

enos

von Wein, Menschen und Kulturen

Beaujolais
Cava
Kiwi-Pinot



DAS ERBE DER „CLIMATS“

Für Weinbauregionen, die etwas auf sich halten, ist der Eintrag in die Listen des UNESCO-Welterbes fast ein Muss. Für das Burgund aber bedeutet sie weit mehr als nur Prestige und Weinabsatz. Sie beweist: Terroir ist Kultur

SCHWEIGEN AM BERGE

Hier ist alles anders: Der Freiburger Schweigenberg gehört nicht nur den Reben, sondern auch einer Vielzahl von Hütten, Häuschen und Villen

ES GIBT EIN LEBEN NACH DEM WEINE

Die Weinwelt ist reich an Seitenesteigern. Die Florentinerin Lisa Venerosi ging den umgekehrten Weg und entdeckte das Leben nach dem Weinbau

REISE NACH MITTELERDE

Neuseelands Südinsel ist eine der schönsten Weinlandschaften der Welt. In den geheimnisvollen Drehorten für die Trilogien der Sagen J. R. R. Tolkiens wachsen Trauben für herrliche Weine





Es geschieht durchaus häufiger, dass sich Menschen, die wir für enos interviewten, bei uns bedanken. Obwohl ja eigentlich wir ihnen zu danken haben. Aber dass ein solches Dankeschön so berührend ausfällt wie das der Florentinerin Lisa Venerosi, ist eher selten. Sie schrieb nach unserem Besuch in Florenz: „Das Gespräch, das wir geführt haben, hat mir unser Weingut Ghizzano ein Stück weit ‚wiedergegeben‘. Dafür danke ich von Herzen.“ Was sie damit meint, erzählt unser Portrait „Es gibt ein Leben nach dem Weine“.

Viel Lob bekamen wir im Vorfeld auch schon für einige der Fotos aus der großen Reisereportage über Neuseeland, die wirkliche Mittelerde J. R. R. Tolkiens und des Regisseurs Peter Jackson, die wir vorab in den sozialen Medien veröffentlichten. Sie stehen in einer Reihe mit den Aufnahmen aus 40 Jahren Fotografie, die wir seit einiger Zeit Monat für Monat auch in den enos-Fotogalerien online vorstellen. Schauen Sie doch unter www.enos-wein.de/fotogalerien einmal rein!

Das gibt mir Gelegenheit, noch einmal auf die Neuigkeit des letzten Jahres hinzuweisen: enos gibt es jetzt nicht nur in gedruckter Form, sondern auch digital ... **im gleichen Design und Layout wie das Heft**. Und kostet in dieser Form sogar weniger als die papierne Ausgabe. Zum Abonnement geht es hier: www.enos-wein.de/enos-online-abonnieren.

Ins schöne deutsche Weinbaugebiet Saale-Unstrut, genauer gesagt in die Gemeinde Freyburg, führt uns die aktuelle Bildreportage. Was wir dort entdeckten, ist erstaunlich: **Der nur wenige Hektar große Hang der Lage Freyburger Schweigenberg ist übersät mit fast 100 Weinbergshäuschen**, Weinbergshütten oder – in einigen Fällen – sogar Weinbergsvillen.

Für kontroverse Diskussionen könnte der Artikel über die Aufnahme der burgundischen Côte d'Or in die Welterbeliste der UNESCO sorgen. In der Tat zeigte sich bei den Gesprächen mit Winzern und Weinproduzenten von den Hängen zwischen Dijon und Santenay, dass dies weit bedeutsamer ist, als es auf den ersten Blick wirken mag.

Insbesondere die weltweite Terroir-Diskussion könnte durch die Implikationen dieser Listung eine ganz neue Richtung nehmen: **Terroir ist mehr als nur die Summe der natürlichen Faktoren, die den Geschmack eines Weins beeinflussen – es ist auch das Resultat der Geschichte und tagtäglichen Arbeit des Menschen und seiner Gemeinschaft. Terroir ist Kultur!** Was das mit der UNESCO-Listung zu tun hat? Das erfahren Sie in unserem Hintergrundbericht „Das Erbe der ‚climats‘“.

Viel Spaß bei der Lektüre dieser ersten Ausgabe unseres vierten Jahrgangs wünscht Ihnen

He
Eduard Berger

INHALT

ORTSTERMIN 6

Süßer Nebel +++ Teller mit Rand +++
Friedliche Schlacht

12 REISE NACH MITTELERDE

Titel:

Dem Regisseur Peter Jackson dienen die Berge und Täler der Südinsel Neuseelands als Filmschauplätze für seine Tolkien-Trilogien „Der Hobbit“ und „Herr der Ringe“. enos besuchte die Insel, die auch den Großteil der Weine des Landes hervorbringt.

ZIMMER MIT WEIN 30

Napoleons Rache

32 DAS ERBE DER „CLIMATS“

Hintergrund:

Die Champagne hat sie, die Toskana auch, das Dourootal, Tokaji, Wachau und Mittelrhein. Sie alle haben einen Eintrag in die Listen des Weltkultur- oder Weltnaturerbes der UNESCO. Fast scheint es, als sei es für Weinbauregionen, die etwas auf sich halten, ein Muss, das Label „Welterbe“ führen zu dürfen. Um herauszufinden, was das für den Weinbau der Region bedeutet, fuhr enos an die Weinberge zwischen Dijon und Santenay.

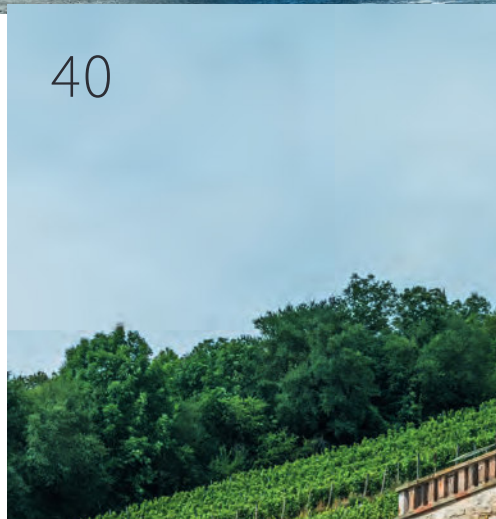
46 ES GIBT EIN LEBEN NACH DEM WEINE

Portrait:

Die Weinwelt ist reich an Quer- und Seiteneinsteigern, Weinmedien berichten über sie. Wann immer ein Sting, Jauch oder Depardieu im Weinbau investieren, ist ihnen das eine Story wert. Jedoch: Es gibt auch die umgekehrte Karriere; die von Menschen, die die Weinwelt hinter sich ließen, um in anderen Berufen Erfüllung zu finden. Eine von ihnen ist die Restauratorin Lisa Venerosi. enos besuchte sie in ihrem Atelier in Florenz.

FAKTOR MENSCH 62

Thomas A. Vilgis berichtet in seiner Kolumne diesmal von einem sonderbaren Versuch, herauszufinden, welche Faktoren den Geschmack von Weinen beeinflussen,





ALLES KULTIG, ODER WAS? 63
Warum sind Kultweine so teuer? Und brauchen wir sie überhaupt? Dieser Frage geht Eckhard Supp im aktuellen „Weinsprech“ nach.

Bildreportage:

SCHWEIGEN AM BERGE 64

Hier ist alles ein wenig anders. Während an der Mosel, an Rhein oder Main Weinbergslagen meist zur Gänze den Reben gehören – sieht man von aufgegebenen und deshalb oft verwilderten Flächen ab –, ähnelt der Freyburger Schweigenberg, eine der besten Lagen des Anbaugebiets Saale-Unstrut, über weite Strecken eher einer Vorortsiedlung oder Kleingartenanlage denn einem Weinberg.



Kurzgeschichte:

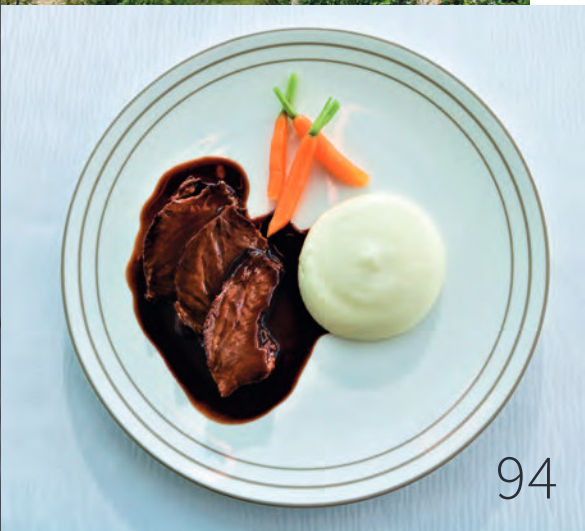
HERRENABEND 80

Eine Überraschung für den Kreis der engsten Freunde sollte es werden. Aber dann verläuft der Herrenabend ganz anders, als geplant.

Beaujolais
Cava
Kiwi-Pinot

86 FLÜSSIGE TRÄUME

Katalonien prickelt +++ Ein Weltbürger in seiner Heimat +++ Alles, nur nicht Nouveau +++ Im Land des Kiwi noir



Fotos: Eckhard Supp, Cornelius Speinle

94 SCHULD WAR ALLEIN DER WEIN

Alles begann mit den Eltern. Oder fast alles. „Ich bin über den Wein zum Kochberuf gekommen; Wein war die Leidenschaft meines Vaters“, erzählt der neue Hamburger Kochstar Cornelius Speinle. Das Rezept, das stammte von der Mutter.

RUBRIKEN

News - Produkte 5

News 76/77

Im nächsten enos 97

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

Gabriele Keiser, Carsten M. Stammen,
Cornelius Speinle, Klaus Stuttmann,
Dr. Eckhard Supp, Prof. Dr. Thomas A. Vilgis

Artdirection / Layout

Verena Fien (verena.fien@gmx.de)

Verlag

Redaktionsbüro Dr. Eckhard Supp
Perckentinweg 27 a, 22455 Hamburg
Tel: 040-47193475, Fax: 040-47193556
E-Mail: info@enos-mag.de

Anzeigenleitung

Dietrich Engler Medienberatung
Löwengasse 27K, 60385 Frankfurt
Tel: 069-96201777, Fax: 069-94598421
E-Mail: d.engler@t-online.de

Anzeigenpreise

Preisliste 04, gültig ab 1.1.2018

Vertrieb Handelsauflage

VU Verlagsunion KG
Messberg 1, 20086 Hamburg
Tel: 040-30191800

Abo-Verwaltung und Einzelheftbezug

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

Herstellung

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

enos erscheint vier Mal jährlich

Jahresabonnement: 39,00 €

Einzelheftpreis: 9,80 €

Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Bilder wird keine Haftung übernommen.

Copyright®

Redaktionsbüro Dr. Eckhard Supp

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

Umschlagfoto: Eckhard Supp

Der Cartoon

von Klaus Stuttmann

Demnächst keimfreie und
sterile Weinlese?





FLASCHE LEER

Jeder Weinfreund hat wahrscheinlich schon mal den Spruch gehört „Der beste Wein ist der, dessen Flasche am Ende des Abends leer ist“. Der Spruch entbehrt dabei nicht nur jedes logischen Anspruchs, er könnte auch schlichtweg falsch sein. Das jedenfalls lässt sich aus einigen Passagen des Büchleins „Einfach ehrlich essen“ von Maike Ehrlichmann herauslesen, das im vergangenen Jahr erschien. In Zeiten der Diktatur der Ernährungswissenschaft, der Vorschriftenmacher und Zeigefingerheber mit all ihren Theorien, Erklärungsansätzen und vor allem Regelwerken – ganz gleich, ob die nun genwissenschaftlich, religiös oder modisch begründet sind –, ist das Buch mit seiner These, nur wer seinem Geschmack und Körpergefühl vertraue, könne sich letztlich gesund ernähren, eine wohlthuende Ausnahmeerscheinung. Ehrlichmann zitiert unter anderem den Kopenhagener Sensorikprofessor Per Møller, der in einer Studie zum Schluss kommt, nur mit mehr

Geschmack und mehr Qualität des Essens könne man unnötiges Übergewicht bekämpfen. Er beschreibt, dass Konsumenten etwa von einem teuren, hochwertigen Parmesan weniger essen als vom billigen Pendant aus dem Discounter. Und genau das trifft wohl auch auf den Wein zu. Klar! Stellt man eine Reihe Flaschen auf den Tisch, ist die Chance groß, dass der interessanteste Wein am Ende des Abends ausgetrunken ist, andere vielleicht nicht. Aber da es in solchen Konstellationen schon reicht, wenn ein einziger Teilnehmer einen entsprechenden Kommentar abgibt, damit sich die gesamte Gesellschaft auf den entsprechenden Wein stürzt und ihn im Handumdrehen austrinkt, ist das eine Beobachtung ohne großen Aussagewert. Säge die „Versuchsanordnung“ ein wenig anders aus – etwa so, dass eine Gruppe von Probanden zwei Weine in zwei verschiedenen Testläufen „blind“ trinken dürfte –, dann wäre tatsächlich zu vermuten, dass der vielleicht nicht mal wirklich schlechte Rote von Aldi weit schneller leer ist als der 2000er Pétrus. Ganz einfach, weil man vom ersten mehr schlucken muss, um seinen Geschmacksnerven etwas zu bieten, während man bei geschmacksintensiven

Pétrus viel länger bei kleinen „Dosen“ verweilt und verweilen mag.

Einfach ehrlich essen, M. Ehrlichmann, Hirzel Verlag, Stuttgart 2017

DAS KODAK-SYNDROM

Die Hersteller von Naturkorken leiden am Kodak-Syndrom. So wie der frühere Weltmarktführer der analogen Fotografie einst das digitale Zeitalter verschlafen habe, so verpassten die Korkproduzenten seit einigen Jahren den Trend weg vom fehleranfälligen Naturprodukt hin zu alternativen Verschlüssen. Das jedenfalls behauptete kürzlich, so die Fachpublikation the-drinksbusiness.com, der Chef eines der größten Naturkork-Konkurrenten, der belgischen Vintventions (ex Nomatic), der verkündete, dass Alternativverschlüsse in den letzten Jahren den Naturkorkerzeugern bereits 50 Prozent des Marktes abgespenstig gemacht hätten.

Berücksichtigt man den aktuellsten, offenbar vor allem in den USA markanten Trend, jüngere Verbraucherschichten mit Dosenfüllungen an das Getränk Wein heranzuführen, dann dürfte die Zukunft für die Naturstopfen bald noch trüber aussehen. Vintventions reklamiert übrigens für sich, bereits jetzt 14 Prozent des ge-

samten Weltmarkts für Weinverschlüsse erobert zu haben – in den USA seien es 30 Prozent.

KIWIS SETZEN AUF WEIN-TOURISMUS

Neuseeland setzt beim Weinabsatz zunehmend auf Weintourismus. Das Land, das von seinen gut 300 Millionen Liter Wein nur etwa ein Sechstel selbst trinkt und den Rest in alle Welt verschickt, sieht darin eine Möglichkeit, mit seinen Konsumenten direkt zu kommunizieren. Gestützt wird diese Strategie durch den derzeitigen Tourismus-Boom des Landes, das 2017 3,2 Millionen ausländische Besucher empfangen hat. Da man weiß, dass mehr als 20 Prozent der Touristen auch Weingüter mit Verkauf bzw. Verkostungsmöglichkeiten („cellar doors“) besuchen, möchte man diese Absatzschiene ausbauen. Experten gehen davon aus, dass Weintouristen mehr als 2.500 Euro pro Person im Land lassen, während der Durchschnitt der Besucher nur knapp über 2.000 Euro ausgibt. Davon profitieren könnte vor allem die Region Marlborough, die den Großteil des neuseeländischen Weins hervorbringt und mit 139 Weinbaubetrieben, davon 36 mit „cellar door“, die meisten Besuchsmöglichkeiten bietet.

Süßer Nebel

Von der Sonne verwöhnt“ ist ein Werbeslogan, den garantiert jeder Weinfreund schon einmal gelesen oder gehört hat. Bei den großen Süßweinen dieser Welt wäre der Spruch „Vom Nebel verwöhnt“ allerdings eindeutig angebrachter. Denn was Fachleute als „edelsüße“ Weine bezeichnen, also Weine aus Trauben, die vom Botrytispilz konzentriert und geschmacklich verändert werden, gewinnt seine besonderen Qualitäten vor allem durch den Nebel.

Dort wo das herbstliche Wetter erst durch Morgennebel, im Tagesverlauf dann aber durch Wärme und Trockenheit gekennzeichnet ist, kann dieser Pilz die Beerenschalen durchlöchern und so dafür sorgen, dass alle Inhaltsstoffe der Beere wie Zucker, Säuren, Aromen und Geschmacksstoffe durch Verdunstung konzentriert werden. Das Mostgewicht der Trauben steigt, die Aromen werden immer vielfältiger. Gleichzeitig werden die für die Gärung notwendigen Stickstoffverbindungen abgebaut. Deshalb bleibt bei den

**Erst Morgennebel, dann
sonniges Wetter –
so entstehen die großen
Dessertweine der Welt**

Mosten aus solchen Trauben der Großteil des Zuckers später im Keller unvergoren.

Im Süden des Bordeauxgebiets, am Zusammenfluss des kalten Flusses Ciron mit der großen, relativ warmen Garonne, lässt sich die Entstehung dieses Nebels besonders schön beobachten. Langsam, fast unmerklich steigt der Dunst aus dem Flussbett auf, bedeckt erst nur die Füße der Reben des Weinguts Château Haut Bergeron, um wenig später sämtliche Stöcke wie in Watte einzuhüllen. Als Sauternes wird der goldene Nektar, der hier gekeltert wird, später verkauft. Es ist einer der prestigeträchtigsten und teuersten Süß- oder Dessertweine der Welt.





