

Themen in dieser Ausgabe: Reise nach Eden (Seite 1), Chasselas (Seite 4), Neues vom Weingut Heitlinger (Seite 4), Die der Wein verführt (Seite 5), Parlamentarisches Weinforum (Seite 7), Die Legende vom Jahrhundertjahrgang (Seite 8), Weinfeder-Kurznachrichten (Seite 9), Weinfeder-Rätsel (Seite 9)

[Impressum \(Seite 1\)](#)

Bitte beachten:

Alle redaktionellen Beiträge im Newsletter werden in der Originalversion veröffentlicht.

Für den Inhalt und die sprachliche Gestaltung 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 des Autors übernommen und veröffentlicht werden.

Reise nach Eden

Chiles Weingüter sind in einer anderen Welt zu Hause

Von Wilfried Moselt

Chile, das ist die Geschichte eines ganz anderen Landes. Es ist die Geschichte von märchenhaften Besitztümern in weiten Parks hinter Mauern und sperrenden Schranken und von ergreifend bescheidener Genügsamkeit in endlosen Reihen windschiefer Hütten hinter notdürftig zusammengezimmerten Gartenzäunen an Landstraßen und Wegen.

Es ist die Geschichte von Genuss und Gelassenheit, wo Neid und Missgunst offenbar keinen Platz haben. Wo die Reichen standesgemäß leben und die Mittellosen sich mit dem einrichten, was das Schicksal ihnen zu bieten hat. Und wenn die, die nicht zu den Wohlhabenden gehören, irgendwo ein Fleckchen Erde ihr Eigen nennen, auf dem sich ihre baufällige Behausung auf kargem Grund hinreichend aufrecht hält, zeigen sie sich stolz und zufrieden, und man ist bereit, ihnen zu glauben, dass sie ihr kleines Glück gefunden haben.

Chile, das ist in der Tat vor allem die Geschichte von überaus liebenswerten Menschen. Von Menschen, die in einem Traumland leben, das auf seiner Länge von 4.300 Kilometern zwischen der mächtigen Kette der Anden und dem Pazifischen Ozean mit Schönheit im Überfluss aufwarten kann – von der trockensten aller Wüsten im Norden über Bilderbuchlandschaften mit weißen Stränden, romantischen Flusstälern und ehrfurchtgebietenden schneebedeckten Bergriesen bis zu den eisigen Gletschern im Süden.

Und dass es in seiner geographischen Mitte über herausragende Weinbaugebiete verfügt wie Anconcagua, Cachapoal, Casablanca, Colchagua und Curicó, Maipo und Maule, Rapel und San Antonio, wo allenthalben großartige Weine wachsen, ist ein besonderer Segen für das Land und seine Menschen.

Die Anden als unerschöpflicher Wasserspender

Chile ist auf dem Weg, ein Weinland der unbegrenzten Hoffnungen zu werden, mit optimalen klimatischen Gegebenheiten und modernster Technik im Weinberg und im Keller – und mit den Erfahrungen, die die einheimischen Weinmacher und die hier heimisch gewordenen Einwanderer aus den etablierten Weinbauländern mitgebracht und an die Verhältnisse in der Neuen Welt angepasst haben.

Bemerkenswert ist, dass es die Reblaus noch nicht bis nach Chile geschafft hat, wo die Rebstöcke in aller Regel noch wurzelecht sind. Manche Experten wie Dominique Massenez, Geschäftsführer im Weingut Château Los Boldos, behaupten, das läge an den kupferhaltigen Böden, ist doch Chile mit rund 20 % der Kupfervorkommen der Erde der bedeutendste Kupfererzeuger in der Welt. Andere wie Claudio Naranjo, Geschäftsführer im Weingut Los Vascos, führen es darauf zurück, dass man in früheren Zeiten die Rebfelder in bestimmten Zeitabständen regelrecht flutete und so dem Schädling den Garaus machte.

Aber das muss alles so nicht stimmen, und um für den Fall der Fälle gewappnet

zu sein, dass die Reblaus eines Tages doch noch hier auftauchen sollte, werden zunehmend Reben mit Edelreisern gepfropft, um die Stöcke reblausresistent zu machen.

