

# enos

von Wein, Menschen und Kulturen

Riesling  
Spätburgunder  
Silvaner



## EMANZIPATION ALLA SICILIANA

Desperate housewives? Von wegen! Im Weinbau von Menfi ist von Hoffungslosigkeit wenig zu spüren. Den heimischen Herd, meist ein Symbol der Unterdrückung, haben Frauen hier zum Schauplatz ihrer Befreiung gemacht

## DIE BEAUJOLAIS-STORY

Es war einmal ... ein Marketinggenie, das seine Heimat zu großem Ruhm führte. Bis dieses Märchen sein Happy End findet, wird es aber noch dauern

## DIE VERGESSENE HÄLFTE DES HIMMELS

Sie waren die Architekten des Erfolgs einiger der renommiertesten Erzeugerbetriebe der Weingeschichte. Gewürdigt wurden sie selten, meist nur schnell vergessen

## GESICHTER DES WEINS

Ihre Namen, ihre Arbeit kennt man, die Gesichter dahinter oft aber nicht. enos stellt Ihnen in zwei Folgen die Menschen vor, die in Deutschland für das Genussmittel „Wein“ stehen



# 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.



[www.weinland-mosel.de/aktuelles](http://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](http://www.gu-mosel.de)**





**W**as **Frauen und Marketing** gemeinsam haben? Nun, davon abgesehen, dass viele Frauen im Marketing tätig sind, vor allem, dass sie die Schwerpunkthemen dieser Ausgabe von **enos** bilden. Die Frauen in diesem Heft, das sind zunächst die beiden Weinmacherinnen **Mary Penfold und Dolores Sala Vivé**, zwei vergessene Stars der Weinbaugeschichte. Beide waren die treibenden Kräfte hinter dem Aufbau der Kellereien ihrer Familien, und doch erinnert sich die Welt lieber an ihre Männer, die mit dem Weinmachen

herzlich wenig zu tun hatten. Carsten M. Stammen hat für **enos** die Archive gewälzt und erzählt die beiden außergewöhnlichen Lebensgeschichten.

Dann sind da die Frauen aus der südsizilianischen Weinbaugemeinde Menfi. **enos**-Autorin Gabriella Gallozzi besuchte sie und erfuhr, wie die Marketingidee einer Genossenschaftskellerei – jetzt wissen Sie, wo die Verbindung zwischen den beiden Themen versteckt ist – einen **tiefgreifenden Wandel im sozialen Gefüge** es Städtchens zur Folge hatte. Eine Art Emanzipation „alla siciliana“, könnte man sagen, orchestriert natürlich von einer Frau.

Und noch zwei weitere unserer Geschichten sind dem Marketing gewidmet: die erste, die Beaujolais-Story einem Genie, das das Schicksal des Weins seiner Region untrennbar mit einem Event verknüpfte und damit erst einen gigantischen Erfolg, dann aber auch einen ebenso gigantischen Niedergang generierte. Die zweite ist das Resümee von Interviews mit Protagonisten des spanischen Rioja-Gebiets – Interviews, in denen **Schwächen und Stärken des Weinmarketings** deutlich sichtbar wurden.

Die Bildreportage dieses Hefts ist den **Gesichtern des Weins in Deutschland** gewidmet. Dazu hatten wir Weinfreunde und Profis im In- und Ausland gefragt, welches ihrer Meinung nach die repräsentativsten Namen seien. Die Antworten auf unsere Umfrage waren teils zu erwarten, teils wirklich überraschend, vor allem aber klappte zwischen den Antworten aus dem In- und dem Ausland ein himmelweiter Unterschied. Die „Nominierten“ dann zu fotografieren – was in einem Fall sogar unmöglich war – und von sechs Autoren porträtieren zu lassen, war die vielleicht komplizierteste logistische Leistung, die wir in den vier Jahren unserer bisherigen Arbeit zu bewältigen hatten. In diesem Heft finden Sie die ersten beiden Dutzend Portraits.

Besonders hinweisen möchte ich an dieser Stelle auf die Resultate unserer Wein-Challenges, die wir seit einigen Jahren in den Wintermonaten durchführen. Die besten Weine finden Sie in der Rubrik „Flüssige Träume“ dieses Hefts, die vollständigen Resultate wie immer unter [www.enos-wein.de](http://www.enos-wein.de).

165  
Eckhard Lorenz

# INHALT

ORTSTERMIN 6

Steinerne Sonne +++ Kuno der Arme +++  
Balkonräume

**Titel:**  
12 **GESICHTER DES WEINS  
IN DEUTSCHLAND**

Ihre Namen kennt man, aber die Gesichter dahinter sind vielen unbekannt. Deshalb haben wir schon vor einiger Zeit eine Umfrage in den sozialen Medien sowie bei Weinjournalisten aus aller Herren Ländern gemacht und stellen ihnen die Protagonisten des Weins in Deutschland in Bild und Text vor.

**Reportage:**  
32 **EMANZIPATION ALLA  
SICILIANA**

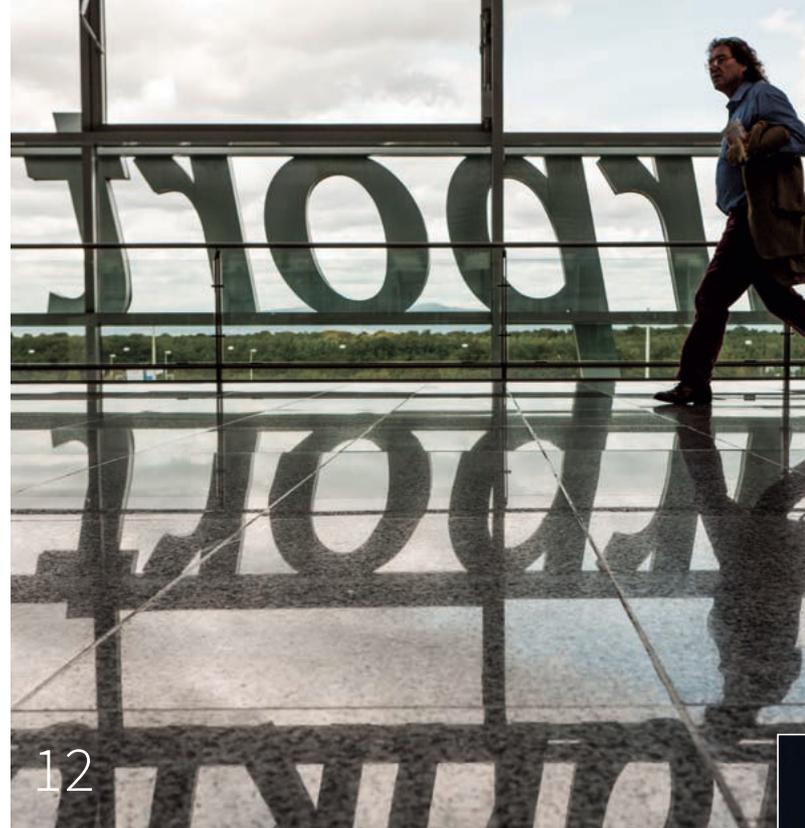
In Menfi, einer sizilianischen Weinbaustadt gibt es keine Desperate housewives. Den heimischen Herd, weltweit ein Symbol der Unterdrückung, haben die Frauen hier zum Schauplatz ihrer Befreiung gemacht. Fast könnte man sagen, zu einer Emanzipation ganz ohne feministischen Anspruch.

ZIMMER MIT WEIN 44  
Mein Name ist Bond ...

FLASCHENGESCHICHTE 46  
Auferstanden aus Ruinen

**Portrait:**  
48 **DIE VERGESSENE HÄLFTE  
DES HIMMELS**

Frauen können die Hälfte des Himmels tragen, lautet eines der bekanntesten Zitate aus der Feder Maó Zédòngs. Dass man sie auch heute noch nicht die Hälfte der Erde tragen lässt, wissen wir – nicht dagegen, dass sie im Weinbau schon lange vor unserer Zeit eine maßgebliche Rolle spielten. enos stellt Ihnen zwei dieser Frauen vor.





## 62 DAS ETWAS ANDERE ANGEBOT Lernen mit Schweizer

**Kurzkrimi:**

### GEMISCHTE SÄTZE 66

Wer andern eine Grube gräbt ... stolpert selbst über eine CD mit den Wildecker Herzbuben, meint Angela Eßer.

### 62 BITTERER SPRUDEL

Thomas A. Vilgis erkärt, warum Wasser „mit“ sich schlechter mit Wein verträgt als Wasser „ohne“.

### 63 KLINGT IRGENDWIE SPANISCH

Auch im schlimmsten Marketinggeschwurbel steckt manchmal ein sinnvoller Kern, entdeckte Eckhard Supp auf der Düsseldorfer Messe.

Riesling  
Spätburgunder  
Silvaner

### 86

#### FLÜSSIGE TRÄUME

Best of ... Riesling Challenge 2018 +++ Nicht nur Franken – die schönsten Silvaner +++ Pinotschland +++ Süße Rieslingschmankerl

**Hintergrund:**

### 90 DIE BEAUJOLAIS-STORY

„Es war einmal ...“, könnte die Geschichte der Winzer des Beaujolais, einer Hügellandschaft des südlichen Burgund, beginnen. Auf ein Happy End aber werden sie dort noch eine ganze Weile warten müssen.

#### RUBRIKEN

Nachgehakt 5

News - Produkte 64/65

Im nächsten enos 97



48



Fotos: Eckhard Supp, Firmenfotos

90

## IMPRESSUM

#### Redaktion enos

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

#### Herausgeber und Chefredakteur

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

#### Mitarbeiter dieser Ausgabe

Felix Bodmann, Markus Budai, Andreas Durst, Felix Eschenauer, Angela Eßer, Gabriella Gallozzi, Eric Janin, Uwe Kauss, André Liebe, Carsten M. Stammen, Klaus Stuttmann, Dr. Eckhard Supp, Pierre Thomas, 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 27 k, 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



## REBSCHNITT GEGEN ALZHEIMER?

Nein, neu ist der so genannte „sanfte Rebschnitt“ nicht wirklich. Er wurde bereits vor einigen Jahrzehnten im Friaul entwickelt und besteht darin, bei der Winterarbeit nur junges Holz anzuschneiden und älteres intakt zu lassen – so wie man es traditionell schon bei der vor allem im Süden üblichen Busch- oder Bechererziehung der Rebstöcke machte. Durch Anpassen dieser Schnittmethode für moderne, an Spalieren wachsende Rebstöcke ist es möglich geworden, auch dort den Saftfluss in der Pflanze möglichst wenig zu stören. Beim gewohnten Anschnitt der Stöcke trocknen die Schnittwunden nämlich in der Regel ein, da Weinreben im Unterschied zu anderen Pflanzen keinen schützenden Kallus über Schnittwunden bilden. Vor allem gegen den Befall der Reben mit Pilzkrankheiten wie Esca und Eutypiose, die sich in den letzten Jahrzehnten rapide verbreitet haben, soll die neue Schnitttechnik schützen. So schön, so gut. Was das Ganze aber, wie es die

jüngst von der PR-Agentur eines Weinguts verschickte Information wissen will, mit Alzheimer zu tun hat („Alzheimer-Prävention für Reben“, „Gehirnjogging für Weinberge“), wissen wohl nur deren Urheber. Sie erklären ihren missglückten Vergleich mit der Behauptung, durch diesen „sanften Schnitt“ vor Krankheiten geschützte Pflanzen erreichten ein höheres Alter und brächten dann Weine hervor, die „die Besonderheiten der Böden“, das „Terroir“ geschmacklich besser ausdrückten. Dass „Terroir“ weit mehr ist als nur der Einfluss von Weinbergsböden auf den Wein, haben wir auf diesen Seiten schon mehrfach betont. Das Bild hinkt aber vor allem deshalb, weil, wie Wikipedia weiß, von „Alzheimer ... fast ausschließlich Menschen höheren Alters betroffen“ sind, deren weitere Lebenserwartung dann durchaus noch 20 Jahre betragen kann, die also ohne weiteres sehr alt werden können. „Krebsprävention für Reben“ wäre vielleicht stimmiger gewesen, aber das klang als PR-Slogan wohl nicht so knackig.

## NACHHALTIGES GLYPHOSAT

Wenn es darum geht, trendige Schlagworte in die Welt zu setzen und für ihr Weinmarketing zu nutzen, scheinen die Österreicher immer ganz vorne mit dabei. Jüngstes Beispiel: die Zertifizierung von Weinen bzw. ihren Erzeugerbetrieben als „nachhaltig“. Dafür wurde 2015 eigens ein neues Siegel eingeführt, das insbesondere die Exportchancen österreichischer Weine verbessern soll.

„Nachhaltig Austria“ ist das Ergebnis mehrjähriger wissenschaftlicher Arbeit. Gemeinsam mit Fachexperten entwickelte der Österreichische Weinbauverband ein durchdachtes Zertifizierungssystem, um die nachhaltige Arbeitsweise heimischer Weinbaubetriebe zu messen. Zertifizierte Winzer haben einen zweistufigen Prozess durchlaufen, bei dem sie auch durch ein externes Audit geprüft wurden“, heißt es dazu auf der eigens dafür eigens eingerichteten Internetseite.

Was dieses Siegel wirklich bedeutet, und vor allem, wie ernst es mit

der zertifizierten „Nachhaltigkeit“ gemeint ist, wird deutlich, wenn man ein wenig dort stöbert. Da wimmelt es nur so von „anstreben“, „erwägen“, „vermeiden“ und „bevorzugen“. Biologischer oder gar biodynamischer Weinbau werden mit keiner Silbe gefordert, Spritz- oder Düngemittel sollen natürlich nur „bedarfsorientiert“ eingesetzt und die Verwendung organischer Dünger „erwogen“ werden. Man darf sich das wohl dann so vorstellen: „Benutzen Sie organische Dünger?“ „Ich erwäge es.“ „Sie verwenden aber wohl Glyphosat?“ „Ja, warum?“ „Kein Problem, alles ok.“ Prüfung bestanden.

Nicht verwundern muss da die Tatsache, dass auch nach drei Jahren gerade mal fünf Dutzend der insgesamt rund 20.000 Weinbaubetriebe des Landes auf der Liste der zertifizierten Erzeuger auftauchen; von den wichtigsten Bio- oder Biodyn-Winzern gibt es da ohnehin keine Spur. Aber vielleicht sind die den Zertifizierern ja auch einfach nicht nachhaltig genug. Weil sie kein Glyphosat verwenden wollen.



Foto: Eckhard Supp



## Steinerne Sonne

von Pierre Thomas

**O**b es an der spektakulären Kulisse der Weinbergsterrassen des Lavaux am Genfer See lag? An den steinernen Terrassen, auf denen Reben wachsen, soweit das Auge reicht? Oder vielleicht doch an den exzellenten Weißweinen aus der Rebsorte Chasselas, den die Deutschen Gutedel nennen? Jedenfalls trafen sich in der „Auberge de l’Onde“ von Saint Saphorin vor ziemlich genau 100 Jahren drei der führenden Kulturschaffenden ihrer Zeit und tüftelten an einem Musiktheaterstück, das unter dem Namen „Histoire du soldat“, die Geschichte vom Soldaten, berühmt werden sollte: der Komponist Igor Strawinsky, der Autor Charles-Ferdinand Ramuz und der Begründer des „Orchestre de la Suisse romande“, Ernest Ansermet. Für Strawinsky war die Gegend keine unbekannte, denn unweit von hier hatte er Jahre zuvor bereits sein Ballet „Le Sacre du Printemps“ komponiert.

Die Ufer des Genfer Sees zwischen Lausanne im Westen und Vevey im Osten gehören mit Sicherheit zu den faszinierendsten Weinlandschaften der Welt. Hier profitieren die Reben von dem, was die Waadtländer als ihre „drei Sonnen“ bezeichnen: Es sind der strahlende Stern am Himmel, der See, der dessen Licht zurückwirft, und die Mauern, die beider gespeicherte Hitze auch dann abgeben, wenn es kühler geworden ist. Auf den insgesamt 600 Hektar bewirtschaften sage und schreibe 1.800 Winzer ihre Kleinstparzellen – eine mühevollen, aber lohnende Arbeit, urteilt man nach der Qualität der Weine, vor allem, wenn sie die Grand-Cru-Bezeichnungen Dézaley oder Calamin tragen. Dass die Terrassen des Lavaux bereits seit 2007 in den Listen des UNESCO-Welterbes geführt werden, ist da fast schon eine Selbstverständlichkeit.

## Kuno der Arme

**N**ein, viel Glück sollte dem Schwaben Kuno von Pfullingen die Ernennung zum Erzbischof von Trier nicht bringen. Sein Onkel, der Kölner Erzbischof Anno II. hatte ihn im Jahre 1066 bei Heinrich IV. für den Posten „durchgeboxt“, was aber weder in Trier selbst noch im fernen Vatikan auf große Gegenliebe traf. Zu unbeliebt war Kunos Förderer Anno. So kam es, wie es kommen musste. Man gab Kuno bei seiner Reise nach Trier zwar bewaffnetes Geleit, dennoch aber konnte der Trierer Burggraf Theoderich das Nachtlager, das die Truppe bei Bitburg aufgeschlagen hatte, überfallen und Kuno gefangen nehmen.

Auf der Ürziger Burg wurde der Entführte anschließend zwei Wochen lang festgehalten, dann erhielten seine Wachen den Auftrag, ihn zu töten. Drei Mal stürzten die Mörder ihn von den Burgfelsen in die Tiefe, jedes Mal aber überlebte er. Schließlich machten sie kurzen Prozess, erschlugen und enthaupteten ihn. Erst spät, im Jahre 1866, erfuhr der arme Erzbischof zumindest ein wenig Wiedergutmachung in Form einer Holzstatue, die am Ort seiner Ermordung aufgestellt wurde.

An der Stelle der einstigen Burg, von der nur noch Restmauern erhalten sind, wurde später die berühmte Ürziger Sonnenuhr angebracht, die heute als älteste des Moseltals gilt. Allein, dem Winzer, der die Trauben der umgebenden Weinberge keltert, nützt diese Ehre nicht viel, denn anders als bei anderen Sonnenuhren des Moseltals wurde dieser Lage mit dem Weingesetz von 1971 der Name entzogen; sie wurde in den größeren Würzgarten integriert. Dass heute ausgerechnet in Ürzig die heftig umstrittene Moselhochbrücke hochgezogen wird ... eine späte Rache für die Ermordung des armen Kunos?





Foto: Pitopia / Beate Türk

Sydneys Innenstadt –  
Bald ein blühender Weingarten?



Foto: Eckhard Supp



## Balkonträume

**H**ätte man die Jahre gezählt, es wäre etwa anno 30.000 oder 40.000 der Traumzeit gewesen, als eine Handvoll Aborigines vom Stamme der Darug im Gebiet um den heutigen Sydneyer Vorort Paramatta eine befremdliche Entdeckung machten: Gigantische Vögel mit dunklem Körper und hellem Gefieder glitten über das Meer heran und dümpelten bald in den flachen Wassern der Bucht. Den Vögeln entstiegen menschliche Wesen – oder waren es Geister? – bleich wie der Tod. Waren das Verstorbene, zurückgekehrt von den Inseln über dem Meer?

Wie wir heute wissen, war diese Begegnung des Jahres 1770 der Auftakt zu einer nicht in jeder Hinsicht rühmlichen, meist grausamen Begegnung zwischen Europäern und Eingeborenen. Aber sie war auch der Auftakt zum Weinbau in einem der wichtigsten Weinbauländer der heutigen Zeit. Die ersten Reben wurden 1791 dort gesetzt, wo heute Sydneys Macquarie Street am Botanischen Garten vorbei zur berühmten Sydney Opera führt – Parramatta, Petersham, St. Marys, Gladsville, Glebe und andere Ortschaften folgten.

Übrig war von diesem Weinbauerbe nichts mehr; die Reben sukzessive dem Städtebau gewichen. Bis dann im vergangenen Jahr der online-Weinhändler Cracka Wines mit einem Projekt an die Öffentlichkeit trat, dessen Ziel ist, Sydney in den größten urbanen Weinberg der Welt zu verwandeln.

Zu diesem Zweck lässt Cracka kostenlos Pinot- und Rieslingreben verteilen, die dann von den Empfängern irgendwo in der Stadt ausgepflanzt werden können: auf Balkonen und Fensterbänken, in Dachgärten oder Hinterhöfen. Einzige Vorgabe: Die Stöcke sollten an sonnigen Stellen in fruchtbarer Erde stehen und anschließend gut gepflegt werden. Ob die Stöcke jemals Trauben tragen, ob diese dann vielleicht sogar zu Wein gekeltert werden, steht in den Sternen. Ein ähnliches Projekt gibt es übrigens seit 2013 auch im kalifornischen San Francisco.

# GESICHTER DES WEINS

*in Deutschland (Teil 1)*

*mit Texten von Felix Bodmann, Markus Budai, Felix Eschenauer,  
Uwe Kauss, André Liebe, Carsten M. Stammen und Eckhard Supp  
Fotos von Andreas Durst und Eckhard Supp*





Ihre Namen, ihre Weine kennt man, aber die Gesichter hinter diesen Weinen, die Protagonisten, die dem deutschen Weinbau und Weinhandel ein menschliches Antlitz verleihen, sind vielen unbekannt. Deshalb haben wir uns entschlossen, die Menschen der Weinbranche in Deutschland einmal in Bild und Text vorzustellen.