Foto: Eckhard Supp



Foto: Panther Media GmbH / Alamy Stock Photo

Teller mit Rand



So manches von dem, was auf der Kanareninsel Lanzarote unter dem Stichwort „Weinbau“ firmiert, mutet auf den ersten Blick an wie eine Ansammlung von tiefen Schalen, in denen jemand Kräuter züchtet. Die Weinfelder von La Geria – so heißt das Naturschutzgebiet im Zentrum der Insel, in dem der größte Teil der insgesamt etwa 2.000 Hektar Rebfläche Lanzarotes zu finden ist – gehören in der Tat zu den merkwürdigsten, die unsere an Skurritäten nicht eben arme Weinwelt zu bieten hat.

Und doch sind diese Rebanlagen nicht das Werk eines surrealistischen Künstlers, sondern entsprechen den natürlichen Gegebenheiten, die den Weinbau Lanzarotes formen. Wie auf anderen kanarischen Inseln – insgesamt gibt es auf ihnen ja beachtliche 9.000 Hektar Reben, nur Fuerteventura ist fast „weinfrei“ – wachsen die teils mehr als 100 Jahre alten Pflanzen auf dunklen vulkanischen Böden – auf Lanzarote sind es Ascheablagerungen, die im Zuge von fast ununterbrochenen, großen Eruptionen in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts entstanden, als sich hier mehr als 32 neue Krater bildeten.

Aus der Not machten die Einwohner der Insel eine Tugend: Sie entwickelten eine Art Trockenfeldbau, bei dem sie für die Stöcke kreisrunde Vertiefungen gruben, um es deren Wurzeln zu erlauben, bis zu zehn Meter tief liegende, fruchtbare Erdschichten zu erreichen. Anschließend schützten sie sie mit in der Regel halbrunden, niedrigen Mauern aus Vulkangestein vor den oft heftigen Winden. Kultiviert werden hier vor allem die Rotweinsorten Listan negro, auch als Almuñeco bekannt, und Negramoll.

Friedliche Schlacht

Vom arabischen „Banu Salam“ oder „Banu Salim“ – das heißt soviel wie „Söhne des Friedens“ – soll der Name der mallorquinischen Stadt Binissalem stammen. Sehr friedlich allerdings geht es bei der alljährlich Ende September, zum Abschluss der Weinlese zelebrierten „Festa des Vermar“ im Zentrum der Baleareninsel nicht zu, auch wenn dort nicht mit tödlichen, sondern eher matschigen Waffen gekämpft wird. Die Teilnehmer bewerfen sich nämlich im Rahmen der zweiwöchigen Festlichkeiten mit reifen Trauben, was wohl, ähnlich wie die Tomatenschlachten hier und da oder auch die bekannte Orangenschlacht im italienischen Ivrea, nicht auf arabisch-muslimische und auch nicht auf europäisch-christliche, sondern eher auf heidnische Traditionen verweist. Auf Riten, in deren Rahmen die Früchte der Erde den Göttern gewidmet wurden.

Spaß macht die Tradition wohl vor allem Jugendlichen, wie dem Bild zu entnehmen ist, alte Kleidung vorausgesetzt. Das gilt sicher auch für das gemeinsame Traubenstampfen, das Teil der Festlichkeiten ist,

zu dem Besucher aus allen Teilen der Insel anreisen. Ob die von vielen Füßen gemaischten Trauben dann auch zu besonders hochwertigen Weinen vergoren werden, ist nicht bekannt. Gesichert ist allerdings, dass der mallorquinische Weinbau im Allge-

meinen und der von Binissalem im Besonderen in den letzten ein, zwei Jahrzehnten nach langer Durststrecke in der Folge der Reblauskatastrophe wieder ein annehmbares Qualitätsniveau erreicht hat.

**Spaß bei heidnischen
Riten – die Traubenschlacht
von Binissalem auf
der Insel Mallorca**





Foto: Richard Wayman / Alamy Stock Photo

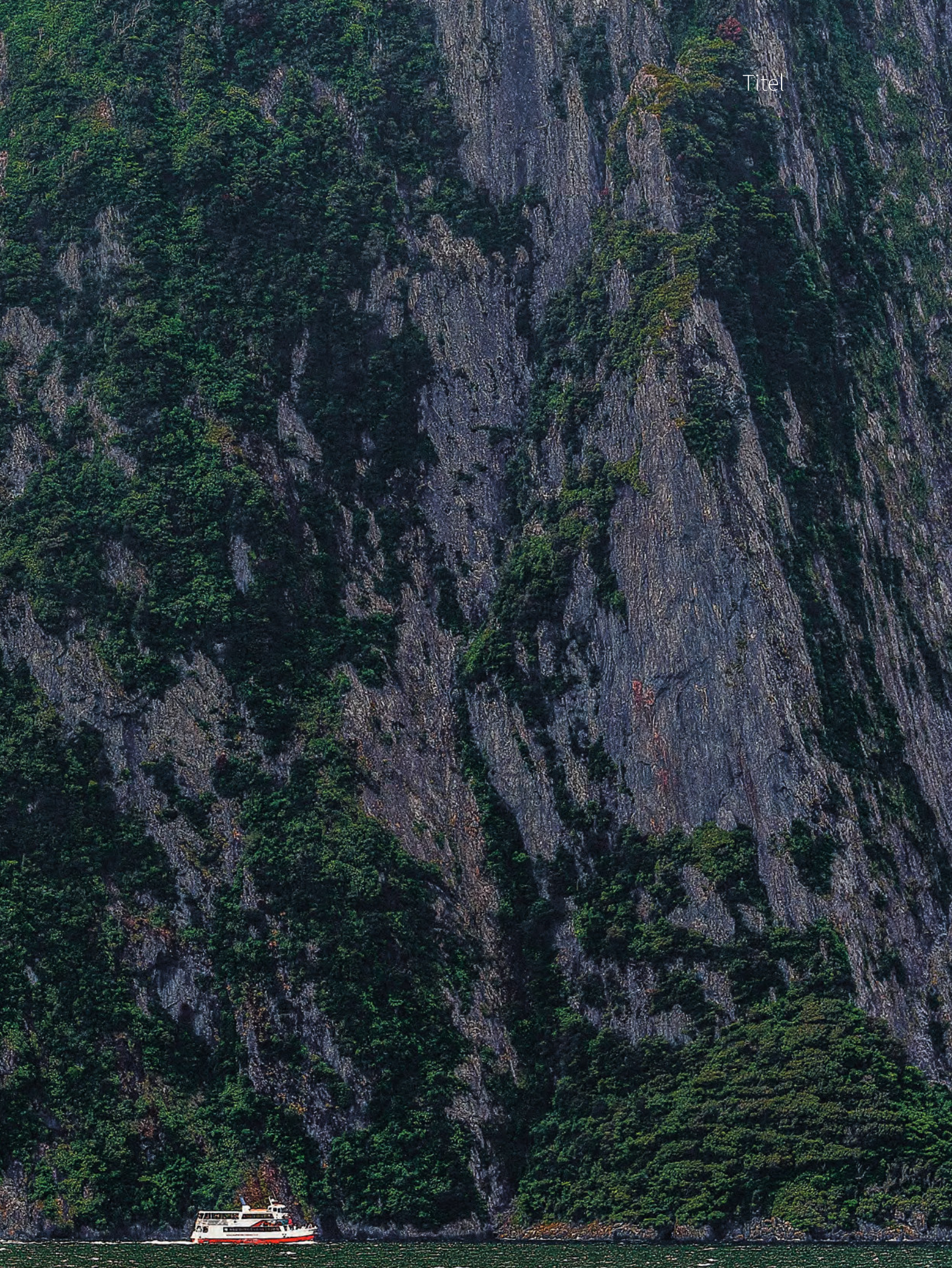


EINE REISE NACH MITTELERDE

■ *Text und Fotos Eckhard Supp*

Das gefährlichste Tier Neuseelands sei das Schaf, heißt es. Giftige Schlangen und Spinnen oder eine ähnlich furchterregende Fauna gebe es ja nicht. Aber ... Schafe? Welche Schafe? Auch am dritten Tag auf den Landstraßen der Nordinsel sind weit und breit nur Rinder zu sehen. Kleine Gruppen, große Herden. Aber immer Rinder! Nur Rinder! Und noch etwas fällt auf: Auch von nennenswertem Weinbau gibt es hier kaum eine Spur. War nicht Neuseeland eines der bedeutenden Weinbauländer im Pazifikraum?

Titel





Wo das Tal des Karawau in Central Otago sich zu Lake Dunstan hin öffnet, liegen einige der schönsten Weinberge der Südinsel. Vorhergehende Seite: Die Felswände von Milford Sound.

Neuseeländer sind freundlich, wissen Reiseführer und Kenner des Landes

Erst mit der Überquerung der stürmischen Cookstraße auf einer der riesigen Fähren, die die Verbindung von Wellington, der Hauptstadt, mit dem malerischen Picton, dem nördlichsten Hafen der Südinsel, sicherstellen, ändert sich das Bild. Und zwar gründlich. Es ist fast, wie in einem neuen Land anzukommen: Das Klima ist anders und wohl deshalb auch die Vegetation, die Landwirtschaft ist eine andere, und irgendwie hat man das Gefühl, auch die Menschen seien nicht vom selben Schlag.

Schafe gibt es zwar erst einmal immer noch nicht – die bevölkern nämlich vor allem den Süden und Osten der Südinsel. Dafür aber sieht



Das Tal des Wairau River in Marlborough bringt rund 80 Prozent des neuseeländischen Weins hervor.



man nach nur wenigen Kilometern Richtung Süden umso mehr Reben. Die gehören zur Region Marlborough, was sich dem Fremden allerdings nur mit Mühe erschließt. Zu unverständlich ist das genu-schelte „Moabro“, das die Neuseeländer offenbar für ausreichend halten, um sich untereinander zu verständigen. Wie überhaupt das neuseeländische Englisch selbst für den Australien-, USA- und Südafrika-gestählten Reisenden ziemlich gewöhnungsbedürftig ist.

Neuseeländer sind freundlich, wissen die Reiseführer, wissen auch diejenigen, die es schon immer nach Neuseeland zog. Aber auch diese Freundlichkeit ist in gewissem Sinne gewöhnungsbedürftig. Schriftliche Bitten, das Weingut besuchen zu kön-

nen? Nun ja, der Prozentsatz beantworteter Anfragen ist hier dann doch deutlich niedriger als in der restlichen Weinwelt. Oder das Einhalten verabreiteter Termine? Auch das erscheint, gelinde gesagt, ausbaufähig. Kai Schubert, der Schwabe, der vor einigen Jahren nach Martinborough auf Neuseelands Nordinsel auswanderte, um sich hier seinen Traum einer Pinot-noir-Produktion auf Weltniveau zu erfüllen, hatte denn auch nicht zufällig im Interview mit enos (s. Ausgabe 2/2017) am meisten über das „Komm ich heut' nicht, komm ich morgen“ geklagt, das ihm die Eingewöhnung schwer machte. Vielleicht gehören für die Kiwis Verbindlichkeit und Freundlichkeit ja auch einfach nicht so zueinander, wie man es in Mitteleuropa zumindest vom



Anspruch her gewohnt zu sein glaubt. Auf jeden Fall hat die neuseeländische Freundlichkeit nichts mit der extrovertierten Überschwänglichkeit manch südeuropäischer Gesellschaft und auch nichts mit dem marketingaffinen Charmelächeln zu tun, das einem regelmäßig in der US-Gastronomie entgegenschlägt – vermutlich noch mindestens, solange Trump es nicht den Unternehmern erlaubt, Trinkgelder in die eigene Tasche zu stecken, anstatt sie ans Personal auszuzahlen.

Es ist eine eher in sich ruhende Freundlichkeit. „Tu mir nichts, dann tu ich dir auch nichts!“ Wobei es in einem Land, das fast so lang ist wie Deutschland, aber nur so viele Einwohner hat wie die Metropolregion Berlin, ohnehin immer wieder erstaunt, dass man überhaupt ständig auf Menschen trifft.

Über einen Mangel an Rebflächen kann man sich dagegen in Marlborough, der Region, zu der der Fährhafen Picton gehört, nicht beklagen, wie ja auch Neuseeland unter den größeren Weinbaunationen der Welt wohl diejenige mit der größten Rebfläche pro Kopf der Bevölkerung ist. Beim Anblick der riesigen Weinfelder in der Flussebene des Wairau River wird jedenfalls sichtbar, weshalb Marlborough mit seinen Trauben für gut 80 Prozent der gesamten Weinproduktion des Landes sorgt. Dabei ist Blenheim, der Hauptort des Gebiets, nicht einmal ein richtiger Weinort. Die Güter liegen fast alle wie Perlen aufgereiht außerhalb des kleinen, beschaulich-langweiligen Verwaltungssitzes an der Staatsstraße 63, die von hier aus nach Westen führt.

Wer Weintourismus in Vollendung erleben will, kann bei Cloudy Bay unweit Blenheims einkehren, jenem Weingut, das Neuseelands Sauvignon blanc in den 1990er Jahren in aller Welt bekannt machte. Hier warten ein gut ausgestatteter, moderner Verkostungsraum, jede Menge Hospitality-Profis und sogar eine Picknickwiese mit Austerntar unter großen Eukalyptusbäumen auf die Besucher aus aller Welt.

Wer dagegen mehr Wert darauf legt, die Menschen





Tropische und alpine Vegetation wechseln auf der Südinsel in raschem Rhythmus. Im Uhrzeigersinn das Haast Valley, die Mirror Lakes bei Te Anau, das Hollyford Valley und das Cardrona Valley bei Wanaka.





**Schwer zu entscheiden: Ist
Kevin Judd stolzer auf seine
Weine oder seine Fotos?**

Wer dagegen mehr Wert darauf legt, die Menschen des Landes kennenzulernen, der fährt einige Kilometer weiter nach Westen bis an den Ortsrand von Kenwick. Hier residiert – noch, muss man sagen, denn ein Umzug talaufwärts ist fest geplant – Kevin Judd, ein wahrhaft bemerkenswerter Weinmacher. Judd war 25 Jahre lang der Önologe auf Cloudy Bay, verließ den Betrieb, dessen Weine er groß gemacht hatte, dann aber, weil ihm die strategische, „globalisierte“ Ausrichtung unter dem neuen Eigner, dem französischen Luxusagglomerat Moët Hennessy – Louis Vuitton, nicht mehr passte.

**Die Weine von Grewacke
stehen wie eine Eins – auch
noch nach vielen Jahren**

Der eiskalte Gletscher, der auf den wenig neuseeländischen Namen Franz Josef hört, ist zum Greifen nahe, aber die Vegetation ist fast tropisch-üppig.

Bei Judd ist man sich nicht sicher, ob er nun stolzer auf seine Weine oder auf seine fotografische Arbeit ist. Immerhin hat der begnadete „Knipser“ schon einige Bildbände – meist mit Landschaftsfotografien aus den Weinbauregionen,

aber auch ein Buch über die Hunde der Weingüter ist dabei – veröffentlicht, und auch sein kleines Büro zieren großformatige eigene Fotos. Dabei braucht

Judd seine auf den ursprünglich aus dem deutschen Harz stammenden Namen „Greywacke“ – auf deutsch Grauwacke, ein graugrüner Sandstein – getauften Weine keinesfalls zu verstecken. Die stehen





Eine der beliebten Sehenswürdigkeiten der Südinsel: die Pancake Rocks, Pfannkuchen-Felsen.

da wie eine Eins, und das gilt im Unterschied zu so vielen neuseeländischen Produkten auch für lange Jahre gereifte Exemplare, allen voran ein mit Spontanhefen vergorener Sauvignon blanc, der Chardonnay und der Grauburgunder, vornehm als Pinot gris etikettiert.

Auf der Fahrt von Blenheim nach Westport wird es nach dem Ende der kilometerweiten Weinfelder schnell alpin. Für die Holzproduktion angelegte Nadelwälder dominieren die Berghänge, der wilde obere Flusslauf, nach dem Überqueren der Wasserscheide abgelöst vom noch wilderen Buller River mit seinen spektakulären Schluchten, lässt an europäische oder nordamerikanische Gebirgslandschaften denken. Oder auch an die Filme Peter Jacksons, der vor allem auf der neuseeländischen Südinsel die idealen Locations für seine „Hobbit“- und „Herr der Ringe“-Trilogien fand. Von jetzt an geht die Reise durch Tolkien-Land, durch Mittelerde.

AUF DER FAHRT NACH WESTPORT WIRD DIE LANDSCHAFT SCHNELL ALPINER

Klar, auch auf der Nordinsel gibt es Landschaften, die den Jackson-Filmen als Schauplätze dienten, aber das sind eher vereinzelte Flecken. Hier auf der Südinsel dagegen scheint man an jeder Wegbiegung, hinter jedem Hügel und am Ufer jedes Sees direkt in der Filmkulisse zu landen, selbst wenn dort in Wahrheit vielleicht nie eine einzige Szene der Tolkienschen Sagen gedreht wurde.

Das fängt schon ganz im Norden der Südinsel an, kaum eine Autostunde vom Fähranleger in Picton entfernt. Dort fließt der Pelorus River durch eine Schlucht, die von einer der vielen einspurigen Brücken des Landes überquert

wird. Unterhalb der als gefährlich gekennzeichneten Querung hat Bilbo Beuthien bei Jackson die Zwerge in „Smaugs Einöde“ in

Fässern den Fluss hinunter geschmuggelt. Klar, Brücke und Straße muss man sich vor dem inneren Auge genauso wegdenken wie die schwimmenden und paddelnden Touristen. Aber ansonsten kann man die mystische Stimmung der Filme hier fast physisch spüren.



Zurück zum Buller River. 18 Monate wie einst Thomas Brunner, seines Zeichens Landvermesser und Entdecker und der erste Europäer, der sich 1846 hier flussabwärts wagte, braucht der moderne Reisende nicht mehr. Selbst wer nicht die gut ausgebauten Staatsstraßen benutzt, sondern sich den vielen Kanu- und Kajakfahrern anschließt, die zwischen Stromschnellen und leuchtend weißen Sandbänken ihren Weg suchen, dürfte das schneller schaffen. Das blau glänzende Wasser des Flusses ist übrigens keinem Trick der Filmindustrie geschuldet, sondern ein Effekt, der bei vielen neuseeländischen Flüssen und Seen durch den angespülten feinen Gesteinsabrieb vom Grunde der Gletscher hervorgerufen wird. Das reflektiert das Sonnenlicht nämlich in ganz besonderer Weise.

