

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

# WEINWISSER

## Sizilien

Zurück  
zu Weiss

5

## Roussillon

Jahrgang 2011:  
gute Aussichten

10

## Weingut Prieler

Wunderbares aus  
dem Burgenland

14

## Mineralien im Wein

Eine gesalzene  
Angelegenheit

17



Edi Kante: Vorreiter und Visionär in der Region Carso

## Friaul

### Italiens Weissweinparadies zeigt Flagge

**(WH) – Silvio Jermann, Mario Schiopetto und Livio Felluga machten die Region mit grossartigen Weinen berühmt. Heute ist die Spitzengruppe deutlich grösser geworden, auch wenn etliche Namen in Deutschland immer noch nicht so bekannt sind, wie sie es verdient hätten. Beim Verkostungszug durch die weissen Gewächse der Region standen zwar nicht alle verdienstvollen Flaschen auf dem Tisch, aber für über 50 Tipps reicht es dennoch problemlos.**

Die gute Nachricht zuerst: Vor allem die Weine aus der Rebsorte Friulano sind in den letzten zwei, drei Jahren erheblich besser geworden. Mag sein, dass sich die Winzer zuvor erst noch von dem Schock erholen mussten, dass ihre autochthone Sorte Tocai Friulano seit 2008 aufgrund eines Abkommens zwischen der EU und Ungarn auf für den Export vorgesehenen Weinen nicht mehr mit dem Wort «Tocai» erscheinen darf, um Missverständnissen bei den Verbrauchern vorzubeugen. Da mag man sich zwar den Kopf darüber zerbrechen, ob das wirklich nötig war, aber dann trinkt man jetzt eben nur noch Friulano. Was soll's, sofern die Qualität stimmt. Und die passt etwa beim Weingut Borgo San Daniele im Weissweinkka Cormòns. Mauro Mauri, der zusammen

mit seiner Schwester Alessandra diesen Betrieb führt und nach einigen Jahren des Experimentierens nun offiziell auf die biologische Anbauweise umstellt, gönnt seinen Trauben bis zu mehrere Tage Maischestandzeit und eine lange Lagerung auf der Hefe, was dem Friulano ausgezeichnet bekommt.

Doch um die Qualität der Sorte – wie auch der Weissweine im Friaul generell – zu erhalten, ist mehr als nur pures Winzerkönnen gefragt. Denn nach einem ungewohnt heissen August 2011 und einem etwas zu heissen Sommer im Vorjahr hoffen die Winzer, dass diese Temperaturen nur Ausnahmereischeinungen waren. Hoffen wir mit. Sonst könnte es einen Rückfall in die Vergangenheit geben. Schliesslich wurden in dieser Regi-

on bis Mitte der 1960er Jahre noch fast 80 Prozent Rotweine, vor allem Merlot, produziert. Zwar ist Merlot noch immer die vorherrschende Sorte bei den Rotweinen, aber die mit Abstand häufigste Rebsorte der Region ist Pinot Grigio, der hier überragende Qualitäten liefern kann, während die einheimische Star-Rebe Friulano an zweiter Stelle liegt. Dahinter folgen Sauvignon Blanc, Chardonnay und Pinot Bianco. Aber auch Ribolla Gialla, Verduzzo Friulano und Malvasia stehen in nennenswertem Umfang auf den rund 16400 Hektar umfassenden Weinbergen von Friaul.

Ein Weg aus dem nicht unrealistischen Klimadilemma könnte sein, verstärkt auf Cuvées zu setzen, möglichst aus unterschiedlichen DOC-Regionen,

## FRIAUL

wie es etwa bereits Schioppetto mit seinem fulminanten Bianco aus Friulano und Chardonnay seit einiger Zeit praktiziert. Denn nicht jeder ist in der komfortablen Lage, alte Rebstöcke zu besitzen, die in der Regel mit Wetterkapriolen besser zurecht kommen.

Interessant ist zudem, dass sich die weniger renommierten DOC-Gebiete, wie die kleine Friuli Annia oder die mit Abstand grösste Friuli Grave, aufgrund der neuen Prosecco-Verordnungen lieber mit dem Glera-Anbau befassen und das Renommee der Region scheinbar lieber den Qualitätsplatzhirschen und Nachrückern in den anderen Gebieten überlassen. Nun, noch muss man um Friaul als einen Lieferanten hervorragender Weissweine nicht bangen. Und solange auch kleinere Weingüter wie Kante oder Borgo San Daniele Spitzenresultate mit autochthonen und internationalen Sorten erzielen, sollte man sich daran vinophil begeistern.

## Chardonnay

**2010 W. Dreams, Jermann:** Beeindruckendes Bouquet aus getrockneten Früchten, würzigen Noten, dazu etwas Vanille und Buttergebäck. Am Gaumen kraftvoll, komplex, elegant, mit Maracuja- und Aprikosenaromen, einer Prise Vanille und einem sehr lange anhaltenden fruchtig-würzigen Abgang. **18/20 –2020**

**2009 Chardonnay Sol, Ronco del Gnemiz:** Eleganter Auftritt mit feinen Aprikosen- und Holunderdüften, dazu kräuterwürzigen Anklängen, guter mineralischer Note, etwas Honig und gelungen integrierten Holznoten. Am Gaumen klare, dichte Struktur, cremig, überzeugende Frucht, mineralische Präsenz und intensiver Nachhall. **18/20 –2025**

**2010 Chardonnay, Kante:** Tropische Früchte, feiner Blütenduft, Kräuternoten und ein dezenter Buttertön. Im Mund kraftvoll, mit feiner Frucht, Würze und einem angenehmen leicht salzigen Anklang, mit sehr guter Länge. **17+/20 –2017**

**2005 La Bora di Kante Chardonnay Selezione, Kante:** Präsentiert sich mit gelben Fruchtnoten, blumigen und würzigen Anklängen und sehr gut integriertem Holz. Am Gaumen harmonisch, zarte Frucht, würzige Anklänge und eleganter Nachhall. **16+/20 –2015**

**2012 Chardonnay Lis Maris, Di Lenardo:** Duft aus exotischen Fruchtnoten, dazu etwas Butter und Vanille mit würzigen Anklängen. Am Gaumen gut strukturiert, mit feinfuchtigen, würzigen Nuancen und einem guten Abgang. **16/20 –2017**

## Friulano

**2011 Friulano, Borgo San Daniele:** Feine Duftkomposition aus Zitrusfrüchten, Äpfeln, blumigen Anklängen und mineralischen Akzenten. Am Gaumen eine ausdrucksvolle fruchtig-würzige Präsenz, sehr gut strukturiert, mit spielerischer Frische, gekrönt von einem langen, vornehmlich nach Mandeln schmeckenden Nachhall. **18/20 –2018**

**2010 Friulano, Mario Schioppetto:** Ein gelungener Aromenstrauss aus Äpfeln und gelben Früchten, Mandeln, würzigen Noten und Mineralik. Am Gaumen eine stattliche Präsenz mit feinen Fruchtnoten, klarer frischer Linie, würzig-mineralischem Spiel, animierender Säure und harmonischem Körper, endend mit einem nussigen, leicht würzigen und anhaltenden Abgang. Ein starker Auftritt mit Spassfaktor. **17+/20 –2018**

**2011 Friulano, Ronchi di Manzano:** Blumiges Bouquet mit mineralischen Noten und Pfirsicharomen. Am Gaumen ausgeglichene Art, sehr gut strukturiert, mit würzig-fruchtigen Noten und feinem Bittermandelabgang. **17/20 –2015**

**2012 Friulano Tho!, Di Lenardo:** Duftet nach Wiesenblumen und fruchtigen Noten, vor allem Aprikosen und Zitrusfrüchten. Am Gaumen präsentiert er sich kraftvoll, mit zarter Süsse und Frucht, dazu mineralische Akzente und feine Mandelnoten im überzeugenden Nachhall. **16+/20 –2017**

**2011 Col Livius Friulano, La Tunella:** Feine Mischung aus gelben Früchten, blumigen Noten und mineralischen Anklängen. Am Gaumen erfrischend, geradlinig und mit einem leichten Bittermandelton im Abgang. **16+/20 –2016**

**2011 Friulano, Marco Felluga:** Feine, floral umhüllte Manganote mit Anklängen von Kamille. Am Gaumen ausgewogen, frisch und samtig, mit Bittermandelanklängen. **16/20 –2015**

**2011 Friulano, Feudi di Romans:** Kraftvoller Duft von Wiesenblumen, dezente Frucht, mineralische Noten und würzige Anklänge. Im Mund ausdrucksstark, fruchtig, rund mit präsentem Bittermandelton und ordentlicher Länge. **16/20 –2015**

**2011 Friulano, Vigna del Lauro:** Bouquet aus zarten Pfirsich- und Mandelnoten, dazu blumige und leichte mineralische Anklänge. Am Gaumen gut eingebundene Säure, mineralische Akzente, fruchtig-frisch mit guter Länge. **16/20 –2015**

**2011 Friulano Valter Scarbolo:** Duft von Mandeln, Blumen und Buttergebäck mit mineralischen Anklängen. Im Mund zarte Fruchtnoten, dazu Mandelgeschmack, mit ausgeglichener Struktur und gutem Nachhall mit Bittermandelnote. **16/20 –2016**

## Pinot Bianco

**2010 Pinot Bianco, Mario Schioppetto:** Eine vielfältige Mischung aus Mandelaromen, floralen Akzenten und sehr feiner Frucht wie Pfirsich, Mango und Aprikose. Am Gaumen ein überzeugender Auftritt mit einer Kombination aus exotischen Früchten, blumigen Noten, ansprecher Mineralität, einem Hauch Vanille in harmonischer Abrundung, stattliche Länge. **17/20 –2016**

**2011 Pinot Bianco, Russiz Superiore:** Ein bemerkenswerter Duft aus reifen Pfirsichen und Äpfeln, garniert mit blumigen Noten. Im Mund wiederholt sich diese Komposition etwas dezenter, begleitet von angenehmer Frische und Fülle, die ein fruchtig-würziges Finale einläuten. **17/20 –2016**

## Pinot Grigio

**2010 Gris Pinot Grigio, Lis Neris:** Cremiger Duft mit feinen Noten von Aprikosen, Mandeln, Vanille und Kokosnuss sowie mineralischen Anklängen. Am Gaumen dicht strukturiert mit sehr elegantem Auftritt, angenehmer Säure und langem, fruchtig-würzigem Abgang. **17+/20 –2016**

**2011 Pinot Grigio, Borgo San Daniele:** Komposition aus Kräuternoten, blumigen Akzenten, etwas Honig und zarten gelben

Alter Weinberg von Lis Neris



## FRIAUL

Fruchtnoten, dazu dezente Mandelanklänge. Im Mund intensiv, nussig, mit feiner Säure und einem leichten Mandelton im langen Nachhall. **17+/20 –2017**

**2010 Pinot Grigio, Mario Schiopetto:** Duftet nach Pfirsichen, Mango und Zitrusfrüchten, dazu Anklänge von Nüssen und mineralischen Noten. Am Gaumen überzeugt er mit präsentem Säurespiel, fruchtigen und mineralischen Akzenten, kraftvoller Präsenz und einem langen fruchtig-würzigen Abgang. **17/20 –2016**

**2010 Pinot Grigio Ramato XL, Valter Scarbolo:** Roséfarben. Aromen von gelben Früchten und einem bunten Blumenstrauss. Gut strukturiert, harmonisch, zartfruchtige Note und cremiger Abgang. **16+/20 –2016**

**2011 Pinot Grigio, Feudi di Romans:** Blumige, rauchige und würzige Noten mit einem Duft von Äpfeln und gerösteten Mandeln. Am Gaumen würzige Präsenz, mittlerer Körper, dezente Bitternote und zartfruchtig-cremiger Abgang. **16+/20 –2015**

**2011 Pinot Grigio, Villa Russiz:** Im Glas ein überzeugender Mix aus Zitrusfrüchten, Äpfeln, Birnen, einer Prise kandierter Früchte und blumigen Noten. Am Gaumen dicht und stattlich, rassig, feines Säurespiel, zarte Frucht, nussige Noten, starker Abgang. **16+/20 –2017**

**2010 Pinot Grigio, Branko:** Duftet nach gelben Früchten, kandierten Zitrusnoten und Blumen. Am Gaumen cremig, zartfruchtig, im eleganten Kleid mit mineralischen Accessoires und einem gelungenen Abgang. **16+/20 –2015**

**2011 Pinot Grigio, Vigna del Lauro:** Duftet nach Birnen, Pfirsichen, floralen Noten mit rauchigen Anklängen. Im Mund ausgewogene Mischung aus dezenter Frucht und würzigen Noten, saftig und mit ansprechender Länge. **16/20 –2014**

## Sauvignon Blanc

**2010 Sauvignon Blanc, Mario Schiopetto:** Ein kraftvolles Bouquet aus blumigen Noten, Salbei und grüner Paprika mit dezenter Zitrusnoten. Im Mund zeigt er eine überzeugende Balance aus feiner Mineralik, dezenter Frucht und animierender Säure, die in einem schönen Finale endet. **17+/20 –2016**

