

enos

von Wein, Menschen und Kulturen

Deutschlands
beste
Silvaner



SPEED DATING MONTEFALCO

Elisabeth Herrmann folgte einer Einladung ins umbrische Montefalco und erlebte dort ihr blaues Wunder – entdeckte aber auch herrliche Weine

EIN PAAR TAUSEND UMDREHUNGEN

Ed Richter hat schon alle Gipfel der Tour de France „geschafft“, auch den mörderischen Ventoux. Für enos radelte er durch die Weinlandschaft der Dentelles de Montmirail

„DAS IST MEIN REMBRANDT“

Stefan Keller besuchte den Winzer Gian-Battista von Tscharner, der ihm von seiner Vergangenheit als Fotograf erzählte

PLATONS ERBE IM TUFF

Auf Platons Spuren in den Höhlen unter den Weinbergen des Loiretals, in denen in den letzten Jahrzehnten ein faszinierendes kulturelles Universum entstand



4 198944 609802 01



BADISCHER WEIN

Von der Sonne verwöhnt.

www.badischerwein.de





Aller guten Dinge sind drei, heißt es so schön, und das gilt jetzt auch für enos. Mindestens! Dass wir zwei Jahre „überleben“ würden, war zum Start unseres Abenteuers eine recht mutige, aber auch ziemlich utopische Hoffnung. Dass enos dagegen jetzt sogar auf recht kräftigen Beinen ins dritte Jahr geht, übertrifft dann wirklich alle Erwartungen.

Das Echo auf unsere etwas ungewöhnliche Zeitschrift, in der weniger von Wein, dafür aber umso mehr von Menschen und ihrer Geschichte die Rede ist, bleibt dabei auch zum Abschluss des zweiten Jahres fast einhellig positiv. Und zwar auch aus Fachkreisen, die ursprünglich gar nicht zu unserem Zielpublikum gehörten. So schrieb uns einer der bekanntesten Önologen Deutschlands als Reaktion auf das Interview zum Thema Presskork: „Zwischen Brasilien und Slowenien gerade für einen Tag in meinem Büro in Deutschland, konnte ich nun doch endlich diesen erfreulichen Bericht in enos lesen. In diesem Zusammenhang übrigens das Beste, was die Presse je dazu beigetragen hat ...“

Ungewöhnlich ist auch das vorliegende Heft – hoffentlich – wieder geworden: Es ist ein Heft voller Höhlen, fast könnte man es ein „Udgrund“-Magazin nennen. Höhlen in Kastilien, in New York, an der Loire ... Und es ist ein sehr philosophisches Heft. Angefangen von den Aborigines Australiens, deren Schöpfungsmythos unseren modernen Theorien vom Urknall so verblüffend ähnelt, begleiten uns der Grieche Platon, der portugiesische Lyriker Fernando Pessoa, in dessen Geburtsjahr 1888 ein Wein gekeltert wurde, der erst jetzt abgefüllt und in den Handel gebracht wurde, und schließlich – nun ja, auch er war ein wenig Philosoph – der Physiker Albert Einstein durch dieses Heft.

Natürlich haben wir auch diesmal wieder versucht, die Artikel adäquat zu illustrieren, und sind nicht nur stolz auf das Lob, das wir für viele unserer bisherigen Fotostrecken ernteten, sondern auch darauf, dass der bekannte Karikaturist Klaus Stuttmann uns bereits zum neunten Mal einen seiner spitzfedrigen Cartoons geschickt hat. Die eine oder andere „Abfuhr“ haben wir uns allerdings auch schon eingehandelt. So scheinen vor allem prominente Zeitgenossen unseren Fragebogen zu fürchten wie der Teufel das Weihwasser. Das nicht etwa, weil unsere Fragen zu gemein oder schwierig zu beantworten wären, sondern weil die Angesprochenen keinen „Präzedenzfall“ schaffen wollen: „Wenn ich Ihre Fragen beantworte, dann kommen ein paar Tage später alle andern mit identischen Wünschen, und dafür habe ich gar keine Zeit.“

Nichtsdestotrotz bereiten wir auch für das kommende, dritte Jahr des Erscheinens von enos wieder viele spannende Geschichten vor. Die werden uns nach Tunesien und China führen, ins Beaujolais und nach Andalusien, in die Toskana und natürlich auch wieder in zahlreiche deutsche Weinbauregionen. In diesem Sinne: Viel Spaß bei der Lektüre dieser neunten Ausgabe von enos.

KS
Eduard Berger

INHALT

ORTSTERMIN 6

Relativitätshöhle mit Riesling +++ Wein aus der Traumzeit +++ Verlassener Fünfer +++ Überraschung im Untergrund

14 **PLATONS ERBE IM TUFF**

Titel:

„Troglos“, in Anlehnung an die Troglodyten in Platons Höhlengleichnis, nennen die Bewohner des Loiretals die Höhlen im Tuffstein, in denen in den letzten Jahrzehnten ein faszinierendes Universum entstanden ist

Reportage:

34 **SPEED DATING MONTEFALCO**

Unsere Autorin Elisabeth Herrmann folgte einer Einladung ins umbrische Montefalco und erlebte ihr blaues Wunder – freute sich aber auch über gute Weine

DAS ETWAS ANDERE ANGEBOT 42

Durst nach Fremdem

WEINKAUF IN ... HAMBURG 44

Beiboote mit Bukett

Reise:

46 **EIN PAAR TAUSEND UMDREHUNGEN**

Ed Richter ist nicht nur Journalist und Fotograf, sondern auch Radtrainer. Er hat schon alle Gipfelankünfte der Tour de France „geschafft“ und den mörderischen Mont Ventoux. Für enos fuhr Richter gemütlich einmal um das Bergmassiv der Dentelles du Montmirail

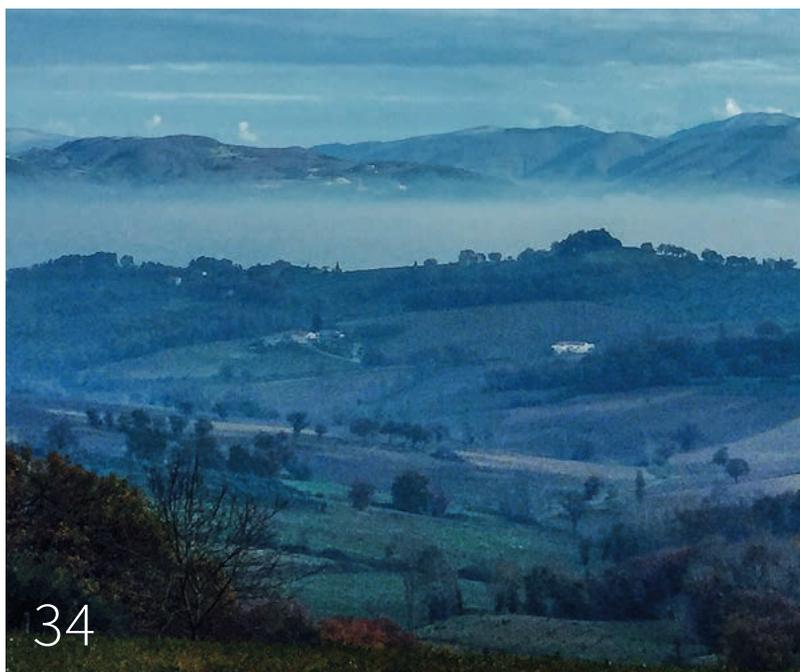
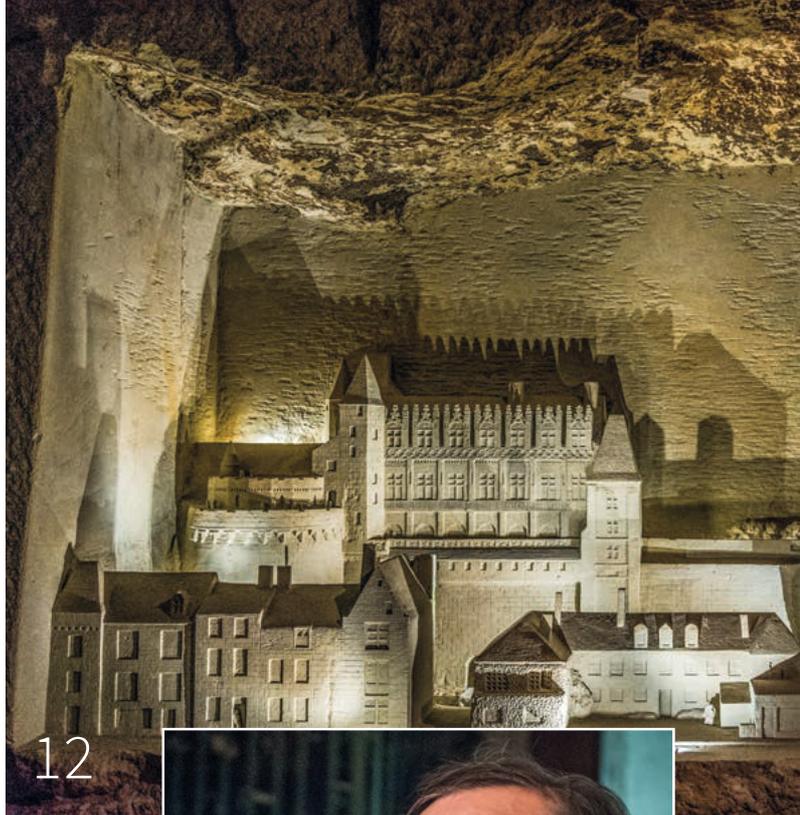
ZIMMER MIT WEIN 56

Garage zwei

Kurzkrimi:

58 **DES TEUFELS TAVERNE**

Er ist Auftragsmörder. Und studiert im dichten Tabakrauch am Tresen von „Satan's Vine“ sein Opfer. Oder doch seine Opfer? Die beiden Lallenden vielleicht, die sich an ihrem Glas Chardonnay festklammern ...





Das Portrait:

„DAS IST MEIN 66 REMBRANDT“

Stefan Keller besuchte für enos den Graubündner Winzer Gian-Battista von Tscharner, der mit ihm in den Erinnerungen an seine Arbeit als Fotograf am Set des Films „Jenatsch“ von Daniel Schmidt schwelgte

76 TIER IM WEIN

Thomas A. Vilgis geht mit Veröffentlichungen ins Gericht, die die Verwendung erlaubter Hilfsmittel im Keller als „Panschen“ anprangern

77 AUSGESCHWURBELT

Carsten M. Stammen über die Unsitte, Weine mit möglichst sinnentleerten Floskeln zu beschreiben

78 KRIEG DER NASEN

Barbara Wanner und Jan Koch verkosteten einen Weißwein aus Südafrika

80 FLÜSSIGE TRÄUME

Ribera: Icons und der Rest +++ Südafrika: Ein Chenin kommt selten allein +++ Champagne: Alter schützt vor Klasse nicht +++ Silvaner: Zeit, Luft und Wärme

90 FLASCHEN UND IHRE GESCHICHTE

Philosophennektar

92 ROULADE IM AUSSENAMT

Dieter Müller erzählt, wie Walter Scheel als Außenminister ihn zu seiner Roulade vom Saint-Pierre mit Champagnersauce inspirierte

Deutschlands
beste
Silvaner

RUBRIKEN

Produkte 5

News 74 / 75

Im nächsten
enos 96



Fotos: Michael Würtenberg, Elisabeth Herrmann, Eckhard Supp



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

Elisabeth Herrmann, Stefan Keller, Eva Lirot, Dieter Müller, Ed Richter, Carsten M. Stammen, Klaus Stuttmann, Dr. Eckhard Supp, Prof. Dr. Thomas A. Vilgis, Michael Würtenberg

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 02, gültig ab 1.1.2016

Vertrieb Handelsauflage

VU Verlagsunion KG

Am Klingenweg 10, 65396 Walluf

Tel: 06123-6201830

Abo-Verwaltung und Einzelheftbezug

enos-eserservice 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 übernommen.

Copyright®

Redaktionsbüro Dr. Eckhard Supp

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

Umschlagfoto: Eckhard Supp

Der Cartoon

von Klaus Stuttmann



PINOTMECHANIK

Sie haben Lust auf einen großen Burgunder? Auf einen Grand Pinot sozusagen? Nein, bei Ihrem Weinhändler sind sie dann falsch aufgehoben; das nächste Uhrengeschäft könnte dagegen die richtige Adresse sein. An Weinfreunde, die gerne individuelle und originelle Uhren tragen, dachte der Amazon-Manager Michael Halbritter, dessen Vita so unterschiedliche Arbeitgeber wie Lidl, die Agentur für Arbeit und das südafrikanische Weingut Blaauwklippen Estate umfasst, als er die Idee entwickelte, handgefertigte Uhren mit einem Zifferblatt aus Barriqueholz – von gebrauchten Fässern natürlich – auf den Markt zu bringen. Er fand eine Uhrenmanufaktur, die er für seine Idee begeistern konnte und die ihm seine millimeterfein geschliffenen Holzrondelle in ihre Uhren einpasste. Drei Kollektionen – Classic, Charakter und Heritage – hat Halbritter seither entwickelt, die zu Preisen zwischen

knapp 300 und etwa 550 Euro verkauft werden, natürlich vor allem auf Amazon. Das Besondere an diesen Uhren: Kein Stück gleicht dem andern, alle sind Unikate.



Fotos: Firmenfotos

AUS DER PULLE

„Guzzle buddy“, auf deutsch Saufkumpel, heißt ein Gerät, das seit einiger Zeit im Internet – und hoffentlich nur dort – angeboten wird. Das Teil, von dem seine Vermarkter behaupten, es verwandele eine Weinflasche in ein Weinglas, besteht aus einem Gummikorken samt aufgesetztem gläsernen Weinkelch mit einem Loch am Boden. Gedacht ist es für Menschen, die das Ausschütten des Weins langweilig finden („pouring is boring“) und wohl auch solche, die nicht schnell genug an ihre Dosis Alkohol kommen können. Der Stopfen kommt in den Flaschenhals der zuvor geöffneten Flasche – gegen den damit verbundenen Zeitaufwand haben die Guzzle-Buddy-Erfinder wohl noch kein Mittel entwickelt –, und zum Trinken hält man einfach die Flasche mit dem Glaskelch an die Lippen und legt den Kopf gaaaanz weit in den Nacken. Warum man den

Wein dann nicht gleich direkt aus der Flasche genießen soll, erschließt sich dem Betrachter allerdings nur schwerlich. Immerhin soll das merkwürdige Glasgerät 30 Dollar kosten, ein Preis, für den man schon die eine oder andere gute Flasche bekommt. Unklar ist auch, ob dieser „Saufkumpel“ für die ganz Eiligen, dessen Zielpublikum wohl eher Alkoholiker als Weinfreunde sind, im Set mit der in den USA obligatorischen braunen Papiertüte verkauft wird, ohne die dort Alkoholgenuss auf der Straße meist nicht erlaubt ist. Dann wäre der „Guzzle“ tatsächlich ein willkommener „Buddy“ für alle, die mit der Flasche in der Hand durch die Straßen von Manhattan ziehen wollen.

SCHRAUB-TORNADO

Auch wenn Weinerzeuger zunehmend auf Aluminium-Schraubverschlüsse zu schwören scheinen – bei fränki-

schen Weißweinen etwa sind sie heute Standard –, so ist die Suche nach dem besten Ersatz für traditionelle Korken immer noch nicht abgeschlossen. Die Firma Spritzguss Müller aus dem oberbayerischen Buchbach rühmt sich jetzt – wie viele vor ihr –, mit ihren Syncor-Twistern bereits 2010 den idealen Verschluss entwickelt zu haben. Die Twister, deutsch Wirbelsturm oder Tornado, bestehen aus einer Kunststoff-Schraubkapsel, in die nach Bedarf verschiedene Inlays aus Holz, Glas oder PET eingesetzt werden können; für die Dichtigkeit sorgt ein kleiner Silikonring am Rand dieser Inlays. Spritzguss Müller gibt an, inzwischen auch namhafte Wein- und Sekterzeuger mit seinen Twistern zu versorgen, unter ihnen auch das Moselweingut Kallfelz und Winzersekt Spremlingen, genaue Produktionszahlen für die verschiedenen Kunststoffschrauber teilt man allerdings nicht mit.

Relativitätshöhle mit Riesling

The Cave“ haben sie mit dickem Marker auf die Hütte geschrieben, die waghalsig balancierend den Eingang des tiefen Baustellenlochs bewacht. Da „cave“ allerdings im Englischen, anders, als man es als Weinfreund vermuten möchte, nicht den Weinkeller bezeichnet, sondern eine Höhle, ist die Suche nach einem der berühmtesten Restaurants des New York der goldenen Zwanziger Jahre auch schon beendet, noch bevor sie richtig angefangen hat. Nein, 149 Fulton Street gibt es nicht mehr. Dabei war hier, zwischen City Hall und Wall Street, einst eines der berühmtesten Restaurants der Metropole beheimatet, das „Mouquin“: ein Restaurant, dessen Weinkarte noch heute gerne als Beleg dafür herangezogen wird, dass deutsche Weine in den 1920er Jahren berühmter und teurer waren als die großen Gewächse aus Bordeaux und des Burgund.

Einen Dollar zwanzig kostete seinerzeit die Flasche Pape Clément, und Cheval Blanc war zu einsfünfzig gelistet, genau wie der Pommard Extra. Für einen Hochheimer musste man dagegen schon einsfünfundsiebzig auf den Tisch des Hauses blättern und für den – vermutlich süßen – Graacher Himmelreich zweifüfzig. Vielleicht kam ja auch der Physiker und Schöpfer der Relativitätstheorie Albert Einstein in den Genuss dieser Weine, denn der lehrte seit der Machtübernahme der Nationalsozialisten in Deutschland an der nahen Princeton University. Und diese Universität, so wissen es die Archive, veranstaltete ihre Honoratiorentreffen regelmäßig im ... New Yorker Mouquin. Das Ende des Mouquin ist mit dem Abriss nun allerdings gar nicht mehr relativ, sondern eher definitiv. Statt des Restaurants erhebt sich hier jetzt einer jener glasglitzernden Büropaläste, wie sie Downtown Manhattan immer mehr beherrschen.

THE MOUQUIN RESTAURANT AND WINE
BEST IMPORTERS OF BORDEAUX AND BURGUNDY WINES, CHEESE AND FA...

Bordeaux, White		Chateau		Burgundy, White	
Year	Price	Year	Price	Year	Price
1911	1.00	1911	1.00	1911	1.00
1912	1.00	1912	1.00	1912	1.00
1913	1.00	1913	1.00	1913	1.00
1914	1.00	1914	1.00	1914	1.00
1915	1.00	1915	1.00	1915	1.00
1916	1.00	1916	1.00	1916	1.00
1917	1.00	1917	1.00	1917	1.00
1918	1.00	1918	1.00	1918	1.00
1919	1.00	1919	1.00	1919	1.00
1920	1.00	1920	1.00	1920	1.00
1921	1.00	1921	1.00	1921	1.00
1922	1.00	1922	1.00	1922	1.00
1923	1.00	1923	1.00	1923	1.00
1924	1.00	1924	1.00	1924	1.00
1925	1.00	1925	1.00	1925	1.00
1926	1.00	1926	1.00	1926	1.00
1927	1.00	1927	1.00	1927	1.00
1928	1.00	1928	1.00	1928	1.00
1929	1.00	1929	1.00	1929	1.00
1930	1.00	1930	1.00	1930	1.00

PLEASE ORDER BOTTLES BY HALF BOTTLES BY RED NE...

