

Themen: Wenn die Weinpreise in den Himmel wachsen (S. 1), Preis der Deutschen Weinkritik (S. 2), Mitteilungen Nachrichten Infos (S. 2 + 9 + 14), Wie das Auge die Nase hinters Licht führt (S. 3), Italiens Weinbau von Rom bis zur Stiefelspitze (S. 5), Weinfeder-Mitgliederversammlung (S. 9), „...ist so wie das Blut der Erde“ (S. 10), Weinfeder-Rätsel (S. 14), Impressum (S. 1 oben)

Bitte beachten:

Alle redaktionellen Beiträge im Weinfeder-Internetmagazin werden in der Originalversion veröffentlicht. Für den Inhalt und die Ausformulierung der Texte sind allein die Autoren verantwortlich. Ein Nachdruck von Beiträgen, auch auszugsweise, kann nur in Absprache mit den Autoren erfolgen. Gegen ein 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.

Wenn die Weinpreise in den Himmel wachsen

Kommentar

Von Wilfried Moselt

Der vor allem im Riesling-Bereich eher fragwürdige Jahrgang 2003 hat uns, wie sich nun immer deutlicher herauskristallisiert, nicht nur eine Vielzahl wenig erfreulicher Weißweine mit einer Neigung zum Plump- und Brandigwerden beschert, sondern ebenfalls eine Reihe von nicht nachvollziehbaren Höhenflügen bei der Preisgestaltung im Gefolge gehabt.

Da hat sich mancher Winzer, bestärkt durch die Lobeshymnen von Experten in Instituten, Verbänden und – leider auch – in der Presse, die den „Blender“ auch bei Rieslingweinen als Jahrhundertjahrgang apostrophierten, zum Abheben gemüßigt gefühlt.

Einige Aufsteiger wie zum Beispiel ein von regionalen Weinautoren zum Superstar hochgejubelter Jungwinzer aus dem rheinhessischen Westhofen scheinen doch mächtig den Boden unter den Füßen zu verlieren. Mit lächelnder Selbstverständlichkeit wird hier ein strammer Endverbraucherpreis von 24,50 Euro für eine Flasche eines trockenen 2003er Rieslings ziemlich kurzsichtig als absolut „normal“ dargestellt (das wären in unserer guten alten Währung immerhin 49 Mark). Ob dabei die Wirklichkeit auf dem deutschen Weinmarkt nicht gründlich verkannt wird, der für die

Weinerzeuger in der ganzen Welt der international wichtigste Absatzmarkt ist und mit preisgünstigen Spitzenqualitäten aus aller Herren Länder bei steigender Tendenz überschwemmt wird?

Schlichte deutsche Rieslinge in der Literflasche, die ehemals für weniger als 3,00 Mark zu haben waren, kosten mittlerweile für Selbstabholer ab Hof 3 Euro (= 6 Mark) und verschrecken den kleinen Mann, der es sich dreimal überlegen muss, ob er sich seinen abendlichen Schoppen noch leisten soll. Dass mittlerweile mehr als ein Erzeuger beim Betrachten seiner Weinpreisliste, auf der die einstigen D-Mark-Preise locker in Euro umgeschrieben wurden, ins Grübeln gerät (Zitat: „Glauben Sie, dass das zu teuer ist?“), gibt in der Tat zu denken.

Hat der unselige, in der Wirtschaft allgemein grassierende Virus der rücksichtslosen Gewinnmaximierung unter Verzicht auf soziale Mitverantwortung nun auch die Weinszene infiziert? Schon die alten Griechen warnten vor der Hybris, dem frevelhaften Übermut, weil sie überzeugt waren, dass das den Göttern nicht gefallen wollte. Man sollte die Kirche im Dorf lassen. Freuen wir uns auf einen vernünftig kalkulierten ausgezeichneten 2004er Riesling für den täglichen Genuss!



Wilfried Moselt ist Mitglied im Vorstand der Weinfeder (2. Vorsitzender) und für das Weinfeder-Magazin zuständig.

Kontaktadresse:
moselt@t-online.de

Preis der Deutschen Weinkritik

Von Harry George

Die Weinfeder, Vereinigung deutschsprachiger Weinpublizisten, die deutsche Sektion des Internationalen Wein-autorenverbandes FIJEV, vergibt für das Jahr 2005 erstmalig einen „Preis der Deutschen Weinkritik“.

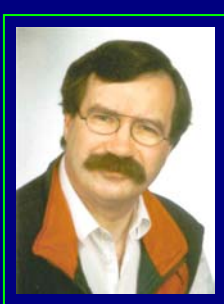
Nach einer Mitgliederbefragung wurden fünf Vorschläge in die engere Wahl genommen, von denen einer am 24. April 2005 auf der Mainzer Weinbörse ausgezeichnet wird. Dieser Preis orientiert sich am Vorbild des Etos-Preises aus den 80er Jahren, der sich einen bedeutenden Ruf erworben hatte.

Die Weinfeder möchte mit diesem „Preis der Deutschen Weinkritik“ vor allem innovative und konstruktive Konzepte und Projekte beim Wein auszeichnen. Das kann Personen, Betriebe oder auch Vereine und Verbände betreffen, die sich um eine glaubwürdige und erfolgreiche Qualität des Weines und seines Umfeldes verdient gemacht haben.

Der Preis soll deutlich machen, dass die Weinpresse die verschiedenen Entwicklungen sorgfältig und genau beobachtet und abwägt, was sinnvoll ist und Erfolg verspricht.

Wer sich zum Beispiel glaubwürdig dem Thema „Terroir“ widmet, wer eine klare und deutliche Klassifizierung seiner Weine kenntlich macht, wer auf Dauer beweist, dass seine Philosophie sich nicht an falschen Vorbildern ausrichtet und eigene Wege beschreitet, und wer bei allem auch glaubwürdig ist. Das will die Weinfeder mit diesem Preis kennzeichnen und hervorheben, Ansporn geben, dass es mit dem Wein weiter aufwärts geht.

Der Preis ist nicht auf Deutschland beschränkt. Auch benachbarte Weinländer stehen auf der Liste der Kandidaten und möglichen Preisträger.



Harry George ist Mitglied im Vorstand der Weinfeder (Beisitzer)

Kontaktadresse:
Fax 069-6702917

Mitteilungen

Nachrichten

Infos

Zusammengestellt von Wilfried Moselt

In der Pfalz beginnt die Weinfest-Saison

Eine Übersicht über rund 450 Pfälzer Feste bietet auf 28 Seiten ein handlicher Kalender im Westentaschenformat (7 x 10 cm). Im Mittelpunkt stehen die 170 Weinfeste und 21 Weinmessen in der Pfalz. Das Heftchen in einer Auflage von mehr als einer Million Exemplaren weist auf regelmäßig stattfindende Großveranstaltungen wie den Dürkheimer Wurstmarkt, den Erlebnistag Deutsche Weinstraße oder das Deutsche Weinlesefest ebenso hin wie auf besondere Veranstaltungen dieses Jahres und auf eine Fülle kleiner Feste mit originellen Namen wie das „Handkeesfescht“, das „Gondelfest“ oder die „Keschdewoche“.

Den Kalender „Die Pfalz feiert...“ gibt es gegen Einsendung eines mit 0,55 Euro frankierten Rückumschlags bei der Pfalzwein-Werbung, Martin-Luther-Straße 69, 67433 Neustadt.

