

## Sauvignon Blanc aus aller Welt

# „Wie Austern!“

**Seit ein paar Jahren wird dem Riesling von vielen Journalistenkollegen ein Boom zugeschrieben. Gleichzeitig aber mauserte sich der Sauvignon Blanc in relativer Stille zum heimlichen Star unter den Rebsorten und zur ernst zu nehmenden Konkurrenz für den ungekrönten König der Weißweine. Unter Fachleuten hat die heute weltweit angebaute Sorte schon seit geraumer Zeit eine stetig wachsende Fangemeinde.**

Im Fachhandel gehört die Sorte, vor allem wenn sie in Neuseeland, Südafrika oder Chile gewachsen ist, schon viele Jahre zum Standard. Aber auch in den Regalen des Lebensmittelhandels, ja sogar im Discount tauchen immer mehr Sauvignons auf. Entsprechend groß war das Interesse an unserer großen internationalen Verkostung.

Fast alle namhaften Importeure schickten einen oder zwei Weine ins Rennen, und auch von deutschen Erzeugern erreichten uns zahlreiche Probeflaschen. Schließlich probierten 12 Gäste als Jurymitglieder mit uns 134 Weine aus allen wichtigen Erzeugerländern der Welt – wie bei WEIN+MARKT üblich in zwei Durchgängen (Vor- und Endrunde). Die Preisvorgaben lagen bei maximal 5 Euro Großhandels- bzw. 10 Euro Endverbraucherpreis. Die Erwartungen waren hoch, und nicht jeder Verkoster sah sie am Ende erfüllt. Aber in einem waren sich alle Teilnehmer einig: Die Aromenvielfalt des Sauvignon Blanc ist unschlagbar.

Dabei sah es bei der Vorbereitung der Verkostung zunächst nach einem in der Weinwelt einzigartig klaren Profil aus. Die von Importeuren und Erzeugern eingereichten Weine, auch die deutschen, hatten fast alle eines gemeinsam: Wo Sauvignon Blanc auf dem Etikett steht, ist rund um die Erde ein trockener und meist holzfreier Weißwein drin. Nur ganz vereinzelt gab es auch außerhalb Frankreichs Versuche, die speziellen Aromen dieser Rebsorte mit Holz in die bekannte Uniformität zu zwängen.

Bei der Verkostung zeigte sich dann aber in beeindruckender Weise, wie enorm vielfältig das Aromenspektrum dieser Sorte ist. Ganz anders als der Chardonnay, der fast überall auf der Welt eine vergleichbare Aromatik zeigt und sich sehr gut mit Holz kombinieren lässt, schickte der Sauvignon unsere Verkoster auf einen Slalom der Weinaromen.

Sauvignon Blanc wird international auch Blanc Fumé oder im deutschsprachigen Raum Muskat-Silvaner genannt. Es sind darüber hinaus noch mehr als 40 weitere Synonyme bekannt (siehe auch [www.traubenshow.de](http://www.traubenshow.de)). Über seine Herkunft sind verschiedene Angaben zu

finden, die sich aber in einem gleichen: Der Sauvignon Blanc ist eine sehr alte französische Rebsorte und höchstwahrscheinlich der Vater des Cabernet Sauvignon. Weltweit steht der Sauvignon Blanc auf schätzungsweise 70.000 bis 80.000 ha Fläche. Mehr als 20.000 ha befinden sich allein in Frankreich. Dennoch können die dortigen Winzer heute vom weltweiten Interesse der Sauvignon-Blanc-Liebhaber noch nicht so stark profitieren wie andere Erzeugerländer, da in Frankreich eine Rebsortenangabe meist nur bei den Landweinen gemacht wird. Die großen Herkünfte tragen die Rebsorte inzwischen bestenfalls auf dem Rückenetikett.