Kurz bevor der Buller die Westküste erreicht, schlägt das Klima wieder um. Nur ein, zwei Kurven braucht es, und die alpine, vom arktisch-kalten Südpazifik beeinflusste Flora weicht der üppigen, etwa von der Coromandel-Halbinsel nahe Aucklands bekannten, tropisch wirkenden Vegetation mit ihren typischen hohen Baumfarnen. Es ist ein Wechsel, der die Reise durch Neuseelands Südinsel ständig begleitet, sobald sich die alpinen Täler zur wärmeren Tasmanischen See hin öffnen. Und das gilt selbst in unmittelbarer Nähe der zahlreichen blauschimmernden Gletscher, deren bekanntester und küstennächster auf den nicht wirklich neuseeländisch klingenden Namen Franz Josef hört.

Meer, Berge, Seen – die Straße, die hier an der Westküste weiter nach Süden führt, mäandert immer wieder zwischen den Landschaften und Klimazonen. Dann plötzlich, nach Gletschern, „Pfannkuchen“-Felsen und schönen Stränden wieder im

Inland, öffnet sich die Landschaft zu Lake Wanaka, dem drittgrößten See der Südinsel. Otago, genauer gesagt Central Otago ist erreicht, für viele Weinfreunde das eigentlich spannende Ziel jeder Neuseelandreise.

War der in den 1980er Jahren aufgeblühte Weinbau in Marlborough schon relativ jung, so ist der zwischen Queenstown, der Tourismus-„Metropole“ der Insel, und Mount Cook im Norden angesiedelte sprichwörtlich noch gar nicht aus den Windeln heraus. Gerade mal seit 15, 20 Jahren Jahren gibt es die heutigen Weingüter, und das, obwohl der Franzose Jean Desire Feraud hier bereits um 1860 erste Reben setzen ließ.

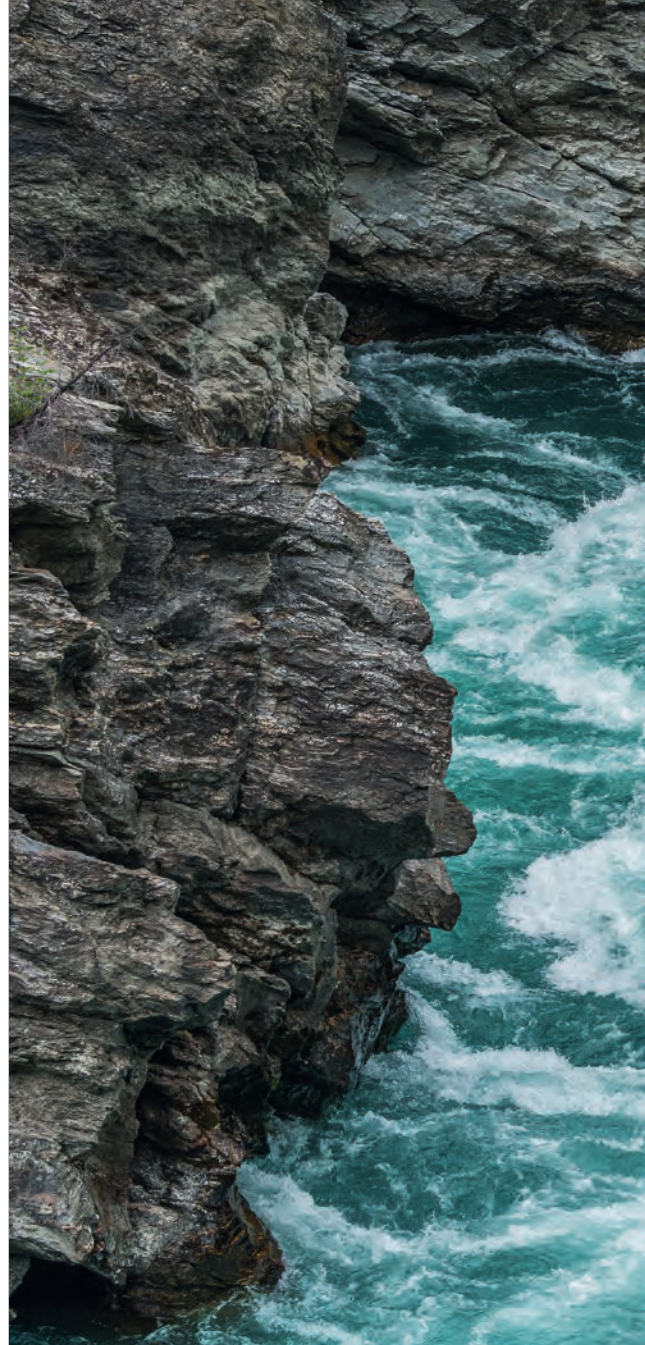
Dass der Weinbau und die Magie von Mitteleuropa hier untrennbar zusammen gehören, wird aus der Luft am besten deutlich. Tom heißt der Pilot der kleinen Cessna, die von Queenstown aus zum Rundflug über Central Otago Mitteleuropa startet. Tom ist nicht nur Pilot, sondern auch ein genauer Kenner der Tolkienischen Traumlandschaften, die er auf vielen Flügen für Regisseur Jackson kennengelernt hat. In der Schlucht des Kawarau River – hier wurde das Bungee-Springen erfunden – geht es Richtung Osten. Den Kawarau hinunter paddelte auch

DER WEINBAU UND DIE MAGIE VON MITTELERDE GEHÖREN UNTRENNBAR ZUSAMMEN

die Gefolgschaft des Rings, aber wer in der Landschaft nach markanten Details aus den Filmen sucht, könnte enttäuscht werden. Die entstanden nämlich zumindest teilweise erst am Computer und wurden in die Aufnahmen der tatsächlichen Szenerie hineinmontiert.

Erste, kleine Rebflächen werden zwischen den Sandbänken und Felshängen sichtbar. Gibbston heißt dieser Weinbaubereich, und wären die sehr guten Rotweine aus den Pinot-noir-Trauben dieser Rebzeilen so spektakulär wie ihr Anblick aus luftiger Höhe, sie hätten

Für die Besucher aus Übersee ist die Fahrt durch Neuseelands Südinsein eine einzige Abenteuerreise. Zu den beliebtesten Zielen gehören der Fährhafen Picton und der Strand von Queenstown (u) sowie die Schluchten des Kawarau River (re).





ten wohl weltweit kaum wirkliche Konkurrenz zu fürchten.

Über Bannockburn, Cromwell, Bendigo, Pisa und Wanaka „whiskied“ die Cessna in einer großen Schleife nach Norden, dann nach Westen zum Mount Aspire, um schließlich über den Lake Wakatipu wieder nach Queenstown einzuschweben. Wer Tom aufmerksam zuhört, kann viel über die Landschaft lernen. Über Felsstürze, die ganze Bergseen neu entstehen ließen, über Erdbeben, die die Topografie veränderten, und natürlich über die schön-

MAN BRÄUCHTE MONATE, UM DIE FASZINIERENDE LAND- SCHAFT KENNENZULERNEN

ten Stellen, an denen die Tolkien-Sagen verfilmt wurden. Zu denen gehört auch Glenorchy am Nordzipfel des Lake Wakatipu, wo Gletscherzuflüsse eine bizarre weiß-türkis-rote Szenerie geschaffen haben.

Eigentlich bräuchte man Monate, wenn nicht Jahre, um die faszinierende Landschaft – ganz gleich ob mit oder ohne Reben – der neuseeländischen Südinsel auch nur ansatzweise kennenzulernen. Viel zu schnell vergehen die kurzen Ausflüge nach Glenorchy, wo sich Frodo, Faramir und die Olifanten vor



Mittelerde ist überall, ob an den Zuflüssen von Lake Wanaka (o), auf der Passstraße des Cardrona Valley oder in Glenorchy am Ufer von Lake Wakatipu (re).

Fast ständig stößt der Reisende auf Schauplätze der Tolkien-Trilogien

der Kamera verewigten, ins nahe Paradise, den Ort, wo Jackson Isengard entstehen ließ, oder auch zu den zahlreichen Wasserfällen des Fiordland-Nationalparks, an die Ufer des Lake Te Anau und die geheimnisvollen „Mirror Lakes“, die Spiegelseen. Te Anau ist auch der Ausgangspunkt zu einer der denkwürdigsten Exkursionen, die die Südinsel bietet. Über den Holyford Track geht es in knapp zwei Stunden zum 15 Kilometer langen Milford Sound, der sich von der Tasmanischen See bis nahe an die Gipfel der Neuseeländischen Alpen schiebt. Klar doch, auch die spektakulären Wasserfälle an seinen Ufern wa-



ren Schauplätze von Filmszenen, übrigens nicht nur für Tolkien-Trilogien.

Der lange Rückweg über die grandiosen Lake Pukaki und Tekapo aus Mitteleuropa zurück in unsere reale Welt, sprich ins ur-britisch wirkende Christchurch am – wie könnte es anders sein – River Avon, pardon Avon River, bietet dann ausgiebiger Gelegenheit, sich dem Weinbau Central Otagos zu widmen. Wieder geht der Weg von Queenstown aus durch die Schluchten des Kawarau River, vorbei an Cromwell, an den Weinbergen von Bannockburn

und schließlich ans Ufer von Lake Dunstan, einem jener Stauseen, die entlang der Abflüsse der Gletscher und Gletscherseen angelegt wurden und die dem Weinbau Wasser, der restlichen Bevölkerung Energie liefern.

ÜBER LAKE PUKAKI UND TEKAPO GEHT ES AUS MITTELEUROPA ZURÜCK IN DIE REALE WELT

Weinberge viel Morgensonne genießen und weil David Pratt, zusammen mit Janiene Bayliss Eigner des Gutes, ein begeisterter Gärtner ist. Ata Mara

Ata Mara bedeutet in der Sprache der Maori so viel wie Morgengarten. Zu seinem Namen kam das Weingut – wenn man es denn so nennen will –, weil die



Von Te Anau aus geht es, vorbei an den Mirror Lakes (li) zum Milford Sound, einem der schönsten Fjorde Neuseelands.



gehört quasi zu den Antipoden der auf Hochglanz polierten Marlborough-Güter vom Schlage Cloudy Bays, und fast könnte man hier glauben, dass neuseeländische Weingüter umso bessere Weine machen, je unscheinbarer, ja fast provisorischer sie wirken. Das war bei Kai Schubert auf der Nordinsel schon ein wenig so, es setzte sich bei Kevin Judd fort und erlebt hier seine Apotheose.

Zwischen Cromwell und Mount Pisa wird der Wein nicht am Hochglanztresen, sondern in der Garage verkostet, die allerdings schon lange keine Autos mehr beherbergt, sondern eher als Rumpelkammer des Paares Pratt und Bayliss fungiert. Den Glanz, den dieses „Weingut“ nicht zu liefern vermag, verströmen dessen Weine dann aber umso deutlicher. Ja, es gibt hier auch Riesling und, man höre und staune, sogar Grünen Veltliner. Aber die Stars von Ata Mara sind ohne Zweifel die jungen und alten Jahrgänge des roten Burgunders: feingliedrig, aromatisch, mit einer erstaunlichen Alterungsfähigkeit, wie zehn und mehr Jahre alte Flaschen beweisen, aus denen Pratt ausschenkt.

Von einem großen US-Finanzier war bei der Ankunft in Auckland die vollmundige Ankündigung zu lesen, dass er im neuseeländischen Weinbau investieren wolle, um der Welt zu beweisen, dass

Die Stars sind die roten Burgunder: feingliedrig, aromatisch und alterungsfähig

das Land mehr als nur dünnen Sauvignon blanc hervorbringen könne. Mit Sicherheit hat der Mann mit dieser „Welt“ eines gemeinsam – keine Ahnung von dem, was die Weingüter aus Mitteleuropa vor allem mit ihren Pinots wirklich zu leisten imstande sind. Sonst hätte er sich sein eingebildetes Geplapper gespart.

Napoleons Rache

Zimmer mit Wein

Gute Legenden enthalten immer zumindest ein Körnchen Wahrheit. So wohl auch die von Napoleon, der im Oktober 1813 nach der Völkerschlacht bei Leipzig im Mülheimer Richtershof, damals eine wichtige Wein- und Kolonialwarenhandlung der Moselgemeinde nahe Bernkastel, Quartier genommen haben soll. Ob es der Frust über die verlorene Entscheidungsschlacht oder der verlockende Weinvorrat des Richtershofs war, ist nicht klar – jedenfalls soll sich einer von Bonapartes Soldaten an der Frau eines Winzers vergriffen haben. Der ihn daraufhin erschlug. Nur mit einem kräftigen Griff in seine Privatschatulle konnte der Besitzer des Richtershofs, Franz Ludwig Nießen, Napoleon daran hindern, aus Rache und wegen der Weigerung der Einwohner, den Totschläger auszuliefern, ganz Mülheim niederzubrennen. Die Gemeinde belohnte ihren Gönner mit einem Weinberg in bester Lage, dem heutigen Mül-

heimer Elisenberg, für ihre Errettung.

Die blutigen Gewohnheiten beider Seiten sind zum Glück Geschichte, und wer den Richtershof heute besucht, sucht weder die einstige Wein- und Kolonialwarenhandlung, noch das Weingut, das hier lange Zeit residierte, sondern eher Muße und Genuss auf hohem Niveau. Seit 2001 nämlich beherbergen die alten Mauern unweit des Moselufers ein Weinromantikhotel mit seinem Gourmetrestaurant, seinem stilvollen Spa-Bereich mit spezieller Vinotherapie und einem Frühstücksbuffet, dessen Dekoration eine Reminiszenz an die Zeiten der Kolonialwarenhandlung sein könnte. Als besonderes Schmankerl für Weinfreunde werden hier unter Mitwirkung einer kleinen Gruppe Moselaner Partnerwinzer – darunter so renommierte Namen wie Dr. Loosen, Max Ferd. Richter, Pauly-Bergweiler oder Paulinshof – regelmäßig Weinabende und Weinseminare abgehalten.



Weinromantikhotel Richtershof
Hauptstraße 81-83
54486 Mülheim
www.weinromantikhotel.com

Das Erbe der „climats“



Die Champagne hat sie, die Toskana auch, das Dourootal, Tokaji, Wachau und Mittelrhein – nicht aber die Mosel –, das Piemont und sogar die italienischen Cinqueterre, was dem Weinbau dort aber nicht wirklich geholfen hat. Und natürlich auch das Burgund. Was sie haben? Einen Eintrag in die Listen des Weltkultur- oder Welt- naturerbes der UNESCO. Fast scheint es, als sei es für Weinbauregionen, die etwas auf sich halten, ein Muss, das prestigeträchtige Label „Welterbe“ führen zu dürfen. Das Burgund darf dies seit etwa drei Jahren, und zwar für sein System historischer Weinbergspartellen, „climats“ genannt. Um herauszufinden, was das für den Weinbau der Region bedeutet, sprach **enos** mit einer Reihe Protagonisten zwischen Dijon und Santenay. Überraschender Aspekt der Gespräche: Sie brachten auch Licht in das manchmal recht obskure Wirrwarr der Terroirdiskussion.





Die Geburtsstätte des „terroir“, der einstige Zisterzienser-Betriebshof Clos de Vougeot an der Côte de Nuits.

Bescheiden ist das Ambiente, aber es passt, denn hier geht es nicht um Pomp und Gloria. Guillaume d'Angervilles Büro in der Domaine Marquis d'Angerville von Volnay zeigt wenig vom repräsentativen Glanz großer Weinschlösser. Ebenerdig gelegen, mit direktem Blick auf den Hof des Gutes und guter Kontrolle dessen, was dort passiert. Früher hätte man an dieser Stelle die Wohnung einer Concierge vermutet, die mit strengem Blick dafür sorgte, dass kein Unbefugter das ihrem Schutz anbefohlene Gemäuer betritt.



D'Angerville ist – seit dem Rückzug des Gründers Aubert de Villaine, des legendären Eigners der Domaine de la Romanée-Conti – Präsident der Vereinigung, die die Aufnahme des Burgunds in die Welterbeliste erst erdachte, dann durchsetzte und heute in konkrete Politik umsetzt. Knapp drei Jahre, seit 2015, ist die Weinbauregion zwischen Dijon und Mâcon jetzt Bestandteil dieses Welterbes, genauer gesagt, sind die 1.247 Weinbergspartellen – im Burgund „climats“ genannt – der Côte d'Or einer der vielen, über die meisten Länder der Erde verstreuten Positionen dieser Liste.

Was diese Welterbeliste so attraktiv für Weinbauregionen macht? Hilft sie vielleicht bei der Vermarktung der Weine? „Nein, an einen besseren Absatz unserer Weine“, so d'Angerville ein wenig erstaunt ob der Frage, „haben wir bei der UNESCO-Bewerbung eigentlich nicht gedacht. Und wir hätten ja auch gar keinen Wein, um eine weiter steigende Nachfrage zu befriedigen. Auch für unsere Bekanntheit oder Reputation als Weinbauregion mussten wir nicht mehr wirklich viel tun. Ziel der Initiative war es vielmehr, nach außen zu dokumentieren, dass das Burgund mehr als Wein ist,



Fotos: Jon Wyand, Serge Chapuis, Climats-Bourgogne



Sie sprachen mit enos (von oben): Christophe Déola, Gutsleiter bei der Maison Louis Latour, Guillaume d'Angerville, Präsident der Vereinigung Climats-Bourgogne, und die Brüder Muzard aus Santenay.

und nach innen ein Bewusstsein von unserem einzigartigen Erbe zu schaffen.“ Ein wenig pathetisch ergänzt er: „Jetzt gehört das Burgund nicht mehr nur uns, sondern der gesamten Menschheit.“ D'Angerville begreift die Listung als eine Art pädagogischer Maßnahme: „Wir legen uns leider nicht immer Rechenschaft über unser uraltes historisches Erbe ab, vergessen zu häufig die Einzigartigkeit unserer Region. Ich selbst habe die Bedeutung dieses Erbes lange unterschätzt, bevor ich dem Welterbeverein beitrug.“

Kommerzielle Motive irgendwelcher Art hätte die UNESCO gar nicht akzeptiert, und sie achtet auch jetzt darauf, dass wir den neuen ‚Titel‘ nicht in diesem Sinne ausschachten“, gibt sich d'Angerville kategorisch. „Es hätte“, so präzisiert Christophe Déola, Gutsleiter des Weinhauses Louis Latour in Aloxe-Corton, wenig später, „für uns ohnehin nicht viel gebracht, auf solche pekuniären Effekte zu setzen, da wir als Maison Latour gar nicht an Private verkaufen. Allenfalls könnte, so räumt er ein, die Eintragung in eine Welterbeliste ein wenig zum „Storytelling“ der Region beitragen. Was natürlich wiederum Auswirkungen auf den Weinabsatz haben könnte. Aber was ist dann wirklich die Bedeutung der Aufnahme der burgundischen Rebflächen ins Welterbe? Nur ein wenig Pädagogik nach innen und nach außen? Und dafür der nicht unerhebliche Aufwand? Die Frage scheinen sich tatsächlich viele Winzer zu stellen. Bei Hervé Muzard in Santenay, an der südlichen Grenze der von der UNESCO gelisteten Côte d'Or, scheinen die Fragezeichen weit zahlreicher als die Antworten. Dabei ist Muzard noch einer

Auch oberhalb der prestigeträchtigen „climats“ der Côte de Nuits finden sich in den Weinbergen zahlreiche Relikte der 200-jährigen Weinbaugeschichte des Burgund.



