

# enos

von Wein, Menschen und Kulturen

Gigondas  
Spätburgunder  
Riesling



## GESICHTER DES WEINS – ÖSTERREICH

Welche Namen sind für den Wein in Österreich repräsentativ, hatten wir in den Sozialen Medien gefragt. In 25 Kurzportraits geben wir jetzt die Antwort

## ALLES PINOT, ODER WAS?

Ulrich Martins Leidenschaft sind historische Rebsorten, die er zusammen mit dem Geobotaniker Andreas Jung wiederbelebt. Durch ihre Arbeit geraten einige „unerschütterliche Wahrheiten“ der Weinwelt ins Wanken

## SAMMELN FÜR DIE UMWELT

Patrice Langer ist Bürgermeister von Traben-Trarbach. Als er von einer Möglichkeit der Förderung von Umweltprojekten hörte, griff er zu. Mosel-Adaptiv war geboren

## VOLLE LUNGE

Es sind wahre Künstler, die im österreichischen Kufstein ihre Weinglas-Kreationen noch ganz traditionell mit dem Mund blasen. enos hatte Gelegenheit, ihnen über die Schulter zu schauen





**C**orona hat jetzt auch enos erwischt. Nein, nicht in Form einer bösartigen Infektion von Mitarbeitern, sondern in Form der vielbeschworenen „Nebenwirkungen“. Will heißen: **Es ist über die letzten beiden Jahre zunehmend schwierig geworden, die vielen Ideen zu Reportagen und Hintergrundartikeln, die wir im Laufe der Zeit entwickeln, auch wirklich „auf die Straße zu bringen“.** Selbst wenn diese Ideen auf Hinweise aus der Weinbranche selbst entstanden, verliefen schon erste direkte Kontaktversuche oft

im Sande. Fast schien es so, als sei die gesamte **Weinbranche in den letzten zweieinhalb Jahren in kollektives Koma gefallen.** Im Extremfall „durften“ wir fest gebuchte (Flug)Reisen drei, vier Tage vor Reiseantritt wieder stornieren, weil vor Ort plötzlich kein Ansprechpartner mehr zu erreichen war.

Als Folge dieser Entwicklung mussten wir uns dann auch leider dazu durchringen, enos zumindest vorläufig nicht mehr vier-, sondern nur noch zweimal im Jahr herauszugeben. **Die erfreuliche Nachricht ist: Das aktuelle und die kommenden Hefte werden dafür wieder im gewohnten Umfang von 96 Seiten erscheinen.**

Und diese 96 Seiten haben es diesmal in sich. Da ist zunächst einmal die extra lange Bildgeschichte über die **Handwerkskunst des (Wein)Glasblasens**, wie sie die Firma Riedel im österreichischen Kufstein noch immer praktiziert. Seit drei Jahren hatten wir mit den verschiedensten Anbietern mundgeblasener Gläser versucht, eine solche Reportage zu realisieren, und freuen uns, dass es jetzt endlich geklappt hat. Ebenfalls in Österreich haben wir uns umgehört, wer denn die repräsentativsten **„Gesichter des Weins“** des Landes sind - 37 dieser Gesichter haben wir in 25 Aufnahmen fotografiert und von bekannten österreichischen Weinautorinnen textlich porträtieren lassen.

Persönlich fand ich das Hintergrundgespräch mit dem **Rebenzüchter Ulrich Martin** sehr spannend, weil darin einige der scheinbar unverrückbar etablierten „Wahrheiten“ der Weinwelt mit großen Fragezeichen versehen wurden, so etwa die von Georgien als „Wiege“ des Weinbaus.

Übrigens - schon erraten, wo unser Cartoonist Klaus Stuttmann dieses Jahr Urlaub gemacht hat? **Ist nicht wirklich schwer.**

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

hs  
Eckhard Lorenz

# INHALT

## ORTSTERMIN 6

Erbe im Wrack +++ Ad acta gelegt +++ Wein am Strom – Im Land der Ringe

## 12 **Titel:** VOLLE LUNGE

Vielen Weinfreunden sind ihre Gläser genauso wichtig wie ihre Weine. Die einen wollen für jeden Weintyp ein eigenes Glas, anderen reicht der eine, der Passepartout-Kelch für alles, was ihre Zunge betetzt. Nach der großen Bildreportage über maschinengeblasene Gläser hatten wir jetzt Gelegenheit, in der Kufsteiner Manufaktur Riedel die Arbeit von Glasbläsern zu beobachten, die ihre Kreationen noch ganz traditionell mit dem Mund blasen.



## KEROSINPOTENZIAL 32

Was genau bei der Reifelagerung von hochwertigen Rieslingen passiert, und warum die manchmal riechen, als sei am Flughafen Kerosin ausgelaufen, erklärt Thomas A. Vilgis in seiner aktuellen Kolumne.



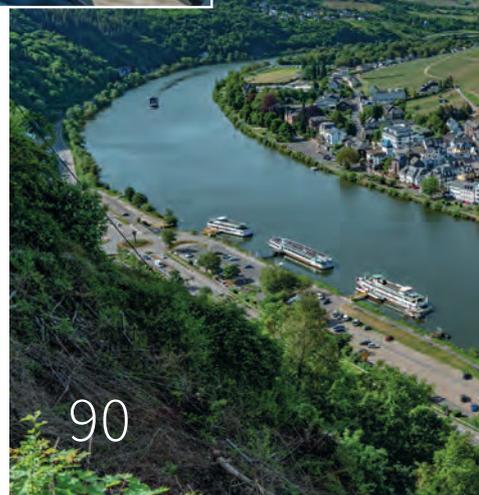
## WEIN UND GEWISSHEIT 33

Wie zuverlässig können Studien über die gesundheitlichen Auswirkungen von Weinkonsum sein, fragen wir uns in der neuesten Ausgabe des „Weinsprechs“.

## ZIMMER MIT WEIN 34 Donnersblick

## 36 **Portrait:** GESICHTER DES WEINS IN ÖSTERREICH

Mit Hilfe der sozialen Medien und einer Reihe Kenner der Szene haben wir eine Liste der repräsentativsten Namen des österreichischen Weinbaus und -handels zusammengestellt. In 25 Fotos und Kurzportraits stellen wir sie Ihnen vor.





## Gigondas Spätburgunder Riesling

58 FLÜSSIGE TRÄUME

Spitzenklöppelei +++ Schmuttelkin-  
der oder Seriensieger +++ Reif, reifer,  
ausgereift +++ Ich trink' (nicht) nur  
trocken! +++ Burgunder Könige

Hintergrund:

68 ALLES PINOT,  
ODER WAS?

Wenn es um sein Lieblingsthema geht, ist Ulrich  
Martin, Besitzer der größten Rebschule Rheinhes-  
sens in seinem Element. Seine Leidenschaft gilt  
den historischen Rebsorten in deutschen Wein-  
bergen, deren Erforschung und Vervielfältigung  
er sich zusammen mit dem Geobotaniker Andreas  
Jung verschrieben hat. Und den festgeschriebenen  
„Wahrheiten“, die dabei ins Wanken geraten sind.

Kurzkrimi:

BLUT IST DICKER 80  
ALS BRUNELLO

Es war wie eine Fügung des Schicksals. Auf  
der A8 war ein Laster verunglückt – bis oben  
vollgeladen mit edlem Brunello. Dem Lieb-  
lingswein Sarahs, die von ihrem Ehemann  
totgeschlagen worden war.

Hintergrund:

90 SAMMELN FÜR  
DIE UMWELT

Als Patrice Langer, der Bürgermeister von  
Traben-Trarbach von der Möglichkeit hörte,  
Fördergelder für ein Umweltprojekt vom Bund zu  
bekommen, griff er zu. Zusammen mit der Trierer  
Uni startete er das Projekt Mosel-AdapTiV.

RUBRIKEN

Cartoon 4

News 5, 78 f.

Im nächsten enos 97



Fotos: Eckhard Supp

# 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

Daniela Dejnega, Christina Fieber, Juliane  
Fischer, Britt Reißmann, Carsten M. Stam-  
men, Klaus Stuttmann, Dr. Eckhard Supp,  
Prof. Dr. Thomas A. Vilgis

Illustration Kurzgeschichte

Verena Fien (verena.fien@gmx.de)

Umschlagfoto

Dr. Eckhard Supp

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 und  
www.enos-wein.de/enos-exemplare

Herstellung

Bonifatius GmbH Druck - Buch - Verlag  
Karl-Schurz-Straße 26, 33100 Paderborn  
Tel: 05251-1530, E-Mail: info@bonifatius.de

enos erscheint zwei Mal jährlich  
2-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 persön-  
lichen und sonstigen eigenen Gebrauch  
dürfen nur von einzelnen Beiträgen als  
Einzelkopien hergestellt werden.

# Der (Urlaubs)Cartoon

von Klaus Stuttmann



## VERGIFTET

99,8 Prozent der Menschen in Frankreich sind vergiftet? Das jedenfalls dürfte der erste Gedanke beim Lesen einer Studie sein, die der renommierte Wissenschaftsverlag Springer jetzt auf seiner britischen Website veröffentlichte. Ihr Ergebnis: Bei nahezu allen Franzosen konnten messbare Spuren von Glyphosat im Urin festgestellt werden. Durchgeführt wurde die Untersuchung von einer Gruppe Wissenschaftler der Bayer Crop Science, einem Zweig der Bayer AG, die das Pestizid unter dem Namen „Round up“ vermarktet. Hintergrund der Studie ist die schon seit Jahren laufende Diskussion, ob Glyphosat krebserregend oder ganz allgemein gesundheitsgefährdend ist. Ohne ins Details zu gehen, kann man in der Veröffentlichung einige Merkwürdigkeiten entdecken. So etwa, dass zwar auf Glyphosat im Urin untersucht wurde, ohne das aber in irgendeinem Zusammenhang zu stellen. Ist es mehr als von eventuellen gesetzlichen Grenzwerten erlaubt oder weniger, ist das Niveau wirklich gefährlich oder so niedrig, dass man sich keine Sorgen machen muss, ist die Tatsache, dass nicht nur Anwender – Landwirte und Winzer – Glyphosat

im Körper haben, sondern auch Menschen, die mit beiden Berufen nie im Leben in Berührung kommen, bedenklich oder nicht?

Schon die rein quantitative Auswertung wirft Fragen auf. Während gemeinhin der Gehalt von Schadstoffen im Blut oder Urin in Nanogramm oder Milligramm pro Kilo Körpergewicht angegeben wird – so etwa bei Blei oder Cadmium und Quecksilber – wird in der Studie diese Angabe noch einmal über den Body Mass Index (BMI) relativiert. So, als ob es einen großen Unterschied machte, ob von zwei Menschen mit, sagen wir, 100 kg Körpergewicht einer nur 1,70 m groß ist, also einen hohen BMI hat, der andere dagegen 2,00 m – mit entsprechend niedrigem BMI. Auch wird – jedenfalls kann man das in der Veröffentlichung nicht lesen – die Glyphosat-Konzentration nicht mit den Trinkmengen und dem Urinfluss der Probanden abgeglichen – ein Mehr könnte hier eventuell zu einer niedrigeren Konzentration der Gifte führen und umgekehrt.

Wenn aber letztlich die Aussagen dieser von Bayer in Auftrag gegebenen Studie so wenig aussagekräftig sind, worin besteht dann ihr Zweck? Vielleicht in der implizierten Unterstellung,

es könne mit der Gefährdung durch Glyphosat nicht allzu weit her sein, wenn ohnehin die gesamte Bevölkerung „vergiftet“ ist?

## IMPERIALE LISTE

Kaum ein Ereignis hat die Weinwelt – vor allem die Welt von Freunden hochwertiger Weine – so beeinflusst wie die Klassifizierung der Chateaus im französischen Médoc anlässlich der Weltausstellung von 1855 und die der Nachahmer am rechten Gironde-Ufer. Und das, obwohl die Diskussion über deren Sinn immer wieder aufflammt, wie zuletzt, als sich zwei der besten Erzeuger von Saint-Émilion komplett aus der dortigen Klassifizierung zurückzogen (enos berichtete).

Auch in Kalifornien träumt der eine oder andere seit langem von einem solchen „Klassen-System“. Erstaunlicherweise waren es aber nicht Kalifornier, sondern Briten, die jetzt den Versuch einer Bewertung der besten Weingüter unternahmen und „The California List“ erstellten. Obwohl das Vorhaben vom kalifornischen Wine Institute unterstützt wurde, zeichnen ausschließlich Briten – Weinhändler und Weinkritiker – für die Bewertungen verantwortlich, unter ihnen

die Journalisten Jancis Robinson und Steven Brook. Merkwürdig auch die Tatsache, dass die Bewertung der Weingüter ohne jegliche aktuelle Verkostung, ausschließlich auf der Basis der langjährigen Erfahrung der Beteiligten vorgenommen wurde.

Man darf wohl zu Recht fragen, ob es in Kalifornien selbst nicht genügend Kompetenz für ein solches Unterfangen gegeben hätte, und auch, warum sich kalifornische Erzeuger ausschließlich anhand ihrer Bedeutung auf dem britischen Markt messen lassen. Selbst Ronan Sayburn, einem der Beteiligten und Mit-Chef der europäischen Master Sommeliers, muss die Idee anfangs suspekt gewesen sein. „Als ich zuerst von dem Projekt hörte, war ich über dieses Konzept sehr erstaunt“, wird er zitiert, „aber ich hörte von verschiedenen kalifornischen Erzeugern, die Sache sei ihnen zu kompliziert.“

Wie dem auch sei, geplant ist, die „California List“ alle zwei Jahre zu aktualisieren. In der ersten Ausgabe der Liste finden sich jede Menge sattsam bekannter Namen von Au Bon Climat, über Caymus, Dominus, Heitz, Mondavi und Screaming Eagle bis hin zu Shafer und Stag’s Leap Wine Cellars.

## Erbe im Wrack

**D**rei Schiffswracks sowie verschiedene archäologische Funde vorchristlicher Weinproduktionsstätten bilden den Kern eines schon 2018 beantragten neuen spanischen Eintrags in die Liste des Unesco-Welterbes. Sie seien Zeugnisse der durch Weinbau miteinander verbundenen Kulturen der seefahrenden Phönizier und der einheimischen Iberer, so die Begründung. Es handelt sich dabei um die beiden Schiffswracks – eines gut erhaltenen und eines, das nur noch in Fragmenten überlebt hat – von Mazarrón in der Provinz Murcia, um Ausgrabungen bei Puerto de Santa María in Cádiz und um steinerne Weinkeltern aus Requena in der Provinz Valencia.

Die beiden Schiffe vom Typ der phönizischen „Hippos“, deren Ladung, Reste keramischer Objekte, eine Datierung auf das 7. und 6. Jahrhundert v. Chr. erlaubten, transportierten unter anderem Wein in Amphoren. Die archäologischen

**Spaniens Weinkultur wurde in der Antike maßgeblich durch das Zusammentreffen der phönizischen mit der iberischen Kultur geprägt**

Funde am Rande der nördlich der Stadt Cádiz gelegenen Sierra de San Cristóbal stammen dagegen aus einem viel größeren Zeitraum, der von der Kupfersteinzeit alias Äneolithikum bis ins 18. Jahrhundert unserer Zeit reicht. Die typischen rechteckigen Terrassenhäuser lassen darauf schließen, dass sie unter phönizischem Einfluss erbaut wurden. Last but not least sind die zahlreichen Weinproduktionsstätten aus vorchristlicher Zeit bei Requena der Beweis, dass Spanien bereits damals eine große kommerzielle Weinproduktion besaß.





Foto: Eckhard Süpp

Die Sherry-Kellerei Bodegas Osborne in Puerto de Santa María unweit des Castillo de Doña Blanca zeugt noch heute von der mehr als 3000 Jahre alten Weinbautradition im Gebiet des andalusischen Jerez de la Frontera.

Die rekonstruierten historischen Weinberge von Pompeji im Schatten des Vesuvus wurden mit Rebsorten bestockt, die man auf Wandfresken der im Jahr 79 n. Chr. zerstörten Stadt zu erkennen glaubte.



Foto: Giuseppe Calabrese / Mastroberardino

## Ad acta gelegt



**M**anchmal wird aus der Historie ganz schnell Geschichte. Das jedenfalls geschah mit einem kleinen Weinberg mitten in den Ruinen von Pompeji, jener römischen Stadt der Antike, die beim Ausbruch des Vesuvs im Jahre 79 n. Chr. unter einer dicken Ascheschicht begraben wurde, aber noch heute immer wieder für Überraschungen gut ist. In den 1990er Jahren hatte die Verwaltung der Grabungsstätten im Rahmen eines Forschungsprojekts den Versuch gestartet, an „Originalschauplätzen“ einen Weinbau wie zu Zeiten der Römer wiederzubeleben und dabei Rebsorten wie auch Weinbau- und Ausbaumethoden der Antike in der Praxis zu studieren.

Unterstützt wurde das Projekt von Antonio Mastroberardino, dem Eigner der vielleicht renommiertesten kampanischen Kellerei, der die Anlage und Bewirtschaftung verschiedener kleiner, in den folgenden 20 Jahren immer wieder erweiterter Flächen im Umkreis des Amphitheaters übernahm, auf denen Spuren des antiken Weinbaus entdeckt worden waren – unter ihnen das Forum Boarium, das Haus mit dem Wandbild des Lastenschiffs „Europa“ oder die Schänke der Gladiatoren.

Bestockt wurden die Flächen mit Rebsorten, die man auf Fresken und Wandgemälden der Ruinen erkannt zu haben glaubte: Greco, die antike Vitis Aminea, Fiano (Vitis Apiana), Aglianico (Vitis Hellenica), Piediroso (Columbina Purpurea), Sciascinoso (Vitis Oleagina), Coda di Volpe (Cauda Vulpium), Caprettona (Vitis Alopecis) und Falanghina. Aus den Trauben der größten Einzelfläche am Forum Boarium kelterte man bei Mastroberardino einen Rotwein, der nach einer der spektakulärsten Ausgrabungen Pompejis, der so genannten „Mysterienvilla“ mit ihren dyonisischen Fresken aus der griechischen Mythologie, „Villa dei Misteri“ benannt war.

Alles aber ist, wie wir wissen, vergänglich, und die Zusammenarbeit des Hauses Mastroberardino mit der Soprintendenza wurde Ende vergangenen Jahres beendet. Den Wein „Villa dei Misteri“, vinophile Reminiscenz an die römische Historie, gibt es nicht mehr. Er ist nur noch ein Stück Geschichte.

## Wein am Strom – Im Land der Ringe

**F**ür seine Weine ist das Tal des Kawarau, jenes Flusses der neuseeländischen Südinsel, der bei Queenstown den wunderschönen Lake Wakatipu verlässt und sich seinen Weg durch enge Schluchten "Cromwell" bahnt, wo ihn am rechten wie linken Ufer die Weinberge des Anbaugebiets Central Otago erwarten, eher nur Insidern bekannt. Dass hier, in der näheren und weiteren Umgebung des Lake Wakatipu und des Kawarau, Regisseur Peter Jackson viele Szenen seiner Herr-der-Ringe- und Hobbit-Zyklen drehte und dass auf der alten Kawarau-Gorge-Hängebrücke einst das Bungeespringen zwar nicht erfunden, aber immerhin erstmals kommerziell ange-

**Auf der alten Hängebrücke  
über den Kawarau River wurde  
das Bungeespringen erstmals  
kommerziell angeboten**

boten wurde, wissen in der Regel auch nur Menschen, die die Region schon einmal besucht haben.

Erst bei Cromwell, wo der Kawarau auf den von Norden kommenden Clutha River trifft, beginnt der Weinbau

die Landschaft zu beherrschen. Hier stehen die Pinot-noir-Reben, aus deren Trauben Weine von einer Qualität gekeltert werden, dass selbst die Pinot-Heiligen aus dem Burgund sich dazu herabließen, mit den Erzeugern Central Otagos eine Kooperation einzugehen. Central Otago ist zwar nur eine kleine Weinbauregion, die wenig mehr als fünf Prozent der Gesamtreibfläche des Landes besitzt, bringt aber schon seit langem gerade beim Pinot noir, mit dem zwei Drittel seiner Fläche bestockt sind, hervorragende Resultate. Reben hatte bereits 1860 der aus Frankreich eingewanderte Goldgräber und Landwirt Jean Désiré Féraud gesetzt, aber erst in den 1970er Jahren wurde Weinbau hier kommerziell betrieben - auf den Markt kamen die Weine sogar nicht vor 1985.



Dort, wo die steilen Felshänge der Kawarau-Schlucht vom Flussbett zurückweichen, begleiten erste Weinberge den Fluss auf seinem Weg nach Osten und später nach Norden.



Foto: Eckhard Supp

Titel

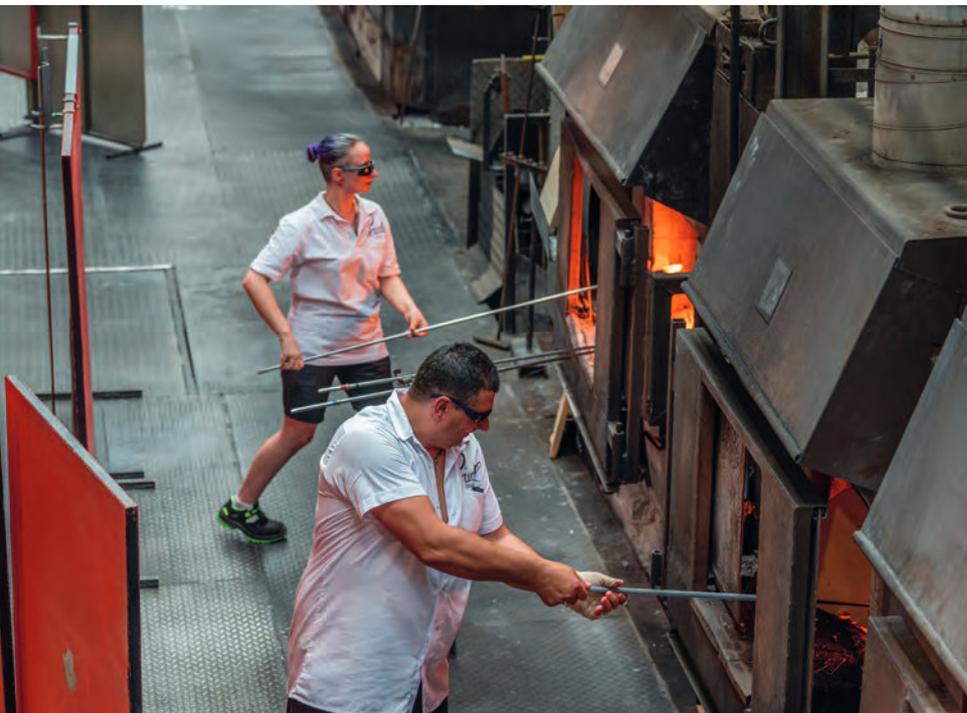


# VOLLE LUNGE

■ *Text und Fotos von Eckhard Supp*



**W**einfreunde können stur sein. Nicht nur, wenn es um ihre Lieblingsweine, sondern auch, wenn es um die Wahl des „richtigen“ Glases geht. Die einen schwören auf Gabriel, die anderen auf Zieher, Lehmann, Riedel oder wie sie sonst noch alle heißen. Die einen wollen für jeden Weintyp ein eigenes Glas, anderen reicht der eine, der Passepartout-Kelch für alles, was ihre Zunge benetzt. Die Genügsamen bescheiden sich mit dem maschinell gefertigten – gepresst oder geblasen –, für die Anspruchsvollen muss es der Nobelbecher aus traditioneller Handarbeit sein. Nach der großen Bildreportage über die maschinengefertigten Gläser der Lausitzer Stölzle-Hütte waren wir neugierig, wie die Geschichte des perfekten Glases aus der Perspektive einer traditionellen Glasbläser-Manufaktur aussieht, die ihre Kreationen noch ganz traditionell mit dem Mund blasen lässt. Ganz einfach war der Weg dahin nicht, und es bedurfte einer ganzen Reihe von Anläufen: Da war die Glashütte, die gleich zweimal wegen „Renovierungsarbeiten“ kein Fotografieren erlaubte, dann die andere, die nach erledigter Reise und Arbeit plötzlich ihr „Recht am eigenen Bild“ entdeckte, und immer so fort. Schließlich erlaubte die Glashütte Riedel aus dem Tiroler Kufstein [enos](#), ihren Glasbläsern bei der Arbeit über die Schulter, pardon, über die „Glasmacherpfeife“ zu blicken.



