



Der K&U-WeinVerein

»Faszination Weinerfahrung Mai 2023«

Ihr persönliches

# Weinabo



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)

Ausgabe 5 | 2023

---

# Weißwein vom Wasser

Faszination Weinerfahrung

---

Wenn man, wie wir, über 40 Jahre im Weinhandel tätig ist, Tausende von Kilometern in Weinbaugebieten auf der ganzen Welt auf der Suche nach besonderen Weinen von besonderen Winzer-Persönlichkeiten absolviert hat, Tausende von Winzern, Verkostungen und Weinbergsbesuchen hinter sich gebracht hat, dann entstehen im Laufe der Jahre andere Bilder von Wein im Kopf. Das Spektrum der Aromen, der Einflüsse auf Duft und Geschmack wird schließlich immer breiter. Man beginnt den Einfluß der Klimata und Jahresverläufe zu riechen und zu schmecken. Man beginnt zu verstehen, wie Böden nicht als Gestein, sondern als morphologische Bodenstruktur den Wein beeinflussen, daß also fette, tiefgründige Böden in der Ebene oder am Hanggrund ganz andere Weinen hervorbringen, als karge, magere Böden, die kaum Erdaufgabe zeigen z. B. durch Erosion an Hanglagen.

Da spielen dann für die Bewertung und qualitative Einstufung der Weine irgendwann Rebsorten keine tragende Rolle mehr. Sie können die Stimmung eines Weines prägen, die geschmackliche Tönung, den stilistischen Grundcharakter und die physische Wirkung eines Weines, hier geht es dann aber vielmehr um das Zusammenspiel von Bodenart und Bodenstruktur oder dem Einfluß von Klimata auf Trockenheit und Rebsphysiologie, auf das, was der Winzer daraus für sich und seine ganz persönliche Art der Weinbereitung ableitet. Eine Winzerin, ein Winzer ohne eigenständige Sicht der Dinge, ohne persönliche An- und Ausbau-Philosophie sind für uns uninteressant.

Die üblichen Rezept-Winzer interessieren uns grundsätzlich nicht. Denn die Weinbereitung kann sehr viel verändern durch große oder klei-

ne Gärgebinde, durch warme oder kalte Vergärung, vor allem aber durch Hunderte von geschmacksverändernden Zusatzstoffen, die die moderne Kellerwirtschaft erlaubt und anbietet, um Weine »geschmacklich zeitgemäß« und damit leichter verkäuflich zu machen.

Genau deshalb verharrt der deutsche Weinmarkt im Zustand eines jungen Weinmarktes. Er bietet an, was sich von allein verkauft. So dreht er sich seit Jahrzehnten im Kreis zwischen banal fruchtigen Weißweinen und tristen Rotweinen aus Billigproduktion, die per Restzucker geschmeidig gemacht werden für eine unerfahrene Kundschaft, die nur trinkt, was ihr schmeckt.

Nicht umsonst gilt der deutsche Weinmarkt international als unerfahren, wenig neugierig, nicht offen für Neues. Er retardiert so eine höchst dynamische weltweite Entwicklung, die die Naturweinbewegung ursprünglich ausgelöst hat und die nun zu neuen, sehr spannenden Weinen führt, die ganz andere Horizonte in Sachen Sensorik verlangen würden. Doch der deutsche Weintrinker (den es so nicht gibt, doch befriedigt eine große Gruppe deutscher Weintrinker ihre Gelüste zu immerhin 80% im anonymen Selbstbedienungsregal) gibt sich bräsig, kauft lieber billig als gut, trinkt nur, was ihm schmeckt (von dem er weder weiß, noch daß er darüber nachdenken würde, warum es ihm schmeckt) und versperrt sich so die Möglichkeit, irgendwelche Maßstäbe für Qualität oder den eigenen Geschmack mit entsprechenden Kriterien zu entwickeln. Er gibt sich zufrieden mit dem, was ihm von der Industrie an geschmacklicher »Sinnlichkeit« im SB-Regal vorgegeben wird. Traurig für ein an sich altes Weinland mit Jahr-

hunderte alter Weinkultur. Wir scheinen mächtig Angst vor Wein zu haben, weil er uns mit grundsätzlichen Grenzen unserer Sinnlichkeit und Tischkultur konfrontiert. Das wollen und können wir aber nicht zugeben und setzen deshalb auf wirtschaftliche »Effizienz« statt auf sinnliche oder gar kulturelle Resilienz.