### Die Juroren



*Silvia Miebach: „Für Anfänger ist die Aromatik schwierig. Die meisten schütteln sich, wenn sie zum ersten Mal mit Sauvignon Blanc in Berührung kommen.“*



*Heinrich Stefan Männle: „Sauvignon ist wie Austern. Wenn man sie lieben gelernt hat, wird man regelrecht süchtig.“*



*Tatiana Coscodan: „Wenn man sich das Preissegment vor Augen führt, gehen die Qualitäten insgesamt in Ordnung.“*






*Henning Seibert: „Vom Sauvignon Blanc versprechen sich viele Winzer mehr Geld. Das sorgt für eine gewisse Goldgräbermentalität.“*



*Carlos Schöning: „Ich war von den Weinen an unserem Tisch begeistert – insgesamt ein sehr gutes Niveau. Diese Fachhandelsqualitäten sind ganz klar besser als das, was ich aus LEH-Proben kenne.“*

Die besten Weine der Probe

Jahr	Wein	Herkunft	Produzent/Distributeur	GHP/€	Note
2009	Sancta Clara	Deutschland/Baden	Pfaffenweiler Weinhaus, 79292 Pfaffenweiler, Tel. 0 76 64/97 96-0, www.wg-pfaffenweiler.de	7,95 EVP	15,9
 <p><b>Der Erzeuger:</b> Die Pfaffenweiler Kooperative hat 159 Mitglieder und bewirtschaftet eine Rebfläche von 105 ha. Der Rotweinanteil beträgt 29%, der Weißweinanteil 71%. Sauvignon Blanc wird nur auf insgesamt 11 ha angebaut. Unter „Sancta Clara“ vermarktet das Unternehmen seine Spitzengewächse aus den besten Pfaffenweiler Lagen. <b>Der Wein:</b> Feiner, dabei vielschichtiger Duft einer Fruchtzubereitung aus Aprikosen, Mirabellen und Stachelbeeren, am Gaumen ist er sehr spritzig, aber gleichzeitig auch sehr komplex, herrlich saftig, gut strukturiert und schmelzig, getragen von einer delikaten kleinen Süße. Zum Reinbeißen!</p>					
2010	Villa Maria Private Bin	Neuseeland/Marlborough	Villa Maria Estate/Wein Wolf, 53227 Bonn, Tel. 02 28/44 96-0, www.weinwolf.de	5,50	15,5
 <p><b>Der Erzeuger:</b> Der 1961 gegründete Villa Maria Estate ist in Familienbesitz und hat Rebflächen in Marlborough, Hawkes Bay, Gisborne und Auckland. Alle Weine werden seit Jahren mit Schraubverschluss ausgestattet. <b>Der Wein:</b> Im Duft ein Fruchtkorb aus Birnen, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Maracuja und Zitrus, am Gaumen finden sich in der Tiefe des Geschmackserlebnisses viel Saft und animierende Säure, ein Superwein, bei dem alles passt.</p>					
2009	Gutenberger Römerberg Gold	Deutschland/Nahe	Weingut Genheimer-Kiltz, 55595 Gutenberg, Tel. 0 67 06/86 33, www.genheimer-kiltz.de	4,95	15,5
 <p><b>Der Erzeuger:</b> Das Weingut Genheimer-Kiltz hat eine Rebfläche von 10,2 ha und wird von Georg und Gerlinde Kiltz geleitet. Spezialität des Hauses ist der Sauvignon Blanc, der seit 2003 erzeugt wird. Produktionsleiter Harald Kiltz hat die Sorte bei einem Australien-Aufenthalt kennen- und lieben gelernt. Daneben sind hauptsächlich die Burgundersorten und Riesling im Anbau. <b>Der Wein:</b> Fein ausgereifter Duft nach Pfirsichen, sehr frisch, typisch und reintonig, am Gaumen filigrane, elegante Harmonie mit wunderbarem Säure-Süße-Spiel, ein richtig leckerer, anregender Spaßwein.</p>					

Und so gebührt letztlich den neuseeländischen Erzeugern das Verdienst, die Sauvignon-Blanc-Welle ins Rollen gebracht zu haben. Dort erwies sich diese uralte französische Rebsorte in den 1970er Jahren als besonders geeignet für die Region Marlborough und erlangte mit dem Boom der Überseeweine in den 1990er Jahren weltweite Anerkennung. Auch die Winzer der Steiermark in Österreich haben sich schon früh einen Namen mit Sauvignon Blanc gemacht. In Deutschland tauchte die Rebsorte laut verschiedener Quellen

zum ersten Mal Mitte des 19. Jahrhunderts im Gräfling Wolff-Metternich'schen Weingut in Durbach auf. Eine offizielle Zulassung erfolgte aber erst 1999, zuerst in Württemberg. 2009 registrierte das DWI für Deutschland schon mehr als 500 ha. Heute ist Sauvignon Blanc aus keinem Qualitätsweinbaugebiet mehr wegzudenken.