Zwei der berühmtesten „climats“ des Burgund sind Romanée-Conti und Clos-Vougeot.



**Die Konsequenzen der
UNESCO-Listung sind noch
nicht wirklich abzusehen**

derjenigen, die mit ihren eigenen Initiativen schon vor der Anerkennung durch die UNESCO durchaus in deren Sinne tätig war. Er hat es sich in den Kopf gesetzt, überall in seiner Gemeinde in und am Rande der Weinberge wieder Bäume und Sträucher auszupflanzen. So wie es früher war, und wie es der Umwelt gut täte.

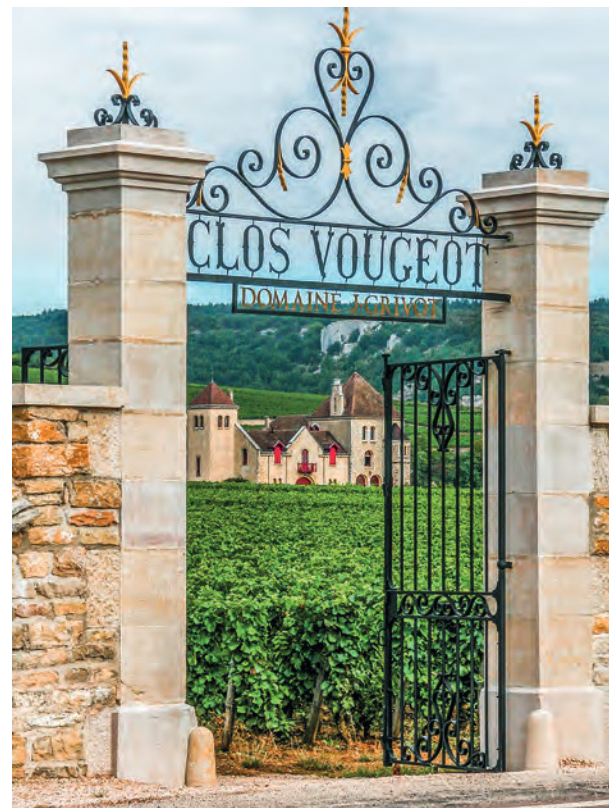
Dennoch: Was die UNESCO-Listung an praktischen Konsequenzen hat, ist noch nicht wirklich abzusehen. Das liegt vor allem daran, dass die UN-Or-

ganisation sich bei ihren Welterbestätten immer weniger mit konkreten Vorgaben und Anweisungen einmischt. Im Burgund wird diese Rolle dem französischen Staat zufallen, der bereits an gesetzlichen Regularien arbeitet. Was das dann für die Winzer bedeuten könnte? Mehr bürokratischen Aufwand? Höhere Kosten? Christophe Déola weiß jedenfalls zu berichten, dass die Reaktion der Weinbauern auf die UNESCO-Listung nicht einheitlich positiv war. Stolz, Gleichgültigkeit und wütende Opposition – das war die Bandbreite der Gefühle.

Vielleicht hat die Aufnahme der „climats“ ins Welterbe ja auch eine eher konzeptionelle, man könnte fast sagen philosophische Bedeutung. Um das zu verstehen, muss man die Definition der Welterbestätten durch die UNESCO genau lesen: „Die UNESCO“, so steht es bei Wikipedia, „verleiht den Titel Welterbe an Stätten, die aufgrund ihrer Einzigartigkeit, Authentizität und Integrität weltbedeutend sind ...“ Dabei unterscheidet die Pariser UNO-Agentur recht pingelig zwischen Kultur- und Naturerbe. Zum Kulturerbe gehören nach ihren Definitionen „Meisterwerke der menschlichen Schöpferkraft“, zum Naturerbe Gebiete mit „überragenden Naturerscheinungen oder ... von außergewöhnlicher Naturschönheit.“

Nun wissen wir, dass die „climats“, die im Zentrum der Aufnahme des Burgund ins Welterbe stehen, Weinbergsparzellen sind. Parzellen, deren berühmteste auf Namen wie Le Montrachet, Clos Vougeot, Le Chambertin oder Romanée-Conti hören, präzise abgegrenzte, nicht selten recht kleine Weinbergs-

parzellen, deren Weine unter eigenen Herkunftsbezeichnungen vermarktet werden dürfen und von denen wir annehmen, dass jede ihren Weinen ein ganz eigenes Geschmacksprofil mitgibt. Paradoerweise aber wurden diese Parzellen nicht in die



Fotos: Eckhard Supp

Typisch für die „climats“
der Côte d'Or sind die
kleinen, in die Mauern
der „clos“ eingelassenen
Portale.





E. Rimbault

LATRICIERES

CHAMBERTIN

REMY PROP^{TAIRE}

Liste des Weltnatur-, sondern in die des Weltkulturerbes aufgenommen. Nicht die Natur, sondern die kulturelle Leistung der Menschen steht für die UNESCO hier im Fokus.

Für Guillaume d'Angerville ist das nicht so paradox, wie es scheinen könnte. Für ihn sind die von der UNESCO gelisteten Stätten „das Resultat einer Interaktion zwischen Natur und Mensch“, nicht etwa nur Produkt einer natürlichen Konstellation. Nicht allein Boden oder Klima, sondern die über Jahrhunderte von Menschen geschaffene Weinbaurealität waren in seinen Augen für das verantwortlich, was wir heute mit dem Begriff „terroir“ bezeichnen.

Es ist eine Sichtweise, die auch von Christophe Déola und dem Winzer Nicolas Rossignol-Trapet, einem der Top-Erzeuger in Gevrey-Chambertin an der Côte de Nuits, geteilt wird. Déola warnt davor, die Begriffe „climat“ und „terroir“ gleichzusetzen. Während es sich beim ersten tatsächlich nur um ein – wenn auch vom Menschen abgegrenztes – Stück Boden handele, gehe es beim „terroir“ um weit mehr: Das „climat“ sei eine Parzelle, ein Stück Boden, „terroir“ dagegen eine „construction humaine“, ein Konstrukt des Menschen, das allerdings eng mit dem „climat“, also einem bestimmten geographischen Ort verbunden ist. „Es gibt kein ‚terroir‘ ohne den Menschen“, sekundiert ihm Rossignol-Trapet und erklärt, dass für ihn „terroir“ das Resultat einer Interaktion von fünf Faktoren darstellt: dem Boden, der Ausrichtung und der

Terroir ist das Resultat von Boden, Ausrichtung, Hangneigung, Geschichte und tagtäglicher Arbeit der Winzer

Hangneigung, aber auch der vom Menschen gestalteten geschichtlichen Entwicklung der Weinberge und schließlich von dessen tagtäglicher Arbeit.

Nun könnte man sicher diskutieren, ob zu den „natürlichen“

Komponenten des „terroir“ noch andere Elemente gehören, wie etwa die Mikrofauna (Hefen, Bakterien) oder das Mikroklima. Wichtiger aber ist, dass für die Winzer des Burgund – und die UNESCO hat diese Sichtweise noch einmal bestärkt – zum „ter-





Foto: Eckhard Supp

Auf Schritt und Tritt findet der Weinfreund in der Gemeinde Vosne-Romanée prestigeträchtige Grand-Cru-Lagen.

roir“ natürliche wie auch kulturelle, geschichtliche Faktoren zählen.

Rossignol-Trapet und Déola können auch gleich eine ganze Reihe solcher „kulturellen“ Elemente aufzählen, die in der weltweiten Terroirdiskussion meist nicht zum Tragen kommen. Kaum beachtet wird da etwa, dass zu Zeiten der Entstehung des Terroirkonzepts neue Weinberge immer nur mit

Setzlingen der eigenen Gemeinde bestockt werden durften – angesichts der bekannten genetischen Instabilität der Pinot-Sorten eine Vorgabe mit weitgehenden Folgen für die geschmacklichen Eigenheiten des Weins. Auch bei der Weinbergs- und Kellerarbeit waren die Winzer einer im Vergleich

NIEMAND SETZTE SICH ÜBER DEN RAHMEN HINWEG, DEN DIE GEMEINDE FESTLEGTE

zu heute unendlich viel stärkeren sozialen Kontrolle unterworfen, angefangen bei der Festlegung des Erntezeitpunkts bis zu dem der Vermarktung der Weine. „Niemand“, so Rossignol-Trapet, „setzte sich über den Rahmen hinweg, den die Dorfgemeinde festlegte.“

Auch die Erziehungsformen der Rebe variierten in den unterschiedlichen Teilen der Côte d’Or beträchtlich – mit offensichtlichen Auswirkungen auf den Terroircharakter der Weine. Und, wie Christophe Déola unterstreicht, nicht zuletzt fußt die Definition dessen, was „terroir“ bedeutet, auf historischen Verhältnissen, unter denen es im gesamten Burgund gerade mal hundert – und nicht ein wie heute paar tausend –



Auch die Wein-
bergsmauern
gehören zum von
der UNESCO ge-
schützten Bestand
der „climats“.

Fotos: BIVB / www.armellephotographie.com

Vermarkter gab. Die konnten natürlich viel stärker auf eine erkennbare Typisierung des Weincharakters hinarbeiten, als dies in Zeiten der immer stärkeren Individualisierung – man umschreibt das oft als „Handschrift des Weinmachers“ – der Fall ist.

Es ist aus diesem Blickwinkel betrachtet eine Rückbesinnung auf das kollektive, soziale Element des „terroirs“, vielleicht sogar des Weinmachens nach Maßgabe von Herkunftsbezeichnungen schlechthin, die mit der UNESCO-Listung der burgundischen „climats“ verbunden ist. Und die geht weit über die Frage hinaus, ob die Region in Zukunft mehr Wein absetzt, mehr Touristen empfängt oder schlicht größeres Prestige genießt. In der Frage „Natur oder Kultur“ schlägt sich die UN-Agentur – und mit ihr das Burgund, das seinen Antrag auf die Listung als Welterbe ja in diesem Sinne gestellt hat – auf die Seite der Kultur. Weinbau ist Kultur,

geschichtlich und sozial geprägte Kultur. In seinem Zentrum steht der Mensch, nicht eine wie auch immer idealisierte Natur. Und genau für diesen Aspekt ist in den letzten Jahren, nach einer langen Zeit der Technisierung, der Individualisierung und der Ent-Terroirisierung wieder Bewusstsein entstanden. „Die UNESCO“, so Rossignol-Trapet, „hat uns die kulturelle und historische Dimension des Terroirweinbaus zurückgegeben, sie hilft uns, ein Bewusstsein von der Besonderheit der Weine der einzelnen „climats“, vom „terroir“ also, zu bewahren. Ohne das würden unsere Weine über kurz oder lang gesichtslos, anonym, n’importe quoi“.

Vielleicht ist es ja genau dieser Aspekt, der d’Angervilles pathetische Aussage, das Burgund gehöre jetzt der Welt, Sinn verleiht. Es ist die Anregung zu einem Storytelling, das die UNESCO dem Burgund schenkt, damit dies auch in Zukunft noch eine ganz besondere Weinbau-region ist.

DIE UNESCO BETONT DIE KULTURELLE SEITE DES TERROIRS

Mehr Touristen in den Weinbergen? Nicht alle Winzer sind von der Idee begeistert.





ES GIBT EIN LEBEN NACH DEM WEINE

■ von Eckhard Supp

Die Weinwelt ist reich an Quer-, Seiten-, Kopfüber- oder Gehunter-Einsteigern. Advokaten, Industrielle, Künstler, Schauspieler, Regisseure und Bankiers haben sie schon lange als Zeitvertreib oder auch für das seriöse Investment entdeckt. Und Weinmedien berichten über sie. Wann immer ein Sting, Jauch oder Depardieu, eine Jolie oder eine Muti ins Weingeschäft einsteigen, ist das eine Story wert. Jedoch: Es gibt auch die umgekehrte Karriere; die von Menschen, welche trotz erfolgreicher Arbeit die Weinwelt hinter sich ließen, um in anderen Berufen ihre Erfüllung zu finden. Es sind Karrieren, über die meist der Mantel des Vergessens gebreitet wird. Eine von denen, die ihr Leben nach dem Weine entdeckten, ist die Florentinerin Lisa Venerosi. enos besuchte sie in ihrem Atelier unweit des weltberühmten Museums von Palazzo Pitti.



Hier hinten herrscht Ruhe. Autos fahren keine, Touristen verirren sich selten in die Via del Ronco. Die Mauern sind hoch, auch die zum berühmten „Parco di Boboli“ am hinteren Ende der eher bescheiden wirkenden Sackgasse. Einst residierte hier eine Kerzenfabrik; von ihr ist der große Schornstein übrig geblieben. Und natürlich

die Werkstätten, in denen heute eine Handvoll kleiner Betriebe untergebracht sind.

Die bescheidene Umgebung täuscht. Unter den Nachfolgern der Kerzendreher versteckt sich nämlich auch eine Gruppe Restauratorinnen. In ihren Sälen geht Prominenz ein und aus. Teure, sehr teure Prominenz, die aufmerksamer Behandlung bedarf. Raffaello und El Greco, Bellini, Vasari und Velásquez heißen die Stars, die in der Via del Ron-



In einer ehemaligen Kerzenfabrik habe Lisa Venerosi und ihre Kolleginnen ihre Werkstatt eingerichtet. Hier „gehen“ Raffaello und El Greco, Bellini, Vasari und Velázquez ein und aus.

auf Namen wie Sangiovese und Cabernet Sauvignon hören. Denn Lisa war in den 1980er Jahren auf dem besten Wege, die Leitung des elterlichen Weinguts zu übernehmen. Die Tenuta di Ghizzano in der Provinz Pisa zählte schon damals zu den renommiertesten der Toskana, bekam für ihren „Veneroso“ fast auf Anhieb die begehrten „drei Gläser“ des Weinführers „Gambero Rosso“.

Lisa muss schmunzeln, wenn sie an diese Zeit denkt. „Ja, meine Familie hat schon seit 1368 Wein gemacht, wenn ich das Datum richtig im Kopf habe. Aber eben Wein ‚così‘ ... zum Hausgebrauch, ohne Ansprüche. Und dann kam der 85er Veneroso, der erste, der mit Hingabe, mit viel Sorgfalt gemacht wurde. Er entstand in Zusammenarbeit mit Pier Mario Meletti Cavallari (Weinhändler und Besitzer des toskanischen Weinguts Grattamacco, d. Red.), der vom Potenzial unserer Lagen überzeugt war. Die waren zwar damals noch aus den 1930er Jahren mit minderwertigen Sangiovese-Reben der

Dann kam der 85er Veneroso, der erste Wein, der mit Hingabe, mit viel Sorgfalt gemacht wurde.

co von kundigen Händen wieder zum Glänzen gebracht werden. Eine der Gründerinnen der Gruppe ist Lisa Venerosi-Pesciolini, Abkömmling einer uralten Florentiner Patrizierfamilie. Dass Lisas Berufung das Restaurieren antiker Kunstwerke sein sollte, ihr Arsenal Messer, Pinsel und Farben, war nicht immer selbstverständlich. Es hätten statt dessen auch Traktoren, Pressen, Filter oder Barriquefässer sein können, ihre Patienten

**Die einzige Möglichkeit,
Nähe zu Vater herzustellen,
war, mit ihm zu arbeiten**

Romagna bepflanzt, aber auf Anregung Pier Marios wurden die alten Stöcke sukzessive durch hochwertige ersetzt. Er war es auch, der an den Cabernet Sauvignon glaubte.“

„Ich hatte“, erinnert sich Lisa, „damals gerade mit der Ausbildung an der Restauratorenschule angefangen. Aber ich wollte auch unbedingt in der Nähe von ‚babbo‘ sein. Vater war ein sehr lieber Mensch, aber auch ein Dickkopf. Und die einzige Möglichkeit, Nähe zu ihm herzustellen, war, mit ihm zusammenzuarbeiten. Ich fragte ihn also, ob er Arbeit für mich hätte, und er bat mich, ihm mit dem neuen Wein zu helfen. Mit dem Verkauf, der Vermarktung.“

Vom Weinverkauf hatte Lisa keine Ahnung, aber immerhin wusste sie, dass die Veroneser Weinmesse Vinitaly wichtig war. Also schnappte sie sich zwei der damals gerade mal 7.000 pro Jahr produzierten Flaschen und zog, mit Röckchen, weißer Bluse und rundem Kragen aufgehübscht, los. „Ich kriege noch heute feuchte Augen, wenn ich daran denke.“

Die Entscheidung, für den Vater zu arbeiten, ist kein Fehlschlag. Dessen Freund Pier Mario empfiehlt Lisa nämlich, einen Kurs auf der Weinbauschule von San Michele all'Adige zu belegen. „Und da habe ich wirklich viel gelernt, das war ein komplettes Eintauchen ins Weinmilieu – in den Weinbau, die Önologie und ins Weinverkosten. Und jede Menge Leute habe ich kennengelernt, die später noch wichtig für mich sein sollten.“

Erfolg also auf ganzer Linie, für Lisa, für den Wein, für den Betrieb. „Der Erfolg war derart fulminant, dass ich mich rasch an einem Punkt wiederfand, an dem ich mich entscheiden musste. Die Ansprüche der Schule, die Rhythmen beim Weinverkauf ... das alles war nicht miteinander vereinbar.“ Immerhin war ihr das mit der Restauratorenschule ja bei weitem nicht so umstandslos in den Schoß gefallen wie die Arbeit im elterlichen Weingut. „Ich hatte damit schon 1983 angefangen. Hart war das: Morgens studierte ich an der Uni von Pisa, um zwei stieg ich dann in den Zug, um in Florenz erst mal die Aufnahmeprüfung für die ‚Scuola di restauro‘ zu überstehen. Denn ich hatte ein klassisches Gymnasium besucht, kei-

Lisas Arbeit erfordert Fingerfertigkeit und höchste Konzentration. Gelernt hat sie auf einer der besten Schulen weltweit.



ne Kunstakademie. War also aus Sicht der Schule gar nicht für die anspruchsvolle Ausbildung vorbereitet. Abends um zehn war ich dann zurück in Pisa, nur um am nächsten Morgen um sechs wieder auf den Beinen zu sein.“

Ein wenig mysteriös scheint Lisa Venerosi ihre eigene Leidenschaft fürs Restaurieren zu sein, zumal es ja praktisch keine Vorgeschichte dafür gibt, keine familiäre, keine schulische. „Ich weiß auch nicht, woher die kommt. Wahrscheinlich entstand das, als ich als kleines Mädchen mit meiner Mutter den Petersdom besichtigte. Es war meine erste Reise im Flugzeug, ich war allein mit Mutter unterwegs. Und ich sah die vatikanische Pietà Michelangelos. Ich kann mich noch heute an meine Empfindungen erinnern. Die Idee, diese Schönheit zu beschützen, zu bewahren, hat mich wohl von da an nicht mehr losgelassen.“

Immerhin muss das Erlebnis so beeindruckend gewesen sein, dass sie nach der Schule ein ganzes Jahr in die Vorbereitung zur Aufnahmeprüfung investierte. Vergeblich? Bei der ersten Prüfung fällt sie durch. Nervenzusammenbruch! „Ich wollte es auf





Restauriert wird alles,
was vom Zahn der Zeit
angefressen wurde, egal,
ob auf Leinwand oder Holz
gemalt.

