

Weintrends 2015

NEUE GENERATION

Der Weinkonsum steigt weltweit, und mit ihm das Interesse am Thema Wein. Es entstehen Trends, die keine sind – manchen jedoch lohnt es zu folgen.

Von Paula Sidore

Trend 1: Fruit First. Bio-Bewusstsein ist in Europa nicht neu. In der Weinbranche hat es junge Winzer dazu animiert, vergessene, vernachlässigte und schlecht betreute Äcker und Rebsorten zu beleben. Diese

neue Generation ist hartnäckig in ihrer Entschlossenheit, ökologisch anzubauen, auch wenn es gegen die Erwartungen des Marktes verstößt. Die österreichische Weinszene hat sich in den letzten Jahren den Ruf verdient, eine gewisse Offenheit für solche Ideen zu zeigen. Das überrascht wenig, das Land hat sich allmählich zu einer Ideenschmiede für diese Bewegung entwickelt. Eines meiner Lieblingsbeispiele stammt aus dem größten Weinanbaugebiet Österreichs, dem Weinviertel, wo der junge Winzer Leopold Uibel einen engagierten Fruit-First-Ansatz verfolgt, seitdem er die Verantwortung für die Kellararbeit im Familienbetrieb übernahm. Er verkündete lauthals die Gesundheit

der Traube als Schlüssel zu Weinen, die makellos boden- und sortentypisch sind. Nach seiner Ansicht erreicht man die hohen Reifegrade am besten durch die akribische Pflege von Boden und Rebstöcken.

2012 HUNDSBERG GRÜNER VELTLINER WEINVIERTEL DAC RESERVE, WEINHOF UIBEL, ZIERSDORF, ÖSTERREICH

Dieser markante Grüner Veltliner wächst auf den Kalkmergelböden der Südlage Hundsborg. Die Nase nimmt eine verspielte Mischung von Zitrus und Buttertoast, Fichte- und Kieferakzenten auf, gefolgt von der Fülle getrockneter gelber Früchte. Voll ausgereifte Trauben aus später Lese, tiefgreifende Mineralität und Geschick im Keller vereinen sich zu einem Wein voller Klarheit, Opulenz, Eleganz und Kraft. In der Jugend von Eiche bestimmt, aber voller Verheißungen für eine goldene, glorreiche (und köstliche) Zukunft. Empfehlung: zu Rehrücken mit Pilzen und Marsalasaucen.

Trend 2: Back to the Roots. Nicht nur in der Weinbranche bemerkt man die Sehnsucht nach dem Altbewährten. Was sich geändert hat im Zeitalter des Internets und der unbeschränkten Information, ist das fortgeschrittene Wissensniveau und das Bewusstsein seitens der Endverbraucher. Wer am Tisch das Smartphone aus der Tasche holen kann und die Kritik an den Weinen auf der Karte schnell nachrecherchieren kann, gibt sich möglicherweise nicht mehr mit einem Basis-Cabernet oder „internationalen“ Sauvignon Blanc zufrieden. Heutzutage gilt es, auch



im Weingenuss zu variieren und zu entdecken. Der Trend geht zu „heimisch exotisch“ – das Unbekannte von nebenan. Zu diesem Zweck besuchen wir mit dem zweiten Wein eine eher in Deutschland unbekannt Region: den ostfranzösischen Jura. Eingeschmiegt zwischen Burgund und der Grenzregion zur Schweiz wächst die Beliebtheit dieser Gegend unter Endverbrauchern auf der Suche nach unverkennbaren, charaktervollen Weinen. Dies ist alles andere als ein „Nouveau-Riche“-Weinland; der Jura verweist stolz auf seine uralten Kalksteinböden sowie Techniken und Rebsorten, die zu den traditionsreichsten Frankreichs überhaupt zählen.

2013 POULSARD, DOMAINE PIGNIER, JURA, FRANKREICH

Eine dieser autochthone Sorten ist die einheimische, rothäutige Poulsard-Traube, die fast nur hier wächst. Im 13. Jahrhundert wurden die ersten Rebstöcke auf den Weinbergen von Montaigu durch Kartäuser angebaut; der 15-Hektar Weinberg gehört der Familie Pignier seit 1794.



Eine wilde, pikante Nase von Blutorange, Walderdbeeren, roten Johannisbeeren und Zitronenschale, am Gaumen gesplitterte rosa Pfefferkörner. Etwas filigran im Körper, untermauert durch Kalkstein, markante Säure und anmutig bis in seine tiefsten Momente. Ein steiniger Abgang bindet das ganze zusammen. Perfekt zu Charcuterie und Käse.

