

enos

von Wein, Menschen und Kulturen

Die besten
Weine
Südtirols



DER PAPST, DER BÄUME LIEBT

Hugh Johnson kennt jeder. Mit seinem Weinatlas legte er den Grundstein der modernen Weinpublizistik. Cora Stephan besuchte ihn

GERN LIESSE MAN SICH NIEDER

Früher war die Krim blühendes Weinbaugebiet. Was aus ihr unter russischer Besatzung geworden ist, erlebte Suzanne Bontemps

IST GEORGIEN DIE WIEGE DES WEINS?

Patrick McGovern, der Indiana Jones des Alkohols, meint, dass die Mythen über das Land und seine Quevris viele Fragen offen lassen

VENEZIA UND DAS ROTE DREIRAD

Die Welt redet vom Untergang der Stadt in der Lagune. Nicht so Michel Thoulouze. Der einstige Medienmanager fand sein Glück auf einer Laguneninsel und gründete hier sein Weingut



Lieben Sie Wein oder trinken Sie ihn nur?



- + Über 100.000 professionell und unabhängig verkostete, beschriebene und bewertete Weine im Weinführer
- + Die 5.500 besten Erzeuger Europas
- + Alle europäischen Weinregionen ausführlich beschrieben
- + 21.000 umfangreiche Beschreibungen von Weinbegriffen im Glossar
- + 5.500 Übersetzungen von Weinbegriffen in Englisch, Italienisch und Französisch
- + 21.000 Synonyme für die Suche
- + Shopping-Datenbank mit über 190.000 Weinen mit Preisen und Bezugsmöglichkeiten
- + 7.500 Beschreibungen von Wein-Webseiten im Webkatalog, den Gelben Seiten zum Thema Wein
- + Magazin mit 1.300 Artikeln über Wein
- + Einkaufsvorteile bei ca. 100 Weinhändlern und Winzern
- + Insgesamt ein 25 Meter hoher Stapel Papier mit Weinfomationen
- + Ständig aktualisiert
- + Von Fachjournalisten geschrieben, kein Social Media

Und das alles für nur
24,⁵⁰ €/ Jahr
www.wein-plus.eu



Man könnte es als paradoxal bezeichnen, aber vielleicht ist es auch nur ein ganz normales Phänomen, das der Faszination des Unbekannten, sprich der menschlichen Neugier geschuldet ist. Obwohl wir in den letzten vier Ausgaben eine große **Mehrheit der kurzen wie der langen Artikel Deutschland** gewidmet haben – auf den Plätzen folgten Italien und Frankreich, was bei einer Zeitschrift zum Thema Wein ja auch nicht unbedingt verwunderlich ist – galt das Leserecho in der Regel den eher marginalen Schauplätzen unserer Reportagen und Portraits: dem Kosovo, Portugal, dem antiken Griechenland oder auch der georgischen Provinz Kachetien.

Es ist wohl wirklich so, dass **diese ausgefallenen Themen das Eigentliche, das Besondere** an enos sind. Es sind die Themen mit den ungewöhnlichsten Blickwinkeln auf die Weinwelt, und natürlich sind wir auch ein wenig stolz darauf, dass genau diese Geschichten so großen Anklang finden.

Auch in diesem Heft möchten wir Sie deshalb wieder in **einige der entlegeneren Gegenden des Weinuniversums** entführen. Auf die Halbinsel Krim zum Beispiel, in die Antarktis oder auf die Andamanen-Inseln im Indischen Ozean. Vielleicht sind das ja erneut die Themen, die am meisten Aufmerksamkeit erregen können. Obwohl wir natürlich wie gewohnt einen Großteil dieses Heftes „europäischen“ Themen gewidmet haben: der Lagune von Venedig etwa, dem (Wein)Papst der Päpste, Hugh Johnson, oder auch den Oliven und ihrem Öl, die zusammen mit der Weinrebe Geburtshelfer der europäischen Kultur waren.

Worüber wir uns in den letzten Monaten besonders gefreut haben, das waren die **Hinweise auf interessante Geschichten, die wir von Kollegen wie Lesern erhielten**. Denn natürlich sind wir auf solche Hinweise angewiesen - wie jede Zeitschrift, die den Dialog mit ihren Lesern für einen wesentlichen Bestandteil ihrer Arbeit hält. In Zeiten des Internets und der sozialen Medien allemal!

Wenn Sie beim Thema enos immer auf dem Laufenden sein wollen, folgen Sie uns doch einfach auf Facebook (www.facebook.com/enosmag/) oder Twitter (twitter.com/enosmag). Dort können Sie kommentieren, kritisieren oder uns auch nur Fragen zu unseren Heften und zum Wein ganz allgemein stellen. Wir werden versuchen alle zu beantworten. Versprochen!

In diesem Sinne: Viel Spaß bei der Lektüre der vorliegenden Ausgabe von enos!

Es
Eckhard Lorenz

INHALT

ORTSTERMIN 6

Riesling aus der Wüste +++ 70° 40' N - 8° 16' W +++
Doping rot-weiß

12 **VENEZIA UND DAS
ROTE DREIRAD**

Titel:

Michel Thoulouze war ein erfolgreicher Medienmanager, als er sich entschloss, seine Karriere an den Nagel zu hängen und in der Lagune von Venedig ein Weingut zu gründen. Eckhard Supp hat ihn besucht.

26 **DER PAPST, DER
BÄUME LIEBT**

Das Portrait:

Die Schriftstellerin Cora Stephan besuchte Hugh Johnson, den Begründer der modernen Weinpublizistik.

38 **GERN LIESSE MAN
SICH NIEDER**

Die Reportage:

Einst war die Krim blühendes Weinbauland. Dann kam der Maidan, kam die russische Besatzung. Suzanne Bon-temps ist für enos der Frage nachgegangen, was aus dem berühmten Krim-Weinbau geworden ist.

Die Bildreportage:

44 **OLEA**

Am Anfang war das Feuer, dann kam das Öl. Was die abendländische Kultur dem Ölbaum schuldet, hat Carlos Falcó für enos aufgeschrieben.

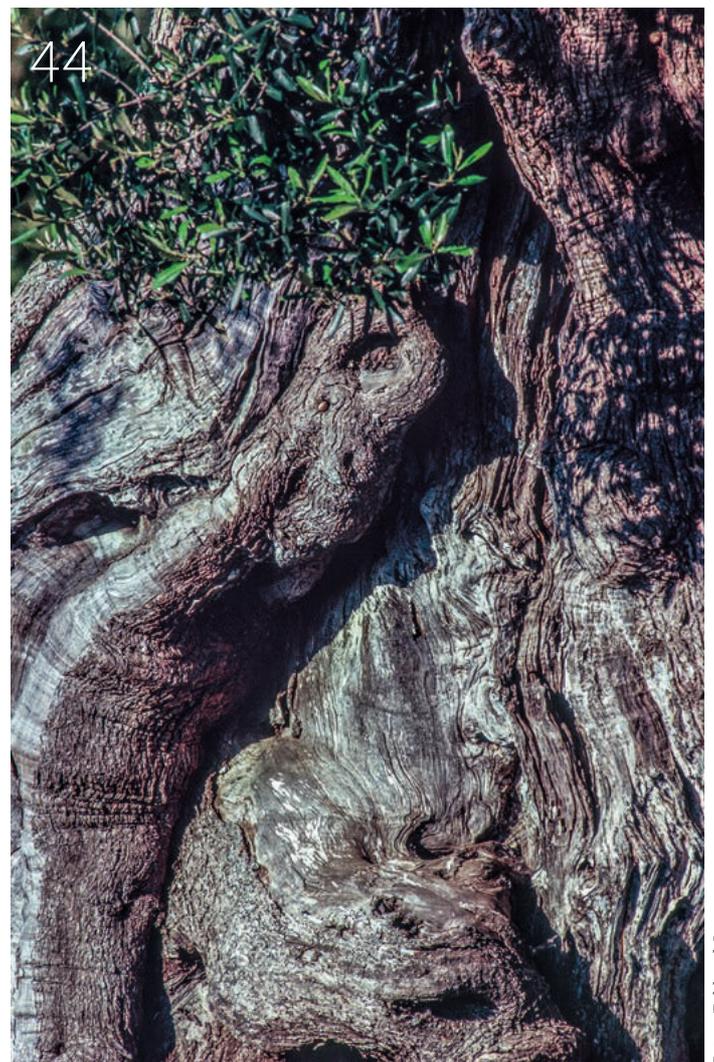
ZIMMER MIT WEIN 58
Villa Lalique: Ein Haus mit Glas

DANN UND WANN EIN ELEPHANT 60
Eine Reise auf die Andamanen

64 **GEORGIENS QUEVRIS UND
DIE GESCHICHTE DES WEINS**

Hintergrund:

Ist Georgien wirklich die Wiege des Weinbaus? Patrick McGovern, der „Indiana Jones des Alkohols“ hätte da noch ein paar Fragen, die es zu beantworten gälte.



Fotos: Eckhard Supp



Die besten Weine Südtirols

70 NOCH DUFT NACH OBEN
Thomas A. Vilgis über die Bedeutung der Glasform für Duft und Geschmack

71 GESUND, UNGESUND, GESUND ...
Ist Wein gesund oder nicht? Wie so oft kommt es auf den Einzelfall an.

72 FLÜSSIGE TRÄUME
Zwischen den Welten: Südtirol +++
Nicht nur in Franken: Silvaner +++
Im Land der Korkeichen: Alentejo

Das Interview:

MIT DEM MOTORRAD 78 ZUM WEIN

Mit dem Motorrad fuhr Tetsuro Akanegakubo von Japan nach Italien ... wo er nicht nur die Liebe seines Lebens traf, sondern auch den Wein entdeckte.



84 WEINKAUF IN ... BERLIN
Auferstanden aus Ruinen

86 DAS ETWAS ANDERE ANGEBOT
Rotweinbläser und Weißweinstreicher

88 KRIEG DER NASEN
Weinhändler gegen Weinkritiker

90 APULIEN IN RHEINHESSEN
Das „Buchholz“ in Mainz ist Geschichte. Frank Buchholz aber kocht weiter. Für uns waren es Ricotta-Artischocken-Ravioli mit Calamaretti

94 EINE FLASCHE UND IHRE GESCHICHTE
Lafit(t)e für Milliardäre

RUBRIKEN

News 5, 42-43

Auf den Spuren von Proust 93

Im nächsten enos 96

IMPRESSUM

Redaktion enos
Perckentinweg 27 a
22455 Hamburg
Tel: 040-47193475, Fax: 040-47193556
Internet: www.enos-mag.de
E-Mail: redaktion@enos-mag.de

Herausgeber und Chefredakteur
Dr. Eckhard Supp (esupp@enos-mag.de)

Mitarbeiter dieser Ausgabe
Tetsuro Akanegakubo, Suzanne Bontemps, Frank Buchholz, Johannes von Dohnanyi, Carlos Falcó, Patrick McGovern, André Liebe, Klaus Stuttmann (Illustrationen), Dr. Cora Stephan, Dr. Eckhard Supp, Ilija Trojanow, Prof. Dr. Thomas A. Vilgis

Bildredaktion
Sabine Stehlik (stehlik@arcor.de)

Artdirection / Layout
Verena Fien (verena.fien@gmx.de)

Verlag
Redaktionsbüro Dr. Eckhard Supp
Perckentinweg 27 a, 22455 Hamburg
Tel: 040-47193475, Fax: 040-47193556

Anzeigenleitung
Office for Media Thorsten Peters
Kleiner Kielort 4, 20144 Hamburg
Tel: 040-555659431, Fax: 040-555659450
E-Mail: thorsten.peters@officeformedia.de

Anzeigenpreise
Preisliste 01, gültig ab 1.1.2015

Vertrieb Handelsauflage
VU Verlagsunion KG
Am Klingenberg 10, 65396 Walluf
Tel: 06123-6201830

Abo-Verwaltung und Einzelheftbezug
enos Leserservice interabo GmbH
Postfach 103245, 20022 Hamburg
Tel: 030-611052618, Fax: 030-611052619
E-Mail: enos@interabo.de

Herstellung
dm druckmedien gmbh
Paul-Heyse-Straße 28, 80336 München
Tel: 089-51616100, Fax: 089-51616199

enos erscheint vier Mal jährlich
Jahresabonnement: 39,00 €
Einzelheftpreis: 9,80 €

Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Bilder wird keine Haftung übernommen.

Copyright®
Redaktionsbüro Dr. Eckhard Supp
Alle Rechte der Verbreitung, auch durch Film, Funk und Fernsehen, fotomechanische Wiedergabe, Tonträger jeder Art, auszugsweisen Nachdruck oder Einspeicherung und Rückgewinnung in Datenverarbeitungsanlagen aller Art sind vorbehalten. Fotokopien für den persönlichen und sonstigen eigenen Gebrauch dürfen nur von einzelnen Beiträgen als Einzelkopien hergestellt werden.

Umschlagfoto: Eckhard Supp

Der Cartoon

von Klaus Stuttmann



Fotos: E. Supp, Weng Lei/Imaginechina



GERÄUCHERTE WÜRSTCHEN IM WEIN

Sätze vom Typ „riecht nach Blaubeeren, Erdbeeren und Eukalyptus“, kann man in Verkostungsnotizen europäischer, amerikanischer oder australischer Weinfreunde recht häufig lesen. Auch viele Weinmacher preisen ihre Weine mit solchen Aromabeschreibungen an. Dass das auf dem chinesischen Markt für gehöriges Unverständnis sorgen kann, war kürzlich Thema eines Artikels auf der Website des australischen SBS-TV-Kanals. Bei Erwähnung von Blaubeeren oder Erdbeeren, so Winzer Richard Angrove aus dem südaustralischen McLaren Vale, stelle er häufig fest, dass seine chinesischen Gegenüber erst einmal mithilfe ihrer Smartphones versuchten, herauszufinden, was es mit diesen Früchten auf sich habe. Aromen, die das chine-

sische Publikum kenne, so der Winzer weiter, seien eher Banane, geräucherte Würstchen oder Sojasauce. So empfänden Chinesen unseinen Duft von Erdbeeren vielmehr als einen von Pappelfrüchten, den der Brombeere als Hagelorn und Ananas als Jackfrucht.

Dass die Weinexporteure der Neuen Welt – Australier, Chilenen und Neuseeländer an erster Stelle – großes Interesse daran haben müssten, sich auf die chinesische Duftpalette einzustellen, signalisiert die derzeitige Entwicklung des chinesischen Weinmarkts. Dort sind nämlich – unter anderem in Folge von neuen, restriktiven (Korruptions)Vorschriften für Staatsbedienstete – die teuren, meist französischen Gewächse auf dem Rückzug. Davon profitieren preislich günstigere Weine aus den genannten Ländern der Neuen Welt, deren Exporte ins Reich der

Mitte entgegen dem allgemeinen Markttrend in letzter Zeit deutlich anstiegen.

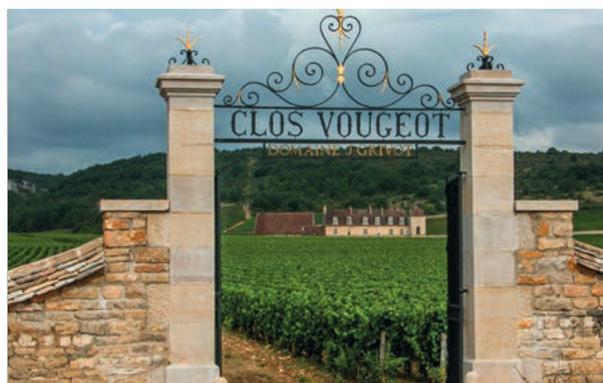
WIE GOTT IN FRANKREICH

Insgesamt drei französische Weinbaugebiete wurden in den letzten Jahren in die UNESCO-Welterbeliste aufgenommen: die „climats“, sprich Weinberglagen des Burgund, das Loiretal zwischen Maine und Sully und – zuletzt – die Weinberge und Weinkeller der Champagne. Für Frankreichs Tourismus und Weinbau sind das – so hofft man dort jedenfalls – wichtige Auszeichnungen, glaubt man doch, den Zustrom ausländischer Reisender mit ihrer Hilfe von 82 Millionen im Jahr 2012 auf über 100 Millionen steigern zu können.

Wenn man weiß, dass die ca. 7,5 Millionen

Besucher – darunter 2,5 Millionen Ausländer – in Frankreichs Weinbergen und –kellern für einen Umsatz von 12 Milliarden Euro im Jahr sorgen, kann man ermesen, welchen wirtschaftlichen Stellenwert der Weintourismus im Lande der Grands Crus einnimmt. Einer Umfrage zufolge wählte von den Besuchern Frankreichs etwa ein Drittel das Land unter anderem wegen seiner Gastronomie und seiner Weine als Urlaubsziel aus.

Eine im letzten Jahr vom Deutschen Weininstitut veröffentlichte Studie der Hochschule Geisenheim bestätigt die Bedeutung des Weintourismus auch für Deutschland. Aus ihr geht hervor, dass die Erzeuger des Rheingaus mehr als 15 Prozent ihrer Produktionsmenge durch den Direktverkauf an Endverbraucher im Weingut absetzen.



Riesling aus der Wüste

Klar doch! Der größte Rieslingerzeuger der Welt sitzt natürlich an der Mosel. Nein? Vielleicht im Rheingau? Auch nicht? Oder doch im Elsass, in Österreich, Italien oder Australien? Alles falsch! Die weltweit größte Rieslingmenge erzeugt und vermarktet eine Kellerei aus Woodinville, einem Vorort von Seattle, der schlaflosen Stadt von Boeing und Microsoft im US-Bundesstaat Washington.



Fotos: Chateau Ste Michelle

Die Chateau Ste. Michelle Wine Estates – so der Name des Kellereiuniversums, das seinen Namen von Washingtons bekanntestem Weingut erhielt – rühmen sich, gut 80 Prozent der insgesamt mehr als 2.500 Hektar Rieslingweinberge des Staates zu bewirtschaften. Allein von ihrem feinherben Columbia Valley Riesling vermarktet die Gruppe knapp zwölf Millionen Flaschen im Jahr. Und wer es noch nicht wusste: Riesling ist mit deutlichem Abstand vor Chardonnay, Cabernet und Merlot die meistkultivierte Rebsorte Washingtons. Dabei fing das mit dem Riesling hier, unweit der Pazifikküste, recht mühsam an. Zwar wurden bereits 1825 erste Reben gepflanzt – Washington wurde ja, im Unterschied

zum italo-hispanischen Kalifornien, von Deutschen und Franzosen besiedelt –, aber die Stöcke überlebten den ersten Frost nicht. „Chateau-Ste-Michelle“-Weine gab es ab 1976, aber, so der deutsche Vertreter der Kellerei selbstkritisch, die längste Zeit blieb der Riesling eine „mäßige Brühe“. Erst ein Joint Venture mit Moselwinzer Ernst Loosen brachte die Wende, und 2008 war der erste Jahrgang, „über den Loosen nicht gemeckert hat“.

Heute werden acht verschiedene Rieslinge aus Washington – davon drei der Loosen-Kooperation „Eroica“ – in immerhin 137 Länder exportiert. Selbst in Deutschland, so die stolze Kellerei, konsumiert man im Jahr etwa 100 000 Flaschen Wüstenriesling aus dem amerikanischen Nordwesten.



Der Großteil der Weinberge von Chateau Ste Michelle liegt im heißen, wüstenartigen Hinterland von Seattle, das durch die Gipfel der Kaskadenkette von der Küste mit ihrem eher regnerischen Klima getrennt wird.

Foto: Stefan Christmann, AWI



70° 40' N
8° 16' W

Fast ein Jahr – so lange müssen die Bewohner des schicken Stelzenhauses in einer der unwirtlichsten Gegenden der Erde immer warten, bis sie an sie verschickte Weine endlich entkorken und genießen dürfen. Es sind die Wissenschaftler der Forschungsstation Neumayer III auf dem gut 200 Meter dicken Schelfeis der Atka-Bucht in der Antarktis. Jahr für Jahr werden sie aus Rheinhessen und aus der Pfalz mit einer Kiste Wein versorgt, die bereits im August von den amtierenden Weinköniginnen der beiden Regionen gepackt und anschließend über den Hafen von Kapstadt mit dem Versorgungsschiff Polarstern in die kalte Einöde verschickt werden.

Ihr Ziel erreichen die Weinflaschen nach einer 14 000 Kilometer weiten Reise jeweils zwar schon um Weihnachten oder Neujahr, geöffnet werden sie aber traditionell erst am Tag der Wintersonnenwende, dem Mittwinter der südlichen Hemisphäre – je nach Sonnenstand etwa der 21. Juni. Verantwortlich für die ungewöhnliche Weinverschickung ist der Pate der Forschungsstation, die rheinland-pfälzische Struktur- und Genehmigungsdirektion Süd, deren Präsident, Jürgen Seimetz, mit dieser Aktion das Andenken an den Namensgeber der Station, den Polarforscher Georg von Neumayer (* 1826, † 1909), hochhalten will, der in Rheinhessen geboren wurde und in der pfälzischen Weinhauptstadt Neustadt starb.

Welche Flaschen die royalen Packerinnen in der einen Meter hohen Kiste verschicken, wird nicht bekannt gegeben, und wie viele es sind, unterliegt ebenfalls der Diskretion der Spender wie der Empfänger. Immerhin sind zu Mittwinter von den in der Regel 40 Männern und Frauen der Station nur noch jeweils zehn „an Bord“. Und da möchte wohl keiner den Verdacht aufkommen lassen, die zehn würden sich im Schutz der antarktischen Dunkelheit sinnlos betrinken.

