



Der K&U-WeinVerein

»Faszination Weinerfahrung Dezember 2018«

Ihr persönliches

Weinabo



www.weinhalle.de

Ausgabe 12 | 2018

Ist das Beste wirklich gut?

Faszination Weinerfahrung

In diesen Tagen werden Sie wieder veröffentlicht, die Bestenlisten der Vorkoster der Weinwelt. Prompt klingelt bei uns das Telefon mit Anfragen nach den dort bejubelten Weinen. Es ist ein frustrierendes Schauspiel, das wir seit Robert Parkers Dominanz auf dem Weinmarkt mit Argusaugen verfolgen.

Wir kennen sie fast alle, die dort gelisteten Weine. Es sind allesamt gute Weine. Aber sind es auch die besten?

Stilistisch geben sich die einschlägigen Weinbewerter inkompetent geschmeidig. Sie tun so, als wäre das, was sie verkosten, der Maßstab aller Dinge. Informationen, Selbstreflexionen über das, was sie verkosten oder gar Kriterien für ihre Bewertungen werden nicht preisgegeben und tatsächlich folgt keine der vielen Bestenlisten einem roten Faden. Stil oder Machart der Weine finden keine Berücksichtigung. Eines aber ist allen Weinen gemein: Sie sind konzentriert, frönen der Fülle, der Opulenz, der Kraft und der Breite im Mund. Banal oberflächlichen Kriterien, die (fast) jeder versteht.

Keine einzige der vielen Besten-Listen erläutert die Kriterien der jeweiligen Auswahl. Keine berücksichtigt Stil, Machart oder Philosophie der beteiligten Weine und Winzer. Vor allem kleine, engagierte Winzer haben es auf dem immer härter umkämpften Markt nicht leicht. Daß die meisten der besten Weine dieser fragwürdigen Listen aus konventioneller Massen-Rebhaltung stammen, wird unwissend oder absichtlich verschwiegen. Es herrscht die Dominanz der Industrie in Weinberg und Keller. Dagegen tun sich Biowinzer mit der Individualität ihrer Weine bei den Verkostern schwer. In den Bestenlisten dominiert der industrielle Weinbau mit weitem

Abstand. Er bestimmt die Verkostungskriterien aller Verkoster. Sie haben sich mit der anderen Sprache des Produktionsaufwandes der biologischen Arbeitsweise offensichtlich nicht beschäftigt. Daß biologische und biodynamische Bewirtschaftung Weine hervorbringt, die ganz anderen Geschmacksparadigmen wie innerer Dichte, Länge, Frische, Finesse und Mundgefühl folgen, berücksichtigen diese Verkoster so gut wie nie. Das führt zu unbeirrtem Glauben an Etiketten und Namen und dem verharren in banal oberflächlichen Wein-Stilistiken. Der ökologische oder nachhaltige Gesichtspunkt der Weinproduktion, der schon bald das Geschehen auf dem Weinmarkt radikal von Grund auf verändern wird, wird von keinem der Verkoster beachtet.

So bleiben diese Listen, was sie sind: Beweise der arroganten Eitelkeit und ignoranten Unfähigkeit ihrer Urteilenden. Doch noch nicht mal darüber scheinen diese nachzudenken, beweist ihre Auswahl doch ihre Inkompetenz und Unfähigkeit exemplarisch. Wer ganze Genres des Angebotes an Wein nicht berücksichtigt, beweist, wie eingeschränkt sein Urteil, seine Wahrnehmung, seine Kompetenz und sein Horizont sind.

Schlimm ist, daß der Lesende sich dabei selbst überlassen wird. Er soll mitschwimmen im breiten Strom der Beliebigkeit und Mißinformation. Er bekommt so nicht die Chance, das ihm Fremde für sich zu entdecken oder gar zu erobern. Die unprofessionelle geschmäcklerische Beliebigkeit und eitle Selbstüberschätzung dieser Besten-Listen hat dazu geführt, daß der Weintrinker verunsichert ist, keine eigene Vorstellung von Qualität entwickelt hat und deshalb weiter jenen

