

# enos

von Wein, Menschen und Kulturen

Silvaner  
Sauvignon  
Moldawien



## WEINBERG GEGEN DAS VERGESSEN

La Rancia ist der Name eines toskanischen Rotweins und seines Weinbergs. Für Ulrich Waller vom Hamburger St.-Pauli-Theater ist La Rancia ein "Erinnerungsort" für das deutsch-italienische Verhältnis nach dem Krieg.

## FRÜCHTE DER KÄLTE

Moldawien ist ein Land der ehemaligen Sowjetunion. Ein bettelarmes Land mit einem Weinbau, der auch fast drei Jahrzehnte nach der Unabhängigkeit von Moskau noch immer nach seiner Zukunft sucht.

## ZYPERN: GRENZEN IM KOPF

Umkämpft, besetzt, zerrissen: Zyperns exponierte Lage zwischen Europa und Asien hat der Insel viele Dramen beschert. Agnes Fazekas fuhr für uns auf die geteilte Insel.

## IM FEUER GEBOREN

Handwerk oder Industrie, mundgeblasen oder maschinell erzeugt: die Frage aller Fragen bei der Wahl des richtigen Glases. enos fuhr auf der Suche nach Antworten in die Oberlausitz.





**R**eisen in die vielen Weinbaugebiete der Welt gehören in der Regel zu den schönsten und interessantesten Momenten in der Arbeit spezialisierter Fachjournalisten, **aber es gibt auch Reiseziele, bei denen sich das Vergnügen in überschaubaren Grenzen hält.** Für mich war das der Fall in Moldawien, einem der ärmsten Länder, die ich je besucht habe, und das mit seinem Pro-Kopf-Einkommen nur an 130. Stelle der Welt steht – selbst zentralafrikanische Länder und verlassene Inselatolle im Pazifik scheinen reicher.

**Der Weinbau des Landes ist ein getreuer Spiegel dieser Situation,** und dennoch war die Reise für den politisch und gesellschaftlich interessierten Journalisten ungemein spannend und auch bereichernd, wie Sie in unserem Bericht „Früchte der Kälte“ feststellen können.

Deutlich erfreulicher und angenehmer war nur wenige Wochen zuvor die Fahrt auf die Mittelmeerinsel Zypern gewesen, wo ich als Fotograf die Reportage von enos-Autorin Agnes Fazekas illustrieren durfte. Schon allein **die langen Fahrten durch die spektakulären Berge zwischen Limassol und Nikosia, aber auch die Begegnungen mit den Menschen** im und außerhalb des Weinbaus lohnten den Aufwand.

Während diese nunmehr 21. Ausgabe von enos entstand, gingen zeitgleich unsere Challenges deutscher Weine in ihre achte Runde. Das Gros der Weine stammte aus dem Jahrgang 2018, der unserer Jury aus Hamburger Gastro-nomen, Sommeliers, Weinhändlern und Journalisten einige sehr gute Muster bescherte, aber doch auch etwas Perplexität hinterließ: **Von dem gelegentlich beschworenen „Jahrhundertjahrgang“ schien uns der 2018er doch ein ganzes Stück weit entfernt.** Immerhin war diese Perplexität uns dann eine kritische Betrachtung des Superlativismus in der Weinbranche im „Weinsprech“ wert.

Die vielleicht interessanteste Arbeit für dieses Heft, die uns allerdings gar nicht direkt in die Weinwelt führte, war der Besuch bei einer der traditionsreichsten deutschen Glashütten in der Oberlausitz. Dort konnten wir nicht nur die Produktion von Weingläsern ausgiebig fotografieren, sondern **lernten auch viel über den Unterschied – oder auch den Nicht-Unterschied – zwischen maschinell gefertigten und in Handarbeit mundgeblasenen Gläsern.**

Natürlich finden Sie in dieser Ausgabe von enos auch wieder einen packenden Kurzkrimi, und nach einer kleinen Pause konnten wir im Champagner-Haus Piper-Heidsieck auch wieder eines unserer Kochportraits produzieren.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen wie immer gute Lektüre

lks  
Eckhard Berg

# INHALT

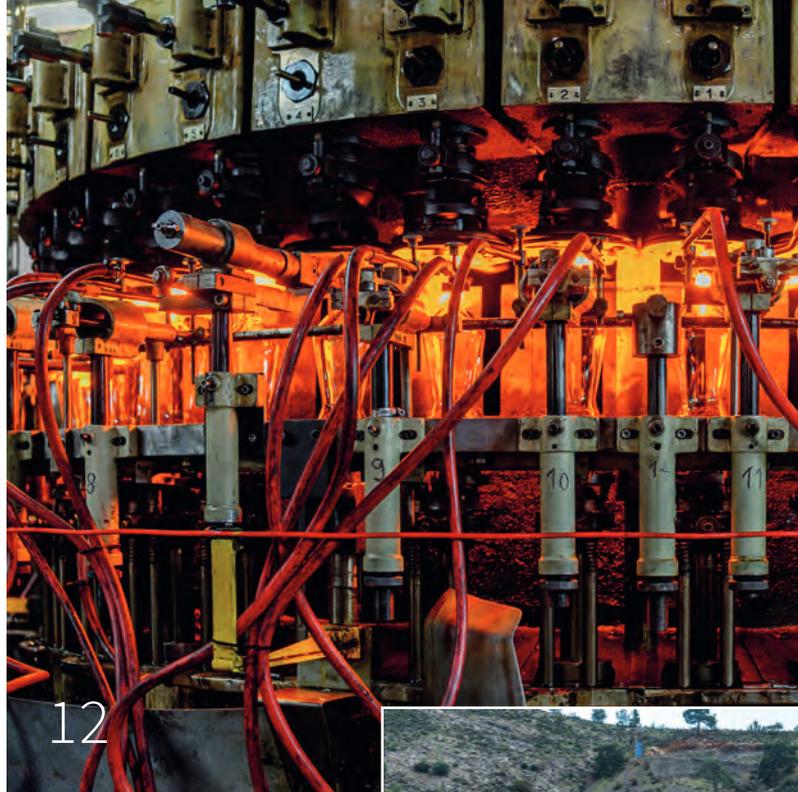
## ORTSTERMIN 6

Gnade für Gnadenthal +++ Heroisch für Anfänger  
+++ Weinkellerkultur

## 12 **IM FEUER GEBOREN**

**Titel:**

Handwerk oder Industrie, mundgeblasen oder maschinell gefertigt, besonders leicht oder eher bruchfest – das sind die Fragen, die Weinfreunde bei der Auswahl der Trinkgläser für ihre edlen Gewächse bewegen. Aber gibt es für diese Unterscheidungen wirklich sachliche Gründe? Unser Besuch einer bekannten Glashütte in der Oberlausitz hat ein wenig Licht ins Dunkel gebracht.

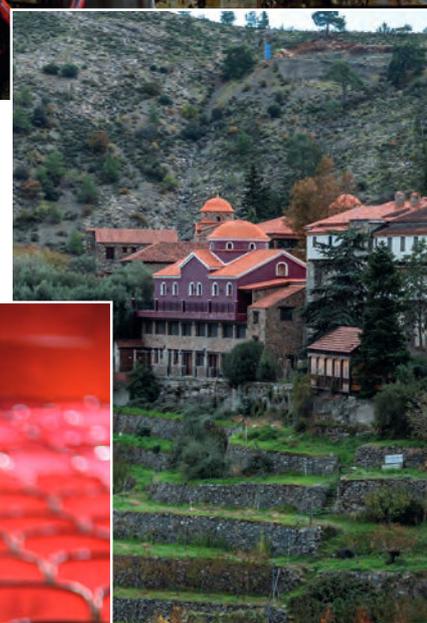


**Portrait:**

## 24 **EIN WEINBERG GEGEN DAS VERGESSEN**

La Rancia ist der Name eines renommierten toskanischen Rotweins, genauer, eines toskanischen Weinbergs im Gebiet des Chianti Classico.

Für Ulrich Waller, den künstlerischen Leiter des Hamburger St.-Pauli-Theaters ist La Rancia mehr: Es ist der zentrale „Erinnerungsort“ für das deutsch-italienische Verhältnis während und nach dem Zweiten Weltkrieg.



## ZIMMER MIT WEIN 36

Steiler Fels im Classico

**Interview:**

## 38 **EIN ARGENTINIER AM RHEIN**

Augustin Novoa ist ein Wanderer zwischen den Welten. In Buenos Aires geboren, landete er nach einigen Zwischenstationen in Oppenheim, wo er seit einiger Zeit als Betriebsleiter das Weingut Bürgermeister Carl Koch führt. enos sprach mit ihm über seine Erfahrungen und Beobachtungen in der Heimat und der Ferne.



Fotos: Eckhard Supp

## JAHRHUNDERTWUNDERN 44

Eckhard Supp erläutert, warum er nichts von Begriffen wie „Jahrhundertwein“ oder „-jahrgang“ hält.



## 46 ROT UND WEISS MIT BRAUN UND SCHWARZ

Thomas A. Vilgis hat sich einmal mit dem schwierigen Geschmacksverhältnis von Wein und Schokolade beschäftigt.

Hintergrund:

## FRÜCHTE DER KÄLTE 48

Moldawien ist ein Land der ehemaligen Sowjetunion. Ein Land mit dem Pro-Kopf-Sozialprodukt der Hälfte Albanien. Und einem Weinbau, der auch fast drei Jahrzehnte nach der Unabhängigkeit von Moskau noch immer nach seiner Zukunft sucht.



Silvaner  
Sauvignon  
Moldawien

## 60 FLÜSSIGE TRÄUME

Das Erbe der Sowjets +++  
Mut zum Silvaner +++Nur eine  
Mode? +++ Finesse in Weiß

Reportage:

## GRENZEN IM KOPF 68

Umkämpft, besetzt, zerrissen – Zyperns exponierte Lage zwischen Europa und Asien hat der Insel viele Dramen beschert. Aber auch eine ganz eigene Weinkultur. Agnes Fazekas fuhr für uns auf die Mittelmeerinsel.

Kurzkrimi:

## AUS DEM NICHTS 84

Griechischer Wein ... und ein betörendes Bukett, mitten in Offenbach. Wenn da nicht die allzu kritischen Gäste wären und der Platz im Betonboden unter der Halle langsam knapp würde.

## 95 FISH AND BUBBLES

Benjamin Gilles ist Haus-und-Hof-Koch im Champagner-Haus Piper-Heidsieck. Für das er dieses Wolfsbarsch-Rezept entwickelt hat.



48

RUBRIKEN

Cartoon 4

News 5, 94

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

Agnes Fazekas, Benjamin Gilles, Brigitte

Pons, Carsten M. Stammen, Klaus Stutt-

mann, 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 06, gültig ab 1.1.2020

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, fotomecha-

nische Wiedergabe, Tonträger jeder

Art, auszugsweisen Nachdruck oder

Einspeicherung und Rückgewinnung in

Datenverarbeitungsanlagen aller Art sind

vorbehalten. Fotokopien für den persön-

lichen und sonstigen eigenen Gebrauch

dürfen nur von einzelnen Beiträgen als

Einzelkopien hergestellt werden.

Umschlagfoto: Eckhard Supp

# Der Cartoon

von Klaus Stuttmann





## Gnade für Gnadenthal

**E**s ist die wohl berühmteste Einzellage Australiens, für manche gar der gesamten Neuen Welt: der „Hill of Grace“-Weinberg der Familie Henschke im südaustralischen Eden Valley, der seinen Namen dem einst von Deutschen gegründeten Weiler „Gnadenthal“ in der Nähe der südaustralischen Hauptstadt Adelaide verdankt. Der mit uralten Reben von 1860 bestockte Weinberg, der seit langen Jahren einen der besten Weine des fünften Kontinents hervorbringt, liegt nur drei Dutzend Kilometer von den Hängen der Gemeinde Lenswood in den Adelaide Hills entfernt, wo das Traditionsweingut der Henschkes im Verlauf der jüngsten Buschfeuer zahllose wertvolle Rebflächen verlor. Er entging damit wohl nur knapp der Zerstörung durch die gigantischen Brände. Der gleichnamige Wein genießt bei Weinfreunden übrigens ebenso großes Prestige wie der legendäre „Grange“, früher „Grange Hermitage“, der Kellerei Penfolds, der zum guten Teil aus Trauben des dem Eden Valley benachbarten Barossa Valley gekeltert wird.

Wie viele Weinberge Südaustraliens verdankt der „Hill of Grace“, dessen Reben zu den ältesten noch tragenden der Welt gehören, seine Existenz deutschen Auswanderern – unter ihnen Lutheraner, die ihre schlesische Heimat aus Glaubensgründen hatten verlassen müssen. In Australien waren diese Migranten Gründer einer Reihe auch heute noch berühmter Weinbaugemeinden wie etwa Langmeil oder Bethanien – heute Tanunda und Bethany genannt.

Bereits 1847 hatte einer der ersten von ihnen, ein gewisser Johann Gramp, die ersten Reben auf dem flachen Talboden des Barossa Valley gepflanzt, und Joseph Seppelt, ein anderer dieser deutschstämmigen Einwanderer, legte in Seppeltsfeld, dem heutigen Seppeltsfeld, den Grundstein für das, was später eine der größten Kellereien des Landes werden sollte. Die Spuren der Schlesier sind übrigens in der gesamten Region immer noch unübersehbar: Neben Sakralbauten wie der Kirche von Gnadenthal hinterließen sie auch ihre typischen Back- und Wurstwaren, die wie einst unter ihren deutschen Namen verkauft werden.

**Der Weinberg des legendären „Hill of Grace“ im südaustralischen Eden Valley entging nur knapp dem Feuer**





Foto: Eckhard Supp

## Heroisch für Anfänger

**D**en Winzern, die den Bremmer Calmont, die mit 68 Grad steilste Weinberglage Europas bewirtschaften, dürfte das, was in Italien als „heroisch“ betrachtet wird, allenfalls ein müdes Lächeln ins Gesicht zaubern. Der Hintergrund: Italiens Gesetzgeber haben eine eigene Kategorie des „heroischen Weinbaus“ – „viticoltura eroica“ – geschaffen. So weit, so gut. Das müde Lächeln könnte sich dann allerdings bei der Lektüre der gesetzlichen Voraussetzungen für die Klassifizierung als „heroisch“ einstellen. Die sehen, folgt man den Angaben des nationalen „Centro di Ricerca per la Viticoltura Montana“ (CERVIM), etwa eine Hangneigung von 30 Prozent – das sind laue 17 Grad –,



Foto: Eckhard Supp

eine Höhenlage von 500 Metern oder eine Weinbergsanlage in Terrassen oder Stufen vor.

Nun ist sicher nicht abzustreiten, dass einige der Anbaugebiete, die in Italien bereits als „heroisch“ klassifiziert wurden, tatsächlich spektakulär schwierig zu bewirtschaften sind. Die Weinberge der Cinque-Terre-Region in Ligurien zum Beispiel (im Bild), die steilen Alpenhänge der lombardischen Valtellina oder das Aostatal tragen den Titel „heroisch“ genauso zu Recht wie einige extreme Höhenlagen in Südtirol.

Wer aber glaubt, ein Weinberg müsse zumindest mehrere der genannten Kriterien erfüllen, um als „heroisch“ klassifiziert zu werden, der irrt. Es reicht, dass

eine einzige der genannten Voraussetzungen zutrifft – was im Licht der wirklich heroischen Lagen des Weltweinbaus von den steilen Moselhängen über die extremen Höhenlagen in Chile und China bis hin zu den Rebzeilen auf vielen, noch aktiven Vulkanen schlicht lächerlich ist.

Wer jetzt vermutet, dass es bei der ganzen Geschichte um besondere Leistungen im Weinbau oder um besonders charaktervolle Weine geht, der hat die Mentalität des italienischen Gesetzgebers nicht verstanden. Es geht bei der ganzen Angelegenheit schlicht um das Verteilen von „Staatsknete“ an klassifizierte Weinbauregionen.





Foto: Villa Schwebel / Stephan Mahlow Media



## Weinkeller- kultur

**M**an nennt sie auch kurz und bündig „die Villa“: Die Rede ist von der einst größten Moselkellerei in Winningen an der Terrassenmosel, der Weinkellerei Heinrich Schwebel. Einige Teile des großzügigen, klassizistisch wirkenden Ensembles mit kleinem Park und unterirdischen, 3.000 Quadratmetern großen Weinlagern gehen auf die 1860er Jahre zurück. Nach Einstellung der Weinhandelsaktivität in der Folge des Zweiten Weltkriegs lag die Anlage bis in die 1980er Jahre still und wurde dann in Teilen ein knappes Jahrzehnt lang für kulturelle Zwecke genutzt. „Die Villa“ war zum wichtigen Parameter des kulturellen Lebens an der unteren Mosel geworden; betrieben wurde sie zu jener Zeit von Henning von Vangerow, seines Zeichens Schauspieler, Psychotherapeut und einer der Nachfahren des Schwebel’schen Clans.

Erst im neuen Jahrtausend kam wieder neues Leben in die alten Gemäuer mit ihrem stilvollen Kreuzgewölbe. Neubesitzer Martin Wolf, ein Winninger Fotograf, der den Komplex vor 20 Jahren erwarb, wollte vor allem an die kulturelle Nutzung der Gebäude anknüpfen. Ziel ist, ein Terrassenmoselzentrum für Winzer, Bürger der Region, Wanderer und Touristen schaffen. Im Rahmen eines Wettbewerbs ließ Wolf Architekturstudenten Konzepte erarbeiten, die unter Nutzung detaillierter, mithilfe von GPS-Daten erstellter virtueller 3-D-Modelle entstanden. Natürlich steht das Thema Wein auch bei der geplanten neuen Nutzung im Fokus. Für Reisende interessant: Im Obergeschoss eines der Flügel der Villa stehen zwei Wohnungen für Urlauber bereit, eine davon mit zwei Schlafzimmern und einem großzügigen Wohnbereich wird über „airbnb“ vermietet. Nach Absprache können die Gäste auch den Garten und Wintergarten der Villa nutzen.

**Die Gebäude mit ihren 3.000 Quadratmeter Weinlager gehen auf die 1860er Jahre zurück.**

Titel

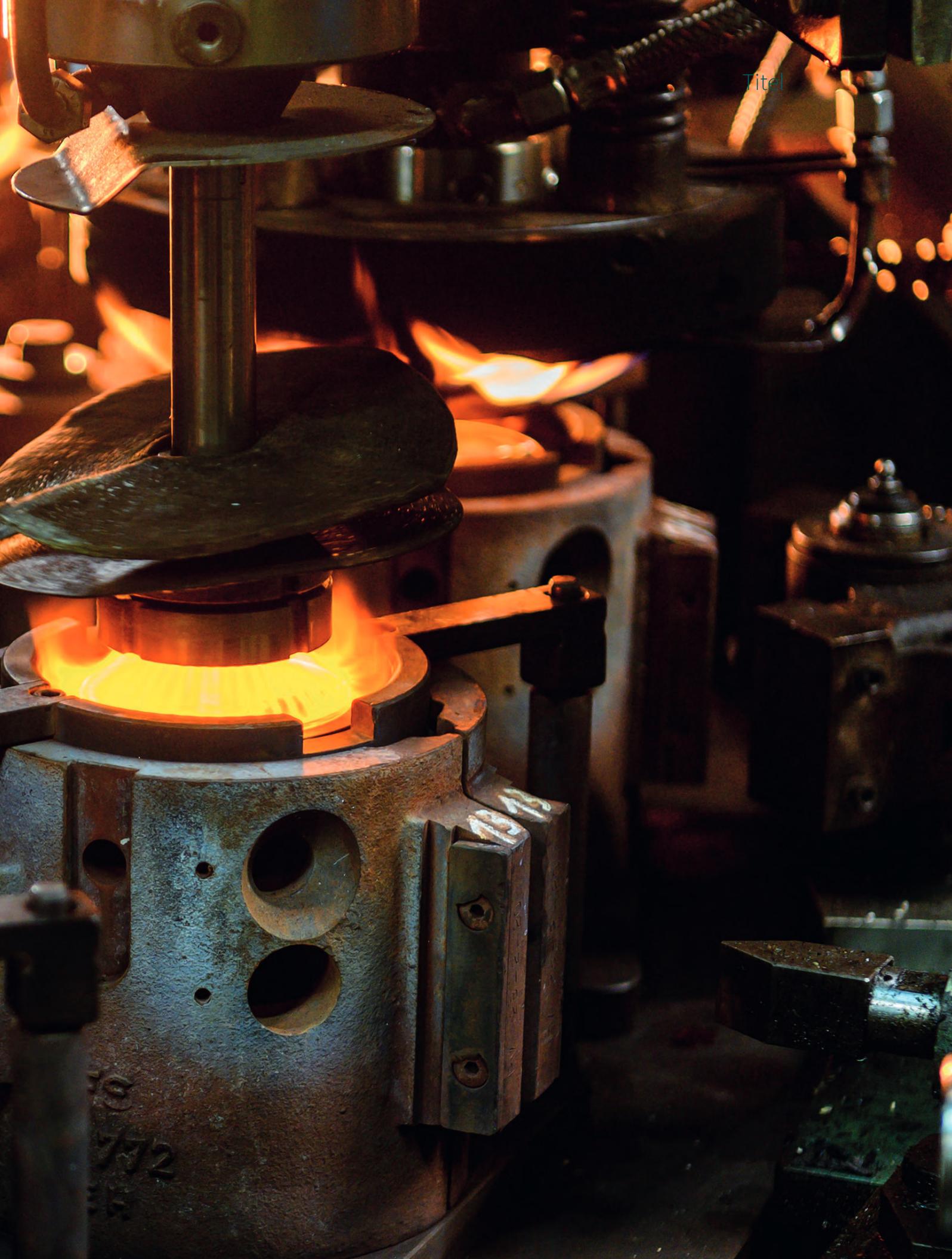
# IM FEUER GEBOREN

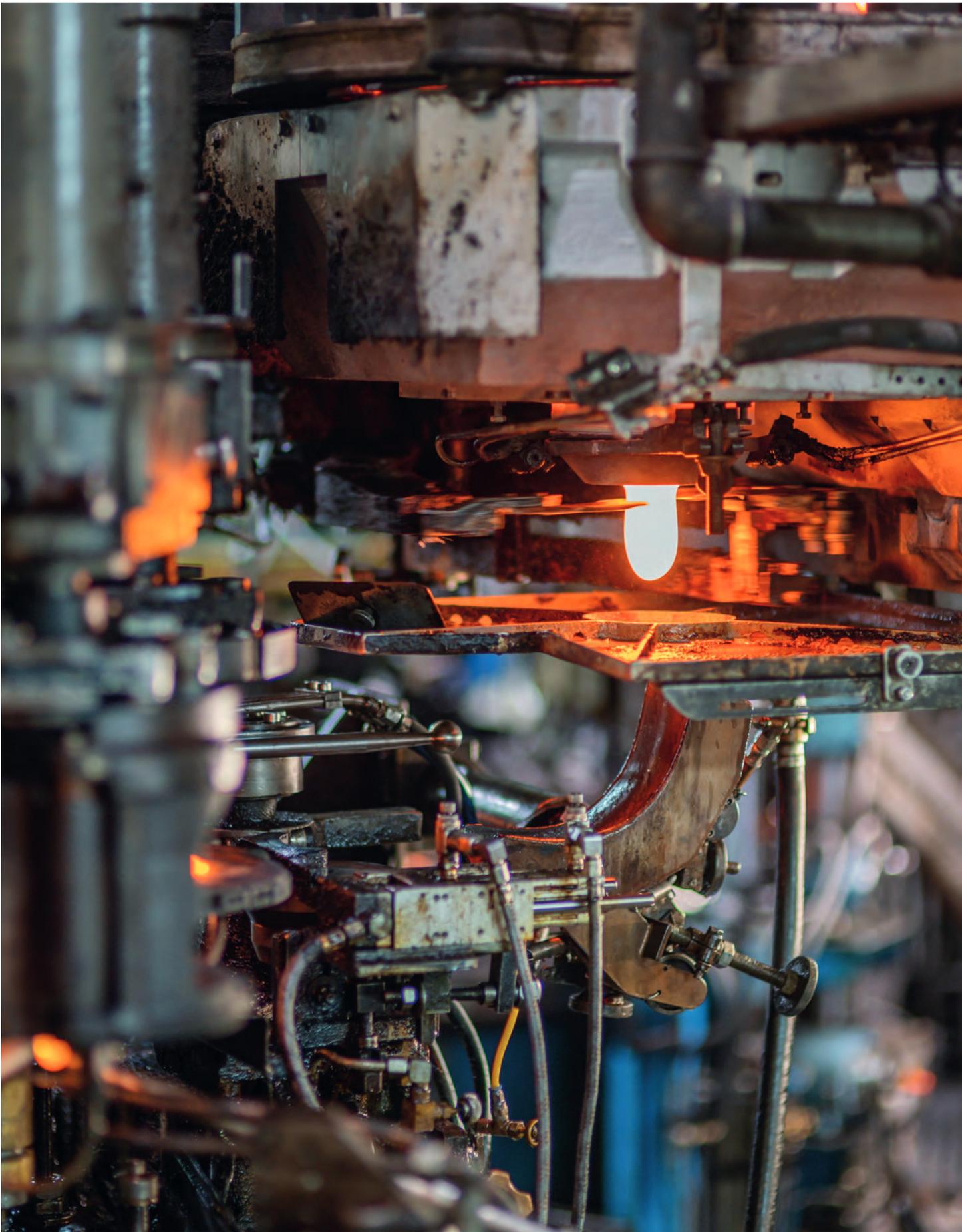
■ *Fotos von Eckhard Supp*

Handwerk oder Industrie, mundgeblasen oder maschinell gefertigt, besonders leicht oder eher bruchfest – das sind die Fragen, die Weinfreunde bei der Auswahl der Trinkgläser für ihre edlen Gewächse bewegen. An ihnen scheiden sich Geister und Geldbeutel. Die Gräben scheinen tief, aber gibt es dafür wirklich sachliche Gründe? Gründe, die im Material, in den Fertigungsmethoden liegen? Oder spielen bei der Auswahl eher psychologische Aspekte eine Rolle? Wie der des Preises, der dem Getränk im Empfinden des Konsumenten seine Wertigkeit mitgibt. Oder wie der der eleganten Form, die ihre Noblesse mit dem Wein zu teilen scheint. Unser Besuch einer bekannten Glashütte in der Oberlausitz hat ein wenig Licht ins Dunkel gebracht.



