

# enos

von Wein, Menschen und Kulturen

Toscana  
Südafrika  
Spätburgunder  
Colli Berici  
Österreich



## DREISSIG JAHRE ZUKUNFT

Vor dreißig Jahren wurde in Südafrika das Apartheid-Regime beendet. Die Zukunft konnte beginnen. enos sprach mit den Protagonisten dieser dreißig Jahre

## WEINBAU BEI PALLADIO & CO.

Zwischen den kulturellen und weinbaulichen Extremen Venedigs stellen die Villen Andrea Palladios und seiner Kollegen in der Provinz Vicenza eine spannende, wenn auch noch wenig bekannte Mitte dar

## KLASSIFIKATION – FÜR DIE EWIGKEIT?

In Österreich versuchen sich die Traditionsweingüter an einer Lagenklassifizierung von ungewöhnlicher Tiefe und Komplexität. Mit dabei: Weinkritiker aus aller Welt

## ART IN THE WINELANDS

Kunst und Weinbau bilden ein weltweit beliebtes Paar. Am offensichtlichsten ist das in Südafrika, wo mehr als ein Dutzend Weingüter mit Skulpturen und Gemälden Kunden locken





**S**o viel Reisen war schon lange nicht mehr. Nach den mehr als zwei Jahren der Pandemie konnten wir für diese Ausgabe von enos gleich drei Länder besuchen: Italien, Österreich und Südafrika.

Besonders im Falle Italiens zeigte es sich einmal mehr, dass es sich lohnt, einen langen Atem zu haben und hartnäckig zu sein. Seit Jahren hatten wir das Thema der **Villen und Paläste des berühmtesten Architekten Venetiens, Andrea Palladio**, auf unserer

Projektliste von Ausgabe zu Ausgabe „fortgeschrieben“ – ohne Erfolg: Weinbauverbände, Tourismusagenturen, die Villen eine um die andere angeschrieben, und im schlechtesten Fall bekamen wir nicht mal eine Antwort, sei es auch nur eine höfliche Absage.

Und dann, plötzlich und ganz unerwartet, erhielten wir eine Einladung in die venetische **Provinz Vicenza, genauer ins Gebiet der Colli Berici**. Ausgerechnet die Provinz, in der Palladio den größten Teil seines architektonischen Werks realisiert hatte. Klar, dass wir die Einladung annahmen – unter der Bedingung, das man uns hülfe, unsere Geschichte über die Villen der Provinz zu recherchieren und zu fotografieren. Diese Bedingung einmal akzeptiert, auch die Tatsache, dass wir uns neben dem offiziellen Programm der Pressereise unseren eigenen Parcours bastelten, konnten wir nach Jahren vergeblicher Mühen endlich an die Arbeit gehen.

Von ganz anderer, unkomplizierter Art war die Arbeit, die wir in Südafrika absolvieren durften. Die Reise zur Weinmesse „CapeWine“ war der Anlass, die Themen, mit denen wir uns dort beschäftigten – **ein Rückblick auf die 30 Jahre seit dem Ende der Apartheid und eine Betrachtung der schönsten Kunstsammlungen in Südafrikas Weingütern** –, das eigentliche Ziel der Fahrt. Und was in fast 45 Jahren Weinberichterstattung seit meinem ersten Bericht aus Australien Ende der 1970er Jahre nur sehr selten geklappt hatte, hier wurde es Realität: ein Recherche- und Reiseprogramm, das im Ergebnis zu 100 Prozent unseren Vorstellungen und Planungen entsprach. Dank an den südafrikanischen Exportverband, der tatkräftig half.

Mit einem Thema, mit dem sich enos schon wiederholt beschäftigt hat – **den Konzepten von „Terroir“ und „klassifizierte Lage“** – konnten wir uns dann anlässlich einer großen Verkostung der österreichischen Traditionsweingüter auseinandersetzen. Und freuten uns, dort einen Gesprächspartner zu finden, der mindestens genauso an einer Entmystifizierung beider Begriffe interessiert war, wie wir selbst.

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

hs  
Eckhard Berger

# INHALT

## ORTSTERMIN 6

Vom Aschenputtel zum Weltstar +++ Die Revolution entlässt ihre Kinder +++ Wein am Strom – Schlösser und Höhlen

## 12 **ART IN THE WINELANDS**

**Titel:**

Kunst und Weinbau bilden ein weltweit beliebtes Paar. Am offensichtlichsten ist das in Südafrika, wo mehr als ein Dutzend Weingüter mit Skulpturen und Gemälden Kunden locken. Im Rahmen einer Reihe unserer schönsten Fotografien stellen wir Ihnen die wichtigsten unter ihnen vor.



## WEINKAUF IN WIEN - REIFE IDEE 30

Am Wiener Loquaipplatz, unweit von Naschmarkt und Mariahilferstraße, wird hochwertiger, um nicht zu sagen wertvoller Wein angeboten, und der soll noch dazu „trinkreif“ sein, wie der Name der Firma suggeriert.

## 32 **LAGENKLASSIFIZIERUNG: FÜR DIE EWIGKEIT?**

**Hintergrund:**

Seit den 1990er Jahren versuchen sich die Winzer der Österreichischen Traditionsweingüter an einer Lagenklassifizierung von ungewöhnlicher Tiefe und Komplexität. Mit dabei: Weinkritiker aus aller Welt. enos ließ sich den Stand der Arbeiten und das Konzept erklären.



## 44 **WEINBAU BEI PALLADIO & CO.**

**Reise:**

Zwischen den kulturellen und weinbaulichen Extremen Venetiens, Verona im Westen, Venedig und Treviso im Osten, stellen die Villen der Provinz Vicenza, erbaut von Andrea Palladios und Kollegen, eine faszinierende, leider noch wenig bekannte Mitte. Colli Berici heißt die Appellation, deren Weine aus der Rebsorte Tai rosso Alleinstellung genießen.





## Hintergrund: 60 DREISSIG JAHRE ZUKUNFT

Vor etwas mehr als dreißig Jahren wurde in Südafrika Nelson Mandela aus langer Haft entlassen: Das Apartheid-Regime war am Ende, die Zukunft konnte beginnen. Was das für den Weinbau am Kap bedeutete, hat enos einige der wichtigsten Protagonisten dieser 30 Jahre Weinbaugeschichte gefragt.



Toscana  
Südafrika  
Spätburgunder  
Colli Berici  
Österreich

72 FLÜSSIGE TRÄUME  
Ewigkeitslagen +++ Grenache  
in der Fremde +++ Weiße  
Klasse am Kap +++ Syrah  
oder Shiraz +++ Gute  
Hoffnung – die Apotheose +++  
Schwächelt die Toskana? +++  
Challenges – Spät und Rot

32



Fotos: Eckhard Supp

44

## Kurzkrimi: LEICHE IM FASS 86

Nein, umgebracht hatten Hubert und Sandmann den Toten nicht, der da im Weinberg lag. Dennoch stellte sich die Frage, wohin mit der Leiche. Bei dem namenlosen Toten, der am nächsten Tag in einem Zug am Berliner Hauptbahnhof entdeckt wurde, handele es sich um ein Opfer der armenischen Mafia. Da war sich die Polizei rasch sicher.

## RUBRIKEN

Cartoon 4

News 5, 96

Im nächsten enos 97

# 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

Angela Eßer, Carsten M. Stammen, Klaus  
Stuttman, Dr. Eckhard Supp

## Illustration Kurzgeschichte

Verena Fien (verena.fien@gmx.de)

## Umschlagfoto

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

## 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 persö-  
nlichen und sonstigen eigenen Gebrauch  
dürfen nur von einzelnen Beiträgen als  
Einzelkopien hergestellt werden.

# Der Cartoon

von Klaus Stuttmann

Dieser Riesling aus dem Jahr 1736 wurde angeblich auf den sonnigen Gletscherhängen des Himalaya, ist gereift in schweren Bleifässern der Provence, gefällt durch einen herrlichen Duft von Kohlroulade und Knoblauch und durch einen schmeichlerischen Geschmack von Essiggurken und frischem Pferdemist im Abgang!

Eine KI-basierte Chat GPT-App speziell für Weinproben!

Krass!



## ZAHLENWIRWARR

Berichterstattung über die Weinbranche scheint ein schwieriges Geschäft zu sein. Diesen Eindruck jedenfalls könnte gewinnen, wer die Artikel und die darin angeführten Zahlen dreier verschiedener Weinpublikationen über die südafrikanischen Exporte in der Nach-Corona-Zeit vergleicht. Die sind, so die übereinstimmenden Angaben der drei, im vergangenen Jahr mengenmäßig um „fünf Prozent“ (eigentlich sogar 5,4 Prozent) gegenüber dem Vorjahr gesunken. Schon bei den Angaben zur Wertentwicklung aber hören die Gemeinsamkeiten auf, denn die wird mal mit -2,4, dann wieder mit -2,9 Prozent beziffert. Gleiches gilt für die Ausfuhren ins Vereinigte Königreich, den wichtigsten Exportmarkt der Südafrikaner, denn der soll mal in Volumen und Wert um je-

weils fünf Prozent, dann wieder im Volumen um acht Prozent gewachsen sein.

Wie dem auch sei, Tatsache ist, dass die Ausfuhren der Winzer vom Kap im vergangenen Jahr deutlich gelitten haben und mit einem Gesamtvolumen von 368 Millionen Litern ein gutes Stück von den insgesamt 420 Millionen Litern des Vor-Corona-Jahrs 2018 entfernt sind. Besonders drastisch sind dabei die Rückgänge in China – im Volumen um 38, wertmäßig um 26 Prozent – und auf dem deutschen Markt – minus 9 bzw. minus 17 Prozent. Während dabei der chinesische Markt wenigstens noch von einer Wertsteigerung pro Liter profitieren konnte, dürfte der relative Wert-/Preisverfall auf dem wichtigen deutschen Markt richtig schmerzen, vor allem, wenn man ihn mit der Preisentwicklung in Großbritannien

vergleicht, wo der Markt für die Südafrikaner seit 2018 im Volumen „nur“ um 10, wertmäßig aber um beachtliche 25 Prozent gewachsen ist, wenn denn die veröffentlichten Zahlen stimmen.

Dass die südafrikanischen Weinausfuhren ganz generell immer noch stark verwundbar sind, verdeutlicht die Verteilung zwischen Flaschen- und Fassweineexporten: Letztere verbuchen zwar zwei Drittel der Ausfuhrmengen auf sich, aber nur ein Viertel der erzielten Werte. Unbefriedigend bleiben gegenüber dieser Entwicklung die Erklärungsversuche des Exportverbands WOSA, wo als Grund für die sinkenden Exporte Probleme am Hafen Kapstadt – schlechtes Wetter als Hindernis für die Schifffahrt und ein zweiwöchiger (!) Streik der Hafenarbeiter – angeführt werden.

## NICHT NUR VERDEJO

Im spanischen Rueda-Gebiet feierten die Winzer 2022 neue Rekorde beim Weinabsatz. Gegenüber dem Vorjahr stieg der um acht Prozent, gegenüber 2020 sogar um gut 32 Prozent. Insgesamt 109 Millionen Flaschen – 99,74 Prozent davon weiß – wurden mit dem Siegel der Denominación de Origen ausgestattet, schreibt [drinksbusiness.com](https://www.drinksbusiness.com). Zumindest missverständlich ist im Bericht der US-Plattform dabei die Aussage „Weißweine aus Rueda“ seien „aus Verdejo gemacht“, denn immerhin stehen 1.200 Hektar der Gesamttréfläche – zum Vergleich, das ist gut ein Drittel der gesamten Rheingauer Weinbaufläche – unter Sauvignon blanc. Der hat zwar in den letzten Jahren an Gewicht verloren, war aber, so mag man sich erinnern, noch vor wenigen Jahren daran „schuld“, dass Rueda-Weine überhaupt außerhalb Spaniens bekannt wurden. Dass die übrigen, im DO-Gebiet erlaubten, aber nur marginal vertretenen Rebsorten (Viura, Palomino fino, Viognier, Chardonnay, Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah) keine Erwähnung finden, mag dabei lässlich sein.

Der Nebel vor dem Hafen in Kapstadt lässt manchen Frachter wie ein Geisterschiff wirken.



## Vom Aschenputtel zum Weltstar

**E**s gab Zeiten, da wurden Rotweine aus dem Rhônetal südlich von Lyon ähnlich wie die aus Nordafrika gerne zum Verschnitt mit mehr oder weniger großen und kleinen Châteaufüllungen aus dem Bordelais verwendet. Was so lange erlaubt schien, wie es niemand merkte und „Haltet den Dieb!“ schrie. Die Rebsorte, aus der an der Rhône gekeltert wurde, Syrah genannt, besaß kaum eigenständiges Renommée und war eher Insidern bekannt. Über ihren Ursprung kursierten lange Zeit die verschiedensten Theorien, wobei man heute zu wissen meint, sie sei als spontane Kreuzung aus der Weißweinsorte Mondeuse blanche und der roten Dureza in der Region selbst entstanden.

1781 zum ersten Mal schriftlich erwähnt, hat die Rebe inzwischen große Teile der Weinwelt erobert und dürfte, wenn denn die Zahlen stimmen, weltweit an vierter Stelle der meistverbreiteten Rotweinsorten stehen.

### Im fernen Australien erwarben Weine aus der Rebsorte Syrah alias Shiraz Kultweinstatus

Diesen Erfolg verdankt sie vor allem Australien, wo sie unter dem Namen „Shiraz“ – eine Anspielung auf den Namen der persischen Stadt, in der man lange ihren Ursprung vermutete – für dichte, kräftige und komplexe – oft auch alkoholreiche – Weine herhalten musste, von denen einige, wie der „Grange“ oder der „Hill of Grace“ Kultstatus erwarben.

Syrah gilt als eine der anpassungsfähigsten Rotweinsorten, und man findet sie in Chile, Argentinien, Griechenland, Italien, Österreich, Portugal, der Schweiz und den USA genauso wie in Südafrika, wo wir die Klasse ihrer Weine jüngst wieder konstatieren durften (s. die Rubrik „Flüssige Träume“ in dieser Ausgabe). Nach langen Jahren, in denen vor allem die kräftigen „Australier“ als Modell gehandelt wurden, gilt in jüngster Zeit wieder die Eleganz und Finesse der Weine von Côte-Rôtie und Hermitage aus ihrer Ursprungsregion als Vorbild, dem viele Winzer rund um den Globus nacheifern.





Foto: Eckhard Süpp

An den Hängen der Côte-Rôtie oberhalb der Stadt Ampuis kann man von der Straße nach Le Rosier aus die dicht an dicht mit Syrah bepflanzten Rebzeilen in der charakteristischen Einzelstockerziehung sehen.

Die Landschaften von Langhe und Roero – im Bild der Blick von der Barolo-Gemeinde La Morra hinüber zum Castello di Roddi und zu den Hängen des Roero – gehören zu den schönsten der Weinwelt.



Foto: Eckhard Supp

## Die Revolution entlässt ihre Kinder

**V**ierzig, fast fünfzig Jahre ist es her, dass Wein-Piemont seine zweite Revolution erlebte. Die erste hatte, ziemlich genau 100 Jahre zuvor, die bis dahin vorzugsweise süßen Rotweine vom französischen Vorbild inspiriert in trockenere, ausdrucksvolle Gewächse verwandelt. Italiens Freiheitskämpfer Garibaldi hatte dazu die Winzer der Region vom Wert der französischen Weinbau- und Kellertechniken überzeugt, Staatsgründer Cavour und Juliette Colbert alias Marchesa Falletti di Barolo einen französischen Önologen gebeten, den Barolo nach seinen Ideen zu vinifizieren.

Dann, Ende der 1970er und Anfang der 1980er Jahre, war wieder Frankreich im revolutionären Spiel. Angelo Gaja aus Barbaresco und Giacomo Bologna aus dem Astigiano waren als „Pioniere“ ins nahe Burgund gereist, hatten sich in Weinbergen und Kellern umgeschaut und waren mit der Idee „moderner“ Nebbiolos und Barberas aus dem Ausbau im Barriquefass heim-

**Die Erinnerung an die Weinrevolution im Piemont lebt in großartigen Weinen weiter**

gekehrt. Was folgte, war eine beispiellose Karriere der piemontesischen Rotweine, aber auch ein jahrzehntelanger Krieg um die „reine Lehre“ von Vinifikation und Ausbau vor allem beim Nebbiolo.

Die Zeiten sind lange vorbei, und so kann, wer auch immer versucht, die Protagonisten jener Zeit zu befragen, auf Granit beißen. Viele wollen nicht mehr darüber reden, andere können es nicht mehr, weil sie inzwischen – manchmal auch viel zu früh – verstorben sind, wie die Legenden Domenico Clerico, Beppe Colla, Pio Boffa oder jüngst Luciano Sandrone. Zum Glück haben sie alle ihre Betriebe rechtzeitig in die Hände der Kinder gelegt, so dass die Erinnerung an die Revolution und ihre Kinder wenigstens in den großartigen Weinen weiterlebt.



## Wein am Strom – Schlösser und Höhlen

**D**ie Schlösser des Loiretals kennt jeder. Sie gehören zu den beliebtesten Reisezielen Europas und ziehen Jahr für Jahr Millionen in ihren Bann. Dass nur noch wenige ihrer Besitzer Weinbau betreiben (enos berichtete), hat ihrer Attraktivität nicht geschadet. Weniger bekannt sind die unzähligen Tuffsteinhöhlen, die „troglodyten“, wie man sie vor allem am südlichen Flussufer im Umkreis der Weinstadt Saumur findet, und in denen früher vor allem die arme Bevölkerung der Region lebte. Auch hier wird nur noch in den seltensten

**Sogar mehrstöckige Häuser bauten die Troglodyten, die Höhlenbewohner der Loire in und vor die Tuffsteinklippen am Talrand**

Fällen Wein gekeltert – stattdessen haben Künstler einige dieser Höhlen mit Beschlag belegt, arbeiten hier und stellen ihre Werke aus.

Auch, was die Weine der Loire betrifft, so waren die mit we-

nigen Ausnahmen lange Zeit nur Eingeweihten ein Begriff, was unter anderem daran lag, dass sie meist als Schankwein in Pariser Bistrotts landeten und es nur selten über die Grenzen des Landes hinaus schafften. Dabei zeigen sowohl die Weißen – in diesem Teil des Flusslaufs vor allem aus Chenin blanc, einer der weltweit spannendsten Rebsorten gekeltert – als auch die Cabernet-franc-Roten aus den besten Lagen nicht nur überragende Komplexität, sondern auch ungewöhnliche Reifequalitäten. Wer einmal die Möglichkeit hatte, 50 und mehr Jahre alte Chenins oder Cabernets aus Vouvray, Anjou, Chinon, Saumur oder einer der anderen Appellationen zu verkosten, dürfte beim nächsten Besuch der Loireschlösser alles daransetzen, in den Genuss der einen oder anderen Flasche zu kommen.



Mindestens ebenso charakteristisch für das Loiretal wie die bekannten Schlösser sind die Tuffsteinhöhlen rund um Saumur, in denen die Menschen früher lebten und arbeiteten.



Foto: Eckhard Supp

Titel



# ART IN THE WINELANDS

■ *Text und Fotos von Eckhard Supp*

**K**unst und Weinbau sind eine auf der ganzen Welt beliebte Paarung, und das zumindest, seit ein gewisser Baron Philippe de Rothschild im Bordelais vor fast 80 Jahren damit anfang, sich das Etikett seines besten Weins jedes Jahr von einem anderen Künstler gestalten zu lassen – darunter so renommierte Namen wie Braque, Dali, Miró, Picasso, Baselitz, de Saint-Phalle oder Gerhard Richter. Vor allem in den letzten Jahrzehnten hat die bildende Kunst – nicht selten im Gespann mit architektonischer Extravaganz – fast jedes Anbaugebiet rund um den Globus in den Griff genommen. Mal sind es ganze Gemäldegalerien, mal einzelne Skulpturen im Weinberg, dann wieder kunstvoll gestaltete Gebäudefassaden. Sie alle haben vor allem eine Funktion: Besucher und damit Kunden für die eigenen Weine anzulocken. Den Vogel bei dieser Art des Marketings hat wohl Südafrika abgeschossen, wo in den letzten Jahrzehnten gleich mehr als ein Dutzend Weingüter und Kellereien die Kunst für sich entdeckten.

„Faith“, „Glaube“, heißt die Sieben-Meter-Skulptur des Südafrikaners Anton Smit, die im Walker-Bay-Weingut Benguela Cove die Mündung des Bot Rivers in den Atlantik überragt. Angesichts der riesigen Weingutsanlage, seit einigen Jahren im Besitz der britisch-südafrikanischen Unternehmerin Penny Streeter, fragt man sich instinktiv, ob damit der Glaube an die Macht des Geldes gemeint sein könnte.



**D**ie Paradieskluft, auf Afrikaans Paradyskloof, gilt im südafrikanischen Weinbau als eine der allerersten Adressen für Spitzenweine. Im Umkreis von wenigen Kilometern findet man hier, an den Hängen des Helderbergs und unweit der Weinbauhauptstadt Stellenbosch, Weingüter, die seit langem für Exzellenz stehen: Waterford, Rust en Vrede, Ernie Els, Uva Mira oder Dornier sind nur einige der bekanntesten. Auch

der Vriesenhof, das Weingut des einstigen Springboks – so nennt sich das nationale Rugby-Team – Jan Boland Coetzee gehört dazu. Viele der Besucher, die auf den letzten, staubigen Kilometern des Paradyskloof Way in Richtung der Berge unterwegs sind, interessieren sich allerdings höchstens nebenbei für dessen ausgezeichnete Rotweine.

Ihr Ziel ist in der Regel der direkt hinter dem Vriesenhof gelegene Skulpturengarten des in Johannes-

burg geborenen Bildhauers Dylan Lewis. Anders als im Fall von Skulpturengärten in anderen Teilen der Welt, die Lewis nicht zufällig als seine Vorbilder benennt – der Tarotgarten von Niki de Saint-Phalle in Pescia Fiorentina an der Grenze zwischen Toskana und Latium etwa oder, sozusagen in letzter Instanz, auch der von Antoni Gaudí gestaltete Parc Güell in Barcelona wie auch der Garten Claude Monets im normannischen Giverny –, hat Lewis allerdings





Eine atemberaubende mythische Welt erwartet den Besucher im Skulpturengarten von Dylan Lewis am Paradyskloof im Süden von Stellenbosch. Die Skulpturen tragen so rätselhafte Namen wie „trans figure XXII“ (li.) oder „mail trans figure IX“ (re.).



nicht nur einen Park angelegt und seine Skulpturen darin platziert, sondern musste erst einmal aus dem flachen Gelände am Fuß des Helderbergs seine eigene Landschaftsskulptur modellieren.

