

Julius Heimberg

seit 1871

Heile Weinwelt

Die Welt ist in großer Unordnung. Religiöser Fanatismus verbunden mit dem skrupellosen Kampf um Geld und Herrschaft schwappt gerade bedrohlich aus dem Arabischen ins Abendland. Aktuell verbindet sich das mit unsozialem, kriminellen, menschen- und frauenverachtenden Verhalten eines Bodensatzes, den man einmal Lumpenproletariat nannte. Dieser kommt überwiegend aus Nordafrika und den ärmsten Teilen des Balkans. Diesen Bodensatz gibt es er auch schon länger bei uns. Man denke beispielsweise an die Stadtteile, die selbst für die Polizei unpassierbar geworden sind.

Dabei könnte doch alles so anders sein. In Europa, besonders in seinem Zentrum, sind Völker zusammengewachsen; nationale Grenzen sind in ihren Köpfen und Herzen verschwunden. Am schnellsten überwinden wir Grenzen, wenn wir (ehemals) ausländische Weine trinken, fremdländische Gerichte verspeisen. Dem folgen die Reisen; wir beschäftigen uns mit fremder Kultur und deren Geschichte. Wir achten sie, weil wir Geschichte, Wissen und Kultur als wertvoll schätzen. Natürlich kann nur der das teilen, der sozial kompetent aufgewachsen ist, mit einem guten Maß Bildung. Wissen ist der Feind des Unsozialen, Dummheit ist der Feind des Sozialen.

Die kulinarische Welt und die des Weines scheint in unserer hochbrisanten Welt eine eher heile Welt zu sein. Kulinarischer Genuss beginnt, wo die Massenverpflegung verlassen wird, wo mit Hingabe und Leidenschaft zubereitet wird, was dann mit offenen Sinnen an netter Tafel verspeist wird. Möglichkeiten und Angebote sind heute riesig. Wird es auch abgerufen? Das Kochen lernte man früher bei Mutter und Großmutter. Diese Familienküche wird rar und damit ist wertvolles Wissen um Ernährung und Zubereitung verloren gegangen. Zum Glück gehört für viele das „Kochen für Freunde“ zum Lifestile. Mit den vielen Hobbyköchen und -köchinnen steigt die Küchenkompetenz wieder. Ohne sie wäre es um die kulinarische Intelligenz schlecht bestellt. Es würde zukünftig schlecht aussehen um ein hochwertiges, nachhaltig erzeugtes Angebot, auch um die Gästezahlen engagierter Restaurants mit hochwertigem Angebot.

Das Angebot von sich sauber präsentierenden Weinen ist heutzutage riesig. Das Wissen und das Können um seine Erzeugung ist in den letzten Jahrzehnten immens gestiegen. Auch die Möglichkeiten und die Technik, um das wieder hinzubiegen, was vorher nicht gut genug gelang, eine Aufgabe der großen Kellereien, die den billigen Massenmarkt bedienen. Zum Glück gibt es die wachsende Zahl jüngerer Winzer, die mit Leidenschaft zu Werke gehen. Sie sind bestens ausgebildet und kennen sich in der Weinwelt aus. Sie beherrschen vermehrt die Standortwahl der Rebsorten und die Reduzierung der Erträge. Ihr Anliegen ist ein natürliches Wohlergehen der Reben und ihrer Trauben sowie der schonende Umgang mit Trauben, Most und werdendem Wein. In unseren Breitengraden kommt den Winzern der Klimawandel zu Hilfe. Nicht so optimale Wetterbedingungen werden mit Fingerspitzengefühl, Fleiß und wachsender Erfahrung gemeistert. Das Angebot dieser Überzeugungstäter ist wachsend und reichhaltig.

Bei all ihrem Tun fragen sich die Winzer natürlich nach den Wünschen des Marktes. Dort wirken wortgewaltige Journalisten, die sich auf Wein spezialisiert haben. Deren Wirkung ist bedeutend. Mitte der 80er Jahre haben sie tiefdunkelrote,



CUVÉE JULIUS Mit ausgehendem Winter werden überall in Europa die vergorenen 2015er Weißweine von der Feinhefe genommen und die Füllung der Flaschen wird vorbereitet. Die Weine werden gründlich probiert und analysiert. Es sind großartige Weißweine zu erwarten. Teilweise werden jetzt schon die Füllpartien zusammengelegt, heißt im Tank zum Füllcuvée verschnitten. (Die Rotweine des zu erwartenden Ausnahmejahrgangs 2015 kommen zumeist frühestens 2017 in die Flasche, sie reifen inzwischen in Holzfässern).

Nichts anderes passiert auch bei „Julius in der Pfalz“. Das Probieren durch die verschiedenen Keller ist abgeschlossen, die Entscheidung steht, mit wem in diesem Jahr ein Cuvée Selektion Julius produziert wird: eine 2015 Scheurebe und ein 2015 Weißburgunder, beides trocken. Anfang Februar erfolgt die finale Zusammenstellung für die Füllung. Hierzu werden zunächst Proben der Weißweine aus den Edelstahltanks und Holzfässern entnommen. Julius probiert genau, welche Partien jeweils in welchem Verhältnis für ihn und seine Kunden zusammen gehören. Für das neue Rotweincuvée fand diese Probe bereits im Dezember statt. Schließlich sind die Weine für dieses Cuvée bereits mindestens ein Jahr im Fass, meist im Barrique, gereift. Erstmals ist im neuen Rotweincuvée Julius auch der Dunkelfelder dabei. Ein immer noch fruchtiger, aber markant aussagekräftiger Deutscher Rotwein entstand.

Die neuen Cuvées Selektion „Julius in der Pfalz“ werden erstmals auf der „Großen internationalen Probe“ am 12. März präsentiert.

hochkonzentrierte Fruchtbomben mit (Barrique-) Röstaromen hoch gelobt. Allen voran ein Journalist namens Parker. Ergebnis: Der traditionelle Rioja ist fast tot, der klassische Bordeaux sowie so. Finden Sie einen roten Bordeaux mit 12-12,5% vol. Alkohol, früher einmal normal. Heute werden Sie ihn nicht mehr finden. Warum wohl gibt es in Bordeaux so viele Mostkonzentrationsapparate? Parker machte es möglich! Verheerend die Macht der Weinprämierung bei uns, die gesoftetem Wein mit Restsüße den Vorzug gibt. Verheerend das Jubeln der Weinführer um exotische Frucht. Schade, dass ein Weißweinstil, den wir heute noch oft im Elsass finden, bei uns als oxidativ niedergepunktet wird. Wenn es nach diesen Herren ginge, würde es auch einen Spätburgunder mit feiner Farbe, Aromatik und Säure eigentlich gar nicht geben. Aber es gibt zum Glück genug Weinliebhaber, die ihrem eigenen Geschmack vertrauen, die die traditionellen Rebsorten lieben, wie auch eine Vielfalt der Weinstile.

Vielfalt und Multikulti mit Respekt, Achtung vor ehrlicher, solider Arbeit, Verneigung vor der Tradition und das Einlassen auf Andersartigkeit – nicht nur beim Wein: Wir sind dafür!

Heidel Julius Heimberg

Weinjournal

2016

Februar
März
April

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