

Fünf Gänge, 18 Weine und 7000 Gläser für 700 Gäste

Vinotheka und Riesling-Gala im Hotel Krautkrämer

Von Ursula Robbe

Münster-Hiltrup. Die Gastgeber waren gut vorbereitet. Als die 700 Gäste der Riesling-Gala am Samstag im Hotel Krautkrämer zur Weinprobe ansetzten, standen sage und schreibe 7000 blank polierte Gläser bereit. Der gute Schluck war kaum ausgetrunken, da eilte bereits ein flinker Mitarbeiter herbei, spülte es erneut und brachte es auf Hochglanz. Es lag aber wohl nicht nur daran, dass die 13. Auflage der Veranstaltung, bei der 46 deutsche Winzer ihre besten Erzeugnisse präsentierten, schon längst ein viel gelobtes Ereignis ist.

Gleich zu Beginn der Vinotheka am Freitagabend räumte ein Fachmann mit einem traditionellen Vorurteil auf. „Wir alle sind getrimmt auf das Bordeaux-Märchen“, be-

tonte Weinexperte Martin Kössler. „Leg dir einen Wein in den Keller, und irgendwann schmeckt er dir.“ Im Languedoc-Roussillon jedoch existiere keine Bibliothek alter Weine: „Die sind immer ausverkauft.“ Außerdem schmecken sie auch jung, wie die zwölf Winzer, die aus dem französischen Midi angereist waren, unter Beweis stellten. Die Weine aus der aufstrebenden Region, die viele Jahre als Massenware verschrien waren, bezeichnete Kössler als „Lokomotiven“. Die Winzer hätten in den vergangenen zwei Jahrzehnten gezeigt, welche Wertschätzung ihre Produkte genießen.

Einer der Pioniere ist der 75-jährige Aimé Guibert vom Weingut Mas de Daumas Gascac, dessen Vin de Pays – 1978 erstmals gekeltert – international Aufsehen erregt hat, wie

André Dominé betonte. Der Weinjournalist aus Hamburg, der seit 20 Jahren im Languedoc-Roussillon lebt, zeichnete für die Auswahl der Weine verantwortlich. Das Potenzial der Region sei noch lange nicht ausgeschöpft, weiß der Experte. Besonders hob er das „interessante Preis-Leistungsverhältnis“ hervor.

140 Gäste verkosteten beim exklusiven 5-Gänge-Menü am Freitag 18 Weine aus dem Languedoc-Roussillon. Die wichtigste Rebsorte der Region ist im Augenblick Syrah. Ganz neu der Grenache gris, ein grauer Weißwein aus einer rosa Traube. „Eine alte Rebsorte, mit der man lange Zeit nichts Vernünftiges anzufangen wusste“, erläuterte Dominé. „Ihre Textur ist seidig, cremig und mundfüllend“.

Zum Auftakt der Riesling-Gala vergab die Zeitschrift



Hans Joachim Krautkrämer (2. v. l.) gratuliert Ulrich Mell vom Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan zum deutschen Rieslingpreis. Mit im Bild: Madelaine Jackitz, Chefredakteurin der Zeitschrift „Der Feinschmecker“ (2. v. r.).

Foto: -uro

„Der Feinschmecker“ zusammen mit dem Hotel Krautkrämer den deutschen Rieslingpreis 1999. Den ersten Platz aus über 200 Einsendungen belegte das Weingut „Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan“ aus der Pfalz mit dem

Deidesheimer Kalkofen, einer trockenen Riesling-Spätlese. Zwei Spätlesen aus dem Rheingau landeten auf Platz zwei: Johannesberger Klaus vom Weingut Prinz von Hessen und Rüdeshheimer Berg Schloßberg vom Weingut Au-

gust Kessler. Zum ersten Mal waren auch aufstrebende deutsche Jungwinzer auf der Riesling-Gala vertreten. Aus Platzmangel – die Veranstaltung war noch nie so gut besucht – war für sie ein Zelt aufgebaut worden.