

Deutsche Rieslinge erleben einen sagenhaften Aufschwung, aber auch die kultigen „Orange Wines“ einiger Kroaten und biodynamische Ausnahme-Weine aus Österreich finden sich plötzlich in den besten Restaurants der Welt.

Die neue Wein-Elite

Die Deutschen

J. J. Prüm. Das Weingut an der Mosel unter der Leitung von Manfred Prüm gehört zu den traditionsreichsten und besten, die Deutschland zu bieten hat. Doch in den 1970er- und 1980er-Jahren geriet der süße Wein der Mosel durch lieblose Massenproduktion von Genossenschaften und Großkellereien ganz allgemein als „Zuckerwasser“ in Verruf. Heute sind die Weine von J. J. Prüm gefragter denn je, alte Jahrgänge erzielen bei Auktionen Höchstpreise, jüngere Weine sind vergleichsweise preisgünstig. Beispiel: Die „Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese 2007“ kostet bei „WeinArt Wolf“ 32 Euro. Adresse: 54470 Wehlen, www.jjpruem.com

- **Van Volxem.** Roman Niewodniczanski (Bild oben) gehört zu den jungen und aufstrebenden Winzern Deutschlands. „Als ich vor zehn Jahren angefangen hab, war der deutsche Wein tot“, erinnert sich der Weinmacher und produziert heute Weine von grandioser Qualität. Und das findet Anklang. Das Weingut an der Saar wurde heuer von „Falstaff“ Deutschland zum „Newcomer des Jahres 2012“ gewählt. Kein Spitzenrestaurant der Welt kann heute mehr auf diese Weine verzichten, auch in Österreich haben viele Top-Sommeliers Van Volxem in der Karte. Die Weine sind extraktreich und voller Mineralien. Preisbeispiel für den Privatgebrauch: „2011 Alte Reben Riesling“ kostet bei „WeinArt Wolf“ 20 Euro. Adresse: 54459 Wiltingen, www.vanvolxem.com

Christmann. Besonders in der Pfalz ist die Dichte an aufstrebenden Winzern groß. Steffen Christmanns trockener Riesling etwa zählt momentan zu den begehrtesten Weinen Deutschlands. Die präzise Stilistik begeistert weltweit Weinkritiker. Adresse: 67435 Gimmeldingen, www.weingut-christmann.de



Wenn es um deutsche Weine geht, ziehen noch viele das Gesicht. Nicht ganz ohne Grund. Denn vor allem in den 1970er- und 1980er-Jahren sind deutsche Rieslinge aus Massenproduktion zu zuckersüßen Gesöfften degeneriert. Einfach untrinkbar.

Dabei haben Weingüter wie Egon Müller und J. J. Prüm auch in dieser Zeit herausragende Weine erzeugt, die bei weltweiten Auktionen Höchstpreise erzielten. Manche davon gingen sogar als „teuerste Weine der Welt“ in die Annalen ein.

Erst eine neue Generation von jungen und engagierten Winzern verhalf den ungeliebten Weinen unserer Nachbarn zu einem sagenhaften Aufschwung. Sie haben inzwischen das Image nachhaltig verändert. Deutsche Rieslinge finden sich mittlerweile auf den Weinkarten der besten Restaurants der Welt – vom Noma in Kopenhagen abwärts.

Ähnlich verhält es sich mit den Protagonisten einer Szene, die sich den sogenannten „Orange Wines“ verschrieben hat. In Österreich sind das Südsteirer wie Sepp Muster oder Franz Strohmaier, in Kroatien ungewöhnliche Winzerpersönlichkeiten wie Mladen Roxanich oder Giorgio Clai. Sie alle machen Weine mit einem völlig neuen und noch weitgehend ungewohnten Geschmackspotenzial. Doch am besten, man überzeugt sich davon selbst.

– HERBERT HACKER

Die Österreicher

Weingut Strohmeier. Christine und Franz Strohmeier sorgten für eine kleine Sensation, als sie zum ersten Mal Weine völlig ohne Schwefel und andere Zusätze präsentierten. „Wein ohne Schwefel“, das klingt zunächst nach Blödsinn, doch die Strohmeiers haben bewiesen, dass es geht. Die beiden nennen ihre Weine „Trauben, Liebe & Zeit“, „Sonne“ oder „Wein der Stille“. Letzterer besteht aus Sauvignon blanc, Chardonnay und Muskateller und zählt zu den spannendsten und ungewöhnlichsten Weinkreationen, die je in Österreich hervorgebracht wurden. Adi Schmid, Chefsommelier im Steirerck: „Unglaublich, die Weine sind voller Spannkraft und Dichte.“ **Adresse: 8511 St. Stefan o. Stainz, www.strohmeier.at**

