

Syrah gegen Shiraz

Freitag, 4. Juli 2008, [Restaurant Schöneegg, Wädenswil ZH](#)

Eine Stadt aus dem Iran?

In anderen Gegenden wird am 4. Juli der Independence Day gefeiert. Mindestens bei den grossen Fans der Vereinigten Staaten Amerika. Unsere unnachahmlichen [amerikanischen Freunde](#) müssen sich aber vor nichts fürchten. Die Syrah Rebsorte stammt definitiv nicht aus dem Iran und noch weniger aus der fünftgrössten Stadt des Landes. [Shiraz](#) ist zwar die grösste Stadt der [Fars Provinz](#), wo die bekannte [Farsi](#) Sprache gesprochen wird, und wo man vor allem von der Landwirtschaft wegen lebt, es lässt sich aber keine Spur von Wein finden.

*"I said, turn your path to the greater world,
So I should be free of the chains of slavery.*

*But I found no place for me outside of Fars,
Not Levant, not Anatolia,
not Basra, nor Baghdad."*

Also, wie es der berühmteste persische, von Goethe bewunderte Dichter [Hafez](#) (1324-1388) vorgesehen hatte, gibt es hier weder amerikanische Politiker noch Rebsorten. Die Region, in der die weltweit bekannte frühere [persische Hauptstadt Persepolis](#) liegt, neben der Kerman Provinz liegend und uns an die magische, durch die [UNESCO](#) klassierte [Sandaltstadt Bam](#) erinnert (unbedingt probieren: Die köstliche Datteln aus Bam!), wird oft als eine der Wiegen des Weins wahrgenommen. Und zwar nicht ganz per Zufall: Nicht die Syrah, sondern die Carignan (oder mindestens dessen ursprünglicher Steckling, da die heute verbreitete [Rebsorte](#) aus Cariñena in Spanien vorkommt) stammt aus dieser Region. Der wissenssüchtige, [weinbegeisterte](#) Laie wird gerne die poetischen Schriften von [Omar Khayyam](#) (1048-1123) lesen, da er sich über den [Wein](#) gerne unterhalten hat. Im Languedoc heisst sogar ein Wein [Maghani](#), wie der Wein von Magi in den Gedichten des bezaubernden [Dichters](#), dessen folgende Verse berühmt sind:

*"Two sweethearts,
Two flasks of old wine,
A book of verse
And a cosy corner in the garden."*

Dennoch kann keine nachweisbare Spur von der Syrah-Rebsorte gefunden werden, die Australier haben den Namen der persischen Stadt vergebens übernommen. Der Name „Syrah“ ist daher keine Französisierung des ursprünglichen Namens. Ebenfalls verbindet nichts den vermeintlich köstlichen Shirazi Wein mit der Rebsorte, die uns im vorliegenden Artikel interessiert. Die Stadt Shiraz produzierte bereits im IX. Jahrhundert¹ die feinsten Weine des Nahosts, so dass die Erzeugnisse bis nach Europa und Indien einen grossen Erfolg verzeichneten, die [Shirazi](#) war allerdings eine weisse Rebsorte.

Dank verschiedener DNA-Analysen der Universität Kaliforniens ist seit 1998 bekannt, dass die Syrah eigentlich eine [Kreuzung](#) der alten französischen [Dureza](#) und der Mondeuse blanche ist. Die Zweite wird heute vor allem im Savoyen und die Erste in [Ardèche](#) angepflanzt.

Ein Abend ohne Rhône Ranger....

Wir geniessen das Leben in der Schweiz und verwöhnen uns an diesem Abend mit Erzeugnissen aus zwei spannenden Regionen:

- Das Rhône-Tal, wobei das Wallis miteinbezogen wurde, da der Fluss Rhône auf der Walliser Seite des Sankt Gotthard seine Quelle nimmt.
- Australien, wo eine ernsthafte, mehrstufige [Krise](#) andauert. Nicht später aber auch nicht früher als anfangs Juli 2008 wurde bekanntgegeben, dass der Export australischer Weine deutlich absinkt.

Nach dem 4. Juli bleiben 180 Tage bis zum Jahresende. An dieser Stelle wäre es bestimmt nicht geeignet, an die Zeitverschiebung zwischen dem [Queensland](#) und dem Rest Australien zu erinnern. Gewisse Bösewichte (auch Fluggesellschaftspiloten) behaupten, es gäbe etwa 10 Jahre Zeitverschiebung zwischen dem Queensland und dem übrigen Australien. Gute Witze über diesen australischen Bundesstaat gibt es in Übermass. [Wein-](#)

¹ Herodotes erzählte, die Persier hätte Wein jeweils sehr gern getrunken. Als sie z.B. ein ernsthaftes Problem zu lösen hatten, besprachen sie zwei Mal das Anliegen: Ein Mal nüchtern und ein Mal nachdem sie guten Wein getrunken hatten.

[güter](#) scheinbar auch: Es existieren 170, wobei sie wegen der [Wetterbedingungen](#) keinen hervorragenden, nennenswerten Wein produzieren. An diesem 4 Juli 2008 unterwarfen wir uns 18 Rotweinen (also einem Zehntel der genannten Zahl 180), darunter die Hälfte aus Down Under.

Über den 4. Juli ist doch die Rede, da die Verkostung eben an diesem speziellen Tag stattfand. Es genügt bereits zu wissen, dass das [Aphel](#) zwischen dem 4. und dem 5. Juli stattfindet. Das Aphel bezeichnet den entferntesten Punkt einer elliptischen Planetenbahn zur Sonne. Ob wir es uns, Teilnehmer der grossen Verkostung, darüber bewusst waren, stimmt mich etwas nachdenklich. Die strahlende Sonne und die Hitze, die an diesem Tag gnadenlos herrschten, hatten fast alle unsere Genusssinne wie eingeschlüfert.

Am 4. Juli 1865 wurde das Buch "Alice im Wunderland" von [Lewis Carroll](#) zum ersten Mal veröffentlicht. Von Lewis Carroll war auch im vorherigen Bericht über die ganz tolle [Bordeaux 1990](#) Degustation die Rede.

Am 4. Juli 1884 schenkte das französische Volk den Amerikanern die New Yorker Freiheitsstatue, wir wollen hier aber wirklich nichts mit amerikanischen Erzeugnissen zu tun haben. Also verlassen wir diesen Teil der neuen Welt. Im Übereifer begaben wir uns nach Wädenswil und zwar ins [Schönegg Restaurant](#), wo die Verkostung stattfand.

Zum Grand Jury Européen

Das Thema war Syrah gegen Shiraz und der Anlass gab die Möglichkeit, eine Standortbestimmung zwischen den beiden Zwillingsschwestern zu ziehen. In dieser Hinsicht ist die grosse Degustation des [Grand Jury Européen](#) vom 4. November 2007 zu erwähnen, da sie eine klare Überlegenheit der europäischen Weine aufzeigte. Die vielseitigen, international anerkannten Mitglieder der GJE², die aus verschiedenen Ländern stammten, sind zum Schluss gekommen, dass die [besten Syrah Weine des Jahrgangs 2001](#) der Vieilles Vignes 2001 von [Simon Maye](#) (Bewertung: 92 Kohäsion: sehr gut), [Claudy Clavier](#) (Bewertung: 90, Kohäsion: schwach) und der mir (noch) nicht bekannte les Larmes d'Heracles von [Grognoz](#) in Saint Saphorin sind. In dieser Verkostung war der erste Syrah ausserhalb von Europa der [Sine Qua Non](#) Midnight Oil von [Manfred Krankl](#) (8. Platz,

² [Ernesto Gentili](#) und Gabriele Bava u.a. für Italien, [Jacques Perrin](#) für die Schweiz, [Dirk van der Niepoort](#) für Portugal, [Markus del Monego](#) für Deutschland, [Michel Bettane](#) und [Olivier Poussier](#) für Frankreich, [Abi Duhr](#) für Luxemburg, [Jeff Leve](#) und der berühmte Neuropsychanalyst [Wilfred van Gorp](#), uvm)

88 Punkte, sehr schwache Kohäsion). Der erste Australier war der [Amery Hillside](#) der [Kay Brothers](#) (12. Stelle, Bewertung: 87, mittlere Kohäsion), der Zweite: Wines Ares von [Two Hands](#) (Bewertung: 85, sehr schwache Kohäsion). [Astralis](#), der teure Kultwein, wurde an der 36. Stelle klassifiziert.

