

INHALT

1 - 2

WAS EINE GUTE GENOSSENSCHAFT AUSMACHT

Ein Gespräch mit Xavier Gomart, Direktor der Cave de Tain, einer der besten Winzer-Genossenschaften Frankreichs und Europas.

3 - 8

MONSIEUR MIREPOIX
WEINVERSTAND BRIEF stellt seinen neuen kulinarischen Korrespondenten vor: Monsieur Mirepoix aus dem kleinen bretonischen Küstenstädtchen Port Antonin.

9

EINIGE BEMERKUNGEN ÜBER... GLYPHOSAT UND DOSEANANAS

Eine Reise nach Luxemburg brachte Ulrich Sautter eine unerwartete sensorische Anregung.

WAS EINE GUTE GENOSSENSCHAFT AUSMACHT

280 aktive Mitglieder und annähernd 1000 Hektar – die 1933 gegründete Cave de Tain gehört nach Fläche und Volumen zwar nicht zu den Giganten des Genossenschaftswesens. Doch qualitativ ist die Kooperative an der nördlichen Rhône eine Macht. Wie kommt es, dass sie so erfolgreich ist?

Aus dem Verkostungsraum der Cave de Tain hat man einen atemberaubenden Blick auf die Steilterrassen der Parzelle „Le Méal“ des Hermitage-Felsens. Dass ein Hollywood-artiger Schriftzug „Paul Jaboulet Ainé“ den Kamm des Steilhanges zierte, können die Genossenschafter mit Gelassenheit nehmen: Mit 29 Hektar Hermitage im Portfolio sind sie nach Chapoutier (31 ha), aber noch vor Jaboulet und Chave die zweitgrößten Landbesitzer im namhaftesten Cru der nördlichen Rhône. 23 Hektar Hermitage gehören der Kooperative selbst – weitere sechs Hektar befinden sich im Besitz von Mitgliedern. Ein so hochwertiges Lagenportfolio ist natürlich schon einmal ein Pfund. Doch

exzellente Lagen haben auch andere Genossenschaften. Nicht alle aber setzen ihre Möglichkeiten so konsequent in hohe Qualität um wie die Winzer von Tain. Oder, um der Wahrheit die Ehre zu geben: Nur die allerwenigsten tun es. Wie kommt es also, dass die Cave de Tain so gut ist? Xavier Gomart, Direktor der Cave de Tain, versucht es zunächst, leicht süffisant, mit einer ganz kurzen Antwort: „Wir versuchen uns zu amüsieren.“

Fünf goldene Regeln

Dann geht Gomart aber doch etwas mehr ins Detail, und was er mir in den Notizblock diktiert, wird Satz um Satz zu einer Art von Leitfaden, dessen Lektüre man man Genossenschaftswinzern (und -funktionären) hierzulande dringend ans Herz legen möchte.

Erstens: Die Mannschaft ist der Star. Die Unterschiedlichkeit der Mitglieder, sie sei kein Ärgernis, sondern der Reichtum einer Genossenschaft.



Erst der vierte Direktor der Cave de Tain in den vergangenen 84 Jahren: der von der Loire stammende Xavier Gomart.

Zweitens: Der strategische Vorteil einer Genossenschaft ist, dass sie zu vielen terroirs Zugangs hat. Je nach Jahrgang (oder individuellem Erfolg eines Winzers) zustande kommende Unebenheiten beim Wein aus der einen oder anderen Parzelle lassen sich ausgleichen. So kann man sicherstellen, dass die Kunden nicht enttäuscht werden, auch nicht in schwächeren Jahren.

Drittens: Alles muss im Weinberg passieren. Dabei geht die Genossenschaft als Körperschaft mit gutem Vorbild voran. Für ihre eigenen 23 ha Hermitage beschäftigt sie acht Angestellte.

Viertens: Die Kooperative muss Geld haben, sie muss Rücklagen bilden, um im richtigen Moment investieren zu können.

Und ein letzter Punkt: Seid neugierig! Die Cave de Tain zum Beispiel hat ohne Schwefel vinifiziert, hat blanc de noir von Syrah ausprobiert, bei solchen Versuchen lernt man immer was. Und man bleibt in Bewegung, das ist enorm wichtig.

