

# enos

von Wein, Menschen und Kulturen

China  
Challenges  
Chasselas  
Loire



## HUNDERT SCHRITTE ZUKUNFT

Im einstigen „Herrschaftsgebiet“ des Clans der Corleonesi erzeugt die sizilianische Genossenschaft „Centopassi“ auf konfisziertem Mafialand Weine für eine bessere Zukunft

## BLÜHMELS ERBE

Mit „blind“ verkosteten Weinen und ausgeklügelter Software versucht die Burg Layener Weinkellerei Pieroth noch vor deren erstem Weinkauf die geschmacklichen Vorlieben möglicher Neukunden kennenzulernen. enos schaute in Köln dabei zu

## MYTHOS MINERALITÄT

Kann Wein nach den Mineralien des Bodens schmecken? Zwei wissenschaftliche Studien der letzten Jahre haben gezeigt, dass die so genannte Mineralität von Weinen mehr mit dem Weinmacher als mit dem Boden zu tun hat

## MONSTER IM WEINBERG

Gespiegelt und verdoppelt – so hat Landschafts- und Naturfotograf Adrian Bischoff aus Rebstöcken Formen kreiert, die den Klecksen des Rorschach-Tests ähneln. enos hat sie interpretieren lassen





**S**ensible Menschen könnten beim Anblick der Reben-Monster, die Adrian Bischoff für diese Ausgabe von enos fotografiert und durch Spiegelung digital verdoppelt hat, erschrecken oder gar Angst bekommen. **Ästheten dagegen dürften sich eher über die Formen und Strukturen freuen**, die ihm dabei gelungen sind, Psychologieinteressierte wiederum können versuchen, die entstandenen **Figuren wie beim bekannten Rorschach-Test** zu interpretieren.

Kultur ganz allgemein, Weinkultur im Besonderen, und das beweisen diese Fotos unserer Bildreportage „Monster im Weinberg“, bedeutet mehr, als im Weingut ein paar Gemälde aufzuhängen oder ein Beethoven-Quartett aufführen zu lassen, um den Flaschenabsatz zu beleben. **Weinkultur ist auch nicht nur die „kulturelle“ Arbeit in Weinberg und Keller, das Herstellen des Kulturguts Wein.** Kultur ist es auch, wenn sich ein Künstler, der ansonsten nichts mit Weinen und Weinbau zu tun hat, von diesen inspiriert fühlt und dies in Kunstwerke „gießt“. Es ist die gegenseitige Befruchtung zwischen der Weinwelt und der sie umgebenden menschlichen Kultur.

Dass diese gegenseitige Inspiration durchaus auch ein Parcours mit Hindernissen sein kann, in dem die „dunkle Seite der Macht“ eine Rolle spielt, schildert die Reportage aus dem sizilianischen Alto Belice Corleonese, wo eine Genossenschaft versucht, **auf den Trümmern – nur ein frommer Traum? – der mafiösen Gesellschaft ein Modell für eine bessere Zukunft** zu bauen. Hundert Schritte und mehr müssen die Mitglieder der Vereinigung „Libera Terra“, auf deutsch freies, besser befreites Land, dabei gehen, um zum Ziel zu gelangen. In der Hoffnung, dass ihr Beispiel auch den Rest der italienischen Gesellschaft motivieren kann, sich von der Geißel der „malavita“ zu befreien.

Befreit fühlten sich wohl auch – zumindest nach den ersten ein, zwei Gläsern Wein – die Teilnehmer an einer Weinverkostung der Burg Layener Firma Pieroth. **Die mit solchen Verkostungen versucht, Neukunden zu gewinnen und dabei ein möglichst genaues Profil ihrer geschmacklichen Vorlieben** zu erstellen.

Daneben widmen wir uns in dieser Ausgabe noch der vieldiskutierten **Mineralität im Wein** sowie der Frage, wie viel **Genuss in alkoholfreiem Wein** stecken kann. Und natürlich darf – last but not least – auch die gewohnte Kurzgeschichte nicht fehlen. In der geht es diesmal um Georgien, Naturwein und Wildschweine.

In der Hoffnung, wieder eine interessante Ausgabe enos für Sie zusammengestellt zu haben, wünsche ich Ihnen gute Lektüre.

hs  
Eberhard Lorenz

# INHALT

## ORTSTERMIN 6

Musikalische Gärung +++ Wein am Strom – First Nation +++ Krieg der Stars

## 12 **MONSTER IM WEINBERG**

**Titel:**

Kultur im Weinbau ist mehr als das Ausstellen von Gemälden, das Veranstellen von Konzerten zum Zweck der Absatzförderung, auch mehr als das Produzieren des Kulturguts Wein. Die Fotos von Adrian Bischoff zeigen, wie sich Weinwelt und bildende Kunst gegenseitig inspirieren können. Die Bischoff'schen Fotos von Reben, per Software gespiegelt und aneinandergesetzt, erinnern dabei nicht zuletzt auch an die Kleckse von Rorschach-Tests der Psychologie.



## 30 **BLÜHMELS ERBE**

**Hintergrund:**

Kundengewinnung – das ist das Ziel der Weinverkostungen, die die Burg Layener Firma Pieroth seit kurzem in Köln organisiert. Mithilfe ausgeklügelter Software will man von möglichen Neukunden schon vor dem ersten Weinkauf ein Profil ihrer geschmacklichen Vorlieben erstellen.

## ZIMMER MIT WEIN 38

Auf der Grenze

## 40 **HUNDERT SCHRITTE ZUKUNFT**

**Reportage:**

Die sizilianische Region Alto Belice Corleonese war einst das Herrschaftsgebiet der „dunklen Seite der Macht“, sprich des Mafiaklans der Corleonesi. Auf konfiszierten Ländereien aus deren Besitz erzeugt heute eine Genossenschaft mit dem Namen Centopassi „mafiafreie“ Weine.



Fotos: Eckhard Supp, Adrian Bischoff



50 AROMASTRUKTUR „OHNE“  
Thomas A. Vilgis geht der Frage nach, wie sich Weine geschmacklich verändern, wenn ihnen der Alkohol entzogen wird. Und kommt zum Schluss, es dann doch lieber mit alkoholfreiem Bier zu versuchen.

**Weinsprech:**

## MYTHOS MINERALITÄT 52

Kann Wein nach Mineralien aus dem Boden schmecken? Jüngere Studien zeigen, dass Mineralität im Wein etwas ganz anderes ist und womöglich mehr mit dem Weinmacher als mit dem Weinbergboden zu tun hat.



China  
Challenges  
Chasselas  
Loire

## 56 FLÜSSIGE TRÄUME

Der Osten ist rot +++ Chenin am Fluss  
+++ Kraft und Finesse +++ Mehr Mut!  
+++ An allen Ecken und Enden +++  
Farbenfrohes Grau +++ Ägypten am See

**Kurzkrimi:**

## TRAUBEN, 70 SONST NICHTS

Der Schaden, den die Wildschweine angerichtet haben, ist groß. Sie haben fast die gesamte Ernte der Rebflächen vernichtet, die die Georgierin Kathuna mit ihrem französischen Freund Pierre bewirtschaftet. Hinter dem Desaster aber steckt nicht nur der Hunger der Schweine ...

RUBRIKEN

Cartoon 4

News 5

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**

Adrian Bischoff, Carsten M. Stammen, Klaus  
Stuttmann, Dr. Eckhard Supp, Prof. Dr.  
Thomas A. Vilgis, Ingrid Werner

**Illustration Kurzgeschichte**

Verena Fien (verena.fien@gmx.de)

**Umschlagfoto**

Adrian Bischoff

**Verlag**

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

**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 übernom-  
men.

**Copyright®**

Redaktionsbüro Dr. Eckhard Supp

Alle Rechte der Verbreitung, auch durch  
Film, Funk und Fernsehen, fotomecha-  
nische Wiedergabe, Tonträger jeder  
Art, auszugsweisen Nachdruck oder  
Einspeicherung und Rückgewinnung in  
Datenverarbeitungsanlagen aller Art sind  
vorbehalten. Fotokopien für den persö-  
nlichen und sonstigen eigenen Gebrauch  
dürfen nur von einzelnen Beiträgen als  
Einzelkopien hergestellt werden.

# Der Cartoon

von Klaus Stuttmann

Bei der Weinprobe, von der Sie gerade kommen, galt 2G plus? Mit Ausweiskontrolle? FFP2-Maskenpflicht? Abstandsregel? Ein- und Auschecken mit der Luca-App? Ja?! Dann ist doch alles in Ordnung, dann können Sie jetzt weiterfahren!



## MILCHMÄDCHEN

Anlage oder Genuss? Die Frage nach dem „richtigen“ Umgang mit Wein spaltet die Gemeinde der Weinfreunde. Während die einen, wie die Internet-Plattform wine-searcher.com, darauf verweisen, dass der Sekundärmarkt für Kultweine sich in besser entwickelt habe als etwa der Dow Jones, und die deshalb Wein als ideale Anlageform betrachten, sehen die anderen solche Gegenüberstellungen eher kritisch, weil sie nur ein partielles oder gar verzerrtes, auf jeden Fall aber nicht das gesamte Bild zeichnen. Für sie bleibt Wein zuerst ein Getränk, kein Vermögenswert.

Der Weinblog vinography.com hat jetzt in einem ausführlichen Artikel nachgerechnet und gezeigt, dass viele Gewinnphantasien eher Milchmädchenrechnungen gleichen als seriösen Anlageprognosen. So habe etwa vinovest.com für eine Flasche Château Latour 1949, die ein fiktiver „früher Vogel“ im Jahr 1950 für 10 Dollar gekauft hätte, einen Wert von inzwischen 420.000 Dollar errechnet – eine Zahl, die mit dem aktuellen Online-Preis dieses 49ers von höchstens 7.400 Dollar pro Flasche kontrastiere. Selbst der Käufer einer vollen Kiste des legendären 1961er

Jahrgangs habe kürzlich für nur 56.615 Dollar den Zuschlag bekommen.

Der Vergleich, so vinography.com, habe außerdem einen Haken. Während Aktien oder ETF zusätzlich zur möglichen Wertsteigerung der Papiere ja auch jährliche Dividenden erwirtschafteten, die wiederum investiert werden könnten, beschränke sich der Zuwachs bei Weinen auf die eventuelle Wertsteigerung im Moment des Verkaufs ohne zusätzliche Jahresgewinne. Hinzu komme, dass Weine auch über die Laufzeit eines solchen Investments Kosten generierten. Sie müssten aufwändig gelagert werden, was etwa bei Weinfonds, die in solche Altweine investiert seien, Jahr für Jahr zu Gebühren in Höhe von jeweils 2,5 bis 2,85 Prozent vom Wert der Flaschen führe. Summa summarum, so vinography.com, sei ein Investment in solche Weine bzw. solche Weinfonds absolut kein großer „Deal“, sondern eher ziemlich „idiotisch“.

## BUSINESS AS ... CORONA

Die Auswirkungen der Corona-Pandemie auf die weltweite Weinwirtschaft sind in den letzten beiden Jahren häufig – auch in den News von

enos – dokumentiert und diskutiert worden. Für den US-amerikanischen Weinbau hat Forbes.com unter Berufung auf die Silicon Valley Bank (SVB) jetzt festgestellt, dass zumindest das zweite Corona-Jahr ein gutes war. Der Absatz im Einzelhandel erreichte oder übertraf die Werte aus Vor-Pandemie-Zeiten, der Direktverkauf an Endverbraucher stieg ebenso wie das Online-Geschäft, und was Fusionen oder Aufkäufe von Weingütern betrifft, war 2021 ein absolutes Rekordjahr. Nicht ganz so rosig sind dagegen, glaubt man der SVB, die Zukunftsaussichten. Deren Analysten prognostizieren, dass der Absatz zurückgehen und die Preise sinken werden – wohl auch ein Resultat des nach wie vor zu verzeichnenden Überangebots. Hinzu komme die Tatsache, dass Weinkonsumenten immer älter werden und das Getränk bei jüngeren Konsumenten zunehmend als „uncool“ gelte. Bereits 2020 habe Wein einen Prozentpunkt seines Marktanteils von 18 Prozent bei den alkoholischen Getränken an das Segment der Destillate verloren. Vor allem Weingüter, die einen Großteil ihrer Produktion ab Hof verkaufen, sollen, den Analysten zufolge, schweren Zeiten entgegen gehen.

## NEBBIOLO-KIDS

Leicht, meist recht hell und fruchtbetont. So werden Weine aus der piemontesischen Rebsorte Grignolino – der Name stammt wohl vom dialektalen „grignolo“, deutsch Traubenkern, und bezieht sich auf deren überdurchschnittlich hohe Anzahl in den Beeren – häufig beschrieben. Sie gelten als Alltagsweine ohne überragende Komplexität oder Alterungsfähigkeit. Und doch ist die Sorte, wie Wissenschaftler jetzt per DNA-Analyse herausfanden, ein indirekter Abkömmling des noblen Nebbiolos, der Sorte, die für großartige Barolos oder Barbarescos steht. Das jedenfalls erklärte die italienische Biologin Anna Schneider im letzten Herbst bei einem Round Table in Vignale Monferrato. Die spät reifende Sorte, die 1249 erstmals schriftlich erwähnt wurde und lange als Berbexinis bekannt war, stammt danach aus einer spontanen Kreuzung unter Beteiligung eines Nebbiolo-Genotyps, der selbst heute als ausgestorben gilt oder zumindest noch nicht gefunden werden konnte. Die Abstammung von Nebbiolo macht Grignolino auch zu einem „Verwandten“ der piemontesischen Rotweinsorte Freisa, einem weiteren Nebbiolo-Abkömmling.

## Musikalische Gärung

**D**ie Idee, dass es neben der alkoholischen und der so genannten malolaktischen Gärung noch eine dritte, eine musikalische Gärung geben müsse, geht vermutlich auf einen der eigenwilligsten Winzer der Toskana, Gino „Fuso“ (deutsch: Wirrkopf) Carmignani, aus dem Örtchen Montecarlo, zurück, der schon in den 1980er und 1990er Jahren seinen Gärkeller musikalisch beschallte und als Bewunderer des großen Duke Ellington seinen Merlot-Roten „For Duke“ nannte. Die Winzervereinigung des sachsen-anhaltinischen Freyburg an der Unstrut hat jetzt in Zusammenarbeit mit Professor Micky Remann von der Bauhaus-Universität Weimar, der schon seit Jahren in der Toskana-Therme von Bad Sulza so genannte Unterwasserkonzerte organisiert, einen Versuch gestartet, mit

**Remann will herausfinden, ob sich nicht nur Besucher der Therme, sondern auch Weine durch Musik positiv beeinflussen lassen**

Hilfe dessen der Einfluss von Musik auf den reifenden Wein wissenschaftlich untersucht werden soll.

Dabei wird ein Fass Grauburgunder über einen Unterwasserlautsprecher mehrere Monate lang immer wieder den Telemann-Fantasien, gespielt von dem bekannten Gambisten Thomas Fritsch, ausgesetzt. Parallel dazu reift der gleiche Wein ohne „Beispielung“ in einem zweiten Fass – am Ende der Reifezeit wird „abgerechnet“, genauer, die beiden Weine werden verkostet, um eventuelle Unterschiede zu finden. Remann, der seit mehr als 20 Jahren in der erwähnten Toskana-Terme Unterwassermusik einsetzt, um das Wohlbefinden der Badenden zu steigern, will so herausfinden, ob sich nicht nur Menschen, sondern auch Weine von der Musik positiv beeinflussen lassen.



