



INHALT

**1-3
VON WINNING:
PFÄLZER RIESLING,
NOUVELLE VAGUE**
Das Deutsche Riesling-Wunder kommt in die Jahre. Geht's noch besser? Offenbar schon: mit „minimal winemaking“ – und einer subtilen Neuinterpretation des Themas Eiche

**4
EINIGE
BEMERKUNGEN ZU...
RICCARDO COTARELLA**
Wie der bedingungslose Glaube an die Überlegenheit des Technischen sich selbst hinteres Licht führt

**4
KLEINE MELDUNGEN**
Rodenstock vs. STERN: kein schnelles Ende in Sicht +++
Bordeaux 2009: Der Hype ist in Arbeit +++
Helmut Plunien und Bischöfliche Güter trennen sich

**5
WIEDERPROBIERT:
BÜRGERSPITAL
WÜRZBURG**
Robert Haller hat im vergangenen Jahrzehnt den Weingütern des Fürsten zu Löwenstein kräftige Impulse verliehen. Seit zweieinhalb Jahren ist er im Bürgerspital Würzburg tätig. Ist seine Handschrift dort schon erkennbar?

**5
UNTERM LADENTISCH**
Ein Exklusiv-Tipp für die Leser des Weinverstand Briefs aus dem Bürgerspital Würzburg

WEINGUT VON WINNING, DEIDESHEIM:

RIESLING UND EICHE, VERSION 2.0

Erinnern Sie sich noch ans Ende der achtziger Jahre? Als Deutschlands Winzer von Barrique-Euphorie erfasst waren? Manche Produzenten legten damals sogar Kerner und Rotling ins Barrique. Und natürlich blieben auch Barrique-Rieslinge nicht unversucht. Meist blieb dabei nicht nur die aromatische Typizität der Sorte auf der Strecke: Auch die typische Gaumenstruktur mit ihrem Auseinanderdriften von Holz, Säure und Körper führte dazu, dass die Experimentierfreude rasch nachließ. Riesling und neues Eichenholz – das Thema schien ein für allemal zu den Akten gelegt.

Version 2.0 des schon fast abgeschriebenen Themas „Riesling und Eiche“ kommt nun ausgerechnet von einem Traditions-Weingut aus der Mittelhaardt. Im Winter 2007/2008 erwarb der Unternehmer Achim Niederberger das Weingut Dr. Deinhard (siehe Kasten auf Seite 2). Unter dem neuen Geschäftsführer Stephan Attmann nahm das Weingut nicht nur den Namen

seines früheren Inhabers Leopold von Winning an, Attmann hob auch eine gleichnamige Wein-Linie aus der Taufe. Die „von Winning“-Weine (die das bekannte „Dr. Deinhard“-Sortiment nicht ersetzen, sondern ergänzen) werden jeweils teils spontan in neuem Holz vergoren, teils im Stahltank. Die von Detailarbeit geprägte Weinbereitung wird dabei von einem ehrgeizigen Weinbergskonzept flankiert.

Weinbau: kein Kupfer!

Das Lesegut für die Weine der „von Winning“-Serie wird aus dem bekanntermaßen hochwertigen „Dr. Deinhard“-Lagen-Portfolio gewonnen (38 Hektar). Die bedeutendste Maßnahme betrifft den Verzicht auf Kupferspritzmittel auf der gesamten Weinbergsfläche. Auch Kunstdünger und Herbizide bleiben verbannt. „Bio“ ist ein Thema, das als Standard akzeptiert, aber der damit verbundenen bürokratischen Auflagen wegen nicht formaliter angestrebt wird.

Bodenbearbeitung findet behutsam mit dem Grubber statt, jede zweite Gasse wird mit Kräutern zwischenbegrünt. Im



CHÂTEAU FONROQUE – St-Émilion Grand Cru Classé

Fonroque war das erste klassifizierte Weingut des Bordelais, das einen für biodynamischen Weinbau zertifizierten Wein abgefüllt hat. Treibende Kraft hinter dieser Entwicklung ist Alain Moueix, der Fonroque seit 2001 im Auftrag seiner Tante und seines Vaters führt. Mit dem berühmteren Zweig der Moueix-Dynastie (Petrus, Trotanoy, Belair-Monange usw.) ist Alain Moueix selbstredend auch verwandt: Sein Vater ist Cousin von Christian Moueix, dem Seniorchef des Hauses Jean-Pierre Moueix in Libourne.

