

enos

von Wein, Menschen und Kulturen

Riesling
Spätburgunder
Sangiovese



UNTER DEN REBEN ... GESCHICHTE

Man schrieb den 18. Dezember 1994, als Winzerin Eliette Brunel in den Klippen am Rande der Ardèche eine spektakuläre Entdeckung machte: eine riesige Höhle mit jungsteinzeitlicher Malerie, die Grotte Chauvet

VOM GEIST ZUM WEIN

Wie wird man vom Philosophen zum Natur- oder Orangewein-erzeuger? Indem man sich auf der Safari von Löwen fressen lässt, meinteder Kissinger Biowinzer Michael Völker im Gespräch mit enos

DIE UNENDLICHE KORK-GESCHICHTE

Was stimmt nicht mit den neuen Presskorken? Sind sie „gut“ für den Wein oder nicht? enos befragte zwei Wissenschaftler, aber die waren sich überhaupt nicht einig

SCHÖNE AUSSICHTEN

Deutschlands schönste Weinbaupanoramen ließ das Deutsche Weininstitut von den Besuchern seiner Homepage wählen. enos stellt die schönsten der schönen Aussichten vor

MOSEL

FASZINATION WEIN

Moselweine erhalten Sie im Lebensmittelhandel, im Fachhandel, bei unseren Winzern und online.

RIESLING HANDGEMACHT

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 mit unseren kostenlosen Broschüren „Das Weinanbaugebiet Mosel“ sowie „Zu Gast beim Winzer“ sowie im Internet unter www.weinland-mosel.de. Kontakt: info@weinland-mosel.de



WINEinMODERATION

WEIN | BEWUSST | GENIESSEN



Manchmal sind es biografische Erinnerungen, die Ideen für enos-Geschichten und ihre Überschriften liefern. So auch im Fall des Interviews mit Michael Völker, das den Titel „Vom Wein zum Weingeist“ trägt. Der Spruch entsprang einer biografischen Gemeinsamkeit des italienischen Journalisten – und Spiritus Rector des Weinführers Gambero Rosso – Daniele Cernilli und mir selbst. Beide waren wir im Studium **mit Philosophie in Berührung gekommen und beide waren wir schließlich bei der Weinschreiberei**

gelandet, hatten diese „Karriere“ scherzhaft als eine „dallo spirito all'alcol“ bezeichnet, vom Sprit respektive vom Geist zum Alkohol.

Für eine Zeitschrift, in deren DNA das Reisen, das Recherchieren in aller Welt einprogrammiert ist, könnte die aktuelle Situation mit ihren Kontaktbeschränkungen gar nicht schwieriger sein. Aus diesem Grund hat die aktuelle Ausgabe von enos auch ausnahmsweise (hoffentlich) nur 80 statt der gewohnten 96 Seiten. **Zum Glück konnten wir das Interview mit Völker und eine letzte Reise nach Norditalien noch rechtzeitig beenden**, und außerdem profitierten wir mit einer ungewöhnlich hohen Zahl an Verkostungsberichten von der Tatsache, dass für Weinflaschen im Unterschied zu Menschen keine Einschränkung der Bewegungsfreiheit gilt.

Manch einer unserer Leser hat uns übrigens wissen lassen, dass er die Einstellung des Vertriebs über Bahnhofs- und Flughafenbuchhandlungen bedauert. Das trifft auch auf uns zu, aber für eine Nischenpublikation – es ist seit den Zeiten der Gründung von „Alles über Wein“ bekannt, dass viele Weinfreunde in Deutschland kaum Interesse verspüren, etwas über ihr Lieblingsgetränk zu lesen, was über eine Parker-Punktzahl hinausgeht – ist das auf Dauer ein ruinöses Geschäft. Nur, um ein Beispiel zu geben: Wir mussten in den letzten fünf Jahren jedes im Handel verkaufte Exemplar von enos mit dem Mehrfachen des Verkaufspreises quersubventionieren.

Vielleicht liegt das ja auch ein wenig am Namen enos. Wer den einmal googelt hat, der dürfte über die Vielzahl an Ergebnissen überrascht gewesen sein: Die reichen von einer Reihe Städte in den USA über den Schimpansen, der in der Mercury-Atlas 5 in den Weltraum flog, ein elektronisches Notruf- und Ortungssystem für Taucher, verschiedene amerikanische Showstars, Sportler oder Politiker bis hin zu einem Berg auf der griechischen Insel Kefalonia.

Vielleicht ergibt sich ja irgendwann einmal die Möglichkeit, über all diese „enos“ zu berichten. In der Hoffnung, Ihnen auch bis dahin interessante und vergnügliche Lektüre bieten zu können, verbleibe ich in trauter Isolation

hs
Eckhard Bruge

INHALT

ORTSTERMIN 6

Wein, Schinken, Käse +++ Gebrannte Tonkunst +++
Träumen erlaubt

12 **SCHÖNE AUSSICHTEN**

Titel:

Zum dritten Mal bereits hat das Deutsche Weininstitut im vergangenen Februar die Besucher seiner Homepage aufgefordert, die schönsten Panoramen der 13 Anbauggebiete Deutschlands zu wählen. 10.000 User leisteten dem Aufruf Folge. enos präsentiert die schönsten der schönen Aussichten, von der Ahr bis nach Württemberg, von Baden bis in den Rheingau.

28 **VOM GEIST ZUM WEIN(GEIST)**

Interview:

Wie wird man vom Philosophen zum Naturweinerzeuger? Indem man sich auf einer Safari von Löwen fressen lässt ... oder so ähnlich, erklärte uns der Franke Michael Völker.

ZIMMER MIT WEIN 36

Nicht nur zur Messezeit

38 **DIE UNENDLICHE KORKGESCHICHTE**

Hintergrund:

Schon vor einigen Jahren hatten wir uns mit den immer beliebter werdenden Presskorken auf Weinflaschen beschäftigt. Inzwischen hat sich der Verdacht, dass mit ihnen etwas nicht stimmen kann, erhärtet. Ob Suberinsäure der Schuldige ist? Noch sind sich die Wissenschaftler nicht einig.

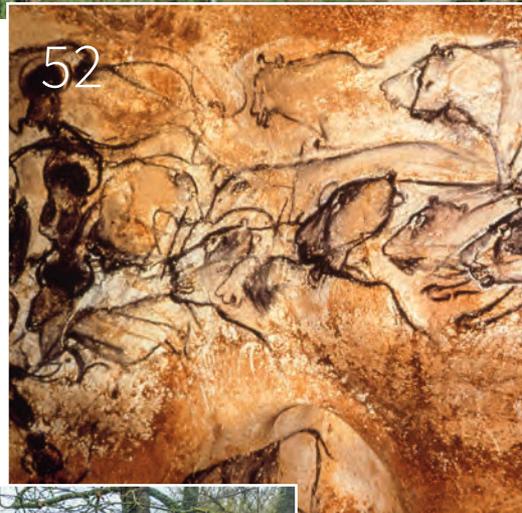
UNS FEHLEN DIE WORTE 46

Thomas A Vilgis bedauert, dass unsere Sprache – im Unterschied zu denen alter, außereuropäischer Völker – kein adäquates Vokabular besitzt, um Weinaromen zu beschreiben.

12



52



Fotos: Eckhard Supp, kalbach-foto, Ministère de la Culture



Riesling
Spätburgunder
Sangiovese

38

48 VORSICHT MIT DER BEGEISTERUNG

Altweine sind ein riskantes Vergnügen – wenn man mehr auf den Kopf als auf den Gaumen hört, meint Eckhard Supp

Reise:

UNTER DEN REBEN ... 52 GESCHICHTE

Es war nur ein Luftzug. Man schrieb den 18. Dezember 1994. Winzerin Eliette Brunel und ihre Begleiter, Jean-Marie Chauvet und Christian Hillaire, drei erfahrene Amateur-Speläologen, hatten in einer der Felsklippen am Talrand der Ardèche einen Spalt entdeckt, aus dem ihnen der leichte Windhauch entgegenwehte ...

60 FLÜSSIGE TRÄUME

Deutschland, deine Roten +++
Ein Traum aus Kurpfalz +++
Dolce Vita +++ Im Schatten der
Toskana +++ Sangiovese und Com-
pany +++ Toskana – Die Peripherie

Kurzkrimi:

DER AUFTRAG 72

Das letzte Mal, als István hier, in der Hütte seiner Großeltern in Ungarn war, fand der Besuch ein tragisches Ende. Als er sie nach vielen Jahren erstmals wieder betritt, wartet eine erleichternde Entdeckung.

RUBRIKEN
Cartoon 4
News 5, 49 ff

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
Alexander Niemann, Carsten M. Stammen,
Klaus Stutmänn, Dr. Eckhard Supp, Prof.
Dr. Thomas A. Vilgis, Ingrid Werner

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, fotomechanische Wiedergabe, Tonträger jeder Art, auszugsweisen Nachdruck oder Einspeicherung und Rückgewinnung in Datenverarbeitungsanlagen aller Art sind vorbehalten. Fotokopien für den persönlichen und sonstigen eigenen Gebrauch dürfen nur von einzelnen Beiträgen als Einzelkopien hergestellt werden.
Umschlagfoto: Sebastian Ziegler



Der Cartoon

von Klaus Stuttmann



KONTRAST-PROGRAMM IN DER KRISE

Die Internationale Weinorganisation (OIV) fürchtet, dass Europas Weinerzeuger im Gefolge der Corona-Krise die Hälfte ihrer Umsätze verlieren könnten. „Im Moment sind alle der Meinung, dass der Lockdown zerstörerische, vielleicht sogar irreversible Auswirkungen“ auf die Branche haben könnten, meint OIV-Generaldirektor Pau Roca, der von Harpers zitiert wird. In Europa, so vermutet er, könnte die Krise Absatz- und Umsatzverluste von 35 beziehungsweise 50 Prozent zur Folge haben. Dann jedenfalls, so ergänzt er, wenn die öffentliche Hand den Sektor nicht mit Hilfgeldern unterstützt, die er auf 350 Millionen Euro ansetzt. Was die OIV auf jeden Fall prognostiziert, sind ein deutliches Sinken des Konsums und ein markanter Preisverfall.

Ein Detailproblem in diesem Panorama scheint der Mangel an Lagermöglichkeiten für aktuell nicht absetzbare Ware zu sein. In italienischen Anbaugebieten wie Barolo oder Chi-anti erwägt man sogar, die strengen Lagervorschriften für Weine mit geschützter Herkunftsbezeichnung zu lockern und deren zeitweise La-

gerung außerhalb der Anbaugebiete zu erlauben.

Wenn Gastronomie und Handel weniger ordern, der Export blockiert ist, dann könne es, so das Comité Européen des Entreprises Vin (CEEV), dazu kommen, dass gigantische Mengen Wein im „Abfluss“ enden. Jean-Marie Barillère, CEEV-Präsident, schätzt, dass derzeit 30 Prozent des Marktes im Volumen und 50 Prozent im Wert blockiert und nicht absetzbar seien.

Angeichts dieser Lage werden Forderungen nach massiven, EU-finanzierten Destillationen im Gegenwert von über einer Milliarde Flaschen zu Industrialkohol laut. Es ist eine Forderung, die auch vom französischen Landwirtschaftsminister Didier Guillaume unterstützt wird. Einige Mitglieder der EU-Kommission regen an, das Vernichten von Trauben schon in den Weinbergen zu subventionieren, notwendige Subventionen, die auch vom CEEV auf die bereits genannten 350 Millionen Euro geschätzt werden.

Dass die Realität vielleicht doch nicht ganz so dramatisch sein werde, lässt im Interview mit thedrinksbusiness.com die slowenische Erzeugerin Tatjana Puklavec anklingen. Sie bekennt, die Situation mit einem

lachenden und einem weinenden Auge zu sehen. Während einige Absatzkanäle Schwierigkeiten hätten, stünden andere sehr gut da und zeigten sogar erstaunliches Wachstum. In den Niederlanden, so Puklavec, seien die Weine bei „Albert Heijn“, der größten Supermarktkette, ausverkauft, die Nachfrage hoch. Dasselbe gelte auch für Großbritannien und Polen, und der Gesamtexport sei 50 Prozent höher als für das Jahr ursprünglich erwartet.

Im Kontrast zu den Hormormeldungen, die vor allem aus den Lobbyverbänden kommen, stehen Meldungen über den Weinabsatz, wie sie in letzter Zeit aus Deutschland und den USA zu hören waren. In den USA wird von einem Absatzplus in Höhe von 14 Prozent im konventionellen Handel und von einer Verdreifachung der Zahlen im online-Handel gesprochen. Auch in Bezug auf Deutschland war in zahlreichen Medien zu erfahren, die Ab- und Umsatzzahlen für Wein (und andere alkoholische Getränke) seien seit Beginn der Pandemie um 20 oder gar 30 Prozent gestiegen.

Während für den globalen Stillweinmarkt, so eine Studie von ResearchAndMarkets.com, für die Jahre 2019 bis 2024 ein jährliches

Wachstum der Umsätze von 3,92 Prozent erwartet wird – zwischen 2014 und 2018 waren es 5,48 Prozent im Jahr –, könnte der Weinkonsum von 4,16 Prozent auf 3,3 Prozent Wachstum zurückfallen. In Großbritannien erwartet man für den Stillweinmarkt dagegen leicht steigende Zahlen bei Umsätzen und Konsum, in Italien wiederum scheinen die Zeichen eher auf starkes Sinken zu stehen.

Die Weinbergs- und Kellerarbeit dürften bei all dem noch am besten wegkommen. Sieht man vom eventuellen Ausbleiben von Saisonarbeitern ab, die eventuell aufgrund der Reise- bzw. Quarantänebestimmungen nicht mehr ins Land gelangen, geht die Arbeit ihren gewohnten Gang. So dürften die drastischsten Auswirkungen der Corona-Krise nicht die Weinproduktion, sondern eher die Struktur der Absatzkanäle betreffen. Es ist schwer vorstellbar, dass die vielen Weingüter in Deutschland, Österreich oder auch Italien, die jetzt ihre Bemühungen auf dem Gebiet des online-Direktverkaufs intensiviert haben, nach Beendigung der Krise umstandslos ihre gewonnene Autarkie wieder an den Handel abgeben.

Wein, Schinken, Käse

Sieht so die Umwelt nach der von vielen diagnostizierten, unfreiwilligen Umweltzerstörungs-Pause im Gefolge des Corona-Virus aus? Nein, das Bild dieser Idylle im Val Parma am Nordhang des Apennins stammt aus einer Zeit lange Jahre vor der aktuellen Pandemie. Ein Traum! Umweltverschmutzung bzw. -zerstörung gab es damals natürlich auch – so, wie es sie auch vermutlich und leider auch schon bald nach der Beendigung oder zumindest der Abmilderung der viralen Krise geben wird.

Parma, die bekannte Stadt in der Emilia Romagna, ist sonst eigentlich, wie auch die gesamte Region, eine sinnlichem Vergnügen nicht abgeneigte Gemeinde. Ein Käse und ein Schinken tragen ihren Namen, der

Die Frage ist, wann Menschen aus aller Welt wieder in den Genuss des Lebensgefühls kommen, für das Parma steht

leibesfüllige Starrenor Pavarotti wurde unweit von hier in Modena geboren. Kulinarik wird in Parma groß geschrieben. Wird, oder wurde? Tatsache ist, dass mit dem Virus – die Emilia Romagna ist eine der drei am stärksten betroffenen Regionen Italiens – und dem vollständigen Erliegen des öffentlichen Lebens kaum noch

Menschen aus anderen Teilen der Welt in den Genuss des Panoramas im Val Parma oder in den der kulinarischen Köstlichkeiten in der Stadt selbst kommen. Bleibt zu hoffen, dass die Zeiten der Isolation, des Reiseverbots in absehbarer Zukunft wieder aufgehoben werden können. Andernfalls droht nicht nur wirtschaftlicher Schaden, sondern auch das Ende eines Lebensgefühls, das uns die letzten Jahrzehnte begleitet hat.





Foto: Eckhard Supp

Ortstermin

Gebrannte Tonkunst

Faience, so nennen die Franzosen kunsthandwerklich hergestellte Keramik alias Steingut, bei den Italienern als „maiolica“ bekannt. Es ist ein Begriff, der zurückgeht auf den Namen der norditalienischen Stadt Faenza, an den Hängen des Apennin zur Po-Ebene in der Romagna, der östlichen Hälfte der Region Emilia Romagna gelegen. Schon die alten Römer hatten hier Reben kultiviert und aus dem Ton, den sie unter den Weinbergen fanden, ihre in der Struktur porösen, mit einer Glasur überzogenen Krüge für den Transport der gekelterten Weine geformt. Heute sind die Fayencen der Stadt eines der beliebtesten Mitbringsel aus der Region.



Foto: Eckhard Supp

Faenza hat aber mehr zu bieten als nur bunt bemalte Keramikteller und Krüge. In den engen Sträßchen der Altstadt, direkt hinter der Kirche des Hl. Franziskus, versteckt sich das Museum Carlo Zauli, eines der renommiertesten Töpfer oder besser „Tonkünstler“ Italiens im 20. Jahrhundert. Der 1926 geborene und 2002 verstorbene Künstler hinterließ der Nachwelt nicht nur sein Atelier, sondern auch ein Gebäude voll eigener und gesammelter Keramik-Kunstwerke. Ursprünglich hatte Zauli dabei den Ton aus Faenza, der nur bei weniger als 1.000 Grad gebrannt wird, gar

nicht verwenden können, musste sein Material aus Deutschland oder Frankreich importieren, weil das bis zu 1.200 Grad verkräftete. Berichtet Zaulis Sohn, der das Museum und das Erbe des Künstlers heute verwaltet, während seine Schwester in den alten Werkstätten Töpferkurse gibt.





Foto: Eckhard Supp



Träumen erlaubt

Noch ein Bild aus vergangenen Zeiten. Es zeigt Geselligkeit, Genuss, Lebensfreude im südwestfranzösischen Anbaugebiet Saint-Mont. So sahen Wein und die Weinwelt vor dem Ausbruch der aktuellen Pandemie aus. „Wein ist ...“, hatten wir vor drei Jahren eine der Bildstrecken von enos überschrieben und waren fortgefahren, „... ein Getränk, genauer gesagt ein ‚alkoholisches Getränk, das durch Gärung aus dem Saft der Früchte von Weinreben gewonnen wird; chemisch gesprochen ... eine hydro-alkoholische Lösung von Alkohol und etwa 20-30 g/l anderer Substanzen in Wasser, zu denen fast 400 verschiedene Aroma- und Geschmacksstoffe gehören.‘ ... Aber ist Wein wirklich nicht mehr als ein Getränk oder eine ‚hydro-alkoholische Lösung‘? Ist Wein nicht auch Tradition und Kultur, Landschaftspflege und Geschichte, Ästhetik und Eleganz, Freude an der Arbeit, aber gleichzeitig auch harte Fron, vielleicht sogar Ausbeutung, Wissen und Erfahrung, Ehrfurcht und Besinnlichkeit, Innovation und Überlieferung, Tradition und Kult, Mythos und Legende, Luxus und Alltag, Masse und Elite, Stolz und Stil, Risiko und Karriere, Erfolg oder Misserfolg, oft sehr gut und manchmal schlecht, Gastlichkeit und Freundschaft, Gesundheit und Genuss, Jugend und ein langes Leben?“

„Wein ist all das“, hatte unser Fazit gelautet, „vor allem aber ein Lebensgefühl von Menschen in aller Welt. Ein Lebensgefühl, das von Individuum zu Individuum unterschiedlich ausfallen kann, das aber Menschen der unterschiedlichsten Kulturen und Kontinente verbindet und vereint. Wein ist lokal, regional und global zugleich. Das Weltgetränk schlechthin.“ Dem haben wir auch in der Krise nichts hinzuzufügen.

