

enos

von Wein, Menschen und Kulturen

Portugal
Weiß-Grau
Silvaner



TANZEN GEGEN DIE PANDEMIE

Südafrika und sein Weinbau sind von der Pandemie schwer getroffen. Hoffnung und Kraft gibt den Mitarbeitern der Weingütern das Tanzen der „Jerusalema Challenge“

UNTERGETAUCHT

Anfangs war Jo der Traummann, aber irgendwann war der Lack ab, und er begann zu prügeln. Bis er auf die Idee kam, einen Wein im tiefen See reifen zu lassen

DER GÖNNER VOM WEINBERG GOTTES

Zichron Ja'akov an den Hängen des israelischen Carmel Mountain gilt als eine der Keimzellen des Staates Israel. „Schuld“ daran war Baron Rothschild, der Eigner von Château Lafite im Bordelais

SAMBA ODER SAUDADE

Brasiliens Weinbauregionen sind anders. Statt heißer Sonne und der Lebensfreude des Samba bestimmen hier Wolken und die melancholische Saudade das Leben und den Weinbau

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

Unsere steilen Schieferlagen sind ein Terroir der Extreme. Uraltes Gestein, kühles Klima und harte Arbeit lassen Riesling voller Leichtigkeit und Mineralität entstehen.

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



WINEinMODERATION

WEIN | BEWUSST | GENIESSEN



Wozu braucht der Mensch ein Weingesetz? Nun ja, kein Deutscher würde eine solche Frage wohl je stellen, denn dass hierzulande alles, und damit auch die **Weinproduktion per Gesetz geregelt** gehört, gilt uns als unumstößliche Wahrheit. Wobei es dann allenfalls auffällt, wie viele wichtige Dinge nicht durch Gesetze geregelt sind – meist dann, wenn mächtige Lobbygruppen an einer solchen gesetzlichen Regelung kein Interesse haben.

Unser Weingesetz ist allerdings in die Jahre gekommen, und daran zweifelt eigentlich kaum jemand. Es datiert aus einer Zeit, in der der europäische – nicht nur der deutsche – Weinbau auf Masse getrimmt wurde, in der immer größere Kellereien immer größere Mengen zu immer kleineren Preisen auf die Märkte warfen. Da musste natürlich auch die Möglichkeit geschaffen werden, diese gigantischen Mengen unter einheitlichen Etikettenbezeichnungen zu füllen – **Bereiche und Großlagen waren das Mittel der Wahl**.

Dann kam die EU mit ihrer Regulierungswut – natürlich war es in Wahrheit immer die Wut der nationalen Regierungen –, die eine **Koexistenz von „germanischem“ und „romanischem“ Weinrecht** nicht tolerieren konnte. Wobei es völlig unerheblich war, welches der beiden oder ob überhaupt eines grundsätzlich das bessere war – für den Verbraucher, der im Dickicht der Bezeichnungen nie einen Durchblick hatte, war die Frage immer eher belanglos.

2009 wurde der rechtlichen Koexistenz ein Ende gesetzt, und 2020 entschloss sich Berlin, das romanische System endgültig zur Grundlage deutschen Rechts zu machen. Wie die Geschichte ausging, schildert Carsten M. Stammen in seinem Report „Großer Wurf oder großer Murks?“.

Ein Stück Geschichte lieferte uns auch Agnes Fazekas, die **auf den Spuren des Barons Edmond James de Rothschild** ins israelische Carmel-Gebirge fuhr. Dort sprach sie mit den Nachfahren der jüdischen Siedler, die seit dem Ende des 19. Jahrhunderts ins Land geströmt waren und mit der Hilfe des „Gönners“ Rothschild und unter dessen fast feudaler Herrschaft die Grundlagen für den heutigen Weinbau legten.

Von einem ganz anderen Lebensgefühl handelt der Bericht des Südafrika-Korrespondenten Christian Putsch, der sich in den Weingütern des Westkaps erzählen ließ, **wie deren Belegschaft mit Hilfe von Musik und Tanz versuchte, zumindest moralisch unbeschadet über die Corona-Krise zu kommen**.

In der Hoffnung, Ihnen auch in diesen schwierigen Zeiten wieder ein Stück Lesevergnügen bieten zu können, wünsche ich Ihnen viel Spaß beim Stöbern in dieser Ausgabe von enos und vor allem für die kommenden Monate Gesundheit und Zufriedenheit.

lls
Eckhard Lorenz

INHALT

ORTSTERMIN 6

Wein am Strom – D(o)u(e)ro +++ Gepflasterter
Wein +++ Nächster Halt: Merlot

12 SAMBA ODER SAUDADE

Titel:

Rio und der Amazonas sind weit, statt Karneval wird Oktoberfest gefeiert, Nebel und Regen bestimmen das Wetter – Brasiliens Süden ist anders. Obwohl das Land im Tal des Rio São Francisco das äquatornächste Weinbauggebiet der Erde besitzt, liegt die wirkliche Heimat der brasilianischen Weinkultur im äquatorfernen und südlichsten Bundesstaat Rio Grande do Sul, genauer, im Vale dos Vinhedos der gebirgigen Serra Gaúcha.

32 TANZEN GEGEN DIE PANDEMIE

Reportage:

Südafrika ist das von der Corona-Pandemie mit Abstand meist getroffene Land Afrikas. Besonders hart traf die Krise den Weinbau und die Weingüter am Westkap. Doch deren Mitarbeiter tanzen gegen die Pandemie an. Ihre Videos der „Jerusalema Challenge“ geben den Menschen die notwendige Kraft, um die Krise meistern zu können.

46 GROSSER WURF ODER GROSSER MURKS?

Hintergrund:

Das deutsche Weingesetz wird reformiert. Seit 1971 definiert es die Weinqualität nach der Traubenreife – das „germanische“ Modell im Gegensatz zum herkunftsgeliteten „romanischen“. enos-Autor Carsten M. Stammen stieß bei seinen Recherchen auf Kontroversen und Befindlichkeiten und fragte sich am Ende, ob diese Reform vielleicht doch nur ein Reförmchen ist.

REIFEPRÜFUNG 56

Thomas A. Vilgis stellt diesmal die Frage, wann Weintrauben reif sind. Klingt banal, ist aber eine hochkomplexe Angelegenheit.

12





Portrait:

DER GÖNNER VOM 58 WEINBERG GOTTES

Zichron Ja'akov ist eine Gemeinde an den Hängen des Carmel, nur wenige Kilometer südlich der israelischen Hafenstadt Haifa gelegen. Hierhin zog es einige der ersten jüdischen Siedler, als sie Ende des 19. Jahrhunderts ihre „Schtetl“ in Europa verließen. Dank des Engagements von Baron Edmond James de Rothschild, dem Besitzer von Château Lafite, konnte Zichron Ja'akov zu einer der Keimzellen des jüdischen Staates werden.

Portugal
Weiß-Grau
Silvaner

72 FLÜSSIGE TRÄUME

Im tiefen Tal +++ Lusitanischer Genuss +++ Alkohol kann helfen +++ Auch in Franken top +++ Herr Ruland geht in Rente

Kurzkrimi:

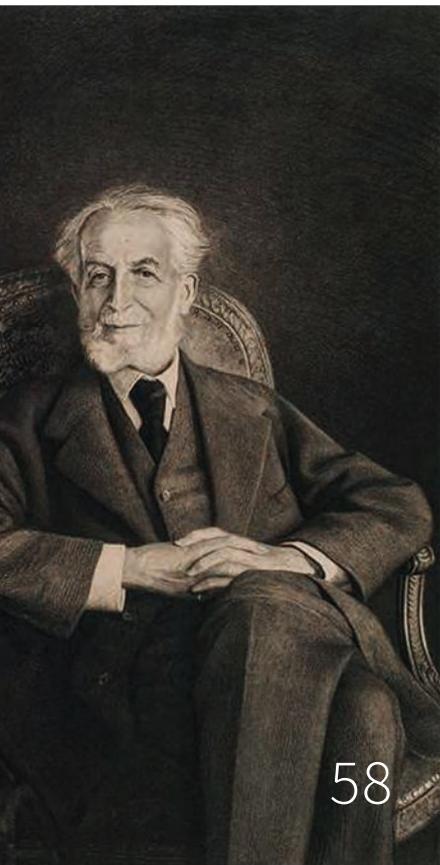
UNTERGETAUCHT 82

Anfangs war Jo der Traummann, aber irgendwann wurde klar, dass auch er nur mit Wasser kochte. Und er fing an zu prügeln. Als der Verkauf immer schlechter lief, kam er auf die Idee, einen Wein im tiefen Wasser des Sees reifen zu lassen. Der See wurde sein Schicksal.

Kochportrait:

LA TOSCANA 94 RUSTICA

Stefano Frassinetti ging einst nach England, um die Sprache zu lernen – als Koch und Sous-Chef kehrte er in die heimatische Toskana zurück. Hier entwickelte er seinen Reis mit Esskastanien und Bardiccio, der typischen Fenchelwurst des Chianti Rufina.



58

Fotos: Eckhard Supp, Morne Morais, Darling Archive / Alamy Stock Photo

RUBRIKEN
Cartoon 4
News 5, 57

IMPRESSUM

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

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

Mitarbeiter dieser Ausgabe
Agnes Fazekas, Stefano Frassinetti, Morne Morais, Christian Putsch, Carsten M. Stamm, Klaus Stuttmann, Dr. Eckhard Supp, Prof. Dr. Thomas A. Vilgis, Ingrid Werner

Artdirection / Layout
Verena Fien (verena.fien@gmx.de)

Verlag
Redaktionsbüro Dr. Eckhard Supp
Perckentinweg 27 a, 22455 Hamburg
Tel: 040-47193475, Fax: 040-47193556
E-Mail: redaktion@enos-mag.de

Anzeigenleitung
Dietrich Engler Medienberatung
Löwengasse 27 k, 60385 Frankfurt
Tel: 069-96201777, Fax: 069-94598421
E-Mail: d.engler@t-online.de

Anzeigenpreise
Preisliste 06, gültig ab 1.1.2020

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

Herstellung
Bonifatius GmbH Druck - Buch - Verlag
Karl-Schurz-Straße 26, 33100 Paderborn
Tel: 05251-1530, E-Mail: info@bonifatius.de
enos erscheint vier Mal jährlich
Jahresabonnement: 39,00 €
Einzelheftpreis: 9,80 €

Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Bilder wird keine Haftung übernommen.

Copyright®
Redaktionsbüro Dr. Eckhard Supp
Alle Rechte der Verbreitung, auch durch Film, Funk und Fernsehen, fotomechanische Wiedergabe, Tonträger jeder Art, auszugsweisen Nachdruck oder Einspeicherung und Rückgewinnung in Datenverarbeitungsanlagen aller Art sind vorbehalten. Fotokopien für den persönlichen und sonstigen eigenen Gebrauch dürfen nur von einzelnen Beiträgen als Einzelkopien hergestellt werden.

Umschlagfoto: Eckhard Supp



Der Cartoon

von Klaus Stuttmann



Die Kritik des Weintrinkers an Corona

FREI HAUS

Die schon früher deplaziert und gern auch arrogant wirkende „Eigenwerbung“ so manches Weinerzeugers – „Unsere Weine gibt es nur in der Spitzengastronomie und in ausgesuchten Weinhandlungen“ – dürfte dem einen oder anderen „Elite“-Winzer im letzten Jahr buchstäblich im Hals stecken geblieben sein. Was wir schon in der vorletzten Ausgabe von enos anhand einer kleinen Umfrage in Europas Weingütern schrieben, unterstreicht jetzt auch ein Artikel auf forbes.com für den US-amerikanischen Weinmarkt: Weingüter, die sich früher schwerpunktmäßig auf die Gastronomie verließen, kamen 2020 als erste in Schwierigkeiten. Wie Liza B. Zimmermann, die Autorin des Forbes-Artikels analysiert, mussten vor allem Spitzenerzeuger in den vergangenen Monaten nach neuen, bis dato nicht genutzten Absatzkanälen für ihre Weine suchen. Der Weinversand nahm dabei einen unerwarteten Aufschwung und wuchs zwischen 2019 und 2020 um erstaunliche 27 Prozent auf 8,39 Millionen 12er-Kisten Wein. Allerdings wurde das Bild des wachsenden Absatzes durch rückläufige Erlöse getrübt: Der

durchschnittliche Flaschenpreis im Versand sank im gleichen Zeitraum um 9,5 Prozent auf „nur“ 36,83 US\$. Insgesamt gesehen wurde dieser mengenmäßige Zuwachs auch durch die Tatsache neutralisiert, dass der Versand nicht nur das entfallene Restaurantgeschäft, sondern auch das des Direktverkaufs „ab Kellertür“ kompensieren musste. Alles in allem dürfte, wie digitalcommerce360.com schreibt, sich der gesamte Umsatz der US-Weinbranche 2020 nur um zwischen + 1 und – 1 Prozent verändert haben.

LANGWEILE IN BORDEAUX

Bernard Magrez, der Eigentümer einer Reihe von Weingütern im Bordelais – darunter Château Pape Clément, Château La Tour Carnet, Château le Sartre und Clos Haut-Peyraguey – scheint es an der Gironde zu langweilig zu werden. Nachdem er in den vergangenen Jahren auch Weingüter außerhalb Frankreichs zugekauft hat, will er sich jetzt auch der Produktion anderer alkoholischer Getränke widmen und spart nicht mit harschen Worten über seine Kollegen. Bordeaux habe seine Produkte nicht mehr modernisiert, obwohl es Weinfreunde liebten, im-

mer wieder neue Weine zu entdecken. Sie ruhten sich lieber auf ihren verblässenden Lorbeeren aus, anstatt die Unternehmen zukunftsfähig zu machen, zitiert ihn vitisphere.com. Als erstes widmet sich Magrez derzeit der Erzeugung von Craft-Bieren, wobei er neben denen auf Château le Sartre selbst gebrauten auch solche kleinerer Brauereien vermarkten möchte, die über keine eigene Distribution verfügen. Aber er träumt schon von mehr. Scotch Whisky, französischer Wodka und Gin sind die Produkte, die ihn in nächster Zukunft interessieren könnten.

TEURER UND SCHLECHTER

Mit den Folgen des Brexits für den Weinkonsum in Großbritannien hat sich die Financial Times dieser Tage beschäftigt. Nachdem Wein dort lange Jahre an den Marktanteilen von Bier „knabbern“ konnte, dürfte sich das nach Einschätzung mehrerer befragter britischer Weinhändler jetzt ändern. Zum einen kommen neue Kosten für Zollformalitäten auf die Branche zu, die jede verkaufte Flasche um einen oder anderthalb Pfund teurer machten. Von einzelnen Weinen wird bereits jetzt berichtet, dass ihr Verkaufs-

preis in letzter Zeit von 4,70 auf 7 bis 8 Pfund gestiegen sei. Darüber hinaus, so schätzten die Befragten, könnten auch die Transportkosten teurer werden.

Hinzu kommt, dass von den neuen Kosten eine Reihe pauschal, also pro Lieferung, nicht pro Flasche anfallen. Dies werde vor allem kleine Lieferanten und ihre Produkte belasten, und könnte deshalb die Qualität der importierten Weine insgesamt beeinträchtigen: Massenprodukte wären von den Pauschalabgaben deutlich weniger betroffen als hochwertige Weine aus Kleinproduktionen und könnten diese verdrängen. Ob deshalb auch die europäischen Lieferländer, die aktuell knapp drei Viertel des Weinumsatzes auf dem britischen Markt für sich verbuchen, Marktanteile an Übersee-Weinbauern abgeben müssen, steht noch in den Sternen. Von Südafrika wird berichtet, dass es seine Exporte nach Großbritannien 2020 erheblich steigern konnte. Ob das aber auch für die großen Lieferländer Neuseeland (überschaubare Produktionsmengen) oder die USA (einem Handelsabkommen hat Joe Biden gerade schlechte Karten bescheinigt) gilt, bleibt abzuwarten.

Wein am Strom D(o)u(e)ro

Sie gehören zu den schönsten Landschaften der Welt: Weinströme, jene großen, manchmal auch etwas kleineren Wasserläufe Europas und der Neuen Welt, an deren Ufern ideale Bedingungen für Rebkulturen herrschen. Sie bilden den geographischen Zusammenhalt und die klimatischen wie pedologischen Grundlagen für die renommiertesten Roten und Weißen, die bekanntesten Herkunftsbezeichnungen. Sie heißen Mosel und Rhein, Loire, Rhône oder Gironde, Donau, Ebro und Etsch, Murray, Main, Napa River, Po und Darling. Und natürlich Duero alias Douro.

Von seiner Quelle im Iberischen Randgebirge, das sein Tal von dem des Ebro trennt, bis zur Atlantikmündung in Porto bietet der einer ganzen Reihe hervorragender Appellationen ideale Bedingungen: Ribera del Duero, Toro, Zamora, Arribes und Rueda am spanischen

Er ist die Heimat hervorragender Weine, vom roten Ribera del Duero bis hin zum Portwein

Lauf des Flusses, Douro und Porto, Távora e Varosa, Dão, Bairrada sowie Vinho Verde am portugiesischen.

Den landschaftlich spektakulärsten Teil des Duero-Douro-Tales bilden die steilen Terrassen zwischen dem portugiesischen Vila Real und der Grenze zu Spanien, wo die Trauben für den traditionsreichen Portwein und für die erst in den letzten Jahrzehnten entstandenen großen Roten wachsen, die wir für die „Flüssigen Träume“ dieser Ausgabe von enos verkostet haben. Die kulturell interessanteste Stadt ist ohne Zweifel Porto, das zu Anfang des Jahrtausends sogar den Titel einer europäischen Kulturhauptstadt trug. In den Lagerhallen am anderen Douro-Ufer, in Vila Nova de Gaia, reift noch heute der Portwein, auf dem Fluss liegen die „rabelos“, die traditionellen Boote, mit denen einst die Fässer des jungen Weins der Kellereien am Oberlauf bis vor die Kellereien an der Mündung transportiert wurden.



Foto: Eckhard Supp

Porto ist die zweitgrößte Stadt Portugals und Namensgeber eines der berühmtesten Weine der Welt. Auf den „rabelos“ wurden einst die fertig vergorenen Weine stromabwärts zum Reifen in den Kellereien von Vila Nova de Gaia transportiert.



Die FüÙe unzähliger Weinfreunde haben die „galets“ der rue du Tertre de la Tente in Saint-Émilion rundgeschliffen.



Foto: Heurisko / Saint-Émilion Tourisme

Gepflasterter Wein



Sous les pavés, la plage! Unter dem Pflaster, der Strand! So lautete einer der Slogans der Pariser Studentenproteste von 1968. In der Bordeauxer Weinbaugemeinde Saint-Émilion müsste es eher heißen, unter dem Pflaster, der Wein. Denn in den romantischen, steilen und engen Gassen zwischen den Grand-Cru-Weinbergen der „rive droite“, des rechten Gironde-Ufers findet man nicht nur, wie (fast) jeder weiß, Spuren der Römer aus Zeiten des Dichters Ausonius, als hier erste Weinberge angelegt wurden, sondern vor allem solche aus dem nördlichen Europa.

Es war eine Art Dreieckshandel, wiewohl wesentlich harmloser als jener grausame Tausch afrikanischer Sklaven gegen Zucker aus der Karibik, der viele der großen Hafenstädte Nordeuropas reich gemacht hat. In diesem Fall ging es um Wein gegen Pflastersteine. Genauer gesagt, um die Pflastersteine, über die man heute noch in einigen Gassen und Straßen von Saint-Émilion oder Bordeaux stolpern kann.

Die „galets“, wörtlich Kiesel, die hier vor Jahrhunderten verlegt wurden, stammten nämlich aus England und Deutschland, unter anderem auch aus Lübeck, wo man die Schiffe, die den begehrten „Rotspon“ von der Gironde geliefert hatten, für die Rückfahrt mit Steinen belud. Dies nicht etwa, um die fälligen Weinrechnungen zu bezahlen, sondern, um zu verhindern, dass die ohne Fracht viel zu leichten Segler Opfer von Stürmen und Wellen werden konnten.

Einmal in der Gironde angekommen, durften die Kapitäne ihre im Grunde wertlose Fracht nicht einfach über Bord werfen. Das hätte den Hafen und damit den gesamten Seehandel blockiert. Statt dessen mussten sie die Menge Steine, die sie an Bord hatten, pingelig genau deklarieren und sie dann den Pflasterern der Region zur Verfügung stellen.

