

# Süsser die Weine nie klingen

Süssweine sind Seelenwärmer. Dass sie auch raffinierte und überraschende Essensbegleiter sein können, geht heute oft vergessen. Es muss ja nicht gleich am allerletzten Abend sein wie bei der feinen Gesellschaft auf der Titanic.

Galant nimmt Walter Donald Douglas seine Frau Mahala bei der Hand und führt sie die steile Treppe hoch. Strahlenden Blickes geleitet er sie auf direktem Weg in den luxuriösesten Salon des Dampfers, ins A-la-Carte-Restaurant, von den Passagieren schlicht «das Ritz» genannt. Das Streichorchester spielt Puccini und Tschaikowsky, und auch das Diner beginnt an diesem Abend vorzüglich. Auf die Kiebitzeier in Aspik mit Kaviar folgt eine Potage Saint-Germain. Besonders freut sich Mahala auf den Homard Thermidor, das berühmteste Gericht der Belle Epoque: ein in Würfel geschnittener Hummer an einer cremigen Sauce aus Weisswein, Béchamel und Sauce Bercy. Klassischerweise wird zum Homard Thermidor ein Sauternes serviert, im «Ritz» – what else – ein Yquem. Walter und Mahala Douglas geniessen das mehrgängige Diner, den empfohlenen Wein und die gepflegte Gesellschaft in vollen Zügen. Es soll ihr letztes Mal sein: Am 14. April 1912, kurz vor Mitternacht, sinkt die Titanic. Walter Donald Douglas bleibt auf dem Dampfer zurück, seine Frau kann sich in Sicherheit bringen.

## Süsswein im Wandel der Zeit

Was das Ehepaar Douglas an seinem verhängnisvollen letzten Abend zum Hummer trank, ist aus heutiger Sicht verblüffend und fast befremdlich, in der feinen Gesellschaft der Belle Epoque war es hingegen en vogue. Als klassisch galt auch die Mariage von Austern und einer Trockenbeereauslese. Beides ist heute unüblich – ja Süssweine sind generell etwas in Vergessenheit geraten. Eigentlich erstaunlich, ist doch deren Geschichte viel älter als jene des trockenen Weines. In der Antike hatte guter Wein mehrheitlich so süss wie möglich zu sein. Die Römer etwa konzentrierten ihn

durch das Einkochen des Traubenmosts. Häufig wurde der Süsswein gar mit Honig, Pfeffer und anderen Gewürzen angereichert. Süsser *Vinum* war nicht nur eine Geschmacksfrage, hochkonzentrierter Wein war auch besser gegen Oxidation und Essigstich geschützt. Da das Destillieren noch nicht erfunden worden war, kannten die Römer kein stärkeres Getränk als Süsswein. Diese waren im Verlauf der weiteren Geschichte unterschiedlich beliebt: Galten sie im 19. und zu Beginn des 20. Jahrhunderts als schick, so gerieten sie nach dem Zweiten Weltkrieg mehr und mehr in Vergessenheit. Ende der Fünfzigerjahre sank die Nachfrage nach Sauternes so stark, dass im Anbaugebiet die klassischen Weissweinsorten Sauvignon Blanc und Sémillon teilweise durch Cabernet Sauvignon und Merlot ersetzt wurden. Sogar Château d'Yquem führte einen trockenen Weisswein ein, den «Y». Heute gelten Süssweine als Nischenprodukte.

## Herkunft und Machart sind prägend

Das Château d'Yquem genießt noch heute Kultstatus, und unter den Süssweinen aus edelfaulen Trauben ist sein Süsswein State of the Art. Mit edelfaul werden Beeren bezeichnet, die durch den Pilz *Botrytis cinerea* befallen sind. Er perforiert die Traubenhaut, das Wasser in den Beeren verdunstet, es kommt zu einer Zucker- und Säurekonzentration. Die Entwicklung von *Botrytis cinerea* ist von verschiedenen Faktoren abhängig: Klima, Sorten, Erntezeitpunkt. Der Pilz ist nur bei weissen Sorten erwünscht, denn er zerstört die roten Farbpigmente. Die Produktionskosten sind beträchtlich: Die bräunlichen, rosinierten Beeren werden oft in mehreren Durchgängen gelesen, die Ausbeute ist gering und das Risiko durch die späte Lese hoch.

## Streifzug durch die Süssweinwelt

Hochkarätige *Botrytis*-Weine stammen etwa vom Neusiedlersee, aus dem Wallis und – wie der Yquem – aus dem Bordeaux. Im Weinbaugebiet im Umfeld der Stadt Bordeaux gibt es gleich mehrere Zonen, die sich auf diese Art der Süssweinherstellung spezialisiert haben: Sauternes, Barsac oder Saussignac zählen dazu. Die Appellation Saussignac bildet eine Enklave innerhalb von Bergerac. Zu den angesehensten Produzenten im rund 100 Hektar grossen Anbaugebiet zählt Château Richard. Seine Cuvée Noble 2009 besteht zur Hälfte aus Sémillon-Trauben, ein Drittel entfällt auf Muscadelle, der Rest auf Sauvignon Blanc. Die Abfüllung charakterisieren Aromenvielfalt und Ausgewogenheit. Noten von Dörraprikosen, gerösteten Haselnüssen und Safran klingen an.