DEUTSCHLAND

SCHÖNE AUSSICHTEN

In Zeiten wie diesen ist es wichtig, vielleicht überlebenswichtig, sich gelegentlich an schönen Dingen zu erfreuen. Da kam uns eine E-Mail des Deutschen Weininstituts (DWI) über die Ergebnisse des Wettbewerbs „Schönste Weinsichten“, die vor einigen Wochen ins Postfach rutschte, gerade recht. Zwischen dem 10. Februar und dem 15. März hatten die Besucher der Homepage des DWI Gelegenheit, aus insgesamt 48 vorgeschlagenen Motiven, die von den 13 Gebietsweinwerbungen Deutschlands vorausgewählt worden waren, für eines oder mehrere Lieblingsfotos zu votieren – nach 2012 und 2016 bereits zum dritten Mal. „Als schönste Weinsicht“, so hieß es in der Mitteilung des DWI, wurden „Aussichtspunkte ausgezeichnet, die eindrucksvolle Ausblicke in die deutschen Weinkulturlandschaften garantieren und zudem auch gut für Wanderer oder per Rad zu erreichen sind.“ 10.000 User gaben bei der Aktion insgesamt 24.000 Mal ihre Stimme ab; enos hat auf den folgenden Seiten noch etwas strenger selektiert und zeigt ihnen die schönsten der prämierten „schönen Aussichten“. Vielleicht hat der eine oder andere trotz der möglichen Einschränkungen der Bewegungsfreiheit oder zumindest in der Zeit nach deren Lockerung Gelegenheit, einen Spaziergang oder auch eine ausgedehnte Wanderung zu den gezeigten Punkten zu machen, um dort die Aussicht, die Sonne, vielleicht sogar ein Glas Wein zu genießen. Die Stellen zu finden, dürfte übrigens in Kürze kein Problem sein; sie sollen im Laufe des Jahres durch eine Stele gekennzeichnet und auf einer interaktiven Karte auf der DWI-Homepage markiert werden.



Foto: Sebastian Ziegler

Um die wohl spektakulärste der prämierten Aussichten genießen zu können, muss man in ein Flugzeug steigen. Maximilian Ziegler, ein Stuttgarter, der sich auf das Fotografieren von Unwettern spezialisiert hat, lieferte die vom Tourismusbüro Neckar-Zaber eingereichte Luftaufnahme der vorhergehenden Doppelseite. Sie zeigt den 394 Meter hohen Michaelsberg, auch „Wächter des Zabergaus“ genannt, bei Cleeborn in Württemberg – auf dem Gipfel die Gebäude eines einstigen barocken Kapuzinerklosters, in denen heute ein kirchliches Jugendheim untergebracht ist.

Hier oben soll der Legende nach Sankt Bonifatius mit dem Teufel gekämpft haben, wobei ihm der Erzengel Michael, eine der in Juden- und Christentum sowie im Islam verehrten Figuren, zu Hilfe ge-

Engelsfedern

kommen sei. Eine Feder seines Engelsflügels wurde angeblich lange hier aufbewahrt, aber während der Reformation vom Stuttgarter Stadtschreiber entwendet und zweckentfremdet. Am Südhang des Berges mit seinen Mergel-, Ton- und Sandsteinbö-



Foto: Thomas Stübinger

den werden Lemberger und Trollinger kultiviert, auf den Keuperböden des kühleren Nordhangs Riesling, Müller-Thurgau und Spätburgunder.

Kalmit, einer 270 Meter hohen Erhebung, die nicht nur für den Weinbau und den Safranbau genutzt wird, sondern auch als kleines botanisches Paradies gilt. Hier hat man bis dato 87 Arten Spinnen und 43

und Meereswellen

Wie überdimensionierte Meereswellen im Weinberg wirken die Bergkuppen vor der Haardt, dem Ostrand des Pfälzer Waldes bei Ilbesheim. Sie bilden den majestätischen Hintergrund der Kleinen

Arten Schmetterlinge gezählt. „Calvus mons“, kahler Berg, was später zu „Kalmit“ wurde, nannten schon die Römer die „kleine“ und ihren 673 Meter hohen „großen Bruder“ Kalmit, den nördlich von hier gelegenen höchsten Berg des Pfälzer Waldes..





Foto: Stefan Kalles



Umlaufberge

Nicht nur schön für's Auge – ein Ausflug zur „schönsten Weinsicht“ der Mosel bei der Hambuchhütte oberhalb der Ortschaft Lieser bei Bernkastel kann auch lehrreich sein. Von hier aus blickt man auf eine Landschaft, die einerseits durch den Fluss und seine Durchbrüche durch das Rheinische Schiefergebirge gekennzeichnet ist – so entstand der Großteil der spektakulären Moselaner Steillagen –, andererseits aber auch durch das Phänomen der so genannten Umlaufberge gekennzeichnet ist. „Umlaufberge“ wurden in grauer Vorzeit einmal von der Mosel „umlaufen“, wobei der Flusslauf nach dem nächsten Durchbruch durch das Schiefergebirge als Trockental, als so genanntes „Umlauftal“ zurückließ. Umlaufberge sind in der Regel durch diese Trockentäler vollständig von der umgebenden Hochfläche isoliert.

An solchen „Umlaufbergen“ finden sich heute einige der renommiertesten Weinlagen der Mosel wie der Brauneberger Juffer, der Lieserer Schlossberg, der Maringer Honigberg oder der Mülheim-Veldenzer Berg, der einzige in allen Himmelsrichtungen mit Reben bestückte der Mosel. Der prämierte Spot bei der Hambuchhütte, der vom Lieserer Marktplatz aus gut zu Fuß oder mit dem Rad zu erreichen ist, bietet einen der schönsten Ausblicke auf diese „Umlaufberge“.



Für viele Menschen fängt der Mittelrhein von Süden kommend in Bingen an und ist spätestens in Boppard wieder zu Ende. Sie vergessen, dass auch nördlich von Lahn- bzw. Moselmündung, bis fast an die Landesgrenze zu Nordrhein-Westfalen bei Unkel, noch Reben wachsen, und dass auch der Unterlauf der Lahn bis Bad Ems und Nassau zum Mittelrhein gehört. Deshalb ist es so ungewöhnlich wie begrüßenswert, dass die User der DWI-Homepage

ausgerechnet die Aussicht vom Nürer Kop in Leutesdorf nahe Neuwied, einer der nördlichsten Lagen, zur „Schönsten Weinsicht“ des Anbaugebiets erkoren haben.

Unser Bild zeigt eine der für Deutschland typischen Weinlandschaften: ein Flusslauf, zum Fluss oder nach Süden geneigte, steile oder steilste Hänge und Rebzeilen, die senkrecht zur Hangneigung angelegt sind. Kultiviert werden die Klassiker – vor allem Riesling

Foto: Alexia Perrotti



und Spätburgunder – und ein gutes Dutzend Winzer keltert hier seine Weine, einige von ihnen auch nach den Richtlinien des ökologischen Weinbaus. Der Blick geht von hier Richtung Süden zum Rhein, nach Leutesdorf und Andernach auf der anderen Rheinseite. Für Besucher soll die Stelle am Nürer Weg durch den Bau einer Weinbergsschaukel – eine Art an Seilen aufgehängter Holzbank – noch attraktiver werden.

Schaukeln am Rhein

Attraktive Kurven

Zusammen mit den Steilhängen der Mosel gehört der Kaiserstuhl im Südbadischen zu den markantesten, unverwechselbarsten Weinlandschaften Deutschlands. Seit der schon vor Jahrzehnten durchgeführten Flurbereinigung prägen breite, sanft geschwungene Weinbergsterrassen das Bild der Täler um den Totenkopf, die mit 557 Metern höchste Erhebung. Von den Hängen dieses Gipfels, der seinen Namen der Legende nach deshalb trägt, weil hier König Otto III. im Jahre 994 Gefangene hinrichten ließ, die er während einer seiner Gerichtstage im nahen Leiselheim verurteilt hatte, ziehen sich die Rebzeilen der Lage Bassgeige Richtung Oberbergen, wo sie auf die des Gegenhangs um den Staffelberg treffen.

Die „schönste Weinsicht“ bietet sich von einem kleinen Parkplatz unterhalb des Texaspasses zwischen Oberbergen und Kiechlingsbergen. Nur in wenigen der engen Seitentäler des Kaiserstuhls finden sich noch Reste des traditionellen, kleinteiligen Weinbaus mit seinen Hecken und Büschen zwischen den Rebzeilen, wie man sie auch vom Texaspass aus sehen kann. Vom Ort Oberbergen selbst mit seinem berühmten Restaurant „Schwarzer Adler“ ist dagegen nur die Spitze des Kirchturms von Sankt Mauritius zu erkennen, und das zum Restaurant gehörende Weingut des aktuellen DFB-Präsidenten verbirgt sich so gekonnt in den Rebflächen, dass man schon Adleraugen bräuchte, um es von hier aus zu erspähen.





Foto: Winzergenossenschaft Oberbergen

Wacht am Rhein

Für viele hört der Rheingau spätestens in Assmannshausen auf, dem rotweinlastigen Ortsteil des vielbesungenen Rüdesheim, von dem viele auch glauben, seine Weinberge seien die nördlichsten des Anbaugebiets – das Gegenteil wäre um einiges richtiger, und das Prädikat gebührt in Wahrheit der Lage Judenkirch im Wiesbadener Stadtteil Dotzheim. Der wenige Kilometer flussabwärts von Assmannshausen, fast schon an der Landesgrenze zwischen Hessen und Rheinland-Pfalz gelegene Lorcher Schlossberg mit der Ruine Nollig ist die im Rahmen des Wettbewerbs ausgewählte schönste Rheingauer Aussicht.

Errichtet wurde Nollig im 14. Jahrhundert als Fachwerkbau – ob als Burg oder nur als Wachturm und damit Teil der Stadtmauer der Gemeinde Lorch, wird bis heute diskutiert. Sicher ist, dass das Gebäude erst in späteren Jahrhunderten mit Steinmauern befestigt wurde. Anders als im nahen Assmannshausen, dominiert hier wieder, wie im größten Teil des Rheingaus, der Riesling, der fast zwei Drittel der örtlichen Rebflächen belegt; der rote Spätburgunder folgt auf Platz 2. Wirklich erstaunlich sind die Weinqualitäten, die hier erzeugt werden, und Lorcher Winzer haben wohl nicht zufällig in den letzten Jahren bei den Wein-Challenges von enos wiederholt Spitzenplätze belegt.



Foto: kalbach-foto





Foto: Hiltrud Hollich

Zwischen Donner und Zorn



Zornheim am südlichsten Ausläufer der rheinland-pfälzischen Landeshauptstadt Mainz ist eine der höchstgelegenen Gemeinden des rheinhessischen Weinlands. Der Blick geht vom Ruhkreuz auf dem Zornheimer Berg – sofern man hier überhaupt von Berg sprechen will – weit in Richtung Süden und Südwesten, wo am Horizont die mächtige Kuppel des Donnersbergs thront. Wohl nicht zufällig sollen sich hier oben früher die Marktfrauen auf dem Weg zum Mainzer Markt ausgeruht haben. Wendet man sich Richtung Osten und Norden, kann man bei guter Sicht zwischen Odenwald und Taunus die Silhouette der Metropole Frankfurt bewundern.

Schon 771 wurde in Zornheim nachweislich Weinbau getrieben; heute gehört der Ort mit seinen gerade 140 Hektar Rebfläche Weinbaulich zum Bereich Nierstein und zur bekannten Großlage Gutes Domtal. Die Einzellagen Pilgerweg, Dachgewann, Mönchbäumchen, Guldenmorgen und Vogel-sang sind den meisten Weinfreunden außerhalb der Region wohl eher unbekannt, aber immerhin gibt es etwas mehr als ein halbes Dutzend Winzerbetriebe am Ort.

Zerstörerische Weinlese



Vom Plateau der aus dem späten 11. Jahrhundert stammenden hochmittelalterlichen Höhenburg Saffenburg bei Mayschoss, der ältesten Ruine des Ahrtals aus, eröffnet sich die „schönste Weinsicht“ auf Deutschlands renommierteste Rotweinhänge. Von der 1704 zerstörten und geschleiften Burg, einst eine der größten romanischen Anlagen der Eifel, die im Laufe der Jahrhunderte von zahlreichen Adelsgeschlechtern bewohnt und im Verlauf des Spanischen Erbfolgekrieges von den Franzosen erobert wurde – diese hatten die während der Weinlese heruntergelassene Zugbrücke genutzt, um in die Festung einzudringen –, sind nur

wenige Mauerreste vorhanden. Der Rest diente den Bewohnern des Tals im Laufe der Zeit als Baumaterial. Mayschoss selbst, die Weinbaugemeinde am Fuße des Berges, genießt unter Weinfreunden vielleicht nicht ganz das Prestige von Bad Neuenahr-Ahrweiler, Dernau oder Rech, ist aber Heimat der sehr solide arbeitenden, ältesten Winzergenossenschaft Deutschlands. Wie in den Nachbargemeinden, wird auch in Mayschoss fast ausschließlich der rote Spätburgunder kultiviert, sieht man von den wenigen Rebzeilen mit der spannenden, aus dem „späten“ mutierten Variante Frühburgunder und einigen Hektar Riesling, Dornfelder oder Portugieser ab.





Fotos: Eckhard Supp

VOM GEIST ZUM WEIN(GEIST)

Nein! So, wie man sich einen Weinbaubetrieb vorstellt, der sich ganz der Erzeugung im Trend liegender Natur- oder Orangeweine widmet, wirkt das hier wirklich nicht. Die alten Gebäude der Kellerei Bernhard Völker im fränkischen Kitzingen, nur wenige Meter vom Bahnhof und von der mittelalterlichen Altstadt entfernt, wecken eher Erinnerungen ans Weinmachen vergangener Jahrzehnte, und selbst die langen unterirdischen Kellergänge strahlen weder Weinbauromantik noch die perfektionistische Ästhetik moderner Spitzenweingüter aus. Noch ungewöhnlicher als die Kellerei ist der Winzer, der uns in den tiefen Kellern gegenüber sitzt. Der ursprünglich gar nicht Winzer sein sollte und wollte, sondern stattdessen Philosophie und Mathematik studierte. Bis zu jenem denkwürdigen Erlebnis im Geschäft seines Weinhändlers im Londoner Norden. enos sprach mit Michael Völker über seinen ungewöhnlichen Werdegang vom Philosophen zum Naturweinerzeuger.

enos: *Herr Völker, sie stammen aus einer Weinbaufamilie und machen Wein. Dennoch entspricht ihr Werdegang nicht im mindesten der klassischen Vorstellung vom Winzersohn, der in den elterlichen Betrieb einsteigt und ihn dann übernimmt. Können Sie uns erzählen, wie Sie erst zum Philosophen und dann zum Winzer wurden?*

M. V.: Meine Eltern haben mir immer abgeraten, dieses Weingut weiterzuführen. Es war kein vielversprechendes Geschäft, schrumpfte kontinuierlich, und

es war unglaublich schwierig, neue Kunden zu finden. Gleichzeitig hatte mein Vater bei der Übernahme drei Viertel seiner Familie ausbezahlen müssen. Ich selbst hatte auch keine Idee, wie man das zum Erfolg führen konnte, und dann stolperte ich während des Studiums bei Christian Thiel, dem letzten Vertreter der Erlanger Schule, in die Philosophie.

Es war keine sonderlich durchdachte Entscheidung, machte dann aber Spaß. Wenn man Philosophie studierte, musste man

auch Logikkurse belegen, was mir leicht fiel. Parallel hatte ich dann noch ein Mathematikdiplom angefangen. Nicht abgeschlossen. Dabei hatte ich mich richtig auf die technischen Aspekte der Materie eingeschossen. Anschließend bin ich dann nach Leipzig, wo es einen eigenen Studiengang Logik gab. Da studierten hauptsächlich Informatiker, und das Ganze war noch technischer. Ich konnte dann so etwas wie die Kontinuums-Hypothese der Mathematiker beweisen und solche verrückten



Geschichten. Ich habe auch eine Promotion über die Didaktik der Logik angefangen und parallel dazu ein Praktikum bei „Spektrum der Wissenschaft“, dem Heidelberger Naturwissenschaftsmagazin.

Dort bot man mir dann einen Job an, von dem ich anfangs dachte, ich könne meine Promotion parallel dazu betreiben, aber das ging nicht. Es war die Zeit, in der die Verlage langsam merkten, dass die Sache mit dem Print schwierig werden würde. Da waren wir Geisteswissenschaftler total gefragt. Studiengänge für Social-Media-Manager oder E-Commerce-Manager wie heute gab es ja noch nicht, und wenn man da Twitter oder Facebook erklären konnte, hatte

man schon ein Know-How, das sonst niemand hatte. Ich habe selten so viele Anzüge getragen; heute habe ich nur noch einen, den ich praktisch nie anziehe. Aber auch das bot keine weiteren Entwicklungsmöglichkeiten.

ESSEN GEHEN WAR IMMER NUR ETWAS FÜR BESONDERE GELEGENHEITEN. STERNE-RESTAURANT? ABSURD

Über alte Kontakte bekam ich dann eine Stelle bei „Nature“ in London, einer dieser großen wissenschaftlichen Publikationen, die über's Internet erst richtig groß geworden ist. Meine Frau, die ich bei „Spektrum der Wissenschaft“ ken-

nengelernt hatte, war in der Zwischenzeit nach London nachgekommen, und wir fingen an, uns mehr mit Essen zu beschäftigen. Wir waren ja beide in einem sehr sparsamen Umfeld aufgewachsen, und so war essen gehen für uns immer etwas nur für besondere Gelegenheiten gewesen. Sternerestaurant? Ein absurder Gedanke. Und wir leckten Blut. Um die Ecke in Nordlondon hatten wir einen schönen Weinladen.

Eines Freitagnachmittags fragte mich ein Verkäufer, ob wir mal Lust auf was ganz Verrücktes hätten. Klar! Was soll man da sagen? Und so landete eine Flasche Wein in unserem Wohnzimmer, die komplett anders schmeckte als das, was wir zuvor getrunken

hatten. Im Grund nur ein stinkiger Gamay von der Loire, der total irritierte ... aber auch faszinierte. Er war spannend, hat in gewisser Art und Weise erregt, und wir fingen an, nach solchen Naturweinen zu suchen. Das Ganze fiel in die Zeit, als mein Vater anrief und sagte: „Junge, wir denken so langsam an’s Verkaufen. Die Rente rückt näher.“

enos: Aber das alles hatte ja noch nichts mit ihrer Philosophie zu tun, genauso wenig, wie die mit ihrer Herkunft aus einer Weinbaufamilie zu tun hatte.

M. V.: Aus meiner jetzigen Perspektive heraus kann ich die Verbindung sehen. Zum damaligen Zeitpunkt noch nicht.

enos: Wie würden Sie denn die Verbindung zwischen ihrer Arbeit und dem Philosophiestudium heute sehen?

M. V.: Das ist eine lange Geschichte. Es war ja im Speziellen der Naturwein, nicht Wein allgemein,

der uns hierhin zurückgebracht hat. Dieser erste Naturwein, der erste, der mir Lust machte, mich damit zu beschäftigen, bei dem ich das Gefühl hatte, der weckt Emotionen. Damals war die Entscheidung, solche Weine zu machen, nur eine aus dem Gefühl heraus. Jetzt, viele Jahre später, verstehe ich das Warum.

enos: Erklären Sie uns das genauer?

M. V.: Da kommt die Philosophie zurück. Wein hat zwar eine sehr lange Geschichte, der moderne Wein aber nicht. Der moderne Wein, das ist der mit Reinzuchthefen und Filtration und den ganzen komplizierten Spritzmitteln im Weinberg gemachte. Mit Zusatzstoffen, chemischen Eingriffen, physikalischen Eingriffen, aber auch mit dem ganzen sozialen Konstrukt drumherum. Die Weingüter sind größer geworden, so groß, dass der Winzer oft nicht mal mehr seine Weinberge kennt.

Aufgrund dieser Entwicklung haben seit vielleicht 100 Jahren unglaubliche Entfremdungsprozesse stattgefunden. Auf allen Ebenen. Und die haben dazu geführt, verstärkt durch den wirtschaftlichen Druck, dass Wein als Getränk immer mehr verfügbar gemacht wurde. Das Verfügbarmachen oder Kontrollieren oder Kolonialisieren, je nachdem, aus welcher philosophischen Perspektive man das betrachtet, gibt auf der einen Seite Sicherheit – der Wein soll genau so schmecken, wie ich das möchte ...

enos: Dürfen wir da nochmal einhaken? Das, was Sie gerade geschildert haben, was Sie Entfremdung oder Verfügbarmachung nennen, setzte ja etwa vor 20, 30 Jahren ein. Es ist aber wohl so, dass ohne diese Entwicklung ein Großteil des Weinbaus in Europa schlicht verschwunden wäre. Bei den Weinqualitäten, die man dem Verbraucher damals zumutete – Ausnahmen bestätigen die Regel –,

Franken – links die Stadtmauer von Sulzfeld bei Kitzingen – ist eines der traditionellesten Anbaugebiete Deutschlands. Aber selbst hier strahlen der Völker’sche Weinbau und seine kleine Schafherde noch etwas Archaisches aus.



hatte diese Art Weinbau kaum Existenzberechtigung. Gerade das, was direkt nach dem letzten Weltkrieg gemacht wurde – immer produktivere Klone, immer höhere Erträge etc. –, sorgte für immer schlechtere Qualität. Von daher war das, was Sie jetzt als Entfremdung bezeichnen, ja auch so etwas wie eine positive Gegenreaktion.

