



# Ein Name, der aufhorchen lässt

**Wein-Keller** Von Peter Keller

Simone Adams? Der Name ist in der Weinszene so gut wie unbekannt. Das gibt selbst die 33-jährige Winzerin aus dem deutschen Anbaugebiet Rheinhessen zu. Der Umstand überrascht nicht wirklich, denn sie ist erst seit 2010 in dem Metier tätig. Kürzlich wurden ihre Weine an der Deutschland-Degustation der Zürcher Händlers Boucherville zum ersten Mal in der Schweiz präsentiert.

Ohne gleich in Jubelstürme ausbrechen zu wollen: Simone Adams ist ein Name, den man sich merken sollte. «Der Wein ist meine Leidenschaft, mein Beruf», so lautet ihr Credo. Sie überlässt nichts dem Zufall, arbeitet mit der Natur und dem hervorragenden Muschelkalk-Terroir in ihrer Gemeinde Ingelheim. Die Böden eignen sich ideal für die Burgundersorten. Ihr Ziel: schlanke, elegante, frische Weine mit moderatem Alkohol zu erzeugen. Ein zu hoher Alkoholgehalt verfälsche die kühle Aromatik, sagt Adams.

Die verheiratete Winzerin stieg nach dem Tod ihres Vaters in den Familienbetrieb ein, nachdem sie vorher an der deutschen Forschungsanstalt für Garten- und Weinbau in Geisenheim studiert hatte. Umgekrempelt wird vieles. Zurzeit entsteht ein Neubau mit Weinkeller, weil die Verhältnisse im alten Gebäude zu eng wurden. Er ist so konstruiert, dass Adams in der Vinifikation ohne Pumpen auskommt. Unverändert bleibt die Grösse der Rebberge: Neun Hektaren genügen für die One-Woman-Show. Die Deutsche wird nur durch zwei Helfer un-

terstützt. 2011 ist ihr zweiter Jahrgang – und der ist bereits vielversprechend. Finessenreich, mineralisch, frisch kommt der Chardonnay daher. Er wird in einjährigen Barriques vergoren und reift auf der Hefe bis zur Abfüllung. Gewöhnungsbedürftig ist der Name des Weissen: Kaliber 25. Damit will die passionierte Jägerin eine Information über die Durchschlagskraft des Weines geben. Kaliber 9 ist demnach ein schlanker Weissburgunder, Kaliber 48 der beste Spätburgunder des Hauses. Das ist grosses Pinot-noir-Kino, tolle Frucht, kaum Holz-Noten, komplex, dicht und elegant im Gaumen, präsent Säure, reife Tannine, langes Finale, Alkoholgehalt von 13 Prozent, beeindruckendes Debüt dieses Weines. Simone Adams vertraut auf deutsche Pinot-Klone: «Das Burgund kann ich eh nicht nachahmen.»

● Mehr Wein-Infos von unserem Experten Peter Keller finden Sie online auf [www.wein.nzz.ch](http://www.wein.nzz.ch)

## Frage der Woche

**Können Sie mir Näheres über Mourvèdre sagen? Wir haben kürzlich einen sehr guten Bandol getrunken. Markus R., Zug**

Die Rebsorte wird verbreitet in Südfrankreich angebaut. Sie braucht ein sehr warmes Klima, weil sie spät reift. In der Appellation Bandol entstehen tatsächlich vorzügliche, reinsortige Rotweine aus Mourvèdre. Sie ist zudem in vielen Gewächsen der Provence und des Languedoc-Roussillon ein wichtiger Teil in einer Assemblage. Ursprünglich stammt die Sorte wohl aus Spanien, wo sie unter Monastrell weit verbreitet ist. Die Varietät ist anfällig auf echten und falschen Mehltau. Daher sind heisse, trockene Gegenden von Vorteil. Die wichtigsten Merkmale der Weine: schwer, alkoholstark, tanninbetont, oft nicht sehr zugänglich in der Jugend und mit Lagerpotenzial.

