



Foto © Stefan Ahmeyer, www.fotostudio.de

Geschmackslabor | **Riesling, frisch abgefüllt**

Wie schmecken die ersten Weißen aus 2009?

Ursula Heinzelmänn hat mehr oder weniger trockene Rieslingweine verkostet.

Bereits letztes Jahr sollte der „frische“ Riesling im Mittelpunkt eines Geschmackslabors stehen, denn mit dem lang ersehnten Frühling kommt auch die Lust aufs Frische, die Neugier auf den noch unbekanntem Jahrgang. Doch die

RIESLING BRAUCHT ZEIT, SEIN AROMATISCHES GEFIEDER ZU SCHÜTTELN

Logistik ist nicht einfach, die Produktion einer Zeitschrift erfordert einen Mindestvorlauf.

während gute Weine tendenziell später auf die Flasche kommen als die ganz einfachen Qualitäten. Fassproben lässt sich die Verkosterin prinzipiell nicht zuschicken, da erstens durch das nichtsterile Abfüllen die Stabilität des Weins auf der Flasche nicht gegeben ist, und zweitens trotz allem Vertrauen es nicht absolut sicher ist, dass der abgefüllte, käuflich erhältliche Wein tatsächlich dieser Vorabprobe entsprechen wird. Also ist es eine gewisse Zitterpartie, ob die ausgewählten Laborweine tatsächlich zum (so wieso schon spätmöglichstem) Termin eintreffen werden. Vielleicht hat der Winzer entschieden, dem Wein doch noch etwas Ruhe in Fass oder Tank zu gönnen. Oder der Lohnabfüller hatte erst eine Woche später Zeit. Oder die Etiketten waren nicht fertig... Dazu kommt das Problem der Füll- oder Flaschenkrankheit. Der Vorgang des Abfüllens versetzt den Wein gewissermaßen in eine Art Schockzustand, er „verschließt sich“ und braucht abhängig von Rebsorte und Qualität Wochen oder sogar Monate, um sich wieder zu „öffnen“, also die Aromatik zu zeigen, die ihn vor der Abfüllung auszeichnete. Erfahrungsgemäß tritt dieses Phänomen allerdings – aus welchen Gründen auch immer – beim Riesling im Gegensatz etwa zu den Burgundersorten eher etwas zeitverzögert ein, direkt nach dem Abfüllen gibt es ein Zeitfenster von einigen Tagen, in denen sich der Wein noch gut verkosten lässt. Wer also dieses Geschmackslabor nachbauen möchte, tut gut daran, Geduld zu üben und den Weinen etwas Luft im Glas zu gönnen, damit sie ihr aromatisches Gefieder so richtig ausschütteln und dann glätten können. >

Heinzelmänn Weine im

Laubmühle

Unter der Lupe

Der Klassiker

2009 Robert Weil Gutsriesling trocken
Weingut Robert Weil, Kiedrich/Rheingau, 12 Vol.-%, 12 Euro ab Hof, Tel 06123. 23 08, www.weingut-robert-weil.com
Hellgrün und rosaweiß leuchtend wie Apfelblüten, dann meint man fein püriertes, beinahe cremiges Apfelmus aus den besten, ausdrucksstärksten Sorten zu spüren... nicht günstig, aber ziemlich lecker, erfüllt die Erwartungen an diese Adresse.

Der immer wieder Übersehene

2009 Riesling trocken Alte Reben Bopparder Hamm Feuerlay
Weingut Matthias Müller, Spay/Mittelrhein, 12,5 Vol.-%, 8,90 Euro ab Hof, Tel 02628. 87 41, www.weingut-matthiasmuller.de
Dieses Mal empfand die Verkosterinnenzunge noch stärker in Farben als sonst, hier am Mittelrhein orangewarme Sonnenstrahlen. Dann ein Stein, der am Abend das Sonnenlicht in Form von Wärme wiedergibt und doch auch kühl und glatt ist, tief und ein wenig geheimnisvoll – Loreleyland-Wein.

Der Südliche

2009 Weisser Riesling S trocken, Weingut Espenhof, Flonheim-Uffhofen/Rheinhessen, 12,5 Vol.-%, 6,90 Euro ab Hof, Tel 06734. 940 40, www.espenhof.de
Kräftiges Violett und Grün, und ein wenig Gelb und auch Dunkelrot – viele Früchte aller Art, aber keine drängt sich hervor, saftig aber kontrolliert, braucht zweifellos Zeit, um seine unterschwellige Würze, die vom Buntsandstein herrührt, noch besser zu zeigen.