M. V.: Ja, und trotzdem ... wenn Sie sagen, die Qualität ist gestiegen, dann sehe ich dahinter dennoch ein sehr technisches Verständnis von Qualität. Auch wenn diese Weine qualitativ in Ordnung waren, waren sie doch genau so kontrolliert und verfügbar gemacht. Nur technisch waren sie viel besser als zu den Zeiten der Weinschwemme.

Mir geht es um die emotionale Ebene. Die aber geht meiner Meinung nach verloren, wenn ich überall in wachsendem Maße diese Distanz aufbaue, immer mehr Kontrolle habe.

Gerade bei großen Betrieben wird ja schon vor der Lese genau im Labor gemessen, alles streng kontrolliert. Und beim Weinausbau ... was wir da an Gärführung machen, dann die Computer, mit denen der Wein präzise gesteuert werden kann. Wenn man einen technischen Qualitätsbegriff heranzieht, kann das ein spektakulär guter Wein sein. Aber auf der emotionalen Ebene ... Da hat mich ein Stück weit der deutsche Soziologe Hartmut Rosa mit seiner Resonanztheorie geprägt. Der sagt im Prinzip, es sei, wenn alles verfügbar gemacht ist, so, als ginge man zu einem Fußballspiel und kenne schon vorher das Ergebnis. Das kann dann immer noch ein super Event sein, man trifft Freunde, genießt die Stimmung. Aber Spannung ... ok?

enos: Sie halten jetzt ein Plädoyer für das Unvorhersehbare, das Spontane, das Nicht-Planbare. Gerade aber haben Sie erzählt, dass Ihr philosophisches Interes-

se der Logik galt. Wie passt das zusammen?

M. V.: Mit der Logik kann ich auch nicht mehr ... ich meine, die ist ja nur wie eine Maschine. Ja! Man baut sich in der Logik Maschinen zusammen, egal welche, es gibt ja viele verschiedene logische Systeme – Relevanzlogik, Modallogik usw. Die baut man und lernt, wie sie funktionieren. Im Prinzip hätte ich da auch Automechaniker werden können.

enos: Philosophischer Automechaniker.

M. V.: Den Rekurs zu dem, womit ich mich eigentlich mit meiner Philosophie eher am Rande beschäftigt habe, finde ich zum Beispiel in der philosophischen

GERADE IN GROSSEN BETRIEBEN WIRD ALLES SCHON VOR DER LESE KONTROLLIERT

Anthropologie, die sich im Ausklang der Erlanger Schule gebildet hat. Oder in der Prozessphilosophie von Alfred North Whitehead, der in den 1920er Jahren gezeigt hat, dass der Dualismus von Descartes und Hobbes gescheitert war. Damals habe ich das überhaupt nicht verstanden, aber das ist ein Verständnis, das in Deutschland im Moment weitergeführt wird. Der zentrale Gedanke der Prozessphilosophie war der, dass man Dinge nicht einzeln für sich betrachten kann. Die Idee hat ja auch in der Physik großen Anklang gefunden, und mit ihr konnte die klassische Physik Newtons gerade einpacken. Die funktionierte nämlich seit der Entwicklung der Quantenmechanik überhaupt nicht mehr. Man merkte plötzlich, wenn ich etwas anschauete, dann verändert sich das schon. Und wenn ich nicht hinschauete, passiert auch nichts.

enos: Das führt zu der Frage, ob nicht alle Modelle, die wir uns

zum besseren Weltverständnis basteln – mal etwas attraktiver, mal etwas weniger – letztlich nur Modelle sind. Und nur so lange geeignet sind, mit ihnen auch praktisch etwas zu bewirken, wie nicht ein neueres, vielleicht besseres auf dem Markt auftaucht. Egal wie viel komplexer, integrativer, interaktiver sie gegenüber dem Vorgängermodell sein mögen. Ist letztlich nicht auch der Naturwein nur ein solches Modell?

M. V.: Ja klar, dem würde ich nicht widersprechen wollen. Aber ich würde sagen, es ist das beste Modell, das wir im Moment haben.

enos: Warum das beste?

M. V.: Weil das vorhergehende gescheitert ist.

enos: Also sind wir einen Schritt weitergekommen? Frei nach Hegels „das Bessere tötet das Gute“?

M. V.: Ja, und das kann man auf viele Felder ausdehnen. Aber wenn wir unsere wirtschaftliche und gesellschaftliche Entwicklung ansehen, da ist von diesen Gedanken noch nicht wirklich viel angekommen. Da sind wir noch immer im Hauen-und-Stechen-Wettbewerb. Möge der Stärkere gewinnen! Das spiegelt sich ja auch im Weinbau.

enos: Im Weinbau?

M. V.: Ja, natürlich. Schauen Sie sich doch an, wie zum Beispiel die kleinen Winzer wegsterben, den Konzentrationsprozess. Es gibt keine Handlese-Ereignisse mehr, zumindest nicht mehr in der Mehrheit der Betriebe, bei denen man mit Freunden und Familie feiert, dass die Natur einem einmal im Jahr einen Reichtum an Trauben schenkt.

enos: Das gibt's nicht mehr?

M. V.: Selten, sehr selten. Wenn wir draußen sind, kommt es ganz selten vor, dass wir ein anderes Team bei der Handlese sehen. Und wenn, dann sind es

ganz oft Erntemannschaften aus Osteuropa, die mit Bussen hin- und hergefahren werden. Also, der emotionale Faktor, den ich skizziert habe, geht durch die immer technisiertere Herangehensweise verloren. Dazu gibt es neben dem Rosa'schen Bild vom Fußballspiel noch ein anderes: das von der Afrikasafari. Bei der buchen Sie eine Rundfahrt in die Savanne, eingeplant ist ein Stopp um 19 Uhr, wenn wie geplant ein Löwe für's Foto brüllt, und danach fahren Sie wieder nach Hause. Das Foto, das Sie dabei machen, ist schön, aber verglichen mit einem echten Spaziergang in der Savanne, ohne Vorbereitung, ohne die Inszenierung ... da gibt es doch einen großen emotionalen Unterschied. Und zwar vor allem, weil der Löwe sich auch umdrehen und Sie fressen kann.

enos: *Das ist natürlich eine ziemlich elitäre Weltsicht.*

M. V.: Nun ja, wenn ich das auf den Wein runterbreche, dann wird die emotionale Differenz recht klar. Wie bei dem ersten Naturwein, der mich so fasziniert hat. Auf der emotionalen Ebene und nicht auf einer optischen, technisch-ästhetischen. Mit all seiner Spannung, seinem Risiko. Ich versuche, der Entfremdung entgegenzuwirken. Im Weinberg kann ich das, indem ich versuche, Maschinen wegzulassen, mich nicht als Gegner der Natur zu verstehen. Indem ich etwa dafür Sorge, dass ich den Weinberg selbst bewirtschafte, nicht jemanden dafür bezahle, stelle ich Nähe her. Gehe natürlich auch Risiken ein. Je weniger Spritzmittel ich benutze, Bodenbearbeitung mache, weniger auslagere, desto mehr geht zwar das Risiko hoch, nimmt aber auch die Nähe zu. Das gleiche gilt auch im Keller.

enos: *Sie stellen für sich Nähe her, stellen Sie die aber auch für*

den Konsumenten, für den Käufer Ihrer Weine her? Kann der Konsument diese Nähe etwa im Geschmack Ihrer Weine nachvollziehen? Auch wenn er nicht hier bei Ihnen gesessen, mit Ihnen über Ihre Philosophie diskutiert hat?

M. V.: Das ist eine spannende Frage, die ich mich auch nicht abschließend zu beantworten traue. Ich bin mir sicher, wenn man ein wenig „drin“ ist im Weintrinken ... man schmeckt den Unterschied eines Weines, der sehr, sehr minimalistisch gemacht wurde. Die Lebendigkeit schmeckt man. Ich kann Ihnen in jeder Blindverkostung sagen, ob der Wein steril filtriert wurde oder nicht. Das kann man sich antrainieren. Aber Sie haben schon recht. Diese zweite Ebene, da habe ich mir noch keine Gedanken gemacht, dieses Hintergrundwissen spielt schon eine Rolle.

Aber das ist in allen ästhetischen Disziplinen so. Wenn sie sich je mit Kandinsky beschäftigt haben, mit der Epoche, und man zeigt ihnen ein solches Bild, dann können Sie das auch nur bis zu einem gewissen Punkt erfahren. Umgekehrt: Sie können es sehr viel tiefgründiger erfahren, wenn Sie wissen, warum er denn all diese Vierecke und Punkte

DAS IST EINE SPANNENDE FRAGE, DIE ICH MICH AUCH NICHT ABSCHLIESSEND ZU BEANTWORTEN TRAUE

gemalt hat. Man betrachtet Gebäude ja auch ganz anders, wenn mal lernt, warum da diese ionischen und nicht die dorischen Kapitelle verwendet wurden.

enos: *Zwei Punkte dazu: Man kann sicher Kunst auf verschiedene Art und Weise genießen, sie entweder nur emotional auf sich wirken lassen, das wäre die eine Möglichkeit. Oder aber man hat Hintergrundwissen, so etwa*

in dem Sinne, wie es viele Wein-snobes glauben – dass man Wein nur genießen kann, wenn man das nötige Wissen mitbringt. Und der zweite Punkt ist der, dass im Weinbau vieles von dem, was die Naturweinerzeuger heute machen, ja nichts Neues ist. Viele der Methoden werden seit Jahrzehnten praktiziert: Mostoxidation, Verzicht auf's Filtrieren oder Schönen, Maischestandzeit, Reduktion der Schwefelzugaben etc. etc. Das alles war zwar noch kein Marketingtrend wie heute, aber es wurde praktiziert. Wie würden Sie denn jetzt das spezifisch Neue bei dieser Naturweinbewegung beschreiben?

M. V.: Für die Naturweinbewegung, über die wir reden, fehlt immer noch jemand, der ihre Geschichte mal ordentlich aufschreibt. Die beginnt ja im Prinzip schon in den späten 1970er Jahren. Und in vielen Nischen war sie vielleicht nie ganz verschwunden. Wie in Georgien, wo in der gleichen Amphore seit Jahrhunderten Naturwein gemacht wurde. Klar, wenn ich den Löwen aus dem Beispiel in Freiheit sehen will, ist es vielleicht keine gute Idee, einfach – das erste und einzige Mal – blind in die Savanne reinzutapsen, sondern sich einzuleben, wohlzufühlen, zu lernen ... Was die Naturweinszene betrifft, was da in den 1970ern und danach in größerem Maße als in den Jahrzehnten zuvor aufgewacht ist und in den letzten zehn Jahren diese enorme Sichtbarkeit

bekommen hat, ist ja schon erstaunlich. Obwohl das noch eine so kleine Nische ist, wird so viel darüber geredet.

enos: *In der Tat erstaunlich. Aber das bringt mich zum nächsten Punkt: Wenn viele der „technischen“ Komponenten des Naturweins schon früher praktiziert wurden und das Ganze dann erst in jüngerer Zeit diese Aufmerksamkeit genießt, steckt*



dann nicht auch sehr viel Weltanschauliches dahinter? Ein wenig Naturidolatrie, wie vielleicht auch in Teilen der Umweltdebatte? Und könnte man Ihren Ansatz, mehr Emotionalität in den Wein zu bringen – mit seinem Nischencharakter und seinem elitären Gepäck, das er vielleicht ... noch? ... auf dem Rücken hat, nicht auch ganz pragmatisch als eine von vielen Möglichkeiten betrachten, nach der Epoche der technischen Perfektion jetzt wieder mehr Unterscheidbares, Individuelleres zu erzeugen? Wie es ja auch viele der Winzer – ganz ohne „Natur“ oder „Orange“ – versuchen, die mehr als früher auf starken Terroircharakter ihrer Weine set-

zen? Die sagen, ich habe technisch in den letzten 40 Jahren so viel gelernt, dass ich das einfach nicht über Bord werfen möchte, und sich vielleicht nur die eine oder andere „Rosine“ aus Ihrer Idee herauspicken?

M. V.: Wenn Sie Entfremdung als graduellen Prozess anschauen, der vielleicht aus „x“ Schritten besteht, und von diesen zwei weglassen, dann bin ich nur noch „x“ minus zwei Schritte entfremdet. Oder wenn ich meine Liste von 25 Zusatzstoffen habe und sage, diese drei nutze ich nicht mehr, habe ich

vielleicht wirklich ein klein wenig mehr Risiko und Individualität. Allerdings auch deutlich weniger, als wenn ich alle 25 weglasse.

enos: *Das klingt jetzt aber sehr nach Mathematikstudium. Immerhin könnte das genau der Punkt sein, an dem sich der konventionelle Weinbau vom Naturwein inspirieren lässt.*

M. V.: ... oder der Ansatz, von dem aus der Naturwein vom Kommerz aufgefressen wird. Ich würde Ihnen ja nicht widersprechen, kann das pauschal nicht beurteilen. Dazu kenne ich zu wenige Winzer, um das einschätzen zu können. Aber wenn sie ein



Die Diskussion konventioneller oder biologischer bzw. biologisch-dynamischer Weinbau haben die Naturweinerzeuger in einem gewissen Sinne schon hinter sich gelassen. Die offene Frage ist, ob ihr Modell Nachahmer, ihre Weine Liebhaber finden können oder ob sie sich auf Dauer mit einer Rolle als Nischenerzeuger zufrieden geben müssen.

Unternehmen haben, das unter Wachstumsdruck steht, das sich am Gewinnstreben orientiert und das sich dann die Elemente aus der Naturweinidee herauspickt, die seinen Wein besser verkäuflich machen ... Da fehlt es doch an allem, was für mich das Weinmachen philosophisch und ideologisch unterfüttert.

enos: Nur, wirtschaftlich überlebensfähig müssen auch Sie ihr Weingut machen.

M. V.: Die Frage hat schon Aristoteles in seiner „Politeia“ beantwortet. Er stellt natürliches gegen widernatürliches Wirtschaften. Natürliches Wirtschaften ist für ihn das, was zur Erhaltung eines Haushalts

dient, widernatürliches ist das, was dem Vermehren des Geldes dient. Das unterscheidet dann den kleinen Familienbetrieb vom Mega-Château mit einem chinesischen Investor, dem es nur darum geht, aus Geld noch mehr Geld zu machen.

enos: Dann könnte man die Naturweinbewegung als eine Art antikapitalistischer Subsistenzphilosophie oder Bescheidenheitsökonomie bezeichnen?

M. V.: Klar, die Naturweinszene setzt ein massives politisches Statement ab und ist zutiefst antikapitalistisch. Keine Frage.

enos: Herr Völker, wir danken Ihnen für das Gespräch.

Nicht nur zur Messezeit

Zimmer mit Wein

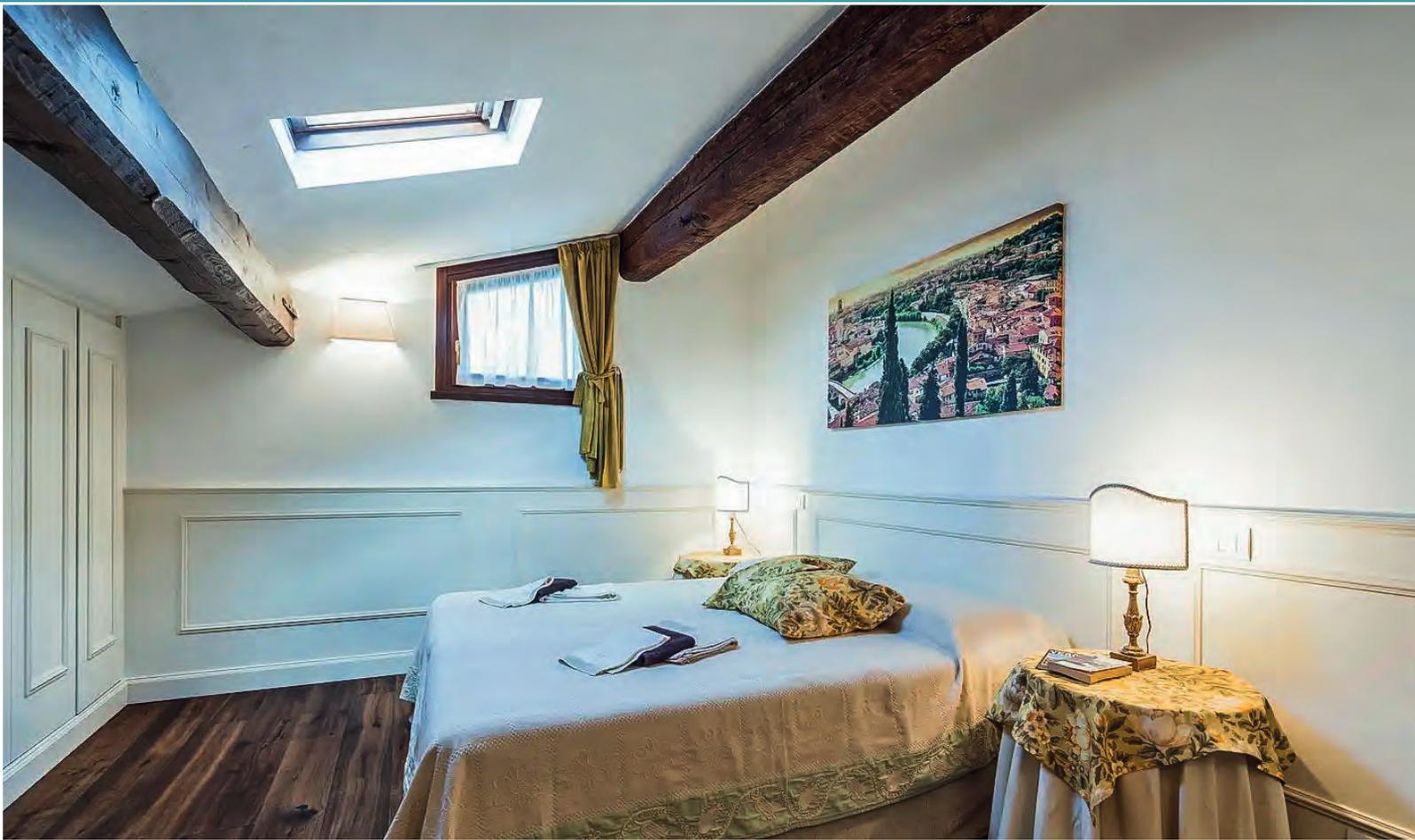
Nicht nur zur Weihnachtszeit“ lautet der Titel einer satirischen Erzählung von Heinrich Böll, in der sich eine gewisse Tante Milla vehement und ganzjährig dagegen stemmt, dass der Weihnachtsbaum der Familie abgeschmückt wird. Für Freunde der Veroneser Weine könnte das Motto für einen Besuch der Arena-Stadt „Nicht nur zur Messezeit“ lauten, aber wahrscheinlich ist „Vor allem nicht zur Messezeit“ – gemeint ist die Weinmesse Vinitaly – um Einiges angebrachter. Dann kann Verona nämlich ein wirklich zauberhaftes Reiseziel sein ... und die Unterkünfte selbst im Stadtzentrum bezahlbar.

Wer mitten in Verona wohnen, gleichzeitig aber die Weinbautäler im Umkreis der Stadt unter fachkundiger Begleitung erkunden will, für den bieten die Veronawine-Suite und das „Studio“ genannte, kleinere Apartment der Winzertochter Laura

Cesari vom bekannten Valpolicella-Weingut „La Brigaldara“ in San Floriano stilvolle Alternativen zu den oft sehr teuren Hotels. In Palästen aus dem 17. Jahrhundert untergebracht, profitieren sie sowohl von ihrer Nähe zum historischen Zentrum mit Piazza Brà und der berühmten Arena, als auch von ihrer für Ausfahrten günstigen Verkehrsanbindung.

In den drei Frühjahrs- und drei Herbstmonaten organisiert Cesari für ihre Gäste öno-gastronomische Touren ins Valpolicella-Gebiet und an den nahen Gardasee, aber auch Weinabende in Veroneser Osterien und Verkostungs- sowie Kochseminare im Weingut der Familie. Besonders reizvoll für solche Ausflüge sind die Tage der Weinlese, wenn die Trauben für den alkoholkräftigen und konzentrierten Rotwein namens Amarone della Valpolicella auf Holzgestellen zum Trocknen ausgelegt werden, und der Spätherbst, wenn die Oliven gepresst werden.

