

# Die Reifeprüfung

Im September geht's für Winzer hoch her. Im Weinberg gilt's, die letzten Sonnenstrahlen und den idealen Zeitpunkt für die Lese zu erhaschen. Den Wein aus dem Vorjahr haben sie gerade in Flaschen gefüllt. Nun fällen Händler und Journalisten ihr Urteil – sie legen fest, wie viel der Jahrgang gilt.

Die Premiere der Großen Gewächse in Wiesbaden mitzuerleben, dafür würde manch Weinliebhaber seinen kleinen Finger geben. Wer eingeladen ist, darf sich als einflussreich verstehen. Für die Weinbranche hängt viel davon ab, wie die Kritik ausfällt. Weshalb der Verband deutscher Prädikatsweingüter (VdP) den ersten Auftritt seiner hochwertigsten Weine jedes Jahr gekonnt inszeniert. Ein beeindruckendes Spektakel, dem das Wiesbadener Kurhaus einen festlichen Rahmen gibt.

**Wer darf rein?** Die wohl heikelste Frage. Jeder, der ein Fest ausrichtet, weiß, wie viel Kopfzerbrechen die Gästeliste macht. Und dass die Sitzordnung viel Rücksichtnahme und Diplomatie verlangt. Beim Verband deutscher Spitzenweingüter ist Sonja Reinbold so etwas wie der Außenminister. Die Ansprechpartnerin für Presse und Öffentlichkeit kennt sämtliche Weinkritiker und weiß: Die sind auch bloß Menschen und pflegen Rivalitäten, Abneigungen und Freundschaften. Die muss man kennen und elegant umschiffen, sagt Reinbold, die die 150 verfügbaren Sitzplätze vergibt. „Wunschnachbarn und Animositäten werden nach Möglichkeit berücksichtigt.“ Für die Gästemanagerin fällt der Startschuss bereits im Dezember. Dann gehen die Einladungen raus, „sehr selektiv an die besten Verkoster weltweit“, wie Reinbold beschreibt. Die Empfänger sind allesamt Multiplikatoren: Meinungsmacher, die in den wichtigsten Absatzmärkten den Ton angeben – Autoren von Weinführern und Fachmagazinen, Handelsvertreter aus Skandinavien, den USA, Großbritannien und den Beneluxländern. Das Interesse ist enorm, gut die Hälfte der Anfragen muss Reinbold absagen. Oder verströmen: Weil nicht alle Verkoster ihren Sitzplatz über die gesamte Dauer der dreitägigen Verkostung nutzen, werden an Kandidaten auf der Warteliste stundenweise Slots vergeben.

**Die Premiere hat ein Vorspiel.** In den Vorwochen gibt es in den verschiedenen Anbauregionen sogenannte Anerkennungsproben: Eine gewählte Abordnung von Winzern kommt zu-



Hier hört man Stecknadeln – bisweilen auch Gläser – fallen: In den Kolonnaden des Wiesbadener Kurhauses herrscht nüchterne Stille, während Kritiker und Händler den neuen Weinjahrgang bewerten.

Fotos: Nicole Mieding

sammen und prüft, ob die Weine die Bezeichnung „Großes Gewächs“ auch verdienen. Neben den Kriterien, die der VdP zur Herstellung formuliert [siehe Infokasten], müssen sie im Geschmackstest vor den Kollegen bestehen. Noch gibt's von den Weinen nur Probenflaschen. Dafür haben die Winzer ihr Bestes gegeben, im Idealfall wird's anschließend in Flaschen mit der Prägung GG auf dem Hals gefüllt.

