

DER NR. 1-BESTSELLER UNTER DEN WEINGUIDES
40
Jahre
.....
12 MIO. verkaufte
Exemplare
JUBILÄUMSAUSGABE



DER KLEINE
JOHNSON
WEINFÜHRER *2017*

Hallwag

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tofino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Zum richtigen Gebrauch

Bei den meisten Stichwörtern besteht die erste Zeile aus folgenden Kurzinformationen:



1 **Weinname** und Gegend des betreffenden Landes, aus der der Wein stammt (Hinweise auf Landkarten im Buch).

2 Welche Farbe der Wein hat; ob er trocken, lieblich oder süß ist; schäumend, in verschiedenen Formen vorkommt (und welcher die größte Bedeutung zukommt).

r	rot	tr	trocken*
rs	rosé	lbl	lieblich
w	weiß	s	süß
br	braun / bernsteingelb	sch	schäumend

() in Klammern gesetzte Angaben bedeuten relativ bescheidene Produktionsmengen

* steht hier keine Angabe, wird von einem trockenen Wein ausgegangen

3 Allgemeiner Qualitätsstand; eine freilich nur grobe Einstufung aufgrund des derzeitigen Ansehens, wie es sich aus dem Preis ergibt.

* einfache Qualität für jeden Tag

** überdurchschnittlich

*** bekannt, berühmt

**** erstklassig, anspruchsvoll, teuer

* usw. farbige Sterne erhalten Weine, die nach meiner Erfahrung in der jeweiligen Preisklasse besonders gut sind; das gilt für gute Alltagsweine ebenso wie Luxusreszenzen.

4 Der Jahrgang: Angegeben sind die empfehlenswerten neueren Jahrgänge, zusammen mit einer Einschätzung, ob sie bereits trinkreif sind (Ziffer in **fetter** Schrift) oder ob sie sich bei weiterer Lagerung noch entfalten (normale Schrift). Bitte beachten Sie aber, dass die Entwicklung eines Weins vielen Faktoren unterliegt und auch anders verlaufen kann als erwartet. Sind sowohl rote als auch weiße Weine angegeben, so ist der Rotwein gemeint, wenn nicht ausdrücklich anders erwähnt.

- 08 usw. allgemein erhältliche, empfohlene Jahrgänge, die sich für weitere Lagerung eignen
- 09' usw. nach Angaben der jeweiligen Erzeuger besonders gut ausgefallener Jahrgang
- 06** usw. genussreifer Jahrgang
- 04 usw. 2017 bevorzugt zu genießender Jahrgang
- (15) usw. vorläufige Bewertung

Deutsche Weinjahrgänge werden nach einem anderen System geführt.
Näheres siehe >.

Sonstige Abkürzungen

- BV baldiger Verbrauch, d. h. möglichst jung zu trinken
- oj ohne Jahrgangsangabe auf dem Etikett. Bei Champagner eine einheitlichen Geschmack garantierende Mischung mehrerer Jahrgänge

Weitere, länderspezifische Abkürzungen befinden sich am Anfang des jeweiligen Kapitels.

Erzeuger- oder Weinnamen in Farbe kennzeichnen Hugh Johnsons persönliche Favoriten.

KAPITÄLCHEN verweisen auf eigene Einträge im selben Kapitel oder im Abschnitt »Rebsorten«, >.



Zur Ausgabe 2017

Alle fragen, wonach sie sich als nächstes umsehen sollen. Welches Land oder welche Region ist gerade auf dem Weg nach oben? Na ja, alle irgendwie. Weine, die gerade schlechter werden, sind derzeit nirgends in Sicht – nicht einmal welche, die nicht besser würden. Meine Gegenfrage lautet daher: »Ist das wirklich wichtig?« Suchen Sie verzweifelt nach einem neuen Trend, bei dem Sie der Erste sein können, oder wollen Sie einfach nur eine gute Flasche Wein zu einem guten Preis haben? Für berühmte Namen

oder einen Stoff, um den gerade ein völlig verrückter Hype gemacht wird, können Sie natürlich astronomische Preise bezahlen, aber geht es nicht vielmehr darum, zunächst einmal etwas zu finden, was Ihnen richtig schmeckt? Einen solchen Trend kann man derzeit bei den »Naturweinen« beobachten, also Weinen, bei deren Herstellung lang erprobte Vorsichtsmaßnahmen wie etwa das Schwefeln im Keller ganz oder größtenteils beiseite gelassen werden. Für mich spielt das, was ich trinke, eine viel zu große Rolle, als dass ich mich auf vegane Attitüden einlassen würde. Weinbereitung ist eine alte Kunst, bei der Moden durchaus ihre Bedeutung haben, aber als erfahrener Weingenieur lässt man sich nicht mehr so leicht mitreißen. Die vor 40 Jahren erschienene erste Ausgabe dieses immer dicker werdenden Büchleins war noch ziemlich bescheiden. Ich scheute mich vor dem Wort »Enzyklopädie«, oder sogar »Führer«: Es war einfach mein *Pocket Wine Book*, mein Weinbuch für die Hosentasche, in das ich möglichst knappe Notizen zu allen Weinen schrieb, die ich für international beachtenswert hielt. Das waren damals 144 Seiten mit einer Menge hübschem Weißraum um die Texte herum. Die Idee war, dass man es wie einen Taschenkalender einstecken konnte, und tatsächlich mussten wir einen Kalenderbinder finden, um das schwächliche Werk ordentlich binden zu lassen.

Das war 1977. Ich war leicht überrascht, als der Verlag dann eine aktualisierte Version für 1978 haben wollte. Dafür war mehr Arbeit und Recherche erforderlich. Erst jetzt dämmerte es mir, dass ich in ein Thema mit eingebautem Bedarf für jährliche Aktualisierungen gestolpert war. Mit eingebauter Obsoleszenz, genaugenommen – der Traum jedes Vermarkters. Jedes Jahr bringt auch einen neuen Jahrgang hervor – ganz zu schweigen von neuen Namen, neuen Weinbergen, besserer und schlechterer Qualität und sogar, in geradezu erschreckendem Maß, kompletten neuen

Ländern, die dazukommen. Wie viele andere Themen brauchen ein jährliches Update?