Der Gambist Thomas Fritsch bei der Aufnahme der Telemann-Fantasien, mit denen der Wein in den Fässern der Freyburger beschallt werden soll.



Foto: Eckhard Stupp



Rund um den Lake Osooyos werden in großem Stil Reben kultiviert, meist jedoch nicht von den Mitgliedern der indigenen "First Nations", denen bei der Landzuteilung meist das recht unfruchtbare, bergige Hinterland überlassen wurde.



## Wein am Strom First Nation

Vermutlich können viele Weinfreunde mit dem Namen Okanagan nicht allzu viel anfangen. Es ist der Name eines Flusses, der im Süden der kanadischen Provinz British Columbia entspringt, als Okanogan im Zentrum des US-Bundesstaats Washington in den Lake Pateros bzw. den Columbia River mündet und mit Letzterem als Grenzfluss zwischen Washington und Oregon den Weg in den Pazifik findet.

Reben werden praktisch im gesamten Verlauf des Tales kultiviert, wobei allerdings der Weinbau im kanadischen Teil jüngerem Datums ist als der im US-amerikanischen. Noch eine Besonderheit zeichnet den kanadischen Weinbau aus: Er wird zumindest zum Teil von den hier seit Jahrtausenden lebenden „Indianderstämmen“ – korrekter wäre es, diese als First Nation Bands zu bezeichnen – betrieben, genauer gesagt von den Osoyoos, einer Gruppe der Okanagan Nation Alliance, die auch als Küsten-Salish bekannt sind und gemeinsam „Syilx'tsn“ sprechen, eine Sprache, die als ungewöhnlich schwierig gilt.

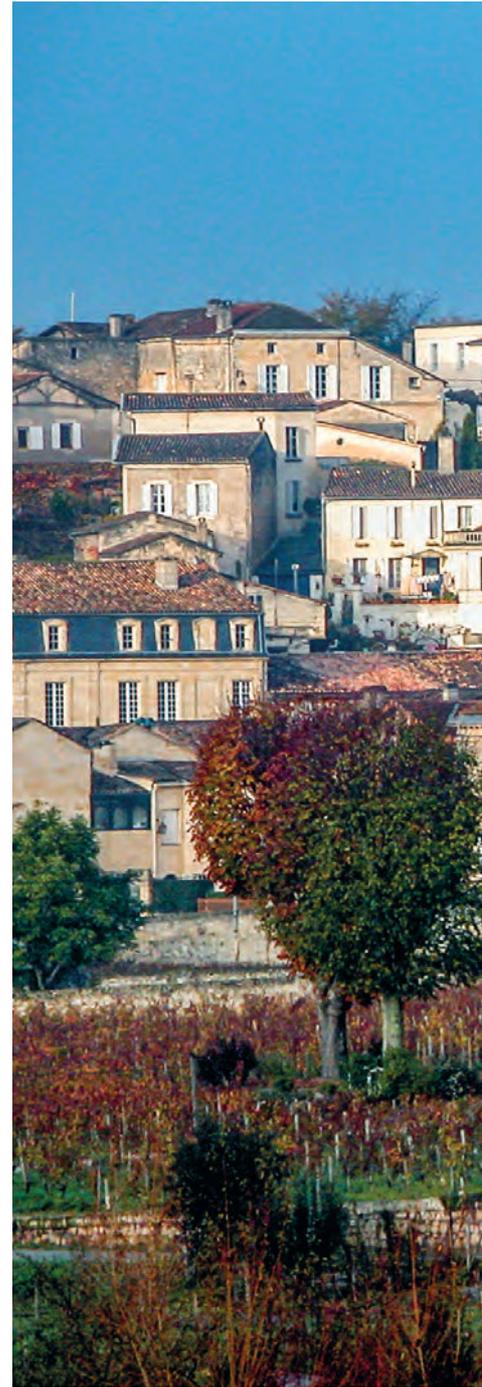
Dicht an der Grenze zu den USA, am nach ihnen benannten See, bewirtschaften diese Osoyoos gemeinsam mit Vincor, der größten kanadischen Kellerei-gruppe, nicht nur die Nk'Mip Winery, die sich in den letzten Jahren mit ausgezeichneten Weißen und Roten einen Namen gemacht hat, sondern auch ein sehenswertes touristisches Ensemble von Hotels, Restaurants und einem Museum, das der Kultur der First Nations gewidmet ist.

## Krieg der Stars

**I**m beschaulichen Saint-Émilion, der wohl wichtigsten und vielleicht auch ältesten Weinbaugemeinde des Bordelais an der „rive droite“, dem rechten Ufer von Dordogne und Gironde, ist die Hölle los. Im übertragenen Sinne nur, denn die ehrenwerte Gesellschaft des Ortes geht natürlich nicht mit Fäusten oder Waffen aufeinander los. Die Weinwelt in Saint-Émilion unterschied sich in der Vergangenheit von der der „rive gauche“ dadurch, dass ihr seit 1954 bestehendes Klassement in regelmäßigen Zehn-Jahres-Abständen überprüft und neu gefasst werden musste. Das hat immer wieder zu Neid und Missgunst und letztlich dazu geführt, dass zwei der absoluten Spitzenweingüter der Appellation, Cheval Blanc und Ausone, vor einiger Zeit komplett auf die Klassifizierung verzichteten und erklärten, keine Bewerbungsdossiers mehr einreichen zu wollen.

**In Saint Émilion haben sich drei der vier Spitzenweingüter aus dem Klassifizierungssystem „ausgeklinkt“.**

Jetzt hat sich auch Château d'Angéus aus dem Klassifizierungsprozess für die Neufassung 2022 ausgeklinkt, so dass nur noch Château Pavie als erstklassig eingestufte Domaine der Kategorie „Grand Cru Classé A“ übrig bleibt. Der Schritt von Angéus kam dabei nicht gänzlich unerwartet, zumal ja auch um die noch aktuelle, vor zehn Jahren erstellte Klassifizierung seit langem und auch heute noch gestritten wird – natürlich vor Gericht. Bleibt die Frage, was die Bordeaux-Klassifikationen überhaupt für den Weintrinker bedeuten. Für den Erzeuger sicherlich viel, weil der Preis, den er für seine Weine verlangen kann, mit der besseren „Klasse“ in der Regel steigt. Was aber die tatsächliche Qualität der einzelnen Weine betrifft, sollte man sich besser auf den eigenen Geschmack oder – hilfsweise – auf das Urteil des professionellen Weinverkosters seines Vertrauens verlassen.



Die Ruhe im beschaulichen Saint-Émilion ist trügerisch. Hinter den Kulissen wird mit harten Bandagen um Macht und Einfluss gekämpft.



Foto: Eckhard Supp

Ist dieser Reb-Klumpen nun ein nettes oder ein böses Monster? Bei unseren Probanden hing das davon ab, ob sie das Bild in der ursprünglichen Ausrichtung betrachteten oder ob sie es drehten. Fakt ist auf jeden Fall, dass kaum ein anderes unserer elf Bilder so unterschiedliche Assoziationen weckte wie dieses. Da sah der eine einen Affen, die nächste einen Schmetterling, der eine eine dicke Frau, der andere wiederum einen dicken Mann; ein kleiner Hobbit tauchte ebenso auf wie ein Tier mit langen Ohren und Bart oder ein Stier mit Hörnern. Last but not least: Um auf so etwas wie eine Ähnlichkeit mit afrikanischen Fruchtbarkeits-Skulpturen zu kommen, musste man solche Figuren zumindest schon mal gesehen haben.



Titel

# MONSTER IM WEINBERG

■ *Fotos von Adrian Bischoff*



Unter Psychologen ist der Rorschach- alias Tintenkleckstest ein bekanntes, wenngleich nicht unumstrittenes Diagnoseverfahren. Er geht zurück auf die Persönlichkeitstheorie des Schweizer Psychiaters und Psychoanalytikers Hermann Rorschach (1884–1922) und bedient sich einer Reihe von Tafeln mit symmetrisch gespiegelten Tintenklecksen, die den Patienten bzw. Probanden vorgelegt werden. Diese müssen anschließend spontan angeben, was sie in den Klecksen zu erkennen glauben, wobei das wiederum dann vom Psychologen diagnostisch interpretiert wird.



Der Werbefotograf Adrian Bischoff aus Maintal bei Frankfurt hatte ganz Anderes im Sinn, als er die Wälder, später auch die Weinberge seiner Heimat durchstreifte. Er war begeistert von den natürlichen Strukturen und „Designs“, die er dort vorfand. Bi-

schoffs Fragestellung: Was sehen wir, wenn wir in den Wald gehen, was übersehen wir? Wobei es ihm nicht, wie manch anderem Naturfotografen, um ein möglichst naturgetreues Abbild ging. „Ich bin ein inszenierender Fotograf. Ich nehme mir einzelne



Objekte vor und versuche, sie auf meine Art hervorzuheben.“

Nicht immer fallen diese Strukturen sofort ins Auge. Manchmal springen die Motive Bischoff regelrecht an, manchmal muss er lange nach ihnen suchen. Immer aber spielt

Wer sähe hier kein Insekt? Auch wenn man vielleicht nicht unbedingt so genau sein muss, dieses Stück Holz als Gottesanbeterin zu bezeichnen. Da waren die, die hier kein Insekt, sondern eine Person, ein Skelett oder gar einen Alien sehen wollten, doch eindeutig in der Minderheit.

Auch diese Rebzweige inspirierten gleich zu einer ganzen Reihe von Assoziationen; einmal in der Minderheit: die vermeintlichen Lebewesen, sei es Mensch oder Tier. Vom Gespenst aus Harry Potter reichte die Spanne über – noch einmal – Insekten, die Qualle alias Medusa bis hin zum Mammut, der Ameise oder dem (Schädel des) Säbelzähntiger(s).

die Inszenierung die entscheidende Rolle, die Erhebung des Naturschönen zum Kunstschönen. „Erst so wird Belangloses wie etwa halbvermoderte Wurzeln plötzlich zu Kunst“, erklärt er seine Philosophie. Das gilt auch für Bischoffs bis dato größtes Projekt, bei dem er Bergformationen in ganz Europa nachts mit so genannten Punktscheinwerfern ausleuchten ließ und die mehr oder weniger große Zahl per Langzeitbelichtung erzielter Aufnahmen am Rechner zu einem einzigen Bild kombinierte.

Nicht ganz so aufwändig ist die Technik, die bei den Aufnahmen der Rebstöcke zur Anwendung kommt. Auch hier werden die Aufnahmen zunächst gezielt ausgeleuchtet, aber die Hauptarbeit wartet am Computer, wo die Motive erst einmal mit einem

schwarzen Hintergrund versehen werden, anschließend ein Ausschnitt festgelegt, dieser dupliziert und gespiegelt und schließlich nahtlos an das Original ankopiert wird. Aus dieser gespiegelten Verdopplung schließlich ergibt sich die Analogie zu den erwähnten Rorschach-Tests..

Um herauszufinden, zu welchen Assoziationen die Bischoff'schen Kunstwerke anregen, haben wir diese ganz unterschiedlichen Menschen vorgelegt mit der Frage, was sie in ihnen sehen oder zu sehen glauben. Ohne natürlich, das sei an dieser Stelle betont, das Resultat dann psychologisch interpretieren zu wollen. Versuchen Sie es selbst! Spontane Einfälle sind die „besten“, und natürlich können Sie die Bilder auch drehen oder auf den Kopf stellen.





Hurra! Der erste Fisch! Oder besser, gleich mehrere. Darunter ein Wels mit seinem großen Maul. Da ist die Maske aus dem König der Löwen – alternativ der Löwenkopf – eher schon ein Kontrastprogramm. Ansonsten stellt sich hier die Frage: Was haben ein Engel, ein Kronleuchter, eine Vogelspinne, King Kong oder ein Stier in Siegerposition – nach dem gewonnenen Stierkampf? – gemeinsam? Die Antwort: den Rebstock, der diese Assoziationen auslöst.



Da bräuchte man vielleicht wirklich einen Psychologen. Der wüsste wohl, auf was es schließen lässt, wenn man im oberen Teil dieses Fotos einen Bären zu sehen glaubt, der leidet, im unteren dann den Bären, der den oberen quält. Vielleicht ist es dann doch harmloser, wenn man hier einen Ritter in Rüstung oder Darth Vader höchstpersönlich zu sehen glaubt. Noch im Angebot: ein Alien, ein Mensch mit Helm, auf den Kopf gestellt mit Maske, ein Urmensch, ein Fliegenkopf. Und spannend auch, dass man in den Augenhöhlen dieses Wesens einen ganzen Filmset sehen wollte.



Wie es gefällt! Möchten Sie hier die eleganten Tanzbewegungen balinesischer Tänzerinnen sehen oder doch lieber einen der lebenden Bäume aus dem Herrn der Ringe? Oder sehen Sie doch wieder „nur“ eine schlafende Spinne, eine Figur aus Wurzeln, einen Hirschen bzw. sein Geweih, ein Pudelgesicht, eine Maske und – ganz banal! – chinesische Nudeln? Interessant: Das Foto hat noch niemanden dazu inspiriert, es auf den Kopf zu stellen. Wie steht's mit Ihnen?



Noch einmal zum Thema Insekten. Viel mehr fiel unseren Probanden zu diesem Bild nämlich nicht ein. Ausnahmen? Eine vage Idee von einem Alien oder einem Skelett, bei dem Kopf, Unterarme und Unterschenkel fehlen. Wenn die Rorschach-Figuren tatsächlich für die psychologische Diagnose von Bedeutung sein sollten, dann muss diese Uniformität in den Assoziationen beim Betrachten der Fotos doch verblüffen. Hätten unsere Probanden wirklich einen so einheitlichen Charakter? Oder dieselben psychologischen Probleme? Eigentlich kaum vorstellbar. Also, ran an die Arbeit! Vielleicht entdecken Sie ja ganz andere Figuren.









Auch bei diesem Bild (li.) kamen wir uns ein wenig vor wie beim Eulennach-Athen-Tragen. Sechs von sieben Probanden sahen hier nämlich eine Eule, wobei die originellste Beschreibung noch die einer Eule „mit Geweih unter den Augen“ war, die „gerade Kampfsport“ betreibt. Immerhin wurde auch einmal ein „Alf aus dem Weltall“ entdeckt, und beim Auf-den-Kopf-Drehen des Bildes wurden die Assoziationen etwas vielfältiger. Von einem Menschen, der Handstand macht, reichte die Palette der Bilder über einen Luchs mit Bart, eine Fledermaus oder einen Waschbären bis hin zur Maske mit Kinnriemen.

Ein Hund ist ein Hund ist ein Hund. Der Meinung war die große Mehrheit derer, die dieses Bild (o.) anschauten. Obwohl, eine „Ausnahme“ gab es: einen Pudel. Und ja, nach dem Drehen des Fotos war aus dem Hund für den einen oder anderen ein Bär oder ein Dachs geworden. Nicht mehr und nicht weniger. Übrigens bedarf es gar keiner fotografischer Manipulationen, um in so manchem Rebenfoto ein Gesicht, eine Figur oder ein Monster zu sehen. Einige der alten Reben (u.), denen wir die zweite Ausgabe von *enos* widmeten, boten solchen Interpretationsspielraum ganz ohne die Photoshop-Bearbeitung. Was fehlte, war nur die Symmetrie und damit die Ähnlichkeit mit den Rorschach-Kleckschen.