Ball des Weins 2005

Musik und Wein verbindet die Welt, die Neue und die Alte. In diesem Jahr werden im glanzvollen Kurhaus in Wiesbaden am 21. Mai Stars des Broadway beim Ball des Weins zu Gast sein, wenn sich alles um den Wein dreht, um Genuss und Kultur auf hohem Niveau.

Ein Spannungsbogen von feinen Weinen bis hin zu faszinierenden Inszenierungen wird die berühmte Prachtstraße New Yorks und deutsche Spitzenweine verbinden. Im Mittelpunkt wird der Riesling stehen, dessen Erfolg auch die Neue Welt erfasst hat.

Der Ballgenuss beginnt bei 135 € pro Person. Karten können über Telefon (0611/60700) oder per E-Mail (info@balldesweines.de) bestellt werden. Frühzeitige Reservierung wird empfohlen. Ausführliche Informationen gibt es unter www.balldesweines.de.

Wie das Auge die Nase hinters Licht führt

Sinnliche Weinprobe im Weingut Fritz Allendorf

Von Ulla Robbe

Andere hinters Licht zu führen, bedeutet meist nichts Gutes. Der Winzer Ulrich Allendorf aus Oestrich-Winkel indes schenkt seinen Gästen reinen Wein ein, indem er sie ganz offensichtlich irreführt. Allendorfs „Wein.Erlebnis.Welt“ beruht auf Sinnestäuschungen durch farbiges Licht.

Mittelpunkt ist der kahle, weiße Lichtraum. Die Besucher betreten ihn mit einem Glas Riesling in der Hand.

Der Wein ist hellgelb mit dezenten grünen Reflexen. Er verströmt einen feinen Duft von Pfirsich und Aprikosen – und so mundet er: frisch, fruchtig, trocken, gepaart mit einer verhaltenen Süße. Die Verkoster sind sich einig: Der typische Riesling schmeckt wie ein typischer Riesling. Und Ulrich Allendorf sieht aus wie jemand, dem der

Schalk im Nacken sitzt. Der kräftige, untersetzte 37-Jährige schaut verschmitzt aus seinen braunen Augen in die Runde, streicht mit der rechten Hand über sein fast kahles Haupt und verleiht seinem Vortrag mit einer eleganten Drehung um die eigene Achse noch mehr Schwung.

Der Absolvent der Geisenheimer Fachhochschule für Weinbau und Getränke-technologie hätte auch Entertainer werden können. Kaum hat er wieder Bodenkontakt, wechselt das Licht im Raum zu Rosarot.

Plötzlich sieht der Wein aus wie Spätburgunder Weißherbst. Niemand vermutet Aromen roter Früchte in einem Riesling – jetzt schon: Aus den Gläsern duftet es nach Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren und Brombeeren. Der Wein ist kräftiger, intensiver, süßer, aromatischer. Die Fruchtaromen deutlich verstärkt.

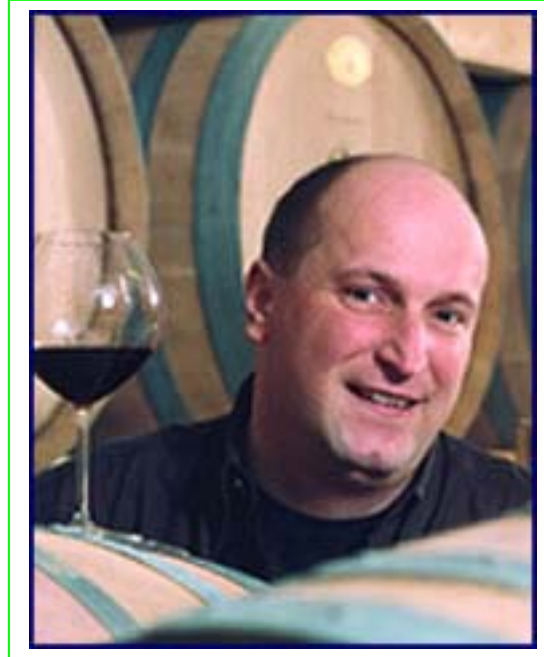
Farbensehen ist eine sinnliche Wahrnehmung und hängt von Assoziationen

zu Erlebtem ab, schreibt Bettina Rodeck in dem Buch „Mensch, Farbe, Raum“ (Koch-Verlag).

Jeder Mensch hat einen Vorrat an genetischen und persönlichen Erfahrungen und Vorstellungen gespeichert, die seine Farbwahrnehmung und seine Reaktion beeinflussen.

Farben sprechen nicht nur den Ge-

sichtssinn an, sondern erregen gleichzeitig die anderen Sinnesorgane wie den Hör-, Geruchs-, Geschmacks-, Temperatur- und Tastsinn. So werden zum Beispiel Farbnuancen und Farbkombinationen als laut oder leise, wohl oder übel riechend, dezent oder aufdringlich, als süß oder sauer, warm oder kalt, hart oder weich empfunden. Sagt jemand, „dieses Rot ist mir zu schwer und süßlich“, dann hat das Rot schon drei andere Sinne mit angesprochen: den Tastsinn (Gewicht) sowie den Geruchs- und Geschmacksinn.



Ulrich Allendorf freut sich schon – auf die Wirkung der Farbe Grün: „Die Menschen glauben, alles, was sie sehen, wäre wahr. Dabei sind die Augen das am schlechtesten ausgebildete Organ.“ Der Harry Potter der Winzer betätigt den Schalter, und Simsalabim – der 2003er Allendorf Riesling QbA trocken duftet nach grünem Apfel, Stachelbeeren, Kiwi, Zitrone und Limone. Die herbe Säure tritt in den Vordergrund, der Wein wirkt trockener, spritziger und jünger.

Dazu kommt noch eine Sinnestäuschung: Der 20 Quadratmeter große Lichtraum wirkt durch zwei gegenüberliegende verspiegelte Wände mindestens doppelt so groß. 24.000 Euro investierte Ulrich Allendorf, bevor er ihn im April 2003 stolz eröffnete. Sein Lichtraum sei weltweit einmalig, betont der 37-Jährige. Das Weingut hatte er 1996 nach dem Tod des Vaters zusammen mit seiner Schwester Christine Schönleber übernommen, die das Restaurant des Weinguts leitet. Mit 58 Hektar Anbaufläche ist es der größte privat geführte Weinbaubetrieb im Rheingau.

Die Familiengeschichte lässt sich bis ins Jahr 1292 zurückverfolgen. Die Ritter von Allendorf hatten mit Wein damals wenig im Sinn. „Der Adelstitel“, plaudert der Nachfahre, „wurde 1565 verkauft“. Und sinniert: Vielleicht lebt es sich ja ohne besser ...“ Dann schaltet er das Licht auf Blau.

Prompt bezweifeln die Verkoster – und das sind keine Laien, sondern Mitglieder der „Weinfeder“, die sich bei Allendorf zur Weihnachtsfeier trafen – ob es sich bei der Flüssigkeit im Glas überhaupt um Wein handelt. Das kräftig blaue Licht macht den Wein farblos wie Wasser. Er duftet nicht mehr. Und er schmeckt anders: kälter, leichter, fast geschmacksneutral. Die Aromen sind verschwunden. Farbe ist kein objektiver Zustand und auch keine Eigenschaft eines Materials. Farben entstehen im Gehirn des Betrachters und beeinflussen dessen Emotionen.

