

WEINWISSENER

26. November N° 11/2012

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

www.weinwissen.com

Glück, vertikal: Scavinos Bric del Fiasc

Manchmal muss man sich rar machen: Als Enrico Scavino in diesem Jahr nach sechs Jahren Abstinenz von der jährlichen Piemont-Weinpräsentation «Nebbiolo Prima» zurückkehrte, hatte es Stil. Denn neben einer Horizontalen (seine sieben 2008er Barolos) stieg er in die Tiefen der Jahrgänge des Barolo Bric del Fiasc vor 2003 und kredenzte in der Regel aus Grossflaschen.



Enrico Scavino mit seiner Frau Anna Maria und den Töchtern Enrica und Elisa

TI. – 1921 von Paolo Scavino gegründet, führte Enrico den Betrieb in die Elite der Barolos. So sicher war Enrico seiner Bestimmung, dass er mit zehn die Schule verliess und sich fortan Weinbergen und Keller zu Hause (in Castiglione Falletto an der Verbindungsstrasse von Alba nach Barolo) widmete. Was ihn nicht daran hinderte, einige Jahrzehnte später mit den illustren Mitstreitern Elio Altare, Luciano Sandrone und Domenico Clerico den Barolo zeitgemäss zu modernisieren – wichtige Voraus-

setzung für einen Aufstieg des Barolos, ja, der ganzen Region und ihre heutige Stellung auf dem Weltmarkt. Enricos zwei Töchter Elisa und Enrica haben einen Teil der Verantwortung übernommen und teilen sich die Arbeit in Keller, Weinberg und Verkauf mit dem Vater.

Der Barolo Bric del Fiasc kommt von verschiedenen Parzellen der ersten Weinberge, die Paolo 1921 erwarb. Sie bilden einen Teil der Cru-Lage «Fiasco» zwischen den (ebenefalls) Toplagen Monprivato und Villero.

Scavino bewirtschaftet dort ungefähr 1,4 ha alter Weinstöcke (60–70 Jahre im Schnitt) mit durchschnittlich ca. 9000 Flaschen. Scavino lässt dem Wein 8–15 Tage zur Fermentation, die bei etwas über 30 Grad beginnt und dann bei 27–28 Grad endet. Zwei Jahre, eins im Barrique (15% neu) und eins im grossen Holz, geben dem Wein Struktur und Nachhaltigkeit.

Die Probe begab sich im Mai in Scavinos Keller, alle Weine eine Stunde vorher dekantiert.

1985 Barolo Bric del Fiasc, Enrico Scavino (Magnum): Ein Jahr mit viel Süsse in der Traube; Fermentation viel länger als die aktuellen Weine. Tiefe Nase voll reifer Frucht mit Pilzen und fleischigen Noten; nach einiger Zeit im Glas elegante und florale Nuancen. Frisch und anregend, dunkle Beeren, Lakritz mit trockenem Tannin, die von reifen, süssen Früchten begleitet werden. Eine Klasse von Wein. **18/20 trinken –2020**

1989 Barolo Bric del Fiasc, Enrico Scavino (Doppelmagnum): Ein leichterer, feinerer Eindruck in der Nase als der 85er. Reife Erdbeeren, Veilchen und etwas Karamell mit Vanille. Auch im Mund leichter als der 85er, weniger konzentriert und im Ende überwiegen die trockenen Tannine. Dabei gute Säure. **17/20 trinken –2015**

1990 Barolo Bric del Fiasc, Enrico Scavino (Doppelmagnum): Noch etwas verschlossen im Duft mit erdigen Noten und Anflügen von Lakritz. Gute Frische am Gaumen, Dichte und Druck, zum Schluss mit einer





Hat gut lachen, auch mit Nebbiolo an den Händen: Enrico Scavino

süssen, reif-fruchtigen Rutsche in ein Tanninbecken. **17+/20 trinken –2020**

1993 Barolo Bric del Fiasc, Enrico Scavino (Magnum): Duft von dunklen getrockneten Früchten mit erdigen Anklängen. Die gute Säure bringt zwar Frische, aber die Dichte fehlt in der Mitte, und am Ende trocknet der Wein im Mund weg. **15/20 trinken –2013**

1995 Barolo Bric del Fiasc, Enrico Scavino (Jeroboam, 5l): Elegant und intensiv im Duft mit hellroten Beeren, aber ohne grosse Komplexität. Am Gaumen geht es weiter mit guter Dichte, aber auch hier gewinnen die Tannine den Kampf im Finale. Dennoch: ein guter 1995er, der aber jetzt getrunken werden will. **17/20 trinken**

1996 Barolo Bric del Fiasc, Enrico Scavino (Doppelmagnum): Gute Komplexität und süsse Vanille, etwas blumige Noten, rote Beeren mit würziger Unterlegung, irrlichternde Aromen, die mal stärker und mal schwächer sind. Feine, dichte und konzentrierte Frucht im Mund, die die Tannine balanciert, ohne sie zu erdrücken – deutlich besser als der 93er und 95er. Ein strukturierter, rassiger Wein, dem etwas weniger vom süssen, eichigen Abgang gut getan hätte. **18/20 trinken –2020**

1997 Barolo Bric del Fiasc, Enrico Scavino (Doppelmagnum): Ansprechend, reife dunkle Frucht, Lakritz. Dicht, exzellentes Spiel von Frucht und Tannin. Süss im Ende, ohne Röstnoten vom Fass. Locker einer der besten 97er, den ich seit langer Zeit probieren durfte. **18+/20 trinken –2025**

1998 Barolo Bric del Fiasc, Enrico Scavino (Doppelmagnum): Dichte und Tiefe mit dunklen, reifen Früchten und etwas feuchtes Unterholz. Weich am Gaumen und wie der 1997er mit dominanter reifer Frucht, dazu etwas geriebenes Süssholz. Guter Wein, an dem nur die leicht übertriebene Eiche im Finish stören könnte. **17/20 trinken –2016**

1999 Barolo Bric del Fiasc, Enrico Scavino (Doppelmagnum): Leichte und Frische mit einigen floralen Noten und roten Beeren. Gute Säure, fast saftig im Mund, mit schlankem und etwas verkraempftem Körper. Trockene Tannine, die aber von der schönen Frucht getragen und ins Gesamterlebnis eingebunden werden. Elegant und sicher noch Spass für 5–7 Jahre. **18/20 trinken –2020**

2000 Barolo Bric del Fiasc, Enrico Scavino (Doppelmagnum): Recht verschlossen im Duft, etwas Vanille, Eiche und schwache morbide Erdnoten. Dunkle Frucht, etwas von den süssen Eindrücken kommt sicher vom Holz. Gute Dichte, aber Tannine im Abgang und fehlende Frische, Lebhaftigkeit und Lebenslust sind nur gut für **17/20 trinken –2013**

2001 Barolo Bric del Fiasc, Enrico Scavino (Doppelmagnum): Fast parfümiert, frisch und elegant, mit balancierten Vanillnoten und einer Spur Kümmel. Schmeckt dunkler, irgendwie tiefer als die Nase verspricht, süsser, eichensüsser Charakter

und gute Fruchtkonzentration zeigend, die die Tannine im Gleichgewicht hält. **17+/20 trinken –2018**

2003 Barolo Bric del Fiasc, Enrico Scavino (Doppelmagnum): Weniger intensiv als der 2001er, sehr reife Früchte treffen sich mit Pilzen und animalischen Noten. Im Mund dicht, konzentriert und für einen 2003er recht frische Säure, dennoch im Ende kurz und etwas zu süss und fast überreif. **17/20 trinken –2015**

2008 Barolo Bric del Fiasc, Enrico Scavino: Frisch und im Vergleich zu den alten Jahrgängen leicht, etwas würzig. Nach etwas Zeit im Glas florale Noten. Dicht, aber frisch mit Holz, das eine elegante Frucht zum Gegenstück hat und fein ausgewogene Tannine. Jetzt schon ansprechend und komplex und sicher noch besser in fünf bis zehn Jahren. **17+/20 2015–2035**



Winzerbrief und WeinWissers Antwort

Den folgenden Briefwechsel mit einem Weinerzeuger, dessen Wein eine herbe Kritik erhielt, wollen wir gerne teilen. Nicht, um Wein und Winzer in ein schlechtes Licht zu rücken, sondern um bei der Gelegenheit auch einige andere Anfragen zu beantworten, die uns zum Thema «GEWÜRZTRAMINER-DAY» auf Facebook erreicht haben.

Dr. Martin Wettstein schreibt:

Sehr geehrte Damen und Herren,

ich habe Ihre Bewertung des ? Gewürztraminers von Dr. Martin Wettstein zur Kenntnis genommen. Die Kritik dieses Weines ist für mich nicht nachvollziehbar, zumal ich mich nicht erinnern kann, an einem von Ihnen angeführten FACEBOOK-WETTBEWERB teilgenommen zu haben.

Weinwettbewerbe sind leider allzu oft nicht seriös, versuchen Sie bitte dieses Urteil zu entkräften, indem Sie mir nähere Informationen zu den Ausschreibungsmodalitäten etc. zukommen lassen. Lassen Sie mich bitte aber auch wissen, WELCHEN WEIN von uns Sie denn bitteschön bewertet zu haben glauben. Für eine Rückantwort wäre ich Ihnen dankbar.

WeinWissers Antwort:

Sehr geehrter Herr Dr. Wettstein,

(...) Dass Sie die Kritik an Ihrem Gewürztraminer nicht nachvollziehen können, kann ich wiederum sehr gut nachvollziehen, schliesslich waren Sie nicht persönlich dabei, als die Flasche entkorkt und eingeschickt wurde. Zudem scheinen Sie weder den Jahrgang noch den konkreten Wein zu kennen, der verkostet und beschrieben wurde. Oder von dem Sie sagen, den wir verkostet zu haben glauben.

Es war die 2005er Birkweiler Mandelberg Gewürztraminer Auslese. Der Wein kam aus meinem privaten Keller, wie so viele andere Traminer auch, die ich an diesem Abend verkostet habe. Nicht Sie haben also teilgenommen, sondern Ihr Wein.

Teil 1 Ihrer Frage ist also geklärt.

Nur, woran hat Ihr Wein teilgenommen? Auch dies ist nicht fehlerfrei bis zu Ihnen durchgedrungen. Einen «Facebookwettbewerb», von dem Sie sprechen, hat es jedenfalls nicht gegeben.

Ich habe anlässlich einer Reihe von inspirierenden Kommentaren auf Facebook zu meiner kleinen abendlichen Vertikalverkostung des Südtiroler Nussbaumers am nächsten Morgen lediglich zu einem spontanen Gewürztraminer-Tag in diesem sozialen Netzwerk aufgerufen – zur Ehrung einer tollen, jedoch etwas aus dem Fokus gerückten Rebsorte. Jeder, der wollte, sollte noch am gleichen Tag in seinen privaten Keller hinabsteigen und – so überhaupt einer vorhanden war – irgendeinen Traminer auswählen, den er Lust habe zu entkorken, zu trinken oder zu verkosten, um seine persönlichen Eindrücke auf Facebook und in Facebook-Manier zu teilen: spontan, pointiert, radikal subjektiv, frech, mit Witz und Tempo oder aber elaboriert bis literarisch, ganz nach Gusto.

Die Aktion ist weit besser aufgenommen worden, als ich es dachte. Ich hatte von meinen fb-Freunden etwa 100 profunde Kenner eingeladen mitzumachen und in der Einladung auch darum gebeten, dass jeder auch eigene Freunde mit Drang zum Traminer einladen könne, einen solchen zu trinken und über seine Eindrücke öffentlich zu sprechen. So kam letzten Endes eine viel grössere Zahl Eingeladener zustande, als ich beabsichtigt hatte. Aktiv beteiligt haben sich am Ende 88 Weinfreunde – eine erstaunliche Zahl, wie alle Teilnehmer fanden. Sie alle fanden die Idee übrigens super und noch mehr, was daraus geworden ist.

(...) Ihren Wein habe ich praktischerweise selbst verkostet (ich glaube übrigens nicht nur daran, sondern weiss es ganz genau, habe die Flasche sogar noch fotografiert), und er hielt nicht das, was ich mir damals–2006, als ich den Wein bei und mit Ihnen verkostete – von ihm versprochen hatte. Anscheinend hatte ich keine hundertprozentig korrekte Flasche erwischt, es schien sich ein Korkschecker durch den Wein zu schleichen. Das kommt vor, wie wir alle wissen.