So ersticken wir in Sachen Wein – und nicht nur im Wein, sondern in Lebensfreude und der sozialen Kultur der Lebensart ebenfalls - an einer Intoleranz und Arroganz, die traurige Folgen haben wird für alle Winzerinnen und Winzer, die sich dynamisch weiterentwickeln wollen. Sie werden ihren eigenen Wandel nur schwer umsetzen können, weil ihre Kundschaft das nicht mitmacht. Sie verharnt lieber auf gewohnten Geschmacksparadigmen, die für sie »sicher« und bequem, aber von vorgestern sind.

#### **Nicht mit uns**

Wir haben uns auf ungeschminkte Weine spezialisiert, die nicht nur durch den Einfluß der Kellerwirtschaft geprägt sind, sondern die das bewußte Weglassen all dessen in den Vordergrund stellen, was ihren Duft und Geschmack, ihren Stil und ihren Charakter nachhaltig von Menschenhand verändern läßt.

So legen sie plötzlich Anbaugebiete, Regionen, Klimazonen in ganz eigenen Facetten in ihren Weinen frei, die sich mehr am Klimaverlauf, an Böden, an der Höhe oder der Lage wie z. B. der Neigung an Hängen orientieren, wo dünnere Bodenaufgabe völlig veränderte Rebphysiologie zur Folge hat, die zu ganz anderen Geschmacksparametern führt, als es technische Parameter wie Holzfaßausbau oder der Verzicht auf Filtration tun.

Dann und nur dann beginnt Wein eine neue, andere Sprache zu sprechen. So lassen wir den Einfluß der fruchtigen Reinzucht-Hefe hinter uns, die uns in ihrer aromatischen Banalität weder reizt noch anspricht. Wir können inzwischen den Hersteller der Gärhefe identifizieren, so banal und linear sind deren Aromen. Solche Weine riechen und schmecken so uniform, daß wir uns mit ihnen nicht mehr beschäftigen möchten und dies auch nicht mehr tut.

Die spontane Vergärung mit Wildhefe, der wir

uns als einziger Händler hierzulande seit über 30 Jahren verschrieben haben, setzt ganz andere Maßstäbe in Duft und Geschmack - vornehmlich im Weißwein, weniger im Rotwein, weshalb wir in dieses Paket auch wieder nur Weißweine gepackt haben.

Sie setzt viel mehr Komplexität frei und ermöglicht überhaupt erst, daß man so etwas wie Herkunftscharakter im Wein riechen und schmecken, zumindest aber erahnen kann, weil nicht die Machart, nicht die Gärtemperatur, nicht die Art der verwendeten Hefe den Wein dominiert, sondern hier fällt jeder Jahrgang anders aus, jede Parzelle, jedes Faß. Dann riecht man plötzlich, ob ein Winzer kalt oder warm vergärt, ob seine Gär-Gebinde groß oder klein sind, ob Jahrgänge eher warm oder kalt waren, ob weine von basischen oder von sauren Böden stammen, also von Kalk von Basalt oder Granit.

Wenn man sich auf die Sensorik der Wildhefe-Vergärung einmal eingelassen hat, gibt es kein Zurück mehr.

Dabei ist es selbst als professioneller Verkoster kaum möglich, in beiden Welten hundertprozentig zu Haus sein zu können. Natürlich können wir heute noch Reinzuchthefer vergorene Weißweine beurteilen, sie interessieren uns aber schlicht und ergreifend nicht mehr, weil sie so banal sind in den allermeisten Fällen.

Dagegen fordern Weißweine, die wirklich spontan vergoren wurden und dazu von lebendigen Böden kommen müssen, damit sie ohne Zusatzstoffe der modernen Kellerwirtschaft das Licht der Welt erblicken können, mit einer gänzlich anderen Sensorik, die, wenn man aus der Reinzucht-Hefe-Weinwelt kommt, zunächst überfordert, weil sie alle mühsam erlernten und antrainierten Geschmacksgewohnheiten über den Haufen wirft. Sie nimmt einem die mühsam angetrunkene Sicherheit, Wein beurteilen zu können. Man muß eine neue Weinsprache lernen. Die aber eröffnet dann ganz andere Möglichkeiten des sinnlichen Genusses.

