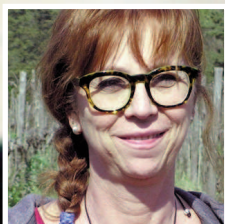
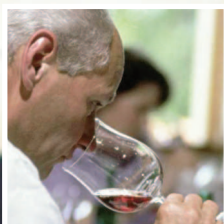
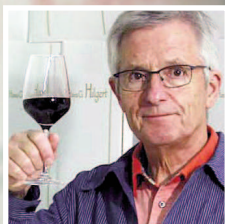


# WEIN *feder*

JOURNAL DES VERBANDES  
DEUTSCHER WEINPUBLIZISTEN

- // Gereifte Weine
- // Winzerinnen in Kampanien
- // Terra Incognita
- // Deutscher Landwein
- // Mainzer Winzer
- // Unterschätzter Trollinger
- // Toskanisches Juwel Stupore
- // Geschichte von Buglioni
- // Weinmarkt Marokko
- // Neues aus der Schwefelküche
- // Die junge Südpfalz
- // Châteauneuf-du-Pape
- // Besuch im Périgord
- // Landesweinprämierung
- // Luberon im Aufbruch
- // Weinelb bei Merkel
- // Château Fines Roches
- // Château Mildura
- // Winzer ohne Kompromisse



## LIEBE LESERINNEN UND LESER,

Liebe Leserinnen und Leser,

2017 scheint der Klimawandel im Weinbau wieder deutliche Zeichen zu setzen: Spätfröste im April, sintflutartige punktuelle Niederschläge, Sturmschäden an Drahtrahmenanlagen – und dann kam auch noch der Hagel. Mengenprognosen für den 2017er mag noch niemand abgeben – wer weiß, was in den Weinbergen noch alles passiert.

Das Karlsruher Institut für Technologie (KIT) mit Wissenschaftlern aus aller Welt hat in einer Studie Schäden im Weinbau ermittelt. Die Verluste addieren sich auf mehr als zehn Milliarden US-Dollar durch zerstörte Vermögenswerte, Produktionsausfälle und entgangene Gewinne. Die Studie erfasst mehr als 7.500 Weinbaugebiete in 131 Ländern.

Weltweit gibt es kein Weinbaugebiet, das nicht von Extremwetter oder Naturkatastrophen bedroht ist. Die Forscher rechnen mit einer Verschiebung der Weinbaugebiete nach Süden und nach Norden: Weiter nördlich und südlich können neue Weinregionen entstehen, am Äquator dagegen einige Weinregionen verloren gehen. „Die englischen, kanadischen und nordchinesischen Weinregionen werden voraussichtlich ihre Produktion deutlich steigern“, prognostiziert Dr. James Daniell.

Deutschland könnte zu den Gewinnern gehören – auch wenn noch nicht klar ist, welche Rebsorten zu den Profiteuren gehören werden. Weinbau im Wandel – es bleibt spannend!

Ich wünsche uns einen guten Herbst!

Ihr




**Wolfgang Junglas**

1. Vorsitzender Weinfeder e.V.  
(Verband deutschsprachiger  
Weinpublizisten)

# DANKE!

### AN DIE AUTOREN UND DAS LEKTORAT DIESER AUSGABE:

HERMANN-JOSEF BERG // HEIDI DIEHL // JOËLLE & HARRY GEORGE // CHRISTA HANTEN // WOLFGANG JUNGLAS // RUDOLF KNOLL // STEFAN KRIMM // HORST KRÖBER // NORBERT KRUPP // MATTHIAS MANGOLD // MARTIN SACHSE-WEINERT // ARTHUR WIRTZFELD

## IMPRESSUM

• **HERAUSGEBER** Weinfeder e.V. Verband deutschsprachiger Weinpublizisten, 1. Vorsitzender: Wolfgang Junglas, Weinfeder e.V., Bienenbergweg 4 - 65375 Oestrich-Winkel, Telefon: 06723 - 601902, Fax: 885546, E-Mail: info@weinfeder.de, Internet: www.weinfeder.de, Facebook: www.facebook.com/weinfeder

• **AUTOREN DIESER AUSGABE** Hermann-Josef Berg, Joëlle & Harry George, Heidi Diehl, Wolfgang Junglas, Rudolf Knoll, Dr. Stefan Krimm, Horst Kröber, Norbert Krupp, Matthias Mangold, Dr. Martin Sachse-Weinert, Arthur Wirtzfeld • **LEKTORAT** Dr. Christa Hanten • **LAYOUT & SATZ** Arthur Wirtzfeld, Telefon: 0931 - 322460, redaktion@weinfeder.de • **SCHLUSSREDAKTION** Arthur Wirtzfeld • **ViSdPG** Weinfeder e.V. • **TITELFOTO** Igor Normann • **COPYRIGHT-HINWEIS** Alle redaktionellen Beiträge im Weinfeder Journal werden in der Originalversion veröffentlicht. Für den Inhalt und die Ausformulierung der Texte sind allein die Autoren verantwortlich, die das alleinige Copyright für ihre Texte innehaben. Ein Nachdruck oder eine Veröffentlichung von Beiträgen im Internet, in sonstigen digitalen oder in Printmedien, auch auszugsweise, kann nur in Absprache mit den jeweiligen Autoren erfolgen. Gegen Honorar, das mit dem Autor zu vereinbaren ist, kann jeder Beitrag unter Angabe der Quelle (Weinfeder) und Namensnennung der Autorin/des Autors übernommen und veröffentlicht werden.

**Redaktionsschluss** für die Ausgabe Edition #52 ist der **15. September 2017**. Einsendungen von Beiträgen bitte an **redaktion@weinfeder.de** – bei Fragen bitte Arthur Wirtzfeld kontaktieren unter gleicher Mail oder Telefon: **0931-322460**.





6

**ERST VERSCHMÄHT, DANN HOFIERT  
DIE GESCHICHTE VON BUGLIONI**



8

**GUTE WINZER MACHEN  
KEINE KOMPROMISSE**



10

**DIE JUNGE SÜDPFALZ  
DA WÄCHST WAS NACH**



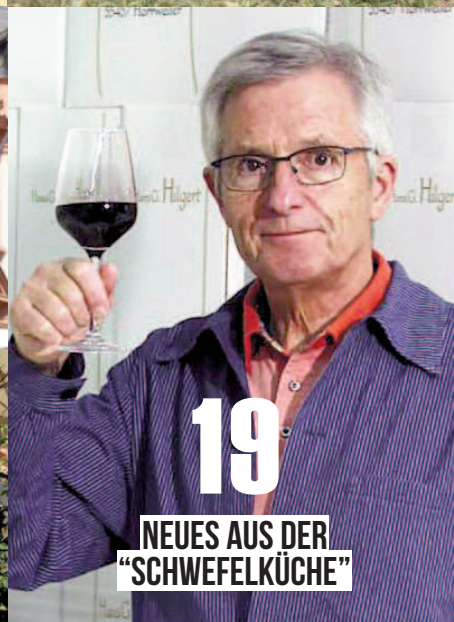
12

**ZAUBERHAFTER "HEXEN"  
KAMPAINIENS WINZERINNEN**



17

**MAINZER WINZER  
ENKLAVE ADE**



19

**NEUES AUS DER  
"SCHWEFELKÜCHE"**



22

**TERRA INCOGNITA  
FRANKENS NORDEN**



29

**SELBSTENTLARVUNG DER  
WEINPRÄMIERUNG RHEINHESSEN**



31

**AUSTRALIENS WINZER EROBERN  
WEINMARKT IN MAROKKO**





33

CHÂTEAU MILDURA  
PIONIERTAT DER BRÜDER CHAFFEY



34

TROLLINGER  
DER UNTERSCHÄTZTE



36

STUPORE - DAS TOSKANISCHE  
JUWEL VON CAMPO ALLE COMETE



37

MACHT LANDWEIN IN  
DEUTSCHLAND KARRIERE?



39

EIN LOBLIED AUF GEREIFTE WEINE  
KEINE ANGST VOR ÄLTEREN KELLERKINDERN



43

BRUNO UND DIE  
WEINE DES PÉRIGORD



47

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE  
HEUTE VINOPHILES ELDERADO



51

WO DIE FELSEN ZART SIND  
CHÂTEAU FINES ROCHES





52

LUBERON  
AUFBRUCH AUS DEM DURCHSCHNITT



54

EIN BESUCH IM  
VINEUM BODENSEE



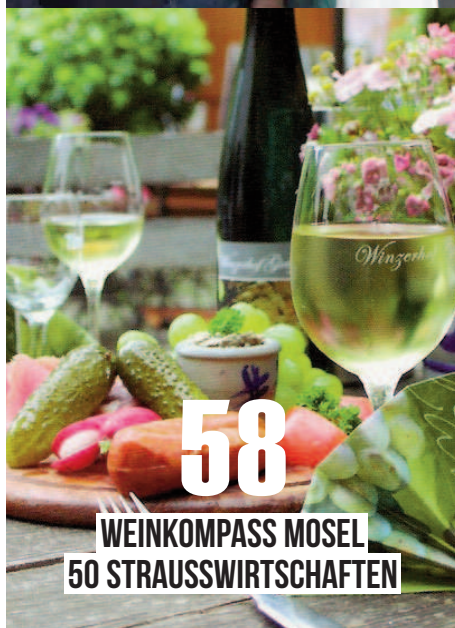
55

ANGELA MERKEL  
BEEINDRUCKT WEINELF



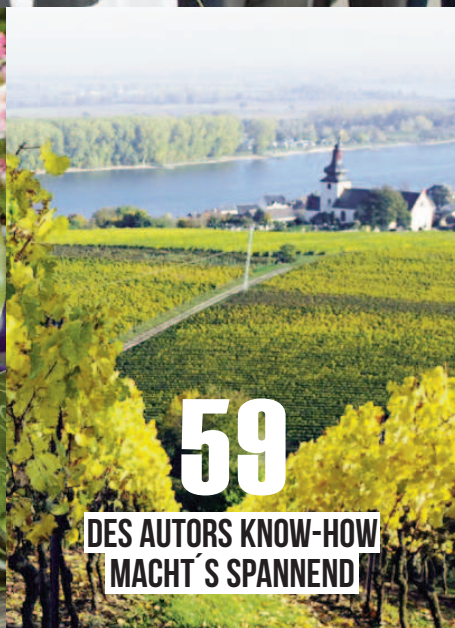
56

BÜRGERSPITAL: ETWAS NEUES  
BRAUCHT DAS LAND



58

WEINKOMPASS MOSEL  
50 STRAUSSWIRTSCHAFTEN



59

DES AUTORS KNOW-HOW  
MACHT'S SPANNEND



60

DER WEINGRAF  
MATUSCHKA-GREIFFENCLAU





Die Kollektion der Cantine Buglioni: Amarone Riserva il Lussorioso, Ripasso il Bugiardo, Recioto il Narcisista, Superiore l'Imperfetto, Valpolicella Classico il Valpo, Brut Rosé il Vigliacco, Brut Bianco lo Spudorato, Bianco il Disperato, Passito Rosso l'Afrodisiaco, La Grappa del Bugiardo (@ Cantina Buglioni)

# ERST VERSCHMÄHT, DANN HOFIERT – DIE GESCHICHTE VON BUGLIONI

VON ARTHUR WIRTZFELD

Es gab die Zeit, da die Familie Buglioni aus San Pietro in Cariano ihre Trauben den großen Erzeugern der Region anbot, darunter Tommasi, Allegrini, Masi und Speri. Heute erinnert sich Mariano Buglioni an diese Zeit und erzählt: "Alle Produzenten, denen ich unsere Trauben anbot, sagten mir, wir brauchen nicht mehr Trauben, wir haben genug. Und ich sagte, ich will kein Geld, Ihr bekommt sie umsonst. Ok, sagten sie, wir nehmen die Trauben, aber du musst sie uns bringen."



**D**er Weg bis dahin war nicht vinophil vorgezeichnet. Marianos Heimat liegt im Norden Italiens. Dort wuchs er auf und dachte niemals daran, Winzer zu werden. Als junger Bursche arbeitete er in der Boutique seines Vaters Alfredo, der damals Sportbekleidung produzierte und in über 50 Warenhäuser lieferte. Dann kam der Tag, an dem sein Vater sich seinen Traum erfüllte. Es war das Jahr 1993, als er ein altes Bauernhaus im Herzen der Valpolicella erwarb. Zehn Hektar Weinberge gehörten dazu, bestockt mit den lokalen Sorten Corvina, Corvinone, Molinara und Rondinella.

Mariano war damals 22 Jahre alt. Er und sein Vater hatten keinen blassen Schimmer, was sie mit der Traubenernte tun sollten. Es war die Zeit des Booms des Amarone und die Trauben der Region wurden billig verhöckert – etwa 280 Euro (umgerechnet) kostete damals die Tonne. Die Buglionis verschenkten ihre Ernte – unglaublich, aber so war es. Was die Empfänger damit machten, war klar: Sie vinifizierten fruchtige Valpolicella und aus den getrockneten Trauben dichte Amarone.

Die erste Ernte war ein Alptraum. "Wir hatten die Mitarbeiter meines Vaters ins Valpolicella gebracht und standen dann vor den reifen Trauben und wussten nicht, wie jetzt vorzugehen war", erinnert sich Mariano. "Wir gingen zurück zu den Weingütern und fragten dort, wie und womit wir die Trauben schneiden sollen und ob und wie wir sortieren sollen." Das ging so einige Jahre recht und schlecht, bis sich Marianos Vater dazu bewegte, eine ernsthafte eigene Weinbereitung zu beginnen. Sie kontaktierten den Weinberater Celestino Gaspari, der damals bei seinem legendären Schwiegervater und Patron des Amarone wirkte, Giuseppe Quintarelli (mit 84 Jahren verstorben im Januar 2012).

Das war der Beginn der Cantina Buglioni. Unter dem Bauernhaus entstand ein moderner Weinkeller und vom Jahrgang 2001 wurden rund 1.000 Flaschen gefüllt. Im Folgejahr engagierten die Buglionis einen Önologen, der seither die Weinbereitung verantwortet: Diego Bertoni, der im Istituto Agrario di San Michele all'Adige im Trentino ausgebildet wurde. 2004 war der erste Amarone, zusammen mit anderen Weinen, gereift und bereit zur Freigabe. Mariano startete den Verkauf. "Ich kontaktierte Weinhändler, erhielt aber immer die gleiche Antwort", schildert er seine Anfänge. "Ich hörte sie



Zweimal international erfolgreich – die Modewelt tauschte die Familie Buglioni mit der Weinwelt: (li) Vater Alfredo und (re.) Sohn Mariano Buglioni (© Cantina Buglioni)

sagen: Du betreibst das als Hobby. Warum sollten wir uns für ein Weingut engagieren, das so jung ist und noch keine Reputation hat?"

Als Außenseiter mussten sich die Buglionis daraufhin etwas einfallen lassen. Mariano war klar, er musste anders herangehen, um eine Käuferschicht aufzubauen. Im Januar 2005 räumten die Buglionis ihre Boutique in der Innenstadt von Verona und installierten dort eine Weinbar, die Osteria del Bugiardo. Sie statteten das Lokal nicht mit elitärem Mobiliar aus, sondern ließen Sitze und Tische aus alten Holzfässern fertigen, es gab offene Weine, dazu Käse, Salami und frisch zubereitete Nudeln. Das war es – typisch regional. Die Weinbar wurde in der Folge zu einem beliebten Treffpunkt für Einheimische wie Touristen.

Jetzt wendete sich das Blatt. Innerhalb von Monaten kamen die Weinhändler, die Mariano bei seinen ersten Versuchen verschmäht hatten, in die Weinbar, um Geschäfte zu machen. "Ok", sagten sie. "Jetzt bist du so weit, dass wir dich ernst nehmen können", erinnert sich Mariano. Seither ist viel passiert. Die Buglionis haben ihrem Bekleidungshandel den Rücken zugekehrt und ihre Rebflächen im Valpolicella auf fast 120 Hektar ausgeweitet. Die Umstellung auf natürlichen

Weinbau ist in vollem Gange und ein neues Weingut wurde errichtet.

Heute verkaufen die Buglionis ihre Trauben fast zur Hälfte an berühmte Kollegen des Valpolicella zu fairen Preisen und die andere Hälfte geht in die eigene Produktion. Mit eigenem Label werden mittlerweile rund 250.000 Flaschen gefüllt, die zum größten Teil in Europa bei Händlern zu haben sind, aber auch in die USA und nach Asien exportiert werden. Allein in der Osteria del Bugiardo und im gehobenen Restaurant Locanda del Bugiardo, gelegen in San Pietro in Cariano, das Marianos Schwester führt und dort auch ein Agriturismo unterhält, werden jährlich 5.000 Flaschen verkauft.

Die Kollektion der Cantina Buglione umfasst zehn Produkte, darunter einen Weißen aus der Sorte Garganega, einen Rosé, einen Schaumwein sowie eine Grappa. Das Herz der Kollektion sind allerdings die Rotweine, die bei internationalen Verkostungen nicht selten (ehrliehe) 90 Punkte erhalten, darunter dreimal Amarone, zweimal der süße Ricotto und einmal der Ripasso. "Von heute aus gesehen, haben wir alles richtig gemacht", sagt Mariano. "Als Weinproduzenten fühlen wir uns wohler als in der kurzlebigen Modewelt. Ich habe die Leidenschaft zum Wein entdeckt und mir ist klar geworden, dass ich der Natur folgen muss, dann kann ich alles bewegen." ■



# „EIN GUTER WINZER MACHT KEINE KOMPROMISSE!“

VON HORST KRÖBER

Von Alexander Laible war diese doch leicht provokante Äußerung vor einigen Jahren zu hören. Anlass dafür war ein Pressegespräch, in dem er über seinen Erfolg bei der Bundesweinprämierung berichtete. Zum zweiten Mal in Folge war es ihm gelungen, einen Bundesehrenpreis für seine Weinkollektion zu bekommen. Sicherlich nicht alltäglich, dass ein Newcomer, der erst sechs Jahre zuvor zum Jungwinzer des Jahres gekürt wurde, nach so kurzer Zeit schon als zweifacher Bundesehrenpreisträger auftritt.

Doch dies war noch lange nicht das Ende der Fahnenstange. Im Eilzugtempo ging es weiter auf der Karriereleiter nach oben. Entdeckung des Jahres 2009, bester Nachwuchswinzer Europas, Genussbotschafter Baden-Württembergs, viermalige Weltmeisterschaft bei der awc vienna in Wien, um nur einige Stationen zu nennen. Und nun die Krönung, der Oscar der Branche, wie er selbst sagt.



**I**m Grandhotel Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach wurde ihm am 29. April 2017 eine der renommiertesten Auszeichnungen für Persönlichkeiten aus der internationalen Weinwelt überreicht: der „Feinschmecker Wine Award 2017“ für die beste Weinkollektion des Jahres. Laible hatte die Jury mit Weißweinen aus dem Jahrgang 2015 überzeugt.

Erstmals ging diese gewichtige Trophäe an einen Winzer aus Baden. Besonders freut es ihn, dass die Würdigung im zehnten Jahr des Bestehens seines Weingutes kommt. „Das ist das schönste Geschenk zu unserem kleinen Jubiläum“, ist er sich sicher. Auch wenn sich Alexander Laible nun zu den besten Weingütern der Welt zählen kann, weiß jeder, der ihn kennt, dass er sich nicht auf diesen Lorbeeren ausruhen wird.

### **Unverwechselbare Handschrift!**

Was steckt eigentlich hinter diesen Erfolgen, die sich fast wie Perlen an einer Kette aneinanderreihen. Ehrgeiz, Liebe und Leidenschaft zum Beruf? Sicherlich von jedem etwas. Aber vor allem braucht es handwerkliches Können und, obwohl dieses Wort von vielen als zu hochgestochen angesehen wird, eine Vision. Die Vorstellung davon, wo man hinwill und auf welchem Weg man das gesetzte Ziel erreichen kann. Während viele Weinerzeuger der Meinung sind, sich nach dem Markt richten zu müssen, geht Laible den umgekehrten Weg. „Ich erzeuge Weine, die mir schmecken, denn ich muss dahinterstehen und muss sie auch verkaufen. Sie sind ein Stück von mir.“ Mit dieser Überzeugung produziert er Weine, die absolut authentisch sind, die sowohl die Landschaft widerspiegeln als auch die unverwechselbare Handschrift des Winzers erkennen lassen. Für diese, seine Weine sucht und findet er seinen Markt. Das meint er mit „keine Kompromisse machen“, sich „nicht nach dem Markt richten“ und dessen ständigen Ausschlägen in welche Richtung auch immer ausgeliefert zu sein.

### **Sensibilität, Leidenschaft, Fleiß und Ehrgeiz!**

Wenn man mit ihm spricht, wenn er von seinem Beruf, von seinen Weinen erzählt, spannt sich sein ganzer Körper, seine Augen beginnen zu leuchten, sein unbändiger Ehrgeiz und seine Leidenschaft werden deutlich. Still, einfühlsamer wird seine Stimme, wenn er von der Hilfe spricht, die er von seinem Elternhaus, seinen Freunden und Bekannten erfahren hat, ohne die er, wie er sagt, das alles nicht geschafft hätte.

In zwei Jahren ist es mit vereinten Kräften gelungen, eine heruntergekommene Großbäckerei in Durbach-Ebersweier zu einem funktionierenden Weinbaubetrieb umzubauen. „Es gab Momente, da wollte ich alles hinschmeißen“, lässt Alexander Laible diese Zeit noch einmal Revue passieren. „Es schien mir nicht nur arbeitstechnisch, sondern auch finanziell alles über den Kopf zu wachsen. Zu viele Unwägbarkeiten, zu viel Unvorhergesehenes und Unkalkulierbares. Ohne eine Frau wie die meine an der Seite und die Hilfe anderer wäre ich nicht da, wo ich heute bin.“ Wenn man diesen Temperamentsbolzen, dieses Energiebündel vor sich sieht, erstaunt einen diese Ehrfurcht und Dankbarkeit, die er bereit ist aufzubringen. Erstaunlich wiederum, wie sich all diese Eigenschaften in seinen Weinen widerspiegeln. Dort schmeckt man sie dann, diese unbändige Kraft, diese Spannung, zugleich aber auch, wenn sich diese Spannung abbaut, dieses Zartnervige, Verspielte, Leichte, fast Tänzerische vieler feiner Fruchtaromen. Es ist eine fast ungläubliche Mischung von Wagners Walkürenritt und Mozarts Flötentönen des Papageno. Ein gelungener Spagat zwischen barocker Opulenz und rokokohaftem Verspieltheit.

### **Liebblingsrebsorte Riesling!**

„Ich bin immer noch auf Entdeckungsreise“, so Alexander Laible. Auf die Frage, was seinen Beruf ausmache, meinte er fast schon philosophisch: „Die hohe Lebensqualität und die Möglichkeit, selbst zu entscheiden, was und wie man etwas machen will.“ Das beginnt bei ihm schon im Weinberg. Dieser müsse nicht unbedingt schön aussehen, meint er, doch er müsse funktionieren. Das hört sich zunächst einmal etwas hart und kalt an. Ist es aber nicht. Mit „funktionieren“ meint er, es müsse ein Milieu geschaffen werden, ein physiologisches Gleichgewicht, in dem der Rebstock seine optimalen Bedingungen findet. Es dürfe nichts im Übermaß vorhanden sein, sonst würde der Rebstock zu träge, eher das Gegenteil solle der Fall sein. Ein wenig produktiver Stress sei von Vorteil, dass verleihe den späteren Weinen Spannung und Lebendigkeit. Neben diesen, den Weinanbau betreffenden Gesichtspunkten spielt natürlich die Kellerwirtschaft eine wesentliche Rolle. Hier schwört Laible auf eine ausgewogene Mischung von teils spontan vergorenen und teils mit Reinzuchthefer vergorenen Weinen.

„Ich bin ehrgeizig bis in die Haarspitzen“ sagt er von sich selbst. „Ich brauche die-

sen positiven Stress.“ Dabei zieht er Vergleiche mit seiner Lieblingsrebsorte, dem Riesling. Die Liebe zu ihr hat er bei seiner Arbeit in dem renommierten Weingut Kallfelz in Zell-Merl an der Mosel entdeckt. „Diese Zeit hat mich geprägt“, gesteht er. Aber auch die Erfahrung während der Ausbildung im Gräflich Wolff Metternich'schen Weingut in Durbach sowie im Weingut Schloss Ortenberg und nicht zuletzt sein Engagement im Weingut Jasmin Kiefer in Ortenberg sowie seine Beratertätigkeit waren Stationen, in denen er für seine weitere Zukunft Wichtiges erleben und erfahren konnte.

### **Regionalität und Typizität!**

„Unsere schöne Heimat und das einzigartige Terroir geben unseren Weinen den nötigen Nährboden. Alle unsere Weinberge befinden sich in Süd-West-Lagen. Sie sind sonnenverwöhnt und optimal belüftet. Unsere Rebflächen bilden unsere Grundlagen und sind der größte Schatz des Weinguts.“ Nicht umsonst heißt einer der Leitsätze Laibles: „Der Boden prägt den Weincharakter, denn dort ist das Gedächtnis der Natur gespeichert.“ So liegen seine Weinberge an verschiedenen Standorten. Die Rieslinge wachsen in der ansteigenden Vorbergzone in der nördlichen Ortenau in Sinzheim (Baden-Baden) auf Kalkmergelböden. Diese bringen in den Trauben besonders viele gelblichweiße Aromen hervor. Die Burgundersorten gedeihen südlich auf Kalkverwitterungsgestein mit Lössauflage bei Lahr, vergleichbar mit burgundischen Verhältnissen mit lauen Winden und vielen Sonnenstunden. Die Bukettsorten wachsen in Durbach auf Granitverwitterungsböden, die vor allem auszeichnet, dass sie sich im Frühjahr schnell erwärmen. Besonders stolz ist man auf die alten Reben, die zum Teil über 50 Jahre alt sind.

### **Freude und Herausforderung!**

„Weinbau hat in der Familie seit 1672 Tradition. Und dennoch sind es die eigenen Wege, die Spuren hinterlassen, Konturen geben für die ganz großen Weine. Von der Pike auf habe ich das Handwerk des Winzers gelernt. Gibt es einen anderen Weg als den der Betriebsgründung, wenn man als Kind zwischen Bütten und Fässern aufgewachsen ist und der Vater einer der höchstdekorierten Winzer Badens ist? Der Weg war vorgezeichnet! Der Beruf ist für mich Berufung. Er erfüllt mich mit Freude, Tag für Tag.“ Ein Leben mit und für den Wein: Weinbau mit Laible und Seele. ■



# SÜDPFALZ CONNEXION



Sehr cool auch ohne Socken: Seit Jahren schon schenken junge Winzer der Südpfalz ihre Weine aus bei den Filmfestspielen in Cannes. Oben Wein, unten Wasser. Pfalz rules auch an der Côte d'Azur – und der Nachwuchs findet's blendend! (© Foto Südpfalz Connexion)

## DIE JUNGE SÜDPFALZ DA WÄCHST WAS NACH

VON MATTHIAS F. MANGOLD

Dass sich die Winzer an der Südlichen Weinstrasse in der Pfalz untereinander vergleichen (lassen), hat eine lange Tradition – und funktioniert offensichtlich wesentlich entspannter als in vielen anderen Anbaugebieten. Als Hintergrund mag der Umstand Pate stehen, dass „die Südliche“ lange Zeit in weiten Teilen lediglich als Traubenlieferant benötigt wurde. Komplette selbstvermarktende Betriebe, die sich ausschließlich auf Wein fokussierten, schälten sich mehr und mehr erst ab den späten 1980ern und dann vermehrt in den 1990ern heraus.



Das Zusammengehörigkeitsgefühl und die gegenseitige Offenheit waren von Beginn an ein wesentliches Merkmal der Entwicklung, die von Zusammenschlüssen wie „Fünf Winzer – fünf Freunde (mit Rebholz, Wehrheim, Becker, Siegrist und Münzberg) oder der „Südpfalz ConneXion“ (Kranz, Siener, Leiner, Giesdüppel und Scheu) vorangetragen wurde.

Und heute im Wettbewerb „Die Junge Südpfalz – da wächst was nach“ ihren Ausdruck findet. Hervorgegangen war er aus der bis dahin jährlich veranstalteten „Südpfalz-Probe“ mit den sattsam bekannten, renommierten Betrieben. Mehr und mehr zogen sich freilich Top-Weingüter zurück, weil durchaus zu befürchten war, im allgemein gestiegenen Niveau bei der Blindverkostung nicht mehr automatisch auf den vorderen Rängen zu landen. Also beschloss das Gremium um den Verkostungsvorsitzenden Jürgen Mathäß und die Landrätin Theresia Riedmaier, einen neuen Weg zu gehen und die Veranstaltung deutlich zu verjüngen.

2017 fand die Verkostung, organisiert durch das Team der Südliche Weinstrasse e. V., bereits zum siebten Male statt. Der Modus: Alle Weinmacherinnen und Weinmacher, die in ihrem Betrieb fest verankert sind, können fünf Weine ihrer Wahl einreichen. Diese werden in einer Vorauswahl von einer Jury

im DLR Neustadt verdeckt verkostet. Die ersten zehn Finalisten des Vorjahres sind dabei gesetzt und dürfen ohne Vorauswahl in die Endrunde. Um die restlichen zehn Plätze bewarben sich in diesem Jahr 43 (!) Betriebe – was für eine eindrucksvolle Demonstration an Selbstbewusstsein und Potenzial einer Region!

