

SPEKTAKULÄR UND FASZINIEREND: BLACK FOOD

GAULT & MILLAU

AUSGABE 03.2008 JUNI/JULI 5,00 EURO

MAGAZIN FÜR GENIESSER

KÜCHE

HORST PETERMANN

JOEL ANTUNES

JOAN, JOSEP & JORDI ROCA

KELLER

WACHAU

WÜRTEMBERG

BIOWEIN

REISE

BANGKOK

SCHWEIZ

VIETNAM

FETT

Oft geschmäht, jetzt rehabilitiert: Spitzenköche wie Joachim Wissler und Charlie Trotter setzen immer mehr auf seine intensive Aromenwirkung

TEGERNSEE

Der »Lago di Bonzo« verlässt kulinarisches Flachwasser. Christian Jürgens kocht in der »Überfahrt«, Michael Fell in der »Villa am See«

TIM RAUE

Der Kulinarische Direktor der »Adlon Collection« ist in Berlin zuständig für sechs Restaurants. Ein Küchenchef mit Visionen. Doch nicht nur er gibt der Hauptstadt neue Impulse

WWW.GAULTMILLAU.DE



KULTWINZER ALS KÜNSTLER, KRITIKER ALS PARASITEN

IN ANDALUSIEN VERSAMMELTEN SICH INTERNATIONALE SPITZENWINZER UND WEINKRITIKER ZU EINEM ELITÄREN SYMPOSIUM. DOCH STATT WIE VORGEGEHEN AUSFÜHRLICH ÜBER DIE AUSWIRKUNGEN DER GLOBALISIERUNG ZU DISKUTIEREN WAR DAS BEHERRSCHENDE THEMA DAS SELBSTVERSTÄNDNIS VON WINZERN UND KRITIKERN. UND DIE FRAGE, WIEVIEL ANTEIL DAS HANDWERK AN EINEM GUTEN WEIN AUSMACHT.

TEXT FRANK KÄMMER

bereits der englische Titel »Winecreator« war als Name des Symposiums richtungweisend. Nicht mehr nur als Weinmacher, sondern als »Créateurs«, als »Autoren« ihrer Weine wurden die Teilnehmer einer hochkarätig besetzten Konferenz bezeichnet, die im April im andalusischen Ronda stattfand. Einige der weltbesten dieser Winzer, darunter so illustre Namen wie Peter Sisseck (Pingu, Ribera del Duero), Paul Draper (Ridge, Kalifornien) oder Dany Rolland (Château le Pin, Bordeaux) trafen im romantischen Städtchen im Hinterland von Málaga zum Informationsaustausch und zur Diskussion mit führenden internationalen Weinjournalisten wie Jancis Robinson, David Schildknecht oder Michel Bettane zusammen. Dieses bisher

in der Weinwelt wohl einzigartige Treffen international einflussreichster Weinmacher und -kritiker kam auf Idee und Einladung von Spaniens »Weinpapst« José Peñín und dessen Verlag zustande. Als ein die Konferenz überspannendes Thema wurden die Auswirkungen der Globalisierung auf die Erzeugung und den Markt feiner Weine ausgegeben, jedoch zeigte sich in den Diskussionsrunden sehr schnell, dass eine Auflösung des zunächst offensichtlichen Widerspruchs zwischen dem Verständnis des Winzers als sich selbst verwirklichender »Kunsthändler« und der Vinifizierung von Terroirweinen den versammelten Weinmachern viel stärker unter den Fingern brannte. Auf die Frage, wie er diese scheinbaren Gegenpole gewichten würde, antwortete Dirk van der Niepoort: »Bei guten

Weinen sind es 50 Prozent Terroir und 50 Prozent Winzerhandwerk. Bei wahrhaft großen Weinen jedoch wird das Terroir stets eine deutlich größere Rolle spielen.« Darin liegt aber auch das Problem, so der berühmte Winzer aus dem Douro, die Schwierigkeit bestehe für viele Weinmacher oft darin, sich selbst zurückzunehmen und den Wein von sich aus tatsächlich »groß« werden zu lassen. Es lag bei diesem Standpunkt nahe, sich den Weinmacher als tatsächlichen Künstler zu denken, der im Sinne der *L'art pour l'art* sich selbst zurücknimmt und sein Werk alleine sprechen lässt.

Frankreichs führender Weinkritiker Michel Bettane hingegen wies darauf hin, dass Wein kein bloßes Naturgeschenk sei, sondern stets auch Menschenwerk. Denn ohne



den schöpferischen Eingriff des Menschen in die natürlichen Abläufe erhält man am Ende keinesfalls einen guten Wein, sondern schlichtweg Essig. Außerdem sei er nicht wirklich glücklich über die fast inflationäre Verwendung des Begriffs Terroir und dessen oft überstarken Betonung der Wortwurzel »terre«. Anders als man heute meist annimmt sei Terroir nämlich keinesfalls ein traditioneller Begriff der französischen Weinsprache. Früher war schlicht von bestimmten Plätzen und Orten die Rede, also von »Crus« oder »Climats«, an denen ein bestimmter Weinstil zu finden ist, so Bettane.