Jeder Mensch hat – von Beeinträchtigungen der Sinnesorgane abgesehen – die relativ gleiche Farbwahrnehmung. Die Farbempfindung der Grundfarben ist bei allen Menschen ebenfalls gleich: Rot wird immer eine warme Qualität zugeschrieben, Blau dagegen als kalt empfunden. Die persönliche Sichtweise und Beurteilung einer Farbe hängt dagegen mit der individuellen Persönlichkeitsentwicklung zusammen. Das heißt zum Beispiel, dass ein Mensch mit Kälte Freiheit, der andere Einsamkeit assoziiert und damit die Farbe Blau zwar für beide kalt wirkt, aber eine unterschiedliche Wirkung erzielt. Trinkt also das Auge mit, kommt es unausweichlich zu Empfindungen. Auch der Wein erscheint in einem anderen Licht.

Als nächstes Gelb im Lichtraum. Der Riesling duftet angenehm fruchtig, riecht nach Pfirsich, Aprikose und exotischen Früchten: Es dominieren Mango, Papaya und Ananas. Süße und Säure sind harmonisch eingebunden, auf der Zunge ist der Wein kräftig und sehr aromatisch.

Der Erfinder der schwäbischen Weinprobe mit schottischem Akzent – ein Glas Wein, fünf verschiedene Geschmackserlebnisse – weiß auch, woran man seinen Lieblingswein erkennt. „Kein Hokuspokus“, meint Ulrich Allendorf, „sondern vollkommen logisch.“ Er macht das Licht aus. Und munkelt im Dunkeln: „Trinken Sie einen Schluck. An welche Farbe denken Sie jetzt und welchen Geschmack verbinden Sie damit? Das ist der Wein, den Sie am liebsten mögen. Es sei denn, jemand denkt an Blau. Dem ist Riesling zu lasch.“ In diesem Fall empfiehlt er zum Beispiel Wein aus dem Barrique.

Entlassen werden die Gäste in normalem weißem Licht. Der Spuk ist vorbei, alles wieder so, wie man es kennt: Der Riesling ist hellgelb, frisch, fruchtig und besticht durch seine Pfirsicharomen. Hinters Licht geführt fühlt sich keiner. Eher ein bisschen erleuchtet.



Ulla Robbe ist Mitglied im Vorstand der Weinfeder (Schriftführerin)

Kontaktadresse:
ulla.robbe@text-ur.net

Italiens Weinbau von Rom bis zur Stiefelspitze

Von Steffen Maus

Hand aufs Herz! Wer weiß schon, ob Taurasi nun eine Region oder eine Rebsorte ist? Sogar die Fachleute verlieren mitunter die Orientierung, so groß ist die Vielfalt an einheimischen Rebsorten in Mittel- und Süditalien. Süditalien spricht Rot. Sei es in den Regionen Abruzzen und Apulien an der Adriaküste oder in den kleinen und bergigen Satelliten Kampanien, Basilikata und der Stiefelspitze Kalabrien, überall sind es die „Roten“, die für Furore sorgen.

Zur Speicherung in den Neuronennetzen des Gehirns helfen einprägsame Pärchen von Rebsorten und Regionen: Montepulciano, der übrigens nichts mit dem historischen Ort in der Toskana gemein hat, wo der Nobile di Montepulciano aus Prugnolo Gentile gekeltert wird, passt zu den Abruzzen, wie der Negroamaro zu Apulien, genauer gesagt zur Salento Halbinsel, die auf der Landkarte dem Stiefelabsatz entspricht.

Zu Apulien ist auch der „Primitivo“ zu rechnen, der an der westlichen Mittelmeeresseite, in der Umgebung der Ortschaft Manduria, traditionell die tonangebende Rebsorte ist. Mittlerweile sind sich die Wissenschaftler einig, dass sie und die Rebsorte Zinfandel in Kalifornien gleichen Ursprungs sind.

Von Apulien springen wir auf der Italienkarte weiter nach Norden in das Hinterland von Neapel, wo Aglianico-Land (gesprochen: Allianico) ist.

Kampanien und die Basilikata bilden also mit dem Aglianico ein Paar. Die Rebsorte ist ein recht kräftiger, mitunter ruppiger Geselle (aufgrund der robusten Gerbstoffe) und irgendwie treffend passt sie sich in ihrer Art in das urwüchsige

Umfeld der kargen Berge in Molise, der Basilikata und dem Landesinneren von Kampanien an. Im ruhmreichen Taurasi-Wein aus der Gegend des Ortes Taurasi (Kampanien) findet der Aglianico seine verdiente Anerkennung in einer kleinen, geschützten und kontrollierten Ursprungszone (DOCG Taurasi).

Anmerkung: Auch im zentralen Apulien ist der Aglianico in der Umgebung von Bari als Bestandteil der DOC Castel del Monte zu finden, wo ihn einige Erzeuger auch als IGT-Aglianico Rebsortenwein abfüllen.

Keinesfalls unter den Teppich gekehrt werden darf, dass in Süditalien, zum Beispiel im Hinterland der ausufernden Millionenstadt Neapel und dem Vesuv historische Weißweine zu Hause sind. Sowohl der Fiano (Rebsorte) di Avellino (aus der Region um das Städtchen Avellino) und der Greco (Rebsorte) di Tufo (aus der Umgebung von Tufo) sind kräftige Weißweine, die wegen der hohen Nachfrage und dem begrenzten Angebot mit entsprechender Münze bezahlt werden müssen und aus diesem Grund im deutschen Fachhandel selten zu finden sind.

Selbst in Rom und Umgebung, wo der Frascati über Jahrhunderte seinen Einfluss geltend machte und kaum Platz für Rotweinerfolgsgeschichten zuließ, gibt es Klasse-Rebsorten wie den Cesanese del Piglio, der heute jedoch nur auf einhundert Hektar angebaut wird. Viele traditionelle Rebsorten haben das Schicksal gemeinsam, dass sie im Laufe des Jahrhunderts im Zuge der Industrialisierung und Landflucht von ihrer einstigen prächtigen Ausdehnung auf kleine und bescheidene Ausmaße zusammengeschrumpft sind.

Erst in den letzten 15 Jahren kehrten die Italiener zu dem Ursprung zurück, ihrer Bücher füllenden Weingeschichte und den zahlreichen Rebsorten. Im Zuge des Weinbooms der 90er Jahre rückten diese Sorten erfreulicherweise auch in den Fokus der Investoren und des Weinhandels.

Trotz aller Euphorie werden nur wenige dieser vielen Rebsorten (entsprechendes gilt für die DOC-Herkünfte) über ihr Kuriositätendasein hinaus sich am Markt durchsetzen können. Aussichtsreiche Plätze belegen die Rebsorten Montepulciano, Negroamaro, Primitivo und Algianico.

Montepulciano

Keep it simple! Es sieht so aus, dass die Gesetzgeber in den Abruzzen als einer der ganz wenigen diesen Ratschlag befolgt haben. Nur zwei Rebsorten bestimmen das Geschehen. Montepulciano bei den Roten und Trebbiano d'Abruzzo bei den Weißen.

