



UNTER DER GESCHMACKSLUPE ZWEI TAUBERSCHWARZ-WEINE



DER EINE

2012 Tauberschwarz trocken
Oberschüpfer Herrenberg »im
Holzfass gereift«
Weingut Benz, Beckstein,
Tauberfranken/Baden
13 Vol-%, 8,30 Euro ab Hof,
Tel 09343. 45 23,
→ www.weingut-benz.de

Braucht ein wenig Luft, um seine kräftigen, rotfruchtigen Aromen zu entfalten. Schmeckt dann reif und voll und doch ganz transparent, das Gegenteil von wuchtig und gerbstoffbeladen. Macht sofort Lust, ins Weinhotel der Familie Benz zu fahren.



DER ANDERE

2010 Tauberschwarz trocken
<R> Röttinger Feuerstein
Weingut Familie Hofmann,
Röttingen/Franken
13,5 Vol-%, 18 Euro ab Hof,
Tel 09338. 15 77,
→ www.weinguthofmann.com

Jürgen Hofmann arbeitet hier ganz bewusst mit der Säure und vermittelt einen Eindruck davon, dass das Klima an der Tauber nicht immer nur warm und idyllisch ist. Das Spiel macht den Wein lebendig und anregend, es unterstreicht die Frucht und bringt eine feinrauchige Note ins Spiel.

Heinzelmanns Geschmackslabor

Ein Tusch für den Tauberschwarz

Ergänzend zur Genussreise in unserem Heft hat Ursula Heinzelmann diesmal die autochthone Rebsorte Tauberschwarz unter die Lupe genommen. Beim Kombinieren mit dem Roten verzichtete unsere Verkosterin bewusst auf regionale Speisen – und machte spannende Entdeckungen.

Alteingesessen, eingeboren, Ureinwohner« – das Labor hatte die Nase ausnahmsweise mal nicht im Weinglas, sondern im Fremdwörterlexikon. »Alle reden von autochthonen Rebsorten, immer diese Modewörter, weiß doch kein Mensch, was die bedeuten,« grummelte es der Verkosterin entgegen. Die überlegte sofort, welcher Wein zu diesem Wort passen könnte, suchte außerdem der Jahreszeit angepasst nach Rotem und schob schließlich Tauberschwarz unter die Geschmackslupe, eine autochthone Sorte aus dem Taubertal (siehe auch die Genussreise Taubertal in diesem Heft).

Wo das denn liege, wurde nun gefragt? Südlich von Würzburg schlängelt sich die Tauber von Weinbergen begleitet knapp hundert Kilometer lang nordwestlich in Richtung Main.

Viele bezeichnen diese idyllische Gegend als Tauberfranken, was nicht zuletzt auf altfränkische Zeiten und Karl den Großen zurückgeht. Doch schon ab dem 16. Jahrhundert zersplitterte der Landstrich politisch, manche Orte gingen an Mainz, andere an Würzburg oder die Kurpfalz. Das Tal selbst blieb eine wichtige Weinhandelsroute, wobei das 1151 gegründete Zisterzienserkloster in Bronnbach sicher eine wichtige Rolle spielte, das Wein bis nach Köln schickte. Nach den napoleonischen Kriegen wurde dann zwischen Baden, Württemberg und Bayern aufgeteilt, und das Taubertal, fernab der Hauptstädte, fiel in eine Art Dornröschenschlaf. Weintechnisch geht es hier drunter und drüber: Am Oberlauf schiebt sich um Rothenburg, Tauberzell und Röttingen das bayerische Anbaugebiet Franken

Der Tauberschwarz kam im Mittelalter als blaue Frankentraube und Süßroth aus den fränkischen Ostmarken an die Tauber.

vom Main herein, gefolgt vom Anbaugebiet Württemberg mit dem Bereich Kocher-Jagst-Tauber, und das nördliche Taubertal, Bereich Tauberfranken, gehört zum Anbaugebiet Baden, wo aber trotzdem in fränkische Bocksbeutel abgefüllt werden darf. »Stopp!« schrie das Labor längst, »alles viel zu verwirrend und im Glas vollkommen irrelevant, oder?«

Nun, nicht ganz, denn wie sich leider auch am Beispiel Bodensee verfolgen lässt (dessen deutsche Weinufer drei verschiedenen Anbaugebieten zugeordnet sind), ist solch ein Puzzle eine enorme Hürde, um nach innen und außen eine gemeinsame Identität aufzubauen. Deshalb: ein Tusch für den Tauberschwarz. Gäbe es ihn nicht, hätte ihn vielleicht eine PR-Firma erfunden. Und auch beinahe müssen, denn Mitte des letzten Jahrhunderts galt er als ausgestorben. Dann fanden sich in einem Seitental einige hundert Stöcke, heute gibt es wieder etwa 15 Hektar, und dank dieses Anstoßes beginnt sich die Region allmählich wieder als solche zu fühlen und darzustellen. An diesem Punkt lag der Verkosterin sehr daran, das Autochthone ein bisschen zu relativieren (damit es, wenn zu sehr gerühmt, nicht als Ausländer-Dissing verstanden wird) und erzählte, dass der Tauberschwarz offensichtlich im Mittelalter als blaue

