

# enos

von Wein, Menschen und Kulturen

Nebbiolo  
Barbera  
Bordeaux



## LOSLASSEN ODER WEITER SO?

Der Generationenwechsel im deutschen Weinbau ist in vollem Gang. Probleme? Man munkelt darüber. enos-Autorin Elisabeth Herrmann wollte es genauer wissen und fuhr an die Mosel und ins Südbadische

## FREIHEIT IM KORK

Wie jedes Jahr ist Weinjournalist Westenberger zum Besuch in Gertis Weingut. Um ihre Weine dann als „ungenießbar“ niederzumachen. Was er nicht weiß? Dass seine Tochter Mira das Gut mit Gerti zusammenführen will

## WEIN IM ISLAM

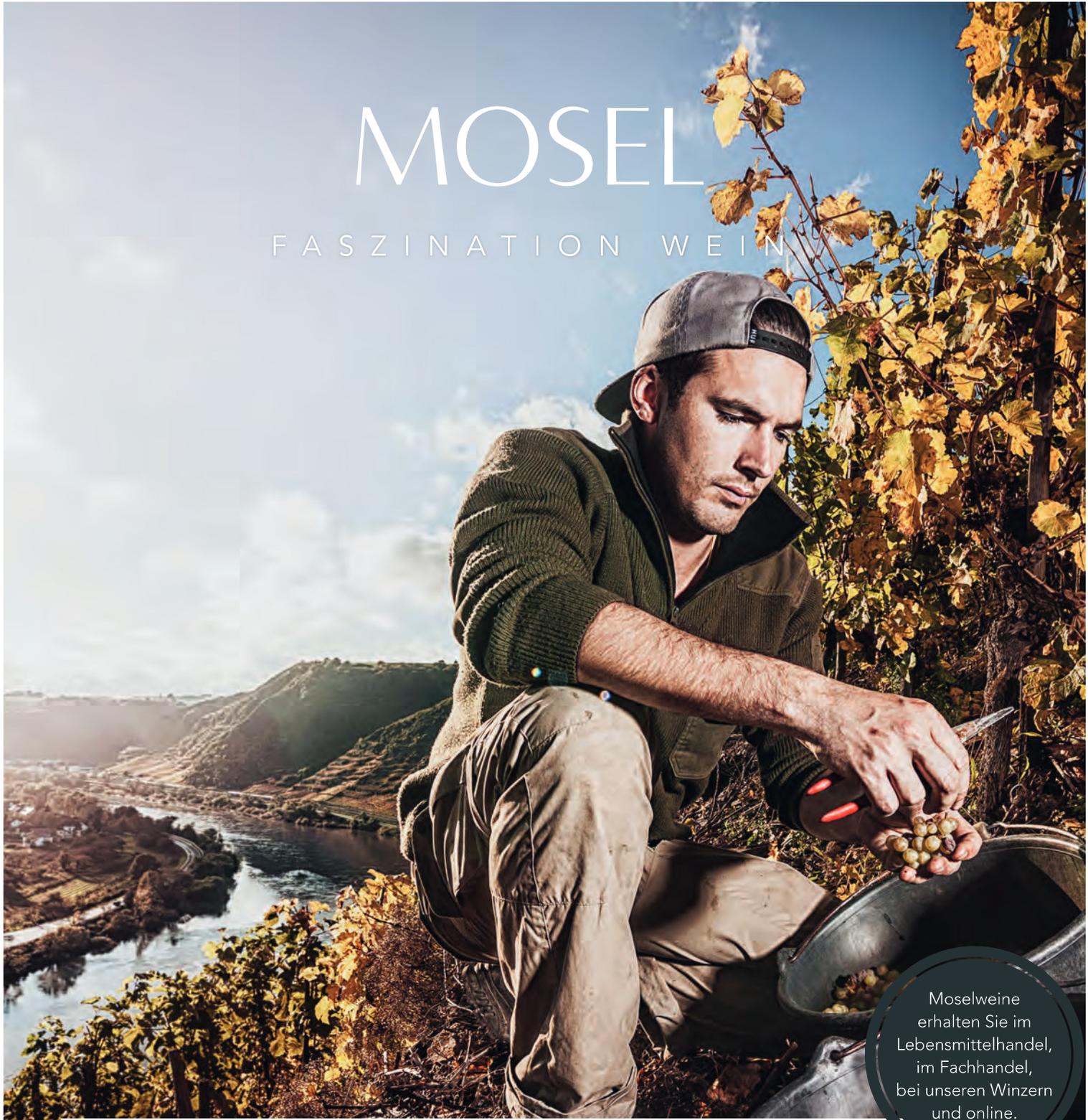
Alkohol, sprich Wein, gilt als unvereinbar mit den Lehren des Islam. Aber das war nicht immer und ist nicht überall so. Wie der Islamwissenschaftler Peter Heine weiß

## EINE INSEL MIT ZWEI BERGEN ...

Für Toskaner ist Gorgona die "isola che non c'è", eine Insel, die es nicht gibt. Dabei wird auf der Außenstelle der Haftanstalt von Livorno sogar Weißwein gekeltert. Und zwar guter

# MOSEL

F A S Z I N A T I O N   W E I N



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

## RIESLING HANDGEMACHT

Die steilen Weinberge der Mosel sind ein Terroir der Extreme. Uraltes Gestein, besonderes Klima und harte Arbeit lassen Weine von großer Eleganz und Mineralität entstehen.

Informieren Sie sich mit unseren kostenlosen Broschüren „Das Weinanbaugebiet Mosel“ und „Zu Gast beim Winzer“ sowie im Internet unter [www.weinland-mosel.de](http://www.weinland-mosel.de). Kontakt: [info@weinland-mosel.de](mailto:info@weinland-mosel.de)



**WINE**in**MODERATION**  
WEIN | BEWUSST | GENIESSEN



**E**in wenig Angst hatte ich schon. Angst, ob enos im kommenden, unserem sprichwörtlich verflixten siebten Jahr noch erscheinen könne. **Ob es wieder Möglichkeiten zum Reisen geben würde**, ob unsere Autoren dann die Pandemie gut überstanden hätten. Bis mir auffiel, dass wir – rechnet man die lange Vorbereitungszeit vor dem Erscheinen des ersten Heftes ein, nimmt man die probeweise produzierte Nullnummer hinzu –, das „verflixte siebte“ ja mit der vorliegenden Novemбераusgabe bereits hinter uns haben.

Dass das kommende eigentlich schon das achte enos-Jahr sein wird.

Wie es so schön heißt: **Es kommt immer auf die Perspektive an**, und was für enos richtig ist richtig ist, kann für unseren Umgang mit der Pandemie vielleicht auch gelten. Mit ein wenig Optimismus sind die meisten Krisen irgendwie zu bewältigen.

Anstrengend war es natürlich schon, das jetzt bereits dritte Heft in einer Art Notfallmodus zu produzieren. Zum Glück hatte ich noch einen kleinen Fundus bisher unveröffentlichter Ideen. So etwa die **Reportage von der toskanischen Gefängnisinsel Gorgona**, wo die Kellerei Frescobaldi einen hervorragenden Wein erzeugt. Die gehörte zu den allerersten Themen, die mir 2014 für das geplante Magazin einfielen – bisher allerdings war es nicht möglich gewesen, das Projekt zu verwirklichen. Mal durfte nicht fotografiert werden, mal konnten wir nicht mit den Häftlingen reden, mal hatten wir für die Tage, an denen die Livorneser Gefängnisverwaltung Journalisten auf der Insel zuließ, bereits andere Reisen festgezurr.

Auch die **Hintergrundgeschichte über die so genannte Sprachgrenze in Südtirol** hatte ich schon länger geplant und war deshalb auch froh, dass im Sommer zumindest einige Reisen samt Interviews und Fotos wieder möglich waren. Treuen enos-Lesern wird aufgefallen sein, dass wir 2020 eine untypisch große Zahl an Verkostungsberichten veröffentlicht haben. Da das ja eigentlich das Geschäft der klassischen Weinzeitschriften ist, hoffe ich, diese Berichte im kommenden Jahr wieder auf das gewohnte Maß reduzieren zu können und **möchte an dieser Stelle noch einmal den unzähligen Erzeugern danken, die uns ihre Muster schickten**.

Pandemie hin, Pandemie her: Ich denke, dass dank der Hilfe unserer eifrigen Autorinnen und Autoren wieder eine spannende und unterhaltsame Ausgabe von enos entstanden ist – immerhin bereits die 24. seit Februar 2015.

hs  
Eberhard Brunner

# INHALT

## ORTSTERMIN 6

Fassdaubenhimmel +++ Ewige Ruhe unter Reben  
+++ Himmel und Hölle

## 12 **EINE INSEL MIT ZWEI BERGEN UND IM TIEFEN, WEITEN MEER**

Titel:

Gorgona ist für viele Toskaner eine „isola che non c'è“, die Inseln, die es nicht gibt. Das nicht ohne Grund, denn Gorgona ist die vielleicht letzte, noch „aktive“ Gefängnisinsel der Welt. Und zwar eine, auf der die Marchesi Frescobaldi Wein machen. Guten Wein.

Portrait:

## 28 **LOSLASSEN ODER WEITER SO?**

Der Generationenwechsel in Deutschland ist in vollem Gang. Nicht immer ohne Probleme, selbst bei renommierten Gütern, wie man munkelt. enos-Autorin Elisabeth Herrmann wollte es genauer wissen und fuhr an die Mosel und ins Südbadische.

Hintergrund:

## 40 **DEUTSCH UND WELSCH AN DER ETSCH**

Eine Sprachgrenze, so hieß es in einem vielbeachteten Zeitungsartikel, ziehe sich quer durch Südtirol, und vor allem durch die Gemeinde Neumarkt alias Egna. Eckhard Supp machte sich trotz Pandemie auf in die hübsche kleine Etschgemeinde und sprach mit Menschen auf beiden Seiten dieser „Grenze“.

## ZIMMER MIT WEIN 56

Leo war nicht hier.

## TRINK MICH! 58

Thomas A. Vilgis machte sich Gedanken darüber, was die so genannte „drinkability“ von Bier bedeutet.





12

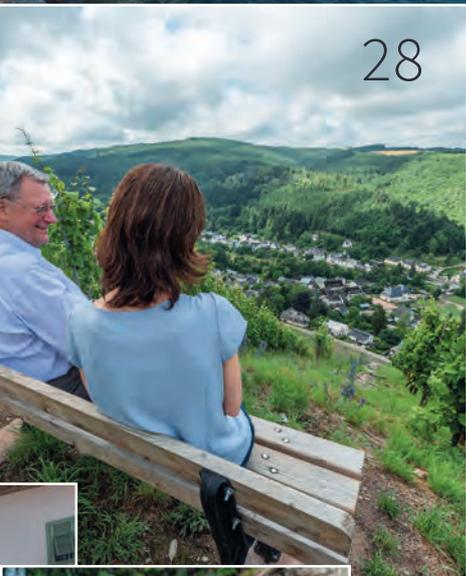
**Hintergrund:****WEIN IN DER 60  
ISLAMISCHEN WELT**

Wein und Islam gelten gemeinhin als unvereinbar – das Alkoholverbot des Koran als unumstößlich. Dennoch ist der Weinbau fester Bestandteil der islamischen Geschichte, und auch heute noch wird in vielen Ländern der islamischen Welt gekeltert und getrunken.

**Nebbiolo  
Barbera  
Bordeaux**

**72 FLÜSSIGE TRÄUME**

Royals im Piemont +++ Des Königs Königin +++ Lecker Barbera +++ Von wegen Fußvolk +++ Verschnittkunst +++ Bordeaux mit Hindernissen



28

**Kurzkrimi:****IM KORK IST 84  
FREIHEIT**

Wieder einmal besuchte Weinjournalist Westenberger Gertis Weingut, um deren Weine als ungenießbar niedermachen zu können. An seiner Seite Tochter Mira. Nur, dass die das Weingut eigentlich zusammen mit Freundin Gerti hatte führen wollen und sollen.

**Kochportrait:****KATHOLISCHER BARSCH 94**

Die katholische Heimat Limburg war für Alexander Hohlwein und seine Lebensgefährtin nach Jahren der Abwesenheit gewöhnungsbedürftig. Dennoch schaffte er es, mir seinem "360°" hier ein gastronomisches Highlight zu etablieren.



Fotos: Eckhard Supp, n.ni.

60

RUBRIKEN

Cartoon 4

News 5, 70

**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**

Prof. Dr. Peter Heine, Elisabeth Herrmann, Alexander Hohlwein, Carsten M. Stammen, Klaus Stuttmann, Dr. Eckhard Supp, Prof. Dr. Thomas A. Vilgis, Fenna Williams

**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: Eckhard Supp



# Der Cartoon

von Klaus Stuttmann

Aus der Serie  
Redensarten — Neu interpretiert:



"Sich einen hinter die Binde  
kippen!"

## AUSGE(FEDER) SPIELT

Mitten in der Corona-Krise sorgte dieser Tage einer der Wachauer Spitzenerzeuger für einen weithin hörbaren Paukenschlag. Das Weingut F. X. Pichler aus dem Dürnsteiner Ortsteil Oberloiben hat nach fast 40 Jahren seine Mitgliedschaft im 1983 gegründeten Gebietsverband Vinea Wachau Nobilis Districtus aufgekündigt. Der Verband, dessen Alleinstellungsmerkmal die Klassifizierung der Weine in Steinfeder, Federspiel und Smaragd anstelle der üblichen Kabinett, Spätlese und Auslese ist, hatte zwar die Übernahme einiger Qualitätsparameter in die in Zukunft auch hier gültigen DAC-Regelungen erreichen können. Dennoch wollte Lucas Pichler, der das Weingut vor einigen Jahren von seinem Vater übernommen hat, sich nicht damit abfinden, dass die neue Herkunfts-Klassifizierung in Zukunft parallel zur Vinea-Klassifizierung existieren soll, da die Vinea-Winzer ihre eigenen Statuten nicht ändern und natürlich auch nicht abschaffen wollen. Pichler hatte deshalb schon vor einigen Monaten seine Arbeit im Vinea-Vorstand niedergelegt und zog jetzt einen endgültigen Schlussstrich.

## VDP GOES DIGITAL

Deutschlands Winzervereinigung VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter e. V.) hat im August bekanntgegeben, eine „Datenallianz“ mit der Essener Firma GrapeCheck GmbH, Eigentümerin der Online-Plattform GrapeAlliance, eingegangen zu sein. Mit der Plattform, deren zentrales Element ein Tool ist, mit dem der Weinmarkt analysiert werden kann, will GrapeCheck den VDP-Winzern für ihr Geschäft wichtige Daten zur Verfügung stellen. Dazu gehören Marktpreise, spezielle Angebote, Kontakte und mögliche Handelspartner. Mit

diesen Angaben soll es den GrapeCheck-Kunden ermöglicht werden, daten- und faktenbasierte Strategien für das eigene Geschäft zu entwickeln. Dass VDP-Präsident Steffen Christmann das Tool bereits selbst nutzt, wurde bekannt; nicht dagegen, ob und wie viele der restlichen fast 200 VDP-Mitglieder seinem Beispiel schon gefolgt sind oder folgen wollen.

## TEURES SCHNÄPPCHEN

„Shit happens“, dürfte sich der Besitzer des angesagten Restaurants Balthazar im New Yorker Stadtteil Soho, Keith McNally, gesagt haben, als er entdeckte, dass

sein Servicepersonal einem jungen Paar statt des bestellten 18-Dollar-Weins eine Flasche 89er Mouton Rothschild zum stolzen Preis von 2000 Dollar einschenkte. Der Wein war eigentlich von vier Geschäftsleuten an einem Nachbartisch bestellt worden, die sich statt dessen mit einem billigen Pinot amüsieren mussten. Nicht, dass der Irrtum einem von ihnen aufgefallen wäre; bei dem reich beschenkten Paar dagegen ist eher zu vermuten, dass es den Irrtum schweigend zur Kenntnis nahm. Zwar bemerkte McNally den Lapsus recht schnell, aber er sah wohl keine Möglichkeit, die teure Flasche ohne viel Aufhebens zurückholen zu lassen, wie decanter.com-Autor Chris Mercer schreibt. Zwar meinte einer der Geschäftsleute nachdem er über den Irrtum aufgeklärt wurde, er habe ohnehin den Eindruck gehabt, dass es sich beim Wein in seinem Glas nicht um den bestellten Mouton handeln konnte, aber warum er das dann nicht reklamierte oder, besser, sich noch vor dem Entkorken die Flasche zeigen ließ, bleibt sein Geheimnis. Zu vermuten ist, dass eine solche Verwechslung kein einmaliges Ereignis ist, wenn schlechter Weinservice und Etikettentrinker aufeinander treffen.

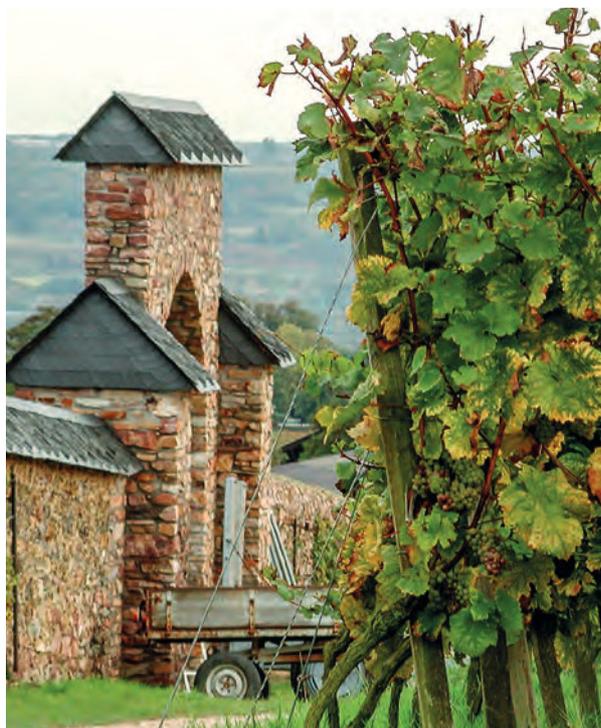


Foto: Eckhard Supp

## Fassdauben- himmel

**D**arüber, dass Weinbau und Architektur eine für beide Seiten gewinnbringende Paarung sein können, haben wir in enos wiederholt berichtet, zuletzt in der großen Bildreportage über Tradition und Moderne in der Toskana. Auch in Württemberg hat man im vergangenen Jahr die Zeichen der Zeit erkannt und ein Gütesiegel für besondere architektonische Leistungen im Weinbau geschaffen. Die Kooperation von regionalem Tourismusverband und baden-württembergischer Architektenkammer – seltsam allenfalls, dass der regionale Weinbauverband nicht beteiligt ist – hat dazu insgesamt 21 Objekte prämiert, darunter auch das „Vinotorium“ der Oberkircher Winzergenossenschaft in der Nähe des badischen Offenburg.