Klimatisch hat die Sorte ähnliche Ansprüche wie der Chardonnay, also warme Lagen mit guter Bewindung. Erfahrene Winzer empfehlen seine Pflanzung auf

durchlässigen, warmen, nicht zu wüchsigen Böden. Problematisch kann die kompakte Traubenform der meisten Klone sein, die zu erhöhtem Botrytisbefall führen kann. In Südtirol wurden deshalb lockerbeerige Klone selektiert, die nicht so anfällig sind und sich bei den Winzern wachsender Beliebtheit erfreuen. Abgesehen von aufwändigen Laubarbeiten und Ertragsreduzierung, die die sehr wüchsige Sorte fordert, ist der Lesezeitpunkt für den späteren Typ des Weins ganz entscheidend. Sauvignon Blanc ist überaus launhaft: Zu früh ge-

Die Juroren



**Jürgen C. Grallath:** „Sauvignon Blanc ist die Rebsorte, mit der wir die jüngeren Konsumenten einfangen können.“

**Veit Hanka:** „Für uns als Rheingauer Weingut ist Sauvignon Blanc nicht mehr als eine interessante Auflockerung des Programms.“



**Jan Schmidtborn:** „Die Weine haben für Einsteiger einen zu hohen Trinkwiderstand.“

## UNSERE BEWERTUNG

- unter 7 Punkte: grob fehlerhaft
- 7 – 9,9 Punkte: sehr schwach, mit deutlichen Fehlern, nicht empfehlenswert
- 10 – 11,9 Punkte: noch ausreichend, aber unterdurchschnittlich
- 12 – 13,9 Punkte: zufriedenstellender Durchschnitt, technisch einwandfrei
- 14 – 15,9 Punkte: gut bis sehr gut
- 16 – 17,9 Punkte: überragend, erstklassig
- 18 – 20 Punkte: Weltklasse, absoluter Spitzenwein

Die Punktbewertung stellt den Durchschnitt der Einzelurteile aller Verkoster dar.

erntet wird er grasig-vegetabil, überreife Trauben hingegen führen zu eher nichtsagenden Weinen.

In diesem Zusammenhang spielt eine bestimmte Stoffgruppe eine entscheidende Rolle, die Methoxy-pyrazine. Diese sind verantwortlich für die nicht selten auftretenden vegetabilen, grasigen Aromen im Sauvignon Blanc und sitzen vor allem in den Stielen, der Beerenhaut und den Kernen. Auch Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und der Dornfelder enthalten laut verschiedenen Quellen in stärkerem Maß Methoxy-pyrazine. Deren Gehalt in den Trauben nimmt mit fortschreitender Reife ab, ähnlich wie die Äpfelsäure. Vor allem direkte Sonneneinstrahlung auf die Trauben und hohe Temperaturen können diesen Abbau fördern. Botrytis hingegen erhöht den Gehalt im Most durch Zerstörung der Beerenhäute.

Methoxy-pyrazine sind sehr beständig und auch mit Schönungsmitteln nicht aus dem Wein zu entfernen. In verschiedenen Studien wird aber auf deren Zerfall im Wein unter Lichteinfluss hingewiesen. Eine Reaktion, die in der Flasche eintreten kann. Das bedeutet, ein ursprünglich grün-vegetabiler Sauvignon Blanc, der in einer Weißglasflasche im obersten Supermarktregal steht, kann nach drei Monaten im Licht sein grasiges Aroma verloren haben!

In unserer Verkostung waren einige betroffene Weine zu finden, aber die grasig-vegetabile Aromatik war nicht übermäßig stark vertreten. Das Aromenspektrum war vielmehr enorm breit. Um einen Einfluss persönlicher Präferenzen der Verkoster auf das Ergebnis zu vermeiden, waren der Jury lediglich die Jahrgänge der Weine, aber keine Herkünfte bekannt. Somit

