

journal **culinaire**

Kultur und Wissenschaft des Essens Edition Wurzer & Vilgis

№29 2019 Bier brauen

Forum

Gereifte Weine

»Ich habe ihn für diesen Augenblick aufbewahrt ...«

103

LEO GROS kennt sich mit gereiften Weinen aus. Seit vielen Jahren ist der fachkundige und wortgewaltige Auktionator bei der Weinversteigerung der Hessischen Staatsweingüter und des VDP.Rheingau im Laiendormitorium von Kloster Eberbach. Für seine essayistischen Betrachtungen wirft er nicht nur seine eigene historische und literarischeExpertise in die Waagschale, sondern hat nahmhafte Weinmenschen nach ihrer Einschätzung gefragt: Wie steht es um das Interesse für gereifte Weine in Gegenwart und Zukunft?

Die Trockenreifung von Rindfleisch

Die wissenschaftliche Perspektive

115

Unter Kennern ist Dry aging oder Trockenreifung vor allem beim Rindfleisch das Nonplusultra. Allgemein wird angenommen, dass auf diese Weise gereiftes Fleisch zarter ist und einen besonderen Geschmack entwickelt. FRANZISKA WITTE, wissenschaftliche Mitarbeiterin am Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik in Quakenbrück, hat sich im Rahmen eines internationalen und interdisziplinären Forschungsprojekts dem Thema wissenschaftlich genähert und kommt zu differenzierten Ergebnissen.

Speisegesetze im Christentum?

Wurzeln im Judentum

127

HERBERT J. BUCKENHÜSKES hat bereits im Journal Culinaire No. 18 die strengen Speisegesetze der Muslime (S. 124–133) sowie im Journal Culinaire No. 24 die jüdischen Speisevorschriften (S. 129–137) vorgestellt. Damals hieß es im kommentierten Inhaltsverzeichnis, das Christentum kenne keine Speisevorschriften. Doch PROF. BUCKENHÜSKES hat noch einmal sorgfältig nachgesehen.

Viele Winzer berichten von Kunden, die spätestens ab März nichts mehr vom vorjährigen Wein, geschweige denn von älteren Weinen wissen wollen. Junge, frische Weine haben ja auch ihren Charme und ihren Genussfaktor! Wer sich aber als Produzent oder Konsument mit gereiften Weinen zusammen- und dann auseinandersetzt, auf den oder die warten ein hoher Genussfaktor und ein kulinarischer Mehrwert bei der Auswahl von Weinen zum Essen. Über einige historische und aktuelle Facetten dieser Erfahrung zu berichten ist das Anliegen dieses durchaus subjektiv gemeinten, aber nicht von Belegen freien Beitrags.

Gereifte Weine

»Ich habe ihn für diesen Augenblick aufbewahrt ...«

1969 waren meine Frau und ich mit unserem Klassenlehrer auf Klassenfahrt in Wien, Bratislava und Budapest. Unvergesslich geblieben ist uns eine Weinprobe in einem renommierten Institut, bei der der Probenleiter uns ansprach: »Ihr Deutschen macht zu viel her um alte Weine. Weine muss man heurig trinken.« Da antwortete ich damals noch grüner Weinfreund: »Wenn Sie einen Rambes (Rheingauer Mundart für schlechten Wein) zwanzig Jahre liegen lassen, ist es immer noch ein Rambes.« Woher nahm der Jungspund die Chuzpe, einem erfahrenen Weinfachmann so etwas zu entgegnen? Er hatte mit seinem Großvater immer wieder gereifte Weine probiert und erfahren, dass das ein Genuss war. Nein, von Chemie wusste er wenig, auch die blumige Weinansprache stand ihm noch nicht zu Gebote, mit der sich wahre oder selbsternannte Kenner untereinander verständigen und die tatsächlich oder vermeintlich Unverständigen verblüffen. Vierzehn Jahre zuvor geschah die Initiation, von der ihm die Altvorderen schmunzelnd berichteten: Im Weingut Offenstein Erben nahe seinem Elternhaus in Eltville tauchte er seinen kleinen Zeigefinger in ein Glas und leckte ihn ab. Was sollte aus diesem Kinde werden?

Jedenfalls ein hoffentlich gereifter Mann, der gereifte Weine schätzt und das Glück hat, ihnen sehr häufig zu begegnen. Warum nenne ich (ich bin ja dieser er) das ein Glück? Über önologische und chemische Details kann man in Lehrbüchern viel lesen, Aktuelles findet man in Fachzeitschriften. Dieser Beitrag ist als Essay zu verstehen, als ein Versuch. Er kann und will nicht erschöpfend sein, sondern zur Beschäftigung mit reifen Weinen anregen und Lust auf den unvergleichlichen Genuss machen, den sie bieten. Die Brüder und

Schwestern im Geiste, welche längst zu ihren Anhängern gehören, mögen weniger Bekanntes, Bestätigung und ein geschwisterliches »Prosit« in diesem kleinen Mosaik finden.

Dreimal Historisches

Der Schriftsteller Plautus (etwa 254–184 v. Chr.) meint: »Qui utuntur vino vetere sapientes puto. – Ich halte die für weise, welche alten Wein trinken.« [1] Alter Falerner hatte bei den Römern einen sprichwörtlichen Ruf – er galt als severus (streng), fortis (stark) und ardens (feurig). Catull (etwa 84–54 v. Chr.) verwendet das seltene Wort annosus (an Jahren reich, bejahrt), nicht vetus (alt). Wir dürfen annehmen, dass die Verdunstung durch die Amphorenwände bevorzugt Wasser austreten lässt und so den Wein aufkonzentrierte. [2]

Um Schwund aus den Fässern auszugleichen und Kahmhefen keine Chance zu geben, füllte man sehr viel später regelmäßig auf. Das kannte schon der siebenjährige Wolferl Goethe, von dem ein lateinischer Dialog überliefert ist: »F(ilius): Licetne tecum ire in cellam vinariam? P(ater): Immo licebit: utprimum dixeris, quid illic facturus sis. F: Audio, quod vina replenda sint, cujus rei notionem veram habere cuperem.« [3] Das Kind fragt in grammatisch schon recht ausgefuchstem Latein, ob es mit dem Vater in den Keller gehen dürfe. Der stimmt zu, will aber zuerst wissen, was der Kleine da vorhat. Er habe, erwidert der, gehört, dass man die Weine auffüllen müsse, und er wolle selbst in Augenschein nehmen, wie das geht.