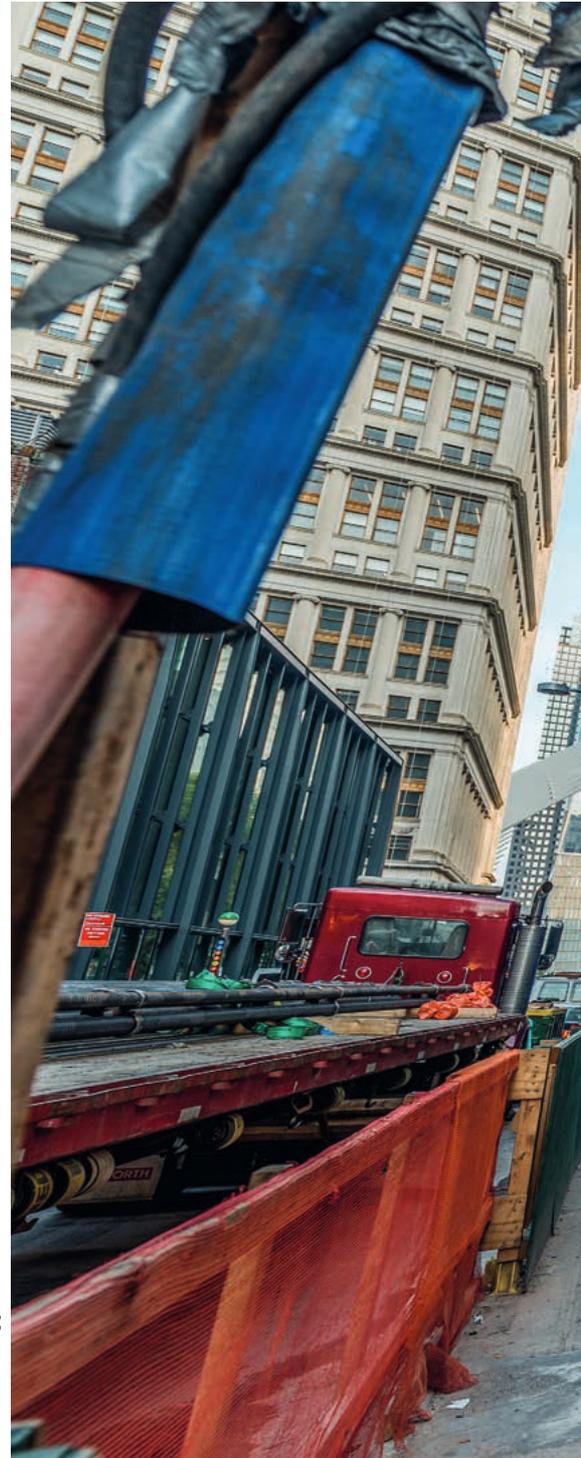


Foto: Eckhard Supp



Photo: Elizabeth Stupp



Foto: Eckhard Supp



Wein aus der Traumzeit

Nein, in den Felsmalereien der Aborigines der australischen Northern Territories kam und kommt die Weinrebe nicht vor. Diese Malereien figurieren die „Traumzeit“, das Raum-Zeit-Kontinuum, in dem Schöpfung und Gegenwart als Einheit begriffen werden, und ihre gegenständlichen Motive entlehnen sie aus der einheimischen Tier- und Pflanzenwelt. In der waren die Rebe und der Wein unbekannt; jedenfalls bis zur Ankunft der Europäer, die die Einheimischen nicht nur mit unbeschreiblichen Grausamkeiten, sondern auch mit alkoholischen Getränken „beglückten“.

Die Umwelt der Northern Territories ist ja keine, die dem Weinbau förderlich wäre. Wüste, Urwald und Sümpfe wechseln hier einander fast übergangslos ab. Und doch gab und gibt es ihn, den Weinbau nahe Alice Springs, der Wüstenstadt, der „Hauptstadt“ des „Roten Zentrums“, als deren Wahrzeichen der Monolith „Uluru“ gilt, von den europäischen Eroberern „Ayers Rock“ genannt. Das schon 1969 gegründete Chateau Hornsby war lange Zeit das einzige Weingut des Bundesstaats, lässt man die Erzeuger von Mangoweinen einmal außen vor, aber seit einigen Jahren keltern auch die Mangofarmer John und Shirley Crawford aus den Trauben einer kleinen Rebfläche ihrer „Red Centre Farm“ in Anmatjere, ca. 180 km nördlich von Adelaide, „echten“ Wein.

Syrah neben Riesling und Chardonnay haben sie neben ihren Mangobäumen abseits des Sturt Highways ausgepflanzt. Ob es das Weinabenteuer war, das misslang, ob die beiden schlicht keine Lust mehr auf die Einsamkeit im Outback hatten ... Tatsache ist, dass die „Red Centre Farm“ schon seit geraumer Zeit zum Verkauf steht. Bezweifelt werden darf, dass die Aborigines der Gegend bald wieder ungestört auf ihren Traumfaden wandeln können.

Verlassener Fünfer

Es ist mit Sicherheit eine der spektakulärsten, aber auch romantischsten Küsten Europas. Und dazu noch ein Weinbaugebiet! Eigentlich eine Erfolgskombination, oder? Nun, in den ligurischen Cinque Terre, auf deutsch etwa „fünf Orte“, dem gerade zwölf Kilometer langen Küstenstreifen zwischen La Spezia und Levanto, stellen sich die Dinge etwas anders dar, als es auf den ersten Blick scheinen mag. Ja, die Landschaft war und ist wunderschön, und das wissen vor allem die vielen Urlauber zu schätzen, die hier jahrein, jahraus ausgedehnte Wandertouren unternehmen. Aber ein Großteil dieser Landschaft wurde in den vergangenen Jahrzehnten sich selbst überlassen und verkam weitestgehend. Der Grund: Die Küstenhänge sind steil und felsig, und wann immer ein Alter es aufgab, die teils schwindelerregend hohen, schmalen Weinbergsterrassen zu pflegen und zu bewirtschaften, fand sich kein Junger mehr, der seinen Platz einnehmen wollte.

Erst seit einigen Jahren ist wieder Bewegung in die Weinbauszene um Riomaggiore gekommen, jenen kleinen, einst vor allem von Fischern und Winzern bewohnten Ort, der direkt aus einem Skizzenbuch der Disney-Studios entsprungen scheint und den heute an schönen Sommertagen regelmäßig hunderte, wenn nicht tausende Touristen überrollen. Die Initiative zu dieser Entwicklung ging von einer Handvoll jüngerer Winzer aus, die dem Verfall ihrer Heimat nicht mehr tatenlos zuschauen wollten. Unterstützung und technischen Rat holten sie sich bei einigen der besten Winzer aus benachbarten Regionen, allen voran der Piemonteser Elio Altare.

Dennoch stünde es um den Weinbau der Cinque Terre weiterhin schlecht bestellt, gäbe es da nicht die vielen arbeitswilligen Zuwanderer aus Afrika, Osteuropa oder dem Nahen Osten. Legal? Illegal? Für die Winzer der Cinque Terre sind das wahrscheinlich sekundäre Fragestellungen. Das Wichtigste ist ihnen, dass überhaupt wieder jemand die mühevollen Arbeit auf den steilen Terrassen auf sich nimmt. Die Weine, die in jüngster Zeit aus diesen Lagen kommen, zeigen jedenfalls, dass sich der Einsatz lohnt.



Foto: Eckhard Supp



Foto: Eckhard Supp



Foto: Eckhard Supp



Überraschung im Untergrund

Dekoration! Alles nur Dekoration! Zu Dutzenden stapeln sich längst vergessene Fässer, zu Tausenden nie etikettierte, aber doch randvolle Flaschen unter Mauerbögen und in unzähligen Wandnischen. Sie werden wohl nie getrunken werden. Es ist eine merkwürdige Welt, hier, tief unter den Häusern und Weinbergen des spanischen Städtchens Rueda, Namensgeberin einer Herkunftsbezeichnung, die vor allem mit Weißweinen aus der einheimischen Verdejo-Traube glänzt. Bis zu sechs Stockwerke tief wurden diese Keller bereits im 15. und 16. Jahrhundert in den Untergrund gegraben, die Gänge einiger von ihnen sind mehrere Kilometer lang.

Einst für die Vinifizierung und den Ausbau der Weine erbaut, sind die meisten dieser Kelleranlagen heute ungenutzt, ja oft sogar verfallen. Nur bei Yllera, einer Weinkellerei am Ortsrand von Rueda, hat man es verstanden, Kapital aus dem ungewöhnlichen Erbe zu schlagen. Tief unter der Kellerei haben die Eigner nicht nur eine Art Erlebnisparcours für Besucher einrichten lassen, sondern gleich auch noch ein komplettes Restaurant installiert.

Hier können auch große Gruppen mit guter Hausmannskost versorgt werden. Natürlich kann man dazu einen Wein der aktuellen Yllera-Produktion bestellen. Wer aber einen besonderen Kick erleben will, der fragt beim Service, ob man ihm einen dieser vielen tausend, meist roten „Dekorations“weine aufmacht, die hier schon 20 oder 30 Jahre lagern. Die können dann wirklich überraschen, und wer Glück hat, der erwischt vielleicht keinen „großen“, aber im Duft und am Gaumen immer noch frischen und lebendigen Wein, der mit seinen Leder- und Tabakaromen, den samtigen, langsam und lange gereiften Tanninen einen idealen Speisenbegleiter abgibt.

Es gehört zu den Grundlagen der europäischen Philosophie: Platons Höhlengleichnis, in dem er seinen Lehrer Sokrates von „Troglodyten“, den Bewohnern einer Höhle erzählen lässt, die ihr ganzes Leben unter der Erde gefangen verbrachten. Sie kannten nur ihre eigenen, von einem einzelnen Feuer an die Höhlenwand geworfenen Schatten und hielten nur diese für die Wirklichkeit. Erst wenn man diese Menschen zwangsweise mit der Welt außerhalb der Höhle konfrontierte, erkannten sie die wahre Beschaffenheit der Realität und sich selbst als Individuen und spürten kein Bedürfnis mehr, in ihr vormaliges Reich der Dunkelheit zurückzukehren. Mit diesem Gleichnis wollte Platon das Fortschreiten des Menschen von der sinnlichen Wahrnehmung zur Vernunft verdeutlichen.

„Les troglos“, in Anlehnung an den bereits vor Platon von Herodot geprägten, in seiner ursprünglichen Entstehung jedoch bis heute ungeklärten Begriff der „Troglodyten“, nannten und nennen die Menschen am ungebändigten, nicht begradigten Unterlauf der Loire, des längsten Flusses des Grande Nation, das verborgene Universum der Tuffstein- und Muschelkalkhöhlen in ihren Hängen und Hügeln. In ihnen wurden keine Menschen zwangsweise festgehalten, so dass sie keine Chance hatten, die wirkliche Welt kennenzulernen. Statt dessen lebte hier bis noch vor wenigen Jahrzehnten die eher arme Bevölkerung der Region. „Caves demeurantes“, Wohnhöhlen, hießen die „troglos“ deshalb auch. Seither hat sich diese unterirdische Welt gewandelt: Kunst und Trash, Fastfood und Kulinarik, Hotels, Werkstätten und Weinkeller zogen zwischen Amboise und Angers ein. „Troglos“ sind heute neben den weltberühmten Loireschlössern und dem Weinbau mit seinen Spitzengewächsen aus Sauvignon und Chenin blanc sowie Cabernet franc eine der meistbeachteten Attraktionen der Region.





PLATONS ERBE IM TUFF

■ von Eckhard Supp





Unweit der alten Handelsstadt Saumur, Heimat und Namensgeberin eines der berühmtesten Schaumweine Frankreichs, hat der Bildhauer Philippe Cormand in jahrelanger, mühevoller Arbeit sein eigenes Kalktuffuniversum geschaffen. Aus dem gleichen Stein, aus dem viele der historischen Monumente des unteren Loiretals gebaut wurden, modellierte er in einer Höhle unweit Saumurs zahlreiche Repliken eben dieser Bau- und Denkmäler. „Pierre et lumière“, Stein und Licht, hat er sein Gesamtkunstwerk genannt. Von der berühmten Abbaye de Fontevraud reicht der Bogen der Exponate über die Kathedrale in Tours, das romantische Dorf von Vieil-Baugé, das Uferpanorama von Chinon an der Vienne, die Städte Amboise, Trèves und Montsoreau bis hin zur Klosterkirche von Cunault. Dass dabei etwa das Grundwasser der Höhlen beim Modell von Chinon perfekt den Wasserspiegel der Loire simuliert, verleiht dem Werk einen zusätzlichen Touch Authentizität. Das Grundwasser ist allerdings gelegentlich auch unerwünscht. Dann etwa, wenn starke Regenfälle oder ein hoher Pegelstand der Loire für Wassereinbrüche in den „troglos“ sorgen – diese sind dann allerdings nicht der überschwappenden Loire geschuldet, sondern drängen aus dem Untergrund nach oben.

Das Grundwasser gibt Authentizität



Der Künstler Philippe Cormand, der auch in anderen Höhlen rund um Saumur seine künstlerischen Spuren hinterließ, modellierte für seine Ausstellung unter anderem das Dorf Montsoreau, das mit seinen knapp 500 Einwohnern als eines der schönsten Frankreichs gilt. Das dazugehörige Schloss aus dem 15. Jahrhundert thront an einer strategisch wichtigen Stelle zwischen Chinon und Saumur und war der Schauplatz des Romans



„La Dame de Monsoreau“ von Alexandre Dumas. Cormand hat neben „Pierre et lumière“ auch Skulpturen in Disneyland bei Paris geschaffen und war sogar einmal Vizeweltmeister der Eisbildhauer.

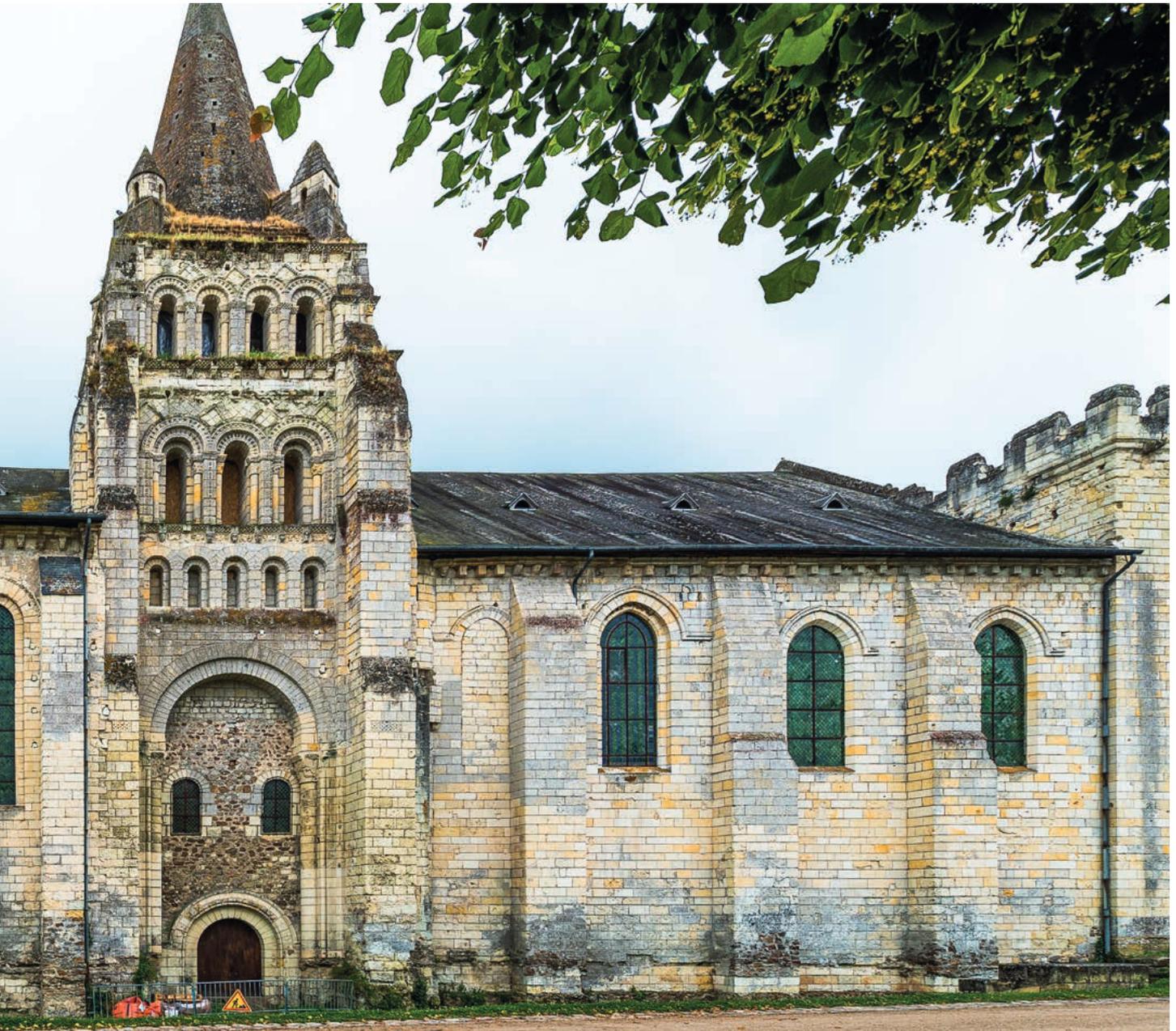
Gleich zwei Mal ist das um 1100 gegründete Kloster von Fontevraud, in dessen Kirche Frankreichs erste „Weinkönigin“ Eleonore von Aquitanien begraben liegt, in „Pierre et lumière“ vertreten. Eigentlich handelt es sich bei Fontevraud – so die frühe-

re Schreibweise – auch nicht um ein, sondern gleich um vier Klöster: eines für die Chorschwestern, die auch das zugehörige Hospital betrieben, eines für Laienschwestern, eines für die Nonnen einer Leprastation und eines, ein wenig abseits gelegen, für Mönche und Priester. Die in der Folge der französischen Revolution säkularisierte Anlage diente lange Jahre als Gefängnis und wurde kürzlich zu einem modernen Luxushotel mit Restaurant umgewandelt (wir berichteten).

Aus dem gleichen Kalktuff, in den man die Höhlen am Loireufer grub, wurden auch viele der Schlösser und Kirchen der Region erbaut, so auch die Kirche im Weiler Préban unweit Saumurs und die romanische Kathedrale des einstigen Klosters von Cunault nur knapp zwei Kilometer weiter flussabwärts. Der Name der Kirche in Préban, Notre-Dame de la Prée des Tuffeaux, geht auf die Auen zurück, die sich im Mittelalter hier, am Fuße der Tuffeaux ausdehnten, als das Flussbett der Loire noch weiter nördlich verlief. Berühmt sind vor allem die beiden Portale an der

Nord- und der Ostseite der Kirche mit ihren feingliedrig in den Stein geschnittenen Rankenornamenten. Notre-Dame de Cunault dagegen ist eine romanische Hallenkirche, das heißt sie besitzt drei fast gleich hohe Schiffe unter einem gemeinsamen Dach. Sie wurde Anfang des 12. Jahrhunderts erbaut und ist für ihre bemerkenswerten Kapitelle bekannt. Auffällig ist der Turm in der Mitte der Kirche, der sich nur relativ wenig über das Dach erhebt, was dem Bau ein fast gedrungenes Aussehen verleiht, vor allem, wenn man die Kirche von der Stirnseite her betrachtet.



