



2007

Inhaltsverzeichnis:

Weinprobe vom 18.Januar 2007: Südliche Wein-Mosel	2
Weinprobe vom 08. Februar 2007: Chile	5
Jahreshauptversammlung vom 15. März 2007	8
Weinprobe vom 22. März 2007: Griechenland mit der Kellerei Tsantalis	8
Weinprobe vom 19.April 2007: Australien	11
Weinprobe vom 03. Mai 2007: Portugal	14
Veranstaltung vom 12.Mai 2007: Feier zum 25-jährigen Jubiläum	15
Weinprobe vom 16.Juni 2007: Sachsen, Schloss Proschwitz	18
Weinprobe vom 02. August 2007: Hessische Bergstraße	21
Weinkulturreise vom 25. – 26. August 2007 an die Hessische Bergstraße ...	23
Weinprobe vom 20.September 2007: Sauvignon Blanc	25
Weinprobe vom 18.Oktober 2007: Mezzogiorno	27
Weinprobe vom 08.November 2007: Slowenien und seine nördlichen Nachbarn	31
Weinprobe vom 13. Dezember 2007 Rotweine von der Hessischen Bergstraße	33

Probe vom 18. Januar 2007: Südliche Wein-Mosel

Präsentiert durch die Winzer Michael Fürst und Patrick Zilliken

Diese Probe lief unter dem Motto „Vom Winde verweht“, genauer vom Orkan „Kyrill“. Schon im Vorfeld, als die ersten Wettervorhersagen für diesen Abend tief fliegende Dachziegel oder gar Balkenkästen androhten, waren Bedenken aufgetaucht, ob wir die Probe nicht absagen sollten. Wir machten es dann von der Einstellung der beiden Vertreter des Beratungsrings „Güter der südlichen Wein-Mosel e.V.“ abhängig, ob Sie den Weg von der Obermosel zu uns bei diesem Wetter antreten wollten oder nicht. Nachdem die beiden Jungwinzer Michael Fürst vom Weingut Martin Fürst, Metzdorf und Patrick Zilliken vom Weingut Hellershof-Zilliken erklärten, sie kämen auf jeden Fall, ließen wir die Probe stattfinden.

Nachdem dann die für ihre Sicherheit und Wetterunabhängigkeit berühmte Bundesbahn beschlossen hatte, den Bahnverkehr notgedrungen und nahezu vollständig einzustellen, fielen schon etliche Weinbrüder/-schwestern aus. Obwohl der Kölner Raum nur schwach betroffen war, trauten sich einige weitere nicht auf die Strasse, sodass wir schlussendlich nur 13 Teilnehmer (incl. 1 Gast) bei der Probe waren.

Schade, denn es war eine interessante Probe.

Zur Einführung hier einige Zitate aus dem Infoblatt der „Güter der südlichen Weinmosel e.V.“:

„Der Beratungsring „Güter der Südliche Wein-Mosel e.V.“ zählte derzeit 30 Mitgliedsbetriebe.....Die Mitgliedsbetriebe gruppieren sich links und rechts der Mosel von Trier bis Metz. Jeweils ein Weingut bewirtschaftet in Frankreich (Lothringen) und im Großherzogtum Luxemburg seine Rebflächen, drei Güter stammen aus dem Bundesland Saarland und die restlichen.....(aus) Rheinland Pfalz....“

„Die „Südliche Wein-Mosel“ – auch „blonde“ Mosel oder „Mosella Vini Meridiana“ genannt, erstreckt sich von Trier bis Metz. Hier werden entlang beider Flussufer in Deutschland, Frankreich und ...Luxemburg auf ca. 2000 Hektar Reben angebaut (Anm.: ca. 9 % von den 30 Mitgliedsbetrieben). Die südliche Wein-Mosel ist gekennzeichnet durch ihr Terroir: den Muschelkalk, auf dem – begünstigt durch das vorherrschend milde Klima – eine der ältesten Rebsorten Europas, der Elbling sowie Riesling und klassische Burgundersorten prächtig gedeihen.

Der Muschelkalk entstand durch Sedimentation in einem urzeitlichen Meer. Vor ca. 250 Millionen Jahren hob sich der Boden unter diesem Meer auf die heutige Höhe des Lothringen Schichtstufenlandes, in das die Mosel sich hinein grub und dem Weinbau so ein ideales Terrain schuf. Die „Südliche Wein-Mosel“ ist der geologische Beginn des Pariser Beckens, das sich von dort über die Champagne bis Paris erstreckt“

So, genug der langatmigen Einführung, die aber sicher notwendig war, denn wer kennt schon die „Obere Mosel“, wie das deutsche Gebiet früher bezeichnet wurde und von dem man normalerweise nur wusste, dass da die Sektgrundweine herkamen. Oder wer kennt in Deutschland schon Weine aus Luxemburg oder dem französischen VDQS-Bereich (seit neuestem: AOVDQS, Appellation d'Origine Vin Délimité de Qualité Supérieure) „Moselle“?

Unsere Weinbruderschaft hat immerhin bereits einmal eine Weinkulturreise in das luxemburger Weinbaugebiet gemacht.

Jetzt zu den Weinen.

Zur Einführung probierten wir eine Elbling Sekt Brut vom Weingut Matthias Dostert, Nittel. Unsere Jungwinzer vergaßen nicht, uns darauf hinzuweisen, dass die Reben auf Muschelkalk „wie in der Champagne“ gewachsen sind.

Der Elbling war die vorherrschende Rebsorte im Mittelalter. „Gegen Ende des 18. Jahrhundert sprach der Kurfürst und Erzbischof Clemens Wenzeslaus von Trier ein Machtwort. Sieben Jahre, so erklärte er seinen Schäfchen, wolle er ihnen noch geben, um ihre Reben durch Riesling zu ersetzen“ (Hugh Johnson, Weingeschichte, Bern und Stuttgart 1990). An der Mittelmosel hat das wohl gefruchtet, an der oberen, bedingt durch die Auflösung der alten Machtstrukturen, wohl weniger. 80% der Rebflächen an der „Südlichen Wein-Mosel“ sind heute noch mit Elbling bepflanzt.

Zurück zum Sekt. Dieser Winzersekt hat eine 24-monatige Flaschengärung verbunden mit einer langen Feinhefeleragerung hinter sich. Mit seiner Zitrus- und leichten Apfelnote entspricht er dem Prototyp eines deutschen Winzersektes. Wir bewerteten ihn mit 14,6 Punkten.

Bei 7,60 € ein interessante Alternative bei Sekten.

Die Stillweinvariante des Elblings folgte mit dem 2005er Elbling trocken vom Weingut Frieden-Berg, Nittel auf dem Fuß.

Er präsentierte sich trotz 12 Vol-% Alkohol leicht und erfrischend mit eleganter Säure und wurde mit 13,9 Punkten bewertet.

Elbling ist ein Wein, der sehr hohe Erträge bringen kann. Heute bemühen sich qualitäts-bewusste Winzer, die Erträge zwischen 70 und 100 hl/ha zu halten. Unter 70 hl/ha kann er durch den konzen-

trierteren Most breit wirken. Früher wurde Elbling mit sehr viel Säure ausgebaut. Ein hoher Anteil an reiner Weinsäure lässt die Säure aber weicher erscheinen.

Nr. 3 war eine Cuvée 2005er Muschelkalk vom Weingut Hellershof-Zilliken, Nittel, aus je 50% Elbling und Weißburgunder.

Es ist der Hauswein des Gutes. Das Weingut bewirtschaftet 7 ha mit weißem und rotem Elbling, Burgundersorten, Müller-Thurgau und Kerner. Der Vater unseres Referenten Patrick Zilliken stammt aus dem Weingut Forstmeister Zilliken in Saarburg. Dadurch gehört auch noch eine Partie im Wiltinger Klosterberg zum Gut.

Wir bewerteten diesen als „harmonisch trocken“ apostrophierten Wein mit 14 Punkten.

Der fünfte Wein gab Anlass zu einigen Diskussionen über Sinn bzw. Unsinn derartiger Weine. Es war der „Marketingwein“ Sunshine 2005, ein Cuvée „Junger Süden“ von den Jungwinzern der Südlichen Wein-Mosel.

Der Wein richtet sich mit seiner „poppigen“ Aufmachung bewusst nicht an gestandene Weinzähne, sondern an die junge Generation der Weineinsteiger. Nach einer Meinung aus der Runde dürfe es solche Wein nicht geben, allenfalls bei Aldi und Konsorten. Aber... . Wenn der Verfasser dieses Berichts darüber nachdenkt, mit welchen Weinen er seine Weintrinker „Karriere“ begonnen hat... . Als Eigenschaften des Weines wurden uns genannt: Fruchtig, süffig, spritzig, poppig aufgemacht, leicht, erfrischend. Der Restzuckergehalt lag mit 10,5 g/l eindeutig im Classic-Bereich.

Tage und Nächte hätten die 5 Jungwinzer bei der Zusammenstellung der Cuvée aus je ¼ Elbling, Weißburgunder, Kerner, Riesling und Müller-Thurgau verbracht, so wurde uns berichtet.

Sicher kein Wein für Weinbrüder, aber auch diese Facette sollte man kennen. Dass die Wertung mit 13,7 % die niedrigste des Abends war, war Ehrensache.

Zur Erholung der Weinzungen kam als Nr. 5 der 2005er Auxerrois, ein Grand Premier Cru aus der Luxemburger Domaine Viticole Krier-Bisenius, Bech Kleinmacher.

Er stammt von roten Tonböden in Steillagen. Dieser füllige Wein war uns 15,2 Punkte wert.

Auxerrois ist eine Rebsorte, deren Herkunft im Dunklen liegt. Sie stammt nicht von der Pinot-Familie ab. Es ist aber anzunehmen, dass sie die gleiche Heimat wie der Burgunder hat. Über Lothringen ist sie an die Obermosel gekommen und von da aus nach Baden und ins Elsass. Lange Zeit wurde die Rebsorte mit den eindeutigen Burgundereigenschaften als überholt betrachtet, erlebt aber mittlerweile ein gewisse Renaissance. Nach der Verkostung dieses Weines ist das unserer Meinung nach gut so. Der als sechster Wein präsentierte 2005er Weißer Burgunder vom Weingut Giwer-Greif, Wasserliesch war ein typischer, etwas breiter Vertreter seiner Sorte. Er wurde mit 14,55 Punkten bewertet.

Zum siebten, einem 2005er Grauer Burgunder trocken vom Weingut Hubertus M. Apel fielen uns beim Verkosten Quitte und süße, frische Ananas ein. Er wirkte schlanker als die Nr.6, gleichzeitig aber kräftiger und fülliger. Das waren uns 15,15 Punkte wert.

Mit Wein Nr. 8 verließen wir die trockenen Weine. Der 2005er Riesling feinherb vom Weingut Schloss Thorn, Dr. Baron von Hobe-Gelting, wies einen Restzuckergehalt von 26,7 g/l auf. Das fachte natürlich die Diskussion zum Thema „feinherb“ an. Eigentlich soll der Begriff ja im Halbtrocken-Bereich, gegebenenfalls am oberen Limit angesiedelt sein. Offenbar sind viele Etiketten bald nur noch mit Erläuterung des jeweiligen Winzers verständlich.

Es war ein typischer Wein vom Muschelkalk: etwas voluminöser, breiter, blumiger als Rieslinge vom Schiefer. Für uns fehlte etwas die Finesse. Trotzdem erhielt der Wein 15,4 Punkte.

Schloss Thorn ist das größte und renomierteste Gut der Region. Das schlug sich dann auch direkt im Preis nieder. Mit 8,55 € lag er erheblich über den Preisen der bis dahin verkosteten Weine, die alle zwischen 4,40 – 5,00 € lagen.

No. 9, eine 2005er Riesling Auslese vom Weingut Karl Sonntag, Nittel wies 48 g/l Restzucker und duftete nach exotischen Früchten. Eigentlich ein Wein, der unseren auf trockene Wein geeichten Gaumen nicht so ganz passte. Er wurde daher mit 14,9 Punkten bewertet.

Als letzten Weißwein präsentierte uns das Jungwinzer-Duo eine 2005er Gewürztraminer Auslese vom Weingut Schmitt-Weber, Perl.

Diesem Wein bekommt der Kalkboden, wie er auch im Ursprung dieser Rebsorte Tramin / Südtirol ansteht, offenbar besser als dem Riesling. Wir bewerteten diesen typischen Traminer mit der Tageshöchstwertung von 15,4 Punkten.

Nun zu den Rotweinen, bei den sich mancher immer noch fragt: Muss das sein an der Mosel?

Also mal sehen.

Eiftens also ein 2005er Dornfelder trocken vom Weingut Martin Fürst, Metzdorf.

Da mit Michael Fürst der Macher dieses Weines anwesend war, wurde er sofort in die Verteidigungsposition gedrängt: Wieso Dornfelder? Und dann auch noch an der Mosel?

Dornfelder gibt es im Weingut Fürst schon sehr lange. Richtig behandelt, kann er interessante Weine bieten. Das Weingut führt ein lange Maischgärung (10-11 Tage) durch und gibt dem Most/Wein beim Umpumpen viel Luft mit. Eine Ertragsreduzierung ist selbstverständlich. Der Wein duftete nach Brombeere und Holunder. Mit 14,65 Punkten kam er gar nicht so schlecht weg.

Zum guten Schluss wartete eine Cuvée, ein 2005er Pinot Noir - Cabernet-Sauvignon trocken vom Weingut Hans Belfort auf uns.

Direkt kam die Frage: Warum macht ein Winzer so eine Cuvée? Ausgerechnet den filigranen Spätburgunder mit Cabernet-Sauvignon verschneiden? Das Ergebnis erschien auch nicht berauschend, d.h. wir vergaben nur 14,3 Punkte.

Cabernet-Sauvignon hat an der oberen Mosel wahrscheinlich wenige Zukunftsaussichten. Er wird nicht immer reif und der Ertrag ist sehr niedrig und damit unwirtschaftlich.

Ein Wein vom einzigen französischen Mitglied, dem Chateaux de Vaux, Metz war leider nicht dabei. Zusammenfassend kann man sagen, dass uns die Probe einen interessanten Einblick in eine eher unbekanntere Weinregion, zudem die erste im Ansatz grenzüberschreitende, gegeben hat. Die Wertungen waren für unsere Verhältnisse recht hoch.

Angenehm das Preisniveau der Weine.

Sicherlich eine Empfehlung für Elbling (als Terrassenwein für den Sommer) und die Burgundersorten, die man sich merken sollte.

