

André Dominé

WEIN

FOTOGRAFEN

Armin Faber
Thomas Pothmann

AUTOREN

Eckhard Supp
David Schwarzwälder
Anthony Rose
Dunja Ulbricht
Hélène Jaeger
Ulrich Sautter
Joachim Krieger
Patrick Fiévez
Sabine Rumrich
Wolfgang Faßbender
Steffen Maus
Beate Berkemann-Löhnertz
Michael Ben-Joseph
Klaus Feiten
Hartwig Holst
Wolfgang Thomann
Dimitris Chatzininkolaou

*h.f.*fullmann

EINE LANGE GESCHICHTE: WEIN IN DER ANTIKE



DIE ENTWICKLUNG DES Weinbaus ist untrennbar mit der Geburt der europäischen Zivilisation und ihrer Kultur, insbesondere der des Mittelmeerraums verknüpft. Bereits vor mehr als 6000 oder 7000 Jahren haben Nomadenvölker vermutlich schon wilde Trauben und Beeren zu Wein vergoren, und bei dem Übergang zur sesshaften Lebensweise waren die Weinreben zusammen mit Oliven und Feigen die ersten Wildfrüchte, die der Mensch domestizierte. Auch wenn der schlüssige Nachweis von *Vinifera*-Kulturen in Ägypten und im Zweistromland erst für das 4. Jahrtausend, in der Ägäis für etwa 2500 v. Chr. geführt werden kann, gibt es Hinweise, dass im Nahen Osten bereits im 6. Jahrtausend vor unserer Zeitrechnung erste rudimentäre Rebpflanzungen existierten. Die ältesten bekannten Werkzeuge, die dem Weinmachen hätten dienen können, sowie die ältesten Weinbehälter stammen aus dem 5. und 6. Jahrtausend aus dem Gebiet nördlich des Kaukasus, heute Georgien und Armenien, und aus dem Persien des 4. Jahrtausends.

Auch die Herkunft des Wortes ›Wein‹ lässt sich nicht eindeutig erklären, seine Ableitung vom lateinischen *vinum* kann noch zurückverfolgt werden, ebenso dass dieses wiederum auf das griechische Wort *oinos* oder *woinos* zurückgeht; weitere sprachliche Nachweise sind nicht zu führen. Tatsache ist, dass die Wiege des Weinbaus im östlichen Mittelmeerraum beziehungsweise am Kaukasus gestanden haben muss und der Weinbau

Ägyptische Wandmalerei, 15. Jahrhundert v. Chr. (aus dem Grab des Nakht in Theben)

Die altägyptischen Darstellungen von Trauben und Weinanbau vermitteln über die Jahrtausende hinweg, welche Bedeutung Wein zur Zeit der Pharaonen besaß. Relieffragment, Amarna-Zeit, um 1350 v. Chr. (Fundort: Hermopolis)

eine erste Blüte im Ägypten der Pharaonen erlebte. Unter ihrer Herrschaft wurden Weinbautechnik und Weinbereitung mit wissenschaftlicher Akribie weiterentwickelt, und sie kelterten den wertvollen Rebensaft nach Methoden, die über die Jahrtausende hinweg Bestand haben sollten.

VON ÄGYPTEN NACH GRIECHENLAND

Auch der Weinhandel entwickelte sich im Nil-Delta zu einer ersten Blüte. Lange Karawanen und schnelle Schiffe brachten die flüssige Fracht zu den wichtigsten Handelsplätzen des Mittelmeerraums, und nicht wenige Geschichtswissenschaftler behaupten sogar, dass die Grundlagen unserer modernen Ökonomie, das Geld, die Verträge, Zahlungssysteme und Gerichte, Rechnungswesen und Handelsberufe, ja, selbst das uns vertraute Zahlen- und Zeitmaß, aus dem Weinhandel der Pharaonen entstanden seien.

Das archaische Griechenland war die nächste Etappe in der Eroberung der antiken Welt durch die Rebe. Die Minoer auf Kreta, die in engem kulturellem und wirtschaftlichem Kontakt mit den Ägyptern standen, werden den Brückenschlag zwischen Ägypten und Griechenland hergestellt haben. Auf der anderen Seite kann das Wissen um den Weinbau aber auch über Kleinasien oder Thrakien nach Griechenland gelangt sein. Tatsache ist jedenfalls, dass in der zweiten Hälfte des



LEICHTE, FRUCHTBETONTE, JUNGE ROTWEINE

ROTWEINE, DIE NUR KURZ auf der Maische ausgebaut wurden und damit nur wenig Farb-, Gerb- und Extraktstoffe aus den Traubenschalen aufgenommen haben, sind Essensbegleiter im ursprünglichen Sinn des Wortes: Durch ihre Fruchtigkeit, gepaart mit einer leichten Säure und relativ niedrigem Alkoholgehalt wirken sie appetitanregend, erfrischen den Gaumen und löschen den Durst. Im Prinzip lässt sich aus jeder roten Rebsorte mit hellem Fruchtfleisch entweder nach dem Beaujolais-Verfahren (Vergärung unter Kohlensäure) oder durch kurze Maischestandzeit bei niedrigen Temperaturen ein solches Getränk gewinnen. Oft zieht man jedoch Rebsorten vor, die durch ihre extravagante Fruchtigkeit besonders geeignet sind.

Immer gefragt und in jedem Weinland von vielen Winzern Jahr für Jahr mit erstaunlicher Geschwindigkeit auf den Markt gebracht, gehört hierher auch die Kategorie der Primeur-Weine. Ob Beaujolais Primeur, Novello oder Vino Joven – zur Landesküche passen sie immer.

Entscheidend für die Kombinationsfähigkeit solcher Weine ist ihre geschmackliche und aromatische Geradlinigkeit und Zugänglichkeit, die sie als Begleiter zu unkomplizierten Gerichten, wie sie besonders aus der mediterranen Küche bekannt und beliebt sind, prädestinieren, zu raffinierten oder aufwändigen Gerichten jedoch eher unpassend erscheinen lassen. Auch der Anlass, einen solchen Wein zu servieren, sollte mit Bedacht gewählt werden, dürfte sich doch zum Beispiel eine ernste Runde von Connaissseuren damit zu wenig herausgefordert fühlen. Angebrachter scheint da schon eine fröhliche Mittagstafel, wo es nicht nur um den hehren Genuss geht, sondern schlichtweg darum, Hunger und Durst zu stillen.

