

WEIN ZEIT

Wein radikal anders//



// S.05

Wein radikal anders

// S.06

Vergessenes Italien

// S.09

Naturwein

// S.12

Loire – Weine der Könige

// S.18

Vulkane – prägnante Terroirs

// S.22

Schaumweine der Welt

Wein. Bedenkenswert. Aktiv erleben statt nur passiv trinken

Bis heute werden Weine in Duft und »Geschmack« beschrieben und bewertet, wobei man stets den Duft überbewertet. Schmecken Weine »gut«, werden sie positiv bewertet, passen sie nicht in das Geschmacks-Schema ihrer Verkoster, fallen sie durchs Raster. So wurden Charakter und Eigenart im Wein zum Manko auf einem Markt, der der Uniformität des Mainstreams das Wort redet. Weil es Neugier und Offenheit braucht, um das eigene Empfinden Neuem und Fremden gegenüber zu öffnen.

Erinnern Sie sich noch an jenen Moment, als Sie ein Wein zum ersten Mal so richtig berührt hat, Sie hinweggetragen hat in eine andere Welt des Erlebens der eigenen Sinne, Sie vielleicht sogar verstört hat, weil Sie in ihm etwas erlebt haben, von dem Sie nicht wussten, dass es möglich wäre?

Der weiße »Coste« von **Benoit und Sebastien Danjou** aus dem südfranzösischen Roussillon schickt Sie auf eine solche Reise zu unerwarteten, noch nicht erlebten Horizonten der Wahrnehmung. Kein Allerwelts-Weißwein, sondern ein Kulturereignis, das mehr kann als nur zu »schmecken«. Seine Reben stehen auf Hügeln am Fuße des Mont du Canigou, des höchsten Gipfels der östlichen Pyrenäen. Wenige Kilometer vor der spanischen Grenze. Dort ist es trocken, die Erträge sind entsprechend winzig. Sein Weinbau ist wegweisend adaptiert, seine Reben sind uralt, seine Weinbereitung ist minimalistisch. Ein Weißwein-Erlebnis, das die Grenzen gewohnter Wahrnehmung sprengt. Strahlend straff im Mundgefühl, karg und würzig in der Mineralität. Fordert Toleranz und den selbstkritischen Blick aufs eigene Empfinden. Dann eröffnet dieses eigensinnige Kultur-Erlebnis neue Horizonte jenseits bisheriger Wein-Erfahrung.



**»Coste« Côtes du Roussillon blanc
Domaine Danjou-Banessy, Frankreich**

Editorial



Das Abenteuer Wein

Kennen Sie das? Sie sitzen im Urlaub in einem netten kleinen Restaurant, haben einen wunderbaren Abend und der Wein im Glas mundet so, daß Sie ein paar Flaschen mitnehmen, um sie zu Hause in Erinnerung an diesen Abend zu zelebrieren. Dort aber will der Wein partout nicht schmecken. Kein Wunder. Sie erleben Wein so subjektiv wie emotional. Ein anderer Ort, eine andere Stimmung, und schon wird Wein zum Abenteuer für die Sinne.

In den letzten hundert Jahren haben Wissenschaft und Weinbau Starterorganismen für die Gärung entwickelt. Sie machen Weine massenkompatibel und sensorisch »sicher«. Ihre Reinzuchthefen und Enzyme vergären auch Trauben aus Hohertrag durch Überdüngung, aus Maschinenlese und mit Spritzmittelkontamination zuverlässig schnell und sicher. Sie sorgten, zusammen mit den vielen geschmacksverändernden Zusatzstoffen der Kellerwirtschaft, für jene breit skalierte stilistische Uniformität, für die Wein heute gezielt produziert wird. Nach ihr wird er bewertet, sie hält man für typisch, weil man sie gewohnt ist. Diese Weine »schmecken«, egal ob im Urlaub oder zu Hause.

Unsere Weine sind anders. Auf sie möchte Sie diese Weinzeit vorbereiten. Als archaisch handwerkliches Kulturgut widersetzen sie sich der globalen Belanglosigkeit. Sie zelebrieren eine Vielfalt in Stil und Charakter, für die unsere engagierten Winzerinnen und Winzer hart arbeiten. Schließlich sollen ihre Weine mehr können als nur »gut« zu schmecken. Sie sollen ihre lokalen Rebsorten, den Charakter ihrer Jahrgänge und ihrer Herkunft in Weinen natürlicher Individualität aufregend »anders« riech- und schmeckbar machen. Das geht nur mit lebendigen Böden aus regenerativer Bewirtschaftung, spontaner Gärung und dem Verzicht auf alle möglichen Zusatzstoffe. Das Ergebnis sind Weine sehr persönlicher Ausstrahlung. Ein Abenteuer für die Sinne, das uns seit 40 Jahren in Atem hält. Lassen auch Sie sich auf dieses Abenteuer ein. Reisen Sie mit uns zu Wein-Erinnerungen, die bleiben. **I**

Herzliche Grüße aus Nürnberg

Darja, Dunja und Niña Ulbricht mit Martin Kössler

Infos und Preise zu den Weinen in dieser WeinZeit finden Sie unter www.weinhalle.de **› Weinzeit**

Oder Sie rufen uns an unter 0911 525153. Wir beraten Sie gerne.

Klischee oder Abenteuer?

Unsere Weine sollen mehr können als nur zu schmecken.



Wir haben schon viele Trends und geschmackliche Moden kommen und gehen sehen. Nichts aber hat den Markt so nachhaltig beeinflusst, wie die **Naturwein-Bewegung**. Sie betrat Mitte der 2000er Jahre die Weinbühne als Antwort auf die Industrialisierung des Bioweines. Was als »More than just organic« begann, wurde zu einer weltweiten Bewegung, die heute nicht mehr wegzudenken ist, auch wenn der Naturwein seine Identität noch sucht.

Seine Idee sticht, ist aber nicht ausformuliert. Sie hat den zugesetzten Schwefel zum Kriterium für das gemacht, was sich Naturwein nennen darf. Das machen sich unseriöse Gurus zunutze: Sie kaufen Trauben, die oft nicht mal »Bio« sind, und »machen« daraus »Naturwein«. Zahlreiche schlechte und fehlerhafte Flaschen finden so zu oft frechem Preis den Weg in die Gläser einer verschworenen Community, die sie in den Social Media und den Weinbars der globalen Szene feiert. Immerhin - eine ganze Generation junger Leute, die der klassische Handel niemals erreicht hätte, kommt so zum Wein, entdeckt ihn frei von elitären Ansprüchen, gängelndem Zugangswissen und ausgrenzender Fachsprache. Aus Mangel an Kompetenz und Kriterien sind ihre Währung witzige Namen, schrille Etiketten, wilder Duft und natürliche Trübung - bis 2023 eine Bombe platzt: Die Organisatorin einer der renommiertesten Naturweinmessen der Welt, der »Dive Bouiteille« in Saumur an der Loire, macht ihrem Ärger über das katastrophale Niveau vieler Weine Luft: Sie bittet öffentlich darum, keinen Abfall (wörtlich!) mehr auf ihrer Messe abzuladen.

Gut so, doch längst hat die Idee der Naturweinbewegung, auch befeuert von den Herausforderungen der Klimakrise, zahlreiche engagierte Winzerinnen und Winzer außerhalb der Community auf der ganzen Welt dazu inspiriert, den Systemwechsel in Weinbau und Keller zu wagen. Die Folge sind zwei radikal verschiedene Denk- und Produktionswelten, die sich im **Unterschied zwischen Klischee und Abenteuer** im

Wein manifestieren:

• **Hier der konventionelle Wein.** Vom kleinen Winzer um die Ecke bis zum renommierten Spitzenbetrieb entsteht er im permanenten Kampf gegen die Natur. Es geht um rentable Erträge, die nur mit entsprechender Agrochemie erzielt werden können. Dünger muß tote Herbizid-Böden kompensieren, Spritzmittel kontaminieren Boden und Trauben, Reinzuchtheften und zugesetzte Nährstoffe müssen die Moste vergären. Im Keller muß die Önologie korrigieren, was die Natur nicht liefern konnte. Mittels Schönungen und geschmacksverändernden »Korrekturen« werden die Weine systematisch auf die Erwartungen ihrer Käuferschaft »eingestellt«.

• **Dort der »andere Wein«.** Natürlich gewachsen auf lebendigen Böden aus regenerativer Bewirtschaftung. Begrünung für natürliche Düngung durch Photosynthese. Kompost zur Humusbildung für Wasserspeichervermögen und Nährstoffversorgung der Rebe durch aktives Bodenleben. Niedrigere Erträge mit kleineren Beeren und dickeren Schalen für mehr Geschmack und gesunde Trauben. Deren Most kann durch die gute Nährstoffversorgung der lebendigen Böden natürlich, also von allein, spontan durchgären. Deshalb braucht man keine geschmacksverändernden Zusatzstoffe, sogar Schwefel kann drastisch reduziert werden.

Es stehen sich also zwei radikal entgegengesetzte Geschmackswelten im Wein gegenüber, die bis jetzt kaum kommuniziert und zur Kenntnis genommen werden: Hier das marktkonforme, leicht verkäufliche Klischee, dort das Abenteuer natürlicher Ausstrahlung und ungeschminkter Individualität.

Als uns vor über zwanzig Jahren das Ausmaß der Industrialisierung in Weinbau und Keller bewußt wird, entscheiden wir uns, den kompetenten Weinbau draußen im Zustand seiner Böden zum entscheidenden Qualitätskriterium für unseren Einkauf zu machen.

Zahlreiche Bodenseminare und Workshops später steht unser Konzept »Wein radikal



anders«. Es beurteilt Wein nicht geschmäckerlich nach Geruch und Geschmack, sondern versucht über das Mundgefühl die Art der Vergärung, über dessen Dichte den Ertrag und über dessen Physis z. B. den Einfluß der Bodenmorphologie mit einzubeziehen. Man kann sie fühlen lernen, die Art der Bewirtschaftung und den Ausbau im Keller. Der Unterschied zu Weinen aus konventioneller Bewirtschaftung ist inzwischen so deutlich, daß ihn auch ein Laie wahrnehmen und formulieren kann.

Nach hunderten von Weingutsbesuchen und Verkostungen auf der ganzen Welt folgen wir einem weiteren Qualitätsfaktor, über den im Handel fast nie gesprochen wird: Den Menschen hinter dem Wein. Ihre Philosophie und Arbeit in Weinberg und Keller müssen uns überzeugen. Wenn sie uns auch menschlich überzeugen, stellen wir sie in unseren Winzerprofilen auf unserer Homepage ausführlich vor, denn Sie sollen schließlich nachvollziehen können, welcher Aufwand an Gedanken und Arbeit den Wert ihrer Weine ausmacht. Es geht uns also nicht um »die besten Weine« (die es nicht gibt) oder um »Weine, die wir selbst gerne trinken«, uns geht es um Weine, die mehr können müssen, als nur »gut« zu schmecken. Ein Anspruch, der erklärt, warum unser Sortiment nicht größer sein kann, als es ist. |



Reifenpanne zwischen Weinberg und Olivenhain. Kleine Malheurs gehören dazu.



Martin Kössler bei Ric Forman im kalifornischen Napa Valley



Die nächste Generation ist auch schon unterwegs. Darja Ulbricht mit Luc Bettoni von Les Eminades



Ramon Witzky lässt sich die Reberziehung auf Montrubi im Penedes erklären



Philip Ezel probiert sich glücklich im ungarischen Tokaj (mit Vulkanstein in der Hand)



Christoph Schlee begutachtet mit Simone Adams den Jahrgang in Ingelheim



Dunja Ulbricht bei den Agroforst-Pionier-Winzern Sebastien und Benoit Danjou im Roussillon



Sven Persau, verantwortlich für unsere Logistik, im täglichen Einsatz

Burgund		BIO
Anna & Hans Nittaus		
Heideboden weiß (Pinot Blanc)	8,90 €	
Burgundische Cuvée rot	8,90 €	
Zweigelt »Fuss	19,80 €	
Rotkäsech »Nordrande	19,80 €	
Rotkäsech »Tannenberge	54,00 €	

Burgund		BIO
Reife	13,90 €	
Reife »CVe	32,00 €	
Reife »C	9,90 €	
Reife »C	15,90 €	
Reife »C	29,90 €	
Reife »C	59,90 €	



Wer ist K&U?

K&U gibt es seit 1982. Gegründet von vier Weinenthusiasten, deren Hauptanliegen zunächst die Eigenversorgung ist. Die Weinwelt ist damals noch überschaubar. Es gibt weder Winzerkult noch Kultweine. Wein ist kaum populär, das Weingeschäft kommunikativ unterentwickelt, wenige Anbauggebiete bestimmen den Markt. Weil die Neugier der Jungunternehmer größer ist als das Angebot, bereisen Martin Kössler und Dunja Ulbricht die Weinanbauggebiete rund um den Globus. Die Journalistin und der Ingenieur scheuen dabei weder Schotterpisten zu abgelegenen Weingütern noch die aufwendige Kontaktaufnahme zu deren oft menschen- und medienscheuen Besitzern. Das Internet gibt es noch nicht. Mühsam müssen die Winzer ausfindig gemacht und kontaktiert werden.

Seitdem treibt K&U eine Dynamik an, für die ein passioniertes Team langjähriger Mitarbeiter steht, das in einer kreativen Mischung aus Kompetenz, Engagement und Leidenschaft »Wein radikal anders« im täglichen Geschäft umsetzt und weiterentwickelt. Mit Darja und Nifla Ulbricht steht die nächste Generation am Start, Kontinuität ist gewährleistet.

Wir von K&U handeln aus Überzeugung antizyklisch. Wir folgen nicht wie die Lemminge vermeintlichen Geheimtipps, scheren uns nicht um Trends oder Moden, um große Namen oder berühmte Etiketten, nicht um Bewertungen und auch nicht um den Markt.

Wir sehen es als unsere Aufgabe, aus der Fülle des Angebotes besondere Weine von Winzer-Persönlichkeiten herauszufiltern, die eine eigenständige oder auch ungewöhnliche Qualitäts-Philosophie wagen. Wie kennen unsere Winzer also alle persönlich, egal wo auf der Welt, und wissen, wie sie in Weinberg und Keller arbeiten. Dazu sind wir viele Tausend Kilometer im Jahr unterwegs, oft in abgelegenen Regionen.