Fotos: Eckhard Supp

Hier wurde es wieder richtig bunt und phantasievoll. War die Figur auf dem Bild nun ein Wolf mit Taucherbrille und den Beinen eines Orang Utangs, der auf einem pompösen Thron sitzt, oder doch eher ein Schaf, ein Rochen, ein Monster, ein Inkakopf? Auch einen Gebirgssee von oben betrachtet oder gar eine ganze Landschaft mit See und einen Höllenschlund erblickte da manch einer oder manch eine. Jedem nach seiner Façon!









Beim letzten der von uns ausgewählten Fotos dominierten wieder die Tier-Assoziationen: Die Ziege wurde zwei Mal genannt, ebenso wie das Hirsch- oder Rentiergeweih und die Gottesanbeterin. Ganz aus dem Bild fielen dagegen der Thron mit Insignien, die kleine Fee und die Rakete beim Start.



*Der (Werbe)Fotograf Adrian Bischoff aus dem hessischen Maintal ist vor allem durch seine Projekte „Monumenta Luminis“ – beleuchtete Landschaften und Berge – sowie durch seine Serie gespiegelter Wald- und Pflanzenfragmente, aus der auch diese Aufnahmen „mysteriöser“ Rebstöcke stammen, bekannt geworden.*

BLINDPROFIL

# BLÜHMELS ERBE

von Eckhard Supp

**F**rüher war alles anders, wenn vielleicht auch nicht wirklich besser. Das jedenfalls dürfte sich, so er denn noch lebte, der beredte, wenn auch etwas steife Weinverkäufer denken, der mich Ende der 1970er Jahre in meiner kleinen Hinterhauswohnung im 20. Pariser Arrondissement aufsuchte, um mir – genau! – in der französischen Hauptstadt ausgerechnet deutsche Weine zu verkaufen. Süße, besser süßlich-plumpe deutsche Weine, wie sie damals hierzulande „Mainstream“ waren. Am Telefon hatte der gute Mann sich als Mitarbeiter der Firma Pieroth aus dem Nahe-Dörfchen Burg Layen vorgestellt, und ich gebe zu, als ich einige Jahre später

zum ersten Mal im Fernsehen Loriots Weinvertreter Blümel dabei zusah, wie er versuchte, Frau Hoppenstedt zu seinen Weinen – „abgezapft und original verkorkt von Pahlgruber & Söhne“ – zu verführen, konnte ich mich des Eindrucks gewisser Ähnlichkeiten der Situation nicht erwehren.

Wie gesagt, wenn der ältere Herr noch lebte, der seinerzeit bedächtig seine schon angebrochenen, zu warmen Flaschen aus dem Koffer geholt hatte, wäre er wahrscheinlich erstaunt, wie sehr sich der Stil des Direktverkaufs seines Arbeitgebers gewandelt hat. Und das, obwohl die Kölner Adresse, die man mir genannt hatte, immer noch ein wenig nach Lorient klang: „Armer Ritter“ der Name des Lokals, in dem Hotelfachmann, „Business Developer“ und Pieroth-Wein-



Fotos: Eckhard Supp

berater René Hopp mir demonstrieren wollte, wie das mit der Kundenakquise heute so geht. Nach Wein sah in diesem „Armen Ritter“ allerdings auf den ersten Blick rein gar nichts aus. Eher hätte man auf ein „alternatives“, rustikal-heimeliges Literaturcafé getippt. Kleine, einfache Holztische, eine Theke mit Kuchen und Kaffeemaschine und Regale, bis an die Decke vollgepackt mit Büchern, die anscheinend alle schon mal einen anderen Vorbesitzer gehabt hatten. Weine, zumindest die der Firma Pieroth? Mehr oder weniger Fehlanzeige!

Und doch: Eingekeilt zwischen einem der Bücherregale und einer Tür fand sich dann doch noch ein Tisch voller Weinflaschen. Eine Handvoll Weiße, einige Rote, die auf den Korkenzieher warteten.

**R**ené Hopp ist, als ich ankomme, schon dabei, einen längeren Tisch für die sieben zu decken, die die Veranstaltung über eine Internetseite gebucht und offiziell 50, nach Aktionstarif gern auch mal nur 20 Euro für

den Abend gezahlt haben. Nicht nur im Café, auch bei den Verkostungen wird kein Wein verkauft, betont der Gastgeber, kurz bevor die Teilnehmer anrücken. Um langfristige Kundengewinnung gehe es bei der Sache. Hopp selbst steht seit Oktober 2020 – angesichts der Corona-Pandemie alles andere als ein ideales Startdatum – auf der Gehaltsliste von Pieroth, muss also nicht von Provisionen für verkaufte Flaschen leben. Das bleibt den Verkäufern vorbehalten, die sich später um die Teilnehmer der Hopp’schen Veranstaltung küm-

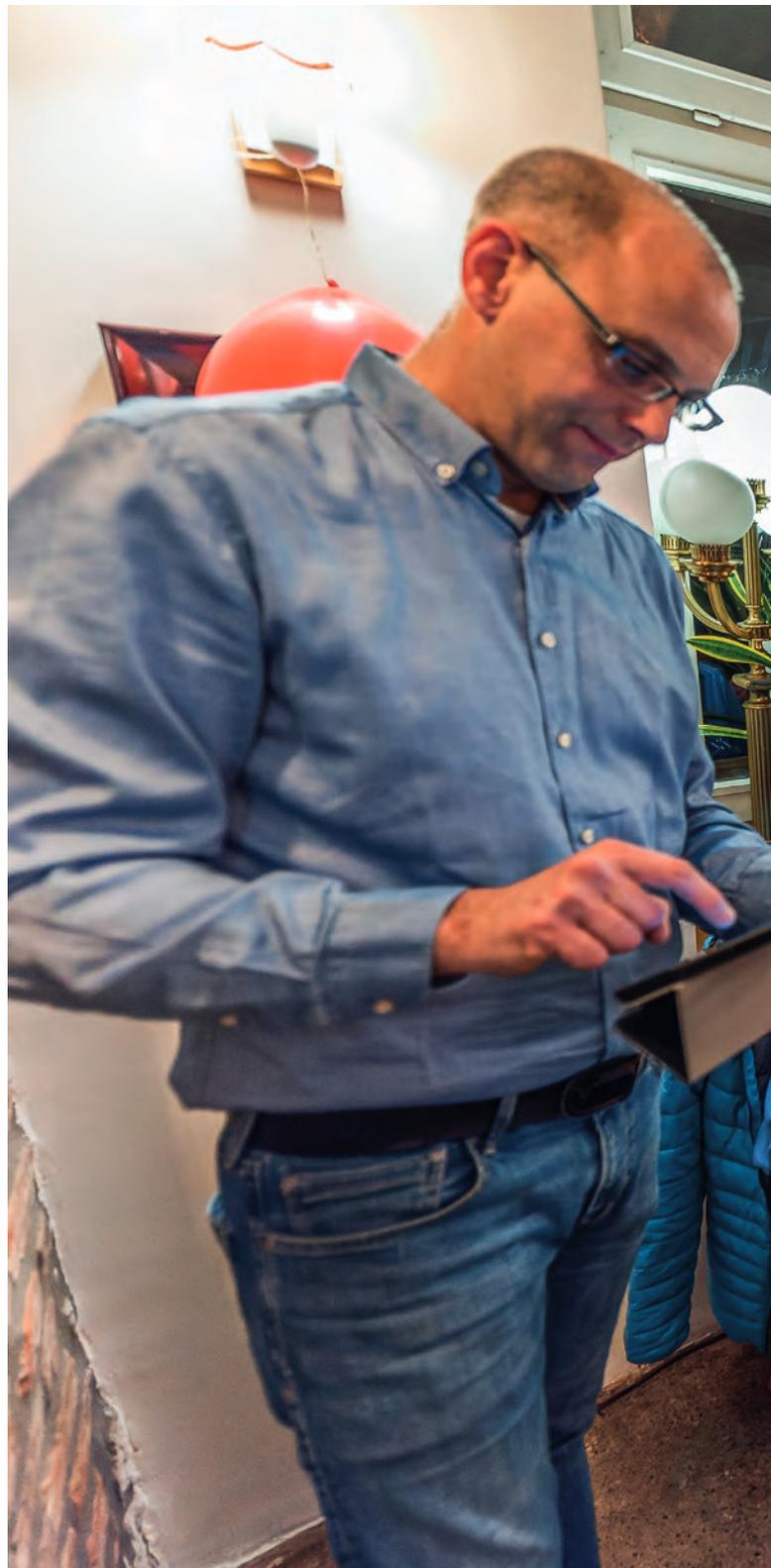
mern werden. Den Blühmels, um im Bild zu bleiben.

Die ersten Teilnehmer trudeln ein; bis auf einen Mann ausschließlich Frauen. Ob sich da spiegelt, dass Letztere entgegen einem alten Glauben in vielen Haushalten für den Weineinkauf verantwortlich sind? Anders als bei René Hopp steht bei ihnen heute allerdings das Vergnügen im Vordergrund. Dem wiederum ist überhaupt nicht nach Party und Wein- genuss. Ihm geht es dar-

### **Bei den Weinfreunden der Runde steht eindeutig das Vergnügen im Vordergrund**

um, den Weingeschmack eventueller zukünftiger Kunden seiner Firma möglichst so genau kennenzulernen, dass die Kollegen vom Verkauf ihnen später gleich die passenden Weine anbieten können. Ohne jedes Mal das ganze Sortiment präsentieren zu müssen. Denn, so erklärt Hopp den Ansatz, „das Kaufverhalten von Bestandskunden ändert sich im Laufe der Zeit kaum“ – einmal gewonnene Informationen bleiben also lange valide. Was die sozialen Medien mit ausgefeilten Algorithmen versuchen, nämlich Daten über die Interessen und Vorlieben der potenziellen Kundschaft zu sammeln, wird hier sozusagen „un-virtuell“ erledigt, wobei natürlich auch dabei ein Computer hilft.

**A**n dieser Art der Kundenakquise haben die Marketingleiterin und der Chef der Qualitätskontrolle bei Pieroth drei Jahre lang getüftelt. Haben eine Software entwickelt, die es im Rahmen einer Verkostung mehrerer Weine erlauben soll, von Flasche



Akribisch trägt René Hopp die Kommentare der Teilnehmer in seine Datenbank ein.





zu Flasche immer genauere Aussagen darüber zu treffen, was dem „Probanden“ schmeckt und was nicht. Die zu diesem Zweck nach jedem verkosteten Wein selbständig die Reihenfolge der auf ihn folgenden Proben für jeden Teilnehmer neu berechnet und am Ende ein Weingeschmacks-Profil erstellt, das es, wie Hopp es etwas holprig formuliert, erlaubt, jeden potenziellen Kunden nach seinen Geschmacksvorlieben „einzukategorisieren“.

Dabei ist der Beginn der Probe für alle gleich. In einem schwarz gefärbten Weinglas, das nicht verrät, ob gerade Weiß- oder Rotwein verkostet wird, kredenzt Hopp den acht Neugierigen den ersten Schluck. Den ersten großen Schluck, genauer gesagt. Ob die Teilnehmer den Wein als würzig oder fruchtig empfinden, als lecker oder nicht, wird abgefragt und von Hopp sorgsam in die Datenbank seines Laptops eingetragen. Gibt Letzterem den Stoff, den er zum virtuellen „Einkategorisieren“ braucht.

**D**ie anfangs verhaltene Stimmung hellt sich schon nach dem ersten Glas merklich auf. Bald wird gelacht, geprosst, getratscht, die Regeln, die Hopp mit strenger Miene erläutert hatte, scheinen vergessen. Regeln? Ach ja, natürlich wird „blind“, ohne Kenntnis der Rebsorte, des Anbaugebiets verkostet. Vor allem aber soll niemand beim Verkosten der einzelnen Weine mit dem Tischnachbarn reden, nicht mal mit dem eige-

Am Anfang geht es noch sehr konzentriert zu. Danach wird die Stimmung mit jedem Glas ausgelassener.





nen Partner. Nicht, dass sich da jemand vom Urteil der anderen anstecken lässt. Noch muss Hopp nicht streng werden; aber je weiter der Abend fortschreitet, desto deutlicher werden seine Mahnungen.

**I**mmerhin ist das Urteil nach dem ersten Schnupperwein noch durchwegs positiv: „Lecker“, „schmeckt nach mehr“, „nichts zu beanstanden“ und „mir schmeckt er auch sehr gut“ machen die Runde. Erst beim zweiten Glas, jetzt nicht mehr schwarz

getönt, wird eine der Damen kritischer: „Ist ok, aber nicht so mein Geschmack. Zu leicht und zu sauer“, kommentiert sie. Auch andere wagen sich jetzt aus der Deckung: „Ich finde den lecker, aber zu sehr 08/15“, „das ist nicht meiner, ich merke, wie sich meine Gesichtsmuskeln zusammenziehen“, „den will ich nicht

trinken“, und der Mann am Tisch findet seinen „am Anfang viel zu süß“. Immerhin, während er noch über seinem Urteil grübelt, schlürfen die anderen in der Runde kräftig weiter, „lecker“ hin, „lecker“ her.

Der Alkohol lockert die Zungen. Kein Wunder, sind doch die Gläser nach jeder Runde leer, fast jedenfalls. Die bereitgestellten Spucknapfe bleiben ebenfalls trocken. Die Diskussion ist inzwischen, wie könnte es in Köln

### VERKAUFT WIRD NICHT, BLÜHMEL KOMMT ERST SPÄTER ZUM ZUG

anders sein, beim Thema „bestes Kölsch der Stadt“ angelangt. Und

auch die Urteile werden wieder freundlicher. „Ja, der schmeckt mir“, ist im Brustton der Überzeugung zu hören. Eigentlich schade, dass hier nicht gleich verkauft werden soll. Ich jedenfalls bin mir sicher, Blümel hätte an diesem Abend viel Erfolg bei den Hoppenstedts der Runde gehabt.

„... zu leicht und zu sauer“, „... finde den lecker, aber zu sehr 08/15“. Beim zweiten Glas sind die Kommentare schon deutlich kritischer und werden erst nach weiteren „Probe“ schlucken wieder positiver.

# Auf der Grenze

## Zimmer mit Wein

**G**renzüberschreitender Weinbau ist in Europa keine wirkliche Seltenheit, grenzüberschreitender Tourismus schon gar nicht. Was sich das Weingut Tement in der österreichischen Südsteiermark aufgebaut hat, ist dennoch bemerkenswert. Seit den 1980er Jahren gilt das Weingut von Manfred Tement – inzwischen schwingen die Söhne Armin und Stefan das Zepter – als einer der besten Erzeuger von Sauvignon blanc des Landes; der Lagenwein vom „Zieregg“ genießt weltweit Kultstatus. Eine Besonderheit dieser historischen Lage ist es, dass sie nur zum Teil zu Österreich gehört, der Rest unter dem Namen „Ciringa“ zu Slowenien. Verständlich also, dass Familie Tement im Laufe der Jahresalles unternahm, um auch den slowenischen Teil der 20 Hektar großen Lage zu kaufen oder zu pachten. Mit der Weinbergsfläche sicherte man sich auch historische Bausubstanz, die liebevoll restauriert und zusammen mit Bauernhäu-

sern auf der österreichischen Seite unter dem Namen „Winzarei“ als Ferienappartements vermarktet wird.

