

FAST VOLLKOMMEN

Ihre Weine mögen nicht das Erste sein, was einem zur Türkei einfällt – Master of Wine Caro Maurer weiß sie dennoch zu schätzen. Die großen Rieslinge vom Rhein und aus der Wachau spielen allerdings in einer anderen Liga

TEXT: CARO MAURER



WEST-ÖSTLICHE REBEN

Ja, ich betrachte mich als privilegiert. Vor allem, wenn ich morgens Zeitung lese oder am Abend die Nachrichten einschalte. Privilegiert, weil ich nicht über Politik schreibe, sondern über eines der schönsten und genussvollsten Themen der Welt: Wein. Der Wein ist eine der wunderbaren Errungenschaften des kulturellen und gesellschaftlichen Lebens, geschaffen, um den Menschen zu gefallen und sie zu verbinden, über alle Grenzen hinweg.

Dies gilt auch für Wein aus der Türkei, einem Land mit östlicher Kultur und westlicher Zivilisation. Seit Menschengedenken gehört Wein dort zum täglichen Leben – mal mehr, mal weniger, je nachdem, wer in den vergangenen 6000 Jahren über das Land herrschte. Gerade in den letzten 15 Jahren hat der Wein dort wieder eine Renaissance erlebt: Als 2003 das Staatsmonopol für Alkohol privatisiert und liberalisiert wurde, gründeten junge Türken neue Boutique-Weingüter, so auch Ali und Melis Kurtel Emin das Gut Mozaik bei Urla in der Ägäis-Region. Für beide war es ein Neuanfang ohne Erfahrung im Weinbereich. Sie wagten ihn mit neuen Rebsorten wie Marselan (Cabernet Sauvignon x Garnacha), Rebo (Merlot x Teroldego) und Ekigaina (Tannat x Cabernet). Vor allem Ekigaina scheint sich auf ihren Rebhängen ausgesprochen wohl zu fühlen, und Mozaik brachte mit dem Jahrgang 2011 einen Wein hervor, der geradezu protzt mit dunkler, saftiger und intensiver Frucht; Tannin und Säure scheinen darin wie blank poliert.

Andere Güter konzentrieren sich auf die heimischen Reben – mit modernem Schliff. Der kalifornische Önologe Daniel O'Donnell räumt so beim 2013er „Buzbag“ vom Gut Kayra dem authentischen Charakter der roten Sorten Öküzgözü und Bogazkere viel Spielraum ein: Die süße reife Maulbeerfrucht, die Würze von Piment

und eine leichte Erdigkeit wirken von dem kräftigen Tannin des Bogazkere leicht aufgeraut, der Wein soll durchaus Kante zeigen. Auch die traditionsreichen großen Kellereien wie Doluca ziehen bei der Qualität mit. Der 2016er „Kav“ aus der weißen Rebsorte Narince erweist sich als türkische Alternative zum Chardonnay mit Fruchtnoten von Honigmelone und Quittengelee, einem Hauch von Heu und Nuss und verführerischer Cremigkeit.

Obwohl die Politik sich zuletzt mit einem Werbeverbot wieder eingemischt hat, Weinproben und die Veröffentlichung von Verkostungsnotizen untersagt wurden – am Erfolg der jüngsten Anbaugeschichte der Türkei möchte auch der Staat teilhaben: Zu Weinsteuer, Verbrauchsteuer, Mehrwertsteuer sagt selbst eine konservativ islamische Regierung nicht Nein.

- 2011 Ekigaina von Mozaik, € 30,25
 - 2013 Buzbag von Kayra, € 11,80
 - 2016 Kav Narince von Doluca, € 12,60
- Alle zu beziehen über weinatolien.de,
Tel. 0221-25 92 22 65

GESAMTKUNSTWERKE

Man kann die Flaschen drehen und wenden, wie man will: Es steht keine Lage darauf. „G-Max“, „CO Liquid Earth“ oder „Unendlich“ – bei diesen Rieslingen geht es nicht allein um die Herkunft, nicht allein um die Rebsorte, nicht allein um den Winzer. Diese Weine sind Gesamtkunstwerke, und das ist eben mehr als die Summe ihrer Teile. Sie sind eine Quintessenz der Vorstellung, wie ein großer Wein aussehen sollte.

Das sollte nicht mit Superlativen verwechselt werden. Wer Sturm und Drang erwartet, wenn er einen Schluck „G-Max“ des Rheingauers Klaus Peter Keller genießt, wird enttäuscht sein. Der 2009er beispielsweise ist fast leise. Er zwingt zum Zuhören. Sein Duft ist rauchig, sein Geschmacksbild dezent steinfruchtig, Blüten und Honig sind darin auszumachen, alles so fein und dicht miteinander verwoben, dass sich die einzelnen Eindrücke nicht sezieren lassen. Ähnlich verhält es sich im Geschmack: Die Säure, die Aromatik verfließen. Ein Wein, der niemandem etwas beweisen will. Vollkommenheit mag unerreichbar bleiben, doch er kommt ihr sehr nahe.

Klaus Peter Keller verrät nicht, wo er die Riesling-Trauben für seinen „G-Max“ liest. Der Name ist eine Hommage an den Urgroßvater Georg und seinen eigenen Sohn Maximilian – nach dessen Bruder Felix war schon ein Spätburgunder getauft worden, nun soll-

te es für Max eben ein Riesling sein. Der „G-Max“ hat sich seither als unabhängige Weinpersönlichkeit verselbstständigt.

