

# enos

von Wein, Menschen und Kulturen

Österreich  
weiß und rot  
Pinotage  
Story



## IM LAND, WO DIE ZITRONEN BLÜHN

Es gibt wohl nicht viele Weinbaugebiete mit Fake-Weinstraßen. Die „Strada del vino delle Terre Sicane“ im Südwesten Siziliens ist jedenfalls eine von ihnen.

## LUFT HOLEN

ist nicht so Elsas Ding, wenn sie einmal am Reden oder besser am Meckern ist. Bis sie Matthias daran erinnert, wie Penny einst mit einem Luftröhrenschnitt Dietrichs Leben rettete. Ob Matthias mit seinem Taschenmesser wohl auch so geschickt wäre

## TRAUBIG GEHOPFT

Bier auf Wein, lass das sein! Das beliebte Sprichwort könnte bald zumindest in Italien eine neue Variante bekommen: Bier aus Wein, das ist fein.

## VERRAT AN DER GRENZE

Grenzüberschreitender Weinbau? Im Europa des Abkommens von Schengen kein Problem, sollte man meinen. An der Grenze zwischen der Steiermark und Slowenien gilt das leider nicht.

# MOSEL

F A S Z I N A T I O N   W E I N



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

## RIESLING HANDGEMACHT

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

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



**WINE**<sub>in</sub>MODERATION  
WEIN | BEWUSST | GENIESSEN



W ieder einmal hatten sie mich kalt erwischt. Schon seit längerer Zeit war die Reise nach England gebucht, um die Geschichte von **Gary Jordan, einem der renommiertesten Winzer Südafrikas**, aufzuschreiben. Der hat sich in den Kopf gesetzt, südlich von London ein neues Wein- oder besser Sektgut mit angeschlossener Destille zu gründen. Bis die Nachricht kam, dass die **Einreise ins Land der Brexiteers** statt mit Personalausweis nur noch mit mindestens sechs Monate gültigem Reisepass erlaubt war. Pech gehabt!

Aber zum Lamentieren bestand dennoch kein Grund. Immerhin waren die Grenzen nach Südtirol, Sizilien und in die Steiermark offen, und das war für enos die perfekte Gelegenheit, spannende, teilweise auch kritische Themen für dieses Heft zu recherchieren und zu fotografieren.

Apropos Grenzen. **Von „historischen“ Grenzgängern handelt die Reportage, die in der österreichischen Südsteiermark** entstand. Dort bewirtschaften, Eiserner Vorhang hin, Pandemiemaßnahmen her, schon seit der Zeit kurz nach dem Zweiten Weltkrieg Winzer der österreichischen Seite Weinberge in der jugoslawischen (später slowenischen) Štajerska und umgekehrt. Irrungen und Wirrungen, Erfolge und Niederlagen inbegriffen.

Wozu Weintrauben gut sein können, außer zum Wein machen? **Natürlich zum Bierbrauen. Zu was sonst?** Was im Deutschland des Reinheitsgebots skurril klingt, hat in Italien nach vorsichtigen Anfängen längst viele Nachahmer gefunden. Unter ihnen Christian Pichler von der Batzen-Brauerei aus Bozen.

Manchmal können Recherchen, von denen man sich viel versprochen hat, ziemlich frustrierend enden. So im Fall der **sizilianischen „Weinstraße“ der „Terre Sicane“**. Die führe den Besucher zu den historischen Ursprüngen des regionalen Weinbaus und seiner autochthonen Rebsorten, hatte man uns versichert. Die Realität? Lesen Sie einfach selbst!

Nein, Mordgelüste sind uns dann beim Schreiben unserer Geschichten nicht gekommen. Was man von Fenna Williams' Matthias nicht sagen kann, der bei der **Rheingau-Wanderung mit seiner Elsa auf merkwürdige Gedanken** kommt.

In der Hoffnung, dass wir alle bald wieder reisen und das Leben ohne Einschränkungen genießen dürfen, wünsche ich Ihnen viel Spaß mit der aktuellen Ausgabe von enos.

hs  
Eckhard Lorenz

# INHALT

ORTSTERMIN 6

Wein am Strom - Rot, blau, grau oder lila +++  
Strahlender Wein +++ Bronze im Wingert

## 12 **VERRAT AN DER GRENZE**

**Titel:**

Grenze? Welche Grenze? Gibt es im Europa des Schengen-Vertrags wirklich noch Grenzen? Die Winzer in der österreichischen Südsteiermark wissen, dass es noch Grenzen gibt. Die zur slowenischen Štajerska, der alten Untersteiermark etwa. Und mit welchen Schwierigkeiten die zu kämpfen haben, die auf der anderen Seite dieser Grenze Weinbau treiben wollen.

## 24 **IM LAND, WO DIE ZITRONEN BLÜHN**

**Reise:**

Es sei eine Weinstraße, die zu den Ursprüngen des Weinbaus im Südwesten Siziliens führt. Zur Kultur der Sikaner, zur Geschichte der autochthonen Rebsorten Grillo und Nero d'Avola. Tatsache ist, die Straße, wenn es sie überhaupt gab, führte zu einem zusammengewürfelten Potpourri mehr oder weniger interessanter Sehenswürdigkeiten. Eher weniger!

## 34 **GÖTTLICHE TROPFEN**

**Hintergrund:**

Manga ist das japanische Wort für Comic, eine hierzulande nicht allzu ernst genommene Literatur- und Kunstgattung. In Japan ist das anders. Hier genießen Mangas Respekt und Popularität. So sehr, dass ein Manga, die „Drops of God“, zu einer der erfolgreichsten Weinpublikationen der Welt werden konnte.





Fotos: Eckhard Supp, Junko Iwamoto

## 42 TAKTILES IM WEIN

Thomas A. Vilgis hat sich einmal damit beschäftigt, was eigentlich genau passiert, wenn die Flüssigkeit Wein auf Zunge und Gaumen trifft. Ein Kapitel Mundphysiologie sozusagen.

### Hintergrund:

## TRAUBIG GEHOPFT 44

Es sieht aus, wie eine ganz normale Weinlese. Die letzten rosaroten Gewürztraminer-Trauben warten darauf, in den Pressen der Kellerei Castelfeder zu landen. Alles normal also? Weit gefehlt, denn diese Trauben werden nie zu Wein werden, sondern zu ... Bier. Echt italienischem Bier.

### Kurzkrimi:

## LUFT HOLEN 52

ist nicht so Elsas Ding, wenn sie einmal am Reden oder besser am Meckern ist. Bis sie Matthias daran erinnert, wie Penny einst mit einem Luftröhrenschnitt Dietrichs Leben rettete. Ob Matthias mit seinem Taschenmesser wohl auch so geschickt wäre?

## Österreich weiß und rot Pinotage Story

## 64 FLÜSSIGE TRÄUME

Fränkisches Blau +++ Donau-Herrschaft +++ Im Prinzip die Wachau +++ Nicht nur im Burgenland +++ Blend Mixology +++ „Schwarzer“ Fortschritt +++ Hell plus hell macht dunkel +++ Südafrika schlechthin

### RUBRIKEN

Cartoon 4

News 5, 43

Im nächsten enos 80

# 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

Junko Iwamoto, Carsten M. Stammen, Klaus Stuttmann, Dr. Eckhard Supp, Prof. Dr. Thomas A. Vilgis, Fenna Williams

### Artdirection

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 Welt unserer Enkel

### SCHLIMMER ALS DIE REBLAUS

Spaniens Miguel A. Torres und Rob Symington, die Chefs ihrer jeweiligen Familienkellereien in Spanien und Portugal, warnten kürzlich im Rahmen einer Veranstaltung der Vereinigung „International Wineries for Climate Action“ in eindringlichen Worten vor dem Klimawandel. Letzterer sei schlimmer als einst die Reblauskatastrophe, von der man weiß, dass sie den Weinbau fast weltweit ausgeradierte bzw. auf Jahrzehnte unmöglich machte. Die Dramatik in solchen Vergleichen mag verständlich sein, ob sie zielführend ist, darf man ebenso bezweifeln wie die verharmlosende Aussage, die Covid-Pandemie sei ja irgendwann zu Ende, der Klimawandel aber nicht. Syming-

ton betonte, eigentlich dürfte man gar nicht mehr vom Klimawandel sprechen, sondern müsse von einem Klimanotstand reden, und die Erderwärmung habe die Weinindustrie aus ihrer „Komfortzone“ geholt. Er gab dabei allerdings auch implizit zu, das Thema in der Vergangenheit nicht wirklich ernst genommen zu haben. „Wir haben Nachhaltigkeit als eine Art PR-Übung betrachtet, müssen sie aber jetzt als eine der Kernaufgaben des Risikomanagements unseres Geschäfts akzeptieren.“

### PROFITEURE

Dass Australien, noch vor kurzer Zeit einer der wichtigsten Weinlieferanten auf dem chinesischen Importmarkt, als Folge von politischen und zollrechtlichen

Auseinandersetzungen – zuletzt ging es darum, dass Australien eine internationale Untersuchung über den Ursprung des Coronavirus in China gefordert hatte – massive Einbrüche in seinem Chinageschäft erlitt, ist bekannt. Ende September dieses Jahres lagen die Exportmengen für die abgelaufenen zwölf Monate um sage und schreibe 77 Prozent unter Vorjahresniveau, berichtet die Internetpublikation scmp.com. Davon profitierte, neben den europäischen Erzeugerländern Frankreich, Italien und Spanien, auch Südafrika. Obwohl insgesamt immer noch auf niedrigem Niveau – südafrikanische Weine halten derzeit einen Marktanteil von zwei Prozent, wenig verglichen mit den 42 Prozent der

Franzosen, den 20 der Chilenen oder den zehn der Italiener – legten die Exporte vom Kap binnen Jahresfrist immerhin um 193 Prozent zu. Marktbeobachter glauben, dass der Erfolg der Winzer vom Kap vor allem der Tatsache zuzuschreiben sei, dass die Stilistik ihrer Weine einer Kombination aus Bordeaux und Neuer Welt ähnele, aber eine wichtige Rolle spielte wahrscheinlich auch deren immer noch bescheidenes Preisniveau. Zur ganzen Wahrheit gehört allerdings wohl auch, dass die chinesischen Weinimporte insgesamt seit 2019 insgesamt im Volumen fast um ein Drittel rückläufig waren, was den Zuggewinn der Südafrikaner relativiert.

Profitiert von den Schwierigkeiten Australiens auf dem chinesischen Markt: das Weinbaugebiet Südafrika.



# Wein am Strom

## Rot, blau, grau oder lila

**S**ie gilt, vor allem außerhalb der deutschen Grenzen, als der Riesling-Strom schlechthin. Und das, obwohl die Weinberge am deutschen Lauf des knapp 550 Kilometer langen Flusses, vom Luxemburger oder französischen Teil ganz zu schweigen, nur zu gut der Hälfte mit der weißen Nobelsorte bestockt sind. Im Rheingau sind es fast 80 Prozent. Und obwohl die Rieslingflächen in der Pfalz insgesamt etwa 500 Hektar größer sind als die der Mosel.

Aber das ist nur eine der Paradoxien des Weinbaus an den steilen Hängen zwischen Trier und Koblenz. Eine andere besagt, dass das Renommee der Moselrieslinge für viele Weinfreunde von rest- oder edelsüßen Qualitäten bestimmt wird, während de facto die Hälfte

### Das Tal der Paradoxien bringt die filigransten, vielfältigsten Rieslinge der Welt hervor

der Weine trocken angebaut ist. Ebenso seltsam, dass zwar alle Welt von den Rot- oder Blauschiefern spricht, diese aber nur an Mittel- und Untermosel vorherrschen, während etwa an der Obermosel oder in Luxemburg Muschelkalk das Bild bestimmt.

Vielleicht ist es ja schlicht die stilistische Vielfalt der Moselrieslinge – die Bandbreite reicht von trockenen, filigranen bis hin zu üppig-edelsüßen Gewächsen –, die deren Ruf begründet hat. Oder es liegt ganz allein an der Finesse und Eleganz der halbtrockenen Varianten, die in ihrer Subtilität weltweit wirklich einzigartig sind. Tatsache ist, dass die besten Rieslinge auf den unterschiedlichen Schieferformationen des Tales wachsen, von denen – letztes Paradox für heute – ja eigentlich nur der blaue und der graue „echte“ Schiefer sind, das Rotliegend dagegen nicht.



Es ist eine der spektakulärsten Weinlandschaften der Welt, das Moseltal - hier die Weinberge bei Bernkastel-Kues.



Foto: Eckhard Supp



Das Kernkraftwerk von Dukovany mit seinen vier Meilern und acht Kühltürmen gilt bei Umweltschützern als Hochrisikoanlage.

## Strahlender Wein

**D**ie Finnen haben es vorgemacht, und auch in Israel leben in der Wüste Negev Reben von den Abwässern der – in diesem Fall militärischen – Nuklearanlagen. Jetzt hat auch die tschechische Betreibergesellschaft von Dukovany, knappe zwei Dutzend Kilometer von der österreichischen Grenze in Südmähren gelegen, bekanntgegeben, Trauben von den Reben auf ihrem Betriebsgelände zu Wein gekeltert zu haben. Gelesen wurden 700 kg Riesling und Sauvignon blanc, die von einer Parzelle im Schatten der großen Kühltürme der Anlage stammen.

In den Handel werden die Weine nicht kommen, und was eine eventuelle radioaktive Verstrahlung betrifft, so versicherten die Verantwortlichen gegenüber der deutschen DPA, sowohl die Trauben, als auch die fertigen Weine würden auf Radioaktivität untersucht. Was das bei Kernkraftwerken heißt, die, wie auch die im knapp 100 Kilometer entfernten Temelin als Hochrisikoanlagen gelten und die in der Vergangenheit für zahlreiche Störfälle verantwortlich waren, sei dahingestellt. Die stolzen Kernkraftwinzer jedenfalls betonen, da die Reben zwar in unmittelbarer Nachbarschaft der Meiler, aber knapp außerhalb des Sicherheitsbereichs wüchsen, könnten sie auch von Touristen besichtigt werden. Na denn, viel Spaß.

## Bronze im Wingert

**K**unst, genauer gesagt Skulpturen, gibt es in den Weinbergen zwischen dem sachsen-anhaltinischen Freyburg, dem südafrikanischen Stellenbosch und dem kalifornischen Carmel Valley vermutlich wie den sprichwörtlichen Sand am Meer. So auch im württembergischen Remstal, wo die Rebflächen von Weinstadt-Strümpfelbach – man mag sich fragen, wie Weinfreunde in aller Welt eine solche Herkunftsbezeichnung unfallfrei aussprechen können – von den Werken einer ganzen Künstlerdynastie geradezu geflutet wurden. Die Rede ist von der Arbeit der Künstlerfamilie Nuss, deren inzwischen bereits dritte Generation Bronze- und Steinstatuen zwischen die Reben platziert.

**Drei oder vier Dutzend „textilfreie“ Bronze- und Steinskulpturen machen aus den Weinbergen ein fasziniertes Freiluftmuseum**

Begonnen hat das Ganze mit Karl-Ulrich Nuss, der eigene Werke und solche seines Vaters, Professor Fritz Nuss, auf diese Weise ausstellte. Insgesamt 39 – manche Quellen sprechen gar von 48 – Figuren kann der Besucher inzwischen entlang eines Skulpturenpfads oder einer Skulpturenallee bewundern. Weitere dieser Statuen stehen in Waiblingen und Kernen, zwei weiteren Weinstädten Württembergs.

Wer die ausgedehnte Runde über den Strümpfelbacher Pfad wagt, der trifft auf bekannte Figuren wie Bacchus oder Urban, den Schutzheiligen der Winzer, aber auch auf eine Frau mit Gans, eine Kniende, eine Sitzende, Frau Nuss höchstpersönlich oder auch eine Wasserschöpferin. Fast drei Kilometer lang sind die Mäander durch den württembergischen Rebhang für alle, die gut zu Fuß sind und sich ob der vielen „textilfreien“ Figuren nicht aus der seelischen Ruhe bringen lassen.



In den Weinbergen von Weinstadt-Strümpfelbach locken nicht nur Reben und Trauben, sondern auch Skulpturen der Künstlerfamilie Nuss.