**2006 Sauvignon Selezione, Kante:** Ein sehr schöner Strauss aus grünen und etwas exotischen Früchten, gepaart mit eleganten Holzaromen und zartem Blütenduft. Im Mund ein eleganter Auftritt, sehr gut ausbalanciert, mit feiner Frucht, kräuterwürzigen Noten und mit feinen Vanille- und Fruchtklänge im langen Nachhall. **17+/20 –2015**

**2011 Sauvignon, Jermann:** Präsenter Duft mit Noten von Holunderblüten, et-

was exotischen Früchten und Gewürzen. Am Gaumen kraftvoll, harmonisch, fruchtig wie blumige Noten, dazu feine Minze- und Salbeianklänge mit einem langen Abgang. **17/20 –2016**

**2010 Sauvignon, Ronco del Gnemiz:** Gelungene Komposition aus Stachelbeeren, Zitrusnoten, Pfirsich, dazu mineralische Noten und ein Hauch von Gras. Am Gaumen von bemerkenswerter Dichte und Tiefe, rassig, mit feinen Fruchtnoten und einem starken Abgang. **17/20 –2018**

**2010 Sauvignon, Kante:** Duftet nach schwarzen Johannisbeeren, Holunder und zarten Blumennoten. Am Gaumen überzeugt er mit Frische, Eleganz, feiner Frucht, mineralischer Note und einem feinen Nachhall. **17/20 –2017**

**2011 Sauvignon, Villa Russiz:** Duft nach Pfirsich, Zitrusfrüchten, Passionsfrucht und Melone, dazu Holunder, Kräuternoten und Paprika. Am Gaumen gute Präsenz mit schöner Säure, saftiger Frucht, kräuterwürzige Anklänge, kompakte Art und ein samtiger Nachhall. **16+/20 –2016**

**2011 Sauvignon Ronco del Cero, Venica & Venica:** Bouquet aus Stachelbeeren, grünen Äpfeln, dazu exotische Früchte, Holunder und florale Anklänge. Am Gaumen frisch und munter, mit einem guten Zusammenspiel aus Frucht, Würze und Säure und einem anhaltenden, an tropische Früchte erinnernden Abgang. **16+/20 –2016**

**2011 Sauvignon Blancfumat, Eugenio Collavini:** Exotisches Früchtebouquet aus Pfirsichen, Zitronen, Melonen und Bananen mit einem Hauch Holunder. Am Gaumen klar strukturiert, mit eleganter, dezenter Frucht, kombiniert mit feiner Säure und mittlerer Länge. **16/20 –2015**

## Andere Sorten

**2010 Malvasia, Kante:** Duftet nach Blumen, Birne, Grapefruit und kräuterwürzigen Noten. Am Gaumen ein leicht salziger Geschmack, kompakt, würzige mineralische Noten, fruchtig und mit starkem Abgang. **17/20 –2017**

**2011 Rjgialla Ribolla Gialla, La Tunella:** Ein nicht übertriebener Aromenstrauss aus Äpfeln, Pfirsichen und weissen Blumen. Am Gaumen kraftvolle Eleganz, würzig-fruchtige Noten, Frische und ansprechende Länge. **16+/20 –2016**

**2010 Vitovska, Kante:** Ansprechende Zitrusfrucht, dazu feine Mineralität, florale Noten und Anklänge von Haselnüssen. Am Gaumen noch etwas verspielt, cremig, mit fruchtigen Noten, einem zarten Hauch Holz und einem schönen, an tropischen Früchten erinnernden Abgang. **17/20 –2017**

## Cuvées

**2008 Bianco, Mario Schiopetto:** 50% Friulano, 50% Chardonnay. Eine überzeugende Vermählung beider Rebsorten mit feinen Noten von Äpfeln, kandierten Früchten, Mineralität und Anklängen von Vanille und Salbei. Am Gaumen würzige Noten, animierende Frucht, umrahmt von einem eindrucksvollen Körper, Komplexität und einem langen fruchtig-würzigen Nachhall. **18/20 –2016**

**2010 Vintage Tunina, Jermann:** Sauvignon Blanc, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Picolit. Elegantes Fruchtspiel aus Ananas, Pfirsichen, Aprikosen, dazu Anklänge von Honig und Blumen. Am Gaumen sehr harmonisch, komplex, mit fruchtig-würzigen Noten und einem gelungenen Abgang. **17+/20 –2020**

**2008 Lis, Lis Neris:** 40% Pinot Grigio, 30% Chardonnay, 30% Sauvignon Blanc. Gelungenes Zusammenspiel von gelben und etwas grünen Fruchtnoten, blumigen Anklängen, Honig und Vanille. Im Mund elegant und frisch, mit schöner Frucht, gut eingebundener Holznote, guter Säurestruktur und stattlicher Länge. **17+/20 –2016**



**2010 Capo Martino, Jermann:** Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Picolit. Feinduftiges Bouquet aus vornehmlich exotischen Früchten, etwas Vanille und einem Streifzug durch Blumenwiesen. Im Mund ein sehr gut ausbalancierter Auftritt mit fruchtig-würzigen Akzenten und einem starken Nachhall. **17+/20 –2020**

**17+/20 –2020**

**2011 Les Enfants, Villa**

**Russiz:** Pinot Grigio, Pinot

Bianco, Ribolla Gialla, Sauvignon Blanc. Ein animierendes Bouquet aus einem Korb voller Zitrusfrüchte, Äpfel, unterlegt mit blumigen Noten. Im Mund bereits sehr harmonisch, sehr elegant, mit feinen Fruchtnoten, zarter Würze, schönem Säurespiel, etwas mineralischen Tönen und einem sehr langen Nachhall. **17+/20 –2017**

**2010 Arbis Blanc, Borgo San**

**Daniele:** Sauvignon Blanc, Chardonnay, Friulano, Pinot Bianco. Animierende Noten von gut gereiften Früchten, Wiesenblumen, würzigen Kräutern, Akazienhonig und dezenter Mineralität. Am Gaumen würzig, elegant und mineralisch, gut ausbalanciert, cremig und mit einem überzeugenden Abgang. **17+/20 –2016**

**2008 Col Disöre, Russiz Superiore:** 40% Pinot Bianco, 35% Tocai Friulano, 15% Sauvignon, 10% Ribolla. Im Glas zei-



## FRIAUL



Kante schwört auf seinen runden Weinkeller aus Naturstein, dessen dreigeschossige Ebenen jeweils ein anderes Klima aufweisen

gen sich Zitrusfrüchte, vor allem Grapefruit, und blumige Noten, die an Akazienblüten erinnern. Am Gaumen eine gelungene Mischung aus feinen Fruchtnoten wie Aprikosen und Äpfel, umrahmt von einer cremigen Struktur, alles endend mit einer zarten Mandelnote. **17/20 –2016**

**2010 Broy, Eugenio Collavini:** 30% Chardonnay, 50% Friulano, 20% Sauvignon. Die zuverlässige Spitzencuvée des Hauses überzeugt auch dieses Mal. Der intensive Duft von Ananas und Pfirsichen dominiert eindeutig das Bouquet, begleitet von blumigen und vanilligen Noten. Am Gaumen ein kraftvoller, dabei elegant-harmonischer Auftritt mit schöner Frucht und beachtlichem Nachhall.

**17/20 –2016**

**2011 Fosarin, Ronco dei Tassi:** 45% Pinot Bianco, 35% Friulano, 20% Malvasia. Duftet nach Zitrusfrüchten, Mispeln, einem Hauch schwarzer Beeren, Mandeln und Kräutern, mit einer feinen mineralischen Note. Im Mund sehr elegant, ausdrucksvoll, mit Holznoten, fruchtig-würzigen Akzenten und einer sehr guten Länge. **17/20 –2017**

**2011 Ellegri Rosazzo Bianco, Ronchi di Manzano:** Friulano, Picolit, Sauvignon, Chardonnay. Feiner Duft von Wiesenblumen, Äpfeln, gelben Früchten und Honig, dazu mineralische Noten und etwas Vanille. Am Gaumen körperreich, würzig, feinfuchtig, mit Mandelnote und einem langen fruchtig-würzigen Nachhall. **17/20 –2016**

**2011 Biancosesto, La Tunella:** 50% Friulano, 50% Ribolla Gialla. Aromen von Zitrusfrüchten, Blumen, dazu etwas Vanille, Buttergebäck und zarte Rauchnoten. Im

Mund reichhaltig, harmonisch, mit frisch-würzigen Noten und einem feinen Mandelton im gelungenen Nachhall. **17/20 –2016**

**2011 Molamatta, Marco Felluga:** 40% Pinot Bianco, 40% Friulano, 20% Ribolla Gialla. Das Flaggschiff des Hauses mit exotischer Fruchtpräsenz, dazu Vanille und Honig. Zarte Frucht am Gaumen, gut eingebundenes Holz, kompakt mit angenehmer Frische und ansprechender Länge mit würzigem, nussigem Nachhall.

**16+/20 –2016**

**2011 Vinnæ, Jermann:** Ribolla Gialla, mit etwas Friulano und Riesling Renano (Rheinriesling). Bouquet aus Zitrusfrüchten und Äpfeln, garniert mit kräftiger mineralischer Note. Am Gaumen rassige Säure, mittlerer Körper, würzige Anklänge und langer fruchtiger Nachhall.

**16+/20 –2017**

**2010 My Time, Valter Scarbolo:** 40% Chardonnay, 30% Sauvignon, 30% Friulano. Ein ansprechender Duft aus Papayas, Zitrusfrüchten, Melonen und Honig,

dazu feine Holznoten und mineralische Anklänge. Am Gaumen zarte Frucht, nussige Noten und würzig-mineralische Akzente mit ansprechendem Nachhall.

**16+/20 –2016**

**2009 Cicinis, Attems:** Friulano, Pinot Bianco, Sauvignon Blanc. Duftet nach Pfirsichen, Bananen und Ananas, Blüten und dezente würzigen Noten. Am Gaumen kraftvoll, gut ausbalanciert, mit fruchtig-würzigen Anklängen und guter Länge.

**16+/20 –2016**

**2011 Lalinda, La Tunella:** 50% Friulano, 50% Ribolla Gialla. Duft aus Zitrusfrüchten, Äpfeln, Blüten und etwas Mineralität. Im Mund feine mineralische Noten, gelungenes Säurespiel, fruchtig und mit einem mineralisch-salzigen Abgang.

**16+/20 –2016**

#### WW-Punkte und was sie in anderen «Währungen» bedeuten:

<b>20/20</b>	<b>99–100</b>	*****	Jahrhundertwein, überwältigend
<b>19/20</b>	<b>96–98</b>	*****	exzeptionell, berührend, sicher langlebig
<b>18/20</b>	<b>93–95</b>	****	gross, individuell, gutes Alterungspotenzial
<b>17/20</b>	<b>90–92</b>	****	exzellent, mit eigenem Stil
<b>16/20</b>	<b>87–89</b>	***	sehr gut, charaktervoll
<b>15/20</b>	<b>84–86</b>	***	sicher gut, schöner Sortenausdruck
<b>14/20</b>	<b>81–83</b>	**	gut
<b>13/20</b>	<b>78–80</b>	**	befriedigend
<b>12/20</b>	<b>75–77</b>	*	korrekt, aber charakterlos
<b>11/20</b>	<b>71–74</b>	*	unbefriedigend
<b>10/20</b>	<b>&lt;70</b>		überflüssig



Sizilien: tolle Aussichten auf Wein und Meer bei Menfi

Sizilien: zurück zu Weiss

## Ein «Weinkontinent» besinnt sich auf seine Stärken

**(CMS) – Gibt es gute Weissweine aus Sizilien? Spätestens seit die Donnafugatas und Planetas mit fülligen Chardonnays internationalen Stils und entsprechendem Know-how in Sachen Vermarktung auf sich aufmerksam machten, ist das Thema bekannt. Aber ist es auch (noch) interessant? WeinWisser nutzte u. a. die jährliche Jahrgangspräsentation der Winzervereinigung Assovini zu einem Blick hinter die Kulissen und hat Alessio Planeta interviewt.**

Hand aufs Herz: Wer weiss, ob es mehr Rot- oder mehr Weisswein auf Sizilien gibt? Die Antwort ist: weiss. Und das galt vor hundert Jahren genauso wie heute, allerdings hat sich der Anteil der Rotweine von unter zehn Prozent (!) auf jetzt ca. 38 Prozent erhöht. Nur ist – wie immer – auch diese Statistik trügerisch: Denn der hier angebaute Weisswein fand seinen Weg ganz überwiegend in den heimischen Süsswein Marsala, in Tanklastzügen aufs italienische Festland oder noch weiter in den Norden, wo er als Grundwein von Sekt, Wermut und anderen Getränken verwendet wurde. So blieb der Weinfreund früher meist vom Weissen aus Sizilien verschont, und das war auch gut so, denn die Qualität war allenfalls durchschnittlich, sofern man von «Qualität» überhaupt sprechen mochte.