Fonroque liegt nördlich des Orts St-Émilion – etwa an der Stelle, an der das Kalksteinplateau in einer kleinen nach Nordwesten ausgreifenden Ausbuchtung endet (siehe Karte rechts). Zwar gibt es hier nur eine relativ moderate Hangneigung (und diese weist überwiegend nach Westen). Das Weingut kann also auf keine (Süd-) Steillagen zurückgreifen wie die Güter in der Umgebung von Pavie oder Ausone – aber Fonroque verfügt doch über einen ähnlichen Dreiklang an *terroirs*: harten Kalkstein mit geringer Bodenauflage auf Parzellen des Plateaus, weichere Kalk-Lehm Böden in den Hanglagen und sandig-tonige Böden im Tiefen.

Rebfläche: 17,6 ha, 88 % Merlot, 12 % Cabernet Franc,

Durchschnittsalter der Reben:

ca. 35 Jahre, die ältesten Parzellen wurden im Jahr 1930 gepflanzt,

Pflanzdichte: 5800-6000/ha,

Boden: siltig-lehmig mit tiefer Gründigkeit, Kalklehm, Kalkstein mit einer Bodenaufgabe von 10 bis 60 cm Tiefe,

Durchschnittsertrag: 35 hl/ha,

Beginn und Ausdehnung der biodynamischen Bewirtschaftung: auf der gesamten Weinbergsfläche, seit 2002, zertifiziert nach Ecocert und Biodyvin,



Skizze der Lage von Château Fonroque: Der Weinberg erstreckt sich über drei Zonen: Kalkplateau, Westhang mit Kalk-Lehm ("argilo-calcaire"), und tiefer gelegene Parzellen mit sandig-tonigem Boden. Nördlicher Anschluss des Kartenausschnitts ist Pomerol.

Verwendete Präparate: Hornmist (500), Hornkiesel (501), Quarzpräparat (502), Ackerschachtelhalm (508), Kupfer, Schwefel, Talkum, diverse Pflanztees (Brennnessel, Schafgarbe, Korbweide),

Kompost: während der von Maria Thun angegebenen Düngezeit wird Kompost ausgebracht, der aus dem Mist

milchwirtschaftlicher Bio-Betriebe hergestellt ist,

Bodenbearbeitung: im Winter Häufeln von Erde um die Stöcke ("chaussage"), im Frühjahr der entgegengesetzte Vorgang (déchaussage), ebenfalls im Frühjahr Auflockerung der Bodenoberfläche (griffäge) in den Zeilen, sowohl im Frühjahr wie im Sommer wird der Zwischenstockbereich mechanisch gelockert und Unkraut beseitigt ("lames intercepts"), im Herbst erfolgt eine tiefere Bodenbearbeitung, die der Bodenverdichtung entgegenwirkt und die Drainagewirkung befördert (sous-solage),

Mondphasen: werden beachtet bei der Zubereitung von Präparaten, beim Rebschnitt und bei der Abfüllung,

Vinifikation: vollständiges Entrappen und Mahlen der Trauben, Sponlangärung in geschlossenen Zementbehältern, kontrollierte Gärtemperatur (maximal 28 Grad Celsius), Pressen mit einer Vertikalpresse, Presswein wird separat ausgebaut,

Ausbau: 18 Monate in Barriques (50 %

Neuholz für Fonroque, 20 % für den Zweitwein "Château Cartier"), außerdem wird Wein auch in Zementtanks, in Edelstahltanks und in einem

Zement-"Ei" ausgebaut. Filtration und Eiweißschönung, falls erforderlich.

Vertikalverkostung Grand Vin St-Émilion Grand Cru Classé

Das Potenzial des Gutes scheint sich in den letzten Jahren erst nach und nach zu offenbaren. Dabei erweist sich Fonroque eher nicht als Vertreter des milden, opulenten Typs von St-Émilion, sondern eher als ein klassischer, fest strukturierter Wein jenseits des populären Stils.

2009 Fonroque

St-Émilion Grand Cru Classé

(Fassprobe). Zweimal probiert, einmal offen, einmal blind. Beidemal ähnlich: intensiv primärfüchtig, Kirsche, Vanille. Weicher opulenter Auftakt, ölig geradezu mit eingebundenem körnigem Tannin in mittlerer Menge. Mineralischer, den kräftigen Alkoholgehalt balancierender Kern, holzige Abgangsnoten, ein stoffiger, positiv opulenter Wein mit ausgeprägter Mineralität. Sehr gut!