Die enormen Mengen, die Jahr für Jahr gerade im Hochsommer, also im Januar und Februar, in einer Zeit faktisch nicht vorhandener Niederschläge als Schmelzwasser von den Hochlagen der Anden herabströmen und sich in Aberhunderten von Bächen sammeln, sind jedenfalls trotz der insgesamt vorherrschenden Regenarmut in den sonnenverwöhnten Weinbaugebieten die Gewähr für eine ausreichende Wasserzufuhr.

Das Wasser wird zumeist in Form von Bewässerungsgräben durch die Weinberge geleitet oder in die höheren Lagen gepumpt, um als Tröpfchenberieselung in den Rebzeilen an den Boden wieder abgegeben zu werden, soweit sich das als notwendig erweist. In der Ebene genügen häufig die allseits vorhandenen Wasserläufe, um den Grundwasserspiegel so einzustellen, dass die Rebstöcke mit der notwendigen Feuchtigkeit versorgt werden.

Chiles sanftmütige „Vagabunden“

Der Weg vom Flughafen von Santiago zum ersten Weingut der Tour führt durch Vororte der Millionenstadt und durch Siedlungen an unbefestigten Landstraßen. Vorbei an quirligem Leben, zu dem auch die nirgends angeleinten friedlichen Hunde mit den traurigen Gesichtern zu rechnen sind, die man niemals bellen hört. Sie ruhen allerorten in Chile mit unerschütterlicher Abgeklärtheit hart am vorbeibrausenden Verkehr oder warten gelegentlich an roten Ampeln auf die Grünphase, um dann schnurstracks einem mysteriösen Ziel zuzustreben.

Die Menschen begegnen diesen sanftmütigen „Vagabunden“, die sich so tapfer durchs Leben zu schlagen scheinen, mit einer Art von kameradschaftlichem Verständnis. Es ist, als sei selbst das ein weiterer Beleg für die außerordentliche Duldsamkeit der Chilenen.

Zum Leben und Sterben in Chile gehören auch die hundehüttengroßen Bauwerke, denen man alle paar Kilometer am Straßenrand begegnet. Sie sind aus Holz, Stein oder Blech angefertigt, meistens mit einem Kreuz im Giebel versehen und im Innenraum bisweilen mit Kerzen ausgeleuchtet und sollen, wie es heißt, den Seelen tödlich Verunglückter als vorübergehende Herberge dienen.

Es müssen viele sein, die auf Chiles Straßen im Verkehr ihr Leben lassen, wenn man von der Zahl der Seelenhäuschen ausgeht.

Klimaveränderung auch in Chile

Dass die Klimaveränderung auch vor Chile nicht haltgemacht hat, beweist der Jahrgang 2004, der weitestgehend 20 Tage früher eingefahren wurde als sonst üblich. Der Weißwein war Ende Februar praktisch unter Dach und Fach. Die Rotweinklese, die um den 10. März herum begonnen hatte, wurde noch im selben Monat komplett abgeschlossen.

Man ist unter den chilenischen Erzeugern mit dem Wetter nicht ganz zufrieden gewesen, weil es wohl doch arg heiß war und die Weine nicht überall die nötige Vegetationszeit hatten, um in Ruhe auszureifen, was insbesondere für den einen oder anderen Weißwein gelten mag.

Die in der Folge vorgestellten Betriebe sollen einen Querschnitt durch Chiles exportorientierte Weingüter bilden und für den Aufstieg des auf dem internationalen Parkett noch jungen Weinlandes stehen.

Es hat auf den Märkten Europas und der Vereinigten Staaten bereits Fuß gefasst und schickt sich nun an, die Alte Welt ausgiebig zu erobern.

Chaussee mit Schlagbaum

Die Chaussee zum ersten Weingut endete indessen zunächst an einem Schlagbaum mit Wachtposten, und das war keineswegs ungewöhnlich.

Denn Schlagbäume und Wachmannschaften gehören zu Chiles Weingütern wie der Wein. Auf den großen Anwesen, die nicht selten über eigene Seen und Parks mit privatem Golfplatz verfügen, muss man im allgemeinen zwei oder gar drei Kontrollschleusen passieren, bevor man zum Herzen des Gutes gelangt.

Als es schließlich weiterging, hatte der Wagen eine in den Boden eingelassene Desinfektionswanne zu durchqueren, damit die Reifen keine Keime einschleppten. Dann brauchte es von der Schranke bis zum eigentlichen Weingut geschlagene fünfzehn Minuten Autofahrt auf einer blitzsauberen Privatstraße, die sich am Hang über einem verträumten Flusstal entlang schlängelte. Die Dimensionen von Besitz sind in Chile eben andere als die, die der Europäer zu Hause gewohnt ist. Für den Weinfreund soll dieser Bericht eine Einladung sein, sich neugierig und ohne Reue auf Chile und seine Weine einzulassen.

