

Nein zum Handelsabkommen mit den USA! Nein zu Kunst- und Industrieweinen!

Reinheit !?

Ein kleiner Aufschrei in Europa, sogar vom deutschen Minister Horst Seehofer, und dennoch: der europäische Ministerrat schloss kurz vor Weihnachten ein Handelsabkommen mit den USA und legalisiert den Handel mit hochindustriell erzeugten Weinen. Selbst die großen Weinnationen Frankreich, Italien und Spanien haben dem Handelsabkommen zugestimmt. Warum?

Lange hat man verhandelt, die USA drohten, ein weiterer Streit hätte den Weinexport nach Amerika gefährdet und - nebenbei - mit dem Abkommen sind auch europäische Weinmanipulationen anerkannt worden. Klingt es nicht wie ein schlechter Scherz, dass die Chaptalisierung von Most, die Erhöhung des Alkohols durch Anreicherung des Weinmostes mit Zucker (oder Mostkonzentrat), im amerikanischen Kalifornien nicht erlaubt ist. Demnach hätten beispielsweise die meisten teuren, exportstarken Bordelaiser Grand Cru Classé nicht nach Kalifornien exportiert werden dürfen. Die Europäer sitzen also im Glashaus, wenn sie sich als Verfechter "reiner" Weine präsentieren wollen. Wenig "rein" sind auch - vor allem in Frankreich bereits angewendet - technische Maßnahmen der Mostkonzentration. Und zeugt es von Standhaftigkeit, wenn in Europa Weine "versuchsweise" (haha) - wie in Übersee üblich - mittels Holzchips aromatisiert werden, anstatt sie teuer in Holzfässern auszubauen? Und wie natürlich sind europäische Weine, die mehrheitlich mittels Reinzucht- oder gar Aromahefen erzeugt werden? Europäischer Wein - Naturwein? Heuchler!

Ok - das was da aus Amerika kommt, sprengt europäische Dimensionen. Eine der Maschinen aus dem Labor der amerikanischen Frankensteine heißt: "Spinning Cone Column"; Eine 2 Mio. Euro teure Weinraffinerie aus Edelstahl, die Wein in seine Bestandteile zerlegt (verdampft, zerschleudert) und - wie beim Food-design - neu zusammen setzen lässt. Spätestens hier haben diese Produkte aufgehört Wein zu sein. Und eigentlich erst hier ist Europa richtig empört. Hier geht es den meisten Winzern an den Kragen, denn so etwas an Technik können sie sich nicht leisten. Verständlich, dass sich europäische Weinbaufunktionäre da populistisch vor die Winzerschaft stellen können.

Und der Verbraucher? Der ist schockiert, empört! Bei den bisher in Europa im Einsatz befindlichen Methoden der technischen Weinverbesserung steckt er gern seinen Kopf in den Sand. Was soll man sich da Gedanken machen, wenn's Weinchen schmeckt und schön billig ist. Ein "Reinheitsgebot für deutsche Weine" möchte der Herr Seehofer. Wie blöd, glaubt er, sind wir? Schön wär's ja: "In Vino Veritas"! Aber mit der Reinheit und Wahrheit lebt Europa nicht erst seit dem Handelsabkommen im Clinch. Natürliche, authentische Weine werden auch in Europa immer rarer.

Spätestens nun, nach dem Handelsabkommen, sollte der Konsument anfangen, sich mehr Gedanken um seinen Einkauf von Wein machen. Soll's nur schmecken? Ok - dann mache er weiter so, aber höre auf mit dem Geschwätz von Qualität. Qualität und Genuss erschließt sich nur demjenigen, der danach sucht, sich bemüht Produkt, Produktion und Produzent zu verstehen. Ein oberflächlicher Weintrinker versteht nichts, hat nie eine Chance, mehr als die Oberfläche wahrzunehmen. Echter Genuss bleibt ihm versagt. Genuss ist eine komplexe Wahrnehmung. Sie setzt Weine voraus, die aus einem komplexen, natürlichen ("unplugged") Zusammenspiel von Boden, Klima, Witterung, für seinen Standort optimalen Rebsorten, Tradition, Leidenschaft und Engagement der Winzer entstehen. Die Weine der kleinen und großen Frankensteine sind eigentlich nur noch Getränke. Natürliche, authentische Weine sind Raritäten. Der echte Weingenießer muss danach suchen, verstärkt. Wir helfen.

