

# DER KLEINE JOHNSON

WEINFÜHRER 2016

Die englische Originalausgabe ist unter dem Titel »Hugh Johnson's Pocket Wine Book 2016« beim Verlag Mitchell Beazley, einem Imprint von Octopus Publishing Group Ltd., Carmelite House, 50 Victoria Embankment, London EC 4Y ODZ, erschienen. www.octopusbooks.co.uk

© Octopus Publishing Group Limited 1977–2015 First edition published 1977

Revised editions published 1978, 1979, 1980, 1981, 1982, 1983, 1984, 1985, 1986, 1987, 1988, 1989, 1990, 1991, 1992, 1993, 1994, 1995, 1996, 1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015 All rights reserved

37., neu überarbeitete, ergänzte und aktualisierte Ausgabe, 2015, auf der Grundlage der 39. Originalausgabe, 2015

Übersetzung aus dem Englischen: Renate Haen, Martin Waller, Britta Nord, Reinhard Ferstl, Susanne Vogel Projektleitung: Anne-Sophie Zähringer Herstellung: Markus Plötz Redaktion: Werkstatt München · Buchproduktion Satz: Anja Dengler, Werkstatt München Umschlaggestaltung: independent Medien-Design, Horst Moser, München Umschlagfoto: © Getty Images / Angelika Schwarz

Printed and bound in China

Anzeigenmarketing: MCM Mediacenter GmbH, München Tel.: 089/928096-0 www.mcm-mediacenter.de

Copyright © 1978, 2015 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH Grillparzerstr. 12, 81675 München

HALLWAG ist ein Unternehmen des GRÄFE UND UNZER VERLAGS, München, GANSKE VERLAGSGRUPPE www.hallwag.de

Alle deutschen Rechte vorbehalten

ISBN 978-3-8338-4827-8

Entdecken Sie kulinarische Genussmomente auf www.messerspitzen.de





## <u>Inhalt</u>

Zum richtigen Gebrauch	4
Hugh Johnson: Zur Ausgabe 2016	5
Der Jahrgang 2014	8
2013 unter der Lupe	9
Alternativen gefällig?	
Rebsorten	13
Wein und Speisen	
Feinste Genüsse zu edelsten Tropfen	
Technische Weinsprache	
Die richtige Temperatur	
Übersichtstabelle der Weinjahrgänge	
opensions agent der tremjamgen miniminiminiminiminiminiminiminiminimi	40
Frankreich	48
Die Châteaux von Bordeaux	
Italien	
Deutschland	
Luxemburg	
Spanien und Portugal	
Port, Sherry und Madeira	
Schweiz	
Österreich	
England und Wales	
Mittel- und Südosteuropa	
Ungarn · Bulgarien · Slowenien · Kroatien · Bosnien-	294
Herzegowina, Mazedonien, Serbien, Montenegro	
Tschechische Republik und Slowakische Republik	
Rumänien - Malta	
Griechenland	245
Östlicher Mittelmeerraum und Nordafrika	
Zypern - Israel - Libanon - Türkei - Nordafrika	320
Asien und die ehemalige Sowjetunion	226
China · Indien · Japan · Armenien · Georgien · Moldawien ·	320
Russland - Ukraine	
Vereinigte Staaten	220
S .	329
Kalifornien · Der pazifische Nordwesten · Oregon ·	
Washington/Idaho · Nordosten, Südosten und das Landesinnere · Der Südwesten	
Kanada	
Mexiko	
Südamerika	371
Chile · Argentinien · Brasilien · Uruguay · Bolivien · Peru	-01
Australien	
Neuseeland	
Südafrika	424
D	
Dank und Bildnachweis	440
0 110 11	
Spezial: Riesling	441