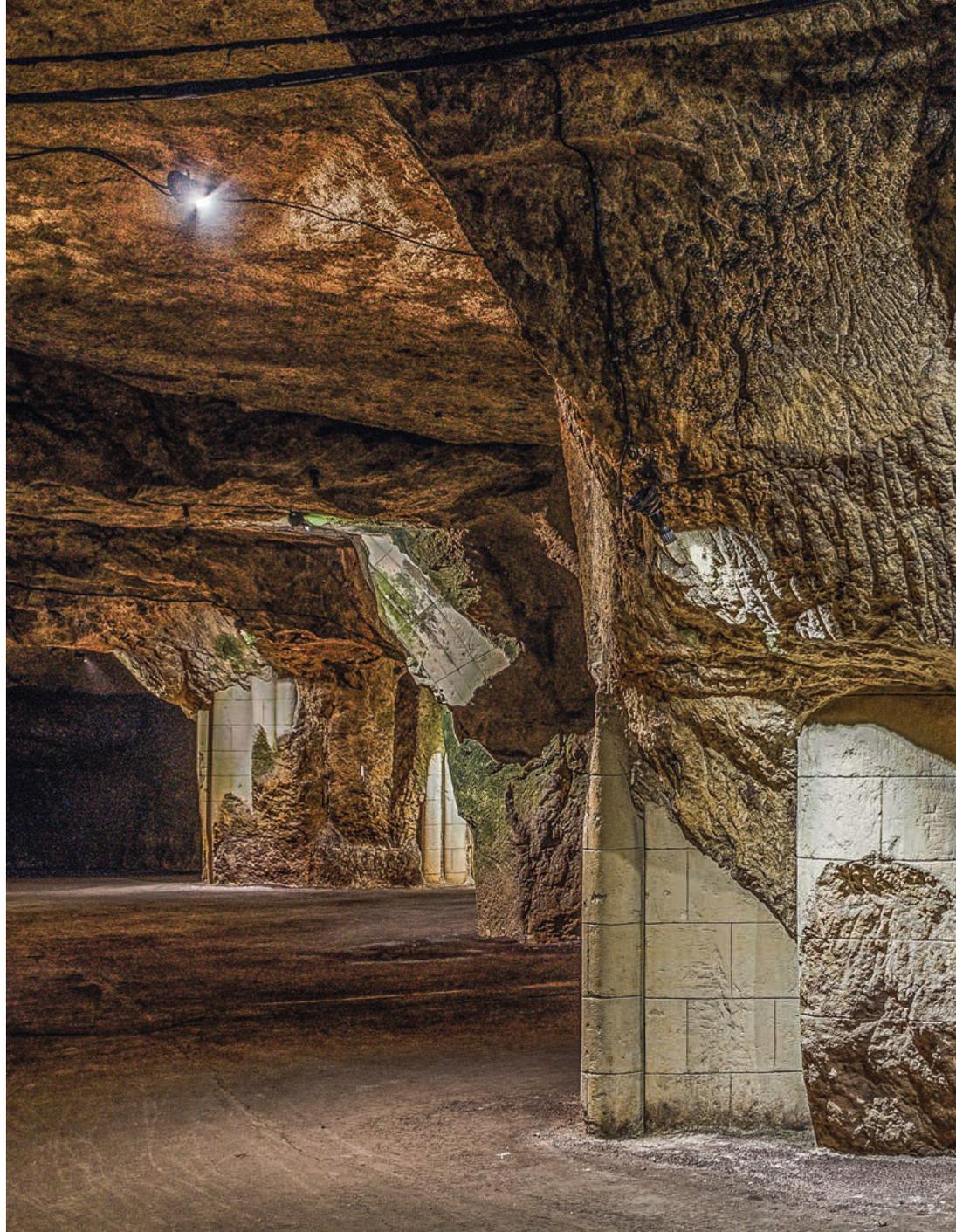






Viele der Höhlen in der Gegend um Saumur sieht der Reisende erst auf den zweiten Blick. Teils mehrstöckige Häuser wurden vor ihren Fronten errichtet, die einen Zugang zum Höhleninneren bieten, dieses aber auch gleichzeitig nach außen abschotten und schützen. Besonders schöne Beispiele dafür kann man an der schmalen Uferstraße, der Départementale 947 südöstlich und der Départementale 751 nordwestlich von Saumur zwischen Montsoreau und Cunault entdecken. So auch in Turquant, dem kleinen 600-Seelen-Dorf unweit Montsoreaus, dessen Höhlen allerdings ansonsten eher für den Massentourismus hergerichtet wurden, Fast Food und Plastikmobiliar auf den Wiesen vor den Höhlen inklusive. Wirklich sehenswert sind in Turquant andere Bauwerke: Herrenhäuser, Kirchen und das Schloss La Fessardière etwa, von denen zahlreiche als historische Monumente klassifiziert sind.





Über all den historischen Monumenten könnte man fast vergessen, dass das Loiretal vor allem Weinland ist – die Heimat einiger der berühmtesten Weine Frankreichs. Die besten werden aus dem weißen Chenin und dem roten Cabernet franc gekeltert. Leider waren diese Weine lange Zeit außerhalb Frankreichs kaum bekannt. Der Pariser Markt absorbierte jahrhundertlang fast die gesamte Produktion des Tales, und an Export dachten nur

die wenigsten. Das hat sich erst in den letzten Jahren geändert, und so langsam nimmt man auch in Deutschland wahr, wie großartig ein restsüßer Vouvray, ein dichter und eleganter roter Chinon, der Mythos Savennières Coulée de Serrant, ein fester, kraftvoller Saumur-Champigny oder auch die Schaumweine aus Saumur schmecken können.

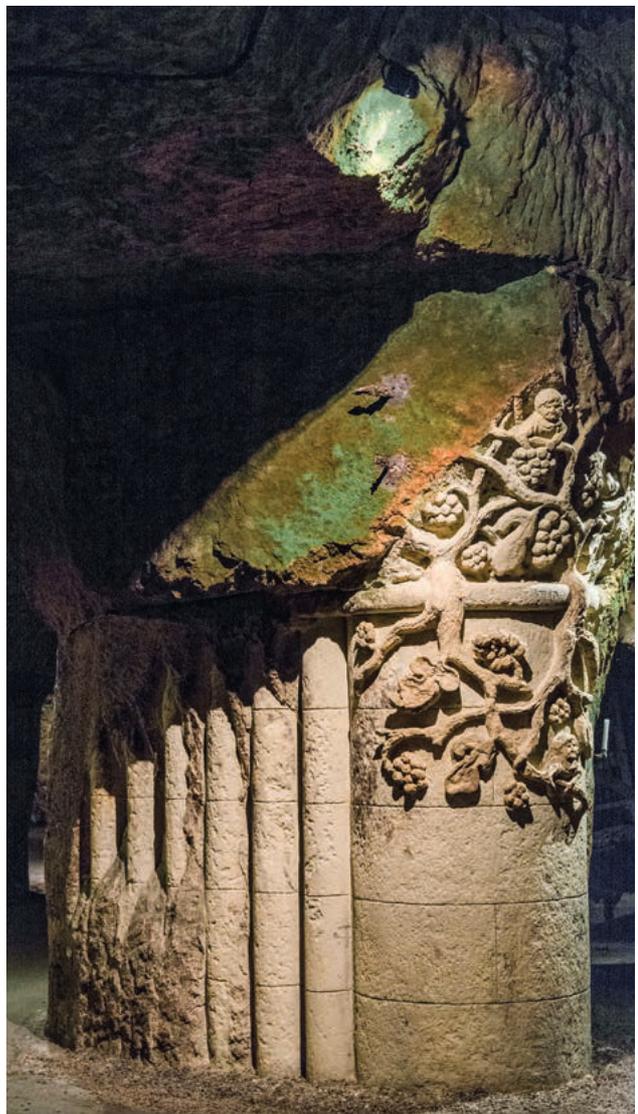
Die für ihre Schaumweine berühmte Kellerei Bouvet-Ladubay hat die vielleicht gelungenste Synthese von Wein



und Troglo-Kunst geschaffen. In ihren riesigen unterirdischen Hallen – aus denen die Produktion allerdings zum größten Teil verschwunden ist – ließ sie vom Künstler des „Pierre et lumière“, Philippe Cormand, Ornamente und Bauteile berühmter Loiremonumente reproduzieren. „La cathédrale engloutie“, die versunkene Kathedrale, heißt das Gesamtkunstwerk in der nordwestlichen Vorstadt von Saumur, in dem auch Weinveranstaltungen stattfinden. Auch in anderer Hinsicht

hat man sich hier der Kunst gewidmet: Seit 1992 betreibt die Firma direkt gegenüber dem alten Hauptgebäude mit Eingang zu den Höhlen ihr Museum „Centre d’Art Contemporain“, ihr eigenes Zentrum für zeitgenössischen Kunst, und alljährlich im Sommer lädt man Frankreichs Kulturschaffende zu einem Festival der Literatur und des Weins ins romantische Saumur.

Versunkene Kathedrale heißt der Keller von Bouvet-Ladubay



Nicht alles, was in den Höhlen des Loiretals aussieht wie Kunst, ist es auch. Häufig handelt es sich um Elemente der Originaldekoration alter Kirchen oder Schlösser oder um kleine Skulpturen, die „abfielen“, wenn – wie es im Mittelalter häufig geschah – alte Gebäude als „Steinbrüche“ für neue benutzt wurden. Darüber hinaus findet man im Tuffstein immer wieder auch natürliche Einschlüsse von fossilen Versteinerungen wie etwa

die Reste der Ammoniten im Lagerkeller von Bouvet-Ladubay. Der Kalktuff der „troglos“ eignet sich wie kaum ein anderes Gestein zum Herausschlagen feiner und feinsten Details. Neben dem ungewöhnlichen Ambiente, in dem sich die Miniaturen von „Pierre et lumière“ präsentieren, stellen diese Details den großen Reiz der Arbeit von Philippe Cormand dar.

Kalktuff eignet sich zum Herausarbeiten feinsten Details







Die „troglos“ der Loire beherbergen nicht nur aus Stein gehauene Kunstwerke. Richard Rak, Artbrut-Künstler, hat in den Höhlen seines „Manoir de la Caillère“ am Rande der Ebene von Coutures ein ganzes Labyrinth von Gängen und Räumen freigelegt, in denen er seine ungewöhnlichen, fast surrealistischen Kompositionen aus Malerei, Bildhauerei und Sammelei ausstellt. Die wirken in dieser Umgebung noch einmal deutlich eindrucksvoller als in der kleinen Stadtgalerie, die Rak zusätzlich zu seinem Höhlenmuseum im historischen Zentrum von Saumur, direkt hinter dem Rathaus, betreibt. „Chambre mystérieuse“ (geheimnisvolles Zimmer), „Pièce à conviction“ (Beweismittel), „Porte cachée“ (versteckte Tür) oder, nach der bekannten, jüngst zu eher trauriger Berühmtheit gekommenen Uferstraße in Nizza „La promenade des Anglais“ – die „promeneurs“, die Spaziergänger, tragen einen Schuhleisten anstelle des Kopfs – lauten die kriminalistisch-humoristischen Namen der Kunstwerke Raks.

Zwei Arten von Höhlen gruben die Alten in den Untergrund der Loire, die an den Steilküsten, die „troglos de coteau“, und die im Hinterland, die „troglos de plaine“. Sie unterschieden sich auch und vor allem durch die Art des Gesteins, in das sie vorgetrieben wurden: „tuffeau“, weißer, dichter und feinporiger Tuffstein, auf der einen und „falun“, dunkler, grobporigerer Muschelkalk auf der anderen Seite. Eine dritte Gesteinsart, der schwarze Schiefer, der in Richtung Angers zu finden ist, diente beim Bau der typischen weißen Häuser der Gegend zum Decken der Dächer.









Mystère des faluns“, Mysterium im Muschelkalk, nennt sich eine der spektakulärsten Höhleninstallationen der Region in Douée-la-Fontaine. Eigentlich handelt es sich dabei nur zum Teil wirklich um Höhlen, denn ein Großteil der Anlage wurde in Form eines offenen Steinbruchs in die Tiefe gegraben. Elefanten und Antilopen lebten hier vor zehn Millionen Jahren an der Küste eines Meeres, das von Walen und Haien bevölkert war. Unter dem Einfluss der Gezeiten lagerten sich schichtweise Sand, Kalk und die Reste der Fauna und Flora in Gestalt einer Unterwasserdüne ab. Die

Menschen des 18. und 19. Jahrhunderts gruben bis zu 20 Meter hohe, kathedralenartige Galerien in diese Ablagerungen, um Baumaterial für ihre Städte zu gewinnen.

Nachdem die Höhlen lange eine Pilzzucht beherbergten, wurden sie von den 1980er Jahren an sukzessive hergerichtet und für Besucher geöffnet. Heute bietet die Anlage nicht nur Gelegenheit zu einem faszinierenden, „vorzeitlichen“ Rundgang durch die Höhlengalerien, sondern beherbergt auch einen kompletten Kinosaal und eine kleine Unterkunft mit in den Muschelkalknischen eingerichteten Schlafplätzen.

Infos

PIERRE ET LUMIÈRE

Route de Gennes, 49400 Saumur,
www.pierre-et-lumiere.com

MANOIR DE LA CAILLÈRE

49320 Coutures, www.richard-rak.com

BOUVET-LADUBAY

11 rue Jean Ackermann, 49400 Saumur, www.bouvetladubay.com

LE MYSTÈRE DES FALUNS

7 Rue d'Anjou, 49700 Doué-la-Fontaine



SPEED DATING

Michèle Shah organisiert Pressereisen. Im Auftrag des Consorzio Vini Montefalco, eines umbrischen Winzerverbandes, hat die kleine, agile Frau mit der sanften Unnachgiebigkeit einer Kitaerzieherin die Aufgabe, fünf deutsche Journalisten und eine Schweizer Kollegin am römischen Flughafen Fiumicino einzusammeln und ohne Verluste nach Montefalco zu bringen. Kein Job für schwache Nerven. Idiotensicher, selbst für Menschen, die nur Piktogramme lesen können, hat Michèle den Mitgliedern der Gruppe den Treffpunkt erklärt: Meetingpoint Ankunftshalle. Aber nur fünf der sechs schaffen das. Mit einer guten halben Stunde Verspätung und einer gemurmelten Entschuldigung taucht auch der sechste auf. Viel mehr werden wir von ihm auch in den nächsten drei Tagen nicht hören, er wird als schweigsamer Mensch in Erinnerung bleiben, auf den man immer ein wenig achten muss, damit er nicht verloren geht.

MONTEFALCO

■ von Elisabeth Herrmann



Foto: Andre Jemmy / Alamy Stock Photo

Sechs Journalisten nach Umbrien zu bringen: kein Job für schwache Nerven

Sechs Weinjournalisten in Umbrien, die der Welt von der Gegend um Montefalco und ihrem sagenhaften Wein berichten sollen, den sie dort aus den schwarzroten Trauben der Sagrantino-Rebe keltern. Oder besser, fünf Weinjournalisten. Fünf, die etwas vom Fach verstehen und eine, die sich unter Vorspiegelung falscher Tatsachen eingeschmuggelt hat. „Hast du überhaupt eine Ahnung, was Sagrantino ist?“, hatte der Chef gefragt. „Ein ... ähm Fluch?“ Noch in den sechziger Jahren des vorigen Jahrhunderts wäre das eine durchaus passende Beschreibung für den Rachenputzer gewesen, der hier erzeugt wurde. Ein einfacher, ziemlich rabaukiger Landwein für durstige Kehlen nach der



Abseits der Touristenströme gelegen, die die Toskana und Rom auf sich ziehen: Das mittelalterliche Montefalco wirkt mit seinen barocken Bürgerhäusern, romantischen Laternen und engen Gassen vor allem im Winter wie ein Freiluftmuseum außerhalb der Öffnungszeiten.

Arbeit auf den Feldern. Mönche sollen die Rebe aus Anatolien nach Italien gebracht haben. Zu Ostern und Weihnachten gab es Passito, den aus Rosinen gekelterten Süßen, und damit kam man gut durchs Jahr. Erst danach begann man, dem Sagrantino-Wein mehr Aufmerksamkeit zu schenken. Das geschah zeitgleich mit dem rasanten Aufstieg der Toskana zum Elysium des süddeutschen Bildungsbürgertums. Gegen die Nachbarregion im Westen mit ihren grandiosen Weinen hatte Umbrien allerdings keine Chance.

Bis heute herrscht die Rivalität. Touristen wollen Meer. Und Dörfer, in denen noch der letzte Ziegenstall aussieht wie vom Art Director der „Elle Decoration“ in Szene gesetzt. Und Weine, die man knarzigen, echten Winzern kistenweise wegkauft – meist teurer als in Deutschland. So what? Dafür

nahm man ja auch dieses sehnsüchtige Seufzen mit, das zypressen- und olivenhainsäuselnde „Ach ja, Toskana...“

Aber Umbrien? Im Sommer brüllend heiß, im Winter saukalt; dem Landstrich wich man aus wie ein Freier der letzten übriggebliebenen Maid auf dem Hochzeitsmarkt. Doch dann kam der Sagrantino. Nicht, dass der wirklich viel an der defizitären Wahrnehmung dieses wilden, urigen Landstriches durch die Touristen geändert hätte. Aber immerhin hatte man jetzt wenigstens einen ziemlich guten Roten vorzuweisen, der in einigen Lagen sogar Spitzenqualität erreichte.

Es wird schon dunkel, als wir die Vororte Roms verlassen und uns in die Berge schlagen. Zwei Stunden soll die Fahrt dauern, es werden drei. Wir haben uns ein wenig miteinander bekannt gemacht. Die Gruppendynamik kommt in die Gänge. Da ist die schöne Dame, die für Luxury- und Lifestyle-Magazine schreibt, jeden zweiten Satz mit „Letzte Woche auf den Seychellen ...“ oder „Waren Sie nicht in Monte Carlo bei der Season-Ending-Party des Sporting Clubs dabei?“ beginnt. War keiner von uns. Der Verlorene schweigt und die kleine Kugelrunde neben mir kontert mit detaillierten Beschreibungen der Niereninsuffizienz ihrer Katze.

Die frühe Dämmerung verschluckt den Himmel über den Bergen, Nebel hängt in den Tälern. Es ist stockdunkel, als wir das kleine Städtchen Montefalco erreichen: Mittelalter, romantische Laternen, enge Gassen. Ein Marktplatz, darum gruppiert barocke Bürgerhäuser, aber keine Menschenseele. Wie ausgestorben. Anfang Dezember. Ein Freiluftmuseum außerhalb der Öffnungszeiten. Immerhin, die Eno-



Hinter den mittelalterlichen Fassaden Montefalcos verbergen sich noch viele önologische Schätze vergangener Jahrzehnte.

theken und Olivenölläden haben geöffnet, dazu der eine oder andere Hauseingang, in dem winzige Geschäfte ein Sammelsurium aus Kitsch und Handarbeiten feilbieten. Aber alle sind leer. Als hätte man ans Stadttor ein Schild „Bis Frühjahr geschlossen“ gehängt.

Ein bisschen verschnarcht ist auch unser Hotel, ein Palazzo, umgestylt im Schöner-Wohnen-Look, mit glatten grauen Wänden und einer supernetten, schüchternen, des Englischen nicht mächtigen Rezeptionistin. Dass das Schwimmbad geschlossen ist, entlockt der Seychellendame ein verzweifertes Schnauben. Hat sie doch extra einen Bikini ... Statt des Bikinis ist jetzt allerdings sowieso der Wollpullover angesagt.

Abends in Montefalco essen zu gehen, ist Anfang Dezember temperaturtechnisch so gemütlich wie

Seit Generationen wird dem kargen Boden mit zärtlicher Hingabe markerschütterndes Traubenblut abgerungen

ein Picknick am Nordpol. Die Bude ist eiskalt. Geheizt wird erst, wenn die Gäste sitzen, und auch dann nur auf Nachfrage. Auch der gruppendedynamische Prozess scheint eingefroren. Später wird noch eine Nachzüglerin aus Köln

zu uns stoßen, die Michèles kontemplatives Gemüt auf eine harte Probe stellt. An diesem Abend aber sind wir froh, bald im Bett zu liegen. Da ist es warm. Nach einer kurzen Nacht geht es am nächsten Morgen zu Fuß zur Villa Pambuffetti. Hier lustwandelte einst der Dichter Gabriele d'Annunzio durch damals sicherlich noch weitläufigere Gärten. Heute



ist der Palazzo ein Hotel. Und im Konferenzraum wartet eine Herausforderung auf uns: Sechzehn Winzer mit je mindestens fünf Flaschen Wein: achtzig Mal Sagrantino.

Es geht zu wie beim Speed-Dating. Zehn Minuten pro Weingut, dann klingelt das Glöckchen und wir wechseln zum nächsten Anbieter. Die kommenden zwei Stunden vergehen mit Schnüffeln, Schwanken, Schlürfen und Spucken. Wie Backstage bei der Kölner Prinzensitzung, und kaum hat man erfahren, dass hier wie in alten Zeiten superorganisch und bodenrücksichtsvoll, mit zärtlicher Hingabe zu Traube und Stock in treulicher Weitergabe von Generation zu Generation dem kargen Boden dieses markerschütternde Traubenblut abgerungen wird, geht es auch ab zum nächsten freundlichen Lächeln, dem nächsten Smalltalk, der nächsten Probierrunde. Man muss hart im Nehmen sein. Die Weine sind im wahrsten Sinne des Wortes umwerfend. Das Tannin gerbt den Rachen, die Prozente schwängern den Raum. Jeder darf, solange er noch bei Sinnen ist, sechs Weingüter aussuchen, die er später besuchen wird. Die ersten drei stehen schon am Nachmittag an.

Die Gruppen für die Visiten werden immer neu zusammengewürfelt, der Ablauf ist konstant: Begrü-

ßung der zwei, drei Journalisten durch den Winzer oder den Kellermeister, Führung durch das Weingut, Besichtigung von Eichenfässern und Stahltanks. Probeschlückchen. Die Dame aus Köln hat irgendwann glasige Augen, der Schweigende kritzelt in sein Buch.

Am Abend werden wir von den Winzern verköstigt. Das Schicksal würfelt mich mit Michèle zusammen. Wir verbringen zwei nette Stunden an der Tafel von Iacopo Pambuffetti. Sein Weingut heißt Scacciadiavoli, was so viel wie Teufelsaustreibung bedeutet. Geschichten von Priestern und Hexen, von Adel und Knechten nisten flüsternd unter den hohen Decken. Der Montefalco Sagrantino DOCG 2010 duftet nach gebrannten Mandeln und Zaubertrank. Zum Nachtisch gibt es Schokolade und Passito, den herben Süßen. Die Nacht steht kalt und klar über dem Tal. Am nächsten Tag liegen noch einmal vier Weingüter vor uns. Die Erzeugnisse sind so unterschiedlich wie die Winzer: Vom Millionär, der sich seinen Aussteigertraum erfüllte (Tenuta Bellafonte), bis zum Biodynamiker (DiFilippo), der die Weinberge von dampfenden Rössern ökologisch durchpflügen (und vermutlich auch düngen) lässt. Vom leichten



Kein ungewöhnliches Bild: Pferdegespanne in den biodynamisch bewirtschafteten Weinbergen Montefalcos.