Wer sich hier, genauer im slowenischen Teil „Ciringa“ einmietet, den erwartet praktisch jedes Mal, wenn er den Fuß aus der Haustüre setzt, ein Grenzübertritt. Ein unbemerkter, denn seit Slowenien zur EU gehört, gibt es hier im Grunde keine sichtbare, befestigte Grenze mehr – temporäre, auch der Pandemie geschuldete Kontrollen einmal ausgenommen. Die insgesamt acht Appartements – zwei davon auf österreichischer Seite, der Rest auf slowenischem Boden – wurden in einem Stil eingerichtet, den man als rustikale Moderne beschreiben könnte, und sind absolut individuell gehalten: Kein Zimmer gleicht dem anderen. Natürlich ist hier auch für das leibliche Wohl gesorgt. Wie die Tements selbst, betreiben auch andere südsteirische Spitzenweingüter der Umgebung – Sattler, Polz, Tscheppe und wie sie alle heißen – Gastronomie auf höchstem Niveau.

Winzerei Tement / Winzerei Ciringa  
Zieregg 4-5  
8461 Berghausen / Österreich  
Tel.: +43 3453 4101



Reportage

# HUNDERT SCHRITTE ZUKUNFT

■ *Text und Fotos von Eckhard Supp*





Die Kluft zwischen Öffentlichem und Privatem, die auch nach der Ära Berlusconi noch so manches politische oder soziale Phänomen erklären kann, ist in Italien traditionell groß: schmucke, pingeligst gepflegte Villen auf der einen, öffentliche Einrichtungen, Ämter oder auch nur Bar-Toiletten auf der anderen, das schicke Mietauto und feine Hotels auf der einen, der Zustand vieler Straßen und Dörfer auf der anderen Seite. Nicht mal auf Google Maps ist in Teilen des Landes wirklich Verlass. Wer etwa im sizilianischen Hinterland auf die Navi-Software vertraut, dem kann es schnell passieren, dass die empfohlene Strecke auf einem sumpfigen Feldweg zwischen hohen Gräsern und vor gewaltigen Schlag-, Pardon, Sumpflöchern endet, in denen man jeden Moment erwartet, einem südostasiatischen Wasserbüffel zu begegnen.

**Z**u den wahrscheinlich gnadenlosesten und unverschämtesten Formen des Privaten, der privaten Aneignung gesellschaftlichen Reichtums, zählen die diversen mafiösen Strukturen des Landes, von der kalabrischen N'drangheta über die kampanische Camorra, die apulische Sacra Corona Unita bis hin zur sizilianischen Mafia alias Cosa Nostra. Die Mafia lange besiegt? Wohl kaum, denn sonst gäbe es nicht die immer noch regelmäßigen Berichte über Festnahmen dieses oder jenes, seit Jahren oder Jahrzehnten gesuchten Bosses, dessen Nachfolge – so darf man annehmen – schon zum Zeitpunkt der Berichterstattung längst geregelt ist. Eine Hydra tötet man nicht, indem man ihr ein, zwei Köpfe abschlägt.

Es sind Gedanken wie diese, die dem Besucher im Kopf herumgehen, wenn er schließlich doch, nach einem halben Dutzend im wahrsten Sinne „wegweisender“

Telefonate mit den wartenden Gastgebern, in den Hügeln des Alto Belice Corleonese, wenige Dutzend Kilometer südlich der sizilianischen Hauptstadt Palermo in der Ortschaft San Cipirello, die letzte Kurve genommen hat und dem Bild, das sich da bietet, nicht so recht glauben will: sorgfältig gepflegte Rebzeilen, ein modernes, nach den Regeln der Kunst ausgestattetes Kelterhaus, am Hang darüber ein kleines, hell gedecktes Besucherzentrum mit einladender Terrasse, wo schon Weinflaschen und Verkostungsgläser warten. Kaum ein Hinweis darauf, dass wir hier im Zentrum des Reiches der Mafiosi vom Clan der Corleonesi sind. Überraschung! Überraschung!

**C**entopassi“ ist auf einem Schild zu lesen, hundert Schritte, was hier nicht für eine sportliche Leistung, sondern eher für ein Versprechen auf die Zukunft steht. Auf eine Zukunft ohne Mafia, ohne das ständige Ausplündern der Zivilgesellschaft durch kri-

Auf den ersten Blick scheint „Centopassi“ ein ganz normales italienisches Weingut – wie viele tausend andere. Erst der Blick auf die Geschichte verrät das Ungewöhnliche dieser sizilianischen Genossenschaft, die auf enteignetem Grund und Boden der Mafia entstand.



Fotos: Eckhard Supp



minelle Vereinigungen. „Centopassi“ ist eine Genossenschaft, eine Cooperativa Agricola, wie es im Italienischen heißt, genauer, ein Zusammenschluss zweier Genossenschaften, der „Placido Rizzotto“ und der „Pio La Torre“. Aber „Centopassi“ ist keine gewöhnliche Genossenschaft, keine, deren Mitglieder ihre eigenen Rebflächen bewirtschaften und erst die geernteten Trauben gemeinsam keltern und Weine

## DER NAME „CENTOPASSI“ GEHT ZURÜCK AUF EINEN FILM

vermarkten. Die insgesamt 400 Hektar Land, davon 42 mit Reben bestockt, die hier, in unmittelbarer Nachbarschaft der Kellerei und ein wenig weiter entfernt

an der Straße nach Piana degli Albanesi liegen, stammen aus konfisziertem Mafiabesitz, sind als Ergebnis einer gewonnenen Ausschreibung vom Staat in Ge-

stalt seines „Consorzio di Comuni Sviluppo e Legalità“ gepachtet und werden direkt von der Genossenschaft bzw. deren Angestellten bearbeitet. Der Name „Centopassi“ geht dabei zurück auf den gleichnamigen Film von Marco Tullio Giordana über das Leben des jungen Journalisten Peppino Impastato, der mit seinem kleinen Radiosender gegen die Mafia kämpfte und 1978 von ihr ermordet wurde.



Auf rund 900 Metern über dem Meeresspiegel liegen die „Centopassi“-Weinberge der Montagna Lunga, einst unumschränktes Herrschaftsgebiet der Corleonesi.

**E**rmöglicht wurde die Übertragung landwirtschaftlicher Nutzflächen durch ein Gesetz von Mitte der 1990er Jahre, das dem italienischen Staat nicht nur die Strafverfolgung der Mitglieder krimineller Organisationen, sondern auch die Beschlagnahme von deren Reichtümern – Grundbesitz, Immobilien, Bankguthaben, Luxusautos, Yachten u. v. m. – erlaubt. Milliardenwerte wurden seitdem konfisziert, und

Experten halten das Gesetz für eine der wirksamsten Waffen im Kampf gegen die „malavita“, die Unterwelt.

Bis heute wurden im Rahmen des Kampfes gegen die Mafia alleine im südlichen Italien 1.400 Hektar Weinbergsland enteignet; etwa ein Prozent davon sind an den Verbund „Libera Terra“, freies Land, verpachtet, zu dem auch die „Centopassi“-Genossenschaft gehört und der heute in Apulien 35, in Sizilien 75 Hektar

Weinland „sein Eigen“ nennen darf. Das scheint nicht viel, hält man sich die wohl immer noch immensen Reichtümer vor Augen, die die diversen mafiösen Clans des Landes im Laufe der Jahrzehnte angesammelt haben dürften, und es ist auch nur ein Bruchteil der Milliarden anderer Vermögenswerte, die seit der Verabschiedung des Gesetzes konfisziert wurden, aber es ist zumindest ein Zeichen. Ein deutliches!

**D**ie erste der insgesamt vier „Libera-Terra“-Genossenschaften – drei in Sizilien, eine in Apulien – mit heute insgesamt 200 Beschäftigten wurde schon vor 20 Jahren, die jüngste vor gut zehn Jahren gegründet. Wie bei Aufträgen der öffentlichen Hand üblich, wurden die zu verpachtenden Flächen dabei ausgeschrieben, und der im Idealfall geeignetste Bewerber erhielt den Zuschlag. „Centopassi“, die Genossenschaft aus dem Alto Belice Siziliens, gewann im Alto Belice und hatte seitdem beachtlichen Erfolg. Immerhin produzieren die Genossen heute 500.000 Flaschen und müssen zu denen der eigenen Weinberge sogar noch Trauben von anderen Weinbaubetrieben der Umgebung zukaufen.

Wer glaubt, bei einem solchen, sozio- oder gar kriminalpolitisch motivierten Projekt in punkto Weinqualität nicht allzu viel erwarten zu dürfen, der muss sich beim Verkosten der Weine eines Besseren belehren lassen. Das gilt vor allem für Weine aus Perricone, auch als Pignatello bekannt, einer einheimischen Sorte

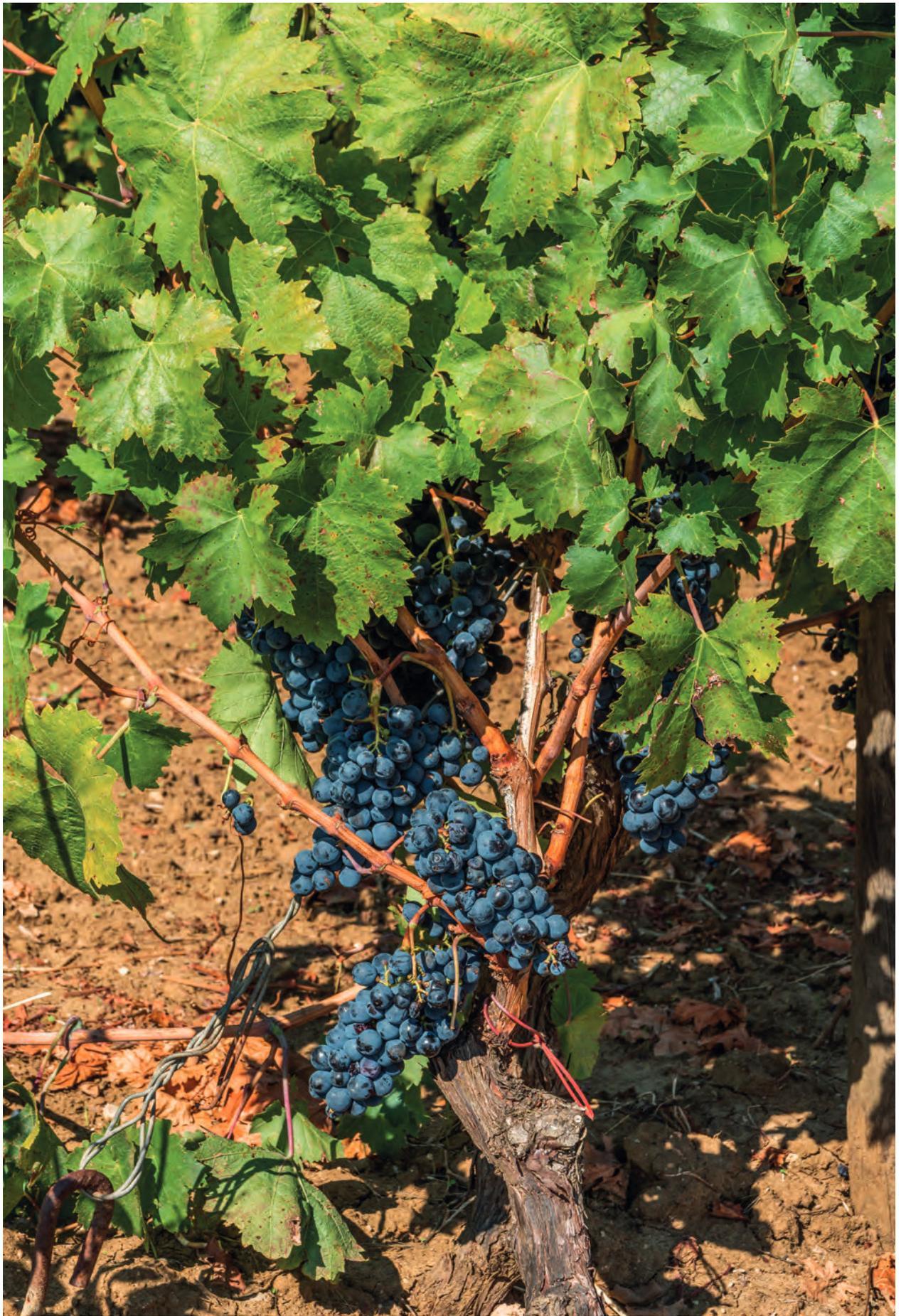
Siziliens aus Vor-Reblaus-Zeiten, die in der Version des „Cimento di Perricone“ ausgezeichnetes Niveau mit schönen, leicht balsamischen Aromanoten zeigt. Erstaunlich auch die kompakten, aromatischen Weissen aus Grillo, Cattarratto oder Trebbiano, bei deren Genuss man sich nur fragt, warum die Weine von „Centopassi“ in Deutschland so wenig bekannt sind. „Ein ganz schwieriger Markt“, erklärt Giovanni Ascione, der für die Weinbaugenossenschaften im Aufsichtsrat von „Libera Terra“ sitzt, und klagt, die Deutschen suchten statt authentischer, charaktvoller Weine in der Regel nur viel Alkohol und niedrige Preise.

**A**uf der Fahrt über abenteuerliche Brückenkonstruktionen – man denkt unwillkürlich an Genua und seine Autobahnbrücke, die vor nicht einmal vier Jahren einbrach und 43 Menschen in den Tod riss – geht es auf die Höhe der Piana degli Albanesi, wo auf fast 900 Metern

**Deutschland ist für die Weine von Libera Terra ein ganz schwieriger Markt.**



Vito Rappa und sein Kellermeister kontrollieren im kleinen Labor von „Centopassi“ die frisch vergorenen Weine. Rappas ganzer Stolz sind die roten Perricone-Reben, aus denen der vielleicht interessanteste und beste Wein der Genossenschaft gekeltert wird.





Bei der Auf- und Abfahrt von der Piana degli Albanesi über die Provinzstraße No. 34 fühlt man sich instinktiv an die Autobahnbrücke in Genua erinnert.



Höhe ein Teil der „Centopassi“-Trauben wächst. Vito Rappa, der Önologe und Produktionsverantwortliche, der auch die apulische Weinproduktion im „Libera-Terra“-Verbund betreut, erinnert sich, dass die Anfänge „in Mafialand“ nicht einfach waren, meint aber auch, das seien wohl Schwierigkeiten gewesen, wie sie alle Weinbaugenossenschaften kennen. Inzwischen allerdings bestehe von Seiten der „malavita“ kaum noch Gefahr, dass diese versuchen könnte, sich ihre Ländereien mit Gewalt zurückzuholen

**I**mmerhin geben wir hier nicht nur vielen Angestellten, sondern auch Winzern, Baufirmen, Installateuren und anderen Arbeit und damit Einkommen. Es sich mit so vielen Menschen hier zu verderben, können sich auch die Corleonesi nicht leisten. Deshalb haben sie, wie andere Mafia-Clans, bei den Enteignungen auch die Füße stillgehalten. Gesteigerte Aufmerksamkeit war das Letzte, was sie gebrauchen konnten, und viele dieser Familien haben lieber in aller Stille ihr Geschäftsmodell angepasst. Haben ihre Aktivitäten in legale Branchen, vor allem den Bausektor – wohl auch in den sizilianischen Straßenbau oder besser -nichtbau – und vor allem ins Ausland verlagert. Auch nach Deutschland.“ Ob darin dann einer der Gründe für das geringe Interesse hierzulande an den „Libera-Terra“-Produkten liegt?

