

Reiner Wein

Für den Namen zahlt man mit

Weinpreise sind für viele Konsumenten verwirrend. Sie reimen sich deshalb allerlei Erklärungen zusammen. Die Wahrheit jedoch ist erschreckend einfach, erklärt unser Experte Stuart Pigott.

Gerade sind die Subskriptionspreise für den Jahrgang 2014 der Rotweine aus Bordeaux veröffentlicht worden, was einmal mehr die Frage aufwirft, wie Weinpreise eigentlich zustande kommen. Wie zum Beispiel kann der 2014er „La Fleur de Boüard“ 17 Euro kosten, während für den 2014er „Château Angelus“ 190 Euro aufgerufen werden, obwohl beide Weine vom selben Winzer kommen, Hubert de Boüard?

Zuerst einmal: Jeder muss natürlich für sich entscheiden, ob ein sehr guter Wein tatsächlich elfmal so gut wie ein guter Wein schmecken kann – oder ob man dies als völlig absurd abtut. Aber auch abgesehen davon, ist kein Aspekt des Weins verwirrender als der Preis. Manche Weintrinker machen aus diesem Grund prinzipiell einen großen Bogen um teure Weine, während andere dadurch zu falschen Schlüssen verleitet werden.

Ich habe wiederholt von Weinsammlern gehört, Weine wie der 2014er „Angelus“ seien extrem teuer in der Herstellung und müssten daher so viel kosten. Die Wahrheit lautet, dass die reinen Produktionskosten roter Bordeaux-Weine 10 Euro kaum übersteigen. Sicherlich gibt es gewisse Marketingkosten für solche Gewächse wie „Angelus“, alte Gemäuer sind kostenintensiv in der Erhaltung, und Kredite müssen bedient werden, aber ein solcher Betrieb muss nur in sehr seltenen Fällen mehr als 20 Euro pro Flasche verlangen, um einen Gewinn zu erwirtschaften.

Wie kommt also der Preis zustande? Wie für so vieles andere durch Nachfrage und Angebot in Verbindung mit dem Ruf eines bestimmten Gewächses. Mit einem eher unbekanntem Winzer wie Markus Huber in einem ziemlich unbekanntem Weinbaugebiet wie dem Traisental in Niederösterreich als Gegenbeispiel wird deutlich, wie viel man für den Namen des Winzers und das Gebiet zahlt. Huber hat 1990 im Alter von 20 Jahren den Familienbetrieb übernommen und von Anfang an konsequent auf Qualität gesetzt. Heute, nach 15 Jahren, bleiben seine Weinpreise bescheiden, weil er ein ehrlicher und bodenständiger Mensch ist statt ein großspuriger Selbstdarsteller.

Deswegen ist sein würziger und charaktervoller 2014er „Grüner Veltliner Obere Steigen“ (mit dem Duft vielerlei frischer Kräuter) ein sehr hochwertiger trockener Weißwein für knapp 10 Euro. An Zitrusfrüchte und Ananas erinnernd, wirkt der 2013er „Grüner Veltliner Alte Setzen“ noch reifer und kräftiger, dabei aber ähnlich fein. Erst der Spitzenwein von Markus Huber, der 2013er „Grüner Veltliner Berg“, sprengt die 20-Euro-Grenze. Obgleich es sich um einen Weißwein handelt, schmeckt dieser ähnlich konzentriert und vielschichtig wie ein großartiger Bordeauxwein. Um sich zu entfalten, verlangt er gleichermaßen etwas Reifezeit auf der Flasche, und der Jahrgang 2007er „Grüner Veltliner Berg“ deutet an, wie in etwa der 2013er schmecken wird, wenn man ihn im Keller oder Weinklimaschrank ein paar Jahre weglässt. So oder so ist ein Weinglas mit einem großen Kelch angebracht, um ihm die ganze Bandbreite seiner aromatischen Nuancen zu entlocken.

