

Meiningers weinwelt

3

**STLICHES
ENTODOC**
MINSTE BUBBLES
AUS DEM
TRENTINO

Versenkt
Weine, die im
Wasser reifen

Übersee
Argentinien
sieht weiß

Aufbruch
Neue Ideen von
der Mosel

APRIL
MAI
2020
DEUTSCHLAND
€ 7,80

**PINOTAGE
SÜDAFRIKAS
VORZEIGE-
REBSORTE
MACHT FURORE**

LEGENDE

Willi Bründlmayer ist der Star der österreichischen Weinszene

abgetaucht in den Meeresgods

Ob auf dem Grund des Meeres,
inmitten eines Sees oder tief
in einem Brunnen –

unter Wasser gereifte
Weine üben eine
besondere Faszination
auf Weintrinker aus.

Doch was bewegt Winzer
dazu, ihre Gewächse
zu versenken und wie
verändern sich die Weine?

Wir sind dem
Mythos auf den
Grund gegangen.

Text: Christine Neubecker

So befördert die
Crusoe Treasure
Underwater Winery
die Weine
auf den Boden des
Atlantiks

FOTOS: BODEGA CRUSOE (2), DANIEL NICH, EDIWO, ROMAN JEBHANN, BOBEGA CRUSOE, LUIS TREAS, JULIAN LANG

es ist ein Zwei-Mann-Job, keine Frage. Winzerin Sarah Gessinger führt die Greifzange in den Brunnen, zur obersten Lage der Flaschen. Es dauert nur eine Minute, schon hat sie einen Hals fest im Griff. Doch wird der Auftrieb geringer, steigt die Gefahr, dass die Flasche zu schwer wird, nach unten absinkt und die übrigen beschädigt. Es ist so heikel, wie bei einem Spielautomaten den Hauptgewinn in der Kralle zu haben. Aber da kommt die zweite Person ins Spiel, Vater Alfred, der schon mit dem Kescher bereitsteht. Sie sind ein eingespieltes Team. Circa fünfzig Flaschen hat das sympathische Duo bereits aus dem Brunnen geholt und nun auch diese Flasche ohne den geringsten Kratzer geborgen.

Was danach folgt, ist eigentlich noch viel spannender. Denn Alfred Gessinger öffnet nicht nur die Flasche, die sie aus dem rund vier Meter tiefen Brunnen geborgen haben, sondern auch eine Konterflasche. Die lagerte im Kellerraum nebenan, bei weitgehend konstanter Temperatur – aber eben nicht unter Wasser. Der eigentliche Clou des Vater-Tochter-Gespans. Würde in der Presse über geborgene Weinflaschen in alten Schiffswracks berichtet, beschäftigte Alfred Gessinger vor allem eines: „Die Fachleute waren immer überrascht, wie gut die Weine noch sind. Aber es gab ja keine Gegenprobe. Woher soll man also wissen, dass der Wein aufgrund der Lagerung noch so gut ist?“ Bald fiel die Entscheidung, selbst ein vergleichendes Experiment ins Leben zu rufen. Der passende Ort war schnell ausgewählt. Im historischen Brunnenschacht, der von Bergwasser gespeist wird, herrscht eine fast gleichbleibende Wassertemperatur von 10 °C. Und über den optimalen Wein für das Projekt verfügten die beiden sowieso: eine Riesling Auslese aus der Lage Zeltinger Sonnenuhr. Dann hieß es warten. Und die Gessingers bewiesen, dass sie wirklich Nerven wie Drahtseile haben. 20 Jahre lang rührte niemand die Flaschen an. Keine Probeentnahme, keine Kontrolle. „Ich wollte schon mal nach zehn Jahren nachsehen“, fügt Sarah Gessinger mit einem Zwinkern hinzu, „aber mein Vater sagte ‚warte noch ab‘.“ Zwei Jahrzehnte später kann man nun beide Proben nebeneinander vergleichen. Und, gibt es Abweichungen? Ja! Die Kellerprobe zeigt sich deutlich hochfarbener und wirkt auch in der Nase reifer als die unter Wasser gelagerte Variante. Manch einer empfindet das vielleicht nur als Feinheiten. „Es ist ein und derselbe Wein, die Unterschiede können nicht so gravierend sein“, ergänzt auch Alfred Gessinger. Aber dennoch sind sie da; außerdem ist mit dem Stand heute das Experi-



