

Weinbruderschaft zu Köln



2001

Inhaltsverzeichnis

BESUCH BEI EINEM GRIECHISCHEN IMPORTEUR FÜR HOCHWERTIGE WEINE NIKOLAOS SKAMAGAS, MONHEIM	3
SEKTPROBE MIT PROF. DR. HELMUT ARNTZ	5
NEUE VERFAHREN IN DER KELLERWIRTSCHAFT.....	7
WEINPROBE VOM 13.12.2001 LEMBERGER - DIE 17 WEINBAUBETRIEBE DER HEILBRONNER WEIN-VILLA	9

Besuch bei einem griechischen Importeur für hochwertige Weine Nikolaos Skamagas, Monheim

Das Weinland Griechenland

Der Weinanbau gehört zu den ältesten Kulturgütern Griechenlands. Schon vor 3000 Jahren priesen Dichter und Schriftsteller den Geschmack und das Aroma. Der römische Dichter Vergil schrieb, es sei leichter die Sandkörner am Strand zu zählen, als alle Rebsorten Griechenlands. Tatsächlich gedeihen auch heute noch auf einer Fläche von 98.000 Hektar (das entspricht knapp der Anbaufläche Deutschlands), etwa 300 verschiedene Rebsorten. Jede Anbauregion besitzt ihre typischen Traubensorten aus denen ganz individuelle charaktervolle Weine gekeltert werden. Teilweise wurden die Rebsorten schon in alten Schriften erwähnt und blieben bis heute mit fast unverändertem Namen erhalten. Dies erklärt, warum es manchmal Schwierigkeiten bei der Artikulation der Weinnamen geben kann. Griechische Qualitäts- und Landweine werden meist nach dem Namen der Rebsorte bzw. der Anbauregion benannt.

Lange Zeit galten hierzulande der allgemein bekannte "Retsina", oder der liebliche "Imiglykos" als Inbegriff für griechische Weine. Mittlerweile ist bekannt, daß Griechenland weitaus mehr zu bieten hat. Sicherlich werden auch Sie bei einer "Weinreise durch Griechenland" Ihren ganz persönlichen Wein entdecken. Für die Griechen bedeutet ihr Wein ein Stück Lebensfreude. Probieren auch Sie einmal den besonderen Geschmack aus dem Land der Götter. Apropos Götter. Viele Legenden ranken um den Weingott Dionysos, dem Sohn des Zeus. Im Zorn über den unehelichen Sohn ihres Gatten Zeus hetzte die betrogene Hera die Titanen auf ihn, die den kleinen Dionysos zerstückelten und ihn in alle Himmelsrichtungen verstreuten. Der Sage nach fand die gütige Göttin Athene das noch schlagende Herz und ließ daraus einen Rebstock sprießen. So kamen die Griechen -den Göttern sei Dank- also zu ihrem Wein.

Der Weinbau heute

Heute pflegen innovative Winzer das alte Kulturgut. Sie kreieren charaktervolle Weine von internationalem Qualitätsniveau, ohne dabei jedoch die eigene Individualität zu verlieren. Die zahlreichen einheimischen Rebsorten bieten eine einzigartige Vielfalt, und das macht die griechischen



Weine so einzigartig. Aber auch internationale Rebsorten werden erfolgreich angebaut und z.B. in Kombination mit den autochthonen Rebsorten zu interessanten Cuvees vinifiziert.

Griechenland ist aufgrund seiner geographischen und geologischen Bedingungen hervorragend für den Weinbau geeignet. Ein mildes Klima, die kühlende Meeresnähe, gute Böden und ca. 3000 Sonnenstunden im Jahr bieten beste Voraussetzungen.

Die 16 verschiedenen Anbauregionen unterscheiden sich sowohl durch ihre unterschiedlichen Rebsorten, als auch durch die klimatisch bedingte Beschaffenheit und Lage der Weinberge. Bis zu 1000 m Höhenunterschied liegen zwischen den Weinbergen der Küstengebiete und den Berghängen. Bestimmte Rebsorten werden daher vorwiegend in höheren Lagen angebaut, um sie vor zu viel Hitze zu schützen. Auch die Formen der Weinstöcke weisen Unterschiede auf, die der jeweiligen Bodenbeschaffenheit und dem Klima der Region entsprechen. Auf Kreta wird das Weinlaub an Gitterwerken hochgezogen, um so ein schattenspendendes Dach für die Trauben zu bilden. Auf der Insel Santorin hingegen werden die Ranken der Rebstöcke zu einer Art Korb verflochten, in dessen Mitte die Traubenvor Wind und Sonne geschützt reifen können.



