

AUFGEFA!!EN – WUNDERBARES UND SONDERBARES AUS DER WELT DER WEINE

Weine und Winzer des Abends

1. Damaszener Stahl Petillant Naturel Fumé trocken 2018

Winzerhof Stahl, Auernhofen (Franken), Deutschland

Pet Nat ist die Bezeichnung für eine Schaumwein-Art. Der Name ist die Abkürzung für Pétillant Naturel, was übersetzt „natürlich prickelnd“ heißt. Manche Pet Nats sind schwach prickelnd, also Perlweine. Die Mehrzahl der deutschen Pet Nats sind allerdings deutlich prickelnde Schaumweine.

Pet Nat stammt dabei immer aus Flaschengärung. Die Methode Ancêtre (altertümlich) bzw. Methode Rurale (ländlich) gilt als die älteste Methode zur Herstellung von Schaumwein, die ursprünglich aus Frankreich stammt, wo sie durch die klassische Flaschengärung, die Méthode Traditionelle, verdrängt worden war und erst vor wenigen Jahren wiederentdeckt wurde. Von Frankreich aus verbreitete sich Pet Nat nach Spanien, Italien, Kalifornien und Österreich. Österreich wurde von der Pet Nat-Welle sehr viel stärker erfasst als Deutschland. Pet Nats sollen bewusst anders schmecken als Sekte. Sie enthalten keine Süß-Dosage, wie sie den Winzersekten und dem Champagner vor der Verkorkung fast immer hinzugefügt wird. Und sie sind gänzlich ungeschwefelt. Die meisten sind Perlweine, schäumen also nur schwach. Sie entwickeln nur 2,5 Atmosphären Druck. Viele österreichische Pet Nat-Produzenten nennen deshalb ihre Produkte (keineswegs abwertend sondern durchaus stolz) „Sprudler“. Das Besondere ist, dass die Flaschengärung nicht erst auf der Flasche startet, sondern der Winzer einen bereits gärenden Most in die Flasche umfüllt. Dort gärt er dann unter hermetischen Bedingungen zu Ende, was zur Kohlensäurebildung führt. Die Flaschengärung stellt also keine zweite Gärung dar. Sie ist die Fortsetzung der ersten. Da die Flasche mit einem Kronkorken verschlossen ist, kann das CO₂ nicht entweichen und bleibt im Wein gelöst.

Ob bei dieser Methode ein Perlwein oder ein Schaumwein entsteht, hängt vom Zeitpunkt des Umfüllens ab. Denn der bestimmt den verbleibenden Zucker. Je nachdem wie viel verbleibender Zucker auf der Flasche vergärt, entsteht mehr oder weniger Druck und entsprechend mehr oder weniger Kohlensäure. Weder gesetzlich noch durch Konvention ist bestimmt, wie hoch der Flaschendruck bei einem Pet Nat sein soll. Ab einem Druck von 3,5 bar wird übrigens Sektsteuer für den Schaumwein fällig. Der Winzer entscheidet, ob der fertige Pet Nat degorgiert werden soll. Ab einem Flaschendruck im Sektbereich ist ein Öffnen der Flasche ohne Weifontäne allerdings nur möglich, wenn der Pet Nat zum Abschluss der Produktion degorgiert wurde.

Dadurch dass der Winzer die Trauben nach der Einmischung nicht abpresst, sondern das Gemisch aus Saft, Beerenhaut, Fruchtfleisch und Kernen gemeinsam vergären lässt, sind Pet Nats geschmacklich etwas von Gerbstoff geprägt.

Auf die junge Winzergeneration übt die Idee eines natürlich vergorenen und versekteten Weins eine große Faszination aus. Sie möchten nicht nur im Weinberg, sondern auch im Keller so natürlich wie möglich zu arbeiten und auf alle herkömmlichen Weinbehandlungsmittel zu verzichten, also auch auf Schönungsmittel und Reinzuchthefen. Jede Flasche Pet Nat hat ihren eigenen Geschmack, weil die Hefen in ihr anders arbeiten. Die wenigsten Pet Nat sind knochentrocken. Die meisten weisen eine leichte Restsüße auf, weil die Gärung stehen geblieben ist, bevor das letzte Gramm Zucker umgewandelt wurde. Vermutlich ist das der Grund weshalb junge Weintrinker so sehr auf Pet Nat stehen. Sie lieben das Unberechenbare, das Verrückte, das Abenteuer. Wer braucht schon Champagner, wenn es Pet Nat gibt?

