

Weisswein-Wohlfühl-Paket

in sechs Beiträgen

Winterliche Wohlfühl-Weißweine. So einfach ist ihre Wahl nicht wie bei den Rotweinen. Weißwein präsentiert sich heute in einer fast unendlichen Bandbreite in Stil und Charakter, die ihn geschmacklich vielschichtiger macht als Rotwein. Vom Edelstahltank zur Amphore, von der Direktpressung zur Maischegärung, von der Kaltvergärung mit Reinzuchthefe im Edelstahltank zur unkontrollierten Vergärung per Wildhefe im Holzfaß – veränderter Anbau, eine sehr viel schonendere, langsamere und vor allem respektvollere Weinbereitung und ein kaum noch eingreifender, korrigierender oder gar manipulierender Ausbau verschaffen den Weißweinen der Welt heute eine so noch nie dagewesene stilistische Vielfalt. **Es gibt ihn heute nicht mehr, den Chardonnay oder den Riesling**

Weißwein hat also sein jahrzehntelang wie festgezurrt wirkendes Stil-Diktat des »technischen Fortschritts« abgeschüttelt und setzt stattdessen auf den Ursprung seiner Qualität, den Boden, auf dem seine Reben stehen, seine Herkunft insgesamt, inklusive dem Menschen, der sie in das übersetzt, was er in seinem Wein sieht. In Anbetracht dieser stilistischen Vielfalt ist man als Weintrinkerin und Weintrinker gefordert, denn jetzt gibt es nicht mehr den einen Weißwein-Charakter oder Typus, sondern eine breite Palette sehr unterschiedlicher Ausprägung.

Wir haben sechs für diese spannende Entwicklung exemplarische Weißweine in dieses winterliche Wohlfühl-Paket gepackt. Dabei haben wir uns gefragt, was es denn ist, was bei uns ein wohliges Gefühl im Weißwein auslöst?

Da sind zunächst persönliche Erinnerungen, die ein Wein auslösen kann. Die können wir leider nicht einfangen. Wir beziehen uns deshalb einmal mehr auf das Mundgefühl, das emotional berührende Weine haben sollten, wenn sie, bei allen stilistischen Unterschieden, so etwas wie

ein Wohlfühlgefühl auslösen sollen. Sie sollten weder schreiend sauer noch alkoholisch schwer und plump sein, müssen das Kunststück vollbringen, uns durch ihre Physis, ihre Haptik im Mundgefühl, oder auch durch ihre Aromatik emotional berühren zu können, Gefühle auszulösen, die wir vorher vielleicht nicht kannten, die aber sinnliche Empfindungen auslösen, die wir als positiv, als wohltuend wahrnehmen.

Da tut sich ein weites Feld auf, denn viele Rebsorten haben ihren einstigen Charakter vollkommen verändert, sind, gemessen an ihrem Reinzuchthefe-Technik-Charakter der Vergangenheit, kaum wiederzuerkennen. Sie schmecken heute durch besser definierten Lesezeitpunkt und verändertes Verständnis der Reife frisch und wärmen trotzdem, aber ohne exzessiven Alkohol. Sie wirken anregend lebendig, aber auch entspannend, können richtig aufregend sein, zugleich aber auch beruhigen. Ihre Qualität erkennt man auf jeden Fall an einem dicht verwoben wirkendem Mundgefühl, das aromatisch vielschichtig und anspruchsvoll wirkt, ohne unsere Sinne zu überfordern. Dieses Mundgefühl soll Freude machen, Erinnerungen wecken, Gefühle ansprechen und Wohlfühlgefühl auslösen und ganz nebenbei winterliche Küche sinnlich zu begleiten verstehen.

Ohne eine natürlich spontane Vergärung per Wildhefe ist all das, was wir uns zum Wohlfühlgefühl im Wein wünschen und vorstellen, nicht möglich. Unsere Weine sind alle spontan vergoren und insofern sind sie aromatisch eher leise, knochentrocken ohne sauer oder bitter zu sein, sie wirken am Gaumen aber saftig, dynamisch und geschmeidig und ihre Mineralstoffe, die sie durch ihre regenerative Bewirtschaftung enthalten, verleihen ihnen intensive, fast schon fühlbare geschmackliche Wirkung. Mit anderen Worten: Man trinkt diese Weine nicht nur, man erlebt sie. Und da sind wir dann hoffentlich beim Wohlfühlgefühl.

Damit Sie den richtigen Wein zu Ihrer momentanen Stimmung ausfindig machen können, liegt diesem Paket diese kurze Beschreibung bei. Es geht um sechs Weißweine aus fünf Ländern. Sechs verschiedene Stile und Charaktere. Fünf reinsortige Weine aus fünf spezifischen Rebsorten, nur eine Cuvée. Jeder Wein steht für ein bestimmtes Mundgefühl, eine Machart, eine Rebsorte und die Kultur seiner Region und deren Küche.

