Weinfeder Journal

Ausgabe 24
September 2009

Publikation des Weinfeder e. V. / Vereinigung deutschsprachiger Weinpublizisten

Themen dieser Ausgabe

Weingut Binifadet auf Menorca gehört zu den 300 besten Adressen Spaniens.

Sieben Württemberger Winzerinnen wollen die feine Art des Trollingers gemeinsam herausarbeiten.

Die Weine Apuliens haben ein hervorragendes Potential, wie eine Reise zu Weingütern im Süden Italiens bestätigte.

Nirgendwo in Deutschland gibt es so viele Weinfeste wie in Berlin. Dazu ein Interview mit Reiner Jäck, Weinexperte und „Erfinder" der Berliner Weingärten.

Seit 30. Juni 2009 stehen aus dem härtesten Weinwettbewerb Österreichs, dem SALON Österreich Wein, die besten 260 Weine fest.

Inhalt

Kommentar
Gault-Millau-Nachschlag 1
Weingut Binifadet auf Menorca 3
Die feine Art des Trollingers 5
Autochthone Pretiosen aus Apulien 6
Berlin –
Hauptstadt des deutschen Weines 9
Interview mit Reiner Jäck 10
Exquisiter Sekt mit Patina 11
VDP-Vorpremiere 2009 12
SALON Österreich 2009 14
Interview mit Dr. Rudolf Nickenig 16
FIJEV-Journalisten
auf Rheinhessen-Tour 17
Drei neue Weinfeder-Mitglieder 17
Tirolensis Ars Vini 18
Weinland Taubertal 19
Der rollende Weinkeller 20
Impressum 20

Kommentar

Gault-Millau-Nachschlag

VDP-Jahrgangspräsentation 2009 – Ahr, Nahe, Rheinhessen

Von Wilfried Moselt

Die Weinmacher mit einem Abonnement auf Lorbeerkränze werden sich noch vor dem Winter warm anziehen müssen, wenn der Gault Millau die „familiär-vertrauten" Verkostungen auf den Weingütern einstellt und sich in der Zukunft endlich voll zu verdeckten Proben bei der Zuteilung der berühmten Trauben für glückliche Winzer durchringt. Man ist geneigt, sich darüber zu wundern, dass die Geschichte mit den offenen Verkostungen, bei denen jeder Prüfer auf dem Etikett nachlesen konnte, wessen Wein er da schlürft und bewertet, so lange gut gehen konnte.

Wenn der Wolf erlegt ist, beißen ihn alle Hunde, heißt es in einem französischen Sprichwort, und genau darum soll es hier nicht gehen. Der Gault Millau hat sich große Verdienste um den Wein in unserem Land erworben. Das steht wohl außer Frage, und es wird den Weinfreund freuen, die vielen noch folgenden Bewertungen des hochkarätigen Weinführers zu lesen, die fortan das Ergebnis „blind" durchgeführter Proben sein werden. Auf den Gault Millau verzichten will niemand.

Was im Juli bei der VDP-Jahrgangspräsentation 2009 für die Anbaugebiete Ahr, Nahe und Rheinhessen im Gutenbergfoyer der Rheingoldhalle zu Mainz geboten wurde, gefiel und brachte doch zugleich nicht nur erfreuliche Überraschungen mit sich. Zu den kleinen Enttäuschungen zählte vor allem das stets auf hohem Sockel und für Kritik unantastbar angesiedelte Weingut Keller aus Flörsheim-Dalsheim, das mit seinen 2008er Rieslingen angesichts der verhaltenen Nebentöne aus dem großen Holzfass nicht wirklich zu überzeugen wusste, und auch das allenthalben angesehene Weingut Wittmann aus Westhofen stand hier gewiss nicht in der ersten Reihe, ganz im Gegensatz zu Wagner-Stempel aus Siefersheim, der sich insbesondere mit seinem 2008er Riesling „vom Porphyr" dank der allerfeinsten Fruchtnoten und der überaus filigranen Struktur trotz starker Mitbewerber an die Spitze der anwesenden Rheinhessen-Winzer setzte.

An der Ahr scheint ein neuer Stern aufgegangen zu sein. Das Weingut Kreuzberg aus Dernau stellte mit seinem 2007er „Devonschiefer" Spätburgunder trocken Goldkapsel einen Rotwein ins Glas, der sich die schlichte Auszeichnung „überirdisch" verdiente und die

Wilfried Moselt

ist Mitglied der Weinfeder

Kontaktadresse:
moselt@t-online.de

internationale Rotweinkonkurrenz nicht fürchten dürfte, zumal er sich mit einem so perfekten Abgang verabschiedete, dass selbst der nüchterne Weinfreund verführt ist, in Erinnerungen zu schwelgen.

Für die Weine der Nahe möge an dieser Stelle Pars pro Toto das herausragende Weingut Emrich-Schönleber aus Monzingen stehen, das vornehmlich mit seinem 2008er „Mineral“ Riesling trocken beeindruckte, einem mineralischen Typ mit Anklängen an Zitrus und Ananas im Bukett, der eine markante Struktur und bei aller Mineralik deutliche Fruchtnoten an den Gaumen brachte.

Und wenn zu guter Letzt noch einmal ein rheinhessischer Betrieb Erwähnung finden soll, dann geschieht das aus aufrichtigem Respekt vor der „alten Dame“ des Weinbaus im aufstrebenden Rheinhessen, der Staatlichen Weinbaudomäne in Oppenheim, die es nach einigen Anläufen geschafft hat, wahrhaft ordentlich zu glänzen: Die beiden feingliedrigen, vom Boden optimal geprägten prächtigen 2008er Silvaner, der Oppenheimer Silvaner trocken „vom Kalkmergel“ und die Silvaner Selection trocken, waren ein Genuss. Kompliment!

Weinforum Mittelrhein und Ahr in neuem Ambiente

Von Lutz Schulmann

Die Umgebung stimmte zweifelsohne. Erstmals fand das Weinforum Mittelrhein und Ahr im Rheinischen Landesmuseum in Bonn statt, nachdem bisher Burg Rheinfels ob St. Goar das Domizil der Veranstaltung gewesen war. Auf der lichtdurchfluteten dritten Ebene des futuristischen Baus standen die Zeichen gut – allein die Besucher fehlten, zumindest am ersten der zwei Veranstaltungstage, dem Samstag, 5. September. In erster Linie war eine überschaubare Menge Fachpublikums auszumachen, die wenigen Winzer/Genossenschaften von der Ahr zeigten sich in personam deutlich präsenter als ihre Kollegen vom Mittelrhein. Kurzum: Es hat sich dennoch gelohnt, das Weinforum zu besuchen, auch wenn manch großer Weingutsname – selbstgewählt – fehlte. Gerade die „zweite Garde“ der Weingüter von Mittelrhein und Ahr brillierte mit herausragenden Rieslingen, Spät- und Frühburgundern.

Echt engagiert: Winzerlehrling Thomas Schondev, der aus Berlin stammt, erklärt Jürgen Richarz, dem Leiter des Bonner Academia Verlags, den Mittelrhein-Riesling.
Foto: Lutz Schulmann

Weltweit 1000 Patente auf Korkenzieher-Modelle

1200 Exponate im Korkenzieher Museum Kaiserstuhl

Von Ulla Robbe

Nachdem Weinfeder-Mitglied Harry George im Weinfeder Journal 22 die Rezension des Buches „Korken-zieher“ gelesen hatte, machte er die Redaktion darauf aufmerksam, dass es für Liebhaber dieses nahezu unverzichtbaren Werkzeugs auch in Deutschland ein Museum gibt, und zwar in der historischen Altstadt von Burkheim am Kaiserstuhl. Die Sammlung umfasst mehr als 1200 Exponate. Das Museum ist geöffnet von März bis Dezember jeweils Mittwochs bis Sonntags von 11 bis 18 Uhr. Einen informativen Vorgeschmack bietet die Website www.korkenzieher.de, auf der beispielsweise zu erfahren ist, dass es weltweit über 1000 Patente auf die unterschiedlichsten Korkenzieher-Modelle gibt.

Der kalkige Untergrund war unser Glück

Weingut Binifadet auf Menorca gehört zu den 300 besten Adressen Spaniens

Von Heidi Diehl

Nicht schon wieder, die sehen doch alle irgendwie gleich aus, denke ich so bei mir, als mich Carlos Anglés einlädt, mir seinen Weinkeller anzuschauen. Doch dann bin ich froh, dass ich seinem Charme erliege, denn er zeigt mir einen Keller, wie ich ihn noch nie gesehen habe. In ihm kann man gewissermaßen von unten zuschauen, wie sich die feinen Wurzeln der Rebstöcke ihren Weg zu den Nährstoffen suchen. Carlos Anglés Keller ist nämlich wie eine Höhle tief in den Kalksandsteinboden hineingetrieben worden. „Dieser kalkige Untergrund ist unser Glück und war schuld an langen Jahren von Versuch und Irrtum“, erzählt der Mittfünfziger, der in St. Lluis auf Menorca, der schönen, kleinen Schwester Mallorcas, auf elf Hektar Wein anbaut, das ist rund die Hälfte der gesamten Anbaufläche der Insel.

Der Weinkeller wurde aus dem Kalksandstein geschlagen, die Wand lässt einen Blick ins Reich der Wurzeln der Weinstöcke zu. Foto: Heidi Diehl

Vor 25 Jahren begann der studierte Chemiker mit der Weinherstellung. Anfangs noch als Hobby, inzwischen gehört sein Weingut „Binifadet“ zu den 300 besten Adressen Spaniens. 50 verschiedene Rebensorten pflanzte er anfangs. Da der Weinanbau zu dieser Zeit schon seit der Reblauskatastrophe brach lag, wusste niemand mehr so richtig, welche Sorten auf Menorca am besten gedeihen. Durchsetzen konnten sich letztlich vor allem der Chardonnay und ein Muscat bei den Weißen sowie Merlot, Shiraz und Cabernet bei den Roten. Irgendwann entschloss sich Carlos Anglés, seine Weine zur Bewertung bei nationalen Wettbewerben einzureichen. Mit einem durchschlagenen Erfolg. Sein „Binifadet Chardonnay“ (100% Chardonnay, 13,5%) erhielt Bestnoten. Und kein geringerer als Spaniens wohl bekanntester Koch, Ferran Adria, wurde auf ihn aufmerksam. Seit 2005 kann man den Wein als einzigen von Menorca auf der 1500 Positionen fassenden Weinkarte des „El Bulli“ finden.