Wie man ein Großes Gewächs definiert? Da müssen selbst jene, die die Bezeichnung kennen, kurz überlegen. Philipp Wittmann etwa, Winzer im rheinhessischen Westhofen und VdP-Vorstandsmitglied. „Wenn ein Wein im besten Sinn den Charakter einer hochwertigen Lage widerspiegelt und in jedem Jahr seine eigene Persönlichkeit zeigt, dann ist es ein Großes Gewächs“, beschreibt Wittmann. Kollege Andreas Barth, Winzer an der Terrassenmosel, verantwortet die Weine von Günther Jauchs Familienweingut Von Othegraven an der Saar und findet, solche Weine müssen sich selbst erklären: „Ein Großes Gewächs ist das Beste, was Weinberg und Winzer können. Entweder ist das nix – oder es ist was.“

Weil von dieser Visitenkarte für ein Weingut viel abhängt, ist die Nervosität vor dem ersten Auftritt entsprechend groß. Was auch daran liegt, dass solche Weine auf Langlebigkeit zielen und gar nicht zum Sofortver-

zehr gedacht sind. Erst über die Jahre entfalten sie ihren vollen Charakter in der Flasche. Zur Premiere in Wiesbaden sind sie wie ein Neugeborenes: verknittert und unreif. Einige Winzer gönnen ihren Frischlingen mehr Zeit und bringen deshalb die Gewächse aus dem vorvergangenen Jahr mit.

**Die Bühnenlogistik.** Damit bei der öffentlichen Präsentation alles reibungslos läuft, wird für den Auftritt auf großer Bühne ein enormer Aufwand betrieben. Ein bis zwei Wochen zuvor trudeln in der Geschäftsstelle des VdP in Mainz die Weinkartons ein. Sie werden erfasst, gelistet, vorsortiert und am Tag vor der Premiere in Kühlcontainern vor das Kurhaus nach Wiesbaden transportiert. Dort kommen die Verkoster zum Einsatz: sechs Weinakademiker mit einem „präzisen Gaumen“, wie Katja Apelt, die die Regie führt, erzählt. Etwa eine Flasche von 20 fällt durch, weil der Kork fehlerhaft ist oder es andere Unstimmigkeiten gibt. Bisweilen riecht ein Wein wie ein Tigerkäfig oder ist zu stark geschwefelt. Dann wird noch mal in großer Runde probiert, diskutiert und eventuell kurz Rücksprache mit dem Winzer gehalten, ob es ein Fehler oder die persönliche Handschrift des Winzers ist. „Es gibt auch Stile, die mir persönlich nicht gefallen, aber darum geht's hier nicht“, sagt die Verkosterin. Eine ziemliche Wallung hinter den Kulissen entsteht, wenn während der Publikumsprobe eine Flasche reklamiert wird. Die Servicemannschaft ist angewiesen, das Urteil der Kritiker

nicht zu hinterfragen, sondern den Wein umgehend aus dem Verkehr zu ziehen. Backstage trommelt Apelt die Verkoster zusammen. Die Probenflasche wird ausgetauscht, die komplette Charge des Weins erneut probiert.

**Hinter den Kulissen.** Die Kurhauskolonnaden durchschwirrt ein Heer diskreter Helfer. Lang vor Eintreffen der Tester haben sie auf langen Tafeln 600 Gläser „geflichtet“ – perspektivisch peinlichst genau parat gestellt. Fortan verlieren sie zwischen 428 Weinen, verteilt auf 4550 Flaschen und 22 Kühlschränke, nie die Übersicht. Erleichtern soll das die Einteilung in 79 Flights: ein Set aus meist sechs Weinen, mal von verschiedenen Winzern, aber aus demselben Weinberg, mal von einem Winzer, aber aus verschiedenen Lagen oder auch aus Nachbarorten einer Region. Diese Sortierung ist aber nur ein Vorschlag. Jeder der 150 Kritiker stellt sich die Weine selbst zusammen, wie er mag. Eine rund 50-köpfige Servicemannschaft aus Weinbaustudenten und Winzerkindern sorgt dafür, dass die gewünschte Auswahl zum Verkoster kommt. Selbstredend ohne Korkkrümel und stets perfekt temperiert. Sie schlagen rechtzeitig Alarm, wenn ein Wein zur Neige geht, sammeln Bestellungen ein und schleppen wie emsige Ameisen in ordentlichen Reihen die gewünschten Flaschen körbeweise zu ihrem Urteil.