Wir trinken weniger

Die Statistiken sind überraschend. Es wird weniger Wein getrunken auf der Welt, nicht mehr, und er wird von einer deutlich kleineren Rebfläche produziert. Kein Land hat noch einen Verbrauch von 130 Litern pro Kopf und Jahr wie noch vor Zeiten. In Frankreich liegt die Zahl jetzt bei 50 und sinkt weiter. Sie können das auf einen veränderten Lebensstil schieben, auf höhere Einkommen, die für bessere Weine ausgegeben werden, ich aber glaube, dass es an den Autos liegt. Jeder fährt heutzutage Auto (oder ein Zweirad), da muss man vorsichtig sein. In den 1970ern trank niemand Mineralwasser, und nur wenige gingen ins Restaurant, wo der Wein drei- bis viermal so teuer ist.

Vor 40 Jahren waren die größten Unternehmen der Branche kleine Fische verglichen mit, nur zum Beispiel, Constellation Brands, das für 3,77 Milliarden US-\$ im Jahr Wein verkauft. Großunternehmen werden, fast müßig zu sagen, von Buchhaltern geführt, Buchhalter hören auf Marketingleute, und Marketingleute beklagen, dass die Weinindustrie ein hoffnungsloser Fall ist. Das Pferd wird von hinten aufgezäumt. Man soll herstellen, was die Kunden mögen, nicht darauf hoffen, dass die Kunden mögen, was man herstellt. Es stimmt schon: Das Weingeschäft ist seit jeher »produktorientiert«, wie es heute heißt.

Die Erzeuger geben sich Mühe, doch die Natur hat das letzte Wort. Im Keller ist inzwischen eine Menge möglich, aber wenn es regnet, dann regnet es (manchmal auch nicht genug). Erinnern Sie sich an die Erleichterung und die Freude über einen Jahrgang wie 2015, als der größte Teil Europas einen idealen Sommer erlebte. Was für eine Industrie! Stellen Sie sich vor, man würde in Stuttgart oder

Wolfsburg Partys schmeißen, wenn einmal ein Satz Autos gelingt, mit denen man fahren kann!

Der Wein ist in der modernen Welt ohne Absicht und Ziel aufgetaucht. Er hat sich über ein paar Jahrtausende einfach irgendwie durch Versuch und Irrtum entwickelt. Seine berühmtesten Repräsentanten – Bordeaux, Burgunder, Champagner – entstanden als Antworten auf lokale Fragen geografischer, meteorologischer, geologischer, kultureller, historischer und fast immer auch politischer Natur. Einfacher Zugang zu wohlhabenden Märkten war der Schlüssel. Roter Bordeaux etwa schmeckt so, wie er schmeckt, weil die Bauern rund um Frankreichs bedeutendsten Hafen für den Handel mit Nordeuropa sich für jene Trauben entschieden, die am verlässlichsten reiften für den Wein, den sie exportieren konnten. Der heimische Markt? Nicht für den guten Stoff.

Champagner hat seinen aufregenden Charakter gewonnen, weil die besten Trauben Ostfrankreichs recht schwächlich werden, wenn sie weiter im Norden wachsen. Die Weine, angebaut unweit von Paris und der reichen flandrischen Märkte, waren zu dünn, um zu gefallen – außer man vergor sie so, dass sie schäumten. Wie Burgunder und Bordeaux verband sich der Champagner mit einem nahegelegenen Luxusmarkt. Das war nur wenigen Weinen vergönnt. Ein anderes natürliches Beispiel ist der Rhein mit seinen Weinen; Port und Sherry hingegen mussten erfunden werden: Nierenwärmer für schlotternde Nordländer.

Bis noch vor wenigen hundert Jahren war der Weinbau auf Europa beschränkt. Man muss sich nicht darüber wundern, dass die Rebenpioniere der Neuen Welt sich am Goldstandard der berühmtesten Weine Europas orientierten. Also wurden die gleichen Rebsorten gepflanzt. So gelangten wir vor etwa 100 Jahren auf eine Art Plateau, insofern, als den meisten der ehrgeizigen Weinbaugebiete die gleichen Trauben wuchsen: diejenigen, die im Lauf der Geschichte

aus sehr unterschiedlichen Gründen selektiert worden waren.

Wir wechseln die Traubensorten

Auf diesem Plateau sind wir noch immer – aber wie lange noch? Ein Wechsel liegt in der Luft, die Blicke richten sich überallhin, nach außen und nach vorn. Wann hörten Sie zum ersten Mal den Namen Albariño? Oder sogar (außer Sie waren schon ein ziemlicher Spezialist) Carmenère oder Touriga oder Vermentino? Sagt Ihnen Fiano irgendetwas? Aghiorgitiko? (Ah, Sie haben erraten, dass das griechisch ist.) Es war unvermeidlich, dass neue Weine sich Ihre Identität zunächst von prestigeträchtigen Traubennamen ausliehen. Aber das ist 50 Jahre her. Mit der neuen Welle wird gerade voll Stolz etwas eingeführt, was man »ethnisch« nennen könnte – so wie derzeit an jeder Ecke Sushi oder Tapas oder Dim Sum zu bekommen ist. Mit Aglianico, Arneis, Blaufränkisch, Bourboulenc, Cannonau, Fiano, Dolcetto, Godello, Primitivo, Leanyka, Tannat, Malvasia, Saperavi, Ribolla sind die Weinlisten bereits doppelt so lang geworden. Aber das ist erst der Anfang. Warum sich auf bereits existierende Rebsorten beschränken? Der Querdenker unter den kalifornischen Weinmachern, Randall Grahm, macht sich daran, bessere zu züchten. Und ich bin sicher, ihm oder andern wird es bald gelingen.