Nächster Halt: Merlot

Shiojiri, die in den Bergen der japanischen Provinz Nagano versteckte Kleinstadt westlich von Tokyo, ist bestimmt keine Berühmtheit. Vom Rummel der Winterspiele 1998 fast unberührt geblieben, sind für Touristen im Grunde nur die aus der Edo-Zeit, der Zeit der Tokugawa-Shogune, erhaltenen Stadtviertel von Interesse. Immerhin aber besitzt Shiojiri an seinem südlichen Stadtrand zwei Handvoll Weingüter bzw. -kellereien sowie einen weltweit wohl einzigartigen „Weinberg“.

Am Nordende der Bahnsteige 3 und 4 des Hauptbahnhofs „Shiojiri Station“, auf denen auch die Züge von und nach Tokyo einrollen, und in fast unmittel-

Von den Hängen um die Gemeinde Shiojiri stammen die Trauben für einen der besten Merlot-Roten Japans

barer Nähe zur örtlichen Suntory Winery, warten Reisende nämlich unter dicht mit Weinreben bedeckten Pergeln, die schon 1988 ausgepflanzt wurden. Initiiert wurde diese ungewöhnliche

Rebanlage vom örtlichen Fremdenverkehrsamt, das sich von den Bahnsteigreben ein wenig Werbung für die lokale Tourismus- und Weinindustrie erhoffte. Dass die Stöcke neben Niagara-Trauben – wohl wegen des kühlen Klimas – auch Merlot tragen, ist dabei kein Zufall: Nicht zufällig ist Shiojiri immerhin die Heimat eines der renommiertesten Rotweine des Landes, des Kikigahara Merlot. Gepflanzt wurden die Bahnsteigreben unter der Anleitung von Winzern der Stadt durch Mitarbeiter des Verkehrsamts und freiwillige Helfer, die auch heute noch die „Weinbergs“arbeit bis hin zur Ernte sicherstellen.



Die Reben auf den Bahnsteigen 3 und 4 des Hauptbahnhofs von Shiojiri in der japanischen Provinz Nagano haben nicht nur dekorative Funktion.



Foto: Shiojiri Tourist Association

SAMBA ODER



Titel

SAUDADE

Rio und der Amazonas sind weit, statt Karneval wird Oktoberfest gefeiert, Nebel und Regen bestimmen das Wetter – Brasiliens Süden ist anders. Das gilt auch für den Weinbau des Landes, der zwar der drittgrößte des südamerikanischen Kontinents ist, von dem aber hierzulande die wenigsten schon einmal gehört haben dürften. Obwohl das Land im Tal des Rio São Francisco das äquatornächste Weinbaugebiet der Erde besitzt, liegt die wirkliche Heimat der brasilianischen Weinkultur im äquatorfernen und südlichsten Bundesstaat Rio Grande do Sul, genauer, im Vale dos Vinhedos der gebirgigen Serra Gaúcha.

■ *Text und Fotos von Eckhard Supp*



Brasiliens Weinbau geht auf das 19. Jahrhundert zurück, aber noch immer ist der größte Teil der Rebflächen mit so genannten amerikanischen oder französischen Hybrid-Rebsorten, Kreuzungen aus verschiedenen, auf dem amerikanischen Kontinent beheimateten Rebsorten mit *Vitis-vinifera*-Sorten bestockt. Aus ihnen wurde und wird im besten Fall Traubensaft gepresst, oder aber sie wurden zu dicklich-süßen, oxidativen, für europäische Gaumen gewöhnungsbedürftigen, wenn nicht gänzlich ungenießbaren Weinen vergoren. Erst in den 1990er Jahren begann man damit, „fine wines“ aus europäischen Qualitätsrebsorten zu erzeugen.

Diese Umstellung des Weinbaus auf europäische *Vinifera*-Sorten wurde zu einer Frage des Überlebens für Winzer und Kellereien, nachdem die Regierung in Brasília Mitte der 1990er-Jahre beschlossen hatte, das Land für Weinimporte zu öffnen – Chile und Argentinien standen bereit,

Nebel statt Sonne, Oktoberfest statt Karneval – Rio und der Amazonas sind weit, Brasiliens Süden ist anders

die Märkte mit ihren Roten und Weißen zu fluten, und Brasiliens Weinfreunde griffen nur allzu begierig nach den Weinen der Nachbarländer. Dass paradoxerweise die einheimischen Weine im Unterschied zu den importierten mit einer Sondersteuer in Höhe von 53 Prozent belegt wurden, half auch nicht wirklich weiter – bis in die jüngste Vergangenheit stammten zwei von drei in Brasilien getrunkenen Flaschen aus dem Ausland. „Das größte Problem des brasilianischen Weinbaus sind die Brasilianer“, lautete ein geflügeltes Wort, das man immer wieder zu hören bekam.





Nebel im Vale dos Vinhedos, dem Tal der Weinberge (vorhergehende Doppelseite) – Brasiliens Weinberge sind noch weithin von Isabella-Hybridsorten geprägt, wie hier, an der Straße zur Kellerei Casa Valduga.

Toscana? Steiermark? Franken? Burgund? Alles falsch! Der Weinbau in Brasiliens Süden hat wenig von Samba und Saudade, dafür umso mehr vom fernen Europa.







In Bento Gonçalves, der Weinhauptstadt Brasiliens, findet einmal im Jahr eine große Verkostung der neuen Jahrgänge statt. Hunderte Weinfreunde pilgern dann auf die Serra Gaúcha und arbeiten sich in fast absoluter Stille durch die zahlreichen Weinmuster, die sie – ganz im Gegensatz zu den Gepflogenheiten manch anderer Weinbauländer – mit Sachkenntnis und vor allem Bescheidenheit bewerten. Einer der besten Rotweine des Landes, der „Lote 43“ der Kellerei Miolo, wächst nur unweit von hier im Vale dos Vinhedos (u. l.). Alto Feliz, wo das Weingut Don Guerino hervorragende Rote keltert, ist eines der Zentren der italienischen Community Südbrasilien (u. r.).

Auf den internationalen Märkten wiederum hatten brasilianische Weine kaum eine Chance, wohl auch deshalb, weil eine Rebsorte, die für eine gewisse Alleinstellung – und damit auch für Erfolg – hätte sorgen können, noch heute fehlt. Wo Chile seine Carmenère hat, Australien mit Syrah alias Shiraz glänzt, Argentinien den Malbec und Südafrika den weißen Chenin blanc und den roten Pinotage haben, kann Brasilien nichts wirklich Gleichwertiges, keine wirkliche „unique selling proposition“ vorweisen. Jahrzehnte vor den europäischen Rebsorten waren europäische Weinbauern im Bundesstaat Rio Grande do Sul eingezogen. Hier blickt man mit Stolz auf italienische Winzerfamilien, deren Vorfahren sich vor fast 150 Jah-

ren niederließen – nur wenig später als die Deutschen, deren Spuren von Nuovo Hamburgo bis Blumenau unübersehbar sind, hübsche Fachwerkhäuser und Oktoberfeste inklusive. Es soll in der deutschstämmigen Community noch Menschen geben, die kein Wort Portugiesisch spre-

DEN NACHFAHREN DER EUROPÄISCHEN EINWANDER IST EINE DER SPANNENDSTEN KATEGORIEN DES BRASILIANISCHEN WEINBAUS ZU VERDANKEN

chen, nur das altschwäbische Idiom, mit dem der Besucher aus Deutschland auch heute noch gelegentlich begrüßt wird, auch wenn er dann vielleicht kein einziges Wort versteht.

Den Nachfahren dieser Europäer ist auch eine der spannendsten Produktkategorien des brasilianischen Weinbaus zu verdanken –

die der flaschenvergorenen Schaumweine. Die brauchen sich auch vor hochwertigem Champagner nicht zu verstecken und profitieren von einer besonderen Charakteristik der hier kultivierten Weißweinsorten, Chardonnay allen voran. Dessen

Weine weisen nicht selten einen auch im Vergleich zu Europa extrem hohen Anteil an Weinsäure bei gleichzeitigem fast vollständigem Fehlen von Äpfelsäure auf – trotz dieser Säurewerte glänzen sie

deshalb mit ungewöhnlicher geschmacklicher Ausgewogenheit. Die Prickler waren es auch, die als erste Erfolg bei den Konsumenten hatten. Und zwar so großen, dass in Weingütern wie Don Giovanni – das italienische Erbe ist im Namen verankert – nach einigen Jahren mit wenig über-





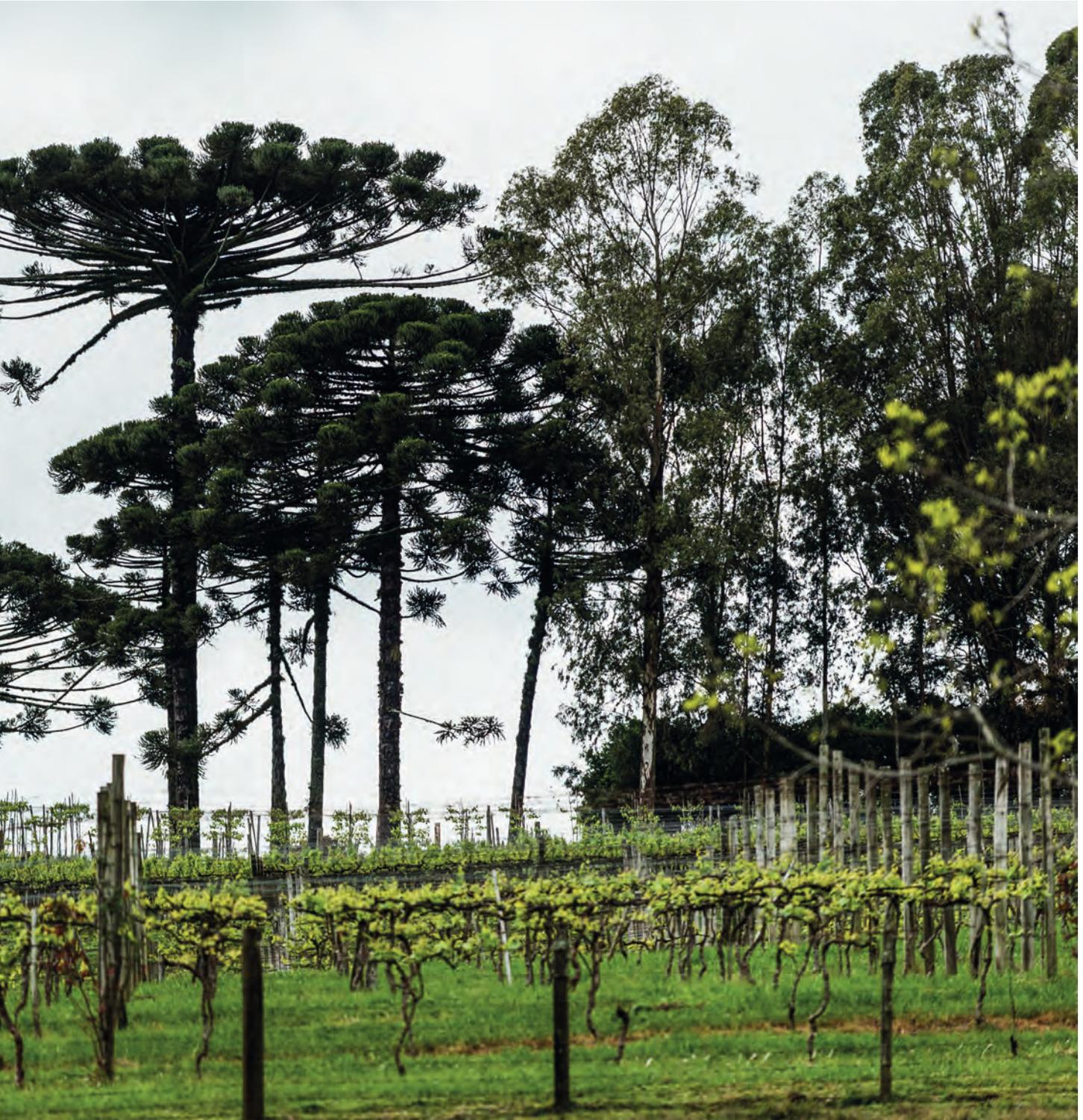
Die Kellerei Don Giovanni in Pinto Bndeira nahe Bento Gonçalves gehört zu den besten Schaumweinkellereien des Landes. Ihre Trauben wachsen zum Teil noch an Pergeln, wie man sie aus den italienischen Regionen Trentino-Südtirol und Venetien kennt.

zeugenden Versuchen Rotweinreben wie Cabernet franc gerodet und durch Chardonnay oder auch Pinot noir für die Schaumweinproduktion ersetzt wurden: Die fein perlenden, gleichzeitig aber dichten, fest strukturierten und im besten Fall sogar recht komplexen Weine gehören auch heute noch zu den Stärken vieler Kellereien und Weingüter auf der Serra Gaúcha.

Dass die Brasilianer Schwierigkeiten haben, die Qualität ihrer eigenen Produkte richtig einzuschätzen, kann man anlässlich der großen Verkostung der neuen Weinjahrgänge erleben, die in jedem Frühjahr in Bento Gonçalves, der Weinhauptstadt von Rio Grande do Sul stattfindet. Wer hier inmitten von mehreren hundert Weinfreunden und -profis, die in



Nur selten blitzt auch in den Weinbergen von Rio Grande do Sul ein wenig brasilianische Exotik auf, wie im Weingut Don Giovanni mit seinen Arraucariabäumen.





Königinnen oder Prinzessinnen, die lieber ein Glas Rotwein heben, als in Rio Samba zu tanzen: Auch diese Weinhoheiten dürfen natürlich bei der alljährlichen Verkostung in Bento Gonçalves nicht fehlen.

fast absoluter Stille – schon das ist für Europäer ungewohnt – verkosten, einen dieser fruchtigen und festen Weißweine gut oder sehr gut bewertet, erntet erst einmal ungläubige Blicke. Selbst der nationale Weinführer Brasiliens verteilte lange Zeit nur Noten, bei denen man hierzulande vermutlich erst mal kontrollieren würde, ob wenigstens der Preis stimmt – im Unterschied zum vollmundigen Eigenlob, das in anderen Ländern gerne versprüht wird, eine durchaus sympathische Eigenschaft.

Wie die Landschaft und das Klima, strahlen auch die Menschen in diesem Teil Brasiliens nicht wirklich viel Samba-Feeling, dafür aber jede Menge Bossa Nova oder „saudade“ aus – das Lebens-

deten Hüftschwingens, was im kühlen Klima der Serra Gaúcha ohnehin nicht wirklich angebracht scheint, findet man hier eher Besinnlichkeit, mehr „Girl from Ipanema“.

IN DIESEM TEIL BRASILIENS SUCHT MAN VERGEBLICH NACH SAMBA-FEELING. DAFÜR GIBT ES UMSO MEHR SAUDADE

Das kühle Klima sorgt auch für eines der großen Probleme im Weinbau von Rio Grande do Sul, das man als Weinfreund aus kühleren Breiten hier kaum vermuten würde: Es betrifft

gefühl der lusitanischen Kulturen, das deutlich mehr Traurigkeit oder Weltschmerz als flotte Sonne-Strand-und-Meer-Stimmung zeigt. Statt leichtbeklei-

die phenolische Reife vor allem bei (spät reifenden) Rotweinsorten, die den Genuss so mancher Flasche zu so etwas wie einer Mutprobe werden lässt. Grüne

Die Weinberge von Casa Valduga,
Miolo und Don Giovanni (v. o. n. u.)
gehören zu den besten Brasiliens.
Oder stammen diese Fotos etwa
doch aus Europa?





Aromen und harsche Tannine, aus denen auch brasilianische Winzer kein Geheimnis machen, haben dann wirklich gar nichts mehr vom Samba-Feeling.

Wobei: Es wäre schlichtweg ungerecht, die Stillweine der Serra Gaúcha über einen so kritischen Kamm zu scheren. Denn es gibt sie auch, die Weine, vor allem Rote, die Rhythmus im Blut haben. Dabei kommt ausgerechnet eine der Großkellereien des Gebiets, die Vinicola Miolo im Vale dos Vinhedos bei Bento Gonçalves, mit ihren verschiedenen Marken dem Rhythmus und dem Lebensgefühl Brasiliens am nächsten.

In deren Weinen dominiert zwar auch das eher Ruhige, Meditative, die „saudade“, und nicht die überschäumende Freude des Sambas, wobei die Weine noch etwas zu sehr nach europäischem – manche sagen internationalem – Strickmuster gemacht wirken. Aber: Mit einer Produktpalette, die von den weißen Chardonnay, Viognier, Pinot grigio und Moscato bis zu den roten Tempranillo, Syrah, Gamay oder Cabernet sowie einigen portugiesischen Sorten reicht – Konkurrenten wie Don Querino arbeiten sogar mit ausgefallenen italienischen Varietäten wie Teroldego oder Ancelotta – tanzt die Kellerei erfolgreich auf vielen Hochzeiten. Da müsste sich doch irgendwann auch ein starker Imageträger finden lassen, der die brasilianischen Weine auch auf den europäischen Märkten zu Erfolgsprodukten werden lässt.



Seite an Seite: In Brasiliens Weinbauregionen findet man fast alles an Rebsorten und Erziehungsformen, was der Weltweinbau kennt.

Von den Weinbergen der Miolo-Kellerei geht der Blick über die „Burg“ der Vinicola Cave de Pedra bis hin zu den Kirchtürmen von Monte Belo.







Wenn der Dunst das Vale dos Vinhedos einhüllt, ist selbst
Brasiliens Renommierkellerei Miolo nur noch an ihrem
charakteristischen Turm zu erkennen.



TANZEN GEGEN DIE PANDEMIE

■ von Christian Putsch, Fotos von Morne Morais



Südafrika ist das von der Corona-Pandemie mit Abstand am schwersten getroffene Land Afrikas. Hier gab es über die Hälfte aller registrierten Infektionsfälle des Kontinents, und die 27.000 Covid-Toten wurden von keinem anderen afrikanischen Land auch nur annähernd erreicht. Besonders hart trafen die wirtschaftlichen Folgen der Pandemie Südafrikas Weingüter. Doch deren Mitarbeiter tanzten gegen die Krise an. Ihre Videos der „Jerusalema Challenge“ machten im Internet Furore und gaben den Menschen des Westkaps dringend benötigte Kraft. Afrika-Korrespondent Christian Putsch fuhr für enos ins Weinbaugebiet von Stellenbosch und sprach mit den Akteuren dieser erstaunlichen Bewegung.





Nach Jahrzehnten auf Lanzerac fühlte sich „Tante Mona“ zum ersten Mal ein wenig prominent

Seit 41 Jahren hatte Mona Blaauw schon auf de Lanzerac gearbeitet, einem der bekanntesten Weingüter Südafrikas, aber jetzt fühlte sich die 57-jährige Angestellte zum ersten Mal ein wenig prominent. Hunderte Nachrichten gingen bei ihr ein, nachdem sich ihr Tanzvideo im vergangenen Sommer in den sozialen Netzwerken verbreitet hatte. „Großartig, Tante Mona“, schrieb eine Verwandte. „Du hast es drauf“, eine Freundin. „Ich habe es wirklich noch gut drauf“, grinst Tante Mona innerlich. Mit der schwer gebeutelten Belegschaft der schicken Weinfarm hatte sie im August den „Jerusalem“-Tanz einstudiert und schließlich gefilmt. Mit Drohne, Kameraleuten und allem Drum und Dran.

