Unter der Rubrik „Wein und Wahrheit“ veröffentliche ich seit Januar 2012 in jeder Ausgabe des Magazins eigentümlich frei eine Kolumne zum Thema Wein. Die gesammelten Kolumnen des vergangenen Jahres habe ich nun hier im Blog gewissermaßen als Rückblick zusammengestellt.

Kritiker in der Kritik

ef 119 – Januar/Februar 2012

Anfang Dezember 2011 hat Jay Miller den „Wine Advocate“ verlassen. Der langjährige Mitarbeiter von Weinkritiker Robert Parker hatte für dessen Magazin unter anderem die Märkte in Südamerika, Australien und Spanien betreut, d.h. die Weine aus diesen Provenienzen bewertet. In den vergangenen Jahren war Miller bereits mehrfach in die Kritik geraten, einerseits wegen inflationärer Vergabe von Höchstnoten, andererseits wegen Reisen in Weinbaugebiete, deren Kosten regionale Weinerzeuger oder -organisationen übernommen hatten. Zuletzt sollen laut Medien- und Blogberichten für Besuche von Miller bei spanischen Weinproduzenten fünfstellige Tagessätze berechnet worden sein, koordiniert von der Marketing- und Weiterbildungsorganisation „The Wine Academy of Spain“.

Diese Affäre zeigt, dass ein Weinkritiker von zwei elementaren Faktoren lebt: von seiner Verkostungskompetenz und seiner Unabhängigkeit. Kann auch nur eine dieser Eigenschaften angezweifelt werden, verliert er seine Glaubwürdigkeit. Die Verkostungskompetenz ist eine Sache von fachlicher Ausbildung und jahre-, besser jahrzehntelanger Erfahrung. Unabhängigkeit bedeutet die vollständige Freiheit von kommerziellen Beziehungen zu Weinerzeugern oder -händlern. Eine unabhängige und möglichst objektive Weinbeurteilung kann nur als Blindverkostung in einem neutralen Rahmen stattfinden, sie muss nachvollziehbar sein und sie muss reproduzierbar sein, d.h. derselbe Wein muss bei unterschiedlichen Proben im selben Zeitraum (zumindest annähernd) dieselbe Bewertung erhalten. Zu berücksichtigen ist auch, wie sich der Wein unter Lufteinfluss verhält. Diese Voraussetzungen sind jedoch bei Besuchen von Weingütern oder Messen nicht gewährleistet, wie sie der Verkostungspraxis vieler Weinführer und -magazine entsprechen. Das sollte zu denken geben.

Ein Weinführer muss seine Beurteilungskriterien und Rahmenbedingungen offenlegen und die Integrität seiner Redakteure garantieren, sonst kann er nicht als seriös gelten.

Neues aus der alten Welt

Südosteuropäische Weine sind im Kommen

ef 121 – April 2012

Neue Weinbauländer machen verstärkt von sich reden. Dabei geht es gar nicht um Regionen in Nord- oder Südamerika, Afrika oder im Mittleren und Fernen Osten. Nein, hier bei uns in Europa sind bereits vor mehreren Jahren neue Akteure auf der Weinbühne erschienen. Einige von ihnen betreiben erst seit wenigen Dekaden Weinbau und profitieren vom Klimawandel (etwa Dänemark und Großbritannien), andere haben eine Jahrtausende alte Weinbautradition. Das

Phoca PDF

trifft vor allem auf viele Länder Südosteuropas zu.

Die Weine, die heute von dort kommen, sind zunehmend auf ausländische Märkte ausgerichtet. Während der sozialistischen Ära war der Weinsektor zwar größtenteils verstaatlicht und industrialisiert, doch seit rund 20 Jahren besinnen sich immer mehr Winzer auf die Weinbaugeschichte ihrer Region und setzen zudem auf modernes Know-how. So hat Bulgarien eine enge Verbindung zu Griechenland, und Rumänien orientiert sich an Frankreich. Auch wenn es in den wenigsten südosteuropäischen Ländern ein Qualitätssystem wie in den etablierten Weinbaunationen gibt, bestehen doch schon seit langem eindeutig abgegrenzte Herkunftsgebiete – eine wichtige Voraussetzung für die weitere Entwicklung und Professionalisierung.