Das sind die Trends, die kommen. Ganz vorne steht, stets im Wandel, die Frage nach dem Stil. Ich habe schon viele Moden vermerkt, manchmal auch gefördert und manchmal beklagt, etwa die naive Begeisterung für den Geschmack nach Eiche, die in den 1990er-Jahren ihren Höhepunkt erreichte und in manchen Kellern immer noch anhält. Die immer massiver werdende Alkoholstärke fast aller Weine seit den 1970ern bis erst vor kurzer Zeit war ein weiteres wiederkehrendes Motiv in diesem Buch, zusammen mit der Bedeutung von Robert Parker und seinem verführerischen

Punktesystem. Zum Glück meine ich, dass die 100 Punkte nun allen Schaden angerichtet haben, zu dem sie fähig waren. Die Kellermeister haben erkannt, dass Ein-Glas-Weine eine Sackgasse sind; auf lange Sicht lohnt es sich viel mehr, etwas so Köstliches und Harmonisches zu produzieren, dass der Kunde eine zweite Flasche möchte. Die Alkoholfrage ist ärgerlich und gar nicht so einfach zu lösen. Zu ihr gehört auch die Inflation in den Weingläsern. Früher fassten sie, halb gefüllt, 75 ml, heute sind 200 ml normal. Kein Wunder, dass wir torkeln. Als der Alkoholgehalt in den 1990ern und 2000ern immer weiter nach oben ging, hat sich kaum einer beschwert. Ich kenne Leute, die sich immer noch nach »mächtigen Roten« von 15 Vol.-% umsehen. Es ist mir immer ein Rätsel geblieben, warum Erzeuger Weine produzieren, bei denen man nach ein paar Gläsern aufhört. Jetzt machen sie die globale Erwärmung verantwortlich.

Doch der Klimawandel setzt die Erzeuger in warmen Gebieten zu Recht unter Druck. Das große Geheimnis der besten Weinberge der Welt ist, dass sie klimatisch in Randgebieten liegen. In den entscheidenden Augenblicken kühlen sie ab: nachts und nach der Lese, wenn alles etwas langsamer werden muss. Fast alle der neuen Rebflächen der Welt liegen in Gebieten, die ein bisschen wärmer sind als ideal. Wenn es dann noch wärmer wird, werden die Leute nervös. Darum zieht es schlaue Winzer im Norden weiter nach Norden und im Süden weiter nach Süden, und sowieso alle bergauf. Ein Gebiet ganz am Rand wie die Mosel hat seit mindestens einer Generation keinen schlechten Jahrgang alten Schlags mehr gehabt.

Ich feile nun seit 40 Jahren an diesen Texten. Und nach so vielen Durchgängen möchte ich meinem Team von Mitwirkenden danken, 30 an der Zahl, die ihre Nasen in jede Weinecke auf dieser Welt stecken. Ich treffe sie nicht immer alle von Angesicht zu Angesicht, aber sie liefern. Dann koche ich das Süppchen daraus. Margaret Rand, meine

Gesamtredakteurin, fügt alles zusammen, Hilary Lumsden, in Schottland, bringt es in Form, Yasia Williams kümmert sich ums Layout, und Denise Bates gibt es heraus. Ihr seid alle wunderbar. Danke. Und jetzt auf zu Nummer 41 ...

Hugh Johnson

Der Jahrgang 2015

Es war interessant zu beobachten, wie sich die Geschichte des Jahrgangs 2015 in Europa entwickelte. Zuerst, gleich nach der Lese, drehte sich alles nur um die Hitze (zuweilen ein bisschen viel), typischerweise gefolgt von Regen. Die Reaktionen der Winzer reichten von Wow! (Champagne) bis Puh! (Deutschland), mit allen möglichen Zwischenstufen. Doch nach und nach sind alle Zweifel verflogen. Zum Jahresende wurde der Jahrgang in ganz Europa durchweg als großartig bezeichnet. Nun, wir werden sehen.

Für die **Champagne** war es ein großer Erfolg, und die 2015er dürften größtenteils Jahrgangschampagner werden. **Burgund** erlebte Hagel in Chablis, doch nur ein schmaler Streifen von *premiers* und *grands crus* – namentlich Les Clos, Montée de Tonnerre und Blanchot – wurde getroffen. Der diesjährige Chablis wird reichhaltiger und fruchtiger werden als der wunderbar scharfe, salzige 2014er. An der Côte d'Or linderte eine kühle Periode Anfang August den Druck der Hitze. Die Trauben waren in guter Verfassung, enthielten aber nicht sehr viel Saft – eine kleine Ernte mithin, aber gleichmäßig gut an beiden Côtes. Auch das **Elsass** erlebte einen schönen Jahrgang: die Pinot-Sorten, früh reifend und deshalb vom Regen verschont, machten sich ausgesprochen gut. Die **Loire** hingegen steckt irgendwo zwischendrin; die Weine, die gut gerieten, sind wirklich sehr gut und besser als 2014, Rote wie Weiße. Doch bei zu früher Lese blieben die Weine dünn und schwächlich, und wer zu bald nach dem Regen erntete, brachte nur verdünnte Tropfen hervor. Die **Rhône** scheint ebenfalls einen guten Kurs zwischen zu viel Hitze und zu viel Regen gesteuert zu haben, auch wenn der eine oder andere britische Händler zur Vorsicht mahnt. In **Bordeaux** fiel der Regen praktischerweise nach der Lese der weißen und vor

der Lese der roten Sorten – die Erzeuger sind entzückt, die Weine sehen vielversprechend aus. Ob aber die Verbraucher, die sich ohnehin mehr und mehr Burgund und Italien zuwenden, davon zu überzeugen sind, dass die Weine die (zweifellos) zu erwartenden weiteren Preissteigerungen wert sind, war bei Redaktionsschluss noch nicht abzusehen.

