

enos

von Wein, Menschen und Kulturen

Rueda
Steiermark
Ribera



DER SPION DER BLAUEN NONNE

Peter Sichel war das Gesicht eines der meistverkauften deutschen Weine aller Zeiten. enos sprach mit ihm über sein abenteuerliches Leben als Flüchtling vor den Nazis, CIA-Spion und erfolgreicher Weinhändler

DIE BAND VOM SEE

Sie nennen sich Osoyoos, eine „first nation“. Im kanadischen Okanagan Valley betreiben sie Nk'Mip, die erste „indianische“ Weinkellerei Amerikas. enos wollte wissen, wie sich Wein und traditionelle Kultur vertragen

DIE HÜTER DES MÜNDLICHEN

Im Burgund haben die Ethnologen von „Paroles Vignerones“ begonnen, die mündlich überlieferten Traditionen des Weinbaus zu erforschen und wiederzubeleben

MOSEL: ES KREUCHT UND FLEUCHT

Unser Weinbau ähnelt nicht selten einer industriellen Monokultur. Ausgerechnet an der Mosel aber soll das anders sein? enos fuhr ins Land der feinen Rieslinge, um der Sache auf den Grund zu gehen.

Gönnen Sie sich ein Stück Weinkultur!

... mit einem Jahresabonnement enos!

Jubiläumsangebot "Fünf Jahre enos" vier Ausgaben zum Preis von 29,00 statt 39,00 Euro gültig bis zum 31.12.2019 unter www.enos-wein.de



enos

Verpassen Sie keine Ausgabe mehr! Abonnieren Sie noch heute!

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

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

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

Name:

Straße:

Postleitzahl: Land:

Ort:

Ich zahle bequem per Bankeinzug (nur innerhalb der EU):

Kreditinstitut / BIC IBAN

||||| |||||

SEPA-Lastschriftmandat: Ich ermächtige das Redaktionsbüro Dr. Eckhard Supp, Perckentinweg 27a, 22455 Hamburg, Gläubiger-Identifikationsnummer DE70ZZ00002251922, Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die vom Redaktionsbüro Dr. Eckhard Supp auf mein Konto gezogene Lastschrift einzulösen. Die Mandatsreferenz wird mir separat mitgeteilt. Hinweis: Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrages verlangen. Es gelten dabei die mit meinem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

Abonnement online: www.enos-mag.de/enos-abonnieren/ Abo und Einzelexemplare auch per Mail: redaktion@enos-wein.de

enos wird verlegt vom Redaktionsbüro Dr. Eckhard Supp, Perckentinweg 27 a, 22455 Hamburg / Abo-Service: PrimaNeo GmbH & Co. KG, Amtsgericht Hamburg HRB 123378

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

Name:

Straße:

Postleitzahl: Land:

Ort:

Widerrufsrecht: Sie können diese Bestellung innerhalb von 14 Tagen ohne Angabe von Gründen formlos widerrufen. Die Frist beginnt an dem Tag, an dem Sie die erste bestellte Ausgabe erhalten, nicht jedoch vor Erhalt einer Widerrufsbelehrung gemäß den Anforderungen von Art. 246a, § 1 Abs. 2 Nr. 1 EGBGB. Zur Wahrung der Frist genügt bereits das rechtzeitige Absenden Ihres eindeutig erklärten Entschlusses, die Bestellung zu widerrufen. Sie können hierzu das Widerrufsmuster aus Anlage 2 zu Art. 246a EGBGB nutzen. Der Widerruf ist zu richten an Redaktionsbüro Dr. Eckhard Supp, Perckentinweg 27 a, 22455 Hamburg, Tel: 040-47193475, E-Mail: redaktion@enos-wein.de

Datum:

Unterschrift:

enos gibt es als gedrucktes Magazin und online (www.enos-wein.de)



Ein wenig fühlte ich mich an längst vergangene Zeiten erinnert. Das lag nicht an der Umgebung, dem wunderschönen Parc National du Morvan im Burgund, obwohl der auch über weite Strecken so verwunschen wirkt, dass man sich im 18. oder 17. Jahrhundert wähnt. Nein, es war meine Gesprächspartnerin, die Ethnologin Laurie Darroux, die bei mir Erinnerungen an meine eigenen ethnologischen Recherchen der frühen 1980er Jahre über die australischen Ureinwohner weckte. Darroux berichtete aus

ihrer **Forschung über Sprache und Überlieferung im burgundischen Weinbau**, nachzulesen in unserem Hintergrundbericht „Hüter des Mündlichen“.

Allzu oft, wenn wir über Wein und Kultur sprechen, verstehen wir darunter, im Weingut Bilder aufzuhängen, Konzerte zu veranstalten oder auch unsere Weinflaschen mit Künstleretiketten zu versehen. All das ist natürlich auch Weinkultur, aber der Begriff beinhaltet noch viel mehr verschiedenartige Facetten, zu denen auch das Alltagsleben und die mündliche Überlieferung gehören. Kurzum: die Forschungsthemen der Laurie Darroux.

Mit Ethnologie hat auch unsere Reportage von der nordamerikanischen Westküste zu tun: **enos** besuchte im kanadischen Okanagan Valley ein **Weingut, das sich selbst als „North America’s First Aboriginal Winery“ bezeichnet**, als erstes Indianerweingut sozusagen. Was das konkret bedeutet, wie der Konflikt zwischen kulturellem Erbe und modernem Wirtschaften von den Osoyoos, so heißt die „Band vom See“, in der tagtäglichen Arbeit gelebt wird, beschreibt die Reportage dieser Ausgabe.

Noch spannender war das, was ich von einer Reise nach New York mitbrachte. Ich hatte dort Peter Sichel getroffen, den Weinhändler, der in den Nachkriegsjahrzehnten mit einem Wein namens „Blue Nun“ für Furore sorgte und in den besten Zeiten sage und schreibe 30 Millionen Flaschen jährlich verkaufte. **Aber nicht der Wein, sondern das abenteuerliche Leben Sichels war Gegenstand meines langen Gesprächs mit dem inzwischen 97jährigen.** Der hatte als Kind jüdischer Eltern aus Deutschland flüchten müssen, kam dann als Agent der amerikanischen Armee zurück, organisierte das Berliner Büro der CIA und fand schließlich, auch weil er mit der Wandlung des US-Geheimdienstes im Kalten Krieg nicht einverstanden war, zum Weinhandel zurück.

Zurück in heimatlichen Gefilden: An der Mosel besuchte **enos** **Winzer, die sich für Artenvielfalt und Nachhaltigkeit engagieren, kurz: für Biodiversität.** Was es zum fünfjährigen Jubiläum in eigener Sache Neues gibt – dazu gehört auch ein lohnendes Angebot –, lesen Sie am Ende dieses Hefts.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen wie immer gute Lektüre

hs
Eduard Berger

INHALT

ORTSTERMIN 6

Mailand: Malvasia Leonarda +++ Kapverden:
Schwarzes Terroir +++ Mittelrhein: Cuvée „Azubi“

12 **DIE BAND VOM SEE**

Reportage:

Sie sagen, es sei die „first aboriginal winery“, die erste, von Eingeborenen betriebene Weinkellerei. Nk'Mip im kanadischen Okanagan Valley, wenige hundert Kilometer östlich von Vancouver gelegen, ist nicht nur ein Erfolgsmodell, sondern auch ein Resultat der grausamen Konfrontation von europäischen Einwanderern mit der indigenen Bevölkerung Nordamerikas.

26 **DER SPION DER BLAUEN NONNE**

Portrait:

Er war das Gesicht eines der – vor allem in der angelsächsischen Welt – erfolgreichsten deutschen Weine aller Zeiten. Peter Sichel war aber weit mehr als nur
Weinhändler: vor dem Krieg aus Nazi-
deutschland geflohen, kam er mit der US-Armee
und der CIA zurück an Rhein und Spree und kehrte
dann – als ihm die CIA zu aktionisitisch wurde – in
den Weinhandel der Familie zurück. enos traf den
inzwischen 97jährigen in New York und sprach mit
ihm über sein abenteuerliches Leben.

ZIMMER MIT WEIN 40

Genusskonzern in Pfalzidylle

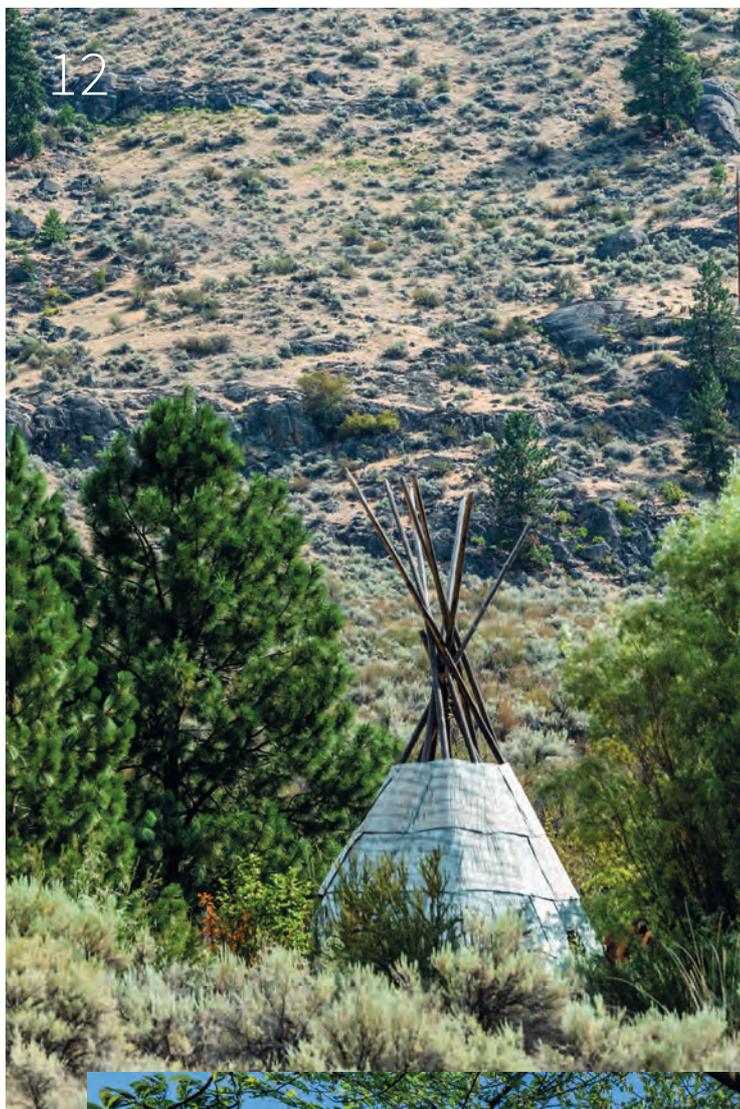
42 **ES KREUCHT UND FLEUCHT**

Titel:

Gemeinhin stellt man sich unter den großen und bekannten Weinbaugebieten der Welt monokulturell geprägte Landschaften vor. Solche, in denen kilometerweit nichts anderes wächst als Weinreben, manchmal nur solche einer einzigen Rebsorte. Ausgerechnet an der Mosel soll das jetzt anders sein? enos fuhr nach Trier, Bernkastel und Winningen, um der Sache auf den Grund zu gehen.

WEINKAUF IN ... WIEN 60

Reife Leistung



Fotos: Eckhard Supp



62 BLÄSCHEN-TSUNAMI

Thomas A. Vilgis hat sich gefragt, was Schaumweine geschmacklich so besonders macht.

63 HAUTE COUTURE

Eckhard Supp findet, dass Moden in der Weinwelt mit nachhaltigem Weinbau nur schwer vereinbar sind.

Hintergrund:

DIE HÜTER 66 DES MÜNDLICHEN

In Anost, einer kleinen Dorfgemeinde des burgundischen Parc National du Morvan, ist eines der interessantesten wissenschaftliche Projekte der Weinwelt beheimatet. „Paroles Vignerannes“ ist der Versuch, die mündliche Überlieferung des burgundischen Weinbaus zu bewahren und wiederzubeleben.

Kurzkrimi:

GEFÄHRLICHES 76 PRICKELWASSER

Mathilde hatte sich den lang ersehnten Tagesausflug in ihrem Badeurlaub an der Adria anders vorgestellt. Wieder einmal hatte ihr Göttergatte nichts Besseres zu tun, als permanent zu meckern und zu nörgeln.

86 FLASCHENGESCHICHTE Gereifte Dosen

Rueda
Steiermark
Ribera

88 FLÜSSIGE TRÄUME

Die schöne Madgalena +++
Steirisch weiß +++ Struktur gesucht +++ Frucht und Würze

In eigener Sache:

ENOS FEIERT... 96

... feiern Sie mit: Unser Jubiläumsangebot

RUBRIKEN

Cartoon 4

News 5, 74 - 75

Im nächsten enos 97

IMPRESSUM

Redaktion enos

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

Herausgeber und Chefredakteur

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

Mitarbeiter dieser Ausgabe

Laura Gambrinus, Daniel Jansen, André Liebe, Carsten M. Stammen, Klaus Stuttmann, Dr. Eckhard Supp, Prof. Dr. Thomas A. Vilgis

Artdirection / Layout

Verena Fien (verena.fien@gmx.de)

Verlag

Redaktionsbüro Dr. Eckhard Supp
Perckentinweg 27 a, 22455 Hamburg
Tel: 040-47193475, Fax: 040-47193556
E-Mail: redaktion@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 05, gültig ab 1.1.2019

Abonnements und Einzelbestellungen

Redaktion enos
Perckentinweg 27a, 22455 Hamburg
Tel: 040-47193475
E-Mail: redaktion@enos-wein.de
Internet: www.enos-wein.de/abo

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

enos verkostet mit dem Stölzle Power
Weinkelch von Stölzle Lausitz



Der Cartoon

von Klaus Stuttmann



ALLES BIO?

In den 1980er Jahren, als Deutschland schon die Gründung der „Grünen“ erlebte, war es schwierig bis unmöglich, Franzosen von der Bedeutung ökologischer Themen zu überzeugen. Französische Bioweine, die es durchaus schon gab, genossen in Deutschland fast größere Popularität als in ihrer Heimat. Heute ist das Land definitiv auf dem Weg, eine Öko-Großmacht zu werden. Zumindest beim Wein. Wie das politische Internet-Nachrichtenportal euractiv.com berichtet, berücksichtigen 41 Prozent der Franzosen die Tatsache, dass Wein biologisch erzeugt wurde, bei ihrer Kaufentscheidung und sind auch bereit, dafür mehr auszugeben.

Während der allgemeine Weinkonsum der Grande Nation in den letzten Jahren um jeweils etwa vier Prozent sank, verzeichnete die Kategorie der Bioweine ungebrochenes Wachstum – bis 2022 soll sich das auf 14 Prozent jährlich belaufen. Alleine im Jahr 2018 wuchs die biologisch bewirtschaftete Rebfläche um 18 Prozent auf insgesamt 94.000 Hektar – das ist nicht viel weniger als die gesamte deutsche Weinbergsfläche. Grund für diese Entwicklung ist, so euractiv.com, das wachsende Misstrauen

der französischen Bevölkerung gegenüber synthetischen Pestiziden, die im Bioweinbau nicht verwendet werden dürfen. In einzelnen Regionen oder Appellationen, wie etwa den Côtes d’Auvergne, wird inzwischen schon jede zweite Flasche biologisch erzeugt, glaubt man dem Internetportal.

KALIFORNISCHE ALPTRÄUME

Weinerzeuger in Frankreich, Deutschland, Spanien und Großbritannien sind die jüngsten Opfer von Trumps Überzeugung, mit Hilfe von Strafzöllen Amerika „great again“ machen – und die Welt beherrschen – zu können. Die am 18. Oktober in Kraft getretenen Tarife in Höhe von 25 Prozent, die in der Praxis europäische Weine um 30 Prozent verteuern würden und als Retourkutschen für von der WTO diagnostizierten unerlaubten Staatshilfen an Airbus zum Schaden des US-Konkurrenten Boeing gedacht sind, könnten in den genannten Weinbauländern für erhebliche Probleme beim Weinexport sorgen. Aber nicht nur das: Da die US-Strafzölle, wie wine-searcher.com berichtet, nur auf Weine mit weniger als 14 Vol.-% Alkohol verhängt wurden – höherprozen-

tige Weine genossen in den USA schon immer eine steuerliche Sonderbehandlung –, könnten sie auch dafür sorgen, dass Europas Weinerzeuger in Versuchung geraten, mehr Weine mit höherem Alkoholgehalt zu erzeugen, was angesichts des Klimawandels vielerorts auch möglich wäre.

Negative Folgen der Trump’schen Politik befürchten paradoxerweise aber auch die US-amerikanischen, insbesondere kalifornischen Weinerzeuger. Da Europa auch deren wichtigster Exportmarkt ist, wären sie von „Rache“zöllen der EU möglicherweise noch stärker betroffen, als ihre europäischen Kollegen. Immerhin exportieren die USA Weine für 469 Millionen US\$ jährlich in die Alte Welt. Charles Jefferson, der Vizepräsident des kalifornischen Wine Institute erklärte gegenüber bizjournals.com, die etwa 1.000 Mitgliedsbetriebe seines Instituts seien traditionell immer Gegner von Zöllen jedweder Art gewesen. Nachdem auch die US-Exporte nach China aufgrund der Trump’schen Handelskriege und der chinesischen Gegenmaßnahmen bereits unter Druck geraten sind (enos berichtete), könnte der Gesamtexport amerikanischer Weine, von dem

etwa 90 Prozent aus Kalifornien stammen, erhebliche Verluste erleiden.

GRIECHISCHER WEIN

Wer bisher glaubte, die Römer hätten den Wein im Verlauf ihrer Besatzungszeit nach Deutschland eingeführt, der sollte diese These im Licht neuerer archäologischer Funde noch einmal überdenken. Bereits vor 2.700 Jahren, mehr als sechs Jahrhunderte vor der Eroberung Germaniens durch römische Legionen, tranken Kelten im heutigen Süddeutschland bereits Wein aus Trauben, so die jüngst im PLOS ONE Journal, einer internationalen Online-Fachzeitschrift der Public Library of Science, veröffentlichten Ergebnisse von Ausgrabungen in und um die Höhensiedlung Heuneburg am Oberlauf der Donau. Obwohl man, wie die Archäologen betonen, keine Spuren von Weinmachen fand, konnten doch zahlreiche Hinweise auf Weinkonsum ans Tageslicht gebracht werden. Dabei handelte es sich um Gefäße einheimischer und fremder Provenienz, in denen Spuren von Weinsäure gefunden wurden. Vermutlich stammte der Wein in diesen Gefäßen aus dem Mittelmeerraum.

Malvasia Leonarda

Es waren nur noch Wurzelreste und undefinierbares organisches Material, das Forscher der Agrarwissenschaftlichen Fakultät der Universität Mailand vor wenigen Jahren aus einem bereits im Zweiten Weltkrieg durch Bomben zerstörten Weinberg im Stadtzentrum der norditalienischen Metropole ausgruben. Mithilfe einer aufwändigen DNA-Analyse stellten sie fest, dass es sich um Material der Rebsorte Malvasia di Candia Aromatica handeln musste.

Die Sensation des Funds allerdings stellte nicht diese Erkenntnis, sondern die Tatsache dar, dass die Malvasia-Reste von einem Ort stammten, der schon 1920 als Weinberg Leonardo da Vincis identifiziert worden war – Überbleibsel einer Rebfläche, die Ludovico Maria Sforza, genannt il Moro, Herzog von Mailand und Förderer des Künstlers, diesem 1498, kurz nach seinem Umzug in die lombardische Hauptstadt geschenkt hatte. Leonardo sollte in Mailand die Wände des Refektoriums im Dominikanerkloster Santa Maria delle Grazie mit seinem – heute weltberühmten – Gemälde des letzten Abendmahls verzieren.

Die Reben, die ursprünglich etwa einen Hektar Land bedeckten, wechselten in den darauffolgenden Jahren wiederholt den Besitzer. Zuerst wurden sie von den

Die Reben bekam Leonardo da Vinci von Ludovico Maria Sforza, genannt il Moro, 1498 geschenkt

Franzosen, die Mailand 1499 erobert hatten, enteignet – Leonardo war nach Innsbruck geflohen –, später dann auf Anweisung des Mailänder Gouverneurs der Franzosen, Charles d'Amboise, zurückgegeben. Kurz vor seinem Tode in Frankreich

vermachte Leonardo sie dann je zur Hälfte seinem Diener und dem Vater seines Schülers Caprotti alias Salaj.

Für die Weltausstellung 2015 wurden im Garten der Casa degli Atellani in Mailands Corso Magenta, gleich gegenüber der Klosterkirche Santa Maria delle Grazie und damit unweit des ursprünglichen Ortes neue Reben gesetzt, die heute die Hauptattraktion des Museums „La Vigna di Leonardo“ sind.