Verfasser: Wilfried Schmitz

Probenfolge und Bewertung:

Lfd. Nr.	Jahrgang	Wein Winzer / Ort	Prädikat	Rebsorte(n)	Alk. [Vol.%]	Säure [g/l]	RZ [g/l]	Punkte	Flasche [l]	Preis [EUR]
1	o.J.	Elbling Sekt, Brut Weingut Matthias Dostert, Nittel	SektbA	Elbling	12,5	8,2	11,2	14,60	0,75	7,60
2	2005	Elbling, Weingut Frieden-Berg, Nittel	QbA	Elbling	12,0	7,2	7,9	13,90	0,75	4,40
3	2005	Muschelkalk, Weingut Hellershof-Zilliken, Nittel	QbA	Elbling 50 % Weißburgunder 50 %	11,5	6,5	7,9	14,00	0,75	5,00
4	2005	"Sunshine 2005" Junger Süden - Jungwinzer der Südlichen Wein-Mosel	QbA	Elbling 25%, Weißburgunder 25%, Riesling 25%, Müller-Thurgau 25%	11,5	6,0	10,5	13,70	0,75	5,00
5	2005	Auxerrois Domain Viticole Krier-Bisenius, Bech-Kleinmacher (Luxemburg)	Grand Premier Cru	Auxerrois	12,0	5,6	6,7	15,20	0,75	4,80
6	2005	Weißer Burgunder, Weingut Giwer-Greif, Wasserliesch	QbA	Weissburgunder	12,0	5,5	9,2	14,55	0,75	4,50
7	2005	Grauer Burgunder, Weingut Hubertus M.Apel, Nittel	QbA	Grauburgunder	12,5	6,2	8,0	15,15	0,75	4,80
8	2005	Riesling feinherb Weingut Schloss Thorn, Dr. Baron von Hobe-Gelting	Spätlese	Riesling	12,5	6,1	26,7	15,40	0,75	8,55
9	2005	Riesling, Weingut Karl Sonntag, Nittel	Auslese	Riesling	10,5	6,0	48,0	14,90	0,75	6,50
10	2005	Gewürztraminer, Weingut Schmitt-Weber, Perll	Auslese	Gewürztraminer	11,5	4,2	43,0	15,40	0,50	7,00
11	2005	Dornfelder, Weingut Martin Fürst, Metzdorf	QbA	Dornfelder	13,5	4,0	2,3	14,65	0,75	4,50
12	2005	Pinot Noir & Cabernet Sauvignon Weingut Hans Befort, Nittel	QbA	Spätburgunder 66%, Cabernet-Sauvignon 34%	13,0	4,6	4,2	14,30	0,75	6,30

Weinprobe vom 08. Februar 2007: Chile

zusammengestellt und präsentiert von Dr. Friedhelm Mühleib

Dr. Mühleib wollte uns schon im letzten Jahr die Spanienprobe zum Thema „Vino der Tierra“ und „Vino de Pago“ halten. Wegen seiner Chilereise verlegten wir den Termin in den November. Aber auch an diesem Termin war Dr. Mühleib verhindert, stellte uns aber die Probe zusammen und versorgte uns mit Information zu den Weinen. Er bot uns an, stattdessen diese Chile-Probe zu halten, die auf seinen bei der Reise gewonnenen Eindrücken basiert, was wir mit Freude angenommen haben.

Dr. Mühleib stammt aus einem rheinhessischen Weingut und ist Ernährungswissenschaftler, d.h. er befasst sich u.a. mit gesunder Ernährung. Wie erfreulich, dass offenbar auch Wein dazugehört! Vorab einige Fakten zum chilenischen Weinbau.

2003/2004 wurden in Chile (nur 15 Mio. Einwohner) auf 81.529 ha Rot- und auf 25.435 ha Weißwein angebaut. Mit ca. 107.000 ha Rebfläche entspricht das in etwa der deutschen Rebfläche.

Davon entfallen auf

- Cabernet Sauvignon: 38.227 ha
- Merlot: 12.887 ha
- Carmenère: 5.807 ha
- Dazu weitere Sorten, wie z.B. Syrah.

Also 70% „Bordeaux“-Sorten.

Seit Mitte der 90er Jahre wird Carmenère als „Zukunftsrebe“ Chiles angesehen. Es gibt diese alte Bordeaux-Sorte schon länger in Chile, sie wurde aber lange für Merlot gehalten. In Europa ist die Sorte wegen ihrer Empfindlichkeit praktisch ausgestorben. Wegen ihrer beschränkten internationalen Präsenz und der besonderen Eigenschaften der Weine, wird sie als das Aushängeschild des Weinbaus in Chile und innovativer Beitrag zum weltweiten Rebsortenspektrum bezeichnet. Unreife Weine dieser Sorten weisen einen Eukalyptuston auf.

Dazu kommen an weissen Sorten

- Chardonnay: 7.567 ha
- Sauvignon blanc: 6.673 ha
- Semillon: 1.860 ha
- Dazu etwas Viognier + Riesling.

Zurzeit findet ein regelrechter Weisswein-Hype statt, d.h. die Anbaufläche für Weisswein wächst nach wie vor stark.

Theoretisch lehnt sich die chilenische Weinklassifikation an das spanische System an. Die Schwäche ist aber, dass die Qualitäten nicht klar definiert sind. So liest man statt Reserva „Reservado“ und die Ausbaudauer von Reservas und Gran Reservas sind nicht wie in Spanien klar definiert..

Die Reben sind wurzelecht, da die Reblaus den Sprung über die Anden nicht geschafft hat. Durch das extrem trockene Klima gibt es keine Botrytisprobleme, d.h. ökologischer Weinbau ist ohne Probleme möglich.

Chile erstreckt sich auf einem max. 200 km breiten Landstreifen zwischen der Andenkette und dem Pazifik. Im Mittelteil herrscht mediterranes Klima vor, wobei sich die Nächte durch die Luft vom kalten Pazifik her stark abkühlen.

Die Betriebsstrukturen in Chile sind nicht mit den unseren vergleichbar. Betriebe unter 100 ha sind die Ausnahme, mit 500 ha spricht man noch von einem mittelständigen Betrieb.

Nach dieser langen, aber notwendigen Einführung endlich zu den Weinen. (Anmerkung: Diese Informationen bekamen wir nicht trocken vor der Probe sondern mit Wein versorgt in kleinen Portionen im Laufe der Probe).

Nr.1 war ein **2006er J.Bouchon, Sauvignon Blanc** von **J.Bouchon** aus dem Maule Valley. Die Familie Bouchon stammt aus dem Bordeaux und produziert schon seit 1892 Wein in Chile. Mit ca. 500 ha zählt das Gut wie oben erwähnt noch zu den Mittelständlern der Branche.

Früher waren chilenische Weißweine recht breit. Dieser Wein stellte aber einen eher europäischen Typ mit Zitrus- und Mineralnoten dar. Laut Beschreibung im Internet soll man auch Orangenschale und Kräuternoten feststellen können. Dieser Einstiegswein wurde mit 13,87 Punkten bewertet.

Unser 2. **Sauvignon Blanc**, ein **2006er Equus** kommt aus dem Weingut **Haras de Pirque**. Dieses Weingut basiert auf dem ältesten Gestüt Chiles. Daher der Name „Equus“. Noch heute werden Pferde für den süd- und nordamerikanischen Markt gezüchtet und ein bedeutender eigener Rennstall mit 30

Rennpferden unterhalten. Sogar das Weingut ist in Hufeisenform angelegt. Es stehen „nur“ 120 ha unter Reben. Das Gut unterhält ein Joint Venture mit Antinori. Auch dieser Sauvignon blanc ein moderner Wein mit ähnlichen Eigenschaften wie Nr. 1, leicht süßlichen Noten, einer schönen Frucht und einer dezenten Säure. Wir bewerteten ihn mit 13,77 Punkten nur um 1/10.Punkt geringer als den Vorgänger . Ursprünglich hatte das Gut versucht, den Wein zu weit höheren Preisen zu vertreiben. Der Wein kostet immerhin jetzt noch 9,00 €. Das Gut produziert auch schöne Viogniers und Chardonnays.

Mit der 3. Probe verließen wir die Weißweine und probierten den **2005er Espiritu de Chile**, einen **Carmenère** von **Viña Arresti**, eine Weinmarke, die in Deutschland von Racke vertrieben wird. Wir fanden ihn breit, mit Anklängen von gekochter Marmelade, einem leichten Bitterton und etwas sperrigen Tanninen, was aber beim Normalverbraucher offenbar sehr gut ankommt: Bei einem Preis von 4,00 € im Supermarkt, wurden in 6 Monaten immerhin 1,5 Mio. Flaschen vertrieben. Wenn man Angebote von chilenischen Weinen für 1,39 € sieht, eigentlich schon eine gehobene Qualität. Er erhielt die schwächste Tageswertung mit 13,31 Punkten.

Als 4. Wein wurde uns ein **2001er Cordillera** von **Miguel Torres** präsentiert, eine **Cuvée aus 65% Carmenère, 25% Merlot und 10 % Syrah**. Miguel Torres unterhält schon seit über 100 Jahren eine Dependance in Chile. Obwohl wir etwas Struktur vermissten und süßliche Töne vorfanden, bewerteten wir den Wein mit 14,19 Punkten.

Vom folgenden Wein, einem ökologisch erzeugten 2004er Matura von Viña Tarapaca, hatten wir nur eine Flasche, die aber leider fehlerhaft war. Er wurde gänzlich aus der Wertung genommen.

Nr.5 war ein **2003er Espiritu de Chile** von **Viña Arresti, Merlot Gran Reserva**, ein Wein aus der Premium-Linie des in Nr. 3 näher dargestellten Weingutes. Auch dieser Wein ein leicht verständlicher, angenehmer Wein ohne sonderliche Komplexität. Wann bekommt man schon einmal eine chilenischen „Gran Reserva“ für 6,00 € (genau: 5,99 €) im Supermarkt? (Spanische findet man gelegentlich für unter 5 €). Bei uns erhielt er immerhin 14,26 Punkte.

Als 6. Wein tranken wir einen **2004er Merlot Reservado**, „**Laura Hartwig**“ von **Viña Laura Hartwig**.

Das Weingut gehört der deutschstämmigen Familie Hartwig. Zum Gut einen Kommentar aus dem „Chile Magazin“, herausgegeben von Wines of Chile, zu dem Dr. Mühleib teilweise die Texte schrieb:

„Es gehört mit einer Anbaufläche von 80 Hektar Weinbergen zu den - für chilenische Verhältnisse - kleinen Betrieben und ist damit ein Paradebeispiel für den Typus des „Boutique-Weingutes“

Wie müsste man dann die übliche Größe deutscher Weingüter unterhalb der Kategorien Boutique oder Garage einordnen? Vorschläge werden gern entgegengenommen.

Das Gut wird auch als Weingut mit historischer Hazienda bezeichnet. Dass da Pferde in größerer Zahl zugehören, ist selbstverständlich. Wir stellten Schokoladentöne, Vanille und einen undefinierbaren, unsauberen Ton fest. So erhielt der Wein nur 13,83 Punkte.

Mit der Nr. 7 erhielten wir nach Dr. Mühleib den „Standarttypus des gehobenen chilenischen Mittelklasseweines“, einen **2006er Equus Carmenère** von **Haras de Pirque** (s. Nr. 2). Töne nach gekochten Beeren und eine leichte Fruchtsüsse waren gut eingebunden, so dass wir dem Wein 15,0 Punkte gaben. In der Zeitschrift „Weinmarkt“ wurde der Wein mit satten 16,5 Punkten bewertet, was wir nicht ganz nachvollziehen konnten.

An achter Stelle kam ein **2005er Carmenère mit Syrah vom Weingut J.Bouchon** (s.Nr.1), ein kommerziell gemachter, nach Vanille und Banane schmeckender Wein. Er erhielt mit 14,98 Punkten nahezu die gleiche Wertung wie sein Vorgänger.

Nr. 9 der Probe bildete ein **2005er Quatro**, ein **(Bordeaux-)Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Carmenère, Reserva** von **Viña Montgras**. Diese Reservas sind die vielfach preisgekrönte Spezialität des Hauses. Die Trauben werden von Hand gelesen und in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche gereift.

Eigentlich ein gefälliger, etwas oberflächlicher Wein für Nichtweintrinker. Wir fanden Pflaumentöne, Schokolade eingebunden in eine weiche Struktur, kurz: ein Schmeichler. Auch hier ging die Wertung mit 15,09 Punkten nur ganz wenig nach oben.

Mit diesem Wein verließen wir die eher kommerziellen Weine und wandten uns den Weinen aus einem höheren Qualitäts- (und Preis-) Bereich zu.

Nr. 10 war ein **2004 Cabernet Sauvignon, Ninquen** (eine Hanglage zu den Anden hin) von **Viña Montgras**. Er gilt als einer der ersten Lagenweine Chiles. Wir stellten eine Basilikumnote fest, die der Chronist sehr interessant fand, andere Weinbrüder aber als untypisch für einen Cabernet Sauvignon einstufen. Nach kontroverser Diskussion bekam der Wein im Durchschnitt nur 15,67 Punkte.

Ähnlich ging es dem 12.Wein, einem **1998er Domus Aurea, Cabernet Sauvignon von Viña Quebrada**. In diesem als „Szenewein“ bezeichneten Gewächs wurden Eukalyptus-, Pfefferminz- und sogar Rosmarintöne identifiziert, was wieder vielen als untypisch erschien. Er wies keinerlei Alterstöne auf und wurde als kräuterwürzig mit einer guten Tanninstruktur bezeichnet. Auch dieser Wein, aus dem mit 40 ha sehr kleinen Gut polarisiert die Runde, so dass auch hier nur 15,43 Punkte herauskamen. Der Chronist lag mit 17 Punkten da um einiges darüber. Der Wein wurde in Deutschland

ursprünglich mit ca. 35.- € angeboten, kostet jetzt aber „nur“ noch 25.- €. Es ist offenbar schwierig, chilenische „Spitzenwein“ zu diesem Preis im Markt zu positionieren.

Zum 12. und guten Schluss probierten einen Wein des legendären Aurelio Montes, den „verrückten“ **2003er Montes Folly, Syrah (100%), Viña Montes**. Aurelio Montes präsentierte seinerzeit mit dem „1987er Montes Alpha Cabernet Sauvignon“ den ersten internationalen Premiumwein aus Chile, etwas weniger ehrfürchtig ausgedrückt: der erst große Effektbringer.

Der Wein präsentierte sich opulent, fruchtig und rund. Auch hier lag der Chronist deutlich über dem Durchschnitt von 16,39 Punkten.

Was sagt uns diese interessante Probe? Auf jeden Fall waren viele, gutgemachten Weine für das breite Publikum (auch Nicht-Weintrinker) dabei. In den Spritzenweinen, soweit wir bei den 3 Weinen davon ein Eindruck gewinnen konnten, tut sich Chile schwer gegen die charakteristischeren Gewächse der „alten“ (Wein-)Welt.

Wir werden dieses Jahr noch weitere Proben aus der „neuen“ Welt haben. Mal sehen, ob dieser Eindruck sich fortsetzt.

Verfasser: Wilfried Schmitz

Probenfolge und Bewertung:

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Rebsorte(n)	Alk. [Vol.%]	Punkte	Flasche [l]	Preis [EUR]
1	2006	Sauvignon blanc, J. Bouchon, Maule Valley	Sauvignon Blanc	13,5	13,87	0,75	7,50
2	2006	Equus, Haras del Pirque, Maipo Valley	Sauvignon Blanc	13,5	13,77	0,75	9,00
3	2005	Espiritu de Chile, Vina Arresti, Valle Central	Carmenere	13,0	13,31	0,75	4,00
4	2001	Cordillera, Miguel Torres Chile, Curico	Carinena 65 % Merlot 25 % Syrah 10 %	14,0	14,19	0,75	13,00
5	2003	Espiritu de Chile, Gan Reserva Vina Arresti, Valle Central	Merlot	14,0	14,26	0,75	6,00
6	2004	Laura Hartwig Reservado, Vina Laura Hartwig, Colchagua Valley	Merlot	14,0	13,83	0,75	11,00
7	2006	Equus, Haras del Pirque, Maipo Valley	Carmenere	14,6	15,00	0,75	9,90
8	2005	Carmenere - Syrah Reserva J. Bouchon, Maule Valley	Carmenere-Syrah	13,5	14,98	0,75	9,00
9	2005	Quatro, Reserva, Vina Montgras, Colchagua Valley	Cabernet-Sauvignon Merlot Carmenere Malbec	14,0	15,09	0,75	9,00
10	2004	Ninquen, Vina Montgras, Valle Colchagua	Cabernet-Sauvignon	14,5	15,67	0,75	25,00
11	1998	Domus Aurea, Vina Quebrada Macul, Maipo Valley	Cabernet-Sauvignon	14,0	15,43	0,75	25,00
12	2003	Folly, Vina Montes, Valle Colchagua	Syrah	14,5	16,39	0,75	50,00

Jahreshauptversammlung vom 15. März 2007

Unspektakulär, ohne Wahlen aber mit vielen Anregungen seitens der Mitglieder und mit einem regen Meinungs austausch mit dem Vorstand verlief diesmal die Jahreshauptversammlung. Begleitet wurde diese Veranstaltung von den ersten Weinen von der Hessischen Bergstrasse, dem Leitthema für 2007.

