



SEM210623

Seminar N° 3 | Alles über Weißwein und warum er heute spannender und vielfältiger ist als Rotwein

Mittwoch 21. Juni 2023 | 19:00 - 22:30 Uhr

K&U-Weinhalle | Nordostpark 78 | 90411 Nürnberg

Limitierte Teilnehmerzahl.

Noch nie war Weißwein so spannend wie heute. Das liegt ganz einfach daran, daß durch die Naturweinbewegung Bewegung in die bis dahin doch recht eingeschränkte Vorstellung von Weißwein gekommen ist. Er muß jetzt nicht mehr nur banal »fruchtig« sein (was er nur sein kann, wenn er geklärt, geschönt und mit Reinzuchthefer oder Enzymen im Edelstahltank nach den Rezepten der Kellerwirtschaft kalt vergoren wurde). Jetzt darf er Gerbstoffe wie Rotwein auf die Zunge spülen, wie im sogenannten »Orange-Wien«; er darf naturtrüb auf der Feinhefe abgefüllt werden, darf spontan und warm vergoren worden sein, kann im Holzfaß, in der Amphore oder im Beton-Ei das Licht der Welt erblickt haben, und wird aus unbekanntem lokalen Rebsorten gekeltert, die kein Mensch kennt - und schmeckt und wirkt genau deshalb heute so divers, so spannend vielfältig in Stil und Charakter, wie die Menschen, die ihn machen und trinken.

Weißwein präsentiert sich heute sehr viel spannender als Rotwein, der immer von seinen Gerbstoffen dominiert wird. Im Weißwein hat der Winzer - perfekt gesunde und für den gewünschten Stil zum entsprechenden Zeitpunkt geerntete Trauben vorausgesetzt - alle Freiheiten, sich zu entfalten, seinen eigenen Stil zu finden. Dafür kann er z. B. die Trauben für Säure und Frische bewußt früher als üblich ernten, er kann sie reif ernten, um einen eher fülligen, mildereren Weißwein zu erhalten, und er kann sie bewußt spät, also vollreif, lesen, um einen mollig weichen, säurearmen, dafür aber auch schnell reifenden Weißwein zu gewinnen. Vom Ausbau danach - ob in Edelstahl, Holz, Beton oder Amphore, ob mit steriler Reinzucht- oder wilder Naturhefe vergoren, ob kaltvergoren oder warm ohne Temperaturkontrolle - alles maßgeblich stilbildende Faktoren - ganz zu schweigen. Vielfalt statt Einfalt!

All das wird Martin Kössler in diesem Seminar rund um den Weißwein praktisch schmeckbar, erlebbar und nachvollziehbar machen. Vom banalen Lugana bis zum komplexen Natur-Weißwein, vom Reinzuchthefer-Technik-Klischee bis zum Spontangärer-Freigeist wird er den Bogen spannen und zu jedem Wein erläutern warum er so wirkt und schmeckt, wie er es tut. Damit Sie nach diesem Seminar wissen, worauf Sie in Zukunft in Sachen Weißwein achten sollten.



www.weinhalle.de