Titel





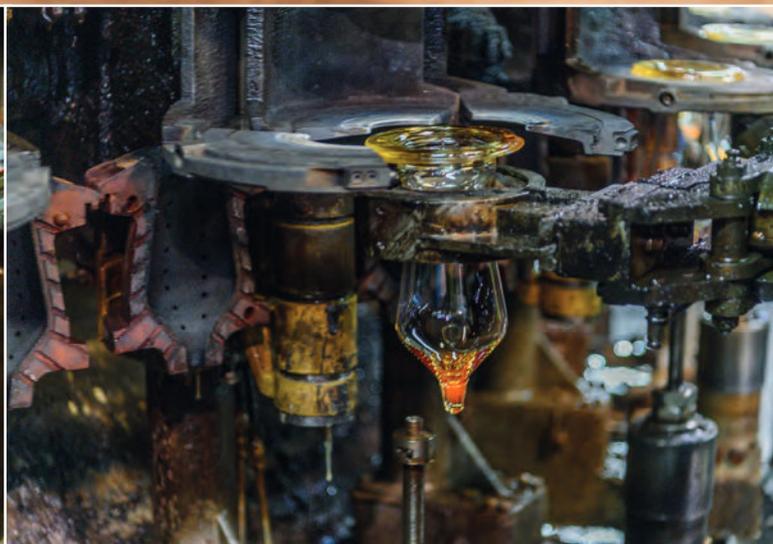
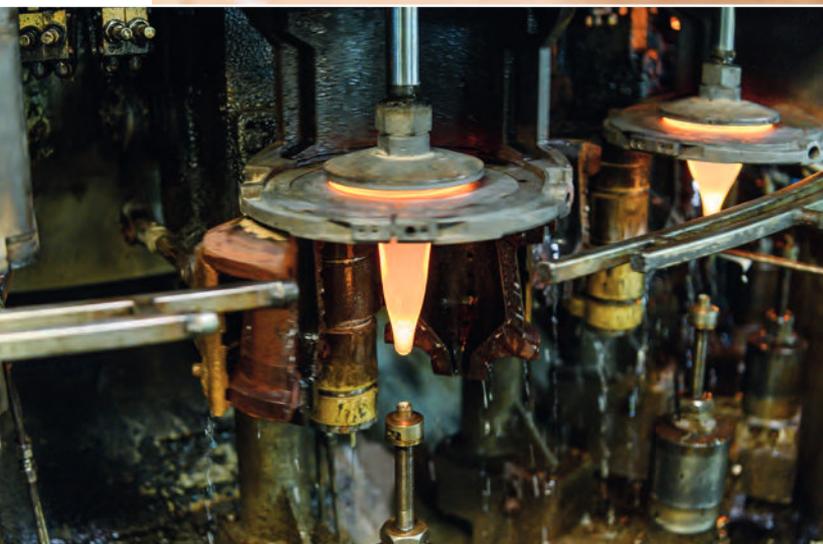
Im Gemengehaus werden Sand und weitere elf Zutaten gemischt, die anschließend in großen „Wannen“ aus feuerfester Keramik zur gewünschten Masse schmelzen. Diese Masse wird in Form überdimensionierter Tropfen der ersten von drei hintereinander „geschalteten“ Maschinen zugeführt.

**A**us Sand sind sie alle, die zahllosen, verschieden produzierten, verschieden geformten Weingläser. Quarzsand, chemisch Siliziumdioxid, muss es sein, seine Körner klein und sein Eisengehalt nicht zu hoch, damit keine Fehltöne den Glanz stören. Man nennt es Kristallglas, obwohl es, wie alle Glasarten, keine kristalline Struktur hat, sondern eine amorphe Masse ist. Es sind Zusätze zum Sand wie Feldspat, Pottasche, Soda, Kalkstein, Zinkoxid, Fluorid, Zinn-dioxid, Zirkoniumdioxid oder Bariumoxid, die dieser Masse ihren Schmelzpunkt und ihre Formbarkeit, dem fertigen Glas Kristallglanz, Bruchfestigkeit und gleichzeitig Flexibilität verleihen. Die Verfügbarkeit vor allem des Quarzsands war es übrigens – neben der Existenz von Eisenbahnlinien für den Abtransport der Ware –, die in der Geschichte für die Ansiedlung von Glashütten entscheidend war. Allein Weißwasser, eine kleine Kreisstadt in der Oberlausitz nahe der polnischen Grenze, zählte früher zwölf solcher Hütten, von denen allerdings nur eine einzige übrig blieb. Zwölf sind auch die Zutaten, die im Gemengehaus der verbliebenen Hütte Stölzle gemischt werden; die genaue Zusammensetzung dieser Mischung ist aber ein ebenso gut gehütetes Geheimnis wie die Art des Einsatzes der verschiedenen Bestandteile im Schmelzprozess.

Blei beziehungsweise Bleioxid für den Glanz wie in früheren Zeiten wird in modernem Kristallglas übrigens nicht mehr verarbeitet, seit man – zuerst wohl in den USA – entdeckte, dass das giftige Metall mit der Zeit ausgewaschen wird. Das hat zudem den Vorteil, dass die Gläser nicht mehr stumpf werden, wenn das glanzgebende Blei ausgewaschen ist.

In zwei großen Schmelzwannen aus feuerfesten Keramiksteinen wird das Sandgemisch zwei Tage lang auf 1.500 °C erhitzt und anschließend kontinuierlich in Form überdimensionierter Tropfen an drei Verarbeitungsmaschinen weitergegeben. Die Masse in den Wannen darf nie erkalten, der Nachschub nie ausgehen – 365 Tage im Jahr, 24 Stunden am Tag läuft deshalb die Produktion. Und dieser kontinuierliche Prozess erklärt auch, warum alles, was diese Maschinen fertigen, aus der gleichen Zutatenmischung geformt wird. Für 100 bis 130 Tausend Gläser pro Tag reicht die Glasmasse aus den beiden Wannen – pro Jahr ergibt das stolze 45 Millionen Gläser.

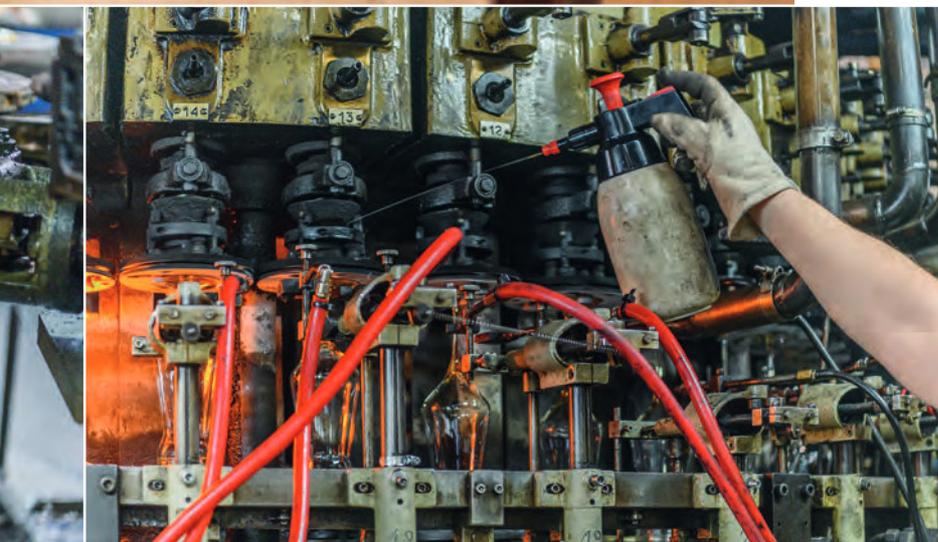






Die Formen, in die der Kelch geblasen wird, bestehen aus zwei Hälften, die sich (u. l.) um den Glastropfen aus der Schmelzwanne schließen. Auf den noch heißen Stumpf (u. m.) wird der Fuß „geklebt“, und dieser Stumpf wird dann in einem dritten Schritt (u. r.) zum schlanken Stiel ausgezogen.

Die Glashütte in Weißwasser, die heute unter dem Namen Stölzle firmiert, wurde bereits 1889 als Oberlausitzer Glaswerke J. Schweig + Co. gegründet, später als VEB Oberlausitzer Glaswerke Weißwasser zum volkseigenen Betrieb und kam nach der Wende zur Stölzle-Oberglas AG des deutsch-österreichischen Unternehmers Cornelius Alexander Grupp. Schon in den 1930er Jahren war die Hütte berühmt, was vor allem mit der Verpflichtung des Bauhauschülers und Industriedesigners Wilhelm Wagenfeld zu tun hatte, der die Gestaltung der Trinkgläser verantwortete. In den Produktionshallen herrscht heute vermutlich noch die gleiche brütende Hitze wie in der Gründerzeit der Glashütte. In drei Schritten wird die flüssige Glasmasse, die aus den Schmelzwannen quillt, zum fertigen Glas geformt. Zunächst wird ein überdimensionierter Glastropfen von einem Maschinenkarussell in Empfang genommen, auf dem der Kelch in eine Form geblasen wird. Es ist eine Prozedur, die der Herstellung des mundgeblasenen Glases ähnelt, der glühende Glastropfen wird von einer Form umschlossen, deren Wände die negative Form des fertigen Kelches haben. Am oberen Ende dieses Kelches bleibt übrigens nach dem Blasen ein Glaswulst erhalten, der erst ganz zum Schluss vom fertigen Glas abgesprengt wird, am unteren wartet ein dicker Stumpf darauf, zum Stiel ausgezogen zu werden. Die Formen, in die die Glasmasse geblasen werden, werden für jede neue Produktlinie gewechselt, notfalls auch mehrmals am Tag, und können im Fall des Falles sogar im laufenden Betrieb ausgetauscht werden.





In einer zweiten Maschine wird der Fuss auf den Glasstumpf „geklebt“, und im dritten dieser Stumpf zum schlanken Stiel ausgezogen. Das alles geschieht automatisch, nur bei wenigen Arbeiten, wie etwa dem Schmieren der beweglichen Teile des Karussells, ist noch der Mensch gefordert. Dieser maschinell aus dem geblasenen Kelch gezogene Stiel ist so etwas wie der ganze Stolz der Männer von Stölzle. „Den Kelch maschinell blasen können fast alle“, erklärt Marketingchef Thomas Schulz, „aber das mit dem Stiel kriegt keiner so gut hin wie wir. Die meisten schaffen das nur auf Kosten eines spürbaren Ansatzes zwischen Stiel und Kelch, einer Art Sollbruchstelle am fertigen Glas.“ Und Werksleiter Ronald Brieger assistiert ihm: „Vor diesem Schritt schrecken die meisten Konkurrenten zurück.“

Was folgt, ist ein präzise geregelter Wechsel zwischen Feuer und Kälte, mithilfe dessen das Glas schrittweise fertiggestellt, gehärtet und abgekühlt wird. Erst zum Schluss wird der Wulst am oberen Rand des Glaskelchs abgesprengt und dessen Rand geschliffen, so dass man sich beim Trinken nicht verletzt.

Beim mundgeblasenen Weinglas unterscheiden sich die Arbeitsschritte nicht wesentlich von denen der maschinellen Fertigung, und sogar beim

fertigen Produkt ist der Unterschied auf den ersten Blick nicht immer festzustellen. Vergleicht man etwa das Burgunderglas der besten Stölzle-Linie namens „Quatrophil“ mit dem von externen Zulieferern hergestellten mundgeblasenen Gegenstück, so wirken beide praktisch identisch. Lediglich der Blick auf die Waage – das mundgeblasene Glas ist etwa 50 Gramm leichter als sein maschinell gefertigter Konterpart – verrät den Unterschied.

Es scheint, glaubt man Stölzle-Betriebsleiter Brieger, noch nicht wirklich möglich zu sein, die Gläser maschinell mit so gleichmäßig dünner Glaswand zu erzeugen, wie es erfahrene Glasbläser in Handarbeit schaffen. Das eine

oder andere experimentelle Glas kommt, so Brieger, inzwischen nahe an die Perfektion des mundgeblasenen Glases heran – aber eben nur nahe heran.

Ob der Unterschied im Gewicht, in der leicht erhöhten Dicke der Glaswand des Kelches, auch geschmacklich

einen Unterschied macht, muss jeder Weinfreund für sich entscheiden. Die Wahrheit, so könnte man sagen, liegt in der Nase und am Gaumen des Betrachters. Wohl wissend, dass vielleicht psychologische Faktoren eine größere Rolle spielen als materielle.





Bis zum letzten Schritt bleibt das Feuer Begleiter des Glases. Erst wenn der Wulst am oberen Rand des Kelches abgetrennt ist, kann dieser geschliffen werden. Der Unterschied zwischen den beiden Burgundergläsern aus maschineller und handwerklicher Fertigung ist auf den ersten Blick nur schwer zu erkennen.

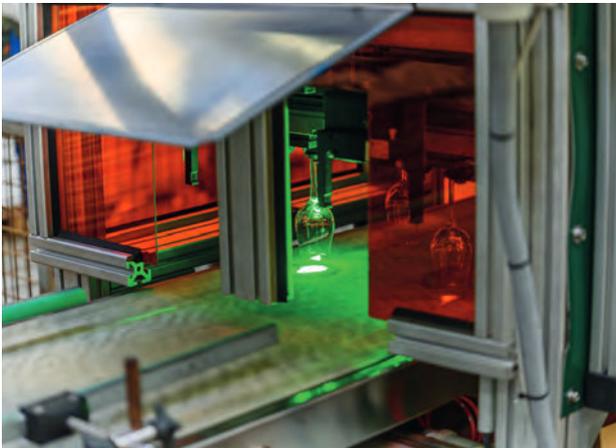
**K**ontrolle ist alles, bei mundgeblasenen wie bei maschinengefertigten Gläsern. Auf den unvorbereiteten Besucher muss die schiere Menge dessen, was vom gestrengen Blick der Kontrolleurinnen aussortiert wird, unglaublich wirken. Manchmal schafft es überhaupt nur eines von gleich mehreren Gläsern in die Versandkartons. Verloren geht dabei allerdings nichts, denn die aussortierten Gläser werden zusammen mit dem, was vom Kelch abgetrennt wurde oder bereits zuvor in den Maschinen zu Bruch ging, der jungfräulichen Sandmischung aus dem Gemengehaus wieder zugeführt und erneut eingeschmolzen.

*Was nicht den strengen Qualitätskriterien genügt, wird rigoros aussortiert*

Mit kaum nachvollziehbarer Geschwindigkeit begutachten die Mitarbeiterinnen dabei im grellen Gegenlicht eines Spiegels jedes einzelne der 45 Millionen Gläser, die Jahr für Jahr die Glashütte verlassen dürfen. Geprüft wird auf Blasen, Schlieren, Verunreinigungen, Kratzer und ein gutes Dutzend weiterer Fehler. Und nicht nur das: Zum Schluss der Prüfung muss auch noch zielsicher einer von vielen Knöpfen – einer für jede Art möglichen Fehlers – unterhalb der Arbeitsfläche gedrückt werden, damit die Kollegen am Anfang der Produktionskette mithilfe einer statistischen Auswertung eventuelle Probleme in den Schmelzwannen oder an den drei Maschinenkarussellen frühzeitig erkennen und beheben können.









Für viele Gläser ist die Qualitätskontrolle noch nicht der letzte Arbeitsschritt. Sie durchlaufen zusätzlich die sogenannte „Deko“, in der sie mit gesandstrahlten Logos oder mit mehr oder weniger aufwändigen Grafiken „verziert“ werden, wobei dieses „Verzieren“ nicht immer wirklich ästhetischen Kriterien, sondern eher den ausgefallenen Vorstellungen der Kunden gehorcht. Diesen Schritt durchlaufen vor allem Gläser, die nicht unter der eigenen Marke Stölzle, sondern unter „fremder Flagge“ verkauft werden. Nur zehn Prozent der Gläser, die in Weißwasser erzeugt werden, sind übrigens für den deutschen Markt bestimmt, der Rest geht in Dutzende Länder weltweit.

Dass die Marke, wie Marketingchef Schulz erklärt, zwar zwei Jahrzehnte nach Aufnahme des Betriebs in Weißwasser bei Gastronomie und Hotellerie gut eingeführt ist – die jährlichen Absatzmengen, mit denen Stölzle in der Spitzengruppe der spezialisierten Glashütten rangiert, sprechen eine deutliche Sprache –, beim Endverbraucher aber noch deutliche Bekanntheitsdefizite aufweist, ist wohl der Tatsache geschuldet, dass das Thema Marketing bis vor Kurzem noch recht stiefmütterlich behandelt wurde. Da waren und sind Konkurrenten wie Riedel und Schott Zwiesel oder auch exklusive Kleinmarken wie Zalto den Weißwasserern ein gutes Stück voraus.

Die Konzentration auf den professionellen Markt war und ist auch dafür verantwortlich, dass Stölzle enorme Mengen fertiger Gläser vorrätig halten muss. Vor allem die Gastronomie, weiß Thomas Schulz zu erzählen, ordert gerne auch mal mit höchster Dringlichkeit „150 Gläser von denen, die wir vor fünf Jahren bestellt haben“, weil ihr erst montags einfällt, dass sie samstags eine große Veranstaltung zu bewältigen hat.





Fotos: Eckhard Supp

# EIN WEINBERG GEGEN DAS VERGESSEN

La Rancia ist der Name eines renommierten toskanischen Rotweins, genauer, des besten Chianti Classico der Fattoria di Felsina aus einem Weinberg der Gemeinde Castelnovo Berardenga im Süden des Anbaugebiets. Seit Kurzem aber ist La Rancia mehr als nur ein Weinberg und sein Wein: Es ist der „zentrale Erinnerungsort“, den sich der deutsche Regisseur Ulrich Waller, im Hauptberuf künstlerischer Leiter des Hamburger St.-Pauli-Theaters, für sein neuestes Filmprojekt „Amara terra mia“, mein bitteres Land, wählte. Wallers Thema – und das schon seit vielen Jahren – ist das deutsch-italienische Verhältnis während und nach dem Zweiten Weltkrieg, und La Rancia erzählt, wie aus dem Kauf eines Bauernhauses ein Stück deutsch-italienischer Kulturgeschichte wurde.

■ *von Eckhard Supp*

**D**ass Waller sich mit einem so ungeliebten, oft verdrängten Kapitel der Geschichte beschäftigt, ist nicht nur der Tatsache geschuldet, dass er vor seiner Theaterkarriere, die ihn nach Frankfurt, Köln, Bremen

und schließlich Hamburg führte, Geschichte studierte. „Die Kriegszeit hat mich auf eine bestimmte Weise schon immer interessiert“, erklärt er. „So richtig fokussiert wurde dieses Interesse aber erst durch ein Mahnmal auf dem Friedhof von San Gusmé, auf dem meine erste Frau

begraben ist.“

Schon lange bevor La Rancia zum Erinnerungsort wurde, wurde San Gusmé, ein kleiner Weiler und Ortsteil von Castelnovo Berardenga, zu einer Art Schicksalsort für Waller selbst. Für eine Geschichte, die schon vor mehr als drei Jahrzehnten



**Der Däne war ein richtiger  
Vollalkoholiker, ein wenig  
wie Herr Puntila**

begann. „Ich war 1985 zum ersten Mal in der Gegend. Das hatte mit meinem Bruder zu tun, der in München zu einer Clique von gleichaltrigen Jugendlichen gehörte, die immer wieder zusammen auf ein Weingut bei San Gusmé in Urlaub fahren. Le Pici, so hieß das Gut, gehörte damals einem aus Dänemark stammenden Mailänder Unternehmer. Der hatte zwei Kinder, darunter einen vollkommen durchgeknallten Sohn, der auf dem zum Gut gehörenden Agriturismo namens Cetamura

im Sommer sein ganz spezielles ‚open house‘ organisierte. Mein Bruder hatte mir davon erzählt, und so fuhr ich mit meiner damaligen Freundin dorthin.“ „Es war Anfang September, in San Gusmé war gerade Weinfest, und alle Weingüter hatten einen Tisch, auf dem sie ihre Weine anboten. Auch der Besitzer von Le Pici, aber der war so unbeliebt, dass ihn die meisten mieden. Der Däne war ein richtiger Vollalkoholiker, ein wenig wie Herr Puntila. Sein Sohn fuhr dann später volltrunken und vollgekiff in einer der Serpentinaen der nahen Berge gegen einen Baum.



Blick aus dem Fenster des Gehöfts „La Rancia“ auf den gleichnamigen Chianti-Classico-Weinberg der Fattoria di Felsina.

Man erzählte, er habe sich umgebraucht, das verhinderte aber nicht, dass er in der Gegend zum Mythos wurde: der Hippie, der die Deutschen mitbrachte.“

**E**s vergehen weitere fünf Jahre, die Freundin, später dann Wallers erste Frau, hört inzwischen auf einen anderen Namen, und Waller ist wiederholt mit ihr zu Besuch auf Cetamura. „Irgendwann sagt meine Frau Elke, ich will hier etwas kaufen und hier bleiben.“ Wallers Erzählung hat Fahrt aufgenommen. Wortfetzen fliegen durch den Raum, die Sät-

ze, die er zu Ende bringt, wird man am Ende des Gesprächs an den Fingern einer Hand abzählen können. Worte jagen Gedanken und umgekehrt.

„Wir haben lange gesucht“, erinnert sich Waller, „was auch daran lag, dass sich irgendwelche Unternehmer mit den verfallenen Häusern dumm und dusseilig verdienen wollten, indem sie mit den Gebäuden gleich auch Baupläne für die Restaurierung verkauften. Die Ruine, die wir schließlich fanden, war schon Ende der 1950er Jahre aufgegeben worden.“ Es sind die Jahre, in denen auch die Geschichte von „Amara terra mia“ beginnt, des Waller’schen Films, der im Frühjahr auf „arte“ zu sehen sein wird. „Es war die Zeit, in der La Rancia und die anderen ‚poderi‘, die im Land verstreuten Gutshäuser der Fattoria di Felsina, aufgegeben wurden.“ Arbeit gab es auf dem Land nach der Zerstörung der wirtschaftlich wichtigen Olivenkulturen durch den großen Frost von 1956 ja nicht mehr; die Jugend war in die Städte im Norden gezogen. „La grande gelata“, so der Titel des Theaterstücks, das die Grundlage für den Film bildete, hatte die

toskanische Gesellschaft auseinandergerissen, zerstört.

Die Bindung des „Historikers“ Waller an San Gusmé begann einige Jahre nach dem Erwerb des Hauses. Wallers Frau, die den Kauf angeregt hatte, war noch während der Bauphase erkrankt. „Die Arbeiter haben sich angestrengt, dass alles fertig wurde, bevor sie starb, und sie haben es geschafft, so dass meine Frau noch ein Jahr lang das Haus genießen konnte.“ Elke Lang, selbst Schauspielerin und Regisseurin, wollte auf dem Friedhof von San Gusmé begraben werden, und Waller erfüllte ihr diesen Wunsch. „Mit Hilfe des Dorfpfarrers, Don Luigi, und des damaligen Bürgermeisters, der Simone hieß, haben wir das geschafft. Don Luigi und Simone waren in San Gusmé so etwas wie Don Camillo und Peppone.“

Beim Besuch am Grab seiner Frau kam Waller immer wieder an einer Tafel für die Opfer des Nazifaschismus vorbei. „Ich wunderte mich, weil da auch Altersangaben vermerkt waren. Das jüngste Opfer war gerade ein Jahr alt, ein Kind, das in den Armen seiner Mutter erschossen wurde. Das machte mich neugierig.“



Szenen aus „Albicocche rosse“ auf dem Marktplatz von San Gusmé

### Verschiedene Versionen und verschiedene Schuldzuweisungen

rig und ich begann, im Dorf nach Einzelheiten zu fragen.“

Die Auskünfte, die Waller bekam, verwirrten ihn. Zu viele Widersprüche! Fast jeder im Dorf hatte seine eigene Version. Wie bei jener Geschichte von den sechs oder sieben deutschen Soldaten, die sich auf einem Weingut bei San Gusmé betranken und dann, als sie im Weinkeller eingeschlafen waren, von Partisanen erschossen wurden. Konnte das stimmen? War alles frei erfunden? „Ich habe die Sache von verschiedenen Seiten gehört, aber die,

die wissen, wo die Leichen im Wald verscharrt wurden, die reden nicht. Und diese Leichen hat man bis heute nicht gefunden.“

Auch das, wovon die Gedenktafel auf dem Friedhof Zeugnis ableg-

te, war ein Massaker, das in fast jeder Version für mehr Fragen als Antworten sorgte. Es ereignete sich am 4. Juli 1944. Die deutsche Armee war auf dem Rückzug vor den Alliierten, die ein Jahr zuvor in Sizilien gelandet waren. Zwei deutsche Soldaten einer Einheit der Division Hermann Göring stahlen, so heißt es, auf dem Gebiet von San Gusmé Aprikosen. „Rote Aprikosen“ wird zum Titel des ersten Waller’schen Theaterstücks über die deutsch-italienische Kriegsgeschichte. „Die waren gekommen, weil sie Hunger hatten.“ Das Stück wird am 70. Jahrestag des Massakers von einer Gruppe deutscher und italienischer Schauspieler auf dem Marktplatz von San Gusmé aufgeführt.