Unter Federführung des ortsansässigen Architekturbüros Müller + Huber, Mitglied im Echomar-Kollektiv für angewandte Baukunst, entstand acht Meter unter der Erde ein Barrique- und Verkostungskeller, etwas pathetisch als „Weinkathedrale“ bezeichnet, dessen Konzept die Architekten so beschreiben: „Unser Ziel war es, der sinnlichen Erfahrung des Weins eine angemessene sinnliche Erfahrung des Raumes gegenüberzustellen. Um dieses Ziel zu erreichen, haben wir – den unterschiedlichen Komplexitäten des Weines entsprechend – unterschiedlich komplexe Räume erzeugt, die wir der Tradition der Gewölbeweinkeller entlehnt haben ... Die Atmosphäre erinnert an sakrale Raumeindrücke und wird durch die weißen Corian-Kuben und vor allem das Bodenrelief, ein Terroir-Präparat mit Rebwurzel aus den Oberkircher Weinbergen, noch verstärkt.“

Kein Himmel voller Geigen also, sondern einer voller Dauben aus dem Holz von Schwarzwaldeichen. Zufall, dass ausgerechnet die Spätburgunder der Oberkircher, von denen einige im Barriquefass ausgebaut werden, besonders gut ausfallen?

**Unterschiedlich komplexe  
Räume für unterschiedlich  
komplexe Weine**



Foto: Oberkircher Winzer Arnoldi

Auch im badischen Oberkirch bilden Weinbau und Architektur eine faszinierende Kombination.





Foto: Eckhard Supp

## Ewige Ruhe unter Reben



**E**in wenig Etikettenschwindel steckt ja tendenziell, wenn wir gaaaanz ehrlich sind, in jeder Werbung. Wäre wohl auch widersinnig, wenn man das, was man an den Mann und die Frau bringen will, nicht besonders positiv beschreiben sollte. Das müssen sich auch die Verantwortlichen des Bergfriedhofs in der Weinbaugemeinde Ahrweiler gedacht haben, als sie ihre Idee einer „Bestattung unter Reben“ als „Weinbergs-Grabstätten“ anpriesen und besonders den Blick auf die umliegenden Ahrweinberge lobten.

Nun, das mit dem Blick auf die Ahrweinberge mag ja stimmen – vor allem im Winter, wenn das Laub der umstehenden Büsche und Bäume gefallen ist. Wobei, wer hat schon in der Winterkälte Lust, sich am Blick auf kahle Rebstöcke zu laben? Und das mit den „Weinbergs-Grabstätten“ ist schon mal gänzlich geflunkert, weil es suggeriert, man könne seine Urne vielleicht sogar in einer der bekannten Ahrweiler Lagen wie Silberberg oder Rosenthal einbuddeln lassen.

Tatsache ist, dass die Friedhofsverwaltung der Weinbaugemeinde eine kleine Parzelle mit Reben bestocken ließ, unter bzw. neben denen man begraben werden kann. Nicht in einem Weinberg also, sondern in einer entfernten Ecke des vorhandenen Friedhofs. Begraben wird ohne eigenen Grabstein, ohne großen Blumen- und Pflanzenschmuck, ohne aufwändige Gestaltung – und damit, wie der ortsansässige Bestatter neugierigen Journalisten gerne erklärt, auch ohne lästige Grabpflegeaufgaben und exorbitante Folgekosten. Natürlich wird aus den Trauben dieser Reben nie ein Tropfen Wein gekeltert; stattdessen werden die Gescheine direkt nach der Blüte abgeschnitten und entsorgt. Und das erledigt praktischerweise die Gemeinde, es fällt also ebenfalls nicht auf die Angehörigen zurück. Ob man das Ganze nun für eine tolle Idee hält oder, wie geschehen, als moralisch fragwürdig und unausgegoren kritisiert, ist Ansichtssache. Immerhin wurden bereits eine Reihe der Reben-Grabstätten verkauft – die Akzeptanz in der Ahrweiler Bevölkerung scheint also vorhanden zu sein.

## Himmel und Hölle

**W**eintrinken kann gefährlich sein, und das gilt nicht nur für Alkoholiker. Wie schnell man dabei manchmal vom Himmel in die Hölle gelangt, zeigt das Beispiel von Lagos, der größten und wohl inoffiziell immer noch Hauptstadt des westafrikanischen Nigeria. Das Land galt noch 2017 als eines der fünf wichtigsten Absatzländer von teurem Champagner, und man erzählt sich, dass die Straßenhändler von Mosalashi oder Apongbon für Marken wie Veuve Clicquot die weltweit wichtigsten Abnehmer überhaupt sind. Ob das, was hier unter dem prestigeträchtigen Namen verkauft wird, aber überhaupt aus der Champagne stammt, ist eine Wette, die man klugerweise nicht eingehen sollte. Nigeria ist nämlich auch ein Paradies für Weinfälscher, wie der Blog des Online-Weinhandels [winehousenigeria.com](http://winehousenigeria.com) im vergangenen Jahr berichtete.

Danach wurden alleine in der jüngsten Zeit Hersteller und Händler gleich im Dutzend festgenommen.

### Bei den Panschereien kommen oft weinfremde Chemikalien zum Einsatz

Benjamin Ojukwu etwa, der auf dem Markt in Mushin, einem westlichen Stadtteil von Lagos, sein Geschäft betrieb und den Polizeibeamten, die ihn festnahmen, erklärte,

er habe eigens viel Zeit in China verbracht, um das Panschen und Fälschen zu lernen. Zunächst habe er in Nnewi im Südosten des Landes „gearbeitet“, habe aber nach einem Brand in seiner „Fabrik“ nach Lagos umziehen müssen.

Oft kommen bei diesen Panschereien weinfremde Chemikalien zum Einsatz. Wie [winehousenigeria.com](http://winehousenigeria.com) berichtet, sollen die Fälschungen inzwischen ein solches Ausmaß angenommen haben, dass viele Weinfreunde auf öffentlichen Events, Partys, Picknicks oder Hochzeiten gar keinen Wein mehr trinken. Immerhin gibt die Firma ihren Kunden online einige Tipps, wie man echten von Fake-Champagner unterscheiden kann. Tipps hin, Tipps her – das beste Mittel, um sicher zu gehen, dass man keinen gepanschten Wein kauft, wäre wohl, die Straßenmärkte zu meiden. Ob das dann aber den Champagnerhäusern gefällt, die ja einen Gutteil ihres Produkts angeblich genau dort absetzen, ist die Frage.



So farbenfroh geht es nicht auf allen Märkten der nigerianischen Metropole Lagos zu.



Foto: Adeyinka Yusuf / Alamy Stock Photo

Titel





Ein Kind von Traurigkeit ist Gianluca eher nicht. Das verdeutlicht schon die Tatsache, dass der 31-Jährige aus Neapel die schöne, kleine Mittelmeerinsel Gorgona, eine gute Bootsstunde vor der toskanischen Küstenstadt Livorno gelegen, regulär wohl erst 2032 wieder verlassen wird. Regulär. Sofern ihm nicht, wie er optimistisch betont, die vorzeitige Heimreise wegen guter Führung gewährt wird. Gorgona ist nämlich, auch wenn man das auf den ersten Blick kaum glauben mag, keine Urlaubsinsel und kein romantisches Hideaway. Es ist eine Außenstelle der Haftanstalt Livorno; und da Gianluca bereits seit insgesamt sieben Jahren „sitzt“, was die reguläre Gesamtdauer seiner Strafe mit üppigen 19 Jahren errechnen lässt, hat der junge Mann offenbar mehr auf dem Kerbholz als nur einen kleinen Ladendiebstahl.

# EINE INSEL MIT ZWEI BERGEN UND IM TIEFEN, WEITEN MEER

■ *Text und Fotos Eckhard Supp*

**G**ianluca Klagen über seine Haft halten sich in Grenzen, auch wenn er Frau und Kinder hier nur einmal im Monat sehen kann. Immer wieder samstags, wenn die Boote vom Festland Besucher mitbringen dürfen. Denn dass er auf die einzige noch „aktive“ Gefängnisinsel weltweit „verbannt“ wurde, war für ihn keine Bestrafung, sondern ein Privileg. Eines, für das er sich mehrmals bewerben musste, wohl wissend, dass jedes Mal seine gute oder weniger gute Führung auf dem Prüfstand stehen würde.

Das hat Gründe. Und ist auch für den Besucher schon auf den ersten Blick verständlich. „Auch ich“, erinnert Gianluca sich, „hatte bei meiner Ankunft hier den Eindruck, eher in einem Luxusresort als in einer Haftanstalt zu landen.“ Und das hatte er schon in den drei Anstalten immer wieder gehört, in denen er die ersten Jahre seiner Haft verbrachte. So unglaublich schienen ihm diese Berichte,

dass er noch vor dem ersten Antrag seine Frau zum Inspizieren schickte, was mithilfe einer Nicht-Regierungsorganisation für Angehörige auch möglich war.

Die schöne Insel mit ihren beiden sanften Höckern, die Sonne und das Meer sind vielleicht das, was Neuankömmlinge unter den Häftlingen und ihre Besucher für das Besondere des Inselknasts halten, ein ganz anderer Faktor dürfte allerdings viel wichtiger sein. Es ist die Arbeit, wie Gianluca in seinem unverkennbaren neapolitanischen Singsang erklärt: „Angue il lavoro più duro, qui divenda fagile“, auch die härteste Arbeit wird hier ganz leicht, weiß er, nachdem er bereits an verschiedenen Arbeitsstätten Gorgonas beschäftigt war.

**O**der wie Lamberto Frescobaldi, Chef des traditionsreichen, bereits Anfang des 14. Jahrhunderts gegründeten Florentiner Weinhauses Marchesi de' Frescobaldi, auf der Überfahrt nach Gorgona erklärt, zu der er bereits zum wiederholten Mal eine große Gruppe in- und ausländischer Journalisten eingeladen hat: „Was den Unterschied zwischen normalen Haftanstalten und Gorgona ausmacht, ist vor allem die Arbeit. Und die spielt vor allem eine Rolle bei der Rückfallquote. Normalerweise beträgt die in Italien oder sogar in der ganzen Welt etwa 85 Prozent. Die Straftäter kommen und gehen, was für die Gesellschaft enorme Kosten mit sich bringt. Wenn du sie aber arbeiten lässt, sie dafür auch bezahlst, so dass sie bei der Haftentlassung schon mal 10, 20 oder 40 Tausend Euro auf dem Konto haben, sinkt die Rückfallquote auf unter 20 Prozent, auf Gorgona liegt sie sogar

**L'isola che non c'è, die Insel, die es nicht gibt – so nennen viele Toskaner den Gefängnisfelsen Gorgona**



Bei der Anfahrt von der toskanischen Küstenstadt Livorno deutet nichts darauf hin, dass Gorgona eine Gefängnisinsel ist, die vielleicht einzige noch „aktive“ der Welt.





praktisch bei Null. Die Kriminellen, die normalerweise vor den Knasttoren auf die Entlassenen warten und ihnen eine – kriminelle – Perspektive versprechen, haben bei den Entlassenen von Gorgona keine Chance mehr.“

Was die Marchesi und vor allem er persönlich mit dem Inselgefängnis zu tun haben, erzählt Lamberto Frescobaldi im Gespräch mit enos: „Es fing alles mit einer E-Mail an, die wir von der damaligen Gefängnisleitung erhielten. ‚Wir haben einen Hektar Weinberge. Wer kann uns helfen, etwas daraus zu machen?‘, stand darin zu lesen, und die Sache hat mich interessiert. Ich schrieb zurück, ob ich auf die Insel kommen könne, um mir das persönlich anzuschauen. Am 3. August 2012 war es dann so weit, wir machten einen Rundgang auf dem Weinberg, im Keller. Ich fuhr anschließend mit dem Polizeiboot wieder zurück aufs Festland.“

**W**arum sich das Gefängnis ausgerechnet an ihn gewandt hatte? „Man hat schon an eine ganze Reihe Weingüter geschrieben, aber wir waren die einzigen, die antworteten. Irgendwas hat mich an der Sache angezogen. Ich erinnere mich noch, wie ich mit meiner Frau darüber sprach, die sehr skeptisch war. ‚Was willst du in einem Gefängnis? Und was geschieht, wenn die Häftlinge nach ihrer Entlassung dann bei uns auftauchen?‘ Aber

**„WIR HABEN EINEN HEKTAR WEINBERGE. WER KANN UNS HELFEN, ETWAS DARAUS ZU MACHEN“**

ich war der Meinung, wir hätten im Leben so viel Glück gehabt – natürlich auch hart gearbeitet, aber doch auch Glück gehabt –, dass wir etwas zurückgeben sollten. Und so kam es dann schnell zu einer Einigung per Handschlag, Nichts Schriftliches, kein Vertrag. Das kam erst viel später.“

**A**n die große Glocke hängen wollte Frescobaldi seine Idee eines Engagements nicht, stellte selbst seinen Chefönologen Nicolò d’Afflitto erst Wochen später nach dessen Rückkehr vom Urlaub in Griechenland quasi vor vollendete Tatsachen. Monatelang noch besuchte er die Insel mehr oder weniger anonym alle zwei oder drei Wochen, und mit Ausnahme der Gefängnisleitung wusste selbst dort niemand, wer genau er war. Es war ein Spiel mit Risiko, und erst mit der Lese im Herbst 2012 und den fertigen, gerade mal 2.600 oder 2.700 Flaschen kam ein wenig Sicherheit, dass die Trauben und ergo auch der Wein das Engagement wert waren.

Immerhin! Die Parameter schienen zu stimmen. Die einheimischen Weißweinsorten Vermentino und Ansonica, die es auf der Insel gab, sollten zusammen mit dem milden Meeresklima, das Trauben und fertigen Weinen langsames Reifen erlaubte, für charaktervolle, individuelle Gewächse sorgen. So jedenfalls die Hoffnung, die der erste Jahrgang, als er im Frühsommer

Die Arbeit im Weinberg ist auf Gorgona ein absolutes Privileg und wird von den Häftlingen auch als solches empfunden.



Selbst die Gefängnisporte sieht in der Haftanstalt Gorgona etwas anders aus als normal. Sie ist in Wahrheit ein kleiner Hafen, von dem aus steile Rampen auf die Hügel führen.



**Frescobaldi wusste von Anfang an, dass viel Arbeit und erhebliche Investitionen auf ihn warteten**

2013 in wenigen, fast unter der Hand verteilten Flaschen verkostet werden konnte, denn auch nicht enttäuschte.

Klar wusste Frescobaldi von Anfang an, dass viel Arbeit und erhebliche Investitionen warteten. „Die etwas mehr als einen Hektar große Rebfläche reichte natürlich nicht aus, um wirtschaftlich sinnvoll zu sein. Und wir waren auch auf Partner angewiesen, die uns unterstützten. Einen Traktor bekamen wir geschenkt. Das war auch notwendig, denn wir bezahlen immerhin für den Weinberg und den Keller eine stolze Pacht.“ Lacht und denkt einen Augenblick nach. „Vielleicht ist das die teuerste Weinbergspacht in ganz Italien.“

**A**ls Frescobaldi seinen Wein in höchsten Tönen lobt, ist die Reisegesellschaft schon vom Rundgang durch die Weinberge der Insel zurück. Die Verkostung des jüngsten Jahrgangs auf der großen Terrasse des „Luxusresorts“, das auch Häftling Gianluca als erstes aufgefallen war und in dem normalerweise für die auf Gorgona stationierten Justizbeamten gekocht wird, wirkt genauso surreal wie das anschließende, von einer Gruppe Häftlinge streng nach Corona-Bedingungen gummibehandschuht servierte Mittagessen. Große Tiefe zeige der Wein, viel Emotion, meint Frescobaldi, und der Stolz ist unüberhörbar.

Sein Engagement sei aber doch sicher nicht nur Selbstlosigkeit und Nächstenliebe geschuldet, hatte enos ihn auf der Überfahrt von Livorno gefragt. Immerhin sei das Ganze ja auch eine ideale PR- und Marketingsache. Glaubt man Frescobaldi, dann war das allerdings weder geplant, noch von Anfang an wirklich sicher. „Das Ganze ist ohne großen Plan einfach passiert“, erinnert er sich. „Ich habe ja die erste Zeit nie mit Dritten über das Projekt gesprochen. Und als in der deutschen Weinpresse zum ersten Mal Titel wie ‚Frescobaldi Wein Knast‘ auftauchten, rief mich mein deutscher Importeur an, schrie und weinte, ‚Frescobaldi ist am Ende. Sie werden nie wieder eine einzige Flasche hier verkaufen.‘“

„Wir haben trotzdem weiter gemacht. Fanden nicht nur die Geschichte toll, sondern auch den Wein gut. Und fast alle, denen wir die Geschichte erzählten und den Wein zum Probieren gaben, waren begeistert. Um den ersten Jahrgang vorzustellen, gingen wir nach Rom ins Museum für Kriminologie. Wir hatten eine kleine Veranstaltung mit einer Handvoll Journalisten geplant. Stattdessen war der Saal voll mit Journalisten, Beamten des Justizministeriums, sogar der Minister selbst war gekommen. Und praktisch allen gefiel nicht nur die Idee, sondern vor allem der Wein.“

Beim Gang durch die Hügel von Gorgona stellt sich automatisch wieder das Gefühl ein, in Wahrheit nicht auf einer Gefängnis-, sondern auf einer Urlaubsinsel gelandet zu sein.







Ein Gefängnis ist Gorgona tatsächlich, und sämtliche Gebäude der früher einmal von ganz normalen Bürgern bewohnten Insel gehören heute den toskanischen Justizbehörden. Dennoch irrt, wer glaubt, eine solche Haftanstalt müsse auf jeden Fall aussehen wie Alcatraz.

„In den folgenden Jahren und bis heute haben wir dann jeden neuen Jahrgang auf Gorgona selbst vorgestellt. Waren der Meinung, wer den neuen Wein verkosten wollte, der sollte auf die Insel kommen.“

**A**us Respekt gegenüber der Insel und den Menschen, die dort arbeiten.“ Dieses Prinzip im Corona-Jahr durchzuhalten, war nicht leicht, aber nachdem sich die Lage in den Sommermonaten deutlich entspannt hatte, lud man schließlich doch

zur Vorstellung des 2018er Jahrgangs ein. Ein Wein, der sicher zu den besseren Weißen der Toskana gehört, mit floralen und mineralischen Noten im Duft, guter aromatischer Tiefe und viel Kraft und Länge am Gaumen. Ein Wein, der reifen kann.

Gianluca, der Häftling, wird wohl nie in den Genuss dieses Weines kommen. Alkohol ist für ihn und seine Mithäftlinge tabu, und selbst als ihm die Köchin beim Interview einen Teller mit Desserthäppchen hinstellt, rührt er die nicht an. Dabei ist die Welt des Weins für ihn nicht gänzlich fremd. „Mein Vater pflegte einen kleinen Garten mit einer Hand-



voll Reben, die dem Großvater gehörten. Er erntete auch die Trauben und machte Wein aus ihnen.“ Früh, vielleicht zu früh war der Vater gestorben. Die schwierige Biographie scheint durch Gianlucas Erzählung durch, auch wenn der nicht wie jemand wirkt, der darin eine Entschuldigung für seine kriminellen Abwege sucht.