Die Erzeuger setzen derzeit hauptsächlich auf internationale Rebsorten, die weltweit bekannt sind: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir. Daneben birgt jedoch jede Region kaum bekannte, einheimische Sorten, die vielfach noch interessanter sind und sich langfristig besser zur Profilierung eignen (etwa Mavrud in Bulgarien). Viele Weine sind mindestens gewöhnungsbedürftig, einige noch eher dünn oder in ihrer Tanninstrenge kaum trinkbar, doch es gibt immer mehr „Önologenweine“, die kellertechnisch auf den breiten Geschmack abgestimmt sind. Mehr als Supermarktniveau haben auch diese Gewächse meist noch nicht, doch es ist ein Anfang. Das Qualitätsbewusstsein steigt, und nach Übersee wird zweifellos Südosteuropa die nächste „neue Welt“ sein.

Das Rauschen im Glase

Weine haben immer mehr Alkohol

ef 122 – Mai 2012

Der Klimawandel wirkt sich auch auf den Weinbau aus. Die Erde erwärmt sich, und das hat durchaus zwei Seiten. Einerseits wachsen jetzt auch Reben in Regionen, in denen es früher zu kalt dafür war, etwa in Dänemark, Schweden oder Polen. Andererseits beschleunigen die höheren Temperaturen in den etablierten Weinregionen die Reife der Trauben, diese bilden mehr Zucker aus, und die Weine haben mehr Alkohol. In Mittelmeerländern mit viel Sonne wie Spanien oder Südfrankreich, aber auch bereits in Österreich sind Rotweine mit 14 bis 15 Volumenprozent inzwischen fast der Regelfall, in Südamerika bringt es mancher Wein gar auf 16 Volumenprozent, und selbst deutsche Kabinett-Weißweine (also die niedrigste Prädikatsstufe) mit 13 und mehr Volumenprozent sind keine Seltenheit. Der Alkohol geht zu Lasten der Feinheit, die Weine sind üppig und mächtig, mitunter wirkt der Alkohol sogar schärfend, die Frucht wird marmeladig. Solche alkoholstarken, schweren Weine sättigen und ermüden rasch. Die Forschung sucht bereits Rebenklone, die später reifen oder weniger Zucker ausbilden.

Doch nicht jedem Wein macht der höhere Alkoholgehalt zu schaffen. Der Schlüssel zu einem dennoch harmonischen Geschmackseindruck liegt im Extrakt und in der Säure. Die Substanz eines Weins – die er gewissermaßen dem Alkohol entgegenstellt – hängt neben der Rebsorte und dem Terroir (Boden- und Klimaverhältnisse der Lage) insbesondere von der

Phoca PDF

Ertragsreduzierung ab; hinzu kommen noch andere Faktoren wie das Alter und die Wurzeltiefe der Rebstöcke, die Maischestandzeit oder das Hefelager. Für die Säureentwicklung müssen die Temperaturen niedrig sein. Das ist zum einen in höheren Lagen und zum anderen bei kontinentalem Klima zu Nachtzeiten der Fall. In den so genannten Cool-Climate-Regionen (zu denen auch Mitteleuropa zählt) sind die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht größer, und die Trauben reifen langsamer. Es kommt also einmal mehr auf die Herkunft an – und auf die überlegte Arbeit des Winzers.

Keine Scheu vor Scheu

Plädoyer für eine unterschätzte Sorte

ef 123 – Juni 2012

Neue Rebsorten brauchen immer eine gewisse Zeit, um sich durchzusetzen. Die Scheurebe ist inzwischen fast 100 Jahre alt und dennoch relativ unbekannt. Sie wurde 1916 von ihrem Namensgeber Georg Scheu in Alzey gezüchtet, wobei als Vater der Riesling sicher ist und als Mutter die meisten Quellen den Silvaner angeben. Heute nimmt die Scheurebe nach Auskunft des Deutschen Weininstituts (DWI) fast zwei Prozent der deutschen Rebfläche ein, und von den rund 1.600 Hektar liegen nach DWI-Angaben über 60 Prozent in Rheinhessen.

Scheurebe-Weine zeichnen sich durch Aromen von schwarzer Johannisbeere, Pfirsich, reifer Birne und exotischen Früchten sowie durch pflanzliche bis kräuterwürzige Noten aus. Restsüß werden sie in ihrem Bukett oft aufdringlich und bleiben in der Basisqualität eher banal, doch mit wenig Zucker und viel Sorgfalt ausgebaut, zeigen sie Finesse und überzeugen mit einem Spiel aus Frucht, Würze und Säure. Daher sind trockene Scheureben nicht zu unterschätzen.