Valpolicella Tours – Laura Cesari
Via Brigaldara 20
37029 San Floriano
www.valpolicellatours.com



DIE UNENDLICHE KORK- GESCHICHTE

von Eckhard Supp

Es war ruhig geworden. Wenn man von Unruhe zuvor überhaupt hatte sprechen können. Vor dreieinhalb Jahren, im Herbst 2016, hatten wir mit dem bayerischen Weinhändler Rolf Cordes ein Interview geführt, in dem dieser auf Probleme mit den immer populärer werdenden Presskorken der Firma Diam Bouchage hinwies. Die sollten, entgegen den Versicherungen ihres Herstellers, nicht ganz so geschmacksneutral wie angepriesen sein. Von einem „untypischen Bitterton“ hatte Cordes gesprochen. In der Folge waren wir selbst bei Verkostungen auf das Problem gestoßen. Schon anlässlich der ProWein 2017 fielen uns Weine eines der besten Barolo-Erzeuger auf, bei denen wir glaubten, so etwas wie einen versteckten Korkschmecker entdeckt zu haben ... sie waren aber gar nicht mit Natur-, sondern mit Presskorken verschlossen. Eben jenen angeblich geschmacksneutralen Presskorken.

Davon zu sprechen oder gar zu schreiben, schien auf wenig Interesse oder gar Gegenliebe zu stoßen. Zwar hörten wir vom einen oder anderen Winzer, der nach Versuchen mit Diam seine Weine wieder mit Naturkork verschloss, aber der Großteil der betroffenen Winzer, ganz zu schweigen von Händlern, Endverbrauchern oder gar der spezialisierten Fachpresse schenkte der Frage keine Aufmerksamkeit. Hinter den Kulissen dagegen geschah einiges. Die einstweilige Verfügung vonseiten Diams und der 2017 folgende Prozess, über deren Ausbleiben sich Cordes in unserem Interview noch gewundert hatte, wurden „nachgereicht“. Sie endeten mit einem Freispruch für den Händler, dem Diam hatte verbieten lassen wollen, Winzer, deren Weine er vertrieb, auf die im



Internet veröffentlichten Resultate seiner Versuche mit den kritisierten Korken aufmerksam zu machen.

Vor allem aber wurde die Wissenschaft wach. Cordes gelang es, neben dem Binger Önologen Volker Schneider, dem ersten, der sich überhaupt bereit erklärte, dem Verdacht nachzugehen, auch den inzwischen emeritierten Lebensmittel- und analytischen Chemiker der Universität Hohenheim Prof. Dr. Wolfgang Schwack – heute noch an der Universität Gießen tätig – und einige seiner Mitarbeiter für die Sache zu interessieren. Diam Bouchage wiederum beauftragte Prof. Dr. Rainer Jung von der Hochschule Geisenheim mit Sensoriktests. enos hatte Gelegenheit, mit allen über die Problematik und den aktuellen Wissensstand zu sprechen. Heraus kam unter anderem die Erkenntnis, dass akademische Methoden „streits“ nicht immer zu wirklichem wissenschaftlichem Zugewinn führen müssen.

Raider Jung ist kategorisch: „Im vorliegenden Fall“, so schreibt er im Dezember 2019 in einem Bericht für die Firma Diam mit dem Titel „Sensorische Bewertung von Weinen mit zugesetzter Suberinsäure“, „war eine sensorische Differenzierbarkeit (visuell, olfaktorisch, gustatorisch) von Proben mit zugesetzter Suberinsäure ... nicht möglich. Die Mindestanzahl richtiger Antworten zur statistisch signifikanten Differenzierung ... war in keinem der Dreieckstest erreicht.“ Zu seinem auf den ersten

Blick merkwürdig anmutenden Versuchsansatz – welchen Sinn sollte es haben, Suberinsäure in Weine zu schütten? – war er durch eine Bitte der Firma Diam Bouchage veranlasst worden, die damit, anscheinend ohne Jung darüber zu aufzuklären, auf eine Entdeckung reagierte, welche ein Professorenkollege Jungs einige Zeit zuvor gemacht hatte.

Wolfgang Schwack und seine Mitarbeiter hatten auf Anregung durch Weinhändler Cordes in ihrem Labor untersucht, ob aus dem Diam-Kork

Substanzen in den Wein diffundieren konnten und auch tatsächlich diffundierten, die bei Nutzung von Naturkorken nicht feststellbar waren. Sie stellten fest, dass beim Einweichen von Diam- und Naturkorkscheiben in eine alkoholische Lösung über 40 Substanzen analysiert werden konnten, die bei Verschlüssen mit Naturkork nicht oder nicht im selben Maße detektierbar waren. Unter ihnen auch eine Substanz namens Suberinsäure alias Korksäure oder Octandisäure, deren Salze und Ester als Suberate bekannt sind und die sowohl in Suberin, einem Hauptbestandteil der Rinde von Korken, als auch in Krötengift enthalten ist – weiß Wikipedia. Probabel konnte diese Feststellung schon allein deshalb sein,

weil Diam-Korken – gemahlener und gereinigter Naturkork, der mithilfe von superkritischem CO₂ gereinigt und mit einem Bindemittel versetzt gepresst wird – zum weit überwiegenden Teil aus dem, so der Hersteller selbst, „edelsten Teil der Rinde“, der so genannten Korkblüte alias Suberin besteht. Das angewandte Verfahren garantiert, und daran hat

SCHWACK LIESS UNTERSUCHEN, IN WELCHER KONZENTRATION SUBERINSÄURE IN DEN WEIN ÜBERGEHT

praktisch niemand – auch nicht die Kritiker von Diam – Zweifel, dass die Stopper praktisch zu 100 Prozent TCA-frei sind und der durch dieses Trichloranisol verursachte Korkschmecker mit ihnen der Vergangenheit angehört.

Aber Suberin. Welchen Einfluss konnte das auf eventuell auf den Weingeschmack haben? In weiteren Versuchen ließ Schwack untersuchen, in welcher Konzentration die gefundene Suberinsäure aus Korken in eine solche alkoholische Lösung übergeht, und so blieb schließlich nur die Frage, ob die gefundene Suberinsäure tatsächlich den Geschmack des Weines signifikant verändern konnte. Und da schieden und scheiden sich die Geister.

Während eine Testerguppe von

Schwack einen solchen Einfluss festgestellt haben wollte – zwar fand man keinen „Bitterton“, wie Cordes die Geschmacksveränderung ursprünglich genannt und damit die Diskussion lange Zeit auf eine falsche Spur geführt hatte, sondern eher eine Art ungewöhnlicher, kratzig-trockener Adstringenz –, kam ein erfahrenes Prüferpanel Pro-

fessor Jungs an der Hochschule Geisenheim in wiederholten Kostreihen immer zum eingangs zitierten Urteil, das Jung auch im Gespräch

mit enos bekräftigte: „Man kann das praktisch nicht wahrnehmen.“ Jung ging noch weiter. In einem Schreiben vom April 2018 an Diam Bouchage hatte er sein Urteil so umfassend formuliert, dass es praktisch alle aus Rindenmaterial hergestellten Naturkorkalternativen betreffen konnte: „Die sensorischen Vergleichsuntersuchungen mit einem geschulten Prüferpanel ergaben ... keine signifikanten Auswirkungen unterschiedlich strukturierter und im Laborversuch unterscheidbarer Korken auf die Weinsensorik.“

Nur ... konnte und kann das im Fall der Suberinsäure wirklich der Fall sein? Hinterließ die wirklich keinerlei geschmackliche Spuren im Wein? Sensorisch neutral ist Suberinsäure für sich

Vieles wird über Kork gesagt, nicht alles davon ist belastbar. Die Saga des umweltfreundlichen, natürlich nachwachsenden Rohstoffs gerät beim Blick auf viele Korkeichen-Plantagen ins Wanken. Aus der Rinde wird, nach der Ernte, langer Lagerzeit und ausgefeilten Reinigungsprozessen das Korkmehl, aus dem schließlich die Presskorken gefertigt werden.



allein genommen nämlich nicht. Das wusste schon Siegmund Friedrich Hermbstaedt, als er im Jahre 1800 seinen „Systematische(n) Grundriß der allgemeinen Experimentalchemie“ schrieb, in dem er Korksäure wie folgt charakterisiert: „2) ihr Geschmack ist sauer und bitter zugleich; und sie reizt sehr zum Husten“, wobei Letzteres ein Hinweis auf denjenigen geschmacklichen Charakter darstellt, der sich im Laufe der Zeit letztlich als die maßgeblichste der von Cordes und Schwack festgestellten Veränderungen betroffener Weine herauskristallisierte: eine Art Adstringenz, welche sich nicht im Mundraum, sondern erst beim Schlucken am hinteren Rachen bemerkbar macht. Der Önologe Volker Schneider stellte diese geschmackliche Wirkung auch bei Versuchen mit Wasser fest. „Im Wasser ist der Einfluss sogar stärker als im Wein, weil ich keine maskierenden Effekte durch andere Inhaltsstoffe habe.“



Nun ist es wie bei allen organoleptischen Wahrnehmungen in diesem Fall so, dass sie an zwei Grenzen stoßen können: An die ganz allgemein unterschiedliche Fähigkeit jedes einzelnen Gaumens, einen bestimmten Geschmack in mehr oder weniger großen Konzentra-





tionen festzustellen, wie wir das häufig bei Böcksern oder Korkschmeckern erleben. Schneider kennt dieses Phänomen nur zu gut: „Wir wissen, dass alle Menschen unterschiedliche Sensibilitäten haben. Im Bereich der Böckser oder der schwefligen Säure oder des Methylmercaptans etwa unterscheidet sich die Ansprechschwelle zwischen verschiedenen Prüfern gleich um eine ganze Zehnerpotenz. Das ist genetisch bedingt.“

Aber sie stoßen noch an eine weitere Grenze: Suberinsäure löst, so behaupten Cordes und Schwack, einen seltsamen Effekt am Gaumen aus. Letzterer scheint sich an die merkwürdi-

ge Adstringenz noch eine Weile nach dem Schlucken an die Säure zu „erinnern“ und die unangenehme geschmackliche Wahrnehmung dabei von einem zum nächsten Wein zu übertragen. Carry-over-Effekt nennt man das in der Fachwelt, und das Suberin scheint den Gaumen länger zu beeinträchtigen, als dies bei anderen Inhaltsstoffen des Weins der Fall ist.

Das Phänomen ist nicht gänzlich neu und von anderen Weininhaltsstoffen bekannt, die adstringierende Wahrnehmungen am Gaumen auslösen – den Tanninen. Schon 1986 veröffent-

lichten Forscher der University of California in Davis eine Untersuchung, in der sie zeigten, dass die Adstringenz der Weintannine nicht nur eine Weile anhält, sondern auch in zu kurzen zeitlichen Abständen getrunkene oder verkostete weitere Weine tangieren kann. Es ist ein Phänomen, das in der Weinwelt bisher wenig Beachtung fand. Volker Schneider, der im Laufe seiner Karriere auch zahlreiche internationale Weinerzeuger beraten hat, ist überzeugt, dass es diesen Carry-over-Effekt auch bei Diam-Korken bzw. bei der Suberinsäure gibt.

Wenn dem tatsächlich so wäre, müsste man überlegen, mit-



Die portugiesische Region Alentejo ist einer der wichtigsten Lieferanten von Kork für alle möglichen Zwecke. Nur ein kleiner Teil davon dient später zum Verschließen von Weinflaschen.

hilfe welcher Methodik dieser geschmackliche Effekt auch in einer Verkostung darstell- und vor allem vermeidbar sein könnte. An der Hochschule Geisenheim arbeiten die Prüfer mit dem klassischen Dreieckstest, der – vereinfachend gesprochen – darin besteht, den Prüfern in einer Blindprobe jeweils zwei identische und eine abweichende Probe zu präsentieren, wobei sie die abweichende erkennen müssen. So weit, so gut. Halt, ruft jetzt die andere Seite. Da bei diesem Triangeltest die Prüfer in der Regel mehrfach in kurzen Abständen zwischen den Mustern hin und her verkosten, verfälscht der Carry-over-Effekt das

Resultat ganz substanziell, denn ganz gleich an welcher Stelle die mit Suberin versetzten – „gespiketen“, wie der Wissenschaftler sagt – Proben an die Reihe kommen, werden sie auf jeden

WELCHER TEST WÄRE DER RICHTIGE FÜR DIE VER- KOSTUNG DER WEINE

Fall bei der Rückverkostung die nicht „gespiketen“ infizieren und damit geschmacklich verändern. Ein Dreieckstest, der dazu dient,

solche geschmacklichen Abweichungen festzustellen, wäre also nicht mehr valide, da tatsächlich alle Proben gleich schmeckten. Professor Schwack und Önologe Schneider hatten deshalb ihre Verkostungen, mit denen sie versuchten, die Eindrücke von Cordes nachzuvollziehen, als eine Art Parallelprobe oder paarweisen Vergleich organisiert: Es wurde lediglich ein Weinmuster mit und eines ohne Suberin verkostet, und zwar zunächst das „ungespikete“ und dann das „gespikete“, um die Übertragung der Adstringenz vom infizierten auf das nicht-infizierte Muster zu vermeiden. Für Professor Jung leidet ein solcher Paral-

Der Weinhändler Rolf Cordes war wohl der erste, der auf das Problem mit den Presskorken hinwies. Gerade in Italien werden immermehr Weine damit verschlossen.



Fotos: Eckhard Supp

leitet an zwei fundamentalen Defekten, die er zutreffend benennt: „Zum einen besteht ganz grundsätzlich das Problem, dass wir in einer Probe von nur zwei Mustern mit einer Wahrscheinlichkeit von 50:50 das richtige Ergebnis erraten können. Diese Ratewahrscheinlichkeit sinkt beim Dreieckstest auf ein Drittel. Wenn wir dazu noch die Reihenfolge – erst gespiket, dann nicht gespiket – von vornherein festlegen, dann ist die Probe nicht mehr blind.“ Und damit nicht mehr valide.

Für den Außenstehenden mutet ein solcher „Kontrast“ der Methoden sonderbar an. Man könnte – und mit solchen Vorwürfen wurde Professor Jung auch in der Vergangenheit konfrontiert – spekulieren, da seien finstere Mächte und Korruption, auf jeden Fall aber Interessenkonflikte im Spiel. „Wir arbeiten ja mit vielen Firmen zusammen, die Produkte entwickeln. Für die ist es enorm wichtig, dass sie unabhängige Institutionen haben, die ihnen solche Untersuchungen durchführen. Ich möchte auf keinen Fall, dass der Eindruck entsteht, wir stünden in irgendeiner Art und Weise in einer Verbindung mit der Firma Diam Bouchage. In der heutigen Zeit kann man solche Behauptungen sehr leicht kolportieren, im Netz verbreiten, und dann hat zunächst einmal der Hersteller ein Riesen-

problem, muss mit aufwändigen Untersuchungen versuchen, das zu widerlegen“, betont Jung im Gespräch mehrfach.

Das Problem ist in diesem Fall tatsächlich wohl eher, dass sie, obwohl in der selben Angelegenheit „unterwegs“, vom Gegenspieler wenig bis nichts wussten oder gar wissen konnten. Professor Jung betont, den Kollegen Schwack und dessen Arbeiten nicht zu kennen und auch keine Kenntnis von dessen Untersuchungen gehabt zu haben. Es kommt dem Betrachter ein wenig vor, wie in der aktuellen Coronavirus-Diskussion: Ein Experte, Virologe oder Kliniker, behauptet dies, der andere das, aber beide setzten sich nicht an einen Tisch, um die Angelegenheit fachlich zufriedenstellend zu klären.

Eine solche Klärung könnte zum Beispiel darin bestehen, dass man sich auf ein Verfahren einigte, das die Bedenken beider Seiten berücksichtigt – Carry-over-Effekt hier, Blindprobe und Ratewahrscheinlichkeit dort. Ein „schwieriges Thema“, wie Professor Schwack von der Sensorik insgesamt weiß. Wenn aber der Önologe Volker Schneider mit seiner Aussage Recht hat, dass die geschmackliche Wirkung der Suberinsäure im Wein nicht nur – bei zu geringen zeitlichen

Abständen – von einer Probe zur nächsten verschleppt wird, sondern dass diese den Gaumen regelrecht betäubt, dann wäre eine Anpassung des Dreieckstests absolut angeraten. Es wäre mit ein wenig Aufwand verbunden, aber durchaus möglich, einen solchen Test in mehreren Etappen durchzuführen. Die Prüfer verkosten dabei eine größere Zahl Chargen – schon allein wegen der bei wenigen Mustern unvermeidlichen statistischen Unschärfe – mit ausreichendem zeitlichen Abstand, und die Muster sind dabei in zufälliger Reihenfolge angeordnet, um einerseits die Übertragung zwischen den einzelnen Chargen so gering wie möglich zu halten, und andererseits den Charakter der „blinden“ Verkostung nicht zu zerstören. Die Reihenfolge der Weine innerhalb der Chargen ist den Prüfern nicht bekannt, wird aber notiert, um bei der späteren Auswertung a) feststellen zu können, ob die Ergebnisse bei den einzelnen Chargen davon abhängen, an welcher Stelle der oder die „gespiketen“ Weine jeweils verkostet wurden, und b) gegebenenfalls nur die Ergebnisse derjenigen Chargen zu berücksichtigen, in denen das oder die mit Suberin versetzten Muster erst nach den suberin-

**OB DAS GANZE
EINE BREITERE
ÖFFENTLICH-
KEIT INTE-
RESSIERT, IST
NICHT KLAR**

säurefreien verkostet wurden. Dass Diam Bouchage vielleicht an solchen Tests und ihren Ergebnissen kein Interesse hat, wäre nachvollziehbar, denn immerhin werden heute schon Milliarden Weinflaschen weltweit mit deren Produkt verschlossen. Breiter werdende Kritik würde also das Geschäftsmodell der Firma ganz massiv tangieren. Von der Wissenschaft dagegen würde man ein Interesse an solchen Testreihen auf jeden Fall erwarten. Ob das Ganze jedoch überhaupt eine breitere (Fach)Öffentlichkeit interessieren könnte, und ob der erhebliche Aufwand gerechtfertigt wäre, hängt maßgeblich davon ab, ob die Weinbranche das Problem der Suberin-Adstringenz überhaupt für relevant hält. Im Moment, so Volker Schneider, scheinen sich die Winzer nicht für die Frage zu interessieren. Die große Mehrzahl von ihnen ist froh, dass sie das leidige Problem der Korkschmecker losgeworden ist, und glaubt den Versicherungen des Herstellers, dass Diam-Korken geschmacksneutral seien. Das umso mehr, als viele ökologisch orientierte Erzeuger denken, das Naturprodukt Kork besser mit ihren Überzeugun-

gen vereinbaren zu können als das „unökologische“ Aluminium der Schraubverschlüsse, ein Gedankengang, der auch Professor Jung aus Geisenheim bewegt. „Sie haben da (beim Diam-Kork, d. Red.) einen nachwachsenden Rohstoff, der gut gereinigt ist und dann neu zusammengeführt wird – seit Neuestem auch mit biobasierten Mitteln. Insofern ist die Überlegung schon eine gute. Der Winzer oder der Verwender will Natur. Wenn man dagegen den Schraubverschluss sieht, dann ist das Produkt nicht ganz unproblematisch.“

In ihrer Haltung bestärkt werden die Winzer offenbar dadurch, dass der Verbraucher bis dato keine Einwände gegen Diam-Presskorken zu haben scheint. Wie Volker Schneider berichtet, sind sogar Fälle bekannt, in denen Konsumenten Diam-Weine gegenüber solchen, die mit dem klassischen Naturkork verschlossen waren, geschmacklich präferierten. Auf lange Sicht könnte diese Haltung kontraproduktiv sein. Hat sich unter Verbrauchern erst einmal herumgesprochen, dass es tatsächlich Probleme mit den populären Presskorken gibt, dann könnte auf Dauer ein relevanter Verlust von Kunden und Absatz drohen. Das wäre dann sowohl für Diam als auch für die Erzeuger eine Lose-Lose-Situation.

Uns fehlen die Worte

von Thomas A. Vilgis

Wenn Sommeliers oder Kritiker Weine beschreiben, wird es oft blumig und assoziativ. Da duftet etwa ein Cabernet Sauvignon nach dunklen Beeren und Früchten, und durch den Ausbau im getoasteten Barriquefass kommen edle Röstnoten, Anklänge an Zedernholz, Tabak oder Schokolade hinzu. Andächtig lauscht der Weinfreund und staunt. Auch auf Internetseiten kann er fündig werden. Da werden zur Illustration von Geruch und Geschmack Gläser mit Früchten oder Gewürzen und Mandeln in Szene gesetzt. Für ein Glas „Trollinger“ werden Kirschen, ungeschälte Mandeln, rohe Linsen, Rote Johannisbeeren, ein Efeublatt, eine Süßholzstange, eine Champignonscheibe, Wacholderbeeren, Zimtstangen, Muskatnüsse und, last but not least, sogar ein Gummiband drapiert. Eigenschaften, die man seinem Wein oft gar nicht zgetraut hätte, und so mancher Weinfreund mag sich fragen, wo etwa das Efeublatt auf dem Weg vom Glas zur eigenen Nase „verloren“ ging.

