

**Die Geheimnisse
der Sommelière Paula Bosch**

Wein in der Covid-Zeit



*Das Covid-Jahr hat seine
Spuren hinterlassen – uns aber
auch besondere Weine ent-
decken lassen.*

Text Paula Bosch
Illustration Sonja Berger

Seit mehr als einem Jahr hat Covid-19 die Welt fest im Griff. Noch immer werden die täglichen Nachrichten vom Thema Corona mit seinen Auswirkungen beherrscht, und es sieht ganz so aus, als sei der Spuk trotz fortgeschrittener Impfungen auch bei uns in Deutschland noch lange nicht vorbei.

Der erste Lockdown erinnerte an die Ölkrise der 70er-Jahre. Nichts ging mehr, alles stand still, natürlich auch die Weinbranche und die Gastronomie mit all ihren Angestellten, Köchen, Kellnern und Sommeliers. Die ersten Wochen Arbeit nur im Homeoffice stellten sich für mich als Herausforderung dar, denn der ausschliessliche Fokus auf Lesen über Wein oder passende Rezepte ist doch etwas anders als kochen oder Weine probieren und einkaufen. Dann kamen die ersten E-Mails mit Einladungen zu geplanten Onlinetastings und Zoom wurde vorerst zum Zauberwort.

«Was für eine abstruse Idee», dachte ich und verfolgte fürs Erste diese Weinproben aus der Ferne. Nebenbei bemerkt: Begeistert hat mich die Erfahrung, wie wortgewandt mancher Winzer seine Weine plötzlich präsentierte – und das vor der Kamera. Sie haben verdammt schnell dazu gelernt, denn früher lief ein Besuch in vielen



Eine Folge der Covid-Restriktionen ist das plötzliche Boomen der globalen Zoom-Tastings. Bei dieser Aufnahme handelt es sich um die Präsentation des Kultweins Colore von Bibi Graetz der Jahrgänge 2000–2018, die gleichzeitig in Zürich, Hongkong, Bordeaux, Fiesole, London und Südkorea stattgefunden hat.

Kellereien gewöhnlich recht einsilbig ab – in der Regel habe ich mehr zu den Qualitäten der Weine gesagt als die Winzer selber. Jetzt wurden Pakete für Tastings zusammengestellt, nach Farben, Ländern, Rebsorten oder wie auch immer. Via Zoom liefen die ersten ernsthaften Online-Proben, aber auch Instagram & Co liessen nicht lange auf sich warten. So änderte sich die Wein-Community im Netz, und das bedeutete für alle ein Umdenken, auch für Winzer und Weinhändler.

Der Online-Weinhandel lief plötzlich wie geschmiert. Es gab auch einzelne Händler, die teilweise schon Wochen vor Weihnachten ihren Internethandel mangels Zustellmöglichkeiten oder Ware geschlossen hatten.

«Winzer und Weinhändler mussten umdenken und ihren Weg ins Netz finden.»

«Plastikflaschen haben in Verbindung mit gutem Wein nichts zu suchen.»

Offensichtlich wurde reichlich und teils sehr gut getrunken – war ja auch egal, keiner musste fahren.

Die verschiedenen Arten des Online-Tastings wurden zum virtuellen Treffpunkt mit Wein, aber auch Bier und Schnaps sind angesagt. Dabei wurden und werden heute noch unterschiedliche Formate angeboten, darunter erstklassige Tastings von Winzern oder Händlern mit Weinen allerbesten Qualitäten. Die Teilnehmer waren gemischt mit Weinliebhabern, Sommeliers und Weinjournalisten, welche die zweistündigen Proben mit interessanten Fragen belebten oder kurzweilig gestalteten. Hier ist aber zu unterscheiden, auf welcher Plattform die Tastings angeboten werden. Bei Zoom oder Webex gibt es Formate, wo man sich gegenseitig unterhalten kann. Dabei sind maximal 15 Teilnehmer an Bord, was die Qualität der Verkostung insgesamt aufwertet. Für grössere Teilnehmerzahlen, denen Probenpakete natürlich auf Rechnung gesendet werden, können dann auf Vimeo, Facebook oder Instagram Verkaufsproben einzelner Weingüter und Weinhändler angeboten werden.