Man könnte nun fragen: Was soll der ganze Scheiß? Hauptsache der Wein schmeckt mir! Stimmt. Wein wird produziert, damit er uns

schmeckt. Doch was schmeckt uns denn? Können wir das präzise formulieren?

Grundsätzlich geht es im Wein doch um die Frage, was ich, ganz persönlich, von ihm erwarte. Kann ich das nicht formulieren, kenne ich meine Sinne und deren Möglichkeiten nicht.

Ist es die Wirkung des Alkohols oder ist es eine intellektuelle Auseinandersetzung zwischen ihm und mir, die dazu führt, daß ich mit zunehmender Erfahrung, durch harte Selbstkritik und intensiver Beschäftigung mit meinen Sinnen eine Aufmerksamkeit für mich und meine Sinne erlerne, die Weingenuß abseits seiner alkoholischen Wirkung zum sinnlich intellektuellen Vergnügen macht. Ich versetze mich so in die Lage, mich kritisch zu beobachten und zu kontrollieren in meiner Wahrnehmung. Ich lerne, Dinge zu riechen und zu schmecken, die mir eine ganz andere Aufmerksamkeit der Welt gegenüber, der Natur, den Menschen und meinen eigenen Sinnen, meinem Körper, ermöglichen.

### **In medias res. Weine vom Wasser**

In den vielen Jahren unserer Weinbeobachtung an uns selbst haben wir festgestellt, daß es Grundmuster gibt, die Weine prägen und ihnen den besonderen Reiz einer anderen Wahrnehmung verleihen. Weine von Steillagen schmecken anders als Weine aus der Ebene. Weine aus den Alpen schmecken anders als Weine aus den Ebenen der Voralpen. Weine aus der Höhe sind grundsätzlich anders als Weine aus dem Tal. Mediterrane Weine haben anderen Charakter als kontinentale Weine. So kamen wir auf den Einfluß von Wasser auf den Wein, von Flüssen, Seen und Meeren.

Wasser speichert Wärme oder Kälte und kann so Temperaturschwankungen ausgleichen. Wasser liefert Feuchtigkeit und reflektiert Sonneneinstrahlung. Deshalb schmecken Weine vom Wasser anders als Weine aus ariden Zonen, in denen die Reben hart kämpfen müssen, um an Feuchtigkeit zu kommen. Ihre Beerenschalen fallen unterschiedlich dick aus, ihre Beerengröße und damit die Saftausbeute unterscheiden sich so deutlich, wie ihre Alkoholgehalte und ihr Reifeverhalten.

Die Böden an Gewässern sind in der Regel tiefgründiger, vor allem aber fallen die Temperaturgefälle langsamer und länger anhaltend in der Veränderung aus. Als dies beeinflusst die Rebe in ihrem Wachstum und damit in der Morphologie wie auch der Chemie ihrer Trauben.

Deshalb haben wir drei mehr oder weniger identisch ausgebaute Weißweine aus drei verschiedenen Temperaturzonen in drei verschiedenen Ländern von drei verschiedenen Gewässern in dieses Paket gepackt. Sie alle sind spontan vergoren, in Fässern und/oder Tanks ausgebaut, sie alle stammen aus engagiert biologischem Anbau, der sich ganz auf die Bodenbewirtschaftung konzentriert und so den Weinen den deutlichen Stempel ihrer Herkunft, ihres Klimas, ihrer Böden aufdrückt. Ihnen allen gemein ist ein entspannter Charakter, der typisch ist für Weine vom Wasser. Sie zicken nicht mit aggressiver Säure, besitzen durch den biologischen Anbau aber trotzdem niedrige pH-Werte, die von der milden Weinsäure profitieren, die die Weine analytisch »sauer« macht, geschmacklich aber mild ausfallen läßt.