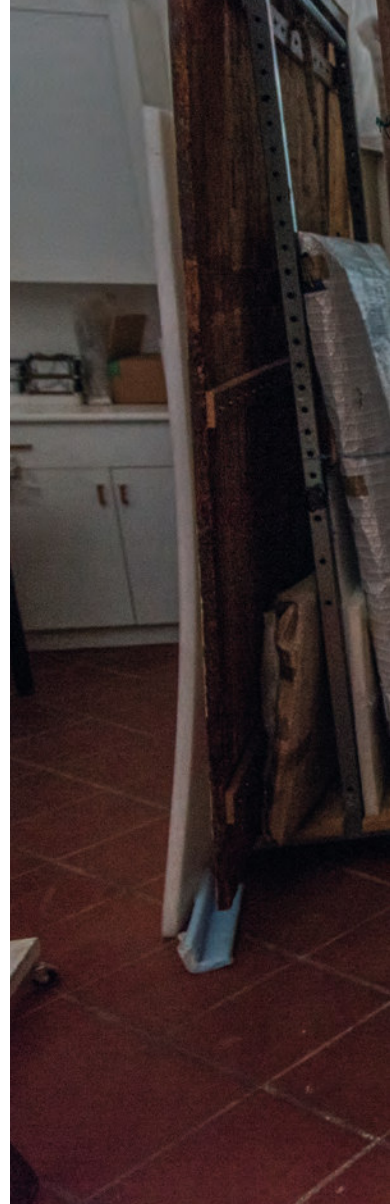


Die anstrengende Ausbildung macht klar: Lisa muss eine Entscheidung treffen

keinen Fall noch mal probieren, aber Kommilitonen überredeten mich zu einem zweiten Versuch.“ Den sie dann auch unternimmt. Ohne wirklich vom Sinn der Sache überzeugt zu sein, ohne

sich dafür vorzubereiten. Und sie besteht vielleicht gerade deshalb.

Die anstrengende, aufwändige Ausbildung macht Lisa dann klar, dass sie eine Entscheidung treffen muss. Wein oder Kunst, arbeiten an der Seite des Vaters oder selbstständig, ohne den Schutz der Familie. „Es gefiel mir gar nicht, den Wein aufgeben zu müssen. Auch, weil das bedeutete, mich wieder von





Atelier oder Baustelle? Manchmal ist das in den Ateliers der Via del Ronco nur schwer zu sagen.

meinem Vater zu entfernen. Aber beides gleichzeitig? Das war nicht möglich, den Rhythmus hätte ich nicht lange durchgehalten.“

„Da mein Vater zu jenem Zeitpunkt schon an Parkinson erkrankt war, konnte ich nicht einfach verschwinden. Ich suchte also eine Vertriebsorganisation, die meinen Part im Betrieb übernehmen konnte. Wie der Zufall wollte, stand auch meine jüngere Schwester Ginevra plötzlich ohne Arbeit da. Der Verlag, für den sie in Florenz gearbeitet hatte, wurde geschlossen. Ich fragte sie, ob sie sich um den Betrieb

kümmern wolle. Damit ich mich meiner eigenen Arbeit widmen konnte.“

Meiner Arbeit.“ Lisa wirkt nachdenklich. Als würde ihr die ganze Tragweite der Worte gerade erst klar. „Ja, im Weinbau zu arbeiten, hat enormen Spaß gemacht. Aber meine Arbeit hier ist komplexer. Das Restaurieren verschlingt dich von Kopf bis Fuß. Und mir erlaubte das Restaurieren, etwas Eigenes zu haben. Unabhängig von Vater zu sein. Es war wie erwachsen zu werden. Ich selbst zu

werden.“ Dass die Trennung von Ghizzano radikal werden würde, ahnt Lisa da noch nicht. „Ich hätte mich gerne noch weiter um den Betrieb gekümmert, mich ein wenig eingemischt. Aber dazu hätte es eines guten Verhältnisses mit meiner Schwester bedurft.“

Ein Verhältnis, das es nicht gab. „Ich hatte halt meine eigenen Überzeugungen. Und hätte auch meine Meinung gesagt. Die leider nie mit der meiner Schwester übereinstimmte. Deshalb musste ich weg. Ganz. Und habe mich von da an nicht mehr um Ghizzano gekümmert. Ginevra



In Florenz hat man mit den Klassikern zu tun

hat bestimmt seither eine tolle Arbeit gemacht. Sie reist das ganze Jahr rund um die Welt, von einer Messe zur anderen. Das hätte ich schon physisch gar nicht geschafft, dieses Leben wie ein Brummkreisel. Aber ich hätte andere Entscheidungen getroffen als sie. Ich hätte sicher die Weinbergsfläche nicht so stark vergrößert. Was vielleicht nicht mal die richtige Entscheidung gewesen wäre. Auf jeden Fall hätte ich mit meiner Meinung bestimmt nicht hinterm Berg gehalten. Und auch Ginevra war absolut überzeugt, nur sie sei auf dem

für den Betrieb, für Ghizzano richtigen Weg.“

Dass das Restaurieren schnell zum erfolgreichen Vollzeitjob wurde, half bei der Entscheidung. Mehr als ein Hobby hätte ein Verbleib im Weingut nicht sein können. „Aber als Hobby ...“ Alles weitere ergab sich fast automatisch. Die Aufträge flatterten auf den Tisch. In Florenz zu arbeiten, präjudizierte deren Charakter fast vollständig. „In Mailand hätte ich vielleicht eher mit zeitgenössischer Kunst zu tun gehabt, hier in Florenz sind es halt die Gemälde der Klassiker. Oder Holzskulpturen, Leinwände aus dem 17. Jahrhundert.“



In Florenz, wo sie das Metier gelernt hat, will Lisa auch arbeiten. Nicht in Pisa, nicht anderswo. Und das, obwohl ihr die Eingewöhnung in der Stadt schwer fällt. „Die Florentiner sind schon ziemliche Ekel. Und Florenz ist eine schwierige Stadt. Eine sehr schwierige. Ich habe mich hier nur eingewöhnt, weil ich viel Arbeit hatte. Beziehungen mit der Kulturbehörde, mit den Museen, den Banken. Wenn das stimmt, bist du in dieser Stadt akzeptiert. Einer Stadt, die bis vor zehn Jahren noch wundervoll war, lebenswert. Heute ist Florenz nur noch ein Chaos. Schuld daran ist die Verwaltung, die die

Auch bemalte Holzskulpturen gehören zu den Kunstwerken, um die sich Lisa und ihre Kolleginnen kümmern. Fingerspitzengefühl und Hingabe gehören zu ihren wichtigsten „Werkzeugen“.





Früher sang Lisa im Chor des Doms, heute flüchtet sie von Frühjahr bis Herbst vor den Touristenmassen, lebt auf Ghizzano und kommt nur zum Arbeiten in die Stadt.

In der alten Kerzenfabrik
unweit Palazzo Pitti hat
Lisa Venerosi ihre neue
berufliche Heimat gefun-
den - weit ab vom elterli-
chen Weingut Ghizzano.

Stadt nicht geschützt, sondern sie buchstäblich an die Touristen verfüttert hat. Heute kannst du nicht mal mehr über den Ponte Vecchio gehen, nicht über die via dei Calzaiuoli und nicht mehr am Dom vorbei. Überall rennst du dich in den Touristenmassen fest. Im Winter geht das noch, da ist diese Hölle noch erträglich, aber im Sommer ...“

Ihre Hassliebe zur Stadt ist schließlich auch der Grund dafür, dass Lisa ihren Frieden mit Ghizzano machen kann. Der Vater hatte den Töchtern jeweils ein Haus auf dem großen Gut vermacht. Lisa und ihr Mann, der auch in Florenz arbeitet, nutzen es heute, um den Sommer über dort zu wohnen. Das bedeutet zwar, Tag für Tag drei, vier Stunden auf der Landstraße zu verbringen, aber besser als die Hölle von Florenz finden die beiden das doch. „Du musst halt jeden Tag um fünf aufstehen, um sechs losfahren, um dann um acht an der Arbeit zu sein. Aber gerade heute Mor-

gen habe ich gedacht, wie herrlich das Land in diesem Licht am frühen Morgen und am späten Abend ist, wenn wir wieder nach Hause kommen.“

Die Schönheit der Weinberge, die Gleichmäßigkeit der Rebzeilen – das ist es, was Lisa an der Weinwelt immer noch fasziniert. Ansonsten ist sie weit weg. „So ist das mit den Entscheidungen im Leben. Sie führen dich oft weg von dem, woher du kommst. Auch mit dem Wein ist das so. Klar, ich trinke bei Tisch immer noch Wein, aber ich habe keine Lust mehr, mich in den vielen Verkostungen zu verlieren. Die Leute langweilen mich. Auf die Vinitaly bin ich nie mehr gegangen. Allein der penetrante Alkoholgeruch ... Rotwein vertrage ich fast gar nicht mehr, der steigt mir sofort zu Kopf. Wenn es denn Roter sein soll, dann bin ich eher bei Nebbiolo aus dem Piemont oder beim Pinot. Auch Champagner trinke ich noch wirklich gerne.“

Spricht's und greift wieder zu Lupe, Skalpell und Pinsel.



Faktor Mensch

von Thomas A. Vilgis

Es ist einer der meistverwendeten, zugleich auch meistdiskutierten Begriffe der zeitgenössischen Weinmystik. Ein wichtiger auch: Immerhin verspricht Terroir Identität, Heimat und Handwerk und verleiht dem Wein zumindest gedanklich ein Stück „Ehrlichkeit“. Unbestritten ist, dass Geschmack und Aroma von der Traubensorte, der Konstellation des Weinbergs oder der Witterung beeinflusst werden. Sie alle bestimmen die Primäraromen; im Keller kommen dann Sekundäraromen hinzu. Nur: Welche der vielen, so gebildeten Geschmacks- und Aromastoffe für Terroir, für die Herkunft stehen, bleibt in der Diskussion meist im Nebulösen.

Vor allem der Punkt, ob auch der Faktor Mensch zum Terroir beiträgt, ist umstritten. Nicht überall wird wie im Burgund (wir berichten in dieser Ausgabe, d. Red.) akzeptiert, dass die Kulturgeschichte des Weinbaus wie auch die tagtägliche Arbeit des Winzers zum Terroir gehören. Sehr häufig wird der Begriff auf rein natürliche Komponenten reduziert. Und das ungeachtet der Tatsache, dass er ursprünglich ein burgundischer ist, man also glauben sollte, dort müsse man die richtige Definition eigentlich kennen.

Wie sehr und wie unerwartet deutlich der Faktor Mensch den Charakter des Weins, sein Terroir bestimmt, haben jetzt Wissenschaftler um Ulrich Fischer aus dem pfälzischen Neustadt im Rahmen einer ungewöhnlichen Studie untersucht. Sie lasen die Rieslingtrauben einer einzigen Parzelle – eines einzigen Terroirs? – auf zwei radikal unterschiedliche Arten. Einen Teil der Ernte ließen sie ganz traditionell von der gewohnten Weinbergsmannschaft in ihrer Arbeitskleidung durchführen, einen anderen von Helfern in keimfreien Schutzanzügen und mit zuvor sorgfältig sterilisierten Arbeits- und Transportmitteln. Im Keller wurden beide Chargen auf die gleiche Weise, das heißt vor allem mit identischen Hefen vergoren und ausgebaut.

Das Ergebnis war verblüffend: In der Flasche zeigte sich, dass zwischen den beiden Chargen in Aroma wie Geschmack ein himmelweiter Unterschied bestand. Der steril gelesene Wein war bestechend klar, ein reintoniger Riesling wie aus dem Lehrbuch. Die traditionell gelesene Charge hingegen zeigt deutlich mehr Breite und Tiefe; apfelartige, exotische Früchte, florale und Honignoten, und auch der Körper war deutlich ausgeprägter und stoffiger.

Eigentlich ist dieses Resultat aber nicht wirklich erstaunlich. Denn die Aromabildung im Wein ist zwar vor allem auf die Aktivität der Hefen zurückzuführen, aber bereits im Weinberg sammeln sich auf den Trauben Bakterien, Pilzsporen, Hefen, und selbst die Keime von den Händen der Winzer und Lesehelfer sind wirksame Bioreaktoren, die zusammen mit den traubeneigenen Enzymen so ziemlich alles verstoffwechseln, was die Maische enthält: Aminosäuren, Fettsäuren, Farbstoffe, Phenole der Schalen und Kerne und sogar Teile des Zellmaterials. Aus ihnen entstehen jede Menge Aromavorläufermoleküle, lange bevor der Winzer vielleicht noch speziell selektierte Gärhefen zum Most hinzufügt.

Da die „normal“ – im Unterschied zu den steril – gelesenen Trauben eben mit vielen aromaproduzierenden Mikroorganismen, vulgo Bazillen, auf den Händen oder im Atem der Winzer, schließlich auch noch mit der Kellerflora in Kontakt kommen, sorgen diese eben auch für spezifische Aromen. Nicht nur die Weinbergs- oder Reinzuchtheften tragen also zur Aroma- und Geschmacksbildung bei, sondern auch die unvermeidliche, wilde Kontamination mit Bioorganismen, die mit dem, was häufig Terroir genannt wird, nicht viel zu tun haben. Ein Großteil des Terroirs stammt deshalb wohl, anders als bisher geglaubt, vom Menschen, vom „Hommeoir“ und nicht vom Boden. Zu glauben, Geschmack und Aroma seien der reine, pure Ausdruck eines Weinbergs, vielleicht auch noch seiner Flora, ist also nicht mehr als eine nette Illusion.

Alles kultig, oder was?

von Eckhard Supp

Preise gibt es, bei denen schüttelt der gemeine Vierteschlotzer nur voll Unverständnis sein weises Haupt. Andere wiederum sind ganz versessen auf solche Weine, zahlen ohne mit der Wimper zu zucken astronomische Summen. 500, 800, 1.000, 3.000 Euro ... Wer kennt die Preise, nennt die Zahlen? Und hier ist nicht von raren Sammlerstücken die Rede, die auf Auktionen wie wertvolle Kunstschatze gehandelt werden, sondern von Weinen der aktuellen Produktion.

Die Rede ist von so genannten Kultweinen, von Weinikonen, wie der Angelsachse sie lieber nennt. Die Klassiker unter ihnen hören auf Namen wie Screaming Eagle, Mouton-Rothschild, Romanée-Conti, Sassicaia oder Grange. Meist sind sie rot, gelegentlich weiß.

Dass Kultweine so teuer sind, hat nur bedingt etwas mit höheren Produktionskosten oder aufwändigerem Marketing zu tun. Vielmehr kommen solche Preise dadurch zustande, dass, wie es der verstorbene Weinkritiker Mario Scheuermann formulierte, viel mehr Menschen eine Flasche dieser Weine besitzen wollen, als davon überhaupt erzeugt werden.

Eigentlich könnte man auf diese „übersteuerten“ Etiketten verzichten. Das jedenfalls ist die Meinung vieler Weinfreunde, und die mag aus der individuellen Perspektive gesehen sogar sympathisch und verständlich erscheinen. Dies umso mehr, als Kultweine, vergleicht man ihren Geschmack mit anderen, nicht automatisch auch die besseren sind. Und das nicht nur, weil die individuellen Geschmacksvorlieben der Menschen unterschiedlich sind. Auch in „blinden“ Vergleichsproben zeigt sich immer wieder, dass preislich „akzeptablere“ Weine durchaus mit den „Großkopfernten“ Schritt halten können.