Jetzt gibt's Bruch!“, ist der erste Gedanke beim Anblick des älteren, weißhaarigen Herrn, der den halbfertigen, überdimensionierten Weinkelch ziemlich nonchalant an einer langen Stange klebend durch die Halle schwenkt. „Umdreher“ nennt sich der Herr, und das nicht zufällig, denn tatsächlich nimmt er dem eigentlichen Glasbläser sein Blasrohr mit dem neuen, noch heißen Kelch aus der Hand, dreht ihn um und legt ihn auf die kleine Drehbank vor einem Ring aus Gasflämmchen, mit deren Hilfe das untere Kelchende erhitzt und für den folgenden Arbeitsschritt, das Anbringen des Stiels, vorbereitet wird.

Den unwillkürlichen Reflex, das Glas kurz vor dem Zerschellen vielleicht doch noch aufzufangen, sollte man in dieser Fabrikhalle allerdings tunlichst unterdrücken. Denn das Glas ist heiß. Vielleicht nicht mehr so heiß wie der Glas tropfen, den der Glasbläser kurz vorher dem auf 1200 Grad aufgeheizten Schmelzofen entnommen hat, den sie hier nach dem österreichischen Wort für Tiegel, Häfen, Hafenofer nennen. Aber



1200 Grad herrschen in den Hafenöfen, aus denen die mehr oder weniger großen Glasmengen für Kelche, Stiele, Glasböden oder auch die großen Karaffen entnommen werden.

Das elegante Ballett der Kaier am Hafenen folgt einer gut eingespielten Choreographie.

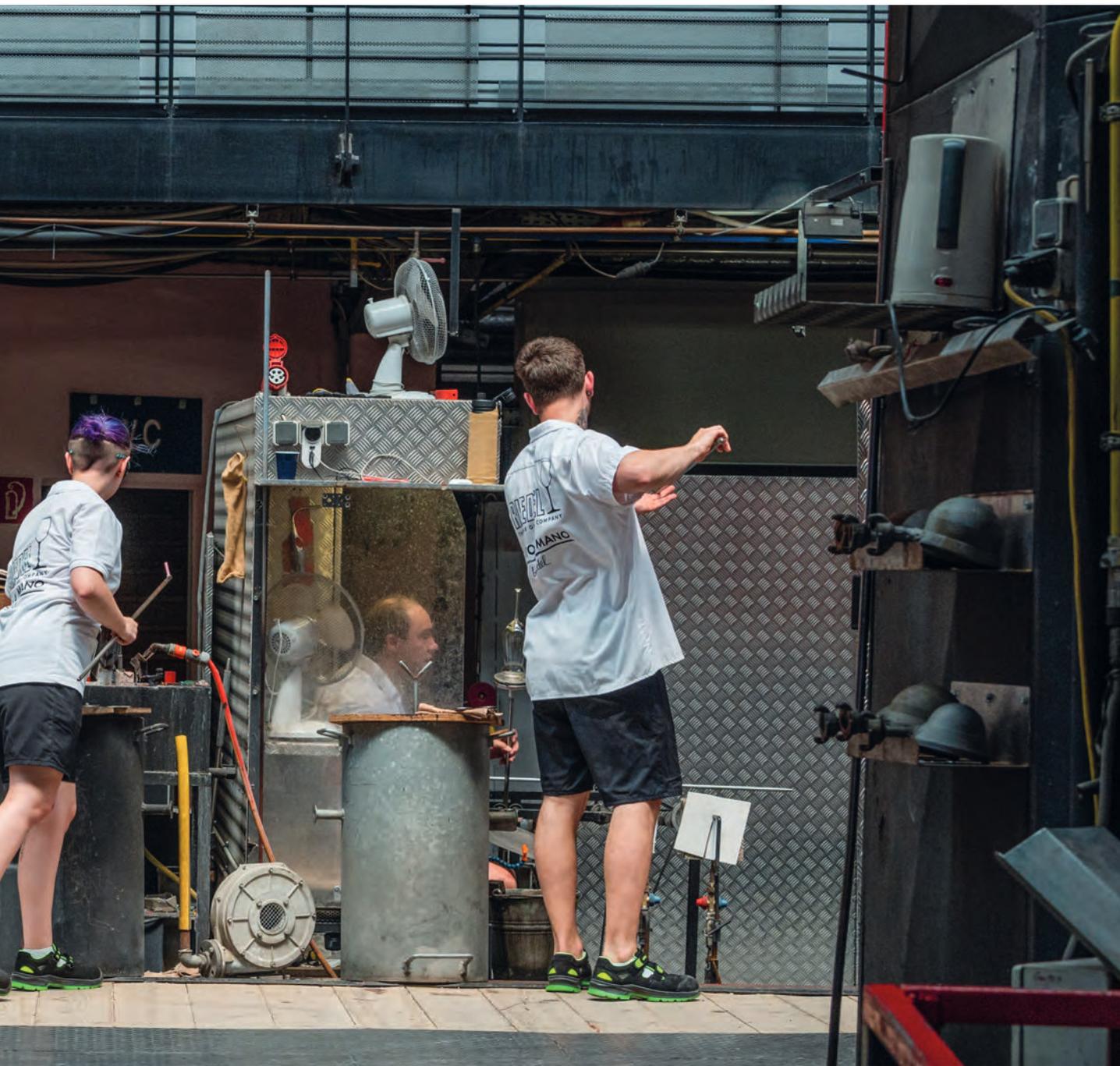


immer noch heiß genug für ernsthafte Verletzungen. Anders als in vielen anderen Glashütten, wird hier übrigens mit Strom, nicht mit Gas geheizt. Ätsch, Putin!

**S**olch hoher Temperaturen bedarf es, um das vor allem aus Quarzsand, Soda, Pottasche und einigen weiteren Komponenten bestehende Gemenge – viele Glashütten hüten

das Geheimnis der Mischung wie ihren Augapfel – in jenen Zustand honigartiger Viskosität zu versetzen, die das Formen des Glases erlaubt. Holger Müller, der Betriebsleiter in Kufstein, relativiert die Geheimniskrämerei ein wenig und bestätigt damit die Meinung des Kollegen in einer kleineren Hütte. Der hatte uns erklärt, dass heute jeder die Zusammensetzung des Gemenges der Konkurrenz kennen

könne, zumal ja bis auf die ganz Großen der Branche fast niemand selbst mische, sondern das fertige Material von Zulieferern beziehe. Für Müller stellt denn auch nicht das Rezept der Mischung das „Geheimnis“ jedes Erzeugers dar, sondern die genaue Feinabstimmung zwischen Mischung, Temperatur im Ofen und weiterem Handling. Eigentlich hätte an dieser Stelle übrigens ein „Köbelmacher“ den





Tropfen heißen Glases, den „Köbel“ eben, mithilfe eines metallischen Blasrohrs, der Glasmacherpfeife, aus dem Ofen entnehmen und dem „Einbläser“ zur Weiterverarbeitung übergeben sollen.

Von einem „Köbelmacher“ aber ist hier keine Spur. Coronabedingt übernimmt der „Einbläser“ seit Beginn der Pandemie dessen Rolle zusätzlich zur eigenen, damit sich niemand am gemeinsam benutzten Mundstück des Blasrohrs anstecken kann. Sei's drum! Immerhin ist der glühende Glastropfen inzwischen am nächsten Arbeitsplatz angekommen, einer runden Aluminiumform zu Füßen des „Einbläasers“. Hier wird er zunächst zu einem länglichen Tropfen vorgeformt und anschließend in die Alu-Form „eingeblassen“. Der Glaskelch des späteren Weinglases ist fertig, Zeit für den „Umdreher“, seines Amtes zu walten. Das Ballett auf den Brettern vor der imponierenden Reihe der Hafenöfen ist in der Zwischenzeit ein weiteres Mal gestartet.



Noch kann man die Form des Kelches nicht erkennen. Wenn der „Einbläser“ seine Arbeit aber beendet hat, wird die endgültige Gestalt zum ersten Mal sichtbar.

Wo aber, bitte schön, liegt denn jetzt der Unterschied zwischen dem mund- und dem maschinengeblasenen Kelch, mag sich der eine oder andere an diesem Punkt fragen. Sand wird erhitzt, die geschmolzene Masse in eine Form geblasen und schließlich werden der Stiel und der Boden angesetzt. So what? Eigentlich gibt es gar keinen Unterschied, jedenfalls keinen allzu relevanten, erklärt Müller. Natürlich ist die Haptik des mundgeblasenen Glases eine andere. Es ist in der Regel dünnwandiger, eleganter. Aber dass der Wein aus dem mundgeblasenen Kelch anders, besser schmecke? Wohl eher ein Mythos.

**D**as lässt auch die offizielle Beschreibung der „Riedeler“ Glasbläserei vermuten, die als entscheidende Parameter für besten Weingeschmack „nur 3 Variablen: Form, Größe und Mundranddurchmesser“ nennt. Keine Spur von „mundgeblasen“. Und auch Praktiker Müller sieht die Sache ziemlich prosaisch. „Was wirklich einen Unterschied macht,

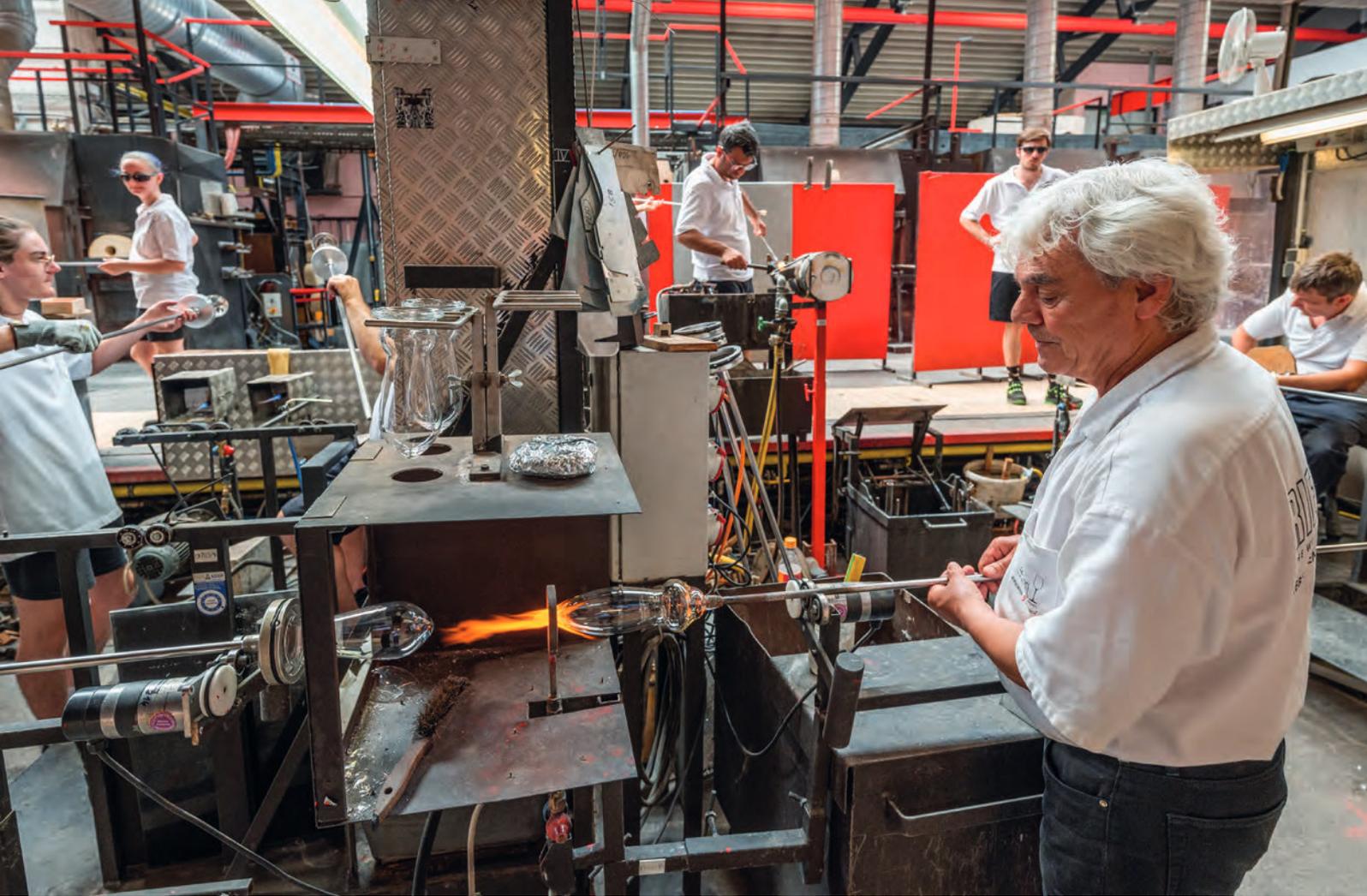
ist die Vielfalt an Formen und Farben, sind die im Extremfall sehr kleinen Serien jedes Designs, die wir hier herstellen können. Bei der maschinellen Fertigung müssen allein schon wegen der hohen Einrichtungskosten viel größere Stückzahlen gefahren werden.“

**M**üller räumt dann gleich auch mit einem weiteren Mythos auf, der unter Weinfreunden zirkuliert. Die Innenwand der mundgeblasenen Gläser soll, glaubt man ihnen, poröser sein, dadurch beim Schwenken des Glases die Aromen besser freisetzen. Alles

Aberglaube, versteht man Müller. Früheren Zeiten geschuldet, als man tatsächlich noch ein wenig Alkohol

in die Glasmacherpfeife tröpfelte. Alkohol, der sich leichter ausdehnt als Luft und deshalb des „Einblasen“ leichter machen soll-

**Praktiker Müller sieht den Unterschied zwischen mund- und maschinell geblasenen Gläsern vor allem in der Vielfalt an Formen und Farben, die das jeweilige Verfahren zulässt**



Gestatten, ich bin hier der „Umdreher“, meine Arbeit besteht darin, die geblasenen Glaskelche von einer Station zur nächsten zu bringen. Den Ring aus Gasflammen, an dem ich die Kelche erhitze, nennen die Engländer übrigens „glory hole“.





Scheren gehören zu den wichtigsten Werkzeugen der Glasmacher. Die „Glasmacherschere“ kommt beim Anheften des Stiels an den Kelch zum Einsatz.



te. Ansonsten kommt die Innenseite der mund- wie der maschinengeblasenen Gläser nur mit Luft in Berührung. Mit Luft und sonst gar nichts. Allenfalls kleine Unterschiede im angesetzten Glasboden könne man bei genauem Hinschauen sehen, verrät Müller. Aber der hat dann wohl doch eher wenig Einfluss auf den Geschmack.

**W**ährend man also das Mundgeblasene, das Handwerkliche, wie auch die in jüngerer Zeit immer beliebteren Beulen, Dellen, Knicke oder

## ZWEI „KAIER“ BRINGEN DAS GLAS FÜR STIEL UND BODEN

Wellen in den Weinkelchen durchaus als optional, als „Sache des Marketings“, wie es die Praktiker formulieren, betrachten kann, gilt das für die Dekanterkaraffen, die „Dekanter“, die an einigen der insgesamt neun Hafenöfen

der Halle entstehen, absolut nicht. Hier herrscht Schwerstarbeit. Das gilt schon für die Entnahme des Glases aus dem Ofen, was hier nicht im Ballettschritt mit spitzen Fingern und dünnen Blasrohren geschieht, sondern von bizepsstarken, großgewachsenen Arbeitern mithilfe schwerer Kellen erledigt wird, aus denen das Glas auf dem Weg zum Glasbläser gerne



Nachdem der Glasmachermeister mit der Bodenschere einen Tropfen Glas abgeschnitten hat, „klebt“ er ihn an den Stiel und formt anschließend mit einem „Módel“ den Glasboden aus. Dabei kann es sogar passieren, dass das heiße Glas das Holz des „Módel“ in Brand setzt.

auch mal auf die Planken schwappen darf.

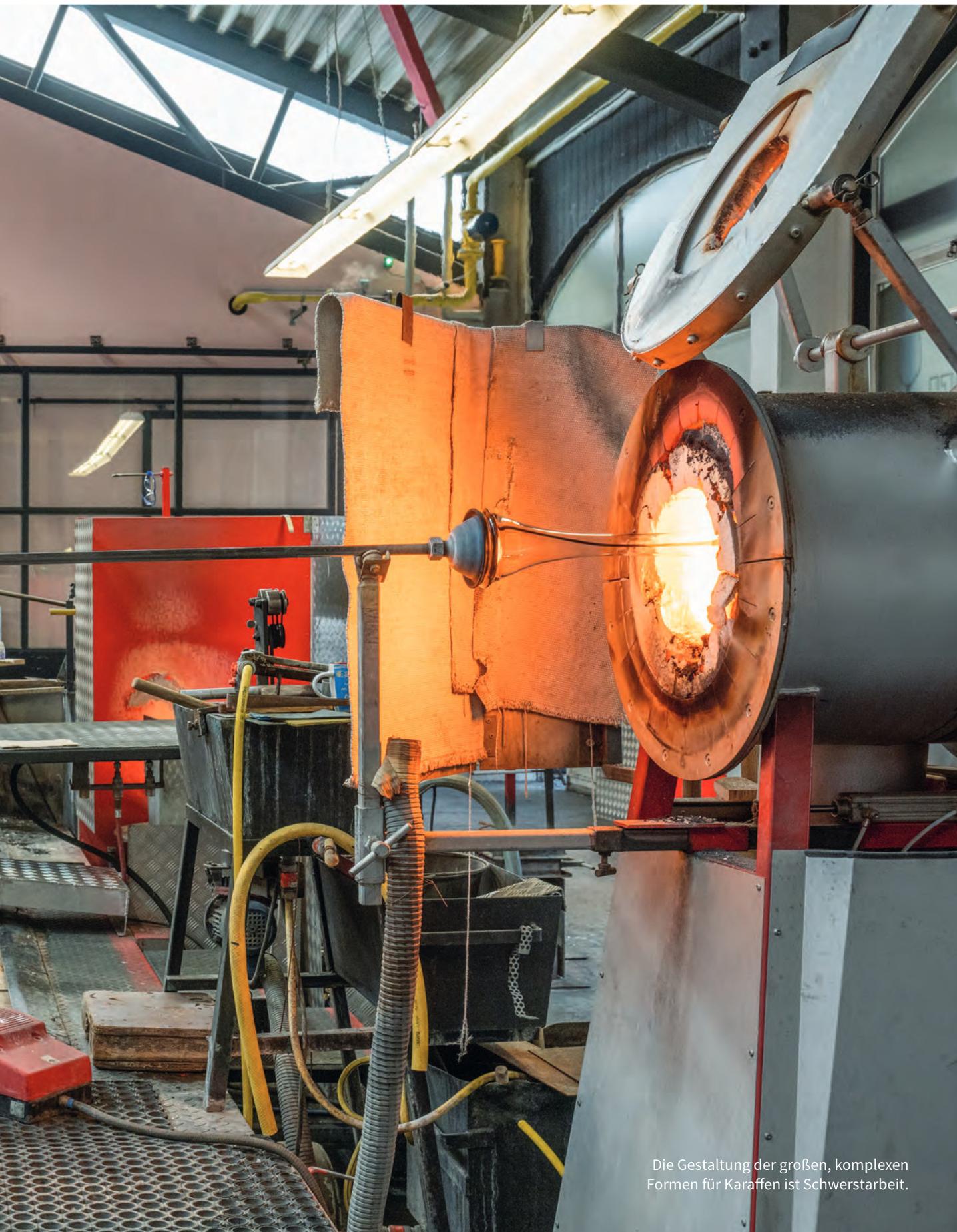
**D**ie teilweise kompliziert geschwungenen und verzwirbelten Formen dieser Karaffen lassen sich nämlich tatsächlich mit keiner Maschine herstellen – dieser Eindruck stellt sich jedenfalls ein, wenn man den Glasbläsermeistern zuschaut, die alleine das Recht haben, diese Gebilde zu „blasen“. Freihändig schwingen die ihre Glasmasse durch den Raum, bis die Spirale perfekt, die

Karaffe komplett ist. Und ja, wer solche Formen mit großer Gleichmäßigkeit immer und immer wieder reproduzieren kann, darf sich zu Recht Meister nennen.

Zurück zum heimlichen Vortänzer unseres Gläserballetts. Der hat inzwischen den fertigen, an einer langen Metallstange fixierten Kelch an „seinen“ Meister übergeben. Von zwei „Kaiern“ erhält der, frisch aus dem Ofen, zunächst einen kleineren, dann einen größeren Tropfen Glas, deren einen er zum Stiel auszieht, den anderen als Glasboden ansetzt und formt.







Die Gestaltung der großen, komplexen Formen für Karaffen ist Schwerarbeit.

Mindestens einmal am Tag muss der Ofen mit frischer Sandmischung beladen werden, was meist in der Nacht geschieht, wenn die Arbeit der Glasbläser ruht. Nur ausnahmsweise einmal wird ein Ofen tagsüber beschickt. Die Glut im Ofen dagegen darf nie erlöschen, der dieser sonst unbrauchbar wird.





Zunächst aber kommt die Schere, genauer die Glas-macherschere, zum Ein-satz. Mit der schneidet der Meister die jeweils richtige Menge von den beiden Glastropfen ab und „klebt“ sie an den erhitzten Kelch bzw. im zwei-ten Schritt an den zuvor gefertigten Stiel. Dann legt er die Stange auf seine kleine Drehbank. Mithilfe einer Art Pinzette, dem „Zwackeisen“, wird der Stiel jetzt ausgezogen, mit einem „Módel“ in die richtige Länge, Dicke und Form gebracht. Auch für die Bodenplatte kommt die Schere zum Einsatz, hier heißt sie allerdings – Überraschung!, Überraschung! – Bodenschere. Wieder mit der Hilfe eines

**Mit einer Art Pinzette wird der Stiel ausgezogen, mit einer Holzform schließlich in die richtige Form gebracht**



„Módel“ wird die Platte rund und in die gewünschte Dicke und Ausdehnung geformt.