2008 Fonroque

St-Émilion Grand Cru Classé

(Fassprobe). Kirschfrucht und eine diskrete Kalk-Note. Prägnante, frische Nervigkeit am Gaumen, mittlere Gerbstoffmenge, gute Reife des Tannins, im Abgang mineralisch-saftig. Ein sehr klarer Wein, Frucht ohne plakative "Fruchtigkeit", und mit betonter Mineralität. Ganz klassisch, und sehr gut!

2007 Fonroque

St-Émilion Grand Cru Classé

Entwickelte Note, Kirschwasser, leicht

EINIGE BEMERKUNGEN ZU...

RICCARDO COTARELLA

Und dann sitzt er plötzlich da, als Überraschungsgast: Riccardo Cotarella, leibhaftig, an einem großen runden Tisch vor einem Mikrophon, irgendwo in einem Industriegebiet der Provinzstadt Brindisi im tiefsten Süditalien. Was das Programm der Pressereise als „technisches tasting“ auf dem Weingut Rubino angekündigt hatte, entpuppt sich als Begegnung mit Italiens bekanntestem beratenden Önologen – dem Michel Rolland des italienischen Weines. Und Cotarella weiß mit seiner Prominenz zu spielen. Er ergreift an diesem 18. Dezember 2009 die Gelegenheit, den rund dreißig internationalen Journalisten eine Vorlesung in eigener Sache zu halten. Die Begrüßungsworte gelten der Freude, von einer Reise in die USA direkt nach Brindisi gekommen zu sein. Dann kommt Cotarella auf den Weinbau Apuliens zu sprechen und skizziert ein düsteres Bild: Noch vor wenigen Jahren hätten die meisten hiesigen Weine allenfalls zwei Jahre gehalten, bevor sie der Oxidation zum Opfer gefallen seien.

An diesem Punkt ist es Zeit für ein paar persönliche Worte. Cotarella betont seine Herkunft. Er, der einfache Winzersohn, ist seinem Vater sehr dankbar. Sein Tonfall läßt erahnen, dass Cotarella den populären Wert der Familie nicht von ungefähr bemüht. Nein, er nimmt rhetorisch Anlauf für eine Aussage ganz anderer Art; man sieht es förmlich die Kehle heraufkriechen, das „aber“. Aber, so fährt Cotarella fort, und er ermahnt seine Zuhörer nebenbei, noch nicht an den bereits eingeschenkten Weinen zu nippen – aber, um guten Wein zu machen, benötige man vor allem präzise wissenschaftliche Kenntnisse, und solche habe die Generation seines Vaters bedauerlicherweise nicht gehabt. Cotarellas Flirt mit seinem eigenen Ruhm ist zugleich ein Flirt mit der Eitelkeit seiner Zuhörer. Das Spiel heißt: Applaudiere meinen Worten und sonne Dich hernach im Glanz meines Ruhmes.

In Wirklichkeit geht es darum, dass einem etwas verkauft werden soll. Cotarellas Weine leben vom gleichen Prinzip wie seine Selbstdarstellung: Prestige durch Gefälligkeit, Gefallen als kommentarloses Einverständnis. Zugegeben, Cotarellas Weine halten stets einen gewissen Standard. Sie strahlen stets eine propere Frische aus, trotz all des Stoffs, trotz all der Frucht, der Farbe und des Alkohols, die sie haben. Wer die „Schwarzwaldklinik“ für ein Gesundheitsmagazin hält, wird mit ihnen glücklich werden.

Doch an diesem Vormittag im Advent, an dem Cotarella im Ton eines Wanderpredigers über die Weinbaugeschichte zu Gericht sitzt, als handle es sich um achttausendjährige klägliche Fehlversuche bis zur endlichen Erlösung durch das Erscheinen des fliegenden Önologen als Berufsstand – an diesem Vormittag im Advent wirkt Cotarella weniger wie der Michel Rolland des italienischen Weines, sondern eher wie ein Silvio Berlusconi von der Stange: plump, selbstgefällig, und ohne jegliches Bewußtsein davon, dass die Zeit über jeden von uns irgendwann einmal hinweg gehen wird, früher oder später.



Kleine Meldungen

Rodenstock vs. STERN

Vor dem Hamburger Landgericht wird zwischen Hardy Rodenstock und dem STERN nun zur Sache verhandelt. Die Anwälte des STERN lehnten am ersten Verhandlungstag im Dezember einen Vergleichsvorschlag ab, nun geht das Verfahren in die Beweisaufnahme. Streitgegenstand ist aus Sicht des STERN das Etikett einer Flasche Mouton-Rothschild, Jahrgang 1945, die Rodenstock bei einem tasting in Hamburg habe ausschenken lassen. Der STERN ist der Auffassung, dass das Etikett der Flasche gefälscht ist.