Das bringt uns zur Frage, was Kultweine eigentlich genau sind. Wer sich an der Definition versucht, wird schnell feststellen, dass der Begriff weder eindeutig abgegrenzt noch ausschließlich positiv besetzt ist. Kult? Ist das kultig, oberflächlich modern? Eine Erscheinung mit kurzem Atem?

Falsch! Auf jeden Fall muss ein Kultwein qualitativ zur Spitze seiner Region oder Appellation gehören, er

sollte einen im Idealfall kurzen, einprägsamen Namen tragen, der auch in fremden Kulturen einigermaßen unfallfrei auszusprechen ist – ein Oberrotweiler Käseleberg Spätlese feinherb hat da schon a priori schlechte Karten – und es muss einen Sammlermarkt geben, was gute Alterungsfähigkeit des Weins voraussetzt. Kultweine werden nicht von Weinbauverbänden oder vom Gesetzgeber „gemacht“, sondern vom Markt. Und das bedeutet, durch gutes, nachhaltiges Marketing. Kult sind nur Weine, die eine Geschichte erzählen.

Und Deutschland? Hat der deutsche Weinbau überhaupt so etwas aufzuweisen? Praktisch nicht, dafür aber gibt es ein, zwei Handvoll Kultwinzer wie etwa Egon Müller und J. J. Prüm an der Mosel, Keller und Wittmann in Rheinhessen. Viele Weinfreunde glauben auch, dass das Vermarkten von Kultweinen angesichts des in den Nachkriegs-Jahrzehnten entstandenen Billig-Images deutscher Weine gar nicht möglich sei.

Das mit dem „billig“ war aber nicht immer so. Wer Weinkarten aus den 1920er Jahren studiert, wird feststellen, dass damals Rieslinge von Mosel und Nahe teurer waren als Champagner oder Grands Crus aus Bordeaux und Burgund. Aber dann kamen die beiden „W“ – Weltkrieg und Wirtschaftswunder –, bei denen es heute schwer fällt, zu entscheiden, welches dem Image deutscher Weine abträglicher war.

Unbestreitbar ist, dass Kultetiketten jedem Weinbauland der Welt gut tun. Denn Kultweine sind prestigebildend, sie erzählen die Stories, von denen auch die große Masse der anonymen Weine profitiert. Es sind die Lafites und Moutons, die Romanées, Granges und Sassicaias, die dafür sorgen, dass in ihren Anbaugebieten auch Winzer einfacherer Qualitäten gute Absatzchancen finden.

Die Weine müssen dabei nicht einmal auf eine zweihundertjährige Geschichte zurückblicken können, wie oft behauptet wird: Pingus, Grange, Screaming Eagle oder auch Sassicaia beweisen das Gegenteil. Die wirkliche Frage ist eine andere: Wann werden auch deutsche Winzer den Mut finden, sich die Geschichten, die ihre besten Weine erzählen können, angemessen „kultig“ bezahlen zu lassen?



Hier ist alles ein wenig anders. Während an der Mosel, an Rhein oder Main Weinbergslagen meist zur Gänze den Reben gehören – sieht man von aufgelassenen und deshalb oft verwilderten Flächen einmal ab –, ähnelt der Freyburger Schweigenberg, eine der besten Lagen des Anbaugebiets Saale-Unstrut, über weite Strecken eher einer Vorortsiedlung oder Kleingartenanlage denn einem Weinberg. In keinem anderen Weinbaugebiet der Republik, so auch die offizielle Lesart, gibt es nämlich neben den Reben und den von imposanten Mauern gestützten Terrassen auch noch eine so hohe Zahl von Häusern und Hütten, Villen und Schuppen. Nicht nur im Schweigenberg, auch in anderen Lagen des Anbaugebiets findet man die Weinbergshäuser und -häuschen, die gelegentlich als das eigentliche Markenzeichen der Region bezeichnet werden. Das vermutlich älteste dieser Gebäude, ein kleiner Fachwerkturm im Naumburger Ortsteil Roßbach, südlich von Freyburg am Ufer der Saale gelegen, stammt bereits aus dem Jahre 1555; das Gros kam zwischen 1700 und 1800 hinzu.

Wanderer, kommst du nach Freyburg ... dann bleibt dir der Schweigenberg versperrt! Denn er ist nicht, wie man es erwarten könnte, durch Wirtschafts- oder Wanderwege erschlossen. Der Neugierige hat deshalb meist nur die Wahl, das hübsche Ensemble entweder von der Schweigenbergstraße am Ufer der Unstrut oder aber von einem Feldweg am oberen Rand des Hanges aus zu bewundern – der wiederum ist nur über den Umweg über die riesige Sektkellerei der Rotkäppchen-Gruppe in Freyburg selbst zu erreichen. Nur wenn man einen Schlüssel für die Tore am Fuß der Treppenanlagen besitzt oder einem eine freundliche Seele das Tor zur eigenen Parzelle öffnet, kann man recht ungehindert von einer Parzelle zur nächsten klettern.

SCHWEIGEN AM BERGE

■ Fotos von Eckhard Supp





Sage und schreibe 90 Weinbergshäuschen lassen sich auf den knapp 20 Hektar des Freyburger Schweigenbergs zählen – nur zwölf Hektar sind allerdings mit Reben bestockt. Hinzu kommen 15 Kilometer Mauern, die je nach Breite und Neigung des Hangs zwischen fünf und zehn Terrassen stützen, sowie hunderte Meter Treppenanlagen. Die Hütten dienten ursprünglich der Bewirtschaftung der Rebflächen: Unterbringung der Geräte, Schutz der Arbeiter vor Wetterkapriolen etc. Ihre große Anzahl ist der extremen Parzellierung der Lage geschuldet: Noch heute wird die in 65 Flurstücke gegliederte Fläche von insgesamt 40 Winzern bewirtschaftet. Später kamen dann deutlich aufwändigere und pompösere Bauten hinzu, deren Besitzer nicht selten gar nicht mehr als Winzer tätig waren: Ihnen kam es ausschließlich auf die repräsentative Lage für ihre Wohnsitze oder Wochenendhäuser an. Sehen und gesehen werden!

Gebaut wird auch heute noch, meist in Form eines Upgrades einfacherer Gebäude. Das Prestige eines Erst- oder Zweitwohnsitzes am Schweigenberg ist offenbar nach wie vor beachtlich. Allerdings: Wer hier sein Leben oder wenigstens seine Freizeit verbringt, muss gewisse Mühen auf sich nehmen. Der Großteil der Häuschen und Häuser ist nämlich wie in alten Zeiten nur zu Fuß über die teils steilen Treppenanlagen zu erreichen.



„Clos“ nennen die Franzosen Weinberge, die vollständig von Mauern, Hecken, Gebäuden umgeben sind. Das Wort stammt vom Verb „clore“ ab, was soviel wie „einschließen“ bedeutet. Die Winzer des Freyburger Schweigenbergs scheinen sich die französischen „Clos“ zum Vorbild genommen zu haben. Jedenfalls scheitert praktisch jeder Versuch, in den steilen Hang zu klettern, an Zäunen, Mauern und verschlossenen Pforten entlang der Schweigenbergstraße. Ausnahmen sind die Grundstücke der beiden Wirtschaften am Fuße des Hangs, der Straußwirtschaft des Weinguts Goldschmidt

und der interessanten WeinGalerie des Ehepaars Bertling-Lützkendorf. Letzteres bietet nicht nur ihre sehr guten Weine aus Weißburgunder, Riesling und Pinot an, sondern veranstaltet in einem Nebenraum regelmäßig Kunstausstellungen. Da trifft man dann auch schon mal auf die Werke so renommierter Künstler wie des gebürtigen Naumburger Malers und Bühnenbildners Achim Freyer, der gelegentlich in der WeinGalerie selbst malt und die dort entstandenen Werke auch gleich vor Ort ausstellt.



Wer die Gelegenheit bekommt, im Weinbergshäuschen der WeinGalerie an einer Verkostung teilzunehmen, der kann von hier aus auch zu einer kleinen Kletterpartie über die Terrassen mit ihren steilen Treppenanlagen starten: Gelegenheit zur Erkundung des Schweigenbergs mit seinen Mauern, Rebstöcken, Fossilien, ausgebleichten Schneckenhäusern, Blüten und Kräutern. Diskretion ist dabei angesagt, denn nur allzu schnell landet man, ehe man sich's versieht, auf Grundstücken, deren Eigner über den unangemeldeten Besuch vielleicht nicht so begeistert sind.





Wer Freyburg und die Umgebung des benachbarten Naumburg besucht, dem fallen zuerst die mächtigen Kirchenbauten ins Auge, die hier auch kleine Städte und Dörfer zieren – Zeichen dafür, dass die Gegend früher besonders reich oder besonders fromm gewesen sein muss. Oder auch beides. Die Freyburger Marienkirche, die von weitem stark dem berühmten Naumburger Dom ähnelt – lässt man dessen zusätzliche zwei Türme einmal außer Acht –, ist übrigens aus dem Kalkstein gemauert, der auch die Rebterrassen des Schweigenbergs stützt. Die romanische Burganlage von Schloss Neuenburg hoch über der Stadt, erbaut von den Ludowingern und zeitweise auch Domizil Kaiser Barbarossas, gilt manchen als Schwester der Wartburg, auf der Luther alias Junker Jörg 1521 und 22 das Neue Testament übersetzte. Also doch sehr fromm?

Eigentlich waren die Weinbergshäuschen an Saale und Unstrut recht einfache Gebilde. Ihre standardisierte Grundfläche von drei auf vier Meter war an die Terrassengröße angepasst, auch wenn die Bauten gelegentlich über die Mauern „überhingen“, und bot ausreichend Platz für die Zwecke der Winzer. Da konnte man nicht nur Gerätschaften lagern oder fand bei widrigem Wetter Schutz, sondern traf sich auch gerne zu geselligen Weinrunden. Einige dieser im Original eher schlichten Gebäude wurden in jüngeren Jahren sehr stilgerecht restauriert, andere wirken vernachlässigt, wenn nicht gar aufgegeben, wieder andere mussten schon in fernerer Vergangenheit aufwendigeren Bauten weichen. Das führte dazu, dass heute nicht nur die Größte der Bauten stark variiert, sondern auch deren Stil: Von den ursprünglichen Hütten aus Kalkstein reicht die Palette über schöne Fachwerkkonstruktionen, Rokoko- oder Barock-Pavillons bis hin zu großen, repräsentativen Villen.









Das bekannteste der Schweigenberger Weinbergshäuschen hat stilistisch mit den traditionellen Bauten des Anbaugebiets Saale-Unstrut in etwa so viel zu tun, wie das Hochhaus „The Shard“ mit dem viktorianischen London oder die Glaspyramide des Louvre mit dem ursprünglich im 12. Jahrhundert von Philipp II. August erbauten Schloss. Es ist das jüngst restaurierte so genannte Toskanaschlösschen, das mit seinen terracottaroten Wänden, seinen Rundbogenfenstern und dem flachen Zelt Dach auf einem hübschen Landhaustürmchen beim Betrachter südliche Illusionen weckt. Und doch: In gewisser Weise passt es dann auch in diese Landschaft. Denn die Gegend nördlich von Jena, zu der auch Freyburg gehört, wird mit ihren Hügeln und ihrem milden Klima gern als thüringische Toskana bezeichnet. Das Schlösschen selbst gehört übrigens keinem Winzer, sondern einem Arzt, der die Reben auf seinem Grund und Boden auch nicht selbst bewirtschaftet, sondern verpachtet hat.

Das touristische Potenzial der Landschaft an Saale und Unstrut ist noch bei weitem nicht ausgeschöpft. Zwar gibt es einige schöne Hotels und Restaurants, fein sanierte Innenstädte laden zum Spaziergehen, ruhige Landstraßen ohne allzu prohibitive Steigungen zum Radfahren ein. Auch wenn Besucher meist die am Fuße des Schweigenbergs verlaufende Uferstraße wählen, den besten Gesamteindruck von Freyburgs Paradoweinberg mit seinen vielen Dutzend Weinbergshäuschen hat man von den Kleingärten am anderen Unstrut-Ufer oder von der Klosterkirche des Weilers Zscheiplitz aus.





IM MEER GEREIFT

Kommt nach dem Barriquefass, nach der Amphore und dem Betonei, nach Spontanhefen und Naturweinen jetzt der Wein aus dem Meer? Zumindest für koschere Weine israelischer Weinguter, so behaupten verschiedene im Internet – darunter auch auf thejewishweekly.com – erschienene Artikel der letzten Zeit, sei dies der Fall. Glaubt man ihnen, so kann der Ausbau von Weinen unter Wasser das bisher praktizierte, die Qualität des Weins beeinträchtigende Pasteurisieren koscherer Weine ersetzen. Nun werden zum Einen keineswegs alle koscheren Weine zwangsläufig pasteurisiert, wie enos kürzlich im Portrait des israelischen Winzers Shuki Yashuv berichtete. Auch ist unklar, worin die sterilisierende, dem Pasteurisieren ähnliche Wirkung der Seelagerung bestehen soll. Dessen ungeachtet scheinen sich immer mehr Weinmacher mit den Effekten der Weinlagerung im Meer oder auch einfach in mit Wasser gefüllten Tanks zu beschäftigen. Angefangen hat das Ganze bereits 2003, als der Spanier Raúl Perez einige Flaschen Albariño aus Rías Baixas für zwei Monate in einer Atlantikbucht versenkte. Seither sind andere seinem Beispiel gefolgt, unter ihnen laut vinepair.com zum Beispiel Weinmacher aus Frankreich, Italien,

den USA, Südafrika, Chile und Australien. Selbst so renommierte Erzeuger wie das Bordeauxgut Larriwet Haut-Brion und das Champagnerhaus Louis Roederer sollen eigene Versuche in der Richtung durchgeführt haben. Versuche, die allerdings offenbar bis heute nicht wirklich aufschlussreiche und eindeutige Ergebnisse erbrachten. Erschien ihr Wein den einen schon nach wenigen Wochen unter Wasser um zwei Jahre reifer als Vergleichsflaschen, so sahen andere auch nach längerer Lagerung ihre Muster noch deutlich frischer und jünger. Eines jedoch ist sicher: Die Erzeuger der Seeweine lassen sich diese teuer bezahlen. Flaschen, die in der „Normalversion“ 20 oder 30 Dollar kosteten, waren plötzlich nur noch zu 80 Dollar – oder mehr – zu finden; in einem Fall stieg der Preis sogar von 48 Dollar für die Land- auf 500 für die Seeversion.

BAROLO-LEGENDE GIACOSA GESTORBEN

Bruno Giacosa, einer der Pioniere des piemontesischen Weinbaus, ist Anfang des Jahres im Alter von 88 Jahren verstorben. Giacosa besaß in seiner Region, aber auch weit darüber hinaus einen legendären Ruf als einer der besten Weinmacher. Den hatte er sich nicht nur mit seinen



Fotos: Eckhard Supp

verschiedenen Barolo- und Barbaresco-Füllungen, sondern auch mit seinem flaschenvergorenen Spumante und – lange bevor Kollegen sich mit der Sorte befassen – seinem Weißwein aus Arneis erworben. Giacosa füllte seit den 1960er Jahren Barolo und Barbaresco, erwarb aber erst 1978 in der Barolo-Lage Falletto von Serralunga d'Alba eigene Reben. Seine unübertroffene Kenntnis der besten Weinbergslagen, aber auch langjährige und stabile Beziehungen zu traubenliefernden Winzern erlaubten es ihm, über Jahrzehnte immer wieder einige der größten Rotweine des Piemont zu keltern, allen voran sein Barbaresco Santo Stefano di Neive und der Barolo Falletto. Aus dem Streit zwischen Modernisten und Traditionalisten hielt sich Giacosa weitgehend he-

raus. Er verwendete Barriques oder größere Fässer aus französischer Eiche da, wo es ihm angeraten schien, und ließ seine Weine weder übertrieben kurz, noch wochenlang auf der Maische stehen. Nach einem Schlaganfall des Vaters hatten Giacosas Töchter bereits in den letzten Jahren sukzessive die Leitung des Betriebes übernommen.

KEIN WASSER, KEIN WEIN?

Dass das südafrikanische Kapstadt schon im April ohne ausreichend Trinkwasser dastehen könnte, ging in den letzten Wochen wiederholt durch die Medien. Auswirkungen auf den Tourismus, eine der wirtschaftlichen Lebensadern des Landes, werden befürchtet. Die südafrikanische Internetseite businesslive.co.za berichtet jetzt,



dass auch der häufig von Bewässerung abhängige Weinbau des Landes unter der anhaltenden Trockenheit leiden könnte. Der Pegelstand in den Wasserreservoirs, der vor einem Jahr noch bei 46,5 Prozent lag, sei inzwischen auf nur noch 31 Prozent gefallen.