Der Beitrag stellt im weiteren Verlauf die 16 nachstehend genannten Weingüter im Kurzportrait vor, die zu den Top-Erzeugern in Chile zählen. Die sensorische Beschreibung von jeweils zwei Weinen pro Weingut gibt einen kleinen Einblick in das aktuelle Weinangebot.

Tarapacá, 600 Hektar Rebfläche

Canepa, 520 Hektar Rebfläche

Concha y Toro, 3.900 Hektar Rebfläche

Ventisquero, 1.500 Hektar Rebfläche

Altair, 75 Hektar Rebfläche

Château Los Boldos, 350 Hektar Rebfläche

Valdivieso, 100 Hektar Rebfläche

Aresti, 400 Hektar Rebfläche

Miguel Torres, 400 Hektar Rebfläche

Montes, 520 Hektar Rebfläche

Los Vascos, 600 Hektar Rebfläche

Cono Sur, 600 Hektar Rebfläche

Matetic, 90 Hektar Rebfläche

De Martino, 300 Hektar Rebfläche

Errázuriz, 360 Hektar Rebfläche

Odfjell, 90 Hektar Rebfläche

Erstklassiges Bildmaterial im JPEG-Format steht zur Verfügung.

Friedrich Moselt ist Mitglied im Vorstand der Weinfachzeitschrift (2. Vorsitzender) und für den Newsletter zuständig.

Kontaktadresse: fmoselt@t-online.de

Chasselas

Von Yvonne Heistermann

Weine aus der Chasselas- respektive Gutedeltraube werden im Allgemeinen nicht besonders geschätzt.

Kritiker vermissen die Raffinesse und den Facettenreichtum, wie es der Riesling bietet. Wer sich jedoch näher mit Chasselas befasst, weiß, dass diese Rebsorte sehr vielseitig sein kann. Chasselas hat einen eher neutralen Charakter, wird aber sehr stark vom Boden geprägt, wodurch sie unvergleichlich vielfältig ist. Ein Gutedel aus dem Markgräflerland zeichnet sich durch seine lebendige Frische und sehr feine Aromatik aus, die an Mandeln, Bananen, frisches Gras und rosa Grapefruit erinnern kann.

Ein Chasselas aus dem Waadtland überzeugt durch seine ausgeprägte Mineralik und feinfruchtige Eleganz, die Aromen lassen eher an Marillen, saftige grüne Äpfel und Ananas denken.

Die Walliser Chasselas-Weine sind meistens wesentlich kräftiger und markanter, Aromen von reifen Walnüssen, Karamell und Quitten zeichnen diesen Typ aus.

Woher der Chasselas auch kommt, die Weine haben wenig Säure und sind daher sehr bekömmlich, weisen meistens einen geringeren Alkoholgehalt auf, so dass man guten Gewissens ein „Gläschen“ mehr trinken kann.

Neues vom Weingut Heitlinger

Von Yvonne Heistermann

Der Jahrgang 2003 stellte die Winzer in Deutschland vor große Herausforderungen. Das wärmste Jahr seit Beginn der Wetteraufzeichnungen verlangte viel Können und Einfühlungsvermögen bei der Vinifikation.

Seit 25 Jahren hat Erhard Heitlinger im Kraichgau die Weine nach seinen Vorgaben von einem Kellermeister ausbauen lassen; 2003 nahm Erhard erstmals seit vielen Jahren den gesamten Weinausbau wieder selbst in die Hand.

Der Lesetermin wurde nach dem Reifeegrad der Traubenkerne festgelegt; die Lese begann bereits am 5.09. und wurde am 28.09.2003 abgeschlossen. Das eingebrachte Traubenmaterial erfüllte alle Voraussetzungen eines herausragenden Jahrgangs. Auf die dicht strukturierten, aromatischen, vielschichtigen und noch filigranen Weine darf man sehr gespannt sein.

Gemeinsam mit dem neuen Investor und Geschäftsführer Frank Stork wurde das 1996 eingeführte Etage-System aktualisiert.