Was das denn für Auswirkungen auf ihn gehabt habe, wollte ich gern von dem sympathischen Winzer wissen. Mit einem Augenzwinkern erzählt er, dass das „El Bulli“ durch seinen Chardonnay einen unglaublichen Prestigegewinn bekommen habe. Und ernsthaft schiebt er hinterher, in nur einem Monat sei die gesamte Jahresmenge ausverkauft gewesen, als die Inselpresse über den Ritterschlag berichtete. Inzwischen durfte sich Carlos Anglés schon zweimal vor Ort bei einem der speziellen Ferran-Adria-Molekularmenüs davon überzeugen, dass sein Chardonnay gut bei den Gästen ankommt. „Zum Glück hat der Meister ihn so serviert, wie ich ihn geliefert habe und nicht in irgendwelche Kügelchen verwandelt“, witzelt der Weinbauer.

Heidi Diehl

ist Mitglied der Weinfeder

Kontaktadresse:
hdiehl1775@aol.com

Seine Roten verkauft er vor allem als Cuvée. Hauptbestandteil ist jeweils Merlot, dem er in bestimmtem Prozentsatz entweder Cabernet oder Shiraz zusetzt. Ein besonderer „Renner“ ist der „Merlot Joven“ (85% Merlot, 15% Shiraz), ein sehr vollmundiger, weicher und fruchtiger Wein. Auf diese Mischung sei er in Berlin gekommen, erzählt der Winzer. Dort habe er sich durch das Angebot im KaDeWe probiert, um herauszufinden, was insbesondere den Deutschen so schmeckt. Die Kombination aus Merlot und Shiraz sei gut in dem Nobelkaufhaus gegangen, und so habe er dann zu Hause versucht, auf dieser Grundlage eine eigene Mischung seiner Weine zu finden. Mit dem „Merlot Joven“ scheint ihm ein guter Wurf gelungen

zu sein, denn der geht weg wie warme Semmeln – und nicht nur bei deutschen Touristen. Erstens kommen gar nicht so viele nach Menorca, und zweitens sehen die Menorquiner schon zu, dass sie von den knappen Mengen selbst genug abbekommen. Zumal ein Teil der Gesamtmenge von Anglés jährlich 25.000 Flaschen (rot und weiß je zur Hälfte) auf die Nachbarinsel Mallorca geschippert wird. Neben Carlos Anglés gibt es sieben weitere Winzer auf Menorca.

Wer in die Anglés Bodega in St. Lluis kommt, wähnt sich eher in einer Galerie mit der Möglichkeit Wein zu verkosten und zu kaufen. Rings an den Wänden hängen Bilder zum Thema Wein. Die Idee dazu hatte der Winzer vor gut einem Jahr.

Bilder von Künstlern aus der Galerie im Weingut Binifadet auf Menorca

Er bat 40 Künstler aus den verschiedensten Ländern, darunter neben Spanien auch aus Frankreich, England und Deutschland, je ein Bild zu malen, das in irgendeiner Form die Verbindung zum menorquinischen Wein zum Ausdruck bringt. Herausgekommen ist eine bunte und zum Teil sehr witzige Mischung, die anzuschauen unglaublichen Spaß macht. Wer sich unsterblich in eines der Kunstwerke verliebt, kann es nach Beendigung der Ausstellung zum Jahresende kaufen. Auch ich verguckte mich in eines – doch leider, bei Preisen zwischen 600 und 16.000 Euro reicht mein Taschengeld nicht aus. So begnügte ich mich mit dem Kauf einiger Flaschen vom edlen Rebensaft und kann mich nun zu Hause der Einbildung hingeben, im „El Bulli“ zu sitzen und einen besonderen Chardonnay zu trinken.

Weinbauer Carlos Anglés und die Autorin **Fotos: Heidi Diehl**

Apropos Weinkauf: Seit es verboten ist, im Handgepäck mehr als homöopathische Mengen Flüssigkeit mitzunehmen, kaufen die Touristen auch auf Menorca immer weniger Wein als Mitbringsel. Deswegen haben auf Menorca die Winzer gemeinsam mit dem regionalen Flughafen eine spezielle sehr stabile Transportverpackung (wahlweise für zwei oder drei Flaschen Wein) aus Karton entwickelt, in denen man die edlen Tropfen problemlos und sicher im Rumpf des Flugzeuges transportieren kann.

Infos: www.binifadet.com

Rotweinpreis: Baden und Württemberg

Beim Deutschen Rotweinpreis haben sich die badischen und württembergischen Genossenschaften gut geschlagen – auch Winzer aus Rheinhessen oder Franken erzielten Erfolge. Bei Württemberg war man es in den letzten Jahren schon gewöhnt, dass die „Wengerter“ beim Wettbewerb um den Deutschen Rotweinpreis, ausgerichtet vom europäischen Weinmagazin Vinum, in der Spitze dabei waren.

Diesmal sind auch die Badener auf dem Treppchen zu finden. Die Winzergenossenschaft Sasbach und das Oberrotweiler Weingut Freiherr von Gleichenstein teilen sich den ersten Rang. Auf den Plätzen finden sich zwei Württemberger Betriebe: das Staatsweingut Weinsberg und der Fellbacher Rainer Schnaitmann.

Quelle: wein-plus.de

Die feine Art des Trollingers

... wollen sieben Württemberger Winzerinnen gemeinsam herausarbeiten

Von Lutz Schulmann

Immer wieder gibt es Rebsorten, die nach vielen unspektakulären Jahren plötzlich für Aufmerksamkeit sorgen. Ein internationaler Überflieger wie einst der Chardonnay oder heute der Riesling wird der Trollinger aller Voraussicht nach nicht werden. Immerhin stehen die Chancen aber gut, dass er sich über Württemberg hinaus deutschlandweit profiliert, und zwar als feiner, leichter, frischer Wein, der auch gekühlt getrunken werden darf und soll. Daran arbeiten – nunmehr im dritten Jahrgang – sieben Winzerinnen aus dem Unteren Neckar-, dem Weinsberger und dem Remstal sowie drei Fachfrauen für Qualitätsmanagement, Konzeption, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit. Sie tun es gemeinsam und mit hohem Qualitätsanspruch: Die Trauben von alten Reben werden grundsätzlich per Hand gelesen und im Keller schonend weiterverarbeitet. Das Ergebnis heißt „der Trollinger".

Die „Trollinger Evas" (v. l.): Andrea Gruber – mit Gestaltungsvorlage für das gemeinsame Etikett –, Christine Golter, Christina Hengerer-Müller, Ute Bader (Oenologie, Qualitätsmanagement), Heidrun Hohl, Margret Kuhnle, Angelika Knauer; in der vorderen Reihe Dorothea Braun-Ribbat (Konzeption), Sabrina Roth und Michaela Kern (Presse- und Öffentlichkeitsarbeit). Foto: der Trollinger

Jede der vinifizierenden „Trollinger Evas", wie sich die Projektmitglieder selber nennen, produziert einen eigenen Wein, den sie in die Gesamtlinie einstellt. Das Frontetikett mit Eva-Motiv prangt auf allen Flaschen gleich, allein auf der Rückseite ist die Erzeugerin ausgewiesen. Die Einzelflasche kostet den Endverbraucher ab Weingut 6,90 Euro, das Siebener-Paket mit allen Weinen der Trollinger-Linie ist für 55 Euro einschließlich Frachtkosten zu haben. Circa 18.000 Flaschen werden pro Jahrgang verkauft. Die sieben Weine sind durchweg trocken und liegen bei einem Alkoholgehalt von rund 12%.

Eigenständige Handschrift

Eine Blindverkostung der 2007er und 2008er Jahrgänge, die der Autor mit 18 kundigen Laien durchführte, brachte bemerkenswerte Ergebnisse: Die Trollinger aller sieben Weingüter haben eine gemeinsame Stilistik, darüber hinaus sind aber klare, eigenständige Handschriften erkennbar. In mehreren Fällen ermöglichte dies Probenteilnehmern sogar festzustellen, welcher 2007er und 2008er von der selben Erzeugerin stammt. Da in der Eva-Trollinger-Linie unterschiedliche Weincharakteristiken angeboten werden, konnten die Verkoster eindeutig ihren jeweiligen Lieblingswein bestimmen.

Lutz Schulmann

ist Mitglied der Weinfeder

Kontaktadresse:
lutz.schulmann@ls-pr.de

„Trollinger ist kein Rotwein im üblichen Sinne", betont die Heilbronner Winzerin Christina Hengerer-Müller, die bei den Württemberger Evas den Vorsitz innehat. Damit will sie klarmachen, dass ein Vergleich mit Cabernet Sauvignon, Merlot oder auch Dornfelder fehl am Platze ist. „Trollinger wird zwar aus rotschaligen Beeren gekeltert, aber seine ursprüngliche Art mit der transparenten, schillernden Röte im Glas und der feinen, beschwingten Leichtigkeit am Gaumen macht ihn zum selbstbewussten Einzelgänger, der mit tiefgründig-schweren, dunklen Rotweinen wenig gemein hat", erläutert die „Vinissima"-Frau, die im Übrigen auch gebietsübergreifend als Weinjurorin und -prüferin im Einsatz ist.

2009 wohl hohe Qualitäten

Vom 2009er Jahrgang erhofft sich Christina Hengerer-Müller überdurchschnittlich gute Qualitäten: „Die Vegetation verlief übers Jahr genau so, wie's der Winzer braucht", mit relativ viel Niederschlag im Juni und Juli und danach einer langen Trockenphase. Die Lese erwartet die Heilbronner Winzerin für Mitte Oktober. Abgefüllt sein sollen die 2009er Weine der gemeinsamen Trollinger-Linie im März kommenden Jahres – rechtzeitig zur Pro-Wein in Düsseldorf.

Info: www.der-trollinger.de

Das offene Geheimnis

Autochthone Pretiosen aus Apulien

Von Wilfried Moselt

Wann wurde der Amarone, einer der anerkannt großartigsten Rotweine der Welt, geboren? Nun, das erste Etikett mit der offiziellen Aufschrift „Amarone“ schmückte eine Flasche mit einem Wein des Jahrgangs 1950. Die Geschichte dieser Spezies aus dem Valpollicella, dem Weinbaugebiet bei Verona in Norditalien, wo jeder Hügel von einem anderen Licht verzaubert zu sein scheint, ist allerdings viele hundert Jahre alt. Der aus einem süßen Passito-Wein aus getrockneten Trauben gewonnene kraftvolle Wein – man nennt ihn Recioto – ist seit dem 6. Jahrhundert dokumentiert und dürfte mit an Sicherheit grenzender Wahrscheinlichkeit ein Urahn des heutigen Amarone sein.

