

enos

von Wein, Menschen und Kulturen

Kaliforniens Traumweine



DIE FARBE DES WEINS

Wein war in Südafrika immer mehr als nur ein Getränk: Er war Symbol für den Wohlstand der einen und die Armut der anderen. Agnes Fazekas über die Nachwehen der Apartheid

EIN DICKSCHÄDEL MACHT REVOLUTION

In den 1980er Jahren hinkte Südtirol Jahre hinter der Revolution des italienischen Qualitätsweinbaus hinterher. Bis Luis Raifer übernahm

FLIESEN, VASEN, AMPHOREN

Modeerscheinung? Griff in die Trickkiste? In der Toskana sind Amphoren in der Weinbereitung Teil einer alten Tradition

REBEN, ROSEN UND MAGNOLIEN

Nicht nur Weinfreunde zieht es nach Bordeaux. Auch für die Liebhaber von Gärten und Parks wird an der Gironde jede Menge geboten. Wir haben die schönsten Anlagen fotografiert






GOSSET
CHAMPAGNE
BRUT
GRANDE RÉSERVE

Jede Flasche GOSSET ist ein Versprechen an die Qualität!

Das älteste Weinhaus der Champagne: Ä 1584

www.champagne-gosset.com

430 ANS
YEARS



Es ist fast auf den Tag 40 Jahre her, da brachen im südafrikanischen Soweto Unruhen aus, die eine Dynamik einleiteten, welche gut 15 Jahre später zum Ende des Apartheid-Regimes führte. **Ich war seinerzeit als Berichterstatter und Fotograf im angolanischen Bürgerkrieg, was im Lichte der Ereignisse für einen Journalisten so ungefähr der falscheste Ort war, an dem man sich zu diesem Zeitpunkt im südlichen Afrika aufhalten konnte.** Direkt von Luanda nach Johannesburg zu fliegen, war seinerzeit unmöglich, und der „kleine“

Umweg über Europa hätte so lange gedauert, dass ich mit einiger Sicherheit erst nach der Niederschlagung der Unruhen angekommen wäre.

Erst zwei Jahre später hatte ich Gelegenheit, Kapstadt zu besuchen. Der Anlass waren wiederum Unruhen in den schwarzen Townships, diesmal in Langa, Crossroads und Guguleto. Was ich dort schrieb und fotografierte, gefiel den weißen Machthabern im Lande offenbar gar nicht. **Jedenfalls musste ich bis zum Ende der Apartheid warten, bevor ich wieder ins Land gelassen wurde.** Was die Qualität der Weine angeht, lohnte es sich zu diesem Zeitpunkt auch erst, sich mit ihnen zu beschäftigen; vorher waren sie in Europa darüber hinaus gar nicht erhältlich gewesen.

Die Apartheid ist zwar Geschichte, jedoch eine, die sich auch mit einem guten Schluck Wein nicht einfach herunterspülen lässt, wie Agnes Fazekas in ihrem Bericht vom Western Cape, Südafrikas wichtigster Weinbauregion, schreibt. Ihr langer Artikel steht im Zentrum eines kleinen Südafrika-Schwerpunkts, der diese Ausgabe von **enos** prägt.

Einen zweiten, sicher sehr viel harmonischeren Schwerpunkt dieses Hefts bildet Frankreich mit der ausführlichen Bildreportage, die ich in Bordeaux und Umgebung fotografieren konnte. Wie in **enos** üblich, **ging es dabei nicht vorrangig um Reben und Wein, die ihrerseits Hunderttausende an die Gironde ziehen, sondern um die (meist) versteckten Gärten und Parks der Weingüter, deren Namen allerdings auch jedem Weinfreund geläufig sind:** Beychevelle und Mouton, Bonnet und Barton, Raymond-Lafon, Yquem und Haut-Brion heißen sie. Und lohnen den Besuch, auch wenn man mit Wein überhaupt nichts im Sinn hat.

An dieser Stelle möchte ich auch einmal auf die Kolumnen hinweisen, die Thomas A. Vilgis seit der ersten Ausgabe für **enos** schreibt. Diesmal beschäftigt er sich mit der alten Volksregel: „Bier auf Wein, das lass sein ...“ und zeigt, dass die gar nichts mit den Getränken selbst, sondern eher etwas mit sozialen Verhältnissen zu tun hat. Neugierig geworden? Dann wünsche ich Ihnen viel Spaß bei der Lektüre des neuen **enos**.

KS
Eckhard Bruhn

INHALT

ORTSTERMIN 8

Burgund: Berühmter Pate +++ Kalifornien: Gelobtes Land? +++ Brandenburg: Cabernet Havelignon

14 **TRAUMWELT BORDEAUX**

Titel:

Nicht nur Weinfreunde, auch Liebhaber von Gärten und Parks kommen im Bordelais auf ihre Kosten. Wir haben die schönsten von ihnen besucht und fotografiert

Reportage:

34 **DIE FARBE DES WEINS**

Mehr als 20 Jahre nach dem Ende der Apartheid in Südafrika fuhr Agnes Fazekas für enos ans Kap und erfuhr, dass sich der bittere Geschmack des Unrechts auch mit dem besten Wein nicht so leicht herunterspülen lässt

Das Interview:

50 **BILLIG IST KEINE STRATEGIE**

Im Gespräch mit enos erläutert Michael Jordaan, Chef des südafrikanischen Exportverbandes WOSA, dass billig und viel für sein Land keine Zukunftsstrategien sind

ZIMMER MIT WEIN 56

Keller im Strand

WEINKAUF IN ... BORDEAUX 58

Pétrus auf der Treppe

Reportage:

60 **FLIESEN, VASEN, AMPHOREN**

Modeerscheinung? Ein Griff in die Trickkiste? Im toskanischen Weingut Fontodi sind die Amphoren kein schnödes Zugeständnis an den Zeitgeist, sondern die Fortführung einer alten Familientradition

Portrait:

68 **EIN DICKSCHÄDEL MACHT REVOLUTION**

Südtirol hinkte der Qualitätsrevolution in Toskana und Piemont Jahre hinterher. Bis Luis Raifer kam

KRIEG DER NASEN 74

Hobbykoch gegen Hobbykoch, Autofan gegen Autofan, Journalist gegen Privatier



Fotos: Lauren Rautenbach, Eckhard Supp



Kaliforniens Traumweine

76 EINE FRAGE DES AUFSTIEGS
Thomas A. Vilgis über eine alte Volksweis-
heit: „Bier auf Wein, das lass sein ...“

77 GANZ SCHÖN MINERALISIERT
Schmeckt nach Schiefer, Granit oder Mu-
schelkalk? Was ist eigentlich mineralisch?

Reise:

DIEBE KOMMEN 78
IMMER VON SEE

Gaither Stewart reiste nach Sardinien, sah die
Nuraghe und begann, die Sarden zu verstehen

84 FLÜSSIGE TRÄUME
California Dreaming +++
Bordeaux Ungehyped +++
Weißes Pannonien

90 KOCHKUNST IM GLASPALAST
Der Lothringer Jean-Georges Klein ließ sich
von den Treibjagden seiner Jugend zum
„Rehrücken unserer Regionen“ inspirieren

RUBRIKEN

News 5 ff.

Szene – Produkte 66

Auf den Spuren von Proust 93

94 EINE FLASCHE
UND IHRE GESCHICHTE
Dummheit kommt vor dem Fall



90

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

Imtiaz Alikhan, Agnes Fazekas, Jean-Geor-
ges Klein, André Liebe, Gero von Randow,
Lauren Rautenbach, Carsten M. Stammen,
Gaither Stewart, Dr. Eckhard Supp, Prof. Dr.
Michael Tsokos, Prof. Dr. Thomas A. Vilgis

Bildredaktion

Birgit Kohne (birgit.kohne@gmx.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 Klingenweg 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

Bonifatius GmbH Druck - Buch - Verlag
Karl-Schurz-Straße 26, 33100 Paderborn
Tel: 05251-1530, E-Mail: info@bonifatius.de

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

Für unverlangt eingesandte Manuskripte
und Bilder wird keine Haftung übernom-
men.

Copyright®

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

Umschlagfoto: Eckhard Supp

Cartoon

von Klaus Stuttmann

Das da ist ein Mouton Rothschild 1945.
Hier noch ein Chateau Lafite 1869.
Oder möchten Sie mal einen
Chateau Petrus 1921 probieren?



Die Welt von morgen ...

BRITISCHE KAFFEE-SATZLESEREI

Die Entscheidung der Briten, die EU verlassen zu wollen, hat offenbar auch die Wein- und Spirituosenbranche der Insel überrascht. So sehr, dass sie sich seither in den wildesten Spekulationen über mögliche Auswirkungen ergeht. Während die einen vor den Folgen der Entscheidung warnen, sehen die anderen in ihr sogar Chancen für das eigene Geschäft. Drei mögliche wirtschaftliche Folgen des Brexits stehen dabei im Mittelpunkt der Überlegungen. Zum einen ist da die bereits unmittelbar nach dem Wahldonnerstag notierte Abwertung des britischen Pfunds, die Weinimporte aus der EU und Drittländern deutlich verteuert – mit daraus resultierendem Absatzrückgang? – und von der einige Ökonomen glauben, dass sie dauerhaft sein könne. Diese Abwertung hat bereits jetzt dazu geführt, dass Händler aus Hong Kong und den USA massiv hochpreisige Weine in London einkaufen, weil diese für sie plötzlich deutlich preisgünstiger geworden sind. Unter dem Brexit leiden dürften mit Sicherheit die schottischen Whiskybrennereien, deren Produkte zu 90 Prozent in den Export und alleine zu 40 Prozent in Länder der EU gehen. Es

sei denn ... Schottland würde nach einem Brexit seinerseits aus dem Vereinigten Königreich aus- und wieder in die EU eintreten.

Auch die nach einem Brexit möglichen neuen Zölle für Weinimporte aus der EU könnten ausländische Weine verteuern, wobei nicht klar ist, ob diese neuen Zölle nicht durch Steuersenkungen an anderer Stelle kompensiert würden. Das wäre vor allem bei der hohen britischen Schaumweinsteuer – 3,50 Pfund pro Flasche – möglich. Britische Wein- und vor allem gerade Schaumweinerzeuger hoffen dagegen wohl eher auf heftige, nicht an anderer Stelle ausgeglichene Zölle, die ihre eigenen Produkte auf dem Binnenmarkt konkurrenzfähiger werden ließen.

Auf fallende Zölle wiederum spekulieren die Australier, die sich davon eine Verbilligung ihrer Produkte und damit bessere Absatzchancen auf dem britischen Markt versprechen. Wie das allerdings funktionieren soll, wenn gleichzeitig das Pfund abwertet, was den australischen Dollar automatisch aufwerten und Weine von Down Under wieder teurer machen würde, scheint niemand erklären zu wollen. Hauptsache, man hat erst einmal eine eigene Kaffeesatzleserei in die Welt posaunt.



Das Londoner Weinrestaurant Terroir Wine

Fotos: Eckhard Supp, Firmenfotos

SESAM ÖFFNE DICH

Mit Bordeaux-Weinen ist in China offenbar immer noch Geld zu verdienen. Das jedenfalls lässt die jüngste Nachricht vermuten, nach der Jack Ma, der chinesische Milliardär und Gründer von Alibaba im Bordelais weitere Weingüter erworben hat. Der Gründer des chinesischen Amazon-Klons (enos berichtete über das Alibaba-Weinangebot) erwarb jüngst von Bernard Magrez (Château Pape Clément) die Weingüter Château Pérenne (Côtes de Blaye) und Château Guerry (Côtes de Bourg), die der verkaufte, weil er sich von allen nicht-klassifizierten Gewächsen des Bordelais trennen und nur noch auf Topnamen setzen will. Ma, der bereits Anfang des Jahres Château de Sours bei Saint-Quentin im Entre-deux-Mers

erworben hatte, gilt als zweitreichster Chinese, mit einem geschätzten Vermögen von über 20 Milliarden Dollar. Es ist auffällig, dass chinesische Investoren sich bei Ihren Erwerbungen nicht auf die Spitzengewächse, sondern eher auf die zweite oder dritte Garde konzentrieren. Das könnte die Tendenzen auf dem chinesischen Markt widerspiegeln, die seit einiger Zeit hin zu preiswerteren Weinen gehen.

Gleichzeitig deutet sich an, dass die Chinesen Interesse daran haben, die gesamte Wertschöpfungskette der Weine, die bei ihnen im Lande konsumiert werden, in die eigenen Hände zu bekommen. So hat Ma bereits zusammen mit anderen chinesischen Chateaubesitzern eine eigene Weinhandelsfirma, Cellar Privilege, für das Bordeauxgeschäft gegründet.

HEISSER TREND: WEINE STEHLEN

In kriminellen Kreisen scheint es sich herumgesprochen zu haben, dass Weinflaschen nicht nur zum Leertrinken gut sind, sondern auch eine beachtliche „Wertanlage“ darstellen können. Nach Frankreich, den USA und Schottland, wo in den letzten Monaten und Jahren große Mengen wertvoller Gewächse – darunter auffällig viel Romanée-Conti – gestohlen und nur zum kleineren Teil wiedergefunden wurden, berichtete jetzt die Internetseite des australischen Fernsehsenders abc von „vermissten“ Weinen, die sich seit dem 2013 erfolgten Konkurs der Wine Investment Services in New South Wales nicht mehr auffinden lassen. Die Weine waren von WIS gelagert worden, gehörten aber privaten Sammlern ohne eigene Lagermöglichkeiten.

Fast 300 Weinsammler und eine Reihe der besten und wertvollsten Etiketten des fünften Kontinents – Grange, Hill of Grace und Torbreck etwa – im Gesamtwert von geschätzt fünf Millionen australischer Dollar sind betroffen. WIS-Eigner David James, gegen den bereits seit 2011 wegen Steuerhinterziehung in Höhe von vier Millionen Dollar ermittelt worden war, erklärte gegenüber den Ermittlern seine Un-

schuld und beschuldigte seinerseits die Gläubigerbank Australia and New Zealand Banking Group (ANZ), die wertvollen Weine aus seinen Lagerhäusern nach dem Konkurs für weit unter Wert abverkauft zu haben.

BUMM-BUMM-SCHÜTZLING MACHT IN WEIN

Der von Ex-Tennisstar Boris Becker (Bumm-Bumm-Boris) betreute Weltranglistenerte Novak Djokovic will offenbar auch unter die Winzer gehen. Wie decanter.com berichtete, hat die Familie des Serben vor einigen Monaten etwa fünf Hektar zum Anbaugelände Oplenac gehö-

rendes Weinbaugebiet im Süden der Hauptstadt Belgrad gekauft. Hier hatte bis zum Zweiten Weltkrieg die serbische Königsfamilie ihr von Fürst Alexander Karađorđević gegründetes Weingut betrieben, und auf dem Berg Oplenac in der Nähe befindet sich noch heute das Mausoleum der Karađorđevićs. Eine große Investition dürfte der Aufkauf des Landes, das seit 50 Jahren brach lag und in den nächsten Jahren wieder bestockt werden soll, für Multimillionär Djokovic nicht gewesen sein: decanter.com schätzt den Preis für einen Hektar auf nicht mehr als 8 000 Euro. Ob auch eigene Produktionsanlagen gebaut werden sollen, ob

Djokovic den Weinbau als Nach-Tennis-Karriere plant oder ob er vielleicht nur einem Familienmitglied Beschäftigung verschaffen will, ist nicht bekannt.

FALSCHER DOMAINE, ECHTE DOMAINE?

Das erst im vergangenen Jahr zusammen mit der namensgleichen Expertenkanzlei gegründete Schweizer Weinauktionshaus Baghera Wines ist gleich mit seiner zweiten bedeutenden Auktion in unruhiges Fahrwasser geraten. Die im Mai abgehaltene Versteigerung, bei der unter anderem etwa 1 000 Flaschen der Domaine de

Romanée-Conti an der Côte d'Or



la Romanée-Conti unter den Hammer gekommen waren und bei der insgesamt 6,2 Millionen Schweizer Franken Erlöst wurden, wird von amerikanischen Anwälten kritisiert, weil angeblich 19 der verkauften Lose entweder klare Fälschungen seien oder aber den Anforderungen der Branche für Authentizitätsnachweise nicht genügten. 40 weitere Lose, so die Anwälte, böten Anlass zu ernsthaften Zweifeln.

Entgegen den Angaben des Auktionshauses, so die Anwälte, sei fraglich, ob die versteigerten Weine wirklich ausschließlich aus dem Keller eines einzelnen Schweizer Sammlers stammten. Vielmehr hege man den Verdacht, dass es sich zum Teil um Flaschen aus dem in Konkurs gegangenen internationalen Weinfonds Noble Crus gehandelt habe. Unter anderem seien Flaschen versteigert worden, deren Ausstattungen verdächtig nach Kreationen des vor einigen Jahren verurteilten Weinfälschers Rudy Kurniawan aussähen.

BLUTTEST FÜR DEN WEIN

Es ist ein eher ungewöhnliches „Abfallprodukt“, das drei Studenten der Universität Paris-Saclay kürzlich entwickelten. Nachdem im vergangenen Jahr die Firma Archimej Techno-

logy aus Évry bei Paris mit ihrem Beta-Bioled ein Gerät auf den Markt gebracht hatte, mit dem jeder zu Hause einfach und kostengünstig sein Blut analysieren kann – Cholesterinwerte, kardi-ale Marker, Nieren- und Leberwerte inklusive –, dachten sich die findigen Youngster, diese Technik könne man vielleicht auch bei der Analyse von Weinen einsetzen.

Anfänglich hatten die drei es wohl eher auf Spirituosen abgesehen, da einer ihrer Freunde aus China von steigenden Problemen mit gefälschten Produkten berichtet hatte. Die Idee war, ein Gerät zu entwickeln, das durch die Analyse des Getränks selbst Fälschungen entdecken könne. Da einer der drei aber aus Bordeaux stammt, und die Fälschungen auch die

Weinwelt betreffen, lag es nahe, das Ziel ihrer detektivischen Arbeiten zu wechseln.

Das Beta-Bioled programmierten sie so um, dass es statt Leber- und Nierenwerte jetzt die Inhaltsstoffe des Weins analysieren kann – zunächst nur Zucker und Säuregehalt, im fertigen Gerät dann auch die verschiedenen Säurearten, den Schwefelgehalt oder auch den pH-Wert. Die so gewonnenen Werte werden mit Daten verglichen, die die Tüftler direkt von den Weingütern erhalten – stimmen sie nicht überein, ist das Produkt aller Wahrscheinlichkeit nach gefälscht.

Schon jetzt interessieren sich viele Weinmacher für das Gerät – nicht etwa, weil sie an der Echtheit ihrer eigenen Weine zweifeln, sondern

weil sie mit ihm eine einfach zu bedienende, preiswerte Möglichkeit bekommen könnten, deren Veränderungen ständig im Blick zu behalten. Damit hoffen sie, deutlich schneller als bisher auf Entwicklungen des Weins reagieren zu können, und außerdem, ihre oft erheblichen Labor-kosten zu reduzieren.



Fotos: Eckhard Supp, Firmenfotos

In diesem Sommer wurde ein Teil der geplanten neuen Rebflächen in Talant, einem Ortsteil von Dijon, mit Chardonnay und Pinot noir bestockt.



