

FACHMESSE VÉRITABLE 2016



Véritable: feine Tropfen – gemütliches Umfeld

Véritable 2016 – klein, aber fein!

von Giuseppe Lauria

Es gibt nicht viele Messen, auf die sich auch eingefleischte Weinexperten freuen. Die vom umtriebigen Uwe Warnecke organisierte Véritable ist eine davon. Denn im kleinen beschaulichen St. Martin (Pfalz) treffen sich seit 2010 im Aloisushof auf engem Raum internationale Spitzenwinzer von Rang und Namen. Und auf der anderen Seite viele WEINWISSER und solche, die es noch werden wollen.

Bis vor wenigen Jahren noch ein wirklicher Geheimtipp, ist die Weinmesse längst über die pfälzischen Grenzen hinaus bekannt. Und dennoch hat sie sich ihren Charme bewahrt. Das Motto ist Programm: «Klein, aber fein». Eine Art gemütliches Familientreffen der Weinbranche, auf dem der Anteil der Fachbesucher überwiegt – man kennt sich. Die schöne Wein-Kermesse lebt auch davon, dass die Winzerpersönlichkeiten aus aller Welt selbst kommen. Und ihre ausgewählten Weine selbstverständlich auch selbst auschenken. Abends sitzt man dann gemütlich bei Spezialitäten von OTTO Gourmet zusammen, vor sich die Lieblingsweine der Messe, und unterhält sich über Weine, Gott und die Welt. Händler, Winzer, Weinfreaks, Sommeliers und Journalisten. Zusammen an grossen Tischen. So als wären da all unsere WEINWISSER-Leser und jene, die es noch werden wollen, an einem Ort versammelt. Nicht zuletzt deswegen ist der **WEINWISSER** Medienpartner der **Véritable** und wird durch Chefredakteur Giuseppe Lauria vor Ort vertreten sein und über die Highlights berichten.

Vortrag von Kultwinzer Stephan Graf von Neipperg

Bereits einen Tag zuvor wird **Stephan Graf von Neipperg**, unsere WEIN.PERSÖNLICHKEIT DES MONATS aus Heft 04-05/2016, in Neustadt an der Weinstrasse einen 2-stündigen Vortrag halten. Als Besit-

zer von sechs namhaften Gütern wird er sicherlich einiges zum Thema Bordeaux und zu seiner eigenen Geschichte erzählen. In unserem exklusiven Interview hat er sich schon zu den Themen Bordeaux 2015, der Zukunft des Primeurhandels, dem nachlassenden China-Boom, zu Wein als Investment in Zeiten von Null-Zinsen sowie über seine eigene Investments im Côtes de Castillon, in Südafrika und Bulgarien ausführlich geäußert.

Wir wünschen allen Abonnenten und neuen Lesern viel Vergnügen mit dieser «Doppelausgabe», bestehend aus der geballten Bordeaux- und Riesling-Expertise, einen tollen Sommer mit einer spannenden EM und entsprechenden Lieblingsweinen.

In der **nächsten Ausgabe** widmen wir uns dann Italien: den toskanischen Icon-Weinen wie Sassicaia, Montevero, Castello di Ama, Fattoria Nittardi, Villa Capezzana – mit teils historischen Vertikalverkostungen. Und wir blicken auf die Highlights des Rheingau Gourmet Festivals mit dem Welt raritäten-Dinner zurück.



SAVE
THE
DATE

Am Montag, den **4. Juli 2016**, ist es nun wieder soweit: Dann präsentieren insgesamt 90 Spitzenerzeuger und Nachwuchstalente aus 34 Anbaugebieten und 11 international führenden Weinbauländern **je sechs ihrer besten Weine** und werden von **12 bis 18 Uhr** persönlich auf der Premium-Weinfachmesse anwesend sein, um mit den Wein-Professionals ins Gespräch zu kommen.

Darunter auch viele VDP-Top-Weingüter wie Egon Müller-Scharzhof, Fritz Haag, J.J. Prüm und Van Volxem, Robert Weil und Künstler, Dönnhoff, Emrich-Schönleber und Schlossgut Diel, Ökonomierat Rebholz, Dr. Bürklin-Wolf und A. Christmann, Huber und Rudolf Fürst, um nur einige zu nennen. Erstmals ist auch Günther Jauchs Weingut von Othegeven dabei.