Zwei Wochen darauf dann die Finalverkostung mit ebenfalls je fünf Weinen von 20 Betrieben. Diese 100 Weine wurden getrennt nach Rebsorten bereits eingeschenkt in den Raum getragen, der von einer fachkundigen Jury besetzt war, darunter Professor Ulrich Fischer vom DLR, Weinkontrolleur Stefan Scherer, die Sommelieren Christina Fischer und Natalie Lumpp, Weinautor und -blogger Paul Truszkowski sowie die Journalisten Hermann Pilz, Jürgen Mathäß sowie der Autor dieser Zeilen.

Das Ergebnis ließ aufhorchen. Nicht nur, dass es in der Vorauswahl manch inzwischen arrivierter Jungwinzer nicht über die Hürde geschafft hatte, standen letztlich auch Namen ganz vorne, die im Grunde niemand auf dem Zettel hatte. Gesamtsieger mit doch eher deutlichem Abstand wurde Christian Hartmann aus Kirrweiler. Äh, Christian wer??? Auch Michael Kern aus Böbingen oder Dominik Becker aus Heuchelheim-Klingen hat nicht jeder gleich als Größe im Hinterkopf. Und dennoch haben sie die Jury mit ihren

Qualitäten überzeugt. Die Gäste am Abend ebenfalls. Tradition der Veranstaltung ist es, am gleichen Abend noch die Türen für Winzer, Medien und Weinfreunde zu öffnen und alle Weine nach der Siegerehrung zur Nachverkostung freizugeben. Das Pikante und Einzigartige dabei dürfte sein, dass hierzu Kopien der Punktvergaben aller Jurymitglieder für jeden Wein veröffentlicht werden – komplette Transparenz also.

Es wurde also probiert, verglichen, diskutiert, natürlich im Einzelfall auch kritisiert, wie sich das gehört. Auch in der Vorrunde gescheiterte Talente waren gekommen. Schließlich gehört man ja zusammen. Alle 20 Finalisten dürfen an den übers Jahre verteilten offiziellen Veranstaltungen der Südlichen Weinstrasse oder auch bei der jeweils nächsten ProWein ihre Gewächse präsentieren und haben so die Möglichkeit, sich einer größeren Öffentlichkeit zu zeigen. Für manchen der Winzer ist und war der Wettbewerb auch das Sprungbrett nach oben. Mathias Wolf aus Birkweiler etwa sagt, dass sein Gewinn bei „Die Junge Südpfalz“ 2011 der erste große Schritt in der Wahrnehmung durch ein qualifiziertes Publikum war und ihm viele neue Kunden brachte. Der Ansporn ist demnach da. Und wenn manch ein Talent mit 35 Jahren dann durch die Altersgrenze rutscht, ist es längst kein Talent mehr, sondern führt einen gestandenen Betrieb. ■



Von der Kleinen Kalmit gen Westen geschaut: die Südpfalz als echte Genusslandschaft (© pfalz.de)



# KEINE HEXEN, ABER MANCHMAL ZAUBERHAFT: WINZERINNEN IN KAMPANIEN

VON STEFAN KRIMM



Heute haben die Schwestern Paola und Anna Chiara Mustilli die Dinge im Griff – alles läuft nach strikter Qualitätsorientierung. (© Dr. Stefan Krimm)

„Am Anfang war es verflixt schwer!“, berichtet Anna Chiara Mustilli, die zusammen mit ihrer Schwester Paola das Weingut Mustilli in Sant’Agata dei Goti führt. „Die Belegschaft meines Vaters, lauter gestandene Männer mit viel Erfahrung, aber eben auch festgefahrenen Vorstellungen, wie in Weinberg und Keller zu verfahren sei, begegnete mir misstrauisch, ja störrisch.“

In Kampanien, im tiefen italienischen Süden, traut man Frauen einiges zu: Nicht umsonst gilt Sannio, das Gebiet um Benevent, als Land der Hexen und die alte Langobarden-Kapitale als ihre Hauptstadt. In der Volksmedizin wurde ihr Wissen immer hoch geachtet, im Weinbau aber schlägt „den Weibern“ oft Misstrauen entgegen.

Dabei war Anna Chiara, promovierte Biologin und Pflanzengenetikerin, kein „grünes Mädchen“, sondern eine auch international anerkannte Forscherin mit Auslandserfahrung, unter anderem einem längeren Aufenthalt in Frankreich. Und sie war im Weinberg quasi aufgewachsen, kannte also ihr Betätigungsfeld, in das sie nach zehn Jahren auf Bitten ihrer Schwester zurückgekehrt war. Zurückgekehrt in ein reizendes altes Schlösschen mit einem faszinierenden, 15 Meter tief in den Tuff gegrabenen Keller. Das Ganze mitten im anheimelnden Sant’Agata, wo die Zeit stehen geblieben scheint und vom chaotischen Neapel mit Lärm, Schmutz und endemischer Kriminalität nichts zu spüren ist.



Die Rückkehrerin schaute sich die kleinen Widersetzlichkeiten nicht lange an, sondern sorgte mit einem Ultimatum an ihren Vater dafür, dass die Verweigerer der erforderlichen Modernisierung in Keller und Weinberg nach und nach gingen. Der Generationenwechsel erleichterte das und die junge Mannschaft bildete bald ein gutes Team. Dazu kam der Umzug in eine moderne, außerhalb des Städtchens gelegene Produktionsanlage. Jetzt laufen die Dinge so, wie es eine strikte Qualitätsorientierung erfordert.

Bewirtschaftet werden 20 Hektar, von denen etwa 100.000 bis 150.000 Flaschen pro Jahr erzeugt werden. Sie gehen zu 20 Prozent in den Export, wobei Japan, Russland und Deutschland die wichtigsten Märkte sind. Besonders stolz sind die Schwestern auf ihre Falanghina-Weine. Die Rebsorte, die mittlerweile nicht nur in den USA Erfolge feiert, wird hier seit 1979 kultiviert. „Wir waren die ersten, die auf sie gesetzt und sie sortenrein abgefüllt haben!“, betont Anna Chiara. „Wir haben in unseren Rebfeldern eine eigene Spielart entdeckt, sie vermehrt und damit einen ganzen Hektar bepflanzt.“

Falanghina ist eine sehr vielseitige Rebsorte, der Wein kann als Aperitif, aber auch als Essensbegleiter eingesetzt werden und er hat ein Entwicklungspotenzial wie nur wenige andere Sorten.

„Bei uns wird die leichte, aromatische Variante bevorzugt. Holz verwenden wir nicht, auch nicht für den Vigna Segreta, unser Top-Erzeugnis. Maskierte Weine mögen wir beide nicht, wir sind entschiedene Anhänger des Terroir-Prinzips.“ Und der biologischen Bewirtschaftung, die sie als die einzig nachhaltige und verantwortbare ansehen. Beim Ausbau der Falanghina setzen sie mittlerweile auf Keramikbehälter mit 250 Liter Fassungsvermögen. Diese lassen nur ein Zehntel des Sauerstoffs durch, den ein Barrique durchlässt, und befördern damit einen sehr langsamen und schonenden Reifungsprozess. Und sie sind absolut geschmacksneutral.

Neben dem Falanghina produzieren die Schwestern im Weißweinsbereich einen sehr aromatischen Greco und als Rotwein natürlich einen eleganten Piedrosso, ihre zweite Liebe im Sortenspektrum . . .

In Avellino, eine gute Stunde südöstlich von Sant’Agata, treffen wir Maura Sarno, ebenfalls in einem vom weinbegeisterten Vater ererbten hübschen Schloßchen im Hang über der Stadt. Die schwungvolle dunkelhaarige Frau ist Eigentümerin der Tenuta Sarno 1860, die unweit des mittelalterlichen Örtchens Candida leider nur bescheidene zehn Hektar umfasst, von denen sieben gepachtet sind.



Die große Stärke von Mauro Sarno ist ihre Neugier, ihre Bereitschaft, Neues zu lernen und auszuprobieren. (© Dr. Stefan Krimm)

Der Ertrag liegt – für Weißwein ungewöhnlich niedrig – zwischen 28 und 35 hl/ha und das kommt, zusammen mit einem sechsmonatigen Feinhefelager, der Komplexität der Weine wie ihrer Statur und Entwicklungsfähigkeit natürlich sehr zugute. Die 25.000 bis 30.000 Flaschen, die Maura abfüllt, sind immer rasch ausverkauft – zum erheblichen Teil per Vorreservierung. Zukäufe von Trauben lehnt sie ab. So ist es nicht ganz leicht, in den Genuss ihres exzellenten Fiano zu kommen. 60 Prozent der Produktion gehen in den Export, vor allem in die USA (30 Prozent), aber auch nach Kanada, Australien, Belgien, Holland und die Schweiz.

Dem Fiano hat sie sich voll und ganz verschrieben, sie produziert, auch im neuerdings von ihr ergänzend angesteuerten Schaumweinsbereich, nichts anderes. Und da sie über die entsprechenden, rund 500 bis 600 Meter hoch gelegenen Ton-Kalk-Böden mit felsigem Untergrund verfügt, die mit ihrer deutlichen Abkühlung in der Nacht die besten Ergebnisse bringen, ist sie mittlerweile auf einer Erfolgsspur, die sie wohl auch mit der doppelten Besitzgröße nicht verlassen müsste. Auch sie, nach dem Beispiel ihres Vaters ursprünglich Juristin, ist Anhängerin des biologischen Anbaus, das kleine Gut befindet sich momentan in der Umstellung. Einem Teil der damit verbundenen Fragen hat sie ein mit dem „kleinen Master“ abgeschlossenes Zweitstudium gewidmet, außerdem ist sie ausgebildete Sommelière.

Von ihrem literarisch sehr interessierten Vater übernommen hat sie auch dessen von Montaigne stammende, im Garten einen kleinen gemauerten Bogen zierende Devise: La peste de l’homme c’est l’opi-



nion de savoir. (Die tödliche Krankheit des Menschen ist seine Überzeugung, er wisse etwas (endgültig).) Tatsächlich ist ihre Neugier, ihre Bereitschaft, Neues zu lernen und auszuprobieren, ihre ganz große Stärke. Sie vergärt ihren Wein mit wilden Hefen, an denen der Fiano sehr reich ist. Diese müssen bei der Gärung ständig genau kontrolliert werden, damit sich in den Wein keine Fehler einschleichen, denn zu Beginn veranstalten die verschiedenen Stämme

förmlich ein Hauen und Stechen. Vincenzo Mercurio, ihr hoch angesehener Önologe, kennt sich allerdings damit bestens aus. Ihr Keller ist sehr klein, mit unterschiedlich großen Edelstahlgebunden, damit sie auch ihrem Spaß am Experimentieren frönen kann, zu dem in gemeinsamen Projekten immer wieder auch Studenten der nahe gelegenen Weinbauschule „Federico Secondo“ kommen, an der Maura nebenbei Kurse gibt . . .



Die Dritte im Bunde der hier vorgestellten Winzerinnen ist Marisa Cuomo, die, unterstützt von ihrem Mann Andrea Ferraioli, in Furore an der Costa d'Amalfi abenteuerlich terrassierte Weinberge bewirtschaftet. Die Lage ist atemberaubend schön und der Blick über das Meer, der sich von ihnen aus bietet, sucht im ganzen Mittelmeerraum seinesgleichen. Aber die Steilheit der Anlagen eben auch. Hier ist Maschineneinsatz nicht möglich und selbst Maultiere sind wegen der Gefahr abzurutschen nicht überall einsetzbar. Hier spüre man die Erdanziehung ganz besonders stark, bemerkte der italienische Weinjournalist Igor Staglianò bei einem Besuch respektvoll. Hinzu kommt die vertrackte Technik der Anlage und Pflege der Trockenmauern, die nur noch wenige beherrschen, und die ähnlich schwierige Anlage der Pergolen, an denen die Reben gezogen werden, um ihre Frische zu erhalten.



Marisa Cuomo, hier an der Seite ihres Mannes Andrea Ferraioli, trägt den Titel amalfitanische „Unternehmerin des Jahres“ und man kann sie als Retterin heimischer Rebsorten bezeichnen. (© Dr. Stefan Krimm)

**H**arte Arbeit überall und die sieht man Marisa Cuomo, hoch geschätzter italienischer „Donna del Vino“, manchmal auch an. 30 Hektar Weinberge in dieser Lage mit einer Gesamtproduktion von 110.000 Flaschen jährlich setzen extremen Einsatz voraus. Die hier bereits im 17. Jahrhundert nachgewiesene Familie ihres Mannes heißt in Furore auch „Bacco“ wegen der Weinwerkspfähle, über die sie in großer Zahl verfügt.

In den 1960er- und 1970er-Jahren ging es der Weinwirtschaft hier schlecht. Nach Andreas Rückkehr vom Militär wurde beraten, wie es weitergehen sollte. Der gelernte Elektrotechniker beschloss, Selbstabfüller zu werden, und kaufte kleinen Weinbauern Parzellen ab oder pachtete sie, bis er 1980 eine vernünftige Betriebsgröße erreicht hatte. Heute sind drei Hektar im Eigenbesitz, die Erträge von 30 weiteren nach ihren Vorgaben



bewirtschafteten Hektar werden hinzugekauft. Es handelt sich um winzige Besitzgrößen zwischen 450 und 2.500 Quadratmetern.

Die beiden heirateten im Juli 1982 und Andrea benannte nicht nur das kleine Gut nach Marisa, sondern er machte es ihr zum Hochzeitsgeschenk (regale di nozze). Auch hier wurde die Tatsache, dass sie nun Chefin des Weinguts war, nicht verstanden; Frauen traute man so etwas nicht zu. Marisa setzte sich jedoch mit der ihr eigenen ruhigen Energie bald durch. 2016 wurde die in einer Reihe mit Größen wie Elena Walch und Donatella Cinelli Colombini genannte „Donna del Vino“ sogar als amalfitanische „Unternehmerin des Jahres“ geehrt. Wie ihr Mann ist sie keine ausgebildete Weinbäuerin oder Önologin. Was sie kann, lernte sie durch die Arbeit in der Familie und durch die besonderen Anforderungen des Terroirs sowie der vorhandenen Rebsorten. „Wenn ich nach dem Buch vorgegangen wäre“, meint Marisa, „hätten wir die alten Sorten herausgerissen und Chardonnay, Merlot und Cabernet Sauvignon gepflanzt.“ Das ist so zum Glück unterblieben.

Von der Globalisierung und Uniformierung im Weinbau halten beide nichts. Die Pflanzen kommen aus eigenen Rebanlagen, wo bis zu zehn verschiedene Sorten, rote und weiße, gemischt gepflanzt sind. Früher wurden die Trauben, soweit möglich, gemeinsam geerntet und vergoren. Das Ergebnis war eine Art Rosé.

Heute wird in fünf (!) Durchgängen, je nach Reife der verschiedenen Sorten, und nach Höhenlage (zwischen 150 und 700 m) gelesen. Das dauert von Ende August bis Anfang November. Begonnen wird erst,

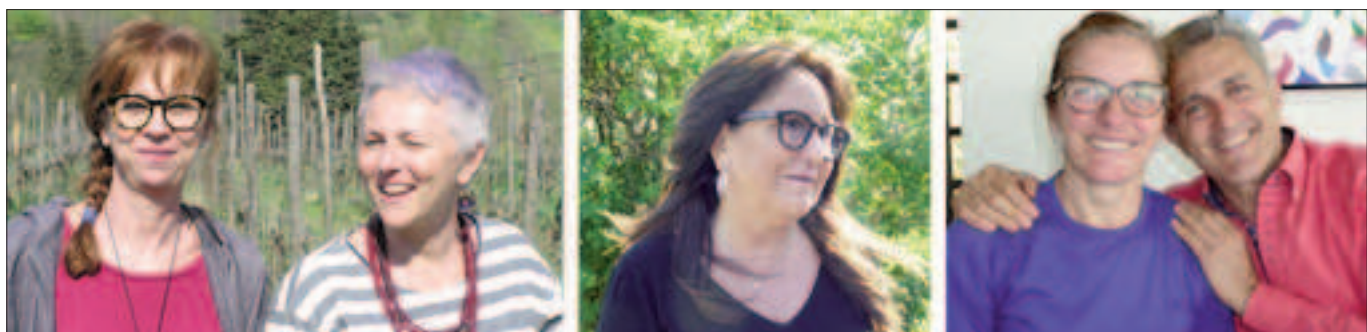
wenn der Reifegrad der Trauben bei mehrfachen Tests genau stimmt. Das ist eine sehr altertümliche Art der Arbeit im Weinberg. Zum Ausbau braucht man natürlich verschiedene Tanks, um die zu unterschiedlichen Zeitpunkten gelesenen Rebsorten je nach ihren besonderen Merkmalen ausbauen zu können. Gearbeitet wird weitestgehend biologisch, eine Zertifizierung ist aber nicht erfolgt. Beraten wird das Gut von der süditalienischen Önologen-Legende Professor Luigi Mojo. Sein Sohn beliefert Marisa Cuomo mit Trauben.

Das Weingut mit seinem tief in den Felsen gegrabenen Keller ist technisch sehr gut ausgestattet, unter anderem mit einem teuren OenoFoss-Scanner, mit dem schon die Trauben analysiert werden können und der auch die Vinifikation bis zur Abfüllung mit genauen Analysen von Zucker, vorhandenen Säuren etc. begleitet. Die optimale Erhaltung der auf den schmalen Rebterrassen mit unendlicher Mühe erzeugten Qualität setzt auch hier ein Vorgehen nach dem State of the Art voraus. Was man messen kann, soll auch erfasst und beachtet werden, weil man dauerhaft höchste Ansprüche erfüllen und damit Erfolg haben will.

Erfolg lässt sich aber auch anders messen: Der mittlerweile berühmt gewordene Fiorduva von Marisa Cuomo geht an die besten Restaurants in der Welt, auch nach Brasilien und nach Russland. Und ihre Weine erzielen Preise, die auch ihre und die Zukunft der ihnen assoziierten kleinen Weinbauern als gesichert erscheinen lassen. Tochter Dorotea und Sohn Raffaele haben schon begonnen, selbst Verantwortung im Weingut zu übernehmen.



**FAZIT:** Man muss kein Feminist sein, um den Leistungen der hier vorgestellten Winzerinnen aus Kampanien mit großem Respekt zu begegnen. Selbst wenn sie so energische Partner haben, wie etwa Marisa Cuomo mit ihrem ebenso angesehenen wie beliebten Mann Andrea Ferraioli, müssen sie sich im tiefen italienischen Süden mit seinem sehr festgefügtten Frauenbild in einer ganz anderen Weise durchsetzen als ihre männlichen Kollegen. Autorität ist eben nicht nur eine Frage des persönlichen Charakters, sondern auch des Umfeldes und seiner Akzeptanz, gerade in dem auch körperlich fordernden Berufsfeld Weinbau. Manchmal, wie etwa bei Paola und Anna Chiara Mustilli, geht es tatsächlich nur mit dem berühmten „Biegen und Brechen“. Die Ergebnisse des Engagements und der Sensibilität aber, die wir verkosten durften, brauchen keine Konkurrenz zu scheuen. Von Hexerei verstehen die durchwegs energischen Damen wahrscheinlich nichts, auch wenn ihnen das manchmal noch unterstellt wird. Aber zauberhafte Weine sind auf jeden Fall ihre Stärke.



(v. l. n. r.) Paola und Anna Chiara Mustilli – Mauro Sarna – Marisa Cuomo und Andrea Ferraioli (© Dr. Stefan Krimm)

# ZAUBERHAFTER WEINE

## MUSTILLI, SANT'AGATA DEI GOTI

**2016 Falanghina del Sannio Sant'Agata dei Goti**, Mustilli – **16/20**  
 Noch etwas verschlossen; Duft nach reifen Äpfeln und einer Spur trockenem Holz; am Gaumen reif und differenziert, Anklang an Äpfel und tropische Früchte, feine Mineralität, Biss und Spiel, recht langer Nachhall, Verbindung von Eleganz und Eigenständigkeit

**2015 Falanghina del Sannio Vigna Segreta**, Mustilli – **16/20**  
 Im noch recht zurückhaltenden Duft aromatische Äpfel, leicht nussige Aromen und ein Hauch von Mandeln; am Gaumen ausladend, füllig und reif, die Frucht mit feinen Honignoten unterlegt, schöne Spannung zwischen Fülle und feinem Zitrusbiss; muss noch ein wenig liegen

**2002 Falanghina del Sannio**, Mustilli – **17,5/20**  
 Goldgelb; im Duft Honig, ein Hauch von grünen Kräutern, Mandeln, etwas Butter und Waldpilzen, dazu eine winzige, sonst nur beim Riesling zu findende Spur Petrol; am Gaumen sehr reif und intensiv: Honig, Butter, ebenfalls an Riesling erinnernde feine Spitzen, sehr differenziert mit etwas Zitrus und feinbitterem, sehr langem, mineralischem Nachhall

**2015 Aglianico Sannio**, Mustilli – **15,5-16/20**  
 Kräftiges Rubin; im Duft würzige, mit einer Spur Holz unterlegte Anklänge an Kirschen; am Gaumen Schliff, Eleganz und Kraft, Kirsch-Waldbeeren-Frucht, leichter Schmelz, kräftige Tannine, langer Nachhall, braucht noch etwas Zeit

**2015 Piediroso Sannio Artus**, (Vergärung und zehn Monate Ausbau im Keramikbehälter) Mustilli – **15,5/20**  
 Kräftiges Rubin; in der Nase relativ verschlossen, Kirschen, Steinobst und rote Früchte mit einer Spur Brombeere; am Gaumen differenziert und elegant mit schönem Schmelz, feinen Tanninen und relativ langem Nachhall

**2014 Cesco di Nece Aglianico Sant'Agata dei Goti**, Mustilli – **16/20**  
 Kräftiges Rubin; feiner Duft nach Waldbeeren, süßen Kirschen und einer Spur Holz; auch am Gaumen feine Süße, elegant und konzentriert mit schönem Schliff, mittlerer Körper, die Tannine noch ein klein wenig hart, relativ langer Nachhall

## TENUTA SARNO 1860, AVELLINO

**2015 Fiano Spumante Sarno 1860**, Tenuta Sarno 1860 (Charmat-Methode) – **15,5/20**  
 Feine, dichte Perlen; im Duft reif und apfelig, Birnen und eine Spur Brioche mit Mandeln, gut abgestimmt mit feinen Zitrusnoten; am Gaumen reich und trotz der Dosage zero relativ weich, vegetabile Anklänge, mittlerer Nachhall

**2015 Fiano di Avellino Sarno 1860**, Tenuta Sarno 1860 – **16/20**  
 In der Nase zurückhaltend, etwas Apfel und Aprikosen; am Gaumen dagegen sehr ausdrucksvoll, leicht nussig mit feinen buttrigen Noten, Quitte, Birne und Mandeln, leicht vegetabil unterlegt; am Gaumen schöne Konzentration und guter Körper, eindrucksvolles Spiel und langer Nachhall

**2014 Fiano di Avellino Sarno 1860**, Tenuta Sarno 1860 – **17/20**  
 Kräftiges Goldgelb; im Duft sehr reif, Anklänge an Quitte, Bratapfel und Mandeln, freigiebig und füllig; am Gaumen ganz leicht buttrig und kan-

diert, schöne Mineralität, geschmeidig wie ein Seidentuch, sehr langer Nachhall; ein beeindruckender Wein

**2013 Fiano di Avellino Sarno 1860**, Tenuta Sarno 1860 – **17,5/20**  
 Kräftiges Goldgelb; feine Aromen von Quitte, Birne, Butter, einer Spur Karamell und Unterholz; am Gaumen sehr komplex und reif mit schöner, klar definierter Fülle, feiner Mineralität, vibrierender Spannung und überaus langem Nachhall

**2011 Fiano di Avellino Sarno 1860**, Tenuta Sarno 1860 – **18/20**  
 Kräftiges, strahlendes Goldgelb; überwältigender Duft nach reifen Birnen, Quitten und Mandeln, ganz leicht kandiert und fast rauchig; am Gaumen große nuancierte Fülle, herrlicher Schmelz, feine innere Spannung, edler Schliff, bezauberndes Spiel mit ganz feinen Bitternoten im sehr, sehr langen Nachhall; ein großer Wein

## MARISA CUOMO, FURORE

**2015 Costa d'Amalfi Ravello Bianco**, Marisa Cuomo (Falanghina 60 %, Biancolella 40 %, bis zu 150 Jahren alte wurzelechte Reben) – **16,5/20**  
 Kräftiges Weißgold; feine Aromen von Birne, süßen Äpfeln und einem Hauch Quitte, unterlegt mit Honig und Mandeln; am Gaumen sehr klar definierte pure Frucht, apfelig mit schöner Mineralität und Salzigkeit sowie feiner Säure, sehr langer, feinbitterer Nachhall

**2015 Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva**, Marisa Cuomo (Rebsorten Fenile, Ginestra und Ripoli) – **17,5/20**  
 Kräftiges Weißgold; ausdrucksvoller Duft mit würzigen Aromen von feinen Äpfeln, Aprikosen, Birnen und Mandeln, unterlegt mit etwas Honig; am Gaumen bei aller apfeligen Frische dicht und ausgewogen mit sehr schönem Relief und schon guter Reife, vorzüglicher Spannung und langem, feinbitterem, mit vibrierenden Zitrusnoten unterlegtem Nachhall; ein großer Wein

**2014 Costa d' Amalfi Furore Bianco Fiorduva**, Marisa Cuomo – **17,5/20**  
 Goldgelb; im ausdrucksvollen, vornehmen, leicht rauchigen Duft Aromen von süßen Äpfeln, Birnen, reifen Aprikosen, Honig und einer Spur Butter; am Gaumen sehr kultiviert mit feinem Biss, dicht, komplex und lange anhaltend, im Nachhall feine, anregende Zitrusspitzen; ebenso gelungen wie der 2015er

**2015 Costa d' Amalfi Furore Rosso**, Marisa Cuomo – **15/20**  
 (Aglianico und Piediroso zu je 50 %, 3 bis 8 Monate im Barrique)  
 Dunkles Purpurrot mit leicht violetten Reflexen; in der Nase würzig mit Kirschen, Schattenmorellen, Waldbeeren und einer Spur Holz; am Gaumen sehr jung, noch ungeschliffen, transparente Frucht, aber der Schmelz fehlt ein wenig, recht langer, feinbitterer Nachhall

**2012 Costa d' Amalfi Furore Ravello Rosso Riserva**, Marisa Cuomo – **16,5/20**  
 Dunkles Rubin; im Duft mit Holz unterlegte Waldbeeren und Zwetschgensaft; am Gaumen straff und stoffig mit einer Spur Schokolade, ein eher männlicher Wein mit Kraft und ausgeprägter Eleganz, kräftige, aber geschliffene, reife Tannine, mittlerer Körper, langer Nachhall

**2012 Costa d' Amalfi Furore Riserva**, Marisa Cuomo – **17/20**  
 Dunkles Kirschtrot; im Duft Waldbeeren und Steinobst, unterlegt mit feinen Anklängen an Waldpilze; am Gaumen mineralische, klare Frucht mit schönem Schliff, beeindruckend dichtem Stoff und guter Spannung, sehr kräftige Tannine, gelungene Verbindung von Kraft und Eleganz; ein Langstreckenläufer, der noch etliche Jahre vor sich hat und sich gut entwickeln wird ■



# MAINZER WINZER – MIT DER “ENKLAVE“ IST’S VORBEI

VON HERMANN-JOSEF BERG



Das „Mainzer Marktfrühstück“ entwickelt sich zu einer Institution. (© H-J. Berg)

Manchmal ist es gut, im Schatten mitzugehen – manchmal ist es aber auch gut, aus dem Schatten herauszutreten. Diese Erkenntnis des Lebens beschreibt vielleicht recht gut die Beziehungssituation der Mainzer Winzer zu ihren Kollegen im „rheinhessischen Umland“. Die Unterscheidung an sich ist irrsinnig, dennoch (lange Zeit) „real existierender Differenzialismus“. Auch wenn die Mainz 05-Fans auswärts gerne bekunden, Rheinhessen zu sein – die Weintrinker fahren nach Mainz oder ins Rheinhessische, um veredelten Rebensaft zu trin-

ken. Und viele Jahrzehnte rümpften die etablierten Weingüter an der Rheinfront, in der Rheinhessischen Schweiz, im Hügelland und Wonnegau die Nase, wenn man auf Mainzer Wein zu sprechen kam. Doch dies hat sich bemerkenswert verändert. Jetzt steht die Kooperation im Vordergrund. Die Mainzer Winzer haben heute ein ganz anderes Standing bei den rheinhessischen Kollegen als früher. Sie sind – wenn man so will – eine eigenständige Marke geworden. Ein neues Erscheinungsbild unterstützt diesen Anspruch.

