

■ **Terroir.** In die Terroirbewegung kommt immer mehr Dynamik. In allen Regionen Deutschlands haben die Mitglieder der »Prädikatsweingüter (VDP)« ihre Weinberge klassifiziert. Ab dem Jahrgang 2004 werden nur noch Weine aus klassifizierten Lagen mit dem Namen des Weinbergs auf dem Etikett ausgezeichnet werden. Die vielen heute noch gebräuchlichen nichtssagenden Lagennamen verschwinden so langsam vom Markt. Damit können sich die klassifizierten Lagen zu einem Hinweis auf ein hochwertiges Terroir entwickeln können. Freiwillig ist nach wie vor die Teilnahme an dem Konzept »grand cru«. Nur die Weine aus den besten Parzellen der klassifizierten Lagen dürfen sich nach strengen Kontrollen mit dem Logo »1 mit Traube« schmücken. Auch hier steigt die Zahl der teilnehmenden Winzer von Jahr zu Jahr. Mittlerweile reifen »erste Gewächse«, »große Gewächse« und »erste Lagen« auf immerhin gut 8 % (327 ha) der Rebfläche unserer Mitgliedsbetriebe.

■ **Vom Öchsle zum Terroir.** Unter diesem Titel publizierte die Frankfurter Allgemeine Zeitung im Oktober vergangenen Jahres einen von Reinhard Löwenstein verfassten ganzseitigen Artikel über die Entwicklung des deutschen Weinbaus in den letzten 100 Jahren. Gerade die in dem Artikel angesprochenen kulturellen Fragen haben dazu beigetragen, weite Kreise unserer Gesellschaft für dieses Thema zu sensibilisieren und viele politische Bündnispartner zu gewinnen. Der Artikel wurde mittlerweile in vielen Zeitschriften in größerem Umfang zitiert und kommentiert und wird gerade in verschiedene Sprachen übersetzt. Als Nachdruck liegt er der aktuellen Ausgabe der Zeitschrift VINUM bei, er kann aber auch im Weingut kostenlos angefordert werden. Zum download steht er unter www.heyman-loewenstein.com auf der Seite »aktuelle Infos«

■ **Internet.** Neben vielen sinnlos in virtuellen Raum vagabundierenden Bits und Bytes sind in den letzten Jahren einige wirklich gute Weinseiten mit angeschlossenen Diskussionsforen entstanden. Nicht nur, um nachzulesen, was man sich so alles über »Heymann-Löwenstein« zu erzählen hat, möchte ich auf einige gute Adressen hinweisen: www.talk-about-wine.de, www.wein-plus.de und www.riesling.de.

■ **Postversand.** Endlich scheint es zu klappen. Nachdem die Post nach ihrer Privatisierung nicht nur billiger sondern auch schlechter geworden war und uns zuletzt mit einer Bruchrate von über 3 % schier zur Ver-

Everybody

zweiflung brachte – immerhin waren unsere Weine in »posttechnisch zugelassenen« Kartons verpackt – scheint es nun endlich zu funktionieren. Unsere neuen Kartons sind zwar etwas teurer und größer und machen uns mehr Arbeit beim Packen, aber dafür überleben sie den Frust schlecht bezahlter Mitarbeiter der Post. Bruch gab's im vergangenen Jahr nur noch vereinzelt. Nach wie vor kommt es leider immer wieder vor, dass Sendungen gestückelt an aufeinanderfolgenden Tagen ausgeliefert werden. Und auch den berühmten Zettel im Briefkasten mit dem Vermerk »nicht angetroffen, bitte im Postamt abholen oder einen zweiten Zustelltermin vereinbaren« suchte mancher Kunde im letzten Jahr vergeblich... Aber die Post will ja besser werden.