**M**it der Hilfe zweier Bulldozer-Fahrer – seinen verlängerten Armen, wie es in der Darstellung des Künstlers heißt – legte er Hügel und Täler an, stautete Seen auf, pflanzte Bäume und Sträucher. Eine verwunschene, mystische Welt entstand dabei, die von ebenso mystischen Figuren bevölkert wird – „Monumental Torso“, „Trans Figure“, „Buffalo Bull Pair“ oder „Mail Trans Figure“ heißen die. Wobei sich der unbefangene, aber in der Geschichte des Weinbaus von Stellenbosch bewanderte Besucher beim An-

blick der vor den mächtigen Granitfelsen des Helderbergs gebeugten „Mail Trans Figure I“, die sich mit einem ihrer langen Arme auf den Boden stützt, unwillkürlich fragt, ob die Gestalt nicht als Hommage an den legendären „Springbok“-Nachbarn aus dem Vriesenhof gelesen werden kann. Sozusagen eine Darstellung des Haklers im Gedränge, wie es in der Sprache der Sportler heißt.

**T**rotz der atemberaubenden Skulpturen, an denen sich das Auge nicht sattsehen kann, wirkt das Gesamtkunstwerk des Lewis'schen Skulpturengartens an keiner Stelle überladen oder laut. Ganz im Gegensatz, so ist man versucht zu notieren, zur Darbietung der sage und schreibe mehr als 350 Kunstwerke, die den Besucher





Vor der mächtigen Kulisse der Helderberg Mountains hat der Künstler Dylan Lewis seinen Skulpturengarten in die Landschaft modelliert. Ob die Figur der „mail trans figure 1“ wohl eine Hommage an den Besitzer des benachbarten Vriesenhofs sein soll – einst ein gefeierter südafrikanischer Rubgyspieler?

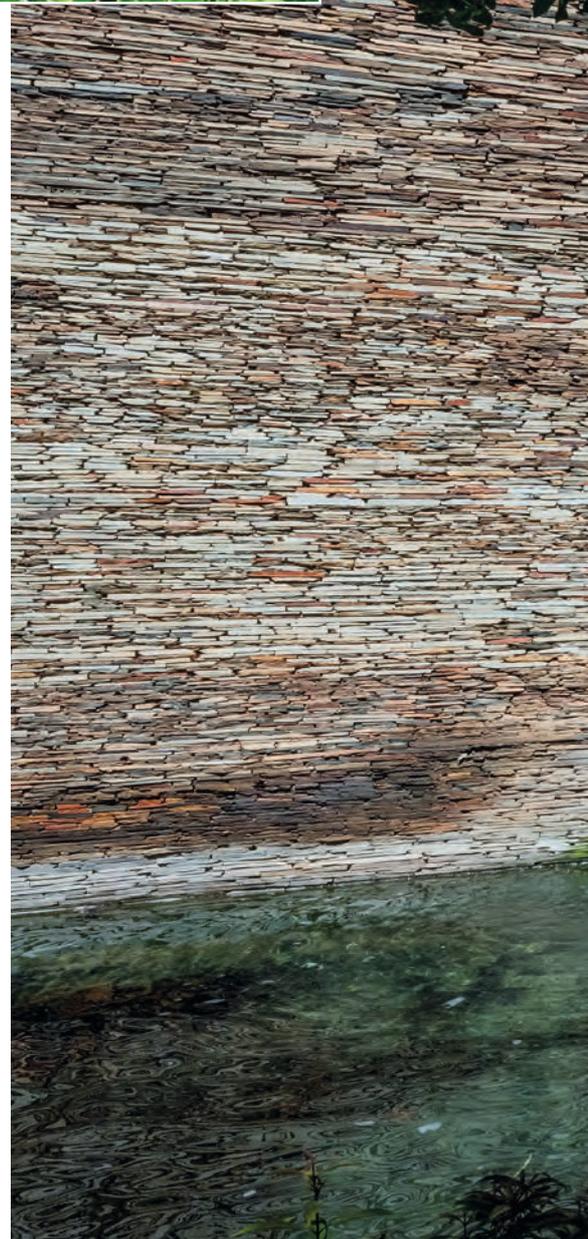


„Manchmal versinkst du, fällst hinab in dein Schweigeloch, in deinen Abgrund stolzen Zorns.“ Diese Anfangszeilen von Pablo Nerudas Gedicht „Der Brunnen“ hat der Künstler Anton Smit seiner Skulptur (o.) mitgegeben, die den Garten des Weinguts Delaire Graff verziert. Leider sind die vielen Kunstwerke aus der Sammlung von Laurence Graff nur selten so gut platziert wie die „hieros gamos“, die heilige Hochzeit von Deborah Bell (re.), bei der dem Besucher ausreichend Abstand bleibt, um das Kunstwerk gebührend betrachten zu können.

im Weingut Delaire Graff auf dem Helshoogte Pass zwischen Stellenbosch und Franschoek erwarten. Dicht an dicht sind hier Wände, Fluren und Außenanlagen mit Gemälden und Skulpturen bestückt – kaum ein bekannter südafrikanischer Künstler, dessen Werke hier nicht vertreten wären. Natürlich findet man darunter Geparden von Dylan Lewis, eine Reihe von Werken Anton und Lionel Smits – Vater und Sohn – sowie auch eine kleinere Ausgabe der eingangs erwähnten „Faith“-Figur von Benguela Cove. Aber obwohl die eine oder andere Skulptur recht augenfällig platziert ist, riskiert das ins-

gesamt recht eklektische Ensemble doch, den Besucher durch die schiere Anzahl der Kunstwerke zu erschlagen.

**N**icht zufällig wohl, dass gleich am Eingang zum Restaurant- und Kellertrakt ein großes, überdimensioniertes Portrait des Eigners all dieses Poms und Prunks auf den Besucher wartet, der nach eigenen Angaben als einer der „biggest collectors“, der größten Kunstsammler der Welt gilt. In die Wiege gelegt war Laurence Graff das allerdings nicht. Mit 15 hatte er die Schule



verlassen und sich zeitweise als Kloreiniger sein Geld verdient. Heute ist er Herr über weltweit 63 Juweliengeschäfte – eines davon natürlich hier im Weingut –, und die Liste der diamantenen Klunker, mit denen er im Laufe der Jahre handelte, wirkt noch atemberaubender als die der gehorteten Kunstschatze: Idol's-Eye, Kaiser-Maximilian, Porter-Rhodes, Windsor, Hope-of-Africa, Be-

gum-Blue, Paragon, Star-of-America und, last but not least, seit wenigen Jahren auch der Lese-di-La-Rona-Diamant mit einem Wert von 45 Millionen Euro.

**W**em das alles zu viel des Guten ist, der findet gleich auf der anderen Seite der Passstraße zwischen Stellenbosch und Franschoek das

ruhigere, besinnlichere Kontrastprogramm. Und auch das künstlerisch anspruchsvollere. Tokarra – nach den Namen der beiden Kinder, Thomas and Kara – heißt das Weingut von Gerrit Thomas („GT“) und Anne-Marie Ferreira, das als eines der ersten im Lande schon vor zehn Jahren das Thema Kunst im Weinland für sich entdeckte und nutzte. Anne-Marie, die hinter dem Projekt steckt,



Besucher werden auf Tokara schon am Parkplatz vom „disclosing decay“, dem „offengelegten Verfall“ Angus Taylors empfangen, der vor dem Panorama der Tokara'schen Rebzeilen wie ein Vexierbild wirkt.







wirkt nicht wie jemand, der mit Masse protzen muss und bei dem nur Dollarzeichen in den Augen blitzen. Schon die Trennung in einen öffentlichen Teil in Form einer Art Open-Air-Galerie rund um den Delikatessen-Shop des Weinguts, deren Werke zum Verkauf stehen, und dem interessanteren und intimeren privaten Teil hinter dem meist verschlossenen Tor zum Wohnsitz der Ferreiras – dem originären Nukleus Tokaras vom Anfang der 1990er Jahre, während die Idee mit dem Weingut erst später entstand –, spricht dafür, dass hier Kunstliebhaber und -kenner am Werk sind.

**W**as ebenfalls überzeugt, ist die Tatsache, dass die Ferreiras mit der bekannten Kunsthistorikerin Ilse Schermers-Griesel, selbst Eignerin einer Galerie in Stellenboschs Dorp Straat und seit nunmehr 40 Jahren im Kunstbusiness tätig, für ihr Projekt eine Kuratorin von Format gewinnen konnten. Ihre Begeisterung für die Kunst hat

Schermers von ihrer Mutter geerbt, einst Direktorin eines nationalen Kunstfonds, von der die Idee stammte, eine Wechselausstellung für Bildhauer zu initiieren. Der

## KUNST IM WEINGUT IST KEIN SELBSTZWECK. MIT IHRER HILFE SOLLEN BESUCHER UND KUNDEN ANGELOCKT WERDEN

Erfolg war durchschlagend und änderte, so das einhellige Urteil, den südafrikanischen Markt für Skulpturen einschneidend. Viele der Künstler, die Mutter und Tochter Schermers bei ihrer Arbeit entdeckten, machten anschließend auch international Karriere.

**D**abei ist das Ganze natürlich auch hier nicht selbstlos. Nicht nur, dass auf Tokara – im Unterschied zu Delaire Graff – der öffentlich zugängliche Teil der ausgestellten Kunst zum Verkauf steht, auf beiden Gütern soll die Kunst natürlich vor allem Besu-

cher und Kunden anlocken. Karl Lambour, General Manager auf Tokara, macht aus der Tatsache ebensowenig ein Geheimnis wie die Verantwortlichen auf Delaire Graff. „Südafrika“, erklärt Lambour, „ist ja nicht umsonst eine der führenden Weinreise- und Lifestyle-Destinationen weltweit. Statt Weinfreunde nur bestenfalls eine Stunde für eine Weinverkostung zu binden, schaffen wir es mit der Kunst, sie drei oder vier Stunden lang zu begeistern und bei uns zu halten.“

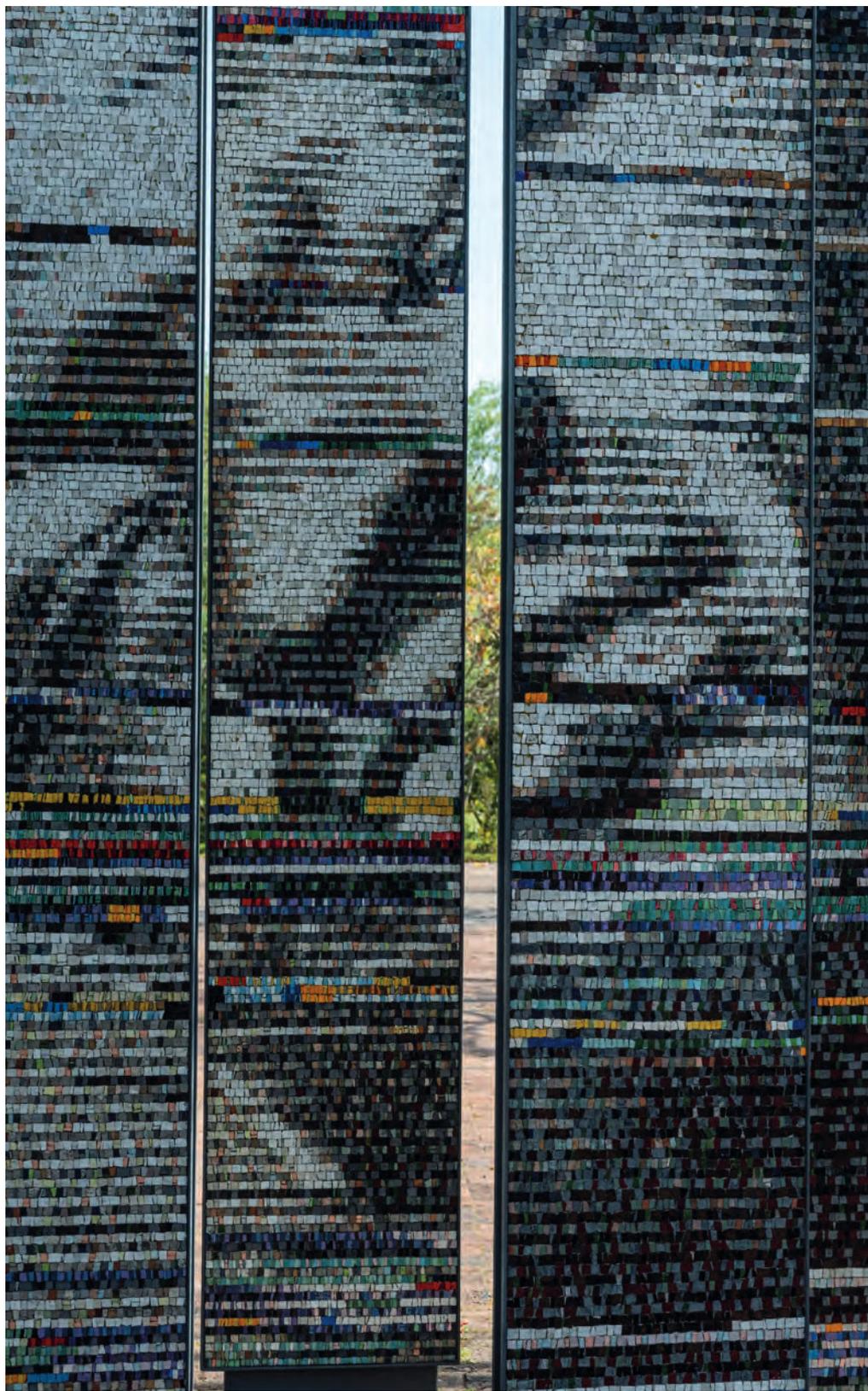
**G**leich komplett in die Hand von externen Experten, in diesem Fall denen der Johannesburger Everard Read Gallery, der 1913 gegründeten, ältesten des Landes, hat man die Kunst auf Leeu Estates in Franschoek gegeben. Angesichts der Anlage von Leeu Estates mit Weingut, Hotel, Spa und Restaurant von Luxus zu sprechen, wäre fast schon verniedlichend. Und so muss es auch nicht erstaunen, dass die in Garten und Weinberg ausgestellten Objekte in der Eigendarstellung ohne

Die Skulpturen auf Tokara, dem Weingut von GT und Anne-Marie Ferreira, sind nur zum Teil ständig für Besucher zugänglich. Das „Regenbogenmädchen“ von Marieke Prinsloo etwa sitzt im privaten Garten auf seiner Bank. Das „Fraktal“ Angus Taylors dagegen markiert den Eingang zum gutseigenen Delikatessenladen.

falsche Bescheidenheit als „monumental“ qualifiziert werden. Dass auch hier nur die renommiertesten Künstlernamen zu finden sind, versteht sich von selbst.

**K**unst im Weingut zieht, das ist eine Erfahrung, die man auch auf einer der populärsten Weinfarmen Stellenboschs machen kann, Besucher und damit Weinkunden an. Der weitläufige Kellerei-, Hotel- und Gastronomiekomplex am Baden Powel Drive, auf halbem Weg zwischen Stellenbosch und den Stränden der False Bay gelegen, gehört zu den populärsten Erzeugerbetrieben Südafrikas. Das macht sich vor allem bei schönem Wetter bemerkbar, wenn die Wege und Rasenflächen der Anlage von hunderten Menschen bevölkert sind, die hier ihr mitgebrachtes Picknick, die Leistungen des Restaurants oder auch schlicht die Sonne genießen. Oder eben die Kunstwerke, die über den gesamten Komplex verstreut sind.

Michelangelos „sterbender Sklave“ hat Marco Cianfraneli zu seinem überdimensionalen Stein- und Glasmosaik inspiriert, das dem Besucher auf Spier zunächst massiv den Weg zu versperren scheint, sich beim Näherkommen aber in seine Bestandteile auflöst und die Sicht freigibt.







**R**ichard „Dick“ Enthoven, der Eigner von Spier, sieht sich dabei – im Unterschied zu Graff und den Ferréiras – nicht so sehr als Sammler, wohl aber als Mäzen, der schon bald nach Gründung seines Weinguts im Jahr 1994, auch kurz nach der Befreiung Nelson Madelas, eine Treuhandgesellschaft zur Unterstützung von Künstlern aus dem südlichen Afrika ins Leben rief, mit deren Hilfe diesen ein regelmäßiges Einkommen generiert werden sollte. Dazu kam eine „Spier Arts Academy“, die inzwischen aber als Folge der Covid-Pandemie wieder schließen musste. Sehenswert ist hier vor allem der „Mosaic Kraal“ mit Werken von 20 zeitgenössischen Künstlern des Landes, wobei die

meisten von dessen Exponaten nur begrenzte Zeit auf Spier ausgestellt werden.

**I**n gewisser Weise zeitlich begrenzt, wenn auch aus ganz anderen Gründen, war auch das Kunstengagement im Weingut Glen Carlou an der Verbindungsstraße von Klapmuts nach Simondium, dessen Weinberge schon zur Herkunftsbezeichnung Paarl gehören. Hier hatte der Schweizer Weinbaupionier und Kunstsammler – so Wikipedia – Donald Hess, der zuvor schon Weingüter in Kalifornien, Argentinien und Australien gegründet oder aufgekauft hatte, einen Teil seiner berühmten Hess Collection mit Werken von Bacon, Motherwell, Stella, Connell oder Baselitz



ausgestellt. Heute beherbergt die große Ausstellungshalle des Weinguts meist Werke junger Künstler der Kapregion.

**G**leich gänzlich auf den persönlichen Bezug setzte man im Franschhoeker Traditionswingut La Motte. Hier werden neben einigen Skulpturen von Vater und Sohn Theo und Toby Megaw vor allem Linolschnitte

Jakobus Hendrik Pierneefs, eines der „alten Meister“ der südafrikanischen Landschaftsmalerei ausgestellt. Der Kontakt entstand, als die Eigner von La Motte vor vielen Jahren Schnitte des Künstlers für ihre Etiketten verwenden wollten und zu diesem Zweck die Tochter Pierneefs kontaktierten, die dann auch andere Kunstwerke ihres Vaters für das Museum des Gutes zur Verfügung stellte. Der persönliche Bezug, genauer gesagt die Freund-

schaft zwischen dem Künstler Anton Smit, mit dessen Skulptur wir diese Bildreportage eröffnen, und der in Kapstadt lebenden britischen Unternehmerin Penny Streeter, bildete auch die Grundlage für die Kunstsammlung auf Benguela Cove. Verleiht ihr eine gewisse Authentizität, obwohl sie in der südafrikanischen Kunstszene gelegentlich als „rein dekorativ“, „ohne Intention und Emotion“ kritisiert wird.

Die „sentinels“, Wächter, von Deobrah Bell (li.) wirken ein wenig wie ein Import von den fernen Osterinseln. Eher schon in die südafrikanische Landschaft passt da einer der emblematischen Hasen („thinker“, u.) von Guy du Toit.





**B**enguela Cove, an der Straße von Kapstadt zur Walbucht von Hermanus gelegen, dort, wo der Bot River in einer breiten Lagune in den Atlantik mündet, wurde erst vor wenigen Jahren von der Familie Streeter erworben, die aber inzwischen auch mehrere Galerien und Skulpturenparks in anderen Teilen der Welt besitzt. Die dicht behängte Gemäldeschau in Benguela Cove wurde dabei erst 2022 eröffnet und wirkt noch mehr wie ein Archiv denn wie eine Kunstausstellung. Auch hier, wo das sehr europäisch wirkende Weinland um Stellenbosch langsam vom „echt“ südafrikanischen Hinterland abgelöst wird, gilt wohl, dass gut' Ding Weile haben will.



Der Skulpturengarten des Weinguts Benguela Cove wird in der Kunstszene Südafrikas gelegentlich kritisch gesehen. An der künstlerischen Qualität vieler der ausgestellten Künstler kann dabei eigentlich nichts ausgesetzt werden und die Kritik richtet sich denn auch vielleicht mehr an Auswahl und Präsentation der Kunstwerke.

# WIEN – REIFE IDEE

**N**ein, auf Weingenuss deutet an und in dem recht anonymen Laden ohne Firmenschild am Wiener Loquaipplatz, unweit von Naschmarkt und Mariahilferstraße, nicht wirklich viel hin. Auch die spartanisch-moderne Inneneinrichtung des langgestreckten „Verkaufs“raums verrät dem Neugierigen nicht, was hier angeboten wird. Einzig ein großes Regal im Hintergrund, vollgestopft mit Dutzenden, vielleicht gar Hunderten Weinflaschen, legt die Spur. Aber leere Flaschen, wie sich bei genauem Hinschauen zeigt? Eine Weinhandlung kann das wohl kaum sein.

Und doch – hier wird Wein angeboten. Hochwertiger, um nicht zu sagen wertvoller Wein, und der soll noch dazu „trinkreif“ sein, wie der Name der Firma suggeriert. Dass das Ganze ein wenig anonym wirkt, mag der Tatsache geschuldet sein, dass das Lokal am Loquaipplatz erst kürzlich bezogen wurde; gegründet wurde „trinkreif“ nämlich schon 2015, und zwar von zwei Unternehmern aus der IT-Branche, den Oberösterreichern Clemens Riedl und Markus Inzinger.

Das mit der Umorientierung von der IT- in die Weinbranche scheint aktuell ein sehr beliebtes Geschäftsmodell, das deutete schon die Geschichte des däni-

schen Startups „WineJump“ an, die wir 2020 veröffentlichten. Im Falle von „trinkreif“ klingt das Vorhaben dabei noch stimmiger als bei anderen Gründungen: Wer als Anbieter hochwertiger und damit auch teurer Weine auftreten will, muss diese ja erst einmal ankaufen. Und zwar nicht zu knapp, denn einen Weinhandel, der sich mit ein, zwei Dutzend „ausgereifter“ Flaschen auf den Markt wagte, würde wohl kaum jemand wirklich ernst nehmen.