Weinprobe vom 22. März 2007: Griechenland mit der Kellerei Tsantalis

vorgestellt durch Herrn Elias Panagiotidis

Wir hatten 2006 Gelegenheit, Griechische Weine anlässlich einer Road Show in Düsseldorf zu probieren. Dabei fanden wir viele interessante Weine von internationalen und autochtonen Rebsorten. Herr Kosmas Nikolau von den „Gebrüder Nikolaou“ aus Düsseldorf, ein Importeur für griechischen Fisch, Wein, Olivenöl und Feinkost allgemein war bereit, für uns zusammen mit Herrn Panagiotidis von der größten griechischen Kellerei eine Weinprobe abzuhalten.

Die Probenliste war überschrieben:

„Erleben Sie mit uns...einen (be)rauschenden Abend hellenischer Lebensart. Wandeln Sie auf den „PFADEN DER GÖTTER“ mit edlen Tropfen aus Griechenland.“

Der Referent, Herr Panagiotidis, hat in Deutschland Chemie studiert, was bei seinen Kommentaren immer wieder durchschimmerte, und ist Verkaufsleiter für Tsantalis in Deutschland. Er leitete die Probe mit viel Leidenschaft und Temperament, wobei Homer, wie könnte es anders sein, immer wieder herangezogen wurde.

Er stellte uns zu Anfang die 5.000jährige Weinkultur Griechenlands dar. Die ersten Reben dürften aus dem heutigen Kasachstan, dem Iran oder aus Mesopotamien nach Griechenland gelangt sein. Im 6. Jahrhundert v. Chr. gründeten griechische Einwanderer Marseille und brachten dabei die Weinrebe nach Gallien.

Im Altertum wurde Wein fast immer verdünnt als Krassos Oinos getrunken, unverdünnter Wein hieß Akratos Oinos. Der heutige Begriff Symposium geht auf den griechischen Begriff für miteinander sprechen und trinken zurück.

Schon Aristoteles hat im 4. Jahrhundert vor Chr. den ersten experimentellen Weingarten auf Chalkidiki angelegt, in der Landschaft, in der sich Evangelos Tsantalis mit seiner Kellerei etablierte.

Das heutige griechische Qualitätssystem lehnt sich an das französische an:

Topikos: Vin de pay (Deutsch: Landwein)

O.P.A.P.-Onamasia Proefsis Anatoris Ptotitas: AOC / QbA (Deutsch: QbA)

Dabei gilt:

Weine mit max. 6 g/l Restzucker sind trocken

max 17g/l sind halbtrocken

max 47g/l sind lieblich

über 47g/l sind Dessertweine

Es werden je 50% Rot- und Weisweine in Griechenland erzeugt. 70% der Weisweine werden als Retsina ausgebaut, der z.B. zu eingelegtem Ziegenkäse, gegrilltem Oktopus und Kalamaris optimal passt. Meist ist er kräftiger geharzt, als wir ihn kennen und wird auch gerne in der Mittagspause zwischen 2 und 5 Uhr nachmittags getrunken.

Schaumwein wird wenig erzeugt.

Wir starteten mit einem weißen **2005er Makedoniko Athiri**, einem sortenreinen Makedonikos Topikos aus der (autochtonen) Rebsorte Athiri. Topikos-Wein entsprechen den französischen Vin de Pay, den deutschen Landweinen (s.o.), in diesem Falle aus dem nordgriechischen Weinbaugebiet Makedonia, von 30 Jahre alten Rebstöcken mit einem Ertrag von 90 hl/ha. Er wurde beschrieben als „Blumig und angenehm aromatisch im Duft, im Mund frisch mit delikatem Finish“. Dem konnten wir uns im Grossen und Ganzen anschließen und bewerteten den Wein mit 13,0 Punkten.

Nr. 2 war ein **2006er Chalkidiki Sauvignon**, ein sortenreiner Topikos-Wein aus der Traubensorte Sauvignon blanc. Auf der Halbinsel Chalkidiki, in Agios Pavlos ist die Hauptkellerei von Tsantali „umrahmt von prachtvollen Weingärten“.

Er wurde wie folgt beschrieben: „Smaragdgrüner Schimmer in der Farbe. Aroma, das an Birnen und Ananas erinnert, im Geschmack ausgewogen und rund.“ Wir vermeinten auch grünen Paprika zu schmecken. Die Rebstöcke sind 8-10 Jahre alt und der Ertrag liegt bei 70 hl/ha. Für diesen interessanten Sauvignon gaben wir 13, 4 Punkte, wobei der Verfasser leicht darüber lag.

Bei Nr. 3, einem Thrakis Chardonnay hatten alle Flaschen leider Korkgeschmack, so dass er nicht bewertet werden konnten. Er hätte nach vollreifen Früchten und Karamell im Duft schmecken sollen. Schade.

Der 4. Wein, ein **2005er Ampelonas Tsantali**, ein Edel-Cuvée aus den Rebsorten Assyrtiko und Sauvignon, die zusammen vinifiziert wurden, kommt aus der Heimat von Tsantali, der Halbinsel Chalkidiki. Er wurde beschrieben wie folgt: „Aprikosen, Ananas und Zitronenblüten im Duft, frisch und ausgewogen im Geschmack“. Auch exotische Früchte waren im Abgang deutlich erkennbar. Er soll gut zu gegrilltem Fisch mit Zitrone passen. Der Wein war 2 Monate in älteren Barriques. Es gab 13,5 Punkte für diesen Wein.

Es zeigte sich wieder einmal, dass wir Weißweine immer an der Messlatte deutscher Wein messen. Es kommen dann selten bessere Bewertungen heraus.

Mit dem 5. Wein wurde uns ein Roséwein präsentiert, der **2005er Chalkidikis Grenache**, ein sortenreiner Topikos-Wein aus der eisenhaltigen Erde der Halbinsel Chalkidiki. Rosé-Weine haben in Griechenland keine Tradition, er ist daher entsprechend selten. „Im Duft intensive Früchte, rote Waldbeere und Kirschen, im Geschmack ausgewogen mit gut eingebundener frischer Säure“, so beschrieb ihn der Probenleiter.

Obwohl es in unserer Runde eingefleischte Rosé-Gegner gibt, kam dennoch eine Wertung von 13,4 Punkten heraus.

Ab jetzt kamen die lange erwarteten Rotweine, zum 6. ein **2004er Makedoniko Moscomavro**, sortenrein gekellert aus der autochthonen Sorte Moscomavro. „Mosco“ bedeutet duftend, „mavro“ schwarz. Der Wein schmeckte trocken mit lieblichem Charakter. Er wird üblicherweise leicht gekühlt mit 12°C getrunken. „Lebhafte rote Farbe, fruchtig süßes Aroma, in dem Johannisbeeren und Heidelbeeren hervortreten. Angenehmer Geschmack mit intensiver Frische“, so Herr Panagiotidis. Unseren Rotweinnasen mundete der Wein nicht so richtig, daher nur 13,1 Punkte.

Richtig rotweinig wurde es mit der Nr.7, einem **2003 Chalkidikis Merlot**, einem sortenreiner Topikos-Wein, der mindestens 9 Monate in neuen Barriques aus französischer Allier-Eiche gereift wurde. Die Rebstöcke sind 8-10 Jahre alt, der Ertrag liegt bei 80 hl/ha. Nach der Weinbeschreibung wurde er mittels „typischer Rotweinmaishegärung“ erzeugt.

Der Referent beschrieb ihn wie folgt: „Lebhafte purpurrote Farbe. Duft nach Waldbeeren und Vanille. Im Geschmack rund, gehaltvoll und weich“, wie man es von einem Merlot ja auch erwartet. Da griffen wir gerne zu 14,4 Punkten.

Der achte Wein, ein **2002er Thrakis Syrah** erinnerte uns an südafrikanische Weine aus dieser Rebsorte. Auch er eine sortenreiner Topikos-Wein, der 12 Monate im Barrique und 24 Monate in der Flasche gereift wurde. „Tiefe porphyrote Farbe. Mit verführerischem Bouquet, in dem Johannisbeeren, getrocknete Pflaumen und Vanille dominieren. Würzig Zimt, Nelken), nach dunklen Waldbeeren im Geschmack“, so der Kommentar. 14,3 Punkte war unsere Wertung.

Wir wurden erinnert, dass Syrah einer der ältesten Rebsorten ist und wahrscheinlich aus Persien stammt.

Zum neunten wurde uns mit dem **2001 Rapsani Epilegmenos (Reserve) O.P.A.P.** (Erläuterung s.o.) ein Qualitätswein aus den autochthonen Rebsorten Xinomavro (xino=sauer, mavro =schwarz), Stavroto und Krasato vorgestellt. Erste Feststellung: der erste Rote, der nicht ein internationale Geschmacksbild (á la Cabernet Sauvignon etc.) aufwies. Die Trauben wurden erst Mitte Oktober gelesen, was in Griechenland eine Ausnahme ist. Weine mit der Bezeichnung Reserve oder Epilegmenos müssen mind. 12 Monate im Barrique und 24 Monate in der Flasche gelagert werden, bevor sie in Verkehr gebracht werden.

Auf der Vinexpo in Bordeaux wurde er 2 x mit Gold prämiert. Er stammt von den letzten Vorbergen des Olympos, einer der schönsten Landschaften Griechenlands aus einer Höhenlage von 650 m. Aus dem Dorf Rapsani (= Sitz der Götter) stammte der sagenhafte Nektar der Götter des Olymp. „Rubinrot, bouquetreich, elegant und geschmeidig“, so wurde er beschrieben. Wir griffen gerne zu 15,2 Punkten.

Mit Nr. 10 kamen wir zurück auf internationale Rebsorte: **2003er Cabernet Sauvignon „Organic“ Tsantali**, ein edler Cabernet aus Chalkidiki, gekellert aus biologisch angebauten Trauben. Wie der Probenleiter ausführte: „Dunkelrot im Auge. Beerenfrüchte, Gewürze- und Holznoten im Duft. Vollmundig, fruchtig und weich im Geschmack mit eleganten Tanninen“, also so wie ein internationaler Cabernet sein sollte.

Das war uns dann auch 15,5 Punkte wert. Hierzu passt Lammfilet oder Wildschwein.

Zum Schluss kam dann noch der **2002er Metochi Chromitsa**, ein Edel-Topikos aus der antiken Rebsorte Limnio (70%) und der edlen Cabernet Sauvignon (30%) des Metochi(Klostergutes) Chromitsa, einem Dorf im Heiligen Berg Athos. Limnio kommt von der Insel Limnos und ist die vielleicht älteste europäische Rebsorte. Und hier die Beschreibung unseres Probenleiters: „Tiefrot in der Farbe. Bouquet von getrockneten Früchten, Schokolade und Gewürzen. Im Geschmack reich und voll, weich“. Die Weinberge des Metochi Chromitsa sind terrassenartig bis auf eine Höhe von 150-300

m angelegt. Der Boden ist sandig über Granit im Unterboden. Der Wein passt zu allen deftigen Fleischgerichte, Wild und reifen Käsen, was auszuprobieren wäre. Auch hier honorierten wir den Wein mit 15,5 Punkten.

Zum Schluss kam die Diskussion auf, warum soviel internationale und so wenig autochthone Rebsorten präsentiert wurden. Herr Panagiotidis erklärte uns, das autochthone Sorte, von denen es im Übrigen ca. 400 gibt, in einem Land wie Deutschland wegen ihrer teilweise eigenwilligen Geschmacksnoten schwierig zu präsentieren und vermitteln seien.

Wie dem auch sei: Das sollte unser Interesse wecken. Die anfangs erwähnte. Roadshow hatte gezeigt, dass es viele interessante griechischen Weine von autochthonen Rebsorten gibt, seien es die roten Weine von z.B. Xinomavro- oder Agiorgitiko- oder. die weißen von z.B. von Assyrtiko- und Moschofilero-Reben. Der Weinführer „Oinothiki – Die Weine Griechenlands 2006“ (Näheres unter: www.nline.gr) gibt da viele Anregungen, um mit weiteren Proben das interessante Weinland Griechenland zu entdecken.

Verfasser: Wilfried Schmitz

Probenfolge und Bewertung der Weine der Kellerei Tsantalis:

Lfd. Nr.	Jahrgang	Wein Winzer / / Ort	Rebsorte(n)	Alk. [Vol.%]	RZ [g/l]	Punkte	Flasche [l]	Preis [EUR]
1	2005	Makedoniko Athiri, Makedonia	Athiri	11,5	5,00	13,00	0,75	5,00
2	2006	Chalkidikis Sauvignon, Chalkidiki	Sauvignon blanc	12,0	3,00	13,40	0,75	5,00
3	2006	Thrakis Chardonnay, Thraki	Chardonnay	12,5	4,00	o.W.	0,75	6,00
4	2005	Ampelonas Tsantali, Chalkidiki	Assyrtiko, Sauvignon blanc	12,5	2,00	13,50	0,75	7,00
5	2005	Chalkidis Grenache, Rosé, Chalkidiki	Grenache	12,5	4,00	13,40	0,75	5,00
6	2004	Makedoniko Moscomavro, Makedonia	Moscomavro	12,5	5,00	13,10	0,75	5,00
7	2003	Chalkidis Merlot, Chalkidiki	Merlot	13,0	2,00	14,40	0,75	7,00
8	2002	Thrakis Syrah, Thraki	Syrah	13,0	2,00	14,30	0,75	9,00
9	2001	Rapsani Epilegmos (Reserve) O.P.A.P., Olympos	Xinomavro, Stavroto, Krasato	13,5	0,50	15,20	0,75	10,00
10	2003	Cabernet Sauvignon"Organic" Chalkidiki	Cabernet Sauvignon	14,5	0,50	15,50	0,75	13,00
11	2002	Metochi Chromitsa, Berg Athos	Limnio, Cabernet Sauvignon	14,0	0,50	15,50	0,75	14,00

Weinprobe am 19.04.2007: Australien

zusammengestellt mit Unterstützung der Sandfire Australian Wines und moderiert durch Paul Mangasser

Geht man im Internet auf die Suchmaschine GOOGLE und gibt ein: Weinanbau und Australien findet man ziemlich schnell einen Link australische-weine.info mit folgender Startseite: „Quantitativ ist Australien sicherlich keine große Weinnation. Die Rebfläche Australiens ist kleiner als die Südafrikas und im Vergleich zu Argentinien ist Australien nur ein Zwerg. Man hat jedoch auf Qualität gesetzt und hier hat Australien sich zu einer bedeutenden Weinnation entwickelt. Die Weinkultur in Australien geht zurück bis 1788. Der erste Weinberg wurde in Sydney von Kapitän Arthur Phillip gepflanzt. Mehr als die Hälfte der australischen Weine stammen aus Südaustralien. Das Anbaugebiet Barossa Valley spielt im Export für Weiß- und Rotweine eine große Rolle. Dank betonter Fruchtigkeit und ausgeprägtem Rebsortencharakter überzeugen heute australische Weine im Vergleich mit vertrauten europäischen Erzeugnissen.“

Australien im Überblick:

Rebfläche: 90.000 Hektar

- Jährl. Weinproduktion: 5,5-6,0 Mio Hektoliter
- Exportquote: ca. 35%
- Eigenverbrauch: 18 Liter pro Person u. Jahr“

Unser Weinbruder Paul Mangasser hat sich mit Australien etwas näher und intensiver beschäftigt und vieles was sich so im Internet findet stimmt doch nicht so ganz.

