

# Über Mittelfeld- strategen, Pizza Margherita und Katzenpisse

## Dialektisches zum Concha y Toro, Sauvignon Blanc, „Casillero del Diablo“, Reserva, Wine of Chile, 2018

Seogwipo, Juli 2020. Endlich – die zweiwöchige Quarantäne ist beendet. Umzug und Wohnungseinrichtung sind zwar noch nicht abgeschlossen, aber zu großen Teilen geschafft. Nachmittags dann in die nahegelegenen Filiale einer koreanischen Discounter-Einzelhandelskette mit landesweit gut 100 Hypermärkten und noch mehr Expressläden. Homeplus - bis 2017 auch in Miteigentümerschaft der weltweit tätigen britischen Einzelhandelskette Tesco. Das Wein-sortiment sondiert. Eine Degustation zwischen Umzugskartons und Krimskrams.



홈플러스 Homeplus-Filiale in Seogwipo – Werbewochen für die Marke Casillero del Diablo

Stellen Sie sich folgendes Bild vor: Eine Flasche Weißwein vor den leeren Publikumsrängen von Old Trafford, dem altherwürdigem Fußballstadion von Manchester United, englischer Rekordmeister, mehrfacher FA Cup-Sieger und Gewinner der UEFA Champions League. Dem langsam erscheinenden Begleittext entnehmen Sie, dass dies der „Player of the week“ sei, ein großartiger Spieler im defensiven Mittelfeld, der sowohl gegnerische Angriffe geschickt verteidigen als auch die der eigenen Mannschaft torgefährlich einleiten kann.<sup>1</sup> So jedenfalls wollen es die Werbetexter von Viña Concha y Toro, dem Hersteller des 2018er Sauvignon Blanc „Reserva“ aus der Linie Casillero del Diablo. Testen wir ihn auf seine Einsatzfähigkeit hin.

### „Sowohl ... als auch“ oder vielleicht doch eher „weder ... noch“?

Im Glas: Klares, blasses Zitronengelb; mittlere Viskosität. In der Nase: sauber; Zitrus (Grapefruit), tropische Passionsfrucht, Stachelbeere, zerriebene Blätter des Johannisbeerstrauches. Am Gaumen: trocken; die Aromen wiederholen sich, die grünen, grasigen, vegetabilen Noten werden am hinteren Gaumen besonders deutlich; der Wein besitzt eine ausgeglichene Struktur und zerfällt nicht; harmonisch und ausgewogen; lebhaft, gut integrierte Säure und relativ hoher Alkoholanteil; wirkt erfrischend; insgesamt zwar technisch gut gemacht, aber eher belanglos; reißt nach hinten ab. Ein in der, wie die Franzosen sagen, „attaque“, dem allerersten Eindruck also, recht gefälliger Wein, allerdings ohne markante Eigenschaften.

Sauvignon Blanc gilt als die internationale Bukettsorte schlechthin. Ihren Namen soll sie von der Wildrebe (*Vitis vinifera* subsp. *Sylvestris*) haben, da deren Blätter jenen des Sauvignon Blanc ähneln (*sauvage* = franz. wild). Ihre Heimat ist wahrscheinlich das französische Loire-Tal, wo sie erstmals 1534 im Romanzyklus *Gargantua und Pantagruel* von François Rabelais als Fiers erwähnt wurde.<sup>2</sup> DNA-Tests bestätigten, dass sie ein Nachkomme des Traminer, eine Schwestersorte des Chenin Blanc und ein Elternteil des Cabernet Sauvignon ist.<sup>3</sup>

Aber diese etymologische und molekularbiologische Bemerkung verraten uns genauso wenig über die Eigenschaften der aus ihr gekelterten Weine, wie die illustren Metaphern, mit denen einige Redner auf der „Sauvignon Blanc Celebration“ im Februar 2016 im neuseeländischen Marlborough versuchten, die Identität der Sorte in eine griffige Phrase zu packen und Bilder vom „treuen Labrador“ über „Pizza Margherita“ bis zum „Rock Star“ heraufbeschworen.<sup>4</sup>