Die Heitlinger Pyramide beginnt künftig mit der VILLA HEITLINGER Serie, gefolgt von der Etage Tradition. Neben den Cuvées befinden sich hier die besonders selektierten traditionellen Rebsortenweine der Region. Die Master Etage besteht aus den bereits eingeführten Heitlinger Blanc, Heitlinger Noir und einem Pinot Noir internationalen Stils.

Die beiden besten Cuvées des Gutes, die nur in sehr guten Jahren erzeugt werden, finden sich in der Grand Etage.

Neu hinzugekommen ist die Kategorie der „Grossen Gewächse“, die nach den Grundsätzen des VDP erzeugt werden.

Yvonne Heistermann
Mitglied im Vorstand der Weinfeder
(essenwartin).
Kontaktadresse:
yvonne@heistermann.com

Die der Wein verführt

Christina Göbel war Demi-Finalistin bei der Trophée Ruinart „Bester Sommelier Europas“ in Reims

Von Ulla Robbe

Es gibt zwei Arten, Weine zu beschreiben: erstens nach Gefühl und zweitens nach Lehrbuch. Christina Göbel beherrscht beides. Ihren Gästen macht die IHK-geprüfte Sommelière den Mund wässrig mit den Worten: „Das ist ein Wein, der so richtig ölig am Glasrand entlangläuft, weil er körperreich und ausdrucksstark ist.“ In einem Wettbewerb würde sie denselben Tropfen analytisch-pragmatisch charakterisieren: „Aufgrund der Schlierenbildung schließe ich auf einen kräftigen Extrakt.“

Die professionelle Verkostung, so die zierliche Frau mit dem schmalen, aparten Gesicht, ist „Handwerk und nicht Hexenwerk“. Eine Technik, die man lernen kann und trainieren muss. Als Jugendliche hat Göbel eher Eierlikör mit Muttern „geschlotzt“ oder Asti mit Freunden gesüffelt. Niemand fängt mit Mouton Rothschild an. „Grundvoraussetzung für jeden Sommelier ist Genussfreudigkeit“, unterstreicht die 26-Jährige. Sie sei „geradezu genussüchtig“. Des Vaters Liebe zum Wein hat gewaltig auf die Tochter abgefärbt, und die Kochkünste der Mutter waren nicht minder prägend. Dabei ist die Sommelière keine Hedonistin und Genuss für sie nicht gleich Luxus: Wenn der „harmoniebedürftige Familienmensch“ ins hessische Bad Camberg fährt, freut er sich auf Mamas Markklößchensuppe mit Perlgrauen und Gemüse.

Unter allen Köstlichkeiten ist Wein ihre größte Passion. Die junge Frau liebt „fettenreiche Tropfen, die nicht satt machen, sondern Lust auf mehr“. Eine Schwäche hat sie für Riesling und Burgunder.

„Ein großer Burgunder ist Leidenschaft im Glas – er verführt: mit Duft, Vielfalt der Aromen, Körper, Struktur.“ Doch trotz aller Leidenschaft: Die charmante Sommelière ist ein ehrgeiziger Profi. Im Juni ging sie bei der Europameisterschaft in Reims an den Start. Es ging um die Trophée Ruinart „Bester Sommelier Europas“. Seit 1996 war sie die erste Frau, die Deutschland im Demi-Finale dieses hochklassigen Wettbewerbs vertrat.

Sie agiere sensorisch auf höchstem Niveau, bescheinigt ihr Alexander Kohnen, Direktor der Wein- und Sommelierschule Koblenz, an der Göbel ausgebildet wurde. Die Kandidatin gibt sich bescheiden: Man dürfe mit dem Lernen niemals aufhören, „unmöglich, jemals zur Perfektion zu gelangen“.

Ihr Berufswunsch kristallisierte sich während der Lehre im „Hotel Bareiss“ in Baiersbrunn heraus. Die junge Frau war begeistert von dem „phantastischen Weinkeller“. Ursprünglich hatte sie nach einem Amerikaaufenthalt Abitur machen wollen. Aber dann hätte sie sich wieder mit Chemie beschäftigen müssen. Und die einzige Chemie, die Göbel interessiert, ist die zwischen Menschen: „Die muss stimmen.“

Als Chef de rang im Elsass hat sie später „so gut verdient“, dass sie die Ausbildung zur Sommelière bezahlen konnte. USA, Frankreich – Göbels „sehr gute Englisch- und gute Französischkenntnisse sind ein Vorteil bei internationalen Wettbewerben“, sagt Rolf Klein, Chefredakteur der Zeitschrift „Weinwelt“. Nach der Sommelier-Prüfung ging Göbel ins Zwei-Sterne-Restaurant „Speisemeisterei“

in Stuttgart-Hohenheim. Dort hatte die junge Frau „einen Führerschein, aber keine Fahrpraxis“ – und die Verantwortung für 900 Weine. Ihr Chef Martin Öxle ließ ihr freie Hand, auch wenn mancher Gast erst überzeugt werden musste, „dass eine Frau, noch dazu eine so junge, hoch qualifizierte Arbeit leistet“.

