

Carsten Henn

111 Weine
aus aller Welt,
die man getrunken
haben muss

Mit Fotografien von Tobias Fassbinder



emons:

Vorwort

Unmöglich. Absolut unmöglich. Nur 111 Weine aus der ganzen Welt? Niemals! 1111? Reicht auch nicht. Dafür gibt es viel zu viele faszinierende Weine. Trotzdem habe ich dieses Buch mit großem Vergnügen und aus tiefster Überzeugung geschrieben. Wenn eine Aufgabe sowieso unmöglich ist, hat man jede Freiheit. Meine ist: absolute Subjektivität. Das sind meine persönlichen 111 Weine. Tropfen, die mir durch ihre Geschichte oder ihren Geschmack im Gedächtnis geblieben sind. Oberstes Gebot: keine Langeweile.

Ich erhebe keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Dafür umso mehr auf größtmögliche Unvollständigkeit. Mit der muss man als Weingenießer leben, sonst wird man schier verrückt.

Dieses Buch will Ihnen den Mund wässrig machen für Entdeckungen abseits der Masse. Im besten Fall erzählt Wein von seiner Heimat, dem Jahr, in dem seine Trauben gewachsen sind, und der Philosophie seines Winzers. Solche Weine sind einmalig, jeder davon ist eine Entdeckung wert. 111 solcher Weine finden sich in diesem Buch. Von unter zehn Euro bis über hundert Euro. Manche werden Sie direkt einnehmen, andere werden Sie zuerst irritieren – wie auch mich. Aber wenn man einen Abend zusammen verbracht hat, versteht man sie.

Die Weinwelt dreht sich schnell. Gut möglich, dass ein Wein in diesem Buch einen neuen Namen erhalten hat, wenn Sie es lesen. Oder dass der Wein durch einen anderen ersetzt wurde. Kein Problem, denn viele Güter in diesem Buch haben noch weitere faszinierende Tropfen im Angebot. Manchmal habe ich einen Einstiegswein ausgewählt, mit tollem Preis-Genuss-Verhältnis, oder weil er charmant in eine neue Weinregion einführt, manchmal auch den ikonischen Wein, die Legende. Werden Sie zum Trüffel- beziehungsweise Traubenschwein. Schon die Suche ist Teil der Freude. Und sie hört nie auf.

Mit weinseligen Grüßen
Carsten Henn

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.



© Emons Verlag GmbH

Alle Rechte vorbehalten

© der Fotografien: Tobias Fassbinder, außer folgende
Flaschenabbildungen: Kapitel 19, 45: Kölner Weinkeller;
Kapitel 52: Frescobaldi; Kapitel 107: Hirsch Vineyards

© Covermotiv: shutterstock.com/TKoko

Gestaltung: Eva Kraskes, nach einem

Konzept von Lübbecke | Naumann | Thoben

Druck und Bindung: CPI – Clausen & Bosse, Leck

Printed in Germany 2021

ISBN 978-3-7408-0859-4

Unser Newsletter informiert Sie
regelmäßig über Neues von emons:
Kostenlos bestellen unter
www.emons-verlag.de

3__ Schwarzwälder Kirsch

Vixen

Rote Schaumweine sind ein Problem. Kohlensäure und Gerbstoffe vertragen sich nicht, letztere wirken dann brutal hart. Reduziert man die Gerbstoffe allerdings, geht das Typische eines Rotweins flöten, und das Ganze schmeckt wie ein Rosé. In den meisten Fällen schmeckt es allerdings überhaupt nicht.

Der »Vixen« ist eine der wenigen Ausnahmen. Oder besser: die »Vixen«, denn übersetzt bedeutet der Name »Füchsin«. Der Grund, warum dieser rote Prickler funktioniert: Er ist eine hedonistische Fruchtextplosion. Das Weingut selbst beschreibt ihn als flüssige Schwarzwälder Kirschtorte. Das trifft es sehr gut, denn Kirschen und Schokolade finden sich im Bouquet, am Gaumen ist der fast schwarze Sparkling cremig und rund, auch Alkohol hat er nicht zu knapp (meist um die 13,5 Prozent). Noch dazu ist er demi-sec, also halbtrocken, was bei Sparklings mehr Restzucker bedeutet als bei Stillweinen. Mich erinnert er manchmal auch an einen Kir Royal, wegen seiner starken Johannisbeernoten – aber auch Himbeeren finden sich.

