

WEIN JOURNAL



**Weintest mit Aussicht:
Blindverkostung auf Hoheward**

**Federweißer & Co.:
Die Saison der jungen Weine**

**„Barrique muss dienen“
Holz-Trend mit Top-Qualitäten**

**Franken: Das Terroir ist wichtig
Weißweine mit Bodenhaftung**

Tipps & Rezepte

Editorial:

Die Weinwelt im Visier

Zur Zeit gewährt die Weinwelt ungewöhnliche Einblicke hinter die Kulissen. Sogar im Kino. Die hübsche kalifornische Filmkomödie „Sideways“ rückt den Wein ins echte Lebenslicht und sortiert dem sensiblen Helden seinen Weintyp zu: den empfindlichen Pinot Noir oder Spätburgunder. Der Verkaufserfolg ließ nicht auf sich warten: Der Absatz von „Pinots“ stieg nach dem Filmstart in den USA um stolze 15 Prozent.



Dem gegenüber setzte sich die französische Filmdokumentation „Mondovino“ mit den Folgen der Globalisierung für den Wein auseinander. Die Verquickungen von Oenologie, Weinjournalismus, Weinbewertungen und Weinvermarktung sind insbesondere bei den meinungsbildenden Superweinen weltweit engmaschig und von beachtlichem Ausmaß. Erstaunlich, dass dieser Film auch innerhalb der Weinbranche ein Mauerblümchen-Dasein fristet.

Insbesondere Weintests spielen hier eine große Rolle, vor allem durch die Urteile der international bekannten „Weinpäpste“. Wir möchten uns nicht anmaßen, das Votum jener Erlauchten anzuzweifeln, aber ein Urteil trauen wir uns auch selber zu. Unsere Probe aufs Exempel war ein Weintest auf der Halde Hoheward, dessen Verlauf und Ergebnis Sie in diesem WeinJournal ausgiebig nachlesen können.

Ein Weintest schult die Sinne und macht sehr viel Spaß, das bestätigt Ihnen gerne jeder schluckende und spuckende Tester. Der ermittelte Sieger ist mit einiger Wahrscheinlichkeit ein ordentlicher Wein - aber, bitte beachten, ohne Absolutheitsanspruch. Allein das Umfeld, Thema des Tests, Auswahl der Weine - und der Tester oder die Reihenfolge ergeben höchstens Momentaufnahmen der guten Tropfen.

Weintests sind gut, aber auch kritisch zu betrachten. Sicherlich sind sie eine nützliche Orientierungshilfe im Weindschungel, vor allem für Sie als Weinfreund. Auch für die Produzenten, die das Testurteil für ihre Qualitätsverbesserung nutzen. Aber das kann gefährlich sein: „Wein-Design“ nach Punkten bedroht die wunderbare Weinvielfalt und damit die Weinkultur überhaupt.

Seien Sie mutig: Testen Sie selbst, probieren Sie neue, oder alte Weine neu. Freuen Sie sich an ihrer Unterschiedlichkeit und wagen Sie Ihr eigenes Urteil. Wir sind dabei gerne Ihre Helfer und versichern Ihnen: Weinvielfalt kennen zu lernen macht ungeheuer viel Spaß.

Ingeborg Molitor

Rainer Haag

Weintest mit Aussicht

Blindverkostung auf Halde Hoheward



Teilnehmer:

Peter Berkelmann (Parkhotel Engelsburg), Cornelius Dally (Journalist), Heike Dally, Petra Döhle/Werner Guhe (UNICA Design), Susanne Goesmann (Residenz-Hotel am Festspielhaus), Bernd Hessbrügge (Künstler), Brigitte und Michael Neukirchen (Unternehmer), Andrea Roth, Hella Sinnhuber (Moderatorin), Petra und Volker Schäper-Beckenbach (Förderverein Sternwarte Recklinghausen)



LKWs, die gigantische Staubfahnen hinter sich herziehen, mit Schlaglöchern übersäte Schotterpisten, die alle Kriterien als Teststrecke für Geländewagen erfüllen würden und überall schweres Gerät zur Erdbewegung – eine ungewöhnliche Umgebung für Weinproben. Doch es sollte sich lohnen. Oben angekommen, entschädigte schon der geniale Panorama-Blick über das Ruhrgebiet für die mühevollen Anfahrtskilometer. Die Weine, wie sich später herausstellte, taten ihr Übriges.