In »Dichtung und Wahrheit. Aus meinem Leben« berichtet Goethe später, seine Mutter habe einen Keller gehütet, »wo ihr von den ältesten Weinen wohlunterhaltene große Fässer verwahrt lagen. Nicht geringere befanden sich daselbst als die Jahrgänge 1706, 19, 26, 48, von ihr selbst gewartet und gepflegt, selten und nur bei feierlich bedeutenden Gelegenheiten angesprochen. Indem sie nun in geschliffener Flasche den hochfarbigen Wein hinsetzte, rief sie aus: >Hier ist das wahre Tyrannenblut! Daran ergötzt euch, aber alle Mordgedanken laßt mir aus dem Hause!‹« [4] Tatsächlich schreibt Mutter Catharina Elisabeth 1794 von Überlegungen, die alten Weine aus ihrem Keller zu veräußern, darunter »2 Stück von 1706, 1 Stück von 1719, 2 Stück von 1726«. 7500 Gulden bot ihr ein Händler, sie erhoffte 10.000 zu erlösen (für das ganze Haus erhielt sie 22.000 Gulden!). [5] Alle drei Jahrgänge galten als sehr gut. [6]

Schließlich seien die Zisterzienser von Kloster Eberbach erwähnt. Sie lagerten ab 1730 besonders gute Weine in ihrem Cabinetkeller (einen solchen hatte erstmals Schloss Vollrads 1716 [7], dann auch Kloster Johannisberg). Jörg W. Busch ermittelte bis 1782 eine mittlere Lagerzeit der meisten "Cabinetweine" bis zum Verkauf von fast zwölf Jahren, 13 Stück lagerten sogar durchschnittlich 24 Jahre. Ein Stück kostete nach sechs bis zehn Jahren Lagerzeit durchschnittlich 578 Gulden, gleich nach der Ernte nur etwa die Hälfte. [8] Georg Forster hätte die Mönche zu den "Landeigentümern" gezählt, die – im Gegensatz zu den kleinen Weinbauern – nicht "frisch von der Kelter" verkaufen müssen, so dass sich ihr Erzeugnis "auf dem Fass in die Länge veredelt und ... einen ansehnlichen Gewinn herausbringen hilft". [9]

Heilkraft und Wegzehrung: Medizinisches und Zynisches

Reifer Wein gilt als heilkräftig. Melanchthon, der »Lehrer Deutschlands« und treue Freund Luthers, wird nachts zu Martin gerufen – der leidet unter Bruststechen. Melanchthon empfiehlt warme Tücher auf Brust und Rücken, heiße Brühe und dann: »Ich verbot ihm, neuen Wein zu trinken, denn er hatte damals neuen Wein getrunken. Ich ließ meinen Diener aus meinem Weinkeller etwas holen; denn ich hatte damals einen guten Rheinwein.« [10]

Etwa dreihundert Jahre später, am 22. Februar 1827, schreibt der todkranke Beethoven [11] an seinen Verleger Schott in Mainz: »... Nun komme ich aber mit einer sehr bedeutenden Bitte. – Mein Arzt verordnet mir sehr guten alten Rheinwein zu trinken. So etwas hier unverfälscht zu erhalten, ist um das theuerste Geld nicht möglich. Wenn ich also eine kleine Anzahl Bouteillen erhielt, so würde ich Ihnen meine Dankbarkeit für die Cäcilia bezeigen. Auf der Mauth würde man, glaube ich, etwas für mich thun, so daß mich der Transport nicht so hoch käme. ... Je geschwinder ich also diesen Rheinwein oder Moselwein erhalte, desto wohlthätiger kann er mir in diesem jetzigen Zustande dienen; und ich bitte Sie recht herzlich um diese Gefälligkeit, wofür Sie mich Ihnen dankbar verpflichten werden.« Beethoven wiederholt seine Bitte in zwei weiteren Briefen vom 1. und 10. März. Am 8. März antworten die Schotts: »Um Ihrem geäußerten Wunsch sobald als möglich nachzukommen, so haben wir von einem unserer sehr guten Freunde einen kostbaren Rüdesheimer-Berg-Wein von 1806 und von denselben selbst gezogen und ganz rein erhalten, für Ihnen gewählt, und ... 12 Bouteillen per Fuhrgelegenheit an Ihnen abgesandt, wovon wir den besten Empfang wünschen. Damit Ihnen jedoch früher eine kleine Labung gereicht werden kann, so sandten wir heute per Postwagen ein kleines Kistchen so wie ein kleines Fäßchen mit Ihrer Adresse ab.« Der Wein kam vermutlich am 24. März an – Beethoven starb am 26. – möge er noch davon gekostet haben, wenn nicht zur Heilung, so doch als Wegzehrung!

Im Rheingau erzählt man gern die Anekdote vom Winzer, der auf dem Sterbebett nach Wein verlangt. Man verdünnt für den Todkranken einen Wein – er kostet, stößt mit letzter Kraft hervor: »Pur!« – und verscheidet. Ein anderer sterbender Winzer erbittet einen gereiften Wein aus seinem Keller nach dem anderen. Seiner mit Hausarbeit viel beschäftigten Ehefrau entfährt schließlich der Satz: »Werd hier jetz Woi probiert odder gestorbe?«

Seht doch wie der Rheinwein tanzt: eine Collage zur Weinreifung

Meinen Studentinnen und Studenten der Chemie habe ich stets vermittelt, dass sie vor ihrem inneren Auge Moleküle tanzen sehen. »Seht doch wie der Rheinwein tanzt, in dem schönen Glase ...« – Adam Krieger (1634–1666) komponierte ein Trinklied, das uns auf die Spur bringt: Was da tanzt, sind die Moleküle! Damit hören sie nach der Gärung keineswegs auf – noch jahrzehntelang tanzen sie in der Flasche, vermählen und trennen sich, reagieren miteinander und erzeugen sich stetig entwickelnde Reifenoten.