Die verdeckte Verkostung fand am 29. Oktober 2010 im Testzentrum der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG), Frankfurt/Main, statt. Den Juroren waren nur die Jahrgänge bekannt. Die Bewertung erfolgte nach dem 20-Punkte-Schema. Die Gesamtnote eines Weins reflektiert den Durchschnitt aus den subjektiven Bewertungen der einzelnen Verkoster. Zur Jury gehörten: Niko Apitz (Wein Wolf, Bonn), Tatiana Coscodan (Pacific Wine Company, Langen), Jürgen Düringer (Weingut Mosbacher, Forst), Jürgen C. Grallath (Deutsches Weintor eG, Ilbesheim), Veit Hanka (Weingut Hanka, Johannisberg), Juan-Manuel Höfferle (Höfferle Weinimport, Hamburg), Heinrich Stefan Männle (Weinhaus Pfaffenweiler), Silvia Miebach (Heinz Hein, Wiesbaden), Jan Schmidtborn (Klocke Weinimporte, Porta Westfalica), Carlos Schönig (Global Wines, Köln), Henning Seibert (Fachverlag Dr. Fraund, Mainz), Curt-Christian Stoffel (Weinkellerei Otto Pressler, Hochstadt) sowie Klaus Herrmann und Werner Engelhard (WEIN+MARKT, Mainz). Organisiert wurde die Probe von Jörg Winkler. Moderiert wurde sie von Klaus Herrmann. Die Verkoster benutzten „Sensus“-Gläser der Firma Schott.



**Curt-Christian Stoffel:** „In Deutschland wird der Sauvignon dem Riesling sicher nicht den Rang ablaufen können, international aber auf jeden Fall.“

**Jürgen Düringer:** „Sauvignon Blanc ist wahnsinnig trendy!“



**Pfaffenweiler  
Weinhaus**

Weinstraße 40

79292 Pfaffenweiler





Tel. + 49 (0) 76 64 / 97 96 - 0

Fax + 49 (0) 76 64 / 97 96 - 44

www.pfaffenweiler-weinhaus.de



## Die besten Weine der Probe

Jahr	Wein	Herkunft	Produzent/Distributeur	GHP/€	Note
2010	Leyda Reserva	Chile/Leyda Valley	Viña Leyda/Vinos Ltd., 35415 Pohlheim, Tel. 0 64 03/9 69 00 80, www.chilevinos.eu	2,49	15,3
 <p><b>Der Erzeuger:</b> Leyda wurde im Jahr 1997 gegründet und erwies sich als Pionier in der gleichnamigen chilenischen Anbauregion, denn die Macher haben es erreicht, dass die Zone im Jahr 2002 als geschützte Herkunft anerkannt wurde. Das Mikroklima ist optimal für den Anbau von Pinot Noir, Chardonnay und Sauvignon Blanc geeignet. Die Rebfläche beträgt derzeit 210 ha. <b>Der Wein:</b> Die recht helle Farbe unterstreicht das knackig-grasige Aroma und die klare, schlanke Art, doch der Wein überzeugt auch durch ein vielschichtiges Aroma von Grapefruit, Spargel, Paprika und Stachelbeeren, am Gaumen frisch, spritzig und spannend.</p>					
2009	Le Sauvage	Deutschland/Pfalz	Weingut Gehrig, 67256 Weisenheim am Sand, Tel. 0 63 53/80 73, www.weingut-gehrig.de	4,95	15,2
 <p><b>Der Erzeuger:</b> Das Familienweingut Gehrig besteht seit den 1950er Jahren und wird heute in zweiter Generation von Rainer und Maria Gehrig geführt. Die Rebfläche beträgt 14 ha. Rainer Gehrig möchte Weine mit einer individuellen Handschrift herstellen und sich damit an internationalen Maßstäben messen lassen. Er gehört der rheinhessischen Winzerkooperation Come together an. <b>Der Wein:</b> Dieses Gewächs tanzt im Vergleich zu den anderen Top-Scorem aus der Reihe. Es zeigt sich trotz aller Sauvignon-Typizität viel mineralischer, würziger und stoffiger. Die perfekte Abstimmung von Süße und Säure wirkt herrlich animierend – und das „seeehr“ lange. Macht rundum viel Freude.</p>					
2009	Alto Vuelo Reserve	Chile/Casablanca Valley	William Cole Vineyards/Harald L. Bremer, 38104 Braunschweig, Tel. 05 31/23 73 60, www.bremerwein.de	4,95	15,1
 <p><b>Der Erzeuger:</b> Das Weingut wurde erst im Jahr 1999 gegründet und liegt etwa 80 km von der Hauptstadt Santiago de Chile entfernt im Casablanca Valley. Die Region ist mit ihren trockenen, sonnigen Sommern und den kühlenden pazifischen Winden optimal für den Weinbau geeignet. Der Betrieb ist hoch modern ausgestattet und produziert jährlich rund 2,2 Mio. l Wein. <b>Der Wein:</b> Der Chilene wird von den Verkostern als „schlank auf positive Weise“ beschrieben, seine grasig-frische Art überzeugt durch Zusätze von Buchsbaum, Kräutern und Physalis (obwohl er nicht vom Kap kommt), am Gaumen geht eine schöne Würze in ein säuregeprägtes langes Finish über.</p>					
2009	Haardter Herzog	Deutschland/Pfalz	Weingut Probsthof, 67433 Neustadt-Hardt, Tel. 0 63 21/63 15	3,57	15,0
 <p><b>Der Erzeuger:</b> Der Probsthof besteht seit dem Jahr 1950 und wird heute von Reiner Zimmermann und seiner Familie bewirtschaftet. Die Rebfläche beträgt 12 ha in traditionsreichen Lagen in Hardt, Forst, Gimmeldingen und Wachenheim. Der Anbau erfolgt nach den Richtlinien des „kontrolliert umweltfreundlichen Weinbaus“. <b>Der Wein:</b> Der feinherbe Pfälzer stieß durch seine füllige, „untypische“, wuchtige Art auf geteilte Meinungen der Verkoster. Neben Dichte, Beerenfrüchten und Reife zeigt er kleine Traminer-Noten und erinnert an Litschis und Rosen. Seine eher milde Säure und die „feinherbe“ Süße machen ihn etwas breiter als die anderen, verleihen ihm aber auch Saft und Kraft.</p>					