Sie wissen zudem auch, dass Ihre Weine getrunken und kommentiert werden, ohne

dass Sie jedes Mal anwesend sind oder gar den Wein «eingereicht» hätten. Sie müssen auch nicht einverstanden sein mit dem, was über Ihre Weine gesagt und geschrieben wird. Ihnen bleibt nicht viel mehr, als es zur Kenntnis zu nehmen. Sie können sich freuen, aufregen oder gelassen bleiben, Sie können Leserbriefe schreiben (übrigens auch auf Facebook), aber Sie können es nicht ändern.

Und eigentlich ist doch auch toll, dass in so einer Aktion auch Ihr Wein entkorkt wird. Denn Hunderte von Traminern, darunter tolle Weine, wurden nicht mal erwähnt, geschweige denn entkorkt. Denn darum ging es nicht. Es ging um die Spontaneität und den Spass. Und auch so etwas gehört seit 20 Jahren zum WeinWisser und seit 4000 Jahren oder mehr zum Weintrinken dazu.

Hier zu Ihrer Kenntnis der Wortlaut meiner Notiz aus Facebook bzw. WeinWisser:

2005 Birkweiler Mandelberg Gewürztraminer Auslese, Siener-Dr. Wettstein (Birkweiler, Pfalz): 2005 scheint mein Traminerjahr gewesen zu sein (s.o.), vielleicht aber nicht das von Dr. Martin Wettstein. Die Frucht der Auslese bleibt eindimensional, aufdringlich, wirkt nicht ganz sauber, und auch die Gewürze kommen aus der Dose. Am Gaumen süss, mit schöner Rasse und traminerartiger Frucht, vor allem Litschi und Rosen, aber auch dem leisesten Touch Kork, seitdem es Korken gibt. Versöhnlich, vielleicht, aber insgesamt enttäuschend und wohl nicht die beste Flasche. [SR] **12/20**

(...) Ich (...) wünsche Ihnen ansonsten noch einen schönen Abend mit reintönigen Weinen und verbleibe mit freundlichem Gruss,

Stephan Reinhardt

Steinfels
WEINAUKTIONEN

Das älteste Wein-
Auktionshaus der Schweiz

Wir stehen Ihnen für Beratungen und Schätzungen zur Verfügung und nehmen Einlieferungen jederzeit gerne entgegen.

Nächste Auktion: 9. März 2013

Pfingstweidstrasse 6, CH-8005 Zürich Mail: auktionen@steinfelsweine.ch
Tel. 043 44 44 800, Fax 043 44 44 840 Homepage: www.steinfelsweine.ch

Der Katalog ist zehn Tage vor der Auktion auf der Homepage abrufbar.





Frisch getoastet: Barriques
(Foto: Krimm)

Barriquomanie: Botox und Schminke auf dem Rückzug?

Auch in renommierten Apellationen, wie etwa vor zwei Jahren in der DOCG Brunello di Montalcino, wird immer einmal wieder darüber diskutiert, auf den Einsatz von Barrique ganz zu verzichten.

SK. – Solche Diskussionen gibt es, befördert nicht zuletzt durch die bei Donatella Cinelli-Colombini (Fattoria del Colle, Casato Prime Donne) tätige französische Weinmacherin Valérie Lavigne, schon länger. Aber wenn dieser Schritt wirklich getan würde, so wäre seine Bedeutung kaum zu überschätzen.

Wer die Entwicklung der letzten 30 Jahre verfolgt hat, reibt sich allerdings zunächst einmal verwundert die Augen: Über Jahre hinweg galt der Einsatz des Barriques als Ausweis von Modernität und Qualitätsbewusstsein. Er hat die Geschmacksprofile ganzer Weinlandschaften, wie der Toskana oder des Piemont, verändert und «modernisiert». Wollen die eigensinnigen Italiener sich jetzt mutwillig isolieren und ihre Chancen auf dem Weltmarkt verspielen? Haben sie vergessen, wie man bei der angelsächsischen Weinkritik zu Spitzennoten kommt? Lautet nicht die bewährte Devise: «No coffee, no fun!»?

Ein Blick zurück lohnt sich

Bis etwa 1980 galten Geschmackselemente wie Kaffee, Vanille, Schokolade und Kokos im Wein als Fehler, nämlich als Hinweis darauf, dass das «Weingrün-Machen» der neuen Fässer nachlässig betrieben worden war. Wer etwas auf sich hielt, sorgte mit heissem Wasser und einer kräftigen Wurzelbürste, manchmal auch mit schärferen Mitteln, dafür, dass der Weingenieser nicht durch Fremdnoten «vom Fass» belästigt wurde. «Dieses Weingrün-Machen», bemerkt der Rheingauer Winzer und Erzähler Herbert Michel, «wurde meist von uns Winzerlehrlingen vorgenommen, und wehe, das Schwenkwasser war nicht glasklar, sondern hatte noch eine leichte gelbliche oder gar bräunliche Färbung. In der

ersten Benutzungsphase wurden in solchen Fässern auch keine hochwertigen Weine gelagert.»

Nun, das sollte sich zumindest beim Rotwein ändern! Anfang der neunziger Jahre galt es als offenes Geheimnis, dass in der angelsächsischen Weinkritik ein Hochpreisgewächs, das nicht vom Holz geküsst – manche sagten auch «geknutscht» – war, keine Spitzenbewertungen mehr erhalten konnte. Oder, von der anderen Seite der Qualitätspyramide her betrachtet: dass Eichenholznoten durchaus auch einen Wein weiter nach vorne bringen konnten, dem es eigentlich an Rückgrat, Struktur und Fülle etwas fehlte.

Hintergrund dieser Entwicklung war das wachsende Image der Bordeaux-Weine und ihrer Nachkommen aus Kalifornien, die ihre bisherigen Vorbilder bei der legendären Vergleichsprobe von Stephen Spurrier 1976 in Paris teilweise sogar hinter sich liessen. Die Siegerweine – Stag's Leap, Mouton-Rothschild, Haut-Brion, Montrose und Ridge Mountain Range – wurden im Barrique ausgebaut; diese Art des Ausbaus hiess in Deutschland lange schlicht «Bordeaux-Methode». Und die Bordeauxweine traten in den achtziger Jahren mit den sehr guten und teilweise exzeptionellen Jahrgängen 1982, 1983, 1985, 1986, 1988 und 1989 einen legendären Siegeszug an, der sich auch in ständig steigenden Preisen niederschlug. Kostete z.B. eine Flasche Cheval Blanc 1980 83,50 Französische Francs, also ca. 12,50 € (25 CHF), so lag der 2000er in der Subskription bei über 130 € (156 CHF) (und der 2009er bei mehr als 1000 €). Was lag da näher, als das Erfolgsrezept der Winzer von der Gironde ein wenig nachzuahmen, wie es ja in der Rioja und in Kalifornien ohnehin schon seit längerer Zeit erfolgreich geschah.

Ich hab' Barrique, ich bin modern

Die «Bordeaux-Methode», die heute kein Mensch mehr so nennt, begann die Welt zu erobern. Immer mehr Weingüter legten ihren Rotwein, manchmal auch ihren Weissen, ins neue Barrique, und immer häufiger wurden Journalisten und Fotografen in den Keller geführt, wo sich die Besitzer strahlend vor Reihen neuer 225-Liter-Fässer präsentierten und damit zeigten, dass sie auf der Höhe der Zeit waren. Das Verfahren funktionierte: Der Geschmack von Vanille, Schokolade, Kokos und Butter galt rasch als Zeichen hoher Qualität und die charmanten Holznoten hatten den Vorteil, auch von Laien rasch identifiziert werden zu können, rascher jedenfalls als z.B. die Herkunftsregion oder gar die Rebsorte.

Der renommierte Amarone-Produzent Riccardo Tedeschi aus dem Veneto brachte es 1999 auf den Punkt: «Gewisse Märkte, in denen sich der Barriquegeschmack eingebürgert hat, verlangen diese Art von Weinen. Barriqueweine lassen sich leichter absetzen, weil ihr Zielpublikum unerfahrene Weinkonsumenten sind, die einen Wein als gut empfinden, wenn sie gewisse, vom Holz stammende Geschmackselemente erkennen. Dieselben Leute sind andererseits aber nicht in der Lage, feine Fruchtnoten und Strukturelemente wahrzunehmen, die für die Eleganz und die Harmonie eines Weines entscheidend sind.»

Schon bald wurden zwar unter ernsthaften Weinliebhabern erste Zweifel geäussert, weil manches allzu sehr nach Einheitstünche schmeckte. Aber schliesslich ist Wein ein Produkt, das auch verkauft werden muss, und Grosskritiker wie etwa Robert M. Parker hatten über ihre Publikationen längst die Herrschaft über Preise und Absatzchancen angetreten. Wein war nicht zuletzt ein Lifestyle-Produkt der neuen Wohlhabenden aus dem Silicon Valley und seinen deutschen Ablegern geworden, und der Mainstream setzte sich mit ungehinderter Wucht durch – von Portugal und Spanien über die Toskana und das Piemont bis nach Baden, an die Ahr und an den Neusiedler See. «Im Barrique gereift», hiess die Zauberformel.



Manche Winzer gaben auf den Etiketten sogar die Herkunft ihrer Fässer an: Nevers, Allier, Limousin konnte man da lesen, als ob es gar nicht in erster Linie um den Wein ginge, sondern um seinen Behälter. Die französischen Tonneliers, auch sie mittlerweile zu «Stars» avanciert, wussten manchmal gar nicht mehr, wo sie das geeignete Holz auftreiben sollten, und begannen, ihre Fässer zuzuteilen.

Geld, Geld, Geld ...

Dann kamen – wie in jedem reifen Boom – die Kostenoptimierer. Sie rechneten aus, dass so ein Barrique mit 500–800 € ja eigentlich viel zu teuer war. Die erwünschten Aromen liessen sich doch auch viel einfacher applizieren: über Latten (*staves*), die man an Edelstahlringen in die Tanks hängt, über Chips und sogar über Holzpulver. Aromaspender der Wahl wurden die Chips, denn die haben den Vorteil, dass man sie genau nach den Wünschen der Abnehmer «toasten» kann: helle Schokolade, Bitterschokolade, Milchkaffee, starker Mokka... Nach einigem Hin und Her, als man auf nicht wenigen Gütern schon die für «genehmigte Versuche» benötigten Säcke mit der heissen Ware im Lager neben dem Tankraum finden konnte, erfolgte 2006 auch die Zulassung («nicht für Qualitätswein!»), und nun begann sich alles zu überschlagen: Anbieter wie etwa die «Oak Solutions Group» stellten bequeme «Chips-Rechner» ins Internet. Der Kunde gibt ein, in welcher Phase der Weinbereitung er die kleinen Helfer einsetzen möchte: Vergärung oder Ausbau. Natürlich auch, wie viele zehn- oder hunderttausend Liter er aufzubessern gedenkt, ob er den Effekt von 75 %, 100 % oder gar 125 % eines neuen Fasses anstrebt und welche Geschmacksnuancen er haben möchte. Und schon er-

hält er Auskunft, wie viele Kilogramm, Zentner oder Tonnen er ordern muss.

Dass sich die Sache rechnet, hat kürzlich bei einer Tagung in Veitshöchheim der Önologe Hans-Jürgen Köhler vorgeführt: Bei einem Fasspreis von 500 € (600 CHF) für das Barrique und dreimaligem Gebrauch, verglichen mit einer Chips-Dosage von 250 g/hl der mit 10 € (12 CHF) pro Kilo zu veranschlagenden Geschmacksverbesserer, betragen die Mehrkosten pro Liter beim Barrique 1,10 €, bei den Chips 0,04 €. Wenn das kein Argument ist! Und, kleiner Hinweis: «Eine Deklarationspflicht für solche Weine besteht nicht», nur: «Jede Assoziation in Richtung Fass/Barrique muss unterbleiben».