Es stellte sich also die Frage, wie die genialen Wein-Freaks, die an dieser Verkostung teilnahmen, diese Syrah-Weine in einem direkten Vergleich einschätzen würden. Ein weiteres Ziel, das die Reihenfolge der ausgewählten Weine begründete, bestand darin, die Weine möglichst fair zu beurteilen. Mit anderen Worten musste vermieden werden, dass die Reihenfolge durch rein arithmetische Faktoren beeinflusst wird (wie oft erlebt man Verkostungen, bei den ein genialer Wein 16 Punkte bekommt, weil er bloss in der zweiten Serie ausgeschenkt wird, obwohl er in der vierten Serie vielleicht 18 bekommen hätte?). Vor etwa zehn Jahren organisierte [Frédéric Brochet](#), französischer Önologe und Professor für Weinkunde an der Universität Bordeaux eine umfassende [Testverkostung](#) für seine Studenten, die aufzeigte, wie der Mensch (inkl. die sogenannten Experten) sich durch Voreingenommenheiten und vorprogrammierte Verhaltensweisen beeinflussen lässt: Ein chemisch gefärbter Weisswein wurde wie ein normaler Rotwein beschrieben; Ein anderer Wein, einmal als billiges dann als teures Erzeugnis vorgestellt, wurde völlig anders wahrgenommen (Gehirnscans zeigen, dass nicht die gleichen Regionen auf so einen Hinweis reagieren),... Aus philosophischen Gründen konnte sich ein direkter Vergleich zu einem "2 gegen 2"-Kampf nicht durchsetzen. Wenn die Teilnehmer einer Verkostung erst im letzten Augenblick erfahren, dass eine Serie vielleicht drei Weine von einer Vinifizierungsrichtung gegen einen aus der anderen Schule umfasst, wird die gesamte Degustation deutlich erschwert und somit auch viel spannender. So entstanden die Serien.

Welche Speisen passen zu schweren Weinen?

Die Zusammenstellung des Menüs mit dem talentierten Schönegg-Koch bereitete sehr viel Spass. Wie oft werden Speisen durch zu schwere Weine unterdrückt? Wie oft passiert auch das Gegenteil? Gewisse Kombinationen erwecken die Sinne, wie es der Fall mit dem Käseteller gewesen ist: Syrah und Ziegenkäse bilden oft ein teuflisches Paar. Ebenfalls kommt eine Beeren-Sauce deutlich besser daher, als eine langweilige Sauce Bordelaise mit kräftigen Weinen, wie es die Syrah sind. Thierry Fouquet gilt bei Weinevents als besonders offen und neugierig, jede Zutat erweckt die Vor-

stellungskraft, die Qualität der Produkte spielt dabei eine massgebende Rolle und das Ergebnis verführt stets.

Im Rahmen der Syrah gegen Shiraz Verkostung wurden die Gäste mit einem reichhaltigen, 5-Gang Menü Diner verwöhnt:



Die raffinierte erste Vorspeise

Asperges marinées à l'huile de noix
avec sa caille rôtie au thym
et fromage cendré de Sainte Maures

Tagliarini aux truffes d'été

Rieb-eye steak et son jus aux baies
Pommes savoyardes et trilogie du jardin

Assiette de fromage
(Moron, Etivaz, camembert et fromage de Chèvre
mariné)

Pêche cuite au four
au sirop d'épices et clou de girofle
Glace à la vanille Bourbon

Die Verkostung begann kurz nach 19:00 auf der Terrasse des Schönegg-Restaurants. Die 14 Teilnehmer und Teilnehmerinnen freuten sich einerseits auf das Wiederzusammentreffen bei so einem Wetter, andererseits auf die bekanntgegebene Weinliste, wobei die Aperoweine bereits Anlass zu einer freundlichen Gegenüberstellung gaben. Zwei Mal Australien, zwei Mal Rhône-Tal, was konnte man sich zu diesem Zeitpunkt mehr wünschen? Aus der französischen nördlichen Region präsentierten sich zwei stolze Kandidaten, deren geographische Nähe sich eigentlich überhaupt nicht in den respektiven Weinen widerspiegelte. Genau 4.5 Kilometer trennen beide Gemeinden voneinander, wo sich die Weingüter befinden. Aber analog Queensland und dem Rest Australiens trennten Welten die zwei Weissweine.



Der Aperero auf der Terrasse der Schönegg wurde nicht nur dank der strahlenden Sonne zum Erfolg

Der weisse [Hermitage "Marquise de la Tourette"](#) 2001 der Brüder Delas und der weisse Saint Joseph ["le Berceau"](#) 2001 von Bernard Gripa liessen erahnen, dass nicht nur die üblichen Bordeaux und insb. Burgunder Weingebiete hervorragende Weissweine produzieren. Verschweigen denn die südlichen Châteauneuf-du-Pape oder die Raritäten aus der Loire (z.B. die [Savennières](#) und [Anjou](#)). Die Differenzierung zwischen Weingütern fällt sofort auf. Bernard Gripa entspricht dem bescheidenen Winzer, der enorm viel Energie einsetzt, um Weine zu produzieren, die er liebt. Seine Erzeugnisse entsprechen den einzelnen Juwelen einer Krone. Wir dürfen ihm besonders dankbar sein, dass er vor mehreren Jahren Parker verboten hat, über seine Weine zu schreiben. „Pour vivre heureux, vivons cachés“ (um glücklich zu leben, verstecken wir uns). Es stimmt allerdings auch, dass die in Mauves angesiedelten Winzer eine eigene Persönlichkeit haben. Sei es [Coursodon](#), die [Brüder Gonon](#), [Jean-Louis Chave](#) oder eben Bernard Gripa, das sind allesamt die Puristen³, die mühelos beweisen, dass Punkte im Kerker der Ignoranz verschwinden sollen. Geniale Winzer, geniale Menschen, die die harte Arbeit lieben und, die dafür grossartig belohnt werden. Die wissen Saint-Joseph überfordern uns irgendwie, weil sie reine Verlustgeschäfte sind. Diese Weine werden oft für den Eigenverbrauch⁴ vinifiziert oder werden auf dem Markt erst dann angeboten, wenn der Winzer auch noch andere erfolgreiche Weine produziert hat. Der weisse Saint-Joseph von Gripa

³ In Frankreich versammelt die Kategorie der „[Vignerons indépendants](#)“ solche Winzer, wie es Coursodon, Gonon, Bernard Gripa und Bernard Gripa, wobei nur der Erste zum Winzerverein gehört.

⁴ Die Touristen freuen sich immer, wenn sie solche Weine am Ort erwerben dürfen.

besteht, von alten Fässern ausgebauter Marsanne, aus 75jährigen Rebstöcken. Der Name des 22 Acre⁵ grossen Lieu-dits le Berceau findet seine Begründung in seiner geographischen Lage: Er steht gerade gegenüber den genialsten Hermitage und bietet ihnen Paroli im wahrsten Sinne. Der 2001 ist und wird einer der köstlichsten, gelungensten Saint-Joseph bleiben, der definitiv beweist, dass es sich nicht lohnt, anderweitig zu suchen. Meine persönliche Bewertung: 18.5. Fruchtig, vollmundig, fett, wunderschön verbunden, Honig und Wachs, keine einzige Lücke, jetzt bis 2018 trinken. Verschiedene Teilnehmer der Syrah gegen Shiraz Verkostung beabsichtigten, Kartons davon zu kaufen.... Mehrere Verkoster können sich doch nicht irren.