Foto: Philippe Chautard / Picamelot



Berühmter Pate

150 Hektar Fläche standen hier einst unter Reben, dann kam die Reblaus und setzte dem Weinbau ein Ende. Die Rede ist von Talant, einer kleinen Gemeinde am Stadtrand von Dijon. Noch Teil der grandiosen Côte d'Or, aber ein aufgegebenen, weinbaulich ungenutzter Teil. Bis sich 2009 Christophe Bouvier, seines Zeichens Winzer im nahen Marsannay-la-Côte, ein Herz fassste und knapp zwei Drittel Hektar Weinland pachtete, um in der Gemeinde weißen Burgunder zu erzeugen.

Das Beispiel Bouviers machte Schule, und im vergangenen Dezember sicherte sich das Haus Louis Picamelot, ein Schaumweinerzeuger aus Rully im südlichen Burgund, zwei Hektar, um hier wieder Chardonnay und Pinot noir auszupflanzen. Nun hätte dem wahrscheinlich kaum jemand Beachtung geschenkt, hätte der Crémant-Erzeuger nicht einen so berühmten und vor allem medienwirksamen Paten für sein Projekt vorweisen können. In seiner Eigenschaft als Präsident der Vereinigung der „Climats du Vignoble de Bourgogne“ unterstützte kein Geringerer als Aubert de Villaine das Projekt einer Revitalisierung der so lange aufgelassenen Weinberge.

Der Miteigner der berühmten Domaine de la Romanée-Conti ist schon zu Lebzeiten eine Legende. Zudem sicherte sich de Villaine in den letzten Jahren als Initiator und treibende Kraft bei der Eintragung der burgundischen Côte d'Or in die UNESCO-Liste des Welterbes einen Platz in den Geschichtsbüchern. Es war der Verein, der auch diese Eintragung vorangetrieben hatte, der das lange vergessene Weinbauerbe der Gemeinde Talant wieder würdigte und Philippe Chautard, dem Eigner des Hauses Picamelot, half, deren Rebflächen nicht nur als offizielle Gemeindelage der Appellation Crémant de Bourgogne klassifizieren zu lassen, sondern ihnen auch als Teil des UNESCO-Welterbes das Recht zu sichern, die Weine unter der Appellation Bourgogne blanc zu vermarkten.

Gelobtes Land?

Auf die ersten weißen Siedler, die sich hier niederließen, muss die Gegend wie das Gelobte Land gewirkt haben. Hier wächst wirklich alles: Obst, Gemüse, und eben auch Wein. Und entsprechend ist die gesamte Region landwirtschaftlich durchgeplant: Feld an Feld, Rebfläche an Rebfläche; alles wie mit dem Lineal gezogen. Hier spricht man wahrscheinlich nicht mehr von fußballfeldgroßen Weingärten, sondern eher von flughafengroßen. Wenn das mal reicht! Wie die Felder, so auch die Rebzeilen oder einzelnen Stöcke: Krummes ist hier, sieht man von den wenigen Anlagen mit über 100 Jahre alten Zinfandelstöcken mal ab, nicht erwünscht.

Auch zwischen den kerzengeraden, wie die Bonsai einer Baumschule geschnittenen Stöcken herrscht Ordnung: alles mit „Roundup“ – so heißt das bekannteste Breitbandherbizid – sauber gespritzt. Eigentlich kann nur aus einer solchen Landschaft ein solcher Wein in der Dose kommen. „Chardonnay“ sagt die Aufschrift, aber ob das, was drauf steht, auch wirklich drin ist, lässt sich nach einem vorsichtigen Schluck nicht sagen. Der Wein – um einen solchen soll es sich ja handeln – schmeckt so, wie die Rebzeilen aussehen.

**Eigentlich kann nur aus
einer solchen Landschaft
ein solcher Wein in
der Dose kommen**

Wer jetzt allerdings aus dem Inhalt oder der Verpackung schließen möchte, es könne sich hier nur um ein spottbilliges Discounterprodukt handeln, der liegt gewaltig schief. Stolze 15 Dollar kosten vier der Döschchen mit jeweils knapp 0,2 Litern

Inhalt – das ergibt einen Literpreis von immerhin 20 Dollar. Für Dosenwein!

Ach ja, der Name Lodi! Ihn verdanken das Anbaugesbiet und die zugehörige Stadt wahrscheinlich aus gleichnamigen Orten in Illinois Zugezogenen, die bereits ihre dortigen Siedlungsgründungen nach dem lombardischen Lodi benannt hatten und diesen Namen dann hierher „mitnahmen“. Er geht ursprünglich auf das lateinische „Laus Pompeia“ zurück, das sich seinerseits von der Alauda, der Feldlerche herleitet. Feldlerchen dürfte man in den Agrarwüsten von Lodi allerdings vergeblich suchen.





Foto: Eckhard Supp



Fotos: Eckhard Supp

Cabernet Havelignon



Dass vor der kleinen Eiszeit bis ins 16. Jahrhundert hinein auch im hohen Norden Deutschlands Reben kultiviert wurden, ist inzwischen durchaus bekannt. Straßen- und Ortsnamen in Schleswig-Holstein, Niedersachsen, Brandenburg oder Mecklenburg-Vorpommern legen bis heute Zeugnis davon ab. Aber auch heute wird hier noch – oder wieder? – Wein gekeltert.

Im Berliner Umland, vor allem im Potsdamer Havel-land, dem nördlichsten vom Weingesetz anerkannten Zipfel des Weinbaugebiets Saale-Unstrut, arbeitet seit Jahren eine kleine Zahl erfolgreicher Weingüter – im Schatten einer Weinwelt, in der ihre Produkte vielleicht nicht zu den bekanntesten gehören, von den Weintouristen, die in den Buschenschanken der Gegend Einkehr halten, aber durchaus geschätzt werden. Eines dieser Weingüter ist das von Manfred Lindicke auf dem Werderaner Wachtelberg. Wer hier nur Weißweinreben oder ausschließlich pilzresistente Neuzüchtungen, so genannte PIWI-Sorten erwartet, die besonders für kühle und feuchte Klimata geeignet sein sollen, der könnte beim Blick auf die Rebzeilen rund um das Gut sein buchstäblich blaues Wunder erleben. Klar findet man hier Regent, Muscaris oder Cabernet blanc, daneben aber auch den in der Pfalz verbreiteten Dornfelder, den französischen Sauvignon blanc oder den Klassiker Müller-Thurgau.

Und das ist noch nicht alles: In zwei Versuchsanlagen, „Weinlehrpfade“ genannt, findet der aufmerksame Besucher unzählige Schilder, die auf Rebsorten hinweisen, welche in diesen Breiten nun wirklich niemand erwarten würde: Auf insgesamt knapp einem viertel Hektar wurden 80 Rebsorten ausgepflanzt, darunter auch Spätburgunder alias Pinot noir und Cabernet Sauvignon.



Titel

TRAUMWELT BORDEAUX

REBEN, ROSEN, UND MAGNOLIEN

■ von Eckhard Supp



Dass das Bordelais, genauer, das französische Département Gironde, ein Mekka für Weinfreunde sei, wird niemand für eine Aussage mit besonderem Neuigkeitswert halten. Aber nicht nur Liebhaber flüssiger Gewächse, auch Freunde von echten Pflanzen und Blumen, wie man in Hamburg sagen würde, kommen hier auf ihre Kosten. Gut versteckt oder öffentlich zugänglich, beherbergen viele Weingüter botanische Schätze von teilweise beachtlichem wissenschaftlichem und historischem Wert. Nicht zufällig werden zahlreiche der Gärten und Parks von Universitäten oder nationalen Forschungsinstitutionen „begleitet“. Beim Streifzug durch das Grün spürt man immer wieder die Begeisterung, mit der Eigener oder Verwalter ihre Zedern und Buchen, ihre Rosen und Magnolien, ihre Buchse oder auch Oliven hegen und pflegen. Wobei man unter ihnen, vor allem aber unter ihren Vorgängern, die die diese Gärten und Parks einst anlegten, zwei grundverschiedene „Schulen“ notieren kann: die einen, denen der Sinn mehr nach herrschaftlichen, geometrisch geordneten Parks wie auf Château Bonnet stand oder steht, die anderen mit mehr Freunde an üppiger Blumen- und Farbenpracht.





Nicht alles, was sich in und um Bordeaux „Château“ nennt, ist ein echtes Schloss. Manchmal reicht für das Weingesetz auch ein Bauernhaus oder besserer Schuppen, um den Titel führen zu dürfen. Etwas Anderes ist das natürlich mit wirklich herrschaftlichen Anwesen wie dem von La Mission Haut-Brion (im Bild) in den westlichen Vororten der Stadt, das zusammen mit seinem Schwestergut Haut-Brion auf der anderen Straßenseite auch gleich zwei der drei vorherrschenden historischen Stilrichtungen in Sachen Parks vorweisen kann. Da gibt es französische Gärten wie auf Mission oder auf Beychevelle im Médoc, englische Landschaftsparks wie auf Haut-Brion, auf dem Fronsac-Gut La Dauphine und Château Olivier oder auch fein ziselierte italienische Renaissancegärten wie auf Château La Malle im Anbaugebiet des Sauternes einige Kilometer garonneaufwärts.

Bäume oder Blumen, gerne auch beides. Das waren und sind die Leidenschaften der Bordelaiser Gärtner. Ohne sich auf eines der beiden festlegen zu wollen, kann man mit Fug und Recht behaupten, dass die englischen Parks mit ihren weitläufigen Rasenflächen und großzügigen Baumbeständen wie denen von Château de Rouillac in Pessac-Léognan und von Château La Dauphine in Fronsac einfacher zu pflegen sind als die üppigen Gärten des einen oder anderen Blumenfreunds. Das musste auch Jonathan Ducourt im Entre-deux-Mers erfahren, dessen Großvater einst im heimatlichen Ladaux einen Traumgarten anlegen ließ, in dem er vermutlich mehrere hundert Rosensorten auspflanzte. Leider verstarb der Großvater letztes Jahr, und der Garten zeigt seither schon deutliche Zeichen der Vernachlässigung.









Auf Château de Vayres am Südufer der Dordogne, einem klassifizierten „nationalen Monument“, wird einmal kein Wein erzeugt. Der Blick über den Park auf den Fluss hat – so weiß der Gärtner der weitläufigen Anlage zu erzählen – schon manchen Besucher zur Frage verführt, wie es denn komme, dass man einen so großen See im Park habe.



Exotik pur kann der Besucher auf Château Raymond-Lafon im Sauternais genießen, dessen Garten mit viel Hingabe von seinen Besitzern, Jean Guitet und Charles Henri Meslier, gepflegt wird: die ideale Bühne für den superben Pfau, der hier Hoheitsrechte genießt.





Die Parks des Bordelais wurden nach drei zentralen Gartenkonzepten gestaltet. Das geschichtlich älteste ist das der italienischen oder Renaissancegärten. Geometrisch, durch von niedrigen Buchsbaumhecken eingefasste Wege, Treppen, Beete oder Rasenflächen gegliedert, stellt der Garten von Château de Malle im Sauternais ein Musterbeispiel dieses Stils dar. Der Garten wurde im 18. Jahrhundert von Alexandre-Eutrope de Lur-Saluces angelegt, dessen Familie auch Château d'Yquem gehörte; die Skulpturen italienischer Künstler stammen schon aus dem 17. Jahrhundert.

Der französische oder Barockgarten geht auf dieses italienische Gartenkonzept zurück. Sein Wesensmerkmal sind die gliedernden Boskette, in geometrisch exakte Formen geschnittene, entlang einer Hauptachse ausgerichtete Hecken oder Bäume. Baron Philippe de Rothschild, der auf seinem Château Mouton im letzten Jahrhundert einen solchen Garten anlegen ließ, konzipierte diesen als öffentlichen Raum, und seine Liebe zu dieser Idee des Offenen ging so weit, dass er sich sogar mitsamt seiner Familie in diesem Park beerdigen ließ. Der englische Landschaftsgarten, wie man ihn auf zahlrei-

chen Schlössern findet, geht auf die lange geschichtliche Verbindung des Bordelais mit dem englischen Königreich zurück. Immerhin war es Eleonore von Aquitanien, die nach ihrer Heirat mit Henri Plantagenet als französische und später auch englische Königin wesentlich zum Aufschwung des Weinbaus der Gironde beitrug. Der englische Gartenbau versucht, eine übergangsgelos in die Umgebung integrierte „natürliche“ Landschaft zu simulieren. Seine Hauptbestandteile sind weite, ungestörte Rasenflächen, Teiche, Seen und großzügig gewundene Wege wie etwa auf Château Léoville Barton in Saint-Julien.

Die drei grundlegenden Gartenkonzepte: italienisch im hinteren Gartenbereich von Château de Malle (li), französisch auf Château Mouton-Rothschild (re ob) und englisch auf Léoville Barton (re mi). Aber natürlich gibt es auch Gärten oder Gartenteile, die nach keinem der drei Konzepte gestaltet wurden und schlicht schön anzusehen sind, wie dieser Laubengang mit Brunnen auf Château de Vayres.



Château Pape Clément hat wahrscheinlich nicht nur einen der am perfektsten gepflegten Parks des Bordelais, es ist auch einer der am stärksten medien- und öffentlichkeitswirksam präsentierten. Sein Besitzer, Bernard Magrez, dem in Frankreich und darüber hinaus ein wahres Weinimperium gehört, hat zur Ausstattung seines Schmuckstücks überall in der Welt Preziosen gesammelt und hierher verfrachten lassen. Das reicht von einem wunderschönen englischen Pavillon über die Einrichtung des Schlosses bis hin zum schier unglaublichen Baumbestand des Parks.

Neben einer gigantischen Zeder, deren Alter mit 450 Jahren angegeben wird, kann der Besucher hier Ölbäume mit einem Alter von mehr als 1 600 oder gar 1 800 Jahren bestaunen, darunter auch ein Exemplar, das wie ein überdimensionaler Bonsai beschnitten wurde. Kaum zu glauben: Einige dieser Bäume wurden wenige Jahrhunderte nach Christi Geburt ausgepflanzt. Natürlich stammen sie nicht aus Bordeaux, sondern Sammler Magrez hat sie am Ursprungsort ausgraben und hier wieder einsetzen lassen.







Historischer Minimalismus – so könnte man den Stil des Parks von Château Olivier mit seinem Wassergaben nennen.



Geschichte pur verkörpert Château Olivier im südlich der Stadt Bordeaux gelegenen Anbaugebiet von Pessac-Léognan. Historiker glauben, dass bereits im 11. oder 12. Jahrhundert an der Stelle des jetzigen Schlosses erste Gebäude errichtet wurden, und die Gründung der dazugehörigen Weinbaudomäne stammt aus der Zeit des Beginns der Liaison Eleonore von Aquitaniens mit Henri Plantagenet im Jahre 1152. Das Schloss gehört seit dem Ende des 19. Jahrhunderts einem Zweig der Familie Bethmann, wie die im Médoc präsenten Rothschilds Erben einer alten Frankfurter Bankiersfamilie, die bereits 1740 in Gestalt von Johann Jakob Bethmann in Bordeaux investierte. Dass Bethmann das Geld dafür auch im Sklavenhandel verdient hatte, hängt allerdings auf Olivier niemand an die große Glocke.

Im Detail liegt die Magie: Es sind oft die Kleinigkeiten, die den Charme der Bordelaiser Parks und Gärten ausmachen: Das Gewächshaus von Château Lanessan, die steinernen Zeitzeugen auf Vayre oder La Dauphine, die versteckten Sitzgelegenheiten von Raymond-Lafon und Pape Clément oder auch der kleine Teich der Familie Ducourt, dessen Brunnenfiguren an die Grotesken, die mythologischen Gestalten an der Fassade von Notre Dame in Paris erinnern.







Üppige Vegetation wie
bei Familie Ducourt (li
o), auf Château Ray-
mond-Lafon (re) oder
Château Bonnet (li u).er-
fordert viel Pflege und
gärtnerische Hingabe.



Die Gärten der Gironde

CHÂTEAU DE VAYRES
(33870 Vayres)

CHÂTEAU LA DAUPHINE
(33126 Fronsac)

CHÂTEAU BONNET
(33420 Grézillac)

VIGNOBLES DUCOURT
(33760 Ladaux)

CHÂTEAU DE MALLE
(33210 Preignac)

CHÂTEAU RAYMOND-LAFON
(33210 Sauternes)

CHÂTEAU OLIVIER
(33850 Léognan)

CHÂTEAU ROUILLAC
(33610 Canéjan)

CHÂTEAU PAPE CLÉMENT
(33600 Pessac)

CHÂTEAU HAUT-BRION
(33600 Pessac)

CHÂTEAU LA MISSION HAUT-BRION
(33600 Pessac)

CHÂTEAU LANESSAN
(33460 Cussac-Fort-Médoc)

CHÂTEAU BEYCHEVELLE
(33250 Pauillac)

CHÂTEAU MOUTON-ROTHSCHILD
(33250 Pauillac)

CHÂTEAU LÉOVILLE BARTON
(33250 Saint-Julien-Beychevelle)

CHÂTEAU D'YQUEM
(33210 Sauternes)

JARDIN JAPONAIS DE NANSOUTY
(33000 Bordeaux)

JARDIN DU CLOZET
(33000 Bordeaux)

CHÂTEAU DE LOUDENNE
(33340 Saint-Yzens-de-Médoc)

CHÂTEAU KIRWAN
(33460 Cantenac)

CHÂTEAU MALLERET
(33140 Cadaujac)

CHÂTEAU MALARTIC-LAGRAVIÈRE
(33820 Léognan)

PARC DU DOMAINE DE GRENADE
(33650 Saint-Selve)

JARDIN DU PONT BLEU
(33560 Saint-Eulalie)

DOMAINE DE LA VERNERIE
(33240 Saint-André-de-Cubzac)

JARDIN LES ETAMINES
(33420 Cabara)

CHÂTEAU D'ARPAILLAN
(33420 Naujan-et-Postiac)

CHÂTEAU SIAURAC
(33500 Néac)

CHÂTEAU HAUT-SARPE
(33330 St.-Christophe-des-Bardes)

DOMAINE DE FRANC
(33350 Saint-Magne-de-Castillon)

CHÂTEAU CARBONNEAU
(33890 Pessac-sur-Dordogne)

MOULIN DE LA SOULOIRE
(33750 Saint-Germain-du-Puch)

COMMANDERIE DE SALLEBRUNEAU
(33760 Frontenac)

Reportage

DIE FARBE



DES WEINS

■ von Agnes Fazekas, Fotos von Lauren Rautenbach und Eckhard Supp

A large, dark silhouette of a dead, gnarled tree stands against a soft, hazy sky transitioning from light blue at the top to a warm orange and yellow near the horizon. The tree's branches are bare and intricate, reaching out against the light. In the foreground, a dark, silhouetted line of bushes or a fence runs across the bottom of the frame.

Wein ist in Südafrika mehr als ein Getränk. In den 350 Jahren seit dem Setzen der ersten Reben wurde er zum Symbol. Zum Symbol für den Wohlstand der einen und für die Unterdrückung der anderen. Zwar wurde das System der Apartheid vor mehr als 20 Jahren abgeschafft, aber Sklaverei, Kolonialzeit und Apartheid haben einen bitteren Geschmack hinterlassen, der sich nicht so schnell herunterspülen lässt ... erfuhr Agnes Fazekas, als sie die Weinlandschaft am Kap für **enos** besuchte.