Man trifft sich im Netz zur Unterhaltung! Da sind dann aber drei Weine zu wenig, sechs bis zwölf Flaschen zu viel und zu teuer. Die Frage, was tun, war schnell beantwortet, denn plötzlich, wie von Geisterhand, hat man die Weinpakete in ihren Formaten verändert. Jetzt werden aus Originalflaschen à 0,75 Liter 0,1-Liter-Fläschchen abgefüllt, selbst gebastelte Etiketten draufgeklebt und dann teils für saftige Preise als online moderierte Probe – der stets ein paar Winzer zugeschaltet sind – der Kundschaft angeboten. Seit Monaten können nun via Zoom, Vimeo, Facebook und Instagram täglich vom Vormittag bis zum frühen Abend Weintastings gebucht werden. Von 30 Minuten bis zu mehrstündigen Mammut Sitzungen. Von zwei Weinen bis zu einem Dutzend, in Originalflaschen bis zur 20-ml-Probe im Plastikfläschchen – aber ohne Injektionsspritze.

Mir scheint, die Konsumenten lassen alles mit sich machen, sich jeden Quatsch aufschwätzen, so, als hätte alles, was man in Verbindung mit einer Weinprobe jemals gelernt hat, plötzlich seine Bedeutung oder Gültigkeit verloren.

Dos and don'ts

- ▶ Plastikflaschen, egal welcher Grösse, haben in der Getränkeindustrie nichts mehr zu suchen, in Verbindung mit Wein noch weniger, und in Verbindung mit gutem Wein schon gar nicht.
- ▶ Je kleiner die Menge in den Fläschchen, desto schwieriger ist es, beim Probieren die Weine bei der empfohlenen Trinktemperatur zu halten. Je kleiner die Flasche, desto schneller reift und oxidiert der Wein. Daher ist für mich das Abfülldatum unabdingbar.
- ▶ Besondere Weine, die von Originalflaschen ohne technische Hilfe (Abfüllgeräte) einfach händisch umgefüllt werden, kann man wegen der Oxidation und somit der Veränderung des Weincharakters vergessen. Von betrügerischen Möglichkeiten mal ganz abgesehen. In der Lebensmittelbranche ist das absolut verboten!
- ▶ Das Zeitmanagement bei vielen Proben ist oft desaströs, weil sie nicht konsequent moderiert werden. Aussteigen hilft.
- ▶ Vermeiden Sie unnötige oder unprofessionelle Kommentare, auch wiederholte Fragen verzögern den Ablauf, ebenso mangelndes Interesse ohne Beteiligung.

Paula Boschs Entdeckungen im Covid-Jahr



1 2016 Artadi Izar-Leku Sparkling Txakoli Brut Bodegas y Viñedos Artadi de Laguardia, Izar-Leku, Spanien

«Entdeckt habe ich diesen Schäummer bei meiner Suche in Online-Shops im Herbst.»

Txakoli ist ein sehr kühles und feuchtes Weinanbaugebiet, das direkt an der baskischen rauhen wie wilden Atlantikküste liegt. Alte Brauchtümer und Gepflogenheiten werden im Alltag noch streng gehegt und gepflegt. Im Weinbau sind das die heimischen weissen Rebsorten Hondarribi Zuri und Hondarribi Beltza. Aus ihnen wird ein süffiger, spritziger Weisswein hergestellt, der in Karaffen serviert und aus grossen Gläsern in grossen Schlucken genossen wird. Eine köstliche Erfrischung zu baskischen Pinchos, Austern und Meeresfrüchten. Artadi, eine Gemeinschaft mehrerer Winzerfamilien in Rioja, produzierte hier vor Ort im baskischen Txakoli aus den beiden Rebsorten einen bemerkenswerten, harmonischen Schaumwein, so köstlich und erfrischend, man mag gar nicht aufhören, ihn zu trinken. Sein frisches, brillantes, fruchtbe-

tontes Bouquet wird gestützt durch die knackig lebendige Säure, die harmonisch wirkt. Die mineralische, salzige Note stützt die tänzelnde, feine Perlage im perfekten Gleichgewicht.

- ▶ www.moevenpick-wein.com (Fr. 29.80)
www.la-tienda.de (24,75 €)



2 Champagne Solera Extra Brut, Premier Cru, R. Pouillon & Fils, Mareuil-sur-Aÿ, Frankreich

«Diese Champagner-Entdeckung verdanke ich meinem kompetenten Kollegen Frank Glür. Probiert habe ich ihn zuerst im Sommer 2020 im Restaurant Esszimmer in München, wo Glür als Sommelier arbeitete und ich mich stets auf seine erstklassigen Weintipps mit bestem Preis-Leistungs-Verhältnis verlassen habe.»