Da, wo der Bergbau über Jahrzehnte Europas größte Haldenlandschaft formte, wo Millionen Tonnen von Gestein dem Gebiet zwischen Herten und Recklinghausen ein neues Gesicht gegeben haben, in luftiger Höhe auf dem Gipfel der Halde Hoheward, laden die Weinhandlungen **MOLITOR** und **Invito** zu einer Blindverkostung, die passend zum Standort aus dem Rahmen fällt.

Das Thema: Bewertung von 16 Weinen. Doch zu Beginn scheint der eigentliche Grund des Treffens in Vergessenheit zu geraten. Mit Kameras bewaffnet stehen die Gäste am Rand des Plateaus und lichten das zu Füßen liegende Revier aus allen erdenklichen Blickwinkeln ab.

Das Plateau dient als Zifferblatt für eine mächtige Sonnenuhr, der zentrale Punkt einer sogenannten Horizont-Astronomie, die hier in den kommenden Jahren entstehen wird. Der Zeiger, ein zehn Meter hoher Obelisk aus Edelstahl, wurde vor weni-

Die „Halden-Sieger“

Platz

Rotwein:

1: Roussillon, Cuvée Léa Lafage 2001 (11 €)

Sieger in allen Kategorien

* („würzig-erdig im Geschmack, hat sich in jeder Hinsicht gut präsentiert“)

2: Piemont, Busch, Bracchetto

„Selezione B“ 2003 (14 €)

Punktsieger, unter den Testern aber viel diskutiert

* („Rosenduft bei Rotwein? Sooo super... sehr sehr interessant“)

3: Baden, Sasbach, Spätburgunder

Hase 2003 (8 €)

Höchste Übereinstimmung aller Tester, punktgleich mit „Selezione B“

* („läuft komplett durch den Mund, herrlich weich und vollmundig“)

Weißwein:

1: Neuseeland, Sauvignon Blanc, Giesen 2004 (7,50 €)

Punktsieger im Geschmack

* („beerig, typisch vom Geruch, sehr intensiv, muss man mögen“)

2: Ercavio bianco 2004 (6,50 €)

Höchste Übereinstimmung der Tester in Geschmack und Design

* („hat Charakter, schmeckt nach Abenteuer“)

*Original-Kommentare auf den Testbögen

gen Wochen per Hubschrauber auf seinen Platz gebracht. Dieser Weintest ist die erste offizielle Veranstaltung auf der Halde Hoheward.

Erst das wohlklingende Geräusch aneinander stoßender Weingläser bewegt die Teilnehmer dazu, sich von dem faszinierenden Blick zu lösen, um unter dem Zeltdach der Weinhandlung **MOLITOR** Platz zu nehmen. Dann wird geschnüffelt, gekaut, geschluckt und gespuckt, die Gläser gegen das Licht der an diesem Tag wohlwollenden Abendsonne gehalten und kräftig notiert. 20 Punkte können maximal vergeben werden, nach den klassischen Kriterien Farbe, Geruch, Geschmack und Harmonie (Ergebnis siehe Kasten auf dieser Seite). Neben Gastronomen und interessierten Weinliebhabern sind auch Grafiker und Künstler unter den Testern. Das hat seinen Grund: Nicht nur der Rebensaft als solcher steht auf dem Prüfstand, sondern auch seine Verpackung, sprich Name und Design. Auf einer Skala von minus fünf bis plus fünf wird bewertet, ob beispielsweise das Etikett ansprechend oder der Name aussagekräftig und originell sind. „Das mache ich ganz nach Gefühl“

ist bei diesem Test häufig zu hören - um so erstaunlicher, dass die spätere Auswertung in diesem Bereich enorme Übereinstimmungen ergeben sollte – vielleicht ist doch nicht alles Gefühlssache?

Federweißer & Co.:

Die Saison der jungen Weine

Hoch-Zeit im Weinberg: Die Weinlese findet je nach Region und Rebsorte vom Spätsommer bis in den späten Herbst statt.

Das erste trinkbare Produkt kommt schon ab September ins Glas: in Deutschland als „Federweißer“, in Österreich als „Sturm“ und in der Schweiz als „Sauser“. Hinter dem leicht perlenden Getränk verbirgt sich frischer Traubenmost, ein leicht trüber Saft, der frisch von der Kelter läuft. Er enthält mehr Zucker als vergleichsweise Apfelmost. Traubenmost mit 85° Oechsle enthält beispielsweise 180 Gramm Zucker pro Liter. Aus dem Zucker entsteht bei der Gärung Alkohol, in diesem Fall später ein Wein mit etwas mehr als elf Volumen Prozent. Wie schnell das passiert, ist temperaturabhängig: Je wärmer, desto schneller verläuft die Gärung. Mit Kühlung kann der Winzer diesen Prozess steuern (siehe Weinlexikon: temperaturkontrollierte Gärung).

