

Ich kann mit (deutschen) Grauburgundern nichts anfangen.

Einst traf ich in Nelson/Neuseeland (weit vor meiner Zeit als versklavter Sommelier) einen echten Lebenskünstler (Kalifornier) der meiner Partnerin und mir ein wunderschönes Apartment vermietete. Außerdem besaß er noch ein Reiseunternehmen und er malte - eigentlich war er Künstler - Tonmöwen an, die dann an meist japanische Touristen verkauft wurden. Auf meine Frage hin, wer so was kauft, antwortete er mir, er könne gar nicht soviel Tontauben anmalen wie von ihm gewünscht wird.

So ähnlich mag es den deutschen Qualitätswinzern gehen, kommen sie doch mit der Produktion von Grauburgunder kaum nach. International steht der deutsche Weißwein nur für Riesling, in erster Linie rest- und edelsüß, aber zunehmend auch für trockene Rieslinge, aber keinesfalls für Grauburgunder. Das hat für mich auch einen Grund: Wird Grauburgunder im Stahl angebaut, mit dezenter Säure und temperaturkontrolliert primärfruchtorientiert angebaut, wird daraus **immer** ein munteres heiteres Tröpfchen, welches sich unkompliziert trinken lässt. Genau das wird vielfach vom Markt gewünscht.

Das mag ich nicht einmal bedauerlich finden, weil es doch immerhin den Konsumenten zu deutschen Weissweinen greifen lässt, und die meistens noch belangloseren Pinot Grigios und Co. aus der Gunst des Konsumenten verdrängt.

Allerdings führt es zu dem Umstand, dass viele Winzer hier etwas Ähnliches unternehmen, und die Endprodukte austauschbar und stereotyp wirken.

Ein befreundeter Weinhändler und Sommelier, den ich an dieser Stelle gern anonym lassen möchte, (Gregor Jänecke-Nimptsch von Le Sommelier, Im Kamp 1, 30657 Hannover, Tel. 984 367 60 ☺) sagte einmal in einem launigen Gespräch, dass er den Eindruck habe, dass sich bei Grauburgunderproben, die - imaginäre - Cuvée aus allen probierten Weinen nicht groß von den einzelnen Weinen unterscheiden würde und sicher nicht die schlechteste Wahl wäre.

In dieser Aussage versteckt sich, aus Sicht der Winzer, der Erfolg und auch das Problem. Wird in einem Markt, der ständig Individualität und einen „Gewinn für Alle“, durch das Herausarbeiten von Unterschiedlichkeit (Terroir, Regionalität, etc.) postuliert, dann lediglich Nivelliertes angeboten, geraten die Marktteilnehmer sehr schnell in Gefahr Glaubwürdigkeit zu verlieren.

Bestimmt gibt es auch ganz tolle und hoch individuelle Grauburgunder in Deutschland, die ich nicht kenne oder die mir gerade nicht einfallen.....

Nicht verhehlen möchte ich an dieser Stelle, dass ich mich hier auch als Teil des Dilemmas sehe, da ich, gerade wenn eine gewisse „Neutralität“ im Wein gewünscht wird, gerne und oft auf deutschen Grauburgunder zurück greife.

Auch wenn Grauburgunder keine große Rebsorte ist, fallen mir große Weine aus dieser Rebsorte ein. Ausgerechnet die - viel und zur Unrecht geschmähten und wenig gekauften - Elsässer machen es uns hier vor. Großartig z. B. die trockenen und edelsüßen Pinot Gris von Albert Mann oder Boxler.

Ihr Weinfetischist