

Julius Heimberg

seit 1871

aktueller Rotweintrend Appassimento

Appassimento bezeichnet ein Verfahren der Weinbereitung, bei dem durch Trocknung Beeren rosiniert werden, um damit Zucker und Geschmacksstoffe in den Beeren zu konzentrieren. Dieses Verfahren stammt aus Venetien, ist 2000 Jahre alt und hatte vor allem hochkonzentrierte Süßweine zum Ziel. In Venetien heißen diese Weine Recioto. Andere Regionen kennen Strohweine oder Passito, die ähnliches zum Ziel haben. Durch Zufall soll dann vor weniger als einem Jahrhundert der trockene Amarone entstanden sein: aus Versehen ist ein Fass mit süßem Traubenmost länger als geplant vergoren worden; statt süßem Recioto entstand hochkonzentrierter Rotwein, mit erhöhtem Alkohol, der Amarone di Valpolicella.

Wein entsteht aus Trauben mit süßem, zuckerhaltigen Traubenmost, bei dem der Zucker durch Vergärung in Alkohol umgewandelt wird. Wenn nun die Trauben mehr Zucker enthalten, gibt es entweder mehr Alkohol oder, wenn die Gärung nicht zu Ende läuft, mehr Restzucker, mehr schmeckbare Süße im Wein. Sind die Sonnenstunden erhöht oder trocknet man Trauben, ist der Traubenzucker im Verhältnis zum Wasser in der Traube erhöht. Die Süßweine, die daraus entstehen, heißen Recioto, Passito oder Strohwein. Ein anderer Weg, um Süßweine zu erzeugen, ist der Weg, den man vom Rheingau, der Mosel ... oder aus Bordeaux (Sauternes) kennt: ein Edelschimmelpilz (Botrytis) zerstört die Traubenschale, die Beeren schrumpfen, es entstehen Beeren-/Trockenbeerenauslesen.

Auch wenn es heißt, trocken sei „in“, ein Wein soll trocken sein, gegen Restsüße ist zunächst nichts einzuwenden. Was vom Traubenmost nicht vergoren wurde, bleibt als Restzucker erhalten. Solange es Cola, Fanta, süße Kindertees und -breis gibt, warum soll süßer Wein nicht erlaubt sein? Anders herum: wie soll Mensch ohne süßen Wein klar kommen, wenn sie bereits ab dem Babyalter zu Süßem erzogen wurde. Baby schreit – Schnuller oder Pulle mit Süßem rein ... ist das nicht so? Wer kommt als Jugendlicher oder Erwachsener ohne süßen Tomatenketchup aus der Pulle aus? Die meisten Jugendlichen mögen ihren Hamburger, ihre Pommes mit viel Ketchup, und auch auf ihrer Pizza ist gesüßte Tomatensauce. Dazu gibt's Cola, Fanta ... oder Energy-Drinks. Auch Cocktails sind in. Wieder süß, alles süß! Wenn junge Menschen dann mit Wein anfangen, wer wundert sich, wenn Wein für sie süßlicher sein muß.

Im Krieg war alles rar. Vor allem auch Zucker. Wen wundert's, dass es in den 50/60iger Jahren recht süß zugehen musste: südländische Süßweine, Spätlesen, Auslesen hatten Hochkonjunktur. Manche merkten damals, dass hinter dem Zucker zumeist nur Weine aus Massenerzeugung standen. Zucker verdeckt schwache Qualität! Parallel kamen vermehrt der Kontakt zu italienischer und französischer (Elsass!) Esskultur mit eher trockenen Weinen. Langsam, aber zunehmend wurde trockener getrunken.

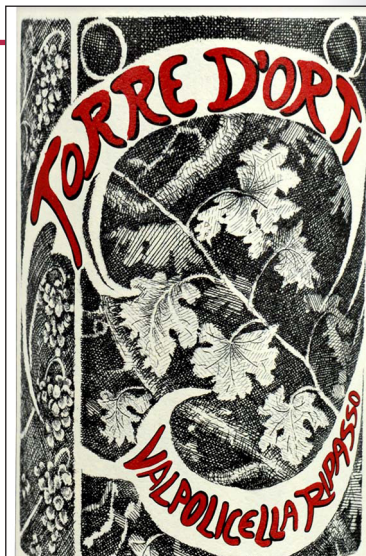
Inzwischen ist eine junge Generation maßgeblich, die süß erzogen wurde, bei der Fast-food mehr gilt, als die spießige Esskultur. Und schnell muss es im Leben zugehen. Keine Zeit! Hipp und hopp! Wein, trockener Wein, dann noch mit Gerbstoff, Säure ... viel zu kompliziert.

