



Ronald „Ron“ Kochanek,
Dipl.-Sommelier aus Freiburg,
recherchierte diesmal
überALL für euch.

▼ ANZEIGE

Bischoffinger

Der Wein vom Kaiserstuhl

**Wein & Schokolade –
eine gelungene Geschmackskombination!**

Bischoffinger Winter Cuvée & Sachertorte

Die ideale Verbindung zwischen der feinaromatischen, samtigen und doch trockenen Rotweincuvée und der zarten Schokoladentorte mit der pikanten Marillen- und Aprikosenmarmelade nach Sacherart.

Bischoffinger Spätburgunder Rotwein Auslese (lieblich oder trocken)

& feinste Pralinenmischung

Die Weine passen universell zu Zartbitterschokoladen, wie auch zu dieser ausgesuchten Pralinenmischung.

Bischoffinger Alter Weinbrand & Bischoffinger Weinbrandpralinen

Ein ausgesprochen weicher Brand mit angenehmen, Vanilletönen voll Harmonie im Bukett, dazu fein abgestimmte Pralinen aus Zartbitterschokolade (56 % Kakao) mit Altem Bischoffinger Weinbrand.



Winzergenossenschaft Bischoffingen
am Kaiserstuhl eG
Bacchusstraße 20
D-79235 Vogtsburg-Bischoffingen
Telefon +49 (0) 76 62/930 10
Fax +49 (0) 76 62/93 01 40
eMail info@wg-bischoffingen.de
web www.wg-bischoffingen.de

Alte Traditionen gegen neue Welten

In der globalen Weinwelt geht es rund: Die Europäer kritisieren lautstark die unbegrenzten Möglichkeiten der Amis, die NASA entwickelt Softwareprogramme, mit denen Winzer über Satelliten so genauen Zugriff wie noch nie auf Traubendaten haben, in die Debatte hat sich nun auch das Nachrichtenmagazin Der Spiegel eingeschaltet. Die Europäer reden plötzlich von „Terroir“, aber es fehlt ihnen schlichtweg an Selbstbewusstsein.

Die Weinabteilung im Kaufhaus ist hell und geschmackvoll eingerichtet, die Weine wirken plötzlich wertvoller, aufgeräumter. Es läuft dezente Musik und ich beobachte eine Dame, die unschlüssig vor der Vielfalt steht. Der vorsichtige Blick zur Seite kann als Hilferuf gedeutet werden. „Zum Essen?“, frage ich, mich vorsichtig der jungen Dame nähernd. „Es gibt Pasta, Fleisch und Salat“, sagt sie, „er darf auch 20 Euro kosten, es soll ein schöner Abend werden.“ Nach ein paar weiteren Fragen rate ich der jungen Dame zu zwei Weinen für insgesamt 20 Euro und weiß, die Weine werden passen. Das waren die „Sicherheitsaktien“, „die warmen flauschigen Kuschelbärchen“, wie sie Stuart Piguett in seinem Buch „Schöne neue Weinwelt“ genannt hat.

„Kuschelbärchen“ in der Kritik

Er meinte Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay und Sauvignon Blanc aus Kalifornien, Argentinien, Chile, aber auch Südafrika, Australien und Neuseeland. Diese Weine sind exakt für den momentanen Geschmack der Konsumenten gemacht. Der Spiegel berichtete jüngst über einen Mann, der seine kommunistische Vergan-

genheit gegen einen Weinberg an der Mosel getauscht hat. Winzer Heymann-Löwenstein redet über „Terroir“, über Böden, Schiefer, steile Lagen. Der Mann redet über Wiedererkennbarkeit der Weine, Stilistik, Lagen, die bösen Amerikaner und ihre neuen Weintechniken, die die Weine künstlich verändern. Der Mann redet über Chips, Oaks, Umkehrosmose und Spinning Cone. Der Mann ist kein Phantast, er ist ein Top-Winzer und er hat absolut Recht.

Das Problem ist: Es interessiert die junge Dame nicht, die nur einen schönen Abend mit ihrem Mann verbringen will. Sie möchte sich nicht um Lagen oder Techniken kümmern. Sie möchte Weine kaufen, die ihr gut schmecken und bezahlbar sind.

