

KÜHLE KLASSE

TEXT: CHRISTOPH NICKLAS

30 noble Chardonnays aus aller Welt im Stilvergleich. Das Hamburger Cool-Climate-Tasting war nicht nur ein Pflichttermin für Burgund-Aficionados, es lieferte auch etliche internationale Überraschungen.

Die Idee zur Verkostung hatte Christoph Raffelt nicht etwa im Heimatland des Chardonnays, sondern in Neuseeland und London. „Ich war beeindruckt von der Qualität der Chardonnays, die ich vorletztes Jahr bei meinem Besuch in Neuseeland vorgefunden habe – und zwar durch die Bank. Letztes Jahr beim Australia Day Tasting in London war ich dann wieder überrascht von dem, was sich Chardonnay-, Pinot- und Syrah-technisch dort getan hat. Diese Entwicklung wurde hierzulande bislang viel zu selten thematisiert, und daher habe ich angefangen, über eine solche Probe nachzudenken.“ Aus den Überlegungen ging schließlich ein Tasting mit sechs Flights à fünf Weinen hervor, Riedel stellte dafür das Oaked-Chardonnay-Glas aus der Veritas-Serie zur Verfügung.

Argentinien, Australien, Deutschland, Frankreich, Kanada, Neuseeland, Österreich, USA und Südafrika – so lauteten die Herkunfts-Eckdaten der Verkostung im Hamburger Witwenball. Am Tisch probierte und diskutierte eine zehnköpfige Runde aus Sommeliers und Fachhändlern, darunter Marcel Ribis (Nachfolger von Marc Almert im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten Hamburg), Maximilian Wilm (Seven Seas), Hendrik Thoma (Wein am Limit) und das Steirische Duo Willi Schlögl (Cordobar) und Gerhard Retter (Fischerklause Lütjensee/Cordobar). Burgund als Klassiker sowie Nordamerika, Südafrika, Neuseeland und

Australien als New-World-Vertreter waren in jedem Flight gesetzt, hinzu kamen Weine aus Argentinien Österreich und Deutschland. „Ich habe mir im Vorfeld überlegt, welche Weine aus den jeweiligen Ländern aufgrund der klimatischen Bedingungen und Bodentypen zueinander passen könnten. Nach der groben Einteilung haben wir aber am Abend vor der Probe die Weine geöffnet, durchprobiert und letztlich anhand einer vergleichbaren Kargheit oder Opulenz, Kraft und Eleganz versucht, die Weine in stimmige Flights zu bekommen“, beschreibt Christoph Raffelt die finale Herangehensweise.

Kalk und Schiefer in verschiedenen Ausprägungen bildeten gemeinsame Nenner für den ersten Flight: Die Domaine William Fèvre, Traditionsadresse im Chablis, und Closson Chase als kanadischer Exot stellten die kalkgeprägten Weine, hinzu kamen Gerhard Wohlmuths Ried Edelschuh (roter und blau-schwarzer Schiefer), der Estate Chardonnay von Hirsch (Tonschiefer und Sandstein) sowie Penfolds Bin 311 Tumbarumba (roter Basalt, roter Granit, weißer Granit und Schiefer). In den folgenden Flights wechselte die Bodenvielfalt allerdings etwas mehr – Kalk spielte dabei immer wieder eine Rolle, es standen jedoch z. B. auch Chardonnays von lehmig-sandigen (etwa Kumeu River Estate aus Neuseeland oder Platt Vineyard von Ramey Wine Cellar in Sonoma) oder vulkanischen

Böden (Hoddles Creek Estate im Yarra Valley oder der Bien Nacido von Gavin Chanin im kalifornischen Santa Maria Valley) auf dem Tisch.

Was einte die Weine in der Cool-Climate-Klammer? Bei vielen Punkten herrschte hier schnell Konsens: Moderate Alkoholgehalte bzw. nicht zu viel schmeckbarer Alkohol, keine überreife Frucht und animierende Säurefrische nannten die Verkoster für die meisten Weine als wesentliche „coole“ stilistische Merkmale. Ob die Winzer diese Eigenschaften in gemäßigt-kühlen europäischen Klimazonen, durch das Arbeiten in extremer Höhe (z. B. auf 1.500 Metern im Adrianna Vineyard von Catena Zapata) oder in unmittelbarer Nähe zum Meer erreichen, wurde dabei fast nebensächlich. Kontroverser war der Austausch beim Thema Vinifikation und Glaubensfragen wie Neuholzeinsatz, oxidativer oder reduktiver Ausbau, BSA, Batonnage – und hier spielen natürlich auch persönliche Präferenzen und die angedachte Funktion als Speisebegleiter eine Rolle.