Schade nur, dass das Umdenken mit Macht eingesetzt hat: «Ketzler» wie der

Journalist Andreas März haben zwar schon vor mehr als zehn Jahren begonnen, grössere Fragezeichen zu setzen, aber Journalisten können viel schreiben, wenn der grosse Markt es anders will. «Puristen» und «Spinner» hat es immer schon gegeben, mögen sich die Profiteure der auch durch die Weingesetzgebung akzeptierten Aufschminkbewegung gedacht haben. Und solange sich die Spitzen des Qualitäts- und Prestigesegments nicht umorientierten, bewegte sich auch nicht sehr viel. Noch kürzlich bemerkte der önologische Direktor der Tenuta dell' Ornellaia: «Die von uns verwendeten Barriques stammen von fünf verschiedenen Fassküfern, und es handelt sich insgesamt um neun verschiedene Arten von Barriques, bei denen die Herkunft und die Körnung des Holzes sowie die Stärke der Röstung variieren können. Hinzu kommt, dass jeder einzelne Küfer den Fässern seine persönliche Note verleiht. Diese Unterschiede erlauben es uns, die Qualität der verschiedenen Sorten auszubalancieren und eine grössere Vielschichtigkeit zu schaffen...». Natürlich bekannte er sich auch dazu, dass das Holz nicht die Oberhand über den Wein gewinnen dürfe, aber insgesamt ergab sich doch der Eindruck, dass der Wein letztlich eine Komposition aus dem Produkt der Trauben und dem der eingeschlagenen und verarbeiteten Eichen sei.

Vielleicht dreht sich der Wind. Der Brunello jedenfalls gehört zum Premiumsegment und die Einsicht, dass es beim Wein vielleicht nicht viel anders ist als bei schönen Frauen, die auch nicht auf allzu viel Schminke oder gar Botox angewiesen sind, um zu beeindrucken, hat ja doch Einiges für sich. Wir dürfen gespannt sein!





[Foto: Krimm]

Gigondas 2010 – ein Jahrgang der Extreme

Das Weinörtchen Gigondas, 17 km östlich von Orange, ist ein Platz wie aus dem Skizzenbuch von Cézanne: ein alter, verwinkelter Ortskern, umschlossen von einer Mauer aus dem späten Mittelalter, gekrönt von Kirche und Burgruine.

SK. – Über dem ockerfarbenen und ziegelroten Ensemble steigen die Dentelles de Montmirail auf, alpin wirkende Kalkschrofen, die von Bergsteigern gerne zum Training benutzt werden: «une site pittoresque». Dass das auch früher schon so gesehen wurde, deutet die Herleitung des Namens vom lateinischen *iucunditas* (Annehmlichkeit, Liebenswertigkeit) an. Die Weinberge sollen bereits vor der Zeitenwende von Veteranen der II. Römischen Legion angelegt worden sein. Archivalisch belegt sind sie seit dem 14. Jahrhundert. 1865 werden die Weine als «gesuchter Wert» bezeichnet, aber das ganz grosse Jahr kam erst 1971 mit der Anerkennung der Ortsappellation Gigondas AC. Ab jetzt gehörte man zum «Cru-Adel».

Die Gewächse von Gigondas wurden früher manchmal etwas klischeehaft und spöttisch als «Châteauneuf-du-Pape des pauvres» bezeichnet, als «Châteauneuf-du-Pape der armen Leute». Diese Schublade war jedoch von Anfang an falsch: Zu verschiedenen Böden, Höhenlage und klimatische Bedingungen. Die Weine sind zwar hier wie dort vom Grenache geprägt. Wegen des klimatischen Einflusses der Dentelles und der dortigen hoch gelegenen Parzellen wirken die aus Gigondas aber oft fruchtiger, eleganter und kräuterwürziger als viele der von der extremen Hitze manchmal mehr geplagten als verwöhnten Nachbarn drüben in der Rhône-Ebene. Meist sind sie auch schon in der Jugend etwas aufgeschlossener, weicher und an-

schmiegsamer. Zutreffender als das genannte Klischee ist die Einschätzung, der Gigondas sei einer der unterbewerteten grossen Weine von ganz Frankreich.

Dabei ist es nun auch schon zwei Jahrzehnte her, seit die qualitativ überragenden Jahrgänge 1989 und 1990 den Weinkennern die Augen öffneten, und 1998, 2000, 2003, 2005, 2007 und 2009 brauchten ebenfalls keinen Vergleich zu scheuen. Dass aber auch nach solchen Serien eine Steigerung möglich ist, zeigt nun der unter ungewöhnlichen klimatischen Bedingungen entstandene Jahrgang.

Der Winter war teilweise bitterkalt und brachte als Singularität drei längere Schneeperioden mit sich. Das machte den Schädlingen das Leben schwer und versorgte bei der Schmelze auch die tieferen Bodenschichten mit Wasser. Es folgte ein feuchter, kalter Frühling. Die Blüte des Grenache verrieselte häufig. Syrah, Mourvèdre und Cinsault waren weniger stark betroffen, aber die Cuvée des Gigondas muss 50–80 % Grenache enthalten! Ein missglückter Auftakt also, und wer Mitte Juni vor Ort war, konnte ergänzend zum unangenehmen Landregen ganz ungewöhnliche, von der Rhône bedrohlich herüberziehende Nebelbankformationen erleben. Aus der benachbarten südöstlichen Provence wurden schwere Unwetter gemeldet. Was dann allerdings kam, erschien den Winzern fast wie ein Wunder: zwei extrem heisse und trockene Sommermonate mit eher kühlen Nächten und am 6./7. September ergiebige Regenfälle, die

den noch nicht reifen Rotweintruben Trockenstress ersparten. Der folgende kräftige Mistral verhinderte Fäulnis und ab Mitte September bis zum Abschluss der Lese herrschte so sonniges Herbstwetter, dass auch die späten Parzellen in den Dentelles vollständig ausreifen. Die Tannine der sehr kleinbeerigen, farbstoffreichen Trauben mit ihrem eher begrenzten Zuckergehalt waren zwar dicht, aber nicht aggressiv. In Verbindung mit ihrer ausgeprägten Frische, Differenziertheit und Struktur lässt sich für die meisten der verkosteten Weine eine ausgesprochen gute Lagerfähigkeit prognostizieren. Die interessantesten werden im Folgenden vorgestellt.

2010 Domaine des Bosquets Gigondas AC:

Im Duft viel kräuterwürzige Brombeere und etwas wie Schafwolle. Am Gaumen geschliffene, würzige Brombeere, sehr dicht und stoffig, reife Tannine, schöner Körper, langer Nachhall. **16/20 2014–2022**

2010 Domaine de la Bouissière Gigondas AC:

Sehr reife, feinwürzige Waldbeerenaromen mit einem Hauch Brombeergelee. Am Gaumen kraftvolle und doch charmante Schwarzkirschrucht mit Brombeere, unterlegt von einem Hauch Bitterschokolade, viel Stoff und Kraft, mit hoher Dichte, feinbittere Tannine, sehr langer, intensiv fruchtiger Nachhall mit kühlen mentholigen Noten. Was für ein Wein! **17+/20 2015–2028**

2010 Domaine de la Bouissière Gigondas AC, Cuvée La Font du Tonin:

Edler Duft nach Waldbeeren und Schwarzkirsche, feine, holzunterlegte Süsse. Am Gaumen dichte, fast cremige Schwarzkirsche, weich und reif, hohe Konzentration, Holz schon gut integriert, grosser schmelziger Stoff, kühle Gesamtstilistik, sehr langer Nachhall. Ein Wein von grosser Kraft und hohem Alterungspotenzial ganz am Beginn seiner Entwicklung. **18/20 2016–2030**

2010 Domaine Brusset Gigondas AC, Cuvée Le Grand Montmirail:

Duft nach süssen Brombeeren unterlegt mit einem Hauch



von Schlehen. Am Gaumen reif und süß, Brombeere und Pflaumenhaut, feinbittere Tannine, voluminös und kraftvoll, mittlerer Nachhall. **15+/20 2013-2022**

2010 Domaine Brusset Gigondas AC, Les Hauts de Montmirail, Fût neuf: Intensive Aromen von Brombeere und Schokolade. Im Mund dichte, würzige Brombeerfrucht, Barrique-Schokolade, feinbittere Tannine, schöne Mineralität, gut geschliffener Stoff, sehr langer Nachhall. Ein moderner, vielleicht eine Spur zu «gemachter» Wein. **16+/20 2015-2025**

2010 Domaine du Cayron Gigondas AC: In der Nase würzige, süsse Aromen von frischen Feigen, Kirsche, zerriebenen Blättern und schwarzen Johannisbeeren. Im Mund feine Kirsch- und Preiselbeerfrucht, sehr differenziert; spielerisch-kraftvolle Eleganz statt alkoholischer Breite, federnd und im Nachhall sehr anhaltend. Ein überaus eigenständiger, traditionell gemachter Wein, der die Aromatik der höheren Lagen im Bereich des Col du Cayron perfekt zum Ausdruck bringt. **17+/20 2015-2030**

2010 Domaine Cécile Chassagne Gigondas AC: Duft nach Brombeere, Schwarzkirsche, Pflaume, Sattelleder und Schafwolle. Am Gaumen kraftvolle Brombeerenoten, etwas Pflaumenhaut, Cassis und Grafit, frisch und zupackend, dabei aber voluminös und geschliffen, Biss und Spiel, sehr langer Nachhall. Ein traditionell gemachter, ungefilterter Wein mit viel Charakter und Potenzial nach oben! **16+/20 2015-2028**

2010 Domaine Le Clos des Cazaux Gigondas AC, Cuvée La Tour Sarrazine: Insgesamt zurückhaltender, ganz leicht brenzliger Duft von Kirsche und Schattenmorelle. Im Mund viel Kirsche, schöner Biss, Spiel, etwas Bitterschokolade, gut integrierte feine Säure, mittlerer Körper, feiner Schmelz, langer, feuriger Nachhall. **16/20 2014-2025**

2010 Château Croix des Pins Gigondas AC: Zurückhaltender Duft nach Maulbeere und trockenen Kräutern. Am Gaumen Brombeere und Maulbeere, leicht gekocht, kräftige Tannine, recht schöner Stoff, mittlerer Körper, im langen Nachhall grosses Feuer. **15+/20 2014-2022**

2010 Domaine La Daysse Gigondas AC: Duft nach Brombeere und Maulbeere, im Hintergrund ein Hauch von Tabak. Am Gaumen viel reife Brombeere, weich und noch ein wenig kreibig, aber ausgewogen und harmonisch, recht schöner Körper, mittlerer Nachhall. **15+/20 2014-2022**

2010 Domaine des Espiers Gigondas AC: Duft nach Brombeeren und Pflaumen. Im

Mund reife Brombeeren und Maulbeeren, etwas Pflaumenhaut, rund und ausgewogen, schön stoffig mit guter Struktur, reife, dichte Tannine, langer Nachhall mit feinen mentholigen Anklängen. **16/20 2015-2025**

2010 Domaine des Espiers Gigondas AC, Cuvée des Blaches: Zurückhaltender, leicht pflaumiger Duft nach Brombeeren und Feigen. Am Gaumen reif, geleeige Brombeere und Pflaumenhaut, rund und wohl etwas überreif, eine Spur Holz, kräftige, noch leicht pelzige Tannine, schöner Körper, langer Nachhall. **15+/20 2013-2020**

2010 Domaine Font Sarade Gigondas AC, Cuvée les Pigières: Im Duft zurückhaltend, Waldbeeren und Kräuter. Auf der Zunge viel schmelzige, leicht geleeige Brombeere, eine Spur Bitterschokolade, ausserordentliche Kraft, dicht und voluminös, schmelzige Süsse, schöner Schliff, feine Tannine, langer beeriger Nachhall mit einem Hauch Minze. **16+/20 2015-2025**

2010 Domaine La Garrigue Gigondas AC: Kraftvoller Brombeerduft, Sattelleder und etwas Grafit. Am Gaumen dichte Brombeere mit etwas Pflaumenhaut, Anklänge an schwarzen Tee, dabei erstaunlich schmel-

zig; grosse, noch nicht ganz gebändigte Kraft, dichte Tannine, langer Nachhall.

