

NEUE TÖNE AUS DER WEINWELT

Heute Ungarn, morgen Australien – unsere Autorin Caro Maurer ist als Master of Wine ständig auf Achse, hört (und schmeckt) die Trends. Zum Glück für uns: Denn hier stellt sie jetzt regelmäßig ihre aktuellen Entdeckungen vor



Es folgt ein Zwischenstopp auf dem Peloponnes, beim smarten George Skouras, der die Region Nemea seit 1986 auf die Weinkarten der Welt gebracht hat. Die Rebsorte, die bei ihm zu Hause ist, heißt Arghiorghitiko. 20 Prozent Cabernet Sauvignon machen aus dem „Megas Oenos“, dem großen Wein, ein sehr vielschichtiges Getränk, das trotz Erdverbundenheit seine Eleganz bewahrt.

Die modernste Interpretation griechischer Roter finde ich aber ganz im Süden, auf Kreta. Die Brüder Apostolos und Lazaros Alexakis haben sich in der großen Kellerei des Vaters am Stadtrand von Heraklion ein kleines Boutique-Weingut eingerichtet und verpassen dort heimischen Rebsorten einen geradezu internationalen Schliff. Der Rote aus Kotsifali und Syrah ist ein offenes Fruchtpaket, im Geschmack Dörrpflaumen mit der Würze von Oliven, gerösteten Nüssen und Zimt. Wenn Sie, wie ich, die drei Roten probiert haben, denken Sie über Griechenland anders als zuvor.

- 2011 *Xinomavro Reserve Old Vines, Alpha Estate, Amyndeon*, € 15,90, www.atlas-feinkost.de, Tel. 089-314 26 30
- 2011 *Megas Oenos, Domaine Skouras, Peloponnes*, € 19,50, www.shop-kreta.de, Tel. 04101-375 58 35
- 2012 *Kotsifali Syrah, Alexakis, Kreta*, € 9,30, www.cava-griechischerwein.de, Tel. 030-342 03 68

GEBT MIR STARKE GRIECHEN!

Griechenland – das ist so viel mehr als Wirtschaftskrise und Finanzloch. Es ist auch viel mehr als der billige Retsina aus dem Urlaub. Die Griechen machen hervorragende Weine, man muss nur offen für sie sein und sich umschaun. Ich bin zum Beispiel beeindruckt von den charaktervollen Roten, die ihre Heimat ebenso widerspiegeln wie die Persönlichkeit ihrer Macher.

Ein Streifzug quer durchs Land, angefangen ganz im Nordwesten, im kleinen Anbaugebiet Amyndeon: Auf dieser 620 Meter hoch liegenden Ebene hat der bedächtige Angelos Iatridis mit einem Partner das moderne Gut Alpha Estate gegründet. Iatridis ist ein brillanter Weinmacher, der seinem Xinomavro aus uralten Buschreben mit der sortentypisch markanten Säure die Ursprünglichkeit lässt, daneben aber einer dunklen, sehr präzisen Beerenernte viel Spielraum einräumt.

ICH NEHM'S LEICHT!

Light, das ist ein inflationär verwendetes Modewort für Lebensmittel geworden, es prangt auf Joghurtpackungen ebenso wie auf Bierflaschen. Nun auch auf Weinetiketten? Na ja, „Light-Wein“ gibt es schon länger – total light, also komplett alkoholfrei beispielsweise im Reformhaus als Nischenprodukt, eher für einen Ausnahmezustand wie die Schwangerschaft gedacht, nicht für den alltäglichen Genuss. Französische Versuche dagegen, mit halbwegs alkoholreduziertem Wein Marktanteile zu erobern, verliefen bisher kläglich, denn beim Entzug von Alkohol verduften auch viele Aromen. Beim Wein geht es eben um die Schönheit des Ganzen und nicht um ein geschrumpftes Produkt. Aber die wunderbare Leichtigkeit des Weins ist auch naturgegeben zu haben, da ist gar kein operativer Eingriff nötig.

Deswegen ist mein zweiter Trend-Tipp: natürlich leichter Wein, von Deutschland bis Übersee! An der Mosel zum Beispiel entstehen Weine wie der 2013er Ockfener Bockstein Riesling Kabinett vom St. Urbans-Hof. Saftige Zitrus- und Nektarinennoten, zarte

Rauchigkeit und ein einzigartiges Zusammenspiel aus knackiger Säure und ausgleichendem Restzucker – bei nur 8,47 Volumenprozent Alkohol. Solch eine Stilistik kann nur in dem besonderen Klima und auf den Schieferböden entlang der Saar entstehen. Ein Klassiker, unvergleichlich und unkopierbar.

Auch im hohen Norden Portugals wächst so ein natürlicher Light-Wein. Vermutlich ist der klassische Vinho Verde der einzige Wein der Welt, bei dem sogar eine Obergrenze für den Alkohol festgelegt wurde: 11,5 Volumenprozent. Ein beispielhaftes Exemplar kommt aus der Quinta de Soalheiro, einem modernen Weingut, das sich über dem Örtchen Melgaço erhebt und die Granitböden seiner Rebberge mit den lokalen Sorten Alvarinho und Loureiro bestockt hat. Kühl, feucht und sonnig – diese klimatischen Umstände ergeben dort reife Trauben mit dennoch geringem Zuckergehalt. Mit seiner animierenden Frische und der rauchigen Note in einer zarten Zitrus-, Apfel- und Pfirsichfrucht ist der 2014 „Allo“ eine filigrane und ganz ursprüngliche Alternative.

