

Verdeckte Probe und Rebsorten-Ratespiel

VERANSTALTUNG Masterclass-Weinprobe / Auswahl deutscher Spitzen-Rotweine / Arthur Fuchs moderiert Abend

HOCHHEIM (hwg). Einmal im Jahr gibt es bei den GenussSpechten die Masterclass-Weinprobe im Weinbaumuseum. Das Besondere hieran ist: Maximal 15 Teilnehmende, für eine konzentrierte Arbeitsatmosphäre (theoretisch), und die Weine werden verdeckt ausgeschenkt, in vier „Flights“ à drei Weinen gleichzeitig. Ein wenig wie bei den Weinproben beim Volksbildungswerk von Arthur Fuchs, auf anspruchsvollerem Niveau. Arthur Fuchs ist auch bei den Masterclass-Proben derjenige, der die Weine auswählt und die Weinproben leitet – ohne Themenvorgabe seitens des Vorstands.

Da es im letzten Jahr eine Tour de France in Weiß gab (die HZ berichtete), waren nun Rotweine an der Reihe, genauer gesagt deutsche Spitzenzeugnisse, alle trocken.

Wasser, Brot und Käsewürfel dienten der Neutralisierung des Gaumens zwischen den Weinen.

Außerdem brachte Proben-Teilnehmerin Irina, passend zu Rotweinen, ihre beliebte „Schokoladen-Salami“ mit, die im Laufe des Abends für herrliche Genussmomente sorgte.

Nach einer kurzen Begrüßung der Anwesenden durch Hendrik Ruitenbergs startete die Verkostung mit dem ersten Flight von drei Weinen. Zunächst gab Arthur nur die sogenannte Expertise der Weine bekannt – also Alkohol, Säure und Restzucker sowie Jahrgang und die Teilnehmenden durften die Rebsorten er-



Probenaufakt bei den GenussSpechten.

Foto: HWG

raten. Bei zwei Spätburgundern und einem Frühburgunder war das nicht schwer und viele erkannten den Frühburgunder korrekt im zweiten Wein.

Der rote Klassiker im Rheingau

Arthur gab den Teilnehmenden interessante Informationen zur Rebsorte Spätburgunder. Das ist eine hochwertige, sehr alte Rebsorte, die weltweit angebaut wird. Die Abstammung ist nicht letztgültig erklärt, sie könnte aus direkter Linie von den Wildreben abstammen. Sie ist die Urform der Burgunderreben, die anderen sind hieraus durch Muta-

tion entstanden. Im Rheingau ist sie die meistangebaute rote Rebe.

Sinneseindrücke und Favoriten benennen

Wie bei Weinproben mit Arthur Fuchs üblich, durften nun die Teilnehmenden reihum ihre Sinneseindrücke berichten und Favoriten benennen. Die Stimmenverteilung war zu diesem Zeitpunkt noch recht ausgeglichen und erst danach wurden von den ersten beiden Flights die Hussen entfernt.

Der erste Flight bestand aus einem Ingelheimer Pares Doppelstück-Spätburgunder vom Weingut Wasem, einem Ingelheimer Schlossberg Frühburgunder von Bettenheimer (beide Rheinhessen), und einem Sankt Andreasberg Spätburgunder Alte Reben vom Weingut Schloss Ortenberg, Baden.

Das zweite Trio setzte sich zusammen aus einem Corbet Spätburgunder R, Weingut Corbet, Diedesfeld (Pfalz), dem 2019 Divinus Cabernet Sauvignon vom Wein Konvent Dürrenzimmern und dem 2020 Divinus Cabernet Franc vom gleichen Weingut, aus Württemberg.

Hier punktete bei einigen der Spätburgunder, während andere von den Cabernets begeistert waren. Geschmäcker sind zum Glück verschieden und individuell.

Flight drei brachte die ersten „Mouthbombs“ mit Schoko-, Kaffee und Röstnoten ins Glas.

Das klang nach längerem Barriqueausbau. Der erste Wein war ein weiterer Cabernet Sauvignon, bei Wein 8 und 9 wurde bald jede Rebsorte hereingerufen – der Hinweis auf zwei Namen für diese Rebsorte führte bei einer Teilnehmerin zur korrekten Diagnose: Lemberger, in Österreich als Blaufränkisch bekannt. Wobei auch manche deutschen Winzerinnen und Winzer lieber diese Bezeichnung nutzen.

Lemberger/Blaufränkisch ist eine natürliche Kreuzung aus Blauer Zimmettraube mal Weißem Heunisch. Er liebt mildes Klima und windgeschützte Standorte und ist gekennzeichnet durch einen frühen Austrieb und eine späte Reife. Mit dem Lesezeitpunkt kann man bestimmen, ob man eher leichte, fruchtige Weine oder schwere, tanninreiche Weine erhält, die für einen Barriqueausbau geeignet sind.

