

trywine - Newsletter 44 - Dezember 2024



trywine

Sali Markus

«trau keinem Amarone unter 50 Franken», diesen Satz sprach vor vielen Jahren ein Dozent an einer Ausbildung. Und es ist mir bewusst, dass ich mich in diesem Newsletter auf dünnes Eis begebe. Denn über Weinpreise zu schreiben eckt an. Jeder Weingeniesser hat hier eine andere Sicht und eine andere Schmerzgrenze für den Preis einer Flasche Wein. Und mit Sicherheit sind 50 Schweizer Franken mehr, als die meisten auszugeben bereit sind für eine Flasche Wein. Den zitierten Satz habe ich bis heute nicht vergessen, aber was steckt hinter dieser Aussage?

Der Preis für eine Flasche Wein

Eine Statistik, auf die ich mich immer wieder beziehe beschreibt, dass 84 Prozent der Weine weltweit für unter 8 US-Dollar zu haben sind, und 50 Prozent sogar für weniger als 5 US-Dollar.

Es ist aber auch so, dass je nach Studie die man heranzieht, ein handwerklich gut gemachter Wein, der nicht industriell erzeugt wurde, zwischen 10 und 20 Schweizer Franken kosten sollte, damit der Winzer davon leben kann. Deutlich teurer werden dann die Weine, wenn sie in neuen Barriques gereift sind oder die Weine aus berühmten Weinanbaugebieten kommen. Wie z.B. aus Barolo. Dort kennen wir mittlerweile Bodenpreise pro Hektar von 250'000 Euro aufsteigend bis 2 Millionen Euro. Dies wirkt sich auf den Weinpreis aus, ohne dass der Wein besser ist als ein vergleichbarer Tropfen aus einem weniger berühmten Weinanbaugebiet.

Das Produktionsverfahren, um einen bestimmten oder anerkannten Weinstil zu erreichen hat ebenflächig einen grossen und berechtigten Einfluss auf den Preis. Und hier landen wir wieder beim Amarone, einem Wein, der zusammen mit Barolo, Brunello, Chianti und VINO Nobile di Montepulciano zu den 5 berühmtesten Weinen Italiens gehört.

Amarone

Der Ursprung des Amarone ist der Recioto. Ein Süsswein aus eingetrockneten Trauben, den es schon sehr lange gibt. Die Praktik, Trauben für eine höhere Zuckerkonzentration trocknen zu lassen, kannten schon die Römer vor Christus. Solche Weine findet man rund um das Mittelmeer in verschiedenen Varianten und sie dienten oft als Nahrungsmittel für die Seefahrer. Und dank dem hohen Zucker und Alkoholgehalt waren sie für die Schiffsreisen lange haltbar. Dass Weine mit solch hohem Zuckergehalt durchgärten ist eher eine neuere Errungenschaft der letzten 150 Jahre und verdanken wir den Reinzuchthefen, die bis ca. 15 Volumenprozent Zucker in Alkohol umwandeln können. Bestimmte Hefen sind dabei besonders resistent gegen den Alkohol und sorgten für das sogenannte "miracolo del amarone". Ein Wunder, weil sogar noch eine höherer Alkoholgehalt möglich war und davor die für Umwandlung von Zucker in Alkohol verantwortliche Hefe vorher abstarb und die Gärung zum Erliegen brachte. So erklärt sich, dass wir trockene und nicht mit Alkohol aufgespritzte Weine mit bis 17 Volumenprozent Alkohol in der grossen Weinwelt finden.

In der ersten Hälfte des letzten Jahrhunderts fand man dann Gefallen an diesen neuerdings durchgegegorenem und trockenen "Recioto", der etwas bitter wirkte. Die Bitterkeit, im italienischen «Amaro», gab dem Wein dann auch gleich den Namen und der Amarone war geboren (1939). Dass der Wein so gut schmeckt, liegt an der Geschmeidigkeit, die von Alkohol und Restzucker herrührt und und so zum Weichmacher für die Weine wird. Und natürlich auch an die oft an Rumtopf erinnernde Aromatik.

Die Nachfrage stieg stetig und 1968 wurde mit der "DOC ([Denominazione di origine controllata](#)) Amarone della Valpolicella" der Wein erstmals mit einer kontrollierten Ursprungsbezeichnung geschützt und auch reguliert. Mit der Einführung der DOCG ([Denominazione di Origine Controllata e Garantita](#)) im Jahre 2010 wurden die Vorgaben zur Produktion dieses Weines nochmals verschärft, präzisiert. Nicht zuletzt aufgrund der grossen Beliebtheit des Weines. Wo viel Erfolg ist wird immer wieder betrogen oder gefälscht, z.B. wurde der Amarone mit günstigeren Trauben aus Süditalien (Primitivo) verschnitten, was eigentlich gar nicht einmal so eine schlechte Idee ist, aber eben nicht zulässig.