**W**arum aber dieses Beharren auf „trinkreifen“ Weinen? Kann der Handel es nicht dem Weinfreund selbst überlassen, wann er seine Weine trinken möchte? Für Clemens Riedl steckt ein Stück ganz allgemeiner Kulturkritik hinter der Idee. „Wir leben in einer Zeit, in der niemand mehr warten will, in der auch Weine viel zu schnell geöffnet und getrunken werden.“ Und damit verbunden natürlich auch immer wieder Verärgerung, Frust, dass praktisch nirgends mehr solche gereiften, trinkreifen Weine angeboten wurden, wie er und Inzinger sie gerne trinken mochten. Nicht in der Gastronomie, die schon seit langem dem Modell des „Just in time“ verfallen scheint, weil ja ein großes Weinlager immer eine kaum zu kalku-

lierende, deshalb oft unrentable Kapitalbindung bedeutet, und auch nicht im Privaten, wo schon aus baulichen Gründen anständige Weinkeller zunehmend rarer zu werden scheinen.

Das notwendige Startkapital aus dem IT-Geschäft in der Hand, die Leidenschaft für gute, große Wein im Sinn, machten sich die beiden Wiener Gründer daran, einen Vorrat geeigneter Gewächse aufzuspüren und zu erwerben. 20.000 Flaschen umfasst ihre „Beute“ inzwischen, von denen ein Großteil aus Kellerauflösungen stammt. Kellerauflösungen, waren die nicht auch das Geheimrezept hinter manch anderem Angebot alter Weine wie etwa dem Geschäftsmodell des verstorbenen Hardy Rodenstock (enos berichtete)? Ein Rezept, das der so geheim hielt, dass es ihn sogar dem Verdacht aussetzte, Fälschungen produziert und verkauft zu haben?

Bei Riedl klingt das Ganze deutlich weniger geheimnisumwaltet oder romantisch. „Wir bekommen als Resultat unserer aktiven Kommunikation in den sozialen Medien derzeit etwa 70 Angebote pro Woche für solche Kellerauflösungen. Und suchen mit geeigneten Algorithmen selbst das Internet nach entsprechenden Angeboten ab. „Wir googeln besser“, erklärt Riedl den Vorsprung vor der Konkurrenz, „die Digitalisierung ist



Getrunken wird nur, was trinkreif ist.

Grundlage unseres Geschäfts.“ Klar, nicht alles, was da so angeboten wird, ist auch brauchbar. „Von den 70 Angeboten sind 50 komplett uninteressant.“ Mit einem Kröver Nacktarsch aus dem Keller des Großvaters braucht man „trinkreif“ also gar nicht erst zu kommen. Und auch von den Offerten, die Verwertbares enthalten, ist ein Gutteil „Schrott“, wie Riedl unverblümt erklärt. Der wird dann zwar „im Paket“ mit eingekauft, gelangt aber trotzdem nicht auf die Preislisten. „Solche Weine destillieren wir“ – ein interessantes Nebengeschäft, wie die Flaschen junger und fassgereifter Brände in den Regalen beweisen. Natürlich werden die Angebote vor dem Kauf vor Ort gesichtet, bewertet. Stimmen die Lagerbedingungen, die Etiketten, der Füllstand? Stimmt der Preis? Vor den inzwischen gesammelten 20.000 Flaschen lagern die „verkaufsreifen“ in einem Keller ein paar Ecken vom „trinkreifen“ Ladengeschäft entfernt; der

Rest, der noch Jahre lagern soll und nicht angerührt werden darf, auch wenn die Versuchung noch so groß ist, wartet in einem Lager im nahen Burgenland auf seinen „moment in time“. Neben dem Aufkauf bereits gereifter Weine sucht man übrigens zunehmend auch Jungweine, die in diesem Lager reifen sollen.

**V**erkauft wird anschließend über die eigene Website und einen zweiwöchentlichen Newsletter, der an 4.500 Abonnenten verschickt wird. Umsatz? Gewinn? Nun ja, auch in der IT-Branche kann man Diskretion lernen. Immerhin verrät Riedl, dass der Durchschnittspreis der verkauften Flaschen bei 120 Euro liegt. Eine stolze Zahl, wenn man sich die Durchschnittspreise im „normalen“ Weinhandel vor Augen hält, die in der Regel im einstelligen oder niedrigen zweistelligen Bereich liegen. Stolz auch die Preise eines weiteren „Nebengeschäfts“

der „Trinkreifen“. Ein Teil der gesammelten Flaschen wird nämlich bei speziellen Events geöffnet, die laut Riedl etwa fünf Prozent zum Umsatz beisteuern. Einem Weinabend mit alten „High-End“-Piemontesern etwa, für den die Teilnehmer auch gerne 1.150 Euro pro Kopf hinblättern. Oder auch bei Blindverkostungen ohne Themenangabe, Weinproben mit Flaschen, deren Etiketten im Laufe der Jahre gelitten haben oder auch Vertikalproben renommierter Erzeuger. Immerhin haben Riedl und Inzinger trotz Corona-Pandemie und „gegen den Trend“ den Umsatz in den letzten beiden Jahren verdoppeln können. Das Geschäft scheint also zu laufen, das Investment lohnend. Und sollte das Interesse an „trinkreifen“ Weinen wider Erwarten einmal einschlafen, hätten die Gründer ja immerhin bis an ihr Lebensende mehr als genug „Trinkstoff“ von erlesener Qualität in ihren Kellern. Auch keine wirklich triste Aussicht.



Fotos: Eckhard Supp

**D**as kleine Haidzendorf in der Nähe der niederösterreichischen Weinhauptstadt Krems gehört nicht wirklich zu den renommierten Weinbaugemeinden der Region oder gar des Landes. Und dennoch könnten der Ort und sein architektonisches Prunkstück, das im Stil des historischen Romantizismus erbaute Schloss Grafenegg der Familie Metternich-Sándor, eine

entscheidende Rolle in der Ausgestaltung der österreichischen Weinwirtschaft spielen. Hier werden die Grundlagen für ein überaus ambitioniertes Projekt geschaffen, das es Österreichs Winzern in Zukunft erlauben soll, sich noch erfolgreicher auf den internationalen Märkten zu bewegen. „ÖTW“, so lautet das Kürzel, hinter dem sich das Projekt versteckt; Es steht für „Österreichische Traditionsweingüter“, eine Vereinigung, die vor etwas mehr als 30 Jah-

ren gegründet wurde und die seit gut einem Jahrzehnt jeweils im Spätsommer viele Dutzend Weinverkoster und Weinkritiker aus aller Welt ins noble Ambiente des Schlosses einlädt. Die nehmen dort hunderte Weine aus inzwischen fast ganz Österreich unter die Lupe, pardon, auf die Zunge.

**E**s ist auf den ersten Blick eine ganz gewöhnliche Verkostung, der sich die geladenen Experten in der

## Lagen klassifizieren in Österreich

# FÜR DIE EWIGKEIT?

großen Reithalle des Schlossparks widmen – schwenken, riechen, gurgeln, schreiben. Eine der Art, wie sie in allen Weinbauländern der Welt Jahr für Jahr gleich dutzendfach stattfinden. Und doch ungewöhnlich, betrachtet man das, was auf die Verkostung folgt. Wer hier teilnehmen will, muss sich nämlich verpflichten, seine Weinbewertungen einer anschließenden „Ausbeutung“, sprich einer sta-

tistischen Auswertung durch die Organisatoren zu überlassen: genauer, durch den ÖTW-Chef

## ES SCHEINT EINE VERKOSTUNG WIE VIELE ANDERE – BIS AUF EIN ENTSCHEIDENDES DETAIL

Michael Moosbrugger, Hausherr auf dem bekannten Kamptaler Weingut Schloss Gobelsburg.

Obmann – so nennen sich Vereinsvorsitzende in Österreich – der ÖTW ist Moosbrugger bereits seit gut 15 Jahren. Als er die Funktion übernahm, setzte er sich das Ziel, eine Systematik für die Entwicklung einer Lagenklassifikation zu entwickeln. „Das stand ja als primäres Ziel der Vereinigung in unseren Statuten, und das habe ich zur Diskussion gestellt. Ich habe jedes einzelne Mitglied ge-

fragt, worin es die Aufgabe des Vereins sieht. Ein solcher Verein ist ja immer noch eine demokratische Einrichtung, und die Mitglieder hätten sich auch anders entscheiden können. Ich habe dann damit begonnen, eine solche Systematik zu entwickeln, die auf verschiedenen Relevanzkriterien aufbaut, eine, mit der man die Bedeutung einzelner Weingärten messbar machen kann, und 2009 haben wir einen neuen Anlauf gemacht.“

**E**in neuer Anlauf war notwendig, weil erste Versuche des schon 1990/91 gegründeten Vereins „im Sande verlaufen“ waren. Die Gründe für dieses erste Scheitern sind schnell aufgezählt. Der wichtigste war wohl, dass ursprünglich nur wenige Weingüter aus lediglich zweien der insgesamt knapp 20 Weinbaugebiete Österreichs mitspielten. Das allein setzte vor allem den organisatorischen und kommunikativen Möglichkeiten enge Grenzen. Sehr enge Grenzen, vor allem, wenn man die österreichischen Anstrengungen mit denen des deutschen VDP vergleicht, der seine Idee der Großen Gewächse immer mit deutlich mehr Manpower kommunizieren konnte, weil er seit Jahrzehnten an die 200 Mitgliedsbetriebe hat, wie Moosbrugger betont. Und so muss es im Rückblick nicht erstaunen, dass das Projekt der ÖTW über die Jahre au-



Schloss Grafenegg in Haitzendorf bei Krems ist alljährlich Schauplatz einer Verkostung von Hunderten österreichischer Weine, zu der Experten aus vielen Ländern der Welt geladen werden.



ßerhalb der Grenzen Österreichs kaum einer breiteren Öffentlichkeit bekannt gemacht werden konnte.

Eine Rolle bei diesem Scheitern spielte sicher auch, dass die ersten Ideen einer Klassifizierung zu stark aus der Perspektive der Kamp- und Kremstaler Winzer skizziert wurden: So sah die 1991 vorgeschlagene Qualitätspyramide Erste und Große Lagen ausschließlich für Weißweinsorten vor, die Roten mussten sich mit „klassifizierten Lagen“, der niedrigsten Stufe, zufriedengeben. Hinzu kam, dass der Gedanke an Herkunftsbezeichnungen nach romanischem Vorbild generell auf viel Widerstand stieß. Man darf nicht vergessen, dass der österreichische Weinbau damals noch wie der deutsche strukturiert war – mit Rebsorten und Mostgewichten als Qualitäts- bzw. Bedeutungskriterien. DAC-Herkunftsbezeichnungen (Districtus Austriae Controllatus) wurden ja erst mit den Nullerjahren wirklich eingeführt, und sowohl die Österreichische Weinmarketingorganisation als auch zahlreiche Winzer maßgeblicher Weinbaugebiete (Wachau, Burgenland etc.) standen der Idee einer Legenklassifizierung nicht wohlwollend gegenüber, um es einmal ganz vorsichtig auszudrücken.

Bei so viel Kritik und Ablehnung stellt sich natürlich die

Frage nach dem Warum einer solchen Idee, die sich vor allem am Beispiel der französischen Paraderegionen orientierte. Michael Moosbrugger holt weit aus, wenn er über die die Motive der ÖTW-Winzer spricht. „Im Rückblick“, erklärt er, „ist die ganze Sache schon erstaunlich“.

**M**an muss sich an die damalige Situation erinnern. Anfang der 1990er Jahre waren alle Augen auf Bordeaux gerichtet, das Maß aller Dinge mit seiner Klassifizierung, die ins 19. Jahrhundert zurückreicht. Die italienischen Super-Tuscans hatten ihre Karriere gerade erst begonnen, Burgund war nur unter wirklichen Spezialisten eine wichtige Destination, die letztlich aber als unzuverlässig und kompliziert galt. Und wo die Klassifizierung ja auch nicht hunderte Jahre alt ist, wie oft kommuniziert, sondern erst 1934 begonnen und 1974 abgeschlossen wurde.“ Dass man sich Bordeaux als Vorbild nahm, war umso erstaunlicher, wenn man weiß, dass die Bordeaux-Klassifikation auf der Basis der Verkaufspreise und auf dem geschichtlich gewachsenen Hintergrund kompakter, großer Weingutsstrukturen, nicht zersplitterter Kleinstparzellen wie in Österreich oder Deutschland erstellt wurde.

## BORDEAUX ALS VORBILD

„Um das alles zu verstehen, muss man zuerst mal mit einem Missverständnis aufräumen. Viele glauben ja, und das ist auch die Idee hinter der Klassifizierung des deutschen VDP, man klassifiziere mit solchen Systemen die Qualität eines Weingartens. Allerdings hat keine Klassifikation der Welt jemals die Qualität von Weingärten klassifiziert. Selbst wenn man es versuchte, wäre das zum Scheitern verurteilt. Denn dann müsste man zuerst einmal genau definieren, was Weinqualität überhaupt ist, und wäre dann schon am Ende. Da ist der Ansatz von Bordeaux, über den Preis zu klassifizieren, ehrlicher.“

**H**inter einer solchen Aussage steckt die Überzeugung, dass es bei allen funktionierenden Klassifikationssystemen nicht zuerst um eine irgendwie geartete „natürliche“ Qualität von Weinbergslagen geht, wie sie auch der VDP zu definieren versucht, sondern um deren Bedeutung. Genauer, um ihre Marktbedeutung, die neben Weinbergs- und natürlich Weinqualität noch auf einer ganzen Reihe weiterer Faktoren beruht. In der Idee der ÖTW und ihres Chefs kommen deshalb auch mehr als ein halbes Dutzend solcher „Relevanzkriterien“ zum Tragen. Die „multifaktorielle“ Analyse be-

Die Riege der Weinexperten auf Schloss Grafenegg ist illustert: Stefan Reinhardt (o.) schreibt für den von Robert Parker gegründeten Wine Advocate, Peter Moser (M.) ist Chef der Weinseiten des österreichischen Falstaff Magazins, und Stuart Pigott (u.) ist Buchautor und gilt als ausgesprochener Riesling-Experte.





ginnt für Moosbrugger mit historischen Fragestellungen: „Seit wann kennen wir einen Weingarten, seit wann ist er namentlich dokumentiert? Es gibt Weinärten, die kennen wir seit 1.000 Jahren, weil sie schon damals bedeutend waren. Und es gibt solche, die kennen wir erst seit der Schaffung des französischen Katasters im Jahr 1923, oder sie sind noch jüngeren Datums.“ Damit verbunden: Seit wann wird der Weinberg unter seinem Namen vermarktet?

**D**ann gibt es die subjektive Einschätzung der Winzer“, fährt Moosbrugger in seiner Aufzählung fort, „welche ihrer Lagen für sie besonders wichtig sind, wobei oft eine erstaunlich homogene, kollektive Einschätzung zum Vorschein kommt. Außerdem schauen wir uns natürlich die physischen Komponenten an, die Homogenität der Böden etwa oder die des Mikroklimas und der Ausrichtung. Schwieriger wird es bei der mikrobiolo-

gischen Komposition der Böden, denn da gibt es natürlich große Unterschiede zwischen Betrieben, die etwa stark düngen und spritzen, und solchen, die biologisch oder biodynamisch arbeiten. Dagegen ist wichtig, welcher Prozentsatz der Weine von einer Lage wirklich als Einzellage vermarktet wird, welche Preise erzielt werden – gibt es ein einheitliches Preisgefüge oder große Unterschiede? Genauso wichtig ist die Distributionsstärke. Auf wie vielen Märkten wird ein



Wein verkauft? Und dann kommen die Verkostungen von Grafenegg hinzu, die Resultate der internationalen Experten. Weil die aber nicht ‚blind‘ verkosten und deshalb das Image einer Lage ihr Ergebnis beeinflussen könnte, probieren wir die Weine anschließend nochmal vereinsintern und ‚blind‘.“

**E**ine Heidenarbeit, stöhnt Moosbrugger ein wenig. „Wenn man dann schließlich all diese Parameter zu

einer multifaktoriellen Analyse verknüpft, ergibt sich daraus das, was wir die Klassifikationsstärke nennen. Das ist dann ein Wert, der zwischen 80 und 35 Prozent für die einzelnen Lagen schwanken, und mit dessen Hilfe man die einzelnen Kategorien oder Klassen einteilen kann.“ Letztlich, ist der ÖTW-Chef überzeugt, ist das Ganze dann sogar deutlich tiefgründiger als die Klassifikationen im Bordelais, wo das Spiel der Preise heute deutlich weniger aussagekräftig

Michael Moosbrugger, Hausherr auf Schloss Gobelsburg und Obmann des Vereins der Österreichischen Traditionsweingüter (li., im Gespräch mit dem Journalisten Philipp Blom) ist der spiritus rector des Klassifikations-Projekts. Dessen Erfolg war in den letzten Jahren so groß, dass sich heute viele der renommiertesten Winzer Österreichs (im Bild der Wiener Fritz Wieninger, re.) dafür einsetzen.

ist als noch Mitte des 19. Jahrhunderts. Und natürlich auch aussagekräftiger als die des Burgund, wo schon traditionell oft gravierende Qualitätsunterschiede innerhalb einzelner Lagen existierten, und wo sich mit der Auflösung traditioneller Sozialstrukturen auch das Gefüge der Klassifikationen änderte.

**A**ls diese Appellationen und Klassifikationen entstanden“, bestätigt Moosbrugger, was wir auf diesen Seiten schon mehrfach im Rahmen der „Terroir“-Diskussionen schrieben, „war das gemeinschaftliche Gefüge noch ein ganz anderes. Das kollektive Denken war wesentlich ausgeprägter, und die Definition der Appellationen war im Grunde nur eine Niederschrift der gängigen, immer einer recht strengen sozialen Kontrolle unterworfenen Praktiken. Heute dagegen etwa einen geschmacklich einheitlichen Riesling vom Langenloiser Heiligenstein zu kreieren, ist viel schwieriger, als man denken könnte. Heute müssten wir dazu all die Individualisten des Gebiets unter einen Hut bringen.“

**L**etztlich geht es, wie so oft, um's Verkaufen. „It's the economy, stupid“, könnte man im Sinne des Clinton'schen Wahlkampf-Slogans von 1992 sagen. Und vermutlich haben Lagenklassifikationen weit mehr mit Marketing





Wie ein gut geöltes Uhrwerk laufen die Verkostungen in der Reithalle von Schloss Gobelsburg ab.

zu tun als mit Geologie, Biologie oder Chemie, ganz so, wie es ja beim „Terroir“-Begriff der Fall ist, auch wenn das viele in der Weinwelt auch nach Jahrzehnten intensiver, teilweise heftiger Diskussionen nicht wahrhaben wollen. Moosbrugger schaut zurück. „In den letzten 50 Jahren war die Vermarktung der Weine über Rebsorten in unserer Kommunikation und Selbstdarstellung zentral. Ein Appellationssystem“, er spielt auf die Einführung der DAC an, „verändert diese Denkweise: Es hat Vorteile und Nachteile, die immer offensichtlicher werden, je mehr man sich damit auseinandersetzt.“

**D**er große Nachteil von Appellationen ohne Klassifizierung ist, dass, je kleiner die Herkunftsebene, desto größer die Anzahl Begriffe, die du in der Vermarktung zu kommunizieren hast. Wir haben jetzt 18 Appellationen in Österreich, auf der Ortsebene reden wir von 900 Begriffen und auf der Lagenebene von 4.300, mit denen wir agieren. Das ist eine wirkliche kommunikative Herausforderung, vor allem, wenn man berücksichtigt, dass es da am Ende nur um Miniaturmengen pro Lage geht. Wenn dann in New York ein Sommelier mit einer Flasche Heiligenstein zum Gast kommt, riskiert er, dass der ihm bedeutet, den Namen noch nie gehört zu haben und nicht einschätzen zu können, was er bedeutet: Sau-

acker oder Spitzenlage. Dagegen ist es sehr viel leichter, den Qualitätsanspruch einer Kategorie zu kommunizieren, und zwar in der ganzen Kommunikationskette, vom Winzer bis zum Sommelier.“

„Wenn ich heute in China bin, schenkt ein Sommelier meinen Weinen genau zwei Minuten Aufmerksamkeit. In dieser Zeit muss ich ihn davon überzeugen, dass er sich keinen Bruch hebt, wenn er einen Wein aus Österreich verkauft. Und das geht mit drei Kategorien einfacher als mit 4.300 Lagennamen. Nur dann ist es möglich, dass wir in Asien oder Amerika zumindest eine gewisse Nische ausfüllen. Das ist die Art des Storytellings, derer sich Bordeaux so erfolgreich bedient hat.“

**N**atürlich ist die Entwicklung einer solchen Klassifizierung, die nicht dahingeschludert sein soll und wirklich Wirkung haben kann, keine einfache Sache und auch nicht an einem Tag erledigt. Moosbrugger ist da erstaunlich realistisch: „Wir haben immer gesagt, die Arbeit an der Klassifikation ist anberaumt auf 35 bis 40 Jahre. Allein der Prozess der Definition der Ersten Lagen dauert mindestens 15 bis 20 Jahre, der für die Großen Lagen weitere fünf bis zehn oder mehr Jahre. Das Problem ist, dass dieser Prozess kontinuierlich weitergeführt werden muss, weil sich ja auch

die Bedingungen ändern. Die Märkte ändern sich, die Akteure, das Klima ändert sich.“

**E**s wirkt wie eine echte Sisyphusarbeit, ein Erkenntnisprozess von Hegel'scher Verschachtelungstiefe, für die Ewigkeit gedacht und dennoch mit dem Schicksal, wohl nie wirklich vollendet zu sein. Dass das „Modell ÖTW“ trotz dieser „trüben“ Zukunftsaussichten im österreichischen Weinbau weithin überzeugt hat, beweist die Teilnahme von immer mehr Weinbaugebieten und Weingütern an der Arbeit des Vereins und an den Verkostungen in Grafenegg. Ursprünglich waren ja nur Kremstal und Kamptal dabei. Im Laufe der Jahre kamen dann das Traisental, der Wagram, Wien, das Carnuntum und die Thermenregion hinzu. Österreichs größte Weinbauregion, das Weinviertel wartet bereits an der Eingangstür, und mit der Wachau sowie mit der Steiermark ist man im Gespräch. An Michael Moosbrugger soll es nicht liegen, wenn eines Tages ganz Wein-Österreich mitspielt. Eine erste Feuerprobe für die Praxistauglichkeit des Konzepts dürfte der Moment sein, in dem die Lagen der untersten Klasse feststehen, ganz im Sinne der ÖTW, bei denen man im Unterschied etwa zum deutschen VDP nicht elitär „an der Spitze“ mit der Klassifizierung anfangen will, sondern an der Basis, bei den „einfacheren“ Lagen.