Quelle: [Inter-Rhône](#)

Die [Domaine Delas](#) gehört dem grossartigen und berühmten Champagner-Haus [Deutz](#), was allerdings noch keine fixe Garantie bildet. Die Weine der Brüder Delas lohnen sich vor allem für die spannenden Weissen. Üppig, feurig und komplex, zeigt sich der Tourette aber auch irgendwie, als ob er bereits ausgereift wäre. Potential scheint auch nicht drin zu liegen, gewisse Teilnehmer finden auch eine stark oxydative Note drin. Vor fünf Jahren kennzeichneten ihn aber genau die gleichen Merkmale. Ein Essbegleiter für reichhaltige Küche wie z.B. eine Poêlée de Coquilles Saint-Jacques⁶ Sauce Safran. Roussane und Marsanne bilden eine spannende, klar strukturierte Assemblage aber der Wein wirkt im Aperô als etwas zu unterfordert und kommt daher nicht wirklich zur Geltung. Meine eigene Bewertung: 16.5. Die Wahl begründete sich allerdings wohl eher durch die Grösse der Appellation als durch die eigentümlichen Merkmale des Weins.

⁵ Ein Acre deckt 4'047 qm. Also entsprechen 22 Acres etwa 9 Hektaren. Mit einem durchschnittlichen Ertrag von 31 Hl/Ha

⁶ Noch grossartiger als eine Pfanne gebratener Jakobsmuscheln wäre der klassische [Gratin de Queue d'Ecrevisses Fernand Point](#) (lesenswert: [Ma gastronomie](#))

Die Appellation namens Hermitage geniesst vor allem für seine Rotweine einen hervorragenden Ruf weltweit und die Behauptung, die Preise seien richtig günstig im Vergleich zur Qualität der Erzeugnisse, ist daher gar nicht übertrieben. Die weissen Hermitage gelten als Raritäten, der Bekannteste, der [Chevalier de Stérimberg](#) von Jaboulet, ist heute bestimmt nicht der Beste und die Anderen sind in der Schweiz entweder fast unfindbar oder keiner versteht deren Preise. Eine Ausnahme wäre der monumentale [Hermitage blanc](#) von [Tardieu-Laurent](#), einem [Händlerhaus](#)⁷, das seit längstem auf die allerhöchste Qualität setzt. Bisher konnte mich der weisse [Hermitage](#) von [Guigal](#) nicht wirklich überzeugen (im Gegensatz zu seinem fabelhaften [Condrieu la Doriane](#) oder zum Mythos nahestehenden [Hermitage Ex-Voto](#)).



Die Sankt-Christoph Kapelle

Die Frage wird oft gestellt, woher der Name "Hermitage" stammt. Der Kreuzfahrer [Henri Gaspard de Stérimberg](#), der sich ab dem Jahre 1224 auf den Hügel von [Tain](#) zurückzog und eine Einsiedelei⁸ ("Ermitage", wo sich die Ermiten "Ermites" zurückziehen) gründete, machte sich während der Kreuzfahrt von [Albi](#) (1208-1213) bekannt. Als er 1225 seine Kriegsverbrechen bei der Königin [Blanche de Castille](#) bereute, teilten ihm die Geistlichen eine Residenz auf dem Hügel von Tain zu. Mit den Jahren und, da die Weisheit in ihm wuchs, begann der *Ermit* Rebstöcke anzupflanzen. Und zwar nicht wegen des Weins, sondern wegen des Wassermangels. Sein Wein begann berühmt zu werden und die Anzahl Reisender, die daran vorbei fuhren, um dessen Nektar zu verkosten, wuchs. Zu diesem Zeitpunkt trug der Wein verschiedene Namen, die sich im Verlauf der Jahrhunderte entwickelten. Zuerst als "Vin du coteau de Saint Christophe" bekannt, wurde er dann zum "Vin de Tournon" und schliesslich im

⁷ Daher erwirbt Tardieu in der Regel bereits nach der Gärung einzelne Fässer ausschliesslich bei den fabelhaftesten Winzern, um seine eigenen Weine darin zu vinifizieren.

⁸ Die kleine Kapelle ist unversehrt erhalten

XV. Jahrhundert "vins de l'Hermitage", einem Namen, den ihm die Grundherren als Hommage zum Chevalier de Stérimberg verliehen. Eine Legende erzählt, die Rebstöcke würden eigentlich auf eine viel ältere Geschichte hinweisen, sie wären nämlich bereits im Jahr 425 angepflanzt worden, der Ritter habe bloss das Ganze vollständig renoviert und danach fortgeführt.

Die Gesamtfläche des Hermitage blanc kann auf 30 Ha. eingeschätzt werden, wobei der Ertrag 36 Hl/Ha nicht überschreiten darf.



Lavendel und Rosmarin im Weinberg von Hermitage

Die zwei Produkte aus Australien waren einerseits der [Riesling](#) von [Tamar Ridge](#), Tasmanien, andererseits der [Tilly's Vineyards](#) 2004 vom Kultweingut [Henschke](#). [James Halliday](#) hat dem Riesling 93 Punkte erteilt. Dieser Wein empfangt sehr viel Lob, bei der Hitze an diesem Tag brachte er eine wunderschöne Frische, viel gelbe Früchte (Zitronen, Zitrusfrucht, Ananas, Mango,...) und weisse Blumen (u.a. Akazien) zum Vorschein. Strenggenommen wäre ein Magnum besser geeignet gewesen, als die schnell ausgetrunkene 75.5cl Flasche. Für Liebhaber und Officionados der deutschen Rieslinge, die alles auf Finesse und Subtilität setzen, definitiv etwas Anderes, etwas Unerwartetes, das zu überzeugen wusste. Eigene Bewertung: 17.5 (, obwohl ich definitiv kein Fan dieser Weine bin, die gegen jede ökologische Regel brechen, das Barossa Valley ist weit, sehr weit). Henschke wird für seine sinnliche, europäisch ausgebaute [Hill of Grace](#) weltweit anerkannt. Mit dem [Mount Edelstone](#) gelten diese zwei Weine gemäss Michel Bettane als Archetypen der Zukunft Australiens: Zwei sensationell finessenreiche, elegante und doch unterschiedliche Weine, wie dies Australien Jahre lang kaum hergestellt hat. Die [Tilly's Vineyards 2004](#) ist eine Assemblage von 45% Chardonnay, 40% Semillon und 15% Sauvignon blanc. Der gemäss dem

Weingut kurzlebige Wein hat dennoch nicht völlig überzeugt.

Syrah der Welt

Syrah gegen Shiraz. Eigentlich fokussierte sich die Verkostung auf eine freundschaftliche Gegenüberstellung zwischen dem französischen nördlichen Rhône-Tal und Australien.

Die Rebsorte trifft heute einen weltweiten Erfolg und die verschiedensten Weingüter, seien sie von der sog. alten Welt oder von der erdachten New World können grundsätzlich guten Syrahwein produzieren. Daher bestand nicht die Möglichkeit, eine ausführliche Querreise durch die Geschichte und Geographie der Rebsorte durchzuführen.