Denn tatsächlich hat Australien heute 168.800 ha Rebfläche und liegt im internationalen Vergleich damit an 12. Stelle. Zudem wurde die Produktion von 1990 bis heute von 4.4 auf 10.2 Millionen Hektoliter gesteigert, somit an siebter Stelle gelegen und entwickelte sich der Export im gleichen Zeitraum von 0.4 auf 5.4 Mill. Hektoliter, einer Steigerung von 1250%.

Es werden ca. 140 Rebsorten angebaut, davon haben aber nur 35 eine Marktbedeutung. Autochthone Reben existieren in Australien nicht, alle Sorten wurden von Einwanderern mitgebracht. Die überwiegende Mehrzahl der heutigen Reben stammt ursprünglich aus Frankreich, ein kleinerer Teil auch aus Italien, Portugal und Deutschland. Die wichtigsten Rebsorten Australiens sind Shiraz, Cabernet Sauvignon, Merlot, Grenache, Ruby Cabernet und Petit Verdot bei den Roten und Chardonnay, Sultana, Semillon, Riesling, Colombard, Sauvignon Blanc, Verdelho und Muscat d`Alexandrie bei den Weißen.

Seit 1987 gibt es ein Appellationssystem, genannt „Geographical Indications“, mit zur Zeit 60 gemeldeter Zonen. Es wird zwar vorgeschrieben, dass mindestens 85% der auf dem Etikett angegebenen Rebensorte aus dem Anbaugebiet stammen muss, aber weder Rebsorten, noch Rebsortenschnitt, Erziehungsmethode, Alkoholgehalt noch Weinstil sind vorgeschrieben. Säurezusatz ist erlaubt, Zucker und Mostanreicherung aber verboten.

Der Weinbau in Australien beschränkt sich hauptsächlich auf die südlichen Regionen Australiens, konzentriert sich also auf die Bundesstaaten Victoria, New South Wales, South Australia (z. B. Barossa Valley) und einige wenige Orte in Western Australia (z. B. Swan Valley), an denen das Klima gemäßigt ist.

80% der jährlichen Weinproduktion teilen sich fünf(!) Großkonzerne auf, davon ist Southcorp mit einer Anbaufläche von 8100 ha und 30% Marktanteil der Marktführer und setzt damit 1 Milliarde Schweizer Franken um. Die kleinen Weingüter haben in der Regel nur 10 – 15 ha Rebfläche, sind sehr auf Qualität ausgerichtet und im Regelfall für den australischen Weinkonsumenten von acht Uhr morgens bis acht Uhr abends erreichbar(!) und das an fast jedem Tag im Jahr, wohl undenkbar für Europa.

Nach soviel Text, aber für einen Kontinent auch notwendig, nun zu den kleinen Weingütern, von denen uns eine wunderschöne Weinprobe zusammengestellt wurde.

Angefangen natürlich von der weißen Hauptrebe Chardonnay, einmal in der unoaked und einmal in der oaked Version, sprich mit und ohne Holzausbau. Beides gelungene Vertreter Ihrer Gattung. Frische, vollmundige und fruchtige Weine, die zu überzeugen wussten. Danach kam ein 100%

Verdelho, eine portugiesische Rebsorte, zumeist auf Madeira für den Portwein angebaut, alle drei waren sauber vinifizierte Weine, unkompliziert und sehr trinkig.

Als letzter Vertreter der Weißweine ein 100% Semillon von Ashbrook Estate, einem Weingut mit fast nur ab Hofverkauf, ohne Internetauftritt und mit kaum Produktwerbung. Dieser Weißwein wurde von den Probenteilnehmern am höchsten bewertet.

Als Übergang zu den Rotweinen präsentierte unser Weinbruder Paul Mangasser einen Rosé aus Cabernet Sauvignon, ein schöner Terrassenwein, mit seiner doch sehr präsenten Süße, zu sehr einschmeichelnd.

Die Rotweine waren alle im Holzfass angebaut, zumeist 9 – 12 Monate, für den Verfasser waren sie etwas sehr alkoholdominant, mit teilweise sehr „marmeladigen“ Noten, zu sehr international ausgerichtet, ohne Bezug zum Terroir.

Der Wein Nr. 6 von Zilzie Estate in Victoria, ein 100% Merlot, „spaltete“ die Weinbruderschaft, da anscheinend zwei unterschiedliche Vertreter des gleichen Weines zur Probe anstanden, einer davon schon sehr von Bitternoten geprägt.

Hervorzuheben war der Wein Nr. 7 von Battle of Bosworth aus dem McLaren Vale in Süd-australien, ein Cuvée aus Shiraz und Viognier, ein Wein von einem der führenden Öko-Weingüter Australiens, eine Kirschfruchtbombe mit 15 Alk.%.

Die Nummer 11 von St. Anne`s Winery aus New South Wales, ein Cabernet Sauvignon aus 2001 hatte schon sehr starke Reifennoten und war anscheinend schon am Ende seiner Entwicklung.

Den Abschluss bildeten 2 tolle Weine: die Nummer 12 ein Cabernet Sauvignon - Merlot von Voyager Estate in Westaustralien und als letzter Wein der Probe das Flaggenschiff von Langmeil Winery, aus dem Barossa Valley, der „Fifth Wave Grenache“ von 2003, 24 Monate im Barrique angebaut von handverlesenen Trauben, sehr kräftig und wuchtig mit Noten von Kirsche, Schokolade und Pfeffer, der bei der Punktung an diesem Tag die Nase vorne hatte.

Verfasser : Helmut Dippold

Weinprobe am 03. Mai 2007: Portugal

zusammengestellt und präsentiert von unserem Weinbruder Adolf Kempe

Da dem Protokollführer die Unterlagen verloren gegangen sind, steht leider kein Bericht über die Probe zur Verfügung.

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Rebsorte(n)	Alk. [Vol.%]	Säure [g/l]	Punkte	Flasche [l]	Preis [EUR]
1	2006	DOC Vinho Verde Casa de Sezim , Branco	Loureiro, Trajahdura, Arinto, Azal	12,5	6,1	13,78	0,75	5,00
2	2005	Vinho Regional Alentejano Calantica , Vinho Branco, "Monte da Ravosqueira"	Arinto, Antao, Vaz, Roupeiro	13,0	4,2	12,48	0,75	3,90
3	2005	DOC Dao, Quinta do Saes , Branco, Reserva	Arinto, Encruzado	12,5		13,65	0,75	10,50
4	2003	Vinho Regional Estremadura Quinta da Espiga , tinto	Castelao, Tinta Miuda, Touriga Nacional, Tinta Roriz	12,5		13,77	0,75	4,00
5	1992	Vinho Regional Estremadura Quinta Abrigada , Vinho Tinto, "Raizes"	Periquita u.a.	13,5		13,94	0,75	5,40
6	2004	Vinho Regional Terras do Sado Casa Ermelindas Freitas , Touriga Nacional	Touriga Nacional	14,0		14,88	0,75	7,90
7	2000	DOC Alentejo, Roquevale , Vinhos, "Melhor"	Alfrocheiro	13,0		14,08	0,75	14,60
8	1999	DOC Dao, Quinta do Corujao , Reserva	Touriga Nacional, Jaen, Alfrocheiro, Tinta Roriz	12,5		13,85	0,75	8,40
9	2004	DOC Dao, Quinta da Pellada		13,0		14,56	0,75	10,50
10	2000	DOC Douro, Quinta do Silval	Tinta Barrocca	13,5		14,04	0,75	7,10
11	2001	DOC Douro, Quinta do Vale Meao , "Meandro"	Toriga nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinto Barrocca	14,0		15,04	0,75	14,20
12	2004	DOC Alentejo, Plansel , Capelsa de Sta Margarida	Trincadeira, Aragonez, Castellao	15,0		15,17	0,75	8,00
13	1999	DOC Alentejo, Esporao , Reserva	Trincadeira, Aragonez, Cabernet Sauvignon	13,5		14,92	0,75	16,30
14	1995	DOC Bairrada, Casa de Saima , Vinhada Corga Garrafeira	Baga	13,5		15,29	0,75	29,70

Veranstaltung vom 12.Mai 2007: Feier zum 25-jährigen Jubiläum

Am 12.April 1983 zog ein kleines Grüppchen unverzagter Weinfreunde ins Exil nach Rhöndorf. In den tiefen, dunklen Kellergewölben des Weinguts Broel gründeten sie die Kölner Weinbruderschaft. Nach wechselhaften Ereignissen, die manchenmal die Existenz der Weinbruderschaft bedrohten, war es nun so weit, dass das 25jährige Jubiläum gefeiert werden konnten.

In der Zeit seit der Gründung sind nicht alle hochfliegenden Ziele erreicht worden, so ist Köln weiterhin die Hauptstadt des Kölsch nicht die Hauptstadt des Weines und wir treffen uns immer noch auf der Schäl Sick (das heißt auf der falschen, rechtsrheinischen Seite für Nicht-Kölner), aber wir sind eine stabile und allgemein anerkannte Weinbruderschaft geworden.

Als Gäste konnten wir Wolfgang Narjes und Frau vom Siegener Weinkonvent und gleichzeitig Vertreter des Bruderrats der Gemeinschaft der deutschsprachigen Weinbruderschaften, sowie Frau Ehlers und Partner vom Wuppertaler Weinkonvent begrüßen. Zwei unserer langjährigen Ehrenmitglieder, Dr. Antwerpes und Pit Falkenstein, hatten sich ebenfalls die Zeit genommen um mit uns zu feiern.

Unser Organisationsteam hatte für das Jubiläum einen engeren, privateren Rahmen gewählt:

Vor fast zwei Jahren feierten wir unsere 500. Weinprobe mit einer Weinreise durch Europa, jetzt wollten wir in der näheren Umgebung bleiben: Eine Reise durch die deutschen Lande mit den zugehörigen Speisen und Weinen.

Zum Anwärmen und damit die Anwesenden bei der Begrüßung nicht mit leeren Händen da standen, gab es einen fruchtigen Rieslingssekt vom Weingut Florian Weingart am Mittelrhein.

Dann ging es weiter nach Franken. Als Überraschung der Küche kam ein Krautstrudel, dazu gab es einen 2005'er Iphöfer Kronsberg, Silvaner Kabinett und einen 2005'er Iphöfer Kronsberg Müller-Thurgau Kabinett, beide vom Weingut Wirsching.

Für die Vorspeise ging es von Franken in die Südpfalz mit in Balsamico gebratenem Spargel und Crostinos. Begleitet wurde der Spargel von einem Grauburgunder 2005'er „Hainsfelder Ordengut“ des Weinguts Koch oder alternativ einem 2005'er Weißburgunder „Rodther Kapellenberg“ vom Weingut Jürgen Heussler.

Nach einem Rückblick des Bruderschaftsmeisters auf 25 Jahre Weinbruderschaft mit ihren Höhen und Tiefen durften sich alle durch den Hauptgang arbeiten.

Die Wahl der Anwesenden war halb Fisch, halb Fleisch: Ein Teil verspeisten einen im Ganzen gebratener Loup der Merlot, gebratene Rispentomaten und pikantes Kartoffelpüree, dazu eine Köwericher Laurentiuslay, Riesling, Spätlese trocken vom Weingut Kirsten. Der andere Teil hatte „nur“ einer Scheibe Schwäbischen Rostbraten auf geschmorten Kartoffeln und Thymiankartoffeln, dazu einen Burkheimer Feuerberg Spätburgunder von der Winzergenossenschaft Burkheim.

Um den Magen zu schließen, kam für alle ein Käseteller von der Maibachfarm und dazu zwei Spätburgunder, ebenfalls von der Maibachfarm: ein 2005'er Ahr-Spätburgunder und ein 2005'er Bachemer Sonnenschein. Kaum einer der Anwesenden hätte diese Qualität des Käses erwarten und auch die Weine waren eine freudige Überraschung.

Unser Koch, Herr Rausch, wollte seine hervorragende Küchenleistung mit einem kleinen Feuerwerk abschließen und so präsentierte er als süße Nachspeise einen pyrotechnischen Gugelhupf. Nachdem die letzten Funken des Feuerwerks versprüht waren, blieb sogar ein essbarer, leckerer Gugelhupf über, der von Vanilleeis und einer Gewürztraminer Spätlese „Britzinger Sonnenhole“ der Winzergenossenschaft Britzingen begleitet wurde.

Was außer leergegessenen Tellern dann noch blieb, war der traditionelle Nachtrunk „Rumfort“

(Hier die Erklärung für alle, die den Nachtrunk „Rumfort“ noch nicht kennen: Alles was noch 'rum steht und fort muss).

Neben dem Nachtrunk „Rumfort“ stand zusätzlich eine Galerie von Weinen aus dem Gründungsjahr 1982 in frisch polierten Flaschen zu Verkostung bereit, aber an diese Flaschen wagte sich dann doch keiner mehr. War es die Ehrfurcht oder die Furcht vor diesen Flaschen?

Dank der intensiven Vorarbeiten des Organisationsteams und der sehr guten Leistung der Küche konnten alle einen angenehmen Abend verbringen.

Bis Mitternacht wurde noch geplaudert und diskutiert, dann zog es auch die letzten Weinschwestern, Weinbrüder und Gäste nach Hause.

Verfasser: Dr Dieter Ockelmann

Bilder von der Feier zum 25-jährigen Jubiläum:





Probe am 16. Juni 2007: Sachsen, Schloss Proschwitz

vorgestellt von Frau Antje Neumann

Frau Antje Neumann stellte zunächst das Weinbaugebiet Sachsen und die Geschichte des Weingutes Schloss Proschwitz vor und gab Informationen zur Bewirtschaftung der Weinberge und zur Kellertechnik.

Das Weinbaugebiet Sachsen

In der Geschichte des deutschen Weinbaus gehört das sächsische Anbaugebiet zu den jüngsten und ist mit ca. 450 ha das kleinste Anbaugebiet Deutschlands. Das vorherrschende Kontinentalklima, mit 1800 Sonnenstunden und mit ca. 600 mm Niederschlag im Jahr, birgt immer die Gefahr von Spätfrösten und kräftigen Winterfrösten. Die Weinberge dieses Anbaugebietes liegen knapp nördlich des 51. Breitengrades und sind somit die nordöstlichsten Deutschlands.

Die Geschichte des Weingutes

Das Weingut Schloss Proschwitz ist sowohl das älteste als auch das größte private Weingut Sachsens. Dabei liegt das Geheimnis des 800 Jahre alten Weingutes in der ausgezeichneten südlichen Lage der Weinberge, dem günstigen Mikroklima des Elbtales sowie in der nahezu idealen Bodenkombination aus Lößlehm und Granitgestein. Die sechs Meter mächtige Lößlehmschicht verleiht den Weinen ihr fruchtiges Bukett, der darunter liegende Granitfelsens lässt den Gaumen noch lange die Tiefe des Weines spüren.