**N**ein, darauf hätten die Mainzer Winzer gerne verzichtet. Auf Regeln für das „Mainzer Marktfrühstück“. Doch Hunderte von Besuchern – darunter viele junge Weinfreunde – haben diese Veranstaltung am Liebfrauenplatz, im nördlichen Schatten des Domes, in ihr Herz geschlossen. Allerdings auch mit Auswüchsen (eigene Tische und Sitzgelegenheiten, Müllablagungen), die weder im Sinne der Stadt Mainz noch des Veranstalters sind. Weil niemand auf diesen Treffpunkt Mainzer Wesensart verzichten will, wurden konsequenterweise Grenzen gesetzt. „Es ging nicht anders“, resümiert Sigrid Lemb-Becker, heute die erste Vorsitzende des am 12. Februar 2004 gegründeten Vereins „Die Mainzer Winzer“.

Dessen Gründungsvorsitzender Willi Fleischer, gerne als „Mainzer Wein-Urgestein“ bezeichnet, hatte zielgruppenorientierte Marketingideen damals noch nicht auf seiner To-do-Liste. Dies wäre auch bei der seinerzeitigen heterogenen Vereinsstruktur (traditionelle Gemischtbetriebe, Flaschendirektvermarkter und Nebenerwerbwinzer) schwer zu vermitteln gewesen. Vielmehr ging es um Qualitätsschulungen, Fehlerproben, Beratung im Herbst – aber immer mit dem übergeordneten Ziel, die Weinqualität zu steigern.

## MARKETING-DURCHBRUCH 1998

Gleichwohl hatte die Wein-Direktvermarktung in der rheinland-pfälzischen Landeshauptstadt bereits einen Stellenwert. Vor allem beim in diesem Jahr 50 Jahre alten



Logo der Winzerkooperation (© Mainzer Winzer)

„Mainzer Johannisfest“. Dort sorgte 1998 eine „Interessengemeinschaft“ stadtan-sässiger Weinbaubetriebe für frischen Wind an den Ständen, gepaart mit direkter Kundenansprache (Gutscheine etc.). Es war die eigentliche Geburtsstunde von „Die Mainzer Winzer e.V.“.

Die heutige Marketingaktivität ist beeindruckend. Neben dem Flaggschiff „Mainzer Marktfrühstück“ konnte sich der 2017 erstmals organisierte „Weinmarathon“ (1.300 verkaufte Karten) zu einem weiteren Renner entwickeln. Auch der Nachfolger der jahrelangen Jahrgangs-präsentation „Best of Mainzer Wein“, die Premium-Veranstaltung „Winzers beste Lage“ (in der Beletage des Mainzer Stadtwerke-Hochhauses im November), klingt vielversprechend. Immer wieder werden neue Veranstaltungsformate ausprobiert. Der damit verbundene Besucherandrang, vor allem beim Marktfrühstück, ist der Stadtverwaltung bisweilen ein Dorn im

Auge – aber wer sich „Great Wine Capital City“ nennen darf, muss eben in gewisser Weise „Nachteile“ in Kauf nehmen.

## JETZT AUCH KOOPERATION MIT AKK-WINZERN?

Wie auch immer: Für Sigrid Lemb-Becker hat diese vielseitige Präsenz die Wahrnehmung Mainzer Weines und der Stadt – als Wein- und nicht nur Medienstadt – deutlich verbessert. „Mein Wunsch ist es“, sagte Lemb-Becker, „auch mit den Winzern in den ehemaligen rechtsrheinischen Stadtteilen Kastel, Kostheim und Amöneburg (Anmerkung: als AKK-Gemeinden bezeichnet, zu Wiesbaden gehörend) stärker zu kooperieren!“

## APROPOS KOOPERATION

Sigrid Lemb-Becker bestätigt, nicht ohne ein leichtes Schmunzeln: „Einige rheinhessische Kollegen haben uns früher schon manchmal als Enklave betrachtet. Aber dies ist so gut wie vorbei. Integriert in den Rheinhessenwein e.V. (Anmerkung: Einrichtung zur Gemeinschaftswerbung, Absatzförderung), widmen wir uns gemeinsam dem Ziel, Deutschlands größtes Weinanbaugebiet mit hochwertigen Qualitätsweinen in aller Munde zu bringen.“

Weingüter wie Vollmer, Fleischer, Schneider, Leber, Zehe-Clauss und Lemb-Becker pushen unverkennbar das Image der Mainzer Winzer. Deren aktuell 26 Mitgliedsbetriebe bewirtschaften gegenwärtig rund 200 Hektar Rebfläche auf Mainzer Gebiet – plus der Weinberge mehrerer Betriebe im Rheinhessischen, vor allem an der südlichen Rheinfront und im angrenzenden Hügelland. ■



Gruppenbild aller Mitglieder der Winzervereinigung (© Mainzer Winzer)



# NEUES AUS DER „SCHWEFELKÜCHE“ ÄNDERUNG DER DEKLARATIONSPFLICHT

VON HERMANN-JOSEF BERG

(© FotoLesnik/Fotolia)

„Diese Weine schmecken aber schon leicht firm und etwas phenolisch!“ Winzer mögen es nicht, so auf ihre neuen Jahrgangsweine oder jene aus dem vorangegangenen Herbst angesprochen zu werden. Entweder erntet der Frager ein Achselzucken oder diverse Begründungen: mangelnde physiologische Reife, Entlaubung, Traubenreduzierung am Stock und so weiter.

Wer die Chuzpe besitzt und die fragende Bemerkung einwirft, ob es denn an zu wenig Schwefel liegen könnte, erhält – bisweilen wie aus der Pistole geschossen – die Antwort, dass nur so wenig Schwefel wie nötig verwendet wurde. Ergebnis: Verunsicherung beim Verbraucher – jetzt reagiert er mit Achselzucken.

Für Willi Reisinger aus Ingelheim, ehemaliger Industrie-Chemiemeister und Mitglied im „Weltbund der Weinritter“, ist die Sache klar: „Typische, elegante und sortentypische Weine schmecken auch über einen längeren Zeitraum hinweg nur durch die Schutzfunktionen ausreichenden freien Schwefeldioxids!“ Wer von Schwefel im Wein spricht, meint schweflige Säure ( $H_2SO_3$ ). Sie entsteht durch die Reaktion von Schwefeldioxid ( $SO_2$ ) mit verschiedenen Wein-Inhaltsstoffen. Das Ergebnis sind die Sulfite. Wein ohne Sulfite gibt es nicht, weil sie auf ganz natürliche Weise bei der Gärung entstehen. Auch viele Lebensmittel werden mit Schwefeldioxid – ein uraltes Konservierungsmittel – haltbar gemacht.

Willi Reisinger, Autor des viel beachteten, weil aufschlussreichen Fachbuches „Geheimnisvoller Schwefel“ ([www.schwefelinfo.de](http://www.schwefelinfo.de)),



kommt zu dem Schluss: „Die Deklarationspflicht verunsichert Weingenießer, deshalb ist ein Umdenken angesagt.“ Im Interview mit der „Weinfeder“ erläutert er seine aktuellen Forderungen und Ansichten:

**„Die Lebensmittelbranche, Gastronomie, Weineinkäufer, Haus- und Landfrauen, Weinberater sowie Weingenießer sollten sich zu der Notwendigkeit von Schwefeldioxid bekennen.“**

Willi Reisinger  
Ingelheim

**REISINGER:** Leider wissen viele Konsumenten nur wenig über die vielfältigen Wirkungen dieses in den eingesetzten Mengen unbedenklichen Lebensmittelzusatzstoffs. Allerdings steht Schwefeldioxid immer noch zu Unrecht in der Kritik vieler Verbraucherschützer, obwohl in den letzten

Jahren immer geringere Mengen zugesetzt wurden. Aber bei zu niedrigen SO<sub>2</sub>-gehalten haben Lebensmittel und Weine eine deutlich geringere Lebenserwartung. Ein gleichwertiger Ersatzstoff ist trotz intensiver Forschungen bis heute nicht verfügbar. Daher hat die Europäische Kommission mit der Verordnung (EG) Nr. 1991/2004 zum Schutz der Allergiker festgelegt, dass Weine, welche mehr als 10 mg/l Schwefeldioxid aufweisen, seit dem 25. November 2005 den Hinweis „Enthält Sulfite“ tragen müssen.

**WF: Wobei Weine mit SO<sub>2</sub>-Gehalten von unter 10 mg/l nicht deklarationspflichtig sind.**

**REISINGER:** Dies wird damit begründet, dass bei der alkoholischen Gärung geringe Mengen an Sulfid entstehen können. Werden dabei jedoch die festgelegten 10 mg/l SO<sub>2</sub> überschritten, was durchaus möglich ist, dann müssen solche Weine den Hinweis „Enthält Sulfite“ tragen. Allerdings wurde ein überaus wichtiger Aspekt in der Deklarationspflicht nicht berücksichtigt. Es wird nicht darauf hingewiesen, dass nur ein ausreichender Gehalt an freiem Schwefeldioxid den nötigen Oxidations- und Alterungsschutz bieten

kann. Dies wäre für Konsumenten eine wertvolle Information, weil sie dadurch erkennen könnten, dass schwefeldfreie Weine nur begrenzt haltbar sind und sehr schnell ihre Qualität einbüßen. Viele Verbraucher verstehen jedoch den Hinweis „Enthält Sulfite“ auf dem Etikett als Garantie für eine verlängerte Haltbarkeit eines Weines, was aber bei 10 mg/l Schwefeldioxid nicht zutrifft. Dieser unbeachtete Aspekt hat dazu geführt, dass Gourmet-Magazine oder auch einige Öko-Bewegungen gerne versuchen, schwefelarme oder gar schwefeldfreie Weine be-

**„Ein Wein, dem kein Schwefeldioxid zugesetzt wurde, sollte den Hinweis ‚ohne Zusatz von Sulfiten‘ tragen. Dies wäre für alle Verbraucher ein wirklicher Hinweis auf die geringe Haltbarkeit eines Weines.“**

Willi Reisinger  
Ingelheim



Willi Reisinger aus Ingelheim bezieht eindeutig Position. (© Württemberger Weingüter)



sonders hervorzuheben – ohne auf ihre stark eingeschränkte Haltbarkeit hinzuweisen. Dies gilt auch für die inzwischen wieder auf dem Rückzug befindlichen Orange Wines.

**WF: Weine mit wenig Schwefel sind kulinarisch also ein Frevel?**

**REISINGER:** Um die Haltbarkeit eines im Handel verfügbaren Weines durch SO<sub>2</sub> zu gewährleisten, ist meist ein Gehalt von etwa 100 mg/l Schwefeldioxid erforderlich. Diese SO<sub>2</sub>-Menge würde zwar nicht ausreichen, um auch edelsüße Weinqualitäten dauerhaft zu schützen, würde aber die mehrheitliche Gruppe der Nichtallergiker vor Fehlkäufen bewahren und dem Weinhandel die nötige Regalpflege erleichtern. Außerdem würden in Zukunft Weine mit Luft- oder Fehltonen die Ausnahme sein. Weine von unter 10 mg/l Schwefeldioxid könnten beispielsweise den Hinweis „Für Schwefeldioxid-Allergiker geeignet“ tragen. Das wäre für diese kleine Verbraucher-Gruppe eine hinreichende Information. Allerdings enthalten solche Weine nur gebundenen Schwefel, sprich: ohne jegliche Schutzfunktionen.

**„Um die Haltbarkeit eines im Handel verfügbaren Weines durch Schwefeldioxid zu gewährleisten, ist meist ein Gehalt von etwa 100 mg/l SO<sub>2</sub> erforderlich.“**

Willi Reisinger  
Ingelheim

**WF: Sie sagen, die allgemein erforderlichen Schwefeldioxidgehalte würden immer noch als zu hoch eingestuft – ohne Beachtung der fachlichen Zusammenhänge.**

**REISINGER:** Richtig, deshalb drängen einige südeuropäische Weinbauländer auf eine weitere Absenkung der Schwefeldioxid-Höchstgrenzen. Dass dies nicht zu zufriedenstellenden Weinqualitäten führt, wird dadurch deutlich, dass die EU in den letzten Jahren mehrmals höhere, zusätzliche Schwefeldioxidgehalte erlauben musste. Allerdings werden die Genehmigungen oft erst nach langwieriger Prüfung erteilt,

sodass die nötigen SO<sub>2</sub>-Gaben zu spät erfolgen und im Einzelfall schwerwiegende Probleme auftreten. Um dieses Risiko auszuschließen, ist von Anfang an eine ausreichende Schwefelung notwendig.

**WF: Und warum wird dies von den Winzern nicht gemacht?**

**REISINGER:** Diese bis heute unverzichtbare Maßnahme wird leider in verschiedenen Medien gerne negativ dargestellt, sodass alle Welt der Meinung ist, man müsse unbedingt Schwefeldioxid einsparen. Dies gipfelt in jüngsten Empfehlungen, Weine zu erwerben, die ohne den Zusatz von Schwefeldioxid hergestellt werden, wobei diese aber eine bräunliche Farbe aufweisen und oxidativ schmecken.

**WF: Ist es dann aus Ihrer Sicht unverantwortlich, echten Weingenießern solche Weine anzubieten?**

**REISINGER:** Ja – wenn nicht gleichzeitig auf die eingeschränkte Haltbarkeit und die Beeinträchtigung des Genusswertes hingewiesen wird. Selbst der ECOVIN-Verband bekundete am 23. November 2015, dass bereits das niedrigste Schwefeldioxid-Niveau erreicht ist und deshalb Verbraucherschutz-Verbände keine weiteren SO<sub>2</sub>-Reduzierungen fordern, sondern eher verhindern sollten. Auch Weinerzeuger aus Übersee werden mit der Zeit erkennen, dass nur ausreichend bemessene Schwefeldioxid-Gehalte die nötige Wirksamkeit zum Qualitätserhalt der Weine erbringen können. Dies ist die wirksamste Methode, um Farbe, Frische, Frucht und Geschmack lange zu erhalten. Die Erfahrung hat gezeigt, dass freie Schwefeldioxid-Gehalte von 50 bis 60 mg/l alle Weinqualitäten über Jahre bestens schützen und selbst bei wechselnden Lagertemperaturen allen Gefahren widerstehen. Sind am Lager-Ende noch etwa 25 mg/l freie Sulfite vorhanden, ist selbst bei offen stehenden Flaschen der Weingenuss noch mehrere Tage gesichert.

**WF: Bei der Bewertung von Schwefeldioxid als ältestes Hilfs- und Frischhaltemittel zur Haltbarmachung aller Weine ist also ein Umdenken angesagt?**

**REISINGER:** Die Lebensmittelbranche, Gastronomie, Weineinkäufer, Haus- und Landfrauen, Weinberater sowie Weingenießern sollten sich zu der Notwendigkeit von Schwefeldioxid bekennen. Dies gilt auch für Weinfreunde in vielen Vereinen, auch außerhalb von Weinregionen, welche echten Weingenuss zu schätzen wissen.

**WF: Das heißt, bis zur Entdeckung eines**

**voll wirksamen und qualitativ zufriedenstellenden Ersatzstoffes für Schwefeldioxid sind die Weinerzeuger weiterhin auf diesen Universalstoff angewiesen?**

**REISINGER:** Absolut! Weil wir eine ausgeprägte Weinkultur pflegen, ist uns allen daran gelegen, dass Weine möglichst lange frisch und genießbar bleiben. Für den Handel und damit auch für uns Weinfreunde kann es nur zum Vorteil sein, wenn man bei Weinverkostungen und beim Weineinkauf bewusst mehr auf die freien Sulfit-Gehalte achtet. Als erste Maßnahme sollte die bestehende Deklarationspflicht der Realität angepasst werden: Ein Wein, dem kein Schwefeldioxid zugesetzt wurde, sollte den Hinweis „ohne Zusatz von Sulfiten“ tragen. Dies wäre für alle Verbraucher ein wirklicher Hinweis auf die geringe Haltbarkeit eines Weines. Für korrekt geschwefelte Weine wäre aus Verbrauchersicht der folgende Hinweis sinnvoll: „Dieser Wein enthält schützende freie Sulfite.“ ■



Schwefel – ein Thema bei Erzeugern und Konsumenten gleichermaßen (© DWI)

# TERRA INCOGNITA

## DIE WEINE IM FRÄNKISCHEN NORDEN

VON STEFAN KRIMM



Die Winzer im Saaletal rund um Hammelburg und in Ramsthal werden die weinbauliche Zukunft Frankens mitbestimmen. (© Stefan Krimm)

„Was? Dort soll gude Wei wachs? Des is doch scho halber in der Rhön!“ Mein Gesprächspartner, ein älterer Herr aus Würzburg, schaut mich bei einem kurzen Plausch auf der Alten Mainbrücke mit ihrem herrlichen Blick auf den Würzburger Stein ziemlich zweifelnd an, als er von meinem morgigen Ziel einer Weinreise in den fränkischen Norden erfährt. Die Mainschleife, den Rand des Steigerwalds mit Iphofen und Rödelsee, Homburg mit dem Kallmuth, Klingenberg und Bürgstadt, das ließe er sich eingehen. Aber das Land um Hammelburg, wo die Bundeswehr daheim ist und es im Winter so grauslich kalt werden soll, das möchte er doch nicht glauben.



Terra incognita war denn auch der Titel, den Andreas Göpfert vom Haus des Frankenweins einer Mai-Exkursion mit Fachleuten gegeben hatte. Der langjährige Präsident der Weinbruderschaft Franken, Dieter Weber, hat zwar in der „Weinreise durch Franken“ schon vor vier Jahren formuliert: „Wer lange keinen Saalewein mehr getrunken hat, wird sich wundern, welch reintonige und fruchtige Tropfen eine neue Winzergeneration ins Glas bringt.“ Aber die Würzburger glauben das wohl immer noch nicht so recht. Ihr Blick reicht mainabwärts traditionell gerade noch bis Thüngersheim. Weiter nördlich vermuten viele eine Art von „Weinsteppe“, von der man nichts Genaues weiß und auch nichts wissen muss. Sie täuschen sich!

## SCHON GANZ FRÜH DIE NASE VORN!

**S**chon der älteste urkundliche Nachweis des fränkischen Weinbaus bezieht sich auf das Saaletal: Im Jahr 777 erhielt die Abtei Fulda von Karl dem Großen sein Hammelburger Königsgut mit acht Weinbergen. Würzburg ist mit seiner berühmten Markungsbeschreibung von 779, in der „Fredhantes wingarton“ erwähnt wird, erst zwei Jahre später dran!

Bei Hammelburg beginnt sich das Saaletal hin zum Main zu öffnen; es erhält damit einen Anschluss an dessen wärmere Luftmassen. Deutliche Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, wie sie die Nähe der Rhön mit sich bringt, gelten in Zeiten des Klimawandels auch nicht mehr als Nachteil, sondern – gerade beim Weißwein – als Voraussetzung für Fruchtigkeit und Eleganz. Frankens Saalestück, wie das 125 Hektar umfassende Anbaugebiet seit einigen Jahren heißt, verfügt damit in heißen Jahren, wie etwa 2003 und 2015, in denen woanders Überreife und alkoholische Breite eine reale Gefahr darstellen, über keinen geringen Vorteil. Und die Niederschläge liegen bei mäßigen, doch ausreichenden 500 bis 600 Millimetern.

Hinzu kommt hier, abseits der Metropolen, die Ruhe einer Gegend ohne weit ausgreifende Vorstadt-Agglomerationen, überbordende Industrie und die Landschaft verstellende Lagerhallen. Fluss, Wald, Wiesen, Weinberge und von Fachwerkhäusern geprägte Dörfer bieten, zusammen mit Burgen wie der gewaltigen Homburg bei Gösenheim, der Hammelburg selbst oder der Trimbung bei Elfershausen, oft so maleurische Ensembles, dass man meinen könnte, die Zeit sei ein wenig stehen geblieben



Sie sind die Speerspitze der Winzer aus dem Norden Frankens: Weingut Höfling, Weingut May, Weingut Neder, Weingut Baldauf (© Gabriele Brendel, May, Neder, Baldauf)

und alles gehe im Umfeld des in vielen Schleifen dahinmäandernden Flüsschens etwas gemächlicher voran.

Für die hier vorgestellten Winzer gilt das allerdings nicht. Sie haben durchwegs die Zeichen der Zeit erkannt und genutzt: Betriebe gegründet oder – vor dem Hintergrund der Aufgabe kleinerer Produzenten bzw. der Umstrukturierung größerer Konkurrenten – entscheidend ausgeweitet und in jedem Fall so modernisiert, dass sie die weinbauliche Zukunft Frankens mitgestalten können.

Schon hier sei verraten, dass ihre Gewächse mit dem früheren auf die Rhönweine geprägten Spottwort von den „Lacrimae Petri“ (= Tränen des Petrus), in Anlehnung an den Bibelspruch „Er ging hinaus und weinte bitterlich“, absolut nichts zu tun haben. Sie schließen eher an die Tradition an, nach der die Fürstäbte von Fulda zur

Weinlese gerne in ihrer Sommerresidenz Hammelburg weilten und dem Saalewein zusprachen. Wenn im Jahr 1772 allein für den Abt in 40 Tagen der Konsum von 120 Litern des sechsjährigen „Cavaliersweins“ belegt ist, ist das ein klarer Hinweis auf die Qualität. Denn der hochmögende Herr hätte sich natürlich, genauso wie ein paar Jahre später der Geheimrat Goethe, auch Steinwein leisten können. Verlassen wir uns also auf diese namhafte Referenz!

Unsere Rundreise beginnt in Ramsthal, dessen Wappen mit einer üppigen blauen Traube auf seine Weinbautradition hinweist. Von seinen Erzeugnissen profitierten über Jahrhunderte die geistlichen Herren der Benediktiner des nahen Klosters Aura sowie des Bistums Würzburg, aber auch die fränkischen Adelsgeschlechter der Henneberger und Hutten, die ihre Vogteirechte weidlich ausnutzten. In der Lage St. Klausen verfügt der Ort über 46 Hektar Rebland und

wer bezweifelt, dass die Trauben hier wirklich reif werden können, dem sei in den sonst ja als gemäßigt geltenden Monaten Mai oder September ein Spaziergang durch diesen steilen Weinberg empfohlen.

## BEMERKENSWERTE ERZEUGER BALDAUF

Die erste Geige spielen hier die Brüder Gerald (50) und Ralf (48) Baldauf, die das in der Ortsmitte gelegene Gut gemeinsam führen. Sie haben in den letzten Jahren viel Geld in neue Kellerräume, eine helle Vinothek und die deutliche Ausweitung der Betriebsfläche investiert. Hatten die Eltern 1966 nicht mehr als 2.000 Quadratmeter Reben, so bewirtschaften die nach ihrer Winzerlehre in Veitshöchheim zu Technikern für Weinbau und Kellerwirtschaft ausgebildeten Brüder zusammen mit ihren Frauen mittlerweile 48 Hektar, einschließlich von Rebflächen in Erlabrunn, Leinach, Retzstadt, Karlstadt und Stetten. Größe und Qualität gehen bei ihnen in ganz erstaunlicher Weise zusammen.

Hintergrund des dramatischen Wachstums ist die seit ihrer Übernahme der Betriebsverantwortung 1991 kontinuierlich gestiegene Nachfrage. Parallel dazu gibt es auch reichlich Anerkennung durch die Fachwelt: dreimaliger Sieg bei Frankens Spitzenwettbewerb Best of Gold und zahlreiche internationale Auszeichnungen, unter anderem bei Mundus Vini und bei der AWC-Trophy in Wien. Dort wurde 2011 unter 9.500 Weinen der 2009er Weiße Burgunder aus dem Barrique zum besten Wein überhaupt



Erfolgreiches Familienteam mit Konzept: Gerald und Heike, Ralf und Silvia Baldauf (© Baldauf)

gewählt. Die Gastronomie stellt eine wichtige Absatzgröße für die Flaschen mit den das Duo symbolisierenden zwei goldenen Scheiben auf dem Etikett dar, aber die beiden Brüder gehen auch neue Wege, bis hin zu Qualitätsangeboten bei größeren Vermarktern.

Der Ecovin-zertifizierte Betrieb arbeitet im Saalestück ausschließlich nach biologischen Prinzipien, die Lese erfolgt zur Schonung der Trauben per Hand in Boxen. Ausgehend vom Ramsthaler St. Klausen Pfarrwengert, haben die erfolgreichen Winzer mit dem clees® eine besondere

Spitzenlinie entwickelt, die sich nicht auf Ramsthal beschränkt. Vom St. Klausen kommt jedoch die Silvaner Spätlese, spontan vergoren im Betonei, wo sich der Wein anders entwickelt als im Edelstahl oder Holzfass. „Er legt mehr Kurven hin, hat etwas weniger Frucht, aber mehr Struktur und Dichte“, lautet die Erklärung. Neben reintonigen und präzisen Silvanern und Rieslingen gelingen, wie nicht nur die AWC-Auszeichnung zeigt, immer wieder auch sehr beachtliche Weiße Burgunder. Die knapp 20 Prozent Rotweinanteil mit Domina, Regent, Dornfelder, Spätburgunder, Schwarzriesling und Zweigelt signalisieren, dass hier die Profilbildung nicht ganz so entschieden erfolgt ist wie beim Weißwein.

## BEMERKENSWERTE ERZEUGER NEDER

Nicht weit von den Baldaufs entfernt, liegt im Hang unterhalb der Rebzeilen des St. Klausen das Weingut Neder.

„Der Winzer lässt sich jedes Jahr auf ein neues Spiel mit der Natur ein“, bemerkt Ewald Neder und nach kräftigen Maifrösten wie 2011 und 2017 kann man ihm nur zustimmen. Seinen Optimismus hat er deswegen aber nicht verloren, denn er verfügt über einen sehr treuen Kundestamm: Zu 80 Prozent kaufen Privatpersonen ab Weingut, darunter sogar Schweizer, Holländer und Schweden. Die restlichen 20 Prozent des Absatzes gehen in die Gastronomie.

Mehr als 30 Jahre trugen Neder (57), der



Familie Neder – ohne Aufsehen im fränkischen Oberhaus angekommen (© Neder)



einst seine Lehre bei Kaspar Steinmann in Sommerhausen absolvierte, und seine Frau Helga, eine gelernte Bürokauffrau, die Verantwortung für das Weingut allein. Seit 2012 werden sie von ihrem 28-jährigen Sohn Lorenz als Juniorchef unterstützt. Er hat die Weinbauschule der LWG in Veitshöchheim absolviert und ist nach einer Ausbildung beim Biowinzer Gerhard Roth in Wiesenbronn sowie einem Auslandsaufenthalt im österreichischen Burgenland nach Hause zurückgekehrt. Hier sind 11 Hektar – meist in Steillagen – zu bewirtschaften, 80 Prozent weiße Sorten und 20 Prozent rote. Markenzeichen sind trockene Weine, „am liebsten mit null Gramm Restzucker“ und einem guten Säuregerüst als Rückgrat. Neben den traditionellen fränkischen Sorten Silvaner und Müller-Thurgau sind die extraktreichen Weiß- und Grauburgunder bemerkenswert, die teilweise im kleinen Eichenfass von der Büttnerrei Aßmann im nahen Eußenheim ausgebaut werden. „Grau- und Weißburgunder (egal woher) schmecken uns selbst sehr gut und somit ist es ein Ansporn, genau hier die besten Weine zu erzeugen“, bemerkt der Junior. „Im Gutsweinsegment streben wir hier eine klare Frucht an, und die Weine müssen spritzig sein. Im Premiumbereich darf es etwas opulenter sein, allerdings nicht zu fett, zu cremig oder zu süß. Durch das Cool Climate haben unsere Burgunder mehr Säure als anderswo, das macht die Weine spannender.“

Die Neders sind überzeugt: „Die Lagen in und um Ramsthal besitzen ein enormes Potenzial. Sie bringen Weine hervor, die auch uns selbst jedes Jahr aufs Neue überraschen!“ Und sie arbeiten sehr sorgsam: „Vor jedem Eingriff in das Ökosystem Weinberg wägen wir die Folgen für Boden, Tiere und Pflanzen ab.“ Folgerichtig gehört der Junior der innovativen fränkischen Jungwinzergruppe „Ethos“ an, die zum einen Naturnähe und Nachhaltigkeit im Weinberg auf ihre Fahnen geschrieben hat, zum anderen in ihrer Charta auch Grundsätze der Arbeitsteilung in den Familienbetrieben, den Umgang mit (Saison)Arbeitskräften und das Engagement in den dörflichen Vereinen niedergelegt hat. Dass die gemeinsamen Diskussionen – keine unter vier Stunden! – sehr intensiv sind, gibt Lorenz freimütig zu. Aber jedes Mitglied profitiert natürlich auch von den Anregungen und Impulsen seiner zwölf Winzerkollegen.

Klar ist jedenfalls, dass die Neder-Weine Ecken und Kanten haben und haben sollen, und das ist in ihrer teilweise herausfordernden Geradlinigkeit durchaus auch spürbar. Aber insbesondere die Burgundersorten gehen weit über diese Charakterisierung hinaus. Sie „mit Hilfsmitteln zu glätten“, wird ent-

schieden abgelehnt: „Diese Charakterzüge machen die Sache ja erst interessant. Die Herkunft und die Eigenarten eines jeden

1980er-Jahren gegründet. Der Junior meint fränkisch trocken, dass ihn dieses jugendliche Alter vom ständigen Abstauben der



Hinter jedem erfolgreichen Mann steht eine starke Frau – Klaus und Miriam Höfling (©Stefan Krimm)

Weines soll man schmecken können“, betont Lorenz Neder. Und genau das gelingt ihm immer besser.

