



Leader Ausgabe Jan/Feb 2014

Martel schenkt ein.

Herkunft

Herkunft. Beim Wein wird oft die Herkunft betont. Ist es denn von Bedeutung, woher ein Wein stammt? Die Weinrebe ist keine wählerische Pflanze. Sie gedeiht auf den unterschiedlichsten Böden und kommt mit Wärme, Kälte, Sonne und Regen sehr gut klar. Die verschiedenen Sorten offenbaren jedoch je nach Umfeld völlig unterschiedliche Geschmacksprofile in denen auch die Winzer ihre Spuren hinterlassen. Für den Geniesser bietet sich so ein grosses Erlebnisspektrum, selbst bei identischer Traubensorte. Charakterweine sind hochstehende Botschafter ihrer Herkunft und machen diese im Glas erkennbar.

Aber warum ist das wichtig? Grosse Vielfalt ist der Schlüssel zum Kulturgut Wein. Weine können wunderbare Geschichten erzählen: So beispielsweise jener Wein, der mitten in den Anden, in einem abgelegenen Talkessel auf 2'600m ü. M. heranwächst – umgeben von Hunderten von Kakteen. Der Rebberg, aus dem er stammt, wird von purem Andenwasser genährt, und ist dank fehlender Ungeziefer und sonstiger Erreger wahrscheinlich so ökologisch wie nirgends sonst auf der Welt. Das ist nicht einfach ein Getränk. Das ist Wein pur: kräftig, rau und trotzdem klar strukturiert. Ein grosser Malbec aus Argentinien. Wie anders präsentiert sich da ein Rebberg in der Bündner Herrschaft. Wenige Hundert Meter über Meer, in einem wunderschönen Tal, umgeben von einmaligen Bergketten und mit ausgeprägten Jahreszeiten. Das Umfeld eignet sich für Traubensorten wie Pinot Noir. Da braucht es eine andere Bewirtschaftung der Rebflächen als im südamerikanischen Hochland. Kultiviert auf Bündner Boden bringen diese Pinots elegante, lebendige und einmalige Weine hervor die es in dieser Art nirgends sonst gibt. Es handelt sich auch in diesem Beispiel um einen Herkunftswein. Ein Original.

Sie können sich mit jedem „ehrlichen“ Wein, der seine Herkunft betont, in ein neues Abenteuer stürzen. Ist das nicht aufregend, spannend und abwechslungsreich? Vielleicht achten Sie künftig noch mehr auf Herkunft und Einmaligkeit. Ich verspreche Ihnen, Sie werden bereichert.

Ausprobieren: Rotwein und Käse gilt oft als Traumpaar. Aber versuchen Sie doch einmal einen kräftigen Weisswein zu einer Käseplatte. Sie werden erstaunt sein über die Harmonie von Speise und Wein, denn beim Weissen stören die Tannine die Verschmelzung der Produkte nicht. Und warum nicht gleich Weisswein und Käse von derselben Herkunft zusammen geniessen?