Reise

# WEINBAU BEI PALLADIO & CO





Die Region Venetien ist ein bei Wein- wie bei Kulturfreunden gleichermaßen beliebtes Reiseziel. Verona mit seinen weltberühmten Opernaufführungen in der römischen Arena und Venedig, die Stadt der Lagune und des Karnevals bilden die kulturellen Extreme, Valpolicella mit seinem Amarone und das Valdobbiadene mit dem Prosecco die „vinologischen“. Vergessen wird zwischen diesen „Schwergewichten“ leider oft die „Mitte“, sprich die Provinz Vicenza, in der der Weinbau, vor allem der der Colli Berici, und das architektonische Erbe der „ville venete“, der venetischen Villen von Andrea Palladio und Kollegen eine faszinierende Symbiose eingegangen sind.

Der 1508 in Padua geborene und 1580 in Vicenza gestorbene Palladio, mit bürgerlichem Namen Andrea di Pietro della Gondola, gilt als einer der einflussreichsten

Blick aus dem spektakulären Palast von Villa di Montruglio auf die „barchessa“ und den Garten mit seinem uralten Baumbestand.

Protagonisten der italienischen Renaissance-Architektur. So sehr ist sein Name mit dieser verbunden, dass die Begriffe „villa veneta“ und „villa paladiana“ vielen als Synonyme gelten, obwohl natürlich zum Gesamtbild der venezianischen Villa auch die Bauten Falconettos, Romanos, Sanmichelis oder des Sansovino gehören, viele dekoriert von berühmten Künstlern der Zeit wie Tiepolo und Veronese.

**I**m Unterschied zu den beiden anderen großen Bauformen Italiens, der der römischen und der der Medici-Paläste, die als Stadthäuser eher dem Wohnen dienen, vergnügliche Seiten des Lebens inklusive, sind die ve-

netischen Villen von ihrer Zweckbestimmung und Entstehungsgeschichte her landwirtschaftliche Nutzbauten bzw. Arbeits- oder Landresidenzen großer Grundstücksbesitzer. Sie verdanken ihre Entstehung **i n d i r e k t** dem Großen Venezianerkrieg zwischen der Lega von Cambrai – Frankreich, Deutschland, Spanien, Ungarn, England und Vatikan – und der Republik Venedig am Beginn des 16. Jahrhunderts und den durch ihn verursachten enormen Zerstörungen in der Region. In der Folge

beschloss Venedig unter anderem, die eigene Abhängigkeit von importiertem Getreide zu reduzieren und die Landwirtschaft der „terraferma“, des venezianischen Hinterlands, zu fördern.

## VENETIENS VILLEN SIND INDIREKT EIN RESULTAT DES VENE- ZIANERKRIEGS

Villen dieser Art gibt es in Venedig insgesamt schier unglaubliche 4.000 – allerdings stammt we-

niger als ein Prozent von Palladio selbst oder wurde zumindest von ihm geplant, wenn auch gelegentlich von anderen vollendet. Gemeinsam haben viele von ihnen die Anlage in Form eines Haupt-



hauses, nicht selten durch Säulen und einen dekorativen Giebel verziert, und eines oder zweier Seitenflügel, den so genannten „barchesse“ mit ihren Loggien, in und hinter denen die Wirtschaftsgebäude, Stallungen, Kelterhäuser etc. untergebracht waren.

**E**ine der in jeder Hinsicht typischsten palladianischen Villen – und das, obwohl Palladio in der Folge finanzieller Schwierigkeiten seines befreundeten Auftraggebers nur das Haupthaus auch selbst baute – ist die „villa-fattoria“ Angarano in Bassano del Grappa im Nordosten der Provinz Vicenza. Haupthaus, „barchesse“, Wirtschaftsgebäude und Innengestaltung entsprechen

Eine originelle Anordnung von Haupthaus und „barchesse“ findet sich auf Villa Emo in Fanzolo di Veduggio, einige Kilometer außerhalb der Provinz Vicenza gelegen. Hier sind die Seitenflügel in einer Flucht mit dem Haupthaus ausgerichtet, zu dessen Portikus eine überdimensionierte, rampenähnliche Freitreppe führt. Sehenswert auch die ausgedehnten Parkanlagen und die Fresken Gianbattista Zelottis im Inneren.





Fotos: Eckhard Supp



Der Blick auf die Rückseite (l. u.) des Haupthauses (l. o.) von Villa Angarano in Bassano del Grappa bezeugt noch heute eine historische Kuriosität: Um Steuern zu sparen, die seinerzeit nach der Anzahl der Fenster berechnet wurden, mauerte man einige von ihnen einfach wieder zu. Im Vergleich zu diesem sehr typischen palladianischen Bau wirkt Villa Thieme (u.) recht schmucklos, und die Seitenflügel ließ man hier gleich zur Gänze weg. Heute residiert in dem nicht sonderlich gepflegt wirkenden Gebäude der Bürgermeister des gleichnamigen Ortes mit seiner Verwaltung.



sehr weitgehend dem Idealbild. Hinzu kommt, dass im Unterschied zu vielen anderen der venetischen Villen ihre Zweckbestimmung auch heute noch die ursprüngliche ist. Die Schwestern Bianchi Michiel betreiben hier wie schon ihre Vorfahren, von denen sie die Villa 1998 erbten, Weinbau – hinzu kam das Geschäft mit Hochzeiten und sonstigen Events. Auch Kuriositäten gibt es hier zu bewundern, wie etwa den voll eingerichteten Pferdestall inklusive gut gepflegter Sättel und jeder Menge Zaumzeug,

den eine der Schwestern lakonisch kommentiert: „Ich habe hier noch nie ein Pferd gesehen.“

**D**as eigentliche Weinbauzentrum der Provinz liegt allerdings nicht hier im Norden, sondern im Süden der Hauptstadt Vicenza. Es sind die Colli Berici, denen wir auch eine der Rubriken der „flüssigen Träume“ in diesem Heft gewidmet haben. Nein, wirklich bekannt oder gar berühmt sind die Herkunftsbezeichnungen

in diesem Teil Venetiens nicht – weder die Colli Berici, noch die benachbarten Appellationen Colli Euganei, Breganze oder Gambellara. Und ihre Erzeugerbetriebe können auch nicht mit den prunkvollen Weingütern der Toskana oder mit den Spitzenwinzern des Piemont mithalten.

Einen Trumpf, ein Alleinstellungsmerkmal aber hat der Weinbau dieser Colli Berici. Es ist die Rebsorte Tai rosso. Die hieß früher einmal Tocai rosso, bis die ungarische Weinwirtschaft halb Eu-



Die Loggien der „barchesse“ sind zusammen mit den Giebeln der Haupthäuser die markantesten Stilelemente der „ville venete“. Zwei klassische Beispiele sind die Palladio-Villa Angarano (o.) in Bassano del Grappa und Villa di Montruglio (r.) von Francesco Antonio Muttoni in Barbarano Mossano.

ropa vom italienischen Friaul bis ins französische Elsass den Gebrauch des Namens Tokaj in sämtlichen Schreibweisen und Wortkombinationen verbieten ließ. Damit keine Missverständnisse aufkommen: Das Alleinstellungsmerkmal genießt nicht die Rebsorte an sich, denn dabei handelt es sich um die exzellente rote Sorte Grenache alias Garnacha, in Italien als Cannonau oder Alicanté, in Venetien auch als Barbarano bekannt. Es betrifft den Namen und die Tatsache, dass dieser of-

fiziell als DOC-Herkunftsbezeichnung eingetragen ist. Wie viele der anderen hier kultivierten Rebsorten, so die Cabernets oder der Merlot, wurde der

## DIE REBSORTE TAI ROSSO IST DIE FRANZÖSISCH-SPANISCHE GRENACHE ALIAS GARNACHA

Tai vermutlich bereits in der Zeit des avignonesischen Papsttums im 14. Jahrhundert von den Domherren Barbaranos aus Südfrankreich eingeführt, wobei unklar

bleibt, warum als einzige Grenache den Namen änderte. Auch wenn die Bewerbung „einheimische Rebsorte“ also streng genommen nicht stimmt, ist sie nach vielen Jahrhunderten zumindest ein wenig nachvollziehbar. Von den 700 Hektar Rebfläche der Appellation sind übrigens heutzutage der einschlägigen Literatur zufolge etwas mehr als die Hälfte mit Tai rosso bestockt, was eine Jahresproduktion von weniger als einer Million Flaschen ergeben dürfte. Ein Nischenprodukt also, vor allem



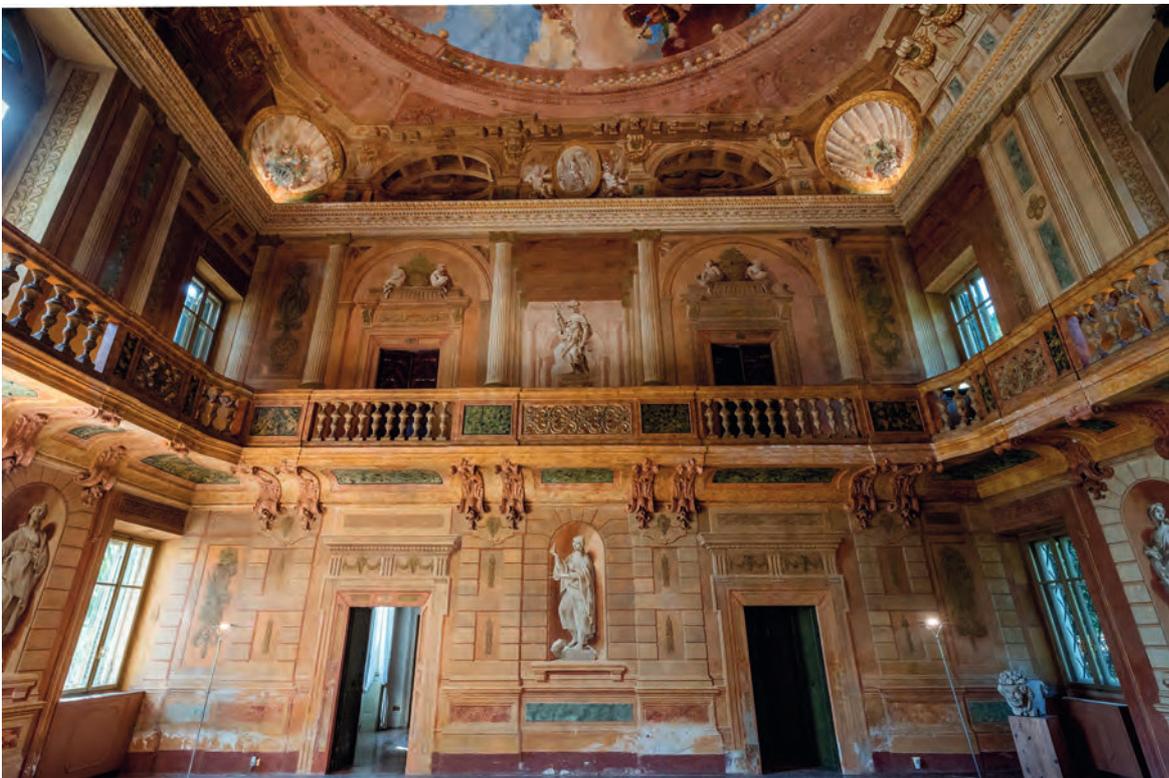
wenn man das mit den Zahlen der großen Appellationen Venetiens vergleicht – vom roten Valpolicella beispielsweise werden 60 Millionen Flaschen jährlich gefüllt.

**N**ischenprodukt oder nicht, die meisten der Villen bauenden Großgrundbesitzer der Renaissance und späterer Jahre waren natürlich keinesfalls „arme Schlucker“, so dass ihre Landresidenzen teilweise doch recht üppig ausfielen. Eines der besten Beispiele dafür ist Villa di Montruglio im Herzen der Tai-rosso-Weinberge. Im Unterschied zu vielen anderen Villen, die in-

nerhalb der Ortschaften errichtet wurden, liegt sie abgelegen in den Hügeln der südlichen Berici, mitten in einem riesigen Park mit bewundernswertem altem Baumbestand. Die 1680 – also lange nach der Zeit Palladios – von der Familie Pigafetta-Camerini in Auftrag gegebene Villa ist auch heute noch im Weinbau aktiv und besitzt Rebflächen in unmittelbarer Umgebung, ihre Weine werden allerdings von einer befreundeten Lohnkellerei aus der Umgebung gekeltert.

Man kann wohl davon ausgehen, dass ursprünglich viele, wenn nicht die meisten dieser „ville-fattorie“ irgendwie im Weinbau tä-

tig waren. Heute haben sich die Reihen stark gelichtet: Eine Liste entsprechender Betriebe der Regionalregierung zählt nur noch 83 Einträge, eine private Vereinigung mit dem Namen „Ville venete produttrici di vino“ hat sogar nur 21 Mitglieder. Wobei mancher Name aus diesen Listen Verwirrung stiften kann. Villa Piovene Porto Godi in Villaga etwa, die zu den besseren Erzeugerbetrieben der Colli Berici gehört, sollte genauso wenig mit anderen „Piovenes“ verwechselt werden wie die Handvoll Villen „da Schio“ mit der in Costozza und ihrem sehenswerten, skulpturenbestückten Terrassengarten oder die verschieenen „Pisani“ unterein-





Die außen wie innen prunkvolle Villa Mosconi in Arbizano di Negrar im Herzen des klassischen Valpolicella-Gebiets, auch als Villa Novare bekannt, gehört der Familie Bertani. Die hatte ihre Familienkellerei vor Jahren an den Pharmakonzern Gruppo Angelini verkauft. Heute erzeugt Gaetano Bertani unter dem Namen Tenuta Santa Sofia ausgezeichnete Weiß- und Rotweine.

ander – in allen Fällen handelt es sich um weit verbreitete Familiennamen und entsprechend mehrere Villen (fast) gleichen Namens.

**W**ährend neben Angarano und Montruglio auch auf der bereits erwähnten Villa da Schio in Costozza, auf Villa Sceriman in den Colli Euganei und auch auf Villa Alme-

rico Capra Valmarana in Vicenza, besser bekannt unter dem Namen La Rotonda, nicht zu vergessen die spektakuläre Villa Emo, mit teilweise mit gutem Erfolg Wein produziert wird, dienen andere der Palladio-Villen heute sehr viel prosaischeren Zwecken – so etwa die recht schmucklosen Thiene und Caldogno, in denen sich die Bürgermeister der gleichnamigen Gemeinden „ingenistet“ haben,

und die wunderschöne Villa Pisani Bonetti in Bagnolo di Lonigo, in deren „barchessa“ ein Hotel-Restaurant untergebracht ist.

**B**edauerlich ist, dass die Familie Lazzarini den Weinbau auf Villa dal Ferro nach privaten Schicksalsschlägen aufgeben musste – die Gebäude wurden an einen der bekannten „Corona-Virologen“ des

Folgende Doppelseite: Im schönen Terrassengarten von Villa da Schio in Costozza wie auch auf den Mauern um Villa Valmarana ai nani in Vicenza (kl. Bild) haben sich Bildhauer mit ihren Skulpturen verewigt. In Valmarana ai nani war es mit Giovanni Battista Tiepolo einer der bedeutendsten italienischen Künstler des Barock.





Landes verkauft. Glücklicherweise gingen die Weinberge, vor allem die des nahen Oratorio di San Lorenzo in den Besitz eines der besten Soave-Winzer, der Familie Inama, über, die hier einige der besten Weine der Colli Berici erzeugt – leider nicht aus Tai rosso. Auf Villa da Schio kann man übrigens eine weitere Besonderheit der Berici-Hügel bewundern: Es

gens gekeltert, allerdings auf doch recht einfachem Niveau.

Das wiederum kann man den beiden Erzeugerbetrieben am westlichen wie am östlichen Ende des venetischen Villenpanoramas nicht vorwerfen. Am östlichen Ende, in der Provinz Treviso, ist es Villa Giustinian alias Castello di Roncade, die im 16. Jahrhundert von Girolamo Giustinian erbaut und schon



Villa oder Castello? Das fragt man sich bei Villa Giustinian alias Castello Roncade (o.), erbaut zu Anfang des 16. Jahrhunderts von dem Bildhauer Tullio Lombardo, zu Recht. Deutlich „palladianer“ wirken dagegen die auch wirklich von Palladio entworfenen Villen Capra Valmarana alias La Rotonda in Vicenza (r. o.) und Poiana in Poggiana Maggiore (r. u.) am Südrand der Colli Berici.

sind die Weinkeller, die in einer natürlichen Felsgrotte untergebracht sind. Solche „covoli“, wie diese Grotten hier heißen, finden sich in der näheren Umgebung gleich mehrere, und wer auf den Spuren der Geschichte unterwegs ist, den könnte interessieren, dass auf der benachbarten Villa Trento Carli Galileo Galilei einige Sommer verbrachte. Auch hier wird übri-

damals in ihre noch heute intakten befestigungsartigen Mauern eingeschlossen war. Am Westende der Villenregion dagegen, in der Provinz Verona, wartet mit Villa Mosconi einer der prunkvollsten Barockpaläste der Region, einst als Sommerresidenz inklusive eigener Kirche erbaut, in dem die alteingesessene Valpolicella-Familie Bertani heute die Trauben ihrer



Rebflächen verarbeitet und unter dem Namen Tenuta Santa Sofia vermarktet. Aber an diesem Punkt sind wir nicht nur architektonisch, sondern auch historisch weit von Palladio und Co., sondern auch

von den roten Weinen der Colli Berici aus Tai rosso entfernt. Das wäre dann aber wohl besser in einer neuen, eigenen Geschichte zu erzählen.



Sie dominiert das Bild der Colli Berici: die prunkvolle Villa di Montruglio in Barbarano Mossano im Herzen der Appellation.



## Weinbau am Kap

# 30 JAHRE ZUKUNFT

Man schrieb den 11. Februar des Jahres 1990. Im damaligen „Victor Verster Prison“ unweit der südafrikanischen Weinbauzentren Paarl und Franschhoek, heute als „Drakenstein Correctional Center“ bekannt, öffneten sich die Tore für Nelson Mandela, den berühmtesten Gefangenen des Landes. Der war, nach 20 Jahren auf der Gefängnisinsel Robben Island vor Kapstadt und weiteren sechs Jahren im Kapstädter „Pollsmore Prison“, im Dezember 1988 in diese Haftanstalt mit niedriger Sicherheitsstufe verlegt worden – wohl bereits in Erwartung seiner Freilassung knapp einviertel Jahre später. Mehr als 30 Jahre ist dieses Ereignis, das seinerzeit weltweit für Schlagzeilen sorgte, inzwischen her. Es war der Beginn einer ganz eigenen „Neuzeit“ für das Land am Kap der Guten Hoffnung, und es sollte nicht nur die südafrikanische Gesellschaft, sondern auch den Weinbau des Landes einschneidend verändern. enos hatte während der jüngsten „CapeWine“-Messe Gelegenheit, mit einer Reihe Protagonisten des Weinbaus dieser 30 Jahre zu sprechen – mit Weingutsbesitzern, Weinmachern, Weinverkäufern und Marketingexperten. Was dabei herauskam, war nicht ein einziges Bild dieser 30 Jahre; es waren gleich drei, vier, vielleicht sogar ein halbes Dutzend Bilder, Perspektiven, Erinnerungen, die sich oft nur in Nuancen unterschieden, sich gelegentlich aber auch diametral gegenüberstanden.



Mehr als 30 Jahre ist es her, dass die Apartheid in Südafrika mit der Freilassung Nelson Mandelas faktisch beendet wurde. Der Anfang vom Ende lag dabei in Wahrheit schon ein Dutzend Jahre früher, als die Unruhen in den schwarzen Townships – hier das Frauenkomitee von Crossroads bei Kapstadt im Jahr 1978 – für das Regime langsam nicht mehr zu bewältigen waren.

**S**üdafrika ist ein Land der Extreme. Der sozialen Extreme vor allem. Da cruisen goldrolexbewaffnete Bentleyfahrer vorbei an wellblechbewehrten Slum-Townships, die unter dem nicht enden wollenden Zustrom hunderttausender Flüchtlinge aus den Nachbarländern aus allen Nähten zu platzen drohen. Da mühen sich die einen mit einem Mindestlohn von 300 Rand (16 Euro) durchs Leben, während die anderen in den „Sterne“-restaurants von Kapstadt oder Johannesburg teuren Champagner „kippen“, als sei es Leitungswasser. Und da zahlen Touristen

für eine Mahlzeit in pompösen Weingütern oder eine Übernachtung im Luxushotel so viel, wie hart arbeitende Farmarbeiter im ganzen Monat nicht verdienen. Alles wie früher also? Alles wie zu Zeiten der Apartheid, jenes Regimes der so genannten „Rassen“-trennung, die ja in Wahrheit nichts anderes als eine dämliche soziale Aufspaltung der Gesellschaft entlang von Kriterien der Hautfarbe und der Abstammung war?

Nein, so einfach ist die Sache denn doch nicht. Wer Südafrika vor vier oder fünf Jahrzehnten kennengelernt hat, wird rasch die kleinen und großen Un-

terschiede wahrnehmen. Klar, einige der Townships sehen noch heute so aus wie in den Jahrzehnten vor der Befreiung Mandelas, aber im Bentley sitzt heute nicht nur gelegentlich das eine oder andere schwarze Pärchen, am Eingang der Champagnerbars wie im öffentlichen Nahverkehr wird man vergeblich die einst so inflationär verstreuten Schilder „white persons only“ oder „slegs nie-blankes“, „nur für Nicht-Weiße“ suchen. Der Wandel ist unübersehbar, auch was das politische Leben betrifft. Es gibt ein Wahlrecht für alle, nicht nur für die Weißen, und das Risiko, als Oppositioneller – ganz



egal, ob weiß oder schwarz – nachts von schießwütigen Polizeikräften oder Militärs aus dem Bett geholt zu werden, ist überschaubar gering.

