

Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Freitag, 21. April 2023, 19 bis 22:30 Uhr

Bergregionen 2: Internationale Vulkanweine Mit Dr. Hartmut Clemens

Teilgenommen:

Eberhard Bauer, Dietrich Bauke, Wolfgang Bok, Dorothea Braun-Ribbat, Regina Brendle, Hartmut Clemens, Thomas Drachler, Helmut Faller, Wolfgang Heinrich, Nicole und Roland Halter, Christina Jacob, Herbert Kern, Wolfgang Kießling, Heike Kohler-Lex, Manfred Kostial, Stefan Kurz, Andreas Leonhardt, Ewald Lutz, Eberhard Rick, Dietrich Schäfer, Karl-Ernst Schmitt, Manuel Schroth, Korinna Theilacker, Richard Wagner, Geni Wicha
Gäste: Manuela Clemens, Ilse-Marie Litfin, Frau Lutz, Christian Ross

Andreas begrüßt die Mitglieder sowie die Gäste und freut sich über das „volle“ Haus in Erwartung eines „explosiven“ Abends. Hartmut startet mit einem Vulkan-Sekt Spumante Falanghina Brut Quid von der Genossenschaftskellerei La Guardiense. Der reinsortige Falanghina ist ein leichter Apetitanreger mit 11,5 % Alkohol aus der Weinbauregion Kampagnen nördlich von Neapel. Der 2021er Janare Anima Lavica Falanghina del Sannio DOP vom Vesuv mit 13 % Alkohol wurde von derselben Kellerei mit 1000 Mitgliedern und 1500 ha Anbaufläche angebaut. Anima Lavica – Seele der Lava – ist mit drei Gläsern von Gambero Rosso bewertet und zeugt von der Mineralität des Lavagesteins.

Faszinierende Aufnahmen und Filme von Vulkanen weltweit mit grundlegenden Informationen zum Entstehen und Auswirkungen der geologischen Strukturen gliedern die Präsentation der Weine. Witzige Aufforderungen an die Ausschanker Thomas und Stefan lassen alle immer wieder schmunzeln.

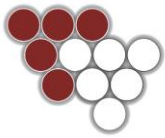


Von Italien führt die imaginäre Reise nach Ungarn zum Weingut Grof Degenfeld am Tarcal-See im Tokajer Weingebiet. Auf ehemaligen Vulkanen wird auch der Furmint angebaut, der 2021er mit 12,5 % ist mineralisch, hat eine feine Säure und eine gute Würze.

Weiter geht es nach Deutschland in die Pfalz mit einem 2021er Forster Pechstein Riesling LS Große Lage vom Weingut Lucashof in Forst an der Weinstraße. Vom Pechsteinkopf aus Basalt wurde

der Abraum in die Weinberge verbracht, um die wärmenden Eigenschaften des dunklen Gesteins zu nutzen. Die Böden sind aus sandigem Lehm mit Sandsteingeröll, Ton und Basalt durchsetzt. Der charakteristische Wein hat großes Lagerpotential.

Die nächsten drei Weine stammen wieder aus Italien: von der Insel Salina, Ischia und der Weinregion Soave. Die Insel Salina gehört zu den äolischen Inseln nördlich von



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Sizilien. Vom Weingut Capofaro der Familie Tasca d'Almerita, die fünf Betriebe auf Sizilien und den Inseln betreibt, wurde der 2019er Malvasia ausgebaut. Der Weinberg befindet sich auf rötlichem Sand und Lavagestein. Der trockene saftige Wein aus der Magnum-Flasche schmeckt nach Meer, Zitrus, Pfirsich und Thymian. Der 2020er Ischia Biancolella DOC mit 12,5 % Alkohol vom Weingut Cenatiempo auf der Vulkaninsel Ischia stammt von steilen Hängen und zeigt florale wie auch würzige Noten. Der 2020er Foscario Soave Classico DOC vom Weingut Inama aus der Rebsorte Garganega zeichnet sich durch Eleganz und eine gute Säure aus. 1965 wurde das Weingut mit dem Weinberg Foscario gegründet. Weinbergpfirsich, Mandeln und Haselnüsse sowie die Mineralität des Vulkangesteins prägen den sehr süffigen Wein für 19.95 Euro.