- Verdicchio Liefert den potenziell guten, muskulösen trockenen Wein gleichen Namens im östlichen Mittelitalien.
- **Vermentino** Italienische Traube, die lebhafte Weine mit ordentlicher Textur und guter Alterungsfähigkeit ergibt. Hat Potenzial.
- Vernaccia Steht für viele Trauben in Italien, die nicht miteinander verwandt sind. Vernaccia di San Gimignano ist frisch und lebhaft, Vernaccia di Oristano eher sherryähnlich.
- Vidal Franzöische Hybridrebe; verbreitet in Kanada für Eiswein angebaut.
- Viognier Die Rhône-Traube ist gerade groß in Mode. Die besten Exemplare stammen aus Condrieu, danach kommen die immer noch aromatischen Weine aus dem Midi. Auch in Kalifornien, Virginia, Uruguay und Australien bereitet man gute Versionen.
- Viura (Macabeo, Maccabéo, Maccabeu) Die häufigste weiße Sorte Nordspaniens, weit verbreitet in Rioja und den katalanischen Cava-Gebieten. Wird auch jenseits der Grenze in Südwestfrankreich angebaut. Gutes Qualitätspotenzial.
- Weißburgunder Deutscher Name für PINOT BLANC.
- Welschriesling (Graševina, Laski Rizling, Olaszriesling, Riesling italico) Liefert leichte und frische bis süße und volle Weine in Österreich; in Osteuropa allgegenwärtig, wo einige bemerkenswert gute trockene und süße Weine aus ihr bereitet werden. Mit RIESLING nicht verwandt.
- Xarel-lo (Pansa blanca) Traditionelle katalanische Traube, zusammen mit Parellada and MACABEO für Cava verwendet. Neutral, aber sauber. Charaktervoller (mit Noten von Limettensirup) als Pansa blanca in Alella.
- **Xynisteri** Die meistangebaute Weißweintraube Zyperns. Kann recht schlicht geraten und wird meist jung getrunken; in Höhenlagen liefert sie allerdings frische, ansprechende, mineralische Weine.
- Zéta Ungarische Kreuzung von BOUVIER und FURMINT, die einige Winzer für ihren Tokaji Aszú verwenden.
- Zierfandler (Spätrot, Cirfandl) In der österreichischen Thermenregion vorkommende Weißweinsorte, oft mit ROTGIPFLER zu aromatischen, gewichtigen Weinen mit Orangenschalenduft verschnitten.

### Wein und Speisen

5 oll sich das Essen nach dem Wein richten oder eher umgekehrt? Normalerweise geht natürlich das Essen vor, weshalb in diesem Kapitel Speisen aufgeführt sind, zusammen mit den Weinen, die uns dazu geschmeckt haben. Für ganz besondere Kreszenzen ist die Liste ab Seite 41 gedacht.

Gibt es Regeln? Stellen Sie selbst welche auf, wenn Sie wollen, aber wählen Sie nie Speisen oder Weine, von denen Sie nicht wissen, ob Sie sie mögen. Was Sie aber mögen, egal, was es ist, passt aller Wahrscheinlichkeit nach dann auch zusammen. Was gar nicht geht, haben Sie schnell herausgefunden (öliger Fisch mit tanninstarkem Wein etwa), aber die meisten Sachen funktionieren im Zeitalter der seidigen Tannine, in dem wir heute leben. Essigsaure Salatsaucen ruinieren allerdings alles, auch den Salat. Selten verkehrt ist es, vom Hellen zum Dunklen und vom Trockenen zum Süßen vorzugehen. Aber nun zu den einzelnen Empfehlungen:

#### Vor dem Essen – einen Aperitif

Herkömmliche Aperitifs sind entweder Schaumweine (am besten ist Champagner) oder gespritete Weine (z.B. Sherry in Großbritannien, Holland oder Skandinavien, Port in Frankreich, Wermut in Italien usw.). Einfach ein Glas leichten Wein vor dem Essen zu trinken ist nie verkehrt.

Eine Warnung: Meiden Sie Erdnüsse, denn sie zerstören das Aroma des Weins. Auch Oliven sind für viele Weine zu pikant; sie verlangen nach Sherry oder einem Martini. Essen Sie zu Champagner stattdessen Mandeln, Pistazien oder Walnüsse, einfache Kartoffelchips oder Käsegebäck.

#### Vorspeisen

Aïoli Zu so viel Knoblauch braucht man einen Durstlöscher. Junger weißer Rhônewein, Rosé aus der Provence, Verdicchio oder Sauvignon blanc von der Loire. Und natürlich Marc oder Grappa – für die Courage!

Antipasti Für den Klassiker mit Schinken, Oliven und eingelegtem Gemüse: trockener oder halbtrockener Weißwein aus Italien (Arneis, Soave, Pinot grigio, Vermentino, Grechetto) oder ein leichter, aber griffiger Rotwein, z. B. Vapolicella. Auch Fino Sherry.

Artischocken Mit Sauce hollandaise: Ein voller, frischer, trockener Weißwein, z.B. Pouilly-Fuissé oder ein Erstes Gewächs aus Deutschland.