Die am 15. und am 16. Mai 2008 gemäss internationalen Standards in [Ampuis](#) durchgeführte [Degustation der besten Syrah der Welt](#) leuchtet Namen auf, die oft bekannt sind, die aber nicht im Rahmen eines systemischen Vorgehens wahrgenommen werden konnten. [Pillitteri Estates](#) ist bekannt und wird heute fast genau so grossartig geschätzt wie [Inniskillin](#). Sein eindrucksvoller [Shiraz Icewine](#) 2006 konnte aber nicht für die Weinevents-Verkostung berücksichtigt werden, da er vom Kanada stammt. Ebenfalls wurde kein Wein des [Domaine Peyre-Rose](#) ausgewählt, da der sensationelle und als solch anerkannte [Syrah Léone](#) 15% Mourvèdre enthält. Ebenfalls wurde der hoch angesehene Syrah Lorraine Vineyard 2005 von [Alban Vineyards](#) nicht ausgewählt werden, er stammt aus Nordamerika. Genau so wie die verschiedenen [Sine Qua Non](#) vom grossartigen Manfred Krankl. Wer würde sich heute vorstellen, dass sogar Länder wie [Ungarn](#) (, wo doch geniale einheimliche [Traubensorten](#) existieren), [Thailand](#) oder die [Türkei](#) vertretbare Syrahweine erzeugen? Daher musste eine klassische Auswahl getroffen werden. Vergessen wir auch nicht, dass eine Verkostung, einer Momentaufnahme entspricht. Obwohl die Teilnehmer eines solchen Anlasses über deutlich mehr Zeit verfügen als z.B. ein Robert Parker, was dafür auch zu einer gewogenen Wahrnehmung der einzelnen Weine führt, hängt eine tadellose Bewertung von verschiedenen Faktoren ab:

Wie sieht es mit den allgemeinen Rahmenbedingungen der Verkostung aus? Entsprechen die Weine dem atmosphärischen Druck? Sind nur einzelne Weine exzessiv alkoholreich oder besteht die Gefahr, dass der Eindruck einer Schlägerei ziemlich schnell entsteht? Sind die Weine differenziert genug und passen sie zu der Mahlzeit? Sind die Verkoster fitt genug, um eine ganze Reihe reicher, brutaler Weine zu ertragen und vor allem, um sie vom Ersten bis zum Letzten objektiv zu beurteilen? Werden spezifische Spielregel

festgelegt wie z.B., dass die Bewertungen schliesslich ein Zeichen setzen müssten, ob der Verkoster bereit ist, den bewerteten Wein zu kaufen? Technische und hedonistische Wahrnehmungen stehen oft weit von einander: Ein [Grange](#) ist grundsätzlich ein genialer Wein. Wer würde ihn aber wirklich kaufen? Bringt dieser Wein in Anbetracht der wachsenden ökologischen Sensibilitäten der Konsumenten wirklich einen Mehrwert gegenüber einem europäischen Wein?

Syrah gegen Shiraz sollte es also lauten. Dementsprechend wurden ehrenwürdige Erzeugnisse des Rhône-Tals und aus Australien zusammengebracht.



Erste Serie

Simon Maye, Syrah V.V. 2001 17.38 /20
Cave Rodeline, Syrah la Sérine 2005 16.38 /20

Für unsere Leser aus dem Ausland kann ich wirklich nur empfehlen, einige Schweizer Weine zu erwerben. Als ich vor 18 Jahren in die Schweiz gekommen bin, habe ich damals, eigentlich wie viele Einheimische, oft die lokalen Erzeugnisse geringgeschätzt. Alte Zeiten...

Mit einer sehr schönen Johannisbeerfarbe, kaum einem Wasserrand, rotem Pfeffer im Bouquet und einem komplexen, männlichen aber auch sehr widersprüchlichen Gaumen erregte der Sérine, eines der drei Spezialitäten des Weinguts, viel Gesprächsstoff, ohne jeweils wirklich zu überzeugen. Die [Cave Rodeline](#), welche in der [Deutschschweiz](#) sehr gut vertreten wird, verdient es dennoch, entdeckt zu werden. Hier wird die Vorstellung des Terroirs zum Vordergrund gebracht. Aber grösser im direkten Vergleich zeigte sich der Syrah Vieilles Vignes 2001, ein Wein aus einem Schweizer Kultweingut. In der Tat gilt [Simon Maye](#), dessen Weingut in [Chamoson](#) angesiedelt ist, als [einer der allerbesten Winzer](#) des Valais

(dem sonnigsten Kanton der Schweiz, dem Wallis wo auch [Adrian Mathier](#) auch sein Weingut führt), ja sogar der Schweiz. Ich kann seine verschiedenen Vieilles Vignes Weine wirklich empfehlen, ich kann mir auch vorstellen, dass Stefan Keller sehr stolz darauf ist, auf so einen talentierten Winzer in seinem [Mémoire des Vins Suisses](#) Projekt rechnen zu dürfen.



Die ausgesuchte erste Vorspeise mir der Trüffel

Der dunkelfarbige [Syrah Vieilles Vignes](#) entfaltet sich mit der Zeit und es wird wärmstens empfohlen, ihn drei Stunden im Voraus zu entkorken. Er entwickelt sich von einem eindeutigen Rauch- und Teeraroma, dann zu einem verführerischen Bouquet von Kirschenschnaps. Im Gaumen macht er sehr viel Spass, zeigt sich mal würzig, mal frisch und fruchtig. Im Abgang trocknet das Elixier ab, wobei dies wohl eher darauf hindeutet, dass man noch etwa 2 Jahre zuwarten müsste, um ihn dann voll zu geniessen. Unbedingt einzelne Flaschen einlagern!

Zweite Serie

Massena, the 11th Hour 2004 18.06 /20
D'Arenberg, the dead Arm 2002 17.67 /20
Guigal, Côte-Rôtie la Landonne 1992 17.33 /20
Domaine de Vallouit, Hermitage 1990 17.25 /20

Bereits bei der zweiten Serie beginnen die Überraschungen der Syrah Verkostung. Parker erteilt dem Hermitage les Greffières 1990 der Domaine Vallouit nicht weniger als 95 Punkte und sieht eine Trinkreife bis 2030 vor. Der Weinberg steht neben demjenigen von Jean-Louis Chave, einem perfektionistischen, für die ausserordentliche Finesse seiner Weine, berühmten Winzer. Die Domaine Vallouit war vor allem für ihre Côte-Rôtie und die Saint-Joseph bekannt, obwohl dem Weinberg nur wenig Aufmerksamkeit geschenkt wurde. Vernachlässigung wäre fast das passende Wort. 1990 bleibt in den Annalen als ein genialer Jahrgang, dessen Weine als sehr aromatisch, unglaublich kräftig und konzentriert beschrieben werden. Von diesen Eigenschaften sind keine im Greffière

res zu finden. Wenn der Wein eine sehr junge Farbe aufzeigt, kommt er mir irgendwie zu kurz und dünn (Parker sagt „fein“) vor.



La Landonne gehört zu den Kultweinen, die nicht mehr vorgestellt werden müssen. Man kennt ihn einfach. Ein Jahrgang wie 1992 (desaströser September) spielt da keine massgebende Rolle. Klar ähnelt 1992 in keiner Weise den bedeutend höher bewerteten Jahrgängen 1998, 1990 oder 1995. Eine ganz andere Sache ist die Frage, ob der berühmte oder der verpönte Jahrgang spannender zu trinken ist. Es geht hier ähnlich wie mit den Bordeaux zu. Welcher Wein wird der Spannendste sein: Ein Haut-Brion 1990 oder einer von 1993? Mit la Landonne verhält es ähnlich. La Mouline und la Turque 1992 (ebenfalls von [Guigal](#)) waren und bleiben fabelhafte Weine einer extremen Subtilität. Laien, Finger weg! Diese beiden Weine sind kaum zu verstehen und als dritter Guigal-Wein der Spitzenklasse ging la Landonne an diesem Abend in die gleiche Richtung. Fast untauglich für eine gross angelegte und Kontinent überschreitende Vergleichsdegustation und daher wohl eher für die Spitzengastronomie geeignet. Ich könnte mir dazu flambiertes Kalbries mit Austerpilzen in Armagnac-Sauce gut vorstellen. Solche Weine liegen bei mir in bester Lage im Keller, sie faszinieren mich, ich entdecke darin eine Tiefsinnigkeit, die man in modernen Erzeugnissen nur selten findet. Die Flasche, die unser Freund Peter B. mitgebracht hat, war definitiv eine schlaue Wahl. Tatsächlich hätten nur die erfahrensten Geniesser auf einen zwar grossen aber höchstwahrscheinlich unreifen Jahrgang verzichtet (wie oft hört man z.B., dass ein junger Rayas nicht gut gewesen sei, obwohl dieser Wein eigentlich mindestens 15 Jahre lang im Keller ruhen müsste!).



