

Samstag, 18. Juli 2015

**TERMIN**

- Samstag**
- Albersweiler**  
Weinfest - Weingenusgarten, Weinberge oberhalb St. Johann, bis Sonntag
- Bad Dürkheim**  
Flohmarkt, Saline, 8 bis 16 Uhr  
Secondhand-Modemarkt, Brunnenhalle, 9 bis 15 Uhr
- Blieskastel-Webenheim**  
Bauernfest, Festwiese, bis 20. Juli, Samstag ab 10 Uhr, Sonntag ab 11.30 Uhr, Montag ab 16 Uhr
- Böblingen**  
Weinkerwe, Kerweplatz, bis 20. Juli
- Dahn**  
Flohmarkt, ehemalige Schuhfabrik Klan, 10 bis 17 Uhr
- Dernbach**  
Keerschehoogekerwe, bis 21. Juli
- Elmstein**  
Kerwe, bis 21. Juli
- Glashütte**  
Brunnenfest, ab 15 Uhr
- Kaiserslautern**  
Flohmarkt, BMW Euler, 8 bis 15 Uhr
- Landau-Mörzheim**  
Weinkerwe, Winzerhöfe, Schulhof, bis 21. Juli  
Flammkuchenfest, Dorfplatz, Samstag ab 18 Uhr, Sonntag ab 12 Uhr
- Leinsweiler**  
Leinsweiler Sommer mit Kunsthandwerker- und Bauernmarkt, Samstag ab 12 Uhr, Sonntag ab 10 Uhr, Montag ab 17 Uhr
- Maikammer**  
Weinkerwe, bis 20. Juli
- Neuhofen**  
Rehbachfest, Rehbachwanderweg, bis Sonntag
- Oberotterbach**  
Schützenfest, bis 20. Juli
- Pirmasens**  
Mittelaltermarkt, Eisweier, Samstag 12 bis 24 Uhr, Sonntag 11 bis 18 Uhr
- Pirmasens-Windsberg**  
Wortschitzpoffesched, bis Sonntag
- Saarbrücken**  
41. Altstadtfest, St. Johanner Markt und weitere Spielstätten, Kinderprogramm: Saarwiese unterhalb des Staatstheaters, bis Sonntag
- Schönberg-Kübelberg**  
Ohmbachseefest, Samstag 12 bis 3 Uhr, Sonntag 11 bis 23 Uhr
- Venningen**  
Weinfest, Ortsmitte, Samstag ab 17 Uhr, Sonntag ab 11 Uhr, Montag ab 18 Uhr
- Sonntag**
- Kaiserslautern**  
Stadionfest des 1. FCK, Fritz-Walter-Stadion, 10 bis 16 Uhr
- Neustadt**  
Sommerfest, Hambacher Schloss, ab 11 Uhr
- Pirmasens**  
Multikulturelles Freundschaftsfest, Nagelschmiedsberg, 10 bis 17 Uhr
- Ramstein-Miesenbach**  
Seewoogfest in Miesenbach, Seewoog, ab 10.30 Uhr
- Steinalben**  
Spiefest, Moosalballe, ab 11.15 Uhr



Dirk van der Niepoort produziert neben Portweinen auch exzellente Weine. Über seine Philosophie referierte er bei der Weinmesse „Veritable“. (Foto: Frei)

## Respekt vor alten Reben und alten Menschen

Dirk van der Niepoort bei der Weinmesse „Vertibale“

Von PZ-Mitarbeiter Matthias F. Mangold

Seit 2010 hat sich im überaus beliebten, aber doch recht kleinen pfälzischen Weinort St. Martin eine ungewöhnliche Weinmesse etabliert, die „Veritable“. Auf die Beine gestellt wird sie vom Sommelier Uwe Warnecke in Zusammenarbeit mit der Familie Kiefer, die das Weingut Aloisiushof betreibt. Fast 80 Betriebe waren es dieser Tage, die ihre Weine präsentierten, und dabei nicht nur mit dem Beste, was die Pfalz zu bieten hat, sondern ausgesuchte Spitzengüter auch aus den anderen Anbaugebieten Deutschlands und sogar aus Österreich.

Der aufmerksame Leser wird spätestens jetzt bemerken, dass wir schon im Vorjahr einen Nachbericht zur „Veritable“ brachten – eine Veranstaltung dieser Güte verdient es, die entsprechende Beachtung zu finden. Zumal wenn sie verbunden ist mit Personen, die jeweils in den Vordergrund gerückt werden und für das jeweilige Jahr das „Leitgesicht“ bilden.