Eine klare Erkenntnis bleibt, und zwar über die Stil-Diskussion hinaus: Die Neue Welt hat in Sachen Chardonnay enorm aufgeholt und muss sich vor Vergleichen mit dem Fixstern Burgund keinesfalls fürchten. Insbesondere Kalifornien zeigte mit mineralischen, spannungsgeladenen Chardonnays, dass man in der Spitze inzwischen den reifen, buttrig-weichen 90er-Stil ganz weit hinter

sich gelassen hat. Auch Neuseeland sorgte in der Runde mit straffen, animierenden Weinen für Begeisterung. Etwas heterogener war das Bild für die australischen und südafrikanischen Chardonnays, die oft durch einen üppigeren, wärmeren Stil geprägt waren und sich da-

her im Cool-Climate-Kontext schwertaten.

Wie so oft gilt übrigens: Nach dem Tasting ist vor dem Tasting – die kühlen Chardonnays bilden den Auftakt einer Cool-Climate-Reihe, die Christoph Raffelt mit Pinot Noir und Syrah in den nächsten Monaten fortsetzen wird. —



Cool-Climate-Stilfragen: Intensive Diskussion beim Tasting

94

2012 Champ Canet, Domaine Etienne Sauzet, Puligny-Montrachet, 98 €

sehr klassisch, erdig-tabakiger Typ, Apfelchutney, dennoch elegant mit kühler, reduktiver Art, herbe Zitrusfrucht; wirkt noch sehr frisch und fest, druckvolle, kalkige Mineralität

2013 Les Genevrières, Rémi Jobard Meursault Premier Cru, 71 €

extrem puristisch, kaum Frucht, dafür viel Salzgebäck, Lakritz, Wacholder und herbes Kernobst; am Gaumen kalkig-straff, jugendlich-fordernd, enormer Zug und Säurefrische, viel Zitrus, große Länge

93

2015 Chardonnay Reserve

Weingut Knewitz, Rheinhessen, 23 €

einladender und dennoch spannender Duft: Nougat, Popcorn, Aprikose, kalkig-hefig, feine Reduktion; straff, auch am Gaumen spürbar vom Kalk geprägt, top Säure

2013 South Clos Chardonnay, Closson Chase, Prince Edward County, 25,80 €

sehr dezente, tiefgründige Würze, nussig-erdig-kalkig, frischer Tabak, helles Kernobst, reduktiver Typ; straff und zugleich super balanciert, kalkig-griffige Textur, tolle Länge

92

2012 Moutere Chardonnay Neudorf, Nelson, 59 €

floral-krautriger Touch, Grün- und Schwarztee, auch Johannisbeerholz, knackige helle Frucht; sehr fest und herb, stoffig ohne Fett, salzig-säurefrisch

2012 White Bones Chardonnay Adrianna Vineyard, Catena Zapata, Mendoza, ca. 75 €

polarisierte sofort, da kaum wirkliche Typizität: extrem ätherisch mit Pinie, Minze, Menthol und Lavendel, knackige weiße Frucht, etwas Botrytis, die aber ins Bild passt; überraschend salzig-karg, fokussiert und mundwässernd, sehr spannend

2013 Vaulorent, Domaine William Fèvre Chablis Premier Cru, ca. 50 €

traditionell und doch nie langweilig: viel gelbes Kernobst, Bratapfel und Mandel, aber auch resche Zitrusnoten, zart rauchig; wirkt erstaunlich schlank, straff und säurebetont

2015 Watson Ranch Chardonnay Arnot-Roberts, Napa Valley, 42,90 €

eigenwillige, fast exotische Aromatik, gleichzeitig auch leicht reduktive Würze, Sauerteigbrot, Grüntee, wenig Schwefel, Holz sehr dezent; herb-saftig, Johannisbeerholz, offen, zugleich säurebetont

91

2014 Hunting Hill Chardonnay Kumeu River Estate, Auckland, ca. 34 €

eindeutig auf der frischen Seite: knackiges hellgelbes Kernobst, etwas Grüntee, hefige Anklänge, auch Zitrusfrucht; sehr straff, griffig-schmirgelige Textur

2014 Clonal Selection Chardonnay Richard Kershaw, Elgin, 36,80 €

hell-nussig, Sesam, gleichzeitig zart floral, blonder Tabak, Nougat, Mirabelle, roter Apfel, süßlich-röstig; straff und griffig, salzig-mineralisches Finale, viel Druck

2013 Estate Chardonnay Hirsch Vineyards, Sonoma, 69 €

wirkt eher verhalten, aber elegant und spannend, Sauerteig, Fenchelsamen, Sesam, Granny Smith und Sternfrucht, Holz sehr dezent; überraschend druckvoll, herbe Saftigkeit

2013 Virtuoso Estate Chardonnay Pegasus Bay, Waipara Valley, 45 €

wirkt erfrischend-jugendlich, viel Zitrus, Bitterorange, Jasmin, dazu Tabak, Apfel-Zimt-Cornflakes, auch hopfig; sehr fest, Holz super verpackt, salzig-karg

UND WAS IST DEINE STORY?

BUERO MEDIENAGENTEN

STRATEGIE. STORY. BRANDING. PR.

WWW.MEDIENAGENTEN.DE

