

12.12.2003

Weinjournalismus im Gespräch

Unser Mitglied Richard Schmidt (dpa) hatte zu einer Diskussion in den Presseclub Mainz geladen: Armin Diel, Chefredakteur des Gault Millau Weinguides und Winzer, und Thomas Leif vom SWR Mainz diskutierten am 20. November über die Seriosität des Weinjournalismus in Deutschland.

Erfreulich sachlich gingen die beiden engagierten Weinjournalisten vor einem mit bekannten Winzern, Vertretern der Weinwirtschaft und des DWI und Journalisten hochrangig besetzten Publikum miteinander um, von kleineren Provokationen abgesehen.

Fazit für mich:

Unser Bestreben, mit dem Verein Weinfeder e. V. einen wichtigen Beitrag zur Entwicklung einer bedeutenden deutschen Weinkritiker und Weinjournalistenszene zu leisten, erscheint mir genau der richtige Weg, um den Weinjournalismus und den deutschen Wein voran zu bringen.

Diesen Weg möchten wir auch im neuen Jahr mit verstärkter Mitgliederwerbung beschreiten.

Ich wünsche allen Mitgliedern frohe Weihnachten und ein genussreiches neues Jahr.

Wolfgang Junglas

Große Weinfeder-Dornfelderverkostung

Weinfeder zum Zweiten ...

Von Wilfried Moselt

Als sich die Rotweinrebsorte Dornfelder Ende der 80er, Anfang der 90er Jahre des vergangenen Jahrhunderts gewissermaßen in die Selbständigkeit aufmachte und den Status aufgab, als Deckweinrebe unter Wert gehandelt zu werden, war die Zahl der Skeptiker noch riesengroß. Man traute dem bereits 1956 von August Herold in Weinsberg in Baden-Württemberg gezüchteten Rebsortenneuling, der bis heute weder dem Brockhaus noch dem Duden eine Erwähnung wert ist, einfach nicht zu, große eigenständige Weine auf die Flasche zu bringen.

Heute hat der Dornfelder, eine Doppelkreuzung aus Helfensteiner (Frühburgunder x Trollinger) und Heroldrebe (Portugieser x Lemberger), – endlich und endgültig – den Durchbruch geschafft, und zwar allen Unkenrufen zum Trotz, die von selbsternannten, von leidlichem Weinsachverstand „belasteten“ Laien-Weinpäpsten in die Welt hinaus posaunt werden, so etwa von einem Weinbruderpaar, das forsch und selbstbewusst in einem Magazin verkünden durfte: „...Dornfelder und Regent, sie taugen beide nichts...“ Was nach solchen schlicht gestrickten

Nachdruck von Beiträgen, auch auszugsweise, nur in Absprache mit den Autoren.

Siegerweine im Südwest

Fernsehen:

in der Sendung

„Lafers Himmel un Erd“

werden die 4 Gewinnerweine

am 12.12.03 um 18:15 h bzw.

18:50 h kurz vorgestellt.

Äußerungen abgehobener Verfasser bleibt, ist ein Gefühl peinlicher Be-
rührtheit.

Bei einem verantwortungsvollen
Umgang mit der Rebsorte im Wein-
berg (mit deutlicher Ertragsreduzie-
rung) bringt der Dornfelder extrakt-
reiche Weine mit hohen Mostge-
wichten hervor, die sich auch bes-
tens für einen verhaltenen Ausbau
im Barrique eignen.

Ein sauber bereiteter Dornfelder ist
in seiner tiefroten Ausprägung nicht
nur für das Auge ein Genuss. Er ge-
fällt auch in der Nase und am Gau-
men, wo er facettenreich an Brom-
beere und Cassis, Kirsche und
Pflaume erinnern mag, gar rauchige
Noten entwickeln kann und nicht
selten an Bitterschokolade und Va-
nille, schwarzen Pfeffer, Zimt und
Gewürznelke denken lässt.

Und dass ein Dornfelder ein breites
Spektrum von Speisen, angefangen
bei marinierter oder gebratener Ente
und Poularde über Wildgeflügel und
Wildbret jeder „Couleur“, Hasenrük-
cken und Schweinefilet bis hin zu
Lammschulter und Ossobuco (ge-
schmorte Kalbshaxe), vorzüglich
begleitet und dass er natürlich auch
zu einer Reihe von Käsesorten
passt, macht ihn daheim und im Re-
staurant geradezu unentbehrlich.

