

BURGUNDER VOM

PROFESSOR



Weinberge in besonders kühler Lage, uralte Rebstöcke oder ungewohnte Sorten: Unser Autor Jens Priewe feiert solche Beispiele von Winzer-Ehrgeiz. Es lebe der feine Unterschied – Meisterschaft, nicht Mittelmaß!

Aus der Psychiatrie kennt man den Ausdruck „katatonische Starre“: Menschen, die aufgrund eines Schocks zu keiner Bewegung mehr fähig sind, körperlich und seelisch. In so eine Starre bin ich kurz vor Weihnachten gefallen. An der Tür läutete der Kurier mit einem Karton Wein. Musterflaschen, unbestellt, zur gefälligen Verkostung. Passiert häufig. Der Kurier ist Pole und trinkt gerne Wein, vor allem Primitivo. Den trinke, hatte er mir mal erzählt, seine Frau am liebsten. Leider war in dem Karton, den er brachte, kein Primitivo, sondern zwei Flaschen Bordeaux, sehr guter. Also bot ich ihm eine der beiden Flaschen an. Bald war Weihnachten, ich wollte großzügig sein. Kurierfahrer verdienen oft nicht einmal den Mindestlohn. Vielleicht reichte das Geld gerade für den Gänsebraten, aber nicht für einen guten Wein dazu. Die Augen in seinem verfrorenen Gesicht glänzten, als ich ihm statt eines Primitivo den Bordeaux anbot, und während er mir mit eisalter Hand frohe Weihnachten wünschte, sprach er den Satz aus, der mich katatonisch erstarren ließ: „Wein ist Wein.“

Ich musste hinterher zwar nicht in die Psychiatrie. Aber es dauerte eine Weile, bis sich die Starre löste. „Wein ist Wein“ – wenn dieser Satz stimmte, bräuhete es keine Weinführer, keine Weinberater, keine Weinzeitschriften, Leute wie mich schon gar nicht. Es existierte kein Piero Antinori, kein

Eric de Rothschild, kein Helmut Dönnhoff: Winzer, die keinen Aufwand scheuen, um ihre Weine besser zu machen. Und es gäbe keinen Wein wie den **2016 Noir „Carina“** von **Rainer Uhl**, der diesmal ganz oben auf meinem Einkaufszettel für das Frühjahr steht. Dieser Wein gehört zu den besten roten Burgundern, die mir in letzter Zeit begegnet sind – Franzosen mal ausgenommen. Samtig, feinwürzig, mit glockenreiner Frucht und dem verführerisch süßen Pinot-Bukett, das dem Kenner schon beim Riechen weiche Knie macht. Dieser Wein, er kommt aus Südtirol, besitzt jenes kleine Mehr an Qualität, das den exquisiten vom guten Wein unterscheidet. Der Weinberg liegt auf 750 Meter Höhe um einen alten, verlassen Hof herum, den Uhl vor ein paar Jahren gekauft hat – eine kühle Lage. Die Trauben werden von Hand gerebelt, die Maische vergärt spontan in offenen, doppelwandigen Holzfässern, der Wein wird nur minimalst geschwefelt und unfiltriert in Halbliterfläschlein abgefüllt. Wer ein paar davon haben möchte, braucht Uhl nur eine E-Mail zu schreiben (0,5 l € 24, www.noir-buchner.com). Er verschickt die Flaschen selbst. Übrigens: Uhl ist eigentlich kein Winzer, sondern Naturwissenschaftler. Er hat ein revolutionäres Lichtmikroskop erfunden, das ihm eine Professur für Physikalische Biologie an der Ludwig-Maximilians-Universität München einbrachte. Mit dem Geld, das er durch den Verkauf der Mikroskope verdiente, hat er ein Interdisziplinäres Begegnungszentrum für Wissenschaft und Kunst gegründet – auf jenem Hof bei Bozen, von dem sein Noir kommt.