Die Wasserknappheit scheint dabei nicht alle Winzer gleichmäßig zu treffen. Befragte Erzeuger von Premium-Weinen gaben an, wegen ihrer weniger auf Masse getrimmten Weinberge weniger von Bewässerung abhängig zu sein als Massenerzeuger, und sich darüber hinaus mit ihren höheren Gewinnmargen auch knapper und teurer werdendes Wasser leisten zu können. Da die Weinproduktion 2017 in vielen Teilen der Welt defizitär

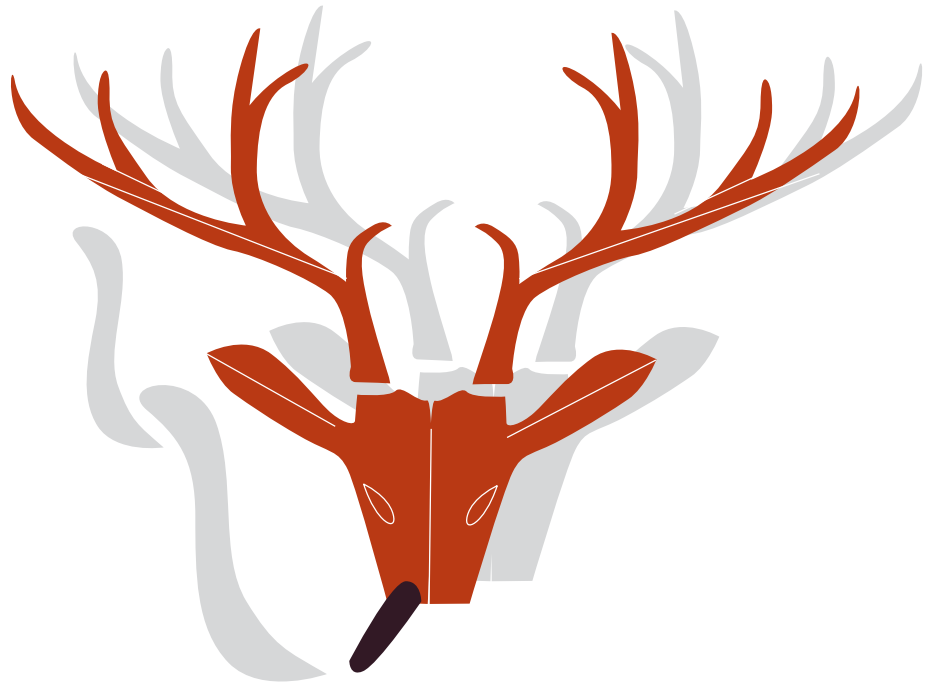
gewesen sei, erhoffte man für sich selbst sogar wachsende Marktanteile. Von der Trockenheit betroffen werden aber mit Sicherheit diejenigen Erzeuger sein, die auf den Fass- und Billigweinmarkt gesetzt hatten – trotz gegenteiliger Beteuerungen auch gegenüber enos immer noch die große Mehrheit der Trauben- und Weinproduzenten des Landes. Ob sich die im Unterschied zu den Premium-Weingütern meist eher mittellose, schwarze Bevölkerung am Kap dann noch das umkämpfte Trinkwasser leisten kann, ist nicht sicher.

VERKEHRTE WELT

Jetzt gibt auch der Kanadier Trudeau den Trump. Jedenfalls beim

Wein. China dagegen geriert sich als Champion des freien Welthandels. Worum es geht? Australien hat gleich zu Anfang des neuen Jahres bei der Welthandelsorganisation WTO eine formelle Klage gegen Kanada eingereicht. Das Land hat nach Ansicht der Aussies unfaire oder sogar verbotene Handelsschranken gegen importierte Weine errichtet. Es geht um zusätzliche Steuern, Gebühren und Anforderungen, darunter die Verpflichtung für den Weinhandel, für Weine aus anderen Teilen der Welt einen separaten „Laden im Laden“ einzurichten. Die Ausrede der Trudeau-Regierung, diese neuen Regelungen fielen alleine in die Kompetenz der Regionalregierungen, wollen die Australier nicht gel-

ten lassen und erhoffen sich eine Verurteilung durch die WTO samt saftiger Strafzahlungen für die Kanadier. Währenddessen haben die Chinesen, deren Präsident bereits 2017 mit einer markant liberalen „Free-Trade“-Rede in Davos auffiel, mit Australien ein Abkommen geschlossen, nachdem bis 2019 schrittweise alle Importbarrieren für Weine aus Down Under fallen werden. Bereits im vergangenen Jahr stiegen die Ausfuhren der Aussies ins Reich der Mitte deshalb um 63 Prozent, für das gerade begonnene wird ein noch höherer Zuwachs erwartet.



Herren abend

■ von Gabriele Keiser

„Der Alkohol“, Erich Weingarten hob sein Glas. „Der Rauchtak“, Karl Fallert sog genüsslich an seiner Zigarre. „Und die verdammten Weiber. Prost!“ Hans Rodeck wieherte und stieß eine Spur zu heftig an das Glas seines Freundes, so dass ein paar Tröpfchen des guten Weines überschwappten. Er war auch diesmal der Gastgeber, nicht zuletzt deswegen, weil er den größten Weinkeller besaß.



ie drei älteren Herren, umgeben von Jagdtrophäen und ledergebundenen Büchern in schützenden Vitrinen, zelebrierten ihr Beisammensein. Man war unter sich, wie jedes Jahr um diese Zeit. Ein Treffen, das allen heilig war. Es

wurde immer schon ein Jahr im Voraus als wichtiger Termin in den Kalendern vermerkt. Seit langem schon waren sie befreundet, der kahlköpfige Rodeck, Professor der Philosophie, Fallert, Professor der Biologie und starker Zigarrenraucher, und schließlich Weingarten, der ebenso belesene wie charmante Professor der Medizin. Die erste Flasche hatten sie bereits geleert, sich an alte Zeiten erinnert und dabei viel gelacht.

„Den hier müsst ihr unbedingt probieren.“ Rodeck griff zum Korkenzieher, entfernte die Kapsel und drehte die Metallschraube in den nachgebenden Korken, den er vorsichtig aus der Flasche zog.

„Trockenbeerenauslese?“, fragte Weingarten.

„Natürlich, was erwartest du denn?“, warf sich Rodeck in Positur. „Bonum vinum laetificat cor hominis. Für den anspruchsvollen Gaumen nur das Beste. Das solltet ihr doch wissen. Dieser hier ist ein 2002er Johannisberger.“

EINE BESONDERE ÜBERRASCHUNG HABE ICH NOCH. DIE IST ABER NICHT IM KELLER. SONDERN IM GÄSTEZIMMER

„Stimmt, das war ein besonders guter Jahrgang“, kicherte Fallert. „Da ist meine Tochter geboren.“

Fallert kostete den Wein. „Superb!“ Er ließ den Schluck im Mund kreisen. Schmeckte nach. „Wirklich superb.“

„Es spricht der wahre Kenner“, sagte Rodeck und sah Weingarten an. „Du hast es gehört.“

„Hast du noch mehr solcher Leichen im Keller?“, wollte Weingarten von Rodeck wissen. Obwohl er auch dem Wein gerne zusprach, interessierte er sich mehr für die menschlichen Belange.

„Bei mir gibt’s nur Flaschen im Keller. Keine Leichen“, sagte Rodeck mit verschwommener Stimmlage. Er hatte bereits etwas mehr getrunken als die

anderen. „Und eine besondere Überraschung hab’ ich noch für Euch. Die ist aber nicht im Keller. Sondern im Gästezimmer.“

„Etwa eine kleine Weinkönigin?“, erkundigte sich Weingarten und grinste erwartungsfroh.

„Guter Jahrgang?“

„Sehr guter. Und einen solchen

soll man immer gemeinsam genießen. Darin liegt die wahre ... Glückseligkeit.“ Der Philosophieprofessor leckte sich über die fleischigen Lippen und sah erwartungsvoll in die Herrenrunde.

„Na, dann spann uns doch nicht länger auf die Folter“, drängte Weingarten.

„Dem Mediziner ist sowieso nichts Menschliches fremd.“ Fallert grinste hämisch. „Und dem biologi-

ES WAR NUR EIN
FRIVOLER KLEINER
SPASS, DEN SIE IN
WEINSELIGER LAUNE
AUSGEBRÜTET HATTEN

schen Druck müssen wir alle nachgeben. Ob wir wollen oder nicht.“

„So lange Blut in Schwellkörper fließt“, sinnierte Rodeck mit schwerer Zunge, „merken wir wenigstens, dass wir noch am Leben sind.“ Er schwankte ein wenig. „Gut, dann ist es jetzt Zeit, die Überraschung zu ... präsentieren.“

Mit unsicheren Schritten ging er zur Tür hinaus. Die beiden anderen sahen sich fragend an. Sollte er wirklich ...? Es war doch nur ein Spaß, den sie in weinseliger Laune vor einem Jahr an ebendiesem Ort ausgebrütet hatten. Ein frivoler kleiner Spaß, den niemand wirklich ernst genommen hatte.



Voilá!“ Die Tür ging auf. Und da stand sie. „Unsere persönliche Weinkönigin. Mit allem drum und dran.“

Die Frau, der Rodeck besitzergreifend ins üppige Dekolleté griff, war allerhöchstens zwanzig. Und sie hätte altersmäßig die Enkeltochter jedes der Anwesenden sein können. Sie trug ein Dirndl mit engem Mieder, das die Brüste in appetitlichen Halbkugeln nach oben drückte. Auf dem gebleichten Haar saß ein Krönchen und um ihren Hals war eine künstliche Weinrebe drapiert.

„Alina kann alle wichtigen Fragen beantworten, nicht wahr?“ Rodeck sprach jetzt derart unartikulierte, dass man Schwierigkeiten hatte, die einzelnen Worte zu verstehen.



Die junge Frau lächelte schüchtern.

„Die Voraussetzung für ... einen guten Winzer?“, fragte der Hausherr.

Alina schaute unsicher von einem zum anderen. Ihr Blick flackerte. In ihren Augen lag ein glasiger Schimmer. „Ich habe es dir doch x-mal vorgebetet. Also: Ein guter Winzer ...“

Zögernd, mit starkem östlichen Akzent vollendete sie den Satz: „... versucht nicht, den Jahrgang nach seinen Idealvorstellungen zu formen, sondern ...“

Gut, weiter“, feuerte Fallert sie an. „Er ... er gibt sich ganz der Aufgabe hin, das herauszuholen, was die Natur ihm schenkt.“ „Bravo!“ Fallert klatschte in die Hände. Weingarten tat ihm gleich. „Dann erfreue uns mal.“ Rodeck ging zur Stereoanlage und legte Musik auf. Wie auf Kommando begann sich das Mädchen hin und her zu drehen, wobei sie ungeschickt versuchte, das Mieder aufzuknöpfen. Sie machte den Eindruck einer aufgezugenen Puppe. Ihre Bewegungen wirkten abgehakt und fahrig. Schließlich sank das Dirndl zu Boden. Aufreizend leckte sie sich über die vollen, rotgeschminkten Lippen, die Augen unnatürlich geweitet.

Hülle um Hülle fiel. Die Herren starrten auf ihren bloßer werdenden Körper. Das Blut pochte sichtbar in ihren Schläfen. Schweiß trat ihnen auf die Stirn.

Weingarten stieß Fallert an. „Irgendwie ist sie merkwürdig. Findest du nicht auch?“

Fallert schüttelte den Kopf. „Geil ist die. Richtig geil.“

Noch einmal drehte sich die junge Frau um ihre ei-

gene Achse. Dann fiel sie einfach um. Lag nackt auf dem Rodeckschen Perser, die Beine gespreizt, das Krönchen noch auf dem Kopf, weil es mit Nadeln festgesteckt war. Ihre Augen starrten blicklos ins Leere.

„Was ist denn jetzt los?“ Rodeck torkelte zu ihr hin. „He, Alina!“ Er klopfte ihr die Wange. „Komm, aufwachen!“

Alinas Blick blieb starr.

Weingarten beugte sich zu ihr nieder, fühlte den Puls, hob ihre Augenlider an. „Ich hab’ doch gleich gesagt, die hat was eingenommen.“ Er sah in die beiden fragenden Gesichter und schüttelte den Kopf.

„Aber wieso denn?“, fragte Rodeck dümmlich. „Wir haben doch gar nichts gemacht.“

„Scheiße“, fluchte Fallert, der sich um sein Vergnügen betrogen sah. „Verdammte Scheiße.“

„Was machen wir denn nun mit ihr?“ Rodeck, gewohnt, auch ausweglos scheinenden Lebenslagen mit philosophischem Gedankengut zu begegnen, fühlte sich plötzlich hilflos und klein.

Aufgeregt blinkerte er mit den Lidern. „Wir können sie hier nicht einfach so liegen lassen.“ Seine Stimme war plötzlich wieder klar. Und die Panik darin unüberhörbar.

„Wir müssen die Polizei rufen“,

sagte Weingarten. „Da hilft alles nichts.“

„Bist du verrückt? Und was sage ich meiner Frau, weshalb man ein nacktes junges Mädchen in unserem Wohnzimmer gefunden hat?“

Betretenes Schweigen.

Fallert unterbrach die Stille. „Kannst du herausfinden, woran sie gestorben ist?“ Er sah Weingarten fragend an. Der hob die Schultern. „Hatte sie eine

**RODECK LEGTE MUSIK
AUF. WIE AUF KOMMAN-
DO BEGANN SICH DAS
MÄDCHEN HIN UND HER
ZU DREHEN**

Tasche oder sowas? Wo sind denn ihre Sachen?“ Die Situation hatte Rodeck mit einem Schlag stocknüchtern gemacht. Mit festem Schritt ging er ins Gästezimmer, um Alinas Habseligkeiten zu holen.

Sie fanden ein Tütchen mit kleinen weißen Pillen. Weingarten betrachtete sie fachmännisch. „Sieht nach diesen neumodischen Designerdrogen aus. Extasy oder Crack. So genau kenne ich mich nicht damit aus.“ Er steckte das Tütchen in die Tasche.

„Tja, meine Herren. Uns bleibt nichts anderes übrig: Wir müssen sie verschwinden lassen.“ Fallert hatte es ausgesprochen. Rodeck nickte. „Genau, das wollte ich auch vorschlagen. Vermissen wird die sowieso keiner.“

„Wo hast du sie denn aufgelesen?“, fragte Weingarten. „Etwa am Bahnstrich?“

Rodeck winkte unwirsch ab. „Ich hole eine Schaufel.“

„Was wir uns da alles hätten holen können, stell dir mal vor“, sagte Fallert, bevor er hinter Weingarten hinaus in den Garten ging.

Dort schritten die Herren gemeinsam zur Tat.

„Herzelein, ich bin wieder da.“ Die nicht mehr ganz junge und auch nicht mehr ganz schlanke Frau Rodeck flötete gut gelaunt aus der Eingangstür. Herr Rodeck kam seiner Gattin gemäßigten Schrittes entgegen. „War was Besonderes los?“, fragte sie und stellte ihre Reisetasche ab. „Du siehst so geschafft aus.“

IM GARTEN SCHRITTEN DIE HERREN GEMEINSAM ZUR TAT



„Ach, diese Studenten!“ Rodeck hatte sich bereits eine Erklärung zurechtgelegt. „Du kennst das ja. Immer haben sie nur zu meckern. Zu unseren Zeiten ...“

„Ja, das kenne ich.“ Frau Rodeck gab ihrem Gatten einen Kuss. „Belästigen sie dich sogar am Wochenende? Das musst du dir in deinem Alter doch nicht mehr gefallen lassen. Na, bald wirst du ja sowieso pensioniert. Dann wird alles anders.“

Wie war's denn bei Irmgard?“, lenkte er ab auf ein unverfänglicheres Thema. „Oh. Bei Irmgard war's einfach fantastisch. Wir haben die ganze Zeit nur im Garten gesessen und geklönt.

Du, sie hat einen Teich anlegen lassen. Mit Froschspringbrunnen. Das ist herrlich. Wie im Urlaub fühlt man sich da.“ Sie strahlte ihn an. „In unserem Garten würde sich so etwas auch sehr gut machen.“ „Auf gar keinen Fall“, wehrte Rodeck erschrocken ab. „Nein, du wirst doch nicht unseren schönen Garten verschandeln wollen. Mir gefällt er so, wie er ist.“

Frau Rodeck lachte. „Na, dann lass uns doch erst mal einen Kaffee trinken.“

„Was einem jeden das Glück zur Beute geboten, das nahm er, jeder selber für sich gelehrt zu siegen und zu leben!“ Professor Hans Rodeck zitierte gerade Lukrez vor einem ehrfürchtig dreinblickenden Grüppchen Studenten, als sein Handy melodios zirpte.

„Entschuldigung, einen Moment bitte“, sagte er und

trat einen Schritt zur Seite. „Ja, bitte?“

„Hans, kannst du ganz schnell mal nach Hause kommen?“

Der Tonfall seiner Gattin signalisierte, dass etwas passiert sein musste.

„Was ist denn los?“, fragte er erschrocken. „Ich bin mitten in einem Gespräch.“

„Hans, die Bauarbeiter sind gerade hier und heben die Erde für den Gartenteich aus.“

„Ja, um Himmels willen, ich hab' doch gesagt ...“

„Hans, sie sind da auf etwas gestoßen ... Hörst du mich noch? Die Verbindung ist so schlecht. Also, sie haben einen Plastiksack gefunden. Und da fragt man sich doch ... Hans ... Hans? Bitte lass mich jetzt nicht allein.“



Die Krimitutorin Gabriele Keiser wuchs in der Pfalz auf und lebt heute in Andernach am Rhein. 1998 erschien ihr erster Thriller, „Mördergrube“. Der Weinbau steht im Mittelpunkt ihres 2015 erschienenen Krimis „Goldschiefer“.

Foto: Sandra Jungen





Die Torre de Can Codorniu auf dem Gelände der bekannten Cava-Kellerei ist das Werk von Josep Puig i Cadafalch.



Foto: Eckhard Supp

Katalonien prickelt mit Niveau



Die Behauptung, Katalonien prickele, könnte in diesen politisch so aufgeregten Zeiten als blanker Zynismus verstanden werden. Aber keine Angst: Gemeint sind diesmal nur die Prickler der nordostspanischen Region, die unter der Herkunftsbezeichnung Cava bekannt sind. Seit dem vergangenen Jahr ist die Palette der unterschiedlichen Cava-Varianten – Reserva, Gran Reserva etc. – um eine neue Bezeichnung reicher. Als „Cava de Paraje“ – übersetzt etwa Einzellagen-Cava – sollen in Zukunft die besten Weine der Geschmacksrichtungen „brut“ und „brut nature“ vermarktet werden, die ausschließlich aus Trauben eigener, genau begrenzter Weinberge gekeltert wurden und nach der Flaschengärung mindestens 36 Monate auf der Hefe reiften. Im vergangenen Herbst hatte enos die Gelegenheit, zehn der ersten zwölf in den Verkauf gebrachten „Cava de Paraje“ in einer Blindprobe zu verkosten – allesamt aus den Jahren 2006 bis 2010 stammend. Darüber hinaus stellten uns die beiden „Großen“ der Region, Freixenet und Codorníu einige ihrer Super-Premium Reservas und Gran Reservas vor. Das Ergebnis der Verkostungen war einigermaßen ernüchternd. Neben den Weinen der Genannten zeigten sich zwar auch die von Torelló, Juvé & Camps oder auch Battle von guter Qualität. Allerdings stammte fast die Hälfte unserer Siegerliste gar nicht aus der neuen Superkategorie der Paraje-Cavas. Vielleicht müssen die Erzeuger ja erst noch Erfahrungen auf dem Gebiet der Einzellagen-Füllungen machen. Auf Dauer allerdings dürften die „Cavas de Paraje“ nur dann eine Chance haben, wenn sie sich qualitativ eindeutig an der Spitze der prickelnden Qualitätspyramide positionieren.