Zudem Kult-Weingüter wie Angelo Gaja sowie Ornellaia und Sassicaia aus Italien, F.X. Pichler und Emmerich Knoll aus Österreich, Stephan Graf von Neipperg, sowie Pol Roger und Roederer aus Frankreich. Aus dem Dourotal in Portugal kommt Dirk van der Niepoort, aus Spanien Mas d'en Gil, aus Mendoza in Argentinien die Cantena Zapata, aus dem Süden Australiens Penfolds, aus dem Napa Valley aus den USA Robert Mondavi und Kim Crawford präsentiert Neuseeland.

Der Eintritt beträgt 30 Euro zzgl. Glaspfand.

Weitere Infos finden Sie unter:
www.veritable.de

Vortrag Graf Stephan von Neipperg

Der Vortrag beginnt
am 3. Juli 2016 um 14:30 Uhr
im Saalbau.
Der Eintritt ist frei.

Anmeldung unter
www.pfalz.de/neipperg

Ort:
Saalbau Neustadt
(gegenüber Hbf)
Bahnhofstrasse 1
67434 Neustadt/Weinstrasse

Zudem erhält jeder Besucher der Fachmesse ein Exemplar des **WEINWISSER**.

VIEL SCHAUM UM NICHTS

Das Reinheitsgebot rangiert gleich hinter dem Grundgesetz – das könnte man angesichts des Getöses zum 500-jährigen Jubiläum denken. Unser Autor hat sich angeschaut, nach welchen Regeln Bier heute wirklich gebraut wird

TEXT: FRANK KÄMMER

Im April 1516 legte Herzog Wilhelm IV. dem Bayerischen Landständtag in Ingolstadt einen Erlass vor, wonach Bier nur aus Gerste, Hopfen und Wasser gebraut werden darf. 2016 feiern wir die Geburtsstunde des Reinheitsgebots. Alles jubelt, die Post bringt eine Sonderbriefmarke heraus, die Kanzlerin hält eine Festrede und feiert das (laut Presstext der Bundesregierung) „älteste, noch gültige Lebensmittelgesetz der Welt“. 500 Jahre deutsches Reinheitsgebot – hurra, hurra, hurra! In Wirklichkeit ist das alles aber leider nur schöner Schein und eine PR-Leistung der Bier-Industrie ohnegleichen.

Denn wer es genau wissen will, sucht nach dem ominösen Begriff „Reinheitsgebot“ in den drei Kilo Dünndruck der Sammlung „Deutsche Gesetze“ von Schönfelder ebenso vergeblich wie im Online-Gesetzesarchiv des Bundesministeriums der Justiz und für Verbraucherschutz. Dem Reinheitsgebot mag zwar im allgemeinen Bewusstsein geradezu Verfassungsrang zukommen, und es scheint in seiner internationalen Bekanntheit bedenklich nahe an die englische Magna Charta, die amerikanische Bill of Rights oder die Genfer Konventionen heranzureichen. Doch Bier wird heute in Deutschland selbstverständlich nicht nach einem obskuren mittelalterlichen Erlass gebraut, sondern nach dem „Vorläufigen Biergesetz“ aus dem Jahr 1993, der „Bierverordnung“ von 1990 und der „Zusatzstoff-Zulassungsverordnung“ von 1998. Und ein Verbraucherschutzgesetz, wie gerne suggeriert wird, war das Gebot von 1516 schon gar nicht, sondern viel eher ein Schutzgesetz für herrschaftliche Privilegien. Entgegen der weitverbreiteten Annahme hat es auch keinesfalls die Jahrhunderte unverändert überdauert, sondern wurde schon nach wenigen Jahren wieder aufgeweicht. Und der Begriff selbst ist nichts anderes als eine Wortschöpfung aus dem 20. Jahrhundert.

Aber es fühlt sich halt so gut an: die Reinheit des deutschen Bieres! Wie dankbar nehmen wir doch immer wieder solche schlichten Halbwahrheiten an. Sie bieten uns Sicherheit, wo die Komplexität des Themas verwirren würde, und praktische Schubladen, um das Chaos des Überangebots zu ordnen.