Foto: © Stuttgart-Marketing GmbH / Achim Mende

Titel



# VERRAT AN DER GRENZE

■ *Text und Fotos von Eckhard Supp*



Das Schild auf dem Grat der Hügel unweit Spielfelds im Tal der Mur macht für einen Moment unsicher. „Erlaubt nur für Bürger der SLO und A“, bescheidet es in bescheidenem Deutsch und bezieht sich wohl auf den Grenzübertritt von Österreich nach Slowenien, der – Schengen hin, offene Grenzen her – an dieser Stelle nur Menschen der genannten Nationalitäten gestattet ist. Das Problem: Wer das Schild, von Slowenien aus kommend, liest, hat die Grenze längst überschritten und sieht es erst, wenn er, einmal in Österreich gelandet, zurückblickt, um den schönen Ausblick über die Weinberge beider Länder zu genießen. Wir sind in der Steiermark, genauer gesagt in der Südsteiermark, und das Grenzschild steht für eine der verworrensten Grenzbeziehungen, die Europas Weinbau in den Jahrzehnten seit dem Zweiten Weltkrieg gesehen hat. enos fuhr in die steirischen Hügel und sprach mit Protagonisten dieser komplexen und komplizierten Geschichte.

**E**s waren schwierige Zeiten. Alois Gross, einer der renommiertesten Winzer der österreichischen Südsteiermark und Besitzer eines halben Hektars jenseits der Grenze, erinnert sich noch gut. „Österreichische Besitzer von Grund und Boden im damals noch kommunistischen Jugoslawien mussten sich vor jedem Grenzübergang mithilfe eines grünen Ausweises beim slowenischen Militär anmelden. Inklusive einer Liste aller Mitarbeiter, aller Fahrzeuge, Maschinen und Materialien, die sie mit sich führten. Es gab zu jener Zeit keinen Stacheldraht, aber wer unerlaubt auch nur drei Schritte über die Grenze machte, riskierte, sich im Gefängnis wiederzufinden.“ Immerhin war es Österreichern allerdings selbst in den finstersten Jahren des Kalten Krieges erlaubt, Weinberge im „feindlichen“ Jugoslawien zu bewirtschaften. Und dafür immer wieder die Grenze zu passieren. „Historischer Doppelbesitz“, so

lautet die Bezeichnung, hinter der sich die auf das Ende der habsburgischen Doppelmonarchie „Österreich-Ungarn“ zurückgehende politische Einheit von Steiermark und der damals so bezeichneten „Untersteiermark“, slowenisch Spodnja Štajerska, im schon 1180 von Friedrich Barbarossa geschaffenen Herzogtum Steiermark verbirgt. Der Erste Weltkrieg brachte 1919 mit dem Ende der Habsburger Herrschaft auch das der steirischen Einheit – die alte „Untersteiermark“ wurde dem Königreich der Serben, Kroaten und Slowenen, dem späteren Königreich und von 1945 an Sozialistischen Republik Jugoslawien zugeschlagen.

**A**us zwei Teilen der historischen Region waren zwei Systeme, zwei feindliche, durch Mauern, Stacheldraht und Militärbataillone getrennte Welten geworden. Zwar hatte die jugoslawische Regierung in den ersten

Eine ganze Reihe Winzer der Südsteiermark bewirtschaftet Rebflächen in Slowenien. Nur in Ausnahmefällen aber liegt die Gesamtheit ihrer Weinberge jenseits der Grenze wie im Fall des Bio-Weinguts Dorner aus Mureck mit Weinbergen in Novi Vrh.





Nachkriegsjahren nicht nur die österreichischen Grundbesitzer in ihrem Herrschaftsbereich erst einmal enteignet, aber mit dem Abkommen von Gleichenberg zwischen Österreich und Jugoslawien wurde diese Enteignung 1953 faktisch wieder rückgängig gemacht, und der kleine Winzer-Grenzverkehr nahm seinen Lauf.

Es war, paradoxerweise, keine schlechte Zeit für den slowenischen Weinbau, erzählt Gross.

„Zwar wurde nicht investiert. Das galt im Kommunismus als ‚unschicklich‘. Aber weil Trauben und Weine vom Staat zu diktierten Preisen aufgekauft wurden und weil slowenische Produkte – nicht nur Wein – in ganz Jugoslawien beliebt waren, war der Absatz garantiert. Man musste sich keine große Mühe mehr geben. Allerdings wurde die Lage auch, als sich in den 1990er Jahren der nach der Auflösung Jugoslawiens entstandene slo-

wenische Staat langsam aus dem Weingeschäft zurückzog, nicht wirklich besser. Statt der Funktionäre herrschten jetzt die ‚Leichenfledderer‘: Investoren, die staatliche Subventionen in Höhe von bis zu 80 Prozent der Investitionssummen einstrichen, die Betriebe ausplünderten und sich dann wieder zurückzogen.“ Auch auf der österreichischen Seite der Grenze hatte man es sich lange Zeit einfach gemacht. Die Trauben aus slowenischen



Weingärten wurden gern zusammen mit denen der österreichischen zu steirischem Qualitätswein gekeltert, eine Praxis, die dann jedoch mit dem Beitritt Sloweniens zur EU 2004 zumindest auf dem Papier ein Ende fand, genauer, illegal wurde.

Im Prinzip jedenfalls. Denn auch nach dem Beitritt waren ganz legale Ausnahmen vom strikten Verbot noch möglich, wie Anna Gamsner, die stellvertretende Vorsitzende des Vereins der „historischen Doppelbesitzer“ erinnert. Die Südpfalz mit dem grenzüberschreitenden Weinbau ins französische Elsass oder auch das italienische Collio mit dem benachbarten slowenischen Goriška brda sind prominente Beispiele. Aber auf eine solche Ausnahmeregelung auch für die Steiermark zu hoffen, bedeutete, die sprichwörtliche Rechnung ohne den Wirt zu machen, einmal ganz davon abgesehen, dass, wie sich der Bio-Winzer und Obmann des Vereins, Jakob Dörner, erinnert, „wir für eine Klage wegen Ungleichbehandlung 10.000 Euro für Anwälte hätten in die

Hand nehmen müssen, die wir nicht hatten.“

Gamsner, sekundiert von Dörner, nennt es den Neidfaktor, Alois Gross und Sohn Johannes, der das elterliche Gut seit einiger Zeit verantwortlich führt, sprechen davon, für viele Winzer sei das Verbot der Verarbeitung slowenischer Trauben zu steirischen Qualitätsweinen Verrat gewesen. Verrat, begangen von Kollegen und der Politik. Gemeint ist der Widerstand gegen eine Anerkennung des Doppelbesitzes, eine Gleichstellung der Weine aus Besitz jenseits der Grenze mit Qualitätsweinen aus der österreichischen Steiermark. Solange die Verarbeitung slowenischer Weine legal oder, in späteren Jahren, geduldet war, war dieser Widerstand im Verborgenen geblieben.

Als aber als Folge des Verbots dieser Verarbeitung durch den EU-Beitritt Sloweniens, mehr noch, als im Gefolge der Flüchtlingskrise 2015 und der Corona-Pandemie 2020 die im

Erntezeit auf dem Weingut Gross in Ratsch, einem der renommiertesten der Südsteiermark. Viele der Weinbergarbeiter in der Südsteiermark kommen aus dem benachbarten Slowenien. Auch die typischen Klapotetze, klappernde Vogelscheuchen, sieht man auf beiden Seiten der Grenze.



Schengen-Raum eigentlich abgeschafften Grenzkontrollen – die eingangs erwähnten Grenzschilder zeugen davon – wiederbelebt wurden, der illegale Transport von Trauben über die Landesgrenze also nicht mehr möglich war, verschafften sich Neid und Widerstand Gehör.

**S**ie machten sich nicht nur unter Winzern breit, die, wie Gamser erklärt, selbst gerne slowenische Trauben zu österreichischen Qualitätsweinen gekeltert hätten, sondern auch unter jenen, die tatsächlich oder nur vorgeschoben eine Verwässerung steirischer Gewächse durch slowenische Massenware fürchteten. Und wurden durch die Tatsache verstärkt, dass mit dem Verbot die Bewirtschaftung slowenischer Flächen unrentabel geworden, die Preise für Trauben dieser Flächen ins Bodenlose gefallen waren, wie Alois Gross analysiert.

Der Widerstand hatte zur Folge, dass Versuche der „historischen Doppelbesitzer“, Ausnahmeregelungen zu erwirken, scheiterten, scheitern mussten. Das nicht

etwa, weil die EU auf Einhaltung ihrer Regeln gedrungen hätte, sondern vor allem, weil eine solche Ausnahme von den regionalen wie auch von der nationalen österreichischen Weinbaukommission blockiert wurde. „Es hat keinen Widerstand aus Brüssel gegeben, und nur wenig aus Wien. Ganz viel dagegen aus der Region selbst, und als die Region dagegen war, musste halt auch Wien kontra geben“, erinnert sich Jakob Dorner.

Da half es auch nicht, dass sich die „historischen“ Doppelbesitzer – Winzer, deren slowenische Rebflächen mindestens seit 1953, dem Jahr des Gleichenberger Abkommens, im Besitz der Familie oder von ihr gepachtet gewesen sein müssen – schon bald nach dem Krieg zusammenschlossen hatten. Zumal diese – die Kritik kommt von Vater und Sohn Gross – streckenweise nicht nur „unklug agierten“, sondern auch nach anfänglichem Elan ihre Vereinigung lange Jahre „schlafen“ ließen und sie erst 2010 – Anna Gamser spricht gar von 2015 – wieder zu neuem Leben erweckten, wie Jakob Dorner erzählt.

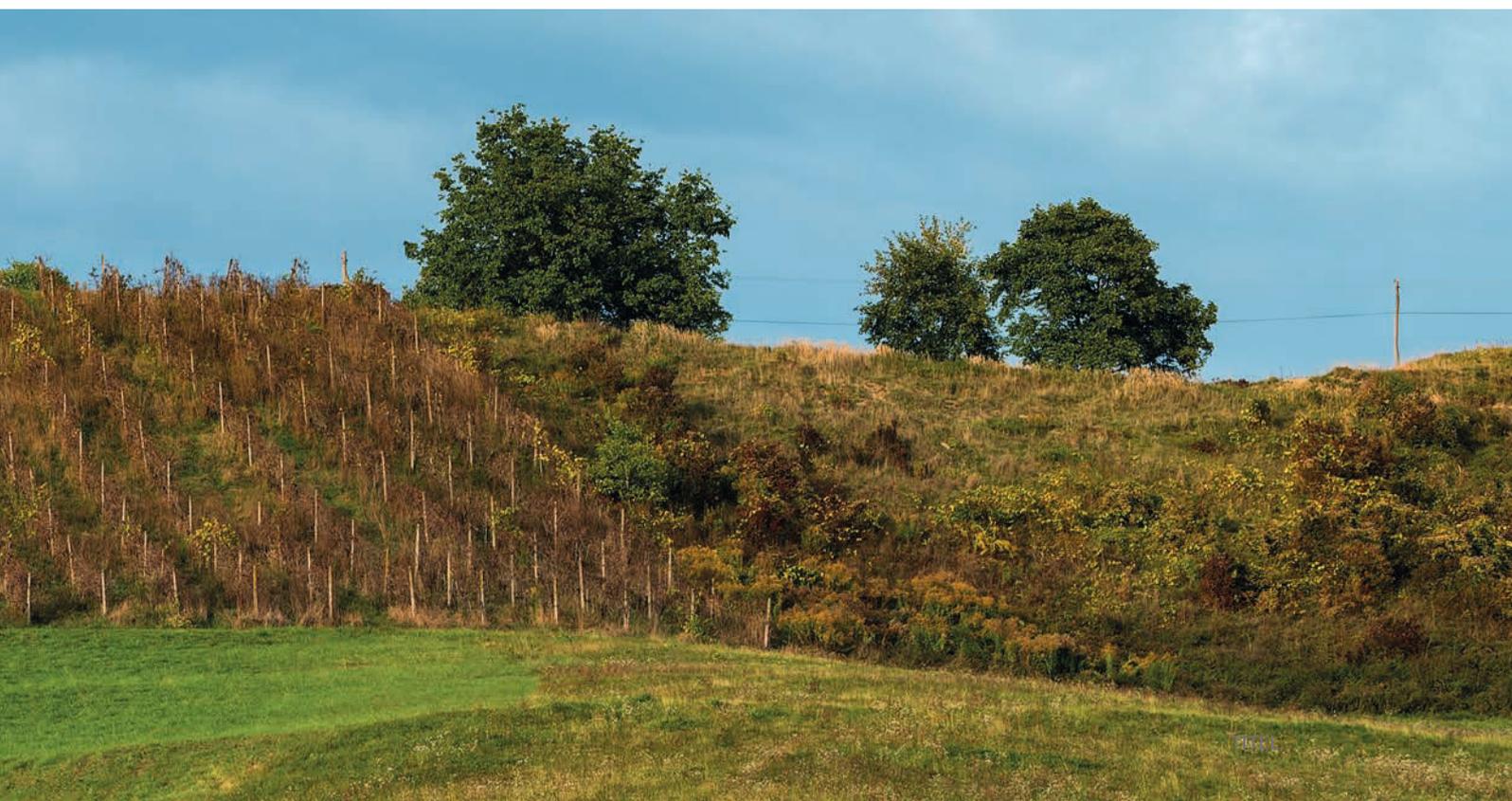
**D**en Weinbau jenseits der Grenze aufzugeben, kam dennoch für viele der Doppelbesitzer nicht in Frage, und das nicht nur für die älteren unter ihnen. Johannes Gross, dessen Bruder sich gleich vollständig nach Slowenien orientierte, wo die Familie ein eigenständiges 60-Hektar-Weingut erwarb, betont, wie wichtig der Doppelbesitzer-Status für ihn ist. Er erhalte jahrhundertalte Traditionen am Leben, verbinde die Narrative der beiden Nachbarländer, die ja noch vor dem Ersten Weltkrieg eine Einheit gebildet hatten. Weshalb es, so seine Einschätzung, vielen Menschen auch schwerfiel, Boden zu verkaufen. „Da steckt zu viel Tradition und Familiengeschichte drin, und dieser Prozess wird sicher noch eine oder zwei Generationen dauern“, glaubt er.