# AROMASTRUKTUR „OHNE“

von Thomas A. Vilgis

**A**lkoholfreie Getränke liegen im Trend. Vor allem in der Gastronomie wird immer häufiger nach Speisenbegleitern „ohne“ gefragt, und der Einsatz von adstringierenden Tees, von Kefir- oder Kombuchakretationen liefert dem Küchenchef ein Spektrum an Nuancen, die dem Geschmack von Wein durchaus Paroli bieten können. Selbst alkoholfreie Craft-Biere kommen zum Einsatz, und so wundert es nicht, dass auch der Ruf nach alkoholfreien Weinen lauter wird. Allein, wirklich überzeugende Resultate sind trotz aller Bemühungen auf diesem Feld kaum zu erkennen. Der Grund: Neben seiner berauschenden Wirkung übernimmt der Alkohol eine ganze Reihe physikalisch-chemischer Aufgaben in der Geschmacksbildung – Ethanol spielt beim Weingenuss mehr als nur eine Nebenrolle.

Das liegt vor allem daran, dass ein Großteil der Aromen schlecht bis gar nicht wasserlöslich ist und des Ethanols als „Lösungsmittel“ bedarf. Während sich leicht blumige oder auch zitrusartige Geruchsstoffe noch mehr recht als schlecht in Wasser lösen, ist dies bei den „schwereren“ Aromen, etwa den Sekundäraromen, die bei der Reife im Holzfass entstehen und die für die olfaktorische Besonderheit großer Weine

verantwortlich sind, nicht der Fall. Nun verteilen sich aber geschmacks- und geruchsrelevante Moleküle gemäß ihrer Wasser- oder Ethanol-Löslichkeit im Wasser-Ethanolgemisch, wodurch sich auf molekularer Skala unterschiedliche Strukturen ausbilden. Fehlt das Ethanol, ergibt sich eine gänzlich andere Struktur,

und den nicht wasserlöslichen Aromastoffen bleibt nichts anderes, als sich in winzigen uneinheitlich zusammengesetzten Tröpfchen aneinanderzulagern. Das wiederum hat Konsequenzen für die Freigabe der Aromen, die sich im Verhältnis zu alkoholhaltigen Weinen deutlich verändert, und bewirkt, dass der Wein „ohne“ geruchlich nicht mehr viel mit dem alkoholhaltigen Pendant gemein hat.

Analog verhält es sich beim Geschmack. Zucker und Säure sind zwar sowohl wasser-, als auch ethanollöslich, nicht aber Tannine und Phenole. Bei

Letzteren hängt der Einfluss auf den Geschmack stark von ihrer Größe, Struktur und Verteilung im Wein ab, wobei sich vor allem die Verteilung mit steigendem Alkoholgehalt markant verändert. In komplett entalkoholisierten Weinen haben Geschmacksstoffe und adstringierende Tannine keine Wahl mehr, ob sie sich mit Ethanol umgeben wollen oder mit Wasser – in der Konsequenz steht ihre Adstringenz geschmacklich





# Mythos Mineralität

von Eckhard Supp

**M**anchmal machen auch ernstzunehmende Wissenschaftler Aussagen, die bei genauerem Hinsehen nur staunendes Kopfschütteln auslösen können. So etwa der renommierte Geologe Alex Maltman, seines Zeichens Professor an der Universität im walisischen Aberystwyth, der sich vor einigen Jahren in verschiedenen Aufsätzen bzw. Vorträgen über die geschmackliche „Mineralität“ in Weinen zur Behauptung verstieg, die Geschmacksbeschreibung „mineralisch“ und die Diskussion über „Mineralität“ seien noch sehr junge „Erfindungen“ „populistischer Weinschreiber“, und man habe noch bis in die Nullerjahre nie von ihnen gehört. In einem Aufsatz von 2013 zitierte er zum Beweis unter anderem Standardwerke aus der Zeit vor 2000, in denen solche Begriffe nicht auftauchten, und präzisiert, noch vor nur „eine(r) Dekade“ seien diese Begriffe praktisch inexistent gewesen. Nun mag man Maltman zugute halten, dass er vielleicht nur englische Autoren (bzw. Übersetzungen) zu lesen in der Lage war, oder dass er glaubte, das Universum der Weinliteratur bestehe ausschließlich aus englischsprachigen Texten, aber das macht seine Behauptung nicht richtiger. Es ist wohl richtig, dass das

große Weinlexikon von Jancis Robinson die Begriffe „Mineralien“ und „mineralische Nährstoffe“ kennt, nicht aber die Geschmacksbezeichnung „mineralisch“. Aber: Der französische Önologe David Lefebvre stellte kürzlich in einem Interview mit *lerougeetleblanc.com* fest, dass die Bezeichnung bereits seit vielen Jahrzehnten existiert, wobei sie in den verschiedenen Weinbauregionen immer unterschiedlich definiert

wurde. Auch der bekannte Weinjournalist Jens Priewe und ich selbst veröffentlichten bereits Anfang der Nullerjahre Weinlexika (in meinem Fall der „Brockhaus Wein“), in denen der „Mineralität“ mehr oder weniger ausführliche Artikel gewidmet waren.

Auch beim Sichten meiner eigenen Verkostungsnotizen konnte ich feststellen, dass Bezeichnungen wie „Mineralton“, „mineralisch“ etc. bereits unter den ältesten Eintragungen von 1990, dem Startjahr meiner Datenbank ([www.enos-wein.de/verkostungsdatenbank/](http://www.enos-wein.de/verkostungsdatenbank/)) auftauchen („schöner Mineralton, Herbst-

blätter, gutes Bukett“) – im gesamten Jahrzehnt vor der Jahrtausendwende dann mehr als 350 Mal. Nein, so vermessen, mich als „populistischen Erfinder“ dieser Bezeichnung zu wännen, bin ich nicht und deshalb auch sicher, dass diese Begrifflichkeiten schon in den



Schmecken die Weine von der berühmten roten Erde des australischen Coonawarra wirklich nach deren Mineralien?



Fotos: Eckhard Supp

Gute Önologen können nicht nur aus Trauben von mineralhaltigen, steinigen Böden, sondern auch aus solchen von fetten Böden mineralische Weine erzeugen.

1980er Jahren – und früher – durchaus gebräuchlich gewesen sein müssen, sonst hätte ich sie nicht verwendet und Kollege Priewe nicht darüber geschrieben:

**A**bgesehen von dieser historischen Fehleinschätzung aber brachte Maltman mit seiner kritischen Aufarbeitung der „kindischen“ Vorstellungen, Weine könnten nach den Mineralien der Böden schmecken („infused in the wine ... is a taste of the soil“, im Wein ist der Geschmack des Bodens gelöst), auf denen ihre Trauben wachsen, die Diskussion um „Mineralität“ oder auch „Terroir“ im Wein ein gutes Stück weiter.

Der Geologe wies darauf hin, dass Reben zwar Mineralien in Form von Ionen als Nährstoffe aus dem Boden aufnehmen, diese aber schon aufgrund ihrer physikalisch-chemischen Eigenschaften keine Rolle als Geschmacks„lieferanten“ spielen können, da sie in der Regel nicht volatil sind, also schlichtweg nicht riechen, eine Tatsache, die auch Lefebvre unterstreicht. Wenn

also, so seine Argumentation, die „Geologie“ in Gestalt von Topografie, Klima bzw. Wetter und andere physikalisch-geologische Eigenschaften der Weinberge wie Hangneigung, Bodentiefe, Höhenlage, Gesteinhärte, Wasserführung, Luftbewegung, Wärmespeicherung oder pH-Wert Einfluss auf den Weingeschmack haben, dann könne sich dieser Einfluss nur indirekt bemerkbar machen, vermittelt über Reife, Säuregehalt, Gärverhalten etc., nicht aber als direkter Einfluss von Gesteinseigenschaften im Wein.

**H**inzu komme, dass die Anlage von Terrassen, die Oberflächenbearbeitung, das tiefgründige Präparieren schwieriger Böden die Bodenformationen oft massiv veränderten, wie Maltman am Beispiel von drei Jahrhunderten der Bodenbildung auf Château Latour oder auch an dem über die Zeit enormen Eintrag von Ton und Schlick in die Weinberge der Champagne zeigt. Die meisten physikalischen Eigenschaften von Weinbergen unterlägen Veränderungen durch die routine-

# WEINSPRECH

mäßige Arbeit des Menschen, so der Wissenschaftler. Gestützt wird diese These sowohl von der Tatsache, dass Böden von Weinbergslagen, denen man etwa im Burgund einheitlichen „Terroir“-charakter nachsagt, geologisch wie lithologisch sehr heterogen sein können, als auch dadurch, dass sich ähnelnde Bodenformationen in unterschiedlichen Regionen durchaus verschieden schmeckende Weine hervorbringen können. Selbst wenn man also, so Maltman, einen indirekten Einfluss der physikalischen Geologie auf den Weingeschmack annehmen wolle, sei die Wissenschaft noch weit davon entfernt, diesen konkret entschlüsseln und verstehen zu können, wobei ein

solcher indirekter Einfluss ohnehin himmelweit von der Behauptung entfernt sei, man könne im Wein die Mineralien des Bodens schmecken.

**N**ur wenig später als Maltman beschäftigte sich auch Ulrich Fischer, Leiter des Dienstleistungszentrums Ländlicher Raum Rheinpfalz, mit der „Mineralität“. Sein Forschungsansatz war nicht primär die Weinbergsgeologie, sondern u. a. im Rahmen ausführlicher Verkostungen der Wein selbst. Die wohl schockierendste – zumindest für Freunde des „Mineralitäts“-gedankens – Schlussfolgerung seiner Studien fasste



## WEINSPRECH

er kürzlich noch einmal in einem Interview mit dem Internetportal [wein.de](http://wein.de) zusammen.

**F**ischers zentrale Aussage: Mineralisch schmeckende Weine enthalten paradoxerweise meist vergleichsweise wenig Mineralien. Tatsache ist, dass Weine aus Trauben mit hohem Mineralgehalt wie Calcium, Magnesium oder Kalium am Gaumen sogar weniger mineralisch wirken können, da diese Mineralien geschmacklich die Säure des Weins abpuffern. Fischer weist darauf hin, dass gute Önologen nicht nur aus Trauben von mineralhaltigen, steinigen – er nennt Buntsandstein, Granit und Por-

phyr –, sondern auch aus solchen von reichen, fetten Böden mineralische Weine erzeugen können. Wenn er, so seine These, etwa in Rheinhessen mineralische Weine machen sollte, müsste er nur mit mehr Trub und wärmerer Gärführung sowie reduktiv durch Zugabe einer ausreichenden Dosis Schwefeldioxid arbeiten, wodurch sich im Wein verstärkt Thiole und Benzole bilden, die „Mineralität“ suggerierten.

Für den Forscher entsteht das Geschmacksbild, das man gemeinhin „Mineralität“ nennt, durch „Säure, Zitrusaromen und schwefelhaltige Stoffe“ und lässt sich eher bei Weinen antreffen, in denen die üblichen primären, sekundären oder tertiären Aromen nur sehr „dezent“ ausgebildet sind. Im erwähnten „Brockhaus Wein“ hatte ich das 2004 mit den Worten beschrieben: „Man spricht von der Mineralität von Weinen; sie wird meist als Abwesenheit eines markanten Fruchtcharakters oder ausgeprägt tertiärer Aromen (Leder, Teer etc.) definiert.“

**M**an muss wohl auf der Suche nach Mineralität nicht so weit gehen wie Lefebvre, der die Geschmacksbeschreibung „mineralisch“ einerseits komplett aus dem Geruch verbannt und nur im Geschmack gelten lässt, sie aber andererseits durch die Hintertür wieder einführt. Er weist ja selbst darauf hin, dass „Mineralität“ wie sie von Verkostern etwa als „Feuerstein“, „Silex“ beschrieben wird, durch organische Schwefelverbindungen und nicht durch (anorganische) Mineralien oder Mineralsalze hervorgerufen werden. Das allerdings verschiebt das Problem nur, anstatt es zu lösen.

Fischer schließlich postuliert, dass für die Ausprägung von „Mineralität“ der Weinmacher und die Kellertechnik wichtiger seien als die chemische Zusammensetzung der Böden, auf denen die Trauben wachsen. Bleibt am Ende nur die Frage, warum sich für diesen geschmacklichen Ausdruck dann der Begriff „Mineralität“ überhaupt eingebürgert hat. Vielleicht, weil diese Abwesenheit der üblichen Weinaromen an Steine erinnert? Die riechen ja bekanntlich auch nach nichts.



Im Burgund – hier die berühmte Lage Romanée-Conti – bedeutet die alte Bezeichnung „Mineralität“ etwas anderes als im Bordelais oder in der Champagne. Hier findet man selbst innerhalb ein und derselben Lage sehr unterschiedliche lithologische Formationen, sagt der Geologe Maltman.

Neue Welt oder neues Fake? Während sich die europäische Weinarchitektur gerne und stolz der Stilmittel der Moderne bedient, ist man in China eher daran interessiert, historisierende Kopien des Alten Europa in die Landschaft zu setzen, wie hier auf Chateau Changyu Moser XV.



Fotos: Firmenfoto, Eckhard Supp



## Der Osten ist rot

**C**hinesische Weine scheiden noch immer die Geister. Für die einen bleiben sie gewöhnungsbedürftige Nischenprodukte, für die anderen haben sie längst Weltniveau erreicht. Grund genug, ohne viel Zögern das Angebot anzunehmen, einige Rote und Weiße – genauer gesagt „Blanc de noirs“, d. h. weiß gekelterte Cabernet Sauvignons – der Jahrgänge 2016 bis 2019 aus dem Ningxiaer Chateau Changyu Moser XV zu verkosten. Die Domäne ist ein Joint Venture zwischen der Changyu Pioneer Wine Company aus Yantai in der Küstenprovinz Shandong und Laurenz (Lenz) Moser, dem Erben der bekannten österreichischen Weindynastie. Was wir dann im Glas hatten, war tatsächlich beachtlich, wobei vor allem die Weißweine überraschten: Mit ihren würzig-fruchtigen Aromen, ihrer Mineralität und ihrer Stoffigkeit kompensierten sie sogar die in einem Fall (Moser Family Blanc de Noir) wahrnehmbare Restsüße und schafften ohne große Mühe auch die Begleitung kräftigerer Speisen.