Im Vorjahr war dies der Kultwinzer Angelo Gaja aus Barbaresco im Piemont, ein wahrer Pionier und Vorreiter für moderne Weinqualität. 2015 nun fiel diese Rolle Dirk van der Niepoort zu, einem der wohl bekanntesten Winzer aus Portugal, dessen Vorfahren vor fünf Generationen die holländische Heimat verließen, um in Portugal neues Glück zu finden. Und zwar im Portwein.

Dazu eine ganz schlichte Erklärung, da Portwein bei uns in Deutschland

**Fernab jedes Snobismus oder jeder Besserwisserei entwickelt Niepoort seine Philosophie**

land, anders als etwa in England und natürlich in Portugal, keine wirkliche Rolle spielt: Portwein entsteht aus zu meist roten Trauben, die zunächst wie für ganz normalen Wein vergoren werden. Zum gewünschten Zeitpunkt wird die Gärung dann durch Zugabe von hochprozentigem Weinstillat (meist 80-prozentig) gestoppt. Der Zeitpunkt bestimmt dabei die Restsüße des Portweins. Im Alkohol pendelt er zwischen 19 und 22 Volumenprozent, was ihn extrem lagerfähig macht nach der weiteren Reifung in Holzfässern diverser Größen. Soviele in aller Kürze dazu.

Der Schwerpunkt der Niepoorts lag, bis Dirk die Bühne betrat, im Verkauf von Grundweinen. Sie waren „Negos“, die man im Französischen

Negociants nennt, Händler eben. Diese Negos ließen die Weine in ihren eigenen Kellereien reifen und brachten sie später unter eigenem Markenname heraus.

Dirk Niepoort war anders. „Ich hatte eine andere Idee vom Douro-Tal als die meisten Menschen“, sagt er. „Ich bin regelrecht verliebt in diese Landschaft. Sie ist schön, sie ist dramatisch, sie ist heiß, sie ist kalt, sie ist extrem. Ich zeige niemandem Fotos, weil das nie das rüberbringt, was vor Ort ist. Empfindet man die Steilhänge an der Mosel mit ihren 200 Metern Höhe schon als unglaublich – bei uns sind es 800 Meter!“

Die Menschen vor Ort könnten das alles freilich nicht erkennen – und wie auch. Es ist ein hartes Leben, das ihnen viel abverlangt. Viel Arbeit, wenig Brot. Und als Niepoort dann auch noch damit begann, Rotweine kelteren zu wollen, nicht für Port, sondern als reguläre Stillweine, da hätten sie ihn regelrecht ausgelacht. Er ließ sich nicht unterkriegen, er zog sein Ding durch.

Heute macht Rotwein 60 Prozent des Umsatzes von Niepoort aus, und der Winzer hat hier durchaus seinen eigenen Kopf bewahrt: „Ich arbeite intuitiv und mache Dinge, ohne mitunter zu wissen, warum. Ich weiß nur, dass die moderne, gelehrte Weinbaulogik nicht richtig ist, nicht richtig sein kann. Alles ist darauf ausgerichtet, schnell viel Kraft zu entwickeln.“

Jetzt sind wir genau bei seinem Thema angekommen, jetzt gerät Niepoort in Fahrt. Fernab jedes Snobismus oder jeder Besserwisserei entwickelt er seine Philosophie, die sich auf dem Alten, Traditionellen begründet. Seit 2012 hat er auf biodynamische Wirtschaftsweise umgestellt und sieht darin sehr wenig Unterschiede zu dem, was die alten Winzer früher schon immer gemacht hatten. Eine kleine Anekdote dazu liefert Niepoort gleich mit: „Ich habe meine Mitarbeiter über einen Zeitraum von anderthalb Jahren gebeten, immer wieder an Fortbildungen unseres Biodynamiearbeiters teilzunehmen, was erstaunlicherweise von fast allen wahrgenommen wurde. Darunter ist eine Frau, die weder lesen noch schreiben kann – und doch war sie diejenige, die stets als erste kapierte, was zu machen ist. Die Erklärung: Sie sagte, ihr Vater habe dies ja auch schon immer genau so gemacht, und der Großvater ebenso.“