Rattenfängern folgt, die von Tuten und Blasen immer weniger Ahnung zu haben scheinen, weil sie sich in ihren statischen Bewertungsschemata verheddert haben. Sie können oder wollen der dynamischen Entwicklung der Winzer weg von festen Schemata nicht folgen und geben deshalb vor, »objektive« Bewertungskriterien zu verfolgen, die faktisch aber alles sind, nur nicht objektiv. Es sind banalste geschmäcklerische Urteile, die technisch weder relevant noch korrekt sind und faktischen Kriterien entbehren. Ein Teufelskreis, der für den Lesenden den Verlust für das Gefühl von Identität und Eigenart zur Folge hat und dem Verbraucher, der den immer ahnungsloseren Vorkostern folgt, die Chance nimmt, den eigenen Geschmack mit entsprechenden Kriterien für die eigene Entwicklung im Wein entwickeln zu können.

Es ist kein Wunder, daß simpelste Klischees den Weinmarkt bestimmen. Sie lassen Millionen von Weintrinkern den nicht nachzuvollziehenden Punktbewertungen folgen und verhindern so, daß sie sich mit dem eigenen Geschmack und dessen Möglichkeiten und Fähigkeiten beschäftigen. Verhängnisvoll für all jene Winzer, die durch Rückbesinnung auf den Ursprung der Qualität im Wein Individualität und Charakter in ihren Weinen befördern, was aber nur noch wenige autark gebliebene Weintrinker beurteilen können. Die Sprache der Unabhängigkeit im Wein zu sprechen sind nur noch wenige in der Lage. Keine guten Aussichten für die Zukunft im guten Wein, denn es sind immer mehr Winzer, die sich dem breiten Strom zu verweigern bereit sind, auf der anderen Seite aber auf immer mehr bequeme Weintrinker treffen, die wie die Lemminge dem großen Strom der bequemen Klischees folgen.

Den Weintrinkern ist dabei kein Vorwurf zu machen.

Es ist der Handel, der nach wie vor Bewertungen unkontrolliert und bequem zitiert, weil er selber keine besseren Argumente für den Verkauf seiner Weine zu haben scheint. Ihm ist der Vorwurf zu machen, die Weintrinker über nicht mehr als Punkte zu informieren, sie im Glauben zu lassen, daß diese auf irgendwelchen Krite-

rien basieren würden und sie so auf jenem inkompetenten Niveau verweilen läßt, über das der Handel selbst nicht hinauskommt.

Unser Dezember-Paket enthält drei spannend fremde Weine, die in keiner der renommierten Bestenlisten jemals auftauchen werden.

Soave kann richtig guter Weißwein sein. Er paßt dann aber in keines der bekannten Klischees und verlangt vom Trinkenden Neugier und Toleranz, die er nur aufbringen wird, wenn er über entsprechende Trinkerfahrung verfügt. Die Erfahrung lehrt, daß der gemeine Weintrinker nur trinkt, was er schon kennt und kaum bereit ist, neue Wege zu gehen.

Es gibt kaum einen Wein, der seinem eigenen Klischee so folgt wie **Rioja**. Die stilistische Vielfalt vor Ort ist enorm, doch niemand scheint sich die Mühe machen zu wollen, diese differenziert zu betrachten. Wenn der Zeitgeschmack, wie in den letzten zwanzig Jahren, überextrahierte Tannin-Bomben mit viel Alkohol aus überreifer Lese der Trauben bevorzugt, gilt diese Stilistik als Vorbild für euphorische Bewertungen. Wenn das Pendel der Moden im Wein zurückschwingt, wie zurzeit, und der alte Stil der Rioja, der seiner Herkunft aus 500 bis 1000 m Höhe viel mehr entspricht, mit leicht säuerlichen Weinen leichter Farbintensität ins Glas kommt, werden diese stilistisch gänzlich anderen Weine ohne Angabe von Kriterien identisch bewertet und wieder hochgejubelt. So haben die Weine der Rioja in den letzten dreißig Jahren mannigfaltigen Stilwandel durchlebt. Keiner wird diskutiert oder erläutert. Wie soll sich der Weintrinker da ein Bild von der Entwicklung des Marktes machen können?

Zu guter Letzt ist **Blafränkisch** eine Rebsorte, die je nach gewohntem Klischee des Verkosters geschmäcklerisch beliebig bewertet wird. In Österreich muß er dick, fett und rund sein, um gute Punkte zu kriegen, im Rest der Welt wird er hoch bewertet, wenn er genau das Gegenteil ist.