16+/20 2015-2028

2010 Domaine du Grapillon d'Or Gigondas AC: Ausserordentlich kraftvolle Schwarzkirscharomen, tief, dicht und mit feiner Süsse. Im Mund reife Waldbeerennoten mit Schwarzkirsche, konzentriert und schmelzchend, schöner Schmelz, darunter kraftvolle fordernde Frucht, feinbittere Tannine, recht schöner Körper, langer, ganz leicht mentholiger Nachhall. Muss noch liegen. **17/20 2015-2030**

2010 Domaine du Grapillon d'Or Gigondas AC, Cuvée Excellence: Intensiver Duft nach Schwarzkirsche und Kräutern. Im Mund dichte schmelzige Brombeerfrucht mit Schwarzkirsche und etwas Bitterschokolade, viel geschliffene Kraft, dichte, feinbittere Tannine, im sehr langen Nachhall fein mentholig. Sehr gelungen! **17+/20 2015-2030**

2010 Mas des Restanques Gigondas AC: Eindrucksvoller süsser Duft nach Schwarzkirsche und Brombeere. Am Gaumen volle schmelzige Schwarzkirsche mit etwas Brombeere und Bitterschokolade, rund,



(Fotos [2]: Krimm)



harmonisch und ziemlich voluminös, langer Nachhall mit einer Spur Menthol.

16/20 2014–2025

2010 Château de Montmirail Gigondas AC, Cuvée de Beauchamp: Intensiver Duft nach Brombeere und Waldbeeren mit einem Hauch Tabak. Im Mund Waldbeeren, feine, reife, noch ganz leicht kreidige Tannine, dicht und stoffig, grosser Körper, sehr langer Nachhall mit feinen mentholigen Noten.

16+/20 2016–2025

2010 Moulin de la Gardette Gigondas AC, Cuvée tradition: In der Nase zurückhaltend, ganz leicht pflaumige Waldbeerennoten, ein Hauch Waldboden. Am Gaumen würzige Frucht, Waldbeeren und Schwarzkirsche unterlegt von feinem, fast schokoladigem Schmelz, bei aller Kraft kultiviert, Pflaumennoten, leicht mentholige Frische, schöner Körper, gute Struktur, sehr langer Nachhall.

16/20 2015–2025

2010 Moulin de la Gardette Gigondas AC, Cuvée Ventabren: Der Duft ist geprägt von vollen, ganz leicht fleischigen Kirscharomen und etwas Quitte. Am Gaumen reife, klare Kirschfrucht, etwas Waldboden, Stoff und Tiefe, schmelzig und kompakt, voluminös, schöner Körper, langer Nachhall mit minzigen und kräuterigen Noten.

17/20 2015–2028

2010 Domaine Les Pallieroudas Gigondas AC: Intensiver, kräuterwürziger Duft nach Brombeere und Schwarzkirsche. Am Gaumen reife, leicht geleeige Brombeere und Schwarzkirsche, kraftvolle Stoffigkeit, viel Volumen, grosser Körper, im sehr langen Nachhall feine mentholige Noten.

17/20 2015–2025

2010 Domaine Palon Gigondas AC, Cuvée Louis-Gabin: In der Nase Brombeere, Pflaume und Bitterschokolade. Am Gaumen dominiert etwas das Holz, darunter Brombeere und pflaumige Noten, schöner Stoff, feiner Biss, sehr langer Nachhall.

16/20 2015–2025

2010 Domaine Palon Gigondas AC, Cuvée Syllo: Kräftiger Duft nach Waldbeeren, im Hintergrund feine Süsse. Am Gaumen noch etwas verschlossen, Heidelbeere, Pflaume und feinsüsse Brombeere, unterlegt mit Bitterschokolade, etwas raue Tannine, mittlerer Körper, recht langer Nachhall.

15+/20 2015–2025

2010 Domaine du Pesquier Gigondas AC: Intensiver Duft nach Waldbeeren, im Hintergrund feine Süsse. Am Gaumen schmelzige Brombeere, schöne Nuancierung, viel Volumen, Schlift und Kraft, abgeschmeckt

mit feiner mentholiger Frische, grosser Körper, langer Nachhall.

17/20 2015–2028

2010 Château St. Cosme Gigondas AC: Duft nach Brombeeren, neuem Holz und etwas Weidenrinde. Auf der Zunge Waldbeeren, Schwarzkirsche und Holunder, voluminös und schmelzig, rund und unter der beerigen Frische fast ein wenig fett, Bitterschokolade, kräftige Tannine, schöner Körper, langer Nachhall mit feinen mentholigen Noten.

16+/20 2014–2025

2010 Château St. Cosme Gigondas AC, Cuvée Valbelle: In der Nase viel Schwarzkirsche, Brombeere und pflaumige Noten, etwas holzbetont, im Hintergrund feine Frische. Am Gaumen reife Brombeere und Schwarzkirsche, rund, weich und schmelzig; kräftige, aber vollständig ausgereifte Tannine, viel Spiel, erstaunliche mentholige Frische, grosser Körper, überaus langer Nachhall. Zählt zur absoluten Spitze des Jahrgangs.

17+/20 2016–2030

2010 Domaine Santa Duc Gigondas AC: Duft nach Waldbeeren, Kräutern, Sattelerde und etwas zu viel neuem Holz. Kraftvolle, leicht animalische Attacke mit Noten von Brombeere und Preiselbeere, Holz noch etwas dominant, bei aller Reife schöner Biss und viel von der Kräuterwürze unterstütztes Spiel, beeindruckender Körper, Schmelz und Schlift, sehr langer Nachhall.

17/20 2014–2030

2010 Domaine Santa Duc Gigondas AC, Prestige des Hautes Garrigues: Im mineralischen Duft rote Waldbeeren und intensive Kirscharomen, vom neuen Holz etwas überdeckte animalische Noten, viel Kräuterwürze. Am Gaumen ein ganzer schmelziger Früchtekorb: Brombeere, Schwarzkirsche und Erdbeeren, viel Spiel und schöner Biss, enormer, von der Schokolade und Va-

nille des Holzes unterstrichener Körper, dennoch erstaunlich frisch, ein spannungsgeladener Wein mit grossem Alterungspotenzial, das wohl auch das noch etwas deutliche Holz integrieren wird.

18+/20 2015–2030

2010 Domaine St. François Xavier Gigondas AC, Cuvée Tour de l'Isle: Duft nach überreifen Brombeeren. Im Mund geleeige Brombeeren und Maulbeeren, sehr rund, weich, süss und gefällig, das Relief könnte etwas klarer herausgearbeitet sein, schöner Körper, recht langer Nachhall.

15+/20 2014–2022

2010 Domaine les Teyssonnières Gigondas AC: Nase von sehr würzigen Waldbeearomen geprägt, dazu fleischige Kirsche, eine Spur Brombeergelee, mineralische Noten und etwas Heu. Im Mund viel schmelzige, süsse Kirsche, gebundene Kraft, jung und doch geschliffen, kräftige Tannine, feine Mineralität, mentholige Frische, sehr feines Spiel, schöner Körper, sehr langer Nachhall.

16+/20 2014–2025

2010 Domaine de la Tourade Gigondas AC: Kräftige Waldbeearomen mit Schwarzkirsche und einem Hauch Holunder, Flieder und Tinte. Am Gaumen stoffig, straff und klar, Waldbeeren, Schlehe, feiner Biss, ganz leicht angriffslustige Tannine, mittlerer Körper, langer Nachhall.

16/20 2015–2025

2010 Domaine de la Tourade Gigondas AC, Cuvée Morgane: Kraftvolle Waldbeer- und Kirscharomen, kräuterwürzig und mit feinen Holznoten unterlegt. Im Mund sehr dicht, Kirsche und Waldbeeren, Bitterschokolade und Kräuter, schöner Schlift, viel Schmelz, beeindruckende Verbindung von Kraft, Eleganz und Frische, dichte Tannine, sehr langer Nachhall. Ein Wein, der die Platzhirsche herausfordert!

17+/20 2015–2030



Spurwechsel

Jerôme Gradassi aus Châteauneuf-du-Pape

Knapp dreieinhalb Hektar Weinland sind nicht eben viel – zum Leben jedenfalls zu wenig. So möchte man meinen. Bei Jerôme Gradassi (50) in Châteauneuf-du-Pape gilt das nicht.

SK. – Er lebt nicht nur von seinem – gemessen an Domänen wie Beaucastel, Mont Redon, Grand Tinel oder Vieux Télégraphe – winzigen Betrieb, sondern er ist ganz offenbar glücklich dabei. Jedenfalls strahlt er, während er uns das Abenteuer erläutert, auf das er sich vor neun Jahren eingelassen hat. Und er sorgt zunehmend für Aufsehen. In seinem winzigen, in den Felsen gegrabenen Keller in der Rue Alphonse Daudet entstehen nämlich seit einigen Jahren Weine, die das Zeug zur Legende haben.

Genau genommen entstehen sie schon seit 2004, der ersten Ernte von Gradassi, aber am Anfang zahlt jeder ein wenig Lehrgeld. Selbst wenn er in seinem früheren Leben ein Spitzenkoch war, der seinen Michelin-Stern immerhin über ein Jahrzehnt behaupten konnte und wegen seiner feinen Zunge und seiner fantasievollen, stets in der Region um Avignon verankerten Rezepte bekannt war. «L'Isle Sonnante» hiess in Anlehnung an Rabalais sein kleines Restaurant in der Rue Racine in Avignon, und es hatte nicht nur im näheren Umfeld des zwei Strassen weiter gelegenen Papstpalas-

tes einen exzellenten Ruf. Aber nach insgesamt 15 Jahren des mit diesem Beruf verbundenen steinigen Wegs, auf dem man, wie er sagt, für den angestrebten zweiten Stern schuftet muss wie ein Drei-Sterne-Restaurateur, aber bei Weitem ohne dessen Rechnungen stellen zu können, nahm er die Chance zum Spurwechsel wahr. Das Erbe seines Grossvaters stand an, und beides, ambitionierter Restaurateur und Winzer, kann man nicht sein.

Die Entscheidung wurde erleichtert durch das, was da zu übernehmen war: gut 3,3 ha Rebland, verteilt auf vier Parzellen nördlich des Ortes, mit grandiosem Blick auf den Mont Ventoux und bestockt mit im Durchschnitt 70-jährigen Reben. Und nicht irgendwo im Niemandsland der Appellation, sondern in den Lagen Cabrières, Palastor und Bois Dauphin, letztere direkt angrenzend an Pignan und in Sichtweite von Le Rayas. Tonige Böden mit einer ordentlichen Auflage von Rollkieseln, wie man es in Châteauneuf-du-Pape gern hat, und niedrige, knorrige Stöcke – 80 % Grenache und 20 % Mourvèdre.

Vom Herd in den Weinberg

Also diskutierte Gradassi mit seiner Frau Maria Cristina die Vor- und Nachteile eines Berufswechsels, ergriff die Gelegenheit, stürzte sich, als Autodidakt, aber unterstützt von kundigen Freunden als Beratern, mit Feuereifer in die Arbeit und füllte 2004 seinen ersten Jahrgang ab. Keine grosse Ernte, denn die alten Stöcke sind mit den Erträgen ziemlich sparsam. Aber aus seiner Zeit als Koch wusste der Winzerneuling ohnehin, dass die Intensität des Genusses nicht von der Menge, sondern von der Konzentration des Angebotenen abhängt.

Seine Leser schickt er mit zwei Behältern zwischen die Zeilen, eine strenge Auslese hält er unter dem Gesichtspunkt der Qualität für zwingend. 30 hl/ha bilden daher auch in reichhaltigen Jahren die strikte Obergrenze, und abgefüllt werden nicht mehr als 6000 Flaschen. Bei dem in weiteren 400–500 Flaschen unterzubringenden Weisswein aus 90 % Clairette Rosé und 10 % Grenache Blanc sind es hochgerechnet sogar noch fünf Hektoliter weniger – kein Wunder, dass die Abgabe pro Interessent



Jerôme Gradassi

strikt auf drei der schweren Bouteillen mit der ortsüblichen Tiara-Prägung begrenzt ist.

Beim Rotwein wird auf das Entrappen vor dem Einmaischen verzichtet. Das verleiht den Weinen ein gutes Tannengerüst, setzt aber wegen der sonst drohenden grasigen Noten ein perfekt ausgereiftes Lesegut voraus. Die temperaturkontrollierte Vergärung im Edelstahltank dauert bis zu vier Wochen. Ausgebaut wird der Wein in alten Barriques, denn Vanille- und Schokotonen würden diesen eleganten, finessenreichen Extrakt nur verunstalten.