Über dem Empfang hängen die Gipsabdrücke zweier Schuhe, eingerahmt von einem Gedicht. Es ist ein englisches Wortspiel; von Sohlen, Erde und Seele – soles, soil und soul – ist die Rede. Der Mann, den diese Schuhe einst über die sanften Hänge von Franschhoek trugen, heißt Achim von Arnim. Hier, 60 Kilometer östlich von Kapstadt, entdeckte er die lehmige Erde, die einen Wein mit Seele hervorbringen sollte. Das war in den Achtzigern, als er noch Kellermeister mit Ambitionen auf ein eigenes Gut war. Das Gut gibt es heute: Haute Cabrières heißt es in Reminiszenz an die Hugenotten, die Franschhoek einst gründeten –



In den entlegeneren Teilen der Kapprovinz sind die sozialen Verhältnisse im Weinbau oft noch rückständiger als in Stellenbosch oder Franschhoek.

Mittagessen für die Arbeiterkinder: Macht man jetzt so, wie man es eben vorher nicht machte

Achim von Arnims Vorfahren waren deutsche Einwanderer, ein Seemann und ein Bierbrauer. Seine Fußstapfen an der Wand wirken, 22 Jahre nach dem Ende der Apartheid, noch immer wie eine trotzigte Rechtfertigung für all die Pracht ringsum: 40 Hektar Land, ein tief in den Stein gegrabenes Restaurant mit Panoramablick in den Weinkeller. Die Atmosphäre im Ge-

wölbe feierlich und eichenschwanger wie in einem Kirchenschiff.

An den Tischen sitzen Touristen – alle weiß. Das Geschäft brummt. Hinter dem Tresen stehen Angestellte in Kellneruniform – alle schwarz. Draußen singt eine Liedermacherin, blond, in weißem Kleid. Mit Aussicht auf ein goldenes Tal. Eine Szene, so pastellfarben und wurzelgebüsst, Rosamunde Pilcher hätte sie sich nicht hübscher ausdenken können.

Von Arnims Sohn Takuan erzählt, wie er seine Arbeiter kürzlich anwies, die Fässer hinter dem Panoramafenster symmetrisch anzuordnen. Und es letzten Endes selbst machen musste. Weil, naja, weil eben. Die Mädels wollten ja durchaus, seien arbeitswillig, nähmen Bildungsangebote wie den Computerkurs an. Aber die Jungs? Eine Katastrophe! Mutter Hildegard zeigt den Hort unten im Tal. Mit Hausaufgabenbetreuung und Mittagessen für die Arbeiterkinder. „Zeitgeist“, sagt sie ehrlich. Macht man jetzt so, wie man es eben vorher nicht machte. Da blieben die Kinder sich selbst überlassen oder wurden von den Großeltern gehütet, wenn die Mütter in den Reben waren.

„Hübsch, oder?“ Bunt angestrichen ist das lichte Holzhaus, auf dem Boden liegt ein Haufen Lego-Steine. Die Pakete kommen aus Dänemark, das Essen spendet eine Organisation. Von der Regierung sei keine Hilfe zu erwarten. Hildegard erzählt von einem besonders klugen und hübschen Mädchen,

und weil es edel klingt. Schließlich erzeugt man auch „Champagner“, wie man den Schaumwein vom Kap hier gerne nennt.

Gegenüber prangt der Schenkelknochen eines Elefanten. „Oliphantshoek“ hatten die Niederländer das Tal genannt, als noch ein gewisser Jan van Riebeeck das Kap verwaltete. Der schrieb am 2. Februar 1659 in sein Tagebuch: „Heute wurde, Gott sei gepriesen, zum ersten Mal Wein aus Kaptrauben gepresst.“ Wein galt damals als Mittel gegen Skorbut, und van Riebeeck hatte den Auftrag, an der Südspitze Afrikas eine Verpflegungsstation für die Schiffe nach Indien einzurichten. Mit ihm begann nicht nur die Geschichte der Kapkolonie, sondern auch die des Weinbaus in Südafrika. Es sollte über Jahrhunderte eine Geschichte weißer Winzer sein.

das die weiße Erzieherin adoptieren will, weil die Mutter Drogen nimmt. Sechs Kinder sind in solchen Verhältnissen zu viel, da auch die Großmutter, die auf der Weinfarm arbeitet, am Wochenende ohne Fusel nicht kann. Dann muss sie los, drei der Kellnerinnen nach Hause fahren. „Mache ich jeden Abend.“

Es sind Antworten auf die Frage, was sich denn eigentlich geändert hat seit dem Ende der Apartheid. Seit man von Transformation spricht und vom Black Economic Empowerment, der wirtschaftlichen Stärkung der Schwarzen. Auf das man, als es nicht reichte, noch zwei „B“ drauf packte: Broad Based Black Economic Empowerment. Es ist eine Mammutaufgabe, einer über 300 Jahre lang benachteiligten Mehrheit die gleichen Chancen zu verschaffen wie der Minderheit – der das Land gehört. Immer noch.

Für die weißen Winzer war das Ende der Apartheid ein wirtschaftlicher Befreiungsschlag. Europa und die USA beendeten ihre Sanktionen und importierten endlich. Und wie!

In der Euphorie poppten Boutique-Weingüter aus dem fruchtbaren Land wie von Arnims „Champagner“orken aus den

Flaschen. Über 500 Weingüter produzieren heute knapp eine Milliarde Liter Wein, von denen knapp die Hälfte exportiert wird – 1994 waren es gerade 50 000 Liter.

Dennoch ist Wein in Südafrika immer noch ein Luxusprodukt, ein Getränk des weißen Mannes. Und der Wohlstand des weißen Mannes. Oder wie es der südafrikanische Weinguru John Platter schon 1996 schrieb: „Ausgesprochen pikant, wie die neue

Regierung die weißen Weinbauern vor der Insolvenz bewahrte“. Dieselben Weinbauern, die zuvor das Apartheidregime unterstützt hatten und damit auch die 27 Jahre Haft des Mannes, der ihnen nun die Türen öffnete.

Rund 300 000 Menschen sind direkt oder indirekt in der Weinindustrie beschäftigt; gut die Hälfte von ihnen werden zu den „bisher benachteiligten Bevölkerungsgruppen“ gezählt. Bisher! Das heißt, seit dem Ende des 17. Jahrhunderts, als sich die Holländer Sklaven aus Indien, Indonesien und von Madagaskar auf ihre Farmen geholt hatten, weil die Arbeitskraft der einheimischen Khoi-San nicht ausreichte, um der expandierenden Landwirtschaft gerecht zu werden.

Kaum hatten die Briten die Sklaverei abgeschafft, waren die Leibeigenen in einer Art feudalen Systems gelandet: Unterkunft in Häusern der weißen Farmeigner im Tausch gegen niedrigste Löhne und das Verbot, Gewerkschaften zu bilden. Ein System, das die Farmarbeiter über Generationen hinweg an die Farmen band. Unter der Apartheid verschärfte

sich die Abhängigkeit der schwarzen Arbeiter von den Winzern noch einmal. Im wortwörtlichen Sinne, denn ein Teil des Lohns wurde in Form von Alko-

hol ausgezahlt. Das „Dop-System“ diente vor allem zur sozialen Kontrolle. Legal war es bis 1960, praktiziert wurde es bis in die Neunziger.

Medizinanthropologen glauben, dass es noch Generationen dauern wird, bis die Arbeiterfamilien den anerzogenen Hang zum Alkoholismus überwunden haben. Nirgendwo auf der Welt leiden so viele Kinder am fetalen Alkoholsyndrom wie am Westkap.

WAS HAT SICH EIGENTLICH GEÄNDERT SEIT DEM ENDE DER APARTHEID?

Bis in die 1990er Jahre herrschte in Südafrika ein System rigoroser Rassentrennung. Es brachte Privilegien für die Reichen, Armut und Gewalt für die Schwarzen.





Auch die „black diamonds“, gut situierte Schwarze, bevorzugen „weiße“ Marken.

Am Westkap hat man die Weingüter auf Tourismus getrimmt. Harte Arbeit passt da nicht ins Bild

Um ihren Ruf zu retten – nicht zuletzt, weil Schweden als drittgrößter Abnehmer der Weine Druck machte –, reagierte die Weinindustrie 2012 durch die Gründung einer Fair-Labour-Vereinigung, der Wine and Agricultural Ethical Trading Association, und eines entsprechenden Siegels. Bis jetzt sind etwa 70 der insgesamt 500 Erzeuger WIETA-Mitglieder, knapp 300 Weine von den vielen Tausenden, die Jahr für Jahr gefüllt werden, dürfen das Siegel tragen.

In den Vorzeigebetrieben wird durch Kindergärten und Schulen geführt, und auch durch mobile Krankenhäuser,

in denen Verhütungsspritzen verabreicht werden und Tuberkulose behandelt wird. Auch darf man in winzige Reihenhäuschen mit Garten lugen. Der Stolz, mit dem das dann präsentiert wird, lässt Rückschlüsse darauf zu, dass es auf anderen Farmen noch ganz anders aussieht.

Im Hinterland des Breede River Valley, dort wo – so lästert man gerne an der Küste – die Zeit stehen geblieben sein soll, fährt sogar ein hochmoderner Bücher-und-Computer-Truck die Dorfschulen an. Überhaupt, so sagt das Management des Weinguts Du Toitskloof, habe man erkannt, dass hier viel intellektuelles Kapital brachliege. Und ja, natür-

lich wolle man Jobs bis hoch ins Management mit Schwarzen besetzen, nur stimmten eben die Fähigkeiten noch lange nicht. Immerhin: die Kleinen im neuen Kindergarten haben keine Angst mehr vor den bärenschultrigen weißen Männern, reichen die Hand zum High Five. Das war vor einigen Jahren noch anders, gibt man zu. Bevor Du Toitskloof eine Kooperation mit Fairtrade einging.

Auch Lars Maack auf Buitenverwachting im Constantia-Gebiet findet, dass es seine Arbeiter gut haben. Man glaubt ihm gerne, denn diese Arbeiter bleiben unsichtbar, wie auf den meisten Farmen. Dabei ist gerade Erntezeit. Fast könnte man meinen, dass die Trauben nachts von Heinzelmännchen gezupft und von einer Ozeanbrise direkt in die Gärtanks getragen werden.

Kein Wunder! Am Westkap hat man die Weingüter auf Tourismus getrimmt, und harte Arbeit passt da nicht ins Bild. „Weinverkostung“ versprechen Schilder alle hundert Meter am Rand der Landstraße. Ein Event für die ganze Familie, mit Picknickkörben voller Fressalien, Blumenwiesen. Eine Farm gibt sich herrschaftlicher als die andere: schmiedeeiserne Tore, die leise surrend aufschwingen, sorgfältig gepflegte, großzügige Auffahrten, die sich an Gutshäusern, Obstgärten und Pferdekoppeln vor-

bei schlängeln, bis der Besucher schließlich vor einem lauschigen Gourmetrestaurant steht. Maack stammt aus einer der vielen Familien, die noch während der Apartheid von günstigen Grundstückspreisen angezogen wurden. Mit dem Land kamen aber nicht nur Arbeitskräfte, die im Preis inklusive waren, sondern auch Verantwortung. „Erst mal habe ich selbst den Sheriff gespielt“, sagt Maack, der zuvor in Hamburg Betriebswirtschaft studiert hatte. Mit Handschellen sei er herumge-

Schwarze stehen im Mittelpunkt des kulturellen Lebens in Südafrika, wie hier die Gruppe AmaZink in Khayamandi, einem Township von Stellenbosch.



Hinter den Traumkulissen lässt sich die Vergangenheit oft nicht so schnell herunterspülen.



rannt, bis ihn die Arbeiter den kleinen Nazi nannten. Polizei? Ach die ... Er winkt ab.

Heute regeln die Arbeiter ihre Zwistigkeiten untereinander. Es gebe sie ja, die Schlaunen, meint Maack. Einer seiner Leute – das Studium hat er ihm bezahlt – ist inzwischen erfolgreicher Bauingenieur, aber

seine Cousine, Kellnerin auf Buitenverwachting, klug und hübsch, braucht am Wochenende ihren Stoff. Ambitionen? Nicht vorhanden! Maacks Eltern hätten den Arbeitern bereits neue Häuschen gebaut und einen Sozialarbeiter angestellt, um ihnen beizubringen, wie man mit Badezimmer lebt. Um zum Gärtnern und zur Hauspflege zu animieren, veranstalte



Gerade 70 Erzeuger sind Mitglieder bei WIETA, nur 300 Weine tragen das Etikett der Vereinigung.



man Wettbewerbe, und als Lebensmittel im Supermarkt immer teurer wurden, habe der Winzer seinen Leuten die Möglichkeit geschaffen, sich selbst zu versorgen. Jetzt gibt es Rinder, Schweine, Gemüse „for free“. Land war ja genug da.

So hübsch das klingt, immer noch ist der größte Teil des fruchtbaren Farmlandes am Kap im Besitz der weißen Minderheit. Der regierende African National Congress hat sich zwar einer Umverteilung von Land an die Opfer früherer Enteignungen verschrieben, verfolgt dabei aber eine höchst behutsame Strategie. Die Folge: Der Unmut in der schwarzen Bevölkerung wächst. Die Landbesitzer wiederum befürchten Zustände wie in Simbabwe, wo die weißen Farmer vertrieben oder ermordet wurden und die Volkswirtschaft daraufhin zusammenbrach.

Der Weinexportverband WOSA zählte 2015 gerade zehn Betriebe, die vollständig in schwarzem Besitz

NOCH IMMER IST DER GRÖSSTE TEIL DES FRUCHTBAREN FARM- LANDS IN HÄNDEN DER WEISSEN

waren – die meisten aber waren „virtuelle“ Weingüter, die ihre Trauben von weißen Farmern bezogen, ja manchmal sogar einfach die Etiketten von deren Flaschen runterkratzten und eigene aufklebten. Diese Zeiten hat Vivian Kleynhans von „Seven Sisters“ hinter sich. Auf ihren neun Hektar Land bei Stellenbosch kultiviert sie schon ein paar Reihen Reben, und auch einen schlichten Holzbau gibt es.

Die Geschichte von den verarmten Fischerkindern, die sich zu Weinfarmern mauserten, klingt wie ein Post-Apartheid-Märchen. Passend dazu tanzen auf den Etiketten die sieben Schwestern

in bunt fließenden Gewändern. Solche Leichtigkeit sucht man im Gespräch mit Kleynhans allerdings vergeblich. Mit strenger Miene sitzt sie in ihrem weiß gestrichenen Pavillon. Für die 51-Jährige war schnell klar: Sie brauchte ihr eigenes Land. „Die Kunden wollen sehen, woher der Wein kommt.“ Und ihre Kinder sollten es einmal leichter haben.

„Ich will nicht, dass sie die Weißen erst um Wein anbetteln müssen, dann um Hilfe beim Abfüllen und schließlich um einen Platz in den Regalen.“ 2005 stieg sie in die von weißen Männern dominierte Branche ein, zunächst noch mit einem „virtuellen“ Label. „Die Regierung zwang uns beinahe dazu“, und veranlasste die zusammen mit der Ko-Operatieve Wijnbouwers Vereniging (KWV), der zu Apartheidzeiten weltgrößten Weinbaugenossenschaft, die Gründung des South African Wine Industry Trusts. Jedoch, es stellte sich heraus, dass das Ganze nur eine rentable Methode war, um die Gelder des Trusts „schwarz zu waschen“ und wieder in den Schoß der KWV zurückfließen zu lassen. „Nach den großen Versprechungen war für uns Kleine kaum Geld da“, schimpft Kleynhans. „Wir haben uns ziemlich alleine gelassen gefühlt“, sagt sie, „das war Chaos. Niemand nahm uns ernst. Nach zwei Jahren war ich bankrott, musste ein zweites Darlehen auf mein Haus aufnehmen. Ohne Land bekamen wir ja keine Kredite von den Banken – und der Wein verkaufte sich einfach nicht.“

Heute ist sie überzeugt, dass die weißen Erzeuger ihre fehlende Erfahrung damals ausnutzten. „Sie haben uns oxidierte Weine verkauft.“ Seither betrachtet sie jede Initiative in Richtung „black empowerment“ mit Argusaugen. Die Initiative von WOSA, zur Fußballweltmeisterschaft 2010 schwarze Jugendliche zu Sommeliers ausbilden zu lassen, kommentiert sie: „Typisch! Noch mehr schwarze Bedienstete.“ Auch wenn sie sich inzwischen keinen schlechten Wein mehr andrehen lässt, hat sie doch immer noch Schwierigkeiten, Händler zu



Nur auf wenigen Weingütern, wie hier bei Seven Sisters, sind die Schwarzen Arbeiter und Bosse.



finden. Nicht mal Europa sei interessiert, und die politisch korrekten Schweden wollten nur „Fairtrade“-Weine. „Aber das können wir uns nicht leisten.“ Warum sie trotz der Schwierigkeiten weitermacht? „Weil ich schon zu tief drin stecke. Es muss irgendwie funktionieren. Vielleicht mit China und Nigeria als Märkten.“ Immerhin konnte sich „Seven Sisters“ in den USA so weit etablieren, dass die Erlöse zum Kauf eigenen Landes reichten. Wesentlich leichter haben es da Joint Ventures

mit weißen Farmbesitzern, die Anteile ihres Landes an Landarbeiter abgeben und diese dann als Mentoren unterstützen. So komme, argumentieren sie, die Transformation direkt den benachteiligten Arbeitern zugute und berge weniger Risiken. Kleynhans kann das nicht akzeptieren: „Solange ein weißer Partner an Bord ist, führt der nicht unseren Kampf.“

Auch Denise Stubbs war anfangs kritisch. Die 43-jährige leitet seit 2007 Thokozani, den „schwar-

Vivian Kleynhans leitet „Seven Sisters“. Im Unterschied zu anderen Betrieben in schwarzer Hand kultiviert sie schon eigene Reben.



Noch immer meist fest in weißer Hand: Die weltberühmten Weingüter rund um Stellenbosch.



zen Ableger“ der Kellerei Diemersfontein. „Als die Regierung forderte, die Weinfarmer sollten ihren Arbeitern etwas zurückgeben, dachte ich, das sei nur Augenwischerei und wir mal wieder die Marionetten.“ Trotzdem bewarb sich die studierte Modedesignerin auf eine Anzeige bei David Sonnenberg. Der Psychologe war gerade erst aus England auf die 186 Hektar Land seiner Familie zurückgekehrt und hatte das Gut bei Wellington in wenigen Jahren zum Erfolg geführt. Kinderlos, beschlossen er und seine Frau, ihr Erbe den Landarbeitern zu hinterlassen.

Nach einem Crashkurs entschloss sich ein Drittel der Belegschaft, Teilhaber zu werden. Wer zwei Prozent seines Gehalts investierte, bekam dafür einen ersten Anteil am Joint Venture. „Damit sie sich verantwortlich fühlen und verstehen: Jede Flasche, die sie klauen, klauen sie sich selbst.“ Heute sind die meisten Angestellten von Diemersfontein Mitbesitzer von Thokoza; Sonnenberg als Vorstandsmitglied besitzt 20 Prozent.