1997 wurde »Vixen« zum ersten Mal erzeugt. Auf dem Etikett ist kein Jahrgang angegeben, denn es handelt sich um einen Verschnitt mehrerer Jahrgänge. Ebenfalls vermählt werden mehrere Rebsorten: Shiraz, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Wobei Shiraz deutlich den größten Anteil stellt und zentral für die Fruchtnoten sorgt. Gefolgt von Cabernet Sauvignon, der Gerbstoffe beisteuert, und Cabernet Franc, dem der Sparkling seine Kräuternoten verdankt.

Es ist ein echter Spaßwein, ideal für Partys, wo er fast mit Garantie für ein Aha-Erlebnis sorgen wird. Ideal als Aperitif und zu Schokoladendesserts. Auch zu Wildgerichten kann er gut funktionieren, aber dann sollte man nicht bloß mit dieser Aromenbombe kochen, sondern geschmacklich auch auf sie hin. Ihn zu lagern, macht wenig Sinn, denn er sollte in den ersten drei Jahren getrunken werden. Und eigentlich gilt: je früher, desto wow!

www.foxcreekwines.com | €€



36 Kleiner DRC

Bouzeron Aligoté

Von den Legenden der Weinwelt zählt die Domaine de la Romanée-Conti im Burgund fraglos zu den allergrößten – nicht jeder kann sich aber ihre teuren Tropfen leisten. Wenn Sie trotzdem mal einen Hauch DRC, wie die Domaine abgekürzt heißt, im Glas haben wollen, dann lesen Sie weiter.

Einer der Besitzer ist nämlich Aubert de Villaine, dem auch ein weiteres Weingut in der Region gehört, die nach seiner Familie benannten Domaine de Villaine. Als er sie übernahm, war sie sehr heruntergekommen. Er machte ein Vorzeigegut daraus und steigerte den Ruf der Region, die als eine der letzten vergessenen Enklaven des Burgunds gelten kann.

Von den Sorten des Burgunds ist die Aligoté vielleicht die am wenigsten berühmte – sie gilt als das Arbeitspferd der Region. Dabei erbringt die – vermutlich einheimische – Rebsorte herrlich trinkige Weine. Für seinen Bouzeron nutzt die Domaine nur Aligoté-Doré-Rebstöcke, die zwar weniger, dafür aber aromatischere Trauben als die Aligoté Vert tragen. Bouzeron gilt als Heimat der besten Aligoté, es gibt seit 1998 sogar eine Appellation d'Origine Contrôlée für Weine aus der Rebsorte: Bourgogne Aligoté-Bouzeron. Das ist maßgeblich Aubert de Villaine zu verdanken, der von 2001 bis 2008 auch Bürgermeister von Bouzeron war. Dieser Wein ist also gewissermaßen sein Lebenswerk, und obwohl das Weingut auch Pinot Noir und Chardonnay erzeugt, zu höheren Preisen, ist die Aligoté doch sein besonderes Stolz. Hand- und Fußarbeit ist bei allen Weinen der Fall, genauso eine sanfte Pressung. Der Aligoté wird in Edelstahl und Holz bei kontrollierten Temperaturen vergoren. Wer die Frische des Weins liebt, sollte ihn in den ersten drei Jahren trinken. Aber er schafft auch locker zehn Jahre, wird mit der Zeit allerdings runder und »fetter«. Der kühl zu genießende Wein bietet herrliche Pfirsichnoten, aber auch weiße Blüten und am Gaumen eine wunderbar lebendige Säure.

www.de-villaine.com | Shop www.grubis-weine.de | €€€

