

WEIN NEU DENKEN

Master of Wine Caro Maurer überprüft anhand ihrer eigenen Erfahrungen ein Klischee, stellt die unbekannte Seite der Mosel vor und rückt eine zauberhaft zarte Rebsorte aus Japan ins Blickfeld



WELTKLASSE IN WEISS

Schmeckt Weißwein schlechter als Rotwein? Was für eine absurde Frage, mögen Sie denken. Aber auf den ersten Blick berechtigt. Denn eine Studie zweier Amerikaner, des „Cheap wine expert“ Jeff Siegel und des Statistikers Suneal Chaudhary, hat anhand der Bewertungen von 62 000 Weinen seit den 70er-Jahren belegt: Rotwein bekommt üblicherweise mehr Punkte auf der von Weinkritikern angewendeten Hunderter-Skala als Weißwein; die Chance, mehr als 90 Punkte zu ergattern, liegt für Rotwein um 20 Prozent höher. Und nicht nur das: Selbst mittelmäßige Rote kosten mehr als hoch geschätzte Weiße. Das traf nachweislich auf Weißwein aus 20 von 21 Anbauländern zu.

So zweifelhaft solche Statistiken und vor allem ihre Deutung auch sein mögen, haben sie mich dennoch ins Grübeln gebracht. Ist Weißwein tatsächlich weniger wert? Oder müsste die Frage nicht eigentlich heißen: Sind Weinkritiker nicht fähig, Weißwein hoch genug einzuschätzen? Ich möchte das nicht beschwören und habe zu meiner eigenen Rechtfertigung vier Weltklasse-Weißweine ausgesucht, die ich mit über 95 Punkten bewertet habe und die es auch im Preis mit der roten Konkurrenz aufnehmen können.

Nehmen wir den 2011 Smith Haut Lafitte blanc aus Bordeaux. Der subtile Holzeinsatz verleiht ihm fast exotische Nuancen mit

Mandarinenschale und weißem Pfeffer, die sehr lange und sehr intensiv tragen. Oder den 2014 Les Pucelles Premier Cru von Leflaive aus Burgund. Es ist der letzte Jahrgang, den die bewundernswerte Anne-Claude Leflaive noch selbst miterlebt hat, im April 2015 ist sie gestorben. Kurz nach der Lese des 2014ers war ich in Montrachet, und sie hat mir gesagt, all ihre Weine hätten etwas von Kindern: eine eigene Persönlichkeit, die Zeit braucht, heranzureifen. Aber sie zeigen bereits in der Jugend beeindruckenden Charakter.

Auch Klaus Peter Kellers Weine wurden schon mit Montrachet verglichen, und gleichwohl: Sein 2011 Riesling „Großes Gewächs“ aus der rheinhessischen Lage Morstein ist einzigartig, lässt der Frucht ebenso Spiel, wie er die Großartigkeit seiner Herkunft widerspiegelt. Solche Größe deutet ebenfalls der 2015er „100“ aus der Lage Úrágya in Tokaji an, ein Gemeinschaftsprojekt von Vater und Sohn Szepsy. Er ist eine Hommage an die ungarische Rebsorte Furmint, die auch trocken angebaut das Potenzial zur Weltspitze hat.

Ich denke, damit ist die Frage klar beantwortet: Nein, Rotwein ist nicht grundsätzlich besser als Weißwein. Bleibt nur noch eins – welches ist wohl jenes 21. Weinland aus der Studie, in dem Weißwein schon immer höher eingeschätzt wurde? Na klar, Deutschland!

- 2011 Château Smith Haut Lafitte blanc, über Mövenpick, Tel. 0800-723 39 74 (online nicht erhältlich), € 99
- 2014 Domaine Leflaive, Puligny-Montrachet 1er cru Les Pucelles, über www.wineandwaters.de, Tel. 030-69 56 60 50, € 230
 - 2011 Riesling GG Morstein, Weingut Keller, über www.jahrhundertweine.de, Tel. 06641-64 58 59, € 275.
 - 2015 Szepsy 100, über www.ungaricum.de, Tel. 08191-401 69 14 – es gibt nur sechs Magnums à € 1000!

MOSEL IN ROT

Manchmal muss man seine Vorurteile einfach runterschlucken. Zum Beispiel als erstklassigen Roten von der Mosel. Was für eine Sünde, dachte ich früher, das ist doch Riesling-Land, nirgendwo anders entstehen so unvergleichliche Weiße wie dort. Und dann tauchte er plötzlich dazwischen auf, vor etwa 15 Jahren: ein Rotwein von der Mosel. Erst nach einem Blick aufs Etikett konnte ich mich überhaupt überwinden, den Selbstversuch zu wagen – ein Spätburgunder von Markus Molitor konnte so schlecht nicht sein.

Auch heute, einige Jahre später, leistet sein 2013er Brauneberger Klostergarten*** wieder ganze Überzeugungsarbeit mit der dunklen Kirsch- und Maulbeerfrucht, der sanften Würze und den leicht rauchigen Grafitnoten. Tatsächlich hatte sich der Riesling an der

Mosel erst im 19. Jahrhundert angesiedelt – dann allerdings so erfolgreich, dass 1933 alle roten Sorten verboten wurden. Ende 1987 wurden sie wieder zugelassen und ausgepflanzt, auch von Molitor. 1989 brachte er den ersten Jahrgang ein, der gerade mal einen Glasballon füllte. Heute, sagt er, könnte er noch viel mehr davon verkaufen als nur 20 000 Flaschen.

