



Evergreens

Was wir schon immer getrunken haben und heute noch zu trinken wagen

Begründung des Themas

Bei der Festlegung der Themen im Rahmen der Jahreshauptversammlungen hatte ich oft den Eindruck, dass viele Konventuale die Sorge haben, bei der Durchführung von Abenden mit anderen nicht mithalten zu können. Deshalb hoffe ich, dass der heutige Abend ohne Analyse- und Vinifizierungsdaten, ohne kellertechnische Details und auch ohne Bilder geeignet ist, dem einen oder anderen Mut zu machen, andere Formen gemeinsamer Veranstaltungen für sich und uns zu wagen.

Jedoch soll der heutige Abend aber nicht nur aus mehr oder weniger anekdotischen Erzählungen zum Thema „unsere Weine“ bestehen, sondern auch Rechenschaft darüber ablegen, warum wir nach 40 Jahren bestimmte Weine immer noch trinken und uns von anderen getrennt haben. Auch möchten wir an einigen Weinen die Frage aufwerfen, warum manche aktuellen Entwicklungen nicht mehr zu unseren Geruchs- und Geschmacksvorstellungen passen und wir uns von dem Genuss dieser Weine verabschiedet haben.

In der Liste der „Weine des Abends“ werden Sie die beiden Kennzeichnungen EG (evergreen) und WV (Wiedervorlage) finden. Die erste Kennzeichnung haben alle diejenigen Weine erhalten, die wir seit vielen Jahren beziehen und heute so immer noch trinken. Mit Wiedervorlage bezeichnen wir diejenigen Weine, die jahrelang zu unserem festen Repertoire gehört haben, aber dann aus den unterschiedlichsten Gründen in Vergessenheit geraten sind. Bei ihnen wollen wir prüfen, ob sich eine erneute Beschäftigung lohnt oder ob sie zu Recht unserem Vergessen anheimgefallen sind.

Der Einfachheit halber haben wir im Mittelteil des Heftes auch der Preise aller heute vorgestellten Weine abgedruckt. So kann jeder für sich entscheiden, ob und wann er sich der Frage stellen will, ob der Wein im Glas „den Preis wert“ ist.

2008er Riesling Sekt brut Juliusspital-Weingut

Wir verwenden Sekt fast ausschließlich bei der Begrüßung von Freunden und Gästen und zur Einstimmung in ein Essen. Deshalb ist es uns wichtig, dass ein Sekt sich wenig und spritzig präsentiert und seine Rebsortenherkunft erkennen lässt. Aus diesem Grund sind wir nie mit Champagnern glücklich geworden, bei denen die Hefenote und ein leichter Brotgeschmack im Vordergrund standen. Trotz einer hervorragenden Qualität sind deshalb auch unsere Annäherungsversuche an das Sekthaus Raumland ohne dauerhaften Erfolg geblieben.

Anfänglich haben wir Rieslingsekt brut der hessischen Staatsweingüter Eltville getrunken, danach solchen des Juliusspitals aus der Lage „Würzburger Abtsleite“. Da es diesen nicht mehr gibt und wir zu Winzersekt aus der Rebsorte Riesling vom Weingut Rebholz übergegangen sind, stellt dieser Sekt also eine Wiedervorlage dar.

2010er Homburger Kallmuth Silvaner Kabinett trocken

Ein Urlaub im Jahr 1974 führte zum ersten Mal in ein Weinbaugebiet, nach Wertheim am

Zusammenfluss von Main und Tauber. Meine Partnerin kam aus einer Familie, in der ein mäßiger Weingenuss zum sonntäglichen Mittagessen immer eine Rolle gespielt hatte, während meine Familie ab und zu meinen Bruder oder mich losschickte, in der nahegelegenen Eckkneipe einen Steingutkrug mit Zinndeckel mit Bier füllen zu lassen. Kneipenbesuche als solche waren tabu. Diese unterschiedlichen Traditionen führten dazu, dass wir in Wertheim völlig verschiedene Weine probierten und tranken, sie trockenen Silvaner vom Homburger Kallmuth (Weingut Löwenstein-Wertheim-Rosenberg) und ich Müller-Thurgau lieblich vom Lindelbacher Ebenrain (heute Winzerkeller Taubertal).

