

Julius Meimberg

seit 1871

Parker ... ? find' ich doof!

Robert Parker jr. hat Juristerei gelernt und kam dann später zur Kritik. Jetzt urteilt er über Wein. Manche nennen ihn einen "Weinpapst", vor allem die Weinhändler, die seine Benotungen als wichtigstes Verkaufsargument einsetzen: "90 Parker-Punkte" steht dann fett an einem Wein und das Weinvolk kauft. So gesehen z.B. bei einem Tinto, der einfachsten Linie einer spanischen Bodega (seit Jahren in unserem Sortiment). Parker gab dem "Tinto 2002" 90 Punkte, einem einfachen Wein, aus dem Regenjahrgang 2002 Zunächst haben wir uns gewundert, denn dieser 2002er Wein stand (nach vorheriger Probe meines Mitarbeiters) nicht auf unserer Einkaufsliste. Wir wollten nachprobieren; man sagte uns, Amerika habe eine eigene Version dieses Weines, eine mit mehr "maceration carbonique" (eine besondere Vergärung, die die Fruchtigkeit fördert). Aber da Parker-Noten Kreise ziehen, gab es auch für Deutschland wenig später die Parker-Version des Tinto 2002. Wir probierten erneut, der Wein fiel bei uns erneut durch (für uns gab es bessere Alternativen). Vor einigen Tagen fand ich zufällig im Internet eine Info über den Erfolg des o.g. Parkerweines: Platz 7 in der Hitliste der meistverkauften Weine eines großen Weinhändlers. Ich war schockiert! Warum hat Parker so einen Einfluß? Ist er nun doch Papst oder gar Gott?

Ein anderes Beispiel: Château de la Negly aus dem Languedoc. Mit Jahrgang 2001 verpaßte Robert Parker den Cuvées "La Côte" und "La Falaise" 91 bzw. 92 Punkte. Viele unserer Kunden kennen die Weine des Weinguts bereits, wir führen sie seit drei Jahren. Und jetzt? Plötzlich, mit den Parker-Punkten, geht weltweit der Run auf die Weine los. In Deutschland setzten sich jetzt besonders die Hintern der "Großen" in Bewegung; die kapitalkräftige Weinkette "Möwenpick" schlägt zu und präsentiert ihre Neuentdeckung. Bravo - Parker sei Dank! Und Julius Meimberg? Zum Glück hatte ich eine erste Bestellung bereits (vor Parker) im Keller, aber mit der vorgesehene Nachbestellung wird es nun nichts mehr. Denn nach dem Parker-Urteil sind die Weine im Weingut ausverkauft. Verfügbar sind die Weine des schwachen Jahrgang 2002 (Regen). Sollen den doch die "Großen" übernehmen, die haben Hochglanzwerbung ... und sicher hilft ein Hinweis auf Parker

Was für ein Glück, daß nicht alles ausschließlich nach Parker läuft. So gibt es noch andere "Weinkritiker". Im aktuellen Heft der Zeitschrift "Vinum", kommen drei deutsche Kritiker an einen Tisch. Es wird gestritten. Und bei einer kleinen Blindprobe bewertete ein Kritiker einen Wein mit 80 Punkten, dem er vor kurzer Zeit die Traumnote "100" gegeben hatte.

Was zeigt uns das, liebe Leser? Bilden Sie sich ihr eigenes Geschmacks-Urteil! Registrieren Sie vielleicht die Weinbeurteilungen, denn sie können anregen. Aber folgen Sie mit Vorsicht! Warum? Weil Geschmack etwas individuelles ist. Obendrein gibt es verschiedenste Stimmungen und Anlässe. Und noch ein Tip: Weinkritiker probieren nur! Ein hochkonzentrierter "Monsterwein" bekommt gerne 94 Parker-Punkte, aber Sie selbst sind meist nach einem halben Glas "satt". Weinverkauf mag vielleicht dem Wein-Urteil von Parker & Co. folgen, echter Weingenuß folgt diesen aber nur mit Abstrichen.