Der Nördliche

2009 Riesling Kabinett halbtrocken Merler Fettgarten, Weingut Dreierherrenmühle, Zell-Merl/Mosel, 11,5 Vol.-%, 5 Euro ab Hof, Tel 06542. 223 65, www.dreierherrenmuehle.de
Die ersten Süßkirschen und der letzte Rhabarber als duftendes rosa Gelee; die dezente Süße ganz und gar nicht „fett“, sondern belebend und animierend... Frühling, Sommer, wie auch immer: ja!

Die Verkosterin glaubt nicht an Zufälle, und auch die Tatsache, dass es mit diesem Thema letztes Jahr aus verschiedenen der oben genannten logistischen Gründe nicht klappte, hatte im Nachhinein ihren Sinn. Der Jahrgang 2009 eignet sich wesentlich besser für den frühen Genuss als sein Vorgänger. Es wird oft gesagt, dass die Jahrgangsunterschiede eine wesentlich geringere Rolle spielten

KLIMAERWÄRMUNG – JAHRGÄNGE UNTERSCHIEDEN SICH STARK

als früher, ja sogar zu vernachlässigen seien dank besserer Kenntnisse der Winzer in Weinberg und Keller einerseits und Klimaerwärmung andererseits. Der erste Teil dieser Argumentation trifft sicher bis zu einem gewissen Grad zu. Es gibt heutzutage weitaus weniger Totalausfälle als früher, ein wesentlich höherer Anteil der angebotenen Weine ist grundsätzlich gut genießbar, weil der Qualitätsanspruch unter den Winzern deutlich gestiegen ist. Mit der Klimaerwärmung hingegen verhält es sich etwas anders. Laut Experten und ihren Studien werden dadurch die Unterschiede im Jahrgangscharakter eher stärker, da es durch die wärmere Luft, die mehr Feuchtigkeit speichern kann, häufiger und stärkere Umschläge zwischen kalt und warm, nass und trocken gibt. Extremes Beispiel dafür war der WM-Sommer 2006, doch auch die Unterschiede zwischen 2008 und 2009 sind erheblich.

Die Teststrecke

Hühnerfrikassee



Geht frischer Riesling zum sonntäglichen Mittagessen? Ein Klassiker... farblich harmonisierend zum Riesling, das Hühnerfleisch mit Erbsen, Spargel und Champignons ergänzt, die helle Sauce mit Kapern und ein wenig Zitrone abgeschmeckt.

Zucchini Salat mit Pinienkernen und Parmesan



Für die ersten kleinen Zucchini lohnt es sich, einen Gärtner zu früherer Ernte zu überreden, so knackig sind sie. In sehr dünne Scheiben hobeln, mit Olivenöl, Balsamico, Salz und viel schwarzem Pfeffer mischen und mit Basilikum, gerösteten Pinienkernen und Parmesanspänen bestreuen.

Frischer Ziegenkäse



Frühling pur: ein frischer Ziegenkäse im leicht salzigen Senfschrotmantel, der an würzige Wildkräuter denken lässt. Zum Zwecke der laboratorischen Erkenntnisse pur verkostet.

Bratrollmops



Absolut unterschätzt und verkannt: um Zwiebeln aufgerollt und in eine Essigmarinade eingelegt, ist so ein Brathering wirklich eine Köstlichkeit, die man auch als „deutsches Tapa“ bezeichnen könnte. Aber Essig und Zwiebeln sind natürlich weintechnisch fordernd...

2008 war ein eher kühles, feuchtes Jahr mit einem regenreichen Sommer und kühlem Herbst. Viele Winzer konstatierten extrem hohe Säurewerte, als sie ihre Trauben zum üblichen Zeitpunkt für die Lese begutachteten, und viele warteten sehr lange in der Hoffnung auf eine gewisse Harmonisierung, bis sie die Trauben dann doch irgendwann holen mussten, weil es zu kühl wurde. Das Ergebnis waren im Allgemeinen ziemlich knackige Weine, die besonders in ihrer Jugend sehr unzugänglich waren. 2009 dagegen legte einen frühen Vegetationsstart hin (was grundsätzlich positiv ist, weil sich dadurch das Zeitfenster potenzieller Reifezeit vergrößert) und alles wuchs tüchtig, da sich der Sommer anfangs sehr feucht und warm gestaltete. Gerade als die Klagen über Probleme mit Mehltau (der dieses Wetter ebenfalls sehr gern mag) einen kritischen Punkt erreichten, wurde es Anfang August schlagartig richtig warm und ganz trocken. Auch im Herbst gab es nur mäßige Regenfälle, sodass die Trauben gleichmäßig und gut reiften. Manche Winzer zeigten sich nach abgeschlossener Gärung beinahe erschrocken, wie gut sich die Weine von Anfang an probierten, wie offen und gefällig sie dank der reifen Säure schmeckten. Perfekt für dieses Labor,

PORTUGIESE VERTRIEB DEN FRÜHBUR- GUNDER

denn Frisches für sich zu trinken ist ein Ding, noch junge Weine als Essensbegleiter jedoch möglicherweise ein ganz anderes... Im Überschwang der Frühlingsgefühle vier statt der sonst üblichen zwei Weine – doch die Leber der Verkosterin ist stark und wächst glücklicherweise nicht mit ihren Aufgaben.

