

Ganz groß gewachsen

Für die Freunde trockener Weißweine ist der Dienstag ein Festtag: Die Großen Gewächse 2014 kommen in den Handel. *Stuart Pigott* erklärt, welche am allergrößten sind – und warum manche der Weine noch ein wenig stinken.

Für Weinliebhaber ist der 1. September, also kommender Dienstag, ein sehr wichtiges Datum. Dann kommen die „Großen Gewächse“ (kurz GG) unter den trockenen Weißweinen der Mitgliedsweingüter des VDP (Verband deutscher Prädikatsweingüter) aus dem Jahrgang 2014 erstmalig auf den Markt. Ein guter Anteil der Produktion von den begehrtesten dieser Lagenweine wurde bereits von Stammkunden reserviert, manche sind tatsächlich ab Hof schon komplett ausverkauft (aber noch nicht ausgeliefert).

Viele Weintrinker haben das GG-Logo zwar irgendwo mal gesehen und den Begriff Großes Gewächs gehört, wissen aber nicht, um was es dabei wirklich geht. Da die allermeisten GG-Weine von 2014 überaus gelungen sind, ist dies ein guter Moment, um die wichtigsten Fragen zum Thema zu beantworten und einige gute Beispiele vorzustellen.

Wie schmeckt ein GG?

Kurz gesagt, sind GGs grundsätzlich kräftige Weine. Die trockenen GG-Weißweine werden aus einer Reihe von Traubensorten erzeugt, vor allem Riesling, aber auch Weißburgunder, Grauburgunder, Silvaner und Chardonnay. Trotz dieser Vielfalt ist ihnen allen eine ausdrucksstarke Art gemeinsam. Leichte, süffige GG-Weine zum Wegzehen gibt es nicht. Ganz selten haben sie weniger als 12 Prozent Alkohol, meist eher 13 Prozent.

Beispiel: 2014 Rausch Riesling GG vom Weingut Zilliken in Saarburg/Mosel. Eines der seltenen GGs mit nur 11,5 Prozent, der zart nach Aprikose und Zitrus duftet und sehr lebendig schmeckt, mit animierender Säurefrische. Wie jeder gute deutsche Weißwein aus dem Jahr 2014 wirkt dieser recht jung. Er wird mit der Zeit an Harmonie zulegen, genauso wie seine kräftigeren Verwandten. Hinweis: Die besten GGs aus dem Jahr 2013 kommen erst jetzt in ihre beste, jugendliche Form, die 2007er GGs sind inzwischen wunderbar gereift.

Was steht auf den GG-Etiketten?

Fett gedruckt auf jedem GG-Etikett stehen der Name des Erzeugers und die Weinbergslage, in der die Trauben gewachsen sind. Ausschließlich vom VDP klassifizierte Spitzenlagen sind für die Erzeugung von GGs zugelassen. Deren Liste erscheint auf den ersten Blick ziemlich lang, ist aber im Vergleich mit der Menge aller deutschen Weinbergslagen auffallend kurz; also ist bereits der Ursprungsort eines GGs exklusiv. Der Name der Traubensorte taucht meist nur kleingedruckt auf, oft muss man danach suchen. Ein GG soll die Lage, in der es gewachsen ist, geschmacklich abbilden, daher die große Bedeutung des Lagennamens auf dem Etikett.

Manche Lagennamen gibt es nur einmal in ganz Deutschland, etwa „Maustal“ in Sulzfeld/Franken, und wenn wie hier nur ein einziger Erzeuger (Weingut Zehnthof Luckert) in dieser Lage GG-

Weine erzeugt, dann ist alles klar und einfach, wenn man einmal diesen Namen gespeichert hat. Wenn jedoch Lagenamen wie etwa „Schlossberg“ x-mal in diversen Gebieten auftauchen, erschwert das natürlich die Orientierung. Auch Fachleute müssen dann nachfragen, um welchen Schlossberg es sich jeweils handelt.

Beispiel 1: 2014 Maustal Silvaner GG vom Weingut Luckert in Sulzfeld/Franken. Duftet nach perfekt reifen Mirabellen; feine Geschmeidigkeit prägt den Geschmack von der Zungenspitze bis zur letzten Note des Finales.