Ohne Übertreibung kann man sagen, dass den Weißwein in Deutschland angesichts der tollen Tropfen im eigenen Land und der internationalen Weißweinkonkurrenz keiner wirklich braucht. Der Rote ist jedoch ein aussichtsreicher Kandidat, sich neben dem Chianti-Urgestein als Rotweinerkunft aus Mittelitalien zu etablieren. Einerseits gibt es eine ganze Menge davon, andererseits ist die mittlere Qualität gestiegen.

„In erster Linie sind es Privatbetriebe, die mit der Sorgfalt im Weinberg und den Investitionen in moderne Kellertechnik das Beste aus der lange verkannten Rebsorte herausholen“, sagt Unternehmer Franco D'Eusano von Chiusa Grande, einem jungen, biologisch arbeitenden Betrieb.

Auch einige Genossenschaften wie die Cantina Miglianico bieten in ihren Selektionslinien (bei niedrigeren Erträgen) heute ansprechende Weine aus der allgegenwärtigen Montepulciano-Traube. Die Weine überzeugen allgemein durch eine markante Säure und ein in der Regel kräftiges Tanningerüst, das den Montepulciano (wenn er nicht als tiefrote Rosé-Variante ausgebaut wird) neben seiner Bitterschokoladenfrucht auszeichnet. Beerenfrüchte sind bei weitem nicht so ausgeprägt wie beim Sangiovese oder beim Weltenbummler Cabernet Sauvignon.

Spektakulär ist die Landschaft der Abruzzen. Die Weinberge befinden sich in Sichtweite zur Adria mit einem Zentrum der Weinerzeugung in der Provinz Ortona und begrünen die sanften Hügel vor dem mächtigen Gebirgszug Apennin mit den Fast-Dreitausendern Gran Sasso und Majella. „Verglichen mit dem bekannten Chianti Classico-Gebiet stehen wir noch am Anfang, doch es bewegt sich einiges“, sagt Federica Morricone vom Weingut Villa Medoro, deren Familie erfolgreich im Baugeschäft tätig ist. Dies ist kein Einzelfall, Investitionen von branchenfremden Unternehmern beschleunigen den Aufschwung in der Region.

Montepulciano ist jedoch keine exklusive Rebsorte der Abruzzen. In der im Norden angrenzenden Region Marken, in der Umgebung von Ascoli Piceno und Offida, ergänzt er sich mit der Rebsorte Sangiovese im Rosso Piceno Superiore sehr gut. Darüber hinaus ist der Montepulciano im Laufe der Geschichte auch im Süden, im benachbarten Apulien, angekommen.

„Wie beliebt der Montepulciano ist, zeigt sich auch daran, dass die Kellermeister der berühmten toskanischen Weingüter im Herbst bei uns vorbeischauen und Montepulciano für den ‚Taglio migliorativo‘ (die Verbesserung des eigenen Weines) einkaufen“, berichten einige Winzer hinter vorgehaltener Hand.

Negroamaro und Co

Apuliens Qualitätsweinbau findet in drei Hauptregionen statt. Das Hinterland von Lecce, auf der Salento Halbinsel (DOC Salice Salentino), ist die Heimat des Negroamaro. Wie die Übersetzung bereits andeutet ist der „Schwarze Bittere“ nicht mit einem süffigen Rotwein aus der Gardaseegegend vergleichbar. „Der Negroamaro besitzt Charakter, der sich trotz der heißen Sommer in einer ansprechenden Säure und präsenten Gerbstoffen zeigt“, sagt der erfahrene Weinmacher Severino Garofano, der fast 30 Jahre am Aufschwung des „modernen“ Negroamaro (will heißen: mehr Frucht und weniger rustikal) als Berater bekannter Weingüter mitgebaut hat. In seinem eigenen Weingut Masseria Monaci erzeugt er mit Sohn Stefano ungeschminkte, authentische Weine auf hohem Niveau, mit denen sich die Neuankömmlinge messen müssen. „Die Investitionen von Weinunternehmen aus dem Norden haben frischen Wind in den Weinbau Apuliens gebracht“, sagt Garofano. Die international bekannte Weinpersönlichkeit Marchese Piero Antinori aus der Toskana hat eigens eine große Kellerei gebaut und mittlerweile stehen bereits mehr als 150 ha Weinberge in Ertrag. Der markterfahrene Piero Antinori setzt einerseits auf den Negroamaro im Salento-Gebiet und andererseits auf die DOC Castel del Monte (Rebsorten Uva di Troja, Aglianico, Montepulciano) mit ihrer berühmten achteckigen Burg des Stauferkönigs Friedrich 2. in der Nähe von Bari. Kulturgeschichte ist in Apulien auch in

einigen Städten wie Lecce hautnah zu erleben, wo die Besucher auf den Spuren der bewegten Geschichte von den alten Griechen bis heute wandern können. Wer im sonnigen Apulien Urlaub macht, der kann leicht darüber hinwegsehen, dass im Gegensatz zu den Nachbarregionen die spektakulären Berge fehlen, Apulien ist größtenteils flach wie eine Flunder, jedoch eine mit vielen Reizen.

Primitivo

In der Umgebung der Städte Manduria und Sava, einem landwirtschaftlichen Zentrum, ist die Rebsorte Primitivo zu Hause. Noch vor 20 Jahren sah es so aus, als würde sie langsam aber sicher aussterben. Die dominierenden Genossenschaften bezahlten schlecht, da sie keinen anderen Absatzmarkt für ihren Wein fanden als ihn in großen Tanklastwagen als Offenwein billig zu verschleudern.

Sehr alte Rebstöcke in der traditionellen Alberello-Buschweinerziehung (die niedrigen Ertrag garantiert) fielen brach und Tausende von Hektar wurden über die Jahre von den zumeist alten Landwirten aufgegeben. Eine Entwicklung, die den ganzen Süden Italiens betraf.

Dank des Einsatzes von engagierten Leuten wie Gregory Perucci und seiner Familie hat der Weinbau in der Region Manduria wieder eine Chance. Perucci, der auch mit Pervini und Le Felle zwei eigene Weingüter besitzt, gründete eine Vereinigung (Accademia dei Racemi), die jungen und motivierten Landwirten bei dem Erhalt der wertvollen Weinberge und der Erschließung neuer Märkte behilflich ist. Ihre Begeisterung war ansteckend und ihre Beharrlichkeit verdeutlichte auch den Nicht-Einheimischen das Potenzial, das in der Rebsorte steckt, die im allgemeinen Weine mit reifer Frucht und einem feinen Gerbstoffgerüst hervorbringt.

Der amerikanische Weinmacher Mark Shannon und seine italienische Partnerin

erzeugen wie Perucci heute moderne und fruchtige Weine aus der Rebsorte, die in Amerika, wo der Mano a Mano-Primitivo von Shannon fast Kultstatus hat, und Deutschland sehr gut ankommen.