Früher hätte man in einer solchen Zusammenstellung Erwein Graf Matuschka-Greiffenclau vom Rheingauer Schloss Vollrads nennen müssen, der als unermüdlicher Botschafter des deutschen Weinbaus in vielen Ländern Anerkennung genoss. Auch der verstorbene Weinkritiker Mario Scheuermann, einer der Initiatoren der Definition großer Lagen in Deutschland, hätte mit Sicherheit seinen Platz gefunden, ebenso der ehemalige Chef der deutschen Weinhandelsgruppe Hawesko, Alexander Margaritoff.

Aber dann wäre die Auswahl der hier gezeichneten Portraits zu einer fast unmöglichen Aufgabe geworden. Wo hätten wir die Grenze gezogen? Zur Jahrtausendwende? Im 20. Jahrhundert? Noch früher? Oder doch später? Um einer willkürlichen Entscheidung aus dem Wege zu gehen, entschieden wir uns, in dieser Serie nur lebende Vertreter des Weins in Deutschland vorzustellen, und machten dazu schon vor einiger Zeit eine Umfrage in den sozialen Medien sowie bei Weinjournalisten aus aller Herren Ländern.

Klar, in den Antworten fanden sich vor allem die „üblichen Verdächtigen“: Egon Müller, Manfred Prüm, Ernst Loosen, Wilhelm Weil, Klaus-Peter Keller, und, und, und ... Aber, und das war das Echo, das wir vor allem aus dem Ausland bekamen, auch andere Namen haben das Bild des deutschen Weins geprägt. Peter Winter etwa, der schon vor Jahrzehnten deutsche Weine per Direktverkauf in der ganzen Welt vertrieb. Oder Monika Christmann, die in den letzten Jahren als Chefin der Internationalen Weinorganisation in Paris fungierte und damit von vielen als eine der mächtigsten Frauen der Weinwelt überhaupt betrachtet wurde.

Letztlich kristallisierten sich dann etwa 50 Namen heraus, von denen wir überzeugt sind, dass sie wirklich als Repräsentanten der Weinbranche gelten können. Unter ihnen Menschen, die, wie der aktuelle Mehrheitseigner des Handelsriesen Hawesko, Detlev Meyer, nur selten oder gar nicht die Öffentlichkeit suchen, sowie solche, deren Weine zwar schon seit längerem zur Spitze gehören, die aber medial deutlich leiser daherkommen als manch anderer ihrer Kollegen. Hier sind die ersten beiden Dutzend Namen.

**R**einhard Löwenstein aus Winnigen an der Mosel (vorhergehende Doppelseite) gilt vielen in der Szene als der Philosoph unter Deutschlands Winzern; für andere dagegen ist er eher das „enfant terrible“. Seinen Kellerneubau hat er mit einem Gedicht Pablo Nerudas verziert, und ihm in Diskussionen etwa über das Konzept „Terroir“ zu folgen, ist noch anspruchsvoller, als seine eigenwilligen, nicht wirklich mainstreamigen Rieslinge der Spitzenlagen Uhlen und Röttgen zu genießen. Wahrscheinlich braucht es ab und an der versammelten Anstrengung von Ehefrau Cornelia und Tochter Sarah, um ihn am theoretischen Abheben zu hindern. Richtig stolz wird Löwenstein übrigens, wenn er seine eigenhändig gemauerten Terrassen im Röttgen präsentieren kann.

**G**roßes Selbstbewusstsein kann zum Problem werden. Im Zaum hält man es mit Leidenschaft bis hin zur Besessenheit für ein Thema, bei dem die Perfektion quasi unerreichbar



ist. Willkommen in der Welt von Markus Molitor! Nicht dass der Wehlener Winzer keine perfekten Weine machen würde – 100-Punkte-Auszeichnungen heimst er regelmäßig ein. Jedoch hat er sich dem von vielen verpönten Prädikatssystem verschrieben. Er keltert trockene und süße Kabinette, Spät- und Auslesen mit und ohne Sterne und liebt dabei jede einzelne seiner vielen Spitzenlagen an Mittelmosel und Saar. Deshalb umfasst sein Sortiment regelmäßig 60 Etiketten. Klar, dass der Perfektionist Molitor da immer wieder Weine findet, an denen man beim nächsten Jahrgang noch etwas verbessern könnte.



Rechtsanwalt ist Steffen Christmann aus Gimmeldingen eigentlich, aber auch biodynamisch arbeitender Winzer, Präsident des Verbands Deutscher Prädikatsweingüter (VDP), Vater von vier Kindern, Kommunalpolitiker, Synodaler der evangelischen Landeskirche, Mitglied des Johanniterordens und Chef des örtlichen Weinbauvereins. Christmann fühlt wie ein Winzer, denkt aber strukturiert wie ein Jurist. Auch beim Wein, und nicht zufällig gilt er deshalb als Fachmann für Weinrecht. Herkunft ist nicht nur der Kern der von Christmann weiterentwickelten VDP-Klassifikation, sondern auch sein persönliches Gravitationsystem und der gemeinsame Nenner seiner Weine – pure Pfalz.

Der wahrscheinlich beliebteste Moderator des deutschen Fernsehens hat sich nicht, wie andere Promis, einfach mal ein Weingut gekauft, weil es gerade „in“ war, sondern mit dem Kanzemer Saarweingut von Othegraven einen Besitz aus der eigenen Verwandtschaft übernommen, der zerschlagen zu werden drohte. Obwohl Günther Jauch schon als Kind häufig auf von Othegraven zu Besuch war, gibt er sich bescheiden: Vom Wein verstehe er nicht wirklich viel, und die eigentliche Expertin sei seine Frau Thea. Im Gespräch lässt der meist tiefenentspannt wirkende TV-Star allerdings sehr wohl er-

kennen, dass er als gewiefter Geschäftsmann weiß, wohin er mit seinem Besitz steuert und wie er seine Ziele erreichen kann.





**A**ls Chef einer der größten Kellereien Europas muss man nicht aus einer Winzerfamilie stammen. Peter Schuster, Vorstand des Badischen Winzerkellers in Breisach am Kaiserstuhl jedenfalls kommt aus der Lebensmittelbranche, nicht aus dem Weinbau. Große Zahlen dürfte er deshalb, als er den Job in der Gebietswinzergenossenschaft antrat, ebenso gewohnt gewesen sein wie die riesigen Dimensionen der Gär- und Lagertanks „seiner“ Kellerei. Obwohl der Job eher was von der Widerspenstigen Zähmung hat – rechts der Weinbau mit seinen Zickigkeiten, links der Handel mit seinen Daumenschrauben –, hat Schuster sich eine gute Portion Humor bewahrt. Und – auch wenn es manchem Weinsnob schwer fällt, es anzuerkennen – sein Keller bringt sogar manch richtig guten Wein in den Handel.



**W**e are family“ können die Ellwangers aus Weinstadt-Großheppach im Remstal mit Sister Sledge oder den Spice Girls singen. Das umso mehr, als seit einigen Jahren nicht nur Vater Bernhard und seine Frau Ingrid, sondern auch die Kinder Yvonne und Sven sowie dessen Frau Melanie zusammen den Betrieb führen. Damit steht das Weingut Ellwanger stellvertretend für unzählige Familienbetriebe, die den deutschen Weinbau prägen. Klar deshalb auch, dass alle mit auf das Gruppenportrait müssen, für das sie fast schon professionell posieren. Schon immer als Erzeuger solider Qualitäten bekannt, ist der Stern der Familie vor allem dank einer Palette sehr guter Rieslinge im letzten Jahrzehnt richtig aufgegangen.



**H**endrik Thomas großes Vorbild ist der Amerikaner Gary Vaynerchuck, der amerikanische Marketing-Guru und Weinhändler, der mit seinem Videoblog den Boom des Weinhandels in den sozialen Medien auslöste. Thoma, einst als Master-Sommelier im Restaurant des renommierten Hamburger Hotels Louis C. Jacob tätig und einem breiteren Publikum durch verschiedene TV-Kochsendungen bekannt, betreibt heute einen Online-Weinhandel sowie den Videoblog „Wein am Limit“, in dem er Persönlichkeiten der Weinbranche zu Wort kommen lässt. Sein Fokus als Weinhändler liegt auf außergewöhnlichen, handverlesenen Abfüllungen.





Wenn es heutzutage einen weltweit anerkannten Botschafter des deutschen Rieslings gibt, dann ist dies der Moselaner Ernst F. Loosen. Als Winzer und Weltbürger kann man ihn heute in Oregon oder Washington treffen, wo er ebenfalls Wein macht, morgen in Shanghai und übermorgen in Paris. Als Loosen 1988 das Weingut seiner Familie übernahm, wollte niemand Moselwein. „Lecker Möselchen“, wie er seine Weine mit einer Mischung aus Lebensfreude und Augenzwinkern ankündigt, hatte in Deutschland einen üblen Ruf. Als zuckersüße „Omaweine“ waren selbst Rieslinge aus den besten Steillagen verschrien. Dass ein Kabinett heute wieder etwas gilt, das ist nicht zuletzt Loosen und seinem unermüdlichen Einsatz rund um den Globus zu verdanken.



**W**erner Näkel, das lässt sich in dieser Absolutheit sagen, ist der Erneuerer des Weinbaus an der Ahr. Mit ihm wurden die Früh- und Spätburgunder, die man seit Jahrhunderten hier kultivierte, trockener, expressiver und eigensinniger. Mit seinem Mut und seinen Erfolgen bereitete er den Weg für nachkommende Winzergenerationen.

Sein Vorbild als Quereinsteiger gab anderen Mut, ihren eigenen Stil zu entfalten. Davon profitieren auch seine Töchter: Meike stieg 2005 in den elterlichen Betrieb ein, ihre Schwester Dörte folgte 2008. Unter ihrem Einfluss treten die Eigenheiten der kleinparzellierten Schiefersteillagen heute noch klarer zutage. Und Vater Näkel kann sich voll und ganz seinen Weinprojekten in Portugal und Südafrika widmen.

**H**orst Kolesch hatte noch nicht lange als Praktikant im Weingut des Würzburger Juliusspitals gearbeitet, da wurde die Stelle des Betriebsleiters frei. Er bewarb sich ... und bekam den Job, womit er selbst kaum gerechnet hatte. Seit mehr als 30 Jahren verantwortet Kolesch nun schon den zweitgrößten Weinbaubetrieb Deutschlands, mit seinem gewaltigen Lagenbesitz in ganz Franken unter anderem weltgrößter Silvaner-Erzeuger. Mit kräftiger Stimme und klaren Worten ist Kolesch zu dessen Botschafter geworden. Koleschs Zeithorizont ist eher der von Generationen als von Monaten. Seine ruhigen, präzisen Weine spiegeln dieses Denken.



**P**eter Winter verkaufte schon deutschen Wein nach Frankreich oder sogar China, als die meisten deutschen Winzer das Wort Export noch ausschließlich aus dem Lexikon kannten. Damals war er Chef des vor seiner Zeit in Verruf geratenen Pieroth'schen Weinhandels, der nach dem Glykolskandal von 1985 in „Wein International Weingüter- und Kellerei-Verwaltung“ umfirmiert hatte. Nach seinem Ausscheiden aus der Gruppe kaufte er 2003 von der Stadt Eltville das VDP-Gut Georg-Müller-Stiftung, aus dem er, nicht zuletzt auch wegen der Kunstaussstellungen im Keller, für die seine Frau zuständig ist, eines der Schmuckstücke des Rheingauer Weinbaus machte. Dessen wirtschaftlicher Erfolg ist nicht zuletzt unzähligen Verkaufsfahrten rund um die Welt geschuldet, womit der Kreis der Winter'schen Aktivitäten wieder geschlossen wäre.



**I**m Endinger Weingut Knab ist die Kultur zu Hause. Und zwar nicht nur in Form gekaufter Gemälde an den Wänden oder gelegentlicher Veranstaltungen für die Kunden, sondern in Form tagtäglich praktizierter Kunst. Thomas Rinkers Frau Regina ist erfolgreiche Malerin, und Rinker selbst kann seinen Weinen mit dem Horn den durchaus wohlklingenden Marsch blasen. Noch wohler als im Keller fühlt sich der Winzer – Lieblingssorte Weißburgunder, beste Gewächse Spätburgunder – wohl nur, wenn er Besucher mit dem urigen Unimog durch seine Kaiserstühler Steillagen rütteln kann.



**A**ls Joachim Heger 1986 das „Weinhaus Heger“ gründete und die dort erzeugten Weine preislich unterhalb der Produkte des familieneigenen Weinguts positionierte, war das eine kleine Revolution auf dem

deutschen Weinmarkt. Das *Négociant*-Prinzip, das Heger im Burgund kennengelernt hatte, stärkte nicht nur die lokalen Traubenerzeuger, sondern ließ ihm selbst den nötigen Freiraum, um sich mit seiner „Domaine“ auf Spitzenweine zu konzent-

rieren. Die Prunkstücke Hegers und seiner Frau Silvia stammen aus dem Ihringer Winklerberg mit seinen vulkanischen Böden unter im Sommer ausufernder Hitze. Die Burgunder aus dieser Steillage gehören stets zu den besten Deutschlands.

Er ist ein Mann klarer Worte und lässt keinen Zweifel daran, dass er sowohl Schloss- als auch Gutsherr ist. Als Winzer und Vizepräsident des Verbands Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) gilt Armin Diel seit über 30 Jahren als maßgeblicher Protagonist des deutschen Weinbaus. Dass seine langjährige Tätigkeit als

Chefredakteur eines Weinführers aufgrund der damit verbundenen Interessenkonflikte Zündstoff barg, wurde ihm erst klar, nachdem er sich von diesem Posten zurückgezogen hatte. Seit gut zehn Jahren leitet Diel das Familienweingut in Burg Layen gemeinsam mit Tochter Caroline, die die starke Persönlichkeit ihres Vaters geerbt hat.





**F**ür Stephan Reinhardt gab es nur eines: Zugreifen, als ihm die Bosse des Parker'schen Wine Advocate anboten, Weine aus Deutschland, Österreich und Teilen Frankreichs für sie zu verkosten. Sein Abenteuer in der Chefredaktion der Zeitschrift Vinum war gerade auf reichlich unerfreuliche

Weise zu Ende gegangen. Und so türmen sich in den Fluren seines Domizils seither Dutzende Weinkisten, deren Inhalt darauf wartet, vom strengen Gaumen des erfahrenen Verkosters gelobt zu werden. Klar, für einen einstigen Studenten der Theaterwissenschaften, der in der Redaktion der Süddeutschen Zeitung zur

Weinschreiberei fand, könnte Journalismus vielfältiger aussehen, als Verkostungsnotizen zu verfassen. Aber in der Weinbranche, in der sich der Fünfzigjährige seit zwei Jahrzehnten tummelt, zählt sein Job zu den prestigeträchtigsten überhaupt.



Foto: imageBROKER / Alamy Stock Photo

**U**rsprünglich hatte Stuart Pigott Malerei und Kunstgeschichte studiert, machte dann aber seine während des Studiums erwachte Leidenschaft für den Wein zum Hauptberuf. Seit den 1980er Jahren ist der Brite mit der auffälligen Vorliebe für Vivienne-Westwood-Kleidung als Journalist und Weinkritiker tätig. Nach einem langen Zwischenstopp an der Mosel lebt Pigott inzwischen in Berlin und New York und gilt als einer der besten Kenner des deutschen Weins, insbesondere des geliebten Moselrieslings. Unkonventionell wie sein Äußeres und der Schreibstil, sind auch seine Ansichten über das Lieblingsthema.



**A**ls Theresa Breuer in die übergroßen Fußstapfen ihres 2004 plötzlich verstorbenen Vaters Bernhard treten musste, war sie gerade 20 Jahre alt. Seitdem hat sie mit beeindruckender Zuverlässigkeit einige der größten deutschen Rieslinge erzeugt. Wie sie das schafft? Mit gesundem Vertrauen in ihre Mitarbeiter, dem Wissen, auf die besten Parzellen im Rüdeshai-

mer Berg und auf dem Rautenthaler Nonnenberg zurückgreifen zu können sowie einem Qualitätsbewusstsein, das in seiner Konsequenz kaum Spielräume zulässt. Mit tiefem Ernst, großer Freundlichkeit und – wie sie selbst sagt – „ein wenig auch mit Hilfe des Zufalls“ keltert Breuer Weine, die gleichermaßen vertraut wie beeindruckend zukunftsweisend wirken.



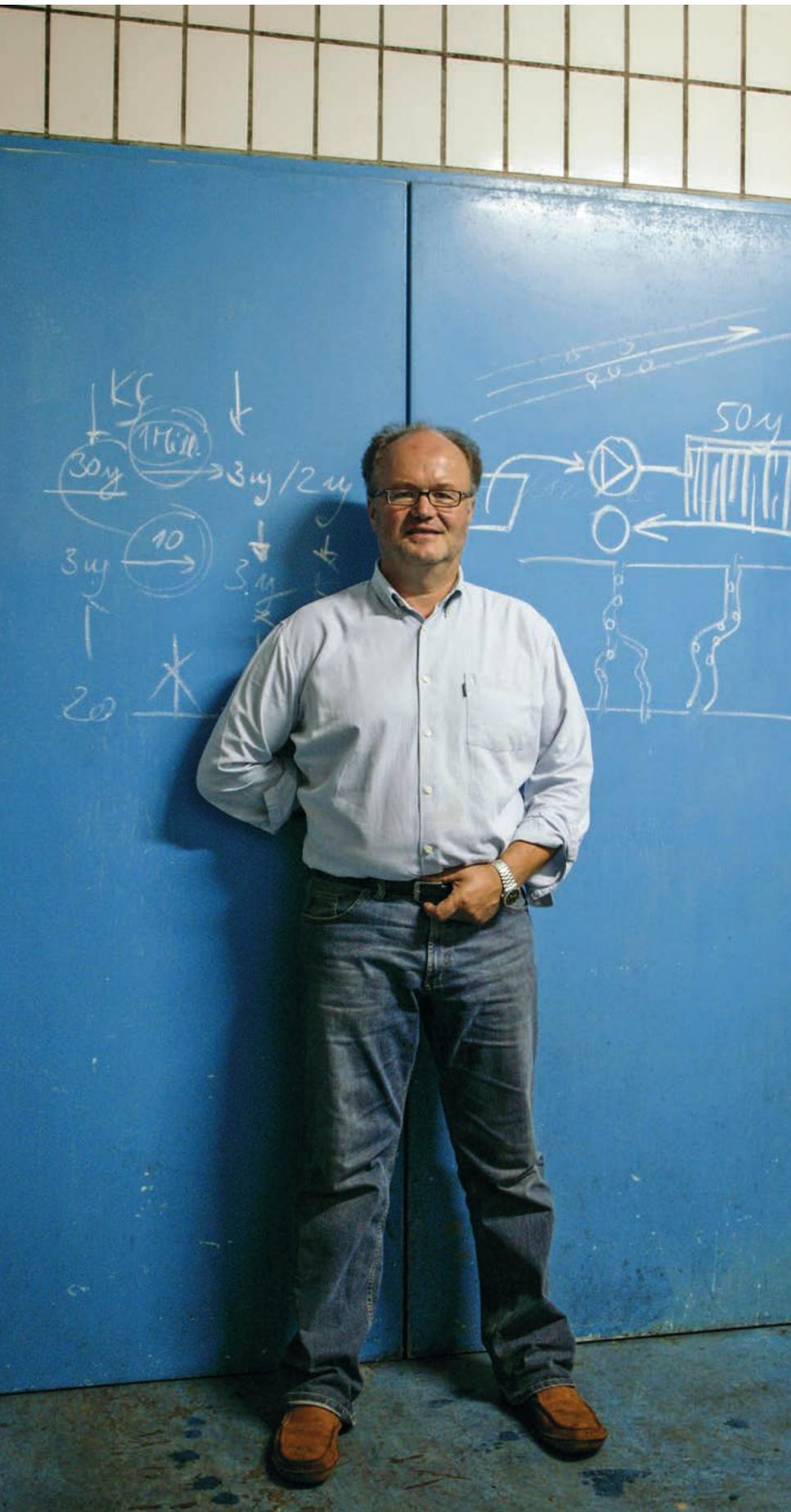
**N**achdenken muss der Durbacher Alexander Laible nicht lange, wenn er gefragt wird, welches sein Lieblingsort für eine Fotoaufnahme ist. Mitkommen, winkt er und ist auch schon mit Besen und Bürste in

einem seiner Stahltanks verschwunden. Aus denen zaubert er bereits seit Jahren in schöner Regelmäßigkeit die besten Rieslinge Badens. Weine, die auch den Vergleich mit Gewächsen aus rieslinglastigeren Anbaugebieten nicht scheuen müssen.