Sehr zaghaft begann ich, trockene Weine zu probieren. Dies war zunächst ganz pragmatisch darin begründet, dass wir in unserer Studentenstadt Aachen kaum Angebote an offenen Weinen fanden und man sich zu zweit beim Öffnen einer Flasche „irgendwie“ einigen musste.

Ich vermag heute nicht mehr zu beurteilen, ob vielleicht auch die damalige Duft- und Parfümierungswelle, die sich nicht nur auf Räucherstäbchen und aromatisierte Tees bezog, sondern auch auf die Weinwelt überschwappte, diese Hinwendung beeinflusst hat. Jedenfalls haben wir von den drei großen Würzburger Weingütern (Juliuspital, Bürgerspital; Staatlicher Hofkeller) Neuzüchtungen wie Mariensteiner, Scheurebe; Huxelrebe, Ortega, Albalonga, Rieslaner und Domina in der Geschmacksrichtung „trocken“ probiert. Den Sturm der Zeiten überlebt haben weder die Räucherstäbchen, die Tees, noch die meisten Neuzüchtungen. Nur den Verlust trockener Rieslaner bedauere ich heute noch sehr, auch wenn ich mit Schrecken an 15% Alkohol bei einem trockenen Rieslaner vom Juliuspital zurückdenke.

2011er Rödelseer Küchenmeister Silvaner Kabinett trocken

Eine wesentliche Bezugsquelle für Wein war in der Studentenzeit die Lebensmittelabteilung von Horten in Aachen. Weil ich meinte, dass dort damals ein Silvaner aus der Lage Rödelseer Küchenmeister

8 DM gekostet habe, habe ich telefonisch Kontakt mit dem Juliuspital-Weingut aufgenommen. Dort hat man vor kurzem von einem langjährigen Kunden als Geschenk alle alten Preislisten seit dem Ende des 2. Weltkriegs erhalten und mit mir gemeinsam durchgeblättert. Hier ein paar Ergebnisse: Kurz nach der Währungsreform kostete ein Wein aus der Lage „Iphöfer Schwannleite“ 2 DM und im Jahre 1975 ein 73er Würzburger Stein Silvaner Kabinett ab Weingut 6,50 DM. Bei 3,05% durchschnittlicher Inflationsrate zwischen 1970 und 2005 (1973: 7,1%; 1991: 5,1%; 2009: 0,4%) ergibt sich eine Preissteigerung allein durch die Inflationsrate von 6,50 DM auf 24,86 DM oder ca. 12,40 €. Da der Wein heute 10,90 € kostet, ist der Weinpreis also weniger stark angestiegen als der Durchschnitt aller Waren.

Rödelseer Küchenmeister ist auch der erste gemeinsame mit Charlotte im Jahr 1986 getrunkene Wein. Wir haben ihn im Bremer Ratskeller zusammen genossen.

2010er Zwirch Grüner Veltliner Weingut Neumayer Inzersdorf

Die Rebsorte Grüner Veltliner war die erste für Österreich typische Rebsorte, die wir 1988 am Wörthersee kennengelernt haben. Zuvor hatte ich Weine aus diesem Land nur mit „Gumpoldskirchener“ und „glykolsüß“ in Verbindung gebracht. Der erste Eindruck war so positiv, dass wir auf der Rückweg über Krems, Mautern und die Wachau nach Wuppertal gefahren sind und begeistert waren, wie in Kloster Und (zwischen Stein und Krems) österreichische Weine präsentiert wurden. In den folgenden Jahren sind wir oft in die Wachau gefahren und haben u.a. im Ausschank des Weinguts Nikolaihof wundervolle Abende verlebt. Während wir uns zuerst mit den Freien Weingärtner Wachau (heute Domäne Wachau) und dem Nikolaihof beschäftigt haben, kamen später Hirtzberger in Spitz, Bründlmayer in Langenlois und Ludwig Neumayer in