**Fragen an:** [wein-keller@nzz.ch](mailto:wein-keller@nzz.ch)



Simone Adams aus Rheinhessen setzt auf Burgunder-Rebsorten wie etwa Pinot noir.



## Gegen Biberweine

**Auslese** Italiens beste Tropfen

Biber sind Tiere, die Holz mögen. Holz spielt in vielen Weinen eine wichtige Rolle, etwa dann, wenn sie in Barriques ausgebaut werden. Viele Produzenten übertreiben den Einsatz. Mit unangenehmen Folgen: Der Wein riecht mehr nach Holz und Vanille-Tönen als nach fruchtigen Aromen.

Die Degustatoren des Fachmagazins «Merum» mögen zu konzentrierte, nach Eichenfass riechende, fette Gewächse nicht. In einem solchen Fall erhält der Wein die wenig schmeichelhafte Auszeichnung «Biberwein». Im neuen Taschenführer «Italiens beste Weine» geht es vor allem um jene Beispiele, die sich durch Vielschichtigkeit, Eleganz und ihren Ursprung auszeichnen. So wird ein begeisterter Wein mit drei Herzen, ein sehr schöner Wein mit zwei und ein recht guter Wein mit einem Herzen bewertet. Zudem führt «Merum» den ultimativen Weintest «Je leerer die Flasche» durch. Jener Wein, der von Gästen am meisten getrunken wird, ist jeweils der beste der Serie.

Im neuen Taschenführer sind über 1800 Weine von über 900 Produzenten aufgeführt. Der Leser er-

hält auch gewisse Informationen zu den Betrieben. Nicht aufgeführt sind die Schweizer Bezugsquellen, was den Rahmen des nützlichen Nachlagewerks sprengen würde. Man erhält aber viele interessante, etwas andere Tipps. Ein Beispiel: Der Weissburgunder 2012 der Kellerei Meran Burggräfer wird mit drei Herzen bewertet, bei einem Preis von € 9.50 ab Keller. «Selber testen oder selber schuld», so die Devise des Führers. **Peter Keller**

● Italiens beste Weine, Merum Taschenführer Wein, Fr. 18.50; [www.merum.info](http://www.merum.info)



**Ratgeber mit ultimativem Test: Die meistgetrunkenen Weine sind die besten.**

## Email aus Österreich

**Küchenhilfe** Töpfe und Schüsseln

Sarah Wiener als Küchenhilfe zu bezeichnen, wäre mehr als vermessen. Denn abgesehen von den wenigen, die über Michelin-Sterne und Gault-Millau-Punkte verfügen, kämen die meisten von uns am Herd wohl nicht über die Rolle der helfenden Hand für die bekannte Gastronomin und Fernsehköchin hinaus. Das Prädikat «Küchenhilfe» bezieht sich in diesem Fall auf die Edition, welche Wiener für den österreichischen Emailgeschirr-Produzenten Riess entwickelt hat. So zum Beispiel Gugelhupf-Formen, Rührschüsseln, Kuchenbleche, Massbecher oder Cake-Formen aus dem grossen Fundus des Traditionsunternehmens – alles in Handarbeit gefertigt. Das dazugehörige Farbkonzept des Designbüros Dottings ist so appetitlich, dass man fast ins leere Kochgeschirr beisst. Für den geschmackvollen Inhalt ist man allerdings selbst besorgt – wenn auch mit einer guten Küchenhilfe. **David Streiff Corti**

● Die Produkte aus der «Edition Sarah Wiener» von Riess sind für zirka 35 bis 59 Franken erhältlich, unter anderem bei Einzigart in Zürich; [www.riess.at](http://www.riess.at); [www.einzigart.ch](http://www.einzigart.ch)



**Sarah Wiener tanzt auf vielen Hochzeiten: in ihren Restaurants wie im Fernsehen.**

FOTOS: JULIETTE GRIFETEN, FOTOGRA.PD