wurden höchste Ansprüche an die Professionalität der Teilnehmer gestellt. Von den insgesamt 134 verkosteten Weinen kam jeweils rund ein Fünftel aus den Ländern Deutschland, Frankreich und Chile. 21 Weine stammten aus Südafrika, 12 aus Italien (6 Friulaner und 4 Etschtaler) und 7 aus Neuseeland. Der relativ geringe Anteil neuseeländischer Weine ist im relativ niedrigen Preislimit von 5 Euro Großhandels- bzw. Importpreis begründet, dürfte aber dem ungefähren Marktanteil entsprechen. 7 Weine stammten aus Spanien und 4 aus Argentinien. Uruguay, die USA und Israel steuerten je eine Probe bei.

Bei den Verschlüssen dominierte der Drehverschluss, mit dem 65 Kandidaten verschlossen waren. In 30 Flaschen

fanden wir einen Kunststoffstopfen, und immerhin 22 Weine waren mit einem Naturkorken versehen.

Qualitativ hatten die wenigen Neuseeländer und drei Argentinier mit einem jeweiligen Gesamtdurchschnitt von über 14 Punkten die Nase vorn (ein Argentinier fiel allerdings wegen eines doppelten Korkschmeckers aus der Wertung). Schon knapp dahinter, mit einem Durchschnitt von 13,7 Punkten, landeten die Deutschen. Sicherlich spielte hierbei die Präferenz der deutschen Verkoster für den fruchtigen und ausbalancierten Weißweinstil der hiesigen Erzeuger eine Rolle. Entscheidend für das gute Abschneiden der Deutschen waren jedoch letztendlich vor allem die Sauberkeit und Klarheit der Aromen.

Fast die Hälfte der deutschen Sauvignons landete jenseits der 14-Punkte-Schwelle im Bereich „gut bis sehr gut“.

Die mangelnde Klarheit und Reinheit im Duft brachte dagegen den französischen Vertretern das schlechteste Durchschnittsergebnis aller großen Erzeugerländer ein. Nur 4 von 27 Mustern schafften den Sprung in die Kategorie „gut bis sehr gut“. Auch den Chilenen verhelgten einige schwache Weine das Ergebnis; sie landeten nur ganz knapp vor den Franzosen. Italien, Spanien und Südafrika bildeten das solide Mittelfeld mit verlässlichen Durchschnittsqualitäten.

