

# REIF UND BEGEHRT



Der VDP präsentierte sich anlässlich des 100-jährigen Jubiläums in vielen Berliner Galerien

Fotos: Jan Komitzki

Berlin trank Riesling, die deutsche Hauptstadt und die Crème de la Crème des deutschen Weins feierten Riesling. Denn am ersten September-Wochenende war der VDP, der Verband Deutscher Prädikatsweingüter, anlässlich seines 100-sten Geburtstages an der Spree zu Gast. Er brachte seine Großen Gewächse, die besten Weine aus den besten Lagen, mit – quasi die einheimischen Grand Crus. Große Tropfen und große Kunst feierten ein munteres Stelldichein: Knapp 200 der besten Winzer Deutschlands präsentierten sich in siebzig Berliner Galerien den Wein- und Kunstfreunden. Natürlich schenkten sie nicht nur ihre knackig-frischen Rieslinge aus, schließlich müssen sich auch ihre Weiß-, Grau- oder Spätburgunder längst nicht mehr vor der internationalen Konkurrenz verstecken. Aber der Riesling ist und bleibt nun mal „der“ deutsche Vorzeigetropfen. Ihn deshalb gleich zu einem internationalen Trend zu erklären, ist allerdings ein wenig hoch gegriffen, auch wenn er seine Liebhaber in aller Welt hat.

**E**her schon sind die großen Rieslinge regionale High-End-Produkte, die sich selten so hervorragend in Form zeigten und so finessenreich präsentierten wie derzeit. So sind längst

nicht mehr nur junge, frische Rieslinge mit knackiger Säure angesagt. Manch ein Weinfreund erinnert sich plötzlich an schon fast vergessene, verstaubte Flaschen in der hintersten Ecke seines Weinkellers. „Reife Rieslinge finden wieder zunehmend Interesse“, erläutert Christian Wilhelm, Sommelier im Restaurant Fischers Fritz im Hotel The Regent Berlin und gerade von Berlin Partner zum „Sommelier des Jahres“ gekürt, „auch ich bin ein großer Fan von ihnen.“ Damit meint Wilhelm nicht etwa edelsüße, sondern trocken ausgebaute Rieslinge. „Die gereiften Vertreter sind häufig ideale Essensbegleiter zu Christian Lohses Fischgerichten“, beschreibt Wilhelm

die Zusammenarbeit mit dem Zwei-Sterne-Koch, „und auch anfangs skeptische Gäste sind meist begeistert.“ Privat hat sich Wilhelm gerade zwei 2007er Forster Kirchenstück Großes Gewächs von Dr. Bürklin-Wolf aus der Pfalz zugelegt. „Ich werde sie bestimmt zehn Jahre liegen lassen“, erklärt der Meister-Sommelier, „freue mich aber jetzt schon darauf, sie dann zu genießen.“

## Riesling erfindet sich immer wieder neu

Also immer wieder etwas Neues beim Riesling und es geht auch ganz anders. So etwa bei Prinz von Hessen. Wie



Gelungene Kombination: Kunst und Wein



Baron Eric de Rothschild

auch Dr. Bürklin-Wolf ein VDP-Weingut mit lang gelagerten Flaschen im Keller, kommt mit dem Dachsfilet ein ganz anderer, moderner Riesling von den besten Trauben des Winkeler Dachsbergs daher. „Der Dachs ist eine echte Innovation“, sagt der österreichische Winzer Lenz M. Moser, der neben seinen eigenen Weingütern mit seinem Unternehmen TxB International Fine Wines auch andere wie Prinz von Hessen, die Australier von Mad Fish oder ChangYu aus China vertritt. „Ein Teil des Traubenmaterials wird nach klassischer Rotweinmethode verarbeitet“, erläutert der Weinunternehmer, „nach vier bis sechs Tagen Gärung auf der Maische, wenn circa 40 Prozent des Zuckers vergoren sind, werden die Trauben gepresst und wandern erst dann zur Endgärung in das gekühlte Stahlfass.“

### Bio-dynamisch und asiatisch

Dennoch will Moser auch seinen heimischen Grünen Veltliner weiter globalisieren, denn „wer zukünftig weiter knackige Säuren haben will, braucht kühle Lagen“. Das spielt auch dem Sauvignon Blanc in die Hände, einer Traube, die bei deutschen Winzern immer beliebter wird und bei der inzwischen nicht nur an der Loire oder als „cool climate white“ in Neuseeland Top-Ergebnisse erzielt werden, sondern die auch in der Pfalz „Rebsorte des Jahres 2010“ ist. An-