So haben wir unseren Markt bereitet und so manchen Winzer als Partner durch Jahrzehnte hinweg begleitet. Entsprechen ihre Weine unseren Mehrwert-Kriterien, fragen wir nicht nach dem besten Preis. Wir kommunizieren ihren Wert, ihre besondere Machart, ihre Herkunft und ihre Geschichte. Ihren Preis kalkulieren wir auf der Basis realer Kennzahlen, denn wir möchten unsere Mitarbeiter motivierend entlohnen und unsere Winzer pünktlich bezahlen. Um all das ohne allzu große Zwänge von Banken oder Umsatz tun zu können, versuchen wir uns in der Kunst klein zu bleiben. Wir sind aber groß genug, um international mitspielen zu können. Wir gieren also nicht nach Wachstum um jeden Preis und können uns deshalb dem dramatischen Wandel im Handel sehenden Auges stellen. Dabei scheuen wir die kontroverse Sicht der Dinge nicht. Deshalb kommen wir in Fernsehen, Rundfunk und Presse immer wieder zu Wort. Der Stachel im Fleisch zu sein, ist uns nach all den Jahren so selbstverständlich geworden, wie die Fähigkeit, Entwicklungen und Trends vorherzusehen, anzustoßen und mitzugestalten. Man sagt uns deshalb nach, zu den wegweisenden Weinhändlern Deutschlands zu gehören. ■

Wein radikal anders

Wein im vibrierenden Spannungsfeld zwischen Natur und Kultur, zwischen wild und gezähmt, zwischen originär und elegant ist das Leitthema unseres Sortiments. Der Respekt vor der Komplexität der Natur und die Faszination für ihre Vielfalt prägen unsere Arbeit. Dafür besuchen wir unsere Winzer regelmäßig, sind mit ihnen im ständigen Austausch und, um unsere K&U-Philosophie an der Praxis zu messen, arbeiten wir regelmäßig mit ihnen in Weinberg und Keller. Wir verstehen uns als Partner unserer Winzer, als Botschafter ihrer Weine und Interpreten ihrer Philosophie und Ethik.

Lebendige Böden

Nur in Weinbergen mit vielfältigem pflanzlichem und tierischem Bodenleben wachsen Trauben, die von den Reben auf natürliche Weise so versorgt werden, dass sie harmonisch reifen, dass ihr Saft ohne Zugabe von Hilfsstoffen vergärt und ihr Wein Mineralität entwickeln kann. Wir halten lebendige, also mit keinerlei synthetischen Spritzmitteln kontaminierte und in ihrer Diversität unterstützte Böden für unabdingbar, soll natürlicher Wein angesichts der Klimakrise eine Zukunft haben. Deshalb kennen wir die Weinberge zu jedem unserer Weine.

Mutige Winzer*innen

Egal aus welchem Land, ob aus renommierter oder unbekannter Region, egal in welchem Preissegment ihre Weine verkauft werden – unsere Winzer*innen unterscheiden sich radikal vom Mainstream. Wein ist für sie kein Produkt, das sie nach bewährten Rezepten herstellen, um es rasch und gewinnbringend auf den Markt bringen. Für sie ist ihr Beruf Berufung und der Wein spiegelt in all seinen Facetten ihre Beziehung zur Natur. Entsprechend erwägen sie bei sämtlichen Entscheidungen Nutzen und Schaden für die Ökosysteme in ihren Weinbergen ebenso wie für das natürliche Potential ihrer Moste und Weine bei der Vinifizierung mit dem Ziel, die positiven Kräfte der Natur zu stärken. In ihrer handwerklichen Perfektion und gelegentlich künstlerischen Dimension lassen uns ihre Weine das eindrücklich erleben.

Zukunftsfähige Weinberge

Weinberge müssen keine lebensfeindlichen Monokulturen sein. Unsere Winzer pflanzen um und zunehmend auch in ihre Rebflächen Bäume. Diese Vitiforst genannten Kulturen sind zwar weniger maschinentauglich, dafür haben sie lockerere Böden mit höherem Humusanteil, speichern Wasser besser, schützen gegen Erosion, puffern Hitze- und Kälteextreme, verändern das Mikroklima und bieten Lebensraum für Diversität. Weine aus solchen Weinbergen beeindrucken durch ein straffes Mundgefühl, geschmackliche Dichte und animierende Frische.

Autochthone Reben

Indigene Reben sind Meister der Anpassung an ihre jeweilige Herkunft. Von der Natur geformt und über Generationen händisch selektioniert, kommen sie nicht nur mit rüden Boden- und Wetterbedingungen besser zurecht als Reben aus industrieller Massenvermehrung. Sie entwickeln auch jeweils markant eigene Aromen und Texturen und sind für uns die authentischsten Botschafter ihres jeweiligen Terroirs. Für sie reisen wir in die abgelegensten Regionen. In unserem Sortiment finden Sie Weine aus über 150 Rebsorten.

Wilde Hefen

Die meisten Weine unseres Sortiments sind mit wilden Hefen vergoren. Diese stammen aus dem Weinberg und nicht aus dem Labor. Sie sind im Gegensatz zu Reinzuchthefer extrem vielfältig und tragen wesentlich zur Komplexität des Weines bei. Für uns unverzichtbar, soll ein Wein in Textur, Geschmack und Aromen seine Herkunft zeigen. Trauben aus konventionell bewirtschafteten Weinbergen können kaum spontan vergoren werden, da die eingesetzten Spritzmittel die wilden Hefen auf den Traubenschalen vernichten. Biologischer Anbau ist deshalb für uns eine Grundvoraussetzung für Weinqualität.

Technische Kriterien

Über Geschmack lässt sich streiten, nicht aber über Qualität. Natürlich verkosten wir jeden Wein für unser Sortiment. Dabei geht es uns jedoch darum, ihn zu verstehen, bevor wir ihn beurteilen. Das tun wir auf der Basis profunden Wissens in Chemie und Physik, mit den Erkenntnissen aus vier Jahrzehnten intensiven Austauschs mit unseren Winzer*innen, Fachleuten, Önologen und nicht zuletzt innerhalb des K&U-Teams. Eine nur geschmäckerliche Herangehensweise an Wein taugt für unser Konzept nicht; ebenso wenig die Übersetzung der Qualität eines Weins in Punkte und Medaillen. Deshalb bieten wir Ihnen möglichst viele Informationen, damit auch Ihr Wein-Erleben weiter reicht als »schmeckt« oder »schmeckt leider nicht«.



Der Mezzogiorno

Das vergessene Italien

Italien ist und bleibt eines der liebsten Reiseziele der Deutschen. Bis Rom reicht sie, ihre Liebe, gen Süden nimmt sie deutlich ab. Als hätten die deutschen Touristen die apodiktische Ablehnung der Italiener im Norden gegenüber dem Süden ihres Landes einfach übernommen, wie sie die politische Situation des Landes, das von einer postfaschistischen Ministerpräsidentin regiert wird, auch in merkwürdigem Desinteresse ignorieren.

Was kann Italiens Süden dafür, daß er so ist, wie er ist?

Die vermeintliche Rückständigkeit des Südens hat viele Gründe. Ganz wesentlich geht sie auf die Ausbeutung durch den Norden nach der Vereinigung Italiens 1861 zurück. Der sogenannte Mezzogiorno, das Italien südlich der Linie Pescara/Rom, ist bis heute agrarisch geprägt, hat weder Rohstoffvorkommen noch Energiequellen und liegt mit schlecht ausgebauter Infrastruktur abseits des europäischen Binnenmarktes. In den 1990er Jahren kauften zudem reiche Weingüter des Nordens hunderte von Hektar alter Reben im Süden, um sie zu roden und durch Übertragung der Pflanzrechte im Norden die Mode-Rebsorten Chardonnay, Cabernet, Merlot und Syrah pflanzen zu können, die damals vom wichtigsten Weinführer Italiens, dem Gambero Rosso, heftig propagiert wurden. So beraubte man den Süden erneut eines Teils seiner Identität. Gleiches passiert heute, wo das Bakterium *Xylella fastidiosa* südlich von Neapel seit 2013 auf über 50.000 Hektar rund 4 Millionen Olivenbäume absterben ließ. Ein kaum zu bemessender Schaden für die Wirtschaft dort, viel mehr noch aber für die Mentalität der Bevölkerung, für die der Olivenbaum Symbol für Freundschaft und Wohlstand ist. Der Anblick der trist in der Landschaft stehenden toten Bäume wirkt so hoffnungslos, wie die wirtschaftlichen Perspektiven im abgehängten Süden Italiens sind. Es droht der Abgang ganzer Regionen.

Die Gehälter in Italien sind niedrig und seit 30 Jahren weitgehend unverändert. In Deutschland und Frankreich stiegen sie im gleichen Zeitraum um über 30%. Schlechte Bezahlung hat in Italien Tradition, vor allem in der Landwirtschaft - und damit vor allem im Süden des Landes. Dort liegt der Bruttostundenlohn oft deutlich unter neun

Euro, weil Italien als einziges G7-Land den Mindestlohn verweigert hat. Die Jugendarbeitslosigkeit ist die dritthöchste in der EU, weshalb dem italienischen Innenministerium zufolge inzwischen 1,8 Millionen Italienerinnen und Italiener unter 34 Jahren im Ausland leben. Allein in den Jahren 2021 und 2022 verließen 80.000 das Land. Doch Meloni setzt Berlusconis ultraliberale Wirtschaftspolitik in Potenz fort. Sie bevorzugt die großen Strukturen in Wirtschaft und Weinbau. »*Wer produziert, darf nicht gestört werden*«, propagiert die Regierungschefin. »*Più assumi, meno paghi*« ist ihr Motto. Mit anderen Worten: Je mehr (billige) Arbeitskräfte man einstellt, desto weniger Steuern zahlt man.

So konnte der Norden in den letzten dreißig Jahren mit seinen vielen Industriekonglomeraten und großen Weinbaubetrieben reich werden, während der Süden mit seiner meist kleinteiligen Landwirtschaft arm blieb bzw. ärmer wurde. Reich wurden die Weinbaubetriebe im Norden auch deshalb, weil billige (und deshalb häufig wechselnde) Angestellte den Glanz ihrer Weingüter erwirtschafteten. Durch den Erfolg im Export sind die Margen üppig und das Desinteresse und die Inkompetenz des internationalen Weinhandels garantieren, daß önologische Manipulationen, Mechanisierung und Agrarchemie unbeirrt den Rubel rollen lassen.

So entstand über die Jahre eine Hochglanz-Illusion, die bis heute das Bild des italienischen Weines prägt. Man verdiente prächtig, investierte in spektakuläre Architektur und viele Betriebe wuchsen zum Teil drastisch. Stilistisch drehen sich die meisten dieser Weine aber seit Jahren im Kreis. In großer Langeweile entsprechen viele nur noch den Klischees, die ihre Käufer von ihnen erwarten. Derweil hat sich im Süden des Landes der Wind gedreht. Dort blüht eine neue, ganz andere Weinszene auf, deren Weine stilistisch so unabhängig, so innovativ und aufregend authentisch sind, daß sie in ihrem freien, ungebundenen Anderssein einen quicklebendigen Gegenpol bilden zu den festgefahrenen Geschmacksklischees des Nordens.

Eine Entwicklung, die nicht nur dem desolaten Lohngefüge im Land zu verdanken ist, sondern auch der in Italien gut organisierten Naturweinbewegung. Sie hat ihre einstige ideologische Verblendung ad



acta gelegt und vereint inzwischen viele engagierte Winzerinnen und Winzer des Landes in ihren Verbänden. In den letzten Jahren haben sehr viele gut ausgebildete junge Leute ihre schlecht bezahlten Jobs quittiert und sind aufs Land gezogen, um dort die Betriebe ihrer Familie vor der Aufgabe zu retten oder kleine Betriebe zu übernehmen oder auch zu gründen. So entstand eine neue, engagierte Landwirtschaft, aber auch eine Weinszene, die von sich reden macht. Ihre Weine entstehen zwar oft in aufwendiger Handarbeit auf nur wenigen Hektar Rebfläche, dafür wagen sie aber eine Individualität und Ausdruckstärke, wie sie im merkantilen Italien bisher kaum zu finden waren und finden damit ihren Markt.

Im Mezzogiorno hat es uns besonders die Vielzahl alter, autochthoner Rebsorten angetan. Ein Riesenschatz, den es zu heben gilt. An der Costa d'Amalfi entdeckten wir Pergola-Anlagen aus dem 19. Jahrhundert, bepflanzt mit alten Teinturier-Sorten, deren Beeren rotes Fleisch besitzen, das den Most intensiv färbt. Wir waren in historischen Pergola-Anlagen, die noch nie maschinell bewirtschaftet wurden und mit einer Genetik punkten, die Wein zu faszinierend sinnlichen Zeitzeugen macht. Wirklich berührt waren wir von den »Vite maritate«, den verheirateten Reben, die wir im Latium entdeckten. Ausgestorben geglaubte Rebsorten ranken sich dort in Symbiose mit verschiedensten Bäumen in buchstäblich archaischer Rebkultur auf nur von Hand zu bewirtschaftenden Terrassen über viele Meter an den Ästen der Bäume entlang. Die Kraft der Biodiversität macht dort übrigens klassischen »Pflanzenschutz« obsolet. Die geschmackliche Vielfalt der vulkanischen Böden im Mezzogiorno hat uns zu einem Vulkan-Wein-Programm animiert. Und der bewusste Verzicht auf den »Fortschritt« der modernen Önologie in vielen Kellern dort ließ uns eine schon vergessen geglaubte Weinkultur entdecken, die im Sinne des »modernen« Weines zwar imperfekt erscheinen mag, aber so vor Charakter und Eigenart strotzt, daß wir sie der Kälte technischer Effizienz und marktgängiger Uniformität vorziehen. In dieser Vielfalt des Mezzogiorno steckt für uns die Zukunft Italiens. Bei uns zu entdecken. |

Links eine der ältesten Pergola-Anlagen Italiens an der Costa d'Amalfi, rechts die »Vite maritate« hoch über Frosinone



Cerasuolo d'Abruzzo »Le Vasche« Soc. Agr. Caprera, Abruzzo

Cerasuolo ist der kraftvoll dunkelfarbige Rosé der Abruzzo aus der lokalen Rebsorte Montepulciano.

Weiche, warme

Fülle mit kühlem frischem Kern. Süffig, eher würzig als fruchtig, säurearm und mundfüllend. Unheimlich speisenkompatibel, macht selbst scharfe Küche mit, und wird kühl serviert und getrunken. Originelle Bereicherung der Rosé-Palette.

Fiano »Paone« Cantina del Barone, Kampanien



Fiano ist eine der edelsten weißen Rebsorten Italiens, hierzulande aber kaum bekannt. Hier aus fast alpiner Umgebung in 800 m Höhe. Von vulkanischen Ascheböden. Rauchig und intensiv gelbwürzig im Duft, weich, speckig und saftig im Mundgefühl. Spontan vergoren. Bioanbau. Ungeschwefelter Naturwein von präziser Reintönigkeit und faszinierender Strahlkraft. So originell wie überzeugend.