Doping rot-weiß

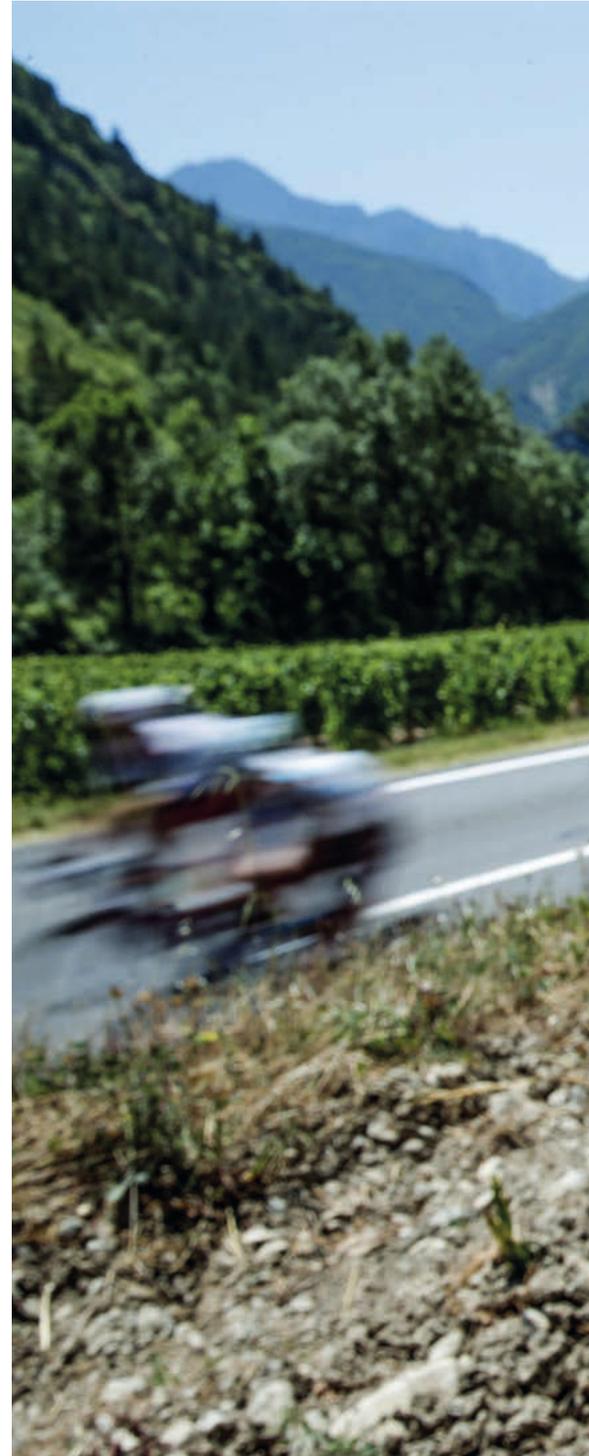
Keines Blickes würdigen die Rennfahrer der Tour de France normalerweise die Trauben rechts und links ihrer auf der mehrere tausend Kilometer langen Rundfahrt, ganz gleich, ob es sich wie hier um Weinberge in den Tälern der französischen Seealpen oder um die berühmten Châteaux des Bordelais handelt. Der Fokus der Fahrer ist einzig und allein auf das Rennen gerichtet, und die Flüssigkeiten, die sie zu sich nehmen, sind in der Regel nicht alkoholisch, wiewohl auch nicht immer legal. Das war nicht immer so. 1927 beispielsweise kam es während der Tour zu einem dramatischen Todesfall: Der Italiener Ottavio Bottecchia starb kurze Zeit, nachdem er schwer verletzt im Straßengraben aufgefunden worden war. Lange Zeit konnte sein Tod nicht geklärt werden, bis schließlich ein Winzer auf dem Sterbebett zugab, den Rennfahrer mit einem Stein erschlagen zu haben, weil dieser Trauben aus seinem Weinberg gestohlen hatte.

1909 schon hatte ein Berliner die Tour gewonnen, dem man einen Verbrauch von 16 Litern Rotwein auf 100 Kilometer nachsagte. Der bekannteste „Weinfreund“ der Tour aber war zweifelsohne der Algerier Abdel-Kader Zaaf, der 1950 auf der Etappe von Perpignan nach Nîmes Durst bekam und diesen in einer Bar am Wegesrand mit zwei Flaschen Weißwein löschte. Nachdem er seinen Rausch ausgeschlafen hatte, setzte er sich wieder auf's Rad und fuhr los, leider in die falsche Richtung. Natürlich

**Nach zwei Flaschen
Weißwein stieg er wieder
auf's Rad. Und fuhr in die
falsche Richtung**

erzählte er die Geschichte später ganz anders ...

Dass die französische Weinindustrie das alljährliche Spektakel nur selten dazu nutzt, seinen Anbaugebieten etwas mehr Popularität zu verschaffen, ist eher unverständlich. Denn immerhin bieten ja deutsche Weinversender durchaus das eine oder andere „3-teilige Rotwein-Set Tour de France“ an, und der leider viel zu früh verstorbene Weinkritiker Mario Scheuermann hatte über Jahre, unberührt von Dopingvorwürfen und anderen Skandalen, die Tour in den sozialen Netzwerken immer wieder mit passenden Weinempfehlungen „zur Tagesetappe“ begleitet.



Für die Rebstämme rechts und links der Strecke haben die Fahrer der Tour de France normalerweise keinen Blick übrig.



Foto: Kenzo Tribouillard / AFP / getty images

Titel

VENEZIA... UND DAS ROTE DREIRAD

■ *von Eckhard Supp*



Wer Michel Thoulouze mit dem Vaporetto, einem jener typischen Bootsbusse – oder sind es Busboote? – der Lagunenstadt Venedig besuchen will, sollte sich zeitig auf den Weg machen. Der (Wasser)Weg führt zunächst nach Fondamenta Nove, einer der viel frequentierten Umsteigestationen des Vaporetto-Netzes, direkt gegenüber der Friedhofsinsel San Michele gelegen. Wer Pech hat, wartet hier auch schon mal eine geschlagene Stunde, bevor es weitergeht. Am Friedhof vorbei tuckert die Linie 13 dann zunächst in Richtung der Glasbläserinsel Burano, wo sie nach Osten, nach Le Vignole und Sant’Erasmus abbiegt.



Capannone, Schuppen, heißt, ganz pro-saisch, der Vaporetto-Halt auf Sant'Erasmus, und nach dem Weingut von Thoulouze mit seinem charakteristischen, schlichten Landhaus und dem kleinen Kelterhaus, in dem der 70-jährige Franzose, gelernter Journalist und einst ein erfolgreicher Medienmanager, seinen Wein macht, muss man nicht lange suchen. Es wartet gleich linker Hand, nur durch einen Drahtzaun vom Anleger getrennt. Die Stadt, von der die einen seit Jahrzehnten behaupten, sie sei eine sterbende, während andere sich am quirligen – wenn auch sehr touristischen – Leben zwischen Markusplatz und Rialto-Brücke delectieren, scheint hier Welten entfernt. Hier ist die vorherrschende Farbe grün: Das Grün der Wiesen, der Reben, der Felder. Ein Franzose, der in der Lagune von Venedig Wein macht? Ein Weingut gründet? Wie verrückt ist das denn? Oder vielleicht doch nicht so verrückt?.

Während viele glauben, Venedig liege im Sterben, glaubt Michel Thoulouze an die Zukunft der Stadt



Der Blick auf die Lagune, die Ruhe und Abgeschiedenheit waren es, die den einstigen Medienmanager Michel Thoulouze dazu bewogen, sich hier niederzulassen.







Sant'Erasmus wurde nach der Pest von 1348 zunächst als Friedhof genutzt, danach war die Insel von einem großen Pinienwald bedeckt, und noch einmal 300 Jahre später, fungierte sie als Gemüsegarten der Lagunenstadt. Es ist, erklärt Michel

**Der Städte überdrüssig
suchte Michel Thoulouze
nach einem Haus in ländlicher
Ruhe. Auf Sant'
Erasmus wurde er fündig**

Thoulouze, der seine Gäste am langen Holztisch vor dem Haus bei einer Tasse „caffè“ empfängt, die höchste Insel der Lagune. Um wie viele Zentimeter – denn viel mehr können es kaum sein – sie dabei ihre Schwesterinseln schlägt,

bleibt sein Geheimnis. Zudem wird sie von einer geschlossenen, sechs Meter hohen Mauer geschützt, die bis drei Meter unter den Lagunenboden reicht.



Unweit der Glasbläserinsel Murano (li) liegt Sant'Erasmus, wo Michel Thoulouze Vermentino, Malvasia istriana und Fiano auspflanzen ließ.



Überschwemmt oder unterflutet werden kann sie deshalb nicht, was ihr unter allen Inseln Venedigs eine Sonderstellung garantiert und sie zum historischen Gemüselieferanten der Märkte um den Canale Grande werden ließ. Ihre Artischocken und ihr Spargel gelten als begehrteste Spezialitäten.

Auch Weinbau hatte es auf Sant'Erasmus schon einmal gegeben, zumindest bis zum 16. Jahrhundert – wie übrigens auch auf den anderen Inseln der Lagune. Dann lohnte sich das nicht mehr, und die Reben gerieten in Vergessenheit. Bis schließlich, ganz zufällig, der Franzose Thoulouze 2002 an der Insel vorbeifuhr, das Haus mit Blick auf die Lagune sah und wusste: Das war es, wovon er so lange geträumt hatte.

Der Besitzer des Anwesens war einem Verkauf nicht abgeneigt, aber weder wusste er, was er für sein Haus verlangen konnte und sollte, noch hatte Thoulouze die leiseste Ahnung davon, was es wert sein könnte. So dauerte es geschlagene drei Jahre, bis die beiden sich einigten. Seit zehn Jahren lebt der Franzose nun auf Sant'Erasmus.

Ein Newcomer in Venedig war Thoulouze zu jener Zeit aber schon nicht mehr. Er besaß, wie es sich für einen erfolgreichen TV-Produzenten gehört, ein Haus auf der Hauptinsel. Aber er war der großen Städte – Paris und Mailand waren Hauptwohnsitze, eine Zeitlang arbeitete er auch in Deutschland für den Medienmagnaten Leo Kirch – überdrüssig geworden, suchte die Ruhe, das Land. Man mag es paradox finden, dass er diesen Traum ausgerechnet



Venedig, Stadt der Städte, Traum der Träume. Den heute nur noch knapp 50 000 Einwohnern der Hauptinsel stehen 20 Millionen Touristen im Jahr gegehüber.



hier, nur einen Steinwurf vom nicht enden wollenden, lärmenden Strom der jahraus, jahrein 20 Millionen Touristen in der Lagunenstadt, verwirklichen wollte. Aber als erfahrener Geschäftsmann verstand Thoulouze natürlich auch, was der Magnet Venedig – immerhin Schauplatz von Kunst-Biennale und Filmfestspielen – für sein neues Weinabenteuer bedeuten konnte.

Pariser Jugendfreunde gehörten zu Toulouzes wichtigsten Ratgebern beim Start in das Abenteuer „Orto di Venezia“

„Auch heute noch ist die Stadt ein wichtiger Resonanzkörper für meine Arbeit“, erklärt Thoulouze, während er ein paar Kisten seines Weins ins Motorboot lädt, um diesen später in einem Restaurant der Stadt verkosten zu lassen. Und ja, auch vom Tourismus profitiert er, arbeitet deshalb eng mit den großen Hotels zusammen; Venedigreisende können die Probe im Weingut auch online buchen.

Das Haus am Wasser zu finden, mag Zufall gewesen sein, das Weinmachen nicht. „Ich war schon immer mit der Welt des Weins verbunden“, erklärt er. Tat-

Wasser, Paläste und Kirchen prägen das Bild, das jeder Venedig-Besucher kennt. Nach Sant'Erasmus verirren sich nur die wenigsten.



sächlich war schon der 20-Jährige Michel Mitglied eines gastronomischen Zirkels in Paris – es waren die Jahre unmittelbar vor dem Mai 1968. Die Freunde von damals sind geblieben: Einige von ihnen haben Weingüter im Burgund und an der Rhône gekauft. Sie gehören heute zu seinen Ratgebern, vor allem in agronomischen Fragen. Einen Önologen hat Thoulouze nicht; er beschäftigt auch keinen der vielen reisenden Weinmacher. Die arbeiten ihm „viel zu „industriell“, machen nur „immergleiche Weine“.

Das heißt nicht, dass er keinen Wert auf Qualität legt. „Mein Wein funktioniert auf dem Markt nur mit Top-Qualität“, das Etikett „prodotto a Venezia“ alleine genügt nicht, weiß der mit allen Marketingwasern gewaschene Franzose, dessen Figur, je mehr man sich mit seinem bewegten Leben beschäftigt, immer widersprüchlicher wirkt. Und bei dem man auch am Ende des Gesprächs nicht ganz sicher ist, was nun Realität, was Traum und was Fassade ist.



Michel Thoulouzes „Orto“ ist nicht der einzige Wein von den Inseln der Lagune. Neben dem Weingut „Venissa“ der Familie Bisol aus der Prosecco-Hochburg Valdobbiadene, die auf der Insel Mazzorbo nicht nur das Weingut, sondern auch ein Boutique-Hotel betreibt, gibt es weitere Rebflächen auf Le Vignole und Torcello, auf der Friedhofsinsel – die Weine werden von den Mönchen des Klosters San Michele in Isola gekellert –, im Konvent Le Zitelle auf der Giudecca und sogar auf der quirligen Hauptinsel selbst – bei San Francesco della Vigna und in der Nachbarschaft des Biennale-Geländes. Insgesamt hat der Weinbauverband Venetiens 68 Rebsorten ausfindig gemacht, die in und um Venedig kultiviert werden, darunter einheimische, fast vergessene wie die weiße Dorona, aber auch Cabernet Sauvignon und Prosecco.

Hilfreich sei, erklärt Thoulouze bescheiden, dass so vieles, was aus der Lagune stammt, von erlesener Qualität ist und einen guten Ruf hat: die Artischocken von Sant’Erasmus, das Glas von Murano, die Gondeln ... Sichtbar stolz ist der Winzer auf die Erfolge seines Weins, der in einigen italienischen und französischen Sternerestaurants ausgeschenkt wird. „Küchenchefs wollen heutzutage Weine mit Persönlichkeit“, berichtet er. Nur 16 000 Flaschen erzeugt er von seinem „Orto di Venezia“, und die werden vor allem in Frankreich, Italien, Großbritannien und der Schweiz abgesetzt.

Für diese Persönlichkeit sorgen, erklärt Thoulouze, die Rebsorten – Vermentino für die Aromen, Malvasia istriana für die Menge, Fiano aus Süditalien für die Struktur –, vor allem aber der ungewöhnliche Ausbau. Nein, Barriques nutzt er nicht, Maischestandzeiten lehnt er auch ab – „das ist künstlich“ –, aber dafür verbringen die auf Flaschen gefüllten Weine neun Monate der vier oder fünf Jahre, die sie vor dem Verkaufsbeginn reifen müssen, unter Wasser in der Lagune. Einige ausgediente Boote hat er eigens dafür an geheim gehaltenen Stellen versenken lassen. Ob’s denn hilft?

Der Wein scheint den gelegentlich kruden önologischen Theorien seines Machers Recht zu geben. „Leuchtendes Grüngelb, Banane, gute, frische Frucht im Duft, am Gaumen große Frische, feste



Struktur, Zimt und Zitrusfrucht in den Aromen – sehr eigenwilliger Wein“, sagen unsere Verkostungsnotizen.

Oder liegt das Geheimnis doch im Boden. Im „wirklichen Wunder“, wie Thoulouze es ausdrückt. Denn der besteht hier nicht, wie man es in einer Lagune vermuten würde, aus Sand und Schlick, sondern als Ton, Kalk und Sedimentschotter der Dolomiten, den die Flüsse Venetiens im Laufe der Jahrtausende hier abgeladen haben. Sorgfältig vorbereitet hat er diesen Boden, bevor er die ersten Reben setzen ließ. Brachte verschiedene, vorbereitende Saaten aus, um „die kleinen Lebewesen“ im Boden „ihre Arbeit machen“ zu lassen.

Vielleicht liegt das Geheimnis ja auch nur in der Besessenheit des Winzers, einer Besessenheit, die sich eher unfreundlich entlädt, wenn er über Konkurrenten spricht. Etwa über die bekannte Prosecco-Familie Bisol herzieht, die auf einer



Nachbarinsel Buranos Reben kultiviert, aber den Wein, so Thoulouze, im toskanischen Montepulciano keltert lässt. Einig ist er sich in dieser Haltung mit den Bauern von Sant'Erasmus. „Ich habe mich an die Mentalität der Inselbewohner angepasst. Ein eigenwilliger Menschenschlag. Deshalb fahre ich hier auch nicht Auto, sondern mit dem Dreirad“, der dreirädrigen „ape“, deutsch Biene, von Piaggio, dem Kultvehikel des bäuerlichen Italiens.

Aber hat er sich wirklich so gut angepasst? Den perfektionistischen Großstadtmenschen hat ihm jedenfalls auch das ruhige Leben in der Lagune nicht ausgetrieben. Minutenlang liefert sich Michel Thoulouze während des Besuchs Wortgefechte mit einem seiner Angestellten, aber minutenlang reden beide aneinander vorbei: der weltgewandete Manager, der überzeugt ist, für eine Lieferung die genaue Hausnummer des

Empfängers zu benötigen, der Einheimische von Sant'Erasmus, der nur lakonisch, leicht resignierend immer wieder mault: „Es gibt da keine Hausnummern. Fahr hin, du wirst schon sehen!“ Hin und her, her und hin geht das, ein wahrer Dialog der Tauben und Stummen. Zehn Jahre sind offenbar doch eine kurze Zeit, und vielleicht braucht es für gelungene Anpassung ja auch eher ein, zwei Generationen. Ein rotes Dreirad kann dazu dann doch wohl nur der erste Schritt sein.

ORTO DI VENEZIA

Via Delle Motte 1
Sant'Erasmus,
I - 30141 Venezia
orto@ortodivenezia.com
www.ortodivenezia.com



Fotos: Eckhard Supp

DER PAPST, DER BÄUME LIEBT

Es duftet nach Lilien, die in einem großen Strauß vor der Tür zum Garten stehen. Ein wenig aufdringlich, wie der Hausherr findet, der uns in weinroten Hosen, Wildlederslippern, goldfarbenem Gilet und einem weiß-blau gestreiften Hemd empfängt, das, den Gebrauchsspuren an den Manschetten nach zu urteilen, schon bessere Tage gekannt hat. Doch wer ihn auf Videos oder im Fernsehen gesehen hat, weiß, dass er genau dieses Hemd – oder dessen Zwilling – besonders gern trägt: Hugh Johnson, Officer of the British Empire, der Weinpapst.

■ *von Cora Stephan*

Der Weinpapst also! Doch der Herr mit den silbernen Haaren und den blauen Augen sieht sich partout nicht als kirchliches Oberhaupt – überhaupt: Welcher Engländer empfindet den Titel „Papst“ wohl als Kompliment? Hugh Johnson ist ein arbeitender Mensch, ein „Scribbler“, sagt er. Ein Schreibsüchtiger, muss man

übersetzen, wenn man seinen Output bedenkt, ein arbeitender Mensch, der gern Wein trinkt, über den er seit 1960 schreibt. Dass er mit einer großartigen Idee, dem „WeinAtlas“, wie auch mit dem „Großen Johnson“ und dem Weinführer für die Hosentasche, dem „Kleinen Johnson“, berühmt wurde, sei ein Zufall. Ein Zufall? Annmarie Sjunneson, Johnsons Assistentin, ser-

viert ein Glas Wasser. Dann war also der Zufall lange Zeit mein Begleiter. Ich erinnere mich mit einer Mischung aus Belustigung und Scham daran, wie ich 1985 mit Johnsons „WeinAtlas“ auf den Knien durchs Burgund gefahren bin, auf der Suche nach dem besten Wein der Welt: einem Puligny Montrachet, vorzugsweise aus der Lage Les Folatières oder Les Pucelles. Das stand schließ-



lich so bei Hugh Johnson! Ich hingegen stand vor verschlossenen Türen. Immerhin konnte ich, dank der präzisen Karte meines Referenzwerks, einen Gruß zu den bevorzugten Lagen hinüberschicken.

Doch es stimmt, wie Johnson bereitwillig preisgibt: Die Idee,

**Johnsons Weinatlas -
ein Geschenk des Himmels,
ein Lottogewinn**

Wein und Landkarten miteinander zu verbinden, stammte nicht von ihm. Er arbeitete damals, nach Jahren bei Vogue und Sunday Times, als Chefredakteur einer Modezeitschrift, dem „Queen“-Magazine. „Mein damaliger Verleger James Mitchell fragte mich, ob man nicht Wein mit Landkarten verbinden

könne.“ Dem Verleger ging es dabei weniger um den Wein als um die Landkarten – und vielleicht wusste er noch nicht einmal, dass Lagenkarten für jeden Weinliebhaber, der an Terroir glaubt, ein Geschenk des Himmels sind.

Das Ehepaar Johnson jedenfalls war sofort überzeugt und machte sich an das Projekt – schon damals eine enorme Aufgabe, obwohl Australien oder Südafrika als Weinregionen noch nicht mal am Horizont aufgetaucht waren. Hugh schrieb den Text, Judy, die Designerin, brachte die Karten der Weinregionen der Welt in eine druckfähige Form, und dann – bremste sie ein zehnwöchiger Poststreik. Die John-

sons fanden es eine gute Idee, in ihrem Buch auch Weinetiketten abzudrucken, hatten deswegen in alle Welt geschrieben und warteten nun ungeduldig auf die Rücksendungen. Those were the days – 1971.

Hugh Johnsons Liebe zum Wein begann in seinem dritten Jahr im King's College in Cambridge. Er war 21 Jahre alt, als ihm ein Kommilitone zwei Gläser in die Hand drückte. In beiden war roter Burgunder, der eine eher gewöhnlich, der andere magisch: „Das war mein Damaskus, mein Moment der Wahrheit.“ Johnsons erstes Buch über Wein erschien bereits 1966, doch der unfassbare Erfolg des Großen und des Kleinen Johnson habe ihn überrascht, versichert der Autor. Glaubhaft, denn allein der große Weinatlas, erschienen 1971, verkaufte sich millionenfach. Ein solcher Erfolg ist so wahrscheinlich wie ein Lottogewinn. Arbeiten muss man danach nicht mehr; man kann sich andere Träume erfüllen.

Hugh Johnsons Träume aber waren von einer Art, die Arbeit macht. Denn es gibt eine Liebe in seinem Leben, die älter ist als die zum Wein und zu seiner Frau. „Seit ich achtzehn war, liebe ich Bäume.“ Zum Umarmen? Er lacht, nicht wirklich amüsiert. „Ich umarme lieber Lebende.“ Bäume aber brauchten eine Lobby. Aufmerksam-

keit. Zuwendung. Der Blick wird ernst, die Hand wird lebhaft.

Sein großes Buch über Bäume erschien kurz nach dem Weinatlas, 1973, schon in der ersten Auflage ein enzyklopädisches und üppig bebildertes Werk. Doch die Liebe zu Bäumen beschränkte sich nicht auf die enthusiastische Beschreibung der größten Pflanzen der Erde. Hugh Johnson selbst hat Hektar um Hektar bepflanzt, mit eigenen Händen. Womöglich hat er nicht ganz so viele Bäume gepflanzt wie Flaschen geöffnet – aber in beiden Fällen dürfte die Summe beachtlich sein.