links:
Routiniert birgt Sarah Gessinger mittlerweile die Flaschen aus dem Brunnen

mitte:
Alfred Gessinger vergleicht die Proben aus dem Brunnen und aus dem Keller

rechts:
20 Jahre lang lagerten die Weine im Brunnen, bis sie erstmals verkostet wurden



ment noch lange nicht am Ende. Alfred Gessinger hat damals bewusst rund 300 Flaschen im Brunnen versenkt, um das Projekt langfristig auszurichten und über 50 Jahre laufen zu lassen. Das war 1999. Eine echte Pionierarbeit, wenn man bedenkt, dass erst einige Jahre später ein bemerkenswerter Fund die Weinwelt in Staunen versetzte und das Thema „Unterwasser-Weine“ weiter in den Fokus rückte.

WENN DIE ZEIT STEHEN BLEIBT ...

Als 2010 eine Gruppe Taucher in der Ostsee, nahe der Åland-Inseln, zu ihrer Exkursion aufbrach, ahnten sie wohl noch nicht, welchen Stein sie damit ins Rollen bringen würden. In einem gesunkenen Schiff entdeckten sie einige Flaschen Schaumwein. Wie sich herausstellte, handelte es sich dabei um Erzeugnisse aus dem Hause Veuve Clicquot aus den Jahren zwischen 1839 und 1841. Solch völlig intakte Flaschen zu finden, ist ein echter Glücksfall. Aber auch das war noch nicht alles. Denn was beim Verkosten der Proben auffiel, war sensationell. Die Weine waren tatsächlich noch genießbar. Die Initialzündung für das Projekt Cellar in the Sea, welches Dominique Demarville, Chef de Caves von Veuve Clicquot, veranlasste. Inspiriert vom erstaunlichen Fund, ließ Demarville im Juni 2014 350 Flaschen ebenfalls in der Ostsee in einem speziell angefertigten Lagergerüst zu Meer. Circa 40 Meter unter der Meeresoberfläche, bei rund 4 °C sollen sie für 40 Jahre in der Tiefe reifen. Parallel hierzu wurden vergleichende Proben im Keller in Reims eingelagert. 2017 wurden die ersten Flaschen an Land geholt, um erste Schlüsse ziehen zu können. Noch sind die Unterschiede gering, aber was bereits jetzt schon beim Verkosten auffiel: Auch hier beschrieben die Verkoster die unter Wasser gelagerte Probe als frischer.