**A**uch die damals noch ausschließlich „weiße“ Weinwelt war von der Apartheid nicht verschont geblieben, und das gleich in mehrfacher Hinsicht. Wenn der sechzigjährige Anthony Hamilton-Russell, Winzer im Hemel-en-Aarde-Tal bei Hermanus, aus jener Zeit erzählt, steigt sein Puls noch heute. „Für uns weiße wie schwarze jugendliche Oppositionelle waren die frühen und mittleren 1980er Jahre ein Albtraum. Gewalt und staatliche Unterdrückung waren auf dem Vormarsch, wir Studenten hatten fast ständig Sondereinheiten der Polizei auf dem Campus, und es war unübersehbar, dass das Land ins Nichts steuerte. Das Modell Apartheid konnte einfach nicht funktionieren.“

Bruce Jack, Weinmacher und einer der bedeutendsten Markenentwickler im jüngeren südafrikanischen Weinbau, sekundiert ihm: „Meine Mutter war Musikerin und lehrte an der Western Cape University, einer ‚nicht-weißen‘ Universität. Sie erlebte es regelmäßig, dass die Polizei in ihren Unterricht platzte und ihre Studenten festnahm. Auch sie selbst wurde festgenommen, als sie vor einem Kapstädter Club demonstrierte, der keine jüdischen Mitglieder akzeptierte.“ Hamilton-Russells ganz persönliche Konsequenz? Dank seiner irischen Vorfahren hatte er Recht auf einen irischen Pass, gab seinen südafrikanischen zurück und verließ das Land.

International stieß die Politik des Regimes spätestens mit der Ermordung des schwarzen Studentenfürers Steve Biko Ende 1977 in einem Gefängnis von Port Elizabeth auf wachsenden Widerstand. Zahlreiche Verurteilungen des Regimes durch die Vereinten Nationen und der internationale Boykott südafrikanischer Waren waren die offensichtlichsten Folgen und trugen mit zum Niedergang der

## „ES WAR UNÜBERSEHBAR, DASS DAS MODELL APARTHEID EINFACH NICHT FUNKTIONIERTE“

Apartheid bei, auch wenn der eine oder andere unserer Interview-Partner sich leicht „verfolgungstheoretisch“ angehaucht zu erinnern glaubt, dass letztlich der Fall der Mauer in Deutschland und die Beendigung des Kalten Kriegs im Jahr vor der Befreiung Mandelas ausschlaggebend gewesen seien. Beides habe dazu geführt, dass die USA nicht mehr an südafrikanischem (Bomben)Uran interessiert gewesen seien und deshalb das Regime fallen ließen – eine Theorie, mit der sich allerdings nur schwer erklären lässt, warum Mandela noch 1988 von Ronald Reagan als „Terrorist“ auf eine „watch list“ gesetzt und erst 2006 unter George Bush wieder von ihr gestrichen wurde.

**D**er Weinbau des Landes war natürlich ebenfalls vom Boykott betroffen – selbst wenn etwa Johan Krige, seit 30 Jahren für die Vermarktung der Weine des berühmten Kanonkop-Weinguts

in Stellenbosch verantwortlich, dessen Tragweite relativiert. „Ich habe auch vor Kanonkop schon in der Weinindustrie gearbeitet. Und dabei auch exportiert. Klar, in den Regalen der Supermärkte außerhalb Südafrikas konnte man unsere Weine damals nicht finden. Die hätten sonst größere Probleme bekommen. Aber es gab immer etwa in Europa Menschen mit Verbindungen nach Südafrika, die sie tranken. Kleine Mengen, exklusivere Weine, unter dem Tisch verkauft, sozusagen“, erinnert er sich. Und Anthony Hamilton-Russell weiß, dass es sogar Mengenexporte gab. „Die KWV verkaufte auch damals viel Wein nach Osteuropa. Der dann nicht selten etwa als ‚bulgarischer‘ auch bei westeuropäischen Verbrauchern landete.“

**J**ener KWV, der „Ko-operatieve Wijnbouwers Vereniging van Zuid-Afrika“ kam im Weinbau unter der Apartheid eine nicht wirklich positive Schlüsselrolle zu, da sind sich alle Protagonisten der Zeit weitestgehend einig. „Im Grunde war die KWV keine wirkliche Genossenschaft, wie es der Name suggerieren könnte, sondern eine riesige, per Gesetz installierte Kontrollbehörde, die alles, was nicht in ihr politisches Verständnis passte, verbot. Ich selbst“, erzählt Bruce Jack, „hätte unter der KWV nie die Chance bekommen, im Weinbau anzufangen. Der Job der KWV bestand vor allem darin, strikte Erntemengenbegrenzungen durchzusetzen. Um das zu erreichen, bestimmte sie zum Beispiel, welche Rebsorten wo und in welcher Menge ausgepflanzt werden durften und welche nicht.“

Auch ein Eben Sadie – heute ein Superstar im Swartland-Weinbau – hätte unter ihrem Regime nichts von dem machen dürfen, was er heute macht. Sie teilte die Ressourcen nach Gutdünken zu, so auch das Wasser, und von der Möglichkeit des Aufbaus neuer Weinmarken konnte natürlich überhaupt nicht die Rede sein. Wer in Paarl Wein machte, hatte deshalb auch kein Recht, seine Weine aus Weingärten in Stellenbosch unter dieser Bezeichnung zu vermarkten. Alles verboten!“ In einem Land, in dem die Traubenerzeugung traditionell meist vom Weinmachen getrennt organisiert war, gingen diese Vorschriften vor allem zu Lasten der Weinproduzenten, während sie die Farmer schützten und ihnen hohe Traubenpreise garantierten. „Nein“, präzisiert Anthony Hamilton-Russell, „die Gewalt, die im letzten Jahrzehnt der Apartheid in der Gesellschaft herrschte, war im Weinbau nicht direkt zu spüren, aber wir Weinproduzenten litten natürlich unter dem streng regulierenden Regime der KWV.“ „Wobei Letztere“, präzisiert Johan Krige, „ja auch nur das in die Tat umsetzte, was Gesetzeslage war.“

**G**iorgio Dalla Cia, der Veteran unter den südafrikanischen Weinmachern und lange Jahre für die Weine von Meerlust, einem der ältesten Renommierweingüter des Landes verantwortlich, erinnert sich denn auch, dass es mit der Befreiung Mandelas sehr schnell zu einem regelrechten „Krieg“ der Weinmacher gegen die KWV kam, weil mit dem Ende Boykotts und der steigenden Nachfrage nach südafrikanischen Weinen die Mengenbegrenzungen obsolet erschienen.

Der „Krieg“ wurde gewonnen, und das war nicht die einzige positive Folge jenes 11. Februar 1990. Positive Auswirkungen hatte dieser in einem ganz persönlichen Sinne für Anthony Hamilton-Russell, der seinen südafrikanischen Pass neu beantragte, nach Hermanus zurückkehrte und 1991 die Leitung des väterlichen Weinguts übernahm. Für Gary Jordan, der in Kapstadt Geologie studiert hatte, seine Leidenschaft für Wein aber in London entdeckte und in der Folge zusammen mit seiner Frau Cathy an der University of California Davis Önologie studierte, war die Befreiung Mandelas ein ebenso einschneidendes Ereignis. „Auf dem Weg nach San Francisco hörten wir im Radio davon und beschlossen, dass dies der Moment sei, nach Südafrika zurückzukehren und den kleinen Weinbau meiner Eltern in den Hügeln zwischen Stellenbosch und Kapstadt zu übernehmen“, ein Unternehmen, das die beiden bis heute zu einem großen Weinbau-, Restaurant- und Hotelkomplex ausbauen konnten.

**F**ür andere – wahrscheinlich sogar für die Mehrheit – ging die Reise in die entgegengesetzte Richtung. Wie etwa für Bruce Jack, der die Öffnung des Landes dazu nutzte, an der berühmten Roseworthy-Weinbauschule im südastralischen Adelaide zu studieren. Unzählige Winzer und Weinmacher vom Kap begannen die Weinwelt außerhalb ihres Landes zu erkunden. Sie lernten die Weine Frankreichs, Italiens und Kaliforniens kennen, brachten Geschmackseindrücke und Wissen um Weinbergsarbeit oder das Weinmachen mit und führten das Land so auf jenen Weg, der in großartigen

Weinen und in internationaler Anerkennung kulminierte. Motor dieser Entwicklung, erläutert Hamilton-Russell, war aber nicht nur, dass Weinmacher jetzt reisen konnten, sondern vor allem, dass sie plötzlich nicht mehr nur für ihren „eingehegten“ Binnenmarkt produzierten. In Konkurrenz zu anderen Weinbaunationen standen. „Wir waren plötzlich“, so Johan Krige, „dem internationalen Markt ausgesetzt, und das war entscheidend.“ Bruce Jack präzisiert: „Wir fanden uns plötzlich in einer Situation wieder, die sehr schmerzhaft war. Wir hatten keine Erfahrung, und das Beste, was wir in der Euphorie dieser Jahre zunächst zustande brachten, war, die Franzosen zu kopieren.“

**A**n der Tatsache, dass das Ende der Apartheid die moderne Entwicklung des südafrikanischen Weins startete oder zumindest begünstigte, bestand für die meisten der Gesprächspartner, die uns während der „CapeWine“ Rede und Antwort standen, kein Zweifel. Allenfalls ansatzweise, so erklärt Hamilton-Russell, wurden auch vor 1990 schon Gesetzesvorschriften geändert, wie etwa das Verbot, Reben in „neuen“, jungfräulichen Regionen zu setzen, das bereits 1985 fiel. Nur die zunehmende Ausweglosigkeit des Gewaltregimes

Nicht selten hatte die Apartheid absurde Züge, so etwa, wenn Schwarze an den menschenleeren Stränden der False Bay bei Kapstadt nicht zugelassen waren, ebensowenig wie Weiße in den „schwarzen“-Bussen von Johannesburg.



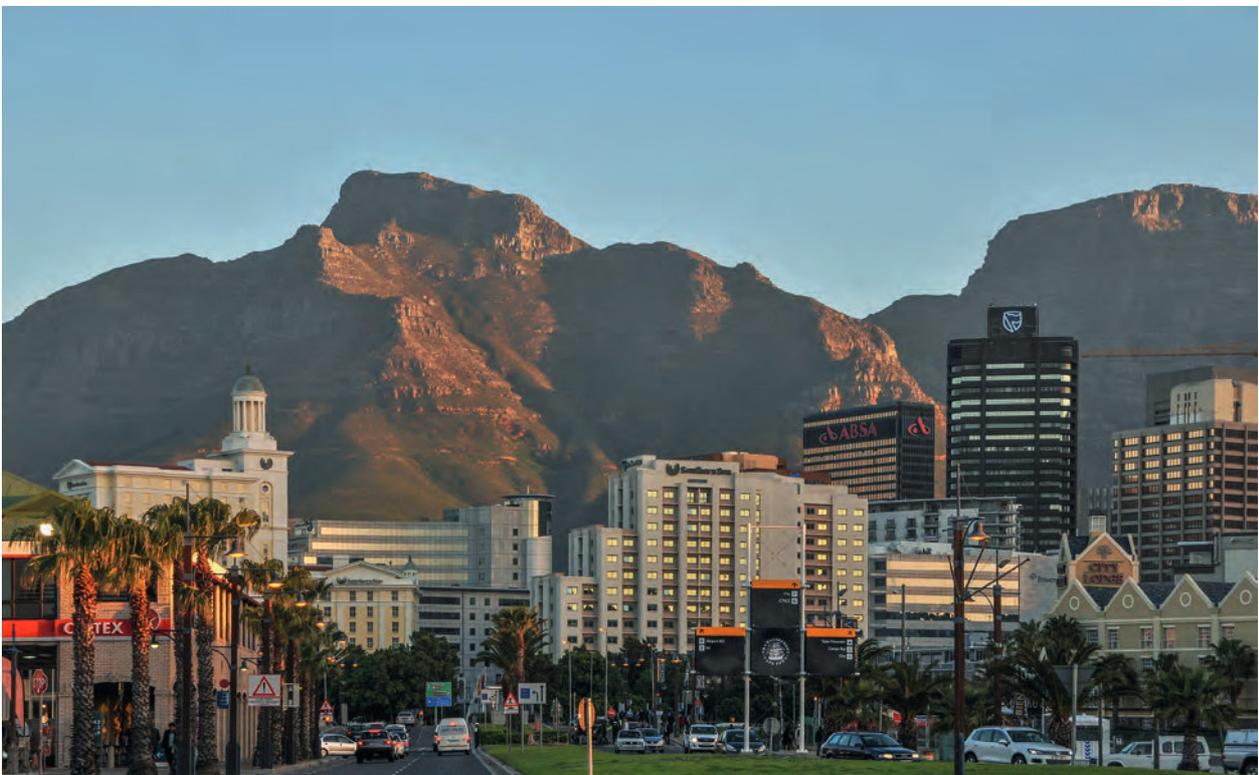
und die Erkenntnis der Weinmacher, dass Qualität und Erfolg von „marktgerechtem“ Verhalten abhängen, hatten sich für ihn „unabhängig von- aber parallel zueinander“ bereits vor 1990 entwickelt.

**N**icht für alle liegt dieser Zusammenhang zwischen politischer Geschichte und Weinbauentwicklung dagegen

noch nach der Gärung, die Malolaktik war ein Fremdwort, und die bescheidene Qualität erklärte sich auch dadurch, dass die Buren traditionell keinen Wein tranken, sondern Cola und Brandy. Ursprünglich wurde Wein hier ja nicht als Genussmittel produziert, sondern diente dazu, die Seeleute auf der Kaproute am Leben zu halten.“ Ohne falsche Bescheidenheit nimmt Dalla Cia das Verdienst

und dem Beginn des modernen Weinmachens sieht er schlicht nicht. Basta!

**E**s dürfte jedem, der die Geschichte des Weinbaus in den letzten Jahrzehnten verfolgt hat, auffallen, dass Dalla Cia seine italienische Heimat schon zu einem Zeitpunkt verließ, als selbst dort die Qualitätsentwicklung, wenn überhaupt, dann allenfalls in den



wirklich auf der Hand. Giorgio Dalla Cia etwa, der 1978 im Auftrag der italienischen Grappa- und Brandy-Destille Stock aus dem heimatlichen Friaul im Rahmen einer Kooperation nach Südafrika ging, sieht den Beginn des modernen Weinmachens deutlich früher. „Die Weine waren bei meiner Ankunft im Lande noch sehr rustikal, überreif und alkoholisch. Aufgesäuert wurde

für die Qualitätsentwicklung am Kap denn auch für sich selbst in Anspruch. „Der moderne Weinbau begann, als ich hier ankam. Ich war der erste, pflanzte zum Beispiel zum ersten Mal Merlot an, hatte ja schon in Italien mit den französischen Rebsorten gearbeitet, und zu Beginn gab es auch nur wenige, die mir folgten.“ Einen Zusammenhang zwischen dem Ende der Apartheid

Windeln steckte. Ein Angelo Gaja hatte gerade erst seine Pilgerreisen ins Burgund hinter sich gebracht – von Modernisten und Traditionalisten beim Barolo war noch lange nicht die Rede – und in der Toskana waren Incisa della Rochetta und Antinori mit ihren Spitzenweinen Solaia, Sassicaia oder Tignanello allenfalls gut eingeweihten Insidern bekannt. Auch erste Weine aus

In den Städten und am Strand zeigt sich Südafrika wie hier in Kapstadt nicht anders als jede beliebige moderne Gesellschaft der Welt. Schaut man genauer hin, wird schnell sichtbar, dass Rassismus und Paterinismus immer noch existieren.

Stellenbosch oder Franschhoek, die der deutschen Fachpresse Ende der 1990er Jahre präsentiert wurden, ließen noch keine einschneidende Qualitätsentwicklung gegenüber der Zeit der Apartheid erkennen – diese wurde erst mit Beginn des neuen Jahrtausends wirklich sichtbar. Man könnte also die Sichtweise Dalla Cias für die subjektive Verklärung der eigenen Lebensgeschichte eines alternden Vetera-

machte die Stellenbosch Winery einige sehr gute Weine. Von den 1970ern bis Mitte der 1980er waren die Qualitäten gut, allenfalls fehlten uns noch Rebsorten wie etwa Chardonnay oder Shiraz.“ Ihre Antwort auf die Frage, was sich dann im Weinbau ab 1990 änderte? „Es gab fast keine Änderungen. ‚Virtually nothing‘, praktisch nichts!“ So hat wohl jeder seine eigene „südafrikanische Weinbaugeschichte“.

denen Veränderungsprozesse im südafrikanischen Weinbau mit dem Ende der Apartheid begannen. Die Frage nach einem Wandel bereits vor 1990 beantwortet sie mit einem mehr als skeptischen Blick, widerspricht dieser Einschätzung dann vehement. Aus ihrer Sicht veränderten das Ende des internationalen Boykotts und die ersten freien Wahlen, vier Jahre später, den Weinbau „dramatisch“. Das ein-



nen halten, fänden seine Worte nicht eine erstaunliche Resonanz bei einer, deren Lebensgeschichte ganz eng mit der Nach-Apartheid-Karriere des südafrikanischen Weins verknüpft war. Su Birch, die zum Anfang des Jahrtausends mehr als zehn Jahre lang den Exportverband „Wines of South Africa“ leitete, ist fast noch kategorischer als Dalla Cia: „Schon in den 1970er Jahren

Zum Teil würden Carmen Stevens, vor fast drei Jahrzehnten erste schwarze Weinmacherin des Landes und heute mit eigenen Abfüllungen erfolgreich, sowie ihre jüngere Kollegin Anna Semoola dieser Aussage vielleicht sogar beipflichten – allerdings wohl in einem anderen Sinne, als Birch das intendierte. Für Stevens steht prinzipiell außer Frage, dass die entschei-

zige, was sich für sie zunächst nicht oder kaum änderte, war die Haltung der praktisch ausnahmslos weißen Weinbauprotagonisten der Zeit.

**S**tevens musste diese Haltung am eigenen Leib erleben. Als Tochter einer armen, alleinerziehenden Mutter – auch sie selbst ist mit ihren Kindern auf sich selbst



Sie gehören zu den Protagonisten der letzten 30 Jahre südafrikanischer Weinbaugeschichte: (von li.o. nach re.u.) Johan Krige, Carmen Stevens, ...

gestellt – war sie auf eine bemerkenswerte Weise zum Wein gekommen. In der Schule unter ihrer Lese- und Rechtschreibschwäche leidend, hatte sie eine Mutter, die begeisterte Leserin war; Leserin kitschiger Romane. Eines Abends forderte die Mutter sie auf, ihr aus einem Roman vorzulesen. „Die Geschichte handelte von einer jungen Frau in Kalifornien, die Weine verschnitt. Und in der im kleinsten Detail der Geschmack und die Aromen des Weins beschrieben wurden. Absolut präzise, wie ich lernte, als ich erstmals einen Weinkeller besuchte. Und so sagte ich zu meiner Mutter, dass ich Weinmacherin werden wollte.“



Aus der Begeisterung wurde Besessenheit, die Carmen Stevens rückblickend mit breitem Lächeln quittiert. Sie bewarb sich ein erstes Mal um ein Weinbaustudium, wurde – als Schwarze, wie man sie unverblümt wissen ließ – abgelehnt, „und das war vielleicht auch gar nicht so schlecht, denn ich hätte das Studium gar nicht bezahlen können.“ Sie fand Arbeit in einer Fabrik, nähte und verkaufte in der Freizeit Kleidung, legte Geld beiseite und bewarb sich im folgenden Jahr noch einmal. Diesmal erfolgte die Ablehnung, weil sie keinen „landwirtschaftlichen Hintergrund“ vorweisen konnte, das Argument, dass sie Schwarze war, galt wohl nicht mehr als politisch korrekt. Prompt schrieb sie sich für einen Fernkurs „in Landwirtschaft“ ein und bewarb sich noch einmal. Es war das Jahr 1992, und sie wurde angenommen, allerdings erst, nachdem sie mit der erneuten Ablehnung ins Büro des Schuldirektors marschiert war und



... Anthony Hamilton-Russell, Gary und Cathy Jordan, Giorgio Dalla Cia mit Sohn George.

diesem die Pistole auf die Brust gesetzt hatte: „Hier ist mein Diplom in Agrikultur. Wenn sie mich jetzt nicht akzeptieren, gehe ich zur Presse.“ 1993 begann sie mit dem Studium und bestand ihre Examina zwei Jahre später.

**E**s waren nicht Stevens' letzte niederschmetternde Erfahrungen mit dem immer noch herrschenden Rassismus im südafrikanischen Weinbau. „Ich bekam einen ersten Job in der Stellenbosch Winery, die dann mit einer großen Kellereigruppe fusionierte. Dort bewarb ich mich für den Job des Kellermeisters und musste mir von einem großen, weißen Buren mit tiefen blauen Augen sagen lassen: ‚Fräulein Stevens, ich glaube nicht, dass Sie für den Posten qualifiziert sind.‘ Ich antwortete ihm, er könne mich ruhig weiter mit seinen blauen Augen anstarren, und ich wisse auch, dass ich hier noch 25 Jahre sitzen könne, während er immer dasselbe Lied sänge. Aber ich hatte bereits ein anderes Jobangebot in der Tasche und verließ zu seinem großen Erstaunen die Kellerei am nächsten Tag.“

**W**ie vielerorts in der südafrikanischen Gesellschaft war der Alltagsrassismus des Apartheid-Regimes ja nicht von einem Tag auf den anderen verschwunden. „Für mich ist die Weinbranche die am besten abgeschottete des Landes“, schätzt Stevens die Lage auch heute noch ein, was sich auch darin äußert, dass immer noch die übergroße Mehrheit der „wineries“ in weißer Hand, auch heute noch allenfalls ein oder zwei Prozent der Weinmacher Schwarze seien.



„Obwohl es im Laufe der Zeit auch einen Wandel gab“, fügt Stevens hinzu. Als ich in den Weinbau ging, war ich jung, wir hatten gerade unsere ersten Wahlen gehabt, aber es gab immer noch diese bei uns Schwarzen tiefverwurzelte Fügsamkeit. Heute wirst du von den jungen Leuten herausgefordert. Zu meiner Zeit hieß es ‚Danke, dass ich hier arbeiten darf‘, heute sagen sie ‚Ich bin hier und Sie werden sich wohl oder übel mit mir arrangieren müssen.‘ Es ist das Selbstbewusstsein der jungen Schwarzen, das sich entwickelt hat.

Es ist wohl kaum zu leugnen, dass die südafrikanische Gesellschaft noch einen weiten Weg vor sich hat. Abgesehen von den lächerlichen Mindestlöhnen, die in der Landwirtschaft weiterhin gezahlt werden – auch wenn die traditionelle Bezahlung mit Alkohol zum Glück verschwunden zu sein scheint –, stößt man auch in anderer Hinsicht immer wieder auf einen Paternalismus, der letztlich nur eine Spielart des Rassismus ist. Wie etwa bei dem jungen Winzer in der Klein Karoo, der auf den ersten Blick aufgeschlossen, modern wirkt, dann





aber plötzlich erzählt, wie stolz er darauf sei, seine Weinbergsarbeiter zum Arzt zu fahren, wenn sie krank seien. Das Personal so zu bezahlen, dass es auch aus eigenen Stücken den Weg zum Arzt schafft, scheint ihm nicht in den Sinn zu kommen.