Seinen Namen verdankt der Federweiße kleinen Hefeteilchen, die wie Federchen während der Gärung entstehen, aufsteigen und sich wieder absetzen. Werden beim Kellern rote Trauben verwendet, hat man im Glas dann „Roten Rauscher“ oder „Roten Sauser“.

Laut deutschem Weinrecht darf Federweißer nicht mehr als ein Prozent Alkohol bei der Abfüllung haben. Der frisch-fruchtige Rebensaft gärt dann in der Flasche weiter. Daher ist die Flasche nicht verschlossen, sie würde nach kurzer Zeit explodieren. Neben Alkohol entsteht nämlich auch viel Kohlendioxid (CO₂): Bei den erwähnten 85° Oechsle bis zu 45 Liter CO₂-Gas aus einer Flasche Most!

Frischer Federweißer ist süß und enthält kaum Alkohol. Mit fortschreitender Gärung steigt der Alkoholgehalt, der Federweiße wird herzhafter und weniger süß. Er sollte schnell getrunken werden: Bis zum fertigen Wein braucht es circa eine Woche.

Franzosen, Italiener, Spanier wollen von derlei Getränk wenig wissen. Sie warten lieber auf den ersten „richtigen“ Wein, „Primeur“ oder „Nouveau“. Die ersten im Jahr stammen aus Südfrankreich, es sind meist Rotweine der Rebsorten Merlot oder Syrah. Sie werden nach Art des Beaujolais Primeurs bereitet, der sogenannten Macération Carbonique (siehe kleines Weinlexikon). Weitere Bezeichnungen für die Primeurs sind in Italien Novello, in Deutschland Erster, First, es gibt noch viele andere.

Das Original ist allerdings weiterhin der Beaujolais Primeur. Wenn er aus gutem Hause stammt, ist es schwer, ihm etwas entgegenzusetzen. Der charmante Franzose stammt aus dem Süden Burgunds, wird aus der Traube Gamay gekellert, und kann von unvergleichlicher Frische und Leichtigkeit sein. Der dritte Donnerstag im November bleibt daher würdiger Tag des Beaujolais, des ersten Qualitätsweins des Jahres.

Prosit und à votre santé!

Der Federweiße ist der Publikumsliebling vieler Weinfeste. Serviert wird er auf den im Herbst traditionellen Festen in den Weinregionen ebenso wie in Straußenwirtschaften (wie im Bild an der Mosel), dem auf maximal 16 Wochen pro Jahr beschränkten Gutsausschank mit buntem Strauß als Erkennungszeichen an der Tür des Winzers.



Das Terroir ist wichtig

Weißweine mit Bodenhaftung

Deutschland ist Weißwein-Land – ein „Stigma“ längst vergangener Zeiten? Nicht ganz.

Zwar hat der Anbau roter Rebsorten in den letzten Jahren deutlich zugenommen, doch die statistischen Zahlen belegen, Riesling und Co. beanspruchen weiterhin den Löwenanteil der Rebflächen. Deutlich

mehr als 60 Prozent der in deutschen Weinbaugebieten gekelterten Weine sind von heller Farbe. Nicht ohne Grund, an Mosel, Rhein und Main und ebenso in den südlichen Regionen der Republik haben die Weißen eine große und lange Tradition. Und auf dem Parkett der internationalen Spitzengewächse sind es zudem meist die Rieslinge „made in Germany“, die in vorderster Front stehen.

Neben der Erfahrung sind es vielfach die Lagen, die es engagierten Winzern ermöglichen, Top-Weißweine zu erzeugen. Nicht selten in Grenzbereichen, in denen Weinbau überhaupt noch möglich ist, reifen Trauben, die stark durch das Terroir, also durch Boden und Kleinklima geprägt sind. Diese Grundlagen verleihen dem Wein einen unverwechselbaren Charakter. Die Besonderheiten der Lage herauszustellen, ist die Kunst von Winzer und Kellermeister. Dass man dabei neben traditionell überlieferten Methoden auch moderne Kellertechnik einsetzt, ist in den meisten Betrieben mittlerweile anspruchsvolle Normalität. Doch jeder Kellermeister weiß: wird im Weinberg nicht ordentlich gearbeitet, lässt sich mit der besten Technik kein hochwertiger Wein herstellen.