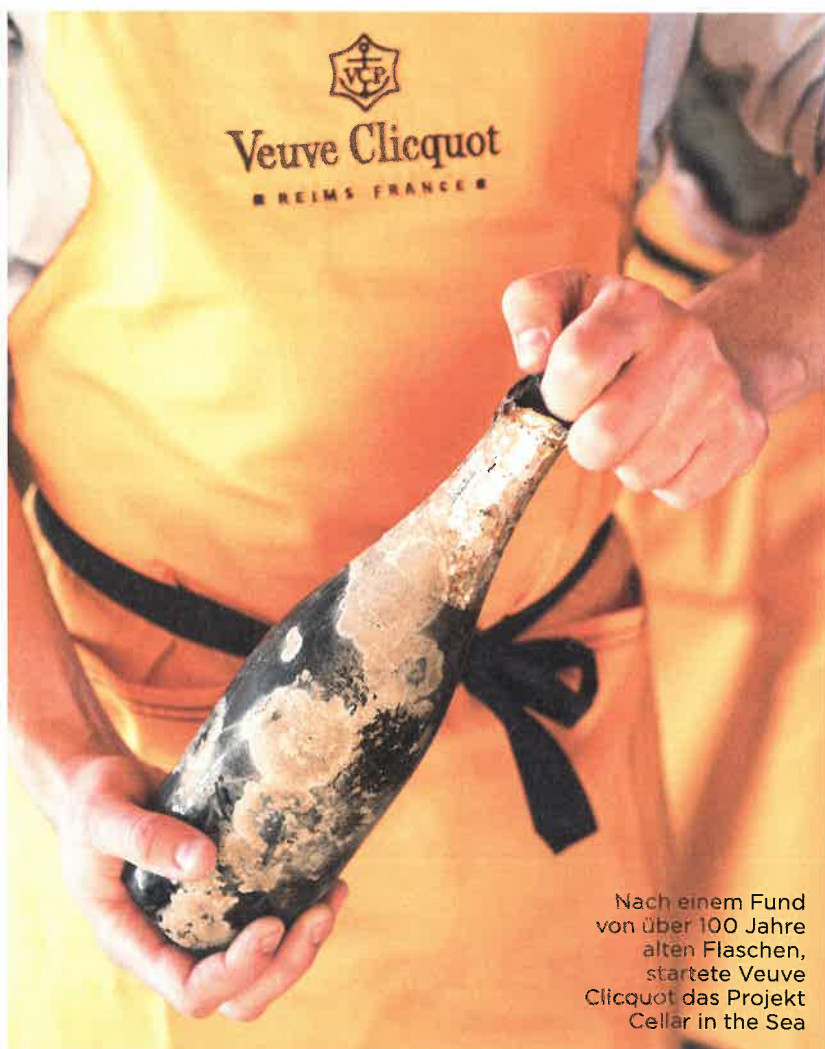
Der Fund der Veuve Clicquot-Flaschen bekräftigte vielerorts Erzeuger, sich mit der Weinlagerung unter Wasser zu beschäftigen. Heute beschränkt sich die Anzahl der Experimentierfreudigen nicht mehr nur auf drei oder vier Querköpfe. Weltweit treiben Weinflaschen in Seen und Meeren, wie beispielsweise auch bei Edivo Vina in Kroatien. In 20 Metern Tiefe lagern sie ihre Schätze für zwei Jahre. Nicht nur Flaschen, sondern auch patentierte Amphoren, die noch mal mehr vor Lichteinflüssen schützen sollen. „Es sind das ganze Jahr über 15 °C. Das sind ideale Bedingungen für die Weinlagerung. Die Temperatur und eine vollkommene Stille verbessern die Qualität“, bestätigt Dora Mratović, Mitglied des Familienweinguts. Über den positiven Effekt ist sich auch Piero Lugano von Bisson Vini in Italien einig. Er lagert Weine in den Tiefen des Ligurischen Meeres. Mit dem Wunsch, einen Spumante herzustellen und aufgrund fehlender Lagerplätze, entwickelte sich seine Idee, einfach die Ressourcen vor Ort zu nutzen. Nun ja, die Vorbereitung war alles andere als einfach, bis er 2009 erstmals 6500 Flaschen in die Tiefe beförderte. Der Aufwand hat sich aber allemal gelohnt. Derzeit liegen rund 26000 Flaschen in der Baia del Silenzio bei Sestri Levante. Mindestens 15 Monate lagert der Spumante Classico Abissi dort, 30 Monate der Abissi Riserva. „Wir haben auch eine Reihe von Flaschen, die fast sechs Jahre versunken sind. Ab dem zehnten Jahr möchte ich Verkostungen durchführen, um nachzuweisen, dass unter diesen Bedingungen die Zeit stehen bleibt“, berichtet Piero Lugano. „Die Flaschen kommen nicht mit Sauerstoff in Kontakt und werden daher ein unendliches Leben führen.“

REIFE BRAUCHT TIEFE?