Rosso del Frusinate »Volumnia« D. S. Bio, Latium



Ein toller Rotwein! Mehr Italien geht kaum. Wie eine Mischung aus Valpolicella und Chianti. Duftig, aber potent. Würzig, aber auch tiefgründig fruchtig. Geschmeidig und süffig, aber auch spröde und elegant. Vermittelt Wärme, ist aber auch raffiniert kühl im Trunk und aufregend ursprünglich im Aroma. Gekeltert aus der uralten Sorte Lecinaro mit ein wenig Sangiovese und der vergessenen Uva Giulia aus den »Vite maritate«.

Wein vom Dach Europas

Domaine Petit Août, Yann de Agostini

Die winzige Appellation »Hautes Alpes« in Südostfrankreich macht ihrem Namen alle Ehre. Etwa 300 Hektar Reben wachsen hier im Angesicht der Drei- und Viertausender der Westalpen in Höhen zwischen 600 und 1.000 Metern, ein sogenannter Museums-Weinberg sogar auf 1.300 Metern. Nicht nur der karge Boden der steilen, den Geröllfeldern der Berge abgerungenen und von alten Steinmauern umfriedeten Parzellen fordert die Rebstöcke. Auch das rüde Klima mit großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, kalten Winden, späten Frösten und frühem Schneefall setzt hohe Widerstandskraft der Reben voraus. Und so sind es nicht die berühmten Allerwelts-Rebsorten, die hier punkten, sondern jene, seit dem Mittelalter von Hand vermehrten endemischen Varietäten, die, lange Zeit als unedel abgewertet, beinahe verschwunden wären. Yann de Agostini, Alpenwinzer aus Leidenschaft, gehört zu den unermüdlichen

Verteidigern der sogenannten vignes oubliées, der vergessenen Rebsorten. Ihm und ein paar Mitstreitern ist es zu verdanken, dass Mollard und Espanenc mittlerweile wieder im offiziellen Register der für den Weinbau zugelassenen Reben verzeichnet sind. Zu seinem 2008 gegründeten Miniaturweingut gehören 6,5 Hektar Weinberge, die sich auf etwa zwei Dutzend winziger Parzellen an den steilen Hängen verteilen. Seine besondere Liebe gehört seinen über 80jährigen Mollard-Stöcken, die er vom Rebschnitt bis zur Lese ausschließlich händisch pflegt. Nur allerbeste Trauben kommen in sein Meisterwerk »Tout compte tout compte fait« (übersetzt: »alles zählt«), der in seinem würzig-pfeffrigen Duft, seiner geschmacklichen Dichte, seiner dunkel-fruchtigen Aromatik und den gekonnt gezähmten Tanninen die Faszination der Vitalität seiner »Alpenreben« und der Herkunft aus dieser vom Menschen noch



»Tout compte, tout compte fait«
Cépage Mollard, Petit Août
Alpen, Frankreich

nicht gänzlich untertan gemachten Bergwelt ausstrahlt. Ein großartiger Begleiter zu Schmorgerichten und Wild.

Vergessene Rebsorten. Vitale Diversität

Sie tragen so eigenwillige Namen wie Loin de l'oeil, Juhfark und Csókaszölö. Ihre Schicksale stehen für unzählige andere indigene Rebsorten, die vom Verschwinden bedroht waren oder sind. Weltweit sind etwa 6 000 der für den Weinbau geeigneten Spezies vitis vinifera bekannt. Doch trotz dieser überbordenden Vielfalt dominieren gerade einmal zehn Rebsorten die internationale Weinwelt. Die anderen führen ein Schattendasein in abgelegenen, unbekanntem Appellationen, teils nur noch auf wenigen Hektar, manche gibt es nur noch in sogenannten Rebsorten-Museen und andere sind im Weinbau sogar verboten. Dabei sind es gerade diese wilden, weniger vom Menschen als der Natur geformten Spezies, die Vitis Vinifera das Überleben sichern.

Reben vermehren sich von Natur aus zweigeschlechtlich. In einem keimfähigen Traubenkern finden sich also die Chromosomen der weiblichen gemischt mit den Chromosomen der männlichen Pflanzen. Mit jeder neuen Generation verändert sich so das Erbgut. Dieser permanenten Evolution verdankt die Natur Diversität und Resilienz. Allerdings schmecken die Trauben eines aus

einem Kern gewachsenen Rebstocks möglicherweise ganz anders als die seiner Eltern.

Um bestimmte Eigenschaften der Rebe zu erhalten, gingen Winzer dazu über, Reben aus Stecklingen zu vermehren. Dafür wurden von den prächtigsten Rebstöcken Reiser ge-



schnitten und zunächst direkt in die Erde gesteckt, später dann auf die sogenannten Unterlagsreben gepfropft. Dabei wird das Erbgut der Mutterpflanze unverändert an die nächste Generation weitergegeben. Mit der Industrialisierung der Landwirtschaft wurde diese Methode dann von Rebzüchtern perfektioniert. Diese schneiden Reiser von nur wenigen Mutterpflanzen. Diese Klone tragen dann sämtlich nicht nur die positiven, sondern auch negativen Eigenschaften in sich, weshalb solche genetisch weitgehend uniformen Weinberge oft nur eine kurze Lebensdauer haben.

Autochthone Rebsorten

Sie sind der Gegenentwurf zu den Industrie-Reben: sogenannte autochthone, also lokal entstandene, vor Ort verbliebene Rebsorten. Bei ihrer Zucht und Vermehrung haben Mensch und Natur gleichermaßen ihre Finger im Spiel. Aus Kernen mit jeweils individuellem Genpool entstanden Keimlinge. Die meisten von ihnen überlebten mangels ausreichender Resistenz nicht. Kälte, Hitze, Trockenheit, Viren, Insekten, Bakterien – das Leben einer jungen Wildpflanze jeglicher Art ist in ständiger Gefahr und die meisten kommen darin um. Die Überlebenden allerdings sind besonders robuste Gesellen. Wenn ein solcher Rebstock Trauben in ausreichender Qualität und Quantität liefert, ist möglicherweise eine neue Rebsorte geboren für Weine von berührender Authentizität und expressiver Aromatik. |

In aller Munde: Naturwein

Aber - ohne Kultur macht die Natur im Wein, was sie will

Hierzulande ist die Weinwelt noch in Ordnung. Man beachtet sie einfach nicht, die Naturweinbewegung. Im Rest der Welt hat sie die Wahrnehmung von Wein schon so verändert, daß der konventionelle Wein zunehmend unter Druck gerät.

Um diesem wohl wichtigsten Wandel im Wein der letzten Dekaden gerecht zu werden, muß man unterscheiden zwischen den Weinen der Naturweinbewegung, wie sie sich aktuell präsentieren, und jener unerwarteten Dynamik, die ihre Intention hinter dem unglücklichen Begriff »Natur« auslöste. Sie ist schon heute nicht mehr zurückzudrehen. Weil nahezu zeitgleich mit dem Aufkommen der Naturweinbewegung die Auswirkungen der Klimakrise in den Weinbergen spürbar zu werden begannen, löste dies bei vielen engagierten Winzerinnen und Winzern auf der ganzen Welt ein Umdenken aus, das sie aus dem Keller zurück in die Weinberge führte. Dort fingen sie an, sich ernsthaft mit ihren Böden zu beschäftigen, stellten in der Folge auf regenerative Bewirtschaftung um und konnten nun ihre Weine ohne Zusatzstoffe spontan vergären. Im Keller wurden die geschmacklichen Korrekturen der modernen Önologie überflüssig. Naturweinwinzer, die ihr Metier beherrschen, können auf alle Zusatzstoffe verzichten, außer einem Hauch Schwefel zur Sicherheit.

Die Naturweinbewegung ist eine Revolution ohne Volk. Wen kümmert es, was dem Wein hierzulande alles an Hilfs-, Verarbeitungs- und geschmacksverändernden Korrekturstoffen zugesetzt werden darf, bislang ohne jede Deklaration! Weil dies in krassem Widerspruch zu seinem elitären Anspruch steht, versuchen Handel, Winzer und Verbände diese traurige Realität durch maximale Intransparenz vor der Öffentlichkeit zu verbergen.

In diese Kerbe haut die Naturweinbewegung. Leider kapriziert sie sich dabei noch immer auf den Schwefelgehalt. Das ist grundsätzlich richtig, aber nur ein Teil der Wahrheit, und so läuft im Naturweinhandel einiges falsch. Weil es seiner Kundschaft vor allem um funky Etiketten und möglichst »natürliche« Machart geht, füllen clevere Trittbrettfahrer die Regale mit Weinen fragwürdiger »Natur« und unklarer Herkunft.

Doch abseits dieses Naturwein-Handels haben die provokanten Denkanstöße der Naturweinbewegung viele engagierte Weinbaubetriebe in aller Welt auf die Reise zurück zu jener alten Kultur des Weinbaus geschickt, ohne die es Wein nie gegeben hätte. Deren Ideal ist eine weitgehend autonome Rebe in Balance mit der Natur ihrer Umgebung. Der Weg dahin ist weit. Ohne Biodiversität und gesundes Bodenleben läßt sich Wein ohne geschmacksverändernde Eingriffe nicht produzieren. Dieser neue »Naturwein« mag die Grenze der persönlichen Weinerfahrung sprengen, sensorisch präsentiert er sich aufregend in Originalität und Indivi-



Korbpresse für rote Naturweine mit ursprünglichen Tanninen

dualität. Er macht Wein zum Abenteuer, das wir vertreiben, seit es Wein ohne Zusatzstoffe gibt.

Die Naturweinbewegung hat enorm Positives bewirkt. Sie hat alte Fehler-Vorstellungen aufgebrochen und Wein aufregend neu definiert. Sie hat Menschen zum Wein gebracht, die ohne sie nie zu ihm gekommen wären. Sie hält uns den Spiegel des fehlgeleiteten »Fort-schritts« vor und ruft dazu auf, in unserem Drang nach Effizienz, Ertrag und Rendite innezuhalten und zu den Wurzeln des Weines im Sinne eines kulturellen und sozialen Genusses zurückzukehren.

Sie ist der Weg zum Wein von morgen. ■



»Oncia Rossa« Lazio Cesanese IGP, Carlo Noro

Cesanese, die vergessene uralte, große rote Rebsorte des mittellitalienischen Latiums. Souverän, raffiniert, spürbar edel. Rotwein, wie Sie ihn noch nie auf der Zunge hatten. Naturwein ohne jede geschmackliche Manipulation und nur minimal geschwefelt. Farblich transparent wie guter Pinot Noir, schwebt er in der exorbitanten Qualität kaum spürbarer und raffiniert fein verwobener Gerbstoffe wie Kaschmir über die Zunge und klingt dann am Gaumen in seidig kühler Wirkung und griffig zupackender Mineralität aus. Dunkelwürzig dicht im Mundgefühl. Exotisch im Charakter. In Duft und Geschmack Noten frischer Himbeeren, denen ein Hauch frischen schwarzen Pfeffers Pepp verleiht. Mysteriös weich im Mund, aufregend in seiner magischen Ausstrahlung. Meisterhaft extrahiert, großer Naturwein. Was für ein Weinwert!



Der große Trend: Orange-Wine.

Pigato »Rucantu« Selvadolce, Ligurien

Die große autochthone weiße Rebsorte Liguriens. Der aufregendste Orange-Wein unseres Sortimentes. Im Alkohol verhalten, im Duft aufregend würzig an das nahe Meer erinnernd, in der Farbe goldgelb und leicht naturtrüb, und im Mundgefühl horizontweiternd vielschichtig, mundwässernd herb,

anregend salzig mineralisch, sinnlich und groß. Ein Weißwein so aufwühlend anders, so fordernd, aber auch so verständlich, daß man staunend genießt und ihm mit jedem Schluck mehr erliegt. Aris Blancardi ist der Meister in Liguriens aufregender Weinszene. Sein rarer Pigato ist einer der überzeugendsten Naturweine, den wir bisher getrunken haben. Ein Meisterwerk, das lange im Kopf nachklingt und unbedingt dekantiert und nicht zu kalt genossen werden will.



Nein, kein Wein aus Orangen, sondern Weißwein, der wie Rotwein auf den Schalen seiner Beeren vergoren wird. Ein neuer Trend im Weißwein, der eine alte Klamotte ist. Das, was wir heute unter Weißwein verstehen, ist ein Getränk der Neuzeit, denn unseren »modernen« fruchtigen Weißwein gibt es erst, seit es die hydraulische Horizontalpresse gibt. Sie wurde in den 1960er Jahren erfunden und kann binnen Minuten den Saft aus den frisch gekelterten Beeren pressen, ohne daß dieser dabei länger in Kontakt mit ihren Schalen kommt. Früher kelterte man Weißwein traditionell in vertikalen Korbpressen. Dort dauerte der Pressvorgang lang und während der Saft langsam austrat, löste er aus den Schalen der Beeren Gerbstoffe, sogenannte »Phenole«, die dem späteren Weißwein neben Haltbarkeit auch ein herbes Mundgefühl verliehen. In der modernen Horizontalpresse entfallen diese Gerbstoffe weitgehend, weshalb die damit gewonnenen Weißweine so reintonig und fruchtig ausfallen, wie wir das heute gewohnt sind.

Die Naturweinbewegung und der Bio- und Biodynamikweinbau brachten viele Winzerinnen und Winzer auf die Idee, von ihren kerngesunden, natürlich sauerstoffstabilen Trauben auch mal die Schale in der Weinbereitung zu nutzen. In Georgien extrahieren die Weißweine oft viele Wochen auf den Beerenschalen, eine 5000 Jahre alte Tradition zur Konservierung der Weine, die dort in Amphoren ausgebaut werden. Je länger die Beeren auf ihren Schalen im Most mazerieren, um so mehr Farbe und Gerbstoffe nimmt dieser an. Je nach Rebsorte und Dauer des Schalenkontaktes kann sie goldgelb bis orange ausfallen. Diese Farbe hat den Weinen den international verständlichen Namen »Orange-Wine« eingebracht. Auf Deutsch nennt man sie »maischevergoren«. Sie sind meist unfiltriert und weisen auf der Zunge stets jene an Rotwein erinnernden herben Gerbstoffe auf, die während der Gärung aus ihren Beerenschalen extrahiert werden. Dies kann man je nach Beschaffenheit der Beerenschale und angestrebtem Stil ein paar Stunden machen, aber auch Tage oder gar Wochen, bevor man die Feststoffe vom Saft trennt.