Die Weine stammen von unterschiedlichen Böden, die ihre geschmackliche Wirkung deutlich prägen. Der Ciro aus Süditalien kommt von basischem Kalk, der Ungar von saurem, tiefgründig verwittertem Basalt, der Wein vom Atlantik von kargem Granit mit dünner Erdauflage. Diese Böden verleihen den Weinen die physische Wirkung im Mundgefühl, die Härte oder Cremigkeit. Das Klima am Wasser sorgt für Ausgleich, minimiert Extreme in Duft und Geschmack und verleiht einen milden, ruhigen, fast sanften, ausgeglichen entspannten Charakter, der über den drei Weinen liegt. Schwer zu beschreiben, aber wir glauben, daß Sie das im Glas jeweils werden nachvollziehen können.

Viel Freude mit unseren Weinen vom Wasser. Ein spannendes Thema, das, wenn man es schmecken will, auch schmecken – bzw besser: fühlen - kann.

Martin Kössler & Dunja Ulbricht



**Alkohol:** 12,5 Vol.%

**Trinkbar ab:** sofort

**Optimale Reife:** - 2031+

**Restzucker:** 7 g/l

**Anbau:** Biologisch

**Ausbau:** Betontank/Holzfass

**Boden:** Vulkanisch Basalt

**Dekantieren:** Unbedingt

**Vergärung:** Wilde Naturhefe

**Verschlussart:** Naturkork

**Besonderes:** Minimal geschwefelt, nur mit Bentonit geschönt

**19,00 €**

0,75l 25,33 €/l

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestell-N°**

UTW21600

2021

## »Kéknyelű« Balaton

Valibor, Baladzony, Balaton, Ungarn

Daß Ungarn nicht nur ein sehr altes, sondern auch ein sehr eigenständiges Weinland ist, erkennt man an seinen alten, angestammt autochthonen Rebsorten, deren fremdartig klingende Namen noch schlimmer als französische geschrieben, vor allem aber auch ausgesprochen werden. Das sollte aber kein Grund sein, sie links liegen zu lassen, sondern – im Gegenteil – Anlaß sein, sich mit ihnen besonders zu beschäftigen, schließlich sind sie der große Schatz dieses so spannend unbekanntes Weinlandes.

**Kéknyelű** (auf Deutsch: Blaustängler) ist so eine zungenbrecherische Herausforderung für eine alte ungarische Weißweinsorte aus der **Badacsony-Region am westlichen Nordufer des Plattensees**, die ihren Namen dem bläulich gefärbten Stilgerüst verdankt, an dem ihre weißen Beeren hängen.

Daß die Rebsorte sehr alt sein muß, beweist die Tatsache, daß sie ausschließlich weiblich ist. Um Früchte tragen zu können muß sie also durch eine Bestäubersorte vom Wind befruchtet werden. Dazu pflanzt man neben eine Reihe **Kéknyelű** eine Reihe der alten, heute selten gewordenen Bestäubersorte **Budai zöld**.

Nicht umsonst war Kéknyelű vor der Reblaus-Katastrophe Ende des 19. Jahrhunderts eine so beliebte wie teure Sorte, deren trockene Weißweine noch immer zu den besten Ungarns gezählt werden. Doch weil die sowjetische Besatzungsmacht nach dem Zweiten Weltkrieg den großflächigen Anbau ertragreicherer Rebsorten forderte, wurde die ertragsschwache Sorte Kéknyelű gerodet und verschwand so weitgehend aus dem Anbau. Heute entdecken auch die Ungarn ihre edle, alte weiße Rebsorte erst gerade selbst wieder.

Peter Valis Kéknyelű steht blassgrünlich im Glas. Sein Bouquet fällt zurückhaltend leise aus, erinnert an weißes Fruchtfleisch von Steinobst (Pflirsich) und Zitrusfrüchten, je nach Lesezeitpunkt auch an Blüten und Wildkräuter. Auf den basaltischen Böden rund um Badacsony entwickelt die Rebsorte mineralisch rauchige Aromen und ein vollmundig charaktervolles, fast cremig wirkendes Mundgefühl, das von ungewöhnlich hoher Dichte geprägt ist, die sich hohen Extraktwerten verdankt. Sie sorgen für angenehme, sehr entspannt wirkende Struktur im Mund, trotz aufregend spielerischer Säure, die leicht adstringierend wirkt, sich in der Karaffe aber schnell in ein betörend harmonisches Säurespiel verwandelt.