Bei den Roten überzeugte, wie könnte es anders sein, der „Grand Vin“ der Domaine, ein reinsortiger Cabernet Sauvignon, der nach dem Öffnen Aromen von süßem Steinobst mit etwas Rauch und Schokolade verströmte, aber im Glas zunächst ein wenig an Ausdruck verlor, nach einem Tag in der offenen Flasche gar überreif-reduktive Noten entwickelte, um dann mit weiterer Lüftung wieder viel Finesse und Tiefe zu zeigen. Insgesamt präsentierte sich die Range der sechs von uns verkosteten Weine von erstaunlich gleichmäßiger, guter Qualität, wobei ein wenig der alles um ein, zwei Längen überragende „Leuchtturm“ fehlte, den man bei Preisen bis 65 Euro vielleicht erwarten konnte. Die detaillierten Verkostungsergebnisse finden Sie in unserer Online-Datenbank unter [www.enos-wein.de](http://www.enos-wein.de).



## Chenin am Fluss

**D**ie Loire, der längste Atlantikzufluss Frankreichs, ist die Heimat des Chenin blanc, einer der wenigen wirklich großen, leider aber auch nur selten wirklich geschätzten Weißwein-Rebsorten der Welt. Auch dass in den letzten Jahren häufiger von südafrikanischen Chenins zu lesen war, wo die Sorte sich ein zweites ideales Spielfeld erobert hat, ändert nichts an der Tatsache, dass sie nur am Lauf der Loire und ihren Nebenflüssen ihre ganze Vielfalt ausspielt: von den trockenen über die rest- bis zu den edelsüßen Qualitäten und schließlich den spannenden Crémants, den Schaumweinen.

So richtig hat sich dieses enorme Potenzial der Sorte in unserer Verkostung von mehr als 80 Weißweinen aus Vouvray, Anjou, Saumur, Chinon oder Savennières leider nicht gezeigt, was wohl auch daran lag, dass trotz der großen Zahl an Mustern, die von der regionalen Interprofession für uns organisiert wurden, eine Reihe der renommierten Namen wie etwa Huet, Bourgeois, Lambert oder Joly fehlten.

Ein recht klares Ergebnis hatten unsere Verkostungen, was die Jahrgänge und die verschiedenen Appellationen angeht. Die im Schnitt besten Weine stammten von 2019 oder waren älter als 2017; sie kamen aus Anjou und Vouvray, gefolgt von Saumur und Savennières. Unter den Weinen, die wir verkosten konnten, waren auch zwei Rosés und drei Schaumweine, die wir allerdings hier mangels vergleichbarer „Masse“ nicht berücksichtigt haben – sie sind in der Verkostungsdatenbank unter [www.enos-wein.de](http://www.enos-wein.de) zu finden.

### Anjou, Vouvray & Co.

**Juchepie - Oosterlinck-Bracke** (Faye d'Anjou) – Anjou blanc

La Jarre de Juchepie 2018, Anjou blanc Les Monts de Juchepie 2019, Anjou blanc Le Paradis de Juchepie 2017

**Boutet-Saulnier** (Vouvray) – Vouvray sec Les Brosses 2020

**Damien Pinon** (Vernou s/ Brenne) – Vouvray sec Clos Tenau 2015

**Bablut - Vignobles Daviau** (Brissac-Quincé) – Anjou blanc Ordovicien 2019, Anjou blanc Petit Princé 2019

**Florian Le Capitaine** (Rochecorbon) – Vouvray sec Les Aumônes 2020

**Petit Clocher** (Cléré-sur-Layon) – Anjou blanc Les Audacieuses 2018

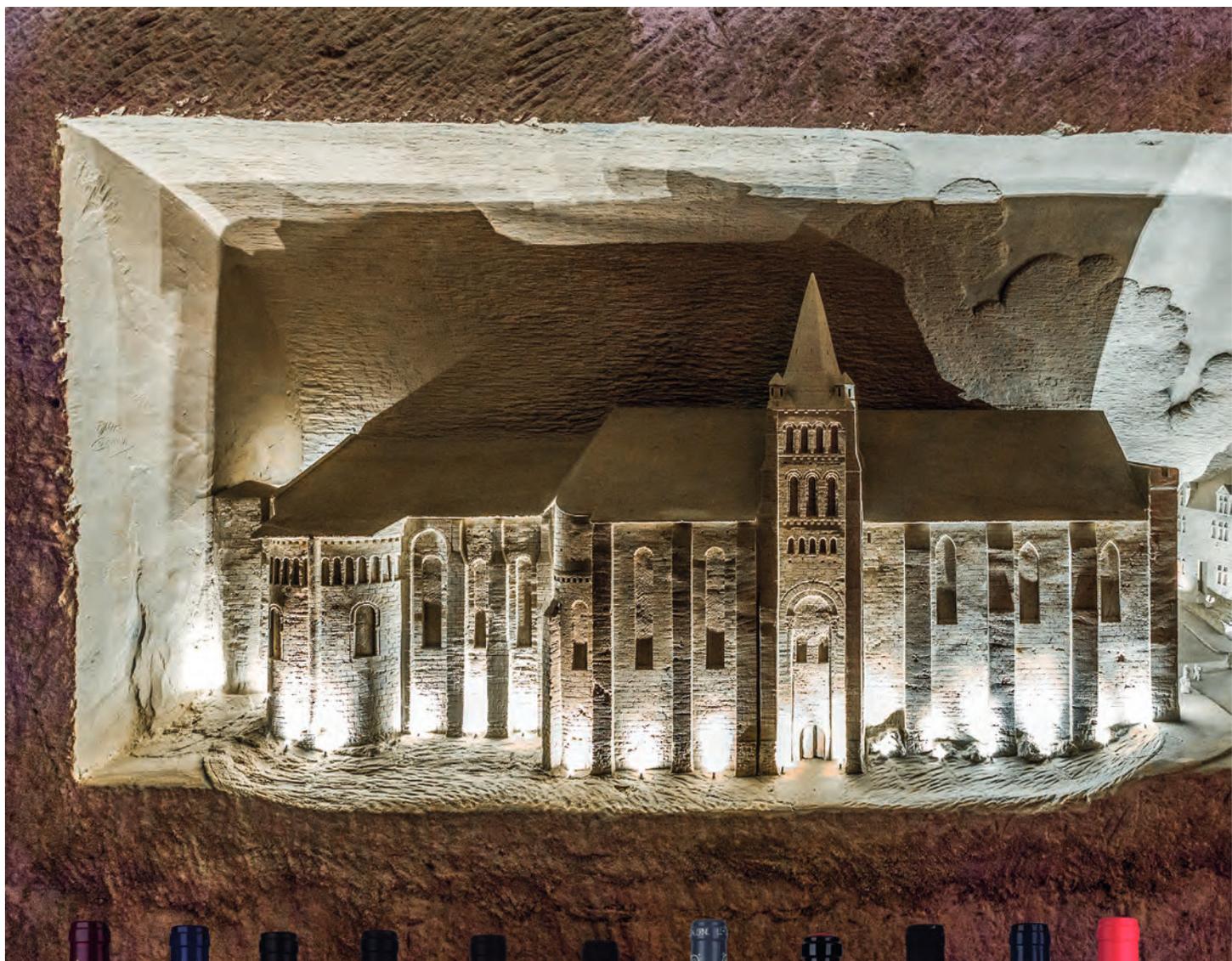
**Fouquet - Domaine Paul Filliatreau** (Bellevigne-les-Châteaux) – Saumur blanc 2019

Sie sind die größte Attraktion des Loiretals: Schlösser wie das von Saumur. Nur wenige von ihnen betreiben allerdings noch Weinbau.





Foto: Eckhard Supp





In den Höhlen unter den Weinbergen des Loire-Ufers wohnen heute keine Menschen mehr. Sie sind in Museen, Weinkeller, Ateliers oder Lagerräumen verwandelt worden wie im Musée Pierre et Lumière von Saint Hilaire Saint Florent.

## Kraft und Finesse

**I**m Schnitt ein Stück besser als die Weißen aus Chenin blanc präsentierten sich die roten Cabernet francs in unserer Verkostung vom vergangenen Oktober. Wie bei den Weißen überzeugten vor allem der Jahrgang 2019 sowie die älteren Muster, und was die Appellationen betraf, zeigten sich die drei Saumur-Herkünfte am einheitlichsten, während es Spitzenbewertungen vor allem für Weine aus Chinon und Anjou gab.

Dass auch die Roten von der Loire inner- wie außerhalb der Grande Nation kein allzu großes Renommee genießen, muss überraschen – gerade in der heutigen Zeit, in der der Trend weg von den kraftstrotzenden Blockbustern und hin zu eleganteren, feineren Weinen geht. Denn die besten Cabernet francs – die Sorte wird zu Unrecht als „kleiner Bruder“ des Cabernet Sauvignons apostrophiert, obwohl sie in Wahrheit eine seiner Elternsorten ist – vereinen genau das, was diesen modernen Geschmackstypus ausmachen sollte: Kraft, das heißt Dichte und Struktur, auf der einen, Finesse in Aromen und Textur auf der anderen Seite. Offenbar aber leiden die Weine nach wie vor unter ihrem nicht wirklich prestigefördernden geschichtlichen Schicksal als „ballon de rouge“, als kleines Thekengläschen für das Pariser Café- und Kneipenpublikum. Schade eigentlich, denn Trinkvergnügen bieten die Weine allemal und gute Speisenbegleiter sind sie ohnehin.

### Die besten „ballons de rouge“

**Coudray-Montpensier** (Chinon) – Chinon 2018, Chinon Gaudéamus 2018, Chinon L'Apogée Vieilles Vignes 2019

**Clos Galerne** - Cédric Bourez (Beaulieu-sur-Layon) – Anjou L'Anjou noir 2019

**Bablut - Vignobles Daviau** (Brissac-Quincé) – Anjou Villages Petra alba 2018

**Bernard Baudry** (Chinon) – Chinon Le Clos Guillot 2019

**Bouvet-Ladubay** (Saumur) – Bourgueil La Cuvée de Jean Carmet 2019

**Fouquet - Domaine Paul Filliatreau** (Bellevigne-les-Châteaux) – Saumur 2018, Saumur-Champigny Vieilles Vignes 2016

**Eric Hérault** (Panzoult) – Chinon La Pointevinière 2017

**La Paleine** (Le Puy-Notre-Dame) – Saumur Puy-Notre-Dame 2019

## Mehr Mut!

**E**in ausgesprochenes Silvanerjahr schien 2020 nicht gewesen zu sein. Jedenfalls hatten wir bei den enos-Challenges dieses Jubiläumsjahres so wenige Anstellungen von Weinen der vor allem in Franken und Rheinhessen kultivierten Rebsorte, wie in keiner der neun bisherigen Ausgaben, während die Meldungen vor allem in den Kategorien der trockenen und süßen Rieslinge, über die wir in der nächsten Ausgabe berichten, auf normalem Niveau lagen. Umso größter dann unsere Überraschung, als wir feststellen konnten, dass die angestellten Weine des 2020er Jahrgangs im Schnitt sogar bessere Bewertungen erzielt hatten als die der vorhergehenden fünf oder sechs Jahrgänge, und das galt auch und besonders für den Vergleich mit den 2019er-Weinen, die in diesem Jahr – teilweise zum zweiten Mal – angestellt wurden.

Vielleicht ist es ja immer noch so, dass Deutschlands Silvaner-Erzeugern das nötige Selbstbewusstsein fehlt, dass viele immer noch glauben, mit ihren Rieslingen mehr „Staat“ machen zu können, was wir uns bereits in der Vergangenheit gefragt hatten. Oder lag die geringe Zahl von Silvaner-Anstellungen schlicht darin begründet, dass viele Erzeuger ihre Weine bereits komplett verkauft hatten? Wer weiß?

Immerhin war auffällig, dass in diesem Jahr gleich zwei rheinhessische Erzeuger – Michel-Pfannebecker und Dr. Heyden – zusammen mit dem fränkischen Weingut Trockene Schmitts aus Randersacker die Silvaner-Challenges bei den 2020ern gewannen; bei den 2019ern landeten wie gewohnt die Franken – Schäffer, Juliusspital und Bürgerspital – an der Spitze.

Die vollständigen Resultate der Challenges finden Sie wie gehabt unter [www.enos-wein.de](http://www.enos-wein.de). In unserer – danke Corona! – auf wenige Verkoster begrenzten Jury halfen in diesem Jahr die Hamburger Elisabeth Füngers vom Restaurant Nil und Lennart Wenk vom Restaurant Hygge, die Weine zu bewerten.

## Die Gewinner bei den 2019ern

**Schäffer** (Volkach-Escherndorf) – Escherndorf Am Lumpen 1655 2019 Großes Gewächs

**Juliusspital Würzburg** (Würzburg) – Iphöfer Julius-Echter-Berg 2019 Großes Gewächs

**Bürgerspital zum Heiligen Geist** (Würzburg) – Würzburger Stein-Harfe 2019 Großes Gewächs

## Die Sieger des Jahrgangs 2020

**Michel-Pfannebecker** (Flomborn) – Flomborner Feuerberg 2020 Spätlese tr.

**Trockene Schmitts** (Randersacker) – Randersackerer Sonnenstuhl Alte Reben 2020 Spätlese tr.

**Dr. Heyden** (Oppenheim) – Oppenheimer \*\*\* Alte Reben 2020 QbA tr.

## In den Top 10

**Horst Sauer** (Escherndorf) – Escherndorfer Lump S 2020 QbA tr.

**Trockene Schmitts** (Randersacker) – Randersackerer Sonnenstuhl 2020 Großes Gewächs

**Bürgerspital zum Heiligen Geist** (Würzburg) – Würzburger Innere Leiste 2020 QbA tr.

**Bürgerspital zum Heiligen Geist** (Würzburg) – Würzburger Stein-Harfe 2020 Großes Gewächs

**Bürgerspital zum Heiligen Geist** (Würzburg) – Würzburger Pfaffenberg 2020 QbA tr.

**Michel-Pfannebecker** (Flomborn) – Flomborner Feuerberg Alte Reben Selection Rheinhessen 2020 QbA tr.

**Bardorf** (Randersacker) – Randersackerer Sonnenstuhl 2020 QbA tr.





Würzburg, die Bischofsstadt am Main, besitzt mit dem Würzburger Stein eine der großen Weißweinglagen der Welt.



Foto: Eckhard Supp



Die Kaiserstuhl-Lage Endinger Engelsberg umfasst auch die Parzelle Wihlbach, von der in diesem Jahr die besten Weiß- und Grauburgunder kamen.

## Drei-, Pardon, viermal hoch!

**Knab** (Endingen) – Endinger Engelsberg Wihlbach \*\*\* 2020 QbA tr  
**Bergdolt-Reif & Nett** (Duttweiler) – Pfalz Avantgarde 2020 QbA tr.  
**Bürgerspital zum Heiligen Geist** (Würzburg) – Würzburger Stein 2020 QbA tr.  
und ex aequo  
**Schales** (Flörsheim-Dalsheim) – Rheinhessen 2020 QbA tr.



## An allen Ecken und Enden

Die größte geografische Vielfalt – vier Siegerweine aus vier verschiedenen Anbaugebieten (Baden, Pfalz, Franken, Rheinhessen) – fanden wir bei unseren Challenge-Verkostungen in der Kategorie der Weißburgunder, und das, obwohl die Sorte im Weinberg eigentlich als sehr anspruchsvoll gilt – warme und nährstoffreiche Böden als Voraussetzung einerseits, Frostempfindlichkeit und mögliches Verrieseln als Risiken andererseits, sind die Stichworte. Wie in der Kategorie der Grauburgunder kam der „Schönste im Lande“ dabei aus der Parzelle Wihlbach des Kaiserstühler Engelsbergs und wurde von der Familie Rinker, Eigentümern des Weinguts Knab in Endingen gekeltert.