■ **Terrassenmosel.** 10 Jahre ist er jetzt alt, der Name Terrassenmosel. Herzlichen Glückwunsch! Der Name Terrassenmosel, der den kegelclubgeschwängerten Begriff »Untermosel« ablösen sollte und als Schlagwort zum Aufbau einer neuen regionalen Identität mit besseren Weinen,

Restaurants und Hotels beitragen sollte, was ist daraus geworden? Nun, zum Hände-in-den-Schoßlegen gibt es noch keinen Anlass, aber: die Region ist im Aufwind. Immer mehr engagierte Winzer und Gastronome lassen einen Besuch an der Terrassenmosel zu einem spannenden Erlebnis werden. Gerade in diesen Tagen öffnet in Winningen mit dem Restaurant Moselblick ein weiteres regional-kulinarisches Highlight seine Türen. Michel Bettane, Chefredakteur der Revue du Vin de France schreibt, Winningen habe das Potential zum »In-Dorf« der Mosel. Ihm sei an dieser Stelle exemplarisch für alle Journalistinnen und Journalisten gedankt, die unsere Bewegung »Terrassenmosel« so sehr unterstützen, dass der Name mittlerweile nicht nur in Zeitungen und Zeitschriften, sondern auch in Reiseführern und diversen Lexika eingeführt ist.

■ **Lagerfähigkeit.** Eines der wirklich schwierigen Kapitel. Unsere Arbeit in Weinberg und Keller unterscheidet sich nur wenig von der unserer Großeltern. Und die Haltbarkeit von Weinen etwa aus den 20er Jahren war legendär. Wenn wir dann noch die heutigen Hygienebedingungen bei der Flaschenfüllung mit ins Kalkül ziehen, liegt die Aussage »Nie gab es so lagerfähige Weine wie heute« geradezu auf der Zunge. Aber viel mehr als die Lagerfähigkeit interessiert die Frage, wann die Weine denn nun getrunken werden sollten, wann sie optimal schmecken. Wann ist die Primärfucht abgebaut, wann beginnt die Mineralität zu dominieren, wie entwickeln sich Aromen und Textur... ? Aber, Stopp, wer mag denn überhaupt gereifte Weine? Und wie passen sie zum Essen? Oder doch lieber in geselliger Runde solo? Ausprobieren! Alles ist möglich, alles kann Spaß machen. Unsere Empfehlungen für die letzten Jahrgänge: **1993** - die Frucht ist abgebaut, die

Weine reif. Würzige, kräftige Kräutraromen. Jetzt und in den nächsten Jahren hervorragend zu kräftig-würzigem Gemüse (Linsen) und Pilzaromen. **1994** - klar, verschlossen. Öffnet sich ein wenig nach drei Stunden in der Karaffe. **1995** - hochreif und verspielte Elemente liegen über einen würzigen und tiefen Frucht die perfekt in eine hochelegante Mineralität eingebunden ist. **1996** - unbedingt zwei Stunden vorher die Karaffe. Dann blüht eine feine, distinguierte und gleichzeitig spannungsgeladene Würze. **1997** - harmonisch und reif mit ersten Anklängen von wilden Mineralien. **1998** - verspielter Charmeur im Spannungsfeld zwischen jugendlicher Frucht und reifen-der Mineralität. **1999** - in der Nase beginnende Reife, im Mund noch jugendlich-ungestüm. **2000** - eine Reise in die wilde Welt von Botrytis und energiegeladener Mineralität. Nur für Freaks! **2001** - feine Würze, expressive Mineralität, Schiefer par excellence. Präzise Terroirs. Nur Uhlen Roth Lay ist noch weitgehend Botrytisummantelt. **2002** - jugendlicher Charme, betörende Aromenvielfalt, organoleptische Rorschachtests.

■ **Superjahrgang 2003 zum Ersten.** Beim Wein ist es wie beim Käse: Die Vielfalt der Produktion im Spannungsfeld zwischen den unterschiedlichsten Klein-Produzenten, die mit Liebe und ökologischer Verantwortung in verschiedenen Regionen völlig unterschiedliche Käsevarianten herstellen einerseits und einem high-tech Zuliefererbetrieb von Aldi andererseits verbieten im Grunde genommen jegliche verallgemeinernde Aussagen über »den Käse in diesem Jahr«.

■ **Superjahrgang 2003 zum Zweiten.** Wie alle Nord-Europäer haben auch wir den wärmehungrigen Imperativ »je Sonne desto Wohlbefinden« tief in unseren Genen stecken – und projizieren ihn auch auf den Wein.