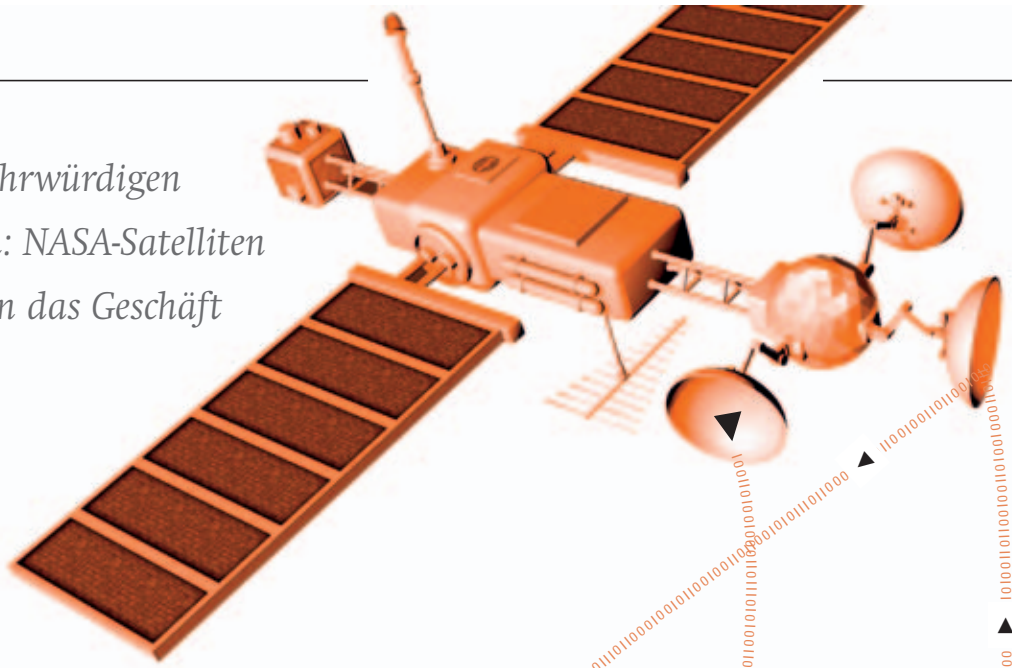
Nur Natur oder nur nicht toxisch?

Die Europäische Union verhandelt derzeit mit den Amerikanern über ein neues Handelsabkommen. Die europäischen Weingesetze sind sehr streng und reglementieren die Winzer in sehr vielen Belangen. Die Amerikaner können eigentlich machen, was sie wollen, solange die Weine nicht toxisch sind und korrekt gekennzeichnet werden. Nun begehren die europäischen Weinbauern auf, wollen die gleichen Rechte wie die Amerikaner, da sie sonst nicht konkurrenzfähig wären. Ein plausibles Argument?

Es geht um künstliche Bewässerung, Zugabe von Eichenholzspänen oder Stangen (Oaks), die dem Wein den typischen Barriquegeschmack geben, aber nur den Bruchteil eines teuren Eichenfasses kosten. Es geht um Konzentrationsverfahren,



Hightech an ehrwürdigen Reben: NASA-Satelliten revolutionieren das Geschäft



die dem Wein Wasser entziehen, damit die Inhaltsstoffe verdichtet werden. Es geht um Zusatzstoffe wie Tannine, Aromen, Glycerine, Designerhefen. Alles kann ein Wettbewerbsvorteil auf dem hart umkämpften Weinmarkt sein.

Der 500.000-Dollar-Wein

Amerika ist ein relativ junges Weinland. Die Winzer hatten die Chance, vieles besser zu machen. Deutsche, österreichische und französische Auswanderer brachten viele Techniken und Erfahrungen mit. Die Amerikaner gingen nach Europa, um bei den Besten zu lernen, und als sie nach Hause kamen, begannen sie die Erfahrungen umzusetzen.