Unsinnige Punkte, irrationale Bewertungen.

Weintrinker der Welt, vergeßt diese Listen. Verweigert Punkte und Bewertungen. Macht Euch Euer eigenes Bild von dem, was Ihr vor Euch im Glas habt. Nur dann werdet Ihr in Zukunft in der Lage sein, das beurteilen zu lernen, was immer mehr ambitionierte Winzer in aller Welt an den Klischees von gestern vorbei an grandioser Individualität ins Glas bringen.

In diesem Sinne: Ihnen allen ein geruhsames Weihnachtsfest, das Sie mit den drei Weinen dieses Paktes wunderbar begehen und begleiten können.

Wir wünschen Ihnen ein friedliches neues Jahr. Bleiben Sie gesund, wach und munter, um auch im neuen Jahr erleben zu können, was Ihnen die Winzer der Welt an spannenden Weinen vorstellen.

Für uns sind die besten Winzer die, die es nicht in die Bestenlisten schaffen, weil sie zu gut dafür sind.

Herzliche Grüße aus Nürnberg

Martin Kössler



Alkohol: 12,5 Vol. %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2022+
Restzucker: 0,8 g/l
Anbau: Biodynamisch zert.
Ausbau: Edelstahl
Boden: Granit
Dekantieren: Unbedingt (1-2h)
Vergärung: Wilde Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluss

14,90 €

0,75l 19,87 €/l

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestell-N°
 IVW17400

2017

Soave Classico »Castelcerino«

Filippo Filippi, Cantina Visco & Filippi, Soave, Italien

Soave. Das östliche Hinterland von Verona. Vulkanische Hügel mit granitischen und kalkigen Böden. Reben auf steilen Terrassen in spektakulärer Topographie. Die traditionelle Pergola als die Reberziehung ländlicher Armut. Oben Trauben, unten die zweite Ernte, Getreide. Rurale Historie. Kulturlandschaft eigenen Reizes.

In Castelcerino, hoch über Soave, lebt und arbeitet **Filippo Filippi**. Endlos viele Serpentincurven führen zu ihm hinauf. Seine Weingärten sind die höchsten der Region. Filippo Filippi bewirtschaftet seine Reben biodynamisch. Deren Autonomie manifestiert sich in Weinen charaktervollen Andersseins. Herbstlich morbide präsentieren sie ihre Aromatik, die jede Art von »Frucht« vermissen läßt.

Reinsortige **Garganega** von saurem vulkanischem Boden. Die autochthone Rebsorte verleiht Filippos Soave den Reiz des Unbekannten. Reife weiche Säure. Erstaunlich mildes, saftiges Mundgefühl, das herb und animierend bitter am Gaumen ausklingt. Langes Hefelager im Edelstahltank ohne Schwefelung verleiht würzige Noten nach Apfel- und Birnenschalen. Die granitische Herkunft manifestiert sich in rauchigen, fast »speckigen« Aromen, die Duft und Charakter faszinierend »anders« und fremdartig prägen. Weißwein unverwechselbarer Persönlichkeit und Herkunft. Soave, wie er schmeckt, wenn man ihn läßt. Trocken, herb und aufregend natürlich. Seine unkonventionelle Identität entlarvt die Manipulationen der Vergangenheit an ihm und seinem Charakter als infantile Geschmacksverirrung, die die meisten Weißweine Italiens über ein halbes Jahrhundert hinweg jeglicher Persönlichkeit beraubt hat.

Filippos Soave harmoniert symbiotisch mit der Küche des Veneto. Räucherfisch, anspruchsvolle Antipasti und Salate, die grandiosen Wurstwaren der Region, Gerichte mit Wildkräutern, Radicchio und bittere Gemüse, helles Fleisch und frischer Fisch begleitet der belebend herbe Grundcharakter seines Soave in rarer Harmonie, vorausgesetzt, die begleitende Speise weist keinerlei Süße auf. Authentisch italienisch. Frei von Attitüden, Klischees, Kitsch und Zugeständnissen an den Zeitgeschmack. Deshalb aber nicht »fremd«, sondern nur ungewohnt. Einer der großen Charakterweine Italiens von einem Winzer mit Charakter.