Inzersdorf (heute Weinbaugebiet Traisental) hinzu. Von allen diesen Weingütern hat sich bei uns nur Neumayer im Keller gehalten. Beim Nikolaihof überzeugten uns die Qualität und die lange Lagerung einiger Weine im Fass nicht (1999er Süssenberg GrüVe Auslese hat 6 Jahre im Holzfass gelegen.) und den Öko- und Anthroposohietripp wollten wir nicht mitgehen. Hirtzbergers Smaragdweine sind für uns unbezahlbar geworden und wirken oft zu alkohollastig und botrytisgeprägt. Dies trifft unserer Meinung nach auch auf viele Weine aus dem Kamptal zu und ist vielleicht auch eine Folge der allgemeinen Klimaerwärmung.

2011er Maximin Grünhauser Herrenberg Fass 22 Riesling Spätlese trocken

In der Mitte der 90iger Jahre sind wir zu einigen Kurzurlauben nach Trier und ins Ruwertal gefahren. Dabei sind wir durch Dr. von Schubert freundlich empfangen und beraten worden. Begeistert waren wir von den eher leichten Rieslingen, die oft in der Nase eine leichte Cassisnote hatten. Als dann vor ca. 10 Jahren eine Schwächeperiode von Grünhaus begann, haben wir uns von dem Weingut abgewendet, obwohl der Kellermeister mehrfach bei uns anrief und uns förmlich zum Weinkauf drängen wollte. Nachdem auch die nach der letzten Studienfahrt erworbenen Rieslinge vom Kaseler Nies'chen nicht das wiedergebracht haben, was wir verloren hatten, hoffen wir mit diesem Wein auf einen Neuanfang mit trockenen Rieslingen aus dem Ruwertal.

2011er Siebeldinger Riesling (früher Sonnenschein)

Vor sehr vielen Jahren (ca. 1980) begannen auch unsere Kontakte zum Weingut Rebholz in Siebeldingen. Ich kann mich noch gut an die Stimmung im Weingut erinnern, die von einem unsicher wirkenden Hans-Jörg Rebholz, der niedergedrückten Stimmung über den Tod des Vaters und einer chaotischen Büroverwaltung geprägt war. Trotzdem waren die trockenen Weine von Rebholz schon damals ein charakteristischer Fels in der deutschen Süßweinlandschaft. Deshalb haben wir immer Rieslinge und Weißburgunder aus dem Sonnenschein geordert und getrunken. Die Weine sind im Laufe der Jahre sicher finessenreicher geworden, haben aber auch ein paar Ecken und Kanten eingeblüht.

2010er Blankenhornsberger Weißburgunder trocken

Ende der 70iger Jahre gab es auch mehrere Urlaubsreisen nach Breisach, um von dort aus Freiburg, das Markgräflerland, den Kaiserstuhl und das südliche Elsass zu erkunden. Unvergesslich sind mir die strikten Sicherheitskontrollen an der Grenze zwischen Deutschland und Frankreich geblieben, wenn ich mit Bart und langen Haaren in einem gelben Opel Kadett Coupé vorfuhr. Damals haben wir Weine der Winzergenossenschaft Bischoffingen, des Weinguts Heger und des Blankenhornsbergs kennengelernt und getrunken. Der Blankenhornsberg heißt offiziell „Ihringer Doktorgarten“, liegt oberhalb der Lage „Winklerberg“ und hat seinen Namen daher, dass drei Brüder aus der Familie Blankenhorn, die im Markgräfler Land beheimatet ist, diese Berglehne in den Jahren 1842 – 44 rodeten, um dort eine Versuchsstation für Rebbau anzulegen. Die Familie hat das Weingut 1919 an die Badische Landwirtschaftskammer verkauft. Heute hat es eine Größe von 24 ha und wird von Freiburg aus verwaltet. Mit der Übernahme der Verwaltung von Freiburg aus haben dann die Weine in ihrer Qualität so nachgelassen, dass wir sie nicht mehr gekauft und getrunken haben.