Die Partei Rodenstock bestreitet, dass das im STERN (Ausgabe vom 13.

November 2008) abgebildete und als Fälschung bezeichnete Etikett mit dem Etikett der auf dem genannten tasting ausgeschenkten Flasche identisch sei.

Wahrscheinlich steht nun ein langer (und für die Öffentlichkeit unterhalt-samer) Rechtsstreit bevor, bei dem es vor allem um Indizien gehen wird.

Bordeaux 2009

Pünktlich vor Beginn der Primeur-Proben haben die rituellen Lobgesänge auf den neuen Jahrgang begonnen. Olivier Bernard etwa, Inhaber der Domaine de Chevalier, liess sich auf decanter.com mit der Aussage zitieren, die Traubenqualität seit die beste seit einem Vierteljahr-hundert gewesen. Bernard, der für seine

großzügigen Soirées während der Messe VINEXPO berühmt ist, wird die Branche diese vollmundige Aussage wohl verzeihen. Und wer weiß, vielleicht ist ja sogar etwas dran. Die Primeurver-kostungen beginnen am 29. März.

Bischöfliche Güter Trier

Helmut Plunien verläßt zu Jahresbeginn die Bischöflichen Weingüter Trier. Die Meinungsverschiedenheiten über die strategische Ausrichtung des Betriebs seien zu groß gewesen, so die Sprachregelung. Die Bischöflichen Güter gehören seit mehr als einer Dekade zu den bedauerns-wertesten *underperformern* im deutschen Weinbau. Plunien hatte sein Amt erst im Sommer 2007 angetreten.

WEILS GRÄFENBERG, VERTIKALPROBE:

LIEBER CABINETT ALS ERSTES GEWÄCHS!

Am Vorabend des "International Riesling Symposium" in Schloss Reinhartshausen lud das Weingut Robert Weil zu einer umfangreichen Gräfenberg-Vertikalprobe nach Kiedrich. Die hier wiedergegebenen Verkostungsnotizen erfordern die einschränkende Bemerkung, dass die Weine im Laufe eines mehrgängigen Menüs serviert wurden – Interaktionen zwischen Speisen und Wein waren nicht zu vermeiden.

Dennoch legte die Probe ein erstaunliches Fazit nahe. Die trockensten Ersten Gewächse (produziert seit 1999) hinterließen einen zwiespältigen Eindruck: mäßig reifebeständig, und aromatisch eher eindimensional. Gegen die (nach heutigem Begriff in etwa halbtrockenen) Cabinet-Weine der dreißiger und vierziger Jahren zogen sie deutlich den kürzeren. Bleibt die Frage: War Weil früher so sehr viel besser? Oder ist es einfach der Typus der alten "Cabinet"-Weine, der so überlegen ist?

2009 Erstes Gewächs

Verschlossen terpenig, Maiglöckchen, auch gärraromatisch-jung, recht feister Gaumenaufakt, straffer Extrakt, spät aufkommende Säure, Salzigkeit, extraktgetragen und viel versprechend auch in der Abgangsaromatik (in der Vorform kommender Komplexität). Sehr mineralisch, zentriert, wirkt nicht breit.

2008 Erstes Gewächs

Erste aromatische Öffnung, Lakritz. Komplexität eher mittel, leicht grünlich unterlegte Körperfülle, in Ansätzen Geschmeidigkeit und auch eine buttrige Grundaromatik, Länge dann aber doch mit mineralisch-feinnerviger Spur. Gute Abgangswürze, relativ milder Abklang, hat überraschenderweise beinahe weniger Kern als 2009. War etwas malo im Spiel?

2007 Erstes Gewächs

Schwach duftend, in Ansätzen blumig, Lavendel, getrocknete Nektarine. Im Mund alkoholgetragen, stoffig bis trockenend im Abklang, wirkt zu uncharmant, Säure sehr tief. Körper und ein rappiger Extrakt dominieren.

2006 Erstes Gewächs

Weit geöffnetes Bukett, auch etwas flüchtig. Feuchter Sand, buttrig. Im Mund korpulent mit einem Hauch Bitternis, wirkt beinahe etwas bäuerlich, wobei im

Abgang dann doch wieder einige Mineralität zutage tritt. Angesichts des Jahrgangs solide, nicht mehr. Aromatisch nicht sehr komplex.