In den letzten 10 Jahren hat Dr. Georg Prinz zur Lippe ca. 8 Mio. Euro in den Aufbau des Weingutes investiert. Unter anderem wurde ein 300 Jahre alter Vierseitenhof in Zadel restauriert und zu einem modernen Weingut umgebaut. Durch den qualitätsbewussten Weinbau wurde das Gut 1996, als bis heute einziges sächsisches Mitglied, in den Verband der deutschen Prädikatsweingüter (VDP) aufgenommen.

Die Weinberge

Die Bewirtschaftung der Weinberge erfolgt ausschließlich nach den Richtlinien des "kontrolliert umweltschonenden Weinbaus". Durch die Begrünung der Rebanlagen wurde ein ökologisches Gleichgewicht im Weinberg hergestellt. Aufgrund einer gezielten Ertragsreduktion wird jedes Jahr ein optimales, qualitativ hochwertiges Lesegut verarbeitet.

Der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln wurde seit 1990 drastisch reduziert. Zur Anwendung gelangen ausschließlich nützlingsschonende und umweltfreundliche Pflanzenschutzmittel. Durch die Nutzung eines Befallprognosesystems wird ein gezielter und effizienter Einsatz von Pflanzenschutzmitteln gewährleistet.

Die Kellertechnik

Ein Großteil des 8 Millionen Euro sind in den vergangenen Jahren in die Entwicklung und den Ausbau des neuen Keller in Zadel investiert worden. Besonderes Augenmerk wird auf eine schonenden Behandlung des Lesegutes durch kellertechnische Maßnahmen, wie vorsichtiges Abpressen mittels moderner pneumatischer Membranpressen die die Moste vor zuviel Gerbstoffen zu schützen, gelegt. Mittels eines Vacuumdrehfilters werden die Moste der Weißweine blank geklärt, um nur reinen Traubensaft zur Vergärung zu bringen. Durch eine präzise temperaturgesteuerte kühle Vergärung wird die optimale Erhaltung der herrlich fruchtigen Aromastoffe im Wein gewährleistet. Bei der Schönung und Filtration der Weine kommen ausschließlich Naturstoffe, wie Kieselgur und Bentonit zum Einsatz, die für eine schonende Weinbehandlung sorgen.

Anders als bei den Weißweinen, bei denen der reduktive Aspekt beim Ausbau im Vordergrund steht, werden die Rotweine kontrolliert oxidativ im Barrique ausgebaut. Um letztendlich vom Holz nur 'geküsst' und nicht erschlagen zu werden, ist jedoch bereits vor der Lese eine konsequente Reduzierung der Traubenmenge notwendig. Würde man hier nicht zugunsten der Qualität auf die Menge verzichten, so hätten die Weine dem Holz nachher nichts entgegen zu setzen und würden wuchtig und plump, anstatt dicht und zugleich filigran wirken.

Zahlen und Fakten

Rebfläche	79,6 ha
Ertragsrebfläche:	50,2 ha – davon:
Junganlagen / Umbruch	29,4 ha

Rebsorten:

Grauburgunder	18,8%
Elbling	11,0%
Weißburgunder	10,4%
Spätburgunder	9,1%
Riesling	8,6%
Dornfelder	8,3%
Scheurebe	7,4%
Müller-Thurgau	7,0%
Traminer	6,6%
Goldriesling	5,8%
Regent	4,3%
Frühburgunder	2,4%
Dunkelfelder	0,4%

Verkostung

Die Probe startete mit einem **Goldriesling**, einer sächsischen Besonderheit. Der Ursprung dieser Rebsorte liegt im Elsass, wo sie gegen Ende des 19. Jh. von Christian Oberlin in Colmar aus der Kreuzung der Sorten Riesling und Courtillier Musqué Précoce entstand. Erstmals 1913 angebaut in Sachsen, ist diese Sorte nur noch hier beheimatet.

Da die Sorte spät im Frühjahr austreibt und trotzdem schon früh geerntet werden kann, eignet sie sich besonders für Randlagen wie beim sächsischen Weinbau. So kann ihr der späte Frost im Frühjahr wenig anhaben.

Die Weine des Goldrieslings haben ein feinwürziges Bukett und sind hervorragend als Schoppenweine geeignet.

Die Probe wurde mit dem Vergleich zweier Jahrgänge - 2006 zu 2005 - des **Elblings** fortgesetzt. Die Weine überzeugten mit schlanker Struktur, klarem Stil und schöner Frucht - frische Stachelbeeren, Pfirsich, grüne Früchte. Dabei machte der 2006er eine erstaunliche Entwicklung im Glas durch: Wirkte er zunächst noch etwas spitz und verschlossen, so gewann er bald an Fülle und Harmonie. Leider konnte diese Entwicklung nur teilweise in die Bewertung aufgenommen werden (zu schnell ausgetrunken!).

Als nächsten Paar wurden der **Grauburgunder** und der **Weißburgunder** aus dem Jahr 2006 verkostet. Der **Grauburgunder** erinnerte im Duft an Honigmelone und getrocknete Aprikose. Im Mund vereinte er eine knackige Säure mit einer angenehmen Restsüße und allen fruchtigen Eindrücken, die sich bereits in der Nase gezeigt hatten.

Der **Weißburgunder** begeisterte mit seinem Duft nach Apfel mit leichten Nuancen von weißem Pfirsich und einem ungewöhnlich langen Abgang – ein geschmackliches Erlebnis. Leider hörten wir, dass, wie viele andere der verkosteten Weine, auch dieser bereits ausverkauft war.

Die Verkostung der Weißweine wurde zunächst mit einem **Riesling**paar abgeschlossen. Probiert wurden der 2006er Kabinett und eine Spätlese aus dem Jahr 2004. Der Kabinett ließ schon an der sonnengelben Farbe erkennen, dass er ein wundervoll leichter, aber auch fruchtiger – frischer Kabinett ist. Er verwöhnte die Nase mit Aromen von vollreifen Pfirsichen und Aprikosen, zu denen sich leicht mineralische Noten gesellten.

Die Spätlese zeigte sich in einem intensiven zitrusgelb. Im Geruch präsentierten sich reife Äpfel und Stachelbeeren. Eine ausgewogene Balance zwischen Säure und Frucht rundete diesen Wein im Abgang ab.

Ausreißer bei den Bewertungen wurden diskutiert. Es wurde erneut darauf hingewiesen, dass für die Weinbruderschaft das internationale 20-Punkte-Schema verbindlich ist.

Wie den Ertragszahlen zu entnehmen ist, spielt beim Weingut Schloss Proschwitz auch der Rotwein eine wichtige Rolle, der auf ca. 25 % der Rebflächen angebaut wird.

So konnten zunächst der **Dornfelder** aus dem Jahr 2004 mit dem Dornfelder aus dem Jahr 2005 verglichen werden. Der 2004er war 16 Monate im Barrique – Erst- und Zweitbelegung -, der 2005er 18 Monate. Beide Weine präsentierten sich tiefrot, fast schwarz, mit einem intensiven Duft nach Kirsche, Cassis und Brombeeren. Diese Aromen wurden im Geschmack bestätigt, durch angenehme Röstaromen verstärkt und unterstrichen die Komplexität dieses Weines. Dabei gewann der 2004er an Fülle und zeigte für den 2005er ein noch intensiveres Entwicklungspotential an.

Als Höhepunkt der Rotweine wurde der 2004er **Spätburgunder** probiert, der Zeit hatte, sich 20 Monate im Barrique zu entwickeln, es aber dann dezent im Hintergrund ließ. Diesen farbintensiven komplexen Spätburgunder des Jahrgangs 2004 zeichnete ein eleganter Duft nach Kirsche,

Waldbeeren und Brombeeren, unterstützt durch angenehme Mandel- und Vanillenoten, aus. Im Gaumen zeigte er sich kraftvoll mit Tönen reifer Pflaumen und Sauerkirschen.

Als ‚süßer‘ Abschluss wurde ein **Traminer** aus dem Jahr 2004 präsentiert. Bei der *** Auslese vom Traminer handelte es sich eigentlich um einen Etikettenschwindel - als elegante Cuvée, zu gleichen Teilen aus einem äußerst gehaltvollem Eiswein und einer Auslese. In der Nase der Duft nach Honig und exotischen Früchten konnte man sich ihn gut als Begleiter zu Ziegenfrischkäse, einem würzigem Roquefort, oder auch zu einer gehaltvollen Dessertkreation vorstellen.

Als abschließendes Urteil stand fest: Frau Antje Neumann hat es geschafft, die sächsischen Weine, speziell aus dem Haus Proschwitz, näher zu bringen und hat uns neugierig gemacht, mehr davon kennen zu lernen.

Die überwiegende Meinung der Weinschwester und Weinbrüder: eine sehr gute Probe mit Weinen auf hohem Niveau.

Verfasser: Carla Beyer

Probenfolge und Bewertung der Weine von Schloss Proschwitz:

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein	Prädikat	Alk. [Vol.%]	Säure [g/l]	RZ [g/l]	Punkte	Flasche [l]	Preis [EUR]
1	2006	Goldriesling	QbA	11,5	5,6	5,8	13,06	0,75	9,00
2	2006	Elbling	QbA	11,5	7,8	6,5	13,40	0,75	9,00
3	2005	Elbling	QbA	11,0	7,6	6,9	13,81	0,75	9,00
4	2006	Weissburgunder	Kabinett	12,5	6,9	6,4	15,14	0,75	11,00
5	2006	Grauburgunder	Kabinett	13,0	6,9	4,0	14,93	0,75	11,00
6	2006	Riesling	Kabinett	11,5	7,7	8,6	14,74	0,75	11,00
7	2004	Riesling	Spätlese	12,0	10,1	8,9	14,57	0,75	14,00
8	2004	Dornfelder	QbA	13,5	5,2	2,2	14,65	0,75	16,00
9	2005	Dornfelder	QbA	13,0	6,1	1,9	14,73	0,75	16,00
10	2004	Spätburgunder	QbA	14,0	6,1	2,1	15,08	0,75	22,00
11	2004	Traminer *****	Auslese	12,5	4,8	76,1	16,12	0,375	25,00

Weinprobe vom 02. August 2007: Hessische Bergstraße

zusammengestellt und moderiert von Wilfried Schmitz und Dr. Dieter Ockelmann

Das Gebiet der Hessischen Bergstraße ist in den letzten Jahren kontinuierlich geschrumpft und ist zur Zeit noch etwas 430 ha groß. Es umfasst die westliche Hangzone zwischen Pfungstadt und Heppenheim mit der Großlage „Starkenburg“, weiter südlich schließt sich die Badische Bergstraße an. Im nordöstlichen Hinterland, in der Nähe des Mains, gehört dann noch das separate, etwa 62 ha große Gebiet um die Stadt Groß Umstadt als Großlage „Groß Umstadt“ dazu. Dieser Wein ist vom Klima eher ein Franken- als ein Rheinwein.

Der größte Teil der Weine wurde auf der Präsentation zum Bergsträßer Frühling ausgewählt. Schon damals konnte man erkennen, dass der Jahrgang 2006 sehr schwierig war und bei sehr vielen Weinen seine negativen Spuren hinterlassen hat.

Unsere Probe begann mit drei Silvanern, von denen sich das Zwingenberger Steingeröll vom Weingut Simon Bürkle, trotz der Abfüllung in der Literflasche, am besten präsentierte.

Fünf Rieslinge, drei von der Rheinseite und zwei aus der Großlage Groß Umstadt folgten. Der Bensheimer Wolfsmagen vom Weingut Jäger war ein typischer, einfacher Schankwein in der Literflasche. Die beiden Kabinett-Weine aus Groß Umstadt zeigten dass der 2005'er Steingerück vom Weingut Brücke-Ohles seine Nase vor dem Steingerück der Odenwälder Winzergenossenschaft hatte. Lag es am Jahrgang oder an der größeren Sorgfalt des Weingutes Brücke Ohles ? Die 2006'er Riesling-Spätlese vom Weingut Seitz brachte erwartungsgemäß eine kleine Steigerung. Der fünfte Wein, der 2006'er Riesling „Granit“ vom Weingut Simon Bürkle wurde leider stark unter Wert beurteilt, Mit seiner herberen Art fehlte ihm zwischen den anderen Rieslingen die dienliche Süße. Es war der einzige Riesling der eine schöne Mineralik und gute Struktur zeigte.

Von den nun folgenden Burgunder-Sorten wirkte der 2005'er Auxerois von Weingut Götzinger breiter, sehr gereift, kurz gesagt schon etwas müde. Die geringe Fruchtsäure konnte den Wein nicht mehr frisch halten.

Drei Grauburgundern folgten. Ein 2006'er Auerbacher Fürstenlager, Weingut Rothweiler, der 2005'er Auerbacher Rott vom Weingut Simon Bürkle und das 2005'er Heppenheimer Centgericht von der Staatsdomäne Bensheim. Die letzten beiden konnten den Vorteil des 2005'er Jahrgangs ausspielen. Die Staatsdomäne zeigte dabei, dass sie unangefochten die Qualitäts-Spitze der Hessischen Bergstraße darstellt.

Zum Abschluß gab es zwei Chardonnays: den 2006'er Groß Umstätter Herrenberg vom Weingut Brücke Ohl und den im Barrique ausgebauten 2005'er Auerbacher Höllberg vom Weingut Simon Bürkle. Hier schieden sich die Geister bei der Bewertung, aufgrund des merkbaren Holztons fiel der Wein bei vielen Weinbrüdern durch und verpasste eine Spitzenposition.

Insgesamt zeigte die Probe, dass das Herbstwetter 2006 die Weinqualität negativ beeinflusst hat. Vielleicht ist dadurch in der Probe auch etwas überkritisch gewertet worden. Nicht überraschend war dagegen, dass von den präsentierten Weingütern die Staatsdomäne und das Weingut Simon Bürkle eindeutig die Qualitäts-Spitze bildeten.