**D**ie Versorgungslage muss beim Rückzug von Montecassino nach Norden, bis zur Linea Gotica, ziemlich chaotisch gewesen sein“, erklärt Waller. „Während also der eine auf dem Baum saß und der andere darunter stand, sollen Partisanen gekommen sein und auf sie geschossen haben. Jetzt gibt es aber unterschiedliche Meinungen, ob sie die Deutschen trafen; sicher aber scheint, dass diese flohen und mit ihrer ganzen Einheit zurückkamen, um Rache zu üben. Da die Männer des Dorfes, fast alle Partisanen, sich wieder in die Wälder zurückgezogen hatten, fand die deutsche Einheit nur Frauen und Kinder vor und erschossen sie.“

Waller ist immer noch skeptisch: „Ich glaube bis heute nicht, dass es nur eine Wahrheit über diese Geschichte gibt. Wir haben versucht, die verschiedenen Zeugen-

aussagen zu einem Puzzle zu montieren. Vielleicht sind wir der Wahrheit auch ein wenig näher gekommen. Aber zum Teil waren die Versionen auch ziemlich abstrus.“ Verschiedene Versionen und verschiedene Schuldzuweisungen: Warum mussten die Partisanen die deutschen Soldaten angreifen, obwohl die südafrikanische Einheit der Alliierten nur wenige Stunden von San Gusmé entfernt war? Warum flohen die Männer in die Wälder und ließen Frauen und Kinder

zurück? Hofften sie, die deutschen Truppen würden sie verschonen? Trotz ausschließlich gegenteiliger Erfahrungen von Guernica bis Oradour? Trotz eines ausdrücklichen Befehls von General Kesselring, dem Oberbefehlshaber der deutschen Truppen in Italien, auf Angriffe von Partisanen mit strengsten Maßnahmen zu antworten? Es sind Fragen, um die es auch heute noch Streit gibt in San Gusmé, und vermutlich nicht nur dort. „Das Phänomen ist verbreitet.

„La memoria divisa“, die geteilte Erinnerung, nennen sie das in Italien.“

**W**aller erzählt von seinen Gesprächen mit dem in Deutschland lebenden italienischen Historiker Carlo Gentile, einem Experten für deutsche Kriegsverbrechen auf dem Stiefel. „Der hat mir erzählt, dass in Orten, in denen es zu Massakern durch deutsche Soldaten kam, ein immerglei-



Fotos: Kerstin Schomburg

Ulrich Waller, Matteo Marsan und Dania Hohmann, die drei Regisseure des deutsch-italienischen Theaterstücks „Albicocche rosse“, das am 4. Juli 2014, genau 70 Jahre nach dem Massaker auf dem Dorfplatz von San Gusmé aufgeführt wurde (o.). Ein Moment der Dreharbeiten zu „Amara terra mia“ mit den Schauspielern Stefano Santomauro und Anneke Schwabe (u.).



Fotos: Ulrich Waller, Kerstin Schomburg

ches Gerücht kursierte: Es handelt von einem deutschen Soldaten, der sich weigerte, an den Erschießungen teilzunehmen und der dafür selbst erschossen wurde. Das Gerücht gab es in unserem Dorf auch, und auch da stimmt das offenbar nicht mit den Tatsachen überein.“

**S**chwierigkeiten der Geschichtsschreibung und -aufarbeitung. Warum aber dann solche Mythen und Legenden? „Gentile glaubt, dass die Italiener sich nicht vorstellen konnten, dass alle Deutschen böse sind.“ Waller schaut nicht sehr überzeugt. Vielleicht hat das ja vielmehr etwas mit der merkwürdigen Entwicklung der deutsch-italienischen Beziehungen während des Krieges zu tun. Beziehungen, die nach dem Krieg vor allem in Italien fast vollständig verdrängt wurden. „Auch San Gusmé war ja ein faschistisches Dorf, wie übrigens auch Siena, denn der Mythos, die gesamte Toskana sei schon immer kommunistisch gewesen, stimmt nicht.“

Das erste Theaterstück „Albicocche rosse“, das später unter dem Titel „Der vergessene Krieg“ zum Film wird, beginnt im Moment, als die Männer des Dorfes mit Mussolini an der Seite der Deutschen in den Krieg zogen. In der Erinnerung sieht das allerdings ganz anders aus. Da wird vergessen. Vergessen, wie stark sich Mussolini in vielen Reden auf Hitler bezog. „In ‚Albicocche rosse‘ sieht man, wie auf dem Dorfplatz ein Radio aufgestellt wird und hört diese Rede Mussolinis. Fast peinlich, wie sich Mussolini bei Hitler anbietet, aber witzigerweise wurden sol-

che Stellen in den Tondokumenten bis auf wenige Ausnahmen rausgeschnitten. Ich habe sie irgendwann gefunden, aber sie sind von der Tonqualität deutlich schlechter als der Rest der Rede, der technisch bearbeitet wurde.“

„Am 8. September 1943 wechselten die Italiener dann die Front, Mussolini wurde abgesetzt, sein Nachfolger Badoglio erklärte Deutschland den Krieg, und aus den Faschisten von San Gusmé wurden Partisanen.“ Historiker Waller referiert. Was davor war, wurde tunlichst vergessen. Vergessene Geschichte. „Und deshalb glauben die Italiener auch bis heute, dass sie sich selbst befreit haben.“ Zum Verdrängen der Zeit des Faschismus trugen kurioserweise ausgerechnet Kommunisten bei. „Die Alliierten erzwangen ja nach dem Krieg eine Allparteienregierung, an der auch die Kommunisten beteiligt waren. Justizminister war der Chef der PC, Togliatti. „Der unterzeichnete eine Generalamnestie für alle faschistischen Verbrechen. Man sagte einfach, wir vergessen das jetzt.“

„Erst in den 60er Jahren änderte sich das. Da machte sich allerdings das Gefühl breit ‚Wir waren doch alle Partisanen und der Faschismus kam doch aus Deutschland, war eine Erfindung der Deutschen‘. In den 60er Jahren war es auch, dass man sich nach 20 Jahren des Schweigens wieder an die Toten des Massakers von San Gusmé erinnerte. Davor hatte man sie einfach totgeschwiegen.“

Aber das war dann schon nicht

**Was davor war, wurde tunlichst vergessen. Vergessene Geschichte**



Stefano Santomauro in der Rolle des Agatino Rossi auf dem Weg zum Zug, der ihn nach Deutschland bringen wird – Szene aus dem neuen Waller-Film „Amara terra mia“.

mehr Gegenstand der „Albicocche rosse“ und des „Vergessenen Kriegs“, sondern der Fortsetzungsgeschichte „La grande gelata“ / „Amara terra mia“, die nach dem Krieg spielt. Es war der „Einsatz“ für La Rancia, das „podere“ der Fattoria di Fèlsina. „Wir hatten uns die Geschichte eines Migrantens ausgedacht, der

nach Deutschland kommt und bei VW in Wolfsburg Arbeit findet.“ Die Idee dafür hatte viel mit zwei Schauspielerinnen zu tun, die schon bei den „Albicocche“ dabei waren, Daniela Morozzi und Adriana Altaras. „Die beiden waren wirklich stark, wurden zu so etwas wie Müttern der Kompanie“, erinnert sich Waller. „Mit



den beiden wollte ich unbedingt noch etwas machen, und so entstand die Idee des Migranten aus San Guscumé, der zwei Familien, zwei Töchter hatte, eine in Italien, eine in Deutschland. Die beiden lernen sich erst beim Begräbnis des Vaters kennen.“

Reine Fiktion, die Geschichte, und doch flieht Waller wieder

viel Zeitgeschichte ein. So sehr, dass nach einer Aufführung in Wolfsburg einer der ersten italienischen Arbeitsemigranten auf ihn zukommt – „Luigi hieß der“ – und ihn fragt, wie er dazu komme, seine eigene, persönliche Geschichte zu erzählen.

„Wir hatten zwischen den beiden Projekten auch einen Kon-

gress mit deutschen und italienischen Historikern veranstaltet, bei dem die verschiedenen Arten der Erinnerung an den Zweiten Weltkrieg diskutiert wurden. Bei diesem Kongress lernte ich auch Giuseppe Mazzocolin, Chef auf Felsina, und seine Frau kennen. Der fand es total spannend, dass Deutsche in ‚sein‘ Dorf ka-

Ulrich Waller auf der Bühne des Hamburger St.-Pauli-Theaters, dessen künstlerischer Leiter er ist.



Foto: Eckhard Supp

men und die Geschichte aufarbeiteten. Beim zweiten Projekt zeigte er mir dann La Rancia und erklärte, das sei ein Ort, der ganz viel mit unserer Geschichte zu tun habe. Ich hatte das dann immer im Kopf und dachte, darüber müsse man eigentlich was machen. Ich stellte mir vor, wie man, wann immer man auf La Rancia eine Tür aufmachte, wieder in einem andern Teil der Geschichte landen würde.“ Und so kam das „podere“ der Fattoria zur Ehre, im Zentrum des Films zu stehen.

**L**a grande gelata“ wurde die Geschichte des Arbeitsmigranten, basierend auf den Erzählungen von echten Zeitzeugen, einer heute sogar Ehrenbürger von Wolfsburg. Sie erzählen von der Situation in Wolfsburg, wie sie behandelt wurden, beschimpft wurden, obwohl oder gerade weil einer von ihnen eine deutsche Frau heiratet. „Die Idee in dem Projekt war, nochmal zu untersuchen, wie es denn mit der Willkommenskultur, auf die wir uns so viel einbilden, wirklich bestellt war. Die Italiener waren ja die ersten Ausländer seit 1933, die freiwillig nach Deutschland kamen, nicht als Kriegsgefangene oder Zwangsarbeiter und auch nicht als Besatzungssoldaten. Eine Geschichte, die nicht wirklich toll war, von der aber heute alles verklärt ist. Ganz viele von den Vorurteilen, die heute gegenüber Fremden herrschen, herrschten ja schon damals. Immerhin hatten wir Ende der 60er Jahre bei Wahlen in Baden-Württemberg fast 10 Prozent Stimmen für die NPD.“ Nicht wirklich vergessen, meist aber auch nicht richtig erinnert.

Es scheint, als sei bei Ulrich Waller immer ein Projekt die Fortsetzung eines vorhergehenden. Und deshalb wundert es auch nicht, wenn er zum Ende des Gesprächs schon auf seine nächste Idee zu sprechen kommt. Natürlich wieder als Theaterstück und als Film, „in welcher Reihenfolge, muss ich mal sehen. Wir haben ja bisher die 30er und 40er, dann die 50er und 60er Jahre erzählt. In den 1970ern gab es dann diese große Begeisterung der deutschen Linken für Italien. Klaus Wagenbach, der damals seinen Verlag gründete, um von Italien zu erzählen, dann Peter Schneider, und schließlich sogar Andreas Bader und Gudrun Ensslin, die vom Verleger Feltrinelli rumgereicht wurden.“

„Ich würde gerne erst von Italien als Sehnsuchtsland der Deutschen erzählen, und wie das dann stirbt. Nicht zuletzt durch den Tod Aldo Moros.“ Der Christdemokrat war 1978 von den „Brigate Rosse“ entführt und ermordet worden. „Dann ist das alles irgendwie zerfallen. Und plötzlich wurde Deutschland das Sehnsuchtsland für eine ganze Generation von jungen Italienern. Aus den jungen deutschen Revolutionären sind Weinhändler geworden, die in Berlin einen Laden betreiben und inzwischen perfekte Rotweinkenner sind. Und die den jungen Italienern die Geschichte ihrer Revolution erzählen. Einer Revolution, die nie stattgefunden hat. In der diese Deutschen dann nochmal die ganzen Partisanenlieder singen. Und saufen.“ Rotwein natürlich. Und hoffentlich La Rancia, den großen Chianti Classico, der ganz in der Nähe des Erinnerungs- und Schicksalsortes San Gusmé wächst und gekeltert wird.



# Steiler Fels im Classico

## Zimmer mit Wein

**S**teiler geht es schwerlich. Die Zufahrt vom Städtchen Gaiole zum Weingut Capannelle, einem der renommiertesten der Chianti-Classico-Toscana, ist so extrem, dass man sich unwillkürlich fragt, wie etwa LKW zum Abtransport der gefüllten Weine es schaffen, hier oben und unfallfrei auch wieder unten anzukommen. Übrigens: Capannelle ist eigentlich der Name eines Bezirks der „Ewigen Stadt“, und nicht zufällig war auch der Gründer des Weinguts von Gaiole, der Industrielle Raffaele Rossetti, ein waschechter Römer.

Heute gehört das Gut James Sherwood, dem einstigen Boss der Reederei Gruppe Seacontainers, wird aber auf dem hohen Niveau geführt, das Rossetti einst hier etablierte. Seit einigen Jahren besitzt Capannelle einen spektakulären, unter einem schönen Ziergarten in den Galestro-Fels gehauenen Gär- und Lagerkeller, in dem auch der vielleicht ori-

ginellste Wein des Betriebs entsteht. Hinter dessen ungewöhnlichem Namen „50:50“ verbirgt sich eine Kooperation mit der bekannten Kellerei Avignonesi aus dem ebenfalls toskanischen Montepulciano, und der Wein wird nicht nur aus gleichen Teilen Merlot und Sangiovese, sondern auch zu je der Hälfte aus Trauben der beiden Partner gekeltert.

Schon Rossetti hatte das Weingut mit sieben stilvoll eingerichteten Gästezimmern ausgestattet – aus dem Weingut Capannelle wurde so das Capannelle Wine Resort. Zahlreiche Veranstaltungen zum Thema Wein & Speisen lassen den Aufenthalt zum kulinarischen Erlebnis werden, und wer die großen Klassiker unter den Chianti-Classico-Weingütern besuchen will, hat die Qual der Wahl unter Namen wie Ama, Brolio, Fèlsina, Riecine, Coltibuono, Volpaia oder San Felice – allesamt nicht mehr als ein, zwei Dutzend Autominuten von Gaiole entfernt.

Capannelle Wine Resort  
Loc. Capannelle, 13  
53013 Gaiole in Chianti  
[www.capannelle.com](http://www.capannelle.com)





Foto: Eckhard Supp

# EIN ARGENTINIER AM RHEIN

Ein Gespräch mit Augustin Novoa

**E**r ist ein echter Wanderer zwischen den Welten. Personifiziertes Multikulti. In der argentinischen Hauptstadt Buenos Aires geboren, landete Augustin Novoa nach Zwischenstationen in Neuseeland, Italien, Österreich und England in der rheinhessischen Weinbaugemeinde Oppenheim, wo er seit einiger Zeit als Betriebsleiter und Kellermeister das alteingesessene Weingut Bürgermeister Carl Koch führt. enos sprach mit ihm über seine Erfahrungen und Beobachtungen in der argentinischen Heimat und – nicht nur – im deutschen Weinbau.

*enos: Herr Novoa, wie sind Sie als Argentinier an diese Stelle in einem der traditionsreichsten rheinhessischen Weingüter gekommen?*

**A. N.:** Eigentlich war der Job meiner Frau daran schuld. Wir lebten in London, und sie hatte die Möglichkeit, für ihre Firma nach Frankfurt zurückzugehen, wo sich mehrere Möglichkeiten für sie eröffneten. Da wir schon vorher in Deutschland gelebt hatten, war die Rückkehr eigentlich schon geplant gewesen, und ich suchte also wieder eine Arbeit in deutschen Weingütern. Ich hatte ja vor London schon für die Hessischen Staatsweingüter Kloster Eberbach gearbeitet. Auf der Internetseite

winzer-service.de sah ich dann die Anzeige von Carl Koch, und da ich ohnehin in einem Bioweingut arbeiten wollte, bin ich nach Deutschland geflogen, habe die Weine probiert. Und bin seitdem hier.

*enos: Hatten Sie denn schon in Ihrer Heimat Argentinien im Weinbau gearbeitet?*

**A. N.:** Ja, aber eigentlich fing alles an, als ich in Neuseeland war, wo ich drei Jahre lang gelebt habe. Mit Wein hatte ich da noch nichts zu tun, aber in meinem letzten Jahr arbeitete ich in der Gastronomie und als Food-and-Beverage-Manager in einem großen Hotel von Queenstown auf der Südinsel. Da begann ich dann auch, mich für Wein zu interessieren, und machte einen Kurs beim englischen Wine and Spirits Education Trust. Gleichzeitig half ich beim Weingut Akarua in Central Otago bei der Weinlese. Nur so zum Spaß, Geld verdiente ich da keins. Aber die Erfahrung veranlasste mich, nach Argentinien zurückzugehen und dort Weinbau zu studieren.

*enos: Stammen Sie denn aus einem argentinischen Weinbaugebiet?*

**A. N.:** Nein, ich komme aus Buenos Aires. Habe aber dann in Mendoza, an der Universidad Nacional de Cuyo so etwas wie einen Bachelor in Weinbau ge-



Schon landschaftlich muss der Wechsel von den hochgelegenen Weinbergen im Schatten der Andengipfel an die Oppenheimer Rheinhänge für Novoa eine Art Kulturschock gewesen sein.

macht. Anschließend an das Studium in Argentinien konnte ich noch ein Austauschjahr an der Universität von Udine im italienischen Friaul machen. Ich habe dann auch in einem argentinischen Weingut gearbeitet, Alpamanta, das unter anderem einem Österreicher gehört. Meine damalige Freundin und heutige Frau, eine Österreicherin, die ich beim Skifahren in Neuseeland auf dem Lift kennengelernt hatte, konnte dort ebenfalls arbeiten und hat für Alpamanta den argentinischen Markt aufgebaut.

Irgendwann entschieden wir uns dann, ganz nach Europa zu gehen, vor allem, weil es in Argentinien nicht viele Möglichkeiten für meine Frau gab. Das war dann allerdings nicht ganz so einfach, denn die argentinische Präsidentin hatte gerade ein Verbot erlassen, Pesos in ausländische Währungen umzutauschen. Wir überließen unsere Pesos deshalb den Besitzern von Alpamanta, und die schickten uns dafür Wein nach Österreich, den wir dort vertrieben.

## „ALLES BEGANN IN NEUSEELAND, WO ICH IN DER GASTRONOMIE ARBEITETE“

*enos: Damals lebten sie also noch nicht in Deutschland?*

**A. N.:** Richtig, aber da es überall schwierig war, Arbeit für uns beide zu finden, wir aber beide einen festen Job haben wollten, dachten wir uns, warum nicht Deutschland. Da gab es die Wirtschaftsmetropole Frankfurt und den nahen Rheingau. Ich schickte auf gut Glück einen Lebenslauf an Kloster Eberbach und bekam ein Interview mit dem damaligen Kellermeister auf der Prowein. Das war 2014, und ich wurde zweiter Kellermeister auf der Domäne Assmannshausen.

Meine Frau arbeitete damals für eine englische Firma und bekam die Möglichkeit, im Rahmen eines Projekts in London zu arbeiten. Ich habe dann versucht, in England Arbeit in der Weinbranche zu finden, was auch geklappt hat.

*enos: Anschließend sind Sie dann wieder nach Deutschland gekommen. Was hat Ihnen denn hier im*



Foto: David Noton Photography / Alamy Stock Photo

*Unterschied zu ihren anderen Stationen so gut gefallen? Oder anders, was unterscheidet in Ihrer Wahrnehmung Deutschland von Argentinien?*

**A. N.:** Also, in Argentinien ist alles ein wenig mehr relaxed. Wir sagen, dass es nicht immer ja oder nein sein muss, und neun Uhr ist nicht unbedingt neun Uhr. Eher viertel nach neun.

*enos:* *Aber das findet man ja in Deutschland auch.*

**A. N.:** Ja, aber nicht so oft. In Argentinien ist das generell so. Obwohl ich keinen Tropfen italienisches Blut in meinen Adern habe, fühle ich mich deshalb in Italien wie in Argentinien.

*enos:* *Und was erzählt man sich in Argentinien über die Deutschen?*

**A. N.:** Man sagt, sie sind effizient, lieben und respektieren Gesetze. Und das habe ich auch so erlebt. Als wir zum ersten Mal in Deutschland waren, lebten wir in Hattersheim, etwa 20 Minuten mit dem Fahrrad entfernt vom Bahnhof. Manchmal hat da mein Licht am Rad nicht funktioniert. Natürlich

ist das abends gefährlich. Aber in Argentinien hätte niemand etwas gesagt. Hier in Deutschland hat man mir mindestens fünf Mal auf jeder Fahrt nach Hause nachgerufen, dass das gefährlich ist. Oder nehmen Sie England. Da sagen die Leute nie, was sie denken. Die denken sich ihren Teil, aber sagen nichts. Hauptsache, sie gelten als „polite“, als höflich. Die schimpfen dann zu Hause, bei ihrer Frau. Manchmal ist das schön, weil alle glücklich sind, aber in Wirklichkeit stimmt das gar nicht.

*enos:* *Also, der Chef sagt Ihnen dann immer, dass Sie prima sind, aber wenig später werden Sie doch entlassen?*

**A. N.:** Vielleicht trifft das, was ich gesagt habe, nicht auf das Verhältnis von Chefs und ihren Mitarbeitern zu, aber auf der Straße, unter Freunden, in ganz normalen Beziehungen, ist das so. Wenn ein Deutscher irgendetwas nicht mag, sagt er was. Das ist jedenfalls meine Erfahrung. Ich finde das manchmal ärgerlich und manchmal super. Es ist wie frische Luft.

*enos:* *Finden Sie das denn in Ihrer alltäglichen Arbeit angenehmer als die argentinische Art?*

**A. N.:** Natürlich vermisse ich den Kontakt mit den Menschen. Den engen, weniger strengen, mit ein wenig mehr Umarmungen. Aber was ich genieße, ist, dass jemand, der in Deutschland sagt, dass er etwas machen wird, es dann auch macht. Das ist schon besser. Wenn etwas vereinbart ist, dann findet es auch statt. Das ist in Argentinien eher schwierig, da ist alles ein wenig mehr „flexibel“.

*enos:* *Der Mangel an Verbindlichkeit kann ja im Weinbau sehr problematisch sein. Wenn der Wein von den Schalen oder von der Hefe muss, dann kann das in der Regel nicht drei Wochen warten.*

**A. N.:** Im argentinischen Weinbau ist das nicht so sehr ein Problem. Das ist ja nicht wie hier in Deutschland, wo die Weingüter ziemlich klein sind. Wer dort ein Weingut hat, der kann sich meist viel mehr Angestellte leisten als hier. In den Weingütern, in denen ich gearbeitet habe, hätte ein Kellermeister oder Betriebsleiter nie die Tanks sauber gemacht. Dafür hatte er drei oder vier Angestellte. Und die mussten natürlich funktionieren. Eine Ausbildung für sie wie hier in Deutschland mit der Lehre zum Winzer oder Küfer gibt es in Argentinien allerdings nicht. Dort kann man auf die Universität gehen, und die Leute, die zum Tanksauber machen angestellt werden, haben sonst nichts gelernt, nur Tanksauber machen. Wer dagegen von der Universität kommt, kann nicht einmal Wein filtrieren.

*enos:* *Wie meinen Sie das? Können die keinen Schlauch anschrauben?*

**A. N.:** Nein, weil sie während des Studiums kei-

ne Praxiserfahrung sammeln können. Und auch gar nicht wollen. Die meisten, die in Argentinien auf die Universität gehen, wollen gar keine Tanks sauber machen können. Das gilt übrigens auch für viele Absolventen von Geisenheim. Auch unter denen habe ich viele erlebt, die keinen Wein filtrieren konnten. Klar gibt es Studenten, die sich Mühe gehen und das dann auch schaffen. Aber um einen Geisenheim-, Udine- oder Cuyo-Abschluss zu machen, muss man das nicht können.