Tischwein bis zum Fallbeil ist alles dabei, was sich einer der tanninhaltigsten Trauben der Welt abringen lässt. Ganz anders die Azienda von Filippo Antonelli. Der Anwalt mit Hauptwohnsitz in Rom führt uns durch ein eiskaltes, burgähnliches Familienanwesen: Ein ehemaliger Bischofssitz aus dem 18. Jahrhundert, Geweihe, Ölgemälde, Gewehre, schwere Sessel. Die Küche hat Downton-Abbey-Größe. Ich habe den schweigenden Mann an meiner Seite und achte darauf, dass er sich nicht verläuft. Er ist ein angenehmer Reisebegleiter, kein Wort zu viel. Das ändert sich schlagartig in der nächsten Gruppe: Es wartet das tierärztliche Bulletin vom Frauchen der nierenkranken Katze ohne Punkt und Komma, deren Zustand sich von Stunde zu Stunde verschlechtert ... der der Katze.

Die Lifestyledame steigt am Nachmittag aus: Zu anstrengend, zu kalt. Währenddessen scheint eine Kollegin den Zenit ihrer Aufnahmefähigkeit erreicht zu haben. Ab jetzt kichert sie nur noch, flüstert hinter vorgehaltener Hand mit der Schweizerin und wirft vielsagende, leicht verschwommene Blicke in die Runde. Wir sind auf Konfirmandenfahrt nach Potenstein. Michèle Shah schwitzt Blut und Wasser. Die Winzer wirken verstört. Aber wer den Sagrantino zähmt, kommt auch mit angeschickerten Journalisten zurecht, die Verabschiedungen sind jedenfalls freundlich und meistens begleitet von einer Flasche Wein.

Das letzte Tageslicht ergießt sich über blutrotes Weinlaub. Wie ein vom Himmel gefallenes Purpurtuch schmiegen sich die Sagrantino-Reben an die sanft geschwungenen Hügel. Weit weg von den anderen warten drei Minuten Stille. Gelegenheit, den Blick weg von sich selbst auf das Besondere zu richten. Vielleicht geht das verloren. Irgendwann, wenn man zu viele Reisen gemacht und zu viele Weine gekostet hat und damit auch noch sein Geld verdient. Umbrien ist besonders. Anders. Vielleicht nicht so schick

**Ein kleiner, teurer
Arschtritt für unsere
Gastgeber und ihre
Weine - beide haben
das nicht verdient**



Das blutrote herbstliche Weinlaub der Sagrantino-Reben, aus deren Trauben die kräftigen Roten Montefalcos gekeltert werden.

und luxuriös. Aber dafür von einer rauen Wildheit, die das Herz weitet. Stiller Winterfrieden senkt sich herab. Das blutrote Weinlaub raschelt.

Bis zum Abend setzt eine gewisse Ausnüchterung ein: Michèle führt uns zum Abschied ins beste Lokal Montefalcos: L'Alchimista. Bodenständige Küche, kräftig, begleitet von Sagrantino-Weinen der Domänen, die wir in den letzten Tagen besucht haben. Alle sind zufrieden, nur eine der Damen nicht. Zu Michèles Entsetzen bestellt sie sich einen, schluck, Roten für über sechzig Euro. Dazu noch von einem Weingut, das gar nichts mit dem Consorzio Vini Montefalco zu tun hat. Ein kleiner und zudem noch teurer Arschtritt für unsere Gastgeber und ihre Weine – beide haben das nicht verdient.

Erst nach mehreren dezenten Hinweisen rafft unsere Dame sich dazu auf, in weinbeseeltem Großsprech jedem am Tisch zu verkünden, dass sie durchaus in der Lage ist, ihren Wein selbst zu bezahlen. Die Schweizerin liegt vor Lachen fast unter dem Tisch – sie hat dem Chef eine Flasche gekippten Passito abgeluchst, für die er sich in Grund und Boden schämt, aber die beiden kippen auch das noch hinterher. Es wird etwas peinlich. Der schweigende Mann richtet tatsächlich eine Frage an mich: „Sie schreiben also Regionalkrimis?“ und versinkt noch vor dem Ende meines ersten Halbsatzes erneut in innerer Betrachtung. Die Lifestyle-Dame

trauert dem Spa-Bereich hinterher. Michèle trägt ihr Kitalächeln und bestellt die Rechnung.

Am nächsten Morgen steht eine Kirchenbesichtigung an, bevor uns der Kleinbus zurück zum Flughafen nach Rom bringt. Fast verpassen wir den Flug, weil die Dame aus Köln auf eigene Faust, nur leider mit unserem Bus noch in eine andere Stadt möchte. Der Schlenker kostet uns zwei Stunden. Es ist ein schönes, hochherrschaftliches Hotel, in dem sie verschwindet, und ich wünsche seinen Besitzern buddhistischen Langmut. Den Winzern, die uns eingeladen haben, wünsche ich Sagrantino-Fieber rund um den Erdball. Sie arbeiten hart, härter als wir alle zusammen, die wir nun bequem in weichen Polstern zurück in die Heimat fliegen. Und haben in Generationen einen Wein geschaffen, der sich vor niemandem, auch nicht vor den Toskanern, verstecken muss.



Die Krimiautorin Elisabeth Herrmann („Das Kindermädchen“, „Dorf der Mörder“) war für enos bisher in Südfrankreich und an der Mosel. Jetzt schloss sie sich einer Journalistengruppe an, die nach Umbrien eingeladen wurde.

DAS ETWAS
ANDERE ANGEBOT

Durst nach Fremdem

von Eckhard Supp



Noch vor 15 oder 20 Jahren wäre es undenkbar gewesen: Dass da ein Weingeschäft mitten in einem der traditionsreichsten Viertel von Paris keine einzige Flasche französischen Weins anbietet, hätte seinerzeit als Kulturrevolution, wenn nicht gar als Verrat an nationalen Werten gegolten. Seit 2014 ist das Undenkbare Realität. Im nördlichen Marais, zwischen der rue du Temple und der rue des Archives, ein wenig abseits der Touristenströme, die sich vom Centre Pompidou über die Rambuteau und die Francs-Bourgeois zur Place des Vosges und zur Bastille quälen, betreibt der Elsässer Matthieu Wehring, im früheren Leben einmal Finanzchef eines Autovermieters, sein „Soif d’Ailleurs“, was im Deut-



schen sowohl den Durst nach Weinen von Anderswo, als auch den Hinweis „übrigens Durst“ bedeuten kann. In der modernen, großzügig und einladend gestalteten Weinhandlung findet der Weinfreund alles, was sein Herz begehren könnte: Top-Selektionen aus Südafrika, den USA, Portugal, Deutschland oder Österreich. Auch Brasilien, Spanien und Australien sind gut vertreten. Für seine Kundschaft, die sich überwiegend aus der Nachbarschaft rekrutiert, hält Wehring Vega Sicilia neben Vanja Cullen, Brokenwood neben Umathum, Schloss Lieser, Reyneke, Evo oder Pieropan bereit. Nur eben keinen Wein der Grande Nation. Insgesamt, so Wehring stolz, bietet „Soif d’Ailleurs“ Weine aus 210 Rebsorten an, von denen wahrscheinlich die meisten Franzosen noch nie im Leben gehört

haben. Das Überraschende: Diese Weine sind alles andere als nett anzuschauende Ladenhüter. Allein vom (guten) Schaumwein der brasilianischen Kellerei Miolo verkaufte man seit der Öffnung 20.000 Flaschen – immerhin sechs Prozent des gesamten Exportvolumens dieses Pricklers. Für die Klasse des Angebots sorgt vor allem Top-Sommelier Nicolas Fouilleroux, dem Wehring jetzt sogar die Ausbildung zum „Master of Wine“ bezahlt. „Gute Leute muss man unbedingt halten“, weiß der versierte Geschäftsmann.

Soif d’Ailleurs,
38 rue des Gravilliers, 75001 Paris,
Tel: 0140291082, www.soifdailleurs.com

Beiboote mit Bukett

von Eckhard Supp

Schillernd – das war die Gegend um die Große Elbstraße früher einmal in nicht wirklich salonfähigem Sinne. Als die maritimen Aktivitäten am Elbufer von Altona langsam zum Erliegen kamen und sich hier ein berüchtigter Autostrich breitmachte, galt die elbabwärts gelegene Fortsetzung des legendären Hamburger Fischmarkts nicht als Viertel, in das man seine Kinder zum Sonntagsspaziergang führte. Dabei hatte hier einmal zumindest eines der Herzen des Hamburger Hafens geschlagen. In der Großen Elbstraße 146 – tatsächlich liegt das Haus an der steilen Sackgasse „Am Sandberg“ – baute man Beiboote für die Kriegsmarine, und die kleine Werft stellte erst mit dem Ende des Zweiten Weltkriegs ihre Aktivitäten ein. Danach folgten das Intermezzo einer Maschinenfabrik und eine längere Zeit des Leerstands.

Bis vor etwa zwölf Jahren Ralf Bochinsky das kleine Fabrikgebäude entdeckte. Inzwischen waren erste Spuren einer zaghaften urbanen Entwicklung

des Quartiers sichtbar, der Autostrich war verschwunden. Bochinsky mietete den denkmalgeschützten Bau und richtete sich, so gut es die strengen behördlichen Auflagen erlaubten, mit seinen Weinen ein. „Weinland Waterfront“ nannte er den Laden und ist heute noch stolz auf seinen Coup, denn die Große Elbstraße hat sich zu einem der hippesten Szeneviertel der Hansestadt gemausert.

Der eigentliche Weinhandel macht mit seiner gewachsenen Mischung aus bekannten Labels und kleinen, gern auch biodynamisch arbeitenden Erzeugern inzwischen nur noch einen kleinen Teil der Aktivitäten aus. Über 500 eigene Weinproben im Jahr, dazu nicht weinbezogene Events, PR-Veranstaltungen für Weingüter und Weinbauverbände, die kleine Gastronomie und natürlich auch die Bar direkt am Eingang tragen heute den größeren Teil zum Erfolg des „Waterfront“ bei.

Weinland Waterfront

Große Elbstraße 146, 22767 Hamburg

www.weinland-hamburg.de





Foto: Eckhard Supp

EIN PAAR TAUSEND

■ von Ed Richter



Er ist fast immer gegenwärtig, thront über Rebzeilen und Lavendelfeldern, über Flüssen und Dörfern: der Mont Ventoux, das fast zweitausend Meter hohe Wahrzeichen der Provence. Er ist der Traum und Albtraum vieler Pedaleure, professioneller wie nicht professioneller, ein Schicksalsberg mit langen, steilen und windigen Rampen, die selbst gestählten Rennfahrern schon zum Verhängnis wurden. Nicht ganz so hoch, nicht annähernd so gemein und verhängnisvoll für den Radler gibt sich die unmittelbar im Westen an das Massiv des Ventoux anschließende Felsenlandschaft der Dentelles, der „Zacken“ von Montmirail, in deren Schatten eine Reihe von bekannten Weinstädtchen und Anbaugebieten liegen. Rasteau, Vacqueyras, Sablet, Gigondas oder Beaufort-en-Vallée heißen sie und bieten dem genussorientierten Radler und Weinfreund statt körperlicher Grenzerfahrungen ein Fest für die Sinne. Ed Richter verzichtete auf den Ventoux und umrundete statt dessen für enos die Dentelles de Montmirail.

UMDREHUNGEN





Gestärkt von den Kohlenhydraten geht es über abgeschiedene Dorfstraßen und Schotterpisten nach Beaumes-de-Venise

Anfang Oktober hat die Sonne hier noch enorme Kraft. Warm ist es, obwohl die ruhigen Landstraßen im Westen der Dentelles kaum Anlass zu übermäßigen Anstrengungen geben. Von Vacqueyras aus geht es, vorbei an Olivenbäumen, Pferdekoppeln und Weinbergen, nach Sarrians. Die schmalen Feldwege am ruhig dahinfließenden Wasser des idyllischen Canal de Carpentras sind um diese Jahreszeit fast ausgestorben.

Carpentras, das einst von Kelten gegründete, zeitweilig neben Avignon auch als Papstresidenz fungierende Marktstädtchen, ist das erste Etappenziel der Rundfahrt. Unter einer 200 Jahre alten Linde wartet Anémone Carayol, Gattin des Chefs im „Chez Serge“ und ausgewiesene Trüffelexpertin. Die Tochter einer Berlinerin und eines Provenzalen, die unweit Carpentras‘ aufwuchs und ihren Serge, einen leidenschaftlichen Hobbyradler, während der Arbeit im Trüffelmuse-



Fotos: Brian Janssen / Alamy Stock Photo, Ed Richter

Wer mit dem Rad in der Provence unterwegs ist sollte nicht die „Umdrehungen“ der Weine, sondern eher die der Pedale zählen.

um von Monieux am Fuße des Ventoux kennenlernen, schwärmt von der wilden Schönheit der Landschaft: „Wir haben hier Einzigartiges zu bieten: die Farbenpracht der Berge, das einmalige Licht, die intensiven Gerüche der Natur.“

Und natürlich die Qualität der lokalen Trüffeln, die üppig auf dem Nudelgericht thronen, das Kellner Matthieu serviert hat. „Nein“, protestiert Anémone mit allem, was sie an Engagement und Energie in die Waagschale zu werfen hat, gegen meine Frage nach den „truffles du Périgord“ aus dem französischen Südwesten. „Natürlich gibt es die besten Trüffeln hier bei uns. 80 Prozent der französischen Knollen kommen schließlich von hier, und in Carpentras gibt es den ältesten Trüffelmarkt des Landes, der nachweislich seit 1000 Jahren existiert.“ Serge schmunzelt: „Sie müssten mal ihre Rezepte probieren, es sind die besten. Sie ist eine tolle Köchin und kann mit den schwarzen Knollen einfach alles.“

Gestärkt von den Kohlenhydraten des Vortags geht es am zweiten Tag entspannt, über abgeschiedene Dorfstraßen und Schotterpisten, die kleine Bäche

kreuzen oder von ihnen begleitet werden, nach Beaumes-de-Venise, bekannt für seinen Süßwein aus der Muskattraube. Von hier aus führt die Route weiter nach Suzette. Die Weinlese ist in vollem Gange. Rechts und links arbeiten viele Gruppen Erntehelfer, die im Moment hauptsächlich rote Trauben lesen. Die Straße wird nun deutlich steiler, immer wieder muss man einen Gang herschalten, Umdrehung um Umdrehung geht es bergan – ein E-Bike wäre ein Traum. Ganz oben in den Weinbergen der Appellation Beaumes-de-Venise, auf etwa 400 Metern, wartet das Château Redortier. Hier empfängt Isabelle de Menthon, die das Gut mit ihrer Zwillingsschwester Sabine führt.

Die beiden passionierten Bergsteigerinnen – vor zwei Jahren schafften sie es sogar auf den Gipfel des Mont Blanc –, die zunächst Jura studierten und dann das Weingut vom Vater übernahmen, lieben die Blumen wie die Berge. Leuchtende Pflanzen umrahmen die schöne, für die Gegend typische zweistöckige Sandsteinvilla. Hier möchte man länger verweilen, die Landschaft genießen. Auch die

Weine passen: ehrlich, kraftvoll, dabei nicht breit oder plump, mit guter Balance und animierender Frische.

Ähnlich geradlinig und präzise sind die Gewächse von Thomas Jullien in Suzette auf der anderen Seite des Berges, nur wenige Kilometer entfernt. Der junge Biowinzer mit den krausen Haaren und dem hippen Vollbart ist bekannt für seine biodynamischen Weine. Seine Domaine La Ferme Saint-Martin liegt allein weit oben am Hang und bietet einen großartigen Rundumblick über die Dentelles, der für die

Der Rundblick über die Dentelles entschädigt für die Mühen der Kraxelei

Mühen der Kraxelei entschädigt. Julliens Weine erzählen von Kühle und kargen Böden. „Hier reifen die Trauben langsamer und bilden nicht so viel Zucker. Es ist leicht, aus ihnen schlankere Weine zu machen“, erklärt der natur- wie kulturverbundene Winzer, der dann und wann seinen Besuchern auch auf seinem Akkordeon vorspielt.

Die Landstraße, die das Massif des Dentelles durch-

Die romantische Brücke von Vaison-la-Romaine führt über den Fluss Ouvèze in die Oberstadt und zum Schloss. Hier wähnt man sich in der Antike.



Fotos: Ivoha / Alamy Stock Photo, Ed Richter



Hier ist noch nicht viel von der stahlblitzenden Kellertechnik anderer Weinbaugebiete zu sehen.

quert, ist jetzt ein kurvenreiches, ständiges Auf und Ab. Malaucène, am Startpunkt zur nördlichen der spektakulären Auffahrten zum Ventoux, ist das Ziel. Linker Hand glänzen karge, verschiedenfarbige Felswände in der tiefstehenden Sonne, vor ihnen das üppige Grün der kauzigen Aleppokiefern und Garrigusträucher. Malaucène ist ein Mekka der Radfahrer. Die Boulevards der kleinen Stadt sind von Platanen gesäumt. Vor den Cafés unzählige Räder – ihre Besitzer erholen sich in der abendlichen Sonne. Nach den kurzen, giftigen Anstiegen ist jetzt erst einmal Ruhe angesagt.

Vaison-la-Romaine an den nördlichen Ausläufern der Dentelles ist das nächste Ziel der Rundfahrt. Jeden Dienstag präsentiert der große provenzalische Markt in den schmalen Gassen und auf den Plätzen der alten Römerstadt alles, was die Region zu bieten hat. Öl, Lavendel, Seifen, Oliven, Käse ... Erstaunlich,

wie viele junge Menschen hier ihre Waren anpreisen. Die alte, romantische Brücke führt über den Fluss Ouvèze in die Oberstadt und zum Schloss. Hier könnte man sich in ruhigen Momenten in der galloromanischen Antike wähen. Das mit dem Fahrradfahren allerdings gestaltet sich schwierig: Um die Restaurants und Cafés der verwinkelten Altstadt zu erreichen, schiebt man das Rad besser durch die rumpeligen Pflastersteingassen. Hier residiert auch Josianne Déal, eine der besten Käseveredlerinnen des Landes, deren „Lou Canesteou“ bei Liebhabern als heiliger Tempel gilt. Déal beliefert auch zahlreiche Restaurants der Umgebung, so auch in Séguret, der nächsten, südlich von Vaison gelegenen Etappe der Dentelles-Runde. Séguret, das Dorf, das stolz auf eine eigene Weinappellation blicken kann, gilt als eines der schönsten Dörfer Frankreichs. Harmonisch schmiegt es sich an eine große, grüne Bergkuppe – die aus Feldsteinen gebauten Häuser aus dem 13. und 14. Jahr-





Sablet mit seinen Weinbergen vor dem spektakulären Panorama der Dentelles du Montmiral. (Foto: Zoonar GmbH / Alamy Stock Photo)

hundert wirken wie zusammengeklebt und in den Fels gedrückt. Um die steilen Rampen ins Dorf zu bewältigen, braucht man einen langen Atem – der umwerfende Ausblick auf die umgebende Landschaft mit ihren Weinbergen ist Lohn für die Mühe. Hier sind die Gässchen so schmal, dass man mit ausgestreckten Armen beide Häuserfronten gleichzeitig berühren kann. Es herrscht eine eigenwillig sanfte und zeitlose Atmosphäre.

Von jetzt an folgen die Dörfer und Appellationen Schlag auf Schlag. Vorbei an Sablet, das komplett um einen Hügel herum gebaut scheint und an einen Ameisenhaufen erinnert, geht es nach Gigondas. Ein großer Name – zumindest in der Weinwelt –, aber ein winziges Dorf: Wer das Ortsschild passiert hat und an der Place du Village das Bremsen vergisst, ist schneller wieder aus dem Ort heraus, als er hineinkam. Hier gibt es weder Trubel noch Verkehr. Alles ist angenehm beschaulich, das Leben läuft wie in Zeitlupe ab, man sitzt unter Platanen, schaut ins Tal und sinniert über das Leben.