Verfasser : Dr. D. Ockelmann

Probenfolge und Bewertung:

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Prädikat	Rebsorte(n)	Süße	Alk. [Vol.%]	Punkte	Flasche [l]	Preis [EUR]
1	2006	Auerbacher Fürstenlager Weingut Rothweiler, Bensheim	QbA	Silvaner	tr	12,0	12,83	0,75	5,70
2	2006	Zwingenberger Steingeröll Weingut Simon Bürkle, Zwingenberg	QbA	Silvaner	tr	12,0	13,15	1,00	5,00
3	2006	Umstädter Grüner Silvaner Odenwälder Winzergenossenschaft, Groß-Umstadt	Spätlese	Silvaner	htr	12,0	12,93	0,75	5,10
4	2006	Bensheimer Wolfsmagen Weingut u. Weinstube Jäger, Bensheim	QbA	Riesling	tr	11,0	12,80	1,00	3,70
5	2006	Simon Bürkle, Riesling, "Granit" Weingut Simon Bürkle, Zwingenberg	QbA	Riesling	tr	11,5	13,56	0,75	6,10
6	2005	Groß-Umstädter Steingerück, "Weisser Riesling" Weingut Brücke-Ohl, Groß-Umstadt	Kabinett	Riesling	tr	12,5	13,07	0,75	4,80
7	2006	Umstädter Steingerück Odenwälder Winzergenossenschaft, Groß-Umstadt	Kabinett	Riesling	tr	12,0	12,89	0,75	4,55
8	2006	Auerbacher Fürstenlager Weingut Tobias Georg Seitz, Bensheim	Spätlese	Riesling	tr	12,5	13,20	0,75	7,30
9	2005	Götzinger Auxerrois Weingut Ernst-Peter Götzinger, Bensheim	QbA	Auxerrois	tr	13,5	12,81	0,75	4,25
10	2005	Auerbacher Rott Weingut Simon Bürkle, Zwingenberg	Kabinett	Grauburgunder	tr	12,0	13,54	0,75	6,50
11	2006	Auerbacher Fürstenlager Weingut Rothweiler, Bensheim	QbA	Grauburgunder	tr	12,0	13,28	0,75	6,90
12	2005	Heppenheimer Centgericht Staatsweingüter, Domäne Bensheim, Bensheim	Spätlese	Grauburgunder	tr	13,0	14,44	0,75	8,50
13	2006	Groß-Umstädter Herrenberg Weingut Brücke-Ohl, Groß-Umstadt	Kabinett	Chardonnay	tr	12,0	13,65	0,75	5,40
14	2005	Auerbacher Höllberg, "Barique" Weingut Simon Bürkle, Zwingenberg	Spätlese	Chardonnay	tr	13,0	13,59	0,75	10,60

Weinkulturreise vom 25 – 26. August 2007 an die Hessische Bergstraße

Überpünktlich verließ unser Bus kurz vor acht den Treffpunkt am Deutzer Bahnhof. Diesmal behinderten seltsamerweise weder das Wetter noch die Nahverkehrsunternehmen unsere Abfahrt. Auf halber Strecke legten wir am Rastplatz Camberg eine kleine Zwischenpause ein, um bei strahlend blauem Himmel den Kreislauf mit einem kleinen Sektfrühstück in Fahrt zu bringen. Und das Wetter versprach die nächsten beiden Tage weiter so zu bleiben.

In Bensheim stieg Roland Turowsky von der „Weingilde Bergstrasse“ zu uns in den Bus, um uns auf der Tour zu unterstützen.

Das erste Ziel war der Hessische Rebmuttergarten der Domäne Bensheim der Hessischen Staatsweingüter. Er wurde 1927 nach dem Auftreten der Reblaus in Deutschland hier angelegt, um die Nachzucht und Vermehrung von Rebmateriale in dem damals noch reblausfreien Gebiet zu ermöglichen. Heute haben die private Vermehrungsbetriebe übernommen und der Rebmuttergarten in der Monopollage „Heppenheimer Centgericht“ ist mit normalen Ertragsreben bepflanzt.

Herr Hörr, der technische Leiter der Domäne erwartete uns schon mit einem Rosé-Secco, um uns nach dieser erneuten Kreislaufstärkung aufwärts in die Weinberge der Domäne zu führen. Oben im Sonnenhäuschen gab es zur Belohnung einen frischen Riesling Kabinett und dazu eine hervorragende Sicht über die Weinberge und die Rheinebene. Zurück in der Niederung, am Fuße der Weinberge, konnten wir bei strahlendem Sonnenschein im Pavillon des Rebmuttergartens mit Herrn Hörr den Rest unsere Weinprobe durchführen. So erlebten wir einen repräsentativen Querschnitt durch das Sortiment der Domäne, das zeigt, warum dieser Betrieb eine der Spitzen der Hessischen Bergstraße ist.

Zum Mittagessen fuhren wir zurück nach Bensheim in die Weinstube „Zur Hahnmühle“, die extra für uns geöffnet hatte. Der Hunger nach der Wanderung war da und so schmeckte uns das Essen unerwartet gut und gar nicht so rustikal wie es nach der Essensvorbereitung klang.

Nachdem alle gut gesättigt waren ging es zum Hotel Bacchus, wo wir unsere Zimmer beziehen konnte. Wer die kurze Zeit nutzte, um sich etwas langzulegen, hatte anschließend Probleme, wieder wach zu werden und rechtzeitig zum nächsten Programmpunkt zu kommen. Der Bus fuhr uns zu den Bergsträßer Winzern nach Heppenheim. Hier ist der Startpunkt für den neu eröffneten „Stein- und Wein-Erlebnispfad“, der in Kooperation zwischen der Winzergenossenschaft und dem UNESCO „Geopark Bergstrasse-Odenwald“ entstanden ist. Eine Rangerin der Geoparks erwartete uns und begleitete uns hinauf in die Weinberge. Der steile Aufstieg und die kräftig brennende Sonne forderten ihren Tribut: das Häufchen der aufrechten Weinbrüder und Schwestern wurde immer kleiner. An der Station der „Steinflasche“, die aus den verschiedenen geologischen Formationen der Bergstraße zusammengesetzt ist, reichte es aber noch zu einem Gruppenfoto für den Bensheimer Anzeiger. Nach einer großen, aber etwas abgekürzten Wanderrunde kamen wir ausgedörrt zu den Bergsträßer Winzern zurück, wo daraufhin der Wasserverkauf schlagartig anstieg.

Zum Abendessen gab es hier eine umfangreiche Winzervesper und anschließend die zweite große Weinprobe mit Weinen der Genossenschaft. Als krönenden Abschluss präsentierte uns Herr Guttier eine Müller-Thurgau Trockenbeerenauslese aus dem Heppenheimer Schlossberg mit 326 g Restzucker und 16,2 g Säure, die offiziell am nächsten Tag der Presse vorgestellt werden sollte. Ein stattlicher Wein, den wir al erste verkosten durften.

Zufrieden und müde fuhr uns der Bus zu unserem Hotel zurück. Nach dem Duschen verschwanden die meisten im Bett, nur einige Unverdorssene besuchten noch die Weinbar im Hotel.

Am nächsten Morgen ging es nach einem ausgiebigem Frühstücksbuffet zur Besichtigung des Kloster Lorsch. Unsere Führerin zeigte uns die renovierte Könighalle und anschließend den Kräutergarten.

Danach stand noch etwas Zeit für die Besichtigung des Museums zur Verfügung.

Zwingenberg war unser nächstes Ziel. Im Restaurant „Bunter Löwe“ wurden wir von Herrn Bürkle erwartet. Er führte uns spruchgewaltig durch eine Probe mit den Weinen des Weingutes Simon Bürkle und zeigte, warum für viele diese Weingut die besten Weine des Gebietes erzeugt. Das anschließende Mittagessen brauchte sich ebenfalls nicht hinter der Qualität der Weine zu verstecken.

Die ausgiebige Probe und die zahlreichen Weinbestellungen führten dazu, dass unser Zeitplan etwas aus den Fugen geriet. Unsere Stadtführung in Bensheim konnte deshalb nur mit deutlicher Verspätung beginnen. Manfred Berg, der Leiter des Archivs der Stadt Bensheim und Mitglied der „Weingilde Bergstrasse“ erwartete uns schon und gab uns einen kleinen Überblick über die Geschichte der Stadt Bensheim. In einem kleinen Straßencafe in der Innenstadt endete unsere Führung und alle konnten noch einen Kaffee zum Abschluss trinken. Unser Bus, inzwischen mit Wein schwer beladen, wartete schon mit einem ungeduldigen Fahrer auf uns. Dass auf der Rückfahrt der Himmel ab dem Westerwald immer grauer wurde, störte niemanden mehr. Wir hatten ein erlebnisreiches Wochenende mit guten Weinen in einer interessanten Landschaft hinter uns.

Für die Hilfestellung und Betreuung unsere Reise möchten wir uns nochmals bei Roland Turowsky, und der „Weingilde Bergstrasse“ bedanken.

Verfasser: Dr Dieter Ockelmann

Bilder von der Weinkulturreise:



Probe vom 20. September 2007: Sauvignon Blanc

moderiert von Bruderschaftsmeister Dr. Dieter Ockelmann

Als Heimat des Sauvignon blanc wird allgemein Frankreich betrachtet. Die Loire-Weine Pully Fume´ und Sancerre zählen zu den bekanntesten Vertretern dieser Sorte. Der Sauvignon blanc zählt zu den ältesten Rebsorten. Hervorgegangen ist er aus einer Kreuzung des Traminerminer mit einer Wildrebe. In Europa ist der Sauvignon blanc in mehr als 12 Ländern unter den verschiedensten Namen anzutreffen, wie etwa Blanc fume, Sauvignon jaune, Quinechon, Muskat.Sylvaner, Muskatni Silvanec, Champagne, Sciempagna, Feigentraube, Gros Sauvignon, Pinot Mestny Bely, etc.

Im 19. Jahrhundert wurde der Sauvignon blanc nach Chile und Kalifornien gebracht. Heute findet man ihn zudem in Südafrika, Australien und Neuseeland.

Weltweit sind knapp 80.000 Hektar mit dieser Rebsorte bepflanzt. Damit ist er nach dem Cabernet Sauvignon (dieser mit einer Anbaufläche von 150.000ha) die Nummer 2 im Weißweinbereich.

Der Abend begann mit einem „2006 Obersülzer Schnepf“ des Weinguts Leininger Hof aus Kirchheim, Pfalz.

Der Wein war ein gelungener Einstieg dank seines fruchtig-frischen Buketts, einer klaren Frucht und angenehmer Mineralität.

Gänzlich anders hingegen der „2005 Sauvignon blanc“ des Weinguts Frittmann, Ungarn, der insgesamt von den Anwesenden als ehr grenzwertig angesehen wurde.

Mit den nachfolgenden Weinen der Bodegas Cerrosol, Rueda , Spanien, und der Domaine Jean Claude Chatelein, „Les Cailloux Silex“ St. Andelain, Loire, Frankreich, zeigten sich zwei unterschiedliche , aber sehr gelungene Vertreter dieser Sorte; auf der einen Seite ein etwas breiterer, fruchtbetonter Wein, auf der anderen ein schlanker, eleganter, eher mineralischer Pully-Fume´.

Die Weine Nr. 5 bis 7 führten uns nach Übersee.

Stachelbeere, grüne Noten und eine ausgeprägte Säure waren die Attribute des „2005 Verlegen Sauvignon blanc“ aus der Küstenregion Südafrika,

Zitrusfrüchte und Kiwi, eine frische angenehme Säure - der „2006 Waipara West Sauvignon blanc“ - aus North Canterbury, Neuseeland.

Breit, stark alkoholisch wirkend, mit deutlichen Reifetönen hingegen der „2004 Amayana“ von Vina Garces Silva aus Chile.

Aus dem Friaul schloss sich ein als sehr typisch empfundener „2006 Sauvignon blanc“ von Livon an. Der aus Slowenien kommende „2006 Dveri Pax“, Sauvignon blanc, Stajerski Storenegg wirkte fruchtig aber noch etwas verhalten und unausgewogen.

Es folgten ein „2006 Hochsulz“ von Skoff aus der Südsteiermark mit schmeichelnder Rose und leichter Mineralität sowie der 2005 Terlaner „Quarz“ der Kellergenossenschaft Terlan , etwas verhalten im Bukett, schlank mit schöner Mineralität.

Den Abschluss bildeten zwei sehr unterschiedliche Weine, die für die verschiedenen Richtungen des Sauvignon blanc stehen:

„2006 Pössnitzberg“ des Weinguts Erwin Sabathi aus der Südsteiermark mit einem leichtem Rosenduft, trotz merklicher Restsüsse frisch und mineralisch, der Wein , der an diesem Abend den meisten Zuspruch erhielt, gefolgt von der „2005 Domaine Clos Roche Blanche No5“ der gleichnamigen Domaine aus Mareuil sur Cher, Touraine, Frankreich.

Dieser Wein polarisierte durch seine ausgeprägten Obstaromen wie Birne und Klarapfel. Insgesamt ein schlanker Wein mit einem leider etwas kurzen Abgang.

Zusammenfassend bleibt festzustellen, dass der Sauvignon blanc viele Gesichter hat. Die Verwandtschaft war stets spürbar, die persönlichen Vorlieben hingegen bestimmten, welcher Wein als der „typische“ Vertreter dieser Rebsorte angesehen wurde.

Eine sehr interessante und informative Probe.

Verfasser: Jörg Kleimeier

Probenfolge und Bewertung:

Ldf. Nr.	Jahr-gang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Land	Alk. [Vol.%]	Rest-zucker [g/l]	Säure [g/l]	Punkte	Flasche [l]	Preis [EUR] *
1	2006	Leiningerhof Benzinger, Obersülzer Schnepf	Deutschland, Pfalz, Mittelhaardt	13,0	2,90	6,30	14,00	0,75	6,90
2	2005	Frittmann, Sauvignon blanc	Ungarn, Kunsag	12,5			11,59	0,75	7,50
3	2006	Bodegas Cerrosol, Sauvignon blanc	Spanien, Rueda	13,0			13,44	0,75	6,90
4	2005	Domaine Jean Claude Chatelein, Les Cailloux Silex"	Frankreich, Loire, Pouilly Fumé	13,0			15,56	0,75	14,50
5	2005	Vergelegen, Sauvignon blanc	Südafrika, Coastal Region	13,5	1,75	6,50	14,53	0,75	12,99
6	2006	Waipara West, Sauvignon blanc,	Neuseeland, Waipara	13,0	3,90	7,70	14,94	0,75	13,90
7	2004	Vina Garces Silva, Sauvignon blanc, "Amayna"	Chile, Leyda Valley	13,8	0,50	4,40	13,79	0,75	13,97
8	2006	Livon, Sauvignon blanc	Italien, Friaul, Collio	12,8			14,71	0,75	7,50
9	2006	Dveri Pax, Sauvignon blanc	Slowenien, Slowenische Steiermark	13,5			13,71	0,75	9,90
10	2006	Weinbau Walter Skoff Sauvignon Blanc, "Hochsulz"	Österreich, Südsteiermark	13,5			15,09	0,75	14,40
11	2005	Kellergenossenschaft Terlan, Terlaner Sauvignon, "Quarz"	Italien, Südtirol	13,5			15,32	0,75	18,95
12	2006	Weingut Erwin Sabathi, Sauvignon blanc, "Pössnitzberg"	Österreich, Südsteiermark	13,5			17,44	0,75	18,50
13	2005	Domaine Clos Roche Blanche, Sauvignon blanc, "No.5"	Frankreich, Loire, Touraine	13,0			14,38	0,75	11,50

*) Preise ab Winzer / Händler ohne Transportkosten

Probe vom 18. Oktober 2007: Mezzogiorno

zusammengestellt und moderiert von Paul Mangasser

Schon wieder ein Jahr vorbei, seit Paul Mangasser uns mit seiner letzte Probe aus Italiens Süden so begeistert hatte. Die Erwartungshaltung war demnach entsprechend hoch und auch eine gewisse neugierige Spannung schien in der Runde der Probenteilnehmer zu herrschen. Was wird er uns heute wieder Köstliches vorsetzen?

Doch zunächst mußten wir -wie üblich- einige gut recherchierte Zahlen und Fakten über uns ergehen lassen: so früh, so gut, denn mit fortgeschrittener Degustation läßt erfahrungsgemäß die Konzentration bei den „Probanden“ nach.

Demnach hatten wir Weine aus allen 8 Regionen (Abruzzen, Molise, Kampanien, Basilicata, Apulien Kalabrien, Sizilien und Sardinien) zu verkosten. Dass diese Provinzen gleichzeitig das Armenhaus Italiens darstellen und damit das untere Ende des Nord-Süd-Gefälles bilden, war nur eine Zusatzinformation am Rande. Was diesen Regionen jedoch gemein ist und was auch immer wieder in Reiseberichten hervorgehoben wird, das ist der hohe Stellenwert der Gastfreundschaft, die der Reisende überall vor Ort zu spüren bekommt. Interessante Details zur Verwaltungsorganisation und Historie lieferte Paul Mangasser wie immer mit seiner hervorragend aufgemachten Broschüre, die jedem Teilnehmer dieser Probe ausgehändigt wurde.