ALLROUNDER OHNE HOHEN ANSPRUCH

Die mangels Tanninen dominant wirkende Säure, die Leichtigkeit der Textur und die betonte Fruchtigkeit solcher Weine, die allesamt durch die relativ kühle Serviertemperatur noch unterstrichen werden, bedarf auf dem Teller eines Gegengewichts. Dafür geeignet sind vor allem Speisen mit relativ hohem Fettanteil: Schmorgerichte, Wurstwaren, Ragouts, Eintöpfe und Gerichte, die von Saucen begleitet werden, die nicht auf einem reduzierten Fond basieren, sondern mit Sahne oder Butter abgebunden wurden. Auch die jeweilige Regionalküche der Herkunftsgebiete und Deftiges

wie Pizza oder Spaghetti alla bolognese, wo der Süße und Säure reifer Tomaten die entscheidende Rolle zukommt, passen meist sehr gut zu dieser Gruppe von Weinen, da sie eine ähnliche Balance der Grundgeschmacksrichtung aufweisen.

Daneben lassen sich derartige Rotweine allen traditionellen Regeln zum Trotz häufig sehr gut mit Fisch kombinieren. Vor allem zu gebratenen und gegrillten Meeresfrüchten, deren Geschmack mit feinen Röstaromen abgerundet wird, harmonisieren leicht gekühlte Beaujolais oder Lemberger, deren hohe Säure den Fisch besonders frisch erscheinen lässt. Wichtig ist, dass der Wein relativ wenig Alkohol und Tannin besitzt, da diese in Verbindung mit Fischöl einen unangenehm trüben oder metallenen Geschmackseindruck hervorrufen können.

Als Retter in der Not erweisen sich säurebetonte Rotweine schließlich, wenn Artischocken auf den Tisch kommen. Gegen das Gemüse, das infolge einer chemischen Substanz das Empfinden der Geschmackspapillen verändert und alles gleichzeitig Genossene – sogar Wasser – süßlich schmecken lässt, können lediglich Weine mit einem gewissen Säuregehalt bestehen.

MEHR ALS EIN ALIBI: ROSÉ

Rosé, dessen helle Farbe durch einen besonders kurzen Kontakt des gärenden Traubensafts mit den Beerenhäuten entsteht, lässt sich zum Essen ähnlich wie die Rotweine dieser Gruppe kombinieren. Man sollte dabei allerdings die Säurestruktur des Weins beachten. Da Rosés auch aus Rebsorten erzeugt werden, die von Natur aus relativ wenig Säure und wie beispielsweise Grenache auch bei trockenem Ausbau eine dezente Süße aufweisen, sind sie als Essensbegleiter nicht immer gleichwertig einzusetzen. Frische, fruchtbetonte Vertreter dieser Kategorie, vom Weißherbst bis zu Schilcher, genauso wie charmante Rosados aus Spanien oder Portugal sind jedoch oft eine attraktive Alternative bei der Weinwahl, nicht nur eine Alibilösung zwischen Weiß und Rot.

Typische Rebsorten: Gamay, Dolcetto, Corvina, Lemberger (Blaufränkisch), Trollinger (Schiava, Vernatsch).

Typische Weine: Beaujolais, Dolcetto, Bardolino, Valpolicella, Primeur-Weine.



Oft wird abgeraten, Wein zu Artischocken oder Tomaten zu trinken, aber frische Rote nehmen die Herausforderung an.

Rechte Seite:
Zu gegrillten Scampi mit Raucharomen mündet ein kühler fruchtbetonter Rotwein ausgezeichnet.

MEHR ALS NUR ARME VETTERN: DIE WEINE DES MÂCONNAIS



IM MÂCONNAIS BEGINNT Burgund in den südfranzösischen Kulturkreis überzugehen. Auf einer Fläche von 50 auf 15 Kilometern liegen die Weinberge zwischen Weide- und Ackerland verstreut auf Kalksteinhügeln. Klimatisch hat das Mâconnais mehr Sonne und weniger Sorgen um Frost und Hagel als die meisten anderen Regionen Burgunds. Dennoch ist der Weinbau historisch gesehen eher ambitionslos und ländlich orientiert.

Besonders im Norden des Gebiets dominiert Mischlandwirtschaft und genossenschaftliche Organisation – etwa 70 Prozent aller Weine des Mâconnais entstehen in Genossenschaften –, im Süden gibt es mehr hauptberufliche Winzer und private Güter. Die spektakulären Felsformationen, Solutré und Vergisson, bestehen aus demselben Jurakalk, der die Côte d'Or prägt, und sind zu Wahrzeichen des Weinbaus im Mâconnais geworden. Unweit dieser besonders privilegierten Chardonnay-Orte findet man auch Granitböden wie im Beaujolais. Der Übergang dorthin ist in vielerlei Hinsicht fließend: Die Chardonnays aus Saint-Amour, einer Beaujolais-Cru-Gemeinde, haben beispielsweise Anrecht auf die kommunale Mâconnaiser AOC Saint-Véran. Roter Mâcon ist andererseits meist Gamay oder Gamay-betont, hat allerdings nur selten größeres Format. Etwa zwei Drittel der Rebfläche des Mâconnais sind mit Chardonnay bestockt. Es gibt keine Premiers und Grands Crus, die Qualitätspyramide ist auf regionale und kommunale AOCs beschränkt. Derzeit gibt eine mögliche Neustrukturierung der Hierarchie zu hitzigen Diskussionen Anlass. Einige Produzenten aus bestimmten Gemeinden erzeugen mit großer Zuverlässigkeit herausragende

Die großen Fuder werden im Burgund zwar von Jahr zu Jahr seltener, aber noch immer gibt es Traditionalisten, die auf den behutsamen Ausbau in solchen Gebinden schwören.

Rechte Seite:
Der Felsen von Solutré dominiert das Gebiet der Pouilly-Fuissé; sein unterirdisches prähistorisches Museum, lohnt einen Besuch. Es dokumentiert jene Epoche der Altsteinzeit, die dem Felsen den Namen gab: das Solutréen.

Chardonnays, die sich angesichts der derzeitigen Regelung, zumindest ihrer Einstufung nach, ohne Frage unter Wert verkaufen.