**D**as Ballett geht seinem Ende zu. Unser „Umdreher“, inzwischen zum „Einträger“ mutiert, übernimmt ein letztes Mal die Stange mit dem jetzt fertigen Glas. Nach kurzem Erkalten trennt er den Kelch durch einen dosierten, aber energischen Schlag von dem vom „Einblasen“ herrührenden Wulst am oberen Ende, bringt das Glas zum Kühllofen, wo es – im Schneckentempo – auf Zimmertemperatur gebracht wird. Unser Weinglas ist vollendet und darf in die Welt hinaus, wo es, Noblesse oblige!, natürlich nur mit den allerbesten Gewächsen gefüllt wird. Zum Wohl!



# KEROSINPOTENZIAL

von Thomas A. Vilgis

**F**ür langes Reifen im Keller sind nicht alle Weißweine geschaffen – im Gegensatz zu den meisten Rotweinen fehlt es ihnen an phenolischen Antioxidationsmitteln und Tannin. Kaum jemand legt sich einen Pinot Grigio oder Silvaner für lange Zeit in den Keller und bei so manchem Viognier oder Sauvignon blanc kann die Kippzeit schneller erreicht sein, als es dem Weinfreund lieb ist.

Lediglich von edelsüßen Weinen, egal ob Sauternes oder Trockenbeereauslese, von großen trockenen Cuvées aus dem Rhonetal, von edlen Chardonnays aus dem Burgund und von elsässischen Gewürztraminern der Gewichtsklasse „Grand Cru“ wird bei längerer Reifung ein satter geschmacklicher Zugewinn erwartet, und auch das sortenreine deutsche Flaggschiff Riesling zeigt bei längerer Reifung einen beachtenswerten Aromawandel.

Das ist kein Zufall, und die Aromabildung beim Reifen von Rieslingen lässt sich analytisch genau verfolgen. Der dabei entstehende, typische Kerosingeruch etwa ist das Produkt von „chemischen Keulen“, die die Rieslingtrauben als Reservoir für den Sonnenschutz und zur Abwehr von Fressfeinden aufbauen. So sehr nämlich kräftiger Sonnenschein im Weinberg erwünscht ist, so sehr ist zu harte Ultraviolettstrahlung für die Trauben gefährlich. Menschen schützen sich vor ihr mit Sonnencremes; Trauben mit den richtigen genetischen Anlagen synthetisieren eine ganze Reihe von Molekülen, die das UV-Licht absorbieren, bevor es den Zellen schaden kann. Solch „molekularen Sonnenschutzfaktoren“ in Traubenschalen und Zellmembranen sind beispielsweise Carotinoide wie das aus der Karotte bekannte  $\beta$ -Carotin.

In jungen Rieslingen wie Weißweinen generell dominieren die sortentypischen Primäraromen. Sie duften

nach Rosen (Nerol), Geranien (Geraniol), Zitrusblüten (Citronellol) oder grünen Hölzern (Linalool). Etwa ein Jahr nach dem Abfüllen kommen die durch Gärhefen eingetragenen Ester zum Tragen. Daneben schlummern weiterhin noch geruchsfreie Vorläufer weiterer Aromen in den Weinen, die noch eine große Karriere vor sich haben, wenn sie die notwendige Reifezeit bekommen.

Was nun passiert während dieser Reifelagerung? Zunächst führt der im Wein gelöste Sauerstoff zu langsam ablaufenden Oxidationsprozessen – gelöste Mineralstoffe und Spurenelemente wirken dabei als Katalysatoren. Auch die Aromen oxidieren, bestimmte Fruchtnoten werden abgebaut, statt frischen Äpfeln, Birnen, Bananen oder Ananas, machen sich Anklänge an leicht schweflige Fruchtnoten, wie schwarze Johannisbeeren, Passionsfrüchte oder überreife Brombeeren breit.

Gleichzeitig werden neue Geruchsstoffe gebildet, die im jungen Riesling noch nicht vorhanden waren. Aus  $\beta$ -Carotin bildet sich eine ganze Reihe Geruchsstoffe, die unter dem Sammelbegriff C13-Norisprene zusammengefasst werden, weil ihr chemisches Gerüst aus 13 Kohlenstoffaromen besteht. Es sind Düfte von Veilchen ( $\beta$ -Ionen), Rosenholz und Pflaumenkompott (Damascenon), hin und wieder auch balsamische und kampferartartige Gerüche (Vitisperan), aber eben auch Noten von Kerosin und Diesel. Für sie ist TND (1,1,6-Trimethyl-1,2-dihydronaphthalin) verantwortlich. Diese Norisprene sind, solange sie noch an Zucker (Glukosen) gebunden sind, nicht flüchtig und riechen nicht. Erst wenn sie während der Reifung abgespalten werden, werden sie geschmacksaktiv und tragen zum Aroma des Weines bei. Im Fall des Rieslings wird dieser Prozess der Abspaltung durch die relativ hohe Säure erleichtert.

# WEIN UND GEWISSHEIT

von Eckhard Supp

**I**n den 1990er Jahren hatte ich einmal Gelegenheit, einem interessanten Vortrag zum Thema Wein und Gesundheit zu folgen. Nein, es handelte sich dabei nicht um eine Vorstellung der neuesten, x-ten Forschungsergebnisse über die Wohl- oder Missetaten des (Rot)Weinkonsums, sondern um eine Art Meta-Studie. Um eine Auswertung der zahlreichen Veröffentlichungen zum Thema aus vorausgegangenen Jahren.

Ein Beispiel: Wir hatten im zweiten enos-Jahr von einer Studie berichtet, die im Auftrag des britischen Gesundheitsministeriums erstellt worden war und die angeblich – so jedenfalls der Tenor der von den Forschern selbst geschriebenen Zusammenfassung, die auch von den Medien aufgegriffen wurde – bewies, dass auch moderater Alkoholkonsum bei Frauen das allgemeine Krebsrisiko signifikant steigerte. Dumm nur, was aber kaum jemand merkte, dass diese Schlussfolgerung den Tabellen und Charts der Studie selbst – zumindest in Teilen – widersprach. War da etwa der Wunsch der Auftraggeber Vater des Gedankens der Forscher gewesen?

Kritisch sollte man deshalb auch gegenüber einer Berechnung bleiben, die kürzlich im Auftrag der britischen Biobank von chinesischen Wissenschaftlern am Shenzhen Kangning Hospital durchgeführt wurde und die – anders als im oben zitierten Beispiel – von positiven gesundheitlichen Auswirkungen moderaten Rotweinkonsums aufgrund eines verringerten Infektionsrisikos spricht. Lassen wir einmal die Tatsache beiseite, dass die deutsche Weinzeitschrift, die diese

Berechnungen zitiert, in ihrer Überschrift von einem positiven Effekt bei ein bis zwei Gläsern Rotwein pro Tag spricht, im Artikel dann aber nur noch von einer Verringerung (des Infektionsrisikos) um 10 bis 17 Prozent bei „bis zu zwei Gläsern pro Woche“, von noch sieben bis acht Prozent bei „bis zu fünf Gläsern“ pro Woche. Selbst bei Bereinigung dieses Widerspruchs bleiben Zweifel.

**O**b solche Behauptungen stimmen können? Schwer zu beurteilen, wenn man die wissenschaftliche Seriosität der Urheber und ihrer Arbeiten nicht überprüfen kann. Sie einfach ohne eine solche Überprüfung – „Ist ja schließlich Wissenschaft!“ – in die Welt zu senden, erscheint jedenfalls zumindest fahrlässig. Vielleicht sollten wir uns generell angewöhnen, nicht blind irgendwelchen Forschungen und Studien zu vertrauen, und gerieten sie sich noch so „wissenschaftlich“ oder passten noch so perfekt in unser Weltbild. Das gilt vor allem dann, wenn wir die jeweiligen Auftraggeber und deren eventuelle Interessenlage nicht kennen. Gerade in Fragen des Alkoholkonsums ist es immer angeraten, auf den eigenen Körper zu hören und den Hausarzt von Zeit zu Zeit einen gründlichen Check machen zu lassen. Und, ganz allgemein gesprochen, gilt nicht nur für die Wissenschaft auch heute noch der berühmte Satz des französischen Philosophen François-Marie Arouet alias Voltaire: „Zweifel ist ein unangenehmer Geisteszustand, aber Gewissheit ist ein lächerlicher.“

# Donners Blick

## Zimmer mit Wein

**N**ein, eine imposante Erscheinung oder auch nur die höchste Erhebung Rheinhessens ist dieser Wißberg mit seinen gerade 270 Höhenmetern wirklich nicht. Dieser Titel kommt dem nahen Donnersberg zu, den man bei guter Sicht auch von hier aus bewundern kann. Immerhin aber stehen an den Hängen unweit des „Sektdorfs“ Sprendlingen bis fast in „Gipfel“höhe Reben, und das dürfte in der Region Rekord sein. Ganz oben hat eine Ingelheimer Baugruppe kürzlich nach gründlicher Neugestaltung und mit neuem Konzept ein seit 1996 bestehendes Hotel wiedereröffnet: mitten im Weinberg und direkt an einem großen Golfplatz, der vor der Renovierung auch noch für den Großteil der Hotelklientel gesorgt hatte. Die Zimmer sind jetzt modern und gediegen, mit viel Geschmack weitgehend einheitlich gestaltet – sie unterscheiden sich nur im Grundriss und im zentralen Deko-Element, einem großen Wandbild.

Mit der Neueröffnung setzt man auf dem Hofgut Wißberg jetzt auf Diversifizierung und auf aktive Gäste: Wandern und Wein sind die beiden großen „W“, das dritte, ein Wellness-Bereich beschränkt sich dagegen auf eine kleinere Sauna. Was den Wein betrifft, so wird Regionalität großgeschrieben. Mit Winzern aus der Umgebung werden Events organisiert, an denen dem Vernehmen nach bereits 60 Prozent der Hotelgäste teilnehmen. Das Weinangebot umfasst Etiketten von jeweils sechs Betrieben, die, wie man stolz betont, von den Mitarbeitern selbst ausgewählt werden – externe Beratung brauche man dazu nicht. Wie häufig dieses Angebot wechseln muss, um für die Gäste attraktiv zu bleiben, testet man aktuell aus – beachtlich immerhin, dass in den Regalen renommierte Namen wie Battenfeld-Spanier, Kühling-Gillot oder auch Dautermann auftauchen. Auch aufgrund seiner geografischen Lage am Rande des Rhein-Main-Gebiets ist das Hofgut ein ideales Ziel für den „weinigen“ Kurzurlaub.

Hofgut Wißberg  
55578 St. Johann  
Tel.: 06701-916450  
[www.hofgut-wissberg.de](http://www.hofgut-wissberg.de)



Portrait

WACHAU

KREMSTAL

Krems

Langenlois

Steinmassl  
Dechant  
Steinbaus  
Lamm

TRAISENTAL

**M**it seiner Neugierde und Freude am Ausprobieren löste und löst der Kamptaler **Fred Loimer** in der Branche nicht selten Kopfschütteln aus. Das begann schon in den 1990er Jahren mit seinem im Barrique ausgebauten Grünen Veltliner, setzte sich 2002 mit dem Weingutsneubau, einem minimalistischen schwarzen Kubus fort, der den Weinbergen des pittoresken Langenlois eine gewisse Alleinstellung verlieh, und hörte auch nicht auf, als der Winzer 2006 auf der Suche nach mehr Individualität und Charakter für seine Weine beim biodynamischen Weinbau landete. Ein Weg, den er seither konsequent, aber ohne Fanatismus mit der Gruppe „respekt-biodyn“ geht. Auf technische Hilfsmittel verzichtet Loimer heute weitestgehend, gibt den sehr beliebten Weinen dafür mehr Zeit im Keller. Dabei gelingt dem Ausnahmewinzer offensichtlich alles, was er anpackt: strahlende Rieslinge wie tiefgründige Grüne Veltliner, tolle Winzersekte, feine Pinot noirs und eine schöne Serie maischevergorener Weißweine.



# GESICHTER DES WEINS

## *in Österreich*

mit Texten von Daniela Dejnega, Christina Fieber, Juliane Fischer und Eckhard Supp, Fotos von Eckhard Supp

**B**ereits vor drei Jahren, als enos die zweiteilige Folge von Kurzportraits „Gesichter des Weins in Deutschland“ veröffentlichte, entstand die Idee, eine solche Serie auch über Österreich und andere Länder zu produzieren. In den sozialen Medien fragten wir nach Namen und erhielten so viele und so widersprüchliche Nennungen – da wurden Weingüter von den einen als „beste des Landes“ gelobt, von anderen dagegen zur Streichung vorgeschlagen –, dass es fast unmöglich schien, daraus die zwei, drei Dutzend relevantesten auszuwählen. Die Namen, die für die Klasse und den Erfolg des österreichischen Weins stehen. Im vergangenen Frühjahr gelang es dann, die Auswahl mit der Hilfe einiger Kollegen zu komplettieren und festzuzurren. Drei bekannte österreichische Autorinnen erklärten sich bereit, beim Schreiben zu helfen, und schließlich klappte trotz einigen Hins und Hers auch eine Reise, im Verlauf derer die Portraitfotos entstanden. Natürlich darf jeder anmerken, dass dieses oder jenes Gesicht fehlt oder umgekehrt, dass er den einen oder die andere eher nicht ausgewählt hätte. Aber so ist das mit Selektionen: Irgendein Zuviel oder Zuwenig wird es immer geben. Vielleicht könnte man kritisieren, dass unsere Auswahl nur weithin bekannte Namen auflistet. Aber da es uns um eine gleichzeitig historische wie auch aktuelle Wertung ging, war das wohl unausweichlich.





**E**s gibt in Österreich wohl nur wenige Winzer und Weinmacher, die so erfolgreich mit den unterschiedlichsten Trends experimentieren wie **Gernot Heinrich** (o.). In den 1990ern war der Golser Gründungsmitglied der Panobile-Winzer, die sich die Entwicklung gebietstypischer Weißer und Roter auf die Fahnen schrieben, dann aktiv in die Entwicklung der Appellation Leithaberg involviert, einer der ersten, die „Beton-Eier“ zum Vinifizieren verwendeten und schließlich auch Erzeuger von „orange“ alias „natural“ Weinen, die bei den Heinrichs in Tonflaschen angeboten werden. Und die sich „wohl vor allem wegen dieser Flasche extrem gut verkaufen“, wie die deutschstämmige „Eigentlich-wollte-ich-in-die-Toscana“-Ehefrau **Heike** mit einer guten Portion Schalk in den Augen mutmaßt. Wenn die Heinrichs lange als Spezialisten vor allem der Burgundersorten galten, obwohl Blaufränkisch ihre Hauptsorte war und ist, widmen sie sich in jüngerer Zeit mit Leidenschaft den weißen Muskat Ottonel, Neuburger, Welschriesling und Roter Traminer – Trendsetter wie immer halt.

**W**er glaubt, gute Weinmacher müssten per Definition auch Marktschreier sein, weil sonst niemand ihre Weine zur Kenntnis nähme, den dürfte ein Besuch auf dem Geyerhof in Oberfucha (re.) eines Besseren belehren. Hier liegt die Kraft buchstäblich, um eine etwas abgedroschene Redewendung zu benutzen, in der Ruhe. Wobei, ein Körnchen Wahrheit hat die eingangs zitierte Annahme schon, denn bei der ruhigen und sympathischen **Ilse Maier**, die bereits seit Anfang der 1990er Jahre mit exzellenten Weinen glänzte, dauerte es eine Weile, bis die Kritik sie und ihre Arbeit zur Kenntnis nahm. Für Exzellenz steht auch ihre Mitgliedschaft bei den „Österreichischen Traditionsweingütern“, bei „La Renaissance des Appellations“ und in der Vereinigung „Elf Frauen und ihre Weine“. Mit dem Einstieg und der gerade erfolgten Übergabe des Betriebs an Sohn **Josef** und seine Frau **Maria** folgte dann der Schritt, den Biowinzerin Ilse Maier zuvor nicht gegangen war: Die Umstellung auf biodynamischen Weinbau mit entsprechender Demeter-Zertifizierung, die seit 2021 effektiv ist.



**K**lar, dass **Michael „Michi“ Moosbrugger** (re.), Hotelierssohn aus Lech am Arberg und Macher auf dem Gobelsburger Schloss, das seit 1740 zum Zisterzienserstift Zwettl gehört, auf seine Weine stolz ist. Sie gehören Jahrgang für Jahrgang zu den besten des Kamptals. Noch stolzer allerdings scheint er auf seinen neuen Fasskeller mit einem im Klosterstil gehaltenen Kreuzgang und – last but not least – auf das üppig ausgestattete Buch über Gobelsburg, das er jüngst höchstpersönlich schrieb ... und sich dazu eine Weile im Heimatkloster „einschloss“. Eine lange Geschichte, die in diesem Fall bis ins Jahr 1074 zurückreicht, ist alleine noch kein Garant für Qualität und Erfolg, das kann man an Gobelsburg exemplarisch nachverfolgen, dessen Weinproduktion in der Vergangenheit Höhen und Tiefen kannte. Umso erstaunlicher der Werdegang des Weinguts, seiner Rieslinge, Veltliner und selbst der Roten, seit der Übernahme durch Moosbrugger, dessen feinsinnige, kultivierte Persönlichkeit der kongeniale „genius loci“ scheint.

**S**o pittoresk die steilen Weinberge der Südsteiermark, eines der schönsten Weinbaugebiete Europas, wirken, so schwierig sind sie zu bewirtschaften. Für **Manfred Tement** waren sie dennoch immer die schönste Arbeitsstätte, die er sich vorstellen konnte. Tement ist einer der Qualitätspioniere der Region und des Landes und setzte sich immer andere, höhere Maßstäbe. Ende der 1970er Jahre, als die meisten noch einfache Schankweine fabrizierten, pflanzte er bereits Sauvignon blanc, um aus den Trauben erstklassige Gewächse zu keltern – die besten aus der spektakulären Lage Zieregg und ihrem Pendant „Ciringa“ jenseits der Grenze, in Slowenien. Ihm und einigen seiner Kollegen ist es zu verdanken, dass steirischer Sauvignon blanc heute in der Liga der Weltbesten mitspielt. Inzwischen wird das Weingut von den Söhnen **Armin**

(im Bild, u. li.) und Stefan geführt, die das große Erbe des Vaters nicht nur fortführen, sondern es mit der gelungenen Umstellung auf biodynamische Bewirtschaftung auch behutsam weiterentwickeln.

**E**inen emblematischeren Namen als den von **Laurenz Moser** (re. u.) kann man sich kaum vorstellen. Mit ihm, genauer mit dem des Großvaters, **Lorenz Moser III**, ist die Entwicklung der Reben-Hochkultur verbunden, die nach dem Zweiten Weltkrieg die Stockerziehung ablöste; er war es, der die umstrittene Benennung der neuen Rebsorte **St. Laurent x Blaufränkisch** nach ihrem Züchter **Zweigelt** durchsetzte. Und was macht, mit all dem historischen Gepäck auf dem Buckel, **Laurenz „Lenz“ Moser V**? Der verkauft die Kellerei, verdingt sich eine Zeitlang bei der kalifornischen Ikone **Mondavi** und steigt dann als Weinmacher und kommerziell Verantwortlicher in ein chinesisches Joint-Venture mit der Weinhandelsfirma „Yantai Changyu Pioneer Wine“ ein, die in der autonomen Region **Ningxia** 70 Millionen US\$ investiert hat: „Chateau Changyu Moser XV“ ist geboren. In China ist Moser – schuld die Corona-Pandemie – zur Zeit eher selten; sitzt statt dessen im Wiener Café **Landtmann** und führt seine Geschäfte virtuell per Computer.





**A**lois Gross gehört mit seinem Weingut im südsteirischen Ratsch (u.) bereits seit Mitte der 1980er Jahre, als er es gerade mal 18-jährig übernahm, zur qualitativen Spitze des österreichischen Weinbaus. Gross ist ein so genannter „historischer Doppelbesitzer“; was bedeutet, dass er Weinberge in der österreichischen Steiermark wie auch in der benachbarten slowenischen Štajerska besitzt und bewirtschaftet. Darüber hinaus bauten die Gross' in Slowenien ein neues Weingut aus, das heute von Sohn Michael geführt wird. Das Stammgut am Ratscher Nussberg, einer der besten Lagen der Region, wird von Sohn **Hannes** geführt. Wie auch in anderen Betrieben der Südsteiermark findet man hier ausschließlich Weißweine; Sauvignon blanc, Muskateller, Morillon, Weißburgunder und Welschriesling allen voran, die meisten von ihnen von verschiedenen Lagen und in unterschiedlichen Ausbauvarianten.





**D**ie Velichs (o.) sind eine besondere Winzerfamilie, die ihrer Zeit immer schon ein wenig voraus war. Im burgenländischen Rot- und Süßwein-Schlaraffenland, dem Seewinkel, präsentierten sie schon in den 1990er Jahren einen Chardonnay namens „Tiglat“, wie die Apetloner Lage Hedwigshof im Dialekt heißt, der schnell zur Legende wurde und auch international für Furore sorgte. Damals waren sie noch als Dreiergespann unterwegs: Die Brüder **Heinz und Roland Velich** sowie ihr Vater Hellmut, der die erwähnten Chardonnay-Stöcke schon 1959 gesetzt hatte. Dann trennten sich die Wege der Brüder: Heinz übernahm das väterliche Weingut in Apetlon, produzierte wei-

ter hochkarätige Weiße und Süßweine, Roland widmete sich im Mittelburgenland einem neuen Projekt – „Moric“. In einer Zeit, in der üppig-fruchtbare Rotweine populär waren, produzierte er – zu Beginn noch mit seinem südburgenländischen Winzerfreund Erich Krutzler – aus der Sorte Blaufränkisch feingliedrige Weine, die ihre Herkunft unverfälscht zeigten. Damit lösten die beiden Freunde eine Revolution in der österreichischen Rotweinszene aus – ihre Stilistik blieb allerdings lange unverstanden. Erst als man „Moric“ im Ausland zu feiern begann, erlebte das Projekt auch in Österreich selbst Anerkennung. Heute zählen Roland und Heinz Velich mit ihren so unterschiedlichen Weinen zu den Großen der Weinbranche.