Gar nicht in Frage kommt ein Verkauf natürlich für Betriebe wie das Dorner'sche Bio-Weingut in Mureck, das, ganz in der Murecker Tradition, ausschließlich Rebflächen jenseits der Grenzen besitzt und deren Trauben auch in Slowenien verarbei-





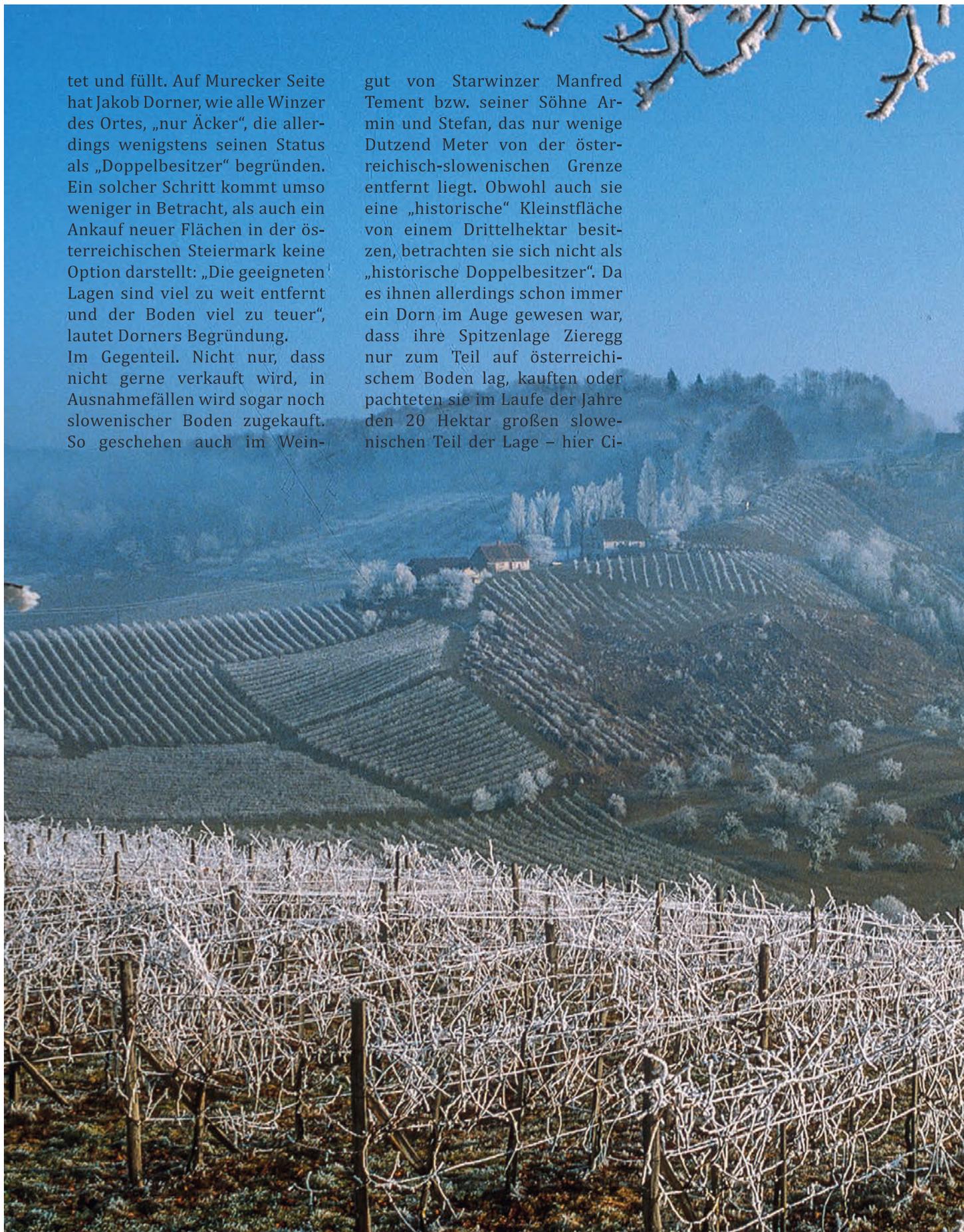
Die österreichische Südsteiermark gilt als eine der schönsten Weinbaulandschaften Europas und wird häufig mit der Toskana verglichen. Auf slowenischer Seite sind die Spuren der Misswirtschaft aus Zeiten des Kalten Kriegs noch immer unübersehbar. In den Weinbau investiert wurde hier nur in Ausnahmefällen. Der spektakuläre Hochgraßnitzberg (folgende Doppelseite) gilt als eine der besten Weinbaulagen.



tet und füllt. Auf Murecker Seite hat Jakob Dorner, wie alle Winzer des Ortes, „nur Äcker“, die allerdings wenigstens seinen Status als „Doppelbesitzer“ begründen. Ein solcher Schritt kommt umso weniger in Betracht, als auch ein Ankauf neuer Flächen in der österreichischen Steiermark keine Option darstellt: „Die geeigneten Lagen sind viel zu weit entfernt und der Boden viel zu teuer“, lautet Dorners Begründung.

Im Gegenteil. Nicht nur, dass nicht gerne verkauft wird, in Ausnahmefällen wird sogar noch slowenischer Boden zugekauft. So geschehen auch im Wein-

gut von Starwinzer Manfred Tement bzw. seiner Söhne Armin und Stefan, das nur wenige Dutzend Meter von der österreichisch-slowenischen Grenze entfernt liegt. Obwohl auch sie eine „historische“ Kleinstfläche von einem Drittelhektar besitzen, betrachten sie sich nicht als „historische Doppelbesitzer“. Da es ihnen allerdings schon immer ein Dorn im Auge gewesen war, dass ihre Spitzenlage Ziereggs nur zum Teil auf österreichischem Boden lag, kauften oder pachteten sie im Laufe der Jahre den 20 Hektar großen slowenischen Teil der Lage – hier Ci-









ringa genannt – zu ihrem schon beträchtlichen österreichischen Besitz hinzu.

**D**ass die Tements, die „modernen“ Doppelbesitzer, die Trauben dieser Weine dennoch im österreichischen Keller verarbeiten und füllen dürfen, verdanken sie einer Ausnahmegenehmigung der slowenischen Behörden, die Jahr für Jahr neu eingeholt werden muss. Die Weine dürfen natürlich anschließend dann auch nicht als steirischer Qualitätswein verkauft werden, aber beim Renommee, das der Name Tement seit Jahrzehnten genießt, ist es offenbar nicht wirklich schwierig, sie unter slowenischem Etikett – hauptsächlich allerdings in Österreich, da die Tements nicht von der Tragfähigkeit des slowenischen Marktes und seiner Weinkultur überzeugt sind – zu verkaufen. Es ist eine spezielle Lösung, ein Stück weit eine Reminiszenz der „Blöcke“ des Kalten Krieges, die auch bei den historischen Chalets der Tement'schen Winzerei zur Anwendung kommt, deren Zimmer teils unter österreichischer, teils unter slowenischer Rechnungsadresse vermietet werden.

**E**in Tement'sches Modell allerdings, gibt Anna Gamser zu bedenken, ist nur beschränkt für andere Winzer praktikierbar. Denn anders als im Falle der Lage Zierregg-Ciringa, wo mit Sauvignon

blanc eine Rebsorte kultiviert wird, die unter diesem Namen auch im slowenischen Sortenregister eingetragen ist, findet man von den anderen Reben dort nur die slowenischen Bezeichnungen – nicht wirklich eine Hilfe bei der Vermarktung der Weine in Österreich.

Zum Glück fand sich dann aber letztlich doch eine Sonderregelung, von der alle österreichischen Besitzer slowenischer



Rebflächen – für den umgekehrten Fall allerdings nicht – und „historischen“ Vereinsmitglieder profitieren können. Sie hört auf den zunächst wenig inspirierenden Namen „grenzüberschreitender Rebsortenwein“ und beinhaltet, dass steirische Winzer ihre slowenischen Weine bei der österreichischen Qualitätsweinprüfung anstellen können, diese dann allerdings unter dem Sonderlabel „historischer Doppelbesitzer Steiermark Slowenien“

verkaufen müssen.

**D**as soll vor allem den Winzern helfen, die nur Trauben erzeugen oder die nicht die Möglichkeit etwa Anna Gamsers haben, ihre Weine direkt an Zimmergäste und Heurigenbesucher zu verkaufen, oder wie die Tements, einfach slowenische Etiketten zu verwenden. Ob dieser Kompromiss dann wirklich allen gerecht wird und der Idee eines Europas ohne Grenzen entspricht, bleibt dabei letztlich eine Frage ohne Antwort.

Reise

# IM LAND, WO DIE

Sage und schreibe 50 Jahre dauerte es, bis man begann, wenigstens die Fassade der im großen Beben von 1968 zerstörten Kathedrale von Montevago zu restaurieren.



ZITRONEN BLÜHN

In Sizilien gehen die Uhren anders. Das wird dem Besucher spätestens dann klar, wenn er bei seinen Touren über die Insel zum ersten Mal auf einer der Provinzstraßen oder einer weniger bedeutenden Nationalstraße gelandet ist. Zyniker würden wahrscheinlich behaupten, die größte italienische Insel sei der perfekte Urlaubsort für Menschen mit gesteigertem Entschleunigungsbedarf. Tatsache ist: Auf den meisten Straßen im Hinterland zwischen Palermo und Catania stellt oft schon die halbe erlaubte Geschwindigkeit ein unkalkulierbares Risiko dar. Schlagloch reiht sich an Schlagloch, und wenn dann noch Schlammfluten nach den gelegentlich sintflutartig auftretenden Regenfällen hinzu kommen, wird die Sache wirklich gefährlich. Sollte da noch jemand mit mehr als 40 oder 50 km/h unterwegs sein, dann wohl nur, weil er möglichst schnell den illegalen Halden aus Müllsäcken und ganzen Kücheneinrichtungen entkommen will, die zahlreiche, vor allem kleinere dieser Landstraßen „verzieren“

Wobei! Wer Siziliens Weinstraßen kennenlernen will, den interessieren eventuell sogar weder Schlaglöcher noch Reisegeschwindigkeiten. Der sucht eher nach Weingütern und kulturellen Reminiszenzen, wie man sie etwa findet, wenn man an der Mosel nach römischen Keltern oder im Elsass nach mittelalterlichen Baumpressen Ausschau hält. Wenn man im Piemont oder in der Toskana jahrhundertealte Castelli mit enger Bindung zur lokalen Weinbaugeschichte besichtigt. Oder wenn man den Mönchen im Burgund, den Adelfamilien im Bordelais nachspürt. Eine solche Weinbaustraße, so heißt es, gebe es auch im Südwesten der Insel. „Strada del



Fotos: Eckhard Supp

Vino Terre Sicane“ hieße sie, und sie sei so etwas wie die Materialisierung der Kulturgeschichte der Region in Form eines traditionellen Weinbaus mit autochthonen Rebsorten, etwa der Sorten Grillo oder Nero d’Avola. „Das Gemeinsame dieser ‚stra-

da“, so hatte eine PR-Agentur informiert, sei „das Konzept des Autochthonen, des Einheimischen, das sich in der Geschichte und Kultur des Territoriums dekliniert“. Von daher wohl der Name mit Bezug zum alten Volk der Sikaner, der glauben machen



Natürlich gibt es hier, im sizilianischen Südwesten auch hervorragende Weingüter, wie das der Familie Planeta am Lago Arancio unterhalb des Städtchens Sambuca.



Es gibt auch in diesem Teil Siziliens zahlreiche Sehenswürdigkeiten, wie die Abtei Santa Maria del Bosco oder den Lago Garcia, beide auf dem Territorium der Gemeinde Contessa Entellina gelegen. Mit Weinbau oder den Sikanern haben sie jedoch praktisch nichts zu tun.

soll, die Straße führe nicht nur zu den Protagonisten des aktuellen Weinbaus, sondern bis hin zu dessen weit zurückliegenden geschichtlichen Wurzeln. Zu dem nach Meinung von Historikern aus Iberien eingewanderten und nach ihrem sagenumwobenen ersten König „Sicano“ – für einige der Vater der Zyklopen – benannten Volk der Sikaner oder Sikanen, einem der mysteriösesten der Antike, das vor Ankunft der Sikuler alias Sikeler im Gefolge der griechischen Kolonisation den größten Teil der Insel besiedelt hatte.

**E**igentlich also eine tolle Idee, den Wurzeln des Weinbaus nachzuspüren, die bis in die Zeit „Enotrias“, des „Weinlands“ der alten Griechen zurückreichen, und die Reminiszenzen durch eine „Strada del Vino“ im Südwesten Siziliens, nördlich der Städte Menfi und Sciacca zu verbinden. Eigentlich! Indes, wie im Falle der alten Sikaner gilt auch hinsichtlich der geschichtlichen Wurzeln des Weinbaus entlang dieser „Strada del Vino“: Nichts Genaues weiß man nicht! Klar, Weinbau gibt es in dieser Ecke Siziliens, wie auch in den meisten anderen Teilen der Region, zur Genüge. Nicht umsonst ist mit der Kellerei „Settesoli“ –

„sette mesi di sole“, sieben Monate Sonne im Namen – einer der größten Produktionsbetriebe Italiens in Menfi beheimatet,

## EINIGEN HISTORIKERN GILT SICANO, DER KÖNIG DER AUS IBERIEN EWANDERTEN SIKANER, ALS VATER DER ZYKLOPEN

und eine Handvoll kleinerer Betriebe hört auf Namen wie Donnafugata oder Planeta, die in der Weinwelt einen durchaus guten Klang besitzen. Die Palette kultivierter Rebsorten, die vom „einheimischen“ Nero d'Avola bis zu den „internationalen“ Chardonnay oder Merlot reicht, bietet genügend Spielraum, um eine interessante Weinpalette anbieten zu können. Was das aber mit den Sikanern zu tun hat?

Es ist die Frage, deren Beantwortung dem Besucher auf der „Strada del Vino Terre Sicane“ von Etappe zu Etappe schwerer fällt. Die Schwierigkeiten beginnen in Montevago im Nordwesten des Landstrichs, einem Ort, der von keinem der vielen Schicksalsschläge verschont geblieben scheint, unter denen die Mittelmeerinsel in ihrer jüngeren Geschichte zu leiden hatte. Fast überschlägt sich Calogero „Lillo“ Monteleone, genannt „Calia“ und seines Zeichens Lehrer im Ruhestand, beim Versuch,

den aktuellen Zustand seiner einst bestimmt einmal lebens- und liebenswerten Gemeinde zu entschuldigen.

Nein, am desaströsen Erdbeben, das diesen Teil der Insel 1968 erschütterte, war niemand „schuld“. Die minutenlangen, heftigen Schläge hinterließen ein einziges Trümmerfeld und 100 Tote, zu denen Calia als kleiner Junge nur deshalb nicht zählte, weil seine älteren Schwestern, so erinnert er sich noch immer, einer Vorahnung folgend die Familie überredet hatten, aufs offene Feld zu gehen – die Älteren hatten der Weisheit der Mädchen leider nicht vertraut.

**A**usschließlich menschengemacht war allerdings das, was die Gemeinde nach der Katastrophe erleiden musste. Anstatt das zerstörte Montevago – vielleicht in erdbebensicherer Bauweise – wieder aufzubauen, entschied man an den politischen Schaltstellen der Insel und der Nation, das zerstörte Dorf einfach aufzugeben, und ließ in einigen Kilometern Abstand ein gänzlich von historischen Reminiszenzen „befreites“ Montevago aus dem Boden stampfen. Die Ruinen überließ man sich selbst, und erst kürzlich, sage

und schreibe 50 Jahre nach dem Beben, entschloss man sich – die reiche katholische Kirche in Rom hatte zuvor nur wenig Interesse gezeigt –, wenigstens die Fassade der großartigen Kathedrale im alten Ortskern zu restaurieren.

Das Urteil Lillo Calias über das neue Montevago im Stil der 1970er Jahre könnte vernichtender kaum sein: „Immergleiche Schuhkartons aus Beton als Wohnhäuser und vierspurige Autobahnen durch das quadratische Muster der 2000-Seelen-Gemeinde“, so beschreibt er seine neue Heimat, mit der er sich allerdings vor allem wegen seines großen Hobbys, der Volksmusik, trotz aller architektonischen und „stadtplanerischen“ Grausamkeiten immer noch verbunden fühlt. „I Viddaneddi della Valle del Belice“, die Bauern des Belice-Tals, nennt sich die Folkloregruppe, die es inselweit zu einer gewissen Bekanntheit gebracht hat.

Das katastrophale Bild des alten wie des neuen Montevago ist dabei nicht die einzige „Schandtata“ entlang unserer „Strada del Vino“. Wobei schon das „entlang“ ein Euphemismus ist. Im Grunde hat man den Eindruck, es sei gar nicht erwünscht, dass jemand auf dieser Straße den Weinbau im Land der Sikaner erkundet. Außer einem sporadisch auftauchenden Schild ohne Richtungs- oder Zielangaben, hilft dem Besucher nämlich fast kein Hinweis.

Die einzige Orientierung könnte von einer Karte auf der Internetseite „clicksicilia.com“ kommen, auf der die „Strada“ in Form eines „T“ eingezeichnet ist. Den Querstrich bilden die Provinzstraße 44 und die Staatsstraße 288 von Sambuca di Sicilia nach Montevago, den senkrechten die „Provinciale“ 41 und die Achse Sciacca-Palermo von Menfi im Süden bis zur erwähnten „44“ im Norden. Es sind Straßen, auf denen der Besucher nicht einmal zu den wenigen relevanten Weingütern der Region geleitet wird, geschweige denn zu Zeug-





Es ist ein altes Problem Italiens, der unüberbrückbare Gegensatz zwischen privat und öffentlich, zwischen reich und arm, zwischen gepflegt und sträflich vernachlässigt oder zugemüllt.

nissen von Weingeschichte oder Weinkultur:

**S**chlimmer noch: Gemeinden wie das genannte Sciacca oder auch Contessa Entellina, die auf der Internetseite der „Strada del Vino“ als deren Hauptattraktionen ausgewiesen sind, liegen

nach dieser Karte weitab von ihr, ganz wie auch der Garcia-See im Norden, die Abtei Santa Maria del Bosco am Monte Genuardo oder der dürre Pinienwald „Magggiaro“ wenige Kilometer nördlich von Menfi.