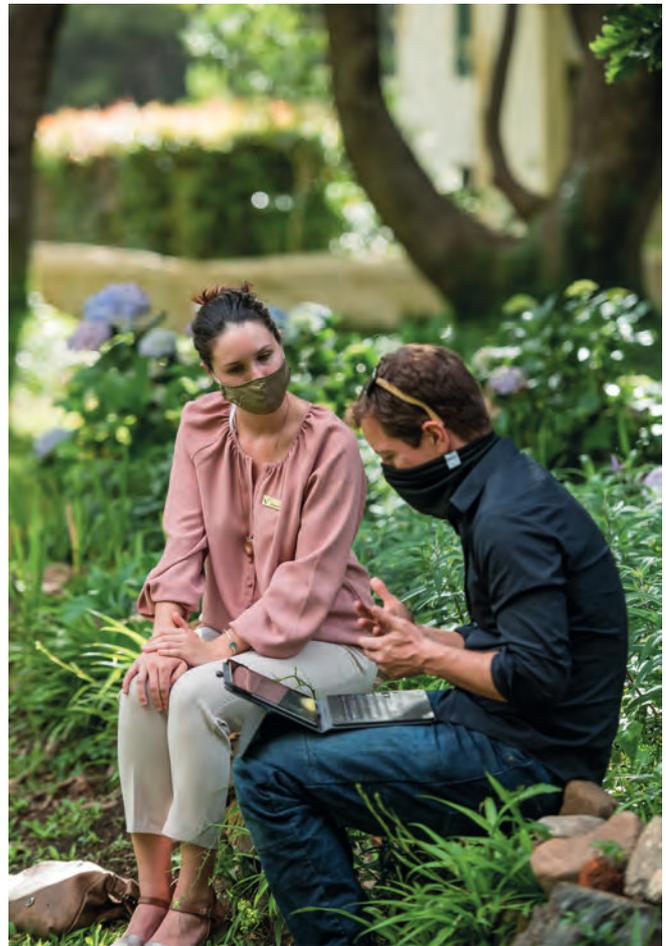
„Das kam zum richtigen Zeitpunkt“, erzählt Blaauw, „wir brauchten etwas, das uns wieder aufbaut.“ Zwar war das Team von Lanzerac nicht zuletzt dank strenger Sicherheitsvorkehrungen von schweren Erkrankungen verschont geblieben, die wirtschaftlichen Folgen des wohl strengsten Lockdowns der Welt aber bekam das Weingut deutlich zu spüren. Die zwar entschlossene, aber nicht in allen Punkten nachvollziehbare Reaktion der Regierung auf die erste Infektionswelle hatte die Existenzgrundlage des Weinbaus so stark gefährdet, wie sonst nur noch die der Reisebranche. Während einer neunwöchigen Ausgangssperre wurde zeitweise auch noch der Verkauf von Alkoholika verboten, und einige Wochen lang war selbst der Export untersagt. Eine Katastrophe, denn schließlich wird rund die Hälfte des südafrikanischen Weins im

Mona Blaauw, „Tante Mona“ (li.), hatte die Initiative zur „Jerusalema Challenge“ auf dem Weingut Lanzerac (re. u.) ergriffen. Hier wie auf Vergelegen (re. o.) südlich des Helderbergs wurde wochenlang geplant und geübt.

Ausland getrunken. Bis zu 18.000 Jobs seien gefährdet, bilanzierte der Branchenverband „Wines of South Africa“ schon im April vergangenen Jahres.

Doch es ist wohl eine der Eigenheiten des Landes, dass sich auch in schier ausweglosen Situationen immer wieder Ereignisse einstellen, die der Nation neue Kraft geben. 1995, nach den schwierigen Jahren des Übergangs vom Apartheid-Regime zur Demokratie, war der sensationelle Gewinn der Rugby-Weltmeisterschaft ein solches Event. Präsident Nelson Mandela überreichte die Trophäe im grünen Teamtrikot an den weißen Mannschaftskapitän Francois Pienaar – eine großzügige Geste der Versöhnung. Schließlich war die Rugbymannschaft der ganze Stolz der weißen Minderheit, die sich so lange an die Macht geklammert hatte. Als dann 2010 die Korruptionsherrschaft Jacob Zumas ihren Lauf nahm, erlebte die Welt die erste Fußballweltmeisterschaft auf afrikanischem Boden – trotz hoher Kosten und trotz des frühen Ausscheidens der Gastgebermannschaft ein Erfolg für die Nation am Kap der Guten Hoffnung.

Den Hoffnungsschimmer in der Corona-Krise bescherte dem Land dann schließlich „Jerusalema“, einer der weltweit erfolgreichsten Hits des letzten Jahres von DJ „Master KG“ mit der Sängerin Nomcebo Zikode. Veröffentlicht worden war der zwar schon Ende 2019 und im Land selbst auch bereits durchaus populär. Weltweiten Ruhm erlangte er aber erst, als eine Gruppe angolischer Jugendlicher mitten



im Lockdown nach seiner Musik tanzte und das Video dieser Performance auf Youtube veröffentlichte.

Tausende Nachahmer auf allen Kontinenten, darunter viele Krankenschwestern und Ärzte im Coroneinsatz, ließen sich in der Folge vom Hashtag „Jerusalem Challenge“ animieren, es der Gruppe gleich zu tun. Über eine Milliarde Mal wurde der Song in der Folge gestreamt, allein das offizielle Video erreichte 300 Millionen Aufrufe auf Youtube. Auf der Musikerkenntnisplattform „Shazam“ wurde kein Song häufiger gesucht als „Jerusalem“.

So gelangte schließlich auch Mona Blaauw zu Berühmtheit; und mit ihr die Kollegen der Belegschaft von Lanzerac, die, wie die Dutzender anderer südafrikanischer Weingüter, den Tanz mit dem Suchtpotenzial einstudierten. Wochenlang übten sie die Schritte; Blaauw legte mit ihrem Sohn und den Kindern ihrer Schwester zu Hause Sonderschichten ein. „Wir tanzen an den Wochenenden bei uns zu Hause sowieso viel“, erklärt sie, „das hat Jung und Alt zusammengebracht. Es war so großartig zu sehen, wie nach dem langen Lockdown unser Lebensgeist zurückkehrte.“

Ein Tag wie den der Aufzeichnung hatte die Lanzerac-Belegschaft noch nicht erlebt. Fünf Stunden tanzten alle, die Lust hatten – und das waren fast alle –, angefeuert von den Gästen die langsam wieder den Weg nach Stellenbosch gefunden hatten. Das Management hatte sogar einen Kameramann mit Drohne organisiert. „Wir haben das Lied bestimmt 30 Mal getanzt“, erinnert sich Blaauw, „und

ich habe am Abend meine Beine gespürt. Aber es war ein fantastischer Tag. Wir hatten eine Menge Spaß, und ich bin sehr froh.“

„Wir haben das nicht als Marketingaktion gemacht, sondern um die Moral unserer Mitarbeiter hoch zu halten“, erklärt Johan van Zyl, der Manager des Lanzerac-Restaurants, „nach den schwierigen Wochen fanden wir das wichtig.“ Teilweise habe das Weingut ja vorher „wie eine Geisterstadt“ gewirkt, berichtet er, „das war deprimierend.“ Der Tanz sollte auch die Rückkehr des Lebens auf die Lanzerac-Farm symbolisieren, die

fraglos zu den schicksten des Landes gehört. Passender wäre wohl das Wort „Überleben“ gewesen. Immerhin: Keiner der 150 Mitarbeiter wurde entlassen, trotz der herben Verluste. Das schafften längst nicht alle Konkurrenten.

Südafrika ist mit seinen über 500 Weinerzeugern und knapp 3.000 Traubenproduzenten der Welt achtgrößter Weinerzeuger; die Weinbranche ist einer der wichtigsten Arbeitgeber am Westkap. 2019 waren noch stolze 974 Millionen Liter Wein gekeltert worden, die



Das Weinbaugebiet von Stellenbosch im Schatten der Stellenbosch- und Helderberg-Mountains gehört zu den landschaftlich schönsten im Weltweinbau.

Einnahmen aus dem Export hatten sich auf fast eine halbe Milliarde Euro belaufen. Doch die Verluste im Coronajahr waren enorm; es kam kaum ein ausländischer Tourist, und die Kaufkraft der Südafrikaner ließ stark nach. Alleine im zweiten Quartal brach die Wirtschaft des Landes um 51 Prozent im Vergleich zum Vorjahr ein.

Trotz aller Schwierigkeiten versuchten viele Weingüter, den ärmeren Gemeinden in ihrer Umgebung zu helfen. Die waren schließlich mangels finanzieller

Rücklagen besonders hart von der Krise betroffen. So bereitete das Vergelegen Estate mehrere Wochen lang 200 Mahlzeiten am Tag für Hilfsbedürftige zu; insgesamt mehr als 10.000 nahrhafte Portionen. Das Leid, das die 125 Mitarbeiter erlebten, ging weit über die letztlich unbegründete – Angst vor dem Verlust des eigenen Arbeitsplatzes hinaus.

Auch auf Vergelegen bot der „Jerusalem“-Tanz dringend benötigte Ablenkung von der Pandemie. So etwa für Damian Jardium, 22, der erst im Oktober 2019 als Koch im Edelrestaurant des Estates ange-



Foto: Eckhard Supp



fangen hatte. Es war sein erster Job nach dem Studium gewesen, und schon nach wenigen Monaten musste er zusammen mit den anderen Köchen überlegen, wie diese Krise in der Küche zu bewältigen sei. Für die lokale Kundschaft wurde das Menü modifiziert, die Preise wegen des fehlenden internationalen Publikums etwas gesenkt. „Wir haben Fine Dining erschwinglich gemacht und hatten deshalb viele neue einheimische Gäste“, analysiert er. „Wir haben uns schnell angepasst.“ Natürlich hatte sich der junge Mann sein erstes Jahr im Berufsleben in jeder Hinsicht anders vorgestellt; obwohl durchaus extrovertiert, hätte er es sich nie träumen lassen, dass er einmal mit einem Tanz auf sich aufmerksam machen würde.

Auch das Team von Vergeben hatte wochenlang geübt. Ganz systematisch, zunächst jede Abteilung für sich, dann schließlich mit über 100 Personen vor Kameras, zwischen den mehr als 300 Jahre alten Kampferbäumen des Weinguts. „Wir haben das Beste aus dem Schlimmsten gemacht“, betont Jardium, „man muss sich anpassen können. Das ist die einzige Konstante im Leben.“

„DIE PANDEMIE HAT ALLE MEINE PLÄNE DURCHEINANDER GEBRACHT“, SAGT ROSELYN

Auch Kellnerin Roselyn Wasarakunze tanzt begeistert mit. Die 26-Jährige stammt aus Simbabwe, das schon vor der Pandemie wirtschaftlich am Boden gelegen hat-

te. Sie arbeitet hart, unterstützt mit ihrem Gehalt die Familie in der Heimat und studiert nebenbei noch Maschinenbau. „Diese Pandemie hat alle meine Pläne durcheinandergebracht“, erklärt sie, „auch meine Universität war wegen des Lockdowns lange geschlossen.“

Wasarakunze bekommt ihr Grundgehalt weiter, aber die so wichtigen Trinkgelder fallen wegen der ausbleibenden Kundschaft natürlich weg. „Das ist schon schlimm, weil ich weniger Geld nach Hause schicken kann“, beklagt sie. „Ich tanze beim Putzen, dann vergesse ich alles um mich herum.“ „Jerusalem“ habe nicht nur ihr neuen Mut gegeben, sondern auch vielen, die das Video sahen. „Das ist großartig, die Erfahrung ist für mich unvergesslich.“



Während der Pandemie waren ausnahmsweise einmal nicht Weine die Stars von Weingütern wie Vergelegen oder Lanzerac, sondern deren tanzende Mitarbeiter: Stephanie (Vergelegen), Roselyn (Vergelegen), Jonathan (Lanzerac), Elani (Lanzerac), Damian (Vergelegen) oder Arno Johan (Vergelegen, v. l. n. r.).

Jardium wie Wasarakunze hatten große Sorgen um ihren Arbeitsplatz gehabt, doch der Besitzer von Vergelegen, der Bergbaukonzern Anglo American versicherte den Mitarbeitern, dass man die Krise ohne Entlassungen überstehen wolle – längst keine Selbstverständlichkeit; immerhin musste unweit des Weinguts ein Restaurant von internationalem Ruf zumindest vorerst die Pforten schließen.

Dieses Versprechen war aber wohl die Voraussetzung dafür, dass das Video des Tanzes solche Lebensfreude versprühen konnte – trotz obligatorischer Masken, trotz der Sicherheitsabstände und komplett nüchterner Performance. Wie auf den meisten südafrikanischen Weingütern



Es sieht so leicht und spielerisch aus, aber jeder Schritt muss sitzen. Der Tanz der „Jerusalem-Challenge“ hat in wenigen Monaten die Welt erobert. Dass Lebensfreude und Lebensqualität in Südafrikas Weinbaugebieten einen hohen Stellenwert genießen, wird auch beim Spaziergang durch Stellenbosch und die nahe gelegenen Erdbeerplantagen deutlich.

gilt nämlich auch auf Verlegen während der Arbeit strenges Alkoholverbot. „Es hat einfach Spaß gemacht“, resümiert Jardium, der selbst Monate nach dem Video noch jeden einzelnen Schritt aus dem Effeß beherrscht. „Wenn man tanzt, kann man nicht an das Coronavirus denken.“

Das Virus beherrscht die Gedanken im Alltag schließlich schon genug. Zu dieser Einsicht gelangte selbst Südafrikas Präsident Cyril Ramaphosa. Er outete sich als Fan des Songs. „Wir als Nation erobern mit der „Jerusalem-Challenge“, bei der junge und alte Menschen in Frankreich, England, Jamaika, Angola und sogar im palästinensischen Ost-Jerusalem mitmachen, die Welt im Sturm“, erklärte Ramaphosa und rief die Bevölkerung des Landes dazu auf, den Nationalfeiertag am

24. September tanzend zu verbringen.

Südafrika hat seine Musiker immer gebührend gefeiert – in guten wie in schlechten Zeiten. Das Land brachte in der Vergangenheit Jazzkünstler von Weltklasse wie Hugh Masekela oder Abdullah Ibrahim hervor, die Sängerinnen Miriam Makeba und Brenda Fassie sangen mit beachtlicher Wirkung gegen die Apartheid an; und Johnny Clegg, der „weiße Zulu“, machte sich ebenfalls in dieser Hinsicht verdient. Auch aktuell ist „Master

DIE MITARBEITER AUF VILLIERA HABEN IN DER KRISE GROSSE KREATIVITÄT BEWIESEN

KG“ längst nicht der einzige südafrikanische DJ mit internationalem Erfolg. In der Elektro-Szene ist beispielsweise das Duo „Goldfish“ fest etabliert; der „Soweto Gospel Choir“ gewann bereits drei Grammy-Awards.

Diese Erfolgsgeschichte freut auch Cathy Brewer, die Marketingchefin des Weinguts Villiera nördlich von Stellenbosch. „Das ist aber nichts im Vergleich zu dem Stolz, den ich für mein Team verspüre“, sagt sie. Ihre Mitarbeiter hätten in der Krise große Kreativität bewiesen, rotierten im Schichtbetrieb, um möglichst viel Abstand zueinander halten zu können. Die ersten Monate der Krise waren schwierig, die Arbeiter büßten zehn Prozent des Gehalts ein, die Direktoren weit mehr. Das

kleine Weingut improvisierte und konnte so Entlassungen vermeiden. Der Online-Shop wurde ausgebaut; Brewer verzeichnete in dieser Abteilung zuletzt eine Steigerung um 600 Prozent. Auch beim Export in Länder wie etwa die Niederlande gab es Fortschritte, und nach der Aufhebung der Verkaufssperre habe es im August sogar Lieferengpässe ge-



Fotos: Eckhard Supp







Beeindruckendes Setting, beeindruckende Performance: Auf Vergelegen tanzen die Mitarbeiter ihre „Jerusalema-Challenge“ unter 300 Jahre alten Kampferbäumen (vorhergehende Seite), während man auf Lanzerac zum Üben auch schon mal in den Weinkeller geht.



geben, so groß war die Nachfrage. „Wir haben das Coronavirus gut fernhalten können“, sagt Brewer, „viele Arbeiter leben auf der Farm, wir konnten die Kontakte minimieren und uns gegenseitig aushelfen. Da wurde noch mehr Gemüse im Garten angebaut als ohnehin, damit man nicht so oft in die Geschäfte musste.“

Aber nach Monaten des Lockdowns hatte sich eine gewisse Müdigkeit eingestellt. „Wir wussten nicht, ob diese Pandemie unsere Existenz gefährden würde“, erinnert sich Brewer. Zweifel schlichen sich ein. Und der gesellige Trubel, der das Weingut früher gekennzeichnet hatte, fehlte. Genau in dieser Phase im Juli kam die „Jerusalem Challenge“. Villiera war eines der ersten Weingüter, die in den sozialen Netzwerken ein Video des Tanzes veröffentlichten. Zehntausende schauten es an, darunter viele Stammgäste in Deutschland, die wehmütig Grüße aus der Ferne schickten. „Jerusalem' kam genau zur richtigen

Zeit“, konstatiert die Mitbesitzerin des Weinguts, die aber auch weiß, dass die Krise keineswegs überstanden ist. Dass der Tanz letztlich kaum mehr als eine Ablenkung war.

Denn im Dezember stiegen die Infektionszahlen in Südafrika wieder exponentiell an. Kurz vor Silvester verkündete Präsident Ramaphosa einen neuen Lockdown, zu dem auch wieder das Verkaufsverbot von Alkohol gehört – der Konsum führe schließlich zu einem Verhalten, das Infektionen wahrscheinlicher mache. Das lässt so manches Weingut erneut um die Existenz fürchten, schließlich kostet das lokale Verkaufsverbot den Weinbau wöchentlich umgerechnet 16 Millionen Euro, und das Rettungspaket der Regierung gleicht diese Verluste nicht annähernd aus. Bis zu 80 Weingüter mussten nach Wosa-Schätzungen aufgrund der Pandemie bereits Konkurs anmelden – eine neue Katastrophe für die Branche bahnt sich an, mitten in der Hauptsaison. Zeit für eine neue „Jerusalem Challenge“?



Christian Putsch lebt und arbeitet seit 2009 als Afrika-Korrespondent in Kapstadt. Im Rahmen seiner Arbeit für zahlreiche deutsche Medien, darunter die Zeitungen der Welt-Gruppe und die Neue Zürcher, hat er rund 30 Länder des Kontinents bereist.

Foto: Karin Scherbrucker

Weinrechtsreform

GROSSER WURF ODER GROSSER MURKS?

■ von Carsten M. Stammen

Das deutsche Weinrecht wird reformiert. Seit 1971 hatte es die Weinqualität nach der Traubenreife definiert – je höher das Mostgewicht, desto besser –, hatte die Anbauggebiete in Bereiche, Großlagen und Einzellagen, die Weine in Land-, Qualitäts- und Prädikatsweine gegliedert. Jetzt hat, mitten in der zweiten Welle der Corona-Pandemie, der Bundestag am 26. November letzten Jahres ein neues Weingesetz verabschiedet. enos-Autor Carsten M Stammen arbeitete sich durch Verordnungen, Preetexte und Beiträge in den sozialen Medien, sprach mit Vertretern von Politik und Weinwirtschaft. Dabei stieß er auf Kontroversen, Befindlichkeiten und Kirchturmdenken sowie Hinweise darauf, dass die Reform am Ende vielleicht doch wieder nur ein Reförmchen ist.

Kritik am alten Weingesetz hatte es schon lange gegeben; insbesondere die fehlende Unterscheidbarkeit von Groß- und Einzellagen auf dem Etikett – vor allem dann, wenn die Großlage auch einen Ortsnamen, den der sogenannten Leitgemeinde trägt – war von vielen als Verbrauchertäuschung moniert worden. Bewegung kam aber erst in die Gesetzgebung, als 2009 die EU-Weinmarktreform in Kraft trat, die das Herkunftsprinzip – die Weinqualität

bemisst sich nach der geografischen Herkunft der Trauben, nicht nach deren Zuckergehalt – für alle Mitgliedsstaaten verbindlich festlegte. Es war das traditionelle Modell von Weinbaunationen wie Italien, Frankreich oder Spanien, das „romantische“ im Unterschied zum „germanischen“ System.

Mit der neuen Verordnung führte die EU drei neue Qualitätsstufen ein: Weine ohne geschützte Herkunftsbezeichnung, Weine mit geschützter geografischer Angabe (g. g. A.) und Weine mit geschützter Ursprungsbezeich-

Bernkastel an der Mosel ist die Leitgemeinde der Großlage Kurfürstlay, kaum ein Verbraucher aber weiß, dass Weine mit diesem Gemeinde- und Lagennamen auch aus Trauben der Gemeinden Brauneberg, Maring oder Veldenz gekeltert werden.



Fotos: Eckhard Supp

nung (g. U.). Bei der Umsetzung dieser Verordnung versuchte Deutschland einen trickreichen Sonderweg: Man erklärte einfach alle bisherigen Landweine zu „g. g. A.“, alle Qualitätsweine zu „g. U.“-Weinen, und die Begriffe des alten Weingesetzes blieben zusätzlich zu den neuen Qualitätsstufen gültig.