Vorstandsmitglied

Wilfried Moselt berichtet über

die große Weinfeder- Dornfel-

derverkostung

In der zweiten Serie der von der
Weinfeder in loser Abfolge fest
eingeplanten Probereihen hat eine
Fachjury nun eine Auswahl von
Dornfeldern in den Räumlichkeiten
der Landwirtschaftskammer in Al-
zey in einer Blindprobe verkostet
und bewertet (ein besonderer Dank
gilt in diesem Zusammenhang dem

Leiter des Weinbauamtes Dr. Tauscher,
der dem Verein den Probenraum mit sei-
ner technischen Ausstattung zur Verfü-
gung gestellt hat). Die vier punktgleichen
Siegerweine werden übrigens im Rahmen
einer Fernsehsendung des SWR am 12.
Dezember 2003 vorgestellt.

Datum der Dornfelder-Verkostung: 29.
Oktober 2003

Ort: Landwirtschaftskammer in Alzey
Anzahl der angestellten Weine: 44 Weine
der Jahrgänge 1999, 2000, 2001 und 2002
(ausschließlich trocken ausgebaute QbA-
Weine der Rebsorte Dornfelder)
Vertretene Weinbaugebiete: Ahr, Baden,
Nahe, Pfalz, Rheinhessen, Württemberg
Weinfeder-Jury:

Guy Bonnefoit

Yvonne Heistermann

Wolfgang Junglas

Steffen Maus

Wilfried Moselt (Leitung)

Helmut Oesterwinter

Goldmedaillen

(Punktzahlen in Klammern)

2001er Dornfelder QbA trocken (91)
Weingut Deutzerhof/Cossmann-Hehle
55308 Mayschoss/Ahr

2001er Dornfelder QbA trocken (91)
Weingut Siegrist
76829 Leinsweiler/Pfalz

2002er Dornfelder QbA trocken (91)
Weingut Keth
67591 Offstein/Rheinhessen

2001er Dornfelder QbA trocken (91)
Weingut Wilhelmshof
76833 Siebeldingen/Pfalz

2001er Dornfelder QbA trocken (91)
„Steitz N° 1“
Weingut Steitz
55599 Steinbockenheim/Rheinhessen

Silbermedaillen

2002er Dornfelder QbA trocken (88)
Weingärtnergenossenschaft Heuholz
74629 Pfedelbach-Heuholz/ Wrttbg.

1999er Dornfelder QbA trocken (87)
Weingut Johanninger
55546 Biebelsheim/Rheinessen

2001er Dornfelder QbA trocken (87)
Weingut Heitlinger
76684 Tiefenbach/Baden

2002er Dornfelder QbA trocken (87)
Weingut Heitlinger
76684 Tiefenbach/Baden

2001er Dornfelder QbA trocken (86)
Gutsabfüllung Egon Schmitt
67096 Bad Dürkheim/Pfalz

2001er Dornfelder QbA trocken (86)
Weingut Karl-Heinz Gaul
67269 Grünstadt-Sausenheim/Pfalz

2001er Dornfelder QbA trocken (85)
Weingut Keth
67591 Offstein/Rheinessen

Bronzemedailles

2000er Dornfelder QbA trocken (84)
Weingut Drautz-Able
74076 Heilbronn/Württemberg

2001er Dornfelder QbA trocken (84)
Weingut Drautz-Able
74076 Heilbronn/Württemberg

1999er Dornfelder QbA trocken (84)
Weingut Sonnenhof
71665 Vaihingen/Württemberg

2002er Dornfelder QbA trocken (83)
Weingut Göhring
67592 Flörsheim-Dalsheim/Rhh.

2001er Dornfelder QbA trocken (83)
„Prestige“
Weingut Günter Rauh
55234 Dintesheim/Rheinessen

2002er Dornfelder QbA trocken (81)
Weingut Fuchs
67592 Flörsheim-Dalsheim/Rhh.

1999er Dornfelder QbA trocken (81)
Weingut Drautz-Able
74076 Heilbronn/Württemberg

2002er Dornfelder QbA trocken (81)
Weingut Königswingert/Gregor
Zimmermann
55452 Guldenal/Nahe

2001er Dornfelder QbA trocken (81)
Weingut Leiningerhof/Familie
Benzinger
67281 Kirchheim/Pfalz

2001er Dornfelder QbA trocken (81)
Weingut Günter Rauh
55234 Dintesheim/Rheinessen

2002er Dornfelder QbA trocken (80)
Weingut des Grafen Neipperg
74193 Schwaigern/Württemberg

2001er Dornfelder QbA trocken (80)
Weingut Johannes Kleinmann
76831 Birkweiler/Pfalz