Besonderheiten in Tain

Ein weiterer Grund für den Erfolg gerade dieser Genossenschaft scheint zudem zu sein, dass viele Mitglieder der Cave de Tain im Hauptberuf Obstbau betreiben – die dritte Regel („alles muss im Weinberg passieren“) beherrschen sie also ohnehin aus dem Effeff. Da der Obstbau an sich stabile Einnahmen garantiert, ist auch der unmittelbare Verdriehdruck gerade bei den größeren Landeigentümern – die 120 größten bestellen zusammen 80 Prozent der Fläche – nicht so gross, dass er der Bildung von Rücklagen (Regel 4) im Weg stünde. Gomart: „Dank des Gelds aus den Pflirsichen ließen sich die Mauern im Hermitage aufrechterhalten“.

Klares Profil

Eine weitere Seite, die bedeutenden Anteil am Erfolg haben dürfte (auch wenn Gomart sie weniger betont), betrifft die Klar-

heit des Betriebsprofils. Das Geschäftsmodell der Cave de Tain ist präzise umrissen und lautet: Weinberge, die im Umkreis von 15 Kilometern um den Keller herum liegen. Wer Côtes du Rhône tout-court sucht – die Cashcow des Weinhandels und größerer Güter zwischen Lyon und Marseille – findet solche Weine bei der Cave de Tain nicht.

Dafür leistet sich die Kooperative eine beeindruckende Detailtreue in der Kellereiwirtschaft: Im Jahr 2015 gab es beispielsweise nicht weniger als 16 rote Hermitage-Abfüllungen. „Ein Drittel des Kellers besteht aus parzellenreinen Kelterungen“, berichtet stolz die junge Önologin Sophie Obszinsky. „Im Jahr 2016 haben wir alleine aus der AOC Crozes-Hermitage 40 separate Vinifikationen durchgeführt“.

Fingerspitzengefühl bei der Menschenführung

Angesichts einer solchen Dynamik ist es nur selbstverständlich, dass sich die Cave auch dem Bio-Anbau zugewandt hat. „Ein gutes Experimentierfeld, von dem auch die konventionellen Winzer profitieren“, so Xavier Gomart. Und er setzt nach, die meisten Mitglieder hätten zwar eine Scheu davor, die ersten beim Ausprobieren irgendwelcher Neuerungen zu sein. Aber zurückhinken würden sie dann doch auch nicht wollen, wenn andere vorangegangen seien.

Und Gomart schließt mit einer Anekdoten aus seiner Zeit bei der Genossenschaft in Saumur – einem Lehrstück in, man könnte sagen: humorvoller Menschenführung. Damals habe er den Eindruck gehabt, dass die Winzer die von der Genossenschaft verschickten Briefe gar nicht lesen würden, oder vielleicht würden sie sie sogar lesen, aber jedenfalls ohne zu reagieren. Da sei er dazu übergegangen, die Briefe in neutralen Couverts ohne das Logo der Genossenschaft zu versenden und ins Adressfeld zu schreiben: „Madame & Monsieur...“ Der Erfolg sei durchschlagend gewesen.

2015 St-Joseph Bio

Schwarzkirsche, nachgerade Cassis, Blaubeerkompott, fast kein Holz, aber eben doch eine kleine Nuance (zehn Prozent der Menge wurden in zuvor mehrfach gebrauchten 400-Liter-Fässern ausgebaut), wuchtiger Alkohol, körniges Tannin, spannungsreich und immens mineralisch, massiver Extrakt, dicht, trocken und momentan fast abweisend, mit Potenzial für 20 Jahre. 93

2013 Cornas Bio

Ätherische Würze, balsamisch, Pflaume, Veilchen, Lakritze, feinkörniges, gut Dimension aufspannendes Tannin, weich grundiert, alle Komponenten nahtlos verbunden, integrierter Säureerv, integrierter Alkohol, voll und dennoch mit Zwischentönen, saftige Abgangsfrucht, mineralisch unterlegt. 93