Für mich gehört Georg Christoph Lichtenberg (1742–1799) auf jeden deutschen Nachttisch. Seine »Sudelbücher« sind unerschöpflich und stellen viele richtige und vielfach bis heute nicht oder nur teilweise beantwortete Fragen, so wie diese: »Warum braucht die Natur so lange Zeit, um öligen Rheinwein zu machen. Sollte es wohl die Chymie je dahin bringen dieses in kurzer Zeit auszurichten? Ebenso mit Eichen-Holz. 48 m brauch[en] 50 Jahr. So wie der Mensch unabläßlich vor Alter stirbt, so werden andere Sachen unabläßlich durch Alter gut. Es geht mit unserer Weisheit nicht besser.« [12]

Nicht nur ein Weinkabinett, sondern auch die Erzeugung edelsüßer, langlebiger Riesling-Weine haben eine vornehme und landschaftlich wunderschöne Wiege im damaligen Benediktinerkloster Johannisberg, dessen Mönche 1775 edelfaule, höchst unansehnliche Trauben wider allen Anschein kelterten. »Solche Weine habe ich noch nicht in den Mund gebracht«, schrieb der Kellermeister 1776 auf. Hinfort versuchte man, diese Kostbarkeiten gezielt zu erzeugen – der Name Johannisberg blieb untrennbar mit der Spätlese verbunden. Ein Diplomat im 18. Jahrhundert schreibt an Studenten aus seinem Land, die in Deutschland studieren: »Mach einen Halt im Dorf Rüdesheim und bei der Abtei von Johansberg um ihre Weinberge und Weine zu untersuchen. Der letztere ist der beste, den man am Rhein macht, es gibt nichts Vergleichbares, und kostet etwa doppelt so viel wie der älteste Hock. Der 1775-er ist der beste. Ich glaube man zahlt dafür in den Gasthäusern zweiundeinhalb Gulden.« [13] Das war Thomas Jefferson, Botschafter der USA in Frankreich, später Präsident seines Landes, der 1788 den Rhein bereiste.

Spannend bis auf den heutigen Tag ist eine kleine Arbeit aus dem Chemischen Laboratorium Fresenius in Wiesbaden über alte Weine, besonders solche aus dem Bremer Ratskeller [14], die von einer Arbeit in den »Blättern für Weinkunde« angeregt ist. Darin werden Weine der Jahrgänge 1653 (Rüdesheimer Rose) und 1726 (Hochheimer Apostel) besprochen und als nicht mehr genießbar und eventuell mit Glycerin angereichert bezeichnet. Der Fresenius-Weinanalytiker Eugen Borgmann hält dagegen, dass es sich nicht um Konsumweine handelt, sondern Raritäten, »die ja alle über ihren wirklichen Werth bezahlt werden und nur für Liebhaber preiswürdig zu nennen sind.«

Die Fässer werden regelmäßig mit anderen (alten?) hochwertigen Weinen spundvoll gehalten und sind daher nicht mehr die reinen Originalweine. Aufgrund der unterschiedlichen Flüchtigkeit der Inhaltsstoffe und ihrer unterschiedlichen Passage durch das Fassholz reichern sich Alkohol und andere flüchtige Stoffe mit der Zeit ab. Glycerin und andere schwer flüchtige Stoffe bleiben dagegen erhalten. Zum Beweis und Vergleich führt der Autor von ihm selbst analysierte Weine an: 1783er Oestricher und 1728er "Bremer" Hochheimer Apostel. Der Letztere hat 9,6 g Alkohol, einen Extrakt von 26,4 und eine "freie Säure" von 7,4 g pro Liter, ein "vollkommen trinkbarer und kräftiger Wein", dessen Verkostung die Analyse bestätigt. Schmunzeln oder auch schaudern macht uns der Schlusssatz: "Bei rationeller Behandlung behalten die guten alten Weine ihren Werth und können auch ganz besonders eine zweckentsprechende Verwendung beim Verstich finden, da dünner Wein durch Ver-

schneiden mit so körperreichen alten Weinen nicht nur ›mit dem Schein der besseren Beschaffenheit versehen‹, sondern in Wirklichkeit wesentlich verbessert wird.«

Interessante Erfahrungen zum Reifeverlauf von Rieslingweinen verdanken wir dem Weinliebhaber Karl-Heinz Frackenpohl [15]. Er unterscheidet nach dem Weinausbau drei Typen von Weinen: fruchtbetont, ausgewogen und »extrem« ausgebaute Rieslinge. Letztere Ausbauweise arbeitet zum Beispiel mit Maischestandzeiten, langsamer Vergärung, Naturhefen, langer Lagerung im (Holz-)Fass. Der erste Typ ist für den baldigen Genuss bestimmt und sollte nicht länger als drei bis vier Jahre lagern. Er wird typischerweise reduktiv, das heißt mit wenig Luftkontakt, durch kühle Vergärung mit Reinzuchthefen im Edelstahltank erzeugt. Bei den beiden anderen Weintypen beschreibt der Autor eine »Fruchtphase« - der Wein zeigt die Fruchtaromen der Jugend mit eventuell noch nicht ganz harmonisch eingebundenen Komponenten Säure und Restzucker. Bei lange im Fass gereiften Weinen kann sie ganz entfallen. Danach kommt eine »kurze Verschlussphase«, während der der Wein weniger Genuss bietet und sich sozusagen »neu sortiert«. Nach sechs bis neun Monaten, so Frackenpohl, beginnt die »Jugendtrinkphase«. Nun präsentiert sich der Wein harmonischer, die Opulenz von Frucht, aber auch manche Weinfreunde störende sensorische Spuren von Spontanvergärung sind einem subtilen und für Herkunft und Weintyp charakteristischen Erscheinungsbild gewichen. Ungefähr nach dem vierten Reifejahr beginnt eine etwa dreijährige »lange Verschlussphase«, nach der der Wein die genussreiche »Reifephase« erreicht. Was sie nach Frackenpohl ausmacht, kann der Autor dieses Essays aus eigener Erfahrung bestätigen und ergänzen: Weniger ausgeprägte Fruchtaromen, die nun mehr gekochten oder getrockneten Früchten entsprechen, Kräuter- und Zitrusnoten machen sich bemerkbar, die Säure tritt gegenüber der Süße mehr hervor, bei leicht restsüßen Weinen mit gutem, hoffentlich harmonischem »Spiel« der Komponenten. Aus diesem sensorischen Bild entwickeln sich bei vielen Weinen dann Töne wie Karamell, getrocknete oder kandierte Früchte (häufig Ananas), Champignons, Petrolnoten, Schwarzbrot, Gewürze, Kräuterbitter, Bitterorange, Pflaumenmus, Honig, Lindenblüten, Rosinen, getrocknete Feigen, Tabak, Schokolade, Nougat. Natürlich sind diese Begriffe ein schwaches sprachliches Abbild der sensorischen Nuancen. Und natürlich ist ein Schema zum Reifungsverlauf ein Annäherungsversuch. Gute Weine sind Individuen. Eine Orientierung und gedankliche Anregung zur Auseinandersetzung mit reifenden und reifen Weinen bieten die Überlegungen gleichwohl.