Alte Reben und alte Menschen, das ist in Niepoorts Augen das Beste, was einem passieren könne. Respekt ist sein großes Thema, bei der Pflanze wie beim Menschen. Erstere entwickelt mit dem Alter zunächst Reife und erst später Alkohol – bei jungen Reben sei dies in der modernen Wirt-

schaftsweise genau andersherum. Ein weiterer Aspekt in Dirk Niepoorts Kosmos ist die Fokussierung auf das, was Thema und was Themaverfehlung ist. Thema wäre, das zu tun, wovon man selbst überzeugt ist. Themaverfehlung hingegen die Hinwendung zum angeblichen Kundengeschmack: „Dabei verstehen ja fast alle den Konsumenten gar nicht! Und wenn dann alle das Gleiche machen, egal wo, und dabei zuviel Technik anwenden, haben wir die derzeitige Preisfrage. Nicht der Wein steht im Vordergrund, sondern der Verkauf.“

Niepoort wirkt bei alledem überaus entspannt und in sich ruhend,

**Niepoort tut nur das, wovon er wirklich überzeugt ist**

auch wenn es sicher schwer ist, einen Betrieb mit inzwischen immerhin 62 Hektar nach dieser schlüssigen Grundeinstellung zu führen. Mit viel Witz und Charme überzeuge er auch die Besucher seines Vortrag über die Entwicklung des portugiesischen Weinbaus und der alten, autochthonen Rebsorten dort im Neustadter Saalbau.

Auf der Messe trafen wir dann auch Gaia Gaja, die Tochter von Angelo Gaja. Obwohl die Eltern den Betrieb inzwischen offiziell an die Kinder überschrieben haben, mischt der Vater noch ordentlich mit. „Angelo hat noch sehr viele Projekte im Kopf, doch es ist manchmal schwierig, weil er eben weiß, dass ihm nur noch wenig Lebenszeit bleibt – er ist daher schnell und wir können ihm nicht immer folgen“, sagt sie.

Gaia studierte zunächst Wirtschaft und entschied sich erst dann, in den Betrieb einzutreten. „Unser Dorf Barbaresco war in der Jugend wie ein Gefängnis für mich, wir kamen ja kaum weg. Heute ist das anders, da sehe ich auch die Vorteile in der Kleinteiligkeit, im Vertrauen.“ Die 36-jährige ist unter den Kindern für die Außenwirkung zuständig, ihre Schwester Rosanna koordiniert die Berater und hält zu Hause die Fäden zusammen. Ihrer beider Aufgabe wird es sein, gemeinsam mit dem erst 22-jährigen Bruder das Schiff in die Moderne zu überführen.

Gaja hat bislang keine Homepage, keinen Auftritt bei Facebook. Sie lacht: „Vielleicht haben wir den Zeitpunkt verpasst und es ist eh zu spät?“ Sagt's und schenkt und einen herrlichen Barbaresco 2005 ein. Dicht, intensiv, unglaublich lange. Könnte uns Facebook so wirklich nicht vermitteln.

## Wie die Japaner Power Napping nutzen

Die ganze Nation leidet unter Schlafmangel

Von dpa-Korrespondent Lars Nicolaysen

Szenen von in der Bahn schlafenden Geschäftsleuten gehören im Westen zu den gängigen Japan-Klischees. „Inemuri“ nennen die Ostasiaten den Kurzschlaf zwischen durch. Mittagsschlaf gilt zwar als gesund. Doch Experten schlagen Alarm: Denn Japaner schlafen insgesamt zu wenig.

Immer wieder sackt der Kopf des Japaners auf die Schulter seines Sitznachbarn. Wie er sitzen an diesem Abend gleich mehrere Geschäftsleute auf den Bänken der U-Bahn und schlafen. Zwei anderen Berufspendlern gelingt das sogar im Stehen. Geschickt haben sie die Hände in den Halteringen der Bahn so verkerlt, dass sie ihren Kopf dagegen lehnen können. Immer wieder knicken sie zuckend in den Knien zusammen, richten sich auf und schlummern weiter.

Szenen wie diese in einer U-Bahn in Tokio gehören zu den weltweit am verbreitetsten Klischeebildern von Japan. Aber es ist kein Klischee, sondern Realität. „Die ganze Nation leidet unter chronischem Schlafmangel“, stellt Professor Kazuo Mishima, Schlafexperte am National Center of Neurology and Psychiatry, fest.