Anders als beim Grauburgunder, der in wenigen Anbaugebieten so gut gerät, wie bei uns, ist bei den deutschen Weißburgundern im Vergleich etwa mit Österreich oder Südtirol hierzulande durchaus noch Luft nach oben. Auf Ikonen, wie die Weine der Kellereigenossenschaft im Südtiroler Terlan etwa, wird man wohl noch eine Weile warten müssen, auch wenn unsere Bewertung der besten 2020er durchaus auf einem guten Weg dahin sind. Wie bei den Grauburgundern glänzte auch hier der Wihlbach des Weinguts Knab ein wenig heller, als die Konkurrenz.



## Farbenfrohes Grau

**W**enn es eine Rebsorte gab, die 2020 zu Höchstform auflieft, dann war das der Graue Burgunder. Tolle Spitzen und hohe Durchschnittsqualität, besser als 2019, vor allem aber deutlich besser als noch vor ein oder zwei Jahrzehnten, was bereits im vergangenen Jahr zu konstatieren war, als wir die Sorte erstmals in die Challenges aufgenommen hatten. Top-Qualitäten vor allem aus Baden und Rheinhessen. Im Unterschied zu den Bewertungen der Weißburgunder, bei denen wir schon in der Vergangenheit gelegentlich die Grenze zum „Traumwein“ gestreift hatten, erzielte in diesem Jahr erstmals auch ein „Grauer“ aus Deutschland eine so hohe Wertung.

Auch im internationalen Vergleich steht der deutsche Grauburgunder sehr gut da. Italien mit seinem Pinot grigio kann ihm nicht das Wasser reichen, und in anderen Ländern ist der Graue eher eine Rarität – in Frankreich, wo ebenfalls größere Flächen mit der Sorte bestockt sind, kommen viele der besten Vertreter eher aus der süßen bzw. edelsüßen Ecke, und die trockenen verkörpern einen anderen Weinstil. Die besten deutschen Grauen überzeugen großer aromatischer Vielfalt – neben den klassischen Weißweinnoten von Kern- oder Steinobst, findet man exotische und

schöne würzige Nuancen. Am Gaumen zeigen die Weine viel Frucht und Saft, aber auch feste Struktur und gute aromatischen Länge am Gaumen.



Mit mehr als 7.000 Hektar Rebfläche ist Grauburgunder zusammen mit Dornfelder die viertmeist kultivierte Rebsorte Deutschlands. Die größten Flächen finden sich in Baden, gefolgt von Rheinhessen und der Pfalz – im Bild Weinberge von Gimmeldingen während der Mandelblüte.

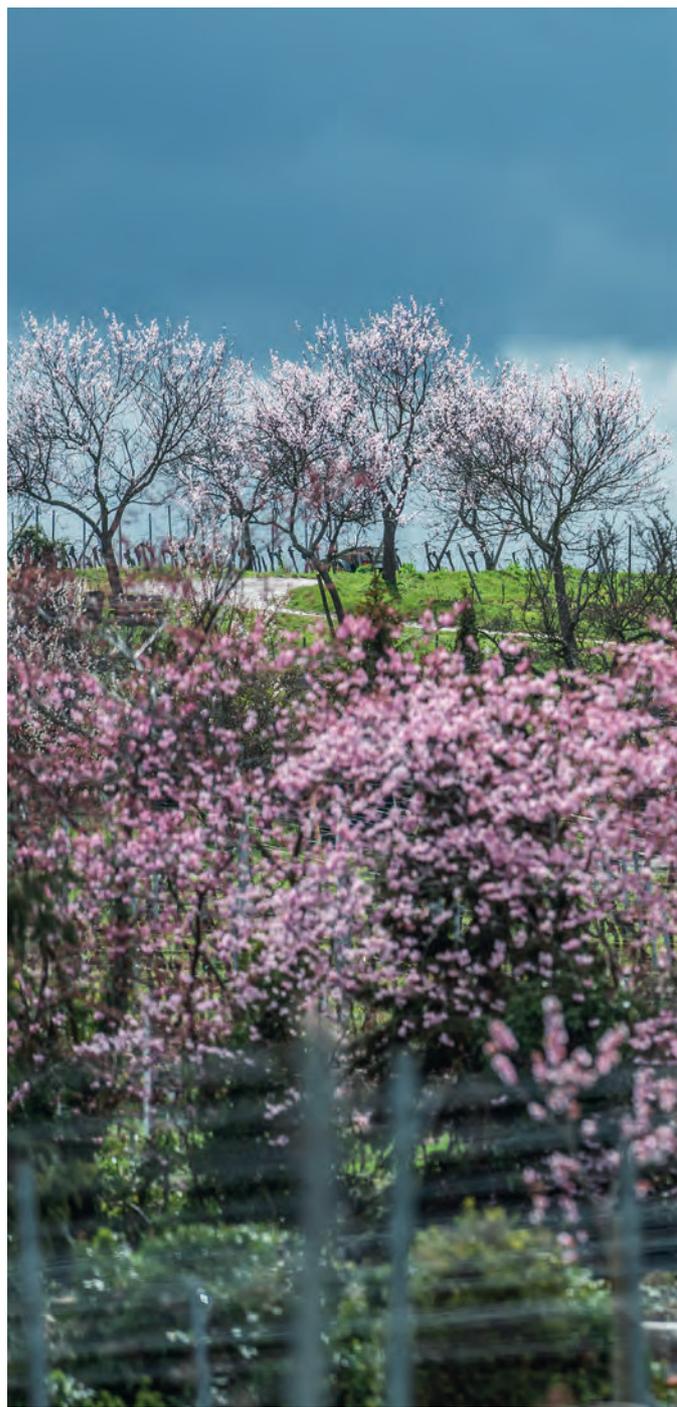


Foto: Eckhard Supp

## Die großen Grauen

**Knab** (Endingen) – Baden Wihlbach \*\*\* 2020 QbA tr.

**Martinshof** (Dienheim) – Rheinhessen 2020 QbA tr.

**Michel-Pfannebecker** (Flornborn) – Flornborner Feuerberg 2020 Spätlese tr.





Die steilen Terrassen am Nordufer des Genfersees – hier bei Saint Saphorin – bilden eine der faszinierendsten Weinlandschaften der Welt.

## Ägypten ... am See



**E**s ist immer etwas Besonderes, wenn man hierzulande Gelegenheit bekommt, Schweizer Weine zu verkosten. Nein, ganz so schwierig wie früher, als die Schweizer ihre Weine praktisch ausnahmslos selbst tranken und (Wein)Export fast ein Fremdwort für sie schien, ist das heute nicht mehr. Aber eben auch nichts Alltägliches. Deshalb nahmen wir das Angebot von Swiss Wine dankbar an, eine kleine Selektion von Weißen aus der Chasselas- alias Gutedel-Traube, im Wallis Fendant genannt, zu probieren – eine Selektion, die wir durch direkte Anfrage bei einer Handvoll Spitzenweingüter noch erweiterten und kompletierten.

Über den Ursprung der vielleicht sogar schon 5.000 Jahre alten Sorte gibt es viele Vermutungen – die oft beschworene Herkunft im alten Ägypten allerdings ließ sich bisher mit DNA-Analysen nicht nachweisen. Die Weinbergsterrassen am Nordufer des Genfersees sowie das obere Rhôneetal werden nicht nur unter Schweizer Weinfreunden – weit mehr als das badische Markgräflerland, wo die Sorte ebenfalls stark vertreten ist – als beste Chasselas-Lagen gerühmt. Hier keltern die besten Winzer aus den in Deutschland eher zu leichteren, einfacheren Weinen verarbeiteten Trauben gelegentlich anspruchsvolle, mineralische und körperreiche Weine, denen allenfalls hin und wieder ein wenig Biss und Struktur fehlen. Das war denn auch, zusammen mit einer markanten Vegetabilität und der nicht sehr ausgeprägten Alterungsfähigkeit der beiden zur Verkostung angestellten Altweine, die Hauptkritikpunkte in unseren Verkostungsnotizen. Als Begleiter zu Fondue oder Raclette gilt Chasselas dagegen als unschlagbar.

### Gut – und auch edel?

Simon Maye & fils (Saint-Pierre-De-Clages) – Valais Moette 2020  
Cave de l'Etat du Valais - Domaine de Châteauneuf (Sion) – Valais Fendant 2019  
Christophe Chappuis (Rivaz) – Dézaley Grand Cru La Guenietta 2020  
Christophe Chappuis (Rivaz) – Dézaley 1er Grand Cru La Guenietta 2020  
Commune d'Aigle (Aigle) – Chablais 2019  
Croix Duplex (Grandvaux) – Calamin Grand Cru 2020



# Trauben, sonst nichts!

■ von Ingrid Werner, Illustration Verena Fien



Es war eine Nacht zum Pferdestehlen. Regenwolken verhüllten die Sterne und die schmale Sichel des Mondes verbarg sich hinter grauen Schleiern. Nur ab und zu spitzte sie hervor und schickte einen Hauch kalten Lichts auf die Erde. Khatuna kauerte zwischen den Rebstöcken und wartete. Das Gewehr lag auf ihren Knien, noch schlug ihr Herz ruhig. Ihr war klar, das würde sich ändern, sobald sie Geräusche hörte.



Im September hatte alles angefangen. Lärm hatte Khatuna eines Nachts geweckt; sie war über Pierre geklettert und ans Fenster gestürzt. Damals erleuchtete der Vollmond das Feld und die dunklen Leiber der Schweine ploppten zwischen den Rebstöcken hervor. Gruzend rissen sie die Trauben von den Zweigen, die Reben zitterten. „Haut ab!“, schrie Khatuna und klatschte in die Hände. Ohne Erfolg. Die Wildschweine fraßen weiter, nur Pierre wurde wach. Khatuna raste die Treppe hinunter, schnappte sich den Spaten neben der Haustür und lief aufs Feld. Barfüßig und im Nachthemd rannte sie auf ein Tier zu, schwang ihre Waffe über dem Kopf und brüllte sich die Wut von der Seele. Niemand machte ihr die Arbeit eines ganzen Jahres kaputt! Das Vieh hob den gewaltigen Kopf, die Eckzähne

blitzten. In den kleinen Augen spiegelte sich der Mondschein. Es rührte sich nicht von der Stelle. Eine innere Stimme warnte Khatuna. „Bleib weg! Reiz es nicht! Wildschweine sind gefährlich.“ Aber sie hörte die Stimme nicht. Zu laut war ihr eigenes Geschrei, zu rasend ihr Zorn. Wie eine Amazone aus alten Zeiten rannte sie weiter, die schwarzen Locken umsprangen ihr Gesicht, als sie den Spaten vor dem Tier mit Wucht auf den Boden schlug. Das Wildschwein machte einen Satz zur Seite, riss mit seinem massigen Körper zwei Rebstöcke um. Khatuna schwang den Spaten wie eine Machete. Sie fixierte das Tier und brüllte. Die Stimme voll dunkler Aggression. Mit einem Mal drehte das Wildschwein um und setzte zum Trab durch die Reihen an. Im gleichen Augenblick knallte ein Schuss, und schlagartig waren alle Tiere verschwunden.



Khatuna atmete schwer. Sie sah sich um und entdeckte Pierre, der hochaufgerichtet wie ein Freiheitskämpfer nach erfolgreicher Schlacht am Rand des Weinbergs stand. Das erhobene Gewehr stach in den vollen Mond. Sie stieß einen Jubelschrei aus, lief ihm entgegen, und sie fielen sich in die Arme. Der Spuk war vorbei. Wenigstens für diese Nacht. In den folgenden Tagen errichteten sie einen Zaun – den die Tiere niedertrampelten. Sie legten Strom – aber die Schweine fanden einen Durchschlupf. Sie hielten Wache – und konnten sich tagsüber kaum mehr auf den Beinen halten. Trotz ihrer Anstrengungen war die halbe Ernte bereits verloren. Dabei hatte das Jahr so gut begonnen. Pierre war zu ihr gekommen. Ein Franzose, der das Weingut seines Vaters unbedingt auf Naturwein umstellen wollte. Naturwein, wie ihn die Georgier schon seit achttausend Jahren kelterten. Deshalb hatte er Kontakt zu ihr aufgenommen. Er kannte sie aus den sozialen Medien, dort hatte sie Fotos von der Weinlese gepostet. Die Männer leerten auf ihnen Bottiche voller Trauben in einen ausgehöhlten Baumstamm, der ihnen als Presse diente, und die Frauen, sie und ihre beste Freundin Elmira, tanzten. So nannte Khatuna das, denn man musste leichtfüßig sein, damit die Trauben nur nach und nach zerquetscht wurden.

Das Jahr hatte so  
gut begonnen.  
Pierre war zu ihr  
gekommen

Auch von diesem Tanz hatte Khatuna ein Foto gepostet: Das Sommerkleid geschürzt, die Beine dunkelrot vom Traubensaft, die Locken aufgetürmt und festgesteckt, stand sie hoch oben auf der Presse, mit einem Lachen im Gesicht. Das Foto bekam über siebenhundert „Likes“, bescherte ihr aber auch Spott von ihren Landsleuten, den Winzern der



Legend. Selbst Khatunas Nachbar Gocha schrieb, dass Frauen im Weinanbau nichts zu suchen hätten. Aber das scherte sie nicht. Sie machte Wein, auch wenn es einigen nicht passte. Außerdem wollte sie mit Großbauern wie Gocha sowieso nichts zu tun haben. Neben ihrem Feld erstreckte sich die riesige Rebanlage, wo er begonnen hatte, Pestizide zu spritzen. Khatuna hatte eine Hecke gepflanzt, um ihre Trauben zu schützen. Die musste allerdings erst noch wachsen, bevor ihr Feld vor den giftigen Wolken sicher war.

**D**as Foto zeitigte aber auch eine ganz besondere Wirkung. Pierre gestand ihr später, dass es nicht nur die Initialzündung für seine Reise nach Georgien gewesen war, sondern dass er sich schon damals in sie verliebt hatte. Brennend! Khatuna hatte gelacht und ihm die Haare verstrubbelt. Sie fand ihn in vielem so komisch, nicht nur, weil er seine Gefühle auf der Zunge trug, sondern auch, weil er generell so viel redete. Abends saßen sie in der Stube, probierten Wein und Pierre philosophierte.

„Ich lass mir nicht vorschreiben, wie ich meinen Wein keltern soll. Wie viel Säure, wie viel Alkohol, das ist absurd! Ich korrigiere doch nicht einen perfekten Wein mit Säure, nur damit er den Regeln entspricht! Regeln, Vorschriften, Konformität. Pah!“ Er schlug mit der Hand auf den Tisch. „Ich respektiere meinen Wein. Ich will lebendigen Wein mit der

Natur machen. Meine Energie nimmt er auf.