Stubbs stieß an schnell Grenzen: Bei einem Pro-Kopf-Konsum von sechs oder sieben Litern sei kein Platz für schwarze Newcomer, erfuhr sie, als Woolworth ihren Wein ins Programm nahm. Die Wool-

worth-Leute zeigten ihr ein Glas Heidelbeermarmelade. Auf dem Etikett eine Frau mit Turban, der Markenname afrikanisch. Unter 17 Marmeladensorten, erklärte man ihr, sei dies die beste gewesen. Verkauft habe sie sich aber erst, als die sie unter dem Label einer etablierten Marke in „weißem“ Besitz angepriesen wurde.

Denn nicht nur die Weißen, auch die „black diamonds“, die schwarzen Diamanten, wie gut situierte Schwarze mit luxuriösem Lebensstil genannt werden, bevorzugen „weiße“ Marken. Wenn sie überhaupt Wein kaufen, denn die meisten trinken lieber Gin und Whisky. Deshalb steht der Wein von Thokoza vorerst als Produkt von Diemersfontein unter dem Label „Ovation“ bei Woolworth.

An einem Punkt immerhin scheint die Transformation auf bestem Wege. Sowohl unter den schwarzen Protégés der Cape Winemakers Guild, einer Elitervereinigung südafrikanischer Winemacher, als auch in den Kellern aufgeschlossener Betriebe stößt man auf junge schwarze Frauen. Auf Studentinnen mit großen Plänen, auf ambitionierte Weinmacherinnen.

**BEI EINEM PRO-KOPF-KONSUM
VON SECHS ODER SIEBEN LITERN
IST KEIN PLATZ FÜR NEULINGE**

South African Airways bot dem Zulu-Mädchen die Finanzierung eines Studiums in Stellenbosch an

Ihr strahlendes Vorbild ist Ntsiki Bijela, Südafrikas erste schwarze Weinmacherin. In armen Verhältnissen bei der Großmutter aufgewachsen, bot South African Airways dem Zulu-Mädchen

vom Dorf 1998 die Finanzierung eines Studiums in Stellenbosch an. Bijela ergriff die Chance, musste als einzige Schwarze unter Weißen allerdings zuerst nicht nur das Weintrinken, sondern auch die Unterrichtssprache Afrikaans lernen.

Die Weine von Stellekaya, dem erfolgreichsten „schwarzen“ südafrikanischen Weingut, räumten schon viele Preise ab.



Heute ist die 37-Jährige mit den Rastalocken der Star in der Kellerei Stellekaya in Stellenbosch. Ihre Weine räumen Preise ab, aber am Mittagstisch beim Italiener ist sie immer noch die einzige Schwarze ohne Kellneruniform. Bald bringt sie ihr eigenes Label heraus. „Aslina“ soll es heißen, nach der verstorbenen Großmutter. Auch wenn es dieser sichtlich schwer fiel, den Wein der Enkelin zu schlucken. „Stolz war sie trotzdem.“



Agnes Fazekas lebt und arbeitet seit ihrem Ethnologie- und Literaturstudium in München als freie Journalistin in Tel Aviv. Für enos schrieb sie bereits eine Geschichte über palästinensische Weinbauern und Bierbrauer.

Ntsiki Bijela, Südafrikas erste
schwarze Weinmacherin, wurde zum
Vorbild einer neuen Generation.





bartinney
CS2 0.64 ha
CABERNET SAUVIGNON
1585 stokke R99
1999 2.7m x 1.5m

Foto: Lauren Rautenbach

BILLIG IST KEINE STRATEGIE

Ein Gespräch mit Michael Jordaan

Immer billiger und immer besser: So wünschen sich viele Konsumenten ihre Weine – und nicht nur die, die beim Discounter einkaufen. Nun spricht gar nichts dagegen, im industriellen Maßstab erzeugte Weine mit niedrigen Gesteungskosten auch billig auf den Markt zu werfen. Für eine Weinbauregion oder gar ein gesamtes Weinbaugebiet ist das „immer billiger“ allerdings keine sinnvolle Strategie. Man riskiert dabei, um eines kurzfristigen Geschäfts willen seine mittel- und langfristigen Perspektiven zu kompromittieren. Denn nur mit höherpreisigen Weinen lassen sich langfristig Markenimage und Markenprestige aufbauen.

Beides aber ist gerade im Weingeschäft überlebensnotwendig, will man sich nicht ständig Preiskämpfen, Wechselkursschwankungen oder politischen Unwägbarkeiten ausgesetzt sehen, die ein stabiles und ertragreiches Geschäft unmöglich machen. Wie in vielen anderen Branchen kommt es im Weingeschäft auf den richtigen Mix an. Nur wenn es genügend hochwertige Imageträger gibt, kann es auch zu einem Imagetransfer kommen, von dem letztlich alle Preissegmente profitieren.

Das Weinbaugebiet Südafrika leidet mehr als andere darunter, dass es diesen richtigen Mix noch nicht gefunden hat. Wenn die besten Gewächse in Europa zu Preisen von in der Regel weniger als 50 Euro

angeboten werden, kann man von Prestige kaum sprechen – jedenfalls nicht, wenn Prestigeweine anderer Provenienzen 200 oder 500, wenn nicht gleich viele tausend Euro kosten.

Dass Südafrika seine besten Weine zu solchen Preisen auf den Markt werfen kann, hat natürlich auch etwas damit zu tun, dass die Arbeitskraft immer noch zu, für unsere Verhältnisse, lächerlichen Löhnen zur Verfügung steht. Wenn man weiß, dass sich ein Farmarbeiter in Stellenbosch für seinen Tageslohn noch keine zwei Tassen Kaffee in einem der Cafés der Stadt leisten könnte, versteht man, weshalb Südafrikas Winzer immer wieder in Versuchung geraten, die Preisschraube nach unten zu drehen. Und Importeure in Europa oder Amerika haben natürlich großes Interesse daran, die Weine zu Schleuderpreisen zu beziehen, um ihre Marge umso großzügiger gestalten zu können.

Michael Jordaan, seit 2014 Präsident des südafrikanischen Exportverbandes WOSA, weiß um diese Problematik. Als einstiger Chef der First National Bank kennt er die Parameter des Geschäfts und die Mechanismen des Marketings. Ob er auch die Antworten kennt, Lösungen für die immer drängenden Probleme der Kapregion hat, versuchten wir, in einem Gespräch herauszufinden, das wir bereits vor etwas mehr als einem Jahr in Stellenbosch mit ihm führten.



Foto: Eckhard Supp

enos: Südafrika gehört heute zu den großen Weinbauländern der Erde, hinkt aber, glaubt man den Statistiken, beim eigenen Weinkonsum deutlich hinterher.

Jordaan: Ich bin zwar kein Experte, was den Binnenmarkt angeht, aber grosso modo kann man sagen, dass der Pro-Kopf-Konsum in Südafrika stagniert. Der Durchschnittsverbrauch liegt bei sieben Litern im Jahr, und das ist deutlich weniger als in vielen Ländern Europas, wo er bis zu zehn Mal so hoch sein kann. Getränke Kategorien, die hierzulande Zuwachs verzeichnen, sind eher selbstgebräutes Bier und Whisky. Unser Whisky-Festival ist nicht zufällig das größte der Welt. Die Zukunft der südafrikanischen Weinindustrie liegt im Ausland, daran habe ich keinen Zweifel. Es ist zwar richtig, dass wir ausgezeichnete Produkte erzeugen, aber auch, dass diese nicht adäquat wahrgenommen werden. Ich bin gerade aus dem

Napa Valley zurück, wo ich zwar keine besseren Weine als hierzulande getrunken habe, wo sie aber zehn Mal so viel kosteten.

IM AUSLAND SIND DIE BILLIGEN WEINE TEURER ALS UNSERE SPITZEN

enos: Es ist ja wirklich erstaunlich, wie billig selbst Spitzenprodukte in Südafrika angeboten werden. Die Preise sind zwar nicht mehr so krass wie vor 10, 15 Jahren, als man beim Blick auf die Weinkarten in der Gastronomie nicht sicher sein konnte, ob die Preise für ganze Flaschen galten oder nicht doch eher für den glasweisen Ausschank.

Jordaan: Genau! Das ist auch mein Gefühl, wenn ich reise. Hierzulande würde ich eher die besten und teuersten Flaschen wählen, aber im Ausland sind oft ja selbst die billigsten Flaschen auf der Weinkarte teurer als unsere Spitzenweine. Auch wenn deshalb vielleicht die Qualitäten bei uns stimmen – wenn man es aus der Perspektive des Markenwerts südafrikanischer Weine und ih-

Die Qualitäten des südafrikanischen Weins stimmen, aber zu viele Erzeuger sind noch ausschließlich auf Mengen und Preise fixiert. Was fehlt, sind die Champions, die in der Lage wären, den Rest der Weinbranche hinter sich herzuziehen.

rer Wahrnehmung betrachtet, haben wir noch viel zu tun. Interessant dabei ist: Das gilt nicht nur für Flaschen-, sondern auch für Fasswein.

enos: *Ich habe manchmal eher das Gefühl, dass die Erzeuger gar keine Anstrengungen in der Richtung unternehmen?. Deshalb: Wie schafft man das?*

Jordaan: Die Voraussetzung ist, wie gesagt, erfüllt: Die Qualitäten stimmen. Aber, wenn Sie dann als Kenner des südafrikanischen Weins in Europa einkaufen gehen, wird es Ihnen häufiger passieren, dass Sie das, was Sie als die besten Weine kennen, gar nicht finden. Das heißt, dass es auf den Märkten der Welt auch für die Besten noch viel zu tun gibt. Für die mit den wirklich guten Weinen, die die gesamte Industrie voranbringen könnten. Es geht nur so: Sie brauchen erst einige gut bekannte Marken, die auf dem Markt höhere Preissegmente besetzen und dann die anderen hinter sich herziehen. Für WOSA gibt es da noch viel zu tun. Wir müssen vor allem aufhören, immer auf die vermarkteten Volumina zu starren, wie es die Industrie lange gemacht hat. Klar, wenn man nur das Exportvolumen betrachtet, hat es eine spektakuläre Entwicklung gegeben. 1994 lag die ausgeführte Menge bei unter 100 Millionen Litern, heute liegt sie bei 500 Millionen. Die Hälfte unserer Weinproduktion wird exportiert. Aber bei diesem Blick auf die Mengen darf es nicht bleiben. Im Geschäftsleben geht es um Werte, um Erlöse. Und das bedeutet, dass wir in die höheren Preissegmente vorstoßen müssen. Um diese Situation zu verändern, brauchen wir aber eine Gesamtstrategie. Eine Strategie, die uns aus unserer fast verzweiferten Lage hilft: Unsere Weine sind gut, die Tanks sind voll. Wie schaffen wir es jetzt, die Weine auch zu einem angemessenen guten Preis abzusetzen?

enos: *Nochmal, wie wollen Sie das schaffen? Worin soll diese Strategie bestehen?*

Jordaan: Na ja, erst mal müsste es ja Konsens sein, dass wir überhaupt höhere Preise verlangen müssen ...

enos: *Ist das nicht der Fall?*

Jordaan: Nein. Bis zum heutigen Tag sind die meisten von uns immer noch auf die Menge fixiert. Erst wenn wir es schaffen, die Notwendigkeit besserer Preise im Bewusstsein der Erzeuger zu verankern, können wir mit der Ausarbeitung einer Strategie anfangen. Dabei müssten wir zunächst die Länder identifizieren, in denen höhere Preise überhaupt praktikabel wären, das heißt von den dortigen Verbrauchern akzeptiert würden.

enos: *Welche Länder könnten das sein?*

Jordaan: Nun ja, in Europa ist der südafrikanische Wein eigentlich gut vertreten. Die Importvolumina sind auf gutem Niveau. Hier stellt sich nur die Frage, welche Wertstrategie wir entwickeln. Aber es gibt andere Länder, in denen wir praktisch inexistent sind. Die Märkte mit Potenzial sind Nordamerika, der Ferne Osten, insbesondere China, und natürlich unser eigener Kontinent, Afrika. Das heißt nicht, dass wir nicht auch in anderen Ländern Wein verkaufen wollen. Aber wir haben nur sehr begrenzte Marketingbudgets, müssen uns also auf wenige Märkte fokussieren.

enos: *Und das sagen Sie, obwohl die europäischen Märkte sehr schwierig geworden sind? Deutschland war schon immer ein Niedrigpreisland, aber auch in Großbritannien ist die Lage in den letzten Jahren deutlich komplizierter geworden.*

Jordaan: Wie ich schon sagte: In Europa wollen wir unsere guten Beziehungen aufrechterhalten und, schauen Sie, es gibt immer die Leute, die nur im Supermarkt nach einem preiswerten, netten „Trinkwein“ suchen, und es gibt die anderen, die „ich will Wein, der nach mehr schmeckt“ sagen.

Eine mögliche Strategie, um der Preisfalle zu entgehen, wäre ein Nutzen von Synergien in Weinbau und Tourismus. Die dramatischen Landschaften des Western Capes und die Nationalparks an der Garden Route, wie hier der Addo Elephant Park bei Port Elizabeth, ziehen jedes Jahr viele Touristen an.



enos: Sie haben von Markenimage und vom Wert hochwertiger Marken gesprochen. Wie wollen Sie das Image der südafrikanischen Weine denn so verändern, dass die Märkte bzw. deren Verbraucher die höheren Preise auch akzeptieren?

Jordaan: Ein möglicher Weg wäre die Verknüpfung mit dem Tourismus. Die Weinrebe wird ja in den schönsten Landschaften der Welt kultiviert, aber wir glauben, dass keine Landschaft dramatischer und schöner ist als das Western Cape. Wir haben wunderschöne Berge, ein tolles Ökosystem, die Nähe zum Meer. Und wird glauben, dass Menschen, die diese Landschaft erlebt haben, ein anderes Verhältnis zu ihren Weinen entwickeln. Der Tourismus ist wichtig. Auch Sommeliers spielen eine wichtige Rolle, wie auch Weinkritiker, internationale Weinwettbewerbe, an denen unsere Erzeuger teilnehmen müssen.

enos: Wenn man die Erfolgsgeschichte anderer Weinbauländer betrachtet, dann hatte die viel da-

mit zu tun, dass einige von deren Weinen zu Ikonen, zu Kultprodukten wurden und dann den Rest der Erzeuger hinter sich herzogen. Schaut man etwa nach Italien, dann hat das viel mit Gaja, mit Sassicaia, mit Tignanello zu tun. Gibt es vergleichbare Entwicklungen in Südafrika?

Jordaan: Das ist eine gute Frage, aber der Punkt ist, dass die Weinindustrie so vielschichtig ist. Es gibt die großen Player, die Mengenproduzenten, und es gibt 500 Winzer, die nur schwer alle glücklich zu machen sind. Vielleicht liegt unsere Stärke nicht in der Einheit, sondern eher in der unglaublichen Vielfalt. Das bringt natürlich gewisse Grenzen hinsichtlich einer einheitlichen Strategie mit sich.

enos: Wobei Vielfalt kein wirklich gutes Marketingkonzept ist.

Jordaan: Da stimme ich Ihnen zu. Ich glaube aber auch, je reifer unsere Industrie wird, desto mehr verstehen die Menschen, dass es in diesem Spiel viel Platz für die Champions, für die Spitzenbetrie-



be gibt. Und auch, dass wir mehr und mehr verstehen, dass uns die Champions alle zusammen weiterbringen.

enos: *Wobei immer noch zu klären wäre, wie dann ein einheitliches Markenimage entstehen soll, wenn man die vielen, sehr verschiedenen Weine anschaut.*

Jordaan: Die Idee der Rebsortenweine in ihrer Vielfalt ist sicher kein starkes Marketingkonzept, aber wir müssen die Tatsache akzeptieren, dass es bei uns eine Vielfalt von Terroirs, von Rebsorten, von Kellertechniken und Weinphilosophien gibt. In dieser Hinsicht sind wir wohl so etwas wie die Antithese zu Australien.

Frankreich hat 200 oder 300 Jahre gebraucht, um herauszufinden, welche Rebsorten für welches Anbaugebiet geeignet sind, und das ist wahrscheinlich das, was wir in der Neuen Welt auch tun müssen. Herausfinden, ob wir Pinot noir oder Cabernet Sauvignon oder andere Sorten auspflanzen müssen. Das ist ein fortwährender experimenteller Prozess.

Und ich glaube, dass dieses Experimentieren eine gute Sache ist.

enos: *Wenn am Ende dieses Experimentierens herauskommt, welches die Stärken von Weinbau-Südafrika sind ...*

Jordaan: ... aber diese Stärken können in verschiedenen Gebieten, bei verschiedenen Erzeugern durchaus unterschiedlich ausfallen.

enos: *Und dabei entsteht auf den Exportmärkten nicht nur eine enorme Konfusion?*

Jordaan: Das ist natürlich ein Problem. Vielleicht sollte man sagen, der Wein von Stellenbosch ist rot und wird aus Cabernet gekeltert. Das wäre vom Marketingstandpunkt aus sicher richtig. Aber vom Produktionsstandpunkt aus gesehen, wäre es das nicht. Würden wir nur Weine einer einzigen Rebsorte erzeugen, wäre das sicher auch mit großen Risiken verbunden. Da wird die Zeit Rat bringen müssen.

Keller im Strand

von André Liebe

Zimmer mit Wein

Raus aus dem Flieger! Es ist, als liefe man gegen eine Wand. 30 Grad mit einer Luftfeuchtigkeit von gefühlt über 100 Prozent. Jetzt ein kühles Bier, wenn es sein muss auch das hierzulande unvermeidliche Singha! Doch dann das: Nach dem Einchecken im Zazen Boutique Resort wartet auf der Terrasse kein Singha, sondern ein knackiger Riesling von Robert Weil.

Zazen bedeutet im Japanischen soviel wie Sitzmeditation – für das mit sicherem Gespür für fernöstliche Moderne gestaltete Resort auf der thailändischen Insel Ko Samui der perfekte Name. Es gehört Alexander Andries, einem Belgier, der den traumhaften Flecken Erde von 16 Jahren erwarb und eine verfallene Herberge für Rucksacktouristen sukzessive ausbaute. Alexander ist Belgier, aber einer, der sich nicht mit Moules-frites und einem Bier zufrieden gibt.

Deshalb sorgte er dafür, dass im Zazen die gehobene Kochkunst Einzug hielt. Mit Manuel Schick verpflichtete er einen österreichischen Küchenchef, der famo-

se internationale Gerichte auf die Teller zaubert, für die traditionelle Thai-Küche aber weise seiner einheimischen Brigade den Vortritt lässt.

Und dann der Weinkeller. Den ließ Andries wenige Meter vom Strand entfernt in den Boden graben. Auf einer steilen Wendeltreppe geht es abwärts bis weit unter den Meeresspiegel. Angenehm kühl ist es hier. Und übersichtlich. Nach den 360 Etiketten aus 19 Ländern der Weinkarte sieht es hier nicht aus. „Von manchen Weinen, die wir nur selten verkaufen, haben wir nur eine oder zwei Flaschen im Keller“, erklärt Sommelier Guillaume Delattre, ein Franzose, der mehr kennt als nur Bordeaux oder Burgund.

Ihn fasziniert derzeit vor allem Portugal, was ihn aber nicht daran hindert, alles auf die Karte zu setzen, was ihm schmeckt. Neben dem Riesling sind das zum Beispiel fränkischer Spätburgunder von Fürst, Veltliner von Loimer, Champagner von Roederer oder auch der toskanische Ornellaia. Alles perfekt temperiert.