So wie ja auch Biogemüse grundsätzlich besser schmeckt, Überseeweine grundsätzlich Industriepflöze sind und Himalayasalz grundsätzlich gesünder ist.

Aber wird deutsches Bier denn nicht wirklich nur aus Gerstenmalz, Hopfen, Hefe und Wasser hergestellt, wie es der Bayernherzog vor 500 Jahren wollte? Die Festlegung dieser vier Zutaten schreibt das Biergesetz in Paragraf 9 tatsächlich auch heute noch vor – jedenfalls für untergärige Biere. Wenige Zeilen später aber wird die Tür für Ausnahmen weit aufgestoßen und bei

obergärigen Bieren „die Verwendung von anderem Malz und die Verwendung von technisch reinem Rohr-, Rüben- oder Invertzucker sowie von Stärke- und aus Zucker der bezeichneten Art hergestellten Farbstoffen“ zugelassen. Selbst der Einsatz von Gewürzen, Früchten oder anderen natürlichen Aromastoffen im Braukessel ist keinesfalls unmöglich, sondern unter dem Stichwort „besondere Biere“ im Gesetzestext als weitere Ausnahme ausdrücklich eingeräumt.

Darüber hinaus darf entsprechend dem Zusatzstoffrecht deutsches Bier durchaus Zusatzstoffe wie Milchsäure, Ascorbinsäure oder Zitronensäure enthalten, solange diese im Zutatenverzeichnis aufgelistet werden und das Bier nicht mit dem Slogan „nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut“ beworben wird.

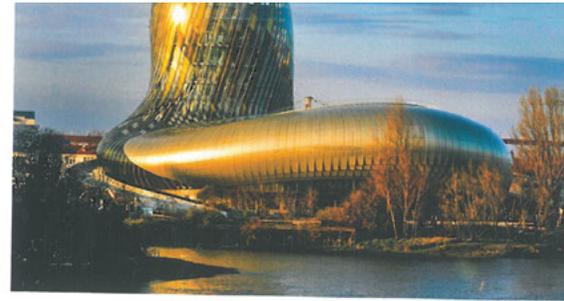
Im Hinblick auf die ungemein spannende Dynamik auf dem Markt handwerklich erzeugter Biere – ausgerechnet aus den USA kommend, überrollt der *craft-beer*-Trend unsere Bierlandschaft – stellt sich die Frage, welchen Wert das Reinheitsgebot überhaupt noch hat. Schließlich braut ein nicht zu übersehender Teil der qualitativen wie innovativen internationalen Elite mittlerweile eh außerhalb des Korsetts deutscher Reinheit. Immer deutlicher wird uns nun gewahr, dass die tief in unserer Volksseele verwurzelte Gewissheit, dass Reinheit im Sinne von Beschränkung der Zutaten ein Wert an sich und alles jenseits dieses Horizonts Erzeugte per se von Übel sei, vielleicht doch nur eine chauvinistische Wohlfühlzone war – und keinesfalls der Weisheit letzter Schluss. ■



News & Termine

Gewinnender Schwede
Er ist jung, smart und jetzt auch der beste Sommelier der Welt: John Arvid Rosengren. Der 31-jährige Schwede setzte sich im argentinischen Mendoza gegen 60 führende Sommeliers aus aller Welt durch. Der Titel wird beim Wettbewerb „Le Concours du Mèilleur Sommelier du Monde“ von der Internationalen Sommelier Vereinigung vergeben. Rosengren, der ursprünglich Nanotechnologie studierte, lebt und arbeitet heute in New York. Seine Bühne ist das italienische Restaurant „Charlie Bird“ in SoHo.

Hochkarätige Weinmesse
90 Spitzenwinzer und Nachwuchstalente aus international führenden Weinregionen – auf der „Veritable“ sind sie ab Montag, dem 4. Juli, alle vertreten. Die Kult-Veranstaltung im Weingut Aloisshof im pfälzischen St. Martin findet dieses Jahr zum sechsten Mal statt und bringt Weinfachleute mit Top-Winzern und ihren Erzeugnissen zusammen. Unter ihnen das Weingut Van Volxem und Dr. Bürklin-Wolf aus Deutschland; aus Portugal kommt Dirk Niepoort, aus Italien Elio Altare, aus Australien Penfolds, aus dem kalifornischen Napa Valley Robert Mondavi. Infos und Anmeldung unter www.veritable.de



