

6. Internationaler Müller-Thurgau-Wettbewerb

Einem modernen Klassiker auf der Spur

HAGNAU - Die besten Müller-Thurgau-Weine weltweit kürt ein internationaler Wettbewerb am Bodensee. Die stark vertretenen heimischen Betriebe bekamen in diesem Jahr viel Konkurrenz – vom Schweizer Seeufer wie aus anderen Teilen Deutschlands, aus Italien und sogar den USA. Die „Schwäbische Zeitung“ durfte in der Jury mitschnuppern und die Nase in sehr viele Verkostungsgläser senken.

Von unserem Redakteur
Martin Sturm

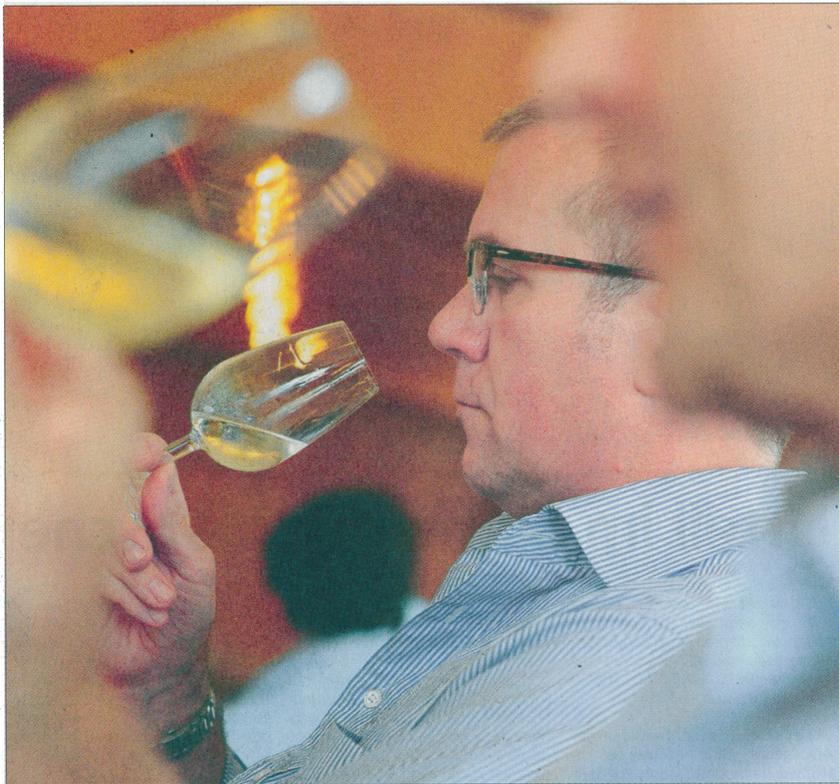
Wein probieren: Das ist nicht zuletzt eine Frage der Konzentration – auf ein Bild, das man nicht vor Augen hat, sondern in der Nase und auf der Zunge. Disziplin (immer schön ausspucken!) ist ebenso gefordert wie gutes geschmackliches Erinnerungsvermögen. Und ziemliche Ausdauer. Gut 90 verschiedene Müller-Thurgau-Weine kündigt meine Liste an. Eine Sache von zwei, drei Stunden etwa. Und das ist nur die morgendliche Vorrunde.

Verkostet wird parallel an mehreren Tischen. Sonst wäre das Pensum nicht zu schaffen. Unsere kleine Gruppe widmet sich ganz dem Thema „Müller-Thurgau trocken, über 12 Volumenprozent Alkohol“. Die Nasen an anderen Tischen sind anderen Weinen auf der Spur: leichte trockene Müller, halbtrockene Müller, süße Müller, ganz süße Müller. Insgesamt 275 Tropfen wurden zur sechsten Ausgabe des internationalen Müller-Thurgau-Wettbewerbs eingereicht – „angestellt“, sagen die Winzer.

Und da stehen sie im Kühlhaus des Hagnauer Winzervereins, wo die Jury tagt. Fleißige Helfer entkorken die Flaschen, verhüllen sie mit Papiermanschetten (Blindprobe ist Ehrensache), tragen sie in den Großen Saal und setzen sie den Preisrichtern vor. Stets vier bis fünf Personen pro Tisch; Winzer, Sommeliers und Journalisten, Fachhändler und Önologen.

2009 – ein üppiger Jahrgang

Einer von ihnen ist der Weinbau-Ingenieur Tobias Burtsche, ein Routinier, der im Hauptberuf die Winzer im Kreis Breisgau-Hochschwarzwald berät. Er nimmt gern teil am Wettbewerb, weil er den See und seinen wichtigsten Wein schätzt, die hier eine ganz besondere Verbindung eingehen. „Müller-Thurgau ist ein Klassiker“, lobt Burtsche. Der Jahrgang 2009, der fast alle Weine im Wettbewerb hervorgebracht hat, sei zwar kein klassischer gewesen. „Aber doch sehr gut mit überdurchschnittlich viel Sonne“, resümiert der Experte. Mehr



Kritischer Blick schadet nicht. Doch was eigentlich zählt, ist eine gute Nase: Beim 6. Internationalen Müller-Thurgau-Wettbewerb in Hagnau ist Jury-Mitglied Erwin Klingele auf der Suche nach den besten Weinen. Foto: Felix Kästle

Sonne heißt, mehr Zucker; und mehr Zucker heißt, mehr Alkohol als in durchschnittlichen Jahren. „Ich habe hier kräftige, reife Weine probiert, lecker, mit viel Schmelz und Fülle“, fasst Burtsche die 90 Proben der Vorrunde unseres Tisches zusammen. Doch es gibt auch echte Klassiker des Jahrgangs 2009: am Probiertisch nebenan, wo leichte, spritzige Müller ins Glas fließen, wie sie besonders Liebhaber von Bodensee-Weinen schätzen.