Foto: Museo Vigna di Leonardo

Ortstermin

Schwarzes Terroir

Eines der exotischsten Weinbauggebiete der Welt liegt mitten im Atlantischen Ozean. Nein, die Rede ist nicht von Madeira, auch nicht von den Azoren, sondern von der Ilha do Fogo, der Feuerinsel, einem von insgesamt fünfzehn Eilanden der Kapverdischen Inseln. Hier, wenige hundert Kilometer vor dem afrikanischen Kontinent und der Küste des Senegal, herrscht eine solche Trockenheit, dass an Landwirtschaft (fast) nicht zu denken ist. Ausnahme: der Weinbau, der seit Mitte der 1990er Jahre auch kommerziell betrieben wird. 1995 gründete sich eine Winzergenossenschaft, die von den Trauben der 23 Hektar Rebfläche in der Caldera „Chá das Caldeiras“, dem Kraterkessel des knapp 3.000



Foto: imageBROKER / Alamy Stock Photo

Meter hohen Pico do Fogo aus verschiedenen weißen und roten Rebsorten den legendären „Fogo“ keltert.

In Europa ist der Wein kaum zu erhalten, und preislich ist er wohl auch nicht wirklich konkurrenzfähig, lebt allenfalls von seinem exotischen Status. Auch munkelt man, ein Teil dessen, was als „Fogo“ verkauft werde, sei in Wirklichkeit aus anderen Weinen gepanscht.

Vor viel größere Probleme stellen allerdings die Insel selbst und ihr großer Vulkan die Winzer. Erst vor fünf Jahren spuckte der Vulkan drei Wochen lang Feuer und zerstörte die Genossenschaft und ihre Weinvorräte; zwei Gemeinden am Kraterrand gelten seither

als unbewohnbar. Nur die Reben und ein in der Nähe gelegenes Weingut waren wundersamerweise nicht betroffen. Mit finanzieller und materieller Unterstützung Südtiroler Winzer baut die Genossenschaft inzwischen an weniger gefährdeten Stellen neu und hofft, in Zukunft auch genügend Wein erzeugen zu können, dass ernsthaft an Export zu denken ist.







Cuvée „Azubi“

Sicher hat in der weiten Weinwelt schon so mancher Lehrling während seiner Ausbildungsjahre einen „eigenen“ Wein machen dürfen. Was sich Gerd Ripp, der Eigner des Sankt Goarer Romantik Hotels Schloss Rheinfels einfallen ließ, dürfte dennoch einmalig sein – zumindest in Deutschland hat seine Initiative kein Vorbild. Der Hotelier stellt seinen Azubis – angehende Hotel- und Restaurantfachleute, Köche und Veranstaltungskaufleute – eine gepachtete Weinbergspartzele zur Verfügung, die diese bewirtschaften, aus deren Trauben sie einen eigenen Wein machen.

Ripp, selbst leidenschaftlicher Weinliebhaber, hält die Arbeit im „eigenen“ Weinberg für die beste Art, alles über Wein zu lernen, was seine späteren Angestellten bei ihrer tagtäglichen Arbeit wissen sollten. Angeleitet werden die Lehrlinge von den Eignern der Parzelle, wobei sie im Turnus jeweils ein gutes Dutzend Arbeitstage bei der Weinbergarbeit zwischen zwei Weinlesen – da lernen sie vom Schneiden der Reben bis zur Bodenbearbeitung alle Arbeitsschritte kennen – beziehungsweise bei der Ernte selbst verbringen.

Mit ihrer Arbeit hatten die Azubis schon großen Erfolg. Nicht nur, dass die Weine im Ripp'schen Hotel gerne getrunken werden. Für einen Eiswein mit 157 Grad Oechsle aus dem Jahrgang 2018 – 120 Liter wurden davon gekeltert – heimsten die jungen Leute sogar eine Auszeichnung der Weinkommission für den „besten Mittelrhein-Eiswein“ ein.

Die Lehrlinge des Romantik Hotels Schloss Rheinfels bewirtschaften den Weinberg und keltern aus seinen Trauben ihren eigenen Wein

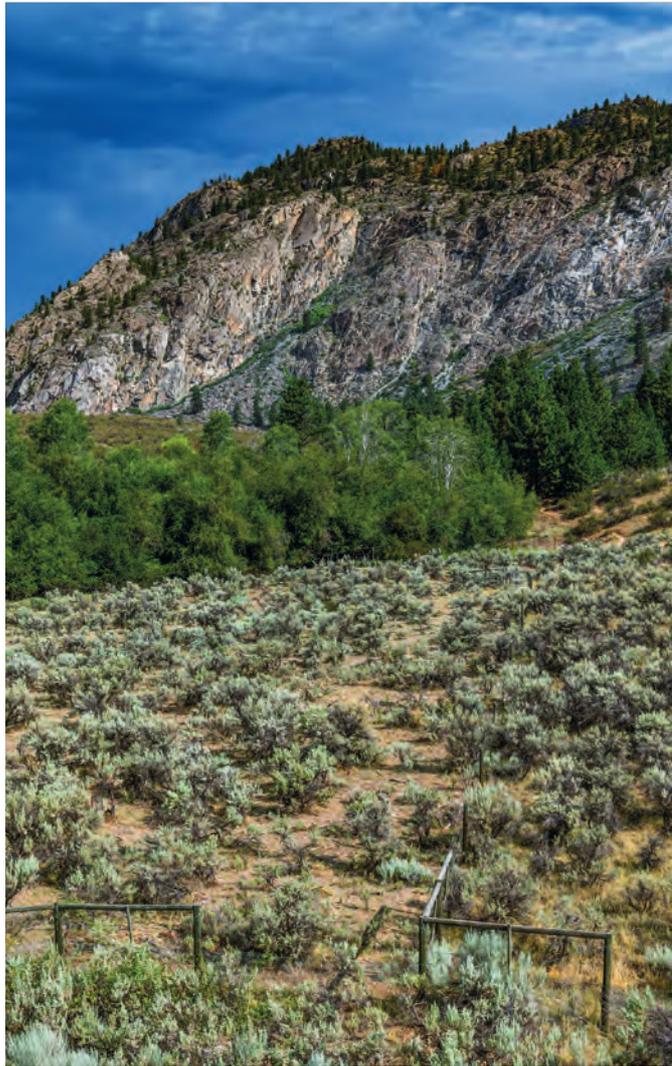
DIE BAND VOM SEE

■ von Daniel Jansen

Gelegentlich nennen sie sich „aboriginal people“, auch wenn wahrscheinlich die meisten Menschen diese Bezeichnung eher mit den Ureinwohnern Australiens assoziieren würden. Ansonsten sind sie „Osoyoos“, eine „native band“, eine „first nation“ oder ein „tribe“, wie man in Kanada respektive den USA eingeborene Gesellschaften nennt. Sie leben seit Urzeiten an den Ufern des nach ihnen benannten Sees, und selbst jemand wie Donald Trump könnte sie nicht nach Mexiko, Asien oder sonstwo hin abschieben – immerhin waren sie schon hier, bevor dessen Migranten-Großvater aus der heimatischen Pfalz ausgewiesen wurde; lange auch bevor sich der Enkel dann daran machte, dem Land seine seit nunmehr drei Jahren tagtäglich laufende „soap“ zu bescheren.



Das Land, das die europäischen Migranten den Indianern ließen, sieht heute noch so karg aus wie vor hundert und mehr Jahren.





Auf den ersten Blick ist das Städtchen Osoyoos am gleichnamigen See ein Urlaubsort wie so viele. Schon von weitem glitzert der See herauf zur letzten Passhöhe, über die der Highway aus Vancouver Richtung Osten geführt hat. Motorboote, Wasserskiläufer, Jetski-Fahrer bevölkern das nicht allzu breite Wasserband, das sich unweit der Grenze zu den USA zwischen den Vorläufern der Rocky Mountains dahinschlängelt. Auf beiden Seiten des Sees erstrecken sich die weiten Rebflächen des Weinbaugebiets Okanagan – Betonung auf dem zweiten, langen „a“ – Valley, des besten und auf jeden Fall größten der Provinz British Columbia und zweitgrößten ganz Kanadas.

Außer Weinbau ist im Reservat der Osoyoos kaum Landwirtschaft möglich



Auf der Terrasse des Restaurants der Nk'Mip Winery könnte man sich auch im Napa Valley glauben.

Die Osoyoos sind eine Gruppe der Okanagan Nation Alliance

Das hier will Indianerland sein? Eher sieht das im Sommer doch wohl nach Rentnerland aus; tatsächlich verbringen viele „best agers“ aus Kanadas Großstädten die Sommermonate hier. Und doch – am Ostufer des Sees hat ein Weingut sein Domizil errichtet, das nicht so recht in die Urlaubsidylle passt. „North America's First Aboriginal Winery“ nennt sich die Nk'Mip Winery. Nk'Mip? Richtig ausgesprochen ist klingt das wie „Inkemiip“ mit Betonung auf der letzten Silbe und bedeutet soviel wie „der Ort, wo der Bach in den See mündet“.

Reben stehen im Okanagan Valley schon seit einer

ganzen Weile, auch wenn sie natürlich nicht zum kulturellen Erbe der Ureinwohner zählen. Die ersten wurden 1850 von der Okanagan Mission im Gebiet der heutigen Stadt Kelowna gepflanzt; es waren meist Tafel- oder Hybridsorten, aus denen allenfalls klebrige Süßweine erzeugt werden konnten. Qualitätsrebsorten wurden erst ab den 1970er Jahren kultiviert, und damit eröffnete sich für die Osoyoos, die zuvor ihren Lebensunterhalt in den Obstplantagen jenseits der Grenze zu den USA hatten verdienen müssen – hier wird das Tal zum Okanagan (!) Valley –, die Möglichkeit, sich eine eigene Subsistenzbasis aufzubauen. Im immerhin 130 Quadratkilometer großen Reservat der „band“ auf der östlichen, der trockenen und nicht selten bis zu 40 Grad heißen Wüstenseite des Osoyoos Lake, war außer Weintrauben praktisch nichts zu kultivieren gewesen – unter anderem deshalb, weil die fruchtbareren Böden in unmittelbarer See- bzw. Flussnähe nicht zum Reservat gehörten, sondern zumeist weißen Farmern.

Justin Hall, der das beim Rundgang durch die Keller von Nk'Mip erzählt, ist Weinmacher auf Nk'Mip und Mitglied der Osoyoos Band. Es bedarf wirklich einiger Erklärungen, bevor auch Ortsfremde das Wirrwarr aus Namen und Bedeutungen durchschauen. Die Osoyoos sind eine Gruppe der Okanagan Nation Alliance, zu der weitere sieben Gruppierungen gehören, die ethnisch und linguistisch miteinander verwandt sind und auch als Küsten-Salish bezeichnet werden. Sie alle sprechen verschiedene Dialekte des Syilx'tsn, eine Sprache, die als ungewöhnlich schwierig gilt. Nur noch wenige Eingeborene sprachen, trotz der Bemühungen aus jüngerer Zeit, Syilx'tsn wieder als Schulfach einzuführen, das, was mit seinen Hauch- und Reibelauten für unge-

übte Ohren wie Schweizerdeutsch klingen könnte, zuckt Hall die Achseln.

Hall erzählt, wie die Osoyoos überhaupt zum Weinbau kamen: Initiator war der langjährige Häuptling der Osoyoos, Clarence Louie, dessen Lebensziel es war und ist, dafür zu sorgen, dass seine Leute nach Jahrhunderten wirtschaftlich wieder auf eigenen Beinen stehen konnten. Die in den 1970ern in der Umgebung entstehenden Rebflächen hatten ihn auf die Idee gebracht, auch auf Reservatsland Qualitätsrebsorten auszupflanzen, deren Trauben dann allerdings noch mehr als ein Jahrzehnt lang nicht selbst verarbeitet, sondern an Kellereien der Umgebung verkauft wurden.

1985 packte Louie eine sich bietende Gelegenheit beim Schopf: Vincor, Kanadas größte Kellereigruppe, wollte im Okanagan Valley investieren und dort auch von den Osoyoos Land pachten. Die stimmten zu, allerdings unter der Bedingung, dass Vincor auch die Finanzierung einer stammeseigenen Kellerei übernahm. Der Deal kam zustande, die Nk'Mip Winery, an der Vincor heute noch 49 Prozent hält, war geboren und gilt inzwischen als einer der besten Erzeuger der Region.

Indianisch wirkt in den modernen Kellereigebäuden erst einmal wenig. Sieht man von ein wenig „nativer“ Dekoration ab, könnte man sich in dem Betrieb samt Verkostungs- und Verkaufsraum und dazugehörigem Vier-Sterne-Hotel sowie feiner Gastronomie auch im kalifornischen Napa Valley wähen. Im Restaurant – der Küchenchef stammt aus Singapur – ist allenfalls das Carpaccio vom Bison eine Reminiszenz an die indianische Vergangenheit. Justin Hall selbst, der Weinmacher, hat



Der Vater ein Osoyoo, die Mutter Niederländerin: Derek Bryson spricht zwar die Sprache seines Stammes nur schlecht, ist aber dennoch ein überzeugtes Mitglied der „band“.

in Neuseeland Weinbau studiert, wo man ihn sich ebenfalls gut vorstellen könnte. Alles, was man glaubte, über Amerikas Eingeborene und ihre aktuelle soziale Lage zu wissen, scheint hier über den Haufen geworfen. Statt Arbeitslosigkeit und Alkoholismus strahlt hier alles Geschäftstüchtigkeit und Erfolg aus. „Unsere ‚cash cow‘“, erklärt Hall mit verschmitztem Lächeln, und zeigt auf den Campingplatz unten am See, der gerade noch mal erheblich vergrößert werden soll.

Halls Cousin Derek Bryson bestätigt den Eindruck. „Im Grunde alles, was wir heute haben, unsere Namen, Familiennamen, das Geld, die Ökonomie, stammt erst aus den letzten 100 Jahren.“ Und klar, die Wirtschaftsunternehmen der Osoyoos sind nicht mehr wirklich „aboriginal“, sondern ein notwendiger Schritt in die moderne Zeit. Es ist eine wirtschaftliche Selbständigkeit um den Preis einer gewissen kulturellen Aufgabe. Dennoch! Vergleicht man die aktuelle Situation mit Weinbau, Hotel, Camping mit

Die Wirtschaftsunternehmen der Osoyoos sind nicht mehr wirklich „aboriginal“

der Lage der Osoyoos im 1877 gegründeten, allein von der Regierung und ihren Sozialleistungen abhängigen Reservat, dann kann man sich vorstellen, dass sich hier kaum jemand den alten Zustand zurückwünscht.

„Denn“, betont Bryson, „eine andere Möglichkeit gab es ja gar nicht. Jahrhunderte kultureller Deprivation hatten ohnehin schon dazu geführt, dass

wir das meiste über unsere eigene Kultur vergessen hatten.“ Bryson ist Musiker, Schlagzeuger und gleichzeitig Manager eines weiteren Teilstücks des Osoyoos-Konzerns, des architektonischen Schmuckstücks namens „Desert Culture Centre“. Er selbst steht für diese kulturelle Zerrissenheit: Der Sohn einer holländischen Mutter aus gutem Hause, ihrerseits in Indonesien gebürtig und nach der

Justin Hall ist ein Osoyoo und Weinmacher auf Nk'Mip. Außer ein wenig „eingeborener“ Dekoration zeugt hier nicht viel davon, dass das Weingut den Ureinwohnern gehört.







Auf beiden Seiten des Sees erstrecken sich Reizeilen, so weit das Auge reicht.

Rückkehr in die Niederlande durch den rapiden sozialen Abstieg der Familie zur Auswanderung nach Kanada gezwungen, wo sie den indianischen Vater Brysons kennenlernte, wuchs weitab vom Land seiner väterlichen Vorfahren auf und konnte auch deren Sprache erst in fortgeschrittenem Alter von einer nicht-muttersprachlichen Lehrerin lernen.

Umsso überzeugter klingt das, was er den Besuchern des Zentrums von diesen Vorfahren erzählt. Es sind die Geschichten des ganz „normalen“, brutalen Zusammenstoßes der indianischen Völker Amerikas mit weißen, europäischen Eroberern. Seine Osoyoos lebten von dem, was die Natur ihnen gab, waren Sammler und Jäger. Natürlich hatten sie keine Pferde – die wurden ja erst von den Europäern eingeführt und galten ihnen als gefährliche, feindliche Tiere. Was um sie herum nach der Ankunft der neuen Siedler geschah, verstanden sie oft nicht, angefangen bei der für sie „unsichtbaren“ Grenze zwischen Kanada und den USA, die ihr Stammesgebiet zerteilte – mit der Folge, dass viele von ihnen im Gefängnis landeten, weil sie wie in alten Zeiten



Moderne Architektur und traditionelle Lebensformen: Im Desert Culture Centre der Osoyoos bilden sie ein harmonisches Ganzes.



von Nord nach Süd und wieder zurück wanderten. Kinder wurden aus den Familien gerissen, kamen in Internate und waren dort einem grausamen Diktat unterworfen. „Wer kämpfte, wurde umgebracht. Die Okanogan-Indianer im Süden haben es versucht, viele von ihnen haben es aber nicht überlebt. Wir hier im Norden waren weiser.“

Die Kinder wurden aus den Familien gerissen

Was von unserer Kultur heute noch übrig ist, ist das, was die Regierung uns erlaubte. Musik und Tanz zum Beispiel, deren Worte heute für uns ohne Gehalt sind, oft komplett stupide wirken“, redet Bryson, einmal richtig in Fahrt gekommen, sich

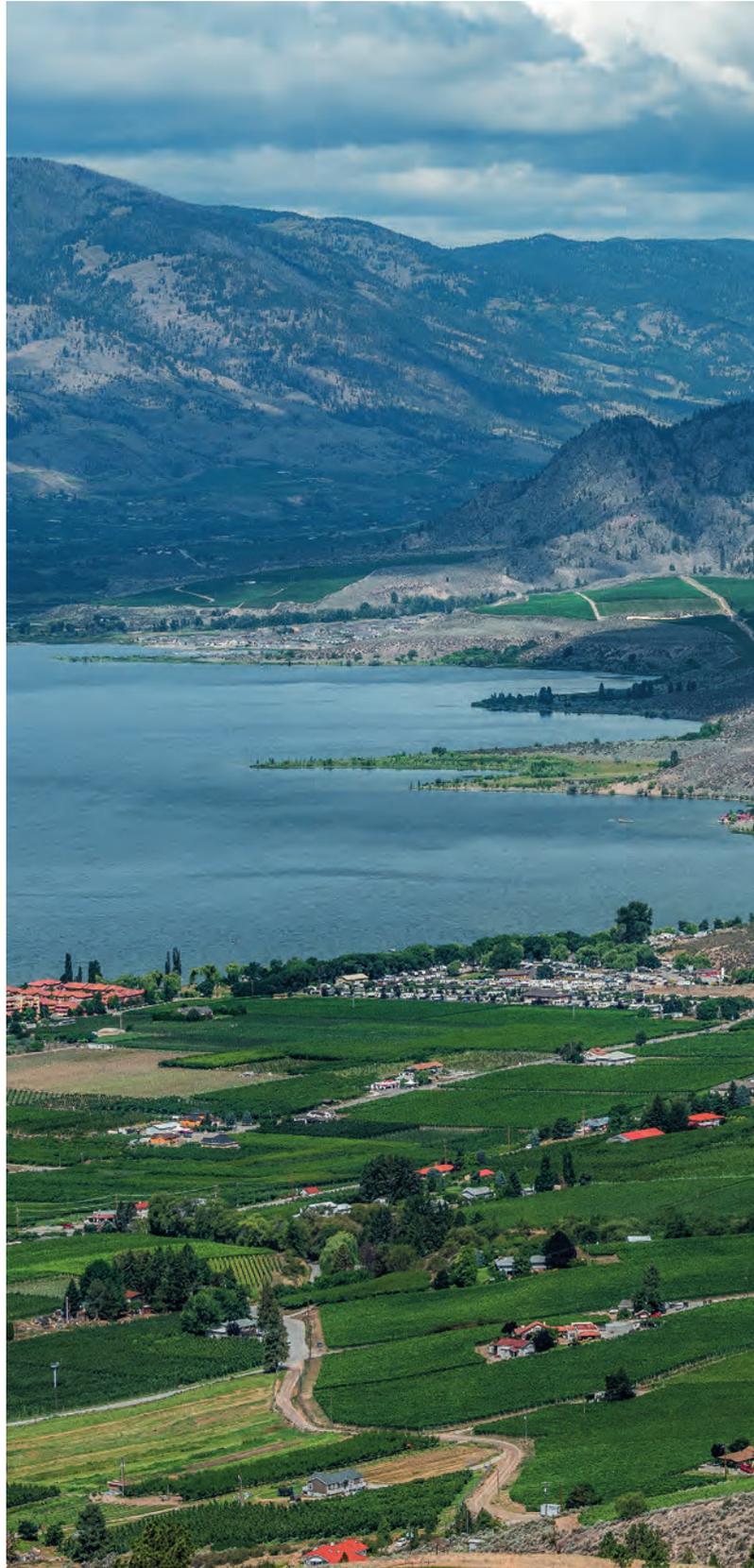


Fotos: Eckhard Supp

Über große Strecken gehört das Land im Okanagan Valley weißen Grundbesitzern, die trockenen Hügel dahinter den Indianern.

in Rage. „Den Rest haben wir komplett vergessen. Deshalb können wir nicht mehr zurück, müssen uns anpassen. Wir haben dabei wenigstens dafür gesorgt, dass es den meisten unserer Leute gut geht. In anderen Reservaten beobachten wir jede Menge Idiotisches. Häuptlinge, die Reichtümer aufhäufen, während ihre Leute in äußerster Armut leben.“

Viele sind sie nicht mehr, die Angehörigen der Osoyoos Band, knapp 500 noch, die zumeist im Städtchen Osoyoos selbst und der Gemeinde Oliver im Norden leben. Nur noch etwa fünf Prozent der Gesamtbevölkerung, und da sind die vielen Sommerresidenten, die Rentner, gar nicht mit eingerechnet. Immerhin haben sie mit ihrer Winery, den Hotels, dem Camping und den Restaurants wirtschaftlichen Wohlstand erreicht. Der sogar der nicht-indianischen Bevölkerung des Okanagan Valley nutzt, aus der natürlich ein Teil der Beschäftigten stammt. Und auch wenn sie ihre Nk'Mip Winery als erste und einzige „native“ Weinkellerei Kanadas vermarkten, ihre alte Kultur selbst zum Teil – zum großen Teil? – nur aus der musealen Didaktik des „Desert Culture Centre“ kennen, so können sie sich zumindest rühmen, trotz der Genozide der Vergangenheit, trotz der kulturellen wie wirtschaftlichen Herrschaft der weißen, europäischen Einwanderer wieder auf eigenen Beinen zu stehen.