1971 kauften die Johnsons Saling Hall im Nordosten von London, ein Anwesen, dessen Ursprung im 12. Jahrhundert liegt, und das seine heutige Gestalt im 17. Jahrhundert gewann. Den Garten hatte ab 1935 Isabelle Carlyle angelegt, doch erst die Johnsons machten aus ihm einen ambitionierten Landschaftspark von fünf Hektar.

Als ob das nicht schon genug wäre! Fünfzehn Jahre lang hielt sich die Familie außerdem ein Haus in Frankreich, im Forêt de Tronçais bei Vitray, mitten in der Auvergne. Siebzig Hektar bepflanzte Hugh dort mit Bäumen, „im ständigen Kampf gegen Wildschweine und Rehe“:

Johnsons Liebe zu Bäumen ist älter als die zum Wein und zu seiner Frau

Vergleichsweise bescheiden leben Johnson und seine Frau seit dem Auszug aus Saling Hall im Londoner Nobelstadtteil Kensington.



Schwarz- und Weißkiefern, Pappeln und Eichen. Das Haus ist längst verkauft, doch seit 2005 plant und pflanzt er im Garten von Tochter und Schwiegersohn an der Côte d'Azur bei Beaulieu-sur-Mer: an einem Steilhang, gut 200 Meter über den Meer, mit Blick auf Cap Ferrat.

Dennoch scheint die Liebe zu Frankreich ein wenig britisch-unterkühlt. Judy und Hugh haben am Abend vor meinem Besuch den 200. Jahrestag der Schlacht von Waterloo gefeiert – „und das Glas auf Marschall Blücher erhoben“, auf den Mann, dessen preußische Soldaten dem englischen General Wellington in letzter Minute zur Hilfe kamen. Stießen die Johnsons mit deutschem Wein an? Ich habe vergessen, zu fragen. Doch das würde passen zu jemandem, der vehement gegen die im Bau befindliche Moselbrücke protestiert: „Nirgendwo auf der Welt gibt es etwas, das einem großen Moselriesling nahe kommt. Dieses Erbe ist ein Schatz.“

Vom Nachbargrundstück wehen raue Laute hinüber. Wir sind London, im vornehmen Kensington, in einem viktorianischen Reihenhaus. Saling Hall ist seit 2013 verkauft, für 2,8 Millionen

Johnson wird ungeduldig.
Ich soll ihn etwas fragen.
Ich möchte, dass er erzählt.



britische Pfund, heißt es. Auch der größte Teil des Weines, der dort in einem Keller aus dem 16. Jahrhundert lagerte, ging für um die 88 000 Pfund weg – „man kann sich ja halbwegs realistisch ausdenken, was man in den kommenden paar Jahren noch zu trinken vermag“. Hugh Johnson ist jetzt 76 und lebt seit zwei Jahren in London, nobel, aber vergleichsweise bescheiden.

Man kann sich ja ausrechnen, was man noch zu trinken vermag

Seit mehr als einem Jahr wird das Nachbarhaus entkernt und unterkellert. Bezeichnenderweise fürchtet der Hausherr nicht so sehr den Lärm und den Staub, den die Miniarbeit der bulgarischen Bauarbeiter erzeugt, sondern bangt um seinen Garten: ein schmales Stück gepflasterter Erde, das Gewächshaus in der Mitte fast zu groß, rechter Hand eingerahmt von einer Hecke aus Kletterhortensien, durch die sich Rosen gezwängt haben. Die sind nicht nach seinem Geschmack, sie stammen von der Nachbarin, die Rosenschneiden grausam findet.

Ist der Abschied von 42 Jahren Saling Hall schwer gefallen? Johnson winkt ab: „In London ist es weniger

**Für den Zirkus um Fass-
proben im Bordelais hat
Johnson nichts übrig**

weit zu Kindern und Enkeln.“ Doch vielleicht wird selbst ein so Unermüdlicher irgendwann müde. Johnson schreibt ja nicht nur oder pflanzt Bäume, er war Weinhändler, hat direkt nach der Wende, 1990, die Royal Tokay Wine Company mitgegründet, die erste ausländische Weinfirma in Ungarn, und ist unermüdlicher Weinkritiker und Gartenfachmann. Und obwohl er Weinmessen hasst und für den ganzen Zirkus um Fassproben im Bordelais wenig übrig hat, reist er immer wieder zu den Weinbergen und den Bäumen der Welt.

Und nach Wales. Dort, wo man hinunter auf die Cardigan Bay und in die irische See schaut, liegt sein Traumbesitz: 200 Hektar Wald am Nationalpark Snowdonia, im Rücken den Cader Idris, einen der schönsten Vulkanberge des Landes. Dort hält er Eichen und Birken alles vom Hals, was deren Wuchs stört: Rhododendren, Kiefern, Scheinzypressen und sogar Hemlocktannen – schöne Bäume, wie er sagt, aber schlechtes Holz. Vernünftig, denn Ästhet sein allein lohnt sich nicht. Johnson wird ungeduldig: Ich soll ihn etwas fragen. Ich möchte,

dass er erzählt. Doch es drängt ihn an seinen Schreibtisch. Er schreibt und schreibt: hier etwas für das Weinmagazin Decanter, dort etwas für eine Gartenzeitschrift. Und, mittlerweile nur noch online, sein Trad's Diary. Seit 1975 gibt es dieses Tagebuch unter dem *nom de plume* „Trad“ - nach Tradescant, dem Gärtner des britischen Königshauses im 17. Jahrhundert. Ein literarisches Vergnügen. Und dort findet sich, neben präzisen Gartennotizen und atmosphärischen Landschaftsbeschreibungen, die Essenz, der Grund, warum es ihn zu den Bäumen und in die Gärten treibt: „I love just looking, eyes engaged, mind coasting. With a glass of wine, of course.“

Es spricht ein sensibler Ästhet, ein genauer Beobachter, ein Mensch, der mit allen Sinnen lebendig ist. So ein Mann muss einfach Weintrinker sein.



Cora Stephan,
Publizistin und
Schriftstellerin,
hat Essays, Kritiken,
Kolumnen,
Sachbücher
sowie ein gutes
Dutzend Romane
veröffentlicht.



Fotos:

GERN LIESSE MAN SICH NIEDER

Von einer Reise auf die Krim

■ *von Suzanne Bontemps*

Früher war die Krim blühendes Weinbauland. Das Klima günstig, die Böden fruchtbar, und Reben standen – so sagen die offiziellen Statistiken – auf gut 125 000 Hektar. Man erzeugte Süßweine, Rote, Weiße und vor allem die in aller Welt berühmten Krimsekte. Dann aber kam die ukrainische Revolution, kam der Maidan, kamen die Russen und annektierten die berühmte Halbinsel mit der bewegten Geschichte. Was das für den Wein bedeutete? Suzanne Bontemps wollte es wissen und suchte für uns in Jalta und Umgebung nach dem Krim-Weinbau von heute.



Foto: mauritius images / Micheko Productions



Einst war Jalta das Lieblingsziel der Touristen auf der Krim - heute kommen sie nur noch vereinzelt

Früher war hier viel los. Reiche Russen, Touristen, Kurgäste. Keine Minute Leerlauf. Wir waren zu zweit im Laden. Haben verkauft und beraten. Und trockene Weine, Madeira oder Cognac in Liter- und Zweiliterflaschen gefüllt.“ Lena, die Verkäuferin, ist Russin. Ihre Bemerkungen darf man veröffentlichen, sagt sie. Etwas verloren steht sie in dem großen Geschäft und zeigt auf unzählige Flaschen und Eichenfässer. „Jetzt arbeite ich hier alleine. Im vergangenen Jahr kam bis Juli kein einziger Tourist, dieses Jahr ist es etwas besser. Aber nicht toll. Und vom Verdienst will ich gar nicht reden. Es ist ein Drittel von früher.“ Das Wort „Annexion“ wagt auch die muntere Russin nicht in den Mund zu nehmen.

Dass Lenas Vinothek in der Nähe von Jalta bis vor kurzem brummte, lag an ihrer exquisiten Lage.



Fotos: imago / ITAR-TASS, picture alliance

Magaratsch hat die Revolution von 1917 und das Erdbeben von 1927 überstanden. Auch Hitlers Armeen konnten die Kellerei nicht zerstören. Im Liwadija-Palast empfing Stalin einst Churchill und Rossevelt.

Teure Hotels und Kuranlagen in der Umgebung, und nur wenige hundert Meter weiter glänzt strahlend weiß der Liwadija-Palast. Früher war der die Lieblingsresidenz des letzten Zaren, Nikolaj II., später dann das Lieblingsziel der Touristen auf der südlichen Krim. Weltberühmt wurde er, als Stalin kurz vor Kriegsende Churchill und Roosevelt einlud, um über die Zukunft Deutschlands zu beraten. Unter der Hand erzählt man sich, dass der sowjetische Diktator keine Weine der Krim, sondern Chwantschkara, einen lieblichen Roten aus seiner georgischen Heimat, ausschenken ließ. Chwantschkara oder gar Weine aus Frankreich und Italien sucht man in Lenas Laden vergeblich. Im Zuge der von der EU gegen Russland verhängten Sanktionen wurde der Einkauf von Krimweinen eingestellt, und die russische Seite revanchierte sich, indem sie den Import westeuropäischer Weine stoppte. Dafür findet man in Lenas Regalen Etiketten, die andernorts wohl eher in wohltemperierten

Safes gelagert würden - darunter ein Muskat aus dem Jahr 1940 für umgerechnet 1.330 Euro. Auf der Uliza Vinograda, der Weinstraße, geht es zurück nach Jalta. Die Rebanlagen rechts und links



haben mit westeuropäischen Weinbergen, auf denen die Stöcke wie Zinnsoldaten in geordneter Formation stehen, nicht viel gemein. Halbhohe, buschige Gewächse tragen die Trauben, Unkraut wächst bis dicht an sie heran. Einstmals schützende Drahtzäune sind zerfallen oder zerstört. Häufig hat man den Eindruck, dass diese Reben lange keine Winzerhand mehr gepflegt hat. Zum desolaten Zustand der Weinberge passt, dass der Wirt am Wegesrand halbsüße rote und weiße Tischweine im Karton anbietet. „Sonnenrebe“ für drei Euro fünfzig. Pokupaj Krymskoje! Kauft Produkte der Krim! Ein paar Schritte hinter dem Eingangstor des Zentralmarkts von Jalta, das diese Inschrift trägt, lockt eine Bar, Vino Rozliv, mit Weinen aus Kellern von Massandra. Gerne ließe man sich auf ein Achtel nieder. Aber der Ausschank ist geschlossen. Genau wie der Busbahnhof und vieles mehr.

„Seitdem Russland hier wieder das Sagen hat, nimmt die Bürokratie überhand,“ erklärt Tanja, die Gemüsehändlerin, die ihre Waren direkt vor der Bar aufgebaut hat. „Ein Weinausschank muss nach den neuesten russischen Vorschriften mindestens fünfzig Quadratmeter groß sein. Und diese Bar ist eben kleiner. Für mein eigenes Geschäft war deren Schließung eine Katastrophe. Mein Umsatz ging merklich zurück. Früher hatten sich die Menschen hier bei einem Schoppen entspannt und anschließend Obst und Gemüse für den Abend bei mir gekauft.“

Kehrt man in eines der vielen Restaurants auf dem Marktgelände ein und bestellt etwa ein saftiges Schaschlik aus Schweine- oder Hammelfleisch, wird nur Wasser, Limonade oder Tee dazu gereicht. Eine Lizenz für den Ausschank alkoholischer Getränke haben die Marktrestaurants nicht. Allerdings – und das stimmt versöhnlich – der Gast muss dennoch nicht auf dem Trockenen sitzen bleiben, wenn er sich zuvor in einem normalen Getränkeladen mit Wein, Bier oder Vodka eingedeckt hat. Gläser gibt es gratis, und Korkgeld wird keines erhoben.

Wer von diesem Ausschankverbot überrascht wird, kann sich an einem Stand bedienen, an dem junge Aserbaidtschaner Granatapfelsaft und –wein verkaufen. Vasir und Jafar, die beiden Verkäufer, erzählen, dass ihr Saft im Grunde ein Rotwein sei. Ein willkommener Etikettenschwindel halt. Vasif, das Schlitzohr, lacht. Leicht und bekömmlich sei der Wein. Aus heimischem Anbau.

Den Namen der Minikooperative, die den Wein erzeugt hat, will Vasif nicht verraten. Nur den Ort, wo

man sie finden kann. Vasilevka heißt das Dorf, 30 Minuten entfernt in den Bergen. Mit dem Bus Nummer sieben. Die Information ist den Kaufpreis für eine Flasche des Roten wert.

Vasilevka ist ein Dorf wie viele auf der Krim. Hohe, geschlossene Tore, für Blicke undurchdringliche Zäune um die Nutzgärten. Kaum Menschen auf den Straßen. Kein Weinkeller, keine Brennerei, nur Reben an Pergolen. Es war wohl etwas naiv, zu hoffen, hier en passant einen Winzer zu finden, der dem Besucher aus dem Ausland seinen Keller öffnen, ihn zum Umtrunk einladen würde. Um dann von einem Geschäft zu erzählen, das absolut verboten

Wein Fehlanzeige: Der Ausschank auf dem Zentralmarkt von Jalta ist seit der Annexion durch Russland geschlossen.



ist. Denn unter der neuen, russischen Herrschaft dürfen die Krymtschanje, die Bewohner der Krim, keinen eigenen Wein mehr keltern.

Zurück im Hotel, wird der Rote von Vasif und Jafar probiert. Dekantieren muss man den Wein aus der Plastikflasche wohl nicht. Schmeckt nach Brombeeren und Granatäpfeln. Nicht süß. Kaum Alkohol.

So geht es dann am nächsten Morgen mit klarem Kopf Richtung Botanischer Garten Nikitskij. „Da müssen Sie hin! Da

sehen Sie die größte Schweinerei, die in den letzten Jahren in dieser Gegend passiert ist!“ Aufgeregt gestikuliert der junge Mann. „Die alten Weinkeller

DA SEHEN SIE DIE GRÖSSTE SCHWEINEREI, DIE HIER IN DEN LETZTEN JAHREN PASSIERT IST

von Magaratsch mussten dicht gemacht werden. Sie drohten einzustürzen. Janukowitsch hatte es gefallen, in der Nähe eine bombastische Villa für sich und seine Familie bauen zu lassen. Das schwere Gerät war aber für die alten Gemäuer zu schwer. Sie drohten einzustürzen. Die Weine wurden ausgelagert. Mein Onkel und viele andere haben ihren

Arbeitsplatz verloren.“ Den Ort, an dem diese „Schweinerei“ zu besichtigen sein sollte, hatte er recht genau beschrieben.

Zwar ist das „Teerhäuschen“ oder „Familienpensionat“, wie die Villa im Volksmund genannt wird, in niedrigem Gehölz und Gebüsch gut getarnt, wenn



Foto: Sophie Panzer



Fotos: Mihail Mokrusin / RIA Novosti / picture alliance



So klar und transparent wie der frisch gefüllte Wein in Magaratsch stellt sich die Zukunft des Krim-Weinbaus seit der Annexion durch Russland nicht mehr dar.

In den Weinläden von Jalta kann man auch heute noch uralte Flaschen finden, so etwa einen Muskat von 1940 für umgerechnet 1.330 Euro.

man aber auf die Absperrung am Straßenrand steigt, kann man die Ausmaße der Villa gut ermessen. Und die Wut der Menschen verstehen.

Weintouristen kommen nicht für die Liwadija und für das „Teehäuschen“ auf die Krim, sondern vor allem für das international anerkannte Weinbauinstitut Magaratsch, 1828 von Fürst Woronzew gegründet, und die in einem Vorort von Jalta gelegenen Weinkeller von Massandra. Auf Mailanfragen hatte Anatolij Jаланetzki, der Leiter von Magaratsch, nicht geantwortet. Wohl aber findet er Zeit für ein Gespräch.

Jalanetzkijs Arbeitsplatz, mitten in einer der großzügigen Parkanlagen von Jalta, gleicht einem Märchenschloss. Fürstlich der Treppenaufgang, die Fenster mit Weinreben geschmückt, das Büro ein palastartiger Raum mit hohen Decken. Jаланetzki ist seit 40 Jahren im Geschäft, überzeugt, dass Wein die Menschen verbindet, nicht trennt. Vielleicht ist das der Grund dafür, dass die jüngsten politischen Ereignisse ihn nicht umgeworfen haben. Magaratsch, sinniert er, habe die Revolution von 1917 und das Erdbeben von 1927 überstanden. Auch Hitlers Armee konnte es nicht zerstören. Man lagerte die Weine nach Taschkent aus, die Wissenschaftler folgten.

500 Wissenschaftler sind in den letzten Jahrzehnten in Magaratsch ausgebildet worden

Auch die Antialkoholkampagne unter Gorbatschow Mitte der 1980er Jahre, während der fünfzig Prozent der Rebflächen auf der Krim vernichtet wurden, konnten dem Institut nichts anhaben. „Ja“, räumt Jаланetzki vorsichtig ein, „es gab von staatlicher Seite Fehler, die uns Schwierigkeiten machten. Aber keine radikalen Einschnitte. Nicht in der Wissenschaft.“ Der damalige Direktor von Magaratsch, Pavel Golodriga, sah das wohl etwas anders. Er glaubte sein Lebenswerk zerstört und nahm sich 1986 das Leben. Jаланetzki dagegen verweist lieber auf die Leistungen, das Erreichte. Die ersten Weinbaulehrlinge seien Waisenkinder gewesen. Analphabeten. Bis zu 20 Jahre dauerte deren Ausbildung, und die Bezahlung war gut: fünfzig Rubel bei freier Unterkunft und Verpflegung. Berücksichtigt man, dass eine Kuh damals zwei bis drei Rubel kostete, war das nicht wenig.

Damals wurde beim Wein noch in Eimern gemessen, der Eimer zu 20 Litern. Ein Eimer mittlerer Qualität kostete um 1850 etwa so viel wie eine Kuh, war also nicht wirklich billig. Diese Maßeinheiten gehören aber ebenso der Vergangenheit an, wie die Waisenkinder, die hier Weinbau und Kellerwirtschaft lernten.

Dagegen sei, so der stolze Chef, die Nachfrage nach einem Studienplatz am Magaratsch immer noch groß. 500 Wissenschaftler seien in den letzten Jahrzehnten ausgebildet worden, die heute überall auf der Welt arbeiteten. Ein gutes Netzwerk sei das, und vielleicht könne das in den Zeiten der Sanktionen helfen, orakelt der unerschütterliche Optimist. In Massandra, der größten Weinkellerei der Krim und jetzt auch Russlands, lehnt die Hausherrin, Jannina Pawlenko, das Gespräch ab. Immerhin ist die EU Schuld an ihrem Dilemma: Seit Beginn der Sanktionen ist ihr Umsatz eingebrochen. Allerdings:

Fotos: Mihail Mokrusin / RIA Novosti / picture alliance





Eine Führung zu 620 Rubel, etwa zehn Euro, gibt es. Verkostung inklusive. Olga, die Führerin, liebt die Arithmetik. Ein Trommelfeuer an Zahlen geht auf die Besucher nieder. Hier ist alles gigantisch: 22 Kilometer Rohre für den Wein, sieben unterirdische Tunnel, jeder 150 Meter lang und fünf Meter breit, 3 500 Mitarbeiter, die auf den neun Weingütern der Kellerei eine Fläche von insgesamt 20 000 Hektar bewirtschaften.

Zum Schluss gibt es Wein. Schweren Dessertwein, der 85 Prozent der Produktion ausmacht: Portwein, rot und weiß, Muskat, weiß und bernsteinfarben, Madeira, auch Damen-Cognac genannt. Alles, ohne sich auch nur im Mindesten um geschützte Herkunftsbezeichnungen zu kümmern. Olga schwärmt von der Farbe, vom Duft, von der Harmonie, den besonderen Aromen, von Honig und Schokolade, Kaffee

und Rosinen, Pflaumen und Feigen. Den russischen Besuchern schmeckt es. Ihre Gläser sind, im Unterschied zu denen der deutschen, bis auf den letzten Tropfen geleert.

Auf dem Rückweg nach Jalta dann doch – völlig unerwartet – der lange gesuchte Winzer? Der erweist sich aber dann doch als Sammler von Wildkräutern, vor allem Donnik, dem gelbblühenden Steinklee, auch Honigklee genannt. Er wächst zwischen den Rebstöcken. Honig aus diesen Blüten wird auch auf dem Zentralmarkt verkauft. Honig, kein Wein!



Suzanne Bontemps, berichtet als freie Journalistin über gesellschaftspolitische Themen mit Schwerpunkt Russland für Funk und Printmedien, unter anderem für Der Spiegel.



TEUER, TEURER, AM TEUERSTEN

Die alte Frage „Wer ist der teuerste im ganzen Land?“ hat im vergangenen Jahr eine neue, auch für viele Weinfreunde überraschende Antwort gefunden. Während man dieses Attribut gemeinhin den Burgundern der Domaine de la Romanée-Conti an der Côte d'Or zuschreiben würde, hat eine Auswertung der Datenbanken der Wein-Suchmaschine www.wine-sercher.com ergeben, dass die Krone den Weinen der 2006 verstorbenen Winzerlegende Henry Jayer aus Vosne-Romanée gehört. Noch gehandelte Jahrgänge von dessen Richebourg Grand Cru lagen mit einem Durchschnittspreis von 15.195 Dollar deutlich vor dem Romanée Conti der Domaine (13.314 Dollar). Auf dem dritten Platz folgte erneut ein Wein Jayers, der nicht einmal Grand Cru Status besitzt: Insgesamt stammten sieben der

zehn teuersten Weine dieser Auswertung aus dem Burgund und nicht, wie das vielleicht noch vor wenigen Jahren der Fall gewesen wäre, aus dem Bordelais.