SPEKTAKULÄRE WEINWELT IN BORDEAUX

Was ist das: Ein Weinmuseum? Eine Erlebniswelt? Ein Architekturdenkmal? La Cité du Vin, gerade in Bordeaux eröffnet, ist alles in einem – in erster Linie aber das neue, spektakuläre Wahrzeichen der Stadt im Südwesten Frankreichs. Ein kühner Bau mit gläsernem Turm, in dessen Spitze eine Aussichtsplattform einen Panoramablick über Bordeaux und das angrenzende Weinbaugebiet bietet. Im Inneren gehen Besucher auf eine Entdeckungsreise von der Antike zur Gegenwart: von den Böden Mesopotamiens bis zur Bucht von San Francisco, von den Kieskuppen des Bordelais bis zu den Ebenen Australiens. Die Cité du Vin am Ufer der Garonne, im Stadtteil Bassins à flot, kombiniert Museums- und Vergnügungspark-Elemente und lädt auf 3000 Quadratmeter Fläche und mit 20 Themenbereichen zu einem spielerischen und sensorischen Multimedia-Parcours zum Thema Wein ein. www.laciteduvin.com

15 000 000

Flaschen verkauft die Weinkellerei Reb Kendermann (Bingen, Mittelrhein) von dem Wein Black Tower jährlich – die erfolgreichste deutsche Weinmarke.

Weltklasse für Geduldige
Oft empfehlen wir Ihnen Weine, die Sie guten Gewissens gleich öffnen können. In diesem Fall raten wir zum Kauf, würden allerdings vorschlagen, den Wein ein paar Jahre zu lagern. Denn der 2014er Zieregg Sauvignon blanc Große STK Lage vom Weingut Tement ist eine Wucht, aber ihn schon jetzt zu trinken wäre Verschwendung. Er stammt aus der Südoststeiermark und entsteht unter den Händen von Manfred und Armin Tement. Finesse, Mineralität, ein wenig Quitte und Zitrus – Weltklasse. Bezug: www.weinfurore.de, € 42,90



Wein und Prominenz

ST. MARTIN: Fachmesse mit 91 Spitzenerzeugern



Stephan Graf von Neipperg fand gestern ein aufmerksames Fachpublikum für seine Bordeaux-Weine. FOTO: MEHN

Hochkarätige Verkostungen und spannende Fachdiskussionen gab es gestern anlässlich der sechsten Auflage der „Véritable“ im Aloisiusshof in St. Martin.

Über 550 Weinjournalisten, Sommeliers, Händler und Gastronomen waren der Einladung von „Hausherr“ Philipp Kiefer und Mitorganisator Uwe Warnecke, einst Sommelier im Deidesheimer Hof, gefolgt und fanden eine beeindruckende Auswahl von 91 Spitzenerzeugern aus fast aller Herren Länder vor.

Bereits am Sonntag hatten, wie gestern berichtet, zwei prominente Teilnehmer einen Auftritt im Neustadter Saalbau: Stephan Graf von Neipperg berichtete über den Weinbau und seine Entwicklung in seiner Wahlheimat Frankreich, wo er in den besten Lagen

des Bordelais sechs Weingüter betreibt und dort weltweit anerkannte Spitzenprodukte erzeugt. Mit dabei war auch Günther Jauch, der gestern seine Rieslinge aus dem Weingut Othegraven vorstellte, die er gemeinsam mit seiner Frau Thea seit 2010 in Kanzem an der Saar produziert.

F. X. Pichler aus Österreich, Robert Mondavi aus dem Napa Valley in den USA, Niepoort aus Portugal und die Barons de Rothschild aus Frankreich waren bei der Verkostung ebenso vertreten wie hiesige „Lokalmatadore“: Für die Pfalz gingen unter anderem die Weingüter Christmann, Meßmer, von Winning und Dr. Wehrhein an den Start. Die Besucher bescheinigten auch der sechsten „Véritable“ ein „durchgängig hohes Niveau“ und lobten die Möglichkeit, mit den Kollegen ins Gespräch zu kommen. |hox

