

Destination Wine: So wachsen Gästen am Flughafen Flügel

Die Frankfurter Weinmesse wird immer besser

Allein für diese ungewöhnlichen Szenen kommt man gerne: Nie sieht man so viele Menschen am Frankfurter Flughafen mit Weingläsern in der Hand zwischen staunenden Passagieren und ihren rollenden Koffern umherlaufen. Einmal im Jahr wird durch die Verkaufs- und Verkostungsmesse „Destination Wine“ der Terminal 1 zu einer großen Theke, mit vielen Ständen und Winzern, die ihre Erzeugnisse vorstellen. Von Jahr zu Jahr steigen die Qualität und das Interesse. Der Winzerhof Stahl aus Franken zeigte, wie großartig ein Müller-Thurgau sein kann, beim Sekthaus Raumland konnte man mehrere Perlen entdecken und Weltklasse-Winzer Markus Molitor von der Mosel ließ gleich neun verschiedene Weine probieren, darunter die fabelhafte Riesling Spätlese Bernkasteler Badstube 2007. Mit Gaudinat war auch ein guter Champagner vertreten, den es noch zu entdecken gilt.



Erik Riffel

Spannend war vor allem die Kollektion vom Weingut Riffel aus Bingen-Büdesheim, die vom Gutswein bis zur Spitzenlage Qualität und Eigenständigkeit offenbarte. Riesling und Silvaner vom Quarzit und der Riesling von der Toplage Scharlachberg waren einige der Highlights. „Pet nat“, bislang eher etwas für Eingeweihte wird zunehmend beliebter und hat die Statur zum Trend. Pétillant Naturel (kurz Pet nat) steht für die Herstellungsmethode dieses feinperligen Weins. Noch während der Gärung im Fass oder Tank, also bevor der gesamte Restzucker zu Alkohol vergärt, wird der Most auf Flaschen abgefüllt und mit einem Kronkorken verschlossen. Der Most entwickelt sich in der Flasche weiter, wobei als Nebenprodukt der Gärung die Kohlensäure erhalten bleibt. Dabei kann ein so wunderbarer, leicht perlender und frischer Schaumwein wie der Pet nat von Riffel herauskommen, der mit einem minimalen Restzucker von 0,1 Gramm auch noch erfrischend trocken ausfällt. Seit Erik und Carolin Riffel 2009 auf Bio umgestellt haben, jagen sie von einem Erfolg zum anderen. Mit der Resonanz während der Destination Wine waren die beiden sehr zufrieden, ob sich die Auftragsbücher entsprechend füllen, wird erst in einigen Wochen feststehen.



Guido Giovo

Besonders gute Laune verbreitet stets der Stand von Guido Giovo, dem bekannten italienischen Wein und Delikatessenhändler aus Mühlheim am Main. An seinen Stehtischen formiert sich immer eine muntere kommunikative Gästeschar, die eine Vielzahl von Weinen und Schaumweinen probieren kann. Allein der leichtsinnige, perlende Rosé von Dal Din lässt Flügel wachsen. Beim Stand von Giovo werden außerdem guter Schinken und Parmesankäse verkauft. Auch sonst konnten die sich Gäste an einigen Ständen vom Käse bis zu Austern einiges einverleiben, wobei das Essen in den 15 € Eintrittsgeld nicht enthalten ist.



Im Gegensatz zu den meisten Weinmessen oder Verkostungen herrscht bei der Destination Wine kein Gedränge, denn der Flughafen bietet ausreichend Platz und Auslauf. Deshalb kann man sich auch gut und in Ruhe mit den Winzern und Ausstellern unterhalten. Auch solche atmosphärischen Begebenheiten tragen zu einer beschwingten und lockeren Atmosphäre bei. Ein weiterer und nicht hoch genug zu schätzender Pluspunkt: Der Frankfurter Flughafen ist gut erreichbar, man kann mit der S-Bahn schnell und bequem anreisen und das Auto zu Hause lassen. Die beste Voraussetzung für unbeschwertem Weingenuss.

LF