Warum wird hier der Amarone erwähnt, wenn doch von dem faszinierend-romantischen, noch nicht jedermann bekannten „Stiefelabsatz“ Italiens, von dem verträumten Apulien bei Bari und Brindisi die Rede sein soll? Was hat der Amarone mit dem sonnenverwöhnten Landstrich ganz im Süden des italienischen Festlands zu tun? Das gibt in der Tat zu denken und soll zu einem offenen Geheimnis führen, das in italienischen Weinkreisen (fast) jedem bekannt ist, das aber nur hinter vorgehaltener Hand preisgegeben oder zumeist schweigend übergangen wird, weil man doch schlafende Hunde nicht wecken soll.

Freiheraus gesagt: Es gibt im Valpolicella nicht genügend geeigneten Grundwein für die Erzeugung des Amarone, und Apulien hat mit seinem Primitivo, einem „unverschämt“ guten kraftvollen autochthonen Rotwein, eine Patentlösung zu bieten, die allen Seiten zugute kommt. Die Erzeuger des Amarone verfügen wieder über hinreichende exzellente Basismengen, und die Winzer Apuliens sichern ihre Existenz durch einen zusätzlichen soliden Inlandsabsatz. Eine Hand wäscht die andere. Sollte sich indes über regionale oder gar nationale Grenzen hinaus herumsprechen, mit was für einem hervorragenden Potential die Weine Apuliens, allen voran der Primitivo, aufwarten, könnte es eng für den Amarone werden.

Zwei Kilometer von Castel del Monte entfernt liegt das Weingut Carpentiere mitten im Nationalpark von Alta Murgia in Corato. Ein Anwesen mit historischem Ambiente.
Fotos: Liliane Turmes

Carpentiere

Zwei Kilometer von Castel del Monte entfernt liegt mitten im Nationalpark von Alta Murgia in Corato das Weingut Carpentiere, ein Anwesen mit historischem Ambiente, wo unter anderem noch ein uralter originaler Trullo zu bewundern ist und erstklassige Weine darauf warten, verkostet zu werden. Ein Trullo (Plural: Trulli) diente in früheren Zeiten als Wohn- und Arbeitsraum für die Schäfer auf der Durchreise bei ihrem Abtrieb der Schafe von den Bergen. Das von Enzo Carpentiere geführte Weingut mit dem ansehnlichen Gesamtgrundbesitz von 100 Hektar, von denen 18 Hektar mit Weinreben bestockt sind, betreibt erst seit 2004 wieder Weinbau und kniet sich mächtig und kompromisslos – die Kapitaldecke ist von Hause aus prächtig entwickelt und gestattet es, nichts dem Zufall überlassen zu müssen – in die Erzeugung ausgezeichneter Weine, von denen zwei hier nachstehend vorgestellt werden sollen.

Typisch für Apulien: Ein Trullo. Er diente in früheren Zeiten als Wohn- und Arbeitsraum für Schäfer. Auf dem Weingut Carpentiere kann dieser besichtigt werden.

2005er „Armentario“
Castel del Monte Rosso Riserva

Der aus der autochthonen Rebsorte Nero di Troia erzeugte Rotwein präsentiert sich mit ausgeprägten Fruchtnoten im eleganten Bukett, bringt Mineralik und feingliedrige Markanz an den Gaumen und verabschiedet sich mit einem noblen Abgang.

2005er „Pietra dei Lupi“
Castel del Monte Rosso D.O.C.

Der brillante Rotwein aus der autochthonen Rebsorte Nero di Troia (die auch Nero d’Avola heißt) stellt sich mit einem tiefen Bukett vor, das an eingelegte Pflaumen, Leder und wilden Honig denken lässt, zeichnet sich durch eine harmonische Struktur aus und offenbart eine leicht pfeffrige Note mit Anklängen an Paprika, Kirschen und Dörrobst im langen Nachhall.

Tormaresca

Das moderne Weingut Tormaresca in Castel del Monte gibt es erst seit 1998. Es verdankt seine Existenz einer der vielen Aktivitäten der auch international bekannten Antinori-Familie und hat sich zum Ziel gesetzt, ein Botschafter für die Weine Apuliens in Italien und in der Welt zu werden. Der Akzent wird hier auf qualitativ hochstehende Weine gesetzt, bei denen die autochthonen Rebsorten eine entscheidende Rolle spielen. Der Name Tormaresca ist phantasiegeboren und dazu angetan, einen Hinweis auf die Geschichte Apuliens zu liefern: Er bedeutet „Turm am Meer“ (Torre Maresca) und erinnert an die einstmals etwa 80 Türme, die an der Küste errichtet wurden, um die Menschen vor Piraten und Eindringlingen zu schützen, die über Jahrhunderte für Unruhe sorgten und zugleich doch auch eine Vielfalt kultureller Einflüsse hinterließen.

2006er „Torcicona“
Primitivo

Der Primitivo bringt feine Fruchtnoten mit Anklängen an Tabak und Schokolade ins Bukett und einen Strauß roter Beeren an den Gaumen. Er ist sehr gut strukturiert, zeigt eine dezente Barrique-Note und verabschiedet sich mit einem eleganten Nachklang.

Ein eindrucksvolles Panorama bieten die Weinberge vom Weingut Tormaresca in Castel del Monte. **Foto: Liliane Turmes**

2004er „Bocca di Lupo“
Aglianico

Der Rotwein aus der autochthonen Rebsorte Aglianico stellt sich mit einem dichten würzigen Bukett mit reichen Fruchtnoten vor, die an rote Beeren und Veilchen denken lassen, und bringt Aromen von Schokolade an den Gaumen. Er zeichnet sich durch Komplexität und eine rassige Struktur aus und ist nachhaltig im Abgang.

Rivera

Das Weingut in Andria mit einer Rebfläche von 85 Hektar, die in Lagen bis zu einer Höhe von 300 m ü. M. angesiedelt sind und mit den teils kalkhaltigen, teils tuff-felsigen Untergründen insbesondere für die Erzeugung von Weißweinen geeignet sind (auf die in diesem Kontext nicht näher eingegangen werden soll), hat u. a. auch einen markanten Rotwein der Rebsorte Primitivo zu bieten, der nachstehend vorgestellt wird.

2003er „Triusco“
Primitivo

Der Rotwein bringt ein feinfruchtiges Bukett in die Nase, das an dunkle Beeren, Backpflaumen und Nüsse erinnert, ist gut im Gleichgewicht und von markanter Struktur mit langem Nachhall.

Polvanera

Das Weingut in Gioia del Colle darf als einer der absoluten Spezialisten der Primitivo-Erzeugung gelten. 15 der 25 Hektar Weinbergsfläche sind mit Primitivo-Reben bestockt, und das, was Filippo Cassano mit seiner Mannschaft aus dieser autochthonen Rebsorte auf die Flasche bringt, ist höchst bemerkenswert. 2003 hat er das altehrwürdige Anwesen zusammen mit seinen Partnern erworben und ein ehrgeiziges Projekt gestartet, das mit Ergebnissen aufwarten kann, die sich in der Tat sehen lassen dürfen. Der Name Polvanera rührt übrigens von der dunkelbraunen Farbe des Bodens her (was etwa soviel bedeutet wie schwarzer Staub).

Zwei Primitivo-Weine, die im Weingut als Nr. „16“ und Nr. „17“ geführt werden, sollen in der Folge vorgestellt werden.

2005er Gioia del Colle „16”
Primitivo

Das feine Fruchtbukett lässt an Kirschen, Blaubeeren und Kräuter denken, die Struktur mit den filigranen, dezenten Tanninnoten kann als perfekt eingestuft werden, der Alkohol ist bei aller Kraft gut eingebunden. Ein eleganter Rotwein aus der Primitivo-Traube.

2005er Gioia del Colle „17“
Primitivo

Die Nr. „17“ ist im Bukett etwas zurückhaltender als der Vorgänger und vom Löß-Lehm-Boden geprägt. Der Rotwein zeichnet sich durch eine allerfeinste Struktur aus, bringt reiche Anklänge an rote und schwarze Beeren, Schokolade und Kirschen an den Gaumen und ist sehr lang im Nachhall. Ein erstklassiger Primitivo.

Fatalone

Im Weingut Fatalone in Gioia del Colle mit der „Mamma Leone“-Atmosphäre, wo Muttern unvergessliche Leckerbissen zum Wein auftischte und Sohn Pasquale strahlen konnte wie die leibhaftige Sonne, lässt sich die Liebe einer Familie zu ihrer Erde, ihren Weinbergen und ihren Weinen durch alle Poren aufnehmen. „Für uns sind die Rebstöcke wie Menschen, denen wir das Beste geben, was wir uns für uns selbst wünschen könn-

Auf Weingut Fatalone wurden unvergessliche Leckerbissen zum Wein aufgetischt und Sohn Pasquale strahlte wie die leibhaftige Sonne.

ten“, sagt Pasquale. Es kommt sogar Musik zum Einsatz, um die Entwicklung des Weins zu unterstützen. „Wir möchten, dass unsere Weine das Land, den Boden und die Menschen widerspiegeln, die ihn erzeugen.“ Das tun sie.

2004er Fatalone
Primitivo Riserva

Der Wein offenbart ein sehr feines Fruchtbukett mit reichen Anklängen an Dörrpflaumen, dunkle Beeren und Unterholz, bringt Noten von Kirschen und Schokolade an den Gaumen und ist ausgezeichnet strukturiert. Er ist rundum harmonisch mit einem gut eingebundenen Alkoholgerüst und Eleganz im Nachhall.

2005er Fatalone
Primitivo

Im markanten Bukett lassen sich rauchige Noten nachvollziehen. Der Wein mit seiner ausgeprägten Fruchttiefe und der unverkennbaren Würze ist von einer deutlichen Säure gekennzeichnet, die ihn auch nach vier Jahren noch sehr jugendlich erscheinen lässt. Man sollte ihm zweifellos eine angemessene Zeit der Reife gönnen.

Guttarolo

Die Cantine Cristiano Guttarolo in Gioia del Colle entpuppte sich als Mini-Weingut, das von einer Gruppe jugendlicher Weinmacher mit künstlerischen Ambitionen und dem Hang zu naturnahem Weinbau betrieben wird. Es ist eine sympathische Truppe, die nicht nur ein Ambiente der Lebensfreude in gemeinschaftlichem Miteinander zu kreieren weiß, sondern sich auch mit den Weinen, die hier erzeugt werden, nicht verstecken muss.

2005er Gioia del Colle
Primitivo

Das tiefe, recht elegante Bukett zeigt Anklänge an Kirschen und Brombeeren, ist markant strukturiert mit rassigen Tanninnoten, bringt Aromen von Schokolade und Kirschen an den Gaumen und verabschiedet sich mit einem langen fruchtigen Abgang.

