

Julius Meimberg

Weinjournal

2006
Mai
Juni
Juli

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

In Vino Veritas !?

Früher wurde Wein von der Natur gemacht: Spontan vergorener Traubensaft. Weil der Mensch dazu lernt, hat er im Laufe etwa dreier Jahrtausende versucht seinen Reben in den Unwägbarkeiten der Witterung mit handwerklichem Geschick zu helfen. Aber wie überall in der Landwirtschaft hat er auch versucht, sich mittels Chemie über die Gesetze der Natur hinwegzusetzen. Im Keller wurde aus mehr oder weniger mangelhaftem Traubenmost trinkbarer Wein gezaubert.

Winzer, die sich der Natürlichkeit im Weinberg zugewandt haben, arbeiten naturnah, biologisch oder gar biodynamisch. Die Mehrheit der Trauben wird heute allerdings so nicht erzeugt. Offensichtliche Mängel muss die Kellerwirtschaft mit Mitteln der Technik und Chemieindustrie beheben. Bei einigermaßen ordentlichen Trauben hingegen kann man die Aromatik bei der Gärung "tunen", die Weine bekommen dann für einige Monate tolle fruchtig-frische Aromen, die den Kenner mehr an Limonade als an Wein erinnern.

Viele Weinfreunde fragen, worauf sie achten müssen, wenn sie einen natürlichen Wein erwerben wollen. Auf dem Etikett steht bisher wenig. Soll man hier die Angabe von Mittel und Methode verlangen? Etwa: "Der Wein stammt von künstlich gedüngten, mit Pestiziden benetzten, mit dem Vollernter bei leichtem Regen gemähten Weinfeldern. Der Most wurde mit dem Separator geklärt, mit Zuchthefen und Enzymen und nach Anreicherung mit Zucker vergoren, wobei soundsoviel Gramm Schwefel, aromatisiertes Tannin, Holzspäne und Säure zugesetzt wurden"? Wer soll ein Interesse an solcherart Deklaration haben? Die meisten Weine werden aber so oder so ähnlich erzeugt, die wenigsten Weintrinker wissen davon. Vorbei wäre die Illusion, Wein würde ausschließlich aus Trauben gemacht, würde lediglich von Boden, Jahrgang und handwerklichem Können beeinflusst.

Die Märchenwelt des Weins würde zusammenbrechen, nicht auszudenken die Erschütterung im Kaufverhalten der Verbraucher. Geschäftsschädigend! Die wichtigsten Weinhändler, die Discounter, brauchen Industriewein und Prosecco-Brause. Und auch Weinmarken à la Blaneee und Toscanello haben wenig gemein mit ehrlicher Weinerzeugung - und werden doch verkauft. Unwissende, uninformierte Verbraucher sind gut für die Millionen-Flaschen-Auflage. Wer nicht weiß wie Chianti oder Chablis schmeckt, der kann nur nach dem Motto "schmeckt" oder "schmeckt nicht" entscheiden. Das sind die liebsten Kunden der Discounter.

Natürlicher Wein hat es schwer. Ursache ist die Industriegesellschaft und die Unaufgeklärtheit der Verbraucher. Daran wollen wir etwas ändern. In unserem Journal nimmt die Aufklärung darum breiten Raum ein. Das unterscheidet uns von anderen. Schauen sie sich Ihre Post in Sachen Wein einmal bewusst an. Hintergründe sind rar, dafür viel Oberflächliches, garniert mit (Parker)Punkten. Ernsthafte Recherche, die fortwährende Suche nach echtem Handwerk, nach Natur und Authentizität wäre wichtig gegen die Übermacht von platter Werbung und purer Geschäftemacherei. Dabei sind nicht nur die Händler, sondern auch so genannte Wein- und Gourmetmagazine gefragt. Viel zu häufig werden wir dort mit netten Bildern und seichem Gelaber abgespeist. "Echte" Weine brauchen mehr Freunde - und eine bessere Presse.