2013 Hermitage Bio

Balsamisch, Schwarzkirsche, weißer Pfeffer. Am Gaumen weich und geschmeidig anstehend, sehr feines Tanninkorn, intensive Mineralität, elegant, viel Saftigkeit, integrierter Alkohol, sehr lange anhaltende mineralische Komponente, nicht überkonzentriert, aber dennoch dicht, kulinarisch. 94

2011 Gambert de Loche Hermitage

Bereits mit erster Reife: etwas Leder, Feige. Pflaume, Bitterschokolade, Zibarte. Am Gaumen großzügig, cremig, feingliedrig im Gerbstoff, intensiv mineralisch, très gourmand, viskos und dennoch mit gewissem Trinkfluss, milde Säure, die aber dennoch ausreicht, um der Cremigkeit Halt und Fassung zu verleihen, die Mineralität fügt Frische hinzu und saftige Eleganz. 94



FAKTORANALYSEN DES JAHRGANGS 2018:

DAS AUSMASS AN TROCKENSTRESS MACHT DEN UNTERSCHIED

Zu insgesamt 461 Rotweinen notierte ich während der Primeurwoche quantitativ gewichtete sensorische Eindrücke von 18 Eigenschaften, von „Duft: Holz“ über „Gaumen: Süße“ bis zu „Taktil: Alkohol“. Nach ersten Tests auf Korrelation der Daten blieben sieben dieser Dimensionen als Grundlage für die Faktoranalyse sowie die nachfolgende Einteilung aller Weine in Stilgruppen übrig. Die Ergebnisse der Faktorenanalyse zeigen, dass sich der Jahrgang mithilfe folgender drei Motive verstehen lässt: (1) der Frage nach der Frische der Weine, (2) mithilfe der Frage nach dem Vorhandensein (und dem Ausmass) sensorischer Anzeichen für Trockenstress, sowie (3) an der Ausprägung der Säure.

Wie stets gilt: Das Verständnis der statistischen Verfahren ist nicht notwendig, um die Ergebnisse der Analysen verstehen und bewerten zu können. Für technisch Interessierte liefere ich die Resultate der Faktor- und Clusteranalyse im Anhang.

Die Stärke der statistischen Analysen ist, dass sie eine kleine Zahl von Eigenschaften hervorheben, die im jeweiligen Jahrgang besonders prägend für das Geschmacksprofil der Weine sind: So stellte sich bei der Analyse der 2016er Weine heraus, dass die Sensorik sehr klar die Sortentypen von Cabernet und Merlot abbildete – und dass deren jeweilige Ausprägung (bzw. ihre Kombination) das Geschmacksbild zu erklären gestatteten. Ein Indiz dafür, wie »einfach« dieser große Jahrgang in stilistischer Hinsicht zu verstehen ist.

Im von Frost und Herbstregen gebeutelten 2017er Jahrgang fiel eine ungewöhnlich starke Korrelation von Alkohol- und Gerbstoffwahrnehmung auf. Ein möglicher Hinweis darauf, dass bei vielen Weinen Chaptalisierung im Spiel gewesen sein könnte – als typisches »Rezept«, den Jahrgang zu bewältigen.

Bei den Analysen des Jahrgangs 2018 wiederum stehen die Folgen der Trockenheit von August und September im Zentrum. Konkret ergeben sich folgende drei für die Gliederung der Jahrgangstypen maßgeblichen Faktoren:

WAS STECKT HINTER DER STATISTISCHEN ANALYSE ?

Das von mir angewandte Verkostungsschema beschreibt den sensorischen Eindruck jedes Weins mit Zahlenwerten. Riecht der Wein stark nach Holz, oder eher nach Kräutern, oder dominiert die Frucht? Und bei der Frucht: Wie stark weist sie vegetale Komponenten auf, wie stark frischfruchtige und wie stark hoch- bis überreife Aromen?

Dieser Versuch, ein präzises quantitatives Abbild des jeweiligen Weins zu schaffen, könnte angesichts des notorisch instabilen Zustands der Fassmuster als übertriebener Ehrgeiz erscheinen. Doch die statistische Methode hilft genau an diesem Punkt: indem sie alle Informationen aussondert, für die sich keine Korrelation, kein Zusammenhang zu anderen Eigenschaften ergibt. Was die statistische Methode am Ende präsentiert, ist eine Reduktion des Datenmaterials auf Maximum an sinnvoll deutbarem Zusammenhang. Heisst: Wenn alles gut geht, sollten nur diejenigen Eigenschaften übrig bleiben, die auch langfristig für die Struktur des Weins bestimmend sind.