Das Team vom Weingut Guttarolo entpuppte sich als sympathische Gruppe junger ambitionierter Weinmacher.
Fotos: Liliane Turmes

Weinwettbewerb „Radici“

Dass sich an die Besuche in den Weingütern ein zweitägiger Weinwettbewerb mit dem Namen „Radici“ in Monopoli (so heißt diese Stadt in Apulien tatsächlich) anschloss, soll nicht unerwähnt bleiben. Eine international besetzte Jury konnte sich einen umfassenden Eindruck von den vorzüglichen Weinen des noch weitgehend auf der Weinweltbühne unbeschriebenen Landstrichs machen. Das wird sich ändern, dessen kann man gewiss sein.

Berlin – Hauptstadt des deutschen Weines

Nirgendwo in Deutschland gibt es so viele Weinfeste

Von Heidi Diehl

Hauptstadt und Wein“ – für die einen gehört das zusammen wie Topf und Deckel, bei anderen erzeugt es nur ein Kopfschütteln. Man sollte doch die Kirche im Dorf lassen, wenn Berlin die Hauptstadt von irgendwelchen Getränken sei, dann von Bier und Korn, meinte ein Berliner Lokaljournalist bei einem abendlichen Gespräch zum Thema. Prominenter Gast war die 60. Deutsche Weinkönigin Marlies Dumsky, die Ende Juli für vier Tage auf Einladung des Dehoga Berlin in der Bundeshauptstadt war. Wie schon ihre Vorgängerinnen wollte auch sie sich davon überzeugen, welchen Stand deutsche Weine hier haben. Das abendliche Pressegespräch mit mehr oder weniger weinbewanderten Journalisten gab ihr da so manchen Einblick. Trefflich ließ es sich bei dem einen oder anderen guten Glas Wein aus dem Staatsgut Bad Kreuznach darüber streiten, welcher Rang dem deutschen Rebensaft an der Spree zukommt.

Reiner Jäck, Weinkönigin Marlies Dumbsky, Gabriele Richter, ihr Mann Peter Richter, Stellvertretender Dehoga-Vorsitzender Berlin, und Heidi Hetzer (v. l.) präsentieren sich mit der Auto-Legende vor Richters Restaurant Kolk in Berlin-Spandau. Foto: Privat

Reiner Jäck, Weinexperte und „Erfinder“ der Berliner Weingärten, hatte gute Argumente dafür, dass für ihn Berlin schon längst die Hauptstadt des deutschen Weines ist. Und so mancher der Anwesenden staunte nicht schlecht darüber, dass es inzwischen fast 40 Berliner Weingärten gibt, 350 Weinhandlungen und Weinrestaurants, dass allein 2009 fünf große Weinmessen in der Hauptstadt und alljährlich im Januar die größte Wein-Publikumsmesse oder dass zwei wichtige Bildungseinrichtungen für Weinprofis an der Spree beheimatet sind. Und noch ein Argument servierte Jäck den Skeptikern: Nirgendwo in Deutschland gibt es so viele Weinfeste wie in Berlin. Und in keiner Region zwischen Flensburg und München würde mehr Wein pro Kopf der Bevölkerung getrunken werden. Anfang der 50er Jahre seien es 15,5 Liter gewesen, 2008 bereits 33. Es habe sogar mal einen eigenen Weinbahnhof in Berlin gegeben, der ausschließlich für die Anlieferung des Weines aus aller Welt nach Berlin gebaut wurde, erzählte er. Irgendwann gab sich auch der Bier-und-Korn-Kollege ge-schlagen und fasste die Übermacht der Argumente der weintrinkenden Kollegenfraktion so zusammen: „Na ja, wird wohl was dran sein. Schließlich saufen 3,5 Millionen Berliner ja auch ganz schön was weg!“

Dieser anregende Abend, so die Weinkönigin habe ihr wunderbar gefallen, nicht nur wegen der unterhaltsamen Diskussion, sondern auch, weil sie gemerkt habe, dass sich in der Deutschen Hauptstadt viele für den deutschen Wein engagieren. Und dass es hier eine Menge Ideen gibt, ihn noch populärer zu machen.

Davon konnte sie sich an zahlreichen Orten in der Hauptstadt überzeugen. Zehn Gastronomiebetriebe, die einen Weingarten betreiben, standen auf ihrem Mammutbesuchsprogramm. Ihr Fazit: Die Atmosphäre in

einem Weingarten mit seinem Hauch des Südens sei eine sympathische Ergänzung der Sommergastronomie. Außerdem würden die Weingärten eine wunderbare Möglichkeit sein, „um dem Wein in angenehmer und unkomplizierter Weise näher zu kommen“. Das Angebot an deutschen Weinen, das sie in den besuchten gastgewerblichen Betrieben kennengelernt hat, finde sie vorbildlich. Erfreut zeigte sie sich auch darüber, dass es in Berlins größter Veranstaltungshalle, der „O²-World“, ausschließlich deutschen Wein gibt, und dass es in der Hauptstadt inzwischen fast so viele Betriebe mit einem Weingarten gibt, wie im Weinland Rheinland-Pfalz, wo immerhin zwei Drittel des deutschen Weines wächst.

Besonders angetan war die Weinkönigin von einem schwimmenden Weingarten auf einem Restaurantschiff der Reederei Winkler, auch wenn derzeit auf der Karte noch überwiegend ausländische Weine stehen. Ab kommendem Jahr, so versprach ein Vertreter der Reederei, werden auf all ihren Schiffen die deutschen Weine dominieren. Auch eine Stippvisite in der METRO in Spandau stand auf dem Besuchsprogramm. Hier gibt es nicht nur ein gut sortiertes Sortiment für die Gastronomie an Spitzenweinen aus Deutschland, sondern man kann auch alles rund um den Wein bekommen.

Damit die Weinkönigin es in der Kürze der Zeit schaffte, alle Stationen pünktlich und standesgemäß zu erreichen, hatte sie – wie schon die Majestäten in den Jahren vor ihr – einen ganz speziellen Shuttle-Service, um den sie mit Sicherheit viele beneiden. Heidi Hetzer, die bekannte wie charmante Berliner Rallye-Fahrerin, chauffierte sie in ihrem „Auto der Könige“, einem Hispano Suiza, Baujahr 1921, das einst dem spanischen König Alfonso gehörte.

Und Majestät, welche Meinung haben Sie nach vier Tagen zum Thema „Berlin und Wein“? Da muss sie nicht lange überlegen: „Für mich ist Berlin nicht nur die faszinierende Hauptstadt Deutschlands, sondern auch die Hauptstadt des deutschen Weines.“

Anfangs war es nur eine Idee ...

Interview von Heidi Diehl mit Reiner Jäck, Initiator der Berliner Weingärten

Frage: Herr Jäck, Sie gelten als der geistige Vater der „Berliner Weingärten“. Wie kam es dazu?

Jäck: Wein ist Genuss, steht für Lebensfreude und guten Geschmack. Und für eine bestimmte Kultur. Warum soll es in Berlin nur Biergärten geben, sagte ich mir vor sechs Jahren, und suchte nach Verbündeten, die mir helfen, die Idee der Weingärten umzusetzen. Dabei soll man den Begriff Garten nicht zu eng sehen. „Garten steht hier für den Platz im Freien mit Blumen und Pflanzen. Das kann ein Garten im Hinterhof sein, eine Gartenterrasse oder auch eine lauschige Laube.

Frage: Und wo haben Sie die gefunden?

Jäck: Es gab und gibt in Berlin zahlreiche Hotels und Restaurants mit so wunderschönen Plätzen im Freien, dass es einfach zu schade gewesen wäre, sie nicht zum Weingarten zu machen. Zum Glück fand ich bei zahlreichen Gastronomen offene Ohren für die Weingartenidee, die auch ein langwieriger Prozess ist.

Frage: Was sind denn die Kriterien für einen Weingarten in Berlin?

Jäck: Während es für den „Empfohlenen Weingarten“ an der Nahe 18 Kriterien gibt, beschränken wir uns in Berlin zunächst erst einmal auf drei. Danach muss ein Weingarten ein qualifiziertes Weinangebot und natürlich eine gut gemachte Weinkarte haben. Vom Ambiente, also Möblierung, Pflanzen Dekoration und Atmosphäre soll er sich vom Biergarten sehr unterscheiden, und ein Schild „Weingarten“ sollte gut sichtbar für die Gäste sein.

Frage: Was hat sich in den sechs Jahren getan?

Jäck: Anfangs waren es etwa zehn Betriebe, die mitmachten. Inzwischen sind es mehr als 40, und es kommen immer neue hinzu. Sie werden von den Gästen gut angenommen. Weingärten ziehen andere Menschen an als Biergärten.

Frage: Ist das vielleicht ein Grund, dass viele Gastronomen noch zurückhaltend sind?

Jäck: Möglicherweise ist das einer, denn es gibt immer noch Kollegen, die Angst haben, Bier trinkende Gäste zu verlieren, wenn sie einen Weingarten etablieren. Aber einen Weingarten zu betreiben heißt ja nicht, dass man dort kein Bier ausschenken kann. Und die meisten Biertrinker haben doch bestimmt nichts gegen einen gemütlichen Platz in einem schönen Garten, um dort ihre Molle zu trinken.

„Erfinder“ der Berliner Weingärten: Reiner Jäck **Foto: Privat**

Frage: Es gibt zwar inzwischen 40 Weingärten, doch wer sie nicht kennt, hat ein echtes Problem, sie zu finden. Denn es gibt bislang keinen Weingartenführer.

Jäck: Das stimmt. Nachdem wir jetzt aber die Anfangsphase erfolgreich hinter uns haben, überlegen wir gemeinsam mit dem Dehoga Berlin, nun auch in Richtung der Gäste für den Weingarten zu werben. In der Startphase haben wir ja zuerst mal nur in der Gastronomie für die Idee geworben. Denkbar wäre es, eine Internetplattform zu schaffen, da sind die Überlegungen auch schon ganz gut fortgeschritten. Aber ich hoffe, dass es in einigen Jahren auch einen Weingarten-Führer in gedruckter Form gibt. Es liegt auch ein Angebot vom Herausgeber des Berliner Weinführers, Norbert Pobbig, vor, die Weingärten künftig in das Buch mit aufzunehmen.

Frage: Die meisten Weingärten befinden sich im Westteil der Stadt. Gibt es im Osten keine geeigneten Häuser?

Jäck: Bestimmt gibt es sie, und ich hoffe, dass sich in naher Zukunft viele Gastronomen und Hoteliers aus den Ostbezirken der Weingarteninitiative anschließen. Hier müssen wir sicher auch noch über den Dehoga aktiver werden.

Vielen Dank für das Gespräch.