Sektprobe mit Prof. Dr. Helmut Arntz

Rang	Punkte	Jahr	Sekt	Rebsorte	Erzeuger	Ort
1	14,7	1998	Martin Heim, Gewürztraminer, trocken	Gewürztraminer	Heim'sche Privatsektkellerei	Neustadt
2	14,5	1998	Graf von Kageneck, Blanc de Noir, brut	Spätburgunder	Gräflich von Kageneck'sche Wein- und Sektkellerei	Breisach
3	14,3	1997	Schliengerner Sonnenstück, Chardonnay trocken	Chardonnay	1.Markgräfler Winzergenossenschaft	Schliengen
4	14,2	1998	Bickensohler Kühler Morgen, Grauer Burgunder Sekt, trocken	Grauburgunder	Winzergenossenschaft Bickensohl	Bickensohl
5	14,1	1998	Sasbachwaldener Alde Gott, Riesling, brut	Riesling	Winzergenossenschaft Sasbachwalden	Sasbachwalden
6	13,9	1999	Schloß Wackerbarth, August der Starke, Sachsen Sekt, trocken		Sächsisches Staatsweingut Schloß Wackerbarth	Radebeul
7	13,9	1998	Deidesheimer Gewürztraminer Sekt, trocken	Gewürztraminer	Winzergenossenschaft Deidesheim	Deidesheim
8	13,9	1998	Oppmann, Franken Cuvee, extra dry		Sektkellerei Oppmann AG	Würzburg
9	13,8	1996	Durbacher Pinot Rose Spätburgunder Sekt, brut	Spätburgunder	Winzergenossenschaft Durbach	Durbach
10	13,8	1996	Treis, Tradition Riesling Sekt, trocken	Riesling	Sektkellerei Treis	Zell-Merl
11	13,8		Schloß Wachenheim, Weißburgunder, "Senator", extra trocken	Weißburgunder	Sektkellerei Schloß Wachenheim AG	Wachenheim
12	13,7	1996	Rilling, Canstatter Zuckerle, Riesling Hochgewächs, brut	Riesling	Sektkellerei L.Rilling	Stuttgart
13	13,7	1998	Waldulmer Pfarrberg, Blauer Spätburgunder, trocken	Spätburgunder	Waldulm, Winzergenossenschaft	Waldulm
14	13,6	1990	Geldermann, "Jahrgang 1990", brut		Geldermann GmbH	Breisach
15	13,5	1999	Graeger Rheingau Riesling Sekt, brut	Riesling	Sektkellerei Carl Graeger	Bingen
16	13,5	1998	Hex vom Dasenstein, Grauer Burgunder, brut	Grauburgunder	Winzergenossenschaft Kappelrodeck	Kappelrodeck
17	13,4	1998	Beyer, Chardonnay, trocken	Chardonnay	Sektkellerei Beyer	Bechtheim
18	13,4	1999	Henkel, Chardonnay, "Adam", brut	Chardonnay	Sektkellerei Henkell & Söhnlein	Wiesbaden

19	13,1		Kupferberg, Riesling, "Traditions cuvee", brut	Riesling	Sektkellerei C.A. Kupferberg & Cie	Mainz
20	13,0	1997	Schloß Vaux, Erbacher Markobrunn Riesling Sekt, brut	Riesling	Sektkellerei Schloß Vaux	Eltville
21	13,0		Rotkäppchen, Weißburgunder Cuvee, trocken	Weißburgunder	Sektkellerei Rotkäppchen	Freyburg
22	12,8	1997	Mumm, Rheingau Riesling Cuvee, extra dry	Riesling	Sektkellereien C.H. von Mumm & Co	Hochheim
23	11,6	1996	Marktbreiter Sonnenberg, Riesling, brut	Riesling	Weingut Ernst Gebhardt	Sommerhausen
24	11,4		Geldermann, "Odeon", brut		Geldermann GmbH	Breisach