Der Winzerhof Stahl begann 1984 auf 1,5 ha Rebfläche mit dem Weinbau. Inzwischen werden 30 Hektar an den Hängen der Tauber, des Mains und des Steigerwalds mit Silvaner,

Sauvignon Blanc, Chardonnay, Scheurebe, Müller-Thurgau, Riesling, grüner Veltiner, Weiß- oder Grauburgunder bewirtschaftet. Christian Stahl, der das Weingut im Jahr 2000 nach Abschluss seiner Winzerlehre bei Ludwig Knoll in Würzburg übernahm, erhielt zahlreiche Auszeichnungen und wurde 2018 von Stuart Pigott in der FAZ zum Winzer des Jahres gekürt. Christian Stahl zählt zur fränkischen Winzergeneration der „jungen Wilden“. Der Pet Nat Damaszener Stahl ist eine im Stahltank ausgebaute Cuvée aus den Rebsorten Bacchus und Scheurebe.

2. Montemajor Falanghina Beneventano IGP 2017

Weingut Montemajor, Avellino (Kampanien), Italien

Falanghina ist eine Weißweinsorte, die wahrscheinlich griechischen Ursprungs ist. Sie verdankt ihren Namen dem antiken Weinbausystem phalange, d. h. lateinisch an den Pfahl gebunden. Möglicherweise ist sie ein Nachkomme der antiken Sorte Aminea, die für die weiße Variante des berühmten Falerner im antiken Rom verwendet wurde (ein Synonym für Falanghina lautet: Uva Falerna). Die Reben des von Dichtern wie Horaz und Martial gerühmten Falerners wuchsen an Ulmen und Maulbeerbäumen. Für antike Verhältnisse ließ er sich sehr gut lagern. Seine optimale Reife erreichte er im Alter von 15 Jahren. Frühester sicherer Beleg für den Falanghina liefert eine Abhandlung aus dem Jahr 1825. Die spät reifende Falanghina (ca. 2. Septemberhälfte) wird vor allem in der italienischen Region Kampanien in der Nähe von Neapel kultiviert. Empfohlen ist der Anbau der Rebsorte neben Kampanien auch in den Abruzzen, ebenfalls zugelassen ist er auf der Insel Sardinien. Im Jahr 1999 wurde eine bestockte Rebfläche von 833 Hektar erhoben.

Falanghina braucht ein warmes und trockenes Klima. Die Weinbeere ist klein, rundlich, graugelblich, mit bereifter Schale und festem, süßsäuerlichem Fruchtfleisch. Durch moderne Kellertechnik kann das Aroma der Beeren besser erhalten werden.

Im Rahmen der Kampagne zu Gunsten der Wiederentdeckung und Aufwertung der herkömmlichen und regionalen Rebsorten erlebt Falanghina eine kleine Renaissance. Zu Ehren der Falanghina findet alljährlich Ende September im Städtchen Sant'Agata de' Goti eine „Rassegna regionale“, ein Weinfest mit regionaler Weinbewertung, statt.

Der Falanghina Beneventano wurde im Weingut Montemajor unter der Leitung des in Italien sehr berühmten Weinmachers Mario Ercolino hergestellt.

3. B....e..e 2016

Weingut Heinrich Mayr-Nusser, Bozen (Südtirol), Italien

Der Blatterle, ein nicht ganz geklärter Abkömmling vom Muskateller, ist eine Rebsorte, die eigentlich schon längst unter Artenschutz stehen sollte, denn es gibt sie nur noch in Restbeständen in Südtirol.

Der Name leitet sich nach einer Version von den etwas abgeplatteten Beeren, nach einer anderen Version von der Beschaffenheit des Fruchtfleisches und der Beerenhaut, sowie nach einer dritten von den „kleinen Blättern“ ab. Synonyme sind Bianchetto de Verzuolo, Bionchetta, Blatterle, Blatterl und Platterle. Die früh reifende Rebe neigt zum Verrieseln.

Die autochthone Rebsorte war früher in Südtirol weit verbreitet. Sie wird heute nur noch von wenigen Weingütern in kleinen Mengen kultiviert, zum Beispiel dem Gummerhof (Bozen), Mayr-Nusser (Bozen) und Unterortl (Castel Juval bei Naturns). Auch das Weingut Alois Lageder in Magreid an der Weinstraße produziert geringe Mengen Blatterle, die unter Bezeichnungen wie „BLA XVI“ oder „BLA BLA 2“ vermarktet werden.

Blatterle ist nach Ansicht von Weinkennern vom Charakter her mit Chenin Blanc vergleichbar, denn der Wein lebt mehr von der Struktur als von der Frucht.