(1) Frische (oder ihr Fehlen). Weine, die die Frische bewahrt haben, weisen zudem überdurchschnittlich starke florale Aromen auf, überdurchschnittlich starke mineralische Komponenten, und sie zeigen in der Regel eine Frucht, die in ihrem Reifezustand recht präzise gelesen wirkt, statt vegetal oder überreif zu sein.

(2) die Frage, ob – beziehungsweise in welchem Ausmass – **direkte sensorische Folgen der Trockenheit** vorliegen: trockene und der Tendenz nach grobkörnige Phenole (im Extremfall Bitternis), ein Mangel an Saftigkeit bei hohem Alkoholgehalt, sowie Aromen, die stärker auf der grünlichen als der frischfruchtigen Seite des Spektrums liegen und zuweilen von Komponenten begleitet sind, die an Tannenreisig oder auch an Birkenblätterttee erinnern. Durchwegs Phänomene, die als Ausdruck eines Missverhältnisses von Zuckerreife (Öchsle = Alkohol) und physiologischer Reife (Tanninreife und Aromenreife) zu verstehen sind, oder als Schutzreaktion des Rebstocks gegen übermächtig werdende Sonneneinstrahlung bei gleichzeitigem Wassermangel im Boden und bei zusätzlichem Wasserverlust über die Laubwand.

(3) die sensorisch wirksame Präsenz von **Säure**.

Diese drei grundlegenden Dimensionen („Faktoren“) geben die wesentlichen Eigenschaften der 2018er Rotweine wieder – dies einheitlich an beiden Ufern. Die Interpretation aller drei Faktoren scheint mir dabei in die gleiche Richtung zu deuten: Das wesentliche Kriterium für die Qualität der 2018er Bordeaux ist, in welchem Ausmass es den Gütern gelungen ist, die Auswirkungen der Trockenheit zu begrenzen: Dabei wird sich zeigen, dass auf den trockensten terroirs – und/oder wo die finanziellen und personellen Mittel für weinbauliche Mehrarbeit fehlten – immer nur Schadensbegrenzung möglich war. Ein Umstand, der das Potenzial des Jahrgangs deutlich begrenzt hat!

Aus den Eigenschaftskombinationen zu den Faktoren (1)-(3) lassen sich nun vier stilistische Grundtypen bilden („Cluster“) – wobei eines der Cluster, wie ich unten darlegen werde, eine weitere Unterteilung in drei Untertypen möglich (und auch erforderlich) macht.

La Tour Haut Caussan, Médoc

90–92+

Typ 3 (mineralisch-frisch), ϑ 1,65.**Nachbarcluster: Typ 2****(Säurecluster, ϑ 1,89).**

Rote Bete, Rhabarber, Holundersaft, Cassis und Sauerkirsch. Intensive, pikante Frucht. Auch floral. Straffer Bau, viel Saftigkeit, anhaltend Gerbstoffwirkung, Kalk-mineralisch unterlegt, eine Spur Grüntöne integriert. Retronasal allerdings ein klein wenig hitzig in der Frucht.

Belgrave, Haut-Médoc

90–92

Typ 1 (gutmütig breit), ϑ 0,46.**Nachbarcluster: Typ 2****(Säurecluster, ϑ 1,29).**

68 Prozent Cabernet Sauvignon, 30 Prozent Merlot, 2 Prozent Petit Verdot. Vergleichsweise verschlossen im Duft, Bei der UGC: Bitterschokolade und ätherisch-kräuterwürzig unterlegte Kirsche. Breit ansetzend, mehliges Tannin, dann eine Spur von grünlicher Verdichtung (die Spannung gibt), mittlere Fruchtbegleitung, bereits deutlich werdender Neuholzeinsatz, mittelgewichtig in Extrakt und aromatischer Ausprägung. Auf dem Château: Dezent »süßes« boisée, Schwarkirsche, Kakao, Kaba, Holunder. Geschmeidiger Ansatz, defensive Füllung, viel Holz. Eindruck bestätigt. Gewisse Anlagen zur Eleganz.