Der erste Kontakt mit Orange-Wein erzeugt meist Ablehnung. Er wirkt durch seine Gerbstoffe ungewohnt herb, besitzt kaum Frucht, sondern intensive Würze und ungewohnt kräftigen Geschmack. Die Erfahrung zeigt aber, daß man sich schnell an diese Weine gewöhnt, weil ihre physische Substanz im Mundgefühl besonderen Reiz vermittelt. Wer gerne kocht, wird ihre breite Eignung als Speisenbegleiter zu schätzen wissen. Weil ihre Gerbstoffe das Eiweiß begleitender Speisen auf der Zunge denaturieren, ist Fisch, roh, gebeizt oder kurz gegart, ihr idealer Partner und selbst Eier-Speisen wissen sie zu beflügeln.

Orange-Weine können nur aus kerngesunden, schonend von Hand gelesenen, nicht mit Chemie kontaminierten Trauben gewonnen werden. Sie sind deshalb überzeugender Beweis guter handwerklicher Arbeit im Weinberg. Aus konventioneller Bewirtschaftung gibt es sie kaum. Viele Orange-Weine werden naturtrüb abgefüllt. Sie sind trotzdem chemisch und biologisch sauberer als viele »saubere« Weißweine, denen Enzyme und Schönungen die Spritzmittelreste und Fehltöne der maschinellen Ernte entfernen mußten. Und - Orange-Weine brauchen kaum Schwefel, weil ihre Gerbstoffe für natürliche Stabilität sorgen. Archaische Weißweine mit einem Mehrwert, den man sich geschmacklich erobern muß. ■

Deutschland und sein Wein

Der deutsche Wein war und ist geprägt vom Glauben an die Machbarkeit durch Technik. Das begann mit den Arbeiten von Müller-Thurgau und Wortmann zur Reinzuchtheife und fand nach dem zweiten Weltkrieg in den 1960er Jahren in der »Technologieoffenheit« gegenüber der aufkommenden Agrarchemie seine Fortsetzung. Sie beschert dem Weinbau über den Kunstdünger damals enorme Ertragssteigerungen, die dadurch krankheitsanfälligeren Reben und Beeren brauchen verstärkten Spritzmitteleinsatz. Dieser verursacht Gärprobleme, die man durch Impfung mit Starterorganismen (Reinzuchtheifen und Enzymen) seitdem im Griff hat. Es entsteht jene süß-sauer-fruchtige Hohertrags-Stilistik, die bis heute die meisten konventionellen Weine hierzulande prägt. Erst um die Jahrtausendwende gelingt einigen besonders engagierten Weingütern jener phänomenale Aufstieg, der dem deutschen Wein seinen heutigen großen Ruf in der Welt beschert.

Daran sind wir nicht unbeteiligt. Wir hatten schon 1985 deutsche Weingüter im Sortiment, holten uns aber blutige Nasen beim Versuch, deren Weine zu verkaufen, denn damals dominierten französische Weine den Markt. Sie standen für Wein-Kultur und waren der Maßstab aller Dinge. Günter Wittmann, der Vater von Philipp Wittmann, der heute eines der arriviertesten Weingüter des Landes führt, produzierte schon damals überaus anspruchsvolle Weine. Sein »Morstein« 1985 war einer der ersten Rieslinge in unserem Programm. Gemeinsam tingelten wir damals über die ersten Weinmessen und versuchten unsere Weine zu verkaufen. Er seine Rheinhessen-Weine, wir unsere Kalifornier und Italiener. Gemeinsam kämpften wir dafür, deutsche Weine in das florierende Geschäft mit den Importweinen zu integrieren. Doch kein deutscher Weinbaubetrieb hatte damals ein Wiederverkaufs-Konzept. Über Jahre hinweg entwickelten wir eine Preisstruktur, die uns eine gewisse Marge zubilligte. Die Mühe zahlte sich aus, denn schon wenige Jahre später begann die Nachfrage nach unseren

deutschen Weinen anzuziehen. Man sprach über sie, sie standen auf den Weinkarten guter Restaurants und unser Programm wuchs.

Heute spielen Deutschlands Weine für uns nur noch eine untergeordnete Rolle. Wir teilen die alles übertönende Riesling-Begeisterung hierzulande so wenig, wie uns die offensichtlich angestrebte Konzentration auf wenige »edle« Rebsorten zu einfüllig scheint. Wir kritisieren eine zunehmende Uniformität, der viele bekannte Betriebe im Keller so bewußt zu folgen scheinen, daß ihre Weine mehr von ihrer Machart geprägt sind als vom natürlichen Charakter ihrer Herkunft. Hinter vielen mächtig gestiegenen Preisen bleibt uns der Mehrwert verborgen. Hier wird seitens der Winzer, des Handels, der Verbände und der schreibenden Zunft einer Fehlentwicklung das Wort geredet, die in ihrer Ignoranz gegenüber dem Fremden und ihrem Beharren auf dem Gewohnten nicht unsere Sache ist.

Während die Naturweinbewegung und die Herausforderungen der Klimakrise in den Ländern um uns herum vielfältige dynamische Entwicklungen ausgelöst haben, vermissen wir hierzulande den offenen Blick über den Tellerrand. Wir verändern unser deutsches Sortiment deshalb zugunsten von Weinen, die weinbaulich wie stilistisch in die Zukunft weisen. Da muß sich Riesling nicht einer Reinheits-Norm unterwerfen, sondern darf so sein, wie er will. Da hat Lemberger mehr mit Pinot Noir und Syrah gemein, als sein Name vermuten läßt. Da beweist der Silvaner, von abgestandenen Klischees befreit, aufregende Rasse und burgundische Klasse. Da wird die Burgunder-Familie nicht idealisierenden Rezepten unterworfen und der ungeliebte Müller-Thurgau läuft mit Maischeanteil zu höchst frivolem Trinkvergnügen auf. Weil all dies nur mit regenerativer Bewirtschaftung, spontaner Gärung, ausreichend Hefekontakt und viel Zeit möglich ist, am besten im Holzfaß, finden Sie anders produzierte deutsche Weine nicht mehr bei uns. |



Riesling Gutswein, Weingut Jochen Beurer, Remstal, Württemberg

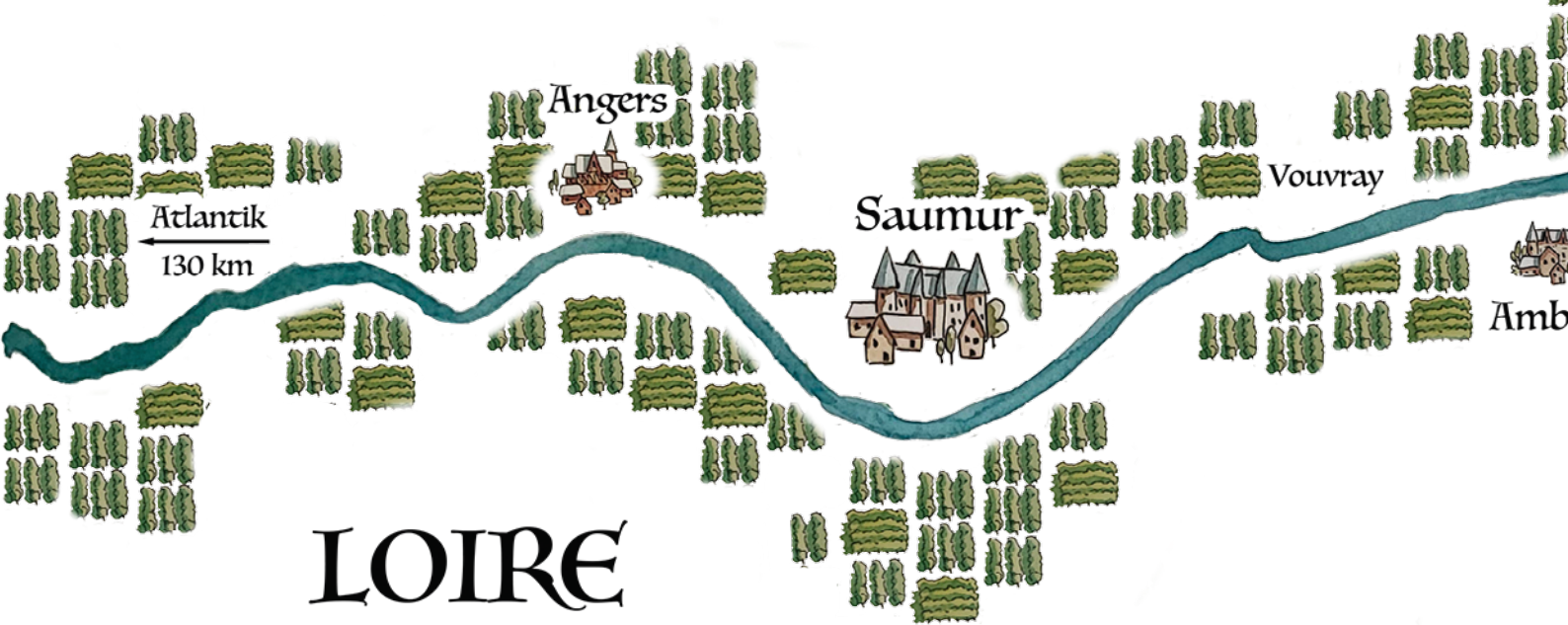
Ohne Jochen Beurer wäre Württemberg heute nicht eine der aufregendsten Weinbauregionen Deutschlands. Seine störrische Art hat viel bewegt im Ländle. Schon sein Guts-Riesling liegt abseits des deutschen Mainstreams. Durch den biologischen Säureabbau wirkt er besonders saftig und angenehm weich im Trunk, fast opulent, ist aber auch ultrapräzise, knackig frisch und aromatisch komplexer als andere. Ein kleines

Meisterwerk, das in seiner Klasse den Weg aus der Masse weist.

Müller-Thurgau »Gegenstrom«, Weingut Rainer Zang, Nordheim, Franken



Jawohl, Müller-Thurgau. Rainer Zang, ein Urgestein der fränkischen Bio-Szene, läßt einen Teil der Beeren auf der Maische vergären und fügt diesen dann mit einer Partie aus dem großen Holzfaß zusammen. Spontan vergoren, komplex würzig, im Mundgefühl alles, nur nicht fruchtig, sondern samtig füllig, vertikal und aufregend salzig. »Gegenstrom«. Gegen den Strom, nicht nur in Franken.



LOIRE

Weine der Könige

Gradezu magisch erscheint die Loire, wenn vor Sonnenaufgang das fahle Licht des Morgens eins wird mit den dahinströmenden Fluten des Flusses, wenn von den vom Wasser immer wieder neu modellierten Sand- und Kiesbänken Vogelschwärme auffliegen, die Silhouetten der Pferde auf den Uferwiesen nur zu ahnen sind und Nebelschleier den Horizont verhüllen. Dann verlieren sich für einen Atemzug die Gesetze von Raum und Zeit. Die urwüchsige Kraft einer noch ungebändigten Natur wird spürbar, die vielleicht erklärt, warum gerade hier die Zukunft des französischen Weinbaus beginnt, gerade hier der Weinberg und der Wein von morgen nicht mehr nur gedacht, sondern längst gemacht werden.

Der Zauber des über 1 000 Kilometer langen Flusses, der immerhin 60 Wein-Appellationen prägt, zeigt sich in besonderer Weise in der Region Touraine-Anjou, wo das Weiß des Kalktuffs regiert. Ihm verdanken nicht nur die unzähligen Königs-Schlösser, Adelspaläste und die Straßenzüge von Städten und Dörfern ihre lichte Erscheinung.

In den raren Sedimentfels wurden zur Gewinnung von Baumaterial nicht nur kilometerlange Gänge und Hallen gesägt, die bis heute genutzt werden. Das kreidige Gestein prägt vor allem auch die Böden der Weinberge zwischen Blois und Angers.

Das französisch »tuffeau« genannte Gestein – nicht zu verwechseln mit Tuff aus vulkanischen oder chemischen Aktivitäten - entstand vor 90 Millionen Jahren am Meeresboden wesentlich aus den Überresten lebender Organismen. An der mittleren Loire bildet es in fast allen Weinbergen den Untergrund, auf dem in dünner Erdauflage die Reben stehen. Der Kalk sorgt für die Mineralienversorgung der Reben und einen das Bodenleben begünstigenden Säurewert. Neben seinen chemischen Eigenschaften zeichnet den Kalktuff seine extreme Porosität von bis zu 50 Prozent aus. Wie ein Schwamm kann er Feuchtigkeit speichern und wieder abgeben. Er puffert also ein für die Reben schädliches Zuviel oder Zuwenig an Niederschlägen.

Romain Guiberteau – bescheidener Superstar

Er ist der glückliche Erbe eines Teils der schon im Mittelalter für seinen »göttlichen Nektar« gerühmten Weinbergslage: Brézé. Aus der Ferne betrachtet, ist der Tuffsteinhügel wenig spektakulär, doch auf und mit diesem einzigartigen Terroir begann Romains Winzerkarriere. Da war zunächst die Faszination der Weine, die seine Weinbergs-Nachbarn, die genialen Brüder Foucault, aus eben dieser Lage kelterten und die so anders schmeckten als das, was die Pächter des Guiberteau'schen Weinguts aus dem Brézé machten. Ziemlich kurzentschlossen hängte Romain sein Jura-Studium an den Nagel und lernte das Winzerhandwerk. Wo? Bei Clos Rougeard natürlich. Und Nady Foucault vermittelte seinem Lehrling neben der Basis des Weinmachens vor allem die große Kunst, eine Weinbergslage, einen Boden, ein Klima, einen Jahrgang schmeckbar zu machen, in Wein zu übersetzen, was die Natur geliefert hat. Nach dem Einstieg ins Weingut seiner Familie stellt Romain auf biologische Bewirtschaftung um. Er regeneriert das Leben in den Weinbergsböden, um seine bis zu 80 Jahre alten Rebstöcke besser mit Nährstoffen zu versorgen. Drei Jahrzehnte später zählt Romain zur Spitze der französischen Weinwelt. Sein »Clos des Carmes«, eines der drei Crus auf dem Brézé-Hügel, verschafft ihm dank seiner



»explosiven Lebendigkeit« und seiner »vibrierenden Mineralität« internationale Aufmerksamkeit. Längst teilt Romain seine Flaschen zu, die ihm von Importeuren aus aller Welt aus den Händen gerissen werden. Und er hat das moralische Erbe seines Lehrmeisters übernommen, teilt sein Wissen mit Lehrlingen und Praktikanten und begleitet die nächste Generation als Mentor und Förderer. Ein Star ohne Allüren, mit dem wir leidenschaftlich gerne zusammenarbeiten.