### Kleines Einmaleins des Aromen-Alchemismus

Das Geschmacksbild des Sauvignon Blanc wird vielmehr durch das Zusammenspiel von vegetabilen und fruchtbetonten Aromen geprägt, für die zwei völlig verschiedenen chemische Stoffgruppen, nämlich einerseits die Methoxypyrazine und andererseits die flüchtigen Thiole, verantwortlich zeichnen.<sup>5</sup>

Ein Blick in die entsprechende Fach-

literatur gibt folgende Hinweise:

Erstgenannte, die Methoxypyrazine, stammen aus dem Stoffwechsel der Aminosäuren, sind überwiegend im Stielgerüst, weniger in Schalen und Traubenkernen und kaum im Fruchtfleisch enthalten und liegen als chemisch stabile Aromamoleküle mit einer äußerst niedrigen Wahrnehmungsschwelle von 1 bis 2 Nanogramm je Liter bereits in der Traube vor. Derivate dieser Gruppe von ätherischen Ölen wie IBMP, IPMP, SBMP oder ETM, deren ausgeschriebene Namen wir uns hier ersparen können, verursachen die olfaktorischen Leit-Deskriptoren Stachelbeere, grüner Paprika, Spargel, Gras, und erdige Töne.

Thiole, auch Mercaptane genannt, sind flüchtige Schwefelverbindungen, die bei Abbauprozessen von organischem Material, wie zum Beispiel bei bzw. nach der Gärung des Traubenmostes, aus einer chemischen Reaktion mit Ethanol (Trinkalkohol) gebildet werden. Die Präkursoren finden sich in der Haut und im Fruchtfleisch der Beeren. 3MH (Maracuja, Grapefruit), 4MMPOH (Zitrusfrüchte, Zitronenzesten), 4MMP (Buchsbaum, Ginster, Guave) und Benzylthiol (Feuerstein) sind hier die aromatisch wirksamen Moleküle.<sup>6</sup>

### Eine Frage des Zusammenspiels

Natürlich sind die Vorgänge der Aromenausprägung wesentlich komplexer. Beispielhaft sei erwähnt, dass etwa das 4-Mercapto-4-methylpentan-2-on (4MMP

OH) in hohen Konzentrationen geruchlich als Katzenurin wahrgenommen wird, während es verdünnt mit schwarzen Johannisbeeren assoziiert wird.<sup>7</sup> Oder auch das Aroma von Passionsfrucht, welches erst durch das Zusammenspiel von 3MHA und 3MH mit 3-Isobutylmethoxypyrazine moduliert wird. Schließlich verdeutlicht auch der Umstand, dass die olfaktorische Wahrnehmung einer flüchtigen Verbindung vom Vorhandensein oder Nichtvorhandensein nichtflüchtiger Verbindungen wie etwa der Polyphenole abhängt, dieses komplizierte Puzzle. Sauvignon Blanc enthält wie die meisten Weißweine, drei Haupttypen von Polyphenolen: Flavanole (z.B. Katechin), Hydroxyzimtsäuren (z.B. Kaffeesäure) und Flavonole (z.B. Quercetin). Alle drei genannten bioaktive Substanzen unterdrücken beispielsweise den Duft nach Stachelbeeren bzw. grüner Paprika, wohingegen die Kaffeesäure den gegenteiligen Effekt für den Duft nach Grapefruit und Maracuja zeigt.<sup>8</sup>

## Trendsetter Kiwi Savvy

Als Resultat dieser Aromen-Alchemie können mit der südafrikanischen Sauvignon Blanc Interest Group fünf Stile unterschieden werden: 1) grün und krautig, 2) gelbe Früchte / tropische Früchte, 3) flintig und mineralisch, 4) schwarze Johannisbeere und Holunder sowie 5) im Holzfass fermentiert und gereift.<sup>9</sup> Als prototypisch, und für viele auch die Benchmark, gelten dabei die Weine einerseits aus den französischen Appellationen Sancerre und Pouilly-Fumé am Mittellauf der Loire, andererseits aus dem neuseeländischen Marlborough. Hier eher eine zurückhaltende Grasigkeit, gemischt mit grünem Apfel, Tomatenblättern, Stachelbeeren und gelegentlicher rauchiger Mineralität, dort die grellen und schlagkräftigen Aromen von Spargel, grüne Paprikaschote gemischt mit Stachelbeere, Passionsfrucht, Grapefruit und Guave.<sup>10</sup> Dieses veränderte Aromenbild und der höhere Restzucker im Vergleich zur französischen Ausgabe sind für Larry Lockshin, Professor für Weinmarketing und Leiter der School of Marketing an der University of South Australia, die ausschlaggebenden Aspekte für den Siegeszug des Kiwi Savvy im 21. Jahrhundert. Und dieser neue Stil sei dann von vielen anderen Regionen der sogenannten Neuen Welt kopiert worden.<sup>11</sup>