Der Chemiker, um zu den tanzenden Molekülen zurückzukommen, denkt bei all dem an Umesterungen, Oxidation, Ringschlüsse und andere molekulare Vorgänge, deren Produkte sich tatsächlich in reifen Weinen analytisch nachweisen lassen. Aber das ist eine andere Geschichte und bei weitem noch nicht ausreichend erforscht. Die quantitative Bestimmung zahlreicher Aroma- und Geschmackskomponenten in einer sehr großen Zahl von Weinen zusammen mit mathematischer Datenanalyse ist ein Ansatz, um zum Beispiel Rebsorten und Herkunft von Weinen zu ermitteln [16]. Ob seine Anwendung auf reifende

und gereifte Weine »objektive« Erkenntnisse liefern könnte, welche die Beobachtungen erfahrener Weingenießer stützen, wird vielleicht die Zeit zeigen. Wie dem auch sei: Niemand sollte sich das Vergnügen entgehen lassen, selbst und subjektiv und wenn möglich in Gemeinschaft mit »rieslinggeneigten« Mitmenschen Weinen beim Reifen »zuzuschmecken«. Der Nobelpreisträger für Physik Richard Feynman hat in seinen berühmten »Lectures on Physics« bleibend Gültiges dazu gesagt (s. unten) [17]. Die Vielfalt von Rebsorten, Weintypen, Herkünften, Jahrgängen und Winzerhandschriften hält, was sie verspricht: Einen großen Reichtum an Genusserfahrungen (samt einigen Enttäuschungen), den auszuschöpfen ein Menschenleben – trotz großen Fleißes beim Üben – nicht ausreichen kann. Es deswegen gar nicht erst zu versuchen, wäre allerdings ein bedauerlicher Fehler.

» A poet once said: >The whole universe is in a glass of wine. We will probably never know in what sense he meant that, for poets do not write to be understood. But it is true that if we look at a glass of wine closely enough we see the entire universe. There are the things of physics: the twisting liquid which evaporates depending on the wind and weather, the reflections in the glass, and our imagination adds the atoms. The glass is a distillation of the earth's rocks, and in its composition we see the secrets of the universe's age, and the evolution of stars. What strange array of chemicals are in the wine? How did they come to be? There are the ferments, the enzymes, the substrates, and the products. There in wine is found the great generalization: all life is fermentation. Nobody can discover the chemistry of wine without discovering, as did Louis Pasteur, the cause of much disease. How vivid is the claret, pressing its existence into the consciousness that watches it! If our small minds, for some convenience, divide this glass of wine, this universe, into parts – physics, biology, geology, astronomy, psychology, and so on - remember that nature does not know it! So let us put it all back together, not forgetting ultimately what it is for. Let it give us one more final pleasure: drink it and forget it all!«

Genuss- und Hammer-Erfahrungen aus über fünfzig Jahren

Eine 1971er Müller-Thurgau Spätlese aus dem kleinen Weingut meines Freundes Peter Post war der letzte Wein, den ich mit meinem weinaffinen Großvater bewusst probiert habe. In der langen Reihe davor fiel ein 1915er von höchst erstaunlicher Frische auf — der Korken war versiegelt, der Wein hoch geschwefelt abgefüllt (so wie es heute nach dem Weingesetz nicht mehr erlaubt wäre). Als ich in den neunziger Jahren mit meinem Sohn, der damals noch keinen Wein trank, eine 1921er Trockenbeerenauslese probierte, sagte er den Hoffnungen weckenden Satz: »Vadder, wenn ich Wein trinke würd, müsst er so schmecke!« Die Hoffnungen haben sich erfüllt. Mit beiden Söhnen und ihren Frauen, mit guten Freundinnen und Freunden und seit über fünfzig Jahren vor allem mit meiner Frau teile ich gern Genusserfahrungen, zu denen vor allem auch das heute neudeutsch so benannte »food pairing« gehört. Bei einer Kürbissuppe mit Orangen oder Äpfeln und Curry zum Beispiel kann ich nicht auf

gereifte Weine verzichten – ein feinherber 1997er mit guter Süße-Säure-Balance bietet sich an. Zur Lachsterrine passt ein junger, säurearmer, nicht bonbonfruchtiger Rheingauer Weißherbst oder ein Müller-Thurgau, wie ihn das Weingut der Hochschule Geisenheim oder das Staatsweingut Meersburg erzeugen. Aus fein gehobeltem Fenchel lässt sich ein sauerkrautartiges Gemüse mit Kapern machen, dazu ein auf der Haut gebratener Zander oder Skrei – ein purer Genuss mit einem nicht buttrigen Weiß-, einem Grauburgunder oder einem trockenen Gewürztraminer. Die Schweinelende mit der nach Karamell schmeckenden Rahmsauce (Familienrezept) lechzt nach einem kräftig-würzigen und reifen Großen oder einem Ersten Riesling-Gewächs. Neben dem frischen Brillat-Savarin-Käse mit Nüssen und Dörrobst macht ein reifer edelsüßer Wein mit feiner Säure eine gute Figur. Wer zu Hause oder im Restaurant einfach eine Flasche Wein zum Essen leeren möchte, für den hat 1983 das Weingut Wegeler den »Geheimrat J« erfunden – als Top-Allrounder mit hohem Reifungspotenzial.