Womit wir schon in **Italien** sind. In Bolgheri war der Juli furchtbar heiß, Ende August regnete es, und im September und Oktober herrschte sonnige Kühle; man konnte in Ruhe ernten, und die Ergebnisse sind laut Gaja »brillant«. Südtirol freut sich über die schöne Aromatik, und auch in der restlichen Toskana und im Piemont sind die Erzeuger begeistert. In Soave waren nach Osten ausgerichtete Lagen günstig, wenn die Hitze überhand zu nehmen drohte; in den Westlagen konnte es schlicht zu heiß werden. In **Deutschland** hielt man Anfang September die Luft an, als der Regen kam, doch er hörte rechtzeitig vor der Lese auf, und Ende November hoffte Ernst Loosen auf einen Temperaturrückgang, damit er die Ernte mit etwas Eiswein abschließen konnte. Auch der Spätburgunder sieht in Deutschland gut aus. In **Spanien** herrscht großer Optimismus, doch hat der Hitzestress im Sommer an einigen Orten die Reifung unterbrochen. Rioja berichtet ein erstklassiges Jahr, weshalb es auch keine Ausreden mehr gibt für weniger als erstklassige Weine. Im Land des Portweins ließ eine Hitzewelle im Juli die Erzeuger Vergleiche mit dem großen Jahrgang 2011 anstellen. Schön wär's ja. Coonawarra in **Australien** erlebte ein besseres Jahr als 2014, was laut Sue Hodder, der Chefkellermeisterin bei Wynn's, ins Muster passt. »Durch fünf teilbare Jahrgänge sind gut in Coonawarra: 2005, 2010, 2015.« (Das gilt lustigerweise für eine ganze Reihe von Orten). In den Adelaide Hills gab es im Januar Buschbrände, doch das Eden Valley blieb verschont – Shiraz und Riesling sind besonders gut. Auch im Clare Valley sticht der Riesling hervor. In

Barossa sind gute Säure und Konzentration der Grundton des Jahrgangs. Margaret River in Western Australia erlebte schon wieder ein exzellentes Jahr, doch am anderen Ende des Landes, im Hunter Valley, war es ungemütlich nass. Der Chardonnay scheint ganz gut überlebt zu haben, doch von Tyrrell's hört man, dass eine Menge Trauben an den Stöcken hängen geblieben sind und bei Semillon und Shiraz rigorose Auslese nötig war. In **Neuseeland** haben Gisborne und Hawke's Bay einen Zyklon im März überstanden, während in Marlborough so wenig Regen fiel wie seit 80 Jahren nicht. Die Qualität ist im Allgemeinen gut, aber die Mengen sind gering. In den **USA** ging es Oregon sehr gut: heiß, aber mit kühlem Herbst und enormem Ertrag, durchweg reif. Kalifornien dagegen erntete - nicht zuletzt aufgrund der Trockenheit - weniger als gewöhnlich, und sicherlich weniger als in den letzten drei Jahren. Gute Weine sollten jedoch zu finden sein.

2014 unter der Lupe

In **Deutschland** veranlassten die Wärme und die Nässe die Winzer, ihre Trauben unter Hochdruck einzubringen. Im Rheingau berichtete Balthasar Ress, dass an einem einzigen Abend Ende September 40 Liter Regen pro Quadratmeter fielen, und danach regnete es einfach weiter. Der Mosel erging es fast ebenso schlecht; die Reben sogen sich mit Wasser voll, die Trauben platzten, und in den Weinbergen breitete sich Fäulnis aus. Bei Carl Loewen an der Mosel wurde die gesamte Ernte in neun Tagen eingeholt – normal sind sechs Wochen. In Piesport stauten sich Traktoren und Anhänger im Ort ebenso wie in den Weinbergen. Eine rigorose Traubenselektion war nötig, aber in Windeseile. Und die Weine? Kein Anzeichen von irgendwelchen Problemen! Sie sind wunderbar ausgewogen mit reifer Säure, trockene wie feinherbe Gewächse präsentieren sich präzise und konzentriert. Sie sind ein Beweis dafür, welche Standards inzwischen in Weinberg und Keller herrschen: Gute Winzer machen heutzutage keinen groben Schnitzer mehr.

In **Bordeaux** könnte 2014 einer dieser unbeachteten Jahrgänge werden, der im Schatten des 2015ers steht. Bordeaux brauchte dringend einen guten Jahrgang, um das Interesse am En-primeur-Markt wiederzubeleben. Die Verbraucher haben sich bisher um 2014 so wenig gerissen wie um 2013 oder 2012. Aber die 2014er sind attraktive Weine, die schönen Trinkgenuss bieten werden. Sie verdienen Beachtung, aber nicht zu hohe Preise. Lassen Sie sich Zeit, sie mit den 2015ern zu vergleichen.

Im Gegensatz dazu dürften sich **Burgunder** wie warme Semmeln verkaufen. Die Weißen, einschließlich Chablis, sind herrlich konzentriert mit einem sehr salzigen und steinigen Einschlag sowie Noten von reifen gelben Früchten; lebhaft und reintönig. Bei den Roten scheint es ein Jahr für die Côte

de Nuits zu sein: kraftvolle, ungeheuer aromatische Weine mit diesem wunderbaren burgundischen Charakter von Spannung und Fülle. Auch an der Côte de Beaunes sind die Weine sehr aromatisch, doch fühlen sich die Tannine zuweilen etwas trocken an: Nachdem sich Hagel und Fruchtliegen ausgetobt hatten, blieben den Erzeugern so geringe Mengen übrig, dass es zu Überextraktion kommen konnte.