## Ankunft der Klone

Zunächst aber musste die Rebsorte erst dorthin gelangen. Im Falle von Chile waren es der französische Botaniker Claude Gay sowie der chilenische Winzer Silvestre Ochagavia Echazarreta, die 1830 beziehungsweise 1854 französische Rebsorten, darunter auch Sauvignon blanc, Sauvignon gris und Sauvignon vert (Sauvignonasse oder auch Friulano) erstmals importierten.<sup>12</sup> So wie in ihrer Bordelaiser Heimat der Prä-Phylloxera-Zeit wurden auch im Land am Humboldtstrom die genannten Rebsorten, gelegentlich noch zusammen

mit der Sémillon-Traube, in einem Weinberg gemeinsam angebaut und auch vinifiziert. Da Chile nie von der Reblaus heimgesucht wurde, überlebte diese Tradition an ihren Standorten in den wärmeren Weinbergen im Landesinneren. Im Laufe der Zeit in Vergessenheit geraten, nahmen die Chilenen bis in die 1990er Jahre hinein an, dass diese Weinberge nur Sauvignon Blanc enthielten.<sup>13</sup>

Eine zweite Importwelle, dieses Mal bestehend aus US-amerikanischen und französischen Klonen des Sauvignon Blanc, war eng verbunden mit zwei weiteren Persönlichkeiten der chilenischen Weinkultur: Pablo Morandé und Ignacio Recabarren. Morandé, damals Önologe bei Concha y Toro, legte 1982 als erster Weingärten für weiße Rebsorten in den kühleren Küstenregion Chiles, zunächst im Valle de Casablanca, an. Recabarren, ab 1995 ebenfalls Önologe bei CyT, war maßgeblich daran beteiligt, die Potentiale des Sauvignon Blanc freizulegen, nachdem er zuvor in Neuseeland Erfahrungen mit der Rebsorte gesammelt hat. Auf Casablanca folgten Neupflanzungen in den Tälern des San Antonio, ebenfalls in der Region Aconcagua, des Elqui und Limarí in der Region Coquimbo, des Colchagua in der Region Valle Central oder auch des Itata und des Bío Bío in der Region del Sur – alle in den Weinbaulandschaften der „Costas Areas“ oder den kühleren Gebieten der „Entre Cordilleras Areas“ gelegen. Die Trauben für den Sauvignon blanc „Casillero del Diabolo“ etwa stammen aus dem Valle de Casablanca, dem Valle del Rapel und dem Valle del Limarí.<sup>14</sup>

## familiar chileno

Aber kann man von einem eigenen Stil des chilenischen „Küsten-Sauvignon“ sprechen? Der Weinkritiker Patricio Tapia benutzt das Bild der großen Familie mit gemeinsamen verwandtschaftlichen Wurzeln, die aber angesichts der Unterschiede des geklonten Pflanzenmaterials, der Vielfalt von Bodeneigenschaften sowie diverser mesoklimatischer Bedingungen aus sehr unterschiedlichen Persönlichkeiten bestehe.<sup>15</sup> Dennoch, „in diesen Regionen akzentuieren die Weine ihren organoleptischen Charakter, der sich durch einen starken aromatischen Ausdruck, Frische im Mund aufgrund des hohen Säuregehalts und des niedrigen pH-Werts auszeichnet; die Weine drücken auch mineralische Noten aus“, so der Journalist Charles Piron.<sup>16</sup> Und der nach eigenem Bekunden weltweit größte Online-Marktplatz für Weine, Vivino, veröffentlicht: „Die Weine sind leicht, erfrischend, zitrusartig und genussvoll. Nicht so intensiv wie neuseeländische Sauvignon Blancs und etwas fruchtiger als Sancerre. Die Sauvignon Blancs aus Chile haben nicht so viele dieser grünen Geschmacksrichtungen, eher köstliche Grapefruit-, Passionsfrucht- oder Limettenaromen. Die Weine sind in der Regel einfach, aber sehr angenehm.“<sup>17</sup>