Für einen Teil der Produktion gilt diese Diagnose nach wie vor. Aber es gibt eben auch eine Reihe von Betrieben, die mit meist norditalienischem Geld, Ernsthaftigkeit, Willen und einer gehörigen Portion Starrsinn dabei sind, das Riesenpotential der Insel in Sachen Weisswein nachhaltig unter Beweis zu stellen.

Warum gerade weiss? Das scheint in einem Land – wir können Sizilien mit einer Weinanbaufläche von rund 130000 Hektar ruhig so nennen – mit Wüstenhitze im Sommer eher abwegig. Aber Weisswein als Qualitätswein hat auf Sizilien zwei wichtige Fürsprecher, nämlich kalte Nächte (relativ zur Tagestemperatur) und

Höhenlagen bis über 1000 Meter (siehe Interview mit Alessio Planeta). Beides sorgt für den Erhalt der Säure, denn ohne diese Einflüsse sind Weissweine säurearm, langweilig und fad. Die ausreichende Zuckerkonzentration und damit die «physiologische Reife» ist – anders als in nördlichen Breiten mit weniger Sonnenstunden – in der Mitte des Mittelmeeres kein Problem. Und auch die richtige Vermählung von Lage und Rebsorte haben die Qualitätserzeuger im Griff. Abgesehen von den internationalen Sorten wie Chardonnay, Viognier, Chenin Blanc sind dies (für trockene Weissweine) die heimischen: Carricante, Grillo, Inzolia, Insonica Grecanico, gelegentlich Zibibbo (Muskat), Cataratto und der aus Kampanien importierte Fiano (und einige Dutzend unbedeutende und manchmal unaussprechliche Cuvée-Begleiter aus der Region).

Es ist vielleicht der Gnade des späten (Neu)Starts Siziliens und massiven Subventionen zu verdanken, dass die Arbeit im Weinberg wie auch im Keller jedenfalls bei den meisten Top-Betrieben auf Nachhaltigkeit ausgerichtet ist und naturnahe Schädlingsbekämpfung und Düngung sowie Nutzung regenerativer Energie fast schon zum guten Ton gehören.

### Sicilia DOC: sinnvolles Marketing?

Wer italienische Weine kauft, kennt Chianti Classico DOCG, also die kontrollierte und garantierte Ursprungsbe-

zeichnung. Niemand, der nicht seine Weine einem bestimmten Statut unterstellt, sich daran messen lässt (und dafür bezahlt), darf auf seinen Wein «Chianti Classico» schreiben. Dasselbe gilt natürlich sinngemäss auch in anderen Ländern. In Italien sind aber die Schwächen dieses Systems augenfällig. Profitiert haben davon nämlich vor allem die Regionen, die ohnehin immer schon als Marke wahrgenommen wurden, also eben Chianti Classico, Brunello, Barolo etc. Schwierig wird es für die Regionen, die, von gewieften Funktionären und/oder Fördergeldern verführt, völlig unbekannte DOCGs aus dem Boden stampten, die schon in der nächsten Nachbarprovinz niemand mehr kennt, geschweige denn im begehrten nordeuropäischen oder amerikanischen Markt. Noch schwieriger ist es für die vielen Hundert DOCs, das ist die Qualitätsstufe darunter. Sie sind wenig bekannt oder völlig unbekannt – jedenfalls keine wirkliche Vermarktungshilfe für den Familienbetrieb. Oder haben Sie schon einmal etwas von einer DOC Lison Pramaggiore gehört?

In Sizilien hat man das erkannt und die Entscheidung getroffen, eine DOC über ganz Sizilien hinweg zu etablieren und die Möglichkeit zu lassen, auf dem Etikett auch immer die Gemeinde anzugeben, also z. B. DOC Noto – Sicilia. Damit gibt es beim Verbraucher ein «Ja, Sizilien, kenne ich» und ein «Ach so, Noto, das gehört wohl dazu». Ein System also, das

## SIZILIEN

auch von aussen verstanden werden kann, was man von den komplizierten Regeln im Burgund, in Deutschland und in Österreich nicht behaupten kann. Die Wahrscheinlichkeit, dass sich das System durchsetzt, halten wir für hoch – und dass sich Regionen wie die Toskana, ein Teil des Piemonts, Apulien etc. mit kleinen Änderungen dieser Logik anschliessen, bleibt zu hoffen.

### Verkostung: Die besten trockensten Weissweine Siziliens\*

**2012 Abraxas, Kuddia del Gallo:** 70 % Zibibbo, 30 % Viognier; von der Insel Pantelleria, berühmt für die oxidativen Muskateller. Blass, Stroh, ganz wenig grün,

\* siehe ergänzend Weinwischer 7/2009 über die Weine von Frank Cornelissen, die hier nicht verkostet wurden

wenig Muskat, Nase verhalten-fruchtig. Im Mund ein fruchtiges Trommelfeuer, was für eine Reife: Apfel, Birne, etwas Banane, aber immer gut gestützt mit Säure. Ein feiner, klarer, nicht erklärungsbedürftiger Weisswein, den es so auch in kälteren Klimaten geben könnte, aber nicht mit dieser Fruchtfolge. Man beisst in einen Sommerapfel. Schön und etwas schlicht. **16–/20 trinken**



Alessio Planeta im Interview mit Christoph Schmidt

#### Interview

**Weinwischer:** Ihr Vater ist – mit anderen – einer der Vorreiter der Qualitätsbewegung in Sizilien gewesen und hat mit Weinen aus internationalen Sorten wie Chardonnay in der Welt die Botschaft verbreitet: Auf Sizilien gibt es gute Weine. Jetzt investieren Sie in Boutique-Wineries und konzentrieren sich auf autochthone Rebsorten. Ist das ein Symptom für den sizilianischen Weinbau?

**Alessio Planeta:** Ich glaube, dass es gar nicht so sehr um die Rebsorte geht, die ist nicht das Wichtigste. Viel wichtiger ist das, was wir in Sizilien so vielfältig haben: Terroir. Dazu passen dann natürlich bestimmte Rebsorten, nationale oder internationale, aber der Schwerpunkt liegt auf dem Terroir, dem Boden, der Lage, dem (Klein)Klima! In Vittoria zum Beispiel würden wir nur Nero d'Avola und Frappato anbauen, aber in Menfi ist das wieder anders. Da haben wir immer experimentiert.

**Weinwischer:** Widerspricht das nicht der Idee der DOC Sicilia?

**Alessio Planeta:** Eigentlich nicht. Wir haben erkannt, dass kein Mensch ausserhalb von Sizilien weiss, wo zum Beispiel Menfi liegt. Jetzt haben wir mit der DOC Sicilia die Möglichkeit, zu sagen: Dieser Wein ist DOC Menfi-Sicilia, also weiss jeder: Dieser Wein unterliegt Qualitätsstandards, er kommt aus Sizilien, und anscheinend aus einem Ort namens Menfi. Das macht den Erzeuger selbstbewusst genug, seine unbekanntere Region auf die Flasche zu schreiben und gleichzeitig die «Marke Sizilien» zu nutzen.

**Weinwischer:** Wird es zu einer Art Abkehr von internationalen Sorten in Sizilien kommen, wenn alle Erzeuger sich jetzt der «Marke Sizilien» zuwenden?

**Alessio Planeta:** Abkehr: nein. Heute hat Sizilien flächenmässig etwa 15 Prozent internationale Rebsorten. Es ist vielleicht noch zu früh, den Weltmarkt mit Nero d'Avola oder Grillo zu überfordern. Das kennt in Kanada zum Beispiel niemand. Also ist es gut, die international bekannten Sorten zu haben und dazu zu sagen: Hör mal, dieser Chardonnay

kommt übrigens aus Sizilien. Und dann kann man langsam auch autochthone Sorten dazunehmen und diese kommunizieren.

**Weinwischer:** Welche Rolle hat Weisswein früher in Sizilien gespielt und welche Rolle, glauben Sie, wird er in Zukunft spielen?

**Alessio Planeta:** Bis zu den 1980er Jahren hat Sizilien über 90 Prozent Weisswein produziert, das Allermeiste davon für die Abnehmer in der Industrie: Wermut, Destillation, Pharma. Das hatte mit einem wirklichen Weinmarkt nichts zu tun. Das waren Trebbiano und Cataratto – Industrieprodukte. Heute haben wir als Qualitätsorten Carricante am Ätna, Greccanico im Südwesten bei Menfi, Grillo in der Region im Westen bei Trapani und Marsala. Einige Erzeuger haben auch gute Erfahrungen mit Cataratto als Qualitätsweinsorte in den Höhenlagen gemacht. Das ist für mich die «weisse Zukunft» Siziliens. Dazu kommen noch alte Sorten, die es nur hier gab und die wir gerade gemeinsam erforschen. Ein spannendes Thema – das dauert aber natürlich.

**Weinwischer:** Die meisten Leser vor allem im Norden Europas sind erstaunt, wenn man ihnen sagt: Auf Sizilien gibt es gute Weissweine. Dabei können Weine von hier knackige Säure und spannende Aromatik haben. Wie geht das trotz des warmen Klimas?

**Alessio Planeta:** Sizilien ist warm, ja. Aber es gibt natürlich Möglichkeiten, dennoch eine gute Säure zu bekommen. Da ist einmal die Sorte, die das von Natur aus hergibt, etwa Carricante. Und dann haben wir den starken Wechsel von Tag- und Nachttemperatur und natürlich die Höhenlagen. Besonders wichtig: Es gibt nicht «den» sizilianischen Weisswein. Wir streben extreme Vielfalt bei hoher Qualität an, um die «Marke Sizilien» stark zu machen.



Oliven und Wein: der sizilianische Zweiklang

**2012 Baglio die Pianetto, Ficiligno:** Inso-  
lia/Viognier je 50%. Blasses Gelbgrün, et-  
was Holunder, betörender Duft von frisch  
getrocknetem Heu, mineralisch, frisch,  
Estragon. Im Mund Fülle, gutes Spiel, vol-  
ler Saft, ein Wein, der mit beiden Beinen  
im Leben steht, nicht anstrengend, aber  
anregend. Nicht zu dick, aber stoffig. Kein  
Meditationswein, gross zum etwas üppi-  
geren Essen, z. B. opulente mediterrane  
Vorspeisenplatte mit gegrilltem Gemüse  
etc., gerne auch ein gegrillter Fisch.

16+/20 trinken

**2012 Baglio di Pianetto, Cataratto Y:**  
Blasses Strohgelb mit Grün. In der Nase  
verhalten, frische Frucht, Muskatahnung,  
Apfel. Je länger man ihn probiert, desto  
ansprechender im Mund, einnehmende  
Fruchtsüsse, reife Äpfel. Wunderbarer  
Wein, der sagt: Ich bin hier, trink mich,  
fühl dich wohl. Nicht anstrengend, nicht  
kompliziert, nicht zur Meditation.

16+/20 trinken

**2012 Baglio del Cristo di Campobello,  
Laluci:** Grillo di Sicilia, Grillo. Gelbgrün-  
lich, feine Vanillenoten, dazu grüner Apfel,  
an Riesling erinnernd, hinten etwas Eu-  
kalyptus, der die Frische in die Nase trägt,  
vor allem aber reife, saftige Früchte (gel-  
be, hochreife Äpfel). Im Mund schön  
crisp, gute frische Säure, herrlich klar  
und frisch, im Abgang noch etwas exoti-  
sche Frucht. Grosser Spass zu trinken,  
wenn der Trinker in der Liga spielt: «Ich  
liebe frische Weine und sie müssen nicht  
immer kompliziert sein». 16/20 trinken

**2011 Benanti Biancodicaselle Etna Bi-  
anco (Carricante):** Spät gelesen, erst Mit-  
te Oktober, und angebaut in 900 Metern  
Höhe. Strohgelb mit grünen Reflexen,  
vorne Banane und Mineralität dahinter,  
dann daneben frische weisse Frucht,  
Feuerstein, mineralisch im Mund, Zitrus-  
frische hinten, vielleicht fast schon zu  
crisp. Ein erfrischender Wein mit einer  
klaren Terrassen-Diagnose.