Wenig zu Schlafen gilt seit langem als ein Zeichen für harte Arbeit, Fleiß und Überstunden. „Fumin Fukuy“ („Ohne Schlaf, ohne Pause“) ist in der drittgrößten Volkswirtschaft der Welt ein erstrebenswerter Arbeitsethos. Nach einer Untersuchung der amerikanischen National Sleep Foundation schlafen die Japaner mit im Durchschnitt nur sechs Stunden und 22 Minuten am Tag weniger als ihre Mitmenschen in anderen Ländern wie Deutschland, den USA, Großbritannien, Mexiko oder Kanada.

Um dies auszugleichen, bedienen sich die Japaner einer Methode, die in westlichen Ländern noch wenig akzeptiert ist, in Japan dagegen sogar von der Regierung empfohlen wird: das Power Napping, der Kurzschlaf am Tag zum Wieder aufanken der Batterie. Nicht immer allerdings ist das Einschlafen gewollt, oft fallen die Augen auch schlicht aus Schlafmangel zu. „Inemuri“ nennt sich das Nickerchen in Japan. Die beiden Schriftzeichen verbinden „anwesend sein“ und „Schlaf“. Ob beim Pendeln, im Büro oder der Kantine, bei Konferenzen oder im Parlament – Japaner können überall schlafen.

Nickerchen an sich gelten als gesundheitsfördernd, sollen Stress verringern und die Aufmerksamkeit erhöhen. Das japanische Gesundheitsministerium empfiehlt in seinen Richtlinien ausdrücklich einen Kurzschlaf am frühen Nachmittag, der allerdings nicht länger als 30 Minuten dauern sollte. Die Wirtschaft zieht mit.

So führte die Renovierungsfirma Okuta Corporation 2012 den Power Nap ein und erlaubt seinen etwa 300 Angestellten, einmal am Tag 15 Minuten zu schlafen. „Dank des Mittagsschlafs mache ich weniger Fehler beim Tippen“, schildert eine Mitarbeiterin. Die Internetfirma GMO Internet stellt ihren Mitarbeitern ebenso 30 Sofas in einem Konferenzraum für den Power Nap zur Verfügung.

Auch in anderen Firmen ist es nichtsgewöhnliches, wenn Mitarbeiter am Schreibtisch oder während der Mittagspause in der Kantine kurz schlafen. Wichtig ist aber, Verhalten und Körperhaltung der Umgebung anzupassen – schnarchen oder Füße hochlegen im Büro sind verpönt. Es gibt in Tokio inzwischen sogar Cafés, die sich auf Power Napping spezialisiert haben. Das „Corne“ zum Beispiel bietet befristeten Frauen zwischen Terminen oder während der Jobsuche die Möglichkeit, zu ruhen. 10 Minuten Power Nap für 160 Yen (ein Euro).

Sind die Japaner mit ihrer vermeintlichen Fähigkeit, wie auf Knopfdruck im öffentlichen Treiben einschlafen zu können, also ein

**Oft fallen die Augen auch schlicht aus Schlafmangel zu**

Vorbild für unsere hektischen westlichen Gesellschaften? Manche japanischen Experten sind eher besorgt über die Lebensweise ihrer Landsleute. „Chronisches Schlafmangel kann man nicht durch Mittagsschlaf ausgleichen“, erklärt Professor Makoto Uchiyama von der Universität Nihon Daigaku. „Schlafmangel führt nicht nur zu geringerer Konzentration und schlechteren Leistungen, sondern auch zu Unfällen im Verkehr oder der Industrie“, warnt auch Professor Mishima vom National Center of Neurology and Psychiatry.

Nach seiner Statistik gingen im Jahr 1941 noch 90 Prozent der Japaner kurz vor 23 Uhr Schlafen. 1970 legte sich die Mehrheit erst gegen Mitternacht ins Bett, zur Jahrtausendwende verschob sich die Einschlafzeit auf ein Uhr nachts. Zugleich aber stehen die Japaner seit 1970 morgens immer zur gleichen Zeit auf, das heißt, die Dauer des Schlafes ist kürzer geworden, schreibt Mishima. Das geht schon im Kindesalter los. Nach einer Untersuchung des Kultusministeriums bekommen japanische Mädchen und Jungen im internationalen Vergleich am wenigsten Schlaf ab. So geht etwa ein Drittel der Kinder unter vier Jahren später als 22 Uhr ins Bett.

Als ein Grund gilt die viele Zeit, die japanische Kinder im Internet verbringen. Eine weitere Ursache ist der immer stärker werdende Bildungswettbewerb. Neben dem Schulunterricht besuchen japanische Kinder obligatorische Sportclubs und anschließend bis häufig spät in den Abend noch spezielle Paukschulen, so dass am Ende kaum noch Zeit zum Schlafen bleibt. Genau wie ihre Väter und Mütter.

