

SCHÖNE ÜBERRASCHUNGEN

Im Adria-Urlaub schmeckte der Lambrusco, zu Hause leider nicht mehr – so erging es unserer Weinexpertin oft. Damit Ihnen das nicht passiert, hier die Tipps von Caro Maurer. Und sie verrät, warum sie lieber Merlots bewertet als Filme



ZUR EHRENRETTUNG DER URLAUBSWEINE

Ich bin eine typische Vertreterin der Generation Adria: Jedes Jahr im August wurde ich zusammen mit meinen Schwestern auf den Rücksitz gepackt – und dann ging's ab in den Italien-Urlaub. Bellaria, Rimini, Milano Marittima, die Adriaküste rauf und runter. Irgendwann gab es damals irgendwo den ersten Schluck Wein für mich: süßen perlenden Lambrusco. Davon nahm ich eine Flasche mit nach Hause, doch das Souvenir erwies sich als Reinfall: pappig süß, dropsig, belanglos. Lambrusco wurde also von meiner persönlichen Weinkarte gleich wieder gestrichen. Nicht viel anders verlief meine erste Begegnung mit Retsina. Im urigen Hafental von Rethymnon auf Kreta war er zu Lammkoteletts und Zaziki eine hinreißende Begleitung – zu Hause eine einzige verharzte Pleite. Auch der Muscadet, der in dem Fischerdorf an der französischen Atlantikküste herrlich erfrischend zum Meeresfrüchte-Teller schmeckte, entpuppte sich daheim als fader, blasser Typ.

Doch seither hat sich die Weinwelt mehrfach gedreht – und natürlich habe auch ich mich verändert. Die Wiederbegegnungen mit den Urlaubsweinen meiner Jugend fallen heute jedenfalls deutlich positiver aus: Der **Lambrusco Grasparossa L'Acino** vom kleinen

Familienbetrieb **Corte Manzini** in der Emilia ist angenehm trocken und bietet die volle Wucht Frucht mit Himbeere, Cranberry, Kirsche. Schlicht überwältigend, degradiert er Prosecco zum Schaumwein für Mutlose. Für mich der Aperitif dieses Sommers.

Der **Muscadet Sèvre et Maine sur lie de Saint Fiacre** vom **Château du Coing** gibt sich zwar immer noch gebührend zurückhaltend, aber heute kann ich diesen Hauch von Nuss zwischen Melisse und Minze wahrnehmen, seine aromatischen Schichten genießen, die er langer Hefelagerung verdankt. Gerade an warmen Sommerabenden überzeugt er mit seiner heiteren Gelassenheit.

Aber die größte Abbitte muss ich dem Retsina leisten. Der **Tear of the Pine** vom griechischen **Weingut Kechris** spülte mit dem ersten Schluck all meine Vorurteile hinunter. Diese subtile Art, das Aroma aus der Vergärung mit Piniennadeln aufzuschlüsseln in einen feinen Duft von Piniennadeln und Thymian, diese elegant eingebundene Würze, austariert durch den zarten Toast vom Ausbau in Eichenholzfässern – das schmeckt nach großer und lang anhaltender Urlaubsiebe.

- 2014 **Lambrusco Grasparossa L'Acino, Corte Manzini, Emilia-Romagna; Bezug: www.weinhalle.de, Tel. 0911-52 51 53, € 11**
- 2013 **Muscadet Sèvre et Maine sur lie de Saint Fiacre, Château du Coing, Loire; Bezug: www.gute-weine.de, Tel. 0421-70 56 66, € 7,95**
- **The Tear of the Pine, Domaine Stelios Kechris, Griechenland, Bezug: www.nikolaou-feinkost.de, Tel. 0211-95 60 38 00, € 12,40**

BOUTIQUE-WINZER AUS DOWN UNDER

Die Weinwelt wandelt sich so schnell, dass es mir manchmal schwerfällt mitzuhalten. Ich muss zugeben: Australien hatte mich abgehängt – und ich habe es erst gemerkt, als ich wieder zu Besuch war am anderen Ende der Welt. Meine Erwartung: fette Chardonnay, ohne heimischen Bezug, einförmig produziert von nationalen Weinkonzernen. Stattdessen traf ich im ganzen Land auf junge Boutique-Winzer, die für australische Verhältnisse völlig unkonventionell arbeiten: nämlich minimalinvasiv,

das heißt, sie greifen wenig ein, im Weinberg wie im Keller. Dabei sind sie keine schrulligen Anhänger von Naturweinen, sondern ausgebildete Önologen, die weltweit Erfahrung gesammelt haben und anschließend zu Hause ihren eigenen Weg gehen – geleitet von der Suche nach Terroir und individuellem Ausdruck. Im Yarra Valley etwa ist eine komplett neue Generation am Werk, zu ihr gehört Steve Flamsteed vom Weingut **Innocent Bystander**. Seinem jugendlich-lebhaften Chardonnay gibt er durch vorwiegend gebräutes Holz einen sanften Toast-Kick mit auf den Weg, die Tiefenschärfe überlässt er dem Hefelager.