Anfang der 90er Jahre wurden Weine auch in Amerika Anlageobjekte. Im Jahr 2000 brachte eine Imperiale (6 Liter) vom Kultweingut „Grace“ unfassbare 500.000 Dollar (!) ein. Wird mit Wein viel Geld verdient, fällt das Investieren in innovative Techniken leicht. Das taten die Amerikaner und professionalisierten den Weinbau in einer bislang nie dagewesenen Art und Weise. Weingüter wurden völlig neu angelegt, mit einer perfekten Infrastruktur. Die potentiellen Weinberge wurden nach Bodenbeschaffheiten ausgewählt, die Klone und Unterlagsreben (Wurzeln) nach speziellen Anforderungen ausgesucht und angepflanzt. Die Kellertechnik war auf dem neuesten Stand, die Weinberge waren direkt um die Keller angelegt, so dass die Wege sehr kurz gehalten werden konnten. In bestimmten Gebieten wurden die Weinberge mit riesigen Ventilatoren „gekühlt“ um die Säurestruktur der Trauben zu erhalten.

Wein mit Chips

Im Laufe der Zeit kamen die Versuche mit den Holzspänen, die jetzt auch unter Aufsicht des Weinbauinstituts Freiburg in neun badischen Betrieben gemacht wurden. Das Verwenden der Chips ist eine Technik, die die Wälder in Frankreich, Amerika und Osteuropa schont und auf der anderen Seite viel kostengünstiger ist. Bei gut gemachtem Einsatz von Chips oder Oaks, findet kein Weinkritiker der Welt einen Unterschied zu Barrique-Weinen.

Parker prägt den Geschmack

Als die Chip-Versuche in der Neuen Welt begannen, trat der wohl einflussreichste Weinkritiker der Welt, Robert Parker jun. auf das Parkett: Ein Anwalt aus Boston, der sich mit seinem Magazin „The Wine Advocate“ zum Anwalt der Konsumenten machte und die Weinwelt bewegte wie wohl niemand vor ihm.

Parker bevorzugt dichte und konzentrierte Weine – verständlich, wenn man weiß, wie manche Weine in den 70er Jahren geschmeckt haben. Da dichte, konzentrierte Weine fast nur mit vielen Sonnenstunden gelingen können, hatte die Neue Welt einen klaren Wettbewerbsvorteil, den sie zusammen mit ihrem Erfindergeist und Wagemut umzusetzen verstand. Parker gefielen die Weine, und da die Menschen immer mehr verstanden, dass das, was Parker empfahl, wirklich gut schmeckte, gewann er immer mehr an Einfluss. Natürlich wurden die von Parker empfohlenen Weine teurer, aber die Menschen wussten: „Dafür etwas mehr zahlen, dann es ist es mit Sicherheit gut“.



Der Kunde ist König

Die Lebensmittelindustrie kannte schon viele Jahre vorher Techniken zur Konzentration von Aromen. Auch hier forschten die Amerikaner weiter und stellten die Weine mit Umkehrosmose, Vakuumverdampfung oder Spinning Cone noch mehr auf die Konsumenten ein. Die Bandbreite der Möglichkeiten war mit dem Spinning Cone stark gewachsen. Der Weingeschmack der Menschen änderte sich zunehmend, Rotweine wurden immer gefragter und so wurden die amerikanischen Weingüter danach ausgerichtet.

Hightech im Chateaux

Schnell entdeckten die erfolgsgewohnten Chateaux aus Bordeaux, dass hier Konkurrenz drohte: Sie begriffen, dass sie höhere Parker-Bewertungen bekommen können, wenn auch in französischen Kellern Vakuumverdampfer oder Umkehrosmose die Weine konzentrierten. Offiziell verpönt und bestritten, ist das mittlerweile Standard in den größten Kellern der Welt.

Der neueste Stand der Technik aber ist ein über Satelliten gesteuertes Softwareprogramm namens „Maya“. Dieses Programm entwirft einen Weinberg, entwickelt die Infrastruktur, überwacht die Kennzahlen des Wetters, hat eine riesige Datenbank, die nur auf den einen Standort ausgerichtet ist und jede noch so kleine

Änderung erfasst. „Maya“ wird von der Raumfahrtbehörde NASA unterstützt und von deren Satelliten über Grundwasserstand, Dichte des Bodens, Temperatur, Fortschritt der Traubenreife und andere Kennzahlen versorgt. Trauben werden in Massenspektrometern analysiert, um mehr über die Inhaltsstoffe und deren Entwicklung zu erfahren. Das ganze System lernt und entwickelt sich von der NASA gesteuert so, dass der Winzer die Möglichkeit hat, immer optimalere Trauben herzustellen.