Alkohol: 13,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 0,6 g/l
Anbau: Biologisch
Ausbau: gebr. Barrique
Boden: Kalkmergel
Dekantieren: Unbedingt
Vergärung: Spontane Wildhefe
Verschlussart: Naturkork
Besonderes: Minimal geschwefelter Naturwein

14,80 €

0,75l 19,73 €/l

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestell-N°
 SRR15600

2015

Rioja »La Plana«

Bodegas Ojuel, Miguel Martinez, Rioja, Spanien

Der junge **Miguel Martinez** zelebriert Rioja erfrischend frei von der stilistischen Monotonie, die die Weine der weltberühmten Region plattitüdenhaft dominiert. Das selbstbewußte Anderssein seiner Weine beschert ihm nicht nur Aufmerksamkeit, sondern hat auch viele junge Weinmacher beflügelt, sich freizumachen von den banalen Klischees der Rioja.

Miguel Martinez Reben stehen in einer Region, die bisher als zu kühl galt, um dort hochwertigen Wein produzieren zu können, und sie gilt noch immer als zu arm und zu bäuerlich, um dem hohen technischen Standard der Weinindustrie in der Rioja folgen zu können.

Doch die Zeiten haben sich geändert. Miguel Martinez pfeift auf die Technik und deren Klischees und bietet den Großen der Rioja-Industrie und deren vermeintlicher Marktmacht selbstbewußt die Stirn. Sein Betrieb ist biologisch zertifiziert, was in der Macho-Rioja als unschicklich gilt, weil sich wahre Männer mit so was weichem wie Bio nicht beschäftigen, er hat seinen winzigen Betrieb visionär CO₂-bilanzieren lassen, dazu seine Weinbereitung und seinen Anbau der Balance der Natur angepaßt, und er regeneriert die alten Rebgrärten rund um sein Dorf, die auf bis zu 1000 m Höhe stehen, um aus deren alten, zum Teil autochthonen Rebsorten Weine zu keltern, die der modernen Rioja den Spiegel vorhalten und an eine bäuerliche Tradition anknüpfen, die heute schon weitgehend vergessen ist, mit Weinen, die alles sind, nur nicht bäuerlich. Ein blutjunger Visionär, der den Weitblick und die Gelassenheit des Altmeisters besitzt, weshalb wir ihm zutrauen, die Rioja nachhaltig verändern zu können.

»La Plana«. Die Ebene. Tempranillo, Grenache, Viura und Mazuelo auf sandig lehmigen Böden in einem Seitental des Ebro. Vergessene alte Reben, die aufwendig in Handarbeit bewirtschaftet werden. Dort gilt es, der Trockenheit und Hitze im Sommer und den enormen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht Herr zu werden. Miguel Martinez schafft das über Bodenbearbeitung.

»La Plana« ist verwirrend fremde Rioja. Verhalten würzig und transparent leise im Bukett. Mediterran reif, aber kühl, subtil und raffiniert. Die spontane Vergärung ohne Temperaturkontrolle in kleinen, oben offenen Gärständen und die minimale Schwefelung sorgen für bezaubernd transparenten Schmelz in den Gerbstoffen. Rioja unbekanntes Charmes. Der respektvoll sensible Ausbau des jungen Naturweinwinzers manifestiert sich in saftig seidiger Konsistenz im Mundgefühl, fast schwebend gleitet der Wein über die Zunge, beschwingt und sanft wirkend, leicht fast, ohne es zu sein. Ein mundfüllend süffiger Rioja, dem der Respekt seines Winzers vor der Autonomie seiner Reben den Reiz des historischen Weinbaus verleiht, weit ab von den Gewohnheits-Klischees der Industrie und deren banaler Bewertungs-Schemata.