Peter Vali baut den Wein im Fass und im Tank je zur Hälfte aus und verschneidet die Partien dann. Sein interessanter Nachklang am Gaumen und seine dichte Struktur machen ihn zum perfekten Begleiter entsprechend in Szene gesetzter Wurzelgemüse, aber auch zu gereiften Schafs- oder Ziegenkäse.

2022

**IGP VAL DE LOIRE VENDEE »A L'Orée«**

L'Orée du Sabia, Vigneron Oceanique, Loire, vendee, Frankreich

Weißwein direkt vom Atlantik. Die Reben hören das Meer. Man riecht es hier. Der Atlantik ist nur wenige hundert Meter entfernt. Das hochmoderne Weingut steht wenige Kilometer von dem bekannten Seebad Sables d'Olonne entfernt und trägt seinen Namen zu Recht, denn Sabia bezeichnet im alten Patois die Einwohner von Sables.

Nachdem er sich in der ganzen Welt bei renommierten Winzern Erfahrung und Wissen geholt hatte, kehrte der junge Bastien Mousset 2017 in die heimatliche Vendée im südwestlichsten Zipfel des riesigen Weinbaugebietes Loire zurück und baute mithilfe seines Vaters das gemeinsame Weinbauprojekt L'Orée du Sabia auf.

Schon nach dem ersten Jahrgang begann der junge Winzer mit der Umstellung seiner 4,7 Hektar großen Weinberge auf Bioanbau. Im Laufe der Zeit lernte Bastien ein Team kennen, das sich leidenschaftlich für Wein und Weinbau einsetzte. Gemeinsam strukturierten sie den Betrieb durch Neuanpflanzungen und Umveredelungen um. Als Ergebnis dieser harten Arbeit bewirtschaftet das kleine Weingut am Atlantik, das sich nicht umsonst »Vigneron Océanique« nennt, Winzer vom Ozean, heute eine Rebfläche von 9 Hektar.

Dieser Wein ist ein Spiegelbild seiner Herkunft. 50% Chardonnay, 50% Chenin Blanc von kargen Quartz- und Schieferböden. Sie verleihen ihrem Wein buchstäbliche Frische mit einer gewissen Frucht, die aber eher salzige Würze ist und einer Tiefe, die in dieser Preisklasse eher die Ausnahme ist. Vergoren wird er spontan in thermoregulierten Tanks und großen Betoneiern.

Der Wein macht im Gegensatz zum mediterranen Ciró und dem aus dem warmen Balaton kommenden, durchaus mit Säure ausgestatteten Kéknyelű, einen viel kühleren, frischeren Eindruck, der vor allem auf einer salzig strahlenden Grundstruktur besteht. Die karegn Böden am Atlantik besitzen nur eine dünne Erdauflage. Da kann der Wein keinen Körper entwickeln, sondern er muß fast zwangsläufig strahlend straff, präzise im Mundgefühl und lang wirken. Das ist der Einfluß des dort stets kühlen Meeres, das Hitzeextreme verhindert. Und so ruht dieser Wein vom Meer in sich, wirkt entspannt und doch rasant frisch und begleitet Ihren Aperitif und alle Meeresfrüchte und weißen Fische exzellent.

Der Sommer kann kommen und mit ihm dieser mundwässernd frische, kühle und zwar einfache, aber doch auch ganz schön anspruchsvoll strukturierte Weißwein vom Atlantik.

*Das Weingut ist funkelneu im Programm, die Weine trafen gerade erst ein, weshalb es noch kein Bild der Flasche gibt.*

**Alkohol:** 12,5 Vol %**Trinkbar ab:** sofort**Optimale Reife:** - 2027**Restzucker:** 0 g/l**Anbau:** Biologisch zertif.**Ausbau:** Edelstahl**Boden:** Quartz/Schiefer**Dekantieren:** Nein**Vergärung:** Spontane Wildhefe**Verschlussart:** Diam 5**Besonderes:** Minimal geschwefelt, ungeschönt, Naturwein,**15,00 €**