Erst mehr als eine Dekade später, im August 2020, versuchte die Bundesregierung mit ihrem Gesetzesentwurf dann, das deutsche tatsächlich an das euro-

päische Weinrecht anzupassen. Mit einem Entwurf, der, so das Landwirtschaftsministerium, „das Ergebnis eines 2019 gestar-

DIE FEHLENDE UNTERSCHIEDBARKEIT VON GROSS- UND EINZELLAGEN WURDE ALS VERBRAUCHERTÄUSCHUNG KRITISIERT

teten umfassenden Austauschs zwischen der Bundesministerin, ihren Ressortkollegen der weinproduzierenden Bundesländer sowie Vertretern der Weinwirtschaft“ war. Im März 2019 hatte

Ministerin Julia Klöckner diesen Austausch in Gesprächen mit den Weinbauverbänden begonnen. Dabei ging es um das Bezeichnungsrecht, aber auch um Schutzgemeinschaften – Vertreter der regionalen Weinwirtschaft, die Qualitätskriterien für die „g. g. A.“- und „g. U.“-Weine festlegen –,

um traditionelle Begriffe wie die in Deutschland geltenden Prädikate, um Rebpflanzungen und um die Absatzförderung.

Nach ersten Medienartikeln im Verlauf desselben Jahres berich-

tete das Deutsche Weinmagazin im Dezember 2019 über einen Vorschlag des zuständigen Referatsleiters im Klöckner'schen Ministerium, neben den neuen Herkunftsbezeichnungen die Begriffe „Districtus Germaniae Controllatus“ (DGC) und „Districtus Germaniae Controllatus situs“ (DGCs, für situs = Lage) ergänzend einzuführen.

Die Ministerin selbst erläuterte im Januar 2020, die Herkunft solle zukünftig für ein Qualitätsversprechen stehen, dessen Kriterien sie so definierte, dass sie „sich auf das Mindestmostgewicht, den Hektarertrag oder auch die erlaubten Rebsorten beziehen“ könnten. Der Deutsche Weinbauverband dazu mit einem Zitat des besagten Mi-

nisterialrats: „Die Wünsche der Verbände, Länder und Abgeordneten gehen weit auseinander. Wir müssen Kompromisse finden.“

Wenig Begeisterung herrschte zu diesem Zeitpunkt auch beim Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP), der für seine Mitglieder das Herkunftsprinzip bereits 2012 mit der Unterscheidung

in Guts-, Orts- und Lagenweine („Erste“ und „Große“ Lagen) eingeführt hatte. Hier bezeichnete man diese Kompromisse als „das absolute Minimum, das jetzt umgesetzt werden muss“, und warnte: „Sollte auf dieser Basis keine Einigung erfolgen, wird die Zukunft des deutschen Weinbaus im Beschreiten unterschiedlicher Wege liegen.“

Der Referentenentwurf des Ministeriums für ein neues Gesetz und eine neue Weinverordnung – ersteres ist die Grundlage für alle weinrechtlichen Regelungen und überträgt die EU-Normen in deutsches Recht, letztere enthält unter anderem Detailregelungen für das neue System der Herkunftsbezeichnungen –, der schließlich im Juni vorgelegt wurde, sah dann vor, dass die Angaben „Qualitätswein“

DISTRICTUS GERMANIAE CONTROLLATUS SOLLTE EINE DER NEUEN HERKUNFTSKATEGORIEN HEISSEN

und „Landwein“ durch „Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung“ bzw. „Wein mit geschützter geografischer Angabe“ ersetzt werden könnten.

Innerhalb der Kategorie der „g. U.“-Weine solle eine Qualitätspyramide aus Anbaugebiet, Bereich/Großlage, Gemeinde und Einzellage etabliert werden; bei Großlagen solle die Leitgemein-



Der Rheingau, hier die Spitzenlage Schlossberg in Rüdesheim, hat schon 1999 bzw. 2018 die Bezeichnungen „Großes Gewächs“ und „Erstes Gewächs“ für seine Lagenweine eingeführt und jetzt vorgeschlagen, diese Bezeichnungen bundeseinheitlich zu verwenden.



Fotos: Eckhard Supp



Fotos: Eckhard Supp

Das entscheidende Qualitätskriterium für deutsche Weine war bislang die Zuckerreife. Mit der Neufassung des Weinrechts soll jetzt – wie in den romanischen Ländern Tradition – die Herkunft maßgeblich sein.

de durch die Angabe „Region“ ersetzt werden. Außerdem sollten für Einzellagenweine maximal zwölf Rebsorten zugelassen werden und Weine mit „g. g. A.“ oder „g. U.“ auch außerhalb der definierten Weinbaugebiete erzeugt werden können. Der Entwurf, der einleitend feststellte, dass der deutsche Wein „im internationalen Vergleich seit Jahren kontinuierlich Marktanteile“ verliere, sah deshalb auch eine Erhöhung der Finanzmittel für die Absatzförderung auf zwei Millionen Euro jährlich vor.

Die Kritik der Weinbranche am Entwurf war deutlich; vor allem der Wegfall der Großlagen-Leitgemeinde wurde bemängelt. Zwar war, so das Ministerium, die bisherige Praxis rechtswidrig, weil bei Angabe einer Ortsbezeichnung mindestens 85 Prozent des Leseguts aus der Gemeinde stammen müssten, dennoch kritisierte etwa der Deutsche Raiffeisenverband den geplanten Wegfall und erklärte: „Die Großlagen mit ihren traditionellen Namen haben mar-

kenartikel-ähnlichen Charakter.“ Auch der Bundesverband der Deutschen Weinkellereien äußerte generelles Unverständnis für die Notwendigkeit der Gesetzesnovelle: „Veränderungen im Markt waren und sind sicherlich

DAS BUNDESKABINETT BESCHLOSS DEN GESETZESENTWURF, ABER VIELE STREITPUNKTE, WIE DER UMGANG MIT DEN GROSFLAGEN, WAREN NOCH GAR NICHT GEKLÄRT

nicht den weinrechtlichen Rahmenbedingungen geschuldet“; wichtig seien vielmehr die „richtigen Marketingmaßnahmen“. Die deutschen Rebenzüchter schließlich verwiesen auf Nachteile für pilzwiderstandsfähige Neuzüchtungen (PIWI-Sorten) durch vorgesehene Änderungen der Bestimmungen zum Versuchsanbau.

Es wurde spannend. Zwar beschloss das Bundeskabinett in seiner Sitzung vom 19. August den Gesetzesentwurf, jedoch waren zu diesem Zeitpunkt, so betonte der Münchener Merkur, „für die endgültige Fassung der Weinverordnung ... einige Streitpunkte wie der Umgang mit den sogenannten Großlagen dem

Vernehmen noch nicht endgültig geklärt“.

Als bekannt wurde, dass der Raiffeisenverband seine Mitglieder aufgefordert hatte, Bundestagsabgeordnete um Unterstützung in der Großlagenfrage zu bitten, reagierte Ende August auch der VDP mit einem Unterstützerschreiben, das er an seine Mitglieder und ausgewählte Multiplikatoren schickte – auch

die Sommelier-Union Deutschland verbreitete den Brief. Darin hieß es: „Nach 50 Jahren hat sich die Politik endlich daran gemacht, das völlig überholte Weingesetz zu reformieren. Die Gegner dieser längst überfälligen Veränderung machen auf breiter Ebene mobil, um an altbewährten Zöpfen, die zur Misere des deutschen Weinbaus beigetragen haben, festzuhalten.“

Der Weinbauverband veröffentlichte einen Appell, „den Kompromiss als goldenen Mittelweg“ umzusetzen und „weiterhin an einem Strang“ zu ziehen. Anfang September titelte die Frankfurter Allgemeine

Zeitung dann: „Winzer streiten über das neue Weinrecht“ und konstatierte: „Der Haussegen in der Branche hängt so schief wie noch nie.“ Im Magazin Falstaff stellte VDP-Präsident Steffen Christmann zur Großlagenfrage klar: „Marken sollten nicht als Herkunftsbegriffe auftreten.“

Vom Ziehen an einem Strang war die Branche immer weiter entfernt. Anfang Oktober schlug der Rheingauer Weinbauverband vor, für Spitzen- und sogenannte Zweitweine bundeseinheitlich die Begriffe „Großes Gewächs“ und „Erstes Gewächs“ zu verwenden, zwei Bezeichnungen, die der Rheingau selbst bereits 1999 bzw. 2018 eingeführt hat-

te. Nachdem die Frankfurter Allgemeine Zeitung angemerkt hatte, damit könnten „aus jeder deutschen Einzellage ‚Erste‘ oder ‚Große‘ Gewächse erzeugt werden“ – ungeachtet der Qualität dieser Lagen –, nahm die Debatte in den sozialen Medien Fahrt auf. „Erste Lage – Erstes Gewächs. Große Lage – Großes Gewächs. So kann es gehen und so wird es logisch“, meinte Weinmacher und -blogger Dirk Würtz, wohingegen „Wine Advocate“-Kritiker Stephan Reinhardt bezweifelte, „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“. Später ließ er wissen: „Der kühne Vorstoß aus Hessen wurde zunächst mal gestoppt.“

Ende Oktober griff auch die Tageszeitung Rheinpfalz die Uneinigkeit in der Weinbranche auf: „Kompromissvorschläge gehen dahin, Entscheidungen in die neu eingerichteten Schutzgemeinschaften zu verlagern.“ Doch „ob ausgerechnet dort Einigung erzielt werden kann, ist eher zweifelhaft. Wahrscheinlicher dürfte sein, dass die Interessen in den Regionen nur noch heftiger aufeinanderprallen.“ Als dann der



Bundestag am 26. November die Änderung des Weingesetzes verabschiedete, erinnerte das Blatt erneut an den Großlagenstreit, der „für die endgültige Neufassung des Weinrechts mit der für das Frühjahr 2021 angekündigten Weinverordnung“ noch zu entscheiden sei.

Trotz der Dissonanzen begrüßte der Generalsekretär des Weinbauverbands, Christian Schwörer, „dass mit den vorliegenden Reformvorschlägen endlich der nächste Schritt auf dem Weg zu einem qualitätsorientierten Herkunftssystem gemacht“ werde. Für die weitere Profilie-

rung werde „die eine oder andere schwierige Diskussion in den Regionen geführt werden müssen. Diese Regionalisierung war aber gewünscht.“ Und auch der Präsident der Sommelier-Union, Peer F. Holm, beurteilte nun „die Reform insgesamt recht positiv. Herkunft als Qualitätsmerkmal – das können wir unseren Gästen überzeugend vermitteln.“

Weinhändler Armin Busch aus Frankfurt erklärte, die Arbeit beginne erst nach der Gesetzesänderung, denn dann gelte es, die neuen „Produkte“, die einen gesetzlichen Schutz hätten, mit Inhalt zu füllen. Mit einer Herkunftsmarke etwa könne „man auf dem nationalen und inter-

Der Gewinner Reinhard Löwenstein hat als einer der ersten die Chancen des Herkunftsprinzips erkannt, und zusammen mit Kollegen einzelne Parzellen der Lage Uhlen als geschützte Ursprungsbezeichnungen eintragen lassen.



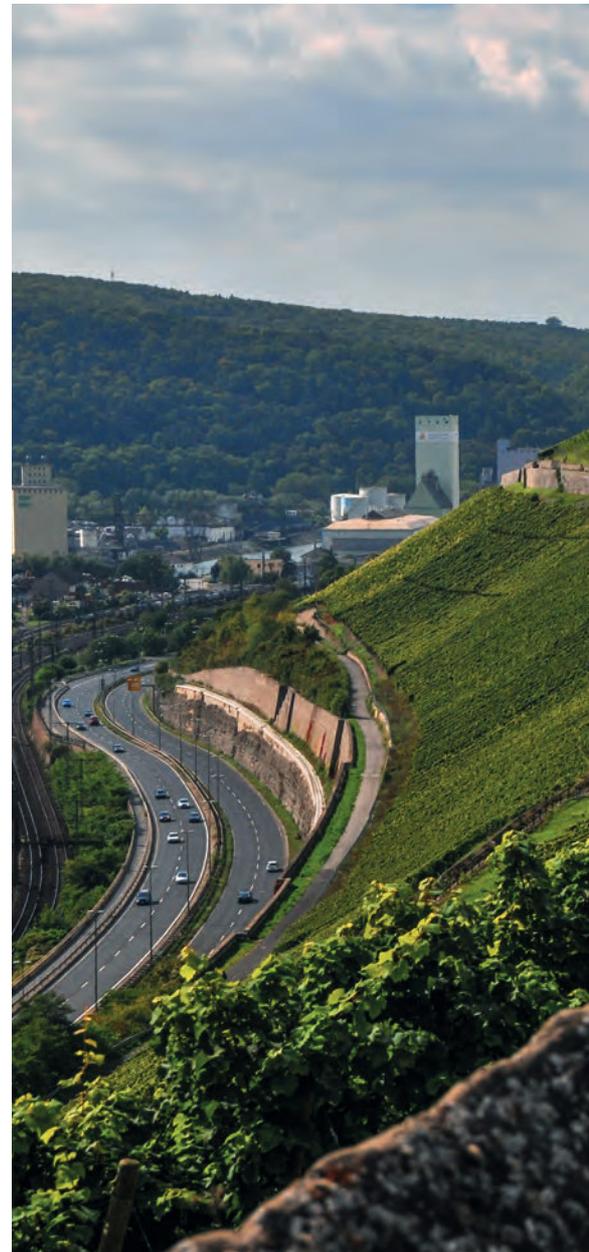
Fotos: Eckhard Supp

nationalen Weinmarkt viel gewinnen“. Positiv werteten enos gegenüber etwa auch Gerd Knebel, der Geschäftsführer der Weinbauverbände Mosel und Mittelrhein, sowie der Pfälzer Weinbaupräsident Reinhold Hörner die „einmalige Chance“, die das neue Gesetz biete, während die Novellierung dem fränkischen Verbandsgeschäftsführer Hermann Schmitt nicht weit genug ging. Er bedauerte, dass der Bund versucht habe, „die bisherige Systematik in das romanische System zu integrieren. Das funktioniert nicht.“

Noch deutlich kritischer äußerte sich der bekannte Nürnberger Weinhändler Martin Kössler, der von einer „vertanen Jahrhundertchance für den deutschen Weinbau“ sprach und die vorgesehene Beschränkung auf zwölf Rebsorten bei Lagenweinen beklagte. Rebenzüchter Ulrich Martin sekundierte: „Die Antwort auf den Klimawandel ist Vielfalt, also das Nebeneinander von traditionellen Rebsorten, Neuzüchtungen wie PIWI-Sorten und historischen Rebsorten.“ Auch VDP-Präsident Steffen Christmann blieb skeptisch: „Eine stärkere Profilierung der Weine bedeutet gleichzeitig auch Verzicht“, doch „aufgrund vieler zaghafter Bedenken besteht die Gefahr, dass sich so wenig verändert, dass die Profilierung

nicht erreicht werden kann.“ Er befürchtete, dass letztlich „doch wieder viele Ausnahmen ermöglicht werden“ könnten.

Beurteilen, was diese Reform tatsächlich bedeutet, wird man wohl erst dann können, wenn nicht nur das Weingesetz, sondern auch die noch ausstehende Weinverordnung festgezurrert sind. „Wir diskutieren über Konjunktive“, befand Hermann Morast, Geschäftsführer des stark genossenschaftlich geprägten Weinbauverbands Württemberg, der insbesondere für die Großlagenregelung eine lange Übergangsfrist für wichtig erachtet. Mara Walz hingegen, die Vizevorsitzende des Bundes der Deutschen Landjugend, befürwortet eher kurze Übergangsfristen, um den Akteuren der Branche Planungssicherheit zu geben. Das Weingesetz müsse zuverlässig sein – „zukunftsfähig ist es dann, wenn jeder Betrieb es umsetzt“. Inzwischen sind erste Inhalte des Entwurfs einer neuen Weinverordnung bekannt geworden, so etwa die Aufhebung der Rebsortenbegrenzung oder auch die Zulassung trockener Kabinett- und Spätleseweine, die ursprünglich nicht vorgesehen waren. Walz zeigt sich „schockiert“ über solche Aussichten: „Wenn das so durchgeht, hat man allen ein bisschen was recht gemacht, aber nichts Neues und Zukunftsweisendes geschaffen.“



Carsten M. Stammen spezialisierte sich nach dem Studium der Tourismusbetriebswirtschaft auf das Thema Wein und arbeitet heute als freier Journalist, Texter, Verkoster und Dozent.



Fotos: Eckhard Supp

Aus Franken, dem Anbaugebiet, das nicht nur im Würzburger Stein große Lagenweine erzeugt, kommen Stimmen, denen die neuen Weinrechtsbestimmungen nicht weit genug gehen.

Reifeprüfung

von Thomas A. Vilgis

Wann sind Trauben reif? Was wie eine Banalität klingt, eine Frage, auf die jeder Winzer eine Antwort wissen müsste, ist in Wahrheit eine komplexe und komplizierte Angelegenheit. Anders als bei Tafeltrauben, die ja in der Regel in kürzester Zeit verspeist werden, ist die Frage der Reife in der Weinproduktion von entscheidender Bedeutung bei der Beurteilung der möglichen Zukunft des Weins in der Flasche: Die ist umso vielversprechender, je genauer die ideale Reife bei der Bestimmung des Lesezeitpunkts getroffen wird.

Reife jedoch ist nicht gleich Reife. Viele Winzer können davon ein Lied singen. Denn der Reifeprozess durchläuft in den „Bauteilen“ der Beeren deutlich unterschiedliche Rhythmen. Kern, Frucht und Beerenschale treffen sich in ihrer Entwicklung selten zu einem gemeinsamen Höhepunkt. Das muss nicht verwundern, denn Trauben sind schließlich Naturprodukte und als solche allerlei Widrigkeiten wie Sonne, Regen oder Temperaturschwankungen ausgesetzt.

Wenn es um die Beurteilung der Traubenreife geht, wird meist der Zuckergehalt, hierzulande ausgedrückt in Grad Oechsle, angeführt. Im Laufe des Sommers bilden die Trauben im Fruchtfleisch einen wachsenden Zuckergehalt aus, der während der Gärung den Hefen als Nahrung dient. Alkohol, Körper und Fülle des Weins hängen von diesem Angebot genauso ab, wie die Fähigkeit der Hefen, Fuchtaromen auszubilden.

Genauso wichtig wie die Zucker- ist die phenolische Reife. Sie manifestiert sich in Veränderungen der phenolischen Verbindungen, jener chemischen Verbindungen, die je nach Struktur für die Farbe (Anthocyane), den Bittergeschmack (Flavonole) oder die Adstringenz (Tannine) verantwortlich sind, dabei vorwiegend in den Beerenschalen, den Kernen und den Traubenstielen vorkommen.

Zu Beginn des Traubenwachstums werden diese Verbindungen in das Zellmaterial eingebaut – in den holzigen Stielen etwa sind sie Bestandteil des Lignins. Sie dienen als Reservoir für die Synthese von „Kampfstoffen“ zur Abwehr von Fressfeinden, zu denen letztlich ja auch die Winzer gehören. Kein Wunder also, wenn im Saft der Schalenzellen freie Tannine und starke Säuren gelöst sind, die jedes Anknabbern mit unangenehmer Adstringenz und beißender Säure bestrafen.

Trauben sind in diesem frühen Stadium der Reife für die vielen Fressfeinde, also auch den Menschen, ungenießbar, was schon deshalb sinnvoll erscheint, weil die Kerne, also die Saat für spätere Generationen, ja so lange geschützt werden müssen, bis sie im fruchtbaren Boden gekeimt haben. Erst dann haben die spür- und schmeckbaren Veränderungen der Phenole dazu geführt, dass die Beerenschalen weicher sind, deshalb auch beim Kauen weniger Bitterstoffe und Tannine freisetzen; dem Keimen der Kerne können sie dann keinen Widerstand mehr bieten.

Wie weit diese phenolische Reife jeweils fortgeschritten ist, kann man im Herbst nicht nur durch das Kauen von Schalen und Kernen, sondern auch durch wiederholte Analysen des Verhältnisses bestimmter phenolischer Bitterstoffe wie etwa der Catechine zu den adstringierenden Tanninen bestimmen. Das hat den Vorteil, dass temperaturbedingte Schwankungen im Saftgehalt der Trauben das Urteil nicht beeinflussen. Das Catechin-Tannin-Verhältnis nimmt in der Regel beständig ab und bleibt nach einigen Wochen konstant. Der Zeitpunkt der phenolischen Reife ist – nicht selten geraume Zeit nach der Zuckerreife – erreicht.

