

Weingilde Bergstraße: Aromatische Verkostung im Sekthaus Griesel / Zwölf Proben mit Stöffche aus aller Welt

Apfelwein: Mehr als Bembel und Geripptes

Von unserem Mitarbeiter Thomas Tritsch



Bembel und Geripptes: So kennt man den Apfelwein in Hessen. Bei der Apfelwein-Verkostung der Weingilde Bergstraße wurden zwölf internationale Stöffche verkostet - ganz ohne die traditionellen Trinkgefäße.

© dpa

Bensheim. Zisch! Früher war Apfelwein mal eine saure Brühe, die den Hessen die berühmte Schlappmaulmuskulatur betäubt hat, bis sie lautlos im Gerippten abgesoffen sind. Und vielleicht gibt es diese Exemplare immer noch. Bei der Verkostung der Weingilde Bergstraße standen andere Modelle auf dem Tisch: edel, bio und elegant. Und charismatisch anders.

Am Ende der informativen Zwölfer-Probe war zweierlei klar: Erstens, dass es sich bei Viez, Most, Äppler oder Cider um ein instabiles Getränk handelt, das man mit Samthandschuhen anfassen muss. Zweitens: Es gibt exzellente Produkte, die mit dem sauren Stöffche von früher kaum noch etwas zu tun haben außer der Grundzutat *Malus domestica* (Kulturapfel). Rund 20000 Sorten gibt es weltweit. Doppelt so viele wie Traubensorten. Doch es ist wie beim Wein: Nur ein Bruchteil ist "marktreif" und allgemein bekannt.

Gut ein Jahr hat die Vorbereitungszeit gedauert. Gemeinsam mit dem Gastwirt Michael Stöckl haben Manfred und Stefanie Berg von der Weingilde probiert, probiert und nochmals probiert. Dann wurden ein Dutzend internationaler Stillweine und Schaumweine herausgefiltert. Das Ergebnis konnte sich schmecken lassen. Über 50 Gäste kamen am Freitag ins Sekthaus Griesel, wo neben den Moderatoren Berg und Stöckel auch Winzer und Sektmacher Niko Brandner (Griesel & Compagnie) durch den Abend führte.

"Ich wollte mehr Vielfalt und Klasse", erklärt Stöckl. Nicht nur süß, sauer oder gespritzt. Der Apfelwein-Sommelier hat sich dem Stoff bereits in den 90er Jahren gewidmet und den Gästen des elterlichen Restaurants in Weilrod (Hochtaunus) - mitten in der großen Absatzkrise - eine Apfelweinkarte auf den Tisch gelegt. Und er hat den Most in feinere Gläser gesteckt. "Damals revolutionär", betont er in Bensheim.



In der Szene gärt es gewaltig

2002 mischte er dann beim alljährlichen Apfelweintag im Odenwald mit. Seit 2005 keltert er selbst. Stöckl ist Mitveranstalter der größten Apfelweinforme der Welt. Die neunte findet am 26. März in Frankfurt statt. 500 Produkte aus 14 Nationen werden serviert. Traditionelles, Innovatives und Außergewöhnliches von 90 Herstellern. In der Szene gärt es gewaltig. Gemeinsam mit Dieter Walz von der Edelbrennerei "Apfelwalzer" in Fürth hat Stöckl eine eigene Edition aufgelegt.

Der Lampertheimer Streuobstwiesen-Mix "Von der Aue" eröffnete die Verkostung. Ein Wein mit Äpfeln aus dem Jahr 2015 mit leichten 6,5 Prozent Alkohol, milder Säure und kernigem Fruchtaroma. Ende November von der Hefe getrennt und gleich abgefüllt. Gekeltert bei Dieter Bitsch in Lindenfels-Glattbach.

"Kellerhygiene ist das A und O", so Michael Stöckl. Essigsäurebakterien schaden dem Apfelwein. Zu viel Sauerstoff ist ebenfalls fatal. Milchsäurebakterien können entstehen, die wiederum die Apfelsäure in Milchsäure verwandeln. Beim Traubenwein ist das bisweilen erwünscht - für den Apfelwein ist es tödlich, da er keine andere Säure als Gegengewicht vorweisen kann. Die Arbeit mit Holzfässern ist riskant. Doch eines der größten Probleme des Apfelweins liegt in der Wahrnehmung seiner Trinker: Fehltöne, zum Beispiel Essignoten, werden eher akzeptiert als beim Traubenwein, und zwar sowohl bei Konsumenten wie bei den Produzenten.

Blitzsauber und elegant dagegen perlte ein harmonisch gefälliger 2014er Apfelsecco aus der nördlichen Uckermark im Glas. Deutliche Reifenoten offenbarte ein sortenreiner 2012er "Roter Trierer Weinapfel" aus der Wetterau. Ältere Apfelweine zeigen oftmals komplexere Aromen, aber auch oxidative Noten. Das rangiert unter Geschmackssache!

Ein polnischer "Cydr"-Schäumer wartete sogar mit einem deutlich spürbaren Birnenanteil auf - der übrigens Richtung Süden immer größer wird. Ein "Siider" aus Estland steckt in einer typischen Bierflasche und hat eine markante Hopfen-Note, die sehr erfrischend wirkt. Sehr gut steht dem Apfelwein zugesetzte Kohlensäure - oder lieber gleich eine traditionelle Flaschengärung.

Komplett durchgegoren

Extra für die Probe hat Niko Brandner einen jungen Grundwein für den Apfelschaumwein von Griesel ausgeschenkt. In gebrauchten Rotwein-Barriques ausgebaut, wird er nach etwa 18 Monaten Hefelager und einer zweiten Gärung auf die Flasche gebracht. "Der Wein ist komplett durchgegoren", so Brandner über den knochentrockenen, eleganten und anregend leichten Schaumwein, der etwa acht Volumenprozent Alkohol aufweist. Knapp zwei mehr als der Stillwein. Zum Vergleich hatten die Gäste einen 2013er Jahrgang im Glas.

Aus der Kellerei Trabanco im Dorf Lavandera, nur wenige Kilometer von Gijon entfernt, kam eine naturtrübe asturische Sidra mit Restsüße und einer Portion Essigsäure, die unter den Gästen für geteilte Meinungen sorgte. Zum Finale wartete ein "Apfelwalzer" von Dieter Walz, ein fränkischer Dessertwein mit stattlichen zwölf Prozent Alkohol und ein "Eiswein" aus der Egge Gård Destillerie in Norwegen. Für einen Liter des orangebraunen Nektars braucht es 30 Kilogramm Äpfel.

Der Vorsitzende der Weingilde, Dr. Roland Turowski, dankte den Moderatoren für die unterhaltsame wie genussreiche Reise durch die Welt der Apfelweine. Einen Bembel hat an diesem Abend niemand vermisst.

© *Bergsträßer Anzeiger*, Montag, 20.02.2017