STADT-MAGAZIN

Graf von Neipperg spricht über Terroir

Stephan Graf von Neipperg – Besitzer von sechs renommierten Weingütern im Bordelais (La Mondotte, Château Canon La Gaffelière, Clos de l’Oratoire, Château Peyreau, Château d’Aiguilhe und Clos Marsalette) – ist im Vorfeld der Fachmesse „Véritable“, die am Montag, 4. Juli, im Aloisiusshof in St. Martin stattfindet, am Sonntag, 14.30 Uhr, zu Gast im Saalbau. Der Deutsche, der im Bordeaux eine Qualitätsrevolution auslöste, spricht in seinem Vortrag unter anderem über die Wiederentdeckung des Terroirs in der wohl berühmtesten Weinregion der Welt. Von Neipperg hat in Paris Politik und Betriebswirtschaft und später in Montpellier Weinbau studiert. Mitte der 1980er Jahre hatte er auf Canon La Gaffelière ein Weingut geerbt, das über 20 Jahre konventionell betrieben worden war. Er gilt als einer der Wegbereiter der Mengenreduzierung und des biologischen Anbaus. Seine Weine werden regelmäßig international hervorragend bewertet. Mittlerweile ist er neben Frankreich auch in Bulgarien und Südafrika aktiv. Die Teilnahme an seinem Vortrag ist kostenlos, eine vorherige Akkreditierung via Internet unter www.pfalz.de/Neipperg erforderlich. Informationen zu den Neipperg-Weinen gibt es im Internet unter www.neipperg.com. |hox **LAND**

Das „Who is Who“ der Weinszene

ST. MARTIN: Am Montag sechste Auflage der Fachmesse „Véritable“ im Aloisiusshof

91 Spitzenerzeuger und etablierte Aufsteiger aus den wichtigsten Weinbau-Nationen der Welt präsentieren am Montag, 4. Juli, von 12 bis 18 Uhr in St. Martin je sechs ihrer besten Weine. Schauplatz der Fachmesse „Véritable 2016“ ist das Wein- & Sekthaus „Aloisiusshof“.

Organisatoren sind Uwe Warnecke, Ex-Sommelier im Deidesheimer Hof und renommierter Weinexperte mit mehr als 30 Jahren Berufserfahrung, und Philipp Kiefer, Gastgeber im „Alo-

isiusshof“ und Mitglied der Spitzentalente im Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP). Warnecke verfügt über beste Kontakte zur Weinszene in aller Welt. Mit Kiefer erwartet er bis zu 550 Gastronomen, Hoteliers, Fachhändler und Journalisten zu dieser Präsentation.

Zu den Höhepunkten zählt in diesem Jahr der Auftritt der Winzer-Legende Stephan Graf von Neipperg aus Frankreich, der nicht nur in St. Martin seine Weingüter vertritt, sondern bereits am Sonntag, 3. Juli, um 14.30 Uhr

im Neustadter Saalbau einen Vortrag hält. Neipperg ist mit seinen sechs Betrieben einer der angesehensten Weinproduzenten des Bordelais. In Neustadt spricht er über die Philosophie seiner Häuser. Die Teilnahme am Vortrag ist kostenfrei, eine vorherige Anmeldung aber erforderlich.

Bei der Weinmesse „Véritable“ selbst sind aus Deutschland etliche „Fünf-Trauben-Weingüter“ des Weinführers von Gault-Millau vor Ort. Sie werden in St. Martin vielfach von den Erzeugern persönlich vertre-

ten. Die Aussteller der Messe stammen unter anderem aus Frankreich, Italien, Österreich, Portugal, Spanien, Kalifornien, Chile, Bulgarien, Südafrika, Argentinien und Australien.

Die Teilnahme an der Messe kostet 30 Euro, ist aber auf Fachpublikum begrenzt.

ANMELDUNGEN

- Für das Fachpublikum zur „Véritable“ im Internet unter www.veritable.de.
- Für den Neipperg-Vortrag in Neustadt unter www.pfalz.de/neipperg. |hox

„Ruf wie Donnerhall“

Winzer Günther Jauch stellt seine Weine heute in St. Martin aus

Netzwerke in der Weinwelt funktionieren bestens: Das zeigte sich auch beim Vortrag von Stephan Graf von Neipperg gestern im Saalbau, der im Vorfeld der heute stattfindenden Fachmesse „Véritable“ im Aloisushof St. Martin über seine Weine und den Weinbau im Bordelais berichtete. Mit dabei: Günther Jauch – nicht als Journalist, sondern als Winzer und Aussteller.