16/20 trinken –2016

**2009 Benanti Pietramarina, Etna Bianco  
Superiore (Carricante):** Komplexe Nase,  
die einen sehr sorgfältigen Holzeinsatz  
nahelegt. Holz hat der Pietramarina aber  
nie gesehen, dafür umso mehr ein lan-  
ges Hefelager. In der Nase cremige Bri-  
oche-Noten, ohne breit zu werden, im-  
mer etwas frische Orangenschale und  
exotische Früchte mit auf der Bühne.  
Dichte im Mund mit einem Frucht-Süsse-  
Säurespiel und einem frischen Ende. Ein  
Wein, elegant und gleichzeitig mit klarer  
Diktion, der sicher noch 2–3 Jahre leicht  
zulegen wird und dem wir dann noch  
5 Jahre geben. 17+/20 trinken –2020

**2012 Caruso, Timpune Grillo:** Sehr blas-  
ses Grüngelb. In der Nase gesüsste But-  
ter, Litschi, Melone, kandierter Apfel. Im  
Mund etwas Quitte, weisse Frucht, Mine-  
ralik, ein Hauch Fleur de Sel, hinten leicht  
bittere Mandel. Gute Fülle und Stoff, sehr  
gutes Preis-Genuss-Verhältnis (ca. 10  
EUR/12 CHF). 15+/20 trinken

**2012 Cusumano Angimbé, Terre Sicilia-  
ne IGT (Insozia, Chardonnay):** Blasses, fast

fluoreszierendes Hellgrün, fast ölige Tex-  
tur im Glas. Sehr intensive Nase von Ba-  
nane, dann sehr reife Mango, Maracuja,  
Ahnung von Muskat, Butter, Vanille. Im  
Mund dank frischer Säure nicht so breit,  
wie die Nase vermuten lässt. Auch der Al-  
kohol von 13,5% macht sich nicht störend  
bemerkbar. Eine gewisse Mächtigkeit nach  
dem zweiten Glas ist dem Wein nicht ab-  
zusprechen – für kräftig gewürzte Antipas-  
ti, auch Fleischgänge ein kongenialer Be-  
gleiter. Sehr gutes Preis-Leistungs-Ver-  
hältnis (ca. 7 EU/10–12 CHF).

16/20 trinken –2016

**2011 De Bartoli, Azienda Vecchio Sam-  
peri, Grappoli del Grillo 2011:** Dichtes jun-  
ges Holz – sicher zu jung; mineralisch,  
leicht salzig, dann Kumquats und Limonen.  
Im Mund anfangs etwas alkoholisch, was  
sich dann aber in ein fruchtiges Erlebnis  
(Zitrone, Zitronenschale) auflöst, tropische  
Früchte, etwas Ingwer, gute Säure-Frucht-  
Balance, schönes mittellanges Ende.

16+/20 trinken –2014



Marco de Bartoli

**2012 De Bartoli, Azienda Bukkuram  
(Pantelleria) Pietra Nera, Zibibbo:** Blasses  
Strohgelb mit Grün. Muskat, was für eine  
schöne Frische in Nase und Mund! Kernig,  
sauber. Ein eindrucksvoller Beweis für gut  
strukturierte, trockene Weissweine von  
der Insel Pantelleria, die für ihre süssen  
Passitos ist, die meist aus derselben Reb-

**Steinfels**  
WEINAUKTIONEN

Das älteste Wein-  
Auktionshaus der Schweiz

Wir stehen Ihnen für Beratungen und Schätzungen zur Verfügung und  
nehmen Einlieferungen jederzeit gerne entgegen.

**Nächste Auktion: 31. Aug.**

Pfingstweidstrasse 6, CH-8005 Zürich Mail: auktionen@steinfelsweine.ch  
Tel. 043 44 44 800, Fax 043 44 44 840 Homepage: www.steinfelsweine.ch

Der Katalog ist zehn Tage vor der Auktion auf der Homepage abrufbar.



## SIZILIEN

sorte Zibibbo/Muscat d'Alexandrie produziert werden. Nota Bene: Pantelleria liegt auf der Höhe von Tunis! Grosse Trinkfreude, manchmal ist das ja schon schwer genug, hintenweg apfelige frische Frucht. **17/20 trinken –2016**

**2012 Disisa, Chara, Insolia/Cataratto:** Je 50%. Grüngelb, mineralische Nase, feuchte Steine, dazu viel reife Früchte, saftiger Stoff, Druck am Gaumen, schöne Säure, die Lust auf mehr macht, Spass machend und animierend. **15+/20 trinken**

**2009 Donnafugata Chiarandà, Contessa Entellina Chardonnay DOP:** Frisches Holz in der Nase, Vanille, Karamell, daneben Zitrus, Mineralität (wie Flintstone). Ein Wein, der kräftiges Essen (gerne auch Gegrilltes, etwa Riesengambas oder Geräuchertes) verträgt und auch braucht. Tipp: kräftiger Ziegenkäse. Als Klassiker der modernen internationalen sizilianischen Weissweine ist der Chiarandà ein echtes – gut verstanden – Markenprodukt, weil zuverlässig und qualitativ immer im oberen Quadranten. **17+/20 trinken –2025**

**2012 Duca Salaparuta Colomba Platino Insolia 2012:** Leuchtendes Gelbgrün, reifer Apfel, exotische Früchte, etwas Bittermandel. Im Mund wird die Freude auf einen crispern Wein mit sensorisch relativ wenig Säure etwas enttäuscht, mittlerer Körper, hinten etwas Muskat und Cassis zeigend. **15/20 trinken**

**2012 Planeta, Cometa, Fiano:** Saftiges Grün, gelbe Reflexe. What a nose: intensiv, vollreif, viel Pfirsich, etwas Vanille (aber kein Holz!). Im Mund erst widerspenstig, dann «schmilzt» der Fiano (mit der Rebsorte experimentiert Planeta seit Anfang der 1990er) und verschmilzt zu einer eindrucksvollen Intensität von Wein, dabei aber nicht breit werdend. Nicht rustikal, eher aristokratisch und anspruchsvoll. Mehr Frucht im langen Abgang. **18/20**

**2012 Planeta Eruzione 1614 (Carricante):** Spannende Nase, würzig, starker Wein, im Mund voll, saftig, feine, präzise Säure, Vanille, Muskat, florale Noten; dicht, aber ausgewogen am Gaumen, fein. **16+/20 trinken –2015**

**2011 Planeta Chardonnay:** Goldgelb bis Hellbernstein. Holz, viel davon, aber nicht beklemmend und aufdringlich, sondern als «Tablett» für die Aromen von Apfel, Nuss und Birne, Burgundertyp, aber bodenständig, sehr dicht, im Mund Apfel, Fülle, aber nicht behäbige Dicke. Bleibt lang und mit viel Zitronenschale, Nuss und Vanille/Crème Brûlée im Ausklang. **17+/20 trinken –2025**

**2012 Valle dell'Acata, Zagra:** Grillo. Intensives Gelbgrün. Kräftige Zitronenzeste, lässt Frische und gute Säure erwarten, darauf freut man sich. Keine Enttäuschung, gutes Spiel mit Mineralik, klarer Eindruck,

einerseits zur Risikostreuung, andererseits aber auch im Bewusstsein der traditionellen sizilianischen Landwirtschaft, die sie mit Bio und Agritourismus neu beleben.

**2010 Masseria del Feudo, Haermosa Bio, IGT Sicilia Chardonnay:** Kristallines Grüngelb. Zitruszeste, exotische Früchte, verhaltene Barriquenoten, Anklänge von Karamell und Vanille, aber viel Frische und Frucht stehen im Vordergrund, klare, feinziselierte, elegante Säure, ein Lust-auf-mehr-Wein, Mineralik und Frucht im langen Ende. **17+/20 trinken –2015**

**2012 Masseria del Feudo, Il Giglio:** 80% Insolia/20% Grillo. Blasses Gelbgrün. Vanilletöne, Zitruschale, cremige Nase, Hefenoten. Im Mund leichte Bitternote, verliert hier seinen Zusammenhalt, fällt etwas in die beiden Seiten Süsse und Säure/Bitterkeit auseinander. **15/20 trinken**



Carolina und Francesco Cucurullo

**Masseria del Feudo** Im Wein reiner Biobetrieb. Als einer der wenigen Qualitätsweinerzeuger ist Masseria del Feudo ein klassischer sizilianischer Landwirtschaftsbetrieb mit Rindern, Oliven, Schafen, Pfirsichen – und eben auch 20 Hektar Wein. Die sympathischen Geschwister Carolina und Francesco Cucurullo führen gemeinsam mit ihren Eltern ihren Betrieb bei Agrigent bewusst mit diesen verschiedenen Standbeinen –

## Wanted

Wir suchen Ihre verborgenen  
Kellerschätze:  
z.B. Romanée Conti,  
Petrus, Mouton,  
Lafite, Latour, Sassicaia usw.



## For you

Wir bieten Ihnen **Höchstpreise**  
für Ihren gepflegten Weinkeller.  
Direktankauf oder auf  
Vermittlungsbasis.  
**Barzahlung** bei Abholung ist für uns  
selbstverständlich.

## Ihre Angebote

Bitte wenden Sie sich per email,  
Fax oder Telefon an  
Herrn Nicos Hornivius

## Kontakt:

Francfort Trade House GmbH  
Jourdanallee 16  
64546 Moerfelden - Walldorf  
Tel.: +49 (0) 61 05/7 1073  
Mobile: +49 (0) 177/7 107300  
Fax: +49 (0) 61 05/7 1075  
ftthouse@web.de

## SIZILIEN

strahlend. Hinten etwas kurz, die Zeste ist dann auch noch da und leicht bitter. Vielleicht insgesamt etwas zu leicht.

**15+/20 trinken –2014**

**2010 Villagrande, Etna Bianco DOC Legno di Conzo, Carricante:** Intensiver Goldschimmer mit Grünreflexen. In der Nase Holz, Burgunder, feiner Tabak, Vanille, dabei Frischenoten. Im Mund stoffig und intensives Mundgefühl, voll, hinten etwas alkoholisch, aber nicht aufdringlich, intensiv, gut. Das ist Kraft und Selbstbewusstsein, vielleicht etwas weniger Finesse. We should meet later. Kann ganz fein werden, burgundische Grösse erreichen.

**17+/20 trinken –2018**



Strassenmarkt in Palermo

## Weine des Monats



**René Gabriel – Weinwisser der ersten Stunde**  
**1990 Château Trotanoy, Pomerol**

Warum sollte ich mir eigentlich die besten Flaschen in meinem Keller immer für Besuche aufbewahren, um mich dann als Gastgeber gebauchpinselt zu fühlen? Ich kann ja schliesslich auch mit einem so grossen Tropfen meinen eigenen Bauch bepinseln. Und zwar von innen! Es war ein zu entschuldigender, spontaner Griff. Vielleicht auch deshalb,

weil es mir – am gleichen Tag – gelang, in England bei einem sehr zuverlässigen Weinhändler vier Flaschen vom Trotanoy 1971 zu ordern. Also war es eventuell eine Vorfreude auf das zu erwartende Paket, das jetzt wohl gerade auf dem Weg von London in die Schweiz war. Der 90er Trotanoy ist schon lange eine Legende. Und er hat nichts, respektive sehr wenig zu tun mit den anderen 90ern. Diese sind nämlich alle schon längere Zeit reif. Und dies ist bei diesem legendären Trotanoy ganz und gar nicht der Fall. Da ist enorm viel Substanz auf der Zunge und auch noch an der seitlichen Adstringenz, die Aromen erinnern an einen ganz grossen Hermitage, Korinthen, Teer, Backpflaumen und Sommertrüffel. Das ist einer der charaktervollsten Pomerols, die es in dieser Sonderklasse gibt!

**20/20**

*Sie haben auch einen «Wein des Monats» für sich entdeckt? Teilen Sie ihn mit uns und schreiben Sie, gerne mit Foto, an:*

**info@weinwisser.com.**



**Wolfgang Hubert, neuer Weinwisser aus Franken**  
**2011 Querkopf Silvaner**

Natürlich ist mein erster Wein des Monats keiner aus meiner Heimat. Das wäre etwas zu viel Regionalstolz. Dennoch habe ich ein Gewächs aus der fränkischen Paradesorte ausgewählt, mögen mir die Winzer rund um Würzburg verzeihen, dass ich mich hier für einen ihrer Kollegen aus Rheinhessen entschieden habe. Dass auch die Franken Silvaner *at*

*its best* können, wird man jedoch im nächsten WeinWisser lesen. Aber das, was der Silvaner aus dem Weingut Kai Schätzel bietet, ist einfach verblüffend anders. Tanzt doch dieser junge Querkopf aus Rheinhessen mit den Trauben aus rund 80 Jahre ehrwürdig-alten wurzelechten Rebstöcken in der Lage Nackenheim Rothenberg nicht betulichen Walzer, sondern Heavy Metal und tritt sie auch noch mit Füßen. Das Resultat nach dieser spontanen Behandlung und einer vierwöchigen Maischegärung samt einem Trockeneisdeckel als Oxidationsschutz ist kein Wein für Silvaner-Puristen. Ist die Flasche frisch entkorkt, könnte man zuerst glauben, dieser Silvaner leide infolge der ungewöhnlichen Ausbautherapie unter Amnesie. Dieser Überzeugung waren ebenfalls die amtlichen Weinprüfer, weshalb er als Rheinischer Landwein verkauft werden muss. Doch ist der Wein erst einmal gut drei Tage geöffnet, erinnert er sich wieder, wie er eigentlich schmecken soll. Aus dem grossen Glas kommen Kräuter- und Gemüsearomen, dazu feine Noten von gelben Früchten und ein Hauch Beeren, eingerahmt von einer leicht herben mineralischen Note. Auf der Zunge bewegen sich Frucht, Säure, Mineralik und Würze in einem sehr eleganten, dichten Stil und machen sicher auch für die kommenden vier Jahre einen anhaltenden Eindruck.