Auch nicht wie jemand, der an der eigenen Geschichte – der Singsang ist wieder da – zerbrochen ist. „La vida è sempre bella“, das Leben ist trotzdem schön, betont er, wenn er von der Frau erzählt, den beiden 13 und neun Jahre alten Kindern, die

ihn einmal im Monat besuchen kommen. Er weiß auch, dass er für seine Arbeit im Weinberg, die er sich gar nicht selbst ausgesucht hat – „Man hat mir das vorgeschlagen, und ich habe akzeptiert“ –, von den Kollegen beneidet wird. Das berichtet auch Lamberto Frescobaldi, der mehrfach hervorhebt, dass seine Firma den von der Gefängnisverwaltung vorgeschlagenen reguläre Arbeitsverträge gibt – Halbjahres-Verträge mit der Möglichkeit, ein oder zwei Mal zu verlängern, denn nur so sei zu gewährleisten, dass von den gut fünf Dutzend Insassen der Anstalt jeder einmal „an die Reihe“ komme. Und kommt noch einmal auf das Problem der Rückfallquote zurück. Dass die hier so niedrig ist, hat für ihn nicht nur damit zu tun, dass die Häftlinge arbeiten und Geld verdienen, sondern auch damit, dass sie sich an ein geregeltes, diszipliniertes Leben gewöhnen, und vor allem, dass man ihnen Vertrauen entgebringt.



„Ich erinnere mich“, berichtet er, „an einen Besuch im Weinberg, bei dem ich etwas Oidium, Mehltau, auf den Blättern entdeckte. Ich rief Francesco, einen der Häftlinge, und zeigte ihm das Problem. Bat ihn, am nächsten Tag die Reben mit Schwefelpulver zu behandeln. Und zwar sehr früh am Morgen. Er meinte, das sei nicht möglich. Seine Zelle werde erst um acht Uhr aufgeschlossen. Ich habe dann einen der Aufseher angesprochen, der nur meinte: ‚Kein Problem, ich lasse die Zelle einfach über Nacht offen.‘ Auf die Art hat er gelernt, selbständig, ohne einen ständigen Aufseher an seiner Seite zu arbeiten.“ Mittagessen, Weinverkostung und Gespräche gehen ihrem Ende zu. Ein großes Gruppenfoto noch auf dem Weg zum kleinen Inselhafen, wo das Boot schon wartet. Auf die Journalisten und ihre Begleiter, nicht auf die Häftlinge, die schon wieder in ihrem Zellenblock sind. Der Blick vom Meer zurück



Auch wenn die Reben auf Gorgona gelegentlich Mangelerscheinungen zeigen – um die Stöcke am Morgen rechtzeitig spritzen zu können, dürfen Häftlinge dann auch mal bei nicht verriegelter Zellentür schlafen –, der aus ihren Trauben gekelterte Weißwein gehört zu den besten der Toskana.







auf den merkwürdigen Felsen im Meer, auf die Insel, die es gar nicht gibt, wie Frescobaldi schon auf dem Hinweg paraphrasiert hatte – l'isola che non c'è –, auf die bunten Fischerhäuschen am Hafen, die Reben, die sich über ihnen den Hang hinauf ziehen, weckt wieder Zweifel: Wirklich ein Knast? Oder doch nur ein romantisches Hideaway? Eine Frage, die sich für die Besucher stellen mag, für die Insassen dieser Außenstelle der Haftanstalt Livorno eher nicht. Ob die diese merkwürdige Reisegruppe, die in einer guten Stunde wieder „in Freiheit“ sein wird, von ihren Zellen aus jetzt noch sehen können?

Der Charme der Insel ist so groß, dass einige ihrer früheren Bewohner ihren Urlaub oder auch nur das Wochenende immer noch in ihren einstigen Wohnhäusern verbringen. Die Gefängnisverwaltung erlaubt es.

# LOSLASSEN ODER WEITER SO?

■ von Elisabeth Herrmann







Fotos: Eckhard Supp

Erbe sein dagegen sehr. Sehr schwer, um genau zu sein. Das war das Fazit, das man aus unserer Reportage vom Sommer 2019 ziehen konnte, in der es unter anderem um Erbfolgeprobleme bei den Greiffenclaus, den einstigen Besitzern des Rheingauer Weinguts Schloss Vollrads ging. Von Problemen beim Generationenwechsel munkelte man in jüngeren Jahren auch hinsichtlich eines der renommiertesten Weingüter der Mittelmosel, wo man uns für die aktuelle Reportage denn auch gar nicht erst empfangen wollte. enos-Autorin Elisabeth Herrmann fuhr trotzdem an die Mosel und dazu noch ins Südbadische und erkundigte sich bei gleich drei Winzerfamilien, wie gut oder wie schlecht der Übergang von der Eltern- auf die Kindergeneration bei ihnen klappt oder geklappt hat.

**D**as Stammhaus der Familie zu Heddesdorff steht wie eine kleine Burg am Ufer der Mosel, umgeben von Weinbergen, Campingplätzen und der Altstadt von Winningen. Ins steinerne Tor gemeißelt das Familienwappen mit seinen drei Jakobsmuscheln – Hinweise auf Pilgerfahrten auf dem Jakobsweg. Der Stammbaum der Familie geht zurück ins 13. Jahrhundert, das Weingut entstand 1424 durch die Heirat mit einer adeligen Winzertochter. Dass es bis heute in Familien-

besitz ist, zeugt von Traditions- und Pflichtbewusstsein; nicht gerade Traumtugenden, mit denen Eltern ihren Nachwuchs fördern, wenn es um die Weitergabe ihres Betriebs geht. Und doch war es für das Einzelkind Katharina von Canal keine Frage, dass sie das elterliche Weingut eines Tages übernehmen würde.

„Meine Eltern haben mir nie das Gefühl gegeben, ich müsse das machen. Dazu kommt: Bis zum Abitur wusste ich noch gar nicht, was ich einmal werden wollte. Ich war nie das typische Weingutskind, das mit allem groß

wird und hineinwächst in die Aufgabe. Aber mit dem Weintrinken kam das Interesse.“

Die heute 31jährige machte eine Ausbildung zur Winzerin. Natürlich, gesteht sie, hat man dabei im Hinterkopf die 600 Jahre Familientradition. Verpflichtet, die Stafette weiterzutragen, fühlte sie sich allerdings nie. Das lag vor allem an den Eltern, Andreas und Irmgard von Canal. Deren Großmutter, geborene Freifrau zu Heddesdorff, hatte den Enkeln das Gut mit der Auflage vermacht, dessen Namen nicht zu ändern.

Andreas von Canal sieht man die 64 Jahre nicht an. Schon vor Jahren hat er das Anwesen behutsam modernisiert. Die hellen Räume, in denen Besucher den Wein probieren und kaufen können, geben der alten Bausubstanz Leichtigkeit. Die Verbindung zwischen Tradition und Moderne scheint geglückt, nicht nur architektonisch. Für ihn stand es außer Frage, sich rechtzeitig um die Nachfolge zu kümmern. Dazu gehören vor allem Geduld und Zeit. „So ganz losgelassen habe ich noch nicht. Wir sind noch in der Übergangsphase. Letztendlich ist man stolz und froh, dass

man jemanden hat, der einsteigen will. Katharina ist seit sechs Jahren im Betrieb. Irgendwann werde ich sagen: Okay, das ist jetzt dein Job. Wenn sie den Betrieb übernimmt, muss man da-

## DEN ELTERN FÄLLT DAS LOSLASSEN MEIST SCHWER

mit leben, dass man irgendwann auch mal ...“, er lacht, „... die Schnauze hält.“

Der Generationenwechsel ist naturbedingt ein Dauerthema in Winzerbetrieben. Nicht immer und überall läuft es harmonisch. Alteingesessene Betriebe müs-

sen sich dem Strukturwandel und den Konzentrationsprozessen stellen. Zwar sind die deutschen Rebflächen in den letzten Jahren mit rund 100.000 Hektar konstant geblieben, die Zahl der Betriebe aber hat sich verringert. Wenn Kinder das Weingut ihrer Eltern übernehmen, haben sie oft eigene Vorstellungen: Eine Vinothek muss her, die Weinqualität soll durch niedrigere Hektarerträge gesteigert werden, oft spielen auch ökologische Überlegungen eine Rolle. Den Eltern fällt das Loslassen meist schwer – oft ist es dann schließlich zu spät.

In den „Burg“kellern der von Canals findet der Generationenwechsel behutsam statt.







**E**ine Betriebsübernahme ist keine Sache, die sich von heute auf morgen erledigen lässt.“ Ansgar Schmidt, Geschäftsführer der Interessengemeinschaft Moselwein e.V., kennt das Problem. Vor allem, wenn die Kinder kein Interesse am Betrieb haben. Das ist bitter, denn dann muss ein Nachfolger von außen gesucht werden, und das kann dauern. „Wer erst mit Mitte sechzig anfängt zu suchen, muss dann manchmal bis ins hohe Alter weitermachen, bis er einen geeigneten Käufer gefunden hat. Richtiger Weitblick beginnt mit Anfang fünfzig. Wer bis dahin nicht strategisch und vorausschauend denkt, wird es schwer haben. Ich kenne einige Fälle, in denen die Väter – meist ist es ja noch eine Väter-Generation – nicht so gut mit ihren Söhnen oder Töchtern zusammenarbeiten konnten. Irgendwann haben die Jüngeren dann gesagt, so geht es nicht weiter. Daran sind schon Übernahmen gescheitert, auch von großen und bekannten Weingütern.“

**A**uch Martin Zotz, 68, hat schon einige Familienweingüter an der Nachfolgefrage zerbrechen sehen. Sein Betrieb steht im Schatten des gewaltigen Malteserschlosses im südbadischen Heitersheim. Mitte des neunzehnten Jahrhunderts hatte seine Familie die Weingärten im Anbaugebiet Markgräflerland übernommen. 150 Jahre Tradition, mittlerweile in vierter und fünfter Generation, machten Zotz zu einem der größten Familienweingüter Deutschlands. Die Besucher

Die nächste Generation muss noch warten:  
Katharina von Canal und Julius Zotz.

werden gleich neben dem Weinkeller in einem modernen Anbau empfangen. Hier herrscht reges Kommen und Gehen: Touristen, Weinliebhaber verbinden ihren Besuch mit dem Kauf von Wein und Präsentkörben. Im Hof stehen Kisten zum Abtransport hinaus in die Welt bereit. Die Vinothek bietet Raum auch für größere Gästegruppen. Martin Zotz ist gut aufgestellt. Bei ihm steht eher die Frage im Raum, welches der drei Kindern einmal eines der größten Familienweingüter im Markgräflerland übernehmen soll. Julius? Nikola? Theresa? Oder alle drei zusammen?

**M**an sollte schon recht früh mit den Kindern sprechen. Nur dann können sie sich auch in ihrer Ausbildung spezialisieren. Ich habe ihnen völlig freie Hand bei der Berufswahl gelassen, denn so schön der Beruf ist – im Weinberg ist es unter sechzig Wochenstunden kaum getan.“

Julius arbeitet bereits mit. Die Zukunft wird noch gestaltet, aber jedes der drei Kinder hat die Freiheit, selbst über seinen Werdegang zu entscheiden. Freiheit zu geben, heißt allerdings auch, eventuell ein Nein zu riskieren.

„Wenn keines meiner Kinder hätte einsteigen wollen, da hätte ich lange dran zu knabbern gehabt. Bei uns scheint es zu gelingen. Natürlich gibt es auch mal unterschiedliche Meinun-

Vater und Sohn Zotz in ihrem Keller.  
Am liebsten würde Martin Zotz den Betrieb sowohl an den Sohn als auch an die Tochter übergeben.







Carmen von Nell-Breuning hat die Leitung des Dominikanerweinguts der Familie bereits seit einiger Zeit von Vater Christoph übernommen.

gen. Das muss man ausdiskutieren und aushalten. Vielleicht am Anfang noch die Aufgabengebiete aufteilen, aber sich dann auch daran halten.“

**A**m Anfang einer Unternehmensweitergabe steht der Wille. Der der Eltern, loszulassen, der der Kinder, anzunehmen. Bis es tatsächlich so weit ist, müssen noch viele andere Faktoren bedacht werden. Um Konflikte zu vermeiden, bieten die Weinbauverbände Hilfestellung an, denn im Spannungsfeld zwischen Firma, Familie und Eigentum können selbst die ambitioniertesten Übergaben zerschellen. Familienunternehmen sind das Rückgrat des Mittelstandes. Aber nur zwölf Prozent

von ihnen schaffen die Weitergabe bis in die dritte Generation. So gesehen ist dem Dominikanerweingut von Nell-Breuning schon Erstaunliches widerfahren: Es wird in der siebten Generation von Carmen von Nell-Breuning, 43, geleitet. In den Kellern des Gutshauses im Ruwertal liegt der Staub von Jahrhunderten. Mit den Kostbarkeiten aus dem Raritätenkabinett

## BEI DEN NELL-BREUNINGS IN KANZEM IST DER WECHSEL DEFINITIV VOLLZOGEN

wurden gekrönte Häupter bewirtet, und die erste Liebe eines gewissen Ludwig van Beethoven galt Eleonore von Breuning. Das Haus atmet und lebt Geschichte. Christoph von Nell-Breuning, 76, der noch immer mit großem

Stolz durch Haus und Keller führt, hatte zehn Geschwister. Da war die Wahrscheinlichkeit, unter ihnen einen Nachfolger zu finden, ziemlich hoch. Bei seinen eigenen drei Töchtern dagegen sah das anders aus. „Es war lange nicht klar, dass die Jüngste den Betrieb übernehmen wird. Die zwei älteren haben sich anderweitig orientiert.“

Und bei Carmen brauchte die Entscheidung Zeit. „Als Teenager war ich sehr freiheitsliebend. Ich wollte hinaus in die Welt, habe Finanzwirtschaft studiert und mich erst einmal in diese Richtung weiterentwickelt. Die Entscheidung, in den Betrieb einzusteigen, kam erst mit Mitte dreißig. Das Freischwimmen war sehr wichtig, beruflich, wie auch privat. Ein Familienunternehmen zu übernehmen, ist noch einmal etwas





ganz anderes als quereinsteigen. Die Frage, wie geht es jetzt weiter, wurde immer drängender. So wie auch die Frage, will ich das jetzt die nächsten fünfzig Jahre noch machen. Mir wurde klar, dass ich zu diesem Weingut eine sehr enge Verbindung hatte, dass es mir sehr viel bedeutete.“

**M**an sieht Christoph von Nell-Breuning die Erleichterung an. Und den Stolz auf seine Jüngste. Es wäre hart gewesen, wenn das Gut hätte verkauft werden müssen. Aber: „Gebt euren Kindern

die Freiheit, selbst zu entscheiden. Nur, um die Tradition zu erhalten, soll die nächste Generation nicht ächzen. Eine Weitergabe klappt nur, wenn die es aus eigenem Interesse macht. Wer das dagegen als Last empfindet, bei dem wird es nicht funktionieren.“



Kein Bild aus alten Zeiten, sondern das Portrait eines gelungenen Generationenwechsels – die Nell-Breunings in ihrem Salon.

Und Tochter Carmen ergänzt: „Man braucht Liebe und Faszination, denn das ist kein Job, sondern eine Berufung. Was man mitbringen muss, sind Toleranz, innere Ruhe und die Bereitschaft, auch mal einen Rat anzunehmen. Eine Balance zu finden aus dem, was ist, und daran anzuknüpfen und eigene Wege zu gehen. Tradition ist wichtig, aber wir leben im Heute. Streit kostet Energie und Kraft. Die Situation an der Mosel ist nicht einfach. Viele holen externe Investoren, das verändert die Betriebe. Ein Familienunternehmen arbeitet immer noch etwas anders. Ich kann nur jeden ermutigen.“

**L**oslassen auf der einen, annehmen auf der anderen Seite. So kann die Weitergabe gelingen. Vor allem aber: rechtzeitig darüber reden, damit auch für den Fall, dass keines der Kinder das Weingut übernehmen will, ein Plan B in der Schublade liegt.



Die Krimi- und Drehbuchautorin Elisabeth Herrmann war wieder einmal für enos an der Mosel – offenbar eine ihrer Lieblings-Weinregionen. Dort und im Südbadischen traf sie Eltern und Kinder in den „Wechseljahren“.

HINTERGRUND

# DEUTSCH UND WELSCH AN DER

■ *von Eckhard Supp*



ETSCH



In Neumarkt alias Egna treffen Habsburger Vergangenheit und italienische Gegenwart nicht nur an den Hausfassaden aufeinander.

**D**as österreichische Amtswappen ist unübersehbar. Eindeutig rot-weiß-rot und nicht etwa, wie man vermuten könnte, im Tiroler Rot-Weiß prangt es an der Häuserfront im Ortszentrum des kleinen Ortes Neumarkt alias Egna, unweit der Etsch zwischen Bozen und Trient gelegen. Ein offizielles österreichisches Wappen in Italien? Noch ein Jahrhundert nachdem die Region als Resultat des Ersten Weltkriegs dem Stiefel zugeschlagen wurde? Und überhaupt: Heißt es jetzt Egna oder Neumarkt, Neumarkt oder Egna, deutsch oder italienisch? Eine Sprachgrenze, so konnte man vor fast einem Jahrzehnt im Artikel einer großen deutschen Tageszeitung lesen, der auch heute noch online zu-

## FRÜHER WAR SÜDTIROL DIE BEZEICHNUNG FÜR DIE PROVINZ BOZEN UND DAS TRENTINO

gänglich und im Gedächtnis vieler Südtiroler erstaunlich präsent ist, gehe als „unsichtbarer Riss“ durch die Gemeinde. Deutsch- und Italienischsprachige täten sich schwer, zueinander zu finden. Und heute? **enos** wollte es genau wissen und fuhr, kaum erlaubte Corona wieder das Reisen, ins Südtiroler Weinbaugebiet rechts und links der Etsch. Enzo Degasperri kennt jeder. Jedenfalls fast jeder, der sich in Südtirol mit Wein oder außerhalb der Region mit Südtiroler Wein befasst. Enzos Neumarkter Weinbar „Johnson & Dipoli“ unter den Arkaden im Zentrum des kleinen Alpenstädtchens ist seit vielen Jahren ein angesagter Treffpunkt für Weinliebhaber und Feinschmecker. Die Tische im Freien sind gut besetzt, aber zwischen den Nudeln



für das deutsche Ehepaar und dem Espresso für den Winzer vom anderen Ufer der Etsch findet der quirlige Wirt doch Zeit, mit uns zu sprechen. Auf Deutsch, auf Italienisch und zum Glück nicht auf Russisch, die Sprache, die – er wird schwärmerisch – sein Sohn so perfekt beherrscht.

**I**mmerhin sind wir in Südtirol. Genauer, in Deutsch-Südtirol, wie Roland Zwerger, Chef der deutschen Bibliothek im Ort am nächsten Tag betonen wird. „Früher war Südtirol ja die Bezeichnung für beide Provinzen, Bozen und Trento, und erst nach der Angliederung an Italien als Folge des Ersten Weltkriegs fing man an, zwischen Deutsch-Südtirol und Welsch-Südtirol zu unterscheiden.“ Wobei das mit dem Deutsch- und dem Welsch- eigentlich schon immer eine kleine

Lüge war, denn vor allem in Deutsch-Südtirol lebten schon vor dem „Anschluss“ sehr wohl auch „Welsche“, also Italiener oder, wie es eigentlich richtig heißen müsste, Angehörige der italienischen Sprachgruppe. Eine Bezeichnung, die hier allerdings außer dem Amtsschimmel niemand verwendet. Hier heißt es kurz und knapp „Deutsche“ und „Italiener“.