Gradassi ist ohnehin kein Kellertechniker, und einen Önologen braucht er mit seiner geschulten Zunge auch nicht. «Gute Trauben zu produzieren ist essenziell!», lautet sein Kernspruch, und da zu seinen erklärten Passionen neben einer guten Küche und den «schönen Dingen des Lebens» das Arbeiten im Freien und strahlender Sonnenschein gehören, ist er genau der Richtige für die Umsetzung dieser «Philosophie». Im Keller findet man ihn eigentlich nur, wenn er abfüllt und per Hand seine Flaschen etikettiert.

Den Berufswechsel hält er für eine der besten Entscheidungen seines Lebens. Eines allerdings, meint er, müsse er noch lernen: geduldig zu sein. «Ein versehentlich verbranntes Stück Fleisch kann man wegwerfen und sofort durch ein besser gebratenes ersetzen. Als Winzer muss man dagegen immer ein ganzes Jahr warten, bis man einen einmal gemachten Fehler gezielt vermeiden kann!»

Es besteht kein Zweifel, dass ihm das immer besser gelingt. Im Frühjahr dieses



(Fotos [2]: Krimm)

Tue Gutes und rede darüber Wo gibt's die guten Flaschen...?

...wird die WW-Redaktion jeden Tag mehrmals gefragt. Wir versuchen, jede dieser Fragen zu beantworten – immerhin haben die WeinWisser-Redakteure die Bouteillen ja auch irgendwo her. Gelegentlich haben wir die Bezugsquellen am Ende einer Kostnotiz angegeben – aber das ist oft genug ungerecht, weil hier naturgemäss wenig Platz ist und weil wir vielleicht einen guten Händler nicht genannt haben. Seit einigen Monaten bieten wir Ihnen und den Bezugsquellen guter

Weine den Service, die Bezugsquellen unter www.weinwisser.com nachzusehen. Sofern wir eine Bezugsquelle zu einem WeinWisser-Wein kennen, tragen wir sie zum Wein ein. Sie können alle Händler hier sehen:

Aber das Wichtigste: Jeder Händler oder Gastronom, der WeinWisser-Weine führt, kann sich hier (Menü «Bezugsquelle») eintragen oder anmelden (die meisten sind bereits im Bezugsquellenver-

zeichnis enthalten) und seinem Eintrag Weine aus dem WeinWisser-Fundus als Bezugsquelle zuordnen (der Eintrag ist kostenlos, kostenpflichtige Zusatzoptionen sind frei wählbar).

Machen Sie Ihren Händler oder Wein-Wirt darauf aufmerksam – denn je mehr Bezugsquellen und Weine hier zusammenkommen, desto höher ist der Nutzen für alle.

Oder wollen Sie selbst einen guten Händler oder grossartiges Wein-Resto vorschlagen? Dann einfach hier klicken und eintragen:

Suchen & finden ⓘ

- Weine
- Bezugsquellen** ①
- Artikel

Interaktiv

- Anmelden als Bezugsquelle** ②
- Bezugsquelle Vorschlagen
- Abonnement
- Newsletter

Interaktiv

- Anmelden als Bezugsquelle
- Bezugsquelle Vorschlagen** ③
- Abonnement
- Newsletter

Jahres wurde er von französischen Kollegen sogar als «leuchtendes Talent» bezeichnet – kein schlechtes Kompliment für einen Berufswechsel mittleren Alters. Nur eine Kleinigkeit scheint ihn noch zu schmerzen: Von französischen Besuchern gefragt, in welchem Restaurant man in Châteauneuf-du-Pape gut essen könne, überlegt er etwas länger. Dann gibt er ihnen – unter Betonung, dass er bestimmt nicht überheblich sein möchte – den Rat, doch einfach in die Brasserie gegenüber der Mairie zu gehen, da sei es noch am besten. Ganz so einfach wird man die Prägungen der früheren Profession halt doch nicht los.

2009 Châteauneuf-du-Pape, Domaine Jérôme Gradassi: Tiefes, dichtes Purpurrubin, schmaler, beginnend oranger Rand. Im noch zurückhaltenden Duft kraftvolle feinwürzige, hintergründig süsse Noten von Brombeere mit einer Spur trockenem Holz, etwas Sattelleder. Am Gaumen viel Waldbeeren, Schwarzkirsche und ein Anklang an Schattentmorellen, schön mineralisch, sehr kompakt, im gegenwärtigen Entwicklungsstand fast etwas verschlossen und kantig, dichte, reife Tannine, beeindruckender Körper, langer Nachhall. (ca. 33 EUR) **17+/20 2015-2034**

2010 Châteauneuf-du-Pape, Domaine Jérôme Gradassi: Tiefes, dichtes Purpurrubin.

In der Nase entfaltet sich wie ein Feuerwerk eine Palette von würziger Brombeere, Stüssholz, Sattelleder, besonntem Waldboden und einem Hauch Trüffel. Am Gaumen sehr differenziert und lebhaft, viel Waldbeeren, Brombeere und Schwarzkirsche, intensiv und mit einem Hauch Teer, dichte Tannine, exzellente Kraft, grosse, fast tänzerische Eleganz, grosser Körper und sehr, sehr langer, leicht mentholig-frischer Nachhall. Ein grosser Wein! (ca. 32 EUR)

18+/20 2016-2035

Beide Weine erhältlich bei La Vinotheque du Sommelier, Berlin, www.vinotheque.de

Die besten Weine aus Spanien

AALTO * HACIENDA MONASTERIO * MAURO * MAS ALTA * LA RIOJA ALTA * LÓPEZ DE HEREDIA * VEGA SICILIA * TESO LA MONJA * RODA * SIERRA CANTABRIA * FINCA VILLACRECES * QUINTA SARDONIA * ÁLVARO PALACIOS * ALIÓN * SASTRE * UVM.

Cielo del Vino Weinhandels GmbH, Schatzbogen 52, D-81829 München

www.cielo-del-vino.de Tel. +49 89 451 08 490 service@cielo-del-vino.de

Weingut Krebs, Twann Malbec in der Flasche und Syrah in der Hütte

30 000 Flaschen, 4,5 ha, 15 Weine. Das sind die Eckzahlen eines kleinen, feinen Schweizer Weingutes oberhalb der Bielersee-Schiffstation Engelberg, etwas nördlich zwischen Twann und Biel gelegen. Die Familienchronik reicht bis 1484 zurück. Ein gewisser Uli Krebs legte damals den Grundstein. Heute zeichnet der aktuelle Weinmacher Andreas Krebs für die 15. Generation und führt – zusammen mit seinen Eltern Silvia und Manuel – den Betrieb.

RG. – Der Pinot Noir bildet mit 50% Produktionsanteil die wichtigste Rebsorte. Der Rest wird ergänzt mit lokal bekannten Rebsorten wie Pinot Gris, Chardonnay und Gamaret. Und auch der Chasselas ist natürlicherweise dabei. Er heisst aber bei Familie Krebs seit Grossvaters Zeiten auf gut Deutsch Gutedel. Und auch etwa 1300 Flaschen Malbec werden jährlich produziert – eine bereits 12-jährige Liebhaberei und eine herrliche Alternative zum Pinot Noir.

Wie jedes Jahr besuchen wir in unseren Ferien ein Weingut in der Dreiseenregion. Heuer war Andreas Krebs an der Reihe. Ich traf ihn bei der Primeur-Degustation in Bordeaux und verabredete mit ihm spontan einen Termin mitten im Sommer.

Wir sollen nicht nach Twann selbst, sondern durch den Tunnel hindurchfahren und dann die Hauptstrasse bei der Ab-



Weinmacher in der 15. Generation. Andreas Krebs vor seinem Rebberg mit Blick auf den Bielersee

zweigung Engelberg nach links verlassen. Von diesem Punkt weg war der kleine Weg beschildert und wir fuhren einen kleinen Teil durch den Weinwanderweg zwischen La Neuville und Biel.

Das Weingut kennt keine Absatzprobleme und beliefert viele Privatkunden und Spitzengastronomen in der Region. Ein paar Kartons finden auch den Weg nach Zürich, zur Wirtschaft Zunfthaus zur Waag zum Wimmer Sepp. Auch Österreicher wissen offensichtlich, was gute Schweizer Weine sind.

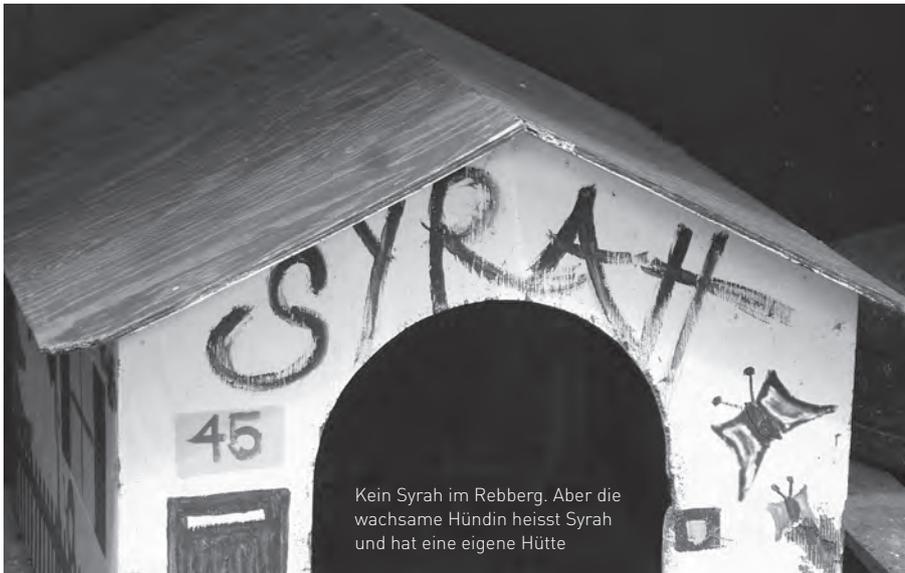
Der **Chardonnay** ist momentan das beste Zugpferd. Den gibt es seit **2002**. Und diesen Erstlingsjahrgang durften wir bei unserer Visite verkosten. Der war damals noch im grossen Holzfass ausgebaut. Von gelber, fast schon güldener Farbe. Offen im Duft, Mirabellen, Heublumen, Mandelmehl, kandierter Honig, Kaseinnoten. Im Gaumen noch gut erhalten, feiner Kapseltouch, endet mit Milchkaffee und Quittennoten. Zeigt das heutige Potenzial dieser für die Region sinnvollen Rebsorte auf.

Noch besser steht heute der **2005er Chardonnay** da. Von leuchtendem, intensivem Gelb. Nussiges Nasenbild, etwas Vanillin, voll in seiner Reife. Im Gaumen burgundischer, weich mit einer sehr intensiven Aromatik, die sich bis zum Finale durchzieht. Gut gereift und noch in voller Genussreife und mit einer Punktezahl, die sich locker auf **18/20** hält. Irgendwie ein grossartig gereifter Chablis-Typ.

Beim Degustieren der aktuellen Palette liessen wir die Gampeler-Linie aus. Wie der Name es sagt, stammen diese Weine aus der Gemeinde Gampelen, noch knapp an der Grenze im Kanton Bern. Es seien einfachere, jung zu geniessende Weine. Die günstigen Preise in der Liste lassen ebenfalls diesen Schluss zu.

Andreas Krebs gibt den Weissweinen etwas Muskeln, ja sogar auch eine gewisse Portion Tannin, durch Standzeiten und Ausbau auf der Hefe. Somit legen diese vielleicht nicht gerade von Anfang an los und strotzen nicht vor überschwänglicher





Kein Syrah im Rebberg. Aber die wachsamen Hündin heisst Syrah und hat eine eigene Hütte

Frucht. Dafür zeigt das Extrakt an, dass diese Weine ideal als Essbegleiter sind oder aber auch ein, zwei Jahre brauchen, um den Geschmack voll zu entfalten.