ONLINE-GOURMANDISE

Dass Zeitungs- und Zeitschriftenverlage schon seit geraumer Zeit Wein und Feinkost als einträgliches Zusatzgeschäft betrachten, ist sattsam bekannt. Die Süddeutsche hat es gemacht, die Zeit betreibt das Geschäft, und (fast) alle anderen ebenso. Wobei allerdings leider in den wenigsten Fällen eine saubere Trennungslinie zwischen dem journalistischen und dem kommerziellen Angebot der Verlage gezogen wurde, sodass der Leser, sprich Konsument, Letzteres durchaus für journalistisch unabhängige Empfehlungen halten konnte, ja musste und sollte. Der Züricher Verlag Ringier ist jetzt gleich ganz massiv – man spricht von einer siebenstelli-

gen Investitionssumme – in dieses Geschäft eingestiegen, und hat zusammen mit anderen Investoren das Startup Wine & Gourmet Digital AG übernommen. Die Gesellschaft betreibt die beiden Online-Magazine wein.com und feinschmecker.com, deren journalistischer Content im Grunde nur eine Bestimmung kennt: Leser als potenzielle Kunden auf das Angebot der kommerziellen Plattform der Digital AG, weinclub.com, zu locken. In der Eigendarstellung der Wine & Gourmet Digital AG liest sich das Geschäftsmodell so: „Die Beiträge der Online-Magazine wein.com und feinschmecker.com inspirieren eine Vielzahl von Nutzern bei ihren Einkäufen auf der eCommerce-Plattform [Weinclub.com](http://weinclub.com).“ Dass sich auch angesehene Journalisten für dieses – im Sinne des Pressekodex – halbseidene Geschäft hergeben, ist die eine Seite dieses Trauerspiels, dass die journalistischen Inhal-

te nicht selten extrem dürftig ausfallen und die beworbenen Weine gelegentlich auch gar nichts mit diesen Inhalten zu tun haben, die andere. So werden beispielsweise in einem Artikel über das Weinland Steiermark ein einziger steirischer Sauvignon, daneben aber drei niederösterreichische Grüne Veltliner beworben und verlinkt.

Bei Ringier scheint man für die Zukunft große Hoffnungen in diese Art der Verknüpfung journalistischer und kommerzieller Angebote zu setzen. Immerhin wurde Anfang letzten Jahres eine Venture Capital Gesellschaft mit einem Investitionsvolumen von 30 Millionen Franken gegründet, die sich zum Ziel gesetzt hat, „eine passende Formel für die Verknüpfung von Content, Community und Commerce zu finden“. Dass dies im Widerspruch zum deutschen wie zum Schweizer Pressekodex steht, ficht die Züricher Macher offenbar nicht an.



Fotos: wein.com, Eckhard Supp, Unifrance

DEPARDIEU IM BEAUJOLAIS

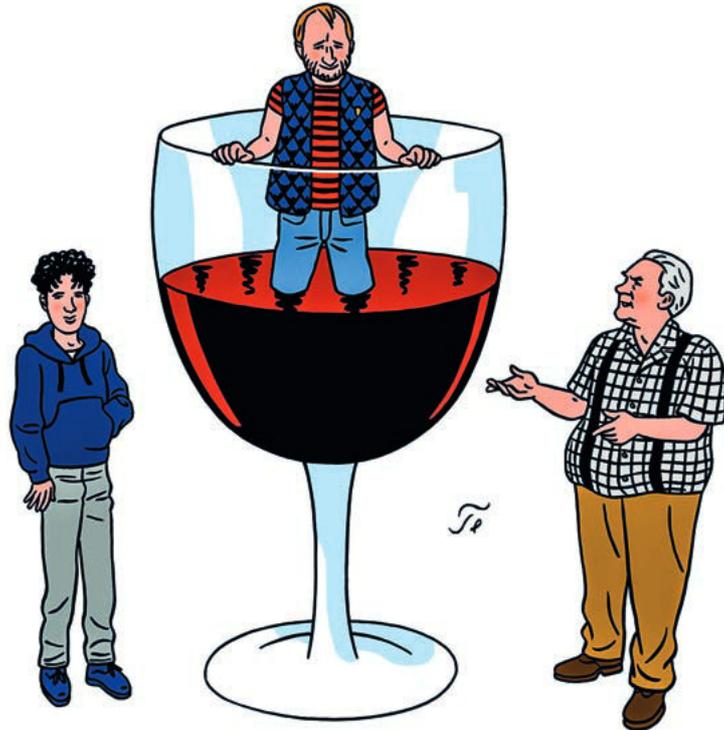
Sideways, der kalifornische Kultfilm von 2004, in dem Miles, einer der beiden Protagonisten, sein Liebeslied auf die Rebsorte Pinot noir singt und Merlot in den Orkus verdammt, war wohl die Vorlage: Im März wird die französische Antwort auf den US-Streifen in die Kinos kommen, in der der Neu-Russe Gérard Depardieu und der Belgier Benoît Poelvoorde die Hauptrollen spielen. Das Strickmuster des neuen Films ähnelt dem des US-Vorbildes: Zwei Männer starten zu einer Tour durch Weinbaugebiete, um ihre Alltagsorgen hinter sich zu lassen.

Depardieu, bekennender Vieltrinker und (Mit)Besitzer einer ganzen Latte von Weingütern, musste wohl entgegen seinem erklärten Willen die Dreharbeiten in der Beaujolais-Gemeinde Saint Amour – so auch der Titel des Films – absolvieren. Erst im vergangenen Herbst war er ja mit den Worten zitiert worden, er wolle nichts mehr mit Frankreich zu tun haben, wo Präsident Hollande für Einkommen oberhalb von einer Million Euro eine Reichensteuer von 75 Prozent einführen wollte. Dass Depardieu auch seine Weingüter und seine beiden Pariser Restaurants verkaufen wolle, wird seit einiger Zeit gemunkelt.

JPG FILMS, NO MONEY PRODUCTIONS & SEXY FACTORY present
Gérard DEPARDIEU Benoît POELVOORDE Vincent LACOSTE Céline SALLETTE

Saint Amour

Un film écrit et réalisé par Benoît DELÉPINE & Gustave KERVERN



BIBLISCHE GENÜSSE

Israels etwa 300 Weingüter sind, glaubt man einem Bericht von CNN, dabei, sich wieder auf die Traditionen längst vergangener Zeiten zu besinnen. Während unter der Ottomanischen Herrschaft der Weinbau fast zum Erliegen gekommen war, stand der Neubeginn im 19. Jahrhundert unter dem Einfluss des französischen Weinbaus. Pionier Baron Edmond de Rothschild hatte damals Reben aus seiner französischen Heimat auspflanzen lassen, und so waren die neuen Weinberge zwi-

schen Golan und Mittelmeer lange Zeit vorwiegend mit Cabernet, Chardonnay und Merlot bestockt.

Nicht zuletzt die zahlreichen Ausgrabungen der letzten Jahre – enos berichtete – haben das Interesse für alte einheimische Rebsorten geweckt. Nach Analyse der DNA von Samen, die bei diesen Ausgrabungen zu Tage gefördert wurden, ergab sich im Vergleich mit in den letzten Jahren in Israel gesammelten Wildreben, dass einige der 120 dabei gefundenen einheimischen, nur hier vorzufindenden Rebsorten eine große genetische Nähe zu den

Samenfunden aus alttestamentarischer Zeit aufwiesen. Weine aus diesen Trauben dürften also schon zu Zeiten König Davids um 1000 v. Chr. gekeltert worden sein.

Einige Weingüter haben inzwischen begonnen, aus den so identifizierten Sorten, die auf Namen wie Baladi, Jandali, Marawi oder Dabuki hören, Weine zu erzeugen. In einem Weinmarkt, der weltweit von einigen wenigen, immergleichen Rebsorten geprägt ist, erhoffen sich die israelischen Winzer durch die Wiederbelebung der alten Sorten einen markanten Wettbewerbsvorteil für die Zukunft.



OLEA

■ mit Texten von Carlos Falcó

Am Anfang war das Feuer. Seitdem Menschen es gebrauchen, um Fleisch zu braten, können wir vom Beginn der Kultur sprechen. Das Feuer steht wie ein flammendes Zeichen am Beginn der menschlichen Kulturgeschichte, ein Symbol für die Evolution des Menschen weg vom Tier, das nur die lebensnotwendige Nahrungsaufnahme kennt – hin zum denkenden Wesen, das beim Essen Genuss verspüren will. Rasch kamen die Menschen auch hinter das Geheimnis der Töpferei, entstanden aus dem eigentlich ganz prosaischen Stoff des Lehms. Die Menschen der Frühsteinzeit schufen Töpfe, in denen sie so Elementares aufbewahrten wie Wasser, Nahrungsmittel wie Getreide und Brot und zwei besondere Elixiere, aus wilden Früchten gewonnen: Wein und Olivenöl. ... Das Öl diente in dieser Vorzeit freilich noch nicht wie heute in erster Linie als Nahrungsmittel, sondern auch als Salbe zur Pflege der Haut und Wundversorgung und, noch wichtiger, als Leuchtmittel für die dunklen Hütten. Wir können feststellen: Die Kochkunst, die Medizin, die Kosmetik und das künstliche Licht waren und sind entscheidende Schritte in der menschlichen Kulturgeschichte. Das Öl ist die einzige Entdeckung des Menschen, die zu allen vier vorher genannten Errungenschaften beigetragen hat.



Foto: mauritius images / Lumi Images



Etymologisch stammen die Begriffe für den Olivenbaum und das Öl von dem semitischen Wort *ulu* ab, das später für die Kreter zu *elaiwa* wurde, zu *elaia* (für Baum und Frucht) bzw. *elaion* (Olivenöl) bei den Griechen und schließlich zu *oleum* bei den Römern, deren Begriff für praktisch alle europäischen Sprachen Pate stand. Im Gegensatz dazu stammt das kastilische *aceite* von dem jüdischen *zait*, dem Ursprung der arabischen Vokabel *al-zaytum*. Der berühmte Pharmakologe Pedanios Dioscorides (ca. 40–90 n. Chr.), Autor eines der berühmtesten medizinischen Traktate der klassischen Antike, nennt den wilden Ölbaum *zebbuj* – offensichtliche Herkunft des Berberworts *azze-mur* und des kastilischen *acebuche*. Im alten Ägypten wurde der Olivenbaum mit *tat* bezeichnet, die Wurzel dieses Wortes ist in Nordafrika im berberischen *tazemmourt* erhalten geblieben.

Aus botanischer Sicht zählen die Olivenbäume, ob wild oder kultiviert, zur Familie der Ölbaumgewächse (*Oleaceae*), die über 20 Gattungen umfasst, einschließlich so häufig vorkommender Bäume wie der Eschen (*Fraxinus*), Sträuchern der Gattung Liguster (*Ligustrum*) und Forsythie sowie Flieder (*Syringa*) oder Jasmin (*Jasminum officinale*). Die Gattung *Olea*, der Olivenbaum also, umfasst etwa 600 Arten und Unterarten. Diese Pflanzen haben etliche gemeinsame Merkmale, wie ihre Anpassungsfähigkeit an rauhe oder trockene Klimazonen und ihre Wuchsform. Aber der Olivenbaum ist die einzige Pflanze, die essbare Früchte hervorbringt.

*Aus ulu und
elaion wurden
oleum und Öl*



Der Olivenbaum wurde von Anbeginn der römischen Zivilisation wie schon im antiken Griechenland mit der Fruchtbarkeit des Bodens identifiziert und als heilige Pflanze verehrt. Sein Öl blieb wesentlicher Bestandteil der Ernährung, der Gesundheit und der Kosmetik der Einwohner des Imperiums sowie Brennstoff, um ihre Städte, Paläste und Tempel zu beleuchten, wo ihr jahrhundertealtes Holz das geweihte Feuer nährte.

Plinius der Ältere versichert in seiner *Naturalis historia* um 77 n. Chr., dass die Olivenölproduktion der Apenninhalbinsel die aller anderen Länder des Mittelmeerraums übertreffe, trotz der starken Expansion des von den Griechen und Phöniziern an ihren Nord-, Süd- und Ostküsten mit Nachdruck geförderten Anbaus. Der Fairness halber sollten wir daran erinnern, dass die wichtigsten Ölregionen Roms ehemalige griechische Kolonien wie Apulien und Sizilien (bis heute mengenmäßig die stärksten Anbaugebiete Italiens) waren und dass die Ewige Stadt später abhängig war von den Lieferungen einer ihrer fruchtbarsten westlichen Provinzen, der Baetica im Süden Spaniens ...

Die Bibel erwähnt das Öl und seinen durch die Zeitläufte der Geschichte

hindurch treuen Begleiter, den Rebstock, zum ersten Mal konkret im zweiten Kapitel des Buches Genesis, welches die Sintflut beschreibt: „Einst machten sich die Bäume auf, um sich einen König zu salben, und sie sagten zum Ölbaum: Sei du unser König! Der Ölbaum sagte zu ihnen: Soll ich mein Fett aufgeben, mit dem man Götter und Menschen ehrt, und hingehen, um über den anderen Bäumen zu schwanken?“ (Altes Testament, Buch der Richter, 9, 8-9) ...

Der Koran enthält einen schönen Abschnitt über den Olivenbaum und sein Öl. Er beschreibt ihn als den Baum, „der aus dem Berge Sinai emporwächst; er gibt Öl und Soße für die Essenden ... Allah ist das Licht, der Himmel und die Erde. Das Gleichnis Seines Lichts ist wie eine Nische, worin sich eine Lampe beindet. Die Lampe ist in einem Glas. Das Glas ist gleichsam ein glitzernder Stern – angezündet von einem gesegneten Baum, einem Ölbaum, weder vom Osten noch vom Westen, dessen Öl beinahe leuchten würde, auch wenn das Feuer es nicht berührte. Licht über Licht. Allah leitet zu Seinem Licht, wen Er will. Und Allah prägt Gleichnisse für die Menschen, denn Allah kennt alle Dinge.“ (23. Sure, Vers 20, 24. Sure, Vers 35)



WARRE'S



Fotos: Eckhard Supp, istockphoto.com, Can Stock Photo

Die Kultur des Mittelmeerraums, die wir mit Recht als die Wiege der abendländischen Kultur bezeichnen können, verdankt sehr viel von ihrer Blüte dem Olivenöl – und seinem unzertrennlichen Begleiter, dem Wein. Gemeinsam leisteten sie einen grundlegenden Beitrag zum wirtschaftlichen Austausch, der es Phöniziern, Kretern und Griechen erlaubte, inmitten mächtiger Handelsimperien blühende Zivilisationen im östlichen Mittelmeerraum zu erschaffen.

... Das Klima, das wir als ›mediterran‹ definieren, manifestiert sich auf kleinstem, aber dennoch bedeutendem Raum auf unserem Planeten. Dieser winzige Raum macht gerade einmal ein Prozent der landwirtschaftlich genutzten Fläche der Erde aus. Das Klima wird durch eine relativ nasse und kalte Jahreszeit charakterisiert, die recht spät im Herbst beginnt und früh im Frühling endet, gefolgt von einer langen trockenen, sonnigen und warmen Jahreszeit, die das Ende des Frühlings, den Sommer und einen Teil des Herbstes umfasst. Es existieren natürlich vielerlei Varianten, die von unterschiedlichen Faktoren wie der Nähe zum Meer, der Höhe über dem Meeresboden und der geographischen Breite ab-

hängen. Aber die grundlegenden Eigenschaften sind in allen Regionen rund um das Mittelmeer gleich – auf all den zahlreichen Inseln und in einem großen Teil des Landesinneren seiner größeren Halbinseln, wie der Griechischen, der Italienischen und der Iberischen Halbinsel. Auf den großen Halbinseln herrschen stärkere Temperaturschwankungen. Ihr Klima bezeichnet man daher als mediterranes Kontinentalklima.

... Wenn nun ein einzelner Baum und ein einziges Lebensmittel existieren, die die Gesamtheit dieser bioklimatischen und kulturellen Faktoren des Mittelmeergebiets verkörpern, sind es ohne Zweifel der Olivenbaum und das Olivenöl! Anders als viele andere mediterrane Nutzpflanzen, wie Gemüse (etwa die Tomaten) oder Weinreben, die vielleicht aus anderen Teilen der Welt stammen und dort angebaut werden können, gedeiht der Olivenbaum tatsächlich nur wirklich gut in diesem einzigartigen Klima. Das Olivenöl kann daher als Symbol des Mittelmeerraums gelten, als Synthese par excellence seiner kulinarischen, diätetischen und landschaftlichen Werte.

Die Kultur des Mittelmeerraumes verdankt ihre Blüte dem Öl und dem Wein



Jeder Baum wird mit den Jahren zu einer einzigartigen Skulptur. Selbst junge Olivenbäume schmücken häufig genug, in schönen Töpfen aus Terrakotta, Straßen, Plätze, Terrassen oder Gärten. Ein gutes Beispiel hierfür sind viele italienische Städte. Wenn die Olivenbäume erst einmal jahrhunderte- oder gar jahrtausendealt sind, verwandeln sie sich in lebendige Skulpturen von beeindruckender Kraft, Persönlichkeit und Schönheit. Viele der schönsten Landschaften am Mittelmeer sind von Olivenhainen und Weingärten oder gar beidem geprägt. Die Landschaften können von terrassenförmigen Anlagen

bestimmt sein wie in der Toskana oder von steilen Hängen in bergigen Zonen oder auf Vulkanboden wie auf Sizilien.

Die Zweifarbigkeit der Olivenblätter, dunkelgrün auf der Oberseite, silbrig-glänzend auf der Unterseite, ergibt vielfach changierende, spektakuläre Bilder – je nachdem, ob es an diesem Tag windstill ist oder eine leichte Brise weht. Wie so viele Dichter und Schriftsteller festgehalten haben, verwandeln sich die Wipfel alter Olivenbäume in Mondnächten zu Silber.

Ölbäume werden im Alter zu Skulpturen



Fotos: Eckhard Supp, Can Stock Photo



A large, ancient olive tree with a thick, gnarled trunk and dense green foliage stands in a misty, hazy landscape. The ground is covered in dark, rich soil with some sparse vegetation. The background is a soft, out-of-focus view of more trees and a bright, hazy sky. The overall atmosphere is serene and natural.

Die modernen Mediziner und Ernährungswissenschaftler haben den engen Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit nachgewiesen. Mit dem großen zeitlichen Abstand können wir heute verstehen, wie die beiden wichtigsten Säulen der mediterranen Ernährung – Öl und Wein – in der Steinzeit zur Lebensqualität und -erwartung der Völker beitrugen. Erst heute wissen wir, dass sowohl das Olivenöl als auch der Wein äußerst wirkungsvolle Antioxidantien enthalten, die unseren Körper vor gefährlichen Alterungsprozessen (wie der Arteriosklerose) und wohl auch vor Krebs schützen können. Das Olivenöl versorgt uns unter anderem mit gesunden Fetten, die ein wichtiger Bestandteil unserer Ernährung sind.

Das Olivenöl leistete in alter Zeit noch einen anderen wichtigen Beitrag zum menschlichen Wohlergehen: Es wandelte die nächtlichen, lichtlosen Stunden zu produktiv nutzbaren Zeitabschnitten, gleichzeitig wurden Städte, Dörfer und Ansiedlungen wohnlicher: Die Öllampen machten das Leben der ersten Städter fröhlicher und geselliger. Und auch zur Schönheit trug das Olivenöl seinen Teil bei: Es war ein wirksames Pflegemittel für Haut und Haar und ein begehrtes Schönheitsmittel für Frauen und Männer, von der Theaterschauspielerin bis zum Athleten.



Fotos: istockphoto.com, mauritius images / Lumi Images

Die auf dem Olivenölmarkt verwendete Terminologie sorgt unter den meist schlecht informierten Verbrauchern durchaus nicht unabsichtlich für Verwirrung.

Die in dieser Hinsicht zweifelsfrei unerhörteste Kategorie ist die des raffinierten Olivenöls. Tatsächlich scheint dieser mit Finesse und Qualität assoziierte Begriff sogar eine gewisse qualitative Verbesserung zu bezeichnen. Nichts könnte weiter von der Realität entfernt sein: Das raffinierte Öl entsteht zu 90 Prozent aus fehlerhaften, schadhaften Oliven von unverkäuflicher Qualität, die einen geradezu traumatisierenden Prozess durchlaufen, der jeden noch so kleinen Überrest des unverseifbaren Anteils, der alle Antioxidantien enthält, vernichtet.

Hohe Temperaturen – zum Erhalt von Biophenolen, Tocopherolen und Squalen vollkommen untauglich und absolut kontraproduktiv – wie auch die Be-

handlung mit starken Lösungsmitteln sind Bestandteile dieses Verfahrens. Das Endergebnis ist ein farbloses, geschmackloses, vollkommen neutrales Schmiermittel, dem 10 Prozent eines mittels mechanischer Verfahren gewonnenen, angeblich extra nativen Öls zugesetzt werden.

Schlussfolgerung: Wer auf kulinarischen Genuss und die eigene Gesundheit Wert legt, der sollte raffiniertes Öl schleunigst vergessen!

Die Texte von Carlos Falcó wurden dem Buch *Oleum*, Hoffmann und Campe Verlag, Hamburg 2012, mit freundlicher Genehmigung des Verlags entnommen.



Carlos Falcó, Marqués von Castel-Moncayo und Griñón, ist einer der renommiertesten Wein- und Ölerzeuger Spaniens. Ihm gehört das Weingut Pagos de Familia in Malpica De Tajo (La Mancha)



Ein Haus mit Glas

Zimmer mit Wein

Es gibt sicher viele ungewöhnliche Entstehungsgeschichten von Hotels beziehungsweise Restaurants. Aber, dass eines der luxuriösesten Hotels Europas, garniert mit einer Küche auf Sternenniveau, sozusagen als Abfallprodukt der Schlafmützigkeit eines Investors entstand, dürfte die meisten dieser Geschichten toppen.

Die Geschichte ist die von Silvio Denz, einem Schweizer Unternehmer und Weinfreund, dem unter anderem ein Weinauktionshaus und nicht weniger als sechs Weingüter im Bordelais gehören, darunter die Châteaux Lafaurie-Péraguy und Péby Faugères. 2008 erwarb Denz die 1921 von René Lalique erbaute historische Glasmanufaktur in Wingen-sur-Moder, einem verträumten Städtchen in den nördlichen Vogesen, etwa auf halbem Wege zwischen Saarbrücken und Straßburg gelegen.

