

# ALLES AUF ANFANG

*In Indien bilden Weintrinker noch immer eine winzige Minderheit. Unsere weit gereiste Kolumnistin hat dort dennoch einen guten Anbau-Pionier aufgetan. Dazu gibt sie Empfehlungen aus biblischen Landen und der Pfalz*



## AUTORENWEINE

Darf ich vorstellen? Frank John, Henrik Möbitz und Hartmut Bick. Als ich die drei kennenlernte, waren das für mich erst mal nur Namen, die auf Weinflaschen standen. Aber sie waren mir auf den ersten Schluck sympathisch. Ihre Spätburgunder sind das, was man Autorenweine nennt, sie bringen sehr viel von der Persönlichkeit des Weinmachers zum Ausdruck. Beim 2014er „Yippie!2.0“ von Hartmut Bick ist es eine unverblühte Ehrlichkeit. Der Wein gibt sich völlig ungekünstelt mit seiner Frucht aus Kirschen und Cranberrys, auch etwas lässig mit der auffallend hellen Farbe und einer fast schon irritierenden Leichtigkeit (11,5 Volumenprozent); ein unkonventioneller Typ, der sich nicht im Geringsten um Gefälligkeit schert. „Ich mag keine Weine, die einen anspringen“, sagt Bick. Seit 13 Jahren macht der WDR-Sportjournalist als spät berufener Winzer nebenbei Wein im Markgräflerland – gerade mal drei Fässer pro Jahr, das sind 800 bis 900 Flaschen.

Die Unabhängigkeit vom Massengeschmack und die daraus resultierende Freiheit, einen ganz persönlichen Wein zu erzeugen, lassen sich auch beim 2014er „Kanzel“ Spätburgunder von Henrik Möbitz herauschmecken. Für Möbitz ist das Weinmachen ebenfalls Leidenschaft, nicht Hauptberuf; der promovierte Chemiker arbeitet bei einem Pharmakonzern. Seinen knappen Hektar am Ehrenstetter

Alten Ölberg südlich von Freiburg bewirtschaftet er vor allem nach Feierabend und am Wochenende. Der Präzision im Weinberg folgt eine eher intuitive Arbeit im Keller. Dazu gehöre, auch mal nichts zu tun und den Wein einfach entstehen zu lassen, so Möbitz: „Es gibt kein Protokoll.“ Sein „Kanzel“ gefällt mit subtiler Aromatik (Maraschinkirschen, ein Hauch orientalische Würze), und in der Länge bleibt er beeindruckend hartnäckig.

Frank John dagegen ist Winzer durch und durch, war früher Kellermeister bei Reichsrat von Buhl, dann europaweit als Berater für biodynamischen Anbau unterwegs. Das ist er noch immer, wenn er sich nicht mit seiner Frau Gerlinde um die eigenen drei Hektar in der Pfalz kümmert. Seit 2002 verwirklicht die Familie auf dem Hirschhorner Hof in Königsbach bei Neustadt Johns Ideal – handwerkliche, nach allen Regeln der Biodynamik gemachte Weine. So aufgeschlossen und aufrichtig wie der Macher ist sein Werk: klar und präzise, mit Kirschfrucht, Kaffee, Schokolade und einer rauchigen Note im Duft. Delikat, fein, geschliffen, stolz in seiner Erscheinung. Eben ganz Frank John. Sein Name steht ja auch auf der Flasche.

- 2014 Yippie!2.0 Spätburgunder, Hartmut Bick, Baden, € 10, über [www.weinhandel-fehrmann.de](http://www.weinhandel-fehrmann.de), Tel. 02227-92 32 21
- 2014 Pinot noir Kanzel, Henrik Möbitz, Baden, € 39, über [weinladen.com](http://weinladen.com), Tel. 030-20 00 39 50
- 2013 Pinot noir, Frank John – Hirschhorner Hof, Pfalz, € 37, über [www.johnwein.de](http://www.johnwein.de), Tel. 06321-67 05 37

## AUF NOAHS SPUREN

Nicht in Bordeaux, Burgund oder gar an der Mosel, sondern in Vorderasien soll der Wein erfunden worden sein. Mit seiner Arche am Berg Ararat angelandet, begann Noah laut Genesis, „ein Ackersmann zu werden und pflanzte einen Weinberg“. Der erste Rebberg der Geschichte – nur eine biblische Legende? Tausende Jahre später gruben Archäologen in der Gegend um den ostanatolischen Berg Ararat Gefäße aus, in denen sich Traubenkerne befanden, und datierten ihre Fundstücke auf 7000 Jahre vor Christus. Auch Georgien nimmt für sich in Anspruch, das älteste Weinland der Welt zu sein, verweist auf ähnlich alte Funde südlich von Tiflis, zum Beispiel antike Amphoren. Armenien, in das die Ausläufer des Ararats weit hineinreichen, bringt sich aufgrund von Ausgrabungen ebenfalls ins Spiel. In allen drei Ländern hat der Weinbau in den vergangenen Jahren eine Renaissance erlebt.