„Vielfalt auf hohem Qualitätsniveau“ solle der Wettbewerb jenen demonstrieren, die Müller-Thurgau nur als billigen Massenwein auf der Liste haben, sagt Jürgen Dietrich, Direktor des Meersburger Staatsweinguts. Dietrich ist auch Vorsitzender des Vereins Bodenseeweine, der den Wettbewerb alljährlich ausschreibt. „Wir möchten den Ruf steigern und zeigen, dass das eine tolle Rebsorte ist.“ Denn heute wird der „MT“ mehr und mehr von qualitätsorientierten

Winzern wiederentdeckt. Und auch wenn noch nicht alle Weinfreunde den Müller auf derselben Augenhöhe mit Rebsorten-Weitstars wie Riesling und Sauvignon, Cabernet oder der Burgunderfamilie sehen, so erfreut er sich doch ungebrochener Beliebtheit. Anders als diese „alten“ Sorten, die einer Laune der Natur entsprangen und seit vielen Hundert Jahren kultiviert werden, ist Müller-Thurgau ein Werk des Menschen: 1882 vom Schweizer Rebforscher Hermann Müller aus dem Schweizer Kanton Thurgau gezüchtet, bedeckt er weltweit 42 000 Hektar Rebland und ist damit die am weitesten verbreitete Neuzüchtung.

Direktor Dietrich schwärmt von der idealerweise „schmackhaften, aber nie prägnanten Säure“. Und von der einzigartigen Fruchtigkeit. „Davon lebt er. Jung getrunken, erinnert ein guter Müller-Thurgau an einen frisch geschnittenen Apfel.“ Mit der Zeit verwandelt sich das Aroma in

Richtung Birne und gelbfleischige Früchte, beispielsweise Aprikose.

Dieses gelbfleischige Aroma-Profil hat es auch Sabine Hauser angetan. Im Hauptberuf Winzerin eines Hagnauer Sechs-Hektar-Betriebs, der seine Trauben der Genossenschaft liefert, ist Hauser ebenfalls am Jury-Tisch den Top-Weinen auf der Spur. Als Probenleiterin, die Besuchern regelmäßig Hagnauer Wein nahebringt, kommt ihr die langjährige Erfahrung zugute. Um den persönlichen Geschmack der Verkoster in möglichst objektive Bahnen zu lenken, ist das 20-Punkte-Schemata der Deutschen Lebensmittelgesellschaft anzuwenden: Abzug gibt es für trübe, blasser oder untypisch goldgelbe, sogenannte „hochfarbige“ Exemplare. Volle Punktzahl dagegen für ein „schönes, typisches Sortenbukett“ in der Nase und „eleganten, finessenreichen Geschmack“.

Aber was heißt das schon? Wie soll ein guter Müller-Thurgau schme-

cken? Wie der See-Wein: leicht und frisch, dabei erstaunlich kraftvoll wie eine Brise aus Richtung der Alpen? Wie ein Wein aus dem norditalienischen Cembra-Tal, das sich zur viel beachteten Müller-Thurgau-Hochburg entwickelt hat? Oder wie einer der ebenfalls hier vertretenen voluminösen Kracher? „Man darf bei einem internationalen Wettbewerb jedenfalls nicht allein den Bodensee-Typ als Maßstab nehmen“, findet Sabine Hauser. Das meist gute, vielfältige Niveau im Glas gibt ihr recht: Franken und Baden hat Weine geschickt, aus der Schweiz und aus Italien sind Proben eingetroffen, sogar drei aus dem US-Bundesstaat Oregon.

Einigkeit hingegen herrscht an unserem Tisch, was von objektiven Fehlern zu halten ist. Untypische Alterungsnoten, Spuren von Klebstoff- oder Schimmel-Tönen (kann von faulem Lesegut oder mangelnder Hygiene im Keller stammen) führen automatisch zu Punktabzug. Walter Esch, im Hauptberuf Leiter der Vinothek im Schloss Salem, schnuppert mit skeptischem Blick ins Glas. Wer sich nicht sicher ist, lässt die Probe stehen – und riecht eine Minute später noch mal hinein, wenn der Wein wärmer ist und so die Aromen intensiver spürbar werden. Die guten wie die schlechten.

Es wird wenig geredet. Bestenfalls ist hier und da ein gemurmelter Kommentar zu hören. Er verhallt im Saal. Während draußen der Bodensee im schönsten Türkisblau vor sich hinglückt, tragen Helfer wie in einem stetigen Strom immer wieder neue Flaschen herein, schenken nach und entschwinden in den Kühlraum.

Am Nachmittag folgt dann der Höhepunkt des Wettbewerbs: das große Finale, die besten Müller-Thurgau-Weine der Vorauswahl in fünf Kategorien. Jetzt geht es nicht mehr um Punkte, sondern um die Reihenfolge: der Beste, Zweitbeste und so weiter. Namen verraten wir hier nicht. Das Geheimnis wird gelüftet bei der großen Siegfesteier am Abend des 6. Juli, im Neuen Schloss zu Meersburg.