**N**atürlich denken nicht mehr alle Weingutsbesitzer so. Wenn Gary Jordan von seinen Mitarbeitern spricht, spürt man den Willen, sie gut zu bezahlen und zu behandeln. Auch wenn er sie damit gelegentlich zu überfordern schien: Als er etwa direkt nach der Übernahme des Weinguts in den 1990ern die Bezahlung mit Alkohol abschaffte, verließ die Hälfte der Leute über Nacht das Weingut, erinnert er sich. So wie er sich auch gut an den Gegenwind erinnert, den er mit seiner modernen Betriebsführung von Seiten der ANC-Regierung des Landes immer wieder erlebte. Gerade in der Zeit der Coro-

na-Pandemie war diese Haltung gegenüber den eigenen Leuten – Jordan etwa zahlte die Löhne seiner Arbeiter weiter, obwohl die teilweise nicht einmal mehr sein Weingut betreten durften – besonders wichtig. Es war nicht nur das absolute Verkaufsverbot von Wein, das sieben, acht Monate herrschte – einen Teil dieser Zeit sogar den Verkauf ins Ausland betraf – und einige, auch renommierte Betriebe zur Aufgabe zwang. Auch die landesweite Schließung der Gastronomie, die auf vielen Weingütern für einen Teil der Umsätze garantierte, war für den einen oder anderen letal. Dabei, so Gary Jordan, wirkten die Corona-Maßnahmen nicht selten so, als seien sie gar nicht zur Bekämpfung der Pandemie erdacht worden, was auch Giorgio Dalla Cia bestätigt, sondern so, als dienten sie nur als Vorwand für eine vor allem in der ANC grassierende Anti-Alkohol-Stimmung. Auch ganz ohne Covid: Dass trotz des Aufwinds, der den

Post-Apartheid-Weinbau beflügelte, nicht alles Gold war, was glänzte, schätzt auch Bruce Jack: „Ich bin gegenüber den meisten der damals vollzogenen Veränderungen, sehr kritisch.“ Für ihn waren besonders die ersten Jahre nach dem Ende der Apartheid gespickt mit Fehlentwicklungen und falschen Entscheidungen. In der Tat: Wer in jenen Jahren Südafrika besuchte, traf nicht selten auf Winzer, die sich der wichtigsten Rebsorten und heutigen „Superstars“ des Landes am liebsten schnell und vollständig entledigt hätten. Chenin blanc gefiel den „britischen Weineinkäufern“ nicht und Pinotage galt wegen seiner häufig rustikalen Tannine als verzichtbar.

**W**ir legten Weinberge an und pflanzten das falsche Material. Die Reben, die wir setzten, waren virusbefallen und hätten nie zugelassen werden dürfen, zumal wir ja beim Blattrollvirus schon früher ge-



zeigt hatten, dass wir solche Krankheiten im Griff hatten“, weiß Bruce Jack heute. Seine Erklärung: „Gier und Kurzsichtigkeit.“

**D**as könnte auch eine Erklärung dafür sein, dass Südafrika sich mit dem neuen Jahrtausend in eine so große Abhängigkeit vom Fassweinelexport brachte, eine Abhängigkeit, die vor allem in der Finanzkrise von 2008/09 großen Schaden anrichtete, als der südafrikanische Rand stark und Dollar wie Euro schwach waren. „Heute“, sekundiert Hamilton-Russel, „liegt der Dollar bei 18 Rand, damals waren es sechs oder sieben. Hinzu kommt“, ergänzt er, „dass wir an viel zu kleinen Produktionsstrukturen leiden. Als Land, das vor allem vom Weinexport lebt, konkurrieren wir mit Betrieben aus den USA, Australien oder Neuseeland, die permanent zehn, 20 oder mehr Verkäufer ‚im Flugzeug‘ sitzen haben, um

ihre Weine rund um die Welt promoten zu können. Das schaffen wir mit unseren kleinen Betrieben leider nicht.“

Auch wenn die Stimmung unter den Protagonisten noch weitestgehend positiv ist, auch wenn Südafrika in den letzten Jahren mit überragenden Weinqualitäten auf sich aufmerksam machen konnte, ähnelt die Zukunft seines Weinbaus dennoch ein wenig dem sprichwörtlichen Brief mit sieben Siegeln. Der Weg hin zu einer auf allen sozialen und wirtschaftlichen Ebenen prosperierenden Zukunft ist im Weinbau wie in der gesamten Gesellschaft lang. Wer das Ende der Apartheid miterlebt hat, das seinerzeit entgegen der Prognosen fast aller Auguren insgesamt friedlich verlief, kann sich nur wünschen, dass die Geschichte für Südafrika kein gewalttätigeres, spannungsgeladeneres Kapitel bereithält. Zum Glück stirbt auch hier die Hoffnung zuletzt.

Anders als in der Weinbranche spielen die Schwarzen Südafrikas in allen Bereichen der Kultur eine entscheidende Rolle, wie etwa in der Weinhauptstadt Stellenbosch die Sängerin Romaine mit ihrer Gruppe AmaZink (o.) und die Ikamva („Zukunft“) Marimba Band mit Tänzerin Loren (li.).



## 20 Donauharmonien

**Birgit Eichinger** (Strass) – Lamm Kamptal DAC Grüner Veltliner 2021  
**Schloss Gobelsburg** (Gobelsburg) – Gaisberg Kamptal DAC Riesling 2020  
**Hiedler** (Langenlois) – Zöbinger Heiligenstein Kamptal DAC Riesling 2021  
**Allram** (Strass) – Renner Kamptal Grüner Veltliner 2021  
**Petra Unger** (Furth-Göttweig) – Gaisberg Kremstal DAC Riesling 2021  
**Wieninger** (Wien) – Ulm Wien Gemischer Satz 2020

**Schloss Gobelsburg** (Gobelsburg) – Kammerner Lamm Kamptal DAC Grüner Veltliner 2020  
**Hiedler** (Langenlois) – Kittmannsberg Kamptal DAC Grüner Veltliner 2021  
**Birgit Eichinger** (Strass) – Gaisberg Kamptal DAC Riesling 2021  
**Ludwig Ehn** (Langenlois) – Zöbinger Heiligenstein Kamptal DAC Riesling 2021  
**Birgit Eichinger** (Strass) – Gaisberg Kamptal DAC Grüner Veltliner 2021  
**Bernhard Ott** (Feuersbrunn) – Engabrun-

ner Stein Wagram Grüner Veltliner 2020  
**Nigl** (Senftenberg) – Goldberg Kremstal DAC Riesling 2021  
**Stift Göttweig** (Furth-Göttweig) – Pfaffenberg Kremstal DAC Riesling 2021  
**Mantlerhof** (Brunn Im Felde) – Gedersdorfer Spiegel Kremstal DAC Grüner Veltliner 2020  
**Stadt Krems** (Krems) – Wachtberg Kremstal DAC Grüner Veltliner 2021  
**Hermann Moser** (Rohrendorf) – Gebling Kremstal Riesling Kellerterrassen 2021

## Ewigkeits- Lagen

Die „111“ ist für Liebhaber klassischer Musik eine fast magische Zahl. Es ist die Werkverzeichnis-Nummer der 32. und letzten Klaviersonate Beethovens, vielleicht der letzten überhaupt, einer mit Ewigkeitscharakter, die vor allem in den synkopischen, aufregenden Passagen weit über ihre Zeit hinaus, bis hin zum Jazz des 20. Jahrhunderts weist. In Thomas Manns Doktor Faustus hinterließ sie auch literarische Spuren in Gestalt einer Widmung an Theodor („Grüner Wiesengrund“) Adorno, dem wohl die musiktheoretischen Passagen des Mann'schen Werks geschuldet sind.

„111“ war dann auch – reiner Zufall natürlich – die Anzahl der Proben, die wir beim diesjährigen großen Verkostungstreffen der „Österreichischen Traditionsweingüter“ (ÖTW) probieren konnten, einem Treffen, das nicht nur ob der hohen Qualität der angestellten Muster, sondern vor allem wegen des mit der Veranstaltung verknüpften Projekts einer österreichischen Lagenklassifikation in gewissem Sinne Ewigkeitscharakter hatte.

Einen solchen Anspruch konnten und können die verkosteten und hier vorgestellten Weine vielleicht nicht für sich reklamieren, obwohl die besten sicher Jahre und Jahrzehnte reifen werden. Aber sie boten in den Verkostungen auf Grafenegg ein geschlossenes, qualitativ sehr hochwertiges Bild, das Eindrücke aus vergangenen Jahren bestätigte.

Für enos war die Auswertung der Grafenegger Verkostungsergebnisse eine gute Gelegenheit, einmal die Ratings seit 1990 zusammenzutragen und eine Art eigener, natürlich unvollständiger und den strengen Anforderungen der ÖTW, über die wir in dieser Ausgabe berichten, nicht im Ansatz genügenden Skizze des Lagenpotenzials an der Donau zu zeichnen. Die besten Weine kamen dabei für uns über die Jahrzehnte aus folgenden Lagen: Lamm, Käferberg, Heiligenstein, Renner, Gaisberg, Loiserberg, Wachtberg, Gebling und Pfaffenberg.

Man darf schon jetzt gespannt sein, welche dieser Lagen es nach Abschluss des komplexen Bewertungsprogramms der ÖTW wirklich in die Kategorie der „Grands Crus“ schaffen.



Mantlerhof (Brunn Im Felde) –  
Gedersdorfer Steingraben Kremstal  
DAC Riesling 2020  
Hiedler (Langenlois) – Gaisberg Kamptal  
DAC Riesling 2009  
Thiery-Weber (Rohrendorf) – Gebling  
Kremstal DAC Riesling 2021

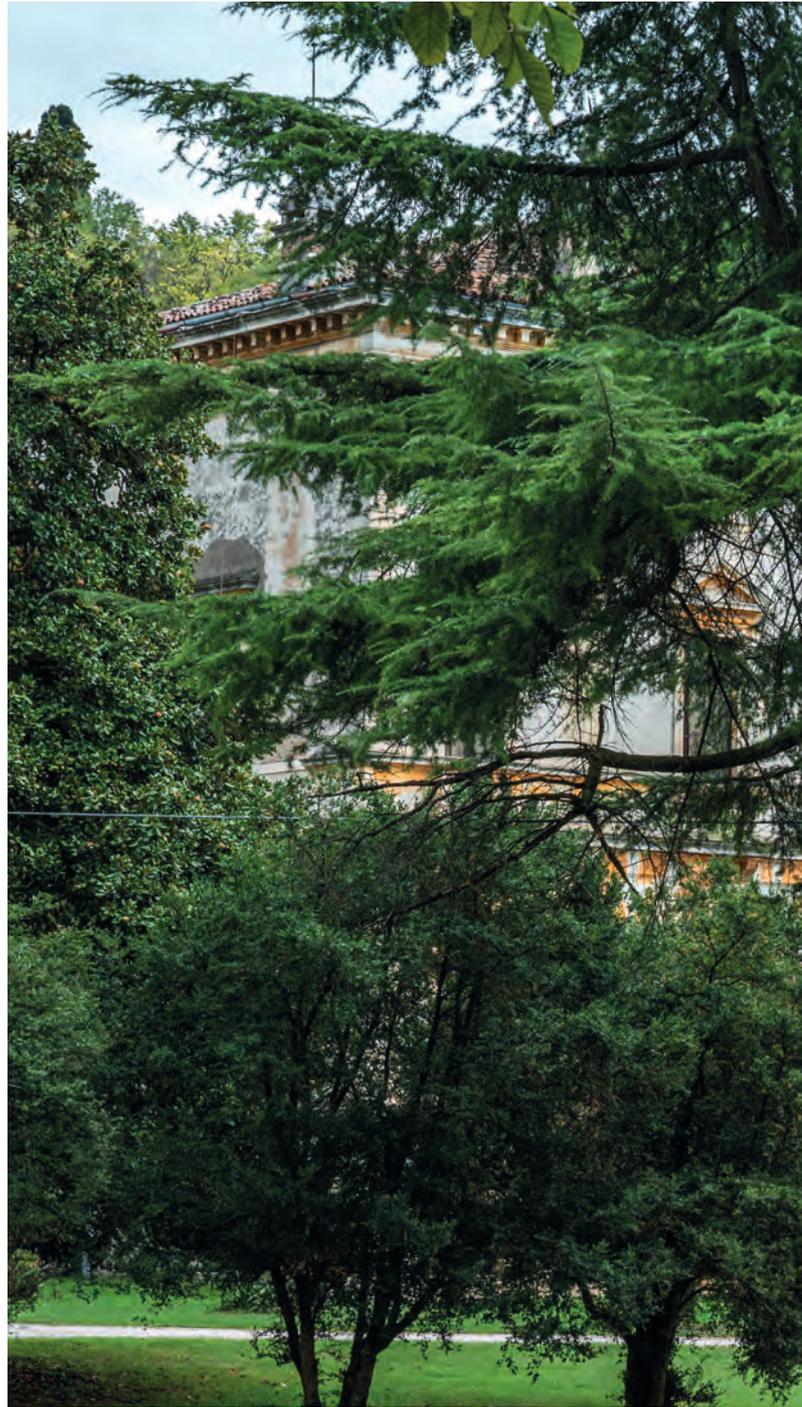
## Grenache in der Fremde

**M**anchmal kann man die Irrtümer, die sich Wikipedia in nur wenigen Sätzen leistet, nicht mal mehr an den Fingern einer Hand abzählen. Das gilt auch für den Eintrag unter dem Stichwort „Tocai rosso“: „Die (so steht es da, d. Red.) Name Tocai Rosso ist eine andere Bezeichnung für die autochthone Rotweinsorte Grenache. Ihr Anbau ist in der Provinz Vicenza empfohlen und in den Provinzen Treviso und Venedig (alle in der Region Venetien) zugelassen. In der Anbaugeschichte wird häufig berichtet, die Sorte sei im 18. Jahrhundert zur Zeit von Maria Theresia von Ungarn nach Venetien gekommen.“

Schon der Name „Tocai rosso“ ist falsch oder zumindest nicht mehr zeitgemäß, seit die Ungarn es erreicht haben, dass alle „Tocais“ im Weltweinbau umbenannt werden mussten: der „Pinot gris“ im Elsass, der weiße „Friulano“ im Friaul und eben auch der „Tai rosso“, so der richtige Name, in der Region Venetien. Dass die Grenache alias Garnacha, für die „Tai“ nur ein Synonym ist, glaubt man dem großen Rebsortenkompedium von Robinson und Vouillamoze, vielleicht gar nicht aus Spanien, vor allem aber nicht aus Ungarn stammt, sondern zuerst auf Sardinien auftauchte, haben wir schon vor einigen Jahren in *enos* diskutiert – was sie dann immer noch nicht zu einer autochthonen Sorte Venetiens macht.

Für die Provinz Vicenza, insbesondere für deren außerhalb der Region doch recht unbekanntes Anbauggebiet der Colli Berici könnte sich dieser „Tai rosso“ allerdings durchaus als Gewinn erweisen. In einer Zeit und auf einem Markt, in denen Winzer und Weinbauverbände um Profil und Alleinstellungsmerkmale ringen, hat eine Sorte mit eigenem Namen, wenn sie auch noch zu ansprechendem Wein vinifiziert wird, durchaus Chancen.

Die kleine Auswahl „Tai rosso“, die wir im Anschluss an eine Reise nach Vicenza (s. den Artikel in diesem Heft) verkosten konnten, hat dieses Potenzial unterstrichen, auch wenn stark divergierende Stilistiken – von Rosé bis zum kräftigen Roten war alles dabei – wie auch die Tatsache, dass der beste Erzeuger der Colli Berici, das Haus Inama aus dem benachbarten Soave-Gebiet, gar keinen „Tai rosso“ im Angebot hat, zeigen, dass in der Appellation noch jede Menge Luft nach oben ist.



## Die glorreichen Fünf

Dal Maso (Montebello) – Colli Berici Tai rosso Monte Mitoria 2021

Piovene Porto Godi Alessandro (Villaga) – Colli Berici Tai rosso Thovara 2020

Monte San Giorgio (Cervarese Santa Croce) – Colli Berici Tai rosso 2021

Piovene Porto Godi Alessandro (Villaga) – Colli Berici Tai rosso Vigneto Riveselle 2021

Dal Maso (Montebello) – Colli Berici Tai rosso Monte Mitoria 2018

In Villa Trento-Carli in den Colli Berici verbrachte einst Galileo Galilei einige Sommer.



Foto: Eckhard Supp

## Die besten Chenins

**De Trafford** (Stellenbosch) – Stellenbosch Chenin blanc Ou Kopland CWG 2021

**Holden Manz** (Franschhoek) – Western Cape Chenin blanc Reserve 2019

**Koelenhof Wines** (Stellenbosch) – Stellenbosch Chenin blanc bush vine 2019

**De Morgenzon** (Stellenbosch) – Stellenbosch Chenin blanc The Divas 2019

**David & Nadia Sadie** (Malmesbury) – Swartland Chenin blanc Plat'bos 2021

**Keermont Vineyards** (Stellenbosch) – Stellenbosch Chenin blanc Riverside 2019

**Holden Manz** (Franschhoek) – Western Cape Chenin blanc Wild Ferment 2020

**MAN Vintners** (Stellenbosch) – Cape Coast Chenin blanc Free-run-Steen 2022

**Raats family wines** (Stellenbosch) – Stellenbosch Chenin blanc The Fountain terroir specific CWG 2021

**Mullineux Family Wines** (Riebeeck Kas-

teel) – Swartland Chenin blanc Trifecta CWG 2020

**David & Nadia Sadie** (Malmesbury) – Swartland Chenin blanc Hoë-Steen 2021

**Kruger Family Wines** (Wellington) – Wellington Chenin blanc Old vines 2020

**Warwick Wine Estate** (Muldersvlei) – Stellenbosch Chenin blanc Old Vine 2021

**Old Road Wine Co.** (Franschhoek) – Franschhoek Chenin blanc Stone trail Single Vineyard 2019

An den Hängen der Berge rund um Stellenbosch wachsen die Trauben für einige der besten Weine Südafrikas.



Foto: Eckhard Supp

**Du Toitskloof Wines** (Rawsonville) –  
Western Cape Chenin blanc Old Vine  
Quest 2020

**Rall Wines** (Malmesbury) – Swartland  
Chenin blanc Ava 2022

**De Trafford** (Stellenbosch) – Stellen-  
bosch Chenin blanc 2020

**Ken Forrester Wines** (Stellenbosch) –  
Stellenbosch Chenin blanc FMC 2021

**Knorhoek Wine Farm** (Stellenbosch) –  
Stellenbosch Chenin blanc 2021

## Weißer Klasse am Kap

**E**s war eine, im Vergleich zu den letzten Re-  
cherreisen für enos ungewöhnlich produktive  
Reise nach Südafrika. Nicht nur, dass die Reso-  
nanz auf die geplanten Stories im Land selbst  
erstaunlich positiv war, auch die Tatsache, dass wir  
das, was wir uns vorgenommen hatten, ausnahms-  
weise einmal zu 100 Prozent verwirklichen konnten,  
zeigt, wie sehr der südafrikanische Weinbau danach  
lechzt, sich nach den Jahren der Pandemie wieder auf  
der internationalen Bühne zu zeigen. Zwei große Re-  
portagen, die eine oder andere kleine Geschichte so-  
wie drei Verkostungsreports mit insgesamt mehr als  
235 verkosteten Weinen brachten wir von der Reise  
zur Weinmesse „CapeWine“ zurück – Reportagen,  
die in den nächsten Monaten im gedruckten enos er-  
scheinen werden.

Nachdem wir im vergangenen Jahr schon Rote aus  
Pinotage, Pinot noir und Cinsault verkosten konn-  
ten, fangen wir den Reigen der Veröffentlichungen  
diesmal mit einem knapp 80 Weine „starken“ Chenin-  
blanc-Report an. Gleich drei der tollen Weine schaff-  
ten dabei fast die Bewertung als „Traumweine“: der  
Ou Koplant von De Trafford, die Reserve von Holden  
Manz und der Bush vine von Koelenhof. Nicht nur bei  
den Topweinen, auch in der Breite zeigten sich deut-  
lich die Fortschritte, die Südafrikas Weinmacher im-  
mer wieder „in die Flasche“ bringen, während am un-  
teren Ende der Skala die problematischen Füllungen  
immer seltener werden.

Stellenbosch zeigte sich dabei, trotz der starken Kon-  
kurrenz aus dem Swartland, auch beim Chenin knapp  
(!) als dominierendes Anbaugebiet, wobei überr-  
schender Weise auch Weine aus dem kühlen Elgin und  
aus dem heißen Wellington in die Spitzengruppe der  
verkosteten Gewächse vordringen konnten. Die Leis-  
tungsdichte und die Qualitätsentwicklung der Weine  
aus der weißen Traditionssorte werden dabei vor al-  
lem deutlich, wenn man sie mit den Qualitäten ver-  
gleicht, die das Land in den ersten Jahren nach dem  
Ende der Apartheid hervorbrachte.