2002er Dornfelder QbA trocken (80)
Weingut Leiningerhof/Familie Ben-
zinger
67281 Kirchheim/Pfalz

2001er Dornfelder QbA trocken (80)
„Mythos“
Weingut A. Kreichgauer
67585 Dorn-Dürkheim/Rheinessen

Die Verkostungsformulare werden beim Verkostungsleiter drei Monate lang aufbewahrt und können bis Ende Januar 2004 eingesehen werden. Die Weinfeder bedankt sich bei allen beteiligten Weingütern für die Bereitstellung ihrer Weine und gratuliert den Medaillengewinnern zu ihrem erfolgreichen Abschneiden.

Bis zum nächsten Mal.

4 Goldmedaillen für
Ahr, Pfalz und Rhein-
essen

*Lust auf einen Beitrag im
Newsletter?
Newsletter 4 erscheint im
März – Manuskripte recht-
zeitig an den Vorstand schi-
cken!*

*Welche Weine sollen wir
das nächste Mal
verkosten?
Vorschläge bitte an den
Vorstand.*

*Geschmacksexperte Guy
Bonnefoit über das Zu-
sammenspiel von Wein und
Wild*

*Leichte Weine für kurz
gebratenes Fleisch,
körperreiche Rotweine
zum Schmorbraten.*

Wein und Wild

© Guy Bonnefoit

Wie erreicht man eine optimale Harmonie zwischen Weinen und Wildgerichten?

Welche Kriterien sind bei der optimalen Harmonie zu beachten, und wie müssen die Weine schmecken?

Zunächst sollte man den Geschmack der verschiedenen Wildarten kennen. Er unterscheidet sich bei den einzelnen Tieren dann noch nach der Saison, in der es erlegt wird, der Provenienz (wildlebend oder gezüchtet, Art der Ernährung) und dem Alter. Als nächstes spielt die Präsentation eine Rolle. Soll das Fleisch als kalte Vorspeise, Suppe, warmes Zwischengericht oder Hauptgang serviert werden? Die Sauce und die Beilagen sind neben der Garmethode weitere wichtige Elemente. Zu warmen Gerichten bieten sich Zutaten an, mit denen das Wild sich von Natur aus ernährt, z.B. Waldbeeren, Pilze, Trüffeln und Wurzelgemüse wie rote Bete, Rüben, Sellerie, Karotten, Pastinaken sowie alle Kohllarten außer Blumenkohl.

Generell schmeckt das Wildfleisch verschieden je nachdem, ob es kalt oder warm serviert wird. Zu kalten Pasteten und Terrinen passen fruchtige Saucen, die mit ihrer Säure für eine Geschmacksintensität sorgen. In der Regel serviert man entweder trockene und extraktreiche Weißweine wie Weißburgunder, Grauburgunder/Ruländer, Traminer, Scheurebe ältere Rieslinge oder Weißweine der gehobenden Prädikatstufen (Spätlese bis zu Trockenbeerenauslese), die eine natürliche Restsüße gepaart mit guter, harmonischer Weinsäure aufweisen. Da diese Weine meistens nach Zitrus- oder exotischen Früchten schmecken, passen Cumberland-Sauce, Orangen- und Mangorelish (sehr würzig, Richtung Curry, Ingwer, Galgant)

gut dazu. Geht aber die Beilage in Richtung säuerliches Gemüse, Gewürzgurke, Obst, Senffrüchte, Essigkirschen und Ähnliches wird man vorzugsweise Weine der trockenen Richtung wählen wie Weißburgunder, Grauburgunder, die weniger von Zitrusaromen geprägt sind und eher nach Nüssen (Walnuss) schmecken. Zur Wildconsommé empfiehlt es sich, nur einen Wein zu servieren, wenn ein gleiches Produkt im Rezept verwendet wurde, z.B. alter Sherry, Portwein, Tokajer, usw.

Bei Zwischen- und Hauptgerichten verdient in erster Linie die Garmethode Beachtung. Kurz gebratenes Fleisch verlangt nach leichteren Weinen mit ausgeprägtem Fruchtton, ein Schmorgericht nach körperreichen Rotweinen wie Spätburgunder, Bordeauxweine aus Saint-Estèphe, Saint-Emilion, Pomerol, Collioure oder einem Barolo, Chianti aus Italien oder einem Rioja, Ribera del Duero, usw. aus Spanien, die allesamt ein gutes Tanningerüst aufweisen. Es ist auch möglich, zu einem Wildhauptgericht einen edelsüßen Weißwein zu reichen, aber nur wenn die Sauce reichlich mit Sahne gebunden ist. Zu stark sahnehaltigen Saucen und Gerichten ist Rotwein generell nicht zu empfehlen.