Und dann kommt da der Appassimento. Reife, überreife Trauben werden begehrlich. Der Amarone war zunächst ein Zufallsprodukt. Er fand als Besonderheit den Weg zu den Weinkennern. Als Spezialität war er für einen größeren Markt zu teu-

echter,
traditioneller
Appassimento:

**2016 Valpolicella
Superiore
Ripasso DOC,
Torre d'Orti - 14,90€**

Imposante 40 % des Torre d'Orti Ripasso der Familie Piona stammen von getrocknetem Lesegut (Corvina, Corvinone und Rondinella). Um die für einen Ripasso so typische volle Textur mit seidig-runden Tanninen zu gewinnen, wird im Dezember/Januar der junge, bereits einmal vergorene Wein aus getrocknetem Lesegut mit Trester versetzt, der bei der hauseigenen Amarone-Herstellung angefallen ist. Die Kontaktzeit beträgt 48 bis maximal 72 Stunden. Es folgt ein 12-monatiger Ausbau in Barriques und großen Holzfässern. Das Ergebnis: Saftig-frische Fruchtaromen (Schwarzkirschen, Pflaumen) in köstlicher Balance mit wärmeren Noten von Schokolade, Lakritz und milden Kräutern. Am Gaumen feinste Röstaromatik. Ein Wein von beeindruckender Konsistenz und Länge – wenn man so will, der kleine Bruder des großen Amarone (zu einem erschwinglicheren Preis). Top-Solowein, passt aber genauso wunderbar zu gegrilltem Steak, Fleisch mit kräftigen Saucen, kräftigem Käse oder auch zu hochwertigen Schokoladen.



er. Also kam der Ripasso ins Spiel: leichtes Antrocknen, dann noch einmal den ausgepressten Trester vom Amarone dazu, der Valpolicella wurde geschmeidiger, süßlicher. Ein Verkaufsschlager war geboren. Obendrein preiswert. Andere Weinregionen und die Experten der Kellereien wachten auf. Amselfelder, billig-süßer Lambrusco, das war einmal ... jetzt muss Wein aus hoch- bis überreifen, auch getrockneten Trauben her, aber im großen Stil. Vorbei die Zeiten, in denen sorgfältig gelesene, gesunde Trauben in gut belüfteten Lagern in wochen- gar monatelanger Arbeit in Kisten getrocknet wurden, das muss billiger gehen. Auch die Herkunft, geschweige Tradition und Kultur werden für überholt erklärt.

Auf der Suche nach hochreifen Trauben wurden die Kellereien vor allem im armen Apulien fündig. Dort gibt es Trauben mit viel Süße in Hülle und Fülle, obendrein teilweise sehr billig. Die dazugehörige Rebsorte ist vor allem der Primitivo. Der hatte in den letzten Jahren sowieso Erfolg. Der hochwertigste, der Qualitätswein geschätzter Herkunft, der Primitivo di Manduria, ist natürlich für das Projekt zu teuer, es gibt billigere. Aber welcher Verbraucher beachtet auf dem Etikett den Unterschied und wer sucht den Unterschied zu erschmecken? Die schlauen Kellereien hatten ihre billigeren, vermeintlichen Ripasso-Kopien. Bei der Namensgebung musste man natürlich schlau sein, formell gesetzestreu, aber linkisch das Veroneser Ripasso-Vorbild (be)nutzen: entsprechend haben diese schlechten Kopien ein „Passo“ im Namen. Geschäft ist Geschäft!

Heinrich Julius Heimberg

PS. Natürlich bin ich kein Feind der Süßweine, kein Feind des Amarone, des Ripasso, des Qualitätsweins Primitivo (di Manduria). Alles zu seiner Zeit, alles zu einem entsprechenden Anlass. ... Und - von guter Qualität müssen diese Weine sein! Natürlich bevorzuge ich trockene Weine, obendrein meist eher feine, elegante Weine, weil ich denen mehr abgewinnen kann, weil ich mit ihnen mehr erlebe. Und zur Essenbegleitung (ich bin ja schließlich noch leidenschaftlicher Koch), passen sie (gerecht) sowieso meist besser. Aber nicht immer. Und deshalb liebe ich auch ehrliche Amarone, Ripasso, Primitivo, Dessertweine.

Weinjournal

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