

# JOHANN SCHWARZ 2007

## Arrivage

### Two Sausages and three bottles<sup>1</sup>

Samstag, 6. Juni 2009

Carl Studer Vinothek, Luzern



1 Liter vom A Lita Schwoaz und ein Magnum Schwarz Weiss

Gewiss wird es Weinliebhaber geben, die mit den Weinen von [Johann Schwarz](#) nichts anfangen können: Genau so üppig und wunderbar sind sie, wie Johann Schwarz bescheiden. Ich mag mich daran erinnern, als er vor einigen Jahren zusammen mit dem seitdem verstorbenen [Alois Kracher](#) und [Kurt Angerer](#), dem Grünen Veltliner Experten aus dem Kamptal seine Weine in Zürich vorstellen musste. Trotz seinem physischen Format und seinem riesigen Talent zeigte er sich irgendwie tollpatschig. In der Tat ist Johann Schwarz kein Mensch wie die anderen.

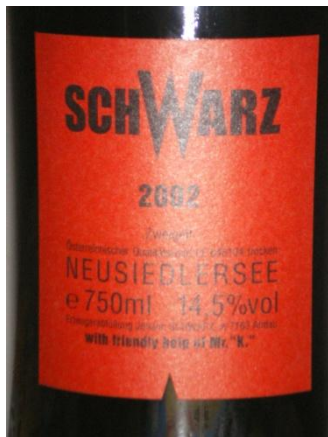


Als er noch nicht Winzer war, übte Johann Schwarz seine Talente als Metzger in Andau, im Seewinkel, aus. Bereits zu diesem Zeitpunkt genoss er einen hervorragenden Ruf für die Qualität seiner Produkte, seien sie Würste, Terrinen oder andere noch. Die Liebe zu seiner ursprünglichen Tätigkeit hat Johann behalten. Er pflegt sie sogar mit sehr viel Engagement, wie er es in Februar 2007 im Rahmen der öffentlichen Weingustation im [KKL](#), die [Carl Studer](#) jedes Jahr erfolgreich organisiert, bewies. Sein Ausstellungstand war ganz in der Nähe desjenigen vom [Châteauneuf-du-](#)

[Pape](#) Zauberer Philippe Cambie. Die anscheinend köstliche Terrine von Johann Schwarz wurde verschlungen, bevor ich mich überhaupt zu beiden Herren begeben konnte. Selber Schuld war ich allerdings, da Philippe mehrmals probiert hatte, mich für die Aufteilung der feinen Spezialität zu gewinnen. Johann Schwarz bleibt ein genialer Metzger und es war auch selbstverständlich, dass er an diesem 6. Juni 2009 nicht regungslos bleiben würde. Also wurden die Gäste vom in Luzern tätigen Weinexperten Carl Studer mit zwei verschiedenen Würsten verwöhnt, einer rassigen und würzigen und der anderen mit feinen Kräutern. Köstlich sagte ich! Ich konnte mich mit Johann unterhalten, wir fragten ihn, was er da speziell unternimmt, damit seine Würste so fein schmecken. Wie erwartet, besteht kein Rätsel in der Zubereitung. Die Qualität der einzelnen Zutaten liefert die Qualität der Fertigware.

Als er noch nicht Winzer war, durfte Johann Schwarz zwei Kultwinzer zu seinen Freunden zählen: [Alois Kracher](#), der verstorbene Süßweinproduzent aus Illmitz und [Manfred Krankl](#), Bäcker und Besitzer des Weinguts Sine Qua Non in den Vereinigten Staaten. Eigentlich produzierte Johann Schwarz keinen eigenen Wein. Stattdessen verfolgte er der Anleitung von Alois Kracher zum Weinbau und überliess ihm sogar die Weiterverarbeitung. Der erste Jahrgang in der Eigenverantwortung von Johann Schwarz erfolgte 1999. Das 12Ha grosse Weingut befindet sich in Andau, im berühmten Neusiedlersee. Die angepflanzten Rebstöcke tragen den grossartigen Zweigelt, der im "Schwarz Rot" eingesetzt wird, aber auch Chardonnay, Grüner Veltliner und Sémillon. Der „**Schwarz Weiss**“ besteht aus einer Assemblage aus 90% Chardonnay und 10% Grüner Veltliner, wobei Hansi, wie ihn seine Freunde nennen, ab und zu (z.B. in 2006 und in 2007) auch Sémillon beimischte. Eine Rarität ist der alkoholreiche (15°) **The Butcher**, eine Art Grenadine