**N**och ein paar Monate, dann endet die Amtszeit von Monika Christmann an der Spitze der OIV, der Organisation Internationale de la Vigne, der mit 47 Mitgliedsstaaten wichtigsten Weinbauorganisation der Welt. Es ist vor allem der Kontakt mit vielen unterschiedlichen Menschen, der Christmann fasziniert. Vermissen wird sie den Job auch aus einem anderen Grund: „Schließlich bekomme ich überall, wo hin-

komme, hervorragenden Wein zu trinken.“ Ihre ebenso zupackende wie humorvolle Art hat ihr in der Weinwelt den Beinamen „Madam Germany“ eingetragen. Nach dem Studium der Getränketechnologie und Önologie wurde sie zur Leiterin des Fachgebietes Kellerwirtschaft an der Hochschule im Rheingauer Geisenheim ernannt. Dieser Aufgabe wird sie sich nach dem Ende ihrer Präsidentschaft wieder voll und ganz widmen.





Der kürzeste Weg ist immer der direkte, lautet ein Gesetz der Geometrie. Paul Fürst hat bewiesen, dass Weinbau und Geometrie nur wenig gemein haben, denn sein Weg an die Spitze des fränkischen Weinbaus führte zwar einerseits steil nach oben, machte aber gleichzeitig einen großen Bogen – um die regionale Leitsorte Silvaner. Der wächst in Fürsts Weinbergen zwar auch, gedeiht aber zu nicht mehr als Ortsweinqualität. Paul Fürst ist ein akribischer Arbeiter, der wenig Aufhebens um seine Person macht. Nicht einmal seine Spät- und Frühburgunder preist er großartig an, doch die finden auch ohne das Gehör. Und zwar trotz ihrer Herkunft aus einem vermeintlich auch für Spitzenrote ungeeigneten Gebiet.



**F**ast wäre Gunter Künstler Profisportler geworden. Der Winzer aus Hochheim am Main hatte das Talent und den Willen, beim Turnen und im Handball ganz vorne mit dabei zu sein. 1988 aber verletzte sich der Vater so schwer, dass der 19jährige die Ernte übernehmen musste. Danach stand sein Berufswunsch fest. Inzwischen hat Künstler für seine langlebigen Weine Dutzende Preise gewonnen – und jede Auszeichnung lässt seine Ansprüche weiter steigen. Der Ehrgeiz des Sportlers Künstler lebt in kraftvollen Weinen weiter, mit denen er in Deutschland schon lange zur Champions-League gehört.

**W**er sich im Internet mit Wein beschäftigt, kommt an Dirk Würtz kaum vorbei. Er gilt vielen als einflussreichster deutscher Weinblogger und geht mit seinen Beiträgen oft gezielt auf Konfrontationskurs. Dabei äußerte er sich nicht nur zu Fragen des Weinbaus und Weinmarketings, sondern auch zu allgemeinen gesellschaftlichen und politischen Themen. Würtz ist ein Querdenker, aber auch ein Macher: Einst Kellermeister bei Robert Weil, produziert er heute als Betriebsleiter bei Balthasar Ress in Hattenheim Gewächse, die gelegentlich die gleichen Ecken und Kanten haben wie ihr Schöpfer.

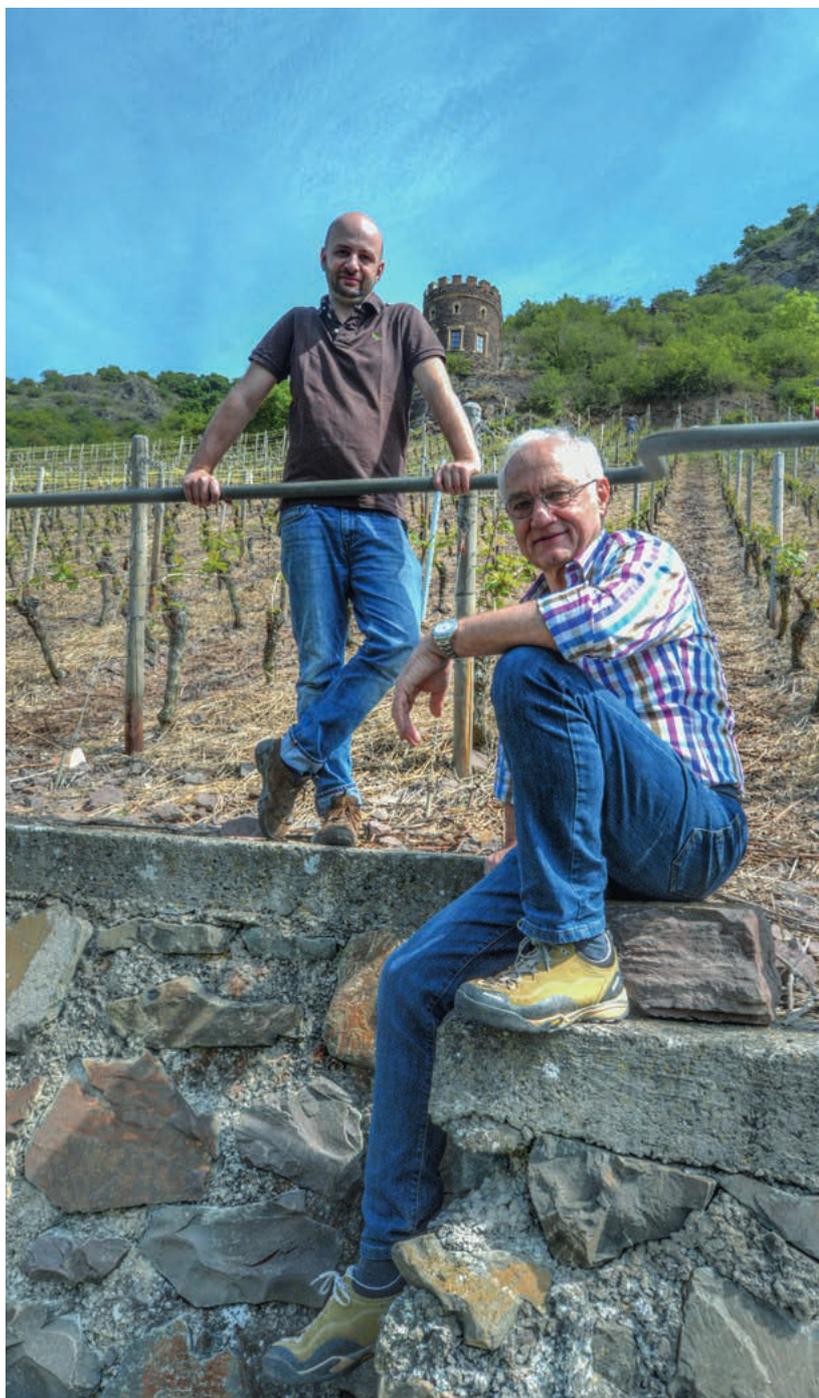


**D**ass Karl-Eugen Erbgraf zu Neipperg auf den ersten Blick eine gewisse Strenge ausstrahlt, sei einem Angehörigen des europäischen Hochadels zugestanden und ist nicht zuletzt Ausdruck einer christlich-konservativen Wertorientierung, die sich auch in Neippergs politischer, kirchlicher und karitativer Tätigkeit widerspiegelt. Die wurde unter anderem mit dem Bundesverdienstkreuz ausgezeichnet. Das Neipperg'sche Familienweingut in Schwaigern blickt auf 770 Jahre Geschichte zurück. Aufgrund ihrer Verbindungen nach Österreich sollen die Herren von Neipperg im 17. Jahrhundert den Lemberger alias Blaufränkisch nach Württemberg gebracht haben, wo er heute große Gewächse hervorbringt.



**E**r gilt als einer der Magiere des deutschen Weins. Und tatsächlich ist das, was Manfred Prüm – im Inwie im Ausland kennt man ihn unter den „anglizierten“ Initialen des Betriebsgründers, Jay Jay – zelebriert, wenn er Besucher empfängt, ganz großes Spektakel. Wenn er mit geheimnisvoller Miene hinabsteigt ins Heiligste. Wenn er dann ins Reich der Irdischen zurückkehrt, mit noch geheimnisvolleren Flaschen in der Hand, aus denen er unglaublich frisch gebliebene uralte Jahrgänge kredenzt. Selbst kritische Chronisten beeindruckt diese Magie so sehr, dass sie Prüm lange auch Fehltöne in den Jungweinen verziehen. Das gehörte sich halt so. Heute sind die Weine Prüms untadelig reintönig, haben ihre Langlebigkeit aber dennoch nicht verloren. „Schuld“ daran, so munkelt man, sei Tochter Katharina. Ob die das Erbe des Patriarchen antreten wird – will, darf? – scheint in den Sternen zu stehen. Munkelt man.





Die Lage ist alles! Helmut Dönnhoff hat stets auf den einzigartigen Charakter der Weinberge seiner Heimat gebaut. Und das bereits zu einer Zeit, als das Anbaugebiet Nahe noch nicht als Herkunft großer Weine gefeiert wurde. Mit seinen Rieslingen von Hermannshöhle oder Brücke begeistert er Menschen auf der ganzen Welt. Seit bereits mehr als zehn Jahren

ist Sohn Cornelius für den Ausbau der Weine verantwortlich. Er hat dabei längst seinen eigenen Weg gefunden und das mit einer beeindruckenden stilistischen Konsequenz. Wer Helmut und Cornelius Dönnhoff begegnet, trifft auf zwei geerdete Winzerpersönlichkeiten, die trotz des Wissens um das eigene Können Bescheidenheit ausstrahlen: Laut sind sie beide nicht, ganz wie ihre Weine.



# EMANZIPATION ALLA SICILIANA

■ von Gabriella Gallozzi

Desperate housewives? In Sizilien? Von wegen! In Menfi, einer Kleinstadt an der Südwestküste der italienischen Insel, ist von Hoffnungslosigkeit wenig zu spüren. Den heimischen Herd, weltweit ein Symbol der Unterdrückung, haben Frauen aus Menfi zum Schauplatz ihrer Befreiung gemacht. Fast könnte man sagen, zum Schauplatz einer Emanzipation ganz ohne feministischen Anspruch. Schuld daran ist, bizarr, bizarr, ausgerechnet das Marketing einer großen Weinkellerei. enos-Autorin Gabriella Gallozzi fuhr nach Sizilien und traf die Frauen am Herd.





Fotos: Eckhard Supp, Cantine Settesoli

Reben, Ölbäume und Wälder prägen die Landschaft rings um das sizilianische Menfi, dessen Trauben zum allergrößten Teil von der ortsansässigen Kellerei Settesoli verarbeitet werden.

**L**ucias Küche ist vollgestopft mit Deckchen und Heiligenbildern. Filmreif! Genau so, wie man sich eine sizilianische Küche auf dem flachen Land vorstellt. Neben ihr der Mann, ein pensionierter Finanzbeamter und „Feinschmecker“, und die vierzigjährige Tochter, die noch bei Mama und Papa wohnt. Die Küche ist Lucias Reich, ein Reich, aus dem sie ihr Leben lang nicht hinauskam. Bis vor wenigen Jahren jedenfalls. Und heute? Messen, kulinarische Events, Verkostungen, Reisen nach Großbritannien, Deutschland, Veranstaltungen in ganz Italien. Fast achtzigjährig hat Lucia zum ersten Mal in ihrem Leben ein Flugzeug bestiegen, ihr Reich, ihre Welt verlassen.

Wir sind in Menfi, einem entlegenen Winkel der Magna Grecia, Provinz Agrigento, eingerahmt von den dorischen Tempeln Selinuntums und den Ausgrabungen von Herakleia Minoa, geprägt von den Bildern des Gattopardo, jener Romanfigur Tomasi di Lampedusas aus der Zeit des Übergangs vom Regime der Bourbonen ins vereinte Italien. Lucia ist seit einigen Jahren Mitglied der „Brigata di cucina Mandrarossa“, einer Gruppe von aktuell 15 Frauen, allesamt zwischen 50 und 80 Jahre alt, die alte Rezepte ihrer Heimat in die Welt tragen. Rezepte, die sie als Kinder von ihren Großmüttern, Müttern und Tanten, an den Herden und Tischen ihrer Familien lernten. Es sind Rezepte, die Geschichten erzählen, Fabeln, die an eine alte bäuerliche, schon fast verschwundene Vergangenheit erinnern, überliefert von Frauen – gelegentlich

Das große Erdbeben von 1968 hat das Antlitz der Stadt Menfi dramatisch verändert. Noch heute sind seine Spuren überall sichtbar.





Ihren Käse kaufen die „Mandarossa“-Frauen direkt beim Erzeuger vor den Toren der Stadt. Probiert werden muss dabei natürlich auch.

auch Männern – wie Lucias „nonna“, die 24 Jahre lang aus dem Rollstuhl allein im Hause gezeit hatte, wo der Bartel den Most holt.

**Die „brigata“ ist für viele der Frauen von „Mandarossa“ fast so etwas wie ein neues soziales Universum**

Ungewöhnlicher als diese „brigata“ selbst, die für viele der Frauen, bis dato nur an die alltägliche, lange Jahre aber auch meist einsame Routine am heimatischen Herd gewöhnt – der Mann auf den Feldern, die Kinder aus dem Haus, die Eltern verstorben –, eine ganz neue Unabhängigkeit bedeutet, fast ein neues soziales Universum, ist die Geschichte ihrer Entstehung. Hinter der Idee stand und steht nämlich das Marketing einer Weinkellerei, die in diesem verarmten, verrufenen Teil Italiens für viele Brot und Arbeit sichert.

Die Rede ist von der Genossenschaft Settesoli, benannt nach dem Lehen, das die schöne Angelika im Roman als Mitgift für ihre Hochzeit mit dem zynischen Tancredi, dem Nefen des Gattopardo, erhielt. Eine autobiografische Geschichte, die nicht nur Tomasi in dieser Gegend



Sizilien pur erlebt, wer durch die Straßen von Menfi oder die umgebenden Weinberge streift.



Um Teil der „brigata“ werden zu können, mussten die Frauen von Menfi nicht nur mindestens 50 Jahre alt sein, sondern auch ihr kulinarisches Können vor Profis unter Beweis stellen.

**Die 2.000 Mitglieder der  
Genossenschaft Settesoli  
bewirtschaften 7.000 Hektar  
Land und kultivieren  
32 Rebsorten**

ansiedelte, sondern später auch Luchino Visconti, der dessen Figuren mit den Gesichtern Claudia Cardinale, Alain Delons und Burt Lancasters noch berühmter machte.

1958 wurde der „Gattopardo“ posthum veröffentlicht, und 1958 war auch das Gründungsjahr der Cantine Settesoli auf Initiative einer Gruppe „aufgeklärter“ adliger Grundbesitzer, „burgisi“, wie man das Bürgertum hier nennt, und Weinbauern.

Aus den anfänglich 88 Genossen mit insgesamt 256 Hektar Rebfläche wurden mit der Zeit 2.000 Mitglieder, die gut 7.000 Hektar auf den unterschiedlichsten Böden und mit insgesamt 32 verschiedenen Rebsorten bewirtschaften – in dieser Gegend eine ökonomische und soziale Großmacht.

Als ob die schiere Größe noch nicht reichte, entschied man schon vor Jahren, neben den 25 Millionen Flaschen der „Settesoli“-Weine noch eine „Haute Couture“-Selektion ausgewählter Weinbergslagen und Rebsorten auf den Markt zu brin-

Wie die mit Ricotta gefüllte „cannoli“ entstammen alle Rezepte der „brigata Mandrarossa“ der traditionellen sizilianischen Küche. Dass nur frische und beste Zutaten von den heimischen Feldern und Gärten verwendet werden, versteht sich von selbst.



gen. „Mandarossa“ wurde die Linie auf den Namen eines kleinen Flusslaufs der Gegend getauft, und bei Settesoli verstand man schnell, dass besondere Weine auch ein besonderes Marketingkonzept verlangten. Eines, das Qualität und Tradition vereinte und authentisches Storytelling erlaubte.

**W**as, erinnert sich Roberta Urso, bei Settesoli für die Kommunikation verantwortlich, lag da näher, als die sizilianische Küche, präziser, die traditionelle Kochkunst von Menfi und Umgebung? Bis 2012 sollte es noch dauern, bis das Konzept ausgereift war. Dann wurden, noch bevor die Mode der TV-Koch- und Talentsendungen auch nach Italien überschwappte, im Rahmen eines Castings aus einer riesigen Zahl an Bewerberinnen 25 Frauen ausgewählt – Kriterien waren ein Mindestalter von fünfzig Jahren und Können am Herd. Die Gruppe ließ man anschließend drei Monate lang von Palermos bekanntester Köchin, Benedetta Dall’Olio, schulen, was, wie Lucia sich erinnert, vor allem da-



**Wie Lucia hat jede der Frauen ihre eigene Geschichte, ihre eigenen Rezepte**

rauf hinauslief, in kleineren Portionen zu denken. Wie Lucia, die von der Mutter einst mit zehn Jahren aus der Schule genommen wurde, damit sie zu Hause mithelfen und Deckchen klöppeln konnte, und die bei den gemeinsamen Auftritten für die Pasta und die herrlich delikaten, mit Ricotta gefüllten „cannoli“, ihre „Sonntagssüßigkeit“, verantwortlich ist, hat jede der Frauen ihre eigene Geschichte, ihre eigenen Rezepte.

Die manchmal aus richtig kuriosen Quellen stammen können, wie bei „Signorina“ – trotz der fast 80 Jahre – Alesi. Hemdsärmelig wie ein Cowgirl bewirtschaftet sie ihr Land ganz alleine und fährt im hohen Alter sogar noch den Traktor selbst. Ihr Rezept einer „capolata“, selbstgemachter Pasta in Hühnerbrühe, hat sie von einer Kusine „geerbt“, die wie große Teile der Familie seit langem in New York lebt.

Rosa wiederum, eine der Köchinnen, die schon vor langen Jahren in der Folge des vernichtenden Erd-

„Signorina“ Alesi fährt auch im hohen Alter noch ihren Traktor und bewirtschaftet ihr Land alleine.





Viele der Weinberge von Mandrarossa sind mit sehr alten Reben bestockt.

bebens von 1968 nach Deutschland emigriert war, später aber wieder in die Heimat zurückkehrte, gilt bei den Frauen der „brigata“ als Königin des Brots. Ihre Brötchen, die sie gerne fürs Kinderfrühstück bereitet, sehen wie richtige Spitzen aus, nur dass sie nicht geklöpelt, sondern gebacken sind.

**D**ie Spezialisierung ist kein Zufall, sondern System. Erklärt Giannella, mit fünfzig Jahren eine der Jüngsten in der Brigade. Die Musikerin und Lehrerin, die seit kurzem an einer Mailänder Schule unterrichtet, erklärt: „In unserer Gruppe gibt es keine Hierarchien. Wer ein Rezept einbringt und beherrscht, hat das Kommando. Deshalb müssen wir auch keine Angst

haben, dass ein Rezept mal misslingt. Weil wir alle so verschieden, verschiedener Herkunft sind, gibt es auch immer eine, die weiß, wie es geht. Wenn dann alle zusammenarbeiten und an einem Strang ziehen, wird das Kochen zum Kinderspiel.“

Giannella hat ihr Lieblingsrezept, die „ceci tostiti“, geröstete Kichererbsen, vom Großvater abgeschaut. Der hatte die Hülsenfrüchte unter Sand im Kamin vergraben und an den langen Winterabenden gedreht und gewendet, wieder und wieder. Und dabei nicht nur gegart, sondern sie auch mit Mysterien und Geschichten „beladen“.

Dabei hat Giannella das Kochen erst als Erwachsene gelernt. Als Kind sollte sie studieren. Ihre Tage verbrachte sie am Klavier, und für die Kochtöpfe

blieb keine Zeit. Auch Giannella hat heute ihr Diplom als „Maestra di cucina del territorio“, als Lehrerin der regionalen Küche, in der Tasche. Ist Expertin für rasch zu bereitzende „primi piatti“, meist Pastagerichte. „Pennette con cicoria e triglia“, Nudeln mit Chicoree und Seearbe oder mit Brokkoli, gehören dazu. Klar, dass nur Produkte der Saison

ihre Gnade finden, selbst wenn Supermärkte auch in Menfi zwölf Monate des Jahres das gleiche Obst und Gemüse anbieten.

Für Veranstaltungen mit 2.000 Besuchern haben Lucia und Giannella schon gekocht, zusammen mit den anderen Mitgliedern der „brigata“. Das war in Mailand. „Die Gäste zufrieden essen zu sehen, war

Heute Mailand, morgen Deutschland, übermorgen Rom: Die Frauen der „brigata Mandrarossa“ sind zu kulinarischen Globetrottern geworden.



unsere größte Belohnung, erinnert sich Lucia und bietet ein Gläschen hausgemachten Limoncellos an. Selbst ein Buch haben die Frauen mit ihren Erinnerungen und Rezepten schon zusammengestellt. Ein Buch, in dem sie das kulinarische Gedächtnis ihrer Region zu bewahren suchen, die Seele von Mandrarossa.

**E**s ist eine besondere Gegend, die von Menfi. Eine, in der die Mafia nicht landen konnte, sagen die Bewohner. Und das, obwohl es nur wenige Kilometer bis Castelvetro sind, dem Heimatdorf eines der meistgesuchten Bosse Siziliens. Aber das ist eine andere Geschichte. Oder doch nur die andere Seite der gleichen Medaille? Die leuchtende Seite, die einer Region, in der die Menschen sich nicht nur individuell befreien konnten wie die Frauen von Mandrarossa, sondern auch kollektiv? Einer Region, die erst vom Erdbeben zerstört, dann von der Emigration entvölkert wurde und jetzt einen Moment der Wiedergeburt erlebt? Lucia, Giannella und ihre Freundinnen sind die Ethnologinnen, die Archäologinnen dieser Wiedergeburt. Einer Wiedergeburt, die sich auch über die Wiederentdeckung des großen Universums der traditionellen Küche vollzieht. Erstaunlich, welchen Weg manchmal auch eine simple Marketingidee nehmen kann.



