

Geiz - doch nicht so geil

Kürzlich, im Vorfeld der bedeutenden Fachmesse Prowein in Düsseldorf, verbreitete die Presse sehr nachdenkliche Zahlen: „Fast jede zweite Flasche Wein wird in Deutschland beim Discounter gekauft“. Deutschland ein Billigland? Parallel zur Meldung von Zahlen der „Gesellschaft für Konsumforschung (GfK)“ erschien allerdings eine wissenschaftliche Studie der Hochschule Geisenheim, die das Bild relativiert. Wichtig ist das Basis-Zahlenmaterial: Die GfK bezieht sich u.a. auf eine offizielle, unzureichende Importstatistik. Dort ist beispielsweise der Import „kleinerer“ Händler (wie z.B. der von Meimberg, Herne), der unterhalb der Meldeschwelle von 500.000 € liegt, nicht erfasst, ebenso wenig wie die „Kofferraumimporte“ von Privaten. Die Geisenheimer haben genauer gerechnet: Gemäß deren Berechnungen liegt der Flaschenabsatz der Discounter „nur“ bei einem Drittel, gleichauf mit dem Weinabsatz des übrigen Lebensmittelhandels. Der verbliebene Direktverkauf der Weinerzeuger und des Handels, wie des Weinhandels, macht nach der Studie der Geisenheimer das restliche Drittel aus (gemäß verkaufter Menge).

Wird der Weinkonsum nicht in Liter sondern in Euro berechnet, ergibt sich ein noch deutlich anderes Bild: Der Marktanteil von Lebensmittelhandel und Discounter schmilzt gemäß Umsatzstatistik auf unter 30%. Damit ist Deutschland beim Weinkonsum wahrlich kein Billigland. Auch der Durchschnittspreis eines in Deutschland konsumierten Weines liegt nicht bei 2,84 € wie die GfK behauptet, sondern eher bei 4,50 €.

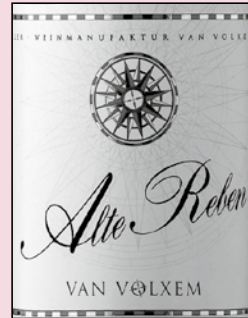
Alles dies ist Statistik. Durchschnittswerte gelten nicht für den Einzelnen. Viele haben andere Ansprüche an ihr Leben, als der Discounter sie befriedigen kann. Selbst der tummelt sich neuerdings in preislich höheren Gefilden: Barolo, Ripasso, Brunello, Chablis ... Solche Namen ziehen. Mit solchen Namen verbinden sich aber Qualitätsstandards und wer diese kennt, ist in aller Regel von solchen Angeboten geschmacklich enttäuscht. Beispielsweise wird ein Châteauneuf-Angebot von einem preislich günstigeren guten Côtes-du-Rhône geschlagen, ein Brunello von einem schlichten Chianti aus dem Weinfachhandel. Probieren Sie es aus! Außerdem wo bleibt der „Fairtrade“. Jedermann, der ein wenig nachrechnet, sieht, dass viele Angebote unrealistisch sind. Möglich sind sie, weil sich Agenten mit Kellereien - mit mehr oder weniger großem Druck auf die Erzeuger - günstige Waren, hier Wein zusammenkaufen. Die Erzeuger verkaufen da oft, meistens unter ihren Kosten. Insolvenzen sind an der Tagesordnung.

Genießer wissen es besser als alle Statistiken. Das Leben ist mehr als sparen. Das Leben ist auch Genuss. Gutes Essen und Trinken macht glücklich. Genuss ist geil! Darf man das sagen? Es wird wenige geben, die sich so klar äußern.

Eigentlich müssten die aufgeklärten, auf Qualität bedachten Verbraucher, zahlenmäßig größer sein. Wie viele Skandale sind vonnöten, dass sich mehr ändert? Eine Schachtel Eier für 99 cent, ein Hähnchen für 1,99 ... der Verbraucher müsste doch eigentlich schlauer sein. Da ist nur ein kleiner Trost, dass alles nicht so schlimm ist, dass viele solche Angebote meiden.