Japanische Experten machen denn auch den Lebensstil der Erwachsenen mitverantwortlich für den Schlafmangel und gestörten Tagesrhythmus der Kinder. Untersuchungen zufolge leidet inzwischen jeder Fünfte Japaner unter einer Schlafstörung. Fachleute und auch die Regierung schlagen daher Alarm. „Früh schlafen, früh aufstehen und frühstücken“, mahnt die Regierung. Trotz des weit verbreiteten Power Naps stoße Japan an seine Grenzen, die ganze Nation leide unter chronischem Schlafmangel, warnt Mishima.



Ein Nickerchen in der Bahn, in Japan ein gewohntes Bild. (Foto: dpa)



—



## **Internationale Weinelite traf sich in der Pfalz**

*St. Martin, Juli 2015.* Die weltweit renommierten Spitzenwinzer Dirk van der Niepoort und Gaia Gaja – Tochter von Angelo Gaja – kamen aus Anlass der Weinfachmesse „Véritable 2015“ am 6. Juli ins pfälzische St. Martin. Bei einem „Meet & Greet“ mit Vertretern aus Politik, Wirtschaft und Publizistik im Rathaus wurden sie von Bürgermeister Timo Glaser begrüßt und trugen sich anschließend in das Goldene Buch der Ortsgemeinde ein.

Zusammen mit 75 weiteren internationalen Ausstellern schenkten die beiden Winzerpersönlichkeiten am Nachmittag ihre Weine auf der „Véritable“ im Wein- und Sektgut Aloisiushof aus. Die mitwirkenden Weingüter kamen aus zwölf Ländern; mit dabei waren unter anderem J.J. Prüm, Robert Weil und Dönnhoff aus Deutschland, Joseph Drouhin, Baron de Ladoucette und Trimbach aus Frankreich, Elio Altare, Sassicaia und Bellavista aus Italien, F.X. Pichler und Knoll aus Österreich sowie Errazuriz aus Chile und Penfolds aus Australien. Die „Véritable“-Veranstalter Philipp Kiefer und Uwe Warnecke verzeichneten im fünften Jahr ihrer Fachmesse einen Zustrom von fast 600 Besuchern aus Weinhandel, Gastronomie und Medien. Neben der Qualität der präsentierten Weine lobten die Teilnehmer auf Aussteller- wie auch auf Besucherseite vor allem die professionelle Organisation und die angenehme Atmosphäre der Veranstaltung.



## PORT UND PFALZ

**Portugals Weine** stehen im Mittelpunkt eines Fachvortrags, den der bekannte Winzer Dirk van der Niepoort in Neustadt an der Weinstraße halten wird. Wer spannende Geschichten aus erster Hand über Portweinstile, Rebsorten und das Land am Rande Europas hören möchte, sollte am 5. Juli um 14.30 Uhr in den Saalbau der Stadt kommen. Anmeldung erforderlich: [www.pfalz.de/niepoort](http://www.pfalz.de/niepoort)

## LUSTWANDELN UNTER LAUBEN

**Südtiroler Spitzenweine** von 40 Erzeugern können Gäste in Neumarkt (Egna) genießen. Am 4. Juli von 17 bis



23 Uhr lädt die Altstadt mit ihren mittelalterlichen Laubengängen zum genussvollen Flanieren, dazu serviert das Restaurant „Johnson & Dipoli“ Spezialitäten aus der Region. Eintritt: 39 Euro pro Person. Veranstalter: Wein & Lauben – Vino & Portici, Infos: [weinundlauben@gmail.com](mailto:weinundlauben@gmail.com)

## FAIR-EINIGUNG

**Nachhaltig und ökologisch** zu arbeiten ist längst ein wichtiger Trend in der Weinszene. Viele prominente Winzer haben nun einen neuen Verein gegründet, der sich ebendies auf die Fahnen schreibt: „Fair'n Green“. Zu den über 20 Mitgliedern zählen Güter wie Dönnhoff, Meyer-Näkel, Georg Breuer und Clemens Busch. Eine gute Idee ist der Webshop, in dem Weine zu Gutspreisen angeboten werden – pro Flasche fließen 50 Cent in ein vom jeweiligen Winzer unterstütztes Umwelt-, Sozial- oder Kulturprojekt. [www.fairandgreen.de](http://www.fairandgreen.de)