Mitorganisator der „Véritable“ ist neben Gastgeber Philipp Kiefer auch Uwe Warnecke, ehemaliger Sommelier im Deidesheimer Hof und intimer Kenner der Weinszene.

Warnecke hat es in den vergangenen fünf Jahre immer wieder geschafft, prominente Gesichter des Weinbaus in die Pfalz und ins beschauliche St. Martin zu holen und dabei seine eigenen Netzwerke genutzt, aber auch die anderer befruchtet. So holte er in den vergangenen Jahren unter anderem den Star-Winzer Dierk van der Niepoort aus Portugal, Angelo Gaja und dessen Tochter Gaia Gaja aus Italien in den Saalbau, in diesem Jahr eben auch Graf von Neipperg und Günther Jauch, der heute die Weine seines Weinguts Von Othegraven in Kanzem an der Saar in St. Martin präsentieren wird. Und das, weil Warnecke auch Andreas Barth kennt, Jauchs Kellermeister des für seine Rieslinge aus den steilsten und längsten Lagen der Welt bekannten Weinguts.

„Die Véritable genießt in der Szene einen Ruf wie Donnerhall“, sagt Jauch am Rande des Vortrags. Darum habe er die Einladung nur zu gerne angenommen, freue sich auf interessante neue Kontakte zu den zahlreichen großen Namen des Weinbaus, die er während seines Kurztrips in die Pfalz knüpfen wird, respektive bereits geknüpft hat. Am Samstag habe er Markus Schneider in Ellerstadt kennengelernt, mit Stephan Graf von Neipperg gestern nicht nur den Vertreter eines alten Adelsgeschlechts, sondern auch den Betreiber von sechs renommierten Weingütern in den besten Lagen des



Günther Jauch gestern Nachmittag im Saalbau im Gespräch mit RHEIN-PFALZ-Mitarbeiter Claus-Jürgen Holler.

FOTO: LINZMEIER-MEHN

Bordelais. Von Neipperg gilt als Auslöser einer Qualitätsrevolution im Bordeaux und Wiederentdecker des Terroir in der wohl berühmtesten Weinregion der Welt.

Wie Jauch – der freilich erst seit „sechs Jahren und drei Tagen“ Weinbau betreibt – setzt auch von Neipperg auf Mengenreduzierung und biologischen Anbau, wobei die Parallelen allerdings auch schon weitgehend erschöpft sind: Bordeaux ist bekanntlich für seine Rotweine berühmt, während im Jauch’schen Weingut an der Saar ausschließlich Rieslinge kultiviert werden. „Das waren früher nachweislich die teuersten Weine der Welt“, sagt Jauch, der mit dem Kauf des Weinguts im Jahr 2010 an eine alte Familientradition anknüpfte, ist er doch ein Nachkomme von Emmerich Grach, der das Weingut 1805 von Reichsgraf

Philipp von der Leyen-Hohengeroldseck erworben hatte. Auf 15 Hektar Rebfläche produziere sein Betrieb etwa 100.000 Flaschen pro Jahr, so Jauch. Die stehen heute mit Preisen zwischen 8,90 und 38 Euro in seiner Preisliste und erzielen trotz aufwändiger Bewirtschaftung von Hand damit keineswegs mehr die märchenhaften Erlöse der Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert, als ein 950 Liter fassendes Fuder Riesling von Mosel, Saar und Ruwer etwa 2300 Goldmark erwirtschaftete: Umgerechnet wären das heute rund 25.000 Euro ...

Für Weine des Referenten Stephan Graf von Neipperg müssen Weinfreunde übrigens auch recht tief in die Tasche greifen: Für gute Jahrgänge aus der Region Saint Émilion wird’s schon auch mal dreistellig – in Euro. |hox

neu_vp17_lk-stadt.01

Die vielleicht größte kleinste Weinmesse der Welt

Bei der Véritable in St. Martin geben sich jedes Jahr Spitzenwinzer aus aller Welt ein Stelldichein

Von PZ-Mitarbeiter
Matthias F. Mangold

■ Klein, überaus fein, um nicht zu sagen exquisit ist die Weinmesse Véritable, die Anfang Juli wieder im St. Martinert Weingut Aloisushof stattfand. Premiere hatte sie 2010, und die Fachwelt wunderte sich, dass es dem Initiator Uwe Warn-ecke, der sich einst einen Ruf als Sommelier im Deidesheimer Hof erworben hatte, gelingen konnte, schon beim ersten Mal recht bekannte Betriebe in dieses 1800-Seelen-Dorf in der Pfalz zu locken.