Von weiter südlich, aus der Appellation Muscat de Rivesaltes, stammen ganz besonders aromatische Süssweine. Sie werden aus den Sorten Muscat blanc à petits grains und Muscat d'Alexandrie gekeltert. Im heissen meernahen Klima können die Trauben am Rebstock rosiniert werden. Die Gärung des Mosts aus solch überreif geernteten Beeren wird mit hochprozentigem, neutralem Alkohol abgestoppt. Dadurch bleibt ein Teil des Traubenzuckers unvergoren und die beerige Aromatik gut erhalten. Jung getrunken, dominieren florale, fruchtige Noten, in reifem Stadium dann Aromen, die an Nüsse und Orangen erinnern; sprechen des Beispiel dafür ist die 2003er-Abfüllung der Domaine du Mas des Clots. Wie Muscat de Rivesaltes ist auch Portwein aufgespritzt. Gegen Ende des 17. Jahrhunderts suchten englische Kaufleute in Portugal nach exportfähigen Weinen. In einem Klosterkeller sollen sie, so wird erzählt, auf alten Rotwein ge-

stossen sein. Durch den Zusatz von Weinbrand während der Gärung erwies er sich als besonders süss und langlebig. Wer im Kelterhaus von Casal dos Jordões in Casais steht, wo auch heute noch in *lagares*, in grossen Granitbecken also, die Trauben mit den Füßen gequetscht werden, versteht, woher der Nimbus des Portweins rührt: Das Anbaugebiet mit seinen unzähligen Terrassen entlang des Douro-Flusses trägt dazu bei wie auch die archaische Kelterung, die Lagerhallen in Porto, die Langlebigkeit und der unvergleichliche Geschmack.

Einen weiteren Typus bilden diejenigen Süssweine, die aus Trauben gekeltert sind, die nach der Ernte in Gebäuden getrocknet und erst in rosiniertem Zustand abgepresst werden. In Italien heisst dieser Wein etwa Vin Santo oder Recioto, im deutschsprachigen Raum Schilfwein. Für den Recioto di Soave werden die lokalen Trauben Garganega und Trebbiano di Soave verwendet. Der San Zeno der Gebrüder Fasoli besteht ausschliesslich aus angetrockneten Garganega-Trauben. Der goldfarbene Wein überzeugt durch seine Ausgewogenheit und die finessenreichen Aromen, die an Quitte, Zimt und Honig erinnern.

Basis für den Vin Santo Malmantico der Tenuta San Vito sind Malvasia-Trauben, die bis vor Weihnachten auf Gittern getrocknet werden. Nach dem Pressen der Beeren reift der Nektar während dreier Jahre in Kastanienholzfässchen. Der amberfarbene Vin Santo ist von kompakter, cremiger Struktur, geschmacksintensiv und lange nachklingend. Die österreichische Variante des Appassito-Weines nennt sich Schilfwein. Beim Weingut Sepp Moser am Neusiedlersee werden die Trauben der Scheurebe tatsächlich noch auf Schilfmatten getrocknet. Ist der Zeitpunkt reif, werden die Beeren ein-



gemischt, die Gärung wird eingeleitet und bei rund 10 Volumenprozent Alkohol gestoppt. Das Resultat: ein leichtfüßiger, beeriger Süsswein mit exotischen Fruchtnoten, die an Ananas und Maracuja erinnern.

## Mut zum Quertrinken

Der Österreicher August F. Winker steht in der Tradition eines Brillat-Savarin und Grimod de la Reynière. In seinen Feinschmeckerey-Briefen widmet er sich auch immer wieder den Mariagen, den Verbindungen von Speisen und Wein. «Die simpelste Partnerschaft ist die genialste und obendrein bibelfest: Brot und Wein», schreibt er. Und zählt dann ein paar Pas de deux auf, die immer klappen: Rohschinken mit Melone und Muskateller, Spargel und Silvaner, Fisch mit Buttersauce und Meursault, Lammrücken und Médoc, karamelisiertes Apfeltörtchen und Riesling Auslese, Stilton und Portwein. «Das sind ideale Harmonien.» Doch wer sich nur an Bekanntes hält, beraubt sich der Möglichkeit, neue Erfahrungen zu machen. So schlägt August F. Winker zu Süsswein auch vor: mit Ziegenkäse gefüllte Ravioli in Roquefortcreme, Senfsuppe mit Croûtons, paniertes Kalbsbries mit Tomatenkompott, in Banyuls geschmorter Ochsenschwanz, rosa gebratener Hirschrücken auf Balsamicokirschen und Petersilienwurzeln. «Wer die Form beherrscht, darf sie auch durchbrechen. Auch und gerade bei Tisch sollte man die Grundsätze schon mal über den Haufen werfen. Mit einer Ausnahme: Eine Flasche sollte stets in Reserve gehalten werden, denn nichts ist ernüchternder als ein Essen, das mit leeren Gläsern endet.»

Stefan Keller

Gastautor Stefan Keller ist Publizist, Weinexperte und Süsswein-Liebhaber. Er lebt und arbeitet in Wien.

Alle Süssweine im Delinat-Sortiment unter [www.delinat.com/dessertweine](http://www.delinat.com/dessertweine)

Portwein und Blauschimmelkäse: ein Klassiker, um ein Festmahl zu krönen.