0,75l 20,00 €/l

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestell-N°**

FLW22800



**Alkohol:** 11,5 Vol %  
**Trinkbar ab:** sofort  
**Optimale Reife:** - 2025+  
**Restzucker:** 0,8 g/l  
**Anbau:** Biologisch  
**Ausbau:** Betontank  
**Boden:** Kalkmergel  
**Dekantieren:** Unbedingt  
**Vergärung:** Spontane Wildhefe  
**Verschlussart:** Naturkork  
**Besonderes:** Minimal geschwe-  
 felt, ungeschönt, unfiltriert,  
 Naturwein

**15,00 €**

0,75l 20,00 €/l

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestell-N°**

ICW22300

2022

## Cirò Bianco

Cataldo Calabretta, Cirò, Kalabrien, Italien

Weißwein vom Absatz des italienischen Stiefels. Aus Kalabrien, ganz unten im tiefen Süden. Hier ist es heiß und trocken. Es wehrt ein permanenter Wind.

Cataldo Calabrettas 14 Hektar Reben stehen auf zahlreichen kleinen Parzellen, die sich auf die Hügel rund um die Stadt Cirò verteilen. Seine ältesten Rebstöcke sind 50 Jahre alt, viele aber hat er erst vor 5 bis 10 Jahren gepflanzt. Diese jungen Reben leiden besonders unter Hitze und Trockenheit, denn das Klima im Süden Italiens wird zunehmend zur Herausforderung, damit das Wasserspeichervermögen in den Böden zum wichtigsten Thema der Zukunft. Wenn die mageren kalkhaltigen Böden nicht entlang der klimatischen Bedingungen bearbeitet werden, können sie hart wie Zement werden. Dabei ist der Zeitpunkt ihrer Bearbeitung entscheidend und zu tief darf man sie nicht öffnen, sonst zerstört man ihr für die Bodenfeuchtigkeit so wichtiges Bodenleben.

Im weißen Cirò von Cataldo Calabretta steckt eine erfrischend wirkende, salzig pikant gewürzte Mineralität, die man vor allen an den Rändern der Zunge spüren kann. Er selbst führt sie nicht nur auf die durch die biologische Bewirtschaftung besonders tiefe Verwurzelung seiner Reben zurück, sondern auch auf die Nähe seiner Reben zum ionischen Meer. Einige seiner weit verstreut liegenden kleinen Parzellen stehen nur 300 m vom Meer entfernt, andere liegen ein paar Kilometer im Inland. Immer aber dominiert das Meer mit seinem Wind das Mikroklima und damit offensichtlich auch den buchstäblich salzigen Charakter der Weine.

90% Greco Bianco, 10% Malvasia. Die typischen Rebsorten des Cirò. Wobei Greco hier Guardavalle ist, eine alte, dickschalig weiße Rebsorte, die ihren Weinen auch ohne Maischekontakt einen adstringierenden Hauch an Gerbstoffen verleiht.

Durch Cataldo Calabrettas biologische Bewirtschaftung der traditionellen Buschreben, die nur händisch zu bearbeiten sind, fallen die Erträge niedrig aus. Sie sorgen im Zusammenspiel mit kurzer Maischestandzeit für ein ganz eigenes Mundgefühl, das geschmacklich an geröstete Haselnüsse erinnert und dem Wein angenehm herb wirkende Dichte verleiht, die ihn kompakt und griffig wirken lässt.

Dieser Cirò kommt aus einer der trockensten Weinbauregionen Europas. Trotzdem wirkt er frisch und agil im Trunk, mit einer gewissen tropischen Exotik im Geschmack. Angenehm niedrig im Alkohol durch frühe Lese, dadurch frisch in der Säure und sehr harmonisch im geschmacklichen Gefüge. Natürlich aus Handlese, spontaner Vergärung und einem Ausbau ohne Eingriffe und Zusatzstoffe. Ein avantgardisch ehrlicher Naturwein mit Substanz, Körper, Charakter und Ausstrahlung. Der perfekte Begleiter von Pilz-, Gemüse- und Fischgerichten, roh, gebeizt, mariniert oder gebraten, der aber auch alle Arten salziger Teige bestens begleitet. Ein im besten Sinne des Wortes »einfacher« Weißwein, der aber alles hat und alles kann, was wir von in unserem Sinne »gutem« Wein erwarten.