

STELLDICHEIN DER GLOBALEN WEINWELT: Die ProWein in Düsseldorf ist jedes Jahr im März der große Treffpunkt der internationalen Weinszene. Hier bieten 50 Erzeugerländer ihre Weine an und als Chronist ist man natürlich gespannt darauf, was es Neues gibt. Über 52000 Fachbesucher aus 123 Ländern waren das auch. Um dort eingelassen zu werden, reicht es nicht Weinfreund zu sein (die Messe ist, wie der Name schon andeutet, nur für Profis), aber ich kann Sie beruhigen: Es gab keine weltbewegenden Entdeckungen oder Trends, von denen Sie noch nicht in Ihrer WEINWELT lesen konnten.

Michael Hornickel

Geschmacks-Innovationen

Neben den knapp 6000 Ausstellern (der meistbesuchte Stand: die MUNDUS-VINI-Verkostungszone) gab es über 500(!) Veranstaltungen: Australien präsentierte seinen neuen Chardonnay-Stil (man flieht, wie andernorts auch, vor der Hitze in die Berge oder kühlere Regionen), Ungarn setzt auf autochthone Reben, Rioja präsentierte sich auch in Weiß und Mosel in Rot, Amphorenweine am Demeisterstand ... Das waren schon die ungewöhnlicheren Themen, die Nischen bedienen. Der große Rest der Veranstaltungen war schlicht Warenkunde.

Dann gab es aber doch was Innovatives zu entdecken. Ausgerechnet aus zwei besonders traditionsbewussten deutschen Provinzen kamen fast revolutionäre Neuheiten: Die Franken lockten mit „Jetzt wird's orange! Weißweine auf der Maische vergoren“ an ihren Stand. Das macht neugierig. Speziell ging es hier um den Silvaner, mit dem die Franken beinahe eine Weltspezialität bieten können (in Rheinhessen, Südtirol und im Elsass ist er rückläufig). Dabei ist eine Maischestandzeit für Silvaner nichts Neues, hat sogar Tradition, weil er dann leichter zu pressen ist. Eine Maischegärung war da fast zwangsläufig die logische Folge. Inzwischen habe jeder fränkische Erzeuger einen maischevergorenen Silvaner im Programm, erfährt man schließlich.

Also doch nichts Revolutionäres? Neu ist sicherlich, dass inzwischen gezielt an dem Stil gefeilt wird, etwa mit der Ambition, orangenen Silvaner international als Essensbegleiter zu etablieren. Als Folge der Maischegärung kommt unter anderem Tannin aus der Haut in den Saft. Tannin im Weißwein? Da wäre man noch vor ein paar Jahren durch die Winzerprüfung gefallen. Heraus kommen dabei wirklich spannende Weine, nicht jedermanns Sache, aber einen Versuch wert: Etwa der kräftig strukturierte 2014er „Mainstoff“ von Max Müller I., der durchaus zivilisiert exotisch-fruchtig-würzig duftet, oder die mediterran kräutrig-würzige 2011er „Amphora K“ der Landesanstalt für Weinbau oder der orange-braune 2012er Blauer Silvaner von Schloss Sommerhausen.

Alles spannende Erlebnisse. Man muss nur das gewohnte Geschmacksmuster verlassen und sich auf Aromen etwa von grünen Oliven, Dosenmandarinen oder Schnapsbirnen einlassen.

Ungewöhnliche Düfte begegnen einem auch bei der zweiten Neuheit. Alle reden über Wildhefen, das Weingut Merkle im beschaulichen, schwäbischen Dorf Ochsenbach, hat sie in ihren Weinbergen gesucht, isoliert, genetisch bestimmt und auf ihre Gärfähigkeit hin überprüft. Statt mit „Päcklehefe“, wie Georg Merkle das übliche oenologische Hilfsmittel nennt, wird seit dem Jahrgang 2013 nur mit diesen eigenen Wildhefestämmen vinifiziert. Die daraus erzeugten Gewächse sind speziell, aber längst nicht so abenteuerlich wie manche Spontangärer (eine Spontangärung ist das auch nicht, denn der Most wird ja mit Hefen geimpft). Vielmehr bieten sie eine durchaus übliche Aromatik, vielleicht ein bisschen reifer, zitrus-schaliger, dazu mit attraktiv erdiger und kräutriger Würze, für die man kein Freak sein muss. Und es gibt sie nur von dort, aus dem Tal der Merkles. Das ist es doch, was unser Thema Wein so spannend macht.

»Man muss nur das gewohnte Muster verlassen«

Michael Hornickel, Wein-Autor und MUNDUS VINI-Vorstand, ist einer der Pioniere der professionellen Weinverkostung in Deutschland