Ales Kristancic, slowenischer Biodynamik-Fundamentalist und Inhaber des höchst interessanten Weinguts Movia bereicherte diese Diskussion in seiner unnachahmlichen

Art mit einer quasi anthroposophisch-historischen Betrachtungsweise. Zunächst bestand die archaische Menschheit aus »herumwandernden Jägern und Sammlern«, doch mit Beginn der Sesshaftwerdung erfand man die Landwirtschaft und brachte somit »menschliche Kultur in das noch ungeordnete Königreich der Pflanzen.« Nach Kristancic' Ansicht erfolgte dies auf der Grundlage von »Verstehen und Respekt«, heute müssten wir uns jedoch die Frage stellen, »ob wir immer noch Kultur in das Königreich der Pflanzen bringen oder ob wir es zu unserem Sklaven gemacht haben.« Dany Rolland, Frau des berühmten Bordelaiser Kult-Oenologen und selbst gefragte Expertin und Beraterin, brachte es auf eine Formel, mit der schließlich wohl jeder der Anwesenden seinen

Frieden machten konnte: »Die Natur ist der Créateur, aber der Mensch ist der Interpret.«

Welchen äußeren Einflussfaktoren diese Interpretation unterliegt, war ein weiteres rege diskutiertes Thema. Dass dabei der Markt eine bedeutende Rolle spielt, wollte keiner der Weinmacher völlig verleugnen. Dany Rolland und der ebenfalls aus Bordeaux angereiste Stéphane Derenoncourt (Consultant u.a. von Château Pavie-Macquin und Canon-La Gaffelière) gaben zu, dass den immer häufiger auftretenden und auch von ihnen mitproduzierten »Autorenweinen« eine auch vom Markt mitbestimmte Projektidee zugrunde liegt.

Der Einfluss der Medien im Allgemeinen und der Weinkritik im Besonderen wurde hingegen eher kontrovers und teilweise recht

lebhaft diskutiert. Vor allem Peter Sisseck wehrte sich hier heftig und ließ erkennen, wir sehr ihn der hin und wieder geäußerte Vorwurf, seine Weinkrone Pingus sei ein Gewächs, das für und nach dem Geschmack einiger Kritiker gemacht wird, offensichtlich schmerzt. Ob eine Weinphilosophie völlig ohne Einfluss von Markt und Medien jedoch überhaupt möglich sei, stellte Joel Payne, der einzige Vertreter Deutschlands unter den internationalen Referenten, mit einem Vergleich zum Maler Van Gogh in Frage. Der habe, obwohl ihm zu Lebzeiten weder wirtschaftlicher Erfolg noch Anerkennung mit seinen Bildern gelang, dennoch stets an seinem Weg festgehalten. Die Frage an Sisseck, ob er ohne den immensen Markterfolg und die Zustimmung durch die Presse seinen Pingus (Marktwert zurzeit rund 500 Euro pro Flasche) ähnlich wie Van Gogh weiterhin in dieser Weise herstellen würde, antwortende der aus Dänemark stammende Kultwinzer mit einem eingeschränkten »ja« – doch so ganz überzeugt schien er in dieser Situation selbst nicht zu sein.

Erwartungsgemäß musste die Diskussion an dieser Stelle auch auf den »Weinpapst aus Maryland« kommen, als José Peñín die Thematik »Robert Parker und der amerikanische Geschmack« aufgriff, hierbei jedoch prompt Widerspruch, allen voran von Joshua Greene, erhielt. Der Herausgeber des renommierten US-Magazins *Wine & Spirit* warnte vor plumpen Vereinfachungen, »den amerikanischen Markt oder Geschmack gibt es nicht«, und verwies darauf, dass dagegen, dass bei Robert Parker's *Wine Advocate* nur ein bestimmter Geschmack vorherrsche, David Schildknecht ja der lebende Beweis sei. Der ehemalige Weinhändler ist in Parkers Team vor allem für Deutschland und Österreich, aber auch Teile Frankreichs zuständig und gilt als ausgesprochen europäisch in seiner Weinbeurteilung. Auch Michel Bettane sprang ihm bei und bedauerte, wie sehr man mittlerweile immer wieder versuche, »pauvre Bob« für alle möglichen Fehlentwicklungen verantwortlich zu machen.

Die journalistische Zunft sparte jedoch auch nicht mit Selbstkritik. So verwies Jancis Robinson drauf, dass sie die Journalisten schon häufiger – freilich in ihrer charmant-angenzwinkernden Art – als die sich von der Weinbranche ernährenden »Parasiten« bezeichnet hat, und Bettane erzählte, »dass man sich als Kritiker zwar jahrgangstypische Weine wünsche, aber andererseits auch eben nur solche aus guten Jahrgängen, und Weine aus geringeren Jahren dann kritisiere.«