Der Nusserhof ist seit 1788 im Besitz der Familie Mayr-Nusser und seit 1994 als Bio-Weinhof

zertifiziert. Direkt am rechten Eisackufer gelegen, ist er einer der letzten Weinhöfe im Stadtteil „Bozner Boden“. Mit seinem warmen luftigen Alluvialboden (Alluvialböden sind junge Schwemmböden, die durch Flüsse, Seen, Meere oder sogar durch Gletscher abgelagert wurden) ist das 2,5 ha große Weingut vorzüglich für den Anbau der beiden autochtonen Rebsorten Lagrein und Blatterle geeignet. Der Nusserhof ist ein echter Familienbetrieb, der bis heute keine Mailadresse oder Website besitzt. Als Mitglied der Vereinigung der Freien Weinbauern Südtirol gilt auch hier in der Weinproduktion der Grundtenor „Von der Rebe auf die Flasche“. Die Weine vom Nusserhof sind in Südtirol eher unbekannt, genießen aber im Ausland Popularität und Ansehen, was bestimmt u.a. auch auf die erstmalige Vergabe von 94 Robert Parker Punkten für einen Südtiroler Wein (den Lagrein Riserva DOC 2005) vor bereits einigen Jahren zurückzuführen ist.

Aufgrund verschiedener Regularien darf Heinrich Mayr-Nusser die Rebsorte nicht aufs Etikett schreiben und muss den Blatterle als Tafelwein vermarkten. In jeder Flasche stecken 100 % Blatterle. Früher praktizierte der Nusserhof die Ganztraubenvergärung, jetzt seit dem Jahrgang 2015 Maischegärung für 3 Wochen, Ausbau für 10 Monate in Edelstahltanks und ca. 6 Monate Flaschenreife.

Der Blatterle vom Nusserhof wird wie folgt beschrieben: Dunkelgold im Glas. Er riecht nach Rosmarin, Thymian und auch etwas Tannenharz. Dann kommt etwas Senfgrüne und Granny Smith. Am Gaumen reife Birne, Boskoop, etwas Nelke. Man hat auch Haselnüsse. Das ist eine Mischung aus Chablis mit dezenter Reduktion und einem knochentrockenen Großen Gewächs aus Rheinhessen. Rauchig und rund. Sehr speziell und erfrischend, da der Wein durchaus eine knackige Säure besitzt.

4. Setzer Symphoniker 2017

Weingut Setzer, Hohenwarth (Weinviertel), Österreich

Dieser Rote Veltliner wird als Wein der Wiener Symphoniker bezeichnet. Das Orchester trat vor etwa 10 Jahren an das Weingut Setzer heran um diese ganz besondere Kooperation einzugehen.

Der Rote Veltliner ist eine alte Weißweinsorte. In der Reifephase färben sich seine Trauben auf der der Sonne zugewandten Seite leicht rötlich, daher hat der Rote Veltliner seinen Namen. Roter Veltliner stellt hohe Ansprüche an die Lage. Er ist sehr empfindlich gegen Pilzkrankheiten, Winter- und Frühjahrsfrost. Die Sorte ist überaus ertragsreich (Massenträger). Wird keine Ertragsregulierung durchgeführt, so geraten die Weine dünn und ausdruckslos. Hingegen ist der Rote Veltliner bei entsprechender weingärtnerischer Pflege und Vinifizierung eine Rarität. Die Abstammung der Sorte ist ungeklärt. Vermutlich wurde sie aus dem italienischen Veltlin nach Österreich gebracht. Bekannt ist aber, dass der Rote Veltliner die Stammsorte der Veltliner-Gruppe ist. Er kommt in zahlreichen Spielarten vor (Weiß-roter, Brauner Veltliner, Silberweißer Veltliner, Gelbling). Die Sorte war natürlicher Kreuzungspartner bei den Sorten Neuburger, Zierfandler und Rotgipfler. Der Rote Veltliner ist nicht mit dem Grünen Veltliner (einer aus der niederösterreichischen Donauregion stammenden natürlichen Kreuzung aus Traminer und St. Georg) verwandt. Gemessen an der Gesamtweinbaufläche Österreichs, ist sein Anteil mit 197 ha (Stand 2015) gering. Zu finden ist die Sorte vor allem am Wagram, im Kamptal und im Kremstal, vereinzelt auch im Weinviertel und in Wien. In Ungarn gab es 2010 noch 5 ha. In Tschechien und der Slowakei wurden 2010 keine Flächenangaben mehr gemacht.