Vive le terroir!

Dem Hightech gegenüber steht „Terroir“ – dieses flüchtige Wort bedeutet heute so etwas wie „Finesse“. Wenn Trauben wieder nach ihren typischen Aromen schmecken, wenn im Wein plötzlich der Geschmack von Schiefer oder Kreide auftaucht, wenn Weine mit poetischen Ausdrücken wie „nassen Steinen, die nach einem Regen von der Sonne bestrahlt werden“ beschrieben werden, ist es ein Wein, der nach „Terroir“ schmeckt.

Wenn der Wein nach Provence riecht, weil er aus der Provence stammt und dort die Aromen von Veilchen, Thymian, Rosmarin und Lavendel im Boden sind, wenn ein Winzer es schafft, diese Feinheiten herauszuarbeiten, dann hat er sein „Terroir“, entdeckt, dann ist es einzigartig, dann ist es meist auch guter Wein!

Mit viel Akzeptanz und ohne Hightech – Weinkultur in Österreich

Ein besonderes Beispiel für den Kampf um guten Wein und „Terroir“ ist Österreich: Der Weinskandal in den 80er Jahren hatte den Weinbau im ganzen Land um Jahre zurückgeworfen. Seit dieser Zeit aber ging die Entwicklung so steil nach oben, wie man es bis jetzt nur in Neuseeland oder Kalifornien erlebt hatte. Heute leben die Österreicher das Produkt „Wein“. Keine Stadt, in der es nicht mehrere Weinschulen, Zirkel oder andere Ausbildungszentren gibt. Wer in Wien, Salzburg, Linz oder Graz kein Grundwissen über Wein hat, ist gesellschaftlich ausgestoßen. Das Thema wurde von Grund auf neu aufgebaut und damit auch die Akzeptanz und Kennerschaft in der Bevölkerung. Die Winzer lernen in der ganzen Welt, tauschen sich aus, gründen Kooperationen.

Heute werden etwa in der Region um den Neusiedlersee Wein produziert, die leicht mit Weinen aus Kalifornien, Australien, sogar mit den großen Gewächsen aus Bordeaux mithalten können. Aber auch im Donauland, Wien oder in der Steiermark entstehen große österreichische Weine. Diese Entwicklung wäre nicht ohne die Akzeptanz und Faszination der Menschen und ihrer „Weinkultur“ möglich gewesen. Es gibt also durchaus Möglichkeiten, gegen Hightech und Gesetzgebungen gewappnet zu sein: Man muss nur zufassen.

Bickensohler

Winzergenossenschaft Bickensohl eG
79235 Vogtsburg-Bickensohl
Tel. 07662/93110 Fax. 07662/931150

Kräftig, fruchtige Spätburgunder aus Bickensohl

Als Trinkgenuß zu Wild, Steaks und mildem Käse

Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 9-18 Uhr
Jan.-Feb. 9-17 Uhr
Samstag: März -
Dez. 9-14 Uhr

DR. H E G E R

H E G E R

Weingut Dr. Heger
Weinhaus Joachim Heger
Bachenstraße 19-21
D-79241 Ihringen
Telefon 0 76 68 - 205
Fax 0 76 68 - 93 00
www.heger-weine.de



Foto: © Bilderbox

Winzer mit wenig Spielraum

Die badischen Winzer haben gelesen – und glauben an einen guten Jahrgang

Die Künstler die dafür verantwortlich sind, dass in der Lokalhymne, dem Badner-Lied, das Getränk der Götter als charakteristisch für die Breisgau-Metropole gilt, sind die in den umliegenden Dörfern ansässigen Winzer und Weingüter. Und die haben auch in diesem Jahr im Goldenen Oktober mit der Lese den Grundstein für den 2005er Jahrgang gelegt.