Mit Sauce vinaigrette: Ein ausdrucksvoller, trockener Weißwein, z.B. ein neuseeländischer Sauvignon blanc, ein Côtes de Gascogne oder ein moderner Grieche (ein vier Jahre alter Malagousia, um genau zu sein). Oder junger roter Bordeaux bzw. Côtes du Rhône.

Auberginenpüree (Melitzanosalata) Frischer Sauvignon blanc aus der Neuen Welt, z.B. aus Südafrika oder Neuseeland, oder ein moderner trockener griechischer bzw. sizilianischer Weißer. Auberginengerichte aus dem Ofen brauchen einen kräftigeren Roten: Shiraz, Zinfandel, einen aus Sizilien – oder tatsächlich türkischen Wein.

Austern Gegart: Puligny-Montrachet oder ein guter Chardonnay aus der Neuen Welt. Champagner passt zu allen Austern.

Roh: Champagner oJ, außerdem Chablis, Muscadet, weißer Graves, Sancerre – oder Guinness. Manzanilla passt hervorragend.

Avocado Mit Riesengarnelen: Trockener bis halbtrockener oder etwas säuerlicher Weißwein, z.B. Pfälzer oder Rheingauer Kabinett, Grüner Veltliner,

#### Italien

Die folgenden Abkürzungen werden im Text verwendet: Comer See AOSTA-Abruzzen TAL Αo Aostatal Anulian Apu Bas . Basilikata Mailand Em-Ro Emilia-Romagna F-IV Friaul-Iulisch Venetien Kal Kalabrien LOMBARDE Turin O Kamp Kampanien PIEMONT Lat Latium Lig Ligurien Lomb Lombardei Mar Markon Genua O Mol Molise Piem Piemont Sar Sardinien RIEN Siz Sizilien Toskana Tosk T-S Trentino-Südtirol Umb Umbrien Liqurisches Meer Venetien Ven DOC(G) Denominazione di Origine Controllata (e Garantita): Kontrollierte (und garantierte) Herkunftsbezeichnung: DOCG ist die höchste Stufe der DOC; siehe auch Seite 165. IGT Indicazione Geografica Tipica frizzante Pa Passito

Es war ein langer Weg, doch jetzt ist Italien endlich bereit, es mit den großen Weinen der Welt aufzunehmen. Bis in die 1950er-Jahre hatte der Qualitätswein in Italien keinen guten Stand, es zählte allein die Produktionsmenge. In den 1960ern machten die italienischen Weine Bekanntschaft mit gesetzlichen Bestimmungen in Form der DOC-Regelungen, und das war, obwohl noch zu viel Wert auf die Menge gelegt wurde, immerhin ein Anfang. In den 1970ern boomten anspruchsvolle »Crus« (in der Toskana etwa unter dem inoffiziellen Titel »Supertoskaner«), häufig im offenen Widerspruch zu den Gesetzen. In den 1980ern ergriffen italienische Erzeuger erste Initiativen, die sich später zur Massenbewegung auswachsen sollten, um die Bedingungen in den Kellereien zu verbessern - sie waren bis dahin weitgehend vernachlässigt worden und mit ihrer primitiven oder nicht vernünftig funktionierenden Ausstattung immer mehr ins Hintertreffen geraten. In den 1990ern begannen die Italiener, die nun an guten Wein glaubten, ihn aber selten hinbekamen, in Anerkennung der althergebrachten Binsenweisheit, dass großer Wein nur aus großartigen Trauben erzeugt werden kann, ernsthaft ihre Weinbergtechniken zu überprüfen und zu korrigieren.

Und damit sind wir im 21. Jahrhundert angelangt, in dem der Begriff »Terroir« und die Abgrenzung einzelner Lagen ins Blickfeld gerückt sind. Wie Burgund sich seiner Grands crus und Premiers crus rühmt und Bordeaux auf seine Crus classés stolz ist, so streben auch Barolo und Barbaresco, Brunello, Vino Nobile und Chianti Classico sowie eine ganze Reihe anderer italienischer Weine nach der offiziellen Bestätigung, dass ihre speziellen Lagen besonders geeignet seien, zumindest potenziell großartigen Wein hervorzubringen. Seit



einigen Jahren überlegt man nun schon, wie man die klassischen piemontesischen Gemeinden weiter unterteilen könnte, und vor Kurzem wurde für Brunello ein überzeugendes Klassifizierungssystem nach dem Vorbild von Bordeaux vorgeschlagen. Es gibt noch viel zu tun, und viele Probleme, nicht nur politischer Natur, harren ihrer Lösung. Doch die Lagenabgrenzung ist das Gebot der Stunde, und wir werden noch viel mehr davon hören.

