

Luzern - Weinprobe vom 26. September 2011

Gegensätze ziehen sich an

Riesling: Vielfalt auf deutschem Boden

Syrah: Vergleich mit Vertretern aus südlichen Gefilden

Im ersten Teil vermittelte Frau Susanne Strasser einen Einblick in die Vielfalt von Möglichkeiten, die die Sorte Riesling bei Ausnutzung der Böden und Lagen im relativ begrenzten Gebiet um Rhein und Mosel in Deutschland bietet. Im zweiten Teil präsentierte Roland Enz Vertreter der gehaltvollen Sorte Syrah aus den wichtigsten Anbaugebieten in Europa und ein erfolgreiches Beispiel aus Südafrika.

Den ersten Teil bestritt Frau Susanne Strasser von der Firma Boucherville AG, Zürich, die uns die in Deutschland gebräuchlichen Qualitätsbezeichnungen näher brachte. Beim Riesling, der wichtigsten Sorte Deutschlands, heisst die unterste Stufe der Prädikatsweine Kabinett. Er kann süss oder trocken sein. Die höheren Stufen sind Spätlese und Auslese, wo kranke oder unreife Beeren entfernt werden.

Einfache Riesling von verschiedenen Böden

Die Degustation begann mit zwei einfachen Vertretern der Sorte, die 8-9° kalt sein dürfen. Der Riesling Blauschiefer mit rassischer Säure und verspielter Frucht stammt aus der Gegend Bernkastel-Kues an der Mosel. Er passt als Apéro, zu Weichkäse oder Fischgerichten. Der „Foster Ungeheuer“ aus der Pfalz, 50 km westlich von Heidelberg hat seinen Namen vom ehemaligen Stadtschreiber Johann Adam Ungeheuer. Er hat etwas mehr Volumen, duftet leicht nach Honig und eignet sich zu Wildvorspeisen. Dieser zweite Wein gedeiht auf Basaltverwitterungsböden. Mit Gesteinsproben veranschaulichte Frau Stasser die Unterschiede zwischen den verschiedenen Böden. Für die beiden trockenen Weine werden nur 60 hl pro Hektare geerntet, bei Vertretern aus speziellen Lagen sind es manchmal nur 50 hl.

Weine die das Potential der Sorte zeigen

In der nächsten Serie zeigte die Coreferentin das Potential der Rebe bei entsprechender Lage und Behandlung auf. Der dritte Riesling, Heerkretz GG aus Rheinhessen, 50 km südlich von Mainz, sollte nicht zu kalt sein. GG steht für „Grosses Gewächs“. Den opulenten Wein mit Pflirsichnoten und toller Mineralik empfiehlt sie zu Kalbsfilet oder gebratenen Fischen. – Der Kabinett Bockstein, 1. Lage, aus dem Ruwertal bei Trier, stammt von einem denkmalgeschützten Gut, das seit 300 Jahren von der gleichen Familie geführt wird. Der Wein ist restsüß ausgebaut und hat nur 8.5% Alkohol. – Als Abschluss der Serie gab es eine Auslese aus schon halb eingetrockneten Trauben zu kosten, von einer steilen Lage im Bereich Mosel, wo Handlese erforderlich ist. Mit Maracuja in der Nase, Aromen von Mango und Litchi und intensiverer Restsüsse ergibt das einen sehr schönen Apérowein, aber auch einen stilvollen Begleiter zu asiatischem Essen oder zu Lammschulter. Diese Art Wein ist übrigens sehr langlebig, solche von 1948 oder den 50er-Jahren sind noch gut. Sie entwickeln aber mit der Zeit eine petrolische Note als typisches Alterungsmerkmal des Riesling.

Man konnte diese interessanten Weissweine noch weiter geniessen zum darauf abgestimmten Imbiss: Pouletfrikassee in Rieslingsauce mit Butterreis.

Die Sorte Syrah....