Das Weingut Setzer existiert bereits seit 1705. Die Familie Setzer bewirtschaftet 30 ha Rebfläche im Umkreis von zwei Kilometern des Kellers in Hohenwarth und haben dadurch ein exakt gleiches Basisklima, welches durch spezielle Einzellagen verstärkt wird. Trotz sehr wenig Niederschlag (durchschnittlich 400 Liter p.a.) gibt es keine Bewässerung, deshalb haben die Rebstöcke besonders tiefgehende Wurzeln, um auch bei längeren Trockenperioden Wassernot zu vermeiden. Hohenwarth liegt auf 400 m Seehöhe und damit im Weinviertel deutlich höher als die benachbarten Gebiete Kamptal und Wagram. Es hat daher ein ganz beson-

deres Kleinklima für seine Reben.

5. Topf W Zweigelt Strassertal 2018

Weingut Johann Topf, Straß (Kamptal) Österreich

Zweigelt ist in Österreich mit ca. 5.000 ha Anbaufläche die am meisten verbreitete Rotweinsorte.

Als weiß gekelterter Wein ist er jedoch eher selten zu bekommen.

Die Rebsorte Zweigelt (Synonyme: Blauer Zweigelt, Rotburger, Zweigeltrebe) ist eine durch Dr. Fritz Zweigelt im Jahre 1922 am Klosterneuburger Weininstitut erfolgte Kreuzung zwischen St. Laurent und Blaufränkisch (Lemberger). Franz Zweigelt bezeichnete die neue Sorte als „Rotburger“, zusammengesetzt aus der Kombination der Farbe Rot und der Herkunft aus Klosterneuburg. Auf Anregung von Lorenz („Lenz“) Moser, einem Pionier des österreichischen Weinbaus, wurde sie 1975 in Zweigelt umbenannt.

Die Mitglieder der Familie Topf, die das Traditionsweingut gemeinsam führen, bezeichnen sich selbst gerne als »Terroiristen«, denn ihre Lagen sind das Pfund mit dem sie wuchern können. Auf gut 50 ha und fast einem Dutzend verschiedener Lagen, darunter die Lage Heiligenstein, die wohl bekannteste Weinberg Österreichs, bauen sie vor allem regionaltypische Sorten wie Grüner Veltliner und Riesling. Jede ihrer Rieden (Einzellagen) hat ein anderes Kleinklima, eine andere Höhenlage, eine andere Bodenbeschaffenheit, eine andere Struktur, einfach ein eigenes Terroir.

Die roten Trauben für den "Weißen Zweigelt" wachsen in der Riede Bickenweg, diese besteht aus sandigen Sand- und Schotterböden, eine leichte Kessellage, in der sich im Herbst Nebel bilden, was eine optimale Auswirkung auf die Bukettausbildung hat.

6. Bamkraxler 2018

Wein Hof Lamprecht, Hohenbrugg-Weinberg (Steiermark), Österreich

Dieser Wein ist in mehrfacher Hinsicht ein besonderer Wein; es handelt sich nämlich um den berühmten Uhdler, den „Wein der Gesetzlosen“, der hier allerdings unter dem Namen „Bamkraxler“ firmiert, weil er nur im Burgenland als Uhdler bezeichnet werden darf.

Der Bamkraxler stammt hingegen von einem kleinen kaum bekannten Familienbetrieb im südoststeirischen Hügelland inmitten der steirischen Wein- und Thermenlandregion. Die Weingärten der Familie Lamprecht liegen in der Gemeinde Weinberg. Vorwiegend auf Südhängen werden neben Uhdler die Sorten Welschriesling, Weißburgunder, Müller-Thurgau, Morillon (Chardonnay), Sauvignon Blanc, Zweigelt und Schilcher angebaut.

Uhdler stammt von amerikanischen Reben ab. Er ist ein Direktträger (= ungepfropfte, wurzelechte Rebe) und äußerst resistent gegen die Reblaus und Pilzkrankheiten. Deshalb ist kein chemischer Pflanzenschutz notwendig. Es handelt sich also um ein reines Naturprodukt. Seinen Namen erhielt der Uhdler der Legende nach von den Frauen der Weinbauern, weil der Blick des nächtlich nach übermäßiger Weinprobe heimkehrenden Winzers einem „Uhu“ gleichen soll.