#### Eine deutsche Traube?

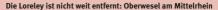
#### Die Geschichte des Rieslings



Rheinriesling heißt er in Österreich, Riesling renano in Italien, Ryzlink rýnský in der Tschechischen und der Slowakischen Republik, Rajnai Rizling in Ungarn, Renski Riesling in Slowenien. Seit vielen Jahren sehen ganz viele den Riesling als Gewächs vom Rhein an.

Die früheste bisher bekannte Erwähnung von Riesling datiert aus dem Jahr 1435 und bezieht sich auf den Rheingau westlich von Frankfurt; im Elsass findet er sich erstmals 1477 erwähnt. Nachdem es geraume Zeit gedauert haben dürfte, bis ein neuer Sämling unter den vielen anderen in einem Weinberg auffiel, dann vermehrt wurde und genügend Aufmerksamkeit erzielte, um einen eigenen Namen zu erhalten und in anderen Lagen angepflanzt zu werden, muss der Riesling damals schon eine ganze Weile präsent gewesen sein. Allem Anschein nach erblickte er im Rheingau das Licht der Weinwelt, und vermutlich haben die Zisterziensermönche des dortigen Klosters Eberbach zu diesem Durchbruch beigetragen, indem sie ab 1392 darauf bestanden, weiße statt der bis dahin vorherrschenden roten Rebsorten anzupflanzen. Seit 1720/21 räumte man dem Riesling in manchen Lagen - vor allem von Schloss Johannisberg, ebenfalls eine der Größen im Rheingau – sogar die Alleinherrschaft ein. Im späteren 18. Jahrhundert kultivierten die dominierenden Kirchengüter an der Mosel dann nichts anderes mehr.

Riesling ist einer der großen deutschen Exportschlager. Fast genauso lang ist er das Aushängeschild des Elsass. Irgendwann erreichte er Österreich und breitete sich von dort über das ganze Kaiserreich Österreich-Ungarn aus.





Im Westen aber konnte er, außer auf einigen Hektar in Spanien (namentlich bei Torres), nicht Fuß fassen.

Das änderte sich, als die Neue Welt ins Weingeschehen eingriff.
Riesling gehörte zu den ersten in Australien angepflanzten Rebsorten und
war dort bis 1992 die verbreitetste Weißweinsorte. In den 1960er-Jahren
war er in Kalifornien allgegenwärtig, während er inzwischen in der Region
Finger Lakes im Bundesstaat New York in den Fokus gerückt ist. Auch in
Kanada, Neuseeland und Südafrika trifft man ihn an.

Überall gilt Riesling schon immer gewissermaßen als typisch deutsch. Als die Geschmacksrichtungen von deutschem Wein im Trend lagen, war das von Vorteil; als der deutsche Wein in den Siebziger- und Achtzigerjahren des 20. Jahrhunderts seinen Niedergang erlebte, geriet auch der Riesling in diesen Sog. Darum fiel er in Kalifornien in Ungnade (was allerdings langfristig wohl ohnehin geschehen wäre, da Kalifornien nur wenige Lagen hat, die für Riesling kühl genug sind); darum wird er erst seit relativ kurzer Zeit in Australien wieder ernst genommen.

In der Weinwelt einen Ruf wiederherzustellen, kann schwer sein. Österreich und das Elsass haben viel Zeit und Mühe investiert, um ihre Weine vom »teutonischen« Image des Rieslings zu distanzieren, und weltweit haben Marketingabteilungen still und leise von den Etiketten der Riesling-Weine die früher dafür so typischen gotischen Lettern verbannt. Doch die Assoziation war so fest in den Köpfen verankert, dass jetzt erst die Folgegeneration zu einem frischen Blick auf den Riesling imstande ist.



# DER KLEINE JOHNSON

Das erfolgreichste Weinbuch der Welt: über 11 Millionen verkaufte Exemplare!

Bewertungen von rund 15.000 Weinen und ihrer Jahrgänge

Vollständig überarbeitete Neuausgabe

Die aktuellsten Trends und Entwicklungen in der Weinwelt

Hugh Johnsons persönliche Lieblingsweine für 2016

NEU IN DIESER AUSGABE: der ausführliche Sonderteil mit allen wichtigen Informationen rund ums Thema Riesling

19,99 € [D] 20,60 € [A] ISBN 978-3-8338-4827-8 WG 458 Getränke

www.hallwag.de