

Der beste deutsche Botschafter

Er sorgt für das deutsche Weinwunder: Der Riesling mit seinen so unterschiedlichen Spielarten und Verwendungsmöglichkeiten

Deutsche Rieslingweine sind ideale Partner in der Küche. Denn keine andere Traubensorte bringt so unterschiedliche Weine hervor.

VON SILVIA SCHAUB

Für viele ist Deutschland ein weisser Fleck auf der Weinlandkarte, zu sehr sind die übersüßten Tropfen noch in Erinnerung. Besonders bei den Riesling-Weinen. Nur: Das war vielleicht in den 70er- und 80er-Jahren noch der Fall, heute ist das längst anders und rund 70 Prozent davon sind trockene oder halbtrockene Weine.

«Eine absolut fantastische Traubensorte, die viel Kultur hat», schwärmt Weinexpertin und Buchautorin Chandra Kurt. Sie hatte unlängst in Zürich zu einem Seminar geladen, das die verschiedenen Gesichter des Rieslings ins Zentrum stellte. Stuart Pigott, Deutschlands Weinpapst, geht noch einen Schritt weiter und behauptet: «Der Riesling ist eine der bedeutendsten kulturellen Botschaften Deutschlands an die Welt!»

DENN DER KÖNIG der weissen Traubensorten, wie der Riesling gerne genannt wird, stellt so manchen Konkurrenten mit seiner Vielfältigkeit in den Schatten: von leichten, trockenen Tropfen über komplexe Essensbegleiter bis zu hochkarätigen, edelsüßen Dessertweinen. «Keine Traubensorte widerspiegelt den Boden so hervorragend», sagt Kurt. Denn die Riesling-Weine tragen nicht allein die Handschrift des Winzers, sondern vor allem ihres Terroirs.

Im Rheingau und in der Pfalz werden die Weine durch die Sandsteinböden eher kräftig und saftig, an der Mosel sind sie wegen des schieferhaltigen Bodens, wo kaum Erde vorhanden ist, eher mineralisch, verspielt und leicht.

Mitverantwortlich für den Riesling-Boom ist nicht nur die Klimaerwärmung, die der Weinbauzone in den letzten zehn Jahren durchwegs gute Jahrgänge beschert hat, sondern auch eine junge Generation von Winzern, die sich in der Vereinigung «Generation Riesling» zusammengetan hat. Sie sind alle jünger als 35 Jahre und setzen sich für moderne, hochwertige und dynamische Weinerzeugung ein.

DANK IHRER fruchtigen Säure sind Riesling-Weine ausgesprochen frisch und ein idealer Begleiter vom Apéro bis zum Dessert, wie die nebenstehende Auswahl zeigt. Für Weinfachmann und Rieslingliebhaber Max Gerstl ist klar: «Für höchste Lebensqualität müsste eigentlich immer und überall ein Riesling griffbereit sein.»



Kräftig und saftig in der Pfalz, mineralisch und verspielt an der Mosel: Deutscher Riesling hat es in sich.

BILDER: HO, EMANUEL FREIDINGER

Vom Apéro bis zum Dessert – die verschiedenen Gesichter des Rieslings

2009 LÖHRER BERG LANGENLONSHEIM, QUALITÄTSWEIN TROCKEN, WEINGUT CLOS-HEIM, NAHE

Ein sehr dynamischer Wein mit viel Energie und einem herrlichen Zusammenspiel von Mineralität und Schmelz, einem vollen Körper mit klaren Fruchtaromen von Holunderblüten, frischen gelben Früchten und Zitrusfrucht. Er passt z. B. zu Apéro-Häppchen und Fingerfood, die leicht pikant gewürzt sind.

Riesling & Co., Auswil BE, www.rieslingco.ch, Fr. 22.–



2009 RÜDESHEIMER BERG ROSENECK, QUALITÄTSWEIN TROCKEN, WEINGUT JOSEF LEITZ, RHEINGAU

Der auf Quarzitzböden gereifte Wein ist sehr filigran und betört mit einer unheimlichen Salzigkeit. Er duftet nach roten Beeren und hat ein schönes Fruchtsäurespiel mit Limetten- und Minze-Noten, das im Gaumen kaum mehr enden will. Ein guter Begleiter zu Meeresfrüchten, Fisch (z. B. Turbot, Sole), weissem Kalbsvorsehen oder Geflügel.

Boucherville AG, Zürich, www.boucherville.ch, Fr. 33.–



2009 UNGEHEUER, GROSSES GEWÄCHS TROCKEN, WEINGUT GEORG MOSBACHER, PFALZ

Im Duft entfaltet sich ein exotisches Früchtepotpourri mit feinen Nuancen von Honig und Ananas. Die komplexen Fruchtaromen zeigen schon jetzt das Potenzial des Weines, der noch ein paar Jahre lagern darf. Die salzige Mineralität verleiht ihm einen grandiosen Abgang. Ideal zu Kalbfleisch und Pilzen.