Was die Interessen der Sommelière außerhalb der Welt des Weines betrifft, geht es ihr ähnlich wie Rilkes Panther im Pariser Jardin des Plantes. „Hobbys? Unmöglich. Ich arbeite fünf Tage im Restaurant, und die restlichen zwei beschäftige ich mich mit Wein.“ Könnte sie sich Freiräume schaffen, würde sie mal im Weinberg arbeiten, „wo das Produkt erzeugt wird, mit dem wir glänzen“.

Stattdessen bereitet sie sich auf den nächsten Wettbewerb vor. Die Fachfrau – sensibel, gefühlsbetont – „zittert“ bei jedem Wettkampf am ganzen Körper. „Sie hat aber bewiesen, dass sie ihre Nervosität unter Kontrolle hat“, sagt Yvonne Heistermann, Dozentin an der Wein- und Sommelierschule Koblenz. „Herausragend“ sei ihr Gespür für perfekte Harmonie von Speisen und Wein. Sobald ein neues Gericht auf der Karte steht, heißt es Punkt 17 Uhr: Probeteller für Frau Göbel. Wenn der erste Gast bestellt, hat sie ihre Weinempfehlung längst getestet. Kürzlich wurde sie gefragt, ob es nicht schädlich sei, „wenn eine junge Frau jeden Tag so viel Alkohol trinkt“. Dagegen protestiert die Sommelière vehement: „Ich trinke sehr wenig, bin äußerst diszipliniert.“ Das Glas „zum Lockerwerden vor dem Service oder das nach Feierabend verbiete ich mir“. Nur wenn sie privat essen geht, gibt es „das volle Programm: Apero, Weiß, Rot, Digestif“. Was genau sie mit Freunden trinkt, entscheidet ein Gefühl im Bauch. Das Lehrbuch im Kopf hat dann Ruhe.

Christina Göbel ist Mitglied im Vorstand der Wein- und Sommelierschule Koblenz (Vorsitzende).
Kontaktadresse:
christina.gobel@schule.koblenz.de

Bei der Europameisterschaft in Reims hatte die 26-Jährige „mit Erleichterung“ festgestellt, dass auch männlichen Kollegen – hochkarätige Sommeliers, älter als sie und mit viel mehr Erfahrung – beim Dekantieren der Weine „die Hände zittern oder beim Fachgespräch die Stimme versagt“. Aber keine Spur von Schadenfreude: Bei Wettbewerben vor laufender Kamera mit 300 Zuschauern saßen alle Kandidaten in einem Boot. „Ich ziehe meinen Hut vor der Leistung der Kollegen aus allen Nationen, darunter Litauen, Estland, Russland, Schweden, Malta, Zypern ... Besonders die Gewinner aus Schweden, der Schweiz und Frankreich waren so verdammt gut!“, rutschte es der Demi-Finalistin heraus, die Tage später noch ebenso angespannt wie aufgewühlt war. Aus ihrer körperlichen Erschöpfung machte sie keinen Hehl. Christina Göbel: „Ich bin völlig fertig. Aber die Anstrengung hat sich gelohnt.“

Vita

Christina Göbel, Jahrgang 1977, geboren in Wiesbaden, ging als 16-Jährige nach Charleston, South Carolina, auf die Middleton Highschool. Nach ihrer Rückkehr 1996 zog sie dem Abitur die Ausbildung zur Restaurantfachfrau im „Hotel Bareiss“ in Baiersbronn vor.

Ab 2000 arbeitete Göbel als Chef de rang im „Hotel du Parc“ in Obernai im Elsass. Nach ihrem Wechsel in den „Landgasthof Paulus“ in Nonnweiler-Sitzerath (2001) absolvierte sie die Ausbildung zur Sommelière in Koblenz. Seit 2002 ist sie Sommelière im Zwei-Sterne-Restaurant „Speisemeisterei“ in Stuttgart-Hohenheim. Der Bertelsmann Verlag zeichnete sie als „Sommelière des Jahres 2004“ aus.