DER SPION DER BLAUEN NONNE

Es war einmal eine Zeit, da wurde das Bild des deutschen Weins vor allem im angelsächsischen Sprachraum von einem einzigen Wein, einem Weißwein bestimmt: „Blue Nun“, blaue Nonne, hieß der und war schon Anfang der 1920er Jahre vom Mainzer Weinhaus H. Sichel Söhne aus der Taufe gehoben worden. Richtig erfolgreich wurde er dann in den drei oder vier Jahrzehnten direkt nach dem Zweiten Weltkrieg. Es war die Zeit des kalten Krieges, der so genannten Entnazifizierung Deutschlands, des Wiederaufbaus all dessen – materiell oder immateriell –, wovon Nazidiktatur und Krieg nur Ruinen hinterlassen hatten.

■ *von Eckhard Supp*

Blue Nun“ war der Versuch gewesen, das für die nicht deutschsprachige Welt unaussprechliche Liebfrauenmilch – abgeleitet vom Namen einer historischen Lage der rheinhessischen Stadt Worms –

in eine leichter zugängliche Sprachform zu bringen, wie das englischsprachige Wikipedia weiß: Als das Etikett des „Blue Nun“ geschaffen wurde, sollte es eine konsumentenfreundliche Alternative zu unzähligen deutschen Weinetiketten mit

langen, komplizierten Namen in gotischer Schrift bilden, heißt es dort.

Die Schöpfer des „Blue Nun“, eine jüdische Mainzer Familie, hatten zunächst erst einmal nicht viel von ihrer Schöpfung. Wenige Jahre nach der Machtergreifung



Peter Sichels spannende Autoiographie ist jetzt endlich auch in seiner deutschen Heimat erschienen.

Als Flüchtling vor den Nazis musste Sichel Deutschland verlassen, mit der US-Armee kam er zurück

durch die Nazis mussten sie nach Frankreich, von dort in die USA fliehen, ihr Firmenvermögen in Deutschland verkaufen. Es waren die Jahre, in denen Peter Sichel, einer der Enkel des Firmengründers, heranwuchs. Sein bewegtes Leben als Flüchtling vor den Nazis, der dann mit der amerikanischen Armee nach Deutschland zurückkehrte, in Berlin in leitender Position der CIA angehörte und schließlich in New York wieder ins Weingeschäft der Familie einstieg, hat Sichel in seiner kürzlich auch auf

deutsch erschienenen Autobiographie (Die Geheimnisse meiner drei Leben, Frankfurt 2019, 464 Seiten, 24,00 EUR) niedergeschrieben. Grund genug, ihn in Manhattan zu besuchen.

Die Upper East Side gilt gemeinhin als eines der noblen Quartiere des Big Apple. Im Vergleich zum Luxus ringsum wirkt Park Avenue 941, auf Höhe des Metropolitan Museums nur zwei Blocks vom Central Park entfernt gelegen, allerdings eher bescheiden – die nicht allzu pompöse

Lobby, der obligatorische Wachmann, der hinter den Plastikplanen einer Malerkolonne den Besucher telefonisch ankündigt, sind in diesen Breiten wohl Minimalstandard.

Peter Sichel öffnet trotz seiner fast 97 Jahre höchstpersönlich die Tür, nimmt dann am Kopfende eines großen Esstischs Platz. Alles, was er zum Arbeiten und Leben braucht, ist in Reichweite – Frühstück, Bücher, Notizen, Zeitschriften, sogar die Siri-Konsole und der Laptop. Ungeachtet regelmäßiger Besuche im Fitnessstudio des Condominiums, von denen er später erzählt, gibt es nämlich auch diese Tage, an denen der Körper nicht mehr so will, wie es der Geist gerne hätte.

Der allerdings ist hellwach, erstaunlich informiert und ins moderne Leben integriert – bis hin zur erwähnten Siri-Konsole. Erst im Nachhinein bekennt Sichel, er hätte das Gespräch lieber auf Englisch geführt – obwohl er selbst nach einem ersten Mailkontakt ins Deutsche gewechselt war. Höflichkeit gegenüber dem Besucher, dessen Englischkenntnisse er nicht einzuschätzen weiß? Oder Stolz? So muss er jetzt eben ab und an längere Pausen auf der Suche nach dem richtigen Wort einlegen.

Ansonsten ist Sichels Deutsch perfekt, bis in die letzte grammatikalische Finesse oder stimmliche Intonation. Nicht nur in diesem Punkt erinnert das Gespräch an ein vor Langem geführtes Interview mit Charles

Josef Berg, damals ehrenamtlicher „chairman“ der Oper im australischen Sydney und seinerseits emigrierter deutscher Jude. Dessen Deutsch hatte nach Jahrzehnten fern von der Heimat nicht die Spur gelitten – ganz im Gegensatz zu so manch verfrühtem „Goodbye Deutschland“-Vorläufer, der oft bereits nach wenigen Monaten nur noch „denglisches“ Kauderwelsch sprach.

Es ist vor allem der erste, der für zeitgeschichtlich Interessierte vielleicht informativste Teil der Sichel'schen Autobiographie, der erstaunliche Parallelen zum Berg'schen Schicksal aufweist. Er handelt von der Judenverfolgung im Dritten Reich. Und von der Frage, warum so viele Juden – auch jene, die die Möglichkeit gehabt hätten – es versäumten, rechtzeitig das Land zu verlassen, um der Vernichtung zu entgehen.

Der Antwort von Berg – „Wie viele andere waren auch die deutschen Juden lange Zeit überzeugt, das Hitlerregime würde den ‚nächsten Winter‘ nicht überstehen“ – stimmt Sichel zu, aber seine Analyse geht weiter. „Es gab verschiedene Gründe. Ich glaube, einer der Hauptgründe war, dass die deutschen

Juden sehr deutsch waren. Sie kämpften im Ersten Weltkrieg, waren – wie beispielsweise unser Rechtsanwalt – die größten Franzosenhasser, überzeugt, bessere Deutsche zu sein als sie Juden waren. Sie waren überzeugt, dadurch, dass sie nicht an

Die deutschen Juden waren überzeugt, Hitler werde den nächsten Winter nicht überleben

Sichels Mutter verstand die Gefahr, die von den Nazis ausging, besser als viele andere

Sichel als einfacher Soldat der US-Armee



ihre jüdische Religion glaubten, nicht vom Antisemitismus betroffen zu sein. Und sie dachten mit wenigen Ausnahmen nicht politisch.“

„Insgesamt gesehen hatten wir natürlich auch dadurch ein Privileg, dass wir als Weinhändler schon vor 1933 geschäftlich in England und Frankreich aktiv waren.“ Vor allem aber hatte Sichel das Glück, dass seine Mutter zu den wenigen Ausnahmen gehörte. „Sie wurde erzogen in einem Haus, in dem der Vater politisch aktiv war, einem liberaleren Haushalt.“ Das ließ sie deutlicher als andere verstehen, welche Gefahr von den Nationalsozialisten drohte, und nicht nur das: Sie spürte auch oft als Erste, wie sich die Dinge entwickelten. Sagte im französischen Exil früh die Kapitulation der Grande Nation vor Hitler voraus.

Dass die Mutter mit 17 Jahren auf ein englisches Internat geschickt worden war, beeinflusste wohl später die Entscheidung der Eltern, auch Sohn Peter dort in die Schule zu schicken, nachdem einmal der Beschluss gefasst war, Deutschland den Rücken zu kehren. „Bei uns wurde die Entscheidung, das Land zu



... und als Chef der Geheimdienstsektion „Peter“ in Berlin.

verlassen, getroffen, nachdem klar geworden war, dass Juden nicht mehr dieselben Menschenrechte hatten. Meine Eltern stellten schon 1934 einen entsprechenden Antrag, der wurde aber abgelehnt, da wir als Devisenbringer ‚wichtige Juden‘ waren. ‚Man muss sie gut behandeln‘, stand in unseren Akten, da fiel bei uns der Groschen.“

Wenn ausgerechnet die emigrierten jüdischen Weinhändler dafür sorgten, dass im Krieg gegen Nazideutschland selbst in England und den USA weiterhin deutscher Wein getrunken wurde,

gehört das wohl zu den Paradoxien der Geschichte. „Ich kann’s nicht erklären. Schwierig“, lautet Sichel’s achselzuckende Antwort. „Vielleicht hat es damit zu tun, dass die jüdischen Weinhändler noch vor Kriegsbeginn große Mengen Fassware importiert hatten und das dann als Massenwein verkaufen mussten, um die Kriegsjahre wirtschaftlich zu überstehen.“ Der – deutsche – Wein reichte auch bei den Londoner Sichel’s „gerade so“ für die Dauer des Krieges.

Peter Sichel selbst, der es mit seiner Familie nach New York geschafft hatte, engagierte sich zum Kriegseintritt der USA in der amerikanischen Armee beziehungsweise ihrem Geheim-

dienst OSS, dem Vorgänger der CIA, die ihn prompt nach Europa und Deutschland zurückschickten. Solcherart militärisches Engagement deutscher Exilanten war in jener Zeit nichts Ungewöhnliches; auch der Schriftsteller Max Frisch und die Philosophen Herbert Marcuse und Max Horkheimer hatten sich bei den amerikanischen Services verdingt.

Für Sichel sind es Jahre, an die er fast ausschließlich positive Erinnerungen hat, sieht man von Lastern wie dem Rauchen und Trinken ab. „Man war jung und hat zu viel getrunken. Wenn ich mir das heute überlege ... Wir haben zu Hause gegessen, sind dann betrunken in die Oper ge-



Mit der aktuellen Ausprägung des amerikanischen Patriotismus geht Sichel kritisch ins Gericht.

fahren. Aber wir haben es überlebt und sind keine Alkoholiker geworden.“ Nicht alle jedenfalls. So kritisch er in der Beschreibung des ersten und letzten seiner „drei Leben“ beobachtet, so sehr steht er ungebrochen hinter seinen geheimdienstlichen Aufgaben während und unmittelbar nach dem Weltkrieg. Sein Verhältnis zu den Deutschen wird dabei wieder differenzierter. „Ich habe ja im Krieg mit Deutschen gearbeitet. Und festgestellt, dass es gute und schlechte Deutsche gab. Nach dem Krieg

arbeitete ich viel mit deutschen Politikern. Es ging dabei hauptsächlich darum, Spionage gegen die Russen zu treiben, um sicher zu sein, dass sie den Westen nicht überfallen.“

Auf der anderen Seite wollten wir unterstützen, was an Gutem zu unterstützen war. Dabei gab es immer noch Dinge, die mir unerklärlich blieben. Zum Beispiel beschreibe ich im Buch ein Mittagessen im Hause Maurer in



Fotos: Eckhard Supp, dielmann Verlag

Heidelberg. Herr Maurer war der Vater meines besten Freundes aus der Vorkriegszeit. Der mich dann aber fragte: „Wie konntest du nur gegen die Deutschen ...?“ Lacht und will den Satz nicht beenden. „Es gibt Leute, die akzeptieren unsere Haltung bis heute nicht. Und es dauerte 20 Jahre, bis wir das Phänomen der alten Nazis in Justiz und Verwaltung der Bundesrepublik verstanden und darüber hinweg kamen.“ Eine Weile dauerte es auch, bis Sichel verstand, dass die CIA im Verlauf des Kalten Krieges

zu einer anderen Organisation wurde – vom Nachrichtendienst zur militärischen Aktionstruppe, wie er es im Buch beschreibt. Die er dann Mitte der 1950er Jahre verließ und bis heute mehr als kritisch sieht. Kritisch wie die Manipulation des eigenen Außenministers Colin Powell vor dem zweiten Irakkrieg. Kritisch wie „seinen“ derzeitigen Präsidenten oder auch dessen aktuellen Außenminister. „Der ist fanatischer Protestant. Unglaublich! Unglaublich!“ Ihm gehen die Worte aus. Auch im Buch hat er eine Linie von Luther über Bismarck bis zu Hitler gezeichnet. „Sie wissen, dass Bismarck ein rabiater Protestant war“, fragt er, „und Luther war ein Antisemit. Eine Linie. Und jetzt wird alles noch komplizierter. Ob die Welt das überlebt, ist eine große Frage. Eine, bei der alle zusammenarbeiten müssen. Wir geben unser Geld für Waffen aus, die man nicht mehr benutzen kann, und kümmern uns nicht darum, dass die Welt vielleicht nicht mehr lebensfähig ist.“ Die US-Interventionen der letzten Jahrzehnte nennt er kolonialistisch („Amerika war und ist noch zum Teil ein Kolonialstaat,

Sichel zieht eine Linie von Luther über Bismarck bis hin zu Hitler

der die Leute unterdrückt, sich eingemischt hat in die Politik anderer Staaten, was die Dinge noch schlimmer machte“), und auch in der Migrationsfrage kriegen die Reichen der Welt ihr Fett ab. „Lenin hätte gesagt, die Leute stimmen mit ihren Füßen ab. Statt Bomben zu werfen, hätte man diese Gesellschaften unterstützen müssen, damit die Menschen zu Hause leben können.“

Nach der Zeit im US-Geheimdienst stieg Sichel wieder ins Weingeschäft ein

Dass Sichel nach seiner Zeit in amerikanischen Diensten wieder ins Weingeschäft einstieg, von dem er eigentlich wenig Ahnung hatte, findet er im Rückblick nicht erstaunlich. „Ich wäre gerne Mediziner geworden, aber dazu war es jetzt zu spät. Das Studium war lang. Und ich hatte ja einen Bezug zum Wein, erzogen in einem Weinhändlerhaushalt. Vor dem Krieg hatte ich in Bordeaux gearbeitet. Vor allem war ich überzeugt, dass ich von außen kommend Ideen hatte, die man sonst nicht gehabt hätte. Und so war's!“





Die aktuelle Lektüre
des einstigen Agenten:
Nietzsche, Benjamin,
Spinoza

„Ich habe mein ganzes Leben lang von einem profitiert – dass ich gut mit Menschen umgehen konnte und dass ich überzeugt war, nicht immer selbst die letzte Antwort zu haben. Dass ich wusste, es gab viele Leute, die waren intelligenter als ich. Dass ich Leute engagieren musste, die all das gut machten, was ich nicht konnte. Sowohl in der CIA als auch später im Weinhandel habe ich delegieren gelernt.“

Mit diesen Fähigkeiten war Sichel die Idealbesetzung für das Krisenmanagement im familieneigenen Weinhandel, das im Laufe der folgenden Jahre immer dringlicher wurde. Vor allem, als in den 1980er Jahren der Erfolg des „Blue Nun“ ins Stocken geriet. „Es war der Markt, der sich änderte, und wir haben dabei

Fehler gemacht. Ich wollte Weine unter der Flagge der Rebsorte verkaufen. Hatte verstanden, dass Chardonnay der neue ‚Blue Nun‘ war. Dass die Leute Sortennamen lernten. Aber da haben meine Partner nicht mitgemacht. Die glaubten, die guten Zeiten würden nie aufhören. Hatten nicht verstanden, dass sich der Markt änderte, die Kultur.“

„Ich hatte inzwischen Moët-Hennessy als Partner für Sichel gewonnen. Die Produktion war immerhin von 100.000 auf 2,5 Millionen Kisten, 30 Millionen Flaschen, angewachsen, und da brauchte es Investitionen. Mit den Banken aber war das so eine Sache.“ „Blue Nun“ hatte nicht zufällig so großen Erfolg gehabt. Mit dem Wein waren die Sichels auf gleich mehreren Gebieten für die Weinbranche Pioniere gewesen: dem systematischen Aufbau einer starken Marke, dem Schalten von Werbekampagnen, dem Einführen des glasweisen Ausschanks, dem Propagieren von Wein als Speisenbegleiter. In deutlichem Kontrast zur lupenreinen Karriere, die der Sichel'sche Markenwein in den Nachkriegsjahrzehnten erlebte, steht die Schilderung des New Yorker Weinhandels in jener





Auch im Alter von 97 Jahren gehen Sichel die Projekte nicht aus. Derzeit arbeitet er an einem Film über die letzten 100 Jahre Weltgeschichte mit.

Zeit, vor allem in den 1970ern. Mit einem Wort: Korruption! Und zwar Korruption durch und durch. „Unglaublich“, schüttelt Peter Sichel noch heute den Kopf. Nein, seine Geheimdienst-erfahrung hält er nicht für den Grund, dass ihm diese Korruption auffiel und aufstieß. „Ich habe eines immer gewusst: Wenn ich da mitmache, bin ich früher oder später im Gefängnis.“ Und davor hätte ihn auch seine einstige CIA-Angehörigkeit nicht geschützt. „Es hätte zumindest viel Geld gekostet. Einige in der Firma wurden ja verurteilt, und wir mussten zwei, drei Millionen Dollar zahlen.“

Ob das Phänomen denn nach den 1970ern verschwand? Sichel lacht: „Es wurde kleiner“, und erklärt, warum diese Korruption vor allem die USA betraf, er sie zumindest in diesem Ausmaß in Europa nicht vorfand. „Die Gesetze in Europa sind ja anders. Hier in den USA durfte man etwa als Privatperson keine Weine importieren, auch nicht aus anderen Bundesstaaten, man durfte nichts unternehmen, um den Verkauf anzukurbeln. Das kam alles durch

die Prohibition. Als die aufhörte, war der Weinhandel nicht mehr Gegenstand von nationalen Gesetzen, sondern jeder Staat hatte seine eigenen.“

Das Gespräch ist lang geworden, die Pausen länger. An einem heißen Tag wie diesem lässt die Kraft auch bei Jüngeren schneller nach. Umso beeindruckender, was Sichel sich an Lektüreprogramm noch aufbürdet. Der Bücherstapel gleich neben der Eingangstür hatte nicht den Eindruck gemacht, er sei nur zur Dekoration dort platziert worden. Obenauf Walter Benjamin und Spinoza. Die Brüder Grimm auf Englisch. Nietzsche direkt unter der „24 Hour Wine Experience“, darunter wieder die „Deutsche Geschichte des 19. und 20. Jahrhunderts“.

Der Bogen schließt sich. Sichels Wissens- und Tatendrang scheinen ungebrochen. Filmemacher sind auf ihn aufmerksam geworden. Sie wollten einen Film über eine ostdeutsche Nachrichtenoperation gegen Westdeutschland drehen, und da

An einem heißen Tag wie diesem, lässt die Kraft auch bei Jüngeren schneller nach

war Sichel natürlich die beste denkbare Quelle. Aus dem anfangs überschaubaren Thema wurde der Versuch, die letzten



100 Jahre Weltgeschichte zu beleuchten. Sichel erklärt: „Wir haben zwei Probleme: Die Leute kennen ihre eigene Geschichte nicht. Sie müssen erstens die kennenlernen und zweitens die Prioritäten lernen. Was wichtig ist und was unwichtig ist. Die

Amerikaner glauben alle, dass sie die Weisheit erfunden haben.“ Und Sichel, mit seinem Leben, mit dem, was er in mehr als 80 Jahren von dieser Geschichte aktiv miterlebt hat, mittendrin und auf der Höhe der Zeit. „Ein sehr interessantes Projekt, und

Sie wissen, es gibt ein Riesenbedürfnis nach Filmmaterial durch das Streaming, Netflix und so weiter.“ Dem ist dann nichts mehr hinzuzufügen.

Familienmensch Sichel. Einen Tag nach dem Gespräch, lässt er enos wissen, dass er ganz vergessen habe, uns zu sagen, dass eine Tochter im Napa-Weinbau arbeite.