2015

Blaufränkisch »Moric Reserve«

Weingut Moric, Roland Velich, Burgenland, Österreich

Blaufränkisch. Eine Rebsorte, die bei uns als Lemberger mit Imageproblemen zu kämpfen hat. In Österreich wird die Rebsorte aus sehr viel besserem genetischen Material als bei uns, wo es immer nur um Menge geht, zu Rotweinen gekeltert, die sich in zwei Lager aufteilen. Während man innerhalb Österreichs die dicken, weichen, fetten Exemplare der Rebsorte bevorzugt, was dort entsprechend hohe Bewertungen für diese Stilistik auslöst, bevorzugt der internationale Markt feine, kühle Weine, wie sie Winzer **Roland Velich** zu verdanken sind, der wie kein anderer mit seinem Weingut »Moric« (gesprochen: »Moritz«) in den USA, aber auch auf vielen europäischen Märkten, unter Beweis zu stellen verstand, daß Blaufränkisch mit den großen Rotweinen der Welt mithalten kann. Seine Weine werden außerhalb Österreichs eher verstanden als im eigenen Land. Sie erfreuen sich höchster Bewertungen, finden in Österreich aber eher weniger Beachtung.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,9 g/l
Anbau: Naturnah
Ausbau: Barrique
Boden: Kalkmergel
Dekantieren: Unbedingt!
Vergärung: Spontane Wildhefe
Verschlussart: Naturkork

Roland Velich hat der Rebsorte Blaufränkisch ein neues Gesicht gegeben. Abseits jenes Rotweinklischees, das unbeirrt dem einfältigen Spiel möglichst vieler Muskeln und potenter Kraftentfaltung frönt. Roland Velichs Blaufränkisch lassen sich in ihrem vielfältigen Stil- und Geschmacks-Spektrum eher zwischen Pinot Noir und hochwertiger Nordrhône-Syrah verorten, kombinieren Zartheit mit Substanz und Transparenz mit Kraft und Farbe, vereinen sensible Finesse in kraftvoll zupackender Seide und stehen für kühle Eleganz in verhalten wirkendem Alkohol.

29,00 €
 0,75l 38,67 €/l

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestell-N°
 OER15006

Mit seiner »Moric-Reserve« zelebriert Roland Velich Blaufränkisch auf höchstem Niveau. Kühl und frisch wirkt sie, lang und pikant würzig auf der Zunge. Graphit meint man zu schmecken, dunkle blaue Früchte, Lorbeer und Wacholder, Gewürznelke und andere braune Gewürze. Die Ähnlichkeit mit hochwertiger Syrah von der Nordrhône ist verblüffend und unweigerlich kommt einem das Wort »tiefgründig« in den Sinn. Dieser Wein ist tief, mehrdimensional im Duft, zart und fragil im Mundgefühl, aber auch mächtig druckvoll in Gerbstoffen raffiniert seidiger Präsenz. Der Wein wirkt sinnlich, sensibel und zerbrechlich wie sein Winzer, legt sich auf der anderen Seite aber druckvoll ins Zeug, zeigt sich dicht und seidig in der Konzentration, kühl im Charakter und mundfüllend in Konsistenz und Wirkung. Die Quintessence großen Blaufränkisch. Die Schiefer- und Kalklagen der Gemeinde Neckenmarkt sorgen für für Eleganz und samtige Würze, die sandigen, tonigen Böden des auf Kalkuntergrund liegenden Lutzmannsburger Plateaus liefern ein männlich erdiges, blau wirkendes Lorbeer- und Wacholderprofil. Eine druckvoll inszenierte, intensiv hochwertige Reserve-Qualität unverwechselbaren Profils. Zu Gans und Schmorbraten aus dem Ofen, aber auch zu Reh und Hirsch (rosa) der ultimative Begleiter.

Bestellformular 12.2018

für meine persönlichen Favoriten



www.weinhalle.de

Kundennummer:

Firma:

Telefon:

Name:

Adresse:

.....

Bestellnummer	Anzahl	Artikelbezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis

Unterschrift:

Datum:

Bestellen Sie jetzt Ihre neuen Lieblingsweine. Ab einem Bestellwert von 90,- Euro liefern wir frei Haus. Bei Bestellungen unter 90,- Euro fallen Versandkosten von 7,80 Euro an. K&U liefert solange der Vorrat reicht und setzt seine Versandbedingungen juristisch verbindlich als akzeptiert voraus.

Bestellmöglichkeiten:

Per Fax versenden:

 **+49 911 529 88 74**

Per Post versenden:

**Gebrüder Kössler & Ulbricht GmbH & CoKG
Nordostpark 78
90411 Nürnberg**

Telefonisch erreichen Sie uns unter:

 **+ 49 911 52 51 53**

Besuchen Sie uns auf:

 **www.weinhalle.de**