Apassimento

Sehr aufwendig ist die Herstellung. Die Trauben werden früh geerntet (für die notwendige Säure) und müssen 100 Prozent gesund sein. Dies bedingt viel Handarbeit. Danach werden die Trauben in Holzbehältern 100 Tage getrocknet. Auch das ist ein aufwendiger Prozess, müssen die Trauben doch regelmässig kontrolliert und gedreht werden, damit sie nicht verfaulen. Dass die Trauben bis auf die Hälfte ihrer ursprünglichen Grösse eintrocknen, ist ein weitere Faktor für den hohen Preis eines Amarone, halbiert sich doch so die gesamte Erntemenge. Auch die Umgebungsbedingungen müssen gegeben sein, es braucht zirkulierende und trocknende Luft, am besten in einer Halle mit Durchzug. Trotzdem ist Amarone mittlerweile und leider ein Massenprodukt geworden, in dem die Trocknungshallen Fabriken gleichen und vermutlich auch einen beschleunigenden Trocknungsablauf bewirken. Auch bin ich mir nicht sicher, ob die verwendeten Trauben immer gesund sind bzw. eine aufwendige Selektion von gesunden Trauben gegenüber faulen Trauben stattfindet. Diese Weine sind zwar immer noch Amarone's, aber haben dann halt oft nicht den unverwechselbaren Geschmack oder eine verschwommene Aromatik.

Ich finde Amarone ist ein sehr schöner und gaumenschmeichelnder Wein (in entsprechender Qualität), aber mir ist oft der Restzuckerhalt zu hoch. Der darf je nach Alkoholgehalt zunehmend bis über 17 Gramm Restzucker pro Liter betragen.

Amarone und seine "Kollegen"

Der Amarone ist aber nicht allein in der Weinwelt, was das Verfahren mit dem Namen Appassimento oder Passito angeht. So finden wir in ganz Italien unter dem Namen Passito verschiedene, sehr feine Süssweine. Auch in der Schweiz wird das Verfahren für Süssweine angewendet und wir nennen sie dann Strohweine. Der Begriff Strohweine kommt daher, dass die Trauben auf Strohmatte getrocknet werden. Oder in Frankreich sind diese Art Weine unter der Bezeichnung Vin de Paille bekannt. Neben dem berühmten Amarone gibt es weitere Beispiele, von denen Du vielleicht schon gehört hast. Z.B. den Vin Santo aus der Toskana oder aus dem Veltlin den oft sehr unterschätzten Sforzato. Letzterer ist nichts anderes als der «Amarone» aus dem Veltlin. Der grosse Unterschied ist nur die Rebsorte. So ist beim Sforzato Nebbiolo vorgeschrieben und der Amarone ist eine Cuvée aus den Trauben Corvina (mindestens 45%) und Rondinella (maximal 30%), dazu auch bis 15 Prozent andere Trauben aber nie mehr als 10 Prozent der gleichen. Alles klar? Und selbstverständlich müssen alle Trauben aus dem Valpolicella kommen.

Das Verfahren Appassimento macht diese Weine konzentrierter, dunkler und geschmeidiger. Das fasziniert mich sehr und ich werde immer hellhörig, wenn mir solche Weine begegnen. Mein Lieblingswein Lamarein ist vielleicht das beste Beispiel, nachgeahmt vom Amarone aber mit der Südtiroler Rebsorte Lagrein. Ein wesentlicher Unterschied neben der Rebsorte ist, dass der Wein mit maximal 5 Gramm Restzucker deutlich trockener ist. Dies ist auch das erklärte Ziel des Winzers. Oft wird das Verfahren auch angewendet, um einen Teil eines Weines mit dem Saft aus getrockneten Trauben zu verschneiden um die Weine etwas konzentrierter zu machen ohne aber die Fülle und Schwere eines Amarone zu erreichen. Ein extremes Beispiel eines solchen Weines habe ich in der Toskana gefunden. Der Wein Eccellnza vom Graf Toggenburg besteht aus toskanischen Rebsorten wie unter anderen Sangiovese. Die Trauben werden nicht so lange getrocknet wie beim Amarone, aber immer noch über einen Monat. Der Alkoholgehalt von 16.5 Prozent ist sehr hoch und der Wein ist unglaublich konzentriert. Ein weiteres Beispiel eines Weines, den ich kürzlich gekauft und eingelagert habe, ist der KA&KA aus Kaltern im Südtirol. Ein reiner Merlot aus getrockneten Trauben. Auch dieser Wein fällt mit seinem moderaten Restzuckerhalt von unter 5 Gramm auf neben dem typisch und kaum vermeidbaren hohen Alkoholgehalt. Die Kunst bei diesen Weinen ist die Balance in der Struktur zwischen Zucker, Alkohol und Säure, d.h. den Alkohol sollte man nicht als störend empfinden, der Wein sollte weich, aber nicht zu süß wirken und die Säure sollte dem Wein Frische geben und die Süßwirkung dämpfen.

