

Weinreise durch Europa

Caro Maurer schreibt eine Liebeserklärung an den Pfälzer Weißburgunder, findet spannende Rosé-Spielarten in Österreich und träumt sich mit Rotwein nach Spanien



„Rosé kann ernst und tiefsinnig sein.“

Unsere Autorin ist Master of Wine. Sie reist von ihrem Heimatort Bonn regelmäßig nach London und überall rund um den Globus, um spannende Weine aufzuspüren; derzeit verkostet sie viel digital.

WEISSBURGUNDER MIT GEFÜHL

Weißburgunder ist meine zweite große Weißweinliebe nach dem Riesling. Ich bin quasi mit ihm groß geworden – oder der Weißburgunder mit mir. 1963, also in meinem Jahrgang, gab es noch weniger als 500 Hektar der Rebsorte in Deutschland. Inzwischen hat sich die Rebfläche mehr als verzehnfacht. Das ist eine große Anerkennung für die Rebsorte, die früher ständig mit Chardonnay verwechselt wurde und im Elsass bis heute noch nicht für Grand-Cru-Weine zugelassen ist. Es sind vor allem die Winzer aus der Südpfalz, die sich für Weißburgunder engagiert haben. Die Trauben kommen aus den besten Lagen, im Keller werden sie mit Fingerspitzengefühl gehandhabt – der Wein dankt es mit Frische und Zartheit. Für mich schlägt er eher leisere Töne an als der Grauburgunder und gerät selten fett und bullig.

Eine erste Annäherung gelingt am besten mit dem 2019er Weißburgunder von Jülg aus Schweigen-Rechtenbach. Der Wein ist wie ein Porträt der Rebsorte, mit dem Duft von saftigem Apfel und Orangenblüten und einen Hauch weißem Pfeffer. Spielerisch, leicht, kristallklar: so einfach, so gut.

Sven Leiner in Ilbesheim dagegen sorgt für mehr Ecken und Kanten in seinem Wein, vergärt ihn spontan und gönnt ihm ein längeres Lager auf der Hefe. So spielt sein Weißburgunder erst gar nicht mit oberflächlichen Momentaufnahmen von Frucht, sondern geht sogleich in die Tiefe. Anklänge von Bratapfel, Orangenblüten, Birchermüesli und Puderzucker sind Eindrücke, die sich zu einem beherzten Typen fügen.

Weißburgunder der Spitzenklasse kommen für mich beständig aus dem Weingut Rebholz in Siebeldingen. Hierin geht es mehr um die Herkunft, die Muschelkalkböden, um Präzision und Struktur. Die Frische des 2019er drückt sich in einem Duft nach feuchter Wäsche auf der Leine aus, in Küchenkräutern und Orangenzesten. Alles ist dicht miteinander verwoben und zeigt zugleich eine fließende und beschwingte Eleganz.

- 2019 Weißburgunder, Weingut Jülg, € 7,50, www.weingut-juelg.de
- 2018 Kalkbruch Weißer Burgunder, Weingut Leiner, € 15, www.weingut-leiner.de
- 2019 Weißer Burgunder vom Muschelkalk, Weingut Ökonomierat Rebholz, € 24,50, www.oekonomierat-rebholz.com

ÖSTERREICH DURCH DIE ROSA BRILLE

Ich mag die eiskalten frischen Farbnuancen von Rosé. Damit bin ich leider völlig aus der Mode geraten. Fast jeder Rosé kam zuletzt in dem typischen blassen Zwiebelton und der Zartheit des provenzalischen Klassikers daher. In Österreich jedoch traut man sich, Farbe zu bekennen. „Rosa“, so schlicht wie präzise beschreibt der Name die Farbe des Rosés vom Weingut Umathum aus dem Burgenland: knalliges Himbeerrosa. Um den leuchtenden Effekt zu bewahren, wird „Rosa“ in eine schwarze Flasche gefüllt, die vor dem schädigenden Einfluss der UV-Strahlen schützt. „Rosa“ wird aus Saftabzug hergestellt, der sogenannten Saignée-Methode. Dabei wird ein Teil des Mosts für Rotwein aus je einem Drittel der heimischen Rebsorten Blaufränkisch, Sankt Laurent und Zweigelt nach einer kurzen Maischegärung nur vorsichtig abgezapft und nicht abgepresst; aus dem verbleibenden Rest des Mosts wird Rotwein gemacht. Der „Rosa“ jedoch bleibt durch diese sanfte Methode frei von bitteren Phenolen und konzentriert sich ganz auf eine kristallklare, kühle Himbeerfrucht. Weil er komplett trocken ist, schmeckt er dabei auch noch angenehm herb.

Österreich hat ohnehin ein Heimspiel mit der Rebsorte Zweigelt. Während Zweigelt als Rotwein für mich oft etwas harmlos wirkt, bringt er die besten Voraussetzungen für Rosé mit: viel Frucht, aber Zurückhaltung beim Gerbstoff. Um die Frische zu bewahren, haben Alwin und Stefanie Jurtschitsch ihre Trauben sehr früh gelesen, ihnen dann eine kurze Zeit auf den Schalen zugestanden, um daraus die Farbstoffe für ein brillantes Hellrosa



- 1 „Rosa“ heißt der Rosé aus heimischen Trauben vom Weingut Umathum im Burgenland**
- 2 Die österreichische Winzerin Pia Strehn lässt ihren Rosé in Eichenholzfässern reifen**
- 3 Kellermeister Jaime Suárez von der Dominio de Atauta in Ribera del Duero veredelt die Ernte von uralten Rebstöcken**
- 4 Aus der Rebsorte Blauer Wildbacher wird Schilcher-Wein**

auszulaugen. Der Most wird dann kühl vergoren. Und so schmeckt der Rosé vom Zweigelt auch: so cool wie ein Eisbach mit klarer, fast frostiger Himbeerfrucht.