Als Einsteigerweine eignen sich beispielsweise die süffige Literqualität vom Weingut Gruber in Aspisheim oder der animierende Gutswein vom Weingut Groebe in Biebesheim (beide Rheinhessen). Zu den besten trockenen Scheureben in Deutschland zählen bereits seit Jahren die Gewächse vom Weingut Schloss Proschwitz in Zadel bei Meißen (Sachsen) und vom Weingut Wirsching in Iphofen (Franken). Wirsching gilt als Scheurebe-Pionier und bietet vom Qualitätswein über mehrere Kabinettweine bis zur Spätlese aus alten Reben eine Kollektion, die die ganze Bandbreite der Rebsorte eröffnet. Für Fortgeschrittene empfiehlt sich dann noch die Scheurebe „Estheria“ vom Weingut Ruck in Iphofen (Franken), bei der die Mineralität fossiler Meerestiere aus der gleichnamigen Gesteinsschicht die komplexe Frucht fast überlagert – ein Erlebnis!

Freilich eignet sich Scheurebe auch sehr gut für edelsüße Weine höherer Prädikatsstufen, doch die anderen zu entdecken lohnt sich. Übrigens auch in Österreich; dort heißt die Scheurebe „Sämling 88“.

Der aus Auxerre

Eine Sorte für den Sommer

Phoca PDF

ef 124 – Juli 2012

Böse Zungen behaupten, man können seinen Namen erst aussprechen, nachdem man mindestens zwei Gläser von ihm getrunken habe. Feinen Zungen dagegen ist der Auxerrois als französische Weißweinrebe bekannt, deren Bezeichnung vermutlich auf die Grafschaft Auxerre (zwischen Burgund und Champagne) zurückgeht, woher sie ursprünglich stammt. Die Kreuzung aus Burgunderrebe (Pinot) und Weißem Heunisch (Gouais Blanc) kam bereits vor mehr als 100 Jahren über das Elsass nach Deutschland und wird hier auf rund 180 Hektar angebaut, vornehmlich in Baden, der Pfalz, an der Mosel und in Rheinhessen. Die weltweit größte Rebfläche hat der Auxerrois nach wie vor in Frankreich.

Auxerrois (sprich: „Okseroah“, mit Betonung auf dem „ah“) wird eine relativ enge Verwandtschaft zum Weißburgunder nachgesagt; zumindest werden beide, vor allem im Elsass, gern miteinander verschnitten. Reinsortige Auxerrois-Weine zeigen nussige, gelbfruchtige und zart kräuterige Aromen und haben eine eher milde Säure. Daher dürften sie in ihrer leichten, unkomplizierten Art vielen Weinfreundinnen und -freunden entgegen kommen, doch man findet sie ziemlich selten, zumal aus einheimischen Regionen.

Zwei aktuelle Empfehlungen daher – hervorgegangen aus meinen Proben auf der Weinbörse des Verbands Deutscher Prädikatsweingüter (VDP), wo vor wenigen Wochen der neue Jahrgang vorgestellt wurde: Ein mustergültiger Vertreter seiner Art ist – zum einen – der 2011er Auxerrois Kabinett trocken vom Weingut Stadt Lahr aus Baden. Er bietet Sortentypus und Trinkspaß – kein großer, aber ein sehr solider Wein. Etwas Besonderes hat – zum anderen – das Weingut Schloss Sommerhausen aus Franken im Angebot: einen Auxerrois Sekt extra brut, der aus Grundwein des Jahrgangs 2005 in klassischer Flaschengärung hergestellt und erst im Dezember 2011 degorgiert wurde. Er zeigt das Potenzial der Sorte auch als gereifter Schaumwein.

Es kann sich also lohnen, beim Weinkauf nach Auxerrois Ausschau zu halten und im Fachhandel gezielt nach ihm zu fragen.

Trügerisch trocken

Camouflage mit Zucker

ef 125 – August/September 2012

Viele Weintrinker fragen nach trockenem Wein. Oft – so behaupte ich –, weil sie gehört oder gelesen haben, dass trockene Weine gute Essensbegleiter, bekömmlicher oder ganz einfach „besser“ seien. Tatsächlich haben trockene Weine ein positives Image; sie gelten als edler und somit auch anspruchsvoller. Zu Recht.

Das Attribut „trocken“ gibt den Süßegrad an und bezieht sich auf den Gehalt an Restzucker, der nach der Gärung noch im Wein enthalten ist. „Trocken“ darf ein Wein laut Gesetz heißen, wenn er maximal 9 g/l Restzucker hat und die Gesamtsäure dabei höchstens um 2 g/l niedriger liegt als die Restsüße; ein Wein mit maximal 4 g/l Restzucker gilt als „klassisch trocken“.