Eigentlich ein multikulturelles Paradies, könnte man vermuten. Wenn da nicht ganz unparadiesische Erinnerungen wären. Etwa an den Versuch, Ende der 1980er von Rom aus auf Italienisch – dumm auch! – in Bozen und Umgebung ein Hotelzimmer zu reservieren. „Alles ausgebucht!“, hieß es da meist, was sich allerdings schnell änderte, wenn man den Anruf wenige Minuten später auf Deutsch – zum Glück gab es noch keine Telefone mit der Nummer des Anrufenden im Display – wiederholte.

Erinnerungen auch an den Taxifahrer im Tauferer Tal, der sich weigerte, den heftig grippekranken Fahrgast zum diensthabenden Arzt zu fahren, weil der zur italienischen Sprachgruppe gehörte.

Es sind Erfahrungen, die Enzo bestätigt. „Wenn vor zwei, drei Jahrzehnten Touristen aus Mailand nach Tramin oder Kurtatsch kamen und auf Italienisch nach dem Weg fragten, bekamen sie oft keine Antwort. Natürlich verstand hier jeder, was die wissen wollten ...“ Enzo überlegt: „Das hat sich allerdings geändert. Vor allem, seit die Touristen – vor allem für kleine Pensionen, die früher meist nicht professionell gearbeitet haben – immer wichtiger werden, geht’s auf einmal nicht nur auf Englisch, sondern auch auf Italienisch. Wenn’s um Gewinn geht, um die Moneten. Wenn heute einer nach Tramin kommt, gibt man ihm auch eine italienische Antwort. Noch vor zehn, 15 Jahren war das nicht sicher.“

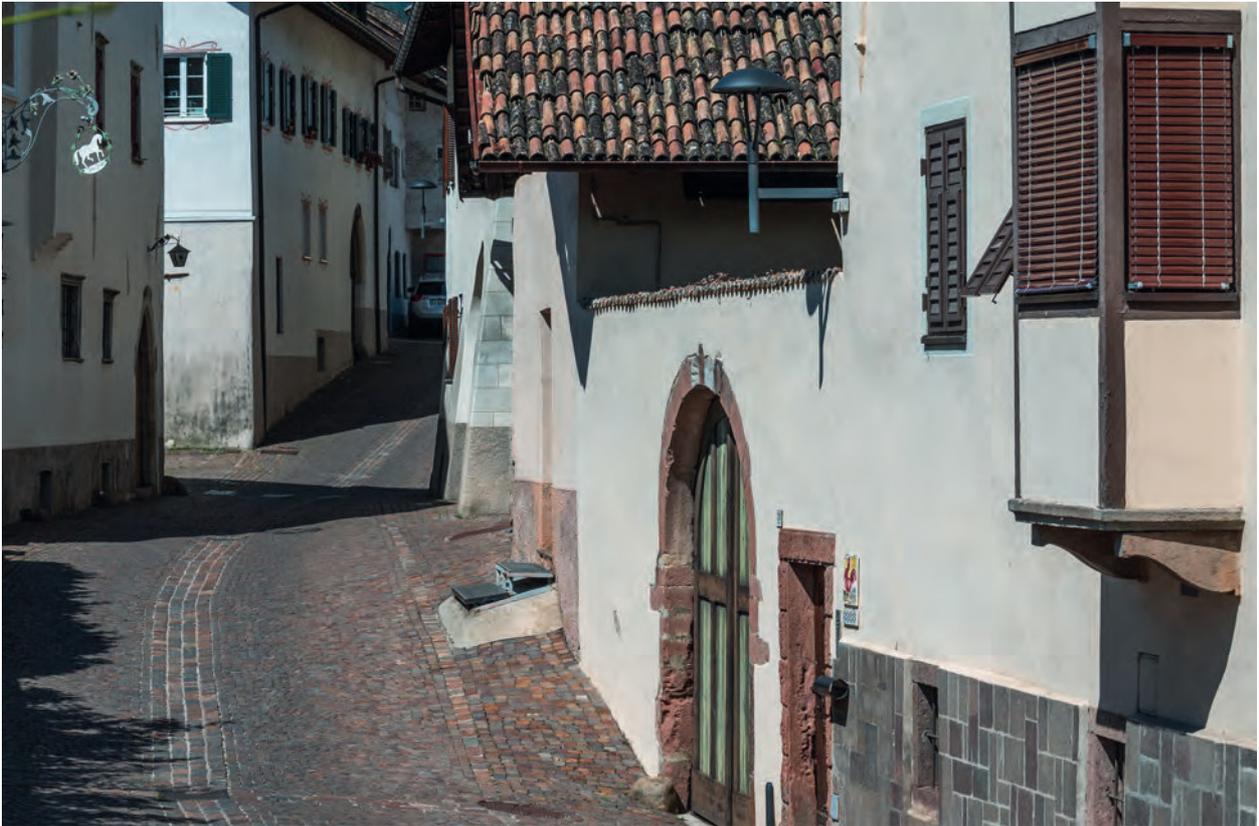
**S**eine Einschätzung wird von unserem dritten Gesprächspartner geteilt. Helmut Zanotti hat nach langen Berufsjahren im regionalen Wein- und Landwirtschaftsmarketing vor einigen Jahren den Hof des Schwiegervaters übernommen. „Dass jemand hier eine Zimmerreservierung auf Italienisch nicht akzeptieren will, gibt’s nicht mehr. Vor allem in Gegenden, die viel mit italienischen Gästen arbeiten wie in Gröden. Man muss auch sagen, die Italiener sind tendenziell immer ein wenig einfacher. Deutsche sind sehr preisbewusst und genau, die Italiener wiederum lassen sich das Essen und Trinken viel kosten.“

Zanotti, durch und durch „deutscher“ Südtiroler, ist so etwas wie die Personifizierung der Multikulturalität. „Gut! Helmut ist ja deutsch. Und eigentlich sind wir, die Zanottis, jetzt schon in der dritten, vierten Generation deutsch. Unsere Linie stammt



Die Weinbaugemeinden des Überetsch gelten als „rein deutsch“, was ihre Bevölkerung angeht. Merkwürdigerweise aber tragen ihre Bewohner teilweise bis zu 50 Prozent italienische Namen.





Auf den ersten Blick lässt sich zwischen den Dörfern des Überetsch und den links der Etsch gelegenen Gemeinden kein wirklicher Unterschied feststellen.

aus dem Trientiner Nonstal, aber es gibt auch viele Zanottis in Venetien“, meint er beim Kaffee direkt gegenüber von Enzos Vinothek. Wie das geht? Entscheidet sich da irgendwann jemand, er möchte nicht mehr Italiener, sondern Deutscher sein? Zanotti erklärt: „Das ist eher ein schleichender Prozess. Wir kamen ja teilweise als Wanderhändler aus den sehr armen Seitentälern in das weniger arme, wenn auch selbst nicht reiche Etschtal. Und haben versucht, als Tagelöhner Geld zu verdienen. Der eine oder andere ist dann halt geblieben.“ Und das hat, wie Roland Zwirger zwischen den Büchern seiner Bibliothek, Tabellen und Statistiken zur Hand, ergänzt, oft damit zu tun, dass diese Tagelöhner vielleicht irgendwann die Tochter des Bauern heirateten und dann sozusagen „automatisch“ in die deutsche Sprachgruppe integriert wurden.

**K**uriose Auswirkungen hatte diese kulturelle und sprachliche Vermischung „deutscher“ und „italienischer“ Südtiroler. Zwirger und Degasperis erzählen von den fast rein „deutschen“ Gemeinden am rechten Etschufer, Tramin, Kaltern, Kurtatsch und wie sie alle heißen, in denen aber nicht selten die Hälfte der Familien italienische Nachnamen trägt. Da findet man jede Menge Bolognas, Sartoris, Brigadois. Und, wie der Vinothekswirt ergänzt, gibt es auch die umgekehrten Fälle, wenngleich nicht in dieser Menge. Dass einmal der Landeshauptmann in Bozen Silvio Maniago hieß, der im „italienischen“ Trentin dagegen Walter Kaswalder, ist eine Facette, die Zwirger beisteuert. Und die im Übrigen zeigt, wie wenig die Zugehörigkeit zu der einen oder anderen Sprachgruppe mit der ethnischen Herkunft zu tun haben kann. Dass das Zusammenleben zwischen den beiden Gruppen zum Problem wurde, ist dabei weniger den erwähnten frühen Migrationsbewegungen zu verdanken – Zwirger zeigt eine Statistik, nach der in Neumarkt um 1880 etwa 200 „Italiener“

gezählt wurden, 1900 aber nur noch 25, während heute wieder ein Drittel der Bevölkerung Italienisch spricht –, sondern einem gewissen Herrn Mussolini aus dem fernen Rom. Dem war nämlich der deutschsprachige Kriegsgewinn im Norden durchaus auch ein Dorn im Auge. Und so ließ er italienische Firmen massiv in Bozen und Umgebung investieren – in Ermangelung lokaler Arbeitskräfte wurden denen dann auch gleich noch die Belegschaft nachgeliefert. Ganz wie im Deutschland der Nachkriegszeit kamen diese vor allem aus Südtalien.

**R**oland Zwirger hat Beispiele parat: „Der Name IVECO sagt ihnen bestimmt etwas. Oder die Lancia-Werke, die wurden damals gebaut. Da kamen Tausende Arbeiter aus dem Süden und machten die Deutschen an manchen Stellen zur Minderheit. Bozen hatte bis zum Ersten Weltkrieg etwa 30.000 Einwohner und die waren fast alle deutsch. Heute hat die Stadt weniger als ein Drittel deutschsprachige Einwohner. Die damals unter Mussolini gebauten Arbeiter-Wohnsiedlungen hat man übrigens inzwischen zum großen Teil wieder abgerissen.“

Zu den Arbeitern kamen Angestellte der öffentlichen Verwaltung, Carabinieri, die Steuerpolizei, Eisenbahner – alles Posten, die mit Italienern besetzt wurden, die man vor allem am linken Etschufer ansiedelte. „Die Politik Roms war ja, die staatlichen Stellen von der Eisenbahn bis zur Post mit

## MUSSOLINI LIESS ARBEITER AUS SÜDITALIEN IN DIE DÖR- FERN AN DER ETSCH HOLEN

(Süd)Italienern zu besetzen“, erinnert sich auch Helmut Zanotti. So geschehen auch in Neumarkt alias Egna, während das eher rurale Überetsch am rechten Ufer bis heute fest in deutscher Hand blieb. Was nicht zuletzt dazu führte, dass die immer noch viel beschworene Sprachgrenze, die sich auch dem erwähnten Zeitungsbericht zufolge angeblich quer durch Neumarkt zieht, offiziell aber mit der Verwaltungsgrenze zwischen den Provinzen Bozen





Das Schlüssel mit seinem kreisrunden Weinberg gehört zu den Wahrzeichen Neumarkts. Es gehört einer „deutschen“ Familie mit italienischem Namen, den Baronen Longo.

und Trient bei Salurn übereinstimmen müsste, in Wahrheit einen bunten Flickenteppich zeichnet. Nicht nur die Familiennamen wandelten sich im Lauf der Jahre, auch die Ortsnamen wurden in der Zeit nach dem Ersten Weltkrieg „angepasst“. Der „Dank“ dafür gebührt dem faschistischen Trientiner Politiker Ettore Tolomei, der aus Tramin Termeno machte, aus Kurtatsch Cortaccia und immer so weiter. Wie aus dem deutschen Neumarkt in diesem merkwürdigen Spiel so etwas wie das italienische Egna werden konnte, erklärt Roland Zwerger: „Neumarkt war ja ursprünglich der neue Markt von Enn, und aus Enn machte man einfach Egna.“

**W**o die Zugehörigkeit zu Sprachgruppen kaum noch einen einen klar begründbaren Hintergrund hatte, war es nur logisch, dass man den Menschen auch freistellte, zu welcher dieser Gruppen sie gehören wollten. Genau das geschieht auch heute noch in Südtirol. „Sprachgruppenzugehörigkeitserklärung“ heißt die Wahlmöglichkeit, die jedem volljährigen Südtiroler zusteht, im Amtsdeutsch – allerdings besteht mittlerweile keine Verpflichtung mehr, sich für das eine oder andere Lager zu entscheiden. Dennoch hat diese Einteilung ihre Bedeutung. Nachdem die deutschsprachige Volksgruppe sich in den 1970er Jahren mit Bombenanschlägen und weniger rabiaten Maßnahmen gegen die in ihren Augen aus Rom gesteuerte „Überfremdung“ wehrte, erfand man im damals eingeführten Autonomiestatut ein System des Sprachen-Proporz. „Wenn jetzt zwei Drittel in einer Gemeinde Deutsche sind“, erklärt Zanotti, „und drei Stellen ausgeschrieben sind, dann müssen zwei davon mit Deutschen besetzt werden.“ Und ergänzt auch gleich, dass das

natürlich nur funktionieren konnte, solange es genügend Bewerber für die Stellen gab. „Das Problem besteht zum Beispiel im Gesundheitswesen. Ganz Europa sucht ja heute Ärzte und Pfleger. Wenn sie also heute fünf Stellen ausschreiben, drei für Deutsche und zwei für Italiener, dann melden sich allenfalls fünf Italiener. Bei uns haben deshalb auch alle, von der Feuerwehr bis zu den Vereinen Nachwuchssorgen. Die einzigen, die regen Zulauf haben, sind die Schützen mit ihrem ‚Los von Rom!‘“

**D**iese Sprachgruppentrennung berührt auch heute noch fast alle Lebensbereiche Südtirols. Natürlich gibt es in Egna zwei Ortsbibliotheken, eine deutsche und eine italienische, und das muss auch so sein, wie Zwirger meint, denn der Gründer der deutschen habe dieser ja

ausdrücklich die Pflege der deutschen Sprache ins Stammbuch geschrieben. Genauso natürlich finden unsere Gesprächspartner, dass die Kindergärten getrennt sind, die Grundschulen, die Mittelschulen, die Vereine ... Obwohl sie auch erzählen, dass paradoxerweise Eltern ihre Kinder nicht selten in die Schule der „anderen“ schicken, damit die beide Sprachen richtig lernen. Vor allem bei Italienern scheint das, glaubt man Enzo Degasperi, der Fall zu sein, da man sich der wirtschaftlichen Bedeutung des deutschen Sprachraums bewusst ist.

Wirklich bunt gemischt geht es eigentlich nur im Fußball zu, lacht Zanotti – und das sogar im fast rein deutschen Tramin, wo die örtliche Fußballmannschaft zur Hälfte mit Italienern besetzt ist. Man will schließlich doch gewinnen. Bei den Schützen wiederum wäre das undenkbar. Die sind und bleiben „deutsch“, und das, obwohl es auch im italienischen Trentin Schützenvereine gibt – rein italie-

Bozen ist die Provinzhauptstadt des „deutschen“ Südtirol, seine Bewohner aber gehören weit überwiegend der italienischen Sprachgruppe an.



nisch und genauso fanatisch natürlich –, mit denen man durchaus Beziehungen pflegt.

**B**leibt die Frage, ob Deutsche und Italiener sich wenigstens in der Freizeit treffen, vielleicht abends ein Glas Wein zusammen genießen. In Enzos Vinothek scheint das kein Problem – in deutlichem Unterschied zu dem, was er noch vor zehn Jahren erlebte. „Das ist nicht mehr so“, schätzt er die Lage heute ein, „Fabio und Seppi gehen heute gemeinsam in die Kneipe.“ Vielleicht weil guter Wein und gutes Essen Menschen verbinden? Ansonsten aber ist das wohl doch die Ausnahme, wie Helmut Zanotti die Situation erlebt: „Es gibt zwar hier in Neumarkt zwei Drittel Deutsche und ein Drittel Ita-

**Bozen hatte bis zum Ersten Weltkrieg 30.000 Einwohner und die waren deutsch. Heute ist deren Anteil auf ein Drittel der Bevölkerung gesunken**



liener, aber ich muss sagen, dass ich eigentlich keine italienischen Freunde habe. Ich treffe mich nicht mit denen. Und auch die Vereine sind ja zumeist entweder deutsch oder italienisch.“

**S**elbst beim Essen und beim Wein erlebt Zanotti zwischen den beiden Sprachgemeinschaften deutliche Unterschiede. „Dabei muss man, das weiß ich aus meiner Zeit beim Weinmarketing, zwischen der ländlichen Bevölkerung und der Stadt unterscheiden. Wenn man die ländliche Bevölkerung nimmt, gibt es da nur minimale Unterschiede. Jeder mag Knödel. Wenn wir aber in die Stadt gehen, wo viele Italiener erst in zweiter oder dritter Generation in Südtirol leben, dann gehen da viele noch gerne zum Kollegen um die Ecke, der auch aus Apulien stammt und sich alle Monate einen Lastwagen mit Lebensmitteln von dort schicken lässt. Es gibt tatsächlich viele, die seit 50 Jahren in Südtirol leben und noch keinen Südtiroler Wein getrunken haben, sondern immer nur den von ‚zu Hause‘. Etwas anders sieht es bei den Jungen aus. So ab Jahrgang 1980. Die kommen dann auch schon mal zur Bozener Weinkost und interessieren sich für Südtiroler Weine. Sind sogar stolz auf sie.“ Ein Grund dafür könnte, neben der „Heimat“-ver-

bundenheit der zugezogenen Italiener, auch die Tatsache sein, dass der Weinbau in Südtirol nach wie vor fest in deutscher Hand ist. „Eigentlich die ganze Landwirtschaft, auch der Obstbau“, erklärt Obst- und Weinbauer Zanotti. Und an dieser Tatsache dürfte sich auch so schnell nichts ändern, denn selbst wer bereit ist, viel Geld zu investieren, bekommt kein Weinbauland. „Vielleicht hier und da mal ein Stückchen, aber sonst wird nichts verkauft. Und wenn, kommt das Vorkaufsrecht des angrenzenden Weinbauern zum Tragen, so dass zugezogene Italiener wieder keine Chance hätten.“



**Z**anotti ist, vielleicht auch aufgrund seiner Erfahrungen im Weinmarketing, recht kritisch gegenüber der Weinkultur der Südtiroler ganz allgemein. „Es sind ja nicht nur die Südtiroler, die kein richtiges Verhältnis zu unserem Wein haben, weil sie sich vielleicht noch nicht als echte Südtiroler fühlen. Wir produzieren zwar Wein, haben auch in den letzten 30 Jahren große Fortschritte gemacht. Aber bei der Weinkultur sind wir weit entfernt von Anbaugebieten wie der Toskana oder der Mosel. Es gibt bei uns immer noch zu viele Lo-

kale, wo man hört ‚Ja, ich hab ‚nen Roten und ‚nen Weißwein‘. Vor allem, wenn Sie ins Vinschgau raufgehen oder auch ins Pustertal.“



Eine wirkliche, sichtbare Sprachgrenze gibt es auch in Neumarkt alias Egna nicht. Wohl aber eine unsichtbare Grenze in den Köpfen der Menschen.