Der Wein

Als ich vor gut einem Jahr mit den Weinreferenten in Hannover an der Jahresversammlung war, haben wir beim Abendessen über Lamarein und Co. gesprochen und ich wurde dann nach einem Wein aus dem Wallis gefragt und ob ich den kenne. Der Deutsche Kollege war völlig hingerissen von diesem Wein und ich hatte noch nie von diesem Wein gehört. Der Wein trägt den Namen «Cuvée L'Orpailleur», kommt aus der Nähe von Sion und ist gemäss Weinbrief des Weingut folgendermassen beschrieben: *«Eine besondere Flasche, ein außergewöhnlicher Wein! Es handelt sich um einen Wein vom Typ „Amarone“, der aus eingetrockneten Trauben hergestellt wird.*

Das Ergebnis ist ein konzentrierter Wein mit Aromen von kandierten Früchten und Kirschwasser, mit holzigen Noten, reich an Alkohol und einer leichten abschließenden Cremigkeit. Meditationswein mit großem Alterungspotenzial.»



Es versteht sich von selbst, und wenn Du mich kennst sowieso, dass ich hier nicht widerstehen konnte und ich mir den Wein organisierte. Das Besondere am Wein sind die Rebsorten. Einerseits Syrah und andererseits Cabernet Franc. Der Wein hat mich begeistert und meine Verkostungsnotiz dazu war *«sehr konzentrierte, rosinierte Fruchtaromatik. Auch etwas Oliven. Sehr gute Balance, sehr geschmeidig trotz wuchtigem Alkoholgehalt. Lang»*.

Ich genieße diese Weine sehr gerne zu Käsefondue oder Raclette. Diese Weine gehen beim Käse nicht unter. Auch bei Fleischfondues mit all den Saucen greife ich gerne zu einem solchen Wein.

Fazit

Um zurück zur Aussage des Dozenten zu kommen. Eines haben alle diese Weine gemeinsam, sie kosten zwischen CHF 35 und CHF 60. Wenn Du also einen Amarone für CHF 20 findest, solltest du tatsächlich misstrauisch oder zurückhaltend sein und Dir vielleicht überlegen, ob Du nicht einen anderen Wein für CHF 20 oder weniger mit konventioneller Herstellungstechnik wählst. Für CHF 20 findest Du nämlich bereits viele großartige Weine, aber vermutlich keinen im Stile eines Amarone.

Zum Schluss

Am 18. Oktober 2025 werde ich wieder zu einer [Lamarein-Vertikale](#) aufrufen. Diesmal mit allen Jahrgängen von 2007 bis 2022 (evtl. auch schon 2023). Einige haben sich bereits angemeldet. Eine grossartige Gelegenheit, diese Weinstilistik anhand eines Kultweins zu geniessen.

Weiter habe ich für das Jahr 2025 bereits viele Termine auf meiner [Homepage](#) ausgeschrieben. Anmeldungen sind für alle Daten selbstverständlich schon möglich.

Der Abend zum Thema Österreich ist allerdings bereits ausgebucht, was mich natürlich freut. Ich führe hier eine Warteliste und bei genügend Interessierten werde ich einen zweiten Termin machen.

Im Januar 2025 werde ich den Newsletter pausieren, da ich die Gelegenheit habe, Südafrika auf einer Weinreise kennenzulernen. Darüber berichte ich dann sicher im Februar.

In der Zwischenzeit wünsche ich Dir wunderschöne Weihnachten und einen guten Rutsch in das neue Jahr und natürlich viele grossartige Festtagsweine.

Liebe Grüsse
Markus
Weinakademiker

Mein Weihnachtswein ist meist der Lamarein mit getrockneten Lagreintrauben



*Impressum:
trywine.ch
Hägelerstrasse 17d
5453 Remetschwil
Newsletter abbestellen*