

Veranstaltungshinweise
Maltproben: 23.09.2016 &
28.10.2016 & 18.11.2016
Rumprobe: 04.11.2016

Julius Meimberg

seit 1871

3 / 2016

Weißwein zwischen Frucht und Terroir

Was trinken Sie lieber: einen sehr fruchtigen Wein oder einen mineralischen Terroir-Wein?

Wobei wir unter fruchtig mal keinen Wein einer Aromarebsorte verstehen wollen, wie Scheurebe, Muskateller oder (Gewürz-)traminer. Da ist klar, diese Weine haben ihren Charme ihre Typizität, wenn sie extrem fruchtig/aromatisch riechen und schmecken. Aber wie steht es mit Ihren Vorlieben bei Riesling, Weiß- und Grauburgunder, Chardonnay, Silvaner, Grünen Veltliner etc. Wieviel Frucht möchten Sie hier?

Wein ist mittels Hefen vergorener Traubensaft, stammt also von Früchten. Und Früchte schmecken fruchtig? Beim Weißwein finden sich Aromen von Apfel, Pfirsich, Aprikose, Stachelbeere, Mango, Ananas, Banane usw., zunächst einmal abhängig von der Rebsorte und der Traubenreife. Ein Rieslingwein von unreifen Trauben schmeckt nicht nur extrem sauer, sondern maximal nach grünem Apfel, ein Wein sehr reifer Rieslingtrauben zeigt viel gelbe Frucht. Die Fruchtigkeit hat aber vor allem auch mit der heutigen Weinbereitung zu tun. Man vermeidet Fehltonen, indem man gesunde und kühle Trauben (Ernte am Morgen statt unter der Mittagshitze) verarbeitet. Unsere modernen Weine sind darüber hinaus das Ergebnis von Rein- und Aromahefen und einer kühlen, kontrollierten Vergärung im Edelstahl. An den Trauben und in den Kellern hängen unzählige Hefen, so genannte wilde Hefen. Die moderne Weinbereitung fürchtete sich bisher zumeist vor diesen. Das Ergebnis der Gärung ist hier nicht genau zu kontrollieren. Es entstehen eigene, nicht unbedingt fruchtige Aromen und die Weine gären zuweilen auch nicht trocken durch. Moderne Weine hingegen mit neutralen Hefen erzeugt, schmecken gradlinig und eben auch besonders fruchtig. Reicht das?

Immer mehr Weinliebhaber, Winzer, wie auch ich selbst meinen: fruchtig allein ist heute zu wenig. Wir möchten keine gradlinigen fruchtigen Weine, sondern spannendere, komplexere Weine. Frucht ist da nur ein Teil des Geschmacks. Wie entstehen diese komplexen Weine? Zunächst, wenn wir da gerade einmal dabei sind, sind die Hefen wichtig. Es müssen auch wilde, Trauben-, Weinbergs- und Kellereigene Hefen zum Zug kommen. Wir schätzen sie nicht nur wegen ihrer vergärenden Funktion, sondern auch weil sie helfen, (würzige) Aromen entstehen zu lassen. Auch die monatelange Lagerung auf der Hefe hilft (sur lie). Komplexe Weine entstehen allerdings hauptsächlich nicht im Keller, sondern in der Natur, draußen im Weinberg. Das Klima, das Kleinklima ist dort wichtig, wie auch die Umgebung, der Boden, die Wachstums- und menschlichen Pflegebedingungen. Wir fassen das unter dem Begriff Terroir. Aus diesem Grund herrscht heute im Weinberg auch vermehrt „Bio“, weil die Trauben sich so am wohlsten fühlen. Wichtig ist dabei das Bodenleben mit den Klein- und Kleinstlebewesen im Boden, wie auch die Bakterien, die helfen, die Reben und Trauben über die Wurzeln zu versorgen. Wer die Reben mit chemischem Mineraldünger großzügig versorgt und das Leben im Weinberg totspritzt, erntet viele Trauben, allerdings mit wenig Gehalt

Antipasti á la Julius Meimberg

Ehrlicher Genuss, authentisch und unverfälscht! Ein Grundsatz, der bei Meimberg schon immer im Mittelpunkt des Handel(n)s stand. Und das nicht nur bei Wein und Spirituosen. In den letzten Jahren ist es uns gelungen, ein kleines aber feines Sortiment an

Leckereien zu etablieren, das unseren Anspruch an Wertigkeit und Qualität repräsentiert: z. B. köstliche Nudeln, die optimal garen, Salz, das auf der Zunge schmilzt und nicht brennt oder Olivenöle und Balsamessige, die so viel besser sind als die vom Discounter um die Ecke, dass man es kaum glauben mag.

Nun gehen wir den nächsten Schritt: Freuen Sie sich auf eine prall gefüllte Kühltheke mit delikaten, handwerklich sorgfältig eingelegten Antipastispezialitäten! Kleine Happen für den genussvollen Alltag, das mediterrane Abendbrot oder ein abwechslungsreiches Picknick.

Natürlich aromatisch und von wunderbar homogener Konsistenz, nach Originalrezepten z. T. akribisch auf dem Holzkohlegrill zubereitet. Schmeckt wie bei einer italienischen Mamma! Probieren Sie es aus und erleben auch Sie diese Freude an Qualität hier mitten in Herne.



und Geschmack (der kommt dann eingeschränkt, aber nicht stabil, über künstliche, (Aroma-) Hefen in den Wein).

Auch wenn fruchtig aktuell hoch im Kurs steht, ich bin fest überzeugt, dass zur Erzeugung hochwertiger Weißweine zukünftig der Weinbau in Richtung biologisch geht. Das führt nicht nur zur Schonung der Natur, es fördert die Mineralität der Weine; die Reben werden tiefer wurzeln und das Bodenleben mit den Bakterien schließt die Mineralien für die Reben auf. Ich denke auch, dass in den Weinkellern mehr Natürlichkeit einkehren wird, mit mehr Spontangärung und ein wenig mehr kontrolliertem laissez faire. Ich glaube an den Terroir-Wein.

Kann man Terroir schmecken? Bei Weinbergwanderungen in der Südpfalz zeigen wir Gästen die unterschiedlichsten Böden, die sich hier bei uns auf wenigen hundert Metern grundlegend ändern. Auch das Kleinklima ist spürbar. Anschließend probieren wir am Beispiel Riesling (der reagiert auf die Böden am intensivsten) verschiedene Weine gerade gesehener, unterschiedlichster Böden und Klimata. Die Zusammenhänge sind für die Gäste überdeutlich. Machen Sie es ähnlich! Trainieren Sie Ihren Geschmack! Testen, Probieren Sie Weine unterschiedlichster Böden, Weinbaugebiete. Wer aufmerksam ist, hat mehr vom Weintrinken!

Heidel Julius Meimberg

Weinjournal

2016

August
September
Oktober

ausgesuchte
Weine & Spirituosen

Julius Meimberg GmbH
Weinhandel

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

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