



DER MARKENWARE AUF DEN NERV GEFÜHLT:

Teil 4: Rotweine

Sigi Hiss, Weinfachberater aus Einsiedeln (Schweiz), weist euch einen Weg durch den Rowein-Dschungel.

Ganz oder gar nicht!

Der neue chilli-Weinfachberater Sigi Hiss testet bei seinem Debüt rote Markenweine

Beileibe kein Unbekannter in der Weinszene ist unser neuer Weinfachberater Sigi Hiss – und der hatte lange überhaupt nichts mit dem Alkohol zu tun: Erst als er seine Frau kennen gelernt hatte, trank er seinen ersten Weißwein, im stolzen Alter von 28 Jahren. „Bei mir ist es dann oft so, dass ich Sachen entweder ganz oder gar nicht mache“, erzählt Hiss. Er entschied sich für ganz und machte den Rebensaft zu seinem Beruf.

Hiss berät Restaurants und Weingüter in Deutschland, Österreich und der Schweiz, wo er in Einsiedeln auch lebt. Begonnen hat sein Leben mit dem Wein zunächst als privater Händler, eine „brotlose Kunst“. Später ließ er sich an der Wein- und Sommelierschule in Koblenz zum Weinfachberater ausbilden, 2002 bestand er mit hervorragendem Ergebnis die Prüfung durch die Industrie- und Handelskammer. Immer mehr wurde sein Wissen dann von Winzern oder Veranstaltern als Beratung gebraucht, er organisierte die Markgräfler Burgundertage mit, fing an, über Wein zu schreiben, und verschickte unter dem Titel „Die Nase des Markgrafen“ zudem einen E-Mail-Newsletter (www.sighiss.beeplog.de).

„Beim Thema Wein ist mir die Unabhängigkeit sehr wichtig. Selbst wenn mein eigener Vater schlechten Wein machen würde, müsste ich das auch so transportieren.“ Nach einem Auslandsjahr in London ist er nun zurück und möchte ab sofort auch den chilli-Lesern die Geheimnisse des Weins näher bringen und Weine testen. Eine Spezialität von Hiss sind Raritäten, die er über viele verschiedene Quellen in der ganzen Welt einkauft.

Auf den folgenden Seiten aber hat sich der gelernte Rauchwarenzurichter-Meister dem Gegenteil zugewendet: den roten Markenweinen, mit denen wir unsere Reihe zu den Markenweinen schließen. Markenweine sind Massenprodukte, die es überall zu kaufen gibt, die immer sehr ähnlich schmecken müssen, weil sonst ein Label oder Brand keinen Sinn macht. „Markenweine sind hundertprozentig auf die Kunden getrimmt, wenn sich der Geschmack der Kunden ändert, ändert sich damit der Wein.“ Bei Weinbau-Romantikern lösen Markenweine nicht unbedingt süße Träume aus. Hier kommt es in erster Linie auf die

Aufmachung, die Etikettierung an, erst in zweiter Linie auf den Inhalt. Trotzdem gibt es auch Markenweine, die gute Qualität zu guten Preisen anbieten und der Anspruch von chilli-Redaktion und Sigi Hiss ist es, den Lesern einen ebenso unabhängigen wie verlässlichen Wegweiser durch den Dschungel des Weins zu geben – auf dass der Planlosigkeit vor den Weinregalen in Fachhandel und Supermärkten der Schrecken genommen wird. Bei diesem Unterfangen haben uns erneut viele Weingüter und Winzergenossenschaften aus der Region unterstützt.

Lars Bargmann

Alle Verkostungen sind Blindverkostungen, nur die Traube ist bekannt, Flasche verdeckt. Gleiche Temperatur (16 Grad), geruchsneutrale Umgebung, saubere, geruchsfreie Gläser, jeder Wein im eigenen Glas, weiße Unterlagen zur Farbanalyse.

VERKOSTUNGSKRITERIEN

- Absoluter Geschmack
- Preis – Gegenwert – Relation
- Schnelle Verfügbarkeit

Weine trocken, ohne Ansehen von in Weinge-setzen vorgegebenen Qualitätsstufen.