Besondere Bedeutung besitzt die phenolische Reife nicht nur für die Alterungsfähigkeit des fertigen Weins, sondern auch für dessen aromatische Komplexität. Manche Phenole sind Aromavorläufer, die während der Reife enzymatisch zu Geruchsstoffen umgebaut werden und der Traube ihren typischen Duft verleihen. Die so genannte „aromatische“ Reife ist daher zum Teil an die phenolische gekoppelt, wobei natürlich auch andere, nicht-phenolische Prozesse in ihr eine Rolle spielen.

Auch wenn wir beim Thema Phenole meist an Rotwein denken, lässt sich das unterschiedliche Reifen auch für Weißweinen nutzen – etwa dazu, individuelle Cuvées zu kreieren, selbst wenn die Trauben von einer einzigen Rebsorte und aus einer einzigen Parzelle stammen. Wird ein Teil der Trauben noch vor vollzogener Zuckerreife geerntet, stehen „frischere“ Säuren wie Äpfelsäure und auch grün-grasige Aromen im Vordergrund, während später „zuckerreif“ geerntete Trauben für Körper und Alkoholgehalt sorgen. Lässt man noch einen Teil der Trauben bis zur phenolischen Reife am Stock hängen, kann man aus ihnen entsprechend aromastärkere Moste gewinnen.

WEINSAMMELN IN DER PANDEMIE

Israel, das Land, das während der Pandemie durch seine teilweise extrem rigiden Lockdowns, dann doch wieder durch sehr hohe Infektionszahlen und schließlich durch sein hohes Tempo bei den Impfungen auffiel, hat letztes Jahr offenbar Geschmack am Weinsammeln gefunden. Die Weinbranche des Landes scheint, glaubt man einem Artikel auf israelhayom.com, vom Run auf den Wein fast überwältigt.

Der Boom betrifft offenbar vor allem die Szene der Weinsammler. Noch vor wenigen Monaten ein eher elitäres, auf kleine Kreise beschränktes Phänomen, soll diese Szene förmlich explodiert sein, gestützt durch zahllose WhatsApp- und Facebook-Gruppen. Weinauktionen werden als ebenso aufregend gehyped wie das Glückspiel in Casinos, und die Preise können hunderte, ja tausende Schekel – ein Schekel entspricht 25 Eurocents – die Flasche erreichen.

Während das neue Phänomen alle Bevölkerungsschichten, politischen und sogar religiösen Lager hinter einer gemeinsamen Begeisterung zu vereinen scheint, sorgen die Ge-

schäfte der israelischen Weinbranche für Unmut und vielleicht sogar für neue Spaltung. In der Folge der von Ex-US-Präsident Donald Trump angestifteten Aufnahme von diplomatischen Beziehungen zwischen Israel und den Vereinigten Arabischen Emiraten im vergangenen Jahr, werden jetzt auch Weine aus dem Westjordanland an den Handel in Dubai verkauft. Stein des Anstoßes ist dabei deren Kennzeichnung als „Wine from the Land of Israel“, denn die Westbank gilt international nicht als Teil Israels, sondern als palästinensisches Hoheitsgebiet. Ob unter den Palästinensern jetzt allerdings mehr Unmut über die jüdischen Siedler und Winzer herrscht, die ihre Weine in den Emiraten absetzen, oder über die „muslimischen Brüder“, die diese dort einführen, ist dem jüngst auf reuters.com erschienenen Artikel nicht zu entnehmen.

HOTSPOT SCHWEDEN

Nein, die Rede ist hier nicht von der umstrittenen Corona-Politik der schwedischen Regierung, es geht um Wein. Wie jetzt auf businessinsider.com zu lesen war, schickt sich das skandinavische Land – wie auch seine Nachbarn – an, einen

veritablen Weinbau zu entwickeln. Aktuell soll es in Dänemark etwa 90, in Schweden um die 40 und sogar in Norwegen ein Dutzend kommerziell arbeitender Weingüter geben.

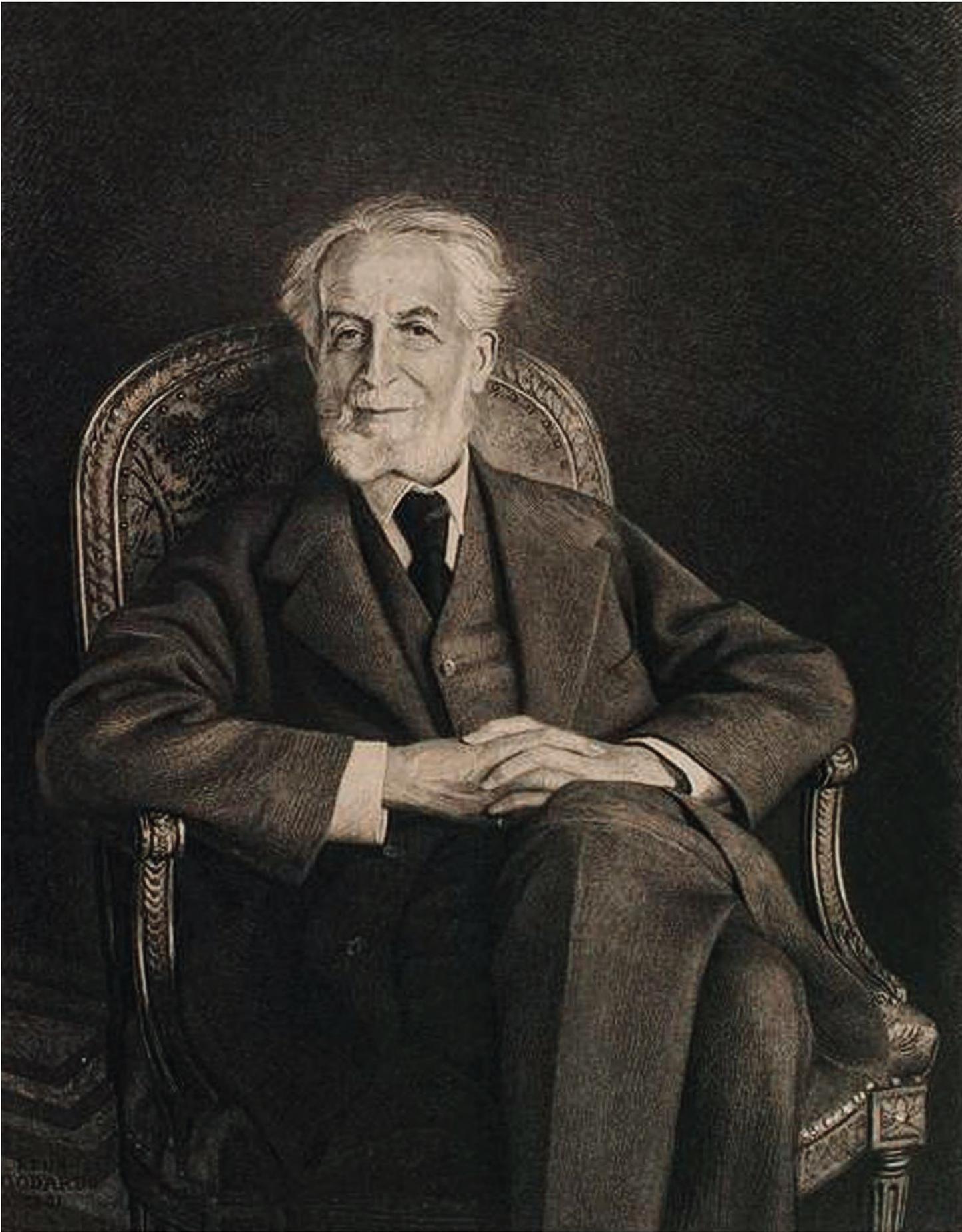
Begünstigt werden die Nordwinzer durch den Klimawandel – die Temperaturen im letzten September etwa sollen zwei Grad wärmer als im langjährigen Mittel gewesen sein. Das habe, so businessinsider.com, dazu geführt, dass die frostfreie Periode deutlich länger dauere als in der Vergangenheit. Der Artikel, der von einer „boomenden“ Weinindustrie spricht, zitiert nicht namentlich genannte „Experten“, die voraussagen, Schweden könnte in den nächsten Jahren mit Frankreich, Italien und Spanien konkurrieren. Wie das halt mit „Experten“ so ist.

WEIN STATT KOKS

Dass Bolivien der drittgrößte Kokainproduzent der Welt ist, hat sich herumgesprochen. „Es gibt hier nichts anderes“, schrieb *Die Zeit* vor vielen Jahren, und daran hat sich bis dato nicht allzu viel geändert. Aber Halt! Gibt es wirklich nichts anderes? Glaubt man einem jüngst auf cntraveler.com erschienenen Artikel, gibt es inzwischen

zumindest in geringem Umfang auch Wein. Der Artikel erzählt von einem Weinwettbewerb aus dem Jahre 2013, der in Uruguay stattfand, und bei dem ein bolivianischer Tannat den versammelten südamerikanischen Weinadel hinter sich lassen konnte. Obwohl, wie die Autorin feststellt, im Land selbst kaum Kenntnis über die Qualität der eigenen Weine zu existieren scheint – wie in manch anderem Land gelten nur europäische oder nordamerikanische Produkte als hochwertig –, hat sich in den letzten Jahren hier ein erstaunlicher Weinbau etablieren können, der allerdings, auch das muss erwähnt werden, gerade mal ein oder zwei Prozent der argentinischen Rebfläche aufbieten kann.

Als Hauptgrund für Qualität und Eigenständigkeit der Weine werden vor allem die extremen Höhenlagen der Weinberge in den drei Anbaugebieten Valle de Cinti, Valles Cruceños und Valle Central de Tarija genannt – durchschnittlich etwa 1.600 Meter –, die neben Tannat auch für Cabernet franc, Syrah oder Sangiovese geeignet sein sollen. Vor allem beim Tannat soll die Höhenlage für feinere, besser ausbalancierte und nicht so rustikale Weine sorgen.



DER GÖNNER VOM WEINBERG GOTTES

■ von Agnes Fazekas

Zichron Ja'akov ist eine Gemeinde an den Hängen des Carmel, jenes kleinen Küstengebirges wenige Kilometer südlich der israelischen Hafenstadt Haifa. Hier waren 1882, schon bald nach der Ankunft in Haifa, jüdische Siedler auf ihrer Suche nach dem Gelobten Land gelandet. Viel zu teuer hatten sie sich ein Stück Land andrehen lassen, von dem sie erst nach einem Tagesmarsch feststellten, dass es in Küstennähe nur aus Sand und Sumpf, an den Berghängen hauptsächlich aus steinigen Böden bestand.

„kerem'el“, Weinberg Gottes, war der biblische Name des Gebirges, aber zum Beackern der göttlichen Böden fehlte den Ankömmlingen, anders als den arabischen Pächtern, die sie zuvor bearbeitet hatten, notwendige Kenntnisse. Sie waren aus Rumänien gekommen, wo ihnen die Arbeit in der Landwirtschaft verwehrt war.

Statt Milch und Honig fanden die Siedler Hunger und Malaria; kaum ein Jahr nach ihrer Ankunft waren sie pleite, und die ersten verließen das Land ihrer Hoffnungen wieder. Damit erging es ihnen nicht anders als den meisten anderen Einwanderern der ersten „Alija“, wörtlich „Aufstieg“, der ersten Migrationswelle. Sie hatten Antisemitismus und engstirnige „Schtetl“, Siedlungen mit hohem jüdischen Bevölkerungsanteil, in Osteuropa hinter sich lassen wollen; viele von ihnen kehrten aber letztlich desillusioniert in die alte Heimat zurück.

Dass der Weinberg Gottes schließlich doch Früchte trug, dass er sogar zur Geburtsstätte des Staates Israel wurde, verdankt Zichron Ja'akov der Vision eines reichen Barons aus dem fernen Europa. Agnes Fazekas fuhr für enos auf den Carmel und ließ sich von den Nachfahren der Siedler die Geschichte von Edmond James de Rothschild erzählen.

Leah Dor-On braucht die Hilfe von Google. „Wer waren nochmal die anderen Ministerpräsidenten, die bei uns gearbeitet haben? Levi Eshkol in der Buchhaltung. Und Ehud Olmert half als Teenager in den Schulferien mit.“ Leah stammt aus einer Familie jener Pioniere, die Ende

des 19. Jahrhunderts hier ankamen und denen noch heute die „Gründerstraße“ von Zichron Ja'akov gewidmet ist. Mit ihrem Mann Amir lebt sie im Haus der Großeltern, einem jener fünfzig Ehepaare aus Rumänien, die Teil der ersten „Alija“ gewesen waren. Amir Dor-On hatte gerade von einem jungen Mann erzählt,

der 1907, lange vor Gründung des Staates Israel, drei Tage und Nächte im alten Keller der Weinkellerei von Zichron Ja'akov, der heutigen Carmel Winery, Trauben stampfte, um eine Wette zu gewinnen.

„Es war schon damals klar, dass er ein Unruhestifter war“, ist er sich sicher. Immerhin hatte er

eine Arbeitergewerkschaft und den ersten Streik organisiert. Sein Name? David Grün, der 41 Jahre später als David Ben-Gurion die Unabhängigkeitserklärung des Staates Israel verlesen und Regierungschef des jungen Landes werden sollte. Leahs Großvater, Aba Schechter, hatte an den Hängen des Carmel die ersten Reben mitgepflanzt, wurde später Präsident des Weinguts, dann Bürgermeister der kleinen Gemeinde, und schlug Ben-Gurion sogar vor, Zichron Ja'akov zum Regierungssitz des neuen Staates zu machen. Immerhin war es die größte und modernste jüdische Siedlung des Landes; deren erste Telefonleitung führte vom Keller der Carmel Winery zu ihren Büros.

So pittoresk die kopfsteingepflasterte Gründerstraße mit ihren winzigen, ziegelgedeckten Häusern, den Keramikateliers, Boutiquen, Cafés und Weinbars heute wirkt, um 1900 herum hieß sie schlicht Bauernstraße und die Gründerfamilien lebten in windigen Fertighäusern aus Holz, die in Rumänien gefertigt und dann ins Gelobte Land verschickt worden

waren. Herrschaftlich wirken auch heute nur die Ha-Nadiv Street und die Synagoge mit ihrem Tora-Schrein aus weißem Marmor und ein(em) Lustgarten im französischen Stil.

Der Name „Ha-Nadiv“, der Gönner, macht neugierig. Dieser Gön-

1907, LANGE VOR DER GRÜNDUNG DES STAATES ISRAEL, ARBEITET EIN JUNGER MANN AUF CARMEL: DAVID BEN-GURION

ner saß im fernen Paris und hörte auf den Namen Baron Edmond James de Rothschild, war Spross der bekannten Banker-Dynastie und gleichzeitig deren schwarzes Schaf. Während Edmonds Bruder die Familiengeschäfte führte, studierte er selbst Philosophie und Geschichte, kümmerte sich um das Weingut Château Lafite im Médoc und fand seine Berufung schließlich in der Unterstützung der jüdischen Besiedlung Palästinas. Weil Rothschild dabei anonym bleiben wollte, nannte man ihn hier nur den „wohlbekannten Gönner“.

„Ein bisschen Hilfe von Rothschild“, so nennt Amir Dor-On, der noch immer zu den Gesellschaftern der Carmel Winery

gehört, das Engagement des Barons. In Wahrheit war das „bisschen Hilfe“ ein pedantisch organisiertes Rettungspaket, das allerdings auch einen Haken hatte: Die Siedler von Carmel mussten dem Baron ihr Land überschreiben und lebten in den folgenden 20 Jahren in einer Art Feudalsystem. Ihre Siedlung nannten sie in Erinnerung an Jakob, den Vater des Barons, Zichron Ja'akov, und die von Rothschild geschickten Auf-

seher aus dem Elsass entschieden nicht nur darüber, was wie angebaut wurde, sondern etwa auch, wer wen heiraten durfte.

Um Ordnung in die wachsende jüdische Kolonie des Barons zu bringen, ließ man in Zichron Ja'akov repräsentative Fassaden bauen, und der Baron kaufte nach und nach Land für sein entstehendes Netz von Siedlungen dazu. In die entlegeneren Flecken schickte er junge Männer der zweiten Generation, die bereits Arabisch sprachen und mit den Besonderheiten des Landes vertraut waren. Die Direktorin des Museums hinter dem holzgeschnitzten

Château Lafite-Rothschild nahe Bordeaux (o.) war das Weingut, um das Baron Edmond James de Rothschild sich kümmerte, bevor er in Israel aktiv wurde. In der Carmel Winery, wo noch heute in den alten, unterirdischen Kellern (u.) vinifiziert wird, ließ er dann die Weinberge mit Edelreisern aus dem berühmten Médoc-Estate bestocken.



Fotos: Carmel Winery Public Relations, Eckhard Supp



Portal der Verwaltungsvilla, in der Beamte einst Lohnscheine für die Bauern ausstellten oder Bakschische für die osmanische Regierung verbuchten, erklärt die Mentalität der Siedler. „Sie waren traditionell gläubig“, weiß Avital Efrat, „aber doch schon von der Aufklärung beeinflusst.“ Während die religiösen Juden in Europas „Schtetln“ noch darauf warteten, vom Messias erlöst zu werden, hatten die zionistischen Pioniere in Palästina schon beschlossen, dem Messias auf den Weg zu helfen.

Efrat ist davon überzeugt, dass Baron Rothschild nicht nur den Grundstein für den späteren Staat Israel legte, sondern auch dessen Kultur beeinflusste. „Rothschild

war der Vater der Start-Up-Nation.“ Unaufhörlich hatte er neue Einfälle, um die Wirtschaft der Siedler anzukurbeln. Statt auf

ROTHSCHILD WAR DER VATER DER START-UP-NATION

Weizen und Kartoffeln setzte er auf Edelprodukte mit hohen Gewinnmargen, die sich auch leicht verschiffen ließen. In Binjamina, der nach Rothschilds Frau benannten Nachbargemeinde von Zichron Ja'akov ließ er Jasmin pflanzen und eine Parfümproduktion aufbauen, in Bat Shlomo – diesmal war eine Cousine die Namensgeberin – Maulbeerbäume für die Seidenproduktion. „Sein Geniestreich aber“, ist

Efrat überzeugt, „war die Idee mit dem Wein. Er glaubte, die Juden in der Diaspora würden sich um eine Flasche koscheren Schabbat-Weins aus dem Gelobten Land buchstäblich reißen.“ Lange hatte der Baron die Kolonie aus der Ferne verwaltet, doch als er 1887 zum ersten Mal mit seiner Yacht vor dem arabischen Fischerdorf Tantura anlegte, verzauberte ihn die Gegend so sehr, dass er beschloss, die Weinproduktion im großen Stil zu erweitern. Er schickte Agrarwissenschaftler und Weinmacher aus Bordeaux und ließ statt der bis dahin kultivierten Carignan und Alicante Bouschet Setzlinge der Edelreben von Lafite auspflanzen. Knapp elf Millionen Francs kostete der Bau der fünfzig Meter langen Wein-

keller, die er 1893 in Zichron Ja'akov und Rishon LeZion bauen ließ – dreimal so viel wie die Familie für den Kauf von Château Lafite ausgegeben hatte.

Obwohl Weinbau im Osmanischen Reich verboten war, erreichte eine Gesandtschaft, die der Baron nach Istanbul geschickt hatte, dass

der Wein für den Export produziert werden durfte, und zwar ausschließlich dafür. Die ausgepflanzten Reben schlugen gut an, und schon bald wurden die Carmel-Weine nach Warschau, Odessa, Hamburg und New York geliefert, in der Region selbst nach Beirut, Damaskus oder Kairo.

Um übereineigene Flaschenproduktion zu verfügen, ließ Roth-

schild am Strand von Tantara riesige Schmelzöfen installieren, nur leider erwies sich der Sand als nicht für die Glasproduktion geeignet. Der junge Chemiker, den Rothschilds Gutsverwalter an der Pariser Sorbonne kennengelernt und als Manager für die Glasfabrik eingestellt hatte, sollte allerdings später noch eine wichtige Rolle bei der Gründung Israels spielen. Meir



Mit Karawanen (l. o.) zogen die jüdischen Ankömmlinge im Gelobten Land von Haifa aus in die Carmel Mountains. Unter ihnen die Pioniere Sev und Dvora Shipra (r. o.) sowie Israel und Tova Schechter (r. u.).