## BEMERKENSWERTE ERZEUGER HÖFLING

Seit gut zehn Jahren machen bei Verkostungen die Weine von Klaus Höfling in Eußenheim immer wieder auf sich aufmerksam. Der 37-Jährige mit den kräftigen Händen bewirtschaftet insgesamt 20 Hektar. Die Parzellen liegen zu zwei Dritteln um seinen Heimatort am Fuß der beeindruckenden Ruine Homburg im unteren Muschelkalk. Aber er hat auch Parzellen im oberen Buntsandstein des steilen Kalbenstein in Gambach nördlich von Karlstadt, am Eußenheimer First (unterer Muschelkalk, teilweise mit kräftiger Lösslehmschicht) und in der Paradelage Stettener Stein (Schaumkalkbänke des unteren Muschelkalks, Hangneigung bis 80 Prozent). Wer mit unterschiedlichen Bedingungen spielen will und kann, findet hier ein ideales Betätigungsfeld und Höfling beherrscht dieses Spiel ganz offensichtlich. Seit 2010 haben Weine von ihm vier Mal beim extrem selektiven fränkischen Spitzentwettbewerb Best of Gold gesiegt und 2016 erhielt der Betrieb für seine Gesamtleistung sogar einen Bayerischen Staatsehrenpreis. Dabei wurde der von seinem Vater erst in den

Ahnengalerie befreit und das sei gut, denn schließlich gebe es im Weinbau genug zu tun.

Höfling gilt bei seinen Kollegen in Franken als „Schaffer“. Das ist einer, der sich viel vornimmt, sich ohne Rücksicht auf Befindlichkeiten oder Wehwehchen in die Arbeit stürzt und in der Regel mit hohem Einsatz schließlich auch Erfolg hat. Seine zierliche Frau Miriam hält dem zielbewussten Dynamiker ohne große Worte den Rücken frei, soweit es geht.

In den Betrieb seiner Eltern mit damals 5,5 Hektar ist Höfling nach Technikerschule und Kellermeisterprüfung 2002 eingestiegen, 2007 übernahm er die Gesamtverantwortung und begann mit der Neubestockung der Weinberge. Die Gesamtfläche hat er seitdem fast vervierfacht. Wichtigster Schritt dabei war, dass sich das Würzburger Bürgerspital 2011 nach einigem Hin und Her von seinen Anlagen im benachbarten Gösenheim trennte. Da sah sich der junge Mann unversehens vor die Frage gestellt, ob man so eine, sich im Winzerleben höchstens einmal bietende Gelegenheit vorübergehen lassen darf, wenn man an die eigene Zukunft glaubt. Seine Antwort war der Erwerb von 8,3 Hektar Rebanlagen und man kann sich vorstellen, dass er danach nicht immer gut schlief. Das eingegangene finanzielle Risiko wurde am Tag nach dem Kauf durch einen

verheerenden Frost verschärft und zum anderen erwies sich der erst 2004 fertiggestellte Kellerausbau samt neuer Presse als doch nicht ausreichend.

Inzwischen ist auch dieses Problem gelöst: An der Stelle der noch ziemlich neuen Kelter von 2004 stehen nun zwei noch neuere. Die Arbeit macht Höfling erkennbar Spaß und er genießt die erworbene Gestaltungsfreiheit. Das belegt auch die Zahl der kleineren Gebinde im Keller: Die unterschiedlichen Lagen und Sorten sollen so genau wie möglich herausgearbeitet werden. Angestrebt werden von ihrer Lage geprägte Weine möglichst gleichbleibender Qualität, was in schwächeren Jahren natürlich nur mit deutlich reduzierten Erträgen zu erreichen ist. Und wenn schon dosierter Holzeinsatz, dann – nach dem Regionalprinzip – ausschließlich mit Fässern aus Spessarteiche vom Fast-Nachbarn Aßmann. Nur die Gewinnung hoch qualifizierter Mitarbeiter ist manchmal mühsam, denn auch wenn die Qualität seiner Weine mittlerweile die verdiente Anerkennung gewonnen hat: Aus der Sicht des Würzburger Umlands, der Mainschleife und des Steigerwalds, wo aufgrund der Betriebsdichte viele junge Talente heranwachsen, befindet sich Eußenheim immer noch in einer Art fränkischem „Outback“. Da muss man nicht hin, wenn man endlich eine feste Freundin hat!

## BEMERKENSWERTE ERZEUGER

### MAY

**A**uch Retzstadt stand über Jahrhunderte nicht im Zentrum fränkisch-vinophiler Aufmerksamkeit, aber das hat sich in den vergangenen beiden Jahrzehnten Schritt für Schritt geändert. Schuld daran ist ganz allein Rudolf May (54), ein „Schüler“ von Armin Störrlein in Randersacker. Nach der dortigen Lehre absolvierte er die Ausbildung zum Winzermeister und Weinbautechniker in Veitshöchheim. Und dort blieb er dann aufgrund der gezeigten Fähigkeiten gleich 20 Jahre: im Bereich „Weinbauliche Versuche“ bei Professor Klaus Wahl. Schließlich entschied er und seine Frau sich aber doch für die Selbstständigkeit und bauten 1998 im Eberstal am Ortseingang von Retzstadt, unterhalb des Langenbergs, ein modernes Weingut. Damit hatten die beiden so viel Erfolg, dass die Betriebsfläche von 2 auf heute 15 Hektar anwuchs.

May, wie seine hier vorgestellten Kollegen entschiedener Anhänger des Terroir-Prinzips, gilt mittlerweile zusammen mit seinem Randersackerer Lehrmeister, mit Ludwig Knoll in Würzburg, Rainer Sauer in Eschernsdorf, Paul Weltner in Rödelsee und den Wirschings in Iphofen als einer der Groß-



Vom Veitshöchheimer Forscher zum Mitbewerber um die fränkische Silvaner-Krone: Rudolf May (© Weingut May)

meister des Silvaners. Folgerichtig nimmt dieser bei ihm – meist mit bis zu 53 Jahre alten Reben – gut zwei Drittel der Anbaufläche ein. Hinzu kommen 9 Prozent Spätburgunder sowie je 6 Prozent Weißburgunder, Grauburgunder, Riesling und Müller-Thurgau. Der Ausbau erfolgt, wie bei den Neders, „knochentrocken“ mit meist unter 2 Gramm Restzucker. Dass die Weine sich dennoch so geschmeidig präsentieren, lässt auf ein sehr feines Händchen beim Hefelager schließen.

Nach Mays Überzeugung liegt jedoch das Zentrum der Qualität im Weinberg, während im Keller „kontrolliertes Nichtstun“ herrschen sollte. Das gilt auch für den Umgang mit Mosten und Jungweinen: Vergoren wird auf den autochthonen Hefen ohne Zusatz von Enzymen, umgepumpt wird nicht, alle Prozesse finden unter Nutzung der natürlichen Gravitation statt. Sohn Benedikt hat nach seiner Lehre in der Pfalz (u. a. bei Mosbacher) und der Winzerprüfung ein Praktikum bei Van Volxem an der Saar und einen dreimonatigen Aufenthalt bei Bremerton Wines in Australien absolviert. Nach dem Abschluss der Ausbildung im benachbarten Veitshöchheim ist er seit 2016 wieder zu Hause und seit diesem Jahr für die Weinberge verantwortlich. Dass dies angesichts der „Philosophie“ des Vaters und der gegenwärtig laufenden Umstellung auf den biologischen Weinbau ein ziemlich großes Kompliment darstellt, darf ruhig betont werden.

Fazit: Was sich in den letzten Jahren in Frankens lange außerhalb des Fokus lie-

gendem Norden getan hat und noch tut, ist aller Aufmerksamkeit wert. Und bei den oft stiefmütterlich behandelten, leicht zu hohen Mostgewichten neigenden und dann etwas alkoholisch geratenen weißen Burgundersorten haben Saale- und Werntal offenbar die Chance, ein eigenes Profil zu entwickeln. Die benachbarte Rhön lässt grüßen, was in Zeiten des Klimawandels durchaus eine Trumpfkarte darstellen kann!

## SILVANER

### 2016 Silvaner trocken Frankens Saalestück, Baldauf – (14,5)

In der Nase reife Äpfel und Kräuter; im Mund nicht ganz so differenziert, wie der Duft andeutet, etwas süß, recht langer Nachhall

### 2016 Silvaner Kabinett trocken Wirmsthaler Scheinberg, Neder – (15,5)

Feine, duftige, fruchtsüße Anklänge an reife Äpfel und Birne, unterlegt mit grünen Kräutern; auf der Zunge frisch und sehr fruchtig, dabei aber geschliffen und kultiviert, leicht mineralische Zitrusnoten, Biss und Spiel, mittlerer Körper, recht schöner Nachhall

### 2016 Silvaner Spätlese trocken Ramsthaler St. Klausen, Neder – (15,5)

Duft geprägt von reifen Äpfeln und Birnen mit einem Hauch Zitrus, der sich auch im Mund findet; am Gaumen klar, kühl und mineralisch; ein sehr geradliniger, selbstbewusster Wein



**2016 Silvaner trocken Retzstadter Langenberg, May (Fassprobe) – (16)**

Einnehmender Duft nach Birne und Pfirsich, dazu eine Spur Honigmelone und Bienenwachs; am Gaumen klar und frisch, reife Äpfel und etwas Zitrus, schönes Spiel, feiner Biss, mittlerer Körper, recht langer fruchtiger Nachhall mit schönen mineralischen Anklängen

**2016 Silvaner trocken Retzstadter Langenberg, Der Schäfer, May (Fassprobe) – (16,5)**

Reife Birne, Honig und ein schnell kräftig werdender Hauch Vanille; am Gaumen noch nicht ganz integriertes Holz, reife Äpfel und Birnen, unterlegt mit etwas Grapefruit, Spiel und Schmelz, recht schöner Körper, langer Nachhall mit feinen Bitternoten; ehrgeizig und mit gutem Entwicklungspotenzial!

**2016 Silvaner trocken Ramsthaler Altenberg, Baldauf (Fassprobe) – (15,5)**

Sehr reife Äpfel, Birne und Quitte, unterlegt mit einem Hauch Holz; am Gaumen leicht nussig und etwas kandiert, Anklänge an Natural-Weine (teilweise maischevergoren), würzig, leichte Bitternoten, recht langer Nachhall (Konterprobe mit leicht oxidiert wirkenden Anklängen an Liebstöckel; eventuell nicht ganz stabil)

**2016 Silvaner GG trocken Thüngersheimer Johannisberg, Rothlauf, May (Fassprobe) – (17)**

Leicht reduktive Aromen von Äpfeln und Birnen; am Gaumen klar definiertes Relief, schmelzig und dicht, feine Zitrusnoten, viel Spiel und Spannung, muss noch liegen und dürfte sich schön entwickeln, im langen Nachhall feine Bitternoten

**2016 Silvaner trocken GG Retzstadter Langenberg, Himmelspfad, May (Fassprobe) – (17+)**

Zurückhaltender Duft nach Äpfeln, reifen Birnen, zerriebenen Blättern und etwas Zitrus; am Gaumen sehr mineralisch, lebhaft und frisch, viel junge Frucht, dabei schöne innere Spannung, sehr langer Nachhall, noch unfertig, aber schönes Entwicklungspotenzial; aufregender, noch nicht abschließend zu bewertender Wein

**81/13 Deutscher Landwein Main, Neder (maischevergoren, unfiltriert) – (16,5)**

Im mineralischen, nuancierten Duft reife, aromatische Äpfel, Birne, Honig und Mandeln; im Mund reife Früchte im Spannungsverhältnis mit einer Spur Grapefruit, feine, bekömmliche Bitternoten, Kraft und Feuer, schönes Spiel, recht langer Nachhall

**2015 Silvaner Stein Stetten, Grenzstein, Höfling – (17,5)**

Leicht rauchige Anklänge an reife Äpfel, gelbe Birnen, Honig und Haselnüsse, schöne Mineralität; am Gaumen viel reife, schmelzige, ganz leicht buttrige Frucht, unterlegt mit feinen Zitrusnoten, die für Spannung sorgen, sehr langer Nachhall; ein Wein von Klasse

**2013 Silvaner trocken Stein Stetten, Grenzstein, Höfling – (17,5)**

Intensive mineralische Aromen von reifen Äpfeln, Aprikose und Feuerstein, unterlegt mit Anklängen an Erdnüsse; am Gaumen schmeichelnd: reife Birnen und tropische Früchte, unterlegt mit Honig und feinen Zitrusnoten, fast öliger Schmelz, schöner Schliff, überzeugende Spannung, ewiger Nachhall

**2013 Silvaner trocken Retzstadter Langenberg, Der Schäfer, May – (17)**

Im Duft zurückhaltend, aber konzentriert, reife Äpfel und etwas Butter; am Gaumen dicht, geschliffen und elegant, mit schönem Relief und feinen Bitternoten im langen Nachhall

**2012 Silvaner Thüngersheimer Johannisberg, Recis, May – (17)**

Im Duft sehr ausdrucksvoll mit Anklängen an reife Äpfel und Pfirsich, unterlegt mit etwas Butter; im Mund kultiviert, sehr reife Frucht, ausgeprägter Schmelz und Schliff, große Eleganz und langer feinbitterer Nachhall

**2012 Silvaner trocken Stettener Stein, clees grande réserve, Baldauf – (17,5)**

Dunkles Goldgelb; fruchtfleischige Anklänge an reife Birnen, Honigmelonen und Honig; am Gaumen fast öliger Schliff, dicht und reif, sehr kultiviert, Waldhonig in Spannung mit ganz leicht feinbitteren Zitrusnoten, große Klasse; ein fast burgundisch anmutender Essensbegleiter par excellence

**2012 Silvaner trocken Retzstadter Langenberg Recis Sylvaner 1963, May – (18)**

Schon die ausdrucksvolle Nase verrät einen Wein von hohem Anspruch: reife Äpfel, Mandeln; am Gaumen reif, differenziert und sehr kultiviert, schmeichelnd-weiche, feinbittere Silvaner-Noten, mit etwas Butter unterlegt, viel Schmelz, großer Körper, sehr langer Nachhall

**2010 Silvaner Kabinett trocken Kalkmineral, May – (16)**

Duft geprägt von feinen Honigaromen und reifen Äpfeln; am Gaumen ausdrucksvolle, ganz leicht buttrige Reife, feine Bitternoten, sehr ausgewogen und nuanciert, langer Nachhall

**WEISSER BURGUNDER, GRAUER BURGUNDER, RIESLING**

**2016 Riesling Kabinett trocken Muschelkalk, Baldauf – (15,5)**

Im Duft Birne und reife Äpfel; am Gaumen frisch und klar mit schöner Transparenz, feinem Biss und recht langem Nachhall

**2016 Grauer Burgunder Spätlese trocken Ramsthaler St. Klausen, Neder – (16,5)**

Aromen von grünen Äpfeln, etwas Birne und Weinbergspfirsichen; am Gaumen frisch und lebhaft mit feiner Fruchtsüße (bei nur 0,4 g RZ!), pure Frucht, Eleganz und Schliff, schöner Biss und feine Mineralität in Spannung mit leicht mandelig-nussigen Noten, sehr langer Nachhall

**2015 Weißer Burgunder trocken Frankens Saalestück, Baldauf – (15)**

Duftige, frische Aromen von reifen Äpfeln und Quitten; im Mund transparente Apfelfrucht und etwas Birne, abgeschmeckt mit feinen Zitrusnoten, schön ausgewogen, bleibt relativ lang

**2015 Weißer Burgunder trocken Homburg Gössenheim, Höfling – (16,5)**

Einnehmende, ganz leicht rauchige Aromen von reifen Äpfeln, Honigmelone und Quitte mit etwas Feuerstein; am Gaumen differenzierte Noten von reifen Äpfeln, Aprikose und Mandeln, unterlegt mit einer kleinen Spur Vanille, fein abgestimmt und recht dicht, mit kleinen Zitrusspitzen und schönem Spiel, gute Spannung, langer Nachhall

**2015 Weißer Burgunder Spätlese trocken Ramsthaler St. Klausen, Neder – (16,5)**

Aromen von überreifen Frühäpfeln, Kalkstein, Flint und einem Hauch Zitrus; im Mund transparente Frucht, viel Spannung: reife Äpfel und Zitrus, schöner Biss, feine Bitternoten, langer Nachhall; kommt zunächst auf leisen Sohlen und zeigt dann Entwicklungspotenzial

**2014 Weißer Burgunder réserve trocken Hammelburger Trautlestal, Baldauf – (16)**

Einnehmender Duft nach reifer Birne und Honig, unterlegt mit einem Hauch Vanille; am Gaumen neben der reifen, vibrierenden Frucht Holz noch etwas spürbar, freigiebig, elegant und sehr nuanciert, im langen, intensiven Nachhall ganz feine, bekömmliche Bitternoten

**2013 Weißer Burgunder Spätlese trocken Ramsthaler St. Klausen, Neder (Barrique) – (17)**

Im Duft überreife Frühäpfel und Mirabellen, reif und leicht buttrig; am Gaumen füllige Reife in Spannung mit überraschender Frische und Nuancierung, beeindruckendes Relief, sehr langer Nachhall

**2012 Weißer Burgunder trocken, clees grande réserve, Baldauf – (18)**

Dunkles Goldgelb; im feinwürzigen Duft süße Aromen von überreifer Birne, Honig, Butter und Bienenwachs; am Gaumen reife, füllige Frucht, bestens eingebundene Vanillenoten, komplex mit herrlicher Spannung und eleganten Zitrusnoten; ein Bilderbuch-Burgunder und perfekter Essensbegleiter

**SPÄTBURGUNDER**

**2015 Pinot Noir trocken, clees réserve, Baldauf – (15,5)**

Helles, klares Rubin; im Duft sehr zurückhaltend, nur ein Hauch Kirsche mit ganz leichten Spitzen; im Mund elegante Burgunder-Kirsche, feine Geleenoten mit einer Spur Karamell, Schmelz, gutes Feuer, mittlerer Körper, recht langer Nachhall, Typizität gut getroffen

**2015 Spätburgunder trocken Retzstadter Langenberg, May – (15,5)**

Kräftiges Rubin; leicht rauchige Kirscharomen, etwas trockenes Holz und Kräuter; am Gaumen mineralische Kirsche und Steinobst, füllig, reif und geschliffen, feine Bitternoten, schöner Körper, recht langer Nachhall

**2014 Frühburgunder trocken First Eußenheim, Höfling – (16)**

Dunkles Rubin; mineralische Aromen von Kirsche, Maulbeere und Brombeere; am Gaumen sehr würzig, Schwarzkirsche und überreife Brombeere mit leichten Gelee-

noten, wohl etwas stark extrahiert, aber mit beeindruckender Mineralität, Feuer und fülliger Kraft, langer Nachhall

**2013 Pinot Noir tr., clees, Baldauf – (15)**

Kräftiges Rubin; im Duft leicht holzwürzige Anklänge an Kirsche und Waldbeeren; auch am Gaumen Holz, noch etwas neben der feinsüßen Frucht, kompakt mit gutem Körper und schönem Biss, feine Bitternoten, kraftvoll mit langem Nachhall

**2013 Spätburgunder trocken Kalbenstein Gambach, Höfling – (15,5)**

Kräftiges Rubin; kraftvoll würzige Aromen von Kirschen und Waldbeeren, unterlegt mit trockenen Kräutern; am Gaumen neben der recht süßen Kirschfrucht Holz spürbar, kompakt, füllig und schmelzig, Spur Vanille und Butter, schöner Körper, nicht ganz so differenziert, aber in seiner Freigiebigkeit überzeugend

**2012 Pinot Noir trocken, clees grande réserve, Baldauf – (16,5)**

Klares Rubin; im Duft viel reife, leicht nussige Kirsche, unterlegt mit feinen, sehr gut integrierten Holznoten; am Gaumen freigiebig, schmelzig, elegant und lang; ein sehr gelungener Spätburgunder

**2012 Spätburgunder Retzbacher Benediktusberg, Recis, May – (17)**

Klares Rubin; im fein nuancierten Duft rote Früchte, vor allem mit trockenen Kräutern

und einem Hauch Holz unterlegte Kirschen; auf der Zunge seidig und nuanciert, vibrierende Kirschnoten mit kleinen Johannisbeerspitzen, Holz bestens integriert, spannend, mit leicht salzigen Anklängen und sehr langem Nachhall. ■

**Weingut Baldauf**  
 97729 Ramsthal, Hauptstr. 42  
 Tel. 09704-1595  
 info@baldaufwein.de  
 www.baldaufwein.de

**Weingut Neder**  
 97729 Ramsthal, Urbanusweg 5  
 Tel. 09704-5692  
 wein@weingut-neder.de  
 www.weingut-neder.de

**Weingut Höfling**  
 97776 Eußenheim, Kellereigasse 14  
 Tel. 09353-7632  
 weingut-hoefling@t-online.de

**Weingut May**  
 97282 Retzstadt, Im Eberstal  
 Tel. 09364-5760  
 info@weingut-may.de  
 www.weingut-may.de



Gerade das Cool Climate beschert den Burgundern hier im Norden Frankens mehr Säure als anderswo in der Weinregion, was die Weine durchaus spannender macht. (© Weingut Neder)



# WEINPRÄMIERUNG RHEINHESSEN

## DIE SELBSTENTLARVUNG DER LANDWIRTSCHAFTSKAMMER

VON RUDOLF KNOLL



Ist es so, dass Erzeuger, die qualitativ weit entfernt von der Spitze als Sachverständige und "Experten" bewerten, die Medaillen vergeben? (Foto: DWI)

Über die Ergebnisse von Wettbewerben kann man trefflich streiten. Was da an Resultaten immer wieder auf dem Tisch eines Redakteurs landet, lässt manchmal nur noch schmunzeln, wenn man solche Weine und Produzenten kennt und eine Ahnung hat, wie die Ergebnisse zustande gekommen sind.

Die Landwirtschaftskammern in Rheinland-Pfalz, die für die Prämierungen in den hier vertretenen Anbaugebieten zuständig sind, versichern, dass bei ihnen alles seriös zugeht – trotzdem muss man teilweise seine Zweifel haben. Vor allem, was die Ergebnisse in Rheinhessen betrifft.



Alle Kammerpreissieger des Jahres 2016 (Foto: Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz)

Das ist zweifellos eine Aufsteiger-Region mit immer mehr ambitionierten Winzern. Namen wie Keller (Flörsheim-Dalsheim), Wittmann, Dreigacker, Wagner-Stempel, Battenfeld-Spanier, Kühling-Gillot stehen für bedeutende Weine, die das lang unterschätzte Potenzial des größten deutschen Anbaugebietes deutlich machen. Und es rücken immer mehr junge, engagierte Winzer nach, die den Arrivierten Druck machen. Aber keinen dieser Namen findet man auf den Ergebnislisten der Landesprämierung, die von der Kammer-Dienststelle in Alzey verantwortet wird. Und nur sehr wenig Erzeuger, die als überdurchschnittlich bekannt sind, liefern noch aus alter Gewohnheit ihre Weine zur Prämierungsprüfung ab.

Fragt man in der Szene nach, warum die Elite des Gebietes die Landesprämierung weitgehend ignoriert, lautet die Antwort, man könne die Ergebnisse oft nicht nachvollziehen und wolle sich deshalb nicht in ein Bett mit durchschnittlichen Weinen legen. Oder man hat bei Versuchen erfahren, dass hochwertige Weine in der Stilistik Großer Gewächse nicht als solche erkannt und abgelehnt werden.

Dafür werden viele brave, schlichte Weichen, mit etwas Restsüße und Kohlensäure hochgepöppelt, mit Gold und Silber in rauen Mengen dekoriert. Wer wie der

Schreiber dieser Zeilen über Jahre hinweg viele, viele Weine für einen rheinhessischen Weinführer verkostet hat, wird irgendwann der Sache leid. So platzte mir eines Tages der Kragen und ich hielt im Weinführer schriftlich fest: „Wenn sich eines Tages ein Konsument dazu entschließen sollte, die rheinland-pfälzische Landwirtschaftskammer wegen gewerbsmäßigen Schwindels anzuzeigen und seinen Einkaufspreis für Wein zurückhaben will, weil er sich durch Medaillen auf manchen Flaschen in seiner Qualitätserwartung getäuscht fühlt, dann bieten wir uns gern als Kronzeugen an.“

Das löste Wutgefühle bei der Kammer aus. Aber statt sich mit dem Thema endlich mal auseinanderzusetzen, wurde eine Kampagne gegen den „Rufmörder“ gestartet. Eines Tages landete ein dickes Kuvert auf meinem Tisch, gefüllt mit gleichlautenden Briefen, die Wörter wie hochmütig, boshaft, Selbstüberschätzung enthielten. Ein Mitarbeiter einer Winzerzeitschrift verbreitete zudem Lügenmärchen.

Interessant war im Detail, dass etliche der Briefe keine Absenderangabe und manche nur eine unleserliche Unterschrift enthielten. Ob diese Schreiben letztlich getürkt waren, konnte nicht beurteilt werden. Sicher war nur, dass ein Kammer-Mitarbeiter so wenig beschäftigt war, dass er das alles inszenieren konnte. Er hatte irgend-

wann offenbar Schwierigkeiten, genügend Unterzeichner in Rheinhessen zu finden (denn nur um die Medaillen aus Rheinhessen ging es). So mussten auch Erzeuger aus anderen Gebieten herhalten, die vermutlich nicht mal kapierten, was Thema war. Die lesbaren Namen der rheinhessischen Absender, allesamt offenbar Prüfer der Landesprämierung, waren dagegen interessant – und verräterisch. Denn es waren ohne Ausnahmen Erzeuger, die qualitativ weit entfernt von der Spitze sind. Aber genau das sind die sogenannten Sachverständigen und „Experten“, die Medaillen vergeben ...

Ist eine gründliche Auseinandersetzung über die allzu großzügige Medaillenvergabe mit den Verantwortlichen möglich? Kurzzeitig hatte es den Anschein, bei einem zufällig zustande gekommenen Gespräch mit zwei leitenden Herren auf einer Weinveranstaltung in Mainz. Wir diskutierten sachlich, obwohl einer der beiden ein Gesicht zog, als würde er gerade auf einer Zitrone kauen. Bei der Verabschiedung wurde gefragt, ob es Bereitschaft zu einem Gespräch in der Kammer gebe. „Selbstverständlich“ war die Antwort. „Machen sie Terminvorschläge.“ Mehr als ein Jahr später ist die Kammer immer noch stumm ...

Aber zumindest ist jetzt bekannt, wie die merkwürdigen Medaillenvergaben zustande kommen. ■





## VERWEGEN UND COOL

Mit Gavin Hogg werden die Australier nun ein drittes afrikanisches Land in die Exportliste aufnehmen können.

(© Hoggies Estate Wines)

# AUSTRALIENS WINZER EROBERN DEN WEINMARKT IN MAROKKO

VON ARTHUR WIRTZFELD

In Australiens Weinregion Coonawarra (wegen der roten Ton-Kalkstein-Böden auch "Terra Rossa" genannt), wo vor allem Reben der Sorten Cabernet Sauvignon und Shiraz im Ertrag stehen, lebt und wirkt Weinmacher Gavin Hogg. Zusammen mit seinen Geschäftspartnern hat er sich eine Lizenz für die Einfuhr von Alkohol im islamisch geprägten Königreich Marokko gesichert. Ja, Sie lesen richtig – eine Verkaufslizenz für Alkohol. Anfang dieses Jahres wurde ein Lager in Marokko gemietet und die Zusammenarbeit mit zwei regionalen Distributoren ist vertraglich in trockenen Tüchern. Im März ging dann der erste Container mit Hogs Weinen auf dem Seeweg nach Marokko.

**H**ogg erzählt: "Wir haben viel Zeit und Mühen investiert, um eine Lizenz für die Einfuhr unserer Weine und Brände nach Marokko zu erhalten. Die erste Charge bestand aus 12.000 Flaschen Wein, aufgeteilt in Hoggs Marken Kopparossa, Hoggies und Olivia. "Es ist vorerst ein Risiko. Wir wollen sehen, wie der Markt in Marokko reagiert. Jedenfalls sind wir guter Hoffnung, dass die Konsumenten ausreichend neugierig sind", sagt Hoog. Die gegenwärtige Verfügbarkeit von Wein ist in Marokko ziemlich eingeschränkt. Obwohl das nordwestafrikanische Königreich sehr nah an Europa grenzt, sind hier überwiegend nur Weine aus Frankreich bekannt.

Das seit 1956 unabhängige Königreich Marokko ist traditionell ein islamisches Land. Hier leben rund 35 Millionen Menschen, 95 Prozent von ihnen sind Muslime. Als Tor zu Afrika ist Marokko Teil der wachsenden Nationen und gehört zur Gruppe der "Afrikanischen Lions". Es sind die sich schnell entwickelnden Märkte in Afrika, die die Global Player längst im Fokus haben. Auch Australien will hier Fuß fassen. Ende 2017 soll in Marokko eine Botschaft eröffnet werden – bisher kümmert sich die australische Botschaft in Frankreich um Belange in Marokko.