Im vierten Flight, traditionell das hochpreisigste, kam eine weitere Rebsorte ins Spiel: der Syrah (international Shiraz bezeichnet), auch hier errieten einige die Rebsorte, und zwei weitere Spätburgunder.

Syrah ist wahrscheinlich im Rhönetal entstanden und ist ein Urenkel von Pinot Noir und darüber hinaus mit der Rebsorte Lagrein verwandt. Er wird weltweit angebaut, auch in der sog. „Neuen Welt“, also Südafrika, Argentinien, Chile, Australien, Neuseeland.

Bei der anschließenden Besprechung der beiden Flights zeigte es sich, dass einer der Weine polarisierte – eigentlich gefiel er nur zwei Personen. Ob es am Alter lag, er hätte durchaus noch liegen können, oder ob die Flasche nicht ganz korrekt gelagert war, man weiß es nicht. Hier wird nicht verraten, welcher es war.

Flight drei bestand aus einem 2020 Weinfactum Cabernet Sauvignon, Weinfactum Bad Cannstadt, einem Weinfactum Lemberger, Reserve, gleiche Adresse (Württemberg) und einem Laumersheim Blaufränkisch von Philipp Kuhn, Laumersheim (Pfalz).

In Flight vier genossen die



Arthur Fuchs hat die Masterclass-Weinprobe zusammengestellt und moderiert die Veranstaltung im Weinbaumuseum. Foto: HWG

Teilnehmenden einen 2018 Syrah vom Weingut Knipser, Laumersheim (Pfalz), einen 2020 Kallstadter Steinacker, Spätburgunder Erste Lage, Weingut Rings, Freinsheim (Pfalz) und einen 2019 Siebelingen im Sonnenschein, Spätburgunder Großes Gewächs 13“, Hans Jörg Rebholz, Siebelingen, Pfalz.

Nun wäre eigentlich die Probe zu Ende gewesen. Sie erinnern sich an das Wort „theoretisch“ bezüglich der Anzahl der Teilnehmenden am Anfang dieses Artikels. Es waren ein paar mehr, sodass man mit den 4 cl Dosierern gearbeitet hatte, statt mit den 5 cl Dosierern – was man indes kaum merkt. Als Ausgleich hatte Hendrik Ruitenbergs ein wenig aufgeräumt im Keller und drei allzeit beliebte Kellerfunde mitgebracht. Selbstverständlich wurden auch diese verdeckt ausgeschenkt und besprochen.

Es waren ein 2018 Spätburgunder Rosenthal Großes Gewächs von Adeneuer (Ahr), ein 2012 Cuvée X vom Weingut Knipser, Pfalz (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot) – ein Highlight, genau das richtige Alter und ein viel zu früh geöffnete 2022 Walporzheimer Gärkammer Großes Gewächs von Adeneuer, letztes Jahr erworben, aber Ruitenbergs war neugierig.

Ganz zum Schluss erst wurden die Preise der Weine verraten – man bewegte sich heu-

te zwischen 14,50 Euro und immerhin 75,99 Euro und auch das ist die Idee hinter den Masterclass-Proben: Dass man sich in Preislagen bewegt, die man nicht mal eben zu zweit auf der Terrasse genießt und eine besondere Flasche mit Gleichgesinnten zu teilen, macht immer großen Spaß.

Zum Schluss gab es Applaus von den Teilnehmenden und manche Weine wurden noch einmal nachprobiert. Ruitenbergs verteilte Weingeschenke an zwei Teilnehmerinnen, die in dieser Woche Geburtstag gehabt hatten, und dankte Arthur Fuchs mit einer Flasche Spätburgunder vom Weingut Baison, einem seiner Lieblingsweine.

In bewährter Manier halfen alle beim Aufräumen mit – eher die harte Kern dafür sorgte, dass alle Flaschen ohne Reste ins Altglas entsorgt werden können.

Die nächste Veranstaltung der GenussSpechte im April ist ausgebucht. Für die Nachlese der Genussreise an die Hessische Bergstraße mit Fotos und den vor Ort erworbenen Weinen sowie Häppchen am 29. Mai im Weinbaumuseum kann man sich noch per E-Mail anmelden.

KONTAKT UND INFOS

Informationen zum Verein sowie Anmeldemodalitäten findet man unter www.genusspechte.de



Weine, die im Rahmen der Masterclass-Probe der GenussSpechte im Weinbaumuseum verkostet wurden. Die Preisspanne pro Flasche reicht von 14,50 bis 76,99 Euro. Foto: HWG