für die Erwachsenen, die sich allein geniessen lässt und das Potential besitzt, ein Kultwein zu werden. Trinken Sie den, während Sie Musik von **Velvet Underground** zuhören oder den Film Blue Velvet von David Lynch anschauen und das Leben wird Ihnen ziemlich kaustisch, burlesk vorkommen.



Der erste Jahrgang vom **Schwarz Rot**, 1999, wurde national und international höchst bewertet und die grosse Mehrheit der Produktion wurde exportiert. Heute beträgt der Export ca 90% der Gesamtproduktion. Für die angefressenen Schweizer Weinliebhaber ist zu bemerken, dass die 2 Liter Flaschen, wie sie durch Carl Studer vertrieben werden, ausschliesslich für den Schweizer Markt abgefüllt werden.

Ende 2004 brachte Johann Schwarz ein brandneues Produkt auf den Markt: Der „**Schwarz Schwarz** 2004“. Dafür wurden ein paar hundert Kilo seiner reifsten Zweigelt-Trauben zum Trocknen aufgehängt, um daraus einen Strohwein zu keltern. Zum ersten Mal am 6. Juni 2009 durfte ich diesen Wein, ja dieses Elixier degustieren. Eine gewaltige Konzentrationsbombe ist das und zugleich eine exquisite Droge. Explosive Aromen von schwarzen Kirschen, kompottierte Zwetschgen, raffinierte frische Schwarzbeereengelee überschwemmen die Nase. Es ist, als ob man seinen Sinnen freien Lauf lassen würde, der Wein spielt mit uns herum, lockert seinen Griff, um den Weinliebhaber dann noch besser zu erobern. Sein tadelloser, sehr dunkler Körper verführt die Unempfindlichsten, seine Kraft bemuttert uns, jeder verendet in allegorischen Begeisterungsgesängen. Meine Bewertung: 19/20.

„**With friendly help of Mr. K**“.

[Manfred Krankl](#) brachte vom Anfang an das technische Wissen ein, Alois Kracher haftete für die Qualitätskontrolle und Johann Schwarz vinifizierte den Wein in seinem eigenen Keller. Mr. K besteht trotz dem tragischen Exitus von Alois Kracher in

den Morgenstunden vom 5. Dezember 2007 weiter und wir dürfen auf die nächsten Jahrgänge gespannt bleiben. Einen ersten Beweis für die Aufrechterhaltung der besonders hohen Qualitätsziele lieferte der Schwarz Weiss im Rahmen der Luzerner Verkostung. Was für einen Wein begegneten wir da! Bereits der 2006 erwies sich als Schwergewicht und zugleich als leckerer Wein. Kraft, Üppigkeit, perfekte Balance zwischen Schmelz und Mineralik, ein unwiderstehlicher Wein. Der 2007 steht ihm in nichts nach. Ich musste sogar einzelne Magnumflaschen zum satten aber für diese Qualität durchaus berechtigten Preis erwerben, um zu einem späteren Zeitpunkt meine allfällige Untätigkeit nicht zu bereuen. Ich wette, dass dieser fette, wegen seiner Lebhaftigkeit irgendwie unziemende Wein in 15 Jahren noch absolut genussreich sein wird. Die Frage stellt sich allerdings, ob er nicht bereits vorher ausgetrunken wird. Wenn Sie mal eine blinde Verkostung grossartiger Weissweine aus dem Burgund organisieren, sollten Sie sich den Spass nicht ersparen, diesen Wein zu servieren. Bestimmt findet jeder, dass er nicht aus dem Burgund kommt, jeder wird aber in Staunen versetzt werden. Letztes Wochenende durfte ich ein ähnliches Experiment mit dem Eichholz 2004 von [Irene Grünenfelder](#) machen, der einem traditionell ausgebauten Nuits-Saint-Georges Les Murgers 1993 von **Hudelot-Noëllat** und einem grossartigen, modern vinifizierten Pinot Noir aus dem Oregon, Stafford Hill 2005 Oregon Pinot Noir von [Holloran Vineyard Wines](#), Willamete Valley, mühelos widerstand. Meine Bewertung vom Schwarz Weiss: 19/20. Ueli und Simone Lanz vom Jägerhof beschreiben diesen Wein als "Spiegelbild von Johann Schwarz selbst".