**18/20**



Roussillon: faszinierende Landschaft, überzeugende Weine

Roussillon

## Der Jahrgang 2011: gute Aussichten

**(SK) – Die Schönheit der Region zwischen dem häufig noch im Frühsommer weiss überstäubten Mont Canigou und der heißen Mittelmeerküste kann einem manchmal den Atem nehmen. Aber um Landschaften, die kurz vor dem eigentlichen «Ziel» liegen, kümmert sich keiner so recht. Für das Roussillon, das faszinierende Weinbaugebiet im Hinterland von Perpignan, kurz vor dem Übergang ins Land der Toreros und des bisweilen extraterrestrischen FC Barcelona, gilt das in besonderem Masse. Leider auch bezüglich seiner Weine, und das ist ungerecht!**

Im Roussillon hat nämlich in den letzten 30 Jahren ein Gesundschumpungsprozess stattgefunden, der die Rebfläche von 58 000 auf 24 000 Hektar mehr als halbiert und die Rebstöcke teilweise wieder in die alten kargen Qualitätslagen der sonnenverwöhnten Hügel mit ihren kargen Böden hinaufgetrieben hat. Das im Norden, Westen und Süden von den Gebirgszonen der Corbières, der Pyrenäen und der Albères umschlossene, zum Mittelmeer geöffnete Weinbaugebiet ist das südlichste von ganz Frankreich. Politisch entspricht es dem Département Pyrénées-Orientales. Die klimatischen Bedingungen mit einer Jahresdurchschnittstemperatur von 15 °C, 2 600 Sonnenstunden, Niederschlägen vor allem ausserhalb der Vegetationsphase im Herbst und Vorfrühling sowie die Vielfalt der Böden – von den «schwarzen» Schieferlagen am Rand der Corbières über die steinigten Tonböden der Aspres bis zu den Tonsand- und Sandböden des Küstenstreifens – schaffen vorzügliche Bedingungen für den Weinbau. Die eigentlich als Eisenhändler gekommenen Griechen bemerkten und nutzten das bereits im 7. Jahrhundert v. Chr.

Die Trockenheit im Sommer und die kräftigen Winde aus Nordwesten (Tramontane) und Süden/Südwesten (Pyrenäenwinde) begünstigen eine vergleichsweise

naturnahe bzw. biologische Produktion. Manche Winzer, wie z. B. Gérard Gauby in Calce, haben auch den biodynamischen Weg gewählt. Er soll die alkoholische Reife gegenüber der phenolischen Reife verzögern und für Finesse und Mineralität sorgen.

Önologisch könnte man im Roussillon fast von einer gespaltenen Identität sprechen: Zum einen versteht es sich mit seinen gehaltvollen Banyuls, Maurys und Rivesaltes auch weiterhin als Süsswein-

Region, aber die Zukunft liegt doch bei den Rotweinen. Ihre Qualität wurde nicht zuletzt durch den Know-how-Transfer aus Partnerschaftsprojekten mit renommierten Winzern anderer Anbaugebiete, wie dem Bordelais (z. B. Jean-Luc Thunevin), der nördlichen Rhône (Michel Chapoutier) oder Cahors (Pascal Verhaeghe), ja sogar aus Südafrika (Tom Lubbe), in den letzten Jahren so deutlich gesteigert, dass das Gebiet vereinzelt sogar schon mit dem Priorat verglichen wurde. Den Winzern ist das natürlich recht, sie fühlen sich meist ohnehin als Katalanen und sehen ihre Heimatregion, die erst mit dem Pyrenäenfrieden 1659 zu Frankreich kam, ungern mit dem Languedoc in einen Topf geworfen. Geht man in der Hauptstadt Perpignan zum Essen, so stellt man rasch fest, dass diese Auffassung auch gastronomisch begründet ist. Und ein Teil der *Vins de Pays* firmiert als *Côtes Catalanes IGP*.

Mit dem sonst in Frankreich überall diskutierten Klimawandel kommt man hier ziemlich gut zurecht. Das bergige Relief erlaubt es, in Höhen auszuweichen, welche die Alkoholgradation begrenzen und durch die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht die Entwicklung differenzierter Aromen begünstigen. Eleganz und Mineralität schlagen dabei Wucht und Volumen, das ist neuerdings beileibe kein Nachteil mehr: Die lange Zeit auf hohe Bewertungen abonnierten «Blockbuster» verlieren bei den Weinliebhabern deutlich an Boden.

Auch jüngere Winzer, die mit wenig Geld, aber vielen Ideen dabei sind, den Aufschwung mitzuprägen, haben im Roussillon gute Chancen. Es gibt trotz der deutlich anziehenden Preise draussen in der Einsamkeit immer noch Parzellen mit alten Reben, deren Erträge bisher bei Genossenschaften abgeliefert wurden. Allerdings müssen die Käufer

Terrassen im Schiefer



## ROUSSILLON

oder Pächter bei ihrer Arbeit auf die traditionellen Rebsorten Carignan, Grenache und Lladoner pelut ein sorgsames Auge haben. Diese neigen bei geringen Erträgen und hoher Reife durchaus zur Wucht und zu rosigen Noten. Eine gewisse Entlastung bringen der oxidationsresistente, spät reifende Mourvèdre und die von der Rhône zugewanderte Syrah, die dem Wein neben der tiefdunklen Farbe vor allem auch Würze verleiht.

Nimmt man sich ein wenig Zeit, so findet man im Roussillon mittlerweile viele untadelig, ja teilweise perfekt gemachte, reife, stoffig-konzentrierte, von Waldbeeraromen, Kräutern und manchmal Bitterschokolade geprägte Tropfen. Die Preise sind insgesamt vernünftig geblieben. Wenn die Vertriebswege nach Deutschland noch etwas besser ausgebaut sind, dürften die Weine aus der letzten Rückzugsbastion der Katharer im 13. Jahrhundert für so manchen ihrer mittlerweile recht hoch dotierten Konkurrenten aus dem modisch gewordenen Languedoc und aus der Provence zur ernsthaften Konkurrenz werden. Die geringe Produktionsmenge von durchschnittlich einer Million Hektoliter pro Jahr macht es den Winzern aber noch schwer, in Europa und auf dem Weltmarkt den Status einer verkaufsfördernden «Marke» zu erringen. In den USA werden Weine aus dem Roussillon zum Teil sogar unter der Überschrift «Rhône-Weine» angeboten. Die sind dort weitaus bekannter.

Nicht zuletzt aus diesem Grunde ist der *Conseil interprofessionnel des Vins du Roussillon* (CIVR) mit seinem alljährlichen Wettbewerb «Saint Bacchus», der traditionell in Perpignan stattfand, 2009 nach London, 2010 nach New York und 2011 nach Shanghai gegangen, um die Weine von dortigen Weinkennern bewerten zu lassen. Die Weinwelt ist in Bewegung geraten und dabei sein ist alles, wenn man auf den Zukunftsmärkten nicht ins Abseits geraten will. Aber um Importeure zu gewinnen, braucht man hinreichend grosse Mengen. Die waren im sonst sehr guten Jahrgang 2010 leider nicht gegeben, die Keller leerten sich viel zu rasch.

**2011: eine Jahrhunderternte?**

Im Jahr 2011, um das es hier geht, hat dagegen fast alles gepasst: Schwere Regenfälle im vorausgehenden Oktober sowie im Januar und März 2011 füllten die Grundwasser-Reservoirs auf und versorgten die lehmigen Schichten mit gespeicherter Feuchtigkeit. Der warme April führte zu raschem Austrieb und schnell-



Roussillon: eine Region auf dem Weg nach oben

lem Wachstum, zur Zeit der Blüte zeichnete sich eine Vorverschiebung des Wachstumszyklus um bis zu drei Wochen ab. Der kühle Juli bremste diese Tendenz allerdings deutlich. Dann kamen – mit Ausnahme einer vom Wetter böse misshandelten Hagelzone zwischen den Alpes und dem Meer – trockene, heisse Augustwochen, die zu gesundem, gut ausreifendem Lesegut mit einer weitgehend parallelen Entwicklung der Zuckeranreicherung und der phenolischen Reife führten. Und vielleicht das Wichtigste: Mit Hilfe der kräftig wehenden Tramontane konnten die Winzer den Echten wie den Falschen Mehltau (*Peronospora*) gut im Zaum halten.

Das Ergebnis war eine ausnehmend grosse, etwa eine Woche nach vorn verschobene Ernte nach sechs mageren Jahrgängen. Manche bezeichnen sie als «historisch». Auf einzelnen Gütern, wie z. B. auf Clot de l'Oum in den Albères, reichten sogar die Gärbehälter nicht aus, sodass ein Teil der Ernte nach Auslese der besten Trauben hängen gelassen werden musste. Carignan und Grenache zeigten gegenüber anderen Sorten einen gewissen Entwicklungsrückstand. Das kam dem Gesamtergebnis letztlich zugute, denn das anhaltend gute Wetter sorgte dafür, dass die Konzentration der Moste bei diesen entscheidenden Sorten immer besser wurde.

Schon Mitte September vermeldete das CIVR in einer Pressemitteilung kühn eine «Jahrhunderternte». Bezüglich der Menge gilt das auf jeden Fall: Seit 1997 gab es solche Mengen nicht mehr. Bezüglich der Qualität sind die Meinungen eher geteilt. Hervé Bizeul, Spitzenwinzer in Vin-grau (Clos des Féés) und früherer Journalist, meint, dass Qualität, Ausgewogenheit, Eleganz und Kraft des Jahrgangs durchaus mit der Menge mithalten. Andere sind ein wenig zurückhaltender, aber insgesamt werden die Rotweine doch als gut bis sehr gut eingeschätzt.

Wir haben mit den ersten abgefüllten Serien die Probe aufs Exempel gemacht – ganz bewusst mit Weinen aus dem mittleren Preissegment. Sie zeigen an-

ders als so manche «Micro-Cuvée», die es nicht zuletzt im Hinblick auf image-trächtige Bewertungen natürlich auch gibt, was ein Winzer im «Normalbetrieb» wirklich kann und anzubieten hat. Ausgewählt wurden natürlich auch Newcomer, denn sie stehen für das neue Gesicht des Roussillon und sorgen dafür, dass die Region nach dem spektakulären Wiederaufstieg der letzten 10, 15 Jahre auch weiterhin in Bewegung bleibt.

**Die Weine in der Blindverkostung**

**Domaine Régis Boucabeille, Corneilla la Rivière** Biologisch wirtschaftender 25-Hektar-Betrieb am kleinen Massiv von Força Réal westlich von Perpignan. Jean Boucabeille, Sohn von Régis, zunächst Investment-Banker in Paris, dann Weinbaustudium. Umfassender, die Bio-Diversität fördernder Ansatz.

**2011 Côtes-du-Roussillon Villages, Les Terrasses:** Kräftiges Purpurrot. In der Nase sehr zurückhaltend mit etwas Kirsche und Süssholz. Am Gaumen viel Kirsche und Waldbeeren, freigiebig; samtig-kreidige Tannine, schöner Stoff, eine Spur Bitterschokolade, beachtlicher Körper, langer Nachhall. Ein Schmeichler! **16/20**

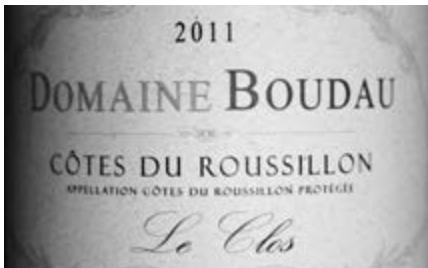
**Domaine Boudau, Rivesaltes**

50 Hektar im Besitz der Geschwister Veronique und Pierre Boudeau. Alte Reben, bevorzugt Grenache, strenger Anschnitt, geringe Erträge, moderate Preise, beachtliche Qualitäten, zunehmende Erfolge.

**2011 Côtes-du-Roussillon-Villages, Cuvée Tradition:** Kräftiges Purpurrot. Intensiver, leicht kräuterig-süsser Duft nach Schwarzkirsche. Am Gaumen reif und freigiebig, viel Schwarzkirsche, weich, voluminös und schmeichelnd, geschliffene Tannine, recht schöner Körper, langer Nachhall. **16/20**

## ROUSSILLON

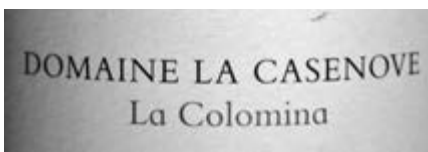
**2011 Côtes-du-Roussillon, Le Clos:** Dunkles Purpurrot. In der Nase zurückhaltend, feiwürzige Waldbeeren. Im Mund lebhaft junge Waldbeerenfrucht, bei allem Schliff feiner Biss, zartbittere Tannine, straff und stoffig, noch recht verschlossen, lässt aber schon Klasse erkennen, langer Nachhall mit frischen mentholigen Anklängen. **17/20**

**Domaine La Casenove, Trouillas**

Étienne Montés, bis 1987 engagierter Pressefotograf an den politischen und sozialen Brennpunkten der Welt, dann – mit Unterstützung von Jean-Luc Colombo (Cornas) – in 400-jähriger Familientradition wieder Winzer. Uralte Reben, extreme Sorgfalt, selektive Lese.