„Ein großes Gewächs ist das Beste, was Weinberg und Winzer können. Entweder ist das nix – oder es ist was.“

Andreas Barth, Moselwinzer und Weinkenner an der Saar

**Regie führen die Geschmacksrichter.** Die Kritiker leben während der drei Verkostungstage im Schlaraffenland: einem Paradies, das zugleich die Hölle ist. Ein Wink mit dem Wunschzettel, schon nimmt ihn einer der Kellner mit. Bis zum Einschenken der begehrten Weine dauert's nur einen Augenblick. Doch teilen sie ihr Schicksal mit Sisyphos: Alle 428 Weine bewältigen, dazu besteht nicht die geringste Chance. Zumal selbst der professionellste Verkoster nicht pausenlos probieren kann. Ab und zu muss auch er frische Luft schnappen, den Geist mit Kaffee beleben oder den Magen mit mehr als einem trockenen Brötchen zum Durchhalten überreden. Pausen sind aber nicht nur verlorene Zeit. Sie bieten die Möglichkeit, bisherige Eindrücke zu sortieren. Während der Verkostung herrscht im Saal bibliotheksgleiche Stille. Jeder konzentriert sich auf den einen Schluck, den einen Moment, in dem er sein Urteil über einen Wein fällt. Um die eigene Treffsicherheit zu überprüfen, Erkenntnisse zu verifizieren oder herauszufinden, was es keinesfalls zu verpassen gilt, wird mit dem Sitznachbarn allenfalls kurz gesprochen. Die meisten Tester sitzen vor ihrem Laptop und tragen ihre Geschmackswahrnehmungen in die digitale bereitgestellte Verkostungsliste ein. Erste Ergebnisse werden auf den Fluren, dem Weg zur Toilette oder beim Mittagessen diskutiert, Blitzexperten per Onlinechat oder als Live-post auf Facebook kommentiert: „Viel zu früh, um den Schlossberg zu probieren“ oder auch „Ganz wunderbar, wie sich die Nahe präsentiert“.

## Unterm Strich

### Spitzennoten für den Abiturjahrgang



Das Prüfpanel in Wiesbaden sind Sommeliers, Weinhändler, Fachjournalisten – Menschen mit geschultem Gaumen. Sie beurteilen nicht nur den aktuellen Zustand eines Weins, sondern wagen auch vorherzusagen, wie er sich in Zukunft entwickelt.



Unter mehr als 400 Weinen einen Sieger zu küren, ist schon wegen der verschiedenen Weinstile, Rebsorten und Reifestadien unmöglich. Im direkten Vergleich lässt sich aber gut erkennen, wie einzelne Anbauggebiete und Winzer abschneiden.



2017 ist ein Nahe-Jahr: Die Region glänzt mit Qualitätsdichte, danebenzugreifen geht fast nicht. Gleiches gilt für die Saar, die die auf geschlossenem hohem Niveau mit Klarheit und Brillanz besticht. Beim Weißburgunder ist die Pfalz eindeutig Klassenbesten.

## Wissenswert

### Die Klassenbesten

**Großes Gewächs** oder auch „GG“, so nennt der Verband deutscher Prädikatsweingüter (VdP), der rund 200 deutsche Spitzenwinzer versammelt, Weine aus exklusiven Lagen nach dem französischen Vorbild der Grands Crus. Sie stammen aus den besten Parzellen, werden in aufwendiger Handarbeit produziert, die Menge der Trauben und Flaschen ist stark limitiert. Die ausschließlich trocken ausgebauten Weine aus den jeweiligen Leitsorten einer Region sind vor allem Riesling und Spätburgunder, aber auch Silvaner (Franken) und Weiße Burgundersorten (Pfalz/Baden).

**Die Spitze der Spitze:** 635 Große Gewächse von 184 Weingütern aus 309 verschiedenen Lagen sind seit 1. September im Handel, 491 Weine sind weiß. Auf VdP-Betriebe entfallen 3 Prozent der deutschen Weinernte und 5 Prozent der deutschen Rebfläche, GGs machen etwa 5 Prozent der VdP-Erzeugung aus. Im vergangenen Jahr waren das 1,7 Millionen Flaschen zum 32 Euro Durchschnittspreis.