Exquisiter Sekt mit Patina

Familie Roth vom Weingut Wilhelmshof ist einer der Pioniere des deutschen Sektwunders

Von Wolfgang Junglas

Das Weingut Wilhelmshof in Siebeldingen/Pfalz lud zu einer hochinterressanten Sektprobe ein. Bevor die grandiose Probe mit ausgewählten PATINA Sekten aus 30 Jahrgängen richtig begann, demonstrierte der legendäre Pfälzer Sektmacher Herbert Roth an alten Geräten wie aus Wein Sekt gemacht wird: Er degorgierte spektakulär mit der Hand. Dazu probierten die angereisten Sektliebhaber einen 2001er Pinot B brut, der sieben (!) Jahre lang auf der Hefe gereift war. Es gab ihn sogar doppelt: Mit und ohne Dosage, also brut und als „Zero Dosage“. Beide Varianten schmeckten sehr unterschiedlich, aber hervorragend. Die Patina Sekte liegen mindestens fünf Jahre auf der Hefe. Für ihre kulinarische Sektprobe öffnete die Familie Roth ihre Schatzkammer und entkorkte rare Kostbarkeiten: Ein 1982er Riesling Sekt reifte 25 Jahre auf der Hefe.

Der „Sinnesphysiologe“ Dr. Steffen Michler (Bad Dürkheim) führte sehr kenntnisreich und unterhaltsam durch diese außergewöhnliche Raritätenprobe. Sekte aus den Jahren 1982 bis 2000, die fünf bis 25 Jahre die Hefe genossen haben, präsentierten sich erstaunlich frisch und mit komplexer Aromatik. Entscheidend für die Alterung eines Sektes ist ohnehin das Degorgierdatum, also wenn der Sekt von der Hefe getrennt wird. Interessant auch der direkte Vergleich mit den Grundweinen aus demselben Jahrgang: Dank der Hefe wirkt der Sekt viel frischer als der Stillwein.

Meine Lieblingssekte an diesem denkwürdigen Abend waren übrigens der 2000er und der 1991er PATINA Blanc de Noirs brut – letzterer lag 17 Jahre auf der Hefe, war sehr feinperlig und schmeckte im Nachhall ein wenig nach Walnusslikör.

Herbert Roth beim Degorgieren
Foto: Weingut Wilhelmshof

Der Wilhelmshof ist ein relativ junges Sektgut: Vor über 30 Jahren begannen Herbert und Christa Roth aus Siebeldingen an ihrem Traum zu arbeiten: Hochwertige deutsche Sekte in Flaschengärung herzustellen. Es begann mit 52 Flaschen, so heißt es: Für jeden Sonntag eine. Die Familie Roth ist einer der Pioniere des neuen deutschen Sektwunders. Ihre Sekte prägen heute den guten Ruf des Weingutes – die Hälfte der Lese wird als Schaumwein vermarktet. Der Wilhelmshof ist Dauerabonnent bei der DLG Prüfung: Gleich fünf mal errang er den Titel ‚Bester deutscher Sekterzeuger’ (1999, 2004, 2005, 2007, 2008). Die Leidenschaft für Sekt lodert auch in der nächsten Generation: Tochter Barbara, ausgezeichnete Jungwinzerin, kümmert sich um den Keller. Ihr Mann Thorsten Ochocki bringt Silvaner aus Franken mit ein – auch der wird natürlich versektet.

Wolfgang Junglas

ist Mitglied im Vorstand der Weinfeder (1.Vorsitzender)

Kontaktadresse:
info@weinfeder.de

Nur 5% der Schaumweine eines Jahrgangs werden für die PATINA Linie zurückgelegt – die Mehrheit der Sekte kommt früher in den Handel. Im Moment werden die 2006er und 2007er Jahrgänge verkauft.

Dass die Familie Roth auch ausgezeichnete Weine produziert beweist sie mit ihren 2008er Burgundern: Die trockenen Grau- und Weißburgunder Spätlesen aus der Lage Siebeldinger im Sonnenschein bestechen durch ihre feinen Fruchtnoten und ihren konzentrierten Geschmack.

Infos unter: www.wilhelmshof.de

VDP-Vorpremiere 2009 in den Kolonnaden des Kurhauses zu Wiesbaden

Von Wilfried Moselt

Den Veranstaltern der Vereinigung der Prädikatsweingüter Deutschlands (VDP) ist zu bescheinigen, dass sie im August 2009 weitestgehend hervorragende Weine ins Glas gebracht haben. Von den insgesamt angestellten 270 Weinen, die der Autor alle verkostet, bewertet und beschrieben hat, lassen sich nach seiner Ansicht 44 der Kategorie der besten (1. Kategorie) und 11 der Kategorie der unerfreulichen Weine (5. Kategorie) zuordnen.

Alljährlich treffen sich in den letzten Tagen des August Journalisten und Weinhändler aus aller Herren Länder zur Verkostung und Bewertung der Großen Gewächse in Deutschland . Die Veranstaltung des VDP fand in den in den Kolonnaden des Kurhauses zu Wiesbaden statt.
Foto: VDP

Die nachstehenden Beispiele einer Klassifizierung der Großen bzw. Ersten Gewächse, die nach persönlichen Eindrücken des Verfassers erstellt wurde und keinen Anspruch auf Allgemeingültigkeit erhebt, sollen einen Eindruck von den vielen besten und den wenigen wirklich unerfreulichen Weinen vermitteln. Die Auflistung der Weine und Betriebe in den einzelnen Kategorien ist in der Reihenfolge der Anstellung notiert und bedeutet keine Rangordnung.

Beispiele für Weine der 1. Kategorie (von insgesamt 44)
Riesling 2008
Schloss Vollrads, Weingut Schloss Vollrads *Feine Fruchtausprägung im Bukett, rassige Struktur, harmonisch eingebundenes Alkoholgerüst, markanter Nachhall*
Hermannshöhle, Weingut H. Dönnhof *Nobles Bukett, feinnervige Struktur, sehr gute Fruchtausprägung am Gaumen*
Felseneck, Weingut Schäfer-Fröhlich *Piekfeines Bukett, markante Fruchtnoten am Gaumen, sehr gute Struktur, nachhaltig*
Heerkretz, Weingut Wagner Stempel *Hochfeines Fruchtbukett, elegante Struktur, zartes Säurekorsett, Fruchttiefe im Abgang*
Mandelpfad „Himmelsrech“, Weingut Knipser *Dichtes Fruchtbukett, allerfeinste Struktur, zartrassige Säure, erstklassiger Fruchtnachhall*
Silvaner 2008
Lump, Weingut Horst Sauer *Glockenreines Bukett, feine Struktur, viel Silvanerfrucht am Gaumen, nachhaltig*
Weißburgunder 2008
Im Sonnenschein, Weingut Ökonomierat Rebholz *Verhaltenes Bukett, am Gaumen von einer sehr guten Sortentypizität gekennzeichnet, harmonische Struktur, nachhaltig*
Grauburgunder 2008
Winklerberg, Weingut Dr. Heger *Sortenreines Bukett, prächtige Struktur, gutes Säurekorsett, feinfruchtiger Nachhall*
Frühburgunder 2007
Hardtberg, Weingut Kreuzberg *Feines Sortenbukett, filigrane Struktur, elegantes Früchtespiel am Gaumen, viel Nachhall*

Beispiele für Weine der 1. Kategorie (von insgesamt 44)

Spätburgunder 2007

Reichestal, Weingut Franz Künstler
Sortentypisches Mandelbukett, feine Struktur, markante Spätburgunderfrucht am Gaumen und im Nachhall

Kirschgarten, Weingut Philipp Kuhn
Elegantes Sortenbukett, perfekte Frucht am Gaumen, gut strukturiert, nachhaltig

Sonnenberg „Kammerberg“, Weingut Friedrich Becker
Sauberes Sortenbukett, ausgeprägte Fruchtnoten am Gaumen, gute Struktur, viel Nachhall

Kalkberg, Weingut Bergdolt – St. Lamprecht
Marzipannoten im Bukett, feine Mandelaromen am Gaumen, filigrane Struktur, nachhaltig

Centgrafenberg, Weingut Rudolf Fürst
Feines Sortenbukett, dichte Frucht am Gaumen, sehr gute Struktur, eleganter Nachhall

Himmelreich, Staatsweingut Weinsberg
Sehr gutes Sortenbukett, markante Frucht am Gaumen, filigrane Struktur, nachhaltig

Feuerberg, Weingut Bercher
Feinfruchtiges Sortenbukett, erstklassige Struktur, am Gaumen brillant, viel Nachhall

Landskrone, Weingut Nelles
Absolute Sortentypizität im Bukett, feine Burgunderfrucht am Gaumen, feingliedrige Struktur, nachhaltig

Schieferlay, Weingut Kreuzberg
Faszinierendes Sortenbukett, feinnervige Statur, sehr gut strukturiert, nachhaltige Fruchtnoten

Herrenberg, Weingut Jean Stodden
Sehr gut ausgeprägte Frucht im Bukett, beste Fruchtnoten am Gaumen, feine Struktur, nachhaltig

Mönchberg, Weingut Deutzerhof, Cossmann-Hehle
Hinreißendes Bukett, feinste Aromen am Gaumen, fesselnde Struktur, perfekter Nachhall

Beispiele für Weine der 5. Kategorie (von insgesamt 11)

Riesling 2008

Siegelsberg, Weingut Detlev Ritter und Edler von Oetinger
Im Bukett problematisch mit unsauberen Nebentönen, am Gaumen plump

Schlossberg, Schlossgut Diel
Ansatz von UTA im Bukett, flach, langweilig

Reiterpfad, Weingut A. Christmann
UTA-Ansatz im Bukett, übermäßige Harmonieprobleme am Gaumen

Idig, Weingut A. Christmann
Im Bukett Waschmitteltöne, am Gaumen über Gebühr rustikal

Innere Leiste, Staatlicher Hofkeller Würzburg
Eigenwilliges Bukett, krautige Noten am Gaumen, grau im Abgang

Götzenberg, Weingut Rainer Schnaitmann
Im Bukett erhebliche Nebentöne, am Gaumen fade, im Abgang unerfreulich

Winklerberg, Weingut Stigler
Backpulvernoten im Bukett und am Gaumen, unharmonische Struktur

Eichberg, Weingut Salwey
Unsauberes Bukett, am Gaumen öde, leidlich trinkbar

Silvaner 2008

Steinbach, Weingut Schloss Sommerhausen
Im Bukett ein deutlicher UTA-Ansatz, am Gaumen ein unerfreuliches Erlebnis

Weißburgunder 2008

Doktorgarten, Staatsweingut Freiburg & Blankenhornsberg
Nebentöne im Bukett mit einem Mix aus Aceton und Klebstoff, am Gaumen bei brauchbarer Struktur noch trinkbar

Grauburgunder 2008

Abtsberg, Weingut Freiherr von und zu Franckenstein
Unsauberes Bukett, am Gaumen Backpulveraromen, unerfreuliches Gesamtbild

Österreichs härtester Weinwettbewerb

SALON Österreich 2009

Von Christa Hanten

Seit 30. Juni 2009 stehen die besten 260 Weine aus dem härtesten Weinwettbewerb des Landes fest, dem SALON Österreich Wein. 210 gebietstypische Weine sowie 10 Sekte sind die Quintessenz aus mehr als 7.000 Proben, die zu den Landesprämierungen eingereicht wurden, erweitert durch 40 Nominierungen von Fachmagazinen, Journalisten und Sommeliers.