So weit so gut. Bis eines Tages einer seiner Buchhalter Denz fragte, was er denn mit der Jugendstil-Villa anzufangen gedenke, die er zusammen mit der Wingener Fabrik erworben hatte. Von einer Villa hatte Denz bis dahin noch nichts gehört, aber nachdem er 2011 schon in der Nähe der wider Willen erworbenen Fabrik – ursprünglich hatte er ja nur die Marke Lalique kaufen wollen, aber die gab es nur

im Paket mit den Betriebsgebäuden – ein dem Gründer gewidmetes Museum eröffnet hatte, lag die Idee nahe, aus der Villa einen Ort gehobener Gastlichkeit zu machen. Nach sorgfältigen und aufwändigen Restaurierungsarbeiten – unter anderem wurden sämtliche Gemeinschaftsräume wie auch die sechs Zimmer und Suiten mit Glasobjekten der Manufaktur bestückt – sowie dem Neubau eines modernen Restauranttrakts, war es dann im September letzten Jahres so weit: Villa Lalique öffnete ihre Pforten für die ersten Gäste. Für die Küche konnte Denz keinen geringeren als Jean-Georges Klein gewinnen, der sich als Autodidakt und Chef des elterlichen „L'Arnsbourg“ im elsässischen Baerenthal zwischen 1988 und 2002 zu drei Michelin-Sternen emporgekocht hatte. Sehenswert ist der Weinkeller von Villa Lalique, in der Sommelier Iltis Herr über gut 20 000 der erlesensten Gewächse ist.

Hotel und Restaurant Villa René Lalique, 18 rue Bellevue, F 67290 Wingen-sur-Moder
Tel: +33388719898, E-Mail: reservation@villarenelalique.com, www.villarenelalique.com
DZ € 350,- bis € 800,- ,
Menüs € 78,- bis € 180.



DANN UND WANN EIN ELEFANT

Vom großen Tsunami vor elf Jahren hat sich die Inselgruppe der Andamanen, das zu Indien gehörende Archipel vor der Küste Myanmars, wieder erholt. Und die große, zerstörerische internationale Touristenwelle ist hier noch gar nicht angekommen. Ein Paradies also?

■ *von Johannes von Dohnanyi*



Foto: barefoot-andaman.com

Gleich zu dritt stehen sie in der offenen Rezeption. „Welcome“, sagt der Sprecher des kleinen Empfangskomitees und achtet aus den Augenwinkeln darauf, dass die beiden Damen neben ihm die Hände ordentlich zum traditionellen indischen Gruß falten: „Namaste! Willkommen auf den Andaman Islands. Willkommen im Barefoot Resort auf Havelock. Wir haben uns so auf Sie gefreut.“ Irgendwo im Dschungel schreien die Nashornvögel zur Begrüßung.

Im Zimmer, in dem die Klimaanlage erst nach dem Betreten gegen eine Raumtemperatur von über 30 Grad ankämpft, wartet ein Cabernet-Shiraz des Jahrgangs 2013 vom indischen Weingut Sula auf die Besucher. Luxus in einem Land, in dem Wein sich erst langsam als Alternative zu Bier etabliert. Allerdings: Noch immer gilt „arktische“ Zimmerkälte den Indern als Symbol des Wohlstands. Wie oft wohl musste die arme Flasche wohl schon extremste Temperatursprünge ertragen? Der Wunsch, den Korkenzieher anzusetzen, lässt nach. Bis vor einigen Jahren war die Inselgruppe der Andamanen und Nicobaren noch militärisches Sperrgebiet. Die Armee beschied über die Besuchsgenehmigung – in der Regel negativ. Offiziell sollten die „Eingeborenen“ vor dem Begegnungsschock mit der Außenwelt geschützt werden. Und schließlich empfangen die Bewohner einiger Nicobaren-In-



Fotos: Florian Stern, Hauke Dressler / Lookfoto

seln Fremde bis heute noch mit Pfeil, Bogen und eindeutig unfreundlichen Absichten. Immerhin aber haben sich die Andamanen seit der alles zerstörenden Welle vom Dezember 2004 dem Tourismus geöffnet. Die Zahl derer, die sich auf die lange Reise machen, wächst stetig. Die meisten von ihnen zieht es nach Havelock, der zweifellos schönsten Insel der Gruppe. Und dort wiederum zählt Beach Number Seven, hinter dem sich im dichten Dschungel das Barefoot Resort verbirgt, nach nahezu einhelliger Ansicht zu den spektakulärsten Stränden weltweit.

Nicht, dass es die indische Regierung dem Reisenden leicht machen würde. Bevor ihm in einem der Straßenrestaurants auf Havelock gegrillte Hummer und chili-geschärfte Garoupas in den Mund „fliegen“, gilt es, wie im Märchen vom Schlaraf-

fenland, einen sprichwörtlichen Berg Griesbrei zu bewältigen. Da wäre als erstes die noch immer verlangte Sondergenehmigung, die zeitgleich und vor allem rechtzeitig mit dem Visum für Indien beantragt werden muss. Ohne sie wird man in Neu Delhi oder Kalkutta erst gar nicht an Bord des indischen Billigfliegers gelassen, mit dem es in mehrstündigem Flug übers offene Meer in die Andamanen-Hauptstadt Port Blair geht. Wuselig laut ist die Stadt, üppig bunt die Märkte, überlebensgroß die Statue Mahatma Gandis, den die britischen Kolonialherren einige Jahre in dem gefürchteten Folterkerker oberhalb der Stadt gefangen hielten. Der Besuch des zum Museum umfunktionierten „Cellular Jail“ ist für jeden indischen Besucher der Inseln bis heute ein Muss. Für indische Standards dagegen eher enttäuschend und überteuert sind die Restaurants der Stadt – Ausnah-

me: das „Lighthouse“ am Anfang der Promenade, dessen Adresse jeder Rikschafahrer kennt. Ein Blick auf die reguläre Fähre nach Havelock genügt, um sich für den schnelleren, aber auch teureren Katamaran zu entscheiden. Im Preis inbegriffen sind die auf Höchststufe gestellte Klimaanlage und eine Videoshow über die Schönheit der Inseln, deren Lautstärke jedes Gespräch verhindert. Dann erwartet den Besucher Luxus der etwas anderen Art. Auf über sieben Hektar im Dschungel versprengt liegen die kleinen Hütten des Barefoot-Resorts. Die teureren, gebaut aus lokalen Tropenhölzern im traditionellen Inselstil, sind rund und stehen auf Stelzen. Hinreißend nostalgisch sind die Zeltzimmer, den komfortablen mobilen Unterkünften der einstigen britischen Kolonialherren nachempfunden. Die kamen hierher, wenn sie mal wieder dem High-Tea-Ritual oder dem

Sundowner in den Städten des Subkontinents entfliehen wollten.

Für den modernen Kommunikationsjunkie sind die Inseln eine Herausforderung: kein Handyempfang, kein Internet – allerdings auch kein Diskofieber, das einen nachts um den Schlaf bringt.

Statt dessen heißt es abschalten, zur Ruhe kommen, unbekannte Papageienvögel im Papayabaum beobachten, lesen, schwimmen, mit den bunten Bewohnern des Riffs um die Wette tauchen – und dann und wann trottet ein Elefant mit seinem Mahut aus dem Dschungel über die Wiese, der dessen freundliches „Good evening, Sir“ mit einem ebenso freundlichen Rüsselschnauber ergänzt.

Ausflüge ins Innere der Insel sind abenteuerlich. Vorbei an dem von den Einheimischen „wegen der Geister“ bis heute gemiedenen „Japanese Hill“, von dem aus die japanischen Besatzungstruppen im Zweiten Weltkrieg ihre meist britischen Gefangenen ins Meer stürzten, geht es bergauf und bergab, vorbei an Schlangen und Varanen unterschiedlichster Länge und Größe, die geduldig auf den nächsten „road kill“, die nächste Zwischenmahlzeit, warten.

Auf der Hochebene mit ihren satt grünen Reisfeldern und Kokospalmen, winken, verlegen lachend, Frauen mit neugierigen Kindern, die sich an den weißen Armen der Fremden kaum sattsehen mögen. Trotz der beiderseitigen Sprachlosigkeit wird der Tourist in das kleine Haus hineingewunken. Tee und süße Kokosbällchen werden gereicht. Der Dank für die Gastfreundschaft und das Lob der gelungenen Kinder wird auch in der

fremden Sprache verstanden. Zum Beweis des bescheidenen Wohlstands läuft der Fernseher auf halber Lautstärke. Ein letztes, nicht mehr verlegenes Lachen, die Hände zum Dank für den Besuch gefaltet. Winken.

Auf dem Rückweg lohnt sich der Halt an den kleinen, offenen Ladenständen von Havelock City. Der Fröhlichabendhimmel ist flammend rot. Vor dem Markt wird ein letzter großer Fisch an der Schwanzflosse an ein Motorrad gebunden. Die „italienische“ Eisdiele mit ihrem langsamen Internetzugang ist Treffpunkt von Globetrottern und einheimischen Jugendlichen. Schließlich hat man die Qual der Wahl, von welchem der Restaurants man

sich an diesem Abend mit südindisch scharfen Köstlichkeiten verwöhnen lassen will.

Die Tage auf Havelock vergehen. Der Kopf leert sich, innere Ruhe kehrt ein, die Zeit scheint langsamer zu fließen. Bis der Reisende am Morgen der Abreise feststellt, dass er es dann doch nicht gewagt hat, den offerierten Cabernet-Shiraz zu probieren – ein Grund, wiederzukommen?



Johannes von Dohnanyi war lange Jahre Korrespondent in Rom und Singapur und anschließend Chef des Auslandsressorts einer Schweizer Wochenzeitung.



GEORGIENS QUEVRIS

UND DIE GESCHICHTE DES WEINS

von Patrick E. McGovern

Amphoren, besser Quevris, wie die aus Georgien stammenden, amphorenähnlichen Gärbehälter richtig heißen, sind seit einiger Zeit der letzte Schrei der Kellertechnik. Die Tongefäße gelten als authentischer Ausdruck der „weltweit älteste(n) Form der Weinherstellung“ (Wikipedia), und ihre Verwendung ist eng verknüpft mit der Welle der Natur- oder Orange-Weine, die den Weinbau in den letzten Jahren erfasst zu haben scheint. Der Chemiker Patrick McGovern, Direktor des Labors für Biomolekulare Archäologie an der Universität von Pennsylvania, hat sich mit seinen oft „abenteuerlich“ wirkenden Forschungen den Beinamen als „Indiana Jones des Alkohols“ erworben. In einem Vortrag im georgischen Kloster Alaverdi, den er enos zur auszugsweisen Veröffentlichung überließ, stellte er schon vor einigen Jahren eine Reihe der Mythen in Frage, die über Georgien und die Quevris im Umlauf sind.



Vor allem in den Klöstern Kachetiens, hier Ikalto bei Telavi, werden immer wieder Quevris gefunden, leider bisher noch keine aus der Jungsteinzeit.

Ich habe schon bei früheren Gelegenheiten über Wein im antiken Georgien gesprochen. Heute möchte ich eine wichtige Frage stellen: Wie alt ist die Kunst der Weinbereitung in Quevris, besonders in Georgien, und stellt die gegenwärtige önologische Praxis wirklich eine ungebrochene Tradition aus alten Zeiten dar?

„Bevor ich auf die jungsteinzeitlichen Funde aus Georgien und anderswo zu sprechen komme, lassen Sie mich die Kunst des Weinmachens in einen umfassenderen Kontext stellen. Auch ohne sicheren chemischen Nachweis lässt sich mit etwas

gesundem Menschenverstand vermuten, dass die Mitglieder unserer Spezies vermutlich schon vor 100 000 Jahren Bier, Wein und andere ausgefallene Getränke aus wilden Früchten, Honig, gekautem Getreide und Wurzeln sowie allen möglichen Arten von Kräutern und Gewürzen machten, die sie sammelten. Immerhin hatten unsere Vorfahren sensorische Organe und ein Gehirn, die unseren eigenen ziemlich ähnlich waren, und sie wussten vermutlich auch, was gut schmeckte.

„In Zentral- und Südafrika machten die Menschen noch keinen Wein aus Trauben, aber sie hatten ja Feigen, Datteln und andere Früchte mit hohem Zuckergehalt

sowie Palmnektar oder Honig. Und diese Naturprodukte gären schnell, besonders in warmem Klima, da sie natürliche Hefen besitzen, die als Starthilfe für die Gärung sorgen.

„Wenn diese Gärung in einem Tonkrug, wie etwa dem nachweislich ältesten Weinkrug aus der Zeit von 5400 v. Chr., der vom Penn Museum bei Hajji Firuz Tepe im Iran ausgegraben wurde, erfolgte, dann kann man sich leicht vorstellen, wie dieser Krug dabei, wie von unsichtbarer Kraft bewegt, hin- und herschaukelte. Und wenn die Menschen dann das Resultat dieser Gärung tranken, dann waren sie noch verblüffter. Es war, als ob die übernatürlichen Kräfte auch

von ihnen selbst Besitz ergriffen hätte.

„Kurzum, es ist sehr wahrscheinlich, dass unsere menschlichen Vorfahren diesen Prozess der natürlichen Gärung nutzten, um alkoholische Getränke herzustellen. Alkohol war vor der Erfindung synthetischer Substanzen die universelle Medizin, und sein gesundheitlicher Nutzen lag auf der Hand. Er linderte Schmerzen, stoppte Infektionen und konnte anscheinend sogar Krankheiten heilen. Wer Alkohol trank statt Wasser, das mit schädlichen Mikroorganismen und anderen Parasiten verseucht sein konnte, lebte länger und konnte sich öfter fortpflanzen. Noch wichtiger: Der Mensch kann Alkohol zu Energie metabolisieren, und etwa zehn Prozent der Enzyme in unserem Körper, darunter die Dehydrogenase, können diese Aufgabe verrichten.

„Vergorene Getränke erleichterten außerdem die Schwierigkeiten des Alltags, wirkten wie Schmiermittel im sozialen Gefüge und machten das Leben angenehmer. Die wirkliche Trumpfkarte alkoholischer Getränke aber war ihre bewusstseinsverändernde Wirkung. Sie erlaubte es, in mystische, «unsichtbare» Bereiche vorzudringen und setzte im menschlichen Gehirn ein «Feuerwerk des Genusses» in Form von Neurotransmittern wie Dopamin und Serotonin frei. Sowohl die bewusstseinsverändernden Eigenschaften der Getränke, wie auch der mysteriöse Prozess der Gärung sorgten vermutlich dafür, dass alkoholische Getränke

es schafften, im Laufe der Zeit ganze Ökonomien, Religionen und Gesellschaften zu beeinflussen.

Als die Menschen Afrika verließen, kamen sie vermutlich irgendwo an der östlichen Mittelmeerküste, vielleicht im heutigen Libanon, mit europäischen Wildreben (*Vitis vinifera silvestris*) in Kontakt. Sie waren zweifellos von den lebhaft gefärbten wilden Früchten fasziniert und machten aus ihnen eine Art jungsteinzeitlichen Beaujolais Nouveaus. Aber auch frühere Hominiden wie etwa der Homo georgicus von Dmanisi im georgischen Hochland könnten schon vor 1,7 Millionen Jahren Wein aus wilden Trauben genossen haben.

„Allerdings haben wir bis heute keinen materiellen Beweis dafür, dass der erste Wein im Libanon gemacht wurde, und der wurde auch nicht in großen Tonbehältern vergoren, da die erst sehr viel später, mit der Erfindung der Töpferei um 6000 v. Chr. und

WURDE DIE WEINREBE AN EINEM EINZIGEN ODER AN VERSCHIEDEN ORTEN DOMESTIZIERT?

der Domestizierung der Wildrebe während der Jungsteinzeit, in Gebrauch kamen.

Das Neolithikum, das von etwa 8500 bis 4000 v. Chr. dauerte, war dann die erste geschichtliche Epoche, in der alle notwendigen Puzzleteile an einem Ort vereint waren, um mit der Weinproduktion in größerem Umfang beginnen zu können. Es war die

Zeit, in der die ersten ganzjährig genutzten Siedlungen auftauchten, da die Menschen ihre Nahrungsmittelversorgung durch das Domestizieren, das Züchten und Zähmen von Pflanzen und Tieren unter Kontrolle bekommen hatten. Die Erfindung der Töpferei um 6000 v. Chr. beschleunigte diesen Prozess noch, da man jetzt recht einfach verschlossene Krüge für die Zubereitung beziehungsweise Aufbewahrung von Wein und anderen Nahrungsmitteln oder Getränken herstellen konnte.

„Die Küche des erwähnten Lehmziegelhauses in Hajji Firuz barg etwa 55 Liter Wein, rot und weiß, der wohl zum Kochen verwendet werden sollte. Er wurde in den typischen, mit Tonstopfen verschlossenen Krügen mit engem Hals aufbewahrt. Um ihn vor dem Umkippen zu bewahren, war außerdem Baumharz zugegeben worden.

„Erkenntnisse wie diese wären ohne die Fortschritte der biomolekularen Forschung in den letzten 40 Jahren nicht möglich gewesen. Ohne hier auf die Einzelheiten eingehen zu können, möchte ich doch so viel sagen, dass ein wichtiger Bestandteil von Weinen, die

Weinsäure, nur in Trauben aus dem Mittleren Osten vorkommt. Dank vieler archäologischer und archäobotanischer Funde aus der Jungsteinzeit ist es heute möglich, den Beginn des Weinmachens als identisch mit dem Zeitpunkt der Erfindung der Töpferei und der Domestizierung der eurasischen Traubensorten – diese erfolgte zeitgleich

mit der vieler anderer Pflanzen- und Tierarten – zu bestimmen.

„Eine besondere Rolle spielte die Entdeckung von Samen der ältesten Kulturreben. Diese selektierten Reben waren deshalb so begehrt, weil sie zweigeschlechtlich waren – das heißt, dass Staubblätter und Blütenstempel auf derselben Pflanze saßen –, so dass sie zuverlässig und nachhaltig mehr produzieren konnten als Wildreben und es erlaubten, Farbe der Trauben von vornherein festzulegen. Man konnte diese sich selbst befruchtenden Pflanzen auf größere, saftigere und geschmacksintensivere Trauben, auf weniger Samen oder dünnere Schalen hin selektieren, und klonte sie mit Hilfe von Ästen, Knospen oder Wurzelstücken. Die Menschheit hatte entdeckt, wie man die Rebe mit gärtnerischen Methoden fortpflanzen konnte, da ihre Samen genetisch zu instabil waren.

„Aber wann wurde die Rebe domestiziert, und geschah dies erstmals an einem einzigen Ort? Vielleicht im nördlichen Zägros-Gebirge in Hajji Firuz, in Georgien oder an anderer Stelle im Transkaukasus, vielleicht auch im Taurusgebirge in der östlichen Türkei, wo Wildreben besonders gut wachsen? Diese Regionen gehören alle zu den Gebieten, die das «Weltzentrum» der Rebe bilden, und in denen diese ihre größte genetische Vielfalt erreicht. Hier gedeihen Wildreben noch heute wie in alten Zeiten. Stand am Ende dieser Entwicklung vielleicht die georgische Rebsorte Saperawi?

„Mit der Entdeckung großartiger jungsteinzeitlicher Stätten

wurde die östliche Türkei zu einem ernsthaften Kandidaten für die Theorie eines einzigen Ursprungsorts der domestizierten Rebe. DNA-Analysen haben gezeigt, dass auch das Einkorn, eine der so genannten «Gründerpflanzen» der Jungsteinzeit, in dieser Gegend domestiziert und zuerst kultiviert wurde. Das selbe gilt für Kichererbsen und die Linsenwicke. Warum also nicht auch für die Weinrebe?

Das ist die Schlüsselfrage. Wurde die eurasische Weinrebe an einem einzigen Ort domestiziert und wanderte dann von einem Land zum anderen, oder geschah das an unterschiedlichen Orten – Europa inklusive – und Zeiten. Die Noah-Hypothese ist eine gute Umschreibung eines solchen einmaligen Beginns des Weinbaus, denn die erste Anstrengung des biblischen Patriarchen nach der Landung seiner Arche am Berg Ararat galt dem Auspflanzen ei-

nes Weinbergs und dem Weinmachen. Wie die Eva-Hypothese, die behauptet, den Ursprung der gesamten Menschheit mithilfe der Analyse mitochondrialer DNA auf eine ursprüngliche menschliche «Mutter» in Ostafrika zurückverfolgen zu können, würde eine solche Analyse der eurasischen Rebsorten den Urvater der modernen Kultursorten finden wollen.

„Die höheren Regionen des Kaukasus, des Taurus- und des Zägros-Gebirge kommen alle als Ursprungsort für diese früheste Domestizierung der Rebe in Frage. Darauf weist auch die Tatsache hin, dass zahlreiche archäologische Funde die Existenz einer Weinkultur in den nordöstlichen Bergregionen des Nahen Ostens beweisen, die sich von hier aus in der Jungsteinzeit um etwa 7000 v. Chr. ausbreitete, um zur dominierenden wirtschaftlichen und sozialen Kraft in der Region, später im gesamten Mittelmeerraum und schließlich in Europa zu werden.





Fotos: Eckhard Supp

„Georgien ist das Paradebeispiel einer solchen Weinkultur im antiken Kaukasus. Viele Funde beweisen, dass diese auf die Jungsteinzeit zurückgeht und ihren Höhepunkt in der Bronzezeit hatte. Meiner Kenntnis nach aber stammen die frühesten Funde georgischer Quevris erst aus der Eisenzeit, vor allem aus dem 8. und 7. Jh v. Chr., während Maranis, jene Gruppierungen von Quevris zu ganzen Kellerhügeln, sich erst zur Zeit der Herrschaft von Rom und Byzanz verbreiteten. Aus der Jungstein- oder der Bronzezeit dagegen wurden bis heute noch keine Exemplare gefunden.“

Dagegen sind jüngste Funde aus Armenien bemerkenswert. Diese waren bereits durch frühere Ausgrabungen angekündigt worden, und wir wussten von großen urartäischen Festungen aus der mittleren und späteren Eisenzeit (800 bis 600 v. Chr.), deren Lager mit Pithoi, den flachbödigen Tonkrügen, und Quevris gefüllt waren. Diese waren allerdings nicht, wie das heute der Fall ist, vollständig, sondern allenfalls teilweise eingegraben, wie das im Grunde mit Ausnahmen in der gesamten Antike der Fall war – von Knossos auf Kreta über Nimrud im Irak bis an die Ufer der Durance in der Provence. Im jungsteinzeitlichen Hajji Firuz wurden die Krüge sogar überhaupt nicht eingegraben. „Dasselbe war vermutlich bei Kanaanitern und Phöniziern der Fall, die die Weinkultur bis nach Ägypten brachten und dann mit Schiffen über das gesamte Mit-

telmeer verbreiteten. Wenn wir ägyptischen Fresken glauben können, den ältesten Aufzeichnungen, die es zum Thema Weinbau gibt, dann wurde der Saft der Trauben direkt in kleinere Krüge bzw. Amphoren gefüllt und nicht in Pithoi oder Quevris.