## Brutal natürlich

Zugegeben, der Name klingt nicht wirklich einladend. Aber ein Besuch in der „Bar Brutal“ in Barcelonas Stadtteil El Born lohnt sich: Sie ist bekannt für ihr großes Angebot an Naturweinen. Rund 300 davon bieten die Gastronomen Stefano und Max Colombo zusammen mit dem Weinhändler Joan Valencia an; dazu isst man sehr gute Tapas. Die „gleichgebürsteten“ Produkte „normaler“ Winzer hätten ihn auf die Dauer gelangweilt, erklärt Valencia. Bei den Naturweinen dagegen komme die „brutale Wahrheit“ zutage – daher der Name des Lokals. „Bar Brutal“, C/ Barra de Ferro, 1, 08003 Barcelona, Di-Sa 13-1 Uhr, [www.barbrutal.com](http://www.barbrutal.com)

» *Französische Gäste sind meist Etikettentrinker. Die Deutschen sind viel offener für Neues!* «



Edmond Gasser, Sommelier im Hotel „Königshof“, München  
(Quelle: „La Revue du Vin de France“, 4/2015)

## „SPLASH“: Alles fließt bei Ornellaia

Zum siebten Mal haben die Marchesi Frescobaldi ganz besondere Flaschen ihres weltberühmten Ornellaia versteigern lassen, nämlich die exklusive Künstleredition „Vendemmia d'Artista“, begehrte Sammlerobjekte. Für den neuesten verfügbaren Jahrgang, den herrlich eleganten 2012er, lieferte der Schweizer Maler und Bildhauer John Armleder die Entwürfe: Er gestaltete für eine Salmanazar (9 Liter), zehn Imperiales (6 Liter) und 100 Doppelmagnums (3 Liter) verschiedene „Splashes“, Glas-skulpturen als (abnehmbare) Überwürfe, die an das Fließen des Weins erinnern. 150 Gäste boten in der Fondation Beyeler in Riehen bei Basel mit – am Ende kamen 202 000 Euro für dieses berühmte Museum moderner Kunst zusammen.





# Interview mit Dirk van der Niepoort: Ich bin ein überzeugter „Terroirist“



„Individuell das machen, was man am besten kann“, lautet das Credo von Dirk van der Niepoort, der heute das 1842 gegründete Portweinhaus in fünfter Generation führt, das nicht nur für seine Portweine international einen hervorragenden Ruf genießt. Ab 1987 hat er das Haus sowohl um eigene Weingüter im Dourotal erweitert als auch eine ebenso erfolgreiche Weinproduktion begonnen. Die wichtigste Weinlinie heißt „Fabelhaft“. Nicht weniger beliebt ist die Linie „REDOMA“. bonvinitas führte mit Dirk van der Niepoort ein Interview anlässlich der Fachmesse VERITABLE in St. Martin in der Pfalz im Juli 2015.

*bonvinitas: Herr van der Niepoort, Sie sind ja sehr bekannt. Was war das Entscheidende, um diese Bekanntheit zu erreichen?*

**van der Niepoort:** Individuell das machen, was man am besten kann, die natürlichen Gegebenheiten anschauen, sensibel mit der Umwelt umgehen, individuellen Wein machen, das Bestmögliche, Weine mit Persönlichkeit. Dann muss man die Weine vorstellen, sein Gesicht zeigen. Der Konsument muss die Weine verstehen. Ich bin auf zahllosen Weinverkostungen in vielen Ländern gewesen und habe genau das erzählt, ja gepredigt.

*bonvinitas: Wie sind Sie selbst zum Weintrinken gekommen? Was hat Ihnen besonders gefallen?*

**van der Niepoort:** Wein war in unsere Familie immer ein Thema. Ich durfte schon früh probieren und im Keller helfen, wie zum Beispiel dekantieren. 1985 war ich für Mövenpick in der Schweiz tätig. Die hatten ein eigenes Buch über Wein. Das habe ich gelesen, und das hat mich für Wein begeistert.

*bonvinitas: Welche Weine suchen Sie für sich aus?*

**van der Niepoort:** Ich mag sehr gerne Riesling von der Mosel, aber auch Weine aus Burgund oder Côtes du Rhone – vieles ist gut.

*bonvinitas: Was trinken Sie zu Fisch oder Meeresfrüchten, was zu Pasta oder Steaks?*

**van der Niepoort:** Zu Fisch natürlich Riesling. Zu Pasta passt Chianti aber durchaus auch ein einfacherer roter Portwein. Zu Steaks bevorzuge ich einen unserer REDOMAS.