Die Römerin Gabriella Gallozzi schrieb lange Zeit Filmkritiken für die Tageszeitung „L'Unità“ und gibt heute das Online-Magazin *bookciakmagazine* heraus. Für *enos* schrieb sie die Reportage über die Bierrevolution in Italien.



# Mein Name ist Bond...

## Zimmer mit Wein

**E**s wäre wohl so etwas wie die ultimative Erfindung von „Q“ für seinen Agenten James Bond alias 007 gewesen: Champagner auf Knopfdruck. Warum Bond-Darsteller Roger Moore ein solches Spielzeug im Film nicht bekam, ist unklar, im wirklichen Leben hätte er nur ein wenig warten müssen, um seinen ganz persönlichen Prickler-Knopf nutzen zu können. Immerhin verbrachte Moore schon vor Jahrzehnten seine drehfreie Zeit gerne im „The Nai Harn“ im thailändischen Phuket. Und in eben diesem Nai Harn kann der Gast heute von einem „daybed“ aus durch kurzen Druck auf einen entsprechend gekennzeichneten Klingelknopf sein Glas gut gekühlten Champagners bestellen.

Nein, es wird wohl, anders als im Film, weder Dom Pérignon, der Bond-Champagner der ersten Jahre serviert, noch Bollinger, der Favorit späterer Bonds. Aber auch der Original-Bond – der aus dem Buch von Ian Fleming, nicht

der aus den Filmen – hatte ja weder Bollinger noch den Kultwein von Moët, sondern stattdessen Taittinger getrunken, die Marke, die es nur in „Liebesgrüße aus Moskau“ ins Product Placement der Filme schaffte.

Moore war übrigens nicht der einzige, den das früher als Phuket Yacht Club bekannte Hotel ganz in der Nähe des Klosters Nai Harn lockte. Auch Sir Peter Ustinov, Rudolf Nurejew, Prinz Albert von Monaco und der verstorbene dänische Prinzgemahl Henrik liebten dessen Dienste. Zwischenzeitlich ein wenig in Vergessenheit geraten, ist das Nai Harn unter der Leitung des Deutschen Frank Grassmann seit einiger Zeit zu einem Treffpunkt für Gourmets und Weinfreunde geworden und veranstaltet einmal im Jahr ein großes Winzertreffen.

**The Nai Harn**  
23/3 Moo 1, Vises Road, Rawai,  
Muang District,  
Phuket, 83130 Thailand  
[www.thenaiharn.com](http://www.thenaiharn.com)



Foto: Firmenfoto

# AUFERSTANDEN AUS RUINEN

von Eckhard Supp

**E**in Unglück kommt selten allein“, dürften sich die Inhaber der Champagnerkellerei Pol Roger, Maurice und Georges Roger, die Söhne des Firmengründers, gedacht haben, als sie am 23. Februar des sehr kalten und feuchten Winters 1900 gegen zwei Uhr morgens von lautem Krachen geweckt wurden. Ein Teil der neugebauten Kellergewölbe samt angrenzender Gebäude war eingestürzt und hatte dabei gleich auch noch 500 Fässer Wein sowie 1,5 Millionen Flaschen unter sich begraben. Ein weiterer Einsturz in der unmittelbaren Nachbarschaft ließ die Hoffnung, wenigstens einen Teil der Bestände retten zu können, schwinden.

Erst Anfang dieses Jahres – die Kellerei wollte eine neue Abfüllanlage installieren – rückten die eingestürzten Keller wieder in den Mittelpunkt des Interesses. Da die neuen Räumlichkeit unmittelbar über den alten Mauern

liegen sollten, ließ man Probebohrungen durchführen, um sich der Stabilität des Untergrunds zu vergewissern.

Groß war die Überraschung, als dabei nicht nur Hohlräume entdeckt wurden, sondern diese sogar jede Menge alter Flaschen enthielten: 26 davon waren unbeschädigt und ließen sich auf den Zeitraum 1887 bis 1898 datieren – alle noch mit dem Hefedepot der zweiten Gärung. Die Entdeckung machte Appetit auf



mehr, und so wurde der Bau der Abfüllanlage erst einmal hintangestellt: Zunächst will man von Spezialisten erkunden lassen, ob die Suche nach weiteren Flaschen sicher wäre.

Auch was mit den gefundenen Weinen geschehen wird, ist noch unklar – eine Entscheidung darüber soll erst

nach der eventuellen Bergung weiterer Flaschen fallen. Wenn dies geschehen ist, werden die gefundenen Champagner abgerüttelt und degorgiert. Ihr Verkauf ist jedenfalls nicht vorgesehen, und viel Tamtam will man um die weiteren Aktionen auch nicht machen. Eigentlich sympathisch.



Foto: Firmenfoto



# DIE VERGESSENE HÄLFTE DES HIMMELS

„Nǚrén néng dǐng bàn biāntiān“, Frauen können die Hälfte des Himmels tragen, lautet eines der bekanntesten Zitate aus der Feder Maó Zédòngs. Dass man sie auch heute noch nicht die Hälfte der Erde tragen lässt, wissen wir – nicht dagegen, dass sie im Weinbau schon lange vor unserer Zeit eine maßgebliche Rolle spielten. Und das nicht nur dann, wenn sie das Werk verstorbener Männer fortführen mussten, wie im Falle Barbe-Nicole Clicquot-Ponsardins, der legendären Champagner-Witwe. Carsten M. Stammen grub für enos in den Geschichtsbüchern und entdeckte die Lebensgeschichten zweier außergewöhnlicher und dennoch fast vergessener Frauen, die die Weinwelt ihrer Zeit entscheidend prägten.

■ von Carsten M. Stammen

**M**ary Penfold verstarb in den ersten Monaten des Jahres 1896. Fast 50 Jahre, so ihr Nachruf lakonisch, hatte sie auf dem Landgut Magill ihres Mannes im südaustralischen Adelaide gelebt. Der

war, so will es die Geschichtsschreibung, Gründer der nach ihm benannten „winery“, einer der renommiertesten Kellereien auf dem fünften Kontinent. „Das Weingut wurde im Jahr 1844 durch Dr. Christopher Rawson Penfold gegründet,“ heißt es etwa auf Wikipedia, der „zu Be-

ginn ... schwere Weine als Tonicum für seine Patienten (produzierte).“

Eine ganz andere Geschichte erzählen die Aufzeichnungen der Frau Christopher Penfolds. 1820 im englischen Edmonton nahe London als einzige Tochter einer offenbar recht wohlhabenden



Noch heute sind die historischen Gebäude der Kellerei Penfolds in Magill, einem Vorort der südaustralischen Hauptstadt Adelaide, eines der Wahrzeichen der Stadt.

**Am 18. Juni 1844 landeten die Penfolds in der erst kurz zuvor gegründeten Kolonie**

den Familie geboren, hatte Mary Holt 1835 noch minderjährig den Medizinstudenten Penfold geheiratet. Der eröffnete nach abgeschlossener Ausbildung im noblen Seebad Brighton eine Praxis, verschuldete sich dabei aber bis über beide Ohren bei seinem geschäftstüchtigeren Bruder. Als er die Zinsen nicht mehr bedienen konnte, zog er es vor, zusammen mit seiner jungen Frau nach Australien zu emigrieren.



Christopher Penfold gilt heute als einer der Pioniere des australischen Weinbaus, eine Ehre, die eigentlich seiner Frau zustünde.

ren. Mit an Bord des Auswandererschiffs HMS Taglioni: Tochter Georgina Ann und die Bedienstete Ellen Timbrell.

**A**m 18. Juni 1844, nach viermonatiger Seefahrt, landeten die Penfolds in der jungen, erst wenige Jahre zuvor gegründeten Kolonie. Rasch fanden sie einige Kilometer östlich Adelaides ein rund 200 Hektar großes Landgut, das Penfold auf den Namen „The Grange“ taufte

– das sollte gut 100 Jahre später der Name des berühmtesten Weins der Penfolds werden.

Als Arzt glaubte Christopher Penfold an die heilende Wirkung von Wein, vor allem von Sherry und Port, als Tonikum gegen Blutarmut und ließ deshalb auf dem neuerworbenen Grund und Boden mitgebrachte französische Reben auspflanzen. Kümmern konnte er sich um diese Arbeiten nicht: Die bald schon erfolgreiche Praxis, sein weit gestreutes wohltätiges und

Männer, Männer,  
Männer – im Wein-  
bau Australiens  
hatten Frauen lange  
einen schweren  
Stand.



### Dass eine Frau die erste Geige im Weinbau spielte, passte nicht zu den Vor- stellungen der Zeit

politisches Engagement sowie offenbar weiterhin quälende finanzielle Probleme verlangten seine ganze Aufmerksamkeit. So überließ er die Pflege der Reben wie auch das Weinmachen seiner Frau, der die Haushälterin Ellen Timbrell bald auch als „assistant winemaker“ zur Hand ging. Aus noch erhaltenen Aufzeichnungen Mary Penfolds und ihrer Korrespondenz – ein persönliches Tagebuch wurde offenbar nach ihrem Tode von der Familie vernichtet, die um den guten Ruf Christopher Penfolds fürchtete – geht hervor, wie wenig der Arzt in die Arbeit des Weinguts

involviert, wie sehr das gesamte Geschäft von seiner Frau vorangetrieben wurde. Dass eine Frau eine solche Rolle einnahm, dass sie ein solch erfolgreiches Unternehmen aufbaute, passte allerdings nicht zu den Vorstellungen des viktorianischen 19. Jahrhunderts.

**E**rst vier Jahre nach dem Tode Penfolds im Jahre 1870 widmete die Tageszeitung „The Register“, der spätere „South Australian Register“, der wahren Rolle Mary Penfolds eine Würdigung: „Die Arbeit (in der Kellerei) vollzieht sich unter der persönlichen Leitung von Mrs. Penfold, nicht nach



Mary Penfolds Vorlieben galten Clarets und Rieslingen – sie experimentierte gerne und war dem technologischen Fortschritt gegenüber aufgeschlossen.

irgendeiner feststehenden oder genau definierten Regel, sondern vollständig gemäß ihrem eigenen Urteil und Geschmack“, hieß es darin.

Marys Vorlieben galten nicht den „Medizinweinen“, die ihr Mann seinen Patienten verschrieb, sondern eher Clarets und Rieslingen; sie experimentierte mit neuen An- und Ausbaumethoden und war dem technologischen Fortschritt gegenüber aufgeschlossen. Im Laufe der Jahre war aus der Weinherstellung ein von den Erfordernissen der Arztpraxis unabhängiges, eigenständiges Geschäft geworden. Die Weine erhielten erste Auszeichnungen bei Wettbewerben,



**Von Dolors Sala Vivé will die  
Geschichtsschreibung nur  
wissen, dass sie mit Pedro  
Ferrer verheiratet wurde**

und Mary Penfold organisierte neue Absatzmärkte. Nach der Hochzeit von Tochter Georgina mit dem Verwaltungsbeamten Thomas Francis Hyland wurde dieser zum Handelsvertreter der Penfoldschen Weine in Melbourne; selbst in Neuseeland und Indien wurden die Weine inzwischen verkauft.

Noch 1881 schloss Mary Penfolds mit ihrem Schwiegersohn und ihrem Kellermeister Joseph Gillard einen Vertrag, der ihr weiterhin die Kontrolle über Weinbereitung und Weinvertrieb sicherte, und erst zwei Jahre vor ihrem Tod übernahmen Tochter Georgina und deren Mann die Leitung der Kellerei, die inzwischen bereits ein Drittel des gesamten südaustralischen Weins erzeugte.

**N**ur gut zwei Jahre nach dem Tod Mary Penfolds erblickte im fernen Spanien Dolors Sala Vivé das Licht der Welt. Ihr Großvater Francesc Sala Ferrés hatte 1861 im katalanischen Sant Sadurní d'Anoia

das Weinhandelshaus Casa Sala ins Leben gerufen. Wird die Rolle Mary Penfolds von der Weingeschichtsschreibung schon stiefmütterlich behandelt, dann sind Quellen über die Arbeit Dolors Salas fast an den Fingern einer Hand abzuzählen. Im Grunde findet sie nur als „Tauschobjekt“ katalanischer Weinbaucians Erwähnung: Durch ihre Heirat mit Pedro Ferrer Bosch, genannt El Freixenet, weil sein Landsitz von Eschen, katalanisch freixe, umgeben war, wurde die Grundlage für den größten katalanischen Weinkonzern gelegt, ganz so, als hätte ein mittelalterlicher Fürst seine Tochter mit dem Sohn des Nachbarn verheiratet, um ein größeres Reich zu schaffen.

Die Zeiten waren schwer im Spanien des beginnenden 20. Jahrhunderts. Das Land verlor seine Kolonien und damit wichtige Weinabsatzmärkte, die Reblaus verwüstete einen Weinberg nach dem anderen. Weil besonders Rotweinreben gegen den Schädling anfällig schienen, entschlossen sich Dolors Sala und Pedro Ferrer, mehr Weißweinsorten auszupflanzen und aus deren Trauben Schaumwein zu keltern. Zusammen mit Dolors' Vater,





Dolors Sala Vivé an der Seite ihres Mannes,  
Pedro Ferrer Boschs.



Joan Sala Tubella, gründeten sie eine neue Kellerei und brachten 1914 den ersten Cava unter der Marke Freixenet auf den Markt. Auch wenn der Wein den Spitznamen Ferrers trug, seine Macherin war eindeutig Dolors Sala. Ungewöhnlich für eine Frau ihrer Zeit, besaß sie großes önologisches Wissen und übernahm die Position der Weinmacherin, während ihr Mann sich um die Vermarktung kümmerte. Vielleicht ihre größte Leistung: Sie experimentierte so lange

## DOLORS SALA ÜBERNAHM DAS WEINMACHEN

mit natürlichen Hefen aus den Weinbergen rund um Sant Sadurní, bis sie einen Stamm fand, der sich perfekt für Cava eignete. Noch heute unterhält die Kellerei ein Labor, in dem der Jahrzehnte alte Mutterstamm dieser Hefe weiter vermehrt wird. Aber die schwierigen Zeiten waren noch nicht vorbei. Gleich zu Beginn des Spanischen Bürgerkriegs wurden Pedro Ferrer und sein ältester Sohn Joan Ferrer Sala 1936 verschleppt und getötet, die Kelle-



Bis zu ihrem Tode 1978 hatte Dolors Sala den Vorsitz der Geschäftsführung von Freixenet inne.



Fotos: Horizons WWF / TRVL / Alamy Stock Photo

Freixenet wurde vor allem für seine flaschen-  
vergorenen Cavas berühmt. Die Grundlage für  
diesen Erfolg legte Dolors Sala Vivé mit ihrem  
für die damalige Zeit ungewöhnlich großen  
önologischen Wissen.





**In Spanien herrschte  
während der Franco-Diktatur  
ein fast karikaturales  
Männlichkeitsideal**

rei wurde enteignet. Erst nach dem Ende des Bürgerkriegs im Jahre 1939 erhielt die Familie ihren Besitz zurück, und Dolors Sala übernahm dessen Leitung. Während der Franco-Diktatur von 1939 bis 1975 herrschte in Spanien allerdings ein fast karikaturales Männlichkeitsideal: Jungen wurden zum (kriegerischen) Wettkampf erzogen, Mädchen zu Hausfrauen und Müttern. Die Vorstellung von Frauen als erfolgreiche Un-

ternehmerinnen war damit nicht vereinbar. Auch Sala passte sich diesem Ideal an. Auf dem Papier führte sie das Unternehmen nur so lange, bis ihr jüngster Sohn diese Aufgabe zumindest formell übernehmen konnte.

**T**atsächlich aber traten zwar nach und nach jüngere Mitglieder der Familie in die Geschäftsführung ein, deren Vorsitz aber behielt bis zu ihrem Tode im Jahre 1978 Dolors Sala. An die Mitgründerin von Freixe-



Fotos: Horizons WWP / TRVL / Alamy Stock Photo

Der katalanische Cava-Erzeuger Freixenet wurde jüngst von der deutschen Sektkellerei Henkell & Co. aufgekauft.

net erinnern heute nur noch das Etikett eines der besten Cavas des Hauses, die Cuvée de Prestige D.S., und die Bodega Sala Vivé sowie die Finca Doña Dolores, die Freixenet Anfang der 1980er Jahre in Mexiko gründete.

**V**ielleicht können die neuen Besitzer von Freixenet, die Rheingauer Sektkellerei Henkell & Co., den Namen von Dolores Sala dem Vergessen entreißen. Einen ersten Schritt hat die katalanische Önologen-

vereinigung bereits gemacht, als sie sie posthum zur Ehren-Önologin ernannte. Ob irgendwann einmal auch die Rolle Mary Penfolds ihre verdiente Würdigung erfährt, steht dagegen noch in den Sternen.



*Carsten C. Stammen absolvierte eine Hotelausbildung und studierte dann Tourismusbetriebswirtschaft. Heute arbeitet er als freier Journalist, Texter und Weinverkoster.*

DAS ETWAS  
ANDERE ANGEBOT

---

## Lernen mit Schweizer

von Eckhard Supp

**E**ine der ältesten Diskussionen der Weinwelt dreht sich um die Frage, ob man Weinwissen braucht, um Weine verstehen und damit auch „richtig“ genießen zu können. Wahrscheinlich ist es müßig, auf diese Problemstellung von der Art „Henne-und-Ei“ überhaupt eine Antwort zu suchen. Unbestreitbar aber ist, dass viele Weinfreunde tatsächlich das Gefühl haben, dass ihnen Wissen beim Genießen hilft. Frei nach dem Motto „Der Kopf schmeckt mit“.

Das ist wohl auch der Grund dafür, dass so viele Menschen die Mühen – oder doch das Vergnügen? – von Wein- und Sensorikseminaren auf sich nehmen bzw. suchen. Und dafür, dass einer der „big players“ im Freizeitgeschäft, der sein Geld damit verdient, „unvergessliche Erlebnisse, Reisen & Erlebnisgeschenke“ zu verkaufen, seit geraumer Zeit auch Weinseminare anbietet. Die von Jochen Schweizer, einst Extremsportler und Stuntman, ex-Investor in der „Höhle der Löwen“, der unter anderem auch das Bungeespringen in Deutschland populär gemacht haben soll, gegründete Gutscheinfirma, die noch seinen Namen trägt, aber

The screenshot displays the Jochen Schweizer website interface. At the top, the logo 'JOCHEN SCHWEIZER' is prominent with the tagline 'Du bist, was du erlebst.' Navigation links include 'Filialfinder', 'Mitmacher finden', 'Über uns', 'Newsletter', 'FAQ', 'Umtausch', 'Kontakt', and a phone number '089 / 70 80 90 90'. A search bar contains the text 'Was möchten Sie erleben?'. Below the search bar are tabs for 'ALLE ERLEBNISSE', 'REISEN & KURZURLAUB', and 'FIRMENANGEBOTE'. The breadcrumb trail reads '< Zurück | Startseite > Essen & Trinken > Wein, Bier & Spirituosen > Weinseminar für Einsteiger'.

The main content area features a large image of a woman smelling a glass of red wine. The title 'WEINSEMINAR FÜR EINSTEIGER' is displayed above the image. To the left is a filter sidebar titled 'ERLEBNISFINDER' with dropdown menus for 'Alle Preise', 'Für alle', 'Essen & Trinken', and 'PLZ oder Ort' (set to 50 km). It shows '318 ERLEBNISSE' and an 'ANZEIGEN >' button. Below the filter is a list of 'ERLEBNISKATEGORIEN' including 'Fliegen & Fallen', 'Reisen & Kurzurlaub', 'Motorpower', 'Abenteuer & Sport', 'Essen & Trinken' (with sub-items like 'Essen gehen', 'Kochkurse', 'Wein, Bier & Spirituosen', 'Kaffee & Schokolade'), 'Wellness & Gesundheit', 'Kunst, Kultur & Lifestyle', 'Wasser & Wind', and 'Erlebnisse mit Tieren'.

The product details section includes a 'BESCHREIBUNG' tab. The text under this tab reads: 'STILLEN SIE IHREN WISSENSDURST! Im Weinseminar für Einsteiger bekommen Sie sowohl einen ersten Überblick als auch zahlreiche interessante Einblicke in die große, weite Welt des Weins. Anhand von 4 Rot- und 4 Weißweinen lernen Sie verschiedene Rebsorten kennen und erfahren spannende Zusammenhänge zwischen Rebsorte, Klima und Kellertechnik. Außerdem erhalten Sie viele praktische Hinweise für den Alltag. So wissen Sie in Zukunft genau, welcher Wein zu welchen Speisen passt. Entdecken Sie die Welt der Weine und nehmen Sie zur Krönung gleich einen edlen Tropfen mit nach Hause!'. To the right, the 'ERLEBNIS KAUFEN' section shows '179 Bewertungen (4.5 von 5)' with five stars, a price of '49,90 €' plus shipping costs, and options to 'Gutschein kaufen' (valid for 23 cities) or 'Termin sofort buchen' (currently 19 locations available). There is a 'RECHNUNG' button and a 'VERANSTALTUNGSORT (23)' section with 'KARTENANSICHT' and 'LISTENANSICHT' options. Payment methods like VISA, AMEX, PayPal, and others are listed at the bottom.

zum Imperium von ProSiebenSat.1 gehört, vermarktet mit unterschiedlichen Partnern gleich eine ganze Serie solcher Seminare.