Leichten Stoff habe ich sogar auf der anderen Seite der Welt entdeckt, im Hunter Valley an der Ostküste Australiens: einen Klassewein mit wenig Alkohol und ganz individuellem Charakter. Man fährt etwa eine Autostunde nördlich von Sydney ins Tal. Dort darf die Rebsorte Sémillon die Primadonna geben, statt von Sauvignon blanc in den Hintergrund gedrängt zu werden wie bei den trockenen oder süßen Weinen aus dem Süden von Bordeaux. Die Widersprüchlichkeit des Klimas im Hunter Valley verschafft ihr dafür die Voraussetzungen – warm, feucht, nachmittags oft wolkenverhangen, dazu eine kühlende Brise vom Meer. So bleiben die Trauben schwach im Zucker, aber stark in der Säure. Kühl vergoren in geschmacksneutralen Stahltanks, früh gefüllt und möglichst lange in der Flasche gereift, faszinieren mich diese Weine vor allem durch ihre Rauchigkeit und eine extravagante Toastnote. Ein schönes Beispiel ist der 2007er „Bin 9000“ vom Weingut McGuigan. Der schlanke Körper, ein Alkoholgehalt von elf Volumenprozent und die straffe Spannung, die sich von der ersten Berührung bis zum Abgang zieht, verleihen diesem Wein zusätzlichen Reiz: leicht, aber nicht light.



Links, von oben: Ein Mann für kräftige Rote ist der Grieche George Skouras. Nik Weis leitet an der Mosel das Spitzengut St. Urbans-Hof. Neil McGuigan keltert leichtere Weine, als man den Australiern gemeinhin zutraut, und der Ungar István Szepsy junior setzt auf trockene Tokajer



- 2013er Ockfener Bockstein Riesling Kabinett, Weingut St. Urbans-Hof, Mosel, € 13,90, www.urbans-hof.com, Tel. 06507-937 70
- 2014 Allo Vinho Verde, Soalheiro, € 6,90, www.portugal-weinversand.de, Tel. 05334-958 99 90
- 2007 Bin 9000 Sémillon, McGuigan, Hunter Valley, € 23, Remy & Kohlhaas, Tel. 06722-93 78 60

UNGARNS NEUER STIL

Traditionen sind schön und gut, aber irgendwann muss man sie angehen und erneuern. Sonst landen sie im Museum, ohne dort wieder herauszukommen. Der Tokajer etwa mag als unsterblich gelten, aber die schweren Süßweine aus dem Nordosten Ungarns sind, mit Verlaub, auch ziemlich altmodisch und nichts für den täglichen Genuss – eher ein Nischenprodukt für eine immer kleiner werdende Fangemeinde. Jetzt habe ich einen Trend entdeckt, der mehrheitsfähig ist: trockenen Tokajer.

Der Pionier dafür ist István Szepsy senior, eine Winzerlegende des Tokaj, der schon vor zwölf Jahren erstmals einen trockenen Wein aus der lokalen Rebsorte Furmint hergestellt hat. Sein Sohn István junior ist seit 2009 Kellermeister des neu gegründeten Guts Szent Tamás, das sich sogar vollständig auf trockene Weine spezialisiert hat. Beide entwickeln auf ihre jeweils eigene Art individuelle Weinpersönlichkeiten. Der Junior setzt auf moderne, zugängliche Typen wie den Basiswein Mád, die klar und unverschnörkelt die Rebsorte abbilden, mit Zitrusnoten, Wiesenkräutern und einer markanten, erfrischenden Säure. Der Vater dagegen präsentiert hochkomplexe Lagenweine von burgundischer Eleganz wie den 2008er Szent Tamás: tiefgründig, mit rauchigen und nussigen Noten, die sich wie seidige Schichten über eine zarte Mirabellenfrucht legen.

Stilistisch dazwischen hat sich Zoltán Demeter etabliert. Auch er bekommt heute mehr Anerkennung für seine trockenen Tokajer, die ein Drittel seiner Produktion von sieben Hektar ausmachen. Sie sind damit so selten, dass nur wenige den deutschen Markt erreichen, etwa der 2012er Veres: zum großen Teil in neuem Holz ausgebaut, das die griffige Säure eingeschliffen und dem Fruchtprofil aus Williamsbirne noch etwas Toast und Karamell hinzugefügt hat. Weine mit Zukunftsperspektive!

- 2013 Mád Tokaji Furmint, Szent Tamás, € 10,90, www.ungaricum.de, Tel. 08191-401 69 14
- 2008 Szent Tamás Furmint, István Szepsy, € 99,90, Bezug s.o.
- 2012 Veres Furmint, Zoltán Demeter, € 29,90, Bezug s.o. 