*bonvinitas: Trinken Sie Wein eher zum Essen oder auch einfach zum Genießen am Abend?*

**van der Niepoort:** Wein trinke ich meistens zum Essen, aber danach genieße ich gerne ein Glas Portwein.

*bonvinitas: Wie alt sollten die Weine sein? Was ist jung, was ist gereift?*

**van der Niepoort:** Leider geben wir unsere Weine viel zu früh in den Verkauf. Das liegt am Markt und an der Logistik. Ein guter Wein sollte 15 bis 20 Jahre alt sein. Weine darunter sind jung. Das gilt für Wein und Portwein.



bonvinitas: *Für den Konsumenten – jung kaufen und selbst lagern, oder lieber gereift kaufen?*

**van der Niepoort:** Einen eigenen Weinkeller zu haben, wo „Schätze“ reifen, gehört zum Schönsten, was es gibt. Portwein kann man übrigens noch länger reifen lassen als die genannten 15 bis 20 Jahre. Wenn man gereifte Weine kauft, sind sie eben deutlich teurer.

bonvinitas: *Welche Rebsorten sind bei Ihnen die wichtigsten?*

**van der Niepoort:** Wir haben sehr viel gemischten Satz, das heißt viele Rebsorten wachsen in einem Weinberg durcheinander. Es gibt noch viele autochthone Rebsorten (*spezielle einheimische Rebsorten einer Region – Anmerkung der Redaktion*). Ich glaube, in Deutschland muss man das wieder entdecken.

bonvinitas: *Welche Rollen spielen für Sie Boden und Klima?*

**van der Niepoort:** Ich bin ein überzeugter Terroirist. Das Wichtigste ist, was der Wein von seinem Weinberg, seinem Terroir, mitbringt. Natürlich hat auch der Kellermeister etwas zu sagen. Er kann aber wenig dazutun, jedoch im schlimmsten Fall viel falsch machen.

bonvinitas: *Wohin verkaufen Sie Ihre Port- und Stillweine vor allem?*

**van der Niepoort:** 80% geht in den Export, vor allem nach Deutschland, in die Schweiz und nach Großbritannien. Die Deutschen lieben „Fabelhaft“.

bonvinitas: *Was würden Sie deutschen Winzern empfehlen, um noch besser zu werden?*

**van der Niepoort:** Vor allem weniger Technik, weniger Universitätswissen verwenden, sich „selbständig“ machen. Es werden zu viele Gedanken darauf verwendet, was will der Konsument. Damit wird zu viel in eine Schachtel geschmissen. Man muss aus seinen natürlichen Gegebenheiten individuell das Beste machen.

bonvinitas: *Wenn ich mir nun einen privaten Weinkeller anlege – Geld spielt keine Rolle – was würden Sie empfehlen, zu kaufen?*

**van der Niepoort:** Mosel Kabinett und Spätlesen, Portwein und portugiesische Rotweine.

bonvinitas: Herr van der Niepoort, wir danken Ihnen für dieses Gespräch.

Das Interview führte Dieter Simon, Chefredakteur bonvinitas

Fotos: Landschaft: Niepoort PR, D. Stork; Portrait: bonvinitas beim Interview



## Wein ist das Gedächtnis des Ortes, von dem er kommt Interview mit Gaia Gaja – Tochter von Angelo Gaja



Wie Gaia Gaja betont, entwickelt sich dieses „Gedächtnis“ über die Jahre immer deutlicher, und es ist äußerst spannend, es über die Zeiten mitzuverfolgen. Der Wein erzählt seine Geschichte. Gaia Gaja ist die älteste Tochter von Angelo Gaja, der unbestritten die erste Reihe der italienischen Kultwinzer anführt. Das Stammhaus liegt in Barbaresco, Piemont, weiter zum Imperium gehören die Weingüter Ca’Marcanda und Pieve Santa Restituta, beide in der Toscana. In der fünften Generation liegt Gaia die Weinbereitung ebenso im Blut, wie der ganzen Familie. bonvinitas sprach mit ihr anlässlich der VERITABLE in St.Martin in der Pfalz im Juli 2015:

bonvinitas: Frau Gaja, *wie sind Sie selbst zum Weintrinken gekommen?*

**Gaia Gaja:** Bei uns stand immer Wein auf dem Tisch. Alle tranken Wein. Im Alter von 21 – 22 Jahren habe ich auch Wein zum Relaxen entdeckt.