Den Testsieger allerdings stellt Baden: Hervorragende 15,9 Punkte vergaben die Juroren an die 2009er Sancta Clara

## Gigantische Aromenvielfalt

Unsere Verkoster waren sehr beeindruckt von der Vielfalt der Aromen, die die Rebsorte Sauvignon Blanc – je nach Reifegrad und Ausbaustilistik – hervorbringen kann. Hier eine unvollständige Auswahl.

Das Duftspektrum des Sauvignon Blanc reicht von grün-vegetabil bis exotisch. Vorkommen können Buchsbaumholz, Ginster, Brennnessel, Spargel, Streichholzköpfe, Katzenurin, geschnittenes Gras, grüner Paprika, grüner Pfeffer, Erbsen, Narzissen, Lindenblüten, Holunderblüten, Johannisbeerblätter, Passionsfrucht, Pampelmuse, Limetten, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Sternfrüchte, Quitten, Aprikosen, Mirabellen, Reineclauden, Physalis und vieles mehr.

Sauvignon Blanc Spätlese trocken vom Pfaffenweiler Weinhaus in Pfaffenweiler, rund 10 km südlich von Freiburg im Markgräflerland gelegen. Den zweiten Platz belegte der 2010er Villa Maria Private Bin, Marlborough, Neuseeland. Und nur wenige hundertstel Punkte dahinter folgt der 2009er Gutenberger Römerberg des Weinguts Genheimer-Kiltz aus Gutenberg bei Wallhausen im Anbaug Gebiet Nahe. Danach folgen noch zwei Pfälzer und zwei Chilenen, die ebenfalls die 15-Punkte-Marke übersprangen. Alle Spitzenweine des Tests finden Sie in unserer Bestenliste.

Ein badischer Sauvignon Blanc als Testsieger? Das scheint auf den ersten Blick überraschend. Aber bei näherer Betrachtung kommt der Erfolg nicht von ungefähr. Schließlich zählt die badische Genossenschaft zu den ambitioniertesten deutschen Sauvignon-Blanc-Erzeugern. Die Kooperative hat zurzeit 10 ha ihrer insgesamt 105 ha Rebfläche mit der Sorte bestockt und plant nach Auskunft ihres Geschäftsführers Heinrich Stefan Männle in den nächsten Jahren die Sauvignon-Fläche sogar auf 20 bis 25 ha auszudehnen.

„Mittlerweile verkaufen wir pro Jahr um die 80.000 l Sauvignon“, bilanziert Männle zufrieden. Dabei deckt die Genossenschaft ein breites Spektrum ab: vom Kabinettwein über Selektionslinien bis hin zu feinfruchtigen Gewächsen (mit 30 g/l Restzucker), süßen Auslesen (mit 100 g/l Restzucker) und (wenn es das milde südbadische Klima einmal möglich macht) Eiswein. Sogar Sauvignon-Sekt ist in Pfaffenweiler erhältlich.

Aus Männles Sicht versteht es nicht jeder Weinmacher, mit der leicht zu Sauerfäule neigenden Sorte umzugehen. Wenn die Trauben zu früh geerntet werden, was immer wieder passiert, entstehen häufig Weine mit geringer Lebensdauer, bei denen sich recht schnell untypische Alterungstöne (UTA) einstellen können. Im Vergleich zu anderen Sorten sei Sauvignon Blanc aber „sehr stark im Keller manipulierbar“ – zum Beispiel über den

WEIN+MARKT 12/2010

Einsatz diverser Reinzuchtheften, die die Entwicklung unterschiedlicher Aromen unterstützen, erklärt der Geschäftsführer.

Schon die Klonvielfalt sei gigantisch. Laut Männle gibt es allein um die 120 französische Klone, vom Massenträger über bestimmte Qualitätsklone bis hin zu ausgeprägten Duftklonen. Er selbst schwört auf Setzlinge aus dem Loire-Tal. Nach längeren Tests hat sich die Pfaffenweiler Genossenschaft für acht Klone entschieden, die sie im Anbau gemischt einsetzt. „Es ist wichtig, in Weinberg und Keller die Vielfalt zu pflegen. So lassen sich gelbfleischige Fruchtaromen und grüne Noten ideal kombinieren“, weiß Männle. Aus reinsortigen Klonen entstehen seiner Meinung nach dagegen oft „Weine, die vordergründig fruchtig sind, bei denen dann aber nichts mehr hinterherkommt, oder Weine, die trotz ihres kräftigen Körpers und langen Finales nur eine verhaltene Aromatik entfalten.“