Die eingereichten Weine stehen mehrmals auf dem Prüfstand, bis in der Finalverkostung die Besten gekürt werden – sie tragen das Siegel „SALON Sieger“. Dazu kommen die „SALON Auserwählten“ der Fachmedien. Somit ergibt sich jedes Jahr ein spannender Mix aus Etablierten und Newcomern. Für neue Weingüter bietet der SALON oft das Sprungbrett zu weiteren Erfolgen – und für Konsumenten die beste Gelegenheit für Neuentdeckungen.

Rebsorten & Kategorien

Im SALON gibt es 16 vordefinierte Sortenkategorien, nach denen alle Weine verkostet werden, pro Kategorie wird ein Sieger gewählt. Welche Kategorien eines Weinbaugebietes im SALON vertreten sind, bestimmt das Interprofessionelle Komitee (IK) im jeweiligen Weinbaugebiet. Jedes Weinbaugebiet muss eine Mindestanzahl an Weinen in den definierten Weinkategorien haben, der Rest der Plätze wird je nach Abschneiden im Finale vergeben.

Die Kategorien wurden im Laufe der Jahre immer wieder überarbeitet, z. B. wurde heuer mit der neuen Kategorie „Fruchtige, klassische Rotweine“ der Wunsch der Konsumenten nach eleganten, frischen Rotweinen mit moderatem Alkohol berücksichtigt. In diese vom Markt her immer stärker nachgefragte Klasse fallen nun auch die klassischen, eher leichteren Weine der Rebsorten Zweigelt und Blaufränkisch, aber auch Blaue Portugieser, Blauburger, leichtere Blaue Burgunder etc. Die wichtigsten Anforderungen sind: elegante, reintönige Fruchtigkeit ohne spürbare Holznote – maximal 13 % vol. – jugendlich frischer Charakter und angenehme Balance.

In allen anderen Kategorien werden die großen Rotweine der jeweiligen Sorten oder Cuvées prämiert. Dabei sollen Finesse, Komplexität, Reintönigkeit, Stil und Sortencharakter stärker als Alkohol und Wucht bewertet werden. Der Ausbaustil ist nicht vorgeschrieben, es können sowohl klassische als auch in Barriques ausgebaute Weine in den

Christa Hanten
ist Mitglied der Weinfeder
Kontaktadresse:
ch@mediendesign.co.at

Rebsorten & Kategorien / Weinbaugebiete	
Grüner Veltliner klassisch	<12,9 % vol., < 4 g RZ
Grüner Veltliner kräftig	trocken
Riesling	trocken
Burgundersorten klassisch:	<12,9 % vol., < 4 g RZ, kein spürbarer Holzeinsatz
Burgundersorten kräftig	trocken
Sauvignon Blanc	<4 g RZ
Welschriesling	< 4 g RZ
Sortenvielfalt, weiß	< 12 g RZ
Fruchtige Rotweine klassisch	alle Qualitätsrebsorten, <13 % vol., < 4 g RZ
Zweigelt	< 4 g RZ
Blaufränkisch	< 4 g RZ
St. Laurent	< 4 g RZ
Pinot Noir	< 4 g RZ
Cuvées & andere Sorten	< 4 g RZ
Spätlese/Auslese, weiß	< 60 g RZ
Hohe Prädikate, weiß & rot	> 60 g RZ

Weinbaugebiete Österreichs
Karte: ag-kartographie

SALON kommen, wobei eine eventuelle Holznote gut in das Bukett integriert sein soll, Weine mit dominantem Holzton sind auszuscheiden.

Sieger & Auserwählte

Die Finalverkostung, die von der ÖWM (Österreich Wein Marketing) organisiert wird, findet an zwei Tagen statt. Der Anteil von Weinakademikern und Diplomsommeliers mit amtlicher Verkosterprüfung muss rund die Hälfte der Jury ausmachen. Die restlichen Sitze werden von Journalisten und Weinberatern aus dem Bereich der Weinbauschulen und Kammern besetzt, ebenfalls unter der Voraussetzung der amtlichen Verkosterprüfung, Winzer dürfen sich an der Verkostung nicht beteiligen.

Alle Weine werden nach Rebsorten verkostet, die besten drei bis fünf Weine pro Sorte kommen in die Finalverkostung. Sollte dabei ein Wein sein, der in seiner Weinkategorie im Weinbaugebiet nicht in den vordefinierten Kategorien vorkommt, rückt der Nächstgereihte auf. Rigoros abzulehnen sind: Sauvignon-Blanc-Ton bei Grünem Veltliner, Holzeinsatz bei klassischen Rotweinen, Überschreitung der Alkoholgrenze. Die Auszeichnung „SALON Sieger“ wird nur für eine Weinkategorie vergeben, die in mindestens zwei verschiedenen Gebieten nominiert wurde. Die Sieger werden gebietsübergreifend in festgesetzten Kategorien ermittelt. Pro Betrieb dürfen nur drei Weine im SALON vertreten sein.

Im Vorfeld der Finalverkostung werden auch 40 Fixplätze vergeben. Dabei bekommen Fachmagazine und Weinguides (20 Plätze) von der ÖWM die Vorgabe, aus welchen Weinbaugebieten die Weine nominiert werden müssen. Der genau zu benennende Wein muss einer gebietstypischen Kategorie entsprechen. Sollte der ausgewählte Betrieb kein Interesse an einer Teilnahme haben, muss ein Alternativvorschlag nominiert werden. Für die Sommeliers stehen 15 Plätze zur Verfügung, für Fachjournalisten weitere fünf. Beide geben Präferenzlisten mit Nennung des Betriebes und der Rebsorte ab, dabei wird angenommen, dass es sich um Weine handelt, die sich am Markt erfolgreich behaupten. Aus den 40 Nominierten werden 10 „SALON Auserwählte“ bestimmt, aufgeteilt auf die Bundesländer Niederösterreich (4), Burgenland (3), Steiermark (2) und Wien (1). Dies sind die in Summe meistnominierten Betriebe.

SALON Auserwählte 2009 – Die von Fachmagazinen, Journalisten und Sommeliers meistbewerteten Weingüter.

SALON Sieger 2009 – Die besten Weine jeder Kategorie, in einer Blindverkostung ermittelt. Die Namen aller Ausgezeichneten finden Sie auf der Internetseite des ÖWM. Fotos: ÖWM

Aktuelles & Zukünftiges

Die dynamische Entwicklung der österreichischen Weinwirtschaft erforderte auch ein frisches Erscheinungsbild des SALON, der sich 2009 – im 22. Jahr seit seiner Gründung – in komplett neuem Gewand zeigt und an die neue Werbelinie der ÖWM angepasst wurde. Das SALON Logo als Flaschenaufkleber kennzeichnet alle SALON Weine 2009 und bürgt für Qualität und typisch österreichische Weine. Erfreulich ist in diesem Zusammenhang das positive Feedback des Handels, für den der Aufkleber immer mehr zum erfolgreichen Verkaufsargument wird.

„In den nächsten Jahren werden wir daran weiterarbeiten, im SALON noch typischere Weine zu zeigen, also Weine, die besonders ihre Herkunft stilistisch repräsentieren“, erklärt Willi Klinger, Geschäftsführer der ÖWM, das Zukunftskonzept. Die ÖWM unterstützt und koordiniert die Bemühungen der österreichischen Weinwirtschaft um Qualität und Verkauf. Die Strategie zielt auf einen ausgewogenen Marketingmix ab, der den jeweiligen Märkten angepasst ist. Das wiederum bedeutet Imagearbeit unter dem Aspekt der Verkaufsförderung und aktive Öffentlichkeitsarbeit mit unterstützender Medienwerbung, speziell für die Herkünfte (Weinbaugebiete) in Zusammenarbeit mit den regionalen Weinkomitees.

Weitere Informationen unter:
www.oesterreichwein.at

Deutscher Bundestag schafft Tafelwein ab

Elke Klingenschmitt im Interview mit Dr. Rudolf Nickenig

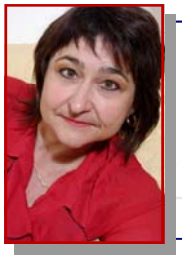
EK: Das neue Weinrecht ist im Juli vom Bundesrat beschlossen worden. Hatten die früheren Entwürfe Winzern und Weinbauverbänden noch Angstschweiß und Zornesfalten auf der Stirn verursacht, so sind sie mit dem neuen Gesetz doch ganz zufrieden. Trotzdem bleibt so manches Wortungetüm erklärungsbedürftig und deshalb meine Frage an den Generalsekretär des Deutschen Weinbauverbandes Rudolf Nickenig, wann kommen denn nun die „geschützte Ursprungsbezeichnung“ und die „Geschützte geografische Angabe“ aufs Etikett?

Dr. Rudolf Nickenig
Foto: DWV

RN: Also das ist der Beschluss des deutschen Bundestages und auch heute des Bundesrats, dass sich für Sie als Verbraucher in den Jahren 2009, 2010, 2011 nichts ändern wird. Es ist zwar so, dass von seiten der EU diese beiden Begriffe auch jetzt im Weinbereich eingeführt werden – und wir hatten sie bereits in anderen Produktbereichen – aber wir haben jetzt mit dem deutschen Weingesetz eine Übergangszeit, dass der deutsche Bundestag, die Länder, die weinbautreibenden Länder zwei Jahre Zeit haben, sich zu überlegen, unter welchen Bedingungen diese beiden neuen Begriffe („geschützte Ursprungsbezeichnung“ und die „Geschützte geografische Angabe“, Anm. der Red.) denn verwendet werden können. Denn gemeinsame Auffassung des Bundestags und der Länder ist es, dass man nicht den Verbraucher verwirren darf, dadurch, dass man auf der einen Seite unsere traditionellen Bezeichnungen hat und auf der anderen Seite neue Bezeichnungen. Das soll jetzt in den nächsten zwei Jahren ausdiskutiert werden, wie das miteinander gestaltet werden kann.

EK: Der Begriff „Tafelwein“ wird aber ab dem 1. August 2009 vom Etikett verschwinden?