**D**en Reisenden in Sachen Österreich, **Josef „Pepi“ Schuller** (u.), persönlich zu erwischen, ist kein leichtes Unterfangen; enos hat es schließlich auf der Düsseldorfer „ProWein“ geschafft. Als Chef – immerhin seit 1991 – der Ruster „Weinakademie“ und erster Österreicher, der 1998 den begehrten Titel „Master of Wine“ des britischen Weinhandels errang, steht er, anders als der ebenfalls hier portraitierte Willi Klinger, nicht für Weinbau und Weinmarketing, sondern für die Ausbildung von Weinhandelsprofis und Amateuren, und hat maßgeblich dazu beigetragen, dass das Land einen eigenen Bildungsweg zum „Weinakademiker“ bekam. Der in Kroatien Geborene, der im südafrikanischen Stellenbosch promovierte und später eine Zeitlang für die kalifornische Mondavi Winery arbeitete, hat den Einfluss seiner Akademie in den letzten Jahrzehnten weit über die Grenzen Österreichs hinaus geltend gemacht.



**W**er Süßwein aus Österreich sucht, kommt an **Heidi Schröck** (re. o.) nicht vorbei. 1983 übernahm die junge Winzerin nach Stationen in Deutschland und Südafrika den elterlichen Betrieb mitten im historischen Rust. Hier hatten es die Winzer immer recht einfach gehabt: Ihre Spezialität, der Ausbruch, galt schon zu Zeiten, da Süßes noch rar war, als hoch gehandeltes Luxusprodukt. Schröck beschloss, nicht wie zuvor der Vater auf besondere Jahrgänge zu warten, sondern mit strenger Selektion edelfauler Trauben fast in jedem Jahr Ausbruch zu keltern, und lehnte sich damit weit aus dem Fenster. Heute ist der Ausbruch ein gesuchter Kultwein, der in einer Reihe mit den anderen großen Süßweinen der Welt, Tokajer, Sauternes oder Trockenbeerenauslesen genannt wird. „Das war immer mein Traum: der runde Tisch von König Artus, an dem all diese Süßweingranaten Platz nehmen“, sinniert sie. Vor allem aber war ihr Ausbruch immer wieder Türöffner für die Exportmärkte, wo sie mittlerweile 70 Prozent ihrer Weine verkauft. Ihrer Reiselust kommt das sehr entgegen.

**W**er das Ruster Weingut Feiler-Artinger besucht, dem könnte der Hof im Ruster Barock bekannt vorkommen. Tatsächlich war nicht nur Senior Hans, der Vater von **Kurt Feiler** (re. u.), dem aktuellen Besitzer, maßgeblich an der Idee zur bekannten Fernsehserie „Der Winzerkönig“ mit Harald Krassnitzer beteiligt und fungierte als deren fachlicher Berater, sondern das Weingut selbst war einer der wichtigsten Drehorte. Schon der Vater hatte den Qualitätsweg des burgenländischen Weinbaus durch seine hervorragenden Weine mitgestaltet; der Sohn beweist mit jedem neuen Jahrgang sein Händchen für hochelegante Rotweine, sein Talent für Süßweine – von der leichtfüßigen Auslese bis zum konzentrierten Ruster Ausbruch auf Weltniveau – und seine Leidenschaft für die autochthone Sorte Neuburger. Seit 2008 wirtschaftet Kurt Feiler nach biodynamischen Richtlinien – eine Entscheidung, die auch der Vater mittrug, zu dessen Freude mit drei Angus-Rindern auch wieder tierisches Leben in den Hof zurückkehrte.





**Willi Klinger** ist das weltweit vielleicht bekannteste Gesicht des österreichischen Weins. Das liegt vor allem an jenen 13 Jahren, in denen er als Geschäftsführer die nationale Weinmarketing-Gesellschaft (ÖWM) leitete. Klingers 360-Grad-Rundumblick auf die Weinbranche ist die Frucht einer beeindruckenden Karriere. Der Gastwirtssohn aus Oberösterreich hatte sein Berufsleben zwar mit einem Romanistikstudium und mit Schauspielerei begonnen – von daher seine Entertainer-Qualitäten, die er noch immer gerne demonstriert –, landete aber schon 1987 bei einem Weinimporteur. Anschließend arbeitete er für das junge Weinhandelsunternehmen „Wein & Co.“, leitete die Wachauer Genossenschaft „Freie Weingärtner“ (heute „Domaine Wachau“) und war sechs Jahre lang als Exportleiter beim piemontesischen Kultwinzer Angelo Gaja tätig. Ab 2007 Chef der ÖWM, betonte der Marketingprofi kompromisslos Qualität und Herkunft – ein internationaler Erfolgsweg für den österreichischen Wein. Zuletzt machte Klinger 2019 mit „Wein in Österreich: Die Geschichte“, einem Buch, das auch schwierige Themen beleuchtet, auf sich aufmerksam. 2020 kehrte er zu „Wein & Co.“ zurück, das er heute als Geschäftsführer leitet.

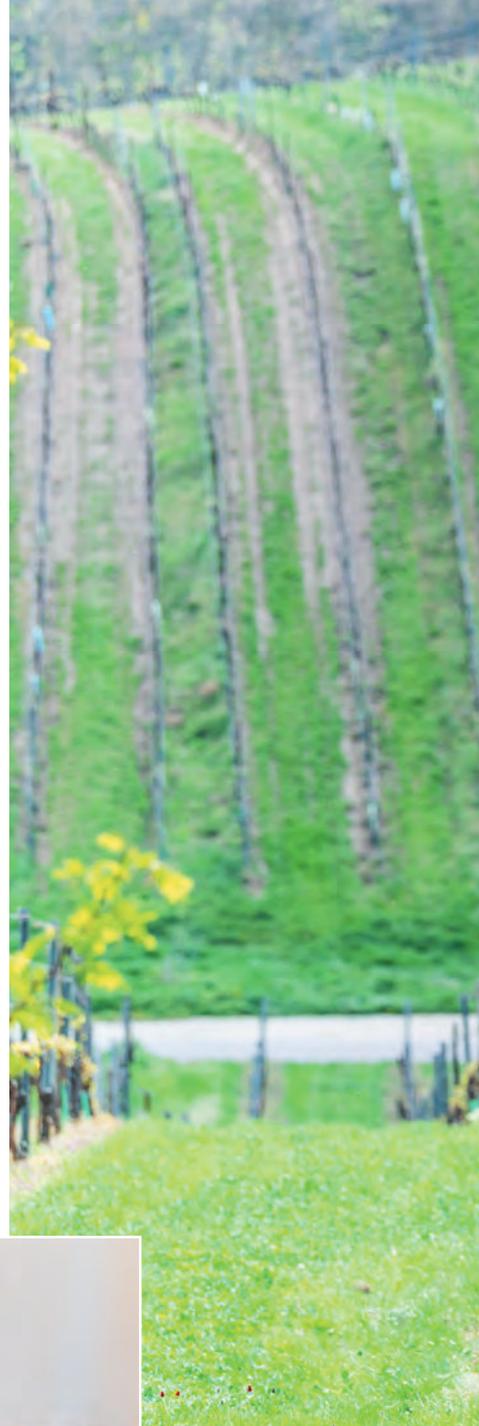
**A**n Rekorden in den Kategorien „älteste“, „früheste“ und Ähnliches mangelte es dem Mauterner Nikolaihof (li. o.) noch nie. Das 1.000-jährige Bestehen des Weinguts, einst ein Freihof der Diözese Passau, wurde schon vor Jahrzehnten gefeiert – einige Teile des Gebäudekomplexes sollen sogar fast 2.000 Jahre alt sein – und als auf Initiative von **Christine Saahs** in den frühen 1970er Jahren mit biodynamischer Bewirtschaftung begonnen wurde, gehörte man ebenfalls zu den allerersten in Österreich – bereits seit den

1980er Jahren ist man auch „Demeter“-zertifiziert. Der öffentlichkeitsscheue Nikolaus Saahs senior – „Hat schon mal jemand ein Foto von ihm gsehen?“, fragt seine Frau mit amüsiertem Unterton –, der bei denen, die ihn kennen, als Weinbergs-Magier gilt, hat den Betrieb schon vor Jahren an **Nikolaus jun.** übergeben. Der setzte erst einmal die uralte Korbpresse mit ihrem riesigen Pressbaum wieder in Gang und entschloss sich, vielen seiner Weine vor dem Verkauf mehr Reifezeit in Fass und Flasche zu gönnen. Was denen uneingeschränkt gut tut.

**N**icht in allen Weingütern Österreichs ging der Übergang von einer Generation auf die nächste so ideal über die Bühne wie im Römerhof der **Familie Kollwentz** (re.) – eine Tatsache, die noch heute das Verhältnis zwischen den beiden Generationen zu prägen scheint. **Anton**, der Senior, hatte sich schon in den 1960er Jahren mit Süßweinen einen Namen gemacht, später aber auf trockene Gewächse gesetzt und war damit besonders nach dem Weinskandal der 1980er Jahre zum Pionier des burgenländischen Weinbaus geworden. In den 1990ern übernahm Junior **Andi** peu à peu die Arbeiten, Anfang der Nullerjahre schließlich auch die Gesamtleitung des Betriebs, den nicht nur Adi Schmid, der legendäre Ex-Sommelier im berühmten Wiener Steirereck, als besten des Landes bezeichnet. Das gilt sowohl auf dem Feld der weißen (Chardonnay), wie auch der roten (Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon) Rebsorten. Point, Leithakalk, Steinzeiler, Gloria oder Tatschler – so die Namen der besten Gewächse – gelten seit langem als Ikonen des burgenländischen Weinbaus.



**E**rfolg in der Weinvermarktung hat in Österreich einen Namen: **Dorli Muhr** (u.), wobei sich dieser Ruf keineswegs auf Österreich beschränkt, sondern im Lauf der letzten 30 Jahre alle Kontinente erreicht hat. Die diplomierte Übersetzerin gründete 1991, lange vor allen Konkurrenten und noch während ihres Studiums, ihre PR-Agentur „Wine & Partners“. Von Anfang an standen dort Wein und Genuss im Fokus. Heute tragen Dorli Muhr und ihr 13-köpfiges Team, das sich voll und ganz der Kulinarik verschrieben hat, die Botschaft des guten Geschmacks zielorientiert, aber detailverliebt in die Welt. Den professionellen Rat von „Wine & Partners“ suchen Weingüter, Brauereien und Gastronomiebetriebe, genauso wie ganze Weinregionen, Tourismus-Verantwortliche und viele mehr. Herzblut steckt Dorli Muhr aber auch in ihr kleines Weingut im Anbaugebiet Carnuntum, das nicht nur für handwerklich hergestellte, überaus feinschmeckerische Rotweine steht, sondern auch für die Renaissance des Spitzerbergs, einer fast vergessenen Toplage für Blaufränkisch-Rote.





**F**ranz Weninger senior (o.) war schon immer jemand, der Grenzen überwand. Nach dem Fall des Eisernen Vorhangs im Jahre 1989 beschloss er als einer der ersten österreichischen Winzer, auch in Ungarn Wein anzubauen. Die Kultur der Landes war ihm dank seiner ungarischsprachigen Großmutter von Kindheit an vertraut. 1992 gründete er mit Attila Gere ein Weingut im süd-ungarischen Villány. Das warme Klima war prädestiniert für opulente Cabernet Sauvignons – Weine von internationalem Zuschnitt, wie sie zu jener Zeit hoch im Kurs standen. Doch schon bald langweilte ihn die verwechselbare Stilistik und er verkaufte seine An-

teile, um in Balf bei Sopron ein eigenes Weingut zu erwerben – quasi ums Eck vom Stammweingut der Familie in Horitschon. Auch Sohn **Franz jun.** ist überzeugt, dass die Wiege der burgenländischen Weinkultur in Ungarn liegt. Er führt nun schon seit einigen Jahren beide Weingüter diesseits und jenseits der Grenze. Seine Gewächse, von Blaufränkisch bis Furmint, zeichnen sich durch klaren Herkunftscharakter und besondere Vielschichtigkeit aus.

**M**it Vorbildern hatte es **Judith Beck** (re. o.) nie so wirklich – sie sagt, immer auf der Suche nach der eigenen Identität zu sein, und das spürt jeder, der sie „In den Reben 1“ in Gols am Neusiedlersee besucht. Wohl deshalb ist sie auch heute noch genervt, wenn man ihr mit dem platten Pauschalurteil von den „femininen Weinen“ kommt. Bevor Beck 2004 den Betrieb vom Vater übernahm, hatte sie schon viel von der Welt gesehen: Chile, Cos d'Estournel im Bordelais, Braida im Piemont. Sie überredete den

Vater, auf biodynamische Bewirtschaftung umzustellen – im Weinkeller sei alles auf dem neuesten Stand, verbessern könne man sich nur draußen in der Natur. Ruhe, das sagen Freunde und Bekannte, ist Judith Becks Grundhaltung; ihre Maxime, alles so werden zu lassen, wie es will. Das spürt man an ihren außergewöhnlichen Weinen, vor allem am Blaufränkischen, auf dem, wie bei den Kollegen der Pannobile-Gruppe, der Schwerpunkt liegt: eine ganz eigenständige Sorte, die Rückgrat und Eleganz zeigt. Wie sie selbst eben.

**O**ft wird der Begriff „Kult“ in unserer Zeit missbraucht – auf das Wachauer Weingut „F. X. Pichler“ trifft er tatsächlich zu. Franz Xaver Pichler, in der Weinwelt nur „FX“ genannt, ist das Aushängeschild Österreichs und einer der Verantwortlichen für das österreichische Weißweinwunder. Pichler gelang in den letzten Jahrzehnten der Aufstieg vom kleinen Oberloibener Weinbauern in den Olymp seiner Zunft. Der Durch-

bruch kam dabei schon Anfang der 1990er Jahre, als sein Riesling aus der Lage Kellerberg in einer internationalen Verkostung alle Mitbewerber deklassierte. Von da an regnete es Preise und Auszeichnungen – Pichlers Veltliner und Rieslinge wurden zu begehrten Trophäen. Als schon 43-jähriger übernahm Sohn **Lucas Pichler** (u.) vor einigen Jahren den Betrieb der Legende – gemeinsam vor die Kamera traten die beiden für **enos** allerdings nicht.





In der Golser Winzerschaft findet man zahlreiche Familiennamen in gleich mehrfacher „Ausführung“, darunter auch den der Nittnaus'. Da viele der Namensträger zudem an der kilometerlangen Hauptstraße residieren, sind Verwechslungen durchaus möglich. **Hans „John“ Nittnaus** (re.), Pannobile-Mitgründer, der schon vor fast 40 Jahren den elterlichen Betrieb übernahm, gehört zu den renommiertesten des Ortes, wozu sicher sein rotes Flaggschiff namens Comondor, ein Verschnitt aus Bordeaux-Sorten und Blaufränkisch maßgeblich beitrug. „Wir tranken Bordeaux, Burgunder und Ähnliches und pflanzten Cabernet Sauvignon oder Merlot. Internationalität gehörte zum guten Ton“, erinnert er sich auf seiner Website, die auch den Wandel der letzten Jahrzehnte wiedergibt. Der betrifft zum Beispiel die Pannobile-Weine, deren Trauben einst nur aus Gols kamen, heute dagegen aus Lagen rund um den Neusiedlersee. Vor allem am Leithaberg hat Nittnaus seit 2004 zugekauft, außerdem seinen Betrieb auf Biodynamik umgestellt. „Daran führt kein Weg vorbei“, betont er, und das ist auch die Botschaft an den Junior, der in diesem Jahr den Betrieb übernehmen soll. Was „John“, dem passionierten Jazzpianisten, endlich wieder mehr Zeit für sein Hobby verschaffen wird.







**F**ritz Wieninger (li. o.) hat „tausend Gschäftln“, sagen einige über das Mitglied der „Traditionsweingüter“, der Biodyn-Gruppe „Respect“ und der internationalen „Premium Estates“. „Sonst überlasse ich das Feld den andern“, sagt er selbst. Und das im wahrsten Sinne des Wortes: Ein solches Feld, den Rosengartl am Wiener Nussberg, wollte er nämlich, kaum gekauft, schon roden. Aus gemischten Weingärten wie diesem erzeugte man damals meist nicht den hochwertigsten Wein. Aber der Zeitpunkt passte nicht. Und so kelterte er die Trauben und war vom Resultat überrascht. Heute hat Wieninger diesen Wiener Gemischten Satz, als dessen Bewahrer er gilt, zum Aushängeschild der Stadt und der Vereinigung „Wiener Wein“ gemacht. Neben dem Pionier gibt es noch den anderen Fritz Wieninger: den pragmatischen, humorvollen, der mit Lässigkeit und einem guten Schmäh parliert und präsentiert. Mit dem Erwerb des Grinzinger Weinguts Hajszan Neumann sicherte er sich ein „Spielzimmer“ für Maischegärung und vinifizierte hier 2015 erstmals in Betoneiern – Traminer und, wie könnte es anders sein, Gemischten Satz.

**E**r ist ein Pionier in Sachen Rotwein und war seiner Zeit um Jahrzehnte voraus. Mit ausgeprägtem Eigensinn schrieb **Ernst Triebaumer** (li. u.) fast im Alleingang österreichische Rotweingeschichte. Als er 1971 den Betrieb übernahm, setzte er auf Blaufränkisch, eine autochthone Rebsorte, von der damals niemand etwas wissen wollte. Das Land ächzte noch unter den Folgen des Weinskandals, da kelterte Triebaumer einen Blaufränkischen, der bis heute Kultstatus besitzt – den Mariental 1986 –, und gewann damit in einer internationalen Verkostung gegen so manch renommiertes Château der Grande Nation. Triebaumer wurde über Nacht zum Star. Inzwischen führen seine Söhne **Herbert** und Gerhard den Betrieb. Man hat nicht das Gefühl, dass ihnen die Fußstapfen des berühmten Vaters zu groß sind: Mit dem typischen familiären Kampfgeist treiben sie das Weingut immer weiter, oder besser: zurück zu den Wurzeln. Biologische und nachhaltige Bewirtschaftung sind bei ihnen keine Schlagwörter, sondern werden konsequent gelebt.



**S**pitzenweine in weiß, rot und prickelnd – dafür steht seit Jahrzehnten der Name **Willi Bründlmayer** (o.). Er übernahm das Langenloiser Weingut 1980 von seinem Vater. Der erste sensationelle Erfolg gelang ihm 1986, als bei einer Verkostung des italienischen „Weinpapsts“ Luigi Veronelli die einige der weltbesten Chardonnays gegeneinander antraten. Als „Pirat“ in das Tasting geschmuggelt, wurde überraschend Bründlmayers Chardonnay des Jahrgangs 1985 zum Sieger gekürt. Über Nacht war das Kamptal international bekannt, Bründlmayer blieb seither Vorreiter des österreichischen Weinbaus. Trotz aller Preise und Auszeichnungen ruhte sich der sympathische Winzer nie auf seinen Lorbeeren aus. Im Fokus seiner Arbeit stehen Lagenweine von Grünem Veltliner und Riesling, aber auch die Sektproduktion, mit der er bereits 1989 begann – seiner Frau Edwige zuliebe, die von Paris nach Langenlois gezogen war und Champagner vermisste. Die Topqualität der Sekte lässt keinen Zweifel daran, dass Willi Bründlmayer auch heute sein Bestes gibt, um sie zu erfreuen.

Von der Decke des Kellergewölbes tropft es langsam, aber stetig in ein halbes Dutzend Eimer: Humor ist, wenn **Birgit Eichinger** (u.) trotzdem lacht. „Das hier ist der Riesling vom Heiligenstein, das der Lamm“, deutet sie zwei der Eimer aus. Die eher zurückhaltende, oft als behutsam beschriebene Eichinger ist unzweifelhaft eine der Besten im Geschäft und nicht zufällig Mitgründerin der Vereinigung der „Elf Frauen“. Persönlich im Rampenlicht steht sie allerdings selten,

das überlässt sie ihren Weinen wie etwa den großen Riesling-Gewächsen aus Zöbing (Lagen Heiligenstein und Gaisberg) oder den Grünen Veltlinern aus Kammerm (Lamm). Behutsam mag sie sein, aber auch beharrlich. Das wird dann deutlich, wenn man sich die Qualitätsentwicklung im Betrieb vor Augen hält, die in den letzten 20 Jahren steil nach oben tendierte. Auch die Zukunft scheint gesichert: Seit einigen Jahren bereits arbeitet Tochter **Gloria** an Eichingers Seite im Betrieb mit.







**H**irtzberger, Jamek, Schwengler und Prager – das waren die Namen der „Viererbände“, die 1983 „Vinea Wachau Nobilis Districtus“ gründete, vielleicht die renommierteste, auf jeden Fall aber eine der ältesten Markengemeinschaften Wein-Österreichs, die sich sogar eine eigene Klassifizierung für ihre Qualitätsweine ausdachte: Steinfeder, Federspiel, Smaragd. Ende der 1980er Jahre übernahm **Franz Hirtzberger** (li. o.), der heutige Senior, die Leitung der Vereinigung, die er fast ein Vierteljahrhundert führte. Dass er hervorragende Veltliner und Weißburgunder keltert, gerät über den absoluten Superstars seines Sortiments, den Rieslingen vom Spitzer Singerriedl am westlichen Ende der Wachau, oft ein wenig in Vergessenheit. Heute am Fuße dieses Singerriedls ansässig, stammt die Familie ja eigentlich aus dem benachbarten Weissenkirchen, wo Sohn Matthias im einstigen Florianihof inzwischen seine eigenen Weine macht. Die Nachfolge in Spitz hat Sohn **Franz (IV.)** angetreten. Spät, aber dafür „schuldenfrei übergeben“, wie der Senior stolz lächelnd bilanziert.

**E**r ist ein Mensch mit Handschlagqualität – wenn **Bernhard Ott** (li. u.) etwas sagt, dann meint er es auch so und handelt danach. Und zwar ohne Wenn und Aber. Seit mehr als dreißig Jahren gilt seine Leidenschaft dem Grünen Veltliner, das geht so weit, dass sein persönlicher Slogan „Ich bin ein Veltliner“ ist. Die Lössböden am Wagram sind ideal für die österreichische Weißweinsorte – das hat der Winzer als einer der ersten in dieser Konsequenz und Klarheit zum Ausdruck gebracht. Seine Weine, vor allem die Einzellagen-Füllungen, sind vielschichtig und aromatisch, zeigen aber auch enormen Tiefgang. Seit 2006 bewirtschaftet Ott seine Weingärten nach biodynamischen Richtlinien – aus voller Überzeugung und mit Ernsthaftigkeit –, dennoch ohne jeglichen Fundamentalismus. Für ihn stehen die Verantwortung gegenüber der Umwelt, aber auch die Qualität der Weine im Vordergrund. Neben dem Grünen Veltliner zeigt Ott auch für Riesling und Rosé ein gutes Händchen – spannend auch der Gemischte Satz des Betriebs.