Das Problem einer mangelhaften Darstellung seiner Leistungsfähigkeit ist ein Problem des Gebiets als solches. Aufgrund des fehlenden Prestiges wurden in den vergangenen Jahren bis zu drei Viertel der Mâconnaiser Weißweine unter der AOC Bourgogne verkauft. Ein wesentlicher Grund dafür ist, dass gerade die Genossenschaften die Vermarktung ihrer Weine zum größten Teil dem Weinhandel überlassen haben. Der Handel aber hätte gar kein Interesse daran, dass der Konsument diese zuverlässigen Chardonnays mit dem Namen Mâcon verknüpft. Selbst heute noch trägt nur etwa die Hälfte der Weine aus dem Mâconnais die eigene Gebietsbezeichnung. Immerhin beginnen in den letzten Jahren einige Genossenschaften, größere Mengen ihrer Weine selbst zu vermarkten.

Das Mâconnais steht vor einer Phase der Expansion, die weniger quantitativ als qualitativ und mental geschehen wird. Die Weine der AOC Pouilly-Fuissé haben international rasant an Prestige und an Wert gewonnen. Auch Saint-Véran, die bis vor kurzem einzige weitere kommunale AOC von Bedeutung, hat von der Hausse auf dem Burgundermarkt profitiert. Mit dem Jahrgang 1999 wurde mit Viré-Clessé die dritte kommunale AOC installiert.

Auch wenn es bei ihrer Einrichtung Streit über die süßen Weine Jean Thévenets gab (denen schließlich die AOC versagt blieb), so ist dennoch erfreulich, dass der Mut zu qualitativer Aufbauarbeit zunimmt. Und man kann hoffen, dass neben den hoch mechanisiert produzierten, ausgewogenen und preiswürdigen Alltags-Chardonnays der regionalen AOCs Mâcon und Mâcon-Villages anspruchsvollere Mâconnaiser Weintypen einen angemessenen Platz am Markt finden.

APPELLATIONEN

MÂCON/PINOT-CHARDONNAY MÂCON: 69 ha; Mâcon wird nur noch als Deklassierungs-AOC eingesetzt, die, eigentlich ampelografisch fehlerhafte, Bezeichnung ›Pinot-Chardonnay‹ ist so gut wie überwunden.
MÂCON SUPÉRIEUR: 880 ha; höheres Alkoholpotenzial als Mâcon erforderlich, etwa 85 % Rotweine.
MÂCON VILLAGES BZW. MÂCON GEFOLGT VOM GEMEINDENAMEN: 3048 ha in 43 Orten. Die Bezeichnung ›Villages‹ ist nur für Weißweine zulässig.

Ertragsobergrenzen (Basis): 55 hl/ha bei Rosé- und Rotweinen (Gamay und Pinot), 60 hl/ha für Chardonnay.
VIRÉ-CLESSÉ: erstmals mit Verkauf des Jahrgangs 1999.
SAINTE-VÉLAN: 558 ha; rustikale bis elegante Weißweine, Höchstertag (Basis) 55 hl/ha.
POUILLY-FUISSÉ (746 HA), POUILLY-LOCHÉ (29 HA), POUILLY-VINZELLES (50 HA): Chardonnay mit nussig-buttrigen Aromen und schöner Geschmeidigkeit, Höchstertag 50 hl/ha.

AN DER LOIRE: SCHLÖSSER UND REBEN

DAS LANGE, WEITE Tal der Loire bildet die ausge-dehnteste Weinregion Frankreichs. Es erstreckt sich von Zentralmassiv und Auvergne über den reichen, mit einer Vielzahl majestätischer Schlösser geschmückten Mittellauf des Flusses – ein beliebtes Ziel für Frankreich-Reisende aus aller Herren Länder – bis hin zur Atlantik-Mündung, die gleichzeitig den südlichen Abschluss der Bretagne bildet. Schon dort, wo der Fluss die Höhen des Zentralmassivs verlässt und seinen langen Weg beginnt, erstrecken sich die ersten Weinberge, die allerdings keine AOC-Bezeichnungen tragen. Entlang dem gesamten Lauf der Loire und an den Ufern ihrer Nebenflüsse findet die Rebe der Sonne zugewandte Hänge, die ihr günstige

Bedingungen für die Reife bieten. Rund 50 000 Hektar Rebfläche besitzt die Region, die damit immerhin halb so groß wie das Bordelais und sogar eine Spur größer als das Rhône-Tal ist. Man vermutet, dass bereits in den ersten Jahrzehnten unserer Zeitrechnung entlang dem Fluss Weinbau betrieben wurde, aber den sicheren Nachweis gibt es für den Oberlauf, genauer gesagt die Auvergne, erst ab dem 5. Jahrhundert. Bereits im 11. Jahrhundert entdeckten die Holländer die Weine der Loire, die sie über den Fluss und den Atlantik leicht in ihre Heimat verschiffen konnten. Auch in England waren die Weine von Poitou und Anjou zu jener Zeit ungemein populär, doch mit dem Aufschwung von Bordeaux



RHÔNE-TAL UND SAVOYEN



WEINE ZWEIER WELTEN

Kaum eine andere Region Frankreichs kann auf eine so lange Weinbautradition verweisen wie das Rhône-Tal. Dass sich die Gegend besonders für den Weinbau eignet, wussten schon die Phokäer, jene griechischen Siedler aus der kleinasiatischen Stadt Phokäa, die um 600 v. Chr. die Stadt Marseille gründeten und erste Rebstöcke pflanzten. Unter der Herrschaft der Römer, die von den Galliern die Kunst des Veredelns gelernt haben sollen, breitete sich der Weinbau dann ins mittlere und nördliche Flusstal aus, wobei gallische Stämme bereits im Jahr 71 unserer Zeitrechnung im Gebiet von Côte Rôtie und Hermitage Reben kultivierten. Gebremst wurde die Karriere der Rhône-Weine durch das mächtige Herzogtum Burgund. Man wollte die wichtigsten Märkte, Paris und London, mit eigenen Weinen beliefern und belegte die Rhône-Kreszenzen deshalb mit hohen Passage-Zöllen oder verbot ihren Transport auf dem einzigen Verkehrsweg jener Zeit, der Saône, wie dies vom 14. bis zum 16. Jahrhundert der Fall war. Erst im 17. Jahrhundert, als die Bedingungen für Überlandtransporte besser wurden, und mehr noch mit dem Bau der ersten Eisenbahnlinien im

Rasteau ist nicht nur für volle Rote, sondern auch für seine verstärkten Vins Doux Naturels bekannt.