Johann Schwarz zeigte sich über den Geschmackunterschied des Schwarz Rot aus der Normalflasche gegenüber dem Magnum besorgt. Der Wein

aus der Normalflasche wirkte unreif, zeitfördernd, fiebrig. Aus dem Magnum floss ein ganz toller Wein. Im Privatgespräch gab mir Johann an, dass die Flasche am Mittwoch, d.h. 3 Tage vor der Verkostung geflogen waren. Wein ist nicht nur ein Getränk, sondern auch die gelehrte Zusammenstellung einer Vielfalt chemischer Elemente. Es passierte mir mal, dass ich einen [Champagner millésimé](#) (1995) von Zürich nach Wädenswil beförderte, gleich entkorkte und den anschliessend degustieren wollte. Die durch diese kurze Fahrt verursachte chemische Reaktion erwies sich als gnadenlos. Genau so wie der Inhalt einer Magnumflasche immer deutlich langsamer ausreift, reagiert derjenige einer Normalflasche auf jede Aggression mit den passenden Mitteln. Nach einem Transport warte ich immer mindestens zwei Wochen, um den Wein zu geniessen. Selbstverständlich hängt es aber auch vom Alter des Erzeugnisses ab.



Johann Schwarz und J.F. Guyard

Aus diesem Grund wird der Magnum Schwarz Rot im vorliegenden Bericht beurteilt. Dieser Wein bestätigt die grossartige und auch dementsprechend sehr erfolgreiche Serie der Jahrgänge 1999 bis 2006 (abgesehen vom komischen 2000, der bestimmt ausgetrunken werden sollte). Ein vollmundiger, köstlicher Wein mit einer sehr anständigen Lagerfähigkeit ist der 2007. Zwar hat sich der Wein noch nicht voll entwickelt und wird voraussichtlich erst frühestens in fünf Jahren trinkreif sein. Schönes vielschichtiges Bouquet nach Gewürzen, Schwarztee, sehr reife Rotbeeren, äthe-

**Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.ch](http://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**

<sup>i</sup> Der Titel ist selbstverständlich als Blinzeln (Four Weddings...) zu verstehen. Johann bereitete uns eine Menge seiner köstlichen Würste und es wurden natürlich seine fünf Weine (die Ultrararität the Butcher fehlte) vorgestellt.

rische Konturen, sehr schmackhafter Gaumen, breiter samtiger und tiefer Fluss, klare Definition und ausgezeichnete Balance zwischen den verschiedenen Komponenten, moderates Alkohol (13.5% gegen 15% für den Schwarz Weiss), ein zungenfertiger Wein im wahren Sinn des Wortes, man verliert sich nicht in einer überflüssigen Komplexität, will dafür mit seinen Nachbarn darüber sprechen. Vielleicht nicht der beste Wein der Verkostung in Anbetracht der fabelhaften Qualität des Schwarz Weiss, dafür ein erhlicher und herrlicher Spasswein. Meine Bewertung: 17.5/20 im aktuellen Stadium.

### **Kaufempfehlungen:**

- Schwarz Weiss 2007
- Schwarz Rot 2007 (im Magnumformat, oder besser im 2-Liter Flaschenformat, da dieses ausschliesslich für die Schweiz abgefüllt wird). 2006, 2005, 2004, 2003 und 2002 sind ebenfalls anzuschaffen.
- Schwarz Schwarz (um den mindestens einmal verkostet zu haben)



A Lita Schwoaz, ein anekdotischer Wein in beiden Farben in der 1-Liter-Flasche

Autor: Jean François Guyard  
18. Juni 2009