Der [D'Arenberg](#) Dead Arm 2002 verführt mit seinem grandiosen Kokosnusston. Ziemlich brutal verliessen wir die Welt der Weisheit, um plötzlich mit wollüstigen Gestalten zu turteln. Botteros Frauen sehen gut aus und beruhigen gewisse Männer. Mit australischen Weinen geht es meistens ähnlich. Mollige Formen, überzeugende, anregende Parfums,... Man träumt davon, das Objekt der Begierde kennenzulernen. Wie aber ein [Hubert de Montille](#) sagen würde „Die besten Liebhaber sind selten die besten Ehemänner, die besten Ehemänner sind selten die besten Schwiegersöhne und die besten Schwiegersöhne sind selten die besten Liebhaber“. Ich befürchte, der [Dead Arm](#) 2002 reiht sich in der dritten Kategorie ein. Der 2001 wälzt den 2002 nieder und zeigt die wahre Grösse dieses Weins. Was den 2003 angeht, gewann er sogar eine im Dezember 2006 durchgeführte „Syrah gegen Shiraz“ Verkostung der Revue du Vin de France. Die RVF-Verkoster sahen einen verführerischen, klassischen, feinkörnigen Wein darin.

Eindeutiger Sieger der Serie war der [Massena](#) 2004, the 11th Hour, obwohl ihn vier Verkostungsteilnehmer nicht bewerteten, weil sie [Brettanomyces](#), ja sogar [Korkgeruch](#) darin entdeckt hatten. Ein paar Tage zuvor hatte ich den [Moonlight Run](#) des gleichen Jahrgangs mit meinem guten Freund [Marek Rak](#) getrunken, ohne wirklich davon begeistert zusein⁹. Ein guter Wein war das, mehr nicht. Massena erzählt die wunderschöne Geschichte der Freundschaft zweier grossartigen australischen Winzer: [Dan Standish](#) (ex Torbreck) und Jaysen Collins ([Turkey Flat](#)). Diese gemeinsame Weinleidenschaft hat im Jahr 2000 angefangen, als beide noch im Clare Valley lebten, während das Massena Weingut sich im Barossa Valley befindet. Eukalyptus sowie Sechuanpfeffer

⁹ Auf [Anfrage](#) kann der Bericht zugestellt werden.

in Menge und Fülle im Bouquet, der 11th Hour zeigt sich dann cremig, zärtlich, üppig aber auch an der Grenze der Überextrahierung im Gaumen. Jetzt macht er bereits sehr viel Spass. Verfolgen und einzelne Flaschen erwerben! Insbesondere, wenn der Preis dieses Wein dann berücksichtigt wird.



Dritte Serie

Guigal, Côte-Rôtie Ch. D'Ampuis 1995 18.0/20

Jaboulet, Hermitage la Chapelle 1997 17.46 /20

Bethany, GR8 2002 17.46 /20

Auguste Clape, Cornas 1995 17.08 /20

Wir schrieben über Bernard Grippa, dass gewisse Winzer sehr glücklich leben, wenn sie das Rampenlicht und den üblichen Medienrummel vermeiden. Eine sehr medienfreundliche Haltung, wie sie der Riese [Constellation Wines Australia](#) pflegt, kann rasch begründet werden: Das Portfolio der Weingruppe (darf die Rede von einem Konzern sein?) umfasst genau 23 Weingüter unter deren Namen wie die [Emu Wine Company](#) (, die auf die Herstellung feiner Sherry-Weine fokussiert ist), [Hardys](#) (u.a. bekannt für den authentischen, anständigen [Eileen Shiraz](#) sowie für den fast mediterranen [Mc Laren Vale Oomoo](#) aber auch, weil das Weingut Juni 2008 zur [mächtigsten Weinmarke der Welt](#) erkoren wurde), [Banrock Station](#) (siehe online [Wasserverbrauchsrechner](#)) und andere noch auftauchen.

[Bethany](#) verspürt dieses Bedürfnis der nächtlichen Ruhestörung nicht. Versteckt leben, um besser zu leben, scheint auch hier die Regel zu sein. Die Vorfahren deutscher Herkunft der aktuellen Besitzer des Weingutes, die Familie Schrapel, flohen 1844 auf dem Schiff „[George Washington](#)“ nach Südaustralien und liessen sich in Bethany, der ersten Siedlung, nieder. 8 Jahre nach der Ankunft wurden die ersten Rebstöcke angepflanzt. Seit etwa 150 Jahren herrscht die Philosophie im Weingut, dass ein Wein sich mit der geringsten

Anzahl Eingriffe im Weinberg herzustellen lassen sollte. Die Ernte der Reben, die im GR8 enthalten sind, erfolgt in mehreren Gängen bei vollem Reifegrad des Rohmaterials, was dem Wein schliesslich Ausgeglichenheit und Eleganz verleiht. Das Ergebnis ist zwar deutlich besser als der langweilige GR5, bleibt trotzdem relativ unauffällig.



Blind degustiert erweist sich der [Cornas 1995](#) von Auguste Clape als der genaue Gegenpol des GR8. Dieser Wein stellt die typischen Merkmale eines hochkarätigen Cornas dar: Eine tanninstarke, muskulöse Struktur, die sehr viel Geduld vor der vollen Reife verlangt. Der Weinexperte des Rhône-Tals [John Livingstone-Learmonth](#) sieht diesem Wein erst um 2020-25 geniessbar, weil die Tannine sich noch abrunden müssen. Diese Meinung teile ich, die Cornas, wie sie [Auguste Clape](#) vinifiziert, sind fast unsterblich. Schwarze Beeren, Speck, Tapenade, Pfeffer, Veilchen, erlesene animalische Noten (Leder, Stierblut –erinnert mich etwas an einen alten Egri Bikaver aus einem Spitzenjahrgang-), Pflaumen, ein unendlicher Abgang, Fassausbau ohne Vanillearomen (das Rohmaterial ist so üppig und kräftig, dass die üblichen, durch das Holz verliehenen, Aromen nicht zum Vordergrund kommen), sehr viel Hoheit in diesem eindrucksvollen Wein, ... Aber bestimmt kein Wein für eine Blindverkostung. Unbedingt einlagern!

Guigal und Jaboulet bieten eine spannende Gegenüberstellung. Diese zwei Weingüter können das Beste genau so gut wie das Belangloseste erzeugen. Alle zwei sind nicht nur Winzerbetriebe, sondern vor allem Händler. Gewisse Weine sind sogar wohl eher für den amerikanischen Markt lanciert, so z.B. der qualitativ gesehen, sehr mässige Côtes du Rhône [Parallèle 45](#). Der [Wine Spectator](#) empfiehlt immer wieder diesen Wein in den [Best Values](#), eine Meinung, die ich nicht tei-

le¹⁰. Durchschnittliche Qualität und langweilige Weine bestehen auf beiden Seiten: Bei [Guigal](#) kann die Standardproduktpalette erwähnt werden, während [les grands Terroirs](#) und [les grands Classiques](#) bei [Paul Jaboulet Aîné](#) betroffen sind. Die Preise dieser Weine ermöglichen dennoch ein sehr anständiges Qualitäts/Preis Verhältnis insbesondere, wenn dann der jeweilige Jahrgang berücksichtigt wird. Beide Weingüter besitzen auch ganz grosse Weine, ja sogar Kultweine.