Die aufregendsten Katalanen

Freixenet (Sant Sadurní d'Anoia) – Cava Cuvée de Prestige D. S. Brut Nature 2005
Gran Reserva, Cava de Paraje Brut Nature Casa Sala P. Ferrer Bosch 2007 Gran Reserva, Cava Cuvée de Prestige Monastrell - Xarell · Lo Brut 2015 Reserva
Codorníu (Sant Sadurní d'Anoia) – Cava de Paraje Finca La Pleta Chardonnay Brut 2007 Gran Reserva, Cava Ars Collecta Brut 2012 Gran Reserva
Torelló (Sant Sadurní d'Anoia) – Cava de Paraje Gran Torelló Brut Nature 2010
Juvé & Camps (Sant Sadurní d'Anoia) – Cava de Paraje La Capella Brut Nature 2006
Battle (Sant Sadurní d'Anoia) – Cava de Paraje Gramona Brut 2006

Ein Weltbürger in seiner Heimat

Natürlich wissen Sie, wo Pouilly liegt! Nein, nicht das Pouilly an der Loire, von wo die bekannten Sauvignon blancs stammen. Auch im Burgund, genauer gesagt im Bereich rings um die Stadt Mâcon, werden – und zwar fast überwiegend – Weißweine erzeugt, deren bekannteste auf die Herkunftsbezeichnungen Pouilly-Fuissé und Saint-Véran hören. Klar, dass diese Weine wie an der berühmteren, nördlicheren Côte-d'Or aus Chardonnay gekeltert werden. Immerhin vermutet man ja hier, in der gleichnamigen Gemeinde des Départements Saône-et-Loire, die Heimat der Rebsorte, die in den letzten Jahrzehnten zu einem echten Weltbürger geworden ist. Besonderen Ruf genießen die Weine aus der direkten Umgebung des Felsens von Solutré, einer der bedeutendsten Fundstätten steinzeitlicher Relikte in Europa.

Vielleicht erreichen die Weißen des Mâconnais nicht ganz die Klasse, die Finesse und Langlebigkeit der Crus aus Puligny, Chassagne oder Meursault; hinter ihnen verstecken müssen sie sich aber auch nicht. Mit ihrer festen Säurestruktur, ihren mal gelbfruchtigen, mal würzigen Aromen mit Noten von Äpfeln oder auch Rosenblättern sind sie perfekte Speisenbegleiter. Ihr unschlagbarer Vorteil gegenüber den prestigeträchtigen nördlichen Nachbarn: Sie sind schon zu Preisen zu bekommen, zu denen die Nachbarn von den Grands Crus nicht einmal über halbe Flaschen nachdenken würden.



Feines aus Chardonnay

Domaine Carrette (Vergisson) – Pouilly-Fuissé Les Crays 2015

Château Vergisson (Solutré-Pouilly) –

Pouilly-Fuissé Sur la Roche 2015, Pouilly-Fuissé 2015

Sangouard-Guyot (Vergisson) – Saint-Véran Au Brûlé 2015

Chataigneraie Laborier (Vergisson) –

Pouilly-Fuissé Sur la Roche 2015

Didier Mommessin (Charnay-lès-Mâcon) –

Pouilly-Fuissé La Grande Bruyère 2015

Der Felsen von Solutré, umgeben von Pouilly-Fuissé-Weinbergen.



Foto: Eckhard Supp

Flüssige Träume



Alles, nur nicht Nouveau

Die Windmühle von Romanèche-Thorins war Namensgeber der größten Beaujolais-Appellation.



Ältere Weinfreunde mögen sich erinnern: Vor den 1970er Jahren trank man Morgon oder Moulin-à-Vent, Juliéna oder Fleurie, Weine, die sowohl jung trinkbar waren als auch gute Alterungsfähigkeit besaßen. Man scherte sich wenig darum, dass diese Weine aus den Hügeln des Beaujolais stammten, denn traditionell wurden diese Weine oft als Burgunder vermarktet, meist in einer Reihe mit denen des Mâconnais. Dann kam ein gewitzter Erzeuger und Weinvermarkter namens Dubœuf, erfand ... nein, nicht den Beaujolais Nouveau, wohl aber die Inszenierung des weltweit einheitlichen Verkaufsbeginns am dritten Donnerstag im November, und trat damit eine regelrechte Lawine los. Manch einer bezeichnete später die Story des Beaujolais Nouveau als das gelungenste Weinmarketing-Manöver des 20. Jahrhunderts.

Aber, wie das mit Moden so ist: Sie kommen und sie gehen auch wieder. Und so sind die einst gigantischen Absatzzahlen der Kellereien zwischen Mâcon und Lyon schon längst Schnee von gestern. Zum Glück, muss man sagen, denn die Verkaufskrise zwang viele Erzeuger, sich wieder auf die Qualitäten ihres Gamay – aus dem werden die Roten des Beaujolais gekeltert – zu besinnen.

Die der größten Einzelappellation des Gebiets, des „Crus“ Moulin-à-Vent, organisierten kürzlich erstmals eine große Verkostung ihrer Weine für die in- und ausländische Presse. Was dann da auf dem Tisch stand, war tatsächlich erstaunlich. Frische, elegante und feste Rote, teils mit sehr vielversprechender Tanninstruktur, mit reintonigen Fruchtaromen, abgerundet durch Gewürznoten. Moderne Weine auf jeden Fall, die nichts mehr mit den Bonbonweinen der Nouveau-Welle zu tun hatten.

Die schönsten Roten von der Mühle

Domaine Pierres Roses (Chénas) – Les Vignes Centenaires 2016, La Roche 2015, La Roche 2016

Domaine Anita (Chénas) – Reine de Nuit 2015, Cœur de Vigneronne 2015

Domaine Bel Air (Lantigné) – Granit & Manganèse 2015, Les Burdelines 2015

Domaine Labruyère (Romanèche-Thorins) – Le Carquelin 2015, Le Clos 2011

Château du Moulin à Vent (Romanèche-Thorins) – La Rochelle 2015

Domaine de la Sionnière (Romanèche-Thorins) – Un air d'à vent 2015

Im Land des Kiwi noir

Sauvignon blanc aus Neuseeland kennt (fast) jeder. Jedermanns Geschmack allerdings ist er, mit wenigen Ausnahmen, wohl nicht. In den letzten Jahren haben die großen Weinbaugebiete des Pazifikstaates denn auch eher mit Rotwein von sich reden gemacht. Mit Pinot noir, genauer gesagt. Grund genug für enos, vom neuseeländischen Weinbauverband einmal eine wirklich umfassende Probe zusammenstellen zu lassen, und viele, viele kamen bzw. schicken ihre Weine ein.

Die Qualitäten, soviel gleich vorneweg, waren gut, auch wenn die Spitzen des Burgund qualitativ noch ein gutes Stück entfernt sind, insbesondere, was Struktur, Finesse und Tiefe der besten Crus angeht. Auffallend war allerdings auch, wie unterschiedlich sich die Weine in Charakter und Qualitätsniveau gaben: Da waren einerseits komplexe, feine und lebendige Gewächse, andererseits dann aber auch wieder eher plumpe, müde, süßlich-oxidierte Muster.

Als die besten Pinotregionen kristallisierten sich in der Probe – etwas anderes war wohl auch nicht zu erwarten – Marlborough, wo alleine schon 80 Prozent des gesamten neuseeländischen Weins erzeugt werden, Central Otago mit seinen diversen Subregionen und Wellington-Wairarapa heraus. Die nur durch die Cookstraße, eine der stürmischsten Meerengen der Welt, getrennten Regionen Wairarapa und Marlborough bieten dem Pinot mit relativ kühlem, vom „antarktischen“ Südpazifik beeinflusstem maritimem Klima gute Bedingungen. In Central Otago wiederum, der einzigen Weinbauregion Neuseelands mit kontinentalem Klima, profitiert die Sorte von der Diskrepanz zwischen den heißen Temperaturen der Sommertage und den kühlen Nächten sowie kalten Wintern. Andere Gebiete kamen im Vergleich abgeschlagen ein, was aber auch nicht weiter erstaunen muss, da der Pinot in ihnen meist ohnehin eher eine Rarität ist.

Die vollständigen Resultate unserer Verkostungen finden Sie wie gewohnt in unserem Degustationsarchiv unter enos-mag.de.



Die Spitzenpinots der Kiwis

Schubert (Martinborough) – Wairarapa Block B 2015, Wairarapa Marion's Vineyard 2015

Ata Mara (Cromwell) – Central Otago 2008, Central Otago 2007, Central Otago 2016

Konrad Wines (Blenheim) – Marlborough Single Vineyard 2016

Akarua (Nevis) – Central Otago Bannockburn 2016

Craggy Range (Havelock North) – Wellington Te Muna Road Vineyard 2015

Clos Henri (Blenheim) – Marlborough Bel Echo 2015

Matahiwi (Masterton) – Wellington Estate 2016

Marisco (Blenheim) – Marlborough The King's Wrath 2016

Babich (Henderson) – Marlborough Headwaters Organic 2016

Domaine Rewa (Pisa) – Central Otago 2014

Cloudy Bay (Blenheim) – Cloudy Bay Mustang 2011

Von den Weinbergen bei Blenheim in der Region Marlborough stammen 80 Prozent des neuseeländischen Weins.



Foto: Eckhard Supp



SCHULD WAR ALLEIN DER WEIN

mit Cornelius Speinle

Alles begann mit den Eltern. Oder fast alles. „Ich bin über den Wein zum Kochberuf gekommen; Wein war die große Leidenschaft meines Vaters“, erinnert sich Cornelius Speinle und ist noch heute von der väterlichen Sammlung beeindruckt. „Mein Vater hatte bis zu 2.000 Flaschen im Keller, da war der Bezug zum guten Essen und Trinken quasi vorgegeben.“ Wie der Vater mit dem Weine, so die Mutter, deren Liebe zu schweren Roten die heimische Küche prägte, mit den Speisen. „Ochsenbäckchen in Barolo, das war eines ihrer Lieblingsrezepte“, das sich schon in Kindheitstagen in Speinles kulinarisches Gedächtnis einprägte.

„Und klar, vom ersten Lohn in der Ausbildung habe ich natürlich Wein gekauft“, erinnert sich der neue Hamburger Kochstar, designierter Chef des Gourmetrestaurants im brandneuen Fünf-Sterne-Hotel „The Fontenay“ in bester Lage an der Außenalster. Das Hotel ist das jüngste Steckenpferd des Logistikers Klaus-Michael Kühne, den meisten Hamburgern wohl eher als Sponsor und Aktionär der Fußballmannschaft des HSV bekannt, in den er

über die Jahre irgendetwas zwischen 50 und 100 Millionen investiert hat.

Ganz so teuer war der Bau des „The Fontenay“ – an der Stelle des einstigen, in die Jahre gekommenen Hamburger „Intercontinental“ – dann doch nicht. Obwohl: Ein Wasserschaden verzögerte die für 2017 geplante Eröffnung des zeitweise wie ein gestrandetes Raumschiff wirkenden Neubaus erheblich und dürfte auch die Baukosten ein gutes Stück in die Höhe getrieben haben.

Speinles Karriere verlief sehr viel harmonischer. Nach absolvierter Lehre im „Theaterrestaurant“ seiner Heimatstadt Schaffhausen empfahl ihn sein Chef ins Baseler „Les Quatre Saisons“, wo Peter Moser sich bereits einen Michelin-Stern „erkocht“ hatte. Von hier zog es ihn zu Klaus Erfort nach

Saarbrücken – da waren es schon drei Sterne – und anschließend nach Singapur, zu André Chiang im Hotel „The Stamford“, wo er zum ersten Mal als Sous-Chef arbeitete. Heston Blumenthals „The Fat Duck“ im Londoner Vorort Bray sollte dann die letzte Station sein, bevor sich Speinle mit seinem „dreizehn sinne im huuswurz“ in der alten Heimat selbständig machte.

„Die Welt kennenzulernen, hilft“, weiß Cornelius Speine, „wenn einer seine eigene, originelle Linie in der Küche entwickeln will. Dennoch hat er über den langjährigen internationalen, hochbestennten Erfahrungen die Rezepte der Mutter nicht vergessen. Vor allem eines nicht, die in Barolo geschmorten Rinderbäckchen, die er in Zukunft auch für die Gäste des Hamburger „The Fontenay“ kochen will.

In Barolo geschmorte Rinderbacke



Fotos: Eckhard Supp, Cornelius Speinle, The Fontenay

Die Zutaten

für 6 Personen

6 Rinderbacken

15 g Butter

80 g Zwiebeln, fein geschnitten

80 g Karotten, fein geschnitten

60 g Staudensellerie, fein geschnitten

60 g Knollensellerie, fein geschnitten

15-20 g Knoblauch, fein geschnitten

350 ml trockener Rotwein (Barolo)

250 g selbst gemachte Brühe

100 g Tomaten

20 g Tomatenmark

Rosmarin, Thymian, Majoran, Salz, Pfeffer



Fotomontage: The Fontenay

Die Zubereitung

- 1 Die parierten Backen mindestens 24, besser 48 Stunden im Rotwein marinieren, danach auf einem Papiertuch trocknen.
- 2 In eine schwere Pfanne gerade so viel Öl gießen, dass der Boden nach dem Hin- und Herschwenken der Pfanne gut mit Öl überzogen ist. Auf starke Hitze schalten. Wenn das Öl leicht zu rauchen beginnt, das gesalzene Fleisch hineinlegen und rundum kräftig anbraten. Auf einen Teller legen und beiseite stellen. Die Pfanne nicht säubern; sie wird später wieder gebraucht.
- 3 Einen Topf mit dicht schließendem Deckel nehmen, in dem die Backen gerade Platz haben. Etwas Pflanzenöl, die Butter und die Zwiebeln hineingeben, auf mittlere Hitze schalten und die Zwiebel goldbraun anschwitzen. Die Karotten und Selleriestücke hinzufügen und alles gründlich durchrühren bzw. schwenken. Das Gemüse mit dem Tomatenmark vier bis fünf Minuten garen, dann das angebratene Fleisch mit in den Topf legen. Den restlichen Wein in die Pfanne gießen, in der das Fleisch angebraten wurde, auf mittlere Hitze schalten und etwa eine Minute kochen lassen. Dabei mit einem Holzlöffel den Bratensatz vom Boden und von den Seiten lösen und zum Fleisch in den Topf geben.
- 4 Die Fleischbrühe ebenfalls in den Topf gießen. Die Backen sollen zu zwei Dritteln von Flüssigkeit bedeckt sein. Ist dies nicht der Fall, mehr Brühe hinzufügen. Tomaten, Thymian, Majoran, Rosmarin und Pfeffer dazugeben und auf starke Hitze schalten. Wenn die Flüssigkeit kocht, den Deckel auflegen und den Topf auf die mittlere Schiene in den vorgeheizten Ofen schieben. Die Backen etwa 2,5 bis 3 Stunden bei 180° C schmoren. Das Fleisch ist dann fertig gegart, wenn es sich beim Einstechen mit einer Gabel sehr weich anfühlt.
- 5 Die Backen auf ein Schneidebrett legen. Sind noch mehr als 150 ml Flüssigkeit vorhanden, den Topf auf den Herd stellen und bei starker Hitze reduzieren lassen. Abschließend die Flüssigkeit einmal passieren und mit den Backen servieren.



Im nächsten enos...

... berichten wir aus Sizilien. Nein, nicht über den Ätna, nicht über Flüchtlinge und nicht über die Mafia. Statt dessen fuhr Gabriella Gallozzi für enos nach Menfi an die Südküste der Insel und besuchte die Frauen der Winzer einer der großen Wein-Kooperativen Italiens. Die haben nämlich aus ihrer, von der traditionellen Gesellschaft festgelegten Rolle als Hausfrauen und Mütter eine soziale „Waffe“ gemacht und gewinnen aus dem gemeinsamen Kochen ihr Selbstbewusstsein in der Auseinandersetzung mit der Männerwelt. Auch ein Kochbuch ist dabei schon entstanden.

Nach der Verkostung der herrlichen Beaujolais-Roten in den „Flüssigen Träumen“ dieser Ausgabe, war es Zeit, einmal die ganze Geschichte, des Beaujolais Nouveau, eines der erfolgreichsten, letztlich aber desaströsesten Marketingmanövers der europäischen Weinwelt zu erzählen: die Beaujolais-Story.



Fotos: Eckhard Supp

Last but not least wollen wir mit der Serie der „Gesichter des deutschen Weins“ beginnen, für die wir in den zwei Jahren in ganz Deutschland unterwegs waren. In kurzen, prägnanten Portraits stellen wir ihnen die Menschen vor, die von Weinfreunden und Weinprofis in Deutschland und darüber hinaus als die wichtigsten und repräsentativsten ausgewählt wurden.

Die nächste Ausgabe von enos erscheint am 24. Mai 2018.



MOSEL

F A S Z I N A T I O N W E I N



WEIN VON HELDEN

Unsere steilen Schieferlagen sind ein Terroir der Extreme. Uraltes Gestein, kühles Klima und harte Arbeit lassen Riesling voller Leichtigkeit und Mineralität entstehen.

Besuchen Sie uns auf der ProWein 2018. Halle 13 / C59



www.weinland-mosel.de/aktuelles

Mosel ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) der Europäischen Union. Entlang der Mosel von Frankreich bis nach Koblenz sowie an Saar und Ruwer werden zu 90% weiße Rebsorten angebaut, vor allem Riesling. Die Festlegung der Reifegrade, die Methoden der Weinbereitung und die sensorische Prüfung der Weine aus der gU Mosel unterliegen dem Reglement der EU und sind zugleich Ausdruck der Weinkultur der Mosel. **Weitere Informationen unter www.gu-mosel.de**