Dass auch die Spitzenwinzer der Welt sich Gedanken um den Klimawechsel machen, war nicht verwunderlich, die Ansichten über Auswirkungen und mögliche Reaktionen waren jedoch erstaunlich vielschichtig. Kristancic brachte hierzu erwartungsgemäß eher grundlegende Gedanken ein und erinnerte an die Anpassungsfähigkeit lebender Organismen – und ein solcher stellt nach der biodynamischen Überzeugung auch ein in dieser Weise bewirtschafteter Weinberg dar. Anschaulich berichtete er von einer seiner Junganlagen, die auf kargem Schieferboden mit schlechter Wasserhaltefähigkeit im Dürresommer 2003 besonders litt. Es wäre für ihn einfach gewesen, mit einem Tank hinauszufahren und diese Reben durch Bewässern zu retten. Er entschied sich jedoch ganz bewusst dagegen. Die Bewässerung hätte das Überleben der Pflanzen zwar sichergestellt, hätte aber auch Invaliden aus ihnen gemacht, so der charismatische Slowene. Stattdessen ließ er die überwiegende Zahl der Reben sterben und nutzte jene wenigen

bleiben. Jancis Robinson stellte hierzu fest, dass man in den ersten Jahrzehnten nach dem zweiten Weltkrieg als Winzer stolz darauf war, als modern zu gelten, während sich im heutigen Wein-Zeitgeist niemand mehr freiwillig so bezeichnen lassen würde. Trotz High-tech-Kellern und Gas-Chromatographen steht das »Traditionelle« hoch im Kurs, obgleich niemand widersprach, als man feststellte, dass das Bewahren von Tradition nicht an sich gut sei, sondern dass man als Winzer die Aufgabe hat, gute Traditionen fortzuführen und schlechte zu beenden. Paul Draper unterstrich dies mit der Feststellung: »Moderne Methoden zeigen uns, wie wir Traditionen richtig einsetzen und verstehen können.« Deshalb meinte Joel Payne in diesem Zusammenhang auch, Wein sei »heute vielmehr ein Produkt von Zivilisation als Tradition.« Priorat-Superstar Álvaro Palacios hatte in dieser Sache jedoch einen ganz eigenen Standpunkt und beharrte auch bei kritischem Nachfragen darauf, dass eine Renaissance der mönchischen und kirchlichen Wurzeln

des europäischen Weinbaus und die Wiederentdeckung deren überlieferter Weinberge der Schlüssel für die Zukunft, aber auch zu einer anderen Art von Spiritualität des Wein sein könnte. Eine Ansicht, die allerdings bei den meisten Teilnehmer des Symposiums auf eine eher zweifelnde Haltung traf. Professor Denis Dubourdieu von der Universität Bordeaux trat einem Streit

über Nutzen oder Nachteil der Historie für den Weinbau schließlich mit klaren Argumenten entgegen. »Es braucht nicht unbedingt viele Jahrhunderte der Bewirtschaftung, um ein großes Terroir zu schaffen«, so der international renommierte Wissenschaftler, zu dessen Studenten einstmalig auch Palacios zählte. Als Beleg nannte er die Tatsache, dass der Cabernet Sauvignon heute zwar ein unverkennbares Teil des Terroirs von Bordeaux sei, er aber keinesfalls seit jeher dominierte, sondern den früher vorherrschenden Malbec erst verdrängte, als klimatische Verhältnisse dies erforderten und zeitgleich die Weinbauern auch über die nötigen Mittel verfügten, diesen Wechsel umzusetzen. »Große Weine sind oft auch die Antwort des Menschen auf Herausforderungen der Natur gewesen«, so Dubourdieu.

Dass sich führende internationale Kultwinzer – oder eben auch »Winecreators« – nun erstmals in einem Symposium dieser Art zusammenfanden, um diese Herausforderungen zu diskutieren, darf also, gerade auch in Zeiten von Globalisierung und Klimaveränderung, durchaus als ein zuversichtliches Signal gesehen werden. ♦

»Den amerikanischen Markt oder Geschmack gibt es nicht«

JOSHUA GREENE

besonders widerstandsfähigen Stöcke, die den trockenen Sommer dennoch überstanden, im nächsten Jahr zu Vermehrung und zur Neuanpflanzung der Anlage. Seither ist er sich sicher, dass Bewässerung ein falscher Eingriff in die natürlichen Abläufe sei und dass sie aus Pflanzen Sklaven mache.

Eine solch kühne Behauptung erregte natürlich Widerspruch, den ein Journalist aus dem Publikum mit der Feststellung formulierte, dass in den Terrassenlagen der Wachau mit Tröpfchenbewässerung unbestrittene Weltklasseweine erzeugt werden. Dirk van der Niepoort, der neben seinem Betrieb in Portugal auch Weine im österreichischen Carnuntum keltert, wies dies jedoch zurück und stellte in Frage, ob es sich bei der Bewässerung vielleicht nur um eine lieb gewonnene Angewohnheit handelt, die einfach nur niemand hinterfragt, und dass er den Verdacht hege, dass es sich bei vielen scheinbaren Notwendigkeiten des Weinbaus – hierbei fiel auch das Stichwort Herbizide – in Wahrheit schlicht um »bequem gewordene Angewohnheiten handelt.«

Schließlich konnte auch der Gegensatz von Moderne und Tradition nicht undiskutiert