Der durchschnittliche Ertrag dieser Anbauggebiete liegt bei 58,8 hl / ha. Das ist nicht gerade viel, verwundert aber dann nicht mehr, wenn man bedenkt, dass die Spannbreite unter den einzelnen Provinzen von ca. 123 hl/ha (Abruzzen, und damit vergleichbar mit dem Veneto) bis hinunter zu 23,3 hl/ha reicht (auf Sardinien). Mit der Rebfläche und der Produktion daraus deckt der Mezzogiorno ungefähr die Hälfte der italienischen Gesamtfläche und der Gesamtproduktion ab.

Wir begannen die Probe mit zwei Inselweinen von Sizilien, einem **2002er Rosso di Verzella**, Etna Rosso DOC des Weingutes/Kellerei **Benanti** aus den wenig bekannten autochtonen Sorten *Nerello Mascalese* und *Nerello Cappuccio* (40 Jahre alte Reben in bis zu 700m Höhe, Handlese in der 2. Oktoberhälfte, 8-10 Monate in kleinen Barriques + 6 Monate Reifung auf der Flasche). Demgegenüber stand ein reinsortiger *Nero d'Avola* aus dem Jahr **2004**, ein **Sedàra, Rossa di Sicilia IGT** des Familienweingutes **Rallo** besser bekannt unter dem Projekt- und Markennamen **Donnafugata**. Beide Weine keine Leichtgewichte –obwohl es solche inzwischen auch aus diesen Regionen gibt-, die aber deshalb schon beim Einstieg in die Probe die Verkoster forderten. In der Bewertung und letztlich auch preislich lagen beide Weine so dicht zusammen, dass man getrost von gleichwertigen Weinen sprechen konnte: dichte Frucht, konzentriert und mit genügend Säure für eine noch ausreichende Lagerfähigkeit ausgestattet. Erstaunlich ist nur der enorme Aufwand, mit dem Donnafugata bei der Weinbereitung zusätzlich auftrumpft, nicht nur bei den Weißweinen (z.B. Ausdünnung 40-50 Tage vor der Lese, entspricht im Ergebnis ca. 30% Mengenreduktion, Nachtlese mit unmittelbarer Weiterverarbeitung, 60 sensorische und analytische Kontrollen von der Traube bis zum Wein, Anschaffung von jährlich 1000 neuen Barriquefässern auf 3 Jahre angelegt und: Reinvestition von ca. 15-20% des Umsatzes in Neuanlagen und Kellertechnik!)

Es folgten 3 Weine aus der uns schon früher von Paul Mangasser intensiv vorgestellten Rebsorte *Aglianico* aus 3 verschiedenen Anbaugebieten: Kampanien, Molise und der Basilicata. Zwei davon (Nr. 3 und 4) vom Vulkanboden und einer (Nr. 5) von sandigem Boden in Meeresnähe. Die Weine aus dieser Rebsorte, die auch schnell einmal in höhere Alkoholgrade hinein wachsen können, werden nicht umsonst als die „Barolo des Südens“ bezeichnet.

Während sich der **2000er Rubrato** des WG **Feudi di San Gregorio** und der **1999er Contado** vom WG **Di Majo Norante** in der Gesamtbewertung ziemlich dicht zusammen befanden –vielleicht mit etwas mehr frischen Früchten für den 1999er (!), während der 2000er mit „reifer Nase, Kompottnoten und Rumtopf“ zitiert wurde- fiel der dritte Wein, ein Wein vom Weingut **A. Martino** und zwar ein **1997er Oraziano**, völlig ab. Beide Flaschen hatten bereits ihren Zenit weit überschritten die eine Flasche mehr, die andere etwas weniger (Sherrynoten allerdings von der etwas unangenehmeren Art), was zwangsläufig zur Abwertung führte.

Mit der Nr. 6 folgte ein sardischer Wein aus der Rebsorte *Carignano di Sulcis* (viel Extrakt und gutes Tannin) der **Cantina Santadi**, ein **2003er Rocco Rubia, Riserva**. Die Cantina kann sich freuen, als betreuenden Oenologen Giacomo Tachis gewonnen zu haben, der schon an der Entwicklung des Solaia und des Tignanello im Chianti maßgeblich beteiligt war. So kann dieser Wein seine Handschrift nicht leugnen. Er kommt dick und fleischig daher mit Aromen von dunklen Beeren, Café und auch etwas Schokolade und auch Vanille. Einige in der Runde analysierten auch Tabaknoten und nannten ihn einen „Hau-Ruck-Wein“ gerade wegen seiner Tannine und wegen des Alkohols von 14% Vol.. In dieser Rebsorte, deren Aufwertung sich dieses Weingut zum Ziel gesetzt hat, scheint noch ein gutes

Potential zu stecken. Eine Sorte, die man sich merken muß! Dieser Wein war denn auch nicht von ungefähr der bis dahin am höchsten bewertete Wein des Abends.

Eine weitere Besonderheit folgte mit der Nr. 7, ein reinsortiger Wein aus der Rebsorte *Gaglioppo* von lehm- und kalkhaltigen Böden aus Kalabrien: ein **2003er Ronco dei Quattroventi DOC** der **Fattori San Francesco**. Auch dieses Weingut hat sich der Qualitätsverbesserung von Weinen aus beinahe vergessenen autochtonen Rebsorten verschrieben. So werden die Rebflächen ganz speziell nach den jeweiligen Rebsorten ausgewählt und zur Not auch umbestockt. Auch wenn die Rebsorte inzwischen wieder weitverbreitet ist, so gibt es eigentlich zu wenig Fläche für sie, zumal hier vor der Lese eine 25-30%ige Ausdünnung erfolgt, um an die gewünschte Qualität heranzukommen. Beim Verkosten wurden folgende Eindrücke notiert: Liebstöckel, Stilrichtung Cabernet, animalische Noten, Pferdestall. Der Ertrag bei diesem Wein beläuft sich auf ca. 48 hl/ha, die einen 12-monatigen Barriqueausbau (neu) durchlaufen. Und auch hier registrierten wir eine leichte Divergenz in der Entwicklung des Weins zwischen der A- und der B-Probenflasche. Das wird man beobachten müssen.

Vor dem Einschenken des nächsten Weines fröhnte Paul Mangasser zunächst noch einmal den Abruzzen als Urlaubsreiseziel. Vielleicht war er aber auch von der Erzeugerin des nächsten Weins so angetan, dass er ins Schwärmen geriet, als er uns diesen wirklich tollen *Montepulciano d'Abruzzo* kredenzte. Denn nach eigener Einlassung war es dieser Wein, der unseren Weinbruder letztendlich von der Qualität der süditalienischen Weine überzeugt hat, ein Schlüsselerlebnis, das ihm die Tür zu diesen Weinen und der Gegend dort geöffnet hat. Der Wein stammte vom Weingut **Masciarelli** innerhalb dessen sich Marina Cvetic die Frau von Gianni einen eigenen Produktionsbereich geschaffen hat. Und so nennt sich dieser Wein auch folgerichtig **2003er Montepulciano Marina Cvetic, DOC**. Der Wein stammt von 3 nach Osten(!) ausgerichteten Parzellen in 200-400m Höhe mit dichter Bepflanzung (sehr alte Rebstöcke) und mit ton- und kalkhaltigem Boden. Aus dem Lesegut sucht Frau Cvetic die für sie geeigneten Trauben aus und mit Hilfe dieser starken Selektion, modernster Kellertechnik, 18 monatiger Barriquelagerung (überwiegend neue Fässer aus französischer Eiche) gelingt seit 1997 dieses Monument von Wein, diesmal mit Aromen von reifen Pflaumen und Kirscheschen, eher Weichselkirschen und im Mund würzig, wieder fleischig, mit einem langem Abgang, der wärmt. Da hatten wir ihn wohl im Glas, den Star des Abends, zumindest wenn es nach der Gesamtwertung gegangen wäre. Aber die Weine waren schließlich so vielfältig –es standen ja auch noch ein paar aus-, dass jeder hier mit Sicherheit auch seinen eigenen Favoriten finden konnte.

Zum Beispiel der nächste Wein, diesmal aus Sardinien und zwar eine Cuvée aus *Cannonau* und *Cabernet Sauvignon*, ein **2001er Tanca Farrà DOC** vom –na ja: Weingut wäre wohl zu sehr romantisch verklärt, also: von dem größten Produktions- und Handelshaus des Anbaugebietes Sardinien, von **Sella & Mosca**, ein Produzent mit ca. 500ha Rebfläche. Für die Topweine benötigt man jedoch „nur“ 120 ha ausgegliederte Lagenkernstücke. Seit 2002 ist übrigens die Campari-Gruppe Mehrheitseigner bei diesem Weingut, was aber nicht ausschließt, dass eben doch tolle Weine von hier kommen. Der hier verkostete Tropfen stammt von eisenreichen Tonböden, reift nach der Vinifizierung für 3 Jahre in Barrique und bekommt danach nochmals 6 Monate Flaschenreife verordnet. Der wirtschaftliche Hintergrund des Weingutes macht es möglich, dass man bei der Fasslagerung auch mit aromatischen Hölzern –importiert direkt aus Kanada- experimentieren kann. Wir fanden einen Wein mit typischer Cabernetnase vor und er zeigte sich am Gaumen runder als er sich durch die Nase ankündigte.

Als nächstes hatten wir einen **2004er Artas, Salice Salentino IGT**, vom Weingut **Castello Monaci** (60 ha unter Reben südl. von Brindisi/Apulien) im Glas, gekellert aus *85% Primitivo* und *15% Negroamaro*. Dieser Wein fand nicht so die große Anerkennung in unserer Runde, da er uns mit einer schon sehr reifen Note in der Nase konfrontierte, die schon seine Entwicklung hin zu Sherrytönen andeutete, trotz seines jugendlichen Alters von erst 3 Jahren. Er stammt von über 50-jährigen Reben und der durchschnittliche Ertrag beläuft sich auf ca. 42 hl/ha. Der Wein wird 12 Monate in Barrique ausgebaut und reift danach noch 6 Monate auf der Flasche. Die 14% Vol. waren deutlich zu spüren zwar ziemlich vordergründig.

Diesem Wein folgte ein Roter von einem sehr jungen Weingut, nämlich der **Villa Matilde**, das von dem Ehepaar Maria Ida und Salvatore **Avallone** geführt wird, unterstützt von dem Staroenologen Riccardo Cotarello (siehe den Vitiano von Falesco, Umbrien). Es handelte sich um einen **2000er Camarato, Falerno del Massico, DOC** aus *80% Aglianico* und *20%* der weniger bekannten Rebsorte *Piedirosso*. Ausgebaut wurde dieser Wein wie sein Vorgänger: 12 Monate im Barrique (Allier, neu und gebraucht) jedoch anschließend ganze weitere 12 Monate auf der Flasche. Es handelt sich hier um das Aushängeschild des Weingutes, der nur in guten Jahren auf den Markt kommt, dann aber immer mit den begehrten 3 Gläsern des Gambero Rosso ausgezeichnet wird. Der Wein war sehr ansprechend und mit 13,5% nicht überdimensioniert. Die dichte und kräftige Struktur wurde beherrscht von Lakritznoten und schwarzen Waldfrüchten. Pfeffer, Kaffee und ein Hauch von Schokolade wurden ebenfalls wahrgenommen.

Die Schlußrunde wurde wieder mit einem Inselwein eingeläutet, nämlich mit einem **2002er Ribeca** aus *60% Nero d'Avola* und *40% Perricone* vom Weingut **Casa Vinicola Firriato** auf Sizilien. Dieser Wein war kein Unbekannter in unserer Runde, denn Paul Mangasser hatte uns schon früher einmal mit diesem Wein verzaubert. Auch der Verfasser dieser Zeilen erinnerte sich noch vor kurzem an diesen hervorragenden Tropfen, als ihm zum Begießen eines freudigen Ereignisses in der Familie anheim gestellt wurde, sich im Keller des jungen Vaters zur Feier des Tages frei bedienen zu dürfen. Sowa sagt man mir kein zweites Mal! Der Wein war eine Wonne, so auch an diesem Abend wieder und damit wird belegt, dass man beim Kauf dieses Weines auf eine sichere Bank setzt. Mit seinem anfliegenden Hauch von Süße ist er fast ein Schmeichler. Gewachsen auf vulkanischem Untergrund in südwestlich ausgerichteten Lagen in ca. 200m Höhe bringt er nach 14-tägiger Maischegärung und 10-monatiger Barriquelagerung (französische, amerikanische und russische Eiche) schnell 15% Vol. in die Flasche. Aber der dicke Saft verträgt dies und wirkt keinesfalls überalkoholisiert.

Den Abschluss bildete ein **2000er NERO, IGT Apulien**, vom Weingut **Conti Zecca** in der Nähe von Leverano im Herzen des Salento gelegen. Der Wein ist eine Cuvée aus *70% Negroamaro* und *30% Cabernet Sauvignon*, reift 18 Monate in französischen Barriques und dann noch 6 Monate auf der Flasche. In der Nase: Brombeeren, Kirschen und auch Tabak und Vanille; am Gaumen: würzig, gute Struktur, gut eingebundene Tannine und ein nachhaltiger Abgang. Für viele Teilnehmer war er ein „Maul voll Wein“, zum Beißen, satt machend. „Ein drittes Glas von diesem Wein würde ich nicht mehr über die Lippen bekommen“ wurde gesagt. Kein Wein für jeden Tag!

In einer anschließenden kurzen Diskussion wurden viele Stimmen laut, die die reinsortigen Weine oder Cuvées aus den autochtonen Rebsorten bei dieser Probe interessanter fanden als die Cuvées mit Einbindung internationaler Rebsorten. Verwiesen wurde in diesem Zusammenhang auch auf Südtirol mit dem dort stattfindenden qualitativen Aufschwung des Lagrein.

Aber gut, dass es Weine wie den zuletzt präsentierten gibt, denn mit seiner Wucht setzte er einen Schlußstrich unter eine intensive Rotweinprobe, die unsere Erwartungen mal wieder übertroffen hat, dank der kenntnisreichen Zusammenstellung und lockeren Moderation unseres Weinbruders Paul Mangasser. Auf das nächste Jahr, wenn wir uns Sizilien im Detail nähern, sind wir jetzt schon gespannt.