19. Jahrhundert wurden Rhône-Weine in Paris populär. Die Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg brachte einen dramatischen Image-Verlust: Die billigen Quellen für farb- und alkoholreiche Verschnittweine in den ehemaligen französischen Kolonien Nordafrikas waren versiegt, Anlass für so manches Bordeaux-Château, sich mit Rhône-Weinen zu versuchen – verbotenerweise natürlich! Der leichte Absatz auf dem Fassweinmarkt motivierte die Winzer des Tals nicht gerade dazu, eigene Qualitäten zu entwickeln. Was unter der Bezeichnung ›Côtes du Rhône‹ zu den Konsumenten gelangte, waren im besten Fall einfache, süffige Rotweine auf dem untersten Preisniveau. Erst in den 1980er Jahren besann sich die Winzerschaft des Gebiets wieder auf das große Potenzial, das man aufgrund eines einzigartigen Terroir und noch besserer Rebsorten zur Verfügung hatte.

NÖRDLICHES UND SÜDLICHES KLIMA

Neben Rhein, Donau, Loire, Douro, Garonne und Mosel ist die Rhône einer der bedeutendsten Weinflüsse der Welt. Bereits in ihrem schweizerischen, oberen Teil, dem Wallis, fasziniert ein

AUSGEWÄHLTE ERZEUGER IM ROUSSILLON

CAVE COOPÉRATIVE DE MAURY*—****

MAURY

1 500 ha; 5 500 000 Fl. • Weine: *Côtes du Roussillon und Villages; Maury*, → *Chabert de Barbaira*

Die Winzergenossenschaft von Maury kämpft seit Jahrzehnten beharrlich um die Anerkennung ihrer natursüßen Weine, die auf Schieferböden wachsen. Neben denen aus traditionellem Ausbau gewinnen die Jahrgangswine jetzt zunehmend an Klasse.



CELLIERS DES TEMPLIERS**—*****

BANYULS-SUR-MER

980 ha; 1 100 000 Fl. • Weine: *Collioure; Banyuls: Rimage*, → *Président Henri Vidal*

Das Aushängeschild des GICB, des Zusammenschlusses von fünf Kooperativen, erzeugt Jahr für Jahr einige der besten Banyuls. Ihr Ableger La Cave de l'Abbé Rous bietet unter Mas Cornet u. a. einen fruchtbetonten Collioure und einen komplexen Banyuls Mise Tardive an.



CLOS DES FÉES****—*****

VINGRAU

25 ha; 70 000 Fl. • Weine: *Côtes du Roussillon Villages*, → *Le Clos des Fées, La Petite Sibérie*
Hervé Bizeul, Ex-Sommelier, Verleger, TV-Weinjournalist, hat die Seiten gewechselt und ist Winzer geworden. Mit dem richtigen Riecher hat er beste Parzellen gefunden, sein Gut daraus konstituiert und keltert seit dem Debüt 1998 Weine von höchster Dichte und kraftvoller Struktur.



CLOT DE L'OU M****

BÉLESTA-DE-LA-FRONTIÈRE

18 ha; 35 000 Fl. • Weine: *Côtes du Roussillon Villages*

Die Seiteneinsteiger Eric und Leia Monné erzeugen aus kleinen Parzellen alter Reben mit Gneiss-, Granit- oder Schieferböden drei Rotweine von unverkennbarer Rasse und Komplexität.



COUME DEL MAS****

BANYULS-SUR-MER

10 ha; 20 000 Fl. • Weine: *Collioure*, → *Quadratur; Banyuls*, → *Quintessence*

Fasziniert vom spektakulären Terroir von Banyuls, wagte der Agraringenieur Philippe Gard das Unmögliche. Er kreierte eine neue Domäne aus dem Nichts. Mit extrem harter Arbeit, großem Sachverstand und viel Passion schuf er sofort herausragende Weine.



DOMAINE BOUDOU***—*****

RIVESALTES

83 ha; Fl. nn • Weine: *Vin de Pays*: → *Muscat sec, Côtes du Roussillon Villages, Rivesaltes; Muscat de Rivesaltes*

Die Geschwister Véronique und Pierre waren ursprünglich ganz auf Vins Doux ausgerichtet, jetzt haben sie dem Gut mit attraktiven trockenen Weinen und modernen Vins Doux eine neue Ausrichtung gegeben.



DOMAINE CAZES FRÈRES**—*****

RIVESALTES

160 ha; 800 000 Fl. • Weine: *Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon Villages, Rivesaltes*, → *Aimé Cazes; Muscat de Rivesaltes*

Die Brüder André und Bernard Cazes sind seit Anfang der 1980er Jahre die treibenden Kräfte des Roussillon. Heute – gemeinsam mit ihren Kindern – arbeiten sie mit biodynamischen Methoden. Höchstes Niveau erreichen sie mit ihren natursüßen Weinen.

DOMAINE FONTANEL***—****

TAUTAVEL

35 ha; 175 000 Fl. • Weine: *Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon Villages*, → *Prieuré, Rivesaltes, Muscat*

Pierre Fontanel und seine Frau Marie-Claude sind ein bescheidenes und unermüdliches Winzerpaar. Ihre Rotwein-Cuvées sind gut differenziert und insbesondere die Cuvée Prieuré überzeugt mit guter Struktur und Würze.

DOMAINE GARDIÈS****

VINGRAU

45 ha; 130 000 Fl. • Weine: *Côtes du Roussillon Villages*: → *La Torre*, → *Les Falaises; Rivesaltes*
Seit er das Familiengut 1990 übernahm, hat Jean Gardiès wahre Wunder vollbracht. Seine als Assemblages konzipierten und im Barrique gereiften Rotweine gehören mit zu den besten der Region.

DOMAINE GAUBY****

CALCE

40 ha; 80 000 Fl. • Weine: *Vin de Pays blanc*: → *Vieilles Vignes, Côtes du Roussillon: Les Calcinaires; Côtes du Roussillon Villages*: → *Vieilles Vignes*; → *Muntada*

Mit einem unablässigen Perfektionsdrang setzen Gérard und Lionel Gauby immer wieder neue Maßstäbe: Sie selektionieren ihre Parzellen, geben Reben die bestmögliche Pflege, verwenden nur verlesene Trauben und beherrschen feinfühligsten Fassausbau. Inzwischen sind Rote und Weiße (!) entschieden mineralischer und komplexer geworden und zeigen herausragende Frische.