Passionsfrucht hin, grüner Spargel her – der deutsche Önologe Volker Schneider weist darauf hin, dass „die Akzeptanz der [dem Sauvignon Blanc häufig] zur Last gelegten grünen Aromanoten subjektiv stark von der Erwartungshaltung abhängig“ ist.<sup>18</sup> Und selbstverständlich von Moden und Märkten. In 2012 etwa fragte der Weinblog-Betreiber Christian Eedes aus Südafrika vor dem Hintergrund, dass Sauvignon Blanc auf dem so wichtigen US-Markt zunächst vom Pinot Grigio als zweitbeliebteste weiße Rebsorte verdrängt, um dann wenig später von den Muskateller-Varianten auf den vierten Platz verwiesen wurde, welche Sauvignon-Blanc-Stilistik sich durchsetzen sollte?<sup>19</sup> Damals ging der Trend zumindest in Süd-afrika weg von den von grünen, unreifen Aromen dominierten Weinen. Fast zeitgleich, nämlich 2011, und dazu im Gegensatz stehend, aber die Beobachtung von Hanns-Christoph Schiefer und Peter Steinbrenner von der Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau im baden-württembergischen Weinsberg, dass der von vegetabilen Aromen geprägte Stil in letzter Zeit zunimmt.<sup>20</sup>

## Tugendhaftes Stellungsspiel

Im defensiven Mittelfeld, um auf unseren Sauvignon blanc „Casillero del Diabolo“ zurückzukommen, ist derzeit der Fußballer Joshua Kimmich vom FC Bayern München weltweit das Maß aller Dinge – zumindest gemessen am aktuellen Marktwert laut dem Portal Transfermarkt.<sup>21</sup> Martin Rafelt, Fußballanalyst und Trainer, sieht in ihm den geborenen Sechser. „Kimmich vereint aggressive, dynamische Ballerobehandlung, perfekte Orientierung, große Pressingresistenz, super Spielverständnis und Kommunikation, schlaues Passspiel, top Stellungsspiel ... alles.“<sup>22</sup>

Es mag diese Synthese von zwei Tugenden sein, dort, auf dem Platz, die von Abwehrverhalten und Angriffsbereitschaft, hier, in der Flasche, die von vegetabilen und tropenfruchtigen Aromen, die Concha y Toro veranlasst haben, diese Metapher zu wählen. Aber ein guter Sauvignon braucht mehr als das Gleichgewicht zwischen Pyrazinen und Thiolen, so die Weinmacherin Erika Obermeyer. Bei der Bestimmung von Qualität gehe es beim Sauvignon Blanc, wie bei jedem anderen Wein auch, um Dinge wie Komplexität, Reinheit, Ausgewogenheit und Länge.<sup>23</sup>

Der angekündigte großartige Mittelfeldstrategie von Rang ist der Sauvignon Blanc von Concha y Toro beileibe nicht. Aber als Fehleinkauf sollte er auch nicht eingestuft werden. Es handelt sich eher um einen soliden und verlässlichen Spieler von der Ersatzbank, einen Reservisten, „Reserva“, der mit viel Tamtam und werbewirksamen Auftreten, in Corona-Zeiten auch mal vor leeren Zuschauerrängen, auf seine Einwechslung pocht. Im Supermarktregal konsumentenfreundlich auf Augenhöhe platziert: „Greifen Sie zu.“ Sie erhalten Mittelmaß im Mittelfeld.

<sup>1</sup> Homepage Casillero del Diablo, Kampagnen; aufgerufen am 24. Juli 2020

<sup>2</sup> José Vouillamoz: Sauvignon Blanc, in: Homepage der Swiss Wine Promotion (SWP) 2016; aufgerufen am 24. Juli 2020

<sup>3</sup> ebd.