Die Weine der **Rhône** dürften recht früh trinkreif sein; sie entpuppen sich als sehr attraktiv, saftig und fruchtig. Im Süden gab es Grenache im Überfluss, sodass nur mit Ausdünnung Konzentration erreicht werden konnte; im Norden reifte die Syrah sehr schön aus. Die 2015er dürften Weine zum Einlagern sein, und da kann ein Jahrgang wie 2014, bei dem das nicht der Fall ist, sehr gelegen kommen. In **Italien** wurden Weine erzeugt, die sich von den 2015ern vollkommen unterscheiden. Die 2014er Soave-Weine von Inama sind nach einem kühlen, regnerischen Jahr, das von einem guten September gerettet wurde, relativ alkoholar (12,5%) und von Frische und Straffheit gekennzeichnet. Beim Barolo gab es 2014 ein paar frühe Warnungen, aber nun, da sich die Weine in der Reifung befinden, sehen sie erheblich besser aus. Doch auch so ist es wahrscheinlich ein besseres Jahr für Barbera und Dolcetto als für Nebbiolo, mit sicherlich leichteren Weinen als 2010, 2012 oder 2013. Auch in Bolgheri sind die Weine relativ leicht, obwohl es das wärmste Jahr seit Beginn der Wetteraufzeichnungen war. Das lag aber mehr an einem milden Winter und warmen Frühling als an einem heißen Sommer. Die Weine präsentieren sich strahlend und ausdrucksstark mit runden Tanninen, eher geradlinig als sehr kraftvoll.

In **Rioja** hatten die Trauben aufgrund des Regens im Frühjahr 2014 Gesundheitsprobleme, und obwohl der Sommer gut war, wurde kein großer Jahrgang daraus. Die Weine sind sicherlich weniger ausdrucksstark und fruchtig als 2015. Neben an in Portugal hat es seit 2011 kein

klassisches Jahr für Vintage Port mehr gegeben, und trotz all der (vielen) Reize, die Single-Quinta Vintage Ports haben, hätten die Erzeuger doch am liebsten einen eindeutigen Vintage-Port-Jahrgang. 2014 wird aber voraussichtlich keiner werden, sondern wieder einer für Single-Quinta-Weine. Bei den Tischweinen werden, wie anderswo auch, in ganz Portugal die 2015er die 2014er überstrahlen, selbst wenn Letztere sehr, sehr attraktive Weine voller Frucht und Frische sind. Ein Jahrgang, an dem man viel Freude haben wird.

Alternativen gefällig?

In diesem Buch geht es nicht nur darum, neue Weine zu entdecken; manchmal müssen auch alte, fast vergessene Weine wiederentdeckt werden. Dann bereitet es besonderes Vergnügen, neue Verbindungen zu finden, neue Ähnlichkeiten, die die Weine in andere Zusammenhänge stellen. Mit der Perspektive ändert sich alles.

Sie mögen weißen Burgunder – probieren Sie Pinot blanc

Die beiden Sorten sind natürlich miteinander verwandt: Pinot (in allen Farben, denn genetisch ist es ohnehin die gleiche Traube) ist ein Elternteil von Chardonnay. Und während Chardonnay an der Côte d'Or und einigen anderen bevorzugten Orten einige der großartigsten Weißweine der Welt liefern kann, gibt es Gebiete, wo (psst, psst ...) Pinot blanc besser sein kann: lebhafter, geschmackvoller, aufregender. Norditalienischer Pinot blanc kann dazugehören, und auch deutsche Exemplare aus Baden oder der Pfalz haben nicht selten Gewicht. Auch in Österreich kann man fündig werden, insbesondere in Niederösterreich und in der Steiermark, und sogar aus dem kanadischen Okanagan Valley sind einige gute Weine verbürgt. Im Elsass wird eine Menge Pinot blanc erzeugt, aber die würzige Elsässer Note ist schon wieder einen Schritt weg von der Côte d'Or.

Und wenn Sie Elsässer Weine mögen – probieren Sie Gemischten Satz

Ein anderes typisches Attribut des Elsass ist seine Weinigkeit. Ich gebe zu, dass dies für einen Wein kein besonders hilfreiches Attribut ist, aber es geht um die Vorstellung davon, wie Wein sein sollte – sozusagen das platonische Ideal von Wein. Ein wenig Aroma kann auch

das Resultat einer gemeinsamen Gärung unterschiedlicher Traubensorten sein, und genau das ist es, was beim Gemischten Satz geschieht. Da wachsen fünf, zehn oder 15 Sorten zusammen im selben Weinberg und werden alle am selben Tag gelesen und miteinander vergoren. Was dabei herauskommt, ist mehr als nur die Summe ihrer Teile. Am besten probiert man das Ergebnis in Wien, wo der Gemischte Satz eine Spezialität ist. Er wird nur in kleinem Umfang erzeugt und kaum exportiert. Doch wenn Sie dort sind, sollten Sie ihn unbedingt probieren.

Sie mögen Soave – probieren Sie Godello

Wir sprechen hier von gutem Soave Classico von einem seriösen Erzeuger, bereitet aus der Garganega-Traube, also mit wunderbaren Aromen von Steinobst und Nüssen. Tief im Inneren zeigt er auch Gewicht und Konzentration. Denken Sie sich nun einen Anflug von Limette und eine seidige Textur dazu, und Sie haben Godello, die großartige weiße Traube Nordwestspaniens – zu finden in DOs wie Valdeorras, Ribeira Sacra, Ribeiro, Monterrei und Bierzo. Es handelt sich um dieselbe Sorte wie die australische Verdelho, in deren Aromaprofil der Limettensirup die Oberhand gewinnt, zuweilen mit einem Tropfen Honig. Godello (und australischer Verdelho umso mehr) hat allerdings einen volleren Geschmack als Soave, denn die italienische Stilpolizei duldet zu großen aromatischen Überschwang in der Regel nicht.