**U**we **Schiefer** ist keiner, der auch nur den geringsten Kompromiss eingeht. Macht er etwas, dann mit voller Leidenschaft und ohne Sicherheitsnetz. Als Schiefer vor knapp drei-

ßig Jahren seinen Job als Sommelier im renommiertesten Gourmetrestaurant Wiens schmiss, um sich im hintersten Winkel des Südburgenlands, am Eisenberg, die steilsten und kargsten Weingärten zuzulegen, die er ausfindig machen konnte, dachten viele, er habe den Verstand verloren. Damals wollte keiner die Lagen haben – heute gelten der Eisenberg als eine der besten Rotweinprovenienzen Österreichs und Schiefer als ihr Entdecker. Mit dem Blaufränkischen aus seiner Paradelage Reihburg wurde er international gefeiert, aber auch die Stilistik der anderen roten und weißen Gewächse ist inzwischen Legende. Schiefer versteht es wie wenig andere, den ureigensten Charakter des Eisenbergs im Weinglas abzubilden – dafür braucht er kein Hightech und keine Hilfsmittel im Keller: Das Ergebnis sind ungeschminkte Weine – kompromisslos pur. Ein Foto des Winzers zu bekommen, erwies sich leider als Ding der Unmöglichkeit.

# Drei große Rote

Marrenon (La Tour-d'Aigues) – Les Belles Échappées 2018

Pierre Amadiou (Gigondas) – Le Pas de l'Aigle 2010

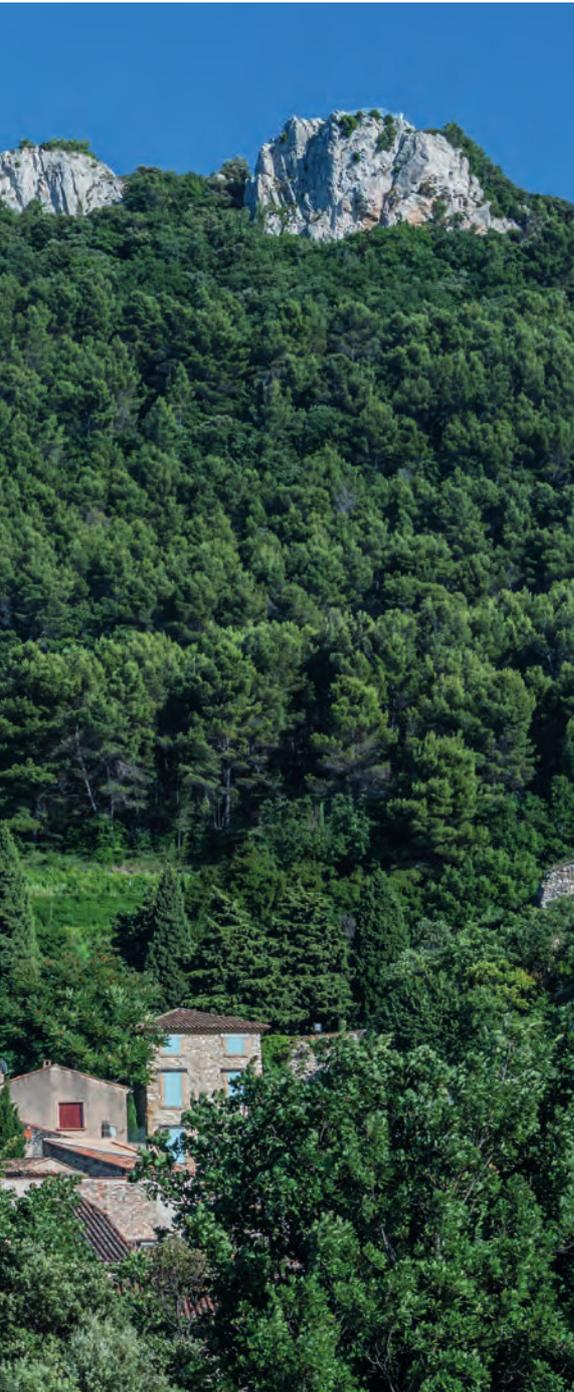
La Bouïssière - G. & T. Faravel (Gigondas) – La Font de Tonin 2019

Das Dorf Gigondas vor der Kulisse der Dentelles du Montmirail.



Fotos: Firmenfoto, Eckhard Supp

## Spitzen- Klöppelei



**D**entelles, deutsch geklöppelte oder gehäkelte Spitzen, genauer "Dentelles de Montmirail", nennt sich eine der spektakulärsten Bergketten der Provence, auf halbem Wege zwischen Orange und dem mythischen Mont Ventoux gelegen. An ihrem Fuß findet man gleich ein halbes Dutzend Appellationen, Vacqueyras, Gigondas, Séguret, Sablet, Beaumes, Rasteau und wie sie alle heißen, deren Rotweine sich trotz ihres eigenständigen Status im Weingesetz sehr ähnlich sind – vor allem wohl, weil sie überwiegend aus denselben Rebsorten gekeltert werden.

Eine dieser Sorten, Grenache (noir), in Spanien Garnacha, auf Sardinien Cannonau genannt, bringt kräftige, im besten Fall auch komplexe Weine hervor, von denen allerdings Wikipedia nicht allzu viel zu halten scheint. „Da der Wein aber hauptsächlich aus der Grenache-Traube gekeltert wird, eignen sich bescheidene Jahrgänge nicht besonders für eine lange Flaschenreife und sollten deshalb jung verköstigt werden“, kann man dort lesen, wobei es sich Menschen, die der deutschen Sprache mächtig sind, wahrscheinlich nicht wirklich erschließt, warum man Rebsorten „verköstigen“ – laut Duden „mit den täglichen Mahlzeiten, mit der nötigen Nahrung versorgen“ – sollte, mal abgesehen davon, dass das mit den „bescheidenen Jahrgängen“ wahrscheinlich für fast alle Rebsorten der Welt gilt.

Wie dem auch sei, wir erhielten im letzten Herbst das Angebot, eine kleine Zahl Roter aus Gigondas zu verkosten, welches wir gerne annahmen. Und ja, die Weine waren deutlich besser, als es der Wiki-Kommentar hätte vermuten lassen. Die besten zeigten vielschichtige Aromen von Pflaumen, Gewürzen, auch Tabak, Leder und Kaffee, gelegentlich vegetale Noten, Pfeffer oder Kardamom. Kraft und Dichte am Gaumen waren selbstverständlich, und die reifen, feinen Tannine versprachen auf jeden Fall gute Alterungsfähigkeit.

## Schmuddelkinder oder Seriensieger

**B**eim deutschen Riesling war das Jahr 2020 offenbar eines für die nördlicheren Anbaugebiete. Statt der Pfalz und Franken hatten bei der diesjährigen Ausgabe unserer Challenges der Rheingau, Rheinhessen und die Mosel die Nase vorn, dicht gefolgt allerdings dann doch von Franken mit gleich drei Gewächsen in den Top Ten. Wie bereits in den Vorjahren konnten wir wieder einem trockenen Wein des jüngsten Jahrgangs die Auszeichnung „Traumwein“ verleihen – diesmal gebührte die Ehre dem Riesling von der Lorcher Krone aus dem Weingut Mohr, während es in den Vorjahren meist trockene Spätlesen oder Große Gewächse aus der Pfalz „getroffen“ hatte.

Großartig, wenn auch keine wirkliche Neuigkeit, war das Abschneiden der Rieslinge aus dem vor einigen Jahrzehnten von vielen als „Schmuddel“appellation betrachteten Rheinhessen, und hier nicht nur vom „Serienperformer“ der Challenges, dem Oppenheimer Weingut Dr. Heyden, sondern zum wiederholten Mal auch von einem der ältesten Bioweingüter der Republik, Brüder Dr. Becker aus Ludwigshöhe, das noch bis in die Nullerjahre eher selten durch überdurchschnittlich gute Weine aufgefallen war.

Auffällig bei diesen „Jungweinen“ – nicht vergessen, dass wir ja im Rahmen der Challenges grundsätzlich nur Weine verkosten, die zum Zeitpunkt der Verkostung im Schnitt bereits seit einem Jahr gefüllt sind oder so lange im Fass reiften – war, dass sie sich auch in der offenen Flasche über mehrere Tage hinweg ungenügend stabil zeigten, was gute Alterungsfähigkeit verspricht.

### Die „Jungwein“-Sieger

**Mohr (Lorch)** – Lorcher Krone Großes Gewächs 2020

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

**Brüder Dr. Becker (Ludwigshöhe)** – Dienheimer Tafelstein Großes Gewächs 2020

ex aequo

**Max Ferd. Richter (Mülheim / Mosel)** – Graacher Domprobst Alte Reben QbA tr. 2020

ex aequo

**Georg Siben Erben (Deidesheim)** – Deidesheimer Kalkofen QbA tr. 2020

### In den Top Ten

**Stefan Bardorf (Randersacker)** – Randersackerer Sonnenstuhl Am Turm Kabinett tr. 2020

**Bernhard Ellwanger (Weinstadt-Großheppach)** – Württemberg vom bunten Mergel QbA tr. 2020

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

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

**Albert Kallfelz (Zell-Merl)** – Merler Königslay-Terrassen Großes Gewächs 2020

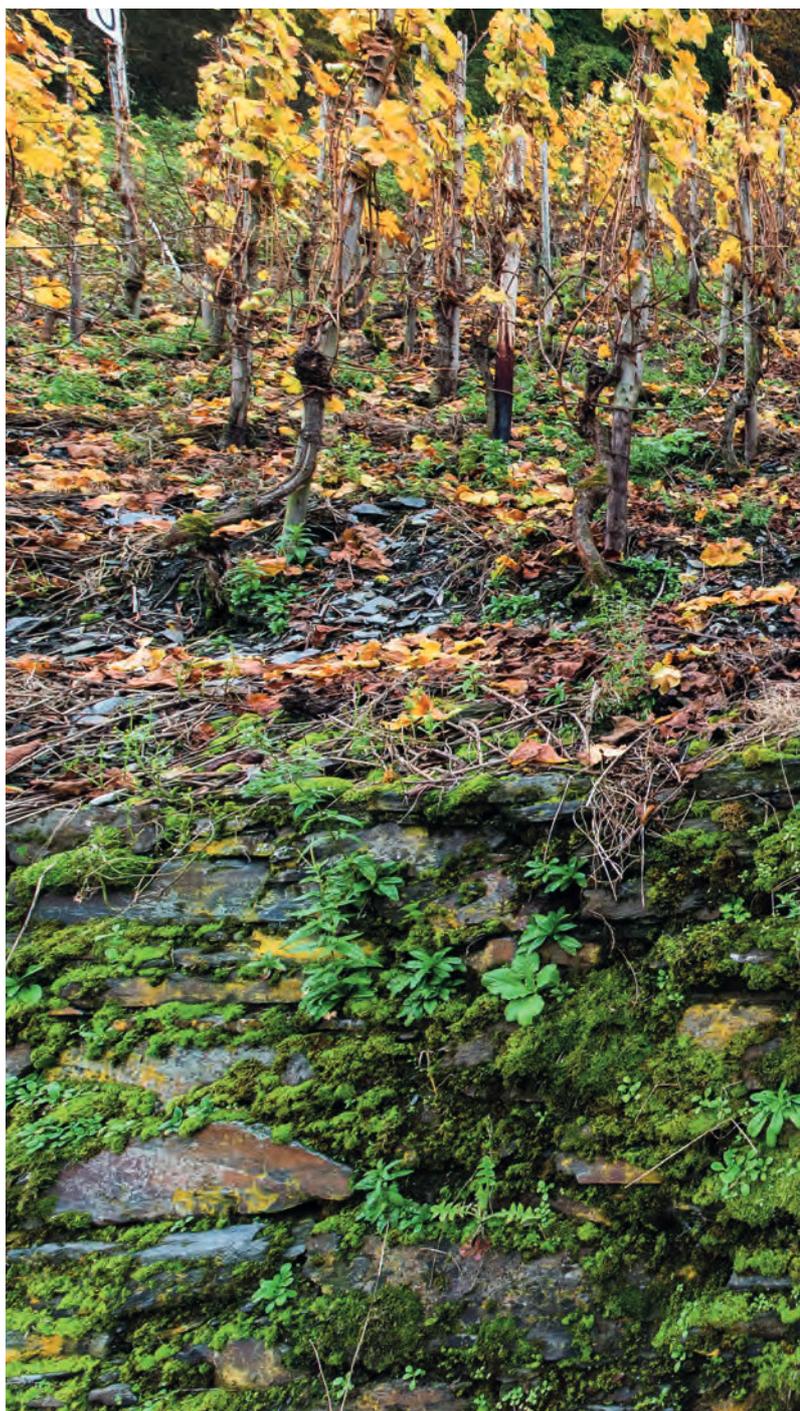




Foto: Eckhard Supp



## Reife Liebe

Michel-Pfannebecker (Flomborn) – Westhofener Steingrube Spätlese tr. 2013  
Stefan Bardorf (Randersacker) – Randersackerer Marsberg Spätlese tr. 2014  
Martinhof (Dienheim) – Niersteiner Heiligenbaum QbA tr. 2013

## In den Top Five

Martinhof (Dienheim) – Niersteiner Heiligenbaum QbA tr. 2014  
Michel-Pfannebecker (Flomborn) – Westhofener Morstein Spätlese tr. 2014



Flüssige Träume

## Reif, reifer ausgereift

**D**ass Deutschlands Rieslinge reifen können, ist eine Tatsache, die kaum ein Weinfreund bestreiten würde. Und so war es denn auch nicht wirklich überraschend, dass die reifen und ausgereiften trockenen Rieslinge bei unseren diesjährigen Verkostungen viel Trinkvergnügen bescherten, und zwar gleichgültig, ob sie aus Württemberg, von der Mosel, aus dem Rheingau oder Franken kamen. Überraschend war da schon eher, dass keiner der besten aus den beiden Kategorien der zweijährigen Muster und der mindestens siebenjährigen Altweine aus der Pfalz kam, dass der Rheingau und die Mosel nur jeweils ein, zwei Mal dabei waren, während wie schon bei den Jahresweinen Rheinhessen stark vertreten war.

Das bedeutet natürlich nicht, dass die Weine der Rheinhessen alterungsfähiger wären als etwa die der Pfälzer oder Rheingauer, aber vielleicht, dass Letztere ein weniger ausgeprägtes Interesse hatten, das unseren Lesern auch zu beweisen.

Oder fürchteten sie gar, im Vergleich nicht ganz so gut abzuschneiden? Immerhin waren ja in der Kategorie der ausgereiften Weine gleich zwei Kandidaten angetreten, die sich unsere seltene Auszeichnung „Traumwein“ verdienten.

Obwohl in der Bewertung ganz knapp an einer Position innerhalb der Top Ten vorbeigeschrammt, war der bemerkenswerteste Wein der Altweinflights eine trockene 1999er Hochheimer Kirchenstück Auslese von Künstler, die trotz des hohen Alters noch frische Aromen mit Melisse- und Zitrusnoten zeigte, sich am Gaumen mit dichter, weicher Frucht präsentierte und selbst nach einem Tag in der offenen Flasche genießbar war, wengleich aromatische Tiefe und Länge dann doch schon etwas gelitten hatten.



### Das "Treppehen" der Zweijährigen

**Bernhard Ellwanger** (Weinstadt-Großheppach) – Großheppacher Steingrübte SL QbA tr. 2019  
**Albert Kallfelz** (Zell-Merl) – Merler Fettgarten Spätlese tr. 2019  
**Schloss Vollrads** (Oestrich-Winkel) – Schlossberg Großes Gewächs 2019

### In den Top Five

**Juliusspital** (Würzburg) – Würzburger Stein-Berg QbA tr. 2019  
**Hermann Grumbach** (Lieser) – Bernkastel-Kueser Weisenstein Saxigenum QbA tr. 2019

## „Ich trink‘ (nicht) nur trocken!“

**W**er Weine mit mehr oder weniger stark ausgeprägter Süße pauschal ablehnt, der hat wahrscheinlich noch nie Prädikatsrieslinge getrunken. Zusammen vielleicht mit Chenin blanc ist Riesling nämlich die wahrscheinlich einzige Rebsorte, die prickelnd, trocken, halbtrocken oder richtig süß Spitzenweine hervorbringen kann. Der Beweis? Die diesjährigen Challenges der halbtrockenen und edelsüßen Kategorien.

Um Spitzenqualität im Glas zu haben, muss der Weinfreund dabei nicht einmal immer zu den Spitzenprädikaten – Beeren-, Trockenbeerenauslese oder Eiswein – greifen. Der Kabinett vom Rheingauer Schloss Vollrads beweist, dass es auch in dieser, leider oft geringgeschätzten Gewichtsklasse überragende Weine geben kann. Dass die besten dieser halbtrockenen oder feinherben Weine diesmal fast ausnahmslos aus dem Rheingau und von der Mosel kamen, ist dabei nicht wirklich erstaunlich.

Die Kategorie der edelsüßen Qualitäten dagegen gehörte eindeutig den Franken, die mit einer Ausnahme – einer Beerenauslese des Saale-Unstrut-Weinguts Kloster Pforta – sämtliche Plätze auf dem „Treppchen“, wie Sportler gerne sagen, und direkt dahinter belegten. Eine wirklich erstaunliche Performance, die aber alle, die unsere Challenges schon länger verfolgen, nicht wirklich überrascht haben sollte. Wer diese „Süßen“ ablehnt, weil er meint, nur „trocken“ trinken zu müssen, der hat in seinem (Wein)Leben wirklich etwas verpasst.

### Fein und herbsüß

**Schloss Vollrads** (Oestrich-Winkel) – Winkeler 2020 Kabinett  
**Künstler** (Hochheim) – Hochheimer Reichstal 2020 Kabinett  
**Eifel-Pfeiffer** (Trittenheim) – Trittenheimer Altärchen 2020 Kabinett

### In den Top Five

**von Othegraven** (Kanzem) – Wiltinger Kupp 2020 Kabinett  
**Börsig** (Oberkirch) – Oberkircher Schlossberg Wunderfitz 2020 Landwein

## Edles aus dem Keller

**Horst Sauer** (Escherndorf) – Escherndorfer Lump 2020 Beerenauslese  
**Bürgerspital zum Heiligen Geist** (Würzburg) – Würzburger Stein-Harfe 2018 Auslese  
**Kloster Pforta** (Naumburg) – Gosecker Dechantenberg 2019 Beerenauslese

## In den Top Five

**Bürgerspital zum Heiligen Geist** (Würzburg) – Würzburger Stein-Harfe 2020 Auslese  
**Stefan Bardorf** (Randersacker) – Randersackerer Marsberg 2019 Auslese  
ex aequo  
**Bürgerspital zum Heiligen Geist** (Würzburg) – Würzburger Stein-Harfe 2020 Beerenauslese





Aus den historischen Fasskellern des Würzburger Bürgerspitals kamen in diesem Jahr gleich mehrere der besten rest- und edelsüßen Rieslinge.

Fotos: Eckhard Supp



Das Dettelbacher Kulturzentrum steht symbolisch für die Einheit von Alt und Neu im fränkischen Weinbau.

## Pinot at its best

**Wilhelmshof** (Siebeldingen) – Siebeldinger im Sonnenschein Wilhelm Alte Reben 2019 Spätlese tr.

**Knab** (Endingen) – Endinger Wihlbach \*\*\* 2019 QbA tr.

**Trockene Schmitts** (Randersacker) – Randersackerer Sonnenstuhl 2018 Großes Gewächs

## In den Top Five

**Künstler** (Hochheim) – Assmannshäuser Höllenberg 2019 Großes Gewächs

**Schlossgut Ebringen** (Ebringen) – Ebringer Leinele Pinot noir 2018 QbA tr.

ex aequo

**Trockene Schmitts** (Randersacker) – Randersackerer Sonnenstuhl 2019 Spätlese tr.

## Burgunder-Könige

**D**eutsche Spätburgunder werden gerne mit Pinot noirs aus dem Burgund verglichen, sei es, um die Überlegenheit letzterer zu beweisen, oder um zu proklamieren, dass die deutschen den „Frenchies dicht auf den Fersen“ seien. Solcherart motivierte internationale Vergleiche sind natürlich schon deshalb wenig sinnvoll, weil jede Rebsorte ganz unterschiedliche Weine hervorbringen kann, je nachdem, wo sie ausgepflanzt ist und wie sie vinifiziert wird. Klar, die besten Premiers und Grands Crus der Côte d’Or glänzen mit außergewöhnlicher Komplexität und Tiefe, aber es gibt selbst unter ihnen erhebliche stilistische Unterschiede – man denke nur an die ungewöhnlichen Tannin“monster“ von Château de la Tour aus dem Clos de Vougeot –, die sich nur schwer im Koordinatensystem eines „besser-schlechter“ einsortieren lassen.

Eines ist dabei sicher: Deutsche Spätburgunder haben in den letzten Jahrzehnten deutlich an Qualität, Individualität und Eigenständigkeit gewonnen. Wo früher oft pilzig-gekochte Aromen den Geruch dominierten und man dann vergeblich nach Struktur und Halt am Gaumen suchte, da zeigen die besten Vertreter der Sorte heute Kraft wie Finesse, aromatische Tiefe wie Leben und Frische. Es heißt ja oft, die besten deutschen Spätburgunder kä-

men von der Ahr, und obwohl wir der ihren guten Ruf nicht erst seit der Flutkatastrophe gönnen, bleibt es unverstänlich, warum es die Ahr als einziges Anbaugebiet seit nunmehr zehn Jahren nicht geschafft hat, einen einzigen Wein bei unseren Verkostungen anzustellen. Glaubt man dort, es „nicht nötig zu haben“? Ist es Angst vor der Konkurrenz?



## HISTORISCHE REBSORTEN

# ALLES PINOT, ODER WAS?

„Nicht so viel!“ Zwischen den Händen von Ulrich Martin bleibt wenig Luft. „Nicht soooooo viel“, die Hände kommen einander noch näher, „glaube ich den Behauptungen der Genetiker.“ Die Stimme ist lauter geworden, die Gesten raumgreifender. Dass das Thema Martin beschäftigt, ist nicht zu übersehen. Im Garten seines Hauses, einige hundert Meter außerhalb des rheinhessischen Weindorfs Gundheim, erklärt er seine Philosophie. Es geht um Rebsorten, alte und neue, um Ampelographie, um Genanalysen, um Botanik, um Wissenschaft schlechthin.

**I**m Hauptberuf ist Martin, der aus einer Gundheimer Winzerfamilie stammt, Besitzer der größten Rebschule Rhein Hessens und verkauft den Winzern der Region veredelte Setzlinge der gängigsten Rebsorten, pilzresistente Neuzüchtungen, so genannte Piwi-Sorten inklusive. Sein Interesse, seine Leidenschaft allerdings gehörten, so erzählt er, schon immer alten, vergessenen Rebsorten; noch wirtschaftlich genutzten oder auch totgeglaubten, wie

sie immer noch zu Dutzenden oder Hunderten in Deutschlands Weinbergen und -gärten zu finden sind.

Irgendwann wurde aus der Passion Ernst. Da hatte Martin Andreas Jung getroffen, den Geobotaniker, der sich während seiner Zeit im Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof im pfälzischen Siebeldingen zwischen 1998 und 2005 einen Namen beim Aufbau der Datenbank genetischer Reben-Ressourcen gemacht hatte. „Jung hat die Wissenschaft und die Forschung mitgebracht“, resümiert Ulrich

Wenn es um sein Lieblingsthema, mehrere hundert historische Rebsorten in deutschen Weinbergen, geht, ist Ulrich Martin in seinem Element.