Schade nur, dass Thailand eigentlich kein richtiges Weinland

Foto: Zazen Boutique Resort



ist: Der Staat erhebt auf Importe eine Steuer in Höhe von 400 Prozent, was die Preise treibt. Dem Genuss allerdings tut das keinen Abbruch. Geordert wird trotz der Preise. Das muss am traumhaften Ambiente liegen. Auf der Insel jedenfalls gibt es bestimmt

keinen zweiten Ort, an dem sich auch Weinfreunde so wohl fühlen wie hier.

*Zazen Boutique Resort & Spa
177 Moo 1, Bophut Beach, Koh Samui, Tambon Bophut
84310 Thailand
www.samuizazen.com*

Pétras auf der Treppe

Ein Café oder besser eine Eckkneipe, einen „Bar-Tabac“, wie die Franzosen sagen, beherbergte das Haus im besten Haussmann'schen Klassizismus noch bis in die 1980er Jahre. Ein wenig fühlt man sich hier, an der westlichen Spitze des „Triangle d'Or“, des goldenen Dreiecks, schräg gegenüber der Bordelaiser Oper, denn auch an die Zeit der Intendanten erinnert. Jener königlichen Kommissare, die die Stadt früher verwalteten und denen diese Weinhandlung ihren Namen verdankt: L'Intendant.

Die Atmosphäre des einstigen „Bar-Tabac“ ist beim Blick durch die Eingangstüre in den beinahe quadratischen, kleinen Raum, der fast gänzlich von der Verkaufstheke eingenommen wird, auch heute noch zu erahnen; nach dem Betreten werden die wirklichen inneren Dimensionen des Gebäudes deutlich. Denn nach der Übernahme des Lokals durch die Weinhandelsgruppe Duclot – sie gehört zum Imperium der Château-Pétras-Besitzerfamilie Moueix – wurden Bar und darüber liegende Wohnungen erst einmal komplett ent-

kernt. Anschließend goss man einen kreisrunden Betonkubus in den frei gewordenen, drei Stockwerke hohen Schacht, der wiederum in seinem Inneren eine beeindruckende Wendeltreppe beherbergt.

Die Treppe ist hier nicht der Weg, sondern das Ziel: Sie ist über die Gesamthöhe von vier Stockwerken mit insgesamt 1 200 Regalfächern garniert, in denen sage und schreibe 15 000 Flaschen feilgeboten werden. Nein, Supermarktware wird der Durstige hier nicht finden, aber immerhin betont man auf der Internetseite des L'Intendant, dass auch „Weine unter 20 Euro“ angeboten werden. Nach oben dagegen sind den Preisen kaum Grenzen gesetzt, und die teuerste Flasche, das schaut die nette Verkäuferin dann flugs in ihrem Computer nach, ist ein 1982er Rotwein für die Kleinigkeit von 8 300 Euro. Ein Pétras natürlich, damit das Geld auch ja „in der Familie“ bleibt.

L'Intendant
2 allée de Tourny
33082 Bordeaux
www.intendant.com





Foto: Eckhard Supp



Neun Monate liegen die Weine auf der Maische. Die Amphoren werden während dieser Zeit nicht geöffnet.

Fliesen, Vasen, Amphoren

■ von Eckhard Supp

Zum gefühlt fünfzehnten oder zwanzigsten Mal hat der junge Grillmeister schon nachgelegt. Immer dicker werden die Stücke, immer phantasievoller die Schnitte, die Dario Cecchini, der Metzger aus Panzano, auf den langen Gemeinschaftstisch seines kleinen Restaurants über den Verkaufsräumen der Antica Macelleria zaubern lässt. Mindestens zum dritten oder vierten Mal auch hat der Patron schon seine Ode an „Dino“ angestimmt: „Dino ist unsere Tradition, unsere Seele, er ist wie die Wurzel eines Baumes, nicht die Krone, nicht der Stamm. Alles hat eine Seele, die ganze Welt, der Boden, die Pflanzen ... und eben auch Dino.“

Der Dino, von dem Dario nicht zu schwärmen aufhören kann, hat trotz seines Namens weder Ähnlichkeit mit vorsintflutlichen Schuppentieren, noch ist es ein fußballspielender Zweibeiner. Es ist ein Wein, ein Amphorenwein, die jüngste Schöpfung eines der bekanntesten toskanischen Weingüter, der Azienda Fontodi in Panzano bei Greve in Chianti.

Amphoren? In einem Pionierbetrieb der toskanischen Qualitätsrevolution der 1980er Jahre? Einem Betrieb, dessen Weine lange Zeit zum Feinsten gehörten, was aus toskanischen Barriquefässern in die Flasche kam? Barriquefässern, wohlgemerkt, nicht Amphoren. Muss man jetzt auch hier unbedingt der Mode folgen? Die Weinszene mit einem neuen Griff in die önologische Trickkiste bei Laune halten?



In Impruneta, einem kleinen Ort zwischen Florenz und Greve in Chianti, werden die Amphoren der Manettis wie in alten Zeiten gefertigt.

Nichts von alledem trifft zu. Amphoren sind bei den Manettis, den Hausherren auf Fontodi, keine Modeerscheinung, sondern Tradition. Immerhin besitzt die Familie auch heute noch eine Terracotta-Ziegelei in Impruneta bei Florenz, die, was kaum noch jemand weiß, bis in die 1930er Jahre neben Fliesen und Vasen auch Amphoren für die Weingüter der Region herstellte. Amphoren, die seinerzeit noch ganz regulär in der Vinifikation eingesetzt wurden.

Die Ziegelei, die nach dem Urgroßvater der beiden aktuellen Besitzer Fontodis, Gusmano Manetti, be-

nannt ist, wurde schon 1810 gegründet, das Weingut führen sie erst seit dem Ende der 1970er Jahre. Damals kaufte der Vater große Teile der – heute – renommierten Weinlage Conca d'Oro in Panzano, die Familie zog von Florenz auf's Land, und die Söhne mussten wider Willen mit. Ein Zuckerschlecken war der morgendliche, 40 Kilometer lange Schulweg – auch bei Schnee und Eis mit Roller und Moped – für die jungen Städter nicht.

Was lag angesichts dieser Tradition näher, als für einen geplanten neuen Wein auf die alten Gärbehälter zurückzugreifen? Für Giovanni Manetti, der



das Weingut der Familie führt – Bruder Marco ist für die Ziegelei verantwortlich –, gab es für diesen Schritt zurück zur Amphore gute Gründe: „Eigentlich“, erklärt er, „sind unsere Krüge ja Barriquefässern gleicher Größe sehr ähnlich. Die Osmose, der Gasaustausch durch die Wände der Behälter, ist fast identisch, und darin unterscheiden sich unsere Amphoren auch deutlich von den Kvevris der Georgier mit ihren dünneren Wänden. Wir müssen unsere Amphoren deshalb

AMPHOREN GEBEN KEINE AROMEN UND TANNINE AB

auch nicht vergraben, um das Oxidieren des Weins zu verhindern. Im Gegenteil, diesen Luftaustausch wollen wir sogar.“

Was die Amphoren im Unterschied zu Barriques nicht abgeben, sind Vanillearomen und Tannine. Damit die Weine dennoch die notwendige Struktur, das Rückgrat und den Biss bekommen, lässt Manetti sie ganze neun Monate in den Amphoren, die während dieser Zeit nicht geöffnet werden, auf den Schalen stehen. Lediglich einmal,



Die Steaks von Dario Cecchini, dem Metzger und Fernsehstar von Panzano, sind weltberühmt. Das Fleisch bekommt er unter anderem von den Chianina-Rindern in den Weinbergen von Giovanni (li) und Marco (re) Manetti.



Fotos: Eckhard Supp, Firmenfotos

nach vollendeter Gärung, wenn kein Kohlendioxid mehr freigesetzt wird, füllt man die Behälter bis zum Rand auf.

Für Manetti sind die Amphoren auch gar nicht das wirklich Besondere seines neuen Weins, eines hundertprozentigen Sangiovese-Roten namens Dino.

Viel wichtiger ist ihm, dass seine Rebflächen inzwischen vollständig biologisch bewirtschaftet werden, eigentlich sogar bio-dynamisch, obwohl man das weder deklariert, noch an die große Glocke hängt. Und, dass der Wein einer neuen Philosophie folgt: Nicht mehr alleine Dichte und Struktur des Weins stehen im Zentrum der Bemühungen, sondern vor allem dessen Ele-

MANETTIS WEINE SOLLEN ELEGANT UND FINESSE ZEIGEN

gant und Finesse. Wobei natürlich, das weiß Manetti, die Kraft nicht fehlen darf, wenn der Wein nicht dünn statt elegant werden soll.

Dafür werden die Trauben für Dino zwar vollreif, aber auch eine Spur frischer gelesen als die der anderen Weine des Gutes. Das, mehr noch als das Fehlen von Holztaninen, prägt den Charakter des Weins, der mit dem Jahr-

gang 2012 erstmals gefüllt wurde. Der Wein, auf den Dario Cecchini nicht müde wurde, seine Ode zu singen, ist das perfekte Beispiel dafür, dass auch mit traditionellen Methoden moderne, vielschichtige Weine erzeugt werden können. Hatte jemand etwas von modischen Amphoren gesagt?



KRIEG DEN FLÖTEN

Nachdem die Weinwelt sich jetzt langsam aber sicher der unsäglichen Sektschalen entledigt hat, die für den Genuss von Schaumweinen etwa so geeignet waren wie Kettensägen zum Schmieren von Butterbrot, nimmt das renommierte Champagnerhaus Krug auch die „Nachfolger“ der Schalen ins Visier: schmale, hohe Champagnerflöten. Die nämlich ließen, so die Verantwortlichen der Firma, das Champagnertrinken etwa so vergnüglich werden wie der Besuch eines Konzerts mit Ohrstöpseln. Das Problem: Flöten bewahren zwar länger die CO₂-Frische im Glas, lassen die Aromen hochwertiger Schaumweine aber kaum zur Geltung kommen. Weinfreunde greifen deshalb schon lange eher zu wie gute Weißweingläser geformten Kelchen. Voraussetzung, dass sich die feinen Aromen des Schaumweins in ihnen wirklich entfalten können, ist allerdings, dass der Wein überhaupt solche Aromen besitzt.

FLASCHEN IM KOFFER

Winzer und Weinhändler kennen das Problem. Sie müssen mit dem Flieger zu einer Präsen-



tation, auf eine Messe, und wollen die Weine nicht vorab per Spedition verschicken. Sie im Handgepäck mitzunehmen, früher eine gängige Praxis, ist unter den verschärften Sicherheitsbedingungen der Nach-9/11-Zeit nicht mehr möglich. Was also tun? Die Weine einfach in den Koffer packen? Und das Risiko eingehen, dass sie zerbrochen und ohne Inhalt am Ziel ankommen? Seit etwa zwei Jahren gibt es für dieses Problem eine praktische Lösung: Hartschalenkoffer aus Polycarbonat, einem Material, das zunehmend im Kofferbau Verwendung findet, und das sich nicht nur durch sein extrem geringes Gewicht, sondern auch durch die ideale Kombination aus Festigkeit und Elastizität auszeichnet. Beide Kofferschalen des VinGardeValise – so der

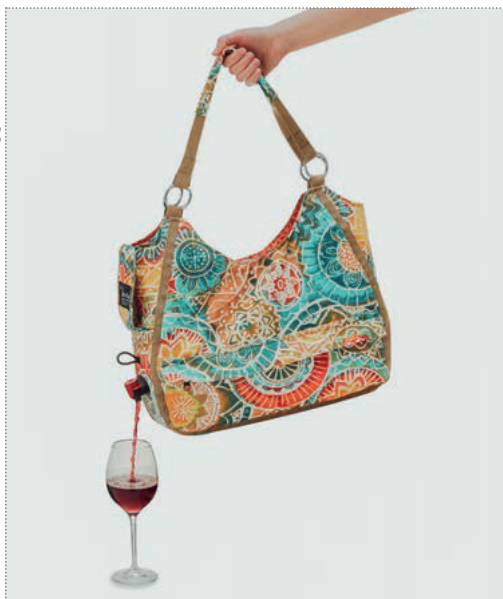
pseudo-französische Name des US-Produkts – sind mit Hartschaum ausgestattet, in den Flaschen- und Gläserformen geschnitten sind und der für die unterschiedlichsten Formen und Formate angepasst werden kann. Weitere Sicherheit bieten Schaumstoffplatten, die über die Flaschen gelegt werden, sowie Spanngurte, mit denen man das Ganze festzurren kann. Die größere Variante des Koffers fasst bis zu 12 Flaschen, eine Menge, die sich im Normalfall im Rahmen der Gewichtslimits für Fluggepäck bewegen sollte.

BLAU STATT ORANGE

Während sich die Weinwelt noch über orange Weine – maischevergo-

auch ungeschwefelt und unfiltriert – oder besser deren Qualitäten und Defekte echauffiert, sind bereits die blauen Weine am Kommen. Gik heißt das Getränk, das sechs junge Basken jüngst auf den Markt warfen, und mit dem sie Europa erobern wollen.

Gik ist eine Mischung aus weißen und roten Weinen, die mit Süßstoff auf lieblich getrimmt und mit blauen Pigmenten der Traubenschalen sowie mit Indigo gefärbt werden. Glaubt man den Erfindern, so steht diese ungewöhnliche blaue Farbe für Werte wie Innovation, Wandel und Unendlichkeit. Es soll vor allem die Millennial-Generation ansprechen und zunächst in Frankreich, Deutschland und dem Vereinigten Königreich vertrieben werden.



TASCHENWEIN

Was tragen Frauen in ihren Handtaschen spazieren? Diese, für die Männerwelt seit jeher unergründbare Frage könnte bald eine definitive Antwort finden: Wein. Mit ihrem „Wine Dispensing Travel Tote“ – auf Deutsch wäre das wohl eine „Wein ausgebende Reisetasche“ – will die Amerikanerin Tracey Luebbers Frauen offenbar die Peinlichkeit ersparen, in der Öffentlichkeit mit den in den USA so beliebten braunen Papiertüten für Bierdosen und Weinflaschen erwischt zu werden. In den Travel Tote ist nämlich ein Bag-in-box integriert, aus dem durch leichtes Kippen Wein ausgeschenkt werden kann. Praktischerweise vielleicht dann auch direkt in den Mund?

BILDUNG TRINKT

Gebildete Frauen trinken mehr als ungebildete. Mit dieser erschütternden Nachricht überraschte der britische Telegraph jüngst seine Leser. Frauen mit Universitätsabschluss, so das konservativste der britischen Blätter, trinken fast doppelt so häufig wie ihre nicht-akademischen Landsfrauen im täglichen Rhythmus alkoholische Getränke. Auch bei Männern, so der Telegraph, gebe es eine ähnliche Korrelation zwischen Bildung und Alkohol, aber die sei weniger stark ausgeprägt. Das kleine Problem der Nachricht, die sich auf eine Studie der London School of Economics stützt: Gefragt wurden ausschließlich 39 Jahre alte Männer und Frau-

en, die allesamt in der selben Woche des Jahres 1970 geboren wurden. Einmal abgesehen davon, dass diese brandaktuelle Information damit offenbar schon fast ein Jahrzehnt alt ist: Was, wenn das Ergebnis der Befragung bei Menschen, die in der Woche zuvor oder danach geboren wurden, ganz anders ausgesehen hätte?

WINE IN THE CITY

Wo, in welcher Stadt, glauben Sie, wird auf der Welt am meisten Wein getrunken? Klar doch, Paris! War nicht schwer, oder? Aber wussten Sie auch, dass an zweiter Stelle dieser Hitparade Buenos Aires steht, dicht gefolgt vom Ruhrgebiet, das die Forscher des Wine & Spirits Institute der privaten französischen Business-Univer-

sität INSEEC als eine zusammenhängende Metropole betrachten? Und hätten Sie gedacht, dass Neapel, Madrid und Rom erst weit dahinter folgen?

Die INSEEC-Statistik weist aus, dass Paris sowohl bei der Gesamtmenge (knapp fünf Millionen Hektoliter) als auch beim Pro-Kopf-Konsum (52 Liter im Jahr) unangefochten an der Spitze steht. An der Ruhr – die bei den Franzosen immer noch gerne zur Ruhr wird – werden knapp drei Millionen Hektoliter getrunken, in Rom weniger als ein-einhalb Millionen. Aber: Zieht man die relativ kleine Bevölkerung der italienischen Städte in Betracht, ergibt sich ein anderes Bild. Dann stehen Mailand, Neapel und Rom mit 39 Litern pro Kopf gleich hinter Paris auf dem geteilten zweiten Platz, während sich die Ruhr erst auf Platz sechs wiederfindet. Hätten Sie gewusst, oder?





EIN DICKSCHÄDEL MACHT REVOLUTION

Luis Raifer oder besser – so sagt man in Südtirol – der Raifer Luis hat seine Besucher in den Verkostungsraum der Kellerei mit dem riesigen Panoramafenster geführt. Der Blick geht über die Weinberge, die sich sanft in die Ebene hinab wellen, bis sie den Blick auf Bozen und die Alpengipfel nördlich des Etschtals freigeben. Trotz des großartigen Panoramas wirkt alles erfreulich unaufgeregt, das riesige Fenster ist das einzige Zugeständnis an den Zeitgeist. Nichts, was es auf die Titelseiten von Hochglanzmagazinen schaffen würde.

■ *von André Liebe*

Und doch ist Schreckbichl oder, wie die Italiener sagen, Colterenzio – so der Name der Kellerei im gleichnamigen Ortsteil der Gemeinde Girlan – der Ort, an dem vor wenigen Jahrzehnten ein kleines Weinwunder seinen Ausgang nahm. Ein Weinwunder, das aus Südtirol das vielleicht einzige Weinbaugebiet weltweit

machte, in dem alle Genossenschaften mit schöner Regelmäßigkeit Spitzenweine erzeugen. Schuld daran war auch und vor allem Luis Raifer.

Während Raifer einen ersten Wein einschenkt, kommt dem Besucher unwillkürlich ein anderer Südtiroler in den Sinn, der Luis Trenker, Südtirols krachlederner Bergsteiger, der auch im Alter von mehr als 90 Jahren

noch in jeder deutschen Fernsehshow die Rolle des hochalpinen Gaudiburschen übernahm. Das, obwohl die beiden außer dem Vornamen eigentlich nicht viel gemein haben. Vielleicht will man sich nur gerne vorstellen, dass beide vom selben Menschenschlag sein, beide die gleichen Dickschädel haben müssten. Einen Dickschädel, aber auch eine Weltoffenheit,



Die Hänge des Überetsch waren Schauplatz der Südtiroler Weinrevolution, die vor gut 30 Jahren von Luis Raifer angezettelt wurde.

ohne die es der Raifer Luis mit Sicherheit nicht geschafft hätte, seine Weinbaurevolution anzuzetteln. Es war diese Kombination, die den distinguierten Südtiroler mit seinen Weinen schon nach Rom, Apulien oder Sizilien brachte, als viele der Kollegen aus der bergigen Heimat noch dachten, dass man dafür ein Visum brauche.