Die optimale „Vermählung“ von Wein und Speisen gehört zweifelsohne zu den wichtigsten Voraussetzungen, um ein Restaurant erfolgreich zu führen. Die schönste Speise kann durch die falsche Weinauswahl stark an Qualität einbüßen, das gleiche gilt auch umgekehrt für den Wein. Erstaunlicherweise gibt es kaum Bücher oder Seminare, die dieses Thema in die Tiefe gehend behandeln und die Praxis mit guten umsetzbaren Ratschlägen unterstützt.

Weinfeder-Rätsel

Wilfried Moselt stellt ein nicht ganz einfaches mathematisches Problem vor.

Unter den richtigen Lösungsvorschlägen verlosen wir einen Dreierpack erstklassiger deutscher Weine (versprochen!).

*Gewinnspiel: 3 Flaschen
deutscher Wein zu gewinnen!*

Der nachstehenden Ziffernfolge liegt ein Prinzip zugrunde. Wie lautet die nächste Ziffer?

3010311001110211031_?

Einsendeschluss ist der 31. 12. 2003.

Lösungsvorschläge bitte an:

moselt@t-online.de

Get-together wird nachgeholt

Zu wenige hatten sich für die Weinprobe und das Jahres-Get-together von Weinfeder e. V. im November angemeldet, deshalb haben wir die Veranstaltung im Weingut Heitlinger abgesagt.

Wir werden einen neuen Termin vorschlagen.

Wo geht's lang bei den Eidgenossen?

Schweizer Wein will verstärkt auf den deutschen Markt

Von Wilfried Moselt

Die Statistik sagt, dass derzeit 86 % der Männer und 80 % der Frauen in der Schweiz ihren Gesundheitszustand als gut oder ausgezeichnet einstufen. Dass das mit den Weinen zu tun hat, die im Land erzeugt und getrunken werden, muss Spekulation bleiben. Das innige Verhältnis der Schweizer zu ihren Weinen ist indes nicht zu leugnen, auch wenn das Schiff der „Splendid Wine Isolation“, der hervorragenden Abschottung gegen Weine, die von außen ins Land drängen, mächtig ins Schlingern geraten ist.

Das Thema „Essen und Trinken“ spielt bekanntlich in der Schweiz, die aus vier Sprachregionen (deutsch, französisch, italienisch und rätoromanisch) und 26 Kantonen besteht, eine tragende Rolle. Die Gastronomie schafft es allenthalben mit Geschick, raffinierte Gerichte mit Schweizer Weinen in Einklang zu bringen. Das war immer so, und darauf konnten sich die Erzeuger Schweizer Weine gut ausruhen und der Zukunft gelassen, allzu gelassen, entgegensehen.

Schauen wir uns die Insel mitten im Meer der EU-Staaten einmal näher an! Die bedeutendsten Weinbaugebiete sind mit 11.390 Hektar oder 74 % an der Gesamtrebfläche von knapp 15.000 Hektar in der französisch geprägten Westschweiz angesiedelt, und zwar in den Kantonen Wallis, Waadt, Genf und Neuenburg. Im Tessin, dem vorwiegend italienischsprachigen Landesteil in den südlichen Alpen, stehen ca. 900 Hektar bzw. 6 % der Rebberge. Die restlichen

rund 20 % liegen in der deutschsprachigen Ostschweiz, wo das Rebland weit weniger geschlossen ist als in der West- oder Südschweiz und sich auf mehr als ein Dutzend Kantone verteilt.

Die durchschnittliche Weinproduktion im Land liegt bei etwas über einer Million Hektolitern, wobei der Weißwein mit 55 % die Nase vorn hat. Über 50 Rebsorten sind hier beheimatet, darunter einige internationale Klassiker wie Pinot noir (Spätburgunder), Syrah und Cabernet Sauvignon, Pinot blanc (Weißburgunder), Pinot gris (Grauburgunder) und Chardonnay. Hinzu kommen viele autochthone Sorten wie Humagne rouge, Humagne blanche, Amigne und insbesondere die Petite Arvine, der man bereitwillig eine realistische Perspektive auf dem deutschen Markt einräumen möchte, oder auch Schweizer Neuzüchtungen wie Gamaret, Garanoir oder Diolinoir, von denen kaum ein deutsches Ohr je gehört hat.