Martin heute den Beginn ihrer Zusammenarbeit, „ich die Strukturen für die praktische Umsetzung.“

Im Rahmen eines von der Bundesregierung geförderten Forschungsprojekts hatte Jung damals bereits damit begonnen, die Weinberge Deutschlands nach alten Rebsorten abzusuchen. Oft kam der Zufall zu Hilfe, wie etwa, wenn eine Spaziergängerin im Brandenburgischen „merkwürdige“ Reben fand, die sich an den Bäumen rechts und links des Weges emporrankten, und diesen Fund beim zustän-



Fotos: Eckhard Supp

Zu Tausenden werden die Stecklinge auf den Äckern der Umgebung „in den Sand gesetzt“, um Wurzeln auszubilden. Nach einigen Monaten können sie dann endgültig im Weinberg ausgepflanzt werden.





Fotos: Eckhard Supp

digen Umweltamt meldete. Das wiederum über das erwähnte Forschungsprojekt auf dem Laufenden war. Mehrere hundert verschiedener Sorten fand Jung so im Laufe der Jahrzehnte, von denen die erfolgversprechendsten in der Rebschule Martins selektiert, vervielfältigt wurden und schließlich in den Wiederaufbau gingen.

**M**erkwürdige Namen, die Jung zumeist beim Vergleich mit alten ampelographischen Lexika entdeckte, tauchten da auf: Arbst, Blauer Muskateller, Blauer Hängling, Grüner Adelfränkisch, Hartblau, Fränkischer Burgunder, Roter Veltliner, Schwarzer Heunisch, Süßschwarz oder Schwarzblauer Riesling. Namen, von denen weder Winzer noch Weinfreunde je zuvor gehört hatten. Das Studium der alten Ampelographien brachte aber weitere Merkwürdigkeiten zutage. Da gab es nicht nur einen roten Pinot noir alias Spätburgunder mit eventuell noch einigen mutierten Unterarten, sondern es gab eine ganze Pinot-Gruppe

aus 24 eigenständigen Rebsorten. Die wiederum trugen, so jedenfalls die ampelographischen Darstellungen, bis etwa zur Mitte des 19. Jahrhunderts keine ovalen Beeren wie heutzutage, sondern waren rundbeurig. Ovalbeerige Pinots besaßen keine Bedeutung – mehr noch, sie galten seinerzeit als „Gamay“.

**A**n diesem Punkt ist Martin bei den Genmarkern angelangt, die ihn lebhafter werden lassen. Viel zu wenig, so sein Verdikt, beachteten die heutigen Protagonisten der Ampelographie die Botanik, den Habitus, laut Wikipedia das „äußere Wesen“ der Reben, wie das noch die Alten gemacht hatten und wie es auch heute noch in der Biologie der Pflanzen üblich sei. Sind die Sorten groß- oder kleinbeurig, wie steht es um ihre Farbe, um die Frost-

## „DIE MODERNE AMPELOGRAPHIE VERNACHLÄSSIGT DEN HABITUS DER PFLANZEN“

festigkeit oder die Anfälligkeit gegenüber der Botrytis? Sind sie dick- oder dünnchalig, resistent gegen Regen? Das Starren auf Genmarker alleine reichte zur Sortenbestimmung



nicht aus. Diese Kritik richtet Ulrich Martin im Gespräch auch an Forscher wie den US-Amerikaner McGovern (enos berichtete), oder den Schweizer Vouillamoz, die, analog zur einen afrikanischen „Ur-Eva“ oder „Urmutter“ der Anthropologen, im südlichen Anatolien den einen und alleinigen Ursprungsort aller Kulturreben entdeckt haben wollen.

In ihrem inzwischen drei Folgen umfassenden Podcast auf Martins Internetportal „Historische Rebsorten“ setzen sich die beiden auch mit der Behauptung auseinander, Georgien sei die „Wiege des Weinbaus“. Nicht dass sie die historische Bedeutung Georgiens wie des Kaukasus, Nordirans oder Nordsyriens für den europäischen Weinbau

leugneten. Aber die These von der „Wiege“ beantwortet für sie noch nicht die Frage, woher denn die Eltern des Babys in der Wiege kamen.

**Z**ur Erklärung holen sie weit aus. Die Wildrebe, so ihre These, habe schon existiert, bevor sich die großen Gebirgszüge Eu-

Der Großteil der Arbeit in Ulrich Martins Rebschule besteht aus der klassischen Vermehrung der gängigsten Rebsorten, darunter auch Piwis.



ropas und Asiens auftürmten. Während der Eiszeiten konnte sie dann allerdings nur in sogenannten Eiszeitrefugien überleben, zu denen die Gegend um das Kaspische Meer, das Schwarze Meer, der Donaoraum, Kaschmir, Nordpakistan und Nordindien gehörten sowie, last but not least, China,

**„Georgien ist nicht die Wiege des Weinbaus“**

**„Die Fixierung auf reinsortige Rebanlagen hat den Terroircharakter der Weine zerstört“**

wo heute noch die weltweit meisten Vitis-Arten vorkommen – insgesamt 50, darunter Vitis amurensis, die einzige wilde Sorte mit behaarten Blättern, wie man sie bei europäischen Kulturreben kennt.

China und vor allem das Jangtse-Becken waren, so Jung im Podcast, dann auch die Geburtsstätten der Keramik, einer für das Weinmachen entscheidenden Technologie, die

hier schon für die Zeit vor 9.000 Jahren nachgewiesen wurde. Die Reben – wie auch die Keramik – zogen dann zusammen mit den menschlichen Wanderungsströmen entlang der Flusstäler nach Westen; unter ständiger Hybridisierung mit dort vorkommenden Wildreben.

**W**ir machen eine ganz neue Tür auf“, ist sich Martin im Gespräch sicher. Auch darüber, dass Jungs Forschungen gleich eine ganze Reihe von Implikationen haben, die sich auf den ersten Blick nicht unbedingt anbieten. Martin führt die Lage „Liebfrau(en)milch“ aus seiner Nachbarschaft an, die ja ihren Ruf als Herkunft hervorragender süßer Weißweine gar nicht einer reinsortigen

Riesling-Bestockung verdanke, wie man sie heute vorfindet, sondern einer Sortenmischung, von der man heute wisse, das „Grünfränkisch“ und „Grüner Wormser“ zu ihr gehörten. Durch die reinsortige Bestockung habe man den Charakter der Weine verändert, das „Terroir“ getötet. Auch für den Assmannshäuser Höllenberg gelte das, der früher mit „Schwarzblauer Riesling“ und „Fränkischer Burgunder“ bestockt war, nicht nur eindimensional mit „Spätburgunder“. Die Fixierung auf reinsortige Weine habe das „Terroir“, den Bezug zwischen Weingeschmack und Herkunft, so Martins Schlussfolgerung, genauso zerstört wie die spätere „Nivellierung“ der Weine durch die Beschränkung auf wenige Klone und die Technisierung der Weinbergs- und Kellerarbeit, wie sie etwa auch von den Anhängern des „natural wine“ beklagt wird.

**A**lles schöne Theorien, mag der eine oder andere kritisieren, aber Ulrich Martin ist auch ein Mann der Praxis. Nicht nur, dass er in seiner Rebschule die historischen Fundstücke vervielfältigte, er pflanzte sie auch auf inzwischen vier bis fünf Hektar Feldern der Umgebung aus und begeisterte weitere Winzer, Gleiches zu tun. Im alten Weinkel-

Ulrich Martins Rebschule ist die größte in Rheinhessen. Das gibt ihm die Möglichkeit, auch mit historischen Rebsorten zu arbeiten.



In Martins Keller zieren ungewöhnliche Namen die Barriques und Tonneaux, die er gebraucht im Burgund erworben hat.





ler der Eltern im Ortskern von Gundheim fing er dann auch an, die Trauben zu vinifizieren. Daran „schuld“ waren nicht zuletzt all die neugierigen Nachbarn und Kollegen, die ihn mit Fragen löcherten, wie denn die Weine aus seinen historischen Rebsorten schmeckten oder schmecken könnten.

**A**n Stelle der Betontanks, in denen noch die Eltern ihre Weine vinifiziert hatten, lagern da

jetzt Barriques und Tonneaux, die Beschriftungen wie Süßschwarz 2020, Schwarzbauer Riesling 2019 oder

Fränkischer Burgunder 2020 tragen. Martin hat sein Projekt der „Historischen Rebsorten“ zur eigenständigen Weinmarke ausgebaut und setzt auf modernes Marketing, auf Storytelling und natürlich auf die hohe Qualität seiner Weine, die ihm bereits in einer ganzen Reihe von Verkostungen und Veröffentlichungen bestätigt wurde.

**Süßschwarz, Fränkischer Burgunder, Schwarzbauer Riesling und Blauer Traminer im Fass**

## WASSER UND WEIN

Einige der besten Sommeliers der Welt, so war es in der Presseankündigung zu lesen, seien an der Entwicklung einer neuen Serie von Wein-Puzzles beteiligt, mit denen die schwedische Firma „Water & Wines“ (waterandwines.com) kürzlich auf sich aufmerksam zu machen suchte. Die Idee, offenbar aus der Pandemie geboren, sei es, Puzzle-Liebhaber auf „eine Reise durch die Welt der Weine“ mitzunehmen und ihnen dabei „die wichtigsten Weinanbaugebiete“, die „wichtigsten Rebsorten und Bezeichnungen“, garniert mit Aromen, Traubenprofilen und Speiseempfehlungen nahe zu bringen. Zum Preis von jeweils 39 EUR erhält der Käufer eine Box mit 1.000 Puzzleteilen und kann zwischen acht oder neun Weinbauländern bzw. -regionen sowie der Whisky-Hochburg Schottland auswählen. Die Karten sind handgemalt und künstlerisch gestaltet, was einen gewissen Verzicht auf geographische Präzision mit sich bringt. Auch bei den Informationen, die auf ihnen Platz gefunden haben, muss man Abstriche machen. Dass etwa aus Chianti Classico und den anderen Chianti-Appellationen ein einziges Gebiet gemacht wurde, mag man mit Platzproblemen erklären, warum aber Umbrien als „Hochburg“ des Merlot gefeiert wird oder der rote Montepulciano, dessen Schwerpunkt ja eindeutig die Abruzzen sind, nach Apulien verpflanzt wird, erschließt sich dem Betrachter nicht wirklich. Vor allem der Merlot scheint es den Schweden angehtan zu haben, denn der Karte nach zu urteilen, wo die Sorte gleich vier Mal auftaucht, müsste der mit die wichtigste des Landes sein. Auch die Bedeutung von marginalen Sorten wie dem Susumaniello, von dem man im ganzen Land mit viel Mühe fünf, sechs Dutzend Hektar auftreiben könnte, muss das



Geheimnis der Schweden bleiben. So mag das Puzzle ein netter, schöner Zeitvertreib sein, aber lehrreich ist diese Art der Darstellung mit Sicherheit nicht. Da haben die Top-Sommeliers wohl nicht gut genug hingeschaut.

## HALBE SACHEN

Es ist ein altes Problem vieler Weinfreunde: Sie sind allein im Restaurant, wollen aber trotzdem ein, zwei Glas guten Weins trinken. Die Lösung: halbe Flaschen. Nur, dass die häufig gar nicht angeboten werden. Man hat bestenfalls die Wahl zwischen glasweise servierten, eher einfachen Weinen und besseren Gewächsen aus der Normalflasche. Das muss dem Düsseldorfer

Sebastian Milczanowski häufig passiert sein, jedenfalls gründete er mit Partnern ein Startup unter dem bezeichnenden Namen „Halbflasche“: einen Online-Weinhandel, der sich darauf spezialisiert, ausschließlich halbe, 0,35-l-Flaschen anzubieten. Eine gute Idee? Eine Idee, bei der aber einige Fragen offenbleiben. Zum einen geht es „Halbflasche“, glaubt man Pressemitteilung, gar nicht um das Angebot in der Gastronomie, sondern um den Weinkonsum zu Hause. „... den übrigen (nicht ausgetrunkenen Rest, d. Red.) Wein einen Tag im Kühlschrank aufzubewahren, kam für ihn nicht in Frage: Sobald der edle Tropfen erst einmal geöffnet wurde, beginnt unverzüglich

der Oxidationsprozess. Somit büßt Wein trotz smarter Verschlüsse ein bedeutendes Quäntchen Aroma ein und mundet bereits am Folgetag schlimmstenfalls gar nicht mehr.“ Wir wollen uns nicht vorstellen, welche Qualität die Weine haben, die Milczanowski üblicherweise zu Hause trinkt, aber Weine, die am Folgetag „gar nicht mehr“ schmecken, dürften von eher mieser Qualität sein. In der Regel kann man ja gute Weine getrost einige Tage im Kühlschrank aufbewahren. Was dagegen direkt nach dem Öffnen wahrnehmbar zu oxidieren beginnt, ist auch beim ersten Schluck kaum genießbar. Darüber hinaus, und das gilt auch für die Gastronomie, liegt der Grund für das mangelnde Halbfaschen-Angebot gar nicht beim Handel, sondern bei den Erzeugern, von denen nur wenige überhaupt halbe Flaschen abfüllen. Und diese Füllungen werden natürlich auch verkauft. Im Weinhandel und in der Gastronomie. Wäre das nicht der Fall, würde sie auch keiner produzieren. Ob ein Startup, in dem man derzeit gerade und ausschließlich knapp 100 halbe Flaschen findet, das Problem Milczanowskis lösen wird, sei deshalb einfach mal dahingestellt.

## WERTMARKEN-HANDEL

Das Schöne an der Sprache von „Nerds“ – für Wikipedia „Sonderlinge“ oder „an Spezialinteressen hängende Menschen“ – ist, dass es zum Verständnis so mancher Worterklärungen meist der Kenntnis mehrerer weiterer Begrifflichkeiten ihrer „Spezialsprache“ bedarf. Das gilt auch für NFT. Ein „Non-Fungible Token“ ist, wieder nach Wikipedia, ein „kryptografisch eindeutiges, unteilbares, unersetzbares und überprüfbares Token, das einen bestimmten Gegenstand, sei er digital oder physisch, in einer Blockchain repräsentiert“. Alles verstanden?

Vielleicht könnte man auch einfach sagen, NFT sind eine Art sicherer virtueller Wertmarken, die für digitale Währungen oder auch bestimmte Waren stehen und deren Authentizität garantieren. In diesem Falle geht es um Wein, genauer Weinflaschen. „Winechain.co“ nennt sich eine neue Plattform, die vom einstigen Amazon-Europachef Xavier Garambois ins Leben gerufen wurde. Sie proklamiert eine neue Ära – darunter geht es heutzutage ja nicht mehr – in den Beziehungen zwischen Weingütern und Liebhabern erlesener,

exklusiver Weine. „Dynamisch und interaktiv“ sollen diese Beziehungen dank „Winechain“ werden, was impliziert, dass diese Beziehungen bisher angestaubt und schnarchnasig waren. Verbraucher werden ihre Weine in Zukunft nicht mehr beim Händler ihres Vertrauens oder direkt beim Erzeuger kaufen, sondern bei „Winechain“, und sie kommen auch nicht zu ihnen nach Hause, sondern verbleiben in den temperierten, versicherten Lagern der Firma. Statt der Flaschen bekommt der durstige Weinfreund den „Token“, die „eindeutige, unteilbare, unersetzbare und überprüfbare“ Wertmarke, und erst, wenn er ausdrücklich nach einem Wein verlangt, bekommt er eine Flasche nach Hause. Auf Wunsch verwaltet „Winechain“ auch seinen virtuellen „Keller“, und erlaubt es ihm, den Wein, pardon, natürlich nur den „Token“, weiterzuverkaufen. Selbstverständlich nur auf der „Winechain“-Plattform und – so darf man vermuten – nur gegen eine entsprechende Gebühr oder Courtage, wie sie wohl auch bei den anderen Leistungen des neuen Startups fällig werden dürfte. Klar, dass die „Tokens“ von „Winechain“ nur für prestigeträchtige

„Chateaux“ und ihre Weine gelten – „erwarten Sie nicht, sie dazu benutzen zu können, Tankstellenplörre zu kaufen“, warnt die „winechain.com“-Website ausdrücklich.

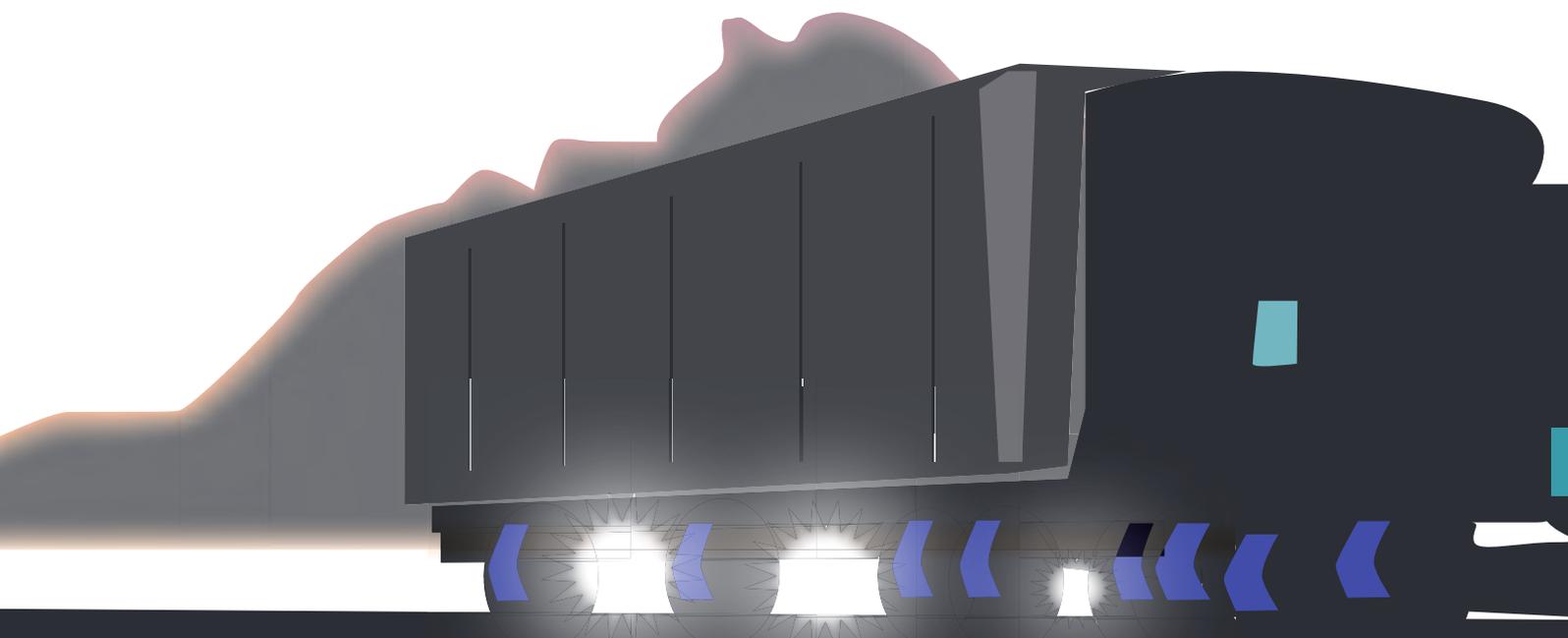
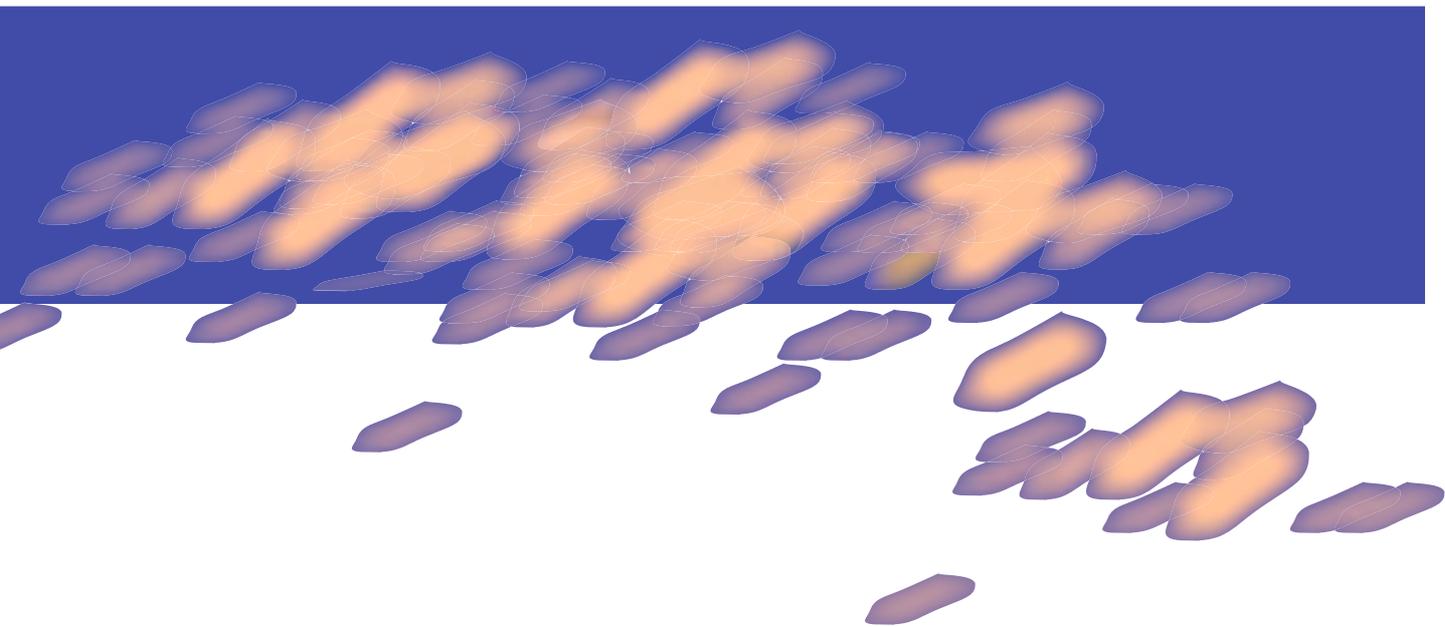
## PARAGRAPHEN-SAMMLER

Das Weinrecht ist eine komplizierte Sache. Das weiß jeder, der je versucht hat, sich mit seinen Bestimmungen auseinanderzusetzen, sei es für die tägliche Arbeit im Weingut, seien es die politische Auseinandersetzung und die Kommunikation. Oft ist es schwierig, überhaupt die relevanten Gesetzestexte zu finden, ganz gleich ob mit oder ohne Google. Diese Aufgabe erleichtert jetzt eine im Internet kostenlos zugängliche Weinrechtssammlung ([www.lexvinum.de](http://www.lexvinum.de) bzw. [www.uni-goettingen.de/wein](http://www.uni-goettingen.de/wein)), die sowohl die Texte des deutschen und europäischen Weinrechts, als auch länderspezifische Bestimmungen aller Bundesländer auflistet. Da findet man dann die „Landesverordnung zur Durchführung des Weinrechts“ aus Rheinland-Pfalz oder das hessische „Gesetz über die Erhebung einer Abgabe für die gebietliche Absatzförderung von Wein“.