Den günstigsten Pinot Noir (Twanner zu CHF 15,50) verkosteten wir nicht. Beim Bärnerwy (CHF 18) fand ich ein paar rustikale Noten. Der Pinot Noir Alte Rebe war dann ein feines Burgunderchen und ist mit 30 CHF seinen Preis wert, sofern man das Delikate und Ehrliche sucht.

2011 Bärnerwy Gutedel Twanner, Weingut Krebs, Twann: Helles Gelb. Reife gelbe Frucht, schöne Würze, feine Harznoten, zarte Honignuancen. Fleischig, stützendes, auch leicht verlangendes Extrakt, im Nachhall reife Golden Delicious. Solider Food-Chasselas – pardon, Gutedel.

16/20 trinken –2015

2011 Pinot Gris, Weingut Krebs, Twann: Mittleres Gelb. Süssliches Bouquet, gelbe Frucht, ein Hauch Mirabellen, ausladend, schon fast üppig im Duft. Fülliger Gaumen, weiche Konturen, hellwürziges, dezent süssliches Finale. Sicherlich ein idealer Wein für Einsteiger. Verlangt nach Fischgerichten.

16/20 trinken –2014

2011 Chardonnay, Weingut Krebs, Twann: Ein neues Barrique, ein gebrauchtes, der Rest im Stahltank und nach 6 Monaten gefüllt. Brillant leuchtend, dezent grünlicher Schimmer. Duftig und nuanciert, schöne Schichten, gelbe Bachblumen, Rosen. Im

Gaumen füllig, weich mit einer passenden Restsüsse, die ihm dann ein geschmeidiges Finale verleiht. Klarer Chardonnay-Ausdruck. Es gibt hier eine gute und eine schlechte Nachricht. Die gute: Mit 18 CHF ist das ein unglaublicher Weissweinwert. Die schlechte: Dieser fantastische Chardonnay ist bereits ausverkauft.

17/20 trinken –2015

2011 Pinot Noir Bärnerwy, Weingut Krebs, Twann: Grosses Holzfass. Leuchtendes Rubin mit dezent bläulichem Schimmer. Feines Bouquet, rote Pflaumenschalen, heller Tabak, dezent floral. Saftiger Gaumen, hier, im Extrakt, mehr Frucht als in der Nase, noch deutliche, verlangende Adstringenz, und diese scheint auch momentan etwas die Aromatik zu blockieren. Wird mit der Flaschenreife noch gewinnen.

16/20 2013–2016

2010 Pinot Noir Alte Reben, Weingut Krebs, Twann: Aufhellendes Rubin, feiner Rand aussen. Delikat, süssliches Bouquet, ein Hauch Hagebutten und Grenadine, eine feinwürzige Burgunder-Affinität zeigend. Samtiger, weicher Gaumen, elegant und balanciert, durch das gebündelte Finish eine gute Länge. Wunderschöne Pinot-Delikatessen. Das war der zweite Jahrgang nach dem Erstling 2009. Ein zarter Twanner mit emotionellen Finessen. Bravo!

18/20 trinken –2017

2010 Gamaret, Weingut Krebs, Twann: Produktion jeweils etwa 800 Liter. 14 Mo-

nate auf Holz ausgebaut. Dunkles Granat mit lila Schimmer. Herrlicher Duft, schwarze Kirschen, etwas Cassis, Maulbeeren, dezent florale Würze dahinter. Saftig, lang bei mittlerem Körper, sehr aromatisch. Bereitet viel Spass, bei dezent herbem Abgang in der Adstringenz. Tolle Pinot-Alternative an diesen Rebhängen.

17/20 trinken –2016

2010 Malbec, Weingut Krebs, Twann: Produktion jeweils etwa 1000 Liter aus aktuell 12-jährigen Reben. Sattes, dunkles Rubin-Lila. Florales Bouquet, Maulbeeren, wirkt dezent parfümiert, zeigt seine Rebsorte klar an, im zweiten Ansatz Tabakblatt. Satte Frucht im Gaumen, die Adstringenz ist seitlich am Rachenraum aber auch im Extrakt, im Finale wieder Maulbeeren, Jostabeeren, Lakritz und Spitzwegerichtabletten. Die ideale Twanner-Grillparty!

17/20 trinken –2017

Info- und Bezugsquellen:

Telefon: +41 32 315 23 45, info@weingut-krebs.ch, www.weingut-krebs.ch

IMPRESSUM

Verlag in Deutschland:

Konradin Selection GmbH, Ernst-Mey-Strasse 8, D-70771 Leinfelden

Korrespondenzadresse in der Schweiz:

Weinwiser, c/o PKF AG, Lavaterstrasse 40, CH-8002 Zürich, Telefon +41 55 244 52 44, Fax +41 55 244 52 45

Geschäftsführer: Peter Dilger, Christoph Schmidt

E-Mail: info@weinwiser.com

Internet: www.weinwiser.com

Redaktion: Christoph Schmidt, redaktion@weinwiser.com

Autoren: René Gabriel (RG), Thomas Ilkjaer (TI), Stefan Krimm (SK), Stephan Reinhardt (SR)

Fotos: Andreas Durst, René Gabriel, Stefan Krimm

Erscheinungsweise: monatlich

Anzeigen: inserat@weinwiser.com

Abonnements: Brigitte Sauer, abo@weinwiser.com

Grafik: mauermedia werbeagentur Rafael Mauer, D-65195 Wiesbaden

Korrektur: Annegret Kuhn, D-71640 Ludwigsburg

Druck: Jacob Druck, D-78467 Konstanz

Abonnementspreise p. a.: CHF 176 (Schweiz); EUR 123,20

Copyright: Wiedergabe von Artikeln nur mit ausdrücklicher Genehmigung der Redaktion.

Alle Preisangaben ohne Gewähr.

Für unverlangt eingesandte Weine können wir keine Verantwortung übernehmen.

WW-Punkte und was sie in anderen «Währungen» bedeuten:

| | | | |
|-------|--------|-------|--|
| 20/20 | 99–100 | ***** | Jahrhundertwein, überwältigend |
| 19/20 | 96–98 | ***** | exzeptionell, berührend, sicher langlebig |
| 18/20 | 93–95 | **** | gross, individuell, gutes Alterungspotenzial |
| 17/20 | 90–92 | **** | exzellent, mit eigenem Stil |
| 16/20 | 87–89 | *** | sehr gut, charaktervoll |
| 15/20 | 84–86 | *** | sicher gut, schöner Sortenausdruck |
| 14/20 | 81–83 | ** | gut |
| 13/20 | 78–80 | ** | befriedigend |
| 12/20 | 75–77 | * | korrekt, aber charakterlos |
| 11/20 | 71–74 | * | unbefriedigend |
| 10/20 | ←70 | | überflüssig |

2 NACHTRÄGE RIESLING 2011

Balthasar Ress hat mit seinen 2011ern vom Platz her nicht mehr gepasst im WW 10. Und Martin Tesch will keine «Grossen», «Ersten» oder sonst welche Gewächse machen, sondern gute. Was ihm auch in 2011 wieder gelungen ist.

Balthasar Ress (Rheingau) Wür(t)ziges Quartett

Seitdem Christian Ress vor zwei Jahren das operative Geschäft übernommen hat, tut sich einiges in dem renommierten 46-ha-Betrieb in Hattenheim. Insbesondere die Weine, Riesling vor allem, zeigen mehr Kante als früher. Verantwortlich dafür ist ein alter Bekannter: Dirk Würtz, einstmals auch für die Weine von Robert Weil mitverantwortlich.

SR. – Zehn Spitzenlagen, noch dazu eine 0,3-ha-Anlage bei Keitum auf Sylt (!), bewirtschaftet das 1870 gegründete Weingut Balthasar Ress heute. Neben vor allem Hattenheimer Cru-Lagen sind es Rüdeshheimer, aber auch Erbacher wie der Erbacher Marcobrunn. Nun ist es aber das eine, Terroir zu besitzen. Viel entscheidender ist es, Terroir auch zu wagen und im Wein voll zum Ausdruck zu bringen. In dieser Hinsicht haben mich die 2011er von Ress voll überzeugt, denn das Quartett kann man auch in anderer Reihenfolge verkosten: Die Lagen wie auch der Jahrgang brechen sich in diesen Rieslingen Bahn, weil man es ihnen erlaubt hat und keine Kompromisse eingegangen ist.

Diese unnachgiebige Haltung hat mit dem Chef, Christian Ress, zu tun, der anscheinend viel vorhat – auch in der Art der Kommunikation: Mit seiner Website und den sozialen Medien wie etwa Facebook macht er eine riesige Öffentlichkeit auf sich und sein Programm aufmerksam. Und mit der «wineBank» bietet er seinen Kunden die Möglichkeit, die von ihm erworbenen Weine unter besten Bedingungen auf dem Weingut zu lagern. Vom Alterungspotenzial seiner Rieslinge ist Ress nämlich überzeugt, ja mehr noch: Guter Riesling ist dazu da, durch die Reife erst fein und facettenreich zu werden.

Die neue kantige Art der Ress-Weine hat aber auch mit dem Winzer und Kellermeister Dirk Würtz zu tun, einem meinungsfreudigen und streiftlustigen Lautsprecher und Trendsetter der deutschen Weinszene, den Ress als Berater hat gewinnen können. Würtz, inzwischen fast schon mehr als Blogger, Social-Media-Experte, Moderator, Baseballmützenträger und Event-Erscheinung bekannt denn als Winzer von der Königsmühle in Gau-Odernheim (Rheinhausen), steht seit vie-

len Jahren für einen ganz trockenen, geradlinigen und mineralisch geprägten Weinstil aus ökologischer, zumindest aber naturnaher Landwirtschaft. Er füllt schnörkellose Weine (zumeist Rieslinge) ab, die wesensverwandt sind mit denen von Martin Tesch von der Nahe: auf den erste Schluck nicht jedermanns Darlings, doch am Ende des Abends sind von diesen wie jenen nur leere Flaschen übrig. Das Spektakuläre liegt im Wein eben im Unspektakulären: Grosse Weine müssen nicht mit verfrühten Aromen verführen, sondern sie packen einen am Gaumen, wenn nicht in der Jugend, so doch mit der Reife. Für Würtz sind grosse Weine «Heimatweine»: Weine, die so nur dort wachsen können, wo sie wachsen: unkopierbar, unverwechselbar, verwurzelt eben.

Kurz vor Redaktionsschluss konnten wir die vier Ersten Gewächse von Balthasar Ress verkosten. Von dem exzellenten Quartett gefallen zwei Weine besonders: aus Hattenheim der Engelmansberg und aus Rüdeshheim der Berg Rottland. Alle Weine zeigen sich recht reduktiv, sollten also unbedingt einige Stunden, besser aber einen Tag lang Luft holen können, am besten in der Karaffe. Diese Weine halten das aus, andere eher nicht.

2011 Hattenheim Nussbrunnen Riesling Erstes Gewächs: 9,7 ha grosse, nach Süd-Südost exponierte Erste Lage auf dem unteren Hattenheimer Gewann. 1,5 ha dieser auf tiefgründigem Lehm-Löss ruhenden Lage, die zu den Filetstücken des Rheingaus zählt, sind im Besitz von Balthasar Ress. 12,5% vol. Kräftiges Gelb. Reduktive Nase, die auch nach einer Stunde noch nicht weichen will und vom Zecher viel Geduld verlangt. Wenigstens stimmt die Anzahlung: klare, reife und doch bissfeste Rieslingaromen mit delikater Rheingau-



Christian Ress

würze. Füllig am Gaumen, mit reichlich Extrakt gesegnet sowie einer reifen, toll in den fleischigen Körper integrierten Säure. Ungemein saftiger, fruchtintensiver Typ, der sich noch entwickeln wird. Sollte einen Tag lang dekantiert werden. **17/20 2015–2023**

2011 Hattenheim Engelmansberg Riesling Erstes Gewächs: 17,2 ha grosse «Erste» Süd-/Südwestlage mit 10–40% Gefälle, wo die Reben in tiefgründigen Löss- und Lösslehm Böden wurzeln. Ress bewirtschaftet hier 1,8 ha. 13% vol. Mittleres Weissgold. Schlankes, elegantes, fruchtbetontes Bouquet mit klaren, feinen und reifen Rieslingaromen und Noten von festem weissem und gelbem Steinobst. Am Gaumen mit feinrassig strukturierter Textur: dicht und beinahe cremig, in seiner Körperfülle auch etwas süß, aber die Säure ist angenehm pikant, die Struktur fest und mineralisch, so dass der Wein zum Ende hin immer schlanker, purer und länger wird und animierend abgeht, bis vor allem ein mineralisch-salziger Eindruck zurückbleibt. Schöner Nachklang. Kann man dekantieren, muss man aber nicht, doch das Allerbeste ist es, noch drei bis vier Jahre zu warten. Der Wein kommt erst noch.