„Franken soll man in unseren Weinen schmecken“, sagt beispielsweise Ralph Düker vom Weingut zur Schwane in Volkach, das im vergangenen Jahr sein 600-jähriges Bestehen feiern konnte. Zu seinem 20 Hektar großen Betrieb gehören fränkische Spitzlagen wie „Eschendorfer Lump“ und „Volkacher Ratsherr“. In den Steillagen gedeihen auf kalkhaltigen Böden, vergleichbar dem Anbaugebiet Chablis, unter anderem Rieslinge und Silvaner, die sich durch eine besondere Mineralität auszeichnen. Schon der prominente Rebenfreund Johann Wolfgang von Goethe soll die Weine dieser Lagen sehr geschätzt haben. Von der Qualität, die im Weingut Schwane produziert wird, konnten sich Anfang August Weinfreunde im Recklinghäuser Ratskeller überzeugen. Bei einer Weinprobe, die von **MOLITOR** organisiert wurde, stellte Ralph Düker seine Produkte vor.



Ingeborg Molitor und Ralph Düker im Recklinghäuser Ratskeller

Weinhandlung Molitor:

Hertener Straße 59, 45657 Recklinghausen

Tel: 02361 / 2 34 87

Fax: 02361 / 18 36 47

e-mail: info@wein-molitor.de

www.wein-molitor.de

Impressum:

Herausgeber: Weinhandlung Molitor, Hertener Str. 59, 45657 Recklinghausen - **Redaktion:** Pressebüro a.ha, Otto-Burrmeister-Allee 3, 45657 Recklinghausen - **Layout:** Pressebüro a.ha - **Texte:** Hans-Jürgen Abenath, Andrea Hamm, Ingeborg Molitor - **Fotos:** Hans-Jürgen Abenath - **Druck:** Schütz-Druck Recklinghausen, Oerweg 20

„Barrique muss dienen“

Holz-Trend mit Top-Qualitäten

Unsere Stärke war immer schon der Rotwein“, weiß Rolf Eberenz, Geschäftsführer der Winzergenossenschaft Sasbach am Kaiserstuhl. Seit genau 70 Jahren besteht sie anno 2005, mit gut 100 Hektar Fläche zählt sie zu den kleinsten Winzergenossenschaften in der Region. Die Sasbacher Vulkanverwitterungsgesteine gelten neben den Weingärten in Burgund als die besten Spätburgunderlagen der Welt. Spätburgunder macht mit 54 Prozent somit auch den Löwenanteil in den Sasbacher Kellern aus.

Spätburgunder oder Pinot Noir gilt als eine der interessantesten roten Rebsorten überhaupt. Wetter, Klima und Böden wirken sich deutlich auf die Weinqualitäten aus. Bei sorgfältiger Pflege liefert die Rebsorte Weltklasse-Weine: duftig, trocken, elegant mit feinem Spiel.

Was aus den Trauben werden soll, entscheidet der Oenologe oder Kellermeister. Wie soll die Maische verarbeitet werden? Dazu sind heute zwei Verfahren üblich: Die Maischegärung oder die Thermische Maischebehandlung. Wie lange soll die Maische gären? Wie soll der Rotwein reifen? Im Stahltank, im Holzfass oder im Barrique? Der Stahltank erhält die Frische, das Holzfass lässt den Wein sanft reifen, das Barriquefass gibt zusätzlich Geschmacksstoffe ab (siehe auch Weinlexikon).

Insbesondere die Frage „Holzfass oder Barrique?“ erhitzt die Gemüter der Rotweinliebhaber. In Sasbach sucht man feinsinnige Kompromisse. Die beste „Spätburgunder Spätlese trocken“ reift traditionell im Holzfass zu einem feinfruchtigen Rotwein. Erkennbar ist der edle Klassiker an dem Etikett mit den Kaiserstuhl-Orchideen. Sondereditionen der Winzergenossenschaft wie in den Jahren 1999 und 2003 reifen zu kraftvoll-konzentrierten Spätburgundern im Barrique. Das braucht besonderes Fingerspitzengefühl. Seit 1983 arbeitet man in Sasbach mit Barrique-Fässern. Behutsam, denn: „Barrique muss dienen, das Holz darf nicht überlagern. Oft werden schwache Weine damit überdeckt, das macht's eigentlich nur schlimmer“, erklärt Rolf Eberenz. Seit 1989 ist die Genossenschaft Mitglied im Barrique-Forum, dessen Mitglieder als anerkannteste Rotweinerzeuger Deutschlands sich dem „gefühlvollen Einsatz der kleinen Eichenholzfässer“ verpflichtet haben.