Die Subskriptionspreise für die 2014er Bordeaux-Rotweine sind dem aktuellen Angebot von Champa Vins Français entnommen (www.champa.de). Der 2014er „Grüner Veltliner Obere Steigen“ kostet 9,95 Euro bei Weinladen Schmidt (www.weinladen.com), wo auch der 2013er „Alte Setzen“ (15,75 Euro) und der 2013er „Grüner Veltliner Berg“ (27 Euro) zu erwerben sind.

Was für eine Leistung! Die Südtiroler haben in den letzten zwanzig Jahren den weiten Weg vom Massenweinproduzenten hin zum Paradies für erlesene Spitzenweine geschafft. Seit den sechziger Jahren hatte ihre Heimat einen unablässigen Strom von deutschen Urlaubern erlebt, die sich in das hinreichend schöne Land an Etsch und Eisack und seinen berühmtesten Wein, den Kalterer See, verliebten. Aber keine Liebe währet ewig, und kaum verging den Deutschen in den Neunzigern die Lust auf den süffigen, aber belanglosen Kalterer See, setzten sich die Winzer Südtirols auf den Hosensboden.

Sie begannen konsequent an der Qualitätsspirale zu drehen, konzentrierten sich auf die Verbesserung ihrer Weißweine, die es in dieser Form im übrigen Italien nicht gab. Sie waren frisch, expressiv-fruchtig und doch kraftvoll genug, um auch Frutti di Mare, Risotto Milanese und gegrillten Schwertfisch zu begleiten. So wurde der italienische Binnenmarkt zum gelobten Land und erlöste Südtirol von der Diktatur seiner populären Leichtrotweine vom Kalterer See.

Heute beträgt der Weißweinanteil in Südtirol rund 60 Prozent. Darunter kristalliner Sauvignon blanc, sahniger Pinot bianco und nicht zuletzt hocharomatischer Traminer. Und da nichts erfolgreicher ist als der Erfolg, zogen die Winzer bald mit den Rotweinen nach, mit dem fast schwarzen Lagrein, dem hypereleganten Pinot Nero, und am Ende haben sie sogar ihren leichten Vernatsch runderneuert. Dieser Sinnes- und Imagewandel ist vor allem den Winzergenossenschaften zu verdanken. Ihre Weine stehen immer wieder an der Spitze der Weinqualität.

Nur 5300 Hektar Rebfläche nennt Südtirol sein Eigen – ein Klacks gegen die 750 000 Hektar in Gesamt-Italien; der Anteil beträgt nur 0,7 Prozent. Die aber haben es in sich. Der Weinbau klettert mitunter bis auf 1000 Höhenmeter hinauf. Südtirol gleicht einem riesigen Ypsilon mit jeweils 40 Kilometer langen Armen. Einen Arm bildet das enge Eisacktal, den anderen das Etschtal. An der Eisack ist der Weinbau nur auf den optimal besonnenen Südhängen möglich. Dabei wirkt das Ypsilon wie ein gigantischer Windkanal, der die warme Mittelmeerluft ins Tal hinaufreibt. Im Herbst aber sind die Nächte schön kühl und sorgen für aromatische Weine mit quicklebendiger Fruchtsäure.

Um das Potential des Südtiroler Weins auszuloten, haben wir den Südtiroler Weinwettbewerb durchgeführt – in Zusammenarbeit mit der EOS, der Exportorganisation Südtirol. Ausgelobt wurden sechs Rebsorten bis zu einem Finalpreis von maximal 15 Euro pro Flasche. Statt der üblichen Kritiker oder Sommeliers wurde das Tasting der 100 eingereichten Weine durch Auszubildende der Fachschule für Weinbau Laimburg bewältigt.

Die 25 Juroren waren zwischen 18 und 20 Jahre alt und auf ihre Aufgabe sehr gut vorbereitet. Denn Teil ihrer Ausbildung ist auch ein intensives Verkostungsprogramm. Die anonymisierten Weine wurden im Kick-off-System in zwei Runden verkostet, und was dabei an den sensiblen Nasen und Gaumen der Jurymitglieder scheiterte, wurde aussortiert. Auf diese Weise blieben am Ende nur die allerbesten Weine übrig.