Jury-Mitglied Juan Manuel Höfferle zeigte sich nach unserer Probe fasziniert von der Vielfalt: „Es ist interessant, was man aus der Sorte stilistisch alles machen kann. Das Spektrum ist deutlich facettenreicher als das, was ich von südamerikanischen Weinen kenne. Manche Weine schmecken intensiver nach Paprika als Paprika selbst. Bei einigen Weinen habe ich aber die nötige Frische vermisst.“ Niko Apitz sah es etwas kritischer: „Gerade das ist erschreckend. Schließlich standen die Weine nicht monatelang im Laden herum, sondern kamen direkt vom Lager. Dafür gab es an unserem Tisch zu viele Ausfälle. Sauvignon Blanc ist einfach keine Sorte mit großer Lagerfähigkeit. Außerdem hat der starke Mittelbau gefehlt.“ Jan Schmidborn pflichtet ihm bei und zieht gleich einen entscheidenden Schluss für sich: „Sauvignon Blanc ist eine international verbreitete Rebsorte, die aber überall unterschiedliche Stilikontexte entfaltet. Auch in der Probe waren ein paar interessante Geschichten dabei. Andererseits ist es ein bisschen erschreckend, dass so viele



anno 1622

# VILLA SANDI



## PROSECCO DES JAHRES 2009

2007, 2006 & 2004  
und bester Schaumwein Italiens 2008\*

Prosecco  
Spumante DOC  
"il Fresco" Brut



**PELLEGRINI**  
AGENTUR FÜR INTERNATIONALES WEINMARKETING

Stephan Pellegrini GmbH · 76829 Landau  
Telefon 06341/14 10-0 · www.pellegrini.de

AUSSCHLIESSLICH IM FACHHANDEL ERHÄLTlich

## Weitere empfehlenswerte Sauvignon Blancs

Jahr	Wein	Herkunft	Produzent/Distributeur	GHP/€	Note
2009		Deutschland/Rheinhesen	Weingut Braunewell, 55270 Essenheim, Tel. 0 61 36/8 69 17, www.weingut-braunewell.de	4,72	14,8
2010	Neethlingshof	Südafrika/Stellenbosch	Neethlingshof Estate/Distell/Schlumberger, 53340 Meckenheim, Tel. 0 22 25/9 25-0, www.schlumberger.de	ca. 5,-	14,7
2010	Du Toitskloof Cellar	Südafrika/Western Cape	Du Toitskloof/Klocke Weinimporte, 32457 Porta Westfalica, Tel. 05 71/7 96 50-0, www.klocke-online.de	3,70	14,7
2009	Mocén	Spanien/Rueda	Bodegas Antaño/Deuna, 86167 Augsburg, Tel. 08 21/7 47 70-0, www.deuna.de	5,-	14,6
2009	Montpezat	Frankreich/Pays d'Oc	Château de Montpezat/Fair Wein GmbH, 24220 Boksee, Tel. 0 43 02/93 04, www.fair-wein.de	3,80 ab Keller	14,6
2009	di Lenardo	Italien/Venezia Giulia (Friaul)	di Lenardo/Weinvision, 34132 Kassel, Tel. 05 61/4 75 65-0, www.weinvision.de	5,21	14,6
2009	Le Saint-Auriol	Frankreich/Pays d'Oc	Saint-Auriol/WFA Weinfachagentur Benkert, 66539 Neunkirchen-Furpach, Tel. 0 68 21/4 01 74-60, www.wfa-benkert.de	2,60	14,6
2010	Tabali Reserva	Chile/Limari Valley	Tabali/Vinos Ltd., 35415 Pohlheim, Tel. 0 64 03/9 69 00 80, www.chilevinos.eu	2,99	14,6
2010	Lanzerac	Südafrika/Stellenbosch	Lanzerac Wines/Einig-Zenzen, 56759 Kaisersesch, Tel. 0 26 53/99 07 15, www.einig-zenzen.de	4,95	14,5

2008er eingereicht wurden. Denn etliche Weine haben nicht die nötige Struktur für eine lange Lebensdauer. Ich nehme für mich die Erkenntnis mit, dass wir in Südafrika mit Sauvignon Blanc viel zu günstig sind.“