REINER WEIN SPEZIAL

Beispiel 2: 2014 Schlossberg Silvaner GG vom Fürstlich Castell'sches Domänenamt (kurz „Castell“). Kraftvoll, fast mächtig mit sehr viel Reife und einer ausgeprägten Kräuterwürze, die lange am Gaumen hängenbleibt; ein echter Charakterkopf!

Hinweis: Wie in Franken recht häufig der Fall, gibt es in beiden Fällen auch ein Riesling-GG aus derselben Lage.

Kann man GGs auch schon jung trinken – etwa am nächsten Wochenende?

So gut wie alle GG-Gewächse von 2014, die am Dienstag auf den Markt kommen, werden durch eine Reifezeit in der Flasche geschmacklich gewinnen, aber einige schmecken auch jetzt großartig, weil sie bereits eine tolle geschmackliche Harmonie entwickelt und die fruchtigen Aromen der Jugend sich sehr gut entfaltet haben. Doch auch diese Weine werden mindestens einige Jahre halten, und manche haben – optimale Lagerung vorausgesetzt – ein paar Jahrzehnte vor sich.

Beispiel 1: 2014 Dellchen Riesling GG vom Weingut H. Dönnhoff in Oberhausen/Nahe. Vielerlei gelbe Früchte- und Blütennoten, zugleich sehr saftig und filigran. Die perfekte geschmackliche Harmonie macht diesen großartigen Wein fast leicht verständlich.

Beispiel 2: 2014 Sonnenuhr Riesling GG vom Weingut Dr. Loosen in Bernkastel/Mosel. Sehr attraktiver Pfirsich- und Blütenduft, saftig und sehr ansprechend, aber auch Kraft dahinter, keinesfalls oberflächlich oder simpel.

Gibt es GG-Weine, die säuremild sind?

Eine gewisse Säurefrische gehört zum Wesen des Rieslings, aber unter den weißen GGs aus anderen Traubensorten gibt es viele Gewächse für Fans säurearmer Weine. Trotzdem zeigen ein paar Ausnahme-Rieslinge dieser Stilrichtung, dass auch dies sehr beeindruckende Weine sein können.

Beispiel 1: 2014 Mandelberg Weißburgunder GG vom Weingut Bergdolt in Duttweiler/Pfalz. Hat so viel Tiefe und Feinheit (duftet nach frischen Nüssen) wie die besten Riesling-GGs aus diesem Gebiet (etwa der Reiterpfad von Bergdolt), aber eine sanfte, fast seidige Art.

Beispiel 2: 2014 Plauelrain „am Bühl“ Grauburgunder GG, vom Weingut Andreas Laible in Durbach/Baden. Aromen exotischer Früchte strömen aus dem Glas, sehr saftig mit viel Schmelz, aber auch ziemlich frisch und lebendig.

Beispiel 3: 2014 Uhlen „Laubach“ Riesling vom Weingut Heymann-Löwenstein in Winningen/Mosel. Erinnert im Duft stark an einen Teig mit viel Butter, sehr sanft und cremig, aber mit einer vielschichtigen Würze, die sich erst nach und nach ergründen lässt.

Sind GGs nicht eher extreme Weine – nur für Weinfreaks?

Ganz sicher treiben manche Winzer es beim GG auf die Spitze oder übertreiben gar etwas, vor allem mit dem Ausbau in neuen Holzfässern, die den Weinen einen Eichenton verleihen. Andererseits „stinken“ manche 2014er GG-Weine im Moment ein wenig, weil sich durch schonende Kellerwirtschaft die von Hefe geprägten Aromen des jungen Weins erhalten haben (dann empfehlen sich mindestens sechs Monate Flaschenreife). Manche Lagen bringen immer eher extreme Weine hervor. Sie sind geschmacklich tatsächlich eher für Abenteuerer geeignet.

Beispiel 1: 2014 Langenmorgen Riesling GG vom Weingut von Winningen in Deidesheim/Pfalz. Riecht wie ein mit Massivholz möbliertes Zimmer komplett mit Schrankwand! Aber auch ein sehr kräftiger, körperreicher Wein. Hinweis: Manche anderen GGs vom selben Weingut sind viel weniger holzbetont.