Aglianico

Vincenzo Ercolino und seine Mariella Capaldo haben die starre Weinbausituation im Hinterland von Neapel gehörig durcheinander gewirbelt. In nur 10 Jahren führten sie dank der Mithilfe des genialen Weinmachers Riccardo Cotarella die Kellerei Feudi di San Gregorio an die Spitze der italienischen Weinszene und etablierten sich neben dem Traditionshaus Mastroberardino als führende Kraft in Kampanien. Kleinere Erzeuger wie Molettieri Salvatore, Luigi Maffini, Antonio Caggiano, De Conciliis, Cantina del Taburno, Pietracupa, Villa Matilde zeugen von der breiter werdenden Spitze in einer Region, die selten Nachfrageprobleme kannte und die Qualitätsrevolution der 80er Jahre etwas verschlafen wurde. Heute zähmen die aufstrebenden Erzeuger das wilde Temperament des Aglianico und erzielen sehr gute Ergebnisse, die international für Aufsehen sorgen.

„In seiner Langlebigkeit und noblen Art der Gerbstoffe wird der Aglianico auch als Barolo des Südens bezeichnet“, sagt Vincenzo Ercolino, den Freunde nur Enzo nennen.

Ob als DOCG Taurasi oder als IGT-Wein, überall spielt der Aglianico in dieser Gegend die Hauptrolle, so auch in der winzigen DOC Aglianico del Vulture. Zwei Stunden von Taurasi entfernt, nach einer Fahrt durch endlose Weizenfelder und dünn besiedeltes Gebiet, stehen wir an den Hängen des erloschenen Vulkans Vulture. Niemals wird sich diese Region zu einem zweiten Chianti Classico entwickeln, doch darin liegt genau der Reiz.

Kaum mehr als hundert Weinbauern mit kleinen Parzellen, die ihre Trauben an Genossenschaften abliefern, einige historische Weingüter und wenige Investoren wie die einflussreiche Gruppo Italiano Vini aus dem Veneto, halten den Weinbau dort am Leben. In seiner Zuversicht unerschütterlich hat dort im kleinen Ort Barile der Gastronom Rino Botte und seine Frau Lucia nach vielen Jahren im Norden Italiens ein feines, gehobenes Restaurant mit dem klingenden Namen „La Locanda del Palazzo“ eröffnet. Irgendwie wirkt dieser Ort inmitten der Weite und Ruhe ein bisschen der Realität entrückt, doch sind es gerade diese Momente, die den Wein und seine einzigartige Kultur unvergesslich machen.

Wer ungewöhnliche Rebsorten und urwüchsige, ungeschminkte Tropfen probieren möchte, der kann aus dem Angebot in Süditalien ohne viel Mühe eine stattliche Weinprobe für sich und seine Weinfreunde zusammenstellen oder noch besser die Regionen besuchen, die in einem ruhigeren Rhythmus schwingen als wir das in unserer Alltagshektik gewohnt sind.

Winzerempfehlungen

Abruzzen

Chiusa Grande
Cataldi Madonna
Marramiero
Illuminati
Villa Medoro

Kampanien

Feudi di San Gregorio
Luigi Maffini
Cantina del Taburno
Salvatore Molettieri
Cuomo Marisa (A-malfi-Küste)

Apulien

Masseria Monaci
Tormaresca
Torrevento
Le Fellingine, Pervini
Rubino
Tenuta Albano Carisi
A Mano
Rivera
Conti Zecca

Basilikata, Molise

Di Majo Norante
Paternoster
Terre degli Svevi Re Manfredi

Lesetipp des Autors: Weinreisen Italien, Touring Club Italiano
Weinstraßen, Kellereien, Restaurants und Hotels, Lagenkarten
Übersetzung HALLWAG ISBN 3-7742-0757-7



Steffen Maus ist Mitglied der Weinfeder

Kontaktadresse:
steffmaus@t-online.de

Weinfeder-Mitgliederversammlung

Von Wolfgang Junglas

Am 24. April findet in der Mainzer Rheingoldhalle im Umfeld der Weinbörse unsere Jahreshauptversammlung statt. Die Einladung dazu wird Anfang März verschickt.

Das zurückliegende Jahr hat den Verein in Minischritten weiter gebracht. Wir haben neue Mitglieder gewonnen – und immerhin: Im letzten Jahr ist es uns gelungen, eine interessante und unterhaltensame Weihnachtsfeier im Weingut Alendorf zu organisieren.

Unser Newsletter und die Internetseite wurden neu gestaltet. Zudem wird auf der Weinbörse in Mainz der „Preis der Deutschen Weinkritik“ erstmalig von Weinfeder e. V. vergeben. Lange diskutierte Aktivitäten finden also endlich statt.

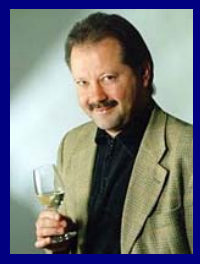
Für das kommende Jahr hoffen wir auf weitere Aktionen, die von den Mitgliedern

hoffentlich auf der Jahreshauptversammlung vorgeschlagen werden. Auch hier gilt: nicht nur vorschlagen – auch umsetzen!

Der jetzige Vorstand ist bereit, komplett wieder zur Wiederwahl anzutreten. Wir freuen uns über neue Mitglieder und über neue Ideen.

Unsere Vision einer Vereinigung von vitalen Weinjournalisten ist heute aktueller denn je. Das Interesse an Information über Wein scheint zu wachsen. Eine Vernetzung von genussorientierten Journalisten ist notwendiger denn je.

Ich freue mich jetzt schon auf eine rege Teilnahme an unserer Jahreshauptversammlung in Mainz und auf spannende Diskussionen. Nicht zu vergessen: Auf der Weinbörse gibt es auch hervorragende Weine zu verkosten ...



Wolfgang Junglas ist Mitglied im Vorstand der Weinfeder (1. Vorsitzender)

Kontaktadresse:
info@weinfeder.de

Mitteilungen

Nachrichten

Infos

Zusammengestellt von Wilfried Moselt

Ausbildung zum Master of Wine in Rust

Die international höchste Weinausbildung bietet das Londoner Institute of Masters of Wine (IMW) an. Das langjährige Programm gipfelt in der Verleihung des Titels „Master of Wine“. Aufgrund eines Kooperationsvertrages der Österreichischen Weinmarketinggesellschaft (ÖWM) mit dem IMW kann diese Weinausbildung seit 2004 auch in Österreich absolviert werden. Die Weinakademie Österreich (WAÖ) koordiniert diese Ausbildung und begleitet derzeit 37 zukünftige Masters of Wine, auch kurz „MW's“ genannt, aus aller Welt durch Österreichs Weinbaugebiete.

„Die Ausbildung zum Master of Wine ist sicherlich die umfassendste und vielleicht auch

schwierigste Weinausbildung der ganzen Welt. Zurzeit dürfen weltweit nur ca. 250 Personen das begehrte MW-Kürzel hinter ihrem Namen führen“, sagt Josef Schuller MW, Geschäftsführer der Weinakademie Österreich und selbst Österreichs einziger Träger des begehrten „MW-Titels“.

Durchgeführt werden die Schulungen und Weinreisen von der Weinakademie Österreich WAÖ mit Sitz in Rust. Infos zur Ausbildung zum Master of Wine in Rust, dem paradiesischen Städtchen der Störche am Neusiedlersee, unter: Österreichische Weinmarketingservicegesellschaft m. b. H., Prinz-Eugen-Straße 34. A-1040 Wien, Tel. 0043-1-5039267, Fax 0043-1-5039268, e-mail: a.krautstoffl@weinausoesterreich.at

„... ist so wie das Blut der Erde“

Wein aus dem Land der Hellenen

Von Wilfried Moselt

Er stand nicht auf seines Daches Zinnen, sondern mitten auf der Bühne des Amphitheaters von Delphi, und es handelte sich nicht um Polykrates, der einstens mit vergnügten Sinnen auf das beherrschte Samos geschaut haben soll, sondern um unseren seligen Lateinlehrer, der zudem des Altgriechischen mächtig war und aus Homers „Ilias“ zitierte, um uns Schülern auf den Rängen die phänomenale Akustik des in den Fels gehauenen Theaters deutlich zu machen.