Das Geheimnis, was unter Wasser gelagerte Weine so interessant macht, scheint also gelüftet. Konstante und kühle Temperaturen



Auf patentierte Amphoren setzt Edivo Vina in Kroatien bei der Lagerung unter Wasser



Nach einem Fund von über 100 Jahre alten Flaschen, startete Veuve Clicquot das Projekt Cellar in the Sea

sowie geringe oder gar keine Lichteinflüsse sollen dafür sorgen, dass sich die Weine langsamer entwickeln und an Langlebigkeit gewinnen. Frage geklärt ... Gäbe es da nicht noch einen anderen Ansatz. Entgegen der Annahme, dass die Reife verzögert wird, kam die Crusoe Treasure Underwater Winery bei ihren Forschungen zu einem anderen Schluss. „Erfahrungsgemäß reift der Wein unter Wasser schneller, was sich in mehr Rundheit der Tannine, einem seidigen Charakter und einer perfekt integrierten Säure ausdrückt“, fasst Antonio Palacios zusammen. Seit über zehn Jahren beschäftigt sich das Team aus Oenologen und Meeresbiologen mit dem Thema. An der Nordküste Spaniens, in der Bahía de Plentzia, lagern sie von Albariño bis Garnacha rund 22.000 Flaschen aus den spanischen Weinanbaugebieten und führen regelmäßig wissenschaftliche Untersuchungen durch. Doch nicht nur mit der Lagerung der Weine, auch mit dem Einfluss auf das Meeresleben setzt sich das Team auseinander. Hohe Ansprüche stellt Crusoe Treasure daher an seinen Unterwasserkeller, der ebenso als natürliches Riff dient. Katzenhaie, Aale, Austern, Muscheln, Garnelen, Krabben und Anemonen konnten sich durch den neuen Lebensraum so wieder ansiedeln.

Einen ausschlaggebenden Faktor, den das Team bezüglich der Weinlagerung ausfindig machen konnte, ist der Einfluss der Energiekinetik des Meeres und die damit einhergehenden Bewegungen. „Aufgrund der Gezeiten, der Strömungen und der geringen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sowie zwischen den Jahreszeiten und der Änderungen des Drucks, verläuft die Alterung schneller unter Wasser“, fährt Antonio Palacios fort. Ein Vorgang, der erst das gesamte Potenzial des Weines hervorbringen soll und deshalb auch bewusst als „treasuring“ bezeichnet wird. Deutlich wird dies bei der Farbe. „Vor allem die Farbtintensität ist höher, durch die schnellere Polymerisation von Anthocyanen und Tanninen, besonders, weil in Unterwasserweinen mehr Sauerstoff gelöst ist.“ Stärkere Lilatöne in Rotweinen und grünlichere Akzente in Weißweinen sollen daraus resultieren. Ein Grund für Antonio Palacios, warum die Veränderung durch die Lagerung unter Wasser als verzögerte Reife wahrgenommen werden kann: „Da es zur Sauerstoffübertragung kommt, stabilisieren sich die Farbe und die Aromen des Weines, er sieht jünger aus und wird frischer. Natürlich sind auch der Ort und die Umgebungsbedingungen relevant, denn je größer die Seekinetik ist, desto besser ist der Alterungsprozess unter Wasser.“



Heute lagert die Crusoe Treasure Underwater Winery rund 22.000 Flaschen vor der Nordküste Spaniens