Wir wünschen offenen Geist und offenen Sinn für unsere sechs Wohlfühlweine. Herzliche Grüße aus Nürnberg

Dunja Ulbricht & Martin Kössler



Die Rioja war einst eine fast ausschließliche Weißweinregion. An diese weitgehend vergessene Tatsache erinnern wir hier mit einer historischen Rebsorte, die Juan-Carlos Sancha, Professor für Önologie an der Universität Rioja, entdeckte, vermehrte und heute als einer der wenigen selbst im Anbau hat. Ein spannend eignesinniger Weißwein voller Spannung und einer kulinarischen Flexibilität, die verblüfft. Seine Reben stehen in einer abgelegenen Region der südlichen Rioja, die in der Moderne als zu kalt galt, um die Trauben dort ausreifen zu können.

Dort besorgten sich die großen Häuser der Rioja in heißen Jahren Trauben mit Säure und weniger Alkohol, die ihren Weinen im Tal Frische und Transparenz lieferten. Maturana Blanca ist ein Weißwein, der vielleicht nicht auf den ersten Schluck berührt, der aber als kulinarischer Begleiter seine Stärken voll ausspielt. Dafür ist er gemacht.

Er ist kein Weißwein, den man solo genießt. Das ist wichtig zu wissen. Kombinieren Sie ihn zu Fisch- und Gemüsegerichten und Salaten, in denen keine Süßen vorkommen sollten, Bitterkeit begleitet er mit Bravour. Zu Tisch berührt

uns dieser Wein immer wieder.

Die mittelitalienischen Marken präsentieren die ebenfalls vor dem Aussterben gerettete historische Rebsorte »Pecorino« auf dem unerwarteten Niveau weißen Burgunders.

Eine typische Geschichte. In einem verlassenen Weinberg irgendwo in den Bergen der Marche entdeckt ein interessierter Winzer eine Rebsorte, die er nicht kennt. Er lässt sie analysieren, es stellt sich heraus, daß man ihren Namen kennt, **Pecorino**, sie aber lange schon als ausgestorben gilt. Er macht sich daran sie zu vermehren und heute haben die rare Rebsorte wieder ein paar besonders engagierte Winzer in den Abruzzen und den Marche im Anbau.

Sie gilt als edel und anspruchsvoll und beweist dies in diesem Wein des biologischen Musterbetriebs Fiorano, der gekonnt im Holzfass vergoren und ausgebaut wurde. Servieren Sie ihn wie großen Chardonnay nicht zu kalt und am besten aus der Karaffe und genießen Sie ihn auch solo. Er kann das gut, obwohl er natürlich auch ein wunderbarer Begleiter winterlicher Küche ist.

Das Burgenland rund um den Neusiedler See war einst bekannt für »Ruster Ausbruch«, schwere, ölig süße Weißweine. Mit ihnen verschwand die Region in der Versenkung, um zwei Jahrzehnte später mit völlig neu definierten Rotweinen aus Blaufränkisch und Zweigelt wieder aufzutauchen und damit die österreichische Rotweinrevolution einzuläuten. Eine Rebsorte, die dabei kaum Beachtung fand, obwohl sie auch dort immer angebaut wurde, war der **Grüne Veltliner**. Vermutlich, weil er ganz anders ausfällt als im Norden oder Osten des Landes

Diese burgenländischen Veltliner sind heute dafür verantwortlich, daß sich die Rebsorte von ihrer arg engen stilistischen Einfalt befreien konnte, die ihnen die Österreicher so leidenschaftlich andichteten. Hier eines der spannendsten Beispiele des jungen Hannes Schuster. Sein »aus den Dörfern« stammt von Lagen in Schützen am Gebirge, aus Os-

lip und aus Sankt Margarethen und besteht zu 60 % aus Grünem Veltliner von alten Reben, die über 50 Jahre alt sind, und zu 40 % aus einem gemischten Satz mit Welschriesling, Furmint, Weißburgunder und Chardonnay. Spontan vergoren und über 9 Monate im Stahltank wie im gebrauchten großen Holzfass ausgebaut, erinnert er an guten weißen Burgunder. Im Duft ein Hauch China-Böller und rauchig würzige Aromen, keine vordergründige Frucht. Im Mund saftig und füllig, mineralisch salzig, enorm lang und druckvoll und auch hier pikant würzig. Füllt den Mund mit gekonnt integriertem Holzeinfluß von kühler burgundischer Finesse. Entwickelt sich im Glas. Geht auf. Wird komplex steinig und straff, herb und trocken in vielfältiger geschmacklicher Wirkung, schwer zu beschreiben. Durchdringend komplex, eher vertikal als horizontal im Mund. Fordernd anspruchsvoll und qualitativ hochwertig. Macht Freude und trinkt sich nicht nur solo wohltuend, sondern ist auch gastronomisch überaus flexibel einsetzbar.

Stilistisch nicht so weit weg vom Veltliner agiert der nächste Wein, einer der großen Chenin Blancs aus Saumur an der Loire aus Saumur. Ein großer eigenständiger Weißwein, der stets unmittelbar Gefühle auslöst. Ob seiner aromatischen Komplexität, die wir Deutsche offensichtlich nicht so einfach verstehen, findet er nicht immer auf Anhieb Zustimmung, denn Chenin Blanc ist, wie Hannes Schusters Veltliner auch, nicht »fruchtig«, sondern komplex würzig.

