

## OXIDATION

Ein großes Thema - z.Zt. - in unserem Haus: Premox (vorzeitige Oxidation) und UTA (Untypischen Alterungsnote) von Weinen. Es war immer das Gleiche, die Weine waren oxidiert! Laienhaft erklärt, sie schmecken schon beim Öffnen wie ein wochenlang geöffneter und dann vergessener Wein aus dem Kühlschrank. Genuss geht anders. Also Wein geöffnet, dann ab in den Ausguss!

Unter diesen Weinen fanden sich überproportional viele „Große Gewächse“ von renommierten VDP Gütern, darunter ein bisschen Mosel, und sehr, sehr viel Pfalz! Alles aus den Jahren 2014-2019. Leider waren auch etliche rote Burgunder aus Frankreich betroffen, auch ein 2016er Pinot Noir aus Baden hatte es erwischt.

Gerade bei den Riesling GG's (Große Gewächse) sollte ein Zeithorizont von 7-12 Jahren nun aber gar kein Thema sein. Ist es dann aber im Realitätscheck doch.

Und dann gibt es die Winzer, deren Weine immer - ohne Ausnahme - exorbitant gut reifen können. Da haben wir die Weine von Schäfer-Fröhlich, die in der Jugend gern verschlossen wirken. Die gelangen für mich erst nach Jahren in ein echtes Trinkfenster. Oder die Weine von K.P. Keller, Ikonen die selbst im Gutsweinebereich ihre Zeit brauchen. Dr. Loosen GG's machen mir erst ab 5, 6 Jahren Spaß. In der Jugend ist das dann eher Colorado von Haribo.....

Ich weiß, viele Menschen genießen & trinken „GG's“ jung und verschmähen eher gereifte Weine. Dem Trend konnte ich jedoch noch nie etwas abgewinnen. Mir machen diese Weine erst Spaß wenn sie die Primäraromen - aka Babyspeck - abgelegt haben und Schmelz und Tiefe dominieren. Ehrlich gesagt, waren die GG's auch für eine lange Entwicklung konzipiert, und das nun ein Großteil so früh „die Grätsche“ macht, ist für mich eine echte Enttäuschung. Und warum finde ich diese Phänomene bei einigen Winzern und beim Nachbarn dann gar nicht?

Vielleicht sollte es mal eine VDP Riesling GG Vergleichsverkostung der 2017er Weine geben. Das wird ganz sicher nicht nur ein Spaß! Noch eine These: Es geht heute viel um frühe und hohe Bewertungen. Werden dann Weine vielleicht eher darauf getrimmt in der Jugend „verkostbar“ zu sein, und dies dann vielleicht zu Lasten der späteren Entwicklung?

Aber wie gesagt,: auch im Burgund sind echte Katastrophen unterwegs, 2000er Corton Grand Cru aus der Magnum, 2002er Corton GC, 2011 Morey St. Denis 1er Cru, 2013 Burgunder rouge, alles für die Tonne!

Erklären lässt sich das in erster Linie durch Schlamperei,: keine saubere Weinbergsarbeit, zu wenig Selektion, vielleicht zu hoher Reifestand, vielleicht zu viel Botrytis, sicher aber auch zu viel Mikrooxidation in der Weinbereitung, im Keller.

Und jetzt frage ich mich, warum finde ich diese Phänomene (jedenfalls nicht in dieser Ballung) nicht an der Sonoma Coast, in Santa Barbara oder in Central Otago, nicht in Victoria und nicht in Mendoza. Ich verstehe die Probleme sicher nur rudimentär und in Ansetzten, aber eine gute Entwicklung sehe ich da nicht. Und ich sehe die Dinge natürlich aus Sicht des Konsumenten und nicht aus Sicht des Winzers. Das durch diese Fehler verursachte ständige „Wegkippen“ auch noch gehörige Kosten entstehen, nun ja, auch nicht schön.

Ihr/Euer

Weinfetischist