Der Uhdler ist seit über 100 Jahren im Burgenland rund um die Ortschaften Heiligenbrunn, Eltendorf und Moschendorf beheimatet und kann in allen Betrieben, die mit der auffälligen Uhdler-Fahne gekennzeichnet sind, verkostet und gekauft werden. Meist handelt es sich beim Uhdler um einen Gemischten Satz aus den Sorten Concordia und Ripotella, Elvira, Delaware, Isabella und Noah mit einem Alkoholgehalt von ca. 11 %. Je nach Sorte und Herkunft variiert die Farbe von einem blassen Stroh- bis Hellgelb beim weißen Uhdler. Zartes Rosa, helles Kirschrot bis hin zu Ziegelrot kann die Farbpalette der blauen Trauben hervorbringen. Einzigartig ist der Duft nach Walderdbeeren. In der Weinliteratur wird auch oft der „Foxgeschmack“ oder „Foxton“ erwähnt und dabei auf den Geruch eines nassen Fuchsfells verwiesen. Fakt ist, der Uhdler schmeckt „anders“ und kann daher keinesfalls mit „normalen“

Weinen verglichen werden. Beim Verkosten sollte man sich daher lediglich auf zwei Kriterien beschränken: Der Wein schmeckt MIR - oder er schmeckt MIR nicht. Aber Achtung: der Uhdler ist auch für seine stark alkoholisierende Wirkung bekannt. „Der erste macht dich zum Tribünen, der zweite zum Philosophen, der dritte zum Terminator, der vierte dann zum lallenden Kleinkind.“

Der Uhdler hat wechselvolle Geschichte hinter sich. Im Jahre 1936 wurden das Auspflanzen von Hybridpflanzen und der Verkauf von Hybridweinen verboten. Direktträger-Weingärten müssen mit einer Übergangsfrist von 10 Jahren bis auf einen Rest von 25 Prozent gerodet werden. Dem Uhdler wurde unterstellt, Ursache für Siechtum, Hysterie, Zornexzesse und Missbildungen bei Kindern zu sein. Aus heutiger Sicht natürlich vollkommener Unsinn, der lediglich Teil des damaligen Konkurrenz-Marketings der „Edelwein-Lobby“ war. Ein Jahr später erfolgte ein Verschnittverbot. Verschnitte von Edelweinen und Direktträgerweinen durften nicht in Verkehr gebracht werden. 1961 wurde der Uhdler in Österreich als „Haustrunk“ beschränkt. Die Produktion für den Eigenverbrauch war erlaubt, Ausschank und Verkauf verboten. Weitere zehn Jahre später wurde die Menge des Haustrunks auf 400 Liter Uhdler „je im Weinbau vollbeschäftigte Person und Jahr“ beschränkt.

Im Zuge des österreichischen Weinskandals trat 1985 ein neues Weingesetz in Kraft. Neben verfälschten Prädikatsweinen mit hohem Glykolgehalt wurde auch der Uhdler zum Nicht-Wein erklärt. Das neue Weingesetz definierte Weine, die aus „Trauben amerikanischer Ertragskreuzungen“ hergestellt wurden, nur noch als „weinähnliches Getränk“, das genauso „verkehrsunfähig“ sei (also vom Verkauf ausgenommen) wie „verdorbener Wein“ oder „verfälschter Wein“. Der Begriff „Haustrunk“ wurde aus dem Weingesetz gestrichen. Tausende Liter Uhdler wurden von Kellereiinspektoren vernichtet. Unbeugsame Winzer wurden strafrechtlich verfolgt.

Am 31. Mai 1989 schlossen sich die Winzer der acht Burgenländischen Gemeinden in denen Uhdler angebaut wird im "Verein der Freunde des Uhdler" zusammen.

Im Jahre 1992 erfolgte endlich die Legalisierung des Uhdlers durch Aufnahme des Direktträgerweines in das Weingesetz. Die Bestimmung des alten Weingesetzes 1985 über Direktträgerwein entfiel. Mit der Registrierung von Wort-Bild-Marken mit dem Wortlaut Uhdler beim österreichischen Patentamt ist der Name „Uhdler“ seitdem markenrechtlich geschützt und darf ausschließlich im Südburgenland/Österreich (Bezirk Jennersdorf, Güssing und Oberwart) verwendet werden. Außerdem dürfen nur solche Uhdlerweine, die eine strenge sensorische und chemische Prüfung positiv bestanden haben, das Originaletikett tragen. Allerdings weist der Uhdler die laut Richtlinien erforderlichen Voraussetzungen für Qualitätswein nicht auf und kann daher nur als Tafelwein verkauft werden.

Inzwischen gibt ein Weinbaumuseum in Moschendorf mit einer eigenen Uhdler-Vinothek. Dort kann man von Mai bis Oktober 16 verschiedene Uhdler verkosten.

Anfang 2011 wurde der Uhdler unter den Schutz der „Arche des Geschmacks“ von „Slow Food International“ gestellt.