Und wenn die offizielle Weinwerbung und verschiedene Medien in das gleiche Marketinghorn blasen und von einem Jahrhundertssommer schwadronieren lesen sich Sätze wie »das Assimilationsoptimum der Rieslingrebe liegt bei 27°C und bei bedecktem Himmel« oder, noch schlimmer, »die Weine aus dem Norden sind so gut, weil hier die Sommer so schön kühl und feucht sind«, als ketzerische Unkerufe sonnenhassender Intellektueller. Aber es stimmt. Die besten Weine reifen weder in Sizilien noch in Algerien. Sie reifen in den kühleren Regionen des Nordens, wobei sich jede Rebsorte an ihrer Klimagrenze »reibt«. Der Nebbiolo in Piemont, Cabernet Sauvignon in Bordeaux, Syrah an der nördlichen Rhône, und der Riesling in den Flusstälern Deutschlands.

■ **Jahrgangscharakter.** Wie ein roter Faden zieht sich die Typizität des jeweiligen Jahrgangs durch alle unsere Terroirs. Ein Jahr betont die atmosphärischen Komponenten der Weine, das nächste lebt mehr aus der Mineralität, während sich das dritte vielleicht durch eine komplexere Textur oder eine botrytisgeprägte Wildheit auszeichnet. Für uns sind dies Unterschiede in der Stilistik, nicht in der Qualität. Die können wir allerdings nur dann gewährleisten, wenn wir im Weinberg auf die wechselnden Wetterbedingungen angemessen reagieren. Schneiden wir die Blätter ab, damit die Trauben in die Sonne kommen oder belassen wir sie – wie im vergangenen Jahr – möglichst lange im Schatten? Wo liegt das optimale Wurzel-Frucht und Blatt-Frucht Verhältnis, d.h. wie viele der Tauben entfernen wir in der grünen Lese? Und, zu guter Letzt, die Gretchenfrage: Wie schmecken die Trauben, wie der Wein? Qualitativ, so unser Anspruch, müssen die Weine in jedem Jahr den gleichen

Kriterien standhalten: Wir verlangen nicht nur einen herausragend guten Geschmack, sondern darüber hinaus einen klar erkennbaren, für die jeweilige Lage typischen Terroircharakter. So schwanken die letztlich auf Flasche gezogenen Mengen oft erheblich. Beim »Uhlen Roth Lay« z.B. bewegt sich die Füllmenge jahrgangsbedingt zwischen 3000 und 10.000 Litern.

■ **Superjahrgang 2003 zum Dritten.** Nur Anhänger eines extrem anthropozentrischen Weltbildes mögen glauben, der Liebe Gott habe die Rebe wachsen lassen, auf dass sie uns mit ihrem leckerem Nektar erfreue. Biologisch gesehen will die Rebe – wenn das Wort »wollen« in diesem Zusammenhang überhaupt einen Sinn macht – etwas anderes, sie will sich vermehren. Die sogenannte physiologische Reife ist dann gegeben, wenn die Kerne der Trauben entwickelt sind und eine genetische Vermehrung ermöglichen. Aber genau diese Reife hat mit der Frage nach der Qualität des Weins herzlich wenig zu tun. Die »optimale physiologische Reife«, die als Werbebotschaft auch für den Jahrgang 2003 permanent erhalten muss, ist inhaltlicher Nonsens. Es geht nicht um »physiologische« sondern um die »oenologische Reife«, um die optimale Reife im Hinblick auf einen bestimmten Wein.

■ **Superjahrgang 2003 zum Vierten.** War es also zu heiß für den 2003er? Eindeutige Antwort: Ja. In dem einen Jahr ist der Austrieb zu früh, im anderen zu spät. Mal ist es zu kalt, mal zu nass. Und 2003 war bei uns einfach zu heiß und zu trocken. Nach einem guten Austrieb und einer frühen Blüte sah es bei dem optimalen Wetter im Frühsommer ganz so aus, als würde die Weinlese schon im August stattfinden. Horrorszenario! Und dann kam die Hitze. Sechs Wochen lang waren die Reben damit beschäftigt, die letzten Tropfen Wasser aus der Erde zu