Erhebend war's.

Wo wäre man den Göttern näher als im Land der Griechen, wenn daselbst hehre Geschichte und holde Gegenwart eine Verbindung eingehen, deren Faszination sich niemand entziehen kann. Hier ist man geneigt zu glauben, dass Athena, die göttliche Beschützerin des Olivenbaums, in ihrer Güte aus dem noch schlagenden Herz des auf Geheiß der Zeus-Gattin Hera von Titanen gemeuchelten Zeus-Kegels Dionysos einen Rebstock sprießen ließ und den Griechen den Wein schenkte.

„Griechischer Wein ist so wie das Blut der Erde“ war die Botschaft, mit der uns einst Udo Jürgens, der mit einem Professorentitel bedachte, mittlerweile rüstig in die Jahre gekommene Schlagersänger aus Österreich, beglückte und uns bewusst machte, dass die Griechen nicht nur lebenswerte Nachbarn und Mitbürger in der Fremde waren, sondern in ihrer Heimat auch Weine erzeugten, in die „hineinzuschnuppern“ sich lohnte – und wenn es nur aus der Neugier heraus geschah, solche Weine in der nächsten Griechenkneipe kennenzulernen, weil sie den Blick der Söhne aus Hellas so nostalgisch zu verklären pflegten.

Die Wegstrecke vom schlichten Sorgenbrecher, der genügte, einfachste Alltags-

ansprüche zu erfüllen, hin zu den teilweise auf hohem Niveau angesiedelten Weinen unserer Tage war lang und beschwerlich und für manchen Erzeuger auch aus finanziellen Gründen oft nicht zu bewältigen. Es waren letztlich die größeren Weingüter, die vor einem Vierteljahrhundert die entscheidende Wende hin zu einer Qualität einleiteten, die internationalen Anforderungen gerecht werden konnte.

Dass sich in deren Fahrwasser auch kleinere Produzenten mutig daran machten, nicht nur ihre Betriebe, sondern auch vorgefasste starre Verhaltensweisen zu „entrümpeln“ und sich außerhalb der eigenen vier Wände umzuschauen, soll nicht verschwiegen werden. Ein Önologiestudium außer Landes und das Einbringen moderner kellerwirtschaftlicher Erkenntnisse in die Unternehmensphilosophie sind heute für das Gros aufstrebender Weinmacher in Griechenland selbstverständlich, und vom guten alten Retsina in seiner Version mit der über Gebühr betonten Harznote, der eh nur in Pauschalvorstellungen mit dem griechischen Wein schlechthin identifiziert wird, hat man sich, so scheint es, außerhalb regionaler Beharrlichkeiten ohnehin schrittweise verabschiedet.

Schon Hippokrates, dem der Asklepiadenschwur zugeschrieben wird, mit dem unsere Ärzte ethisches Handeln beim Umgang mit uns Patienten geloben, war ein Befürworter des angemessenen Weingenußes.

Dem Arzt, der um 400 v. Chr. lebte, wird folgender Ausspruch nachgesagt: „Der Wein ist in wunderbarer Weise für den Menschen geeignet, vorausgesetzt, dass er bei guter und schlechter Gesundheit (also immer) sinnvoll und in rechtem Maß in Übereinstimmung mit der Verfassung der jeweiligen Person verwendet wird.“ Wenn das schon für die Weine aus jenen Tagen galt, muss es dann nicht um so mehr für sauber ausgebaute Weine von heute gültig sein?

Es gibt wohl kein Land in Europa, in dem die Anbaugelände so verstreut sind wie in Griechenland mit seinen aberhundert Inseln und Halbinseln. Auf größere zusammenhängende Rebflächen trifft man eher selten, zumeist sind die Weingärten von Ölbaumkulturen und Getreidefeldern durchzogen. Von den insgesamt mit Reben bestockten ca. 150.000 Hektar wird nur gut die Hälfte für die Weinerzeugung genutzt. Der Rest dient der Gewinnung von Tafeltrauben und Rosinen.

Man unterscheidet zwischen zehn großen Anbaugeländen, unter denen der Peloponnes sowohl von der Rebfläche als auch von der Weinerzeugung her den größten Anteil aufzuweisen hat. In Zentralgriechenland mit Attika, Böotien und der Halbinsel Evia, das im Hinblick auf die Anbaufläche in der Spitzengruppe rangiert, spielt die Weinerzeugung dagegen nur eine untergeordnete Rolle. Abgesehen von Trauben für den Ausbau des Retsina werden hier in dem heißen und trockenen Klima fast ausschließlich Tafeltrauben und vor allem Rosinen produziert.

Makedonia und Thraki (Makedonien und Thrakien)

In dem nordgriechischen Anbaugelände mit relativ strengen klimatischen Bedingungen fallen, anders als im übrigen Land, reichlich Niederschläge, die für einen üppigen Pflanzenwuchs sorgen. Die hier gewonnenen Weine ähneln in ihrer Struktur und ihren sensorischen Eigenschaften eher denen nördlicher Weinbauländer.

Thessalia (Thessalien)

Thessalien ist die größte Weinbauregion Mittelgriechenlands und zusammen mit Makedonien das Zentrum der Tafeltraubenerzeugung. Heute werden hier auch weiße fruchtige Landweine (Topikos Oinos) angebaut. Das Anbaugelände Rapsani auf den Ausläufern des Olymp stellt übrigens eine der schönsten Landschaften Griechenlands dar.

Ipiros (Epirus)

Die im Nordwesten gelegene Provinz Epirus ist von der Fläche her das kleinste Weinbaugelände Griechenlands, spielt aber in bezug auf die Qualität der erzeugten Weine eine beachtliche Rolle, die es nicht zuletzt dem nicht nur in Griechenland bekannten Rotwein *Katoi de Metsovo* verdankt, der aus der weltweit renommierten Rebsorte Cabernet Sauvignon gewonnen wird. Der Wein entwickelt bei einem ausreichend langen Reifelager Qualitäten, die sich an internationalen Standards messen lassen.

Peloponnisos (Peloponnes)

Auf dem Peloponnes, der sich in zwei klimatisch unterschiedliche Regionen unterteilen lässt - nämlich eine regenreiche westliche und eine regenarme östliche Zone -, stellt der Weinbau den wichtigsten Faktor in der Landwirtschaft dar. Er wird vorwiegend in den beiden hochgelegenen Gebieten Nemea und Mantinia sowie entlang der Küste des Korinthischen Golfs und des Ionischen Meeres betrieben. Seine Vorrangstellung in der griechischen Weinwirtschaft sowohl bei der Menge als auch bei der Qualität ist unbestritten, verfügt er doch über die meisten Anbaugelände mit geschützter Ursprungsbezeichnung, zu denen sich eine Reihe interessanter Landweine wie *Peloponniassikos*, *Trifyllias* und *Mesni Pylas* gesellen. Als ein Spitzenrotwein Griechenlands ist der gehaltvolle, elegante *Nemea* einzustufen, dem die Winzer den Beinamen „Blut des Herkules“ gaben. Er wird sowohl trocken als auch lieblich angebaut.