Politisch gesehen, wird Marokko als liberalstes islamisches Land der Welt betrachtet. Es gibt unzählige Bars, Hotels und Spirituosenläden. Über zehn Millionen Touristen besuchen jährlich das Land, an die wiederum 80 Prozent der verfügbaren Alkoholika ausgesetzt werden. "Wenn wir nur die Touristen als Zielgruppe sehen und nur fünf Prozent von diesen Besuchern unsere Weine konsumieren, haben wir gute Chancen auf dem Markt", erklärt der umtriebige Hogg, der sein Geschäftskonzept nicht nur auf den Verkauf seiner eigenen Weine stützt. "Wir werden zuerst unsere eigenen Marken etablieren und dann sind wir frei für Kooperationen. Meine Partner und ich können uns durchaus vorstellen, auch Weine anderer australischer



Schon in den Restaurants in Marokko zu bestellen: Weine aus dem australischen Coonawarra (© Hoggies Estate Wines)

Erzeuger auf diesem Markt zu etablieren, wodurch eine Refinanzierung unserer Vorarbeit unterstützt würde", erläutert Hogg.

"Obwohl wir dieser uns bietenden Chance in Marokko konsequent nachgehen, werden wir dennoch behutsam den Markt erobern", erläutert Hogg weiter. Neben Südafrika gehört Nigeria zu den beiden einzigen Nationen Afrikas, in denen die australische Weinindustrie bisher Fuß gefasst hat.

Mit Hogg werden die Australier nun ein drittes afrikanisches Land in die Exportliste aufnehmen können. "Rückblickend ging es rasend schnell. Erst vor zwei Jahren habe ich mit meinen Geschäftspartnern, die selbst starke Kontakte in Marokko haben, das Projekt in die Wege geleitet", erzählt Hogg. "Wir haben uns mehrmals getroffen und Musterweine nach Marokko geschickt.

Gleichzeitig haben wir uns um die Lizenz bemüht, was ein schwieriges Unterfangen war."

Hogg und seine Partner konzentrieren sich nicht nur auf den Export von Wein nach Marokko, sondern sie haben auch eine Lizenz für die Einfuhr von Fleisch, Honig und Butter erhalten. "Wir haben nicht nur den Markt in Marokko im Blick, sondern wir werden uns zukünftig auch um die Märkte entlang der Nordwestküste Afrikas kümmern", erläutert Hogg zukünftige Pläne. Gavin Hogg gehört zu den Winzern im Süden Australiens, wo auch das legendäre **Château Mildura\*** beheimatet ist. Hier räumten Hogg und seine Winzerkollegen in den 1980er- und 1990er-Jahren eine Reihe von internationalen Preisen ab – darunter auch den Gewinn der begehrten Jimmy Watson Trophy im Jahr 1989, einer der renommiertesten Weinpreise Australiens. ■





# \* CHÂTEAU MILDURA

VON ARTHUR WIRTZFELD

Es waren die Brüder George und William Benjamin Chaffey, beide kanadische Ingenieure und spezialisiert auf Bewässerungssysteme, die Anfang der 1880er-Jahre von der Regierung des australischen Bundesstaates Viktoria einen wegweisenden Auftrag erhielten. Damals herrschte hier im heutigen Bereich "Murray Darling" anhaltende Dürre und die Brüder Chaffey sollten diese in den Griff bekommen.



Château Mildura aufgrund großer Nachfrage der Produktion von Sherry und Brandy zu. Unter der Leitung von Ron Haselgroves, damals Leiter der Produktion, wurden Ende der 1930er-Jahre die Brände und Sherrys durch Exporte weltbekannt. Obwohl Château Mildura über das 20. und im frühen 21. Jahrhundert mit wechselnden großen Unternehmen der Weinbranche verschmolz, blieb die Produktion von Wein erhalten.

Die Vision der Chaffey-Brüder, durch ihr Bewässerungssystem die Dürre in Südaustralien zu besiegen und eine Zukunft für den dortigen Weinbau zu schaffen, hat nunmehr weit über 100 Jahre Bestand. Die so bewässerten Gebiete im südaustralischen Sunraysia und Riverland produzieren heute 50 Prozent der australischen Tafelweine und von hier stammen 80 Prozent der Exporte. ■

Die Geschichte von Château Mildura basiert auf der verwegenen Pioniertat der Brüder George und William Benjamin Chaffey. (© Château Mildura)

Ihre Lösung waren großflächige Nutzflächen für die Landwirtschaft – am Leben erhalten durch künstliche Bewässerung, gespeist vom Murray River. Erfolge stellten sich schnell ein und im Jahr 1887 wurde in der Region die heutige Stadt Mildura gegründet. In kurzer Folge zogen weit über 3.000 Siedler in diese Region. Nach getaner Arbeit und von der Zukunft dieser Region überzeugt, kauften die Brüder Chaffey im Jahr 1888 rund um die ehemalige Schafstation "Jamiesons Run" Land, das sie auf geeigneten Flächen von insgesamt 150 Hektar mit Reben bepflanzten. Gleichzeitig errichteten sie ein Weingut und nannten es Château Mildura.

Im Jahr 1891 lancierten die Chaffey-Brüder ihren ersten Jahrgang unter primitiven Bedingungen. Es folgte ein Weinboom in der Region Viktoria, der im frühen 20. Jahrhundert wieder endete. 1910 wandte sich das



# DER UNTERSCHÄTZTE TROLLINGER

VON RUDOLF KNOLL



Die Siegerweine des 20. Trollinger-Wettbewerbs mit Überraschungen in der Spitze (© Württemberger Weingüter)

Als vor Jahren einige Journalisten bei einem Test mit Trollinger mitmachten, bewerteten sie Württembergs Brot-und-Butter-Sorte mit lediglich 11 bis maximal 12 von 20 möglichen Punkten und erklärten das damit, dass so einfache Weine generell nicht mehr verdienen würden. Schließlich sei Trollinger auch kein richtiger Rotwein, sondern mehr ein rötlich eingefärbter Weißwein. Derartige Pauschalurteile sind bei keiner Rebsorte angebracht.

**A**uch der Trollinger hat, wie sein weißes badisches Gegenstück Gutedel, eine große Bandbreite in Sachen Qualität. Sie reicht vom einfachen, schlichten Zechwein bis zum durchaus eleganten, vielschichtigen Rotwein und gelegentlich zum hochkarätigen Eiswein. Dazwischen gibt es noch die weiße oder hellrote Variante als Blanc de Noirs, Rosé und Weißherbst. Der Blanc de Noirs wird dabei vor allem in Jahren forciert, in denen durch Frostschäden (nicht eben selten in Württemberg) Weißwein von klassischen Sorten knapp wurde.



Trollinger wird in Deutschland fast ausschließlich in Württemberg angebaut; nur in Rheinhessen und in Baden gibt es einige Winzer, die sich dieser Rebe widmen. Bedeutung hat die Sorte auch noch in Südtirol unter der Bezeichnung Vernatsch. Hier beherrschte sie einst große Teile des norditalienischen Anbaugebietes, ist aber seit Jahren stark rückläufig, weil Südtirol verstärkt auf wertvolle klassische weiße und rote Sorten setzte. Der Flächenanteil ist auf aktuell 16 Prozent geschrumpft (840 Hektar). Vor zehn Jahren waren noch 1.500 Hektar mit Vernatsch bestockt, früher einmal weit über 3.000 Hektar. In Württemberg ist die Entwicklung längst nicht so dramatisch, sondern vergleichsweise stabil. Aktuell stehen 2.221 Hektar unter Reben. Seit 2002 wird eine kontinuierliche Abnahme von einem Prozent verzeichnet. Bis der Trollinger also unter 2.000 Hektar sinkt, dürfte noch reichlich Zeit vergehen.

Die Sorte gehört eigentlich zur Gattung der Massenträger. Sie reift zwar spät (vergleichbar mit Riesling) und stellt hohe Ansprüche an die Lage. Lässt man sie allerdings wuchern, kommen stattliche Erntemengen zustande. Zuletzt waren das 2016 im Schnitt 144,8 Hektoliter pro Hektar. Da man davon ausgehen kann, dass viele Weingärtner die Erträge drosselten und auch weniger als 100 hl/ha einbrachten, wurden anderorts Mengen von annähernd 200 hl/ha oder sogar darüber eingefahren. Zwar gibt es gesetzliche Ertragsbeschränkungen, aber diese beziehen sich allein auf den Betriebsschnitt.

Geschmacklich gibt es bei den Weinen keine eindeutige Präferenz. 37 Prozent werden nach den Zahlen der Qualitätsweinprüfung trocken abgefüllt. 41 Prozent entfallen auf halbtrocken bei abnehmender Tendenz zugunsten von lieblich (23 Prozent) – wobei man wissen muss, dass lieblich in Württemberg nicht „brutal süß“ bedeutet, sondern meist für Weine steht, die auch als „feinherb“ mit 20 bis 30 g/l Fruchtzucker durchgehen würden.

Die Frage stellt sich, ob mit dem Trollinger überhaupt bedeutende Weine möglich sind, die als gute Rotweine gelten können. Man kann sie getrost mit „ja“ beantworten. Trollinger ist auch eine unterschätzte Sorte. Weil sie meist jung getrunken wird, oft in einer unkomplizierten süffigen Cuvée mit Lemberger (genannt „TL“), wird ihr attestiert, sie könne nicht altern. Stimmt nicht. Vor einigen Jahren hatte der Schreiber dieser Zeilen viel Vergnügen mit einem zartfruchtigen 1971er aus der Zentralkellerei in Möglingen. Zuletzt wurde ein 1976er Vernatsch von alten

Reben aus Giralan (Südtirol) entkorkt, der sich noch erstaunlich frisch präsentierte. Dem „Trolli“ (so die zärtliche Bezeichnung der Württemberger) traut man auch keine hohen Mostgewichte zu, wie ein Rätselspiel im Magazin „Württemberg“ deutlich machte. Die Leser wurden gefragt, was das bisherige Rekordmostgewicht beim Trollinger gewesen sei, verbunden mit dem Hinweis, dass das ein Eiswein gewesen sein konnte. Nur eine Minderheit tippte auf den Vorschlag „ca. 290 Grad Oechsle“ und lag damit richtig (die Schlosskellerei Affaltrach hatte 1973 einen Eiswein mit 292 Grad geerntet).

Was der Trollinger kann, zeigte sich erst kürzlich wieder beim inzwischen 20. Trollinger-Wettbewerb, der vom Verein Württemberger Weingüter ausgerichtet wird und bei dem eine Fachjury mit Gastronomen, Medienvertretern und Weinbrüdern sowie sonstigen Experten die Bewertung übernimmt. Zum Jubiläum hatte man sich besonders angestrengt und konnte mit 120 Anstellungen ein Plus von 20 Prozent gegenüber dem Vorjahr erreichen. In drei Kategorien wurde verkostet: Individuell, Original und Blanc de Noirs, Rosé, Weißherbst. Unter Original wird dabei ein typischer, saftiger Trollinger, aber weinrechtlich trocken, verstanden. Die Individualisten sind auf der Maische vergoren und im Holzfass ausgebaut. Bei den weißgekelterten und hellroten Weinen sind 18 g/l die Obergrenze der Restsüße.

Auf Original entfielen die meisten Anstellungen (61). Hier sprangen die Winzer vom Weinsberger Tal, Willsbach, auf das Siegertreppchen. Die Plätze zwei und drei belegten die Weingärtner Stromberg-Zabergäu, Brackenheim, und die Remstaltellerei, Weinstadt. In der Kategorie Blanc de Noirs und Co. (15 Weine) lagen die Weingärtner Stromberg-Zabergäu vorn; die ambitionierte Genossenschaft gewann damit außerdem noch einen Sonderpreis der Weinbruderschaft Baden-Württemberg für den besten Steillagenwein. Auf den Rängen folgten das Weingut Martin Notz, Hohenhaslach, und das Weingut Kuhnle aus Strümpfelbach.

Am spannendsten ging es bei den Individualisten zu. Hier konnten an der Spitze einige Weine verkostet werden, die das oft unterschätzte Potenzial der Sorte deutlich machten. Sie präsentierten sich teilweise relativ dunkel und erinnerten geschmacklich fast an einen eleganten Spätburgunder oder Lemberger. Der Holzeinfluss war unverkennbar. Und die geschmackliche Fülle machte deutlich, dass hier bei der Erntemenge radikal reduziert wurde. Den nach Meinung der Juroren besten Wein stellte das VDP-Weingut Wachtstetter aus Pfaffenhofen. Es folgten die Weinmanufaktur Untertürkheim und das Weingut Zipf aus Löwenstein. Alle drei Weine entstammten dem Jahrgang 2015 und ließen erkennen, dass es von Vorteil ist, wenn man den Trollinger etwas reifen lässt. ■



Alle Sieger des 20. Trollinger-Wettbewerbs versammelt (© Württemberger Weingüter)

# STUPORE

## TOSKANISCHES JUWEL VON CAMPO ALLE COMETE

VON ARTHUR WIRTZFELD

Der neue Kurs des Gutes Campo alle Comete in Bolgheri, das seit fast einem Jahr der toskanische Vorposten von Feudi di San Gregorio in der Maremma ist, startet mit einer neuen Kreation, dem Stupore 2015 (stupore = ital. Überraschung). Der Betrieb steht ganz am Anfang, präsentiert sich aber im vollen Bewusstsein der Tradition des Ortes Bolgheri mit dem Stupore, einem Bolgheri DOC.

Dieser Blend aus den Rebsorten Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot wurde noch vom Vorbesitzer vinifiziert und vom neuen Eigentümer assembliert. Geleitet wird der Betrieb von Jeanette Servidio, unterstützt vom önologischen Berater Stefano Di Blasi, zwei Fachleuten, die seit Jahren in der prestigeträchtigen Anbauzone Bolgheri arbeiten. Die Verpflichtung dieser beiden Experten bestätigt, wie sehr Feudi das Know-how von Bolgheri schätzt und respektiert.

Im Frühling 2017 bekam der Stupore weitere vinophile Brüder: einen Vermentino, einen Rosé und einen reinsortigen Cabernet Sauvignon. Auf die Verkostung des ersten ganz eigenen Weins, eines Bolgheri Superiore mit dem Namen des Gutes Campo alle Comete, müssen Weinliebhaber noch mindestens bis 2018 warten, alle anderen Weine sind jetzt schon auf dem Markt. Insgesamt gibt Campo alle Comete, sobald die 15 Hektar voll im Ertrag stehen, eine Perspektive von bis zu 150.000 Flaschen vor. Der zahlenmäßig wichtigste Vertreter wird der Stupore sein.

Der 2015er Stupore präsentiert sich als ein spontan zugänglicher, angenehm weicher und würziger Wein. Gleichzeitig ist er ein würdiger Vertreter der DOC Bolgheri, einhergehend mit einem träumerischen Gutsnamen, der einer Aufforderung gleicht: Campo alle Comete (Kometenfeld) ist in der Tat eine von Feudi di San Gregorio wiederentdeckte Bezeichnung. Und es ist fast unmöglich, darin nicht den Wunsch zu erkennen, das Weingut zu einem magischen Ort zu machen.

Und der geheimnisvolle Name des Stupore leitet über zum Bild des Mädchens auf dem

Etikett, das von einem Ballon in einen Sternenhimmel erhoben wird. Für einen Betrieb, der zu den Kometen aufschaut, musste das Etikett künstlerisch gestaltet sein. Das gilt für dieses und für diejenigen, die noch folgen werden. Das Mädchen mit dem Ballon ist ein Ausschnitt aus einem Bild von Nicoletta Ceccoli.

Die Künstlerin stammt aus San Marino und hat mit ihren Illustrationen für Kinder Weltruhm erlangt. Den Auftrag zum Gemälde erhielt sie von Antonio Capaldo, dem Präsidenten von Feudi di San Gregorio. Das Werk stellt das Weingut dar, so wie die Künstlerin es erlebt hat: eine verzauberte, losgelöste Welt, in der sich Erde, Himmel und Meer überschneiden und durch die schwerelos Schmetterlinge, Fische, Seepferdchen und kleine Mädchen mit langen Haaren schweben. ■

Gerade erst geboren, soll der Stupore zukünftig zahlenmäßig wichtigster Vertreter von Campo alle Comete werden. (© Campo alle Comete)



Campo alle Comete wurde im Februar 2016 von Feudi di San Gregorio erworben, dem Gut, das heute als Symbol der vinologischen Renaissance des italienischen Südens gilt und für eine Trinkkultur steht, die die Identität der mediterranen Geschmacksnuancen wiederentdecken möchte. Feudi di San Gregorio ist im Besitz der Familie Capaldo und zum Unternehmen gehören circa 300 Hektar Landbesitz und ein Design-Weinkeller, in dem auch das Sternerestaurant Marennà untergebracht ist.

Zur Gruppe Feudi di San Gregorio gehören auch die Güter DUBL, Hersteller von Metodo Classico-Schaumweinen aus Kampanien, Basilisco in der Basilikata und Ognisole in Apulien. Vor einigen Jahren ist das Unternehmen außerdem eine Partnerschaft eingegangen mit der Weinkellerei Sirch in den Colli Orientali del Friuli sowie mit Federico Graziani für die Produktion von Weinen des DOC-Gebiets Etna. ■



# MACHT LANDWEIN IN DEUTSCHLAND KARRIERE?

VON RUDOLF KNOLL



Um Bewegung in die "Landwein"-Szene zu bringen, bat Hanspeter Ziereisen Ende April 2017 zum ersten Landweinmarkt Baden nach Müllheim. 14 Erzeuger folgten seinem Ruf und boten 90 entsprechende Weine auf. (Foto: A. Wirtzfeld)

Früher war die Übersicht der Weinqualitäten in Deutschland recht überschaubar. In der Basis gab es Tafelwein und Landwein, die schon aufgrund ihrer Koppelung an geringe Mostgewichte und Begrenzung des Alkoholgehaltes nach oben sehr selten anfielen. Dann kam der Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (b. A.), der auch nicht gerade nach hohen Mostgewichten verlangte. Denn was die Natur nicht schaffte, konnte mit dem Zuckersack bei der Anreicherung ausgeglichen werden, so wie es auch in Bordeaux und im Burgund selbst bei den Nobelgewächsen der Fall war.

Es folgten die Prädikatsweine mit der Reihung Kabinett, Spätlese, Auslese, Eiswein, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese. Das alles gibt es noch immer, mit den in der Branche üblichen Abweichungen wie der üppigen, fruchtigen Spätlese, die eigentlich vom Mostgewicht her eine Auslese wäre. Oder mit dem Kabinett, dem Prädikat, das eigentlich für natürliche Leichtweine vorgesehen ist. Aber es gab auch schon Kabinettweine mit 14 und 14,5 Vol.-% Alkohol. Nach den rechtlichen Voraussetzungen hätten sich solche Weine sogar Auslese nennen dürfen.

**D**ann kam der Verband der Prädikatsweingüter (VDP) mit seiner vereinsinternen Neuordnung. Die einfacheren Weine wurden als Gutswein deklariert (auf dem Etikett steht nur die Sorte), die schon etwas besseren Weine als Ortswein (zum Beispiel Niersteiner Riesling). Dann folgten die Großen Gewächse, Weine aus bestimmten Fluren, die als hochwertig angesehen werden. Weil das nicht reichte, wurden noch die Ersten Lagen eingeführt. Dafür steht zwar das System der Bourgogne mit Grand Cru und Premier Cru Pate, aber wer soll in Deutschland verstehen, dass eine Erste Lage eigentlich ein Zweitwein hinter dem Großen Gewächs ist?

Die Einzigen, die sich gegen diese Verwirrung wehrten, waren die Rheinhessen, die vom Dreistufen-System Guts- und Ortswein sowie Großes Gewächs nicht abkamen und damit im großen Anbaugebiet viele Nachahmer fanden. Inzwischen gibt es Dut-

zende von Erzeugern, viele außerhalb der VDP-Reihen, die dazu übergegangen sind, ihre besten Weine mit Lagenangabe zu vermarkten, quasi als Großes Gewächs. Theoretisch könnten sie diese Weine auch so deklarieren, denn das GG ist nur schützenswert, wenn das VDP danebensteht. Ansonsten kann im Prinzip jeder Erzeuger damit arbeiten, bis hin zum Billiganbieter für den Discounter (schon geschehen). An der Mosel ist ein Konkurrenzverein des VDP, der Bernkasteler Ring, bereits vor Jahren dazu übergegangen, die (angeblich) besten Lagenweine mit „GG“ zu markieren. Selbst Genossenschaften wagen sich an diese Bezeichnung. Den Vogel schoss hier zweifellos die fränkische Kooperative Divino mit einem fetten, plumpen, disharmonischen Rotwein ab, der als „Domina Großes Gewächs“ deklariert war ...

Ungereimtheiten findet man in dieser „Ordnung“ bei genauerem Hinsehen noch jede Menge. Und neuerdings wird ein ural-

ter, ehrenwert klingender Begriff (vielleicht) wieder aufgewertet: Landwein! Zumindest den Versuch dazu hat ein renommierter südbadischer Winzer unternommen. Hanspeter Ziereisen aus Efringen-Kirchen ist ein Produzent, der seine Weine schon länger nicht mehr zur Qualitätsweinprüfung anstellt. Er hält das dazugehörige Gesetz von 1971 „für verstaubt, weil es heute noch extrem angewandt wird“. Sprich, über Weine, die etwas von der Norm abweichen, wird der Daumen der Ablehnung gesenkt, obwohl sie oft qualitativ wertvoll sind. Das gilt zum Beispiel für Ziereisens Rotweine, die er unfiltriert füllt und die deshalb nicht unbedingt immer glanzklar sind – qualitativ würden sie locker als Großes Gewächs durchgehen. Der eigenwillige Winzer wäre eigentlich längst ein Kandidat für den badi-schen VDP, aber er passt mit seiner Philosophie nicht in den elitären Club.

Um Bewegung in die Szene zu bringen, bat Ziereisen Ende April 2017 zum ersten Landweinmarkt Baden nach Müllheim. 14 Erzeuger folgten seinem Ruf und boten 90 entsprechende Weine auf. Über 140 Besucher wurden registriert. Als Schirmherren hatte der Veranstalter den Weineinkaufsleiter des Münchner Delikatessenhauses Dallmayr, Stefan Weiß, gewonnen, der Ziereisens Weine schon etliche Jahre gelistet hat. Er urteilte: „Qualität braucht keine amtliche Prüfnummer. Das Einzige, was wirklich zählt, ist die persönliche Handschrift des Winzers, die sich in seinen Weinen widerspiegelt. Leidenschaft, Eigenständigkeit und manchmal kreatives Querdenken lassen sich nicht in sture Regeln und Vorschriften zwingen. Unter den Landweinen finde ich immer wieder echte Typen, die mich begeistern und faszinieren.“

Weiß hat teilweise recht, doch die Prüfnummer bleibt dennoch eine gewisse Garantie für die Konsumenten, dass nicht viele Millionen Flaschen mit miserablen Inhalt auf die Verbraucher losgelassen werden. Und pauschales Lob ist auch bei den Landweinen nicht angebracht. Betriebe wie Danner in Durbach und Nieger in Baden-Baden machen – wie Ziereisen – großartige Weine, die nur nicht stromlinienförmig sind. Etliche andere Landweine haben eine ziemlich krakelige Handschrift, die – sollten sie zur amtlichen Prüfung angemeldet werden – kaum zu entziffern ist. Mit anderen Worten: Sie befinden sich an der Grenze zum Fehlerhaften oder überschreiten sie. Man kann die Deklaration als Landwein als eine spezielle Form des Marketings werten. Schließlich gibt es viele Konsumenten, die sich für unsäglich schlechte Orange-Weine begeistern können. Solche Leute fahren auch auf mäßige Landweine ab. ■



Das Münchner Delikatessenhaus Dallmayr listet Ziereisens Weine schon etliche Jahre. Hier ist man der Meinung: „Qualität braucht keine amtliche Prüfnummer. Das Einzige, was wirklich zählt, ist die persönliche Handschrift des Winzers, die sich in Ziereisens Weinen widerspiegelt“. (Foto: DWI)





Warten lohnt sich: Gereifte Weine sind meist komplexer und oft die besseren Essensbegleiter. (© A. Wirtzfeld)

# EIN LOBLIED AUF GEREIFTE WEINE

## KEINE ANGST VOR ÄLTEREN KELLERKINDERN / DAS INTERESSE AN SOLCHEN GEWÄCHSEN NIMMT ZU

VON HERBERT HEIL

Im Gegensatz zu früheren Zeiten, als man den Weinen eine gewisse Reife gönnte, werden viele Weine heute jung getrunken. Mehr als 80 Prozent schon wenige Tage nach dem Kauf. Das Wort vom „Jungwein-Wahn“ macht längst die Runde. Veränderte Lebensgewohnheiten und wirtschaftliche Faktoren tragen dazu ebenso bei wie die Kellertechnik: Es kann früh stabilisiert und filtriert werden. Jung, frisch und fruchtig sollen die Weine sein, die der Markt verlangt. Reifenoten oder gar Firne passen nicht ins Bild vom schnellen Genuss. Doch immer mehr Weintrinker haben gemerkt, welche genussreiche Trinkfreude ihnen entgeht, wenn sie nur „Jungspunde“ trinken.

**D**ie Zeit ist reif für reife Weine. Also keine Angst vor gereiften Weinen! „Gereifte Weine sind eine vergessene Tradition“, sagt der stellvertretende Leiter des Instituts für Oenologie an der Hochschule Geisenheim, Professor Dr. Rainer Jung. Und er fügt hinzu: „Wie sich der Wein verändert, von fruchtigen Aromen in seiner Jugend bis zu den reifen, balsamischen Noten des Alters, ist ungeheuer spannend.“

Doch was ist ein gereifter Wein? Alt bedeutet nicht gleich gereift. Gereifte Weine, egal ob rot oder weiß, sind trinkreife Weine, deren Komplexität und Aromenvielfalt maximal ausgereift sind. Die Fähigkeit zum Altern hängt dabei von vielen Faktoren ab, wie Rebsorte, Jahrgang, Weinbereitung, Anbaugebiet, Weintyp (Sortenwein, Cuvée etc.).

Um alte Weine ranken sich viele Mythen. Die Vorstellung, dass Wein, insbesondere Rotwein, mit dem Alter immer besser wird, hat sich tief in unser kollektives Gedächtnis eingegraben. In der Realität trifft dies nur auf einen kleinen Prozentsatz der Weine zu. Fast 95 Prozent der Weine sind für den Verzehr innerhalb der ersten Jahre nach der Lese gemacht.

Dennoch: Alten Weinen zollt man Respekt. Bereits in der Bibel wird alter Wein hervorgehoben (Lucas 5/39). Auch Beethoven bittet seinen Verleger Schott in Mainz 1827, ihm „guten alten Rhein- und Mosel Wein, der in Wien für kein Geld der Welt unverfälscht zu haben ist“, zuzusenden.

Was haben alte Weine, was junge nicht haben? Nun, gereifte Weine zeigen sekundäre und tertiäre Aromen, die im jungen Stadium von berstender Frucht meist völlig überdeckt werden. Gereifte Weine werden deutlich komplexer, bekömmlicher und viel ausgewogener, passen gut zum Essen. Beispiel Riesling: Er ist perfekt im gereiften Stadium, die Zitrus- und Grapefruit-Charakteristik der trockenen Weine wandelt sich je nach Alter in Maracuja, dann Apfel, Quitte, Aprikose, Karamell, Sherry, Honig und und und ... So ab sechs bis zehn Jahren aufwärts wird es meist richtig spannend.

Wein besitzt mehr als zwei Dimensionen. Zeit ist vielleicht die am wenigsten verstandene Seite. Wein braucht Zeit – Zeit zur Gärung, Zeit zur Reife, Zeit, sich im Glas zu öffnen ... An dieser Stelle soll nicht behauptet werden, dass gereifte Weine grundsätzlich besser sind, aber sie sind interessanter! Das ist wie im wirklichen Leben. Denn Wein ist mehr als nur Konsum. Die wirklich großen Bordeaux dieser Welt sind mindestens zehn Jahre alt und älter – erst dann beginnen sie Trinkvergnügen pur zu bringen. Warum das nicht in Deutschland funktioniert, ist die große Frage. Damit sich das ändert, muss noch viel Aufklärungsarbeit durch Winzer, Handel und Sommeliers geleistet werden. Dass lagerfähige Weine nicht per se viel Geld kosten, beweisen die eher moderaten Preise von Kabinettweinen von der Mosel, aus dem Rheingau, aus Rheinhessen oder auch vom Mittelrhein.

Nach diesem Loblied auf gereifte Weine stellt sich die Frage: Wo gibt es noch bezahlbare Exemplare? Nun, „ältere Weine“ und gereifte Sekte muss man suchen. Sie führen oft ein Nischendasein. Doch die Nische wächst. Erfreulicherweise gehen immer mehr Winzer dazu über, den Weinen genügend Zeit einzuräumen und sie später auf den Markt zu bringen. Wir haben uns auf die Suche gemacht und bei einigen Winzern so manche Perle entdeckt. Beispielsweise bei folgenden Betrieben:

**BECKER:** Ungerührt von Moden und Trends, folgt Hans-Josef „Hajo“ Becker seiner Nase, dem Gaumen und der Überzeugung, was in seinen Vorstellungen beste Rieslinge und Spätburgunder ausmacht. Er hat Preziosen aus mehr als 50 Jahrgängen im Keller. Es ist sicher nicht über-

trieben zu sagen, dass diese Weine Zeitzeugen der deutschen Weingeschichte sind. Eine derart unverbrauchte, harmonische Reife im Alter, das kennt man eher von Burgundern und Bordeaux-Gewächsen. Beckers Weine sind sehr harmonisch und perfekt gereift und trocken. Das Schnauzbar-Urgestein aus Walluf gilt als Garant des klassischen Rheingau-Rieslings. Er verkauft seine Unikate zu recht moderaten Preisen. Kürzlich präsentierte er seine Schätze einem breiteren Publikum, gut vier Dutzend vorbildlich gereifte Kreszenzen. Eine wahre Freude und Fundgrube für alle Liebhaber. Das Sortiment umfasste Wallufer Walkenberg Spätburgunder als QbA aus den Jahrgängen 2005, 2004, 2000, 1996 und 1989, dazu trockene Pinot-Noir-Spätlesen der Jahrgänge 2002, 1997, 1994, 1993 und obendrein noch einen „vin de garde“ wie die 2003 Walkenberg Auslese trocken. Bei den Rieslingen ein ähnliches Bild: perfekt gereifte Kaliber.

