

Die 2010er kommen:

Spannende Weißweine

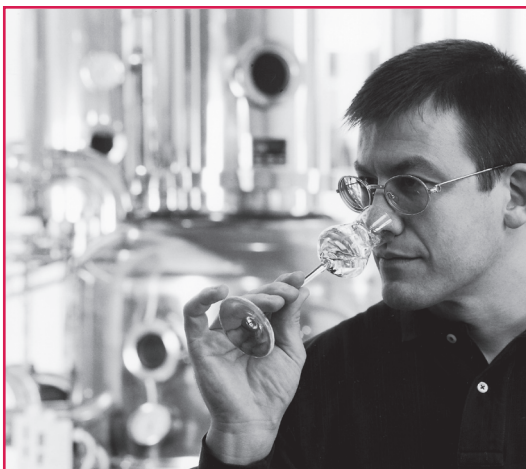
Wegen des ungewöhnlich warmen Wetters im April, wandten sich viele - früher als gewöhnlich - dem Weißwein zu. Obwohl die guten Weine des reifen Jahrgangs 2009 jetzt ihren geschmacklichen Höhepunkt finden, wollen viele Verbraucher den frischen 2010er. Da könnte sich so manches Problem ergeben.

Denn der Jahrgang 2010 war nicht sehr sonnenverwöhnt. Einem trockenem Frühjahr und warmen Frühsommer folgte in Deutschland und Österreich ein kühler, feuchter Sommer. Zwar wuchsen die Trauben und lagerten Zucker und Mineralien ein, aber sie wurden nicht sehr reif. Sie erbrachten meist weniger Mostgewicht und weniger reife, fruchtige Aromen. Vor allem behielten sie eine hohe Säure. Denn nur in reifen Jahrgängen reduziert sich im Spätsommer die Apfelsäure und wandelt sich in reif schmeckende Weinsäure, auf insgesamt geringem Säureniveau, um. Die Weinmoste im Jahr 2010 waren einigermaßen reif, aber deutlich Apfelsäurebetont.

Eine solche Situation hatten die meisten Winzer in der Form noch nicht erlebt. Der absolut gegensätzliche Jahrgang war 2003: Da gab es hohe Mostgewichte, die Säuren fielen schneller als sich geschmackliche Reife einstellte. Jeder Jahrgang ist anders, 2003 und 2010 waren besondere Extreme. Fingerspitzengefühl ist angesagt, kein null-acht-fünfzehn. Zum Zeitpunkt der Lese war ich letztes Jahr in der Pfalz und habe Trauben probiert, die mit dem Vollernter von den Reben geschüttelt wurden: Sie waren nicht nur sauer, sie schmeckten unreif. Klassische Maßnahmen kamen da reihenweise zum Einsatz: Künstliche Entsäuerung im Most, Feinentsäuerung beim Wein, Mittelchen danach, wenn etwas schief ging. Und wer zu viel oder zu früh erntete, der musste obendrein auch noch mit Zucker anreichern.

Was musste ein Winzer tun, der 2010 reifere Trauben ernten und guten Weißwein erzeugen wollte? Die Anzahl der Trauben pro Stock musste - wie immer - gedrosselt sein, ihre Kraft (wichtig für den Extrakt der Weine) mussten die Reben aus der Tiefe ziehen. Dazu sind Reben, die auf Masse getrimmt sind und nur oberflächlich wurzeln (wegen viel künstlichem Dünger), nicht in der Lage. Als es feucht wurde, war Laubarbeit angesagt, damit nichts schimmelte und die Trauben selbst Sonne abbekamen (erbringt reife Aromen, baut Säure ab). Klug war, wer dann hinausgezögert erntete (es gab warme Herbsttage) - und das per selektiver Handlese. Wer so gesunde, unversehrte Trauben ernten konnte, konnte dann die Weißweintrrauben entstielt einmaischen - und zwar länger als gewöhnlich (geht nicht mit unsauberen, teilweise faulen Trauben). Das in den Traubenschalen enthaltene Kalium und Kalzium ließ bereits im Moststadium Säure ausfallen. Obendrein bringen die Schalen Aromen und mehr Struktur in den Wein.