Nicht nur, dass in vielen dieser ausgelobten Sehenswürdigkeiten keine Spuren der Sika-

ner mehr zu finden sind. Auch mit Wein und Weinbau haben der Wald, der See, das südliche Küstenstädtchen Sciacca, das eher für Keramik und Korallenschmuck sowie für seine Olivenkulturen bekannt ist, wenig zu tun. Vom Städtchen Contessa Entellina aus – der Ort, der nach dem Erdbeben



ähnlich modern-steril wieder aufgebaut wurde wie Montevago, besitzt zumindest am Rande seines ausgedehnten Gemeindegebiets einige Weinfelder und mit Donnafugata auch ein bekanntes Weingut – sieht man in weitem Umkreis nur Getreidefelder. Auch auf der zu Contessa gehörenden Abtei Santa Maria del Bosco hat man schon

seit Jahrzehnten, wenn nicht gar Jahrhunderten keinen Weinbau getrieben.

**B**eim Gespräch mit Contessas Bürgermeister Leonardo Spera verstärkt sich dieser „weinerne“ Eindruck. Da ist wenig von Reben und Weinen die Rede, und das muss auch nicht ver-

wundern, denn, wie Spera einräumt, macht der Weinbau nur einen kleinen Teil der Agrarökonomie seiner Gemeinde aus. Sein Interesse, und da liegt er mit dem Direktor der in Sambuca residierenden Weinstraßen-Vereinigung, Gori Sparacino, auf einer Linie, scheint deutlich mehr von politischen Seilschaften, Vernetzungen, EU-Subventionen



Sie wird als eine der Stationen der „Strada del Vino“ beworben, die Gemeinde Contessa Entellina. Der Blick aus dem streckenweise nur trostlos modernen Dorf über die Hügel in der Umgebung zeigt aber vor allem eines: Getreidefelder und Weiden.

Weinberg im archäologischen Park von Selinunt, weitab von seiner „Strada“ ein, der von der Kellerei Settesoli bewirtschaftet werde. Warum man die Weinstraße denn nicht entlang eventueller kulturhistorischer Spuren des Weinbaus eingerichtet habe? „Gibt es nicht“, lautet die lakonische Antwort Sparacinos.

**R**echt hat er, und deshalb kann man eine fehlende derartige Verbindung letztlich weder Spera noch Sparacino vorwerfen. So etwas wie eine substanzielle historische Verbindung zwischen Kultur- und Weinbaugeschichte, auf deren Spuren man wandeln könnte, hat es in diesem Teil Siziliens nämlich überhaupt nicht oder zumindest nur in marginalen Dimensionen gegeben. Da ist Filippo Buttafuoco, der Agronom der Kellerei Settesoli, formell: „Früher gab es hier fast nur Baumwolle und Viehzucht – allenfalls das eine oder andere winzige Weinfeld. Die wenigen Trauben, die hier geerntet wurden, kelterte man auch nicht zu Wein – Ausnahme: ein gelegentlicher ‚vino dello zio‘, Wein des Onkels (oder Großvaters etc.), der den Weg in die Gläser der Familienmitglieder fand –, sondern stellte sie in Kisten am Straßen-

rand auf, in der Hoffnung, dass Händler aus Palermo oder Marsala vorbeikämen und die Trauben aufkauften.“ Unter rigidem Preisdiktat, versteht sich. 1958, als die Genossenschaft von Menfi, die erst Jahre später den Namen Settesoli annahm, gegründet wurde, hatte diese ganze 88 Mitglieder – heute sind es 2.000. Auch was heute als Traditionsrebsorte gefeiert wird, der weiße Grillo, kann hier im Gebiet auf eine Geschichte von maximal 20, 30 Jahren zurückblicken, bei Settesoli wird sie sogar, glaubt man Buttafuoco, erst seit 15 oder 16 Jahren kommerzialisiert. Ihr Ursprung liegt gar im fernen Apulien. Nero d’Avola, das rote „Traditions“pendant, wurde immerhin schon in den 1960er Jahren eingeführt. Auch heute noch belegen die beiden aber nicht mehr als jeweils knapp zehn Prozent der Genossenschaftsflächen. Traditionen? Kulturgeschichte des Weinbaus? Einheimische Rebsorten als Verkörperung der Wein- und Kulturgeschichte? Es scheint, als sei das Narrativ der „Strada del Vino Terre Sicane“ ein wenig zu vollmundig, mit heißer Nadel gestrickt worden – um nicht gleich das böse Wort vom Etikettenschwindel zu verwenden. Aber, wie gesagt: In Sizilien gehen die Uhren anders.

und ähnlichem bestimmt als von Wein- oder Weinbaukultur. Die Frage nach der Verbindung zwischen Weinbau und Kulturgeschichte bleibt wie viele andere unbeantwortet. „In che senso?“, in welcher Hinsicht, reagiert der sichtlich überforderte „Strada“-Direktor auf entsprechende Fragen. Schließlich und letztlich fällt ihm nur ein kleiner

# GÖTTLICHE TROPFEN

von Junko Iwamoto

Manga ist das japanische Wort für Comic, eine hierzulande nicht von allen ernst genommene Literatur- und Kunstgattung. In Japan, dem größten Comic-Markt der Welt, ist das anders. Hier gelten Mangas als essenzieller Bestandteil der Kommunikationskultur und genießen gleichzeitig enorme Popularität. Was das mit Wein zu tun hat? Eigentlich nicht viel, abgesehen davon, dass ein Manga mit dem poetischen Titel „Die Tropfen Gottes“, im Original „Kami no Shizuku“, zwischen 2004 und 2014 zur vielleicht einflussreichsten Weinpublikation Japans und weit darüber hinaus wurde.

**D**as kleine Haus aus den 1970er Jahren im Zentrum Tokios wirkt nicht wie von der Sorte, in denen kreative Höchstleistungen vollbracht werden. Zusammen mit drei Assistenten arbeitet Shū Okimoto, von Beruf „Mangaka“, Manga-Zeichnerin, hier in schmucklosen, fast banal wirkenden Räumen, seit sie 2010 auf Bitten des „Morning“-Magazins, „Shūkan Mōningu“, hierher zog. Näher an der Redaktion sollte sie arbeiten, hatte der Herausgeber gewünscht. Und Shū Okimoto, Jahrgang 1965, arbeitet viel. 20 Seiten in der Woche produziert sie mit ihrem Team. Alles in Handarbeit, mit Tinte auf Papier. Ganz ohne Computer. Ursprünglich wollte Okimoto Illustratorin werden, und vielleicht versprach sie sich nicht einmal all-

zu viel davon, als sie sich während des Studiums in einem Manga-Wettbewerb versuchte. Sie gewann und machte Muneoki Hirokawa, den Redakteur des „Shūkan Mōningu“ auf sich aufmerksam, der gerade eine Zeichnerin für seine Mangas suchte. Eine langjährige Zusammenarbeit war geboren. Noch weniger als mit Mangas hatte Shū Okimoto damals mit Wein im Sinn, auch wenn die Flaschen in der Küche ihres Ateliers eine andere Sprache zu sprechen scheinen. Da stehen sie in Reih und Glied, die Echezaux, Richebourgs oder Romanée-Contis, die im Laufe der Jahre Gegenstand der „Tropfen“ wurden. „Wenn ich ein Szenario vom Verlag bekomme“, erklärt Okimoto den scheinbaren Widerspruch, „versuche ich manchmal, den beschriebenen Wein zu kaufen und ihn selbst zu probieren. Jedenfalls, wenn die Weine bezahlbar sind, die teu-



ren Flaschen bekomme ich leer, wenn die Autoren die Weine getrunken haben. Die Autoren zu treffen und deren Verkostungen zu verfolgen, dazu habe ich keine Zeit. Dafür habe ich im Laufe der Arbeit an den ‚Tropfen‘ angefangen, mich für Wein zu interessieren.“ Aus der Zeichnerin wurde eine Weinliebhaberin.

**S**ehr viel früher schon hatte die Liebe zum Wein bei den Geschwistern Yūko und Shin Kibayashi begonnen, und die beiden hatten seit geraumer Zeit ihre Science-Fiction- und Krimi-Mangas mit Weinbeschreibungen aufgepeppt. Nach dem Genuss eines 1985er Échezeaux der Domaine de la Romanée-Conti war 2004 bei den beiden die Idee gereift, mithilfe eines Mangas Menschen in verständlicher und unterhaltsamer Form

für die komplexe Welt des Weins zu begeistern. Der Verleger war einverstanden, und die beiden begannen unter dem Pseudonym „Tadashi Agi“ ihre Serie von Wein-Mangas.

**M**angas haben in Japan eine lange Geschichte. Eigentlich wird der Begriff, wie auch der des „komikku“ oder „comic“ dort für alle Arten von „Comics“ verwendet. Ihre Tradition reicht bis ins Mittelalter zurück, und der Begriff „Manga“ wurde bis Mitte des 20. Jahrhunderts auch für Animationsfilme, „Animes“ genannt, verwendet. Inzwischen sind die „Tropfen Gottes“ Geschichte. 2014, nach insgesamt 44 Bänden –zählt man die 24 der Nachfolgeserie „Mariage: Die Tropfen Gottes“ nicht mit – wurde die Reihe trotz des erzielten Er-



大丈夫  
まかせて



あ  
なるほどね

そのお客様は  
「ロマネ・コンテイ」  
「ドメーヌ・ド・ラ・  
ロマネ・コンテイ」の  
ワインのことだと  
思っ  
ていらっしやる  
のね



つまりね  
ドメーヌってというのは  
ワイン醸造業者のこと！  
日本で言うところの  
酒蔵を意味するのよ

フランスでも  
最高レベルのワインを  
造ってるドメーヌが  
このDRRC

その中の看板ワインで  
世界的に有名な  
超高級ワインが  
「ロマネ・コンテイ」って  
いう名前なのよ



あった

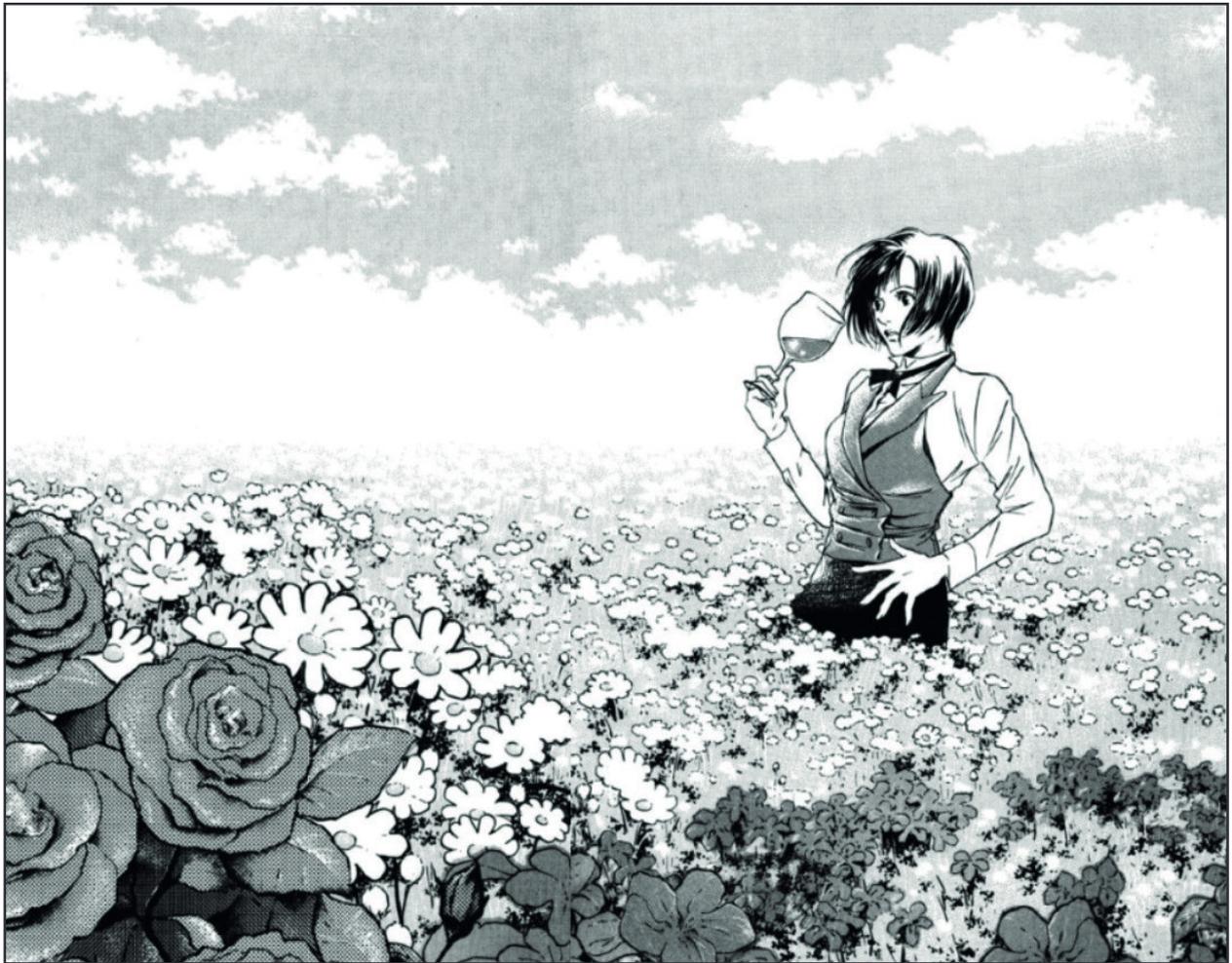
いいや  
読めないっすけど

ほら見て  
「ドメーヌ・ド・ラ・  
ロマネ・コンテイ」  
って書いてあるでしょ



はあ〜

ま  
とにか  
この99年の  
「リシユブール」を  
持っ  
てっ  
あ  
た  
し  
が  
説  
明  
す  
る  
わ



folgs eingestellt. Mit dem hatte allerdings anfangs auch niemand gerechnet. „Wir dachten“, weiß Verleger Hirokawa, „dass diese Reihe nicht sonderlich erfolgreich werden könne, und planten erst einmal nur für ein Jahr und vier Ausgaben. Wir wussten nicht viel über Wein, und anfangs bekamen wir auch viele fehlerhafte Zeichnungen – etwa die mit dem voll gefüllten Burgunderglas. Aber die Stärke des Mangas lag genau in diesem Nichtwissen, und darin, dass wir keine Verbindung zum Weinmarkt hatten. Die Geschwister Kibayashi wählten ausschließlich Weine aus, die ihnen schmeckten.“

**V**ielleicht war die Naivität das eigentliche Geheimnis beim Erfolg der „Tropfen“. Anders als sonst in der Weinbranche üblich, wo man meist davon ausgeht, junge Menschen mithilfe „einfacher“ und „unkomplizierter“ Weine, oft auch als „billige Plörre“ apostrophiert, an das noble Getränk heranführen zu können, wählte man hier den umgekehrten Weg: Man berichtete in einer für jedermann verständlichen Form über

einige der komplexesten und faszinierendsten Gewächse der Weinwelt, die der Domaine de la Romanée-Conti allen voran, das Ganze garniert mit jeder Menge, verständlich vorgetragenen Weinwissens, dem Kritiker attestieren, auch Profis könnten davon noch lernen.

**I**n den „Tropfen Gottes“, so die beiden Autoren erst kürzlich in einem Interview in der US-Zeitschrift „Wine Enthusiast“ beim Versuch, Erfolg und Popularität zu erklären, „hat der Protagonist der Story keine Ahnung von Wein. Er beginnt einfach, einen nach dem anderen zu verkosten, und beschreibt sie mit Ausdrücken wie ‚Das ist ein sehr guter Wein. Er ist wie ein Song von Queen! Würden Sie den nicht kosten wollen, um die selbe Erfahrung zu machen?‘“

Eine, wie auch immer innovative und populäre Weinbeschreibung alleine hätte natürlich nie eine ganze Manga-Serie getragen. Dazu benötigten die Kibayashis alias „Tadashi Agi“ neben einem glaubwürdigen Protagonisten auch einen Plot, einen ro-



ten (Handlungs-)Faden. Shizuku Kanzaki, der Held der Geschichten, ist nicht nur Angestellter einer Getränkehandlung, der zuvor noch nie Wein getrunken hat, sondern auch der Sohn Yutaka Kazakis, eines weltbekannten Weinkritikers. Nach dessen Tod kann Shizuku dessen enorme Weinsammlung erben, muss aber zuvor 13 Weine identifizieren und im Stil des Vaters korrekt beschreiben. Die ersten zwölf dieser Weine werden als „Zwölf Apostel“, der dreizehnte als „Tropfen Gottes“ bezeichnet.