Phoca PDF

Doch immer mehr Winzer gehen bei ihren nominell trockenen Weinen an den oberen Restzucker-Grenzwert heran; Durchschnittswerte von 7 g/l und mehr sind keine Seltenheit. Das hat mehrere Gründe. Erstens wollen die Verbraucher tatsächlich gern süßere, „leckere“ Weine, ohne dass diese so heißen müssten. Durch das stark zuckerhaltige Convenience Food, das heute vielfach die Ernährung bestimmt, sind die Menschen konditioniert und empfinden Speisen oder Getränke, die nicht „schön süß“ sind, als fade oder gar abstoßend. Zucker wird zum Schmiermittel, das die Weine gefälliger machen soll. Zweitens kann mit dem höheren Zuckergehalt über leichte Qualitätsdefizite hinweggetäuscht werden. Wenn etwa das Lesegut nicht ganz sauber selektiert oder der Extrakt zu gering ist, legt sich der Zucker wie ein Schleier über Unebenheiten im Wein, kaschiert kleinere Mängel und gaukelt mehr Aromafülle vor: Restsüße als Kosmetik.

Meist treten solche Unzulänglichkeiten jedoch mit Luftkontakt bald zutage, und der Wein zeigt, dass er in Wahrheit weniger Substanz hat. Ob ein Wein harmonisch trocken schmeckt, hängt maßgeblich vom Zusammenspiel zwischen Restzucker und Säure (siehe oben) sowie seinem Extrakt und weiteren Faktoren ab. Wirklich trockene Weine sind nicht bequem, aber ehrlich und charaktervoll. Und darauf kommt es an.

Ein Glas mehr

Die Umkehrung des Literprinzips

ef 126 – Oktober 2012

Literweine sind meist von mäßiger Qualität. Üblicherweise werden Weine in Literflaschen abgefüllt, die in entsprechender Menge verfügbar sind. Je größer allerdings der Ertrag, desto geringer die Substanz des produzierten Weins, weil sich die Extraktstoffe aus dem Boden auf eine Vielzahl von Trauben verteilen müssen. Daher haben Literweine ein eher anspruchsloses Image.

Dieses Prinzip hat nun der Önologe Karl Bajano umgekehrt. Er hat einen Wein gekeltert, der in seiner Qualität sogar mit einem Großen Gewächs vergleichbar ist – und ihn in Literflaschen abgefüllt. Dahinter steckt eine einfache Argumentation: „Bei guten Weinen würde man gern noch ein Glas trinken, aber dann ist die Flasche leer, und eine neue zu öffnen, wäre zu viel“, so der findige Weinmacher (franggewein@gmx.de). Dieses Problem löst sein 2011er Silvaner „EinsMehr“, denn in der Literflasche ist genau dieses fehlende Glas mit drin.

Die Trauben stammen aus dem Herzstück der fränkischen Spitzenlage Volkacher Ratsherr und wurden in Spätlese-Qualität mit einem Ertrag von 46 Hektoliter je Hektar von Hand gelesen. Sie wurden spontan, also mit den weinbergeigenen Hefen vergoren. Die Reben sind knapp 30 Jahre alt, und mit 2,2 Gramm Restzucker pro Liter ist der Wein klassisch trocken; die Säure von 6,5 Gramm pro Liter gibt ihm Struktur, und die 14,5 Volumenprozent Alkohol sind angesichts des hohen Extrakts kaum spürbar – ein kraftvoller Silvaner, der geradezu leichtfüßig wirkt. Hergestellt wurden nur knapp über 1000 Flaschen.

Im Glas präsentiert sich der „EinsMehr“ in hellem Gelb mit grünlichen Reflexen, und er duftet

Phoca PDF

nach Äpfeln, Quitten, Mirabellen und Kräutern mit pflanzlichen und erdig-mineralischen Tönen. Im Mund zeigt er Aromen von Kernobst, leicht vegetabile und gewürzige Noten, eine präsente, feine Säure und deutliche Mineralik. Er hat Schmelz, Biss, Griff und Finesse, ist nachhaltig und hat einen sehr guten Abgang. Dieser Wein verträgt Zeit: zu trinken erst ab Herbst 2013, lagerfähig mindestens zehn Jahre.

Kind der Nachbarn

Ein Österreicher stellt sich vor

ef 127 – November 2012

In Spitz an der Donau in der Wachau steht die Burgruine Hinterhaus. Dort wurden den 1870er Jahren Reben einer Sorte gepflanzt, von der einige Jahre zuvor Teile am gegenüberliegenden Flussufer angeschwemmt worden waren. Da die Ruine im Volksmund nur „Burg“ genannt wird, erhielt die neue Rebsorte den Namen „Neuburger“. So jedenfalls erzählt es die Legende.