Drei weitere Weißweine von der griechischen Insel Santorin, den Azoren und Sizilien präsentiert Hartmut zum Thema Vulkanweine. Für 25 Euro im heimischen Weinhandel erhältlich begeistert der 2020er Thassilitis vom Weingut Gaia Santorini, ein reinsortiger Assyrtiko von 80 Jahre alten Rebstöcken in Korbform (s. Abbildung). Die Vulkanerde mit Schiefer und Kalk prägt die Mineralität und Fruchtigkeit des Weines, der sich im Rotweinglas gut entfaltet. Der einzige Rosé des Abends stammt von den Azoren von der Insel Pico. Ebenfalls geschützt vor den Winden umringt von kleinen Mäuerchen wachsen die Reben auf kargem Vulkangestein ohne Bodenbildung. Der lachsfarbene Wein aus Aragonen, Merlot, Syrah und Touriga Nacional betört in der Nase mit Zitrusfrüchten, Rauchnoten und Feuerstein. Er trinkt sich nach Heiner Lobenberg wie „eine flüssige Meeresbrise mit roten Beeren“.



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991



Der Pirat entpuppt sich als 2017er Piano dei Daini DOC Etna Bianco aus 90 % Carricante sowie Grecanico und Insolia vom Weingut Tenute Boso. Der gut gereifte Wein schmeckt nach den Pflanzen des Mittelmeeres und der Mineralität des Bodens.

Sieben Rotweine begleiten die imaginäre Reise zu Vulkanen im zweiten Teil der Degustation. Hartmut beginnt mit einem Wein aus der Region Lake County in Kalifornien, einem 2020er Cabernet Sauvignon vom

Weingut Shannon Ridge. An den Hängen um den größten Lavadom-Vulkan der Erde gedeihen üppige Weine mit einer Nase von Brombeer, Johannisbeere und Cranberry mit samtigem Tiefgang.

Zurück nach Europa folgt ein Spätburgunder mit 13,5 % Alkohol vom Hohentwiel im Süden Deutschlands. Vom Weingut Vollmayer wird ein 2018er von einem französischen und deutschen Klon Höchste Lage für 33.50 Euro offeriert. Mit der höchsten Weinlage Deutschlands auf 560 m am Elisabethenberg gewinnen die Weine ihre Mineralität aus den Vulkan-Verwitterungsböden. Mit seinen feinen Gerbstoffen wird er zu Wild, Lamm und würzigen Käsen empfohlen.

Weiter geht es wieder in den Süden Europas: an den Vesuv und an den Ätna. Die Cantine Olivella bietet einen 2020er Vesuvio Amphora Rosso Vesuvio DOP mit 12,5 % Alkohol für 19 Euro an. Das Weingut östlich von Neapel am Nordrand des Vulkans baut die Rebsorte Piediroso in Amphoren aus. Elegant und kräftig zugleich präsentiert sich der 2020er DeAetna Etna Rosso-Bio vom Weingut Terra Costantino aus 90 % Nerella Mascalese und 10 % Nerello Capuccio mit 13,5 % für 22 Euro. Die feine Mineralität wird dem Ätna zugeschrieben.





**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Mit der spanischen Insel Teneriffa mit den höchsten Rebflächen Europas auf 1800 m gehört dieser Ort zu unserem Jahresthema Bergregionen. Der 2018er Suertes del Marqués El Chibirique vom Weingut Suertes del Marqués stammt von einer Höhe von 380 und 430 Metern über dem Meeresspiegel. Die Listán Negro-Reben sind bis zu achtzig Jahren alt und wurzeln bis in das Vulkangestein und in Tonschichten. Im Mund werden neben Kirschen feuchter Lavastein, Trüffel und frische Erde beschrieben. Für 26.90 Euro präsentiert sich ein beeindruckender Wein seiner Lage.

Vom italienischen Festland, der Region Latium, präsentiert Hartmut den letzte Wein auf der Liste. Der 2017er Cesanese mit 13,5 % Alkohol vom Weingut Omina (= gute Vorzeichen) Romana für 33 Euro ist durch rote Früchte in der Nase sowie Tabak und Röstaromen vollmundig und saftig im Mund. Eine „grüne Überraschung“ ist die Spende von Andreas, ein Mitbringsel von Gran Canaria. Ein trinkiger 2021er Bodegas Las Tijaranas aus der Rebsorte Listán Negro einer auf den kanarischen Inseln verbreiteten autochthonen Rebsorten mit 12,5 % Alkohol.

Andreas bedankt sich für die vielschichtige Weinprobe mit umfassenden Informationen zu Vulkanen allgemein und an den ausgewählten Weinorten. Zahlreiche bisher unbekannt autochthone Rebsorten wurden vorgestellt. Das Thema weckte Erinnerungen an bisher bekannte Regionen und vielleicht Sehnsüchte nach neuen Gegenden. Dank an die Auschenker Thomas und Stefan sowie Herbert für die Bewirtung mit Brot. Alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer sind angesteckt von den explosiven Eindrücken.

Nächster Termin:

**13. Mai 2023
Exkursion in die Pfalz**