Bei [Jaboulet](#) umfasst die Reihe les Icones einen einzigen Wein, wobei beide Farben verfügbar sind. Der Hermitage [La Chapelle](#) gehört bestimmt zu diesen Weinen, auf welche die ganze Region stolz sein darf. Der Chapelle 1997 verführt durch seine wunderbare Komplexität und seine aromatische Vielfalt. Orientalische Gewürze in Menge und Fülle, reife Schwarzbeeren, deutlich erkennbarer Einfluss der Méal-Lage, das Ganze entwickelt sich auf einem sehr hohen Finessenniveau, nie wird der Wein extravagant, dunkle, tadellose Farbe, vollmundiger, exquisiter Gaumen (les Besards), wunderschön gebundene Tannine mit Lakritze im langen Abgang, durststillender Wein, eine angenehme Säure, die darauf hindeutet, dass der Chapelle definitiv kein Eukalyptusbonbon aus Down Under ist. [Jancis Robinson](#) sagt, es sei ein Wahnsinn, dass der Chapelle, guter Jahrgang hin oder her (z.B. 2002, 1999, 1992), immer eine lange Zeit bis zur vollen Reife und nicht selten bis zur Vollkommenheit brauche. Unbedingt kaufen, der Chapelle ist der eindeutige Winner des Abends, was das Preis/Leistungs Verhältnis angeht!

Bei [Guigal](#) umfasst die Reihe der „Trésors“ fasst ausschliesslich Weine, die weltweit bewundert und gesammelt werden. Da spielen die Preise keine Rolle, diese Weine bleiben relativ erschwinglich im Vergleich zu ihren Gegengewichten aus Bordeaux. Der Château d’Ampuis, welcher zum ersten Mal 1995 vinifiziert wurde, bildet wesentlich mehr, als eine kleine Alternative zu den drei Grossen. Es handelt sich auf keinen Fall um einen Zweitwein, wie es aus dem Bordeaux bekannt ist. Die Familie Guigal erwarb 1995 das damals seit ca. 5 Jahren zerfallende [Schloss Château d’Ampuis](#), das zwischen dem XII. und dem XVII. Jahrhundert gebaut wurde. Die Legende sagt, seine Eltern haben sich in diesem Schloss kennengelernt. Marcel Guigal hat einmal gesagt, dass er nicht wollte, dass dieses Gebäude der Lo-

kalkultur verschwinden würde. Vom ursprünglichen Kulturgut sind ausschliesslich die „Oubliettes“ (der Kerker) abgebaut worden. Was den Wein anbelangt, bestand er bis 2003 aus einer Assemblage aus sechs Lieux-dits:

Vom „blonden“ Ufer (auf Altfranz. Côte“) kommen die Syrah aus le Clos, la Grande Plantée, la Garde (am Gipfel der Côte blonde, wo die Steigung 60% erreicht). Vom „brune“ Ufer kommen die Weine aus la Pommière, le Pavillon rouge¹¹ und le Moulin. Die 7% Viognier¹² kommen von den drei Lieux-dits der Côte blonde. Seit 2003 kommt ein weiteres Lieu-dit in die Assemblage, Viria aus der Côte brune. Die Eigenschaften der verschiedenen Lieux-dits können folgendermassen zusammengefasst werden:

- **Le Clos:**
Blumiges, rundes und geschmeidiges Bouquet, langer Abgang
- **La grande Plantée:**
Verführerisches Bouquet, wenig Tannin.
- **La Garde:**
Charmantes Bouquet von Dörrfrüchten und Nüssen. Angenehme Säure.
- **La Pommière:**
Reife, Kraft, Üppigkeit, Fleisch, Wildgeschmack. Aber interessanterweise wenig Tannine. Weniger Stilistik als andere Lieux-dits. 1989 hat Guigal einen Hermitage Pommière erzeugt.
- **Le Pavillon rouge:**
Ausserordentlich komplex und vollmundig. Fehlende Eleganz. Sehr feiner, selbstsicherer Aufschwung. Siehe [Chapoutier](#)
- **Le Moulin:**
Leichtes Pflaumenbouquet. Schöner und feiner Abgang, Reben mit sehr viel Finesse.

Im vorliegenden Bericht geht es allerdings nicht um die Erläuterung der Unterschiede zwischen dem rechten und dem linken Ufer. Es existiert eine fleischige Myriade köstlicher Erzählungen, die bloss bestätigen, dass eine geistige Reise in

¹⁰ Der Parralèle 45 kostet um die CHF 14.- auf dem Schweizer Markt. In dieser Preiskategorie befinden sich Weine wie Les [Becs Fins](#) von [Tardieu-Laurent](#), die Côtes du Rhône von la [Janasse](#), [Charvin](#) und der von der Kosmologie beeinflusste [Domaine Viret](#) sowie [Rouge Garance](#) vom bekannten französischen Schauspieler Lean-Louis Trintignant ([Ein Mann und eine Frau](#))

¹¹ Chapoutier produziert einen eigenen Hermitage Pavillon mit den auf diesem Lieu-dit geernteten Reben.

¹² Michel Bettane, den ich so bewundere, erklärt die Beimischung vom Viognier folgendermassen: Die Verfechter der Assemblage behaupten, dass 5 bis 10% Viognier zur Entwicklung eines sehr eigenartigen Bouquets führt. Die Feinde der Assemblage bestreiten dies vehement. Anhand der Guigal Weine la Mouline (11% Viognier), la Turque (7%) und la Landonne (100% Syrah) stellt Bettane fest, dass la Mouline immer der anspruchendeste Wein ist, während die Strenge der zwei Anderen zu einer wahnsinnigen Rasse führt, insb. beim tiefgründigen Landonne. Da diese Weine allerdings von unterschiedlichen Parzellen stammen, darf man ungeduldig auf die Versuche von Yves Cuilleron warten. In der Tat will dieser talentierte Winzer die Tests auf den gleichen Parzellen führen, einmal mit Viognier, einmal ohne.

die Nibelungen sich nicht unbedingt lohnt (, abgesehen von der Grösse der Landschaften und der damit verbundenen klassischen Musik).



Am Abend der Verkostung gefiel der Château d'Ampuis durch seine durchaus klassische Note. Die Reben wurden bei voller Reife geerntet. Sehr angenehme animalische Noten im Bouquet (Leder à la Hermès, Fleisch) aber auch Zederholz, Garrigue-Düfte, wilde Himbeeren, Pfeffer, unglaublich viel Patina im Gaumen, Schmelz, Üppigkeit, das Holz ist nicht dominant und bringt sogar die Frucht zum Vordergrund, seidige Tannine, feiner, beeindruckender erster Jahrgang, dessen unwahrscheinliche Qualität (leider) den Preis der aktuell verfügbaren Jahrgänge begründet. Kaufen!!!

Für die nördliche Rhône erteilt Parker beiden Jahrgänge 1995 und 1997 eine globale Note von 90. Diese zwei Weine, La Chapelle und Château d'Ampuis, sind m.E. höher einzustufen.



Drei leidenschaftliche Geniesser bewerten mit unvergänglicher Ernsthaftigkeit

Vierte Serie

Mitolo, GAM 2004	18.50 /20
Dom. Négly, les Portes du Ciel 1998	18.38 /20
Wild Duck Creek Estate, 2004	18.08 /20
Penfolds, Grange 1998	17.75 /20

Eigentlich drei schlechte Überraschungen und ein Riese. Les Portes du Ciel 1998 ist mir irgendwie verschlossen vorgekommen. Der Wein war allerdings auf keinen Fall so phänomenal wie der [Clos des Truffiers 2003](#), den ich drei Wochen zuvor mit unmässiger Freude genoss. Spannend ist, dass diese zwei Weine der [Domaine de la Négly](#) gehören. Beide sind Garageweine mit winzigen Erträgen (weniger als 20Hl.), wobei die Himmelspforte auch dem amerikanischen Weinimporteur [Jeffrey Davies](#) gehört. Für den Portes du Ciel 1998 war der Ertrag sogar 14Hl. Perfekte Fässer ([Seguin-Moreau](#)). Der Portes du Ciel vertritt den Archetyp des perfekten Kontrahenten der australischen Weine, die sehr lange nur mit Muskeln gespielt haben. Ein brutaler Wein ist das, der sich allerdings durch seine Perfektion von anderen Erzeugnissen unterscheidet. Dieser Wein kommt von einer ungeahnten Region, dem Languedoc-Roussillon, wo früher so viele schlechte Weine in Massen produziert wurden. Nie von la Grange des Pères oder von [Syrah-Léone](#) gehört? Da liegt das Potential einer fabelhaften aufwachenden Region. Parker, der sich vor langem in Australien verliebt hat, spricht von einer Sensation. René Gabriel hat sich ebenfalls von den Portes du Ciel verführen lassen. Der körperreiche, undurchdringliche, prächtige Wein wird vermutlich die Laien masslos überfordern. Wer sich aber sehr viel Geduld nimmt, wird mit einem Feuerwerk rarer Sensationen belohnt.