Die Liste der Themen reicht dabei vom Klassiker, dem „Weinseminar Einsteiger für zwei“ über einen „Tag auf dem Weingut“ bis hin zum „Wein & Käse Seminar“ und zur „Weinprobe im Dunkeln“. Trotz unterschiedlicher Anbieter, Veranstaltungsorte und natürlich Weine folgen die Seminare einer ähnlichen Dramaturgie: Zu Beginn gibt es Informationen zur Geschichte und Herstellung der Weine, dann werden meist vier rote und vier weiße Produkte verkostet – mit einer Einführung in die Sensorik, versteht sich – und zum

guten Schluss erhalten die Teilnehmer per Mail noch einmal die Seminarunterlagen nach Hause. Die Preise reichen von EUR 49,00 pro Kopf bis zu EUR 299,00 für das romantische Weindinner zu zweit.

Jochen Schweizer GmbH  
 Rosenheimer Str. 145 e-f  
 81671 München  
 www.jochen-schweizer.de

### WENIGER WEIN... UND DOCH ZU VIEL

Wie die Pariser Internationale Weinorganisation (OIV) mitteilte, lag die weltweite Weinproduktion im vergangenen Jahr bei nur noch bei 250 Millionen Hektolitern. Das waren 8,6 Prozent weniger als im Vorjahr. Dies sei die niedrigste Produktionsmenge der letzten sechs Jahrzehnte gewesen, genauer, seit den katastrophalen 173 Millionen Hektolitern des Jahres 1957, hieß es. Schuld an dieser Entwicklung waren vor allem die europäischen Länder, die aufgrund widrigen Wetters mit großen Ernteaufgängen zu kämpfen hatten. In den USA und China dagegen blieben die erzeugten Mengen stabil, in Argentinien stiegen sie sogar um 25 Prozent. Dessen ungeachtet und trotz eines leicht gestiegenen weltweiten Weinkonsums bleibt zu konstatieren, dass immer noch etwas mehr Wein erzeugt als getrunken wird. Den 250 Millionen produzierten Hektolitern standen ach wie vor nur 243 getrunkenene gegenüber. Der Großteil des Weins wird übrigens immer noch in den Erzeugerländern konsumiert; exportiert werden weltweit insgesamt nur 108 Millionen Hektoliter.

### NEUE KONKURRENZ VOM GRASMARKT

Der Weinbranche, vor allem der kalifornischen, könnte in Zukunft Konkurrenz von einem bislang weithin illegalen Rauschmittel erwachsen. Das jedenfalls glaubt die niederländische Rabobank, die sich in der Vergangenheit mit ihren Studien zum Weinmarkt in der Fachwelt einen guten Ruf erworben hat. Bereits jetzt, so die Niederländer, sei Cannabis alias Marihuana alias Gras in neun US-Staaten sowie dem District of Columbia als Rauschmittel und in weiteren 30 Staaten zu medizinischen Zwecken zugelassen.

Während man bisher glaubte, vor allem junge Männer seien für die „sanfte“ Droge aus der weiblichen Hanfpflanze anfällig und tauschten dagegen sogar ihr geliebtes Bier ein, kommt Rabobank zum Schluss, dass vor allem berufstätige Frauen nach einer möglichen Legalisierung in Versuchung geraten könnten, zur Entspannung lieber einen Joint zu rauchen, anstatt wie bisher ein Glas Wein zu trinken. Wie hoch der für die Weinindustrie dadurch möglicherweise entstehende Schaden ausfallen könnte, vermag Rabobank nicht zu beziffern, verweist aber dar-

auf, dass in Kalifornien fast 800.000 Menschen ihren Lebensunterhalt aus der Weinindustrie beziehen.

### RENTE FÜR PARKINSON

Es ist mit der Chemie im Essen, in der Landwirtschaft, im Alltag, ein wenig wie mit allen Problemen unserer heutigen Gesellschaft – mit dem Klima, der Atomenergie, der Umwelt und der „großen“ Politik, Kriege inklusive. Entweder man gehört zur einen Seite oder zur andern, ist dafür oder dagegen, und diese Positionsbestimmung ist auf beiden (!) Seiten häufig nicht wirklich wissenschaftlich-kritisch motiviert, sondern eher von Ängsten bestimmt, kommt in Form von

Glaubensbekenntnissen daher. Wohl gemerkt, das gilt meist für Position und Gegenposition, und selbst an dem, was wissenschaftlich begründet scheint, darf häufig gezweifelt werden. Die jahrzehntelange Diskussion um die positiven oder negativen gesundheitlichen Auswirkungen des Alkoholkonsums war und ist das beste Beispiel für diesen Tatbestand. Da kam es schon mal vor, dass Wissenschaftler beim Zusammenfassen ihrer eigenen Studien deren Ergebnisse verfälschten, und fachfremde Berichtersteller diese falschen Zusammenfassungen dann eifrig zitierten, weil sie der Beweis für die Richtigkeit der eigenen Theorien schienen. „Wem ist schon bekannt, ... dass für französische



Weinbauern die Parkinson-Erkrankung als Berufskrankheit anerkannt ist?“, fragt der Autor des im kürzlich erschienenen Bändchens mit dem provokativen Titel „Unser täglich Gift“. Dass im Weinbau verwendete Pestizide Parkinson auslösen – auch wirklich verursachen? – können, klingt alarmierend und wird in dem Buch noch an drei weiteren Stellen behauptet. Als Beweise werden einmal die Internetpublikation *agrarteheute.com* – nicht eben eine Quelle von wissenschaftlichem Rang – und später ein Aufsatz im „European Journal of Epidemiology“ zitiert, wobei der letztgenannte Aufsatz immerhin so vorsichtig scheint, nur von einem „Verdacht“ zu sprechen.

Das aber interessiert den Autor des Bandes mit dem alarmierenden Titel nur wenig. Die Botschaft ist verbreitet und entfaltet ihre Wirkung. Ob die ihr zugrunde liegenden Studien – sind es wirklich mehrere? – methodologisch sauber durchgeführt wurden, ob ihre angeblich so schlüssigen Folgerungen wirklich so schlüssig sind oder die unumgänglichen statistischen Unschärfen solcherart Schlüsse gar nicht zuließen, ob sie vielleicht nur Korrelationen ausweisen, mitnichten aber Kausalitäten ... All das

wäre in einer wirklich kritischen Arbeit zu klären gewesen, bevor man vom „täglichem Gift“ spricht.

Und klar doch, den Verdacht, dass Pestizide krank machen und sogar töten, kann niemand aus der Welt reden. Aber wer mit Thesen und Methoden, mit Quellen und Beweisen so unkritisch umgeht, der leistet der Sache, der er sich offenbar verpflichtet fühlt, einen Bärendienst.

*Unser täglich Gift – Pestizide, die unterschätzte Gefahr, von Johann G. Zaller, 239 S., Deuticke im Paul Zsolnay Verlag, Wien 2018*

## WEINAUSBILDUNG PER APP

„OenoBordeaux“ heißt eine zunächst auf Französisch, Englisch und Chinesisch, jetzt auch in deutscher Sprache verfügbare Android- und iTunes-App der „École du Vin de Bordeaux“, die kürzlich auf der Düsseldorfer Weinmesse ProWein vorgestellt wurde. Überfällig war eine solche App allemal. Denn es gibt zwar schon seit längerem Programme „für ratlose Weintrinker vor dem Supermarktregal“ oder „für Menschen, die den passenden Wein zum Essen suchen“. Weinwissen, wie es die meist gut besuchten Weinseminare von Er-

zeugern, Händlern oder Fachverbänden in der Regel bieten, fand man auf dem Mobiltelefon hingegen bisher nur wenig. Allerdings ist schon der Einstieg in die App reichlich hilfreich. Obwohl kostenlos verfügbar, muss man sich erst mit Namen und Email-Adresse registrieren. Da wird man dann auch nach dem persönlichen Status gefragt. Wählt man dort „Privatperson/Allgemeinbevölkerung“, froh, dass man nicht zu irgendeiner „Sonderbevölkerung“ gehört, lautet gleich die nächste Frage, ob man „Weinliebhaber“, „Student/in“ oder „Unternehmen/Organisation“ sei. Mal abgesehen davon, dass die „Privatperson“, die sich als „Unternehmen“ versteht, noch nicht erfunden wurde, wirken diese Auswahlmöglichkeiten doch sehr mit heißer Nadel gestrickt.

Die App soll nach Aussage ihrer Erfinder die „umfassende und professionelle Weinausbildung ermöglichen“. „Sie sind Sommelier?“, heißt es auf der französischsprachigen Website, dann „entdecken Sie Bordeaux“. Die App besteht aus 65 verschiedenen Trainingsmodulen – untergliedert in neun Themenbereiche mit jeweils



einem knappen halben Dutzend Einzelfragen –, wobei das nicht nur numerisch recht ärmlich aussieht, misst man es am Anspruch einer „professionellen Weinausbildung“. An Wissen wird dann zum Beispiel vermittelt, dass „die in Frankreich produzierte Weinmenge“ 2015 „46,8 Mio. Hektoliter, d.h. + 4% gegenüber der Ernte 2014“ betrug. Muss man wohl wissen, dass 2015 vier Prozent mehr Wein als 2014 erzeugt wurden. Und die Zahlen für 2016 oder 2017 interessieren offenbar eh niemanden. Dürftig, dürftig: Mehr kann man zu dieser App nicht sagen.

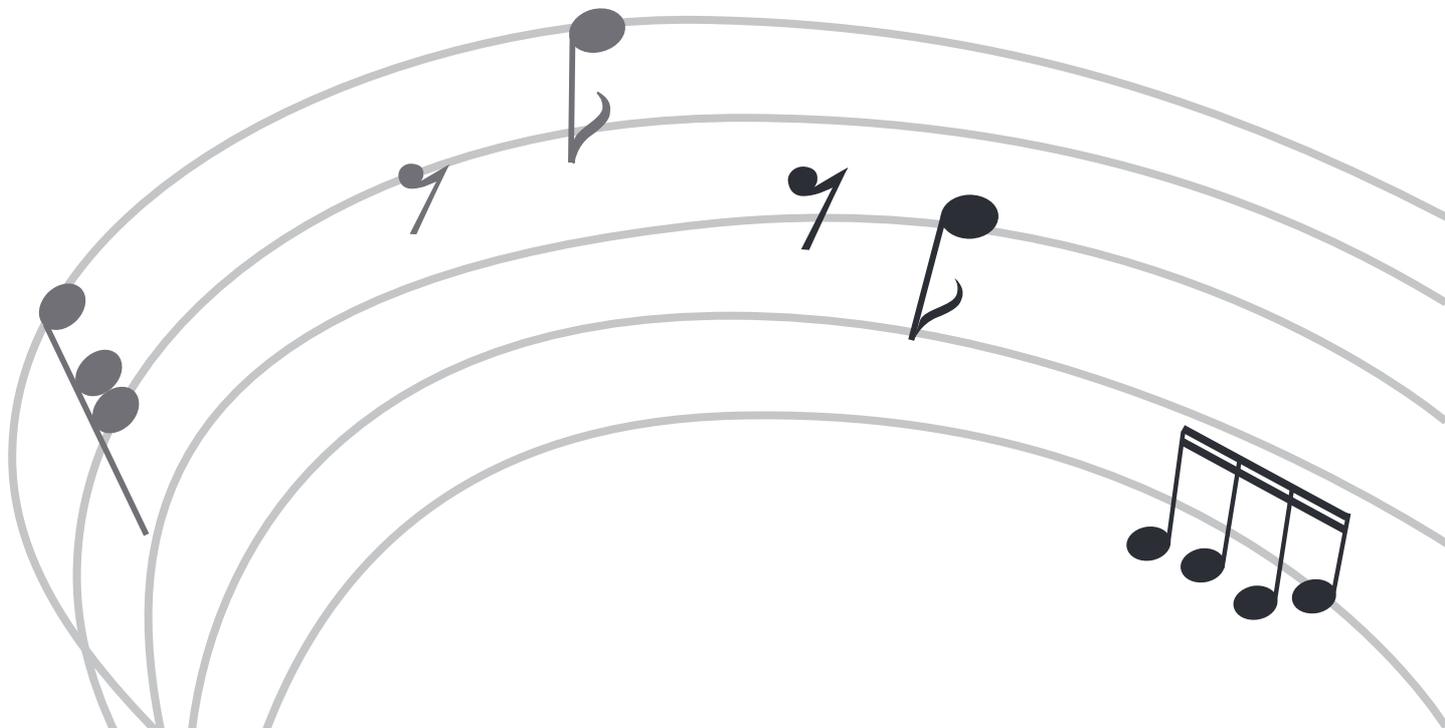


# Gemischte Sätze

■ von Angela Eßer

***Allegro, der erste Satz.***

*„Eine kleine Nachtmusik“ von Mozart. Karl Böhm und die Wiener Philharmoniker. Eduard von Kallwitz schob die Disk in den CD-Player, drückte auf Play und blieb einen Moment stehen, um mit geschlossenen Augen den Beginn der wundervollen Musik zu genießen. Die CD dagegen, die er von seiner Mutter letzte Woche geschenkt bekommen hatte, legte er angewidert auf den kleinen Tisch neben den Player. Wildecker Herzbuben. Auch noch eine Doppel-CD. Das Grauen schlechthin. Wie konnte seine Mutter nur einen solch schlechten Geschmack haben? Er überlegte noch kurz, wen er mit dieser unsäglichen CD beglücken könnte, dann dimmte er das Licht und setzte sich in seinen Lieblingssessel. Welch herrlich zeitlose Klänge, dachte er.*



„Leben. Endlich leben ...“

Er saß an dem kleinen Tisch im Bistro, spielte mit einer Streichholzsachtel und redete mit sich selbst. Nein, er würde jetzt keine Zigarre rauchen. Schließlich lag seine Frau im Sterben. Lieber noch ein Glas von dem Weißen, der war hier wirklich gut. Der Rote war ihm zu schwer und erinnerte ihn zu sehr an Blut. Obwohl er wusste, dass keines fließen würde, während sie starb. Die Zigarre würde er später rauchen, wenn alles vorbei war. Warum eigentlich gläserweise bestellen, dachte er, eigentlich könnte ich genauso gut eine ganze Flasche nehmen. Ist billiger, und der Abend ist ja noch nicht zu Ende. Geliebt hatte er sie. Ja, auch wenn er schon damals gewusst hatte, dass es für ein ganzes Leben nicht reichen würde. Die Hellste war sie nicht gewesen, aber die Hübscheste, ein Ass im Sport und sparsam. Jetzt war sie einfach nur verbraucht und langweilig. Eine alte Frau.

Den „Gemischten Satz“ hatte er extra für sie besorgt. Ihren Lieblingswein. „Das klingt so poetisch“, hatte sie immer gesagt, „und erinnert mich an zu Hause.“ Poetisch. Er lachte. Die Hacken war er sich danach abgelaufen. Wer trank denn heute noch so was? Klar war dieser Wein pure Verschwendung, aber irgendwie hatte er sie ja in die Heul- und Sterbestimmung kriegen müssen. Wenn sie ein Glas ihres fränkischen Weins trank, fing sie nicht nur an zu lallen, sondern auch an zu heulen. Alles Leid dieser Welt stand dann in ihrem Gesicht. So war es auch diesmal gewesen. Als er ihr dann erzählte, er

Der Rote war ihm zu schwer  
und erinnerte ihn zu sehr  
an Blut

würde sie verlassen, war sie nur noch ein Häufchen Elend. Aber für die Schlaftabletten hätte es noch nicht gereicht. Also mußte er ihr die Sache mit Juliana, der Praktikantin erzählen. Allein schon der Name! Königlich. Juli nannte er sie liebevoll. Wie ein langer, endlos schöner Sommer. Juliana – jung, hübsch, schlank, strahlend blaue Augen. Voller Lebendigkeit. Und vor allem jung. Das hatte seiner Frau den Rest gegeben. Hoffentlich. Nein, ganz sicher.



Vielleicht hätte er doch den „Alten Satz“ kaufen sollen. Der hätte besser gepasst, allein vom Namen her. Aber den hätte er nur übers Internet bekommen. Mit sündhaft viel Porto.

Nein, er musste sie ja nur betrunken kriegen, sonst nichts. Hastig trank er sein Glas leer und schaute in Richtung des grauen Mehrfamilienhauses auf der gegenüberliegenden Seite. Das Licht im Wohnzimmer ihrer gemeinsamen Wohnung brannte noch.

Er sah sie vor sich, am Eichenholztisch sitzend, mit dem Weinglas in der einen Hand und mit dem zerknüllten Taschentuch in der anderen. Rot verheulte Augen wird sie jetzt haben, dachte er, und sich fragen was sie falsch gemacht hat.

Alles, ganz einfach alles.

Er konnte diese stumpfen Haare nicht mehr sehen und dieses öde, faltige Gesicht. Was war nur aus dieser Frau geworden? Aus den Nähten gegangen

A decorative graphic consisting of several curved, overlapping lines in shades of gray. Scattered across these lines are several black musical notes of various shapes and sizes, including eighth notes and quarter notes. Some lines end in solid black circles, while others end in open circles. The overall effect is that of a musical staff or a network of paths.

war sie. Gut, er hatte mit den Jahren auch einen kleinen Bauch bekommen, aber das war schließlich was anderes. Frauen hatten sich einfach ein bisschen mehr zusammenzureißen. Und graue Haare machten sie ganz bestimmt nicht anziehender.

**N**ein, es reichte. Alte, ausgetretene Hausschuhe wirft man ja auch weg oder gibt sie zur Altkleidersammlung.

Sie hatte es nie verstanden, sich für ihn hübsch zu machen. Die immergleichen Hosen, die nach Küchendunst rochen und dann ihr ewiges Genörgle. So behandelt man nicht den Ehemann, den Vater ihrer Kinder, aber vor allem den Ernährer. Wer will abends denn ein Hausmutterchen neben sich sitzen haben? Und dann die Stullen, die sie ihm fürs Büro mitgab. Vollkornbrot mit Leberwurst. Wie oft hatte er ihr gesagt, dass es als Abteilungsleiter absolut daneben ist, ein nach Leberwurst stinkendes Brot im Büro auszupacken? Aber einfalllos war sie ja schon immer gewesen. Streichholzschachteln sammeln, wer machte denn in der heutigen Zeit noch so was? Oder Weinetiketten von Flaschen ablösen und in Alben einkleben? Computer-Kurse wollte sie plötzlich belegen, da hatte er ihr allerdings gleich gesagt, dass er

für solche Kinkerlitzchen kein Geld ausgeben würde. Da hatte sie die Idee, einen Job anzunehmen. Ja verdammt, hatte sie denn zu Hause nicht genug zu tun?

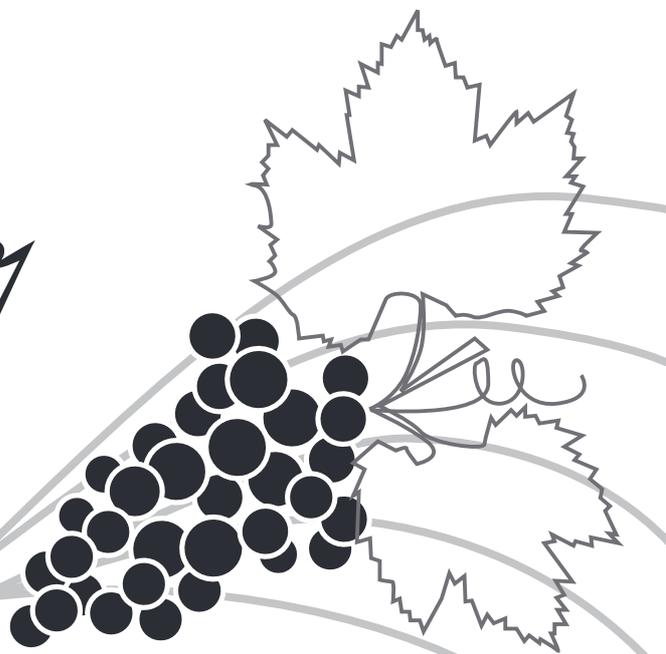
In einen Fitnessclub wollte sie dann, aber da hatte er mal richtig auf den Tisch gehauen. Dass sie allein auf den Gedanken gekommen war, machte ihn jetzt noch wütend. Schließlich gab es Fernsehgymnastik oder Joggen. Kostete nix und hatte die gleiche Wirkung. Aber nein, mit allen Mitteln ihm Geld aus der Tasche ziehen wollen. Nicht mit ihm. Nicht für sie.