Wieder getrunken:

2012 Riesling „Alte Reben“ Weingut Van Volxem, Saar
Preis: 16,50



Herkunft: sehr steile Schieferlagen in Wiltingen, zwischen 50 und 120 Jahre alte Rebstöcke, wurzelecht

Ernte 2012: Traumjahrgang, geerntet wurden hochreife, goldgelbe, kleine Träublein, natürlich handgelesen, Ertrag sehr gering (unter 40 hl/ha)

Weinbereitung: nach einer Maischestandzeit schonend gepresst, spontan vergoren (traubeneigene Hefen), Ausbau in Edelstahl und großen Holzfässern (Fuder)

Verkostung: intensives stroh- bis goldgelb in der Farbe, **opulente, konzentrierte Rieslingfrucht** von gelben, auch exotischen Früchten, teilweise getrocknet (Pfirsich, Aprikose, Grapefruit, Orangenzesten, Litschi) **mit floralen Duft-Anklängen** (Flieder, Holunder und Akazienblüte); **intensiv mineralisch, typisch Schiefer** (auch mit Salz und Feuerstein) und **würzig** (erinnert an orientalische Gewürze). **Unglaublich dichter Wein**, bei - für diese cremige, schmelzige Art - kaum zu glaubende nur 12% vol. Alkohol). Der Wein schmeichelt im Mund, fast burgundisch, wenn da nicht die **Komplexität und die typische Säure** (hier: sehr reif, mitnichten störend, eher: absolut notwendig) wäre, die dem Wein auch die **Lebendigkeit und Frische** gibt. Sehr lagerfähig!

Trinkempfehlung: nicht zu kalt, große Gläser, dem Wein Luft geben (dekantieren optimal).

Essenbegleitung: zu Speisen mit cremigen Saucen, gern auch asiatisch (leicht scharf) gewürzt.

Die berühmte Weinkritikerin Jancis Robinson schreibt: „Die Alten Reben werden bei Van Volxem nicht trocken genannt, nicht etwa weil sie nicht trocken sind, sondern weil es keine Rolle spielt. Was machen da schon angesichts dieses außergewöhnlichen Extrakts und konzentrierter Mineralität ein oder zwei Gramm mehr oder weniger an Restzucker aus? Man kann die Grapefruit schlürfen, den Fels kauen und muss bei dem feinen Hauch Feuerstein beinahe niesen. Da ist auch eine Art medizinische/heilsame Bitterkeit, so dass man einfach weiß, dass der Wein gut tut. Einfach zurücklehnen und sich treiben lassen!“

Übrigens Bio-Wein wurde in riesigen Mengen (mehr als 1 Million Liter) auf dem Weg von den Abruzzen - über Deutsche Flaschenabfüller - zum Verbraucher auf geheimnisvolle Art im Alkohol von 14 auf 12 %vol. gesenkt. Panschen mit Wasser! Noch ist der Täter nicht ermittelt. Bio!? Nichts ist heute mehr sicher.

Um so besser fühle ich mich: weil ich mich persönlich intensiv um den direkten Kauf bei Erzeugern kümmere, in die Keller gehe, die Weinberge mir ansehe, die Winzer, meistens intensiv, kenne und schätze. Schon beruhigend für mich, aber eigentlich auch für meine Kunden.

Zum Wohl

Harald Jochen Heimberg

ausgesuchte
Weine & Spirituosen

**Julius Meimberg GmbH
Weinhandel**

Bahnhofstraße 62 · 44623 Herne
Tel. 02323/50900
Fax 53500

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

Geschäftszeiten Laden:
Mo.-Do.: 10-18.30 Uhr
Fr.: 10-19 Uhr
Sa.: 10-16 Uhr