Beispielsweise hat Theo Minges aus der Pfalz so gearbeitet. Seine Moste verloren so einmal durch die Sonnenbestrahlung der Trauben, dann noch einmal durch die Einmischung deutlich an Säure. Mit Ausnahme einer Literflaschen-Partie musste er so nirgendwo künstlich entsäuern. Mit der Vergärung und der längeren Lagerung auf der Hefe verliert der Wein nochmals an Säure. Die Hefe erfüllt dabei nebenbei die Funktion der Konservierung (Wein aus gesunden Trauben braucht bis hierher kein Gramm zugesetzten Schwefel) und sorgt gleichzeitig für zu-



Unsere alte Schnapsbrennerei lebt wieder auf, für einen Tag, wenn Spitzenbrenner Hubertus Vallendar kommt, inklusive einer 2,80 m hohen Destillierkolonne aus Edelstahl. Er brennt live. Parallel können Sie eine ganze Reihe seiner Brände probieren.

**Donnerstag, 12. Mai, ab 18 Uhr,
Live-Brennen mit Hubertus Vallendar,
im Ladengeschäft Julius Meimberg.**

Hinweis: Beim diesjährigen „World Spirits Award“ wurde die Brennerei Hubertus Vallendar in zwei von drei möglichen Kategorien zur „Distillery of the Year 2011“ gekürt. Eine Sensation! Basis waren 17 Vallendar-Produkte, die zur Bewertung eingereicht wurden. Die beste Einzelbewertung erzielte der „Orangengeist“ mit 95 von 100 möglichen Punkten, es folgten „Haselnuss-“ und „Kaffeegeist“, dann der „Edelbrand von der Williamsbirne“, gefolgt von „Boonekamp“ und „Marc der Moselle 2007 Riesling Trester“.

MALT-PROBE. Meimberg ist nicht nur Weinspezialist. Seit Jahren organisiert er Maltproben. Die nächste ist wieder einmal äußerst spannend: **Un-Classic Malts.** Der größte Malt-Whisky-Vermarkter (UDV) nennt seine Kollektion der Standard-Malts: Classic-Malts. Von einem unabhängigen Händler (Signatory) probieren wir deren Selektion der Klassiker und ergänzt um einige Sonderabfüllungen Islay, die so gar nicht Bruichladdich-typisch sind, eben un-classic. Termin: Freitag, 20. Mai, 19.30h. Hier ist Anmeldung erforderlich.

sätzlichen Geschmack und Substanz, wichtig um den anderen Bestandteilen des Weins ein Gegengewicht zu geben, zum Beispiel der Säure. Darüber hinaus machen manche Weißweine (wie beim Rotwein die Regel) nach der alkoholischen auch eine sogenannte malolaktische Gärung durch. Das bedeutet, dass Bakterien die Apfelsäure des Weins in weiche Milchsäure umwandeln (biologischer Säureabbau, kurz: BSA). Weine mit BSA schmecken cremiger. Insbesondere bei Burgundersorten ist diese Milchsäure gewünscht, zumindest teilweise und gezielt angebracht.

Wie schmecken nun gute 2010? Grundsätzlich präzisieren sie sich schlanker, auch ein wenig leichter. Sie schmecken frischer, lebendiger und säurebetonter als die cremig, leicht süßlich schmeckenden 2009er. Sauer schmecken die 2010er nicht, guten Winzer vorausgesetzt. 2010 ist ein spannender Jahrgang, besonders mit Weinen von gut und fleißig arbeitenden Winzern aus Deutschland und Österreich. Winzern, die mit Tricks und Mittelchen eingriffen, konnten Unreife und Säure im Wein nur oberflächlich schönen. Spannend werden diese gemachten Weine niemals sein, bestenfalls trinkbar. Diejenigen von uns, die sensibel genug sind, werden es schnell merken: Im Wein liegt Wahrheit!

Ihr

Hubertus Vallendar

Weinjournal

2011
Mai
Juni
Juli

ausgesuchte
Weine & Spirituosen

Weinhandel
Julius Meimberg
und
Wein-Restaurant „Julius“

Bahnhofstraße 62· 44623 Herne
(Ecke Viktor-Reuter-Str. 2a)
Tel. 0 23 23 / 5 09 00
Fax 5 35 00

Weinhandel@julius-meimberg.de
www.julius-meimberg.de

Geschäftszeiten Laden:
Mo. - Fr.: 10 - 19 Uhr
Sa.: 10 - 16 Uhr