BEWERTUNG

Skala: 50–100 Punkte ●

- 50–60 nahezu nicht genießbar, verschiedenste Weinfehler, je nach Stärkegrad
- 60–70 schlechtes Produkt, verfallen oder verwässert
- 70–80 Produkt ok, aber austauschbar, keine Sortentypizität oder Signifikanz
- 80–90 guter bis sehr guter Wein, sorten- oder regionsspezifisch, hohe Signifikanz, wieder erkennbar, differenziert
- 90–100 Große Kunst, Weltklasse, komplex, vielschichtig, hohe Differenzierbarkeit, sorten-, region- oder stilimmanent

TOP Die besten Weine wurden nochmals verkostet, daraus die Tops gewählt.

Rotweine

FRANKREICH



Collection de Chantré

Bordeaux
Jg. 2002
oxidiert, tot,
indiskutabel

ca. 3,- €

57



Wal-Mart



Collection de Chantré

Merlot
Jg. 2004
einfache Nase nach
Sauerkirsch & Erdbee-
re, sauber. Am Gau-
men sauber, ok, saftig,
rund, weich, kei-
ne Sortenty-
pizität

ca. 3,- €

71



Real



J.P. Chenet

Merlot
Jg. 2004
tote Nase, am Gaumen
etwas besser, indisku-
tabel, fehlerhaft

ca. 3,- €

56



Edeka



Le Filou

Jg. 2004
Kirschbonbon, einfach,
oberflächliche aber
saubere Nase, am
Gaumen nichtssagend,
ok, sauber – das wars

ca. 3,- €

70



Real



Blanchet Syrah

(Jg. k.A.)
Wick Hustenbobon
mit Kirschgeschmack,
dito am Gaumen,
sauber

ca. 4,- €

66



Wal-Mart



SÜDAFRIKA



Nederburg

Cabernet Sauvignon
Jg. 2003
opulente Nase nach
roten Johannisbeeren,
roter Paprika & getrock-
neten Kräutern, am
Gaumen satt & voll,
schön samtene Tannin
& gute Balance, für
einen „Neue Welt-Wein“
eher schlank, sehr
gut gemacht
– Stil

ca. 6,- €

80



Real



Nederburg

**Pinot Noir & Cabernet
Sauvignon**
Jg. 2004
dezente Nase, filigran,
deutlicher Pinot Cha-
rakter, etwas Laub &
reife Himbeeren, sehr
schön, am Gaumen ge-
wisse Rasse & Finesse,
sehr gute Balance,
hat Stil, sehr gut,
seltene Fines-
se in dieser
Preisklasse

ca. 6,- €

83



Real



TOP

Nederburg

Pinotage
Jg. 2002
oxidiert, Sherry-
Madeira

ca. 6,- €

55



Real



Golden Kaan

Cabernet Sauvignon
Jg. 2003
offene Nase nach roter
Johannisbeere & Sta-
chelbeere, grüner Pap-
rika. Saftig & frisch
wirkend am Gaumen,
süßliche Frucht, helle
Kirsche & etwas Kräu-
ter, gute Balance,
gradliniger Stil

ca. 5,50 €

80



Wal-Mart



TOP

Golden Kaan

Pinotage
Jg. 2003
volle & typische Pinota-
ge-Nase mit Lakritze,
frische
Zwetschgen, würzig,
gewisse Tiefe, nicht ganz
trocken, saftig, voll,
schwarze Frucht, wieder
Lakritze, gut gemacht,
gute Länge

ca. 5,50 €

81



Wal-Mart



TOP

DIE GUTE NACHRICHT

Kellers Tröpfchen aufs Treppchen

Das Oberbergener Weingut Schwarzer Adler von Fritz Keller hat einen erneuten Erfolg zu verzeichnen: Der Spätburgunder 2003 Selection A errang jetzt beim Deutschen Spätburgunder Preis 2005 den 1. Platz. Auf Platz 5 folgt der Spätburgunder S desselben Jahres, auch von Keller. Der Wettbewerb wurde gemeinsam vom Internetportal www.best-of-wine.com und dem Fachblatt „Vinum“ veranstaltet. Aus 600 Bewerbern kamen 87 in das Finale und Kellers Selection A hernach aufs Treppchen. Fritz Keller, der das Oberbergener Familiengut leitet, nahm den Preis 2005 im Kronenschlösschen in Hattenheim entgegen. (bar)

SPANIEN



Heredad Ugarte

Rioja
Crianza 2002
offene Nase mit roten &
dunklen Früchten, etwas
Schoko & Leder, am
Gaumen absolut trocken,
gute Balance, reife Tan-
nine, gute Länge mit
angenehmer Bitternote,
auf dem Punkt – bis in
1 Jahr trinken

ca. 5,- €

82



Weinlein,
Herdern



TOP

WARUM KORKST DU?