**W**as die Aufgabe für Shizuku zusätzlich erschwert, ist die Tatsache, dass er bei seiner Arbeit einen Konkurrenten hat: Der Vater hat als zweiten Sohn einen jungen Weinkritiker namens Issei Toomine adoptiert, dem er im Testament dieselbe Aufgabe

stellt. Band für Band entwickelt sich der Kampf der beiden Söhne, Band für Band gilt es einen neuen Wein zu beschreiben, Rote aus dem Bordelais wie weiße Burgunder, Barolos oder Brunellos wie Champagner. Und Band für Band, Kapitel für Kapitel tauchen andere Charaktere auf – der Chef der Getränkehandlung, einer ihrer Arbeiter, ein Restaurantbesitzer, ein College-Professor, ein Sommelier und sogar ein Obdachloser sind die Helden der einzelnen Folgen.

Längst hatte das Manga auch die Grenzen des „Shūkan Mōningu“ mit seiner wöchentlichen Auflage von heute 140.000 Exemplaren gesprengt. Aus den Magazinseiten wurden ganze Bücher, von denen inzwischen weltweit elf Millionen Exemplare verkauft sind. Entgegen der anfänglichen Skepsis des Verlegers waren die „Tropfen Gottes“ zu einem



Fotos: Junko Iwamoto

Zunächst im „Shūkan Mōningu“, später dann in Buchform veröffentlicht, gehören die Mangas „Kami no Shizuku“ (die Tropfen Gottes) inzwischen zu den einflussreichsten Weinpublikationen der Welt.

enormen Erfolg weit über Japan hinaus geworden. Ausgaben in Taiwan, China, Englisch und sogar in Frankreich – traditionell ein starker Comic-Markt, auf dem die einzelnen Bände Auflagen von bis zu 10.000 Exemplaren verbuchen – folgten der japanischen, TV-Versionen ebenso. Aktuell gibt es ein neues Filmprojekt, in dem allerdings die Hauptfigur eine Frau ist.

**N**och spürbarer war der Erfolg in Weinbau und -handel. In Japan wie Korea begannen Weinhändler in ihren Regalen die in den Geschichten erwähnten Weine als solche zu kennzeichnen. Schon früh stellte der japanische Weinimporteur „Enoteca“ fest, dass die Mangas und die jeweils vorgestellten Weine Einfluss auf sein Sortiment hatten. Man schätzt heute,

dass die Nachfrage nach Wein von Seiten jugendlicher Konsumenten in Korea maßgeblich von den „Tropfen Gottes“ beeinflusst wurde.

Das lag wohl auch daran, dass nicht nur die großen Namen, die zwölf Apostel, sondern immer wieder auch preislich zugänglichere, unbekanntere Weine, in der Regel Lieblingsweine der Kibayashis, zu Protagonisten der verschiedenen Folgen wurden. Für deren Erzeuger war die Erwähnung im wahrsten Sinne Gold wert. Selbst auf dem französischen Markt hatte die Serie enormen Einfluss auf den Weinmarkt, in Asien stiegen Abverkäufe und in der Folge auch die Preise der beschriebenen Weine exponentiell.

Eines der ersten Beispiele dieser Entwicklung war der Wein von Château Mont-Pérat im bordelaiser Entre-deux-mers, dessen Preis innerhalb kürzester Zeit von 15 auf 150 Euro stieg und dessen Eigner, Thibault Despagne, die Produktion von 25.000 auf 50.000 Flaschen erhöhen musste. Philippe Carrille, Schlossherr auf Château Poupille schätzte, er hätte seine Jahresproduktion 15-fach verkaufen können, und Pascal Amoreau, dessen als „bester Wein der Welt“ vorgestellter Château Le Puy 2003 beim Erscheinen des Mangas schon fast vergriffen war, musste den Abverkauf der wenigen, noch verfügbaren Flaschen gänzlich stoppen, nachdem der Schwarzmarktpreis des Weins innerhalb einer einzigen Nacht von 18 auf bis zu 1.000 Euro pro Flasche förmlich explodiert war.

Ob die „Tropfen Gottes“ über diese unmittelbaren Erfolge hinaus längerfristig feststellbare Spuren im Weltweinhandel hinterlassen haben, muss sich noch erweisen. Die Art der Weinbeschreibungen der Geschwister Kobayashi hat jedenfalls, liest man die einschlägigen Fachpublikationen, keinen wirklich durchschlagenden Einfluss auf die gängige Weinkritik gehabt. Und auch das Storytelling – in Form von Mangas oder nicht – scheint in der Weinwelt nach wie vor eine wenig goutierte Kunst zu sein. Nicht ernst genug für ein „ernstes“ Getränk wie Wein? Schade eigentlich!



*Junko Iwamoto ist eine japanische Journalistin und Weinakademikerin, die seit Mitte der 1990er Jahre in Hamburg lebt und über deutsche Weine schreibt. Ihr Weinwissen erwarb sie u. a. über Praktika im rheinhessischen Weingut von Klaus Peter Keller.*



作= 亜樹 直

画= オキモト・シュウ

# 神の雫

かみ

しずく

*Les Gouttes de Dieu* 1

# Taktiler im Glas

von Thomas A. Vilgis

**W**enn wir Wein in den Mund nehmen, spüren wir nicht nur Säure oder Süße, sondern haben auch taktile Empfindungen. Ist der Wein dünn oder hat er genug Körper, ist er ölig und weich oder fest und rau? Auch wenn in Verkostungen häufig unterschätzt, spielt das Mundgefühl eine ebenso große Rolle beim Weingenuss wie Aussehen, Aroma und Geschmack. Im Unterschied aber zu Letzteren, deren Wechselspiel mit Geschmacksknospen des Gaumens und Riechrezeptoren der Nase gut erforscht ist, wird der Einfluss verschiedener Substanzen im Wein auf die Mundphysiologie noch kaum verstanden.

Wein ist auf den ersten Blick nichts anderes als ein Alkohol-Wasser-Gemisch. Neben Aroma- und Geschmacksstoffen enthält er aber auch Polyphenole, etwa die Tannine, so genannte Polysaccharide vom Typ Stärke oder Zellulose und, last but not least, geringe Mengen Glycerin. Sie alle verleihen jedem Wein eine sehr individuelle molekulare Struktur, wenn sie beispielsweise, wie etwa Glycerin und die Polysaccharide, Wasser binden und dadurch zu erhöhter Viskosität, sprich Zähflüssigkeit des Weins führen.

Stellt sich die Frage, wie unsere Zunge mit diesem vielfältigen molekularen Bombardement umgeht. Unser Geschmacksfühler ist ein kompliziertes, an der Oberfläche sehr raues Organ. Unterschiedlich geformte und unregelmäßig verteilte Pilz-, Blatt- und Wallpapillen sind für die Wahrnehmung des Geschmacks zuständig. Daneben gibt es aber auch eine Vielzahl taktiler Rezeptoren, die sich in den Fadenpapillen verbergen, einer Art flexibler, hochbeweglicher und von Speichel umspülter Stacheln.

Nun beanspruchen dünnflüssige Substanzen diese Stacheln weniger als Viskoses oder gar Festes, was dazu führt, dass sie kleinste Unterschiede im Fließverhalten detektieren und als Textursignal ans Gehirn weitergeben können. Wenig erstaunlich ist, dass ein Großteil dieser taktilen Empfindungen durch das Alkohol-Wasser-Verhältnis bestimmt wird. Genaue Untersuchungen zeigen aber auch, dass geringe Glycerinmengen im Wein kaum Einfluss auf das Mundgefühl haben, was wiederum erklärt, warum

die Glycerinpanscher vergangener Zeiten erhebliche Mengen zugeben mussten, um überhaupt Körperreichtum oder Öligkeit simulieren zu können. Dagegen macht sich der Einfluss der Polyphenole recht deutlich bemerkbar: Sie lassen die „Schmierproteine“ des Speichels verklumpen, wodurch sich die Reibung zwischen Zunge und Gaumen erhält und Adstringenz immer stärker wahrnehmbar wird.

Weit mehr als gemeinhin vermutet tragen aber Polysaccharide – so genannte Arabinogalactane, die aus Trauben stammen, oder Mannone, die über Hefezellen eingetragen werden – zum Mundgefühl bei. Diese Zuckerabkömmlinge besitzen unterschiedliche chemische Strukturen und reizen die Fadenpapillen daher auch auf jeweils charakteristische Art und Weise. Sie können etwa an die Speichelproteine andocken und dadurch den Platz für die adstringierenden Polyphenole versperren – schon ist die Adstringenz milder.

Solche Effekte haben unter anderem dazu geführt, dass die richtige Wahl von Hefestämmen und Gärbedingungen, mit denen er die Produktion von Polysacchariden steuern kann, in den letzten Jahren für den Weinmacher immer wichtiger wurde. Umgekehrt haben diese Möglichkeiten zur Steuerung der Sensorik zur Popularität von spontan vergorenen und so genannten „Naturweinen“ geführt.

Mit der Steuerung der Polysaccharide sind die Möglichkeiten des Weinmachers allerdings mitnichten erschöpft. Auf der Zunge befinden sich nämlich auch Temperaturrezeptoren, die nicht nur auf die echte, sondern auch auf die „gefühlte“ Weintemperatur reagieren. Bekannt ist das Phänomen vom sehr „heißen“ Capsaicin der Chilischoten. Alkohol wirkt ähnlich, reizt dieselben Temperaturrezeptoren, weshalb Hochprozentiges auch auf der Zunge „brennt“.

Der langen Rede kurzer Sinn: Wirklicher Weingenuss entsteht erst durch das harmonische Zusammenspiel eines großen molekularen Orchesters, eine Erkenntnis, die wir vor allem David Julius und Ardem Patapoutian verdanken, die dieses Jahr dafür mit dem Nobelpreis der Medizin ausgezeichnet wurden. Ihre erste Publikation zum Thema erschien übrigens 1990. Passend zum exzellenten Jahrgang in vielen Weinbauregionen Europas.

## POMEROL GEGEN CHEMIE

Die Bordelaiser Appellation Pomerol, aus der so legendäre Weine wie Pétrus, Trotanoy, Gazin, Évangile oder Conseillante kommen, hat jetzt den Gebrauch sämtlicher chemischen Unkrautvernichtungsmittel auf ihren Weinbergen verboten. Das wurde kürzlich ins Pflichtenheft, das „Cahier des Charges“ der Appellation geschrieben und erlangte damit Gesetzeskraft. Unkrautvernichtung darf in Zukunft nur noch mechanisch bzw. maschinell erfolgen. Eine weitere Neuheit in den Vorschriften betrifft die Bewässerung, die bei längeren Trockenperioden in Zukunft erlaubt sein wird. Es wird erwartet, dass weitere Appellationen dem Beispiel Pomerols folgen; sollte das tatsächlich Schule machen, könnten generelle Verbote von Mitteln wie Round-up durch die Politik vielleicht sogar irgendwann redundant werden.

## KELLEREICHEF UNTER ANKLAGE

Gegen Joseph Helfricht, den Chef der mit einem Weinbergsbesitz von 3.000 Hektar und einem Umsatz von 1,1 Milliarden Euro größten Weinkellerei Frankreichs, der „Grands Chais de France“, läuft aktuell ein Verfahren wegen des Bruchs von Geschäfts-

vereinbarungen. Es geht dabei um den Kauf des Burgunder Weinhauses „Béjot Vins et Terroirs“ durch die GCF, nachdem die Burgunder 2016 beim Pansen mit Weinen aus anderen Appellationen erwischt wurden und die Kellerei verkauft werden musste. Als aussichtsreichster Bewerber für den Kauf galt seinerzeit „AdVini“ aus dem Languedoc. Helfricht wird jetzt vorgeworfen, sich damals die Vertragsunterlagen des „AdVini“-Angebots „beschafft“ und mithilfe der so erworbenen Kenntnisse den Konkurrenten aus dem Rennen geworfen zu haben. Helfricht, der die Anschuldigungen bestreitet, betont, der Kauf von Béjot sei vollständig legal abgewickelt wurden.

## ANTIKE WEINFABRIKEN

Eine regelrechte antike Weinfabrik haben Archäologen kürzlich im irakischen Kurdistan entdeckt. In der Nähe der Ortschaft Faidah gruben sie zunächst einen neun Kilometer langen Bewässerungskanal, später dann große Monumentalreliefs und Steinbecken aus, die Überbleibsel einer kommerziellen Weinproduktion aus der Zeit der Regentschaft des Assyrerkönigs Sanherib (Sîn-aḫḫe-eriba) im späten achten oder frühen siebten Jahrhundert vor Christi Geburt aus. Unter den Fundstücken waren alleine vierzehn Pressen, was die Dimension und Bedeutung der Anlage verdeutlicht.

Einen nicht ganz so alten Fund aus der Mitte des ersten Jahrtausends unserer Zeit, der Zeit des byzantinischen Reichs, machten israelische Archäologen in den vergangenen Monaten. Der Kellereikomplex in der Stadt Javne südlich von Tel Aviv barg neben Pressen und Lagerhäusern auch zehntausende Scherben und Krüge und soll Schätzungen zufolge zu einer Jahresproduktion von zwei Millionen Litern in der Lage gewesen sein. Man geht davon aus, dass die Weine von Javne in große Teile des Mittelmeerraums, insbesondere in die Türkei, nach Ägypten, Griechenland und eventuell sogar ins südliche Italien exportiert wurden.



Hintergrund

# TRAUBIG GEHOPFT

■ von Eckhard Supp



ES SCHEINT EINE GANZ NORMALE WEINLESE. NUR WENIGE REIHEN GEWÜRZTRAMINER SIND HIER OBEN, AN DEN STEILEN HÄNGEN VON GLEN, MEHR ALS FÜNFHUNDERT METER ÜBER DEM ETSCHTAL, NOCH NICHT ABGEERNETET; DIE LETZTEN DER ROSAROTEN TRAUBEN WARTEN DARAUF, ZUNÄCHST IN KUNSTSTOFFBOXEN, WENIG SPÄTER DANN IN DEN PRESSEN DER KELLEREI CASTELFEDER IN KURTINIG AM ANDEREN FLUSSUFER ZU LANDEN. SÜDTIROL ZEIGT SICH NOCH EINMAL VON SEINER SONNIGEN SEITE, ABER EILE TUT NOT, REGEN UND STURM SIND ANGESAGT. ALLES NORMAL ALSO, UND DOCH IST ALLES GANZ ANDERS. DENN OBWOHL FÜR EINE WEINKELLEREI BESTIMMT, WO SIE SPÄTER VERARBEITET, WIRD AUS DIESEN TRAUBEN NIE WEIN WERDEN, SONDERN ... BIER, ECHT ITALIENISCHES BIER.

Was paradox klingt, ist es in Wahrheit nicht. Denn dass in Ländern, in denen das qualitätstötende deutsche Reinheitsgebot nicht gilt, Bier mit Frucht- oder anderen Zusätzen gebraut wird, ist ja hinreichend bekannt. Belgiens Frucht-Lambics – das mit Sauerkirschen gebraute oder, was die industriellen Marken angeht, zumindest mit Kirschkonzentrat versetzte Kriek ist nur das bekannteste dieser Sorten – gelten seit Jahrhunderten als Vorreiter solcher Spezialitäten. Und Kirschen, Himbeeren, Pfirsiche oder eben auch Weintrauben sind deren ideale Fruchtkomponenten.

Auch in Weinkellereien rund um den Globus wird seit geraumer Zeit über Produkte aus Wein und Bier nachgedacht. So etwa in einer der größten Kellereigruppen Spaniens, deren Marketingleiter schon vor Jahren berichtete, ein entsprechendes Mischgetränk auf den Markt bringen zu wollen, um damit neue Käuferschichten anzusprechen. Sogar einen neuen Namen haben einige, wie etwa die Brauerei Ganter in Freiburg schon parat: „Wier“ sollte

das Baby heißen, wobei unklar ist, ob sich eine solche Bezeichnung durchsetzen und von den Behörden anerkannt werden kann. Immerhin klänge das doch sehr nach „Bier“ und das ist hierzulande aufgrund des Reinheitsgebots natürlich tabu.