Frankentraube und Süßroth aus den fränkischen Ostmarken an die Tauber kam und bis heute auch in Schlesien, Tschechien und Kroatien zu finden ist. Was eine der ältesten Fragen nicht-nomadischer Kulturkreise aufwirft: Wann gilt man, frau

und traube als einheimisch? Ab der zweiten, dritten, vierten Generation? Einfacher ist natürlich zu beantworten, warum manche Verbindungen von Ort und Traube über so lange Zeit bestehen: wie etwa bei Rindern, wo sogenannte Landrassen wie die roten Vogelsberger an kleinklimatische Gegebenheiten gut angepasst und daher besonders robust sind, kommen bestimmte Rebsorten mit Wetter und Boden eines bestimmten Gebiets besser zurecht als andere. Der Tauberschwarz ist frühreif und winterhart, im kontinentalen, winterkalten Taubertal ein großer Vorteil. Warum er trotzdem beinahe wieder verschwunden sei, wollte das Labor daraufhin wissen? Weil er dünnhäutig ist, was im Traubenfall bedeutet, dass er anfällig für Fäulnis und bei großen Erträgen nicht sehr farb- und aromenintensiv ist. In warmen, trockenen Jahren jedoch, oder wenn er von Winterhand deutlich gezügelt wird, dann macht er seinem alten Namen Süßroth alle Ehre. Worauf das Labor endgültig das Lexikon zur Seite schob und stattdessen nach den Gläsern griff.



The winner is ... die Ergebnisse

Das soll tauberfränkische Kost sein? Das Labor klang befremdet und irritiert. Natürlich nicht, beschwichigte die Verkosterin, denn selbst Weine aus autochthonen Sorten müssten in die Welt hinausreisen, schließlich wollten auch die Tauberaner nicht ausschließlich ihre eigenen Weine trinken. Für die Geschmackslupe daher ein Querschnitt dessen, was in Berlin, München oder Duisburg zum Tauberschwarz konsumiert werden könnte.

Dann ging es los – und dieses Mal gab es (neben vielen spannenden Kombinationen) wieder einen eindeutigen Favoriten, nämlich überraschenderweise die knoblauchduftigen Nudeln! Schwarz zu schwarz ...

Der Oberschüpfer freute sich zuerst über den zarten Tintenfischduft der sepiagefärbten Nudeln, die Avocado umfing den Alkohol, Nudeln und Öl gemeinsam den Gerbstoff und der Knoblauch schließlich die jugendliche Säure des Weins. Es war eine stürmische Begegnung, deshalb aber nicht weniger herzlich. Noch ungewöhnlicher war das Aufeinandertreffen von Nudeln und Röttinger: keiner wusste in diesem Moment so richtig, wo er war, wer er war, warum er hier war, aber das wirkte auf beide enorm befreiend und anregend. Der Wein fügte dem Essen ebenso eine weitere Dimension hinzu, wie sich Avocado und Knoblauch seiner annahm. Alles zusammen keine Kuschnummer, sondern zwei gestandene Kerle für wache Momente.

Der Röttinger erwies sich durchweg als aufgeschlossen. Zum Risotto etwa erschien er wie die Fortführung des Essens mit anderen Mitteln: Säure und Fett und Geschmeidigkeit – als habe man das perfekte Brot zur Begleitung einer Weinprobe

entdeckt, Unterstützung ohne Einmischen, einen Oscar für die beste Nebenrolle wert! Den Nieren war er ein gleichermaßen würdiger Gegenpart, verlieh ihnen Statur und freute sich über ihre glatte Textur ebenso wie über die Senfwürze. Seine Flexibilität schließlich bewies er beim Grünkohl. Gutgelaunt kümmerte er sich nicht groß um die ziemlich unkompatiblen Genossen Sojasauce und Chili, sondern dockte enthusiastisch ans herbe Grünkohl-Grün an; zusammen hatten sie Spaß mit dem Tofu.