Die Vorfreude ist groß, ein leckerer Roter wird fachgerecht geöffnet, die Nase an den Korken gehalten und schon rümpft die Nase: Kork. Trichloranisolm, kurz TCA, ist die Substanz, die den Korkschmecker verursacht – und die entsteht bei der Korklagerung. Über Jahre lagern sich Chlorverbindungen und Schadstoffe in die porösen Rinden der Korkeichen ein. Bakterien und Schimmelpilze wandeln sie in die gefürchteten Stoffe um. Betroffen ist ungefähr jede zehnte Flasche, wie die Veitshöchheimer Landesanstalt für Weinbau festgestellt hat. Besonders anfällig ist Weißwein: Weil der viele zarte Aromen besitzt, schmeckt er schneller muffig als Rotwein mit seinen vielen Gerbstoffen. Europaweit richtet das Korkproblem jährlich einen Schaden von 500 Millionen Euro an, schätzt die EU-Kommission. Es gibt drei Korkarten: Der Presskorken ohne Korkscheibe besteht aus Korkgranulat, das mit Leim oder Harz zusammengehalten wird. Aus dieser billigsten Variante kann sich sogar der Leim lösen – lecker! Das Rohmaterial ist oft aus Verschnittabfällen. Presskorken, die an beiden Enden eine Korkscheibe haben, sollen genau das verhindern. Naturkorken aus einem Stück sind die beste Wahl. Je weniger Einschlüsse der Naturkork hat, umso besser. Wenig überzeugend sind „Korken“ aus Teflon, Gummi oder Kunststoff: Obwohl fest im Flaschenhals sitzend, lassen sie zu viel Sauerstoff rein, was den Wein schnell altern lässt. Die beste Lösung sind eigentlich die Schraubverschlüsse – doch die will wiederum keiner haben, weil ihnen das Billig-Image anhängt und das passt so gar nicht zum edlen Wein. Hiss/bar



Ehrenstetter Oelberg

St. Laurent - WG Ehrenstetten
Jg. 2004
dezente Nase nach Sauerkirsche, rote Beete, etwas Rumtopf, am Gaumen trocken, dezenter Barriqueein-satz, schlank, mit Rasse, gute Balance, trinken bis in 3 Jahren

ca. 7,- €

81



WG Ehrenstetten



Auggener Schäf

Spätburgunder - WG Auggen
Jg. 2004
dezente Nase nach Waldboden & Himbeeren, nicht ganz klar, verwaschen, am Gaumen saftig, süffig, etwas CO₂, rustikale Art, zum Bauernvesper

ca. 5,50 €

79



WG Auggen



Auggener Schäf

Regent - WG Auggen
Jg. 2004
Johannisbeerbonbons, künstliche Frucht, etwas aufdringlich, hefig, am Gaumen harmonisch wirkend, rund, saftig, nicht sehr lang, ok, bald trinken

ca. 5,50 €

75



WG Auggen



Auggener Schäf

Cuvee Rosso- WG Auggen
(Jg. k.A.)
opulente Nase, rote Beete, erdig, eher einfach & rustikal, am Gaumen deutlich spürbares CO₂: was stört, flach, rote Beete, kurz im Abgang, muss nicht sein

ca. 5,- €

73



WG Auggen



DEUTSCHLAND (FORTS.)



Ehrenstetter Oelberg

Pinot Noir- WG Ehrenstetten
Jg. 2003
dumpfe, unsaubere Nase, null Frucht mehr, am Gaumen dito, diesen Wein nicht mehr trinken - wenn dann der 2004er, normalerweise ein guter Wein

ca. 8,50 €

65



WG Ehrenstetten



Nostalgie

Spätburgunder - WG Jechtingen
Jg. 2001
reife & offen gewirkte Nase, elegant & gewisse Tiefe, sehr gut als Kaiserstühler zu erkennen, getrocknete Feigen & Laub, Touch überreife Erdbeeren, am Gaumen schlank & trotzdem saftig, tolle Balance, Stil, samtig mit gutem Abgang, sehr schön

ca. 5,50 €

TOP

83



WG Jechtingen



Kirchhofener

Batzenberg Schwarzes Riesling - WG Kirchhofen
Jg. 2004
Diese eigentlich so gute Genossenschaft hat hier leider nur einen mittelprächtigen Rosé hervorgebracht. Solide Qualität, aber das war es dann auch!