**B**ei Juliana war es etwas anderes. Mit ihr konnte er endlich leben. Die Chance, sein Leben neu zu beginnen. Atmen. Keinen Spießbürgermief mehr. Zufrieden lächelte er in sich hinein und goss den Rest der Flasche in sein Glas. Das Licht brannte immer noch. Ein bis zwei Stunden musste er wohl noch warten müssen, bis er nach Hause gehen konnte, um sie zu finden. Er wollte auf gar keinen Fall zu früh kommen. Womöglich wäre sie dann noch zu retten. Ins Krankenhaus fahren und Händchen halten war das Letzte, was er wollte.

### **Romance.**

*Ein Wein wie geschaffen für diese Musik. Alter Satz. Er schenkte sich ein Glas ein. Sein Großvater aus Franken hatte ihm immer davon erzählt. Von dem Wein und seinem Freund, dem alten Hufnagel, der im Jahr des Baus der ersten dampfbetriebenen Eisenbahnlinie einen kleinen Weinberg für seine Familie angelegt hatte. Vor 175 Jahren, und die Reben trugen immer noch Trauben! Über zwanzig Rebsorten,*

9



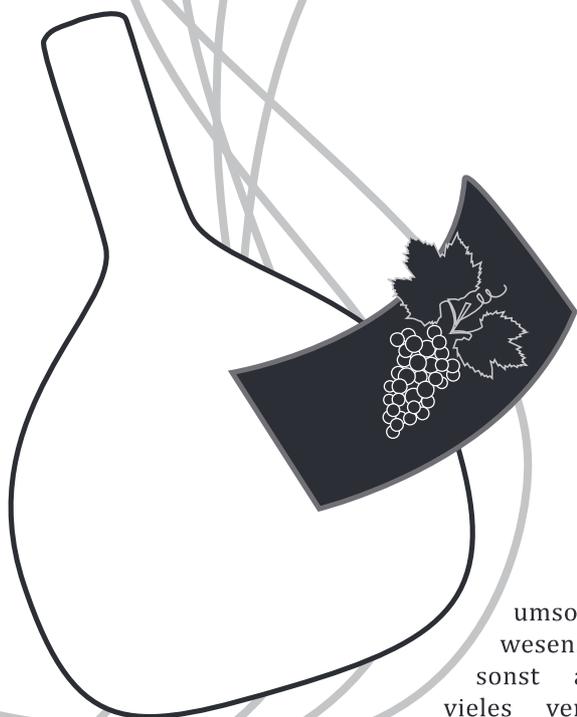
A stylized illustration of musical notes on a staff. The staff is a simple black line. There are four black dots representing notes on the staff. Below the staff, there is a single eighth note with a stem and a flag. The notes and staff are positioned on the left side of the page, with several grey curved lines flowing from them towards the right, creating a sense of movement and connection to the text.

Geliebt hatte sie ihn,  
aber jetzt war er einfach  
zu einer anderen gegangen.  
Einfach so

*die auf dem ältesten Weinberg Frankens wuchsen, gemeinsam gelesen und vergoren wurden. Seine Nachbarin hatte ihm den Artikel in der Zeitung gezeigt. Jetzt gab es ihn wieder, den Alten Satz. Er nahm die Flasche in die Hand und betrachtete das Etikett, streichelte liebevoll den Bocksbeutel. Warum nur fiel sein Blick dabei auf diese verdammten Wilderker Herzbuben? Ärgerlich. Sehr ärgerlich. Zwei widerliche alte.... Er stöhnte und räumte die CD vom Tisch ins Regal.*

Sie saß am Wohnzimmertisch und schaute auf die geleerte Flasche. Sein Glas stand noch unberührt daneben. Aus und vorbei. So schnell geht das. Geliebt hatte sie ihn, aber jetzt war er einfach zu einer anderen gegangen. Einfach so. Eine Jüngere, eine Hübschere, und gemeinsam Erlebtes wird ad acta gelegt.

**D**en Gemischten Satz hatte er besorgt. Ihren Lieblingswein. Flüssige Poesie. Erinnerungen an das fränkische Zuhause. Die vielen Weinberge, die in jeder Jahreszeit der Landschaft ihre unverwechselbaren Farben gaben. Wie ein Gemälde, das sich jeden Tag veränderte. Verändern durfte. Sie dachte an den vertrauten Dialekt, das Lachen der Menschen, an ihre Familie und an den neuen Nachbarn im Mehrfamilienhaus, der seine Wurzeln auch dort hatte. Sie weinte. Heute Abend geht nicht nur meine Ehe zuende, dachte sie, sondern auch mein Leben. Alles war



umsonst ge-  
wesen. Um-  
sonst auf so  
viele verzichtet.  
Es gab keine Zukunft  
mehr. Nicht mit ihm. Sie  
hatte geglaubt, er würde mit ihr re-  
den wollen. So wie früher. Aber nichts war mehr  
wie früher.

Sie brauchte gar nicht in den Spiegel zu schauen,  
um zu sehen, wie sie aussah. Fünfzig Jahre, drei er-  
wachsene Kinder und eintönige Hausarbeit waren  
nicht spurlos an ihr vorüber gegangen.

Und sie wusste genau, dass ihr Mann sich niemals  
von ihr scheiden lassen würde, das wäre nicht sein  
Stil. Vor allem zu teuer. Er würde einfach nur sei-  
ne Sachen packen und gehen. Ersparnes hatte sie  
nicht. Wovon auch? Das mühsam erkämpfte Tas-  
chengeld ging fast komplett für den Friseur drauf  
und den Rest steckte sie ab und an den Kindern zu.

Sie sollte ihr Leben noch einmal neu beginnen, aber  
in ihrem Alter und ohne Beruf?

Irgendwann war sie mit all ihren Wünschen und  
Hoffnungen auf der Strecke geblieben. Sie schaute  
auf ihre Hände und erschrak. In wenigen Minuten  
würden sie schlaff von ihrem leblosen Körper hän-  
gen. Sie trank sein Glas leer und schaute auf die  
Uhr. Sie wusste genau, wo er jetzt war.

Sie sah ihn an dem kleinen Tisch im Bistro sitzen  
und Wein trinken. Er war nicht bei ihr und würde  
auch nicht mehr kommen. Er würde zu diesem Gör  
gehen, das seine Tochter sein könnte.

Sie hatte Schlaftabletten in ihrem Nachtkästchen,  
genügend. Alles würde ganz schnell gehen.

Hoffentlich. Nein, ganz sicher.

Sie ging in die Küche, um die leere Flasche in ein  
Wasserbad zu legen. Das Etikett löste sich nach we-  
nigen Minuten und schwamm an der Oberfläche.  
Sie lächelte; eine alte Gewohnheit, die keinen Sinn  
mehr macht.

### **Menuetto.**

*Der dritte Satz war zu Ende. Eine berauschte Stil-  
le, die er mit dem einen Schluck Wein in seinem Mund  
tief in sich hineinsog. Doch Eduard von Kallwitz  
stutzte. In die Stille hatte sich ein Geräusch geschli-  
chen. Leise zwar, aber wahrnehmbar. Ein vertrau-  
ter, trauriger Klang. Das Weinen seiner Nachbarin  
unter ihm. Wie oft hatte er sie schon weinen hören.  
Eine so herzliche Person. Strahlte Weichheit und zu-  
gleich unendliche Kraft aus. Das Funkeln in ihren  
Augen brachte ihn immer zum Lächeln. Vielleicht  
hätte er sie einladen sollen. Aber dann hätte er auch*



ihren Ehemann hier sitzen gehabt. Ein unangenehmer Zeitgenosse. Hatte sie überhaupt nicht verdient. Dieser ignorante Fatzke bekam wahrscheinlich gar nicht mit, was für eine warmherzige und an so vielem interessierte Frau er hatte. Brüllte immer nur durch die Gegend und nervte die ganze Nachbarschaft. Leider gab es viel zu viel von diesen Nervensägen. Wie die Wildecker Herzbuben. Unfassbar, dass diese Kreaturen sich immer wieder in seine Gedanken schlichen. Eduard von Kallwitz schnaufte. Die CD beleidigte, ach was, verunstaltete seine ganze Sammlung. Absolut widerlich. Er stand auf und zog die CD aus dem Regal und legte sie auf das Fensterbrett. Gleich morgen würde er sie mit ins Geschäft nehmen. Viel-



*leicht konnte die ewig gackernde Trulla am Empfang damit etwas anfangen. Würde zu ihr passen. Diesem hirnlosen Huhn.*

*Zeit spielt keine Rolle mehr;  
dachte sie, und trocknete die  
Weinflasche ab, als sie  
sein Fluchen hörte*

schaute auf die Uhr. In fünf Minuten würde der 709er kommen. Bald würde er mit Juliana in einem schicken Penthouse wohnen. Ganz bestimmt nicht

**E**r hatte noch Zeit. Deshalb würde er jetzt Juliana anrufen und fragen, ob er noch auf einen Sprung vorbei kommen könnte. Ach was, dachte er, ich fahr' einfach hin. Die Bushaltestelle war genau vor seinem Haus und gleich würde der 713er kommen. Er bezahlte und verließ hastig das Bistro. Die frische Luft versetzte ihm einen Schlag, der Wein tat seine Wirkung. Regen kühlte sein Gesicht. Bald wird alles überstanden sein, dachte er, als der Bus kam. Er kramte in seinen Hosentaschen nach der Streifenkarte. Als er wieder aufschaute, sah er nur noch die Rücklichter.

„Arschloch! Verdammtes Arschloch“, schrie er, „keine Augen im Kopf oder was?“ Er tobte auf dem Bürgersteig, doch niemand hörte ihn, die Straße war menschenleer.

Der ganze Sperrmüllkrepel der Nachbarn, die neben ihnen wohnten, stapelte sich auf dem Bürgersteig. Er trat gegen ein altes Sofa und fluchte weiter. Plastiktüten voller Müll fielen um. Flaschen zerbrachen.

„Asoziales Pack! Stellt einfach euren ganzen Müll dazu. Am besten schmeißt ihr euer ganzes Zeug aus dem Fenster, dann braucht ihr nicht mal einen Schritt zu gehen.“

Irgendjemand rief etwas zurück.

„Ich zeig dich an, du Schwuchtel“, brüllte er und

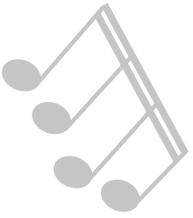
mehr in diesem Viertel. Diese Zeit war ein für alle mal vorbei. Ein neues Leben begann. Endlich. Wie hatte er es hier nur so lange aushalten können. Zum Ersticken.

Zeit spielt keine Rolle mehr, dachte sie, und trocknete die etikettenlose Weinflasche ab, als sie von der Straße sein lautes Fluchen hörte. Sie löschte das Licht und sah ihn da unten stehen. Brüllend und fluchend. So wie sie ihn seit Jahren kannte. Ein paar Abschiedssätze an die Kinder werde ich noch schreiben müssen, dachte sie. Sie würden sonst nicht verstehen.

Sie hörte Musik. Ganz leise.

Bist du eigentlich verrückt, fragte sie sich plötzlich. Immer





ging es nur um ihn. All die Jahre. Es wird Zeit, dass ich anfangen zu leben. Endlich tun, was ich all die Jahre schon tun wollte. Ich werde es schon schaffen, verdammt noch mal.

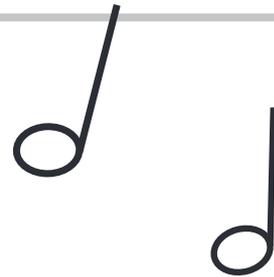
Soll er doch machen, was er will.

Nichts werde ich schreiben. Keinen einzigen Satz. Sie erschrak über ihre eigenen Gedanken.

### **Rondo. Der letzte Satz.**

*Klar und mit allem im Reinen. Ein großes Ganzes. Der „Alte Satz“ war fast geleert, die Musik hielt den Beginn der Nacht umfassen. In völliger Harmonie hatten sich die Instrumente miteinander unterhalten. Was für ein Verlust, dachte Eduard von Kallwitz, wenn es wirklich stimmte, dass von „Eine kleine Nachtmusik“ ein paar Sätze verloren gegangen wa-*

Den Satz hatte sie noch  
nicht zu Ende gedacht,  
als sie das Quietschen  
von Reifen hörte



*ren. Berauscht von der Musik trank er noch einen Schluck Wein und hörte ein furchterregendes Getöse von der Straße. Dazu brüllte irgendein wildgewordener Hansel wie verrückt durch die Landschaft. Konnte man nicht einmal mehr am Abend in Ruhe Musik hören? Störenfriede permanent und überall. Eduard*

*von Kallwitz stand auf und machte die Musik lauter. Aber das Geschrei auf der Straße war immer noch zu hören. Unfassbar. Es reichte. Er ging ans Fenster und sah auf die Fratzen der Wildecker Herzbuben. Himmel nochmal, immer wieder diese unfassbare Doppel-CD. Ekelerregend. Er beschloss, dass nichts und niemand ihm diesen herrlichen Abend verderben würde. Weder Gebrüll, noch all diese widerwärtigen Monster, die eigentlich nichts anderes als Ohrmüll produzierten und eine Plage für alle waren. Vor allem für ihn. Dass seine Mutter so ignorant war, machte ihn mehr als fassungslos. Er öffnete das Fenster, warf wutentbrannt die Doppel-CD hinaus und fühlte sich unendlich befreit...*

stürzte rückwärts auf die Straße. Der Busfahrer des 709ers trat auf die Bremse. Zu spät.

**S**ie öffnete das Fenster. „Geh wohin der Pfeffer wächst“, flüsterte sie. Etwas Glitzerndes flog vorbei. Was war das denn? Das musste aus der Wohnung vom neuen Nachbarn ... Den Satz hatte sie noch nicht zu Ende gedacht, als sie das Quietschen von Reifen hörte. Dann ein merkwürdiges Rumpeln. Sie schaute auf die Straße, dann nach oben zur Wohnung über sich, sah in die Augen von Eduard von Kallwitz. Sie lächelten beide. Verstohlen.



Er hörte, wie über ihm das Fenster geöffnet wurde. Er schaute nach oben, und im gleichen Augenblick sah er etwas auf sich zukommen. Es sah aus wie ein großer schwarzer Vogel mit glitzernden Flügeln. Was ...? Erschrocken trat er einen Schritt zurück, stolperte über eine umgefallene Stehlampe und



Die gebürtige Krefelderin Angela Eber ist Herausgeberin von Krimianthologien und veranstaltet Krimikochkurse. Für die Autorenvereinigung Sandikat organisiert sie das größte deutschsprachige Krimifestival, die „Criminale“.

# Bitterer Sprudel

von Thomas A. Vilgis

**F**rüher war alles einfacher. Da fragte der Ober im Restaurant nur: „Rot, weiß oder Bier?“ Heute legt ein Sommelier dem Gast gern sein bibeldickes Kellerbuch vor und fragt gleichzeitig, ob er schon ein Wasser bringen darf. Schlag auf Schlag landen dann erste „Grüße aus der Küche“ auf dem Tisch – fürs Nachdenken über die Wasserfrage bleibt meist keine Zeit mehr. Schade eigentlich, denn die Beziehung zwischen Wasser und Wein ist deutlich komplizierter, als manch einer denkt: bei Sprudel etwas mehr, bei Wasser „ohne“ eher weniger. Der Grund: Wasser verhält sich keineswegs, wie man das vielleicht vermuten könnte, „neutral“ zum Wein. Werfen wir einen Blick auf die molekularen Eckdaten des Wassers – vor allem Mineralien machen hier die (geschmackliche) Musik. Sie liegen immer geladen vor – mal positiv (Natrium, Kalium, Kalzium, Magnesium), mal negativ (Chlor, Hydrogencarbonat). Vor allem zweiwertige Ionen wie Calcium und Magnesium können bei Rotwein dessen Bitterkeit verstärken. Beim Wasser „mit“ kommt noch gelöstes Kohlendioxid ins Spiel, das nicht nur belebendes Prickeln am Gaumen verursacht, sondern auch noch schwach sauer schmeckt und dadurch ebenfalls den Geschmack des Weins verändern kann. In Rotweinen, vor allem, wenn sie lange auf der Maische standen oder im Holzfass ausgebaut wurden, spielen neben den meist alkohollöslichen Aromen die schwach wasserlöslichen, bitteren (Poly)Phenole eine wichtige Rolle. Sie lösen sich eigentlich aufgrund ihrer Molekülgröße sehr schwer im Wein und werden nur durch die Balance zwischen Ethanol und Wasser gelöst und geschmacklich in Schach gehalten. Bei Weißweinen, vor allem solchen mit kurzer Maischezeit, spielen sie kaum eine Rolle. Wenn jetzt CO<sub>2</sub>-haltiges Wasser und phenol- wie tanninreiche (Rot)Weine am Gaumen aufeinandertreffen, wird die Balance der Lösung durch das Kohlendioxid gestört. An den Wasser-Gas-Grenzflächen der CO<sub>2</sub>-Bläschen bleiben weder die adstringierenden Tannine, noch die bitteren Phenole gelöst – sie fallen aus und landen kompakt auf den Geschmacksrezeptoren der Zunge. Dieser signalisieren die Phenole einen zu hohen Gehalt an Bitterstoffen, die Tannine zu starke

Adstringenz. Die geschmackliche Balance ist dahin, der Trinkgenuss erheblich gestört.

Natürlich treten diese Effekte nur dann ein, wenn von einem kurz zuvor genommenen Schluck noch Rotwein an der Zunge haftet – man nennt das „oral coating“ –, während die umgekehrte Reihenfolge völlig unproblematisch ist, da das Wasser mit CO<sub>2</sub> praktisch keine Spuren hinterlässt, mit denen der Rotwein reagieren könnte.

Das geschilderte Phänomen ist auch ein Grund dafür, dass beispielsweise die Grundweine von Champagnern und anderen Pricklern nicht oder nur zum geringen Teil in Barriquefässern ausgebaut werden. Das prickelnde Kohlendioxid ließe sonst die aus den Fässern stammenden Phenole und Tannine in unerwünschtem Maße geschmacklich hervortreten. Last but not least, auch die Kombination von Espresso und Sprudelwasser vermeiden Kenner, da auch die aus dem Kaffee stammenden Bitternoten durch den Sprudel zu sehr verstärkt würden.

Anders sieht die Sache übrigens bei süßen Weinen aus. Deren Zuckermoleküle, meist Glucose, Fructose und kurzkettige Oligosaccharide, sind stark wasserlöslich und binden die Moleküle der Phenole über Wasserstoffbrücken besser ins Gesamtbild ein. Der Geschmack dieser Weine wird durch das CO<sub>2</sub>-Prickeln kaum verändert. Selbst die zweiwertigen Ionen, die bei Rotweinen die Bitterkeit verstärken, lassen bei Dessertweinen die Flügel hängen. Sie kämpfen mit dem Zucker des Weins um das Wasser und erleichtern dabei das Freisetzen der Weinaromen, vor allem der retronasal wahrnehmbaren würzigen Honigsüße, am Gaumen.

Unser Fazit: Wasser „mit“ passt eher zu süßen, lieblichen oder feinherben Weinen, nicht dagegen zu schweren Rotweinen. Vor allem calcium- und magnesiumreiches Mineralwasser verträgt sich kaum mit tanninhaltenen Roten. Der sensorisch geschulte Weintrinker bevorzugt zu allen Weinen sprudelfreies Wasser geringer Härte aus dem Hahn. Ideal wäre, er brächte sein per Umkehrosiose entsalztes Wasser von zu Hause mit und bestellte zum Wein nur noch ein leeres Wasserglas. Auf die Blicke der Sommeliergilde dürfte man gespannt sein.



Foto: Consejo Regulador Rioja

# Klingt irgendwie spanisch

Marketinggeschwurbel ... und doch etwas mehr

von Eckhard Supp

**E**igentlich, so denke ich mir, müsste die Frage ja doch ganz einfach zu beantworten sein: „Wie teuer sind Ihre beiden Weine denn für den Endverbraucher?“, will ich wissen.