Fotos: Carmel Winery Public Relations



Fotos: Carmel Winery Public Relations



Dizengoff, so der Name des Mannes, gehörte 1909 zu den Gründern der ersten jüdischen Stadt Palästinas und war viele Jahre lang Bürgermeister von Tel Aviv.

Fünf Mal besuchte der Baron in der Folge Zichron Ja'akov und inspizierte dabei nicht nur das Weingut. In der Synagoge schwang er landesväterliche Reden, in denen er den Wert harter Arbeit betonte und die Siedler mahnte, seinen Beamten zu gehorchen, die arabischen Nachbarn zu respektieren und mit ihren Kindern Hebräisch zu sprechen, wobei seine eigenen Reden allerdings aus dem Französischen übersetzt werden mussten.

Ganz der Patriarch, stellte er den Kindern in der Schule Rechen-

aufgaben, schaute in den Bauernhäusern in die Schränke und prüfte diese mit seinen Fingern auf Staub. Der „wohlbekannte Gönner“ hatte genaue Vorstellungen davon, wie die jüdischen Siedler zu leben hatten. Nachdem er einmal eine der Frauen bei der Shakespeare-Lektüre erwischt und sich darüber erzürnt hatte, dass im Kaufhaus des Ortes Pariser Mode ausgestellt war, bereiteten die Siedler sich bei den folgenden Besuchen vor – und inszenierten sich als brave Bauern. Hinter den Kulissen aber brodelte es, denn die Rothschild'schen Verwalter führten sich auf wie Kolonialherren. Erst nach einem Aufstand gab der Baron nach, und der Ort bekam nicht nur einen Dorfrat, sondern auch eine Bibliothek.

Die Auftritte des Barons – links bei der Ankunft am Strand bei Zichron Ja'akov und bei der Inspektion seiner Plantagen – müssen sehr feudale gewirkt haben. Mitten in der noch recht ärmlich wirkenden Stadt ließ er das auffällige Verwaltungsgebäude errichten, in dem heute das Museum untergebracht ist.



Derweil lästerte man in zionistischen Kreisen in Warschau und Odessa über die Wohlfahrts-Siedler, warf ihnen vor, von Rothschilds Taschengeld zu leben. Dessen Beziehungen zur zionistischen Bewegung waren ambivalent. Folgt man Avital Efrat, dann wollte er zeigen, dass die armen osteuropäischen Siedler im Gelobten Land wirtschaftlich unabhängig werden konnten, vorausgesetzt, sie erhielten die richtige Unterstützung, und ließ deshalb sogar seine Verwalter ausgewählte junge Siedler zum Studium nach Frankreich schicken.

Als 1917 die Briten in der Balfour-Erklärung Palästina zur Heimstätte des jüdischen Volks erklärten, waren diese Verwalter schon abgezogen. 1899 bereits hatte der Baron mit dem

Ziel, seine Kolonien schrittweise in die Selbständigkeit zu entlassen, 25.000 Hektar landwirtschaftlich genutzter Fläche an die Jewish Colonization Association abgegeben. Ein letztes Mal kam

ALS DIE BRITEN PALÄSTINA ZUR HEIMSTÄTTE DER JUDEN ERKLÄRTEN, WAREN DIE VERWALTER DES BARONS ABGEZOGEN

er den Pionieren noch zu Hilfe, kaufte Land und verteilte es, als die Association befand, Zichron Ja'akov verfüge über zu wenig Land, um alle Familien des Ortes zu versorgen. Als diese dann 1906 die Winzergenossenschaft „Société Cooperative Vigneronne des Grandes Caves Richon-le-Zion & Zicron-Jacob“ gründeten, waren die Tage des Feudalismus vorbei.

Vorbei war da allerdings auch der Einfluss des Barons auf die

Qualität der Weine. Nachdem die Reblaus 1890 auf dem Carmel Einzug gehalten hatte, konnten die Winzer sich kurzzeitig mit indischen Setzlingen aus Kaschmir retten und ersetzten anschließend die anfälligen Bordeaux-Sorten wieder durch die Carignan und Alicante Bouschet aus den Anfangsjahren. Lange Jahrzehnte sollte die Carmel Winery jetzt nur noch

preiswerte Süßweine für den Segensspruch am Schabbat produzieren.

Mit dem zeitlichen Abstand verblasst das Bild des „wohlbekannten Gönners“. „Rothschild hat sein Geld nicht einfach verschenkt“, resümiert Motti Shapira dessen Engagement. Der Mittfünfziger sitzt nicht weit vom Haus der Dor-Ons in einem liebevoll restaurierten Steinhäuschen, dem man nicht mehr ansieht, dass es einst die Kühe

und Pferde seiner Urgroßeltern beherbergt hat. Noch sein Vater habe die letzten Kredite an die Rothschilds zurückgezahlt. „Der Baron hat wie ein Unternehmer gedacht, und das war gut so. Wir haben ihm jeden Penny zurückgezahlt, und damit hat er das Land gekauft und entwickelt.“

Motti Shapira entstammt einer der Familien der ersten Stunde. Seine Urgroßeltern hatten heimlich geheiratet, als ihr Schiff aus Rumänien in Beirut festmachte. „Wir haben uns immer gewundert, wieso diese Heimlichtuererei.“ Bis er sich einmal auf dem Grabstein der Vorfahren deren Geburtsjahre näher ansah: Die Urgroßmutter war bei der Heirat gerade 14 Jahre alt gewesen. Shapira selbst verließ die Genossenschaft der Gründer 2013. Die Carmel Winery musste damals an eine Investorengruppe verkauft werden, die sich zum Ziel gesetzt hatte, wieder an die Weinqualitäten der Rothschild-Ära anzuknüpfen – seinen Anteil am Verkaufserlös investierte Shapira in eine kleine Boutique-Kellerei und ein Gästehaus.

Die Kooperative hatte das Weingut zugrunde gerichtet“, weiß er heute. Jahrelang hätten sich die Bauern mehr für ihre Trauben auszahlen lassen, als mit dem Wein verdient wurde. „Die Bauern im Ausschuss bestimmten die Preise, das hatte nichts mit der Weinqualität zu tun.“ Für seine neuen Weinberge in Ein Tut, dort, wo der Baron einst Maulbeerbäume für die Seidenproduktion hatte pflanzen lassen, benutzte er Setzlinge der besten Carignan-Stöcke seines Urgroßvaters. „Rothschild dachte damals, dass die Sorte hier gut anschläge, weil auf dem Carmel ein ähnliches Klima herrscht wie in Südfrankreich oder Spanien.“ Außerdem

Die Verwalter des Barons (links mit den Weinbergarbeitern) entschieden nicht nur darüber, was wie angebaut wurde, sondern auch etwa, wer wen heiraten durfte. Später übernahm die Jewish Colonization Association die Kellerei in Zichron Ja'akov, deren Kontrolleure vorher unter anderem den Wasserturm der Gemeinde (unten) inspizierten.

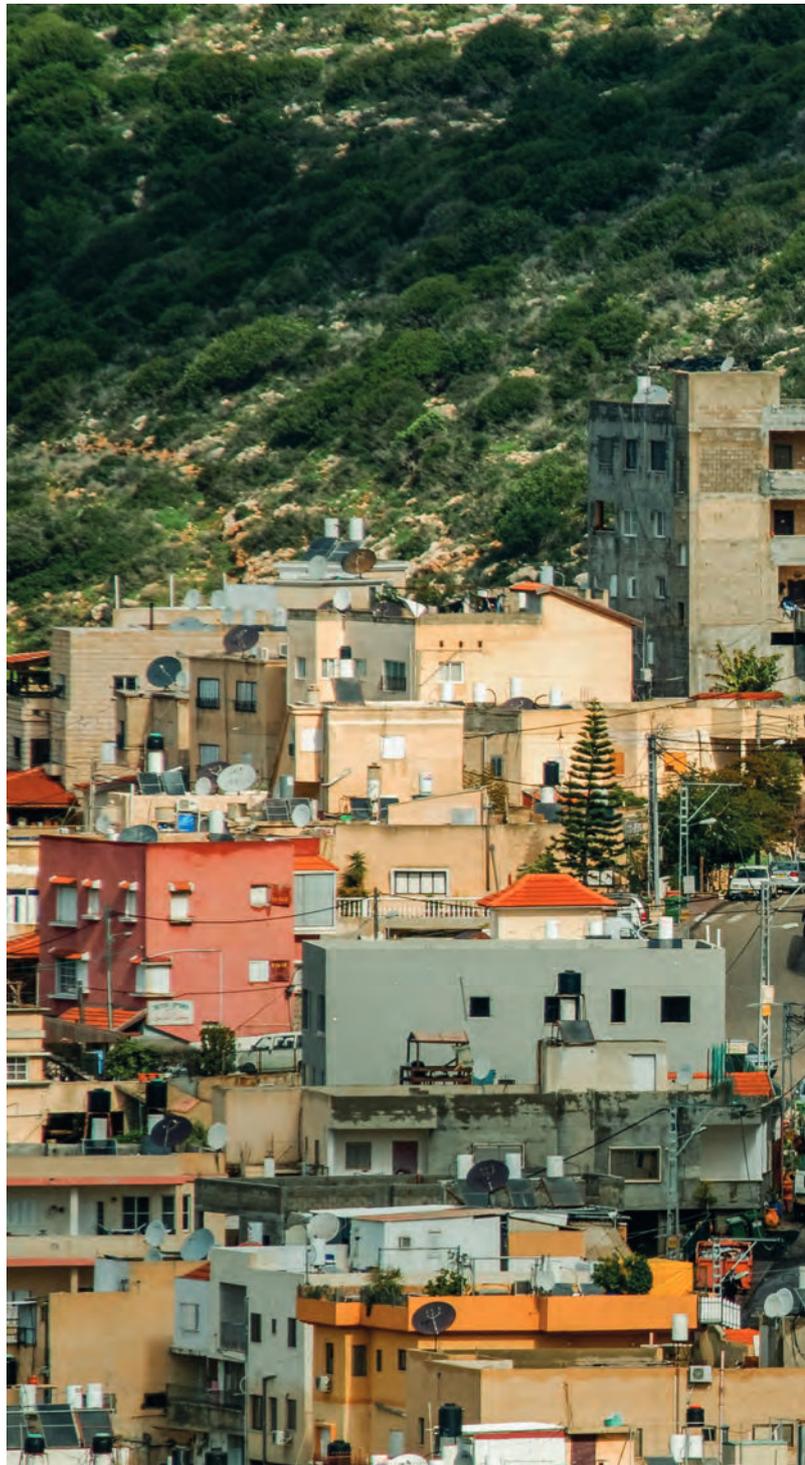


Fotos: Carmel Winery Public Relations

hätten Archäologen inzwischen herausgefunden, dass Carignan schon zu biblischen Zeiten in Palästina kultiviert wurde – Phönizier sollen die Rebsorte aus Spanien eingeführt haben.

Es gibt in Zichron Ja'akov neben Shapira noch eine Handvoll weiterer, winziger Weingüter. Aber nur eine der alten Weinbauernfamilien trat wirklich aus dem Schatten der Carmel Winery heraus. Bereits in den 1980ern, als die Kellerei noch 75 Prozent des Markts beherrschte, bevor sie dann mit ihrem Billigwein in die Krise schlitterte und die Bauern nicht mehr bezahlen konnte, verließ Yonatan Tishbi die Genossenschaft und gründete einen eigenen Betrieb, „HaBaron“, dem er später den Familiennamen gab. Es war das Weingut, das den Aufschwung unter Israels Boutique-Weinen einleitete und heute zu den größten Erzeugern des Landes gehört.

Leider gibt es, wie Amir Dor-On bedauert, der bis zu seiner Pensionierung Lehrer war, in Zichron Ja'akov kaum noch Landwirte. Die meisten der 23.000 Einwohner pendeln zur Arbeit nach Tel Aviv oder Haifa. Für Dor-On ist diese Entwicklung eine umgekehrte „Geula“, Erlösung des Landes, wie die ersten Siedler die Rückeroberung Palästinas genannt hatten. Die jüdischen Landbesitzer verkauften ihren Boden an Araber, meint Dor-On und vermutet dahinter reiche Rädelsführer aus den Nachbarländern. Eine These, die nur



Fotos: PhotoStock-Israel / Alamy Stock Photo

Furaidis ist eine der wenigen Gemeinden Israels, deren arabische Bewohner während des Unabhängigkeitskriegs von 1948 nicht vertrieben wurden.



schwerlich überzeugen kann, wenn man sich die Situation der Araber in Israel vor Augen hält.

Allerdings gibt es zwischen Zichron Ja'akov und der Küste tatsächlich zwei arabische Enklaven. Dass die Dörfer Dschir az-Zarqa und Furaidis den Unabhängigkeitskrieg von 1948 überstanden, ohne dass ihre Bewohner vertrieben wurden, liegt allerdings daran, dass ihre Geschichte enger mit den

ersten jüdischen Siedlungen verknüpft ist, als manchem Israeli lieb zu sein scheint.

Denn Baron Rothschild hatte die Siedler nicht nur aufgefordert, ihre arabischen Nachbarn zu respektieren, er forderte 1934 in einem Brief an den Völkerbund auch, der Kampf der „umherwandernden Juden“ um eine neue Heimstatt dürfe nicht darin enden, einen „umherwandernden Araber“ zu schaffen. Immerhin florierten seine Kolonien auf dem Carmel vor allem mit Hilfe

von billigen arabischen Lohnarbeitern. In Zichron Ja'akov lebten diese zusammen mit den jüdischen Bauern auf deren Höfen, arabische Mütter teilten ihre Milch mit jüdischen Kindern, und als der Baron seine großzügigen Finanzspritzen versiegen ließ, verrichteten Araber die schwere Arbeit. Gute Beziehungen und die Abhängigkeit von diesen Arbeitskräften waren der Grund, warum die Araber von Furaidis und Dschir az-Zarqa bleiben durften.

Es waren nicht die jüdischen Siedler, sondern die die Vorfahren der Araber aus Dschir az-Zarqa, die den Küstensumpf trockenlegten, in dem noch bis 1900 nicht nur Büffel badeten, sondern auch Krokodile lauerten.



Das zionistische Narrativ will, dass die jüdischen Pioniere den Küstensumpf trockenlegten, in dem noch bis 1900 Krokodile lauerten, tatsächlich aber waren das die Vorfahren der Araber aus Dschir az-Zarqa, dem heute ärmsten Dorf Israels, die schon im Sumpfland gesiedelt hatten, als die Türken Palästina eroberten. Bis zur Ankunft der jüdischen Siedler hatten sie als Hirten von ihren Wasserbüffeln im Sumpfland gelebt, beka-

men dann aber im Tausch das jetzige Dorf.

Das macht, wie die Bewohner heute scherzen, aus Dschir az-Zarqa das einzige arabische Dorf, das je von der zionistischen Bewegung gebaut wurde und darüber hinaus auch eine der zahlreichen Kolonien des Barons war. Der allerdings hatte fast all das, wie später auch die Gründung des Staates Israel nicht mehr erlebt. Bis zu seinem Tod im Jahre 1934 hatte der „wohlbekannte Gönner“ ins-

gesamt 500 Quadratkilometer Land gekauft und mit etwa 50 Millionen Dollar 44 landwirtschaftliche Kolonien unterstützt. Sein Sohn ließ dann, kurz bevor er die Carmel Winery 1957 der Genossenschaft überschrieb, die Särge seiner Eltern nach Israel überführen und in einem Mausoleum auf dem Carmel beisetzen.



Die gebürtige Münchenerin Agnes Fazekas lebt und arbeitet in Tel Aviv und bereist von dort aus für enos den gesamten Vorderen Orient.

Vale Dona Maria (Pinhão) – Vinha da Francisca 2017, Vale Dona Maria Vinhas do Sabor 2017 Superior, Vale Dona Maria Rufo 2017, Quinta Vale Dona Maria Tinto 2017
 Lavradores de Feitoria (Vila Real) – Três Bagos 2015 Grande Escolha
 Adriano Ramos Pinto (Vila Nova) – Duas Quintas 2017 Reserva

Im tiefen Tal

Wer nicht reisen darf, muss schuften. Das hätte das Motto unserer diesjährigen Verkostung portugiesischer Rotweine sein können, der ersten seit 2012, als wir Weine aus den meisten Anbaugebieten des Landes probierten. Nur das Alentejo war zwischenzeitlich Gegenstand eines eigenen Reports. Da wir nicht reisen konnten, mussten wir eben Kisten schleppen, eine Plackerei, die wir uns gerne erspart und die Weine vor Ort verkostet hätten.

Die Arbeit lohnte sich allerdings. Gerade im Douro-tal, aus dem etwa die Hälfte der angestellten Weine stammte, zeigt die portugiesische Weinindustrie ja, dass sie inzwischen auf konstant hohem Niveau produziert. Dass die Weine einiger Mitglieder der renommierten Vereinigung der „Douro-Boys“ dabei fehlten, fiel nicht einmal sonderlich ins Gewicht, denn die Erzeuger, die bei den Verkostungen „mitspielten“, hatten ausgezeichnete, dichte und ausdrucksvolle Rote von internationalem Format präsentiert.

Wollte man an den Mustern etwas kritisieren, dann war es paradoxerweise vielleicht die stilistische Einheitlichkeit der angestellten Weine. Manchmal konnte man sich des Eindrucks nicht erwehren, sie seien samt und sonders vom selben Önologen „gemacht“ worden. Vielleicht trug zu diesem Bild ja die Tatsache bei, dass die Weine noch nicht ihren Höhepunkt erreicht hatten – man wird sehen, ob sich das mit zunehmender Flaschenreife ändert.

Besonders hervorheben muss man an dieser Stelle die Namen dreier Erzeuger: Vale Dona Maria mit dem einzigen „Traumwein“ der Serie, die Lavradores de Feitoria mit einem Riesenpaket guter und sehr guter Weine – irrtümlich stellten die Lavradores auch Weiß- und Roséweine zur Verkostung an, deren Resultat wir in unserer Verkostungsdatenbank auf www.enos-wein.de veröffentlicht haben – und schließlich Wine & Soul, bei denen nur ein mit Presskork verschlossenes Muster etwas abfiel.



Wine & Soul (Pinhão) – Pintas Character 2017, Pintas 2017
 Maçanita Vinhos (Loureiro) – Touriga Nacional
 Cima Corgo 2017
 Quinta de Porrais (Murça) – Porrais 2017
 Federico Meireles (Carrazeda de Anzaes) – Grambeira 2015
 Symington Family Estates Vinhos (Vila Nova de Gaia) –
 Tuella 2018
 Prats & Symington Quinta de Roriz (São João da

Pesqueira) – Post Scriptum 2018
 Quinta do Portal (Porto) – Grande Reserva 2016
 Federico Meireles (Carrazeda de Anzaes) – Val Pedro 2016
 Quinta do Portal (Porto) – 2017 Reserva
 Vinhos Messias (Mealhada) – Quinta do Cachão
 Touriga Nacional 2012
 Quinta do Crasto (Sabrosa) – Vinhas Velhas 2017 Reserva
 Roquette & Cazes (Sabrosa) – 2017



Fotos: Eckhard Supp



Fotos: Eckhard Supp

Lusitanischer Genuss

Der königliche Sommerpalast – Palácio Real – von Sintra in den Bergen nördlich Lissabons.



Schaut man sich an, über welche portugiesischen Weine in den letzten Jahrzehnten am meisten berichtet, diskutiert wurde, könnte man glauben, nur das Dourotal habe große Gewächse hervorgebracht. Vielleicht liegt das daran, dass die Winzer und Winzervereinigungen des Tals, die traditionell ja hauptsächlich Grundweine für die Portweinhäuser aus Vila Nova de Gaia lieferten, in der Öffentlichkeitsarbeit besonders aktiv waren, was man von denen anderer Appellationen nicht unbedingt behaupten kann.