Neue Verfahren in der Kellerwirtschaft

Entwicklungen und deren mögliche Gefahren

Es sind bald 100 Jahre her, daß in Deutschland die Erzeugung von Kunstwein verboten wurde und das Kulturgut Wein seinen wohlverdienten Platz als edelstes Getränk behaupten konnte. In der Zwischenzeit hat die Kellerwirtschaft gewaltige Modernisierungswellen über sich ergehen lassen, die auf qualitätsbezogene oder wirtschaftliche Argumente zurückzuführen sind. Zu jedem dieser Schritte gab es Befürworter und Gegner, doch Tatsache ist, daß die Gesamtqualität der Weine ständig verbessert und die Erzeugungskosten erheblich gesenkt werden konnten.

Ob das die Einführung von Pfropfreben, neue Pflanzenschutz- oder Vorklärmaßnahmen, Edelstahl- oder Kunststoffbehälter, Reinzuchthefen, Milchsäurebakterien, Barriqueausbau oder Konzentrierungsverfahren waren, alle haben zur Herstellung sauberer, reintöniger Weintypen beigetragen, die gerade in unserer Zeit durch weitere technische Entwicklungen ergänzt werden.

Der Gesetzgeber hinkt gewöhnlich dieser rasanten Entwicklung hinterher, denn oft sind es nicht nur Kontrollmechanismen, die fehlen, sondern eher traditionelle Strukturen, die überwunden und die Unsicherheit der Verbraucher beseitigt werden müssen. Eine einfache Frage könnte z. B. die Problematik der Akzeptanz von neuen oenologischen Konzentrierungs-Verfahren offen legen.



Dr. Binder bei seinen Ausführungen



Mit Eichenchips zum Barriquewein ?

Was ist natürlicher ?

- a) Zusatz eines weinfremden Stoffes, wie Zuckerrüben oder
- b) Entzug eines authentischen Weinhaltstoffes, wie Wasser?

Die Logik gebietet, daß die Konzentrierung durch Wasserentzug den Vorrang bekommt und damit zwangsläufig noch ein Stückchen Weintradition aufgegeben wird. Es ist auch insgesamt nicht überzeugend, den deutschen Winzern eine Ablehnung der neuen Verfahren zu empfehlen, einfach nur um die Weinkultur hochzuhalten, wenn es von allen Seiten auf diese Weise gemachte Weine aus dem Ausland nach Deutschland strömen. Benachteiligung, Wettbewerbsverzerrung, Konkurrenzlosigkeit wären einige Konsequenzen, die zu erheblichen marktwirtschaftlichen Nachteilen führen würden.

Aus Sicht der Weinforschung sind die neuen Verfahren keine Bedrohung, sondern eine Herausforderung, die es gilt anzunehmen und durch entsprechende Versuche, Vergleiche, und Verkostungen auf ihre Vor- und/oder Nachteile zu untersuchen und konkrete Empfehlungen zu einem sinnvollen Einsatz auszugeben.

Die wichtigsten neuen Verfahren und Behandlungsmaßnahmen, die im OIV (internationale Welt-Wein-Organisation Paris) und in den weinbautreibenden Ländern diskutiert und getestet werden, können in drei Gruppen unterteilt werden.

- **A: Verfahren zur Verbesserung der Mostqualität**
 - Flotation
 - Konzentration durch Gefrieren, Vakuumverdampfung und Umkehrosmose
- **B: Verfahren zur Verbesserung der Weinqualität**
 - Weinstabilisierung durch Ionentauscher und Elektrodialyse Reduzierung der flüchtigen Säure mittels Umkehrosmose
- **C: Steuerung von Fermentationsprozessen**
 - Lysozyme zur Hemmung von Milchsäurebakterien
 - Einsatz von DMDC - Velcorin zur Inaktivierung von Mikroorganismen

Unsere Anmerkungen:

In einem weiten Bogen spannen sich Möglichkeiten, die sowohl negative als auch positive Auswirkungen haben können und dadurch den Verbraucher, bzw. Verbraucherverbände, wie auch Weinbruderschaften, verunsichern. Je mehr man weiß, desto sensibler geht man an die Themenkreise heran. Unserer Generation ist der "Glycol-Skandal" und seine Folgen noch sehr gut im Gedächtnis. Also sollten gewissen Anfängen schon eine gesunde Skepsis gegenüberstehen. Nach Aussage unseres Reverenten und unsere Erfahrung mit den Testweinen (mit unterschiedlichen Holzspänen), die wir dann später als "Souvenir" erhielten lassen sich so zusammenfassen: Der Unterschied zwischen Holzchips und echtem Barriqueausbau ist im Geschmack kaum festzustellen ! Jeder interessierte Weinfreund kann sich im Internet die Varianten anschauen die bereits möglich sind, z. B. unter: www.wineartindy.com und ähnlichen Adressen.