Mein Gegenüber schaut perplex in die Runde. Auf so etwas ist er wohl nicht vorbereitet. Dann hebt er an: „Faustino Primero‘ ist unsere Linie der großen Jahrgänge. 64, 70 ... Da gibt es jetzt eine Gran Reserva von 2008. Bei der ‚Icon Edition‘ handelt es sich um einen besonderen Wein, der 18 Monate in französischer Eiche ausgebaut wurde, aus besonderen Lagen stammt und einen anderen Stil verkörpert.“ Vielleicht hat er die Frage ja nicht verstanden. Zweiter

Versuch: „Was kosten denn der ‚Faustino Primero‘ und die ‚Icon Edition‘ und worin besteht der Unterschied zwischen beiden?“ Erneuter Tsunami an Worthülsen: „Grundsätzlich unterschieden die beiden Linien sich durch den Weinhalt (wer hätte das gedacht ...). Die Flaschen sind, wie Sie sehen können, nummeriert (ob er jetzt wohl vom „Primero“ oder von der „Icon Edition“ spricht?). Zur Einführung des Weins gab es ungefähr 18.000 Flaschen. Es ist ein sehr erfolgreicher Wein. Die Märkte, Handel und Verbraucher, sagen uns, dass der Wein sehr gut ist. Wir haben keine Bestände mehr, also war er in kommerzieller Hinsicht sehr erfolgreich.“



Ich mache noch einen dritten Versuch, um dann wenigstens einen ungefähren Preis der „Icon Edition“ zu erfahren; über dem des „Primero“ liegt nach wie vor der Schleier des Geheimnisses. Wir sitzen am Stand der Rioja-Kellerei „Faustino“ auf der Pro-Wein, mein Gegenüber ist Marketingdirektor Gerardo Alonso García. Anlass des Gesprächs ist die neue „Icon Edition“ der Kellerei. Warum „Ikone“, hatte ich mich gefragt, als mir die Pressemeldung zum Wein und eine Probeflasche ins Haus geflattert waren. Nicht dass der Wein schlecht gewesen wäre. Ein anständiger, sauberer Rioja eben. Aber eine Ikone? Ein Kultwein? Ein Wein, wie wir ihn erst in der letzten Ausgabe von enos so definiert hatten: „Auf jeden Fall muss ein Kultwein qualitativ zur Spitze seiner Region oder Appellation gehören, er

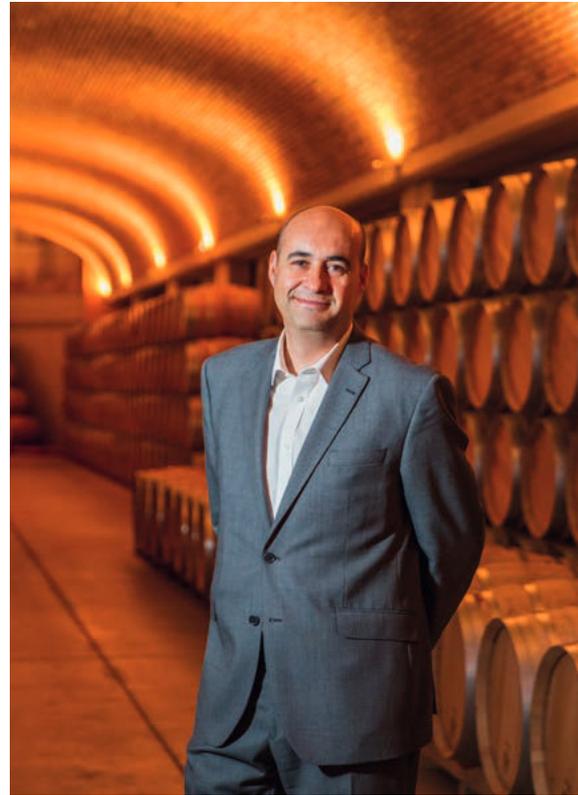
*„Nein, nein“, winkt mein Gegenüber ab. Es ist keine neue Ikone*

sollte einen im Idealfall kurzen, einprägsamen Namen tragen, der auch in fremden Kulturen einigermaßen unfallfrei auszusprechen ist ... und es muss einen Sammlermarkt geben, was gute Alterungsfähigkeit des Weins voraussetzt.“ Kurz: hochwertig, hochpreisig, selten und stark nachgefragt.

Das alles mochte ja in gewissem Maße auf den „Faustino Primero“, den traditionsreichsten und hochpreisigsten Wein der Kellerei, zutreffen. Aber auf diese neue Weinlinie, preislich und qualitativ deutlich unterhalb des Spitzenweins angesiedelt?

„Nein, nein“, winkt mein Gegenüber ab. „Es handelt sich nicht um eine neue Ikone, die wir auf dem Markt etablieren wollen. Es ist immer noch dieselbe Ikone. Es ist die Ikone auf unserem Etikett, das berühmte Gemälde aus dem 17. Jahrhundert. Was wir wollen,

Die Gebäude der Kellerei Faustino, die neue „Icon Edition“ und Marketingchef Gerardo Alonso Garcia



ist, einen neuen Traum anzubieten. Wir wollen, dass die Konsumenten etwas anderes ausprobieren.“ Auch mein verduztter Blick kann die Flut an neuen Floskeln nicht stoppen.

„Und ja, für uns ist auch das eine Ikone, denn Ikone ist für uns etwas, das leicht durch seine Qualität, aus seiner Geschichte erkannt werden kann. Viele Menschen in der Welt kennen ‚Faustino‘, und wir präsentieren jetzt einen neuen Wein mit dieser zeitlosen Ikone.“ „Zeitlose Ikone“ – das muss bei den Verantwortlichen der Marke „Faustino“ so etwas wie das neue Mantra sein. Ich bekomme es jedenfalls in den nächsten Minuten noch mindestens ein Dutzend Mal zu hören.

Und ich erfahre sogar, worin sich der Stil beider Weine unterscheidet: „Nun, die Differenz betrifft den Ausbau, die Anzahl Monate, die die Weine im Fass liegen.

*Langsam bekomme ich eine Idee davon, was mit Ikone gemeint ist*

Der hier ist eine Reserva, der lagert acht Monate in der Eiche, der ‚Primero‘ dagegen 26 Monate. Das ist wirklich ein Unterschied.“

Mühsam ernährt sich das Eichhörnchen, denke ich mir und grabe weiter. Und bekomme langsam eine Idee davon, was mit dieser „Ikonenausgabe“ tatsächlich gemeint ist. Es geht gar nicht um eine Weinikone. Zu der ein Wein ja auch nicht durch die Marketingentscheidung einer Kellerei würde, sondern nur durch eine lange Erfolgsgeschichte am Markt. Vielmehr geht

es darum, die Marke „Faustino“ zu erweitern, wie Garcia es formuliert. „Wenn wir von einer zeitlosen Ikone sprechen, bedeutet das, dass wir eine starke Marke

kreieren wollen, die von einer Generation zur nächsten weitergegeben wird. Von einer Ikone, die sich im Gedächtnis der Weinfreunde einprägt ... Die neue

Fotos: Firmenfotos

„Icon Edition‘ soll etwas moderner sein als der ‚Primero‘, soll Konsumenten ansprechen, die den ‚Primero‘ bisher noch nicht kannten.“

„Die Marke öffnen“, ist eine weitere der Worthülsen, die ich jetzt in einer Art Endlosschleife zu hören bekomme. Als ob die Marke „Faustino“ mit ihren unzähligen Linien und Produkten nicht schon offen genug wäre. „Wir haben ja nicht nur den ‚Faustino Primero‘, sondern auch Cava, Einsteigerweine wie die verschiedenen ‚Faustino VII‘, ‚Faustino V‘, ‚Faustino‘ ohne Nummer und die neuen Bioweine“, weiß García selbst. Und fügt hinzu: „Aber die gibt es ja alle schon, und wir wollen weiter wachsen.“

Ich atme tief durch. Nach einer halben Stunde Fragens und Bohrens habe ich es endlich geschafft. Ich weiß

Der Generaldirektor des Consejo Regulador,  
José Luis Lapuente.



*Authentisch, aufgeschlossen, flexibel  
gibt man sich gerne*

jetzt, was mit dieser „Ikonen“-Geschichte offenbar gemeint ist: Man hat bei „Faustino“ gemerkt, dass mit den existierenden Weinlinien kein Wachstum mehr möglich ist und eine neue auf den Markt geworfen. Die man dann frech als „Ikone“ bezeichnet. Ohne Rücksicht darauf, ob der Wein Emotionen weckt, ob

er eine eigene Geschichte zu erzählen hat, ob er qualitativ und preislich überhaupt etwas von einer „Ikone“ hat. Offenbar gehört zum Weingeschäft noch viel mehr

Chuzpe, als ich es bisher für möglich gehalten habe.

Dass es auch anders geht, beweisen mir wenig später Generaldirektor und Marketingchef des Rioja-Kontrollrats. Der hatte kurz vor der ProWein eine Pressemitteilung verschickt, die ihrerseits mehr Fragen aufwarf, als sie beantwortete. „Saber quién eres“, wissen, wer man ist, laute, so das Schreiben, der neue Slogan, die neue Botschaft, mit der man Rioja in Zukunft vermarkten wolle. Rioja sei, das wolle man dem Verbraucher vermitteln, eine „authentische, handwerkliche, aufgeschlossene und flexible Region“.

Klar doch! Ist man gerne! Aufgeschlossen, authentisch, flexibel. Und natürlich ist beim Wein handwerklich immer positiver besetzt als industriell. Man sei den eigenen Prinzipien treu geblieben, heißt es weiter. Welchen Prinzipien, frage ich mich unwillkürlich. Und aufgeschlossen wem oder was gegenüber, flexibel in welcher Richtung? Was ist denn nun besonders authentisch und was soll transparent werden? Auch hier keine Antworten. Inhalte erst mal Fehlanzeige. Worthülsen, Geschwurbel.

Nur, beim Graben und Wühlen bin ich jetzt im Training. Und so lasse ich nicht locker. Sind auch das nur olle Kamellen, die Etiketten nur Schwindel? Die Geschichte dieser ältesten Appellation Spaniens, ihre Traditionen, das seien doch Werte, die man kommunizieren könne, lerne ich.

Geschichte ein Wert? Tradition ein Wert? Und warum stellt man das ausgerechnet jetzt so heraus? „Nun, der Punkt ist, dass wir früher eher mit emotionalen Botschaften geworben haben“, weiß José Luis Lapuente, der Generaldirektor. „Celebrar la vida“, das Leben feiern, hieß deren letzte. Ohne auf diesen Slogan zu verzichten, kommunizieren wir jetzt eher unsere traditionellen Werte und Regeln. Die auch für den Verbraucher klar identifizierbar sein müssen. Und denken Sie daran, dass wir in einer sehr schwierigen Zeit leben. Wir haben auf der einen Seite die Gründer

unserer Familienweingüter, die erste Generation aus den 1970er und 1980er Jahren. Die machten Weine entsprechend ihren Überzeugungen und so, wie sie es für richtig hielten. Jetzt aber ist die nächste Generation an der Arbeit. Die schon um die ganze Welt gereist ist, die neue Weinstile kennengelernt, in Chile, Argentinien oder anderen Ländern gearbeitet hat. Die kommen jetzt zurück ins Riojagebiet und wollen viel erneuern.“

Ich fange an zu begreifen. Die Marketingkampagne zielt also gar nicht primär auf den Endverbraucher, sondern ist eher als Mahnung an die eigenen Leute gedacht? „Ja, es ist eine Botschaft an den Endverbraucher, aber auch an unsere Weinmacher. Sie soll ihnen sagen: ‚Denk daran, wer du bist!‘“ Der Marketingchef ergänzt: „Unsere Kampagne will sagen: ‚Konzentriert Euch auf das Besondere, das Exklusive eurer Weine. Auf eure Alleinstellung am Markt. Schafft ihr das nicht, werdet ihr scheitern!‘“

Eine Marketingkampagne zur Selbstdisziplinierung der Mitglieder. Das ist mal wirklich was Neues. Aber sie enthält noch mehr: nämlich den Versuch wirklichen Storytellings. Herr Generaldirektor hat Recht: „Wenn Sie verschiedene Regionen besuchen, können Sie ganz unterschiedliche Weine probieren. Alle sind großartig. Deshalb reicht es nicht mehr, dem Konsumenten zu erzählen, dass unsere Weine gut sind. Sie müssen es schaffen, dass er sich an Ihre Weine erinnert. Und der einzige Weg dahin ist, ihm Persönlichkeiten vorzustellen. Individuelle Geschichten und Schicksale zu erzählen. Es ist das, was wir bereits auf unserem Fernsehkanal TV-Rioja und in unseren Videoclips auf [saberquieneres.riojawine.com](http://saberquieneres.riojawine.com) versuchen.“

Dem ist dann tatsächlich nichts mehr hinzuzufügen. Es ist nun ausnahmsweise einmal sowohl absolut richtig als auch klar verständlich. Wenn man sich durch das Geschwurbel gegraben hat.



Fotos: Consejo Regulador Rioja

## Best of ... Riesling-Challenge 2018

**S**o schnell ändern sich die Zeiten. Vor einigen Jahren lautete das Verdikt einer unserer Verkostungen noch, Franken bringe zwar herrliche Silvaner hervor, zeige bei den Rieslingen aber deutliche Rückstände gegenüber Mosel, Rheingau oder Pfalz. Und dann dieser 2015er Jahrgang ... in dem gleich zwei fränkische Rieslinge die Kategorie der trockenen Rieslinge gewinnen konnten. Zwar rückte schon der Folgejahrgang 2016 die Dinge wieder ins (gewohnte) Lot, mit einem herrlichen Großen Gewächs aus der Hochheimer Hölle von Künstler, dem gleichen Wein, der auch im letzten Jahr die Kategorie der jungen trockenen Rieslinge gewonnen hatte, aber das Signal der 2015er Resultate ist angekommen: Auch Franken gehört mittlerweile zu den großen Rieslingregionen Deutschlands.

Der Vergleich der beiden Jahrgänge fällt bei der Betrachtung der Challenge-Verkostungen interessant aus. Zwar lagen beide hinsichtlich des Anteils der mit fünf Sternen prämierten Weine in etwa gleichauf, aber nur beim 2015er konnten wir in den letzten beiden Jahren zwei trockene Rieslinge als „Traumweine“ auszeichnen – hinzu kam in beiden Jahrgängen jeweils ein edelsüßer Riesling.

Die Verkoster bei der diesjährigen Ausgabe des enos-Challenge waren Elisabeth Füngers (Gastronomin), Andreas Allermann (Hobbykoch), Eberhard Jourdan (Weinhändler), Eckhard Supp (Herausgeber enos), Jakob Becker (Weinhändler) und Imtiaz Alikhan (Weinsammler).

### Die besten trockenen Rieslinge 2016

**Künstler** (Hochheim) – Hochheimer Hölle Großes Gewächs

**Julius Ferdinand Kimich** (Deidesheim) – Deidesheimer Grainhübel Spätlese trocken

**Philipp Kuhn** (Laumersheim) – Kallstadter Steinacker QbA trocken, Laumersheimer Kirchgarten Großes Gewächs

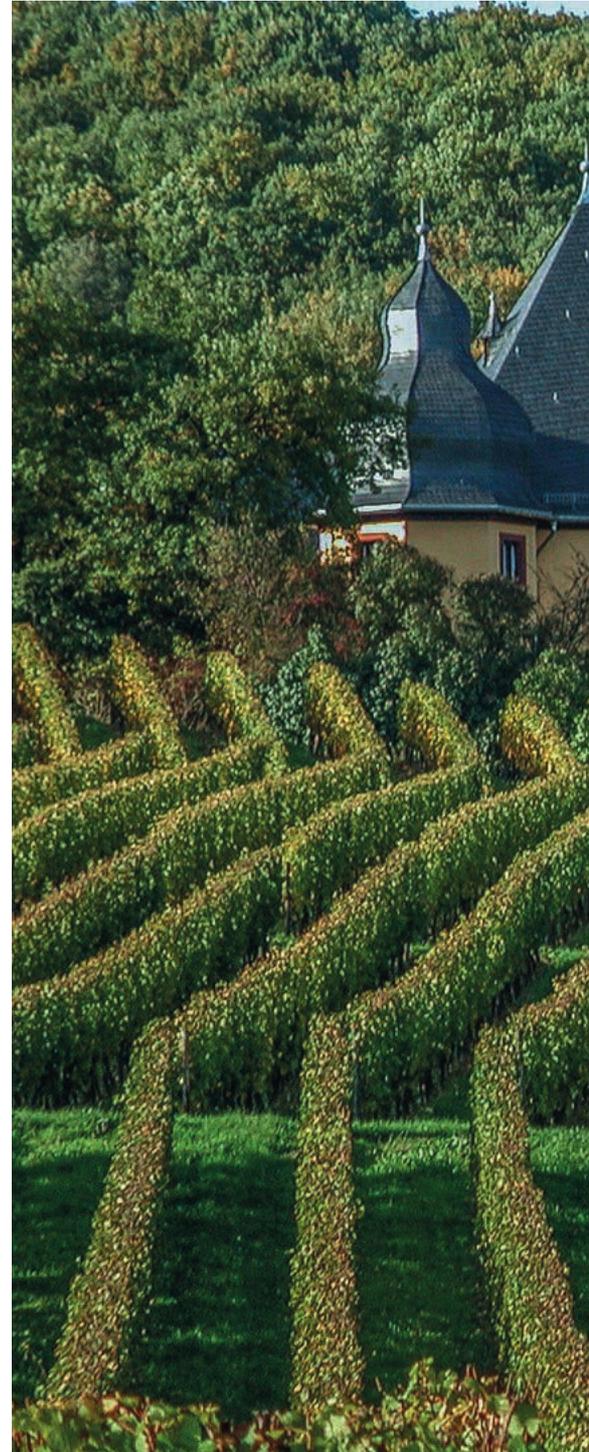
**Eifel-Pfeiffer** (Trittenheim) – Graacher Domprobst Der Wurzelechte QbA trocken

**Heymann-Löwenstein** (Winningen) – Winninger Uhlen Laubach Großes Gewächs, Mosel Riesling Schieferterrassen QbA trocken

**Hermann Grumbach** (Lieser) – Bernkastel-Kueser Weisenstein Saxigenum QbA trocken

**Maximin Grünhaus** (Mertesdorf) – Maximin Grünhäuser Herrenberg Großes Gewächs

**Felix Waldkirch** (Rhodt) – Edenkobener Rote Heide QbA tr.



## Die besten trockenen Rieslinge 2015

Horst Sauer (Escherndorf) – Escherndorf Am Lumpen Großes Gewächs  
 Juliusspital (Würzburg) – Würzburger Stein Großes Gewächs  
 Felix Waldkirch (Rhodt) – Weyherer Michelberg QbA trocken  
 Stern (Hochstadt) – Forster Ungeheuer Riesling \*\*\* QbA trocken  
 Heinrich Spindler (Forst) – Forster Pechstein QbA trocken  
 Dr. Heyden (Oppenheim) – Oppenheimer Sackträger Alte Reben QbA tr.



Fotos: Eckhard Supp



## Die besten Silvaner 2015

Rudolf May (Retzstadt) – Thüngersheimer Johannisberg  
Silvaner Rothlauf Großes Gewächs  
Michel-Pfannebecker (Flomborn) – Flomborner Feuerberg  
Silvaner Selection Rheinhessen QbA trocken  
Juliuspital (Würzburg) – Würzburger Stein Großes Gewächs,  
Iphöfer Julius-Echter-Berg Großes Gewächs  
Schmitt's Kinder (Randersacker) – Randersackerer Marsberg  
Alte Reben QbA trocken



Fotos: Eckhard Supp



## Nicht nur Franken ... die schönsten Silvaner



**E**s waren weniger Weine als beim letzten Mal, die zum diesjährigen Silvaner-Challenge von enos angestellt wurden, dafür aber war der Anteil an wirklich hervorragenden Flaschen etwas größer. Besonders erfreulich: Auch nicht-fränkische Erzeuger finden immer wieder Gefallen an diesem kleinen Wettbewerb ... und schneiden dabei auch gut ab. Vielleicht kann diese Tatsache ja im nächsten Jahr noch mehr Erzeuger aus Rheinhessen und der Pfalz motivieren, ihre wirklich guten Weine bei uns anzustellen.

Eindeutiger Gewinner bei den 2016er Weinen war die Würzburger Abtsleite des Juliusspitals, die nur knapp an der Bewertung als „Traumwein“ vorbeischrämte. Knapp dahinter kamen Horst Sauer, das Bürgerspital, Wirsching und Glaser-Himmelstoss ins Ziel. Bei den 2015ern siegte der Thüngersheimer Johannisberg Rothlauf von Rudolf May vor dem Flomborner Feuerberg von Michel-Pfannebecker aus Rheinhessen.

Insgesamt zeigte der erstmals von uns verkostete Jahrgang 2016 gute, gleichmäßige Qualitäten. Auffällig war sowohl, dass der Alkoholgehalt der angestellten Weine innerhalb einer ungewohnt engen Spanne lag, als auch, dass die Weine nach dem Öffnen der Flasche viel Zeit brauchen, bis sie ihre Charakteristika richtig entfalten. Eigentlich ein gutes Zeichen, oder?

### Die besten Silvaner 2016

**Juliusspital (Würzburg)** – Würzburger Abtsleite QbA trocken

**Horst Sauer (Escherndorf)** – Escherndorfer Am Lumpen  
Großes Gewächs

**Bürgerspital zum Heiligen Geist (Würzburg)** – Würzburger  
Innere Leiste QbA trocken, Würzburger Pfaffenberg QbA trocken

**Hans Wirsching (Iphofen)** – Iphöfer Kronsberg QbA trocken  
**Glaser-Himmelstoss (Nordheim)** – Dettelbacher Berg Rondell  
QbA trocken

**Schmitt's Kinder (Randersacker)** – Randersackerer Pfülben  
Großes Gewächs

**Trockene Schmitts (Randersacker)** – Randersackerer Sonnen-  
stuhl Spätlese trocken, Randersackerer Sonnenstuhl Alte Reben  
Spätlese trocken

**Bardorf (Randersacker)** – Randersackerer Marsberg Alte Reben  
RR Spätlese trocken

## Pinotschland

**E**s ist die alte Diskussion: Sind die deutschen Spätburgunder inzwischen so gut wie die Weine von der Côte d'Or oder haben die Franzosen immer noch die Nase vorn. Nun, wenn man unsere Bewertungen der besten Weine aus beiden Welten betrachtet, dann wird man nicht umhin kommen, den Gewächsen aus dem Burgund immer noch einen kleinen Vorsprung hinsichtlich Aromatik und Struktur zu attestieren, aber der ist inzwischen wirklich klein. So klein, dass man sich zu Recht fragen darf, ob dieser Vorsprung die immer noch enormen Preisunterschiede rechtfertigt.