must

ziehen, um sich vor dem Hitzetod zu retten. An eine Weiterentwicklung der Trauben war nicht zu denken. Besonders in den exponierten Terrassen mussten wir in dieser Zeit viele Trauben ausdünnen, um das Überleben der Reben zu gewährleisten. Als es dann Mitte August endlich etwas abkühlte war es für viele Trauben zu spät. Sie hingen leb- und aromenlos an den Reben und wurden von uns auf den Boden geschnitten. In etwas besser versorgten Terrassen waren sie dann zumindest gut genug für unseren Ikarus. Das Gros der Reben fand jedoch Zeit, sich langsam wieder an einen normalen Stoffwechsel zu gewöhnen. Nicht nur an der Struktur der Blätter, auch am Geschmack der Beeren konnte dieser Prozess verfolgt werden. Aus nichtssagenden, langweiligen Trauben im August entwickelten sich bis Ende Oktober feinfruchtige, delikate Aromenkonzentrate. Der leichte Frost in der Nacht vom 4. auf den 5. November, der die Blätter zu Boden fallen ließ, war dann das Startzeichen für den Beginn der Hauptlese. Bei wunderbarem Wetter – nur an zwei Tagen mussten wir wegen Regen unterbrechen – konnten wir bis Ende November optimal ausgereifte, hocharomatische Beeren ernten. Der Geschmack der Trauben, des Saftes und des gärenden Weins lässt einen Jahrgang erwarten, der mit den Worten präzise, klar, feinmineralisch und komplex beschrieben werden kann. Trotz Trockenheit hatten wir übrigens einige Botrytisinfektionen, die uns neben einem optimalen Anteil Rosinen in den trockenen Weinen auch herausragende Süßweine bescherten. Dabei sprengt die Trockenbeerenauslese aus dem Uhlen Roth Lay in ihrer enormen Konzentration alles bisher da gewesene.

■ **Das Lächeln des Rieslings.** 100 Punkte für einen trockenen deutschen Riesling! Die Szene war in

Aufbruch. Was für die einen das »endlich«, war für die Süßweinalphabeten eine einzige Provokation. Markus Hofschuster, Verkoster von www.wein-plus.de, hatte es gewagt. Erstmals in Deutschland. Vier Wochen später, bei einem von der Zeitschrift VINUM organisierten Treffen, sitzen wir mit Journalisten und Winzerkollegen in einem Lokal im Rheingau und verkosten blind. Auch den 100-Punkte-Wein. Und dann der Eklat. Markus gibt dem Wein nur noch 81 Punkte. Klammheimliches Grinsen erfüllt den Raum, ernste Redebeiträge über Seriosität... Aber, wer sagt denn,

get

dass ein guter Verkoster immer gleich verkosten, dass ein guter Wein immer gleich schmecken soll? Warum sehen wir uns jedes Mal die Mona Lisa an, wenn wir im Louvre sind. Weil sie jedes Mal unterschiedlich lächelt! Mal männlich, mal weiblich, mal androgyn, heute böse, morgen verführerisch... Genau das zeichnet sie als großes Kunstwerk aus. Wie einen großen Riesling, der eben gerade nicht eindimensional nur mit einem »mehr« an Geschmack daherkommt, sondern der durch Komplexität, durch viele unterschiedliche Dimensionen fasziniert. Nur ein wirklich großer Wein erlaubt extrem unterschiedliches Schmecken, erlaubt die Projektionen vielfältigster Seelenzustände.

■ **Textur.** Auch wir beschreiben Weine gerne über Aromen, lieben es, Blumen, Früchte und Gewürze zu assoziieren. Über Textur zu schreiben, das ist viel komplizierter. Dabei ist die »Physik auf der Zunge« eine ebenso spannende Seite der gleichen Medaille. Für frankophile Genießer eher sogar die Wichtigste. Wer schon einmal beobachtet hat, wie wenig Aufmerksamkeit etwa französische Weinfreaks der Nase eines Weines schenken, um sich dann manchmal über Minuten dem »Mundgefühl« zu widmen, bekommt eine Ahnung,

