

## Fesseln gegen Weinmanipulation!

Wein muss schmecken, das ist klar! Aber schmeckt er nicht um so besser, je mehr man über den Wein weiß, d.h. wenn man weiß: dass er ehrlich und natürlich (Bio) erzeugt wurde, dass er für seine Region typisch schmeckt...

Die Inhaltsstoffe von Wein sind erforscht. Daher ist es heute bereits möglich, Wein rein künstlich herzustellen. Das Kriterium: der Wein schmeckt, reicht also nicht, wenn man echten Wein trinken möchte. Zum Glück ist die Gesetzeslage (noch) so, dass Wein heutzutage noch aus Trauben bereitet werden muss. Aber das ist schon alles. Das Gesetz schreibt keinen natürlichen Weinanbau vor, und fürs Weinmachen haben die großen Kellereien mitsamt bezahlter Wissenschaft fast alles möglich gemacht. Was da an Mittelchen und Techniken bereits angewendet wird, ist weit weg vom Naturwein. Warum funktioniert das? Weil es vielen Konsumenten reicht, wenn Wein irgendwie trinkbar ist. Hilfreich wäre, wenn der Weinkonsument mehr auf Typizität achten würde. Chianti muss nach Chianti schmecken, Barolo nach Barolo...

Eine große Hilfe für die Typizität der Weine ist die Einrichtung regionaler Ursprungsbezeichnungen (Qualitätswein geschützter Herkunft: DOC, AOC). Wie im letzten Weinjournal berichtet, ist ein Prosecco mit Jahrgang 2009 ausschließlich ein Produkt eines solchen geschützten Produktionsgebietes. Das ist ein sehr wichtiger Schutz, zumal dann, wenn es damit gekoppelt wird, dass der Wein im Produktionsgebiet abgefüllt werden muss. Das war beim Prosecco bisher nicht der Fall. Meist war er ein wenig geschützter Landwein (IGT) und wurde obendrein selbst in Deutschland abgefüllt. Kontrolle schwierig! Panscherien vorgezeichnet! Auch auf Sizilien denkt man über mehr Schutz für seine Weine nach (s. Aprilthema in diesem Journal).

Qualitätswein geschützter Herkunft, das ist ein wichtiger Schutz zumindest gegen Panscherei. Bei Verstößen muss dann der Staat eingreifen. So gerade wieder in Italien: 42 Kellereien in Nord- und Mittelitalien wird vorgeworfen, dass sie "systematisch enorme Mengen von Wein ohne IGT- oder DOCG-Klassifizierung beschafft haben, auch Wein von unterster Qualität, um ihn mit Verschnittweinen zu mischen". Der gepanschte Wein (10 Mio. Liter) wurde dann als IGT oder DOCG etikettiert (auch Brunello, Barolo!)

Möglich wird dies, weil die meisten Weine nicht von kleineren Erzeugern unter ihren Namen abgefüllt und vermarktet werden. Statt dessen gibt es viele reine Traubenproduzenten, die ihre Trauben an Kellereien verkaufen oder in Genossenschaften einbringen. Gerade in Italien gibt es viele solcher Genossenschaften, die den Wein zwar vergären lassen, aber dann an riesengroße Kellereien zur "Weiterverarbeitung" verkaufen. Und das verführt auch zum Panschen.

Welchen Schutz gibt es dagegen? Man achte auf typischen Geschmack und man kaufe Wein nur direkt bei einem persönlich bekannten Erzeuger oder beim engagierten Weinhändler (einer wie ich selbst), der sich intensivst um den Kontakt zu den Winzern bemüht. Darüber hinaus bietet auch das Etikett Hilfe. Steht darauf der Name eines Weinguts, dann verheißt das mehr Sicherheit, als wenn der Wein aus einer Kellerei stammt. Ganz misstrauisch sollte man werden, wenn die Kellerei sich nicht im Produktionsgebiet des Weins befindet.

*Heinrich Julius Meimberg*



**Betontank.** Mit diesem Bild schließen wir unsere Serie über die Weinbereitungsbehältnisse ab. Edelstahl tanks und Barriques haben die Kellerarbeit der letzten 40 Jahre verändert. Bei vielen Topbetrieben ist aber ein zurück zu mehr Natürlichkeit auszumachen. Und siehe da, mittelgroße Holzfässer ersetzen häufiger modisches Barrique und klinischen V2Stahl. Besonders bei der Rotweinvergärung werden wieder vermehrt Holzbottiche und Betontanks eingesetzt, und selbst beim Weinausbau scheint Beton mehr Vorteile zu haben als modernes Edelstahl.

Auf dem Bild oben ein Blick in den neuen Keller des sizilianischen Top-Produzenten COS: die neuen Betontanks ersetzen die Edelstahltanks, und auch alle Barriques wurden verkauft.

### 2010 - Wir sind Kulturhauptstadt!

Wir, unsere Region, steht im Mittelpunkt. Wunderbar, wenn das zu mehr Selbstbewußtsein, zu einer Besinnung auf unser Können, auf unsere Produkte, unsere Kultur führen würde.

Wie Sie wissen, haben wir eine Köchegruppe (ReVier) initiiert, damit unsere regionale Küche in Top-Form gebracht wird. In diesem Zusammenhang selektierten wir auch Weine, die zu unserer neuen Ruhrgebietsküche passen. Zudem haben wir uns nach typischen Produkten unserer Region umgesehen. Dies führte dazu, dass wir zu Weihnachten regionale Präsente (mit Pumpnickel, Schwerter Senf, echtem westfälischen Knochenschinken) anboten, die unsere Kunden begeistern konnten. In neuem Licht erstrahlen auch fast vergessene Erzeugnisse aus eigenem Haus:

"Förderturm", ein Bitter noch mit Kräuter- und Wurzeldestillaten des verstorbenen Seniorchefs hergestellt, abgerundet mit Rotwein, Saft und ein wenig Zucker (deutlich weniger als ein Likör). Das Etikett stammt aus den 60iger Jahren, es ersetzte die alten Meimberg-Marken "Magendoktor" und "Magentropfen".



Der Erfolg ermuntert uns, eine weitere alte Marke wieder aufleben zu lassen: "Sternalten", ein im Holzfass jahrelang gelagerter Korn. Das Etikett ist uralt, etwa 80 Jahre. Unser, nun neu abgefüllter, Korn reifte 6 Jahre im alten Weinbrandfass.

Weinjournal

2010  
Februar  
März  
April

ausgesuchte  
Weine & Spirituosen

Weinhandel  
Julius Meimberg  
und  
Wein-Restaurant "Julius"

Bahnhofstr. 62 - 44623 Herne  
(Ecke Viktor-Reuter-Str. 2a)  
Tel. 0 23 23 / 5 09 00  
Fax 5 35 00

weinhandel@julius-meimberg.de  
www.julius-meimberg.de

Geschäftszeiten Laden:  
Mo. - Fr.: 10 - 19 Uhr,  
Sa.: 10 - 16 Uhr

und auch gern nach  
telefonischer Vereinbarung