Sepp Muster. Unter den „biodynamischen Winzern“ ist Sepp Muster aus der Südsteiermark zu einer Art Galionsfigur geworden. Seine Weine stehen mittlerweile sogar im Noma, dem weltbesten Restaurant, auf der Karte. Musters Weine „Gräfin“ und „Erde“ sind sogenannte „orange Weine“ aus weißen Trauben, die lange auf der Maische vergoren werden. Dieses Verfahren wird im Normalfall in der Rotweinproduktion angewandt, jedoch kaum bei Weißweinen. **Adresse: 8463 Leutschach, www.weingutmuster.com**

Weingut Werlitsch. Ewald und Brigitte Tscheppe gehören zu den mutigsten und kompromisslosesten Bio-Winzern der Südsteiermark. Mit ihren „Amphorenweinen“ haben sie für viel Aufmerksamkeit gesorgt. Der Wein reift in einer in der Erde vergrabenen 600-Liter-Tonamphore heran. Es sind Weine einer völlig neuen Geschmacksdimension. Ursprünglich belächelt, ist das Weingut inzwischen auch international gefragt. **Adresse: 8463 Leutschach, www.werlitsch.at**

Italien

Azienda Agricola Frank Cornelissen. Ungewöhnlicher kann ein Weingut kaum sein. Frank Cornelissen produziert Weine in bis zu 980 Meter Höhe an den Hängen des Etna in Sizilien. Sein Magma® rosso wird aus Nerello-Mascalesetrauben fermentiert, der goldfarbene Magma® Bianco stammt aus verschiedenen Urtraubensorten. Sehr viele Flaschen gibt es nicht davon, entsprechend ist die Begehrlichkeit seiner Kunden. Und die sind mittlerweile in der ganzen Welt verstreut. **Adresse: 95012 Solicchiata, www.frankcornelissen.it**



Die Kroaten

Vina Kabula. Im November 2010 erhielt erstmals ein Amphorenwein aus Istrien 90 Parker-Punkte. Eine kleine Sensation. Der „Malvazija Amfora“ des Weinguts im Norden Istriens begeisterte die amerikanischen Tester. Marino Markezic zählt seither zu den Shootingstars der istrischen Weinmacherszene, die sich unkonventioneller Methoden bedient. Dem Extremisten werden seine Weine inzwischen aus den Händen gerissen, und sie stehen weltweit in den Top-Restaurants auf der Karte. **Adresse: 52462 Momjan, www.kabola.hr**

Giorgio Clai. In Istrien sagt man: „Wein ist Essen für die Seele.“ Giorgio Clai erzeugt tatsächlich Weine wie nährenden Nektar. Clai führte einige Zeit lang in Triest das Restaurant seiner Eltern, bis er in sein Heimatdorf nahe der Küstenstadt Umag zurückkehrte. Hier treibt er nun die Produktion der „Orange Wines“ auf die Spitze. Sein Malvasia Istriana „Sveti Jakov“ 2009 etwa wurde mehrere Monate mit den Schalen spontan vergoren. Ergebnis: Ein orangefarbenes Aromawunder, ein Wein, der mit den üblichen Weinen aus Istrien fast nichts mehr gemein hat. **Adresse: Krasica bei Groznanj, Buje, vesna.clai@pu.t-com.hr**

Roxanich. Mladen Roxanich ist der wohl ungewöhnlichste Weinmacher der neuen istrischen Winzerszene. Früher war er Automechaniker, heute bastelt er an Rebstöcken. In seinem Betrieb wird organisch nach biodynamischen Prinzipien gearbeitet – nach uralten Methoden ohne jegliche chemische oder technische Zusätze. Der Erfolg ist überwältigend: Seine Weine werden momentan zwischen New York und Tokio in den besten Gourmetrestaurants getrunken. **Adresse: 52446 Nova Vas, www.roxanich.hr**



BEZUGSQUELLEN

WeinArt Wolf & Co KG. 4853 Steinbach am Attersee, Forstamt 12, Tel.: 0 76 63/89 02, www.weinart.at. Eine der besten Adressen in Sachen deutsche Rieslinge. Breites Angebot – von Egon Müller bis Van Volxem –, günstige Preise.

Alpe Adria Weinhandlung. 1010 Wien, Am Hof 11, Tel.: 01/535 16 55, www.weinonline.at. Vinothek mit einer guten Auswahl an kroatischen Spitzenwinzern wie etwa Roxanich. Auch deutsche Rieslinge.

Del Fabro. 1200 Wien, Nordwestbahnstraße 10, Tel.: 01/330 22 00, www.delfabro.at. Traditioneller Weinhändler mit einem riesigen Sortiment. Auch ausgefallene Weine werden auf Wunsch besorgt.

Grohs Weinhandel. 1010 Wien, Graben 13/1/4/40. Tel.: 0664/ 420 76 56, www.grohs-wein.com. Georg Grohs zählt zu den innovativsten Weinhändlern. Er hat unter anderem Bio-Winzer wie Sepp Muster im Programm.