Cambon La Pelouse, Haut-Médoc

90–92

Typ 1 (gutmütig breit), ϑ 0,38.

Eine recht propere Cassisfrucht, etwas blättrig unterlegt. Minze, Kräuter. Geschmeidiger Ansatz, mürbes Tannin in mittelhoher Menge, nur ganz geringe Grünanteile, kaum Trockenstress-Symptome, Kalk-mineralischer Hintergrund, eine gewisse Großzügigkeit in einem Wein der mittleren Preisklasse, korrekte Länge.

La Chapelle du Potensac, Médoc

90–92

Typ 2b (Säurecluster, zeitige Lese), ϑ 1,54, Nachbarcluster: Typ 3**(mineralisch-frisch, ϑ 1,78).**

70 Prozent Merlot, 25 Prozent Cabernet Sauvignon, 5 Prozent Cabernet franc, Ertrag 49 hl/ha. Alkohol 14,4 Volumenprozent bei einem pH von 3,50.

IPT 69. Heidelbeerkonfit, sehr frisch und klar. Etwas Lakritze und Veilchen. Am Gaumen kompakt, saftig, sehr gut extrahiert, leichte Süße in der Frucht, jetzt schon deliziös, frisch und mit sehr viel appeal, dazu deutlich Kalk-mineralisch. Ein kompletter Bordeaux, ideal für die mittlere Lagerzeit. Best Buy!

Coufran, Haut-Médoc

90–92

Typ 4 (trockenes Cluster), ϑ 0,75.**Nachbarcluster: Typ 1 (gutmütig breit, ϑ 1,14).**

85 Prozent Merlot, 15 Prozent Cabernet Sauvignon, 44 hl/ha. Kakaobohne und Bitterschokolade, tiefer Schwefel, nach Luftkontakt Brombeer- und Johannisbeerblätter, leicht vegetal, am Gaumen mollig weich und cremig, mürbes Tannin in vorsichtiger Menge, eher milde Säure, ganz auf die Abrundung zielend, ein klein wenig merklich werdender Alkohol, mittlere Dichte und Intensität der Frucht.

Doyac, Haut-Médoc

90–92

Typ 2c (Säurecluster, unerklärt), ϑ 0,53. Nachbarcluster: Typ 1**(gutmütig breit, ϑ 2,54).**

Ein biodynamisch bewirtschaftetes Gut. Niedriger Schwefel. Kirschkonfitüre. Schwarzwälder Kirschtorte. Auch am Gaumen ganz leicht aldehydig, aber die gute Proportion erkennen lassend: festes Tannin, leicht trocken, aber auch mit guter saftiger Auflösung, für den Jahrgang außergewöhnlich vitale Säure, gute Gaumenfrucht, eine Spur Hefe im Abklang, zuletzt wieder fruchtbetont, fast wie Sauerkirschsafft.

La Goulée, Médoc

90–92

Typ 2c (Säurecluster, unerklärt), ϑ 0,74. Nachbarcluster: Typ 1**(gutmütig breit, ϑ 1,28)**

Lese vom 18. September bis 4. Oktober, Ertrag 33 hl/ha. 73 Prozent Merlot, 21 Prozent Cabernet Sauvignon, 6 Prozent Cabernet franc. 13,71 Volumenprozent Alkohol, pH 3,70, IPT 71. Zunächst sehr verschlossen, dann aber langsam öffnend: rotbeerig, Himbeere, Schokolade, Kräuter. Linear gebaut, kurzer Weichteil, festes Tannin, mittlere Fruchtbegleitung. Gute Proportion, kein Alkoholüberschuss, nachgerade klassisch im Bau.

Julia, Haut-Médoc

90–92

Typ 1 (gutmütig breit), ϑ 0,66.

Gute kirschtige Frischfrucht, nicht immens komplex, aber klar. Karamell-Holz. Sehr geschmeidig am Gaumen, leichte Süße, mürbes, vorsichtig extrahiertes, aber lange präsent, griffiges Tannin, leicht seifige Noten im Übergang zum Abgang. Gute stilistische Idee zur Eleganz, etwas dichter als nur mittelgewichtig umgesetzt. Ist in seiner diskreten Art leicht zu unterschätzen, hat schon Länge, Homogenität und sogar leicht mineralische Noten.