Weinprobe vom 13.12.2001

LEMBERGER - Die 17 Weinbaubetriebe der Heilbronner Wein-Villa

mit Werner Nimietz, Weinsberg

Rang	Jahr	Beschreibung	Alk. [%]	RZ [g/l]	RS [g/l]	Ex [g/l]	Preis [DM]	Bemerkungen	Punkte [max=20]
1.	1999	Heilbronner Stiftsberg Lemberger Spätlese, trocken Weingut Schäfer-Heinrich	13,0	0,8	4,8		32,00	11 Mon. Barrique 10 Tage Maischegärung Auslesequalität	14,8
2.	1993	"Jodokus" Lemberger Tafelwein, trocken Weingut Drautz-Able	12,0	0,1	5,3	22,7	38,00	26 Mon. Barrique	14,7
3.	1997	"Barrique" Lemberger Spätlese, trocken Weingut Wolfgang Kießling	12,0	1,2	5,1	24,3	20,00	8 Mon. Barrique 93° Öchsle	14,6
3.	1998	Heilbronner Stiftsberg Lemberger Spätlese, trocken Weingut Andreas Fischer	12,0	0,9	5,2		35,00	21 Mon. Barrique	14,6
4.	1997	Heilbronner Wartberg Lemberger Spätlese, trocken Weingut Albrecht-Kießling	13,0				18,50		14,3
4.	2000	Heilbronner Stiftsberg Lemberger Spätlese, trocken Weingut Rolf Heinrich	13,0	4,3	4,1		15,00	12 Mon. Gem. Eichenfass Maischegärung Saftreduzierung	14,3
4.	1999	Heilbronner Stiftsberg Lemberger QbA, trocken Weingut G.A. (Martin) Heinrich	13,0	0,2	4,4	19,6	18,00	18 Mon. Gr. Eichenfass Maischegärung 89° Öchsle	14,3
5.	1999	Erlenbacher Kayberg Lemberger Spätlese Weingärtnergenossenschaft Heilbronn- Erlenbach-Weinsberg	11,5	11,5	4,8		15,08		13,6
5.	1999	Beilsteiner Steinberg Lemberger Spätlese, trocken Weingut Amalienhof	12,5	2,3	5,1	21,1	18,56	5 Tage Maischegärung 90° Öchsle	13,6

6.	2000	Heilbronner Stiftsberg Lemberger QbA, trocken Weingut Kistenmacher-Hengerer	13,5	6,2	5,1		10,70		13,2
7.	1999	Heilbronner Stiftsberg Lemberger QbA, trocken Weingut Drautz-Hengerer	12,0	6,9	5,3		9,30	80° Öchsle	12,8
8.	2000	Heilbronner Staufenberg Lemberger QbA Weinbau Eugen Gall	12,0	15,6	6,6	21,8	7,50		12,5
9.	2000	Grantschener Wildenberg Lemberger QbA Weinbau Brennerei R. Zaiß	12,5	12,3	5,8		8,10		12,3
10.	2000	Heilbronner Stiftsberg Lemberger Spätlese, trocken Weinbau Karl-Heinz Springer	12,0	3,9	5,9		12,00		12,1
10.	1999	Heilbronner Staufenberg Lemberger Spätlese, trocken Weingut Martin Able	11,5	1,5	4,5	19,6	13,50	Maischegärung	12,1
11.	1997	Heilbronner Stiftsberg Lemberger Kabinett, trocken Weingut Peter Widmann	12,0	4,5	4,8		9,28	Maischegärung	11,6
12.	2000	Heilbronner Stiftsberg Lemberger Kabinett, trocken Weingut Helga u. Robert Drauz	10,0	6,8	4,9		11,16		11,5