zkrimi

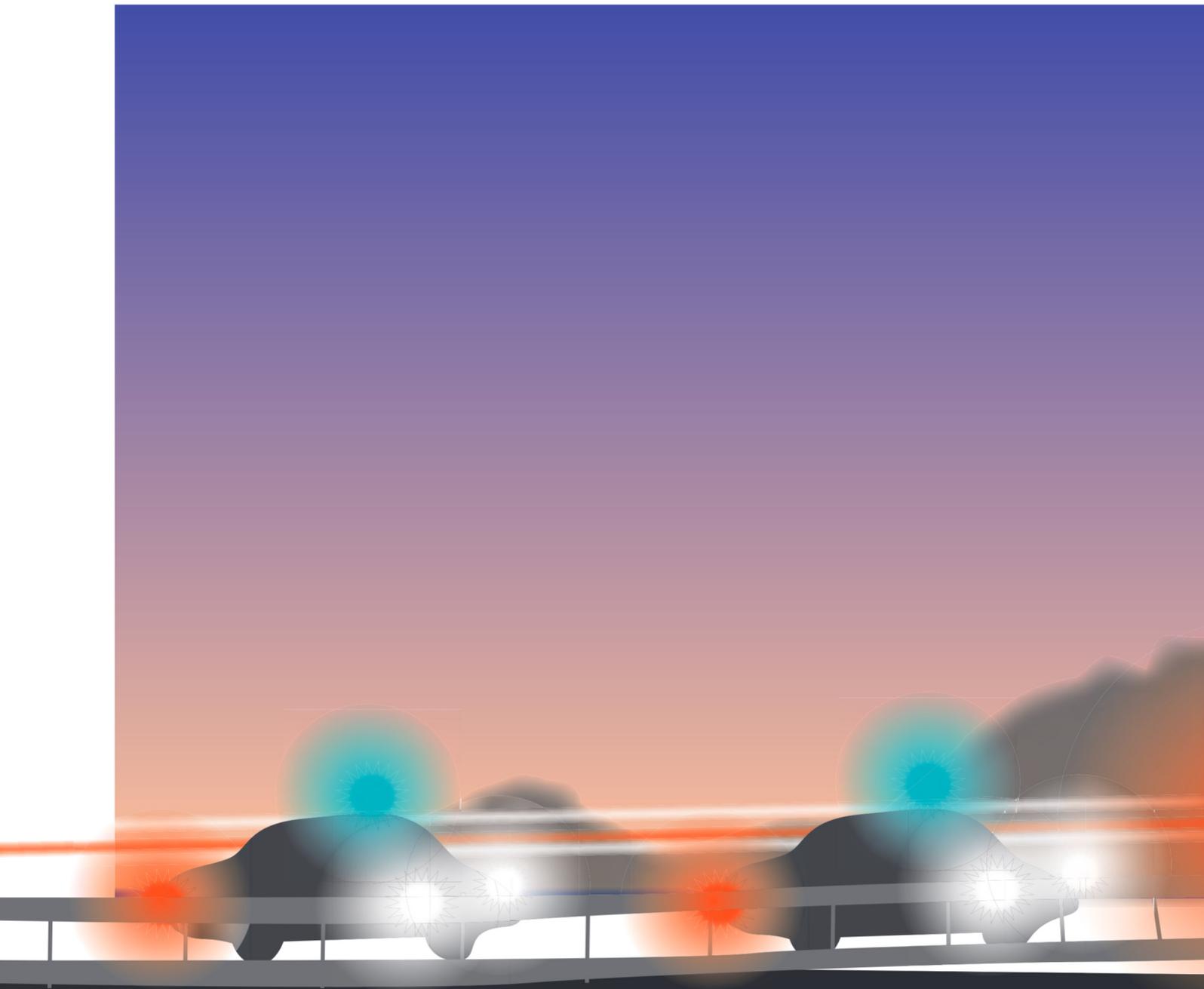
■ von Britt Reißmann

„Und nun die Verkehrsnachrichten. Der Fahrer eines Weintransporters hat auf der A8 zwischen Leipheim und Kreuz Ulm/Elchingen die Kontrolle über sein Fahrzeug verloren und die Leitplanke durchbrochen. Dabei ging ein Großteil der Ladung verloren. Der Autobahnabschnitt ist bis auf Weiteres gesperrt. Die Räumung kann bis in die Nachtstunden andauern.“



Ich seufze und schalte das Autoradio aus. Seit einer halben Stunde sitze ich auf diesem gottverdammten Rastplatz fest. Motorschaden. Und als ob das noch nicht reicht, nun auch noch Autobahnvollsperrung. Dabei habe ich noch Glück gehabt, dass der Wagen genau an der Ausfahrt zu diesem Rasthof den Geist aufgab.

Ich musste nicht allzu weit schieben. Beinahe hätte ich dem Himmel und all meinen Schutzengeln gedankt. Doch dann kamen die Verkehrsnachrichten. Weiss der Himmel, wie lange der ADAC jetzt braucht, um sich bis hierher durchzukämpfen. Ich sollte mich auf eine lange Nacht im Auto vorbereiten. Wenigstens habe ich nach Feierabend noch Le-



bensmittel eingekauft, verhungern werde ich also nicht. Auch nicht verdursten, denn ich habe einige gute Flaschen Rotwein im Gepäck. Brunello di Montalcino, den Lieblingswein meiner Schwester Sarah, Gott hab sie selig. Sie wäre heute 40 geworden, wenn sie noch lebte.

Ja, ich gebe zu, ich habe zu viel getrunken, seit sie von ihrem gewalttätigen Ehemann zu Tode geprügelt wurde. Viel zu viel. Nicht nur unseren Brunello, jede Art von Alkohol. Ingrid hatte sich das ein paar Monate lang angesehen, bevor sie mich verließ. „Von deiner Sauferei wird Sarah auch nicht wieder lebendig“, hatte sie gesagt, als sie meine Koffer vor die Tür stellte. Natürlich hatte sie recht, aber nach ein paar Flaschen Brunello konnte ich es wenigstens für einige Stunden vergessen. Weil ein Unglück selten allein kommt, verlor ich wegen meines Alkoholproblems einige Wochen später auch meinen Job bei der Bank. Jetzt arbeite ich in der Kreisstadt als Lagerist in einem Großmarkt. Dort nimmt man es nicht so genau, wenn ich verkatert zum Dienst erscheine.

**D**ie Autobahnabfahrt, an der dieser Rastplatz liegt, ist nur wenige hundert Meter von der kleinen Stadt entfernt, wo Sarah damals mit ihrem schrecklichen Ehemann wohnte. Ein seltsames Zusammentreffen. Wäre es damals anders gelaufen, könnte ich sie jetzt besuchen und den Brunello mit ihr ge-

meinsam trinken. Ach, Sarah!

Vielleicht wäre das alles nicht passiert, wenn ich sie vor diesem Typen gewarnt hätte. Als sie ihn heiratete, wusste sie schon, dass er ein Alkoholproblem hatte, war aber überzeugt, dass ihre Liebe ihn heilen würde. Zu ihrer Hochzeit sah ich ihn das erste und einzige Mal. Er war schon am frühen Abend betrunken, war großspurig und laut und fuhr den Kellner an, der nicht schnell genug Nachschub brachte. Ich hätte ahnen müssen, dass es in einer Katastrophe enden würde. Dass er sie schlagen würde, wenn er nur betrunken genug war. Stattdessen hatte ich es seitdem vermieden, Sarah zu besuchen, um ihm aus den Weg zu gehen. Und nun versuchte ich selbst,

## NACH EIN PAAR FLASCHEN BRUNELLO KONNTE ICH WENIGSTENS FÜR EINIGE STUNDEN VERGESSEN, DASS SARAH VON IHREM MANN ZU TODE GEPRÜGELT WURDE

meine Schuldgefühle im Alkohol zu ertränken. Ach Sarah!

Im Fußraum des Beifahrersitzes steht der Einkaufskorb. Ob ich etwas essen sollte? Ich habe keinen Appetit. Eigentlich ist mir eher nach einem guten Tropfen. Zögernd nehme ich eine Flasche aus dem Korb und drehe sie in den Händen. Bis ein Abschleppwagen hier ist, bin ich längst wieder nüchtern. Außerdem muss ich ja gar nicht mehr selbst fahren. Mangels Korkenzieher nehme ich den Zigarettenanzünder aus der Halterung und drücke damit den Korken in den Flaschenhals. Mit dieser Art, Flaschen zu öffnen, bin ich nun wohl endgültig zum Säufer mutiert. Ich proste mir selbst im Rückspiegel zu. „Auf dich, Schwesterlein!“, flüstere ich. „Zum Glück weißt du nicht, was aus deinem Bruder geworden ist.“

## ÜBER DEN FLASCHENRAND HINWEG SEHE ICH EINEN PENNER ÜBER DEN PARK- PLATZ SCHLURFEN

Als ich die halbe Flasche geleert habe, kommt mir der Gedanke, dass es vielleicht kein so gutes Bild abgibt, im Auto sitzend Wein zu trinken. Bevor die Bundespolizei mich hier rauszieht und in eine Ausnüchterungszelle sperrt, sollte ich vielleicht besser aussteigen. Ich kann es mir nicht leisten, den Führerschein zu verlieren. Mein Job hängt daran. Auf fünfzig Kilometer täglich mit dem Fahrrad hab' ich keinen Bock.

Ich schaue mich um. Auf der Grünfläche hinter der Tanke stehen ein paar Sitzgruppen. Jeweils ein Tisch mit zwei Bänken, sondern und sämtlich aus Beton gegossen. Nicht sehr idyllisch, aber ich habe keine Alternative.

Ich nehme meine angebrochene Flasche und vorsichtshalber noch die zweite mit. Man kann ja nicht wissen, wie lange die Aktion hier noch dauert. Zum Glück regnet es nicht, und ein bisschen frische Luft kann nicht schaden.

Die Bank ist hart, aber der Wein tröstet mich darüber hinweg. Ich nehme noch einen Schluck und denke an Sarah.

Über den Flaschenrand hinweg sehe ich einen Penner über den Parkplatz schlurfen. Jedenfalls sieht er aus wie einer: Ausgebeulte Cordhose, vor Dreck starrende Fleecejacke und Helge-Schneider-Gedächtnisfrisur. In jeder Hand eine volle Discoun-ter-Plastiktüte, deren Henkel sich gefährlich dehnen. Er wird doch nicht etwa – oh nein, die Gestalt kommt tatsächlich auf mich zu. Als ob das der einzige Tisch auf diesem gottverdammten Rastplatz wäre. Kurz denke ich darüber nach, aufzustehen und wegzugehen, aber wohin? Jetzt ist es ohnehin zu spät; auch wenn ich meinen Blick starr auf die Tischplatte richte, weiß ich, dass er vor mir steht. Ich rieche alten Schweiß, Knoblauch und Alkohol.

„Alleine trinken ist doch langweilig“, sagt er und wuchtet grinsend eine der Plastiktüten auf den Tisch. Ich höre es klirren und schließe messerscharf, dass er seinen billigen Fusel mitgebracht hat. Doch als er auspackt, traue ich meinen Augen

kaum – ein, zwei, drei, vier, fünf Flaschen Brunello zieht er heraus und reiht sie vor mir auf. „Ich hab' noch mehr davon. Aber das sollte erstmal reichen.“ „Woher hast du -?“

„Ich wollte mich an der Tanke gerade mit Stoff eindecken“, unterbricht er mich. „Da höre ich, wie der Typ an der Kasse einem anderen erzählt, dass sich da draußen auf der Autobahn gerade ein Laster mit Wein quergelegt hat, und das gute Zeug auf der Straße liegt. Wer kann da schon widerstehen? Weiß nur noch nicht, wie wir ihn aufkriegen. Korkenzieher hab' ich nicht, ich trinke normalerweise aus Tetrapacks.“

„Du bist auf der Autobahn rumgelaufen und hast die Flaschen eingesammelt?“ Diese Dreistigkeit machte mich fassungslos.

„Nicht doch. Die meisten waren eh kaputt. Aber ein paar Pullen waren heil geblieben und die Böschung runtergekullert, ich musste sie nur noch einsammeln.“

„Aber das ist Diebstahl!“

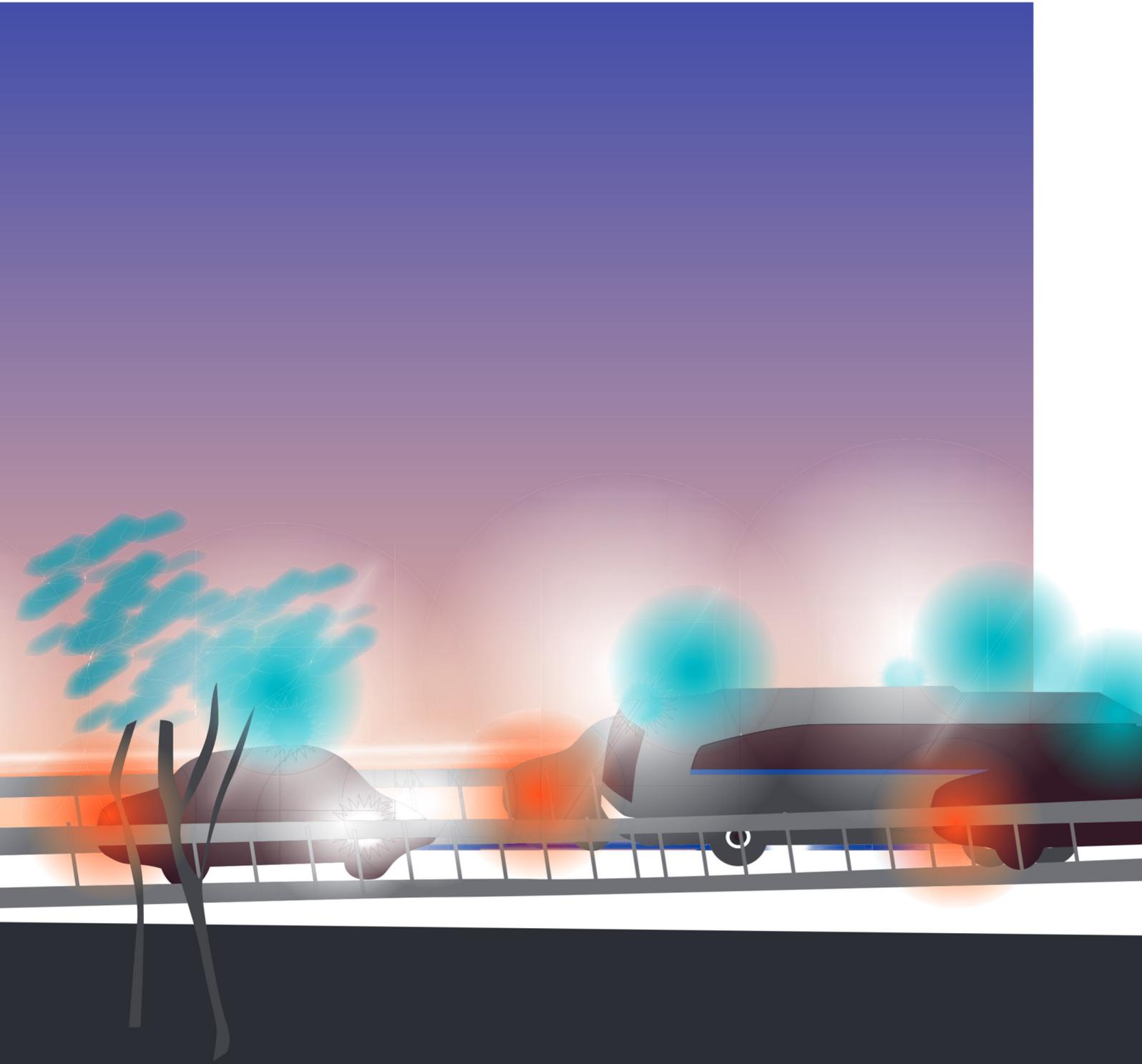
**E**r grinste breit. „Meinst du, die zählen nach? Der Fahrer hing halbtot in seinem Sicherheitsgurt, der hat garantiert nichts gemerkt. Und die Räumfahrzeuge waren noch nicht da. Wenn dich das Gewissen beißt, trink ich sie eben alleine.“

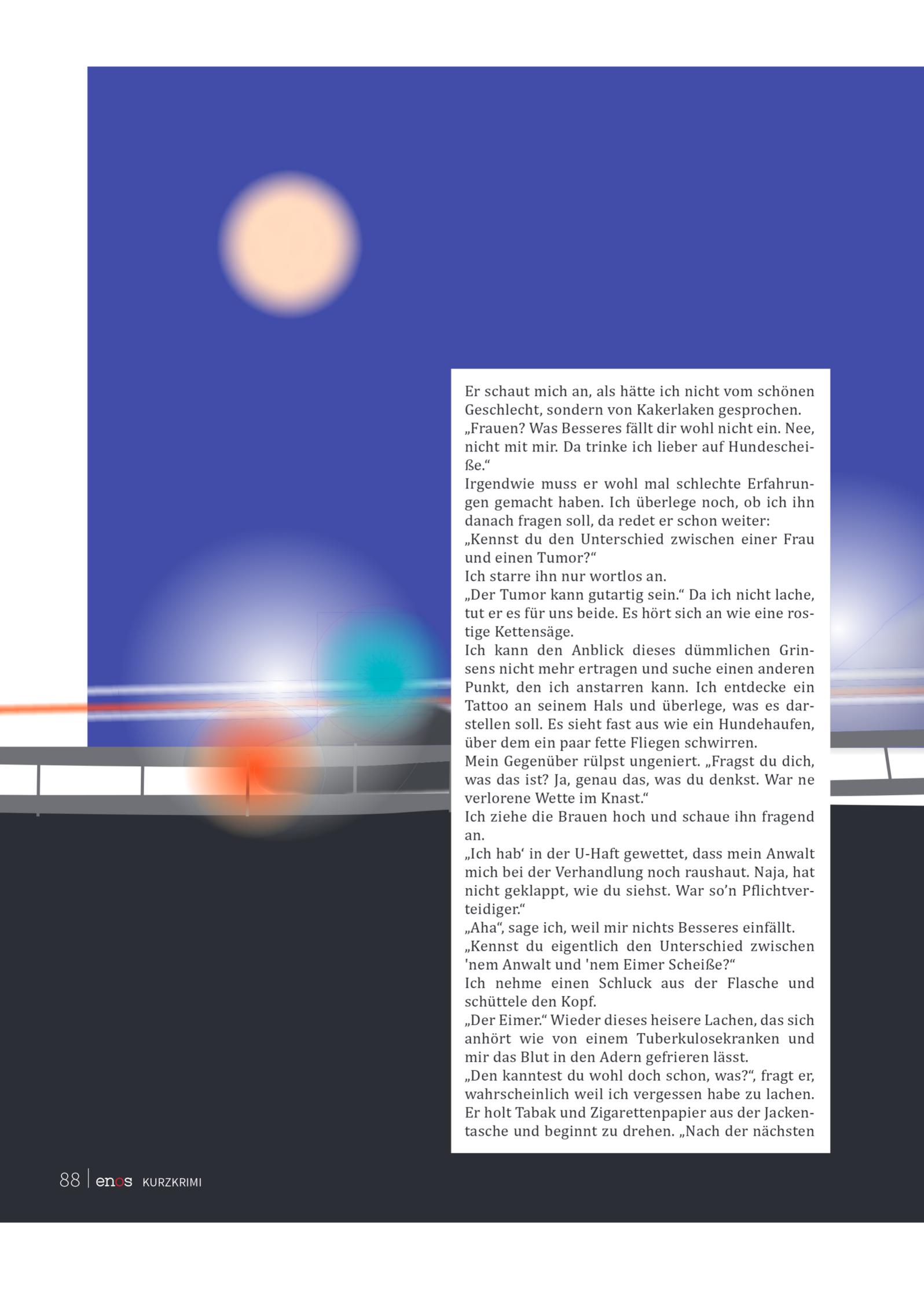
Angesichts der neuen Situation bin ich nicht mehr ganz so abgeneigt, den Tisch mit ihm zu teilen. Wer weiß, vielleicht sehe ich ja in fünf Jahren gar nicht viel anders aus, wenn ich so weitermache. Man sollte nicht so hochmütig sein. Besonders, wenn es Brunello umsonst gibt.

„Worauf trinken wir?“, fragt er, als er mir eine Pulle über den Tisch schiebt.

Ich trinke auf Sarah, aber das muss ich ihm nicht erzählen. Wenn ich es verallgemeinere, ist es immerhin nicht ganz gelogen.

„Trinken wir auf die Frauen.“





Er schaut mich an, als hätte ich nicht vom schönen Geschlecht, sondern von Kakerlaken gesprochen.

„Frauen? Was Besseres fällt dir wohl nicht ein. Nee, nicht mit mir. Da trinke ich lieber auf Hundescheiße.“

Irgendwie muss er wohl mal schlechte Erfahrungen gemacht haben. Ich überlege noch, ob ich ihn danach fragen soll, da redet er schon weiter:

„Kennst du den Unterschied zwischen einer Frau und einem Tumor?“

Ich starre ihn nur wortlos an.

„Der Tumor kann gutartig sein.“ Da ich nicht lache, tut er es für uns beide. Es hört sich an wie eine rostige Kettensäge.

Ich kann den Anblick dieses dümmlichen Grinsens nicht mehr ertragen und suche einen anderen Punkt, den ich anstarren kann. Ich entdecke ein Tattoo an seinem Hals und überlege, was es darstellen soll. Es sieht fast aus wie ein Hundehaufen, über dem ein paar fette Fliegen schwirren.

Mein Gegenüber rülpst ungeniert. „Fragst du dich, was das ist? Ja, genau das, was du denkst. War ne verlorene Wette im Knast.“

Ich ziehe die Brauen hoch und schaue ihn fragend an.

„Ich hab‘ in der U-Haft gewettet, dass mein Anwalt mich bei der Verhandlung noch raushaut. Naja, hat nicht geklappt, wie du siehst. War so‘n Pflichtverteidiger.“

„Aha“, sage ich, weil mir nichts Besseres einfällt.

„Kennst du eigentlich den Unterschied zwischen 'nem Anwalt und 'nem Eimer Scheiße?“

Ich nehme einen Schluck aus der Flasche und schüttele den Kopf.

„Der Eimer.“ Wieder dieses heisere Lachen, das sich anhört wie von einem Tuberkulosekranken und mir das Blut in den Adern gefrieren lässt.

„Den kanntest du wohl doch schon, was?“, fragt er, wahrscheinlich weil ich vergessen habe zu lachen. Er holt Tabak und Zigarettenpapier aus der Jackentasche und beginnt zu drehen. „Nach der nächsten

Flasche bin ich vielleicht zu besoffen dafür, da mach ich lieber ein paar auf Vorrat.“ Als er mit pelzig belegter Zunge das Papier anleckt, wird mir übel. Ich sollte nicht so viel trinken. Vor allem aber sollte ich nicht hier sitzen, und schon gar nicht mit diesem Ekeltypen.