**2011 Côtes Catalanes IGP, La Colomina:**

Dunkles Rubinrot. Duft nach Waldbeeren mit feinen Kräuternoten. Am Gaumen Waldbeeren und Schattenmorellen; schöner, ganz leicht säuerlicher Biss, beachtlicher Schliff, braucht Zeit, mittlerer Körper, recht langer Nachhall; einem Cornas oder St. Joseph nicht unähnlich **15+/20**

**Coume del Mas, Banyuls-sur-Mer**

Im Jahr 2000 gegründet von Philippe Gard, Agraringenieur. Terrassen über Collioure und Banyuls, Traktoreneinsatz nicht möglich, ein schweisstreibendes kleines Paradies mit viel Handarbeit!

**2011 AC Collioure, Cuvée Quadratur:**

Dunkles Purpurrot. In der Nase intensive Noten von Schwarzkirsche, Waldbeeren und etwas rauchigem Holz mit einem Hauch von Tinte. Im Mund viel reife Kirschfrucht und Brombeere, unterlegt mit süßem, noch etwas dominantem Holz, weich und freigiebig, gut eingebundene Tannine, recht schöner Körper, langer Nachhall. **16/20**

**Domaine de l'Edre, Vingrau**

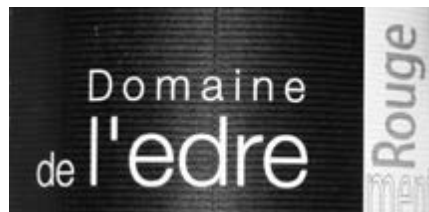
Gegründet 2002 durch die Wein-Freaks Jacques Castany und Pascal Dieunidou auf Basis einiger geerbter Hektar mit bis zu 80-jährigen Reben, riskanter Neuaufbau, Start mit 1000 Flaschen, rascher Erfolg!

**2011 Côtes-du-Roussillon-Villages, Carrement rouge:**

Dunkles Purpurrot. Kräftige, einnehmende Aromen von Schwarzkirsche und etwas Brombeere. Am Gaumen viel Spiel, Kirsche und Waldbeeren, geschliffene, transparente Frucht, mittlerer Körper, recht langer Nachhall, hat Entwicklungspotenzial. **15+/20**

**2011 Côtes-du-Roussillon-Villages, Domaine de l'Edre:**

Dunkles Purpurrot. Ganz leicht laktischer Duft nach Kirschkompott, unterlegt mit einer Spur Heu und buttriger Vanille. Am Gaumen grosses Kino: schmelzige Schwarzkirsche und Brombeere, feine Holznoten, reife, dichte Tannine, viel Volumen und Körper, sehr langer Nachhall. Ein Wein mit Zukunft! **16+/20**

**Domaine Madeloc, Collioure**

Gegründet 2002 durch den Önologen Pierre Gaillard (vorher u. a. Côte Rotie). Traumhafte Terrassenlagen mit Meerblick bei Collioure, winzige Erträge: Seral mit nur 17 hl/ha.

**2011 Collioure AC, Cuvée Serral:**

Dunkles Rubinrot mit bräunlichem Rand. Intensiver, ganz leicht ätherischer Duft nach Waldbeeren und Schwarzkirsche, unterlegt mit etwas Holz. Am Gaumen Schwarzkirsche, ein Hauch Barrique, viel junge Frucht, Biss und Spiel, recht schöner Stoff, feine Tannine, mittlerer Körper, mittlerer Nachhall. **15/20**

**Mas Camps, Cuvée Au Pied du Roc**

Gründung 2003 durch Olivier Castells und Michel Simard. 35-Hektar-Domaine am Fuss der Corbières – *au pied du roc*. Faible für die Rebsorte Syrah, dazu Grenache, Mourvèdre und alte Carignan.

**2011 Côtes-du-Roussillon-Villages:** Dunkles Rubinrot. In der Nase recht zurückhaltend, ein Hauch von Amarenakirschen. Im Mund süsse, geschliffene, leicht fleischige Kirschfrucht, fröhlich und jung, kräftige Tannine, mittlerer Körper, im Nachhall Marzipannoten. **15/20**

**Mas Cristine, Banyuls-sur-Mer**

Bei Rivesaltes, gehörte früher zum Château de Jau der Dauré-Familie, Übernahme 2006 durch Philippe Gard (Coume del Mas) und Julien Grill, inzwischen Teil der mit Andy Cook gegründeten Tramontane Wines in Banyuls.

**2011 Côtes-du-Roussillon AC, Domaine de 2 Puits:**

Kräftiges Purpurrot, bräunlicher Rand. Kräftige, ganz leicht rauchige Aromen von Waldbeeren und zerriebenen Blättern mit einem Hauch Kerbelwurzel. Am Gaumen sehr vielfältig und nuanciert, Waldbeeren, Schwarzkirsche, frische Feigen, trotz der dichten, reifen Tannine kultivierte weiche Stoffigkeit, recht schöner Körper, langer Nachhall. **16+/20**

**Domaine Saint Nicolas, Ponteilla**

Domaine auf den Mauern einer alten romanischen Kirche, die früher zu einer Commanderie der Templer gehörte. Pierre und Sophie Schneider bewirtschaften 80 Hektar, bestockt mit den Rebsorten des Südens, ergänzt durch Merlot, Cabernet und Chardonnay.

**2011 Côtes Catalanes IGP, Epicure, Domaine Saint Nicolas:**

Klares Rubin. Einnehmender Duft nach Waldbeeren und frischen Feigen, ein Hauch von Preiselbeer-gelée, Kräutern und Kerbelwurzel. Im Mund frische Preiselbeerfrucht, feiner Biss, schönes Spiel, tänzerische Eleganz, spürbare

## ROUSSILLON

Tannine, wirkt fast burgundisch, mittlerer Körper, recht langer Nachhall. Ein charmanter Wein! **15+/20**

**Domaine des Schistes, Estagel**

Jacques Sire verliess die Cooperative 1989, Domaine (55 Hektar) zur Zeit in Conversion-Bio. Cuvée Les Terrasses aus spät reifender kühlerer Lage, Syrah, Grenache und Carignan mit 25 hl/ha.

**2011 Côtes-du-Roussillon Villages Tautavel, Les Terrasses:** Dunkles Purpurrot, schmaler Rand. Duft nach fleischiger Schwarzkirsche und frischen Feigen mit einem Hauch Waldboden. Am Gaumen kultivierte Noten von Waldbeeren, geschliffene Tannine, viel Schmelz, feinbitter mit einer kleinen Spur Kirschkern-Marzipan, straff und stoffig, recht langer Nachhall. **17/20**

**Domaine Vaquer, Tresserre**

Frédérique Vaquer lernte ihren Mann beim Studium in Dijon kennen und ging mit ihm ins Roussillon, seit seinem frühen Tod führt sie die 30-Hektar-Domaine allein. «Burgundischer» Stil, erfolgreiche Suche nach Eleganz und Langlebigkeit.



**2011 Côtes-du-Roussillon Les Aspres AC, Cuvée L'Exception:** Kräftiges Purpurrot. In der Nase sehr zurückhaltend, Spur Waldbeeren. Am Gaumen frische Waldbeerenfrucht, lebhaft, Holz gut integriert, darunter feine fruchtige Säure, dicht gewebter Stoff, feinbittere Tannine, mittlerer Körper, recht langer Nachhall, am Ende Süssholz. **15+/20**

**2011 IGP Côtes Catalanes, Cuvée Bernard:** Kräftiges Rubinrot. Zurückhaltender Duft nach Schwarzkirsche mit einem Hauch Waldboden und feinem Holz. Im Mund geschliffene Kirschfrucht, bei aller Jugend recht kultiviert, feine Süsse, gerundete Tannine, mittlerer Körper, Säure gut eingebunden, recht langer Nachhall. **15+/20**



# académie du vin



## Weinausbildung mit System:

Die Weinelite der Schweiz\* bildet sich heute fundiert und systematisch beim WSET® aus. Steigen Sie jetzt ein!

### WSET® Level 2 Intermediate Certificate

- Abendkurse in Zürich ab 4.9.2013
- Abendkurse in Basel ab 9.9.2013
- Abendkurse in Bern ab 3.3.2014
- Samstagskurse in Zürich ab 2.11.2013
- Wochenendkurse in Walzenhausen ab 1.11.2013

### WSET® Level 3 Advanced Certificate

- Abendkurse in Zürich ab 23.8.2013
- Blockkurse in Olten ab 30.8.2013

### WSET® Level 4 Diploma (Weinakademiker)

- Ab 8.4.2014, von der Weinakademie Österreich organisiert

\*In den letzten Jahren haben wir Mitarbeitende von über 100 der grössten Schweizer Weinfirmen ausgebildet: Bataillard, Baur au Lac, Bindella, Coop, Denner, Global Wines, Gerstl, Globus, Landolt, Martel, Mövenpick, Reichmuth, Riegger, Rutishauser, Sélection Schwander, Spar, Steinfels, Paul Ullrich, Zweifel... Daneben absolvieren auch zahlreiche private Weinliebhaber sowie Profis aus der Gastronomie und Hotellerie die WSET-Kurse.

Details und Anmeldung: [www.academie.org](http://www.academie.org)



Die académie du vin ist das offizielle Schweizer Trainings- und Prüfungscenter des weltweiten Wine and Spirit Education Trust (WSET®).



Im Land der Prielers

Weingut Prieler

## Wunderbares aus dem Burgenland

**(SA) – Das Burgenland bietet eine höchst aussergewöhnliche Landschaft. Dies erkannte ich, obwohl bei meinem Besuch alles in dichten Nebel getaucht war. Der Nebel verlieh der Landschaft etwas geradezu Mystisches. Vielleicht war der Nebel auch egal und ich einfach nur besonders euphorisch, denn in meinen Adern fliesst ein bisschen österreichisches Blut – und viel österreichischer Wein.**

Nur wenige Kilometer vom Neusiedler See entfernt liegt der kleine Ort Schützen am Gebirge. Gebirge? Die höchste Erhebung in der Region beträgt 225 Meter. Aber die Österreicher sind ja für ihren Humor bekannt. Schützen liegt zwischen dem Leithagebirge und dem Ruster Hügelland, am kleinen Fluss Wulka, der wenige Kilometer entfernt in den Neusiedler See mündet. Bis zur burgenländischen Landeshauptstadt Eisenstadt sind es circa zehn Kilometer. Gleich hinter dem Ortsende beginnen im Westen die Hänge des Leithagebirges mit seinen Eichenbuschwäldern und mächtigen Buchen. Im Osten schweift der Blick weit über den See mit seinem Schilfgürtel bis in die faszinierende Weite der pannonischen Tiefebene. Die Seeufer und das unmittelbar angrenzende Land sind Vogelschutzgebiet, mit einer für Europa einzigartigen Artenvielfalt. Ebenfalls unter Naturschutz steht die Hügelkuppe des Schütznern Steins. Es darf weder gebaut noch gerodet werden. Hier findet man eine Oase seltener Pflanzenarten: Trockengräser, Flaumeichen, seltene Blumenarten. Die Weingärten befinden sich im Osten der Siedlung auf den Hügeln, hinter denen sich flach und weit der See erstreckt. An den Hängen dieser Hügel befinden sich alle Lagen, die Weinliebhaber schätzen: Goldberg, Seeburg, Ungerbergen, Sinner.

Der Name «Schütznern Stein» existiert übrigens nur in der Umgangssprache und ist bis jetzt auf keiner offiziellen Karte zu finden. Denn der «Stein» ist ein ziemlich heterogenes Gebilde und vereint eine ganze Reihe von Bodentypen,

verteilt auf verschiedene Himmelsrichtungen und Seehöhen: Muschelkalk, Glimmerschiefer, Braunlehm mit Kieselsteinen. Das Klima ist pannonisch: kalte Winter mit wenig Niederschlag, heisse und trockene Sommer und spätherbstliche Wärmeperioden.

Der wichtigste Faktor im Kleinklima der Region ist sicherlich der Neusiedler See. Seine grosse Fläche gleicht die Extreme aus. Im Frühling verhindert er Spätfrost, im Herbst mildert er die kalten Nächte, in der trockenen Hitze des Sommers spendet er Abkühlung und Feuchtigkeit. Der See liegt auf österreichischem sowie auch auf ungarischem Staatsgebiet. Von der Fläche des österreichischen Teiles her gesehen ist er der grösste See Österreichs. Auf Ungarisch heisst der See Fertő-tó. Fertő bedeutet wörtlich «Sumpf». Diese wenig schmeichelhafte Bezeichnung verdankt er wohl seiner geringen Tiefe, kann ein grossgewachsener

Mensch doch von einer Uferseite zur anderen waten. Mit 2000 Sonnenstunden pro Jahr gehört das nördliche Burgenland zu den sonnenreichsten Regionen Mitteleuropas. Diese aussergewöhnliche Landschaft bringt aussergewöhnliche Weine hervor. Das Terroir mit seinen vielfältigen Nuancen spiegelt sich in jedem Schluck wider.