Die Beispiele zeigen, wie schwierig es ist, komplexe sensorische Eindrücke in Worte zu fassen, ohne bei seinen Formulierungsversuchen aus den Augen zu verlieren, wer für diese Eindrücke verantwortlich ist: Es sind Geruch, Geschmack und der Trigeminus. Der Geschmackssinn ist dabei noch der einfachste, leicht zu verstehen. Nach gegenwärtigem Stand der Forschung gibt es nur eine Handvoll wissenschaftlich definierter und akzeptierter Geschmacksrichtungen: süß, sauer, salzig, bitter und umami. Die zu erkennen, fällt den meisten relativ leicht. Auch die Stärke der Adstringenz kann man gut einschätzen, aber hier wird es in den Weinbeschreibungen auch schon unklarer. Aussagen wie „reife, weiche und gut eingebundene Tannine“ lassen viel Raum für Phantasie. Gleichzeitig aber wird es schon richtig kompliziert: Allein die Unterscheidung zwischen bitteren und adstringierenden

Eindrücken stellt eine echte Herausforderung dar. Und Begriffe wie „mundfüllend“ wirken zwar nachvollziehbar, sind aber kaum noch präzise zuzuordnen. Beim Geruch hört die Fähigkeit zur Beschreibung von Weinen gänzlich auf. Das hat allerdings nichts mit individuellem Unvermögen zu tun, Schuld ist unsere Sprache. Unseren modernen Sprachen fehlen die Adjektive, um Gerüche exakt zu fassen, und so müssen wir uns eben verbal verrenken und in Bildern sprechen. Klar, unsere Sprache kennt einige Begriffe wie grün, floral, herbal, holzig, würzig, röstartig oder animalisch. Sie können Eckpfeiler sein, reichen aber bei weitem nicht aus, um komplexere Gerüche eindeutig und nachvollziehbar zu beschreiben. Selbst bei professionellen Parfumeuren endet der Versuch, das von Mandeln her bekannte Benzaldehyd beim Trollinger zu beschreiben, meist in einer Kette von Attributen oder Deskriptoren: mandel-, frucht-, pulver-, nuss- oder benzaldehydartig. Das Dilemma offenbart sich in der Verwendung des chemischen Begriffs des für den Duft verantwortlichen Moleküls.

Das war in der Menschheitsgeschichte schon mal anders, und in den Sprachen der noch heute lebenden eingeborenen Völker Asiens, Afrikas oder Südamerikas ist das Geruchsvokabular auch heute noch deutlich reichhaltiger. In den Sprachen von noch traditionell lebenden Ethnien wie etwa der Jahai in Malaysia oder der thailändischen Maniq haben Ethnologen und Sprachforscher ungleich mehr Begriffe entdeckt, die Gerüche beschreiben – sie besitzen dafür etwa fünfmal so viele sprachliche Kodierungen wie unsere „westlichen“, industriellen Kulturen. Während letztere zwar Farben in den schillerndsten Facetten beschreiben können, auch beim Wein, hapert es bei der Geruchsbeschreibung ganz gewaltig. Die Jahai dage-

gen haben für Gerüche wie für Farben eine entwickelte Begrifflichkeit.

Das ist auch durchaus einleuchtend: Für Jäger und Sammler sind Geruchsbegriffe und deren Nutzung in der Kommunikation lebenswichtig. So kennen die Maniq den Begriff „canes“ für den Geruch von Tierhaaren, verbrannten Tierhaaren, verbranntem Tierfett und der Sonne. Als „kamloh“ beschreiben sie Feuer, eine alte Schutzhütte und das Baden, als „mi?huhuϕ“ Schlangen, Erde, Wurzeln suchen, Wurzeln ausgraben, Pilze, Schweiß, verfaultes Holz, im Wald gehen, Feuer machen und Rauch. Auffallend ist, dass sich auch diese Begriffe beim Übersetzen ins Deutsche nur mithilfe assoziativer Vergleiche kommunizieren lassen. Beschreibt man den Geruch eines engen chemischen Verwandten der Vanille und des Benzaldehyds, des Syringols, als „rauchig, balsamisch, rauchschinkenartig, vanilleartig, medizinal“, so ist bereits ein großer Teil der Attribute für „kamloh“ damit abgedeckt.

Nimmt man das holzig-rauchig riechende Kresol, dazu erdig anmutende Pyrazine, das etwas verbrannt, karamellartig riechende Furan, das säuerlich schweißige Ethanal und noch Naphthalin hinzu, so liefert diese Sammlung das Geruchsstoffgemisch, das sich hinter mi?huhuϕ verbirgt. Es ist die Terminologie der Agrochemie, die es schafft, die Verbindung zwischen den unterschiedlichen Sprachen und Kulturen herzustellen. Ihre „chemischen Schriftzeichen“, vulgo Formeln, eignen sich bei der Beschreibung von Gerüchen als universelle Übersetzungshilfe.

Die rauchig-erdigen Begriffe aus dem Wortschatz der Maniq wurden hier nicht zufällig ausgewählt, denn die Gerüche, die sie beschreiben, sind die die-

selben, die viele im Barriquefass ausgebauten Weine prägen. Der Kontakt des Weins mit getoastetem Holz bringt exakt jenen Geruch hervor, der die Maniq an den einer alten Hütte erinnert, und für den sie eben das Attribut „kamloh“ hatten.

Es sind kulturell geprägte Begriffe, so wie auch unsere assoziativen Beschreibungen kulturellen Ursprungs sind. Die südafrikanische Weinmacherin Ntsiki Biyela etwa erklärt unlängst, sie könne im Unterschied zu vielen Sommeliers, in ihren Rotweinen keine feuchte Erde und Trüffel riechen, sondern eher Kuhdung, mit dem sie schon in der Kindheit in Berührung gekommen war – er wurde als Rohmaterial im traditionellen Häuserbau verwendet. Solcherart kulturelle Prägung verdeutlicht ein zusätzliches Problem von Weinbeschreibungen: Sie sind keinesfalls eindeutig und sogar ein Stück weit beliebig. Etwa, wenn der Sommelier vornehm von einer Petrolnote spricht, während seinen Gast eher der Benzingestank stört. Übrigens: Die Petrolnote alias Benzingestank, die durch einen Naphtalinabkömmling (1,1,6-Trimethyl-1,2-dihydro-naphthalin) verursacht wird und bei manchen reifen Rieslingen oder alten Rotweinen durchschlägt, kennen die Maniq schon sehr lange, ohne jemals mit Benzin in Berührung gekommen zu sein: Es ist „mi?huhuϕ“.

Grundsätzlich wären Weinbeschreibungen ja völlig emotionslos mithilfe chemischer Schriftzeichen möglich. Dabei müsste man nicht einmal sämtliche der weit über hundert verschiedenen Geruchsstoffen, die ein Wein verbirgt, aufzählen. Fünf oder zehn solcher Aromaverbindungen würden vollkommen ausreichen. Zu vermuten ist allerdings, dass das Lernen der chemischen Zeichensprache dem Weinfreund erst einmal, vielleicht auch gründlich den Genuss verdürbe.

Vorsicht mit der Begeisterung

von Eckhard Supp

Alte Weine sind etwas Faszinierendes – im Guten wie im Schlechten. Ich erinnere mich noch gut an eine Veranstaltung im Schwäbischen, bei der ich vor vielen Jahren eingeladen war, dreißig Jahre alte Barolo-Jahrgänge für einen Club von Weinfreunden zu öffnen, zu probieren und zu kommentieren. Zum Glück hatte ich mir ausbedungen, die Weine schon vor Beginn des Abends kurz zu verkosten, und konnte so unter Aufbietung all meines – zugegeben nicht übermäßig ausgeprägten – diplomatischen Talents die Veranstaltung einigermaßen retten. Immerhin hatte der Verein in ganz Deutschland für viel Geld etwa dreißig Jahre alte Weine gekauft; die enttäuschten Gesichter der Mitglieder während der Verkostung sprachen dann allerdings doch Bände.

Letztes Jahr hatte ich dann noch einmal Gelegenheit, eine Reihe von teilweise sogar deutlich mehr als 30 Jahre alten Barolos zu öffnen und mit einem sympathischen Kreis von wirklichen Kennern – unter ihnen einer der bekanntesten italienischen Önologen – zu genießen. Ein grandioses Erlebnis, das einmal mehr nicht nur verdeutlichte, wie gut sich Weine entwickeln können, sondern auch, wie viel sich im italienischen und europäischen Weinbau zwischen den 1960er und 1980er Jahren getan hat.

Es gibt dann allerdings auch immer wieder Erlebnisse, die den hartnäckigsten Liebhaber vom Glauben an gereifte Weine abbringen können. Das war der Fall bei einem Treffen von Journalisten, für das einer

der Teilnehmer eine Reihe sehr alter Weißweine mitgebracht hatte und diese entkorkte. Um das Verdikt gleich vorweg zu nehmen: Ein Großteil der Weine war deutlich zu alt, wenn vielleicht auch noch nicht vollständig „tot“ – ohne aromatischen Appeal und ohne Lebendigkeit am Gaumen. Das Urteil allerdings wurde mitnichten von allen Teilnehmern der Runde geteilt – die Beschreibungen schwankten zwischen „gerade noch trinkbar“ oder „schon absolut tot“ auf der einen und „grandioses Beispiel für Mineralität“ auf der anderen Seite.

Die an die jeweiligen Weine und ihre Beurteilung anschließende Diskussion zeigte dann, dass positive Urteile bei extrem alten Weinen nicht immer nur dem organoleptischen Genuss, sondern oft auch einer eher theoretischen, intellektuellen Wahrnehmung geschuldet waren. Solcherart unterschiedliche Einschätzungen haben oft kulturelle Gründe – von englischen Weinfreunden beispielsweise wissen wir, dass Sie Weine, die im Duft noch viel bieten, am Gaumen aber schon ausgezehrt sind, sehr mögen – oder ist individuellen Präferenzen geschuldet. Vorsichtig sollte nur derjenige Liebhaber solcher Weine sein, der seine Begeisterung mit anderen teilen möchte. Es könnte ja immerhin sein, dass seine Opfer gar nicht nach dem intellektuellen Vergnügen suchen, sondern einfach einen guten Wein genießen wollen. Dann allerdings dürften enttäuschte Gesichter vorprogrammiert sein.

EIGENWILLIGE HITLISTE

Die Hotelgruppe Sofitel, Teil des Accor-Imperiums, ist Ende des vergangenen Jahres mit einer ungewöhnlichen Idee an die Öffentlichkeit getreten: zwei Hitlisten der besten zwanzig Weinbauländer und der bestbewerteten Weine der Welt, die Weinfreunden und Profis, so die Macher, die Entscheidung beim Weinverkauf leichter machen sollen. Originell war dabei, dass die Platzierungen nicht nur durch wie auch immer umfangreiche Verkostungen ermittelt wurden, sondern in einer offenbar recht komplizierten Auswertung von wirtschaftlichen Parametern und Weinbewertungen. Berücksichtigt wurden dabei die Größe der Gesamtrebfläche, die Menge des jährlich erzeugten Weins, der Anteil des Exports am Umsatz und auch die Durchschnittsbewertungen der Weine im jeweiligen Land. Nicht überraschend, wie die Autoren der Listen selbst schreiben, schaffte es Frankreich, als „bestes Weinbauland“ die Spitze einer der beiden Hitlisten zu erreichen. An zweiter Stelle folgte Italien, vor Spanien, den USA, China, Chile und Australien. Kurioserweise folgt auf Platz neun und damit eine Po-

sition vor Deutschland, die Türkei – bekanntermaßen ja eines der wichtigsten Weinbauländer. Genauso wenig dürften die Listenschreiber vom Resultat ihrer Auswertung der „höchstbewerteten Weine“ überrascht gewesen sein, wo der Spitzenplatz den USA zugeschrieben wurde, gefolgt von der Grande Nation, wiederum Italien und Neuseeland. Dass Deutschland hier auf dem fünften Platz einkam, ist vielleicht für Weinerzeuger hierzulande ein Trostpflaster, aber was er dann von einer Hitliste der Weinbewertungen halten soll, in der Bulgarien noch vor Südafrika, Portugal, Spanien und Österreich – in dieser Reihenfolge – rangiert, muss dann schon jeder Weinfreund, Weinhändler oder Gas-

tronom selbst für sich entscheiden.

TEE-SAUVIGNON

Ein biologisch arbeitendes neuseeländisches Weingut, Loveblock Wines im Anbaugebiet Marlborough, versucht seit einiger Zeit, seine Schwefelzugaben zum Wein drastisch zu reduzieren. Das Mittel der Wahl: grüner Tee. Schwefel wirkt bekanntlich oxidationshemmend und antibakteriell in Weinen – genau das, was sich Erica und Kim Crawford, die Eigner des Weinguts, vom Einsatz des grünen Tees erhoffen. Den Tee – genauer gesagt, eher die Stiele statt der Blätter – mahlen sie zu feinem Pulver und geben dieses, in Lösungen von jeweils fünf Milligramm pro Li-

ter schon während der Weinlese, später dann in allen weiteren Etappen der Weinbereitung ihren Trauben, Mosten und Weinen bei, bis sie eine Konzentration von 0,16 Gramm pro Liter im fertigen Produkt erreichen. Angeblich hat das Grüntee-Pulver keinerlei Einfluss auf den Weingeschmack; es soll sogar, im Unterschied zum Schwefel, der reduktiv auf die Aromen wirkt, die typischen Orangenschalen- und Kreuzkümmel-Noten der Crawford'schen Sauvignons noch besser zur Geltung bringen. Glaubt man den Erfindern der Methode, so sollen sich auch andere Teesorten wie etwa Rooibos alias Rotbusch oder Honeybush, die in Südafrikas Kapregion wachsen, als Antioxidantien für Weine eignen.

Die Weinberge von Marlborough (Foto: E. Supp)





Clos de Vougeot an der Côte d'Or (Fotos: E. Supp)

ES STOTTERT

Das Geschäft der in den letzten Jahren auf dem Sekundär- oder Sammlermarkt sehr erfolgreichen Region Burgund ist 2019 offenbar ins Stocken geraten und lief nicht so, wie man es sich erhofft hatte. Betroffen waren auch und gerade die großen Namen der Region wie die Domaine de la Romanée-Conti, schreibt die britische Weinzeitschrift Decanter unter Berufung auf die Wein-Auktionsplattform Liv-ex auf ihrer Internetseite. Deren Index „Burgundy 150“ hatte der Region mit einem Jahresminus von 8,8 Prozent den schlechtesten Regionalwert des

Jahres bescheinigt. Dem vorangegangen war dagegen die erfolgreichste Periode des Burgund auf dem Sekundärmarkt überhaupt. Während dieser Markt in früheren Jahrzehnten sehr einseitig von Bordeaux dominiert worden war, hatten die Weine der Côte d'Or seit 2003 um insgesamt 445 Prozent zulegen können – für die fünf großen Gewächse aus Bordeaux (Lafite, Mouton, Margaux, Latour und Haut-Brion) waren es nur 235 Prozent – und die Region hatte zum Schluss immerhin 20 Prozent des gesamten Handelsvolumens in diesem wichtigen Segment des Weinmarkts erobert.

Für die Verantwortlichen des „Liv-ex“ zeigt der 2019er Rückgang die Anfälligkeit der teuren Burgundergewächse für Preisschwankungen.

LOCKDOWN IN SÜDAFRIKA

Eine wahre Achterbahn der Gefühle ... und der administrativen Politikwechsel hat die südafrikanische Weinindustrie in den letzten zwei Monaten erlebt. Am 15. März stoppte die Regierung sämtliche Aktivitäten wie das Abfüllen von Wein, den Weintourismus und den Verkauf sämtlicher Alkoholika. Am 7. April, offenbar in der Folge heftiger Pro-

teste, wurden Weinexporte wieder zugelassen, nur um am 16. April, als Teile des generellen Lockdowns schon wieder aufgehoben wurden, wieder verboten zu werden. Allerdings hatten auch die Tage zwischen den beiden letztgenannten Daten keine wirkliche Wiederaufnahme der Geschäftstätigkeit erlaubt, da Behörden, die Passierscheine zu den Häfen hätten ausstellen müssen, wegen des Lockdowns geschlossen waren. So durften zwar Erzeuger, die es bis zum 16. April dennoch in die Häfen geschafft hatten, ihre Container noch verladen, alle anderen aber schauten buchstäblich in die Röhre. Während einige Erzeuger, wird Starwinzer Anthony Hamilton Russell zitiert, damit ein wenig aus dem Schneider sind, können die meisten aufgrund des Lockdowns keine Flasche verkaufen. Es wird zwar derzeit erwartet, dass die Regierung die höchste Lockdown-Stufe fünf (keinerlei Transport von Alkohol außer Desinfektionsmitteln) in der nächsten Zeit auf Stufe vier zurücksetzt, der Schaden für die Weinindustrie am Kap wird derzeit aber schon auf 200 Millionen Rand (knapp 10 Millionen Euro) pro Woche geschätzt. Besonders hart, berichtet die

Weinbergs-Managerin Rosa Kruger, ist die Situation für die Weinbergs- und Kellerarbeiter. Wer nicht komplett entlassen wird, muss akzeptieren, nur jeden dritten Tag Arbeit und damit auch Einkommen zu haben.

AUSTRALIEN – CHINA 1 : 1

Australien und China scheinen einem neuen Handelskrieg entgegenzugehen, der zahlreichen australischen Weingütern den wichtigsten Absatzmarkt blockieren

könnte. Die Auseinandersetzung geht auf eine Initiative der Regierung in Canberra bei der Weltgesundheitsorganisation (WHO) zurück, in der sie eine Untersuchung der Ursprünge des Corona-Virus verlangt. Hintergrund der Initiative sind diverse Schuldzuweisungen, die in den letzten Wochen erhoben wurden: Mal warfen vor allem die USA China vor, das Virus sei in einem Labor in Wuhan gezüchtet worden und habe sich von dort aus verbreitet, mal war es China, das

verlauten ließ, das Virus sei von US-Militärs nach Wuhan eingeschleppt worden. Ein Sprecher des Pekinger Außenministeriums erklärte in diesem Zusammenhang, das Virus sei zwar in China entdeckt worden, was aber nicht bedeute, dass es auch aus dem Land stamme. Um die Untersuchung der WHO zu verhindern, drohte Chinas Botschafter in Canberra jetzt, chinesische Verbraucher könnten in Zukunft auf australische Produkte wie Wein und Rindfleisch verzichten,

wenn die Forderung nach einer solchen Untersuchung Erfolg habe. Auch von Reisen auf den fünften Kontinent könnten Chinesen in Zukunft Abstand nehmen, wenn sich die negativen Gefühle im Reich der Mitte verstärken, und die Wohlhabenden könnten sogar ihre Kinder aus australischen Schulen abmelden. Der Tourismus und das Erziehungswesen sind „down under“ in der Tat zwei der wichtigsten „Export“branchen.



Spüre den Unterschied

Weingenießer machen mit den Stielgläsern von Stölzle Lausitz alles richtig; Die feinen Kristallgläser verstärken die Vorzüge des jeweiligen Weins und glänzen dabei mit einem feinen Mundrand, tollen Klang und einem edlen Gefühl in der Hand. Durch ein spezielles Verfahren, bei dem der Stiel aus dem Kelch gezogen und nicht später angebracht wird, entstehen hochwertige Weingläser ohne Nähte und Übergänge, die spülmaschinengeeignet und bruchresistent sind.

Weingläser für Weingenießer – direkt vom Hersteller unter:

www.stoelzle-lausitz-shop.de

Reise

UNTER DEN REBEN ... GESCHICHTE

■ *von Alexander Niemann*



Es war nur ein Luftzug. Kaum wahrnehmbar, aber für die Winzerin Éliette Brunel und ihre beiden Gefährten ein deutliches Zeichen. Man schrieb den 18. Dezember 1994, und die drei waren nicht zufällig hier, unweit des Städtchens Vallon-Pont d'Arc im Tal der Ardèche des gleichnamigen südfranzösischen Departements, gelandet. Brunel, Jean-Marie Chauvet und Christian Hillaire, alle drei erfahrene Amateur-Speläologen, Hobby-Höhlenforscher also, waren auf der Suche nach bis dato unbekanntem Grotten und hatten in einer der Felsklippen am Talrand einen ungewöhnlichen Spalt entdeckt, aus dem ihnen der leichte Windhauch entgegenwehte.