Saumur blanc »Brézé« Domaine Guiberteau



Loire

Paris
160 km /

Saumur – Wiege des Weins von morgen

Wie kleine Inseln erheben sich die seit dem Mittelalter weitgehend unveränderten Weinberge des Saumurois aus der Landschaft. Seit jeher werden hier zwei Rebsorten angepflanzt: die weiße Chenin seit dem 9. und die rote Cabernet Franc seit dem 11. Jahrhundert. In den 1970ern geriet die bis dahin prosperierende Region aus dem Fokus. Die Besucherzahlen in den berühmten Loire-Schlössern dümpelten ebenso vor sich hin wie die Weine in den Kellern. In Saumur nahmen Charly und Nady Foucault die Krise als Herausforderung an und setzten - mit der Abgeklärtheit der 8. Generation – auf Qualität. Um Spitzenweine zu erzeugen, investierten sie nicht in moderne Kellertechnik, sondern in ihre Weinberge. Sie waren Bio-Pioniere, sie kümmerten sich um genetische Vielfalt ihrer Reben und um Diversität in den Böden. Und sie teilten ihre Erkenntnis mit Kollegen und Lehrlingen und machten Clos Rougeard (2017 an Investoren verkauft) zur Keimzelle einer dynamischen Entwicklung.

Das Saumurois ist heute ein Hotspot des in jeder Hinsicht naturnahen Weins. In bewundernswerter Einigkeit ringen die Winzerinnen und Winzer um das Kulturgut Wein, um ein neues Verständnis von Weinqualität, um die Adaption wertvoller Traditionen in die Moderne und, damit einhergehend, um Lösungen für die Probleme der Klimakrise. In der Region finden zahlreiche der derzeit aufregendsten Weinmessen Frankreichs statt, hier blüht die revolutionäre Idee des ohne jegliche Zusätze produzierten Naturweins und hier werden seine Aberrationen gerade eingeeht.

In den Weinbergen unserer Winzer aus dem Saumurois stehen (fast nur) zwei Rebsorten: Chenin und Cabernet Franc. Und doch keltert jeder daraus seine in der Handschrift unverwechselbaren Weine:

- **Romain Guiberteau** mit der Souveränität des Altmeisters, Weine berstend von Mineralität und aromatischer Dichte
- **Brendan Stater-West** behutsam und auf Finesse bedacht, Weine von großer Eleganz, Schliff und Tiefe
- **Etienne Bodet** mit dem Selbstbewusstsein des (perfekt ausgebildeten) Künstlers, Weine von ungeheurer Konzentration, Geruchs-, Geschmacks- und Tastsinn regelrecht überwältigend
- **Thibault Masse (La Renière)** mit der Leidenschaft der Jugend, Naturwein ohne Fehl und Tadel, verblüffend anderes Mundgefühl, verblüffend charmanter Cabernet Franc
- **Louis de Grenelle**, Crémants aus feinsten handwerklicher Produktion, die die Tugenden der Weine vom Kalk versiert zu nutzen weiß.

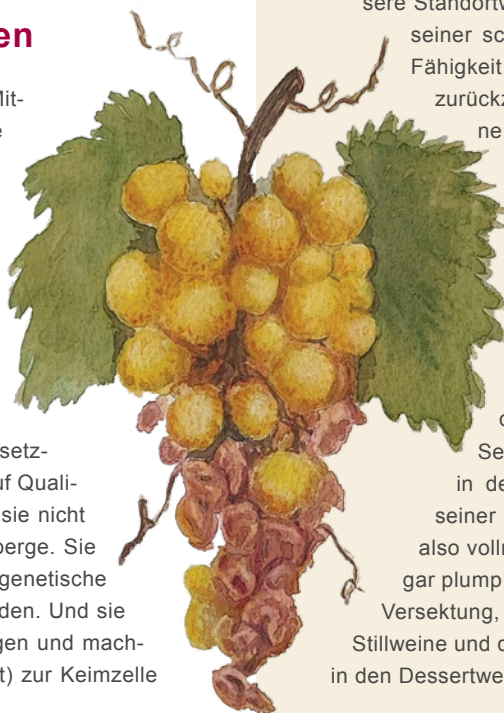
Chenin

Die seit über 1.000 Jahren an der Loire ansässige **Chenin** kann alles: Schaumwein, trockenen und halbtrockenen Stillwein, Süßwein und die haltbarsten Weine der Welt, sogenannte vins liquoureux. Entstanden ist die weiße Rebsorte ohne menschliches Zutun aus Kernen der noch älteren Rebsorte Savagnin. An der mittleren Loire wurde sie im Lauf der Generationen durch gezielte Selektion der robustesten Rebstöcke und immer bessere Standortwahl zur Rebsorte der »Königsweine«. Mit

seiner schon vom antiken Autor Vergil gerühmten Fähigkeit, Wasser »zu trinken und aus sich selbst zurückzugeben« ist der Tuff in Anjou und Touraine ein idealer Platz für den bei Trockenheit launisch reagierenden Chenin.

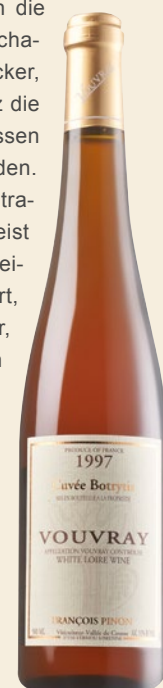
Die Rebsorte treibt früh aus und reift spät. Fluch und Segen gleichermaßen für die Winzer, sind die Weinberge doch durch späte Fröste im Frühjahr gefährdet und die Lese durch Regen im Herbst. Dafür liefert Chenin Weine mit beeindruckender aromatischer Vielfalt, faszinierender Mineralität und animierender Frische.

Seine Fähigkeit, große Mengen Weinsäure in den Trauben zu bilden, ist die Grundlage seiner Vielseitigkeit, denn auch bei später Lese, also vollreif, wirken seine Weine nicht schwer oder gar plump. Damit liefert er ideale Grundweine für die Versenkung, ein immenses stilistisches Potential für Stillweine und die entsprechende Säurebalance zur Süße in den Dessertweinen.



Die »Cuvée Botrytis« ist ein rares Geschenk der Natur.

Es gibt sie nur in Jahren mit langem, mildem und feuchtem Herbst. Wenn dann Trauben mit hohem Zuckergehalt vom Schimmelpilz Botrytis befallen werden, bildet sich die sogenannte Edelfäule. Sie perforiert die Beerenschalen, was zu einer natürlichen Konzentration von Zucker, Säure und Aromastoffen führt. Zudem läßt der Pilz die Polyphenole der Traube oxidieren. Die Beeren müssen einzeln in mehreren Durchgängen gelesen werden. Angesichts der hohen natürlichen Zuckerkonzentration im Most (über 300g/l) dauert die Gärung meist mehrere Monate, zumal Julien Pinon wie bei all seinen Weinen, die er ausschließlich aus Chenin keltert, keine Hefe zusetzt. Das Ergebnis ist ein betörender, dickflüssiger Nektar, der die vielfältigen Aromen der Chenin (Lindenblüte, Honig, Stroh, Aprikose, Buttercaramel) und feine waldige Noten wie unterm Brennglas bündelt. Die perfekt eingebundene Säure verhindert jeglichen Anflug von Schwere. Ein Erlebnis, das schon solo ein ganzes Dessert ersetzt. Man kann dazu auch feinen Käse, Gebäck oder einfach ein paar Nüsse servieren. Kühl und dunkel gelagert hält er viele Jahrzehnte, wenn nicht ein Jahrhundert.



»Cuvée Botrytis« Vouvray, François Pinon



Vier Weine von vier Betrieben

die uns am Herzen liegen

»Cornas« Domaine Lorient

nördliche Rhône, Frankreich

Darja Ulbricht: Die Domaine de Lorient ist eines meiner Herzensweingüter, vor allem wegen der beeindruckenden Arbeit von Laure Colombo, die sich als Frau in einer von Männern dominierten Weinwelt souverän behauptet. Laure verbindet auf einzigartige Weise Tradition mit Innovation und setzt dabei konsequent auf Nachhaltigkeit und Handarbeit. Ein besonders schönes Beispiel für ihre Kunst ist ihr Cornas. Dieser Wein wächst in der renommierten Lage „Chaillots“ auf Granitböden. Auf der knapp einen Hektar großen Parzelle stehen 30 Jahre alte Reben, die eine große genetische Vielfalt aufweisen. Die südöstliche Ausrichtung der Reben fängt das Licht der Morgensonne optimal ein und schützt sie gleichzeitig vor der intensiven Nachmittagshitze, das heißt sie werden reif, ohne verbrannt zu werden. Diese angenehme Frische findet sich in all ihren Weinen wieder.

Laure Colombo schafft es mit Bravour den männlichen Kollegen das Wasser zu reichen – und geht im Weinbau und im Keller oft

sogar mutiger vor. Ihre Weine sind das Ergebnis dieser Entschlossenheit und ihres Könnens. Ihr Cornas ist ein kraftvoller, tiefgründiger Syrah mit Aromen dunkler Früchte, winterlicher Gewürze und einer subtilen Erdigkeit. Er vereint Eleganz und Struktur auf beeindruckende Weise, ohne Kompromisse bei der Qualität. Laure beweist, dass herausragende Weine keine Frage des Geschlechts sind – ihre Weine stehen für sich und gehören zweifellos zu den besten an der an berühmten Namen nicht armen nördlichen Rhône.



»Burgenland« Rosi Schuster

Österreich

Christoph Schlee: Den geschätzten Hannes habe ich ausgewählt, weil er mich von Anfang an auf meinem Weg bei K&U begleitet hat. Viele verbinden österreichischen Wein in erster Linie mit Weißwein – auch ich dachte lange so. Doch Hannes zeigt eindrucksvoll, dass er nicht nur für exzellenten Weißwein steht, sondern auch für einige der wohl

herausragendsten Rotweine des Landes. Über die Jahre habe ich Hannes lieb gewonnen und tief zu schätzen gelernt, vielleicht weil er wie ich eher leise und bedacht auftritt. Nie drängt er sich in den Vordergrund, nie tritt er laut oder offensiv auf. Stattdessen bleibt er lieber im Hintergrund, fördert und unterstützt dabei jedoch seine eigenen Protégés. Dennoch ist der

Weg, den Hannes in den letzten 20 Jahren beschritten hat, außergewöhnlich bemerkenswert. Jedes Jahr legt er noch ein bisschen nach, seine Weine werden immer präziser, klarer und souveräner – man könnte fast sagen, mit einer selbstbewussten Eleganz.

Anfangs war ich besonders von seinen Weißweinen angetan, doch in diesem Jahr haben es mir seine Roten besonders angetan: Sie stehen für die Ruhe und Gelassenheit, die Hannes und seine Frau Ruth so unverkennbar ausstrahlen. Ihre Weine sind tiefenentspannt, dennoch bis ins Detail durchdacht und von höchster Kompetenz geprägt. Jeder Kenner schmeckt sofort: Diese Weine sprechen für sich. Es braucht keine großen Erklärungen – ein kurzer Blick, ein verstecktes Lächeln, und man weiß, dass man etwas Besonderes im Glas hat.

Für mich gehören Hannes' Rotweine zu den besten Weinen, die man derzeit in Österreich finden kann, und ich bin sicher, dass er noch längst nicht am Ende seiner Ideen angekommen ist. Vielen Dank, Hannes, für die bemerkenswerte Wegstrecke, die wir in den letzten 20 Jahren gemeinsam gegangen sind.





Wir bereisen gerne die abgelegeneren Weinbauregionen der Welt. Weil wir dort oft besonders interessante Menschen treffen, die denken, bevor sie sprechen, und deshalb mehr zu sagen haben. Menschen voller Fragen und Zweifeln, aber mit Idealen und Empathie. Menschen die Weine produzieren, die so charaktervoll sind, wie sie selbst es sind. Menschen, die die Freiheit besitzen, ihren Weinen jene Ecken und Kanten zu belassen, die ihnen die Natur auf dem Weg in die Flasche verpasst hat.

»Czókaszölö« Dori Bussay

Zala, Ungarn

Philip Ezel: Mein Herzenswein Csókaszölő von Dori aus dem Weingut Bussay ist mehr als nur ein Wein – es ist ein Stück ungarische Geschichte und ein Zeugnis beeindruckender Frauenpower. Die Winzerin Dori, die nicht nur mit großer Leidenschaft ihren Beruf ausübt, sondern nebenbei auch als Dorfärztin tätig ist, führte die erste Ernte dieses Weins durch, während sie ihr zwei Tage altes Baby im Tuch bei sich trug. Das nenne ich wahrhaftige Leidenschaft und diese spiegelt sich auch in jedem Tropfen dieses besonderen Weins wider. Hergestellt aus der historischen ungarischen Rebsorte Csókaszölő, die bereits von Königen geschätzt wurde, bringt dieser Wein eine seltene und faszinierende Dichte und Komplexität ins Glas. Bereits beim ersten Schluck entfalten sich intensive Noten von roten Beeren – vor allem reife Himbeeren und Schwarzkirschen dominieren. Am Gaumen zeigt sich der Wein strukturiert und voller

Tiefe, mit einem samtigen, fast cremigen Mundgefühl, das an das üppige kalkhaltige Braunerde-Terroir des Weinguts erinnert. Die Fruchtnoten werden von einer subtilen typisch ungarischen Mineralität getragen, welche dem Wein eine einzigartige Eleganz verleihen. Am Gaumen entfaltet sich eine extrahierte Kraft und zeigt sich in einem vollmundigen, langen Finish. Ein idealer Begleiter für herzhaftere Schmorgerichte (z.B Lamm) oder besondere Momente, die man mit einem Glas Geschichte in der Hand genießen möchte. Der Csókaszölő ist ein Wein voller Energie und Charakter, genauso wie seine Winzerin – stark, authentisch und voller Herzblut.



Peña el Gato »Centenarias« Juan Carlos Sancha

Rioja, Spanien



Ramon Witzky: Garnacha tinta, besonders geeignet für den Anbau in warmen, trockenen Regionen und immerhin die meistangebaute Rotweinsorte Spaniens, erreicht im Reifestadium bemerkenswert hohe Zucker- und Extraktwerte und liefert damit in der Regel Rotweine mit mächtiger Opulenz und hohen Alkoholwerten.

Wie kühl, elegant und individuell eine so potente Rebsorte gezügelt werden kann, ohne an Saft, Kraft und Lebendigkeit zu verlieren, zeigt Juan Carlos Sancha mit seiner Weinlinie »Peña El Gato«. Garnacha von über 100 Jahre alten, biologisch bewirtschafteten Rebstocken, von Hand geerntet und im Keller auf unterschiedliche Weise ausgebaut. »Vinas Centenarias« wird in 500-Liter Fässern französischer Eiche vergoren, die

geschmacklich weniger dominant ist als die häufig verwendete amerikanische Eiche. Unfiltriert und ungeschönt, offenbaren Juan Carlos Sanchas Weine in ihrer Puristik den Einfluss der Ausbau-Methode, den Charakter von Terroir und Rebsorte und die Handwerkskunst des Weinmachers, der die Extreme der Rebsorte gekonnt zu zähmen versteht: Balancierte Konzentration auf der Zunge, die dem Schluck nachhallt, präsenter, dennoch subtiler Duft nach roten Beeren, getrockneten Früchten und Mandel, fein eingebundenes Holz.