„In gewisser Weise war es deshalb ein Schock, als in der Fachpresse von Entdeckungen in Armenien

berichtet wurde, die deutlich älter waren als die urartäischen Weinkeller. In den Bergen um die Stadt Areni hatte man schon in der Kupferzeit um 4000 v. Chr. den Boden, auf dem die Trauben gepresst wurden, gepflastert, und von hier aus floss der Most direkt in vergrabene Tonkrüge, echte Quevris. Das Aufregende an dieser Entdeckung war, dass diese Quevris aus einer Zeit lange bevor sie bis dato bekannt waren, sozusagen die Brücke zwischen der Weinbereitung in der Jungsteinzeit und der in der Bronze- und der Eisenzeit darstellen.

O bwohl noch nicht klar ist, ob hier bereits eurasische Kulturrebsorten verarbeitet wurden, lässt die Größe der Anlagen von Areni dies vermuten. Allerdings: Da Areni nur das Ende einer langen Entwicklung gewesen sein kann, bleibt immer noch die Frage zu beantworten, wo die Rebe zuerst domestiziert und wo zuerst Quevris zur Weinbereitung genutzt wurden. Auf eine georgische Entdeckung aus der Jungsteinzeit analog der von

BISHER FAND MAN KEINE JUNGSTEINZEITLICHEN QUEVRIS IN GEORGIEN

Areni warten wir noch. Deshalb sollte in Zukunft auch in Georgien verstärkt nach solchen Stätten gesucht und gegraben werden. Man hat dort zwar schon jungsteinzeitliche Scherben gefunden, aber diese stammten von kleineren Tonkrügen, nicht

von Quevris oder Pithois, und sie enthielten kein oder zu wenig organisches Material, um es nach modernen Methoden analysieren zu können. Da Georgien einer der wenigen Orte der Welt ist, an denen noch heute im Boden vergrabene Quevris zur Weinbereitung genutzt werden, würde sich diese intensivere archäologische und chemische Forschung lohnen.“

Nachbemerkung: Was Patrick McGovern in seinem Vortrag noch nicht preisgab, sollte der Schweizer José Vouillamoz direkt im Anschluss verraten: Der Ursprung der domestizierten, der aus Wildreben selektierten Kulturreben wurde von McGovern und Vouillamoz als Krönung ihrer zehnjährigen Zusammenarbeit Anfang dieses Jahrzehnts im südöstlichen, heute türkischen Anatolien entdeckt. Die Hypothe-

se der Forscher war, dass dort, wo Zucht- und Wildreben die größte genetische Übereinstimmung zeigen, der Geburtsort der modernen Rebsorten sein müsse. Zwar standen neben dem anatolischen Teil des Fruchtbaren Halbmonds, dem Quellgebiet von Euphrat und Tigris, ursprünglich auch Georgien, Armenien und Aserbaidschan auf der Liste der Forscher. Aber obwohl die beiden Transkaukasien oder sogar den Iran auch heute noch nicht gänzlich ausschließen, glauben sie aufgrund des dort gefundenen genetischen Materials dennoch sagen zu können, dass das südöstliche Anatolien der wahrscheinlichste Kandidat für den Titel der „Wiege des Weinbaus“ ist. Vonstatten gegangen, so Vouillamoz, sei die Domestizierung der Rebe wahrscheinlich vor 6000 bis 8000 Jahren, eventuell auch schon früher.

Entgegen der bis dahin vorherrschenden Idee, dass die in Westeuropa kultivierten Rebsorten unabhängig voneinander aus dem Nahen und Mittleren Osten bzw. Ägypten, der Türkei oder Griechenland migrierten, glauben die Forscher deshalb, dass am Anfang des modernen Weinbaus wenige „Gründersorten“ standen, die direkt von den Kultursorten Anatoliens abstammen. Diese ihrerseits sind Nachfahren der dortigen Wildreben.



Der Chemiker, Archäologe und Anthropologe Patrick McGovern, Leiter des Labors für Biomolekulare Archäologie an der Universität von Pennsylvania und gilt unter Kollegen als der „Indiana Jones der alkoholischen Getränke“.

Da ist noch Duft nach oben

von Thomas A. Vilgis

Niemand käme auf die Idee, einen satten Gigondas oder reifen Bandol in Champagnerflöten zu servieren. In ihnen röche der Wein zum Davonlaufen. Für die perfekte Duftentfaltung solcher Weine bevorzugen Weinkenner breitbodige Gläser, mit sich nach oben verengendem Körper. Gestritten wird höchstens noch über das korrekte mathematische Verhältnis von Weinoberfläche zu Einfüllhöhe und Glasvolumen.

Geschmack und Duft sind jedoch verschiedene Welten, Geschmackstoffe sind stets wasserlöslich und reizen lediglich die Zunge. Duftstoffe sind wasserunlösliche, flüchtige Moleküle. Sie reizen die Nase, sobald wir diese ins Glas stecken und ihre Konzentration die physiologische Wahrnehmungsschwelle überschreitet.

Warum aber hängt gerade der Duft so stark von der Glasform ab? Dazu ein Gedankenexperiment. Man stelle sich vor, das Geruchsspektrum eines Weines bestehe ausschließlich aus den nicht näher benannten Aromen A, B C, D und E. In echten Weinen sind es zwar weit mehr als fünf Aromaverbindungen, aber fünf ist die kritische Zahl, die ausreicht, um selbst geübte Sommeliers oder gar Parfümeure an die Grenzen ihrer Kunst zu bringen. Ab dieser Zahl kann man einzelne Duftstoffe nicht mehr erkennen, meist können sogar nur maximal drei oder vier Aromen identifiziert werden.

Der Duft des Weines wird allerdings weniger durch einzelne Aromen, sondern durch das Zusammenspiel aller Komponenten geprägt, und zwar über die unterschiedlichen Konzentrationen der einzelnen Substanzen. Ein Wein mit fünf Prozent eines Aromas A und zehn Prozent des Moleküls B riecht vollkommen anders als einer mit zehn Prozent A und fünf Prozent B, selbst wenn die Konzentration der Aromastoffe C, D, und E identisch ist. Schon minimal unterschiedliche Konzentrationen lassen den Wein deshalb gänzlich anders duften.

Über die der Luft ausgesetzte Weinoberfläche, über den „Meniskus“, den Berührungspunkt von Flüssigkeit und Glas, und schließlich über die beim Schwen-



ken benetzte Glaswand gelangen die Aromastoffe entsprechend ihres Flüchtigkeitsgrades (Dampfdruck) und in Abhängigkeit von Molekulargewicht und Temperatur in die so genannte Dampfphase. Mit dieser Tatsache „spielen“ Glasformen: Sie sorgen für eine unterschiedliche Verteilung der flüchtigen Substanzen im Kelch der Gläser und verändern damit die prozentuale Zusam-

mensetzung der im Duft wahrgenommenen Aromen. Schon die Tatsache, dass eine einzige Aromasubstanz in der Dampfphase unter bestimmten Bedingungen vielleicht unter die Wahrnehmungsschwelle „rutscht“ oder an der Nase vorbeiströmt, kann den Gesamteindruck deutlich verändern: Eine Aromaverbindung „fehlt“ dann, und das verschafft dem Wein mit seinen hunderten von Aromastoffen eine gänzlich andere „Nase“.

Im Mund ist der Einfluss der verschiedenen Glasformen zu vernachlässigen. Gleich nach dem ersten Zungenkontakt und dem raschen Erfassen des Geschmacks (Säure, Süße) sowie der Adstringenz, ist es vollkommen egal, über welche Glasform der Wein in den Mundraum gelangt war. Rollende Zungenbewegungen, die rasche Erwärmung des Weines im Mund, das gekonnte Verwirbeln mit Luft der „Weinschlürfer“ sind die jetzt dominanten Faktoren. Beim „oralen Prozessieren“ schmecken wir unmittelbar Säure, Süße, Umami, spüren die adstringierenden Reize der Phenole auf Zunge und Gaumen und erkennen retronasal das Aromaprofil des Weines.

Was an Aromen über den Rachenraum an den Riechkolben gelangt, ist von der Glasform vollkommen unabhängig. Lediglich die Trinkpsychologie und unser ästhetisches Empfinden können hier noch eine Rolle spielen, und das feine Tröpfchen „schmeckt“ aus einem wohlgeformten, großen, teuer wirkenden Glas deutlich besser als aus der billigen Schampusflöte.

Das Argument, der Wein benetze abhängig von der Glasform die Zunge in unterschiedlicher Art und Weise und verändere dadurch seinen Geschmack, ist obsolet: Die früher gern kolportierte Theorie, jede Geschmacksrichtung werde nur über bestimmte Zungenregionen wahrgenommen, ist nämlich längst wissenschaftlich widerlegt.

Gesund, ungesund, gesund ...

von Eckhard Supp

Vor einigen Jahren konnte man im San Francisco Chronicle eine interessante Aufstellung lesen. In ihr war minutiös aufgeführt, wann jeweils im 20. Jahrhundert Spinat als besonders gesund empfohlen, wann dagegen von seinem Verzehr eher abgeraten wurde. Das ging dann etwa im Zehn-Jahres-Rhythmus so: Gesund, ungesund, gesund, ungesund, gesund ... Und jeweils waren die Empfehlungen bzw. Warnungen natürlich mit reichlich „wissenschaftlicher“ Expertise untermauert. Nein, das Hin und Her ließ sich nicht durch den inzwischen legendären Rechenfehler beim angeblichen Eisengehalt von Spinat erklären. Die Empfehlungen folgten nämlich weniger neuen Erkenntnissen der Forschung, als vielmehr gesellschaftlichen Trends, die bekanntlich noch volatiler sind als wissenschaftliche Theoreme. Vor wenigen Jahren kam aus Großbritannien die Kunde, auch geringfügiger Weinkonsum steigere die Krebsrate bei Frauen ganz dramatisch. Einmal abgesehen davon, dass dieses „dramatisch“ aus einer Steigerung von 0,1 oder 0,3 Fällen pro 100.000 Frauen bestand, hatten die Autoren der Studie nicht einmal ihre eigenen statistischen Charts richtig gelesen, denn diese belegten, dass ein marginales Ansteigen der generellen Krebsrate überhaupt erst ab einem gesteigerten und dauerhaften, und damit eben nicht mehr geringfügigen Alkoholkonsum festgestellt werden konnte.

Dieser Tage legt das britische Gesundheitsministerium in Sachen „Wein ist ungesund“ noch einmal nach. Die von vielen Protagonisten – darunter auch viele Mediziner – beschworenen gesundheitsförderlichen Effekte des Weinkonsums seien „Altweibergeschwätz“, wies die Behörde sämtliche Studien zurück, die dem Alkohol sogar lebensverlängernde Effekte zuschreiben. Alkoholkonsum sei bei jeder beliebigen Menge „unsicher“, wiederholte man die Kunde vom angeblichen Anstieg der Krebsrate auch bei moderatem Weinkonsum.

Die Briten, die zuvor ähnlich den US-Amerikanern noch die Linie verfolgt hatten, 21 „Einheiten“ Alkohol pro Woche für unbedenklich zu erklären – in den USA lautete die Empfehlung auf 24,5 Einheiten, etwa zweieinhalb Flaschen Wein mit 13 Volumenprozent Alkohol –, reduzierten ihre Unbedenklichkeitsgrenze jetzt

auf 14 Einheiten, etwa zehn 0,1-l-Gläser. Und diese Grenze, so das Ministerium, gelte für alle: Männer wie Frauen, Junge wie Alte, Dicke wie Dünne.

Dass mit derart pauschalen Regeln im Grund niemand wirklich geholfen ist, erschließt sich schon mit ein wenig gesundem Menschenverstand. Eventuelle negative Effekte des Zellgifts Alkohol auf den menschlichen Körper hängen nämlich vom jeweiligen Blutalkoholspiegel ab, und dieser wiederum ist nicht nur von Individuum zu Individuum extrem verschieden, sondern auch von einer ganzen Reihe von Faktoren abhängig, die jeden Gedanken an den einen „sicheren“ Grenzwert obsolet erscheinen lassen.

Zu allererst sind da „äußere“ Umstände: Wie schnell wird der Alkohol konsumiert, in welcher Konzentration, wird dazu gegessen? Dann kommt die körperliche Konstitution des Individuums zum Tragen: Da sich der Alkohol in der gesamten Körperflüssigkeit verteilt, nicht nur im Blut, hängt der Alkoholspiegel stark vom Körpergewicht des Trinkers ab. Hinzu kommt die Tatsache, dass Frauen (und Ostasiaten) – nein, das ist weder sexistisch, noch rassistisch – nachgewiesenermaßen über weniger Alkoholdehydrogenase verfügen. Das ist das Enzym, das den Alkohol abbaut, und je mehr ein Mensch davon in seinem Magen besitzt, desto mehr Alkohol wird bereits dort metabolisiert und gelangt gar nicht erst in den Dünndarm, wo er von der Körperflüssigkeit absorbiert werden könnte. Weniger Dehydrogenase bedeutet deshalb automatisch einen höheren Blutalkoholspiegel.

Auch das Alter spielt eine Rolle, und sogar die Frage, ob jemand nur gelegentlich trinkt oder regelmäßig – dann produziert der Körper nämlich in der Regel auch mehr Dehydrogenase. Und nicht zuletzt ist auch der Alkoholgehalt des Getränks wichtig. Steigt der beim Wein von 12 auf 15 Vol.-%, also um 25 %, dann steigt der Blutalkoholspiegel um 33 bis 43 % – Schuld ist wieder die Dehydrogenase.

Fazit: Gesund, ungesund, gesund ... ist in dieser Pauschalität eine kindische Fragestellung, und allgemeine, restriktive Vorschriften, wie auch „liberale“ Empfehlungen gehen immer am Einzelfall vorbei. Ob Wein und alkoholische Getränke ganz allgemein gesund oder ungesund sind, lässt sich eben nicht in allgemeinen Regeln fassen, sondern hängt weitestgehend vom Einzelfall ab.

Zwischen den Welten ...



So muss man die Position des Südtiroler Weinbaus wohl beschreiben. Und das nicht nur, weil uns vor kurzem eine Südtiroler PR-Agentur am Telefon beschied: „... ja, wir vertreten auch Weinkellereien in Südtirol und in Italien ... (Kunstpau-se) ... Ähhh ... und im restlichen Italien.“ Tatsache ist, dass Südtirol zu Italien und zum deutschen Sprach-



raum zugleich gehört, dass es Weißweine erzeugt, die deutlich mehr denen nördlich der Alpen ähneln, und Rote, deren Ursprung man auch im „restlichen“ Italien vermuten könnte.

Noch schwieriger wird die Sache, wenn man versucht, in der großen Rebsortenvielfalt der Region eine klare Linie oder regionale Identität zu finden. Da ist von Müller-Thurgau über Vernatsch alias Trollinger, Spätburgunder oder Sauvignon blanc, bis hin zu Chardonnay, Cabernet oder Merlot vieles von dem vertreten, was in Europa zu Wein verarbeitet wird.

Da war es fast schon ein Glücksfall, dass aus der Probe, die die Bozener Handelskammer Ende vergange-

nen Jahres für enos organisierte, zwei eindeutige Sortensieger hervorgingen: Weißburgunder und der rote Lagrein. Unter den zehn besten der insgesamt 187 Weine der Probe war nur Platz für einen Blauburgunder alias Pinot noir und einen Sauvignon blanc.

Was die Erzeuger betrifft, gab es ein genauso eindeutiges Ergebnis: Von den zehn besten Weinen kamen neun aus einer der Genossenschaftskellereien aus Etschtal und Überetsch. Was in anderen Ländern kaum vorstellbar wäre, ist in Südtirol schon seit langem Realität: Selbstvermarktende Winzer, private Kellereien und Genossenschaften arbeiten hier seit langem absolut auf Augenhöhe. Den Verbraucher freuts.



Die besten Weine Südtirols:

Schlosskellerei Tiefenbrunner (Kurtatsch),
Weißburgunder Anna 2014
KG Terlan (Terlan), Lagrein Porphy 2012 Riserva
KG Andrian (Andrian), Blauburgunder anrar 2012 Riserva
KG Bozen (Bozen), Weißburgunder Dellago 2014
Baron di Pauli (Kalter), Lagrein Carano 2012 Riserva
Kellerei Laimburg (Auer), Weißburgunder 2014
KG Sankt Michael Eppan (Eppan),
Sauvignon blanc Sanct Valentin 2014
KG Bozen (Bozen), St. Magdalener Taber 2013 Riserva
KG Gries (Bozen), Merlot-Lagrein 2013
KG Tramin (Tramin), Weißburgunder Moriz 2014
Die vollständigen Verkostungsergebnisse gibt es unter www.enos-mag.de

Fotos: Eckhard Supp

Nicht nur in Franken

Silvaner? Klar doch! Gibt's in Franken. Falsch ist diese Aussage nicht, aber unvollständig. In anderen Weinbaugebieten Deutschlands gibt es auch Silvaner. Und zwar guten. Das zeigte auch der erste unserer drei Challenges 2016, zu denen wir alle deutschen Weingüter eingeladen hatten, ihre Rieslinge und Silvaner des Jahrgangs 2014 sowie ihre Spätburgunder der Jahre 2012 bis 2014 anzustellen. Natürlich kam das Gros der eingeschickten Weine wieder aus dem Riesling-Lager. Zahlreiche Winzer sandten aber auch Spätburgunder und Silvaner. Dass ein fränkischer Wein die Silvaner-Probe gewann, dass unter den Top Ten – eigentlich elf Weine, weil drei ex aequo punkteten – sieben Franken waren? Alles nicht erstaunlich. Erstaunt waren wir aber ob der Qualität der Weine aus Rheinhessen und der Pfalz.

Der Silvaner ist ein echtes Aschenputtel der deutschen Weinlandschaft. Vielfach unterschätzt, ist die Sorte durchaus in der Lage, sowohl als trockener Qualitätswein wie auch als edelsüße Trockenbeerenauslese zu punkten. Dabei braucht er immer Reife, um sein Potenzial zum Ausdruck zu bringen. So war es nicht erstaunlich, dass die Gewinner unserer Probe mittleren bis höheren Alkoholgehalt aufwiesen. Wenn dann die gesamte Würze, gepaart mit Finesse und Frische, zum Tragen kommt, dann gehört der Silvaner zu den interessantesten Sorten Deutschlands. Auch wenn das kaum jemand weiß.

Die besten Silvaner 2014:

Juliuspital (Würzburg), Iphöfer Julius-Echter-Berg 2014 GG
Winzerfamilie Flick (Bechtolsheim), Siefersheimer 2014 QbA tr.
Weingut Stahl (Auernhofen), Randersacker Sonnenstuhl 2014 QbA tr.
Weingut Rudolf May (Retzstadt), Retzstadter Langenberg Der Schäfer 2014 QbA
Winzerkeller Sommerach (Sommerach), Escherndorfer Fürstenberg 2014 QbA tr.
Weingut Stern (Hochstadt), Pfalz, Grüner Sylvaner Reserve 2014 QbA tr.
Fürstlich Castell'sches Domänenamt (Castell), Castellor Schlossberg 2014 Großes Gewächs
Weingut Trockene Schmitts (Randersacker), Randersacker Sonnenstuhl Alte Reben 2014 Spätlese tr.
Weingut Stefan Sander (Mettenheim), Rheinhessen Silvaner Alte Reben 2014 QbA tr.
Weingut Stefan Bardorf (Randersacker), Randersacker Marsberg Alte Reben 2014 Spätlese tr.
Weingut Emmerich (Iphofen), Iphöfer Julius-Echter-Berg Selection 2014 QbA tr.



Mit seinen malerischen Städtchen - hier Marktbreit an der südlichsten Spitze des Maindreiecks - ist Franken auch ein beliebtes Weinreiseziel. Die vollständigen Verkostungsergebnisse finden Sie unter www.enos-mag.



Fotos: Eckhard Supp

Weiß, gelb und blau sind die traditionellen Farben des Alentejo, wie hier in Arraiolos, im Norden der Region. Rot ist die dominierende Farbe des Weinbaus.



Foto: Eckhard Supp

Flüssige Träume

Im Land der Korkeichen



Es ist schon merkwürdig: Da war aus Portugal über Jahrzehnte, wenn nicht gar Generationen, fast ausschließlich Portwein bekannt, und als dann endlich Rot- und Weißweine ins Blickfeld der Weinwelt rückten, da stammten die auch wieder aus dem Dourotal, der Heimat des Portweins.

Dabei hat das Land viel mehr zu bieten. Allen voran die „Region der Korkeichen“, das Alentejo, rund um die spektakuläre Hauptstadt Évora, Stadt des Weltkulturerbes. Sie bringt einige der interessantesten Gewächse Portugals hervor, und hier werden zahlreiche, noch weithin unbekannt Rebsorten kultiviert, die das Panorama des Weltweinbaus um interessante – und wohlschmeckende – Facetten bereichern. Zugegeben: Die Bezeichnungen, unter denen diese Weine verkauft werden, sind verwirrend: Alentejo heißen die – nach offizieller Lesart – Qualitätsweine (DOC), Alentejano die Landweine. Letztere wiederum aber können, paradox, paradox, den DOC-Weinen durchaus ebenbürtig, ihnen sogar überlegen sein, wie unsere Bestenliste unzweideutig erkennen lässt.

Natürlich sind die besten Weine der Region vor allem rot, auch wenn sich mit dem Pêra-Manca von Cartuxa ein wirklich spannender Weißer in die Phalanx der „tintos“ eingeschlichen hat. Der Korkindustrie hat der Weinbau – zusammen mit dem immer stärker werdenden Weintourismus – hinsichtlich der Wertschöpfung längst den Rang abgelaufen. Vielleicht schafft er es auch noch, das Dourotal ein wenig vergessen zu machen, wenn es um portugiesische Weine geht.