Sie mögen neuseeländischen Sauvignon blanc – probieren Sie australischen Riesling

Das ist, um ehrlich zu sein, ein Vorwand, in eine höhere Klasse zu wechseln. Wir beginnen mit prägnanten grünen Noten von Stachelbeere, grünem Spargel und Gras, oder etwas reiferen von Melone und Passionsfrucht, und dringen vor zu Limettensirup und Toast. Australischer Riesling ist nicht weniger prägnant als Sauvignon blanc und aufgrund seiner hohen Säure ebenso erfrischend; dazu kommt eine Straffheit, eine Spannung, die ihn immens verführerisch macht. Australischer Riesling ist ein leichter Wein mit Power im Herzen, und diese Power ermöglicht ihm, hervorragend zu altern – zehn Jahre sind überhaupt kein Problem.

Sie mögen südfranzösischen Rotwein– probieren Sie Barbaresco

Südfrankreichs Rote kommen in allen Arten und Formen daher – alles hängt von der Rebsortenmischung, dem Terroir und den Absichten des Erzeugers ab. Doch beim Gedanken an diese Weine fällt mir als Erstes ein Aroma von Garrigue ein, von Kräutern und Steinen und der ganzen Wildheit dieser Landschaft, zusammengehalten von einem festen Tanningriff. (Ich weiß, nicht alle Weine entsprechen diesem Ideal.) Auch im Barbaresco finden Sie Kräuter und Tannine, aufgefrischt mit Säure und einer festen, aber geschmeidigen Kirsch-Steinobst-Note. Im Abgang findet sich oft auch ein Hauch von Sauerkirschen, nur um Sie daran zu erinnern, dass es ein Italiener ist.

Sie mögen St-Émilion – sehen Sie sich noch einmal Rioja an
Weine aus St-Émilion werden in unterschiedlichen Stilen
bereitet, gemeinsamer Nenner aber ist der Fokus auf Merlot
– im Idealfall eleganter, mineralischer Merlot, kein supziger,
seifiger Merlot. Darin finden Sie geschmeidige Tannine, jede
Menge Finesse und runde Fruchtnoten von Pflaumen und
Früchtekuchen. Rioja ist stilistisch so wandelbar, dass man
eigentlich überhaupt nicht sagen kann, wie er genau
schmeckt, aber es gibt einen Stil, der dem St-Émilion
erstaunlich ähnlich ist. Er wird in französischer Eiche
ausgebaut, nicht in amerikanischer, und hat deswegen nicht
die offensichtlichen Vanillenoten, die man gern mit Rioja
assoziiert. Bei dieser sehr subtilen Ausprägung von Rioja
wird zudem die Erdbeerfrucht der Tempranillo-Traube von
einen Schuss Garnacha gemildert, mit Glück vielleicht auch
von etwas veilchenduftigem Graciano.

Sie mögen Dolcetto – probieren Sie Malbec von hohen Lagen
Dolcetto ist im Piemont der Wein für alle Tage, während
Barbaresco für Samstage und Barolo für Sonntage reserviert
ist – so in der Art. Es ist ein frischer Wein mit dunklen
Fruchtaromen, aber nicht übermäßig füllig und mit einem
Anflug von Bitterkeit; mit seiner typisch italienischen Säure
wirkt er wunderbar erfrischend. Auch Malbec wurden Säure
und flotte Tannine in die Wiege gelegt. Es ist die Traube von
Cahors, die in Argentinien ein glückliches zweites Leben
begonnen hat, und wir fangen erst an zu erkennen, wozu sie
dort imstande ist. Je weiter oben in den Anden die Reben
angebaut werden, um so mehr entstehen Weine von
überzeugender Präsenz: höherer Säure- und niedrigerer
Alkoholgehalt, dichte Tannine und strahlende Frucht. Perfekt
für alle Tage, einschließlich Sonntag.

Sie mögen Chianti – probieren Sie griechische Rotweine

Italienische Säure – wir sprachen bereits darüber. Warum auch nicht? Sie ist appetitanregend und passt hervorragend zum Essen. Chianti hat die schöne Dichte der Sangiovese-Traube, mit einer Note, die an Tee erinnert – und Säure. Auch griechische Rotweine haben Säure. Ich will hier keine bestimmte Traubensorte hervorheben, da viele Weine Verschnitte sind und ich ja auch nicht weiß, über was Sie möglicherweise stolpern, aber halten Sie sich eher an einheimische griechische Sorten als an Cabernet-Verschnitte. Die am häufigsten angebauten finden Sie im Kapitel »Rebsorten« ab >. Griechische Rotweinsorten sind normalerweise aromatisch und säurereich mit reifen Noten dunkler Früchte. Die Ähnlichkeit liegt auf der Hand.

Rebsorten

In den vergangenen zwei Jahrzehnten vollzog sich allenthalben ein grundlegender Wandel, von dem nur die Weinländer mit der längsten Tradition ausgenommen waren. Mit einem Schlag wurden die Namen einer Handvoll Rebsorten zur geläufigen Bezeichnung für die verschiedenen Weine. In den alten Weinländern dagegen, insbesondere in Frankreich und Italien, bezeichnet man alle seit Langem renommierten Weine weiterhin mehr oder weniger genau nach ihrem Herkunftsgebiet, weniger nach der Traube, aus der sie gekeltert wurden.

Gegenwärtig liegen die beiden Bezeichnungsmöglichkeiten im Wettstreit miteinander. Am Ende dürfte sich die Herkunftsbezeichnung gegenüber der Rebsorte wieder durchsetzen, zumindest für Qualitätsweine. Im Augenblick allerdings ist die Traubensorte und ihr Geschmack für viele Weinfreunde der einfachste und wichtigste Bezugspunkt – ungeachtet der Tatsache, dass der Geschmack oft durch die Eichenholzkomponente nicht unerheblich verändert wird. Käme es nur auf das Traubenaroma an, dann wäre dieses Buch um einiges schmaler.

