

# VORURTEILE, ADÉ!

*Frische Weine für jeden Tag hat Caro Maurer aufgespürt und tiefgründige Argentinier. Außerdem empfiehlt sie Gemischten Satz: Nicht nur in Österreich begeistern Weine aus vielen Rebsorten, die selbst der Winzer nicht alle kennt*



## ALLTAG KANN SO SCHÖN SEIN

**G**änseleber, Hummer, ein Rinderfilet, alles zubereitet von einem Spitzenkoch? Da würde ich nicht nein sagen. Zumindest nicht heute, aber morgen darf es dann gern auch mal Hausmannskost sein, ein Leberwurstbrot zum Beispiel, Pasta oder ein frischer Salat. Und ähnlich geht es mir bei Wein. Wer will schon jeden Tag ein Großes Gewächs oder einen imposanten Bordeaux trinken? Ein guter Alltagswein muss her.

Einen Alltagswein macht vor allem aus, dass er in der Tat einfach gut ist. Dabei darf er ruhig unkompliziert auftreten, seine ganzen Vorzüge schon bei der ersten Annäherung offenbaren und nur kurzweiliges Vergnügen bereiten. Man muss ihn nicht bis auf den Grund des Glases tieferschürfend analysieren und diskutieren. Ein Alltagswein sollte auch mal eine stille Nebenrolle akzeptieren: beim Essen, beim Gespräch mit Freunden, beim Serien-Marathon vor dem Fernseher – und nicht mit jedem Schluck die ganze Aufmerksamkeit für sich einfordern.

So wie der Riesling von August Kessler aus dem Rheingau. „The Daily August“ trägt seine Alltäglichkeit sogar stolz im Namen. Der Wein kommt so frisch und flirrend, so duftig und saftig daher wie ein Cocktail aus Nektarine, Grapefruit und Zitrus, aus Minze und Melisse – es ist eine jugendliche Momentaufnahme der Rebsorte, die so gefallen und am besten gar nicht erst altern will.

Ähnlich freigiebig zeigt sich der „Tagtraum“ vom Weingut Ellermann-Spiegel. Er duftet wie frisch gewaschene Wäsche auf einer Leine, die sich über eine Blumenwiese spannt. Im Geschmack setzen sich dann noch Steinobst und Zitrusfrüchte durch. Vom ersten Moment an zeigt er sich so richtig geschmeidig und einnehmend.

Winzer Frank Spiegel hat seiner Cuvée aus weißen Burgundersorten viel Schmelz mitgegeben und ihr durch Restzucker zu einer sehr wohligen Balance verholfen.

Passt immer, schmeckt immer – das trifft auch auf die „Allzweckwaffe“ von Paul Weltner aus Rödelsee in Franken zu. Sylvaner (Weltner buchstabiert die Rebsorte auf traditionelle Art) bringt die knackige Frische von grünem Apfel und Zitrusfrüchten ein, Müller-Thurgau den tropischen Hauch und die mühelose Gefälligkeit. „Ein Spaßwein für jeden Tag und Anlass“, sagt Weltner.

- 2017 *The Daily August*, August Kessler, € 8,50, [www.gute-weine.de](http://www.gute-weine.de)
- 2017 *Tagtraum*, Ellermann-Spiegel, € 6,80, [www.belvini.de](http://www.belvini.de)
- 2017 *Allzweckwaffe*, Paul Weltner, € 8,50, [www.vinisud.de](http://www.vinisud.de)

## ARGENTINIEN ANDERS

**V**orurteile über Wein aus Argentinien sind hartnäckig und können es in Sachen Haltbarkeit mit einem guten Bordeaux aufnehmen. Argentinien ist ein Rotweinland, und Malbec beherrscht alles? Nein, die überwiegende Menge des argentinischen Weins ist tatsächlich weiß, und Malbec macht weniger als 20 Prozent der Rebfläche aus! Oder: Weil Argentinien ein warmes Land ist, fallen die Weine dort eher alkoholreich aus und die Säure schlapp. Schon wieder falsch. Die argentinischen Winzer wollen derzeit hoch hinaus, und so findet man dort inzwischen Weinberge auf bis zu 3000 Meter Höhe, wo es vor allem nachts sehr kalt sein kann.

Aus Argentinien kommen heute Weine von spielerischer Leichtigkeit, Frische und Eleganz. Eine neue Generation von Winzern ist derzeit auf der Suche nach den besten Lagen und Böden. Sie sind auch im Keller so experimentierfreudig wie nie zuvor. Es gibt beispielsweise im neuen spektakulären Weingut von Zuccardi im Uco Valley überhaupt keine Stahltanks mehr, stattdessen nur riesige Betoneier für Vergärung und Ausbau und Holzfässer zur Lagerung, die 500 Liter oder mehr fassen. Es geht Sebastián Zuccardi in seinen Weinen um Frucht, Frische und dem Ausdruck von Ursprung. So auch im „Q Malbec“, der aus den Weinbergen in Paraje Altamira stammt. Zuccardi möchte diesen Teil des Uco Valley als eigenständige Weinregion anerkennen lassen, weil die Böden dort einzigartig sind: Aus den Anden kommend hat der Tunuyán-Fluss hier auf 1100 Meter Höhe einen sehr steinigen Schwemmlandkegel ange-

FOTO: HGJHGGJH

spült, der für die Straffheit in dem dichten „Q“ mit den reifen Kirschgeleesnoten sorgt.