Besonders gut kann das Louis Barruol, Visionär, Künstler und Perfektionist, der als einer der renommiertesten Weinbauern der Appellation gilt und dessen Vorfahren ihr Château de Saint Cosme schon 1570 erwarben. Ihm zuzuhören, macht Freude. „Ich bin jeden Tag glücklich“, bekennt er auf dem Weg zur 900 Jahre alten Kapelle von Saint-Cosme, mit seinen beigefarbenen Shorts und Trekkingschuhen ein Bild wie aus „Jenseits von Afrika“. „Mein Wissen verdanke ich meinem Vater Henri, der die Vorzüge des biologischen Weinbaus schon 1972 erkannte. Aus Respekt vor der Natur und den vielen Vogelarten der Gegend wurde bei uns niemals irgendwelche Chemie verwendet.“



Fotos: Eckhard Supp, Ed Richter





Es ist ein Bilderbuchtag, die Luft ist so klar, dass die gezackten Spitzen der Dentelles zum Greifen nah wirken. Barruol spricht vom Boden, von Biodiversität, von der Einzigartigkeit der Lagen und der Bedeutung der alten Reben. Die Weine lässt er am liebsten im 2000 Jahre alten, galloromanischen Keller tief unter dem Haus verkosten. In den in den Fels gehauenen Weintrögen wurde schon in der Antike Wein gekeltert. Ob der damals schon so mineralisch schmeckte wie heute?

Wie alles Schöne im Leben hat auch diese Tour ihr Ende. Trotz aller Anstrengungen haben die Tage rund um die Dentelles de Montmirail für ein gerüttelt' Maß an Entschleunigung gesorgt. Man muss hier nicht ehrgeizig unterwegs sein. Fahren, riechen, schauen, schmecken und die Seele baumeln lassen, Umdrehung für Umdrehung der Pedale die Kraft der Landschaft, ihrer Weine genießen. Ein Fest für die Sinne!



Ed Richter arbeitet seit 1977 als Journalist, Fotograf und Sommelier. Der passionierte Radfahrer ist Trainer beim Hamburger Sportclub St. Pauli und hat schon alle legendären Bergetappen der Tour de France „geschafft“.

Garage zwei

Zimmer mit Wein

Dass Weingüter Fremdenzimmer anbieten oder sich gleich ganze Hotels angliedern – man denke nur an den fantastischen Bau des Stararchitekten Gehry in der Rioja-Gemeinde Elciego, über den wir kürzlich berichteten –, ist keine Seltenheit. Der umgekehrte Fall schon eher, noch dazu, wenn die Paarung so ungewöhnlich ist wie im erst vor wenigen Monaten eröffneten Hotel Rosengarten in Schenna oberhalb der Südtiroler Kurstadt Meran.

Selbst der Weinmacher, Georg Weger, findet seinen Keller in dem modernen, aber mit viel hellem Holz durchaus Wärme ausstrahlenden Neubau nicht sofort. „Ist wohl doch ein Stockwerk höher“, murmelt er wiederholt vor sich hin. Letztlich ist dann der Schriftzug „Garage 2“ der richtige Hinweis. Die Tür unter dem Schild führt ins Freie, zur Einfahrt in eben jene „Garage 2“, die gleichzeitig auch als Standplatz für die Traubenpresse und Wäscheannahme für die Waschstube des Hotels fungiert. Hinter der Garageneinfahrt tau-

chen Stahltanks und Barriquefässer auf: „Garage 2“ ist Kelterhaus und Lagerkeller zugleich des Weinguts von Stefan Pföstl, seines Zeichens Weinguts-, aber auch Mitbesitzer einer bekannten ortsansässigen Metzgerei und eben dieses brandneuen Hotels.

In den stilsicher eingerichteten Zimmern, den Restaurants und dem großzügigen Wellnessbereich des Hotels bekommen die Gäste, so sie nicht ausdrücklich wollen, vom Weinmachen nicht viel mit. Willkommen sind sie allerdings während der Weinlese. Dann dürfen sie, die Schere zur Hand, gerne in Schennas Steillagen den Rücken beugen. Und natürlich sind die Weine Pföstls, die mit ihrem recht niedrigen Alkoholgehalt großen Trinkspaß bieten, im Restaurant omnipräsent – neben einer guten Auswahl anderer Südtiroler Erzeuger und einer kleineren aus dem restlichen Italien.

*Hotel Rosengarten –
Schenna Resort
Alte Straße 14
I – 39017 Schenna
www.schennaresort.com*



Foto: Eckhard Supp

DES TEUFELS TAVERNE

■ von Eva Lirot

Die Luft am Tresen war dicker als Rauch aus Industrieschornsteinen. Die beiden Herren pafften bereits ihre dritte Zigarre, der Aschenbecher drohte jeden Moment überzuquellen. Drei Flaschen Chardonnay umrahmten die Schale wie eine Leibgarde – leer bis auf den letzten Tropfen. Der Stämmigere der beiden Schluckspechte lallte etwas und boxte seinen Trinkkumpan in die Seite. Der konnte sich nur knapp auf dem Hocker halten, krallte sich am Dekorationsdeckchen fest. Nur durch beherzten Zugriff konnte der Kellner ein größeres Malheur verhindern. Er biss die Zähne zusammen, dachte an die goldenen Kreditkarten der in feinen Zwirn gekleideten, trinkfreudigen Männer und schob ihnen eine weitere Weinflasche hin. Einen billigen Merlot, den er zum Preis des Chardonnays abrechnen würde. Den Herrn im dezenten, dunklen Anzug mit weißer Lilie im Revers, der gerade am einen Ende des Tresens Platz nahm, bemerkte niemand.



Allein der Ort ist eine Zumutung! Haben Sie den verlausten Kerl mit den Hörnern vorne am Eingang gesehen? Im Flur, direkt neben der Tür? Ja, ich meine das lebensgroß nachgebaute Kunststück. Mag sein, dass der Innendekorateur, der diese Bude verbochen hat, so etwas originell findet. Ich finde es unsauber. Unhygienisch. Ich will gar nicht wissen, wie viel Ungeziefer sich im Laufe der Jahre in dem unechten Fell angesammelt hat. Pfui! Das ist kein Lokal, das ich privat betreten würde! Allein der Name: ‚Satan’s Vine‘, Satans Rebe. Wie unelegant und plump! ‚The Princess Louise‘, ‚The Duke of Argyll‘; so haben vornehme Lokale zu heißen.

„Aber egal. Ich bin dienstlich hier. Wenn ich den Auftrag richtig interpretiert habe. Das ist nämlich manchmal gar nicht so einfach, wissen Sie. Manche sind sehr geheim und werden so verklau-suliert übermittelt, dass ich sie nur schwer entziffern kann.

Und vor allem nicht weiß, woher sie überhaupt kommen. „Aber das spielt keine Rolle. Ich bin ein gewissenhafter Mensch. Wer mich bucht, kann sicher sein, dass die Sache erledigt wird. Beziehungsweise die Person.“

Shaun, der Kellner, stopfte sein schmutziges weißes Hemd in die Hose. Es war ihm beim Bücken nach einem heruntergefallenen Eiswürfel herausgerutscht. Er ließ das mit Staubflusen bedeckte Stückchen Eis ins Glas fallen, schüttete den abgestandenen Rest aus einer Martiniflasche darüber, stellte sich eine Olive dazu vor und trank.

Es war nicht ungewöhnlich in der Provinz hier im Südwesten Englands, dass man sich schon vormittags im Pub traf, wenn es draußen mal wieder Bindfäden regnete. Selbst mit Gummistiefeln versank man an solchen Tagen knietief im Morast des Pfades, der ins Dorf hinab führte. Ein Dorf mit Schloss aus dem zwölften

Jahrhundert und einer neuen Touristenattraktion: dem großen Vergnügungspark mit dem Namen „Rheingau“. Deshalb hatten sie aus dem Pub, in dem Shaun kellnerte, eine Weintaverne gemacht. Aus den Zapfhähnen floss Billigmerlot, in den Regalen hinter dem Tresen waren edlere Tropfen einsortiert. Für den Fall, dass sich Weinkenner hierher verirren sollten – so wie die beiden Trun-

kenbolde aus Deutschland, die diesen Eindruck erweckt hatten, als sie noch halbwegs nüchtern waren. Shaun grinste schief. Möglicherweise hatte die beiden etwas mit dem „Rheingau“-Park zu tun. Dabei kam Shaun der Name „Super-Gau“ für diesen Vergnügungspark wesentlich passender vor. Vielleicht hätten die Investoren mit der Einrichtung des Parks ja lieber jemanden betrauen sollen, der wusste, dass Neuschwanstein nicht in Hessen lag und auch nicht aus einer deutschen Vampirsaga stammte, in der sich der dunkle König Ludwigula seinen Opfern als Schwan getarnt vom See her näherte, um sie dann bis auf den letzten Tropfen Blut auszusaugen. Und selbst Shaun hätte, obwohl er nur Kellner war, gewusst, dass „Vater Rhein“ kein Gott aus dem Nibelungenlied war, sondern ein Fluss.

Egal! Nicht Shauns Problem! Wobei, irgendwie dann doch schon. Denn weil der Park floppte, blieb auch die Taverne leer. Shauns Vater und Chef war da weniger gelassen. Er wünschte dem Bürgermeister, der das Desaster zugelassen hatte, weil „dringend mal modernisiert werden musste“, Tag für Tag die Pest an den Hals. Sogar von Auftragskillern war schon die Rede gewesen. Shaun zuckte bei solchen Gerüchten nur die Achseln und reichte den Tee. So

KEINE ZEUGEN! DAS WICHTIGSTE GESETZ DER BRANCHE

wie dem Herrn, der jetzt auf dem Eckbänkchen am Tresen hockte und für den er eine Tasse mit seinem gebrauchten Wischlappen notdürftig poliert hatte. Er wandte den Kopf und sah nach den zwei Vögeln im Bankerlook, die noch immer tranken und gerade dabei waren, die vierte Flasche „Chardonnay“ zu leeren.



„Was gibt's'n hier noch, außer dem laschen Gesöff?“, krakeelte es in schauerhaftem Englisch aus der Zigarrenrauchwolke heraus, untermalt von einem vernehmlichen Rülpsen. „Mal was für richtige Männer, du Inselaffe, hihhi.“ Shaun schob den Trinkern ein Blatt hin, das die einzigen beiden Cocktails benannte, die er mixen konnte. Wenn er denn die Zutaten dafür da hatte.

„»Sex on the bitch«, neeeee, das pack ich jetzt nicht“, tönte es aus der Zigarrenrauchwolke. „Zweimal »Death in the afternoon«, Herr Oberförster! Hihihiiii!“ Shaun nickte ergeben. Dass der Herr mit dem blassen Gesicht und der weißen Lilie im Revers ebenfalls aufhorchte, hatte niemand bemerkt.

„Oha! Da fällt mir doch beinahe der Teebeutel aus der Hand. Death in the afternoon? Die vereinbarte Tatzeit? Woher weiß dieser alkoholisierte Mensch davon? Ist er etwa mein Auftraggeber? Der sich, als Trunkenbold getarnt, mit am Tatort aufhält? Um meine Arbeit zu überwachen?“

„Das wäre aber leichtsinnig. Keine Zeugen. So lautet das wichtigste Gesetz in meiner Branche. Und da ich grundsätzlich nur gegen Vorkasse arbeite ...“

„Nein. So dumm kann kein Klient sein, der ja nicht irgendeinen dahergelaufenen Kleinstadtmörder, sondern einen Profi wie mich beauftragt hat. Und wozu hätte er sich überhaupt erst die Mühe mit der Tarnung des Auftrages machen sollen, wenn er ohnehin vorhatte, sich mir zu erkennen zu geben? Nein, nein, nein! Aber dann muss der Betrunkene dort drüben von ihm entsandt worden sein. Aber wieso?“

„Egal! Das finde ich schon noch heraus. So, wie ich es geschafft habe, anhand zweier als Artikelnummern getarnter Zahlenreihen, die mein Auftrag enthielt, den korrekten Zielort zu ermitteln: In Wahrheit waren diese Zahlen ja die Angaben zum Längen- und Breitengrad dieser schäbigen Taverne.“

„Der alte Mann und das Meer“, lautete ein weiterer Hinweis des Auftrags. Als Artikelbezeichnung getarnt. Passte auch gleich. Ich habe recherchiert, dass der Besitzer der Taverne bereits 64 Jahre alt ist. Um das Meer muss ich mich allerdings noch kümmern. Bedeutete es,



dass ich die Leiche im nächstbesten Meer zu entsorgen hatte, im Atlantik? Der zweite Hinweis ‚Death in the afternoon‘ bedurfte wohl keiner weiteren Auslegung: Ich sollte mein Opfer am Nachmittag töten.
„Aber womöglich war ich ein wenig voreilig, und meine

Zielperson ist gar nicht der Besitzer der Weintaverne, sondern einer der Gäste. Wie sonst wäre es erklärbar, dass der Betrunkene von der vereinbarten Tatzeit weiß? Weil er mein Opfer ist? Wirklich sehr umsichtig von meinem Auftraggeber, ihn entsprechend zu instru-



ieren, damit auf jeden Fall gleich der Richtige sein Leben aushaucht. Ich schätze Menschen, die mitdenken.“

Shaun zapfte unauffällig zwei schale Bier in die be-

nutzten Weingläser, garnierte sie mit je einer vertrockneten Zitronenscheibe, schob die Mixturen über den Tresen und grinste verschlagen. Diese beiden Deutschen merkten ohnehin nichts mehr. Die würden auch Abwasser runterkippen.

Zwei Hände lösten sich aus der Zigarrenrauchwolke und griffen nach den neuen Drinks. Shaun hörte es glucksen und dann wieder rülpsen. erinnerte ihn an die Geräusche in den Fahrgeschäften im Pleitepark. Liefen einen Monat lang, dann blieben die Gäste aus. Der Fusel, die fettigen Schnitzel und die hohen Drehzahlen der Karussells passten nicht zusammen. Vor der Presse hatten die Investoren etwas von „deutscher Spitzentechnik“ und „ausländischen Inkompatibilitäten“ gefaselt. Darüber hatte Shaun nur den Kopf geschüttelt. Als ob es irgendwo ein Land geben würde, dessen Bewohner Vergnügen dabei empfinden, in der Achterbahn vom Hintermann mit kaum anverdauten Schnitzelbrocken angespuckt zu werden.

„Na, Ernstl, gneehm ... *hicks* ... packma noch so a Pfütz'n? Hihihiiii!“

* * *

„Ernstl? Habe ich richtig gehört? Ist das etwa der Name des anderen Trunkenboldes? Laut meines Auftrages heißt mein Opfer nämlich auch Ernst. Ernest, um das Gebrabbel des Alkoholisierten, der die Tatzeit kennt, zu präzisieren.

Das verwirrt mich jetzt. Sehr. Gebucht war nämlich ein Einzelmord. Aber wie soll ich nun wissen, welche der zwei Drosseln über die Klinge springen soll? Oder handelt es sich bei beiden um Vasallen meines Auftragge-

bers, die mich zum richtigen Opfer leiten sollen? Wer könnte dann das Ziel sein? Der Kellner? Oder doch der alte Mann, dem diese Taverne gehört? Schwierig. Gut, dass ich den Auftrag dabei habe. Ich sehe besser noch mal nach.



erdammt! So etwas ist mir ja noch nie passiert! Das ist gar nicht mein Auftrag. Das ist tatsächlich eine Quittung. Die aus dem Buchladen neulich, in dem ich mir ein wenig die Zeit vertrieben hatte. Auch Killer müssen ja mal ausspannen, wissen Sie. Ich kam ins Gespräch mit der Buchhändlerin. Eine feine Dame mit Brille und Pagenfrisur, sehr belesen und sehr eloquent. Sie schwärmte mir von ihrem Lieblingsautor vor, setzte mich ins Bild über Leben und Wirken und schwatzte mir dessen berühmte Novelle auf: ‚Der alte Mann und das Meer‘. Den Essay ‚Death in the afternoon‘, den sie zufällig auch da hatte, ließ ich mir ebenfalls einpacken. Die Arbeitsmoral dieses Ernest Hemingway hatte es mir angetan. Angeblich soll es ihm gelungen sein, in beiden Weltkriegen über hundert Soldaten zu töten. Eine schöne Bilanz für einen Schriftsteller, nicht wahr? Von dem kann ich sicher noch was lernen. Aber nicht jetzt. „Es tut mir leid. Bitte glauben Sie mir, es ist mir schreck-

lich peinlich, dass ich offenbar meinen Auftrag verbummelt habe. Schließlich haben Sie sich schon so darauf gefreut, mir bei der Arbeit zuzusehen.

Doch keine Sorge, Sie sollen auf Ihre Kosten kommen. Ich werde improvisieren. Ein wenig Übung schadet auch in meiner Branche nicht. Mal sehen, was ich hier tun kann. Lassen wir die beiden betrunkenen Hunnen vom Kontinent noch ihre Plörre austrinken, dann geht es los. Der Kellner ist nirgends zu sehen, anscheinend hat er sich zurückgezogen. Das wäre sein Glück. Sie erinnern sich: keine Zeugen.“

GEBUCHT WAR EIN EINZELMORD. WELCHES IST JETZT DAS RICHTIGE OPFER?

he Figur des haarigen Herrn der Finsternis jetzt zwei männliche Tote in eleganten Anzügen in ihren Fängen. Buchstäblich wie vom Teufel geholt. Die Nachbildungen sind so perfekt, fast möchte man meinen, der alte Mortimer habe sie von einem Auftragskiller bezogen ...“

Aus einem Artikel auf der Titelseite der „Cotswold Times“: „Schon mussten wir befürchten, dass in unserem schönen Dorf die Besucher ausbleiben. Der Rheingau-Park floppete. Aber nun haben wir eine neue Attraktion! Das ‚Satans Vine‘ hat nach der kürzlich erfolgten Blitzrenovierung seine Türen wieder geöffnet. Und es ist spannender als je zuvor. Besuchen Sie die Taverne noch heute! Bewundern Sie das Ambiente! Lassen Sie sich vom alten Mortimer den ‚Höllensflur‘ zeigen!



Lirot & Schlueter produzieren seit 2012 mit dem Hessischen Rundfunk den Online-Krimi („Der Mörder darf kein Finne sein“) und haben sich auf Kriminalstories („Mit Schirm, Charme und Pistole“) spezialisiert.

„DAS IST MEIN REMBRANDT“

Die besten Geschichten werden am Küchentisch erzählt. So auch bei Gian-Battista von Tscharner. In der Küche des Schlosses der alten Graubündner Patrizierfamilie in Reichenau am Zusammenfluss von Vorder- und Hinterrhein sind Trockenfleisch und Schwarzbrot aufgeschnitten. Das Glas Pinot gris ist eingeschickt.

■ von Stefan Keller, Fotos: Michael Würtenberg



Von Tscharner öffnet seine Hand, in der ein Glöcklein zum Vorschein kommt. „Eine Requisite aus dem Film ‚Jenatsch‘ des Regisseurs Daniel Schmidt“, erklärt er, wischt mit dem Handrücken einige Tropfen des weißen Pinots aus dem wildwachsenden Bart. „Die Schelle hatte zum Kleid des Mörders von Jürg Jenatsch gehört, der 1639 im Wirtshaus ‚Staubiges Hütli‘ mit der Axt er-



Die Erinnerung holt Gian-Battista von Tschärner ein, wenn er von seiner Zeit am Set des Films „Jenatsch“ zurückdenkt.

schlagen wurde. Noch im Fallen riss sie ihm Jenatsch vom Leib.“ Jener Jenatsch, der in der Zeit der Religionswirren, in einer Zeit blutiger Kämpfe um Glauben, politischen Einfluss und Besitz, auf der Seite der Widersacher der Vorfahren von Tschärners stand. „Ein mystischer Film“, erinnert er sich, und zu diesem Gefühl trug auch das Schicksal der Regieassistentin Martha Galwin bei, die auf der Fahrt zur Feier nach Abschluss der Dreharbei-

ten tödlich verunglückte. In ihrer Hand hielt sie ... das Glöcklein des Mörders, das man von Tschärner als Andenken überließ. Der Hausherr gießt Wein nach. Es ist, als habe das Glöcklein auch heute noch nichts von seiner magischen Kraft verloren. Die Erinnerung an Galwin hat ihn eingeholt, auch die an den vor zehn Jahren verstorbenen Regisseur des Films, Daniel Schmidt. An die Zeit vor 30 Jahren, als er das Erbe der zwei Jahre zuvor

verstorbenen Mutter antrat, die Geburt des Stammhalters Johann-Baptista erwartete. Es gab vieles zu ordnen und zu regeln, die Verwaltung der Liegenschaften, der Landwirtschafts- und Weinbaubetrieb, das Hotel der Familie und die Erhaltung der Schlossanlage, alles lastete auf seinen Schultern.