*enos: Nachdem Sie in Argentinien studiert und auch dort im Weinbau gearbeitet haben: Merkt man Ihren Weinen denn einen argentinischen Einfluss an?*

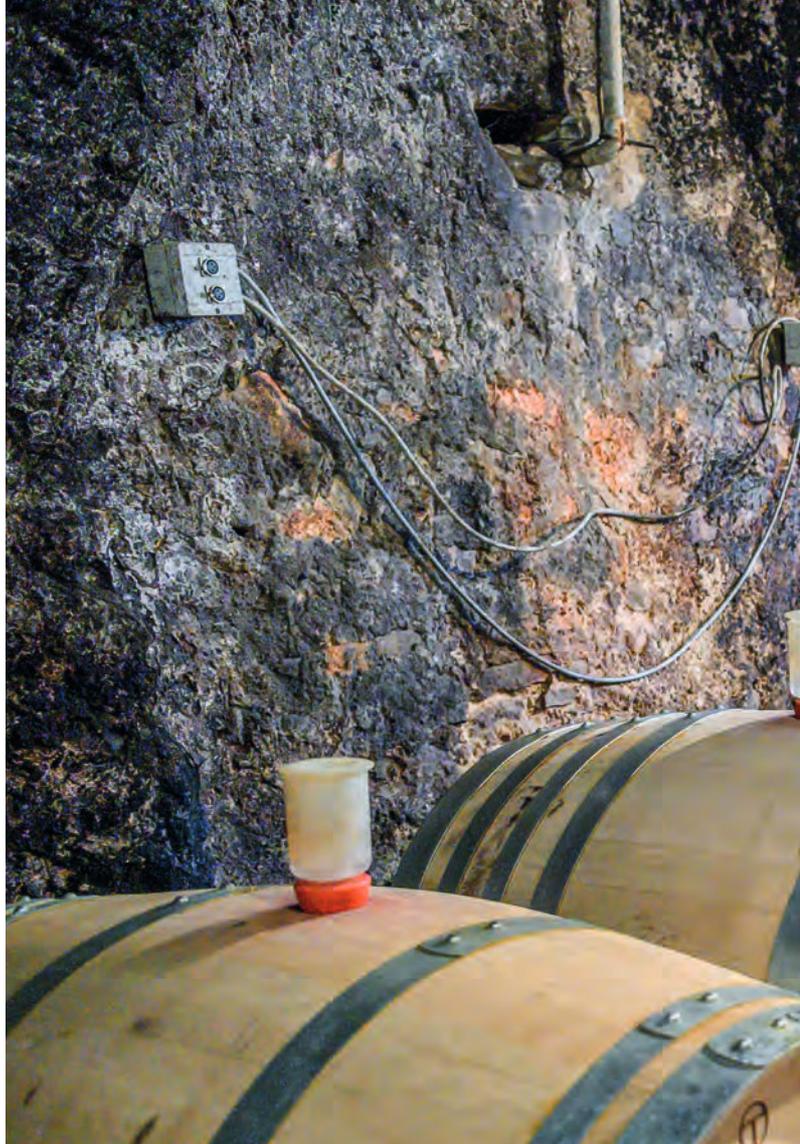
**A. N.:** In gewisser Weise schon. Nehmen Sie den 2018er Jahrgang. Da gab es vom Klima her schon eine Weinlese à la Mendoza. In dem Jahr habe ich etwa mit Sankt Laurent oder Acolon, vielleicht auch mit Chardonnay, so gearbeitet, wie ich es in Argentinien gelernt hatte. Bei der Rotweinerbereitung wird ja in Deutschland viel mit „pigeage“, dem Untertauchen des Tresterhuts gearbeitet. In Argentinien dagegen arbeiten wir zum Beispiel beim Malbec mit viel Sauerstoffkontakt. Da wird drei Mal am Tag umgepumpt oder abgezogen. Mit Acolon habe ich das 2018 genauso gemacht.

*enos: Also machen Sie jetzt in Rheinhessen argentinische Weine? Es gibt ja viele, die kritisieren, dass die Weine heutzutage immer internationaler, immer gleicher werden, sich nicht mehr voneinander unterscheiden.*

**A. N.:** Nein, das dann doch nicht. Meine persönliche Philosophie ist es ja, im Keller sehr wenig zu machen. Ich habe ja in Argentinien in einem biodynamischen Betrieb gearbeitet, und da lautete die Maxime auch, möglichst schöne Trauben zu ernten und dann im Keller kaum etwas zu machen. Mein Ziel ist nicht, im Keller Weine zu kreieren, sondern so wenig Einfluss wie möglich zu nehmen. Ich verwende fast keine Reinzuchtheften, Bentonit zum Schönen gar nicht, und filtriert wird auch ganz wenig.

*enos: Einmal davon abgesehen, dass die Weinbergs- und Kellertechnik in den verschiedenen Ländern sich immer mehr ähnelt: Tatsache ist ja auch, dass sich kommerziell erzeugte Weine für viele verschiedene Märkte eignen müssen. Wer heute in Italien Wein macht, der muss mit den Verbrauchern in den USA leben und seine Weine auch nach Deutschland und China exportieren. Trägt das nicht auch zur Gleichmacherei bei?*

**A. N.:** Das ist eine gute Frage. Woher kommt die Weinqualität? Für mich muss ein guter Wein natürlich harmonisch und fehlerfrei sein. Aber um richtig gut zu sein, muss er auch Identität zeigen. Wenn auf dem Etikett Riesling steht, muss er nach



Riesling schmecken. Wenn es deutscher Riesling ist, muss er wie ein deutscher Riesling schmecken und so weiter. Wir haben hier Glück, dass wir eine Schatzkammer haben mit Weinen zurück bis 1950, 51, 52. Ich habe viele dieser Jahrgänge probiert und versuche, Weine zu machen, in denen man deren Charakteristika wiederfindet.

Was dagegen häufig in größeren Betrieben passiert, hat Standardisierung zur Folge. Der Kellermeister kann da meist nicht jede Partie Trauben probieren und wirklich Tank für Tank entscheiden. Dann haben wir die Standardschönung mit Eiweiß und, und, und. Da wird dann sofort in die Traubewaage geschaut, wie viel Botrytis im Traubengut zu erkennen ist. Und die entsprechende Dosis Aktivkohle kalkuliert. Das läuft alles mehr über Formeln und Rechnungen als über Geruch und Geschmack.

*enos: In Argentinien arbeiten die Weingüter häufig mit Weinmachern aus anderen Ländern. Das bringt doch auch andere kulturelle Einflüsse mit sich. Haben Sie solche Kontakte auch in Deutschland?*



**A. N.:** Argentinien ist riesig, und vielleicht gibt es den einen oder anderen Mitarbeiter aus Chile oder Bolivien. Wobei deren Kultur nicht so verschieden von der argentinischen ist. In Deutschland oder Europa generell ... ich habe da auf dem Staatsweingut mit Leuten aus Rumänien, Polen und Portugal gearbeitet. Da sind alle Schilder auf Deutsch, Englisch und Polnisch gehalten. Hier auf Carl Koch kommt der Schlepperfahrer aus der Türkei, jetzt im Winter kommt ein Pole, der uns im Weinberg hilft, im Sommer ein Rumäne. Das sind ganz andere kulturelle Kontakte, als sie in Argentinien möglich waren.

*enos:* Und wie sehen Sie den Unterschied zwischen Ihrer Heimat und Deutschland, was die Konsumenten, die Weintrinker betrifft?

**A. N.:** Die Unterschiede fangen schon bei den Details an. Im Spanischen gibt es beispielsweise kein Wort für Weingut. Nur „bodega“, und das ist der Keller. In Deutschland muss ein Weingut seine eigenen Trauben erzeugen. Und die meisten Verbraucher, glaube ich, halten die Weine, wenn Weingut

auf dem Etikett steht, für wertvoller. Andererseits geben die Deutschen weniger Geld für Wein aus als andere Nationen. Als wir versucht haben, unsere argentinischen Weine von Österreich aus auch nach Deutschland zu verkaufen, war das wirklich schwierig. Die Weine kosteten dann schnell 15 bis 20 Euro. Was in Österreich nicht so problematisch war. In Deutschland dagegen war alles über zehn Euro sehr schwierig.

Argentinier trinken im Schnitt weit mehr Wein als Deutsche. Nicht unbedingt höherwertige, aber da bei uns Fleisch sehr wichtig ist – wir grillen gerne –, ist ein Rotwein immer dabei. Als ich klein war, stand zu Hause immer eine Flasche Wein auf dem Tisch; mittags und abends. Heute trinken die jungen Leute vielleicht nicht mehr so viel zum Mittagessen, aber immer noch viel zum Abendessen. Denken Sie daran, dass Argentinien das fünftgrößte Erzeugerland der Welt ist und wir dennoch ungefähr 80 Prozent der produzierten Menge im Land selbst trinken.

*enos:* Wir danken Ihnen für das Gespräch.

# Jahrhundertwundern

von Eckhard Supp

**M**anchmal sind Weinfreunde und Weinfachleute nur schwer zu goutieren. Vor allem dann, wenn sie – man verzeihe mir den billigen Vergleich – sich selbst und ihr Getränk bierernst nehmen. Dann fallen sie nämlich meist schnell und gerne dem ohnehin in unseren Gesellschaften grassierenden „Superlativismus“ zum Opfer und überhöhen das Objekt ihrer Begeisterung und Begeisterung dermaßen, dass Menschen, die nicht oder noch nicht mit dem Weinvirus infiziert sind, ihre Leidenschaft kaum mehr nachvollziehen können. Zu den beliebtesten Floskeln, die in diesem Zusammenhang oft zu hören sind, zählt die vom Jahrhundertwein oder Jahrhundertjahrgang.

Jahrhundertwein? Jahrhundertjahrgang? Kennen Sie nicht, trinken Sie nicht, haben Sie noch nie gehört? Nun, dann sollten Sie die beiden Begriffe einmal googeln. Alleine „Jahrhundertwein“ beschert ihnen die Petitesse von 45.000, auseinander geschrieben sogar von 12 Millionen Einträgen; bei „Jahrhundertjahrgang“ sind es immerhin noch knapp 17.000. Der Großteil der Einträge entfällt dabei auf Links mit eindeutig kommerziellem Hintergrund – „www.jahrhundertweine.de“ ist unter ihnen noch der mit der ehrlichsten Ansage: „In unserem Weinkeller finden Sie alte Weine, Jahrgangsweine, Weinraritäten und sehr seltenen Spitzenwein ...“, heißt es da ganz prosaisch. Was das mit Jahrhundertwein zu tun hat? Nun, klappern gehört ja, wie wir wissen, zum Handwerk, und das gilt natürlich auch für den Weinhandel. Aber Hand auf's Herz! Unter den Weinen, die da angeboten werden, sind letztlich dann doch nur wenige, die auch von anderen, nicht mit dem jeweiligen Weinhandel verbandelten Fachleuten unter dem Label „Jahrhundert“ Berücksichtigung fänden.

Dem Prinzip des Klapperns huldigt man zum Beispiel auf der Seite des Mövenpick Weinhandels: „Der Jahrgang 2018 wird weltweit als Jahrhundertjahrgang gesehen“ und „Der Jahrgang der Superlative“ heißt es da

recht vollmundig. Einmal abgesehen davon, dass es zu besagtem Jahrgang auch ganz andere Einschätzungen gibt: Das Problem ist, dass solcherart Ansagen in den letzten Jahrzehnten geradezu inflationär geworden sind. Im Bordelais etwa war man sich zu Anfang dieses Jahrhunderts nicht zu schade, die Jahrgänge 2005, 2009, 2010 als Jahrhundertjahrgänge auszurufen. Ohne sich einmal die Frage zu stellen, welchen Aussagewert diese Bezeichnung überhaupt noch hat, wenn praktisch alles „Jahrhundert“ ist und wenn das betroffene Jahrhundert gerade mal ein knappes Jahrzehnt alt ist. Einmal ganz davon abgesehen, wie man das Jahrhundert überhaupt definieren will: Ist das kalendarische Jahrhundert gemeint oder sind es einfach die letzten hundert Jahre. Auf letztere Variante berufen sich zum Beispiel manche derer, die am liebsten gleich das erste Jahr eines neuen Jahrhunderts zum Jahrhundertjahr ausrufen würden. Und die dabei nach rein mechanischer Logik sogar recht hätten, denn wenn es erst einen Jahrgang gab, muss der zwangsläufig der beste sein.

Früher war ein Jahrhundertjahrgang ja schon aus klimatischen Gründen ein eher seltenes Ereignis, aber gilt das auch in Zeiten fortschreitender Klimaerwärmung? Müssen wir damit rechnen, dass bis zum Jahr 2100 noch mindestens vier oder fünf Dutzend solcher Jahrhundertjahrgänge auf uns zukommen? Wie viele Jahrhundertweine würde ein engagierter Weinfreund dann wohl im Laufe seines Lebens entkorken können?

**V**ielleicht sollte man den Begriff gleich negativ definieren? Ein Jahrhundertjahrgang wäre dann einer, in dem das Wetter ausnahmsweise nicht ganz so mitspielt, wie es sich die Winzer erträumen. Dann besäße der Begriff zumindest noch eine gewisse Exklusivität. Aber Scherz beiseite! Bei einer solchen Idee machen unsere erwähnten Weinfreunde und Weinfachleute natürlich nicht mit. Für sie ist das Attribut „Jahrhundert“ immer noch etwas Glanz-

volles. Etwas, womit man sich brüstet und das in ihren Augen hohen Wert hat, auch wenn kaum jemand eine wirklich schlüssige Definition dieses „Jahrhundertwein“ oder „Jahrhundertjahrgang“ vorweisen kann.

**D**as Internetportal „wein-plus“ greift beim Versuch einer Definition des Superlativs einfach zu einem anderen: „Jahrhundertwein – Bezeichnung für einen außergewöhnlichen Wein grandioser Qualität“, kann man dort lesen, wobei „grandios“ ebenso nebulös bleibt wie „Jahrhundert“. Das Problem dabei, auf das der verstorbene Hamburger Weinkritiker Mario Scheuermann, dem wir eine sehr interessante Liste von so genannten Jahrhundertweinen verdanken, oft hingewiesen hat, ist, dass kaum jemand, der sich heute privat oder beruflich mit Wein beschäftigt, wirklich viele der in Frage kommenden Weine oder Jahrgänge überhaupt je getrunken hat. Scheuermann selbst gehörte vermutlich zu den wenigen, die das von sich behaupten konnten, der ebenfalls verstorbene Altweinhändler Hardy Rodenstock auch, natürlich auch die britischen Legenden der Weinkritik Michael Broadbent oder Hugh Johnson, und darüber hinaus noch ein, zwei Handvoll Menschen aus verschiedenen Ländern. Aber selbst in den „Jahrhundert“-Listen dieser Legenden klaffen viele Lücken. Die großen Châteaux des Bordelais findet man in fast allen, und auch mit einer recht großen Übereinstimmung in den Urteilen. Aber ansonsten? Ich bin sicher, dass der herrliche 1970er Murfatlar Muscat Ottonel aus Rumänien in keiner dieser Listen zu finden ist, genauso wenig wie der 1992er Collio Sauvignon blanc von Francesco „Josko“ Gravner, den ich selbst im Laufe der Jahrzehnte drei oder vier Mal genießen durfte. Und ja, selbst im Bordelais darf man die Vollständigkeit solcher Listen anzweifeln. Warum etwa finde ich in ihnen kaum eine Spur vom grandiosen 1961er Château Trotanoy. Und warum, um im Lande zu bleiben, keine von der ebenso großartigen Spätburgunder Aus-

lese 1989 der Domäne Assmannshausen oder von der 1979er Saarburger Rausch Riesling Auslese Lange Goldkapsel des Weinguts Zilliken?

Damit sind wir beim Kern des Problems: Jede Definition von „Jahrhundert“ – Weinen oder ganzen Jahrgängen – krankt daran, dass auch der fleißigste Weinkenner nur einen Teil der immensen Weinvielfalt der Welt überhaupt jemals kennengelernt hat. Einen größeren oder einen kleineren Teil, aber eben nur einen Teil. Selbst diejenigen unter den Weinkritikern aber, die zugeben, dass ihre Kenntnis des Weinuniversums zwangsläufig immer nur eine partielle sein kann, leisten mit der Kennzeichnung bestimmter Produkte als „Jahrhundert“ einer falschen Verobjektivierung dieses subjektiven Urteils Vorschub. Warum können wir nicht so bescheiden sein, zu sagen, dieser und jener Wein sei unter den denkwürdigsten des 19., 20. oder meinetwegen auch des beginnenden 21. Jahrhunderts, die wir getrunken haben?

**U**nd noch einem weiteren unschönen Phänomen der Weinwelt leisten „Jahrhundert“-Listen und -attribute Vorschub: dem „Etiketten“-trinken. Ich habe es selbst schon erlebt, wie Weinfreunde oder was sich so nannte die herrlichsten Weine im Laufe einer Probe oder eines Dinners mit Nichtachtung strafen, nur weil sie auf die eine, legendäre Flasche fixiert waren, die als Highlight angekündigt wurde. Und die, wenn man ehrlich war, dann sogar ziemlich enttäuschend ausfallen konnte, wie das bei alten, selbst großen Weinen immer mal wieder vorkommt. Wer so wenig Respekt vor guten Weinen zeigt, muss sich dann allerdings über ausgefallene Jahrhundertwunder nicht wundern.

# Rot und weiß mit braun und schwarz

von Thomas A. Vilgis

**S**chokolade zum Wein ist „in“. Kaum eine Degustation, kaum ein Sensorikseminar, in dem nicht von von Geschmackskombinationen und -explosionen geschwärmt wird, die noch vor wenigen Jahrzehnten kaum vorstellbar oder akzeptabel schienen. Praktische Tipps sind rasch zur Hand, aber über das Warum und das Wieso wird kaum geredet. Dabei wäre gerade das angesichts der Vielfalt bei Weinen und Schokoladensorten mehr als nützlich. Um solche Geschmackskombinationen wahrnehmen zu können, müssen Schokolade und Wein gleichzeitig genossen werden. Die Schokolade wird bei der im Mund herrschenden Temperatur von etwa 37 °C „vorgeschmolzen“, anschließend nimmt man einen Schluck Wein, bis beide zusammen die gewünschte Sensation hervorrufen. Von perfekter Harmonie bis zu maximaler Diskrepanz ist dabei alles „drin“.

Zu den Grundlagen: Weiße Schokolade besteht aus Fett, Kakaobutter, Zucker und Aromen – meist Vanille. Dunkle Schokolade dagegen enthält weniger Kakaobutter und Zucker; dazu die

röstige, tannin- und phenolreiche Kakaomasse. Auf der anderen Seite der Wein – ein Alkohol-Wasser-Gemisch aus Säuren, Süße und einem bunten Strauß Aromasubstanzen. Als Dritter im Bunde spielt der Speichel eine wichtige Rolle. Im Resultat konkurrieren zahlreiche Komponenten der drei um die Reize auf der Zunge.

Schon der Schokoladengeschmack alleine ist eine Wissenschaft für sich. Die grob zerkauten Stücke beginnen im Mund zu schmelzen; dabei werden Aroma- und Geschmacksstoffe frei, Fett trifft auf den wässrigen Speichel, wobei zunächst keine Mischung entsteht. Erst bei weiteren Kau- und Zungenbewe-

gungen wird die immer stärker schmelzende Kakaobutter in Form feiner Tröpfchen unter den Speichel gemischt. Um diese Tröpfchen herum vermengt sich dabei ein Teil der Speichelproteine mit den nur Mikrometer großen Partikeln der Kakaomasse. Es bildet sich eine Emulsion, die Zunge und Gaumen benetzt und für den erwünschten Genuss sorgt.

Wird jetzt am Wein genippt, gerät dieses Gemenge zunächst aus dem gerade erst gebildeten Gleichgewicht. Der Speichel wird vom Wasseranteil des Weins verdünnt, der Alkohol tritt in der Funktion eines Lösungsmittels für Fett und Aromen hinzu. Aber die Geschmacksentwicklung geht Schritt für Schritt weiter. Als erstes vermischen sich die Geschmacksstoffe aus Wein und Schokolade. Damit eine solche Kombination funktioniert, müssen die

Komponenten beider Seiten miteinander harmonieren. Dann dauert es nur wenige Augenblicke, bis der Alkohol das Fett und die Emulgatoren angreift; die Fetttröpfchen brechen auf, die darin gelösten Schokoladenaromen, die verbleibenden Bitterstoffe und Tannine werden frei

und gesellen sich zu den Phenolen und Tanninen des Weins. Der zweite Schritt der Paarung hat begonnen.

In diesem Prozess zeigt sich ein grundlegender Unterschied zwischen Weiß- und Rotweinen. Die Roten werden in der Regel bei Temperaturen zwischen 15 und 18 °C getrunken, Weißweine zwischen 8 und 12 °C. Die Weißen kühlen den Mundraum also deutlich stärker als die Roten, und mit dem Mundraum auch die in ihm geschmolzene Schokolade. Das Resultat: Die Schokolade wird wieder etwas fester. Es sind kleine, aber doch deutlich spürbare Unterschiede in der sensorischen Wahrnehmung, die noch durch die Tatsache verstärkt werden, dass die Freisetzung von



*Thomas A. Vilgis forscht am Max-Planck-Institut für Polymerforschung über physikalisch-chemische Eigenschaften von Lebensmitteln. Er ist Autor diverser Bücher zu diesem Thema und Mitherausgeber des „Journal Culinair“.*

Aromen bei höheren Temperaturen rascher vonstaten geht als bei niedrigeren.

Worin aber liegt nun der praktische Nutzen all dieser Erkenntnisse? Um die Sache nicht unnötig zu verkomplizieren, sprechen wir hier nur klare „Profile“ an: dunkle, wenig süße Schokolade mit hohem Kakaoanteil, dann süße Milkschokolade und schließlich sehr süße, weiße Schokolade, in der Fett, Zucker und Vanillearomen dominieren.

Die Eigenschaften der weißen Schokolade weisen klar in Richtung von Weißweinen, wegen des dominanten Fettanteils eignen sich alkoholstärkere Weißweine, die die Fetttropfchen im Speichelfilm aufbrechen können. Feinherbe bis edelsüße, gern auch gereifte Dessertweine kommen dem Zuckeranteil in der Schokolade entgegen, und auch das an Honig erinnernde Bukett fügt sich gut zur Süße der Schokolade. Dasselbe gilt auch für beerig anmutende Weine wie Muskateller, Scheurebe oder Sauvignon blanc; fruchtige-obstig-traubige Aromen im Wein komplettieren die Assoziationen mit Obst. Daher stört selbst die Säure von fruchtigen Rieslingen die Harmonie nur geringfügig. Bei jüngeren Weißweinen mit wenig Restsüße, aber starken Fruchtnoten überwiegen dagegen die geschmacklichen Kontraste. An ihnen scheiden sich die Geister.

**D**ie Vanillearomen von weißer Schokolade passen aber auch bestens zu den Holznoten von Barriqueweinen. Die Geruchsstoffe aus dem Holz haben eine ähnliche Molekularstruktur wie diese Aromen – der rauchig-vanillige Eindruck der Schokolade wird vom Wein verstärkt. Hinzu kommt: Die Polyphenole der Schokolade können bei lange im Holz ausgebauten Weinen – etwa manchen Viogniers von der nördlichen Rhône oder Chardonnays aus dem Burgund und der Neuen Welt – für leichte Adstringenz sorgen. Störend ist die allerdings nicht, denn der hohe Fettanteil der weißen Schokolade „schmiert“ die durch die Tanni-

ne ausgelöste Reibung zwischen Zunge und Gaumen. Milkschokolade ist für alle Weine eine Herausforderung; der süße Geschmack spricht allenfalls für eine Kombination mit edelsüßen Weißweinen. Allerdings fordern die Karamell- und Honignoten, die beim Conchieren aus der Lactose des Milchpulvers und pflanzlichem Phenol der Kakaomasse entstehen, ihren Tribut. Die dem Milchpulver eigenen, cremigen Aromen wiederum helfen, einen passenden Wein zu finden, denn einige dieser weich wirkenden „Lactone“ sind auch im Wein zu finden, sofern dieser nicht allzu lange auf der Maische stand oder im Holz lag. Das lässt an holzfassgereifte Rosés denken, wie sie in guten Weingütern der Provence zu finden sind, aber auch an Blancs de Noirs aus heimischen Weinbergen, sofern sie nicht knochentrocken sind. Auch mancher helle Pinot noir oder Spätburgunder aus dem großen Holzfass macht zur Milkschokolade eine gute Figur.

**B**ei guter dunkler Schokolade ist die Weinwahl deutlich einfacher. Sie hat nur leicht vom Zucker abgemilderten bitteren Geschmack und besitzt ähnlich wie viele Weine, adstringierendes Potenzial. Hinzu kommt die leichte Säure, die bei der Fermentation der Kakaobohnen entsteht. Gute dunkle Schokolade ist ein idealer Partner für große Rotweine; unterstützt wird das durch ihre vordergründig röstigen, nussigen bis malzigen Aromen. Dabei gilt eine chemisch-physikalische Faustregel: je dunkler, sprich adstringierender die Schokolade, desto weniger tanninbetont sollte der Wein sein. Sonst wird der Gesamteindruck im Mund zu „trocken“. Die dominierende Adstringenz beider „Partner“ kann durch das Fett der Schokolade nicht mehr „geschmiert“ werden. Deshalb sollte der Wein mit zunehmendem Kakaoanteil gereift sein, oder aber man weicht gleich auf edelsüße Rotweine vom Typ Banyuls oder Maury aus. Die immer funktionierende bitter-süße Geschmacksharmonie ist dann garantiert.

# Früchte der Kälte

■ von Eckhard Supp

Der Schock kommt erst auf den zweiten Blick. Am Flughafen scheint die Welt noch in Ordnung. Der Airport ist nicht groß, aber doch recht modern, international, obwohl irgendwie auch gesichtslos, austauschbar. Minuten später aber ist dieser Eindruck schon Geschichte. Die Straße, die vom Flughafen der moldawischen Hauptstadt Chişinău, sprich Kichináu, nach Süden führt, könnte aus Vorkriegszeiten stammen. Schlagloch an Schlagloch, Teerfleck an Teerfleck, und das soll auch in der Folge mit wenigen Ausnahmen so bleiben. Mit dem eigenen Wagen möchte man hier aus Angst um Achsen und Stoßdämpfer nicht wirklich fahren.