**D**abei haben schon in den 1980er Jahren Menschen in ganz Italien angefangen, unsere Weine zu kaufen. Viel mehr als etwa die Österreicher. Die jungen Österreicher haben keine Ahnung, was Südtirol ist, und die Alten haben uns immer gesagt ‚Gibt’s noch was vom Kalterer See oder hab ihr schon das ganze Wasser als Wein verkauft?‘. Die Ablehnung unserer Weine in Österreich wird sogar immer schlimmer. Wir haben uns ja mal mit der Weinwerbung auf den österreichischen Markt vorgewagt, versucht, einen auf ‚österreichisches Bundesland‘ zu machen, sind aber damit richtig baden gegangen.“

Es dürfte also noch ein wenig dauern, bis aus den „Deutschen“ und den „Italienern“ in Südtirol eine wirkliche Einheit geworden ist. Wenn das überhaupt möglich ist. Immerhin – vielleicht muss man auch sagen: leider – scheinen sich die beiden Sprachgruppen dort zu treffen, wo es um neue Ankömmlinge in ihrer gemeinsamen und dennoch von unsichtbaren Grenzen geteilten Region geht. Selbst Enzo Degasperri, der das Zusammenleben der beiden Gruppen im Grunde sehr rosig beschreibt, wird ungewöhnlich deutlich. „Mein Vater war aus Kalabrien, der kam vor 40 Jahren und hat hier auch Schwierigkeiten gehabt. Wir denken ganz anders, aber wir haben heute Pakistaner, Rumänen, Alba-



ner. Die Asylanten. Das sind halt Bettler. Wir müssen dabei an unsere Leute denken. Auch wenn die aus Kalabrien raufkommen. Und wir werden unsere schützen, bevor man die Asylanten schützt. Das ist mir sehr wichtig.“ Es ist ein Stichwort, das Zwirger bereitwillig aufgreift. „Jetzt hat man nicht nur die Italiener im deutschen Kindergarten, sondern, wie in Deutschland auch, Ausländer, die kaum die Sprache sprechen. Araber und was weiß ich was alles. Und die deutsche Sprache geht langsam unter.“

Südtirols Weinbau hat in den letzten 30 Jahren enorme Fortschritte gemacht, wie die auffälligen Kellereibauten – hier die Genossenschaft in Tramin – beweisen. Nicht alle Südtiroler haben das allerdings mitbekommen.

# Leo war nicht hier

## Zimmer mit Wein

**L**e Tre Rane“, die drei Frösche – ein zumindest gewöhnungsbedürftiger Name für das Restaurant eines Resorts mitten in den toskanischen Hügeln, nur wenige Kilometer entfernt von den Palästen und Museen der Medici-Stadt Florenz. Wer bei einem solchen Namen instinktiv an Teiche oder Sumpflandschaften denkt, der irrt: Wir sind mitten im Gebiet des Chianti Classico, und der Name hat nichts mit der Landschaft zu tun, sondern mit Florentiner Geschichte. Er geht zurück auf ein gemeinsames Projekt des jungen Leonardo da Vinci und seines Freundes Sandro Botticelli, die auf dem oder in der Nähe – da gehen die Überlieferungen auseinander – des berühmten Ponte Vecchio ein Restaurant mit diesem Namen eröffnet haben sollen. Hier versuchte der Meister, so kreativ zu kochen, wie er es auch als Künstler war. Und scheiterte. „Poggio Casciano La Locanda“, angeblich benannt nach einem der unzähligen Cassier der rö-

mischen Geschichte, nennt sich der im traditionellen Stil der Region gehaltene Gebäudekomplex der Kellerei Ruffino – seit fast zwei Jahrzehnten im Besitz des US-Giganten Constellation Brands –, in dem neben dem Hotel und dem „Le Tre Rane“ auch Tagungsräume und ein Teil der Ruffino’schen Weinbereitung untergebracht sind. Vom Hauptgebäude aus führt ein unterirdischer Tunnel direkt in die Kelter- und Lagerkeller. Umgeben von Weinbergen und historischen Dörfern und Städten ist die Locanda ein ideales Reiseziel für Wein- und Kunstliebhaber gleichermaßen, und hier wird – ganz im Sinne Leonardos – in der Weinbereitung kräftig geforscht und experimentiert.

Die Zimmer sind neu, aber im alten Renaissancestil mit einem angenehmen Touch von Rustikalität gestaltet, nicht überbordend im Luxus. Der Blick auf den Pool, auf die umgebenden Weinberge, den geschäftigen Innenhof ist ebenso attraktiv wie die Nähe zu Kultur und Spitzenweinbau gleichermaßen.

Tenuta Poggio Casciano  
Via Poggio al Mandorlo, 1  
50012 Bagno a Ripol  
Tel.: 0039 055 649 9712



Foto: Eckhard Supp

# Trink mich!

von Thomas A. Vilgis

**B**ier wird, im Gegensatz zum Genussgetränk Wein, häufig als reiner Durstlöcher gesehen und in der Praxis gerne „auf ‚ex‘ weggezischt“. Dazu muss es vor allem massentauglich sein, darf nicht zu anspruchsvolle Aromen oder Bitterkeit und Säure zeigen – eine deutliche Süße ist dagegen durchaus erwünscht. Auch hinsichtlich der Carbonisierung, des CO<sub>2</sub>-Gehalts also, muss sich ein solches Durstlöcher-Bier zurückhalten, sonst drückt anschließend der Magen und es ertönt der „Landfunk“. Solchen massentauglichen Bieren wird oft „hohe drinkability“ attestiert. Natürlich müssten sie auch billig sein, denn kein Mensch würde eine „bière de garde“, ein reifefähiges Bier, das gut und gern 20 Euro kosten kann, zum Durstlöcher missbrauchen – genausowenig wie ein Weinfreund die teure Flasche gereiften Fixin Premier Cru. Was aber verbirgt sich hinter diesem, zum Buzzword geadelten Begriff der „drinkability“? Wörtlich übersetzt bedeutet der die Trinkbar- oder Trinkfähigkeit, aber das ruckelt schon beim Zuhören im Gehirn, beim lauten Nachsprechen dann erst recht auf der Zunge. In der Weinszene ist dafür das missverständliche „trinkig“ Mode geworden.

Trinkfähig, nimmt man es wörtlich, sind natürlich im Prinzip alle Biere. Das sind ja, wie auch Wasser, niedrigviskose Flüssigkeiten, ergo kann man sie trinken. Sommeliers, die den Anglizismus „drinkability“

in ihr Vokabular aufnehmen, versuchen allerdings, eine Reihe ganz unterschiedlicher Phänomene in diesen Begriff hineinzquetschen. Das muss dann aber wohl oder übel schiefgehen, denn unsere sinnlichen Wahrnehmungen beim Trinken sind viel zu vielfältig und spielen sich, aus wissenschaftlicher Perspektive gesehen, auch auf sehr unterschiedlichen Ebenen ab. Worum es geht, ist weniger das Trinken, sondern das Weitertrinken – auch nach dem ersten oder dem x-ten Schluck. Zu den Grundvoraussetzungen dafür gehören ganz persönliche Parameter: Erkenne ich das Bier wieder, hat es mir schon mal geschmeckt, wenn ja, war ich dabei in guter Stimmung? Erst wenn diese Fragen vom Gehirn positiv beantwortet sind, gibt das kognitive System grünes Licht –



der nächste Schluck wird sehr wahrscheinlich. Zusammen mit diesen persönlichen Erfahrungen werden weitere Checklisten abgeglichen. Hat mir das Trinken des Bieres gutgetan oder verursacht es Probleme? Löschte es den Durst? Was geschah mit mei-



Fotos: Eckhard Supp

nem Körperempfinden? Bei Zustimmung geben auch die im Gehirn gespeicherten, post-ingestiven Erinnerungen ihre Zustimmung zum Weitertrinken. Aber das reicht uns immer noch nicht. Auch die post-absorptiven Langzeitspeicher müssen im Gehirn abgefragt werden. War der eventuelle Kater nach dem berücksichtigten „Bier zu viel“ noch erträglich? Welche Prägungen hinterließen der molekulare Metabolismus des Biers und der eventuell dazu genossenen Speisen?

Zu den physiologischen und kognitiven Aspekten gesellt sich bei der Bewertung der „drinkability“ der dickste Brocken: die chemische und physikalische Sensorik, d. h. zuallererst die Beurteilung von Aussehen, Farbe, Perlage und Schaum. Sieht alles akzeptabel aus, erfolgt ein schneller Griff zum gefüllten Glas – der erste Schluck, und die Geschmacks- und Aromenprüfung nehmen ihren Lauf. Dass Biertrinker dabei nur selten bewusst auf Details wie Fließeigenschaften achten, ist schade, denn die menschliche Zunge ist mit vielen taktilen Sensoren ausgestattet, die feinste Unterschiede in ihr wahrnehmen.

Im Unterschied zu anderen Getränken spielen diese Unterschiede beim Bier eine wichtige Rolle. Dabei ist vor allem die hohe  $\text{CO}_2$ -Konzentration von Bedeutung. Das noch nicht im Bierschaum gelandete Gas befindet sich in Form unsichtbarer Mikrobäschen im kühlen Bier. Allein diese mikroskopischen Hohlräume verändern das Fließverhalten. Da das idealerweise zwischen acht und zwölf Grad kühle Bier auf die Zunge mit ihrer Temperatur von 30 bis 37 Grad trifft, dehnen sich die Mikrobäschen aus und lagern sich in größeren Blasen zusammen. Besonders bei hochcarbonisierten Bieren wird das deutlich.

Die gefühlte Volumenzunahme veranlasst den Bierfreund, rascher zu schlucken – das weiter aus der Flüssigkeit freigesetzte und expandierende Gas landet im Magen und „bläst“ die Magenwände auf. Das Resultat: Die Lust auf den nächsten Schluck sinkt und damit auch die „drinkability“. Was wir jetzt spüren, ist Sättigung, die „drinkability“ geht gegen Null.

Bei geringerem  $\text{CO}_2$ -Gehalt bestimmt der Restzucker die Viskosität des Bieres. Nicht vergorene Glucosemoleküle, Dextrine, Oligosaccharosen sowie kurze Bruchstücke der Stärke besitzen hohe Wasserbindungseigenschaften und zeigen geschmacklich „malzige“ Süße: Der bittere Geschmack des Hopfens wird abgemildert, das Bier wirkt süffiger und runder. Das bedeutet aber auch, dass die Lust, dem einen Schluck gleich einen weiteren hinterher zu schicken, steigt.

Genau das Gegenteil ist zum Beispiel bei trockenen belgischen Sauerbieren der Fall. Sie erinnern eher an Weine, die besser genippt als glasweise gekippt werden. An diesen Sauerbieren scheiden sich denn auch die Geister, selbst wenn eine „Grand Cru“-Flasche auf dem Tisch steht. Hier zeigt sich, wie subjektiv der Begriff der „drinkability“ ist.

Betrachtet man den inflationären Gebrauch dieses Anglizismus', darf man bezweifeln, ob Bierfreunde, die von „drinkability“ reden, sich all dieser Zusammenhänge wirklich bewusst sind. Bei ihnen geht es wohl eher darum, dass ihr Fachsimpeln zum „rib-eye“ im „beefee“ passt, dass ihre „special cuts“, wie „flank steaks“, „spiders“, „skirts“ oder „hanging tenders“ stilgerecht im „big green egg“ „sizzeln“. Da geht es dann letztlich nur noch darum, Leere mit Nichts zu füllen – eine wirklich b'soffene G'schicht'.

# WEIN IN DER ISLAMISCHEN WELT

von Peter Heine

Wer in den 1970er Jahren durch islamische Länder reiste, konnte in den von Europäern frequentierten Hotels der großen Städte ohne Schwierigkeiten die unterschiedlichsten alkoholischen Getränke bestellen: Bier, Wein oder Hochprozentiges – in der Regel aus europäischer Produktion. In den meisten dieser Länder wurde Bier gebraut, in vielen wurden auch Reben kultiviert. Deren Trauben wurden zwar in der Regel zu Rosinen verarbeitet, gelegentlich aber auch zu Wein gekeltert. Im Nahen Osten gab es Erzeuger von Spirituosen, vor allem von Arak oder Raki, dem bekannten Anisschnaps.

**D**ie Produktion von Wein in der Region geht schon auf vorislamische Zeiten zurück. Das Getränk war lange aus Mesopotamien oder dem syrischen Raum auf die arabische Halbinsel exportiert worden, und nicht zufällig bezeichnet das heute gebräuchliche arabische Wort für Kaufmann oder Händler, „tâjir“, noch im 6. Jahrhundert vor allem den Weinhändler. Dass sich die Freude am Wein in der isla-

mischen Frühzeit durch die neue Religion verändert habe, kann man bezweifeln. Im Gegenteil: Unter der Herrschaft der Omayyaden in Damaskus (661 – 750) und der Abbasiden in Bagdad (750 – 1258) gab es eine florierende Weinkultur. Dafür gab es mehrere Gründe. Zum einen wurde der Anbau von Weinreben aus vorislamischer Zeit unverändert fortgesetzt, wie das enzyklopädische „kitâb“, Buch, über die nabatäische Landwirtschaft aus dem 9. Jahrhun-



Die islamische Kunst- und Literaturgeschichte ist voller Belege für Weinproduktion und -konsum.

dert, „al-Filāḥa an-Nabaṭiyya“, von Ibn Wahshiyya belegt. Ganz wie die Bevölkerungsmehrheit der vom Islam beherrschten Weinbauregionen waren auch deren Winzer in der Regel Christen, und in verschiedenen literarischen Dokumenten der Zeit ist auch von christlichen Betreibern der Weinlokale die Rede. Aus jener Zeit sind auch eine facettenreiche Weindichtung, Sammlungen von Prosatexten, die sich mit dem Weinkonsum befassen, und nicht zuletzt landwirtschaftliche

Lehrbücher erhalten, in denen unter anderem die Bedingungen für erfolgreiche Weinproduktion erörtert werden.

Einer der bedeutendsten arabischen Dichter, auch für seine Gedichte über den Wein bekannt, ist Abū Nuwās (757 – 815), der zu den Zechgenossen abbasidischer Khalifen gehörte und der in seinen Schriften aus der Liebe zu dem Getränk keinen Hehl machte. „Auf schenkt mir ein den Wein./ Und sagt dazu: 's ist wirklich Wein./ Und gebt ihn mir

nicht insgeheim./Da Offenheit sollt' möglich sein.“ Das Buch der Klöster, „Kitāb al-diyarāt“ von al-Shabushtī (gest. 988), gibt Auskunft über die bekanntesten Weinbauorte Mesopotamiens; auf der Grundlage älterer geographischer Werke werden in ihm mesopotamische Klöster, ihre Heiligen und die ihnen zu Ehren stattfindenden Feste aufgeführt, bei denen Wein in Strömen geflossen sein muss. Während im Ägypten der Zeit vor allem Bier produziert und



Selbst im ultrastrengen Iran wird zumindest im Verborgenen Wein erzeugt und getrunken - offiziell nicht erlaubt, aber doch teilweise geduldet.

konsumiert wurde, kultivierte man im muslimischen Spanien auch in späteren Jahrhunderten vor allem Wein, wie wir aus zahlreichen landwirtschaftlichen Lehrbüchern des 11. bis 13. Jahrhunderts wissen; nicht wenige von ihnen wurden auch ins Kastilische übersetzt. Die bekanntesten Autoren waren Ibn Bassâl (11. Jahrhundert), der von seiner Pilgerreise nach Mekka zahlreiche Pflanzen aus dem Mittleren Osten mit auf die Iberische Halbinsel brachte, und Ibn al-Awwâm (13. Jahrhundert), dessen Lehrbuch 1802 auch ins Französische übersetzt wurde und dadurch das Interesse der westlichen Agrarwissenschaft fand.

## IN DAMASKUS UND BAGHDAD NAHM MAN DAS WEINTABU NICHT SONDERLICH ERNST

Auch im Iran wurde die vorislamische Weintradition fortgesetzt. Dass die Schiraz- alias Syrah-Traube durch einen Kreuzritter aus dem Iran nach Frankreich gebracht worden sein soll, ist zwar eine Mär, aber immerhin eine nette. Dennoch weist die persische Weindichtung, vor allem die von Omar Khayyâm (1048 – 1131) oder Hafiz (gest. um 1390) auf eine lange Tradition hin. Von dem auch als Mathematiker und Astronom bekannten Omar Khayyâm stammt folgendes bemerkenswerte Gedicht: „Zu dem Propheten sollt ihr gehen und sagen:/ Es lässt Khayyâm dich grüßen und dich fragen:/Wie kommt's, dass saure Milch du mir erlaubst/ Und



dass ich süßem Weine soll entsagen?“ Darauf lässt der Dichter den Propheten antworten: „Geht zu Khayyâm und lasst ihm sagen:/ Ein Tor nur kann so unvernünftig fragen./ Den Weisen trifft ja nicht mein Weinverbot./ Nur einem Toren muss ich ihn versagen.“ Bis ins 13. Jahrhundert war Wein ein weit verbreitetes, auch an den Kalifenhöfen beliebtes Genussmittel. Der Abbasidenprinz Ibn al-Mu'tazz – er regierte von 866 bis 869 –, der es sogar für kurze Zeit zum Kalifen brachte, zum Herrscher über die Gläubigen, war der nach Abû Nuwâs bedeutendste Verfasser von Weingedichten seiner Zeit.

Natürlich wissen wir nicht, wie die nahöstlichen Weine der Vormoderne schmeckten, wahrscheinlich reiften ihre Trauben aufgrund des sonnigen Klimas zu hoher Süße. Zudem wurden die Beeren

vor dem Keltern noch getrocknet, was eine Art Strohwein ergab. Reichte das nicht, wurde mit Zucker nachgesüßt oder mit Zimt und Pfeffer aromatisiert. Haltbar gemacht wurde der Wein häufig durch Erhitzen, und vor dem Konsum verdünnte man den so entstandenen Sirup mit Wasser.

**D**as Weintabu des Korans wurde in Damaskus oder Bagdad nicht sonderlich ernst genommen. Für den islamischen Staat war die Weinproduktion sogar von fiskalischem Interesse. Auf den Basaren achteten Marktaufseher darauf, dass die Weinhändler hohe Steuern an die Staatskasse abführten. Die Weinhändler ihrerseits zahlten diese Steuer nicht ungerne, weil der Staat



Im Libanon ist die Weinindustrie fest in der Hand des christlichen Bevölkerungsteils, wird aber auch in überwiegend muslimischen Landesteilen wie der Bekaa-Ebene praktiziert.

Foto: Eckhard Supp





Fotos: Eckhard Supp

ihnen dadurch einen gewissen Schutz gegen Übergriffe von radikalen Muslimen verschaffte. Immer wieder aber kam es vor, dass fromme Herrscher die Weinsteuer aufhoben, was in der Konsequenz einem Weinverbot gleichkam; gleichzeitig waren die Verluste für die Staatskasse beträchtlich. Als der Ayyubiden-Sultan Nûr al-Dîn von Damaskus 1171 die Weinsteuern abschaffte, bedeutete das einen jährlichen Verlust von 586.460 Gold-Dinar. Um den Wert der Summe zu verdeutlichen: Die Miete für drei Ladengeschäfte betrug damals 20 Dinar im Jahr. Benötigt wurden diese Steuern unter anderem für den Kampf gegen die christlichen Kreuzritter.