7. Ariola Marcello Lambrusco Gran Cru IGP 2018

Weingut Ariola, Calicella di Pilastro (Emilia-Romagna), Italien

Bei dem Wort „Lambrusco“ denken viele spontan an den süßen, in Zweiliterflaschen angebotenen Perlwein, der vor allem in den späten 1970er- und 1980er Jahren dazu diente sich möglichst preiswert zu berauschen, und nach dessen Genuss nicht selten Kopfschmerzen auftraten.

Wer heute noch derartige Erwartungen hegt, wird von diesem modernen, trocken ausgebauten Lambrusco angenehm enttäuscht werden.

Der italienische Begriff Lambrusco bedeutet sinngemäß wilde Rebe und ist der Oberbegriff für viele verschiedene Ausprägungen dieses Weines, von dem es etwa 60 Unterarten gibt. In der Vitis-Datenbank sind 18 Sorten eingetragen und beschrieben (Stand: Mai 2017).

Lambrusco ist eine sehr alte Traubensorte und wird bereits in den Schriften der Antike und in Aufzeichnungen aus den Jahren 234 bis 149 vor Christus erwähnt.

Lambrusco-Sorten kommen besonders häufig in den Regionen Emilia-Romagna und Piemont, aber auch Apulien, Basilikata, Lombardei, Sizilien und Trentino-Südtirol vor. Als Lambrusco Measini oder Lambrusco Maestri wird er in geringen Mengen auch in Argentinien angebaut.

Die drei wichtigsten Lambrusco-Untersorten sind der Lambrusco di Sorbara (der leichteste und zarteste), der Lambrusco Salamino (der dunkelste und strengste) und der Lambrusco Grasparossa (der rustikalste und größte).

Der Ariola Marcello ist aus Lambrusco Maestri gekeltert. Den Namen Maestri hat die Sorte von der Villa Maestri in der Teilgemeinde („Frazione“) San Pancrazio der Gemeinde Parma. Diese Sorte ist in der Metropolitanstadt Bari und den Provinzen Brindisi, Cremona, Foggia, Ferrara, Lecce, Mantua, Modena, Parma, Reggio nell'Emilia und Tarent zugelassen. Die bestockte Fläche betrug in den 1990er Jahren ca. 2.400 Hektar. Im Jahre 2010 wurden insgesamt 2.272 Hektar erfasst. Lambrusco Maestri reift 40 Tage nach dem Gutedel und ist damit ausgesprochen spät reifend. In der Emilia-Romagna wird das Lesegut bis Mitte Oktober eingeholt. Die Sorte Maestri liefert gleichmäßig hohe Erträge, da sie sehr krankheitsresistent ist.

Das Weingut Ariola liegt in der Provinz Parma in der Region Emilia. Die Weinberge von Ariola Vigne e Vini erstrecken sich in über das fruchtbare Po-Tal in einer Höhe von 220 und 300 Metern über dem Meeresspiegel. Die Beschaffenheit der Böden ist gekennzeichnet durch lockeren Ton, die Rebstöcke sind so ausgerichtet, dass sie einen optimalen Sonneneinfall genießen. Beides schafft ideale Bedingungen für die Reife besten Traubenmaterials. Die Trauben werden mit äußerster Sorgfalt gelesen und besonders sanft gepresst. Die Maischegärung erfolgt in großen Bottichen, die Alterung in den meisten Fällen auf der Flasche. Dabei wird gerade bei der Auswahl der Flaschen großen Wert auf eine besonders hohe Qualität gelegt. Kultiviert wird bei Ariola in erster Linie die autochthone Rebsorte Lambrusco Maestri, aber auch Malvasia oder Sauvignon Blanc.

8. Verboten ... gut! 2018

Staatsdomäne Hohrainhof, Talheim (Württemberg), Deutschland

Bei diesem Rotwein handelt sich um eine Cuvée aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Acolon, die im Barrique ausgebaut wurde. Das Besondere des Weines liegt jedoch nicht in der Auswahl der Rebsorten oder der Art des Ausbaus, sondern in den Umständen unter denen der Wein erzeugt wird.

Der idyllisch gelegene Hohrainhof befindet sich zwischen Talheim und Untergruppenbach umgeben von Wald, Streuobstwiesen und Ackerland. Erstmals erwähnt wird der Hof als ihn 1453 Hans von Frauenberg erwirbt. 1585 geht der Hof an den Deutschen Ritterorden über, der ihn 1665 an das Kloster Kaisheim bei Donauwörth weiterverkauft. 1805 übernahm im Rahmen der Säkularisation das Königreich Württemberg den Hof. Seither ist er im Staatsbesitz.