„Tanz auf dem Vulkan“: Am 13. Oktober stellt Rolf Eberenz (Foto) die Weine der Winzergenossenschaft Sasbach im Recklinghäuser Ratskeller vor.



Kleines Wein-Lexikon

Maische

Fruchtbrei, der durch das Malen der Trauben entsteht. Die Maische von weißen Trauben wird schnell vom Fruchtfleisch abgepresst (gekellert). Die Maische von roten Trauben wird in der Regel zu Rosé oder Rotwein verarbeitet. Rosé wird wie Weißwein behandelt, für Rotwein wird eine Maischegärung eingeleitet (siehe unten).

Maischegärung

Wird bei Rotweinen angewendet: dabei gärt die Maische solange, bis sich ausreichend Farb- und Gerbstoffe aus der Traubenhaut gelöst haben, meistens vier bis sieben Tage. Erst dann wird die Maische abgepresst. Klassische Rotweine werden so bereitet. In modernen Kellern wird oft diese Methode mit den beiden folgenden kombiniert.

Thermische Maischebehandlung

Anders als bei der Maischegärung wird die Maische hier bewusst erwärmt, um die Farb- und Gerbstoffe zu lösen: schon nach einigen Stunden kann der nun rote Most abgepresst und vergoren werden. Ein modernes Verfahren für meist eher unkomplizierte Rotweine.

Macération Carbonique

Typisch für Beaujolais Primeur: Die ganzen, nicht gemahlten Trauben gären wenige Tage unter einer CO₂-Decke. Die so bereiteten Weine besitzen ausgeprägte Fruchtaromen und wenig Gerbstoffe. Sie sind zum sofortigen Genuss geschaffen, nicht zum Lagern.

Temperaturkontrollierte Gärung

Wichtige Grundlage in der modernen Kellereiwirtschaft: Kühlen der unvergorenen Maischen und Moste und Vergären in Kühlbehältern. Weiße Moste werden kühler vergoren als rote Moste bzw. Maischen. Das Verfahren erhält die Frische und die Traubenaromen für den Wein.

Barrique

Kleine Fässer aus Eichenholz (225 Liter): Sie werden vorzugsweise für den Ausbau kräftiger Rotweine benutzt. Während der Lagerung im Barrique verbinden sich die Aroma- und Gerbstoffe aus dem Holz mit dem Wein. Seltener werden Weißweine im Barrique gelagert - oder im edelsten Falle darin vergoren. „Barrique“ heißen die Fässer in den ersten drei Jahren ihrer Nutzung, dann sind die typischen Geschmacksstoffe aus dem Holz extrahiert. Das Barrique ist dann ein normales kleines Holzfass.

Rezept

Zwiebelkuchen zu Federweißem

Zutaten zum Hefeteig:

250 g Mehl / 10 g Hefe / 40 g Butter / 1/8 l Milch / 1 Ei / Prise Zucker und Salz

Zubereitung: Aus den Zutaten einen Hefeteig kneten. Teig ca. eine Stunde gehen lassen, dann ausrollen und auf ein Blech legen.

Zutaten zum Belag:

500 g Zwiebeln (in dünne Ringe geschnitten)

100 g Speckwürfel

2 Eier

4 TL saure Sahne

Prise Salz, Pfeffer, Kümmel, Muskatnuss

Zubereitung: Die Speckwürfel in einer großen Pfanne leicht anschwitzen. Die Zwiebeln dazu geben und glasig werden lassen. Die abgekühlte Zwiebelmasse auf der Teigplatte verteilen. Die Eier mit der Sahne verquirlen und über die Teigplatte gießen. Zum Schluss würzen.

Gebacken wird der Zwiebelkuchen ca. 20 Minuten bei 220 Grad (Umluft). Nach Belieben kann man ihn noch vor dem Backen mit Käse bestreuen. Er schmeckt am Besten noch warm aus dem Ofen.