„Es war eine aufregende Zeit“, sagt Raifer und lässt den Blick über die Weinberge schweifen, während er in Gedanken wieder in den frühen 1980er Jahren angekommen ist. In der Toskana und im Piemont wurden längst

famose Weine erzeugt, die die Welt in Verzückung versetzten. In Südtirol dagegen kannte man nur einen dünnen,

roten Bauerntrocken, den Vernatsch, dessen Ertrag sich beinahe ins Grenzenlose steigern ließ. Das geflügelte Wort vom Kalterer Weinsee war wört-

lich zu nehmen. „Wir waren halt Bauern“, entschuldigt sich Raifer fast.

Damals lagen zwischen Südtirolern und „Rest-Italienern“ noch Welten. „Wir vertragen uns“, sagt Luis Raifer, wenn man ihn darauf anspricht, wie das Verhältnis zwischen Südtirolern und Italienern heute aussieht. Er ist ehrlich: Das zweite, 1972 mit der Regierung in Rom ausgehandelte Autonomieabkommen habe den Südtirolern großen Wohlstand beschert. „Uns geht es sehr, sehr gut. Durch den Steuerrückfluss, der im Autonomieabkommen vereinbart wurde, sind wir mit Geld sehr verwöhnt worden“, nickt er. Obwohl nach wie vor drei Viertel der gut 500.000 Südtiroler deutschsprachig seien, käme niemand mehr wie in den 1980er Jahren auf die Idee, Hochspannungsleitungen, die Strom in italienische Industrie-

Damals lagen zwischen Südtirolern und „Rest-Italienern“ noch Welten



Fotos: Eckhard Supp

gebiete liefern, in die Luft zu jagen.

1988, als das Bomben aufhörte, war Luis Raifer schon seit zehn Jahren bei der Kellereigenossenschaft Schreckbichl beschäftigt. Und hatte ganz andere Sorgen. Südtirols Weinwirtschaft ertrank

nämlich damals im Vernatsch-See, nachdem Preiserhöhungen fünf Jahre zuvor den Export beinahe zum Erlie-

gen gebracht hätten. Bis dahin hatte die Region gewaltige Mengen Vernatsch in die Schweiz verkauft, aber das wurde den Eidgenossen nun zu teuer.

Damals wurden 5 400 Hektar Anbaufläche von 5 000 Weinbauern bewirtschaftet, und die einzelnen Parzellen waren so klein, dass sich die Selbstvermarktung nur für wenige lohnte. Genossenschaften waren deshalb entstanden, die Anfang der 1980er Jahre rund 70 Prozent der Mengen vermarkteten; der

Rest ging an die großen Südtiroler Handelskellereien. „Eigentlich hätten wir damals von Seiten der Genossenschaften den Ton angeben sollen. Wir hatten ja den überwiegenden Teil der Weinbauern auf unserer Seite. Aber letztlich hat sich dann doch

EIGENTLICH HÄTTEN WIR DEN TON ANGEBEN SOLLTEN. ABER WIR HATTEN KEINE CHANCE – NOCH

immer der Handel durchgesetzt“, erinnert sich Raifer. Schon als die Geschäfte mit der Schweiz begannen, schlechter zu laufen, habe es von den Genossenschaften die klare Forderung gegeben, die Menge zu begrenzen und die Qualität der Weine zu erhöhen. „Aber wir hatten keine Chance.“ Zunächst jedenfalls.

Raifer war damals Obmann, Vorstandsvorsitzender, auf Schreckbichl. Und traf in dieser Funktion dann eines Tages auf einen Mann, der als Sprecher

der Handelskellereien fungierte, Alois Lageder. Aus heutiger Sicht eine glückliche Fügung des Schicksals. Lageder, heute einer der führenden privaten Weingutsbesitzer Südtirols, hatte wie Raifer erkannt, dass es mit der Weinwirtschaft in der Region so

nicht weitergehen konnte. Dass man dem reinen Denken „in Menge“ einen Riegel verschieben und sich auf die Produktion von hochwertigen Wei-

nen konzentrieren müsse. Um gar nicht erst in Verlegenheit zu kommen, Opfer des nächsten Preiskampfes zu werden.

Mit Respekt begegneten sich die beiden, das wohl, wenn auch nicht wirklich mit herzlicher Zuneigung. „Wir haben uns gegenseitig angestachelt“, lacht Raifer, wenn er an die Zeit denkt. Lageder war damals allen anderen stets um eine Nasenlänge vor-

Schon nach wenigen Jahren gab es erste Anzeichen, dass sich etwas veränderte

aus. „Der hatte schon Geschäfte mit den USA gemacht, da waren wir noch auf den italienischen Markt fixiert.“ Und genau da lag das Problem der Genossenschaften,

in deren Tanks Unmengen Vernatsch lagerten, die keiner mehr wollte.

„Wir haben uns zusammengesetzt und Visionen entwickelt“, erklärt Raifer, und was dabei herauskam, war die Erkenntnis, dass eine Sortenumstellung her musste. So lange sich Vernatsch wie geschnitten Brot hatte vermarkten lassen, musste man keinen Gedanken darauf verschwenden, dass sich das Klima in Südtirol sehr wohl auch für die Erzeugung hochwertiger Weißweine eignete. Das Umdenken war radikal. So radikal, dass der Rotweinanteil von damals 80 auf heute nur 40 Prozent schrumpfte. Der Weg dahin war allerdings steinig.

Auch heute noch ist der Raifer Luis auf Schreckbichl präsent. Das Geschäft aber führt jetzt Sohn Wolfgang.



Luis Raifer muss lachen, wenn er an die ersten Versammlungen mit den Mitgliedern seiner Genossenschaft denkt, in denen er ihnen beizubringen versuchte, dass sie in Zukunft das gleiche Geld bekommen sollten, wenn sie weniger, aber hochwertigere Trauben ablieferten. „Die haben mich angeschaut, als sei ich geradewegs vom Mars gekommen.“ Kein Wort glaubten sie ihm am Anfang, letztlich aber machten sie doch mit. Schließlich sollten sie ja, wenn sie die neuen Spielregeln akzeptierten, keine Lira weniger als zuvor in der Tasche haben.

Schon nach wenigen Jahren gab es erste Anzeichen, dass sich etwas Grundsätzliches veränderte. Erste Weinjournalisten tauchten an den Ufern des Kalterer Sees auf und trauten ihren Nasen und Gaumen nicht, als sie dort plötzlich Weine vorfanden, die sie hier am allerwenigsten erwartet hätten. „Wer mit einem Wein den anderen etwas voraus war, der hat gepunktet“, erinnert sich Raifer. Während Lager bei den „Privaten“, wie man die Nicht-Genossen inzwischen nannte, zum Vorbild für unzählige Nachahmer wurde, waren Raifer und Schreckbichl die großen Antreiber bei den Genossenschaften.

Die „Lederhosengeister“, wie der Schriftsteller und Querdenker Joseph Zoderer die dickköpfigen Südtiroler einmal nannte, waren da aber schon längst der „Erdäpfel- und Krautkopfwelt“ entflohen. Südtirols Weinwelt wurde von einer beeindruckenden Aufbruchstimmung erfasst:

„Wir hatten alle großen Ehrgeiz. Und wenn den Privaten ein großer Wein gelungen war, dann wollten wir den nächsten eigenen Wein noch besser machen“, so Raifer. So entwickelte sich ein Konkurrenzdenken, das seine Protagonisten, die sich – der überschaubaren Größe von Südtirol sei Dank – ja alle persönlich kannten, zu Höchstleistungen anstachelte.

Zeitgleich kamen bei Lageder und Schreckbichl neue Weinlinien auf den Markt, wurde mit dem Auspflanzen von internationalen Sorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot oder Sauvignon blanc begonnen, und wurden erste Experimente mit dem Ausbau der Weine in Barriquefässern durchgeführt. Mit einem Schlag waren bei den Genossenschaften Dinge möglich, die früher undenkbar gewesen wären: Die Mitgliederversammlungen stimmten beachtlichen Investitionen in neue Kellertechnik zu und, mindestens genauso wichtig, es wurden junge Kellermeister eingestellt, die viel von der großen weiten Weinwelt gesehen hatten.

Dass die Genossenschaften Südtirols eine so herausragende Stellung einnehmen konnten, schreibt Raifer aber auch einer organisatorischen Besonderheit zu: „Bei uns entscheidet nur ein sehr kleiner Kreis von Leuten, und im Prinzip wird eine Genossenschaft hier geführt wie ein Privatbetrieb.“ Gerade im Vergleich mit deutschen Genossenschaften sieht er die Südtiroler im Vorteil: Während man sich „draußen“, wie sie Deutschland hier oft nennen,

noch viel zu sehr auf den Lebensmittelhandel konzentrierte, seien die Genossen aus Südtirol schon lange in der Gastronomie und im Fachhandel vertreten. „Unser Denken war wohl zielorientierter“, mutmaßt er.

Und jetzt? Die Zahlen sprechen für sich: Der Vernatsch, der es bis Mitte der 1980er Jahre auf einen Anteil von 80 Prozent gebracht hat, belegt heute nur noch 17 Prozent der Rebflächen. Dafür ist Gewürztraminer, in Italien jedes Jahr aufs Neue ein Renner, zur dritt wichtigsten Sorte geworden. Auch wird Pinot noir immer bedeutender, weil diese Sorte zwischen Bozen und der Grenze zum Trentino optimale natürliche Voraussetzungen vorfindet. Und selbst die einstige Gruselsorte, der Vernatsch, hat von der Revolution profitiert. Renzo Cotarella, Chefönologe der toskanischen Kellerei Marchesi Antinori, zeigte sich beim Vernatsch-Cup 2015 in Lana bei Meran beeindruckt: „Das ist ein sehr moderner Wein. Der heutige Konsument sucht solche leichten, fruchtigen Weine, die mit ihrem milden Tannin viel Trinkfluss bieten.“ Und betonte, er sei überzeugt, dass diese Rebsorte im globalen Einheitsbrei von Cabernet und Syrah eine goldene Zukunft habe, wenn nur genügend Winzer an ihr Potenzial glaubten.

Der Raifer Luis hat also Recht behalten. Und er wird wohl wieder Recht behalten, wenn er sagt, dass er dem Klimawandel recht gelassen entgegenblicke, weil sich die Weinberge in Südtirol bis auf Höhen von 850 Metern erstrecken, man deshalb Ausweichmöglichkeiten habe, über

die andere Anbaugelände nicht verfügten. „Nach oben hört es bei uns nicht auf“, sagt Luis Raifer und muss selbst über diese Doppeldeutigkeit lachen, weil er damit weniger die Geographie, sondern vielmehr das Streben nach Qualität meint. Weshalb er eiligst hinterherschickt: „Wir haben sehr viele sehr ambitionierte Leute, die über den Tellerand hinausblicken.“

Auf Schreckbichl hat inzwischen Raifers Sohn Wolfgang das Ruder übernommen, was einmal mehr zeigt, dass eine Südtiroler Genossenschaft wirklich wie ein Familienbetrieb geführt wird. Der Vater aber ist nach wie vor präsent, und wenn es sein muss als Mahner, der die Jungen, wenn sie allzu beseelt vom eigenen Erfolg sind, wieder erdet: „Man muss einfach mal ein paar große Franzosen trinken, dann kommt man rasch wieder auf den Boden.“ Schön gesagt, aber das Südtiroler Genossenschaftswunder erklärt das nicht. Vielleicht liegt das letztlich doch in der besonderen Mentalität und Dickköpfigkeit begründet, die den Raifer Luis mit dem Trenker Luis verbindet. Dem lebenslangen Drang, es allen beweisen zu wollen.



In der letzten Ausgabe von enos schrieb André Liebe über Architektur im Weinbau. Dann fuhr er nach Südtirol, um Luis Raifer zu portraituren.

Sie haben schon die eine oder andere Flasche zusammen geleert, leben beide in Hamburg, teilen die Leidenschaft zum Wein, zu leiblichen Genüssen und zu schönen Autos, kochen gerne und gut. Ihre Lebensläufe dagegen haben nicht viel gemein: hier der Globetrotter Alikhan, der neben dem Deutschen und Englischen auch in Hindi und Urdu heimisch ist, dort der angesehene Redakteur des deutschen Intelligenzblattes „Die Zeit“, von Randow, dessen (professionelles) Herz vielleicht eher Frankreich und den Ländern Nordafrikas gehört. Beide fanden den „blind“ verkosteten Wein lecker und gut, würden ihn auch trinken, hatten

Krieg

Aus Südaustralien stammte der „Kriegswein“ für diese Ausgabe, und zwar aus der Kellerei Penfolds, dem mit Sicherheit bekanntesten Erzeugerbetrieb des Landes. Es ist ein Verschnitt aus Shiraz – für

Europäer Syrah – und Cabernet Sauvignon des Jahrgangs 2012, der unter dem Markennamen Koonunga Hill vermarktet wird. Der Wein zeigt dichtes, dunkles Rubinrot, ist im Duft geprägt von Maraska-Kirschen und Gewürzen. Im Mund macht sich etwas rustikales Tannin bemerkbar, aber auch ausreichender Fruchtextrakt, der für geschmackliche Harmonie sorgt. Insgesamt ein sehr gut gemachter, moderner Wein mit für Australien sehr moderatem Alkoholgehalt, der seinen Preis von etwas über 10 Euro absolut wert ist.



Die Verkostung

Die dunkle Farbe mit leicht kirschroten Reflexen und violetten Farbtönen weist auf einen dichten Rotwein hin. Im Duft nimmt von Randow Lackspuren, aber auch schwarze Johannisbeere wahr. Er glaubt, dass es sich um einen recht alkoholreichen Wein handelt, der einen Teil Cabernet Sauvignon enthält, vermutlich im Verschnitt mit einer anderen Sorte. Am Gaumen notiert er Lederaromen. Der Wein ist für ihn nicht zu extraktreich und nicht zu adstringierend, also recht harmonisch. Er besitze gute Fruchtsüße, sei aber im Abgang eher flach. Nach der Herkunft gefragt, meint von Randow, er könne aus Italien stammen, ist sich aber nicht sicher, aus welcher Region.



Die Verkostung

Es handelt sich, so Alikhan spontan, um einen relativ jungen Wein, der wenig oder keinen Kontakt mit neuem Holz hatte, eventuell aus der Sorte Cabernet Sauvignon. Den Alkoholgehalt schätzt auch er relativ hoch ein. Im Duft findet Alikhan rote Beeren und Aromen von dunkler Schokolade. Der Duft verändert sich im Glas mit dem Luftkontakt, dennoch ist der Wein nicht allzu komplex und kann nach seiner Einschätzung nicht sehr teuer sein. Vermutlich kostet er zwischen 10 und 20 Euro, als Speisenbegleiter passt er hervorragend zu Ente à l'orange oder Gans mit Zimt- und Rosinenfüllung.

aber, was bei solch modernen Markenprodukten nicht ungewöhnlich ist, Schwierigkeiten, seine Herkunft zu erraten. Auf Südastralien kam jedenfalls keiner der beiden.

Der in Kolkata (Kalkutta) als Sohn persischer Eltern geborene Imtiaz Alikhan, der viele Jahre lang den Asiaten Abfüllmaschinen für Tetra-Pak-Kartons verkaufte, ist so etwas wie die Personifizierung des Genussreisenden. Die Sterne-Restaurants dieser Welt sind seine Heimat, als seinen Lieblingswein nennt er ohne Scheu Château Pétrus, einen der teuersten Weine überhaupt, und dass der Keller des Weinsammlers mit großartigen Flaschen vollge-

der Nasen

packt ist, muss nicht wirklich erstaunen. Wohl auch nicht, dass er sich auf Facebook gerne schon einmal mit seinem Ferrari zeigte.

Bei Gero von Randow weiß man nicht so genau, ob anstelle der Redaktionsarbeit, die ihn unter anderem auf den Korrespondentenposten in Paris und in die Chefredaktion bei „Zeit online“ brachte, nicht doch eher das Schrauben an einem dunkelgrünen Triumph Spitfire seine eigentliche Berufung sei. Der Autor zahlreicher Bücher zu unterschiedlichsten Themen – darunter „Genießen. Eine Ausschweifung“ und „Der Cyborg und das Krokodil“ – ist aktuell Redakteur im Ressort Politik der Wochenzeitung, schreibt aber auch gerne über das Thema Wein, wofür er schon mit dem Prix du Champagne Lanson und dem Medienpreis des Deutschen Weininstituts ausgezeichnet wurde.

Fotos: Eckhard Supp

Eine Frage des Aufstiegs

von Thomas A. Vilgis

Bis noch vor kurzer Zeit stellte man sich in guten Restaurants eigentlich nur die Frage, welcher Wein und wie viele Flaschen. Heute ist das anders, komplizierter. Innovative Lokale bieten neben Wein auch mutige alkoholfreie Getränke und Craftbiere an. Statt der klassischen Abfolge von weiß nach rot nach süß wird zwischendurch gerne auch ein Glas aromatisches oder sogar alkoholfreies Bier geschoben. Aber geht das überhaupt? Heißt es nicht „Wein auf Bier, das rat ich dir, Bier auf Wein, das lass sein“? Nun, immerhin sagt man ja auch, das Beste nach einer Weinprobe sei ein frisch gezapftes Bier, und das spräche zumindest empirisch gegen die zitierte alte Volksweisheit. Dennoch bleiben Fragen offen. Wird man vom Bier nach dem Wein schneller betrunken? Wird einem davon übel? Ist das vielleicht sogar schädlich?

Nichts davon trifft zu, und wie immer hilft der Blick auf das Detail, sprich aufs Molekulare. Für die Trunkenheit samt ihrer negativen Begleiterscheinungen ist nämlich einzig die Alkoholkonzentration im Blut zuständig. Der Alkohol, genauer das Ethanol, addiert sich dabei ganz einfach auf – jedes Molekül zählt, und zwar ganz gleich, aus welchem alkoholischen Getränk es stammt.

Sowohl der Wein- als auch der Bieralkohol sind ja Produkte der gleichen alkoholischen Gärung: Zucker werden mithilfe von Hefen umgewandelt, wobei sich selbst die Hefen größtenteils austauschen lassen. Was gut ist für das Bier, das ist auch gut für den Wein. Der Grundstamm der Hefen ist in beiden Fällen *Saccharomyces cerevisiae*, lediglich die Aromageber sind verschieden: Trauben im einen, Hopfen im anderen Falle. Im Grunde besitzen Wein und Bier eine ähnliche chemische Zusammensetzung, auch wenn sich das nicht jedem sofort erschließt. Beide sind eine Mischung aus Wasser, Ethanol, Aromatoffen und Polyphenolen, beim Wein kommt noch Zucker, beim Bier Bitterstoffe aus dem Hopfen hinzu. Und deshalb sor-

gen auch beide in trauter Eintracht für Trunkenheit. Für die eventuelle Übelkeit wiederum sorgt ein Abbauprodukt des selben Ethanols, das Acetaldehyd, das diese unangenehme Wirkung hat, bevor es seinerseits im Körper zu Essigsäure abgebaut wird. Da sich bei Genuss von Wein und Bier, ganz gleich in welcher Reihenfolge, beide Getränke im Magen vermischen, ist auch in diesem Fall die Trinkreihenfolge unerheblich. Etwas anderes wäre es, wenn zwischen den Weinen, Bieren oder Gängen der Mahlzeit noch der eine oder andere „Kurze“ gekippt würde. Auch der enthält natürlich nur Ethanol, das aber in höherer Konzentration. Und diese sorgt dafür, dass Ethanol schneller zugeführt wird, als es der Magen abbauen kann. Mehr und mehr Alkohol landet im Blut und in der Leber, die toxischen Abbauprodukte nehmen überhand, und der Kater klopft an.