Neugier besiegte die Vorsicht und brachte eine Weltsensation zum Vorschein: eine aus einer ganzen Reihe von bis zu 30 Meter hohen Kammern bestehende, 500 Meter lange Höhle, deren Wände über und über mit jungsteinzeitlichen Malereien verziert waren. Sous les pavés, la plage, unter dem Pflaster der Strand, hatten die 68er in Paris einst skandiert. Es war kein Strand, sondern ein Stück Geschichte, das sich den Gelegenheitsforschern unter und zwischen den Weinbergen der Ardèche auftat.

Hatte die Teilnahme von Winzerin Brunel noch nicht viel mit ihrem eigentlichen Beruf zu tun, sieht man davon ab, dass in der Umgebung von Vallon-Pont d'Arc damals wie heute eine Reihe von Weingütern ihre Reben kultivieren, so bestand dieser Zusammenhang im nur gut 40 Kilometer entfernten, unweit der Rhönestadt Montélimar gelegenen Alba-la-Romaine, dem Alba Helviorum der Römerzeit, durchaus. Hier hatte man zwar bereits zu Beginn des 19. Jahrhunderts mit Ausgrabungen begonnen und im Laufe der Zeit auch das eine oder andere Relikt ans Tageslicht befördert – „schuld“

ZWISCHEN DEN ZUSCHAU- ERN UND DER BÜHNE FLOSS EIN KLEINER BACH

waren oft Winzer, die zu tief gepflügt hatten und Arbeiten an der öffentlichen Infrastruktur –, aber die bedeutendste Entdeckung war dann doch gezielt archäologischen Grabungen zu verdanken. 1936 begannen Forscher, unweit des antiken Forums und der Tempelanlagen ein erstaunliches Amphitheater freizulegen, dessen ursprüngliche Form wohl auf das Jahr 20 v. Chr. zurückgeht und das einmal bis zu 6.000 Zuschauer gefasst haben muss – ein Beweis für die Bedeutung der gallo-römischen Siedlung mit ihren in der Blütezeit geschätzt 40.000 Einwohnern. Zur Zeit Julius Cäsars war Alba von Helviern, auch Helver oder Elver genannt, bewohnt, aus denen vermutlich durch Abspaltung die Eluveitier, Helvetier hervorgingen, die

sich später in der Geschichte als Eidgenossen einen eigenen Staat geben sollten.

Bemerkenswert und (fast) einzigartig war das Theater nicht nur aufgrund seiner Größe, sondern auch, weil zwischen den Zuschauerrängen und der Bühne ein kleiner Bach floss, „ruisseau d'Aunas“ oder „ruisseau du Massacre“, Bach des Massakers genannt – eine Konstellation, die es im Römischen Reich nur ganze drei Mal gab. Ob der martialische Name



In den Felswänden am Rande der Ardèche fanden drei Hobby-Speläologen den Eingang zu einer der spektakulärsten steinzeitlichen Fundstellen Europas. Rechts das römische Amphiteater, das unter den Weinbergen von Alba-La-Romaine versteckt lag, bis Archäologen es wieder ans Tageslicht holten.

damit zu tun hat, dass Alba – die Stadt hat ihren heutigen Namen überhaupt erst 1986 erhalten – im Laufe der Geschichte wiederholt verwüstet wurde, gerne auch im Rahmen von Religionskriegen, bleibt der Spekulation überlassen.

Während die von Weinbergen eingerahmten Reste der römischen Anlagen – darunter auch Thermen, die erst vor wenigen Jahrzehnten freigelegt wurden – dem Besucher heute zugänglich sind, verfolgte man in Vallon-Pont d'Arc von Anfang an eine Politik der rigiden Abschottung, einer Art vor-coronalen Kontaktverbots sozusagen. Die eigentliche Höhle, die Chauvet, Brunel und Hillaire als erste entdeckt und erkundet hatten, wirkt heute eher wie ein archäologisches Fort Knox denn wie ein Touristenmagnet.

Was seit knapp 30.000 Jahren, spätestens aber seit der Würm-Eiszeit vor wenig mehr als 20.000 Jahren, als herabstürzende Felsen den ursprünglichen Eingang zur Höhle schlagartig versperrten, für

natürlichen Schutz der Höhle im Originalzustand sorgte, erledigen heute die bombensichere Stahltür am erwähnten Felsspalt sowie jede Menge Überwachungskameras und Alarmsensoren, die mit der Gendarmerie verbunden sind. Hinein kommt nur, wer zu den wenigen Auserwählten mit Sondergenehmigung gehört, und auch für die gilt die meiste Zeit des Jahres Zutrittsverbot.

Der Grund für diese Maßnahmen waren Erfahrungen, die die Behörden mit anderen, in den Jahrzehnten zuvor entdeckten Höhlen mit Steinzeitmalereien gemacht hatten. Hier hatten reger Wissenschaftler- und Publikumszuspruch und die dadurch entstehende Luftfeuchtigkeit Bakterien begünstigt, die die archäologischen Funde unwiderruflich zu zerstören drohten. Um Besuchern der Ardèche dennoch die Zeitreise in die ferne Vergangenheit zu ermöglichen, wurde in einigen Kilometern Entfer-

Fotos: bastien Gayet, M.Rissoan-ADT07

Das Innere der „Grotte Chauvet“ bietet unzählige spektakuläre Perspektiven und hunderte faszinierende Höhlenmalereien. Es ist nur zu kurzen Zeiten für eine begrenzte Anzahl von Forschern zugänglich, um einer Zerstörung der Zeichnungen durch Bakterienbefall vorzubeugen.

nung von der Grotte ein „Klon“ in Beton gegossen. „Grotte Chauvet 2“ nennt sich der und enthält nicht nur nachgebaute Höhlenkammern, sondern auch Reproduktionen zahlreicher der jungsteinzeitlichen Malereien.

Chauvet 2 wird zwar allseits gelobt, ein echter Ersatz für das Erlebnis, das die Entdecker der Ur-Grotte gehabt haben müssen, ist der Bau allerdings doch eher nicht. Allein die Dimensionen der Anlage, deren Datierung noch heute schwierig scheint – Radiokarbonmessungen, aber auch eine Begutachtung



von stilistischen Merkmalen der Zeichnungen waren zeitweise widersprüchlich und führten gar in die Irre –, sind beeindruckend: Derzeit erforscht sind 8.140 Quadratmeter, die sich auf zahlreiche Gänge und Einzelhöhlen verteilen. Darunter vier große Hallen von bis zu 17 Metern Höhe, deren größte eine Grundfläche von fast 40 x 60 Metern aufweist.

Alleine 447 Tierdarstellungen wurden bis heute aufgelistet, darunter solche von Wollnashörnern, Höhlenlöwen, Mammuts, Riesenhirschen und Höhlenhyänen; klassische Jagdtiere genauso wie solche, die den Menschen jener Zeit gefährlich wer-

den konnten. Aber nicht nur Tiere, auch zahlreiche symbolische Darstellungen sind unter den etwa 1.000 Zeichnungen auf den Wänden der Grotte zu finden, die über einen Zeitraum von geschätzt 6.000 Jahren von deren Bewohnern, eventuell Neandertalern, bemalt wurden. Unter den Darstellungen auch die vielleicht weltweit älteste eines aktiven Vulkans.

Eine Entdeckung wie diese musste natürlich auch Neider auf den Plan rufen. Jahrelang stritten sich die Entdecker deshalb mit Konkurrenten und staatlichen Institutionen über die Bildrechte an den Aufnahmen, die sie zum Glück gleich nach dem ersten





Foto: LC-ADT07, CG07Philippe Fourmier-ADT07-2023

Betreten der Höhlen angefertigt hatten. Zum Glück, und obwohl ihre Gegner teilweise mit gefälschten Dokumenten arbeiteten, konnten Sie die Rechtmäßigkeit der Ansprüche immer nachweisen und die angestregten Gerichtsverfahren gingen zu ihren Gunsten aus.

Aufmerksamkeit verschaffte der Grotte die Anerkennung als Bestandteil des Weltkulturerbes durch die UNESCO im Jahre 2014. Nur wenige Monate später erfolgte dann die Eröffnung der „Grotte Chauvet 2“, der „geklonten“ Faksimile-Nachbildung des Originals, die Besuchern die Möglichkeit gibt, viele hundert Höhlenmalereien fast originalgetreu – bis hin zu den verwendeten Materialien und Techniken – zu bestaunen. Der wenige Kilometer Luftlinie von der eigentlichen Grotte gelegene, 50 Meter weite Betonkreis, in dem neben den Malereien auch modellierte Tiere und Menschen der Steinzeit in ihrer natürlichen Umgebung zu sehen sind, ist ein beeindruckendes Naturkundemuseum.

Staunenswertes gibt es übrigens auch ganz in der Nähe der Originalgrotte, wo sich die im Altpleistozän im Zuge eines Durchbruchs der Ardèche durch das Kalkgestein entstandene Natursteinbrücke Pont d'Arc über den Fluss spannt. Und dass die Ardèche in und um die beiden Gemeinden der Geschichtszeugnisse von Alba und Vallon herum auch hervorragende Weine zu bieten hat, ist schon lange kein Geheimnis mehr – spätestens jedenfalls, seit das Burgunder Weinhaus Louis Latour vor einiger Zeit mit seinem inzwischen legendären Chardonnay Grand Ardèche auf den Markt kam.

Die Entdecker der Grotte Chauvet konnten in allen Gerichtsverfahren die Rechtmäßigkeit ihrer Ansprüche nachweisen

Die Ausgrabungen von Alba-la-Romaine und das angeschlossene Museum gehören zu den beliebtesten Touristenattraktionen des südfranzösischen Départements Ardèche.

Deutschland, deine Roten

Alle Welt redet vom Virus, wir reden – immer noch – vom Wein. Im Rahmen unserer alljährlichen Challenges haben wir im Februar auch jede Menge deutscher Spätburgunder verkostet, und die zeigten insgesamt ansprechende Qualität – bei den zugelassenen Jahrgängen 2016 bis 2018 im Durchschnitt sogar noch etwas höher als bei den 2015ern, die wir in den vergangenen beiden Jahren im Glas hatten. 2016er und 2017er lösten sich dabei in bunter Reihe in den Spitzenplatzierungen ab, auch wenn die 2017er leicht die Nase vorn hatten. Beide Jahrgänge zeigten dabei reifes, aber angenehmes Tannin und vielversprechendes Alterungspotenzial.

Interessant war, dass zwar je ein Rheingauer und ein Rheinhesse unter den drei Siegern einkamen, ansonsten die Topweine aber zum größten Teil aus Baden stammten – an ihrer Spitze ein Wein der Shelter Winery, die zum ersten Mal an unserem Wettbewerb teilnahm. Letzteres galt auch für Michael Schroth aus Asselheim, während das Hochheimer Weingut Künstler auch mit seinen Rotweinen schon so etwas wie Serien-Performer bei unseren Challenges ist.

Die Sieger des Pinot-Challenge

Künstler (Hochheim) – Hochheimer Reichstal Spätburgunder 2017 Großes Gewächs

Shelter Winery (Kenzingen) – Baden Pinot noir N 114 2017 QbA tr.

Michael Schroth (Asselheim) – Asselheimer Goldberg Spätburgunder Reserve 2016 QbA tr.

In den Top Ten

Börsig (Oberkirch) – Oberkircher Schlossberg Spätburgunder Fatima 2017 QbA tr.

Bernhard Ellwanger (Weinstadt-Großheppach) – Großheppacher Steingröble Spätburgunder SL 2017 QbA tr.

Dr. Heger (Ihringen) – Ihringer Winklerberg Spätburgunder Mimus 2016 QbA tr.

Shelter Winery (Kenzingen) – Baden Pinot noir 2017 QbA tr.

Robert & Manfred Aufricht (Stetten) – Meersburger Mocken Spätburgunder Isabel 3 Lilien 2016 QbA tr., Meersburger Trielberg Spätburgunder Isabel 3 Lilien 2016 QbA tr.

Knab (Endingen) – Endinger Engelsberg Spätburgunder *** Wihlbach 2017 QbA tr.

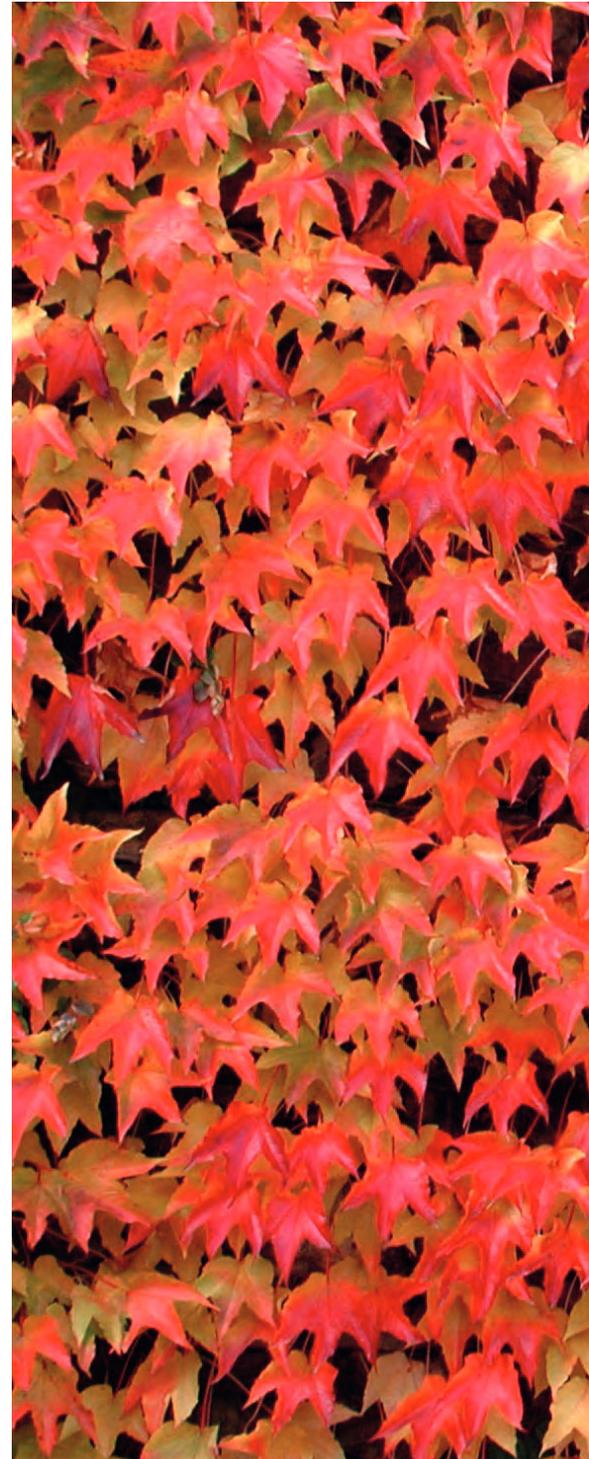




Foto: Eckhard Supp



Foto: Eckhard Supp

Gimmeldingen, eine der Weinhochburgen der Pfalz.

Flüssige Träume

Ein Traum aus Kurpfalz

Es war wahrscheinlich nicht, wie gelegentlich und voreilig gerühmt, ein Jahrhundertjahrgang, aber es war eindeutig das Jahr der Pfalz. Nicht nur, dass die Region mit Abstand die meisten der bei unseren Challenges eingereichten Rieslinge stellte, sie war auch für sage und schreibe acht unserer 15 Topweine verantwortlich – aus den anderen Regionen schafften das jeweils nicht mehr als zwei Weine bzw. Erzeuger. Anders als bei den Weißburgundern, Sauvignons und Silvanern blieb das Siegertreppchen diesmal Weinen aus Weingütern vorbehalten, die auch in der Vergangenheit schon zu den Siegern der enos-Challenges gehörten; allen voran das Deidesheimer Weingut Julius Ferdinand Kimich, das die beste Kollektion präsentierte, dicht gefolgt vom erstmals, dafür gleich mit insgesamt 14 Weinen in vier Kategorien teilnehmenden Weingut Meier aus Weyher mit seinen 2017er Rieslingen. Eine hervorragende Kollektion, aus der eine Reihe Weine nur ganz knapp unterhalb der Top-Platzierungen landete, hatte auch das fränkische Bürgerspital eingeschickt. Auffällig war, dass diese Dominanz der Pfalz nur für die trockenen Rieslinge galt, bei den rest- oder edelsüßen Rieslingen, von den hier später die Rede sein soll, konnten die Pfälzer dagegen nicht brillieren. Die trockenen profitierten vor allem von attraktiven, gelbfruchtigen Aromen, oft mit einer Spur Mineralität, und von ihrer festen, kompakten Struktur. In anderen Regionen fehlte dagegen gerne einmal die Balance – entweder gab es zu wenig Säure oder diese war geschmacklich noch nicht richtig „eingebaut“.

Die Gewinner bei den 2018er Rieslingen

Julius Ferdinand Kimich (Deidesheim) – Deidesheimer Kalkofen Spätlese tr.
Alexander Laible (Durbach) – Baden Kalkmergel QbA tr.
Künstler (Hochheim) – Hochheimer Hölle Großes Gewächs
Julius Ferdinand Kimich (Deidesheim) – Deidesheimer Kieselberg Spätlese tr.
Karlsmühle (Mertesdorf) – Lorenzhöfer Selektion von Quarzitschiefer QbA tr.
Alexander Laible (Durbach) – Baden Tausend Sterne QbA tr.
Julius Ferdinand Kimich (Deidesheim) – Deidesheimer Grainhübel Spätlese tr.
Horst Sauer (Escherndorf) – Escherndorfer Lump S QbA tr.
Stefan Bardorf (Randersacker) – Randersackerer Marsberg QbA tr.
Meier (Weyher in der Pfalz) – Burrweiler Rotliegendes QbA tr.

... und die besten des Jahrgangs 2017

Mohr (Lorch) – Lorcher Bodental-Steinberg Erstes Gewächs
Meier (Weyher in der Pfalz) – Pfalz Steinwerk QbA tr.
Meier (Weyher in der Pfalz) – Weyherer Michelsberg QbA tr.
Meier (Weyher in der Pfalz) – Weyherer Granit QbA tr.
Michael Schroth (Asselheim) – Asselheimer Goldberg QbA tr.



Dolce Vita

Dieses ist der letzte Streich! In diesem Jahr beenden wir den Zyklus unserer alljährlichen Berichte von den enos-Challenges mit den rest- und edelsüßen Rieslingen. Wie bei Tisch – das Dessert kommt zum Schluss. Das Erfreulichste vornweg: Unter den besten Weinen, die wir verkosten durften, waren Vertreter aus gleich sieben der 16 deutschen Weinbaugebiete, wobei Franken drei Mal, die Mosel und die Pfalz je zwei Mal punkten konnten. Unter den Siegern war eine Reihe von Weinen aus Betrieben, die in diesem Jahr auch in anderen Kategorien glänzten: das Lorcher Weingut Mohr etwa, die Karlsruhle von der Mosel, Horst Sauer aus Escherndorf sowie die Familie Ellwanger aus dem württembergischen Großheppach. Besonders erfreulich war die hohe Durchschnittsqualität der eingereichten Weine: Es gab praktisch keine „Ausfälle“, und die „schlechteste“ Bewertung waren in beiden Kategorien unsere „vier Sterne“, der Großteil der Weine wurde sogar mit „fünf Sternen“ bewertet. Ein solches Ergebnis gab es in den bisher acht Jahren der Challenges noch nie. Schön war, dass es auch ein Riesling Kabinett es unter die Top-Spät- und -Auslesen schaffte, bei den edelsüßen Weinen waren zwei Auslesen unter den besten. An unseren Verkostungen nahmen in diesem Jahr teil: Elisabeth Füngers (Restaurant Nil), Michael MK. Kutej (Hanse Lounge), Lennart Wenk (Landhaus Flottbek), Jakob Becker (Passion Vin) und Eckhard Supp (enos).

Die besten restsüßen Rieslinge

Bürgerspital zum Heiligen Geist (Würzburg) – Würzburger Stein-Harfe Riesling 2018 Spätlese
Felix Waldkirch (Rhodt) – Rhodter Schlossberg Riesling 2018 Auslese
Felix Waldkirch (Rhodt) – Rhodter Schlossberg Riesling 2018 Spätlese
Dr. Heyden (Oppenheim) – Oppenheimer Sackträger Riesling *** 2018 Spätlese
von Othegraven (Kanzem) – Wawerner Herrenberger Riesling 2018 Kabinett



Die besten edelsüßen Rieslinge

Bernhard Ellwanger (Weinstadt-Großheppach) – Geradstettener Lichtenberg Riesling SL 2018 Beerenauslese

Mohr (Lorch) – Lorcher Schlossberg Riesling 2018 Eiswein

Horst Sauer (Escherndorf) – Escherndorfer Lump Riesling 2018 Trockenbeerenauslese

Horst Sauer (Escherndorf) – Escherndorfer Lump Riesling 2018 Auslese

Karlsmühle (Mertesdorf) – Kaseler Nies'chen Riesling 2018 Auslese

Bei den rest- und edelsüßen Rieslingen spielt Franken – hier Escherndorf und der berühmte Lump – seit langem in der ersten Liga.