Auch die anderen beiden Roten, die auf meiner Liste stehen, sind keine Wald- und Wiesen-Weine. Der **2014er Rioja „Hebabe“** aus

TEXT: JENS PRIEWE, FOTOS: MICHAEL BERNHARDI

der kleinen Familien-Bodega **Bohedal** kommt von 70 Jahre alten Garnacha-Reben, die nur noch wenig Trauben tragen, dafür aber einen leisen, bis in die Fasern durchgearbeiteten Wein ergeben, der einen tiefen Cassiduft verströmt und, obwohl noch jung, samtig-satt über die Zunge läuft (€ 15,50, www.weinpassion-felix.de).

Der andere Rotwein ist aufregender, aber auch teurer und noch ein bisschen sperrig. Er kommt aus Südafrika, und zwar aus dem Swartland, einer kargen, wenig besiedelten Gegend rund 100 Kilometer nördlich von Kapstadt, in die sich Pauschaltouristen selten verirren, die aber das neue Mekka für südafrikanische Weinfans ist. Das Gut heißt **The Sadie Family** und gilt als *der* Prophet der neuen südafrikanischen Schule. Der **„Pofadder“**, so heißt der Wein, wird aus der Sorte Cinsault gekeltert, die eigentlich in Südfrankreich zu Hause ist. Im 2014er verbindet sich der Duft eines orientalischen Basars mit der Süße eines reifen Beerencocktails (€ 35, www.wagners-weinshop.com). Vielleicht schmeckt er Ihnen, liebe FEINSCHMECKER-Leser, auch so gut wie mir.

Damit zu den Weißweinen. Seit geraumer Zeit verfolge ich die Arbeit eines kleinen österreichischen Weinguts, das dem allgegenwärtigen Grünen Veltliner etwas Freches entgegenzusetzen möchte: Rotgipfler. Rotgipfler ist eine weiße Rebsorte, die früher ausschließlich in den Gumpoldskirchner Saufweinen landete, die aber – richtig behandelt – exzellente, feinstrahlige Weine von zarter Mineralik hervorbringt. **Johannes Gebeshuber**, der Winzer,

besitzt Ehrgeiz, Fingerspitzengefühl und Geduld mit dem Wein. Sein **2015er Rotgipfler „Vom Muschelkalk“** ist, wenn die Sonne wieder rauskommt, genau das Richtige für Bärlauchrisotto, Skrei und aufkeimende Frühlingsgefühle (etwa € 15, www.oxhoft.de).

Wenn auch Sie inzwischen mehr Weißwein als Rotwein trinken, so wie die Deutschen allgemein, dann schnell noch ein Tipp: Weißer Burgunder von **Nauerth-Gnägy**. Der Top-Wein dieses Guts aus der Südpfalz vereint alles, was den Burgunder zu einem Rivalen des Rieslings machen kann: weniger Säure, mehr Körper, aber ähnlich leichtfüßig und – pardon – genauso lecker. Ich habe Freunden in Rüdesheim ein paar Flaschen zu Weihnachten geschickt. Sie schrieben mir zurück, sie hätten nicht gewusst, dass es außerhalb des Rheingaus derart gute Weine gibt – **2017 Weißer Burgunder „Lorch“**. (€ 9,40, www.nauerth-gnaegy.de). Das nächstes Mal empfehle ich Ihnen zum Ausgleich einen Rheingauer Wein. Versprochen.

Übrigens: Kürzlich läutete der oben erwähnte Kurierfahrer wieder an der Tür, um einen Karton abzugeben. Fast wortlos diesmal und mit trauriger Miene. Seine Frau, berichtete er, habe sich zu Weihnachten von ihm getrennt. Ein Gedanke schoss mir durch den Kopf: War etwa mein Bordeaux schuld? Fast wäre ich wieder in die katatonische Starre gefallen. ||

FOTO: SABINE HÖRDLT