„Daniel, ein Freund der Familie, machte auf dem Weg in das heimliche Flims immer in Reichenau Halt. Wir saßen dann hier



Bereits vor 30 Jahren übernahm Gian-Baptista von Tscharner die Leitung des elterlichen Betriebs Schloss Reichenau. Heute tritt Sohn Johann-Baptista in seine Fußstapfen.

Du musst durch die Filmkamera fotografieren, erklärte der Regisseur. Mir stank das.

in der Küche zusammen. Seine kulinarischen Vorlieben waren bescheiden: Mit Hörnli und Gehacktem sowie einem Glas Blauburgunder konnte man ihn glücklich machen.“

Von Tscharner war schon damals begeisterter Fotograf, eine Leidenschaft, die er vom Vater, einem Pionier der Alpenfotografie, und der Mutter geerbt hatte. Schon mit sechs bekam er seine erste Kamera geschenkt; ein Stück aus dem Besitz der Großtante, mit ausziehbarem Balg. Seither hatte ihn das Fotografieren durchs Leben begleitet.

Schmidt, der Regisseur, liebte nicht nur den Roten des jungen Reichenauer Schlossherrn, es gefiel ihm auch, wie dieser fotografierte. So bot er ihm an, für den geplanten Film „Jenatsch“ die Standfotografien zu machen, mit denen der Film beworben werden sollte. „Dazu musst du gewissermaßen durch die Filmkamera fotografieren. Du stehst hinter ihr und lichtetest das ab, was gerade gefilmt wird“, hatte er ihm erläutert. „Mir stank das, weil damit keine eigene

Kreativität verbunden war“, erinnert von Tscharner sich. Vielmehr reizte es ihn, den Film nur zu begleiten und seine eigenen, spontanen Eindrücke festzuhalten. Dass viele Szenen nachts gedreht wurden, kam dem Winzer



Weinbau vor der Kulisse der Graubündner Alpen

entgegen, denn so kamen Hobby und Arbeit sich nicht in die Quere.

In den Monaten, die folgten, ließ von Tscharner keine Gelegenheit aus, bei den nächtlichen Drehs dabei zu sein. Zwischen zwei- und dreitausend Aufnahmen entstanden so. „Ich bildete das ab, was mein Auge sah. Vieles davon erwies sich später als unbrauchbar, anderes konnte die besondere Stimmung vor Ort wiedergeben.“

Inzwischen hat auch Sohn Johann-Baptista die Küche betreten. Ihm obliegt heute die operative Leitung des Betriebs – neben dem Weingut gehören

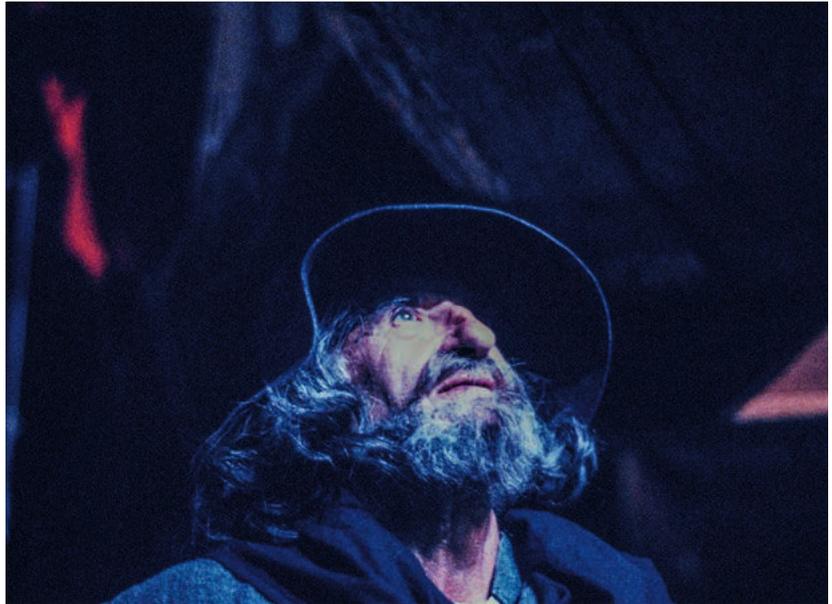
dazu die Schlossanlage aus dem 17. Jahrhundert mit ihren 77 Räumen und das Hotel. Das Erbe teilt Johann-Baptista mit den zwei älteren Schwestern Marina und Francesca. „Hast du Casanova schon die Weine gebracht?“, will der Vater wissen, „die haben gestern bestellt und brauchen sie heute für ein Bankett.“

Johann-Baptista hat an der Hochschule von Wädenswil Lebensmittel- und Getränketechnologie studiert und sich in Übersee weitergebildet. Der Betrieb der Familie ist ein komplexes Geschäft. Gut fünf Hektar Weinberge sind auf ein

Dutzend Lagen in den rheinabwärts gelegenen Gemeinden Felsberg, Chur, Maienfeld und Jenins verstreut und mit 16 verschiedenen Rebsorten bestockt. Der Schwerpunkt liegt, wie überall in Graubünden, auf dem Pinot noir, aber auf Reichenau hat man die Fühler schon früh nach anderen Sorten ausgestreckt. 1976, als Gian-Battista seine ersten Weine kelterte, standen hier neben dem roten Burgunder nur etwas Müller-Thurgau und Grauburgunder im Ertrag, auch gab es ein wenig Gewürztraminer, Completer und Freisamer. Heute zählt man im Kanton sage und schreibe 47 Rebsorten, eine



Ungewohnte Farben, starke Körnigkeit, künstlerisch eingesetzte Unschärfe, dafür aber unendlich viel Stimmung – Fotografie am Filmset vor 30 Jahren.



Entwicklung, die 1993 begann, als der Bund die Sortenbestimmungen lockerte, und die von Tscherner an vorderster Front mitgestaltete. Heute wird bereits ein Viertel der Bündner Gesamtproduktion aus weißen Sorten gekeltert.

Anni“, schallt Gian-Battistas sonore Stimme durch die Küche, „hat’s noch Kartoffeln in der Küche oder soll ich aus dem Keller welche hochbringen? Wir wollen einen Roten trinken und etwas essen dazu.“ Von Tscherner erhebt sich schwer vom Küchentisch, verzieht das Gesicht, weil ihn der Rücken schmerzt und die Schulter sticht; es zwickt und zwackt überall – der Mann hat sich in seinem Leben nicht geschont. „Und du“, blafft er Hündin Zitta an, die unter dem Küchentisch hervorschnellt, weil sie glaubt, dass der Meister sie ins Freie führen will, „du machst Platz! Zitta, Platz!“

„Komm, ich will dir die Bilder zeigen, die vor dreißig Jahren entstanden sind.“ Im weitläufigen Korridor eines Seitenflügels hat von Tscherner eine Auswahl der Fotos aufgehängt: Groß- und Kleinformatiges, Aufnahmen von Schauspielern, aber auch von Menschen aus seiner Umgebung, die als Komparsen engagiert wa-



**Ich erhöhte die Empfindlichkeit
der Filme um das Vierfache**

ren. Zu jeder Person weiß von Tscharner eine Geschichte zu erzählen. Ein wenig staunt er über sich selbst – an was er sich alles zu erinnern vermag. „Das hier ist mein Rembrandt“, sinniert er, als wir vor einem Porträt einer jun-

gen Frau im schwarzen Kleid mit weißem Kopftuch stehen, das an Frauenbilder aus Flandern erinnert. „Ich musste während den Dreharbeiten ohne Blitz arbeiten, und so erhöhte ich die Empfindlichkeit der Diafilme um das Vierfache.“ Dabei entstand eine Körnigkeit, die ihm den Bein-





Fotos: Michael Würtenberg, Gian-Battista von Tscharner

amen „Maler mit der Kamera“ eintrug.

Nach dem Gang durch die Schlossgalerie fahren wir mit dem Fahrstuhl ins Untergeschoss. Hier im Keller lagert ein Teil seiner „Biografie“, Flaschen, die von Tscharners vierzigjährige Tätigkeit als Kellermeister von Schloss Reichenau abbilden. Zielsicher packt er eine handbeschriftete Flasche, klemmt sie unter den Arm und vergisst auch nicht, das Körbchen Kartoffeln mitzunehmen.

Zurück in der Küche öffnet er seinen Kühlschrank und greift zu einem Teller mit frischer Rehleber; das Tier hat er erst gestern auf der Jagd erlegt. Die Kartoff-

felw würfelt er klein und brät sie mit viel Butter kross. Die Leber wird in feine Tranchen geschnitten und nur kurz angebraten, damit sie zart und saftig bleibt. „Das ist mein erster ‚Gian-Battista‘, ein 1984er“, erklärt er und gießt die Glaskelche voll.

Die Pinot-noir-Selektion stammt aus den Churer Parzellen Lochert und Waisenhaus, nur wenige Fässer gab es von ihr. „Tiefe Farbe, starker Charakter, große Mittelsüße, lange Lebensdauer“, so lautete der Plan. Die ersten Füllungen wurden noch händisch beschriftet, seit 2002 geschieht das per

Siebdruck. Es ist ein kompromissloser Wein, einer, der nicht nach rechts und nicht nach links schielt, ein Roter mit harter Schale und weichem Kern, seinem Schöpfer auf den Leib geschnitten.



Stefan Keller lebt und arbeitet als Journalist im schweizerischen Graubünden und in Wien. In der italienischen Valtellina macht er selbst Wein.

WEIN AM ZAPFHAHN

In den Ländern Südeuropas gehörten sie noch bis in die 1980er Jahre zum Alltag: Weinläden, in denen der Kunde sich seinen Weißen oder Roten aus großen Tanks in mitgebrachte Flaschen oder Karaffen abfüllen ließ. Da hierbei von Produktqualität und -sicherheit nur selten die Rede sein konnte, verschwanden diese Läden mit der Zeit – es wurde normal, fertig abgefüllte Weine in der Flasche zu kaufen. Im US-Bundesstaat Washington scheint man die Geschichte jetzt zurückdrehen zu wollen. Hier steht ein Gesetz zur Verabschiedung an, das den „offenen“ Weinverkauf aus dem Fass in so genannte vom Kunden mitgebrachte „growlers“, auf deutsch Brummbar, erlauben würde, was bis dato nur für Bier erlaubt war. Auch Weingüter könnten von dieser neuen Regelung betroffen sein, und einige von ihnen scheinen sich, glaubt man einem Bericht von Associated Press vom Anfang dieses Jahres, auch schon auf diese „ökologische“ Verkaufsform zu freuen. Immerhin, so die Chefin der regionalen Recycling-Behörde, erlauben die „growlers“ eine deutliche Verringerung des Abfalls aus Glas, Korken, Aluminium und Papieretiketten. Ob dieser „ökologische“ Aspekt tatsächlich ausschlagge-

bend für die Gesetzesinitiative war oder nicht vielmehr die Notwendigkeit, Wein auch zu niedrigeren als den traditionell hohen Preisen des amerikanischen Marktes abgeben zu müssen, wird die zukünftige Preisentwicklung zeigen. Ob diese Schummelei auch einer der Gründe dafür ist, dass die Briten aktuell wieder weniger Wein, dafür aber mehr Bier trinken?

TEURES LEERGUT

Würden Sie Weine kaufen, die 300, 400 Euro und mehr kosten – pro Flasche? Die wenigsten Weinfreunde würden das bejahen, sei es, weil ihre finanziellen Mittel es nicht erlauben, sei es, weil sie das für Verschwendung hielten. In China ist man bereit, solche Summen auszugeben, nicht nur für Wein, sondern sogar für leere Weinflaschen. Nun gut, es sind nicht beliebige Flaschen, frisch aus der Glasfabrik, für die solche Summen ausgerufen werden, sondern ausge-trunkene von besonders begehrten, teuren Weinen. Das Leergut wird dann mit billigem Fusel gefüllt, mit nachgemachten Etiketten beklebt und zum Vielfachen der „Investitionssumme“ an naive Sammler verkauft. Alles Fake also, dieser Tage. Fake News, Fake Wahlen, Fake Präsidenten, Fake Menschenmengen ... Dabei ist das Phänomen der gefälsch-

ten Weine beileibe nicht auf China beschränkt, auch wenn einige Experten schätzen, dort sei inzwischen jede fünfte verkaufte Flasche ein Fake. Große Mengen Fälschungen wurden im vergangenen Jahr auch in Italien gefunden. Die Behörden konfiszierten eine Ladung mit 9.000 Flaschen angeblichen Moët-&-Chandon-Champagners und fanden dazu gleich noch einen Vorrat von 40.000 falschen Etiketten des bekannten Pricklers. Einige Châteaux schützen sich bereits gegen solche Fälschungen. Sie gravieren ihren Namen in den Flaschenboden oder versiegeln den Korken mit fälschungssicheren Banderolen, die beim Öffnen der Flasche unwiederbringlich zerstört werden.

ROYALER PRICKLER

Starregisseur Francis Ford Coppola macht's schon seit langem, Sting auch, bei Angelina Jolie und Brad Pitt hat es nicht lange gehalten, Gérard Depardieu einen schlechten Ruf eingebracht, Günther Jauch bewies dabei Familiensinn und Gianna Nannini ihre Verbundenheit mit der Tradition. Jetzt macht's auch die Queen, die gerade – viel-

leicht in weiser Vorausschau, weil Champagner nach dem Brexit deutlich teurer werden könnte – Presseberichten zufolge ihren eigenen Schaumwein auf den Markt brachte. Windsor Great Park heißt der „bubbly“, und die Trauben für den Wein stammen von den royalen Weinbergen von Windsor Castle. Hier hatte schon Heinrich II. Plantagenet, Ehemann der französischen „Weinkönigin“ Eleonore von Aquitanien, im 12. Jahrhundert Trauben kultiviert und Wein aus ihnen gekeltert. Anscheinend wurde das neue Geschäftsmodell der Queen von langer Hand vorbereitet, denn bereits seit fünf Jahren wurden die Hänge im royalen Park von Windsor mit Chardonnay, Pinot noir und Pinot meunier bestockt. Immerhin folgen die Royals damit einem aktuellen Trend, denn die britische Schaumweinindus-



Fotos: dpa-Report, Eckhard Supp



Kaliforniens Weinbau mit seiner intensiven Bewässerung aus Tiefbrunnen, trägt zur Verknappung der Wasservorräte bei.

trie ist in den letzten Jahren rapide gewachsen: man schätzt ihren aktuellen Gesamtumsatz auf 100 Millionen britische Pfund.

RETTUNG VOR DEM KLIMA

Kaliforniens Rebenforscher glauben, mit der weitestgehenden Entschlüsselung des Genoms der weltweit populären Rotweinsorte Cabernet Sauvignon einen wichtigen Beitrag zur Züchtung neuer Sorten und zur notwendigen Anpassung existierender an die drohende Klimakatastrophe geleistet zu haben. Eine erste „Skizze“ des Genoms existiert laut einer Veröffentlichung in mehreren angelsächsischen Publikationen bereits, und die Forscher der University of California Davis, die mit diesem

Ergebnis jetzt an die Öffentlichkeit gegangen sind, hoffen, die noch fehlenden 19 Chromosomen bald entschlüsselt zu haben.

Mithilfe der Genanalyse und der Entschlüsselung der DNA wollen die Kalifornier sowohl den Mechanismus der Bildung bestimmter Aromen und Geschmacksnoten erforschen – um ihn reproduzieren zu können – als auch Varianten aktueller Rebsorten züchten, die dann besser an den Klimawandel und den in seinem Zuge erwarteten, wachsenden Wassermangel angepasst sein sollen.

Die komplette Analyse der Cabernet-DNA soll noch etwa zwei Jahre dauern; für die Zeit danach prognostizieren die Forscher aufgrund der jetzt gemachten Erfahrung schnellere und kostengünstigere Analysen

vieler weiterer Rebsorten. An der Universität von Davis wurde bereits in den 1990er Jahren mithilfe von Genmarkern herausgefunden, dass Cabernet Sauvignon eine Kreuzung aus Cabernet franc und Sauvignon blanc ist.

WASSERKRIEG IN PASO ROBLES

Bewässerungsanlagen im kalifornischen Anbaugebiet von Paso Robles sorgen derzeit für gerichtliche Auseinandersetzungen, deren Schärfe verdeutlicht, wie ernst der Kampf um das kostbare Nass in der Landwirtschaft der westlichen USA inzwischen geworden ist. Wie winespectator.com berichtet, wurden bereits im vergangenen Jahr unter anderen zwei Weingüter angeklagt, mit ihren tiefen Brunnen

Raubbau am Grundwasser getrieben und die immer wieder auftretenden Dürreperioden dadurch verschärft zu haben. Auf der Anklagebank sitzt auch die Bezirksregierung des San Luis Obispo County, die beschuldigt wird, die Genehmigung für diese Brunnen unter Verletzung der kalifornischen Umweltgesetze erteilt zu haben.

Die Kritik an den Bewässerungsanlagen richtet sich vor allem gegen Brunnenbohrungen, die mit bis zu 500 Metern Tiefe normale landwirtschaftliche Brunnen um das Achtfache und mehr übertreffen. Intensive Bewässerung mit dem Wasser aus Tiefbrunnen gehört in weiten Strecken vor allem des kalifornischen Central Valley zu den Bedingungen für die intensiv betriebene Landwirtschaft, hat aber auch mancherorts schon zu Bodenabsenkungen von bis zu 30 Metern geführt.

Tier im Wein

von Thomas A. Vilgis

So gepanscht ist Wein – und wir haben keine Ahnung davon“, titelte die Zeitschrift „Stern“ kürzlich, und so mancher verwirrte Weinfreund dürfte seinen Schluck Riesling oder Bordeaux bei der Lektüre vor Schreck gleich wieder ausgespuckt haben. Die Behauptung des „Stern“: Weine, vor allem „Billig-Weine“ aus dem Supermarkt, enthielten nicht gekennzeichnete tierische Produkte, auf die manch einer allergisch reagiere. Mit Eiern, Milch, Milchprodukten oder Gelatine würden diese Weine behandelt – ein Graus für Veganer und manch anderen Anhänger gesundheitsorientierter Ernährungsphilosophien.

Tatsache ist, dass die heutige Weinbereitung sich einer Vielzahl von Kellertechniken und Technologien bedient. Die Anwendung dieser teils uralten, teils erst in den letzten Jahrzehnten entwickelten Methoden dient vor allem dazu, Weine stabil und haltbar zu machen. Dabei gilt das Hauptaugenmerk dem Klären, d. h. der Entfernung von Trubstoffen, die generell unerwünscht sind. Das hat nicht nur etwas mit der Optik zu tun, denn Proteine, Phenole, Polyphenole und Farbstoffe (Anthocyane) verändern die Langzeitstabilität von Weinen: Werden sie nicht entfernt, besitzen die Weine keine oder eine nur eingeschränkte Lagerfähigkeit – mit der Zeit wären unkontrollierte Farb-, Geruchs- oder Geschmacksveränderungen die Folge. Dabei erweist sich der Einsatz von tierischen Proteinen, vor allem von Gelatine und Eiweiß, als besonders effektiv beim Binden eventuell vorhandener Trubstoffe, ganz so, wie Hackfleisch in der Küche zum Klären von Consommées und Fonds eingesetzt wird. Das liegt vor allem daran, dass Proteine aufgrund ihrer wasserlöslichen, hydrophilen (polaren und elektrisch geladenen) und hydrophoben, meist alkohollöslichen Aminosäuren, hohes Bindungspotenzial besitzen. Trubstoffe binden sich an sie, vernetzen sie und fallen dann als schwere Verbindungen aus. Vor allem von Weinen mit bitter schmeckenden und stark adstringierenden Polyphenolen (Tanninen) werden diese Prozesse gefördert.

Dass dabei Protein nicht gleich Protein ist, geht in plakativen Artikeln wie dem zitierten natürlich unter – in der Politik würde man diese Art der polemischen und

pauschalisierenden Vereinfachung als Populismus brandmarken. So zeigt sich beispielsweise bei der Bindung auch kleinster, Nanometer großer Schwebstoffe ein klarer Vorteil von Milch- und Eiweißproteinen, während pflanzliche Proteine (z. B. Erbsen- und Sojaproteine) aufgrund verminderter Netzwerk-bildungseigenschaften nur ungenügend klären. Die leicht überschüssig positiv geladene Gelatine wiederum verbindet sich mit Proteinresten aus der Traube und bindet mit ihren polaren Aminosäuren besonders gut die Tannine – die Adstringenz von Rotweinen wird erträglich. Da die entstehenden Proteinaggregate bei diesem so genannten „Fällen“ der Polyphenole auch Anthocyane binden, wird der Wein gleichzeitig farbstabil. Um auch die letzten Befürchtungen von Allergikern auszuräumen, wird seit Kurzem auch mit aus Traubenkernen extrahierten, allergenarmen Proteinen experimentiert. Erste Versuche zeigten vielversprechende Resultate.