Fotos: Eckhard Supp

Genusskonzern in Pfalz-idylle

Zimmer mit Wein

Eigentlich gehört dieser Artikel gar nicht an diese Stelle. Es geht nämlich einmal nicht um ein empfehlenswertes Hotel, das einen besonderen Bezug zum Wein hat, sondern gleich um ein ganzes Konglomerat aus zwei Luxushotels, ergänzt durch drei Spitzenweingüter und ein knappes halbes Dutzend unterschiedlicher gastronomischer Highlights. Wir sind in Deidesheim, einem romantischen Pfalzstädtchen mit großer Weinbautradition. Hier waren im 19. Jahrhundert zwei der drei großen „B“s des Pfälzer Weinbaus, Bürklin-Wolf, Bassermann-Jordan und Reichsrat von Buhl, ansässig, die den Ruf der Region in alle Welt trugen und in den letzten beiden Jahrzehnten wieder zu altem Glanz zurückfanden. Die beiden Deidesheimer „B“s, Bassermann-Jordan und von Buhl, bilden heute zusammen mit dem

Weingut von Winning – alle drei einst aus dem Besitz des Pfälzer Politikers Ludwig Andreas Jordan hervorgegangen – den Kern der Genussgruppe, die der früh verstorbene Achim Niederberger bis zu seinem Tod 2013 aufbaute und die heute von seiner Witwe geführt wird.

Jüngstes Juwel der Gruppe ist das erst 2013 eröffnete Hotel Kaisergarten, ein moderner Bau, der sich aber gut in die Deidesheimer Traditionsarchitektur fügt, mit schönen Zimmern und einem kleinen, aber feinen Pool- und Spa-Bereich. Wer in einem der gruppeneigenen Restaurants gut essen will – natürlich auch mit den Rieslingen der drei Weingüter –, der hat die Qual der Wahl zwischen dem hoteleigenen Riva, dem Bistrot 1718 und L. A. Jordan im Hotel Ketschauerhof – im L. A. Jordan sogar auf Sternenniveau – sowie dem Leopold im Weingut von Winning gleich über die Straße.

Kaisergarten Hotel & Spa
Weinstraße 12
67146 Deidesheim
www.kaisergarten-deidesheim.com



Pfalzromantik pur im Zentrum von Deidesheim

Foto: Eckhard Supp

ES KREUCHT UND FLEUCHT

Das Begehren war eher ungewöhnlich: Er möge doch einmal mit ihnen spazieren gehen, baten Winzer der Moselgemeinde Piesport Theo Haart, einen der renommiertesten Riesling-erzeuger der Region und Urgestein des VDP. Natürlich ging es der Gruppe dabei nicht um simples Luftschnappen, um geselliges Beisammensein oder körperliche Ertüchtigung – dafür bieten die Steillagen der Mosel ja in der normalen Alltagsarbeit schon ausreichend Gelegenheit –, und die Wahl des Adressaten kam auch nicht von ungefähr. Haart gilt in seiner Region als einer der Experten in Fragen Biodiversität. Der engagierte Hobbyfotograf und zertifizierte Naturerlebnisbegleiter hat zusammen mit dem Geowissenschaftler Carsten Ness auch schon ein Buch (111 Tiere und Pflanzen an der Mosel, die man kennen muss, Köln 2019) zum Thema herausgegeben. Und so ging es bei erwähntem Spaziergang vor allem um das, was an den Weinbauhängen der Mosel neben und zwischen den Reben krecht, fleucht und blüht. Um Biodiversität eben, wie es heute eingängig heißt.

Monokultur so weit das Auge reicht. Die gängige Vorstellung vom Weinbau an der Mosel entspricht über weite Strecken nicht der Realität, die von großer biologischer Vielfalt geprägt ist.

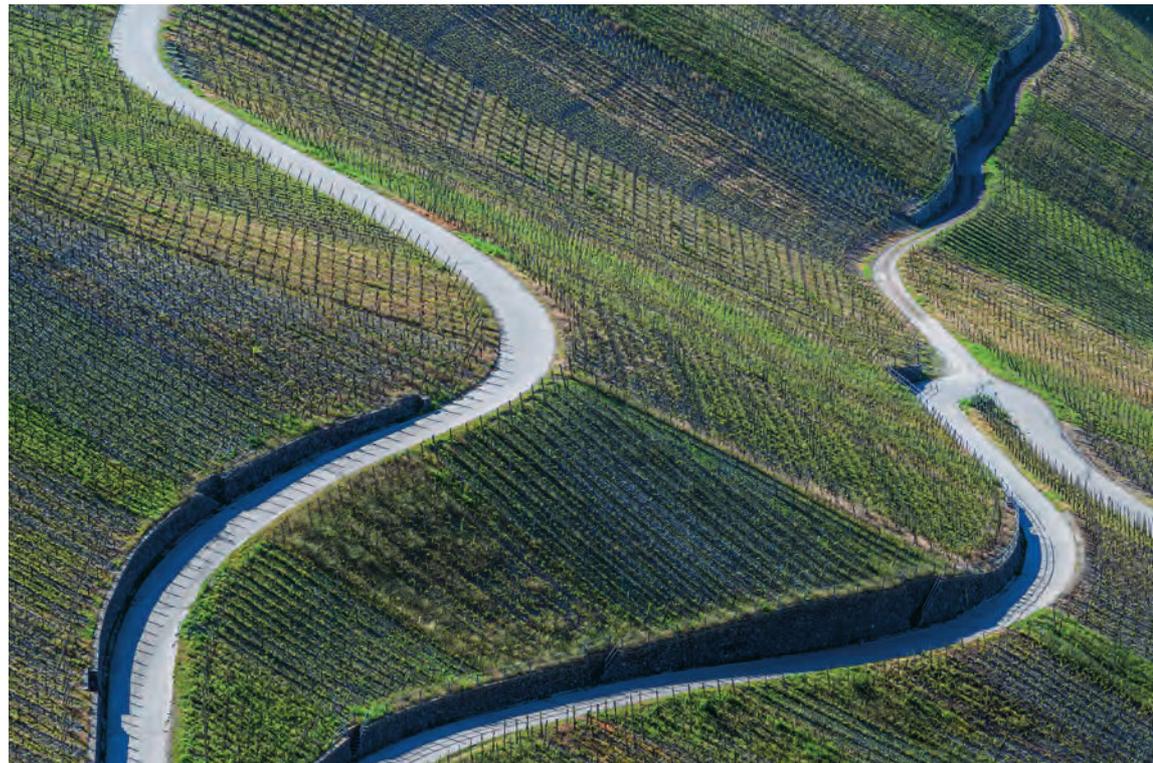




Gemeinhin stellt man sich unter den großen und bekannten Weinbaugebieten der Welt von Bordeaux bis Kalifornien, von Australien bis in die Champagne, monokulturell geprägte Landschaften vor. Solche, in denen im Extremfall kilometerweit nichts anderes wächst als Weinreben, oft dazu auch nur solche einer einzigen oder einer nur kleinen Zahl verschiedener Rebsorten. Kurzum: ökologische Wüsten. Ausgerechnet an der Mosel, noch vor wenigen Jahrzehnten in den Augen vieler Kritiker

eines der Synonyme schlechthin für Massenweinbau, soll das jetzt anders sein?

Folgt man Theo Haart, dann steht die Mosel tatsächlich besser da als vergleichbare Regionen – sogar besser als die ausgedehnten Eifelwälder in der unmittelbaren Nachbarschaft. Dort, so referiert er unter der Pergola vor dem Weingut, das seit einiger Zeit der Sohn führt, haben Wissenschaftler 400 verschiedene Pflanzenarten aufgespürt, an der Mosel jedoch sind es rund 900. Das heißt nicht, dass in den Weinbergen der Mosel



Eidechsen, Wildbienen und Falter (im Bild ein Rapsweißling) bevölkern viele der Steillagen des Moseltals.

paradiesische Zustände herrschten. „Eigentlich waren“, erläutert Haart, „bis vor wenigen Jahren nur zwei Flächenarten übrig, die nicht vollständig dem Weinbau gewidmet waren: die Waldsäume oberhalb der Rebhänge – sie beherbergen die artenreichsten Biotope der Mosel – und die Ränder der Wirtschaftswege.“ Nichts, womit man wirklich Staat machen könnte.

Genau dort aber haben der Piesporter und seine Gesinnungsgenossen

Die Mosel ist Heimat vieler artenreicher Biotope

vor Jahren begonnen, der wilden Flora und Fauna Schritt für Schritt mehr Raum zu verschaffen. Zwischen dem Asphalt der Wirtschaftswege und den Terrassenmauern wurden Rasensteine verlegt, die Gräsern und Blüchern das Wurzeln ermöglichten. Jetzt finden in diesen Bereichen wie-



Fotos: Eckhard Supp



der Eidechsen und Mäuse Versteck vor ihren Fressfeinden, wird hier selbst von konventionell arbeitenden Winzern oft nicht mehr mit Herbiziden oder Insektiziden gespritzt.

Es sind kleine, kleinste Schritte, oft für ungeübte Augen kaum zu erkennen. Der Teufel liegt im Detail. Haart zeigt in seinen Parzellen der großen Rieslinglage Goldtröpfchen, worauf es ihm ankommt. Auf den ersten Blick

unterscheiden sich seine Rebzeilen, die er mit Samenmischungen einheimischer Pflanzen eingesät hat, kaum von Nachbarparzellen, in denen mit der Motorsense kleingehaltenes Gras steht. „Das Gras wächst bei der Bearbeitung mit der Motorsense schnell nach, das ergibt keine Vielfalt, keine Diversität, da die robusteren Gräser nach kurzer Zeit über alle anderen Wildpflanzen dominieren.“ Sozusagen eine Monokultur in der Monokultur bilden.

Auf dem Schiefer der Weinberge wachsen Dachwurz und verschiedene Mauerpfeffer.



„Biodiversität“, erklärt Haart, „heißt weder, einfach Gras oder eine Düngepflanze auszusäen, noch, alles der Natur zu überlassen. Vielfalt entsteht in unseren heutigen Wirtschaftslandschaften nur durch eine Vielfalt an Strukturen, die der Mensch in diesen Landschaften anlegt und fördert.“ Also nicht alles Wildwuchs, Spontaneität, „bio“? Nicht unbedingt.

Flurbereinigungen haben die Vielfalt weg, „rationalisiert“

Haart selbst etwa ist kein Biowinzer, er sieht deren Arbeit sogar skeptisch – vor allem das bei ihnen verwendete Kupfer im Spritzmittel, das sich im Weinbergsboden anreichert, hält er für schädlicher als die gängigen systemischen Mittel. Er ist nicht der einzige konventionell arbeitende Winzer, der sich an der Mosel für biologische Vielfalt engagiert.

Das Bewusstsein von der Notwendigkeit eines solchen Engagements ist gewachsen. Das zeigt nicht nur das Beispiel Haarts, das bestätigt auch Ansgar Schmitz von Moselwein e.V, der Gemeinschaftswerbung der Moselerzeuger. Zum Glück, denn die Zeit drängt, wie Achim Rosch vom



Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) in Bernkastel-Kues erklärt. Das Problem sind aus seiner Sicht zu rücksichtslose Flurbereinigungen, bei denen häufig genau die erwähnten, wichtigen Waldsäume und Wegränder weg„rationalisiert“ wurden und noch werden. Ja, die

Mosel war 2013 früh dran mit ihrer Initiative „Lebendige Moselweiberge“, die vom DLR gesteuert wird. Aber mehr, als die Winzer zu beraten, Empfehlungen auszusprechen, die eine oder andere Maßnahme mit etwas Geld zu fördern, ist nicht drin. Die strafbewehrte Autorität, irgend-



Selbst das aus Kasachstan stammende Federgras ist an der Mosel heimisch geworden, wo es zwischen Wurzeln und Mauerpfeffern wächst.





etwas durchzusetzen, haben auch die Verantwortlichen des DLR nicht. Am schwierigsten ist es wohl, den Winzern überzeugende Argumente an die Hand zu geben, warum sie sich überhaupt für größere biologische Vielfalt in ihren Weinbergen einsetzen sollten. Eine schlüssige, schlagende Antwort auf diese Frage haben auch diejenigen noch nicht

wirklich an der Hand, denen der biologische Reichtum der Region am Herzen liegt. Haarts Motivation ist zum einen der Wunsch, selbst in einer „besseren“ Umwelt zu leben. Ihn treibt aber auch die Tatsache an, dass immer mehr Kunden und Moseltouristen ökologisch sensibilisiert sind. Direkte weinbauliche Vorteile sieht er zumindest kurzfristig nicht;

Biodiversität fängt oft im Kleinen an. Etwa mit Flockenblumen oder Blauem Lattich, die in Felsspalten oder Trockenmauern wurzeln.

allenfalls längerfristig kann er sich vorstellen, dass durch die Pflege der Umwelt auch die Qualität der Weine steigt und diese zu höheren Preisen als heute absetzbar werden.

Andere Winzer machen mit, weil sie „die Erosion verhindern“ wollen oder auch nur, weil sie vage von möglichen Vorteilen der Biodiversität gehört haben. Auch dem DLR fehlt es an eindeutigen Antworten. Das Problem sei eines der Kommunikation und der Wahrnehmung: „Wir haben ja den Schatz vor der Haustüre, aber keiner redet darüber.“ Im Grunde habe man ja auch gar nicht viel in der Weinbergsarbeit umgestellt. „Wir gehen nur mit anderen Augen durch die Welt.“ Immerhin sorgt das DLR dafür, dass das Wissen über die Pflanzen- und Tierwelt der Mosel bei den Winzern größer wird. Mehr als 100 Teilnehmer haben in den vergangenen Jahren schon die Ausbildungskurse zum „zertifizierten Natur- und Erlebnisbegleiter“ absolviert; das Interesse daran ist groß, und selbst aus dem benachbarten Luxemburg gibt es Anfragen.

Im Grunde sind es zwei Problemkreise, auf die Antworten notwendig wä-







Wildwuchs ist nicht gleich Wildwuchs. Wo aufgelassene Weinberge nicht gerodet werden und verwildern, entsteht keine Biodiversität, sondern Ödnis.

ren, erklärt Rosch. Zum einen ist da der Zusammenhang zwischen Tourismus und Natur, den Haart benannt hat. Um diesen zu nutzen und zu verstärken, müsste wohl der Aspekt der biologischen Vielfalt deutlich stärker als bisher ins Storytelling, in die Vermarktung der Weine eingebunden werden. Zum anderen müsste der Zusammenhang zwischen Biodiversität und Qualität von Reben und Weinen untersucht und stärker ins Bewusstsein gerückt werden. Rosch schildert, dass derzeit der Einfluss des Herbizids Glyphosat etwa auf Hefen und die Mikrofauna und da-

von abhängig auf die Weinqualität erforscht werden soll. „Da gehen wir jetzt dran, aber wie der Zusammenhang tatsächlich aussieht, kann ich im Moment nur gefühlsmäßig sagen. Wirklich wissenschaftlich erforscht ist das noch nicht.“

Selbst unter engagierten Winzern findet dieser mögliche Zusammenhang allerdings nicht immer Beachtung. Martin Dötsch in Kobern-Gondorf an der unteren Mosel etwa gibt offen zu, dass er alles andere als ein Glyphosatgegner ist, seine Weine mit



*Die Natur kann
auch zum Gegner
des Weinbaus
werden*

Reinzuchthefen vergärt. Die Natur, so erzählt er, kann durchaus auch zum Gegner werden; und erst kürzlich musste er Rebflächen roden, auf denen die Triebe immer wieder von Rehen abgefressen wurden. Er versuche, den Spagat zwischen seiner konventionellen Landwirtschaft und dem Wunsch, in einer besseren Umwelt zu leben, zu schaffen, bei seinem Bruder dagegen liege die Motivation für das Diversitäts-Engagement eher in dessen christlichem Glauben und

seinem Wunsch, die Schöpfung zu bewahren.

So widersprüchlich die individuellen Geschichten der Winzer sind, im Alltag ziehen sie häufig dann doch an einem Strang. Dafür sorgen ganz praktische Notwendigkeiten, die mit dem Wunsch nach Förderung der Biodiversität verbunden sind. Etwa die Tatsache, dass die Einsaat in den Rebzeilen mit dem Saatgut einheimischer Nektarpflanzen erfolgen sollte, da nur so gewährleistet ist, dass sich die Insekten hier zu Hause fühlen. Oder die Tatsache, dass, selbst wenn nicht alle Rebzeilen derart begrünt

sind, zumindest alle 250 Meter ein Streifen mit solchen Nektarpflanzen angelegt werden sollte – das ist wichtig für's „Insektenhopping“ und damit für die möglichst weiträumige Ausbreitung der kriechenden und fliegenden Fauna.

Paradox erscheint dem Laien vielleicht, dass durch diese Begrünung zwar das Vorkommen der Insekten begünstigt wird, letztlich aber deren Fressfeinde gefördert werden sollen: Schmetterling, Eidechsen, Käfer. In der Nahrungskette sind die Insekten unabdingbar, und zum Glück sind die wenigsten für die Reben schädlich – Dötsch schätzt ihren Anteil auf zwei bis fünf Prozent.

Vielleicht ist es wie bei so vielen neuen Ansätzen in der Weinerzeugung, beim Bioweinbau, bei den Biodynamikern, bei der schonenden Kellerarbeit, beim Naturwein und, und, und. Deren positive Effekte liegen oft

Gefördert werden sollen letztlich die Fressfeinde der Insekten

auf der Hand, aber wie viel davon wirklich unzweideutig der jeweiligen „Philosophie“ verdankt ist, wie viel dagegen schlicht der Tatsache, dass ihre Anhänger sorgfältiger, behutsamer, einfühlsamer mit der Natur, mit den Reben, den Trauben und den Weinen umgehen, ist letztlich (noch) nicht zu beantworten.

Nicht zuletzt deshalb ist es spannend, zu beobachten, wie an der Mosel Winzer der unterschiedlichsten „Schulen“ und Überzeugungen an der gemeinsamen Sache mitarbeiten. Zu ihnen gehören natürlich auch überzeugte „Ökos“ wie Magdalena und Thomas Ibald in Hatzenport – Späteinsteiger, deren Versuch, im Steilhang Bioweinbau zu treiben, lange von den Kollegen als verrückt

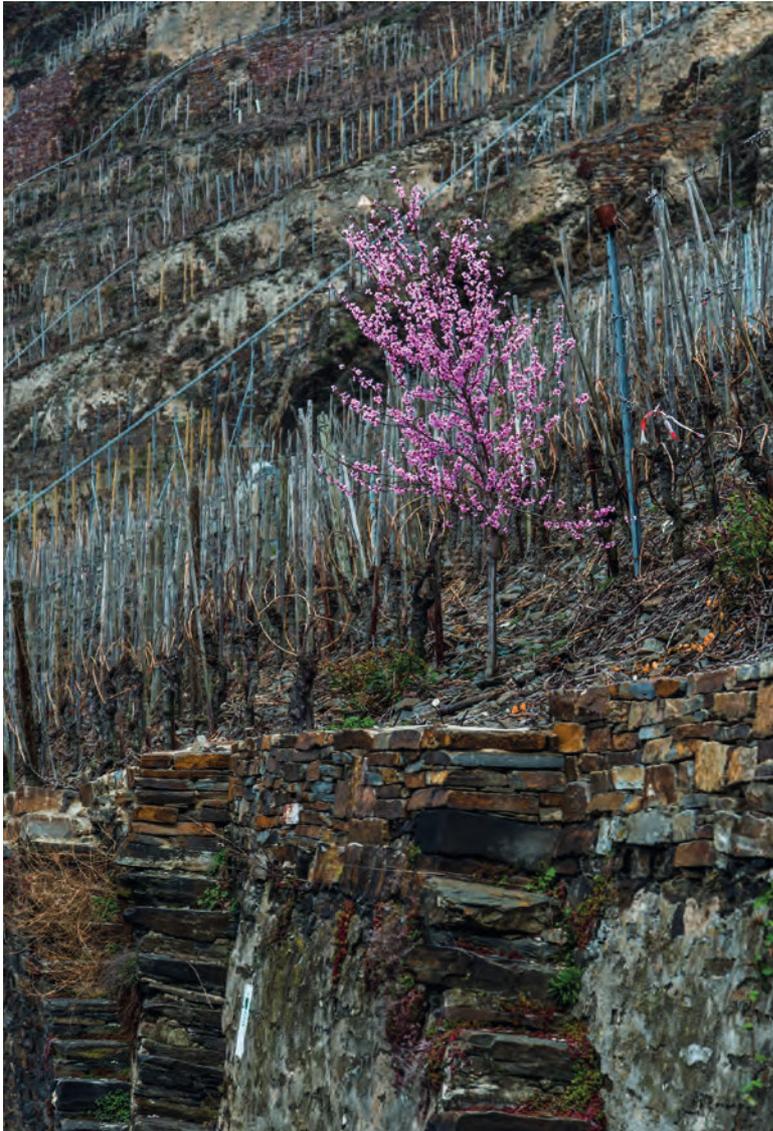


Luxus für Insekten: Auch solche Insekten“hotels“ wie hier am Piesporter Goldtröpfchen helfen, die Weinberge wieder zum Leben zu bringen.





Auch die steilsten Hänge bieten Platz für nützlichen – oft zugleich auch ästhetisch ansprechenden – Bewuchs.



abgetan wurde. Wenn die beiden in den Felsen herumklettern, jeden Grashalm und jeden Käfer sozusagen mit Vor- und Nachnamen anreden und zu jedem eine eigene Geschichte wissen, muss man sich über die Ernsthaftigkeit ihres Engagements keine Gedanken machen. Oder Irmgard Spreier aus Neef, die gar keine Winzerin, sondern Lehrerin ist, aber wohl nicht erst seit ihrer Ausbildung zur Natur- und Erlebnisbegleiterin jede Pflanze am Wegrand, in den Felsen und in den Weinbergszeilen kennt. Die Mauerpfeffer verkosten lässt, wilde Walderdbeeren und Oregano, die sämtliche Lattiche kennt, auch die giftigen, und beim Spaziergang zwischen einem Kindheitserlebnis und der nächsten Anekdote aus dem Dorfleben auch mal ein paar Blatt wilden Feldsalat pflückt.