Die Ionischen Inseln

Die Ionischen Inseln vor der Westküste Griechenlands bringen in erster Linie Weine von regionaler Bedeutung hervor. Eine Ausnahme macht die Insel Kephallonia, die bei gleichen klimatischen Bedingungen, wie man sie auf den Nachbarinseln antrifft, aufgrund der Bodenbeschaffenheit und der angepflanzten Rebsorten eine Ausnahmestellung einnimmt. Hier wird neben den bekannten Likörweinen *Moscato de Kephallonia* und *Mavrodaphne de Kephallonia* auch ein trockener, fruchtiger Weißwein mit Namen *Robola de Kephallonia* erzeugt, der ausschließlich auf den wasserarmen, steinigten Böden in den höheren Lagen von Kephallonia angebaut wird. Nichtsdestoweniger sollen auch die Weine der Inseln Zakynthos, Korfu und Leukas nicht vergessen werden, die bei den Einheimischen und Feriengästen beliebt sind. Am bemerkenswertesten unter diesen Regionalweinen erscheint der Weißwein *Verdea*.

Die Ägäischen Inseln

Das Weinbaugebiet der „Ägäischen Inseln“ umfasst die vier Inseln Samos, Limnos, Lesbos und Chios. Am berühmtesten sind die Weine von Samos und Limnos. Lesbos ist vor allem bekannt für seine Olivenkulturen. Der Name Samos leitet sich von dem phönizischen Wort „Sama“ ab, was soviel wie Höhe bedeutet und auf das unregelmäßige Bodenrelief der Insel hinweist. Die Besonderheit des Weinbaugebietes, dessen Weinbergsterrassen bis zu 800 m hinaufreichen und fast ausschließlich mit der Muskatellerrebe bestockt sind, liegt denn auch in den durch die großen Höhenunterschiede bedingten unterschiedlichen Reifezeiten des Traubenmaterials. Beim bekannten Samos-Wein sollte man differenzieren zwischen solchen Weinen, bei denen dem unvergorenen Most Weindestillat hinzugefügt wurde, und den aus sonnengetrocknetem Lesegut gewonnenen großartigen Likörweinen mit einem hohen Anteil an natürlicher Restsüße, die Samos weltberühmt gemacht haben. Im Gegensatz zu Samos ist die Vulkaninsel Limnos unbewaldet und von weiten Ebenen geprägt. Nach der griechischen Mythologie war hier der Sitz des Hephaistos, des Gottes des Erdfeuers und Schutzgottes der Schmiede.

Die Kykladen

Von den vielen Inseln der Kykladen vermarkten praktisch nur Paros und Santorini ihre Weine. Die beiden Inseln unterscheiden sich trotz ihrer relativen Nähe zueinander grundlegend in ihren klimatischen Bedingungen und in ihrer weinbaulichen Struktur. Die Insel Santorini ist auch berühmt für ihre wilde Naturschönheit mit gewaltigen rot-schwarzen Felsen, die sich bis zu 300 m hoch türmen und steil ins Meer abfallen. Die Weine auf den übrigen Inseln und Inselchen werden nahezu ausschließlich vor Ort konsumiert. Optisch bemerkenswert ist, dass die Rebstöcke auf allen Kykladeninseln angesichts der vorherrschenden stürmischen Winde durchweg niedrig in Buscherziehung gezogen werden.

Rhodos

Auf Rhodos unterscheidet man zwei Klimazonen. Da ist zum einen die heiße flache Ebene mit sandigen Böden, die dem warmen Südwind ausgesetzt ist, und zum anderen die Hügellandschaft auf der Nordseite der Berge, die von den Nordwinden aus der Ägäis abgekühlt wird. Schon in der Antike wurden die Weine von Rhodos zum Export in Tonamphoren abgefüllt, die mit einer Art Stempel versehen waren und als Vorläufer der modernen Weinetiketten gelten dürfen, denn sie enthielten schon den Namen des Winzers, sein Symbol und eine Traube als Zeichen dafür, dass es sich bei dem Inhalt der Amphore um Wein handelte.

Kreta

Die größte griechische Insel mit einer Länge von 250 km wird durch hohe Gebirgszüge in eine Nord- und eine Südhälfte geteilt. Auf der Nordseite des Kamms, der die Region vor den heißen afrikanischen Winden schützt, liegt das wahrscheinlich älteste Weinbaugebiet des Mittelmeerraums. Es zeichnet sich aufgrund der Nähe zum Meer und durch die von der Ägäis kommenden kühlen Winde durch ein gemäßigtes Klima aus, das der Rebenkultur förderlich ist. Kreta ist seit jeher für seine gehaltvollen, kräftigen Rotweine berühmt, von denen vier über eine geschützte Ursprungsbezeichnung verfügen. Die Rebsorten für die vier klassifizierten Weine sind mit Ausnahme der Mandilaria ausschließlich auf Kreta beheimatet.

Retsina

Dem Retsina wird eine über 3000jährige Geschichte nachgesagt. Seine Entstehung beruhte eigentlich auf einem Irrtum. Da Wein beim Kontakt mit der Luft nur kurze Zeit trinkbar bleibt und alsbald oxydiert, kam man auf die Idee, die Amphoren, in denen er aufbewahrt wurde, mit einer Mischung aus Gips und Pinienharz zu verschließen. Das Ergebnis war, dass der Wein sich auch nach langer Zeit noch genießen ließ, was zu der falschen Annahme verleitete, die Haltbarkeit sei auf das Harz zurückzuführen.

So wurde es üblich, dem Wein Harz hinzuzufügen. Das Harz stammt von der Aleppokiefer, deren traditionelle Heimat Attika im Südwesten Griechenlands ist (weshalb der Retsina auch vorwiegend in dieser Region zu Hause ist). Fast alle Retsina-Weine werden aus den Rebsorten Savatiano und Roditis hergestellt.

Das „Retsinieren“ unterliegt strengen Vorschriften. Die maximale Zusatzmenge an Harz ist gesetzlich festgelegt. In aller Regel wird dem Most während der Gärung 0,5 bis 1 % Harz zugesetzt, das nach der Gärung wieder herausgefiltert wird. In Griechenland gehört der frische, durchgegorene geharzte Wein noch da und dort zum Alltag. Er ist bereits 1 bis 2 Monate nach dem Abfüllen trinkbar und sollte stets jung konsumiert werden. Eine Lagerung über zwei Jahre hinaus ist nicht zu empfehlen.

Athos, der heilige Berg

Eine der ältesten heiligen Stätten Europas liegt auf Chalkidiki, der grünen „Drei-Finger“-Halbinsel im Norden Griechenlands. Es ist die autonome Mönchsrepublik Athos, wo auf steilen Felsen und Hügeln 20 Klöster, 12 Mönchsdörfer und 700 kleine Gemeinschaften der christlich-orthodoxen Mönche angesiedelt sind.