In dieser Ansicht stützt ihn Jürgen Düringer, Pfälzer Winzer und mit seiner Frau Sabine Mosbacher Sauvignon-Blanc-Pionier in Deutschland: „Sauvignon Blanc ist wahnsinnig trendy. Die Leute bezahlen dafür deutlich mehr als für andere Rebsortenweine. Unser Sauvignon Blanc ist innerhalb von zwei Monaten ausverkauft, obwohl die Flasche über 10 Euro kostet. Ich denke, dass es anderen deutschen Erzeugern ähnlich geht.“ Jürgen C. Grallath, Vorstand und Kellermeister der Pfälzer Genossenschaft Deutsches Weintor, sieht große Chancen: „Die Probe hat das gehalten, was ich mir davon versprochen habe: Vielfalt! Sauvignon Blanc ist die Rebsorte, mit der wir die jüngeren Konsumenten einfangen können. Die ausgeprägte Aromatik können auch Laien vergleichsweise leicht identifizieren und wiedererkennen. Mit diesem Weinwissen können sie dann vor ihren Freunden und Bekannten glänzen. Langfristig könnte bei den Weintrinkern aber eine gewisse Sättigung eintreten. Und dann kann man in der Stilistik mehr in die Sancerre-Richtung gehen. Aber erst musst du die Leute mal haben. Sauvignon Blanc hat die Funktion übernommen, die früher Auslesen und Bee-

renauslesen hatten: Verbraucher an Wein heranzuführen – gerade jüngere Leute, die gerne Mischgetränke wie Weizenbier mit Grapefruit oder Lemon trinken.“

Henning Seibert, Geschäftsführer des Fachverlags Dr. Fraund und Chefredakteur des Fachblatts „das deutsche weinmagazin“ relativiert das Thema etwas: „Vom Sauvignon Blanc versprechen sich viele Winzer mehr Geld. Das sorgt für eine gewisse Goldgräbermentalität. Und es werden viele Weine angeboten, denen die Sortentypizität fehlt. Außerdem fehlt ein klares Profil. Es gibt eine Riesenvarianz, von reifen Fruchtaromen über Paprikanoten bis hin zu grasigen Tönen.“ Dazu meint Veit Hanka, Winzer aus Johannisberg im Rheingau: „Einige Weine waren top, mit toller Frische. Andere waren sehr reif. Für uns als Rheingauer Weingut ist Sauvignon Blanc allerdings nicht mehr als eine interessante Auflockerung des Programms, gerade mit Blick auf Kunden, die Probleme mit der Säure beim Riesling haben. Wir werden aber nicht großartig darauf setzen.“ Und Carlos Schöning vom Kölner Importeur Global Wines zeigt sich rundum zufrieden: „Ich war von den Weinen an unserem Tisch begeistert – insgesamt ein sehr gutes Niveau. Diese Fachhandelsqualitäten sind ganz klar besser als das, was ich aus LEH-Proben kenne. Auch die stilistische Bandbreite ist größer und interessanter.“

Bleibt noch die Frage: Wird der Sauvign-

non Blanc dem Riesling den Rang ablaufen können? Dazu Curt-Christian Stoffel: „In Deutschland sicher nicht, international aber auf jeden Fall. Sauvignon Blanc finden Sie weltweit auf den Karten der gehobenen Gastronomie – Riesling dagegen nicht. Gerade die Asiaten fahren darauf ab.“

*Klaus Herrmann/Werner Engelhard*

## EXTRAKT

Unsere Probe mit 134 Sauvignon-Blanc-Weinen aus aller Welt hat gezeigt, wie beeindruckend die Vielfalt der Weinstilistik und wie breit das Aromenspektrum der Sorte sein kann. Je ein Fünftel der Proben kam aus Deutschland, Frankreich und Chile, gefolgt von Südafrika, Italien und Neuseeland. Qualitativ hatten die wenigen Neuseeländer die Nase vorn, knapp dahinter landeten die deutschen Gewächse, deren Sauberkeit und Klarheit der Aromen für das gute Abschneiden ausschlaggebend waren. Mangelnde Klarheit und Reinheit brachte dagegen den französischen Vertretern das schlechteste Durchschnittsergebnis aller großen Erzeugerländer ein.