Nach der Pause begab sich Roland Enz ans Mikrofon, um uns mit Vertretern der Sorte Syrah bekannt zu machen, die sich vom Rhôneal aus weltweit verbreitet hat. Entstanden ist sie aus alten französischen Rebsorten, nämlich Dureza x Mondeuse Blanche. Typisch für die Sorte ist ihr kräftiges Johannisbeeraroma.

Die grössten Anbaugelände finden sich in Frankreich (70'000 ha), Australien (43'000), Südafrika (9'800) und Kalifornien (7'500). Die Schweiz nimmt sich mit 179 ha bescheiden aus. In Uebersee heisst die Sorte Shiraz, bei uns wird er manchmal Hermitage genannt.

....im Wallis, in unsern südlichen Nachbarländern

Wir starteten in der Ursprungsgegend mit einem Côtes du Ventoux, der einen kleinen Anteil Mourvèdre enthält. Nach der Handlese dauert die Maischengärung 30 Tage, dann verbringt er 12-15 Monate in der Barrique. Der Jahrgang 2008 ist noch sehr jugendlich, man muss ihn dekantieren. Er zeichnet sich durch Heidelbeernoten aus und hat Lagerungspotential.

Der Vinum Lignum aus Salgesch stammt aus einer Lage unter der Bergkirche, die eine Art Arena mit Hitzeklima bildet, wie es die Sorte liebt. Er wird dort seit 2007 angebaut. Der Jahrgang 2008 hatte über 100 Oechslegrad, wegen der Säure wurden einige weniger reife Trauben dazugegeben. Er ist fein strukturiert, noch leicht pelzig, mit Frucht und Wucht bei 13,7 %. Weiter ging es auf die Insel Elbe, auch wenn die Bezeichnung Syrah Toscana IGT lautet. Nach 10 Tagen Maische, 15 Monaten in neuen Fässern und 6 Monaten in der Flasche ist dieser Syrah sehr intensiv, mit Noten von Brombeeren, geröstetem Kaffee und Gewürzen. Der Vertreter aus Toledo, aus der Einzellage Pago, war 12 Monate in der Barrique. Seine Kennzeichen sind Kirsche und Caramel, auch er braucht Luft. Der Topproduzent erzeugt auf dem modernen Gut mit Pferdestallung rund 30'000 Flaschen.

..... und in Südafrika

Zu guter Letzt lernten wir noch ein südafrikanisches Beispiel kennen. Das 1991 gegründete Gut in Stellenbosch wird von einem Schweizer Ehepaar geführt (Adrian und Birgit Bühner). Ihr ausdrucksstarker Wein mit 12 Monaten Barrique wurde als „bester Shiraz der Welt mit bestem Preis-Leistungsverhältnis“ ausgezeichnet.

Zum Schluss orientierte Stubenmeister Urs Bühlmann, dass dies nach vier Jahren leider die letzte Weinprobe mit Roland Enz als Weinmeister war, da er ins Tessin zieht. Er bleibt aber Mitglied unserer Gesellschaft. Wir wünschen ihm weiterhin viel Erfolg.

Liste der Weine

- 1) Riesling Blauschiefer trocken, 2009, Bastgen, Mosel
- 2) Riesling Foster Ungeheuer trocken, 2009, Bassermann-Jordan, Pfalz
- 3) Riesling Kabinett Bockstein 1. Lage, 2010, Von Othegraven, Saar
- 4) Riesling Heerkritz GG, 2009, Wagner-Stempel, Rheinhessen
- 5) Riesling Graaacher Himmelreich Auslese, 2006, Joh. Jos. Prüm, Mosel
- 6) Côtes du Ventoux, Persia, 2008, Domaine de Fondrèche
- 7) Vinum Lignum Syrah AOC, 2008 Albert Mathier, Salgesch
- 8) Syrah Toscana IGT, 2007, Cecilia, Campo nell'Elba
- 9) Syrah Vino de la Tierra de Castilla, 2006, Pago de Vallegarcia
- 10) Shiraz Private Collection, 2006, Saxenburg, Südafrika

Berichterstatterin: Ruth Graber