

European Spirit

Wein und mehr aus Hofheims Partnerstädten

VON KLAUS DREISTADT,
FÖRDERKREIS HOFHEIMER
STÄDTEPARTNERSCHAFTEN

Hofheim – Der Förderkreis Hofheimer Städtepartnerschaften e.V. hat die langjährige Tradition wieder aufleben lassen und am 26. April zu einer Probe eingeladen. Zu den Weinen und mehr hat der Förderkreis auch ein umfangreiches Käsesortiment angeboten. Dr. Jana Seidemann hat diese Weinprobe wieder mit Bravour gestaltet und auch „das Mehr“ war sehr interessant.

Der Martinsthaler Wildsau Riesling Kabinett, der als erster Weißwein präsentiert wurde, ist ein eigenes Gewächs und eher ein Wildsäulein, da nach drei Jahren die Säure nicht mehr so stark ausgeprägt ist. Der Wingert beinhaltet auf etwa 600 Quadratmetern über 70 Jahre alte Rebstöcke, die nach dem Krieg noch in enger Zeilung angepflanzt wurden.

Dem folgte ein 2018er Fiano di Avellino Gaudium i capitani (trocken). Avellino hat sehr gute Weißweine, am bekanntesten sind Fiano und Greco di Tufo.

Der 2019er Aglianico Rosa to Overdose i Capitani (trocken) war noch eine Steigerung. Das alte Rom hat bis zum Untergang von Pompeji



Dr. Jana Seidemann hat die Weinprobe souverän gestaltet. FOTOS: INGRID BENDER

seinen Wein aus Kampanien bekommen, die von dem Nutzen des Schwefels zur Haltbarkeit wussten und daher der Transport per Schiff nach Rom gegeben war.

Vor 20 Jahren wurden die letzten Rebstöcke gerettet. Dieser hat den Namen Overdose, weil der Winzer alle Regeln der Kunst angewandt

hat, um dem apricotfarbenen Wein ein Erdbeerroma mit zu geben. Es ist ihm gut gelungen, ohne dass es wirklich eine Überdosis davon geworden wäre.

Nach Italien folgten nun zwei Weine aus Chinon. Ein 2015er Chinon rosé vom Winzer Couly-Dutheil. komplex mit langem Abgang, für einen Rosé relativ viel Character und Tannin.

Der 2017er Chinon

rouge der Domaine de Tulpenay wurde extra für Familie Seidemann mit Naturkork verschlossen, und gewinnt deshalb mit der Lagerung. Chinon-Rotweine halten sich zehn bis zwölf Jahre. Sie sollten etwas kühler serviert werden (servir frais).

Sie eignen sich deshalb auch gut bei sonnigem Wetter von 16 bis 18 Grad, sind optimal zum Essen, aber auch zum kräftigen, reifen Käse.

Dank seiner besonderen Farbstoffe, färbt der Cabernet Franc die Sauce nicht braun, sondern eher violett, wenn er nicht für die Sauce eh zu schade ist.

Zurück nach Italien, in einen Ortsteil unserer Partnerstadt Buccino besticht der 2010er Taurasi Feudi di San Gregorio (trocken) mit 32,60 Euro ein teurer Wein. Er wird oft auch als Barolo des Südens bezeichnet. 2010 war ein besonderer Jahrgang

und er kann tatsächlich ohne Probleme für weitere zehn Jahre reifen.

Mit dem 2020er Hattenheimer Schützenhaus Riesling Kabinett ging es nun in die Kabinettklasse. 2020 war ein besonders gutes Weinjahr im Rheingau und ermöglichte viele gute Kabinett Weine.

So hat man diesen Riesling mit der eigenen Restsüße zu einem milden, vollmundigen Dessertwein ausgebaut, der dennoch eine gewisse Frische aufweist.

Am Ende der Weine stand ein 2015er L'Interdit Couly-Dutheil (edelsüß, 39,95 Euro. Dieser „Verbotene“ ist wie eine Beerenauslese. Weniger als zehn Prozent der Trauben können vollreif geerntet werden, bei denen der Schimmelpilz Botrytis cinerea die Beerenschale durchdringt. Feuchtigkeit verdunstet, die Zuckermoleküle sind dagegen zu dick zum Entweichen. Außerdem verarbeitet der Pilz weit mehr Säure als Zucker.

Edelsüßen Weine sollte man nicht zu jung trinken, sondern ihm Zeit geben, wie bei diesem 2015. Und nun ging es zum „Mehr“ des Abends.

Ein Wyborowa Wodka aus Polen, dem Land wo der Wodka aus allen möglichen Grundsubstanzen hergestellt: Kartoffeln, Korn oder auch Roggen / Rye wie in USA.

Und zum Abschluss ein Beefeater London Dry Gin (England). Gin hat sich aus dem holländischen Genever entwickelt, einem Wacholderschnaps für die Seefahrer, der für die Fahrten nach Afrika halten musste. Gin ist heute in aller Munde und das Modegetränk schlechthin. Diese Probe war wieder sehr lehrreich und unterhaltsam und wir freuen uns auch die Ideen im nächsten Jahr.

