

Der Zauber des Rieslings

Der Riesling von Maximin Grünhaus zählt zu den langlebigen des Mosel-Saar-Ruwer-Gebiets. Er ist auch 30-jährig noch frisch und munter. Das bewies eine Probe in Bern.

ELSBETH HOBMEIER

Das Etikett des «Herrenberg» und des «Abtberg» wirkt wunderschön altväterisch. Es blieb seit 1897 dasselbe, mit kurzen Intermezzi, wie etwa während eines Einfuhrverbots der USA, als die zwei kleinen, nackten Puttenengel grün getarnt werden mussten. Das Weingut Maximin Grünhaus an der Ruwer wurde bereits 966 urkundlich erwähnt. Seine Rebberge sind über 1000 Jahre alt. Und die Familie Schubert als Alleinbesitzer tut seit über einem Jahrhundert alles dazu, um den exzellenten Ruf ihrer Rieslinge zu mehren.

Diese Rieslinge sind rundum Charakterweine, sie haben Tiefgang, zeigen eine feine Mineralität, vereinen Kraft und Raffinesse, kurz: Sie sind eine Entdeckung zu absolut zahlbaren Preisen. Seit rund 25 Jahren sind sie in der Schweiz zu kaufen, bei den Weinhäusern Martel, Gerstl und neu auch bei Cultivino in Bern. «Es sind Weine, die berühren», sagte Cultivino-Inhaber Severin Aegerter denn auch im Botanischen Garten von Bern, wo bei schönstem Abendsonnenschein mitten im Grünen eine Reihe von Grünhäuser-Weinen degustiert wurden. Hier einige Degustationsnotizen:

Der **09er Abtsberg Kabinett** überzeugt mit einer opulenten, exotischen Frucht und einer rassig eingebetteten Süsse; ein idealer Begleiter zu asiatischen Gerichten oder zu Fisch. Die **2005 Abtsberg Spätlese** zeigt ein schönes Säurespiel und eine grosse Restsüsse, eine wahre «Bombe» von Wein, während die ausgewogene **1993 Auslese** sogar zu Austern passen könnte. Verblüffend die dichte, mineralische **1983 Herrenberg Spätlese** und der **1981er Abtsberg**, beides erstaunlich spritzig und jugendliche «Senioren».



Die grossen 1000-Liter-Fässer, geküfert aus einheimischen Eichen.



Das Schloss Maximin Grünhaus besitzt zwei historische Weinlagen.



Nachgefragt

Dr. Carl von Schubert

Inhaber der Schlosskellerei Maximin Grünhäuser im Weingebiet Ruwer/Mosel.

Auszeichnungen: Der «Feinschmecker Wein Gourmet» verlieh allen 2007er Rieslingen Maximin Grünhaus den Award «Wein-Kollektion des Jahres».

1. Carl von Schubert, Ihre Weine sind extrem lagerfähig. Können Ihre Kunden so lange zuwarten?

Leider werden Weine immer noch zu jung getrunken. Aber es gibt einen nicht unbedeutenden Kreis von Kunden, die es schätzen, dass unsere Weine über Jahrzehnte hinweg haltbar sind. Mit einer frühen Trinkbarkeit könnte man zwar punkten, aber das wäre Mainstream. Es gibt nur noch wenige Winzer in Deutschland, die wie wir mit spontanen autochthonen Hefen vergären. Die Freude ist ja gross, wenn ein Wein nach 25 und 30 Jahren noch Spass macht, als ideale Geburtstags- oder Hochzeitswein. Wein ist nicht nur das edelste und wertvollste, sondern auch das am längsten haltbare und in der christlichen Religion am meisten hervorgehobene Lebensmittel. Moderne Weine sind früh trinkbar, aber

auch schnell vergessen. Wir setzen eher auf Weine mit viel Charakter, für die man auch nicht zu viel Geld ausgeben muss.

2. Sie setzen voll auf Riesling. Aus Überzeugung oder aus Tradition?

Riesling bringt auf Schieferboden als Sorte das Bestmögliche. Es gibt aber durchaus kleine Nischen für Weiss- und Spätburgunder. Ihnen haben wir je einen Hektar unserer Rebfläche gewidmet. Unser Küfer macht aus eigenen Eichen die traditionellen 1000-Liter-Fässer für den Riesling und Barriques für den Spätburgunder. Unser Holz ist sagenhaft gut und bei den französischen Tonneliers begehrt.

3. Welche Schweizer Weinberge sind den Ihren am ähnlichsten?

Ein Vergleich ist schwierig, die Rebsorten sind ganz anders.

Mich interessiert vor allem der Terrassenweinbau, und da ist die Schweiz ja führend. Am meisten beeindruckt mich die hohe Qualität der Schweizer Blauburgunder, gern trinke ich auch die Walliser Spezialitäten.

4. Wie wichtig ist der Schweizer Markt für Sie?

Wir exportieren rund 40 Prozent unserer Weine. Ich schätze, dass 5 Prozent in die Schweiz gehen. Dieser Markt hat sich in den letzten Jahren sehr positiv entwickelt. Hier fallen mir immer wieder die kompetenten, engagierten, aber bescheidenen Weinkenner auf, ein angenehmes Publikum, das den Riesling als nicht sehr einfachen Wein kennenlernen und wissen will, zu welchen Gerichten er gut passt. Dies sind vor allem asiatische Speisen, aber auch mit Austern ist ein Riesling mit Restsüsse eine ideale Kombination.