Schaut man in historische Menüs [18], so finden sich unter den »begleitenden« Weinen immer wieder hochwertige reife Rheingauer Rieslinge. Dass es nicht die Emser Depesche war, die den deutsch-französischen Krieg 1870/71 ausgelöst hat, sondern der Blindverkostungs-Sieg [19] eines edelsüßen Rauenthaler Rieslings über einen 1847er Château d'Yquem bei der Pariser Weltausstellung 1867 – dieser Gedanke ist eine Grille des Autors. Als bei einer Rheinreise des französischen Staatspräsidenten ein Eiswein 1970/71 (vor und nach Silvester gelesene Trauben) auf der Karte stand, griff das Protokoll zum Glück beherzt ein. Wie schön, dass wir nun mit unseren burgundischen Freunden (auch reife) Weine aus beiden Nachbarländern hier wie dort in Frieden genießen können.

Mein Kloster Eberbacher Versteigerungs-Hammer fiel seit 1995 immer wieder bei hohen vierstelligen Beträgen, ohne den Rekord unter meinem Vorgänger Eberhard von Oetinger zu brechen: Er hatte 1987 einen 1735er Schloss Schönborn für legendäre 53.000 DM dem Kommissionär Bernhard Freund für einen deutschstämmigen Metzger aus Kanada zugeschlagen. Im Frühjahr 2000 fiel der Hammer für einen 1920er Rauenthaler Baiken Trockenbeerenauslese (die Tester der Weltausstellung hatten eine gute Zunge) bei 6700 DM: »Mahagonifarben, exotische Fruchtaromen, größtes Potenzial an Würze, Süße und Finesse, absolute Spitze, ganz großer Jahrhundertwein.« Der Oktober 1920 hatte die Trauben mit außergewöhnlichen 192 Sonnenstunden verwöhnt (normal waren 96), der Most hatte 250 Oechsle bei 16,2 g Säure im Liter. »Dunkles Bernstein mit grünem Rand, feinste Fruchtaromen, hochedle Würze« bescheinigen die Verkostungsnotizen der 1921er Steinberger Trockenbeerenauslese aus einem Most mit 200 Oechsle. Auf der Herbstversteigerung der Hessischen Staatsweingüter 2001 war sie einem Weinfreund 19.500 DM wert. Eine 1911er Hochheimer Domdechaney TBA brachte es ein halbes Jahr zuvor auf 8000 DM: »rötl. Bernstein, intensiver Feigenduft, Harmonie, große Wucht und Fülle«. Im Frühjahr 2019 erreichte eine 1949er Rauenthaler Baiken TBA der Staatsweingüter 3600 Euro. Einem Weingenießer mit offenbar großem Freundeskreis und hoher Lebenserwartung war eine Methusalem-Flasche (6 L) 1999er Schloss Johannisberg 3000 Euro wert. »Nasse« Versteigerungen, wie die seit 1806 in Kloster Eberbach stattfindenden, in unserer Zeit jeweils am Samstag Anfang März (2020 am 29. Februar), sind eine erlebnisreiche, preiswerte und allen offenstehende Möglichkeit zur Begegnung mit jungen und reifen Weinen (Unikate wie die vorgenannten werden natürlich nicht ausgeschenkt, aber Jahrgänge wie 1959 und 1969 durchaus). An der Nahe und der Mosel gibt es ebenfalls »nasse« Versteigerungen.

Stimmen aus der Rheingauer Weinszene

Stellvertretend für die Rheingauer Winzerschaft konnte ich Ulrich Allendorf (Weingut Familie Allendorf, Winkel), "Hajo« und Eva Becker, Jochen Becker-Köhn (Weingut Weil, Kiedrich), Theresa Breuer (Weingut Breuer, Rüdesheim), Dr. Tom Drieseberg (Weingut Wegeler, Oestrich und Bernkastel), Dieter Greiner (Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach), Peter Querbach (Weingut Querbach, Oestrich), Stefan Ress (Weingut Balthasar Ress, Hattenheim) und den Weinkommissionär Joachim "Agi« Ress fragen, wie sie die Marktlage für gereifte Weine allgemein und für ihr Weingut sehen und wie sie selbst zu solchen Weinen stehen.

Einerseits sind reife Weine derzeit offenbar (noch?!) ein Nischenprodukt für Kenner. Viele Menschen trinken, so Agi Ress, zu oft junge Weine; aber auch Peter Querbach hat recht: Die Menge zur Reifung geeigneter Weine ist begrenzt. Der Marktanteil ist es bezüglich Menge und Umsatz auch. »Gereifte Weine spielen nur bei den Opinion Leaders und Spezialisten eine Rolle. Das Thema ist dem normalen Weinkonsumenten vor etwa 50 Jahren abhanden gekommen und hat ihn bisher nicht wieder erreicht. « So sieht es Tom Drieseberg.

Andererseits nehmen Fachpresse und Wettbewerbe das Thema in den Blick [20]. Der Weinimporteur Rudi Wiest beklagt [21]: »One of the issues today with these great dry wines is that we're killing them by drinking them too young. They need 10 or 15 years to show what really lies inside the bottle.«

In den Augen der Winzerinnen und Winzer sind reife Weine Flagschiff-Produkte, wenn nicht sogar, so Ulrich Allendorf, »angenehm gereift ein absolutes Verkaufsargument«. Auch Stefan Ress meint, dass gut gereifte Weine die Glaubwürdigkeit des gesamten Portfolios erhöhen. Dieter Greiner betrachtet gereifte, insbesondere auch edelsüße Weine als Besonderheit unter den Spitzen seines Weinguts und hat angesichts seiner Schatzkammer gut lachen: »Riesling und Spätburgunder sind besonders lagerfähig, der älteste Weißwein aus 1706 aus Hochheim dürfte ein Riesling sein, ab 1806 ist es sicher. Spätburgunder gehen in der Schatzkammer bis 1882 zurück. Das Highlight ist der 1846 Steinberger, der sich vor wenigen Jahren noch in unvorstellbar guter Verfassung präsentiert hat. Unglaublich, dass ein trockener Riesling auch nach fast 170 Jahren noch so viel Genuss bereiten kann!«