Handwritten signature: *Julius Meimberg*



Besuch bei Peter Kühn, Oestrich (Rheingau)

Die Weine von Peter Kühn haben wir seit Jahren im Sortiment, denn sie ragen in der Liga bester Erzeuger wie Künstler, Robert Weil etc. heraus. Nicht nur einzelne Weine, sondern sein komplettes Sortiment überzeugt mit Klarheit, Harmonie und feiner Frucht. Seit 2002 setzt Peter Kühn - entgegen allgemeiner Praxis im Rheingau - keine Reinzuchthefe mehr ein. Bereits zwei Jahre zuvor schlug er in Sachen Weinverschluss einen eigenen Weg ein: statt Rinden- und Kunststoffkorken wurden pioniermäßig Edelstahl-Kronkorken eingesetzt. Und nun auch noch der Verzicht auf Reinzuchthefe. Allein das war mal wieder einen Besuch wert.

Als erstes ging es in den Weinberg. Richtig bergig ist es kaum im Rheingau, es sind fast überall flach zum Rhein abfallende Hänge. Seine Lieblingsparzellen liegen direkt hinter dem Haus. Dort stehen 60 Jahre alte Rebstöcke, bereits vor Jahren hat er hier auf biologischen Anbau umgestellt. Besonders auffällig ist der Verzicht auf den Einsatz von Kunstdünger. Das Blattwerk der Reben ist gegenüber dem der Nachbarn deutlich dunkler. Kühn ist ganz sicher, dass die Rebstöcke - weil sie nicht mehr kurzfristig und schnell an der Oberfläche versorgt werden - Wasser und Nährstoffe aus der Tiefe holen müssen. Deshalb hatten seine Rebstöcke im heißen Jahrgang 2003 nicht die Probleme der Nachbarn. Außerdem hat Kühn bereits vor 15 Jahren all seine Rebanlagen begrünt. Jedoch nicht einfach mit Gras, sondern mit den verschiedensten Klee-, Blumen- und Kräuterorten. Die werden in trockenen Jahren (Konkurrenz ums Wasser!) mechanisch kurz gehalten. Kühn will der Monokultur im rheingauer Weinbau entgegenarbeiten. Die Natur wehrt sich gegen die unnatürlichen Monokulturen, weshalb der Mensch kontinuierlich eingreifen muss, um das Künstliche am Leben zu erhalten. Anders im Öko-Weinbau: Hier fördert man vielfältiges Leben im Weingarten, denkt ganzheitlich. Auch hier müssen Pflanzen und Trauben gegen Krankheiten geschützt werden, aber mit "sanfter Medizin". Die stärkt die Rebpflanze und hält die vermeintliche Feinde in Schach, ohne sie gänzlich zu vernichten. Kühn arbeitet biodynamisch.

Das ökologische Denken endet jedoch nicht im Weinberg. Kühn verzichtet, was selbst im Bio-Lager nicht selbstverständlich ist, auch im Keller auf Chemie in Form von Reinzuchthefen, Enzymen u.ä., überlässt die Gärung sich selbst. Dieser Wandel ist schmeckbar. Vorbei mit überschwänglicher Frucht, vorbei mit viel Mango, Pfirsich, Limette, Ananas und Banane. Und damit eckt Kühn an. Denn ganz viel Frucht und ordentlich Restsüße (natürlich im trockenen Bereich!) ist modern. Im Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VdP) Rheingau und bei der Vergabe des "Ersten Gewächses" wird Kühn merklich ausgegrenzt. Während andere ihre Rieslinge mit viel Frucht und Restsüße "zukeistern", haben seine echten Rheingau-Charakter: Klarheit und Finesse, dezente Frucht, Bodennoten von Löß/Lehm mit Quarzit, Kies und Ton. Obendrein sind sie ehrlich trocken und beweisen, dass ein Rheingau-Riesling keinen Restzucker aus Süßreserve braucht, um harmonisch zu schmecken.