So betrachtet, müsste das Staunen heute umso größer sein – erneut ist die Crème de la Crème am Start bzw. hinter den Schanztischen. Es dürfte die vielleicht größte kleine Weinmesse der Welt sein, die entspannteste ist sie in jedem Fall. Winzer Philipp Kiefer und seine Familie plus Team schaffen eine komplett lockere Atmosphäre, alles ist klug durchdacht, genügend Personal sorgt für reibungslosen Ablauf. Das ist längst nicht überall so.

Das Herz der Véritable jedoch sind nicht nur die im Schnitt sechs Weinere der zumeist persönlich anwesenden 91 Winzer – es ist die Möglichkeit für wunderbare Gespräche. Es ist die Direktheit, die Nähe, die Barrierelosigkeit. Völlig natürlich stehen da etwa Günther Jauch und seine Ehefrau Dorothea Sihler und schenken einem die Gewächse ihres Weinguts von Othegraven in Kanzem an der Saar ein.

Und es sind jeweils ein, zwei neue Persönlichkeiten pro Jahr, die einen neuen Ansatz bringen. In diesem Jahr kam ein Stargast aus dem Bordelais, der andere aus dem Piemont: Graf Stephan von Neipperg und Elio Altare waren die Highlights 2016. Beides Individualisten, die in ihrer jeweiligen Region etwas bewegt haben, auch gegen den Strom schwimmend. Beides Querdenker, Weinverrante, ja auch Visionäre mit manch ge-

chem und ganz vielen unterschiedlichen Ansätzen, Herkünften und Voraussetzungen.

Elio Altare entstammt einem typischen, traditionellen Familienbetrieb in Frazione Annunziata, einem Ortsteil von La Morra, das liegt ganz in der Nähe von Alba, der berühmten Trüffelstadt. Nachbarort ist gleich Barolo, also weiß der Weinfreund, was die Stunde geschlagen hat. Diese Weine aus der Rebsorte Nebbiolo sind unverkennbar im Geschmack, unkopierbar, sehr individuell. „Mein Vater war ein richtiger Patriarch“, erzählt Elio, „sein Wort war Gesetz. Mir war das aber alles zu wenig, ich wollte mehr erfahren – also ging ich 1976 als junger Mann ins Burgund.“

Was er dort lernte und schmeckte, beeinflusste sein Verständnis von Wein in erheblichem Maße. „Ich hatte in der Zeitung gelesen, was die Menschen bereit waren, für einen Wein aus dem Burgund oder aus Bordeaux auszugeben – und wir verkauf-

ten Barolo für 1 800 Lira die Flasche! Welche Gefühle also lösen diese Weine bei Menschen aus?“

Die Grundbasis seiner Erkenntnisse hat sich bis heute nicht verändert. „Wir müssen Wein für die Menschen machen, Wein soll Spaß bereiten und nicht anstrengend sein. Und genau das waren die Weine der Generation meines Vaters: Tanninmonster, die 15, 20 Jahre brauchten, um genießbar zu sein. Aber Wein muss das ganze Gefühl ansprechen, er ist hochemotional.“

So waren Elios Beiträge, im eigenen Weingut für frischen Wind zu sorgen, nicht erwünscht, ja der Vater ging sogar so weit, ihn zu enterben. Nach dessen Tod übernahm Elio Altare mit 26 Jahren den Betrieb – und stellte die Weinbereitung um, radikal. Im Weinberg wurde viel intensiver und bewusster selektioniert. Die Rotweine vergoren nicht mehr auf den Rappen mit allen Stielen und wurden dadurch feiner, komplexer,

balancierter und entwickelten weit aus mehr Finesse als die bäuerlichen Tropfen der Vorgeneration.

Rasch wurde Elio Altare zu einem der dynamischsten Neuerer des Piemont. Sein Beispiel machte Schule, sein Stil wurde übernommen. Der heutige Erfolg der modernen Lage ist Elios Verdienst.