## Syrah oder Shiraz

**W**er Südafrikas Weinbau schon längere Zeit beobachtet, wird sich erinnern, dass sich die Rebsortenpalette des Landes noch vor wenigen Jahren deutlich von der heutigen unterschied. Das ging so weit, dass ein und dieselbe Rebsorte, die rote Syrah, unter zwei Bezeichnungen vermarktet wurde – dem originalen „Syrah“ und dem aus Australien übernommenen „Shiraz“. Während anfangs eindeutig die Version aus „Down under“ dominierte – in unserer Datenbank ist sie fast zweimal so häufig vertreten wie die „französische“ – zeigt sich in den jüngeren Jahrgängen eine fast vollständige Hinwendung zur Bezeichnung „Syrah“. Mit dem geänderten Namen ging häufig auch ein Stilwandel bei den Weinen einher. Das Kraftpaket „Shiraz“ wich dem eleganteren, „europäischer“ strukturierten „Syrah“, was auch ein kurzer Blick auf diesen Verkostungsreports zeigt: Da ist der „Shiraz“ inzwischen fast weitgehend verschwunden – eine der Ausnahmen stellt allerdings ausgerechnet den Sieger. Eigentlich hatten wir für diesen Report geplant, aus Anlass der Weinmesse „CapeWine“ alle roten „Rhône-Sorten“ des südafrikanischen Weinbaus zu verkosten, am Ende aber reduzierte sich das, was wir über Syrah hinaus ins Glas bekamen, leider auf den einen oder anderen Roten aus Mourvèdre und Grenache oder die wenigen Vertreter aus Cinsault, über die wir bereits vor einem Jahr berichtet haben. Die gegen Ende der Nullerjahre gestartete, erstaunliche Karriere der südfranzösischen Rebsorten am Kap der Guten Hoffnung beschränkte sich damit zwangsweise (fast) auf die Renommiersorte von der nördlichen Rhône. Die aber zeigte sich in wirklich großartiger Form. Das galt nicht nur für die beiden „Traumweine“ (Cederberg und Hartenberg) an der Spitze unserer Liste, sondern auch für den Rest der 50 hier beschriebenen Weine, die auf eine durchschnittliche (sic!) Bewertung nur knapp unterhalb unserer „fünf Sterne“ kamen – ein Ergebnis, das wir in den letzten dreißig oder vierzig Jahren in kaum einer anderen Weinbauregion dieser Welt erzielen konnten. Auffallend dabei, wie oft wir in den Beschreibungen das Wort „elegant“ benutzten – ein untrügliches Zeichen dafür, dass mit dem erwähnten Namenswechsel tatsächlich auch ein Stilwechsel einher ging. Ebenso auffallend, dass von den 10 bestbewerteten Weinen gleich sieben aus Stellenbosch stammten – je ein weiterer aus Cederberg, Franschhoek und dem Swartland.



## Stellenbosch siegt

**Cederberg Private Cellar** (Clanwilliam) –  
Cederberg Shiraz Teen Die Hoog  
CWG 2020

**Hartenberg Wine Estate** (Koelenhof) –  
Stellenbosch Syrah The Stork 2018

**De Trafford** (Stellenbosch) – Stellen-  
bosch Syrah 393 2019

**Hartenberg Wine Estate** (Koelenhof) –  
Stellenbosch Shiraz Gravel Hill 2018

**Keermont Vineyards** (Stellenbosch) –  
Stellenbosch Syrah Steepslope 2017

**Saxenburg Wine Farm** (Kuils River) –  
Stellenbosch Shiraz Private Coll. 2020

**Keermont Vineyards** (Stellenbosch) –  
Stellenbosch Syrah Topside 2017

**Saxenburg Wine Farm** (Kuils River) –  
Stellenbosch Shiraz Select 2015

**Mullineux Family Wines** (Riebeeck Kas-

teel) – Swartland Syrah 2019

**Boekenhoutskloof Wines** (Franschhoek)  
Coastal Region Syrah 2019

**Hartenberg Wine Estate** (Koelenhof) –  
Stellenbosch The Megan 2018

**Reyneke Wines** (Stellenbosch) – Stellen-  
bosch Reyneke Reserve red 2019

**The Sadie family Wines** (Malmesbury) –  
Swartland Columella 2020



Foto: Eckhard Supp



In Südafrikas Weinbaugebieten liegt noch großes Potenzial, das es in der Zukunft zu heben gilt, wir hier in der Klein Karoo.

## Eleganz in rot

**Klein Constantia** (Constantia) – Stellenbosch Anwilka 2018

**Springfield Estate** (Robertson) – Robertson Cabernet Sauvignon méthode ancienne 1997

**Edgebaston Vineyards - David Finlayson Wines** (Stellenbosch) Stellenbosch Cabernet Sauvignon GS 2020

**De Trafford** (Stellenbosch) – Stellenbosch Elevation 393 2015

**Keermont Vineyards** (Stellenbosch) – Stellenbosch Amphitheatre 2016

**Beyerskloof** (Koelenhof) – Stellenbosch Pinotage Winemaker's Reserve 2019

**Kaapzicht Estate** (Stellenbosch) – Stellenbosch Steytler Vision 2020

**Jordan Winery** (Stellenbosch) – Stellenbosch Cobblers Hill Reserve 2018

**Rijk's Private Cellar** (Tulbagh) – Tulbagh Pinotage Reserve 2012  
**Glenelly Estate** (Stellenbosch) – Simonsberg-Stellenbosch Lady May 2016

**Simonsig Family Vineyards** (Koelenhof) – Stellenbosch Pinotage Redhill 2012

**Glenelly Estate** (Stellenbosch) – Simonsberg – Stellenbosch Lady May 2017

**Dornier Wines** (Stellenbosch) – Stellenbosch CMD 2016



Flüssige Träume

## Gute Hoffnung – Die Apotheose

**W**ären wir Freunde vollmundigen Lobpreisens, hätten wir uns bei den jüngsten Verkostungen südafrikanischer Weine sicher sehr wohl gefühlt. Tatsache ist, dass die besten Roten vom Western Cape inzwischen ein Niveau erreicht haben, das weltweit keine Konkurrenz mehr fürchten muss. Zwei „Traumweine“ unter den gut 100 verkosteten Mustern dieser Serie, dazu noch drei, die mit sich mit ein wenig mehr Reife dieses Prädikat verdienen könnten, sind ein Resultat, das wir nicht alle Tage erleben.

Dass die besten Gewächse dabei überwiegend von „alten Bekannten“ stammten, die schon aus früheren Verkostungen als Sieger hervorgegangen waren, muss nicht wirklich erstaunen. Auch wenn Weinfreunde und Weinprofis gerne der Schnitzeljagd nach immer neuen, „heißen“ Namen frönen, bleibt es ein Fakt, dass das Keltern großer Weine nicht den frenetischen Rhythmen der modernen (Medien)Gesellschaft gehorcht, sondern eine Angelegenheit von vielen Jahren, wenn nicht Jahrzehnten ist, bevor sich Qualität und Erfolg einstellen und auf hohem Niveau konsolidieren lassen.

Das erstaunlichste Ergebnis der jüngsten Verkostungen war dabei ein Cabernet Sauvignon des Weinguts Springfield aus Robertson, den wir schon in vergangenen Jahren wiederholt verkostet hatten. Der scheint, ganz ungeachtet seines inzwischen hohen Alters immer besser, vor allem aber immer frischer zu werden. Weniger erstaunlich, weil es das Ergebnis der Syrah-Verkostung bestätigt, war und ist die Tatsache, dass die meisten der Topweine dieses Reports aus Stellenbosch und Umgebung stammen. Wie gesagt: Qualität und Erfolg brauchen Zeit.

## Schwächt die Toskana?

**Z**weieinhalb Jahre ist es her, dass wir uns zuletzt im Rahmen einer umfangreichen Probe mit den Weinen der Toskana beschäftigten. Damals verkosteten wir Jahrgänge, die auch im zeitlichen Abstand noch als großartig gelten dürfen: 2016, 2018, vielleicht auch 2019 allen voran. Was danach kam, war weit davon entfernt, schlecht zu sein, erreichte aber das Topniveau der erwähnten Jahrgänge auch nicht mehr. Auffällig war dabei, dass zahlreiche Weine, die beim ersten Verkosten ansprechend und charmant ins Glas kamen, nach ein, zwei Tagen in der offenen Flasche deutlich flacher und ausdrucksloser wirkten – etwas, was wir aus der Toskana bis dato noch nicht kannten.

Ob dieses Phänomen Ausdruck der Tatsache war, dass der Trend beim Weinmachen in den letzten Jahren weg von kraftvollen, fest strukturierten Gewächsen hin zu Weinen mit mehr Frucht und rascherer Zugänglichkeit – gerne verwechselt mit „Eleganz“ – ging? Oder vielleicht waren es nur vom klimatischen Verlauf her einfachere, schwierigere Jahrgänge, wie es der Blick auf die eine oder andere Jahrgangstabelle zu suggerieren scheint? Wie dem auch sei, Fakt ist, dass von den 15 Topweinen dieser Verkostung wieder nur zwei nicht (!) aus den Jahrgängen 2016 bis 2019 stammten. Auch der Blick auf die Geographie ist aufschlussreich. Anders als in vorangegangenen Toskana-Tastings brillierten diesmal nicht die Gewächse aus der Zentraltoskana zwischen Florenz, Montepulciano und Montalcino, sondern die aus den Küstenappellationen zwischen Grosseto und Pisa, Bolgheri und Maremma toscana allen voran. Ob dahinter eine längerfristige Entwicklung steckt oder ob es sich nur um ein vorübergehendes Phänomen handelt, wird die Zukunft zeigen müssen.

Die toskanische Küstenlandschaft zwischen Pisa und Grosseto mausert sich immer mehr zum Lieferanten exzellenter Rotweine.



## Die großen Roten

**Badia di Morrone** (Terricciola) – Toscana rosso N'Antia 2019

**Monteverro** (Capalbio) – Toscana rosso Monteverro 2018

**Tenuta di Castelgiocondo – Marchesi Frescobaldi** (Montalcino)

Brunello di Montalcino Ripe al Convento 2016 Riserva

**Guado al Tasso – Marchesi Antinori** (Castagneto Carducci) –  
Bolgheri Superiore 2019

**Le Mortelle – A. Antinori** (Castiglione della Pescaia) – Maremma  
toscana Poggio alle Nane 2019

**Fattoria Isole e Olena** (Barberino Val D'Elsa) – Toscana Igt  
Cepparello 2019

**Fattoria Ambra** (Carmignano) – Carmignano DOCG Riserva  
Montalbiolo 2018 Riserva

**Castello di Bolgheri** (Bolgheri) – Bolgheri Superiore 2019

**Montepeloso** (Suvereto) – Toscana rosso Nardo 2020

**Mastrojanni** (Montalcino) – Brunello di Montalcino  
Vigna Loreto 2018

**Fattoria Selvapiana** (Pontassieve) – Chianti Rufina DOCG  
Vigneto Erchi 2018 Riserva

**Monteverro** (Capalbio) – Toscana rosso Terra di  
Monteverro 2016

**Monteverro** (Capalbio) – Toscana rosso Terra di  
Monteverro 2021

**Capannelle** (Gaiole In Chianti) – Toscana rosso 50 & 50 2018

**Terenzi** (Scansano) – Morellino di Scansano Madrechiesa 2018



Foto: Eckhard Supp



Der Hospitalkeller von Kloster Eberbach im Rheingau diente einst als Schlafsaal für Kranke.

## Ein Hauch von Burgund – die Sieger

**Horst Sauer** (Escherndorf) – Escherndorfer Fürstenberg QbA tr. 2019

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

*ex aequo*

**Ernst Popp** (Iphofen) – Franken R QbA tr. 2019

*ex aequo*

**Knab** (Endingen) – Amolterer Steinalde R \*\*\* QbA tr. 2020

## In den Top Ten

**Bernhard Ellwanger** (Weinstadt-Großheppach) – Großheppacher Steingrübke SL QbA tr. 2020

**Michel-Pfannebecker** (Flornborn) – Westhofener Morstein Alte Reben Selection Rheinhessen QbA tr. 2019

**Börsig** (Oberkirch) – Baden Familiengewächs QbA tr. 2020

**Altes Schlösschen** (Sankt Martin) – Pfalz König QbA tr. 2019

**Börsig** (Oberkirch) – Oberkircher Schlossberg Fatima QbA tr. 2020

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



Flüssige Träume

## Challenges – Spät und rot

**M**anchmal findet man sie noch, die deutschen Spätburgunder, die wie früher an ihrem leicht pilzigen Geruch zu erkennen sind. Und sie können sogar gut sein, wenn der Rest stimmt – die aromatische Komplexität und die geschmackliche Balance etwa. Ansonsten aber herrschen in deutschen Kellern seit geraumer Zeit Stilistiken vor, die eher von den „echten“ Burgundern mit ihrem rotbeerig-würzigen Charakter inspiriert sind – ohne deshalb gleich mit ihnen verglichen oder gar verwechselt werden zu können. Die erstaunlichste Wandlung haben dabei im letzten Jahrzehnt die Rotweine aus Franken absolviert, die jüngst nicht wenige unserer Siegerweine stellten – in der aktuellen Ausgabe steht der Escherndorfer Fürstenberg von Horst Sauer ganz oben auf dem Treppchen –, eine Position, die der eine oder andere ihnen bis vor wenigen Jahren nicht zugetraut hätte. Dieser Eindruck verstärkt sich auch, wenn man unsere Verkostungsergebnisse der Franken mit dem Durchschnitt der anderen Weinbaugebiete Deutschlands vergleicht – da haben sie seit Mitte des letzten Jahrzehnts „die Nase vorn“.

Ansonsten war die Ergebnisliste unserer diesjährigen Challenges ein Wiedersehen mit „alten Bekannten“ – den badischen Weingütern Knab und Börsig und mit dem Württemberger Bernhard Ellwanger und dem Franken Ernst Popp. Die Verkoster der Weine waren in diesem Jahr Elisabeth Füngers vom Restaurant „Nil“, Lennart Wenk vom „Hygge“ und Eckhard Supp für enos.



Kurzkrimi

DIE  
*Leiche*  
IM  
*Fass*

■ von Angela Eßer, Illustration Verena Fien

„Was meinst?“, fragt Hubert wie aus dem Nichts und hebt sein Weinglas, „Was werden wir wohl als Letztes sehen, bevor wir den Löffel abgeben?“

Sandmann dreht sich erstaunt zu seinem Freund um und antwortet erst einmal nichts. Gar nichts. Er ist in den Rheingau gekommen, um einen guten Schluck zu trinken, um auf grüne Weinbergzeilen zu schauen und die Sonne über dem Rhein untergehen zu sehen.

So wie immer, wenn er den Winzer einmal im Jahr besucht. Dass der Besuch diesmal ganz anders als sonst verlaufen soll, kann er nicht ahnen.

„Ich hoffe“, fährt Hubert fort, „dass das Letzte, was ich sehe, ein gefülltes Weinglas ist. Und, das verspreche ich dir, ich werde alles dafür tun, dass dem so ist.“

Er grinst breit und schaut Sandmann an. „Und du so?“

„Na, hoffentlich das Gleiche“, sagt Sandmann und nimmt ebenfalls sein Glas in die Hand. „Also dann, auf die nächsten hundert Jahre.“

Hubert nickt und eine Zeitlang sitzen die beiden schweigend und genießend nebeneinander.

Aber Hubert möchte noch etwas loswerden: „Du kennst doch das große alte Weinfass, das bei uns im Hof steht?“

Sandmann schaut seinen Freund verwundert an. Natürlich kennt er das alte Holzfass, an dem man

gar nicht vorbeikommt, wenn man das Weingut besucht. Warum Hubert jetzt darauf zu sprechen kommt, ist ihm nicht ganz klar.

„Ich will, dass du meinen Sarg daraus baust.“

Sandmann schweigt und schaut weiter auf die Rheinebene. Aber Hubert lässt nicht locker. „Einen Sarg, hörst du? Damit kennst du dich doch aus.“

„Hubert, ich bemale Särge. Sonst nichts. Ich bin kein Schreiner.“

„Aber du kennst jemanden, der’s kann und dann bemalt du ihn mir. So wie du schon die Särge von andern bemalt hast. Lauter bunte Blumen hätte ich gern.“ Hubert füllt die Gläser wieder auf und trinkt. Schaut ins Irgendwo, so als sähe er etwas, was außer ihm niemand sehen kann. Einen farbenfrohen Sarg. Sein letztes Zuhause. „Weißt, so richtig bunt soll er werden.“

Sandmann nimmt jetzt auch einen Schluck. Einen wunderbar fruchtigen Weißburgunder hat Hubert

kredenz. Er will jetzt nicht an einen Sarg denken. Er will mit dem Freund Wein trinken und später ein paar Kisten mit nach Hause nehmen. Und das noch viele Jahre lang.

„Für die Kinder habe ich alles geregelt“, legt Hubert nach. „Wenn ich nicht mehr bin, können sie die Weinberge verpachten oder meinetwegen auch verkaufen. Das ist mir gleich. Ich hab’ sie immer ihren eigenen Weg gehen lassen. Anders als mein Vater. Für den stand schon vor meiner Geburt fest, dass ich das Gut übernehme. Da gab es keine Wahl.“ „Und deine Enkel?“

„Die Enkel“, sinniert Hubert, „die haben anderes im Sinn. Genau wie ihre Eltern. Und das ist auch gut so. Julian wird Polizist und Carolin geht noch zur Schule, aber für Wein hat sie sich nie interessiert. Die steht auf GinTonic.“

Die beiden grinsen sich an.

„Weinbauer musst du im Herzen sein, sonst wird das nichts. Und ich hab’ halt nichts anderes gekannt.“

**S**andmann schaut auf die Hände des Freundes und sieht an ihnen die vielen Jahre im Weinberg. Sieht die Furcht vor schlechten Jahrgängen. Die Zuversicht, aus jeder Traube das Beste herauszuholen zu können. Mit diesen Händen hat er seine Marie, die schon vor so vielen Jahren gestorben ist, liebkost. Hat seinen Kindern und Enkelkindern über die Wangen gestreichelt, die ihm zwar immer noch bei der Lese helfen, sonst aber nur manchmal sonntags zum Essen vorbeikommen.

„Es ist alles geregelt“, fährt Hubert fort, „auch die Beerdigung. Hab’ ich mit dem Pfarrer geklärt. Keine Kränze. Keine Reden. Nur zu einem Vaterunser hab’ ich mich überreden lassen.“ Für einen kurzen

Moment verzieht er das Gesicht zu einem schiefen Grinsen und zuckt mit den Schultern. „Jetzt fehlt nur noch der Sarg.“

Sandmann würde ihm gerne sagen, dass das alles noch Zeit hat, aber das wäre gelogen. Hubert ist 82 und die Jahre, die ihm noch bleiben, sind überschaubar. Nur weil er jeden Tag draußen ist und eine gesunde Gesichtsfarbe hat, ist er nicht unsterblich. Ist niemand!

„Das mit dem Weinfass“, sagt Sandmann, „das geht nicht.“

Abrupt dreht Hubert den Kopf. „Warum nicht?“

„Friedhofsordnung. Da kann man nicht so einfach alles, was einem einfällt, als Sarg in der Erde versenken.“

„Das Weinfass ist aus Holz. Mehr braucht’s nicht.“

„Der muss die richtige Größe haben ...“

Hubert unterbricht ihn. „Ich hab’s schon ausgemessen, das passt. Du musst es nur längs auseinandersägen und ein bisschen, du weißt schon, dünner machen.“

„Aber ...“

„Kein aber.“ Hubert schaut Sandmann eindringlich an und erklärt ihm, dass Holzfässer auch schon früher zum Lagern und auch zum Transportieren gebraucht wurden. Und ein Sarg sei ja schließlich auch nichts anderes als ein Transportmittel. Außerdem sei es früher absolut üblich gewesen, die Menschen in solchen alten Tonnen zu beerdigen. So hätten sie auf Helgoland den Sarg dann als ‚Dodenfatt‘, als Totenfass bezeichnet. Vorher wären da Fische, Getreide oder sonst was drin gelagert worden und zum Schluss eben ein Mensch, der gestorben war.

„Und in Ghana“, er tippt mit seinem Zeigefinger auf die Brust von Sandmann, „da bekommen die Leute

## *Hubert erklärt ihm, dass Fässer auch schon früher zum Lagern und Transportieren gebraucht wurden*

einen Sarg, der zu ihrem Beruf passt. Als Taxifahrer bekommst du einen, der aussieht wie ein Auto. Bei einem Lehrer sieht er aus wie ein Buch und beim Fischer eben wie ein Fisch.“ Hubert hebt den Daumen und grinst. „Damit sie auch im Jenseits ihren Beruf ausüben können.“ Er macht eine kurze Pause. „Das wär’s doch, findest du nicht? Ich mach da oben dann ein richtig gutes Himmelströpfchen.“ Jetzt muss auch Sandmann lachen.



Das verstehen doch alle, oder? Ich bin Weinbauer und deshalb will ich ein Weinfass als Sarg. Und dafür nehmen wir das alte Teil aus dem Hof. Dann hat es endlich mal eine vernünftige Verwendung und steht nicht nur nutzlos rum.“

„Na ja, nicht nur die Größe muss stimmen, sondern die Bretter müssen auch richtig verleimt sein.“

„Das kann der Schreiner machen. Der weiß doch, wie sowas geht. Auch mit der Friedhofsverordnung und so.“

Sandmann seufzt. Er wird es wohl nicht schaffen, Hubert das Fass auszureden.

„Ach so, und bevor ich’s vergesse, ein Fenster will ich auch drin haben.“

„Wie jetzt?“

„Na, ein Fenster. Das muss nicht aufzumachen sein, aber durchgucken muss ich können.“

„Sag mal, geht’s noch ...“ Sandmann verdreht die Augen. „Mensch, Hubert. Jetzt mal halblang“. Er

schüttelt den Kopf. „Glas ist absolut verboten. Das verrottet nicht in einer Million Jahre.“

Hubert lacht und tippt sich mit dem Zeigefinger an die Stirn. „Also, ganz blöd bin ich ja auch nicht. Carolin und ich haben so ein Glas gemacht, wie im Film. Da hauen die sich die Köpfe ja auch nicht mit echten Flaschen ein. Viel zu gefährlich. Nee, das Glas ist aus Zucker.“

„Aus Zucker?“

„Ja, aus Zucker. Schließlich muss das Fenster ja auch nicht ewig halten.“

Und dann berichtet Hubert, wie er das Sargfenster auf einem Backblech hergestellt hat. „Zucker und Wasser, mehr hat es nicht gebraucht. Stand alles im Internet.“

„Du hast sie echt nicht alle. Erklär mir mal lieber, wofür willst du denn ein Fenster in deinem Sarg? Das ist doch totaler ...“, Sandmann sucht nach einem Wort, ohne damit Hubert zu beleidigen. Schwachsinn, Bockmist, Schmarrn, Unfug.

„Damit ich alle nochmal sehen kann. Und ich will, dass alle mit einem Glas Wein am Grab stehen und mir zuprosten.“

„Hubert“, Sandmann ist jetzt todernst, „wenn du in deinem Weinfass liegst, dann bist du gestorben. Oder hab’ ich da was falsch verstanden? Da kriegst du nichts mehr mit. Gar nichts. Sehen kannst du da auch niemanden mehr. Auch niemanden, der dir zuproset.“



*Zwei Tage später ist alles erledigt - eine Hälfte des Fasses hat jetzt ein Fenster*

„Weißt du’s?“, fragt Hubert verschmitzt zurück, aber Sandmann schüttelt nur noch verständnislos den Kopf.