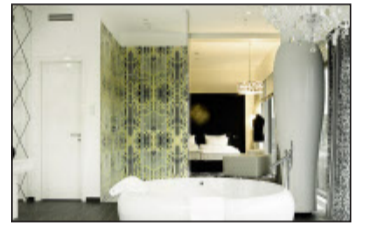
Steil, steiler, am steilsten: Auf Schieferboden gedeiht der Riesling.

News

Neueröffnung der Pitschna Scena in Pontresina

Das Hotel Saratz in Pontresina hat während der letzten Monate das Restaurant Pitschna Scena umgebaut. Resultat: Eine offene Küche und die neue Bar sind nun Herzstück des Restaurants. Das Basis-Konzept mit Restaurant, Bar und Konzertbühne wurde auch nach dem Refresh beibehalten. Der Bar-tresen des Schweizer Künstlers Luginbühl blieb erhalten. Neu dekoriert wurde das ganze Lokal und der Smokers Room von Architektin Pia Schmid. Die Menükarte wurde mit einem grösseren, marktfrischen Angebot erweitert. Das Restaurant Pitschna Scena öffnet am 1. und 2. Juli mit zwei Konzerten.

Schlummer-Atlas kürt Kameha Grand Bonn



ZVG

Das «Kameha Grand Bonn» erhält die Auszeichnung «Hotel des Jahres 2011» des «Schlummer Atlas» aus dem Busche Verlag. Das 2009 eröffnete Luxushotel gesellt sich damit zu Preisträgern, wie dem Hotel Adlon in Berlin oder dem Hotel Bayerischer Hof in München. «Wir haben ein Grand Hotel für das 21. Jahrhundert geschaffen, um die Grand-Hotellerie neu zu interpretieren», sagt Carsten K. Rath, CEO der Lifestyle Hospitality & Entertainment Group, die das «Kameha» betreibt.

«Mehrgang»-Wanderung am Corvatsch

Am Corvatsch wird auf der «Via Gastronomic» kulinarisch gewandert. Hinter dem Namen verbirgt sich eine Wandertour mit schmackhaften Zwischenstopps in verschiedenen Restaurants entlang einer abwechslungsreichen Route. Auf insgesamt vier Wander-Etappen und mit drei dazugehörigen Gängen bilden die Naturschönheiten und die Kulinarik des Engadins eine perfekte Symbiose. Ein Beispiel: Auf 2312 Metern über dem Meer angekommen, wird der erste von insgesamt drei Gängen serviert – je nach Tageszeit entweder ein deftiges Frühstück oder wahlweise eine Gerstensuppe.

Ritz-Carlton eröffnet zweites Haus in Shanghai



ZVG

Mit der Eröffnung des **The Ritz-Carlton Shanghai**, Pudong am Montag dieser Woche betreibt die amerikanische Luxushotelgruppe nunmehr ihr zweites Haus in der Millionenmetropole am Huangpu-Fluss und ihr siebtes Hotel in China (die htr berichtete). Das vom renommierten Architekten César Pelli gestaltete 285 Zimmer grosse Hotel ist als Bestandteil des Shanghai International Finance Centre (ifc) in den obersten 18 Etagen eines 260 Meter hohen Wolkenkratzers im Herzen des Lujiazui Financial Districts untergebracht. esp

Jung und spritzig: Der «Grüne Wein»

Vinho verde, grüner Wein: So heisst er, weil er so jung getrunken wird. Ein spritziger, leichter Sommerwein aus Portugals Norden.

ELSBETH HOBMEIER

Wer einen Vinho verde fünf Jahre in den Keller legt und ihn erst dann geniessen möchte, der macht etwas falsch. Der Weisse (und auch der Rote) aus dem Norden von Portugal ist ein typischer Buy-and-



Nirgends sonst ist Portugal so grün wie im Gebiet des Vinho verde.

Drink-Wein, ein junger, unkomplizierter Wein für heisse Sommertage, als Apéritif, zu Fisch, zu Meeresfrüchten oder auch zu Sushi und Sashimi. Dass er meistens nur um die 10 Prozent Alkohol mitbringt, macht ihn umso sympathischer und leichtlebiger.

Noch ist dieser Wein in der hiesigen Gastronomie nicht sehr bekannt, obwohl die Schweiz mit 800 000 Flaschen jährlich als siebt-wichtigstes Exportland figuriert. Getrunken wird er vor allem von Portugiesen – zuhause oder eben im Ausland. Letzte Woche stellten im Zürcher «Carlton» neun Produzenten ihre Vinhos verde des (guten) Jahrgangs 2009 vor. Die Weiss- en gefielen dabei am besten, etwa

der spritzige Afros Loureiro, der intensive und etwas charmierende Avesso aus der Quinta de Linhares oder der trockene, gradlinige Alvarinho von Provam. Die wichtigsten Traubensorten heissen Alvarinho, Loureiro, Arinto und Avesso.

Eine ungewohnte Kombination von Fruchtigkeit und extrem ausgeprägter Säure zeigen dagegen die Rotweine, die etwas an den einstigen Tessiner Nostrano erinnern und die praktisch nur im eigenen Land konsumiert werden, wo sie gut zu einem gegrillten Fisch passen. In der Schweiz findet man die Weine bei den Importeuren www.covin.ch, www.kastas.ch, www.fabricadorimar.ch und www.sousa.ch.