Fest steht, dass der Neuburger tatsächlich aus der Wachau stammt und somit eine autochthone (einheimische) österreichische Rebsorte ist. Seine Eltern sind der Rote Veltliner und der Silvaner, aus denen er durch natürliche Kreuzung hervorgegangen ist. Die eher früh reifende weiße Sorte wird in Österreich auf rund 650 Hektar angebaut, vornehmlich in Niederösterreich und im Burgenland. Kleinere Rebflächen finden sich auch in der Slowakei, in Tschechien, Ungarn, Bulgarien und Rumänien.

Der Neuburger bringt eher säurearme, zitrusfruchtige, würzige und nussige Weine hervor, die in ihrer Aromatik etwas an Weißburgunder erinnern. Sie lassen sich frisch und trocken ebenso wie in edelsüßen oder gereiften Varianten trinken. Ein Musterexemplar bietet beispielsweise Erwin Tinhof aus Trausdorf (Neusiedlersee-Hügelland) mit seinem reinsortigen, klassisch trockenen Neuburger 2011 von rund 30 Jahre alten Rebstöcken, und zu den besten trockenen Gewächsen zählt der Neuburger Gasselreith 2011 von Rupert und Erika Gritsch (Wachau). Doch auch als Verschnittpartner macht der Neuburger eine gute Figur: In Tinhofs weißer Cuvée Leithaberg DAC 2009, im Holzfass ausgebaut, geht er eine Liaison mit Weißburgunder ein, an der er einen Anteil von rund zwei Dritteln hat. Und in der Cuvée Fuchsenriegl, deren Jahrgänge 1992 und 1999 sich heute in exzellenter Verfassung präsentieren, vermählte Tinhof die beiden Rebsorten schon vor weit über 20 Jahren. Wie gut Neuburger auch sortenrein reift, zeigt eindrucksvoll der Smaragd 1990 vom Weingut Nikolaihof (Wachau).

Dieses „Nachbarskind“ aus Österreich garantiert authentischen, unkomplizierten Genuss.

Prickelnder Jahresabschluss

Zwei Champagner-Empfehlungen

ef 128 – Dezember 2012

Zum Ende jedes Jahres, mit Blick auf Weihnachten und Silvester, steigt die Nachfrage nach

Phoca PDF

Sekt und Champagner. Einige Kellereien erzielen im Dezember ein Drittel oder mehr ihres gesamten Jahresumsatzes. Mit den exquisiten Schaumweinen will man die festlichen Anlässe würdigen und den Menschen, mit denen man gemeinsam feiert oder die man beschenkt, eine spezielle Wertschätzung entgegenbringen. Daher möchte ich an dieser Stelle zwei Champagner empfehlen, die mir in diesem Jahr besonders im Gedächtnis geblieben sind:

Der Extra Age Blanc de Blancs Brut von Lanson ist eine reinsortige Lagen- und Jahrgangscuvée, für die Chardonnay-Trauben aus fünf Grand-Cru-Gemeinden an der Côte de Blancs und aus den drei Jahrgängen 2003, 2004 und 2005 miteinander verschnitten wurden. Der Champagner ist erst seit Sommer 2012 auf dem Markt. Er duftet zart nach getrockneten gelben Früchten, weißen Blüten, etwas Hefe, Nüssen und Getreide und zeigt röstige, pflanzliche sowie leicht buttrige Noten. Auf der Zunge dominieren Zitrusfrüchte, vor allem Limetten, dazu kommen wieder pflanzliche, florale, nussige und getreidige Töne sowie Anklänge an Pinienkerne. Die straffe, geradlinige Kreation hat sieben Gramm Restzucker (pro Liter), eine präsente, feine Säure sowie deutliche Mineralik und überzeugt mit Finesse, Nachhaltigkeit und Länge.

Der Cumières Premier Cru Brut Nature von Georges Laval besteht zur Hälfte aus Chardonnay und zu je einem Viertel aus Pinot Noir und Pinot Meunier. Die Trauben stammen zu knapp zwei Dritteln aus dem Jahrgang 2007 und zu gut einem Drittel aus dem Jahrgang 2006, die Grundweine wurden im Holzfass ausgebaut. Dieser Purist ohne jegliche Zuckerzugabe (Dosage) ist schon in der Nase mineralisch und duftet eher herb nach Zitrusfrüchten, Melisse und Minze. Im Mund gibt er sich hefebetont mit Zitrus-, Quitten- und Cassisaromen sowie kräuterigen Elementen, und er beeindruckt mit seiner zupackenden Art, ausgeprägter Mineralik, feiner Säure und einem langen, komplexen Abgang.

Phoca PDF