Mit ihnen und den vielen anderen die Natur an der Mosel in ihrer Vielfalt zu erleben, ist faszinierend – gelegentlich auch wirklich ermüdend, wenn die Felsen zu steil und die Sonne zu heiß sind. Biodiversität eben. Obwohl ... am Ende des Tages fragt man sich doch unwillkürlich, ob jetzt bei dieser Art des Moselerlebnisses die Biodiversität das Faszinierende ist oder nicht doch eher die Menschendiversität.

Reife Leistung

von André Liebe

Gut, die 3.300 Euro für einen Château Pétrus, Jahrgang 1971, sind wirklich eine stolze Summe. Wobei man diesen seltenen Schatz überhaupt erst einmal finden muss. Wem der Wein dennoch zu teuer ist, der kann für nur 19 Euro einen 1998er Château Côtes Trois Moulins erwerben. So unterschiedlich die zwei Weine sind, eines eint sie: Sie sind jetzt trinkreif – und beide bei einem jungen Wiener Handelsunternehmen erhältlich, dessen Firmenname Programm ist: „trinkreif Premium Vintage Wine HandelsgmbH“. Clemens Riedl und Markus Inzinger, die Eigner von „trinkreif“, stammen aus Oberösterreich, sind in der IT-Branche erfolgreich und das, was man gemeinhin „Weinfreaks“ nennt. Ihre Geschäftsidee hatten sie bei einem gemeinsamen Essen. „Aus unserer Sicht werden viele Weine zu jung getrunken“, erläutert Riedl, „unser Anliegen ist es, den Kunden die Möglichkeit zu geben, Weine dann zu genießen, wenn sie optimales Trinkvergnügen bereiten.“ Im klimatisierten Keller der Firma lagern rund 12.000 Flaschen, die meisten aus Frankreich und Österreich, aber auch aus Italien, USA, Spanien und – zunehmend – Deutschland; unter den Erzeugern so berühmte Weingüter wie die Burgunder Domaine de la Romanée-Conti oder die kalifornische Sine Qua Non Winery des gebürtigen Österreicher Manfred Krankl.

Aktuell ist die älteste Flasche des „trinkreif“-Kellers ein Château Lafite Rothschild aus dem Jahre 1878, die teuerste eine Magnumflasche von Château d'Yquem aus dem Jahre 1900, die zum stolzen Preis von 9.900 Euro angeboten wird. Das Gros der Weine stammt allerdings aus den Jahren 1990 bis 2010 und ist auch deutlich preiswerter: Die Auswahl an Weinen unter 100 Euro ist erfreulich groß.

Die Weine, die „trinkreif“ anbietet, kommen zum größten Teil aus Kellern privater Weinliebhaber. „Es ist nicht ganz einfach, aus den zahlreichen Angeboten die richtigen herauszufiltern, denn nicht jeder alte Wein ist natürlich per se auch gut“, weiß Inzinger. Deshalb müssen die beiden die Offerten sehr genau prüfen. „Wir nehmen jeden Keller, aus dem wir Weine kaufen, genau unter die Lupe“, ergänzt Riedl. Das bedeutet auch, dass die beiden häufig auf Reisen sind – die Angebote, die sie bekommen, stammen aus ganz Österreich und Deutschland.

Neben dem Ankauf bereits gereifter Weine hat „trinkreif“ im vergangenen Jahr damit begonnen, auch hochwertige und lagerfähige Jungweine direkt vom Erzeuger zu kaufen. Diese – zumeist deutsche Rieslinge, für die „trinkreif“ inzwischen großes Know How besitzt – bleiben dann allerdings zunächst mehrere Jahre unter Verschluss und werden den Kunden erst angeboten, wenn sich ihr Potenzial voll entfaltet hat.



trinkreif Premium Vintage Wine
Mariahilfer Strasse 99/4
A - 1060 Wien
www.trinkreif.at



Bläschen- Tsunami

von Thomas A. Vilgis

Kommt schnell, ich trinke Sterne“, soll Dom Pérignon, Kellermeister des Benediktinerklosters Hautviller, der Legende nach gerufen haben, als der Duft des ersten Glases eines „Gärunfalls“ seine Nase reizte, den wir heute unter dem Namen Champagner kennen. Bis heute erfreuen sich Genießer am extra „Kick“ einer guten Flasche Schaumweins – neben Aroma und Geschmack des Grundweins machen die winzigen Kohlendioxidbläschen auf der Zunge und in der Nase den ganz besonderen Reiz des Getränks aus. Wie bei Mineralwasser lässt Kohlendioxid auch den Wein frischer, säuerlicher und anregender erscheinen.

Wer diesen Effekt verstehen will, muss genau hinschauen. Die aufsteigenden Bläschen des Schaumweins sammeln auf dem Weg nach oben zunehmend Kohlendioxid aus dem Wein auf, werden größer, nehmen dabei weiter an Fahrt auf und landen schließlich druckbeladen an der Oberfläche. Dort wird der Film zwischen Flüssigkeit und Luft immer dünner, bis er dem Bläschendruck nicht mehr standhalten kann. Er reißt, das Gas entweicht und schleudert dabei winzige Tröpfchen empor. Die dabei entstehenden „Löcher“ in der Flüssigkeit füllen sich genauso schlagartig wieder mit Wein; dabei schießen weitere Tröpfchen weit aus dem Glas heraus, die beim allzu intensiven Schnuppern die Nase kitzeln. Mit den Tröpfchen werden auch die Aromen, die kurz zuvor noch in den Bläschen gefangen waren, aus dem Glas geschleudert – jedes der Bläschen löst einen gewaltigen Duft-Tsunami aus.

Die Eruptionen wirken wie regelrechte Aromaschleudern. Sie enthalten neben dem Kohlendioxidgas ei-

nerseits jede Menge beschränkt wasserlöslicher Geruchsstoffe – vorwiegend Terpene aus den Trauben, die für die floralen, grünen und zitrusartigen Aromen des Schaumweins verantwortlich sind und die Riechzellen der Nase kräftig reizen. Beim Platzen wiederum werden andererseits auch schwerer flüchtige Aromastoffe nach oben geschleudert, die vorwiegend aus den Gärprozessen der Hefen stammen. Es sind karamellartige Schwefelnoten, rosenartige Düfte und Pfirsichnoten, die bei nicht perlenden „Still“weinen nur mit Mühe die Nase erreichen. Das allein erklärt

die großen sensorischen Unterschiede zwischen „Still“- und „Perl“weinen. Wird der Schaumwein so lange geschüttelt, bis das Kohlendioxidgas entwichen ist, erscheinen Geruch und Geschmack deutlich weniger ausgeprägt. Diese Vorgänge lassen sich auch mithilfe komplizierter chemischer Analysen der einzelnen Geruchskomponenten nachweisen.

Es ist deshalb kein Wunder, dass sich Sommeliers und Weinverkoster zur Beschreibung perlender Köstlichkeiten einer besonders blumigen, appetitlichen und adjektivreichen Sprache bedienen. Wer denkt schon bei „dezenten Anklängen an Johannisbeerblüten und Zitrusfrüchten“, bei „Noten von Brotrinde und Hefe“, bei „floral-mineralischen Anklängen mit dezerten Kräuternoten“ oder gar bei „ausgewogener Cremigkeit“ an

Gelerntes aus dem längst vergessenen Chemieunterricht? An Ketone, Thiole, Terpene oder Lactone? Und an deren unterschiedliche Flüchtigkeit? Es liegt auf der Hand, dass der ehrwürdige Dom Pérignon, ohne sie im Einzelnen zu kennen, diese chemischen Begleiter der platzenden Bläschen in seinem Wein meinte, als er glaubte, „Sterne“ zu trinken.



Haute Couture

von Eckhard Supp

Es hatte die Gewalt eines Tsunami und nannte sich „unwooded Chardonnay“, wörtlich ungeholzter, vielleicht auch unverholzter Chardonnay. Selten hat die Weinwelt bizarrere Bezeichnungen für Weine erfunden als diesen „hölzernen“ Terminus, der in den 1990er Jahren entstand und sich im neuen Jahrtausend um die ganze Welt verbreitete. Winzer, Weinhändler, Weinkritiker und natürlich auch Verbraucher schienen plötzlich nur noch Weine zu wünschen, die – ganz gleich, ob sie schmeckten oder nicht – auf jeden Fall nicht (!) im kleinen Barriquefass ausgebaut worden waren. Das Bizarre: Selbst Weinprofis, die noch Anfang der 1990er Jahre jeden Chardonnay – Ähnliches galt für Weiße aus anderen Rebsorten, seltener für Rotweine, lässt man Barolo oder Barbaresco einmal beiseite –, der nicht drei Meilen gegen den Wind nach neuem Eichenholz roch oder besser stank, gnadenlos niedergepunktet hatten, waren plötzlich genauso unbarmherzig, wenn der Wein geruchlich oder geschmacklich auch nur den geringsten Hinweis auf Barriqueausbau preisgab. Ich erinnere mich noch gut, wie eine versammelte Mannschaft von Weinkritikern und -händlern auf Reisen in Frankreich mich einst anschaute, als sei ich minder bemittelt, nur weil ich einen „unwooded“ Chardonnay gelobt hatte; zumindest einige Teilnehmer dieser

Gruppe diskutierten mich nur ein Jahrzehnt später in Grund und Boden, weil mir ein Wein aus dem neuen Eichenholzfass gefiel.

Nun könnte man postulieren, auch der Geschmack entwickle sich eben, nichts sei auf Ewigkeiten festgeschrieben. Tatsächlich aber war der organoleptische Reflex wohl doch eher der gerade aktuellen Mode geschuldet. So wie vorher der „Edelzwicker“ und später dann der „lecker Prosecco“ oder der „Welt-

klasseriesling“, ganz zu schweigen vom „Pino Kritischo“ – jedenfalls solange der sich nicht Grauburgunder oder gar Ruländer schimpfte. Um wirkliche geschmackliche Qualitäten ging es bei diesen Modekommentaren selten – entscheidend war, das richtige Buzzword parat zu haben.

Die Weinwelt ist voll von solchen Moden, Buzzwords

und dazugehörigen „ideologischen“ Grabenkämpfen. Die Diskussion im Piemont, ob die großen Nebbiolo-Weine denn nun im großen, mehrfach verwendeten Holzfass oder doch eher im kleinen Barriquefass ausgebaut werden sollten, nein müssten, ist ein gutes Beispiel. Vergessen wurde in dieser Diskussion allzu oft, was sich hinter dem plakativen „Barriqueausbau“ verbarg und was die eigentliche Revolution im piemontesischen Weinbau ausmachte: Ertragsreduktion und Rebenmanagement im Wingert, veränderte





Gärdauer und Gärführung wie etwa stark verkürzte Maischezeiten und vieles mehr. Nicht zufällig ist es ja vor allem bei voll ausgereiften Nebbiolo-Weinen nach zwei, drei Jahrzehnten nicht oder kaum noch festzustellen, ob sie einmal im kleinen oder im großen Fass gelegen haben.

Vollends absurd wurde diese Diskussion, wenn dann – wie tatsächlich geschehen – Weinkritiker einen Wein kritisierten, er habe zu viel neues Eichenholz „gesehen“, obwohl es sich um den einzigen Wein des betroffenen Gutes handelte, der definitiv nie (!) im neuen Barriquefass gelegen hatte.

Aber die eigentliche Problematik solcher Weinmoden ist eine ganz andere: Jeder Wein braucht vom Pflanzen der Rebe bis zum Höhepunkt des qualitativen Potenzials der Trauben mehrere, ja viele Jahre, um nicht zu sagen Jahrzehnte. Moden dagegen haben auch in der Weinbranche eine deutlich kürzere Halbwerts-

zeit – manchmal überdauern sie nur wenige Monate. Wenn wir aber die Buzzwords wechseln wie die Unterhosen, berauben wir uns der Chance, Rebsorten und ihre Weine überhaupt in voller Größe genießen zu können.

Es entsteht eine Ungleichzeitigkeit, die dem Weinbau, der Weinerzeugung – und letztlich auch dem Weinfreund – nicht recht sein kann. Allenfalls bestimmte Segmente des Weinhandels und der Weinkritik, die immer Neues, Sensationelles brauchen, weil sie sonst glauben, nichts mehr zu schreiben, zu verkaufen zu haben, können an solchen Moden Gefallen finden.

Zwei der jüngsten dieser Buzzwords sind „orange“ und „naturel“. Oft miteinander verwechselt, entbehren die Definitionen der beiden vor allem der Präzision, die aus ihnen auf Dauer wirklich neue und relevante Typenbezeichnungen machen könnte. Als „orange“ werden so etwa Weißweine bezeichnet, die



Die Hügellandschaft der Langhe, Heimat von Barolo und Barbaresco, war Schauplatz einer der erbittertsten Auseinandersetzungen der letzten Jahrzehnte um Moden in der Weinbereitung.

wie Rote auf den Schalen vergoren wurden und höherfarbig sind. Als ob nicht schon immer Weißweine mit Maischestandzeit gemacht worden wären. Und ich erinnere mich gut an Abruzzenwinzer, die mir schon in den 1980er Jahren erklärten, wie sie ihre Weißen mittels forcierter Mostoxidation stabilisierten – was natürlich zu intensiverer Farbe führte.

Moden beschränken sich nicht auf Weinbezeichnungen und Weintypen. Sie gibt es auch in der Weinbergs- und Kellerarbeit. Die erwähnten Barriques im Piemont waren – ungeachtet ihrer Sinnhaftigkeit – eine solche Mode; die jüngsten Amphoren- und Betoneipandemien zwei weitere. Natürlich geht es nicht darum, dem einzelnen Winzer abzusprechen, dass er mit diesen „Hilfsmitteln“ gute, vielleicht sogar bessere Weine macht – bei den Barriques im Piemont war das häufig, wenn auch nicht immer der Fall –, es geht darum, dass solche Moden leider auch in Bereiche überschwappen, bei Weinen Anwendung finden, bei denen sie nichts zu suchen haben. Die Kritik „zu viel Holz“, die nach dem Abebben der Barriquemanie oft zu hören war, ist in dieser Perspektive nicht verwunderlich – gleichwohl nicht ganz richtig: Es hätte eher heißen müssen „zu wenig Wein“, sprich zu wenig Kraft und Charakter für das Holz.

Es ist wahr, Wein ist kein „normales“ Lebensmittel, vielmehr ein ausgesprochen emotionales, ein „Meinungs“produkt. Dennoch bleibt die Tatsache, dass die Wahrheit des Weins nicht in seinen Buzzwords, sondern im Glas liegt. Auch wenn es die Modepuristen nicht wahrhaben wollen: Ein Wein, der nicht schmeckt, mag so „korrekt“ erzeugt worden sein, wie er will – er schmeckt halt nicht. Und noch eines: Wir verlangen von Winzern, dass sie nachhaltig arbeiten sollen. Wie das dann allerdings im Rhythmus der Moden möglich sein soll, hat den armen Winzern bis dato noch niemand recht erklären können.



Fotos: Eckhard Supp

Die Hüter des Mündlichen

■ von Eckhard Supp

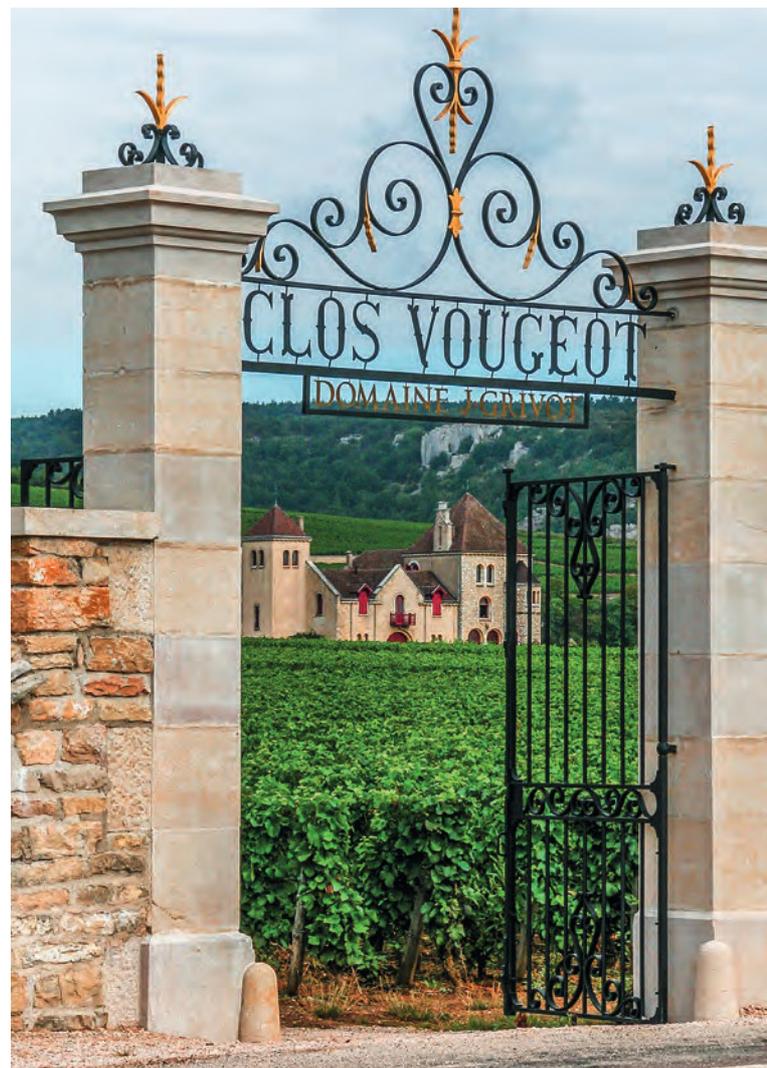
Nichts als Provinz! Tiefstes Frankreich, wie die Franzosen sagen würden, „la France profonde“. Von Weinbau keine Spur, nur Äcker, Weiden, Gemüsegärten und viel, viel Wald. Dichter, tiefer Wald. Wir sind im Morvan, genauer: im Parc National du Morvan. Anost ist eine kleine Landgemeinde von wenig mehr als fünf- oder sechshundert Einwohnern. Jedes Jahr findet hier ein Drehleierfestival statt. Ansonsten wenig Nennenswertes in diesem Teil des Burgund, weitab der Renommiergemeinden des regionalen Weinbaus von Côte d’Or, Côte Chalonnaise, Auxerrois oder Chablis. Und doch beherbergt Anost ein Institut, das Herr über eines der interessantesten Projekte der „Bourgogne Viticole“, des burgundischen Weinbaus ist. Es geht um „Paroles Vignerones“, um Sprache und Überlieferung der Winzer des Burgund.

Laurie Darroux ist Ethnologin. Nach dem Studium an der anthropologischen Fakultät der Universität Lyon versuchte sie einige Jahre lang, freiberuflich zu arbeiten – eher ungewöhnlich für Ethnologen – und nahm dann vor einigen Monaten hier in Anost, am Institut für das mündliche Erbe des Burgund, des „Patrimoine Oral de Bourgogne“, die Stelle als Forscherin im Projekt „Paroles Vigneronnes“ an. Trotz der Provinz oder besser, wegen der Provinz, denn sie zog das Leben auf dem Land dem in der Großstadt vor.

Ihre Arbeitsstelle und das mit ihr verbundene Projekt verdankt Darroux letztlich der Vereinigung der „Climats de Bourgogne“, die vor einigen Jahren die Aufnahme des Burgund in die UNESCO-Welterbeliste betrieb – enos berichtete – und diese Mitgliedschaft jetzt verwaltet. Vor zwei Jahren traten die „Climats“ dann auf das Institut in Anost zu, um mit diesem zusammen eines der UNESCO-Aufnahmekriterien zu erfüllen: die Erforschung und Bewahrung des kulturellen, menschlichen Erbes der Region.

Das Burgund als Weinbauregion und insbesondere sein Herzstück, die Côte d’Or, waren ja nicht allein im Hinblick auf ihre „climats“, ihre Weinbergslagen als Welterbe anerkannt worden, sondern als natürliches, kulturelles und soziales Gesamtgebilde. „Es ging bei der Aufnahme in die UNESCO-Liste“,

Das Burgund mit seinen Spitzenterroirs gilt als Hort der Tradition. Große Teile der mündlichen Überlieferungen gingen allerdings bereits verloren.





Laurie Darroux ist die verantwortliche Ethnologin des Projekts „Paroles Vignerones“.

„Paroles Vignerones“ meint mehr als die Erforschung von Dialekt oder Fachvokabular

erläutert Darroux, „nicht nur um die natürlichen Bedingungen des Weinbaus, sondern auch um die Arbeit und Traditionen der Menschen.“ Da neben der Vereinigung der „Climats de Bourgogne“ auch das Pariser Kultusministerium zur Finanzierung des Projekts beitragen sollte, lag es nahe, letzteres dem anerkannten ethnologischen Forschungszentrum, dem „ethnopôle“ von Anost anzuvertrauen.