Diese Komplexität, die unsere meist doch eher fruchtigen deutschen Weißweine nicht besitzen, braucht ein wenig Eingewöhnung, dann aber öffnet sich die faszinierende Welt einer der ganz großen weißen Rebsorten der Weinwelt, die Welt des **Chenin Blanc**: Mundfüllend voluminos, cremig weich und reintonig floral, und doch durchzieht bei aller Fülle den Wein auch eine filigrane Säureader, die ihn in straffer Präzision an den Gaumen zieht. Dort klingt er angenehm herb und erfreulich trocken aus. Er duftet jugendlich weißblütig und mundwässernd frisch, erinnert irgendwie an Chardonnay und Riesling - und riecht doch eigensinnig anders. Aromatisch reif und gelb, auf der Zunge straff und fest im Griff. Da spürt man die Kreide. Weniger

fruchtig als vielschichtig und komplex in der Wirkung. Man will ihn trinken, diesen Wein. Irgendwie fremdartig, aber auch interessant und anziehend, oder? Im Mundgefühl animierend herb, ohne bitter zu sein, vibrierend lebendig im Nachhall, buchstäblich frisch im Trunk,fordernd komplex in Tiefgründigkeit und Anspruch. Wohlfühlwein im Sinne der Erweiterung des eigenen Horizontes.

Im italienischen Ligurien haben wir einen phantastischen Kleinbetrieb entdeckt: Selvadolce. Ein winziger Weinbaubetrieb direkt über dem Meer, wenige Kilometer von der französischen Grenze entfernt. Dort produziert **Aris Blancardi** Weine, die zu den eigenwilligsten gehören, die uns bisher unterkamen.

Seine Faszination für Wein gilt der Übersetzung seiner Arbeit im Weinberg in Weine, die er im Keller nur begleiten will. Das Korsett eines bestimmten Stiles ist ihm zuwider, weshalb er seinen Weinen über die Biologie und Chemie des Jahrgangs die Freiheit gewährt, dessen Charakter widerzuspiegeln. Im Keller greift er nur ein, wenn es etwas zu retten gilt, Moste und Weine »korrigiert« er aus Prinzip nicht.

Allerdings erschien ihm die **Maischegärung** seiner Weißweine in Anbetracht seiner Traubenqualität als geradezu zwingend. Freiheiten, die sich nur wenige Winzer nehmen, setzen sie doch das Können und die Gabe voraus, die eigene Arbeit im Weinberg permanent in deren Auswirkungen auf den Wein zu reflektieren. Vermutlich sind deshalb die Weine von Aris Blancardi so provozierend frei von Klischees, so lebendig und so unaufgeregt und entspannt, wie er selbst es ist. Wir haben Ihnen seinen Pigalle eingepackt. Erschrecken Sie nicht, wenn Sie ihn eingießen: Er ist trüb. Unser Tipp: Schütteln Sie die Hefe bitte auf, servieren Sie den Wein nicht eiskalt, lassen Sie ihm Zeit im Glas und geniessen Sie dann einen grossen Weißwein, der sich jeder Kategorisierung widerersetzt. Einfach nur eindrucks- voll anders, stilistisch in sich souverän ruhend, und deshalb ein Wohlfühlwein, den man sich erobern muß.

Unser Paket krönt ein Chardonnay neuer Generation aus einem winzigen Betrieb in Kalifornien, der die Kombination von aufregendem Mundgefühl und sinnlichem Erlebnis in einer Harmonie zelebriert, die hoffentlich auch bei Ihnen ein Wohlgefühl auslöst, das Ihnen dieses Paket in guter Erinnerung bleiben läßt.

Model Farms Chardonnay ist ein besonderer Wein, der seinen so strahlend frischen, mundwässernd stahligen Charakter nicht nur dem felsigen Vulkanboden im Petaluma Gap im Sonoma County in Nordkalifornien verdankt, sondern auch einem speziellen französischen Klon aus der Champagne, der zwar gelbe kalifornische Reife im Aroma zuläßt, im Mund aber auf steinige, rasiermesserscharfe Mineralität setzt, die jedem weißen Burgunder den Neid ins Gesicht treiben müßte.

Biowinzerin Joanna Wells hat ihn in neutralen französischen Eichenfässern spontan vergoren und auf der Vollhefe ausgebaut, ihn dann im Edelstahltank flaschenreif gelagert. Ein berauschend schöner Wein mit raffiniert anspruchsvollem Bukett voller Äpfeln, Birnen, Orangenschalen und einem Hauch gerösteter Mandeln, die von steinig erdigen Noten und hellen Blütenaromen eingerahmt werden. Da lebt sie auf im Glas, die kühle Lage. Im Mund präsentiert sich der Wein hell und komplex in dichtem Kern durch niedrige Erträge, strahlend vor Mineralität in pikant würziger Säure, die ihm einen so eleganten, wie druckvollen Nachklang verleiht.

Der versöhnliche Schluß auf dem anstrengenden Weg zu Wohlfühlweinen, die mehr können als nur einfach »irgendwie gut« zu schmecken.