1938 wurde der Hof eine Außenstelle der Justizvollzugsanstalt Heilbronn. Die Staatsdomäne Hohrainhof ist eine von insgesamt sechs landwirtschaftlichen Außenstellen im baden-württembergischen Strafvollzug. Die Einrichtung ist Teil des offenen Vollzuges. Dort befinden sich Strafgefangene in der 1. Stufe der Lockerungsphase, um nach einer festgelegten Zeit zum Freigang zugelassen zu werden.

Auf dem Hohrainhof sind zeitweilig bis zu 25 Strafgefangene untergebracht. Knapp 40 Häftlinge könnten hier eigentlich ihre Chance nutzen sich auf die Zeit nach der Haft vorzubereiten, jedoch erfüllt nicht jeder Häftling die Voraussetzungen um hier arbeiten zu können. Beispielsweise sind Häftlinge mit Drogenvergangenheit oder Allergiker für den Einsatz auf dem Hohrainhof ungeeignet. Seit 2015 beherbergt der Hohrainhof auch eine der ältesten Rinderrassen Württembergs, das zu den gefährdeten Nutztierassen zählende Limpurger Rind. Außerdem werden Obstbäume gepflegt, Rüben und Mais angebaut und Apfelsaft hergestellt. Bemerkenswert ist die Staatsdomäne auch deshalb, weil hier - bundesweit einmalig im Vollzug - auf rund elf Hektar Weinbau betrieben wird. In den Weinlagen Hohe Eiche und Schlossberg werden Rotweine, Weißweine, Traubensaft und auch Sekt und Tresterschnaps erzeugt.

Jährlich werden um die 60.000 Liter Wein produziert. Für die auf dem Hof beschäftigten Häftlinge gilt übrigens striktes Alkoholverbot. Die kräftige, trockene Rotwein-Cuvée "VERBOTEN ... GUT!" ist die neuste Kreation von Simon Kurz und Kellermeister Stephan Oppenländer, welcher über einen besonderen Humor verfügt. Auf seiner Visitenkarte steht der Satz: Wir lassen Sie nicht sitzen.

9. Dal Maso Colli Berici Tai Rosso Montemitorio 2016

Weingut dal Maso, Montebello Vicentino (Veneto), Italien

Tai Rosso (früher als Tocai Rosso bezeichnet) ist eine italienische Rebsorte mit hellviolett-roten Trauben. Diese Rebsorte findet sich hauptsächlich in den Colli Berici über der Stadt Vicenza, aber auch in den Provinzen Treviso und Venedig. Es wird vermutet, dass es sich bei der Tocai Rosso um eine Mutation der wahrscheinlich aus Spanien stammenden Garnacha-Traube handeln könnte. Die Weinrebe ist gedrunken, pyramidenförmig, mit einem oder zwei ausgeprägten Flügeln. Die Weinbeere ist groß, mit einer dicken, bereiften aber empfindlichen Schale, von unregelmäßiger blau-schwarzen Färbung. Das Fruchtfleisch ist saftig, farblos und süß.

Um den Namen der Rebsorte gab es Verwirrung, und über dessen Entstehung kursieren Legenden. Man erzählt, dass dieser kuriose und seltsame Rebstock als Taufpaten einen Schreiner aus Barbarano Vicentino namens "Marangon" gehabt habe. Dieser hatte sich zur Zeit Maria Theresias von Österreich am Ende seines Wehrdienstes im ungarischen Sempliner Gebirge (auch als Tokajer Gebirge bekannt) Stecklinge einer roten Rebsorte, die dort wuchs und dessen Wein er schätzen lernte, mit nach Hause gebracht. So wurde in Barbarano eine neue Rebsorte angebaut, die von den Winzern Marangona genannt wurde. Der Wein wurde bis Anfang des 18. Jahrhunderts Tocai del Marangon, genannt. Am 18. Oktober 2007 wurde eine offizielle Verordnung erlassen, welche die Einführung des Namens Tai für alle Rebsorten und Weine die einst Tocai genannt wurden, bestimmte. Seit diesem Datum heißt die Rebsorte Tocai Rosso nun Tai Rosso.

Der Weinbaubetrieb der Familie Dal Maso wurde 1887 von dem Winzer Serafino Dal Maso auf den Hügeln von Montebello Vicentino in der Provinz Vicenza gegründet. Das von den Geschwistern Nicola, Silvia und Anna Dal Maso geführte Familienunternehmen produziert heute jährlich 400.000 Flaschen Wein aus drei verschiedenen Gebieten in der Provinz Vicenza: der Region Gambellara, auf den Berici-Hügeln und an den Lessinischen Alpen. Jede Produktionsregion konzentriert sich auf die Trauben, die in diesem Gebiet heimisch sind: Garganega-Trauben im Bereich der Gambellara DOC, Tai Rosso Trauben in den Gebieten der Berici Hügel und Durella Trauben im Bereich des Monti Lessini DOC. Die Weinberge auf den Berici Hügeln, auf denen auch der Tai Rosso angebaut wird, umfassen 17 Hektar. Felsiger Kalkstein und rote Tonböden verleihen den Weinen des Weinguts dal Maso Struktur, vulkanische Böden verbessern die Aromen.