Natürlich haben all diese Methoden des Klärens des Weins nichts mit „Panschen“, dem Vermischen eines Weines mit minderwertigen Produkten, zu tun, wie es der Titel des „Stern“-Artikels unterstellt. Denn die über Proteine „abgezogenen“ Weine sind nach der Prozedur proteinfrei. Die Proteine sind also keine Zusatzstoffe, da sie nach erfolgter Klärung selbst mit den aktuellen, extrem präzisen Analysetechniken nicht mehr nachweisbar sind. Man darf heute getrost davon ausgehen, dass etwas, das nicht nachweisbar ist, auch nicht mehr vorhanden ist, und was nicht vorhanden ist, löst auch keine allergischen Reaktionen aus. Etwas anderes zu unterstellen, wie es der „Stern“-Artikel tut, ist Hokusfokus.

Angesichts vieler dieser überzogenen und selbstgefälligen Veröffentlichungen und Diskussionen sollte man vielleicht immer daran denken: Der im Wein enthaltene Alkohol, sprich das Nervengift Ethanol kann gesundheitlich negative, manchmal gar tödliche Reaktionen im Körper auslösen und bei regelmäßiger Überdosis die Sinne trüben. Das kann vor allem beim Verfassen von Artikeln über die Weinbereitung hinderlich sein. Leider erheischt, wer solche Banalitäten in Erinnerung ruft, im Allgemeinen weder Aufmerksamkeit noch Beifall.

Ausgeschwurbelt

von Carsten M. Stammen

Kommt Ihnen so etwas bekannt vor? „Durstlöschende Vitalität und belebend wirkende wildherbe Aromatik: Das knackig-frische Feuerwerk beginnt im Bouquet mit Nuancen von Zitrusfrüchten und Mandarinschalen. Am Gaumen knistern Aromen von saftigen Orangen und frisch-frechen Limonen. Vitalisierend wie ein Tango! Der argentinische Weißwein beweist ebenso zu gebratenem Fisch oder Hühnchen-Geschnetzeltem Rhythmus-Gefühl.“ Frisch-freche Limonen, die knistern? Party im Mund? Geflügel, das zu südamerikanischer Musik im Takt wippt?

Oder haben Sie vielleicht das hier schon mal gelesen: „Der Gaumenauftritt erinnert in seiner Stilsicherheit an die ikonenhafte Grace Kelly, in einem großen Spannungsbogen von hoher innerer Vibranz, der seine Grundschwingung aus der schier unglaublichen Komplexität des in Süße kulminierenden Extrakts erfährt und der seinen Rhythmus aus der Euphonie der Taktgeber zieht, gleitet dieser vor Frische strotzende, eminent elegante und Geduld fordernde Schwergewichtler in ein Finale von epischer Länge ...“?

Möglicherweise verstehen die Verfasser solcher Weinbeschreibungen ihre Sätze wirklich. Denn dass sich außer ihnen jemand beim Lesen vorstellen könnte, wie der beschriebene Wein schmeckt oder schmecken soll, ist kaum zu erwarten. Es sind vielleicht extreme, aber absolut authentische Beispiele für Weingeschwurbel: pompöse Weinbeschreibungen, die beeindrucken sollen, aber bei näherem Hinsehen wenig Sinnhaftes enthalten. Die mehr verwirren als nützen. Was diese Beschreibungen aussagen wollen, muss sich der Leser mühsam aus dem Formulierungsdschungel herausklauben.

In den meisten Fällen folgt Weingeschwurbel einem von zwei Mechanismen der Textgestaltung: Wir nennen sie Krypto-Poesie und Buzzword-Bingo. Krypto-Poesie meint eine übertriebene Bildsprache mit opulenten Metaphern – blumige und schwülstige Wort- und Satzkonstruktionen, die jedoch inhaltlich

selten Sinn ergeben und manchmal geradezu bizarr wirken. Buzzword-Bingo bezeichnet einen Textstil, der sich (vermeintlicher) Fachbegriffe bedient. Dabei werden willkürlich Geruchs- und Geschmacksbezeichnungen, Aromen und Texturen ohne wirklichen Bezug zueinander verknüpft – es entsteht eine nur scheinbar fundierte Beschreibung, die nicht selten grobe sachliche Fehler aufweist.

In den zitierten Beschreibungen kommen beide Mechanismen zur Anwendung: die Krypto-Poesie in Bildern wie dem Knistern der Aromen – wie Papier, wie brennendes Holz? – und dem Tango oder auch, im zweiten Beispiel, mit der „ikonenhafte(n) Grace Kelly“ sowie mit Begriffen aus der Musik (Grundschwingung, Rhythmus, Euphonie, Taktgeber). Wie ein Feuerwerk „knackig-frisch“ sein kann, bleibt ebenso unerklärt wie die Feststellung, dass dieses „Feuerwerk“ letztlich nur „Nuancen“ hervorgebracht habe.

Buzzword-Bingo konzentriert sich in unseren Beispielen einmal auf das Paraphrasieren von Lebendigkeit („Vitalisierend“), wobei offen bleibt, inwiefern die „Vitalität“ „durstlöschend“ ist und weshalb „wildherbe Aromatik“ (was ist das?) „belebend“ wirkt, dann wieder auf das unreflektierte Aneinanderreihen von Textur- und Geschmacksempfindungen, wobei der Autor auch vor Wortschöpfungen („Vibranz“) nicht zurückschreckt.

In der Summe ist das viel Lärm um Nichts – jedenfalls um nicht viel. Wer Weine so beschreibt, dient weder dem Produkt, noch dem Leser, sondern allenfalls seinem eigenen Ego. Sinnvolle, nützliche Weinbeschreibungen sollten verständlich und nachvollziehbar, fachlich und sprachlich korrekt sein und die sensorischen Eigenschaften des Weins in klare Worte fassen. An was erinnert uns der Geruch? Ist er intensiv, vielschichtig? Wonach schmeckt der Wein? Wie ausgeprägt sind Süße, Säure, Tannine? Ist der Wein dünn, kräftig, spürt man den Alkohol? Klingt der Geschmack noch eine Weile nach? Weingeschwurbel ist das genaue Gegenteil einer solchen Beschreibung – deshalb ist es unseriös.

Nicht jeder mag sie, aber (fast) jeder braucht sie, die PR-Agenten. Wer sie nicht mag, nennt sie verächtlich PR-Fuzzis – für einen Profi eine nicht eben zärtliche Bezeichnung. Aber wie so oft im Leben ist Agent nicht gleich Agent. Es gibt die, die am besten weder in der Weinbranche tätig wären, noch überhaupt in der Öffentlichkeitsarbeit, und deren Kompetenz in Sachen Wein sich auf das Erkennen des farblichen Unterschieds von Rot- und Weißweinen beschränkt,

Krieg

für die jeder Discounter-Prosecco „natürlich lecker“ ist. Und es gibt die Profis, die Verbindlichen, Verlässlichen, Kompetenten, die, mit denen sowohl ihre Kunden als auch ihre Ansprechpartner in der Presse und im Handel gerne zusammenarbeiten.

Die beiden Protagonisten dieses Krieges der Nasen gehören ohne Frage zu letzterer Gruppe von Öffentlichkeitsarbeitern: Barbara Wanner, der polyglotte Wirbelwind aus Karlsruhe, die sich schon vor fast 25 Jahren mit der Agentur Organize Communications selbstständig machte, und Jan Christoph Koch, der geborene Ruhrpottler, dem man allerdings ohne die Spur eines Zweifels den Hanseaten abnehmen wür-



Der weiße Faithful Hound 2014 vom südafrikanischen Weingut Mulderbosch in Stellenbosch ist ein Verschnitt aus Sémillon und Sauvignon blanc. Die Sémillon-Trauben stammen aus Franschhoek, der Sauvignon-blanc-Anteil aus dem Weinbaugebiet Elgin. Der Jahrgang 2014 war einer der Top-Ten-Weißer in unseren jüngsten Verkostungen und bietet „viel Wein für’s Geld“.



Die Verkostung

Der Wein strahlt in schönem Goldgelb mit dezemtem Grün, besitzt mittlere Viskosität. In der Nase präsentiert er sich voll, mit reifer und exotischer Frucht, etwa auf den Punkt gereifter Ananas, aber auch mit kräuterigen und Holznoten. Der erste Gedanke geht in Richtung weißer Burgunder. Am Gaumen überzeugt die gut integrierte Säure, der Wein besitzt Kraft und Nachdruck, und der Alkohol ist definitiv präsent. Dennoch versprüht der Wein Finesse, Frische und Charme. Im Glas verschwinden die buttrigen Aromen, die Spuren des Holzausbaus; er wird immer floraler, zeigt Stachelbeeraromen und erinnert schließlich an die ersten weißen Bordeaux, die ich in Arcachon auf der Düne zu Austern getrunken habe. Es ist kein großer, aber ein sehr ausgewogener Wein.



Die Verkostung

Der Wein zeigt mittleres Strohgelb, ist in der Nase reif, aber nicht aufdringlich. Im Mund gibt er sich weich, gefällig, mit einem Hauch von Süße, gut eingebundenen Holznoten und eleganter Säure. Er gefällt bis zum Abgang. Mein Tipp geht auf Vignier, vielleicht von der Rhône. Oder stammt er doch aus dem Burgund? Es ist ein „warmer“ Weißwein für die kältere Jahreszeit, ein guter Grund, bei weiß nicht nur an deutsche Weine zu denken. Trotz der gewissen Opulenz ist er elegant, definitiv kein Wein für Menschen, die bei Weißwein nur an Sommer und Terrasse denken. Ich würde ihn gerne zum Kalbsschnitzel trinken, vielleicht auch zur Bouillabaisse.

Fotos: Eckhard Supp

de und der vor einigen Jahren mit zwei Kolleginnen die Hamburger Agentur ff.k gründete. Dass beide hohe Weinkompetenz besitzen, zeigen ihre Verkostungsnotizen, von denen sich selbst der eine oder andere Weinkritiker eine Scheibe abschneiden könnte.

Die im Württembergischen geborene Barbara „Babsi“ Wanner ließ sich in der Schweiz zur Hotel-Betriebswirtin ausbilden, wo sie auch ihre ersten Anstellungen fand. Nach einem Intermezzo bei der Werbe-

der Nasen

zentrale Badischer Wein machte sie sich 1993 selbstständig und arbeitete seitdem für unzählige Kunden in Gastronomie und Weinbau, unter ihnen Champagnerhäuser, regionale und nationale Weinbauverbände, Hotelketten und Glashütten. Mit ihrer Beschreibung unseres „Kriegsweins“ hat sie voll ins Schwarze getroffen: Obwohl sie zunächst an einen Burgunder glaubte, tippte sie schließlich auf den typischen weißen Bordeauxverschnitt aus Sémillion und Sauvignon blanc, auch wenn der in unserem Fall aus Südafrika kam.

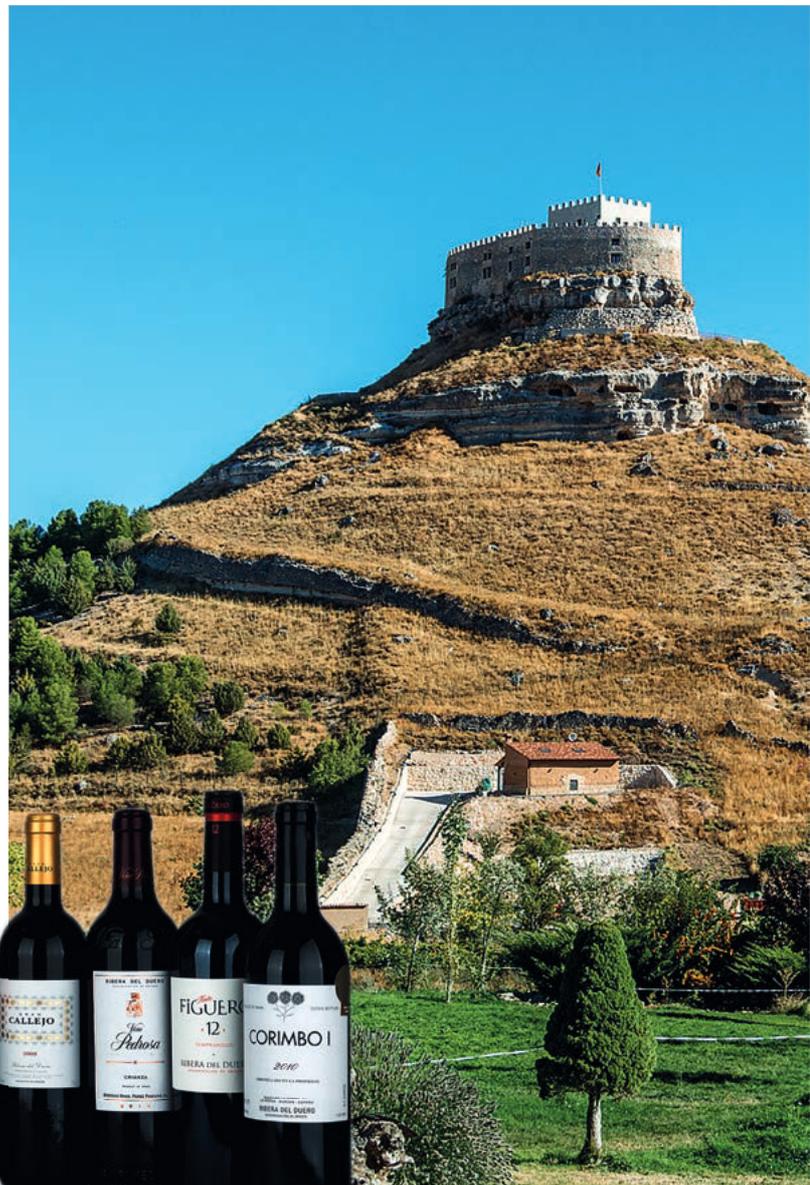
Jan Christoph Koch ließ sich nach dem Geschichts-, Journalismus- und Französischstudium in Gießen, Bordeaux und Hamburg in der Hansestadt nieder, wo er in einer der bekannteren PR-Agenturen erste Erfahrungen sammelte. 2010 entschloss er sich zusammen mit zwei Kolleginnen zum Schritt in die Selbstständigkeit und betreut seitdem ein Portfolio vor allem iberischer Weinbaukunden. Seine Verkostungsnotizen sind nicht weniger präzise als die von Barbara Wanner, aber deutlich „anlassbezogener“. Ihn interessiert nicht so sehr die Sortenzusammensetzung – hier tippt er daneben –, sondern vielmehr ein mögliches Pairing mit Speisen, wo sein Vorschlag umso gelungener ausfällt.

Ribera: Ikonen und der Rest

Wenn man vor ein, zwei Jahrzehnten junge Riberas kritisierte, dass sie zu reduktiv waren und unangenehm vegetale Aromen zeigten, erntete man bei Weinmachern, Weinbaufunktionären und auch vielen Weinkritikern im besten Falle nur verständnisloses Kopfschütteln. Inzwischen sehen die Weinmacher und sogar die offiziellen Vertreter des örtlichen Weinbauverbands die Sache entspannter. Klar, gibt man zu, das sei lange ein großes Problem gewesen. Aber inzwischen habe man gelernt, die Gärführung so zu verändern, dass das Phänomen kaum noch aufträte.

Die besten Ribera

- Alonso del Yerro** (Roa de Duero) – Ribera María Alonso del Yerro 2011
- Comenge** (Curiel de Duero) – Ribera Don Miguel Comenge Reserva 2011, Ribera Crianza 2013, Ribera Familia Comenge Reserva 2011
- Felix Callejo** (Sotillo De La Ribera) – Ribera Gran Callejo Gran Reserva 2009
- Martín Berdugo** (Aranda de Duero) – Ribera 2010
- Basconcillos** (Gumiel De Izán) – Ribera Viña Magna Crianza 2011
- La Horra** (La Horra) – Ribera Corimbo I 2010
- Milénico** (San Martín de Rubiales) – Ribera Valdepila 2012, Ribera Tempranillo 2012
- Pérez Pascuas** (Pedrosa de Duero) – Ribera Viña Pedrosa Crianza 2014
- García Figuero** (La Horra) – Ribera Tinto Figuero 12 Crianza 2014
- Ortega Fournier** (Berlangas De Roa) – Ribera Urban 2014
- Protos** (Peñañel) – Ribera Reserva 2011
- Dominio Atauta** (Morcuera) – Ribera 2013
- Paros de Mogar** (Valbuena de Duero) – Ribera 2014



Und nicht nur das! Die mehr als fünf Dutzend Weine, die wir im vergangenen Herbst im spektakulären Monumentalbau verkosten konnten, der seit einiger Zeit Heimat des Ribera-Kontrollrats ist, waren nicht nur zum größten Teil reintonig und fehlerfrei, sondern entfalteten auch überzeugende aromatische Vielschichtigkeit im Duft und gute geschmackliche Balance zwischen Dichte, Kraft einerseits, Eleganz, Tiefe und Ausdruck andererseits. Unter ihnen der bislang einzige Rote des Gebiets, dem wir das Attribut „Traumwein“ verliehen und der nicht den Namen „Vega Sicilia Único“ trug.

Damit sind wir aber auch bei der großen Schwäche der Weine dieser und vieler anderer spanischer Appellationen: Das Image der wenigen Kultweine, der Weinikonen, wird vom Verbraucher noch allzu oft nicht mit dem der Appellation assoziiert – ein Imagetransfer findet nicht oder kaum statt. Und noch ein Tipp für die Sammler unter den Weinfreunden: In zahlreichen Fällen sind die „normalen“ Jahrgangswine der Kellereien so gut, dass man sich getrost die teureren gereiften Reserva- oder Gran-Reserva-Qualitäten sparen, die Weine jung kaufen und selbst im Keller reifen lassen kann.



Fotos: Eckhard Supp

Stellenbosch mit seinen alten Häusern im kapholländischen Stil ist trotz der rasanten Entwicklung anderer Weinbaugebiete nach wie vor das Zentrum des südafrikanischen Weinbaus.



Fotos: Eckhard Supp

Ein Chenin kommt selten allein



Südafrikas Weine sind toll. Das weiß heute (fast) jeder. Aber die meisten denken dabei eher an Rotweine, was wohl auch daran liegt, dass die Weißen zum Ende des Apartheidregimes und mit Beginn der Öffnung der internationalen Märkte noch erhebliche qualitative Defizite aufzuarbeiten hatten.

Das Bild hat sich in den letzten zehn Jahren dramatisch gewandelt. „Schuld“ daran war vor allem das einstige „Schmuddelkind“ des südafrikanischen Weinbaus, der als Massensorte missverständliche Chenin blanc, hier traditionell „Steen“ genannt. Aus ihm kelterten die Winzer aus Stellenbosch, Paarl oder Wellington plötzlich trockene, vor Kraft strotzende, vielschichtige Weißweine, die selbst die Klassiker der Sorte aus dem französischen Loiretal in Vergleichsverkostungen hinter sich ließen. Am interessantesten gerieten dabei Weine, die aus lange vergessenen, uralten Rebstöcken gekeltert waren, auf deren Suche sich inzwischen zahlreiche Winzer vor allem eher „abgelegener“ Gegenden wie dem Swartland, Cederberg oder dem Breede River gemacht hatten.

Neben dem modischen Sauvignon blanc, der leider zu lange nach dem neuseeländischen Vorbild „getrimmt“ wurde und erst in jüngster Zeit Eigenständigkeit zeigt, bewiesen auch die französischen Klassiker Sémillon und Viognier ihr großes Potenzial. Und so kann man mit Fug und Recht prognostizieren, dass die „weißen Sterne“ Südafrikas in absehbarer Zeit das Niveau der hervorragenden Roten erreicht haben werden.