RN: Der Tafelwein ist mit der Weinmarktreform abgeschafft worden und stattdessen heißen die einfachen Weine jetzt schlicht und ergreifend „Wein“. Also da steht jetzt drauf: „Deutscher Wein“, oder, wenn es sich um einen Verschnitt aus Weinen aus verschiedenen europäischen Ländern handelt, dann kann da auch drauf stehen: „Europäischer Gemeinschaftswein“. Den Begriff „Tafelwein“ werden wir also, wie von Ihnen angesprochen, ab dem kommenden Jahrgang nicht mehr zur Verfügung haben.



Elke Klingenschmitt

ist Mitglied im Vorstand der Weinfeder (Schriftführer)

Kontaktadresse:
Elke.Klingenschmitt@swr.de

EK: Welche Rolle hat denn der Tafelwein bisher gespielt? Jeder, der Qualitätswein trinkt, hat ja bisher keinen Tafelwein gekauft.

RN: Also, in Deutschland hat die Herstellung von Tafelwein eine sehr untergeordnete Rolle gespielt. Deswegen ist auch unsere Botschaft an die Verbraucher, an die Konsumenten: Zunächst einmal wird sich so gut wie nichts ändern: Die normalen Qualitätsweinbegriffe, Prädikatswein wie Kabinett, Spätlese, Auslese und so weiter werden weiter wie bisher verwendet werden.

Quelle: SWR Contra Umwelt und Ernährung, 10.7.2009

Der Champagner wird knapp gehalten

Nachfrageanpassung nennt man das wohl, was gerade in der Champagne geschieht. So dürfen die Winzer dort bei der anstehenden Weinlese nur rund drei Viertel der Menge des vergangenen Jahres ernten, um die Preise einigermaßen stabil zu halten. Die Erntemenge wurde für dieses Jahr auf 9.700 Kilogramm Trauben pro Hektar festgelegt. Dies teilte jüngst der Champagnerdachverband CIVC mit. In den Kellereien seien, so hieß es weiter, derzeit 1,2 Milliarden Flaschen Champagner gelagert. „Um Angebot und Nachfrage auszugleichen und das bereits hohe Vorratsniveau nicht noch auszuweiten“, werde das Lesevolumen limitiert.

In Frankreich würden zwar nur 5% weniger Champagner als im Vorjahr verkauft, in einigen Ländern sei der Absatz aber um bis zu 40% eingebrochen, erklärte der CIVC. Im vergangenen Jahr hatten die Winzer 13.000 Kilo pro Hektar geerntet. Dieses Jahr hatten sie gut 10.000 Kilogramm angestrebt, während die Kellereien die Lese auf 7.500 Kilo pro Hektar drücken wollen. Die Winzer kommen besser davon als die Kellereien, die mehr auf den Export ausgerichtet sind, hieß es in diesem Zusammenhang. Im ersten Halbjahr 2008 wurden rund 20% mehr Champagner verkauft als in den ersten sechs Monaten dieses Jahres. *(hei)*

FIJEV-Journalisten auf Rheinhessen-Tour

Profis wollen durch Fakten überzeugt werden

Von Wilfried Moselt

Damit der Beitrag nicht zu einem Bericht über eine Vergnügungsreise gerät, soll vorab festgehalten werden, dass sich bei der Rheinhessen-Tour ausländischer Journalisten Anfang September 2009 eine Truppe von Profis in Rheinhessen versammelt hatte, denen leere Worte nicht genügen konnten. Sie wollten durch Fakten überzeugt werden, und die Gastgeber haben es mit Erfolg erreicht, den hohen Erwartungen gerecht zu werden, ob bei den Besuchen in ausgewählten Weingütern mit intensiven Verkostungen oder bei der Blindverkostung mit internationalen Rotweinen in der Landwirtschaftskammer in Alzey unter der urteilssicheren Führung von Dr. Ludwig Tauscher, dem Leiter des Weinbauamtes in Alzey, oder in der Gastronomie, wo naturgemäß auch immer der Wein im Mittelpunkt stand – mit dem Silvaner im Vordergrund zu seinem 350. Geburtstag in Deutschland.

Sie kamen aus Israel, Griechenland, Ungarn, Tschechien, England, den Niederlanden, Luxemburg, Frankreich, Portugal, Spanien, Italien, Chile und Japan, fremdsprachlich begleitet und in kollegialer FIJEV-Verbundenheit betreut von dem Autor dieses Beitrags (FIJEV = Fédération Internationale des Journalistes et Ecrivains des Vins et Spriritueux = kurz: Internationaler Weinjournalistenverband mit der deutschen Zweigniederlassung „Wein-feder“) in Zusammenarbeit mit den Organisatoren des Rheinhessenwein e. V., Bernd Kern als Geschäftsführer und Heiko Melius als Koordinator der Reise. Dass die internationalen Gäste wie alle Freunde des Weins trotz jeder noch so kühlen Professionalität bei den Weinproben natürlich auch den Freuden des Lebens, die die Keller und Küchen Rheinhessens den aufgeschlossenen Menschen bescheren, durchaus nicht abgeneigt waren, bedarf wohl keiner besonderen Hervorhebung.

Wenn die Qualität des Angebots so durchschlägt, dass die Weine bei den Journalistenkollegen, von denen der eine oder andere einem deutschen Wein zum ersten Mal von Angesicht zu Glas gegenübersaß, ein Leuchten in den Pupillen hervorrufen, dann ist der erste Schritt getan, einen nachhaltigen Eindruck zu hinterlassen. Der Journalist wird zu einem Informationsträger und Multiplikator in seinem Umfeld, in seinem Land, in der Welt, und genau das ist es, was der deutsche Wein bekanntlich wieder und immer wieder braucht.

Dass noch während der Tour erste Berichte ins Internet gestellt wurden und schon am Morgen nach der Heimreise über die Maßen freundliche, mit großem Dank verbundene Reaktionen der Kollegen auf die Reise beim Autor eingingen, möge als Gradmesser einer allseits mit einer regen Erinnerung behafteten Veranstaltung herhalten. Rheinhessen hat es gut gemacht!

Vorstand hat drei neue Mitglieder aufgenommen

Weinfeder e. V. begrüßt Manfred Wirbals, Dieter Simon und Arthur Wirtzfeld

Die südbadische Herkunft machte Manfred Wirbals früh mit Spätburgunder Weißherbst und Ruländer, mit sonnenverwöhnten Reben und der Mühsal der Arbeit in steilen Lagen vertraut: Als Schüler und Student half er einem benachbarten Weingut bei der Lese – und lernte zu schätzen, dass dem Genuss oft genug harte Arbeit vorangehen muss. Es folgte ein Studium der Germanistik, Religionsgeschichte und Philosophie in Freiburg und jahrelange Berufserfahrung als Referent in kommunaler Politik und Kulturverwaltung in Offenbach am Main. Der Wein war jedoch kontinuierlich präsent durch Seminare beim Deutschen Weininstitut (Sensorik & Fachbe-

Manfred Wirbals **Foto: Privat**

rater Deutscher Wein), jahrelange Jury-Teilnahme im Meininger-Verlag für die ProWein und nebenberufliches Schreiben für Wein-Plus. Die Beschäftigung mit dem Thema Wein konnte nun Anfang des Jahres auch beruflich fruchtbar gemacht werden: Als Mitarbeiter für Der Deutsche Weinbau und das größte deutschsprachige Weinportal ist der Sprung in die journalistische Selbstständigkeit mit Umfragen, Rezensionen, Marktberichten und Reportagen zu Weinregionen gelungen. Eine zweite Säule ist die breit gefächerte Berichterstattung für eine Tageszeitung in der Rhein-Main-Region. *(mw)*

Die persönliche Vorstellung von Dieter Simon und Athur Wirtzfeld erfolgt in der nächsten Ausgabe des Weinfeder Journals. *(Anm. d. Red.)*

Tirolensis Ars Vini – Winzer im Vischgau

Vereinigung Südtiroler Qualitätsweinhöfe gegründet

Von Herbert Heil

Seit nunmehr drei Jahrtausenden werden im Land südlich des Brenners Reben angbaut. Die Südtiroler Qualitätsweinhöfe im Vinschgau, rund um Meran und Bozen, im Unterland und im Eisacktal, pflegen diese Tradition im Weinberg und im Keller. Die edlen Weine dieser Höfe entstehen aus dem Zusammenspiel von ausgewählten Lagen, naturnahem Anbau, strenger Ertragsbeschränkung sowie gewissenhafter Arbeit im Keller.

Inzwischen hat sich eine Gruppe von neun ambitionierten Weinbauern mit fast ausschließlich eigentümergeführten Weingütern zur Vereinigung der Südtiroler Qualitätsweinhöfe zusammengeschlossen. Die Gruppe eint vor allem ein hoher Qualitätsanspruch. So begleitet jedes Mitglied den Werdegang der Weine mit großer Leidenschaft und profundem Wissen von der Rebe bis zur Flasche. Als überzeugte Individualisten und Pioniere tauschen die Winzer ständig untereinander ihre anbautechnischen und önologischen Erfahrungen aus. Auch bei der Vermarktung gehen sie gemeinsame Wege. Auf Messen und sonstigen Veranstaltungen treten sie stets als Gruppe auf.

Im Jahre 2000 haben die Weinproduzenten der Tirolensis Ars Vini mit dem Rotwein Tirolensis Rot (Weinberg Dolomiten Rot IGT) eine gemeinsam kreierte Cuvée aus Lagrein, Cabernet, Merlot und Blauburgunder vorgestellt. 2006 folgte das Äquivalent Tirolensis Weiß (Dolomiten Weinberg Weiß IGT) aus weißen Burgundersorten, Sauvignon und Gewürztraminer. Die Weine selbst stammen aus den einzelnen Kellern der Tirolensis Ars Vini und sind Aushängeschilder für die einzigartigen Weinspezialitäten Südtirols.

Herbert Heil

ist Mitglied im Vorstand der Weinfeder (2.Vorsitzender)

Kontaktadresse:
hheil@vrm.de

Markenzeichen dieser besonderen Weine ist der „Tatzelwurm“. Das alpine Sagentier ist bevorzugt in sonnigen Weinlagen zuhause, wo es von den süßen Trauben nascht. Gemeinsam mit der Bezeichnung Tirolensis Ars Vini steht es für die Südtiroler Qualitätsweinhöfe und versinnbildlicht deren Eigenständigkeit. Das Markenzeichen dieser Winzervereinigung bürgt zudem für selbstbestimmtes Arbeiten und für ein gemeinsames Qualitätsversprechen.