In Georgien etwa zitieren die Winzer gern die Vergangenheit und nutzen die Qvevri, die traditionelle Amphore, die im Boden vergraben wird. So auch auf dem Gut des ehemaligen deutschen Unternehmers Burkhard Schuchmann bei der Weinlinie Vinoterra. Der Weißwein aus der in Georgien heimischen Sorte Kisi wird sechs Monate in der Qvevri vergoren und ausgebaut, bevor er in Holzfässern lagert. Dabei entsteht ein intensiver dunkelgoldener Wein mit Aromen von Trockenfrüchten, Quittengelee und Heu.

Ganz im Südosten der Türkei liegt das Anbaugbiet Dyarbakir, wo die rote Rebsorte Bogazkere zu Hause ist. Ihr typisch griffiges Tannin tritt im 2012er Vintage Bogazkere vom Gut Kayra reif und feinkörnig auf und wird dabei gut umrahmt von süßer dunkler Beerenfrucht und Würznoten von Kakao und Kardamom.

Eine elegante Erscheinung ist der 2014er Karasi vom armenischen Weingut Zorah, gemacht aus Areni noir, einer dort heimischen roten Sorte. Hier passt alles zusammen: eine verführerische Frucht von blauen Beeren und Himbeeren, eine zartwürzige Note mit etwas Kandis, alles klar, seidig, miteinander verwoben.

- 2012 Vinoterra Kisi, Schuchmann Wines, Georgien, € 18,50, über [www.la-vinoteque.de](http://www.la-vinoteque.de), Tel. 0171-362 69 21
- 2012 Kayra Vintage Bogazkere, Türkei, € 19,70, über [weinatolien.de](http://weinatolien.de), Tel. 0221-25 92 22 65
- 2014 Zorah Karasi Areni noir, Armenien, € 22,50, über [www.weingood.de](http://www.weingood.de), Tel. 08106-372 40 01



**Von oben: Spätburgunder-Spezialist Frank John und seine Frau Gerlinde bei einer Fassprobe. Henrik Möbitz widmet sich dem Weinmachen erst nach Feierabend. Rajeev Samant, der Gründer des indischen Weinguts Sula Vineyards, arbeitete zuvor im Silicon Valley. Areni-noir-Reben von Zorah Wines in Armenien, dahinter die Ausläufer des Ararats**

## EIN TEELÖFFEL INDISCHES

Es mag exotisch und überraschend klingen, vermutlich sogar für viele Inder: In Indien wird Wein gemacht, und der ist durchaus genießbar. Zugege-

ben, bisher ist der indische Weintrinker eher Bestandteil einer kuriosen Statistik – mehr als 1,2 Milliarden Menschen leben im Land, und im Durchschnitt trinkt jeder von ihnen nur einen Teelöffel im Jahr (zum Vergleich: Der Pro-Kopf-Konsum von Wein liegt in Deutschland bei etwa 20 Litern). Doch jedes Jahr nimmt der Verbrauch in Indien um 30 Prozent zu. Neue Weingüter werden gegründet, inzwischen sind es rund 60. Es gibt einen Delhi Wein Club, eine Weinakademie, eine Sommelier-Vereinigung, einen Weinguide und zahlreiche Blogs. Der

quirilige und smarte Rajeev Samant ist eine der treibenden Kräfte bei dieser Entwicklung. 1999 hat er das Weingut Sula in Nashik in der Region Maharashtra gegründet. Es ist heute das größte und erfolgreichste Indiens.

Als ich Rajeev vor einigen Jahren kennenlernte, war ich sofort fasziniert von ihm. Er hatte im kalifornischen Stanford studiert und im Silicon Valley gearbeitet. Zurück in der Heimat, beschloss er zunächst, Mangos und Tafeltrauben anzubauen, später konzentrierte er sich auf Wein. Bei unserer ersten

Begegnung witzelte er ein wenig über die vermeintlichen Probleme seiner europäischen Winzerkollegen: Er wäre schon froh, wenn es überhaupt einen befahrbaren Pfad in seine Weinberge gäbe. Rajeev hat sich den Weg zum Erfolg also mühsam geebnet – umso beeindruckender sind Dynamik und Ergebnis: Im Jahr 2000 füllte er noch 50000 Flaschen ab, heute sind es bereits mehr als 10 Millionen.

Die Weine von Sula schmecken respektabel: Der 2016er Sauvignon blanc wirkt gefällig mit etwas Restzucker, der 2016er Shiraz bietet viel Würze. Am besten gefiel mir der 2015er Zinfandel mit angenehmer Fülle und Anklängen von gebräuntem

Zucker. Die Sula-Weine werden auf dem deutschen Markt vor allem in Ethno-Nischen zu finden sein. Beim nächsten Besuch eines indischen Restaurants sind sie jedenfalls eine Nachfrage wert. **||**

- 2016 Sula Shiraz, € 5,99
- 2016 Sula Sauvignon blanc, € 5,99
- 2015 Sula Zinfandel, € 5,99,

alle über: [Sona Food Traders](http://Sona Food Traders), Tel. 030-21 96 19 90/91