Richard J. ... Meimberg



Besuch bei Patrick Meyer, Elsaß

Patrick Meyer, Jahrgang 1962, erzeugt schon seit 22 Jahren auf dem Familienweingut Julien Meyer Elsässer Weine. Seit einigen Jahren macht er seine Weine allerdings nicht mehr so, wie der vermeintliche Markt sie mehrheitlich haben möchte, sondern ausschließlich so, wie sie ihm persönlich gefallen. Wer beispielsweise eine Riesling-Probe zusammenstellt und einen Riesling von Meyer neben denen von Mosel, Pfalz, Rheingau, Baden und auch Österreich probiert, stellt sofort fest: die Weine von Patrick Meyer sind total anders. Die Weine der meisten anderen Erzeuger haben viel (leicht süßlich schmeckende) Frucht, deutlich gepufferte Säure, ordentlich Körper und Alkohol. Patrick Meyer findet solche Weine nur mäßig interessant, sie langweilen ihn eher.

Was macht er anders? Er konzentriert sich in seinem Tun auf harte naturnahe Arbeit im Weinberg. Im Keller hingegen tut er fast nichts. Besonders auffällig ist dies bei Riesling, Silvaner und Weißburgunder. Patrick Meyer läßt diese Weine den ganzen Sommer im Faß oder Tank auf der Hefe und zwar fast ohne Schwefel (er verwendet meist nur 2 g !! Schwefel nach dem Pressen und 2 g vor der Füllung.) Abgestochen und (schonend) filtriert wird nur einmal, vor der Abfüllung. Lediglich bei Pinot Gris und Gewürztraminer möchte Patrick Meyer ein wenig mehr Frucht im Wein, so daß er diese Weine bereits vor dem Sommer abfüllt. Auch hier: kaum Schwefel, kein früher Abstich. Niedrige, computergesteuerte Gärtemperatur? Nicht bei Meyer. Er achtet lediglich darauf, daß die Trauben kühl ins Haus kommen (frühmorgendliche Lese an heißen Tagen) die Gärung also ruhig startet. Aber sonst überläßt er Most und Wein sich selbst.

Wie schmecken solche Weine? Als Patrick letztes Jahr einen Riesling beim Dorffest präsentierte, sagte ein alter Mann begeistert: "Dein Riesling schmeckt ja wie früher". Für Patrick Meyer das höchste, vorstellbare Lob. Bei seinen Weinen stehen nicht fruchtig-frische Aromen im Mittelpunkt; Reif schmecken seine Weine, sie strahlen Ruhe aus und haben dennoch Spannung, mit deutlich mineralischem Einschlag. Patrick Meyer glaubt, daß seine Weine am ehesten das ausdrücken, von dem heute so oft gesprochen wird: Terroir. Frische Frucht überdecke das Terroir, meint er. Er ist zufrieden mit seinen Weinen, ohne sich darauf allerdings etwas einzubilden. Ob er seine Weine in ein paar Jahren anders machen wird? Vielleicht, sagt er sehr bescheiden, aber eigentlich gefallen sie ihm so wie sie jetzt sind.

Nach dem Besuch bei Domaine Julien Meyer mußte ein Besuch bei einem Stern der Elsässer Küche sein. Ich fuhr mit meiner Frau zur Familie Haeblerlin. Zu zweit wollten wir zum Menü eine Flasche Wein. Ein Pinot Gris schien am ehesten passend, was uns Chef-Sommelier Serge Dubs bestätigte. Er empfahl einen 2001er von Josmeyer. Der Wein hatte 14% Vol. Alkohol und schmeckte fruchtig-süß. Wie gern hätten wir statt dessen einen Wein von Patrick Meyer getrunken. Denn das sind unseres Erachtens perfekte Begleiter zu kräftigen, gehaltvollen Speisen; hier würde frische Frucht stören. Bereits vor der Reise, in Vorbereitung des Besuchs bei Patrick Meyer, wurden zwei eingeladenen Freunden zum Raclette ein 2000er Pinot Blanc von Julien Meyer am besten.

Weinjournal

2004
Mai
Juni
Juli

ausgesuchte
Weine & Spirituosen

Weinhandel
"Julius Meimberg"
und
Wein-Restaurant "Julius"
Bahnhofstr. 62 - 44623 Herne
Tel. 0 23 23 / 5 09 00
Fax 5 35 00
weinhandel@julius-meimberg.de
www.julius-meimberg.de