Südtirol, deine Besten



Italiens nördlichste Provinz hat eine erstaunliche Weinbaugeschichte hingelegt. Grund genug für einen großen F.A.S.-Test: Rund 100 Weine aus sechs Rebsorten wurden von 25 angehenden Winzern blindverkostet. Wer hat die Nase vorn?

Von Fabian und Cornelius Lange

Weißburgunder / Pinot Bianco

Fast jede zehnte Flasche aus Südtirol ist ein Weißburgunder. Kein Wunder, liefert diese Sorte doch den idealen Mittelwert zwischen Kraft und Eleganz. Ein Idealwein für universelle Anwendungen.

1. Platz: Castelfeder, 2014er Südtiroler Weißburgunder DOC „Vom Stein“, ca. 9,90 Euro.

Idealtypische, feinsinnige Duftlinie, die an Birne, Heu und Bienewachs erinnert. Im Mund tritt er mit einer schmelzigen Pointe auf, die der Wein einer gefühlvollen Passage durch das kleine Holzfass verdankt. Das macht diesen Weißburgunder zu einem erfrischend saftigen und gleichzeitig balancierten Wein, der im Mund die Aromen gelber, reifer Früchte zitiert und lange nachhallt. Ideal zu Kasnocken, Gnocchi mit Salbeibutter und in Butter gebratener Seezunge.

2. Platz: Kellerei Sankt Michael, 2014er Weißburgunder DOC „Schulthausen“.

3. Platz: Kellerei Sankt Pauls, 2014er Weißburgunder DOC „Plötzner“.

Sauvignon blanc

Die Rebsorte Sauvignon blanc wird seit über hundert Jahren in Südtirol kultiviert und findet im alpin-mediterran geprägten Mikroklima geradezu ideale Wachstumsbedingungen.

1. Platz: Kellerei Andrian, 2014er Südtiroler Sauvignon blanc DOC „Floreado“, ca. 12,90 Euro.

Zeigt im Duft Pfefferminze und schwarze Johannisbeere. Eine spannende Mischung aus Tomatenblättern und Erdbeeren, Mirabellen und auch etwas Grasschnitt. Weiß mit seinen Reizen effektiv umzugehen. Ein aromatisches Wunschkonzert für Nase und Gaumen, wenn Ziegenkäse serviert wird, Gerichte mit Tomaten, Bohnen und Kartoffeln. Oder zu Jakobsmuscheln.

2. Platz: Laimburg, 2014er Südtiroler Sauvignon DOC.

3. Platz: Kellerei Tramin, 2014er Südtiroler Sauvignon DOC „Aristos“.

Gewürztraminer

Tramin heißt ein adretter, kleiner Ort im Süden Südtirols – Namensgeber der Gewürztraminer. Aus dieser Gegend kommen einzigartig, hocharomatisch-florale und würzige Traminer. Es ist atemberaubend zu erleben, wie grandios die Südtiroler Winzer das Beste aus der Sorte herausholen, obwohl sie als launische Diva im Anbau gilt. Mit opulentem Rosenduft, Lit-schi-Aromen und Maracuja-Akzenten der große Solist unter den Weinen.

1. Platz: Kellerei Nals-Magreid, 2014er Gewürztraminer DOC „Lyra“, ca. 14,90 Euro.



Genuss aus dem Norden Italiens: Weine aus der Verkostung. Fotos Lange, ddp Images

Hier spricht der Gast

Das Geheimnis liegt in den Proportionen

Wenn Burger-Restaurants sich an der Kette „Hans im Glück“ mit ihren 32 Filialen ein Vorbild nehmen, wäre Jürgen Dollase beinahe zufrieden.

Versuche, den großen Burgerrestaurantketten mit verbessertem Essen oder anderem Ambiente etwas entgegenzusetzen, gibt es viele. Meist bleiben sie allerdings von lokaler Bedeutung, weil Systemgastronomie noch etwas anderes ist, als mal eben einen besseren Hamburger zu produzieren. Nun aber gibt es eine stark expandierende Kette, die einen ausgesprochen gut funktionierenden Weg gefunden hat. „Hans im Glück“ nennt sie sich – demonstrativ un-amerikanisch, auch wenn es vor allem um Burger und Cocktails geht.