Theresa Breuer sieht Chancen in diesem Marktsegment: »Die Bedeutung der Reife bei deutschen Rieslingen nimmt in den letzten Jahren erfreulicherweise wieder zu. Sommeliers und Liebhaber schätzen das Entwicklungspotenzial der Weine und probieren ihnen auch die nötige Zeit zu geben und spielen somit ihre Rolle als Multiplikator. Wir versuchen, unseren Weinen von Anfang an etwas mehr Zeit mitzugeben. Manche Weine werden erst nach einigen Jahren im Keller in den Vertrieb gebracht. ... An der Idee und der Liebe für trockene Rieslinge mit Entwicklungskraft halten wir absolut fest und werden mit dem Jahrgang 2018 wieder Reserven in unserem Raritätenkeller anlegen.«

Jochen Becker-Köhn denkt ähnlich: »Solche Weine sind dann als das ›Gedächtnis‹ des Weingutes vor allem für besondere Vertikal-Proben und für nächste Generationen zurückgelegt. In dieser Funktion sind sie natürlich sehr bedeutsam, da sie Zeugnis für die hohe Lagerfähigkeit des Rieslings ablegen, und das nicht nur als edelsüße, klassische Prädikate, sondern in den letzten Jahren auch mehr und mehr für die gehaltvollen trockenen Großen Gewächse aus den Großen Lagen.« Seit 1989 konnte sein Weingut durch gezielte Arbeit im Weinberg jährlich alle edelsüßen Prädikate erzeugen – eine weltweit wohl einmalige Anstrengung. Der »Sekundärmarkt« für reife Weine werde sich, so Becker-Köhn, nur langsam entwickeln.

Stefan Ress wirbt intensiv und authentisch für reife, auch trockene reife Rieslinge: »Ich sehe die potenzielle Langlebigkeit von Riesling-Weinen als einen wesentlichen Grund für das hohe Ansehen dieser Rebsorte. Ich nehme mir bei jeder möglichen Gelegenheit die Freiheit, mit Bezug auf die vielen Lobpreisungen anerkannter Fachleute den Riesling als die Spitze unter den Weißweinsorten herauszustellen, die uns Winzern die Optionen gibt, neben den großen Edelsüß-Weinen auch (mittlerweile wieder) große, weltweit anerkannte Weine trockenen Stils zu gewinnen.« Mit seiner »vintage collection« erzielt Tom Drieseberg derzeit nur fünf Prozent seines Umsatzes, arbeitet aber gezielt an diesem Thema. Hajo Becker ist seit langem dafür bekannt, langlebige, darunter vor allem auch trockene Weine zu erzeugen und anzubieten: »Das fängt bei der Erntereduzierung auf durchschnittlich 38-40 hl/ha an, gefolgt von: Dichtpflanzung der Reben, über den Rebschnitt, die Bodenbearbeitung/Pflanzenschutz und vor allem die selektive Handlese und geht weiter mit den handwerklichen und schonenden zeitintensiven Maßnahmen im Keller wie langes Hefelager im großen Holzfass.« Nach zehn Jahren setzen die Beckers die Weine auf ihre »Klassiker-Liste«, zu immer noch fairen Preisen. Zu Recht weist Stefan Ress darauf hin, dass der Preis den Wert gereifter Weine widerspiegeln muss. Dafür erhält, wer sie kauft, sagt Ulrich Allendorf, perfekt gelagerte Flaschen. Wer über einen geeigneten Keller, Geduld und Kenntnis verfügt, kann also durch Abwarten Geld verdienen - sollte dabei aber an dieses harte Urteil denken: »Ich weiß nicht, wer im Herbst 1997 für eine Flasche 1995er Kiedricher Gräfenberg Trockenbeerenauslese von Robert Weil DM 3795 gezahlt hat, aber ich fürchte, der hat die Flasche erstanden, um sie eines Tages für ein Vielfaches bei Christie's versteigern zu lassen, und dafür, daß er sie nicht selber trinkt, treffe ihn schon heute der Bannstrahl.« [22] Kommissionär Ress, der in seinem Berufsleben so viele reife Weine wie wenige verkauft hat, trinkt sie jedenfalls auch selbst, so wie diesen: »Ein 2004 Kiedricher Gräfenberg Erstes Gewächs Weingut Weil, besser kann ein gereifter Wein nicht schmecken.« Da seine Familie junge Weine bevorzugt, trinkt er seine reifen Schätze allein und meist pur – ohne Essen.

Peter Querbach hält übrigens Primärfrucht für nicht kombinierbar mit den meisten Speisen – Wein zum Essen sollte gereift auf den Tisch kommen. Das betrifft nicht nur edelsüße oder große trockene Weine, so dass er sein Sortiment bewusst auf diesen Gedanken gründet: »Bei uns wird jeder Kunde mit einer Vertikalverkostung von etwa fünf Jahrgängen konfrontiert. Der Kunde sucht sich die Weine aus, die ihm persönlich munden. Bei uns gibt es keine Analysenwerte, da dies nur Verwirrung stiftet. Die Kombination von Wein mit einem gewissen Aroma beim Essen ist ein wichtiges Thema.« Manchmal finden sich aus diesem Grund Kunde und Winzer, sagt Tom Drieseberg: »Reifer trockener Wein kann der Anknüpfungspunkt zu den wichtigen Akteuren sein. Ein Beispiel: Der Sommelier des Restaurants Central in Lima (top five weltweit) hat gute alte trockene Weine gesucht und mich gefunden. Geht aber auch umgekehrt. Seit Jahren liefern wir immer wieder Weine zum Dinner des Bundespräsidenten aus Anlass der Wiedervereinigung (1989er).« Ähnlich freut sich Ulrich Allendorf darüber, dass das Spitzenrestaurant Mugaritz in Spanien regelmäßig auch gereifte Weine nachbestellt. Über eine 1967er Winkeler Gutenberg Riesling feinste Auslese vollreif Cabinet seines Vaters sagt er: »Ein toller Wein ist Erinnerung pur. Erst wenn er getrunken ist, hat er seine Bestimmung erreicht, er ist unauslöschbar in unserm Gedächtnis eingebrannt.«

Für diesen Augenblick: Der Wein hat einen »Sitz im Leben« [23]