10. Nativ Biciento Aglianico Irpinia Campi Taurasini DOC 2015

NATIV Agricultural Society Ltd., Paternopoli (Kampanien), Italien

Beim Aglianico handelt sich um eine alte, in Deutschland zu unrecht kaum beachtete Rebsorte. Die Trauben für den Nativ Biciento stammen von zweihundert Jahre alten Rebstöcken. Die Rebsorte Aglianico gilt als die wohl beste Rotweinsorte Süditaliens. Vermutlich brachten sie die Griechen vor rund 2.500 Jahren unter dem Namen Vitis Hellenica, lateinisch für Griechischer Wein, nach Italien, wo sie sich schnell ausbreitete. Sie gedeiht besonders gut auf vulkanischem Boden. So finden sich auch heute noch die größten Anbaugebiete in Kampanien und der Basilikata im Süden Italiens, wo Aglianico vor allem im Bereich des erloschenen Vulkans Monte Vulture angebaut wird.

In Kampanien kommen die besten Rotweine aus Aglianico-Trauben aus Taurasi, die sogar die höchste Qualitätsstufe des italienischen Weinbaus DOCG tragen. Manche Weinkenner bezeichnen den Taurasi-Wein daher auch als „Barolo des Südens“ – in Anlehnung an die großen Weine des Piemonts. Mit den besten italienischen Weinen aus nördlicheren Gefilden können sich die Aglianico-Erzeugnisse aus dem Süden allemal messen.

Auch wenn im Wein Taurasi bis zu 15 Prozent andere Sorten verschnitten werden dürfen, bauen die meisten Taurasi-Winzer ihren Aglianico reinsortig aus. Aglianico del Vulture ist immer reinsortig. Auch in den Anbaugebieten außerhalb Italiens, hauptsächlich in Kalifornien und Argentinien, werden aus den Aglianico-Beeren vor allem sortenreine Weine gewonnen. Aglianico treibt früh aus und reift spät. So kann er während seiner langen Reifezeit jede Menge Aromen aus der Umgebung anreichern. Typisch für Wein aus Aglianico sind sein hoher Tanningehalt und die ausgeprägte Säure. Dadurch lässt sich der Wein lange lagern: Erst mit einiger Zeit entfaltet er sein volles Aroma, weshalb man ihn nicht unbedingt jung verkosten sollte.

Der Rotwein aus den Beeren des Aglianico ist körperreich, gehaltvoll und würzig. Gereifte Tropfen verbreiten ein Bouquet von Pflaume, Schokolade und dunklen Beeren wie schwarze Johannisbeere, Schattenmorellen und Cranberries. Im Glas präsentiert sich der Wein rubinrot bis tiefdunkel-violett. Am Gaumen spürt man die kräftigen Gerbstoffe, ein einzigartiges Geschmacksprofil mit einem langen, intensiven Abgang. Aglianico-Weine sind daher vor allem bei Weinliebhabern beliebt, die das Besondere suchen.

Das erst 2008 gegründete und damit noch recht junge Weingut NATIV liegt im Herzen von Paternopoli in der Provinz Avellino. Mitten in der Irpinia, wie die Hügel- und Gebirgslandschaft in der italienischen Region Kampanien genannt wird, hat der Weinbau eine lange zurückreichende Geschichte. Die Kerngemeinde und der wichtigste Bezugspunkt für die Cantina Nativ ist die Gemeinde Paternopoli Agrotaurasino. Sie beherbergt die Taurasi DOCG, deren Weine die Fruchtbarkeit der vulkanischen Böden widerspiegeln. Diese bieten ein hervorragendes Terroir, um Spitzenweine erzeugen zu können. Angebaut werden autochthone Rebsorten wie Falanghina, Fiano, Greco di Tufo und Aglianico. Zuständig für die Weinbereitung ist der bekannte Weinmacher und Önologe Mario Ercolino (siehe auch Montemajor Falanghina Beneventano IGP 2017 vom Weingut Montemajor), der zuvor bereits beim Weingut Feudi di San Gregorio sein Können unter Beweis gestellt hat. Zusammen mit Dr. Roberta Pirone schuf er das Weingut Nativ, um sich der Herstellung typischer Weine des Gebietes zu widmen.

Rosemarie Janik