Fusters Wy-Bude AG, St. Gallen, www.fusterswy-bude.ch, Fr. 38.–



2008 WÜRZBURGER STEIN «HAGEMANN», GROSSES GEWÄCHS TROCKEN, WEINGUT BÜRGERSPITAL, FRANKEN

Ein sehr gradliniger, zurückhaltender Wein mit einer klassischen Blässe und äusserst facettenreichen und vielschichtigen Aromen. Seine Lagerfähigkeit ist fast unbegrenzt. Ein optimaler Wein zu kräftigen Gerichten, Edelfischen wie Steinbutt und Seeteufel, Ernte, Pasta oder Risotto mit weissem Trüffel.

Wyhuus am Rhy, Basel, www.wyhuus-amrhy.com, Fr. 44.–



2006 SPÄTLESE FELSEN-TÜRMCHE, AUSLESE EDELSÜSS, WEINGUT DÖNNHOFF, NAHE

Der Riesling begeistert durch Intensität und Tiefgang, aber auch mit Feinheit und Raffinesse und einem langen Abgang. Am Gaumen zeigt er sich als einer der konzentriertesten und rassisten unter den Spätlesen von Dönnhoff. Eigentlich braucht er gar keinen Begleiter und wenn, dann ein reifer Käse.

Gerstl Weinselektionen, Spreitenbach, www.gerstl.ch, Fr. 38.–



AUFGETISCHT

Ein ambitionierter Koch aus gutem Holz

Restaurant Vivanda, In Lain Hotel, Brail

BISHER WAR BRAIL IM UNTERENGADIN nicht der Ort, wo man als Geniesser einen Zwischenhalt einlegen musste. Seit der junge, ambitionierte Koch Dario Cadonau und seine Frau Tamara (eine gebürtige Aargauerin) das In Lain Hotel Cadonau eröffnet haben, lohnt es sich, hier ein paar Stunden zu verweilen. Cadonau, der bei Philippe Rochat und Daniel Bumann gelernt hat, weiss, wie man die verwöhnte Kundschaft begeistert. Im Untergeschoss des Engadinerhauses hat er die Gourmetstube «Vivanda» mit begehbarbarem Käsekeller eingerichtet, wo Natursteinwände und massive Arvenholztische schon optisch beeindruckend sind. Persönlich verrät er jeden Gang seines Überraschungsmenus am Tisch. Gluschtig gemacht werden wir mit einem Forellen-Tatar mit Lachs auf Zucchetti-Scheiben, bevor Cadonau den ersten Gang, einen köstlichen Randschmamm mit Kartoffelrösti und Jakobsmuschel serviert. Weiter führt die kulinarische Reise vom Angus-BeefTatar aus Samedan zur perfekt gebratenen Seezunge mit Flusskrebseben und gipfelt in der gefüllten Bresse-Poularde mit Bramata. Alles ist sehr sorgfältig zubereitet, harmonisch kombiniert und kreativ, aber schnörkellos umgesetzt.

SILVIA SCHAUB



Tamara und Dario Cadonau im Restaurant Vivanda, In Lain Hotel Cadonau, Crusch Plantaun, Brail. Tel. 081 851 20 00, www.inlain.ch. Geöffnet: MO 18–24 Uhr, MI–SO 18–24 Uhr, ganzjährig offen.

KÜCHE Äusserst kreative, verspielte Haute Cuisine
SERVICE Charmant, nicht immer ganz aufmerksam
AMBIENTE Archaisches Interieur mit Natursteinwänden und Arvenholz
PREISE Überraschungsmenu ab 5 Gängen, ab Fr. 152.–



SO STIMMTS

Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Mitautorin der Bücher «Dressguide» und «Imagefaktor».

Ist man nach der Beerdigung zum Essen eingeladen und es wird Rotwein serviert, darf man dann mit den Gläsern anstossen?

SPEZIELL AN BEERDIGUNGEN suchen die Menschen Zuneigung, Wärme und sicherlich auch Nähe. So kommt es oft vor, dass man mit dem Wein beim Leichenmahl anstösst und nicht nur förmlich zuproset.

Dieser so genannte Körperkontakt zeigt Verbundenheit und ist ganz anders zu verstehen, als wenn man an Silvester mit Champagnergläsern anstösst. Speziell wir Schweizer sind es gewohnt, mit dem Wein anzustossen, und werden in diesem Fall auch über die Regel «nur mit Leuten, die sitzend erreichbar sind», hinwegsehen. Oft geschieht es, dass die Anwesenden aufstehen und mit dem Glas umherwandern, einander Trost spenden und dies eben mit dem Anstossen bekräftigen.

In diesem Sinne hat es auch nichts mehr mit dem alten Brauch zu tun, dass man seinem Gegenüber nicht traute und so sicherstellen wollte, dass man selber nicht vergiftet wird. Die Kelche wurden damals so fest aneinandergestossen, dass sich der Wein vermengte und somit dann beide Becher vergiftet gewesen wären.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@sonntagonline.ch