**B**ei der Einfahrt nach Chişinău das gleiche Bild: Plattenbauten säumen die Straße. Bauten, die vermutlich seit den Zeiten der Sowjetunion Breshnews oder Andropows nicht mehr repariert, geschweige denn gründlich saniert wurden. Bröckelnde Fassaden eines real existierenden Sozialismus. Nur an wenigen Stellen der Stadt, im Regierungsviertel und im Umkreis von zwei, drei neugebauten Einkaufszentren blitzt ein wenig Gediegenheit, sogar modernes Leben auf.

Moldawien, offiziell die Republik Moldau, ist mit Sicherheit eines der ärmsten Länder Europas, wenn nicht der Welt. Mit einem Pro-Kopf-Sozialprodukt von 3.200 Dollar rangiert das Land mit Abstand selbst hinter ausgesprochenen Armehäusern wie Albanien, ganz zu schweigen von osteuropäischen EU-Mitgliedern wie Bulgarien oder auch Rumänien, die in dieser Perspektive doppelt so „reich“ sind.

Feodosie Borş, den Besitzer eines einstigen Wein-

## PLATTENBAUTEN SÄUMEN DIE STRAßEN: BRÖCKELNDE FASSADEN DES REAL EXISTIERENDEN SOZIALISMUS

kombinats in der Ortschaft Răzeni im Süden von Chişinău, das auf Google Maps noch heute ganz anonym als „Fabrica de Vin“ verzeichnet ist, scheinen solche Zustände nicht zu stören. Stolz führt er durch die zumeist verfallenen Gebäude seiner Kellerei, die unter Doina, dem Vornamen seiner Frau, firmiert. Viele der Kellereien des einstigen Ostblocks sahen nach dessen Zerfall in den 1990er Jahren so aus, aber nur wenige bieten noch heute

dasselbe desolates Bild. Fast schon erstaunlich ist es da, dass die Weine von Doina, auch wenn von einfachster, „in-

dustrieller“ Qualität, zumindest „technisch“ sauber sind. Ob daher der Stolz stammt?

Abgesehen von den wenigen Kellereimitarbeitern wirkt die Gegend um Răzeni genauso menschenleer wie schon die Staatsstraße von Chişinău. Andrian Digolean, seines Zeichens „marketing expert“ von „Wine of Moldova“, als den ihn die Visitenkarte ihn ausweist, zuckt mit den Schultern. „Immerhin lebt heute ein Viertel der Bevölkerung von 1992,

dem Jahr der Unabhängigkeit, im Ausland. Und von den aktuell noch zweieinhalb Millionen Einwohnern des Landes fast ein Drittel in der Hauptstadt.“

**E**in ähnliches Bild bietet sich im Weinbau: Gab es 1985 in Moldawien noch 250.000 und zur Zeit der Unabhängigkeit noch 200.000 Hektar Reben, so sind es heute nur noch 70.000 oder 80.000 Hektar – ohne die nur schwer quantitativ zu fassenden Kleinstflächen, aus denen in bäuerlichen Haushalten oft noch Wein für den Eigenbedarf gekeltert wird, zu berücksichtigen. Einer der Gründe für diese Entwicklung war im Moment der Unabhängigkeit selbst angelegt.





Fotos: Eckhard Supp

Stolz präsentiert Feodosie Borş die alten Hallen seiner Doina Vin Kellerei.

Während auf der einen Seite eine extrem kleinteilige Privatisierung von Teilen der landwirtschaftlichen Nutzfläche den Bauern kaum eine Subsistenzmöglichkeit eröffnete, schafften es einige wenige, sich mit meist undurchsichtigen Manövern riesigen Grundbesitz zu sichern. Die Folgen sind noch heute weit über die Landwirtschaft hinaus sichtbar. Während an den wenigen schicken Hotspots von Chişinău die fetten SUV aus westlicher Produktion Schlange stehen, ist die große Mehrheit der Bevölkerung bettelarm. Eine Mittelschicht gibt es nicht oder zumindest nicht in nennenswertem Ausmaß, was natürlich gravierende Auswirkungen auf den internen Weinmarkt hat. Auch Gheorghe Arpentin, Digoleans Chef und gleichzeitig Moldawiens Repräsentant im Internationalen Weinbüro OIV, konstatiert diese

**GAB ES 1985 IN MOLDAWIEN NOCH 250.000 HA REBEN, SO SIND ES HEUTE NUR 70.000**

Situation als eines der größten Probleme der nationalen Weinwirtschaft.

In Chişinăus angesagtestem Weinladen, der Invino Enoteca am zentralen Dompark, zeichnet Arpentin die verwickelte Situation in ihrer Entstehung nach. „Schon in der Sowjetzeit gab es praktisch keinen Binnenmarkt für Wein. Die Republik Moldawien produzierte – sieht man von ein wenig Wein aus Hybridsorten für den Hausgebrauch ab – ausschließlich Wein für die Schaumweinkellereien der Union.

Es gab zwölf Kellereien für moldawische Weine, von denen allein zehn außerhalb der Republik in Russland, der Ukraine oder Weißrussland lagen. Das hatte zur Folge, dass wir bei der Auflösung der Sowjetunion praktisch keine Infrastruktur für die Weinerzeugung besaßen.“

Es waren die Jahre, in denen Arpentin selbst an-

Als Vertreter des Internationalen Weinbüros und Chef von Wines of Moldova muss Gheorghe Arpentin die Eröffnungsrede der alljährlichen „Wein-Vernissage“ in Chişinău halten.

ding, in der Branche zu arbeiten. Es war der Vater, der ihn mit dem Weinbau in Verbindung brachte. Vielleicht eine Konsequenz aus dem eigenen, abenteuerlichen Leben. Als Übersetzer für die russische Armee in Rumänien wurde der nämlich nach dem Weltkrieg in Rumänien stationiert, kam sogar bis ins ungarische Budapest. Ein dummer, nicht einmal kritisch gemeinter Witz über Stalingrad brachte ihn zehn Jahre ins sibirische Lager und anschließend nach Kasachstan, wo er seine aus der Ukraine stammende Frau kennenlernte, mit der er schließlich nach Moldawien zurückkehrte.

**D**er Vater hatte gewollt, dass seine Kinder studieren; Sohn Gheorghe wurde zunächst in einen der sowjetischen Keller im Nachbardorf geschickt, besuchte anschließend eine polytechnische Universität. Um dem Vater einen Gefallen zu tun. 1983, am Ende des Studiums, schlug man ihm vor zu promovieren. Ihm gefiel die Forschung, der Vater dagegen ver-

stand nicht, warum sein Sohn nach fünf Jahren auf der Universität immer noch studieren wollte.

Arpentin geht ins ukrainische Jalta, an ein sowjetisches Forschungsinstitut mit 700 Wissenschaftlern, und trifft bei einer Reise nach Bulgarien einen Forscher des INRA, des Instituts der nationalen französischen Agrarforschung. Er vollendet sein Doktorat in Narbonne, aber als er nach dem Ende der Sowjetunion in die Heimat zurückkehren will, verweigert man ihm die Einreise. Er besitzt ja nur einen sowjetischen Pass, und die Sowjetunion gibt es nicht mehr.

Es ist eine verworrene Geschichte, die Arpentin erzählt, mindestens ebenso verworren wie die Geschichte des Weinbaus in Moldawien generell. Denn dort hat sich trotz der Unabhängigkeit vom Sowjetreich erst einmal nicht allzu viel geändert. Vor allem nicht die Trinkgewohnheiten der Bevölkerung. „Die sind ja über weite Strecken gleich geblieben“, erklärt Arpentin, „vor allem, was die Ablehnung der kommerziellen Weine angeht, die



von den verbliebenen Kellereien produziert werden. Die Menschen in Moldawien sagen, diese industriellen Weine seien unsauber, voller Schwefel. Sie ziehen nach wie vor ihre Hybridsorten, Isabelle und so, vor. Sie lieben deren oxidierte, alkoholreiche Weine, die kaum länger als bis zum nächsten Sommer trinkbar sind.“

Und ja, nicht einmal die Abhängigkeit vom russischen Markt hat sich, trotz zweier Embargos von Moskauer Seite für moldawische Weine, verringert, das erste von 2006 und das zweite 2013. Denn diese Embargos, erinnert sich Arpentin, haben die Abhängigkeit vom russischen Markt nicht wirklich reduziert. Es gab von Anfang an Erzeuger, die Wege gefunden haben, weiterhin Wein nach Russland zu verkaufen.“ Was wiederum damit zu tun habe, dass auch heute, viele Jahre nach der Unabhängigkeit, gut die Hälfte der Bevölkerung pro-russisch eingestellt sei. Immerhin habe man ja auch einen sozialistischen,

**Arpentins persönliche Geschichte ist mindestens so verwickelt, wie die des Weinbaus in Moldawien generell**



200 Kilometer Kellergänge hat man in Mileștii Mici in die Kalkfelsen gegraben. Sie sind heute eine der wichtigsten Touristenattraktionen des Landes. Hier lagern unzählige alte Jahrgänge der besten Weine des Landes.



Foto: Eckhard Supp

pro-russischen Präsidenten. „Und wenn man in diesem Land einmal vorschlägt, die Rebfläche weiter zu reduzieren, sich daran zu machen, international wettbewerbsfähige Weine zu erzeugen, dann muss man sich vorwerfen lassen, den moldawischen Weinbau ruinieren zu wollen.“

**E**s sind Gegebenheiten, die Arpentin referiert, die von so manchem, der die Moldawier am liebsten massiv darin unterstützen würde, sich weiter in Richtung Westen, in Richtung EU oder gar NATO zu orientieren, in ihrer Tragweite offenbar nicht wirklich verstanden werden. Häufig und viel zu leichtfertig werden die Probleme des moldawischen Weinbaus auf das Embargo durch Russland reduziert. Gheorghe Arpentin weiß sehr wohl, dass sie zum großen Teil hausgemacht sind. „Es gab, unmittelbar nach der Unabhängigkeit“, erinnert er sich, „einmal einen Flying Winemaker der australischen Kellerei Penfolds. Der war vom Potenzial Moldawiens überzeugt und wollte hier Schaumweine erzeugen. Wollte sich hier einkaufen. Aber natürlich hat das nicht funktioniert. Die Unsicherheit für Investoren, vor allem aber die Korruption sind viel zu groß.“

Selbst wenn es mal interessierte Investoren gibt – sobald die hierher kommen, sich erkundigen, wie die Dinge funktionieren, dann erfahren müssen, dass es keinerlei gesetzliche Sicherheit für ihre Investition gibt, dann funktioniert das nicht. Wein kann man schließlich überall auf der Welt erzeugen.“

Es klingt zum Verzweifeln, aber wieder einmal ist die Situation komplexer, als es auf den ersten Blick aussieht. Denn tatsächlich gibt es trotz der enormen Schwierigkeiten durchaus Investitionen, Initiativen, Versuche, wirklich gute und international konkurrenzfähige Weine zu erzeugen. Und das nicht nur in der Kellerei von Mileștii Mici, einer der bekanntesten des Landes. Das ist sie allerdings nicht wegen ihrer eigenen Weine – obwohl einige



Château Vartely ist einer der wenigen Weinbaubetriebe, die nicht nur gute Weine erzeugen, sondern auch im Weintourismus erfolgreich sind. Verantwortlich dafür ist vor allem der Önologe des Betriebs, Arcadie Foşnea.

Fotos: Eckhard Supp

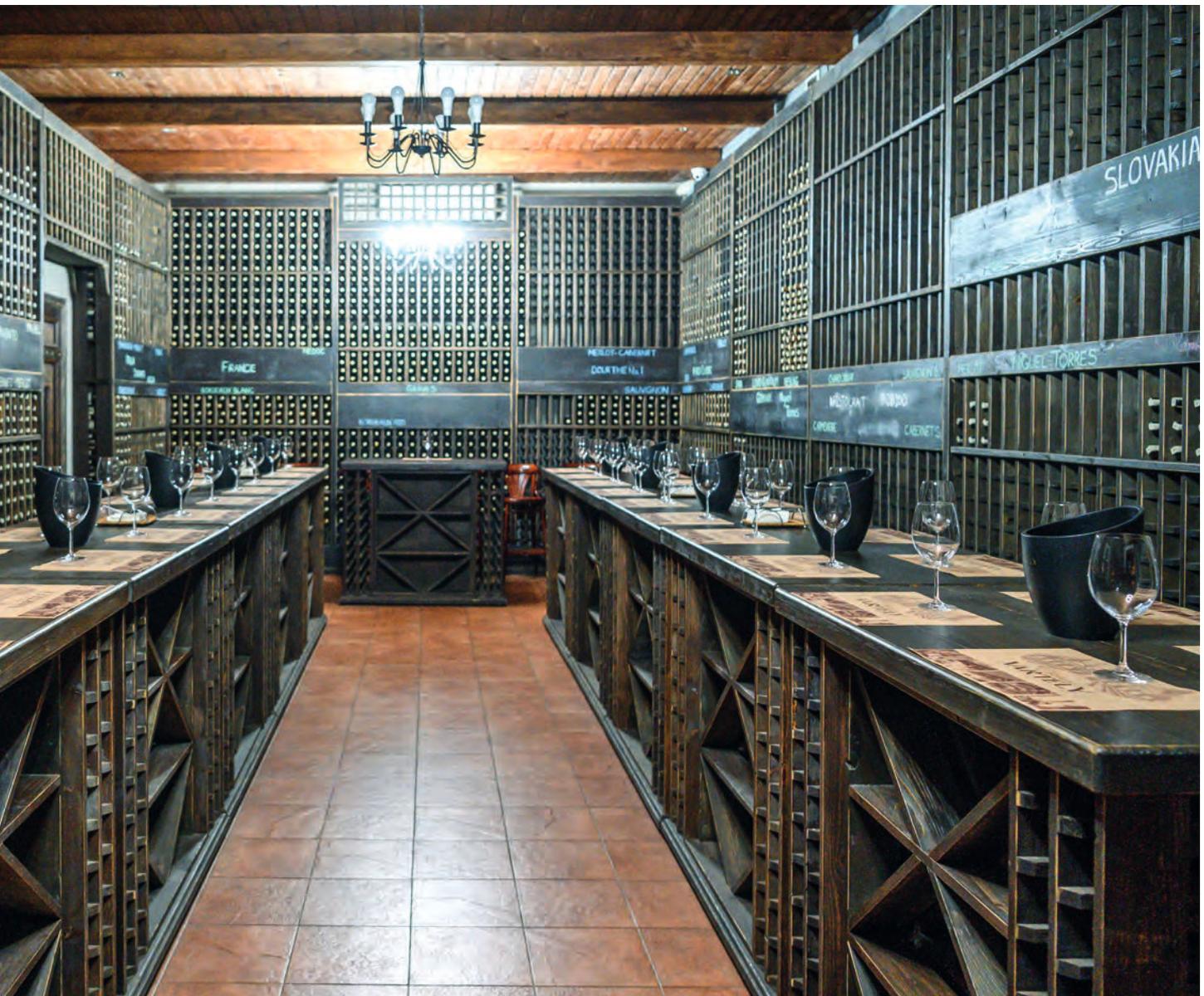


davon von durchaus guter Qualität sind –, sondern wegen ihrer spektakulären, in den Fels gehauenen Kellergänge, den mit 200 Kilometern Länge – 50 davon werden auch heute noch genutzt – ausgedehntesten weltweit, in denen 1,7 Millionen Flaschen ausgewählte Weine aus allen moldawischen Erzeugerbetrieben lagern. Mileştii Mici ist deshalb wohl auch weniger ein Trumpf für die Zukunft der moldawischen Weinbranche als viel mehr einer für die nationale Tourismusindustrie. Überzeugender ist da schon, was Château Vartely in der nördlich von Chişinău gelegenen, viertgröß-

ten Stadt des Landes, Orhei, zu bieten hat. 2006 mit privatem Kapital gegründet, hat der Betrieb sowohl auf Wein als auch auf Tourismus gesetzt. Zwar leidet auch Vartely unter der unzulänglichen Infrastruktur des Landes – die Kellerei wurde nicht inmitten von Weinbergen, sondern in einer Großstadt angesiedelt, in der eine einigermaßen sichere Stromversorgung gewährleistet war –, aber was die Qualität der Weine wie auch die der Unterkünfte

für Touristen und der Restaurants betrifft, braucht sich das Château vor keiner nationalen Konkurrenz zu verstecken.

Das gilt auch für eine Reihe der Betriebe, die ihre Weine seit einiger Zeit einmal im Jahr auf einer großen „Vernissage“ anbieten, die im pompösen Palast der Republik der Hauptstadt organisiert wird. Mit von der Partie wieder das gesamte Büro von „Wine of Moldova“, Gheorghe Arpentin an vor-



derster Front. Was dort beim einen oder anderen Erzeuger vor allem im Segment der kräftigen Roten zu verkosten ist, besitzt durchaus Charakter und organoleptische Tiefe. Gitană, Făutor, Novak, Cristi oder Carlevana heißen die Weingüter, deren Weine – häufig auch solche aus einheimischen Rebsorten wie etwa der Fetească neagră – auch westlichen Gaumen gefallen können.

Und hier zeigt sich auch, dass Arpentin mit seiner Einschätzung, der Weinmarkt Moldawiens seit trotz aller Handicaps dabei, sich langsam, ganz

## WEINBAUPOTENZIAL HAT MOLDAWIEN ZUR GENÜGE. ES MUSS NUR GEHOBEN WERDEN

langsam zu entwickeln, nicht falsch lag. Es sind zwar noch immer vorwiegend die Schönen und die Reichen der kleinen sozialen Oberschicht, die im

Deltaflug durch die überdimensionierten Hallen segeln – der Chef vorne weg, die kleinen Bosse und hübschen Assistentinnen im Schwarm dahinter –,

aber immerhin scheinen sie nicht mehr die altbackenen, oxidierten Weine der Vergangenheit zu goutieren, sondern die wirklich guten. Vor deren Ständen denn auch zu Recht die dichtesten Menschentrauben auf ihren Schluck Wein warten.



Die herbstlich leuchtenden Weinberge des Landes können nicht darüber hinwegtäuschen, dass das Land auf der Suche nach international konkurrenzfähigen Qualitätsweinen noch einen weiten Weg vor sich hat.



Fotos: Wines of Moldova

## Das Erbe der Sowjets

**U**nterschiedlicher als in den Staaten der ehemaligen Sowjetunion kann Weinbau sich kaum darstellen. Da ist etwa Georgien mit seinen starken autochthonen Rebsorten. Oder Rumänien, wo vor allen nach dem EU-Beitritt zahlreiche ausländische Investoren ihr Glück versuchten. Und dann gibt es Moldawien. Ein Land, von dessen einst vier Millionen Einwohnern nur noch zweieinhalb in der Heimat leben, ein Land, in dem sich praktisch der gesamte Rebbestand zu UdSSR-Zeiten nicht für Qualitätsweinbau eignete und erst langsam, mühevoll, an die Bedürfnisse der internationalen Weinmärkte angepasst werden musste oder noch muss.

Schwierige Umstände also, und über weite Strecken spiegeln die aktuellen Weinqualitäten diese auch ungeschminkt wider. Und dennoch: Es gibt sie, die

**Der gesamte Rebbestand  
aus den Zeiten der UdSSR  
eignete sich nicht für die  
Qualitätsweinproduktion**

Weine von ordentlicher bis sehr guter Qualität. Es gibt die privaten Initiativen, es gibt den zaghafte sich etablierenden Binnenweinmarkt – trotz der immer noch gnadenlosen Spaltung der Gesellschaft in wenige Superreiche und eine ansonsten bettelarme Bevölkerung – eine Spaltung, die das Aufkommen von Mittelschichten bis heute nicht wirklich erlaubt hat.

Es sind Betriebe wie Fáutor, Vartely, Purcari, Gitana, Cristi oder Carlevana, deren Produkte Licht am Ende des Tunnels sehen lassen, und die in einigen Jahren auch international für Prestige sorgen könnten. Bis das geschafft ist, können sich Moldawier und ihre Kunden in aller Welt – denn exportiert wird ja schon, trotz der prekären Zustände – zumindest am Gedanken erfreuen, dass das Land einige sehr gute Weine zu wirklich bescheidenen Preisen anzubieten hat.

200 Kilometer in den Fels gehauene Gänge – das ist die Kellerei von Mileștii Mici. Die großen Fässer allerdings sind leer ... reine Staffage. Dafür rühmt sich die Kellerei, mit 1,7 Millionen Flaschen die größte Weinsammlung der Welt – die besten Weine anderer moldawischer Erzeugerbetriebe – zu besitzen.



## Spannende Weine aus Moldawien

**Gitana Winery** (Chişinău) – Moldova Saperavi 2017

**Făutor Winery** (Chişinău) – Moldova Fetească neagră-Rara neagră 2017, Moldova Tempranillo 2017, Moldova Fetească neagră-Tempranillo Aurore 2017, Moldova Cabernet Sauvignon Altitudine 310 2017

**Chateau Vartely** (Orhei) – Moldova Chardonnay Dulce Alba 2013, Moldova Fetească neagră IndVido 2017, Moldova Saperavi IndVido Editie limitata 2017

**Tartcomvin-Novak** (Comrat) – Moldova Red Blend #2 Limited Edition 2017

**Cristi** (Chişinău) – Moldova Pinot noir 2017

**Mileştii Mici** (Mileştii Mici) – Moldova Negre Vin de colectie 1986

**Carlevana Winery** (Merenii-Noi) – Codru Rara neagră 2016



Foto: Eckhard Supp

## Die Top Ten des Jahrgangs 2018

- Michel-Pfannebecker (Flomborn) – Flomborner Feuerberg Spätlese tr.
- Trockene Schmitts (Randersacker) – Randersackerer Sonnenstuhl Alte Reben Spätlese tr.
- Dr. Heyden (Oppenheim) – Oppenheimer \*\*\* Alte Reben QbA tr.
- Otmar & Johannes Zang (Sommerach) – Sommeracher Katzenkopf QbA tr.
- Fürstlich Castell'sches Domänenamt (Castell) – Schloss Castell QbA tr.
- Am Ölspiel (Sommerhausen) – Sommerhäuser Ölspiel Spätlese tr.
- Horst Sauer (Escherndorf) – Escherndorfer Am Lumpen GG
- Roth (Wiesenbronn) – Wiesenbronner Geißberg QbA tr.
- Michel-Pfannebecker (Flomborn) – Flomborner Feuerberg Alte Reben Sel. Rheinhessen QbA tr.
- Roth (Wiesenbronn) – Wiesenbronner Heller Berg G QbA tr.



Foto: Eckhard Supp

Flüssige Träume

## Mut zum Silvaner



**E**s ist ein Phänomen, das uns bei den alljährlichen Silvaner-Challenges seit Jahren begleitet und verblüfft: Obwohl mit schöner Regelmäßigkeit auch Weine von Erzeugern außerhalb Frankens in den Siegerlisten auftauchen, ist die Beteiligung der Nicht-Franken insgesamt mehr als bescheiden – auch bei den diesjährigen Verkostungen stammte wieder nur jeder sechste der eingereichten Weine aus Rheinhessen, aus Baden oder von der Hessischen Bergstraße.

Natürlich ist uns klar, dass Franken in der Geschichte diejenige deutsche Region war, in der Silvaner aus Österreich kommend zuerst eingeführt wurde, Tatsache ist aber auch, dass allein die Silvanerfläche Rhein Hessens gut 50 Prozent größer ist als die zwischen fränkischem Main und Steigerwald. Ob sich das geschilderte Phänomen dadurch erklären lässt, dass in Franken die mit Silvaner bestockte rund ein Viertel der Gesamttribebläche ausmacht, während es in Rheinhessen nur knapp zehn Prozent sind?

Eher ist die Erklärung dann doch vielleicht in der Tatsache zu suchen, dass unter den übrigen Weißweinsorten der beiden Regionen in Franken der nicht eben mit Prestige gesegnete Müller-Thurgau dominiert, während es in Rheinhessen die deutsche Paradesorte, der Riesling ist, mit dem auf den Märkten der Welt zweifelsohne mehr Staat zu machen ist.

Besonders erfreulich war bei der diesjährigen Silvanerverkostung die Tatsache, dass neben den Seriensiegern der vergangenen Jahre auch weniger bekannte Weingüter mit ihren Weinen glänzten. Hillabrand aus Hüttenheim bei Marktbreit etwa, das Sommerhäuser Weingut am Ölspiel oder auch Werther Windisch aus dem rheinhessischen Harxheim. Mehr Mut wünscht man den vielen anderen Silvanererzeugern, mehr Mut und mehr Selbstbewusstsein. Dann schaffen sie es vielleicht auch über unsere Challenges hinaus, die Märkte mit ihrer tollen Rebsorte zu erobern.

### Die Sieger-Silvaner 2017

Hillabrand (Hüttenheim) – Hüttenheimer Tannenberg Stollenwein QbA tr.  
Schmitt's Kinder (Randersacker) – Randersackerer Marsberg Alte Reben QbA tr.  
Fürstlich Castell'sches Domänenamt (Castell) – Casteller Schlossberg GG und ex aequo – Werther Windisch (Harxheim) – Harxheimer Lieth QbA tr.

