



Gelebter Genuss

Feierselige Touristen und Riesling-Stolz. Rotwein-Rekorde und das größte Fass der Welt. Dazu Spitzentropfen, die im Ausland beeindruckten. Das alles bietet **die Pfalz**

Die Pfalz beheimatet – soweit sich solche allgemeinen Feststellungen treffen lassen – einen fröhlichen und weltoffenen Menschen, der viel Sinn für gesellschaftliches Zusammenleben und die Freuden der Zeit hat und dem dogmatischen Denken abgeneigt ist.“ Diese Erkenntnis offenbart eine Dissertation aus dem Jahr 1958, der Doktorand hieß Helmut Kohl.

Was wollte uns der heutige Altkanzler einst damit sagen? Vielleicht lassen sich die Sätze in diesem Sinn deuten: „Der Pfälzer liebt das Feiern, auch mit Fremden. Außerdem isst, trinkt und redet er gern, oft und reichlich.“

Imposante Fakten, die von Lebensfreude künden, untermauern diese These. Auf etwa 200 Wein-
festen jährlich leeren Einheimische und Touristen ihre Schoppen, zylinderförmige Gefäße, die einen halben Liter fassen. Wenn im August die Deutsche Weinstraße zur 85 Kilometer langen Feierzone wird, schmausen und zechen Zehntausende von der elsässischen Grenze hoch bis zu den Hügeln Rheinhessens.

Wäre es in Bad Dürkheim nicht zum Restaurant umgebaut worden, könnte dort das gewaltigste Weinfass, das die Welt je sah, 1,7 Millionen Liter aufnehmen.



Rebkönige

Im **milden Klima** gedeihen Mandel- und Feigenbäume. Vor allem aber (auf 23 000 Hektar): Riesling, Weiß- und Grauburgunder, Müller-Thurgau, Silvaner (weiß); Dornfelder, Portugieser, Spätburgunder (rot)

Von den mehr als 100 Millionen Rebstöcken der Region tragen so viele die Renommiertraube Riesling, dass sich die Pfalz als größtes Rieslinggebiet des Planeten präsentieren kann. Nationale Nummer eins ist sie mit ihrer Rotweinfläche, denn rote Trauben machen 40 Prozent des Bestands aus.

Jede dritte Flasche des in Deutschland gekauften Weines stammt aus der Pfalz, melden die Werber der Region mit Stolz.

Dass heutzutage jenseits aller Zahlenrekorde etliche gastronomische und vinologische Qualitätsverbesserer werkeln, konnte der junge Helmut Kohl nicht voraussehen. Fest steht aber, dass allen Saumagen-Klischees zum Trotz inzwischen acht Michelin-Sterne über der Pfalz leuchten.

Eine gut ausgebildete Winzergeneration, deren Vorgänger vor zwei, drei Dekaden oft simple Konsumweine abliefern, beeindruckt mit brillanten Rieslingen sowie saftigen weißen und roten Burgundern sogar verwöhnte Gaumen. Offenbar auch die strenge englische Weinkritikerin Jancis Robinson. Ihr Urteil: „Die Pfalz ist eine der aufregendsten Weinregionen Deutschlands.“ ■

ULI MARTIN



Riesling · 2010, ObA trocken

Weingut Herbert Hammel, Ellerstadt. Ein paar Autominuten westlich von Oggersheim wurzeln die Reben in tiefgründigen Löss- und Lehmböden. Winzer Herbert Hammel, der mit fröhlicher Selbstironie aus dem Familiennamen das Betriebswappen ableitet, könnte von diesem Riesling etliche Flaschen mehr produzieren, wenn er wollte. Will er aber nicht. Zum Glück, denn der niedrige Ertrag von nur 50 Hektolitern pro Hektar garantiert jene saftige Fülle, die einen klassischen Pfälzer Riesling auszeichnet. Wer ein hübsches, aprikosenduftiges Aroma liebt, kommt hier voll auf seine Kosten. Normalpreis: 7,80 Euro.



Weißburgunder · 2010, ObA trocken

Weingut Schwedhelm Klosterhof, Zell. Im Bereich Mittelhaardt/Deutsche Weinstraße – dem nördlichen Teil der Pfalz – pflanzten dereinst römische Legionäre die ersten Rebstöcke, als sie die Vorzüge der wind- und wettergeschützten Lage zwischen Haardtgebirge und Rheinauen erkannt hatten. Die Familie Schwedhelm betreibt erst seit den 70er-Jahren ambitionierten Weinbau und hat sich mit ihren feinfruchtigen Kollektionen schnell nach oben gearbeitet. Als Vorspeisenbegleiter zeigt der Weißburgunder seine besondere Finesse. Normalpreis: 6,95 Euro.



Spätburgunder & Cab. Sauvignon · 2009, ObA trocken

Weingut Neiss, Kindenheim. Im nördlichsten Zipfel der Region, abseits der Pfälzer Traditionsorte Neustadt oder Bad Dürkheim, gelingt dem 39-jährigen Axel Neiss ein kleines Kunststück: Er kreiert Rot- und Weißweine, die sich einerseits vielschichtig und tiefgründig geben, andererseits unkomplizierten Trinkspaß bereiten. Wie das funktioniert? Indem man zum Beispiel zwei völlig gegensätzliche Rebsorten verkuppelt. Das Ergebnis ist hier eine nach Karamell und Beeren (Spätburgunder!) düftelnde, feinwürzige (Cabernet Sauvignon!) Überraschungskomposition. Reinschnuppern! Normalpreis: 9,80 Euro.

Das Paket Pfalz ist zu bestellen bei Rindchen's Weinkontor.

Sechs Weine (je zwei Flaschen) erhalten Sie zuzüglich Versandkosten* zum Vorzugspreis von 39,75 Euro (Normalpreis: 49,10 Euro)

Bestellservice: www.focus-wein.de oder
Telefon-Hotline: **01 80/5 30 42 30**** oder Fax: **0 40/55 62 02 20**



zum Bestellen

Trinkgenuss mal 24

Im großen Probierpaket steckt alles, was der FOCUS-Weinkurs bietet – je eine Flasche von jedem vorgestellten Wein. Dazu kommt noch mehr: Jedes Probierpaket enthält automatisch zwei hochwertige mundgeblasene Weingläser der Enoteca-Serie der Glasmanufaktur Zwiesel 1872 (Bild oben; normaler Verkaufspreis: 45,90 Euro), außerdem zwei polierte Tropfringe plus eine Vacuvin-Designer-Kühlmanschette.

Der Gesamtwert des 24er-Pakets liegt bei 249 Euro. FOCUS-Leser zahlen den Sonderpreis von nur 149,50 Euro – und sparen so fast 100 Euro oder 40 Prozent. Die Versandkosten sind bereits im Preis enthalten.



Das große Probierpaket ist zu bestellen bei Rindchen's Weinkontor.

www.focus-wein.de oder

Telefon-Hotline: **01 80/5 30 42 30**** oder
Fax: **0 40/55 62 02 20**

*innerhalb Deutschlands 6,95 Euro. Ab einem Warenwert von 75 Euro frei
**Anrufe aus dem Festnetz der Deutschen Telekom 14 Ct./Min., Mobilfunkpreise können abweichen.