Insgesamt habe ich den Eindruck, dass viele von den Bundesländern verwaltete Weingüter (Domäne Niederhausen, Nahe; Blankenhornsberg, Baden; Staatlicher Weinkeller, Franken) trotz

hervorragenden Lagenbesitzes ihren alten Glanz nicht mehr bewahren wollten oder durften. Zumindest in den Ländern Rheinland-Pfalz (Abschied vom staatlichen Weinbau) und Hessen (Denkmalbau für Roland Koch unter dem Steinberg) ist für mich offensichtlich, dass sich Landesregierungen massiv aus der Weinbauförderung zurückziehen oder sich in ihn finanziell massiv einmischen.

Insgesamt spielen heute weder der Elsass noch Baden eine große Rolle in unserem Keller. Eine Ausnahme stellt nur das Weingut Reinhold und Cornelia Schneider aus Endingen dar, das wir bereits 2004 hier im Weinkonvent vorgestellt haben.

2009er Blankenhornsberger Spätburgunder trocken
und
2010er Assmannshäuser Höllenberg

Die Rotweine der Städtlichen Domäne Assmannshausen waren die ersten deutschen Roten aus der Rebsorte Spätburgunder, die bei uns genossen wurden. So sind wir mehrere Male im Herbst nach Assmannshausen gefahren und haben dort auch „roten Federweißen“ kennengelernt, einmal mit fatalen Folgen für meinen Kopf. Neugierig auf die Sorte Spätburgunder geworden haben wir uns dann von 1995 bis ca. 2000 intensiv mit Pinot noir aus der Bourgogne beschäftigt und im Januar 1996 dem Konvent vorgestellt. Anbetracht horrender Preise, restriktiver Weinzuteilung der Winzer, abgedrehter Importeure und immer besser werdender deutscher Spätburgunder haben wir uns später fast völlig vom burgundischen Markt verabschiedet. Erste Schritte dieser Umorientierung konnte man im Oktober 2004 erleben, als wir einen Konventsabend mit dem Titel „Pinot noir aus Deutschland“ durchgeführt haben. Der Fairness willen sei zum Schluss aber verraten, dass auch die heute von uns getrunkenen Roten von Becker (Schweigern), Huber (Malterdingen) und Fürst (Bürgstadt) ein erhebliches Loch in unser Finanzsäckel reißen.

Klaus-Michael Bätzel

Die Weine des Abends

2008 Volkacher Karthäuser

Riesling Sekt brut
Juliusspital Weingut, Würzburg, Franken
(WV), 12,5% 16,20 €

2010 Homburger Kallmuth

Silvaner Kabinett trocken
Weingut Fürst Löwenstein, Kleinheubach, Franken
(EG), 11,5% 10,50 €

2011 Rödelseer Küchenmeister

Silvaner Kabinett trocken
Juliusspital Weingut, Würzburg, Franken
(EG), 13,0% 9,90 €

2010 Ried Zwirch, Traisental

Grüner Veltliner DAC Reserve
Weingut Ludwig Neumayer, Inzersdorf, Österreich
(EG), 13,0% 14,50 €

2011 Maximin Grünhaus Herrenberg

Riesling trocken Alte Reben Fass 22
Weingut von Schubert, Mertesdorf, Mosel
(WV), 12,5% 14,90 €

2011 Riesling trocken „S“ vom Rotliegenden

Weingut Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen, Pfalz
(EG), 12,5% 16,50 €

2011 Blankenhornsberger Weißburgunder

Kabinett trocken
Staatsweingut Freiburg, Baden
(WV), 13,0% 7,50 €

2009 Blankenhornsberger Spätburgunder

Spätlese trocken
Staatsweingut Freiburg, Baden
(WV), 14,5% 12,00 €

2010 Assmannshäuser Höllenberg

Spätburgunder Spätlese trocken
Kloster Eberbach – Hessische Staatsweingüter, Rheingau
(WV), 12,5% 17,40 €