Was hat „Hans im Glück“ zu bieten? Man betritt ein Lokal, das aussieht wie ein Birkenwald, mit richtigen Baumstämmen; es gibt Speisekarten, einen sehr freundlichen, jungen Service, und gegessen wird mit Messer und Gabel. Das erin-

nert also an ein normales Restaurant. Wie beim Besuch in der Filiale im Düsseldorfer Medienhafen un schwer zu erkennen, zieht so etwas ein Publikum jüngerer Erwachsener mit einem hohen weiblichen Anteil an, viele wohl aus den nahen Büros, viele mit der erkennbaren Absicht, das Essen nicht nur hinunterzustürzen, sondern sich hier entspannt aufzuhalten – bei Lieblingsessen und Lieblingsdrinks eben.

Der Gast beginnt mit einem brotlosen Burger mit dem Namen „Wald und Wiese – Pikanter Gemüosebrotling mit Heumilchkäse und Avocado-creme“ (7,80 Euro). Es ist das eindeutig schwächste Gericht an diesem Abend. Auf einem breit ausgelegten Salatbett mit Tomatenscheiben liegt ein Bratling, der zwar eine gewisse Schärfe, aber kein gutes aromatisches Konzept

hat. Er schmeckt diffus und fade, hat unangenehme Nebennoten und wirkt – wie auch die Avocado-creme – nicht wirklich frisch und präsent.

Deutlich besser schmeckt da „Federvieh – Gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen und Parmesandressing“ (9,80 Euro). Die üppig aussehende Schale bietet diverse frische Salatstücke, viele Sprossen, Parmesan, Kürbiskerne, Pinienkerne und ein großes Stück Hähnchenbrust mit Haut und einer wirklich erstaunlich zarten Konsistenz. Auch wenn der Salat recht schnell zusammenfällt, ist der Geschmack nicht schlecht.

Und dann geht es an den Kern der Sache, zunächst einmal in der Form „Klassik – Die Mutter aller Burger“ (6,90 Euro). Man löst bei „Hans im Glück“ die typischen Fast-Food-Burger-Probleme durch

Hans im Glück - Burgergrill Hammer Str. 36 40219 Düsseldorf	
2 x 3,30	
0,5 Nelken trüb	7,40
Federvieh	9,80
brot separat erster gang	
Wald & Wiese	7,80
erster gang	
Käse & Speck	7,80
zweiter gang	
Klassik	6,90
zweiter gang	
Fritten am Burger	3,40
Goldregen	7,90
Mojito Wildberg	7,40

eine Veränderung bei Proportionen und Würze. Die Fleischscheibe ist dick und pur und hat normale Röstaromen (also nicht eine Sauce mit Röstaromen). Das Brot schmeckt – auch als Sauerteigbrot

– besser als üblich und hat mehr Stand, und vor allem fehlt der penetrante Nachhall einer Würzsauce.

Um das zu erreichen, wird der Hamburger nicht direkt in der Küche mit Saucen verkleistert. Die Aromatisierung bleibt weitgehend den Gästen überlassen, denen dazu vergleichsweise milde Saucen auf dem Tisch zur Verfügung stehen (eine „Hans im Glück-Sauce“, eine Grillsauce und eine Orangen-Senf-Sauce). Damit kann man arbeiten.

Und so schmeckt auch die Burger-Fassung „Käse & Speck – mit Heumilchkäse und Speck“ (7,90 Euro) annehmbar, selbst wenn der Käse nicht so recht überzeugt. Die Pommes frites dazu haben hier übrigens ganz klar belgische Vorbilder, sind also dick, kross und saftig.

Die Cocktails, die hier sehr beliebt sind, fallen unterschiedlich

aus. „Goldregen“ mit Holunder, Wodka, Mango, Ananas, Zitrone und Passionsfrucht (7,90 Euro) schmeckt nur wie Fruchtsaft mit etwas Alkohol. Dem Mojito „Wildkräuter“ mit Rum, Wildkräutern, Minze, Limette, Zucker und Sprudel (7,90 Euro) verhilft ein Schuss „Jägermeister“ zu erstaunlichem Tiefgang.