17+/20 trinken –2023

2011 Rüdeshheim Berg Rottland Riesling Erstes Gewächs: Nur 1,1 ha besitzt Ress in dieser 30,6 ha grossen Spitzenlage, doch aus der hat das Team im letzten Herbst einen wirklich grossen Riesling geholt. Die

am westlichen Ortsrand von Rüdesheim sich auftürmende Steillage wird seit gut 1000 Jahren mit Reben kultiviert. Das spezielle Klima, aber auch die Bodenzusammensetzung (sehr steinig, mit Anteilen von Schiefer, Quarzit und Kies, die zum Teil leicht mit Löss abgedeckt sind) sorgen für hohe Reifegrade und einen eindrucksvollen Typ Riesling. 13,5% vol. Mittleres Gelbgold. Satte reife Frucht, spektakuläre goldgelbe Rieslingaromen, dezente Reduktion. Rüdesheim ist halt wärmer als Hatzenheim, der Rottland lässt das noch in Kanada oder Kapstadt spüren. Reichhaltig, aber sehr reduktiv am Gaumen, straff mineralisch, aber auch mit viel Lust und Fleisch. Sehr tief und noch nicht ansatzweise entwickelt. Aber mit grossem Entwicklungspotenzial. Erinnert mich ein wenig an die grossen Rieslinge von Kühn, die können auch so verschlossen und dabei so pur sein. Es sind schon Grands Crus da in Rüdesheim, da kommt in den Weinen einfach noch eine Dimension dazu. Die Säure übrigens ist reif und vital, aber völlig ins Fleisch gewirkt, daher fällt sie zunächst nicht auf. Aber sie wirkt: salzig, straff, animierend. Potenzialwertung. **18/20 2015–2025**

2011 Rüdesheim Berg Schlossberg Riesling Erstes Gewächs: In diesem genialen Grand Cru hat Ress sogar noch weniger Besitz: nur einen halben Hektar (von 21,6 ha) kann der Betrieb bewirtschaften, aber immerhin, auch daraus lässt sich grosser Riesling erzeugen. Der Rüdesheimer Berg Schlossberg ist mit 70% Steigung die steilste Weinbergslage im Rheingau und kommt in den Genuss intensiver Sonneneinstrahlung. Schiefer und Taunusquarzit speichern tagsüber die Wärme, um sie nachts wieder an die Reben abzugeben. Entsprechend reich und füllig kann so ein Schlossberg sein, ohne dass es ihm an markanter Mineralität mangelt. 14% vol. Goldene Farbe: schon die spricht für einen gewissen Botrytisanteil, der ja nicht jedermanns Sache ist, wenn der Wein kein Wachauer ist. Dieser aber könnte fürwahr einer sein: Ultrareife, überreife und botrytisierte Steinobstaromen, konzentriert und sehr aromatisch, aber auch etwas barock (der Berg Schlossberg ist eine gnadenlos heisse und karge Lage, steil fast wie die Eiger Nordwand). Im Mund opulent und cremig, dicht, körperreich, ja fast wuchtig, jedenfalls ein barockes Hochamt für den Gaumen. Doch es ist wie bei jedem Hochamt: Wer es sich geben will, wer zechen will, der darf keinen Berg Schlossberg trinken (ausser den von August Kessler vielleicht). Das Leben kann so einfach sein. (Der Wein, übrigens, ist schon auch komplex und raffiniert. Aber Hochamt.)

17/20 trinken – 2023

Bezug: balthasar-ress.de

Tesch (Nahe) Der Verlässliche

Dr. Martin Tesch macht viele Leute kirre: Es ändert sich nichts bei ihm. Schon seit Jahren nicht. Die Weine – Riesling trocken – bleiben die immer gleichen, ihr Geschmack verlässlich klar, trocken und geradlinig.

SR. – Martin Tesch scheint auf keinem Weg, sondern hat ihn längst gefunden. Das ist doch mal eine gute Nachricht für Leute, die wissen möchten, was sie kaufen, und sich nicht jedes Jahr neu orientieren wollen. Eines ist dann doch bemerkenswert bei den Tesch-Rieslingen des Jahrgangs 2011: Ich glaube, sie waren noch nie so gut. Dabei sind sie weder spontan vergoren noch im Holzfass ausgebaut noch reststüss...

2011 Riesling trocken «Unplugged»: 12% vol. Klares helles Zitrusgelb. Frische und klare Nase mit Apfel- und Zitrusnoten, unaufgeregt, subtil, echt Riesling. Leicht auf der Zunge, wiederum klar und frisch, mit rassischer Säure und zitronigem Geschmack. Straight und griffig. Sauft!

16/20 trinken – 2020

2011 Langenlonsheimer Königschild Riesling trocken (blaue Kapsel): 12,5% vol. Klares helles Gelb. Feines klares Riesling-Bouquet mit feiner Fruchtkonzentration. Am Gaumen saftig und füllig, mit guter, fester Säurerasse, dichter Textur und schöner, fruchtintensiver Länge. Gutes Entwicklungspotenzial. Angenehm trocken und geradeaus. **17/20 2015–2023**

2011 Langenlonsheimer Löhrrer Berg Riesling trocken (grüne Kapsel)*: Klares helles Gelb. Feine, vielschichtige Nase mit zurzeit eher erdigen als fruchtigen Aromen, sehr subtil und vornehm. Schlanker, rassischer Gaumenauftritt, entwickelt hier aber enormen Druck und eine tolle Länge. Dicht, rassisch und mineralisch, zeigt eine exzellente Griffigkeit und Festigkeit, bleibt dabei aber elegant und ganz Riesling trocken. Toller Wein.

17/20 2015–2023

2011 Laubenheimer Krone Riesling trocken (gelbe Kapsel): 12,5% vol. Klares helles Gelb. Dichte, in die Nase springende Zitrusfrucht, konzentriert und einladend aromatisch. Am Gau-



Dr. Martin Tesch (Foto: A. Durst)

men rund und füllig, wirkt recht stoffig in seiner Fruchttintensität und Körperfülle. Enorm saftig, aber auch mit feiner, anhaltender Rasse und kalkiger Mineralität. **17/20 2015–2023**

2011 Laubenheimer Karthäuser Riesling trocken (rotbraune Kapsel): 12,5% vol. Klares helles Gelb. Feine, saftig-konzentrierte reife Fruchtaromen von Rosinen und gelbem Apfel und doch irgendwie auch kühl in der Nase. Nervig und rassisch am Gaumen, richtiggehend elektrisierend mineralisch, enorm spannungsreich, tolle Fruchtkonzentration, dabei balanciert und geradlinig, lang anhaltend und komplex. Der vielleicht beste Karthäuser der letzten zehn Jahre und neben dem Löhrrer Berg die Überraschung des 11er-Sortiments.

18/20 2015–2024

2011 Laubenheimer St. Remigiusberg Riesling trocken (orange Kapsel): 12,5% vol. Klares helles Gelb. Sehr klares und elegantes, vornehm zurückhaltendes Bouquet, sehr präzise gezeichnete Zitrus- und Gewürzaromen, reifer gelber Apfel, fast schon an Apfelstrudel und getrocknete Apfelfringe erinnernd, von deutlichen Terroirnoten unterlegt. Sehr klar, fein, elegant und pikant rassisch am Gaumen, nachhaltig mineralisch, knochentrocken: ein purer, puristischer Riesling, der noch seine Zeit benötigen wird, um in ruhiger Fahrwasser zu kommen. **17+20 2015–2025**

Traumnoten in Wattwil

Rêves Rouges de la Bourgogne 2009

Für jene, die des Hollande-Dialekts nicht mächtig sind, hier gleich mal vorweg die verdeutschte Erklärung zum obigen Titel: Es geht um «rote Burgunder-Träume»...

RG. – Normalerweise arten Jungweinproben eher in Arbeit aus. Spass ist da selten dabei. Ich kann mich deshalb nicht erinnern, dass mir eine jungfräuliche Burgunderprobe jemals so viel Genuss bereitet hätte. Das mag wohl auch an dem grossartigen 2009er Jahrgang liegen. Anders als beim Bordeaux, wo die Weine schlussendlich eher einen mondial-populären Geschmack abbekamen, ist im Jahr 2009 an der Côte d'Or das Modell «Immerschön» und «Grande Bourgogne» gleichzeitig entstanden.

Woran merkt man eigentlich, dass es ein grosser Burgunderjahrgang ist? Das ist, wenn die Premiers und die Grands Crus so nahe beieinander liegen. Also heisst die generelle Kaufempfehlung für die 2009er: vielleicht eher in der goldenen Mitte suchen, denn die Grands Crus sind

- so teuer wie noch nie und
- in der Regel so oder so bereits ausverkauft...

Während die Mehrzahl vieler Inner-schweizer am katholischen Feiertag (8. Dezember) in die Kaufhäuser und Shopping-Center stürmte, begaben sich mehr als ein Dutzend Burgunderfreaks nach Wattwil. Als wir das Restaurant Krone betraten, stand dort «geschlossene Gesellschaft». Albert Brändle kochte also nur für uns. Und er kochte mehr als gut. Zweierlei Gänseleber, Maronisuppe mit Zimtschaum, Kürbisravioli an Salbeibutter, ein US-Rindsfilet an Rotweinjus mit gebratener Bramata-Polenta. Der Schlussgang: reife Käse von Willi Schmid mit dem Schlorziplade – ein Geheimrezept vom Küchenchef.

In den Gläsern: 20 rote Burgunder vom Jahrgang 2009, brav in passende Viererserien eingeteilt. Alle Weine von der Weinhandlung Hans Müller in Wattwil, die von Rosemarie Müller dirigiert und geführt wird. Leider sind nicht mehr viele von diesen herrlichen Tropfen im Sortiment erhältlich, denn der «Bourgogne 2009» war im Verkauf ein rasanter, also schnell ausverkaufter Jahrgang. Ein paar Tropfen vom erwähnten heissen Weinstein sind aber noch da. Einfach unter www.weinwisser.com – Bezugsquellen nachsehen.

Eingefädelt wurde die Probe durch die Pinotfans. Das ist eine lose, nichtkommerzielle Verbindung von Pinot-Noir-Verehrern in allen Facetten. Wer mehr darüber wissen will, der klicke auf www.pinotfans.ch.

Was ist der Unterschied zwischen einem deftigen Erotikfilm und einer solch grandio-

sen Burgunderprobe? Die Tätigkeit ist – zugegeben – sehr verschieden. Die Wortwahl ist/war aber ziemlich ähnlich. Im ganzen Saal tönte es immer wieder nach: «Oh!», «Ah!» und «Ja, ja, ja!»