Die besten Erzeuger des Alentejo und ihre Spitzenweine:

Quinta do Mouro (Estremoz), Alentejano tinto 2008
Monte dos Cabacos (Estremoz), Alentejano tinto Reserva 2005
Quinta da Cartuxa (Évora), Alentejo Cartuxa tinto Reserva 2008,
Alentejano tinto Scala Coeli 2011, Alentejo branco Pêra-Manca 2012
Herdade do Esporão (Reguengos De Monsaraz), Petit Verdot PV 2011
Tiago Cabaço (Estremoz), Alentejano Alicante Bouschet-Syrah blog 2010
Tahora (Serpa), Alentejano tinto Medeiros 2009
J. Portugal Ramos (Estremoz), Alentejo tinto Marques de Borba Reserva 2012
Cooperativa Reguengos de Monsaraz (Reguengos De Monsaraz), Alentejo tinto Carmim Alicante Bouschet 2009

Die vollständigen Verkostungsergebnisse gibt es unter www.enos-mag.de





Foto: Yumi Akanegakubo

Erinnerungen eines Chronisten

MIT DEM MOTORRAD ZUM WEIN

Er ist der mit Abstand dienstälteste unter den vielen Mitgliedern der Auslandspressevereinigung in Italiens Hauptstadt. Tetsuro Akanegakubo trat seine erste Reise nach Europa, zur Liebe seines Lebens und zum Wein, bereits 1960 an. Mit dem Motorrad auf dem Landweg von Hongkong bis nach Italien! Was zunächst nur als studentischer Abenteuerurlaub geplant war, endete in einem vollkommen neuen Leben. Akanegakubo traf eine junge Italienerin, verliebte sich und kehrte nur noch einmal kurz nach Japan zurück. Um das Motorrad zu verkaufen. enos bat ihn, sich zu erinnern, wie das war, die erste Begegnung mit einem bis dato für ihn vollkommen unbekanntem Getränk, dem Wein.

enos: Tetsuro, wie und wo sind Sie zum ersten Mal mit Wein in Berührung gekommen?

Akanegakubo: Das war im August 1960, im Jahr der Olympischen Spiele. Ich war gerade 21, und in Japan war Wein damals noch praktisch unbekannt. Zum einen war der Genuss alkoholischer Getränke jungen Leuten unter 20 ohnehin verboten, und wenige Jahre nach dem Ende des Krieges konnte sich Japan den Import europäischer Getränke auch gar nicht leisten. Wann immer wir davon profitieren konnten, dass die Alterskontrollen recht lasch waren, hatten wir deshalb nur die Wahl zwischen Bier, Sake oder Whisky und Portwein aus japanischer Produktion. Noch schlimmer aber als die geringe Auswahl war die miese Qualität des Angebots. In

der Regel hatten wir am nächsten Morgen einen Riesenkater.

enos: Ist denn Wein tatsächlich erst so spät in Japan eingeführt und bekannt geworden?

Akanegakubo: Nein, natürlich geschah das schon früher. Das älteste japanische Dokument, in dem Wein erwähnt ist, stammt aus dem Jahr 1483. Darin wird berichtet, dass die Adelsfamilie der Konoe ihn regelmäßig trank. Im 16. Jahrhundert brachten dann Jesuiten-Missionare Wein als Gastgeschenk für die japanischen Feudalherren mit, und im 17. Jahrhundert schließlich erzählt man von „importiertem Wein“, der wohl über den Handel mit den Niederlanden ins Land kam. In dieser Zeit gab es in Japan praktisch nur zwei alkoholische Getränke: Sake, der aus gekochtem Reis gebraut wird und 15 Grad Alkohol erreichen kann, und ein Destillat namens „shochuu“, das knapp 40 Volumenprozent hatte, aber vorwiegend als Desinfektionsmittel benutzt wurde.

enos: Und wie ging es dann weiter?

Akanegakubo: Erst in der Ära der Meiji, in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts, als Japan sich modernisierte und der westlichen Welt öffnete, ließ man Europäer und ihre Weine ins Land. Aber auch da blieb der Weinkonsum immer noch auf eine kleine Elite begrenzt. Das Volk trank nach wie vor Sake. Nach und nach wurde dann auch Bier populärer. In einer Anekdote aus jener Zeit ist die Rede von einem Militärexperten aus Preußen, den die japanischen Regenten Ende des 19. Jahrhun-

derts kommen ließen, um ihre Armee zu modernisieren. Generalstabschef von Moltke schickte einen gewissen Major Meckel, der den Auftrag zunächst ablehnte, da er nicht in einem Land arbeiten wollte, „in dem er keinen Moselwein trinken“ konnte.

enos: Und, kam er dann schließlich doch?

Akanegakubo: Ja, die Armee garantierte ihm, dass er seinen Lieblingswein in Yokohama vorfinden würde, und so konnte er für drei Jahre verpflichtet werden. Er lehrte an der Militärakademie von Tokio, und seine Schüler sorgten 1904/05 für den Sieg im Krieg gegen Russland. Meckel, der zu diesem Zeitpunkt schon in die Heimat zurückgekehrt war, hatte nie Zweifel an diesem Sieg gehabt, obwohl alle Welt von einer Niederlage Japans überzeugt war. Der Legende nach sollen Japans Offiziere damals begonnen haben, Weißwein zu trinken, und noch bis in jüngste Zeit importierte Japan große Mengen deutschen Weins.

enos: Und wann wurde Wein dann wirklich populär?

Akanegakubo: Das geschah erst Anfang der 1970er Jahre; 2011 hatte der Pro-Kopf-Konsum dann immerhin ein Niveau von 2,4 Litern im Jahr erreicht, und man nimmt an, dass da noch Luft nach oben ist.

enos: Das mit dem japanischen Weinkonsum begann also erst, nachdem Sie selbst schon in Europa lebten. Wie gestalteten sich denn dann Ihre eigenen ersten Begegnungen mit dem unbekanntem Getränk?

Akanegakubo: Meine erste und wirklich große Überraschung war gar nicht der Wein, sondern das Wasser. In Japan hatte man uns erzählt, dass Wein in Frankreich und Italien weniger kostete als Wasser, aber da ich in Japan nie abgefülltes Mineralwasser getrunken hatte, erschien mir das absurd und unglaublich: umso größer mein Erstaunen, als ich dann in Roms Gastronomie für Wasser zahlen sollte.

enos: Und der billige Wein?

Akanegakubo: Ich hatte das Glück, sofort nach meiner Ankunft für die Zeit der Spiele einen Job als Fahrer und Assistent des Fotografen einer japanischen Tageszeitung zu finden. Gleichzeitig fand ich Unterkunft bei einer italienischen Familie, die eine Trattoria betrieb. Ich hatte also Arbeit und durfte jeden Tag die herrlichen Spaghetti mit gutem Wein genießen, während ich dem Marathonsieg des barfüßigen Bikila Abebe zuschaute oder Grace Kelly bewunderte, wie sie die Segelregatten auf dem Albaner See verfolgte.

enos: Und seitdem sind sie nicht mehr vom Wein losgekommen?

Akanegakubo: Ja, und zwar vor allem deshalb, weil ich 1968 eine junge Römerin namens Adriana heiratete, die Wein liebte und gegen den Durst lieber ein Glas eisgekühlten Weißen als Wasser trank. Eine Ausnahme machte sie nur auf unserer Hochzeitsreise. Da fuhren wir nämlich mit unse-

DIE ÄLTESTE ERWÄHNUNG DES WEINS IN JAPAN STAMMT VON 1483

Etliche Jahrzehnte ist es her,
dass Tetsuro Akanegakubo
mit dem Motorrad von Japan
nach Italien auswanderte. Die
Leidenschaft fürs Motorrad-
fahren ist geblieben.

rem 500er Fiat nach München und Wien, und weil
Bier dort wesentlich billiger war als Wein, tranken
wir eben Bier.

*enos: Welche Weine haben Sie denn zu jener Zeit ge-
trunken?*

Akanegakubo: Zu Hause gab es meistens Frascati aus der Zwei-Liter-Flasche, die man beim Weinhändler um die Ecke auffüllen ließ. In der Gastronomie dagegen trank man den jeweiligen Hauswein: Weißen im Sommer, Roten im Winter.

enos: Aber das blieb ja nicht ewig so, oder doch?

Akanegakubo: Bis in die 1980er Jahre. Dann war es paradoxerweise ein Skandal, der mich mit besseren Weinen in Berührung brachte. Als 1985 die österreichische Glykolaffäre begann, die übrigens auch den Weinkonsum in Japan zusammenbrechen ließ, war das natürlich auch ein Fall für in Italien akkreditierte Korrespondenten. Die „Enoteca Nazionale di Siena“, die damals wichtigste PR-Institution des italienischen Weinbaus, organisierte eine Konferenz, zu der ich mit vielen anderen Kollegen eingeladen wurde. Wobei ich mich bis dahin eher für den Eurokommunismus und den Historischen Kompromiss interessiert hatte; von Wein hatte ich praktisch keine Ahnung.

Beim Abendessen saß ich dann neben der damaligen Besitzerin eines Weinguts aus Montepulciano, die ihren Vin Santo ausschenkte. So etwas hatte ich noch nie getrunken, vor allem nicht in dieser Qualität. Der Vin Santo, den man in Rom ausschenkte, eignete sich allenfalls dazu, die harten Kekse darin einzuweichen, die nach dem Essen serviert wurden. Am nächsten Tag fuhr ich dann auf Einladung des Präsidenten der dortigen Winzervereinigung nach



Montepulciano, und von dem Zeitpunkt an habe ich praktisch keine Veranstaltung, keine Presse-reise und keine Verkostung mehr ausgelassen. Zusammen mit anderen Kollegen der Auslandspresse gründete ich später einen „gruppo del gusto“, eine Gruppe des guten Geschmacks, und im Laufe der Zeit konnte ich alles, was das Weinland Italien an großen Weinen zu bieten hat, kennenlernen. Wein gehört bei mir heute jeden Tag auf den Tisch.

Der Japaner Tetsuro Akanegakubo wanderte nach schon 1960 Italien aus und berichtet seitdem als Korrespondent für japanische Publikationen, unter anderem auch für Shakai Shimpo, die Parteizeitung der Sozialdemokraten aus der Ewigen Stadt. Aktuell ist er Vizepräsident des römischen Auslandspresseclubs.

Auferstanden aus Ruinen...

von Eckhard Supp

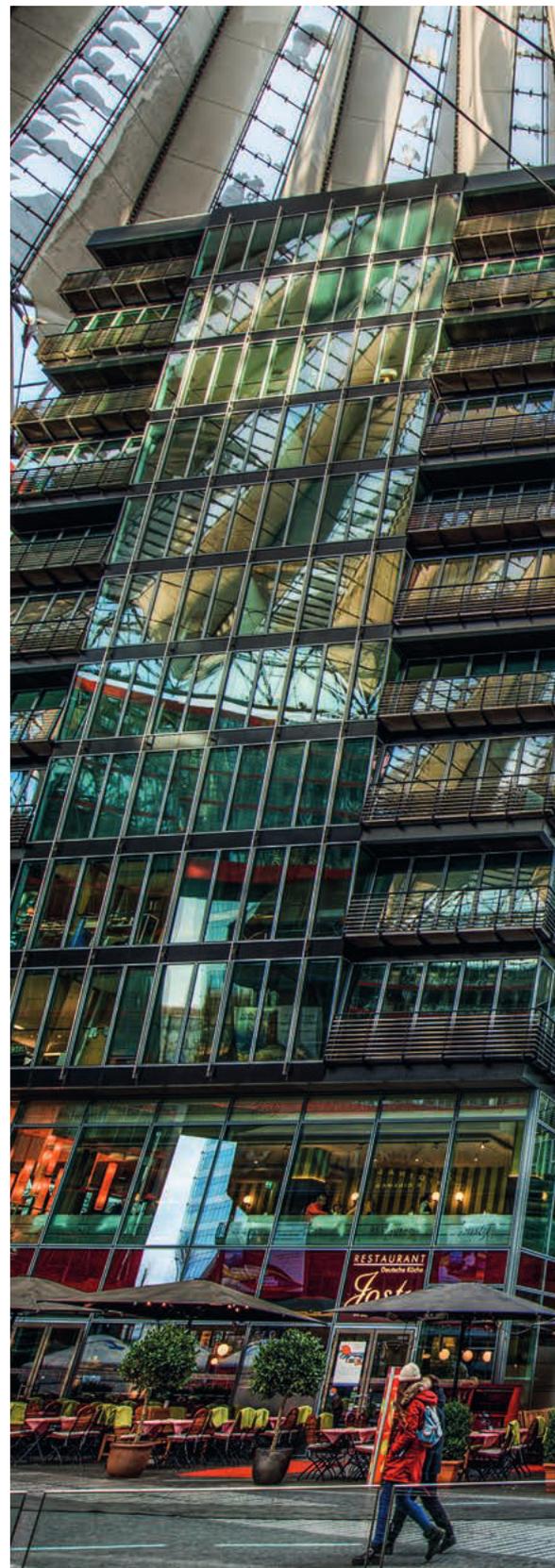
In den 1920er Jahren war der Potsdamer Platz das quirlige Zentrum Berlins. Dann kamen der Krieg, der Mauerbau, fast drei Jahrzehnte Todesstreifen und schließlich der Fall der Mauer. Nur zwei Gebäude bzw. Gebäudeteile hatten den Krieg und die Jahre des real existierenden Sozialismus auf Westberliner Seite überlebt: der Kaisersaal des einstigen, 1908 fertiggestellten Hotels Esplanade und das nur wenige Jahre später erbaute, altherwürdige Haus Huth der bereits 1877 von Christian Huth an gleicher Stelle ins Leben gerufenen Weinhandlung. Aufsehenerregend war das, was mit den Resten des Esplanade passierte. Diese standen zwar unter Denkmalschutz, aber das hatten die Planer des gewaltigen Sony-Centers vergessen. Deshalb musste der Kaisersaal 1996 in einer aufwändigen und sündhaft teuren Aktion mithilfe von Luftkissen um 75 Meter verschoben werden, um es dann in das Gebäudeensemble unter der Sony-Kuppel zu integrieren.



Weniger spektakulär war das, was mit dem Weinhaus passierte, das beim Wiederaufbau des Potsdamer Platzes in eine moderne Bürozeile eingepasst wurde. Hier hat die 1811 gegründete Berliner Traditions-gastronomie Lutter & Wegner eine Weinstube mit Außer-Haus-Verkauf eröffnet – im Kaisersaal auf der anderen Straßenseite betreibt man ein Restaurant.

Berliner sieht man selten, dazu ist das Viertel zu touristisch. Dessen ungeachtet bietet Lutter & Wegner im Haus Huth eine solide Auswahl bekannter Etiketten aus den wichtigsten europäischen Weinbauländern. Schloss Vollrads steht neben Antinori, Torres neben Bründelmayr, Kesselstadt neben Angelo Gaja. Die Preise im Außer-Haus-Verkauf sind, berücksichtigt man die Lage, korrekt, und eine kleine Feinkosttheke komplettiert das Angebot.

Lutter & Wegner im Weinhaus Huth, Alte Potsdamer Str. 5, 10785 Berlin, Tel: 030-25294350, www.l-w-weine.de.



Fast verloren wirken die Reste des alten Kaisersaals unter der riesigen Kuppel des Sony Centers.

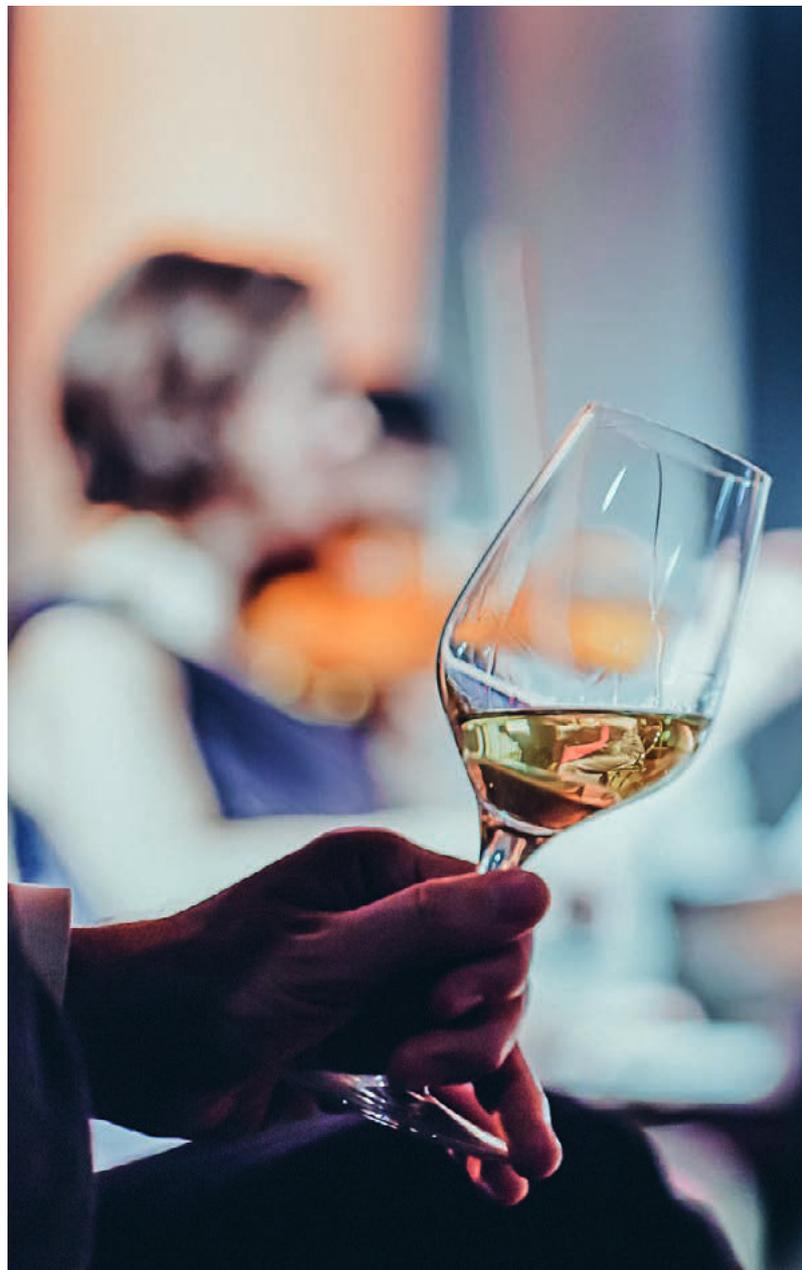


Fotos: Eckhard Supp

DAS ETWAS
ANDERE ANGEBOT

Rotweinbläser und Weißwein- streicher

von Eckhard Supp



Deutschland ist um eine Weinattraktion reicher. Pardon, um eine Musikattraktion. Oder doch Wein? Fangen wir einfach von vorne an! Und zwar in Graz. An der dortigen Universität für Musik und Darstellende Kunst lehrt nämlich Chia Chou, in Taiwan geborener Weltbürger, der nach der Kindheit in Toronto und dem Klavierstudium in Stuttgart als Professor für Kammermusik in der Hauptstadt der Steiermark aufschlug, wo er 2012 begann, seine beiden Leidenschaften, die Musik und den Wein, im Rahmen eines neuartigen Eventkonzepts miteinander zu verbinden. „Das Ohr schmeckt mit“, lautet das Mantra des Chia Chou'schen Konzepts, der seine Idee seit 2014 auch



Foto: vocedivino / Marija Kanizaj

schon in zwei deutschen Städten, Hamburg und München, vorstellte. „Es mag für viele neu sein, aber wirklich überraschend ist es nicht: Weine schmecken nicht nur besser, wenn sie einen wohlklingenden Namen haben – es geht auch um den Klang, den man beim Verkosten vernimmt“, sagt der Grazer Professor. Und so brachte er bekannte Interpreten klassischer Musik wie das Trio Alba, das Hugo Wolf Quartett oder den Cellisten Maximilian Hornung mit renommierten Sommeliers zusammen und lud zum „Weinkonzert“. Passend zu den dargebotenen Musikstücken wird bei den Konzerten jeweils ein Wein ausgeschenkt und kommentiert: ein Moselriesling vom Merler Königslay zu ungarischen Tänzen von Brahms etwa, oder ein steirischer Sauvignon blanc zum Klaviertrio von Men-

delssohn. Chia Chou persönlich ergänzt die einleitenden Weinkommentare des Sommeliers durch einige Takte am Klavier, die verdeutlichen sollen, wie sehr sich die Geschmackswahrnehmung durch die Musik, umgekehrt: wie sich die musikalische Sensibilität durch den Wein verändert.

Ob es funktioniert? Das muss wohl jeder für sich entscheiden. Freunde von Jazz, Blues oder Rock'n Roll haben dabei allerdings eher schlechte Karten, denn Chia Chous Konzept ist auf klassische Musik beschränkt. Das nächste Konzert gibt es im Mai im Tiroler Interlappen Hotel.

Informationen unter www.voce-divino.com



Die Verkostung

Eberhard Jourdan bemerkt deutliche Kirchenfenster beim Schwenken. Im Duft ist der Wein für ihn zuerst verhalten, Spuren von Graphit und Goudron lassen ihn spontan das Piemont als Herkunft vermuten. Im Mund zeigt der Wein feste Tannine, aber keine Bitternoten, und leicht bitzelige Säure auf der Zunge. Der Wein ist kein Everybody's Darling, nicht merlotisiert, fett oder marmeladig. Allerdings fehlt auch etwas Komplexität in der Nase und am Gaumen. Allerdings wächst der Wein im Glas. Wahrscheinlich war das Lesegut gesund, und vermutlich ist er ca. fünf Jahre alt. Es ist mit Sicherheit kein deutscher Wein, kein Bordeaux, kein Douro- und kein Rhônewein. Auch aus Übersee kommt der Wein nicht, allenfalls könnte es ein sehr guter Malbec sein. Eventuell stammt der Wein auch aus Spanien (Ribera del Duero).

Gewürzhändler gegen Wissenschaftler, Sommelière gegen Sternekoch, Ehemann gegen Ehefrau ... Bei allen Paarungen, die enos im Krieg der Nasen bisher gegeneinander antreten ließ, fehlte die vielleicht offensichtlichste: ein Weinhändler gegen einen Weinkritiker. Die beiden Berufsgruppen sind die Antagonisten der Weinszene schlechthin. Der eine sollte dem Kunden gegenüber sein Angebot möglichst positiv darstellen, der andere dagegen auf Weine immer einen kritischen Blick werfen, unbelastet von kommerziellen Interessen oder persönlichen Vorlieben. Unser Weinhändler ist Eberhard Jourdan, Inhaber der Firma Wine-tasting Jourdan, der unter anderem



Die hauptsächlich im italienischen Piemont kultivierte Rebsorte Barbera war früher Basis für die einfacheren Alltagsweine der Region. Bis der legendäre Giacomo Bologna der Sorte in den 1980er Jahren zu geschmacklicher Klasse und internationalem Renommee verhalf. Der 2007er Barbera d'Asti Litina des Weinguts Cascina Castlet aus Costigliole d'Asti hatte uns bereits vor einigen Jahren durch einen frischen und feinen, würzigen Duft, durch seine Stoffigkeit und seine harmonischen Tannine überzeugt.