Erfolgreich war sie auch in Wettbewerben: Christina Göbel gewann den 1. Platz 2002 Trophée Baron de Rothschild, den 1. Platz 2002 Nachwuchs-Sommelière Meininger Verlag, den 1. Platz 2003 Trophée Ruinart „Beste Sommelière Deutschlands“ sowie den 1. Platz Selektionswettbewerb 2004 Trophée Ruinart Europa. Anfang Juni war sie Demi-Finalistin bei der Europameisterschaft in Reims.

(Ein Foto im JPEG-Format steht zur Verfügung)

Parlamentarisches Weinforum

Von Wolfgang Junglas

Ein Stehempfang im Bundestag: dunkle Anzüge, schicke Abendkleider, kleine Häppchen auf silbernen Tablett – und: Prosecco im Glas.

Kein deutscher Sekt im deutschen Bundestag?

Gedankenlosigkeiten dieser Art ließen die ehemalige Deutsche Weinkönigin und Bundestagsabgeordnete Julia Klöckner (CDU) von der Nahe zur Tat schreiten. Zusammen mit drei Kolleginnen und Kollegen aus Rheinland-Pfalz engagiert sie sich im ‚Parlamentarischen Weinforum‘. Gustav Herzog aus der Pfalz (SPD), Ulrike Höfken aus Bitburg (Bündnis 90 / Die Grünen) und Volker Wissing aus der Pfalz (FDP / Nachrücker für die tragisch verunglückte Marita Sehn) laden sechs Mal im Jahr zu Weiterbildungsveranstaltungen in Sachen Deutscher Wein. Nachdem im letzten Jahr DWI Geschäftsführer Armin Göring im ‚Lindenlife‘ Weine aus allen 13 deutschen Weinanbaugebieten vorstellte, präsentierten sich im März Weingüter aus Franken und der Pfalz. Weitere Anbaugebiete folgen in diesem Jahr.

Von der politischen Weinverkostung profitieren alle Seiten: die Abgeordneten aus Weinregionen profilieren sich in ihrem Wahlkreis, Winzer knüpfen Kontakte nach Berlin und Parlamentarier aus Rebstockfernen Landstrichen lernen die Qualität deutscher Weine zu schätzen.

Auch vor Käfers Restaurant unter der Reichstagskuppel und der Reichstagskantine macht die fraktionsübergreifende Initiative nicht halt: Deutsche Weine und Sekte halten Einzug auf der Weinkarte und verdrängen ausländische Gewächse.

Die parlamentarischen Kämpfer für

nicht als Gegner des weltoffenen Weinmarktes. Sie engagieren sich für mehr Kenntnisse über heimische Weine und fordern mehr Selbstbewusstsein bei der Wahl der Weine: die Produkte deutscher Winzer können sich im internationalen Vergleich sehen lassen.

Auch wenn sich das Parlamentarische Weinforum nicht als ‚Weinpolizei‘ versteht, freut es Julia Klöckner doch, wenn Angela Merkel sie vor einer Einladung bittet, einen prüfenden Blick auf die Weinkarte zu werfen.

Positiver Nebeneffekt der Initiative: selten sitzen Abgeordnete unterschiedlicher Fraktionen so harmonisch beieinander wie bei Weinproben.

Veranstaltungshinweis

Festspiele der Gastronomiemedien aus der ganzen Welt

Vom 14. bis 16. November 2004 findet zum ersten Mal das GOURMET MEDIA WORLD FESTIVAL in Cannes mit Delegierten aus rund 70 Ländern statt. Etwa 1.000 Experten, darunter Autoren von Kochbüchern, Herausgeber von Restaurantführern, Kritiker, Küchenchefs, Önologen und Sommeliers, Chefredakteure und Journalisten, TV-Kochprogramm-Gestalter und Animatoren treffen sich im exklusiven Hotel Majestic Barrière. Bei dem Wettbewerb wird u. a. eine internationale Jury die besten Gastronomiemedien, Bücher, Guides, Presseartikel, Websites, Videos etc. auswählen.