<sup>4</sup> Matthias Stelzig: Sauvignon Blanc – Welterfolg, ProWein Magazinbeiträge, Düsseldorf 2017

<sup>5</sup> dazu etwa: Volker Schneider: Aroma-Optimierung bei Sauvignon blanc; in: „Verein Publikationen Spezialkulturen c/o Agroscope (Hrsg.): Schweizer Zeitschrift für Obst- und Weinbau (SZOW), 17/2012, Seite 6-8 oder auch: Schiefer, Hanns-Christoph Schiefer, Pete Steinbrenner: Erste Erfahrungen mit einer künstlichen

---

Beschattung auf die Aromabildung Produktion von hochwertigen Sauvignon blanc Trauben; in: Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Baden-Württemberg (Hrsg.): Infodienst Landwirtschaft - Ernährung - Ländlicher Raum, Stuttgart 06.09.2011

<sup>6</sup> siehe etwa: Reiner Schultz: „Weinbauliche Maßnahmen zur Förderung der Qualitäts- und Herkunftsorientierung“, Geisenheim 2014; Norbert Tischlmayer: Glossar Wein.plus, Stichwort: Thiole, zuletzt aktualisiert am 20. Juli 2020, aufgerufen am 24. Juli 2020; oder: Jeanne Treurnicht: Authentication of Sauvignon blanc wine in terms of added flavourings. Stellenbosch, 2011

<sup>7</sup> Volker Schneider, a.a.O.

<sup>8</sup> Cynthia M. Lund et al: Effect of polyphenols on the perception of key aroma compounds from Sauvignon Blanc wine; in: Australian Journal of Grape and Wine Research. 15: 18-26. 2009

<sup>9</sup> Christian Eedes: From cut grass to cat's pee - what Sauvignon Blanc stylistics should prevail? WineNet (PTY) Ltd, Somerset West (South Africa), 17 September, 2012 aufgerufen am 24. Juli 2020

<sup>10</sup> Rajat Parr, Jordan Mackay: Secrets of the sommeliers. How to think and drink like the world's top wine professionals; Berkeley, 2010, Seite 60

<sup>11</sup> Charles Piron: Sauvignon blanc: Moving upwards and outwards to appeal to a wider audience; website der Concours Mondial du Sauvignon, 20.04.2016; aufgerufen am 24. Juli 2020

<sup>12</sup> Charles Piron: La libéralisation économique a impulsé le développement du sauvignon; website der Concours Mondial du Sauvignon, 15.10.2014 ; aufgerufen am 26. Juli 2020

<sup>13</sup> Charles Piron: The evolution of Sauvignon styles around the world; website der Concours Mondial du Sauvignon, 14.01.2014; aufgerufen am 24. Juli 2020

<sup>14</sup> Viña Concha y Toro: Sauvignon blanc, homepage der Marke Casillero del diablo; aufgerufen am 26. Juli 2020

<sup>15</sup> Patricio Tapia: The many faces of Chilean Sauvignon; website der Concours Mondial du Sauvignon, 04.04.2016; aufgerufen am 26. Juli 2020

<sup>16</sup> Charles Piron (15.10.2014), a.a.O.

<sup>17</sup> Vivino: Chilean Sauvignon Blanc; website Vivino, o.A.; aufgerufen am 24. Juli 2020

<sup>18</sup> Volker Schneider, a.a.O.

<sup>19</sup> Christian Eedes a.a.O.

<sup>20</sup> Hamns-Christoph Schiefer, Pete Steinbrenner, a.a.O.

<sup>21</sup> Transfermarkt: „Die wertvollsten Spieler. Detailposition: defensives Mittelfeld“, website der Transfermarkt GmbH & Co. KG; aufgerufen am 11. August 2020

<sup>22</sup> Martin Rafelt: „Türchen 22: Joshua Kimmich“; website der Maric, Rieke, Escher & Rafelt Spielverlagerung GbR, Hamburg; 22.12.2019 aufgerufen am 24. Juli 2020

<sup>23</sup> Christian Eedes, a.a.O.