Übrigens: Bremsen kann man die Aufnahme des Alkohols durch den Körper und damit die Erhöhung der Alkoholkonzentration im Blut durch gleichzeitiges Essen. Der Speisenbrei im Magen verlängert nämlich die Verweildauer des Ethanols, und das wiederum führt dazu, dass dieses bereits im Magen durch Enzyme – die Alkoholdehydrogenase – abgebaut wird und nur teilweise ins Blut gelangt. Er steht nicht mehr für den Rausch „zur Verfügung“. Deshalb stellt sich auch bei einer Flasche Wein zu sechs oder sieben vollen Gängen nur ein kleiner Schwips ein. Anders sieht es bei 20 oder 30 „Leichtigkeiten“ der Avantgardeküche aus: Ein, zwei Flaschen Wein und der Vollrausch ist perfekt. Mit den entsprechenden, dann wirklich schädlichen Folgen.

Ach ja! Die eingangs zitierte alte Bier-Wein-Regel hat vermutlich gar nichts mit den Getränken selbst, sondern eher mit einer sozialen Problematik zu tun. Bier trank man in der Geschichte immer eher „unten“, Wein in den Oberschichten. Das Bier nach dem Wein bedeutet in dieser Metapher also den sozialen Abstieg, der Wein nach dem Bier den Aufstieg.

Ganz schön mineralisiert

von Eckhard Supp

Es gibt nur wenige Fachausdrücke der Weinsprache, die so ambivalent und unbestimmt sind wie der der Mineralität. Wo auch immer das Mineralische in einer Weinbeschreibung auftaucht, kann man davon ausgehen, dass der Wein gut, nein sehr gut ist. Oder dass dies zumindest der Eindruck des Verkosters war. Nur dass, und da liegt der Hase begraben, nicht nur die meisten Verkoster und Weinkritiker untereinander uneins sind, was mit Mineralität konkret gemeint sei, welche genaue organoleptische Eigenschaft ein mineralischer Wein aufweise, aufweisen müsse, sondern dass sie sogar selbst häufig nicht wissen, was genau sie meinen, wenn sie einen Wein als mineralisch bezeichnen. Zuerst einmal sollte man wissen, dass Minerale – anorganische, kristalline und durch geologische Vorgänge entstandene chemische Verbindungen – nur selten schmecken oder riechen. Ausnahmen sind bestimmte schwefelhaltige Minerale, die beim Aneinanderschlagen nach Schwefel riechen, und Mineralsalze wie etwa Kochsalz oder auch das bittere Halit. Allerdings würde man Weine, die nach Schwefel riechen, doch eher als schweflig und nicht als mineralisch bezeichnen, und das gilt analog auch für Mineralsalze. Zu behaupten, ein Wein schmecke oder rieche nach Schiefer oder Granit oder Basalt, ist dagegen schlichtweg Unsinn.

Es ist wohl richtig, dass der Rebstock gelöste Minerale als Nährstoffe aus dem Boden aufnehmen kann,

im fertigen Wein aber können die nicht mehr nachgewiesen werden. Es geht also bei der Beschreibung von mineralischen Weinen gar nicht um Geruch oder Geschmack bestimmter Minerale, sondern nur um geruchliche bzw. geschmackliche Assoziationen, die das Gehirn des Verkosters bildet. Diese stellen sich besonders bei hochwertigen Weinen immer dann ein, wenn diese weder markanten Fruchtcharakter, noch eindeutig identifizierbare sekundäre (etwa Vanille vom Holzausbau) oder tertiäre (z. B. Leder, Tabak von der Flaschenreife) Aromen aufweisen.

Mineralität lässt sich somit eher durch die Abwesenheit bestimmter aromatischer Eigenschaften als durch deren Vorhandensein definieren, vorausgesetzt, der Wein zeigt Finesse und Eleganz. Das mag auf den ersten Blick widersprüchlich klingen, aber die Paradoxie

wäre nur aufzulösen, wenn man alle als mineralisch beschriebenen Weine einer ausführlichen chemischen Analyse unterzöge. Dabei müssten deren gemeinsame Bestandteile festgestellt und statistisch ausgewertet werden. Aber wetten, dass auch eine solche Auswertung letztlich zu keinem verbindlichen Resultat führen würde? Geschmackliche,

wie auch geruchliche Assoziationen sind eben doch eine weitgehend subjektive Angelegenheit.

Womit Mineralität allerdings auf keinen Fall verwechselt werden sollte, das sind geschmackliche Auswirkungen zu starker Schwefelung, was allerdings Winzer hin und wieder gerne glauben machen möchten.





DIEBE KOMMEN IMMER VON SEE

■ von Gaither Stewart

Aus der Entfernung betrachtet, wirken sie wie runde Festungen, nehmen dann aber, wenn man näher kommt, pyramidenförmige Gestalt an. Die Eingänge bestehen aus einem Labyrinth großer Felsbrocken, die den furchtsamen Charakter ihrer Bewohner zu unterstreichen scheinen. Einmal im Inneren, versteht man, dass der erste Eindruck nicht täuschte: Die Mauern bestehen aus vielen Schichten großer, rundgeschliffener Felsen und sind mehrere Meter dick. Fenster gibt es keine, nur enge Türmchen und niedrige, verdrehte Türen. Ganz anders, als es aus der Ferne schien, sind die Räume klein, niedrig, dunkel, eng und armselig. Und doch waren diese Nuraghen einst die Heimstätten der Sarden; sie zu betreten, heißt, Sardinien verstehen zu lernen. Eines der außergewöhnlichsten Völker des Mittelmeerraums.

Lorenzo, mein Begleiter, ein kleiner, dunkelhaariger und nicht mehr wirklich junger Mann aus Alghero an der Westküste dieser Inselwelt, ist im Gebiet der Nuraghen selbst ein Fremder. Im Unterschied zu anderen Mittelmeervölkern, erklärt er, leben die Sarden nicht an ihrer spektakulären Küste. Sie schauen nach innen. Das ist ihr Charakter. Mit einem wissenden Lächeln wiederholt er seine Worte in der lokalen Variante des Katalanischen, „S’Alighera“ oder „Algherese“

genannt. Es ist der Dialekt, der von einem Viertel der Bevölkerung Sardiniens gesprochen wird. Irrendwie scheint Lorenzo zu glauben, ich sei ein spanischer Journalist und in der Lage, seinem Katalanisch, das von der Herrschaft der Katalonier im 14. Jahrhundert übrig blieb, zu folgen. Ich lasse ihn in dem Glauben.

Lorenzo erklärt auch, warum die Mehrheit der eineinhalb Millionen Einwohner es vorzieht, im schroffen und rauen Inneren der zweitgrößten



Im Landesinneren wirkt
Sardinien noch heute oft so
archaisch wie in alten Zeiten

Mittelmeerinsel zu leben. In ständigem Kampf mit der Natur und der Armut. 4000 Jahre lang war dieses Volk ja eine Beute der Invasionen von See her gewesen: Phönizier, Römer, Byzantiner, Pisaner, Spanier und Italiener. Eigentlich verbindet die See ja Völker und Kulturen, aber auf Sardinien ist sie der Grund für die traditionelle Isolation. Mit ernster Miene wiederholt Lorenzo ein altes sardisches Sprichwort: „Diebe kommen immer von See her.“

Die misstrauischen Inselbewohner fürchteten nur dreierlei: Invasoren, Piraten und die Malaria. Und alle drei kamen von den Küsten. Deshalb bauten Sarden ihre Häuser, die eigenwilligsten, die je eine europäische Kultur zustande gebracht hat, im Landesinneren. Das „nuragh“ – „nuraghe“ oder, im Plural, „nuraghi“ für die Italiener – ist ein wirklich kurioses Denkmal der Antike. „Nenn‘ sie, wie du willst“, sagt Lorenzo, „Festung, Refugium, Tempel. Diese Steinhäuser gehen jedenfalls bis auf die Bronzezeit zurück.“

Mit in perfektes Italienisch, das alle Sarden wie eine Fremdsprache zu lernen haben, eingestreuten Brocken seines muttersprachlichen Dialekts erläutert er, dass die Nuraghevölker keine Schriftsprache und ihre Architekten deshalb auch keine Pläne



Erst mit der Ankunft von vermögenden Festlanditalienern wurden die herrlichen Küsten Sardiniens für den Tourismus erschlossen.

kannten. „Pläne existierten nur in ihren Köpfen und entwickelten sich vor Ort, indem sie einen Stein auf den anderen setzten, indem ihre zirkelförmigen Wände bis in Höhen von fast 18 Metern emporwuchsen.“

Beim Lunch in einem Dorfrestaurant prahlt Lorenzo bei sardischem Vermentino damit, dass auch der Weinbau nur in wenigen anderen

Regionen so sehr Teil der Kultur sei wie auf Sardinien. „Ausgenommen vielleicht noch die Toskana“, meint er, „aber da leben eh viele Sarden. Weinbau ist ein Teil unseres Lebensstils, und praktisch jeder kleine sardische Bauer ist auf seinen unverfälschten Wein stolz, der mit kommerziellen Produkten nichts gemein hat.“ Schon im Altertum sei Sardinien für seine kräftigen Weine mit ihrer intensiven Farbe bekannt gewesen.

Leider, und Lorenzo ist jetzt vom Fremden zum Weinführer geworden, habe sich die Insel immer auf Menge, nicht auf Qualität konzentriert. Önologen seien allerdings der Meinung, dass ihre Weine vielleicht nicht groß, aber doch zumindest sehr gesund seien. Ich glaube ihm, dass sie ihre Weine nicht panschen, und auch

CHENTU CONCAS, CHENTU BERRITTAS – HUNDERT KÖPFE, HUNDERT MEINUNGEN

das mit dem Gewicht auf Menge scheint sich zu ändern. Man achtet wohl heute mehr auf Qualität, obwohl dies noch immer ein recht neues Phänomen sei. Was den Wein betreffe, so Lorenzo, gelte eben

das alte sardische Sprichwort „chentu concas, chentu berrittas“ – hundert Köpfe, hundert Mützen oder besser: hundert Meinungen.

Es ist das alte Mantra der Nuraghe-Sarden. Ein Ergebnis ihrer langen Isolation. Ausdruck ihrer seltsamen, über Jahrhunderte unveränderten Traditionen, der Rauheit ihres Charakters, ihrer Sprache, der Heterogenität innerhalb der Bevölkerung selbst – jeder einzelne in seinem „nuragh“ verbarrikadiert. „Chentu concas, chentu berrittas“. „Denn selbst von einer sardischen Sprache zu reden, ist schon missverständlich“, weiß Lorenzo. Eher müsste man von den hundert Dialekten der Insel sprechen: Eine Million Sarden sprechen den Hauptdialekt, das Campidanese, etwa 300 000 Menschen im Norden sprechen das Logodurese, und in Alghero, einst Barceloneta genannt, wird eben Katalanisch gesprochen.

Italienern ist diese Kultur immer fremd geblieben. Obwohl die sardische Küste heute zu den bevorzugten Tummelplätzen vieler Festlanditaliener, darun-



ter auch stinkreicher wie Silvio Berlusconi gehört, konnten sie die Insel nie wirklich „erobern“. Sarden genießen die Vorteile ihres besonderen Verwaltungsstatus, der ihnen einen gewissen Wohlstand garantiert hat, aber ansonsten bleiben sie schön für sich. Stolz und unnahbar.

Auch die Nuraghe können nicht ohne diese selbst gewählte Isolation verstanden werden. Während Italien im Laufe der Jahrtausende immer wieder äußere Einflüsse, andere Kulturen zu absorbieren hatte, zu einem Schmelztiegel der Kul-

Festlanditaliener haben die Sarden nie verstanden, für sie ist Sardinien Ausland

turen und Zivilisationen wurde, verlief die sardische Geschichte anders. Überlegene Eroberer wie die Phönizier oder Spanier haben die Insel immer wieder überrannt. Als Reaktion darauf entwickelten die Sarden ihren mächtigen Mechanismus der Selbstisolierung, schlossen sich ein und lehnten jegliche Form der kulturellen Kollaboration ab.

Fremdherrschaft konnte das sardische Beharren auf eigenen Gewohnheiten, eigener Sprache und eigener Kultur nie brechen; es immer nur verstärken. „Italiener haben die Sarden nie verstanden“, meint Lorenzo, „für sie ist Sardinien Ausland. Das wiederum hat uns eine



Lorenzo prahlt, der Weinbau sei in kaum einer anderen Region Italiens so sehr Teil der Kultur wie auf Sardinien.

gewisse Sicherheit gegeben. Vergiss nicht, dass Sardinien auch abseits aller großen europäischen Kulturströmungen stand, des Humanismus, der Renaissance.“

Auch die alten Traditionen des Karnevals spiegeln diese Selbstgenügsamkeit. Lange, schwarze Umhänge und Kapuzen, geschwärzte Gesichter, mit Batterien von Kuhglocken drapierte Figuren, bejocht wie Ochsen, sind der Spiegel einer verkehrten Welt: Einmal im Jahr wird aus dem Menschen ein Tier, weil Tiere dem Menschen das restliche Jahr über dienen. Oder die roten Westen und schwarzen Tiermasken, die auf den Dorfumzügen von Mamoiada zu Beginn des Karnevals und am Aschermittwoch getragen werden – begleitet vom infernalischen Krach tausender Kuhglocken. Es ist eine seltsame, isolierte, sich nie ändernde Welt.

Andererseits haben die Sarden einen sonderbaren Dualismus entwickelt: kulturelle Rückwärtsgewandtheit gepaart mit höchster künstlerischer Perfektion. Als ob die chronische Armut eine besondere Sensibilität für primitive Kunst und Kunsthandwerk hervorgebracht hätte. Es ist eine Kultur, die sich, einmal etabliert, nur noch wenig veränderte. In keiner anderen europäischen Kultur hat

man dieses Gefühl, die Zeit sei stehen geblieben. Man muss nicht lange in Sardinien bleiben, um zu verstehen, dass das Inselinnere die vielleicht letzte Außengrenze des industrialisierten Europa ist. Nirgends sonst kann man am eigenen Leib noch eine Gesellschaft fast im Naturzustand erleben. In der sich über Jahrtausende wenig geändert hat.



Der Schriftsteller Gaither Stewart lebt seit Jahrzehnten in Rom, wo er lange Zeit vor allem für europäische Publikationen arbeitete. Stewart konzentriert sich seit einigen Jahren ganz auf das Schreiben von Romanen und Novellen.



Fotos: Eckhard Supp

California dreaming



Niemand kann wohl genau sagen, wie viele Hits in den letzten Jahrzehnten über Kalifornien komponiert und gesungen wurden. Im einen regnet es gerade, im anderen regnet es nie, im einen geht's ins Hotel, dann an den Hafen oder die Beach und schlussendlich gibt's dann Pie. Fast immer geht es in dabei um kalifornische Lebensqualität, eine Lebensfreude, die man auch in guten kalifornischen Weinen wiederzufinden glaubt. Eine wirklich umfassende Probe der besten Gewächse auf die Beine stellen zu können, war in den letzten Jahrzehnten meist amerikanischen Weinpublikationen vorbehalten, und so kann man es eigentlich als besonderen Glücksfall betrachten, wenn enos im Frühjahr die Gelegenheit bekam, die Weine einer Reihe von Spitzenweingütern zu probieren. Die besten stellen wir Ihnen hier vor, und der eine oder andere Weinfreund dürfte bei der Lektüre der Namen durchaus überrascht sein.

Denn es gibt unter den Top Ten unserer Liste keinen einzigen Weißen, statt dessen aber gleich zwei Pinot noirs aus dem Russian River Valley, die entgegen allen Vorurteilen auch nicht mit Kraft und Alkohol punktetten, sondern erstaunliche Finesse an den Tag legten. Der Rest ist Cabernet, könnte man frei nach Hamlet sagen, im einen oder anderen Fall noch mit kleineren Anteilen anderer Bordeaux-Sorten verschnitten. Das wiederum muss wirklich nicht erstaunen, denn Napa und in gewissem Sinn auch Teile von Sonoma County sind nun mal Cabernet-Land.

Bleibt das leidige Kapitel der Preise: Dass sich in unsere Liste zwei Weine für 15 bis 20 Euro „eingeschlichen“ haben, ist schon fast erstaunlich. Der Rest kostet nämlich mindestens 40 oder 50, gerne auch 100 Dollar und mehr, und das Ende der Fahnenstange ist erst bei 250 Dollar erreicht. Meckern nützt nichts, denn der amerikanische Markt akzeptiert solche Preise ohne Murren, und exportieren zu müssen ist für die meisten dieser Erzeuger eine eher seltsame Idee.

Die Erzeuger der kalifornischen Traumweine

Stag's Leap Wine Cellars (Napa) – Cabernet Sauvignon Cask 23 2012, Cabernet Sauvignon Fay Farewell to Vines 2012, Cabernet Sauvignon SLV 2005, Cabernet Sauvignon SLV 2012
Merryvale Vineyards (St. Helena) – Profile 2012, Cabernet Sauvignon 2012
Ridge Vineyards (Cupertino) – Montebello 2013, Geyserville 2014
J. Pedroncelli Winery (Geyserville) – Cabernet Sauvignon Three Vineyards 2013
Grgich Hills Cellar (Rutherford) – Cabernet Sauvignon 2013
De Loach Vineyards (Santa Rosa) – Pinot noir Maboroshi Vineyard 2013
Kendall-Jackson Vineyards & Winery (Santa Rosa) – Cabernet Sauvignon Mt. Brave 2012
Merry Edwards Winery (Sebastopol) – Pinot noir Klopp Ranch 2013

Bordeaux Ungehyped

Wenn einer eine Reise tut, dann kann er was probieren ... Zumindest dann, wenn die Reise an die Gironde, in die Weinbaugebiete rund um Bordeaux führt. In aller Munde ist Bordeaux in diesem Jahr ohnehin, denn es galt den prächtigen Jahrgang 2015 zu bewundern, zu diskutieren, zu feiern. Was bei Weinfreunden in aller Welt angesichts außergewöhnlich guter Jahrgänge wie 2000, 2005, 2009, 2010 oder jetzt eben 2015 gerne immer wieder in Vergessenheit gerät, sind die Jahrgänge dazwischen, die 2001er, die 2007er, die 2014er.

Deshalb haben wir genau diese Jahrgänge ins Zentrum unserer Verkostungen gestellt. Und siehe da, im klassischen 2012er, im leichteren 2013er und im beachtlichen 2014er Jahrgang fanden wir Weine, die über dem Hype um den 2015er zu Unrecht keine Beachtung mehr finden. Allerdings: Wenn es vor 30, 40 Jahren einmal hieß, bei der Suche nach sehr guten, preisgünstigen Weinen solle man entweder zu großen Namen in kleinen Jahrgängen oder zu kleinen Jahrgängen greifen, so stimmt diese Regel zumindest im ersten Teil nicht mehr. Die „Großen“ haben sich preislich dermaßen weit vom „gemeinen Volk“ entfernt, dass ihre Weine auch in kleinen Jahrgängen für die meisten unerschwinglich sind.