Informationen über Seminare und Workshops sowie Meldungen für die Teilnahme an den Wettbewerben gibt es auf der Internetseite www.gourmet-voice.com Die Kosten für die Einschreibung als Delegierter belaufen sich auf 450 € plus 19,6 % Mehrwertsteuer.

Wolfgang Junglas
Mitglied im Vorstand der Weinkarte (1. Vorsitzende)
Kontaktadresse:
wj@t-online.de

Die Legende vom Jahrhundertjahrgang

Von Wilfried Moselt

Stellen Sie sich vor, Sie landen in einer dieser heimeligen Weinstuben, in denen man so gemütlich beisammen sitzt, um die drückenden Sorgen des Alltags für eine Weile zu vergessen. Sie studieren die Weinkarte und wählen einen Weißwein der Prädikatsstufe „Kabinett“ aus, weil es wegen der zu bewältigenden Probleme an diesem Abend mehr als ein Glas sein soll.

Die Entscheidung für einen Kabinett ist Ihnen in einer Zeit zur Gewohnheit geworden, als man davon ausging, dass Weine dieser Kategorie die leichteste Version im Etikettengefüge darstellten. Nun, das war einmal. Das, was sich in Ihrem Glas in blitzendem Goldgelb einladend versammelt, lässt sich fabelhaft verkosten, drückt Sie aber wegen der Alkohollast schon nach dem ersten Glas mächtig in den Sessel. Mehrere gute bis hervorragende Weinjahre in Folge haben dem Kabinett gewissermaßen das Wasser abgegraben. Geborene Spätlesen und Auslesen werden allerorten herabgestuft und geraten zu Kabinetten mit 14 Vol.-% Alkohol und mehr. Die Winzer sind in der Bredouille. Sie brauchen wegen ihrer Kunden Kabinettweine in ihrem Programm, haben jedoch keine. Was bleibt zu tun? Sie funktionieren hohe Prädikate um, und der Verbraucher, der von einem Kabinettwein zu Recht eine gedeihliche Verbindung aus beschwingter Leichtigkeit und ausgeprägter Fruchtigkeit erwartet, tut sich zusehends schwerer, fündig zu werden. Zudem haben „Verkostertrupps“ aus Sommeliers, Fachjournalisten und sonstigen Experten, die den offiziellen „Geschmacks-Trend“ (etwa hin zu extrem alkoholreichen Weinen) bestimmen, die Toleranzwerte auf der Alkohol-Messlatte für Auslobungen von Weinen immer höher

sind längst auch bei Weißweinen keine Deadline mehr, und die „staubtrocken“ ausgebaute Beerenauslese überrascht letztendlich kaum noch jemanden.

Ist der Kabinett noch zu retten, oder wäre es nicht sinnvoller, ihn als ausgelauenes Modell aus dem Verkehr zu ziehen? In vielen Betrieben ist das bereits geschehen (was allerdings nicht so bleiben muss, sollte die Ära der sich jagenden Jahrhundertjahrgänge eine Verschnaufpause einlegen).

Ich habe mich von der Vorstellung verabschiedet, dass der 2003er ein Jahrhundertjahrgang ist. Er ist eher ein „Bomben“-Jahrgang mit wuchtigen Alkohol-„Granaten“ und mit in der Regel zu wenig Säure, die schließlich landauf, landab reihenweise – und ganz legal – künstlich zugesetzt werden musste, um das brutale Alkoholkorsett durch einen Hauch von Frische abzufedern.

Alkohol ist ein Geschmacksträger. Das bleibt unbestritten. Und auch übermäßig alkoholreiche Weine lassen sich häufig vorzüglich verkosten. Trinken kann man sie indes schwerlich, allein schon wegen der „Brand“-Gefahr. Sie sind eher etwas für Schnapsdrosseln, die den schnellen Pegel suchen.

Möge uns der Himmel vor sich häufenden Jahrhundertjahrgängen bewahren und uns „normale“ Weinjahre schenken – mit echten leichteren Kabinettweinen und natürlicher lebendiger Säure.

Es scheint in diesem Jahr, dass die ungezählten stillen Stoßgebete von Erzeugern und Verbrauchern dort oben erhört wurden. Das Jahr 2004 bringt, wie es zur Stunde aussieht, die Voraussetzungen mit, uns mit einem breit gefächerten Qualitäts- und Prädikatspektrum von Weinen einzudecken, damit wir wieder aus einer großen Vielfalt ohne Reue nachfassen können.