Insgesamt ist der Erfolg von „Hans im Glück“ nachvollziehbar. Wenn Burger-Restaurants demnächst so oder ähnlich aussehen, ist das sicher keine schlechte Entwicklung. Und wenn ihre Arbeit die ganz großen Ketten unter qualitativen Druck setzt, wird niemand etwas dagegen haben.

„Hans im Glück“, Burgergrill und Bar. 32 Filialen in Deutschland, www.hansimgluck-burgergrill.de; geöffnet Montag bis Samstag ab 12, sonntags ab 13 Uhr, Burger von 6,90 bis 8,60 Euro.

Vernatsch

Der Vernatsch und der aus ihm gewonnene Kalterer See war lange die Cash Cow der Südtiroler Winzer, lieferte aber selten Qualität. Heute gelingt es den Südtiroler Winzern, perfekte Sommer-rotweine mit viel Frucht und zärtlichen Gerbstoffen zu erzeugen.

1. Platz: Kellerei Meran, 2014er Meraner DOC „Schickenberg“ (Vernatsch), ca. 8,90 Euro.

Pralle Kirschrucht, etwas Mandel im Duft, Himbeere und Preiselbeere. Er stellt sein Volumen mit floraler Eleganz, einem Hauch getrockneter Rosenblüten und Veilchen am Gaumen zur Schau. Mit seinem fein strukturierten Tannin mündet dieser Wein in ein harmonisches Finale. Ideal zu Brotzeit, Weichkäse und Gemüsegerichten.

2. Platz: Kellerei Tramin, 2014er Südtiroler Vernatsch DOC „Freisinger“.

3. Platz: Kandlerhof M. Spornberger, 2013er Sankt Magdalener Classico DOC.

Blauburgunder / Spätburgunder / Pinot Nero

Diese hochelegante Sorte wird auf rund 8 Prozent Rebfläche in Südtirol angebaut. Im warmen Mikroklima reift sie früh und bringt überragend kraftvolle Pinots hervor.

1. Platz: Kellerei Castelfeder, 2013er Südtiroler Pinot Nero „Glenner“, ca. 13,90 Euro.

Zarte, zurückhaltende Pinot-Nase, die andeutet, mit welcher Dynamik der Wein am Gaumen zur Sache gehen wird. Anklänge von Vanille, Schokolade und Calendula im Duft. Am Gaumen öffnet sich die Fruchtfracht opulent.

2. Platz: Martini und Sohn, 2013er Blauburgunder DOC „Palladium“.

3. Platz: Castelfeder, 2013er Blauburgunder DOC.

Lagrein

Früher die Rebsorte Lagrein, die tief schwarzen Wein liefert, als Farbverstärker für blassen Vernatsch eingesetzt. Reinsortig spielt er keine Rolle. Doch heute steht der Lagrein als Solist hoch im Kurs.

1. Platz: Weingut Egger-Ramer, 2013er Südtiroler Lagrein Gries DOC „Kristan“, ca. 13,90 Euro.

In der Nase Sauerkirsche, reife Pflaumen, Vanilletropfen und etwas Holundergelee. Sein leichter Schmelz tapeziert den Gaumen mit Kakao, dunkler Beerenfrucht, einer Spur Nelken und einer schmelzenden Säureader. Zu diesem voluminösen Rotwein ist gegrilltes Lamm, geröstetes Rindfleisch oder Wild ein idealer Partner.

2. Platz: Kellerei Andrian, 2014er Südtiroler Lagrein DOC „Rubeno“.

3. Platz: Weingut Kornell, 2014er Südtiroler Lagrein DOC „Greif“.

Eine Bezugsquelle: Die sechs Siegerweine des großen Südtiroler Wettbewerbs sind im limitierten Paket für 69,90 Euro unter www.gourmondo.de/suedtirol versandkostenfrei erhältlich.