Foto: Eckhard Supp

Im Schatten der Toskana

Sangiovese ist nicht gleich Sangiovese. Das ist eine Tatsache, mit der sich Winzer der italienischen Region Romagna – sagen Sie bloß nicht „Emilia“, denn mit dem westlichen Zwillings werden die Romagnoli wirklich nicht gerne verwechselt – seit Jahrzehnten auseinandersetzen. Auseinandersetzen müssen. Und das liegt nicht nur daran, dass die Region keine Prestige-Schwergewichte wie Chianti Classico oder Brunello di Montalcino besitzt. Auch nicht unbedingt an unterschiedlichen, vielleicht gar ungünstigeren klimatischen Voraussetzungen. Sondern eher daran, dass hier zum einen andere Sangiovese-Selekt-



Foto: Eckhard Supp

tionen in den Weinbergen dominieren als bei den renommierten Nachbarn im Süden. Vor allem aber wohl daran, dass der Weinbau hier lange Jahrzehnte nicht von kleinen, qualitätsbewussten Weingütern geprägt war, sondern von riesigen Genossenschaften, deren Ziel das Erzeugen großer Weinmengen zu möglichst günstigen Preisen war.

Entscheidendes ist hier in den letzten Jahren geschehen: Viele Weinberge wurden neu und mit besseren Sangiovese-Selektionen bepflanzt und die Weinmacher haben dazugelernt. Nur auf den Märkten außerhalb Italiens tut sich der Romagna Sangiovese, so die

offizielle Herkunftsbezeichnung des Rotweins der Gegend, immer noch sehr schwer ... sagen auch diejenigen der Erzeuger, deren Weine zumindest ein wenig im Ausland vertrieben werden. In Italien besitzen Namen wie Zerbina, Tre Monti, Bissoni, Drei Donà, Nespoli, Condé, Treré oder Monticino Rosso schon länger einen guten Klang. Um Erfolg auch auf anderen Märkten zu haben, müssten aber auch die Spitzen-erzeuger ihren Weinen noch klarere geschmackliche Individualität und Eigenständigkeit, noch schärferes Profil zu verleihen. Ob ihnen das gelingt, wird die Zukunft zeigen.



Faenzas Piazza del Popolo

Rotes vom Appennin

Tremonti (Imola) – Superiore Petrignone 2017 Riserva

Fattoria Zerbina (Faenza) – Marzeno Pietramora 2016 Riserva, Marzeno Le Monografie 2017 Riserva

Raffaella Bissoni (Bertinoro) – Bertinoro Vigna Colecchio 2017 Riserva, Superiore Girapoggio 2018

La Palazza – Drei Donà (Forlì) – Forlì Igt Magnificat 2015, Superiore Vigna del Pruno 2016 Riserva, Superiore Vigna del Pruno 2015 Riserva, Forlì Igt Graf Noir 2010

Poderi Nespoli (Civitella di Romagna) – Rubicone Cabernet Sauvignon Borgo dei Guidi 2017, Superiore Prugneto 2018

La Casetta (Castel Bolognese) – Superiore Sofia 2017

Treré (Faenza) – Superiore Amarcord d'un Ross 2017 Riserva

Die besten Roten aus dem Herzen der Toskana

Isole e Olena (Barberino Val d'Elsa) – Toscana Igt Cepparello 2017, Chianti Classico 2013 Gran Selezione

Tenuta Lilliano (Castellina in Chianti) – Chianti Classico 2016 Riserva

Marchesi Antinori (Firenze) – Toscana Igt Tignanello 2017

Setriolo (Castellina in Chianti) – Chianti Classico 2015 Riserva, Chianti Classico 2016, Chianti Classico 2015

Fattoria Corsignano (Vagliagli) – Chianti Classico 2015 Riserva, Chianti Classico L'Imperatrice 2013 Gran Selezione

Riecine (Gaiole in Chianti) – Chianti Classico 2017 Riserva, Toscana Igt La Gioia 2016

Castello di Cacchiano (Gaiole in Chianti) – Chianti Classico Millennio 2013 Gran Selezione, Chianti Classico 2015 Riserva

Tenuta di Bibbiano (Castellina in Chianti) – Chianti Classico Vigna del Capannino 2016 Gran Selezione

Agricola San Felice (Castelnuovo Berardenga) – Chianti Classico Poggio Rosso 2016 Gran Selezione

Sangiovese und Company

Wenn der Prophet nicht zum Berg kommt, muss der Berg zum Propheten kommen“ – eigentlich ja „wenn der Berg nicht zum Propheten kommen will, muss der Prophet zum Berg gehen“; so könnte man ein bekanntes Sprichwort, das wohl auf das 17. Jahrhundert und den englischen Philosophen und Staatsmann Francis Bacon zurückgeht, für unsere schon vor einiger Zeit geplante neue Verkostungsrunde von toskanischen Rotweinen abwandeln.

In einer Zeit ohne Weinmessen und mit drastischen Reisebeschränkungen waren wir nicht nur froh, dass die Speditionen uns brav die Weinpakete vor die Haustüre stellten, sondern vor allem darüber, dass so viele und renommierte toskanische Erzeuger unsere Anfrage nach Weinmustern positiv beantworteten. Nach Rotweinen mit einem Mindestanteil von etwa einem Drittel der toskanischen Parade-Rebsorte Sangiovese hatten wir gefragt, und bis auf zwei oder drei reinsortige Syrah- oder Merlotfüllungen hatten sich auch alle an diese Vorgabe gehalten.

Dabei waren die Qualitäten selbst im von Trockenheit geprägten Jahrgang 2017 mehr als beachtlich, und das galt vor allem für die 2016er, ganz gleich, ob sie aus dem Herzen der Toskana, dem Chianti Classico, oder aus einer der peripheren Appellationen stammten. Gelegentlich wirkten die Tannine noch etwas jugendlich rau oder die Aromen noch nicht wirklich ausgeprägt, aber Trinkspaß bereiteten die Weine fast immer; die besten zeigten auch große Alterungsfähigkeit.





Foto: Eckhard Supp



Foto: Eckhard Supp

Toskana

Die Peripherie

Die Toskana, wie wir sie lieben. Auch in den Hügeln der Maremma wachsen seit einiger Zeit großartige Gewächse.



Haben Sie es schon erlebt, dass ein Nobile di Montepulciano eine Verkostung von toskanischen Spitzenweinen gewinnt? Vor einigen Jahren hätte das noch recht unwahrscheinlich geklungen, aber wie wir bereits mehrfach zeigen konnten, haben die Winzer in Montepulciano seither qualitativ deutlich aufrüsten können. Das Resultat unserer Probe von Rotweinen aus Appellationen außerhalb des Chianti Classico hat diese Entwicklung eindrucksvoll bestätigt.

Auffällig diesmal, vom großartigen Gesamtergebnis des Brunello di Montalcino einmal abgesehen, vor allem die Tatsache, dass im Vergleich zu früheren Verkostungen ungewöhnlich viele Weine mit Presskorken verschlossen waren. Dass die nicht immer unproblematisch sind – obwohl sie zu Recht dafür gerühmt werden, absolut keinen Korkschmecker zu verursachen –, zeigten die nicht wenigen Weine, die durch unangenehm kratzige Tannine am hinteren Gaumen auffielen. Genaueres dazu können Sie in dieser Ausgabe unter der Rubrik „Hintergrund“ lesen.

Wer in dieser Liste von Weinen und Appellationen Lücken zu entdecken glaubt, dem sei in Erinnerung gerufen, dass wir nur Weine mit einem Anteil Sangiovese zugelassen haben. Das führte automatisch zum Ausschluss einer ganzen Reihe herrlicher Gewächse von der toskanischen Küste, in denen die Cabernets dominieren.

Die besten Roten außerhalb des Classico

- Dei (Montepulciano) – Nobile di Montepulciano Bossona 2015
- Mastrojanni (Montalcino) – Brunello di Montalcino Vigna Loreto 2015
- La Braccessa – Marchesi Antinori (Montepulciano) – Nobile di Montepulciano Santa Pia 2016
- Luce della Vite (Montalcino) – Toscana Igt Luce 2017, Brunello di Montalcino Luce 2015
- Corte Pavone (Montalcino) – Brunello di Montalcino Campo Marzio 2015, Brunello di Montalcino Fiore del Vento 2015
- Badia di Morrone (Terricciola) – Terre di Pisa Sangiovese VignaAlta 2017
- Castello di Nipozzano (Pelago) – Chianti Rufina Montesodi 2016
- Silvio Nardi (Montalcino) – Brunello di Montalcino Vigneto Poggio Doria 2015
- La Rasina (Montalcino) – Brunello di Montalcino Persante 2015
- Capezzana (Carmignano) – Carmignano Villa di Trefiano 2015 Riserva
- Marchesi Antinori (Firenze) – Brunello di Montalcino Pian delle Vigne 2015

A stylized illustration of a city skyline in shades of light blue and white. The buildings are represented by vertical lines and dots, suggesting snowflakes or rain. The overall aesthetic is clean and modern.

DER AUFTRAG VON ELBAC

■ von Ingrid Werner

DEB

Schneeflocken schweben vom Himmel und setzen sich auf die kahlen Rebstöcke. István von Markovics wirft sich ein Ende des Schals über die Schulter. Man könnte ihn für einen Opernsänger halten, nein, eher für einen Operettensänger, mit seinem Bärtchen, dem Brustkorb und der Melancholie in den zigeunerschwarzen Augen. Aber er ist kein Sänger, gleich welcher Couleur. Von Markovics privatisiert.

D

er Schneefall beraubt ihn der Aussicht. Normalerweise könnte man von den südlichen Hängen des Mecsek, vom Weinberg seines Großvaters, bis nach Pécz hinabblicken, in die Stadt seiner Väter. Er schnalzt mit der Zunge. Eigentlich wäre das alles seins. Die Weinberge, das Gutshaus, das von den Kommunisten nicht vollständig ruiniert wurde, sondern immer noch einigermaßen ansehnlich zwischen den Hügeln sitzt, und der Weinkeller.

Mit Weinkeller meint er nicht den ausgedehnten Wirtschaftsbereich unter dem Gut, sondern den alten, ursprünglichen, hier in den Bergen. Dort vorn ist das Häuschen mit schiefem Dach und bröckeligem Putz, der die Steinquader freigibt. Dort ist der Zugang zu dem Gewölbe.

Sein Großvater nahm ihn mit hier hinauf, den kleinen István, der in den Ferien nach Ungarn geschickt wurde, weil die Eltern keine Zeit hatten, arbeiten mussten. Die Großeltern sollten auf ihn achtgeben und ihn an die Sprache seiner Vorfahren heranführen, das Ungarische, das zu Hause in München nur noch selten gesprochen wurde.

Die Großmutter, eine schwarzgekleidete Frau mit strengem, weißem Dutt kochte Lecsó und Túrós csusza und sang ihm mit ihrer brüchigen Altfrauenstimme Gute-Nacht-Lieder. Seltsamerweise sind

ihm ihre Lieblingsblumen deutlicher vor Augen als sie selbst. Rosa Nelken, die vor allem abends einen betörenden Duft verströmten.

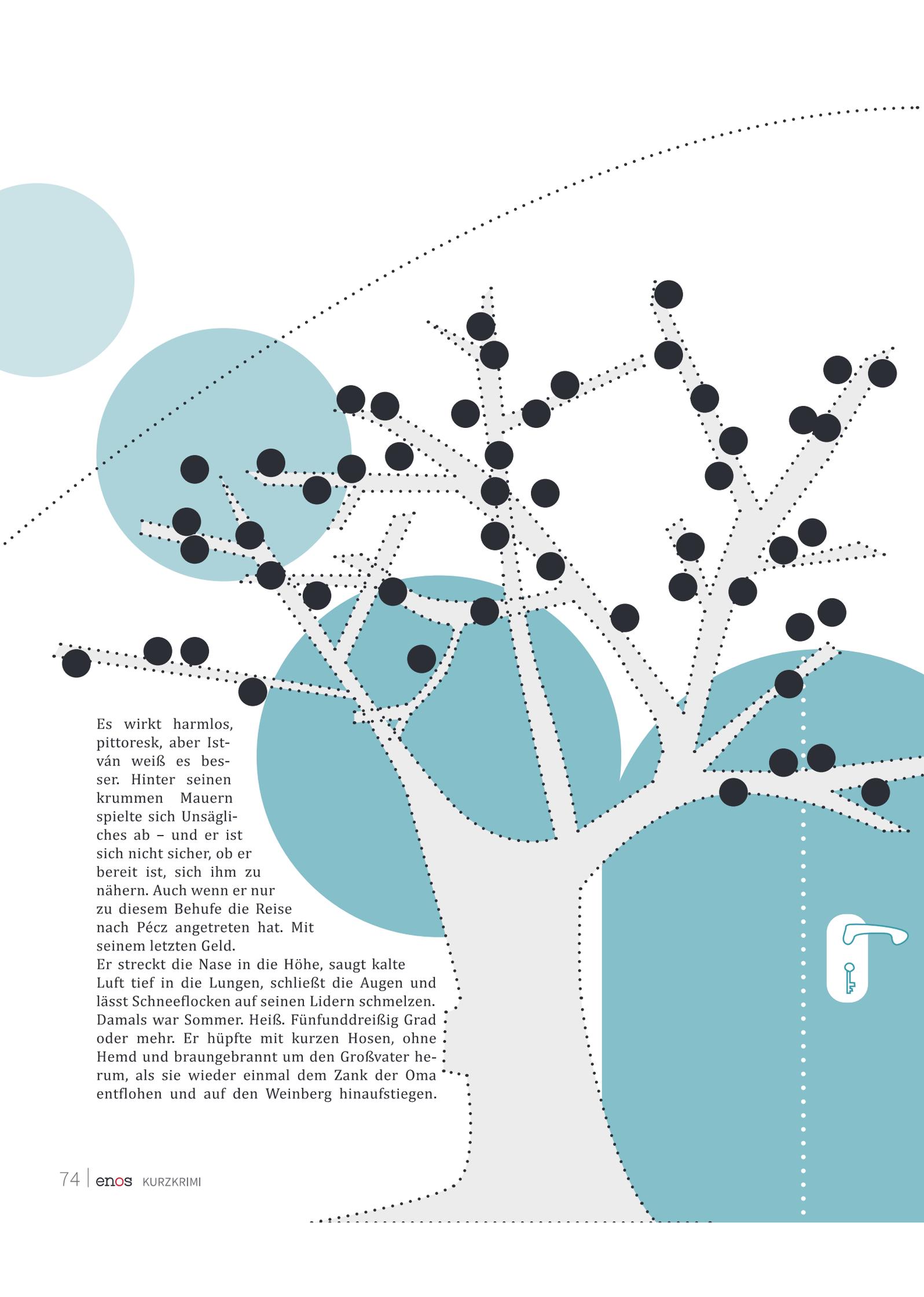
An den Großvater dagegen erinnert er sich genau. Ein Herr mit dichtem weißem Haar und buschigen Augenbrauen, den Spazierstock in der Hand, dessen gerade Haltung ihn größer erscheinen ließ, als er eigentlich war. Ihn liebte er. Er wusste nicht recht, wieso, denn der Alte machte kein großes Aufhebens um den Enkel, aber er nahm ihn überallhin mit. Und so war István oft im Weinkeller. Übernachtete dort sogar, auf einer harten Pritsche neben den Weinfässern. Sie mopsten Kolbasz, Schmalz und Brot aus der Vorratskammer der Oma und bedienten sich auf dem Weg hier herauf an den Tomatenstauden der Gärten. Mit einem schartigen Messer säbelte der Großvater das Brot vom Laib

und strich das Schmalz fingerdick darauf. István hatte niemals Köstlicheres gegessen. Wenn sie Durst hatten, ließ der Großvater Olaszrizling aus dem Fass in Becher aus dickem, grünem Glas fließen. Danach schlief der Enkel umso fester.

István klopfte seine Hände zusammen und bläst in die ineinander verschränkten Fäuste. Kalt ist es. Es schneit selten in Ungarn und wenn, kommt es einem frostiger vor als in Deutschland.

Wieder schaut er zu dem Häuschen hinüber, das sich in eine Mulde zwischen zwei Hänge duckt.

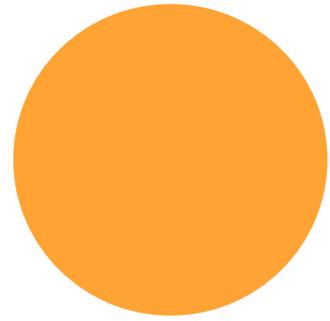
AN DEN GROSSVATER DAGEGEN ERINNERT ER SICH GENAU. EIN HERR MIT DICHEM WEISSEM HAAR UND BUSCHIGEN AUGENBRAUEN, DEN SPAZIERSTOCK IN DER HAND



Es wirkt harmlos, pittoresk, aber István weiß es besser. Hinter seinen krummen Mauern spielte sich Unsägliches ab – und er ist sich nicht sicher, ob er bereit ist, sich ihm zu nähern. Auch wenn er nur zu diesem Behufe die Reise nach Pécz angetreten hat. Mit seinem letzten Geld.

Er streckt die Nase in die Höhe, saugt kalte Luft tief in die Lungen, schließt die Augen und lässt Schneeflocken auf seinen Lidern schmelzen. Damals war Sommer. Heiß. Fünfunddreißig Grad oder mehr. Er hüpfte mit kurzen Hosen, ohne Hemd und braungebrannt um den Großvater herum, als sie wieder einmal dem Zank der Oma entflohen und auf den Weinberg hinaufstiegen.





ER STRECKT DIE NASE IN DIE HÖHE, SAUGT KALTE LUFT TIEF IN DIE LUNGEN

Die Zikaden zirpten und der Walnussbaum, der inmitten der Weinreben seine Äste ausbreitete und Schatten spendete, trug schon grüne Kugeln. Es musste August gewesen sein.

Zu seiner Schande kann er nicht sagen, dass ihn ein seltsames Gefühl beschlich, als sie sich dem Haus näherten. Er sprang, von jeder bösen Vorahnung befreit, zwischen den Weinstöcken herum und naschte von den unreifen Trauben. Wenn ihm die Säure das Gesicht verzog, schüttelte er sich und streckte die Zunge heraus. Nicht irgendwem, sondern um das Gefühl im Mund zu vertreiben. Der Großvater stützte sich schwer auf den Stock, hatte Mühe, ihm zu folgen. Oft blieb er stehen und wischte sich mit dem Taschentuch über die Stirn.

Endlich standen sie vor der Tür des Unterschlupfes und Großvater zog den klobigen Schlüssel unter dem losen Dachziegel hervor, um aufzusperren. Dann verharrte der Alte. Lauschte. Erst als der Junge ihn fragte, was er denn habe, steckte er den Schlüssel ins Schloss und drehte ihn um. Knarzend öffnete sich die Tür.

Im Inneren war es dunkel. Das Haus war in den Hügel hineingebaut, so dass nur der Eingang im Sonnenschein lag. Der einzige Raum mit dem Gewölbe war in den Stein gehauen und von den Jahreszeiten unberührt.

Großvater stand vor der Tür, spähte in die Düsternis und rührte sich nicht. Was denn los sei, fragte der Enkel noch einmal und drängte sich am Alten vorbei. Er hatte Durst.

Wie immer lief er zum Fenster und drückte die Läden auf. Die Sommersonne strahlte ihm warm ins Gesicht und erhellte den Raum.

„Komm her.“ Drängend und rau war die Stimme des

Großvaters, so wie István sie noch nie zuvor gehört hatte, und erstaunt drehte er sich zu ihm. Doch der Alte sah nicht ihn an, sondern starrte zum Tisch in der hinteren Ecke.

„Jo napot kivanok, guten Tag wünsche ich“, sagte eine fröhliche Stimme und Istváns Blick flog herum. Ein junger Mann, ganz in Schwarz gekleidet, tauchte hinter dem Tisch auf, setzte sich zurecht und legte die sehnigen Hände auf die Platte. Der Ausdruck auf dem bartstoppeligen Gesicht war freundlich. „Du musst der Enkel aus Deutschland sein. István, nicht wahr? Komm doch mal zu mir. Ich beiße nicht.“

Automatisch trat der Junge einen Schritt nach vorn, gut erzogen wie er war, wollte er höflich sein.

„István, hierher!“, rief der Opa.

Aber zu spät, der Mann hatte sich aus der Eckbank geschlängelt, legte dem Buben den Arm um die nackten Schultern und grinste. Ihm fehlte links oben ein Zahn.