Inzwischen hat er die Verantwortung im Weingut seiner ältesten Tochter Silvia übergeben, die jüngere Elena betreibt in Bamberg einen kleinen Weinhandel. So konzentriert sich der Senior mehr auf eigene kleine Seitenprojekte, etwa einen Weißwein, den er in Cinqueterre in Ligurien produziert. Oder seine sozialen Engagements, mit denen beispielsweise Kinderhilfswerke oder Ärzte ohne Grenzen unterstützt werden.

Der Weg von Graf Stephan von Neipperg war ein völlig anderer. Die Neippergers sind ein altes württembergisches Adelsgeschlecht mit Stammsitz in Schwaigern bei Heilbronn. Er hatte Diplomat werden sollen und studierte an den entsprechenden Unis. 1971 hatte sein Vater Joseph Hubert vier Weingüter im Bordeaux gekauft – darunter Canon-la-Gaffelière und La Mondotte – und fragte seinen Sohn Stephan, fünftes von acht Kindern, Anfang der Achtziger, ob er nicht diese Betriebe übernehmen möchte.

„Also gingen meine Frau und ich 1984 ins Bordelais“, konstatiert Graf Neipperg so nonchalant wie lapidar – und er löste auch dort eine kleine Revolution aus. Unter seiner Ägide wurde auf ökologischen Anbau umgestellt. Der Quereinsteiger wurde zum Weinfanatiker, der seine eigene Sicht entwickelte: „Ich konnte es noch nie akzeptieren, wenn jemand sagte: So ist das. Die Gedanken sind frei. Wenn ich an Pflanzenschutz denke, frage ich mich immer, wer verdient dadurch? Wenn ich kein Leben im Weinberg habe, habe ich keine lebendige Traube und keinen lebendigen Wein.“

Dennoch ist Graf Neipperg Realist



PZ-Autor Matthias F. Mangold (rechts) mit Elio Altare, Spitzenwinzer aus dem Piemont. (Foto: Mangold)

genug, keiner Sentimentalität anheim zu fallen. „Der Bio-Typ mit der Feder am Hut, das klappt nicht, das muss alles super organisiert sein“

Der württembergische Bordeauxwinzer kann stundenlang über Feinheiten und Grundsätzlichkeiten referieren, ohne dass es langweilig wird oder zu sehr ins fachliche Detail geht.

■ „Der Bio-Typ mit der Feder am Hut, das klappt nicht, das muss alles super organisiert sein“

Er ist ein weltläufiger Mensch, dem man die enorme Verantwortung, die er trägt, nicht anmerkt. Im persönlichen Gespräch ist er redselig, sympathisch und, bei allem Selbstbewusstsein, wohltuend unaufgeregt.

Im Komplettbesitz oder mit Beteiligungen kommt er im Bordeaux auf nicht weniger als acht Weingüter,

hinzukommen ein Betrieb in Bulgarien und einer in Südafrika. Einen wie ihn reizt freilich nicht die Anhäufung, sondern der Aufbau, das Potenzial. „Sie brauchen nicht glauben, dass die Güter, die wir übernommen haben, in einem super Zustand waren. Meist, wenn einer verkaufen muss, ist ja der Wurm drin. Wenn man es böse sagen möchte, ernähren wir uns von der Not Anderer.“

Das ist natürlich komplettes Understatement, doch wird klar, wie Graf Neipperg tickt. Er kann Potenzial nicht liegenlassen, er möchte es bewahren, verbessern, unterstreichen. Seine eigenen Weine, gerade von Canon-la-Gaffelière oder La Mondotte, gehören zum Besten, was Bordeaux zu bieten hat. Und damit auch zu den teuersten Weinen der Welt. Juckt ihn das? Beeindruckt ihn das, wenn quasi die Produktion eines ganzen Jahres innerhalb einer Stunde verkauft ist? Nicht wirklich, so hat es den Anschein. Wirtschaftlich unabhängig zu sein, egal was kommt, scheint einfach befreiend zu wirken. Und löst damit eine befruchtende Dynamik aus.



Auch Günther Jauch, hier mit Weinhoheiten, präsentierte bei der Véritable seine Weine. (Foto: Hoffmann)