2009 Ladoix Les Rois Roussot, Domaine Cornu: Viel rote Kirschen, dezent trocken, zeigt eine gewisse Tiefe. Der Gaumen beginnt mit einer schönen, waldbearigen Süsse, gut stützende Säure, solider Wein mit bourgeoisen Zügen. **17/20 trinken –2021**

2009 Vosne Romanée les Vigoux, Domaine Tardy: Recht füllig und ausladend, delikat mit laktischem Touch. Weicher, samtener Gaumen, viel Waldhimbeeren im angerundeten Extrakt. Macht Spass und zeigt sich burgundisch und populär. **17/20 trinken –2021**

2009 Morey St. Denis Clos les Ormes, Domaine Léchenaut: Pfeffrige Nase, würzige Eukalyptusnote, viel Würze, vor allem feiner Nelkentouch. Im Gaumen mit einer eher verlangenden Säure ausgestattet, die sich mit den Muskeln verbindet, adstringierend und nach weiterer Flaschenreife verlangend. **18/20 2016–2026**

2009 Gevrey-Chambertin Clos Tamisot, Domaine Pierre Damoy: Royales, vielschichtiges Bouquet, tolle, fein rauchige Würze, tintiger Ansatz, schöner Cassistouch, zeigt eine schöne Tiefe. Im Gaumen fein, tänzerisch und sehr lang, im Finale fast ein bisschen eine Jayer-Affiniät zeigend. Ein Gevrey-Parfüm sondergleichen. Wer noch wartet, erlebt hier einen genialen Côte-de-Nuits. Von diesem Wein gab es zum Zeitpunkt des Schreibens dieses Artikels noch ein paar Flaschen. **19/20 trinken –2026**

2009 Pommard Les Rugiens, Domaine Lejeune: Offenes, dezent kompottiges Bouquet, erinnert an rote Kirschmarmelade, zarter Schokoton, die Süsse ist aber sehr angenehm und zeigt delikate Noten. Saftiger Gaumen, dann den leicht kernigen typischen Pommard-Charakter zeigend. Der Jahrgang macht ihn aber zugänglicher als sonst, denn ein richtiger Les Rugiens ist in der Jugend oft ein ziemlicher Brocken. **18/20 2015–2028**

2009 Volnay Cailleters Clos des 60 ouvres, Domaine de la Pousse d'Or: Deutlich röstiges Bouquet, Brotkruste, zuerst beginnt das Nasenbild mit reifen roten Beeren in einer faszinierend süssen Form, dann erscheint eine dezent faisandierete Note, was ja für einen Volnay ziemlich typisch ist. Im Gaumen erfrischt ein herrlicher Weichseltouch, begleitet von einer

präsen Säure. Verlangt nach Reife und wird erst in 10–15 Jahren seine mystische Monopol-Grösse zeigen. **19/20 2019–2038**

2009 Nuits St. Georges Chaignots, Domaine Alain Michelot: Das Nasenbild ist gut zugänglich und beginnt mit unlogisch starker Eukalyptusnote, dann erscheinen glücklicherweise auch dunkelbeeriges Cassis und grüne Pfefferkörner. Im Gaumen fest, zeigt Fleisch im recht satten Extrakt, deutliche Adstringenz, die Zunge ist noch leicht mehlig, zeigt dabei aber gute Anlagen für die nächsten 12 Jahre. **17/20 trinken –2023**

2009 Gevrey-Chambertin les Corbeaux, Domaine Denis Bachelet: Herrliches Damassinebouquet, ergänzt durch einen Pflümlitresterton, frisches Rehfleisch, Glutamaspuren, ein gewisser erdiger Hauch von Geraniol. Mit wunderschöner weicher, blauerbeiger Fruchtsüsse, scheint jetzt schon gefallen zu wollen. Einzig die Grundaromatik polarisiert die Pinot-Fans in zwei Hälften. Der Geschmack soll sein Markenzeichen sein, er soll aber gut reifen. Warten wir's ab. **17/20 trinken –2024**

2009 Chambolle-Musigny Les Amoureux, Domaine de la Pousse d'Or: Ausladend und erstaunlich offen, herrliche, passende Röstnoten vermischen sich mit einer reif wirkenden, sehr beerigen Frucht, viel Himbeerkerne, zarte Rauchnoten. Es könnte sich ebenso um einen jungen Eglise-Clinet handeln, also ist da viel «Pomeroliges» dabei. Seidige Textur, unglaublich viel Charme, elegant. Eine wahre Delikatesse, die jetzt schon viel von der späteren Grösse zeigt. Da ist eine Genussgarantie für Jahrzehnte drin. Ein gelungener Pousse-d'Or-Start in der Côte de Nuits. **19/20 trinken –2030**

2009 Vosne-Romanée Les Malconsorts, Lucien Le Moine: Die Nase zeigt einen leicht gebrannten Charakter, irgendwie erinnert der Duft an eine Bäckerei am Morgen, roter, reifer, dezent marmeladiger Fruchtansatz. Im Gaumen weich, anmutig, ja fast erotisch, schön und einfach. Irgendwie fehlt hier (noch?) das geniale Spiel dieser sonst markanten Lage. **17/20 trinken –2025**

2009 Vosne-Romanée les Brulées, Domaine Eugénie: Frisches Bouquet, zarter Minzton, darunter süssliches Karamell, Süssholz, wirkt komplex. Im Gaumen wie ein Rubens-Burgunder, fett, aber auch reich, cremige Textur. Gibt es einen Le Pin an der Côte-de-Nuits? Man könnte es hier meinen. Es ist nicht der übergrosse Burgunder, aber ehe man es sich versieht,



Pinot-Fans beim Träumen im Restaurant Krone in Wattwil

nimmt man einen zweiten Schluck und ist richtig enttäuscht, wenn das Glas leer ist.

19/20 trinken –2025

2009 Gevrey-Chambertin, Clos St. Jacques, Domaine Fourrier: Frisches, direktes Bouquet, viel blau- bis schwarzbeerige Frucht, Cassis und Brombeeren, Heidelbeeraromen, Rauchnuancen und Lakritz, ein Hauch Minze ist auch noch drin. Im Gaumen mit vordergründiger Kraft, weil sich im Innern noch ganz feine Gäraromen befinden, das Potenzial ist riesig und liegt bei diesem Marathon-Gevrey klar auf Grand-Cru-Niveau. Glück dem, der diesen Wein für etwa 130 CHF gekauft hat. **19/20 2016–2038**

2009 Corton, Domaine Cornu: Fein pfeffrige Nase, angenehm süssliches Nasenbild, heller Parfumeur-Brotkrustentyp, viel rote reife Piemontkirschen mit einem zarten Milchsäurearoma (Mon Chérie lässt grüssen...). Langgezogener Gaumen, der mit einem schönen Weichselton beginnt, schöne Rasse mit guten Reserven. Grosser Corton mit grossem Potenzial und einem gewissen Frühcharme, trotz mehligem Extrakt. Legt sicherlich noch zu. **18/20 2016–2038**

2009 Echézeaux, Domaine Tardy: Die relativ helle Farbe täuscht und vermittelt eine Leichtigkeit, die man dann in Nase und Gaumen nicht findet. Floralen Nasenbeginn mit roten Johannisbeeren, getrockneter Rosenpfeffer, zeigt eine gewisse Strenge und Würze. Im Gaumen kraftvoll, viel Muskeln in der verlangenden Adstringenz bei eher mittlerem Körper, fein kerniger Nachklang. Der Wein neigt dazu, in der Jugend eventuell unterschätzt zu werden. **18/20 2017–2037**

2009 Charmes-Chambertin, Domaine Denis Bachelet: Viel reife, pflaumige Frucht, es ist – typisch Bachelet – im ersten Eindruck etwas Fleischiges drin, das an einen

frisch geschnittenen Lyoner erinnert. Ist das jetzt eigenwillig oder genial? Im Extrakt sind noch ganz feine Rest-Gäraromen drin, Black-Currant-Noten, viel Substanz, zeigt einen wundervollen Charme im Gaumen. Ein spezieller Grand Cru für einen ganz speziellen Fan-Club. **19/20 trinken –2037**

2009 Clos Vougeot, Domaine Eugénie: Eine vollsüsse, rotbeerige Ladung von einem Korb reifer Beeren im ersten Ansatz, wohlighausströmend, zartes Vanillin ist auch drin. Cremiger Gaumen mit unendlich vielen Feinheiten, einer berauschtenden Pinot-Süssladung, im Finale geröstete Krachmandel und Karamell, klingt endlos nach. Absolut perfekt. Leider ausverkauft – doch es lohnt sich, in der weiten Weinge Welt danach zu suchen. Aber nur, wer in einem ganz grossen, vielleicht etwas modernen Burgunder das feminine Wunder sucht. Gehört zu den aller-, allerbesten Clos Vougeots, die ich je degustiert habe. Wenn es nicht gleich der Beste meines Lebens war! **20/20 2013–2040**

2009 Chambertin Clos de Bèze, Domaine Pierre Damoy: Auffallend dunkle Farbe. Geniales Bouquet, Brombeeren, dunkles Edelholz, Himbeerrispen, Waldhimbeeren, Schwarztee- und schwarze Pfefferkörner, Lakritz, alles eher im schwarzbeerigen respektive dunklen Bereich. Grosser Gaumen, viel Kraft, die sich mit Feinheiten ergänzt, leicht stielig-würzige Charakterzüge, grossartige, verlangende Adstringenz, ein Potenzial für Übermorgen. Eine ikonenhafte Rotweinlegende, die den grandiosen Jahrgang wohl mindestens 50 Jahre lang proklamieren wird. Hier nützt Dekantieren nichts, um das zu erleben, was bei der ersten Reife, so etwa in zehn Jahren, da sein wird. Also nicht berühren! **20/20 2020–2060**

2009 Clos de Tart, Domaine Clos de Tart: Ziemlich röstiges, modernes Bouquet, reife rotbeerige Frucht, Datteltöne, Feigen und Earl-Grey-Touch, eine berauschtende, schon fast vulgäre Süsse. Im Gaumen Feinheiten und milder Charme, Erdbeernuancen, Granatapfelkerne (Grenadine), feinstoffig, unglaublich gut balanciert. Eine Grand-Cru-Tänzerin mit nicht zu unterschätzendem, glaubhaft spürbarem Potenzial. **19/20 2016–2040**

2009 Clos de la Roche, Domaine Ponsot: Das Bouquet ist nicht einfach anzugehen, eher diffus mit Spuren von Bakelit, grünen Noten, kernigem Pfeffertouch. Im Gaumen mit einem gewissen Luftton (späte Ernte?) und sandigem Extrakt, auch hier sind wieder ganz klar kernige, unfertige Noten, die zu einem schizophrenden Grand-Cru-Eindruck führen, der mir persönlich ganz und gar nicht gefällt. Warum? Weil wir hier von einem ganz grossen Jahrgang und gleichzeitig von einer absolut genialen Grand-Cru-Lage reden. Also muss es wohl an jenen Menschen liegen, die die Trauben geerntet und dann den Wein letztendlich hergestellt haben – und etwas derartig Mässiges, Enttäuschendes in die Flaschen gefüllt. Sind die guten alten Ponsot-Zeiten endgültig vorbei? **16/20 2017–2038**

2009 Richebourg, Lucien Le Moine: Es geht im Bouquet gleich los mit warmen, reifen Früchten, viel Würze, Fruchtetee, Hagebutten, vollreifen Erdbeeren, ein Hauch von Dörrfrüchten, bei jedem neuen Nasenkontakt kommen neue Nuancen in absolut verschwenderischer Masse zum Vorschein. Im Gaumen beginnt er kräftig mit einer markanten, pfeffrigen Note im Extrakt, als sei hier viel Rasse vorhanden, nicht das grosse Feinheitenpaket, aber sehr charaktervoll. Nebenbei: Lucien Le Moine ist kein Weingutsbesitzer, sondern ein Händler. Bei dieser Charge ist er offensichtlich an einen ganz grandiosen Richebourg geraten. Chapeau! **19/20 2016–2045**



Wussten Sie,

... dass Abonnenten des WeinWissers ...

... jede Ausgabe in der Vorwoche des Erscheinens bereits Online lesen können? Sofern wir Ihre Mailadresse haben, erhalten Sie dazu von uns eine Information per Mail (falls nicht: abonnieren Sie einfach den kostenlosen Newsletter unter www.weinwischer.com → interaktiv → Newsletter. Dann erhalten Sie die Information automatisch)

... Die Zugangsdaten zum persönlichen Zugang jederzeit per Post, Mail oder Telefon anfordern können (Kontaktdaten unten)?

... den vollen Zugang zu weit über 30.000 Weinen in der Datenbank unter www.weinwischer.com → suchen & finden → Weine haben?

... alle Weine ebenfalls in der Vorwoche des Erscheinens in der Datenbank nachsehen können - und auch ältere Jahrgänge desselben Erzeugers, oder gleiche Jahrgänge anderer Erzeuger etc. ?

in der Schweiz: Lavaterstrasse 40 p.Adr. PKF AG, CH-8002 Zürich, fon +41 552445244, fax +41 552445245
in D: WeinWisser bei Konradin Selection GmbH · Ernst-Mey-Straße 8 · D-70771 Leinfelden-Echterdingen
Telefon +49 711 7594-265 · Fax +49 711 75941-9421 · E-Mail: info@weinwischer.com