Überhaupt nur Rot und gar nicht erst Weiß macht Daniel Twardowski. Er ist eigentlich Weinhändler und hat dabei eine Leidenschaft für Burgunder entwickelt. Weine dieser Klasse wollte er produzieren – nur eben an der Mosel. 2006 pflanzte er auf drei Hektar nahe dem Dorf Dhron französische Pinot-noir-Klone aus. „Pinot Noix“ nennt er seinen Wein, nicht nur wegen des Nussbaums am Rande des Weinbergs, sondern auch wegen der verrückten Idee, die ihm da vorschwebte: „Niemand steigt zu hoch, wenn er mit eigenen Flügeln fliegt.“ Aus dem Glas mit dem 2014er „Pinot Noix“ hebt eine brillante Maraschinofrucht ab, wird begleitet von Marzipannoten und Veilchenduft; die Würze vom Holz ist schon in der Jugend voll integriert: eine Art burgundischer Überflieger.

Die Passion für Rotwein muss an der Mosel halt manchmal Umwege machen. Bei Peter Lehnert aus Piesport führten die über Neuseeland, wo er beim Gut Pegasus Bay den Pinot noir für sich entdeckte. Daheim an der Mosel musste es neben dem Riesling dann auch Spätburgunder sein. Der 2014er Günterslay hat eine offenherzige Frucht, die ein wenig an die Neue Welt erinnern mag, daneben aber auch eine kühle Eleganz, wie man sie aus Burgund kennt. Ein echter Moselaner eben – in Rot.

- 2013 Brauneberger Klostergarten*** Pinot noir, Markus Molitor, www.gute-weine.de, Tel. 0421-696 79 70, € 79

Von oben: Das Ehepaar Klaus Peter und Julia Keller macht Weltklasse-Weißweine. Peter Lehnert hat sich an der Mosel auf Rotwein spezialisiert. Ayana Misawa baut auf dem Gut Grace die Koshu-Traube an. István Szepsy und sein gleichnamiger Sohn sind Furmint-Experten



- 2014 Pinot Noix, Daniel Twardowski, www.weinart.de, Tel. 06722-710 80 (ab September erhältlich), € 69
- 2014 Günterslay Spätburgunder, Lehnert-Veit, lehnert-veit.winitas-shop.de, Tel. 06507-21 23, € 12,90

EIN HAUCH VON JAPAN

Wir Deutschen sind heimatverbunden, was unseren Weingenuss angeht. Die Hälfte dessen, was wir trinken, stammt aus dem Inland. Außerdem mögen wir noch Wein aus Frankreich, Italien und Spanien und ein bisschen was aus Kalifornien, Australien und Neuseeland geht gerade noch – weiter reicht die Weltoffenheit kaum. Dabei gibt es auch jenseits des Vertrauten Entdeckungen zu machen: Exotisches zwar, das vielleicht nicht alltagstauglich sein mag, aber das Kennenlernen wert ist.

Darf ich vorstellen? Koshu aus Japan. Koshu ist eine weiße Traube (allerdings mit pinker Schale), sie stammt von europäischen Reben ab und hat Japan vor rund 1000 Jahren vermutlich über die Seidenstraße erreicht. Seither wird sie dort als Tafelobst angebaut und auch zu Wein oder Schaumwein gekeltert und ausgebaut. Die meisten Weinberge liegen in der Präfektur Yamanashi am Fuße des Fuji im südlichen Teil der Hauptinsel Honshu.

Mir gefällt an Koshu, dass die Weine tatsächlich ihre Heimat widerspiegeln. Sie sind sehr delikat und ganz zart, fast transparent in ihrer Erscheinung. Sicher, in einer Blindverkostung mit großen Rieslinggewächsen würden sie untergehen. Koshu ist eine leise Sorte, man muss ihr lauschen, um sie zu erfassen. Dann gewinnt man Eindrücke von weißem Tee und Jasminblüten wie in der eleganten „Private Reserve“ von Grace, dazu kommen ein Hauch von weißem Pfeffer, etwas Kampfer und eine leichte Rauchigkeit. Auch der „Sol Lucet“ vom Gut Kurambon zeigt diese zart duftigen Noten, begleitet von Quitte, er tritt im Mund aber kräftiger und mit mehr Dichte in Erscheinung.

Wer lieber in seiner Komfortzone bei den deutschen Weinen bleibt, dem möchte ich den Koshu vom Gut Schönleber-Blümlein aus dem Rheingau empfehlen, eine hiesige Interpretation der Rebsorte, aber eine durchaus gelungene, mit mehr Frucht als die japanischen Originale: Birne, Quitte, Apfel und Zitrusfrüchten, dazu ein Hauch Restsüße – eine sehr vertraute heimische Wahrnehmung.

II

- 2015 Grace Koshu Private Reserve, über www.i-prema.de, € 19,90
- 2015 Kurambon Wine Sol Lucet Koshu, € 19,90
- 2015 Schönleber-Blümlein Rheingau-Koshu, € 29,90, beide über www.japan-gourmet.com