Von Zuccardi ist es nicht weit zu Laura Catenas Adrianna-Weinberg, der auf 1450 Metern in der Region Gualtallary liegt. Auch Gualtallary ist auf dem Weg, offiziell als autarkes Weinbaugebiet ausgewiesen zu werden. Laura Catena deutet in ein etwa zwei mal vier Meter tiefes Loch mitten im Weinberg und erklärt mir, dass Gletscher hier Schwemmland angehäuft haben, das durchsetzt ist von Sand, Steinen und Kies. Vor allem in ihrem „Chardonnay White Bones“ gelingt es ihr deutlich und nachvollziehbar, dieses schütterere Terroir mit den kargen Böden, die extreme Höhe und die intensive Sonneneinstrahlung einzufangen. Der Wein deutet Apfelfrucht nur zart an, drückt sich eher durch grüne Kräuter und Melisse und eine sanfte Nussigkeit aus. So elegant und zartgliedrig erinnert er mich an einen großen Chablis.

Ebenfalls eine Art Grand Cru – verwurzelt in der französischen Tradition, aber zugleich unverkennbar argentinisch – ist der „Cheval des Andes“. Er entsteht in Luján de Cuyo, im Norden Mendozas, durch ein Joint Venture aus dem berühmten Château Cheval Blanc und dem Weingut Terrazas de los Andes. Die Cuvée im Bordelaiser Stil vereint mit reifer Brombeerfrucht und kandierten Veilchen, dunkler Schokolade und vernehmlichen Röstnoten die Hitzigkeit und Sinnlichkeit Argentiniens mit der Feinheit und Seidigkeit von Bordeaux. Er hat das Format, ein globaler Klassiker zu werden.

- 2013 *Zuccardi Q Malbec*, € 16, [www.schneekloth.de](http://www.schneekloth.de)
- 2014 *Adrianna Vineyards Chardonnay White Bones*, € 89, [www.moevenpick-wein.de](http://www.moevenpick-wein.de)
- 2013 *Cheval des Andes*, € 85, [www.Clos19.com](http://www.Clos19.com)

## ES GEHT UMS MITEINANDER

**D**as Ganze ist mehr als die Summe seiner Teile – vielleicht nipp-te Aristoteles ja gerade an einem Becher Wein, als er zu dieser Erkenntnis kam. Mutmaßlich hat er einen Gemischten Satz getrunken, denn der hat eine lange Geschichte. Ursprünglich pflanzte man mehrere Rebsorten in einem Weinberg gemeinsam an. Das hatte vielerlei Gründe, lag zunächst ganz schlicht daran, dass man verschiedene Sorten gar nicht voneinander unterscheiden konnte, bevor man sie aussetzte. Und bis heute weiß beispielsweise die Roquette-Familie nicht genau, was alles in dem mehr als hundert Jahre alten, viereinhalb Hektar großen Maria-Teresia-Weinberg unterhalb ihrer Quinta do Crasto am Douro in Portugal so alles wächst. 49 Rebsorten wurden bisher identifiziert, darunter vier weiße und eine bisher völlig unbekannt. Ein anderer Grund für solche Mischpflanzungen ist das Vertrauen des Winzers darauf, dass durch das Zusammenspiel immer etwas Genießbares herauskommt: Wenn

Von oben: Den Finessen auf der Spur sind Lorenzo Pasquini von Cheval des Andes, August Kessler, Rheingau, und Laura Catena von Adrianna Vineyard in Argentinien



eine Rebsorte nicht reif werden will, kann eine andere dies ausgleichen. Wie beim 2013er „Maria Teresia“ von Quinta do Crasto: Zu erdigen Noten gesellen sich reife Töne von Blaubeer, Kirsch, Cassis, Thai-Basilikum, Hibiskus und Kardamom.

Ähnlich fasziniert war ich, als ich den 2015er „Evangelho Heritage“ von Bedrock Wine probierte:

so zart, so anrührend, so vielschichtig, so undurchdringlich, und dabei noch von burgundischer Eleganz. Was ist denn das, wo kommt das her? So fragte ich verblüfft den Macher dieses Rotweins, Morgan Twain-Peterson aus dem kalifornischen Sonoma. „Ein Überlebender, ein Anachronismus“, sagte er. Sein Weinberg am Sacramento River Delta war in den 1890er-Jahren wurzelecht gepflanzt worden, die Reben also nirgendwo aufgepfropft. Zinfandel, Carignan, Mourvèdre gehören dazu und noch ein paar andere Sorten. Aber es käme gar nicht auf die einzelne an, sondern nur auf das Miteinander.

In Zeiten, in denen es vor allem um Kontrolle geht, um den perfekten Lesezeitpunkt, hat mancher den Glauben in so eine natürliche Mischung erst wieder finden müssen. Als Fritz Wieninger 1999 die Lage Ulm am Wiener Nussberg kaufte, hatte der Gemischte Satz in Wien seinen Ruf als simpler Heurigenwein gründlich

ruiniert. Wieninger ging es zuerst auch nur um die 3,6 Hektar Grund und nicht um die neun verschiedenen weißen Sorten wie Weißburgunder, Neuburger, Welschriesling oder Grüner Veltliner, die dort durcheinander wuchsen. Der 1999er war Wieningers erster Jahrgang daraus – und seine Feinheit, seine Ausdruckskraft und dieser wunderbare Wiener Schmäh und Schmelz im Wein haben alles verändert: Fritz Wieninger ist heute einer der führenden Verfechter des Wiener Gemischten Satzes, dieser ist inzwischen sogar eine eingetragene Herkunftsbezeichnung. Und der Weiße aus jener Ried Ulm gehört immer zu seinen besten Weinen. **||**

- 2013 *Quinta do Crasto Vinha Maria Teresia Douro*, € 175, [www.weineausportugal.berlin](http://www.weineausportugal.berlin)
- 2016 *Bedrock Evangelho Vineyard, Kalifornien*, € 39, [www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)
- 2016 *Wieninger Gemischter Satz Nussberg*, € 21,50, [www.koelner-weinkeller.de](http://www.koelner-weinkeller.de)