„Komm, István, setz dich zu mir“, sagte der Fremde in einschmeichelndem Ton. „Dein

Opa wird Wein bringen und wir unterhalten uns.“

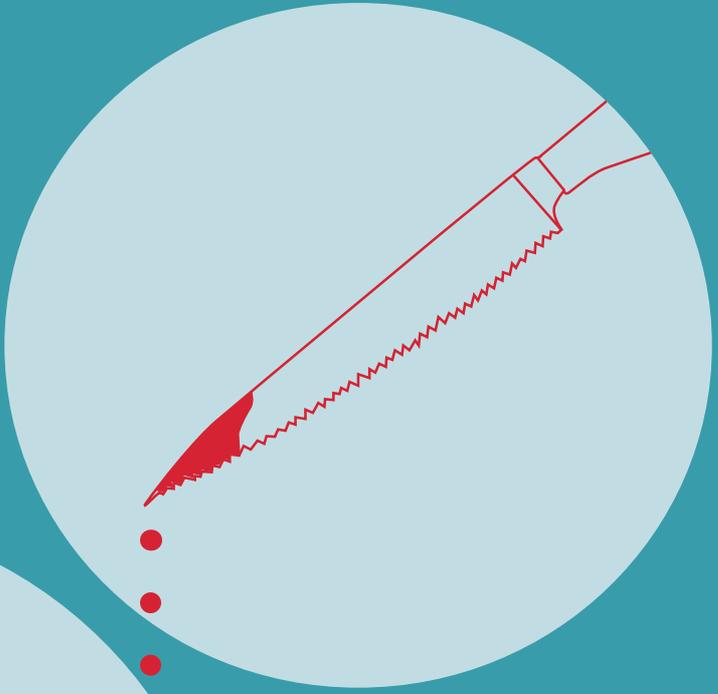
István ließ sich auf die Holzbank drücken. Der Arm des anderen lastete schwer auf ihm.

„Na, Tivadar, was ist?“ Die Augen des Fremden blitzten. „Oder willst du lieber erst eine Partie Karten spielen?“

Der Großvater ging langsam zum Fass. Er ließ Wein in einen Tonkrug fließen, nahm einen Becher vom Bord und stellte beides vor den Mann.

„Ich hab auch Durst.“ István sah seinen Großvater entrüstet an. Wie konnte er ihn vergessen?

„Später“, knurrte der alte Herr, zog einen Holzschemel unter dem Tisch hervor und setzte sich. „Was willst du, Bar...“



Mit einem knappen Nicken zu Istváns Kopf hinunter sagte er: „Es täte mir leid.“

Großvater brummte.

Der Mann hatte immer noch den Arm um István gelegt, mit einer Hand schenkte er ein und bot dem Jungen den Becher an.

István zögerte. Er sah aus den Augenwinkeln zu seinem Großvater hinüber. Dessen Gesichtszüge glichen denen einer Statue.

„Trink ruhig, mein Kleiner.“

Istváns Zunge klebte am Gaumen und er hätte schrecklich gern etwas getrunken, aber er schüttelte den Kopf, hielt die Augen gesenkt. Das Gewicht des Arms drückte ihn hinunter. Er versuchte, sich noch kleiner zu machen. Zu Verschwinden. Was geschah hier nur? Was wollte der Mann?

„Na, dann nicht. Es wäre einfacher für dich gewesen.“ Der Fremde hob den Becher und trank ihn aus. Mit einem Knall stellte er ihn auf dem Tisch ab.

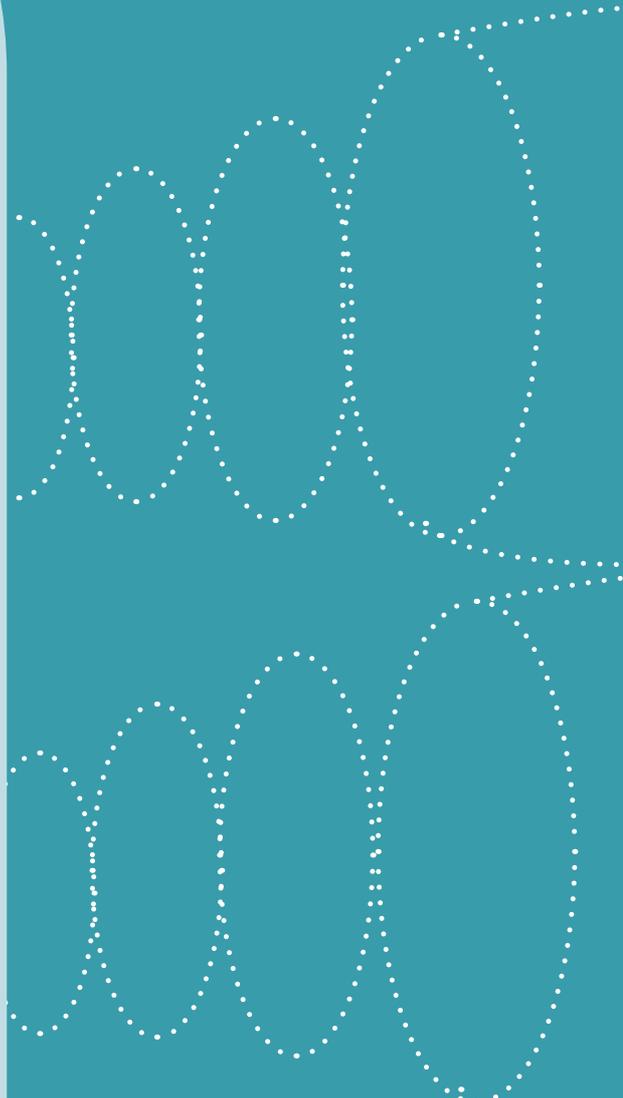
„So. Genug geplänkelt. Wo ist das Geld?“

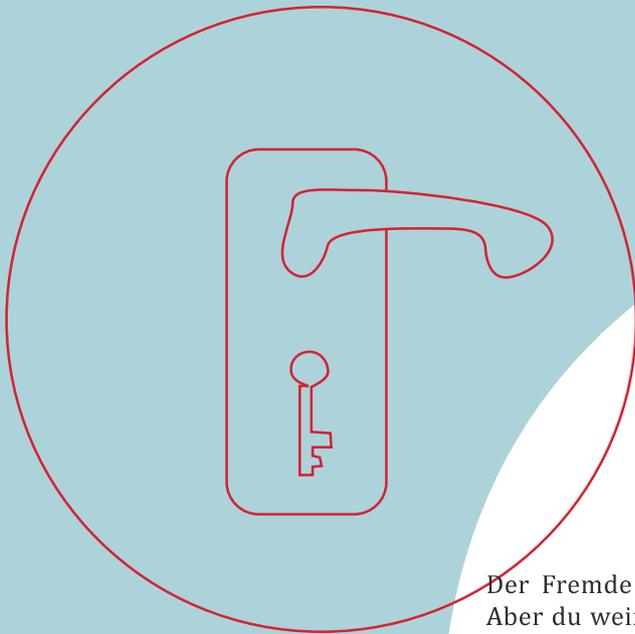
István spähte zu seinem Großvater. Er konnte erkennen, wie sich der alte Herr zu einer Antwort zwang. Seine Lippen öffneten sich nur einen Spalt.

„Ich hab es nicht“, presste er hervor.

„Tzja.“ Der andere zog ein Messer aus der Tasche und ließ es aufschnappen. István hatte noch nie eine doppelgezackte Klinge gesehen. Er starrte darauf und seine Augen wurden immer größer, je näher die Spitze seinem Gesicht kam. Gleichzeitig wurde der Griff des Fremden an seiner Schulter noch härter. István hielt den Atem an.

Sein Großvater stieß den Spazierstock so hart auf den Boden, dass István zusammenzuckte. „Lass ihn gehen. Noch ist es nicht zu spät. Der Junge wird nichts erzählen. Lass ihn laufen, dann reden wir von Mann zu Mann.“





**DER TÄTER WAR WOHL
EHEMALIGER SOLDAT,
SO MUTMASSTE MAN,
ER WURDE NIE GEFASST**

Der Fremde lachte auf. „Netter Versuch, Tivadar. Aber du weißt genauso gut wie ich, dass das nicht funktioniert. Außerdem“, er kippte das Messer hin und her, so dass die Klinge im Licht aufblinkte, „außerdem würde mir das meinen Spaß verderben.“ Mit einer schnellen Bewegung fuhr er dem Jungen mit dem Messer über die Wange. István schrie, hielt die Hand an die schmerzende Stelle.

Der Großvater sprang auf. „Schluss!“, brüllte er und wollte sich auf den Mann stürzen. Doch der richtete die Spitze des Messers auf ihn und der Angriff stoppte, die Bewegungen froren ein. Zwischen den Männern herrschte Stille.

István fixierte die in der Luft erstarrte Klinge. Tränen schossen ihm aus den Augen und liefen das Gesicht hinab, Schluchzer erschütterten seinen

Körper. Er nahm die Hand von der Wange und wischte sich die Nässe aus den Augen, da sah er, dass seine Hand voller Blut war. Rot glänzendes Blut. Und fiel in Ohnmacht.

István streicht sich über die schmale Narbe, die knapp unter dem rechten Ohr beginnt und sich bis zum Mundwinkel entlangzieht. Seit diesem Tag quälen ihn Albträume. Vierzig Jahre lang, resistent gegen jede Therapie. Es ist für ihn unmöglich, eine Beziehung zu einer Frau aufrechtzuerhalten oder einer geregelten Arbeit nachzugehen. Nacht für Nacht erwacht er schweißgebadet, immer bei derselben Sequenz.

Der Mann bedroht seinen Großvater mit dem Messer und er, István, fällt in Ohnmacht. Anstatt sich loszureißen, abzuhaue, Hilfe zu holen. Nein, er liegt untätig am Boden, während sein geliebter Opa um sein Leben kämpft. Und verliert.

Wann er damals aufwachte, was er dabei sah, gesehen haben musste, weiß István nicht. Er hat keinerlei Erinnerung daran. Weder an die darauffolgenden Stunden noch an die Tage, die folgten.

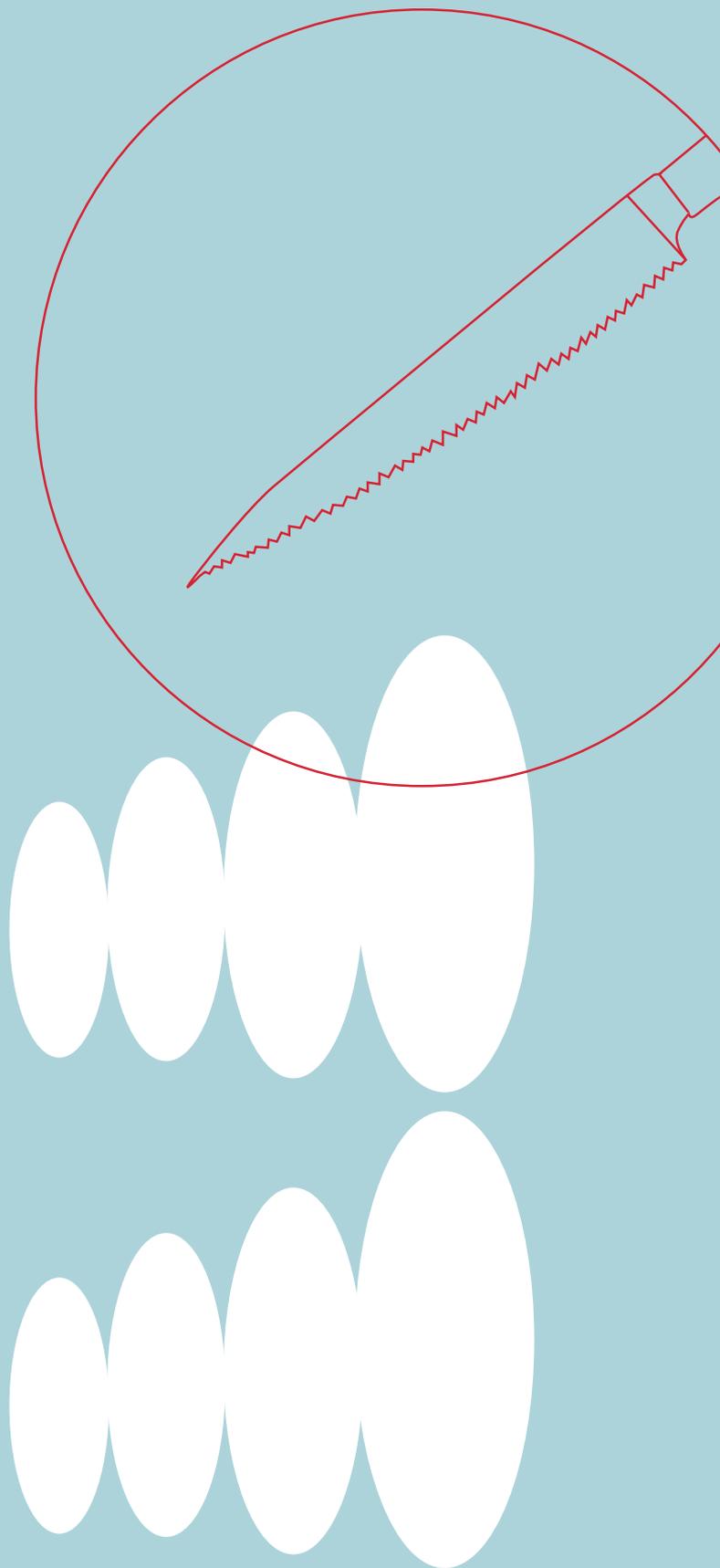
Erst in München, im Kinderzimmer setzte das Bewusstsein wieder ein. In seinem Bett zählte er die an der Zimmerdecke blassblau leuchtenden Sterne. Vor einem Monat starb der Vater, das wühlte erneut alles auf, und warf István ziemlich aus der Bahn. Zeitgleich machte wieder einmal eine Frau mit ihm Schluss.

So konnte es nicht mehr weitergehen. Er fasste einen Entschluss. Aus dem Karton im Keller holte er die Mappe mit den Zeitungsberichten. Sein Ungarisch war passabel, auch wenn er seit dem Unglück – so nannte er den Mord bei sich, das war erträglicher – nicht mehr im Land gewesen war oder auch nur die Sprache gesprochen hatte. Er las den Bericht im Pécsi Riport. Tivadar Zoltan war einem Landstreicher zum Opfer gefallen, der Unterschlupf gesucht hatte. Er wollte ihn vertreiben, aber der andere stach zu. Dreimal. Alle drei Stiche tödlich. Der Täter war wohl ehemaliger Soldat, so mutmaßte man, und er wurde nie gefasst.

Doch das war nicht die ganze Wahrheit. Irgendwie hatte es die Oma geschafft, den wahren Sachverhalt nicht an die Öffentlichkeit dringen zu lassen. Erst auf ihrem Sterbebett hatte sie es seinem Vater verraten, der wiederum in seiner letzten Stunde István. Der Großvater hatte das Gut beim Kartenspielen verloren. Das Eigentum hatte er schon überschrieben, aber er schuldete noch Geld. Das dieser Mann holen wollte, vergebens.

Nach dem Unglück verkaufte die Oma alles, scheinbar, denn es gehörte ihr ja nichts mehr, und zog in das Dorf ihrer Kindheit, weit weg von Pécs in die Puszta, dorthin, wo es keinen Weinbau gab.

Auch István konnte nie mehr Wein trinken. Er steckt die Hand in die Manteltasche. Die Berührung des Gegenstandes lässt ihn einen Schritt vor-



wärts machen. Dann noch einen und noch einen, bis er vor der alten Holztür des Häuschens steht. Schlafwandlerisch greift er nach oben, seine Finger finden den Schlüssel und stecken ihn ins Schloss. Alles ist verrostet, István muss seine ganze Kraft aufbieten, um den Schlüssel zu drehen. Es knirscht, als die Tür sich öffnet.

Von der jahrzehntelangen Gefangenschaft befreit, fliegt ihm Modergeruch entgegen. Er hat nichts anderes erwartet, hält den Atem an und tritt ein.

Das kalte Winterlicht, das durch die Türöffnung fällt, zeigt ihm, dass hier alles unverändert ist. Drei Holzfässer unter dem Gewölbe, der Tisch mit der Bank in der anderen Ecke, davor der umgeworfene Schemel. Langsam senkt er den Blick auf den Boden. Dort lagen erst er, dann sein Großvater. Dunkle Flecken sind zu sehen, die in den Vertiefungen der Steine zu Schwarz zusammenlaufen. Unterweltschwarz. Er weiß, was es ist. Es macht ihm nichts aus. So fühlt er sich seinem Opa endlich wieder nah.

Sein Atem stößt weiße Wolken in die Luft. Behutsam stellt er den Schemel auf die Füße. Dann rückt er den Tisch beiseite und setzt sich auf die Bank, lehnt den Kopf an die eiskalte Steinwand. Schließt die Augen, um in sich hinein zu spüren, ob es sich immer noch richtig anfühlt, was er vorhat. Ja, das tut es.

Er zieht das mitgebrachte Messer aus der Scheide, legt es auf den Tisch, schält sich aus dem Mantel, krumpelt den linken Ärmel hoch. Die Kälte versucht, ihn anzugreifen, aber sie erreicht ihn nicht. Die Klinge ist scharf, darauf hat er geachtet. Er weiß, in welchem Winkel er sie ansetzen muss, in welche Richtung er schneiden muss. Ohne noch einmal innezuhalten beginnt er, der erste Tropfen Blut quillt aus der eingeritzten Haut. István konzentriert sich. Er wird nicht ohnmächtig werden, heute nicht. Er verstärkt den Druck, führt die Klinge die blaue Venenlinie entlang, Blut fließt. Trotzdem muss er noch tiefer schneiden, das hat er nachgelesen, um

die Arterie zu erreichen. Um erfolgreich zu sein. „Schluss“, schreit sein Großvater und stößt den Stock hart auf den Steinboden. István zuckt zusammen. Blinzelt, nimmt den Blick von seinem Arm. Aber hier ist niemand. Durch die immer noch geöffnete Tür weht der Wind Schnee herein. Das ist alles. Er hat sich die Stimme eingebildet. Ist der Blutverlust schon so groß, dass er halluziniert? Der Ärmel ist rot getränkt, auf der Hose sieht er die ersten Tupfen. Aber so viel ist das nicht. Er schüttelt den Kopf und wendet sich erneut seinem Werk zu. „Du musst für mich was erledigen.“ Wieder die Stimme des Großvaters. Aber er hört sie nicht, eher fühlt er sie hinter der Stirn, im Herzen. Wird er jetzt verrückt?

„István, hör mit dem Unsinn auf. Hinter dem großen Fass ist eine Blechschachtel. Dort ist ein Brief an dich und Geld. Ich ahnte, was kommt. Los, mach!“ István blickt auf seinen Arm. Es blutet zwar immer noch, aber wenig, da die Kälte die Adern zusammenzieht. An den Rändern bildet sich bereits Schorf. Er zerzt den Schal vom Hals und wickelt ihn fest um den Arm. Rappelt sich hoch, steht auf, stützt sich an der Wand ab und wartet, bis der Schwindel nachlässt. Dann sucht er und findet unter Spinnweben die Schachtel. Er nimmt sich nicht die Zeit, damit an den Tisch zurückzukehren, setzt sich auf den Steinboden und öffnet die Schatulle. Tatsächlich. Sie enthält Geld, viel Geld, und einen Brief. Mit blutigen Fingern reißt er den Umschlag auf, entfaltet das vergilbte Papier und liest. Liest und lacht und wühlt in den Geldscheinen. Jetzt hat er einen Namen und einen Auftrag, und er weiß, er wird erfolgreich sein. Und danach Ruhe. Keine Alpträume mehr.



Ingrid Werner hat sich als Bankkauffrau, Juristin, Heilpraktikerin, Entspannungspädagogin und Mutter auf das Schreiben von Krimis vorbereitet. Von ihr stammen auch die CharakterCards® zur Entwicklung von Romanfiguren.



Unsere Weine sind
so individuell wie
wir – und gemacht
fürs Miteinander.

Weine aus Rheinhessen:
Qualität, die man schmeckt.



Die 13 deutschen Weinregionen sind
geschützte Ursprungsbezeichnungen.



Rheinhessen ist eines der 13 deutschen Anbaugebiete, das die EU als geschützte Ursprungsbezeichnung anerkannt hat. Es ist die größte deutsche Weinregion und erstreckt sich linksrheinisch am Rheinbogen von Worms über Mainz nach Bingen. Im trockenen Klima wachsen zu 70% weiße Rebsorten – vor allem Riesling, die Burgundersorten sowie der Silvaner. Mehr Informationen zur geschützten Ursprungsbezeichnung Rheinhessen: www.rheinhessen.de/gu