bonvinitas: *Welche Weine suchen Sie für sich aus?*

**Gaia Gaja:** Eigentlich nur wenige Sorten, als Weißwein Riesling sowie an Roten Nebiolo und Sangiovese. Vielleicht noch Chardonnay. Wir haben selbst etwas Riesling im Anbau. Ich betrachte Riesling als weiße Sorte der Zukunft, weil die Weine viel Mineralität zeigen und nicht zu schwer sind.

bonvinitas: *Was bevorzugen Sie wozu?*

**Gaia Gaja:** Zu Fisch und Meeresfrüchten gehört natürlich Riesling, zu Pasta liebe ich Nebiolo, Sangiovese aber auch Pinot Noir. Zu einem kräftigen Steak passt natürlich Nebiolo.

bonvinitas: *Trinken Sie auch Wein einfach nur zum Genießen?*

**Gaia Gaja:** Im Gegensatz zu Deutschland trinken wir Wein nur zum Essen.

bonvinitas: *Wie alt sollten die Weine sein? Was ist jung, was ist gereift? Ab wann geben Sie die Weine in den Verkauf?*

**Gaia Gaja:** Wir bieten Weine vieler Jahrgänge. Doch gute Weine sollten 10 bis 25 Jahre alt sein. Das gilt auch für Weißwein. Denn der Wein ist sozusagen das Gedächtnis des Ortes, von dem er kommt, an dem er gewachsen ist. Er erzählt etwas über die Weinkultur, das Wetter und vieles mehr - je älter je mehr erzählt der Wein.

bonvinitas: *Für den Konsumenten – jung kaufen und selbst lagern und das Spannende erleben, wie sich der Wein entwickelt?*

**Gaia Gaja:** Viele probieren einen Wein und kaufen dann. Aber das ist ja nur eine Momentaufnahme und sagt nichts über die Entwicklung des Weines und seine „Geschichte“. Viele Leute kaufen auch nach den Preisen, das heißt von einfacheren Weinen eine Kiste, von gehobenen vielleicht zwei Flaschen und von Spitzenweinen allenfalls eine. Sie bekommen dann gar nicht mit, wie sich der Wein über die Jahre entwickelt und können nicht verfolgen, welche Geschichten er erzählt.



bonvinitas: *Welche Rebsorten sind bei Ihnen die wichtigsten?*

**Gaia Gaja:** Im Vordergrund steht Nebiolo, in der Toskana auch Cabernet Franc und Merlot bzw. in Montalcino auch Sangiovese.

bonvinitas: *Welche Rollen spielen Boden und Klima?*

**Gaia Gaja:** Wichtiger als Boden und Klima sind die Leute und die Reflexion der Kultur, das heißt eine Sensibilität und Beziehung zu den Reben entwickeln und nicht nur am Computer sitzen. Wir haben das, was wir ein „Happy Team“ nennen, das heißt keine Saisonkräfte, sondern nur Mitarbeiter in festen Anstellungen. In den Reben ist dafür jeder für ganz bestimmte Reihen zuständig, die er genau kennt, in allen Details, und die Reben bis zum Lesezeitpunkt bestens betreuen kann.

bonvinitas: *Was sind für Sie die wichtigsten Exportländer?*

**Gaia Gaja:** Wir exportieren 80%. Die wichtigsten Länder sind die USA, Deutschland, die Schweiz und Großbritannien.

bonvinitas: *Sie sind ja sehr bekannt. Was war das Entscheidende, um diese Bekanntheit zu erreichen?*

**Gaia Gaja:** Anders sein als andere. Man muss dem eigenen Traum folgen und das eigene Potenzial entdecken. Im Piemont war zum Beispiel immer Barolo im Vordergrund und galt als der Spitzenwein. Mein Vater hat gesagt, warum nicht auch Barbaresco? Er hat sich dieses Weins besonders angenommen, es war sozusagen sein Traum, und er hatte großen Erfolg.

bonvinitas: *Wenn ich mir nun einen privaten Weinkeller anlege – Geld spielt keine Rolle – was würden Sie empfehlen, zu kaufen?*

**Gaia Gaja:** Ich würde auf jeden Fall Spitzenweine aus dem Piemont kaufen. Sie sind in der Qualität durchaus mit den Weinen der großen Bordeaux-Häuser zu vergleichen, im Preis aber deutlich günstiger.

bonvinitas: *Frau Gaja, wir danken Ihnen für dieses Gespräch.*

Foto: bonvinitas