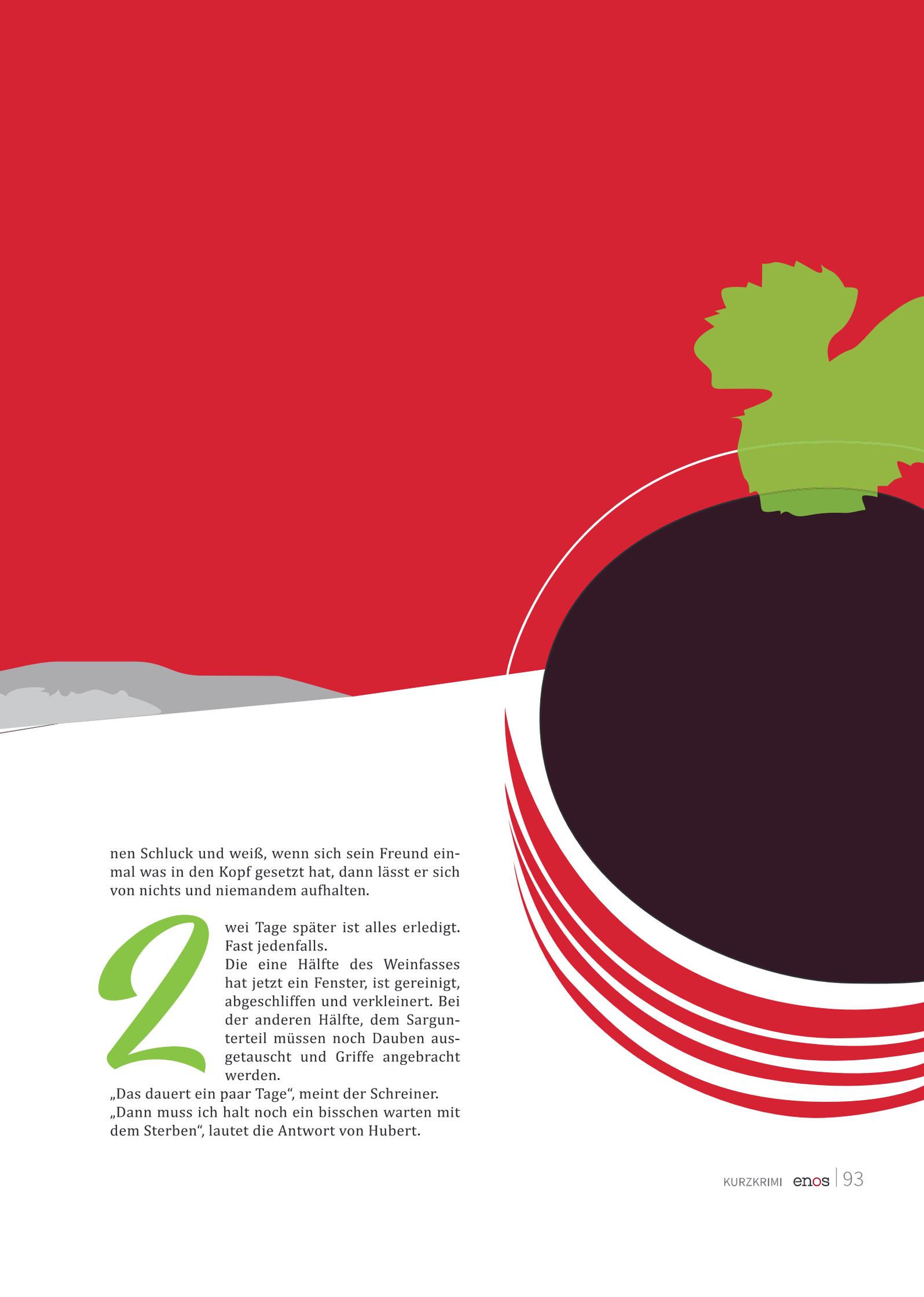
Nach der zweiten Flasche, einem Pinot noir, den Sandmann grandios findet, springt Hubert auf, als hätte ihn etwas gebissen.

„Ich hab’s“, ruft er laut, „wir machen’s gleich.“

„Was machen wir gleich?“ Sandmann zieht die Augenbrauen nach oben.

„Na, das Weinfass auseinander sägen lassen. Du brauchst dich gar nicht darum zu kümmern.“ Hubert springt auf und läuft hin und her, während er redet. „Der Sohn vom Rolli ist doch Schreiner geworden. Wie konnte ich das vergessen? Der hat gar nicht weit von hier seine Werkstatt. Keine Ahnung, warum mir das nicht früher eingefallen ist. Da fahren wir gleich morgen früh hin.“

Sandmann kennt keinen Rolli, geschweige denn dessen Sohn. Letztendlich ist ihm das aber auch egal, und er fragt auch nicht nach, denn Hubert telefoniert schon lautstark. Sandmann trinkt noch ei-



nen Schluck und weiß, wenn sich sein Freund einmal was in den Kopf gesetzt hat, dann lässt er sich von nichts und niemandem aufhalten.

**2**wei Tage später ist alles erledigt. Fast jedenfalls. Die eine Hälfte des Weinfasses hat jetzt ein Fenster, ist gereinigt, abgeschliffen und verkleinert. Bei der anderen Hälfte, dem Sargunterteil müssen noch Dauben ausgetauscht und Griffe angebracht werden.

„Das dauert ein paar Tage“, meint der Schreiner.  
„Dann muss ich halt noch ein bisschen warten mit dem Sterben“, lautet die Antwort von Hubert.

Gemeinsam laden sie die fertige Hälfte auf den Hänger und fahren los.



S ist ein Herbstsonnentag, wie er schöner nicht sein könnte. Zwischen den Reben glitzert der Rhein wie ein silbernes Band. Hubert schweigt während der Fahrt, lächelt nur manchmal vor sich hin. Dann stoppt er ohne Vorwarnung.

„Na, ist das ein Blick?“, fragt er und steigt aus dem Auto.

„Unbeschreiblich“, antwortet Sandmann. „Wenn ich eine Flasche von deinen Weinen öffne, schließe ich die Augen und bin hier.“

Hubert nickt, holt eine Flasche und zwei Gläser aus dem Auto. Er geht ein paar Meter Richtung Reben, atmet tief ein und stutzt plötzlich. Auch Sandmann sieht jetzt etwas, was partout nicht hierhergehört: ein Paar Schuhe und einen Mann, der in ihnen steckt.

Wäre da nicht das Blut am Kopf, könnte man meinen, der Mann schläft. Aber er ist tot und starrt mit seinen stumpfen Augen in den strahlend blauen Himmel.

„Gestorben wird im Bett oder sonstwo, aber nicht in meinem Weinberg!“ Hubert ist außer sich. Doch während er noch wütet, dass Sandmann Angst bekommt, er könne vor seinen Augen das Zeitliche segnen, hören die beiden näher kommenden Ge-

sang und lautes Gelächter.

In Sekundenschnelle treffen sie wortlos eine Entscheidung, und keine Minute später liegt die Leiche auf dem Hänger, sicher verstaut unter dem halben Weinfass. Gut gelaunt ziehen die weinseligen Wanderer vorbei und stimmen nach kurzem Gruß ein neues Lied an.

„Und jetzt?“, fragt Sandmann.

Hubert zuckt mit den Schultern, holt aber gleichzeitig sein Handy aus der Hosentasche und telefoniert.

Kurz darauf kommt Julian auf dem Fahrrad ange-rauscht. Der Enkel und angehende Polizist weiß noch von nichts. Als er völlig unbedarft durch das Fenster des Fasses schaut, wird sein Gesicht kalkweiß. Dann hört man ihn aus dem Weinberg würgen.

Kaum ist er wieder aufgetaucht, hält er, jetzt ganz Polizist, den beiden eine Standpauke. Von wegen Leiche bewegt, Spuren zertrampelt, Notruf nicht gewählt und, und, und.

„Der ist doch gar nicht umgebracht worden. Da war nix zu sehen. Kein Messerstich, kein Einschussloch, keine Würgemale, nix!“, wehrt sich Sandmann. „Der ist maximal auf einen Stein gefallen, aber davon stirbt man ja nicht unbedingt. Ich tippe auf Herzinfarkt. Oder Schlaganfall.“

*„Gestorben wird im Bett oder  
sonstwo, aber nicht in meinem  
Weinberg“*

Julian lässt sich nicht beirren und beharrt darauf, dass sein Großvater die Polizei hätte anrufen müssen. Ordnungsgemäß.

„Hab' ich doch“, erwidert Hubert, und der Enkel verdreht die Augen.

**W**

enn ich den Notruf gewählt hätte“, fährt Hubert fort, „dann wäre hier das ganze Remmidemmi losgegangen. Die hätten erstmal alles abgesperrt und was weiß ich alles untersucht. In zwei Tagen beginnen wir mit der Lese, da kann ich weder ei-

nen Toten noch die Polizei gebrauchen. Also ...“

Doch Julian winkt verärgert ab und schwingt sich wieder auf sein Fahrrad. „Regelt das allein“, ruft er noch im Fahren, „damit will ich ab jetzt nichts mehr zu tun haben.“ Und weg ist er.

„Siehst, der Julian wäre nie ein guter Winzer geworden“, sagt Hubert, „denn ein Winzer weiß, dass Probleme dazu da sind, um gelöst zu werden.“

*Was hältst du von Kloster  
Eberbach. Die kennen sich  
mit Toten aus*

Für ein paar Minuten schweigen die beiden, denn sie wissen, das mit der Lösung ist nicht so einfach. „Wir legen ihn in eine der nächsten Rebassen. Dahin, wo deine Reben aufhören“, schlägt Sandmann vor.

„Geht gar nicht“, braust Hubert auf, „da fangen die Zeilen der Kaufmanns an. Mit denen bin ich befreundet, und die stehen ja auch kurz vor der Lese. Nein, das geht absolut nicht.“

„Was hältst du vom Kloster Eberbach. Da wurde doch auch schon eine Folge für ‚Der Staatsanwalt‘ und ‚Im Namen der Rose‘ gedreht. Die kennen sich mit Toten aus.“ Sandmann grinst.

Hubert ist dagegen.

**A**uf die Insel, die Mariannenaue?“  
„Hast du ein Boot?“, fragt Hubert zurück.  
„Und zu den Hattenheimer Fässern?“  
„Wie die Geier werden sich die Presseleute darauf stürzen. Nein, das geht gar nicht. Danach kann niemand da noch mit Genuss ein Glas Wein trinken...“

„Dann bringen wir ihn jetzt einfach zum ZDF auf den Lerchenberg!“

„Niemals. Dann muss ich jedes Mal, wenn ich den Kleber sehe, an den da denken“, sagt Hubert und deutet auf den Toten.

„Der arbeitet doch überhaupt nicht mehr da“, erwidert Sandmann, stößt aber auf taube Ohren.

„Ich hab’s“, ruft Sandmann. „Wir fahren nach Wiesbaden und legen ihn in vor dem BKA ab. Sollen die sich doch damit rumschlagen.“

„Na prima. Die haben hundertpro überall Kameras und dann sind wir dran. Wer weiß, was denen dann alles einfällt und womöglich buchten sie uns noch ein.“

**S**o sehr sie sich auch bemühen, es will ihnen nichts einfallen. Doch dann hat Hubert eine seiner Ideen.  
„Wir fahren los“, sagt er nur, ganz Mann der Tat. Unterwegs murmelt er nur, das sei sein Sarg. Ein anderer solle sich's da gar nicht erst bequem machen.

Keine Stunde später stehen sie auf einem Bahnsteig im Frankfurter Hauptbahnhof und schauen dem Nachtzug nach Berlin hinterher.

„Wer drin ist, ist drin“, stellt Hubert zufrieden fest und reibt sich die Hände. Er ist und bleibt ein Mann der Tat, denkt Sandmann. Bewundernswert!

Als am nächsten Morgen am Berliner Hauptbahnhof im Zug aus Frankfurt ein gut gekleideter Toter mit einem Weinglas in der Hand gefunden wird, bilden sie im Handumdrehen eine Sonderkommission. Am Abend wolle man die Täter präsentieren. Alles deute auf die armenische Mafia hin.  
Profis, halt.



*Angela Eßer wurde in Krefeld geboren und studierte Theaterwissenschaft in München. Sie ist Autorin von Kurzkrimis, Herausgeberin von Krimi-Anthologien, veranstaltet Krimi-Kochkurse, betreut Krimifestivals und organisierte das größte deutschsprachige Krimifestival, die Criminale.*



## TÄUSCHUNG?

Dass nicht nur die Weinbranche in ihren Pressemitteilungen gern etwas vollmundig daherkommt, ist kein Geheimnis. Bei der jüngsten Aussendung des Rheingauer Weinguts Schloss Johannisberg allerdings fragt man sich dann doch, ob es sich da nur um Angeberei handelt oder nicht vielmehr um bewusste Täuschung. Gleich zweimal verspricht die Pressemitteilung nämlich in ihrer Überschrift etwas, was der Text nicht hält, wohl auch nicht halten kann. „World’s Best Vineyards 2022: Schloss Johannisberg auf Platz 5 der besten Weingüter der Welt“ heißt es da. Tatsächlich geht es bei der „Auszeichnung“, wie man beim Lesen des Textes erfährt, mitnichten um der Welt beste Weinberge – wer wollte sich anmaßen, darüber zu urteilen – oder um die besten Weingüter der Welt, sondern um die Qualität der prämierten Weingüter als Weinreiseziele. Nicht um Weinberge oder Weinqualitäten also, sondern um die touristische Attraktivität, um Parameter wie Restaurants, Kellerführungen, Unterkunftsmöglichkeiten: „The World’s Best Vineyards hebt Reiseziele des Weintourismus auf der ganzen Welt hervor“. Deshalb findet man dann

in der Liste der „Top 10“ auch nicht etwa ein Château Pétrus oder eine Screaming Eagle Winery – auf deren Website heißt es ganz klar „We are sorry to report that the property cannot accommodate tours...“, die man sicher mit Recht unter den besten Weingütern erwarten würde. Stattdessen geht es um vorwiegend große Kellereien mit entsprechender touristischer Infrastruktur.

## ALLES LAGE, ODER WAS?

In Frankreich prägen sie seit Jahrzehnten das Bild des Weinbaus, in italienischen Regionen wie dem Piemont ebenso, und sogar in Deutschland wagen einige Winzer und Weinbauregionen das Abenteuer: (Einzel) Lagen und Lagenweine, klassifiziert oder nicht, sind im Trend. Nicht alle Weinbauländer gehen bei der Definition ihrer Lagen so methodisch und tiefgründig vor wie die Österreicher (s. den Bericht in dieser Ausgabe), und das gilt wohl auch für zwei Projekte, die aktuell im Entstehen sind: das bereits 2017 gestartete der „Viñedos Singulares“ im spanischen Rioja-Gebiet und die im vergangenen Jahr beim italienischen Landwirtschaftsministerium beantragte Anerkennung offizieller

Lagenbezeichnungen in Südtirol.

Ganz nach klassischem Muster gehen dabei die Spanier vor, die Einzellagen anerkennen, welche sich durch ein besonderes Mikroklima und einzigartige geologische Weinbergformationen ausweisen. Damit verbunden ist die Hoffnung, die derart ausgezeichneten Weine besser vermarkten zu können. Dass behauptet wird, die Ausweisung solcher Lagen sei bereits „so eine Art ‚Grand Cru‘-Klassifizierung“, gehört dabei allerdings eher ins Reich der frommen Wünsche, denn genau eine solche hierarchische Bezeichnung, an der auch die Österreicher arbeiten, ist ja nicht vorgesehen.

So etwas stellte ja auch eine wahrscheinlich unerwünschte Marketingkonkurrenz zu jener Art „Einzellagenbezeichnungen“, den „pagos“ dar, die die Spanier bereits vor Jahren auf nationaler Ebene eingeführt haben, die aber, im Gegensatz zu den geplanten „Viñedos Singulares“ den Status eigenständiger Herkunftsbezeichnungen genießen.

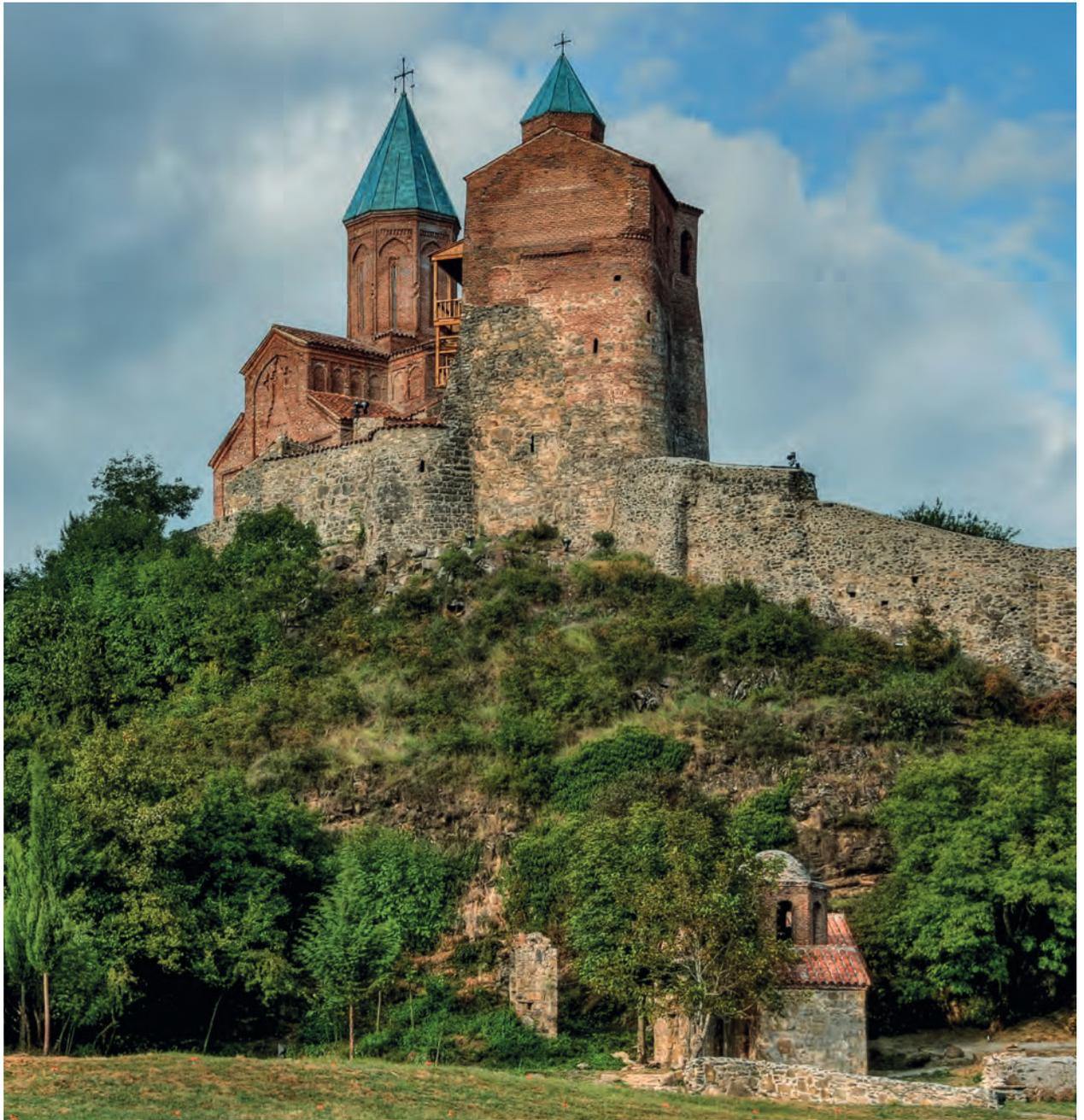
Die neuen Lagenweine müssen, um diese Bezeichnung führen zu dürfen, einer Reihe von Vorschriften genügen. Dazu gehört das Alter der Reben (mindestens 35 Jahre) genauso, wie eine etwas knappere

Mengenbegrenzung, wie sie ansonsten im Weinbaugebiet gilt. Bei einigen Kellereien, die bereits jetzt – ohne offizielle Anerkennung – Weine unter dem Namen bestimmter Lagen vermarkten, dürfte sich nicht viel ändern, sieht man vom Auftauchen der neuen Bezeichnung „Viñedos Singulares“ auf den Etiketten ab.

Was genau sich in Südtirol mit den neuen Einzellagen ändern wird, scheint noch nicht klar. Jedenfalls bekam enos auf eine entsprechende Anfrage nur die schnöde Auskunft, man wolle sich dazu nicht äußern, bevor die Sache in trockenen Tüchern sei.

## OLDIES VORAN!

Sterben Amerikas Weintrinker bald aus? Diesen Eindruck könnte man gewinnen, liest man die jüngsten Alarmrufe der US-Weinindustrie. Glaubt man ihnen, so steigt der Anteil der über 60-Jährigen am nationalen Weinkonsum, während der der Jungen sinkt. Wer genauer hinschaut, kann am Sinn der Statistik zweifeln. Denn in ihr bleibt die Tatsache unberücksichtigt, dass die Lebenserwartung und die Verfügbarkeit von Einkommen im Alter ganz generell steigen. Damit natürlich auch der Anteil am Weinkonsum.



## In der nächsten Ausgabe von enos...

... berichten wir noch einmal über die aktuell laufenden enos-Challenges, genauer, über die trockenen und restsüßen Rieslinge. Außerdem bereiten wir eine Reihe Reportagen und Hintergrundartikel vor: über die **Cape Winemakers Guild in Südafrika**, über die Medici-Gärten in der Toskana, über den **historischen Weinhafen der französischen Loire-Metropole Nantes**, den Vorläufer Bordeaux', und über die georgischen Weinfrauen, die in den letzten Jahren den Weinbau des Landes erobert haben.

Darüber hinaus versuchen wir, zu recherchieren, wer die russischen Besitzer italienischer Weingüter sind und was sie mit dem Ukraine-Krieg zu tun haben. Für unsere Kurzgeschichten haben wir mit Gitta Edelmann eine neue Autorin gewinnen können – sie schrieb uns, frei nach Friedrich Dürrenmatt, die Geschichte über den **„Besuch bei einer alten Dame“** – und wenn alles klappt wie geplant, können wir auch von einer Reise zu Winzern in Dänemark erzählen.

Die nächste Ausgabe von enos erscheint am 25. August 2023.