Verständlich also, dass in Deutschland mit Trauben gebraute Biere bis heute eine eher seltene Erscheinung darstellen. Italien dagegen hat schon sehr früh auf die neue Produktkategorie gesetzt. Im Bozener Batzenhäusl – der Name geht zurück auf die Münze „Batzen“, den Gegenwert von vier Kreuzern –, wo die in Kurtinig gemahlene und vorsichtig gepresste Trauben von Castelfeder inzwischen gelandet sind und zusammen mit Bierwürze in kleinen Gärtanks vor sich hin fermentieren, erklärt Christian Pichler, seines Zeichens Braumeister, neudeutsch „head brewmaster“, des Hauses, dass bereits 2004 ein Sarde namens Nicola Parra erste Versuche mit Weinbier machte. Die ausgerechnet in der Weinbauregion Piemont entstandene lebendige italienische Craft-Beer-



Die Weinberge von Glen, einem Ortsteil von Mazzon, gehören zu den höchsten und steilsten Südtirols. Mit ihren bis zu 800 Höhenmetern werden sie nur von der berühmten Müller-Thurgau-Lage „Feldmarschall“ übertroffen. Hier wächst u. a. der Gewürztraminer für das Weinbier der Batzen-Brauerei.





Nach der „Hochzeit“ zwischen Bierwürze und Weinmaische findet im Keller des Batzenhäusl die erste Gärung des Weinbieres statt.



Szene (enos berichtete), weiß er, habe inzwischen unzählige Kleinstbetriebe, die solche Biere anbieten.

Fast scheint es an diesem Sonntag, als habe Südtirol die Corona-Pandemie nie erlebt oder sie sei zumindest eine längst verblasste Erinnerung. Das Batzenhäusl, eines der ältesten Wirtshäuser der Südtiroler Capitale, brummt. Mittags wie abends, und mindestens die Hälfte der Kunden an den rustikalen Tischen des schattigen Innenhofs kehrt hier, so schätzt Pichler, wegen der zahlreichen Bierspezialitäten ein, die die Getränkekarte offeriert.

**W**iener Lager, Deutsches Dunkel, Englisches Porter, das international populäre India Pale Ale, kurz IPA, Bock, Weizen oder Chocolate Salted Imperial Stout findet der Liebhaber hier neben Fruit Ale mit Ananas und Mango oder eben dem Trauben- oder Weinbier. Da gibt es Biere mit Honig und solche, die sage und schreibe elf und mehr Volumenprozent Alkohol haben; die Produktpalette zeugt von grenzenloser Experimentierfreudigkeit, die Lust am Neuen blitzt dem Besucher aus den Augen Pichlers entgegen.

Ideen holt sich der junge Braumeister auf Reisen durch die Brauereilandschaft der ganzen Welt. Allein in Brüssels berühmtester Lambic-Brauerei, dem „Musée de la Gueuze Cantillon“, so erzählt er, war er schon drei Mal, und die Arbeit der italienischen Kollegen beachtet er natürlich genau. Lernen ist für ihn eine Lebenseinstellung.

So viel Begeisterung ist offenbar ansteckend. Jedenfalls konnte Pichler den Castelfeder-Winzer Ivan Giovanett, einen renommierten Erzeuger vor allem von Spätburgundern und Chardonnays, von einer Zusammenarbeit überzeugen und bekommt seitdem von ihm die Traminer-Trauben. Warum Traminer? Pichler und Giovanett sind sich da einig: Nicht nur, dass es sich dabei um eine ihrer Meinung nach einheimische Sorte handelt – tatsächlich scheint eher Südosteuropa oder gar Ägypten die wahre Heimat zu sein –, drücken deren Trauben dem Bier einen kräftigen Stempel auf. Im fertigen Bier macht sich der Einfluss durch Rauch-, Zitrus- oder Hefearomen bemerkbar. Während Giovanett noch beschäftigt ist, die letzten Gewürztraminertrauben zu ernten, startet Pichler in der Bozener Innenstadt damit, den Sud, genauer die Würze vorzubereiten. Die „Hochzeit“ zwischen den

gemahlene Trauben und der abgekühlten Würze findet erst anschließend statt. Dann wird auch Bierhefe zum Sud gegeben, die Gärung startet – ganz wie bei jedem normalen Bier. Ist die Gärung mit den Bierhefen einmal zum Stillstand gekommen, können die wilden Spontanhefen der Weintrauben den restlichen Zucker umwandeln. Das Resultat ist praktisch vollständig trocken. „Die Weinhefen holen sich“, erklärt Pichler, „die restlichen Zucker und machen dabei das Bier geschmacklich deutlich komplexer. Anschließend folgt eine

### ITALIAN GRAPE ALE (IGA) IST DIE ERSTE EXKLUSIV ITALIENISCHE FACHBEZEICHNUNG FÜR EINEN BIERTYP

lange Lagerzeit auf den Tretern und Hefen, die bis zu neun Monaten dauern kann, und selbst das ist noch nicht das Ende der Geschichte: Nachdem das Bier von Tretern und Hefen abgezogen

wurde, folgt eine Nachgärung in der Flasche unter Zugabe weiteren Zuckers und spezialisierter Sektheften. Schließlich soll das Bier ja auch schäumen.

Einige Biersorten werden bei Pichler anschließend sogar noch im Barriquefass ausgebaut, das Weinbier, seit 2015 ganz offiziell wie kurz IGA genannt, allerdings nicht. Der Name IGA, der klingt wie eine Anlehnung an das internationale Kürzel IPA, verdeutlicht, wie sehr Weinbiere in Italien zum festen Bestandteil der Craft-Beer-Szene geworden sind: Italian Grape Ale, italienisches Traubenbier heißt der vollständige Fachbegriff und ist die erste rein italienische Typenbezeichnung für Biere. Sie benennt, das betont der junge Braumeister, eine Produkttypologie, keine Geschmacksstilistik: Es gibt süße und saure Weinbiere, es gibt Trauben-IPAs oder Trauben-Lagerbiere und immer so fort.





Die Produktion von Craft Beer erfordert viel Handarbeit, wie der Name schon sagt – im Falle des IGA Arbeit in Weinberg und Brauerei.

Große geschmackliche Unterschiede offenbart bereits, ganz wie beim Wein, die Verkostung verschiedener Jahrgänge – auch das bietet Batzen an – ein und desselben Biertyps. Für Liebhaber von Craft-Bieren liegt gerade darin der Charme der handwerklichen Produktion: Sie sind nicht kompatibel mit den Anforderungen an die immergleiche Massenproduktion industrieller Brauereien. Ganz wie beim „Orange“ oder „Naturwein“, so Pichler. Erstaunlich, was bei diesem handwerklichen Produktionsprozess ohne Chemie und ohne Filtration herauskommt. Das 2019er IGA etwa wirkt wie ein guter Schaumwein: leuchtend gelbe Farbe, traubig-fruchtiger Duft, markante Säure, trotz relativ hohen Alkohols ge-

schmacklich leicht – ein echtes Aperitifbier.

**D**ennoch gibt es trotz aller geschmacklichen Unterschiede auch Konstanten, die für das IGA und die anderen Biere der Batzen-Brauer gelten. Sie finden sich in der noch jungen Institution des Südtiroler Qualitätssiegels, das auch die Biere der Bozener auszeichnet: Es impliziert, dass die Gerste (und Trauben) von Bauern aus der Region stammen muss – die Gerste in diesem Fall, aus dem Pustertal –, genauso, wie es eben auch bei den Trauben von Castelfeder der Fall ist.

Noch verarbeitet Pichler in seinen Gärtanks ausschließlich Gewürztraminer, aber er möchte

gerne auch andere Sorten versuchen. Denkbar ist die ganze Palette des Südtiroler Weinbaus, vorausgesetzt, die Trauben sind bei der Lese reif und gesund. Möglich erscheint das allemal, wenn man bedenkt, wie viele erfolgreiche Experimente die junge Kellerei – mit dem Brauen wurde erst 2012 begonnen, das Sudhaus wie auch der Keller danach Schritt für Schritt in die extstierende Bebauung des Wirtshauses und seiner Nachbarn integriert – bereits hinter sich gebracht hat. Der Erfolg der Pichler'schen Batzenbiere verdeutlicht dabei schon heute, wie sehr die sprichwörtliche Warnung „Bier auf Wein, lass das sein“ mit dem „Bier AUS Wein“ ihre Sinnhaftigkeit verloren hat.

Kurzkrimi

# LUWFET HOLEN

The background features a stylized, abstract landscape. On the left, there are large, layered shapes in shades of orange and yellow, resembling a hillside or a large rock formation. A dark brown horizontal line runs across the middle of the image, separating the orange area from a blue area below. The blue area is composed of various shades of blue, suggesting a body of water or a sky. There are several leaf-like or petal-like shapes in red and orange scattered throughout the scene, some appearing to be falling or floating. The overall style is modern and graphic.

■ von Fenna Williams  
Illustration: Verena Fien



„Du hast gesagt, wir gehen immer am Fluss entlang, schön mit Blick aufs Wasser. Was musste ich denn da denken?“, fragt Elsa und bleibt zum hundertsten Mal an diesem Morgen stehen, um Luft zu holen.

„Ich musste denken, direkt am Fluss. Am Ufer. Immer schön flach, immer schön gleichmäßig. Ist gut für Ausdauer und Kondition und ein wenig Kultur ist auch dabei: Kirchen, Burgen, Rheinromantik. Ist ja mit dir sonst nicht zu machen, weil es für dich nur Sport, Sport, Sport gibt. Aber, dachte ich, diesmal denkt er auch an dich und deine Bedürfnisse. Dem musst du Rechnung tragen, da musst du mitgehen. Es wäre ja auch zu schön gewesen. Ich bin schließlich die Letzte, die ...“

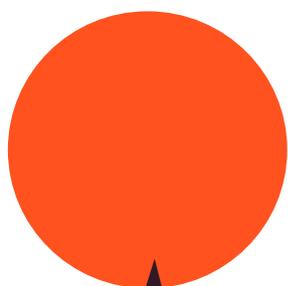
as danach folgt, hört Matthias nicht mehr. In langen Jahren des Weggährens hat er sich eine Strategie erarbeitet, die es ihm erlaubt, in jedem beliebigen Moment der Unterhaltung abzuschalten und seinen eigenen Gedanken nachzuhängen. Ab und an ein zustimmendes, aber dennoch im Ton leicht fragendes „Hm!“, reicht seiner Frau völlig als Aufforderung, weiterzureden. Und weiterzureden. Und weiterzureden.

Wenn Elsa spricht, kommt sie vom Hölzchen aufs Stöckchen und vom Stöckchen wiederum auf Fragen, die vom Urschleim des Themas so weit entfernt liegen, wie die Gipfel des Himalayas von den Rheingauer Hügeln, die die beiden Wanderer an diesem Morgen umgeben.

Der Rhein ist zu jeder Jahreszeit ein ansehnlicher Fluss, aber jetzt, im Herbst, und hier zwischen Kiedrich und Hallgarten, von geradezu poetischer Schönheit.

Das glitzernde Band des Wassers im Tal im Blick und die mauerumfriedeten Reben des Steinbergs der Mönche des Kloster Eberbachs vor sich, gibt Matthias die Art Brummen von sich, die Elsa suggeriert, dass er zwar nicht gänzlich ihrer Meinung ist, sie aber voll und ganz versteht.

Gemeinsam durchschreiten sie das große Tor eines der berühmtesten Weinberge der Welt. Matthias



erinnert sich daran, wie er besten Riesling dieser Lage geöffnet hatte, bevor er Elsa aufsuchte, um ihr den Antrag zu machen.

„Ich hätte die Flasche austrinken sollen, statt nach einem Glas zu ihr zu gehen“, denkt er. „Ich hätte mir den Mut nicht antrinken, sondern eher wegtrinken sollen.“

# A

Aber dann umfängt ihn die Schönheit des Weinberges und er genießt den Anstieg auf die Höhe entlang der Steinmauer. Die Blätter bilden einen knallgelben bis tiefroten Kontrast zu den grauen

Natursteinen, die sich den Hang hinaufziehen bis kurz vor den Waldsaum. Die Lese hat noch nicht begonnen, und so darf Matthias sich einbilden, er könne schnuppern und erraten, wie gut der nächste Jahrgang wird. Er stellt sich vor, wie sich diese größte, so besondere Lage des Rheingaus durch die Hände der Mönche und all derer, die ihnen folgten, zu dem entwickelte, was es heute ist: ein Kreißaal für seinen Lieblingswein.

„Wie das duftet“, sagt Matthias und meint damit das Aroma der reifen Trauben ebenso, wie die Ahnung von Freiheit und Unabhängigkeit, die der Weg ihm vermittelt. Immer bergan, Richtung Sonne. „Brüder, zur Sonne, zur Freiheit“, summt er innerlich und wiederholt dann fast schwärmerisch: „Welch ein Aroma, welch ein Wohlgeruch, welch' Versprechen auf den neuen Wein!“

Elsa bleibt stehen, Entsetzen im Blick. „Wohlgeruch nennst das? Ich bitte dich: Es stinkt. Die ha-



ben doch hier irgendwas gespritzt. Das riecht man doch. Wenn das mal nicht Gülle war. Was, wenn Wanderer wie wir, die nichts als Stille und Aussicht genießen wollen, hier entlangkommen und das Einatmen? Wenn die Augen zu tränen beginnen und die Haut anfängt zu jucken? Nicht auszudenken: Bei solchem Gestank könnte man glatt einen Asthmaanfall bekommen. Und natürlich weit und breit kein Arzt. Keine Rettung in Sicht. Ganz wie bei Dietrich damals, auf dem achtzigsten Geburtstag von Tante Dorle. Erinnerst du dich? Also, ich werde das nie vergessen. Und alles nur wegen eines Parfüms, Kopfnote Lavendel. Darauf reagiert Dietrich hyperallergisch und keiner von uns wusste, wo sein Asthmaspray ist. Was für eine Aufregung! Und er war so gar keine Hilfe. Verstehen konnte man ihn da ja schon nicht mehr; seine Luftröhre war in Nullkommanichts zuge-

**„ICH HÄTTE MIR DEN  
MUT NICHT ANTRINKEN,  
SONDERN EHER WEG-  
TRINKEN SOLLEN.“**



**SICHER ANGESETZT UND  
GANZ OHNE ZÖGERN. ZACK!  
MIT EINEM KÜCHENMESSER**

schwollen. Hatte ihm sozusagen die Sprache verschlagen, der Geruch. Schrecklich, wie er erst rot und dann blau wurde im Gesicht. Und dann zwischen uns allen zu Boden ging. Richtig dramatisch sah das aus. Nur Penny hat das nicht beeindruckt. Die ist in die Küche geflitzt ist. Ich habe erst gedacht, sie rennt weg. Wenn ich ehrlich bin, hatte ich auch einen Moment an Flucht gedacht, aber dann wollte ich doch wissen, wie es weitergeht.“

Elsa bleibt stehen und zeigt mit den Händen den Abstand von etwa zwanzig Zentimetern. „Und dann kommt sie mit so einem Messer zurück! Mit ganz spitzer Klinge. Kniert sich neben Dietrich hin und reißt sein Hemd auf. Kann keine gute Qualität gewesen sein, so leicht, wie das zerratschte. Er spart aber auch immer an der falschen Stelle, seine Frau macht das ganz verrückt. Aber Geiz ist ja eine Erbkrankheit in eurer Familie.“



Elsa sieht Matthias strafend an, dann schüttelt sie sich, als sie zum Thema zurückkehrt. „Ich konnte fast nicht hingucken, als Penny den Luftröhrenschnitt gemacht hat. Sicher angesetzt und ganz ohne Zögern. Zack! Mit einem Küchenmesser. Irre, dass das geht. Du hast es doch auch gesehen. Jetzt sag doch mal: Das denkt man doch nicht, dass das funktioniert, oder? Sie hat ihm glatt das Leben gerettet. Obwohl sie sonst nichts Anderes zustande kriegt, als jedes Jahr ein Kind zu bekommen. Wegen der lieben Kleinen hatte sie ja auch diesen Rettungskurs absolviert, bei dem man lauter solche Sachen lernt. Die will ihre Kinder unbedingt am Leben halten, scheint's. Bringen ja auch gut Kindergeld. Damit kann man sich einiges leisten.“

Elsa stößt mit dem Zeigefinger gegen Matthias' Brust, um ihren nächsten Worten Nachdruck zu verleihen. „Also, die Penny und ihr Mann legen Kindergeld immer auf ein eigenes Konto, Monat für Monat, und dann fahren sie damit in Urlaub,

nach Mallorca oder Alicante. Und da gehen sie jeden Tag essen. Nicht so wie wir, Picknick mit sich rumschleppen und sich das Brot selbst schmieren müssen. Hast du diesmal wenigstens an das Taschenmesser gedacht? Wenn wir schon draußen essen müssen, dann sollten wir wenigstens richtiges Werkzeug dabeihaben.