Fotos: Eckhard Supp

auch bei allen Ausgaben unseres Riesling-Challenge als Juror mitwirkte. Der in Stuttgart geborene Hamburger, der den größten Teil seiner beruflichen Laufbahn als Unternehmensberater tätig war, hat sich seit einiger Zeit ganz dem Thema Wein verschrieben. Er beliefert

Krieg der Nasen

die Gastronomie mit exklusiv von ihm vertriebenen Gewächsen, berät auf investitioninwein.de Menschen, die in der Kapitalanlage Wein nach Renditepotenzialen suchen, und bietet Weinseminare in der Gastronomie an. Unter weingranaten.com hat Jourdan jüngst auch seinen eigenen Internet-Shop gestartet.

Marcus Hofschuster ist Verkostungs- und Redaktionsleiter beim Internetportal wein-plus.eu. Bereits als Jugendlicher hatte er begonnen, sich intensiv mit dem Thema Wein zu beschäftigen; später arbeitete er in Schwabach und Nürnberg als Weinhändler. In dieser Zeit entstand die Idee eines umfassenden Wegweisers, den er 1999 in die Tat umsetzte, nachdem er den Weinhandel aufgegeben hatte. Mit seinem strengen Bewertungssystem setzt Hofschuster Maßstäbe für seriöses Degustieren.



Die Verkostung

Der Wein zeigt für Marcus Hofschuster leicht mattes Granatrot mit hellerem Rand. Im ersten Moment wirkt der herbe, leicht tabakige und erdige, getrocknet-pflanzliche und angedeutet zedrige Duft etwas verschlossen. Dann öffnen sich Aromen nach schwarzen Maulbeeren und Cassis, mit leicht welk-floralen Anklagen sowie gewürzigen Spuren. Auch im Mund zeigt sich eher herbe, dunkle Frucht mit getrocknet-pflanzlichen und deutlich erdigen Noten. Der Wein ist von relativ kühlem Stil, ganz leicht rauchig und eher altholzig. Er besitzt sehr feines, eine Spur sandiges Tannin, merklichen Säurebiss, gute Nachhaltigkeit am Gaumen, zeigt aber auch tabakige Noten und bitterliche Nusstöne im Hintergrund. Mit Luft gewinnt der Wein an Saft, etwas Salz. Im sehr guten, wieder herb-saftigen Abgang klingen kräuterige Nuancen an.



Fotos: Eckhard Supp

APULIEN IN RHEINHESSEN

■ von Frank Buchholz

Das „Buchholz“ ist Geschichte! Ende letzten Jahres hat Frank Buchholz, Sternekoch aus dem beschaulichen Mainzer Vorort Gonsenheim, sein Gourmetrestaurant, wie bereits drei Monate zuvor angekündigt, geschlossen. Nein, wirtschaftliche Gründe habe es nicht gegeben. Vielmehr hatte Buchholz offenbar keine Lust mehr, sich dem Stress des Kochens auf Sternenniveau zu unterwerfen. „Der einzige Grund, warum ich das Konzept des Gourmetrestaurants nicht fortsetzen möchte, ist mein ganz persönliches Verständnis von gehobener Gastronomie und hochwertiger Küche. Mit den aktuellen Umständen und Trends in der Sterneküche kann und will ich mich nicht mehr identifizieren ... Mich stört der Zwang, der mittlerweile in der gehobenen Gastronomie herrscht, und damit meine ich nicht die Bewertungen durch Restauranttester. Es sind vielmehr die gestiegenen Anforderungen der Gäste und der unverhältnismäßige Aufwand, die für mein Empfinden zu groß und belastend geworden sind.“

Seine Kochschule, seinen Wein- und Delikatessenhandel in Gonsenheim sowie sein Bistrotrestaurant „Bootshaus“ am Mainzer Rheinufer wird Buchholz allerdings weiter betreiben.

Der aus einer Unnaer Gastronomenfamilie stammende Buchholz, einem breiteren Publikum aus diversen Fernsehshows bekannt, arbeitete in vielen der besten Küchen Europas – darunter die Drei-Sterne-Häuser von Gualtiero Marchesi in Mailand und Heinz Winkler in Aschau –, bevor er sich in der rheinhessischen Kapitale niederließ. Sein Markenzeichen ist die kreative Küche mit lokalen Produkten, und Rheinhessen ist auch sein Thema beim Wein ... ohne, dass Apulien, die italienische Region, zu der er familiäre Bindungen hat, fehlen darf. Von beiden Landschaften und ihren Weinen hat sich Buchholz auch bei den Artischocken-Ravioli mit Bohnensalat und gebratenen Calamaretti inspirieren lassen, die diesmal allerdings – Ausnahmen bestätigen die Regel – von einem Riesling der anderen Rheinseite begleitet werden.

Das Grundrezept Geflügelfond

Zutaten:

1 Hähnchen (ca. 1,8 kg)
500 g Hühnerklein
1 Zwiebel (halbiert)
1 Karotte (grob zerkleinert)
2 Stangen Staudensellerie (einschließlich der Blätter, grob zerkleinert)
2 Knoblauchzehen
1 Stängel Zitronengras (grob gehackt) oder ¼ Teelöffel abgeriebene Zitronenschale
10 schwarze Pfefferkörner
3 große rote Chilischoten

Zubereitung:

Das Hähnchen mit dem Hühnerklein, der Zwiebel, der Karotte und dem Sellerie in einen großen Topf geben. Die Zutaten mit ca. 2 l kaltem Wasser bedecken. Bei schwacher Hitze langsam zum Kochen bringen und 50 Minuten köcheln. Wenn die Flüssigkeit zu köcheln beginnt, den Satz an der Oberfläche so lange abschöpfen, bis nur noch weißer Schaum aufsteigt.

Dann die übrigen Zutaten zugeben und alles zugedeckt 2 Stunden köcheln. Das Hähnchen herausnehmen und anderweitig verwenden. Die Brühe abseihen, dabei das Gemüse nicht ausdrücken. Die gewünschte Menge sofort verwenden, Reste einfrieren.



Ricotta-Artischocken-Ravioli, Bohnensalat und gebratene Calamaretti

Zutaten:

Der Nudelteig

250 g Nudeln
300 g Mehl Type 405
225 g Eigelb
80 g Eiweiß
1 TL Salz
1 EL Olivenöl
1 EL weiche Butter

Die Füllung

5 Artischocken
150 g Ricotta
4 Basilikumblätter, in feine Streifen geschnitten
1 TL Olivenöl
1 TL Estragonessig
weißer Pfeffer
1 Ei zum Bestreichen
Mehl zum Bestreuen

Die Balsamico-Vinaigrette

150 ml mildes Olivenöl
100 ml Rapsöl
65 ml heller Balsamicoessig
35 g Senf, mittelscharf
30 ml Wasser
50 g Zucker

Der Bohnensalat

50 g Bobbybohnen
50 g breite Bohnen
50 g Saubohnen
8 Kirschtomaten, halbiert
1 Bund Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten
200 ml Balsamicovinaigrette

Die gebratenen Calamaretti

400 g Calamaretti
2 Knoblauchzehen, geschält
1 Rosmarinzwig
etwas Olivenöl
Saft von 1 Limone
Bohnensaft
250 g Keniabohnen
2 Bohnenkrautzwige
1 Knoblauchzehe
200 ml Geflügelfond
20 ml Olivenöl

Der Knoblauch-Milchschaum

50 g Knoblauch, geröstet
200 ml Milch (3,5% Fett)
Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Keine Lust mehr auf Sterne: Frank Buchholz hat sein Restaurant in Mainz-Gonsenheim geschlossen, betreibt aber weiterhin die dort ansässige Kochschule.

Zubereitung:

Für den Nudelteig alle Zutaten in einer Küchenmaschine mit einem Knethaken auf niedriger Stufe zehn Minuten kneten. Den Teig auf einer Arbeitsfläche nochmals ca. fünf bis zehn Minuten nachkneten. In Folie einschlagen und mindestens 1 Stunde kaltstellen.

In der Zwischenzeit für die Füllung in einem Topf $\frac{1}{2}$ l Wasser mit dem Olivenöl, Estragonessig und Salz zum Kochen bringen. Von den Artischocken mit einem scharfen Messer den Stiel abschneiden. Vom Artischockenboden mit einem Löffel das Heu abschaben und den Boden sofort in kochendes Wasser legen, damit er sich nicht verfärbt. Zehn bis fünfzehn Minuten garen, dann abkühlen lassen und würfeln.

Den Ricotta in einer Schüssel glatt rühren. Das Basilikum und die Artischocken untermischen und alles mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.

Den Ravioliteig halbieren und zu 1mm dünnen Platten ausrollen. Auf eine Teigplatte die Ricotta-mischung in kleinen Häufchen

aufsetzen. Mit verquirltem Ei die Zwischenräume verstreichen. Die zweite Teigplatte auflegen und an den Rändern und in den Zwischenräumen gut andrücken. Dann die Ravioli mit einem Ravioliausstecher ausstechen, mit Mehl bestäuben und auf ein Tuch legen.

Anschließend die Ravioli in 2l kochendem Salzwasser etwa zwei Minuten garen und abgießen.

Für die Vinaigrette alle Zutaten bis auf das Olivenöl in einen Mixer geben, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Während der Mixer läuft, das Olivenöl nach und nach einfließen lassen, bis eine Emulsion entsteht.

Alle Bohnen putzen und in circa 1cm große Stücke schneiden. In reichlich gesalzenem Wasser blanchieren, bis sie gar sind, in Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Tomaten und Schnittlauch zufügen und mit der Vinaigrette marinieren, eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

enos

auf den Spuren von Proust...

mit dem Schriftsteller und Verleger Ilija Trojanow

Wein ist für mich ... *Ausgleichsport und Erholung von der Literatur*

Der erste Wein, der bleibenden Eindruck hinterließ, war ein ... *Papayawein in Kenia, sehr kalt getrunken, und Honigwein in Teneriffa, am Abend nach einer langen, anstrengenden Wanderung*

Am Wein schätze ich ... *Vielfalt und Ausdrucksreichtum (wie bei der Sprache)*

Zwischen Rot und Weiß fiele die Wahl auf ... *Da bin ich durch und durch bisexuell*

Die Weinkarte im Restaurant sollte ... *übersichtlich sein*

Sommeliers sind für mich ... *im schlimmsten Fall Oberstudienräte, im besten Fall kundige Kumpel*

Könnte ich in einer Weinregion leben, wäre das ... *Stellenbosch*

Mein Lieblingswinzer ist ... *Reinhard Löwenstein*

Mein „Lieblingswein“ für jeden Tag ist ... *Grüner Veltliner, etwa von Schloss Gobelsburg*

Die einsame Insel wäre nur erträglich mit einer Flasche ... *Single Malt Whiskey, wie die Flasche, die ich auf meinem Fußmarsch durch Tansania dabei hatte (jeden Abend ein Schluck)*

Am liebsten teilen würde ich diese mit ... *meinem Bruder*

Gespräche über Wein sind ... *inhaltlich uninteressant, ästhetisch belanglos (wie über Sex reden)*

Ein Lebenspartner, der keinen Wein mag, ist ... *ein Ding der Unmöglichkeit.*

Ein Leben ohne Wein wäre ... *zu ertragen, gerade so.*



Der in Bulgarien geborene Ilija Trojanow floh 1971 mit seinen Eltern nach Deutschland und lebte den größten Teil seiner Kindheit und Jugend in Kenia. Afrika und die afrikanische Kultur bildeten auch einen ersten Schwerpunkt seiner Arbeit. Nach Stationen u. a. in Indien und Südafrika lebt Trojanow heute in Wien. Bekannt wurde er 1996 mit dem Roman «Die Welt ist groß und Rettung lauert überall». Er gilt als einer der profiliertesten und erfolgreichsten zeitkritischen Autoren des deutschen Sprachraums.

LAFIT(T)E FÜR MILLIARDÄRE

von Eckhard Supp

Das in China in den letzten zwei Jahrzehnten wahrscheinlich mehr gefälschte als echte Flaschen des legendären Bordeaux-Roten Château Lafite im Umlauf waren, ist unter Weinsammlern kein Geheimnis. Besonders populär waren Flaschen des 1982er Jahrgangs, von dem selbst für leere, ausgetrunkene Flaschen für bis zu 1 000 Dollar gehandelt wurden, um sie dann mit Fusel zu füllen und noch teurer weiterzuverkaufen. So gesichert die Tatsache der vielen chinesischen Fälschungen inzwischen scheint, so umstritten ist auch nach vielen Jahren immer noch die Echtheit der wohl berühmtesten Lafite-Flaschen der Geschichte.

Vor ziemlich genau 30 Jahren, im Dezember 1985, wurde bei Christie's in London eine dem Anschein nach uralte Flasche versteigert, in die die Schriftzüge „Lafitte“, „1787“ und „Th.J.“ eingraviert waren. Dem Katalog zufolge sollte es sich um eine Flasche Rotwein von Château Lafite – die Schreibweise änderte sich im Laufe der Geschichte – aus dem Besitz Thomas Jeffersons handeln. Der dritte Präsident der Vereinigten Staaten hatte die

Jahre 1785 bis 1789 als Diplomat in Paris verbracht, sich dort in die Roten aus Bordeaux verliebt, und man weiß, dass er ein engagierter Weinkäufer und –sammler war. Aufgerufen für 10 000 Pfund, fiel der Hammer für die Flasche schließlich bei 150 000 Pfund. Und damit nicht genug: Bei späteren Versteigerungen wurden weitere Flaschen aus derselben Zeit gehandelt, von denen der amerikanische Weinsammler und Milliardär Bill Koch 1988 für insgesamt etwa eine halbe Million Dollar meh-

rere ersteigerte, darunter zwei mit der Signatur „Lafitte – Th.J.“ von 1784 und 1787.

Schon bald nach den legendären Versteigerungen kamen jedoch auch Zweifel an der Echtheit der Flaschen auf, und man begann, nach ihrer Herkunft zu forschen. Jetzt kam der Lieferant der Flaschen, der deutsche Altwein-Spezialist Hardy Rodenstock ins Spiel. Er erklärte, die Flaschen stammten aus einem Los, das ihm in Paris angeboten worden war. Sie seien in einem Keller der Seinstadt hinter einer gemauerten Wand entdeckt worden. Aus welchem Grund auch immer: Rodenstock lehnte und lehnt es bis heute ab, genauere Angaben über den Fundort bzw. den Vorbesitzer zu machen.

Bill Koch reichten diese Erklärungen nicht aus. Er engagierte einen ehemaligen FBI-Mann, der ihm helfen sollte, Christie's und Rodenstock vor Gericht zu bringen. Der FBI-Mann engagierte seinerseits einen Ex-Agenten des britischen Inlandsgeheimdienstes MI5, und die Jagd konnte beginnen. Was folgte, war eine nicht enden wollende Reihe von Analysen, Gegenanalysen, Expertisen und wissenschaftlichen Tests. Keine von ihnen, so for-

mulierte es die Zeitschrift „New Yorker“ bereits 2007 in der bislang vielleicht umfassendsten und am sorgfältigsten recherchierten Darstellung der Saga, war allerdings wirklich „conclusive“, schlüssig und zwingend.

So war es auch nicht verwunderlich, dass die von Koch angestregten Verfahren im Grunde regelmäßig in der Hauptsache zu seinen Ungunsten ausgingen. Einzige und rühmliche Ausnahme: Der Prozess gegen den jungen Indonesier Rudy Kurniawan, der es geschafft hatte, seiner großen Schar weinsammelnder Anhänger sogar Weine von Weingütern zu verkaufen, die nie existiert hatten. Der dreiste Fälscher wurde 2014 zu 20 Jahren Haft verurteilt – ein Urteil, das erst kürzlich in letzter Instanz bestätigt wurde.

In den Jahren seit dem Beginn der Nachforschungen wurde immer wieder versucht, das Mysterium um die Jefferson-Flaschen aufzuklären. Sogar ein Buch über die Affäre wurde veröffentlicht: „The billionaire’s vinegar“ von Benjamin Wallace. Auch die verschiedensten Presseorgane versuchten sich an der Geschichte, wobei einigen die Angelegenheit im Eifer des Gefechts aber eher zum

schlechten „Tatort“ geriet. So dem Hamburger Magazin „Stern“, das sich in mehreren vielseitigen Artikeln zwischen 2007 und 2010 nicht zu schade war, recht unvehohlen die Position des US-Milliardärs Bill Koch und seiner Agententruppe zur eigenen zu machen.

Beim „Stern“ scheute man nicht einmal vor Wortspielen mit dem bürgerlichen Namen Rodenstocks, Görke, zurück, um ihn zu diskreditieren: „Danach ist der Mann ein Herr mit erstaunlich vielen Wohnsitzen und ständig wechselndem Aufenthaltsort, der in Wahrheit wie eine Mischung aus Gurke und Möhre heißt...“, hieß es, und damit wurde dem Leser zumindest heftig suggeriert, wer schon Namensfälscher sei, sich hinter einem Künstlernamen verstecke, der müsse wohl auch ein perfider Weinfälscher sein.

Ob jemals jemand endgültig Licht in das Geheimnis der Jefferson-Flaschen bringen wird, muss die Zukunft weisen. Vielleicht hätte man die Flaschen, statt lange um sie herum zu rätseln, einfach ihrem eigentlichen, ursprünglichen Bestimmungszweck zuführen sollen: den Korken ziehen und sie austrinken.



Foto: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx



Im nächsten enos...

... berichten wir von den Ergebnissen unserer beiden **Challenges**, in deren Rahmen wir die besten deutschen Rieslinge und Spätburgunder suchten. Wird bei den Rieslingen wie im vergangenen Jahr der Rheingau zum Überflieger des Jahres? Passend dazu erzählt Eva Lirot von einer ungewöhnlichen Wanderung in den Weinbergen oberhalb Rüdesheims, bei der **Mord und Totschlag** – und natürlich auch guter Riesling – im Spiel waren.

Agnes Fazekas besuchte für uns die Familie Khoury, **christliche Palästinenser aus Taybeh im Westjordanland**, die ungeachtet aller Kriegsszenarien um sie herum zuerst eine erfolgreiche Mikrobrauerei gründeten und seit einigen Jahren auch Weinbau betreiben. Johannes von Dohnanyi berichtet aus dem wohl bizarren Weinbaugebiet der Erde, Afghanistan, wo **Alkohol immer noch verpönt und Heroin ein Riesengeschäft** ist.

Die erfolgreiche **Krimiautorin Elisabeth Herrmann** fuhr für enos ins österreichische Kitzbühel und traf dort **Hardy Rodenstock**, den wohl umstrittensten Protagonisten der deutschen Weinszene. Er soll, glaubt man seinen Kritikern, die berühmten Jefferson-Flaschen gefälscht haben, über die wir in der aktuellen Ausgabe berichten. Unsere große Bildreportage wird sich mit architektonischen Konzepten beschäftigen, die die **Weinguts- und Weinkellerneubauten** der letzten Jahre prägten. Und natürlich wird auch wieder ein Koch sein Rezept beisteuern: Diesmal ist es Hans Stefan Steinheuer von der Ahr mit einem köstlichen Dessert.

Das nächste enos finden Sie ab Ende Mai in Bahnhofs- und Flughafenbuchhandlungen. Einzelbestellungen unter enos@interabo.de bzw. 030-611052618 und Abonnements ganz bequem online unter www.enos-mag.de/abo.



Schenken Sie ein Stück Weinkultur!

... mit einem Jahresabonnement enos!



enos

Ja, ich möchte dabei sein und keine Ausgabe mehr verpassen!

Ich möchte enos ein Jahr lang alle drei Monate zum Preis von € 39,00* selbst lesen.

Ich möchte enos zwei Jahre lang alle drei Monate zum Preis von € 75,00* selbst lesen.

* Sämtliche Preise gültig für Bezieher innerhalb Deutschlands. Für EU + CH zuzügl. € 8,00 Zustellung für 1 Jahr, € 16,00 für 2 Jahre, andere Länder auf Anfrage. Das Abonnement kann nach Ablauf des ersten Bezugsjahres jederzeit gekündigt werden. Liegt nach Ablauf der Bezugsperiode keine Kündigung vor, läuft das Abonnement automatisch weiter.

Name:

Straße:

Postleitzahl: Land:

Ort:

Ich zahle bequem per Bankeinzug (nur in D und AT möglich)

Kreditinstitut / BIC IBAN (DExxxxx oder ATxxxxxx)

|||||

SEPA-Lastschriftmandat: Ich ermächtige die interabo GmbH, Düsternstr. 1, 20355 Hamburg, Gläubiger-Identifikationsnummer DE27ZZZ00000049923, Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die von der interabo GmbH auf mein Konto gezogene Lastschrift einzulösen. Die Mandatsreferenz wird mir separat mitgeteilt. Hinweis: Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrages verlangen. Es gelten dabei die mit meinem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

Abonnement online: www.enos-mag.de/abo, Abos und Einzelhefte auch per Fax 030-611052619 oder Mail: enos@interabo.de

enos wird verlegt vom Redaktionsbüro Dr. Eckhard Supp, Perckentweg 27a, 22455 Hamburg / Abo-Service interabo GmbH, GF Peter Drawert, Amtsgericht Hamburg HRB 35763

Ich möchte ein Jahresabonnement von enos zum Preis von € 39,00* verschenken an:

Name:

Straße:

Postleitzahl: Land:

Ort:

Widerrufsrecht: Sie können diese Bestellung innerhalb von 14 Tagen ohne Angabe von Gründen formlos widerrufen. Die Frist beginnt an dem Tag, an dem Sie die erste bestellte Ausgabe erhalten, nicht jedoch vor Erhalt einer Widerrufsbelehrung gemäß den Anforderungen von Art. 246a, § 1 Abs. 2 Nr. 1 EGBGB. Zur Wahrung der Frist genügt bereits das rechtzeitige Absenden Ihres eindeutig erklärten Entschlusses, die Bestellung zu widerrufen. Sie können hierzu das Widerrufs-Muster aus Anlage 2 zu Art. 246a EGBGB nutzen. Der Widerruf ist zu richten an enos Abo-Service, Postfach 103245, 20022 Hamburg, Tel: 030-611052618, Fax: 030-61105365, E-Mail: enos@interabo.de

Datum:

Unterschrift:

In Bahnhofs- und Flughafenbuchhandlungen, per E-Mail (enos@interabo.de) und im Abonnement



BADISCHER WEIN

*Von der
Sonne verwöhnt.*

www.badischerwein.de