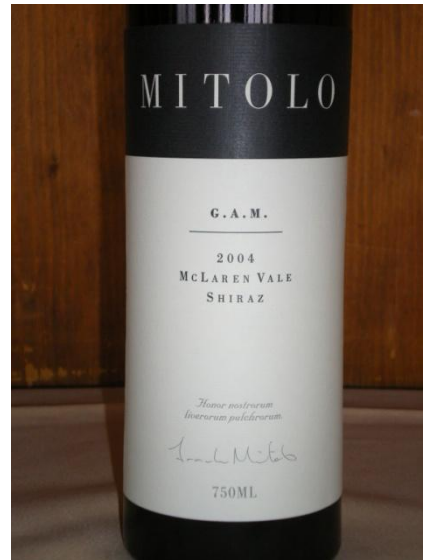
[Grange](#), [Grange](#) und nochmals [Grange](#). Der Wein erinnert mich an eine Vertikalverkostung, an der ich vor einigen Jahren sogar zweimal im Rahmen einer damaligen Zürcher Frühlingsweinnmesse (der Eleganten, nicht der Primavera) besuchen durfte. Vertikal Grange. Peter Gago, der faszinierende

Kellermeister war speziell für den Anlass in die Schweiz geflogen. Einige Jahrgänge gehören definitiv der Geschichte der grössten Weine der Welt an, 1982, 1990, 1993 u.a.. Zwei Jahrgänge hatten den bekannten Korkfehler (u.a. 1994, wenn ich mich richtig erinnere). Kann passieren, solange ich nicht selber dafür bezahlen muss. Der 1998 ist mir nicht so aufgefallen. War er an diesem Abend verschlossen? Schade, aber unbedingt wieder degustieren, der Grange 1998 verdient eine bessere Bewertung.



Bereits als Kind haben mich Enten immer interessiert. Ich könnte bestimmt eine oder zwei weitere Seiten über die indische Laufente (konnte bisher nicht abgeklärt, wohin sie permanent hinläuft), die Stockente (, deren französischer Name „Col-vert“ sehr poetisch tönt), die witzige Peking-Ente (, wenn mal etwas aus China lustig sein kann...) u.v.m. Von einer Wild Duck war aber noch nie die Rede. Fleischrasse gegen Eierlegende Rasse, diese Ente hat mir gar nicht gefallen. Der [Wild Duck Creek Shiraz Reserve](#) wird zwar in französischen Fässern angebaut, er ist mir wie Eingemachtes von fetten und saftigen dunklen Herzkirschen aus Freiburg vorgekommen. Parker nennt das [Creme de Cassis](#), scheinbar hat er nie die köstliche, authentische Creme de Cassis von [Joseph Cartron](#) oder die Bio von [Miclo](#) verkostet. Wo er dafür aber recht hat, betrifft den Geschmack dieses Weins. Man liebt ihn oder eben nicht. Gewisse Teilnehmer der Verkostung haben sich über den Sinn gefragt, so einen Wein zu kaufen, wenn ein Glas Konfitüre eigentlich nur um die CHF 4.- koste. Der Shiraz Reserve wird nur in grossen Jahrgängen produziert. Meines Erachtens vertritt dieser Wein aber eher die alte Schule der australischen Weine, d.h. derjenigen, die mit Kraft, überproportionale Üppigkeit und heftigen Aromen mehr imponieren als verführen wollen. Der Wild Duck und der Grange waren beides Weine, die an diesem wunderschönen Abend die Meinungen am meisten geteilt haben. Alle Teilnehmer waren sich

da einig, diese Weine können nicht ernsthaft in Frage gestellt werden, die Verkostung bewog sich bloss an einem sehr hohen Niveau und es ging prinzipiell wohl eher um Kulturschulen als um grobe Lücken. Haben Sie lieber Brueghel den Jüngeren oder Bruegel den Älteren?



Der Mitolo GAM 2004 trägt eindeutig die Unterschrift vom genialen Ben Glaetzer. [Frank Mitolo](#), ein dynamischer Mann italienischer Herkunft, gründete 1999 das Weingut im Familienbesitz¹³ und vereinte sich 2001 mit Ben Glaetzer, der zu diesem Zeitpunkt bereits für seine anderen genialen Weine bekannt war. Der allererste Wein des Betriebs wurde G.A.M. wie die Kinder von Frank, Gemma (ausserdem ein grossartiger Wein aus den Abruzzen), Alexander und Marco, genannt. Die kompromisslose Haltung beider Geschäftspartner führte sehr schnell zum grossen Erfolg. Parker erteilte dem [G.A.M. 2002](#) nicht weniger als 95-97 und dem Jahrgang [2003](#) sogar 96-100. Der Jahrgang [2004](#), den wir in der Verkostung geniessen durften, erhielt 97 Punkte. Die Philosophie des Weinguts besteht darin, stets für die tadellose Reintönigkeit sowie die Ausdruckskraft der einzelnen Rebsorten aber auch für den Respekt zu den Eigenschaften der verschiedenen Parzellen und Weinberge zu arbeiten. Die Authentizität bildet hier den Leitgedanken und die Ergebnisse sprechen für sich. Perfektion, Samtigkeit, einwandfreie Balance zwischen den verschiedenen Komponenten des Weins (runde Tannine,

¹³ Frank Mitolo gehört bestimmt den grossen Figuren der australischen Weinindustrie an. Wer daran denkt, dass er noch [Kartoffelbauer](#) war, bevor er mit seinem Weingut angefangen hat, kann die angegangene Strecke messen. Heute gehört Frank Mitolo zu den bewunderten Syrah-Produzenten der Welt, und seine Weine, unter dem unermüdlichen Antrieb von Paul Glaetzer, gehören diese zutiefst hedonistischen Elixiere wie La Turque.

Frucht,...), Raffinesse, eine finessenreiche Komplexität, die dazu führt, dass man diesen Wein riechen kann, ohne jeweils davon müde zu werden, ein langer köstlicher Abgang, ein Wein, der auch die Syrah-müden Geniesser voll überzeugen wird. Beeindruckend und sofort einkaufen. Hier spielt der Jahrgang keine Rolle.



Fünfte Serie

Glaetzer, Amon-Ra 1998	18.75 /20
Clarendon Hills, Astralis 1998	17.71 /20
Chapoutier, Ermitage l'Ermitage 1998	17.54 /20

Jean-Michel Cazes, Michel Chapoutier, Romano dal Forno, Alejandro Fernandez, Aubert de Villaine, Robert Mondavi (leider bereits verstorben) sind einzelne dieser ausserordentlich talentierten und leidenschaftlichen Winzer, die im Verlauf der Jahrzehnte ermöglicht haben, dass der Wein (als gesamter Bereich betrachtet) sich stets verbessert und vom Alltagskonsumgut zum Prestige-Gut entwickelt. In Australien gehören grosse Namen wie Max Schubert und [Stephen Henschke](#) dazu. Solche glänzende Menschen haben seit längstem bewiesen, dass sich die Weinwelt grundsätzlich entfalten kann und die Bedürfnisse der hartgesotenen Epikureer abdecken kann, ohne dass ein beliebiger Weinjournalist oder offizieller Käufer sich in ihr Geschäftsmodell einmischt. In Frankreich heisst ein mikrokulturelles Fernsehprogramm "Die 100 [Personen], die das Land ändern". Im gastronomischen Bereich durfte somit das Publikum [Hervé This](#), Erfinder der [Molekulargastronomie](#), kennenlernen und das Verrückte sowie die Streitobjekte (siehe [Santi Santamaria](#)) kennenlernen.