Und meine Musik. Ich will ihn ungeschwefelt und unfiltriert und voller Punk. Kennst du Punk?“

Sie nickte, klar kannte sie Punk. Aber er achtete nicht darauf, hatte bereits sein Handy in der Hand, klickte eine Playlist an und drehte die Lautstärke hoch. Bei den ersten Tönen sprang er auf und tanzte. Obwohl Punk so gar nicht Khatunas Musikgeschmack war, lachte sie, und er nahm ihre Hand, zog sie auf die Füße und wirbelte mit ihr durch das Zimmer. Sie liebte seine Leidenschaft.

Und seine Küsse. Die waren besser als Punk.

„Wenn ich wieder in Frankreich bin, such' ich mir Leute, die mitmachen. Eine Kommune. Es gibt keinen Chef, Chefs sind Idioten. Alle arbeiten für sich. Komm mit! Das wird toll!“

Khatuna lachte wieder. Was sollte sie auch darauf antworten? Dachte er wirklich, sie würde alles zurücklassen, um mit ihm nach Frankreich zu gehen? Manchmal ertappte sie sich jedoch dabei, dass sie über seinen Wunsch nachdachte. Sie war selbst



eine leidenschaftliche Winzerin, aber auf andere Weise. Pierres Theorien waren ihr zu verknüpft. Sie wollte nicht alles zerreden, sie wollte guten Wein machen und das Leben genießen. Mit Pierre. Aber war er es wirklich wert, dass sie alles aufgab? Leidenschaft hin oder her.

**S**ie kannte ihn ja erst seit April. Zugegeben, er war eine große Hilfe und interessierte sich für alles. Vor allem für die Qvevri, die irdenen Gefäße in ihrem Haus, die im Boden eingegraben waren und in denen der Most gärte. „Cool!“, hatte er ausgerufen, als sie ihm den Gärkeller zeigte. „Die willst du auch. Den Wein eingraben, das machen schon welche bei uns. Aber nicht in so obercoolen Dingen. Töpferst du die selber?“ Lächelnd schüttelte sie den Kopf. „Nein, natürlich nicht. Es gibt noch ein paar Töpfer, die Qvevri herstellen können. Du musst sie bestellen und lange warten. Mindestens ein dreiviertel Jahr.“ Das hatte seine Begeisterung wieder etwas abge-

kühlt. Als sie jedoch die Qvevri öffnete, in denen der Wein schon zwei Jahre gereift hatte, loderte das Feuer erneut auf. Er feierte den Geschmack genauso wie sie selbst.

Pierre war auch ein guter Arbeiter. Er hatte ihr geholfen, den Wein abzufüllen und auf dem Markt zu verkaufen. Er brachte die Weinpakete zur Post, die übers Internet bestellt worden waren. Nur an den Etiketten mäkelte er rum. „Das muss anarchistischer sein, am besten mit einem Totenkopf. Schau mal auf Instagram.“

Sie stieß ihm mit der Hand an die Stirn. „Das ist Wein und kein Gift“, sagte sie und lachte über sein beleidigtes Gesicht.

Im Juni beschnitt er mit ihr die Fruchtriebe und wusste, was er tat. Dann kam der September und mit ihm die Wildschweine.

Die Lese begann. Ihr Nachbar Gocha hatte seine



Ernte schon vor zwei Wochen eingebracht. Auch Elmiras Trauben waren wie immer vor Khatunas reif, da sie eine andere Sorte anbaute. Mit den Jahren hatte es sich so eingespielt, dass erst Khatuna Elmira half, danach Elmira ihr. Diesmal war es anders. Khatuna konnte und wollte ihre Plantage nicht unbeaufsichtigt lassen. Noch war die Hälfte der Trauben an den Reben, die musste sie schützen.

An ihrer Stelle ging Pierre zu Elmira. Er blieb dort sogar über Nacht, da er zu erledigt war, um zurückzufahren. Das sei außerdem viel praktischer, denn dann wäre er frühmorgens gleich an Ort und Stelle. Obwohl sie ihn gern wenigstens nachts bei sich gehabt hätte, widersprach sie nicht.

Statt mit der Freundin auf den Beeren zu tanzen, kehrte sie auf ihr Feld zurück, um nach neuen Spuren zu suchen. Als sie am hinteren Ende der Plantage angekommen war, erschrak sie.

Was sich vor ihr ausbreitete, sah aus wie ein Schlachtfeld. Der wieder aufgerichtete Zaun war niedergewalzt, Weinreben umgeworfen, Wurzeln aus der Erde gewühlt. Was ging hier vor? Sie besah sich den Schaden genauer und entdeckte zwischen den freigelegten Wurzeln zwei Eicheln. Eicheln? Wo kamen die denn her? Wie ein Spürhund lief sie kreuz und quer durch die Verwüstung. Die zwei Eicheln waren nicht die einzigen. An jeder Stelle, an der die Wildschweine gegraben hatten, lag mindestens eine davon. Das konnte kein Zufall sein. Sie umrundete das Areal in immer weiteren Kreisen und

Dann kam der  
September und  
mit ihm die Wild-  
schweine



Ihr Herz klopfte  
wie eine Dampf-  
maschine. Wer war  
das? Pierre?

stieß auf eine Eichelspur, die in den Wald führte. Jemand hatte die Wildschweine auf ihr Feld gelockt. Jemand wollte sie vernichten.

Diese Erkenntnis legte sich wie ein Strick um ihren Hals. Wer hatte so einen Hass auf sie, dass er ihre Existenzgrundlage zerstörte? Oder wollte Pierre mit allen Mitteln erreichen, dass sie mit ihm nach Frankreich ging? In der Nacht würde sie Wache halten.

Als es dunkel wurde, schlug sie hinter einer der größeren Reben im noch unversehrten Teil des Weinbergs ihr Lager auf. Sie hatte eine Taschenlampe dabei und das Gewehr. Der Himmel zog zu, bald würde es regnen.

Khatuna kauerte sich auf den Boden, legte das geladene Gewehr auf die Knie und wartete. Es war stockdunkel, schon fielen die ersten Regentropfen. Wind kam auf, er blies ihr den Regen ins Gesicht und schüttelte die Reben. Ob sie bei all den Geräuschen jemanden hören würde? In der Dunkelheit jemanden erkennen?

Sie wusste nicht, wie lange sie schon hier draußen gewartet hatte, nur, dass ihre Knie schmerzten. Sie richtete sich auf, bewegte die Beine und spähte in die Nacht. Da! Das Licht einer Lampe tanzte auf sie zu. Jemand kam den Weg zwischen Reben und Hecke entlang.

Geduckt schlich sie näher, entsicherte das Gewehr. War das der Mistkerl mit den Eicheln? Der Wind



wurde noch stärker, schob die Regenwolken beiseite und die schmale Mondsichel schien wie ein Scheinwerfer in die Dunkelheit. Die Gestalt war ein Mann, der schnellen Schritts durch ihre Plantage lief, die Kapuze über den Kopf gezogen. Und er hielt tatsächlich einen Sack in der Hand. Sie hatte ihn!

„Hey!“, rief sie ihm zu. „Bleib stehen!“

Er hastete weiter.

Ihr Herz klopfte wie eine Dampfmaschine. Sie wischte sich den Regen aus den Augen und stemmte sich gegen die Böen. Wer war das? Pierre? Ihr Nachbar? Ein Fremder?

Sie holte Luft und schrie lauter: „Hey! Du!“

Der Mann drehte sich zu ihr um. Das Licht seiner Stirnlampe blendete sie, sie konnte sein Gesicht nicht erkennen. Im nächsten Moment erlosch die Lampe, der Typ machte kehrt und lief den Weg zurück.

„Bleib stehen oder ich schieße!“

Keine Reaktion. Der Mann rannte durch die Reihen, war am Ende des Weinbergs angelangt, bald würde er im Wald verschwunden sein. Das konnte sie nicht zulassen! Nein. Er würde ihr nicht entkommen. Wut floss durch ihren Körper wie heißes Quecksilber. Sie riss das Gewehr hoch, die verwüsteten Reben boten ihr freie Sicht, legte an und drückte ab. Der Rückstoß schob sie in den Rebstock, gleichzeitig hörte sie einen Schrei. Hatte sie ihn erschossen? Sie lud erneut durch und lief zu der Stelle, an der er gefallen war. Da lag der Kerl, hielt sich die Seite

und fluchte. Khatuna ließ das Gewehr sinken, zog die Taschenlampe hervor und leuchtete ihm ins Gesicht.

„Gocha!“

Ein weiterer Fluch war die Antwort.

Der Sack lag neben ihm, Eicheln waren auf dem Boden verstreut. Sie kniete sich auf die feuchte Erde und zog seine Jacke nach oben, um sich die Verletzung anzusehen. Sein Hemd hatte einen Riss, auf der Haut darunter zeichnete sich ein roter Striemen ab. Der Schuss hatte ihn nur gestreift. „Komm, steh auf. Dir ist nichts passiert.“ Sie packte ihn unterm Arm.

**E**

r schlug ihre Hand beiseite und rapelte sich auf. „Ah! Warum schießt du auf mich? Bist du verrückt?“

„Bist du verrückt? Was machst du hier? Warum lockst du die Wildschweine auf mein Feld?“

Wie zwei Boxer standen sie sich gegenüber und stierten sich an. Aus dem Wald rief eine Eule. Der Wind

blies Khatuna eine Strähne ins Gesicht, sie kümmerte sich nicht darum, sondern trat zwei Schritte zurück und richtete das Gewehr auf Gocha. „Los! Rede!“

Er fuhr sich mit klobigen Händen übers Gesicht. „Um dich zu schützen“, knurrte er.

„Ha!“ Khatuna lachte auf. „Indem du meine Ernte



zerstörst? Ja? Und gleich noch meine Reben dazu? Du bist ja wirklich nicht ganz richtig im Kopf!“ Sie bewegte das Gewehr. „Also, spuck endlich die Wahrheit aus oder...“

**W**as oder?“, blaffte er sie an. Dann machte er eine abfällige Geste. „Egal. Meinetwegen kannst du es wissen. Das neue Spritzmittel war schuld. Es war zu stark und plötzlich lag ein Wildschein tot auf meinem Feld, ein junges. Da hab ich’s gemerkt. Musste meine ganze Ernte wegschmei-

ßen. Eine Sauerei.“

Khatuna starrte ihn an. Der Sprühnebel des Mittels. Der Wind. Ein Teil davon war sicherlich auch auf ihren Trauben gelandet. Langsam wurde ihr alles klar. „Und damit das Gift nicht bei mir festgestellt

werden kann, hast du mir die Wildschweine geschickt.“

„Sie sollten deine Ernte fressen. Genau. Hat ja hingehauen. Hätt auch weiter hingehauen, wenn...“, seine Augen blitzten sie an, „wenn du Mädchen nicht in der Nacht hier rumlaufen würdest wie ein Soldat.“

Khatuna schüttelte den Kopf. „Du spinnst tatsächlich.“ Sie gab ihm mit dem Gewehrlauf ein Zeichen. „Los. Wir gehen jetzt zur Polizei.“

Gocha lachte zum Mond empor. „Und davor soll ich Angst haben? Die stehen alle auf meiner Lohnliste.“ Er steckte die Hände in die Jackentasche. „Ich mach dir einen anderen Vorschlag. Ich kauf dir dein Land ab. Die paar Reben bringen doch sowieso nicht viel.“ Er feixte. „Und dann kannst du mit dem Franzosen verschwinden. Ein neues Leben im Westen. Das wär’s doch.“

Ihr wurde mit einem Schlag übel. Nie würde sie ihr Land aufgeben!

Er trat einen Schritt auf sie zu und streckte die Hand aus. „So, und jetzt gib mir das Gewehr, bevor du wirklich noch jemanden erschießt.“

Sie wich zurück und entscherte. „Bleib, wo du bist.“

Sein Grinsen entblößte goldene Schneidezähne. Er kam noch näher. „Sei ein braves Mädchen. Ein Schießseisen ist nichts für Frauen.“ Seine Hand berührte fast den Gewehrlauf.

Khatunas Herz pochte. So ein Mistkerl! Sie holte Luft, aber Zorn drückte ihr den Atem ab, die Finger krampften sich um den Abzug – und im gleichen Moment riss sie jemand nach hinten. Mit einem lauten Knall flog die Kugel in den Nachthimmel.

„Mach dich nicht unglücklich“, sagte Pierre und nahm ihr die Waffe aus der Hand.

Khatuna war zu überrascht, um sich dagegen zu wehren. „Du? Was machst du hier?“

„Ich hatte Sehnsucht.“ Er zwinkerte ihr zu. „Hey, nicht so schnell, mein Freund!“, rief er und richtete das Gewehr auf Gocha, der sich davon machen wollte.

„Ich hab alles mitangehört. Die Polizisten hier magst du ja auf deiner Seite haben, aber nicht die Community. Wir machen dich fertig. Facebook. Instagram. Twitter. Dein Ruf ist hin. Von Dir kauft keiner mehr was.“

„Außer“, sagte Khatuna und schob sich nach vorn, „du trittst mir Land ab. Einen Streifen von fünfzig Metern, die ganze Hecke entlang.“ Sie zeigte in die Dunkelheit. „Dann hab ich Ruhe vor dir und deinem Gift.“ Sie hielt ihm die Hand hin. „Schlag ein!“

Gocha zögerte. Dann fluchte er, nahm ihre Hand und quetschte sie. Als er im wieder einsetzenden Regen verschwunden war, umarmte Khatuna Pierre. „Wir sind ein gutes Team. Vielleicht sollten wir hier deine Kommune aufmachen. Was meinst du?“

„Wir sind ein gutes Team. Vielleicht sollten wir hier deine Kommune aufmachen“



*Ingrid Werner, von Haus aus Bankkauffrau, Juristin und Heilpraktikerin, hat in den letzten Jahren zahlreiche Kurzgeschichten für enos geschrieben, zuletzt den etwas gruseligen Krimi „Untergetaucht“.*



Fotos: Eckhard Supp

## Im nächsten enos...

... planen wir, über ein Kunstprojekt in Südafrikas Weinbergen zu berichten, das vom renommierten Hotel Ellerman House im noblen Kapstädter Viertel Bantry Bay initiiert wurde und in einer „Art in the Winelands Tour“ erkundet werden kann.

Den besten deutschen Rieslingen und Spätburgundern ist auch in diesem Jahr der zweite Teil unserer inzwischen schon zehnten enos-Challenges gewidmet. So Corona es erlaubt, werden wir darüber hinaus auch „Flüssige Träume“ aus der Toskana, genauer, aus Chianti und Chianti Classico vorstellen können.

Die Toskana, genauer gesagt eine toskanische Weinikone, steht auch im Mittelpunkt des Kurzkrimis „Blut ist dicker als Brunello“, den Britt Reißmann für uns geschrieben hat.

enos-Autorin Agnes Fazekas, die schon zahlreiche Reportagen für uns recherchiert und geschrieben hat, will, wenn es die restriktive

Reisepolitik der israelischen Regierung wieder zulässt, die Ausgrabungen nahe der Stadt Yavne im Süden Israels besuchen.

Außerdem wollen wir versuchen, mehr über ein neues Projekt namens „Mosel AdapTIV“ zu erfahren, mit dem die „Klimaanpassungskompetenz der miteinander verwobenen Sektoren Weinbau und Tourismus“ an der Mosel erhöht werden soll.

Das nächste enos erscheint am 24. Mai 2022.