Trend 3: Die Rückkehr der Franzosen: Die Champagne steht schon seit den 1950er-Jahren für Festlichkeit und Luxus. Dieser Erfolg ist zum Teil einer höchst effektiven Werbekampagne zu verdanken, aber dies hat auch seine Folgen. Vor 20 Jahren haben viele Experten und Verbraucher den hohen Preisen den Rücken zugekehrt und nach Alternativen wie Crémant, Cava und Franciacorta gesucht. Die Nachfrage nach Schaumwein lässt nicht nach, aber eine in-

teressante Fusion ist geschehen: Die Alternativen sind nun selbst auch Champagner. Sommeliers, PR-Firmen und andere engagierte Fans haben die Fährte aufgenommen und viele hochkarätige, aber weniger berühmte Schaumwein produzierenden Häuser der Region nach vorn gebracht, die die einzigartige, unverkennbare Kombination aus Boden und Klima der Champagne in die Flasche zaubern. In der Vergangenheit hätte es eine Ewigkeit gedauert, bis die Produkte auf dem deutschen Markt in Restaurants und Läden landen. Heute findet man sie im Internet. Eine neue Lieblingsquelle ist für mich Champagne Characters (www.champagne-characters.com): eine reizvolle Sammlung von 33 Produzenten charakterstarker, markanter und herausragender Winzerchampagner, ergänzt durch die Details, die Gastronomen brauchen, um etwas Spektakuläres auf ihre Speisekarte zu setzen.



J-M SÉLÈQUE CUVÉE OR BLANC DE BLANCS 2010, EXTRA BRUT, CHAMPAGNE, FRANKREICH

Vingeron Jean-Marc Sélèque betreut fleißig 7,5 Hektar in sieben unterschiedlichen Dörfern der Champagne-Region, vorwiegend mit Chardonnay-Reben. Wie seine Weine ist sein Ansatz im Weinberg subtil, bedacht und präzise. Sein Blanc de Blanc Cuvée Or wird in kleinen Mengen hergestellt, mit 100 Prozent Chardonnay von drei Premier-Cru-Lagen und einer minimalen Dosage. Die frische Nase bringt weiße Blüten, grüne Mandeln, rote Äpfel und eine zackige Mineralität. Raffinierte Schichtung auf dem Gaumen, mit einer elektrischen Säure, die einen Seiltanz zwischen den subtilen, ausgewogenen Tönen fördert. Eine ultrafeine und gleichmäßige Perlage vermittelt Klasse ohne Gase. Auch nachdem die Perlage nachgelassen hat, bleibt ein reicher, sukkulenter Wein, der weiter entzückt. Obwohl ich mir nur schlecht irgendein Essen vorstellen kann, das nicht wunderbar zu diesem Wein passt, lohnt es sich trotzdem, eine klassische Meeresfrucht-Vorspeise von Austern oder gegartem Kalamaretti zu empfehlen.

KÜCHE & KELLER



Neuheiten ENTDECKEN

Die Glaubwürdigkeit der Berichte über „Wein-Trends“ ist oft zu hinterfragen. Die meisten dieser Artikel „entdecken“ Neuigkeiten, die zwar einen gewissen Unterhaltungswert haben, aber nicht wesentlich zur Seriosität der Branche beitragen: Weine mit reduziertem Alkohol, Weine mit reduziertem Kaloriengehalt, Sonnenschutzcreme für die Reben und die neusten Geräte, die irgendwie den Wein in Minuten „altern“ lassen können, aktuell durch Schallwellen oder Magnetfelder.

Ehrlicher jedoch sind die tektonischen Bewegungen von Ideen im Verborgenen, die ich über Jahre hinweg beobachte, bis sie endlich zum Endverbraucher durchbrechen. Diese Trends sind es, die die Branche langfristig prägen, beeinflussen und verbessern. Aktuell zum Beispiel der Fokus auf die Drink-local-Bewegung und die Verfügbarkeit von Winzern und Meinungsbildnern der Branche in den Social Media. Ignorieren Sie die Artikel in den Hochglanzmagazinen und schauen Sie zu Entwicklungen wie diesen, die von Dauer sind.

Paula Sidore ist Sommeliere und Fachübersetzerin in Berlin.

Fotos Shutterstock, Divina Sumira Mariani