D'Agassac, Haut-Médoc

89–91

Typ 4 (trockenes Cluster), ϑ 1,56.**Nachbarcluster: Typ 2****(Säurecluster, ϑ 2,05).**

Brombeerkonfitüre, Holunder, Himbeere, gut getroffener Reifepunkt und recht gute Frische in der Frucht. Pfeffrige Noten. Mehr Saftigkeit als Viskosität im Ansatz, dann aber breit, milde Säure, mürbes Tannin, früh präsente kräuterwürzige und rotbeerige Rückaromen, mittlere Homogenität und Länge. Gut extrahiert, aber das Tannin zeigt dennoch etwas Trockenheits-bedingte Beschränkungen.

D'Arcins, Haut-Médoc

89–91

Typ 1 (gutmütig breit), ϑ 0,89.**Nachbarcluster: Typ 2****(Säurecluster, ϑ 1,25).**

Traubenzucker, Herzkirsche, Blaubeere. Ausdrucksstarke Frucht. Am Gaumen mit gutem, sandigem Tannin, nicht süß und nicht zu cremig, allerdings recht alkoholkräftig, mit einer zum Duft korrespondierenden, recht positiven Fruchtbegleitung. Ein klein wenig Mineralität, knappe Säure, ein Hauch von Grünlichkeit im Tannin. Harmonie in einem kleineren Format.

La Cardonne, Médoc

89–91

Typ 1 (gutmütig breit), ϑ 0,79.

Tannenreisig, Kräuterbitter, und eine leicht grünlich geprägte Beerenfrucht. Weicher Ansatz, fast cremig, dann eine gute Menge mürben Tannins, passabel saftig und fruchtig begleitet, die weiche Grundierung zieht sich ebenso wie die Tanninwirkung bis ins Finale, was dem Wein eine gute Kohärenz verleiht, auch wenn er aromatisch nur mittel dotiert ist.

Mythopia, Arbaz (Schweiz/Wallis)

Zertifizierte Bio-Trauben aus Weinbergen auf 800 Metern Höhe bei St. Leonard im Zentralwallis. Dem Weingut ist eine private Versuchsanstalt angeschlossen, die die Eigentümer gemeinsam mit dem Weinhändler Delinat aufgebaut haben. Alle Weine werden ohne Schwefelzusatz vinifiziert. Die Familie lebt in einem Bergdorf auf 1100 Metern über Meer.

2012 „Disobedience“ Valais AOC Chasselas

Sechswöchige Maischegärung, Ausbau in gebrauchten Barriques. Goldfarben. Rosinenduft. Banane, etwas Nougat. Am Gaumen mit deutlich hefigen Aromen, dabei in der Struktur voll, mit immenser taktiler Mineralität, hat Feuer und

Volumen sowie eine weiche aber dennoch tragende Säure, zeigt die Fülle des Fendant ohne dessen übliche Banalität. Ein Chasselas von hoher Güte.

2011 „Finito“ Valais Johannisberg

Riecht nach Pfeffer und Gips, markante Säure am Gaumen, dichter Gerbstoff, etwas wenig aromatisches Volumen, hat aber durchaus Zug und Saft, deutlich mineralisch auch hier, sich sogar in den Abgang hinein steigend, ein erstaunlich frischer Wein nachgerade mit Biss.

2013 „Illusion“ Valais Pinot noir

Sehr typischer Pinot-Duft aus dem Wallis, beerig mit einem leicht gekochten Unterton, feingliedriges bis seidiges Tannin, viel Saft und Frucht, zarter Extrakt, sehr geschmeidig, dabei doch

auch mit Nerv und Eleganz, mineralisch, feinnervig begleitet, in der Komplexität der Abgangsfrucht ein klein wenig begrenzt, fast konventionell im Stil.