Schützen ist freilich nicht nur wegen seiner spektakulären Landschaft ein berühmter Winkel. Sondern auch wegen der Prielers – am oberen Ende der Hauptstrasse steht das Weingut, welches mitverantwortlich ist, dass Österreich auch international als Rotweinland mit Spitzenqualitäten anerkannt ist. Schon seit rund 150 Jahren wird das Gut von der Familie Prieler bewirtschaftet, jedenfalls reichen die vorhandenen Aufzeichnungen so weit zurück. Insgesamt 20 Hektar Rebfläche werden im Weingut Prieler derzeit bearbeitet, allesamt rund um den

Georg, Silvia, Irmgard und Engelbert Prieler



## WEINGUT PRIELER

naturgeschützten Hügel, auf dem schmalen Streifen zwischen 190 und 220 Metern Höhe. Die Lagen verteilen sich auf nicht weniger als 50 Parzellen, was die Bearbeitung extrem aufwendig macht.

**Die Prielers: klein, fein und unverwechselbar**

Die Prielers, das sind: Georg, der elegante, weitgereiste Genussmensch und jüngster der drei Geschwister. Silvia, Schwester von Georg und mit ihm zusammen verantwortlich für die Weingärten. Michaela Prieler, Finanzdirektorin der Prielers, zweite Schwester von Georg. Engelbert und Irmgard Prieler, Visionäre, Pioniere, Manager, Eltern.

Ich hatte das grosse Vergnügen, den Jungspross Georg bei mir zu Hause zu empfangen, und erlebte einen wunderbar vielschichtigen und eleganten Mann – ganz genau, wie es seine Weine auch sind. Als Erstes öffnete er einen Pinot Blanc Seeberg 1997. Dabei erzählte mir Georg, dass ihm schon als kleines Kind klar war, dass er Weinbauer werden wollte. Er stand schon damals lieber zwischen den Reben als auf dem Fussballplatz.

Anfangs standen mehr als 20 Rebsorten in den Prieler Weingärten. Ab Ende der 1980er Jahre galt die Formel «dreimal weiss, dreimal rot»: Welschriesling, Weissburgunder, Chardonnay, Blaufränkisch, Zweigelt und Cabernet Sauvignon. Heute gilt diese Formel glücklicherweise nicht mehr. Bestehen blieb der Cabernet Sauvignon, der Zweigelt wurde aufgegeben, bisserl Merlot sowie die Burgundersorten St. Laurent und Pinot Noir kamen dazu.

Den mutigen Entschluss, Qualität über Ertrag zu stellen, fassten Irmgard und Engelbert Prieler damals sehr früh. Wie Georg ist auch sein Vater Engelbert neugierig und reiselustig, und so zog es ihn in die berühmten Weinbaugebiete Itali-

ens und Frankreichs: Bordeaux, Burgund, Toskana, das Piemont. Er sammelte Ideen und Erfahrungen, um diese in die eigene Arbeit einfließen zu lassen. Seinem Ziel, Weine zu produzieren, die eigenständig und individuell, tiefgründig, mit Lagerpotenzial, naturnah und dem burgenländischen Terroir verpflichtet sind, kam er jedes Jahr einen Schritt näher. Das Ziel ist erreicht – und bleibt das Ziel. Die Prielers wollen «in allen wichtigen Bereichen so bleiben wie wir sind – so klein, so fein und so unverwechselbar».

Seeberg ist die älteste Rebanlage des Weingutes und wurde noch von Georgs Grossvater gepflanzt. Es ist die oberste Lage am Schützenser Stein. Der Boden besteht aus Muschelkalk und Glimmerschiefer mit Einschlüssen von Ton und Lehm.

**Pinot Blanc Seeberg 1997:** Ich staunte ob der sehr schönen Frische, ist der Wein doch schon eher fortgeschrittenen Alters. Dezent Mandelaromatik und leichte Blumennoten. Ansprechende Mineralik. Harmonisch würzig. Eindrucksvoll, perfekt und in Würde gealtert. **16/20**

Ich fragte Georg nach der ersten Veränderung, die er im heimischen Betrieb durchsetzte. Die Antwort lautete ganz bescheiden: «Der Zeitpunkt der Lese, und es werden ausnahmslos Beeren ohne Edelfäule verarbeitet. Acht Helfer sortieren die Beeren von Hand. Zudem habe ich die alte offene Vergärung im Bottich wieder eingeführt. Aber ich habe ja auch mehr Zeit, als mein Vater und Grossvater es hatten.»

**Pinot Blanc Seeberg 2004:** Dieser Wein überzeugte bei der «Falstaff Burgunder-Trophy». Sattes Strohgelb, fast goldener Glanz. Zeigt etwas mehr Süsse und hat eine sehr feine Frucht. Leichte Kräuternoten. erinnert ein bisschen an Riesling. **17/20**



Georg Prieler besuchte eine Schule, die es ermöglichte, eine Handelsakademie mit einer Ausbildung in Weinbau zu kombinieren, die VinoHAK in Neusiedl am See. Nach erfolgreichem Abschluss zogen ihn seine Neugierde und sein Hunger nach internationaler Erfahrung unter anderem nach Frankreich, Italien, Ungarn, Neuseeland, Kalifornien und Argentinien. Am meisten beeindruckt hat ihn Neuseeland, wo er einige Zeit in Central Otaga die Weingärten des «Quartz Reef» studierte. Er war fasziniert «von der Kühle und der Kraft, dieser Intensität! Wie die alten europäischen Praktiken neu ausgelegt werden, ist sehr inspirierend.»

**Pinot Blanc Seeberg 2012:** Frisches, schönes Bouquet nach gelben Früchten, Steinobst, Haselnuss. Am Gaumen spannendes, komplexes Fruchtspiel, begleitet von leichter Salzigkeit. Wunderbar dichte Fülle und eine ausgedehnte Schmelzigkeit. Sehr trinkanimierend. **18/20**

Im Jahre 2006 gründeten 14 Weingüter aus dem Burgenland den Verein Leithaberg. Das Weingut Prieler ist eines dieser Güter. Ziel ist, eine klare und wiedererkennbare Stilistik für die Weine vom Leithaberge zu definieren. Ein Leithaberg soll einen bewussten Gegensatz zum «internationalen Weinstil» bilden.

**Pinot Blanc Leithaberg DAC 2011:** Atemberaubendes Bouquet! Ein sehr eleganter Wein mit einer bestechenden Mineralik, spannungsgeladene Finesse mit feiner, anmutig kühler Frucht. Nicht üppig, sondern dicht. Nicht massig, sondern gehaltvoll. **18/20**

**Blaufränkisch Leithaberg 2010:** Grandiose Nase, dunkle Beerenfrucht, rauchige Akzente. Leicht animalisch, Leder und erdige Lilien, raffinierte Mineralik. Geradlinig elegant und mit einem bezau-

Von Weinliebhabern geschätzt: Lage Ungerbergen



## WEINGUT PRIELER

bernden Schmelz. Von tiefgründiger Würze und engmaschiger Tanninstruktur geprägt. **18/20**

Grundsätzlich brauchen Prieler-Weine Zeit, öffnen sich erst nach und nach im Glas. Das gefällt nicht allen. Laut Georg Prieler «ist das aber auch in Ordnung so. Wir können nicht jedem gefallen. Und Manches muss man sich eben erst erarbeiten. Erfahrene Weinliebhaber dagegen schätzen unsere Weine sehr. Darauf sind wir stolz. Und diese Wertschätzung wollen wir uns erhalten.»

Die unbestritten beste Lage ist der Goldberg (dokumentiert seit 1555). Der Schieferboden wärmt sich im Sommer stark auf und gibt diese gespeicherte Wärme in der Nacht langsam ab. Im Spätsommer und Herbst wehen die kühlen Winde vom Leithagebirge herab und fangen sich am Goldberg. Die Trauben werden hier also grossen Temperaturunterschieden ausgesetzt, was die Schalen dick und aromatisch werden lässt.

**Blaifränkisch Goldberg 1995:** Schönstes Rubinrot. Bouquet von schwarzen Früchten, Kirschen. Viel Balance und et-

was salzig, würzige Mineralität. Weicher, harmonischer Abgang. **16/20**

**Blaifränkisch Goldberg 2005:** Dunkel und einladend, brauchte aber Luft. Dann kommt tiefe Beerenfrucht. Eine enorme Fülle mit viel Kraft. **19/20**

**Blaifränkisch Goldberg 2009:** Sehr einladendes Rubinrot. Feinwürzige Nase, erdig, feuchter Waldboden, süssliche Brombeerfrucht. Am Gaumen angenehm mineralische Noten mit schön eingebundenen Tanninen und harmonischem Abgang. Mouthwatering. **19/20**

Als Abschluss gab es noch eine Fassprobe:

**Blaifränkisch Marienthal 2011:** betörende Zwetschgenaromen. Lange Tanninstruktur mit feinem Säurebogen. Jung, delikate, aber trotzdem dynamisch und mit bereits viel Rückenmark, einer enormen Spannung, Lebendigkeit, Tiefe und Vitalität. **18/20**

Im Anschluss an das Tasting habe ich dem Hobbyjäger Georg ein Rehragout gereicht, an dieser Stelle: Danke an Mama und Gatte!. Das war perfekt zu all den verkosteten Blaifränkischen! Georgs Lieb-



Shirley-Ann Amberg im Gespräch mit Georg Prieler

lingskombinationen zu den verkosteten Weissweinen: Paprika-Hendl' zum Pinot Blanc Leithaberg, Zander mit Spargel zu den Pinot Blanc Seeberg, Beef Tatar zu Pinot Blanc generell.

Georg Prieler kann sich über viel Anerkennung für seine Weine freuen. Die reicht von Auszeichnungen wie Falstaffs «Winzer des Jahres 2009» über Aussagen von Robert Parker: «Gehört zu den besten drei Weingütern Österreichs» bis hin zu Jancis Robinson: «As for pinot blanc in Burgenland, the champion is Prieler.» Shirley Amberg sagt: «Wunderbarer Mensch, wunderbarer Wein!»

CHÂTEAU  
**JEAN FAURE**  
GRAND CRU CLASSÉ  
2012

SAINT-ÉMILION

**La Couleur du Vin s.a.**  
Route du Mont Carmel 1  
CH - 1762 Givisiez  
Tel. (+41) 0 26 465 22 22  
info@lacouleurduvin.ch  
www.lacouleurduvin.ch

**Gerstl Weinselktionen**  
Fegistrasse 5  
CH - 8957 Spreitenbach  
Tel. (+41) 0 58 234 22 88  
info@gerstl.ch  
www.gerstl.ch

**2012 Jean Faure**

*Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Der wunderbarste Schokoladenansatz, den ich im ganzen Saint Emilion in die Nase bekam. Schokolade? Ja - das ist der Ausdruck von schön reifem Merlot oder kann auch vom Fett der Cabernet Francs herkommen, ausladend, recht tiefgründig mit schöner Würze. Im Gaumen mit sublimem Charme, alle Gerbstoffe sind geschmeidig und der Wein strahlt eine erhabene Harmonie aus. Ein beruhigender Klassiker, der das 18-Punkte-Abonnement dieses noch verkannten Weingutes bestätigt. Manchmal nützt es halt wenig, der Nachbar von Cheval Blanc zu sein. Bei diesem Weingut ist es aber mehr als nur der Nachbar-Bonus.*

**18/20 2018 - 2034**

*WeinWisser, Ausgabe 5/2013, Seite 6*

**2012 Haut-Maurac (Médoc)**

*Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Wunderschönes Bouquet, dunkle Pflaumen, Schokolade und Cassis, zeigt eine konzentrierte, aber reife Aromatik. Im Gaumen wieder mit einer erstaunlichen Aromatik aufwartend, dunkles Malz, Black Currant und sehr aromatisch im Finale. Einer der allerbesten Bourgeois im «hohen Norden». Eine echte Überraschung - aber nur für jene, die den zuverlässigen Haut-Maurac noch nicht kannten.*

**17/20 2016 - 2031**

*WeinWisser, Ausgabe 4/2013, Seite 10*



## Der Einfluss von Mineralien im Wein Eine gesalzene Angelegenheit

**(TT) – Wein besteht zu 85% aus Wasser – genauer gesagt aus Mineralwasser. Es ist daher naheliegend, dass die Zusammensetzung des Wassers einen signifikanten Effekt auf den Wein hat. Einen sehr unterschiedlichen noch dazu, denn die Inhaltsstoffe des Wassers werden stark von der jeweiligen Bodenbeschaffenheit bestimmt, wobei Böden von Weingebiet zu Weingebiet, ja von Weinlage zu Weinlage sehr unterschiedlich sein können. Trotzdem steckt die Erforschung dieser Zusammenhänge noch in den Kinderschuhen.**

Welche Auswirkungen hat also die unterschiedliche Zusammensetzung dieser Flüssignahrung und welche Wirkung hat die mal länger, mal kürzer dauernde Verdunstungszeit des Wassers in den Beeren? Auf diese Fragen versucht der sehr wissbegierige französische Winzer Xavier Vignon seit 2003 Antworten zu finden. Xavier Vignon ist seit 15 Jahren als Winemaker auf verschiedenen Domaines von Châteauneuf-du-Pape beschäftigt und besitzt seit 2002 auch ein eigenes Weingut. Er hält den Einfluss der unterschiedlichen Mineralsalze im Wein für enorm, aber bislang zu wenig beachtet. Deshalb engagiert er sich in zahlreichen Recherchen und Studien zu diesem Thema.