W

Was gar nicht nötig wäre, wenn du nicht so knickerig wärst. In Urlaub fahren ja, aber bloß nicht raus aus Deutschland und bloß nicht schick essen gehen. Stattdessen sich in freier Wildbahn den Angriffen wilder Tiere aussetzen. Im Weinberg lauern bestimmen jede Menge Schmeißfliegen, von den



Spinnen, die in dieser Mauer wohnen, überhaupt nicht zu reden. Weder will ich meinen gekochten Schinken mit denen teilen, noch gönne ich denen einen Platz in meinem Haar. Und Bienen oder Wespen und Hornissen erst, den Schmerz eines Stiches willst du mich doch nun sicher nicht aussetzen ...“

O

Och, denkt Matthias und stellt sich das Gequieke und Gekreische vor, sollte so ein Nützling sich tatsächlich durch die massive Haarspraywolke seiner Gattin irritieren lassen und mit seinem Stachel

durch die Kopfhaut bis ins Sprachzentrum ihres Gehirns vordringen. Er geht weiter, Elsa selbstredend neben sich, und sieht sich dabei nach Verbündeten um. Nirgends eine Menschenseele. Er ist auf sich allein gestellt. Kurz vor dem Erreichen der Höhe schaltet er sich erneut in den Redefluss seiner Frau ein.

„... ist ja nicht so schlimm, wenn man mit dem Auto unterwegs ist, aber beim Wandern ist ein Rucksack wirklich hinderlich. Und schwer. Wieviel wiegt so eine volle Wasserflasche?“, fragt Elsa gerade und schnauft aufgrund des Anstiegs gewaltig.

„Ein Kilo“, antwortet Matthias automatisch und ist selbst erstaunt, nicht nur, dass er sich die Mühe gemacht hat, zu antworten, sondern, dass für diese zwei Wörter Platz war.

„Wie bitte? Ein ganzes Kilo? Das habe ich mir gar nicht klargemacht, dann habe ich mit allem Drum und Dran ja mindestens zehn Kilo auf dem Rücken.“



„Fünf, du trägst fünf Kilo“, korrigiert ihr Mann. „Ich habe deinen Rucksack gewogen. Ich dachte ...“

„Ich weiß, was du dachtest“, übernimmt seine Frau, ehrliche Empörung in der Stimme. „Kann sie doch ihr Essen selbst schleppen, hast du gedacht.“ Sie seufzt. „Gentlemen sind hierzulande leider ausgestorben. Die hätten die schweren Sachen für sich behalten und ihrer Angebeteten nur einen Teil der Plackerei überlassen. Einen Alibi-rucksack, quasi.“

„Du wolltest unbedingt auch noch Wasser mitnehmen“, wehrt sich Matthias. „Mir hätte der Wein gereicht.“

Während Elsa jetzt redet, als könnte sie Wasser zu Wein machen, steuert er auf ein einsam aufragendes Wegkreuz zu. Alte knorzige Reben verdecken es fast ebenso wie das Gestrüpp einer Brombeer-

**NIRGENDS EINE  
MENSCHENSEELE.  
ER IST AUF SICH  
ALLEIN GESTELLT**





Feinsten umgeben“, Elsa schnauft empört und beginnt dann darüber zu dozieren, wie wichtig es ist, seine Erziehung über Bord zu werfen und sich von den Schatten der Vergangenheit zu befreien. „Man muss lernen, sich selbst zu befreien, seine eigenen Entscheidungen zu treffen, alte Regeln in Frage stellen.“

M

Matthias kann ihr da nur Recht geben. „So wahr“, stimmt er seiner Gattin zu. „Nur ist das leichter gesagt als getan. Man muss Geduld aufbringen, auf die passende Gelegenheit warten können.“

Elsa starrt ihn an, als müsse sie abwägen, was sie mehr überrascht: dass sie beide einmal einer Meinung sind oder dass Matthias einen vollständigen und zusammenhängenden Satz in die Welt entlassen hat, obwohl sie ihm gar keine Frage stellte. Matthias geht sogar noch weiter. Er beginnt nicht nur, Wurst und Käse auszupacken und Scheiben vom frischen Brotlaib zu schneiden; er beginnt auch, über sein Lieblingsthema zu reden, seinen



Steinberg. Ohne Rücksicht darauf zu nehmen, ob es Elsa überhaupt interessiert oder nicht.

„Wusstest du, dass dies einer der ältesten Weinberge der Welt ist? Es gibt ihn seit 1239. Die Mauer darum herum ist drei Kilometer lang und stammt aus dem 18. Jahrhundert.“

„Was willst du mir mit diesen Daten sagen, Matthias? Warum vergleichst du mich mit einem alten Weinberg? Und mit seinem Umfang?“ Elsas Stimme klingt gefährlich. „Na, raus mit der Sprache!“

Matthias ist verwirrt: „Ich vergleiche dich doch gar nicht. Ich wollte nur ...“

„Aha! Na, das ist ja fein. Da hätte ich einmal gut abschneiden können, weil ich dann doch eine ganze Ecke jünger und schlanker bin, als dieser Weinberg, aber du machst dir nicht mal die Mühe richtig hinzugucken. Damit war das Geld für das Spa nur rausgeschmissen. Dabei bin ich nur für dich hingegan-

gen, damit du im Urlaub eine Frau an deiner Seite hast, die was darstellt. Aber wer soll mich schon sehen, auf diesem abgelegenen Weg? Hier sagen sich ja Fuchs und Hase ‚Gute Nacht‘. Wir könnten sogar unsere Abfälle über die Mauer werfen. Die würden auf der anderen Seite verrotten, ohne dass es jemals jemand bemerken würde. So einsam ist es hier.“

E

Einsam. Das ist das Stichwort.

Im wahrsten Sinne des Wortes, denkt Matthias und sticht zu. Mit einem einfachen Taschenmesser. Mitten hinein in den saftigen Apfel. Während



er ihn sorgfältig schält, langsam zerteilt und das Innere heraustrennt, fragt er sich, ob er bei Elsa ebenso geschickt wäre, wie Penny es bei Dietrich war – aber das hält er nicht für möglich. Er ist sich sogar sicher, dass er zusätzlich die Stimmbänder seiner Frau erwischen würde. Nicht auszudenken. Unwillkürlich muss Matthias lächeln, denn er stellt fest, dass er selbst es ist, der endlich wieder Luft bekommt. Zum ersten Mal seit sieben Jahren.



*Die Wiesbadenerin Fenna Williams musste für die Recherchen zu ihrem inzwischen fünften enos-Kurzkrimi nicht weit reisen. Der Rheingauer Steinberg liegt nur wenige Minuten von ihrer Heimatstadt entfernt.*



Fotos: Eckhard Supp

## Fränkisches Blau

Schloss Esterházy im burgenländischen Eisenstadt.



**E**ss war wieder einmal Zeit. Zeit, dass wir uns um die Weine unseres Nachbarlands Österreich kümmerten. Das fanden offenbar auch Österreichs Erzeuger, die auf Anfrage Weine in einer Menge einsandten wie noch nie zuvor. Mehr als 250 Muster waren es schließlich, recht ausgewogen zwischen weiß und rot verteilt, wobei naturgemäß der Grüne Veltliner den größten Anteil unter den Rebsorten hatte, gefolgt von Blaufränkisch, Zweigelt, Riesling und roten Blends. Erwartungsgemäß war die große Mehrheit der Weine von guter bis sehr guter Qualität. Das galt vor allem für die der bekannten Spitzenbetriebe, die auf Namen wie Kollwentz, Glatzer, Feiler-Artinger, Heinrich, Tesch, Kerschbaum oder Reumann hörten. Besonders erfreulich war, dass es auch Betriebe, die uns bis dato noch nicht aufgefallen waren wie etwa Migsich oder Schuller, in die Spitzengruppe schafften.

Was die Jahrgänge betrifft, so hatten die 2017er Blaufränkischenn eindeutig die Nase vorn, wobei dieses Ergebnis allerdings nicht repräsentativ ist und keine generelle Jahrgangsbewertung darstellen kann. Der Vergleich mit den Blends aus Blaufränkisch und anderen, oft internationalen Rebsorten, zeigt allerdings auch, dass die österreichische rote Paradesorte durch solche Verschnitte durchaus gewinnen kann: an komplexerer Aromatik wie an Struktur. Ob die Weine dann noch, wie im deutschsprachigen Raum Tradition, besser wie bis dato unter ihrem Sortennamen vermarktet werden oder doch eher unter Markennamen (Modell Bordeaux) oder Terroirbezeichnungen (Modell Burgund), muss die Zukunft zeigen.

Die vollständigen Resultate unsere Verkostungen finden Sie wie immer unter [www.enos-wein.de](http://www.enos-wein.de).

### Die besten „Fränkischen“

Kollwentz-Römerhof (Großhöflein) – Point Burgenland 2017  
Walter Glatzer (Göttlesbrunn 76) – Rosenberg Carnuntum 2017  
Feiler-Artinger (Rust) – Burgenland Solitaire 2018  
Gernot & Heike Heinrich (Gols) – Edelgraben Leithaberg DAC 2017  
Tesch (Neckenmarkt) – Burgenland Patriot 2015, Patriot 2013  
Walter Glatzer (Göttlesbrunn 76) – Bärnreiser Carnuntum 2017  
Gernot & Heike Heinrich (Gols) – Alter Berg Leithaberg DAC 2017  
Kerschbaum (Horitschon) – Hochäcker Mittelburgenland DAC 2019  
Josef u. Maria Reumann (Deutschkreutz) – Burgenland 2018  
Gerhard Pfnagl (Deutschkreutz) – Burgenland Liz' Churchill 2019  
Josef u. Maria Reumann (Deutschkreutz) – Altes Weingebirge Mittelburgenland DAC 2017

## Donau- Herrschaft

**D**er Grüne Veltliner ist in der Donaurepublik eine echte Macht. Nicht nur, dass er mit rund 50 Prozent den größten Anteil an den Rebflächen des Landes belegt – in unserer Verkostung stellte er etwa ein Drittel der Muster –, er hat auch in der jüngeren Vergangenheit am meisten Aufsehen erregt. Ungezählt die Verkostungen, in denen österreichische Veltliner selbst mit weißen Grands Crus aus dem Burgund verglichen wurden und dabei durchaus gut aussahen, was auch immer man von solchen Vergleichen halten mag.

Was die Jahrgänge betrifft, so hatten eindeutig die 2019er Weine die Nase vorn. Sie stellen nicht nur neun der 14 Sieger, sondern mit dem Lamm von Schloss Gobelsburg – passend zur diesjährigen 850-Jahrfeier des Weinguts – auch den einzigen, der einer Bewertung als Traumwein nahekam. Dass eine kleine Zahl Prestigebetriebe wie Pichler, Hirtzberger, Prager oder Knoll keine Muster anstellten, fiel bei einem solchen Ergebnis praktisch nicht mehr ins Gewicht. Allenfalls darf man sich fragen, ob deren Weine immer noch so deutlich an der Spitze gestanden hätte, wie man es aus vergangenen Jahrzehnten einmal gewohnt war.

Dass die besten Veltliner aus dem Anbaugebiet Kamptal bei Langenlois kamen, war nicht wirklich eine Überraschung. Auch nicht, dass Kremstal und Wachau ebenfalls mit hervorragenden Weinen glänzten – erwähnenswert allenfalls, dass auch ein burgenländischer Veltliner gute Noten erhielt, so wie ja auch umgekehrt Weinvierteler Rote in den Kategorien Zweigelt und Blaufränkisch unserer Verkostungen sehr gut abschnitten.

### Es grünt so grün

Schloss Gobelsburg (Gobelsburg) – Lamm Kamptal DAC 2019  
Ludwig Ehn (Langenlois) – Spiegel Kamptal DAC Titan 2019  
Franz Zottl (Weissenkirchen) – Achleiten, Wachau 2019 Smaragd  
Steininger (Langenlois) – Lamm Kamptal DAC 2019 Reserve  
Birgit Eichinger (Strass) – Gaisberg Kamptal DAC 2020  
Ludwig Ehn (Langenlois) – Spiegel Kamptal DAC Titan 2018  
Schloss Gobelsburg (Gobelsburg) – Renner Kamptal DAC 2019  
Geyerhof (Furth) – Gaisberg Kremstal DAC 2019  
Nigl (Senftenberg) – Kirchenberg Kremstal Herzstück 2019  
Franz Zottl (Weissenkirchen) – Weitenberg Wachau Alte Reben 2019  
Domäne Wachau (Dürnstein) – Graben Wachau Steinwerk 2019  
Anton Zöhrer (Krems) – Frechau Kremstal DAC 2020  
R. & A. Pfaffl (Stetten) – Hund Weinviertel DAC 2020  
Birgit Eichinger (Strass) – Lamm Kamptal DAC 2020

Die Grünen Veltliner von den Lössterassen in Kamp- und Kremstal sind in jeder Verkostung „eine Bank“.





Fotos: Eckhard Supp



Über den Weinbergen von Kremstal und Wachau thront die Benediktinerabtei Stift Göttweig.





# Im Prinzip die Wachau

**D**ass der Grüne Veltliner Herrscher über den Donauweinbau ist, gilt auch für das renommierteste der Anbauggebiete an den Ufern des Zehn-Länder-Stroms, die Wachau. Zumindest gilt es mengenmäßig. Was dagegen die Qualitäten angeht, dürfte ihm die Nobelrebsorte Riesling hier im Prinzip den Rang ablaufen. Und das, obwohl sie auf den Terrassen zwischen Krems und Spitz nur 13 Prozent der Flächen belegt.

Im Prinzip, denn in unseren Verkostungen schlug sich das leider nicht nieder, da die Wachauer Winzer insgesamt recht wenige Weine angestellt hatten. Und so gehören auch die Spitzenplätze dieser Kategorie Weinen aus Krems- und Kamptal, die auch bereits beim Veltliner brilliert hatten – einzige Ausnahmen ein Wein der Domäne Wachau aus der Riede (Lage) Achleiten, der es in die Top Five schaffte und der „Vom Stein“ des Weinguts Nikolaihof.

Auch hier überzeugten vor allem die 2019er Weine, auch wenn der Vorsprung vor den 2020ern nicht ganz so ausgeprägt war wie bei den Veltlinern. Dass sich Winzer, die Veltliner „können“, auch beim Riesling gut „schlagen“, ist sicherlich keine Überraschung – Schloss Gobelsburg, der Geyrhof, Birgit Eichinger, die bereits erwähnte Domäne Wachau oder auch der Weinvierteler Pfaffl belegten diese (Binsen)Weisheit voll und ganz.

## Kamptal, Kremstal und die andern

Schloss Gobelsburg (Gobelsburg) – Gaisberg Kamptal DAC 2019  
Geyrhof (Furth) – Goldberg Kremstal DAC 2019  
Schloss Gobelsburg (Gobelsburg) – Heiligenstein Kamptal DAC 2019  
Anton Wöber (Ziersdorf) – Katzensprung Weinviertel 2017  
Domäne Wachau (Dürnstein) – Achleiten Wachau 2020  
Geyrhof (Furth) – Johannisberg Kremstal 2020  
R. & A. Pfaffl (Stetten) – Niederösterreich Passion 2020 Reserve  
Petra Unger (Furth-Göttweig) – Gaisberg Kremstal DAC Erste Lage 2020  
Birgit Eichinger (Strass) – Zöbinger Heiligenstein Kamptal DAC 2020  
Nikolaihof Wachau (Mautern) – Vom Stein Wachau 2016  
Familie Bannert (Obermarkersdorf) – Sündlasberg Niederösterreich Urgestein 2020

## Nicht nur im Burgenland

**E**s war ein nicht erwartetes Bekenntnis, das der italienische Kollege, Mitstreiter beim Weinführer „Gambero Rosso“, da Ende der 1980er Jahre abgab. So etwas fehle Italien noch, resümierte er die gerade abgeschlossene Probe einiger Muster österreichischen Zweigelt, einer Sorte, von der zu jener Zeit praktisch niemand in der Runde zuvor gehört hatte. Was ihn besonders beeindruckte, war die Kombination aus Frucht, Säure und aromatischem Spiel, die er im eigenen Land zuvor nicht kennengelernt hatte.