Der Ortskern der Gemeinde Castell.

## Die Top Five Sauvignon blancs 2018

Oesterlein (Dertingen) – Dertinger Mandelberg QbA tr. – und ex aequo  
Trockene Schmitts (Randersacker) – Randersackerer Ewig Leben Kabinett tr.  
Karlmühle (Mertesdorf) – Mosel QbA tr.  
Schlossgut Ebringen (Ebringen) – Baden S QbA tr.  
Hummel (Malsch) – Malscher Ölbaum S QbA tr.

## Nur eine Mode?

**D**ie Zeiten des großen Hypes sind vielleicht schon vorbei. Heftig war der – langlebig aber nicht wirklich. Dass Deutschland das Potenzial für die Weißweinsorte Sauvignon blanc besitzt, steht dabei außer Frage. Immerhin sind ja inzwischen auch 1.000 Hektar Rebfläche – das ist mehr, als die alte Traditionssorte Elbling, und fast so viel, wie Gutedel oder Traminer belegen – mit der französischen Weißweinsorte bestockt, aus der einst der edle rote Cabernet Sauvignon hervorgegangen ist. Und dennoch kann man, wie es der eine oder andere Chronist des deutschen Weinbaus in der Vergangenheit auch schon gemacht hat, darüber diskutieren, ob die Sorte eine sinnvolle Ergänzung des deutschen

**Sauvignon blanc belegt in  
Deutschland inzwischen  
mehr Rebfläche als die Tra-  
ditionssorte Elbling**

Rebenspektrums ist – oder nur eine Mode, die am besten rasch wieder vergessen wird. Unsere diesjährigen Verkostungen im Rahmen der enos-Challenges lieferten auf diese Frage keine schlüssige Antwort. Die Weine waren gut, teilweise sehr gut, aber der Abstand zu dem, was man aus Frankreich oder auch der Steiermark kennt, ist immer noch sehr groß. Erfreulich ist immerhin die Tatsache, dass gleich drei verschiedene Anbauggebiete – von den sieben, aus denen wir Weine erhielten – unter den Gewinnern dieser Verkostung waren: Baden mit drei Weinen, dazu noch Franken und die Mosel.

Ob es ein Phänomen war, das den Jahrgang 2018 betrifft, oder eine generelle Problematik dieser Sorte in Deutschland: Ungeachtet feiner Aromen und guter Harmonie am Gaumen, fehlten bei vielen der angestellten Weine ein wenig Struktur und Biss am Gaumen, wie man sie von anderen Weißweinen hierzulande und auch von Sauvignons aus anderen Weinbaugebieten der Welt gewohnt ist.

An unseren Verkostungen nahmen diesmal teil: Elisabeth Füngers (Restaurant Nil), Michael MK. Kutej (Hanse Lounge), Lennart Wenk (Landhaus Flottbek) und Eckhard Supp (enos).





Am Randersackerer Ewig Leben wachsen die Trauben für einen der besten Sauvignons unserer Verkostungen.



Foto: Weingut Trockene Schmitts

## Unsere Siegerweine aus dem Jahrgang 2018

**Bergdolt-Reif & Nett** (Duttweiler) – Duttweiler Mandelberg Prestige QbA tr.  
und ex aequo – **Meintzinger** (Frickenhausen) – Frickenhäuser Kapellenberg Süd-Süd QbA tr.  
**Fürstlich Castell'sches Domänenamt** (Castell) – Casteller Kirchberg QbA tr.  
**Meier** (Weyher in der Pfalz) – Pfalz QbA tr.  
**Heger** (Ihringen) – Ihringer Vorderer Winklerberg QbA tr.  
**Michael Schroth** (Asselheim) – Asselheimer St. Stephan QbA tr.  
**Schloss Schönberg** (Bensheim) – Hessische Bergstraße QbA tr.  
**Felix Waldkirch** (Rhodt) – Rhodter Rosengarten QbA tr.  
**Knab** (Endingen) – Endinger Wihlbach \*\*\* QbA tr.  
**Müller-Catoir** (Neustadt-Haardt) – Haardter Herrenletten QbA tr.



Foto: Eckhard Supp



Flüssige Träume

## Finesse in Weiß



**L**ange Zeit wurde er mit Chardonnay verwechselt – erst seit dem Ende des 19. Jahrhundert wird in seiner Heimat überhaupt offiziell zwischen den beiden unterschieden –, und obwohl der Weiße Burgunder alias Pinot blanc ursprünglich aus Frankreich stammt, ist Italien das Land seiner größten Verbreitung. Immerhin sind dort mehr als 5.000 Hektar mit der Sorte bepflanzt, und das ist dreimal so viel wie in der ursprünglichen Heimat. In Deutschland bringt Weißburgunder in der Pfalz, in Baden und in Franken die besten Resultate, und das spiegeln auch unsere Challenges des vergangenen und des aktuellen Jahres wider.

Entstanden ist Weißburgunder vermutlich auf dem Umweg über den Grauburgunder durch eine Mutation des Pinot noir alias Spätburgunder. Warum wenig Aufhebens von der Sorte gemacht wird, obwohl Deutschland der Welt zweitgrößte Rebfläche mit ihm bestockt hat, liegt wohl daran, dass er im Weinberg kapriziös sein kann, obwohl das renommierte Sortenlexikon von Robinson/Harding/Vouillamoz ihn als „easy to ripen“, leicht zur Reife zu bringen, charakterisiert.

Die Sorte ist dennoch anspruchsvoll und braucht warme Lagen sowie tiefgründige, nährstoffreiche Böden; sie ist dabei anfällig für Spätfröste und verliert im Frühjahr leicht viele Blüten bzw. Beeren.

Die Tatsache, dass sich bei unseren diesjährigen Challenges gleich eine ganze Reihe Weingüter erstmals mit Weißburgunder präsentiert und in die Siegerlisten eingeschrieben haben, lässt für die Zukunft hoffen. Mehr Mut und mehr Selbstbewusstsein! Dann schaffen sie es vielleicht auch über unsere Challenges hinaus, die Märkte mit ihrer tollen Rebsorte zu erobern.

Nicht wenige der besten deutschen Weißburgunder kommen aus der Pfalz.



# GRENZEN IM KOPF

Umkämpft, besetzt, zerrissen – Zyperns exponierte Lage zwischen Europa und Asien hat der Insel viele Dramen beschert. Aber auch eine ganz eigene Weinkultur. Das Land im Mittelmeer gilt als eines der ältesten Anbauggebiete der Welt, als das mit den urigsten Rebsorten. *encos*-Autorin Agnes Fazekas fuhr auf die Mittelmeerinsel, um die Menschen, ihre Kultur und ihre Weine zu verstehen.

■ *von Agnes Fazekas*





Fotos: Eckhard Supp



In Pyla leben türkische und griechische Zyprioten noch konfliktlos zusammen - natürlich unter Kontrolle von UNO-Blauhelmen. Gleich gegenüber der Taverne des „Griechen“ und Weltenbummlers Akis Georgiou wird im türkischen Café Backgammon gespielt.

Der Wirt der Dorftaverne tritt auf die Veranda, nickt den alten Männern zu, die vor der Moschee gegenüber an ihrer Shisha nuckeln. Eine junge Frau kommt vorbei und erkundigt sich nach seinem Auberginenrezept. Schließlich prescht ein Olivenbauer auf seinem Buggy heran, lässt sich ein Bier ausschenken. Ein normaler Nachmittag im südzypriotischen Dörfchen Pyla – gelebte Utopie.

**A**kis Georgiou, der Wirt, ist Zyperngriechen, stammt aber aus dem seit 1974 von der Türkei besetzten Norden der Insel. Der Olivenbauer dagegen ist Zyperntürke mit Wurzeln im „griechischen“ Pyla. Er gehört zu Georgious Stammkunden. Die junge Frau wiederum ist Inderin, schiebt Schicht als UN-Soldatin in der Pufferzone zwischen Nord und Süd.

Bei Georgiou sind alle willkommen. Aus seinem Bierhahn sprudelt neben türkischem Efes auch das Lager der südzypriotischen Keo-Brauerei. „Ein Unikat auf der Insel“, sagt der Wirt. In seinem Weinschrank lagern neben den Weinen von Aes Aembelis aus dem Bezirk Nikosia und von Tsiakkas aus Limmasol auch Flaschen von Villa Doulca in Anatolien. Die verkauft er so günstig, wie er sie über die Grenze in Nordzypern bekommt. Die Grenze verläuft gleich hinter dem Dorf.

Pyla liegt nicht in einem der klassischen Weinbaugebiete Zyperns, ist aber ein guter Ort, um sich ein Bild davon zu machen, worüber man hier nicht gerne spricht. Es ist das Leid auf beiden Seiten. Massaker und Massenvertreibungen. 160.000 Zyperngriechen, die in den Süden, 70.000 Zyperntürken, die in den Norden gezwungen wurden. Eingefrorene Erinnerungen, wie das Geisterstrandbad von Famagusta im Militärsperregebiet, nur 30 Kilometer östlich: Die schicken Hotelbauten dort haben seit 40 Jahren keinen Gast mehr gesehen.

Die Geschichte Zyperns schnurrt am Dorfplatz von Pyla zusammen: Da ist der mittelalterliche Wachturm, der einst den Venezianern diente, um die Bucht zu überwachen. Daneben steht das alte Minarett, und gegenüber die noch ältere Kirche: Als der osmanische Sultan Selim II. in seinen letzten Lebensjahren die Insel eroberte, war Zypern wohl nicht nur seine Lage, sondern vor allem der Ruf seines süßen Weins zum Verhängnis geworden. Immerhin trug der Sultan den Beinamen „Trunkenbold“. Ironie des Schicksals, dass unter seinen Nachfolgern die Weinproduktion versandete: Die Osmanen erhoben heftige Steuern und siedelten die Bauern auf weniger fruchtbare Böden um.

Eingestreut in die schroffe Berglandschaft finden sich immer wieder malerische Dörfer und Städtchen, wie Kato Drys, die Gemeinde, zu der auch die Christoudia Winery gehört.

Auch in Pyla ließen sich die Türken nieder, jedoch ohne die Bewohner zu vertreiben. Als sich die britischen Kolonialherren 1960 zurückzogen, und der Zwist zwischen griechisch sprechender Bevölkerungsmehrheit im Süden und der türkisch sprechenden Minderheit im Norden in Hass umschlug, blieb Pyla eine Insel auf der Insel. Selbst die UN-Beamten, die in der Wache neben der Taverne sitzen, wirken, als machten sie hier nur Urlaub.

**P**yla ist eines von vier Dörfern in der Pufferzone, die sich seit dem Waffenstillstand von 1974 über 180 Kilometer von Ost nach West erstreckt und mitten durch die Altstadt von Nikosia verläuft. Es ist der einzige Ort, an dem es ein türkisches und ein griechisches Rathaus gibt, einen griechischen und einen türkischen Friseur. „In Pyla beweisen wir, dass wir gute Nachbarn sein können“, sagt Georgiou.

Ganz so einfach ist es natürlich nicht. Der griechische Zypriote ärgert sich, dass die türkischen Zyprioten weder Strom, noch Wasser oder Müllabfuhr zahlen müssen. Dabei besuchen seine Taverne hauptsächlich Türken, weil die Griechen ihn als Nordzyprioter – der lange um die Welt godelte – nun doch nicht ganz als einen der ihren ansehen. Und der türkische Mufta mache jedes Mal Ärger, wenn er ihn um die Genehmigung ansucht, Efes-Bier einzuführen. Zu den acht Casinos, welche die Dorfstraße flankieren, sei der Mufta dagegen großzügig. Glücksspiel ist illegal auf Zypern, aber ein einträgliches Geschäft im Niemandsland. Die UN-Polizei ist nur für den politischen Frieden zuständig.

Bis 2003 die Grenzübergänge erstmals für alle geöffnet wurden, lockte Pyla nicht nur die Zocker. „Damals konnte man hier kaum parken“, sagt Georgiou und zeigt auf den dösenden Dorfplatz. Die türkischen Händler brachten Fisch und Zigaretten zum Spottpreis über die Grenze. Immerhin, seine Rotbarben bekommt der Wirt im türkischen Laden immer noch zur Hälfte des Preises, den er unten in Larnaka zahlen müsste.







Fünzig Kilometer westlich von Pyla, in den bewaldeten Ausläufern des Troodosgebirges, scheint nicht nur die Natur plötzlich urtümlich, auch die Dörfer wirken wie Freilichtmuseen. Steinhäuser mit lichtblauen Fensterläden, die sich wie Schafherden in die Hügelsenken drängen. Schwarzgewandete Frauen beim Kirchgang. Handgeklöppelte Spitze in den Auslagen. Und dann hinter einer steilen Kurve: das erste Weingut.

## *Die urige Rebsorte Maratheftiko steht auch im Weingut von Alexia Christoudia in erster Reihe*

Die Öffnung des Grenzübergangs vor elf Jahren, der Mauerfall von Nikosia – für Alexia Christoudia hat sich damit nicht viel geändert. „Ich war seitdem noch nie drüben. Ich bin noch nicht bereit“, sagt die Chefin von Ktima Christoudia und legt sich die Hand aufs Herz: „Da brennt immer noch ein Feuer.“ Vor der Tür brüllt das Maskottchen der Christoudias, ein Esel. „Er ist aufgeregt, wie immer, wenn Besuch da ist“, sagt Tochter Elena, die am Morgen

schon durch die Berge gejoggt ist. Sie ist fürs Marketing zuständig. Ihre Mutter hofft, dass eines der Kinder den Betrieb mal übernimmt. Etwas aufbauen, das bleibt. Das ist den Christoudias wichtig. Alexia ist in Nikosia aufgewachsen. Ihr Mann war acht Jahre alt, als er mit neun Geschwistern aus einem Dorf nördlich der Stadt vertrieben wurde. „Wir haben so viele Freunde und Verwandte verloren“, sagt sie, und verschwindet kurz in der Küche. Kommt wieder mit gefasstem Gesicht und einer traditionellen Süßigkeit, die sie im Keller neben den Gärtanks herstellt: Soutzoukos. Mandelschnüre, die sie sechs, sieben Mal in eine Mischung aus kochendem Traubensaft, Mehl und Rosenwasser tunkt. Tagelang trocken lässt, bis sie aussehen wie Würste aus Bienenwachs.

Während sie das Konfekt aufschneidet, sagt sie: „Natürlich haben wir kein Problem mit den Türken, und sie vermutlich nicht mit uns. Aber die Insel ist sowieso schon so klein.“ Nach den ersten Erfolgen ihres kleinen Kellers im Industriegebiet von Nikosia, war es gar nicht so leicht, ein Stück Land zu finden, auf dem sie in der Nähe Reben kultivieren konnte. Christoudia zeigt über das Tal hinter dem Panoramafenster:

Mit 150 Hektar liegt dort nun das größte Weinbaugebiet der Provinz Larnaka. Es wird vom Tourismusamt als Station auf der östlichsten und neuesten von sieben Weinrouten der Insel beworben. „Die Weintradition ist hier so alt wie im Westen“, erklärt Alexia Christoudia. „Aber die Regierung hat die Bauern in den Achtzigern sogar dafür bezahlt, ihre Reben rauszurupfen.“

**E**ine radikale Maßnahme nach dem Kollaps, der auf den großen Reibach folgte. Dabei hatte Zyperns zweite Weinblüte so gut angefangen: Nach 300 Jahren osmanischer Besatzung spielte die Isolation den Insulanern endlich mal in die Hände. Während sich der Rest Europas die Reblaus einfieng, wuchsen Zyperns indigene Sorten unbekümmert vor sich hin. Schon bevor die Briten die Insel annektierten, wurden die ersten modernen Weingüter aufgebaut. Bald exportierte Zypern bis in den Sudan und nach Syrien. Selbst noch im Zweiten Weltkrieg florierte die Weinindustrie, genauer gesagt vier große Wein- und Spirituosenfabriken. Eine davon ist KEO. Die Firma gehört zu einem Fünftel der Orthodoxen Kirche,

Südzypers wichtigstem Arbeitgeber – sie stellt auch das gleichnamige Bier her.

Vor allem Briten und Sowjetbürger süffelten Zyperns unheimlich günstig veräußerten Sherry und Tafelwein. Die „Times“ schrieb 1968: „Die Frachter vor Zyperns Küste tanken aus den Rohren unter dem Meer kein Gas oder Öl, sondern Wein – und zwar 100 Tonnen die Stunde – bestimmt für über vierzig Länder.“

Der Absturz begann mit einer neuen britischen Alkoholsteuer und endete mit dem Zerfall der Sowjetunion. Ktima Christoudia gehört zur neuen Generation kleiner Qualitätsbetriebe, die seit den Achtzigern vom Staat gefördert werden, um Touristen ins Hinterland zu locken – und um endlich das Image vom lieblos gekelternen Fusel loszuwerden. Der urige Maratheftiko steht deswegen auch bei Christoudias in erster Reihe. Es ist eine Herausforderung, die sensiblen Trauben in Wein zu verwandeln. Weil die Sorte nach der Blüte viele Triebe verliert, reifen die Beeren unterschiedlich, und müssen handverlesen werden. Alexia Christoudia zeigt auf die hellen Stellen, die die Rebzeilen tupfen: Spourtikio, eine weitere indigene Sorte. Sie ist für die

Weingüter und Klöster – hier das Kloster Agios Minas und die Christoudia Winery von Alexia und Elena Christoudia – bewirtschaften die Täler in den Bergen des Landesinneren gemeinsam.



Das orthodoxe Kloster Machairas ist ein religiöses wie wirtschaftliches Zentrum in den Bergen südwestlich von Nikosia. Noch extremer als die Klosteranlage liegen einige der Weinberge Zyperns, die Höhen bis zu 1.500 Metern erreichen.

Befruchtung zuständig; der schwierige Rote trägt selbst nämlich nur weibliche Blüten, keine Hermaphroditen wie die europäischen Qualitätssorten.

**D**en legendären Zypernwein, der bei Richard Löwenherz' Hochzeit ausgeschenkt worden sein soll – und unter dem Namen „Commandaria“ als ältester eingetragener Markenwein der Welt gilt –, dürfen die Christoudias allerdings nicht verkaufen. Seit 1990 wird die Herstellung des Süßweins streng kontrolliert. Die in der Sonne verschrumpelten Trauben müssen aus einem von 14 zertifizierten Dörfern hoch über Limmasol stammen. Die Christoudias haben trotzdem einen Dessertwein im Programm. Das Label ziert ein Esel. „Der steht für Tradition“, sagt Alexia, „und für Geduld.“

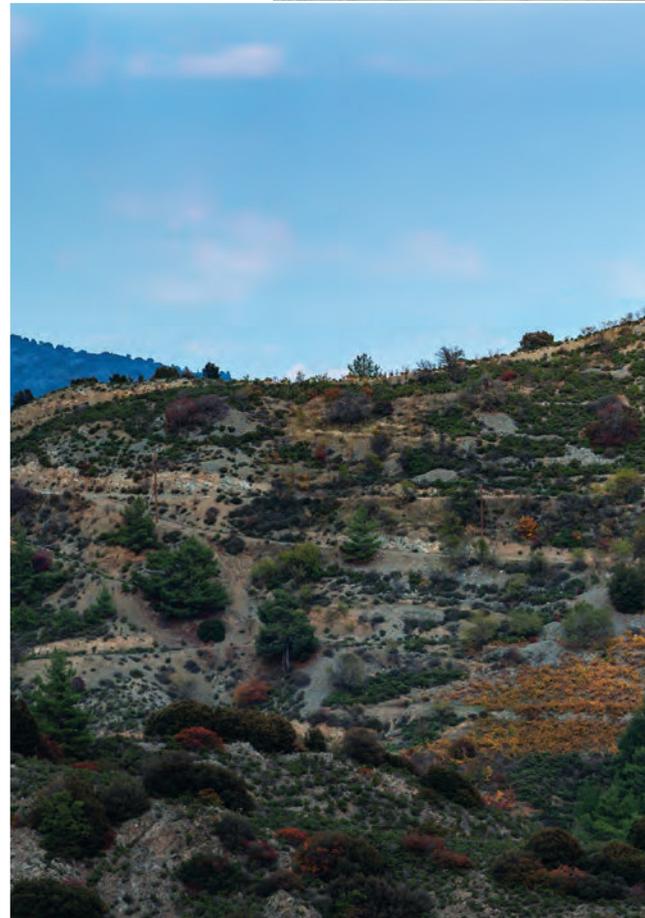
Nach den Klöppeldörfern schraubt sich die Straße in immer steileren Serpentinaugen den Berg hinauf, darunter liegt ein Urwald auf Vulkankegeln: Eichen, Aleppo-Kiefern, Platanen und Zedern hügeln sich bis zum Horizont. Erst die Jäger am Straßenrand erinnern wieder daran, dass auf Zypern Linksver-

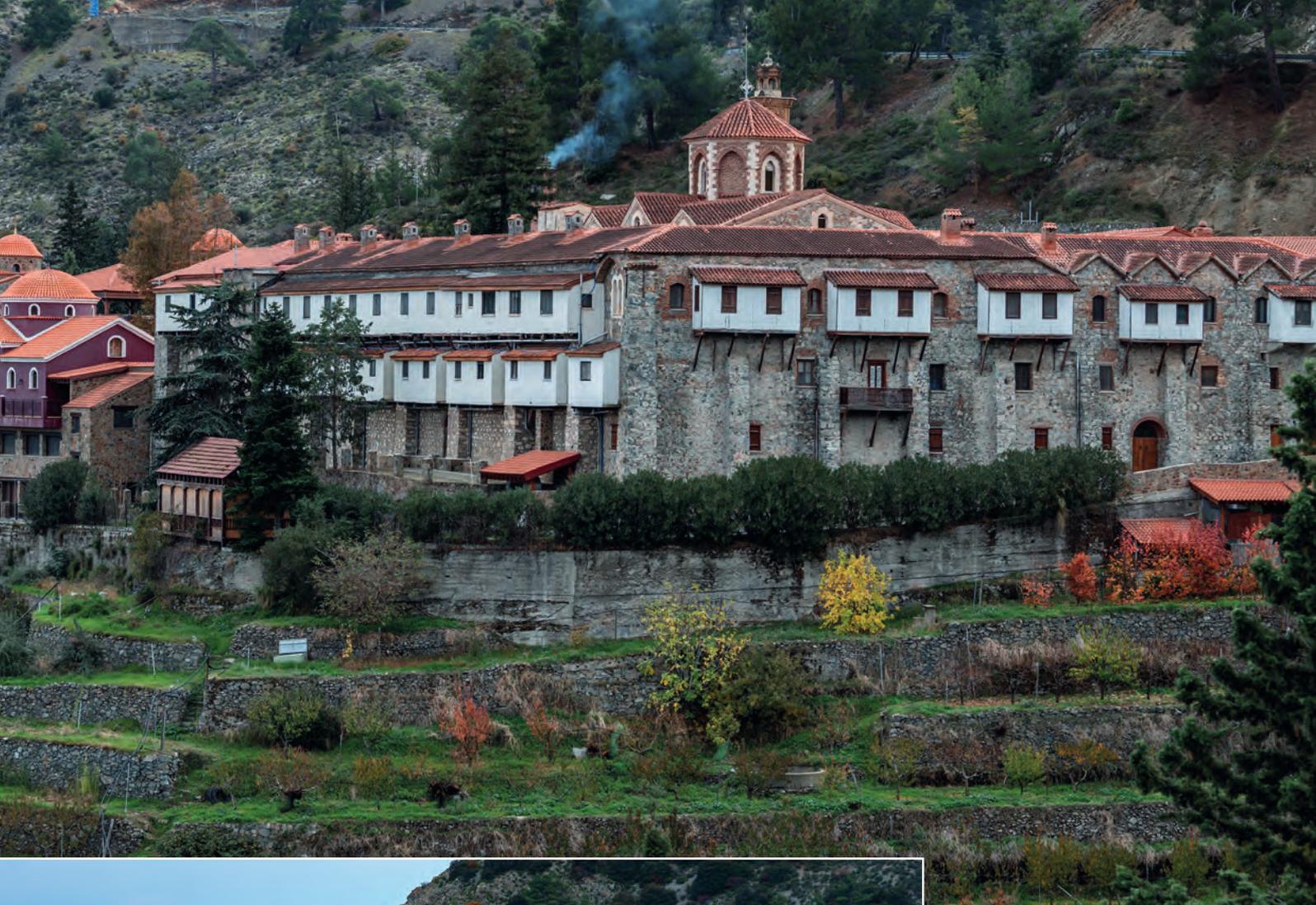
## *Auf 900 Metern Höhe liegt das orthodoxe Kloster Machairas mit seinen rotbeziegelten Kuppeldächern*

kehr herrscht. Und dass hier auf 900 Metern neben zwei Dutzend Mönchen noch ein paar andere Menschen leben. Hinter dem steil in den Hang gebauten Kloster Machairas, das eine rotbeziegelte byzantinische Kirche umschließt, liegt das Dorf Lazanias. Benannt nach dem französischen Adelsgeschlecht der Lusignans, die einst Richard Löwenherz die Insel abgekauft hatten, dem Kloster seine Privilegien nahmen und das Dorf als Lehen.