Noch eine letzte Anmerkung zur Weinauswahl: Allgemein ist die Verkosterin die erste, die stets betont, wieviel essenskompatibler Wein mit zunehmender Flaschenreife wird. Allerdings gilt auch: Je konzentrierter und hochwertiger, desto länger braucht ein Wein. Um also nicht des Kindermords angeklagt zu werden, beschäftigt sich dieses Labor nicht mit den Spitzenweinen des Jahrgangs, die auch 2009 noch ein wenig Ruhe brauchen, sondern gelungenen, vergnüglichen Einstiegsqualitäten.

Die Ergebnisse

AAA TOPS

The winner is... Fettgarten! Er gab mit dem Ziegenkäse eine Top-Kombo ab, indem er aus der Senfsaat dank Frucht und leiser Süße eine *Mostarda* zauberte. Als einziger hatte er auch richtigen Spaß mit dem Rollmops. Die Begegnung war zugegeben etwas ungewöhnlich bis schräg, aber der Merler besaß Rückgrat genug, um gegen Fisch und Essig zu bestehen und ergänzte ihn wie ein Stück süße Senfgurke. Mit dem Zucchini Salat hingegen wurde er schlagartig zu einem trockenen, beinahe ernsten Wein, der mit der Süße auch alles Verspielte ablegte und sehr elegant mit Basilikumduft und Balsamico anbandelte. Das Frikassee fand der Moselaner am wenigsten spannend, unterhielt sich aber gut gelaunt mit Zitronenkick, Erbsensüße und Spargelfrische.

Dem Fettgarten dicht auf den Fersen, was die kulinarische Aufgeschlossenheit betraf, war der Bopparder Hamm. Er brachte dies jedoch ganz anders zum Ausdruck. Seinen Starauftritt hatte er mit dem frikassierten Huhn. Beide waren ganz unaufgeregt, aber absolut ebenbürtig und wach, und sofort in ein angeregtes, höchst intelligentes Gespräch vertieft. Auch mit der mediterranen Art der Zucchini kam der Mittelrhein durch seine Reife und Wärme bestens zurecht, ein elegantes Paar. Die mopsige Rolle lag nicht so auf seiner Wellenlänge, sie dämpfte ihn. Beim Ziegenkäse war dann von Toleranz und Aufgeschlossenheit nichts mehr zu spüren, was aber mehr an der Senfsaat als dem Käse an sich lag. Die würzigen Körner kämpften verbissen mit der Mineralik um die Vormachtstellung.

Ganz anders der Rheinhesse, dessen Fruchtfülle durch den Senf zwar in den Hintergrund gedrängt wurde, ihn aber durch Stoff und Muskeln gut gebändigt hielt. Auch mit dem Rollmops kam er ganz gut zurecht; kein Traumpaar, aber eines, das Spaß hatte und machte. Interessanterweise „funktionierte“ das Frikassee hier jedoch überhaupt nicht. Die Sauce ließ die Säure im Wein plötzlich unschön stechend erscheinen, der Wein wirkte ungeduldig und das Huhn belanglos.

▼▼▼ FLOPS

Kurz gesagt: Der solo so vergnügliche Rheingauer tat sich schwer. Er hätte das Frikassee am liebsten ohne Fleisch gehabt, schien desorientiert und sauer angesichts des Olivenöls, süßlich durch den Rollmops-Essig und ziemlich brav mit der Senfsaat. Da machte sich zweifellos die schlanke Art bemerkbar, die anders als beim Moselaner nicht durch Süße ausgeglichen wurde.

➤➤➤ NEBENHER BEOBACHTET

Wie immer war das Labor auch dieses Mal über die geplante Versuchsanordnung hinaus neugierig. Die Überraschung schlechthin waren dabei schwarze Bio-Oliven aus Thassos, nach griechischer Art getrocknet und leicht süßlich. Nie im Leben hätte die Verkosterin die mit frischem, duftigem Riesling zusammengedacht, aber alle vier Weine mochten die salzigen Griechinnen. Bei einem neun Monate gereiften Bergkäse vom Boschenhof/Allgäu hingegen rief der Rheinhesse ganz laut hier, der Mittelrhein zog nach, während der Rheingau zu nett und blumig und der Moselaner zu süß waren, um in dieser Verbindung inspirierende Geschmackserlebnisse bieten zu können. 🍷



ROHDE
Die Wurstmanufaktur

Feinkost Fleischerei Rohde
Frankfurter Straße 67 - 34121 Kassel
Tel. 0561 - 200680
www.feinkost-rohde.de

2010