2005 Erstes Gewächs

Erste Reife, Lakritz, und hefige Noten wie übergelaufene Milch, auch eine Spur Alkohol. Im Mund mittelgewichtig, geschmeidig-weiche Gaumenmitte, Abgang eher flach, aromatisch flau, alkoholisch-trocknend. Enttäuschend.

2004 Erstes Gewächs

Leicht firmiger und in Anflügen petroliger Duft, saftiger Nerv auf geschmeidiger Basis, wirkt kompakt, allerdings steht auch hier der Alkohol ein wenig isoliert, gute Abgangsmineralität immerhin.

2003 Erstes Gewächs

Papierartige Nase, fast wie ein almodischer Elsässer Riesling, im Mund sehr füllig, rund, mild, im Abgang dann ein klein wenig austrocknend (der Jahrgangstyp!), leicht süßlich unterlegtes Finish, aus dem heraus sich ein mineralischer Kern entfaltet. Leichte Abgangsbitternis, und im Hintergrund lauert auch alkoholbedingte Sprödigkeit.



2002 Erstes Gewächs

Recht verschlossen, etwas Bergamotte, Lavendel und Petrol, aber nur gedämpft. Im Auftakt eine spürbare Kohlensäure, dann eine gewisse Strenge, stahlig, harter Kern, fast ein wenig rustikal, aromatisch nicht sehr komplex, gute Mineralität. Stoffig-kerniger Typ mit terpenigem Extrakt im Übergang zum Abgang, im Abgang selbst mit Honignoten unterlegt.

2001 Erstes Gewächs

Übergelaufene Milch, zugleich sehr reif mit karamelierten Tönen. Im Mund streng-rappig, knackige Säure mit wenig fruchtigem Gegengewicht, gezehrte Frucht, die im Abgang zusehends schaler wird. Innerhalb des trockensten Geschmacksbilds relativ süß (ich schätze den Restzucker auf knapp über 9 g/l). Dafür aber eine recht präzise, intensive Mineralität. Wirkt etwas wie ein Gerippe, aber hat einen mineralischen Reiz.

2000 Erstes Gewächs

Mostige Nase, riecht "süß", Botrytis. Erweist sich im Mund aber als trocken und trockenend, ziemlich streng und bitter, klein, grasig, garstig. Ohne Frucht. Ein Totalausfall.

1999 Erstes Gewächs

Wieder die hefigen Aromen in der Art übergelaufener Milch, Plastik, sogar Leder? Aber auch etwas Mineralisches, wie feuchter Sand. Im Mund streng, sehr bitter, wirkt noch immer unentwickelt stoffig. Ob sich das jemals öffnet? Hintergrund ölig-terpenig. Aber aromatisch kurz. Eine zweite Flasche zeigt eine etwas offener Nase, einen leicht süßen Auftakt, eine straffe Säure und etwas weniger Bitternis. Mit Luftkontakt kommen allerdings auch in Flasche zwei diese ledrigen Noten auf, immerhin nimmt die Bitternis nicht ganz so überhand.

1949 Cabinet

Nicht zu dunkel in der Farbe. Äpfel unterlegt, aber auch noch traubige Frucht, etwas altes Holz, leichte Honignote, gute tragende leichte Süße, Säure eher defensiv, aber noch präsent und lebendig, im Abgang gut salzig-mineralisch, leichtgewichtig in Körper und Extrakt, leicht pfeifrige Abgangsnoten, vif und feingliedrig – toll!

1937 Cabinet

Hellgolden. Leicht floral, Lavendel. Ein Anflug Botrytis. Am Gaumen von mittlerem Gewicht, saftige Säure, sogar noch etwas positive Adstringenz – man ist versucht zu schreiben: jugendliche Adstringenz. Konzentriertes Säurespiel im Übergang zum Abgang, dann aromatisch etwas flacher werdend und mit einem Abgang von vor allem struktureller Länge. Geradliniger Typus.

1934 Cabinet

Dunkelgolden. Birnenschnitt, Tabak, mosto cotto, auch eine leicht Amontillado-artige Oxidation, im Mund streng und scharf, alkoholgetragen und sehr trocken, auch trockenend, mineralisch-struktureller Abklang, die Abgangsnoten erinnern an einen Amontillado aus Sanlúcar de Barrameda. Recht streng und trocken, aber dennoch interessant, scheint weniger Süße zu haben als beispielsweise der 1949er.

1917 Cabinet

Dunkelgolden, tertiäre Aromen mit vanillig-phenolischen Komponenten, auch ätherisch, Kräuter: Salbei. Altes