Anfang September beginnt jedes Jahr für die Weingüter der Region die Crunch-Time: Bereits im Frühjahr wird eine so genannte Herbstkommission gewählt, die die Leitung und Überwachung der Lese vornimmt. „Die sechs bis acht gewählten Winzer teilen sich die Rebfläche in Gewanne von etwa 20 bis 30 Hektar auf und führen in dieser Zeit regelmäßige Reifemessungen durch“, so Ernst Nickel, Geschäftsführer von der Winzergenossenschaft Wolfenweiler: „In Absprache mit dem Kellermeister wird dann der optimale Zeitpunkt für die Lese festgelegt.“

Dann muss alles ganz schnell gehen: Norbert Kuhn, Kellermeister von der Winzergenossenschaft Bischoffingen, erklärt: „Erntezeit ist für uns eine hektische Zeit. Im Regelfall wird der Leseplan eine Woche im Voraus erstellt, allerdings

kann es bei Wetterumschwüngen dazu kommen, dass der Winzer seine Leute kurzfristig bekommen muss.“ Für Vollerwerbswinzer ist das weniger ein Problem. Die beherbergen während der Lese zumeist einen Trupp Hilfsarbeiter – vornehmlich aus Polen – im Haus. Warum keine deutschen Kräfte? „Es ist schwer, zu dem Preis hier Leute zu finden, die diese Arbeit zuverlässig machen. Bei deutschen Arbeitskräften kann es passieren, dass die ab dem zweiten Tag auch gar nicht mehr kommen“, erzählt Marc Bauer, Verkaufsleiter der Winzergenossenschaft Bickensohl. Die osteuropäischen Arbeiter arbeiten für sechs bis sieben Euro in der Stunde, Kost und Logis sind frei.

Wenn sich die Herbstkommission einmal grob verschätzen sollte – was aber selten vorkommt, nicht umsonst werden die Leute ja in ihr Amt gewählt – haben gerade die kleineren Nebenerwerbswinzer ein Problem, die in diesem Fall kurzfristig Urlaub nehmen und ihre Familie zusammenschließen müssen. „Man hat zwar

ein bis zwei Tage Spielraum, dann aber besteht Gefahr, dass der Reifegrad überschritten wird“, sagt Kuhn.

Bei der Lese an sich kann man eigentlich nichts falsch machen. Daher ist es auch nicht nötig, dass die Arbeiter über viel Vorwissen oder gar Ausbildung verfügen. Vielerorts wird der Wein auch schon mit Maschinen abgeerntet, die über Schwingstäbe die Rebe zum Vibrieren bringen. Die herunterfallenden Trauben werden dann von einem Lamellensystem aufgefangen. Allerdings geraten bei der Maschinenernte auch immer wieder Laub und kleinere Äste ins Lesegut. Daher verzichten die Bickensohler auf deren Einsatz.

Beim noch jungen Weingut Engist in Achkarren kommt es bei der Lese schon mal zu Unterbrechungen: „Sobald es regnet, hören wir sofort mit der Lese auf, denn sonst verwässert der Wein“, erklärt Simone Engist, die Verkaufsleiterin des Familienbetriebs. Ist die Lese eingefahren, geht die Qualitätsbestimmung los. Zunächst werden vom Winzer die Trauben nach Art und Öchsle-Grad – Hauptindiz für guten Wein – sortiert. Der Öchsle-Grad misst den Zuckergehalt, der wiederum für den potenziellen Alkoholgehalt des Weines verantwortlich ist. Ab bestimmten Öchsle-Graden (von Rebsorte zu Rebsorte unterschiedlich) kann auch einfacher Land- oder Tafelwein als Qualitätswein eingestuft werden. Das trifft eigentlich auf alle Weine aus den Gebieten der drei Weinbaugebiete (Breisgau, Kaiserstuhl, Markgräflerland) in und um Freiburg zu. „Wenn sich die Winzer hier entscheiden, Tafelwein zu produzieren, dann hat das zumeist keine Qualitätsgründe“, meint Bauer. „Allerdings kann man den Wein billiger anbieten, wenn man sich die Qualitätskontrolle erspart.“

Und wie wird er nun, der 2005er? Kellermeister Kuhn zeigt sich zufrieden: „Es ist ein marktgerechter Jahrgang geworden, wir erwarten sehr fruchtige und leichte Weine.“

Felix Holm

▼ ANZEIGE

Italien
... das ganze Jahr

Italiens Weine und Delikatessen

GARIBALDI

Talstraße 1a • 79102 Freiburg • Tel. 70 71 800
Mo - Do 10 - 13 h & 15 - 20 h, Fr 10 - 20 h, Sa 10 - 16 h