„Paroles Vignerones“, der Titel des Forschungsprojekts verleitet zunächst einmal zu Fehlinterpretationen. Mit den Worten, der Sprache der Winzer ist nicht ein spezifischer Dialekt der Gegend, eine bestimmte Mundart gemeint, auch nicht irgendein überliefertes weinbauspezifisches Fachvokabular.

„Klar, gibt es im Burgund Mundarten. Aber soweit ich weiß, sind die an der Côte d’Or noch stärker in Vergessenheit geraten als hier im Morvan“, weiß Laurie Darroux. „Für uns stellen diese Dialekte, diese ‚patois‘, auch nur einen Aspekt der mündlichen Überlieferung dar. Den wir natürlich auch erforschen. Wir



haben sogar Mitarbeiter, die Kurse geben für all diejenigen, die Mundart wieder erlernen oder einfach nur häufiger sprechen wollen. Aber Überlieferung findet auch auf Französisch statt. Ich selbst kann ja keinen der lokalen Dialekte sprechen und nur sehr beschränkt verstehen. Sie stehen nicht im Mittelpunkt meiner Arbeit.“

„Auch der Weinbau ist hier in unserem Institut nicht das Ein und Alles. Wir erforschen die gesamte mündliche Überlieferung des Burgund, die traditionelle Musik, die Erzählungen und Fabeln. Lediglich das Projekt ‚Paroles Vignerones‘ hat die Überlieferung der Weinwelt zum Gegenstand. Dazu gehören dann etwa Begrifflichkeiten, die im Lauf der Zeit vergessen gingen: Bezeichnungen für einzelne Bereiche des Rebstocks, der Traube, für Werkzeuge, für das Klima. Das ganze technische Vokabular, das natürlich auch im Französischen existiert und das in seiner regionalen Ausprägung meist nur mündlich weitergegeben wird.“ Darroux‘ Erklärungen werden länger, detailreicher. Ist denn eines der Ziele der Arbeit vielleicht die Erstellung einer Art Wörterbuch des Vergessenen?

„Nein, überhaupt nicht“, betont sie, „das ist nicht unsere Absicht. Unser Ziel ist es eher, der Kultur

des Weinbaus neues Leben, eine Stimme zu geben. Es ist eine eigene Welt, die ihre Codes hat, ihre Vorstellungen, ihre Art zu funktionieren, ihre Gewohnheiten. Aber auch ihre Affekte und Emotionen. Jeder

in dieser Welt hat seine eigene Art, sie zu sehen, und unsere Arbeit besteht einfach darin, dieser Vielfalt Gehör zu verschaffen.

Was ist die Weinrebe für die Menschen, was fühlen diese bei ihrer Arbeit? Wie findet ein Arbeiter in dieser Welt seinen Platz, welche Machtstrukturen gibt es?“

Die Recherche im Projekt „Paroles Vignerones“ ist alles andere als abstrakt theoretisch. Darroux bezeichnet sie als „recherche-action“, als Aktionsrecherche. „Wir forschen, arbeiten auch praktisch, im direkten Kontakt mit den gesellschaftlichen Strukturen. Das ist keine akademische Grundlagenforschung.“

Wie so etwas in der alltäglichen Arbeit aussieht? „Ganz konkret gesprochen so, dass ich die unterschiedlichsten Menschen – junge und alte, kleine Winzer und Besitzer großer Domainen, aus dem Süden oder von der Côte de Nuits, Traktorfahrer

ZIEL IST ES, DER KULTUR DES WEINBAUS NEUES LEBEN, EINE STIMME ZU GEBEN



Die Unterschiede zwischen dem Weinbau der Côte und dem der Hautes-Côtes sind Bestandteil des kulturellen Erbes im Burgund.

oder Winzerfrauen – aufsuche.“ Die Bandbreite der Ansprechpartner beschränkt sich dabei – wieder ein verbreiteter Irrglaube, klärt Darroux auf – nicht einmal auf alteingesessene Burgunder. Auch der Amerikaner oder Japaner, der erst vor wenigen Jahren ein Weingut an der Côte d’Or gekauft hat und sich hier niederließ, gehöre ja zur Kultur des Burgund. Und deshalb müsse man auch ihn treffen, ihm zuhören, seine Hinweise ernst nehmen, verstehen, was Weinbau-Burgund für ihn bedeutet. In der Hinsicht, betont sie, gebe es keinen Unterschied zwischen ihm und Menschen, die schon seit Generationen im Burgund lebten. „Die Namen unserer Gesprächspartner“, berichtet die Ethnologin, „bekamen wir anfänglich von der Vereinigung der ‚Climats de Bourgogne‘, später dann durch Mund-zu-Mund-Propaganda. Anfangs etwa war es schwer, für die Gespräche Weinbergsarbeiter zu finden, deshalb frage ich jedes Mal, wenn ich jemanden aus der Weinwelt treffe, nach Namen. Die Gespräche sind dann sehr informell, die Leute erzählen mir, was sie interessant finden.

AUCH DER AMERIKANER GEHÖRT ZUR KULTUR DES BURGUND

Das kann eine sehr technische Beschreibung der Arbeit sein, aber auch sehr poetisch oder sogar metaphysisch werden: Vergleiche zwischen dem Menschen und der Weinrebe etwa, Bemerkungen über die Rolle der Frauen im Weinbau, die Entwicklung des Geschmacks, Informationen über traditionelle Feste, was die in der heutigen Welt bedeuten.“

Klar, dass diese Arbeit weit über das Archivieren einer vergangenen Kultur hinausgeht. Obwohl ja der Titel „patrimoine oral“, mündliches Erbe, dies vermuten lassen könnte. „Eigentlich sprechen wir ja auch gar nicht mehr von ‚patrimoine‘“, präzisiert Darroux, „sondern mehr von der ‚culture orale‘, von der mündlichen Kultur. Und die ist lebendig, eine ständige Baustelle, unterliegt permanenter Veränderung, bedarf kontinuierlicher Neuinterpretation.“ „Es geht also nicht nur ums Sammeln von Informationen, sondern auch um deren Weiterverbreitung.

Wir organisieren dazu zum Beispiel das, was wir ‚apéro-debats‘ nennen, Diskussionen beim Aperitif. Das sind öffentliche Diskussionsrunden, in denen wir, ausgehend von der Lektüre einiger Passagen der zuvor geführten Gespräche, eine breite Debatte anstoßen. Damit sorgen wir dafür, dass das mündliche Wissen immer wieder unter die Leute kommt, immer neu zirkuliert.“

In solchen Diskussionen will Darroux verstehen, warum im Weinbau des Burgund beispielsweise kaum Organisationen der Winzer oder Gewerkschaften der Weinbergсарbeiter existieren. Obwohl es kollektive Initiativen gibt – etwa im Rahmen der Wohltätigkeitsgesellschaft Saint-Vincent-de-Paul. Auch den Ansatz, einmal die kollektive Dimension des Terroir-Konzepts zu untersuchen, das seinen Ursprung ja im Burgund hat, findet sie spannend, „une bonne piste“. „Denn Terroir ist ja auch ein Element der Kultur. Warum wurde die Weinbergs- und Kellerarbeit in den einzelnen Dör-

Darroux will verstehen, warum kaum Organisationen der Winzer oder Weinbergсарbeiter existieren



Zur Arbeit der „Maison du Patrimoine Oral“ gehört auch das Organisieren von Ausstellungen.



Wo Unesco und französischer Staat Geld investieren, erwarten sie auch handfeste Resultate

fern früher nach gemeinsamen, verbindlichen Richtlinien organisiert?“ Und erzählt ein Beispiel von den Hautes-Côtes, wo im Unterschied zur Côte d’Or die Reben relativ hoch „erzogen“ werden, was ihr zufolge der Tatsache geschuldet ist, dass die Bauern hier erst sehr spät zum Weinbau kamen und auch dann noch meist keine reinen Weingüter, sondern landwirtschaftliche Mischbetriebe führten.

Der Versuch des INAO, des nationalen Instituts für die Herkunftsbezeichnungen, diese Erziehungsform an die der Côte anzugleichen, stieß jedenfalls auf erbitterten Widerstand der Winzer.

Natürlich: Wo UNESCO und der Staat Geld investieren, erwarten sie handfestere Resultate als nur das schöne Gefühl, dass einige Menschen sich wieder an Vergessenes erinnern oder neue Facetten ihres eigenen sozialen Gefüges kennenlernen. „Für das Kultusministerium müssen wir natürlich am Ende einen Bericht schreiben. Darüber, was wir als Ethnologen über diese Weinwelt herausgefunden haben. Anschließend werden wir dann auch eine Ausstellung organisieren, eine, in der vor allem die gesammelten mündlichen Zeugnisse zu hören sein werden.“ Es ist eine Arbeit, die einen langen Atem voraussetzt, nichts für Schnellchüsse und auch nichts, was ein von vornherein

festgelegtes Ziel hätte. „Trotzdem wohl nicht unbedingt etwas für Jahrzehnte“, sinniert Darroux, „schon weil irgendwann wohl auch mal die Finanzierung ausläuft.“

Klar, für die „Association des Climats de Bourgogne“ wäre eine so lange Perspektive kein Problem, aber dort habe man, vermutet Laurie Darroux, für diese Art ethnologischer Arbeit wohl weder Zeit noch die notwendigen Kompetenzen. Deshalb sei der Austausch zwischen ihnen, den Forschern von Anost, und der Welt des Weinbaus auch so wichtig. Direkte Hebel, etwas zu bewirken, habe man zwar nicht, aber immerhin könne man säen, in der Hoffnung, dass die Weinwelt dann ernte. Dass die Vertreter der „Climats“ regelmäßig zu den Veranstaltungen der Ethnologen kommen und mitdisku-

ES IST EINE ARBEIT, DIE EINEN LANGEN ATEM VORAUSSETZT

tieren, versteht sie als Bestätigung dieses Ansatzes. Hüter des Mündlichen sind sie also in gewisser

Weise, die Forscher der „Paroles Vignerones“, vielleicht aber mehr noch Reanimateure, Trainer, Coaches oder Antreiber einer Weinwelt, die aus dieser Wiederbelebung wichtige

Impulse für die Gestaltung der eigenen Zukunft schöpfen könnte.

Klöster und ihre Wirtschaftshöfe wie das Château du Clos de Vougeot gehören genauso zum kulturellen Erbe des Burgund wie die Bestände uralter Weinjahrgänge in vielen Weingütern.



WINE-HIGHTECH

Während der Weinbau nicht selten als eher traditionsorientierte, um nicht zu sagen verschlafene Branche gilt, setzt sich mancherorts immer mehr Hightech in der Weinbergs- und Kellerarbeit durch, wie futurewineexpo.com berichtet. Da werden Roboter (VineScout) in die Weinberge geschickt, um das Stickstoffniveau, die Temperatur in der Laubwand oder die Wasserversorgung zu messen (Symington Portugal), oder es werden Drohnen geschickt, um Ernteprognosen aufzustellen (Alban Vineyards Kalifornien). In Argentinien sorgen Kellereien (Costa Flores) für vollständige Transparenz, indem sie blockchaingeschützt sämtliche Kellereidaten zur Weinbergs- und Kellerarbeit, aber auch zu finanziellen Operationen ins Internet stellen, oder es werden (Catena Zapata) Technologien eingesetzt, die Schäden durch Vogelfraß eliminieren helfen sollen. Und natürlich wird mit ausgefeilten Sensoren der Wasserhaushalt (Napa Valley) so optimiert, dass auch bei knappen Ressourcen die Weinberge nicht substanziell bedroht sind. Schaut man sich den Weinbau hierzulande an, wirkt das alles wie Science-Fiction. Da-

bei wäre es doch schon mal hilfreich, wenn man angesichts des zunehmenden Traubenklaus in deutschen Weinbergen wenigstens mal Sensoren installierte, die bei unerwünschten Zugriffen Drohnen starten ließen, welche eventuelle Diebe abschrecken oder zumindest anschließend helfen könnten, ihrer habhaft zu werden.

KRISTALLKUGEL

Trendvorhersagen haben immer etwas vom Blick in die Kristallkugel. Das gilt auch – vielleicht vor allem – für Prognosen hinsichtlich kommender Weintrends. Das Online-Portal forbes.com hat jetzt ein Interview mit Paul Mabray, dem Chef der kalifornischen (Wein) Software-Firma emetry, veröffentlicht, der sich in genau dieser Übung versuchte – mit Ergebnissen, die der Wahrsagerinnen von Roms Piazza Navona würdig gewesen wären. Auf die Frage, welche Rebsorten „angesagt“ seien, antwortete Mabray, die Zukunft gehöre den Verschnitten. Ob die Verbraucher in Zukunft mehr oder weniger als heute auszugeben bereit seien? Mabray: Man sei immer noch in einer Phase der „Premiumisierung“, obwohl diese sich schon verlangsamt habe. Was

mit Roséweinen los sei – ginge es da noch auf- oder wieder abwärts? Rosés seien jetzt ein stabiler Faktor des Weinmarkts. Und wie das mit dem Fokus auf „natural“ Wein sei? Der Trend lebe so lange weiter, so lange Weinschreiber der Kategorie überproportional Aufmerksamkeit widmeten. Vielleicht hätte man Mabray noch fragen sollen, wie er seine eigene Zukunft als Politiker einschätzte. Die hätte er bestimmt als brillant eingestuft. Hohl und leer genug waren seine Aussagen allemal.

ENDE EINES FASSES

Barriques sind out. Davon jedenfalls sind die Mitglieder des einstigen Pfälzer Barrique Forums überzeugt, die jetzt entschieden, das Wort „Barrique“ aus ihrem Namen zu streichen und ihren Verein in „Forum Pfalz e.V.“ umzubenennen. Die Maßnahme, die sich seit einiger Zeit angedeutet hatte – enos berichtete –, wurde auf der Jahreshauptversammlung des Vereins im vergangenen Juni beschlossen. Sie bedeutet nicht, dass das seit einigen Jahren bei vielen Weinfreunden in Verruf gekommene kleine Holzfass – siehe den Artikel über Weinmoden in dieser Ausgabe von enos – aus den

Kellern der Forums-Mitglieder verschwinden wird. Der Barrique-Ausbau wird lediglich nicht mehr kommunikativ so herausgestellt, wie es in den 1980er und 1990er Jahren üblich war. Viel bedeutender als die Namensänderung waren denn bei der Juni-Versammlung auch Beschlüsse hinsichtlich einer Neuordnung des Weinangebots der Mitglieder nach VDP-Muster (in diesem Fall „Gebietsweine“, „Ortsweine“, „Lagenweine“ und „Große Weine“) sowie die Tatsache, dass in Zukunft auch Weißweine die Bezeichnung „Großer Wein“ führen dürfen. Zugelassene Sorten unter diesem Label sind jetzt Spätburgunder, Syrah und Cuvées bei den roten, Riesling, Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon blanc bei den weißen.

WINETOO

Die vor etwas mehr als zwei Jahren in den USA entstandene „Mee-Too“-Bewegung hat jetzt auch ihr Echo in der Weinbranche gefunden. Wie [SevenFifty Daily](http://SevenFiftyDaily.com), eine in New York beheimatete Online-Publikation, kürzlich berichtete, machte die Bewegung erstmals im vergangenen März anlässlich einer Konferenz der „Wonder Women of Wine“ im texanischen Austin auf

sich aufmerksam. Nach einer Reihe von Vorträgen, die sich in Lobeshymnen auf die Erfolge der Frauen im Weinbau ergangen hatten, ergriff als letzte die New Yorker Sommelière Victoria James das Wort und erzählte von ihren Erfahrungen mit sexueller Belästigung am Arbeitsplatz. Das Beispiel machte auch zahlreichen anderen Teilnehmerinnen Mut, die eine nach der anderen von ähnlichen Erlebnissen berichteten. James, die die Flut von Anklagen ausgelöst hatte, schrieb ihre Geschichte inzwischen in einem Buch („Wine Girl“) nieder, das im kommenden Frühjahr auf den Markt kommen soll. Bereits zuvor hatten 20 weibliche Beschäftigte des kanadischen Winzers Norman Hardie diesen sexueller Avancen beschuldigt – der entschuldigte sich zwar öffentlich, sah sich aber ansonsten keinerlei Konsequenzen ausgesetzt.

Amy Bess Cook, die Autorin des SevenFifty-Daily-Berichts und Gründerin der Vereinigung der „Women Owned Wineries“ berichtet in dem Artikel, dass sie selbst in der Zeit ihrer Suche nach Weingütern in Frauenhand – nach ihren Schätzungen sind das ihren Angaben zufolge in der männerdominierten kalifornischen Weinindust-

rie nur vier Prozent aller Betriebe – auch persönlich fast permanent mit Machtmissbrauch in jeglicher Form konfrontiert wurde. Einer 2018 veröffentlichten Studie der Vereinigung „Unite the Union“ zufolge, können 89 Prozent der im Kundenkontakt beschäftigten und 80 Prozent der in der Landwirtschaft tätigen Mitarbeiterinnen von Betrieben der Weinbranche über sexuelle Belästigung berichten. Auch wenn man berücksichtigt, dass diese Zahlen nicht repräsentativ sind, geben sie dennoch eine traurige Realität wieder. Leider scheinen sich die Organisationen von Weinfrauen in den deutschsprachigen Ländern mit solchen Problemen nicht wirklich „herumschlagen“ zu wollen. Jedenfalls ergibt eine entsprechende Suche im Internet keine Treffer

MANGEL- ERSCHEINUNGEN

Während Italiens politische Verantwortliche sich auch nach dem Abgang des Hardliners Matteo Salvini aus der Regierungsverantwortung weiterhin den Kopf darüber zerbrechen, wie mit Flüchtlingen aus den südlichen Mittelmeer-Anrainerstaaten umzugehen sei, werden aus den Reihen der Weinerzeuger die

Stimmen immer unüberhörbarer, die über massiven und akuten Arbeitskräftemangel klagen. Das Problem ist nicht neu, scheint aber einen akuten Höhepunkt zu erleben, glaubt man den Aussagen, die winemeridian.com kürzlich zitierte. Es fehlt vor allem an Erntehelfern und Fahrern für Traktoren und landwirtschaftliche Maschinen. Das bedeutet allerdings auch, dass der Einsatz von gerade aus Afrika und dem Nahen Osten Geflüchteten keine schnelle Lösung verspricht, da es denen zumeist an beruflicher Qualifikation fehlt. Unverständnis scheint in der Weinbranche darüber zu herrschen, dass angesichts der großen Jugendarbeitslosigkeit keine Chancen zu bestehen scheinen, die jungen Menschen zum Einstieg in die Landwirtschaft zu bewegen. Auch der Artikel in winemeridian.com bietet allerdings keine Lösungsmöglichkeiten für die Situation – wie etwa eine forcierte Ausbildung von Geflüchteten – an, sondern erschöpft sich im moralischen Aufruf, wer in der Weinbranche Fuß fassen wolle, müsse eben auch

bereit sein, durch die Tür der „niederen“ Weinbergsarbeiten einzutreten. Frommer Wunsch!

