Besuchen Sie hier die Webversion.

trywine - Newsletter 10 - Mai 2021



trywine

Sali

Vorgestern war ich das erste Mal seit langer Zeit mit echten Menschen zusammen an einer grandiosen Weinverkostung. Zwar mussten wir ein paar Rahmenbedingungen beachten, aber wir genossen einen grossartigen Anlass und natürlich haben wir nicht nur über Wein gesprochen. Ich weiss nicht, wie es Dir geht, aber ich vermisse das. Ich habe in den letzten Monaten sehr häufig an virtuellen Weinverkostungen teilgenommen. Meine Erfahrungen sind grundsätzlich gut, aber es fehlt natürlich etwas. Bei allen virtuellen Verkostungen wurde nur über Wein gesprochen, das ist ja an sich gut, zur Geselligkeit braucht es aber mehr. Diese virtuellen Veranstaltungen sind immer sehr intensiv, eine gute Vorbereitung ist zwingend, das Zeit Management ebenso. Ein grosser Vorteil ist, man muss nicht reisen oder Autofahren und kann an Veranstaltungen in der ganzen Welt teilnehmen. Interessant ist, dass sich für Winzer hier ganz neue Möglichkeiten eröffnen um auf aufmerksam zu machen. Eher schwer tun

sich, meiner Ansicht, die hiesigen Händler mit dem Thema. Gerade diese haben noch nicht erkannt, dass es mühsam ist, ganze Flaschen zu verschicken, die man an einem Abend probieren sollte aber unmöglich austrinken kann. Bei anderen Anbietern solcher Veranstaltungen ist man auf die Idee gekommen, kleine Fläschchen mit Inhalten ab 2.5 Deziliter bis nur 1 Deziliter ab- oder umzufüllen. Das wird dann richtig interessant und ist in der Regel auch einfach zu verschicken (vom Ausland in die Schweiz). Schön ist, dass ich meinen Horizont auf einfache Art erweitern kann und nicht nur in meinem direkten Umfeld bei den bekannten Händlern verkoste. Eigentlich wie eine Weinreise! Auf einer dieser "Reisen" war ich in Franken, Deutschland. Wir verkosteten drei Weine, darunter eine Scheurebe aus alten Reben. Über diesen Wein lohnt es sich, ein paar Worte zu verlieren.

Iphöfer Kronsberg Scheurebe Alte Reben 2019, Franken (DE)



Bocksbeutelflasche

Du hast gesehen, eine eher untypische Flaschenform. Diese Flaschenform findest Du als Original vor allem in Franken. Versuche, die Flaschenform zu schützten sind 1983 am europäischen Gerichtshof gescheitert. Trotzdem erkennst Du daran unverkennbar einen Wein aus Franken. Und Franken sind stolz auf Flaschenform. Übrigens gibt es auch andere Gebiete, die mit typischen Flaschenformen aufwarten. Vielleicht ist Dir aufgefallen, dass die Burgundersorten, allen voran natürlich Pinot Noir Weine, aber auch Chardonnay, Weiss- und Grauburgunder eine eigene Flaschenform haben. Auch Bordeauxweine sind über die Flaschenform charakterisiert, erkennbar und oft kopiert als sogenannte Bordeauxblends. Weitere Beispiele mit eigenen Flaschenformen bieten das Elsass oder die Toskana (Chianti) mit der berühmten Fiasko Flasche. Auch wir in der Schweiz haben eine Flaschenform, mehr eine Flaschengrösse, die es nur bei uns gibt. Vielleicht ist Dir schon eine 0.7 Liter Flasche

begegnet. Wenn die Schweizer Wein exportieren, dann geht dies aber nur in 0.75 Liter Flaschen.

Die Scheurebe

Kennst Du diese Rebsorte? Sie kommt nahezu ausschliesslich in Österreich (hauptsächlich für Süssweine) und in Deutschland vor. Ganz wenige Hektaren hat es auch bei uns in der Schweiz. Sie ist nach Georg Scheu benannt, der sie in Alzey, Anfang des Rheinland-Pfalz, letzten Jahrhunderts gekreuzt hatte. Er glaubte an eine Kreuzung aus Riesling und Silvaner. Dies wurde aber Jahrzehnte später mittels DNA-Analyse nicht bestätigt, ein Elternteil ist der Riesling, der andere Elternteil ist die Bukettraube.

Ich finde diese Traube darum so spannend, weil ich nicht weiss, ob ich sie blind von einem Sauvignon Blanc unterscheiden könnte. Die Frucht ist bei beiden sehr stark von Cassis, Grapefruit und Stachelbeeren geprägt. Mein Beispiel ist recht komplex und die Säure ist sehr gut eingebunden und wirkt nicht so prägend wie bei manchem Sauvignon Blanc. Ich kann Dir nur empfehlen, bei Gelegenheit eine Scheurebe zu probieren

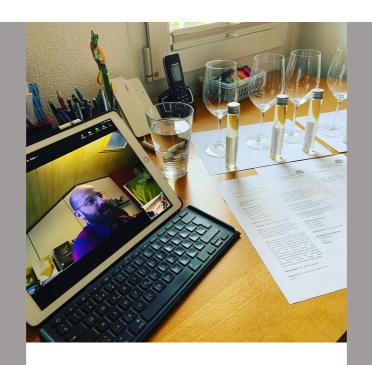
Zum Schluss

Mittlerweile durfte ich mein Diplom entgegennehmen. Wir waren auf dem Schloss Au in Wädenswil, situationsbedingt mit relativ wenig Gästen und ohne Rahmenprogramm. Was solls, mit mir wurden 18 weitere neue Weinakademiker aus verschiedenen Ländern gekürt. Aus meiner Klasse waren wir, wie an anderer Stelle schon erwähnt, insgesamt zu Viert. Ich wünsche Dir und mir, dass wir bald wieder einmal in einer geselligen Runde miteinander bei einem schönen Glas Wein

anstossen können. Die Zeit wird wieder

kommen und ist nicht mehr weit!

Liebe Grüsse Markus Weinakademiker



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