Dieser mit einem Parfüm von Trockenobst, Blüten und Honignoten grosszügig ausgestattete Champagner hat mich schon mit dem ersten Schluck fasziniert. So viel Charakter und Komplexität, salzig, rein und trocken mit feinsten Mousse, habe ich im ersten Moment nicht erwartet. Der Blend aus 50% Chardonnay und Pinot Noir wurde aus sechzehn Jahrgängen von 1997 bis 2012 assembliert. Der vollmundige und dennoch asketische Champagner ist auf das Wesentliche reduziert und vermittelt mir einen umwerfend anziehenden Geschmack – mit der Folge, dass ich seitdem einen neuen Hauschampagner habe. Inzwischen weiss ich aber auch, dass er als solcher auch in New York im «Eleven Madison» ausgeschenkt wird. Ausgebaut wird der Grundwein in einer hölzernen Solera, ähnlich wie im spanischen Xeres. Die Trauben kommen von den lehmigen Kalkböden um Mareuil-sur-Aÿ.

- ▶ www.vinexus.ch (Fr. 68.40)
www.schreiblehner.de (58,00 €)

«Die verschiedenen Arten des Online-Tastings wurden zum virtuellen Treffpunkt mit Wein.»



3 2019 Riesling, trocken, Gutswein Fritz Haag, Mosel, Deutschland

«Im September 2020 fuhr ich mit ein paar Kunden an die Mosel, um – in gebührendem Abstand – neue Weine zu entdecken. Die Zeit hat nicht mehr gereicht für einen Besuch bei meinem langjährigen Freund Wilhelm Haag. Dafür aber für den 2019 trockenen Gutsriesling Fritz Haag, der die Basis des Haag'schen Angebots darstellt. Schon vor 30 Jahren hat mir Wilhelm Haag beigebracht, dass der Basiswein eines Betriebes das Mass aller weiteren Qualitäten sein muss. Und das gilt auch für seinen letzten Jahrgang, den er kosten konnte, da er im Dezember 2020 verstorben ist.» Schon der Duft dieses Rieslings kann einen Weinfan verrückt machen. Schwebende Frühlingsblüten, Wiesenkräuter, Schiefelnoten nebst Apfel, Birne oder exotischen Früchten. Kristallklarer Charakter, finessenreich wie elegant, mit fetziger Säure und limettenartiger Frische. Zum Reinbeissen gut, einzigartig, als Durstlöcher ebenso wie als Trostpflaster in den endlos scheinenden Wochen der Pandemie.

- www.moepick.com (Fr. 13,90)
- www.weingut-fritz-haag.de (9,80 €)



4 2018 Ozyetra Riesling Von Winning, Pfalz, Deutschland

«Ein Besuch im Weingut ermöglichte es mir, vor Ort die Jahrgänge 2017 und 2018 dieses herausragenden Rieslings der Spitzenlage Pechstein und dessen Selektion zu probieren. Stephan Attmann, Geschäftsführer und nicht nur das, ist für mich Deutschlands Nummer 1 im Ausbau der Rieslinge in Holzfässern. Oft kopiert, aber nie erreicht. Das beweisen vor allem seine Highend-Rieslinge Marmar und Ozyetra. Wer ihnen die erforderliche Zeit für die Reife gibt, wird staunen, was mit Riesling im trockenen Bereich möglich ist.»

Der 2018 Ozyetra Riesling ist, was Herkunft und Qualität betrifft, durchaus ein Grosses Gewächs. Mit diesem Meisterstück ist die Spitzenposition eines trocken ausgebauten Rieslings 2018 in Deutschland besetzt. Der Wein entspricht in seiner Charakteristik den grossen Vorbildern Attmanns aus den besten Lagen von Meursault oder Puligny-Montrachet. Die komplexe Aromatik betört schon die erste Nase, verleiht dem Wein Flügel, mit denen er von dannen zu schweben scheint. Neben dem erstklassigen Lesegut ist vermutlich das extrem lange Hefelager das Geheimnis für diese tiefe, dichte Struktur. Das exzellente Holzfass tut sein Übriges, um dem Wein seine majes-

tätische Grösse zu verleihen. Power, Intensität, Cremigkeit, Mineralität, Vielschichtigkeit und enorme Länge sind nur einige Attribute, die ich diesem blutjungen Wein attestieren möchte. Ich kann ihm nicht widerstehen, trotz seines Preises!