Gleichwohl spielt die Traubensorte eine wichtige Rolle, und darüber Bescheid zu wissen kann helfen, neue Geschmacksnuancen zu entdecken und Vergleiche zwischen den Regionen anzustellen. Daher ist auch der zuerst in Kalifornien entstandene Begriff »sortenreiner Wein« sinnvoll, unter dem man Wein versteht, der grundsätzlich aus nur einer Traubensorte bereitet wurde.

Bei mindestens sieben Sorten – Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Riesling, Sauvignon blanc, Chardonnay, Gewürztraminer und Muscat – sind Geschmack und Duft so eindeutig, dass sie zu internationalen Unterscheidungskategorien geworden sind. Dasselbe gilt für

Merlot, Malbec, Syrah, Sémillon, Chenin blanc, Pinot blanc, Pinot gris, Silvaner, Viognier, Nebbiolo, Sangiovese, Tempranillo ... Hier nun folgen die besten bzw. beliebtesten Rebsorten

ANMERKUNG: Alle Verweise auf Rebsorten und deren Synonyme in anderen Kapiteln dieses Buchs beziehen sich auf dieses Kapitel.

Trauben für Rotwein

Agiorgitiko (Aghiorgitiko) Griechische Sorte; ursprünglich aus der Nemea-Region, heute aber fast überall angebaut. Vielseitig und köstlich, von weich und charmant bis dicht und alterungswürdig. Unbedingt probieren.

Aglianico Süditalienische Traube, aus der u. a. der Taurasi bereitet wird: dunkle, tiefgründige Weine, derzeit sehr in Mode.

Aragonez Siehe TEMPRANILLO.

Auxerrois Für Rotwein siehe MALBEC. Die weiße Auxerrois hat einen eigenen Eintrag bei den Trauben für Weißwein.

Băbească neagră Die traditionelle »schwarze Großmuttertraube« aus der Moldau-Region liefert rubinrote Weine mit leichtem Körper.

Babič Rotweinsorte aus Dalmatien, wächst in steinigem Lagen an der Küste bei Šibenik. Enormes Potenzial für hohe Qualität.

Baga Portugiesische Rotweintraupe (Bairrada). Dunkel, tanninreich – großes Potenzial, aber schwierig im Weinberg.

Barbera Weit verbreitete Rebsorte in Italien, am besten im Piemont. Viel Säure, wenig Tannin, Kirschfrucht. Weine gibt es von seriös mit Barriqueausbau bis halbsüß und perlend. Auch in Kalifornien und Australien in Mode; vielversprechend in Argentinien.

Blauburger Österreichische Kreuzung von BLAUEM PORTUGIESER mit BLAUFRÄNKISCH. Einfache Weine.

Blauburgunder Siehe PINOT NOIR.

Blauer Portugieser Mitteleuropäische Sorte, v. a. in Deutschland (Rheinhessen, Pfalz, meist für Rosé), Österreich, Ungarn. Leichte, fruchtige Rotweine, die in ihrer Jugend leicht gekühlt getrunken werden. Nichts zum Einkellern.

Blaufränkisch (Kékfrankos, Lemberger, Modra Frankinja) Im österreichischen Mittelburgenland

weitverbreitet. Mittelschwere Weine mit pfeffriger Säure, einer charakteristisch salzigen Note sowie Beeren- und Eukalyptusaromen. Häufig mit CABERNET SAUVIGNON oder ZWEIGELT verschnitten. Heißt in Deutschland Lemberger, in Ungarn Kékfrankos, in Slowenien Modra Frankinja.

Boğ azkere Tanninreiche türkische Sorte, liefert körperreiche Weine.

Bonarda Mehrdeutiger Name. Im italienischen Oltrepò Pavese nennt man so die Croatina und erzeugt milden, frischen roten Frizzante und Stillwein aus ihr. In der Lombardei und der Emilia-Romagna ist es ein Synonym für die Uva rara. Wieder anders im Piemont. Bonarda aus Argentinien kann beides sein - oder etwas ganz anderes. Großartig ist keine.

Bouchet Anderer Name für CABERNET FRANC in St-Émilion.

Brunello Anderer Name des SANGIOVESE, großartig in Montalcino.

Cabernet franc Die geringere der beiden in Bordeaux angebauten Cabernet-Sorten; herrscht jedoch in St-Émilion vor. Übertrumpft CABERNET SAUVIGNON an der Loire (Chinon, Saumur, Champigny und Roséwein), in Ungarn (Tiefe und Komplexität in Villány and Szekszárd) und oft in Italien. Viele Reben in Nordostitalien, die man für Cabernet franc gehalten hatte, entpuppten sich als CARMENÈRE. Überall auf der Welt in Bordeaux-Verschnitten mit Cabernet Sauvignon und MERLOT verwendet.

Cabernet Sauvignon Traube mit großem Charakter, langsam reifend, würzig, kräuterduftig, gerbstoffreich, Aroma von Schwarzen Johannisbeeren. Die Hauptsorte im Médoc; liefert meist auch die besten kalifornischen, südamerikanischen und osteuropäischen Rotweine. Verträgt sich gut mit Shiraz in Australien. Wird nahezu überall angebaut und leitete etwa in Italien eine Weinrenaissance ein. Spitzenweine brauchen Zeit zum

Reifen. Cabernet Sauvignon gewinnt in Verschnitten z. B. mit MERLOT, CABERNET FRANC, SYRAH, TEMPRANILLO, SANGIOVESE usw. Liefert auch aromatischen Rosé.

Cannonau Sardische Form der GRENACHE: meist sehr gut und stark.

Carignan (Carignane, Carignano, Cariñena) Weine von alten Reben mit geringem Ertrag sind überall von Südfrankreich bis Chile schwer in Mode; am besten in Corbières: sehr tiefgründig und lebhaft. Bei hohem Ertrag flach und harmlos. In Nordafrika, Spanien (als Cariñena) und Kalifornien verbreitet.