**QUERBACH:** Für Peter Querbach aus Oestrich-Winkel im Rheingau beginnt Qualität mit Q – wie Querbach. Er ist ein Spezialist in Sachen gereifte Weine. Welcher Winzer kann schon ganze Jahrgänge von einem Wein in der Rückschau anbieten? Querbach schafft das spielend. Das Angebot ist überwältigend. So gibt es für kleines Geld gereifte trockene Pinots von hervorragender Güte. Von 2002 bis 2009 reicht hier das Spektrum, wobei es uns der 2002er und der 2006er besonders angetan haben. Die Rieslinge stehen den Roten nicht nach. Querbachs Weine zeigen ihren Schliff und ihren ausgeprägten Charakter erst nach Jahren bzw. Jahrzehnten.

**WEGELER:** Die Weingüter Wegeler stehen für Tradition, im Rheingau wie an der Mosel. Hier wird nicht nur über das Potenzial und die Langlebigkeit deutscher Rieslinge geredet, sondern gehandelt. Tom Drieseberg, Chef des Hauses, hat eine „Vintage Collection“ etabliert. Diese Weine sind nicht zufällig alt geworden, sondern ganz bewusst für einen späteren Trinkgenuss weggelegte Flaschen wie die 1999er Rüdeshheimer Berg Rottland Spätlese oder die 1990er Oestricher Lenchen Auslese. Bekannt geworden ist Wegeler vor allem auch durch den „Geheimrat J“, 1985 auf den Markt gekommen. Kellermeister Norbert Holderrieth ist der eigentliche Erfinder der „Marke“, einer trockenen Rheingauer Spätlese, die in den vergangenen 30 Jahren zum Symbol für die Besinnung auf eine nachhaltige Weintradition geworden ist.

**MÜLLEN:** In Traben-Trarbach an der Mosel ist Martin Müllen zu Hause. Seine originellen trockenen Rieslinge sind alles Unikate, teils für die Ewigkeit gemacht, mineralisch, eigenwillig und geprägt von umwerfenden Aromen. Zudem ist Müllen für alle, die Weine abseits des Mainstreams suchen, eine gute Anlaufstation. Unlängst präsentierte er seine gereiften Spezialitäten aus den Jahrgängen 2002 bis 2007, darunter trockene, halbtrockene, feinherbe sowie frucht- und edelsüße Gewächse. Absolute Favoriten aus dem Müllen-Keller sind: die Riesling-Spätlese halbtrocken Kröver Letterlay von 1996 sowie die Riesling Spätlese trocken Kröver Paradies aus dem Jahrgang 2006. Eine Offenbarung sind auch die feinherben Weine „Müllen Riesling Classic“ von 1998 und die 1991er Müllen Riesling Auslese.

**REICHSGRAF VON KESSELSTATT:** Das Weingut Reichsgraf von Kesselstatt zählt zu den traditionsreichsten Gütern an Mosel, Saar und Ruwer. Mit jeweils zwölf Hektar in allen drei Flussältern verfügt es über außergewöhnliche Spitzenlagen. Eleganz, Tiefe, Authentizität und Reifepotenzial zeichnen die Weine aus. Beim Ausbau wird Wert auf Spontanvergärung gelegt. Etwas Restsüße bekommt den Weinen gut. Damit passen sie vorzüglich zum Essen. Weine aus älteren Jahrgängen findet man hier reichlich auch im trockenen Bereich, darunter Kabinettweine und Spätlesen.

**KOEHLER-RUPRECHT:** Bernd Philippi aus der Pfalz machte stets eigenwillige und faszinierende Weine. Er gab ihnen Zeit, viel Zeit.





Barbara und Julian Huber aus Malterdingen erzeugen Weine, die an Komplexität, Nuancenreichtum und Eleganz ihresgleichen suchen. (© Weingut Bernhard Huber)



Das Weingut Höfflin liegt in einem idyllischen Tal am Kaiserstuhl. Matthias Höfflin setzt auf Spontanvergärung, puristischen Ausbau des Weines mit viel Zeit und das Abfüllen unfiltrierter Weine. (© Weingut Höfflin)



In den historischen Gewölben der Sektmanufaktur Bardong in Geisenheim lagern die exzellenten Tropfen, die mindestens 36 Monate auf der Hefe lagen. (© Manufaktur)



(links): Hans-Josef „Hajo“ Becker aus Walluf im Rheingau steht für gereifte Weine wie kaum ein anderer in Deutschland. (© Becker)

(rechts): Volker Raumland aus Rheinhessen erzeugt Sekt von erhabener Komplexität und Güte. (© Raumland)



Erst dann kamen sie auf den Markt. 2009 hat er das Weingut verkauft. Die Nachfolger sind dem Stil und der Philosophie gottlob treu geblieben. Betriebsleiter Dominik Sona und sein Kellermeister Johannes Lochner schreiben die Geschichte fort, machen weiterhin Weine, denen eine lange Lagerung bestens bekommt. Unsere Favoriten: die 2005er Scheurebe Auslese Kallstadter Steinacker und die 2006er Riesling Auslese Kallstadter Saumagen.

**HUBER:** Das Weingut Huber in Malterdingen am Kaiserstuhl verzichtet bewusst auf Prädikate. Das Alter der Reben ist in dem VDP-Spitzenbetrieb von zentraler Bedeutung. Welches Entwicklungspotenzial Hubers Spätburgunder besitzen, ist enorm. Inzwischen genießen diese Pinots Kultstatus, eher eine Seltenheit bei deutschem Rotwein. Der 2003er Spätburgunder Alte Reben ist inzwischen wunderschön auf den Punkt gereift. Die 2001er Reserve präsentiert sich elegant und kühl, der 2000er Spätburgunder Alte Reben zeigt sich feingliedrig und dennoch ausdrucksstark. Demnächst bringt das Weingut zwei Lagen-spätburgunder (Bienenberg GG und Wildenstein GG) aus dem Jahr 2006 auf den Markt.

**HÖFFLIN:** Im badischen Schambachtal am Kaiserstuhl nahe Bötzingen lebt und arbeitet Matthias Höfflin, der hier auf den höchsten Lössschichten seine Reben stehen hat. Er setzt konsequent auf Qualität seiner langsam reifenden Ökoweine mit einer ganz eigenen Stilistik. Gereifte Weine sind für ihn auch ein großes Thema. So bietet er derzeit die beiden Spätburgunder-Jahrgänge 2010 und 2013 aus seiner besten Lage Biegarten an, einer über 40 Jahre alten Rebanlage. Es sind finessenreiche und tiefe Pinots, die gerade am Beginn ihrer Reife stehen.

**RAUMLAND:** Volker Raumland ist der anerkannte Superstar in der deutschen Sektszene. In Flörshiem-Dalsheim fertigt er ausschließlich Prickelndes. Probiert man die Sekte (meist Cuvées), fällt auf, dass sie fruchtbetont, dezent rauchig, elegant und herrlich konzentriert sind. Aktuell sind Sekte im Verkauf, die von 2004 bis jetzt auf der Hefe lagen. Generell liegen alle mindestens drei Jahre auf der Hefe. Top sind der Chardonnay Jahrgang 2009 und die Cuvée „Triumvirat“ aus dem gleichen Jahr mit den Rebsorten Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier.

**SCHLOSS VAUX:** Die Sektmanufaktur Schloss Vaux gibt es seit 1868. Sie ist in Eltville (Rheingau) ansässig und steht für Top-Sekte aus Riesling und Burgundersorten. Kürzlich kramte Hausherr Nikolaus Graf von Plettenberg tief in der Schatzkammer und wurde fündig. Er präsentierte eine Vintage-Parade von höchster Güte. Und so hinterließen die „Charakterköpfe“ wie der Steinberg aus dem Jahr 1995, der Erbacher Marcobrunn von 2007 und das rote Burgunder-Highlight Assmannshäuser Höllenberg 1993 einen unvergesslichen Eindruck.

**BARDONG:** Ein weiterer Sektspezialist ist Norbert Bardong in Geisenheim im Rheingau. Er hat sich auf Jahrgangs- und Lagensekte spezialisiert, die mindestens 36 Monate auf der Hefe liegen. Er bietet ein breites Spektrum an, auch gereifte Perlen. Uns gefielen besonders der Chardonnay brut aus 2006 und der 2008er Assmannshäuser Hinterkirch extra brut, ein Spätburgunder-Sekt der Extraklasse. Daneben offeriert Bardong Spezialitäten, etwa den 2009er Riesling Erbacher Honigberg extra brut und die 1998er Bardong Reserve brut ebenfalls aus Riesling-Trauben. Die Sekte sind ausgezeichnete Speisenbegleiter.

Übrigens: Wer gereifte Weine sucht, wird auch bei Versteigerungen fündig, etwa bei denen des VDP (Verband der Prädikatsweingüter), die in Trier, Bad Kreuznach und im Kloster Eberbach stattfinden. ■



Gereifte Weine sind perfekt für anspruchsvolle Genussmomente. Ein gereifter oder ausgereifter Wein ist kein alter Wein, sondern es ist ein perfekt gelagerter, trinkreifer Wein, der auf dem Höhepunkt seiner Aromenvielfalt und Komplexität angekommen ist. (© A. Wirtzfeld)





In den Bruno-Krimis gibt es nicht nur Mord und Totschlag, sondern auch gutes Essen, beste Weine und große Gefühle. Neu im Diogenes Verlag: Grand Prix. Der neunte Fall für Bruno, Chef de police (24 €) (© Kaminstudio)

# BRUNO UND DIE WEINE DES PÉRIGORD: EXUPÉRY & LA VIEILLE BERGERIE – CHÂTEAU FEELY & JULIEN DE SAVIGNAC

VON HEIDI DIEHL

Die Erleichterung ist allen anzusehen, und natürlich drehen sich die Gespräche am reich gedeckten Tisch um die Aufklärung zweier Morde in dem beschaulichen Städtchen St. Denis im Südwesten Frankreichs, die nicht nur Kommissar Bruno in den letzten Wochen in Atem gehalten hatten. Zur Feier des Tages und passend zu Kalbsschnitzel mit Morcheln hat Bruno eine Flasche „Château de Tiregand“ mitgebracht. Eine besonders gute, denn neben dem Fahndungserfolg gibt es noch einen anderen Grund dafür, dass sein Herz höherschlägt, und jeder, der nicht ganz und gar blind ist, kann ihn an seinem Gesicht ablesen: Bruno ist endlich wieder verliebt! Ein zartes Pflänzchen noch, doch wer weiß, wie es sich entwickelt?

Einer weiß es, doch der hält sich bedeckt – der britische Buchautor Martin Walker, der sich vor vielen Jahren während eines Urlaubs in das Périgord verliebte und inzwischen hier ein Haus hat, wo er und seine Familie einen großen Teil des Jahres leben. Schließlich soll es in seinen Bruno-Krimis auch in Zukunft nicht nur um Mord und Totschlag gehen, sondern neben gutem Essen und besten Weinen auch um große Gefühle. Jetzt aber feiert der Schriftsteller erst einmal mit seinen Freunden den neuen, den neunten Bruno-Krimi, auf den viele Fans ein Jahr gewartet haben. Auch Martin Walker wird, wie sein fiktiver Held, die eine oder andere Flasche „Château de Tiregand“ öffnen, und möglicherweise sitzt der Produzent des edlen Tropfens mit am Tisch. Denn François-Xavier de Saint-Exupéry ist nicht nur ein hervorragender Winzer, sondern auch ein guter Freund Walkers, und seine Weine spielten in so manchem Bruno-Krimi ebenso eine Gastrolle wie der Winzer selbst.

„Sicher, immer mehr Besucher, darunter viele aus Deutschland, kommen tatsächlich, weil sie über meine Weine in Walkers Büchern gelesen haben“, erzählt er, als ich ihn auf seinem Weingut in Creysse im Département Dordogne besuchte. „Die meisten jedoch wegen meines berühmten Verwandten, Antoine de Saint-Exupéry. Sie stehen vor dem Schloss, das unserer Familie gehört, und wollen wissen, wie er hier gelebt hat und ob vielleicht 'Der kleine Prinz' im Schloss geschrieben wurde. Doch da muss ich sie enttäuschen, Antoine ist niemals hier gewesen.“

Die Enttäuschung allerdings dürfte nur von kurzer Dauer sein, denn das Schloss, dessen Geschichte bis ins 13. Jahrhundert zurückreicht, ist wirklich so etwas wie ein Märchenschloss und steht zu Recht auf der Top-Liste der historischen Monumente Frankreichs. Auch ohne auf Spuren von Antoine de Saint-Exupéry zu treffen, ist es unbedingt einen Besuch wert. Seit über 100 Jahren befindet es sich im Besitz der Familie de Saint-Exupéry, zu der heute neun Geschwister von François-Xavier sowie 40 Nichten und Neffen gehören. Sie nutzen das Schloss als Sommerhaus, öffnen es aber auch Besuchern. Es liegt eingebettet in einen 400 Hektar großen Park. Hinzu kommen 36 Hektar Wein, die François-Xavier mit Leidenschaft und Hingabe pflegt.

Die Rebflächen gehören zum Anbaugelände Pécharmant, einer besonders geschützten Rotweinlage im Périgord. Gleichzeitig ist es der Name für hervorragende trockene Weine, die aus einer Cuvée von mindestens drei der vier zugelassenen Rebsorten Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec und Merlot bestehen. Die Pécharmants aus dem Château de Tiregand gehören zu den besten, die man finden kann, seine „Cuvée Grand Millésime“ wurde

national und international schon mit vielen Preisen geehrt. Nebenbei gesagt, ist das auch Brunos und Martin Walkers Lieblingswein. Wenngleich bei einem Preis von gut 20 Euro nicht unbedingt etwas für alle Tage.

Da werden die beiden Gourmets schon eher bei Pierre Desmarts fündig, dessen Weingut Château La Vieille Bergerie in Lembras unweit von Bergerac liegt. Vor allem Desmarts' „Cuvée Quercus Bergerac sec“ bringt sie zum Schwärmen, ein Weißwein, der „nie Aluminium gesehen hat“, wie der Winzer erzählt. Denn dieser Wein reift ausschließlich in Eichenfässern, was ihm einen ganz besonderen Charakter gibt.

In „Grand Prix“, dem neuen Bruno-Krimi, serviert der Kommissar diese Cuvée seiner neuen Flamme zu Krebsen. Eine gute Wahl und mit 8,50 Euro auch preiswert. Manchmal staunt Desmarts noch

immer über seine Popularität, die nicht nur damit zu tun hat, dass immer mehr Bruno-Fans bei ihm vorbeischaun, weil sie wissen wollen, ob die Weine wirklich so gut sind, wie in den Büchern beschrieben. Allein seine „Cuvée Quercus Bergerac sec“ wurde schon viermal auf der Pariser Weinmesse mit einer Goldmedaille geehrt. Erstmals 2008, als Freunde seine Weine, von deren Qualität sie absolut überzeugt waren, ohne Desmarts' Wissen einschickten. „Ich selbst hätte sie niemals zur Bewertung eingereicht“, gesteht er, „ich hab mich einfach nicht getraut. Ich bin doch eigentlich gar kein Winzer, sondern Tierzüchter. Alles, was ich über Wein weiß, habe ich mir vor 17 Jahren selbst beigebracht, als ich aus gesundheitlichen Gründen meinen Beruf an den Nagel hängen musste.“ Obwohl er inzwischen die Auszeichnungen längst nicht mehr zählen kann, versteht Pierre Desmarts noch immer nicht, „warum die Leute mich so gut finden“.

Wir waren gerade vom Besuch bei François-Xavier de Saint-Exupéry und Château La Vieille Bergerie zurück, als Bruno zu seinem neunten Fall gerufen wird. Er war gerade dabei, im Garten Brokkoli, Kopfsalat und Blumenkohl zu pflanzen, weil der Mondkalender dafür grünes Licht gab. So richtig ist er zwar nicht überzeugt, ob das nicht alles Hokusfokus ist, doch eine gute Freundin riet ihm dazu, deswegen will er es ausprobieren. Zwar wird ihr Name im Buch nicht verraten, doch es kann nur eine sein: Caroline Feely. Auch sie ist eine gute Freundin von Martin Walker.

Die Irin, die in der Finanzbranche tätig war, brach 2005 mit ihrem Mann Sean alle Zelte in Dublin ab, um in Saussignac nahe Bergerac biologische Weine zu produzieren. Das Paar hatte das heruntergekommene und insolvente Weingut während eines Urlaubswochenendes im Périgord entdeckt und

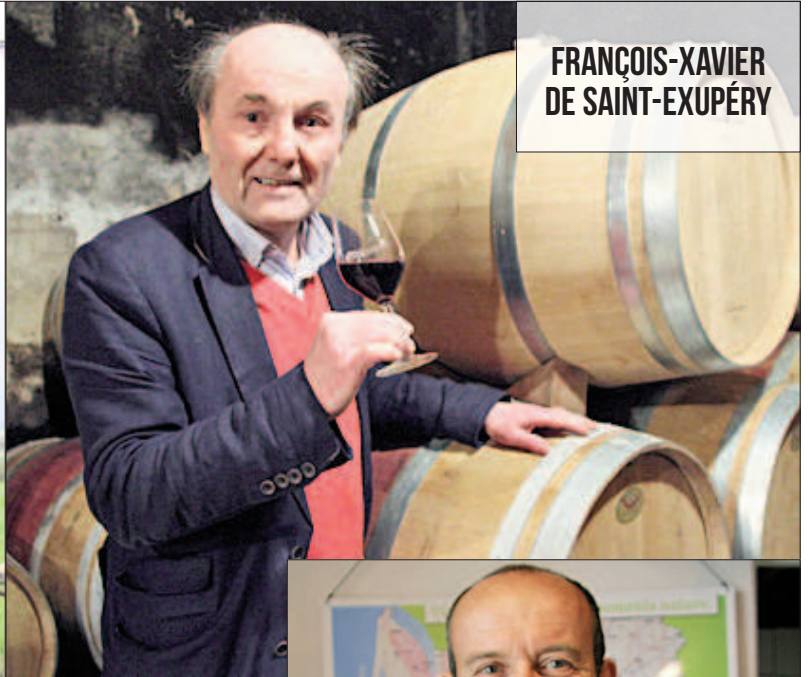


Martin Walker, geboren 1947, gebürtiger Schotte, hat in Oxford und Harvard Geschichte, Wirtschaft und Internationale Beziehungen studiert. Er hat 25 Jahre als politischer Journalist bei der Londoner Tageszeitung „The Guardian“ gearbeitet, deren Büroleiter er in Moskau und Washington war. 1978 wurde er mit dem britischen Reporter-des-Jahres-Preis ausgezeichnet. Er schrieb und schreibt für die „New York Times“, die „Washington Post“, den „New Yorker“, „Die Zeit“, „El Mundo“, die „Moscow Times“ und „Moskowskij Novosti“. Martin Walker lebt in Washington DC und im Périgord. © Diogenes Verlag





CAROLINE FEELY



FRANÇOIS-XAVIER DE SAINT-EXUPÉRY

# BRUNOS MILIEU



PIERRE DESMARTIS



MARTIN WALKER IM



WEINLADEN VON JULIEN DE SAVIGNAC

beschlossen, es zu kaufen. Konsequentermaßen schlugen sie den biodynamischen Weg ein, wozu auch gehört, den Boden im Frühjahr bei Vollmond um Mitternacht mit Hornspänen zu düngen.

Auf einem Spaziergang durch den Weingarten, wo das Unkraut die Rebstöcke üppig umwachsen darf, erklärt sie mir ihre Philosophie, erzählt vom intakten Mikroklima, von ihrem glücklichen Leben in Einklang mit der Natur. Zärtlich berührt Caroline die ersten Blätter an einem gerade austreibenden Rebstock: „Schau nur, sehen sie nicht aus wie kleine Ballerinas mit einem rosa Rand am Röckchen?“ Mag vielleicht mancher auch denken, sie spinnt ein wenig, die Weine geben ihr recht – sehr feine, frische leichte Tröpfchen mit einem erstaunlich komplexen Körper. Neben Auszeichnungen für ihre Weine erhielten Caroline und Sean auch die Goldmedaille für den besten Weintourismus des Périgord. Denn sie bieten neben Weinseminaren auch zwei Ferienwohnungen an, von denen die Gäste einen fantastischen Blick in die Weinberge haben. Längst hat sich die Qualität der Weine aus dem Château Feely in der alten Heimat herumgesprochen: Die irische Regierung lässt sie sogar auf Empfängen ausschenken.

Martin Walker besucht seine Winzerfreunde regelmäßig – um zu probieren, zu kaufen und im Gespräch immer neue Anregungen für Brunos nächste Fälle zu bekommen. Gern aber ist er auch im Weinladen von Julien de Savignac in seinem Wohnort Le Bugue, alias St. Denis. Alle guten Winzer des Périgord sind bei Julien mit ihren Weinen zu finden, ein Mekka für jeden Weinliebhaber. Dass auch Bruno hier immer wieder vorbeischaud, muss wohl nicht extra erwähnt werden. In „Grand Cru“, seinem zweiten Fall, spielte der Laden sogar eine Hauptrolle.

Ich habe mich hier mit Martin Walker verabredet. Stolz, als wäre er selbst der Besitzer, führt er mich herum. Dieser Weinladen, der angeblich zu den größten der Welt zählen soll, ist für Martin Walker auch der geeignete Ort, um mir ein besonderes Hohelied auf die Weine der Region Bergerac zu singen. „Sie stehen ganz zu Unrecht noch immer im Schatten der alles überragenden Nachbarregion Bordeaux“, holt er zu einem längeren Vortrag aus. „Doch unsere Weine müssen sich in keiner Weise hinter dem großen Namen verstecken. Qualitativ können sie locker mithalten und haben außerdem einen großen Vorteil: Sie kosten bedeutend weniger.“

Er bewundere die Leistungen der Winzer des Périgord, die alles daransetzten, um den Ruf der Bergerac-Weine wieder aufzupolieren und in die Welt zu tragen. Denn über Jahrhunderte haben sie unter der Rivalität des sehr viel größeren Nachbarbarn gelitten. Der nämlich hatte clever die Nähe zum Meer ausgenutzt und so dafür gesorgt, dass das Périgord, das nicht über den Zugang zum Meer verfügt, außen vor blieb. Die Winzer blieben auf ihren Weinen sitzen, viele gaben irgendwann auf und wechselten zum viel lukrativeren Tabakanbau. Erst im 20. Jahrhundert begann ein leichter Aufschwung, bis 1956 ein extrem starker Frost alles zunichtemachte. Viele Weinbauern beschlossen danach, auf neue, weniger frostempfindliche Rebsorten umzusteigen und die Kellermethoden zu verändern. Beides war nicht unbedingt ein Vorteil für die Weine. Um überleben zu können, suchten etliche Winzer ihr Heil in einer Massenproduktion für die überall neu entstandenen Supermärkte. Eine verheerende Entscheidung, denn was nun hinter dem Namen „Bergerac“ stand, war überwiegend billige Massenware, die dem Ruf des Anbaugesbietes schadete.

Erst vor rund 40 Jahren begannen einige junge Winzer, sich mit neuen Qualitäten gegen den schlechten Ruf aufzulehnen. Ein mühsamer Anfang war gemacht, wieder an bessere, fast vergessene Zeiten anzuknüpfen. Wenngleich diese bereits Jahrhunderte zurücklagen. Um

1250 nämlich hatte König Heinrich III. von England den Weinbauern des Bergerac das Recht gewährt, ihre Weine direkt nach England zu exportieren. In Martin Walkers „Brunos Kochbuch“, in dem er neben Kommissar Brunos Lieblingsrezepten auch viele Geschichten aus dem Périgord erzählt, schreibt er über diesen klugen königlichen Schachzug und seine Folgen: „So sicherte sich Heinrich III. die Loyalität der Region, die bis 1453 in englischer Hand blieb. Im Zuge der Religionskriege des 16. und 17. Jahrhunderts wurden viele der Protestanten unter den heimischen Winzern vertrieben. Sie flohen nach England und vor allem nach Holland, wo sie sich als Händler etablierten und Weine aus ihrer Heimat importierten. Auf Winzer des Bergerac geht die Prädikatsbezeichnung ‚Cru‘ zurück, mit der sie die besondere Qualität ihrer für holländische Kunden produzierten Weine der sogenannten Marques Hollandaises bewarben.“

Heute beweisen viele Winzer, dass sie gegen den großen Nachbarn bestehen können. In Juliens Laden sind viele von ihnen versammelt, für den Kunden bedeutet das die Qual der Wahl, und ein Bummel vorbei an den vielen Regalen und Tischen ist wie ein Spaziergang durch das Schlaraffenland.

Als wir uns von Julien und seinem Laden verabschieden – natürlich nicht, ohne mit ihm etliche der edlen Tropfen verkostet zu haben, – nehmen wir eine Flasche vom Bruno-Wein mit, den Walker für seine Freunde kreiert hat. Auf dem Etikett der roten Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc ist Brunos Hund Balsac mit der Mütze des Kommissars auf dem Kopf zu sehen. Für das Foto stand Benson, Walkers Basset, Modell, der – wie sollte es anders sein – das lebende Vorbild für Balsac ist. Oder besser gesagt, war. Denn kürzlich ist er im gesegneten Alter von 14 Jahren gestorben. In den Büchern aber lebt und ermittelt er weiter an Kommissar Brunos Seite. ■

## BRUNO-TIPPS

### Château Feely:

[www.feelywines.com](http://www.feelywines.com)

### Château La Vieille Bergerie:

[www.vieille-bergerie.fr/de](http://www.vieille-bergerie.fr/de)

### Château de Tiregand:

[www.chateau-de-tiregand.com](http://www.chateau-de-tiregand.com)

### Weinhandlung von Julien de Savignac in Le Bugue:

[www.julien-de-savignac.com](http://www.julien-de-savignac.com)

In Bergerac gibt es mit dem „Maison des Vins“ eine Vinothek, in der man nicht nur viel über die Bergerac-Weine erfährt, sondern auch zahlreiche Weine der Region kaufen kann.

[www.vins-bergeracduras.fr/de/](http://www.vins-bergeracduras.fr/de/)

### Touristische Infos zur Region:

[www.dordogne-perigord-dordogne.de](http://www.dordogne-perigord-dordogne.de)

**Neu im Diogenes Verlag:** „Grand Prix“ Der neunte Fall für Bruno, Chef de police (24 €).



# CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

## EINST BABYLONISCHES EXIL, HEUTE VINOPHILES ELDORADO

VON MARTIN SACHSE-WEINERT

Wir schreiben das Jahr 1377. Seit 68 Jahren residiert das Papsttum in Frankreich. Zwischenzeitlich hat man so großes Wohlgefallen am Aufenthalt an der Rhône gefunden, dass eine Rückkehr nach Rom kaum mehr möglich erscheint. Die Mauern des imposanten Palastes in Avignon, die eindrucksvolle Sommerresidenz inmitten der hügeligen Weinlandschaft nicht unweit – Katharina von Siena muss all ihre Überzeugungskraft aufwenden, um Gregor XI. von den Vorzügen der Stadt am Tiber zu überzeugen, ehe der Umzug erfolgt.



Einziger Blick bis zur Rhône aus dem Panoramarestaurant "Le Verger des Papes" (© M. Sachse-Weinert)

**A**bertausende Touristen strömen alljährlich nach Avignon, um das gewaltige Domizil der Päpste in der sogenannten babylonischen Gefangenschaft der Kirche zu besichtigen. Nicht minder bekannt in der Welt der Weintrinker ist jedoch der Name des kleinen Nachbarorts, in dem noch heute eine Ruine von der einstigen Pracht des sommerlichen Papstquartiers kündigt: Es handelt sich um das kleine Dorf Châteauneuf-du-Pape, in dem seit Jahrzehnten, ja: Jahrhunderten Weine von herausragender Qualität erzeugt werden, die weit über die Grenzen Frankreichs hinaus Botschafter eines einmaligen Klimas, eines besonderen Terroirs sowie der kundigen Könnerschaft der dortigen Winzer sind.

Es ist beinahe unglaublich, wie eine Ortschaft dieser Größe mit knapp über 2.200 (aus 2014) Einwohnern (zum Vergleich: der Weinort Volkach in Franken umfasst etwa 8.700 (aus 2015) Einwohner) ein so umfangreiches und zugleich qualitativvolles Angebot zur Verfügung stellen kann. Die Ansiedlung liegt inmitten weitläufiger Anpflanzungen, lediglich durch ein Hinweisschild („Ici commencent les célèbres vignobles de Châteauneuf-du-Pape“; „Hier beginnen die berühmten Weinfelder des Châteauneuf-du-Pape“) lässt sich erkennen, dass hier eine eigene Appellation beginnt. Bereits aus der Ferne künden allerdings einige wenige Mauerreste auf einem Hügel von der einstigen Pracht, die Ruine des Papstpalastes dominiert das Erscheinungsbild.