Auch der „Liquid Earth“, ebenfalls aus Rheinhessen, hat seine Paten. Groß steht „CO“ auf dem schwarzen Etikett: C für Carolin Spanier-Gillot, O für Oliver Spanier. Sie haben hier ihre Idee verwirklicht, Stein in Wein zu verwandeln – mit ihren Erziehungsmaßnahmen. Der Begriff Terroir schließt eben immer auch den Menschen mit ein, der den Wein macht. Dafür nutzen C und O streng selektionierte Trauben von über 60 Jahre alten Reben, bauen den Wein in großen gebrauchten Holzfässern aus und lassen ihn mindestens fünf Jahre reifen. „XII“, 2012, war der Jahrgang, den ich probieren konnte: sehr puristisch, sehr anmutig, sehr geschliffen. In der Nase würzig mit Bergamotte, tritt er im Geschmack sehr komprimiert und konzentriert auf, dabei fast unergründlich. Ihn näher kennenzulernen fordert volle Aufmerksamkeit, und selbst die kann nur eine Momentaufnahme liefern. Der Wein ist noch so jung und wird sich im nächsten Augenblick schon verändert haben. Ich hoffe, ihn noch einmal wiederzutreffen.

Auch der „Unendlich“ von F. X. Pichler aus der Wachau wurde zum Mythos. Es scheint, als wollten Vater und Sohn Pichler mit diesem Wein die Grenzen austesten und weiter gehen als mit jedem anderen ihrer Smaragde. Wie viel kann die Rebsorte hergeben, wie viel vermag der Winzer noch daraufzulegen? So entsteht mit jedem Jahrgang wieder etwas sehr Sinnliches, unfassbar Intensives, eine Art Walküre von Riesling, die sich aber auch auf feine Töne versteht. Große Oper ist dieser Wein allemal – vermutlich zeigt das Etikett darum Karl Friedrich Schinkels Bühnenbild für Mozarts „Zauberflöte“.

- 2012 „G-Max“ von Klaus Peter Keller, € 1300
www.pinard-de-picard.de,
Tel. 06838-97 95 00
- 2012 „CO Liquid Earth“ von Kühling-Gillot/Battenfeld-Spanier, € 140
www.kuehling-gillot.de,
Tel. 06135-23 33
- 2016 „Unendlich“ von F. X. Pichler, € 175
www.aproposwein.com,
Tel. 08532-75 08



Julia und Klaus Peter Keller bei Flörsheim-Dalsheim (o.). Carolin Spanier-Gillot (M.) vom Gut Kühling-Gillot füllt den „Liquid Earth“ gemeinsam mit ihrem Mann Oliver Spanier von Battenfeld-Spanier ab. Lucas Pichler (u.) und sein Vater Franz Xaver testen beim „Unendlich“ Grenzen aus

LOHN DER GEDULD

Heute kaufen, morgen trinken. Das ist der Anspruch der Kunden – und die meisten Winzer erfüllen ihn mit jugendlichen, blitzblanken Weinen, die sich ganz auf die exhibitionistische Momentaufnahme von Frucht verlassen. Schwindet diese im Laufe der Zeit, bleibt wenig zurück, was noch Eindruck schinden könnte. Das sind für mich Alltagsweine, gefällig, gut, aber kurzlebig.

Heute kaufen, auf keinen Fall morgen trinken, sondern frühestens in zehn Jahren – das ist mein Grundsatz für Rieslinge von Fritz Groebe aus Rheinhessen und J. B. Becker aus dem Rheingau. Bei ihnen läuft die Zeit quasi rückwärts: Sie zeigen in den Jugendjahren weder vordergründige Frucht noch Gefälligkeit, sondern vielmehr eine pubertäre Widerspenstigkeit. Während ich dies schreibe, habe

ich mir wie zum Beweis Groebes 2015er Riesling „Großes Gewächs“ aus dem Kirchspiel eingegossen. Ich hätte zehn oder noch besser zwanzig Jahre damit warten sollen, bis er sich in seiner ganzen hochkomplexen Schönheit öffnet und zeigt. Sicher, seine Größe lässt sich erahnen, aber noch fehlt ihm der Schliff der Reife, die durch das Alter freigelegte Lebenswürdigkeit, die Groebes Weine entwickeln, je älter sie werden.

Hans-Josef Beckers Weine finden ebenfalls erst nach einem Jahrzehnt zu sich selbst. Das weiß auch der Winzer. Jedes Jahr im November nach der Lese schichtet er sein Angebot um: Alles, was länger als zehn Jahre im Keller liegt, wandert mit Aufschlag auf die begehrte „Klassiker-Preisliste“. Zuletzt habe ich von dort den 1998er Riesling Kabinett halbtrocken vom Wallufer Oberberg probiert. Der hat mit seinen Zitrusnoten sogar noch etwas Primärfrucht bewahrt, zeigt sich aber im Geschmack tiefgründig, seidig glatt und mit einer Eleganz, die man erst im Erwachsenenalter erlangen kann.

Ein Geheimnis verbirgt sich dahinter weder bei Groebe noch bei Becker. Beide Winzer machen ihre Weine so traditionell wie eh und je: spontan vergoren und ausgebaut in großen alten Holzfässern, abgefüllt unter Kork, nie unter Drehverschluss – und dann einfach abwarten. Es lohnt sich. ||

- 2015 Riesling GG Kirchspiel, Weingut K. F. Groebe, € 38,
www.weingut-k-f-groebe.de, Tel. 06244-45 23
- 2007 Riesling Spätlese, Weingut K. F. Groebe, € 38, Bezug s.o.
- 1998 Riesling Kabinett halbtrocken Wallufer Oberberg, J. B. Becker, € 19,
www.jbbecker.de,
Tel. 06123-748 90