Uns Weintrinkern sind Salze höchstens in auskristallisierter Form als Sediment bzw. Bodengrund in Rot- und Weissweinen bekannt. Über den Einfluss auf die Wahrnehmung des Weines am Gaumen, die Aromatik und die Langlebigkeit eines Weines ist nur wenig bekannt. Daher zunächst ein paar «Basics»:

Traubensaft enthält zahlreiche verschiedene Mineralien, die von den Wurzeln bei der Suche nach Feuchtigkeit tief im Unterboden des Weinbergs aufgenommen werden. Am häufigsten ist hierbei Kalium zu finden. Aber auch Calcium, Magnesium, Eisen und Kupfer sind in grösseren Mengen enthalten. Viele andere Mineralsalze sind zudem in geringen Spuren vorhanden.

Der Gesamtgehalt dieser Mineralien beeinflusst in allererster Linie die Säurwahrnehmung des fertigen Weines. Denn obwohl die Säuren den Säuregehalt bestimmen, wird der subjektive Säureeindruck am Gaumen vom pH-Wert festgelegt. Und dieser wird wiederum durch das Zusammenspiel von Säuren und Mineralien definiert. D.h. gewisse Salze sind dafür verantwortlich, wie sauer die Säuren tatsächlich wahrgenommen werden (vgl. hierzu das exzellente Buch von David Bird: «Understanding Wine Technology», Third Edition, DBQA Publishing 2010).

### Schlüsselerlebnis Châteauneuf-du-Pape

Xavier Vignon hält die Mineralien im Wein aber für noch deutlich einflussreicher. Durch seine Zeit als beratender Winemaker in Châteauneuf-du-Pape während des Jahrgangs 2003 wurde seine Faszination für das Thema geweckt und seitdem ist er unermüdlich mit Forschungsaktivitäten beschäftigt.

Das Jahr 2003 war durch einen heißen und trockenen Sommer an der südlichen Rhône gekennzeichnet. Dieser Sommer erbrachte Weine, die oftmals sehr trockene Tannine aufwiesen und daher alles andere als balanciert oder seidig daherkamen. Die von Xavier Vignon unternommenen önologischen Massnahmen konnten keine Abhilfe schaffen.

Es brauchte bis 2007, um die Ursache vollends zu verstehen: Während des gesamten vegetativen Kreislaufs des Jahres 2003 fiel nur sehr wenig Niederschlag. Direkte Folge hiervon war eine geringe Zirkulation von Wasser zwischen Boden, Rebstock und Trauben. Dadurch verfügte der Traubenmost nur über einen sehr geringen Mineraliengehalt, es fehlte ihm buchstäblich an «Salzigkeit».

Im Jahr 2007 war dieser Wasseraustausch hingegen hervorragend. Im Frühling regnete es viel und es folgte ein heisser Sommer mit fünf Wochen Mistral. Diese Hitze und der warme Wind setzten die Reben unter «Trockenstress», d.h. die Pflanze benötigte deutlich mehr Wasser und dies sorgte wiederum für eine deutlich höhere Mineralstoffkonzentration, weil die mineralischen Salze des Wassers auch nach dem Verdunsten in den Beeren verbleiben. So produzierte der Jahrgang 2007 an der kompletten südlichen Rhône Weine von überdurchschnittlicher Qualität, die eine exzellente Reifefähigkeit aufwiesen.

Xavier Vignon ist sich sicher, dass diese hohe Qualität in direktem Zusammenhang mit dem hohen Mineraliengehalt der Weine stand.

### WEINWISSER PRÄSENTIERT DEN



Den Weinlakai, alias Tobias Treppenhauer, finden Sie nicht nur online als Blog auf WeinWisser.com, sondern auch hier im gedruckten Heft. Der Weinlakai sucht wie der WeinWisser nach besonderen Weinen – auch nach solchen, bei denen der Preis ganz bewusst eine Rolle spielt. In der Kombination werden Sie also künftig beides finden: Weine, unter denen sich traditionell auch viele befinden, die den Weg zum Wein-Olymp schon gegangen sind – und mit dem Weinlakai noch mehr von solchen, die diesen Weg gerade eingeschlagen haben. Neben Empfehlungen werden an dieser Stelle Gedanken, Erlebnisse oder Eindrücke zum Wein stehen, sozusagen als bleibendes Spiegelbild des flüchtigen digitalen Blogeintrags.

Xavier Vignon



## MINERALIEN IM WEIN

## Eine Prise Salz gefällig?

Noch ein anderes Beispiel führt Vignon gerne als Beleg für den Effekt von Salzen im Wein an:

Zu Zeiten seiner Ausbildung im Bordeaux klärte man Weine auf traditionelle Art und Weise mit Hilfe von Eiweiss und einer Prise Salz. Wie der Zufall es wollte, vergass man eines Tages die Prise Salz bei einem der Fässer. Einige Monate später stach genau dieses Fass bei einer Verkostung heraus, denn der Geschmack des Weines war anders, es fehlte etwas, der Wein schien unfertig.

So ist es wenig verwunderlich, dass sich Monsieur Vignon an der Tatsache stört, dass man gemeinhin Weine in Bezug auf den Gaumeneindruck nur mit Vokabeln wie süss, sauer, bitter und maximal noch Umami beschreibt. Dass auch eine gewisse Salzigkeit dazugehört, wird in der Regel ignoriert. Eigentlich seltsam, denn bei Mineralwässern ist es selbstverständlich, über einen unterschiedlichen Geschmack zu sprechen. Und dieser kommt nun einmal zum grössten Teil durch die unterschiedlichen Werte von Mineralien und Spurenelementen zustande. Allerdings ist dieser Anspruch auch nicht einfach zu erfüllen, denn die wenigsten Weine schmecken per se «salzig». Es verlangt schon einen sehr gut geschulten Gaumen, um den Einfluss von Mineralsalzen einwandfrei zuordnen zu können.

**Praxistest** Folgenden Praxistest, der sich von allen Lesern leicht durchführen lässt, empfiehlt Xavier Vignon:

Füllen Sie jeweils 100 ml eines identischen Weines in vier verschiedene Gläser. Fügen Sie den Gläsern nun ¼ Teelöffel verschiedener Wässer hinzu, die sich in ihrer Mineralstoffzusammensetzung unterscheiden, z.B. destilliertes Wasser in Glas 1 (keine Salze), Volvic in Glas 2 (wenig Calcium, wenig Magnesium), Evian in Glas 3 (vergleichsweise viel Calcium und Magnesium), St. Gero von Gerolsteiner in Glas 4 (sehr hoher Natriumgehalt). Anschliessend verkosten Sie die Weine blind.

Auch wenn der wahrnehmbare Unterschied nicht gigantisch ist, werden Sie feststellen, dass schon diese geringe Menge Wasser tatsächlich einen Unterschied bewirkt.

## Problem Salzigkeit in Australien

Es sei denn, man hat einen australischen Rotwein im Glas. Hier stellt Salzigkeit teilweise ein echtes Problem dar: Viele Böden in den Weingebieten von Down Under haben einen recht hohen Gehalt an natürlichem Natriumchlorid, also Speisesalz. Durch die grosse Hitze im Land und die dadurch zwingend notwendige künstliche Bewässerung wird sehr viel Salz aus dem Boden in die Reben «gepumpt». Das Resultat sind teilweise Weine, die jeder Laie als salzig bezeichnen würde. Durch Zugabe von CO<sub>2</sub> versucht man zwar, diesen Geschmackseindruck etwas abzumildern, doch bleibt der gemessene Natriumchloridwert gleich. Häufig bleibt nur die Anwendung von Elektrolyse, um die Salze aus dem Wein zu entfernen.

Doch Salzigkeit ist in Bezug auf Xavier Vignons Forschungen nicht alles. Lediglich 50 Prozent des Einflusses von Mineralsalzen werden über den Gaumen wahrgenommen. Die übrigen 50 Prozent äussern sich in olfaktorischen Eindrücken in der Nase. Also üben sie einen direkten Einfluss auf die wahrgenommenen Fruchtaromen aus.

Um zu verstehen, wie die Mineralienzusammensetzung auch aromatische Komponenten im Wein prägt, sollte man am besten Chemiker sein, doch lässt sich der Einfluss der unterschiedlichen Mineralsalze auf die Aromatik nicht vom Gaumen weisen. Dies haben mehr als 10000 Analysen und Blindverkostungen von Weinen bewiesen. Hierbei wurden die Weine zum einen auf ihren Mineralstoffgehalt hin analysiert, zum anderen blind verkostet.

## Gut zu wissen!

Doch welche praktischen Massnahmen können nun aus diesen Erkenntnissen für die Weinherstellung abgeleitet werden? Xavier Vignon analysiert seit geraumer Zeit grundsätzlich die Mineralsalz-Zusammensetzung seiner Weine. Nur auf diese Weise lässt sich für einen Winzer ein ganz individueller Erfahrungsschatz hinsichtlich der Einflussnahme gewisser Salze auf seine Weine über die Jahre ermitteln. Zudem gibt es laut Vignon einen grundsätzlichen Lerneffekt, der mit dem Klimawandel in Zusammenhang steht: Durch das wärmere Klima fehlt es den Weinen häufig an Säure. Dies verursacht nicht nur fehlende Frische und Balance, sondern sorgt auch für eine geringere Haltbarkeit des Weines, da diese vom pH-Wert abhängig ist. Und da die Säure – wie bereits beschrieben – im Zusammenspiel mit Mineralsalzen den pH-Wert bestimmt, lässt sich der fehlende Säuregehalt durch eine grössere Beach-

tung der Bodenbeschaffenheit bzw. der Wasserversorgung der Rebstöcke positiv beeinflussen.

Natürlich wird Xavier Vignon versuchen, diese Erkenntnisse und die mittlerweile grosse Datenbank mit Analyse- daten kommerziell an die Weinindustrie weiterzugeben. Es ist sein gutes Recht, denn er hat mit seinen Untersuchungen viel Licht in ein Dunkel gebracht, das als fehlendes Bindeglied bei der Wahrnehmung von Wein betrachtet werden kann.

## Impressum

**Verlag in Deutschland:**

Konradin Selection GmbH,  
Ernst-Mey-Straße 8, D-70771 Leinfelden

**Korrespondenzadresse in der Schweiz:**

Weinwiser, c/o PKF AG,  
Lavaterstrasse 40, CH-8002 Zürich,  
Telefon +41 55 244 52 44,  
Fax +41 55 244 52 45

**Geschäftsführer:** Peter Dilger

**E-Mail:** info@weinwiser.com

**Internet:** www.weinwiser.com

**Redaktion:** Petra Münster,  
info@weinwiser.com

**Autoren:** Shirley-Ann Amberg (SA),  
René Gabriel (RG), Wolfgang Hubert (WH),  
Dr. Stefan Krimm (SK), Christoph  
Schmidt (CMS), Tobias Treppenhauer  
(TT, Weintakai)

**Fotos:** Shirley-Ann Amberg (SA),  
Azienda Agricola Kante, CIVR, Wolfgang  
Hubert (WH), Dr. Stefan Krimm (SK), Lis  
Neris Family Estate Winery, Masseria  
del Feudo, Morel-Geoffroy – CIVR, Chri-  
stoph Schmidt (CMS), H. Schulz – CIVR,  
Tobias Treppenhauer (TT, Weintakai),  
Weingut Prieler

**Erscheinungsweise:** monatlich

**Anzeigen:** inserat@weinwiser.com

**Abonnements:** Brigitte Sauer,  
abo@weinwiser.com

**Grafik:** Konradin Druck GmbH,  
Kohlhammerstraße 1–15,  
D-70771 Leinfelden-Echterdingen

**Korrektorat:** Annegret Kuhn,  
D-71640 Ludwigsburg

**Druck:** Druckerei Fabian,  
D-78467 Konstanz

**Abonnementspreise p. a.:** CHF 180,95  
(Schweiz); EUR 124,85

**Copyright:** Wiedergabe von Artikeln nur  
mit ausdrücklicher Genehmigung der  
Redaktion.

Alle Preisangaben ohne Gewähr.

Für unverlangt eingesandte Weine  
können wir keine Verantwortung  
übernehmen.