**D**ie konsequente Durchsetzung des Weinverbots war vor allem die Folge der Predigten und Rechtsgutachten des Rechtsgelehrten Ibn Taimiya (1263 – 1328) aus Damaskus. In seinen Schriften setzte er sich mit den unterschiedlichen Rechtsansichten seiner gelehrten Vorgänger zum Wein auseinander. Schlussendlich kam er zu dem Ergebnis: „Wovon viel betrunken macht, davon ist auch wenig verboten.“ Diese Rechtsposition setzte sich in der Folge unter muslimischen Rechtsgelehrten durch, die aus ihr resultierende Reduktion der Weinmengen war

**Jedes Weinverbot bedeutete beträchtliche Einnahmeverluste für die Staatskasse**

jedoch auch eine Konsequenz aus der Zerstörung von Rebanlagen im Verlauf der kriegerischen Auseinandersetzungen zwischen

nahöstlichen und mongolischen Heeren vom 13. Jahrhundert an. Die Weinpreise stiegen beträchtlich und mit preiswertem Haschisch und Opium fanden Freunde des Rauschs eine preisgünstigere Alternative.

In nahöstlichen Regionen mit starken christlichen Minderheiten, wie z. B. im Libanon, wurde die Weinbautradition bis in die Gegenwart nicht unterbrochen. Die Weiß- und Rotweine aus der dortigen Bekaa-Ebene haben inzwischen internationales Ansehen erworben. In Nordafrika wurde sie durch den französischen Kolonialismus wieder neu belebt. Nach dem Rückzug der französischen Siedler Ende der 1950er Jahre übernahmen Einheimische die Weinproduktion für den Export vor allem nach Frankreich. Lange Zeit handelte es sich um eine ausgesprochene Massenproduktion, die auch von europäischen Rotweinproduzenten aufgekauft wurde, um sie mit ihren eigenen Weinen zu verschneiden, inzwischen aber haben sich die Qualitäten stark verbessert.

Auch in Ägypten werden nicht nur Trauben kultiviert wie auf den Plantagen von Sekem im Nildelta, sondern hier wird auch schon seit der Antike Wein gekellert.

Über die Frage, ob Muslime Wein für den Verkauf herstellen dürfen, wird derzeit in Ländern wie Algerien gestritten – eine Folge der in den 1970er Jahren beginnenden Reislamisierung, in deren Rahmen in einer Reihe muslimischer Staaten ein mehr oder weniger striktes Alkoholverbot verhängt wurde. Schon wesentlich länger gilt ein solches Verbot im Königreich Saudi-Arabien – seit dessen Gründung 1932 – sowie in einigen Scheichtümern der Arabischen Halbinsel und im Jemen; in Libyen wurde der Weinkonsum 1945, im Sudan 1989 verboten. In Staaten, die das Weinverbot sehr streng durchsetzen, wird auch bei Staatsbanketts im Ausland kein Wein ausgeschenkt; Saudi-Arabien verlangt sogar, dass bei vom Gastland organisierten offiziellen Empfängen und Banketts das Protokoll des Gastlandes auf Wein verzichtet. Das Protokoll der Französischen Republik hat derartige „Vorschläge“ allerdings stets abgelehnt.

In anderen arabischen Staaten wiederum darf Alkohol verkauft werden; häufig geschieht dies sogar durch staatlichen Stellen. Das gilt vor allem dort, wo der internationale Tourismus eine wirtschaftliche Rolle spielt. Dann wird in den Hotels nicht selten westlichen Gästen Wein angeboten, solchen aus muslimischen Ländern dagegen verweigert. Einheimische ziehen allerdings ohnehin, wenn ihnen alkoholische Getränke erlaubt sind, nach dem Prinzip „wenn schon ... denn schon“, hochprozentige Alkoholika dem Wein vor.

**I**nteressant ist die Situation in der Islamischen Republik Iran. Dort ist Muslimen der Konsum von alkoholischen Getränken strikt verboten. Im Land gibt es jedoch christliche Minderheiten, vor allem Armenier in der Region von Isfahan. Denen sind der Anbau von Reben, die Produktion und der Konsum von Wein – auch der private – ausdrücklich gestattet; wohl vor allem, weil Wein in ihrer Liturgie unverzichtbar ist. Es gibt allerdings Gerüchte, dass die eine oder andere Flasche auch bei privaten Anlässen in den Haushalten muslimischer Iraner aufgetaucht sein soll.



Der Islamwissenschaftler (Habilitation: Weinbau im Islam), Ethnologe und Philosoph Peter Heine leitete nach (Gast-)Professuren in Münster, Bonn und Zürich zuletzt das Institut für Asien- und Afrikawissenschaften der Berliner Humboldt-Universität.



Fotos: HEX LL./alamy



Ob mit Alkohol oder alkoholfrei lässt sich nicht immer sagen. Tatsache ist, auch in islamischen Ländern werden Partys gefeiert. Und dass etwa die Türkei seit einiger Zeit hervorragende Rotweine hervorbringt, ist ebenfalls kein Geheimnis mehr.

## AUSLAUFMODELL

Nach praktisch sämtlichen wichtigen Weinmessen des abgelaufenen Jahres – allen voran ProWein und Vinitaly – werden jetzt auch bereits erste Messen für 2021 annulliert. So geschehen von wenigen Tagen mit der für den kommenden Februar geplanten Vinexpo New York, die auf das Jahr 2022 verlegt wurde. Der Grund: die weiter anhaltende Virulenz der Corona-Pandemie. Nachdem bereits die französische Leitmesse Vinexpo aus Bordeaux nach Paris verlagert und dort mit der Verbrauchermesse Wine Paris zusammengelegt wurde, muss man fragen, ob diese Art gigantischer Weinmessen überhaupt noch eine Zu-

kunft hat, und zwar ganz unabhängig von der Frage, ob das Corona-Virus noch wütet oder nicht. Immerhin haben gut und vor allem in ihrer Absatzstruktur diversifiziert aufgestellte Erzeuger das Pandemie-Jahr im Vergleich zu vielen anderen Branchen relativ gut überstanden, was vielleicht den einen oder anderen von ihnen dazu verleiten könnte, sich über die immensen Kosten, die eine solche Messe mit sich bringt, Gedanken zu machen.

## COVID-RESISTENT

Nachdem es um den Sekundärmarkt für Sammlerweine in den letzten Jahren etwas stiller geworden war, preist die Londoner Weinhandelsfirma OenoFuture die-

sen Markt in Zeiten der Covid-Pandemie wieder verstärkt als ideale Investitionsmöglichkeit an. Selbst der US-Großinvestor Warren Buffet, so ein Artikel, den die Firma auf forbes.com in der Sektion Business Reporter („Oenofuture is a Business Reporter client“) lancierte, habe Wein als profitable Anlagemöglichkeit gelobt, und wer 1952 100 Dollar in solche Sammlerweine investiert habe, könne sich jetzt über ein Vermögen von 420.000 Dollar freuen – ein weit höherer Zugewinn als auf dem allgemeinen Aktienmarkt, der im selben Zeitraum nur 100.000 Dollar „geliefert“ habe. Dabei bestehe, so OenoFuture, die Attraktivität solcher Weininvestitionen gerade darin, dass

Wein ein Sammlergut sei, das „vernichtet“, vulgo getrunken und auf diese Weise verknappt werde – wohl verstanden, wenn andere Sammler die Flaschen leeren, nicht man selbst. Als Paradebeispiel führen die Londoner die Weine der Domaine de la Romanée-Conti an, die regelmäßig Fünf-Jahres-Gewinne von 150 bis 200 Prozent verbuchten. Risiken kenne der Markt praktisch nicht bzw. sie seien sehr gering. Selbst in der Finanzkrise 2007/2008 seien Aktienindizes wie der Standard&Poor um mehr als 38 Prozent eingebrochen, der Index für „fine wines“, Liv-ex 1000, dagegen nur um 0,6 Prozent. Das mag für die Finanzkrise stimmen, lässt aber außer Acht, dass

Die Weinbergslagen des Burgund gehören zu den renommiertesten der Welt, ihre Weine zu den teuersten – mit Schwankungen.



Foto: Eckhard Supp

der Liv-ex 1000 dafür zu anderen Zeiten deutlich rückläufig war, so zuletzt erst wieder zwischen November 2019 und Ostern 2020. Dass OenoFuture versucht, mit jüngsten Zugewinnen von Weinen wie dem Super-tuscan „Sassicaia“ direkt oder indirekt Kapital aus der Corona-Pandemie zu schlagen, ist dabei sicher legal und vielleicht sogar legitim. Die feine englische Art ist es jedoch wahrscheinlich eher nicht.

## WENIGER WEIN

Im Unterschied zu den „Kriegs-“, pardon „Krisengewinnlern“ am Sekundärmarkt zeichnet die Pariser Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) ein deutlich weniger rosiges Bild von der Lage des Weltweinbaus in der Krise. Nach ihren Voraussagen dürften in diesem Jahr weltweit nur knapp 260 Millionen Hektoliter erzeugt werden, was unter dem Schnitt der letzten Jahre liege. Schuld daran seien verschiedene Faktoren. In der EU sei die Produktion trotz guter klimatischer Bedingungen gesunken, weil Erzeuger und Regierungen aufgrund der durch Corona verursachten Absatzschwierigkeiten bewusst weniger produziert hätten. Die von der Krise besonders betroffene

Champagne beispielsweise habe die Erntemengen um 20 Prozent gekürzt. Obwohl die drei größten Erzeugerländer Europas insgesamt etwa fünf Prozent mehr als 2019 geerntet haben dürften, liege die eingebrachte Menge immer noch unter dem langjährigen Mittel.

In den Weinbauländern der südlichen Hemisphäre, so die OIV, liege die Erntemenge um acht Prozent unter der von 2019 – besonders betroffen Argentinien, Chile und Australien –, während die USA ganz leicht zulegen. Die Vorhersage der Erntemengen sei hier aber wegen der kalifornischen Waldbrände in den letzten Monaten besonders schwierig. Wirklich gelitten hat in der ersten Jahreshälfte 2020 das französische Burgund, das in den USA, seinem wichtigsten Absatzmarkt, nicht nur unter der Pandemie, sondern zusätzlich noch unter den von Trump verhängten Einfuhrzöllen in Höhe von 25 Prozent auf Weine mit weniger als 14 Volumenprozent litt.

## TYPISCH DEUTSCH

Um die markanten Verluste des deutschen Weins auf seinen wichtigen Exportmärkten in den letzten Jahren zu stoppen oder sogar

rückgängig zu machen, hat die Bundesregierung im August den Entwurf eines neuen Weingesetzes verabschiedet. Ein Gesetzentwurf, der eigentlich schon für 2019 geplant war, und der jetzt teilweise heftige Kritik hervorrief. Der Deutschland-Korrespondent des „Wine Advocate“ (Parker), Stefan Reinhardt, wurde auf Facebook deutlich: „Ob man den deutschen Wein mit hochtrabenden, aber weitgehend inhaltsleeren Bezeichnungen retten kann, die beim Konsumenten nichts als Enttäuschungen oder aber auch nur Achselzucken hervorrufen“, sei zweifelhaft. Für Reinhardt produzierten die deutschen „Weinfunktionäre seit Jahrzehnten nichts als Rohrkrepierer“, und das gelte auch für das neue Gesetz.

In der Frankfurter Allgemeinen Zeitung (faz.net) rief vor allem der „Beitrag“ des Rheingauer Weinbauverbands zum geplanten Gesetz kritische Fragen hervor. Die Rheingauer hatten vorgeschlagen, in Zukunft die ausschließlich im Rheingau geltende Qualitätsbezeichnung „Rheingauer Erstes Gewächs“ in „Großes Gewächs“ abzuändern, hinter dem „Erste Gewächse“ die zweite Geige spielen sollen. Der Verzicht auf den Zusatz

„Rheingauer“ würde diese Bezeichnungen dabei für ganz Deutschland öffnen, wobei allerdings die bisher zugrundeliegende geographische Komponente, die Klassifizierung von Weinbergslagen, entfallen würde. Typisch für Deutschland. Damit, so der Artikel der FAZ, könnten aus den Trauben jeder x-beliebigen deutschen Weinbaulage Erste oder Große Gewächse erzeugt werden. Typisch deutsch auch, dass, geht es nach dem Rheingauer Weinbaupräsidenten Peter Seyffardt, zwar das „Erste Gewächs“ an die Stelle der bisherigen Bezeichnung „Spätlese trocken“ treten, diese aber dennoch weiter fortbestehen sollte. Würde dieser Gesetzentwurf von Landwirtschaftsministerin Julia Klöckner im Parlament eine Mehrheit finden, könnte der deutsche Weinbau die Hoffnung, international wieder mehr Anerkennung zu gewinnen, wohl zumindest auf absehbare Zeit aufgeben.

## Royals im Piemont

Das geflügelte Wort vom Barolo als Wein der Könige und König der Weine kennt wahrscheinlich jeder Freund italienischer Gewächse. Beim Jahrgang 2016 hat es sich wieder einmal bewahrheitet – jedenfalls nach den Ergebnissen unserer umfangreichen Piemont-Tastings vom Sommeranfang zu urteilen. Das lag sicher daran, dass eine Reihe der besten Erzeuger der Region (Ceretto, Altare, Conterno-Fantino, Corino, Molino und, und, und ...) ihre Muster eingeschickt hatten. Vor allem aber die sehr geringe Zahl schwächerer Muster lässt vermuten, dass das Produkt des gesamten Jahrgangs in den Langhe von hoher Qualität gewesen sein dürfte.

Wie eigentlich in den letzten Jahren zur Regel geworden, scheint es für die Qualität der Weine ziemlich unerheblich, wie die Trauben gekeltert und ausgebaut wurden: mit kurzer oder langer Maischestandzeit, im Barrique oder im traditionellen Holzfass. Entscheidend sind hauptsächlich das Reifestadium der Trauben – sprich, der Tannine – im Moment der Traubenlese und die Qualität der Weinbergslage, von der sie stammen. Das hat auch eine große Verkostung von mehr als 30 Jahre alten Barolos – aus der Zeit also, als dort der „Krieg“ zwischen Traditionalisten und Modernisten ausbrach – eindrucksvoll unter Beweis gestellt.

Für diese Probe hatten wir im letzten Jahr ein Dutzend Weine der unterschiedlichsten Macharten unter anderem mit Renzo Cotarella, dem Generaldirektor der Marchesi Antinori, mit Rowald Hepp von Schloss Vollrads und mit Nikolaus von Haugwitz, damals noch Vorstandsmitglied bei Hawesko, geöffnet, und das Verdikt der Runde fiel recht einmütig aus: Ganz gleich, nach welcher Philosophie vinifiziert worden war, die Rebsorte Nebbiolo hatte nach den vielen Jahren allen Weinen ihren unverkennbaren Stempel aufgedrückt. Bleibt zu hoffen, dass auch die diesmal verkosteten Weine in 30 und mehr Jahren so viel Vergnügen bereiten wie jene Flaschen aus den 1980ern.

Die Zeder der Cordero di Montezemolos gilt als eines der Wahrzeichen des Barolo-Gebiets.



## Königlicher Genuss

**Conterno-Fantino** (Monforte d'Alba) – Ginestra Vigna Sorì Ginestra 2016

**Renato Corino** (La Morra) – Roncaglie Stefano Corino 2016, Arborina 2016, Rocche dell'Annunziata 2016

**Ceretto Aziende Vitivinicole** (Alba) – Brunate 2016, Bussia 2016, 2016

**Walter Lodali** (Treiso) – Lorens 2016

**Cascina Nuova - Elio Altare** (La Morra) – 2016

**Amalia Cascina in Langa** (Monforte d'Alba) – Bussia 2016

**Mauro Molino** (La Morra) – Conca 2016

**F.lli Giacosa** (Neive) – Scarrone Vigna Mandorlo 2012

**Gianmatteo Raineri** (Monforte d'Alba) – Perno 2016

**Attilio Ghisolfi** (Monforte d'Alba) – Bricco Visette 2016

**Figli Luigi Oddero** (La Morra) – 2016

**Prunotto** (Alba) – 2016

**Michele Reverdito** (La Morra) – Badarina 2016

**Silvio Grasso** (La Morra) – Bricco Luciani 2016



Fotos: Eckhard Supp



Auch im Winter faszinierend -  
die Hügel von Barbaresco.



Fotos: Eckhard Supp

## Des Königs Königin



**W**enn Barolo der König ist, dann muss der Barbaresco eigentlich die Königin der Weine alias der Wein der Königinnen sein. Wie sein robusterer Zwilling wird auch er reinsortig aus Nebbiolo-Trauben gekeltert, wie Barolo zeichnen sich die Weine durch Tiefe und Langlebigkeit aus – vielleicht gepaart mit einer Spur weniger Kraft und dafür im besten Fall etwas mehr Eleganz. Auch wenn das in der Vergangenheit in der Praxis nicht immer so aussah. Denn allzu häufig versuchten Barbaresco-Winzer in den letzten Jahrzehnten, den „großen Bruder“ auf der Kraft-und-Konzentrations-Spur „zu überholen“. Man erinnert sich noch an den merkwürdigen Jahrgang 2000, in dem der vegetative Zyklus aufgrund der großen Hitze schon im August zum Stillstand gekommen war, viele Winzer aber trotz der deshalb unreifen Tannine drauf bestanden, extrem konzentrierte Weine machen zu wollen.

Warum die Winzer aus Barbaresco und seinen Nachbargemeinden deutlich weniger Weine zu unseren Verkostungen anstellten als die Kollegen des Barolo, ist unklar. Klar ist dagegen, dass ihre Weine genauso gut abschnitten wie die Barolos dieser Verkostung – in der Spitze identisch, in der Breite sogar noch eine Spur besser. Ob das wiederum daran lag, dass von den zur Verkostung angestellten Barbarescos nur ein einziger mit den Presskorken verschlossen war, über die wir schon mehrfach berichtet haben? Herausragend waren jedenfalls vor allem die Weine der Marchesi di Grésey, an der Spitze der Gaiun Martinenga, der schon seit Mitte der 1980er Jahre zur Handvoll absoluter Top-Weine der Appellation gehört.

### Top of the top

Cisa Asinari dei Marchesi di Grésey (Barbaresco) – Gaiun Martinenga 2015  
Socré (Barbaresco) – Roncaglie 2016  
F.lli Giacosa (Neive) – Basarin Vigna Gianmaté 2017  
Cisa Asinari dei Marchesi di Grésey (Barbaresco) – Martinenga 2016  
Pio Cesare (Alba) – Il Bricco 2016  
Walter Lodali (Treiso) – Lorens 2017  
Figli Luigi Oddero (La Morra) – Rombone 2017  
Prunotto (Alba) – 2017

## Lecker Barbera

**D**ie Zeiten, in denen die Piemonteser Rotweinsorte Barbera noch auf dem letzten flussnahen Rübenacker „kultiviert“ und dann in der Regel zu untrinkbarer Plörre verarbeitet wurde, sind vor allem dank des verstorbenen Giacomo Bologna schon lange vorbei. Seit vier Jahrzehnten, um genau zu sein. Vorbei sind aber auch die Zeiten, in denen viele Erzeuger versuchten, mit extremer Mengenbegrenzung und massivem Ausbau der Weine in neuen Holzfässern aus der Sorte Weine zu keltern, die den zwei Großen der Region, Barolo und Barbaresco, Konkurrenz machen konnten oder zumindest wollten. Die Barbera, wie die Italiener sagen – das Feminine ist vielleicht Programm –, hat ihr Profil endlich gefunden: fruchtig und würzig in den Aromen, dicht, aber nicht kantig am Gaumen, mit guter Länge und auch recht guter Alterungsfähigkeit, was jeder bestätigen kann, der einmal in jüngerer Zeit einen Bricco dell'Uccellone von Bologna oder einen Larigi von Altare aus den 1980er Jahren getrunken hat.