welch' wichtige Rolle die Textur in der Weinkultur unserer Nachbarn spielt. Die Identität eines hochwertigen Terroirs kommuniziert sich zu einem ganz großen Teil über den Gaumen, über die Art der Attacke, über Struktur und über Persistenz. Auch Begriffe wie Tiefe und Komplexität gehören in diese Geschmacksdimension, die es uns viel besser als etwa die in unserem Land übliche Aromenassoziation ermöglicht, beispielsweise die drei Terroirs aus dem Uhlen sinnvoll abzugrenzen. Blaufüßer Lay etwa als die dezente, subtil-aristokratisch tänzelnde Variante von blauem Schiefer. Laubach mit seinem bunt gemischten, vielschichtigen Gaumenkitzel, der unglaublich diversifiziert und in ihrer Spannung zwischen Kalk und Schiefer oft an Burgund erinnert, und der Roth-Lay der, verwoben aus Samt und grobem Leinen, mit seiner komplexen, abgründigen blau-grünen Tiefe an die Quelle im Innern eines Berges erinnert.

■ **Der Uhlen und das Weingesetz.**

30 Jahre lang war das Bezeichnungswort im deutschen Weingesetz so aufgebaut, dass all' das auf dem Etikett verboten war, was nicht ausdrücklich erlaubt wurde. Phantasienamen für Wein waren erlaubt, durften aber nicht mit bestehenden Regionen, Lagen oder Herstellungsmethoden verwechselt werden können. Aus diesem Grunde waren wir gezwungen, beim Uhlen die Kürzel »B«, »L«, und »R« ein zu führen. Blaufüßer Lay etwa hätte aus Sicht der Weinkontrolle eindeutig zur Verwechslung mit einer bestehenden Lage führen können, und uns zumindest eine Ordnungswidrigkeit eingebracht. Vor einem halben Jahr nun wurde das Gesetz endlich geändert. Heute sind alle Namen erlaubt, es sei denn sie sind darauf angelegt, den Verbraucher übers Ohr zu hauen. Gegen »Blaufüßer Lay«, den wirklichen Katasternamen, gegen die geologisch korrekte Bezeichnung »Laubach« oder die von der

höchsten Erhebung im Wald oberhalb der Weinberge abgeleiteten Namen »Roth Lay« kann nun niemand mehr argumentieren. Wir wollen uns daher von den Kürzeln verabschieden und die wirklichen Terroir-bezeichnungen mehr in den Vordergrund stellen.

■ **Cellarhand.** Bruce Jack ist nicht nur einer der jungen Winzer Südafrikas mit ganz vorzüglichen Weinen, er gehört auch zu den wenigen, die in ihrem Weingut offensiv gegen das Erbe der Apartheid vorgehen. Lehrer werden engagiert, um die Farbigen in Englisch und die Weißen in Xhosa zu unterrichten. Auch der »Backchat Blend« gehört zu diesem Konzept. Die Belegschaft der Flagstone Winery darf sich ihren eigenen Wein ausbauen. In »long and chaotic tastings sessions« wurde, wie Bruce schreibt, das Cuvée »Cellarhand« geboren. Ein Rotwein mit einem riesigen harmonischen Trinkspaß, der bei näherer »Betrachtung« mit einer enormen Differenziertheit und Tiefe brilliert. Da er darüber hinaus mit 8.50 Euro ein unglaublich günstiges Preis-Genuss-Verhältnis bietet, haben wir uns entschlossen, ihn ab sofort in unser Sortiment aufzunehmen.

■ **Lob der Weine.** Selbst die Konservativen der Weinszene, die das Wort »Mosel« prinzipiell als liebliche Spätlese buchstabieren, nehmen seit einigen Jahren die Existenz von Spitzenlagen flussabwärts von Ürzig zur Kenntnis und loben die Stilistik unserer Terroirs als einen eigenständigen Beitrag zur Weinkultur. Momentan werden wir von fast allen Medien mit positiven feed-backs überhäuft. Das manager-Magazin schreibt über »den vielleicht besten Winzer Deutschlands«, der Feinschmecker nominiert uns als einziges deutsches Weingut zum Wein-Oscar. Selbst das Frontgirl der Süßweinfraktion, der Gault Millau, schwärmt von »außergewöhnlichem Potential, hoher Reife und besonderer Würze