Spuren aus dem Meer: Auf den Flaschen lagern sich Muscheln, Algen & Co. ab

**WEIN ... VERSENKT!
HIER GIBT'S INFOS ZU
UNTER WASSER
GELAGERTEN WEINEN**

Weingut Gessinger

www.weingut-gessinger.de

Veuve Clicquot

www.veuveclicquot.com

Edivo Vina

www.edivovina.hr

Bisson Vini

www.bissonvini.it

Crusoe Treasure Underwater Winery

www.underwaterwine.com

Fabian Sloboda

www.sloboda.at

Mira Winery

www.miranapa.com

Frank John

Das Hirschhorner Weinkontor

www.johnwein.de

In speziellen
Edelstahlbojen lagert
Fabian Sloboda
seinen Wein
im Neusiedler See

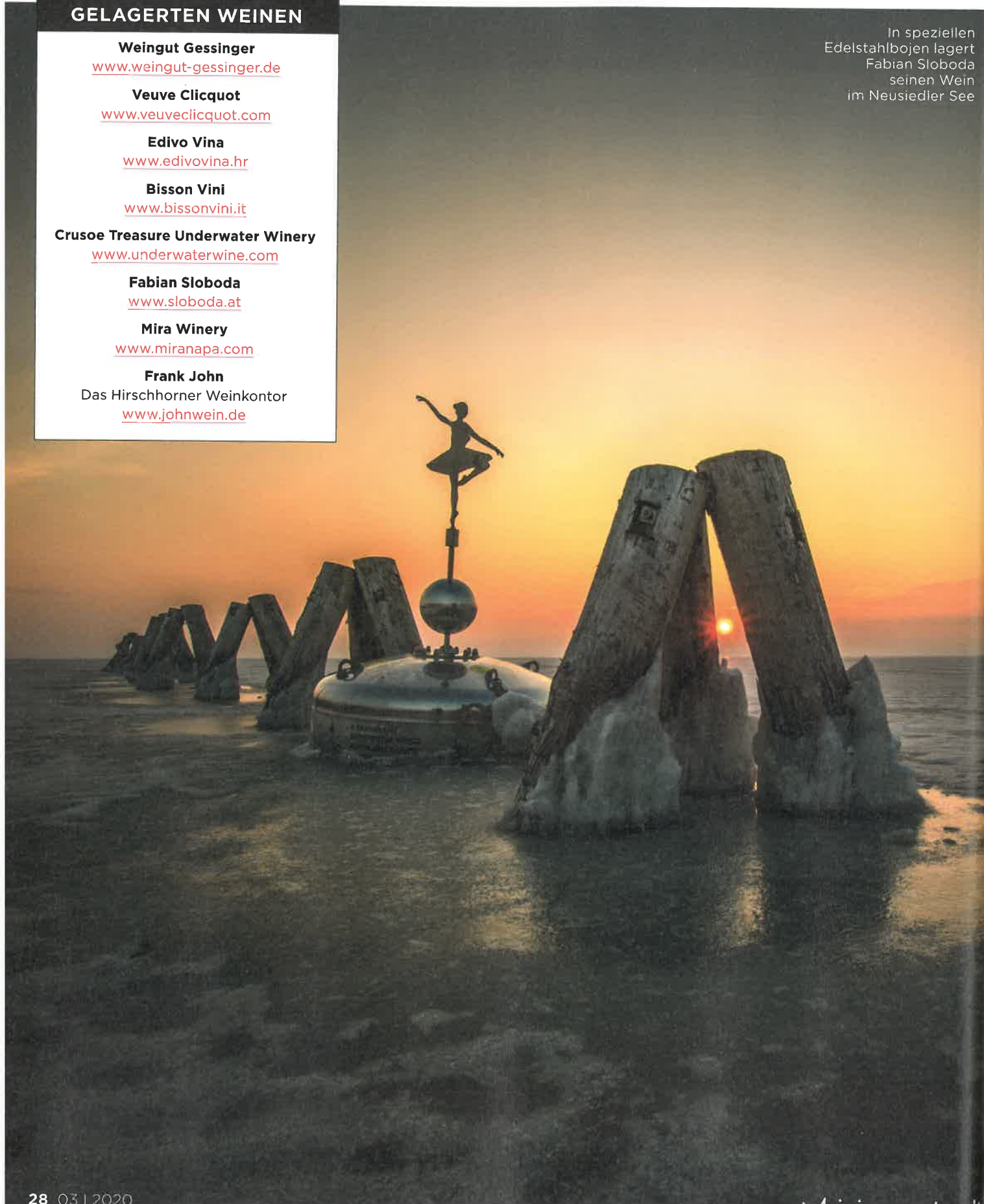
Jemand, der bei seinem Projekt nicht nur der Lagerung im Wasser, sondern auch den damit einhergehenden Energieflüssen und Bewegungen größere Aufmerksamkeit schenkt, ist Fabian Sloboda. Das Phänomen der „Retour des Indes“, also Weine, die nach der Verschiffung nach Indien wieder mit zurück nach Europa genommen wurden und dort aufgrund ihrer geschmacklichen Veränderung regen Absatz fanden, faszinierte ihn. Überzeugt, dass die Bewegung auf dem Wasser dafür maßgeblich verantwortlich war, leitete er das Projekt Wellentänzer in die Wege. In einer speziell angefertigten Edelstahlboje lagerte er 2017 erstmals seinen Grauburgunder für 144 Tage im Neusiedler See. Auch Fabian Sloboda ließ es sich nicht nehmen, eine Vergleichsprobe im Keller einzulagern. „Die Analysewerte sind erwartungsgemäß unterschiedlich. Maßgeblich für den geschmacklichen Unterschied ist die deutlich geringere Säure – durch die ständige Durchmischung, den ständigen Hefekontakt. Die Tatsache, dass der Wellentänzer in der