Was sich beim Oberschüpfer so nicht sagen ließ: Dies war der einzige Moment, an dem die Situation unter der Geschmackslupe zu eskalieren drohte. Der Wein schmolte zugleich herb und alkoholisch, weil er auf dem Teller keinen Gegenpart erkennen konnte, der Tofu zeigte sich trotz Soja von seiner fadesten Seite. Nein. Zu den Nieren hingegen gab er sich zuerst zwar auch ein wenig blauäugig, nahm dem Senf den Wind aus den Säurewürzesegeln und wirkte dadurch selbst jünger. Doch als sich das alles ein wenig gefunden und beruhigt hatte, erwies er sich als angenehmer Begleiter. Auch mit dem Risotto musste er sich zuerst anfreunden und seine Gerbstoffstacheln glätten. Aber dann freute er sich über diese Plattform, er mochte die Butter und die Glitschigkeit des Reis', während das Risotto meinte, man habe ihm gerade ein wenig Gemüse hinzugefügt, etwa eine Handvoll Radicchio.

Autochthon, aber weltgewandt, fasste die Verkosterin abschließend zusammen. Das sprach doch für fernere Gefilde in der Tauberschwarz-Genetik – doch was brachte das Labor da noch herbei? Dem Duft nach zu urteilen, ziemlich reifen Käse. Jawohl. Denn so oft äußere sich die Verkosterin beinahe abfällig über Rotwein zum Käse, da wolle man doch jetzt mal sehen ...

Schon lagen ein gereifter Bergkäse von Super-Affineur Thomas Jamei Breckle aus Kempten und ein höchst aromatischer Epoisses unter der Lupe, und pflichtschuldigst griffen alle wieder zu den Gläsern. Die Bergkäse-Runde ging eindeutig ans Labor: der Oberschüpfer durfte vor der entspannten Altersgelassenheit des Käses seine Jugend ganz ausleben (in seiner Lebendigkeit wirkte er beinahe wie ein Weißwein, konnte sich die Verkosterin nicht verkneifen zu bemerken). Dabei respektierte er aber sein Gegenüber voll und ganz.

Die Begegnung zwischen Bergkäse und Röttinger fand auf einem ganz anderen Niveau statt. Nach anfänglichem Gerangel erkannten sie sich gegenseitig ob ihrer Substanz und Konzentration, der Allgäuer glättete die Wogen im Glas mit Hilfe seiner Kristallknusprigkeit. Schließlich der Epoisses: Da schien es eingangs, als bestätigte der Oberschüpfer die »Weißwein-passt-mindestens-so-oft-und-gut-zu-Käse-wie-Rotwein-Regel«. Aber als er sich in die Rolle der Erfrischung hineinfand, war gegen diese Begegnung eigentlich nichts einzuwenden. So ein reifer, laufender, riechender Epoisses ist schließlich auch nicht der einfachste Partner. Dann setzte der Röttinger zum großen Finale an, zeigte seine ganze Würze und Dichte und begegnete dem Käse direkt auf Augenhöhe. Oha. War der Tauberschwarz vielleicht mit den Franken damals noch ein Stück weitergezogen bis ins Burgund, die Heimat des Epoisses? Wer weiß. Aber die Käse-Ehre des Rotweins war gerettet. ●



DIE KULINARISCHE TESTSTRECKE

Fotos © Stefan Abtmeier, www.fahinheaven.de



Schwarze Spiralnudeln mit Avocado, Garnelen, Petersilie und Knoblauch
Knoblauch (viel) mit der grob gehackten glatten Petersilie in reichlich Olivenöl anschwitzen, Avocado und Garnelen in kleinfingerdicken Würfeln zugeben, kurz mitschwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann die Nudeln untermischen.



Kalbsnieren und braune Champignons in Senfsauce
Kalbsnieren und Champignons in Scheiben mit Schalottenwürfeln in Butter anbraten, salzen, pfeffern. Herausnehmen, Fond mit Weißwein ablöschen, reduzieren, reichlich groben Senf dazugeben und mit ein wenig saurer Sahne binden. Nieren wieder zugeben, erwärmen.



Risotto Milanese
Schalottenwürfel in Butter anschwitzen, Reis zugeben und glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen, dann nach und nach heiße Brühe zugießen, gegen Ende auch ein wenig eingeweichten Safran. Und Rühren! Zum Abschluss noch einen Stich Butter und Parmesan untermischen, Deckel auf den Topf und zehn Minuten stehen lassen.




Grünkohlsalat mit Tofu und Chili
Grünkohl von den Rippen streifen, blanchieren und leicht ausdrücken. Tofuscheiben in Olivenöl anbraten, mit Sojasauce ablöschen. Mit frischer roter Chili in feinen Streifen und dem Grünkohl mischen, evtl. noch etwas Öl zugeben.



Natur
Energie
Plus



Machen auch Sie ein 



**Jetzt zu Ökostrom wechseln.
Und einen Baum wachsen lassen.**

Wechseln Sie jetzt zum Ökostrom aus 100% deutscher Wasserkraft und wir pflanzen gemeinsam mit der Deutschen Umweltstiftung einen Baum für Sie.

www.naturenergieplus.de