DOMAINE LA CASENOVE****

TROUILLAS

50 ha; 120 000 Fl. • Weine: *Côtes du Roussillon*: → *Amiral François Jaubert, Vin de Pays, Rivesaltes*;

Seit über 400 Jahren befindet sich das Weingut im Besitz der Familie. Étienne Montès, exzellenter Ex-Fotoreporter, ist auch als Winzer herausragend: Seine Weine haben ausgeprägten Charakter.

DOMAINE MARCEVOL**—****

ARBOUSSOLS

10 ha; 27 000 Fl. • Weine: *Vin de Pays blanc; Côtes du Roussillon: Tradition*, → *Prestige*

SCHWEIZ

DIE SCHWEIZ IST weltweit bekannt für Banken, Uhren und Käse. Von Schweizer Weinen hört man im Ausland hingegen selten. Bestenfalls bekommt man einige eher mittelmäßige Exemplare anlässlich kurioser folkloristischer Werbeveranstaltungen eingesehen, bei denen Fondue, Kuhglocken und Alphörner als Inbegriff des Schweizer Lebensgefühls aufgeboten werden. Dabei gedeihen auf den ca. 15 000 Hektar Rebfläche der Schweiz Trauben in hinreichender Menge, und die daraus hergestellten Weine können für sich selbst stehen. Nicht wenige erreichen heute internationales Format, doch entsprechende Anerkennung wird ihnen kaum zuteil. Selbst in unmittelbarer Nachbarschaft der Schweiz ist die Wahrscheinlichkeit größer, dass man schon neuseeländische oder chilenische Weine probiert hat, als dass man etwas über einige der ältesten Weinbauregionen im Herzen Europas wüsste.

VERZWEIGTE WEINGESCHICHTE

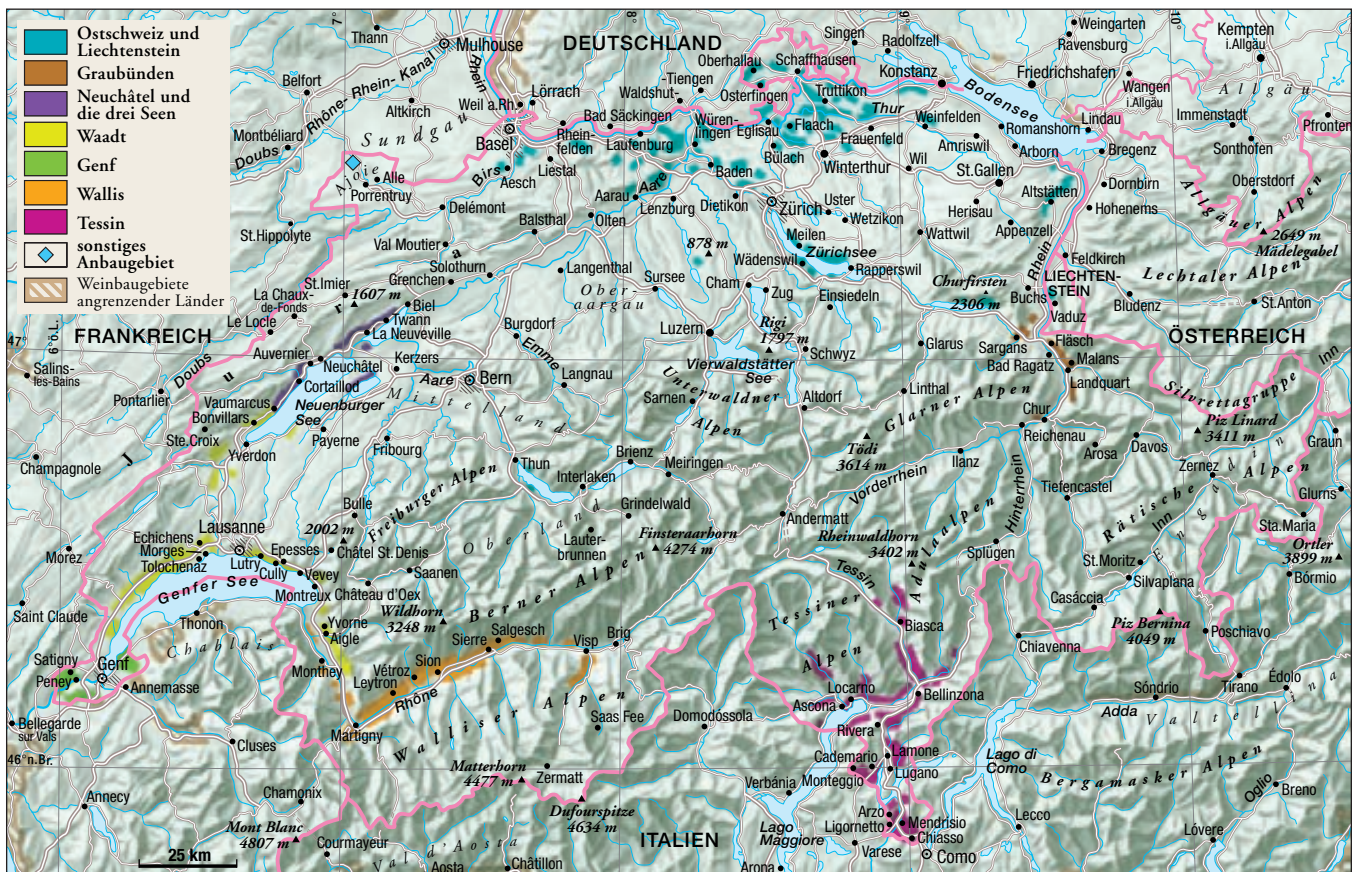
Die Schweiz ist ein föderaler Staat, der Menschen und Regionen mit verschiedenartigen kulturellen Hintergründen zu einer Einheit zusammenfasst. Es gibt vier Landessprachen: Deutsch, Franzö-



Chamonis, nicht weit von Conthey und zu Füßen des Grand Muveran, ist eine der schönsten Weinlagen des Wallis.

sisch, Italienisch und Rätoromanisch. Auch die Weinbaugeschichte der Schweiz spiegelt diese Vielfalt der kulturellen Einflüsse und historischen Entwicklungen. Wahrscheinlich gelangte die Weinkultur auf mehreren Wegen auf das Territorium der heutigen Schweiz:

- von Massilia (Marseille), dem antiken griechischen Einfallstor der mitteleuropäischen Wein-



VON ERSTEN REBEN ZUR INDUSTRIE



»SOWEIT ICH ES ERFAHREN konnte, ist Australien weder in Bezug auf Boden noch Klima gut geeignet, um Wein anzubauen, und diese Meinung scheint durch die erfolglosen Bemühungen vieler Jahre bestätigt«, schrieb der englische Weinhändler T. G. Shaw 1864 in ›Wine, the Vine and the Cellar«. Seine düstere Einschätzung war verständlich, denn gemessen an europäischen Verhältnissen schienen Klimabedingungen und Bodenbeschaffenheit in Australien für Weinbau wenig geeignet. Es sollte sich jedoch erweisen, dass mit den ersten Reben, die 1788 im Garten des Gouverneurs in Sydney gepflanzt worden waren (auf dem Gelände des heutigen Intercontinental-Hotels in der Macquarie Street), die australische Weinindustrie ihren Anfang genommen hatte.

Doch bis dahin war es noch ein langer Weg, und da es in Australien keine geeigneten Reben gab, mussten noch viele Pioniere von ihren Reisen nach Frankreich oder Spanien Reben mitbringen, wie im 19. Jahrhundert der Schafzüchter Captain John Macarthur mit seinen Söhnen, der Entdecker Gregory Blaxland und James Busby, ein junger Einwanderer aus Edinburg, der heute als ›Vater des australischen Weinbaus‹ gefeiert wird. In Westaustralien pflanzte der Botaniker Thomas Waters 1829 die ersten Weinstöcke.

Das imposante Kellergebäude der Yalumba Winery im Barossa Valley wurde Ende des 19. Jahrhunderts erbaut.

Bei Penfolds wird der Pionier George Fife Angus auf einem Fass verehrt. Angus brachte ab 1838 verfolgte Lutheraner ins Barossa Valley, die dort eine bedeutende Rolle im Weinbau übernahmen.



Als um 1850 der Sturm auf die Goldminen von Ballarat, Rutherglen und Bendigo heftiger wurde, weiteten sich die Weingärten in Victoria aus. Für Südaustraliens Weingeschichte war der Zustrom lutherischer Einwanderer aus Schlesien Mitte der 1850er Jahre entscheidend. 1870 berichtete der Schriftsteller Anthony Trollope, dass »in allen australischen Kolonien, mit Ausnahme von Tasmanien, reichlich Wein gemacht wird«. »Reichlich« waren damals 8,7 Millionen Liter; und australische Weine gewannen erste Medaillen. Auf der Wiener Messe 1873 wurde ein ›Hermitage‹ aus Victoria von einer internationalen Jury als bester Wein seiner Kategorie gekürt, worauf die Franzosen demonstrativ die Jury verließen.

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts hatte sich Victoria zum führenden Weinstaat Australiens entwickelt und war daher umso schwerer betroffen, als 1877 bei Geelong erster Reblausbefall entdeckt wurde, der in der Folge erhebliche Schäden verursachen sollte. Südaustralien, das wie Neusüdwaales von den Rebläusen verschont blieb, konnte in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts Victoria von der Spitzenposition verdrängen. Dafür waren die Rebläuse jedoch nicht allein verantwortlich. Hinzu kam, dass politische Veränderungen und neue Landnutzung in Südaustralien Weinbau und -handel begünstigten und die Konsumenten die hier produzierten süßen, angereicherten Weine den trockeneren Erzeugnissen aus Victoria vorzuziehen begannen.

Mit dem von schlesischen Einwanderern bereits zum Weinbauzentrum ausgebauten Barossa Valley als Schwerpunkt produzierte Südaustralien um 1930 drei Viertel des australischen Weins. Die meisten Trauben wurden in den warmen, bewässerten Riverlands angebaut und von den deutschstämmigen Familien in Barossa verarbeitet. Zwischen 1927 und 1939, als der australische Außenhandel von der Imperial Preference innerhalb des britischen Commonwealth profitierte, exportierte Australien große Mengen mit Alkohol verstärkte (Dessert-)Weine nach Großbritannien, aber auch Verschnittware nach Frankreich.

›GRÖSSENWAHN‹ UND WIDERSPRUCH

Mit der Einwanderungswelle der Nachkriegszeit stieg die Nachfrage nach trockenen Tischweinen. Der Einzug von Edelstahl tanks und Temperaturkontrolle in die Weinbereitung bot erstmals die Möglichkeit, die erforderlichen Weine in ausrei-

GLOSSAR

ABBEEREN

Abzupfen der Beeren von den Stielen vor der Gärung; geschieht maschinell.

ABGANG

Nachgeschmack eines Weins, den man nach dem Schlucken auf der Zunge behält; er sollte möglichst lange anhalten.

ABSETZEN

Natürlicher und schonender Vorgang, bei dem im Wein oder Most vorhandene, unerwünschte Feststoffe langsam auf den Boden des Behälters sinken. → Filtration

ABSTICH

Vorgang, bei dem geklärter Wein durch → Umpumpen in ein leeres Behältnis von unerwünschtem Bodensatz befreit wird.

AC

Appellation Contrôlée → Appellation d'Origine Contrôlée

ACRE

In angelsächsischen Ländern übliches Flächenmaß, das in den USA rund 44 → Ar entspricht; somit kommen 2,27 *acres* auf 1 → Hektar.

ADEGA (COOPERATIVA)

Bezeichnung für Winzergenossenschaft (wörtlich Kellerei) in Portugal.

ADSTRINGIEREND

Pelziges Gefühl auf der Zunge, vor allem durch hohen Tanningehalt ausgelöst.

AFFINAGE

Zusätzliche Reife in der Flasche, bevor ein Wein in den Verkauf gelangt.

ALTERSGESCHMACK (ALTERSTON, FIRN)

Typischer Geschmack eines gealterten Weins.

AMARONE

Trockener italienischer Wein aus dem Most luftgetrockneter Beeren.

AMONTILLADO

Bezeichnung für einen gealterten trockenen Fino-Sherry, der auf natürliche Weise gereift ist; auch verschnittene süße Sherrys werden so angeboten.

ANREICHERN (AUFBESSERN)

Zugabe von Zucker zur Erhöhung des Alkoholgehalts, geschieht vor der Gärung; nicht bei jedem Wein erlaubt. → Chaptalisieren

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE (AOC)

Kontrollierte Herkunftsbezeichnung bei französischen Weinen.