Zu Familienereignissen teilen auch wir einen besonderen Wein. Wer 1975 geheiratet hat, hat gut lachen - ein großes Weinjahr. Als wir 1973 am 8. Dezember die Verlobungsringe kauften, froren auf Schloss Johannisberg den Leserinnen und Lesern die Finger bei der Eis»wein«ernte. Dafür wurden unsere Söhne im schlechten Weinjahr 1980 geboren – die Natur, so meine ich, hat alle Kraft in die Kinder gesteckt. Wenn sie Restsüße haben, sind die goldgelben 1980er Weine mit ihren Reifenoten, in denen unreife Trauben sich immer noch vordrängeln, zumindest interessant für Liebhaber. Der Versuch des Winzers Oschmann im Rheingau, einen 1979er Eiswein zu erzeugen, endete am 6. Januar 1980 mit einer Spätlese – das war just der Geburtstag der Söhne. Sich bei einem gereiften Wein an gemeinsam Erlebtes aus dem Jahr zu erinnern, in dem die Trauben für diesen Wein reiften, ist eine große Freude. Die kann man auch lieben Freundinnen und Freunden machen, die zu Besuch kommen, mit der Frage: Wann habt Ihr geheiratet/sind Kinder geboren/habt Ihr eine tolle Reise gemacht? Mit etwas Glück findet sich ein passender Wein auch für sie.

Ein schönes Beispiel für den Platz, den Wein in eines Menschen Leben einnehmen kann, beschreibt uns die Tochter des jüdischen Journalisten Alfred Kerr, der ein Kritiker mit der spitzen Feder war und ab 1938 über die Schweiz und Frankreich nach England fliehen musste. Machen wir uns klar, dass die

Familie den Krieg dort überlebt hat. Eines Tages kommen sie mit Freunden zusammen und erleben dies: »Max kam rechtzeitig zum Essen, und der Professor schlug einen Toast vor. ›Auf uns!‹ sagte er. ›Wer hätte vor fünf Jahren gedacht, daß wir Adolf Hitler überleben würden?‹ ›Und auf die Engländer‹, sagte Papa. ›Sie haben den Krieg gewonnen.‹ Tante Louise bat alle aufzustehen, um auf die Engländer anzustoßen. Sie fragte sich, ob sie nicht eigentlich hinterher ihr Glas auf dem Boden zerschmettern müsse. (›Wir haben nur noch so wenige‹, sagte sie.) Aber Max beruhigte sie. ›Ein herrlicher Wein‹, sagte Papa. Der Professor zeigte ihm die Flasche. ›Schloß Johannisberg‹, sagte er, ›aus dem Rheingau. Ich habe ihn für diesen Augenblick aufbewahrt.‹« [24]

Zum Abschluss

Eine Rheinwein-Reifecharakteristik von 1624

»Die Kennzeichen eines wohl abgelegenen Rhein-Weins seynd:

- 1 Wenn selbiger einen angenehmen und starcken Geruch hat
- 2 Wenn der Wein im Munde behalten/eine gelinde Zusammenziehung auf der Zunge/und den gantzen Mund durchdringenden Geschmack nach sich lässet.
- 3 Wenn er schön/helle und durchscheinend ist/und recht goldgelb aussiehet
- 4 Wenn er bald durch den Urin abgehet/und wenn er des Abends getruncken worden/des andern Morgens darauf einen gelinden Schweiß verursachet/auch den Leib öffnet.
- 5 Wenn er nach vorhergehenden Depauches, keine Kopff-Schmertzen oder Trägheit derer Glieder nach sich lässet.
- 6 Wenn er den Appetit zum Essen erwecket/auch nicht nach öfftern Gebrauch/zum Stein oder Podagra disponiret/und wenigstens 8 Jahr alt ist

Ein solcher Rheinwein hat mit recht den Vorzug für andern/und ist nicht allein ein herrlich Praeservativ, sondern wirckliches Remedium vieler Kranckheiten.« [25]

Literatur

- [1] K.W. Weber, Die Weinkultur der Römer. Zürich 1993, S. 174
- [2] Gerd Hagenow, Vom alten Falerner. Rheinisches Museum für Philologie NF 132(2), 215 (1989). An dieser Stelle gedenke ich dankbar meines alten Lateinlehrers, von dem ich weit mehr als Latein gelernt habe vor allem philologische Neugier
- [3] G. H. Lewes, The Life and Works of Goethe. Cambridge 2011, Appendix A
- [4] J. W. Goethe, Dichtung und Wahrheit. 3. Band. insel Taschenbuch 151. Frankfurt 1975. S. 799
- [5] Christoph Michel, Goethe. Der Dichter und sein Wein. Frankfurt/Leipzig 2000, S. 63
- [6] Deichmann, Wolf, Weinchronik. Tausend Jahre Wein an Mosel, Rhein und Main. Stollhamm / Berlin. o. J. S. 56 f.