„Auf einem Berg hier ganz in der Nähe wurden Knochen gefunden, die untypisch groß und kräftig waren für die Region“, sagt Costas Kouloumis. Er sitzt auf der Veranda eines der kleinen Häuschen, die so verschachtelt und schief am Hang kleben, wie das Durcheinander aus Steinen in ihren Mauern.

Der zierliche Mann mit dem grauen Schnauzer lebt selbst nicht in Lazanias, fuhr aber 15 Jahre lang jedes Wochenende auf den Berg, um den 300 Jahre alten Bergbauernhof seiner Schwiegergroßeltern zu restaurieren. Mit der akribischen Detailverses-









Landschaftlich gehören die Weinbaugebiete Zyperns zu den faszinierendsten, aber auch archaischesten Europas.

senheit des Maschinenbauingenieurs: „Auseinandergeronnen, verstanden, nachgebaut.“

Heute vermietet Kouloumis ein Zimmer an Reisende, die sich für die Vergangenheit der Bergbauern interessieren. Und die ist so eng mit dem Wein verbandelt wie die Mandeln an den Soutzoukos-Schnüren. Wie bernsteinfarbene Stalaktiten hängen sie im ehemaligen Viehstall über bauchigen Ton-Amphoren.

Es ist der einzige Raum, den Kouloumis zweckentfremdet hat. Mit der niedrigen Decke wirkt er wie eine Hobbithöhle. Gerade belegt eine Jahresproduktion Zivania den Esstisch – Kouloumis brennt den zypriotischen Grappa selbst. Hier sitzt er gern mit Gästen, spielt auf der Hirtenflöte seines Vaters oder zeichnet filigrane Bildchen für die Etiketten seines Hausweins.

Der verdient den Namen: Zu den winzigen Wirtschaftsräumen unter der Wohnstube gehört eine eigene Kelter. „Fast jedes Haus hatte hier mal eine eigene Presse“, sagt Kouloumis. Er zeigt auf die

Luke an der Decke. „Dort warfen sie die Trauben direkt vom Eselsrücken hinein.“ Ein grob behauener Baumstamm ist in die Grundmauern eingelassen und ächzt, wenn Kouloumis, den gewaltigen Schraubstock durch die geschnitzte Windung dreht. Im Steinboden ist ein Becken eingelassen. Die einzige Modernisierung, die er sich auf den knapp vier

Quadratmetern geleistet hat, ist ein kleines Edelstahlfass. Darauf liegt eine Schöpfkelle aus Flaschenkürbis.

In der Werkstatt dahinter hat er den Webstuhl aufgestellt und die Wollspindel, daneben steht der Holzkeil, mit dem die Bauern noch vor nicht allzu langer Zeit Löcher für die Rebstöcke in den steinigen Boden bohrten. An der Wand hängt ein Foto von den Ahnen seiner Frau, wie diese mit ihrem Esel durch den Schnee stapfen. Alles wirkt, als müssten sie gleich zur Tür hereinkommen, die eisenbeschlagenen Stiefel am Stiefelzieher abziehen und zu dem anderen Paar in die Ecke stellen. Selbst das morsche Türschloss zur Vorratskammer hat Kouloumis nachgebaut – eine

## ALLES WIRKT, ALS MÜSSTEN DIE VORFAHREN GLEICH ZU TÜR HEREINKOMMEN

Holz Kassette mit tüfteligem Innenleben. Das Einzige, was ihm bisher misslungen ist: die teerschwärze Marmelade aus Trester so einzukochen wie seine Schwiegergroßmutter.

Seine Frau beschwerte sich manchmal, dass er soviel Zeit hier oben verbringt, sagt Kouloumis. Vielleicht hält er sich an ihren Wurzeln fest, weil seine eigenen brutal gekappt wurden. Kouloumis wuchs bei Famagusta auf, war ein junger Mann, als die Türken auf Zypern landeten, sich mit griechisch-zypriotischen Freischärlern und Nationalgarde blutige Straßenkämpfe lieferten. Was ihm von seiner Heimat blieb, ist ein Foto seiner Großeltern. Die Tante, eine Nonne, konnte es ins Kloster retten.

Er stellt noch ein Fläschchen Zivania und etwas Traubenkonfekt auf den Verandatisch. Dann zieht er sich zurück, um das Stück für seinen Kirchenchor unten im Tal zu üben. Als der feine Bariton verklingt, erlischt auch im Kloster auf der anderen Seite des Hangs das Licht. Alte Mauern im Rücken, eine selbstgewebte Wolle über den Knien, die Essenz des Bergbauernlebens auf der Zunge – Kouloumis ist es gelungen, ein Stückchen Zypern zu konservieren, in dem Nord und Süd nur Himmelsrichtungen sind.

**Z**wischen Einsiedelei und Globalisierung liegen nur zwanzig Minuten. Säßen die Katzen und Hunde in den Dorfstraßen nicht gar so gelassen mitten auf der Straße, ginge es am nächsten Morgen noch schneller hinunter. Die Zeitschleuse zwischen den zwei Welten scheint die venezianische Steinbrücke über den Maroullenafluss zu sein, der sich seit Jahrmillionen durch das Vulkangestein fräst. Dahinter öffnet sich das Tal und der roséfarbene Zylinderbau von Aes Ambelis wirkt, als ob ein Raumschiff auf einem Golfrazen gelandet sei. Es ist das letzte Weingut vor der geteilten Hauptstadt Nikosia; gegründet vor 25 Jahren von einem Banker, der den Büromief satt hatte – und es in den vergangenen Jahren vor allem mit seinem Commandaria zu Ruhm brachte.

„Wir Frauen lieben süßen Wein“, zwitschert eine Kundin aus China, die sich kaum noch auf dem Barhocker vor dem Kosttresen halten kann. Der Winzer, muskelbepackt und glatzköpfig wie ein Türsteher, wirkt etwas überfordert. Seine anderen Weine will die Chinesin gar nicht erst kosten. Schließlich sei sie extra wegen des Commandaria nach Zypern gereist, den ihr Weinhandler zu Hause seit ein paar Jahren im Programm hat. Drei Decanter-Medaillen hat er eingeheimst. Das Etikett sieht aus wie ein Spitzendeckchen. Als die Chinesin mit dem Plan herausrückt, auch noch einen Rebstock für den Garten daheim zu kaufen, ist Winzer Ion endgültig sprachlos.

Wegen des Zertifikats kauften sie die Trauben natürlich in den traditionellen Dörfern bei Limmasol, erklärt er. Der Großteil der eigenen Rebstöcke von



Chef und Weinmacher der Aes Ambelis Winery, George H. Tripatsas (li) verkostet seine Weine gerne mit Kollegen. Auf den Weinbergen rund um das Weingut wächst die einheimische Rebsorte Maratheftiko.







Aes Ambelis stehe dagegen bei Paphos. Hier, vor dem Dorf Kato Chorio wächst derzeit nur der Maratheftiko und bald wolle sich sein Chef an der gerade erst wiederentdeckten Rebsorte Morokanella versuchen.

Die Rückbesinnung auf alte Sorten sei nicht nur Marketingstrategie, sagt der Winzer, der seinerseits 2002 aus der Republik Moldau auf die Insel gezogen ist: „Die Zypriern sind Lokalpatrioten. Sie wollen indigenen Wein aus ihrer Region trinken und traditionelle Gerichte essen.“

Eigentlich sei die Lage des Weinguts nicht sehr praktisch, gibt er zu, nachdem die Chinesin und ihr Fahrer losgezogen sind, um die Jagd nach dem ominösen Setzling fortzusetzen. Aber sein Chef habe eben möglichst nahe bei seiner Heimatstadt Nikosia bleiben wollen.

Die Nähe zu ihrem Haus in Nikosia, das war auch das Argument der Christoudias, des Winzerpaares von der anderen Seite des Bergs. Im Strom der Bummler in der Fußgängerzone der Altstadt fällt es schwer, sich vorzustellen, dass sich Alexia Christoudia beim Einkaufen nicht mal mitschwemmen

## DER KEBAB-IMBISS NENNT SICH BERLIN WALL NO. 2, ALS OB AUCH DIESE TEILUNG GESCHICHTE SEI

lässt, vorbei an Cafés und Boutiquen, an Starbucks und H&M, hinüber in den Norden. Denn dort am Ende der Ledra-Straße befindet sich der Grenzübergang.

Für Touristen ist der Checkpoint im Zentrum der sternförmig ummauerten Altstadt nicht mehr als eine kuriose Attraktion. Ärger bekommt nur, wer fotografieren will. Immerhin nennt sich der Kebab-Imbiss in der Gasse nebenan Berlin Wall No.2,

als ob auch diese Teilung schon Geschichte sei.

Dahinter jedoch ist die Straße barrikadiert, wie auch die Nebengas-

sen. Zwar ist die Sperrzone hier nur ein paar Meter breit, doch UN-Wachtposten, Stacheldraht und aufgestapelte Blechtonnen erlauben kaum einen Blick. Auf vor langer Zeit verbrannte Erde; auf Häuser, durch die der Wind pfeift – und auf das, was drüben ist.

Und doch sind da erste Zeichen, dass im Schatten der Mauer das Leben erwacht. Ein Street-Art-Künstler hat eine der Fassaden in ein Wimmelbild mit lebensgroßen Flaneuren verwandelt. Hier versteckt sich eine junge Galerie, dort ein alternatives



Hier prallen die Widersprüche Zyperns ungeschönt aufeinander. Mit großen Betonmauern an der innerzyprischen Grenze soll verhindert werden, dass diese gewaltsam überwunden werden kann. Nur eine Straßenecke weiter wartet ein lauschiges Restaurant auf die Mittagsgäste.

Kulturzentrum. Und fast hätte man das schlichte Schild übersehen: eine Weinbar. Fast noch zu schick für das Viertel. Auf der Karte stehen ausschließlich zypriotische Weine.

Rechts in die Schlange. Der UN-Beamte guckt kaum auf. Ausweis zücken, ein paar Meter gehen, links in die Schlange. Der türkische Grenzer winkt – und man steht in einem Basar. Die Souvenirkhändler packen gerade ihre Ware für die Nacht in die Buden. Durch düstere Marktstraßen weht der Klang eines Streichorchesters. Es kommt aus dem einzigen Gebäude, das man noch von drüben gut sieht: Der Selimiye-Moschee – ein wunderschöner Verhau des Inselschicksals: Als Kirche geweiht unter den Kreuzrittern, von den Osmanen zwangskonvertiert.

**A**uf dem Platz dahinter reiht sich ein Restaurant ans nächste. Ein Projektor malt das Logo von Nordnikosia auf den Asphalt. Es scheint, als ob der Kampf hier nun um die Touristen ausgetragen wird. Nur mit eigenem Wein kann Nordzypern noch nicht dienen. Man habe nur Franzosen, sagt der Kellner. Die jungen Einheimischen sitzen bei Backgammon und Bier hinter der alten Großmarkthalle. Rockklassiker dröhnen aus dem Red Zeppelin, ein

Electro-DJ spielt schon mal die Tanzfläche warm, daneben werden Burger verzehrt. Einer schiebt sein Rennrad zum Checkpoint. Feiern kann man schließlich auf beiden Seiten der Mauer. Vielleicht muss der Zapfhahn von Akis Georgiou in Pyla ja doch kein Unikat bleiben.



Agnes Fazekas hat für enos zahlreiche Reportagen aus Israel und anderen Ländern des Nahen Ostens geschrieben. Bei ihrer letzten Reportage im Libanon hatte sie auf Zypern Zwischenstation gemacht. Für diese Ausgabe fuhr sie direkt dorthin.

# AUS DEM



Durch die angelehnte Tür höre ich ihn reden und bleibe stehen. Seine Stimme bebte vor Begeisterung.

„Vergesst Berlin, München, Hamburg – und Frankfurt erst recht. Das neue Epizentrum für Innovationen entsteht genau hier!“

„In Offenbach?“

Ebenso ungläubig wie der Fragesteller lausche ich weiter.

„Exakt. Noch mag Offenbach das hässliche Entlein an Frankfurts Seite sein, der dreckige Bastard, aber das ist bald vorbei. Wer klug ist, sichert sich jetzt seinen Platz, bevor die Preise durch die Decke gehen.“ Er lacht verlegen. „Sorry, Florian. Eigentlich ist das ja dein Text – ich bin nur der erste Mieter auf dem Gelände.“

# NICHTS

■ von Brigitte Pons

**K**ein Ding, mach nur weiter Jay-Jay.“ Florian wiehert beim Lachen. „Bessere Werbung könnte ich nicht machen.“ Flaschen und Weingläser werden auf den Tisch gestellt. Ein vertrautes und eindeutiges Geräusch, dieses sanfte, satte Gluckern beim Einschenken, das mich stutzen lässt. Von mir haben sie den Wein nicht. Für Florians Veranstaltung im Nebenraum meines Lokals war ausdrücklich nur Wasser gewünscht. Zieht der mich etwa über den Tisch? Ich kann Florian nicht besonders leiden. Aber da er der beste Freund meines Sohnes ist, ertrage ich ihn. Genau wie die Abkürzung Jay-Jay, die mein Junge seit Kurzem benutzt. Wobei ich das sogar verstehe: Jan-Jasper ist einfach zu sperrig für ihn. Er ist cool, manche sagen, er ist ein Hipster. Andere, die ihn näher kennen, nennen ihn schon mal eine Blendgranate. Da

**DER SACHE MIT DEM WEIN MUSS ICH AUF DEN GRUND GEHEN. MEINE GÄSTE SIND DERZEIT ALLE VERSORGT**

ist was dran, das kann ich nicht leugnen. Aber Granate bleibt Granate. Und im Blenden ist er richtig gut.

Der Sache mit dem Wein muss ich auf den Grund gehen, also bleibe ich in der Nähe der Tür. Meine Gäste sind derzeit alle versorgt.

„Was ich meine, ist, dass ich an Florians Konzept und die Synergien von unterschiedlichen Start-ups unter einem Dach glaube. Ihr habt das Fabrikgelände gesehen, allein die Größe der Räume ...“

„Wir haben nur Fotos gesehen“, wirft der Skeptiker dazwischen. „Und außer Platz hat die Halle nicht viel zu bieten. Beton, rostige Rohre, Leere.“

„Leere und Licht!“ Jay-Jay lässt sich nicht beirren.

„Perfekt, um der Kreativität freien Lauf zu lassen – total inspirierend. Gott hat die Welt doch auch aus dem Nichts erschaffen!“

Ich spüre einen Luftzug, hinter mir werden Stühle gerückt und ich greife nach den Speisekarten. Nur einen Moment noch.



„Okay, Leute – Klartext ..., aber das muss echt unter uns bleiben: Was ich euch eingeschickt habe, ist mein Projekt. Wein, werdet ihr sagen, wo ist da der Clou? Nun, ich habe eine Nische entdeckt und einen Megadeal am Laufen, direkt mit dem Erzeuger in Griechenland. Wenn ihr gleich trinkt, schließt die Augen, und ihr erlebt pure Magie! Von einem Augenblick zum andern“, er schnippt mit den Fingern, „steht ihr mitten zwischen den Reben. Ihr riecht das Land, das Blau des Himmels und ihr schmeckt ... Nein, mehr verrate ich euch nicht. Diese Weine sind Geheimtipps, die in Deutschland noch niemand kennt. Und ich übernehme die alleinige Vermarktung. Florians Loft-Location wird der Firmensitz und dieses kleine feine Lokal hier meine Testbasis und komplett neu aufgestellt.“

Mir klappt das Kinn runter. Na, davon wüsste ich aber! Vor meinen Füßen steht ein

Karton und ich ziehe zwei Flaschen heraus, unscheinbar und handbeschriftet. Drinnen wird angestoßen und ich muss mich nun doch wieder um meine zahlenden Gäste kümmern. Die Flaschen stelle ich auf die Anrichte. Mein Lokal und griechischer Wein, wie das funktionieren soll, wird Jay-Jay

mir erklären müssen. Mehr Kundschaft könnte ich durchaus vertragen.



Der neue Gast ist ein alter Bekannter. Kein guter allerdings, weder in der einen noch der anderen Lesart.

Herr Möller bestellt nach reiflicher Überlegung und runzelt demonstrativ die Stirn, als es im Nebenraum etwas lauter wird. Seine Beschwerde lässt nicht lange auf sich warten, aber statt mich die Tür schließen zu lassen, fragt er mich aus. Sein Recht

als Stammgast, findet er, und bemerkt prompt die beiden fremden Flaschen auf dem Büfett.

„Weißwein muss gekühlt werden, werte Frau Jung. Den sollten Sie nicht

warm werden lassen“, referiert er. „Was sind das überhaupt für Tropfen? Das Etikett erscheint mir etwas ... unorthodox. Lassen Sie mich das doch mal aus der Nähe sehen!“

Ich druckse herum und ziere mich. Schon aus Prinzip. Möller erinnert mich an meinen verstorbenen

**In seinen Augen schimmert  
Gier. Ein Verlangen, als hielte  
ich einen Zaubertrank in Hän-  
den, die verbotene Frucht**



Mann – Jay-Jays Vater –, Gott hab ihn selig, wobei er das nicht verdient.

Möller nervt, bis ich nachgebe und eine Flasche hole. Dabei schnappe ich weitere Sätze auf, die mir allerlei Bilder in den Kopf zaubern. Reden kann mein Junge!

**V**

or Möller deklariere ich meine spärlichen Informationen als top-secret und gebe die Flasche nicht aus der Hand. Beides macht Eindruck und mit gesenkter Stimme bitte ich um strengste Diskretion. „Selbstredend, Frau Jung. Wenn ich nur vielleicht, einen winzigen Schluck probieren dürfte?“ In seinen Augen schimmert Gier. Ein Verlangen, als hielte ich einen

Zaubertrank in Händen, die klassische verbotene Frucht.

„Tut mir leid“, seufze ich. „Da ist nichts zu machen.“ „Gar nichts?“ Bedeutungsschwer betont Möller jedes einzelne Wort. „Unter keinen Umständen?“

„Lief doch gar nicht so schlecht.“ Florian packt seine Unterlagen zusammen und kippt den letzten Schluck Rosé. „Die Plörre ist furchtbar, Alter.“

„Na, wenn schon, sie hat ihren Zweck erfüllt. Am Ende waren alle tiefenentspannt und du hast fünf Leute am Haken, die ernsthaft drüber nachdenken, sich bei dir einzumieten. Vergiss nicht, wem du es zu verdanken hast, falls die unterschreiben.“ Jay-Jay tippt sich mit beiden Zeigefingern auf die Brust. „Hätte nie gedacht, dass das funktioniert. Bei der Ortsbesichtigung musst du unbedingt noch mehr von dem Stoff ausschenken. Die müssen ordentlich benebelt sein, damit sie nicht zu viele Fragen stellen.“

Du meinst darüber, wie das Gelände früher genutzt wurde?“ Jay-Jay lacht. „Dein Onkel hatte mit Umweltschutz und dem Erfüllen irgendwelcher Auflagen nicht viel am Hut, soweit ich mich erinnere.“

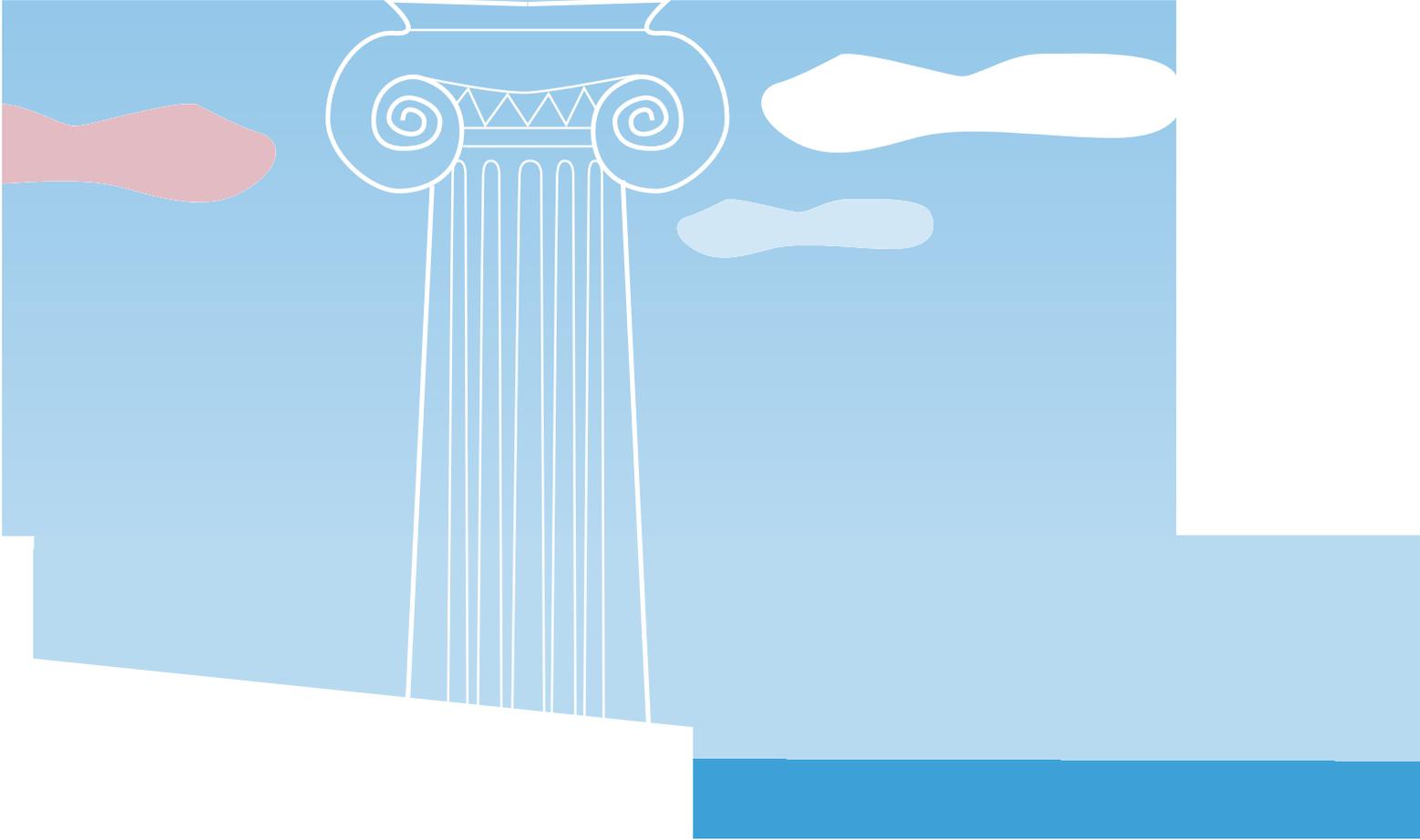
„Der Boden unter der Halle ist so sauber, wie dein Wein edel ist. Das wissen wir beide.“

„Mach dir keinen Kopf. Wenn ich den Wein von meinem griechischen Bio-Winzer ...“

„Jetzt ist er auch noch Bio?“

„Wenn ich diesen exklusiven Tropfen bedenkenlos auf deinem Grundstück lagern kann – dann erübrigt sich ja wohl ein Bodengutachten für die, die dort nur den eigenen Arsch im Schreibtischstuhl





parken. Und nun lass uns mal was Anständiges trinken. Ich brauche ein Bier.“ Jay-Jay klopfte seinem Kumpel auf den Rücken und zertrümmerte ihn mit sich in die Gaststube, in der seine Mutter gerade die letzten Teller von den Tischen räumt.