AR

Flächenmaß: = 100 m²; 100 Ar = 1 → Hektar.

AROMA

Verleiht dem Wein ein typisches Duft- und Geschmacksbild.

ASSEMBLAGE

Verschnitt hochwertiger Weine (→ Cuvée), im Gegensatz zu → Coupage.

ATTAQUE

Der erste Eindruck, den der Wein im Mund auslöst; wird in Frankreich oft gesondert herausgestellt.

AUFSPRITEN

Das Verstärken des Mosts mit Alkohol, um die Gärung zu stoppen und den Alkoholgehalt der Weine zu erhöhen, vor allem bei Portwein, Sherry, Madeira.

AUSBAU

Alle Arbeiten im Weinkeller, die nach der abgeschlossenen Gärung anfallen und den Wein pflegen, bevor die Abfüllung erfolgt.

AZIENDA AGRICOLA

Italienische Bezeichnung für ein Weingut, das ausschließlich eigene Trauben keltert, im Gegensatz zu *azienda vinicola*.

BAG-IN-BOX

Wörtlich Sack-im-Kasten; Wein, der als Literware für den Endverbraucher abgefüllt wird, mit einem Zapfhahn versehen und oft mit einer Sauerstoffpatrone, die die Oxidation des verbleibenden Rests verlangsamt.

BALLING

In Südafrika gebräuchliches Messsystem zur Ermittlung der Mostkonzentration; entspricht etwa → Brix in den USA.

BARRIQUE

International verbreitetes kleines Eichenfass mit einer Füllmenge von 225 Litern, das zum Ausbau von Rotweinen sowie zur Gärung und zum Ausbau von Weißweinen dient.

BENTONIT

Mittel zur → Schönung von Weißweinen aus Verwitterungsgestein vulkanischen Ursprungs.

BESENWIRTSCHAFT

→ Straußwirtschaft in Baden und Württemberg, → Heckerwirtschaft

BIOLOGISCHE SÄUREUMWANDLUNG

→ Malolaktische Säureumwandlung

BLEND

In Frankreich → Cuvée genannt; Bezeichnung für → Assemblage in den englischsprachigen Anbauländern, meist im Zusammenhang mit Bordeaux-Blends aus Cabernet und Merlot.

chigen Anbauländern, meist im Zusammenhang mit Bordeaux-Blends aus Cabernet und Merlot.

BLINDVERKOSTUNG

Weinprobe mit verdeckten Etiketten.

BLUSH WINE

Amerikanische Bezeichnung für meist leicht süßliche Weiß- oder Rosé-Weine aus dunklen Trauben, der populärste ist White Zinfandel.

BOCKSBEUTEL

Bauchige Flaschenform, die ausschließlich fränkischen Qualitätsweinen und portugiesischen Weinen vorbehalten ist.

BÖCKSER

Fehlton, der bei der Gärung entsteht, erinnert an faule Eier.

BODEGA

Spanische Bezeichnung für Kellerei

BODEGA COOPERATIVA

Spanische Winzergenossenschaft

BODENSATZ

Ablagerungen von Tannin und Farbstoff in der Flasche, können durch → Dekantieren vom Wein getrennt werden.

BOTRYTIS CINEREA

Edelfäule, die Trauben befällt und typische Geruchs- und Geschmacksstoffe hervorbringt.

BOUTIQUE WINERY

Kleiner Betrieb, der mit großer Sorgfalt erzeugte Weine in kleiner Menge und meist auf hohem Preisniveau anbietet; Gegensatz zu industriemäßig arbeitenden Kellereien.

BRIX

In den USA gebräuchliches Messsystem zur Ermittlung der Mostkonzentration; entspricht etwa → Balling in Südafrika.

BRUT

Bezeichnung für trockene Schaumweine mit weniger als 15 Gramm Restzucker pro Liter.

BUKETT

Gesamtheit der Düfte eines Weins

BULK

Bezeichnung für Fassware

BUSCHENSCHANK

Österreichische → Straußwirtschaft, in der → Heuriger ausgeschenkt wird.

BUSH VINE

In einigen Anbaugebieten Australiens und Südafrikas zu findende buschförmige Reben,