Verfasser: Wolfgang Klug

Probenfolge und Bewertung:

Lfd.Nr.	Jahr-gang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Prädikat	Rebsorte(n)	Alk. [Vol.%]	Säure [g/l]	RZ [g/l]	Punkte	Flasche [l]	Preis [EUR]
1	2002	Rosso di Verzella, Etna Benanti, Sizilien	DOC	Nerello Mascalese/ Cappuccio	13,5			14,50	0,75	8,95
2	2004	Sedàra, Rosso di Sicilia Donnafugata, Sizilien	IGT	Nero d' Avalo	13,5	6,1		15,00	0,75	8,00
3	2000	Rubrato, Irpinia Feudi di San Gregorio, Kampanien	DOC	Aglianico	13,0	5,5		15,06	0,75	9,00
4	1999	Contado Di Mayo Norante, Molise	DOC	Aglianico	13,5			15,40	0,75	9,00
5	1997	Oraziano Martino, Basilikata	DOC	Aglianico del Vulture	13,5			12,04	0,75	8,95
6	2003	Rocca Rubia, Riserva Santadi, Sardinien	DOC	Carignano del Sulcis	14,0	5,7		15,77	0,75	11,50
7	2002	Ronco del Quattroventi San Francesco, Kalabrien	DOC	Gaglioppo	14,0	5,1		14,81	0,75	13,30
8	2003	Marina Cvetic Masciarelli, Abruzzen	DOC	Montepulciano d' Abruzzo	14,5			16,27	0,75	13,85
9	2001	Tanca Fara Sella & Mosca, Sardinien	DOC	Cannonau und Cabernet Sauvignon	13,0	5,0		14,98	0,75	10,80
10	2004	Artas Castello Monaci, Apulien	IGT	Primitivo 85 % Negroamaro 15 %	14,0	6,2	3,8	15,31	0,75	13,75
11	2000	Camarato, Falerno del Massico Villa Matilde, Kampanien	DOC	Aglianico 80 % Piedirosso 20 %	13,5	5,7		15,87	0,75	20,40
12	2002	Ribeca Casa Vinicola Firriato, Sizilien	IGT	Nero d' Avola 60 % Perricone 40 %	15,0			15,94	0,75	18,50
13	2000	NERO Conti Zecca, Apulien	IGT	Negramaro 70 % Cab. Sauvignon 30 %	13,5	5,0		15,92	0,75	26,55

Probe vom 08.November 2007: Slowenien und seine nördlichen Nachbarn

zusammengestellt und moderiert von Dr. Dieter Ockelmann

Leider war der Kreis der Probanden an diesem Abend nicht sehr groß, dafür war die Probe um so effizienter und sehr interessant.

Handelte es sich doch um eine Region, die vielen von uns nicht bekannt war. Inzwischen konnte man sich aber auf Grund des ausführlichen Berichtes von Herrn Dr. Ockelmann und der an Hand gegebenen Unterlagen ein Bild über diese Regionen machen.

Dann wurden uns 12 Weine vorgestellt, aus dem Friaul 3 Weine, aus der Slowenischen Steiermark 6 Weine sowie aus der Südsteiermark – Österreich noch einmal 3 Weine.

Hier handelte es sich um ein sehr unterschiedliches Terroir.

Der durchschnittliche Ertrag ist speziell in Slowenien noch nicht so hoch. Die Weinkultur d.h. Anbau- und Ausbaumethoden sind inzwischen stark verbessert worden. Anders ist die Situation in der Südsteiermark, wo das Niveau mit dem Deutschen Weinbau vergleichbar ist.

Alle Weine, die verkostet wurden, waren nicht in Barriques sondern im Holzfass oder Stahltanks ausgebaut worden.

Die Probe begann mit einem Tokai Friulano aus dem Friaul, gefolgt von einem Bjana Sauvignonasse. Danach kamen im weiteren Verlauf der Probe zwei Weine aus dem Friaul-Colli Orientali, Ribolla Gialla – eine autochtone Rebsorte - und ein Sauvignon blanc aus dem Friaul Colio. Die nächsten Weine stammten aus Slowenien und zwar Ribolla Gialla (Rebula) und Sauvignon blanc.

Die Wertung dieser ersten sechs Weine war mit Ausnahme der Weine Nummer 2 und 5 relativ harmonisch, also auf ziemlich gleichbleibendem Niveau. Der Tokai Friulano präsentierte sich gegenüber dem Wein Nummer zwei wesentlich stärker sowohl in Bouquet als auch im Geschmack.

Die Weine drei bis sechs laut Probenliste, zweimal Ribolla Gialla hatten eine recht interessante Erscheinung in Bezug auf Farbe, Nase und Abgang.

Die Slowenische Küche war wohl sehr interessant und schmackhaft wie aus den Worten von Dieter Ockelmann zu erfahren war. Hierbei treten beim Verzehr unterschiedlicher Gerichte auch die verschiedenen Geschmacksnuancen der Weine deutlicher zu Tage.

Die nächsten sechs Weine stammten aus der Südsteiermark – Österreich, sowie aus der slowenischen Steiermark.

Die „Österreicher“, der Sauvignon blanc bekam an diesem Tage die Höchstnote mit 15,20 Punkten. Der Wein hatte eine intensive Farbe und einen kräftigen Geschmack, ähnlich dem gelben Muskateller (in Frankreich Muscat Petit Grain genannt).

Die slowenischen Weine, hierbei handelte es sich um die Weine Sauvignon blanc und gelber Muskateller, wiesen recht komplexe Geschmackskomponenten auf, so dass die Bewertung mit 14,11 und 14,43 entsprechend hoch ausfiel.

Dann folgten zum Abschluss dieser sehr interessanten Probe je ein Wein aus der Südsteiermark und Slowenien und zwar ein Traminer-Trio (Roter Traminer, Gelber Traminer) vom Weingut Tschermonegg Gamlitz und ein Traminer von Stajerska Slovenija. Diese zwei Weine zum Ende dieser Probe vergleichen zu können war für die Teilnehmer eine interessante Erfahrung.

Wie nicht anders zu erwarten waren beide Traminer sehr gehaltvoll, mit teilweise üppigen Bouquet, intensiver Farbe und kräftig in der Nase und im Abgang. Dies zeigte sich auch bei der Wertung. Ergänzend sei noch vermerkt, dass es sich bei den Rebsorten Gelber Muskateller vom Weingut Stajerska, Slowenien und dem Traminer Trio von Tschermonegg – Südsteiermark um autochtone Rebsorten handelt.

Eine sehr aufschlussreiche Probe mit nicht alltäglichen Rebsorten und Eindrücken wie wir sie bisher nicht kannten.

Verfasser: Jean Dils

Probenfolge und Bewertung:

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Winzer /	Land	Rebsorte	Alk. [Vol. %]	RZ [g/l]	Säure [g/l]	Punkte	Flasche [l]	Preis [EUR] *
1	2006	Branko, Tokai Friulano	Italien, Friaul, Collio	Tokai Friulano	15,00			13,64	0,75	12,60
2	2005	Bjana, "Sauvignonasse"	Slowenien, Primorska, Goriska Brda	Tocai (Furlanski Tokaj)	12,50	3,00	6,00	12,25	0,75	7,80
3	2006	Le Vigne di Zamo, Ribolla, "Rosazza"	Italien, Friaul, Collio orientali	Ribolla	13,50			13,13	0,75	13,50
4	2005	Scurek, Rumena Rebula	Slowenien, Primorska, Goriska Brda	Ribolla (Rebula)	12,50	2,00	5,50	13,71	0,75	7,90
5	2006	Subida del Monte, Sauvignon blanc	Italien, Friaul, Collio	Sauvignon blanc	13,50			14,43	0,75	9,00
6	2004	Movia, Sauvignon	Slowenien, Primorska, Goriska Brda	Sauvignon blanc	12,50	1,00	5,40	13,77	0,75	9,90
7	2006	Lackner-Tinnacher, Sauvignon blanc, "Steinbach"	Österreich, Steiermark, Südsteiermark	Sauvignon blanc	13,00			15,20	0,75	9,95
8	2006	Miro, Sauvignon blanc	Slowenien, Podravje, Ljutomer - Ormoz	Sauvignon blanc	12,00			14,63	0,75	9,13
9	2006	Scheucher, Gelber Muskateller	Österreich, Steiermark, Südsteiermark	Gelber Muskateller	11,50	3,00	6,10	14,11	0,75	7,30
10	2006	Dveri Pax, Gelber Muskateller	Slowenien, Podravje, Maribor	Gelber Muskateller	12,60	2,90	6,90	14,43	0,75	9,90
11	2006	Tschermonegg, Traminer Trio	Österreich, Steiermark, Südsteiermark	Traminer, Roter Traminer, Gelber Traminer	13,00			14,90	0,75	9,95
12	2006	Dveri Pax, Traminer	Slowenien, Podravje, Maribor	Traminer	13,10	4,40	5,60	15,07	0,75	9,90

*) Preise ab Winzer / Händler ohne Transportkosten

Probe vom 13. Dezember 2007 - Rotweine von der Hessischen Bergstraße

moderiert von Wilfried Schmitz

Zum Abschluss des Jahres verkosteten wir den zweiten Teil der Weine von der Hessischen Bergstraße. Der Jahreszeit entsprechend waren die roten Weine an der Reihe. Sie stammten überwiegend aus 2005 und daher sollten daher nicht die Probleme des 2006'er mit oft unsauberen Beintönen aufweisen.

Zum Eintrinken gab es einen „Umstädter Rotling“ der Odenwälder Wintergenossenschaft aus Groß Umstadt, ein Cuvee mit der ungewöhnlichen Zusammensetzung aus 20% Dornfelder, für die Farbe, und 80% Kerner, für einen sehr würzig-parfümierten Geschmack. Bei einem lauen Sommerabend hätte dieser Wein sicher mehr Liebhaber gefunden.

Die Rotweine begannen mit einer Dreier-Serie Dornfelder. Der Dornfelder „Auerbacher Fürstenlager“ vom Weingut Seitz und der „Bensheimer Streichling“ vom Weingut Volker Dingeldey schlugen sich wacker für eine etwas in Verruf geratene Rebsorte. Intensive Diskussionen gab es dagegen um „Rothweilers Dornfelder“ vom Weingut Rothweiler. Er war nur als Tafelwein deklariert und kam aus dem Problem-Jahrgang 2006. Hier gingen die Meinungen stark auseinander, die von „typischer Dornfelder“ bis zu „dünn und einfach“ reichten.

Drei Spätburgunder mit steigender Wertung durch die Teilnehmer folgten. Als erster ein „Auerbacher Fürstenlager“, wieder vom Weingut Seitz, danach ein süß-pflaumiger „Umstädter Spätburgunder“ der Odenthäler Winzergenossenschaft. Der Spätburgunder „Bensheimer Kalkgasse“ vom Weingut der Stadt Bensheim war im Barrique ausgebaut worden. Hier führte der noch deutliche süßer Barrique- und Karamelton wieder zu intensiven Diskussionen. Die „Pro-Holz“-Fraktion wertete entsprechend hoch, die „Anti-Holz“-Fraktion niedrig.

Weiter ging die Probe mit vier Cuvees. Als sehr gelungen wurde der „Centurio“ der Bergsträsser Winzer beurteilt, ein Cuvee aus 60% Spätburgunder und 40% Merlot.

Der Merlot ordnete sich hier dem Spätburgunder gut unter und führte zu rundem, saftigem Charakter. Beim nächsten Cuvee, dem „Ardos“ der Odenwälder Winzergenossenschaft, wollte man uns nicht die Zusammensetzung verraten. Aber auch mit dem Wissen um die Mischung hätte es dieser Wein gegen den „Centurio“ schwierig gehabt. Aus dem gleichen Gebiet probierten wir den „Groß Umstädter Rotwein“, ein Cuvee aus Spätburgunder und St.Laurent vom Weingut Brücke-Ohl. Sein Handicap war sicher der schwierige Jahrgang 2006, der ihm nicht so viel Fülle mitgegeben hatte. Den Abschluss machte der „Rubidus“ der Staatsweingüter, Domäne Bensheim, ein Cuvee aus zwei Neuzüchtungen: 75% Dakapo (Deckrot x Portugieser) und 25% Cabernet Mito (Cabernet Sauvignon x Lemberger). Die tiefrote Farbe, die ungewohnten, sehr festen und noch jugendlichen Tannine und die eher südländische Ausprägung machten ihn „unvergleichlich“ zu den anderen Cuvees. Das führte zu intensiven Diskussionen und stark unterschiedlichen Bewertungen. Vielleicht würde er in 2 bis 3 Jahren mit entsprechender Reife zu einer höheren und gleichmäßigeren Bewertung kommen.

Etwas ungewohnt für eine Probenfolge kamen als Schluss-Trio wieder reinsortige Weine, diesmal aus der St.Laurent-Traube, einer exotischen, vor 10 Jahren fast schon ausgestorbenen Rebsorte. Aber vielleicht war es die intensive Beschäftigung der Winzer mit dieser Rebsorte, die zu besserer Qualität führte, denn alle drei Weine wurden höher als die Weine vor ihnen bewertet.

Der St.Laurent „Auerbacher Fürstenlager“ vom Weingut Rothweiler zeigte sich typisch, sauber und dicht mit etwas überreifen Noten. Der „Auerbacher Höllberg“ vom Weingut Simon-Bürkle war teuflisch gut und schaffte den Spagat zwischen dichter Frucht und feiner, mineralischer Eleganz. Und der Abschlusswein? Er erhielt die höchste Punktion der Probe, obwohl er wieder zu intensiven Diskussionen Anlass gab. Einerseits war er dicht und voll, andererseits zeigte er ungewohnte Cassis- und Holundertöne und dazu noch deutliche Barrique- und Vanille-Noten.

Verfasser: Dr. Dieter Ockelmann

Probenfolge und Bewertung:

Lfd. Nr.	Jahr-gang	Wein Winzer / Genossenschaft / Ort	Prädikat	Rebsorte(n)	Alk. [Vol. %]	Säure [g/l]	RZ [g/l]	Punkte	Flasche [l]	Preis [EUR]
1	2006	Umstädter Rotling Odenwälder Winzergenossenschaft, Groß-Umstadt	QbA	Dornfelder 20 % Kerner 80 %	12,5			12,84	0,75	4,65
2	2005	Auerbacher Fürstenlager Weingut Seitz, Bensheim-Auerbach	QbA	Dornfelder	13,5			13,18	0,75	7,80
3	2006	Rothweilers Dornfelder Weingut Rothweiler, Bensheim-Auerbach	Tafelwein	Dornfelder	12,0			12,66	0,75	9,00
4	2005	Bensheimer Streichling Weingut Volker Dingeldey, Bensheim-Gronau	QbA	Dornfelder	13,0	4,1	1,4	13,11	0,75	5,50
5	2005	Auerbacher Fürstenlager Weingut Seitz, Bensheim-Auerbach	QbA	Spätburgunder	13,5			13,32	0,75	7,80
6	2005	Umstädter Spätburgunder Odenwälder Winzergenossenschaft, Groß-Umstadt	QbA	Spätburgunder	13,0	4,6	5,4	13,71	0,75	7,05
7	2005	Bensheimer Kalkgasse Weingut der Stadt Bensheim Bensheim	QbA	Spätburgunder	13,0			14,05	0,75	14,00
8	2005	Centurio Bergsträsser Winzer e.G., Heppenheim	QbA	Spätburgunder 60 % Merlot 40 %	13,5	4,7	3,0	14,50	0,75	8,95
9	2005	Umstädter " Ardos " Odenwälder Winzergenossenschaft, Groß-Umstadt	QbA	Cuvée	13,0	4,4	4,7	13,82	0,75	7,15
10	2006	Groß-Umstädter Rotwein Brücke-Ohl, Groß-Umstadt	QbA	Spätburgunder St. Laurent	13,5			13,50	0,75	5,40
11	2005	Domäne Bergstrasse, " Rubidus " Staatsweingüter, Domäne Bensheim	QbA	Dakapo 75 % Cabernet Mito 25 %	13,0			13,74	0,75	8,00
12	2006	Auerbacher Fürstenlager Weingut Rothweiler, Bensheim-Auerbach	QbA	St. Laurent	13,0			14,53	0,75	9,90
13	2006	Auerbacher Höllberg Weingut Simon-Bürkle, Zwingenberg	QbA	St. Laurent	12,5			14,66	0,75	11,00
14	2005	Bensheimer Streichling Weingut Volker Dingeldey, Bensheim-Gronau	QbA	St. Laurent	13,0	4,4	1,2	14,84	0,75	10,50