Zum Weinbereich übertragen, gehört Ben Glaetzer unbestritten zu den glücklich Ernannten. Die Vorfahren von [Ben Glaetzer](#) sind 1888 auf einem [Dampfschiff](#) des Norddeutschen Lloyd von Hamburg nach Adelaide gereist und haben sich dann im Barossa Valley niedergelassen.

Obwohl sie damals so wenig über das neue Eldorado wie über Weintechniken kannten, wagten sie sich in diesen vielversprechenden Bereich. Der heutige Leiter des 1995 gegründeten Weingutes, [Colin Glaetzer](#), gilt als einer der bekanntesten Winzer Australiens. Auf die Dauer übernahm Ben Glaetzer, der als „Bester junger Winzer Australiens 2004“ erkoren wurde, immer mehr Verantwortungen im Tagesgeschäft. In diesem Rahmen konnte er von seinen unzähligen Freundschaftsbeziehungen im In- sowie im Ausland profitieren. Herstellungsgeheimnisse häuften sich an, Ben Glaetzer versteht sehr schnell, dass guter Wein zuerst vom Weinberg kommt. Bei ihm herrscht die Philosophie des *Vintner* und nicht diejenige des *Winemaker*. In Australien ist das ein echtes Novum, die üblicherweise wohl eher auf der *old world* basiert. Es stimmt aber auch, dass die Rebstöcke des [Amon-Ra](#) zwischen 80 und 110 Jahre alt sind. Die Erträge sind winzig, sie schwanken je nach Parzellen zwischen 6Hl. und 24Hl., die meisten Weinberge sind ja gar nicht bewässert. Ben Glaetzer erinnert mich an einen anderes junges Talent von Châteauneuf-du-Pape, Eric Charvin, der sagt, er mache nichts auf dem Weinberg, die Rebstöcke seien ja 80 Jahre alt, er nur um die 40, er habe von den Rebstöcken zu lernen, nicht umgekehrt. So kann der Name des Weins verstanden werden. Was ursprünglich so pedantisch vorkommt, wirkt plötzlich nur noch durchaus begründet. [Amron-Ra](#), ursprünglich Re genannt in der [ägyptischen Mythologie](#), war der Sonnenkönig, der Gott des Lichtes, der Wärme und des Wachstums, da diese Elemente in der Wahrnehmung der Ägypter mit der Sonne verbunden waren. Der Wein von Ben Glaetzer gehört der Welt der superlativischen Weine. Heute kennt das breite Publikum diesen ausserordentlichen Gott, weil das [Tempel von Karnak](#) in Luxor eben Amon-Ra heisst. Ben Glaetzer schreibt auf seiner [Website](#), dieser Tempel sei der erste gewesen, wo Reben angepflanzt worden seien.



Geschichte hin oder her, war der Amon-Ra ein grosser Wein an diesem Abend und sein Hauptplatz auf dem Podest ist wohl verdient. Kaufen, vorzugsweise jüngere Jahrgänge ab 2002.

Astralis kostet um einiges mehr als der Amon-Ra, hielt allerdings den Wettbewerb zwischen Beiden nicht. Ein schwerer, an der Grenze der burlesken Dichtung, der vielleicht überzeugen konnte, als die Konsumenten noch nicht ganz wussten, dass feine Weine auch in Australien erzeugt werden können. Phänomenale überseeische Farbe (à la Nicolas de Staël), ein fetter, lückenloser Fluss. Bei einem Wein wie diesem [Astralis](#), der zwar unbestrittene Qualitäten hat, stellt sich grundsätzlich eine andere Frage: Braucht man diesen Wein im Keller? Wer ökologisch denkt, kennt seine eigene Antwort. Wer einen genialen Aussie der Vergangenheit sucht, kennt auch seine Antwort. Wer einen Bordeaux aufgrund seiner qualitativen Unantastbarkeit liebt, kennt auch seine Antwort. Mit einem 8. Rang hat der Astralis zwar hohe Noten erhalten, er bleibt dennoch einer der fünf Weine mit der grössten Abweichung in der Punktverteilung.



Genau so wie der weisse Ermitage de l'Orée und der rote le Méal stammt der Ermitage aus winzigen Parzellen mit noch kleineren Erträgen. Hier sind 9 Hl. die Regel. Vom Ermitage werden in der Regel nur um die 400 Kisten produziert. Von den drei Ermitage von Chapoutier gilt der Ermitage als der komplexeste. An diesem Abend der Verkostung zeigte er sich völlig verschlossen und hätte bestimmt ein 5- bis 8stündiges Dekantieren gut ertragen. Zu bedeuten zu und seine Chancen waren gegen exhibitionistische Australier sehr gehalten. John Livingstone sieht eine optimale Trinkreife von 2020 bis 2025. Wahnsinnig ölige Tannine, ein Bouquet, das auf spannende Weise den geschnitzten Körper nicht verraten will, ein unendlicher Abgang, der Ermitage fliesst wie ein Mack Truck, den nichts stoppen kann. Durchdringend ist vermutlich die angemessene Bezeichnung. Im Ver-

lauf seiner Entwicklung durch die Jahre erinnert mich der Ermitage an einen Rayas. Er kommt am Anfang sehr zurückhaltend vor, um sich dann zur absoluten Köstlichkeit zu entwickeln.

Die Syrah gegen Shiraz Verkostung hat gezeigt, dass Australien sich auf die Dauer (vielleicht wegen der Wirtschaftskrise im Weinbereich) von einem "bombastischen" Land, wo nur Powerweine erzeugt werden, zu einem neuen Eldorado der Finesse und des "Raritätsgefühls" entwickelt. Damit wird gemeint, dass jeder grundsätzlich einen unzumutbar schweren Wein produzieren kann. Jeder von uns kennt zahlreiche Fälle solcher Winzer, die ihre Terroirdefizite mit überhöhten Alkoholprozentätzen verstecken. Das Raritätsgefühl entsteht m.E. dann, wenn ein Geniesser, wie auch immer seine Leidenschaft und seine Vorkenntnisse für unser Lieblingsgetränk einzuschätzen sind, sich gerne ein weiteres Glas mit voller Vernunft und bei vollem Bewusstsein nachschenkt. An diesem Abend sind wir einzelnen (den wenigsten) Weinen begegnet, die das Gefühl der Lust nicht erweckt haben. Zu viel kann auch zu viel sein. Die Rarität entsteht, wenn sich die Komplexität eines Weins als nachweisbar erweist. Ein Wein, deren Aromen an den krönenden Abschluss eines Feuerwerks denken lässt, ein Wein, bei dem eine unwahrscheinliche Myriade unterschiedlicher Aromen vorhanden ist, wobei sich diese im Verlauf des Abends positiv weiterentwickeln, ein Wein, bei dem die Herzhaftigkeit und die Geniessbarkeit das Bouquet bestätigt, erweckt dann dieses Gefühl der Rarität. Andere würden das als den Ausdruck der Vollkommenheit bezeichnen. Die Perfektion existiert m.E. nicht und es betrifft auch den Weinbereich. Dafür entsteht das Gefühl, etwas oder jemandem begegnet zu sein, was sehr lange die wunderschönsten Erinnerungen hinterlässt. Australien zählt zu diesen Ländern, die gegenwärtig über das nötige Kapital verfügen (Glætzter, Mitolo,...), um sich morgen eine strahlende Zukunft zu sichern. Dann wird die aktuelle Krise der australischen Weinindustrie nur eine Lappalie in der Geschichte eines grossen Weinlandes bleiben. Schliesslich sind Länder wie Frankreich, Italien und seit etwa 10 Jahren Spanien nicht innerhalb von einigen Monaten die Referenzen der ganzen Welt geworden.

Autor: Jean François Guyard, 31.07.2008

Dieser Text ist zur Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.