Eigentlich schade um den guten Tropfen, dass wir ihn so ohne Sinn und Verstand hinunterkippen. Ich muss laut gedacht haben, denn er winkt ab.

„Spätestens nach der zweiten Flasche schmecke ich eh keinen Unterschied mehr zwischen einem Rothschild und Wein aus dem Tetrapack. Streng genommen ist das Zeug hier Perlen vor die Säue. Aber wie war das mit dem geschenkten Gaul?“

Hat der Kerl wirklich schon mal einen Rothschild getrunken? Mich wundert, dass er überhaupt den Namen kennt.

„Weißt du, was der Unterschied ist zwischen ...“

Oh nein, bitte nicht schon wieder einen dieser Sparwitze!

„... einem Mann, der ein paar Flaschen Wein trinkt und einem, der 'ne ganze Packung Viagra schluckt?“ Pflichtschuldigt schüttele ich den Kopf. Der Preis, den ich hier für diesen göttlichen Rotwein zahle, ist definitiv zu hoch.

„Der eine hat einen sitzen, dass er nicht mehr stehen kann. Und der andere hat einen stehen, dass er nicht mehr sitzen kann.“

Ich versuche ein Grinsen, das wahrscheinlich aussieht, als hätte ich Zahnschmerzen. Allein für seine Witze hätte

dieser Kerl ein paar Jahre Knast verdient.

„Nicht dass ich mal Viagra gebraucht hätte“, redet er weiter. „Leider hat meine Alte das nicht zu schätzen gewusst. Entweder war sie zu müde, hatte Migräne oder ihre Tage. Weiber müsste man reklamieren können, wenn sie zu nichts zu gebrauchen sind. Was ist eigentlich mit dir? Bist du verheiratet?“

## ICH KANN DEN ANBLICK DIESES DÜMMLICHEN GRIN- SENS NICHT MEHR ERTRA- GEN UND SUCHE EINEN ANDEREN PUNKT, DEN ICH ANSTARREN KANN

Ich denke an Ingrid, wie sie meine Koffer auf die Straße stellte und die Tür hinter mir zuschlug. Dieser Kerl ist der Letzte, dem ich davon erzählen würde.

**N**ein“, sage ich nur und widme mich wieder dem Brunello. Mit der Dämmerung kommt die Kälte. Von der Autobahn höre ich das Zischen des Schneidbrenners, mit dem der bedauernswerte Brummifahrer aus seinem Truck geborgen wird.

Vielleicht ist er ja gar nicht so bedauernswert. Mit ein bisschen Glück hat er dieses Scheißleben schon hinter sich.

„Sehr gesprächig bist du ja nicht“, schlussfolgert mein Zechkumpan. „Sonst irgendwelche Familienangehörigen?“

„Ich hatte eine Schwester.“ Meine Zunge ist schon etwas un gelenk, und mein Hirn wohl auch. Was erzähle ich da eigentlich? Kein Wort mehr über Sarah! Nicht zu dieser widerlichen Gestalt. Ich muss schleunigst das Thema wechseln.

„Weshalb hat du eigentlich im Knast gegessen?“

Nicht dass es mich wirklich interessiert hätte, aber irgendwas muss ich ja auch mal zur Unterhaltung beitragen, und über mich will ich mit diesem Kerl auf gar keinen Fall reden.

„Eigentlich 'ne Kleinigkeit. So'n ganz normaler Ehekrach.“ Er schnaubt verächt-

lich. „Du kennst das ja sicher: Wenn du zum Weibe gehst, vergiss die Peitsche nicht. Na ja, ich hatte gerade keine Peitsche zur Hand. Also hab' ich die Faust genommen.“ Wieder lacht er heiser, als hätte er gerade einen Mörder-Gag gelandet. „Einmal zu fest zugeschlagen und die Bitch fliegt mit der Schläfe gegen die Tischkante. Die war auf der Stel-



## MEINE WEINFLASCHE VER- HARRT AUF HALBER STRECKE ZUM MUND

le mausetot. Fahrlässige Tötung soll das gewesen sein, das hat mir zwei Jahre Bau eingebracht. Meine Firma musste Konkurs anmelden.“ Er greift nach dem Zigarettenanzünder, drückt den Korken in die nächste Flasche und schiebt sie mir über den Tisch. Dann öffnete er noch eine für sich selbst. „Tja, und seit ich aus dem Knast bin, kann ich mir nur noch Wein in Tetrapacks leisten. Trifft sich aber gut, dass ich heute mal was Edles zwischen die Kiemen kriegen. Heute hätte sie nämlich Geburtstag gehabt, den Vierzigsten. Prost!“

**M**eine Weinflasche verharrt auf halber Strecke zum Mund. Ich starre in das graue, großporige Gesicht, das so viel älter aussieht, als es wirklich ist. Auf das zottelige Haar, den struppigen Bart, das Scheißhaufen-Tattoo am Hals. Ich habe Sarahs Mann nur einmal bei der Hochzeit gesehen, glattrasiert im Anzug und weißem Hemd. Natürlich ohne Tattoo. Die Gestalt, die mir jetzt gegenüber sitzt, hat nicht mehr viel mit ihm gemein. Die Zeit im Knast hat ihm zugesetzt. Ein Spruch meiner seligen Mutter fällt mir ein: Man trifft sich immer zweimal im Leben.

„Kennst du den Unterschied zwischen Flaschenwein und Wein im Tetrapack?“, frage ich, und wundere mich selbst über meinen ruhigen, gefassten Tonfall.

Er setzt die Pulle Brunello ab und grinst mich er-

wartungsvoll an. „Schieß los!“

„Die Weinflasche eignet sich viel besser, um jemandem den Schädel einzuschlagen.“

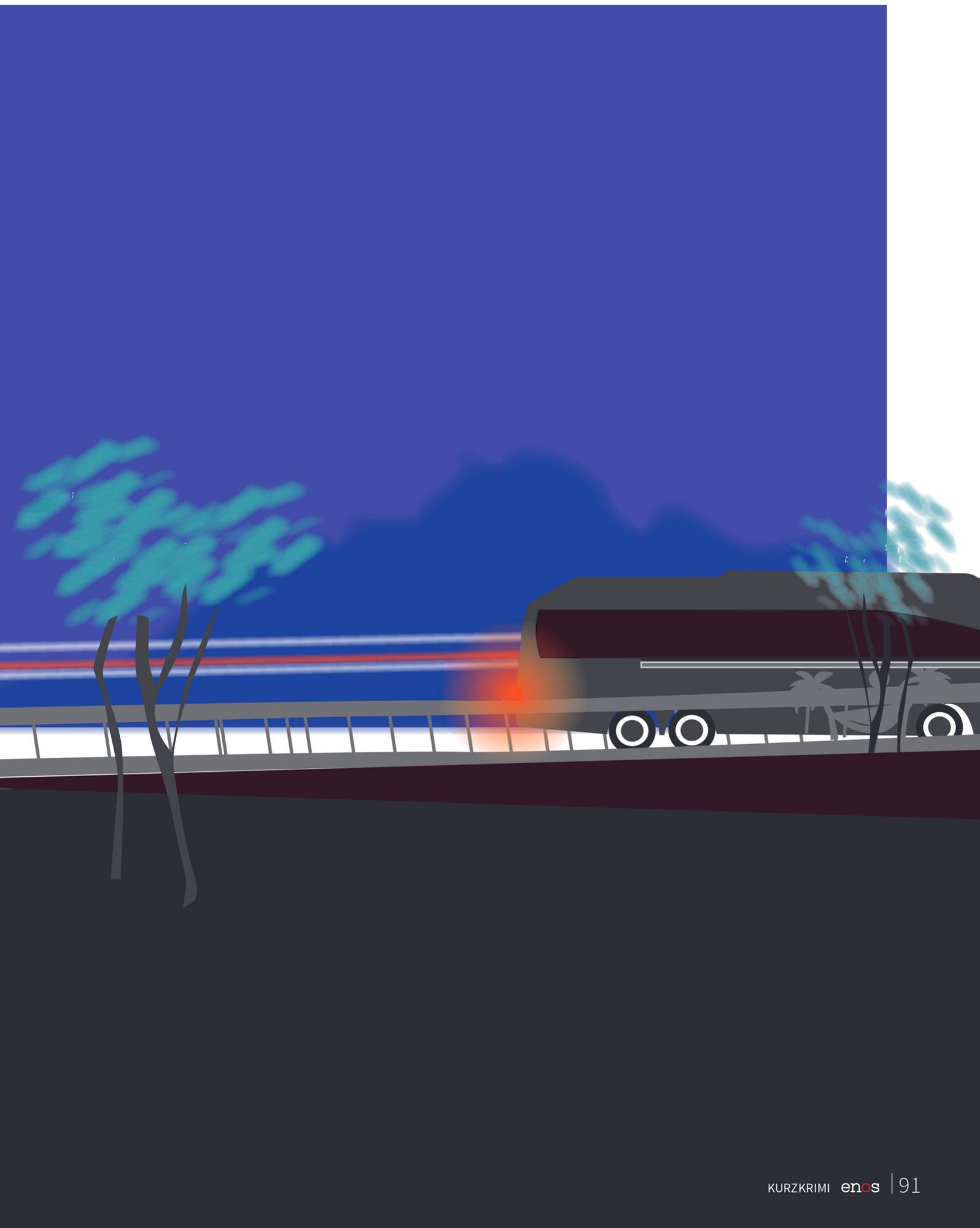
Er lacht schallend.

Allerdings nicht sehr lange.

*„Auf einem Autobahnrastplatz der A8 wurde der Leichnam eines Mannes mittleren Alters neben mehreren leeren Weinflaschen gefunden, die aus der Ladung eines verunglückten LKW stammten. Sein ebenfalls alkoholisierte Zechkumpan, der Anzeige erstattet hatte, gab an, dass der Mann volltrunken gestolpert und mit der Schläfe gegen die steinerne Kante des Rastplatztisches gefallen sei. Die Kriminalpolizei geht von einem tragischen Unglücksfall aus. Und nun die Verkehrsmeldungen: Die Vollsperrung der A8 nach dem Unfall eines Lastwagens mit hochwertigem italienischem Rotwein ist seit den frühen Morgenstunden aufgehoben. Sie haben wieder freie Fahrt.“*



Britt Reißmann hat mit „Blut ist dicker als Brunello“ bereits ihre dritte Geschichte für enos geschrieben. Im bürgerlichen Leben arbeitet sie für die Stuttgarter Mordkommission.



## Mosel-AdapTiV

# SAMMELN FÜR DIE UMWELT

Begonnen hatte alles eher zufällig im Gespräch mit zwei „Umweltpaten“, den engagiertesten ehrenamtlichen Umweltschützern der Gemeinde. Da sei man, erzählt Patrice Langer, seines Zeichens Bürgermeister der Jugendstil-Weinmetropole Traben-Trarbach an der Mosel, über die Information einer 90-prozentigen Projektförderung des Bundes-Umweltministeriums „gestolpert“. Umwelt, Klima, Wein, Tourismus? Die Idee, die für die Gemeinde so ungemein wichtigen Wirtschaftszweige Weinbau und Tourismusindustrie über das Thema Klimawandel zusammenzubringen, war schnell geboren. „Damit gerechnet, dass unser Projektvorschlag akzeptiert werden könnte, hatte ich damals gar nicht. Umso größer war die Überraschung, als die Zusage kam – für unsere hochverschuldete Gemeinde war das fast lebenswichtig.“

**E**s war das erste Jahr der Corona-Pandemie, und ein Partner für die wissenschaftliche „Begleitung“ der Gemeinde bot sich auch rasch an. Antje Bruns, Professorin für Angewandte Geographie an der Universität Trier, war schon seit dem Abschluss eines eigenen Forschungsvorhabens zum Thema Klimawandel und Weinbau auf der Suche nach einem geeigneten Projekt für die

Weiterführung der Forschungen gewesen und hatte ganz zufällig eine Mitarbeiterin der Gemeinde Traben-Trarbach getroffen. Der Kontakt war da und mit „Mosel-AdapTiV“ – das große „T“ steht für Tourismus, das „V“ für Viticulture – war auch der Name für das gemeinsame Baby nicht mehr weit.

„Sammeln“, so könnte man die ersten Aufgaben im Rahmen der neuen Partnerschaft auf den Be-



Blick von der Ruine Grevenburg auf Traben-Trarbach, die Jugendstil-Metropole an der Mosel, die mit ihrer Hotellerie und Gastronomie viele Reisende anzieht und schon früh auf Alternativen zum Kegel-Kaffee-Kuchen-Tourismus anderer Moselgemeinden setzte. Trotzdem bleiben vor allem beim Thema Umwelt noch viele Probleme, die einer Lösung harren.



Das traditionelle Bild des Mosel-Weinbaus beginnt sich zu ändern. statt steril gespritzter Weinbergszeilen sieht man zunehmend begrünte Hänge.



Fotos: Eckhard Supp

griff bringen, und so tut das auch Ulrike Boor vom Trarbacher Weingut Louis Klein, eine der Protagonistinnen des Projekts auf Gemeindeseite. „Zunächst einmal soll die Universität Trier die Probleme und bereits getroffene Gegenmaßnahmen von Weinbau und Tourismus im Zusammenhang mit dem Klimawandel sammeln“, erläutert sie. „Anschließend werden dann Empfehlungen formuliert – auch für andere Gemeinden oder Regionen.“

**K**lingt einfach, ist es aber nicht. Das kann jeder ermes- sen, der sich in den letzten drei oder vier Jahrzehnten darin versucht hat, die eigentlich auf der Hand liegende Symbiose zwischen Weinbau und Tourismus in der Praxis herzustellen. Und das nicht nur in Deutschland, sondern auch im Großteil der renommiertesten Weinbauregionen



Patrice Langer, Bürgermeister von Trarbach: „Damit, dass das Projekt akzeptiert werden könne, hatte ich nicht gerechnet.“

und -länder der Welt. „Eigentlich weiß ja jeder im Hinterkopf, dass Wein und Tourismus zusammengehören, nur arbeitet niemand konkret an gemeinsamen Projekten“, so Bürgermeister Langer. Der vor allem die Besucher seiner Gemeinde mit dem Projekt sensibel für den Klimawandel machen will.

**Z**umindest was die Zusammengehörigkeit von Weinbau und Tourismus betrifft, ist die Ausgangslage an der Mosel besser als andernorts: Die Gemeinde Traben-Trarbach profitiert nicht nur von ihren Trümpfen Jugendstil und Hotellerie-Gastronomie auf hohem Niveau, mit denen sie sich schon früh als Gegenpol zum Kaffee-Kuchen-Kegel-Tourismus anderer Gemeinden der Mittelmosel positionierte, ihre Weinbaubetriebe besaßen auch bereits viel Erfahrung beim Thema Nachhaltigkeit, wie wir bereits vor drei Jahren in der enos-Reportage „Es kreucht und fleucht“ berichteten. Dass die Universität Trier einen renommierten Studi-

portage „Es kreucht und fleucht“ berichteten. Dass die Universität Trier einen renommierten Studi-

enbereich „Geographie“ besitzt, machte das Blatt perfekt.

**A** llerdings: Auch wenn das Umwelt- und Klimabewusstsein bei den Weinbaubetrieben recht gut entwickelt ist, so hinkt es im Tourismus noch deutlich hinterher, wie Langer erklärt. Die Antworten des Weinbaus auf den Klimawandel sieht auch Winzerin Boor auf einem guten Niveau. „Früher wollten wir zum Beispiel“, weiß sie, „das Wasser im Weinberg möglichst schnell – häufig mithilfe einer großen Flurbereinigung – loswerden, heute brauchen wir es. Weil es aber immer knapper wird, müssen wir es in den Hang schaffen, was häufig an fehlenden Genehmigungen scheitert. Wir haben deshalb einfach eine kleine Herde Zebu-Rinder am Waldrand der Gemeinde Wolf angesiedelt, für die in punkto Wasserversorgung andere Regeln gelten als für Reben. Und prompt kam die Genehmigung.“

**V** ieles hat sich, so auch Patrice Langer, im Weinbau in den letzten Jahren geändert. „Früher waren alle Rebflächen nackt, kein Grashalm durfte da

wachsen. Und diese sterile Ästhetik gefiel Winzern wie Touristen.“ Heute sehe man zunehmend begrünte Weinberge, beschattete Reben, reaktivierte Seitentäler. „Aber vieles“, fügt er hinzu, „ist auch noch reine Zukunftsmusik.“ Und nennt unter den nach wie vor existierenden Problemen, die unübersehbar sind, die vielen aufgelassenen und verwilderten Flächen an den Moselhängen, auf denen der alte, nicht mehr genutzte Rebenbestand nicht gerodet wurde und jetzt mit massivem Pilzbefall benachbarte Weinbergspartellen infiziert. Auch im Kreis der Traben-Trarbacher Projektbeteiligten herrschen nicht nur eitel Freud und

## EINIGE DER „TEILNEHMER“ AM PROJEKT SCHEINEN SICH ÜBER IHRE ROLLE NICHT IM KLAREN

Sonnenschein. Ulrike Boor etwa kritisiert, „man könne schon deutlich weiter sein“, wenn denn Organisation und Kommunikation besser klappten. Einige der „Teilnehmer“ – wenn man es denn ganz verwegen so nennen will – am Projekt scheinen sich nicht einmal über und ihre eigene Rolle dabei im Klaren. Jan Klein vom Weingut Staffelter Hof in der Trabener Nachbargemein-

de Kröv etwa, dessen Name von Seiten der Uni Trier als einer der Beteiligten des Projekts genannt wird, ist über diese Nennung ziemlich perplex. Ob sie darauf zurückgehe, dass er biologisch wirtschaftete, dass er pilzresistente Rebsorten, Piwis, kultiviere, Schafe im Weinberg halte, weil er eine neue Bewässerungsanlage installiert, Querterrassen in einigen seiner Lagen angelegt habe?

**A** uch in der Gastronomie stößt man auf viele Fragen ohne Antwort. Auf dem Platz vor ihrem Lokal bereitet die Besitzerin des Cafés Ehses das Tagesgeschäft vor. Was sie – auch sie wird als Teilnehmerin an Mosel-AdapTiV genannt – mit dem Projekt zu tun habe? „Keine Ahnung“, lautet ihre knappe, unzweideutige Antwort. Da sei-

en, so schätzt Ulrike Boor die Situation ein, die Mosel-Touristen oft schon deutlich weiter als die Akteure der Region selbst. Und manch einer, so auch Jan Klein, fragt sich, ob Fördermittel für einen so kurzen Zeitraum – Mosel-AdapTiV ist auf nur drei Jahre angelegt, was bedeutet, dass die Finanzierung schon 2023 ausläuft – überhaupt eine sinnvolle Investition sein können, berück-

Zwei Seiten der Umweltprobleme an der Mosel: Aufgelassene und nicht gerodete Rebflächen sorgen für höhere Belastung durch Rebkrankheiten – Kühe grasen am Hang dicht bei den Reben, um die Genehmigung zu „ertricksen“, Wasser in den Weinberg zu führen.



sichtigt man die schwierige Aufgabe einer Transformation des Weinbaus in den Steillagen.

**S**o konstatiert eine der Studien der Trierer Akademiker denn auch in genderkorrektem Deutsch: „Die vorliegende Analyse kontextueller Vulnerabilität des Weinbausektors an der Mittelmosel zeigt, dass trotz eines ausgeprägten Problembewusstseins gegenüber Klimawandelfolgen eine Vielzahl regionalspezifischer Faktoren die Anpassungskapazitäten der Akteur\*innen begrenzen“, und schließt ihre Schlussfolgerungen mit dem Ver-

dikt: „Aus dem Zusammenspiel dieser unterschiedlichen Faktoren ergeben sich nur gering ausgeprägte kommunale und lokale Anpassungskapazitäten.“ Und Projektleiterin Anje Bruns sekundiert: „In der Praxis wird Klimawandelanpassung häufig auf das Mach- und Umsetzbare reduziert, ohne z. B. Gerechtigkeitsfragen zu stellen.“

**K**lar! Die Uni Tier hat es da ein wenig einfacher als die Praktiker in Weinbau und Tourismus. „Für viele Winzer\*innen“, ist bei Professorin Bruns zu lesen, „ist es schwer, den langfris-

tigen Klimawandel in geeignete konkrete Maßnahmen und veränderte Praktiken umzusetzen. Auch ist der Mehrwert einer Anpassung für sie nicht immer zu erkennen. Denn der Klimawandel ist nur ein Veränderungsprozess unter vielen ...“ Sollte die Lösung letztlich dann lauten „No more Riesling?“, wie der Titel der ersten universitären Studie fragt? Oder bleibt es bei bescheidenen „Weinlehrpfaden“, wie sie die Mosel schon seit einiger Zeit einrichtet und wie Jan Klein und einige Freunde sie bereits ganz ohne Förderung und universitäre Begleitung in ihrer Gemeinde planen?



**I**mmerhin: Auch wenn die Fördermittel des Bundes im kommenden Jahr auslaufen, wird schon an das Danach gedacht. Dann müssten Traben-Trarbach und die Trierer Universität allerdings weitere Mitstreiter auf regionaler oder nationaler Ebene suchen, denn eine einfache Fortschreibung des Projekts scheint in seinen aktuell engen Grenzen eher unwahrscheinlich.



Fotos: Eckhard Supp

## Im nächsten enos...

... berichten wir nach längerer Zeit wieder aus Südafrika und wollen dabei den Bogen vom **Anfang der 1990er Jahre – das Ende des Apartheid-Regimes hatte den Weinbau des Landes vom langen weltweiten Embargo befreit – bis zur Corona-Pandemie** der letzten Jahre schlagen. Außerdem stellen wir ihnen die besten Weißen aus Chenin und Semillon sowie die interessantesten Rotweine aus Rhône-Rebsorten vor.

Ebenfalls in Südafrika haben wir **Kunst im Weinberg** fotografiert, getreu dem Anspruch von enos, eine Wein-Kultur-Zeitschrift zu sein.

Im italienischen Veneto haben wir eine Reihe der **schönsten Villen von Palladio und Kollegen** besucht. Villen, deren frühere Besitzer fast ausnahmslos auch im Weinbau engagiert waren. Was davon noch übrig ist, zeigen wir Ihnen in einer neuen Bildreportage.

Außerdem sind wir noch einmal nach Österreich gefahren, um mitzuerleben, welchen Aufwand die

Winzer der „Traditionsweingüter“ treiben, um zu einer schlüssigen **Klassifizierung ihrer besten Lagen** zu gelangen. Gleichzeitig erzählen wir Ihnen von einer nicht mehr ganz neuen Wiener Weinhandlung, die sich darauf spezialisiert hat, nur ausgereifte Weine zu verkaufen.

Wenn alles klappt, sind bis zum Erscheinen des nächsten Hefts auch **die elften enos-Challenges** so weit abgeschlossen, dass wir über erste Ergebnisse berichten können.

Die nächste Ausgabe von enos erscheint am 24. Februar 2023.