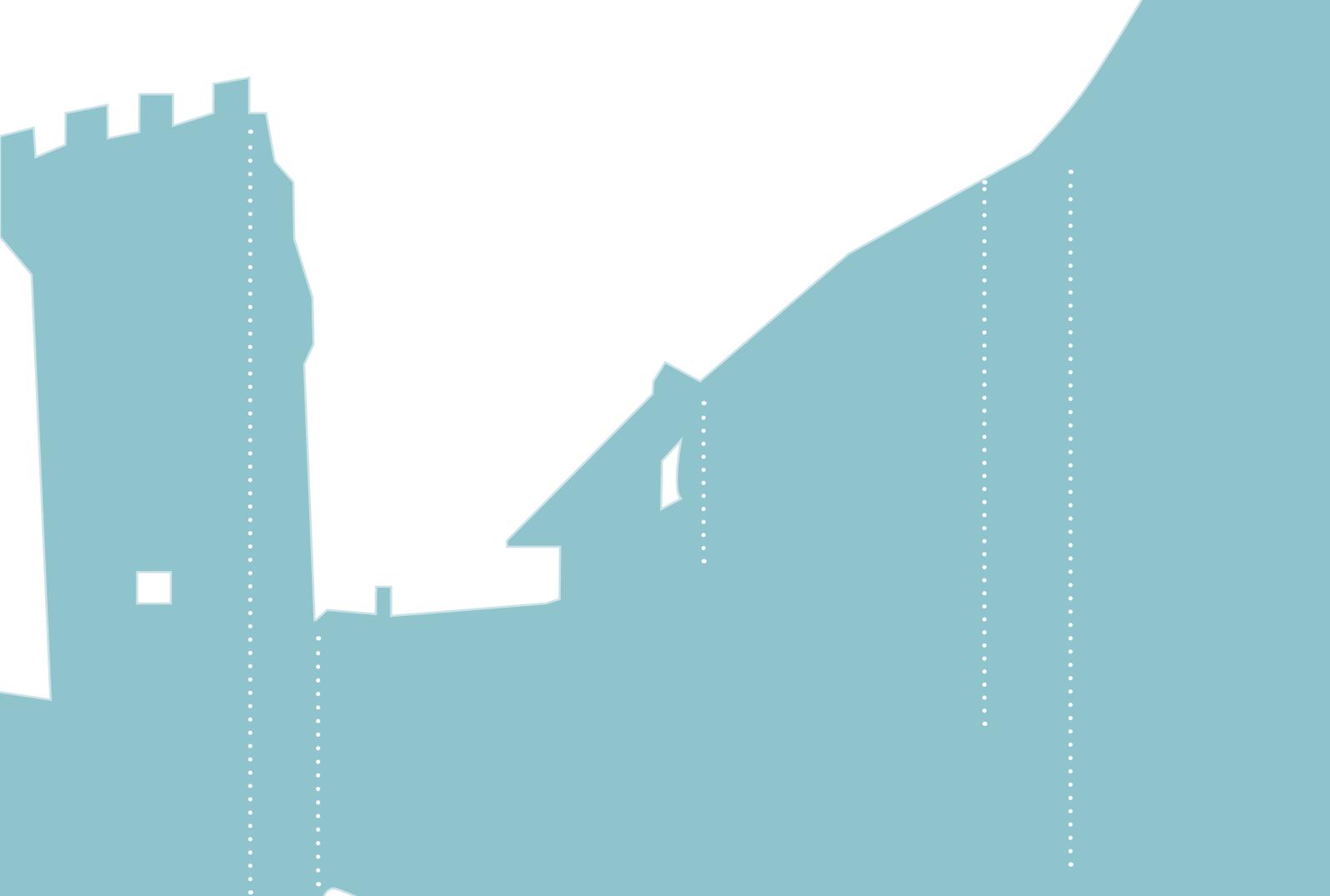
WENIGER PAPPE

In vielen Ländern werden Weine auch heute noch häufig mit nicht wirklich umweltfreundlichem Styropor verpackt und versandt, und man ist schon froh, wenn Erzeuger auf Karton umsteigen. Verpackungsspezialisten hierzulande haben ganz andere Sorgen. Sie überlegen, wie man die Menge der im Weinversand benötigten Kartonage weiter reduzieren kann. Die Firma FirstGlass der Verpackungsentwickler Dirk und Harald Busch aus dem rheinland-pfälzischen Nassau verspricht jetzt, mit faltbaren Transportverpackungen für alle Arten von Wein-, Bier- und Spirituosengläsern die Einsparung von 40 bis 50 Prozent des bis dato notwendigen Materials zu erzielen und dabei auch noch die benötigte Lagerfläche für die Kartons drastisch zu reduzieren. Diese seien vom Logistiker DHL bereits zertifiziert und zugelassen, heißt es von Seiten der Hersteller.

Gefährliches Prickelwasser

■ von Laura Gambrinus

Mathilde hatte sich den lang ersehnten Tagesausflug in ihrem Badeurlaub an der Adria anders vorgestellt. Wein war nicht gerade das Lieblingsgetränk ihres Göttergatten, das war ihr klar, und wenn er sprudelte, wie Walter das zarte oder gelegentlich auch spritzige Perlen ihres geliebten Prosecco zu nennen pflegte, dann schon gar nicht. Nicht, dass Mathilde viel von Wein verstanden hätte. Sie trank ihn nur einfach gern und mochte auch die Idee, dass ein guter Tropfen sowohl gesund als auch ein Stückchen Lebensqualität sei. Sie wusste, was ihr schmeckte, und ließ sich diesen Genuss ungern vermiesen, besonders nicht in den Ferien. Leider schaffte ihr Holder das immer wieder.



WW

as du bloß mit diesem Zeug hast. Das verstopft mir die Nase und ich komme mir vor, als hätte ich Heuschnupfen“, mäkelte er dann. „Da lobe ich mir doch ein gepflegtes Bier.“ Bier. Das einzige Getränk, das ihn zufriedenstellen konnte.

Doch nun wollte Walter, ihr Ehemann und Begleiter in allen Lebenslagen seit 24 Jahren, sie leider unbedingt auf dieses Event in der Prosecco-Region begleiten, bei dem es nichts anderes zu trinken geben würde als eben dieses Prickelwasser. Dabei hatte sie schon von einem ruhigen Ausflug und ein paar Stunden Entspannung geträumt, seit sie im Internet von dieser Veranstaltung gelesen hatte. Zusammen mit ihm jedoch war an Ruhe und entspanntes Genießen nicht zu denken.

Ihr schwante Schlimmes. Und tatsächlich begann es schon auf dem Parkplatz. „Warum müssen wir das Auto

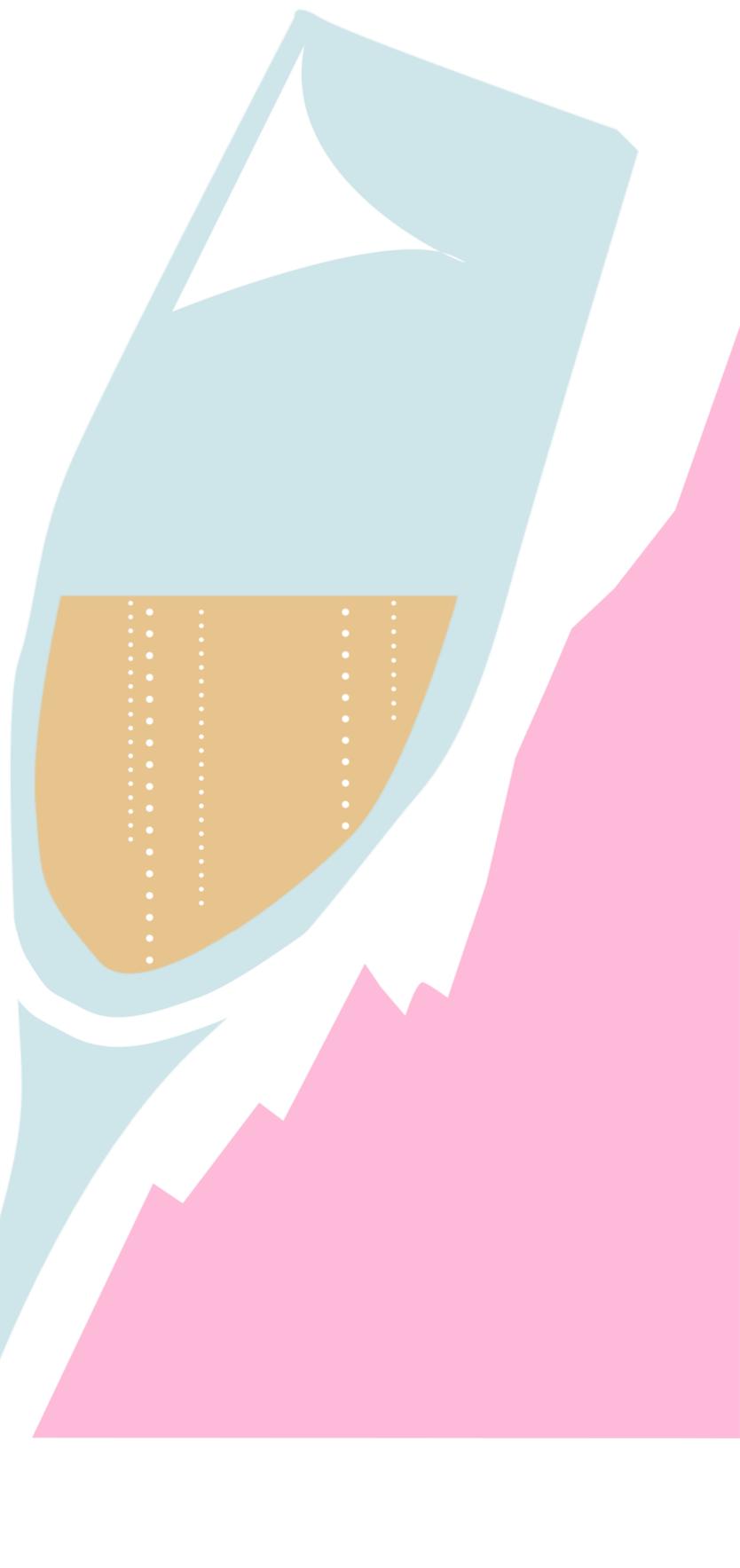
so weit weg stehen lassen? Da hinaufzulaufen ist doch eine Zumutung bei dieser Hitze“, nölte er am Fuß des hoch aufragenden Felsens, auf dem das Castello di Savino, der Veranstaltungsort thronte.

„Aber der Parkplatz ist gratis, und es gibt außerdem einen kostenlosen Shuttlebus, der uns nach oben bringt. Das ist doch sehr bequem.“

„Na immerhin, wenigstens das.“

Aufatmend stieg sie im Schlosshof aus dem Kleintransporter. Vor lauter Schauen und Staunen hätte sie beinahe ihre große Handtasche vergessen, deren langer Trageriemen ihr beim Sitzen von der Schulter gerutscht war. Vor ihr erhob sich ein, mehrstöckiger Bau mit klaren Linien und hellen Farben. Cremeweiß der Putz, lichtgrau die Vorsprünge

und Reliefs, blitzend die Fenster mit ihren Bleiverglasungen. Zu ihrer Linken ragten die Reste einer einst sicher hochherrschaftlichen Burg auf – eine Festhalle vielleicht, in der in früherer Zeit Ritter und feine Damen ihre Gelage gefeiert hatten? Daran schlossen sich hohe, aus dunklem Stein gemauerte Bögen an, deren verwitterte Säulen üppig blühenden Kletterrosen Halt boten.





*Hier hatten in
früherer Zeit
Ritter und feine
Damen gefeiert*

„Komm jetzt und trödle nicht so rum“, empfahl Walter. „Gucken kannst du nachher auch noch.“

Falls er nachher nicht wieder schnellstmöglich zurück ins Hotel und an die Strandbar wollte.

Mathilde seufzte und wandte sich von dem zauberhaften Ausblick ab und dem Eingang zu. Am Fuße einer elegant geschwungenen Treppe, bekam jeder der Besucher einen Glaskelch und die Broschüre der Aussteller überreicht.

„Für Ihre Degustation, Signori. Das Glas können Sie anschließend mit nach Hause nehmen“, erklärte die junge Dame hinter dem Empfangstresen in fast akzentfreiem Deutsch.

Mathilde strahlte. „Das ist aber hübsch. Vielen Dank!“

„Volentieri, Signora“, strahlte die junge Frau zurück und wandte sich mit derselben charmanten Geste an Walter.

Der betrachtete den Kelch skeptisch mit auf dem Rücken verschränkten Händen, ohne auf die freundlich ausgestreckte Hand der jungen Dame einzugehen. Hastig nahm Mathilde auch die zweite Flöte entgegen und bedankte sich erneut.

Wie peinlich. Hinter seinem Rücken rollte sie mit den Augen. Warum nur musste er sich so benehmen, als hätte er keine Erziehung genossen?

Nicht zum ersten Mal in den letzten Jahren kam ihr der unangenehme Verdacht, dass das wohl der Fall gewesen sein musste. Seine guten Manieren waren nur oberflächliche Fassa-

de. Er hatte zwar sehr genaue Vorstellungen davon, wie andere sich ihm gegenüber zu verhalten hatten, war aber seinen eigenen Fehlern und Schwächen gegenüber reichlich unkritisch.

Mathildes bessere Hälfte – welche blindverliebte Idiotin hatte eigentlich diese hirnrissige Bezeichnung erfunden? – schenkte weder der Schönheit des Kastells mit seinen hohen stuckverzierten Decken, den kunstvollen Wandmalereien und meisterhaften Gemälden noch den einladend präsentierten Degustationsständen der Weinkellereien einen Blick, die ihre Prosecco-Superiore-Produktionen stilvoll und mit großer Herzlichkeit darboten. „Ist das nicht herrlich hier? Was für beeindruckende Räumlichkeiten! Sieh doch nur, Walter! Diese Lüster sind sicher aus Murano. Was für leuchtende Farben. Und der Fußboden erst – das ist ganz bestimmt venezianischer Terrazzo.“

„Es ist aber auch venezianisch voll hier“, antwortete er mit leidender Miene. „Was für ein Gedränge! Das hält ja kein Mensch aus! Und überall nur dieses Prickelwasser ...“

„Vielleicht hättest du heute doch lieber einen ruhigen Tag im Liegestuhl unter dem Sonnenschirm einlegen sollen. Aber du wolltest ja unbedingt mit“, wagte Mathilde anzumerken.

„Doch nur, weil du dich sonst immer beschwerst und mir laufend in den Ohren liegst, dass ich nie was mit dir unternehme, und das wenigstens einmal im Jahr im Urlaub anders sein sollte“, gab er genervt zurück, und sein Gesicht nahm eine beun-

*Sie sehen hier
das typische
Strohgelb
unserer Weine*

ruhigend rötliche Färbung an. „Und nun weißt du dieses Opfer nicht mal zu schätzen?“

„Doch, doch, natürlich“, beschwichtigte sie ihn kleinlaut. „Ich meine ja nur.“ Hätte er sich nur nicht ausgerechnet den heutigen Tag dafür ausgesucht, ihr einmal entgegenzukommen!

Langsam schlenderte Mathilde an den elegant weiß gedeckten Tischen vorbei, auf denen die blank polierten Prosecco-Kelche glänzten und dunkelgrüne, beinahe schwarze Flaschen in großen silbernen Kühlern auf Eis lagen.

„Zum ersten Mal begegnen wir der Rebsorte Glera, aus der wir unseren Prosecco Superiore keltern, im Jahr 1772“, hörte sie einen Sommelier auf Englisch referieren und lauschte interessiert.

„Der Wein besitzt dank dieser Sorte ausgeprägte Blumen- und Fruchtnoten. Die Gleralunga wird erstmals im 19. Jahrhundert in dieser Gegend beschrieben.“

„Das ist tatsächlich eine sehr lange Zeit“, bemerkte ein Besucher neben ihr und hielt sein Glas gegen das Licht.

„Das ist es, Signore. Sie sehen hier das typische Strohgelb unserer Weine, das so charakteristisch für den Prosecco Superiore ist.“

„Eine sehr schöne Farbe.“

„Mathilda!“, quengelte es an ihrer Seite, und sie fragte sich, ob sie etwa versehentlich ihren pubertierenden Sohn statt des erwachsenen Ehemannes mitgenommen hatte.

„Was denn?“, fragte sie geistesabwesend und versuchte, noch ein paar der wertvollen Informationen zu erhaschen.

„Ich habe Durst. Und Hunger. Komm jetzt raus hier. Ist doch so wieso alles nur dasselbe Sprudelzeugs, wohin man schaut, und am Ende schmeckt alles gleich.“

Mit einem ergebenen Seufzer, der leise genug war, dass Walter ihn nicht hörte, gab sie auf. „Draußen im Garten gibt es Häppchen. Eine Portion davon ist sogar im Preis der Eintrittskarte inbegriffen“, schlug sie schweren Herzens vor, obwohl sie liebend gern eine weitere Runde durch die eleganten Räume gedreht und noch den einen oder anderen Prosecco verkostet hätte. Doch den Ungeduldigen zu reizen würde ihr nur wieder eine schlaflose Nacht einbringen.

„Na, meinetwegen“, gestand er ihr ungnädig zu und eilte vor ihr her die breite Marmortreppe hinab in den Innenhof. Dieser wurde zu drei Seiten von den Flügeln des Kastells gesäumt und an der vierten von einer hohen Mauer begrenzt, in der mannshohe Nischen mit steinernen Figuren im Sonnenlicht Schatten warfen. In der Mitte dieser Mauer gelangte man durch ein schmiedeeisernes Tor und über einige Stufen hinab in einen üppig begrünten, rechteckigen Garten, der zum Verweilen einlud. Der Blick über die Ebene war zauberhaft, und Mathilde war sicher, in der Ferne das Meer zu erkennen, doch sie hielt sich wohlweislich mit Begeisterungsbekundungen zurück. Im Garten waren Pavillons aufgebaut, die verschiedenste Leckereien anboten. Mathilde fand es wunderschön.



S

„Sieh mal da“, sagte sie zu Walter, „hier gibt es Lasagne mit Bio-Tomatensauce.“

„Du immer mit deinem Bio-Fimmel!“ Dennoch kam er näher und begutachtete den Inhalt der Auflaufformen. „Zu flüssig“, urteilte er mit gerümpfter Nase und wandte sich dem nächsten Stand zu. „Wie fantasielos. Belegte Brötchen kann ich zu Hause auch haben.“

„Aber nicht mit diesem besonderen Schinken, siehst du?“

„Der sieht total trocken aus und ist sicher zu salzig. Du weißt doch, dass ich wegen meines Blutdrucks auf das Salz im Essen achten muss. Wie kannst du mir so etwas überhaupt vorschlagen?“

„Du wirst schon nicht gleich daran sterben“, hätte sie ihm am liebsten an den Kopf geworfen, doch solche Respektlosigkeiten ließ er sich natürlich nicht gefallen, und der Abend würde dann wieder in nutzlosen Debatten enden.

Schließlich entschieden sie sich für appetitliche Käsespieße mit Quittengelee und knusprigen Taralli dazu, und Walter bekam zu seiner großen Zufriedenheit am Stand gegenüber sogar ein Bier gezapft. Mit ihrer Ausbeute suchten sie sich ein Plätzchen an der Backsteinmauer, da die wenigen antiken Steinbänke neben den Rosenbeeten schon besetzt waren.

„Ich gehe hinter die Kastanie“, verkündete Walter. „Da ist wenigstens Schatten. Man kriegt ja einen Sonnenstich hier oben. Sie hätten schon auf die

Leute achten und mehr Schirme aufstellen können.“ Mathilde bemerkte den Seitenblick, den der junge und zugegeben attraktive Mann beim Käse ihnen beiden zuwarf, und senkte beschämt die Augen. Bereits vorhin, als ihr Gatte auch an der Größe – oder fehlenden Größe, besser gesagt – der Käsewürfel herumgemeckert hatte, war ihr nicht entgangen, dass der adrette Kellner zwar so tat, als fiel ihm nichts auf. Dennoch hatte ihr ein verächtliches Zucken seiner Mundwinkel verraten, dass er sehr wohl zugehört und Walters peinliches Polemisieren nicht mit Wohlwollen aufgenommen hatte.

Kein Wunder.

Hastig verschanzte sie sich hinter dem dicken Stamm der Kastanie, die direkt neben dem Käsestand aufragte, und widmete sich ihrem Imbiss. Während sie auf einem Stückchen Ziegenkäse herumkaute, warf sie einen vorsichtigen Blick über die Mauer hinweg, um sich von ihrem Gefühl des Fremdschämens abzulenken.

„Huch – da geht es aber flott runter“, stellte sie fest und legte ihre Tasche neben sich ab. „Höhenangst darf man hier nicht haben.“

Tatsächlich war der Abhang steil und steinig und führte geschätzte 20 Meter geradewegs in die Tiefe hinunter. Niedriges Gestrüpp und alter Baumbestand kaschierten nur unzureichend die spitzen Felsen direkt unter der Terrasse.

„Pah“, verkündete Walter vollmundig und beugte sich weit nach vorn. „Du bist aber auch empfind-

*Mathilde bemerkte
den Seitenblick,
den der junge
Mann ihr zuwarf*

*Ihr Mann
hatte wohl doch
einen Sonnenstich
erlitten*

lich. Das ist doch gar nichts im Vergleich zu den Dolomitentouren, die ich in meiner Studentenzeit unternommen habe.“

Was nun kommen würde, kannte sie schon auswendig: ein ellenlanger Monolog über seine Heldentaten aus vergangenen Zeiten. Damit konnte er immerhin auch heute noch bei neuen Bekanntschaften punkten. Sie jedoch hätte sogar im Schlaf den Text seiner Selbstbeweihräucherung mitsprechen können und schaltete daher ab, wie so oft in letzter Zeit. Sie war es einfach leid.

Mathilde hatte trotz der Hast, mit der sie die Degustationsräume hatte verlassen müssen, ein Glas Prosecco ergattert und es vorsichtig nach draußen gerettet. Nun gönnte sie sich einen Schluck und versuchte, das, was sie sozusagen en passant an neuem Wissen über den Geschmack der Trauben gelernt hatte, herauszufiltern. Konzentriert schloss sie die Augen, als die Vielfalt der Aromen an ihrem Gaumen explodierte. Grüner Apfel, ein Hauch von Aprikosen und

Vanille, dazu ein leicht erdiger Ton im Abgang und eine Ahnung von Veilchen ...

„Schläfst du etwa schon im Stehen? Ich rede doch gerade mit dir!“, holte Walters Stimme sie von weiter oben aus ihrem Genussmoment.

Sie riss hastig die Augen auf. „Nein, ich ... komm sofort weg da, Walter – da geht es wirklich steil runter!“ Ihre Stimme klang schrill vor Schreck.

Ihr Mann hatte wohl doch einen Sonnenstich erlitten, denn während sie noch dem Geschmack des er-

lesenen Rebensaftes nachgespürt hatte, musste er, um sich und wem auch immer seine unerschütterliche Fitness zu beweisen, das Mäuerchen erklimmen haben und balancierte nun auf dem schmalen Sims direkt über dem Abgrund.

Da ging es wirklich steil hinunter. Und es war leicht, das Gleichgewicht zu verlieren. Wenn er nicht aufpasste, würde er auf ihre Tasche treten, mit einem Fuß stand er schon innerhalb des langen Schulterriemens.