Tatsache ist, dass seit jener Verkostung viel Zeit verstrichen ist, und dass die Roten aus Zweigelt neben einer langen Diskussion über den Namen – Fritz Zweigelt, der Züchter, war, wie wir heute wissen, ein glühender Anhänger des Nationalsozialismus – die eine oder andere stilistische Veränderung erlebt haben. Da gab es Versuche eines Ausbaus mit kraftvoller Struktur und den Aromen neuen Holzes. Es gab Winzer, die eher die leichte, elegante Stilrichtung bevorzugten. Und es gab, wie wir es auch in dieser Verkostung erleben konnten, die finessenreichen Weine mit viel Frucht und guter Extraktstärke.

Interessant war, festzustellen, dass anders als der Blaufränkische, der im Prinzip nur im Burgenland zur Höchstform aufläuft, Zweigelt alias Rotburger, so der ursprüngliche Name, den ihr Züchter der Sorte gegeben hatte, in verschiedenen Anbaugebieten Niederösterreichs großartige Weine hervorbringt. Immerhin stammten sieben der besten zehn Weine unserer Probe aus Weinviertel oder Kamptal.

### Sieben auf einen Streich

Christoph Bauer (Jetzelsdorf 49) – Niederösterreich Privat 2018  
Walter Glatzer (Göttlesbrunn 76) – Haidacker Carnuntum 2018  
Norbert Bauer (Jetzelsdorf 180) – Schatzberg Niederösterreich 2016  
Schaller vom See (Podersdorf) – Neusiedlersee DAC Uferlos 2019  
Schloss Gobelsburg (Gobelsburg) – Haide Niederösterreich 2010  
Landauer-Gisperm (Tattendorf) – Thermenregion best of 2019  
R. & A. Pfaffl (Stetten) – Burg Niederösterreich 2019 Reserve  
Schloss Gobelsburg (Gobelsburg) – Niederösterreich 2016 Reserve  
Willi Bründlmayer (Langenlois) – Langenloiser Hasel  
Niederösterreich 2017  
Josef u. Maria Reumann (Deutschkreutz) – Burgenland Classic 2020

Das flache Binnengewässer zwischen Neusiedl im Norden und Sopron im Süden ist offiziell ein Steppensee. Was in seltsamem Kontrast zur Tatsache zu stehen scheint, dass hier die besten Rotweine Österreichs gekeltert werden.



Fotos: Eckhard Supp



Im Fasskeller der Familie Kollwenz reifen einige der besten Rotweine Österreichs.



Fotos: Eckhard Supp

## Blend Mixology

**E**s ist kein Geheimnis, dass viele der größten Weine der Welt, vor allem Rotweine, nicht reinsortig aus einer einzigen Rebsorte gekeltert werden, sondern als Verschnitt, neudeutsch „Blends“ zweier oder mehrerer. Nicht jede Sorte liefert eben ganz alleine die Komplexität eines großen Pinot noir, einer Syrah, eines Nebbiolo oder Tempranillo. Dass dies auch in Österreich gilt, wo die dominierenden Rotweinsorten auf die Namen Blaufränkisch und Zweigelt hören, haben die Verkostungen der letzten Jahrzehnte immer wieder bewiesen, auch wenn es zwei oder drei reinsortige Blaufränkische gibt, die in die Phalanx der „Blends“ vorstoßen konnten.

Es hat schon seinen Grund, wenn ein Spitzenwinzer wie Anton Kollwentz, den viele für seinen reinsortigen Cabernet Sauvignon preisen, uns einmal versicherte, sein ganz persönlicher Favorit unter den eigenen Roten sei eigentlich der Steinzeiler, ein Verschnitt aus Blaufränkisch, Cabernet und Zweigelt, der mit dem Jahrgang 2015 auch diese Verkostung für sich entschieden hat.

Vielleicht werden sich in den kommenden Jahren für alle Weintypen auch dezidiert unterschiedliche Weinstile durchsetzen, etwa nach dem Muster „Internationale“ Kraft und Struktur für die „Blends“, Frucht und Spiel für den Zweigelt, terroirgeprägte Aromatik und Eleganz für den Blaufränkischen. Oder so ähnlich!

### Die besten Verschnitte

**Kollwentz-Römerhof** (Großhöflein) – Burgenland Steinzeiler 2015  
**Walter Glatzer** (Göttlesbrunn 76) – Carnuntum Cuvée Gotinsprun 2017  
**Tesch** (Neckenmarkt) – Burgenland Titan Limited Edition 2017  
**Kollwentz-Römerhof** (Großhöflein) – Burgenland Steinzeiler 2016  
**Tesch** (Neckenmarkt) – Mittelburgenland Titan 2018  
**Heribert Bayer** (Baden) – Mittelburgenland In Signo Leonis 2013  
**Iby Rotweingut** (Horitschon) – Burgenland Big Blend 2018  
**Markus Schuller** (Oggau) – Burgenland Ostarrichi 2019  
**Migsich** (Antau) – Herschaftsfelde Burgenland Grande Reserve 2017  
**Hafners** (Grosspetersdorf) – Österreich Cuvée Privat 2018



## „Schwarzer“ Fortschritt

Der „schwarze“ Pinot ist nicht nur eine edle, sondern auch eine recht schwierig zu kultivierende Sorte, die nicht überall wirklich überzeugende Resultate hervorbringt – vermutlich überwiegen sogar die Anbaugebiete, in denen er nur gut bis mäßig gerät. Das mag ein Grund dafür gewesen sein, dass die südafrikanischen Winzer sich in der Vergangenheit nicht sonderlich mit der Sorte beschäftigten und auch nach dem Ende der Apartheid erst einmal auf den „echt“ südafrikanischen Pinotage setzten. Letzterer wurde übrigens genau vor 60 Jahren zum ersten Mal unter diesem Namen abgefüllt, was für enos Anlass genug war, sich einmal mit den beiden Elternsorten und mit dem südafrikanische Sprössling zu beschäftigen.

Was die Qualitäten des Pinot noir in Südafrika betrifft, hat sich in den letzten Jahren einiges getan. Gab es früher nur wenige Ausnahmeweine wie etwa die von Hamilton-Russel in Hermanus, so machte dessen Beispiel vielerorts Schule. Heute gelten die Weinberge nördlich der Bucht von Hermanus als so etwas wie eine „Bank“ für die rote Burgundersorte. Darüber, warum das nicht schon früher der Fall war, kann man nur spekulieren, aber vielleicht lag es einfach daran, dass die kühleren Gebiete des Landes erst in den letzten Jahrzehnten ihr „Talent“ für den Weinbau entdeckten. Der war ja historisch in deutlich wärmeren Regionen wie Stellenbosch oder Paarl angesiedelt.

Dennoch sind die südafrikanischen Burgunder auch aktuell noch ein Stück weit von der qualitativen Spitze des Kapweinbaus entfernt. Nicht nur der Pinotage, auch internationale Rotweinsorten wie Cabernet, Syrah oder sogar Merlot erzielten in unseren Verkostungen der letzten beiden Jahrzehnte regelmäßig bessere Bewertungen. Interessantes Ergebnis der aktuellen Probe: Der beste Pinot kam aus keinem der kühleren Weinbauggebiete, sondern stammte von Rugbylegende Jan Boland Coetzees Weingut Vriesenhof im Paradyskloof von Stellenbosch.

Einer der besten Pinot noirs vom Kap stammt von den Weinbergen des Paradyskloofs im Schatten der Helderberg Mountains.



Fotos: Eckhard Supp

## Gute Burgunder

Vriesenhof (Stellenbosch) – Paradyskloof - Stellenbosch 2018  
Boekenhoutskloof Wines (Franschhoek) – Hemel-en-Aarde Cap Maritime 2019  
Hamilton Russel Vineyards (Hermanus) – Hemel-en-Aarde 2020  
Bon Courage Wine Estate (Robertson) – Robertson Inkarà 2016  
Leopard's Leap Wines (Franschhoek) – Western Cape Culinaria Edition 2019





## Drei Musketiere

Ken Forrester Wines (Stellenbosch) – Piekenierskloof 2020  
Perdeberg Cellar (Paarl) – Coastal Region The Vineyard Collection 2020  
Waterkloof Wines (Somerset West) – Stellenbosch Seriously Cool 2020





An den Hängen des Paardenbergs wachsen die Trauben einiger der renommiertesten Weingüter Südafrikas wie Sadie, Vondeling, Lammerskoek oder Scali. Von hier stammt auch einer der guten Cinsaut-Roten.

## Flüssige Träume

### Hell plus hell macht dunkel

Verkostet man die seltenen südafrikanischen Weine aus der ursprünglich südfranzösischen Rotweinsorte Cinsaut oder Cinsault, kann man schon ins Staunen kommen. Nicht nur, dass die hier, anders als es dem Sortenverständnis von „farbkraftigen und alkoholbetonten“ (Brockhaus Wein) Cinsauts entsprechen würde, meist farbschwach und eher leicht, um nicht zu sagen dünn daherkommen. Man fragt sich auch, wie aus der Kreuzung mit dem burgundischen Pinot noir, der hier ebenfalls eher von der helleren Sorte ist, eine generell doch recht dunkle Sorte wie Pinotage entstehen konnte.

Dass Cinsaut am Kap nicht sonderlich populär ist, glaubt man nach der Verkostung einiger der Weine verstehen zu können. Ja, es gibt die eine oder andere gute Flasche. Aber insgesamt ist das organoleptische Spektrum doch recht bescheiden. Warum es den Züchter im fernen 1925 dazu trieb, ausgerechnet diese beiden Sorten zu „vermählen“, darüber kann nur spekuliert werden. Die offizielle Lesart will wissen, dass man die „Noblesse“ des Pinots mit der „Robustheit“ des Cinsauts kombinieren wollte.

Tatsache ist, dass Abraham Izak Perold, seines Zeichens erster Inhaber eines Lehrstuhls für Weinbau an der Universität von Stellenbosch, der die Sorte 1924 züchtete, sich reichlich wenig um sein Werk kümmerte. Er hatte zwar vier Samen der Kreuzung ausgepflanzt, bekam dann aber einen anderen Job und vergaß das Ganze. Nur einem Zufall war es geschuldet, dass die vier Rebstöcke und damit die neue Sorte „Pinot-Hermitage“ doch noch gerettet und weiter vermehrt wurden.

## Südafrika schlechthin

**D**er rote Pinotage gilt, zusammen mit dem weißen Chenin blanc, als die südafrikanische Rebsorte schlechthin. Allerdings ist er umstritten, was seine Qualitäten betrifft – kritisiert werden vor allem seine Tendenz, Isoamylazetat zu produzieren, das für Lacknoten im Duft verantwortlich sein kann, aber auch sein häufig recht rustikales Tannin. Zudem noch ist er eine recht junge Sorte: 1924 gezüchtet, erhielt er seinen Namen – eine Kombination aus denen der Elternsorten Pinot noir und Hermitage, wie Cinsaut in Südafrika lange genannt wurde – erst 1935. Der erste Wein wurde 1941 in Elsenburg, nördlich der Weinbau-Capitale Stellenbosch gekeltert, und sogar erst 1953 wagte es ein gewisser Pieter Morkel, Pinotage in kommerziell relevanten Mengen auszupflanzen.

Vermarkten konnte Morkel seinen Pinotage jedoch nicht selbst, da er durch einen exklusiven Liefervertrag an die Stellenbosch Farmers Winery gebunden war, wo man den Wein unter dem Label „Lanzerac“ in den Handel brachte: Anlass genug für die dafür auch gescholtenen späteren Eigner der Lanzerac-Kellerei, die Urheberschaft für das erste Label für sich zu reklamieren und eine Selektion des aktuellen Portfolios „Pioneer“ zu nennen.

Die Pinotage-Pioniere dieser ersten Jahre gehören dabei – erstaunlicherweise? – auch heute noch zu denen, die die besten Weine erzeugen. Kanonkop, wo man die Sorte auch schon 1941 auspflanzte, zählt dazu ebenso wie Beyerskloof, das Weingut des früheren Kanonkop-Weinmachers Beyers Truter. Sie alle haben es über die Jahre gelernt, die Probleme der Rebsorte Pinotage in den Griff zu bekommen. Klar, einige Weine aus den internationalen Sorten wie Cabernet Sauvignon oder Syrah oder auch aus der Gruppe der sogenannten Cape Blends – das sind meist Verschnitte mit kleineren Teilen internationaler Sorten – erzielen häufig bessere Verkostungsergebnisse. Aber die genießen nicht das Privileg, wirklich authentische, einzigartige Produkte ihres Landes zu sein. Das gilt nur für den Pinotage. Schade allerdings, dass so viele Erzeuger es für angebracht halten, ihre Weine mit den umstrittenen Agglomerat- oder Presskorken zu verschließen. Aber das ist ein anderes Thema.

Das historische Weingut Kanonkop nördlich von Stellenbosch gehört seit Jahrzehnten zu den besten Pinotage-Erzeugern des Landes. Seine „Schatzkammer“ ist der Beweis.







## Im nächsten enos...

... widmen wir uns noch einmal Sizilien. Hundert Schritte Zukunft, so könnte man die Arbeit der Kellerei „Centopassi“ charakterisieren, die zum Genossenschaftsverbund „Libera terra“ gehört. „Freie Erde“ deshalb, weil die Mitglieder Böden bewirtschaften, die einst im Besitz der Mafia waren, dann vom Staat konfisziert und an Initiativen wie „Centopassi“ verpachtet wurden.

Natürlich berichten wir auch wieder, wie seit vielen Jahren, von der inzwischen zehnten Ausgabe unserer Deutschland-Challenges und kehren, „verkostungsweise“ sozusagen, auch noch einmal an die Loire zurück, von wo wir im Anschluss an die Reise zu den schönsten Schlössern fast 150 Weiße und Rote zur Probe erhielten.

Georgien, eines der ältesten, wenn nicht gar das älteste Weinbaugebiet der Erde, „besuchen“ wir, wenn alles klappt, in der nächsten Ausgabe gleich zwei Mal. Ingrid Werner hat uns einen spannenden Kurzkrimi geschrieben, dessen Protagonisten ein junges, französisch-georgisches Winzerpaar sind, und Jonathan Ponstingl berich-

tet von einer Bewegung junger Winzerinnen, die sich gegen das Patriarchat im georgischen Weinbau auflehnt.

Natürlich waren wir auch in Deutschland unterwegs. In Köln nahmen wir an einer neuen Form der Kundenakquise der Firma Pieroth teil. Es ging darum, die persönlichen Geschmacksvorlieben der Kunden kennenzulernen.

Das nächste enos erscheint am 25. Februar 2022.





# Leser werben Leser

... und verlängern damit ihr eigenes Abonnement



Wenn Sie bereits Abonnent von enos sind und einen neuen Leser werben möchten, bitten Sie ihn, dieses Formular auszufüllen und im letzten Absatz Ihren eigenen Namen einzufügen. Wir verlängern Ihnen dann Ihr Abonnement um zwei Ausgaben.

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

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

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

Name: .....

Straße: .....

Postleitzahl: ..... Land: .....

Ort: .....

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

Kreditinstitut / BIC IBAN

||||| |||||

Datum: .....

Unterschrift: .....

Ich bin neuer Abonnent, wurde von nebenstehendem Leser für enos geworben und möchte diesen in den Genuss der Prämie von zwei Ausgaben zusätzlich zu seinem laufenden Abonnement

kommen lassen. Ich versichere, dass der Genannte damit einverstanden ist:

Name: .....

.....Postleitzahl: ..... Ort: .....

SEPA-Lastschriftmandat: Ich ermächtige das Redaktionsbüro Dr. Eckhard Supp, Perckentinweg 27a, 22455 Hamburg, Gläubiger-Identifikationsnummer DE70ZZZ00002251922, Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die vom Redaktionsbüro Dr. Eckhard Supp auf mein Konto gezogene Lastschrift einzulösen. Die Mandatsreferenz wird mir separat mitgeteilt. Hinweis: Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrages verlangen. Es gelten dabei die mit meinem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

Abonnements und Einzelexemplare auch online: [www.enos-wein.de/enos-abonnieren](http://www.enos-wein.de/enos-abonnieren), und per Mail: [redaktion@enos-wein.de](mailto:redaktion@enos-wein.de)

enos wird verlegt vom Redaktionsbüro Dr. Eckhard Supp, Perckentinweg 27 a, 22455 Hamburg