- die nicht an einer Drahtrahmenkonstruktion erzogen werden (→ Erziehungssysteme), sondern einen niedrigen Stamm besitzen, an dem die Triebe kreisförmig angeordnet sind.
→ Gobelet
- CAVA**
Bezeichnung für einen spanischen Schaumwein, der nach traditionellem Flaschengärverfahren hergestellt wird; wörtlich Keller.
- CAVE**
Französisch für Keller
- CHAI**
In Südwestfrankreich für (oberirdische) Keller.
- CHAMBRIEREN**
Erwärmen des Weins auf die gewünschte Trinktemperatur
- CHAMPAGNER-METHODE**
→ *Méthode champenoise*, → Transvasier-Methode
- CHAPTALISIEREN (ANREICHERN)**
Zugabe von Zucker zur Erhöhung des Alkoholgehalts, geschieht vor der Gärung; nicht bei jedem Wein erlaubt.
- CHARMAT-VERFAHREN**
Tankgärverfahren bei der Sektherstellung, bei dem die zweite Gärung in einem Drucktank erfolgt und nicht in der Flasche.
- CLAIRET/CLARET**
Ursprünglich Bezeichnung für helle Rotweine aus dem Bordeaux-Gebiet, dann in der englischsprachigen Welt Synonym für Bordeaux-Weine oder Weine im Bordeaux-Stil, jetzt in Frankreich erneut als Bezeichnung für hellrote Bordeaux-Weine benutzt.
- CLASSICO**
Exakt definierte geografische Zonen in Italien, aus denen die Trauben eines Weins mit der Zusatzbezeichnung *Classico* stammen müssen.
- CLOS**
Eine im Burgund verbreitete Bezeichnung für einen Weinberg, der von einer Mauer oder Hecke umschlossen wird.
- COLD SOAK**
Kältemazeration, vor allem beim Pinot Noir, bei der man die Trauben einige Tage auf kühler Temperatur im Tank liegen lässt, damit sich Farb- und Aromamoleküle im Saft lösen, bevor die Gärung einsetzt.
- COSECHA**
Spanisch für → Jahrgang
- COSECHERO**
Spanisch für Winzer
- COUPAGE**
Verschneiden einfacher Weinqualitäten, im Gegensatz zu → *Assemblage*.
- CRÉMANT**
Französischer Schaumwein, der nach traditionellem Flaschengärverfahren hergestellt wurde, aber nicht aus der Champagne stammt.
→ *Méthode champenoise*
- CRIANZA**
Spanisch für Jahrgang und Bezeichnung von Weinen, die eine gewisse Mindestdauer an Ausbau in *Barriques* erfahren, bevor sie kommerzialisiert werden dürfen.
- CRU**
Eigentlich Bezeichnung für Gewächs, im weiteren Sinn für ausgezeichnete Lage oder den Wein daraus.
- CULTIVAR**
Botanischer Begriff für kultivierte Rebarten, nur in Südafrika verbreitet.
- CUVÉE**
Verschnitt qualitativ hochwertiger Weine, → *Assemblage*; bei der Schaumweinherstellung Beschreibung für den aus der Kelter fließenden Vorlaufmost.
- DECKROTWEIN**
Farbintensiver Wein, der einem farbschwachen Wein zugesetzt wird, häufig auf Kosten der Qualität.
- DEGORGIEREN**
Entfernen der Hefe aus dem Wein bei der Schaumweinherstellung.
- DEGUSTATION**
Weinverkostung
- DEKANTIEREN**
Langsames Umfüllen des Weins aus der Flasche in eine Karaffe, um ihm vor dem Servieren Sauerstoff zuzuführen oder um den Wein vom → Bodensatz zu trennen.
- DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA (DOC)**
Kontrollierte Herkunftsbezeichnung portugiesischer Qualitätsweine.
- DENOMINACIÓN DE ORIGEN (D.O.)**
Kontrollierte Herkunftsbezeichnung spanischer Qualitätsweine.
- DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA (D.O.C.A.)**
Höchste kontrollierte Herkunftsbezeichnung spanischer Qualitätsweine.
- DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA (DOC)**
Kontrollierte Herkunftsbezeichnung italienischer Qualitätsweine.
- DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA (DOCG)**
Höchste kontrollierte Herkunftsbezeichnung italienischer Qualitätsweine.
- DEPOT**
→ Bodensatz
- DOMAINE**
Französisch für Weingut
- DOMÄNE**
Bezeichnung für deutsche Weingüter, die dem Staat gehören.
- DOSAGE**
Mischung aus Wein und Zucker oder Most, die Schaumweinen zugesetzt wird. Man unterscheidet Fülldosage (wird vor der zweiten Gärung zugesetzt, um diese einzuleiten) und Versanddosage (wird nach dem → *Degorgieren* zum Wein gegeben, um ihm seinen Süßegrad zu verleihen).
- DRY**
Englisch trocken, bei Schaumweinen Bezeichnung für ein Produkt mit Restzucker-gehalt zwischen 17 und 35 g/l.
- DURCHGEGOREN**
Bei der Gärung wurde der gesamte Zucker in Alkohol umgewandelt; der Wein hat keine oder nur minimale Restsüße.
- EDELFÄULE**
→ *Botrytis cinerea*
- EISWEIN**
Deutsche und österreichische Weinspezialität mit hoher Süße und Säure; entsteht durch Trauben, die bei mindestens -7 °C gelesen und gepresst werden müssen.
- ENTRAPPEN**
Entfernen der Traubenstiele von den Beeren.
- ERTRAG**
Erntemenge; angegeben in Hektoliter pro Hektar (hl/ha).
- ERZEUGERABFÜLLUNG**
Weine, deren Trauben aus dem Rebenbesitz des auf dem Etikett angegebenen Weinguts stammen, gilt auch für Genossenschaftsweine. → *Kellereiabfüllung*
- ERZIEHUNGSSYSTEME**
Unterschiedliche Methoden des → *Rebschnitts* und der Führung der Weinruten. Die Wahl des passenden Systems richtet sich u.a. nach Rebsorte, Standort und Wuchskraft. Waren früher die frei stehenden Formen → *Gobelet* oder → *bush vine* weit verbreitet, überwiegt heute die Erziehung an Drahtrahmen oder an Pflöcken. Sie bewirken, dass Triebe und Blattwerk nicht auf den Boden hängen, dass sie besser belüftet werden und dadurch weniger anfällig für Pilzkrankheiten sind. Für Vollernter müssen die Reben an Drahtrahmen erzogen werden. Zu den wichtigsten Systemen gehören außer *Gobelet* Einfacher und Doppelter *Guyot*, *Lenz-Moser*, *Cordon*, *Tendone*, *Lyr* und *Scott-Henry*-Systeme.
- ESPUMANTE**
Portugiesische Bezeichnung für Sekt; im traditionellen Verfahren (*metodo classico*) hergestellte Sekte heißen ab 12 Monaten Reife

Hinweise zu Abkürzungen und Begriffen
in den ausgewählten Erzeugerporträts

ha	= Hektar
ZT	= Zugekaufte Trauben
Fl.	= Flaschen
nn	= nicht notiert
Wein:	= Wein-Empfehlungen, in der Regel u.a.
→	= Besondere Wein-Empfehlungen
*-*****	= Wertung der Weingüter



© h.f.ullmann publishing GmbH

Redaktion und Lektorat der überarbeiteten und aktualisierten Neuauflage 2013:
Christian Heße, Martina Schlagenhauser

Projektleitung: Isabel Weiler, Sabine Baumgartner
Grafische Gestaltung: Christian Heße, Sonja Loy, Sabine Vonderstein
Fachliche Beratung: Dr. Christa Hanten
Kartografie: Studio für Landkartentechnik, Detlef Maiwald, Kartographie Huber, München
Übersetzung: Angela Ritter, Bernd Weiß
Coverdesign: Simone Sticker
Coverfotografie: © h.f.ullmann publishing GmbH/Faber & Partner, Thomas Pothmann
Gesamtherstellung: h.f.ullmann publishing GmbH, Potsdam

Printed in China, 2013

ISBN 978-3-8480-0182-8

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
X IX VIII VII VI V IV III II I

www.ullmann-publishing.com
newsletter@ullmann-publishing.com



Dies ist eine unverkäufliche Leseprobe des Verlags *h.f.ullmann publishing*.

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© *h.f.ullmann publishing*, Potsdam (2016)

Dieses Buch und unser gesamtes Programm finden Sie unter www.ullmann-publishing.com.