- www.gerstl.ch (Fr. 115.–)
- www.von-winning.de (105,00 €)



5 2012 Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Caillerets Lamy-Caillat, Burgund, Frankreich

«Kurz vor dem erneuten Schliessen am 23.10. auf der Weinkarte im Tantris entdeckt. Die Weine von Lamy-Caillat waren mir bisher fremd, meine Neugier entsprechend gross.»

Der erste Eindruck in der Nase war schon so umwerfend, dass mir sofort klar wurde: Hier haben wir einen ganz besonderen Weisswein im Glas. So war es dann auch bis zum letzten Schluck, Burgunder Delikatesse pur, Eleganz gepaart mit Frische und Finesse, ein perfektes Säurespiel, gut eingebundene Holzöne, geschmolzene Butter, Karamell, Haselnuss, Vanille. Ich war hingerissen und bleibe es mit 3 Flaschen im eigenen Keller. Wenn Corona endgültig zum Teufel gejagt ist, wird eine der drei raren Flaschen geköpft.

- www.magnusvinum.ch
- www.kierdorfwein.de (99,00 €)



6 2015 Leone, IGT, Tenuta Carobbio, Panzano Toskana, Italien

«Die Chianti Classicos aus der Tenuta Carobbio kenne ich schon seit Anfang der Neunziger. Diese reinsortigen Sangiovese von Carlo Novarese waren für mich Parade-weine aus der vom allgemeinen Kommerz geplagten Region Chianti. Die schiere Eleganz, beinahe grenzte sie an Hochnäsigkeit, hatte etwas Aufregendes und Anziehendes zugleich. Sie hatten etwas an sich wie italienisches Tuch aus Samt oder Seide, einfach makellos. Nach dem Tod von Signore Novarese verlor ich die Weine aus den Augen. Die Suche im Onlinehandel liess mich die Weine wieder entdecken, so bestellte ich voller Neugier und grosser Erwartungshaltung den 2014er und dann auch vor wenigen Wochen den aktuellen 2015er Jahrgang.»

Rubinrot, strahlend voller Glanz liegt der vordergründig nach Schwarzkirsche, Cassis, Himbeere und Veilchen duftende Wein im Glas. Rauch, Speck, kalter Kamin sind Noten, die ihm durch den 20-monatigen Holzfassaus-

bau mitgegeben wurden. Feingeschliffene Tannine, dichte Struktur, präsenre Frische und Saftigkeit am Gaumen, der durch Druck und Länge punktet. Leiser Abgang mit Amarenakirschen im sehr langen, hochfeinen Nachhall.

- www.tenutacarobbio.com
- www.dutz-ital-weine.de (88,00 €)



7 2017 Thanassis Papaioannou George Papaioannou, Nemea / Korinth, Griechenland

«Diesen völlig unbekanntem Wein, 2017 ist der erste Versuch und Jahrgang, habe ich bei einer Vorprobe für ein Zoom-Meeting kennengelernt. Ein Jahr vor der Pandemie, als Reisen noch möglich war, habe ich das Weingut von George Papaioannou besucht, wobei er seine Neuzüchtung, Thanassis Papaioannou, die nach ihm benannt wurde, noch nicht erwähnt hatte. Dabei handelt es sich um eine Kreuzungssorte mit hoher Resistenz gegen Kälte, Trockenheit und Pilzkrankheiten. Ihre Eltern sind Odeski Tshiorni (Cabernet Sauvignon x Alicante Bouschet) und Gewürztraminer. Klassischer Ausbau mit 24 Monaten Reife im neuen Eichenfass.»

Das intensive Bouquet erinnert an einen orientalischen Gewürzmarkt. Weihrauch, Kardamom, Zimt, Muskatnuss, aber auch verwelkte Rosen, getrocknete Zwetschgen, Leder, Tabak, sogar Bitterschokolade. Unheimlich reich, komplexes Tannin, das aber durchaus reif und seidig wirkt. Der gehaltvolle Charakter ist aber erst am Anfang seiner Entwicklung. Eine neue Rebsorte mit erstaunlichem Potenzial, wie ich meine.

- www.papaioannouwines.gr
- www.vindusud.de (29,90 €)



Foto Jörg Lehmann

Paula Bosch ist die bekannteste Sommelière Deutschlands und war eine Generation lang die Wächterin der Kellerschätze des legendären Restaurants Tantris in München. Sie kennt ihr Metier von der Front und teilt in dieser Rubrik Wissen und Wissenswertes aus ihrem Weinalltag. www.paula-bosch.de