Dass auch außerhalb des spektakulären Tals große Weiße und Rote gekeltert werden, zeigten wir schon vor einigen Jahren am Beispiel des Alentejo, aber auch Dão und Bairrada, Setúbal, Lisboa oder Tejo haben Beachtliches zu bieten. Wie im Falle der Weine des Douro konzentrierten wir uns dabei in den Verkostungen dieses Herbsts vor allem auf einheimische Sorten – Cabernets und Syrahs gibt es in der Welt ja genug, und wenn Weinbaugebiete sich von anderen abheben, dann doch wohl vor allem deshalb, weil in ihnen besondere Rebsorten kultiviert werden.

Dabei ist der Sortenspiegel der Gebiete abseits vom Douro von denen des Flusstals selbst gar nicht so verschieden. Auch hier findet man die Tourigas, die Tinta barroca, die Trincadeira oder die Castelãos. Immerhin gilt Portugal mit seinen geschätzt 330 Rebsorten zusammen mit Italien und Griechenland als einer der bedeutendsten Genpools im Weltweinbau.

Die besten aus Touriga & Co.

Santo Isidro de Pegões (Pegões Velhos) – Setúbal VR Adega de Pegões 2017 Grande Reserva, Setúbal VR Adega de Pegões Alicante Bouschet 2017, Setúbal VR Adega de Pegões Colheita Seleccionada 2016, Palmela DOC Fontanario de Pegões 2016 Reserva

Casa Santos Lima (Aldeia Galega da Merceana) – Lisboa VR Quinta do Espirito Santo 2016, Lisboa VR Touriga Nacional 2017

Falua (Almeirim) – Tejo VR Falua - Vinho com história 2015

Boas Quintas (Mortágua) – Dão DOC Quinta da Fonte do Ouro 2017 Reserva Especial

Encosta do Sobral (Lisboa) – Tejo VR Touriga Nacional 2017

Quinta do Pinto (Alenquer) – Alenquer DOC Tinta Miúda 2016 Reserva

Quinta da Aveleda (Peñafiel) – Bairrada DOC Arco d'Aguieira 2016

Alkohol kann helfen

Rheinessen, Franken, Rheinhessen, Franken ... So heißen seit vielen Jahren die beiden Kontrahenten im Wettbewerb um die besten Silvaner Deutschlands. Auch bei dieser Auflage der enos-Challenges war das nicht anders, und dass am Ende zwei fränkische Weine aus dem Bereich Volkach-Escherndorf bei den 2019ern wie bei den 2018ern in der Siegerliste die Nase vorn hatten, dürfte kaum einen Weinfreund wirklich erstaunen. Auch die Namen ihrer Erzeuger – Sauer, Bürgerspital, Schmitts Kinder sowie Trockene Schmitts – waren keine Überraschung; ebenso wenig wie die der rheinhessischen Kollegen Michel-Pfannebecker oder Dr. Heyden, die in den vergangenen Jahren auch schon in anderen Kategorien gegläntzt haben.

Dass die eingereichten 2018er Weine generell etwas besser abschnitten, als die doppelt so stark vertretenen 2019er, kann daran liegen, dass die Weine schon reifer waren, oder aber, dass die Erzeuger bei den Weinen, die sie für die Probe gemeldet haben, etwas strenger selektierten. Ein Rückschluss auf die generelle Qualität der beiden Jahrgänge lässt sich daraus nicht ziehen. Auffällig war, dass im Unterschied zu früheren Jahren die Silvaner mit etwas höherem Alkoholgehalt – wir sprechen hier von 13,5 gegenüber 13,0 Vol.-% – komplexer, reicher, spannender wirkten, aber auch daraus lässt sich nicht unbedingt eine allgemeingültige Aussage herauslesen.

Die besten 2019er Silvaner

Horst Sauer (Escherndorf) – Escherndorfer Am Lumpen
1655 Große Lage QbA tr. 2019

Bürgerspital zum Heiligen Geist (Würzburg) – Würzburger
Stein-Harfe GG 2019

Michel-Pfannebecker (Flornoborn) – Flornoborner Feuerberg
Spätlese tr. 2019

Horst Sauer (Escherndorf) – Escherndorfer Lump S
Erste Lage QbA tr. 2019

Michel-Pfannebecker (Flornoborn) – Flornoborner Feuerberg
Alte Reben Selection Rheinhessen QbA tr. 2019

Dr. Heyden (Oppenheim) – Oppenheimer Silvaner
Alte Reben QbA tr. 2019

Bürgerspital zum Heiligen Geist (Würzburg) – Würzburger
Innere Leiste Silvaner Erste Lage QbA tr. 2019



Escherndorf mit dem berühmten Lump. Hier wachsen einige der besten Silvaner und, man höre und staune, Weißburgunder.

Die besten 2018er

Schäffer (Escherndorf) – Escherndorfer Lump Stairway
o Heaven QbA tr. 2019

Trockene Schmitts (Randersacker) – Randersackerer Sonnen-
stuhl R GG 2018

Schäffer (Escherndorf) – Escherndorfer Lump Erste
Lage QbA tr. 2018

Schmitts Kinder (Randersacker) – Randersackerer Pfüßen
GG 2018

Bardorf (Randersacker) – Randersackerer Ewig Leben Alte
Reben RR QbA tr. 2018



Fotos: Eckhard Supp



Auch in Franken top

Franken ist für seine hervorragenden Silvaner weit über die Grenzen der Region hinaus bekannt. Aber dass man dort auch mit vielen hervorragenden Weißburgundern aufwarten kann, hat uns dann doch etwas überrascht. Mit den Weinen von gleich vier fränkischen Lagen – Volkacher Karthäuser, Escherndorfer Fürstenberg, Sommerhäuser Ölspiel und Randersackerer Pfülsen – belegten die Weingüter aus dem Maindreieck den Großteil der Spitzenplätze bei unseren diesjährigen Challenges – allen voran der 2019er aus dem Escherndorfer Weingut Horst Sauer, der in der Nase und am Gaumen eine Klasse für sich war. Und der das Potenzial andeutete, das für diese Rebsorte in Franken gegeben scheint.

Der Pfalz – im Bild Deidesheim – erwächst mit Franken ein ernsthafter Konkurrent für große Weißburgunder.



Natürlich schnitten auch die Pfälzer Vertreter wieder – wie im letzten Jahr – sehr gut ab, und selbst der badische Kaiserstuhl scheint ein gutes Terrain für den feinen „Bruder“ des Grauburgunders zu sein. Aber die große Pfälzer Weißburgunder-Dominanz früherer Jahre muss sich offenbar mehr und mehr der Konkurrenz der Franken stellen – der Sauer'sche Weißburgunder erzielte eine Bewertung,

die wir zuvor für diese Sorte nur ein einziges Mal verbuchen konnten. Blüten, Apfel und Steinobst, gepaart mit schöner Mineralik und viel Frucht, Saft und Kraft am Gaumen waren die Attribute der Weine dieser Kategorie, die wir im Rahmen der Challenges jetzt schon seit einigen Jahren verkosten, und deren Vertreter zumindest in den genannten Regionen immer besser zu werden scheinen.

„Weiße“ Finesse

Horst Sauer (Escherndorf) – Escherndorfer Fürstenberg Erste Lage QbA tr. 2019
Glaser-Himmelstoss (Nordheim) – Nordheimer QbA tr. 2019
Juliuspital (Würzburg) – Volkacher Karthäuser QbA tr. 2018
Knab (Endingen) – Endinger Engelsberg Wihlbach *** QbA tr. 2019
Trockene Schmitts (Randersacker) – Randersackerer Pfülben Spätlese tr. 2018



Fotos: Eckhard Supp



Die Lössterrassen des Kaiserstuhls scheinen sich hervorragend für Grauburgunder zu eignen. Die besten Weine der Sorte kamen diesmal aber aus der Pfalz und Rheinhessen.



Fotos: Eckhard Supp

Herr Ruland geht in Rente

Ein wenig enttäuscht waren wir schon. Obwohl wir uns entschieden hatten, die Weißweine aus Sauvignon blanc wegen allzu spärlicher Beteiligung bei unseren Challenges durch den in Deutschland deutlich häufiger kultivierten Grauburgunder zu ersetzen, schlug sich das leider nicht in deutlich höherer Beteiligung von Seiten der teilnehmenden Erzeuger nieder.

Nichtsdestotrotz hat sich das Verkosten gelohnt, auch deshalb, weil der „Graue“ die Rebsorte ist, die in den letzten Jahrzehnten die vielleicht erstaunlichsten Wandlungen durchgemacht hat: vom süßlich-dicklichen Ruländer alter Tage über den meist nichtssagenden Pinot grigio – den Elsässer Tokay Pinot gris mit zwischenzeitlich „halbiertem“ Namen lassen wir jetzt mal außen vor – bis hin zu den seit einigen Jahren verstärkt angebotenen, festen, trockenen, modernen Burgundern, zu denen ausnahmslos alle der angebotenen Weine der Kategorie gehörten.

Ausnahmslos alle hatten sich auch gute bis sehr gute Bewertungen verdient, wobei mit den Weinen der Pfälzer Bergdolt-Reif & Nett sowie des Kaiserstühler Weinguts Knab zwei Muster qualitativ noch ein Stück herausragten. Dicht, saftig, fest und kompakt, mit einer breiten Palette von Fruchtaromen und guter Balance am Gaumen – das waren die Attribute der Weine, von denen wir nur hoffen können, dass sie es vielleicht in kommenden Jahren vermehrt in unsere Verkostungsgläser schaffen.

Moderner Grauer

Bergdolt-Reif & Nett (Duttweiler) – Pfalz I Avantgarde QbA tr. 2019

Knab (Endingen) – Baden *** Steinalde QbA tr. 2018

Martinshof (Dienheim) – Rheinhessen * Holzfass QbA tr. 2019

Michel-Pfannebecker (Flomborn) – Flomborner Feuerberg

Spätlese tr. 2019



Kurzkrimi

UN TER GE TAU CHIT

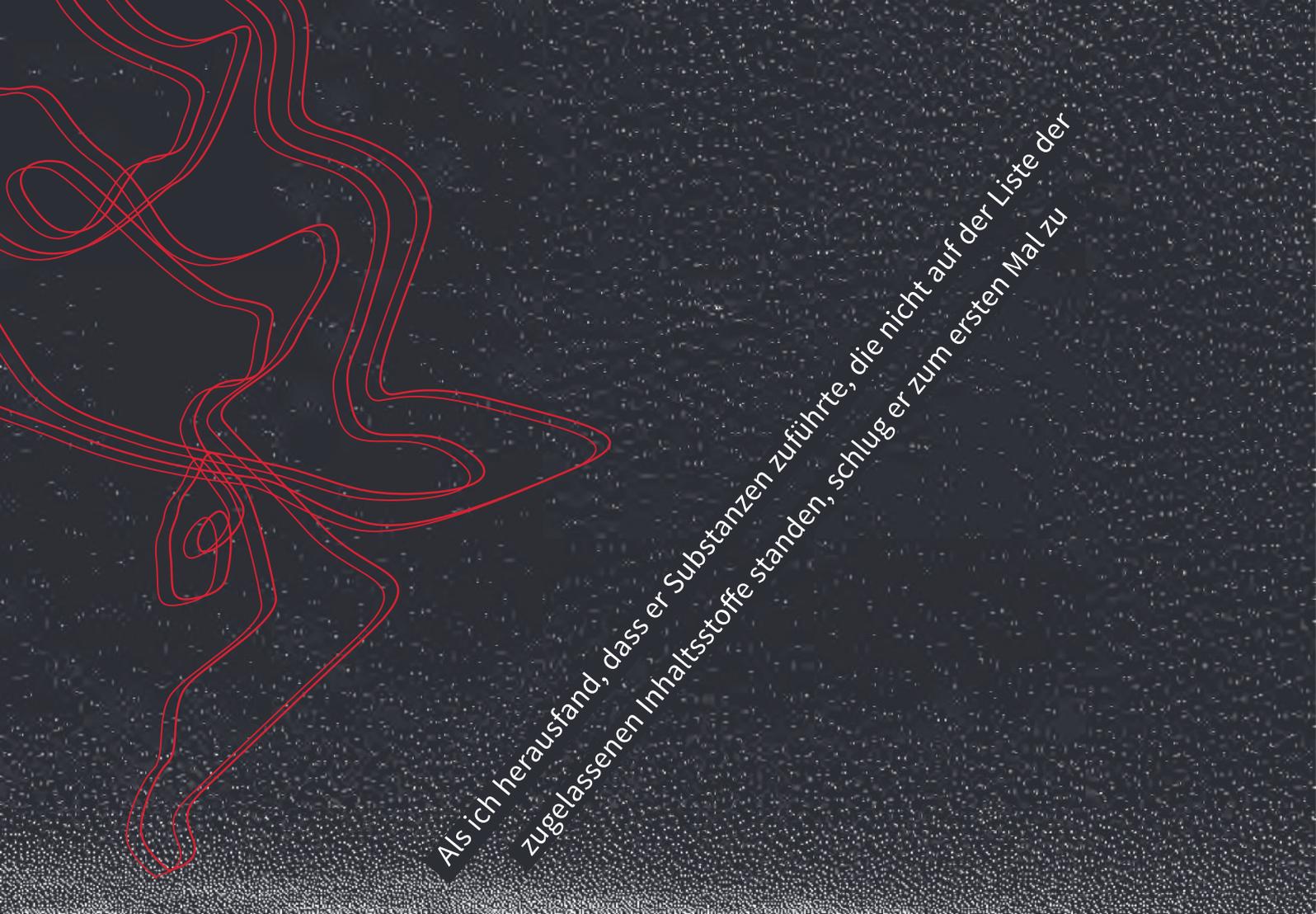
■ von Ingrid Werner

Mein Haar tanzt
wie Seegras,
berührt
meine nackten Arme.
Rote Wolken
umschweben
meinen Kopf,
färben
die Sicht.

Wie schade, dass man Wein nicht streicheln kann“, sagte Jo im edelrustikalen Keller, das Glas mit dem teuren Roten im Licht drehend, damit die Rubine im Innern aufblitzten. Das Lichtkonzept war teuer gewesen, aber es brachte die Granitwände zur Geltung, zauberte ein Leuchten in die Gesichter der Kunden, ließ sie entspannen und umso mehr kaufen. Und Jo umleuchtete ein Strahlenkranz – so bestand kein Zweifel, er war der Messias unter den Wein-Connaissseurs.

Früher war ich regelmäßig dabei, goss den Wein in die blank polierten Gläser, reichte Brot und Wasser, damit die Geschmacksknospen wieder frei wurden für die nächste Besonderheit, die nächste Genussensation. Danach war es an mir, die Spuckschüsseln zu leeren. Je mehr verkauft worden war, desto zufriedener war Jo. Und ich hatte im Bett nicht so viel zu befürchten.

Anfangs war er auch dort göttlich, umwarb mich mit Streicheleinheiten und Schmeicheleien. Nach einem Leben mit einem jähzornigen Vater war das wunderbar. Aber ungefähr zu der Zeit, als ich erkannte, dass sein Spruch über den zu lieblosen-



Als ich herausfand, dass er Substanzen zuführte, die nicht auf der Liste der zugelassenen Inhaltsstoffe standen, schlug er zum ersten Mal zu

den Wein von Tucholsky und nicht von ihm selbst stammte, wurden die zarten Berührungen härter und die Sprache gröber. Hatte er bemerkt, dass meine Bewunderung Risse bekommen hatte?

Als ich herausfand, dass er zwar Wildblumen zwischen den Rebstöcken wachsen ließ, was sich auf den Fotos für Presse und Webseite immer bezaubernd ausnahm, und die Trauben mit dem Mond erntete, aber beim Keltern gewisse Substanzen zuführte, die den Geschmack abrundeten, jedoch nicht auf der Liste des Bioanbauverbandes über zugelassene Inhaltsstoffe standen, ungefähr zu dieser Zeit schlug er zum ersten Mal zu.

Ich war geschockt, natürlich. Sprang aus dem Bett. Aber er erwischte meinen Knöchel und riss mich zurück. Das war der Beginn.

Warum ich trotzdem bei ihm blieb? Ich kann es nicht sagen. Vielleicht, weil mir keiner geglaubt hätte. Er, der angesehene Jo Bürger, und ich nur die kleine Angestellte, die sich zu seiner Bettgespielin gemausert hatte und wahrscheinlich eh nur auf sein Geld scharf war.

Vielleicht, weil ich daran glauben wollte, dass es nur eine Phase war und vorübergehen würde.

Der Verkauf lief jedoch schlecht. Im Nachbardorf hatte der Sohn des ärgsten Konkurrenten auch auf Bio umgestellt und erntete euphorische Zeitungsberichte. Sogar „Vini“ hatte ihn bild- und wortreich vorgestellt, das Weinmagazin, das bis dahin Jos Bühne gewesen war.

Vielleicht auch, weil ich dachte, es wäre mein Schicksal, ich hätte es nicht anders verdient. Vom



schlagenden Vater zum schlagenden Freund. Erst die Begegnung mit Jana änderte meine Einstellung. Am Tag nach meiner Einlieferung stand sie an meinem Bett. Grüne Igelstacheln auf dem Kopf, ein Piercing an der Augenbraue und ein Grinsen im Gesicht. Ich dachte nicht, dass sie die angekündigte psychologische Betreuung sein könnte, hatte mir eher eine Frau mittleren Alters vorgestellt. Nie hätte ich mit dieser erwachsenen Ausgabe von Ronja Räubertochter gerechnet, der Heldin meiner Kindheit.

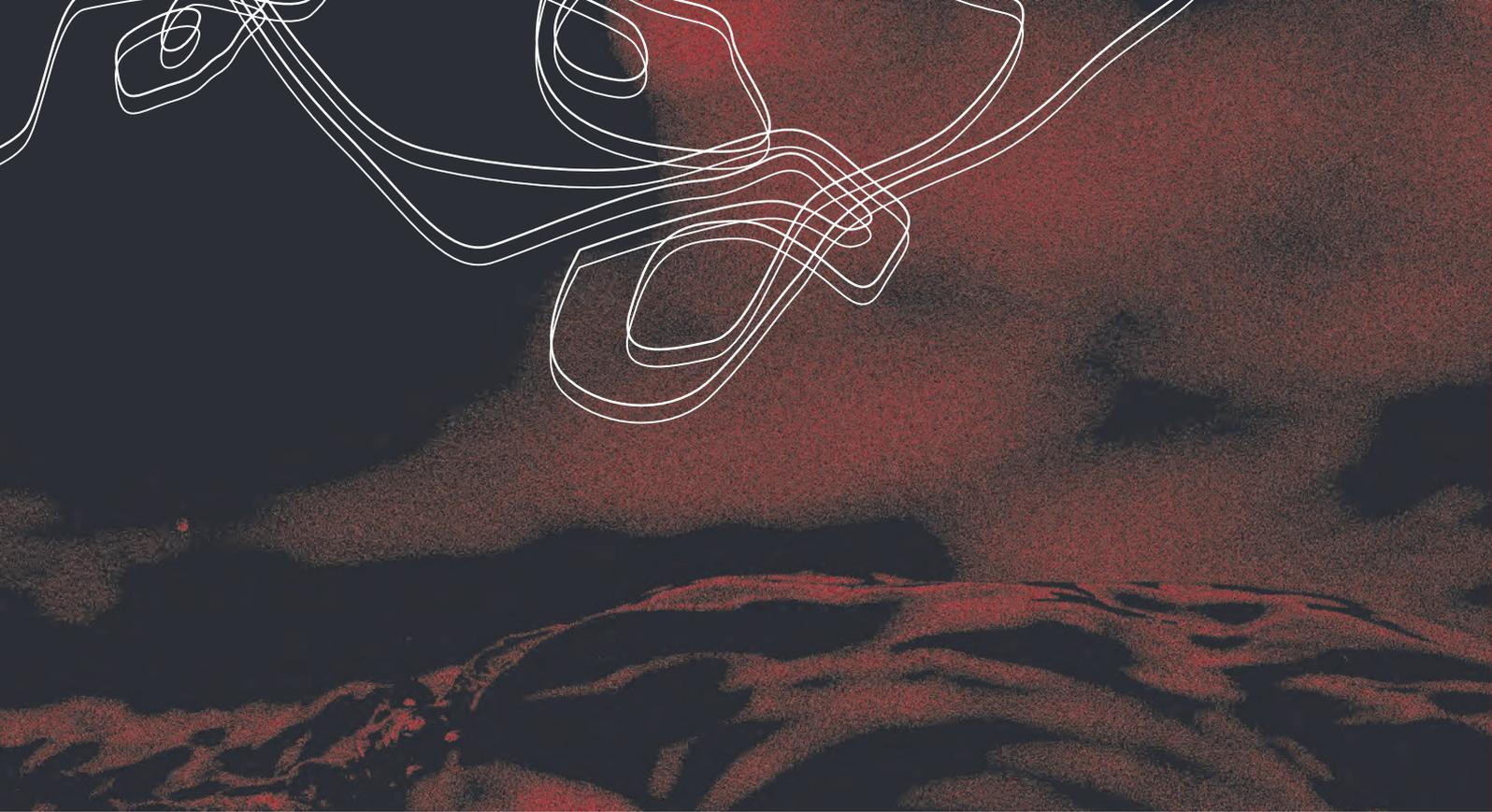
Jana ließ den Blick über meinen geschundenen Körper schweifen und sah mir direkt in die Augen. „Wie lange willst du das noch mit dir machen lassen?“

Mir blieb die Luft weg. Klar, ich lag hier nicht zum

ersten Mal.