ca. 5,- €

78



WG Kirchhofen



Cabarena

Montepulciano - Cabernet
Jg. 2001
offene & komplexe Nase, getr. Kräuter, Minze, reife, rumtopfartige rote Früchte, am Gaumen satt & dicht, voller Körper, sehr gute Anlagen ABER das unreife & austrocknende Tannin macht diesen Wein kaputt. Fast schon aggressives pelziges Gefühl. Dahinter ein mächtiger Wein. Sehr schade!

ca. 11,- €

68



Weinlein, Herdern



Lungarotti

Rosso del Umbria - Sangiovese
Jg. 2004
offene Nase, voll, Lakritze, Kräuter, schwarze Früchte, schönes Bukett, passable Sortentypizität, am Gaumen frisch & saftig, störendes CO₂, deutliche Kirschfrucht, sauber & ok zur Pizza

ca. 6,- €

78



Weinlein, Herdern



Turning Leaf

Gallo - Zinfandel
Jg. 2002
Cassissirup, Himbeersoße, penetrant, Marmelade, am Gaumen voll, süßlich, technisch gut aber macht beim ersten Schluck satt, schwarze & reife Johannisbeeren als Saft mit Alkohol. Wer es mag

ca. 6,- €

72



Real



WEINE DES JAHRES

Drei Weißweine aus Kaiserstühler Winzergenossenschaften wurden jetzt von der Zeitschrift „Weinwelt“ in die Liste der erfolgreichsten 100 Weine 2005 aufgenommen. Dazu gehören: 2004er Achkarrer Schloßberg Grauer Burgunder QbA trocken, 2004er Jechtinger Nostalgie Grauer Burgunder QbA trocken und 2004er Martin Schongauer Grauer Burgunder QbA trocken vom Badischen Winzerkeller Breisach.

Die Winzergenossenschaft Wasenweiler gehört laut Austria Wine Challenge awc-vienna zu den besten 100 Weingütern. Bei der Verkostung erhielten sechs Weine und zwei Sektkreationen der Kaiserstühler Kooperative Siegermedaillen. Als beste Winzergenossenschaft am Kaiserstuhl mit neun Gold- und zwölf Silbermedaillen bei der DLG Bundesweinprämierung feiert Achkarrer gleichzeitig sein eigenes bestes Ergebnis. Gold Extra und einen Platz in den Top Ten der DLG gab es für die 2004 Achkarrer Schloßberg Scheurebe Kabinett. (chilli)

ITALIEN



USA



FAZIT

Bis auf wenige Ausnahmen sollten die von uns verkosteten Weine innerhalb von zwei Jahren getrunken werden, manche sogar schneller. Rund ein Drittel der Rotweine sind gut. Manche haben auch Charakter, viele leider auch keinen. Vor allem Weine wie Blanchet oder Chantré sind sauber, aber auch nicht mehr, das heißt, ohne eigenen Charakter. Bei ein paar Deutschen Weinen wird leider zu viel „Schminke“ aufgetragen. Klar im Vorteil sind die Weinregionen, in denen ein warmes und trockenes Klima herrscht, wie in Südafrika oder Australien. Denn diese Weine bringen auch bei niedrigen Qualitäten und hohen Erträgen eine hohe Fruchtsüße und volle Aromen und somit volle, kräftige und weiche Schmeichler in die Flasche. Im Großen und Ganzen ist keiner der verkosteten Weine von sehr hoher Qualität, dafür sind sie zu guten Preisen zu haben, und das ist für viele auch etwas wert.

Unsere Testsieger sind der 2004er Spätburgunder Nostalgie von der WG Jechtingen, die beiden 2003er Golden Kaan (Pinotage und Cabernet Sauvignon), der 2004er Pinot Noir & Cabernet Sauvignon von Nederburg und und der spanische 2002er Rioja Heredad Ugarde Crianza. Sie lohnen sich und haben für ihre Qualität auch einen guten Preis.

Sigi Hiss