2012 „PI no“ Valais AOC Pinot noir

Wirkt noch geradezu verschlossen, etwas Kakaobohne, auch „wilde“ Untertöne, Zibarte, Kirsche, feine Gerbstoff-Extraktion, zart gepixelt, reife und tragende Säure, gut eingebundener Alkohol, viel Saft und eine nahtlos runde Geschmeidigkeit. Stilvoller Pinot.

Weitere Entdeckungen der RAW-Messe, beispielsweise mit Weinen von Muster/Steiermark, Château Le Puy/Bordeaux, Bellotti/Piemont und einigen anderen
mehr lesen Sie demnächst in
WEINVERSTAND BRIEF 4/2015.

EINIGE BEMERKUNGEN...**ÜBER VIN NATUREL UND DEN NATURBEGRIFF IM KONTEXT DES WEINS**

Der Wein sei per definitionem kein Naturprodukt, so lautet einer der am häufigsten vorgetragenen Einwände gegen die Strömung des *vin naturel*: Denn es sei unhintergebar eine Kulturleistung, Reben anzubauen, ihren Ertrag im rechten Moment zu lesen und diesen anschließend einer Transformation zuzuführen, die ohne technischen Sachverstand und geeignete Instrumente undenkbar sei. Weinbau, so der Kern des Arguments, sei geradezu der Inbegriff einer Kultur.

Und das ist ja auch richtig. Ohne den Beitrag einer menschlichen Kulturleistung würden Trauben einzig der Fortpflanzung des Rebstocks dienen, und selbst aus ihrem Saft würde nur etwas entstehen, was halb Sherry, halb Essig wäre – im besten Fall.

Aber ist mit diesem Argument die Redeweise vom *vin naturel* wirklich ad absurdum geführt? Ist der önologische und damit irgendwie ja auch ästhetische Anspruch dieser Bewegung unhaltbar?

Ich meine nein. Denn wir haben doch auch kein Problem damit, etwa in der Musik von „Naturtönen“ zu sprechen. Niemand bezweifelt, dass es eine Kulturleistung ist, Barocktrompete zu spielen – eine hoch stehende sogar. Und dennoch impliziert das deutsche Wort, dass manche Arten, im Dienst der Musik Schall zu erzeugen, irgendwie „natürlicher“ sind als andere. Ursprünglicher. Möchte man mit dem Namen der Messe „Raw“ sprechen: roher.

Der „Naturton“ entsteht bekanntlich einzig durch die Art des Anblasens der Lufröhre. Anders als bei Instrumenten, die mithilfe von Ventilen die Länge der stehenden akustischen Wellen beliebig zu variieren gestatten, lassen sich auf einer Barocktrompete nur wenige Töne erzeugen: nur diejenigen, deren Frequenz einem ganzzahligen Vielfachen der Frequenz des Grundtons entspricht. Wer schon einmal einer Aufführung mit historischen Instrumenten beigewohnt hat, kennt die ganz eigene Anmutung, die vom Spiel solcher Blasinstrumente ausgeht, ihren für heutige Hörgewohnheiten eigenwilligen Klang.

Ähnlich wie die Virtuosen der Barocktrompete benötigen auch die Winzer des *vin naturel* besonders ausgeprägte handwerkliche Fertigkeiten und eine große technische Sicherheit. Das sollten sich die jungen Wilden der Szene zu Herzen nehmen: Experimente sind wichtig – aber nicht jedes muss unbedingt das Licht des Weinmarkts erblicken. Umgekehrt sollte man beim *vin naturel* an die „Saubereit“ des Spiels andere Maßstäbe anlegen als an einen konventionell bereiteten Wein. Nicht, dass schräge Töne die Aufführung dominieren sollten. Doch die Hauptsache ist doch die musikalische oder önologische, also in jedem Fall die kulturelle Botschaft. Und ist diese ist nicht gerade dann am eindrucklichsten, wenn kein falsch verstandener Perfektionismus den Blick aufs Wesentliche verstellt?

ANHANG: DAS INTERVIEW MIT PAUL DRAPER IM WORTLAUT (TEIL I)

Sautter: First, I wanted to ask you if there is any substantial meaning of the term „European“ in wine.