Info: www.tirolensisarsvini.it

Karl-Zapp-Medienpreis an Weinfedermitglied Helmut Oesterwinter

Der Bauern- & Winzerverband Rheinland-Pfalz Süd e.V. (BWV) zeichnet alljährlich Journalisten aus, die sich objektiv und fachkundig mit den vielfältigen Themenbereichen aus Landwirtschaft und Weinbau beschäftigen. Der diesjährige Preisträger, Helmut Oesterwinter, habe sich in den vergangenen Jahren vor allem um die Berichterstattung des rheinland-pfälzischen Weinbaus verdient gemacht und sich immer wieder kompetent mit Agrarthemen beschäftigt, so die Laudatio von Verbandspräsident Norbert Schindler.

V. l.: BWV-Präsident Norbert Schindler, MdB, Helmut Oesterwinter, Hauptgeschäftsführer Franz Schatt **Foto: bwv-rlp**

Der 57-jährige Oesterwinter ist Mitglied der Weinfeder und arbeitet als Redakteur der „Mainzer Rhein-Zeitung". Dort bearbeitete er die Themenbereiche Landwirtschaft und Weinbau mit einem hohen Maß an Sachverstand.

Die Kollegen von der Weinfeder gratulieren ganz herzlich!

Quelle: bwv-rlp.de

Verwirrung ist komplett

Weinland Taubertal wird drei Anbaugebieten zugeordnet

Das Taubertal wird weinrechtlich den drei Anbaugebieten Franken, Württemberg und Baden zugerechnet. Die neueste Ausgabe des deutschen Weinatlasses, herausgegeben vom Hallwag-Verlag, geht auf diese geografische Gliederung ein. Darin heißt es, dass die weinrechtliche Zersplitterung

einen historischen Grenzverlauf abbildet. Zurückzuführen ist dieser Grenzverlauf auf das Jahr 1809, als Napoleon Bonaparte das Taubertal unter den mit ihm gegen Preußen verbündeten Mächten aufteilte. Heute bemüht sich der Arbeitskreis Weinland Taubertal um ein geeintes Erscheinungsbild.

Im deutschen Weinatlas wird geschrieben: „Die Tauber entspringt in Bayern: Die flussabwärts ersten Weinberge in der Nähe Rothenburgs liegen im Anbaugebiet Franken, Bereich Steigerwald. Zwischen Tauberzell und Creglingen gelangt der Fluss nach Baden-Württemberg, genauer: in den württembergischen Bereich Kocher-Jagst-Tauber. Bei Klingen kehrt die Tauber auf bayerischen Grund zurück und bleibt bis Tauberrettersheim in Franken, diesmal allerdings im Bereich Maindreieck. Die weiter flussabwärts liegenden Weinberge zwischen Schäftersheim und Bad Mergentheim sowie die am Tauberzufluss Vorbach gehören wieder zum Anbaugebiet Württemberg. Alle Weinberge westlich von Bad Mergentheim bis hin zur Mündung bei Wertheim zählen zu Baden (und sind daher höheren Anforderungen ans Mostgewicht unterworfen als die der Nachbarschaft). Um die Verwirrung komplett zu machen, trägt der Badische Teil des Taubertales den Namen Tauberfranken. Die hinter der Taubermündung am Main liegenden Weinberge in Kreuzwertheim rechnet das Weinrecht dann schon wieder zu Bayern, und zwar zum fränkischen Bereich Mainviereck“.

Der Atlas berichtet weiterhin, dass diese Unterteilungen den weinbaurechtlichen Gegebenheiten kaum gerecht werden. Vielmehr bilde das Taubertal eine selbstständige geografische Einheit, deren Weine in Geschmack und Ausrichtung ähnlich gelagert sind. Zudem gebe es heute in Deutschland fünf selbstständige Anbaugebiete, die deutlich weniger Fläche als das Taubertal mit seinen 1000 Hektar Rebfläche aufweisen.

„Diese Besonderheiten der weinbaurechtlichen Zugehörigkeiten waren auch der Ansatz für die Initiative Weinland Taubertal“, sagt Dezernent Jochen Müssig vom Landratsamt Main-Tauber-Kreis. Dem Weinland Taubertal gehören inzwischen 14 Weinbaubetriebe aus allen Anbaubereichen des Taubertales an, darunter die Mehrheit der Winzer aus der Qualitätsinitiative „Tauber-Edition“. Auch die Städte und Gemeinden Külsheim, Röttingen, Adelshofen (Tauberzell) und Lauda-Königshofen machen mit.

Ziel des Weinlandes Taubertal ist unter anderem ein einheitliches Auftreten nach außen. „Gegenwärtig arbeiten wir an einer Marketingkonzeption und an einem Weinerlebnisführer“, erläutert Jochen Müssig weiter. Die Winzer und Weingärtner haben sich zu einem inzwischen entworfenen Logo bekannt und wollen dieses zugleich als Markenzeichen verstanden wissen. Ergänzend ist eine Internetpräsentation in Auftrag gegeben. Die Initiative Weinland Taubertal geht davon aus, dass diese einheitliche Weinwerbung für das Taubertal bis Ende 2009 auf den Weg gebracht ist.

Bei allen Aktivitäten wird auf Qualität geachtet. „Vorbild ist die Nachbarregion Franken mit ihrem Konzept Wein.Schöner.Land“, berichtet Müssig. So besteht ein guter Kontakt zur Bayerischen Landesanstalt für Wein- und Gartenbau in Veitshöchheim. Mit deren Unterstützung wird 2010 die Ausbildung von Weingästeführern angestrebt. Sie sollen Weinfreunden fundiertes Wissen über die Taubertäler Weine vermitteln. Auch die Entwicklung freiwilliger Qualitätskriterien für die Weingüter ist geplant.

Quelle + Karte: Geschäftsstelle für das Weinland Taubertal im Landratsamt Main-Tauber-Kreis

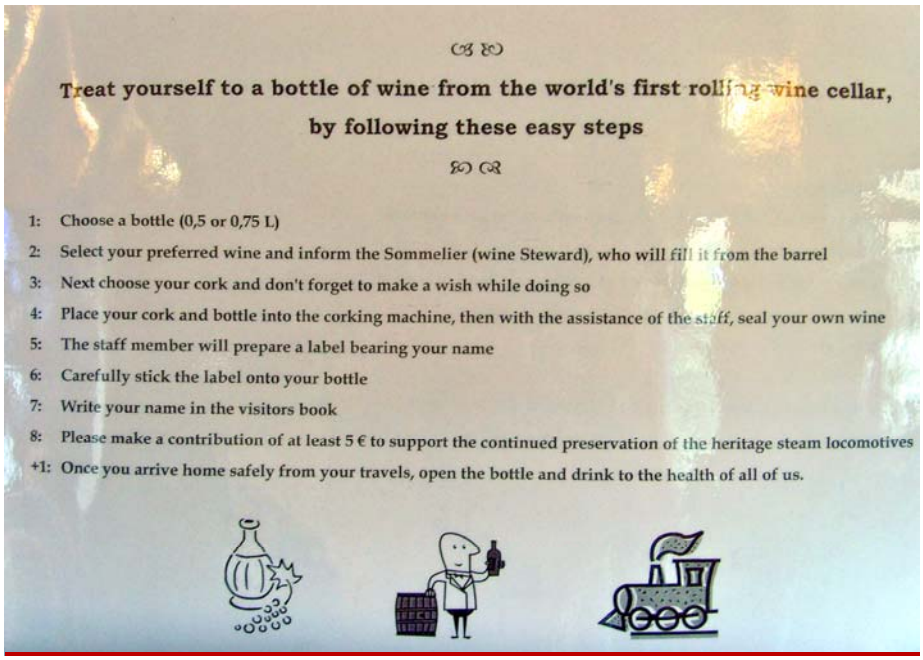
Genussvolle Reise

Der rollende Weinkeller im Danube Express machte in Berlin halt

Von Heidi Diehl

Der einzige rollende Weinkeller der Welt legte kürzlich in Berlin einen Zwischenstopp ein. Er befindet sich in einem Waggon des Danube Express', der der Budapester Nostalgie Eisenbahn GmbH gehört und Eisenbahnfreaks Touren durch Europa anbietet. Besonderes Highlight ist der stilvoll eingerichte-

Der Wein wird stilecht in Fässern gelagert und auf Wunsch professionell in Flaschen abgefüllt.



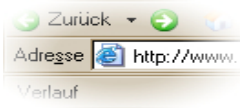
Anleitung und Anreiz, eine Flasche ungarischen Weines abzufüllen, zu etikettieren und als Andenken mitzunehmen. **Fotos: Heidi Diehl**

te Restaurantwagen, der einst zum Regierungszug der ungarischen Regierung vor 1989 gehörte. Hier speiste einst Regierungschef János Kádár mit Richard Nixon oder Erich Honecker und machten Politik.

Im rollenden Weinkeller können die Gäste zwischen mehreren Sorten ungarischen Weines wählen, die stilecht in Fässern lagern. Für einen kleinen Obolus ist es möglich, ein Fläschchen ihrer Wahl abfüllen zu lassen und als Souvenir mit einem eigenen Etikett versehen mit nach Hause zu nehmen. Das Geld wird für die Sanierung historischer Lokomotiven verwendet. Der rollende Weinkeller entstand auf Anregung des Direktors des Danube Express, András Szendrey, der selbst aus einem Weinanbaugebiet Ungarns stammt.

Weitere Informationen finden Sie unter: www.danube-express.com

Sie finden uns auch im Internet: Besuchen Sie uns unter www.weinfeder.de



Impressum

Herausgeber:
Weinfeder e. V. / Vereinigung deutschsprachiger Weinpublizisten
1. Vorsitzender: Wolfgang Junglas
Postfach 1103, 65370 Oestrich-Winkel
Telefon: 067 23 / 88 55 45
Fax : 067 23 / 88 55 46
E-Mail: info@weinfeder.de

Redaktion:
Ulla Robbe ulla.robbe@text-ur.net
Wilfried Moselt moselt@t-online.de

Layout:
Andreas Bönninghoff a.boenninghoff@web.de

Das nächste Weinfeder Journal erscheint Anfang Dezember

Alle erschienenen Weinfeder Journale finden Sie unter: weinfeder.de/presse

Bitte beachten: Alle redaktionellen Beiträge im Weinfeder Journal werden in der Originalversion veröffentlicht. Für den Inhalt und die Ausformulierung der Texte sind allein die Autoren verantwortlich, die das alleinige Copyright für ihre Texte innehaben. Ein Nachdruck oder eine Veröffentlichung von Beiträgen im Internet, auch auszugsweise, kann nur in Absprache mit den Autoren erfolgen. Gegen Honorar, das mit dem Autor zu vereinbaren ist, kann jeder Beitrag unter Angabe der Quelle (Weinfeder) und der Autorin / des Autors übernommen und veröffentlicht werden.