Eine weitere Entdeckung ist die Mornington Peninsula, die Halbinsel streckt sich eine Autostunde südlich von Melbourne ins Meer. Ein Gut nach dem anderen glänzt hier mit eleganten, feinsinnigen Weinen, die burgundischen Idealen folgen und Heimat statt Rebsortencharakter widerspiegeln. Der **Clonale Chardonnay** von **Kooyong** etwa ist fast zart in der Frucht, schlank und grazil, mit spürbarer Salzigkeit im Finish.

Auch die alteingesessenen Betriebe folgen inzwischen diesem Trend. **Vasse Felix**, ein Weingut, das 1967 in Margaret River an der Westküste gegründet wurde, setzt auf einen deutlich puristischen Stil und schafft es, der reifen Pfirsich-Melonen-Frucht des Chardonnay viel Spielraum einzuräumen. Ein Wein mit Vergangenheit, ein Wein mit Zukunft.

Bezug für alle Chardonnay:
www.divinum.de,
Tel. 030-44 34 18 70

- 2014 **Chardonnay Innocent Bystander, Yarra Valley, € 26**
- 2014 **Chardonnay Kooyong Clonale, Mornington Peninsula, € 34**
- 2013 **Chardonnay Vasse Felix, Margaret River, € 38**



MERLOT IN DER HAUPTROLLE

Vor zwölf Jahren war ich froh, Weinexpertin und nicht Filmkritikerin geworden zu sein. Sonst hätte ich den Film „Sideways“, in dem Hollywood den Wein entdeckte, ziemlich verreiben müssen. Ich fand ihn langweilig und konnte auch das Miesmachen einer Rebsorte nicht nachvollziehen. „If anybody orders Merlot, I'm leaving. I am not drinking any f*****g Merlot!“, wettete die Hauptfigur, der Weinliebhaber Miles. Die ganze USA folgte ihm. Und dann schwenkten auch noch Kinofans im Rest der Welt auf Pinot noir um, dessen Großartigkeit 120 Minuten lang in Leinwandformat gefeiert wurde. So viel Zeit haben wir hier nicht – aber schenken Sie mir 120 Sekunden Aufmerksamkeit, um drei großartige Vertreter einer Rebsorte kennenzulernen, die es mit Pinot noir durchaus aufnehmen kann.

Zunächst möchte ich den 2012er **Merlot von Duckhorn** aus dem Napa Valley vorstellen, einen amerikanischen Klassiker, freundlich und herzlich, wie man es von einem Kalifornier erwarten kann. Verschwenkerisch duftet er nach Blaubeeren, Pflaume und Veilchen, im Geschmack mischt sich noch viel Würze hinein. Tannin und Säure erscheinen glatt und seidig eingepackt.

Wer aber die Ecken und Kanten von Merlot sucht, das griffige Tannin, die straffe Säure, die erdig-verruchten Noten der alten Weinwelt – der findet sie im 2010er **Péby Faugères** vom rechten Bordeaux-Ufer. Natürlich hätte ich hier jetzt Pétrus anbringen können, den Superstar aus Pomerol. Zum Spaß habe ich mir mal die Preise angesehen: Um die 2700 Euro kostet die Flasche. Der Péby Faugères ist mit rund 110 Euro zum Trinken gemacht, nicht zum Träumen. Dennoch sollte man ihm ein paar Jahre Zeit gönnen für den Feinschliff seiner etwas rauen Zutaten.

Zurück zum Pinot-Vergleich: Tatsächlich kann Merlot richtiggehend pinotesk wirken, vor allem, wenn er aus dem Tessin stammt. Denn beim 2011er **Terraferma** von **Christian Zündel** kommt es nicht so sehr auf die Rebsorte an sich an, sondern darauf, wie sie ihre Heimat reflektiert: pur, graziös und mit einer rauchigen Grafitnote, die der Frucht aus Kirsche und Pflaume eine Nebenrolle zuweist. Eine brillante Vorstellung. ¶

- 2012 **Merlot, Duckhorn, Napa Valley, Bezug: www.weingarten-eden.de, Tel. 08532-92 00 50, € 56,70**
- 2012 **Péby Faugères, Bordeaux, Bezug: www.ungerweine.de, Tel. 08052-95 13 80, € 106,90**
- 2011 **Terraferma, Christian Zündel, Tessin, Bezug: www.linke-weine.de, Tel. 08102-89 58 68, € 39,50**

Von oben: Familie Kechris steht für famosen Retsina, Véronique Chéreau und ihre Tochter Aurore machen sehr guten Muscadet. Der Australier Steve Flamsteed überzeugt mit Chardonnay, Christian Zündel aus dem Tessin verwandelt Heimat in Merlot