Meistens kurierte ich meine Blessuren am Gut aus. Für die Degustationen engagierte er dann eine Aushilfe. Kaum jemand fragte nach mir, so wichtig war ich nicht. Aber in den letzten Monaten waren die nächtlichen Attacken heftiger geworden. Wusste er, dass ich schwanger war?

Gesagt hatte ich es ihm nicht und sehen konnte man auch noch nichts, obwohl ich schon im fünften Monat war. Ich hatte mir mit den Jahren einen Schutzschild aus Fettpolstern zugelegt, die Schläge sollten nicht mehr ungebremst meine Seele treffen. So war mein Baby gut versteckt, dachte ich.



Am Horizont meines Bewusstseins war mir klar, dass ich Jo früher oder später verlassen musste. Eher früher. Ja, das wäre die logische Konsequenz, aber Angst ist nicht logisch und ein getretenes Selbstbewusstsein nicht konsequent.

Der Konkurrent hatte einen Preis für den Grauburgunder erhalten und sollte nun sogar Weinbotschafter unserer Region werden. Das nagte an Jos Selbstwert. Die Ader auf seiner Stirn pochte immer öfter. Ich meinte, das Pochen sogar hören zu können wie das Ticken einer Zeitbombe, die ohne Vorwarnung detonierte und immer größeren Schaden hinterließ.

Und so wurden meine Krankenhausaufenthalte zahlreicher. Natürlich gab ich an, von der Leiter, die Treppe hinunter, gegen eine Tür oder vom Anhänger gefallen zu sein. Die Schwester bei der Aufnahme zog nur die Braue hoch und trug meine Angaben in der Krankenakte ein. Fragen stellte niemand. Bis gestern. Da verlor ich mein Baby.

Die Schmerzen im Unterleib waren nichts im Vergleich zu denen in meinem Innern. Ich hatte gespürt, dass das Kind mir die nötige Kraft geben würde, Jo zu verlassen. Aber ich war dazu nicht mutig genug gewesen. Nun hatte mich mein Kind verlassen. Ich hatte es nicht anders verdient.

Sie gaben mir Schmerz- und Beruhigungsmittel und boten mir an, die Seelsorgerin zu holen. Ich muss wohl genickt haben.

Und jetzt saß diese Frau neben mir, und der Blick ihrer hellen Augen brachte meine Festung zum Schmelzen wie die Sonne das Eis in der Hand eines Kindes.

Sie ließ mir Zeit, mich von meinem Weinkrampf zu erholen. Dann führte sie aus, welche Alternative ich hätte. Ich müsste mich nicht totschiagen lassen, sondern könnte Zuflucht im Frauenhaus finden. Sie würde sich darum kümmern. Und so holte sie mich eine Woche später aus dem Krankenhaus ab. Jo würde davon erstmal nichts merken. Er besuchte mich nie.

In den folgenden Monaten half mir Jana auf die Beine. Sie organisierte eine Therapie für mich, verhalf mir zu einem Job, mit dem ich so viel verdiente, dass ich mir ein Zimmer in einer WG leisten konnte. Von Jo hörte ich in der ganzen Zeit nichts. Nur einmal las ich von ihm in der Zeitung. Er wollte mit einer spektakulären Aktion wieder die Aufmerksamkeit der weinliebenden Öffentlichkeit zurückerobern. Er scheute keine Kosten, hatte ein riesiges Fass anfertigen lassen, das dem Druck standhalten würde und absolut wasserdicht war. Das ließ er gefüllt mit dem neuen Wein unter großem Tamtam im See versenken. Ein Kollege vom Bodensee hatte es ihm vorgemacht.

Aber das interessierte mich nicht. Stattdessen ging ich mit Jana zu ihrer Schwimmgruppe und trainierte dort die Kraft meines Willens. Bis Ende Oktober im See, im Winter im Hallenbad, ab März wieder im See.

Irgendwann stieß ich auf Jos Fass.

Ich hatte nicht danach gesucht, doch plötzlich tauchte ein dunkler Koloss in der grünen Tiefe des Sees auf. Vier Jahre hatte er hier gelegen, gefertigt aus einem Metall, dem das Seewasser nichts anhaben konnte. Algen hatten sich auf der Außenhaut angesetzt. Ein schlafender Wal voller Rotwein.

Am nächsten Tag lief ich in Jo hinein. Hatte der Wal dafür gesorgt? Ich kaufte ausnahmsweise in seiner Stadt ein. Keine Ahnung, was mich geritten hatte, normalerweise mied ich diesen Ort. Aber es war viel Zeit vergangen, da war ich unvorsichtig geworden.

Er sah mich nicht an. Hitzig redete er auf die Frau neben ihm ein. Mich schob er wie ein Stück Holz zur Seite. Er stürmte weiter, sie trottete mit einem leicht eiernden Gang hinter ihm her.

Mir war sofort klar, sie war schwanger.

Ich starrte den beiden nach. Wie in einem Déjà-vu schob sich mein Bild über ihres und der Schmerz, von dem ich dachte, ich hätte ihn beseitigt, brandete erneut auf. Nur diesmal erlebte ich die Szene nicht selbst,

Und so wurden meine Krankenhausaufenthalte zahlreicher

Ich gab an, von der Leiter gefallen zu sein

Ich überlegte, wie ich ihm am meisten schaden konnte. Sollte ich den Wein vergiften? Aber ich war keine Mörderin

sondern sah sie von außen. Wusste nun, was ich zu tun hatte. Und dass der Wal mir dabei helfen würde.

Ich las die Zeitungsberichte über dieses Fass im See. Jetzt im Spätsommer sollte es gehoben werden, dann lagerte es lange genug auf dem kühlen Grund und Jo versprach sich Großes, hatte schon Etiketten drucken lassen, die Presse verständigt. In einer Woche sollte das Spektakel steigen. Deshalb auch seine schlechte Laune. Er stand enorm unter Druck.

Ich überlegte, wie ich ihm am meisten schaden konnte. Sollte ich den Wein vergiften? Natürlich würde er das erste Glas verkosten und dann tot zu-

sammenfallen, vor den Augen der Presse, der Vertreter des Sommelier-Vereins, der Weinbauschule, der Schaulustigen am Ufer. Aber ich war keine Mörderin. Stattdessen kam mir eine andere Idee und ich fuhr in den Baumarkt.

Ich tauche wieder hinab zum Wal, streiche über die raue Oberfläche. Vereinzelt haben sich Quagga-Muscheln angesetzt. Ich schalte die Stirnlampe an. Am Deckel des Weintanks sind Messgeräte mit Antennen installiert. Soll ich die Antennen abbrechen? Nein, zu kindisch. Damit erreiche ich nichts. Ich nehme den wassertauglichen Bohrer vom Seil, das ich mir um den Bauch gewunden habe, und setze ihn an. Beim ersten Loch tut sich nichts. Nach dem



dritten muss ich auftauchen. Die Aufregung pfuscht mir in die Kondition. Ich kann mich nicht recht auf den Atem konzentrieren.

Nach dem zehnten Loch, passiert es. Im Schein meiner Lampe gleitet ein roter Faden aus der Öffnung und löst sich im Wasser auf. Das ist die Initialzündung. Nun tritt auch aus den anderen Löchern Wein. Mein Herz klopft. Ich muss wieder auftauchen und Luft holen. Das Adrenalin bringt meine Fähigkeit, zehn Minuten unter Wasser zu bleiben, durcheinander. Aber das ist mir jetzt egal. Ich muss

keinen Apnoe-Wettbewerb gewinnen, ich habe alle Zeit der Welt. Nach ein paar Atemzügen steige ich wieder hinab und durchlöchere weiter die Wand. Unablässig tritt Wein aus dem Tank. Rote Wolken glitzern im Licht der Stirnlampe. Ich fahre mit der Hand hindurch und wirble sie auseinander. Psychedelische Muster in meiner Unterwasserwelt. Wunderschön.

Ich werde auftauchen und gemütlich ans Ufer schwimmen. Nach einer Weile wird kein Wein mehr austreten, sondern Seewasser ins Fass gezogen werden. Ich male mir aus, welches Gesicht Jo machen wird, wenn er den ersten Schluck nimmt. Zuerst die große Geste. Bestimmt protestet er den



Kameras zu, hält das Glas gegen das Licht, um die Farbe zu begutachten. Wird er da schon etwas erkennen? Wird der erste Zweifel ihn das Glas zögernd an die Lippen setzen lassen? Oder wird er mit Triumphgefühl in der Brust den Wein probieren, seine Zunge begierig die Geschmacksnuancen erkunden? Spätestens mit dem zweiten Schluck weiß er es. Der Wein ist unbrauchbar. Seine letzte Aussicht auf Erfolg zerstört. Schöne Blamage! Was hat der große Bürger da bloß wieder zusammen gemischt? Alle werden sich darauf stürzen und ihn zermalmen. Und ich werde am Ufer stehen und zusehen.

M

it einem Lächeln durchbreche ich die Wasseroberfläche. Plötzlich ist das dumpfe Brummen, das ich schon länger vernommen habe, schmerzhaft laut. Ein Motorboot braust heran, keine fünfzig Meter mehr von mir entfernt. Ein Mann sitzt hinter dem Steuer, die Kapuze des Neoprenanzugs schon über dem Kopf. Trotzdem weiß ich sofort, wer er ist. Als er mich sieht, springt er auf. Steuert das Boot im Stehen. Sicherlich haben ihn die Messgeräte



am Fass gerufen. In Aufruhr versetzt. Ich möchte fliehen, aber ich weiß, ich habe keine Chance zu entkommen. Selbst wenn ich untertauche, nützt es nichts, denn irgendwann muss ich auch wieder auftauchen und dann hat er mich. Also atme ich tief durch und stelle mich.

Als er nur noch zehn Meter entfernt ist, erkenne ich jede Furche in seinem vom Fahrtwind geröteten Gesicht. Sein Mund ist grimmig verzogen, die Augenbrauen berühren sich. Er drosselt den Motor, lässt das Boot auf mich zugleiten.

„Was hast du gemacht?“, schreit er, sucht die Wellen um mich herum mit den Augen ab, als könnten sie einen Hinweis geben. Aber hier oben ist das Wasser klar.

„Hallo Jo.“

Er stützt sich auf den niedrigen Bootsrand und glotzt auf mich herab. „Der Druck im Fass sinkt. Los, sag! Was hast du Hure gemacht?“

Ich antworte nicht.

Mit einem Fluch richtet er sich auf. Wendet sich ab, beugt sich hinunter. Ich will mich vorsichtig von ihm wegbewegen, vielleicht ist er so beschäftigt, dass er es nicht merkt. Und wenn er wieder aufblickt, bin ich schon so weit geschwommen, dass er mir nicht mehr hinterher will. Schließlich muss

er sich um sein Fass kümmern. Aber gerade als ich mich umdrehen will, fährt er herum, die Sauerstoffflasche in den Händen.

„Du rachsüchtiges Miststück!“, knurrt er und schwingt den Metallzylinder auf meinen Kopf zu.

Ich tauche ab, gleite unter sein Boot, konzentriere mich schnell auf die Atemzirkulation, damit ich nicht gleich wieder hoch muss, versuche, mir ein wenig Zeit zu verschaffen. Was mach ich jetzt? Der bringt mich glatt um!

Der Anker rauscht an der Kette an mir vorbei, zieht einen Schwanz von Luftblasen hinter sich her, fixiert sich mit einem Ruck am Boden.

„Komm raus! Ich schlag dich tot!“ Auch unter Wasser höre ich sein Geschrei. Das Überschlagen seiner Stimme in der Wut. Wie früher. Die Brust wird mir eng. Ich muss Luft holen, ich muss hier raus. Das Boot senkt sich links tiefer ins Wasser, auf dieser Seite steht er also, daher schwimme ich nach rechts. Als ich so geräuschlos wie möglich auftauche, habe ich ein paar Atemzüge Zeit, bevor ich seine Silhouette über mir sehe. Ich fingere am Seil um meinen Bauch und löse die Bohrmaschine vom Karabiner. Werfe sie ihm mit aller Macht entgegen, verfehle seinen Kopf, stattdessen schlägt sie scheppernd auf den Planken auf.

Ich möchte fliehen, aber ich weiß, ich habe keine Chance zu ent-
kommen. Selbst wenn ich untertauche nützt es nichts



Nun sind keine Worte mehr zu verstehen. Sein Gebrüll ist urzeitlich. Er stößt mit der Flasche nach mir, ich weiche aus, so gut es geht, ducke mich weg. Wenn er mich erwischt, bin ich verloren. Mit hocherhobenen Armen holt er aus. Das Boot schwankt. Ich drücke mich mit den Füßen vom Schiffsrumpf ab, Jos Angriff geht ins Leere, die Wucht des Schlages aber zieht ihn samt Flasche über den Rand des Bootes und er landet neben mir in den Wellen. Nach allen Seiten spritzt hoch das Wasser. Immer noch hält er die Flasche fest. Mag sie im Inneren mit luftig leichtem Sauerstoff gefüllt sein, insgesamt wiegt sie mehrere Kilos, die ihn jetzt in die Tiefe ziehen. Ich nehme das Seil von meinem Bauch und tauche hinterher. Rasch sinkt er, bis er reagiert und die Hände von der Flasche nimmt.

Sie trudelt weiter abwärts, er strebt mit heftigen Schwimmbewegungen nach oben.

Kurz bevor er die rettende Oberfläche erreicht, seinen Kopf hinausrecken und endlich wieder Atem schöpfen kann, packe ich einen seiner Füße, schlinge ein Ende des Seils darum und binde es zu. Sein Höhenflug stockt. Verwundert dreht er sich um, ich sehe in weit aufgerissene Augen. Die Luft wird ihm knapp. Er tritt nach mir, will sich befreien. Aber ich greife nach der Ankerkette, hake den Karabiner ein. Jo hängt fest. Er strampelt mit den Füßen, versucht, mit den Händen das Seil zu greifen, aber der Sau-

erstoffmangel lässt seine Bewegungen bereits unkontrolliert werden. Wütende Blasen blubbern aus seinen Mundwinkeln, die Augäpfel treten hervor. In sicherem Abstand umrunde ich ihn. Sehe ihn zucken und sich winden. Er öffnet den Mund zu einem unhörbaren Schrei. Dann bewegt er sich nicht mehr. Es ist vorüber.
Für ihn.



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



Fotos: Eckhard Supp

LA TOSCANA RUSTICA

■ mit Stefano Frassinetti

Der Duft gärenden Rotweinmosts kann sich tief ins Gedächtnis einprägen. Das jedenfalls erlebte Stefano Frassinetti, der als Kind direkt hinter einer der Kellereien des toskanischen Pontassieve am Arno aufwuchs. Die Erinnerung an die Gerüche, die von dieser Kellerei zum elterlichen Wohnhaus herüberwehten, war jedenfalls so stark, dass sich Frassinetti vor einem halben Jahrzehnt dazu inspirieren ließ, ihn zum aromatischen Schwerpunkt eines Gerichts zu machen, das er für das Abschlussdinner eines Kochwettbewerbs in seiner Heimatstadt kreierte, zu dessen Organisatoren er gehört.

Obwohl seine Familie damals wie heute in Pontassieve ein Restaurant betrieb und die Großmutter, eine begnadete Köchin, die Weichen hätte stellen können, kam Frassinetti selbst eher durch Zufall zum Beruf des Kochs. Zum Englischlernen war er 1984 nach London gegangen und verdiente sich seinen Lebensunterhalt, indem er Wein für einen Importeur austrug. Schließlich landete er als Hilfskraft in der Küche eines Restaurants, blieb dort acht Monate und schaffte es bis zum Sous-Chef.

Nach Italien zurückgekehrt, musste Stefano Frassinetti

sich zunächst noch einmal mit den unterschiedlichsten Jobs über Wasser halten, bevor er schließlich in Rufina, dem kleinen Weinort oberhalb von Pontassieve, ein eigenes Restaurant eröffnen konnte. Dort wurden die Verantwortlichen der Kellerei Ruffino auf ihn aufmerksam, und als die im nahen Bagno a Ripoli ihr Ferienresort mit Restaurant eröffnen wollte, baten sie ihn, zusätzlich zum eigenen Restaurant auch dort die Leitung der Gastronomie zu übernehmen.

Nein, Leonardo da Vinci kam nie nach Bagno a Ripoli – vermutlich –, und der auf ihn zurückgehende Name des Restaurants im neuen Resort, „Le tre rane“, die drei Frösche, hat nur etwas damit zu tun, dass im Eröffnungsjahr der Ruffino’schen Locanda

der 500. Geburtstag des großen Künstlers gefeiert wurde. Im Gegensatz zum fehlgeschlagenen Versuch Leonardos, die Toskaner an den Geschmack „feiner“ Küche zu gewöhnen, pflegt Frassinetti eine „cucina di identità nella tradizione“, also eine Art personalisierter Traditionsküche, deren Stil man durchaus als rustikal-



im positiven Sinne – beschreiben kann, und für die Frassinetti soweit nur möglich toskanische Produkte verwendet.

Carnaroli-Reis mit Esskastanien, Fenchelwurst und Chianti Rufina

Die Zutaten

für 4 Personen

240 g Naturreis
20 Esskastanien
2 Bardicciowürste
2 Gläser Chianti Rufina (oder ein anderer Rotwein mit hohem Säuregehalt)
Fleischbrühe, Parmigiano und Butter

Die Zubereitung

Die Esskastanien in einer Pfanne rösten. Den Reis 20 Minuten lang in der Brühe garen, anschließend den Wein zugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren. Abschließend pro Person 2 Bardiccio-Scheiben schneiden und mit einer Esskastanie pro Person zur Seite legen, den Rest würfeln und zusammen mit den von Hand grob zerbröselten Esskastanien zum Reis geben. Mit der Butter und dem Parmesan glattrühren und abschließend mit je zwei Scheiben Wurst und einer Esskastanie dekoriert auf den Tellern anrichten.





Foto: Eckhard Supp

Das nächste enos...

... wird wieder, wie schon die letzten Ausgaben, eine logistische Herausforderung. Ein wenig ähnelt unsere redaktionelle Planung ja schon seit letztem Frühjahr einem Lotteriespiel. Dürfen wir oder dürfen wir nicht reisen? Und ja, das Fehlen von direkten sozialen Kontakten in die Weinwelt, von Weingutsbesuchen und Weinmessen, beeinträchtigt auch unsere Arbeit.

Nicht betroffen davon ist natürlich die Kurzgeschichte, die Krimi-Autorin Birgit Reißmann für uns schrieb: „Der dicke Wilhelm und die Rolling Stones“ heißt sie und spielt in den Weinberghäuschen um Naumburg und Freyburg an der Saale, die vor längerer Zeit schon Gegenstand einer unserer Bildreportagen waren.

Bald vierzig Jahre alt ist der Streit, der die norditalienische Region Piemont lange bewegte. „Modernisten“ standen dabei gegen „Traditionallisten“, und die Frage, um die es ging, lautete, ob man dem schweren, mit harten Tanninen belasteten, häufig auch in alten, nicht immer sauberen

Fässern vinifizierten Barolo einen moderneren, im Barriquefass ausgebauten Wein mit zugänglicheren Tanninen entgegensetzen durfte oder sogar sollte.

Außerdem planen wir eine neue Bildreportage zum Thema Weingläser: Diesmal geht es um die Faszination handwerklicher, mundgeblasener Gläser.

Ob das alles so klappt wie geplant? Fragen Sie Frau Corona! Dessen ungeachtet: Die nächste Ausgabe von enos erscheint am 20. Mai 2021.