Heidi Julia Meimberg



Besuch bei Thomas Nelles, Heimersheim (Ahr)

Besuch Anfang November. Die Lese war Mitte Oktober beendet worden. Im Gärkeller war nicht mehr viel los. Wir fanden lediglich zwei oben offene Gärbehältnisse, schlicht mit einer Plastikplane abgedeckt, in der zwei der besten Spätburgunderpartien, fertig vergoren, noch ein paar Tage mit den Schalen mazerieren sollten. Klassische offene Maischegärung pur! Vorrichtungen für Verfahren der Maischeerhitzung, die den deutschen Spätburgunder in seiner - vor allem ausschließlichen Anwendung - in Verruf gebracht hatten, finden sich bei Nelles nicht. Auch Enzyme werden gar nicht, Reinzuchtheften nur in besonderen (Not-)Situationen eingesetzt. Rotweine der Standardlinie bei Nelles lagen bei unserem Besuch bereits in mehr als 80-jährigen alten Fuderfässern. Die besseren Partien waren als fertig vergorene Maische vor wenigen Tagen noch in der Weinpresse. Nun sind sie in Tanks und sollen durch natürliches Absetzen groben Trub verlieren, bis sie dann auf Barriques gefüllt werden. Hier reifen sie dann ohne Schwefelung für 1 bis 1 1/2 Jahre. Grundsätzlich werden die Barriques bei Nelles bis zu drei mal belegt, die verwendeten Hölzer sind gemischt, sowohl von amerikanischer als auch französischer Eiche, alle medium getoastet. Zu viel einseitige Holz- oder Röstaromen lehnt Nelles ab.

Wir lassen uns die Weinberge zeigen. Nelles besitzt 7 ha Weinreben. Der überwiegende Teil ist südlich ausgerichtet, als steile Schieferhänge. Bei der Weinbergsarbeit ist manuelle Pflege angesagt. Für Thomas Nelles sind Traubengesundheit und Ertragsreduzierung wichtig. Beste Erfahrungen machte er 2005 mit gezielter Entblätterung im Bereich des Traubenansatzes. Die Folge: aus den Blüten entstanden weniger Beerenansätze. Die sich daraus entwickelnden Trauben setzt er sehr früh direkt den Sonnenstrahlen aus. Das beugt Krankheiten vor und kräftigt Tannin und Aroma der Trauben(schalen). Geerntet wird bei Nelles in mehreren Durchgängen in 30 l Traubenboxen, mit anschließender nochmaliger Traubendurchsicht auf dem Weingut. Am meisten Arbeit machen beim Spätburgunder die - bis vor wenigen Jahren beliebten - kompakten Trauben. Sie sind anfällig für (Edel-)Fäulnis. Nach und nach will Thomas Nelles ihre Rebstöcke mit Klonen locker- und kleinbeeriger Spätburgunder ersetzen. Auch wenn diese Reben in Deutschland und an der Ahr noch rar gesetzt sind, sie bringen bereits in jungen Jahren auf Anhieb bessere Qualitäten. Wenn sie dann über die Jahre erzogen werden (wenig düngen!) mit ihren Wurzeln tief in die Böden einzudringen, befördern sie mehr Bodenaromen, mehr unverwechselbares Terroir in die Trauben.

Zurück auf dem Weingut probieren wir noch einige Weine. Die Weine wirken ruhig und fein, sind angenehm vollmundig, sie haben Tiefgang, bei dem feine dunkle Aromen zum Vorschein kommen und selbst die Schieferböden mit leichter Rauchigkeit schmeckbar werden. Selbst bei den so genannten Barriqueweinen (B-48, B-52) sind die Holzaromen nur dezent wahrnehmbar und zeigen - statt häufig vorkommender banaler Röstaromensüße - angenehme Spannkraft. Ahr-typischer Spätburgunder - da ist Thomas Nelles einer der Allerbesten.

Weinjournal

2006
Februar
März
April

ausgesuchte
Weine & Spirituosen

Weinhandel
"Julius Meimberg"
und
Wein-Restaurant "Julius"

Bahnhofstr. 62 - 44623 Herne
Tel. 0 23 23 / 5 09 00
Fax 5 35 00
weinhandel@julius-meimberg.de
www.julius-meimberg.de

monatlich aktualisiert:
www.julius-meimberg.de