- [7] Gerhard Becker, Vom Cabinet zum Kabinett 300 Jahre Erfolgsgeschichte auf Schloß Vollrads. Rheingau Forum 2017 (1), S. 2
- [8] Jörg W. Busch, Der Eberbacher »Cabinetkeller« 1730–1803. Schriften zur Weingeschichte 71. Gesellschaft für Geschichte des Weines (Hrsg.). Wiesbaden 1981. S. 24 f. und 29
- [9] Georg Forster, Ansichten vom Niederrhein. Berlin/Weimar 1983, S. 22 f.
- [10] Stefan Rhein, Philipp Melanchthon als Hausarzt. In: Pharmazie in Geschichte und Gegenwart. Festgabe für Wolf-Dieter Müller-Jahnke, Hrsg. von C. Friedrich und J. Telle. Stuttgart 2009, S. 363
- [11] http://www.zeno.org/Musik/M/Thayer,+Alexander+Wheelock/Ludwig+van+Beethove ns+Leben/5.+Band/4.+Kapitel.+Ende+des+Jahres+1826+und+das+Jahr+1827. Download am 8. Oktober 2018
- [12] Georg Christoph Lichtenberg, Sudelbücher. Hanser München 1991³ L II 971 S. 536
- [13] The Papers of Thomas Jefferson. Vol 13. Ed. Julian P. Boyd. Princeton 1956. S. 265 f. Zitiert nach: K. Ortseifen, W. Herget, H. Lamm: Picturesque in the highest degree ... Americans on the Rhine. Tübingen 1993 S. 16
- [14] Eugen Borgmann, Über alte Weine und speciell die des Bremer Rathskeller. Weinbau und Weinhandel 3,115 (1886)
- [15] Karl-Heinz Frackenpohl, Der Reifeverlauf von trockenen und halbtrockenen Rieslingweinen in Abhängigkeit von Stil und Qualität. 20163. Books on Demand
- [16] A. Cuadros-Inostroza, P. Giavalisco, J. Hummel, A. Eckardt, L. Willmitzer, H. Peña-Cortés, Discrimination of Wine Attributes by Metabolome Analysis. Anal. Chem. 82 (2010), 3573-3580
- [17] http://www.feynmanlectures.caltech.edu/I_03.html. Download am 27. März 2019
- [18] Siehe z. B. Tobias Roth, Moritz Rauchhaus (Hrsg.), Wohl bekam's! In hundert Menus durch die Weltgeschichte. Berlin 2018 und Knut Bergmann, Mit Wein Staat machen.
 Berlin 20182
- [19] Gros, L. & Schmikl, K. (2000): ... gepriesen sei und hochgelobt, der Rauenthaler Wein! In: Gesellschaft zur Förderung der Rheingauer Heimatforschung e.V.: RHEINGAU FORUM, 4/2000: S. 4–12
- [20] Ein Beispiel von vielen: Falstaff Mai 2017, S. 20 ff.
- [21] https://fortune.com/2019/07/21/german-dry-wine-producers/
- [22] Thomas Karlauf, Wein. Kleine Philosophie der Passionen. dtv München 1998, S. 98
- [23] Dieser Terminus ist von dem evangelischen Alttestamentler Hermann Gunkel (1862–1932) geprägt worden und soll ursprünglich besagen, dass bei der Deutung eines Textes der Kontext der Entstehung berücksichtigt werden muss. Vgl. Andreas Wagner: Gattung und »Sitz im Leben«. Zur Bedeutung der formgeschichtlichen Arbeit Hermann Gunkels (1862–1932) für das Verstehen der sprachlichen Größe »Text«. In: Susanne Michaelis, Doris Tophinke (Hrsg.): Texte Konstitution, Verarbeitung, Typik (= Edition Linguistik. Bd. 13). LINCOM Europa, München u. a. 1996
- [24] Judith Kerr, Warten bis der Frieden kommt. Ravensburg 1982. Ravensburger Taschenbuch 753, S. 248
- [25] D. Meißner, Thesaurus philopoliticus. 1624: Von Fürtrefflichkeit, Unterscheid, Nutzen und Wirckungen des Rhein-Weins. Depauches (im modernen Französisch débauches) sind Ausschweifungen, podagra ist Gicht und ein Präservativ (modernes Englisch: preservative) ist ein Konservierungsmittel.

- PROF. DR. HERBERT J. BUCKENHÜSKES Jahrgang 1954, studierte Lebensmitteltechnologie an der Universität Hohenheim, promovierte und habilitierte ebendort und ist noch heute in der Lehre tätig. Nach vierzehn Jahren in der Lebensmittelindustrie machte er sich 2004 als lebensmittelwissenschaftlicher Berater selbstständig. Er war zehn Jahre Fachgebietsleiter Lebensmitteltechnologie in der DLG e.V. in Frankfurt. Er ist Präsident der Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologen (GDL e.V.), leitet deren Geschäfte und ist zudem Sprecher ihrer Fachgruppe »Ethik in der Lebensmitteltechnologie«. Seit 2008 ist er Sprecher der »German Federation of Food Science and Technology (GeFFoST), der deutschen Vertretung in der International Union of Food Science and Technology (IUFoST). Seit 2014 ist er Chair des IUFoST Committee on Religious, Ethnic and Ethical Foods sowie Chair of the IUFoST Committee on Fresh Produce. Mitarbeit in verschiedenen Redaktionen, wissenschaftlichen Ausschüssen und Gutachterausschüssen.
- DR. KLAUS-P. GILBERTZ Jahrgang 1954, Studium der Biologie an der Ruhr-Universität Bochum, Promotion bei Prof. Streffer am Institut für Medizinische Strahlenbiologie an der Universität Essen. Anschließend wissenschaftlicher Mitarbeiter an einem radiobiologischen Forschungsinstitut in München als Leiter des Bereichs Durchflusszytometrie und Leiter Arbeitsschutzmanagement. Seit 2013 Vorstandsmitglied der Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e.V. (Sitz Berlin) und seit 2017 stellvertretender Vorsitzender der Gesellschaft.
- PROF. DR. LEO GROS Jahrgang 1951. Geboren und aufgewachsen in Eltville am Rhein. Chemiestudium an der Johannes Gutenberg-Universität Mainz, Promotion bei Helmut Ringsdorf. Von 1981 bis 2016 Hochschullehrer an der Hochschule Fresenius, von 1997 bis 2013 als deren Vizepräsident, verantwortlich für internationale Beziehungen. Arbeitsgebiete insbesondere Analytik und Kunststoffchemie. Verantwortlich für zahlreiche EU-Projekte, unter anderem zur Chemie des Alltags. Schulvorträge zur »Küchenchemie« mit Experimenten. 1973-1978 Würzburger Fernkurs Theologie. Seit der Schulzeit intensive Beschäftigung mit Kunstgeschichte, der Geschichte und Kultur des Rheingaus und des Weines. Seit 1995 Auktionator der VDP-Weinversteigerungen in Kloster Eberbach. Mitglied des Wissenschaftlichen Beirats der Gesellschaft für Geschichte des Weines. Mitglied in der Gesellschaft zur Förderung der Rheingauer Heimatforschung e.V. und der Redaktion der Zeitschrift Rheingau Forum. Mitglied im Eltviller Burgverein, der eine Gutenberg-Gedenkstätte pflegt. Seit Beginn der neunziger Jahre Mitgestalter und Moderator von kulinarisch-vinologischen Veranstaltungen und Weinproben, zum Beispiel im Rahmen der Glorreichen Tage im Rheingau. Zahlreiche Publikationen und Vorträge zur Kultur- und Weingeschichte des Rheingaus. Seit 2016 Aufarbeitung der Geschichte der Hochschule Fresenius und ihres Gründers Carl Remigius Fresenius und Publikationen zu diesem Thema. Leo Gros kocht fast täglich und pflegt dabei mit seiner Frau und Freunden intensiv das, was man neudeutsch »food pairing« nennt.