Draper: Hm (pause). Of course there is the very basic one that the fine wine grapes are all vinifera and from Europe and are not native to the New World. That's, basically, to say that there is such a thing. But otherwise I'm not convinced. We've talked about very practical things, about the fact that wine has been grown in Europe for so long that you can have – as we did yesterday – a glass of really excellent Riesling that sells to the consumer for 10 euros per bottle. And that level of quality is impossible I'd say in the New World but certainly in California or America because the costs and everything involved. Well there are no small producers like the man who produced that in his family before him. Where he's been established all his cost paid and he is able to make a living selling his wine of that quality at that very reasonable price. That doesn't exist in the New World really. When you get down to that price level, it is industrial wine, not very interesting wine, of course. And that's a separation of Europe from the New World, in terms of how reasonable some very very good – perhaps not great, but very good wines – can be.

But on the other hand my feeling is there are pieces of ground, of sites – French would say terroir – scattered around all over the world, well in suitable climates and situations, that have not been recognized. Or even if grapes are grown there, the yields and the way in which they're grown, the way in which the wines are made, have not given them the chance to show just how good their site is, how good their terroir is. John would protest unless I mention Burgundy – yes there are exceptional terroirs. But in their own way I think there are more exceptional terroirs than have been identified and discovered simply because the method of exploitation and the method of winemaking has not allowed

the fruit from those sites to be everything it could be. So I don't know if that's a very clear answer or not (laughs), I'm speaking around rather than about it.

Sautter: It is a very comprehensive answer which probably gives rise to some more questions. (laughter)

Draper: Yes, I'm afraid so.

Sautter: You have not spoken much about stylistic categories – apart from making the distinction between industrial and hand-made, or whatever it might be called. So is the difference mainly the fact that in Europe there are so many family estates which manage to produce a decent product at a comparatively low price?

Draper: I think that is certainly part of it. Yes. Because of the history and the length of time that those families or families connected there who were taking over these vineyards have existed. Whereas in America we have many small family owned vineyards, especially these days, I don't know, in Napa Valley there must be hundreds of – quote – „family owned vineyards“, but not by people who have ever made wine before. You know, the investment in their land and in the facilities has been immense, so I think, yes, that's a very good point.

Olney: I would add, at least from my impression, typically when I was growing up, European wines generally meant wines where you could count on being lower in alcohol, and – this is a little broad, but as a general rule – as being a bit more elegant than New World wines. The interesting thing I find is that every time I come to Europe – and this also has come up a number of times during this visit – we hear more people talking about how there are certain wines being made. 20 years ago there was no such thing as 15 percent alcohol wine. Now it's becoming common.

Draper: 2009, 2010 in Bordeaux, on the right bank particularly, I mean, just absurd levels of alcohol.

Sautter: for Merlot...

Draper: whether, you know, to blame the international style, you blame Robert Parker, whether you blame that it suddenly has a climate that allows you to overripen grapes, and you do it – rather than, you make that decision instead of saying, that's not my style, that's not what I do, that's not fine wine. You know, and hopefully they'd be backing off and realizing that even if the climate is warmer than it was, you have to work with that, to not let those grapes overripen.

Olney: That's true, I think, any of the great wines have always come from places where the given varietal in apt take to the region could just get ripe. Juuuust. Right there.

Raabe: That was in the past.

Olney: And now, it seems like some people some regions now they have the choice, they never had the choice before. That's an interesting shift in my opinion.

Draper: John mentions about alcohol because when I joined Ridge in 69, and I remember when the 1970ies, we had a good 69 and a beautiful 70 vintage, and as the 70ies began to come out from Bordeaux on Primeur and whatever, there was this sense, ah, California wines are, you know, too ripe and whatever, and so I took a number of Bordeaux 70ies, a good vintage, not a great, turned out not to be a great vintage, but, you know, but one of the better vintages of the decade, and I knew Jean-Michel Cazes, and so I took the 70 Lynch Bages and I ran the alcohol, and it was something like 14,4. And our Monte Bello in 70 was 12,9 or something like that.

Sautter: The 70 Lynch Bages was 14,4?

Draper: He would have been chaptalized. So he was saying, you know, we could use some more ripeness. But likewise I only told yesterday that I knew Vincent Laflaive, and when he came to visit me years ago, we were tasting – we