Weinfeder-Kurznachrichten

(zusammengestellt von Wilfried Moselt)

Der vom Deutschen Weininstitut (DWI) initiierte Wettbewerb um die beste Winzer-Website 2004, an dem sich mehr als 230 Weinbaubetriebe, Winzergenossenschaften und Weinkellereien beteiligt hatten, ist entschieden. Sieger wurde der Internetauftritt www.sybillekuntz.de des Weinguts Kuntz aus Lieser an der Mosel. Auf Platz zwei setzte die 15-köpfige Jury aus Fachleuten der Wein-, Werbe-, Internet- und Medienbranche das sowohl im Rheingau als auch in Franken beheimatete Weingut Fürst Löwenstein für seine Homepage www.loewenstein.de, Platz drei belegte das Württemberger Weingut Sonnenhof aus Vaihingen/Enz mit seiner Website www.weingutsonnenhof.de. Der Publikumspreis, der von den rund 2.400 Besuchern der DWI-Homepage www.deutscheweine.de vergeben wurde, ging zu gleichen Teilen an das fränkische Weingut am Stein aus Würzburg (www.weingut-am-stein.de) und an das Weingut Blankenhorn aus Schliengen in Baden (www.gutedel.de). Es lohnt sich, mal reinzuschauen.

Wie der Rheinhessenwein e. V. verlauten lässt, wurden im vergangenen Jahr knapp 2 Mio. Flaschen Sekt aus rheinhessischen Grundweinen hergestellt und unter der Absenderangabe des Weinbaugebietes Rheinhessen vermarktet. Etwa 50 % aller Sekte aus diesem Anbaugebiet werden nach Einschätzung von Marktkennern im klassischen Verfahren der Méthode champenoise (Flaschenvergärung) erzeugt.

Für die Bereitung der rheinhessischen Winzersekte kommen 15 bis 20 verschiedene Rebsorten zum Einsatz. Der Riesling ist dabei die wichtigste und macht etwa ein Drittel des gesamten Marktes aus. Aufsteiger der letzten Jahre ist der Spätburgunder Weißherbst, dessen Marktanteil auf etwa 20 % geschätzt wird. Ein Paradiesvogel unter den Winzersekten ist mit beachtlichen Zuwachsraten die Scheurebe, die wie der Morio-Muskat dann zum Einsatz kommt, wenn ein aromatisches Produkt gefragt ist.

Wie beim Wein sind auch beim Sekt sind die Geschmackspräferenzen unterschiedlich. Bei den Winzersekten aus Rheinhessen entfallen auf die betont trockene Geschmacksrichtung (extra brut und brut) 20 % der Menge, auf die harmonisch trockene Version (extra trocken und trocken) 38 % und auf die lieblichen Exemplare (halbtrocken und süß) stattliche 42 %.

Sie finden uns auch
im Web!

Besuchen Sie uns unter:

www.weinfeder.de

Das Weinfeder-Rätsel

Wilfried Moselt stellt in jedem Newsletter ein nicht ganz einfaches Problem vor. Unter den richtigen Lösungsvorschlägen verlosen wir einen Dreierpack erstklassiger deutscher Weine. Diesmal dürfte die Lösung des Problems deutlich leichter fallen.

Der nachstehenden Buchstabenfolge liegt ein bestimmtes Prinzip zugrunde. Wie lautet der nächste Buchstabe?

s a s o m o d i m i d o _

Einsendeschluss ist der 30. Oktober 2004.

Lösungsvorschläge bitte an moselt@t-online.de

Hier noch einmal das Rätsel unserer letzten Ausgabe, das leider niemand gelöst hat: Wie lautet die Zahl (auf zwei Stellen hinter dem Komma), die in die Lücke mit dem Fragezeichen gehört?

0,00 / 0,01 / 0,03 / 0,10 / 0,32 / 1,00 / ? /

Lösung: 3,14. Es handelt sich um den Anfang der Zahl \square .

$(\pi^{-5} = 0,00 \mid \pi^{-4} = 0,01 \mid \pi^{-3} = 0,03 \mid \pi^{-2} = 0,10 \mid \pi^{-1} = 0,32 \mid \pi^0 = 1,00 \mid \pi^1 = 3,14)$

Lust auf einen Beitrag
im Newsletter?

Newsletter 6
erscheint am 15.
November 2004 –
Manuskripte bitte
rechtzeitig an die
Redaktion
schicken:
moselt@t-online.de