Besucher können sich an diesen ungewöhnlichen Orten der Kraft, die Menschen aus aller Welt anziehen, in meditativer Stille in ein Leben ohne Hektik entführen lassen, wo herkömmliche weltliche Regeln ihre Bedeutung verloren haben. Mancher bleibt hier Monate und Jahre, ja sogar ein ganzes Leben, um Frieden zu finden.

Auf Athos gilt eine eigene „flexible“ Zeiteinteilung, nämlich die byzantinische, bei der jeweils der Zeitpunkt des Sonnenuntergangs mit der Stunde Null übereinstimmt und der Tagesbeginn sich somit im Rhythmus des Jahresablaufs ständig verschiebt.

Die Lebensweise auf Athos orientiert sich an den Idealen von Keuschheit, Armut und Gehorsam, die durch ständige körperliche und geistige Übungen in der völligen Hingabe an Gott erreicht werden. Frauen ist der Zugang allerdings verwehrt, um - wie es heißt - der Versuchung und Sünde keinen Einlass zu ermöglichen.

Athos hat Jahrhunderte allen äußeren Einflüssen widerstanden - auch den Versuchen von Piraten und Besatzern, die Klöster zu erobern und sich der dort lagernden Schätze zu bemächtigen, denen man einen unermesslichen Wert nachsagt. Der letzte Versuch einer Plünderung soll im Zweiten Weltkrieg von Bulgaren unternommen und von deutschen Truppen vereitelt worden sein.

Die Bekanntwerdung des Weins von Athos hat indes eine eigene Geschichte, die vor nunmehr über hundert Jahren begann. Da ergab es sich nämlich eines Tages, dass Evangelos Tsantalis, eine Persönlichkeit der Gründerzeit in Griechenland mit hohen Verdiensten um den Weinbau, bei der Wildschweinjagd nachts wegen eines Unwetters Unterschlupf bei den Mönchen des Klosters Chromitsa suchte. Er musste bei dieser Gelegenheit feststellen, dass die Mönche ihre Weinberge aus Mangel an Arbeitskräften kaum noch pflegen konnten, und bot an, die Rebhänge von seinen eigenen Leuten bearbeiten zu lassen. Im Gegenzug sollte ihm gestattet sein, aus den dort gelesenen Trauben auch Wein für sich selbst zu erzeugen.

Der historische Schritt wurde vollzogen, und so geschah es, dass der berühmte Wein von Athos, der *Agioritikos*, seinen Weg in die Außenwelt fand und heute jedermann zugänglich ist, vorausgesetzt, er findet ihn auch. Im Ausland ist der Wein kaum bekannt, weil nur geringe Mengen dorthin gelangen. In Griechenland steht er dagegen nahezu auf jeder Weinkarte - nicht zuletzt wegen des Mythos, der mit diesem besonderen Wein verbunden ist.

Riesling Grand Prix beim 3. Wein & Gourmet Festival International in Trier

Der Riesling – die wichtigste Rebsorte der Mosel, aber auch in Deutschland insgesamt – steht am Samstag, 16. April, einmal mehr im Mittelpunkt des Interesses. Beim Riesling Grand Prix 2005 entscheidet das Publikum, welcher von 24 trockenen Weinen aus aller Welt der beste ist. Die Veranstalter, Arena Trier (Castel GmbH) und Mosel-Saar-Ruwer Wein e. V., erwarten bis zu 2000 Besucher zu dieser besonderen Verkostung, bei der sich alles um die Frage dreht: „Wer produziert den besten trockenen Riesling?“ Diese Frage beantworten nicht, wie sonst in der Weinszene üblich, die Fachleute und „Weinpäpste“. Beim Riesling Grand Prix ist der Verbraucher gefordert.

Fast 100 Weine sind für die Veranstaltung eingereicht worden. In verdeckter Probe wurden 24 Weine aus verschiedenen deutschen sowie einigen internationalen Anbaugebieten ausgewählt: Große Gewächse aus Franken und Rheinhessen, Smaragd-Weine aus Österreich, Grand Premier Crus aus Luxemburg, Rieslinge von internationalen Spitzenweingütern – vom Rheingau bis Australien. Die Mosel wird durch sechs Weine erster Güte repräsentiert, darunter vier Weine der jungen Kategorie Riesling S, die für trockene Steillagenweine entwickelt wurde.

Die Gäste in der Arena verkosten die Weine in „Blindproben“. In sechs Durchgängen werden jeweils vier Weine serviert und bewertet. In jeder Vierergruppe steht ein Steillagenwein von der Mosel im Wettbewerb mit drei Weinen nationaler und internationaler Herkunft. Die Weine werden den einzelnen Gruppen zugelost und in verschiedenen Kombinationen vom Publikum verkostet. Keiner der Teilnehmer weiß, wann er welchen Wein probiert.

Moderiert wird der Abend von Jean Pütz, bekannt durch die „Hobbythek“ im WDR-Fernsehen. Er kennt sich mit dem Thema Riesling bestens aus und wurde in Neumagen-Dhron an der Mosel bereits mit einem Weinpreis geehrt. Zu seinen Talk-Gästen beim Riesling Grand Prix zählt auch die Deutsche Weinkönigin Petra Zimmermann. Unmittelbar nach der Verkostung werden die Verkostungsbögen ausgewertet. Das Ergebnis feiern Gäste und teilnehmende Winzer mit einer Riesling-Party bei Live-Musik und Wein.

Der Eintritt kostet 29 €. Kartenreservierungen bei: Arena/Castel Trier GmbH, Castelforte Straße 3, 54292 Trier, Telefon 0651/46290-101, Fax 0651/46290-110, info@castel-trier.de

Sie finden uns auch
im Web!

Besuchen Sie uns unter:

www.weinfeder.de

Das Weinfeder-Rätsel

Wilfried Moselt entwickelt für jeden Newsletter ein nicht ganz einfaches Problem. Unter den richtigen Lösungsvorschlägen verlosen wir einen Dreierpack erstklassiger deutscher Weine.

Wenn $49525 - 5925 = 4$ ist, was ist dann $25945 - 5925 = ?$

Lösungsvorschläge bitte an moselt@t-online.de (Einsendeschluss ist der 1. Juli 2005)

Hier noch einmal das Rätsel unserer letzten Ausgabe, das offenbar Kopfzerbrechen bereitete:

Rebsorte gesucht

Profund ohne Maß – Reiten ohne Organ – Klug ohne Witz – Reisig ohne Mümmelmann – Krapfen ohne Bayer – Karpfen ohne Langzeithalt – Bellen ohne Dunst – Leiden ohne Baum – Tropfen ohne Quark. Wie heißt die Rebsorte?

Lösung: Profund ohne Pfund = **ro** / Reiten ohne Niere = **t** / Klug ohne Ulk = **g** /
Reisig ohne Greis = **i** / Krapfen ohne Franke = **p** / Karpfen ohne Parken = **f** /
Bellen ohne Nebel = **l** / Leiden ohne Linde = **e** / Tropfen ohne Topfen = **r**
Gesuchte Rebsorte: **Rotgipfler**

Den Dreierpack erstklassiger deutscher Weine hat Dr. Ludwig Tauscher gewonnen.

Lust auf einen Beitrag
im Weinfeder-
Internetmagazin?

Weinfeder Nr. 8
erscheint am 15.
Juli 2005 –
Manuskripte bitte
rechtzeitig an die
Redaktion
schicken:

moselt@t-online.de