Im Straßenbild fügt sich Weingeschäft an Weinladen, unterbrochen lediglich durch Restaurants und kleinere Cafés. Werbepлакate („English spoken“, „Degustation“) locken die Touristen in die Verkaufsräume, zu denen man häufig einige Stufen hinabsteigen muss. Die „großen“ Châteaux allerdings verkaufen direkt vor Ort, wobei wir es als äußerst angenehm empfunden haben, dass selbst kleine Einkäufe mit professioneller Zuvorkommenheit abgewickelt werden: Im Burgund und in Südtirol haben wir schon anderes erlebt!

Bei unserer Verkostung konzentrierten wir uns auf vier 2010er, berücksichtigten aber ebenso einen 2011er sowie zwei 2012er. Beim Kauf dieser Flaschen und Besuch der Weingüter und Winzer bereitet dabei Schwierigkeiten, dass einige Domänen, die klassische Châteauneuf-Weine anbieten, gar nicht auf dieser Gemarkung liegen. Der auf den Flaschen angegebene Abfüllort kann beispielsweise auch Courthézon sein, etwa fünf Kilometer vom Hauptort entfernt und damit außerhalb der ausgewiesenen Weingüter. Ein sicheres Indiz für den „klassischen“ Châteauneuf ist allerdings die spezifische Flaschenprägung, die Papstutensilien (Schlüssel Petri, Tiara) oder ein Wappen enthält.

Nach Auskunft der Winzer, mit denen wir sprachen, und zwischenzeitlich auch in den einschlägigen Werken anerkannt, handelt es sich beim 2010er um einen sehr guten Jahrgang, der durchaus noch einige Jahre lagerfähig ist. Leichte Abstriche sind für den 2011er zu verzeichnen, während der 2012er aufgrund der klimatischen Bedingungen wieder als „großer“ Jahrgang gewertet werden kann. Für uns erstaunlich war die Feststellung, dass Châteauneuf-Weine über eine besondere Eigenschaft verfügen, die wir in dieser Form bislang andernorts kaum angetroffen haben: Trotz der langen Lagerfähigkeit können viele dieser Weine ihr Potenzial bereits jetzt entfalten oder dies zumindest andeuten. Dabei sind einige schon unmittelbar nach dem Öffnen in Hochform, andere benötigen erst Zeit, ehe sie ihr volles Bukett und ihren Geschmack zur Geltung bringen, häufig ist Dekantieren angeraten.

Wir starteten die Verkostung mit einem unserer Favoriten aus vergangenen Jahrgängen, einem 2010er Château Mont-Redon Châteauneuf-du-Pape (14,5 %), den wir für € 25,85 (und damit € 3 billiger als im Internetversand) direkt im Château erstanden hatten. Bereits die Zufahrt gestaltet sich eindrucksvoll, kann man doch am Fuß der Reben gerade hier eine der Besonderheiten der Gegend besonders gut erkennen: Es sind die rötlich-braunen Steine, mächtig und klobig zwischen den Weinstöcken. Vor allem auch ihnen verdankt der Rebensaft seine spezifischen Eigenschaften, speichern sie während der langen Sonnentage doch viel Wärme, die sie über Nacht wieder abgeben und so für eine relativ ausgewogene Temperierung des Wurzelwerks bzw. der Pflanzen sorgen. Das Klima dieses Teils der Rhône, genannt „méridionale“, ist typisch mediterran mit extrem warmen Winden, die auch wir kennenlernen durften. Zugleich bringt der Mistral des Abends manchmal kurze, gewittrige Schauer, die den Pflanzen die nötige Bewässerung zuführen – wahrhaft perfekte Bedingungen für außergewöhnliche Weine! Bei dem verkosteten Wein – wie im Übrigen bei fast allen – handelt es sich um eine Cuvée, in diesem Fall assembliert aus Grenache (60 %), Syrah (30 %), Mourvèdre (8 %) sowie 2 % Cinsault, Cunoise, Muscardin und Vaccarèse.

Die Beifügung der Cunoise-Traube in Weinen dieser Appellation ist vor allem deshalb signifikant, geht ihre Existenz in Südfrankreich doch auf die Sage zurück, sie sei einst Papst Urban V. während der Exilzeit in Avignon von dem Spanier Counesa geschenkt worden. Aufgrund dieser Komposition ergibt sich ein äußerst wohl-schmeckender, typischer Châteauneuf-Wein, der zu den herausragenden Vertretern seiner Art gezählt werden darf. Die Trauben werden manuell geerntet (auch dies eine Vorgabe für alle Weine dieser

Güteklasse) und vollständig abgebeert, danach 15 bis 20 Tage maziert, auch um Tannine zu extrahieren. Sobald die Milchsäuregärung abgeschlossen ist, kommt ein Teil des Weines in 228-l-Fässer aus burgundischer Eiche. Nach ca. 18 Monaten Lagerung und der Abfüllung ruht der Wein mindestens nochmals vier Monate in Flaschen. Nach dem Öffnen betört zunächst das wunderbar komplexe Duftaroma, wobei Pflaumen und Brombeeren im Vordergrund stehen, ergänzt durch harmonische Vanilletöne. Bedingt durch die Hauptrebsorten, goutierten wir die eindrucksvolle, würzige Röstnote, die im Hintergrund Garrigue-Anklänge aufweist.

Aufgrund der fein eingebundenen Tannine verfügt der Wein über einen langen Abgang, der die Kombination von Früchten und Gewürzen in Erinnerung hält. Berücksichtigt man zudem das Preis-Leistungs-Verhältnis, so finden wir hier einen Mont-Redon, der durchaus geeignet ist, dem Ruf von Châteauneuf-du-Pape gerecht zu werden, ja: Maßstäbe zu setzen (Punkte: 18/20).

Hat man zu wenig Zeit, um die Winzer vor Ort zu besuchen, und möchte sich zumindest einen eingeschränkten Überblick über das Angebot machen, so empfiehlt es sich, „Vinadea“ zu besuchen, die „Maison des Vins de Châteauneuf-du-Pape“ inmitten des Ortes. Hier findet man eine große Auswahl weißer und roter Châteauneuf-Weine, die man vor dem Kauf verkosten kann. Wir erstanden in der Weinhandlung unter anderem einen 2010er Domaine Pontifical (14,5 %). Die insgesamt über 16 Hektar des Gutes verteilen sich auf über 30 Parzellen.

François Laget-Royer hat sich der Vereinigung der „Orgâmic Domaine viticole“ angeschlossen, was für ein zusätzliches Qualitätskriterium bürgt. So errang er mit diesem Wein 2013 beim Concours des Grands Vins de France in Mâcon auch die Goldmedaille. Wie in allen verkosteten Weinen dominiert auch hier die Grenache-Traube, begleitet von Syrah und Mourvèdre. Gemäß der Familientradition aus dem Jahr 1883 führt eine sehr lange Vinifikation dazu, dass sich die Bestandteile in einer harmonischen Kombination zusammenfinden. Der Wein unterscheidet sich von vielen anderen seiner Herkunftsregion durch einen nicht allzu tiefen Rotton, ist anschnieg-sam am Gaumen und erinnert an rote Früchte, vornehmlich Kirschen und Johannisbeeren, doch tritt auch eine Gewürznote mit Pfefferanteilen deutlich zum Vorschein. Interessant für uns war vor allem die Feststellung dezenter Karamell- bzw. Zimttöne. Typisch auch hier die deutliche Tanninausprägung sowie der lange Abgang, der nochmals die ausgewogene Komplexität verdeutlicht. Der Preis von € 16,80 ist absolut gerechtfertigt, hier sollte man sich einige Flaschen bis 2020 in den Keller legen (16/20).

Für Weininteressierte, die sich zudem über den Anbau und die Vinifikation in der Region insgesamt informieren wollen, bietet sich ein Streifzug durch das „Musée du Vin Brotte“ an, wo eine aktuelle Dokumentation des Weinbaus in Châteauneuf-du-Pape zu besichtigen ist. Im Erdgeschoss können die Produkte der „Maison Brotte“ verkostet werden. Der Familienbesitz umfasst etwa 60 Hektar in verschiedenen Gebieten, mit drei großen Gütern in Châteauneuf-du-Pape (Domaine Barville mit 16 Hektar), Cairanne (Domaine Grosset mit 10 Hektar) sowie Laudun (Château de Bord mit 22 Hektar).

Wir entschieden uns zum Kauf der 2010er „La Fiole du Pape“ Père Anselme Réserve Châteauneuf-du-Pape (14,5 %), die sich vor allem durch ihre ungewöhnliche Flaschenform, entworfen von Charles Brotte, ins Gedächtnis prägt. Sie soll an einen vom Mistral gebogenen Rebstock erinnern und entstand 1952 im Rahmen eines lokalen Wettbewerbs. Der Wein wird in den besten Jahrgängen assembliert aus Grenache, Mourvèdre, Syrah und Cinsault und kostet vor Ort € 28,00. Die Mazeration umfasst 20





Zwischen 1335 und 1430 war der "Palais des Papes" (Papstpalast) zu Avignon die Residenz einer Reihe von Päpsten und Gegenpäpsten. Zusammen mit der Altstadt gehört der Palast zum Weltkulturerbe. Ein Teil der Anlage, der Ehrenhof des Palastes, erhielt das "Europäische Kulturerbe-Siegel", verliehen vom französischen Staat. (© Sébastien Closs)

Tage, die alkoholische und Milchsäuregärung erfolgt in Betonbottichen. Von der Farbgebung her fällt der Wein durch ein verhältnismäßig helles Rubin auf. Am Gaumen kann er eine gewisse Unvollkommenheit nicht verbergen, er wirkte auf uns nicht harmonisch und ausgewogen. Während Kirschen und Gewürze den Geschmack dominieren, sorgte insbesondere die dezente Trüffelnote (Oder sollten es die Aromen einer Gewürznelke sein?) dafür, dass wir ihm nicht freudig zusprechen konnten (15/20).

Ein weiteres Museum, das insbesondere Werkzeuge präsentiert, die im Weinbau zum Einsatz gelangen, stellt das „Musée du Vigneron“ dar, das sich allerdings nicht bei der zugehörigen Domaine de Beurenard in Châteauneuf-du-Pape befindet, sondern in Rasteau und damit nordöstlich von Orange. Nach der Besichtigung der sieben Ausstellungsräume hat der Besucher auch die Möglichkeit, eine Vinothek mit über 2.000 Weinen zu besuchen.

Auch in Supermärkten wurden wir auf der Suche nach Weinen fündig. Hier erwarben wir für € 19,80 einen 2010er Domaine la Souco Papale Châteauneuf-du-Pape (14,5 %), für den wir uns in erster Linie aufgrund seiner Bronzemedaille 2012 beim „Concours des Vins“ in Orange entschieden. Louis Bernard verfügt entlang des Rhône-Tals über diverse Betriebe und ist in fast allen klassischen dortigen Weinbaugebieten vertreten, unter anderem in Gigondas, Vacqueyras, Luberon und Tavel; man findet in seinem Imperium aber auch Côtes-du-Rhône- und Crozes-Hermitage-Weine ebenso wie Reben aus Condrieu und St. Joseph.

Die Domäne Souco Papale ist seit zwei Generationen im Familienbesitz und zeichnet sich durch verschiedenartige Böden aus, was große Herausforderungen an den Kellermeister stellt, will er eine beständig hohe Qualität erreichen. „Souco“ leitet sich im Übrigen nicht etwa von „Saint“ ab, sondern bedeutet im Provenzalischen „Wein“. Von der tiefroten Farbgebung her entspricht dieser Wein anderen Cuvées, die hauptsächlich aus

Grenache- und Syrah-Trauben bestehen, durchsetzt mit einigen violetten Reflexen. Auch hier fanden wir die dunklen Früchte dominant, die Gewürznote etwas in den Hintergrund tretend. Der lange Abgang wurde eingeleitet von einem fulminanten Start mit großer Wuchtigkeit, der für uns ein wenig zu überwältigend wirkte. Es ist davon auszugehen, dass der Wein noch einige Lagerzeit benötigt, um im Geschmack runder zu werden (15/20).

Für den geringsten Preis (€ 16,80) erstanden wir einen 2011er Domaine Les Escondudes Châteauneuf-du-Pape, der einen relativ hohen Alkoholgehalt (15 %) aufweist. Er wird abgefüllt vom Cellier des Princes in Courthézon und wurde vom Weinführer Gilbert & Gaillard mit der Goldmedaille ausgezeichnet. Nicht überraschend für einen Châteauneuf-du-Pape wird er aus Syrah-, Grenache- und Mourvèdre-Trauben assembliert, wobei es dem Kellermeister wohl darauf ankommt, einen möglichst harmonischen Charakter zu erzeugen, der auf uns allerdings zu wenig ausdrucksstark wirkte. Zwar vermag er mit einem vollen Duft zu betören, doch fehlt ihm unseres Erachtens die Eigenständigkeit zu einem großen Wein. Seine Gefälligkeit, die ihm vermutlich zur Auszeichnung verholfen hat, empfanden wir als zu ausgeprägt, als dass wir sie noch hätten goutieren können, wir vermissten eine komplexe Strukturiertheit, die sich im Gedächtnis festzusetzen imstande ist (14/20).

Äußerst angetan waren wir dagegen vom ersten Vertreter des Jahrgangs 2012, einem Clos du Mont-Olivet La Cuvée du Papet, mit stolzen 15,5 % Alkohol. Er zeigte ein volles Aroma bei bereits jetzt ausgewogenen Tanninen. In der Nase explodieren reife Zwetschge und Johannisbeere, harmonisch begleitet von einem pfeffrigen Gewürzton. Im Glas präsentierte er sich dunkelrot, auch hier changierten violette Reflexe am Rand. Insgesamt neun Traubensorten (vor allem Grenache, gefolgt von Syrah, Mourvèdre, Cinsault, zudem Cunoise, Vaccarèse, Muscardin, Picpoul Noir und Terret Noir) führen zu einem wunderbaren Geschmackserlebnis, das uns der sympathische Winzer bot. Er

bewirtschaftet 28 Hektar allein im Gebiet Châteauneuf-du-Pape, aber auch weitere Terroirs, was eine ungeheure Vielfalt allein der Böden mit sich bringt (unter anderem quarzhaltiges Gestein, Sand, felsiger Sandstein und mariner Tonboden). Wir erstanden den Wein für € 40,00 direkt bei ihm und orderten, nachdem wir die erste Flasche am Abend verkostet hatten, am Folgetag bei „Vinadea“ gleich noch mehrere nach, so sehr sind wir von seiner Güte (und Lagerfähigkeit) überzeugt. Dieser Wein ist für die oben bereits geäußerte Anmerkung, man könne Châteauneuf-Weine sowohl jetzt trinken wie auch noch jahrelang lagern, ein absolut überzeugender Beweis und wir sind sicher, dass dieses Weingut noch eine große Zukunft haben wird (17/20).

Abschließend verkosteten wir einen zweiten Wein aus der Ernte 2012 von der Maison Trintignant. Dieser Châteauneuf-du-Pape liegt preislich an der Spitze unserer Verkostung (€ 47,00), zugleich hat er den geringsten Alkoholgehalt mit 14 %. Während Winzer und Besitzer Philippe Trintignant auf dem Feld wirkte, erstanden wir bei seinem Bruder Stéphane im Weinkeller eine Flasche, die wir einen Tag später öffneten. Er gab sich dunkelrot im Glas, von violetten Reflexen dieses Mal keine Spur. Eine deutliche Zwetschgennote dominierte die Brombeere, wobei uns der starke Mineralton etwas irritierte, der sich fast metallisch gab. Der Wein zeigte sich zunächst sehr verhalten, fast sperrig, sodass wir ihn sofort beiseitestellten. Einige Stunden später erwies er sich als klassisches Beispiel dafür, dass man Châteauneuf-Weinen nach dem Öffnen (und Dekantieren) Zeit zur Entfaltung geben muss: Nun präsentierte er sich als ausdrucksstarker, markanter Rotwein, der deutlich an Geschmeidigkeit, ja: Eleganz hinzugewonnen hatte. Bei ihm fühlten wir uns allerdings am meisten an die mahnenden Worte des Rhône-Spezialisten Stefan Krimm erinnert, der von den „saftigen Preiserhöhungen“ von „auf schnellen Ruhm bedachten Weingütern“ des Anbaugebiets schreibt (16/20).

Unsere Fahrt in die einstige Sommerfrische vergangener Päpste erwies sich zusammenfassend aus mehreren Gründen als äußerst angenehm: Zum einen vermochten uns die Winzer mit ihrem zuvorkommenden Wesen für sich einzunehmen; kein einziger, der nicht den Eindruck vermittelt hätte, jeder Käufer – und hätte er noch so geringe Mengen erstanden – sei ein bedeutender Kunde. Zum anderen sind wir sicher, dass wir an den zwischenzeitlich in unserem Keller eingelagerten Weinen noch auf Jahre hinaus Freude haben werden, die sich sogar noch zu steigern vermag.

Und schließlich ist es für Familien sehr dienlich, wenn in vielen Weinkellern und Degustationsräumen jetzt kleine Ecken für Kinder eingerichtet sind, in denen sie sich zum Malen oder Lesen zurückziehen können – während Mutter und Vater an den Probiertgläsern nippen. Dies mag zwar nicht für jedermann von Bedeutung sein, gegebenenfalls sogar abgelehnt werden, uns aber erleichterte es Proben und Gespräche oftmals gewaltig.

Es bleibt die Verwunderung, wie es Katharina von Siena gelingen konnte, die Päpste zur Rückkehr nach Rom zu bewegen, ist die dortige Sommerresidenz Castel Gandolfo – wiewohl Partnerstadt von Châteauneuf-du-Pape – nicht für ihren Weinanbau bekannt. Insofern hat sie es sicherlich verdient, dass sie 1461 heiliggesprochen und 1999 gar zur Schutzpatronin Europas erhoben wurde.

Auszuschließen jedenfalls ist, dass Urban, der Schutzheilige des Weins, auf Urban VI. zurückgeht, der als erster Papst nach dem avignonesischen Exil wieder in Rom residierte. Es handelt sich stattdessen wohl um Urban I., dessen Pontifikat im 3. Jahrhundert n. Chr. liegt. ■



Impressionen einer renommierten Weinregion: Werbetafel, wärmespeichernde Gesteine (sog. galets roulés) und die Ruine des "neuen Papstschlosses" (= Châteauneuf-du-Pape) (© M. Sachse-Weinert)



# GENIEßEN AUF CHÂTEAU FINES ROCHES

VON MARTIN SACHSE-WEINERT

Inmitten von Weinfeldern, unweit des Ortes Châteauneuf-du-Pape an der Rhône, liegt ein Schloss, in dem Träume wahr werden – so viel sei bereits zu Beginn verraten.

**H**ier nämlich hat die Winzerfamilie Mousset-Barrot ihr Anwesen an Martine und Laurent Zennaro verpachtet, die mit hingebungsvoller Leidenschaft und vollendeter Gastfreundschaft ein 4-Sterne-Hotel betreiben, das seinesgleichen sucht. Die elf Zimmer und Suiten sind liebevoll ästhetisch gestaltet, bieten jedes für sich einen unverwechselbaren Charme – und einen erinnerungswürdigen Blick auf die Ruine des Papstpalastes, die faszinierenden Alpilles und die berühmten Weinfeldern. Dabei spielt natürlich die Panoramaterrasse vor dem Eingangportal eine besondere Rolle, auf der man die Delikatessen aus Nicolas Gays Küche genießen kann, kundig beraten von Sommelier Laurent Lambert, der zu jeder Tages- und Nachtzeit anwesend zu sein scheint.

Gut nachvollziehbar, dass dieses Domizil Mitglied der „Châteaux & Hôtels Collection“ ist, eine Mitgliedschaft, die in diesem Fall durchaus gerechtfertigt ist. Allein die Perspektive aus dem Schwimmbad heraus auf die Zinnen der Burganlage ist geeignet, Urlaubsgefühle auszulösen, zu verstärken und zu manifestieren.

Dabei wurde das Anwesen erst Ende des 19. Jahrhunderts von der Kaufmannsfamilie Mousset erbaut, um einen Weinkeller dort verstecken zu können, dessen Wurzeln bis in das Jahr 1615 zurückreichen. So ist es nur verständlich, dass auch Künstler wie Frédéric Mistral und Alphonse Daudet bereits das Leben in der Provence auf dem Schloss genossen haben, zumal wenn man bedenkt, dass hier – angepflanzt auf den typischen Galets Roulés-Böden der Region – herausragende Weine ihren Ursprung haben. Mit dem Château La Nerthe befindet sich etwa das älteste Weingut Châteauneuf-du-Papes in direkter Nachbarschaft, der Ort selbst liegt in fußläufiger Entfernung und damit auch die „Vinadea“, das Haus des Weins der Region.

Wir träumen bis heute von unseren Tagen auf dem Château, in dem wir schon mehrfach Urlaube verbracht haben, häufig auch verbunden mit einem „Dîner Accords Mets et Vins“, die von den Messieurs Zennaro, Gay und Lambert gemeinsam mit einem ausgewählten Winzer zelebriert werden. Ein Schloss, das man erfinden müsste, gäbe es dieses nicht bereits; wir jedenfalls haben es nicht erfunden, aber gefunden. (Und wengleich der 2008er Clos du Mont-Olivet laut Sommelier leider schon ausgetrunken sei – der 2007er konnte ihm den Wein reichen ...) ■



Weingut, Schloss, Hotel und Restaurant: vier qualitätsvolle Attraktionen unter einem zinnenbewehrten Dach (© M. Sachse-Weinert)

# LUBERON – AUFBRUCH AUS DEM DURCHSCHNITT

VON MARTIN SACHSE-WEINERT



Die Besonderheit des Luberon: weniger ausgedehnte Weinfelder als überschaubare Weingärten (© M. Sachse-Weinert)

Für jede Weinregion ist es von besonderer Bedeutung, als eigenständiges Gebiet oder als Appellation wahrgenommen und respektiert zu werden. Wie mag daher das Gefühl in einer Region sein, die zwar seit fast 30 Jahren (26. Februar 1988) das Prädikat einer Appellation d'Origine Contrôlée trägt (AOC Luberon), jedoch fast immer in einem Atemzug mit einer anderen genannt wird (AOC Ventoux), deren Weine manchmal gar mit einer weiteren Herkunftsbezeichnung deklariert werden (Vin de Pays de Méditerranée)?

So ist es auch nicht verwunderlich, dass die Hauptorte dieser Gegend in Deutschland vor allem aufgrund ihrer pittoresken Ästhetik bekannt sind (Ménerbes, zu Recht als eine der schönsten Städte Frankreichs ausgezeichnet, Oppède-le-Vieux, Bonnieux, Apt und Lourmarin), weniger als renommierte Weinbauorte.

Diese Wahrnehmung, die sich deutlich von anderen französischen Gebieten unterscheidet, bestätigt sich auch bei Betrachtung

der Weinfelder, die man im Luberon eher als „Weingärten“ bezeichnen will, so klein und vereinzelt liegen sie zwischen Mohnblumenfeldern, üppigen Kirschbäumen und den Hügeln des Luberon. Dabei springt vor allem auch der Farbton „Ocker“ ins Auge, der vor allem um den Ort Roussillon (nomen est omen) warmen Rottönen weicht.

Interessant für den Weinkäufer, der auf den Geldbeutel achten und mit der Herkunftsbezeichnung niemandem imponieren muss, sind dabei allemal die Preise, die als überaus moderat zu bezeichnen sind: Selbst bei anerkannt guten bzw. sehr guten Jahrgängen tut man sich schwer, mehr als 15 € pro Flasche zu zahlen. Stattdessen – und dabei mag sich manch vermeintlicher Experte schütteln – beginnen manche Entdeckungen bereits bei 3 €.

Beispielsweise zahlt man in der Maison de la Truffe et du Vin du Luberon in Ménerbes die gleichen Preise wie beim Winzer – und kann dazu noch die Weinbibliothek, ein Panoramarestaurant sowie





Eine Auswahl der verkosteten Weine vor unserem Gîte (© M. Sachse-Weinert)

die Oenothèque besuchen. Wir empfehlen zur Einkehr allerdings das kleine Bistro Biscuits du Luberon (52, Rue du portail Neuf), in dem wir unsere bislang leckersten Macarons de Provence genießen durften, wenngleich die Oenologin Coralie Clément in der Maison äußerst profund zu beraten vermag.

Für unsere Verkostung bemühten wir uns um einen Querschnitt des Angebots, sowohl was die Weinfarbe als auch die Preise anbelangt. Um den jeweiligen Quantitäten gerecht zu werden, stützen wir unsere ausführlichen Beobachtungen deshalb auf einen Weißwein, einen Rosé sowie zwei Rotweine, alle aus dem gleichen opulenten Jahrgang: 2015, der auch in dieser Region als ausgezeichnet gilt. Ohne genauere Notizen finden sich zum Abschluss dann noch Bewertungen einiger weiterer verkosteter Weine.

Der weiße „Chemin des Loupes“ der Winzervereinigung Amédée Vignerons en Parc Naturel wächst heran auf lehmigen, kalkhaltigen Böden und setzt sich zusammen aus Grenache blanc (45 %), Vermentino (45 %) sowie 10 % Roussanne, Clairette und Bourboulenc. Der Alkoholgehalt dieser Cuvée liegt bei immerhin 14,5 %, sie erinnert – bei schwacher Nase – an kandierte, helle Früchte mit einem leichten Rosenton, wobei uns auch ein honigartiger Ananasgeschmack im Gedächtnis blieb (13/20, 9,80 €).

Zahlenmäßig ebenso unterrepräsentiert sind

die Rosés des Luberon; hier entschieden wir uns für einen „Pure Utopie“ der Cave de Bonnieux mit 13 % Alkoholgehalt zur Probe. Geschmacklich stehen hier Erdbeeren im Vordergrund, wobei er am Gaumen wesentlich komplexer mündet, als seine Nase vermuten lässt. Im Unterschied zu manch anderem, unscheinbarem Vertreter der Gattung Rosé handelt es sich bei diesem um einen äußerst geschmacksintensiven, vollmundigen, der nicht zu Unrecht die Goldmedaille beim Concours Général Agricole 2016 gewonnen hat (13,5/20, 7,90€).

Unseren bislang würzigsten Wein, der sogar die Garrigue-betonten schwarzen Roten des Languedoc mit seinem Pfefferaroma in den Schatten zu stellen vermag, entdeckten wir mit „Les Griottes“ des Château Val Joanis aus Pertuis mit 14 %. Dieser Wein ist zugleich samtig wie kantig, schwer und voluminös wie grazil im Abgang (14/20, 13,50 €). Die Cuvée wird aus Grenache und Syrah assembliert und im Anschluss zehn Monate im Fass gelagert. Während auf der Flasche ein lehmhaltiger Kalkboden als Ursprung angegeben ist, findet sich auf der Internet-Präsenz des Weinguts die Angabe „Galets Roulés“, also der Hinweis auf die Kieselsteine, wie wir sie auch aus Châteauneuf-du-Pape kennen.

Im Anschluss verkosteten wir einen Rotwein der Domaine La Garelle des Winzers Alain Audet, bei dem Nase und Frucht im Hintergrund stehen. Erst bei längerem Genuss kommen Noten von roter Grütze,

Johannis- sowie Preiselbeeren zum Vorschein, deutliche Tannine sind im Abgang erkennbar. Hier handelt es sich um einen Wein, der erst mehrere Stunden atmen bzw. dekantiert werden sollte, um seine volle Weichheit bei großer Komplexität zu erreichen (14,5/20, 5,95 €).

Nachtrag: Bereits vor 20 Jahren hat Experte Stefan Krimm über die Weine des Luberon geschrieben, sie lägen gleichsam noch im Dornröschenschlaf. Offenkundig hat sich auch seitdem kein Prinz gefunden ... ■

#### WEISSWEINE:

Bastide du Claux (Sylvain Morey): L'Odalisque (13/20, 13,50 €) // Domaine de Marie (Familie Sibuet): No. 1 (15,5/20, 11,50 €)

#### ROTWEINE:

Cave du Luberon (Société coopérative agricole): Les Promises (14/20, 5,90 €) // Cave du Luberon (Société coopérative agricole): La Cuvée (15,5/20, 9,90 €) // Cave du Luberon (Société coopérative agricole): Quercus (15,5/20, 9,40 €) // Cave de Bonnieux: Les Clapes (13,5/20, 4,85 €) // Cave Amédée: À l'Ombre des Platanes (Goldmedaille Orange 2016; 14,4/20, 5,30 €) // Union Vignerons Côtes Luberon (UVCL): Le Plan des Aiguiers (13/20, 3,15 €)



(© VINEUM BODENSEE)

# VINEUM BODENSEE

VON JOËLLE & HARRY GEORGE

Einstmals eine kleine Ente im Teich der deutschen Weinmuseen, ist heute daraus ein stolzer Schwan geworden. Es war recht unauffällig, wenn auch mit einem großen Schatz als Mittelpunkt seiner Ausstellung, einem Torkel aus dem Jahre 1607, also genau 410 Jahre alt und immer noch funktionsfähig, wie man vor einigen Jahren überprüfen konnte. Jetzt dient diese monumentale Weinpresse auch als Hintergrund für Filmprojektionen, die ihre Funktionsweise erklären.