Eine Garnacha der Extraklasse, ein spannendes Rotweinerlebnis für Rioja-Fans wie Neulinge gleichermaßen und eine tolle Begleitung zu einfacher, deftiger Kost. Für ein besonders authentisches Pairing – so gab es das bei meinem Besuch auf dem Weingut - empfehle ich ein paar Scheiben reifen Manchego-Käse und abgehangenen Jamón Ibérico dazu.





»So schmeckt Ungarn« Tokaj Furmint-Harslevelü von Gergő Filep, Tokaj

Gergő Filep ist einer der herausragenden Winzer Ungarns. Seine Weine können sich mit den Großen der Welt messen. Wenige Hektar Reben, reine Handarbeit und minimalistischer Ausbau im Keller durch rare Kompetenz. Furmint, die große weiße Rebsorte Ungarns, trifft hier auf Harslevelü, den Lindenblättrigen, der für Körper, Duft und Schmelz sorgt. Straffe Würze, trocken und präzise im Mundgefühl. Eine Referenz für Ungarn.



Ungarischer Wein.

Eines der letzten Abenteuer

Über ungarische Weine hatten wir nie nachgedacht. Wer kann sich unter ungarischem Wein schon etwas vorstellen? Dann werden wir zu einer unerwartet persönlichen, überaus kompetent vorbereiteten Tour durch Ungarns Weinbaugebiete eingeladen. Was für ein Abenteuer! Allein die Sprache: Wir können keinen der Weine richtig aussprechen, von einigen Rebsorten haben wir noch nie gehört, wir fühlen uns wie Anfänger.

Auch in Ungarn wimmelt es, wie auf allen unerfahrenen Weinmärkten, von belanglos fruchtigen Weinen aus den üblichen globalen Rebsorten. Die Betriebe, die wir dann besuchen, sind anders. Sie sind winzig und wir probieren Weine, die uns sprachlos machen. Derart souveränes Handwerk, derart überzeugende Eigenart hatten wir nicht erwartet. Ihre Winzerinnen und Winzer zeigen eine Leidenschaft, eine Kompetenz, einen Wagemut mit positivem Blick nach vorne, die wir in Anbetracht der düsteren politischen und wirtschaftlichen Verhältnisse im Land niemals für möglich gehalten hätten.

Sie können und dürfen nur Flächen bewirtschaften, die während der 40jährigen kommunistischen Herrschaft nicht industrialisiert wurden. Damals wurde in Ungarn alles enteignet und auf Massenproduktion umgestellt, was mechanisierbar war. Nur Lagen an Hängen, die mit Maschinen nicht zu bewirtschaften waren, blieben vom russischen Kahlschlag verschont. Sie sind es, die heute die großen Weine des Landes liefern.

Ungarns Weinbau blickt auf eine große Vergangenheit zurück, die aber weitgehend vergessen ist. In der kommunistischen Ära waren süße Tokajer ein wichtiger Devisenbringer, weshalb der Staat ihre Produktion damals forcierte. Die Mengen waren riesig, die Qualitäten dürftig. Sie bestimmen bis heute die Vorstellungen vieler Menschen vom ungarischen Wein.

Seit Orbans Herrschaft dominieren große staatliche Weingüter das Angebot auf den Exportmärkten. Die Weingüter, die wir besuchen, sind ausschließlich private Kleinbetriebe, meist Neugründungen aus den Jahren nach 1990. Sie verfügen nur über wenige Hektar Reben. Ihre Weine entstammen ausschließlich handwerklich archaischem Weinbau. Sie sind unerwartet stilsicher, präzise im Fokus, werden ausschließlich spontan vergoren und machen so die vielfältige Morphologie ihrer Böden im Mundgefühl nachvollziehbar. Ungarn hat so vielfältige vulkanische Terroirs, daß es den aktuellen Trend zu Vulkanweinen befeuern kann wie kein anderes Land, mit Furmint aus Tokaj, Olaszrizling aus Badacsony oder Juhfark aus Somló. Sie lassen Millionen von Jahren ungarischer Vulkangeschichte im Glas erleben. Die historisch angestammten, autochthonen Rebsorten haben im eigenen Land allerdings kaum einen Markt. Der will die globalen Leitsorten.

Die selbstbewußte Freiheit im Denken unserer ungarischen Winzerinnen und Winzer hat uns begeistert. Sich dem »Fortschritt« in der Weinbereitung zu verweigern, frei von zeitgeistigen Stilvorgaben zu agieren, setzt Haltung und Mut voraus, denn noch sind ungarische Weine so ziemlich das Letzte, wonach Weintrinker fragen. Ihre Absage an Trends und Moden, an hohe Erträge und teure Kellertechnik, ihr Respekt vor sinnvollen lokalen Traditionen und ihr Weitblick, die regenerative Bewirtschaftung als Voraussetzung ihrer Vorstellung von Qualität zu praktizieren, haben uns dazu bewogen, allen Unkenrufen zum Trotz (auch in der eigenen Firma) die erstaunlichen Qualitäten dieser Weingüter zu importieren. Wir halten sie für wegweisend und viele von ihnen für eine echte Alternative zu den (zu teuren) Weißweinen Burgunds! |





Der K&U WeinVerein

Weinerleben im Abonnement

»Verein« klingt schlimmer als es ist. Wir sind keine Vereins-Meier, doch »Club« wollten wir ihn auch nicht nennen, unseren lockeren Weinerleben-Verein, weil es davon schon so viele gibt. Wir sind ein Wein-Verein ohne Mitglieder. Sie können sich nämlich ganz einfach aus- und eintragen wie Sie möchten. Zur Kündigung reicht eine Mail.

Weil vermutlich auch Ihnen die Fähigkeit zum Genuß nicht in den Schoß gelegt wurde, lädt Sie unser K&U-Weinverein ein, Weinerfahrung und Weinwissen zu Hause zu sammeln. Dazu bieten wir drei Abonnement-Pakete an, denen jeweils ausführliche Informationen zum Inhalt beiliegen:

- **»Faszination Weinerfahrung«.** Unser beliebtestes Abo-Paket. Es enthält drei Flaschen zu einem bestimmten Thema, das sich stets um das sensorische Erleben und Erfahren von Wein dreht. Es kommt jeden Monat und kostet maximal 65.- Euro pro Aussendung.

- **»Saison«.** Es enthält unsere sechs spannendsten Flaschen des Quartals. Mit ihnen können Sie z. B. ein Monatsmenü im Kreise von Freunden oder Bekannten perfekt begleiten. Es kostet maximal 120.- Euro pro Aussendung und kommt viermal im Jahr.

- **»Luxus«.** Ein besonderes Paket, das nicht zwangsläufig teure Flaschen enthält. Wir widmen es dem Luxus der Kennerschaft. Also besonderen Weinen, die besonders gut, besonders rar oder eben einfach nur besonders sind. Es enthält zwischen 3 und 6 Flaschen, kostet bis zu 250.- € pro Aussendung und kommt viermal im Jahr zur Mitte des Quartals.

Unsere Weinvereins-Pakete machen Wein zu Hause erlebbar. Ohne Risiko, denn zu bezahlen sind sie erst nach Erhalt und kündigen können Sie jederzeit formlos. Für mehr Genuß, denn nur wer mehr weiß, schmeckt auch mehr.

Mehr Info hier: <https://www.weinhalle.de/club/>

Die eFl@schenpost.

Unsere Schnittstelle zu Ihnen.

Unser Newsletter, die **eFl@schenpost**, gehört zu den erfolgreichsten seiner Art. Tausende von Abonnenten lesen unsere wöchentlichen Aussendungen, die wir mit viel Hirnschmalz und Herzblut konzipieren. Wir wollen Ihnen schließlich nicht irgendwas aufs Auge drücken, sondern Sie maximal transparent über besonders interessante und originelle Produkte ebenso informieren, wie wir neue Weingüter oder auch fachliche Themen zur Diskussion stellen, die Sie als

bewußte Konsumentin und Konsumenten interessieren könnten.

Wir möchten Sie mit unserer **eFl@schenpost** ermuntern und erfreuen, anregen und informieren, ernstnehmen und süffig erregen. Nicht mehr, aber auch nicht weniger. Dafür gibt es auch keinen Gutschein, wenn Sie sich anmelden, sondern Mehrwert an Wein und Informationen, den Sie nicht an jeder Straßenecke bekommen.

Einmal pro Woche, nicht öfter. Damit sie im großen weiten Meer des Weines nicht die Orientierung verlieren. Bestellen können Sie unsere eFl@schenpost durch Eintrag auf unserer Homepage unten im roten Abschlußbalken und Rückbestätigung unserer Mail, die wir Ihnen aus Datenschutzgründen zusenden müssen.

Sollten Sie von unserer **eFl@schenpost** noch nicht gehört haben, würden wir uns freuen, auch Sie als Abonentin oder Abonent begrüßen zu dürfen. Kostet nichts, scheint aber Spaß zu machen, sonst wäre sie nicht so erfolgreich, und kann jederzeit mit einem einzigen Mausklick wieder abbestellt werden. Wir freuen uns auf Ihr Interesse! **!**
www.weinhalle.de/flaschenpost



Aufregend im Geschmack, prägnant im Charakter Inselweine & Vulkanweine

Man kann Wein einfach nur trinken. Oder man versucht ihn zu erleben. Dann fordert er auf zu einer Reise zu den eigenen Sinnen. Dann wird er zum Abenteuer, auf das man sich mental und sinnlich einlassen muß. Er will uns schließlich etwas erzählen, von dem wir noch nie gehört haben. Weine zum Trinken gibt es wie Sand am Meer. Weine, die zum Erlebnis werden, sind wie das Treibgut am Strand: Nicht gesucht, aber gefunden.

Weine werden zum Erlebnis, wenn sie von Böden stammen, die ihr Mundgefühl besonders prägen, wenn sie an Hängen wachsen (statt in der Ebene), wenn ihre Reben in der Höhe z. B. der Alpen stehen, wenn sie aus besonderen Rebsorten gekeltert werden oder sich einer nicht alltäglichen Machart verdanken.

Solchen Weinen widmen wir spezielle Themen, mit denen wir Sie gerne mitnehmen möchten auf die Reise zu spannenden Weinerlebnissen. **Inselweine** zum Beispiel. Sie sind anders. Denn Inseln, auf denen Reben stehen, besitzen stets spezielles Klima. Da müssen die Rebstöcke ihren Feuchtigkeitsbedarf oft aus der Luftfeuchtigkeit decken, die vom Meer kommt und in den Morgenstunden auf den Blättern und am Boden kondensiert. Auf vielen Inseln weht meist Wind. Er zwingt die Weinbauern zu einer speziellen Form der Reberziehung, der Busch- oder auch Korb- oder Pfahlerziehung, die mühsame Handarbeit voraussetzt und nur niedrige Erträge produziert, aber die Böden schont. Deshalb sind Inselweine aromatisch oft besonders intensiv, können aber nicht »billig« sein.

Auf vielen Inseln stehen ureigene Rebsorten, die ihren Weinen lokalen Charakter verleihen. Und viele Inseln sind erdgeschichtlich noch jung, weil Vulkanismus ihre Entstehung geprägt hat.

Viele **Inselweine** sind also auch **Vulkanweine**. Sie faszinieren uns, weil vulkanische Böden zu den jüngsten der Erde gehören können, wie z. B. auf Ischia, Santorini oder Lanzarote. Dabei ist der Begriff »vulkanisch« geologisch weit gefasst. Er beschreibt eher den Prozess, durch den solche Böden entstanden sind, als daß er Zusammensetzung, Alter oder Struktur definiert. Er wird auf Material angewandt, das explosionsartig aus Vulkanen oder Schloten herausgeschleudert wurde. Viele von ihnen befanden sich damals unterhalb des Meeresspiegels wie z. B. am ungarischen Balaton, wo die Böden heute aus komplexen Schichtungen vulkanischen und sedimentösen Materials bestehen. »Vulkanisch« nennt man auch Magma, das in Schichten von Sedimentgestein eindringen konnte. So sind z. B. viele Granite entstanden. Magma, das großflächig aus Schloten oder Vulkanen floss, ist typisch für die Basaltströme in der mittelfranzösischen Auvergne. Als vulkanisch bezeichnet man aber auch Böden, die aus Vulkanasche bestehen. Sie sind je nach Entfernung vom Krater und Alter des Auswurfs locker und nährstoffreich oder mehr oder weniger kompakt mit Gesteinen und Tonen späterer Perioden versetzt, gemischt



Juhfark Estate Somloi Vándor, Somlo

Das kennt kein Mensch: Juhfark heißt die uralte weiße Rebsorte, die von Tamas Kis, einem begnadet guten Winzer am Vulkan Somlo in Ungarn, in homöopathischer Menge angebaut wird. Archaisch ursprünglicher Vulkanwein von Basaltschutt. Rauchig, gelbwürzig, straff säurebetont und fokussiert wie ein Laserstrahl.



»Rofe« Lanzarote blanco, Puro Rofe

Weißwein von der Insel Lanzarote. Siehe die Bilder hier. Weinbau in und auf Vulkanasche. Sie sorgt für Feuchtigkeit und Nährstoffe ohne Humus. Der jüngste Boden der Weinwelt. Der Wein? Spektakulär. Salzig und straff in der Säure, die aber weich wirkt. Vulkanisch rauchig und komplex. Gewöhnungsbedürftig, aber grandios.



Weinbau auf Lanzarote. Spektakuläre Landschaft, spektakulär adaptierter Weinbau für Weine extrem vulkanischer Prägung. Einzigartig und eindrucksvoll.



oder überlagert. Solche Böden findet man im italienischen Mezzogiorno oder im Napa Valley. Einige Weinregionen der Welt können also für sich in Anspruch nehmen, über Böden aus »vulkanischem« Material zur Verfügung zu stellen.

Das Erlebnis Vulkan im Wein

Das Wissen um den chemisch-physikalischen Zusammenhang zwischen vulkanischen Böden und bestimmten Weinmerkmalen ist mangelhaft. Fest steht, daß nur spontane Vergärung mittels »wilder« Umgebungs- oder Kellerhefe in der Lage ist, den Einfluß von Herkunft und Boden in den Wein zu transferieren.

Vulkanischen Böden kann es je nach Alter und Art an organischer Masse fehlen, sie gelten aber als fruchtbar und nährstoffreich, weil sie reich an Eisen, Kalium, Schwefel oder Phosphor sind. Deren Salze kann man nach der spontanen Gärung auch im Wein nachweisen, wo sie die elektrochemische Leitfähigkeit im Mund zu erhöhen scheinen, weshalb deren Weine besonders »mineralisch« schmecken, sich im Mundgefühl intensiv, pikant würzig und fast salzig präsentieren.