Aber Rosé kann auch anders, ernsthaft und tiefsinnig ausfallen, wenn er auf Holz trifft. Bei der Familie Strehn im Mittelburgenland ist Tochter Pia der große Rosé-Fan, die „pia pur“ aus Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon ein Jahr lang in Eichenholzfässern reifen lässt. Das versetzt diesen Wein in andere Sphären: Nicht auf der Frucht (rotbackiger Apfel, Weinbergspfirsich) liegt der Fokus, sondern auf einer kühnen Rauchigkeit und einem Hauch Tannin, die dem Wein Finesse, Länge und Leichtigkeit zugleich verleihen. Ein starkes Stück.

Der mutigste Rosé kommt jedoch aus der Weststeiermark. Der Schilcher aus der Rebsorte Blauer Wildbacher ist dort eigentlich ein urtraditioneller Rosé mit markanter, unverkennbarer Säure. Das alles verliert jedoch seine Bedeutung beim „Karmin No. 10“. „Trauben, Liebe und Zeit“ lautet der Untertitel des naturbelassenen Weins von Franz Strohmeier, der seine eigensinnige Persönlichkeit handwerklichem Geschick verdankt und keinen Zusatzstoffen, Schwefel oder Filtration. Dunkelrosa ist die Farbe, das Aroma zitiert neben Kirschen und Schlehden die Blätter eines Erdbeerstrauchs, Hagebuttentee und die sanfte Bitternote von Weizenbier – ehrlich, erdverbunden, einzigartig.

- 2020 Rosa, Weingut Umathum, Neusiedlersee, € 10,80 Euro, www.wein-bastion.de
- 2020 Rosé vom Zweigelt, Weingut Jurtschitsch, Niederösterreich, € 8,90, www.weinzentrale.de
- 2019 pia pur, Weingut Strehn, Mittelburgenland, € 39,61, www.weinco.de
- 2019 Karmin No.10 – Trauben, Liebe und Zeit. Weingut Strohmeier, Weststeiermark, € 27,50, www.biowein-erlesen.de

BERGAUF IN SPANIEN

Um sich wegzuträumen in die Gegend von Ribera del Duero, braucht es nur einen Schluck von dem Rotwein der Dominio de Atauta. Die knorrigen Rebstöcke sind bis zu 200 Jahre alt, schätzt Kellermeister Jaime Suárez. Auf 1000 Meter Höhe entstehen fein strukturierte Charaktertypen, voller ausdrucksstarker heller Frucht mit Himbeeren und Kirschen. Aus der Tiefe des 2016er tauchen Eindrücke von Hagebuttentee, Kirschele und die Würze von Piment auf. Das Tannin ist feinkörnig und seidig. Doch die Frische beeindruckt mich am meisten.

In Spanien geht es wortwörtlich bergauf mit dem Weinbau. Die Winzer suchen die Höhe. Mehr als 1300 Meter hoch liegen die Weinberge von Peter Hilgard und seiner Frau Isabel del Olmo, die höchsten Spaniens. Im Hintergrund sieht man die schneebedeckten Gipfel der Sierra Nevada, davor das Mittelmeer bei Granada. Heiß kann es hier werden am Tag, und kühl ist es in der Nacht; dieser Temperaturwechsel gönnt den Trauben während der Reife die nötige Ruhephase, um ihre Frische zu bewahren. Als die benachbarte Kooperative vor 25 Jahren zum Verkauf stand, kauften die Hilgards Land und Gebäude und pflanzten vor allem Tempranillo. Der 2014er Corral de Castro hat seinen Schwung über die Jahre bewahrt, fast kühl wirkt der Aromenmix aus Blaubeerfrucht, Malvenblüten und Espresso, strafft das Tannin.

Hoch hinaus ging es auch für Daniel Gómez Jiménez-Landi, kurz „Dani“ Landi, und Fernando Garcia mit ihrer Leidenschaft für Garnacha. Dieser Rebsorte widmen sie sich ganz und gar mit ihrem Projekt Comando G – das G steht eben für Garnacha. Die meisten der alten Reben stehen bis zu 1300 Meter hoch an den steinigten Hängen der Sierra de Gredos und auf den Granitböden rund um die Gemeinde Las Rozas de Puerto Real, die „nur“ auf rund 900 Metern liegen. Dort entstand der 2018er La Bruja de Rozas: leicht rauchig, darunter eine saftige Kirschele und Noten von Wacholder und Ricola-Kräutern. Kräftig ist er, aber zugleich gleitet er auch ganz unbeschwert und geradezu mit Leichtigkeit dahin.

- 2016 Dominio de Atauta, Dominio de Atauta, € 29, www.gute-weine.de
- 2014 Corral de Castro Reserva, Bodega Los Barrancos, € 11,90, www.lavineria.de
- 2018 La Bruja de Rozas, Comando G Viticultores, € 16,60, www.gute-wein.de