der finessenreichen trockenen Rieslinge«. Auch in der internationalen Weinszene genießen die Weine ein sehr hohes Ansehen. Wenn Jancis Robinson unserem Uhlen »a similar structure to the fullest mature white burgundy« bescheinigt und sogar dem Schieferterrassen »grand-cru Charakter« bescheinigt, wenn Michel Bettane schreibt, dass ihm unsere 2001er Uhlen Auslese Goldkapsel genauso gut schmeckt wie Château Margeaux 2000 und deutlich besser wie Mouton Rothschild, Ausonne und Léoville Las Cases... Keine Sorge, wir bleiben auf dem Teppich. Aber wir freuen uns riesig und möchten uns an dieser Stelle für die vielen Komplimente und die konstruktive Kritik der Presse ganz herz-

stoned.

lich bedanken. In Zeiten, in denen sich unsere Weine »fast von alleine« verkaufen, gilt unser größter Dank jedoch unseren Kunden: Für die vielen Diskussionen, die oftmals langjährige Solidarität, für die vielen Weiterempfehlungen und, ganz profan, fürs Ordern und Trinken.

■ **diabolisch-devinisch-devonisch.** ist der Name unseres diesjährigen Sommer-Events im Rahmen der Veranstaltungsreihe der »Köche und Winzer an der Terrassenmosel«. Treffpunkt ist um 14.30 h in der mittelalterlichen Genovevaburg des Eifelstädtchens Mayen. Im Foyer des Museums beginnen wir mit einer der köstlichsten Formationen des Devons: mit schäumendem Schiefer. Dann geht's unter Tage, hinein in den Fels. Die Stollen beherbergen ein einzigartiges Museum. In geführten Kleingruppen von maximal 15 Personen erleben wir die vielfältigen Facetten des Devons. Nach einem Exkurs in die Erdgeschichte mit multimedialen Darstellungen zur Entstehung der Eifel kommt es auch

zu einer ersten Begegnung mit dem »Eifelosaurus«. Dann, eine Sohle tiefer, schlagen wir einen Bogen von Fossilien des Urmeeres bis hin zur Nutzung der Stollen als Bunker, von der Knochenarbeit armer Eifelbauern über die Geschichte des Schieferbergbaus zur Ästhetik mit Naturschiefer gedeckter Dächer. Nach Besichtigung der Burg schlendern wir über den Marktplatz zu »Maitre Jupp«. Sechs devonische Schiefer nebst ihren divinischen Sublimaten erwarten uns dort um 18.00h auf der Terrasse als Apero. Höhepunkt das Gala-Diner um 19.30h: Die große Schiefer-Oper in 5 Akten, komponiert und meisterlich in Szene gesetzt von »Gourmet Wagner« und »Halferschenke«. Dabei garantieren die hierzu gereichten Weine zu vorgerückter Stunde weitere diabolische Begegnungen mit dem kleinen grünen »Eifelosaurus«. Termin: Samstag, 12. Juni. Preis 80.- Euro. (Sekttempfang, Museumsbesuch, Apero-Probe, 5-Gang-Menue mit Weinen, Wasser, Kaffee.) Verbindliche Anmeldung im Weingut mit Verrechnungsscheck.

■ **Jahrgangverkostung.** Auch in diesem Jahr beginnen wir mit der Auslieferung und der offiziellen Vorstellung des neuen Jahrgangs am 1. September. Folgende Degustationstermine stehen heute schon fest: Sonntag, 5. September in Berlin im Rahmen der VDP-Präsentation und Freitag, 1. Oktober im Kloster Eberbach. Im Weingut selbst können die Weine am Wochenende 24/25 Sept. verkostet werden. Anders als in den Vorjahren wird der Wein im Sitzen und in geführten Proben vorgestellt. Wir haben drei Degustationstermine pro Tag vorgesehen, um 12.00h, 14.00 h und 16.00 h. Bei begrenzten Sitzplätzen ist eine Anmeldung unbedingt erforderlich.

Weingut Heymann-Löwenstein
Bahnhofstraße 10 56333 Winningen
Telefon 02606 1919 Fax 02606 1909
weingut@heymann-loewenstein.com