Wir stellen folgende Ähnlichkeiten in Vulkanweinen fest:

Die Weißweine präsentieren sich aromatisch eher reif und gelb als säuerlich grün. Auf der Zunge entwickeln sie rauchig steinige, gelegentlich fast an Räucherspeck erinnernde »herbstliche« Aromatik in einem von rassiger Säure geprägten Mundgefühl. Es sind vermutlich die oft niedrigen Erträge vor allem auf Inseln, die hier die Wirkung der Säure puffern. Straff ziehen diese Weine in kräuterwürziger Präzision an den Gaumen, cremig dicht wirkende Physis dominiert ihr Mundgefühl, und an den Zungenrändern entwickeln sie typisch salzig-mineralischen Griff.

Rotweine von vulkanischen Böden besitzen oft eine intensive Farbausbeute, ihre Gerbstoffe sind auffallend kühl und feingliedrig. Ihr meist dunkelwürziger Geschmack tendiert aromatisch ins Blauschwarze, duftet nach Speck, Rauch oder schwarzen Oliven, kann aber auch pfeffrige Würze freisetzen, die an frisch gespitzen Bleistift erinnert. Von wenigen Ausnahmen (Etna) abgesehen zeigen diese Rotweine eine basisch kühle, kraftvolle, aber seidig dicht agierende, mineralisch würzige Wirkung im Mundgefühl.

Jeder vulkanische Boden besitzt eine andere Struktur bzw. Morphologie. Keiner ist wie der andere. Deshalb weisen Weine von jungen Böden aus dem Asche-Auswurf einer Eruption wie auf Lanzarote ein gänzlich anderes Mundgefühl auf als Weine, die auf dem kargen Vulkangestein eines uralten Lavastromes mit einer nur dünnen Schicht an Erdauflage entstehen wie z. B. am ungarischen Somlo oder in Tokaj. Die Morphologie der Böden beeinflusst Stil, Charakter und Mundgefühl der darauf entstehenden Weine mehr als deren mineralische Komposition. Daß dabei auch deren Fähigkeit Feuchtigkeit und Nährstoffe zu speichern eine alles entscheidende Rolle spielt, hilft, den Unterschied zwischen vulkanischen und Sediment-Böden zu verstehen.

In dem Sinne. Lassen Sie sich auf Wein im Spiegelbild seiner Herkunft ein und staunen Sie über die Vielfalt, die sich Ihnen dabei in Stil und Charakter, Duft und Geschmack, Mundgefühl und Weinerleben bietet. ■

»Tresse à Lier«, Domaine Terre de Roa

Tressalier. Eine mystische weiße Rebsorte, die vor dem Vergessen gerettet wurde. Auf den vulkanischen Granitböden in Saint Pourçain bringt sie winzige Erträge, die dichte Struktur liefern, die von rassig frischer, fast karger Säure durchzogen wird und doch weich und süffig breit wirkt im Mundgefühl. Einzigartig.



Soave Classico DOC »Castelcerino«, Visco & Filippi

Soave als großer Weißwein vom Vulkan. Hier vom höchsten Weingut der Region, das auf dem Rand eines uralten, weitgehend eingefallenen Basalt-Kraters sitzt. Schmelzig im Mund, fast weich und cremig, aber auch präzise frisch. Im Duft dann die vulkanische Herkunft in rauchig herbstlicher Komplexität. Grandios.



Spanien im Aufbruch

Ramon Witzky: Auf meinen Spanien-Reisen war ich bislang vor allem im Norden unterwegs. Von der rauen Küste des Baskenlands, über die Navarra und die Rioja bis nach Ribera Del Duero, hat sich mir eine unglaubliche Vielfalt an Landschaft, Kultur und Menschen mit besonderem Bezug zu Qualität und Regionalität präsentiert. Hier liegt für mich - abseits der touristisch geprägten Regionen - einer der authentischsten Orte für genussvolle, aber auch soziale Ess- und Trinkkultur. Das Highlight sind dabei die unzähligen, quirligen Pintxo-Bars mit ihrem Angebot kleiner Speisen und toller Weine aus der Umgebung. Hier kommt man mühelos ins Gespräch, hier teilt man einen Teller regionalen Fingerfoods mit Wurst-, Käse- oder Fischspezialitäten und eine Flasche Wein, um den Tag ausklingen zu lassen.

Wein und Pintxos (benannt nach dem Zahnstocher, der geröstetes Brot und Belag zusammenhält) sind meistens so preiswert, dass der kulinarische Genuss und das soziale Miteinander für die meisten leistbar und nicht nur einer finanziell privilegierteren Schicht vorbehalten bleibt. Der Wein ist dabei nicht immer zwingend anspruchsvoll, dafür aber zugänglich, seriös und sauber gemacht, von überraschend regional geprägtem Charakter und - einfach lecker. Man trinkt übrigens nicht ohne auch zu essen. Schon bei meiner ersten Reise nach

Spanien hatte ich in der erlebten Seligkeit meiner Barbesuche schnell das erfrischende Vergnügen, meine Vorurteile gegenüber spanischem Wein revidieren zu können.

Doch woher kam mein Vorurteil?

Die Weingeschichte Spaniens reicht bis zur Zeit der Phönizier zurück. Wein entwickelte sich seitdem vom Grundnahrungsmittel zum Kulturgetränk. Heute kann man diese Geschichte in agro-touristisch erschlossenen Regionen, in Museen und beim Besuch historischer Keller nachvollziehen. Manchmal gibt es noch uralte Weinbergspartellen zu besichtigen, die ursprünglich von Bauernfamilien für den Eigenbedarf bepflanzt wurden. Über Generationen hinweg entwickelten sich aus einigen davon alteingesessene Traditionsbetriebe, die maßgeblich Stil und Charakter der jeweiligen Regionen prägten, ihnen zu internationaler Bekanntheit und damit wirtschaftlichem Aufschwung verhalfen.

Seinen größten Wachstumsschub erfuhr der spanische Weinbau durch die immensen Subventionen der EU, die in den letzten 40 Jahren gigantische Kellereien und Millionen-Flaschen Betriebe entstehen ließen, und Spanien mit über einer Million Hektar Rebfläche zum größten Weinproduzenten der Welt machten. Alte, sortenreiche Weinberge mussten weichen, um Platz für pflegeleichtere Monokulturen zu schaffen. Einstmals charaktervolle Weine wurden für den

Exportmarkt mit Hilfe von Zucker, Aroma-Heffen, Mostkonzentrat und ähnlichen Tricks buchstäblich aufgeweicht, um den Massengeschmack zu treffen. Und so formte sich nach und nach mein Bild vom uniformen, billigen Supermarkt-Wein auf der einen, und dem müden, goldetikettierten Pseudo-Luxus-Tropfen auf der anderen Seite.

Doch es herrscht Aufbruchsstimmung in Spanien. Winzerinnen und Winzer einer neuen Generation erkennen den Wert des eigenen Kulturschatzes. Manche setzen auf alte, autochthone Rebsorten, kommunizieren objektive Qualitätskriterien und wenden sich biologischem oder biodynamischem Anbau zu. Der Verzicht auf unnötige, geschmacksbildende Zusätze im Keller ist dabei nur eine logische Konsequenz.

Das schöne dabei ist, dass dieser langsame Wandel überall spürbar wird. Nicht nur in kleinen Familienbetrieben oder der spanischen Naturweinszene, sondern auch in alten, ruhmreichen Bodegas und Großkellereien. Sicherlich sehr unterschiedlich in Geschwindigkeit und Umfang, aber dafür stetig in eine bessere Richtung. Dieser Wandel trägt das Potenzial in Zukunft mit diesem neuen, anderen spanischen Wein auch ein bisschen mehr Pintxo-Bar-Flair nach Deutschland zu exportieren. Denn in diesen Bars sind die Prioritäten schnell gesetzt, auf gemeinsamen Genuss, unabhängig von Alter, Herkunft und Status, das Miteinander – Genießen, Essen, Trinken und Leben. ■



»Banastero« Crianza Tinta de Toro

Zabdi Wines, Kastilien-León

Marijo Pérez und Jabier Marquinez haben es geschafft, den Traum vom eigenen Weingut zu verwirklichen und konzentrieren ihre langjährige Erfahrung auf ein überschaubares Portfolio von drei Weinen. Ihre Reben sind durch die sandigen Böden in Toro auf natürliche Weise vor der Reblaus geschützt und wurden daher nicht, wie sonst üblich, auf resistente Fremd-Wurzeln aufgepfropft. Eine besonders schöne Entdeckung für mich ist die elegante Crianza »Banastero« mit ihrer komplexen Würze 50 Jahre alter Tempranillo-Reben, dicht verwoben in präsentem, doch fein eingebundenes Holz. Das seidig-dichte Gerbstoffgerüst schonender Extraktion, zarte Frucht und die animierende Frische des exakten Lesezeitpunkts sind präzise balanciert. Entspannt nostalgischer Genuss zum »Füße hochlegen«.



Kalifornien. Unerwartet anders

Als wir vor rund 40 Jahren in Kalifornien zum ersten Mal auf Tour gingen, wurden wir mit ungewöhnlich offenen Armen empfangen, mußten aber schon nach wenigen Besuchen unsere arrogante Erwartungshaltung revidieren: In den Kellern stand zwar neueste Technik, sie wurde aber zu einer minimalistischen Umsetzung aufwendigen Handwerks draußen in den Weinbergen genutzt, die uns völlig neu war. Europas Winzer belächelten den amerikanischen Weinbau damals. Man nahm ihn nicht ernst in seinem angeblichen Mangel an Geschichte und Traditionen. Doch die dort praktizierte Offenheit der Kommunikation unter der Winzerschaft führte zu derart schnellen Lernkurven, daß sich der europäische Weinbau wenige Jahre später in vielen Dingen an Praxis und Erkenntnissen der kalifornischen Berufskollegen zu orientieren begann.

Die Zahl uns interessierender Weingüter war damals noch recht überschaubar. Mit jedem Besuch mehr erlebten wir hier staunend, daß es nicht darum ging, Weine auf ein bestimmtes Geschmacksklischee hinzutrimmen (was wir unterstellt hatten), sondern man überließ sie dank modernster Technik in lässigem, aber präzise kontrolliertem Nichtstun weitgehend sich selbst. Wir hörten zu und lernten. Erlebten zum ersten Mal den Unterschied der Vergärung per Reinzuchthefen und per wilder »Spontangärung« im Mundgefühl. Winzer sprachen offen über ihre Fehler in Weinberg und Keller und zeigten uns deren Auswirkungen auf den Wein. Sie erklärten uns den Einfluß der Reberziehung auf Qualität und Physik der Gerbstoffe, die sie durch bewußten Kontakt mit dem Sauerstoff der Luft physikalisch so beeinflussten, daß sie sich feiner und weicher anfühlten im Mundgefühl.

Dabei ging es nicht, wie bei uns in Europa, darum, **wie** ein Wein schmeckt oder zu schmecken hat, sondern man sprach darüber, **warum** er so schmeckt, wie er sich präsentiert. Eine Herangehensweise, die

präzisen Qualitätskriterien folgte, statt persönlichen geschmäckerlichen Urteilen. Wir praktizieren sie bis heute. Aus Überzeugung.

In den Jahren seitdem hat sich Kaliforniens Weinszene grundlegend verändert. Die Zahl der Weingüter ist explosionsartig gestiegen. Wie überall hat man sich auch hier verleiten lassen, Wein für Zielgruppen zu produzieren. Der Irrglaube, daß »Premium« der Markt der Zukunft sei, ließ das Napa Valley immer teurere »Spitzenweine« für eine zahlungskräftige Klientel produzieren. Um die nötigen Bewertungen zu erheischen, wurden sie fast alle nach den gleichen önologischen Rezepten produziert, schmeckten deshalb auch mehr oder weniger gleich und liegen nun auf Halde, weil sie selbst ihre egozentrische Klientel zu langweilen beginnen. Seit ein paar Jahren schwappt nun auch hier die Naturweinbewegung in die Gläser. Ihre enthusiastische Bubble bejubelt wilde Weine aus wilden Rebsorten zu hoffnungslos überbeurteilten Preisen. Das können wir in Europa inzwischen besser und vor allem seinen Preis werter.

Was für uns Kalifornien aber außerordentlich spannend macht, sind die Pinot Noirs neuer Generation. Sie nehmen es preislich und qualitativ längst mit Burgund & Co auf, auch, weil sie weinbaulich engagierter und im Keller schonender umgesetzt werden. Die neuen großen Chardonnays Kaliforniens haben sich vom Klischee der dicken, fetten, holz- und alkoholbeladenen Monstertropfen nachhaltig befreit und zelebrieren nun druckvolle Präzision und stilistische Eigenständigkeit voller Frische und Strahlkraft, die sie in die absolute Weltspitze katapultieren. Ohne Manipulationen, mit nur wenig Schwefel und zu nachvollziehbaren Preisen.

So münden unsere vielen Jahre proufunder Erfahrung vor Ort in ein Kali-

fornien-Portfolio, das sich gestern wie heute nicht den großen Namen, sondern besonderen Weinen widmet, die den aufwendigen Import in die alte Welt mit Charakter, Eigenart und einer Qualität rechtfertigen, die wir in Europa so nicht haben. Wir verdanken sie dem intensiven Austausch mit unseren Winzerinnen und Winzern vor Ort, ohne die wir nicht wären, was K&U heute ist. |

Chardonnay »Wildcat Mountain«, Petaluma, Sonoma, Kalifornien

Joanna Wells hat als erfahrene Weinmacherin in bekannten Weingütern gearbeitet. Für ihr eigenes Weingut hat sie sich auf Weine der höchsten Lagen Kaliforniens spezialisiert. Sie denkt und arbeitet im Geist des Naturweines, also ohne Eingriffe im Keller, mit nur minimaler Schwefelung. Ihr **Chardonnay** vom kühlen **Wildcat Mountain** kommt stilistisch ultrapräzise ins Glas, mundwässernd frisch im Trunk, aromatisch brillant in der Strahlkraft von frischer Ananas, im Mundgefühl souverän entspannt. Eine Wohltat, die kürzlich im Weißen Haus für Staatsbankette ausgewählt wurde.



Die Blasen der Welt. Vielfalt statt nur Champagner



Die Kultur der Blasen im Wein

Nichts regt so an wie guter Schaumwein. Deshalb boomt der Wein mit den Blasen und das weltweit. Dabei geht der Trend weg von der billigen Industriebräuse hin zum handwerklich anspruchsvollen Schäumer, egal ob Lambrusco, Sekt, Franciacorta, Cava, Crémant oder Champagner.