„Hey, Mom. Schon Feierabend?“

W

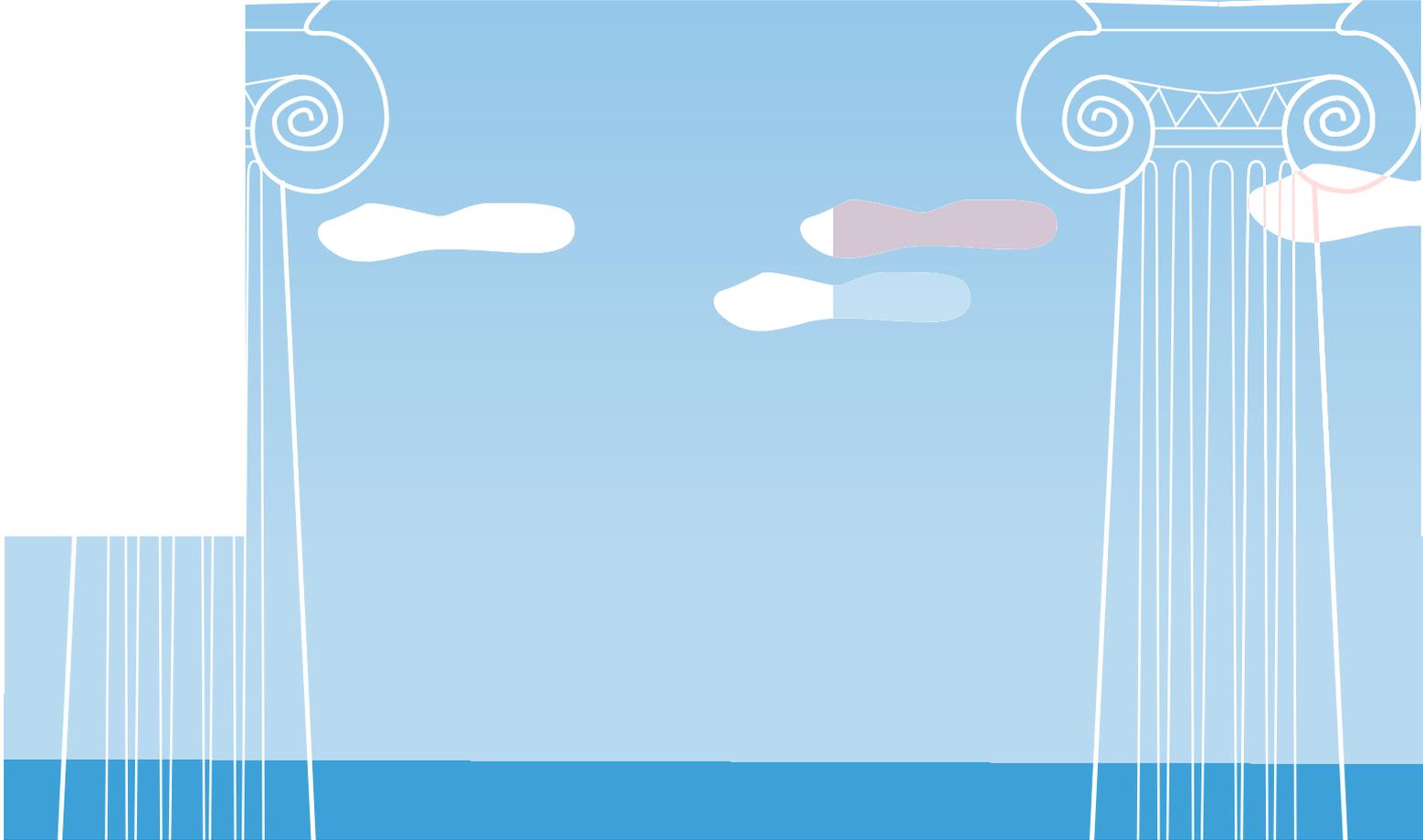
enig los heute.“ Sie zuckt die Schultern und drückt ihm im Vorbeigehen einen Kuss auf die Wange. „Aber das wird sich ja nun bald ändern.“

„Echt, wie das?“ Er bedient sich am Kühlschrank und flätzt sich zu Florian an die Theke.

Sie lacht. „Nun tu doch nicht so! Umbau zum Weinlokal, Exklusivpartner und Geheimitipp. Entschuldige, falls ich dir den Überraschungseffekt verderbe, weil ich es schon weiß. Aber je länger ich drüber nachgedacht habe, desto besser gefällt es mir.“

Florian prustet. „Haben Sie etwa gelauscht, Frau Jung?“

Wieder zuckt sie die Schultern und schaut an ihm vorbei auf ihren Sohn, dem sie zwinkernd einen



Zettel zuschiebt. „Ein Start-up braucht Investoren und ein Handel Abnehmer.“

Jay-Jay faltet den Zettel auseinander und wird etwas blass. „Mom, was soll das heißen: Weinprobe am Samstag?“

„Dein erster Kunde, Oberstudienrat Möller. Kommt mit zehn Personen zur Exklusiv-Verkostung, das Wort hat es ihm angetan.“

„Wie bitte?“ Unter schalendem Gelächter kippt

Florian vornüber auf die Theke. „Krass, Alter! Ich schätze, jetzt musst du deiner Mutter reinen Wein einschenken. Wirklich reinen Wein – verstehst du?“ Jay-Jay kratzt sich den Nacken unter der Schiebermütze und ist ausnahmsweise sprachlos.

„Was will dein feiner Freund damit andeuten? Ich habe doch gehört, was du diesen Jungunternehmern vorgeschwärmt hast.“

Florian feixt.

„Er meint, die Geschichte war ein Märchen. Ein Köder für seine Immobilienvermietung. Es gibt keinen Weinhandel und keinen Bio-Winzer in Griechenland – nur ein paar Liter umetikettierte Billigbrühe.“ Er schiebt den Zettel zurück. „Sorry, Mom.“ „Jan-Jasper Jung“, sagt sie leise und er duckt sich

instinktiv. „Der Studienrat hat die Flaschen gesehen und ich habe ihm nach hartem Kampf eine Weinprobe versprochen. Wenn es Wein und Winzer heute gab, dann gibt es den auch am Wochenende, wenn Möller ihn trinken will. Egal wo du den

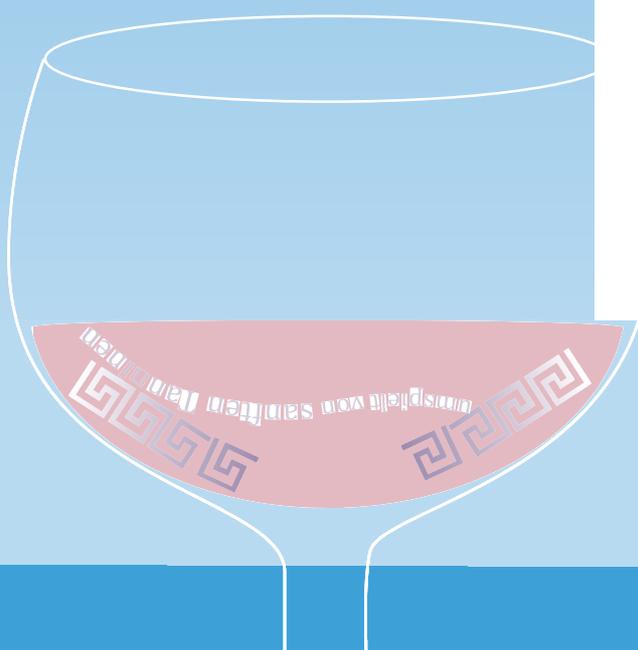
herzauberst. Soweit klar?“ Sie malt eine Zahl auf den Zettel, der abermals über die Theke wechselt. „Das zahlt er. Und wir machen halbe-halbe.“

Jay-Jays Gesicht hellt sich auf und Florian, der sich von der Seite herüber beugt, stößt einen anerkennenden Pfiff aus. „Frau Jung, Sie sind ja eine ganz Ausgekochte!“

### Jetzt musst du deiner Mutter reinen Wein einschenken. Wirklich reinen Wein – verstehst du?



Unauffällig husche ich durch den Raum, verteile Körbe mit Weißbrot. Viel mehr als gelegentliches Lauschen wird mir auch heute nicht bleiben. Aber das macht nichts, Jay-Jay ist gut vorbereitet und hat nach eigener Aussage das Internet auswendig gelernt. Er hat keinen Schimmer von Wein, das Einzige, was ihn normalerweise interessiert, sind



Sauerkirsche und wilde Himbeeren

Preis und Wirkung. Oder anders ausgedrückt: ein schneller Rausch für wenig Geld.

Ganz geheuer ist mir daher nicht, was aus den selbst gefüllten Flaschen fließt.

„Vergessen Sie alles, was Sie über griechischen Wein zu wissen glauben! Machen Sie sich bereit für die Neuentdeckung einer Welt jenseits von Retsina und Imiglykos.“ Jay-Jay hebt sein Glas gegen das Licht und die Gäste folgen seinem Beispiel. „Was sehen Sie in diesem schillernden Rosé – was riechen Sie?“ Zehn Nasen, mit seiner elf, tauchen über den Glasrand. Florian trinkt nicht mit, steht nur für alle Fälle als Souffleur bereit. Es wird geatmet, gemurmelt und gerätselt.

Dann kommen sie der Aufforderung zum Schmecken nach, werfen Begriffe in den Raum, die Jay-Jay lässig ignoriert. „Sauerkirsche und wilde Himbeeren“, seufzt er verträumt. „Umspielt von sanften Tanninen, wunderbar ausgewogen in der Säure und dabei lang im Abgang. Spüren Sie das? Dieser lange Abgang auf der Zunge, das ist so, wie mit der Tante, die bei der Familienfeier sitzen bleibt, bis alle anderen weg sind. Nur ist der eine Umstand erwünschter als der andere.“

**Keine Maschine kann hier zum Einsatz kommen. Nur menschliche Muskelkraft, Zähigkeit, Schweiß und unbeugsamer Wille**

Jay-Jay hat die Lacher auf seiner Seite und die Gäste am Haken. „Und der Geschmack von Sarah, so heißt die Sorte, lässt in meinem Kopf Erinnerungen erwachen. Ich sehe Olivenhaine im Tal, darüber einen Weinberg am steilen Hang, trocken und felsdurchzogen. Keine Maschine kann hier zum Einsatz kommen. Nur menschliche Muskelkraft, Zähigkeit, Schweiß und unbeugsamer Wille trotzen dem kargen Boden Leben ab. Leben, das gepflegt und gewässert werden muss, tagtäglich umsorgt. Ich sehe

gegerbte Gesichter und von der Arbeit rissige Hände, die zärtlich über grünes Laub streichen, hier und dort ein Blatt abzupfen, um die Trauben im Sonnenschein zu baden. Und ich

sehe zur Erntezeit unter schweren Kiepen gebeugte Rücken, und Esel, die mit der kostbaren Fracht beladen werden. Was ich nicht sehe, sind Menschen, die sich beklagen. Stattdessen höre ich Lachen und fröhliche Lieder. Denn die wichtigste Zutat, die aus dem Rebensaft einen göttlichen Tropfen werden lässt, ist die Liebe. Und die wird den Weinen, die Sie heute verkosten dürfen, im Übermaß zuteil.“

Wer vorher noch überlegt hat, wo in diesem verflixten Gesöff ein Himbeeraroma gewesen sein soll,

umspielt von sanften Tanninen

wunderbar ausgewogen in der Säure und dabei lang im Abgang

hat den Gedanken nun vergessen. Typisch, dass Jay-Jay Himbeeren mit Erdbeeren durcheinanderwirft und die Rebsorte Syrah mit dem Namen seiner Ex, die ihn verlassen hat. Florian schnauft unterdrückt, aber Jay-Jay geht in die Vollen.

**X**

inomavro, Metochi, Tsantali, Limnio, Pangeon.

Unaussprechliche Wörter plätschern Jay-Jay locker über die Lippen, somit ist den meisten Anwesenden egal, was sie bedeuten. Die Bilder vom griechischen Landbauernleben, malerisch und ursprünglich, entbehrungsreich, aber glücklich, nehme ich mit in die Küche.

Möller ist voll des Lobes, angeschickert und puterrot im Gesicht, als er mich am Arm packt, während ich Häppchen serviere.

„Doll, ihr Junge“, lallt er. „Müssen wir bald wieder machen!“

Und dabei bleibt er. Penetrant, aber großzügig wie beim ersten Mal.

Schon eine Woche später wiederholt sich das Spektakel.

Und schnell werden die Geheimtipps zum Renner,

auch jenseits der Weinproben und über Offenbach hinaus. Durchaus ein Risiko, von dem nichts in der Getränkekarte steht.

Einen einleuchtenden Grund für die Geheimniskrämerei um Weingut und Region schüttelt mein Junge aus dem Ärmel.

„Meine Weine sind in dieser Saison wie die Erlkönige der Automobilhersteller. Daher darf ich meine Bezugsquelle noch nicht preisgeben.“ Erstaunlich, aber der Köder wird gern geschluckt. Jeder Gast fühlt sich als Teil eines auserwählten Kreises. Alles läuft perfekt. Doch ich beginne mich zu sorgen – und bereite mich vor.

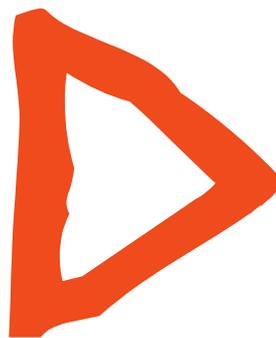


Jay-Jay wird immer sicherer, und bei seinem anrührenden Märchen vom Burn-out, bleibt kaum ein Auge trocken. Auf der anschließenden Pilgerreise zu den Mönchen am heiligen Berg Athos – wo sich zwanzig Klöster drängen und einer der ältesten Weinberge Europas liegt – sei seine glühende Liebe zum griechischen Wein entbrannt.

Seine Fantasie kennt keine Grenzen mehr.

„Ich bin ein echtes Glückskind“, behauptet er einige

Monate später. „Erst hab' ich mit meiner genialen Idee Florians olle Lagerhalle mit Mietern gefüllt und dann die Kneipe zur Goldgrube gemacht. Wenn jemand blöde Fragen stellt, erledige ich ihn einfach mit meinem Charme!“



abei nimmt er es mit ausgewiesenen Weinexperten und Griechenlandkennern auf. Tatsächlich kommt kein Kritiker je wieder und keiner der angedrohten Verrisse erscheint im Internet.

„Dionysos sei Dank!“

Florian und Frau Jung, die einander langsam nähergerückt sind, wechseln verstohlene Blicke. Florian kümmert sich um beständigen Nachschub an Flaschen und Frau Jung um die gefälschten

Bücher des Weinhandels. Größere Probleme lösen sie pragmatisch, am Glückskind vorbei, das irgendwo auf seinem Höhenflug den Bezug zur Realität verloren hat.

„So ist das aber, bei meinen Freunden in Griechenland“, ist zu seinem Lieblingsargument geworden und er vergisst immer häufiger, dass er niemals dort gewesen ist.





## Doch mein Spezialnachtisch wird auch diesen Nörgler be- sänftigen. Endgültig

„Nie im Leben, junger Mann!“ Der Herr an Tisch drei wird laut. „Griechische Weine sind etwas Wunderbares, unbestritten. Aber der hier ist es nicht!“ Er schlägt die Karte auf, weist auf die fehlende Auflistung hin, dröhnt und droht. „Sie sind ein Betrüger. Ich werde Sie anzeigen!“

Zum Glück ist im Lokal gerade wenig los.

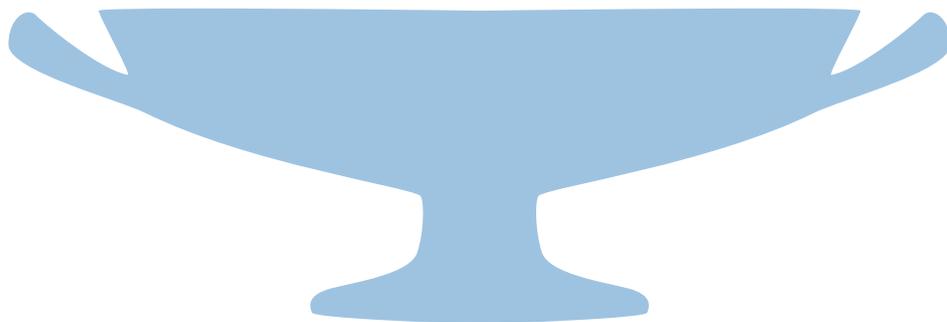
Jay-Jay wirft mir einen genervten Blick zu und ich eile seufzend in die Küche. Eigentlich wollte ich damit aufhören. Doch mein Spezialnachtisch wird auch diesen Nörgler besänftigen. Endgültig. Das hat bisher immer funktioniert, schon seinerzeit bei meinem Mann. Wieder einmal werde ich Florian anrufen müssen. Auf ihn ist Verlass – wie auf die

unscheinbare Zutat, die ich besonders vorsichtig untermische. Langfristig brauchen wir wirklich eine neue Strategie, sonst fliegen wir eines Tages auf.

Und im Boden unterm Keller wird es jetzt schon eng.



*Brigitte Pons lebt und arbeitet in Hessen. Sie schreibt Kriminalromane, Rätselkrimis und Kurzgeschichten. In diesem Jahr feiert sie doppelt Premiere: mit ihrem ersten Liebesroman und einem Barcelonakrimi unter dem Pseudonym Isabella Esteban.*



## STILWANDEL

Die deutschen und österreichischen Parade-Rebsorten Riesling bzw. Grüner Veltliner sollen massiv vom Klimawandel bedroht sein. Das jedenfalls suggerierten verschiedene Online-Publikationen der letzten Wochen und Monate. Dabei wird in der Regel aus dem Ansteigen der Jahrestemperaturen ein Bedrohungsszenario abgeleitet, das Weinbauparameter der ganzen Welt entscheidend verändern könnte. Ein Artikel von euractiv.com zitiert in der Angelegenheit Ernst Büscher vom Deutschen Weininstitut, der den Anstieg der Durchschnittstemperaturen in der Vegetationsperiode um etwa ein Grad für Veränderungen des Geschmacksprofils deutscher Rieslinge – Stichworte: kürzere Reifezeit, höherer Zuckergehalt und niedrigere Säure – verantwortlich macht. Der Geisenheimer Professor Otmar Löhnerz wird mit der Aussage zitiert, deutscher Riesling werde in Zukunft „komplett anders“ schmecken. Aus Österreich stammende Meldungen sind noch alarmistischer: Hier gehen nach einer Meldung der Nachrichtenagentur Reuters zahlreiche Protagonisten der Weinbranche davon aus, dass der Veltliner in seiner

Qualität und vielleicht in seiner Existenz bedroht sei. Der bekannte Langenloiser Winzer Willi Bründlmayer wird mit der Warnung zitiert, wenn die Entwicklung so weitergehe, sei die Katastrophe unvermeidlich und die kulturellen Trümpfe des Landes, vom Skifahren bis zum Veltliner, in Gefahr. Nun ist der allgemeine Temperaturanstieg kaum zu leugnen – es sei denn, man gehöre zur Spezies der Verschwörungstheoretiker –, aber ob daraus schon jetzt präzise Aussagen getroffen werden können, was das für den Weinbau im Allgemeinen und für bestimmte Rebsorten im Einzelnen bedeutet, ist weit weniger sicher. Betrachtet man sich etwa die deutschen Jahrestemperaturen und die Qualität der Weinjahrgänge in den vergangenen 20 Jahren, so ergibt sich, dass die besseren Jahrgänge auch in Riesling-Regionen zum überwiegenden Teil aus den wärmeren Jahren (Durchschnittstemperatur >9,5 Grad), die schlechten dagegen überwiegend aus den kälteren (<9,0 Grad) stammen. Selbst das heiße Rekordjahr 2018 (10,5 Grad) gilt nicht als wirklich schlechtes Rieslingjahr. Schließen man aus einer Klimaerwärmung umstandslos auf

Qualitätsminderungen beim Riesling, so dürften in den heißen Jahren aus der Sorte eigentlich keine guten oder typischen Weine gekeltert worden sein. Wie so oft zeigt sich, dass – nicht nur beim Thema der Klimaveränderung – zwischen wissenschaftlichen Feststellungen und alarmistischen Prognosen noch viele Unbekannte liegen.

## PROWEIN GOES BRAZIL

Nach Shanghai, Singapur und Hongkong hat die Düsseldorfer Weinmesse ProWein jetzt auch gemeinsam mit zwei in Brasilien ansässigen Partnern den südamerikanischen Markt ins Auge gefasst. In São Paulos Transamerica Expo Center wird vom 20. bis 22. Oktober die erste ProWine Brasiliens stattfinden. Die ProWine wird die bis dato von den ProWein-Partnern organisierte ProVino ersetzen. Mit der neu aufgestellten Messe soll dem steigenden Weininteresse auf dem südamerikanischen Kontinent Rechnung getragen werden – sie soll, wie schon das seit 1984 veranstaltete Düsseldorfer Original, eine reine Fachmesse ohne Privatpublikum sein. Erwartet werden 2.500 Besucher und etwa 200 Aussteller.

## RAUCH IM WEIN

Vor Jahrzehnten gab es unter Kennern rheinhessischer Weine einige, die es bedauerten, dass die Bahnstrecke von Mainz nach Ludwigshafen elektrifiziert worden war. Sie waren davon überzeugt, dass die Weine des Wormser Liebfrauenstifts und von Spitzenlagen zwischen Nackenheim und Oppenheim durch das Ausbleiben des Dampfes aus den Kohleloks ihren charakteristischen Rauchtönen verloren hätten. Mit umgekehrten Vorzeichen stellt sich das Problem jetzt den von den australischen Buschfeuern betroffenen Winzern, die im aktuellen Katastrophenjahr tausende Hektar verloren haben. Für sie hat das Australian Wine Research Institute damit begonnen, Trauben der vom Feuer bzw. den Rauchschwaden betroffenen Weinberge auf Rauchtönen im Aroma hin zu untersuchen. Auch wenn diese von manchem Weinfreund durchaus goutiert werden, ist hier zu viel schlicht zu viel. Die Ernte von einigen Weinbergen dürfte so stark betroffen sein, dass ihre Weine nicht mehr kommerzialisierbar sind.



# FISH AND BUBBLES

mit Benjamin Gilles

**W**enn ein Koch aus Reims stammt, der Hauptstadt der historischen französischen Region Champagne-Ardenne, dann darf man annehmen, dass er mit Champagner quasi verheiratet ist. Bei Benjamin Gilles ist das gleich in mehrfacher Hinsicht der Fall, denn der Chef des noch jungen Restaurants „Couvert de Vignes“ in Chigny-les-Roses an der Montagne de Reims ist im Nebenberuf auch Haus-und-Hof-Küchenchef der Champagnerkellerei Piper-Heidsieck – ungeachtet der Tatsache, dass er in Chigny ironischerweise an der Place Pommery residiert. Zusammen mit Piper-Kellereimeister Émilien Boutillat entwickelt er bei dieser Arbeit Gerichte, die zu den verschiedenen Cuvées der Kellerei passen sollen. Ob dabei Harmonie oder Kontrast der Kombination im Fokus stehen, wird von Fall zu Fall entschieden, beim Wolfsbarsch mit Selleriemus steht eindeutig die Harmonie im Vor-

dergrund – mehr noch, das Gericht soll ausdrücklich geschmacklich nicht zu stark auftragen.

Die Kooperation zwischen einem Koch und einem Önologen, im Rahmen derer bei Piper zahlreiche „marriages“, Vermählungen, von Wein und Speisen entstanden sind, steht für einen Paradigmenwechsel im Champagnermarketings. War der Prestigetrichter früher eher das Getränk der Reichen und Berühmten, stand für das Exklusive und Verführerische, so legt man heute den Akzent mehr auf seine Eigenschaft als Speisenbegleiter. Bei Piper, erklärt Boutillat, geht man sogar so weit, dass eigene Produktlinien für die Gastronomie entwickelt wurden, die unter dem Namen „Essentiel“ vermarktet werden. Im Falle des leinengeangelten Wolfsbarschs, des „bar de ligne“ ist der Wein der Wahl ein Extra brut mit sehr geringer Dosagesüße, der die Balance zwischen den unterschiedlichen Geschmackseindrücken des Gerichts herstellen soll.

# Wolfsbarsch auf seinen Schuppen mit Selleriecreme, Grapefruit und Safran



## Die Zutaten

- 1,6 kg Wolfsbarsch
- 1 Sellerieknolle
- 150 g Butter
- ½ l Milch
- ½ l Wasser
- 1,5 g Safran
- ¼ l Kalbsfond
- 30 cl Rotwein
- 1 Grapefruit
- 15 cl Olivenöl
- ½ cl Ponzu-Sauce

## Die Zubereitung

Die Sellerieknolle schälen, in der Milch und dem Wasser kochen, anschließend abgießen und pürieren, den Safran sowie 100 g Nussbutter zugeben. Den Grapefruitsaft reduzieren und mit dem Rotwein sowie dem Kalbsfond binden. Den Fisch filetieren, ohne ihn zuvor zu schuppen, das Öl einen halben cm hoch in einer Pfanne erhitzen und die Fischfilets zunächst auf der Schuppenseite anbraten, dann wenden und zum Schluss bei 170 Grad C acht Minuten lang im Backofen fertig garen. Abschließend mit der Ponzu-Sauce glacieren, mit der Selleriecreme und einigen Safranfäden, Grapefruitspalten und einem Kressestängel anrichten.



## Im nächsten enos...

... berichten wir ihnen von den restlichen Ergebnissen unserer Weinchallenges: Nach Silvaner, Sauvignon blanc und Weißburgunder sind dann die großen Klassiker des deutschen Weinbaus, Riesling und Spätburgunder, an der Reihe.

Dass uns beim Beschreiben von Weinen, von deren Geschmack und Geruch, oft die Worte fehlen, ist eine Frage, der enos-Wissenschaftsautor Thomas A. Vilgis nachgegangen ist. Um Worte, mehr noch, um philosophische Konzepte ging es auch in einem langen Gespräch, das wir mit dem

Philosophen und fränkischen Biowinzer Michael Völker geführt haben.

Daneben berichten wir von einer Reise in die Emilia-Romagna, wo die Winzer den „anderen“ Sangiovese keltern, und haben schottische Whiskybrenner gefragt, warum sie wieder so oft – ganz wie in alten Zeiten – gebrauchte Weinfässer für das Reifen ihrer Single Malts verwenden.

Zusätzlich widmen wir uns noch einmal der Frage, ob die seit einigen Jahren verstärkt auf den Markt drängenden Press- oder Agglomeratskorken den mit ihnen verschlossenen Weinen wirklich gut tun oder sie nicht vielmehr ruinieren, wie das einige behaupten.

Natürlich gibt es auch wieder die üblichen News, ein Kochportrait, die Ortstermine, den beliebten Cartoon von Klaus Stuttmann und eine Kurzschiene.

Die nächste, die insgesamt 22. Ausgabe von enos erscheint am 22. Mai 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.

Informieren Sie sich auf der ProWein am Mosel-Stand über Wein und Winzersekt der gU Mosel. Halle 13 / C 81. Täglich Information und Degustationen zu verschiedenen Themen, von Kabinett über Große Gewächse bis zu Burgundersorten.



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

WINEinMODERATION

WEIN | BEWUSST | GENIESSEN