Boje ununterbrochen bewegt wird, trägt wesentlich zu seiner eigenen Stilistik bei. Er schmeckt deutlich cremiger als sein kellergelagertes Pendant“, erklärt er.

**UNTER WASSER IST NICHT
GLEICH UNTER WASSER**

In einem scheinen sich alle einig zu sein: Lagern Weine unter Wasser, verändern sie sich. Der Sekt Grande Marée des oenologischen Beraters und Winzers Frank John aus der Pfalz beweist dies ebenfalls. Für 12 Monate reifte der 2014er Riesling brut im Atlantik, vor der bretonischen Küste in 60 Metern Tiefe. In einer Verkostung mit Experten wurde schnell deutlich, dass sich der Grande Marée im Gegensatz zur Konterprobe mit einer feineren Perlage und mehr Komplexität präsentierte. Die Unterschiede sind in Blindverkostungen nicht von der Hand zu weisen. Doch nur, weil eine Flasche Wein unter Wasser lagerte, bedeutet dies nicht, dadurch sofort auf einen

bestimmten Effekt schließen zu können. Zu verschieden sind die Bedingungen, zu individuell Temperatur, Druck, Strömung und Lichtinflüsse von Standort zu Standort. Und selbst an ein und demselben Platz können die Auswirkungen unterschiedlich sein. Das weiß auch Jim „Bear“ Dyke, Inhaber der Mira Winery in Kalifornien. Unter dem Namen Aquaoir lagerte er Weine im Charleston Harbor, bis 2014 die Regierung das Projekt stoppte. „Wir haben den Aquaoir und dieselbe Linie, die an Land gelagert wurde, blind verkostet, um festzustellen, ob es einen Unterschied gibt“, erklärt Bear. Auf der einen Seite reifer, dann aber wieder frischer beschrieben die Verkoster die Weine: „Die Ergebnisse variierten von Jahr zu Jahr. Doch in allen drei Tests schmeckte der Aquaoir anders als der an Land gereifte Wein.“ Und auch Anna Riera Smolinska, Meeresbiologin bei Crusoe Treasure, bestätigt: „Jedes Jahr im Meer ist anders und dies wirkt sich auf die Entwicklung der Weine aus, sodass diese mal mehr oder weniger Zeit benötigen.“



FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



DOC delle Venezie

Pinot grigio, Stile Italiano

PINOT GRIGIO
delle Venezie



15th-17th March 2020
Düsseldorf, Germany
Hall 15 - Booth D41



Initiative financed by the 2014-2020 Rural Development Programme for the Veneto Region. Body responsible for information: CONSORZIO VOLONTARIO PER LA TUTELA DEI VINI DOC DELLE VENEZIE Management Authority: Regione Veneto - AdG FEASR Parks and Forest



dellevenezie.it
#pinotgrigiostileitaliano