Es soll noch immer Menschen geben, die Schaumwein für dekadent halten. Ihnen ist nicht zu helfen. Andere meinen, er müsste teuer sein, um gut zu sein. Solchen Geckos widersprechen wir gerne. Wieder andere halten ihn für überflüssig und nehmen ihn als Wein nicht ernst. Einfach, die man nicht stören sollte.

Tatsächlich ist guter Schaumwein nicht nur sensorisch anspruchsvoll im Genuß, er ist auch technisch anspruchsvoll in der Herstellung. Es hat

schließlich nicht umsonst über 300 Jahre menschlicher Kultur-Leistung bedurft, bis aus dem einer Laune der Natur entsprungenen, zufällig brausenden Getränk jenes wurde, das wir heute als anspruchsvoll belebenden »Wein mit Blasen« genießen.

Kaum ein anderes Sujet im Wein hat in den letzten zwanzig Jahren einen ähnlich radikalen Sprung in der Qualität erlebt, wie guter Schaumwein, dessen geschmackliche Facetten inzwischen im wahrsten Sinne des Wortes »berauschend« vielfältig sind (was wir unter Beweis stellen können).

Es ist die Physik der Blasen, die den Sex eines guten Schaumweines ausmacht. In ihren vielfältigen Erscheinungsformen definiert sie im Zusammenspiel mit dem Flaschendruck auf raffinierte



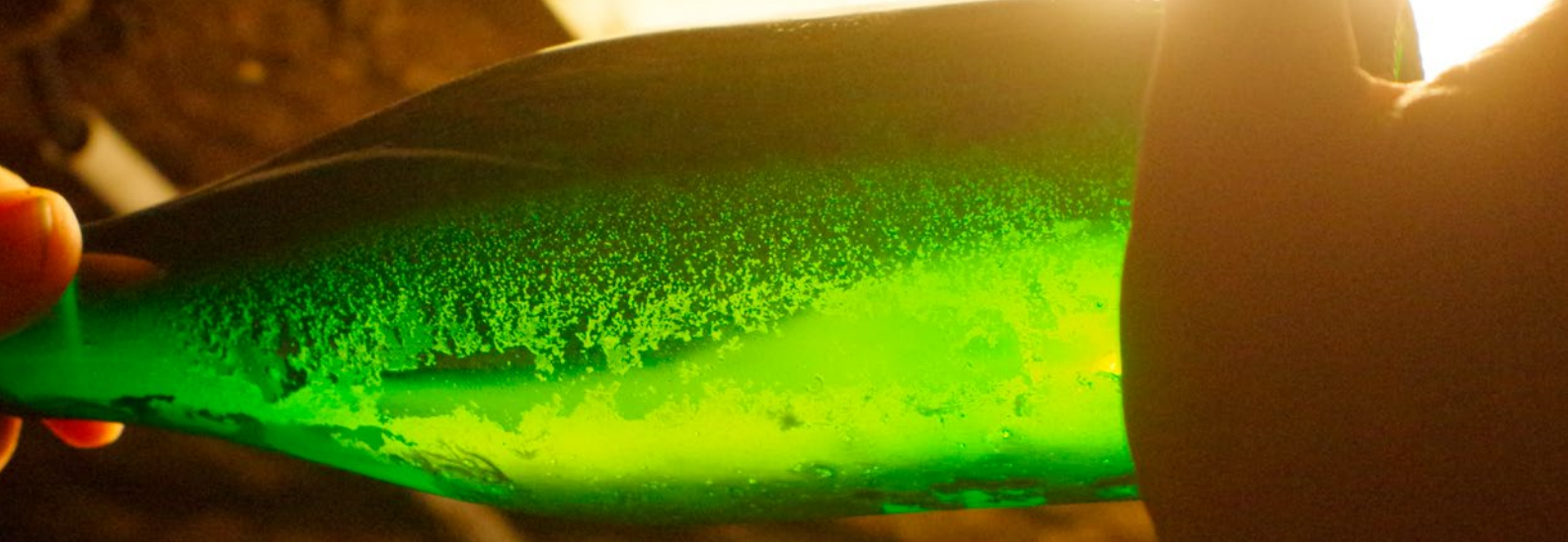
Crémant »3/7.7.4« Brut Nature Louis de Grenelle, Saumur, Loire

Komplizierter Name auf besonderer Flasche. Anspruchsvoller Inhalt. Eine ungewöhnliche Cuvée. Riesenvergnügen mit feinsten Blasen und viel Charakter. Louis de Grenelles »3/7.7.4«. Mutiger Crémant der Spitzenklasse von der Loire. Die erste 3 im Namen steht für die drei roten Rebsorten der Loire: Pinot Noir, Cabernet Franc und Pinot d'Aunis. Je 7 Teile Pinot und Cabernet, sowie 4 Teile Pinot d'Aunis finden hier, weiß gekeltert, zu einem Blanc de Noir zusammen, ohne Dosage, ohne Zuckerzusatz, Brut Nature. Knalltrocken also, und trotzdem sinnlich fein und filigran durch lange Reife. Ein Meisterwerk.



Franciacorta 1701 »Brut Nature«, 1701 SRL Soc.Agr. Franciacorta, Italien

Franciacorta steht für technisch brillante Schaumweine aus dem Nordwesten Italiens, die längst auf Augenhöhe mit der Champagne agieren. Dieser zuckerfreie »Brut Nature« von »Franciacorta 1701« stammt aus dem einzigen von Demeter® zertifizierten Betrieb dort, reifte über 30 Monate auf der Hefe und stellt damit den banalen Zitrus-Noten »moderner« Schaumweine die komplexen Autolyse-Aromen jener Hefestämme entgegen, die ihm seine ultrafeine Perlung bescherten. Es sind diese Spuren der Zeit, die diesen erregend frischen und zugleich komplexen Franciacorta so aufregend und reizvoll machen. Großes Schaumwein-Kino!



Weise dessen Qualität. Die arbeits- und zeit- aufwendige **klassische zweite Gärung** auf der Flasche, die sogenannte **Flaschengärung**, liefert die feinste und persistenteste Perlung unter allen Schaumweinen. Je länger ihr Wein auf der Hefe in der Flasche reift, um so feiner und langanhaltender wird sein Perlenspiel. Mit diesem Verfahren werden Champagner, guter Sekt, Cava, Cremant und Franciacorta hergestellt. Es setzt präzise formulierte Rohstoff- und Verarbeitungsqualität und ganz bestimmte Herstellungsbedingungen voraus. Hier beurteilt man Qualität nach Feinheit, Form und Dauer des Blasenspiels.

Champagner ist seit dem Friedensvertrag von Versailles als Herkunftsbegriff weltweit geschützt. Seine Produktion gehört heute zu

den wichtigen Wirtschaftszweigen Frankreichs. **Franciacorta**, das italienische Pendant, hat sich vor allem in Italien, wo er vornehmlich genossen wird, einen Namen gemacht mit exzellenten Schaumweinen, deren Stilistik sich sorgfältigster technischer Verarbeitung ebenso verdankt, wie viel Zeit auf der Hefe der zweiten Gärung. Der spanische **Cava** hatte schon Eigenart und Tradition, als der Name »Champagner« noch nicht geschützt war. Mehr seriöses Schaumweingvergnügen ist zu derart freundlichem Preis weltweit kaum zu finden. Cava ist dabei, der Champagne zum Stachel im Fleisch zu werden. **Deutscher Sekt** war lange ein Skandalgetränk (und ist es in der Masse noch immer), doch ein paar wenige Produzenten sorgen seit ein paar Jahren für eine fast nicht zu glaubende Revolution im deutschen

Schaumweinbusiness, die in den kommenden Jahren noch für Staunen sorgen wird. Und daß guter **französischer Crémant**, der fast alles bezeichnet, was in Frankreich außerhalb der Champagne sprudelt, die in- zwischen preiswerteste und hochwertigste Champagner-Alternative ist, spricht sich allmählich auch herum. Wir zelebrieren ihn in Hochform und mit großem Vergnügen.

Lassen Sie sich ein auf die »Kultur der Blasen im Wein«. Erleben sie deren Vielfalt und anregend entspannende Wirkung im Kreise von Freunden, Bekannten oder Ihren Lieben. Wir haben alles, was Sie dazu brauchen, wünschen und erwarten. |

Sekt »Dosage Zero« Brut Nature (K&U-Sonderedition) Griesel & Compagnie, Hess. Bergstrasse

Ein deutscher Sekt, der selbstbewußt den eigenen Weg geht. Rare Rasse. Rare Klasse. Boden und Machart sind hier wichtiger als die Rebsorte, denn es ist ein ganz spezieller Boden, der ihm den besonderen Charakter verleiht: Granit. Die Rebsorte? Riesling. Ohne Zucker, ohne Dosage. Wer hätte das gedacht! Oxidativer Faßausbau des Grundweines mit langem Hefelager. Drei Jahre Flaschenreife auf der Hefe der zweiten Gärung für superfeine, langanhaltende Perlung. Rauchig speckige, kraftvoll hefige Aromatik, Boden und Grundwein lassen grüßen. Deutscher Sekt, der in keine Schablone paßt, aber neue Maßstäbe setzt.



Cava »Funambul Equilibri Natural« Brut Nature D.O. Azul y Garanza, Penedes, Spanien

Was den Franzosen ihr Champagner, ist den Spaniern ihr Cava. Er hat inzwischen qualitative Höhen erreicht, die Staunen machen. Die junge Maria Barrena hat ihren Bio-Cava »Brut Nature« »Funambul« genannt, Seiltänzer. Entsprechend ausbalanciert kommt er auf die Zunge: Obwohl er radikal trocken (0 g/l Restzucker!) ist, ist er nicht sauer, sondern cremig und geschmeidig im mundwässernd animierenden Blasenspiel, seidig kühl im Mundgefühl, buchstäblich erfrischend im Trunk und druckvoll am Gaumen. Sein zart hefiges Aroma erinnert an weiße und gelbe Blüten im Frühling, aber auch an Meeresgisch. Toll und sehr preiswert.





Zwei Weggefährten, ohne die wir nicht wären, was wir sind

Zehnthof Luckert, Uli Luckert, Sulzfeld, Franken

Uli Luckert

Martin Kössler: Winzer haben es nicht leicht. Wenn sie nicht bekannt sind, freuen sie sich über jeden neuen Kunden. Sind sie bekannt und ihre Weine begehrt, vergrößern sie in der Regel ihre Produktion, es entsteht Druck und dann ist es meist aus mit der Loyalität. Haben wir zigfach so erlebt. Nicht so bei Luckerts. Schon vor rund 40 Jahren bezogen wir bei ihnen Wein. Damals gab es deutschen Wein im Fachhandel nicht. Kann man sich heute kaum mehr vorstellen. Als fränkische Weinhändler wollten wir aber Wein aus Franken führen. Theo Luckert, der das Weingut in den 1970er Jahren gründete, war ein visionärer Vordenker, seine Weine anders als die anderen. So kamen wir zusammen. Nach seinem tragischen Tod übernahmen seine Söhne Wolfgang und Uli zusammen mit der Mutter den Betrieb. Seitdem verbindet uns eine seltene Partnerschaft, denn Familie Luckert hält uns in eiserner Loyalität auch in Jahren, in denen die Ernte klein ausfällt, die Mengen vor, die wir benötigen. Jedes Jahr verkosten wir gemeinsam den neuen

Jahrgang nach dem Abzug von der Hefe. Eine mehr als liebevoll gewordene Tradition, die Details der Weinbereitung werden besprochen, ein erster Blick auf den neuen Jahrgang entsteht. Es war Uli, der mich in all den Jahren mit Einblicken in die fränkische Winzerschaft versorgte und als Mittler zwischen den Welten fungierte, wenn es mal wieder Ärger zwischen mir und dem fränkischen Weinbauverband gab. Eine Partnerschaft auf Augenhöhe, die uns in all den Jahren gemeinsam wachsen und Erfolge feiern ließ. Für dieses Vertrauen und diese so persönliche Wertschätzung danke ich dir, Uli, aber auch der ganzen Familie.



François und Miloute Mitjavile, Sant Emilion (Frankreich)

Château Tertre Roteboeuf



Dunja Ulbricht: Meine Liebe zu großem Rotwein begann mit einem Faux-Pas. Es war in den frühen 1980ern, als wir – frischgebackene Weinhändler – uns auf den Weg nach Bordeaux machten. In der Königsregion des Rotweins, wo die Namen der Weingüter so wohlklingend waren, wie die Schlossmauern hoch, empfing man damals keine Besucher zu Verkostungen. Wir insistierten, bis man uns einließ. Auf Château Tertre Roteboeuf hatten wir immerhin einen Termin vereinbaren können. Doch der Besuch bei Miloute und François Mitjavile verlief ungewöhnlich anders. Statt wie üblich in den Keller bat man uns in den



Weinberg. Wir sollten Trauben probieren – uns stand der Sinn nach Wein. Wir sollten Kerne zerbeißen – wie scheußlich. Dunkle und hellfarbige Trauben, dicke Beerenschalen und dünne. Es war kein Genuss, aber eine eindrückliche Lehrstunde in Sachen reifer und unreifer Tannine. Es ging um den besten Lesezeitpunkt und warum Mitjaviles bei der Traubenernte meist die letzten waren. Wir wurden die ersten Importeure für Tertre Roteboeuf in Deutschland, die Besuche bei ihnen zu Meilensteinen auf dem Weg der Erkenntnis zu dem, was ich heute »großen Rotwein« nenne. Es gibt bei Tertre Roteboeuf keinen Jahrgang – und wenn er noch so schwierig war – mit grünen, ungehobelten Tanninen. Und doch oder wohl gerade deshalb reifen François Weine in unglaublicher Harmonie zwischen Aromen, Säure, Alkohol und mal seidigen, mal samtigen Tanninen, die seinen Weinen wie die Pfeiler einer gotischen Kathedrale Struktur verleihen. Und der Faux-Pas? Ich hatte mardi und jeudi verwechselt, Dienstag und Donnerstag. Wir waren damals, vor vier Jahrzehnten, zwei Tage zu früh da. Das hat mir Miloute später bei einer unvergesslichen Flasche Tertre Roteboeuf 1994 erzählt.

Impressum: Gebr. Kössler & Ulbricht GmbH & Co.KG

Nordostpark 78, D- 90411 Nürnberg

Telefon: +49(0)911 - 525153 • info@weinhalle.de • www.weinhalle.de

Illustrationen: Jason Yahiaoui, www.ouijason.fr, Instagram: atelierdejason

Photos: Friends & Pflaumer Studio GmbH, Niña-Laure Ulbricht, K&U

In Nürnberg gestaltet und produziert durch

osterchrist druck und medien GmbH

www.osterchrist.de

Gedruckt auf 100% Recyclingpapier