Baden und die Pfalz waren die großen Gewinner unseres diesjährigen Spätburgunder-Challenge. Das muss an sich nicht überraschen. Auffällig war beim Betrachten der Resultate unserer Verkostungen dagegen sowohl, dass andere Weinbaugebiete wie etwa Franken oder der Rheingau diesmal extrem wenige Pinots angestellt hatten, als auch die Tatsache, dass die Mosel eine kleine, aber sehr feine Serie Rotweine präsentieren konnte. Ob die Sorte für die Riesling-Spezialisten von den Steilhängen zwischen Winnigen und Trier zu einem neuen, lohnenden Geschäftsmodell werden kann?

### Die besten Spätburgunder der enos-Challenges 2018

**Knab** (Endingen) – Endinger Engelsberg Spätburgunder \*\*\*  
QbA trocken 2015, Endinger Engelsberg Spätburgunder \*\*\*  
"R" QbA trocken 2015

**Wilhelmshof** (Siebeldingen) – Siebeldingen im Sonnenschein  
Spätburgunder Alte Reben Wilhelm Spätlese trocken 2015

**Lidy** (Frankweiler) – Frankweiler Kalkgrube Spätburgunder  
QbA trocken 2015, Frankweiler Biengarten Spätburgunder  
QbA trocken 2015

**Horst Sauer** (Escherndorf) – Escherndorfer Fürstenberg  
Spätburgunder S QbA trocken 2014

**Stromberg-Zabergäu** (Brackenheim) – Württemberg Spätburgunder  
Epos I QbA trocken 2014

**Schlossgut Ebringen** (Ebringen) – Ebringer Leinele Pinot noir  
QbA trocken 2015

**Philipp Kuhn** (Laumersheim) – Laumersheimer Steinbuckel  
Pinot noir Großes Gewächs 2014

**Aufricht (Stetten)** – Meersburger Mocken Spätburgunder  
Isabel 3 Lilien QbA trocken 2015





SCHLOSSGUT  
EBRINGEN  
Georg Leinle

PHILIPP KUHN  
2014  
KIRSCHGARTEN  
PINOT NOIR GG  
PFALZ

J. IDY  
HÜTTEBACH  
FRANKEN

W. K. W. W. W.  
HÜTTEBACH  
FRANKEN

WENIG KNAB  
FRÜHESER TRUBEN  
HÜTTEBACH  
FRANKEN

L. D.  
HÜTTEBACH  
FRANKEN

W. K. W. W. W.  
2014 SPÄTBURGUNDER  
HÜTTEBACH  
FRANKEN

Aufrecht  
2014  
HÜTTEBACH  
FRANKEN

WENIG KNAB  
FRÜHESER TRUBEN  
HÜTTEBACH  
FRANKEN

Fotos: Eckhard Supp



## Edelsüße Riesling-Schmankerl

**Glaser-Himmelstoss (Nordheim)** –

Nordheimer Vögelein Trockenbeerenauslese 2015 und ex-aequo

**Horst Sauer (Escherndorf)** – Escherndorfer Lump Beerenauslese 2016

**Stefan Bardorf (Randersacker)** – Randersackerer Marsberg

Trockenbeerenauslese 2014

**Bernhard Ellwanger (Großsheppach)** – Geradstettener Lichtenberg SL Auslese 2016

**Milz-Laurentiushof (Trittenheim)** – Trittenheimer Apotheke Auslese 2015

**Albert Kallfelz (Merl)** – Merler Königslay-Terrassen Auslese 2016



Fotos: Eckhard Supp

## Süße Rieslingschmankerl



**E**s ist immer wieder ein Erlebnis, edelsüße deutsche Rieslinge aus guten Jahrgängen zu verkosten. Die Geschmacksexplosion, die diese Weine bei stimmigem Süße-Säure-Verhältnis am Gaumen auslösen, ist mit nichts vergleichbar – nicht mit dem Geschmack der renommiertesten Sauternes, nicht mit dem süßer Dessertweine von der iberischen Halbinsel und auch nicht mit dem der Ausbrüche vom Neusiedlersee, vom einen oder anderen dünnen „ice wine“ aus der Neuen Welt ganz zu schweigen. Insofern waren wir gut beraten, beim diesjährigen enos-Challenge diese Kategorie wieder auszuschreiben.

Dass dann die fränkischen Winzer gleich drei Sieger stellen sollten, hätten wir allerdings nicht erwartet. Offenbar haben zwischen Maindrei- und -viereck viele Erzeuger in den letzten Jahren richtig „Gas gegeben“, und das nicht nur bei den Silvanern und trockenen Rieslingen. Eher zu erwarten war da schon das Ergebnis in der Kategorie der restsüßen Rieslinge 2015, bei der die Mosel vier der fünf Siegerweine stellte. Und zwar nicht nur mit süßen Spätlesen, sondern auch mit den in Deutschland ansonsten eher stiefmütterlich behandelten Weinen der Qualitätsstufe Kabinett.

### Die besten restsüßen Rieslinge 2016

**Würzburg (Serrig) – Serriger Herrenberg**  
Spätlese

**Von Othegraven (Kanzem) – Ockfener**  
Bockstein Kabinett

**Juliuspital Würzburg (Würzburg) – Würz-**  
burger Kabinett

**Maximin Grünhaus (Mertesdorf) – Maximin**  
Grünhäuser Abtsberg Spätlese, Maximin  
Grünhäuser Herrenberg Kabinett



„Es war einmal ...“, so beginnen viele Märchen. Und sie schließen in der Regel mit einem Happy End: „... und wenn sie nicht gestorben sind, dann ...“. „Es war einmal ...“, könnten auch die Winzer des französischen Beaujolais, einer Hügellandschaft des südlichen Burgund, erzählen. Nur wird man bei deren Geschichte wahrscheinlich noch eine ganze Weile auf einen glücklichen Ausgang warten müssen. enos fuhr nach Romanèche-Thorins und ließ sich von Eric Janin, einem der bekanntesten Winzer der Region, erzählen, warum dieser Geschichte kein rasches Happy End gegönnt war.

# Die Beaujolais-Story

■ mit Eric Janin

## Es war einmal ein genialer Weinhändler aus dem Ört- chen Crêches-sur-Saône, könnte das Märchen des Beaujolais Nouveau beginnen

Die berühmte Windmühle von Romanèche-Thorins gab der Appellation Moulin-à-Vent ihren Namen.



„... ein genialer Weinhändler aus dem Örtchen Crêches-sur-Saône“, würde die Geschichte weitergehen und von einem Marketinggenie handeln, das sich Anfang der 1950er Jahre, gerade mal 17 Jahre alt, aufmachte, die Weinlandschaft seiner Heimatregion so gründlich umzu-

krepeln wie wohl kein zweiter vor ihm und nach ihm in der großen Weinwelt. Die Rede ist von Georges Dubœuf. Viel Neues erfinden musste er dabei nicht, denn die Zutaten für das, was Dubœuf ersann, existierten schon vorher. Dazu gehörten sowohl die Rebsorte Gamay, die auf den meisten Böden des Beaujolais-Gebiets eher fruchtbetonte, rasch zu trinkende Weine hervorbrachte – in nördlicheren Teilen des Burgund war sie wohl deshalb auch schon 1395 von Philipp dem Kühnen verboten worden –, als auch eine spezielle Art der Weinbereitung.

Diese so genannte „vinification beaujolaise“ bediente sich einer speziellen Gärtechnik, bei der der Großteil der Trauben zunächst ungemahlen bzw. ungequetscht in einen Tank mit einer kleinen Menge schon gärender Trauben und daher voller Kohlendioxid gegeben wird, wo ihre Enzyme unter Luftabschluss damit beginnen, im Inneren der noch intakten Beeren Aromastoffe zu produzieren. Erst abschließend kommt es zu einer klassischen Maischegärung. Das Resultat dieser Prozedur sind Weine, die schon nach wenigen Tagen oder Wochen trinkfertig sind, die allerdings sehr oft auch nur wenige Wochen oder Monate genießbar bleiben.

„Das alles“, überlegt Eric Janin, „gab es schon vor Dubœuf. Das Beaujolais war ja traditionell ein Weinbaugebiet mit zwei verschiedenen Weintypen. Auf der einen Seite die ‚crus‘, die Lagenweine wie Moulin-à-Vent, Fleurie oder Morgon, Weine hoher Qualität von Granitböden, die gute Alterungsfähigkeit besaßen. Auf



Die besten Weine des Beaujolais kommen von den Granitböden der Hügel.

der anderen Seite die der generischen Appellationen Beaujolais oder Beaujolais Villages, wo man Weine von einem andern Schläge kelterte. Die waren süffig und sehr aromatisch, leckere Weine, die sich aber sicher nicht für längeres Reifen eigneten.“

**U**nd es gab ja für diese Weine auch eine starke Nachfrage. Europa hatte ja gerade erst die Reblauskatastrophe und den Zweiten Weltkrieg überstanden. Da kam der Gamay, der im Unterschied zu anderen Rebsorten früh trinkreif war, gerade recht. Lyon und vor allem auch Paris verlangten

solche Weine; auf der Achse Belleville, Beaujeu, Charlieu zirkulierten enorme Weinmengen. Der wirkliche Durchbruch aber kam, als Dubœuf es schaffte, das Image dieser Weine mit einem Event zu verknüpfen.“

Die Gelegenheit dazu bot ein Dekret von September 1951. Mit dem wurde zwar festgelegt, dass Beaujolais erst vom 15. Dezember des Erntejahres an verkauft werden dürfe, aber schon wenige Wochen später wurde auf Protest der Winzer hin in einem weiteren Erlass festgelegt, dass dieses Datum unter gewissen Umständen nicht bindend sei. Der Erlass gilt heute als offizieller Geburtstermin des Beaujolais Primeur alias Nouveau. Dubœuf schaffte es in



**Mit großem logistischem Aufwand wurden die frisch gekelterten Weine in alle vier Winde verschickt**

den folgenden Jahren, den Verkaufsbeginn dieses Weins zu einem medialen Ereignis zu machen: 1967 wurde dafür einheitlich der 15. November festgelegt, seit 1985 gilt der dritte November-Donnerstag als Stichtag.

Die Maschinerie, die der später als „Papst des Beaujolais“ Apostrophierte in Gang setzte, war gewaltig, und alle Welt wollte bei dem Spiel mitmachen. In den Hochzeiten des Nouveau wurden die frisch gekelterten Weine mit großem logistischem Aufwand schon ein wenig vor dem offiziellen Verkaufsstart containerweise in alle vier Winde verschickt, um dann pünktlich am gleichen Tag unter gebührender Begleitung der Medien erstmals geöffnet zu werden. „Le Beaujolais Nouveau est arrivé“, der Nouveau



Eric Janin vom Weingut Paul Janin & fils zählt zu den besten Erzeugern des Beaujolais.

ist angekommen, wurde zum Schlachtruf der hippen Gesellschaft von New York bis Tokyo. Und die „crus“, die ja vor der Karriere des Nouveau durchaus anerkannt waren? „Nicht nur anerkannt. Die Morgons, Moulin-à-Vents, Fleuries waren ja wirklich große Weine, Weine, die hier im Gebiet sonntags aus dem Keller geholt wurden. Und natürlich gab es die auch weiterhin. Nur, dass sie langsam aus dem Bewusstsein der Leute verschwanden. Das hatte auch historische Gründe: Diese ‚crus‘ waren nämlich nie als ‚Beaujolais‘ vermarktet worden. Man fand sie auf den Karten der Restaurants und Weinhandlungen als ‚Bourgogne‘ mit dem Zusatz ihres

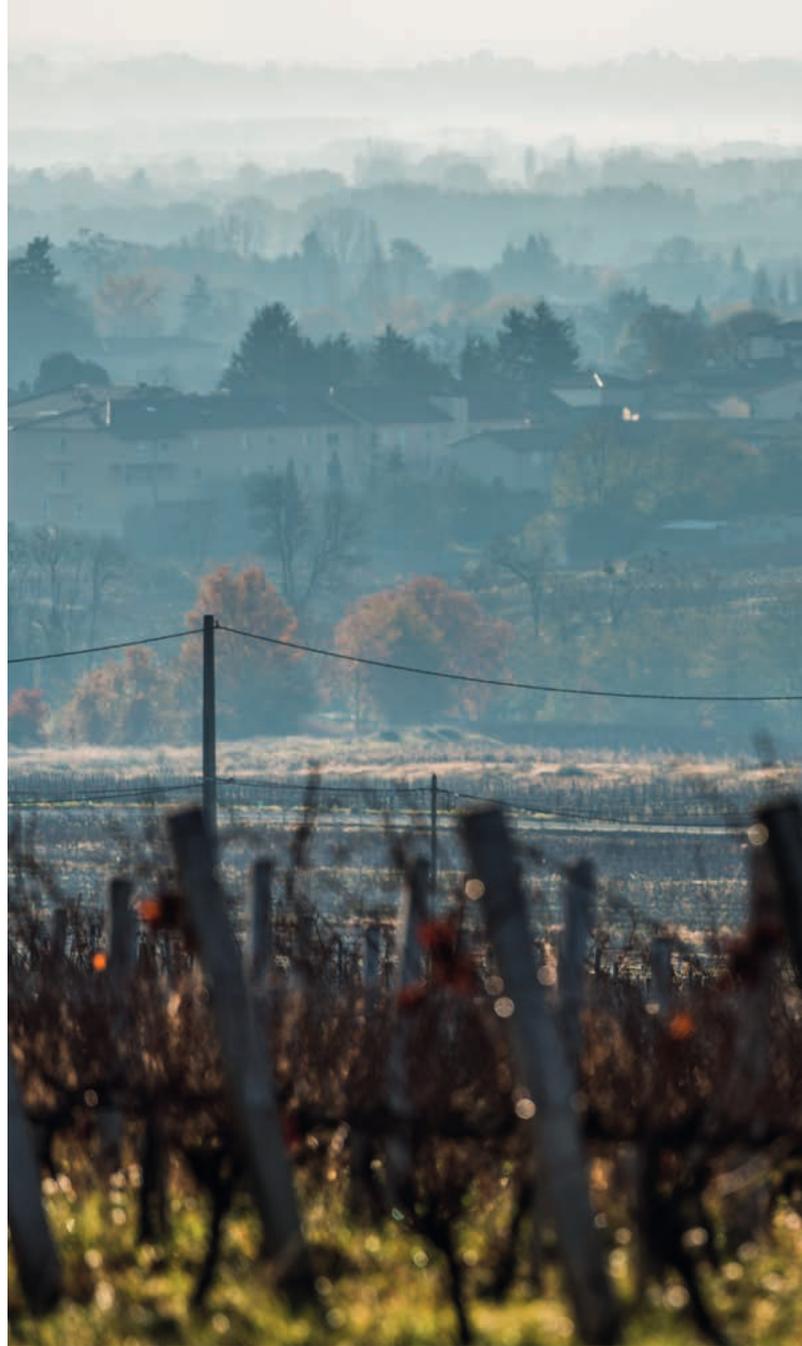
### MIT WACHSENDEM KOMMERZIELLEM ERFOLG GING EIN QUALITATIVER NIEDERGANG EINHER

Lagennamens. Das war vom Gesetz her möglich, denn das Beaujolais gehört weinbaurechtlich zum Burgund, und es war auch deshalb populär, weil man von gutem Gamay immer schon sagte, ‚il pinote‘, er zeigt Charakteristika des Pinots. Die ‚crus‘ waren also nie unter dem Namen Beaujolais wahrgenommen worden, das ließ sie rasch ins Hintertreffen geraten. Je mehr die Leute vom Beaujolais Nouveau sprachen, desto seltener tranken sie noch die ‚crus‘.“

**D**as Schlimme war, dass mit wachsendem kommerziellem Erfolg ein qualitativer Niedergang des Beaujolais Nouveau einherging. Es gab damals eine bedeutende Persönlichkeit im Gebiet, Jules Chauvet, der die besondere Gärtechnik der Region immer extremer machte: Der Anteil der Trauben, die anfangs normal angegoren wurden, verringerte sich immer mehr, der Anteil derjenigen, die durch ihre eigenen Enzyme „vergoren“ wurden, immer größer. Das machte man, weil man entdeckt hatte, dass sich dadurch die Aromafülle des vergorenen Weins ins Extrem steigern ließ. Die Weine wurden noch fruchtbetonter, noch rascher trinkreif, noch „süffiger“, aber auch noch einfacher und noch weniger lagerfähig. Das gigantische Marketingmanöver namens „Beaujolais Nouveau“ hatte der einst sehr armen Region wirtschaftlich gut getan – zumindest erst einmal –, der Weinqualität aber nicht.

Es kam, wie es kommen musste: Auf den gigantischen Siegeszug folgte der gnadenlose Untergang. Janin erinnert sich: „Praktisch seit den 1990er Jahren kennen die Verkaufszahlen nur noch eine Richtung: abwärts. Zuerst nur

Romanèche-Thorins ist das Zentrum der Appellation Moulin-à-Vent, einer der renommiertesten des Beaujolais.



in Frankreich, dann auch in historisch wichtigen Märkten wie Belgien. Heute ist auch der japanische Markt im freien Fall, und China oder andere neue Märkte können das nicht ausgleichen. Man klebt Pflaster auf Pflaster, aber die Wunde bleibt. Das Schicksal einer ganzen Region von einem Event abhängig zu machen, das kann eben nur eine Zeit lang funktionieren.“

Irgendwann verstanden auch die Winzer des Gebiets, dass da mehr auf dem Spiel stand als der Erfolg eines zeitlich beschränkten Marketingmanövers. Nach und nach setzte sich der Verdacht fest, dass nachhaltiger Erfolg auch etwas mit



Weinqualität zu tun haben könne. „Und seit 10, 15 Jahren“, so Janin, „besuchen uns wieder mehr Journalisten, die sich für die in Vergessenheit geratenen ‚crus‘ interessieren. Heute ist Bewegung in den Weinbau des Beaujolais gekommen. Auf der Seite der ‚crus‘, glücklicherweise. Die Verbraucher besuchen wieder unsere Keller, Gastronomen, Weinhändler ebenfalls. Und wir haben junge Winzer, Weinmacher, die gut ausgebildet sind, deren Betriebe gut ausgestattet sind und die wieder Qualität produzieren. Schritt für Schritt. Qualität, die man vorher nicht zu erzeugen in der Lage war.“

## HEUTE ERZEUGEN VIELE BETRIEBE SCHRITT FÜR SCHRITT IMMER BESSERE QUALITÄTEN

Heute ist Eric Janin wieder stolz, sich als „Winzer aus dem Beaujolais“ vorzustellen, „der Moulin-à-Vent keltert“ – Betonung auf dem Namen des „crus“. Die „vinification beaujolaise“ ist bei den meisten dieser jungen, qualitätsbesessenen Winzer wieder „out“. Nur der eine oder andere hält für einen Teil seiner Weine daran fest. Fast alle sind wieder zur klassischen Maischegärung zurückgekehrt. So wie Thibault Liger-Belair auf seiner Domaine des Pierres Roses, der mit seinen Moulin-à-Vent-Füllungen zusammen mit der Domaine Labruyère so etwas wie die Speerspitze der neuen Qualitätsbewegung bildet.

Die Bezeichnung „Beaujolais“ auf dem Etikett lassen viele der neuen Spitzenerzeuger ganz weg, wie die Domaine Bel Air in Lantigné, oder sie verstecken sie kaum auffindbar in Pflichtbezeichnungen für die angelsächsischen Märkte: „Beaujolais wine“.

Der Anfang ist gemacht, bleibt die Aufgabe, auch die Märkte von dieser neuen Qualität der „crus“ des Beaujolais zu überzeugen. Vielleicht gibt es ja dann doch irgendwann einmal ein Happy End der traurigen Geschichte vom Wein des dritten November-Donnerstags.





## In der nächsten Ausgabe von enos...

... entführt Agnes Fazekas ins Reich der Scheherazade, nach Persien und in dessen alte Weinhauptstadt Shiraz beziehungsweise die Dörfer der Umgebung. Trotz des rigiden Verbots durch die herrschenden Mullahs wird hier immer noch heimlich Wein gekeltert.

In unserer großen Bildreportage zeigen wir Ihnen die wichtigsten Weinbaugebiete der neuseeländischen Südspitze aus einer ungewohnten Perspektive: aus der Luft. Hier ist Pinot-Land, und obwohl der Weinbau von Central Otago noch sehr jung ist, können die Winzer der Region sich schon einer Zusammenarbeit mit den renommiertesten Pinot-Winzern der Welt erfreuen: denen der Côte d'Or im französischen Burgund.

Jeanette Bruwer ist eine ungewöhnliche Winzerin. Vielleicht liegt das daran, dass sie lange als Zahnärztin an der namibianischen Nordgrenze arbeitete, vielleicht auch an ihrer Leidenschaft für die Natur – Hochseefischen inklusive. Springfield, ihr Weingut, bringt einige der besten Weine des Landes hervor.

Zu guter Letzt möchten wir Sie auf eine Reise nach Franken mitnehmen. Hier ist in den letzten Jahrzehnten die vielleicht interessanteste Weingutsarchitektur Deutschlands entstanden.

Nicht verpassen! Ersterscheinungstag der nächsten Ausgabe ist der 24. August.