Nach diesem beeindruckenden Auftakt vermittelt ein Rundgang, dass aus dem ehemaligen Weinmuseum weit mehr geworden ist. Der neue Name sagt es schon, es geht nicht mehr nur um Meersburg und seinen Wein, sondern der gesamte Bodenseeraum und das große Thema Wein stehen im Mittelpunkt einer Ausstellung, die einmalig in Deutschland ist. Verschiedene Themenräume verbinden sich zu einem Erlebnis für alle Sinne. Natürlich ist ein Schwerpunkt dem Seewein gewidmet, doch es geht auch um Geschichte und Geschichten, Duft und Design und vieles mehr. Und alles wird in einer Form gezeigt, die man von einem klassischen Weinmuseum nicht kennt – modern gestaltet und interaktiv. Der Wein als Genussmittel und Kulturgut des Menschen wird hier aus vielen Blickwinkeln begreifbar und erfahrbar.

Man kann in Duftamphoren verschiedene typische Weinaromen erkennen und in einer „vinemathek“ verschiedene Bodenseeweine probieren und seinen Favoriten herausfinden. Selten wurde die Statistik des Weines so anschaulich dargestellt: Man erfährt, in wie vielen Ländern Wein erzeugt wird. 101 Weinflaschen erläutern dieses breite Spektrum und an einem großen Touchscreen kann man sich spielerisch informieren und so manches unbekannte Detail erfahren.

Dass der Wein zu einem Life-Style-Produkt geworden ist, macht eine weitere Präsentation deutlich, vor allem durch neuartige Flaschengestaltungen und Etiketten. Wer etwas nach Hause mitnehmen will, ist im „vineum shop“ an der richtigen Stelle. Literatur und anderes, was zum Thema Wein zwischen zwei Buchdeckel passt, aber auch Kosmetik und Accessoires sind schöne Mitbringsel. Nicht zuletzt gibt es mit „Kultur unter dem Dach“ eine weitere Plattform, wo das Thema Wein als Kulturgut mit anderem genossen werden kann: Literatur, Konzerte, Vorträge, Kabarett und Comedy runden das Angebot ab.

Wer das „alte Weinbaumuseum“ noch kennt, wird überrascht sein, was man heutzutage alles machen kann, wenn man mehr als Objekte in Vitrinen und an der Wand zeigen will. Eine Reise an den Bodensee empfiehlt sich – wohl auch für andere deutsche Weinmuseen – als Anregung, was man aus den eigenen Objekten alles herausholen kann.

Bei so manchen Sujets muss man an die Cité du Vin in Bordeaux denken, die etwa um die gleiche Zeit, Sommer 2016, eröffnet wurde. Gäbe es einen Oscar für Weinmuseen, hier ist der erste Kandidat. [www.vineum-bodensee](http://www.vineum-bodensee) zeigt mehr Details. ■





Robert Lönarz (li.) überreichte als Gastgeschenk dem "Fan" Angela Merkel ein eigenes Trikot. (© Weineifel)

Gerade noch hatte ein Abgeordneter der CDU in 20 Meter Entfernung unter der Glaskuppel im Deutschen Bundestag in Berlin ein Fernseh-Interview gegeben. Außerdem schauten manche Politiker verschiedener Parteien etwas verdutzt auf eine Truppe von mehr als 30 einheitlich ordentlich gekleideter Personen, die sich vor und auf einer breiten Sitzgelegenheit aufgebaut hatten, damit sie fit für ein bemerkenswertes Foto waren. Dann war es am 20. Juni 2017 um 14.54 MEZ so weit: Im feschen, fröhlichen Grün gekleidet, steuerte eine Frau auf das Team der WEINELF Deutschland zu, die ansonsten große Politik macht und als Persönlichkeit weltweites Ansehen genießt: Bundeskanzlerin Dr. Angela Merkel!

# TREFFEN IM BUNDESTAG IN BERLIN

## WEINELF VON ANGELA MERKEL BEEINDRUCKT

VON RUDOLF KNOLL

Die deutsche Regierungschefin hatte einem Anliegen von drei Bundestagsabgeordneten Rechnung getragen. Initiator war Jan Metzler, Winzersohn aus Dittelsheim-Heßloch, der seine Kollegen Franz Josef Jung, ein Spross des Rheingauer Weingutes Jung (Erbach) und Ehrenspielführer der WEINELF, sowie Klaus-Peter Willsch (kein Winzersohn, aber ein Mann mit Bezug zum Rheingau) von seiner Idee begeistern konnte. Das Trio ließ wissen, dass es relativ leicht gewesen war, die Kanzlerin zu einem Treffen zu bewegen, auch mit dem Hinweis auf karitative Initiativen der WEINELF. Vielleicht dachte Merkel in diesem Zusammenhang an die guten Kontakte zur „richtigen“ deutschen Nationalmannschaft. Ihr Lieblingsspieler war bekanntlich Bastian Schweinsteiger, mit dem sie immer wieder mal plauderte. Die „Basti“-Rolle durften WEINELF-Präsident Robert Lönarz und Rowald Hepp übernehmen. Lönarz überreichte ein Trikot mit der Rückeninschrift „Merkel“ und der „12“ (Ehrenpräsident Norbert Heine hatte seine Nummer freigegeben) sowie einen Wimpel; Hepp übergab eine Magnumflasche mit Riesling aus Geisenheim. Die Kanzlerin hielt ihr Trikot für die Fotografen hoch und lächelte dabei herzlich-amüsiert. Dann bedankte sie sich noch für die Aufmerksamkeiten und wünschte „einen schönen Aufenthalt in Berlin“.

Das ließen sich die Weinefler nicht zweimal sagen. Peter Kröper, der Reiseprofi unter den Mitgliedern, hatte neben Hotel und S-Bahn-Fahrkarten auch noch eine Tour durch Berlin auf dem Schiff organisiert. Alles klappte perfekt; es wurde sogar gemutmaßt, dass Kröper auch die Ampel-Grünphasen genau kannte, damit alle Bahnen pünktlich erreicht wurden. Der Tag endete mit einem gemütlichen Abend im Weinladen Schmidt im Berliner Westend, dessen ChefIn Anja Schmidt gut mit WEINELF-Organisationswunder Erica Fischbach befreundet ist. Getrunken wurde das Gleiche wie im Bundestag: deutscher Wein. Im Vorfeld war zu erfahren, dass es seit dem Regierungsantritt von Merkel auch bei Empfängen nur deutschen Wein aus verschiedenen Anbaugebieten gibt (einige Weinefler gehören zu den Lieferanten). Ihr Vorgänger Gerhard Schröder war dagegen ein Mann der Toskana-Fraktion; bei ihm wurde fast ausschließlich italienischer Wein ausgeschenkt.

Die Begegnung im Bundestag wird bei den Beteiligten lange nachwirken. Wann hat man schon mal so einen (relativ) engen Kontakt zu einer Persönlichkeit der Weltgeschichte? Eine Steigerung wäre wohl nur mehr eine Audienz beim Papst – eine Rückennummer ließe sich finden. ■

# ETWAS NEUES BRAUCHT DAS LAND – UND AM BESTEN ETWAS GUTES: FLYING DINNER IM BÜRGERSPITAL WÜRZBURG

VON MARTIN SACHSE-WEINERT

Welche zeitgemäßen Trends kann man von einem „Unternehmen“ erwarten, das eben seinen 700. Geburtstag gefeiert hat? Welche bedeutsamen Fortentwicklungen vermag man mit einer traditionsreichen Institution in Zusammenhang zu bringen, die seit dem Mittelalter für Kontinuität und Verlässlichkeit steht?

Der Besucher des ersten „Flying Dinner“ im 700 Jahre alten fränkischen Weinhaus des Bürgerspitals in Würzburg konnte sich recht schnell davon überzeugen, dass eine Kombination all dieser Faktoren sehr wohl möglich ist und gerade die Kombination von althergebrachtem Qualitätsbewusstsein mit modernem Weiterentwicklungsanspruch eine anregende Symbiose ergibt.

Die Idee zu dieser Veranstaltung hatte Robert Haller, gebürtiger Schwabe, seit 1994 in Franken und seit 2007 Weingutsdirektor im Bürgerspital. Nachdem er gerade erst die Feierlichkeiten zum runden Geburtstag mit diversen Events über die Bühne gebracht hatte, organisierte er zusammen mit Giovanni Bellanti, dem Leiter des Weinhauses, diesen Abend, ideell und vor allem auch kulinarisch unterstützt von Christine Schilling, der Köchin des Weinhauses.

Verständlich, dass viele Interessierte und Weinbegeisterte dieser Einladung gefolgt waren, versprach die Kompetenz dieses Teams doch Besonderes in mehrfacher Hinsicht: Schilling ist Kundigen und lukullisch Versierten noch bekannt aus der Zeit, als sie – damals bereits mit einem Faible für frische, regionale Küche – „kulinarische Spaziergänge“ organisiert hatte, die viele Freunde fanden. Bellanti wiederum versteht es, das Weinhaus mit jungem, italienischem Schwung zu beleben und dabei gleichzeitig die ehrwürdigen Wurzeln nicht aus den Augen zu verlieren. Haller schließlich bringt in dieses Trio seinen unbestrittenen vinophilen Sachverstand ein. In Summe also die besten Voraussetzungen für einen gelungenen Abend, obgleich in dieser Form – sieht man von den früheren „Küchenpartys“ ab – bis dato noch keine Erfahrungen vorlagen.



Weingutsdirektor Robert Haller schafft es, Tradition und Moderne zu verbinden. (© Bürgerspital)



Robert Haller begrüßte die Gäste, um sie auf den Abend einzustimmen: Er stellte das Menü vor und kündigte zugleich eine darauf abgestimmte Weinauswahl an, wobei er mit dem Hinweis auf Flaschen auch aus der „Schatzkammer“ des Bürgerspitals die Erwartungshaltung aller deutlich hob.

So freute man sich zur Vorspeise – Salat von bunten Bohnenkernen, Tomaten in Salbei mit gebratenem Speck, Trifolata (Farce aus gehackten Kräutern und Pinienkernen) – über zwei Weine aus den Weingärten des Bürgerspitals, die jeder für sich geeignet waren, für ausreichend Begeisterung zu sorgen: zum einen ein 2008er Würzburger Stein „Hagemann“ Riesling, deklariert als Großes Gewächs, und zum anderen ein Riesling Erste Lage von der Abtsleite in Würzburg: eine Abfüllung, bei der mancher Kenner bereits mit der Zunge schnalzte und begann, über seine Lieblingslage zu philosophieren.

Überhaupt war der Abend geeignet, Kultur und Genuss zusammenzuführen – oder sollte man doch besser sagen: die Personen? Denn gerade auch dies war bzw. ist das erklärte Ziel des „Flying Dinner“, das sich zukünftig als geschlossene Gesellschaft auch für Firmen etablieren soll: Es ermöglicht ein Abendessen mit gehobenem Anspruch, ermöglicht, ja: bedingt zugleich den ständigen Wechsel von Gesprächspartnern. So waren auch die Themenbereiche dieses Abends in den verschiedenen Gruppierungen äußerst vielfältig. Vom Austausch von Visitenkarten wurde reger Gebrauch gemacht, konnte man sich doch immer auf mindestens einen gemeinsamen Nenner einigen: die Begeisterung für gute Küche mit exquisiten Weinen.

Dies belegen auch die folgenden Beispiele: Die Blumenkohl-Kokoscurry-Suppe mit gebratenen Scampi fand ihre Ergänzung wiederum in zwei idealen Begleitern: einem 2015er Riesling von der Lage Stein sowie einer einer halbtrockenen 2016er Scheurebe Kabinett – unser Favorit zur Suppe, die dadurch glänzte, dass die Köchin bei den Scampi wahrlich nicht gespart hatte. Hier wurden die Verfechter der These bestätigt, dass gerade aromareiche Weine hervorragend mit asiatischen Gerichten harmonisieren.

Zum rosa gebratenen Hirschrücken in Scheiben an Kartoffel-Sellerie-püree (wir folgen hier der originalen und originellen Schreibung auf der Schiefertafel) und Apfel-Chutney musste es dann natürlich ein Spätburgunder sein: ein Wein, den Haller nicht zu Unrecht als „Königsklasse“ des



Robert Haller: Der gebürtige Schwabe, der 1994 Franken zu seiner Heimat machte, ist seit 2007 Weingutsdirektor im Bürgerspital (© Bürgerspital)

Bürgerspitals bezeichnete. Man nahm dem Weingutsdirektor seine Begeisterung für die gereichten Magnumflaschen ab, wenn er von „Sportsgeist“ und „Herzblut“ sprach, die er in diesen Tropfen gesteckt habe. Gelagert im Barrique, vermochte dieser 2009er Rotwein aus dem benachbarten Veitshöchheim das Fleischgericht wunderbar zu unterstützen: Filigran und zugleich mit markanten Schlieren im Glas harmonisierten die süßen Anklänge zum Wild auf das Vortrefflichste. Dagegen fiel der 2014er Blaufränkisch anfangs etwas ab, was aber, so wurde mehrfach moniert, nur an persönlichen Vorurteilen des Kritikers liegen mochte. Und in der Tat: Wir freundeten uns immer mehr mit dieser Rebsorte an, zeigte sie doch in diesen Flaschen ihren typischen, unverwechselbaren Charakter.

Hervorragend ausgewählt war ebenso der 2010er Weißburgunder, auch er aus dem Barrique-Fass, zum gefüllten Camembert mit Haselnüssen und Crème von Oliven, dazu feine Scheiben von Champignons, der den zeitgleich kredenzten 2014er Chardonnay deutlich in den Schatten stellte. Mit dieser Möglichkeit, immer zwei Weine zu den Gerichten zu kombinieren, konnten einerseits immer wieder vinophi-

le Gelüste befriedigt werden, andererseits war ständig für neuen Gesprächsstoff über diese Varianten gesorgt. Auch wenige Kundige konnten so ihre persönlichen Geschmacksfavoriten entdecken und begründen, fanden sich doch immer Gleichgesinnte.

Was bislang fehlte? Ein krönender Abschluss, als zu den Honigäpfeln mit Gewürzkuchen im Glas ein 2012er Riesling Auslese vom Stein kredenzte wurde. Hier zeigte sich erneut die Handschrift von Haller, der einen modernen Süßwein-Stil vertritt, bei dem das Botrytis-Aroma nicht so dominant im Vordergrund steht und eher auf feine Eleganz geachtet wird.

Und was bleibt? Die Erinnerung an einen gesprächreichen, kulinarisch und vinophil erfüllten Abend, die Erkenntnis, dass sich Tradition wunderbar mit der Moderne verbinden lässt – und die Hoffnung, dass das „Flying Dinner“ zu einer festen Einrichtung des Bürgerspitals wird. Die Chancen dafür stehen nicht schlecht, überzeugte sich doch auch Stiftungsdirektorin Annette Noffz persönlich von den Qualitäten, die das Bürgerspital bietet – 700 Jahre nach seiner Gründung. ■

# GUTE ADRESSEN AN DER MOSEL WEINKOMPASS STELLT 50 STRAUSS- WIRTSCHAFTEN VOR

VON NORBERT KRUPP



Weinkompass Mosel – eine Reise zum Genuss (© Leinpfad Verlag)

Eine Auswahl von 50 aus 90 besuchten Straußwirtschaften und Guttschänken an der Mosel, die allesamt von gastfreundlichen Winzerfamilien betrieben werden, präsentiert Gastronomieverleger Hans-Wilhelm Apelt (Jahrgang 1949) in seinem „Weinkompass Mosel“, der im „Leinpfad Verlag“ in Ingelheim erschienen ist.

In alphabetischer Reihenfolge von Alf bis Zell und geografisch dem Lauf der Mosel zwischen Palzem und Wittingen folgend, stellt das Taschenbuch Genussorte und Gastgeber vor. Neben einer ausführlichen Beschreibung von Ambiente, Weinangebot und Speisekarte verrät der Autor auch stets seinen persönlichen Verzehr-Tipp. Wie gut ihm der Betrieb insgesamt sowie Weine, Speisen und Atmosphäre im Detail gefallen haben, bewertet Apelt mit bis zu fünf Trauben.

Fotos von den (leider meist leeren) Lokalen und von den Weinmachern hat Junior Benjamin Apelt beigesteuert, um auch einen optischen Eindruck zu vermitteln.

Zu jeder Adresse gibt's einen praktischen Service-Teil, mit Informationen über Öffnungszeiten, Anfahrt und Parkplätze, Zahl der Sitzplätze, Reservierung sowie andere Besonderheiten.

Auf drei ergänzenden Seiten wird zudem Grundlagenwissen über den Weinbau an der Mosel zusammengefasst, das dieses traditionsreiche Weinbaugebiet voller Steillagen kompetent beschreibt.

Aus seinen besten Bewertungen hat der Autor eine Top-10-Liste erstellt, die vom Weingut Lehnert-Veit in Piesport sowie vom Weingut Amlinger-Schardt in Bullay (beide auf Platz 1) angeführt wird, gefolgt vom Weingut Walter J. Oster in Ediger-Eller und vom Weingut Caspari der Familie Eggert in Traben-Trarbach (beide auf Platz 2). Aber auch die anderen 46 Betriebe lohnen einen Besuch, daher sollte man Apelts „Weinkompass“ bei der nächsten Mosel-Tour im Handschuhfach des Wagens oder in der Gepäcktasche des Fahrrads dabei haben. ■

**Hans-Wilhelm Apelt:** Weinkompass Mosel, Broschur, 112 Seiten mit 120 Farbfotos, ISBN 978-3-945782-21-7, Preis: 13,90 Euro



# REISEFÜHRER „RHEINHESSEN, RHEINGAU“ DES AUTORS KNOW-HOW MACHT'S SPANNEND

VON HERMANN-JOSEF BERG

Schon wieder ein Reiseführer für Rheinhessen und den Rheingau. Stimmt. Aber ein guter, um es vorwegzunehmen. Vielleicht nicht der tiefgründigste, eher am komplexesten. Jedoch mit Leichtigkeit zu lesen. Passend zur Lebensart, zu den Menschen in diesen beiden Landstrichen. Wer Günter Schenk kennt, der weiß, welch Meistersucher des Details er ist. Der langjährige ZDF-Journalist weiß allerdings auch um die gebotene Kürze unter anderem von Geschriebenem – getreu dem journalistischen Grundsatz: „In der Kürze liegt die Würze!“

Etwa ein Jahr hat der gebürtige Mainzer an diesem „Handbuch für individuelles Entdecken“ – wie es unauffällig unter seiner Namensnennung heißt – gearbeitet. Er wollte dieses 360-seitige Werk schreiben, weil es ihm „kulturgeschichtlich, kulturpolitisch“ notwendig erschien. Rheinhessen und Rheingau seien für ihn seit Jahrzehnten Heimat – und der Rhein zwischen beiden Regionen seiner Ansicht nach kein Trennendes. Mit dem Reise Know-How Verlag Peter Rump fand Schenk einen kongenialen Partner. Das Bielefelder Unternehmen gilt als führender unabhängiger Reisebuchverlag im deutschsprachigen Raum. Der Fokus liegt auf Informationen für selbst organisierte Reisen.

Die inhaltliche Gliederung überzeugt. Orientierung geben die Namen der Regionen und natürlich der beiden so nahe beieinanderliegenden Landeshauptstädte Mainz (Rheinland-Pfalz) und Wiesbaden (Hessen). Hinzu kommen die Beschreibungen von 24 rheinhessischen und elf Rheingauer Städten und Gemeinden. Die Bemühungen des Autors, Besonderheiten hervorzuheben und spezielle Empfehlungen zu geben, sind unverkennbar. Das macht diesen Reiseführer spannend.

Grafisch abwechslungsreich unterstützt, mit einem hohen, wohlthuenden Bildanteil, wird zum Rein-

und Weiterlesen animiert. Insbesondere die Kapitel über Mainz und Wiesbaden haben Tiefgang. Dokumentiert durch Aspekte der Stadtgeschichte, Bräuche, Stadtführungen, Zentrumskarten und vie-

les mehr. Natürlich bringt Günter Schenk hier sein profundes Wissen vor allem um die Mainzer Fastnacht ein, auch seine kritischen Gedanken dazu.

Selbstverständlich fehlen die Hinweise zum „Wein erleben“ nicht – sei es in Deutschlands größtem und seit einigen Jahren sehr dynamischem Anbaugebiet Rheinhessen sowie im Rheingau, der Topregion für Riesling und Spätburgunder. Auch die Rubrik „Land und Leute“ (Geschichte, Wirtschaft, Architektur etc.) ist hilfreich, um diese beiden alten Kulturlandschaften Deutschlands und Europas näher kennenzulernen.

Sicherlich ein i-Tüpfelchen: die praktischen Reisetipps von A bis Z. Beispielsweise für barrierefreies Reisen oder das Reisen mit Kindern. Wirklich gut sind auch die Empfehlungen zum Essen und Trinken oder zu Klima und Reisezeit.

Wenn es an diesem Reiseführer auf die Schnelle etwas zu kritisieren gibt, dann ist es die für ältere Mitmenschen viel zu kleine Schrift.

**FAZIT:** Wer sich für eine Erst- oder weitergehende Erkundung von Rheinhessen und Rheingau entscheidet, wird diesen Reiseführer – auch vom Preis her (16,90 Euro) – wertschätzen! ■



Cover-Abbildung: ISBN 978-3-8317-2809-1, 1. Auflage 2017

# DER WEIN-GRAF

VON NORBERT KRUPP

WOLFGANG  
JUNGLAS



# DER WEIN-GRAF

Erwein Graf Matuschka-Greiffenclau – ein Porträt

Aus Anlass des 20. Todestages von Erwein Graf Matuschka-Greiffenclau am 19. August 2017 erscheint im Leinpfad Verlag die erste Würdigung von Leben und Werk des Ausnahmewinzers:

**"Der Wein-Graf. Erwein Graf Matuschka-Greiffenclau – ein Porträt"**

Autor Wolfgang Junglas, ISBN 978-3-945782-29-3, 132 Seiten, mit zahlreichen Fotos, Hardcover, 15 €





Im Presstext zum Buch ist zu lesen:

(Zitat): "Erwein Graf Matuschka-Greiffenclau leitete von 1975 an in 27. Generation das Familienweingut Schloss Vollrads. Sein tragischer Selbstmord 1997 erschütterte den Rheingau und die internationale Weinwelt. Beendet war damit auch die fast 800-jährige Weinbaugeschichte der Familie auf Schloss Vollrads, die jetzt mit einem Weingut in Frankreich fortgeführt wird. Dabei hatte der Wein-Graf die Weinszene mit kreativen Ideen und innovativen Marketingkonzepten aufgemischt und dem deutschen Wein eine Runderneuerung wie kaum ein anderer verpasst. Der „König“ des Rheingaus prägte die Weinphilosophie der Region und verhalf dem Riesling zu internationalem Ansehen. Der Rheingauer Weinjournalist Wolfgang Junglas dokumentiert einfühlsam und mit Liebe zum Detail das Leben und Wirken des Grafen. Grundlage sind zahlreiche Gespräche mit Zeitzeugen und allererste Quellen aus dem nahen Umfeld wie der Familie, den engen Mitarbeitern, den Wein-Weggefährten, ebenso wie dem Gutsverwalter und der Naspas als Hausbank. Damit beleuchtet der Autor die facettenreiche Persönlichkeit des Wein-Grafen und versucht, eine Antwort auf die Frage nach dessen tragischem Tod zu finden."

Das Buch war spannend zu lesen und erweckte in mir die Neugierde auf weitere Hintergründe, die ich vom Autor in einem Interview hinterfragt habe:

**Auf welche widersprüchlichen Informationen, die sich nicht mehr auflösen ließen, sind Sie bei Ihren Recherchen gestoßen?**

**Wolfgang Junglas:** Vereinzelt hört man, dass Graf Erwein bewusst von der Naspas geschädigt werden sollte. Es gibt da regelrechte Verschwörungstheorien. Dafür habe ich keine Anhaltspunkte gefunden.

**Welche Seite von Erwein Graf Matuschka-Greiffenclau blieb der Öffentlichkeit eher unbekannt?**

**Wolfgang Junglas:** Ich habe mich auf den öffentlichen Grafen konzentriert – da ist sicher vieles bekannt. Aber wenn man alle seine unterschiedlichen Facetten kompakt und eindringlich wie in meinem Buch liest, ist es schon beeindruckend. Gerade für die deutsche Weinwirtschaft, für die Harmonie von Speise und Wein und für die Einführung moderner Marketingstrategien im Weinbau hat er erstaunlich visionäres geleistet, das heute noch Gültigkeit hat.

**Wie beurteilen sie die damaligen Chancen für Erwein Graf Matuschka-Greiffenclau, das Weingut doch noch aus eigener Kraft der Familie oder durch Mithilfe von Freunden vor der Insolvenz zu retten?**

**Wolfgang Junglas:** Im Nachhinein lässt sich immer gut reden – aber Graf Erwein hätte beizeiten Partner mit ins Boot holen sollen, um die Schuldenlast überschaubar zu halten. Es gab in den Jahren vor seinem Selbstmord sehr überzeugende Konzepte seriöser Investoren, die ihm eine Gesichtswahrung erlaubt hätten. Aber dies war offensichtlich keine Option für ihn.

**War nach Ihrer Einschätzung der Insolvenzantrag der Hausbank der Auslöser für den Freitod des Grafen?**

**Wolfgang Junglas:** Ja sicher – der Graf hatte wohl die Ernsthaftigkeit der Situation unterschätzt. Seine Taktik schien es zu sein, auf Zeit zu spielen – ich glaube, er wollte die Lösungsmöglichkeiten in Wahrheit nicht umsetzen: Drei ernsthaften Interessenten hat er mündlich feste Zusagen gemacht – und sie in keinem Fall eingehalten.

**Auf dem Gedenkstein am Todesort des Grafen wird die Frage nach der Schuld aufgeworfen. Haben Sie darauf eine Antwort gefunden?**

**Wolfgang Junglas:** Der Abschiedsbrief von Graf Erwein an die Öffentlichkeit gibt meiner Meinung nach Hinweise: Sätze wie „Ich bin angetreten“ und „Mein Lebenswerk und damit der Sinn meines Lebens sind zerbrochen“ deuten auf eine übersteigerte Pflichterfüllung hin. Ich glaube, Graf Erwein ist eher an den eigenen Ansprüchen gescheitert als an kaufmännischen Fehlern oder an ungünstigen Umständen.

**Was glauben Sie? Konnte sich der Graf kurz vor seinem Ende nicht mehr mit dem Grundsatz der Unbeugsamkeit und Stärke arrangieren, der in Stein gemeißelt auf dem Kaminsims der Veranstaltungshalle steht?**

**Wolfgang Junglas:** Darüber kann ich nur spekulieren. Wer zu stark ist und sich nicht biegen kann, bricht eher.

**Wie sehen Sie das? Kann die Naspas auf Dauer die Besitzerin des Weingutes bleiben. Dieses Geschäftsgebot und die damit verbundenen Risiken sind ja nicht gerade Banken-spezifisch?**

**Wolfgang Junglas:** Man kann sicherlich darüber diskutieren ob eine Bank Besitzerin eines Weingutes sein sollte. Schloss Vollrads ist der Naspas „vor die Füße gefallen“. Unter den gegebenen Umständen erscheint mir die aktuelle Lösung aber die sinnvollste für die Region und das historische Weingut.

**Welche Verdienste um den deutschen Wein und speziell um den Rheingau hat sich Erwein Graf Matuschka-Greiffenclau zu Lebzeiten erworben, die ihm über den Tod hinaus sein besonderes Ansehen dokumentieren werden?**

**Wolfgang Junglas:** Viele heute selbstverständliche Veranstaltungen wie „Die glorreichen Tage“ und die „Schlemmerwochen“ wurden von Graf Erwein initiiert. Auch die Rheingauer Flöte geht auf ihn zurück. Der Wein-Graf hat dem Rheingauer und dem deutschen Wein insgesamt wieder zu internationalem Renommée verholfen. Er hat den deutschen Winzern den Glauben an die eigene Stärke gegeben..

**Bei der Lektüre Ihres Buches spürt der Leser, dass Sie mit viel Freude und großem Interesse an die Recherche gingen. Wieviel Prozent des Buches sind Inspiration, und wieviel Prozent sind im Rahmen von Transpiration entstanden?**

**Wolfgang Junglas:** Ich bin Journalist und habe das Buch als Reportage angelegt: Ich habe Fakten und Aussagen über Graf Erwein zusammengetragen und versucht, damit eine interessante und spannende Geschichte zu erzählen. Bei einem solch sensiblen Thema war dies schon eine sehr anspruchsvolle Aufgabe.

**Zuletzt noch eine Frage an den Vorsitzenden des Vereins „Weinfeder“: War es hilfreich, beim Schreiben hin und wieder eine kleine Riesling-Pause einzulegen?**

**Wolfgang Junglas:** Ich möchte den Eindruck vermeiden, dass man nur mit Hilfe von Wein schreiben kann. Wenn ich Texte schreibe, trinke ich grundsätzlich keinen Wein, sondern lasse mich durch den Blick auf Schloss Vollrads von meinem Schreibtisch aus inspirieren. Das Glas Riesling hebe ich mir immer für den Genuss nach dem Schreiben auf. ■