Die mit Abstand am weitesten verbreitete Rebsorte ist allerdings der Chasselas, eine Weißweinrebsorte, die Besuchern des Markgräflerlandes im Südwestzipfel Baden-Württembergs auch unter dem Namen Gutedel bekannt ist. Und an eben dem Chasselas scheiden sich wohl nicht nur die deutschen Geister.

Der Chasselas besitzt bei den Schweizern eine Art Kultstatus, an dem nicht gerüttelt werden darf, wenn man vor Ort Freunde gewinnen möchte. Er bringt ausnehmend weiche, runde Weine hervor, die „von Natur aus“ gerade einmal

Kommentare geben nur die Meinung des Autoren wieder, nicht die des Vereins.

Weinfeder eV Vereinigung deutsch- sprachiger Weinpubli- zisten

1. Vors.: Wlfg. Junglas
Postfach 11 03
65370 Oestrich-Winkel

Telefon:
0 67 23 - 88 55 45

Fax:
0 67 23 - 88 55 46

E-Mail:
junglas@t-online.de

Sie finden uns auch
im Web!

Besuchen Sie uns unter:

www.weinfeder.de

Wer will ihm widersprechen? Das ist die Vorstellung, mit der man in der Schweiz seit Generationen lebt – und durchaus nicht schlecht, vor allem wenn man auf der Erzeugerseite steht. Denn da werden Preise erzielt, bei denen sich deutsche Winzer vor Verwunderung nur die Augen reiben können.

Wohl nirgendwo sonst in Europa wird man Keller finden, die sich in der Ausstattung mit einer solchen Selbstverständlichkeit der technischen Perfektion nähern. In Weinmacherskreisen wurde Jahrzehnte gut, sogar sehr gut verdient. Die Schweizer, die ohnehin nicht zu den Ärmsten in der Welt zählen, kauften ihre Weine bei Schweizern und schauten nicht auf den Fränkli und schon gar nicht auf den Rappen. Man bezahlte locker, was verlangt wurde, gab es doch bis in die jüngere Vergangenheit kaum Alternativen zu einheimischen Weinen auf dem Schweizer Markt.

Noch vor wenigen Jahren entrüsteten sich Schweizer Weinerzeuger heftigst, wenn man sie auf ihre stolzen Preise ansprach. „Unsere Weine sind einfach so gut, dass sie nicht billiger in den Verkauf kommen dürfen. So wird es bleiben“, hieß es.

Man mag es annehmen oder auch nicht. Ohne Komplikationen wird es nicht abgehen, dem deutschen Gaumen einen Chasselas jenseits des Markgräflerlandes so richtig schmackhaft zu machen, zumal

dann, wenn man für gängige Exemplare umgerechnet locker mehr als 12 Euro hinblättern soll. Da sei der deutsche Geiz davor! Man wird bei den Schweizer Erzeugern den Preisgürtel deutlich enger schnallen müssen, wenn man auf dem deutschen Markt, dem wichtigsten Umschlagplatz der Welt für alle Wein exportierenden Länder, solide Fuß fassen möchte.

Die Zeit der Träume ist auch für die Eidgenossen vorbei. Es hat sich mittlerweile überall in der Schweiz herumgesprochen, dass andere Länder gleichfalls schöne „Wein“-Töchter haben. Schweizer Wein wird deshalb dringlicher denn je nach Märkten außerhalb der Bergidylle suchen. Für die deutsche Kehle wird es nicht unbedingt und ausschließlich ein Chasselas sein müssen. Ein ordentlich ausgebauter Wein aus der „Schweiz-eigenen“ Weißweinrebsorte Petite Arvine bietet da beste Alternativen. Wer einmal die „Kleine Arvine“ probiert hat, wird sich auf den Weg machen, ein großer Freund Schweizer Weine zu werden. Bei ihr findet er lebendige Frische und ausgeprägte Fruchtnoten mit Anklängen an Zitrus und Glyzinienblüten, Finesse auf der Zunge und Eleganz am Gaumen und ist sehr geneigt, mit Genuss nachzufassen. Deutschland wartet gerne auf Schweizer Weine, die bezahlbar sind.

Personalien

Der Vorstand hat die Weinjournalisten Armin Diel, Burg Layen und Beate Schumann, Schwerin in den Verein aufgenommen. Wir begrüßen die neuen Mitglieder recht herzlich. Zur Zeit liegen mehrere Aufnahmeanträge vor, über die im Januar auf der Vorstandssitzung entschieden wird.