Genannter Bricco dell'Uccellone war zwar zu unseren Verkostungen im Frühsommer nicht angestellt, dafür aber hatte Raffaella Bologna drei andere Weine geschickt, und der Larigi von Altare zeigte sich auf demselben exzellenten Niveau wie von früher gewohnt. Erstaunlich war bei unseren Verkostungen der Jahrgänge 2013 bis 2019 die sehr hohe Durchschnittsbewertung, wobei unter den Jahrgängen, von denen eine größere Zahl Muster zur Beurteilung anstand, vor allem die 2016er herausragten. Dicht gefolgt allerdings von den 2017ern.

Auch, was das Preisgefüge angeht, gab es positive Überraschungen. Dass Weine wie ein Bricco della Bigotta oder der bereits erwähnte Larigi nicht unter 50 Euro zu haben sind, wissen wir. Aber unter den besten dieser Probe waren auch Weine zu durchaus moderaten Preisen unter 20 Euro zu finden. Lecker halt! In jeder Hinsicht.

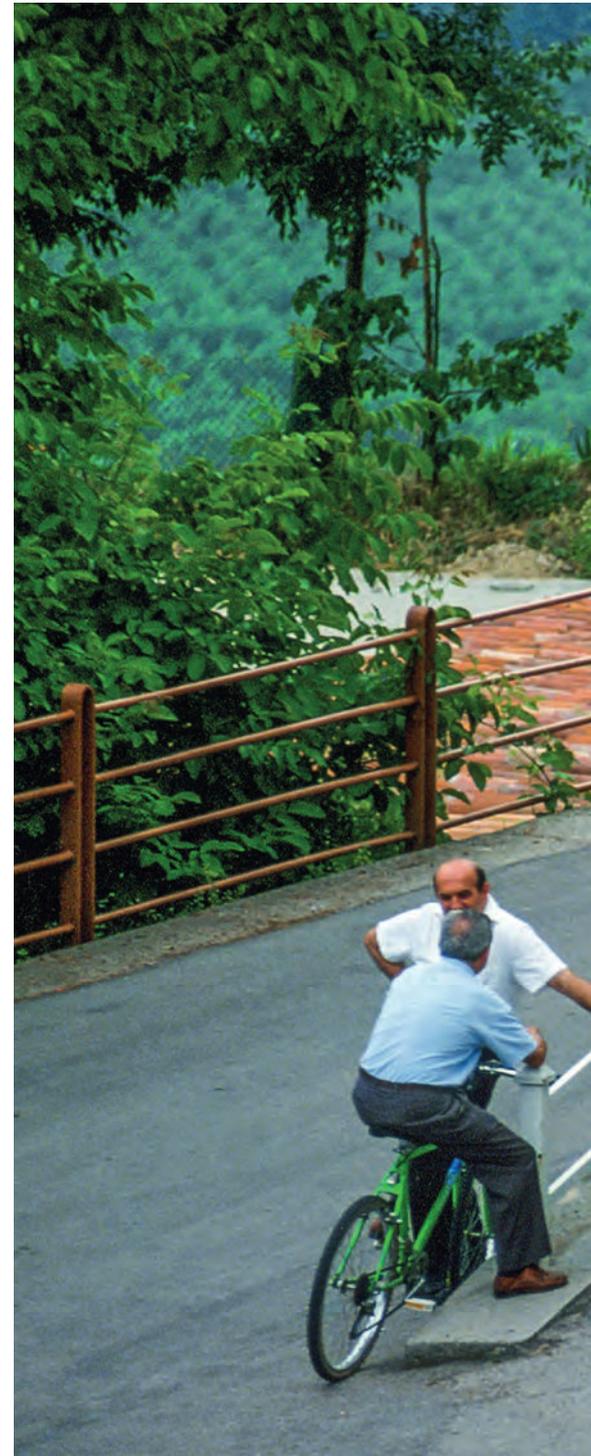
**Conterno-Fantino** (Monforte d'Alba) – Barbera d'Alba Vignota 2018

**Cascina Nuova - Elio Altare** (La Morra) – Langhe Larigi 2017

**F.lli Giacosa** (Neive) – Barbera d'Alba Maria Gioana 2017

**Mauro Veglio** (La Morra) – Barbera d'Alba Superiore Cascina Nuova 2017

**Braida di Giacomo Bologna** (Rocchetta Tanaro) – Barbera d'Asti Bricco della Bigotta 2017



Silvio Grasso (La Morra) – Barbera d'Alba Fontanile 2017  
 Tenuta Garetto (Agliano Terme) – Nizza Favà 2018  
 Il Mongetto - Carlo Santopietro (Vignale Monferrato) –  
 Barbera del Monferrato Superiore 2017  
 Lo Zoccolaio - Domini Villa Lanata (Barolo) – Barbera  
 d'Alba Suculé 2017  
 Olim Bauda - Dino Bertolino (Incisa Scapaccino) – Barbera  
 d'Asti Superiore Le Rochette 2017  
 Marchesi Alfieri (San Martino Alfieri) – Barbera d'Asti  
 Superiore Alfiera 2017  
 Pio Cesare (Alba) – Barbera d'Alba Fides 2018

Monchiero Carbone (Canale) – Barbera d'Alba Mon Birone 2017  
 Claudio Alario (Diano d'Alba) – Barbera d'Alba Valletta 2017  
 Casa Molisso - Delia Falqui (Montegrosso d'Asti) – Barbera d'Asti  
 Superiore Elida 2017  
 Marchesi Alfieri (San Martino Alfieri) – Barbera d'Asti La Tota 2018  
 Il Mongetto - Carlo Santopietro (Vignale Monferrato) – Barbera  
 d'Asti Superiore Vigneto Guera 2016  
 Sori Paitin - Elia Pasquero (Neive) – Barbera d'Alba Superiore  
 Campolive 2016  
 Monti (Monforte d'Alba) – Barbera d'Alba 2016  
 Giorgio Scarzello & Figli (Barolo) – Barbera d'Alba Superiore 2017



Fotos: Eckhard Supp

## Von wegen Fußvolk

**E**s soll Weinfreunde geben, die würden nie einen Nebbiolo trinken, der nicht die Herkunftsbezeichnung Barolo oder Barbaresco trägt. Ein Fehler! Auch außerhalb der beiden Prestige-Appellationen bringt die Sorte zu-  
mindest im Piemont hervorragende Rotweine hervor, und um die zu finden, muss man gar nicht lange suchen. Einige der besten Nebbiolos, die keines der beiden DOCG-Labels tragen, stammen nämlich aus deren Anbaugebiet selbst. Es sind nicht selten Weine, die in den 1980er Jahren entstanden, als man die im Bar-



Fotos: Eckhard Supp

riquefass ausgebauten Roten der Gegend noch als „Vino da Tavola“ verkaufte, verkaufen musste, und die inzwischen häufig die erst später entstandene Herkunftsbezeichnung „Langhe“ tragen.

Ebenfalls aus dem Anbaugebiet von Barolo und Barbaresco stammen Weine der DOC „Nebbiolo d’Alba“, die ähnliches Spitzenniveau erreichen können.

Aber damit hört die Geschichte noch nicht auf: Auch die der Langa gegenüberliegenden Hügel des Roero bringen seit Jahren beliebte Nebbiolo-Rote hervor, genauso wie natürlich auch die nordpiemontesischen Appellationen Ghemme, Gattinara & Co., auch wenn

wir von dort diesmal – im Unterschied zur großen Verkostung von 2017 – nur wenige Muster erhielten. Zu welchen Kapriolen das italienische Weingesetz die Erzeuger manchmal zwingt, zeigt der Sieger dieser Kategorie unserer diesjährigen Nebbiolo-Verkostungen, der Wein von Elio Altare. Seinen seit Jahrzehnten beliebten Wein namens Vigna Arborina – benannt nach dem Weinberg, auf dem auch ein Spitzenbarolo Altares wächst – musste der in „Giàrborina“ (deutsch: „früher mal Arborina“) umbenennen, weil die Herkunftsbezeichnung Langhe keine Verwendung dieses Lagennamens mehr erlaubt. Soviel nur für die, die glauben, nur die deutsche Weinbürokratie könne sich solche Absurditäten ausdenken.



## Die besten Vasallen

**Cascina Nuova - Elio Altare** (La Morra) –  
Langhe Vigna Arborina - Giàrborina 2017  
**Claudio Alario** (Diano d’Alba) – Nebbiolo  
d’Alba Cascinotto 2017  
**Olim Bauda - Dino Bertolino** (Incisa  
Scapaccino) – Nebbiolo d’Alba 2017  
**Giorgio Scarzello & Figli** (Barolo) – Langhe  
Nebbiolo 2018  
**Marchesi Alfieri** (San Martino Alfieri) –  
Terre Alfieri Nebbiolo Costa Quaglia 2016  
**Cascina Val del Prete B. Roagna** (Priocca) –  
Nebbiolo d’Alba 2016  
**Monchiero Carbone** (Canale) – Roero  
Riserva Printi 2016  
**Cascina Chicco Faccenda** (Canale) –  
Nebbiolo d’Alba Mompissano 2017  
**Monti** (Monforte d’Alba) – Nebbiolo  
d’Alba 2016  
**Marchesi di Barolo** (Barolo) – Nebbiolo  
d’Alba Roccheri 2017

Alba ist nicht nur die Trüffelstadt des  
Piemont, sondern auch das Zentrum des  
Nebbiolo-Weinbaus.

## Verschnitt- kunst

**E**in wenig mag dem Liebhaber das norditalienische Piemont wie eine deutsche Weinbauregion vorkommen. Das liegt nicht nur daran, dass es hier im Winter empfindlich kalt werden kann, sondern auch daran, dass die Piemonteser Winzer fast so hartnäckig an der Idee reinsortiger Weine festhalten wie ihre Kollegen diesseits der Alpen. Mit dem Unterschied, dass diese Weine dann zum Teil nicht unter einem Sortennamen, sondern „nur“ unter einer geographischen Herkunftsbezeichnung vermarktet werden – Barolo, Barbaresco, Asti oder Roero, um nur die bekanntesten zu nennen. Ausnahmen von dieser Reinsortigkeit gibt es höchstens unter den hierzulande unbekannteren nordpiemontesischen Weinen wie Gattinara oder Ghemme.

Schade ist das schon, denn mindestens seit den 1980er Jahren gehören Verschnitte aus den einheimischen Nebbiolo und Barbera, seltener Dolcetto, gern auch ergänzt durch die „importierten“ Cabernet, Merlot oder Pinot, zu den besten Gewächsen, die aus Trauben der Hänge von Langa, Roero und Monferrato gekeltert werden. Früher mussten diese von Gesetz wegen als schlichte „Tafelweine“ gefüllt werden, heute tragen sie meist eine der noch relativ jungen Herkunftsbezeichnungen wie „Langhe“, „Monferrato“ oder einfach „Piemonte“.

Viele der guten Erzeuger haben solche Weine inzwischen in ihrem Sortiment, und dass so wenige diese Gewächse bei unseren Verkostungen anstellten, ist bedauerlich – womöglich aber dadurch zu erklären, dass wir nur drei Weine pro Betrieb zugelassen hatten. Vielleicht sind die Winzer des Piemont letztlich doch mehr von ihren reinsortigen Nebbiolo- oder Barbera-Weinen überzeugt als von ihren Cuvées. Für den Weinfreund muss das aber zum Glück nicht unbedingt ebenso gelten.

Kirchen und Burgen wie die von La Morras Ortsteil L'Annunciata, Castiglione Falletto und Serralunga d'Alba (von vorn nach hinten) bilden die Fixpunkte der Langhe-Hügel.



## High Five

**Conterno-Fantino** (Monforte d'Alba) – Langhe rosso  
Monprà 2017

**Il Mongetto Carlo Santopietro** (Vignale Monferrato) –  
Monferrato rosso Telegro 2017

**Luigi Einaudi** (Dogliani) – Langhe rosso Luigi  
Einaudi 2016

**La Scamuzza** (Vignale Monferrato) – Monferrato rosso  
Bricco San Tommaso 2015

**Lo Zoccolaio Domini Villa Lanata** (Barolo) – Langhe  
rosso Baccanera 2017



Fotos: Eckhard Supp



Fotos: Eckhard Supp

## Bordeaux mit Hindernissen



**W**enn einer eine Reise macht, pardon, eine Probe wagt, dann kann er was erleben. So könnte das Fazit unserer Ausschreibung zur Verkostung roter Bordeaux der Jahrgänge 2017 und 2018 von Anfang des Sommers lauten. Corona hin, Corona her – das Chaos hatte Seltenheitswert. Hatten wir uns zunächst noch über die zahlreichen und prestigereichen Zusagen gefreut, sollten wir uns schon bald wundern, warum die Flaschen, von denen wir sogar Versandbestätigungen erhielten, im Nirvana der Speditionswelten verschwanden. So etwa ausgerechnet eines der von uns bestbewerteten Gewächse vieler vergangener Proben aus Saint-Julien – genauer gesagt, gleich drei Muster desselben Erzeugers. Immerhin bewiesen die Langfinger also Geschmack. Andere Flaschen dagegen gingen ohne ersichtlichen Grund an den Absender zurück. Die Weine dann noch einmal zu schicken, schien den Absendern angesichts der augustlichen Hitzewelle zu riskant, wie auch das Feedback auf unsere Anfrage bei anderen Grands Crus verriet.

Wie dem auch sei, letztlich kam trotz aller Widrigkeiten doch eine recht ansehnliche Zahl Muster zusammen; Weine, die auch qualitativ nicht enttäuschten, und zwar über alle Appellationen und Gironde-Ufer hinweg. Besonders gelungen scheint der Jahrgang 2018 in Saint-Émilion – sechs von 13 unserer Topweine, während die Appellation bei den Einreichungen nur ein Drittel stellte –, bei den 2017ern wiederum stand das linke Ufer insgesamt etwas besser da.

### Spitze an beiden Ufern

Château Léoville-Poyferré (Saint-Julien-Beychevelle) – Saint-Julien 2017  
Château Dassault (Saint-Émilion) – Saint-Émilion Grand Cru 2018  
Château Smith Haut-Lafitte (Martillac) – Pessac-Léognan 2018  
Château Laroze (Saint-Émilion) – Saint-Émilion Grand Cru 2018  
Château Balestard La Tonnelle (Saint-Émilion) – Saint-Émilion Grand Cru 2018  
Château Fonroque (Saint-Émilion) – Saint-Émilion Grand Cru 2018  
Château Pédesclaux (Pauillac) – Pauillac 2018  
Château Cap de Mourlin (Saint-Émilion) – Saint-Émilion Grand Cru 2018  
Château Faurie de Souchard (Saint-Émilion) – Saint-Émilion Grand Cru 2018  
Château Cos Labory (Saint-Estèphe) – Saint-Estèphe 2018  
Château Fonbadet (Pauillac) – Pauillac 2018  
Château Deyrem-Valentin (Margaux) – Margaux 2017  
Château Lilian Ladouys (Saint-Estèphe) – Saint-Estèphe 2018 Cru Bourgeois Exceptionnel

## Kurzkrimi

Gerti sah hinaus auf den Hof ihrer Straußwirtschaft. Dicht gedrängt saßen die Gäste auf den langen Holzbänken, zwischen Terrakottatöpfen, in denen Oleander und Jasmin blühten. Die Kinder spielten Fangen, und im Schatten der Scheune bewachte ein Golden Retriever die Fahrräder. Nicht weit vom Fenster entfernt, an Tisch 7, hatte Gertis Altraumpaar Platz genommen: Mira Westenberger und ihr berühmter Vater, der Verleger der Wein-Wahrheit.



# Im Kork ist Freiheit

■ von Fenna Williams

Weste eine, die in diesem Magazin wohlwollend besprochen wurden, waren so gut wie ausverkauft. Wenn Westenbergers Daumen dagegen nach unten zeigte, konnten die Weine von ihren Machern getrost in den Ausguss gekippt oder zu Gelee verarbeitet werden. Weingüter, die gar nicht in den herbstlichen Verkostungstabellen der Wein-Wahrheit erschienen, waren auf der Ge-

schmackslandkarte faktisch nicht existent.

So wie das Weingut von Gerti Wegner.

Gerti beobachtete gebannt, wie Robert, ihr Bedienungsgenie, ahnungslos Tisch 7 ansteuerte und die Gäste nach ihren Wünschen befragte.

Westenberger tippte mehrmals auf die kleine Weinkarte. Robert notierte eifertig – um wieder auszustreichen, wenn der Weinjournalist seine Meinung revidierte. Seine Tochter Mira hielt die Augen demütig gesenkt und versuchte sich in Unsichtbarkeit.

„Und dann bringen Sie mir alles, was im letzten Herbst noch nicht verfügbar war. Ich habe die



Hoffnung noch nicht aufgegeben, dieses Weingut wenigstens einmal unter der Rubrik ‚ungenießbar‘ erwähnen zu können“, schloss Westenberger.

Robert schnappte nach Luft und antwortete etwas, von dem Gerti sicher war, dass Westenberger es als Provokation betrachten würde.

Robert trat den ungeordneten Rückzug in Richtung Schankraum an. Atemlos erschien er vor Gerti.

„Um Gottes Willen, Gerti! Ich habe einen riesigen Fehler gemacht. Das ist Westenberger. Der Westenberger. Und ich hab ihm gesagt, wo er uns mal kann.“

Gerti zuckte die Schultern.

„Hättest du es nicht getan, wäre es jemand anders gewesen. So läuft das immer. Seit 15 Jahren. Sobald ich den neuen Wein präsentiere, kommt Westenberger mit seiner Tochter und hält Hof. Und jedes Jahr erwähnt er meinen

Wein in seinem Magazin mit keinem Wort. Damit rächt er sich an mir – und ihr.“

Robert sah sie verständnislos an.

„Du kennst den Mann persönlich?“

Gerti nickte traurig. Da draußen saß Mira, gebunden an einen Rollstuhl und einen tyrannischen Vater. Mira, die beste Freundin, die sie je hatte und

mit der sie jetzt eigentlich auf diesem Weingut den gemeinsamen Traum von einem sauberen, ökologisch angebauten Wein verwirklichen sollte.

In jener Nacht hatten sie die Aufnahmeprüfung für die Weinbauschule bestanden.