Carignano Siehe CARIGNAN.

Cariñena Siehe CARIGNAN.

Carmenère Eine alte Rebsorte aus Bordeaux, jetzt ein Star in Chile (dort »Carminjer« oder auch »Carminaire« ausgesprochen) für volle, tiefe Weine. Wird auch in Bordeaux wieder beachtet.

Castelão Siehe PERIQUITA.

Cencibel Siehe TEMPRANILLO.

Chiavannasca Siehe NEBBIOLO.

Cinsault (oder Cinsaut) Bedeutend in Südfrankreich; sehr gut bei niedrigen Erträgen, sonst Massenprodukt. Erbringt guten Rosé. Elternteil von PINOTAGE.

Cornalin du Valais Schweizer Spezialität mit großem Potenzial, v. a. im Wallis.

Corvina Dunkle, würzige Traube, eine der besten im Valpolicella-Verschnitt. Die noch dunklere Corvinone ist eine eigene Rebsorte.

Côt Siehe MALBEC.

Dolcetto Liefert im Piemont süffige, milde, trockene Rotweine. Heute groß in Mode.

Dornfelder In Deutschland, Teilen der USA und England angebaute Sorte, die angenehm leichte, einfache, in der Regel rustikale dunkle Weine erbringt. Die Rebfläche in Deutschland hat sich seit dem Jahr 2000 verdoppelt.

Duras Die nur in Gaillac und Teilen des Tarn-Tals (Südwestfrankreich) vorkommende Sorte liefert pfeffrig-würzige, strukturierte Weine.

Fer Servadou Kommt nur in Südwestfrankreich vor; heißt in Marcillac auch Mansois, in Gaillac Braucol und in St-Mont Pinenc. Duftet nach roten Sommerfrüchten und Gewürzen.

Fetească neagră »Schwarze Mädchentraube«. Die rote Fetească hat das Zeug dazu, Rumäniens Pardestück zu werden. Kann tiefgründige, körperreiche Rotweine mit viel Charakter ergeben. Zunehmende Anbauflächen.

Frühburgunder Alte deutsche Mutation von Spätburgunder (PINOT NOIR), die man vor allem an der Ahr findet, aber auch in Franken und in Württemberg, wo man sie verwirrenderweise als Clevner kennt. Nicht so säurereich wie Pinot noir.

Gamay Die Beaujolais-Traube: sehr leichter, duftiger Wein, jung am besten, außer in den teilweise sehr guten Beaujolais-Crus (siehe Frankreich), die 2–10 Jahre alt werden können. Wird an der Loire, in Zentralfrankreich, in der Schweiz und in Savoyen angebaut. Kalifornischer Napa Gamay ist in Wirklichkeit Valdiguié (Gros Auxerrois).

Gamza Siehe KADARKA.

Grenache (Cannonau, Garnatxa, Garnacha) Weit verbreitete, blassfarbige, kraftvolle Traube, die bei den *terroiristes* jetzt extrem beliebt ist, da sie den Lagencharakter sehr gut ausdrückt. Auch gut für Rosé und Vin doux naturel. Wird in Südfrankreich, Spanien und Kalifornien angebaut und bildet die Hauptingredienz des mächtigen Priorat. Weine von alten Reben erfreuen sich in South Australia höchster Anerkennung. Meist in Verschnitten mitverarbeitet. Heißt Cannonau in Sardinien, Garnacha in Spanien, Garnatxa auf Katalanisch.

Garnatxa Siehe GRENACHE.

Graciano Die spanische Sorte zählt zu den traditionellen Rioja-Zutaten. Veilchenaroma, tanninreich, schlanke

Struktur, ein bisschen wie Petit Verdot. Im Anbau schwierig, doch immer mehr in Mode.

Garnacha Siehe GRENACHE.

Grignolino Italienische Sorte; liefert im Piemont guten Alltagswein.

Kadarka (Gamza) Erbringt in Osteuropa würzige, leichte Rotweine. Wurde in Ungarn v. a. für Bikavér wiederbelebt.

Kékfrankos Ungarisch für BLAUFRÄNKISCH.

Lagrein Norditalienische Sorte: dunkel, bitter im Abgang, volle Pflaumennote. DOC in Südtirol (siehe Italien).

Lambrusco Ertragreiche Sorte in der unteren Po-Ebene, erbringt lebendigen, lieblichen, perlenden, ausgesprochen italienischen Rotwein.

Lefkada Wiederentdeckte autochthone Sorte aus Zypern, von besserer Qualität als Mavro. Wird wegen ihrer aggressiven Tannine meist verschnitten.

Lemberger Siehe BLAUFRÄNKISCH.

Malbec (Auxerrois, Côt) In Bordeaux in geringem Maß angebaut, in Cahors (als Auxerrois) und besonders in Argentinien verbreitet. Dunkler, dichter, gerbstoffreicher, aber fleischiger Wein mit echtem Qualitätspotenzial. Exemplare von hoch gelegenen Weinbergen aus Argentinien sind das Allergrößte. So kommt Cahors wieder in Mode.

Maratheftiko Dunkle zyprische Traube mit Qualitätspotenzial.

Mataro Siehe MOURVÈDRE.

Mavro Zyperns meistangebaute dunkle Traube, aber nur passable Qualität. Am besten für Rosé geeignet.

Mavrodaphne Griechische Rebsorte, die üblicherweise für gespritete Süßweine verwendet wird, wörtlich »schwarzer Lorbeer«. Eine Spezialität der Region Patras, wird aber auch auf Kefallonia angebaut. Trockene Versionen werden immer häufiger erzeugt und sind sehr vielversprechend.

Mavrotragano Nahezu ausgestorbene, nun aber auf Santorini wiederbelebte erstklassige griechische Traube.