Estela Perinetti

sonsten werde der Weinmarkt der Zukunft bio-dynamisch und asiatisch, so Moser. „Schon jetzt spielt Nachhaltigkeit eine große Rolle“, erklärt der Winzer, „aber in zehn Jahren wird unser gesamtes Portfolio bio beziehungsweise organic sein.“ So wird der Österreicher im nächsten Jahr den ersten in Europa zertifizierten Bio-Wein aus China auf den Markt bringen. „Chinesische Weine werden zunehmend eine eigene Stilistik mit den typischen Gewürzaromen und weniger Alkohol bei vollem Geschmack bieten“, ist Moser überzeugt. Auch andere Branchengrößen wie etwa Lafite-Rothschild engagieren sich zunehmend in China.

### Bordeaux für alle? Oder für alle unbezahlbar?

Lafite-Rothschild steht aber auch weiterhin für die großen Bordeaux und die werden zunehmend für normale Weinliebhaber unerschwinglich – die Subskriptionen für die großen Bordeauxweine 2009 sind auf einem Höchststand, etwa ein 2009er Lafite mit 550 EUR pro Flasche plus Händlermarge plus Zoll. Auch daher hat sich Lafite-Rothschild mit der Collection DBR und Weinen wie dem Lègend Pauillac oder dem Saga Bordeaux Rouge breiter aufgestellt. Entwickelt wurden die Weine, die für Normalverbraucher leicht zugänglich sind und auch von der Queen ausgeschenkt werden, von der Kellermeisterin Diane Flamand. „Wir wollen bewusst einen weiblicheren Touch bei diesen Weinen“, erläutert Baron Eric de Rothschild, „denn die Weinwelt wird weiblicher.“

### Die weibliche Seite des Weins

Ein Trend, den nicht nur Rothschild so sieht. „Natürlich mache ich in gewisser Weise weibliche Weine“, bestätigt die Winemakerin, „und ich glaube auch, dass Frauen anders mit Wein umgehen.“ Immer mehr Weine unterhalb der Top-Produkte würden im Übrigen im Gegensatz zu früher von Frauen gekauft. Darauf müsse man sich einstellen, so Flamand, aber auch immer mehr gute Weine würden weltweit von Frauen gemacht. So auch am anderen Ende der Welt in Argentinien, wo Estela



Die VDP-Weine erfreuten sich bei den Galeriebesuchern großer Beliebtheit



*Terrasse des Chateau Lafite-Rothschild*

Perinetti auf der Bodegas Caro mit dem Caro eine Spitzen-Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Malbec kreiert hat. Wie bei Perinetti spielt bei den Cuvées von Diane Flamand Cabernet Sauvignon eine Hauptrolle.

### **Blends gegen den Mainstream**

Zu Deutschland scheinen diese internationalen Allzweckwaffen ebenso wie

Merlot auf den ersten Blick nicht zu passen. Doch auch hierzulande gibt es innovative junge Winzer, die der internationalen Stilistik folgen und gepaart mit einem Schuss Regionalität damit gegen den Mainstream außerordentliche Ergebnisse erzielen. So gelingen Florian Hollerith aus Maikammer an der südlichen Weinstraße hervorragende im Barrique ausgebaute Blends wie der Prima Luce, eine Cuvée aus Cabernet Sauvig-

non und Merlot, oder sein Top-Wein, der No Limit, aus einem hohen Anteil Cabernet Sauvignon und Spätburgunder – Weine, wie sie vor 15 Jahren in Deutschland noch undenkbar waren. Aktuell ist der 2005er ein guter Tipp für die ersten kalten Tage. Ob es auch 2010 einen No Limit geben wird, ist noch nicht abzusehen. „Ich mache nur dann einen No Limit,“ erläutert der Winzer, „wenn der Jahrgang auch eine absolute Spitzenqualität hergibt.“ Bisher könne man das zumindest in der Pfalz noch nicht endgültig abschätzen, es werde ein typischer Wetter-Jahrgang. „Wir hatten in der letzten Zeit viel zu viel Regen, das kann kritisch werden, obwohl wir bisher noch keine Probleme mit Fäulnis haben“, erklärt Hollerith, „doch jetzt brauchen wir ganz viel Sonne, am besten die nächsten acht Wochen.“ Eine Hoffnung, die zumindest in den nördlicheren Anbaugebieten Europas wohl die meisten Winzer teilen, denn ob Daumen hoch oder Daumen runter, das wird sich für den Weinjahrgang 2010 hier erst noch entscheiden.

*von Uwe Lehmann*