Beispiel 2: 2014 Kupfergrube Riesling GG vom Weingut Schäfer-Fröhlich in Bockenheim/Nahe. Wie alle 2014er Riesling

KONTAKTINFO

Weingut Acham Magin in Forst/Pfalz:
Telefon 063 26/3 15, info@acham-magin.de

Weingut Bergdolt in Neustadt-Duttweiler/Franken:
Telefon 063 27/50 27, info@weingut-bergdolt.de

Fürstlich Castell'sches Domänenamt in Castell/Franken:
Telefon 093 25/6 01 60, weingut@castell.de

Weingut H. Dönnhoff in Oberhausen/Nahe:
Telefon 067 55/26 3, weingut@doenhoff.com

Weingut Heymann-Löwenstein in Winningen/Mosel (Terrassenmosel):
Telefon 026 06/19 19, info@hlweb.de

Weingut Schloss Johannisberg in Johannisberg/Rheingau:
Telefon 067 22/7 00 90, info@schloss-johannisberg.de

Weingut Andreas Laible in Durbach/Baden (Ortenau):
Telefon 07 81/4 12 38, post@andreas-laible.com

Weingut Dr. Loosen in Bernkastel/Mosel:
Telefon 0 65 31/34 26, info@drloosen.de

Weingut Luckert (Zehnthof) in Sulzfeld/Franken:
Telefon 0 93 21/2 37 78, Luckert@weingut-zehnthof.de

Weingut von Othegeven in Kanzem/Mosel (Saar):
Telefon 0 65 01/15 00 42, info@von-othegeven.de

Weingut Schäfer-Fröhlich in Bockenheim/Nahe:
Telefon 0 67 58/65 21, info@weingut-schaefer-froehlich.de

Weingut Wagner-Stempel in Siefersheim/Rheinhessen (Rheinheissische Schweiz):
Telefon 0 67 03/96 03 30, info@wagner-stempel.de

Weingut von Winning in Deidesheim/Pfalz:
Telefon 0 63 26/96 68 70, weingut@von-winning.de

Weingut Zilliken in Saarburg/Mosel (Saar):
Telefon 0 65 81/24 56, info@zilliken-vdp.de

gende Säure verhält sich wie eine Abtönfarbe.

Auch beim Hummermedaillon in geister Staudensellerie-suppe plus Apfelsorbet erhält das Geschmacksbild seine charakteristische, leicht in Richtung Tandoori-Gewürz drängende Tönung durch den Einbezug des Corais.

Schlichter gestrickt kommt dem Gast zunächst eine Terrine aus mediterranen Antipasti zum geschmorten Pulpo vor. Wenn er jedoch dessen aromatische Kraftentfaltung als Vorgriff auf das Foie-gras-Parfait mit Feigengelee und gerösteter Brioche versteht, ergibt sich ein bemerkenswerter dramaturgischer Effekt. Portwein, Cognac und ein wenig Madeira vertiefen die Lebertöne im Sinne französischer Klassik.

Die folgende Fjordforelle aus dem Essig-Gemüse-Sud ist dann ein Exempel der Proportion. Orangefäden, knackiger Frisée sowie duftige Granny-Smith-Apfelstreifen und Limoneneis verteilen die Gewichte auf eine Art, dass die überraschend voluminöse Fischportion zwischen ihnen zu pendeln scheint.

Mit jeder Gabel beinahe eine neue Wendung erfährt die schmelzig-feste Felsenbarbe in Amalfi-Zitronensauce, weil bitter-süße Taggiasca-Oliven, dehydrierter Fenchel, eine allerdings heftig

PETIT AMOUR	
Brien & Kaser's G&H Spritzzenplatz 11 22769 Hamburg	
1x Café américain	4,00 € 4,00 €
1x Menü Printemps oh	95,00 € 95,00 €
1x Petit Menü	58,00 € 58,00 €
1x Tafelwasser "mit"	6,00 € 6,00 €
1x Saftschale 0,3l	4,00 € 4,00 €

gesalzene Artischockencreme, Saiblingsrogen und Poweraden ein Tableau aus Richtungen bilden.