Klar, dass unter den Besten viele 2014er aufscheinen, gefolgt von den 2012ern. Der Witterungsverlauf in diesen Jahrgängen war einfach vorteilhafter als der von 2013. Umso erstaunlicher ist es, dass es mit Pichon Baron und La Mondotte auch zwei 2013er in die Riege der Besten geschafft haben.





Fotos: Eckhard Supp

Traumrote in „kleinen“ Jahren

Cos d'Estournel (Saint-Estèphe) – Saint-Estèphe Cos d'Estournel 2014, Saint-Estèphe Cos d'Estournel 2012

Château Pichon Longueville Baron (Pauillac) – Pauillac Château Pichon-Longueville Baron 2014, Pauillac Château Pichon-Longueville Baron 2013, Pauillac Château Pichon-Longueville Baron 2012, Pauillac Les Tourelles de Longueville 2014, Pauillac Les Grifons de Pichon Baron 2014, Pauillac Les Grifons de Pichon Baron 2012

Château La Mondotte (Saint-Émilion) – Saint-Émilion Grand Cru Château La Mondotte 2014, Saint-Émilion Grand Cru Château La Mondotte 2012, Saint-Émilion Grand Cru Château La Mondotte 2013

Château Canon La Gaffelière (Saint-Émilion) – Saint-Émilion Château Canon La Gaffelière Cru Classé 2014

Château Gazin (Libourne) – Pomerol Château Gazin 2014, Pomerol Château Gazin 2012

Château Haut-Brion (Pessac) – Pessac-Léognan Château Haut-Brion Premier Grand Cru Classé 2012

Château Beychevelle (Saint-Julien) – Saint-Julien Château Beychevelle 2014, **Château Léoville Barton** (Saint-Julien) – Saint-Julien Château Léoville-Barton 2012

Château Mouton-Rothschild (Pauillac) – Pauillac Château Mouton-Rothschild 2012

Château La Mission Haut-Brion (Pessac) – Pessac Château La Mission Haut-Brion 2012

Château Pibran (Pauillac) – Pauillac Château Pibran 2014

Château Figeac (Saint-Émilion) – Saint-Émilion Château Figeac Cru Classé 2014

Château Troplong-Mondot (Saint-Émilion) – Saint-Émilion Château Troplong Mondot Cru Classé 2012, Saint-Émilion Château Troplong Mondot Cru Classé 2014

Die vollständigen Resultate aller Verkostungen finden Sie wie immer unter www.enos-mag.de

Ausgewählte burgenländische Weine

Helmut Renner (Gols) – Pannobile weiß 2012,
Pannobile weiß 2013

Ernst Triebaumer (Rust) – Pandkräftn Chardonnay 2013,
Vogelsang Sauvignon blanc 2015

Helmut Lang (Illmitz) – Gelber Muskateller Spätlese 2011

Lichtenberger-González (Breitenbrunn) –
Muskat-Ottonel 2015, Leithaberg weiß 2015

Kollwenz (Grosshöflein) – Gloria Chardonnay 2014,
Katerstein Chardonnay 2014

Familie Prieler (Schützen am Gebirge) –
Haidatz Pinot blanc 2015, Leithaberg Pinot blanc 2015

Erwin Tinhof (Eisenstadt) –

Weißburgunder 2015, Leithaberg weiß 2014, Leithaberg weiß
2009, Golden Erd 2012, Neuburger Bio 2015

Hans & Anita Nittaus (Gols) – Heideboden Pinot blanc 2015,
Freudshofer Leithaberg Chardonnay 2014

Gernot & Heike Heinrich (Gols) – Chardonnay 2014,
Grauer Burgunder Freyheit 2014

Judith Beck (Gols) – Pannobile weiß 2013

Nehrer (Eisenstadt) – Leithaberg weiß 2015



Fotos: Eckhard Supp

Weißes Pannonien



Eigentlich denkt man eher an Rot- oder an Süßweine, wenn vom Weinbau des österreichischen Burgenlands die Rede ist. Im Schatten der Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet & Co., der Ausbrüche, Trockenbeerenauslesen und Schilfweine aber werden im Westen des Pannonischen Tieflands, rund um den Neusiedler See, schon seit vielen Jahren auch ausgezeichnete trockene Weiße gekeltert. Die diesjährige Wiener Weinmesse VieVinum bot ausgiebig Gelegenheit, Bekanntes und Neues zu verkosten, darunter auch so genannte Orange-Weine, auf der Maische vergorene, häufig nicht filtrierte und nicht oder kaum geschwefelte Weißweine. Die sind vielleicht nicht nach jedermanns Geschmack – das gilt wohl vor allem für die ungefilterten Versionen, die manchmal eher wie naturtrüber Apfelsaft aussehen –, zeigten aber bei unvoreingenommenem Verkosten durchaus Qualitäten.

Diese Weine sind alles andere als geschliffen und perfekt, ihr ungewöhnlicher Duft aber, ihre markanten Tannine, ihre auffällige Farbe – zwischen leuchtendem Grüngelb und kräftigem Rosé-Orange ist alles dabei – sowie der dicke, manchmal cremige Körper könnten durchaus ihre Liebhaber finden.

Ansonsten war unter den besten Etiketten viel Chardonnay und noch mehr Weißburgunder (Pinot blanc) zu finden – die besten aus dem Gebiet von Gols und vom Leithaberg. Was die Erzeuger angeht, so gibt es im Burgenland – wie auch in anderen Teilen Österreichs – leider nicht mehr viele Entdeckungen zu machen. Bemerkenswerte Ausnahme diesmal: das Weingut des spanisch-österreichischen Paares Adriana González und Martin Lichtenberger, die sich bereits als Kellermeister der Weingüter Heinrich (Gols) und Braunstein (Purbach) einen Namen gemacht hatten, bevor sie mit den eigenen Weinen für Aufmerksamkeit sorgten.



KOCH- KUNST IM GLAS- PALAST

mit Jean-Georges Klein

Dass Küchenchefs, die im Guide Michelin mit einem, zwei oder drei Sternen ausgezeichnet wurden, ihre Sterne oder sogar ihr Restaurant aufgeben und sich entweder ganz zurückziehen oder anderen Aufgaben, vielleicht nur noch einer einfacheren Bistrot- oder Wirtshausküche widmen, dafür gab es in jüngster Zeit Beispiele gleich im Dutzend: Juan Amador, Frank Buchholz, Christian Petz, Dieter Müller oder Alexandro Pape sind nur die bekanntesten.

Auch Jean-Georges Klein, der Drei-Sterne-Koch des „L'Arnsbourg“ im lothringischen Baerenthal, verließ vor etwas mehr als einem Jahr den heimatlichen besternten Herd. Allerdings nicht, um sich zur Ruhe zu setzen oder ein kleines Landhaus aufzumachen, sondern um sich einem genauso anspruchsvollen und ambitionierten gastronomischen Konzept zu widmen. Zusammen mit Frau und Tochter übernahm er die Leitung des neu eröffneten Hotels Villa René Lalique (enos berichtete) im nahen Wingen-sur-Moder.

Im schon nach wenigen Monaten wieder mit zwei Sternen dotierten

Restaurant des Luxushotels, das zur Glasmanufaktur Lalique gehört und mit unzähligen Glaskunstwerken dekoriert ist, entwickelte Klein ein neues Gericht, zu dem ihn ein Besuch auf dem Bordeaux-Château Faugères inspirierte, das ebenfalls zum Imperium des Lalique-Eigners Silvio Denz gehört. Bei Vertikalverkostungen der Weine kamen, so berichtet Klein, Kindheitserinnerungen an die Treibjagden hoch, die er in Baerenthal miterleben durfte, wo Vater und Großvater eine Jagd besaßen. Nein, Klein ist selbst kein Jäger; Tiere zu töten hat ihm noch nie gefallen,

aber an das Ambiente der Jagd, an den Geruch des frisch ausgelösten Wildes, des Waldes und des Unterholzes, erinnert er sich immer noch gerne.

Mit dem Rehgericht, das er erst seit 14 Tagen auf der Karte hat, hat er versucht, die Aromen des Weins und der Erinnerung zu rekonstruieren. Zusammen mit Chefsommelier Romain Iltis, 2015 als „Meilleur Ouvrier de France“ ausgezeichnet, der schon im „L'Arnsbourg“ an seiner Seite arbeitete, entwickelte er für das neue Restaurant sein Rezept des Rehrückens, das wir hier dokumentieren.

Rehrücken aus unseren Regionen

Rehrücken und Sauce

Einen Rehrücken auslösen, in einem Bratentopf mit Nussbutter von allen Seiten anbraten und den Garvorgang zwei Minuten lang im Ofen abschließen. Den Braten anschließend 15 Minuten lang auf einem Rost ruhen lassen.

Die zerkleinerten Knochen und die Parüren würzen und mit Nussbutter bei großer Hitze anbraten, dann eine fein gewürfelte Zwiebel zugeben und beides noch ein bis zwei Minuten rösten. Mit Rotwein ablöschen und

die Flüssigkeit vollständig reduzieren lassen. Anschließend etwas Tomatenmark zugeben, mit Wildfond aufgießen und auf kleiner Flamme etwa eine Stunde kochen lassen. Dabei regelmäßig den Schaum mit einem Löffel abschöpfen.

Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb passieren und dann auf etwa 50 Prozent des Volumens einkochen. Anschließend etwas Schweineblut und Sahne zugeben, weitere 15 Minuten köcheln lassen und abschließend zehn Gramm 70-prozentige Bitterschokolade sowie 30 stark ge-

röstete Kaffeebohnen zugeben. Das Ganze zehn Minuten ziehen lassen und anschließend noch einmal abfiltrieren.

Steinpilz-Chutney

250 g Steinpilze

5 cl Jus vom Rehrücken (vor der Zugabe der Kaffeebohnen entnehmen)

10 g Butter

Die Steinpilze sorgfältig ohne Wasser reinigen und zur Brunoise (sehr klein gewürfelt) schneiden. Anschließend mit Butter anschwitzen, bis sie leicht Farbe annehmen und abschließend mit dem Jus (ohne Kaffee) binden.



Fotos: Eckhard Supp

Duett von Knollensellerie und Haselnüssen

1 Sellerieknolle
1 g Kappa-Carrageen (Geliermittel aus Rotalgen) für 200 g Püree
½ l Milch
40 g Nusspaste
15 cl Milch
1,5 g Kappa-Carrageen
geröstete Nüsse
Maldonsalz (Sel de Maldon)
Salatsprossen

Die Sellerieknolle schälen und grob würfeln, dann den halben Liter Milch zugießen, bis zur Höhe der Selleriewürfel mit Wasser auffüllen und kochen. Wenn der Sellerie weich ist, mit etwas von der Kochflüssigkeit mixen, durch ein Sieb passieren und anschließend das Geliermit-

tel einarbeiten. Die Masse noch einmal aufkochen und zu kleinen Platten von zwei Zentimetern Dicke ausgießen.

Die Nusspaste mit der kleineren Menge Milch mischen und mit der größeren Menge Kappa aufkochen. Dann wie bei den Selleriewürfeln fortfahren. Die beiden Massen wie ein Millefeuille schichten, die gerösteten Haselnüsse zerstoßen und zusammen mit dem Salz darüber streuen. Abschließend mit Salatsprossen dekorieren.

Geflügelleber-Donuts

20 g fein gewürfelter Räucher-
speck
80 g Steinpilzparüren
150 g Geflügelleber
2 cl Cognac
½ Zweig Thymian
½ Knoblauchzehe

Alle Zutaten anschwitzen und mit dem Cognac flambieren, anschließend Knoblauch und Thymian entfernen. Dann die Masse im Mixer zerkleinern und durch ein Sieb passieren. In einer ringförmigen Savarinform aus Silikon pochieren und anschließend im Tiefkühler erkalten lassen.

Schokoglasur

100 g 63-prozentige Bitterschokolade
50 g Äquatorialschokolade
35 g Kakaobutter
25 g Traubenkernöl

Alle Zutaten bei 60 Grad schmelzen lassen, die Donuts darin tränken. Abschließend mit kleingeschnittenem Gemüse dekorieren und auf getoasteten Brioche-scheiben servieren.

Zusammen mit Sommelier Romain Iltis hat Jean-Georges Klein das Rezept für den Rehrücken entwickelt.



enos

auf den Spuren von Proust...

mit dem Rechtsmediziner und Schriftsteller Michael Tsokos

Wein ist für mich ... *immer noch bei jedem Schluck etwas Besonderes*

Der erste Wein, der bleibenden Eindruck hinterließ, war ein ... *Edizione Cinque Autoctoni (Farnese Vini, Abruzzan)*

Am Wein schätze ich ... *das Setting, das mit seinem Genuss einhergeht*

Zwischen Rot und Weiß fiele die Wahl auf ... *Rot*

Die Weinkarte im Restaurant sollte ... *auf Qualität und nicht auf Quantität setzen*

Sommeliers sind für mich ... *Wissenschaftler und Künstler in einer Person*

Könnte ich in einer Weinregion leben, wäre das ... *in gegenseitigem Wechsel Apulien und Toskana*

Mein Lieblingswinzer ist ... *ich habe keine Lieblingswinzer, aber einen sehr guten Freund, der mich mit hervorragenden Weinen aus der Toskana versorgt*

Mein „Lieblingswein“ für jeden Tag ist ... *ich trinke nur selten etwas, nur zu besonderen Anlässen; dann gerne Barolo*

Die einsame Insel wäre nur erträglich mit einer Flasche ... *Chablis*

Am liebsten teilen würde ich diese mit ... *meiner Frau*

Gespräche über Wein sind ... *häufig informativ und bringen neue Ideen*

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

Ein Leben ohne Wein wäre ... *an vielen Tagen sehr erträglich, an manchen Tagen würde etwas fehlen*



Michael Tsokos übt einen Beruf aus, mit dem die meisten von uns nur im Fernsehen oder eher unfreiwillig konfrontiert werden: Der 1967 geborene Berliner ist Gerichtsmediziner und Leiter des Instituts für Rechtsmedizin an der Charité. Seine Sachbücher und True-Crime-Thriller wurden in mehr als 30 Sprachen übersetzt. Einem breiteren Publikum wurde Tsokos 2014 durch die zusammen mit Saskia Guddat verfasste Streitschrift „Deutschland misshandelt seine Kinder“ bekannt.

DUMMHHEIT KOMMT VOR DEM FALL

von Eckhard Supp

Wahrscheinlich hatten sich die Erben derer von Beaufort-Spontin, eines belgisch-österreichischen Adelsgeschlechts, das im Dritten Reich zu den Sympathisanten des Nazi-regimes gehört hatte, zu sicher gefühlt. Aus Tschechien, wo der Familie das im 13. Jahrhundert erbaute Schloss Bečov in der Nähe von Karlsbad gehört hatte, musste sie nach verlorenem Weltkrieg flüchten, schaffte es aber noch, ihre wertvollen Weine in einer Geheimkammer des Schlosses zu verstecken. Die flüssigen Schätze waren nicht ohne: Zu den 133 Weinen im heutigen Gesamtwert von geschätzten 1,1 Millionen Euro gehörten unter anderem je ein Château d'Yquem von 1892 und 1896, ein Corton Charlemagne von 1896 und ein Portwein von 1862. Aus dem enteigneten Schloss Bečov wurde nach dem Krieg ein Museum, die Familie übersiedelte nach Österreich, und der Weinschatz war fast in Vergessenheit geraten. Bis sich in den 1980er Jahren, noch vor dem Fall der Mauer und der Auflösung des kommunistischen Blocks, das Familienoberhaupt entschloss, die Weine zu heben und wieder in den Besitz der Familie zu bringen. Mit der delikaten Arbeit wurde ein amerikanischer Unternehmer beauftragt, der sich dabei jedoch so geschickt anstellte, dass die Štátní, die Geheimpolizei der Tschechoslowakei, auf ihn aufmerksam wurde. Die Behörden entschieden, das Schloss genauer unter die Lupe zu nehmen, und entdeckten den sorgsam verborgenen Weinkeller. Für die Familie, die dem Amerikaner bereits ein kleines Vermögen für das Abenteuer gezahlt hatte, war es ein Totalverlust. Die Weine verblieben in Bečov und werden seither im Schlossmuseum ausgestellt. Ob sie noch trinkbar waren, konnte niemand sagen, denn dazu hätte man die Flaschen öffnen und womöglich rascher Oxidation aussetzen müssen.



Erst als man in Tschechien auf die Technologie des amerikanischen Erfinders Greg Lambrecht aufmerksam wurde, der in den ersten Jahren des neuen Jahrtausends ein System entwickelt hatte, mit dem sich Wein aus einer Flasche entnehmen ließ, ohne diese komplett zu entkorken, zeichnete sich eine Lösung für das Problem ab. Das Coravin genannte System besteht aus einer dünnen Hohnadel, die durch den Korken gestochen wird und durch die Argongas in die Flasche eingeführt wird. Der

entstehende Innendruck sorgt dafür, dass auf dem umgekehrten Wege Wein durch die Hohnadel aus der Flasche fließt. Nach dem Entfernen der Nadel verschließt das elastische Korkmaterial das gestochene Loch selbständig – der Wein kommt nicht mit Sauerstoff in Berührung. Der Einsatz der neuen Technik sollte sich lohnen: Die mit seiner Hilfe entnommenen Proben zeigten, dass die Weine durchaus noch genießbar waren – und es wohl auch noch eine Weile bleiben werden.



Foto: Coravin, Inc., fotolia



Fotos: Eckhard Supp

Im nächsten enos ...

... werden Sie dann wirklich die Reportage aus Afghanistan lesen, die wir eigentlich schon für dieses Heft angekündigt hatten. Wie heißt es so schön? „Erstens kommt es anders und zweitens als man denkt.“ Wie auch immer wir planen, die schöne Geschichte passte einfach nicht ins Heft. In ihr zeigt Johannes von Dohnanyi, **dass auch in einem so streng muslimischen Land wie Afghanistan Wein gekeltert wird**, aber auch, dass dies keine ungefährliche Angelegenheit ist.

Deutlich ungefährlicher sollte der Besuch in der bekannten Abbaye de Fontevraud sein, dem einstigen Kloster, in dem Eleonore von Aquitanien, die Begründerin des französischen Qualitätsweinbaus begraben ist, und das vor einigen Jahren in ein ganz außergewöhnliches Hotel verwandelt wurde. **In den Zimmern wie im Restaurant können Sie erfahren, dass großer Luxus und klösterliche Entsagung durchaus zusammenpassen.**

Im fernen Kalifornien spürten wir in der Person von Amalia Ceja eine bemerkenswerte Persönlichkeit auf.

Wie ihre Eltern und sie selbst als Tagelöhner von Mexiko aus in die USA kamen, dort Karriere machten und zu angesehenen Protagonisten der kalifornischen Weinwelt wurden, ist eines der faszinierendsten Schicksale, über die wir bislang berichtet haben.

Schließlich und endlich stellen wir ihnen wieder **Traumweine aus aller Welt** vor: österreichische Süßweine, Schaumweine aus dem norditalienischen Franciacorta-Gebiet und Rote aus dem Schwerpunktland dieser Ausgabe, Südafrika.

Nicht verpassen! Ersterscheinungstag ist der 25. November.

enos gibt es in Bahnhofs- und Flughafenbuchhandlungen oder per E-Mail unter enos@interabo.de. Abonnieren können Sie ganz bequem online unter www.enos-mag.de/abo.

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



BADISCHER WEIN

Von der Sonne verwöhnt.

www.badischerwein.de