Zehn weiße Sterne



- Mullineux (Riebeeck Kasteel) – Swartland White 2014
- Boekenhoutskloof (Franschhoek) – Western Cape Chenin blanc Porcupine Ridge 2015
- Avondale (Paarl) – Paarl Chenin blanc Anima 2014, Paarl Cyclus 2013
- Cederberg (Clanwilliam) – Cederberg Chenin blanc 2015
- Mulderbosch (Stellenbosch) – Western Cape Faithful Hound white 2014, Western Cape Chenin blanc Steen op Hout 2015
- Raats family (Stellenbosch) – Stellenbosch Chenin blanc Old Vine 2014
- Blankbottle (Somerset West) – The White Bomb 2014
- Ormonde (Darling) – Darling Chenin blanc Chip off the Old Block 2015

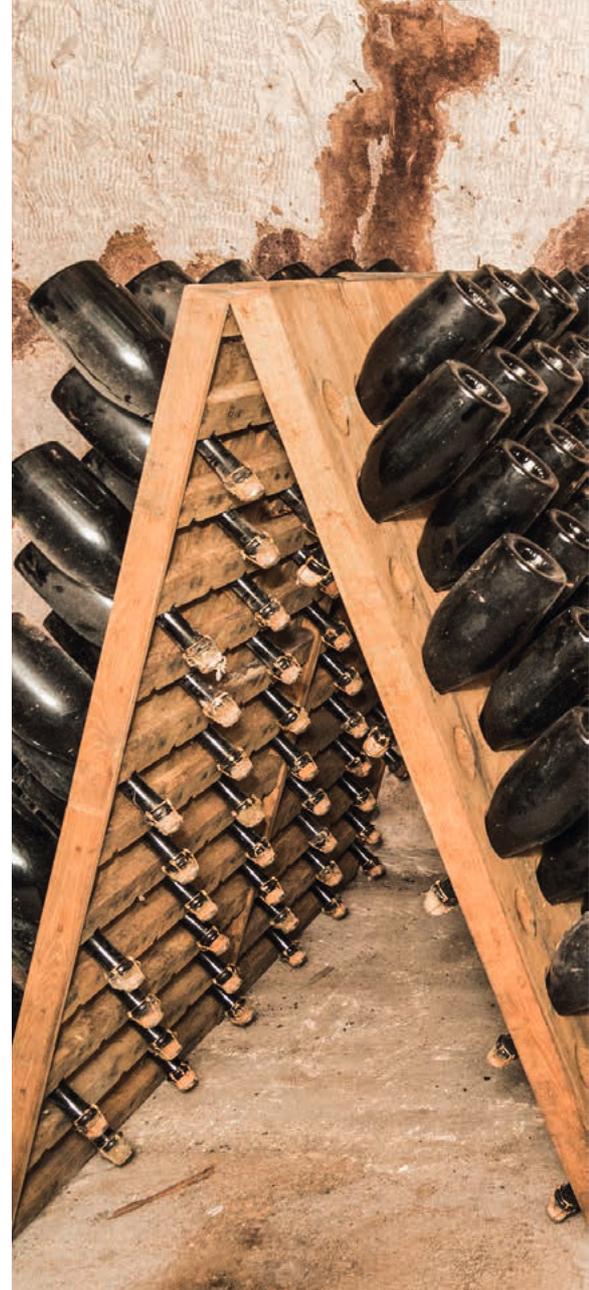
Alter schützt vor Klasse nicht

Er war 34 Jahre lang Kellermeister im bereits 1584 als (Rot)Weinkellerei gegründeten Champagnerhaus Gosset, dem ältesten der Region. Einen Posten, den vor ihm schon der Vater und der Großvater eingenommen hatten. Und dennoch hielt es der im vergangenen Jahr verstorbene Jean-Pierre Mareigner eher mit „jungen“, jedenfalls frisch degorgierten Weinen. Fand keinen Geschmack an längerem Lagern der einmal enthefteten Schaumweine, wie er enos bei einem Besuch verriet. Der Weinwelt hinterließ Mareigner eine Serie großartiger Prickler, deren beste unter dem Namen „Célébris“ auf den Markt kamen und noch kommen.

Célébris ist nicht ein Wein, sondern es sind derer drei, mal weiß, mal rosé, mal mit und mal ohne Jahrgangsangabe, allesamt in der Geschmacksstufe Extra Brut gefüllt, aber auch das war nicht immer so. Denn kürzlich bekamen wir einen Célébris Brut zur Verkostung, der nicht nur uralt – für einen Champagner – war, den Jahrgang 1988 trug, sondern der auch schon vor gut zwanzig Jahren degorgiert wurde. Von Kohlensäure war in der Flasche nur noch wenig zu spüren, aber der Wein ...! Eine Granate! Und dieses Urteil kam beileibe nicht nur von den Verkostungsprofis, die am Inhalt der Flasche nippen konnten, sondern auch von Weintrinkern, die man sich eher mit einem Glas Prosecco vorstellen könnte. Der Kork war auf Bleistiftstärke geschrumpft und die Agraffe leicht angerostet, Mousseux und Perlage glänzten durch Abwesenheit. Aber dafür waren Farbe, Duft und Geschmack noch von erstaunlicher Frische und Komplexität. So geht Schaumwein gereift!

Posthum sozusagen und ein wenig gegen seine eigene Überzeugung hat Jean-Pierre Mareigner damit den Beweis geführt, dass Champagner durchaus altern kann. Auch nach dem Degorgieren. Und wie! Vorausgesetzt natürlich, es handelt sich von Anfang an um ein großes Produkt. Merci, Monsieur Mareigner!

Champagne Gosset
69 rue Blondeau, 51160 Epernay
www.champagne-gosset.com



In den Kellern des Champagnerhauses Gosset, dem einstigen Château Malakoff, lagern noch viele Flaschen während der zweiten Gärung auf den klassischen Rüttelpulten.



Fotos: Eckhard Supp

Flüssige Träume



Das romantische Sulzfeld kann sich mit seinem Maustal einer der besten Silvanerlagen Frankens rühmen.



Fotos: Eckhard Supp

Zeit, Luft und Wärme



Weißweine müssen kalt getrunken werden! Weißweine müssen kalt getrunken werden? Nun, bei einigen Rebsorten und vor allem bei minderwertigen Weinen mag das stimmen. Aber es stimmt garantiert nicht bei den tollen Silvanern, die wir im Rahmen der diesjährigen enos-Challenges zu verkosten hatten.

Wollte man es überspitzt formulieren, könnte man sagen: Silvaner braucht Zeit (zum Reifen), Luft (um seine Aromen zu entfalten) und Wärme. Die besten und kräftigsten sollte man sogar dekantieren, wenn man den Prozess der Aromaentfaltung und des Anwärmens ein wenig beschleunigen will. 14 oder 15 Grad dürfen es, was die Temperatur betrifft, bei gutem Silvaner durchaus sein.

Denn Silvaner vereinen Frucht, Kraft und Struktur, ähnlich wie Chenin blanc, eine der besten weißen Rebsorten weltweit, oder Grüne Veltliner. Sicher fehlt ihnen etwas die Eleganz und Finesse der besten Rieslinge, und mit der Struktur und Festigkeit großer Rotweine können sie auch nicht mithalten. Dabei sind Silvaner exzellente Speisenbegleiter, wie die Sommelière und Gastronomin des Hamburger „Nil“, Elisabeth Füngers, regelmäßige Mitverkosterin bei unseren Challenges, nach den Proben anmerkte.

Das vielleicht Erfreulichste an diesen Proben, sieht man vom guten Gesamtniveau der eingereichten Weinmuster ab, war die Tatsache, dass sich diesmal viele Nicht-Franken traute, der Main-Phalanx die Stirn zu bieten. Aus Rheinhessen, Baden und der Pfalz stellten Winzer ihre Silvaner an, und einer von ihnen, ein Pfälzer, schaffte es sogar ins Gewinner-Trio. Zwei ausgezeichnete Rheinhessen rundeten das Bild ab, und vielleicht können sich in kommenden Jahren auch Badener, Württemberger oder Saale-Weine unter den Besten platzieren.

Die besten 2015er Silvaner

Die Sieger

Juliusspital (Würzburg) – Iphöfer Kronsberg QbA trocken
Weingut Stern (Hochstadt) – Pfalz Réserve QbA trocken
Bürgerspital (Würzburg) – Würzburger Stein Großes Gewächs,

In den Top Ten

Weingut Max Müller I (Volkach) – Sommeracher Katzenkopf Alte Reben QbA trocken
Weingut Glaser-Himmelstoß (Nordheim) – Dettelbacher Berg Rondell QbA trocken
Bürgerspital (Würzburg) – Würzburger Innere Leiste QbA trocken, Würzburger Stein-Harfe Großes Gewächs
Weingut Sander (Mettenheim) – Mettenheimer Schlossberg QbA trocken
Winzerfamilie Flick (Bechtolsheim) – Siefersheimer Goldenes Horn QbA trocken
Weingut Horst Sauer (Escherndorf) – Franken Sehnsucht QbA trocken

Silvaner gereift

Aufschlussreich bei unseren Verkostungen war auch die Konfrontation des bereits im Vorjahr verkosteten 2014er Jahrgangs, von dem jetzt noch einmal neun Muster angestellt wurden, mit denen des jüngeren Jahrgangs 2015. Die ging, was die Spitzenbewertungen betrifft, eindeutig zugunsten der 2014er aus, und das obwohl der 2015er Jahrgang in den Verkostungen der beiden Jahre insgesamt eine etwas höhere Durchschnittswertung erzielte. Das zeigt, dass es richtig ist, die großen Silvaner erst mit einem gewissen Abstand zum Erntejahr zu verkosten, weil sie die Zeit brauchen, um sich zu entwickeln. Und es zeigt, dass einige Winzer sich dieser Tatsache durchaus bewusst sind, sonst hätten sie nicht so lange gewartet, bevor sie ihre besten 2014er in den Wettbewerb gaben.

Und die besten Weinbergslagen für die fränkische Paradesorte? Nach unseren Verkostungen der letzten Jahrzehnte kann sich ein gutes Dutzend Hänge rühmen, zu dieser Spitzengruppe zu gehören: Würzburger Stein-Harfe und Stein, Dettelbacher Berg-Rondell, Homburger Kallmuth, Iphöfer Kronsberg und Julius-Echter-Berg, Sulzfelder Maustal, Escherndorfer Lump, Nordheimer Vögelein, Frickenhäuser Kapellenberg, Sommeracher Katzenkopf und Randersackerer Pfulben. Im besten Falle sind die Weine dieser Lagen dicht, kraftvoll, fast burgundisch in der Art und besitzen große Lagerfähigkeit. Es dürfte interessant sein, in den nächsten Jahren auch eine Kategorie für fünf oder zehn Jahre gereifte Silvaner in unsere Challenges aufzunehmen.



Die besten 2014er Silvaner

Die Sieger

Weingut Glaser-Himmelstoß (Nordheim) – Dettelbacher Berg Rondell QbA trocken

Weingut Max Müller I (Volkach) – Franken Eigenart QbA trocken

Juliuspital (Würzburg) – Würzburger Stein Großes Gewächs, Iphöfer Julius-Echter-Berg Großes Gewächs

Weingut Schäffer (Escherndorf) – Escherndorf Am Lumpen QbA trocken



Nordheim und seine Spitzenlage Vögelein vom Escherndorfer Lump auf der anderen Mainseite aus gesehen.



Fotos: Eckhard Supp

PHILOSOPHEN- NEKTAR

Man schrieb das Jahr 1888, das Geburtsjahr Fernando Pessoa, eines der bedeutendsten Lyriker Portugals und einflussreichsten Protagonisten der Literatur des 20. Jahrhunderts. In den Kellern der Quinta do Vallado im nordportugiesischen Peso da Régua, wenige hundert Meter vom spektakulären Flusslauf des Douro entfernt, stampfte man die Trauben für einen Wein, von dem wohl kaum einer der Beteiligten ahnte, dass er zur Legende werden sollte. Auch der 1935, im Alter von nur 47 verstorbene Schriftsteller und Philosoph hatte wohl nie eine Chance, diesen Wein seines Geburtsjahrgangs zu trinken. Denn der lagerte zu Pessoa's Lebzeiten und noch lange danach gut geschützt in den Kellern der Quinta.

Mehr als ein Jahrhundert lang verbrachte der Portwein des Jahres, in dem die bereits 1716 gegründete Quinta in den Besitz der Familie von António Bernardo Ferreira übergegangen war, in drei Holzfässern mit einem Fassungsvermögen von zusammen knapp 2.000 Litern. Am Ende dieser Reifezeit von fast alttestamentarischer Länge waren aufgrund der natürlichen Verdunstung noch 700 Liter übrig, die schließlich auf Flaschen gezogen wurden: eine Essenz, die von denen, die an ihr nippen durften, als außergewöhnlich konzentriert, tiefgründig und vielschichtig beschrieben wird.

Dass ausgerechnet ein Wein des Jahres 1888 so lange gehegt und gepflegt wurde, mag mit dem seinerzeit erfolgten Besitzerwechsel zu tun haben. Tatsache ist aber auch, dass es bei den kleineren Erzeugern des Dourotals Tradition war, Weine außergewöhnlicher Jahrgänge sehr lange im Fass reifen zu lassen. Diese Weine stellten nicht nur das enorme Alterungspotenzial der aufgespriteten



Gewächse unter Beweis, sondern sie wurden auch als Langzeitinvestition betrachtet, die man in schlechten Jahren als Reserve heranziehen konnte. Ohne Risiko war eine solche Lagerung natürlich nicht. Nur wenige Weine vertrugen das Prozedere, und noch

weniger entwickelten dabei auch geschmackliche Qualitäten, die man in jungen Jahren allenfalls erahnen konnte. Da stellt wohl auch der stolze Preis von 4.000 Dollar, die heute für eine Flasche des Nektars ausgerufen werden, nur eine kleine Kompensation dar.



Foto: Firmenfoto



Fotos: Eckhard Supp, Dieter Müller

ROULADE IM AUSSENAMT

■ mit Dieter Müller

Dass der verstorbene Bundespräsident Walter Scheel ein Bonvivant war, erfuhr die Nation nicht erst, als er sie mit dem Schunkelsong „Hoch auf dem gelben Wagen“ beglückte. Bereits in seiner Zeit als Außenminister hatte Scheel regelmäßig die in Bonn akkreditierten Diplomaten zu Gourmetabenden eingeladen, bei denen deutsche Spitzenköche am Herd standen. Deren Können wollte der Minister in den Blickpunkt einer größeren nationalen und internationalen Öffentlichkeit rücken. Auch Dieter Müller wurde zu einem dieser Abende geladen. Er arbeitete seinerzeit noch mit seinem älteren Bruder Jörg, der sich später auf der Insel Sylt niederließ, in den Wertheimer „Schweizer Stuben“ am fränkischen Main. Scheels Vorgabe für die diplomatischen Abende lautete „deutsche Küche“, was auch immer man darunter verstehen wollte oder sollte. Immerhin war der aus einer Gastronomenfamilie stammende Koch schon damals ein ausgesprochener „Frankreich-Fan“ (Müller über Müller), zauberte aber für die Gelegenheit aus Zander mit einer Lachsfarce und einer Rieslingsauce ein Gericht,

bei dem zumindest die Zutaten als deutsch gelten konnten. Es kam gut an, vor allem seine unerwartete Leichtigkeit begeisterte die Geladenen. Aber Müller hatte nicht umsonst unweit der französischen Grenze kochen gelernt und sich – im Zuge eines Praktikums im Markgräfler Weingut Dörflinger, bei dem er, schmächtig wie er war, vor allem die großen Holzfässer von innen reinigen musste –



auch Gedanken über den Wein gemacht. Seine Idee eines Champagnersorbets, das noch dann zu seinen Klassikern gehören sollte, als er schon längst im „Schlosshotel Lerbach“ mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet war, entstand in jener Zeit, und es ist sicher kein Zufall, wenn Müller heute zusammen mit dem Champagnerhaus Colin in Vertus eine eigene Champagneredition vermarktet. So kam schließlich eins zum anderen: Der Zander wurde durch den Petersfisch ersetzt, der Riesling „natürlich“ durch Champagner, und so entstand ein neuer Klassiker, den Müller gerne auch seine Kochschüler zubereiten lässt. Kochkurse hält Müller seit dem Abschied aus dem „Lerbach“ in Ermangelung eines eigenen Restaurants auf festem Boden meist in seinem Wohnhaus im bergischen Odenthal ab. Jedenfalls immer dann, wenn er nicht gerade in dem ihm gewidmeten Restaurant auf dem Luxuskreuzfahrer „MS Europa“ unterwegs ist.

An seinem jetzigen Hauptarbeitsplatz, dem Kreuzfahrtschiff MS Europa, läuft Dieter Müller beim alljährlichen Gourmetfestival zu Hochform auf.



Fotos: Eckhard Supp

Roulade vom Saint-Pierre mit Champagnersauce



Die Zutaten (4 Personen)

für die Roulade:

400 g Filet vom Petersfisch (Saint-Pierre)
1 Zitrone
Salz
50 g Lachswürfelchen (roh)
16 große Spinatblätter
Butter für die Form
4 cl Weißwein

für die Lachsfarce:

80 g Lachs (roh)
60 g Sahne
½ TL Rote-Beete-Saft

für die Sauce:

0,2 l Fischfond
10 cl Rahm
5 g Verveineblätter
20 g kalte Butterwürfelchen
2 cl Champagner
Salz

Die Zubereitung

Für die Farce den Lachs klein würfeln, Lachs und Sahne getrennt voneinander im Kühlfach anfrieren. Anschließend das Lachsfleisch pürieren und dabei nach und nach die kalte Sahne unterpürieren, bis eine glänzende, kompakte Farce entstanden ist. Die Masse durch ein feines Sieb streichen, mit dem Rote-Beete-Saft abschmecken und in einer Schüssel auf Eiswasser kalt halten.

Den Petersfisch zu zwei Filets à 200 g zurechtschneiden; mit etwas Zitronensaft und Salz würzen. Die Lachswürfelchen mit Salz und Zitrone würzen und unter die Farce geben. Dann die Spinatblätter entstielen, gut waschen und 10 Sekun-

den in kochendem Salzwasser blanchieren; anschließend kalt abschrecken und auf einem Küchentuch in zwei Bahnen Blatt für Blatt nebeneinander auslegen. Die Fischfilets rundherum ½ cm dick mit der Farce bestreichen, auf die Blätter legen und mit diesen schön einpacken. Eine flache feuerfeste Form oder Edelstahlpfanne leicht ausbuttern, die Fischrouladen hineinlegen, die Spinatfläche buttern und mit wenig Fischfond sowie dem Wein angießen. Im Ofen bei 180°C ca. zehn Minuten saftig pochieren; anschließend herausnehmen und zugedeckt eine Minute ruhen lassen.

Gleichzeitig den Fischfond mit Weißwein, Rahm und Verveine

mischen und sämig einkochen. Bei milder Hitze die eiskalten Butterwürfel einrühren, mit Salz und Zitrone abschmecken und die Masse passieren. Kurz vor dem Servieren etwas Champagner dazu geben und mit dem Stabmixer gut aufschäumen.

Anrichten

Die Rouladen mit einem scharfen Messer in Scheiben aufschneiden und auf der Sauce servieren. Dazu kann man Wildreis oder Butterkartoffeln anbieten.

Tipp

Statt des Petersfisches kann das Gericht auch mit Zander zubereitet werden.



Für die nächste Ausgabe von enos...

... planen wir einen Bericht über Frauen-Power im Weinbau Portugals. Die Krimiautorin Elisabeth Herrmann sprach mit einigen der Protagonistinnen und versucht zu erklären, warum es in den Weingütern zwischen Algarve und Douro so viele erfolgreiche Frauen gibt. Und gleich noch eine Krimiautorin: Fenna Williams, die uns bereits die Geschichte – besser: das Verwirrspiel – über die „Signore con gusto“ schrieb, hat uns dieses Mal von einer ihrer Reisen einen Thriller aus dem Drogenmilieu mitgebracht.

Außerdem haben wir Monika Christmann besucht, Professorin in Geisenheim und als Chefin des Internationalen Weinamts in Paris die vielleicht mächtigste Frau der internationalen Weinwelt.

Um Hexen geht es in einem Beitrag von Walter Rummel, und zwar um Hexen an der Mosel. Er schildert, wie Weinbau, Religion und rassistische Politik hier ihr unsägliches Spiel trieben, um Machtpositionen zu festigen und Minderheiten auszugrenzen. Das kommt Ihnen aus der aktuellen politischen Diskussion bekannt vor? Natürlich, und die Analogie ist auch durchaus beabsichtigt. Darüber hinaus entführen wir Sie nach Paris und in die österreichische Alpengemeinde Sölden sowie nach Florenz. Und natürlich lassen wir sie dann auch wissen ihnen, welche Weine unsere Riesling- und Spätburgunder-Challenges gewonnen haben.

Nicht vergessen! Ersterscheinungstag der nächsten Ausgabe ist der 26. Mai.



Kennt Ihr das?

Wein im Internet: Ganz viel Text, alles durcheinander
und wer steckt eigentlich dahinter?

Das hat ein Ende!

Überzeugt Euch selbst!

12 Weingranaten für € 99,- statt € 145,40 frei Haus.

WWW.WEINGRANATENSHOP.COM/SPECIALS