Dass die zart-saftig-elastische Étouffée-Taubenbrust an der Karkasse gebraten und durch eine Foie-gras-Füllung in den Blutnoten betont und erweitert wurde, hebt sie nicht nur aus der Menge

Foto: Constantini/PhotoAlto/Laif

Wer sein erstes Restaurant eröffnet, erlebt mit einem Mal die ganze Schwere von Gewichten, die einem Mann ohne Liegenschaften die Investition, die Notwendigkeit, ein Chef zu sein, die Erwartungen von Gästen sowie der eigene Bewährungsdrang aufladen.

Nach Lehre und Wanderschaft, die ihn zu Alain Ducasse führte, ins Düsseldorfer „Schiffchen“ und ins Drei-Sterne-Restaurant „De Karmelit“ zu Brügge, ist auch Boris Kasprisk nicht von dieser Last verschont geblieben. Dass er von ihr nicht erdrückt wurde, verdankt sich nicht nur seiner Kondition, sondern vor allem der Intelligenz seines Konzeptes.

Es besteht im Wesentlichen darin, jederzeit die Initiative zu behalten, indem möglichst alles, was sich im Haus handwerklich herstellen lässt, auch dort hergestellt wird – und zwar von einem jungen Team, das sich die Vorstellungen des Küchenchefs bis ins Kleinste angeeignet hat.

Auch wenn noch nicht jedes Detail in die erforderliche Fassung gebracht sein mag, so wirken sowohl das große „Menü

HIER SPRICHT DER GAST

VON THOMAS PLATT

Hier darf jede Zutat so sein, wie sie ist

Das Restaurant „Petit Amour“ in Hamburg kann beim Gast durchaus auch eine große Liebe entfachen.



Estival“ als auch das „Menü Petit“ wie aus einem Guss – angefangen beim Brot, das eine erste, fast noch verdeckte Finesse entfaltet, bis zu den exzeptionellen Pralinen nach dem Dessert. Für die Schlüssigkeit der Ideen spricht übrigens, dass sie in der Rückschau noch prägnanter hervortreten. Schon bei der Wahl des Standorts am Rand eines lauschigen, ohne Hipster-Hurra auskommenden Platzes hatte der Hamburger eine glückliche Hand.

Im Stadtteil Ottensen lebt eine fürs Verfeinerte empfängliche Klientel, die

man als beginnendes Establishment bezeichnen könnte. Ihr begegnet mit der bretonischen Frühlings-Makrele eine Schnitttechnik, die sich Kasprisk im Tokioter „Ryu Gin“ angeeignet hat. Sie trägt ganz wesentlich zur Wahrnehmung eines nur eben vorüberziehenden Rauchtons bei, der das Aroma des Fisches anhebt und in Beziehung setzt zu kandierten Betenwürfeln. Diese zähmen die Frische einer sehr vegetabil gehaltenen Gurkenkaltschale nebst Gurkenspaghetti mit bis ans Bittere heranreichendem Karamell. Die zuletzt durchdrin-

von Zubereitungen dieser Pflicht-Delikatessen hervor, sondern offenbart auch einen eigentümlichen Zauber, der mit reiner Handwerkskunst nicht mehr zu erklären ist.

Auch das der jüdischen Tradition entstammende Dattelmus mit seiner münden Süße und die Bodenaromen der Shitake-Tarte sprechen dafür, dass in diesem modernen Kleinrestaurant die Zutaten so genommen werden, wie sie sind – und nicht so, wie sie erscheinen oder was sie repräsentieren. Aufputz und Protz gehören nicht zum Repertoire dieser Geschäftsgründung.

Diese Haltung, die mit Naturalismus nicht zu verwechseln ist, führt ebenfalls zu überaus konzentriert komponierten Desserts. Die mit Honig und Salzkaramell konturierte Moelleux au Chocolat mit Kirsch- und Fromage-blanc-Sorbet tritt auf wie ein Fremde, das erst während der Gänge gereift ist.

Restaurant „Petit Amour“, Spritzzenplatz 11, Hamburg-Ottensen, Telefon 040/30 74 65 56, www.petitamour-hh.com. Geöffnet dienstags bis sonntags von 18 bis 23 Uhr und zusätzlich donnerstags von 12 bis 14.30 Uhr.