Der Rebensaft war reichlich

geflossen. Sie hatten sich gegenseitig auf die Probe gestellt, verkostet, geraten, sich die Rebsorten und ihre Träume zugerufen – und gewissenhaft ein Taxi bestellt. Aber der andere nicht, der ihnen volltrun-

**DER REBENSAFT WAR REICHLICH GEFLOSSEN UND SIE HATTEN GEWISSENHAFT EIN TAXI BESTELLT. ABER DER ANDERE NICHT, DER IHNEN ENTGEGENKAM**

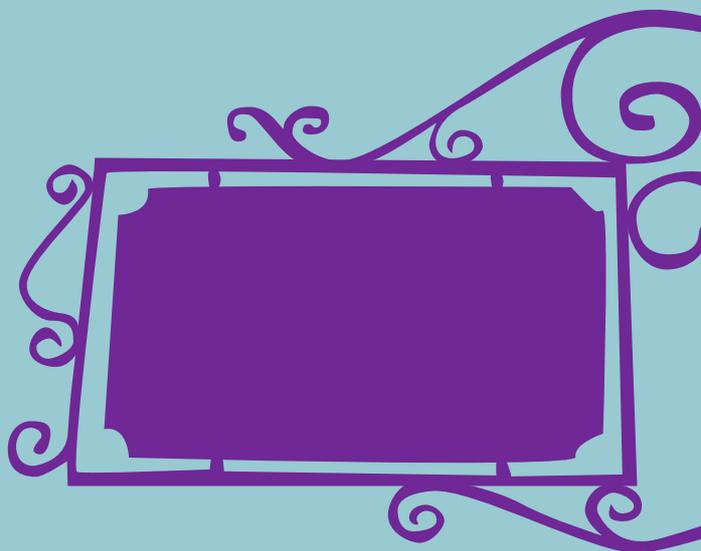


ken auf der Schnellstraße in die Seite geknallt war. Sie hatte eine, der Taxifahrer keine Schramme. Mira hatte ein Schädeltrauma und Querschnittslähmung. Mit dem Rollstuhl kann man nicht in die Weinberge. Mit dem Rollstuhl kann man nicht in die Weinkeller. Und mit dem Rollstuhl kann man nicht die hochfliegenden Träume eines ehrgeizigen Vaters erfüllen.

**A**ber selbst wenn sie für alles eine Lösung gefunden hätten: Westenberger tat so, als ob seine Tochter kein Recht mehr auf ein eigenes Leben besäße. Und er zeigte ihr jeden Tag überdeutlich, wie viel Gehorsamkeit er als Gegenleistung dafür erwartete, sie zum Sinn seines Lebens zu erheben – gleich nach dem Wein wohlgemerkt.

Gerti seufzte: „Ich werde ihn persönlich bedienen. Übernimm du die anderen Tische.“

Robert nickte dankbar und drückte Gerti den Be-



stellzettel von Tisch 7 in die Hand.

Gerti schloss sekundenlang die Augen und wettete mit sich selbst. Sie war sich sicher, dass Westenberger Spätburgunder orderte – er hasste die deutsche Variante und fände so ausreichend Gelegenheit für Kritik.

Ihr Atem ging schneller. Wichtiger war, ob Mira sich für den Riesling aus dem Barrique entschied. Vorsichtig wagte Gerti einen Blick auf den Bestellzettel – und sah sich bestätigt.

Sie fühlte, wie sich große Freude und Ruhe in ihr ausbreitete: Mira hatte gewählt. Endlich. Nach 15 Jahren. Dies war der Tag der Tage. Der Ernstfall war jetzt.

Gerti öffnete die Tür zum Schrank ihrer wertvollsten Weinen. Für die Winzigkeit eines Moments zögerte sie, dann straffte sie ihre Schultern. Sie arrangierte Flaschen, Gläser, Korkenzieher, ein Schälchen mit ausgewählten Nüssen und eines mit eingelegten Oliven auf dem Tablett, holte einmal tief Luft und ging entschlossen nach draußen.

Während sie an den anderen Tischen vorbei ging, grüßte sie freundlich lächelnd nach rechts und links – ganz die selbstsichere Winzerin, als die sie sich fühlte, wenn nicht gerade Westenberger erschien und seine Tochter Mira zur Besichtigung freigab.

Gerti erreichte Tisch 7.



„Guten Tag Mira, wie schön, dich wieder bei uns zu haben.“ Sie verbeugte sich vor dem Weinjournalisten „Herr Westenberger: Wie geht es Ihnen?“

„Wie soll es mir schon gehen? Und wie soll es ihr schon gehen, Gerti? Hauptsache, Ihnen geht es gut...“

„Papa, bitte...“

Gerti fing Miras Blick auf und nickte ihr zu. Sie zog die Flasche Riesling Barrique auf und goss der Freundin ein.

Mira zog die Augenbrauen hoch: „Du wusstest, dass dies meine Bestellung war?“



„Weshalb glaubst du, dass ich diesen Wein mache? Und wie? Das sind deine Fässer.“

Mira schloss die Augen und ließ das Aroma des Weines in ihre Nase steigen. Ein zufriedenes Lächeln spielte um ihren Mund: „Ja, genau so... Genau so haben wir ihn uns vorgestellt, Gerti.“ Sie nahm einen kleinen Schluck und kostete – dann strahlte sie: „Aber du hast unsere Erwartungen übertroffen. Das ist ja großartig. Papa, den musst du probieren. Riesling und Barrique.“

„Ich werde nie verstehen, warum man Weißwein durch Barrique vershandeln ...“

Westenberger hatte die Flasche ergriffen und sah auf das Etikett: „Miras Lage“.

Dann zuckte er die Schulter. „Man sollte meinen, Sie, liebe Gerti, hätten endlich begriffen, was für Sie

und Mira besser wäre.“

Gerti schaltete ihr Gesicht auf geübte Freundlichkeit, zeigte dem Weinkritiker das Etikett der nächsten Flasche und zog statt einer Antwort den Spätburgunder „Freiheitsliebe“ auf. Sie verfolgte, wie Westenberger die Prozedur seiner Verkostung für jeden sichtbar zelebrierte und dabei genauestens darauf achtete, dass niemandem der Anwesenden sein Urteil entging. Nach kurzem Schwenken und Schnupfern, stellte er sein Glas angewidert auf den Tisch.

„Kork. Der Wein hat Kork.“

Gerti nickte und zauberte

eine zweite Flasche hervor.

„Dachte ich mir. Das ist das Gesetz der Serie. Das zelebrieren wir schließlich schon 15 Jahre. Einmal ist es Kork, dann Essig, dann wiederum kann ich die Flasche nicht fehlerfrei aufziehen. Heute habe

## GERTI WAR SICH SICHER, DASS WESTENBERGER SPÄT- BURGUNDER ORDERTE. SO FAND ER AUSREICHEND GE- LEGENHEIT FÜR KRITIK

ich vorsichtshalber alles Nötige mitgebracht, damit Sie sich selbst bedienen können.“

Leicht irritiert öffnete Westenberger die nächste Flasche selbst und roch lange und eingehend am Korken. Er rollte ihn in seiner Hand hin und her, testete seine Konsistenz und hielt ihn sich direkt an Nase und Auge.

„Schlechte Qualität. Der stinkt geradezu. Müssen wohl sparen, Gerti, was?“

Mira griff angestrengt nach dem Weinglas und trank. Über den Rand des Weinglases hinweg sah sie ihre langjährige Freundin bittend an. Gerti erwiderte den Blick mit einem zufriedenen Nicken.

„Im Wein liegt Wahrheit – aber im Kork die Klarheit. Es sind die muffigen Korken, die ihrem Wein

den Rest geben.“ Westenberger hielt den Flaschenverschluss zwischen Daumen und Zeigefinger.

Die beiden jungen Frauen tauschten einen Blick und ein klitzekleines Lächeln kräuselte ihre Lippen.

Westenberger ließ die tiefrote Flüssigkeit in ein frisches Glas fluten.

## WIE SELBSTVERSTÄNDLICH UND OHNE EIN WEITERES WORT ABZUWARTEN, STEL- TE SICH GERTI HINTER DEN ROLLSTUHL UND SCHOB MIRA AUF DIE RAMPE

Vor dem ersten Schluck sagte er süffisant: „Der Wein erzählt dem wahren Fachmann, ob er von einem Maestro geschaffen wurde. Am Korken erkennt man...“

Gerti nahm keine Notiz von seinen Ausführungen, sondern wandte sich stattdessen an Mira: „Möchtest du

den Weinkeller sehen? Ich habe im letzten Jahr einen hochmodernen Lastenaufzug einbauen lassen.“ Während Miras Gesicht aufstrahlte, schüttelte Wes-



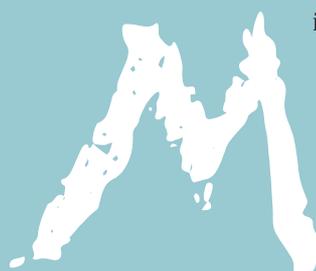
tenberger den Kopf. „Wir sind schließlich nicht zu unserem Vergnügen hier. Heute sind noch zwei Weingüter zu besuchen, und die werden mich länger in Anspruch nehmen als dieses hier.“ Gerti lächelte. „Ich bin mir sicher, für Mira bleibt genug Zeit, hier alles ganz genau kennenzulernen.“

Wie sie selbstverständlich und ohne ein weiteres Wort abzuwarten, stellte sich Gerti hinter den Rollstuhl und schob Mira mit großer Leichtigkeit bis auf die Rampe, die sie in Sekundenschnelle den vernichtenden Blicken Westenbergers entzog.

Im Keller griff Mira nach Gertis Hand. „Was ist, wenn man es herausfindet?“ „Wie sollte man?“ Gerti lächelte beruhigend. „Niemand hat einen Grund zu suchen. Ich habe es genau so gemacht, wie du gesagt hast. Nikotinsaft.“



Der Korken sah trotz des winzigen Einstichlochs der Spritze aus wie jeder andere. Und dein Vater ist für seinen Alkohol- und Zigarrenkonsum bekannt. Da kann es schon mal zu einem Herzstillstand kommen.“



Mira nickte und sah nervös zur Uhr. „Jetzt ungefähr müsste das anfängliche Brennen auf der Zunge und in der Nase zu Schwindel geführt haben.“

Gerti grinste: „Kann passieren, wenn man trinkt.“

Mira nahm Gertis Hand und drückte sie: „In etwa zwei Minuten wird sein Herz schneller schlagen und sich seine Atmung dramatisch verlangsamen.“ Erschro-



cken ließ Mira Gertis Hand los. „Hast du den Korken auch ganz sicher nicht selbst angefasst?“

„Nein, dein Vater hat die Flasche ganz allein aufgezo- gen, keine Angst. Er hat lange genug am Korken gerochen, dass ihm das Gift in die Nase gestiegen ist und er hat ihn ausgiebig in den Händen gerollt. Nikotin wird sehr schnell von der Haut aufgenommen. Es gibt kein Zurück mehr. Ich denke, wir beide können...“

Roberts aufgeregtes Gesicht tauchte am Schacht des Lastenaufzuges auf.

„Schnell, Gerti, schnell. Komm hoch. Dem Westen- berger scheint es gar nicht gut zu gehen. Er atmet schwer und reagiert nicht auf Ansprache. Gerade ist er vorn übergekippt.“

„Ruf die Ambulanz. Wir sind gleich oben.“

Mira sah dankbar zur Freundin auf. „Ich ziehe

gleich nach der Beerdigung ein. Für unser Weinma- gazin schreiben kann ich auch hier. Thema meines ersten Beitrags ist: Die Unvereinbarkeit gesunden Trinkens und Nikotinmissbrauchs. Der Beitrag ist schon seit drei Jahren fertig. Ich hatte nur nie den Mut, ihn endlich zu nutzen.“

Während die beiden langsam aus den tiefen Grün- den des Kellers auftauchten, drückte Gerti noch einmal Miras Hand. „Trotzdem, meine Liebe, ab jetzt verwenden wir Glasstopfen.“



*Die Wiesbadener Krimiautorin und Shakespeare-Liebhaberin Fenna Williams schrieb bereits mehrere Kurzgeschichten für enos. Diesmal hat sie einen bösartigen Weinkritiker aufs Korn genommen.*



# KATHOLISCHER BARSCH

■ mit Alexander Hohlwein

**L**imburg ist Provinz. Tiefste katholische Provinz, auch wenn in jüngerer Zeit ein Bischof versucht haben soll, der Stadt mithilfe seiner luxuriösen Badewanne ein wenig Weltstadtflair zu besorgen. Und dennoch hat Limburg gastronomisch einiges zu bieten: sogar ein Michelin-besterntes Restaurant namens „360°“, dessen Gäste inzwischen auch von weither anreisen – segenreiches Resultat der nahen ICE-Rennstrecke von Frankfurt nach Köln. Was wiederum aber nicht bedeutet, dass Limburg deshalb jetzt etwa weniger provinziell wäre.

Das mussten auch die Besitzer des „360°“, Alexander Hohlwein und Rebekka Weickert erfahren, als sie Nachwuchs erwarteten und ihre Stammgäste sie wie selbstverständlich, für die beiden aber durchaus gewöhnungsbedürftig, angingen, wann denn nun endlich geheiratet werde. Hohlwein ist zwar gebürtiger Limburger, hat sich aber im Laufe seines doch noch recht jungen Berufslebens vorwiegend in der Fremde Sporen verdient: in der Villa Rothschild bei Frankfurt, im Karlsruher Löwen und, last but not least, bei Drei-Sterne-Koch Kevin Fehling in Travemünde. Mit diesem nach Hamburg zu gehen, lehnte er dann allerdings ab – das Konzept von „The Table“ habe ihn nicht überzeugt. Da kam ein

zufälliges Treffen im heimatlichen Limburg gerade recht – die Idee zum eigenen „360°“ war geboren.

Über Hohlweins Lebenspartnerin kam der Kontakt zum Weinbau zustande. Weickert, gebürtige Rhein Hessin, war zusammen mit dem bekannten Winzer Johannes Spiess aus Bechtheim zur Schule gegangen und nutzte die Freundschaft auch schon mal, um mit ihrer gesamten Restaurantmann- und -frauenschaft bei und mit diesem eine Weinbergsexkursion zu machen. Ein Spiess'scher Wein, die Cuvée aus Chardonnay und Weißburgunder, die sich das Paar eines Abends nach dem Service zusammen mit seinem Team gönnte, brachte Hohlwein auch auf die Idee, dessen Power und Meeresaromatik gegen einen asiatisch inspirierten Seefischgang mit viel Umami zu setzen.

Gedacht, getan, die Küche machte sich daran, an einem Dashi, einem japanischen Fischsud zu tüfteln, und der Rest ergab sich ganz von alleine. Es ist wohl noch ein gutes Stück des Einflusses von Kevin Fehling, der in Hohlweins Vorliebe für asiatische Gerichte und deren Aromen-

welt nachklingt, und da der Chef des „360°“ seinen Gästen ganz generell nur das servieren mag, was er selbst gerne isst, was Kraft hat, gleichzeitig aber auch bekömmlich ist, war es bis zur Kreation für den Spiess'schen Wein nicht mehr weit.



welt nachklingt, und da der Chef des „360°“ seinen Gästen ganz generell nur das servieren mag, was er selbst gerne isst, was Kraft hat, gleichzeitig aber auch bekömmlich ist, war es bis zur Kreation für den Spiess'schen Wein nicht mehr weit.

# Konfiertes Wolfsbarsch an geschäumtem Dashi



Fotos: Eckhard Supp

## Die Zutaten

für 4 Personen

### Für den Wolfsbarsch

1 ganzer Wolfsbarsch

Algenbutter

Salz

Radieschen

Apfelscheiben

### Für das Sojagel

80 g Sojasauce

40 g Yuzusaft

200 ml Wasser

4 g Agar Agar

### Für den Daikon

1 Stange Rettich

100 ml Wasser

100 g Zucker

100 ml Essig

Salz

### Für die Dashibutter

500 ml Wasser

1 Blatt Kombualgen

20 g Bonitoflocken

Salz, Pfeffer, Sojasauce, Reisessig

750 g Butter

## Die Zubereitung

Für den Daikon Wasser, Essig, Zucker und Salz aufkochen. Den geschälten Rettich in dünne Scheiben schneiden. Anschließend in ein Weckglas geben und mit dem heißen Fond bedecken. Zwei Tage lang marinieren. Dann die Scheiben aus dem Fond nehmen, trockentupfen, mit dem Sojagel füllen und zu einem geschlossenen Dreieck falten.

Den Wolfsbarsch ausnehmen und filetieren, anschließend von der Haut nehmen. Diese ca. vier Stunden im Dehydrierer trocknen und in heißen Fett frittieren. Den Fisch portionieren, salzen und mit Algenbutter bestreichen. Anschließend in Folie einwickeln und bei 78 °C etwa sechs Minuten im Dämpfer garen. Die Zutaten für das Sojagel kalt zusammengeben, aufkochen, in ein Gefäß ausgießen und kaltstellen. Nach etwa zwei Stunden glattmixen und in eine Flasche füllen.

Das Wasser für die Dashibutter mit der Kombualge aufkochen und eine Stunde ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren. Die Bonitoflocken dazugeben, erneut aufkochen und noch einmal eine Stunde ziehen lassen. Anschließend die Masse passieren und um die Hälfte reduzieren. Mit Salz, Sojasauce und Reisessig abschmecken. Abschließend mit der Butter aufmontieren.

Zum Abschluss wird der Fisch aus der Folie genommen, auf den Teller gesetzt, der Daikon wird darum gelegt, die Dashibutter zugegeben und der Fisch nach Belieben mit der frittierten Fischhaut, Radieschen und Apfelscheiben aus garniert.



Fotos: Eckhard Supp

## Und das nächste enos... ?

Eine Vorschau auf kommende Ausgaben zu wagen, ist in diesen Zeiten nicht ganz einfach: Ein wenig hatte seit dem Beginn der Pandemie ja jede Ausgabe etwas von **Glückspiel und Zufalls-generator**. Eines ist dabei, wie in den vergangenen Jahren, sicher: Wir werden wieder unsere verschiedenen Weinwettbewerbe durchführen, wieder Silvaner, Rieslinge, Spät- und Weißburgunder aus deutschen Anbaugebieten verkosten und darüber berichten.

Außerdem planen wir eine große Bildreportage aus den **Weinbaugebieten im südlichen Brasilien**, weit weg von Rio und dem Samba, und werden auch versuchen, uns noch einmal intensiver mit dem geplanten neuen deutschen Weingesetz auseinanderzusetzen.

„Bier auf Wein, lass‘ das sein“, ist ein Sprichwort, das wohl fast jeder kennt. Eine Handvoll deutscher Brauereien den Spruch auf seine Art umgesetzt und daraus „**Bier aus Wein**, pardon aus Trauben“ gemacht.

Wenn alles klappt, werden wir Ihnen auch eine Reportage aus Südafrika anbieten können, wo die Weinindustrie am Westkap eine besonders schöne Art der Krisenbewältigung entwickelt hat: In den Weingütern des Landes tanzen Winzer und Angestellte zu den Klängen des Ende 2019 veröffentlichten Songs „Jerusalem“ der Sängerin Nomcebo und des DJ Master KG. **Die Jerusalem-Challenge hat in den letzten Wochen weltweit Nachahmer gefunden, von schwedischen Krankenhausärzten bis hin zu italienische Marinesoldaten.**

Die nächste Ausgabe von enos erscheint am 26. Februar 2021.