Ein Blick in die Runde – niemand war in der Nähe. Niemand blickte hinter den mächtigen Stamm der alten Kastanie. Niemand würde ihr helfen, wenn ihr Mann das Gleichgewicht verlor, weil er über ihre Tasche stolperte, die leider so ungünstig zu seinen Füßen lag.

„Haha“, lachte er nun und sah triumphierend auf sie herunter. „Das ist doch nichts im Gegensatz zu früher ... Ich bin doch kein Weichei. Ma...

Mathilde ... nicht die Tasche wegziehen jetzt, verdaaaaa ...“

Das Ergebnis der leichtsinnigen Aktion eines ehemals fitten Bergwanderers waren eine Kompanie Carabinieri, eine hysterisch weinende Ehefrau, genervte Gäste, von denen keiner etwas zum Hergang des Unfalls sagen konnte, ein Rettungshelikopter, der schließlich und endlich nur noch Walters Leichnam abtransportieren konnte ... und ein junger Käseverkäufer, der Mathilde, ehe sie von den

Beamten zum wartenden Polizeipsychologen begleitet wurde, ein verschmitztes Zwinkern zuwarf.



In Bayern aufgewachsen, hat es Laura Gambrinus ins Land ihrer Sehnsucht verschlagen: Sie lebt und schreibt in Italien. Meist sind ihre Geschichten romantisch, manchmal dramatisch und gelegentlich auch tödlich.



Foto: Fenna Williams

Flaschen (Dosen), die Geschichte schrieben

GEREIFTE DOSEN

Fs elinfoel ist ein kleines Dorf am River Lliedi in Südwales, wenige Kilometer nordwestlich der zweitgrößten Stadt der Region, Swansea, gelegen. Kein Ort, über den viel zu berichten wäre. Und doch machte die hier ansässige Brauerei kürzlich Schlagzeilen, als zwei Dosen ihres Bieres bei einer Londoner Auktion für den stolzen Preis von etwas mehr als 2.500 Euro den Zuschlag bekamen. Ob das große Interesse und der beachtliche Versteigerungserlös der Tatsache geschuldet waren, dass Felinfoel, die älteste Waliser Brauerei, im Jahre 1936 die zweite weltweit war, die Bier in Zindosen füllte, oder ob der Grund dafür war, dass die Bierdosen nach dem Ausbruch des Zweiten Weltkriegs exklusiv ans Londoner Verteidigungsministerium abgegeben wurden, das mit ihnen die Afrikatruppen von Feldmarschall Bernard „Monty“ Montgomery alimentierte, ist nicht sicher.

Tatsache ist, dass vor Felinfoel nur eine US-amerikanische Brauerei Bier in Dosen gefüllt hatte. Im kalten europäischen Klima nahm das Getränk aber schnell metallischen Geschmack an. Der konnte erst durch eine Erfindung der walisischen Brauer vermieden werden: Sie versiegelten die Dose innen mit einem speziellen, nicht mit dem Bier reagierenden Wachs. Wahrscheinlich war dieses Wachs auch daran schuld, dass die Dosen auch nach gut 80 Jahren noch voll waren beziehungsweise nur leichten Schwund aufwiesen. Darüber allerdings, wie sich das Wachs im Bier dann in der Hitze Nordafrikas bei Montys Truppen verhielt, gibt es keine Informationen.

Bereits im vergangenen Jahr hatten drei alte Dosen der walisischen Brauerei in Paris für 1.500 Euro den Zuschlag bekommen – das Gebot stammte dabei noch von Felinfoel selbst. Auf 1.500 Euro lautete auch der Schätzwert des Londoner Auktionshauses für die beiden jetzt versteigerten Dosen, ein Schätzwert, der schließlich um zwei Drittel übertroffen wurde.





Fotos: Firmenfoto, The Photolibary Wales / Alamy Stock Photo



Fotos: Eckhard Supp

Flüssige Träume

Die schöne Magdalena

Bis zum Beginn dieses Jahrtausends liefen die Rotweine des Bozener Vororts Sankt Magdalena alias Santa Maddalena deutlich unterhalb des Radars der Weinkritik – in die Ausgabe 1990 des Weinführers „Gambero Rosso“ hatte es gar nur ein einziger Vertreter der Appellation geschafft. Später dann kamen erste wirklich gute Weine auf den Markt.

Ein Galadinner, in dessen Verlauf ein ganz hervorragender Vertreter der Kategorie ausgeschenkt wurde, brachte uns auf die Idee, einmal eine größere Anzahl Sankt Magdalener „unter die Lupe“ zu nehmen. Mit Erfolg, denn was die Südtiroler Weingüter und Genossenschaftskellereien seit einigen Jahren hervorbringen, kann sich wirklich sehen lassen.

Man muss vielleicht nicht gleich so übertreiben, wie es die Juroren des „Gambero Rosso“ heute machen, indem sie in den letzten Jahren gleich ein Dutzend „drei-Gläser“-Bewertungen über den Bozener Hängen „ausschütteten“. Aber Respekt! Was die Südtiroler Winzer unter dem Namen einer Appellation, bei deren Erwähnung Weinfreunde früher allenfalls die Nase rümpften, inzwischen abfüllen, kann man einfach nur anerkennen.

Die meist recht hellen Cuvées aus den Rebsorten Lagrein und Vernatsch zeigen Statur, Tiefe und Alterungsfähigkeit. Vor allem die Kellerei Bozen mit ihrem finessenreichen „Moar“, der Pfannenstielhof, der Ansitez Waldgries und der Larcherhof demonstrieren, dass Sankt Magdalener heute auch im internationalen Vergleich durchaus mithalten kann.

Die besten Sankt Magdalener

Kellerei Bozen (Bozen) – Classico Moar 2016, Classico Moar 2017
Pfannenstielhof (Bozen) – Classico Annver 2017
Ansitez Waldgries (Bozen) – Classico Antheos 2018,
Classico Antheos 2017
Larcherhof (Bozen) – Classico 2017
Griesbauerhof (Bozen) – Classico Isarcus 2018
Franz Gojer (Bozen) – Classico Vigna Rondell 2018
Hans Rottensteiner (Bozen) – Classico Premstallerhof 2018



Steirisch weiß

Sauvignon blanc war in den ersten Jahren dieses Jahrhunderts einer der heißesten Tipps der Weinwelt. Schuld daran waren nicht die Weine der traditionellen Sauvignon-Anbaugebiete in Frankreich – Sancerre und Bordeaux etwa – sondern das ferne Neuseeland. Inzwischen gehört die Sorte zu den meistkultivierten der Welt – die Rebfläche, die sie weltweit belegt, übersteigt die aller Anbaugebiete Deutschlands zusammengenommen. Der Trend ging allerdings nicht unbedingt mit Exzellenz einher. Gerade im Falle Neuseelands glauben heute viele Kritiker, dass das Land größeres Potenzial für Pinot noir alias Spätburgunder denn für den weißen Sauvignon hat – was auch daran liegen kann, dass der Hype viele Antipodenwinzer dazu verführt hat, mit der Sorte lieber Masse statt Klasse zu erzeugen.

Die österreichische Steiermark wurde – zusammen mit dem italienischen Friaul – bereits in den 1990er Jahren als eine Art „dritter Weg“ zwischen der oft oberflächlichen Fruchtigkeit der Kiwi-Sauvignons und den fest strukturierten, mineralischen Weinen von der französischen Loire gefeiert. Im Unterschied zu Neuseeland haben die steirischen Weine ihr Niveau seit damals aber gehalten, haben die Winzer der Region nicht oder zumindest nicht alle der Versuchung des schnellen Geldes mit großen Mengen nachgegeben.

Insgesamt 85 Weine konnten wir in den letzten Monaten verkosten, einen kleinen Teil im Rahmen einer Pressereise, den größeren in der Redaktion. Vor allem um die aktuellen Jahrgänge 2017 und 2018 hatten wir gebeten – allerdings waren auch einige ältere Weine dabei. Erfreulich, dass es neben Renommienamen wie Polz, Lackner-Tinnacher oder Tement auch weniger bekannte Erzeuger in unsere Siegerliste schafften.



Steirische Exzellenz

Manfred Tement (Berghausen) – Zieregg Südsteiermark 2007

Lackner-Tinnacher (Gamlitz) – Welles Südsteiermark 2011, Welles Südsteiermark 2012

Erich & Walter Polz (Spielfeld) – Hochgraßnitzberg Südsteiermark GSTK 2015 Reserve, Hochgraßnitzberg Südsteiermark GSTK 2017, Witschener Herrenberg Südsteiermark WH 2017

Albert Neumeister (Straden) – Moarfeitl Südoststeiermark 2007

Holger Hagen (Wagendorf) – Hochgraßnitzberg Südsteiermark 2017

Hannes Sabathi (Gamlitz) – Kranachberg Südsteiermark 2017

Trockenbeerenauslese

Krispel (Straden) – Neusetzberg Vulkanland Steiermark 2017

A. & U. Gross (Ehrenhausen) – Nussberg Südsteiermark GSTK 2011

Sattlerhof (Gamlitz) – Kapellenweingarten 2017

W. & E. Fraunwallner (Straden) – Vulkanland Steiermark Straden 2018

Winkler-Hermaden (Kapfenstein) – Kirchleiten Südoststeiermark GSTK 2017

Peter Skoff (Gamlitz) – Kranachberg Südsteiermark 2015 Reserve, Kranachberg Südsteiermark 2017



Foto: Eckhard Supp

Verdejo vorneweg

Valdechimoza - Bodega Tres Pilares (La Seca) – Verdejo 2018
Mocén (Rueda) – Verdejo Selección Especial AÑ 2018
Valdecuevas (Rueda) – Verdejo Cuvée 2018
Marqués de Cáceres (Cenicero) –
Sauvignon blanc excellens 2018
Cuatro Rayas (La Seca) – Verdejo 2018
Félix Lorenzo Cachazo (Pozaldez) – Verdejo Carrasviñas 2018

Javier Sanz Viticultor (La Seca) – Verdejo Malcorta 2017
Ángel Rodríguez Vidal (La Seca) – Verdejo Martinsancho 2017
José Pariente (La Seca) – Verdejo 2018
Protos (Peñañiel) – Verdejo criado sobre lías finas 2018
Tres Pilares (La Seca) – Verdejo Ecológico Gala 2018
Menade (Rueda) – Verdejo Ecológico 2018



Foto: Eckhard Supp



Struktur gesucht

Vielleicht lag es daran, dass die Erzeuger einiger der besten Weine unserer letzten Verkostung von Weißweinen aus dem nordspanischen Rueda-Gebiet diesmal nicht am Start waren – ihre Weine waren im deutschen Fundus des Consejo nicht vertreten. Vielleicht lag es auch am mehrheitlich angestellten Jahrgang 2018, der insgesamt etwas flacher, weicher, weniger strukturiert erschien als der seinerzeit hauptsächlich verkostete 2015er. Wie dem auch sei, die Verkostung von insgesamt knapp 50 Rueda-Weinen, die wir dank der Unterstützung durch das Consejo in Hamburg organisieren konnten, brachte zwar eine Reihe schöner Produkte zu Tage – wirkliche Spitzengewächse allerdings waren Mangelware.

Es gibt bestimmt viele Weinfreunde, die die Cremigkeit der Rueda-Weine schätzen, die allerdings müsste mehr durch Kraft und Struktur unterstützt werden, als dies bei den verkosteten 2018ern zu oft der Fall war. Wenn dann die Weine auch aromatisch sehr verhalten wirkten, dann blieb nur zu konstatieren, dass der Weinmarkt deutlich vielschichtigere und damit interessantere Weißweine zu bieten hat.

Auffällig war, dass mit vier Ausnahmen erneut nur Weine aus Verdejo angestellt waren, jener einheimischen Sorte, die im Anbaugebiet bei Valladolid das größere Qualitätspotenzial zu besitzen scheint und auch die größte Rebfläche belegt. Das, obwohl viele Betriebe auch Weine aus Sauvignon blanc vermarkten. Immerhin hat man in Kastilien offenbar den Wert und die Bedeutung des einheimischen Verdejo als Unique Selling Proposition bei der Vermarktung der Weine erkannt. Das lässt hoffen, dass Rueda in kommenden Jahrgängen wieder die Qualitäten zeigen kann, die wir aus unserer letzten Verkostung gewohnt waren.

Frucht und Würze

Ribera del Duero hat sich in den letzten beiden Jahrzehnten als eine der besten Appellationen der iberischen Halbinsel auf dem Markt etabliert. Das bestätigte sich erneut in unseren jüngsten Verkostungen, obwohl auch in diesem Fall – wie bei den Weißen aus dem benachbarten Rueda – die Spitzenerzeuger vergangener



Foto: Eckhard Supp

Proben diesmal nur vereinzelt Weine angestellt hatten. Immerhin waren Basconcillos, Comenge, Carramimbre und Valdubón vertreten und schnitten wie gewohnt exzellent ab. Die Durchschnittsbewertung aller Weine, und das war das Erfreulichste der Proben, lag deutlich über dem Niveau der Jahre vor 2010, was für den qualitativen Aufschwung im Gebiet spricht.



Interessant ist indes nicht nur die Qualität, sondern auch das Preisgefüge der Weine. Die Spanne reicht von mittleren einstelligen bis zu mittleren dreistelligen Beträgen, wobei auch schon für weniger als zehn, vor allem aber für Preise zwischen zehn und zwanzig Euro sehr gute bis ausgezeichnete Qualitäten zu bekommen sind. Für Weine, die in einigen Fällen fast die Note „Traumwein“ verdient hätten, ist das ein beachtliches Preis-Leistungs-Verhältnis. Man muss gar nicht zum legendären Vega Sicilia Único greifen – obwohl der natürlich ein Erlebnis für sich ist –, um beim Ribera del Duero höchsten Weingenuss einzukaufen. Das große Plus der besten Roten der Hügel um Peñafiel und Aranda del Duero aus Tempranillo alias Tinta del País liegt in vielschichtigen Aromen mit Frucht und Würze, in der exzellenten Balance zwischen Frucht und Struktur am Gaumen, die nur selten von zu viel Alkohol oder zu harten Tanninen gestört wird, und schließlich in der großen Alterungsfähigkeit.

Tempranillo at its best

Dominio de Basconcillos (Gumiel de Izán) –
Viña Magna 2016 Crianza
Comenge (Curiel de Duero) –
Familia Comenge 2014 Reserva
Áster (Anguix) – Finca el Otero 2014 Cosecha
Valdubón (Milagros) – 2016 Crianza
Bohorquez (Pesquera de Duero) –
Cardela 2015 Crianza
Vizcarra (Mabrilla de Castejón) – 2015 Cosecha
Dehesa de los Canónigos (Pesquera del Duero) –
Solideo 2014 Reserva
Carramimbre (Peñafiel) – Roble 2017 Cosecha

enos feiert, feiern Sie mit

Fünf Jahre, zwanzig Ausgaben und gut 500 Artikel: fast 2.000 Seiten voller Weinkultur. Das ist enos, die innovative Weinkulturzeitschrift aus Hamburg.

Dass enos eine Zeitschrift neuen Typs ist, haben uns viele bescheinigt. Die Süddeutsche Zeitung titelte schon früh „Geist ohne Gesülze“, und der Berliner Tagesspiegel assistierte: „Das Prinzip: zurück zum Journalismus. Keine öden Verkostungsnotizen, kein PR-Blabla, keine Debatten um des Winzers Terroir, stattdessen ungewöhnliche Themen, ungewöhnliche Personen...“.

„Mit enos hat ein Magazin die von vielen todgeweihte Bühne der Printmedien betreten, welches einen geistigen und sprachlichen Anspruch verkörpert, ohne aber nur Phrasen zu dreschen und mit sich selbst zu spielen“, konnten wir auf dem „Weinblog“ lesen, und erst kürzlich bescheinigte uns ein Leser auf Facebook: „Kaum Werbung und vor allem keine versteckte Werbung: Advertorials oder komisch-eingebundene Product-placements sondern überlegte, lange Berichte, mit Liebe geschrieben: einfaches aber schönes Format, tolle Aufnahmen...“. Kurzum: „Der Wein als Welt-

erzählungs-pflanze“, wie es das Hamburger Abendblatt formulierte.

Bei so viel positivem Feedback ist es selbstverständlich, dass wir alles unternehmen werden, um auch weiterhin dieselbe Qualität ins Heft zu bringen. Aber es wird sich aus Anlass dieses fünfjährigen Bestehens auch einiges ändern. enos wird zukünftig nur noch per Abonnement und im Einzelversand erhältlich sein. Also: Nicht wundern, wenn Sie uns bald nicht mehr im Bahnhofs- und Flughafenbuchhandel finden. Wir sind nämlich der Meinung, dass wir das dort ausgegebene Geld lieber in noch bessere Reportagen, noch schönere Fotos investieren sollten.

Fünf Jahre sind Grund genug zum Feiern. Weil wir aber nur ungern alleine feiern, möchten wir auch Ihnen Grund zum Feiern geben. Bis zum 31. Dezember 2019 können Sie enos zum Jubiläumspreis abonnieren: vier Ausgaben zum Preis für drei bei Einjahres-Abonnements; Zweijahres-Abonnements für nur 65,00 statt 75,00 Euro. Das Bestellformular für diese Jubiläums-Abonnements finden Sie im Internet unter www.enos-wein.de/enos-abonnieren/ oder aber Sie schreiben uns unter redaktion@enos-mag.de.





Fotos: Eckhard Supp, CozirschiPix, Hercules Milas / Alamy Stock Photo

Im nächsten enos...

... stellen wir Ihnen natürlich, wie bereits seit vielen Jahren, die ersten Resultate unserer Challenges vor. Diesmal wieder an der Reihe: Silvaner, Weißburgunder und Sauvignon blanc.

enos-Autorin Agnes Fazekas, die schon für uns in Israel, im Libanon und im Iran unterwegs war, hat es nach Zypern verschlagen. Vor dem Hintergrund der politischen Teilung des Landes in einen griechischen und einen türkischen Teil, versuchte sie, die Geschichte des Weinbaus auf der Insel zu verstehen.

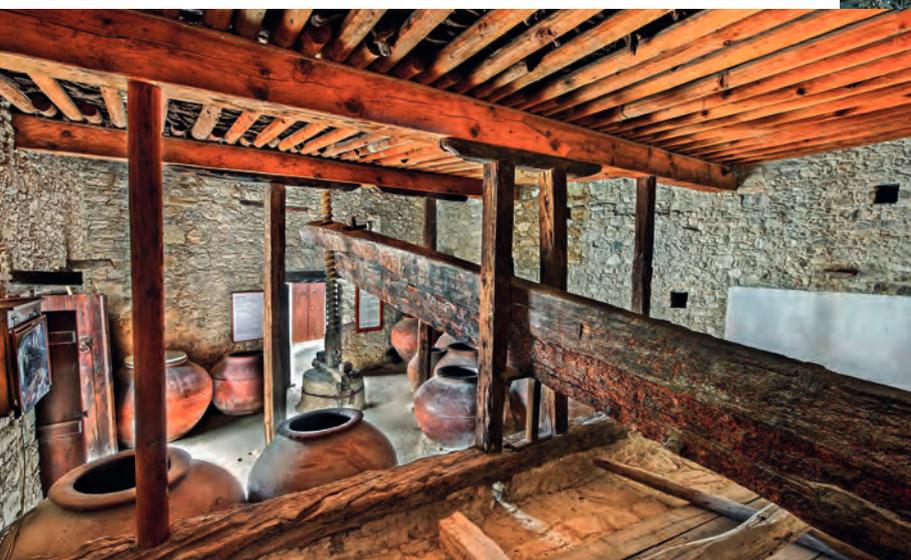
Ulrich Waller, der künstlerische Leiter des Hamburger Sankt-Pauli-Theaters, ließ uns an seiner sehr persönlichen Geschichte teilhaben, die in einem Theaterstück und einem Film über die schwierigste Periode deutsch-italienischer Beziehungen kulminierte. In der Nähe des Chianti-Classico-Städtchens Castelnuovo Berardenga war er den Spuren des SS-Massakers an der Be-

völkerung eines ganzen Dorfes in den letzten Tagen des Zweiten Weltkriegs nachgegangen.

Außerdem führen wir nach Moldawien, einem der für viele noch „weißen Flecken“ auf der europäischen Weinbaukarte, dessen Winzer mit großen Anstrengungen versuchen, das Erbe der Sowjetunion und ihrer Auflösung vor dreißig Jahren vergessen zu machen.

Ach ja, und da ist auch noch Offenbach: Eigentlich war die Sache mit dem griechischen Wein, die sich Jay-Jay ausgedacht hatte, nicht ganz ernst gemeint. Nur, dass sie dann doch jemand ernst nahm und sich hinterher über die Plörre beschwerte, die er als griechischen Wein trinken sollte. Da musste Mutter wieder mit Plan P ran. P wie Pulver, das man unters Essen mischen konnte. Obwohl der Platz im Boden unter der Lagerhalle langsam knapp wurde.

Die nächste Ausgabe von enos erscheint am 21. Februar 2020.



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.

Bestellen Sie unsere kostenlosen Broschüren „Das Weinanbaugebiet Mosel“ und „Zu Gast beim Winzer“: info@weinland-mosel.de



www.weinland-mosel.de