

Penfolds: Dürfen Weine nach Badesalz & Cola schmecken?

Der berühmte Australier ist mit neuer Kollektion auf Welttournee

Australiens bekanntester Wein steht für Opulenz und gilt als Rubens unter den Rebensäften. Dabei ist Penfolds mehr als nur ein Kraftwerk und offenbart stellenweise auch zarte Töne. Der schlanke Chief Winemaker Peter Gago ist seit nunmehr 20 Jahren verantwortlich für die Ausrichtung des Weinguts und befindet sich gerade auf Welttour, um die neue Kollektion zu präsentieren. Die Palette reicht von Easy to Drink bis anspruchsvoll, der Grange gilt als Ikone des australischen Weinbaus und kostet zwischen 500 und 650 Euro die Flasche.



Der englische Arzt Dr. Christopher Penfold glaubte an die gesundheitsfördernde Wirkung von Rotwein und begann Mitte des 19. Jahrhunderts seine Medizin in Australien zu pflanzen. Die Weine fielen reichhaltig, schwer und süß aus, ein Grundcharakter, der durchaus auch heute noch zu spüren ist, wenn auch nicht mehr in dieser Deutlichkeit. Freunden von mineralischen Rieslingen und kühl-aristokratischen Bordeaux sehen sie eher im Widerspruch zu ihren Vorlieben. Es sind oft „Parker“-Weine, was die einen als Auszeichnung, die anderen als Herabsetzung verstehen können.



Peter Gago

Der 57 Jahre alte Penfolds-Weinmacher Peter Gago wurde in England geboren, ist studierter Chemie- und Mathematiklehrer und machte erst später seine Bachelor in Önologie. Ein Weinmacher muss intelligent sein, zumindest schlau. Weine nicht unbedingt. Sie sollten aber sexy sein. Wie sieht Peter Gago in diesem Spektrum seine Weine – sexy, erotisch oder vielleicht Hard Core? In diesen Kategorien hat er bislang nicht nachgedacht, würde sie aber eher als sexy empfinden, wie er in unserem Tischgespräch erklärt.

Die Weine von Penfolds sind schon deshalb interessant, weil sie Peter Gago ungemein gut, amüsant und sogar ehrlich zu interpretieren weiß. Wer sonst würde in ihnen Aromen von Badesalz und Cola entdecken wollen und frei heraus beschreiben? Suboptimal, subversiv? Nein, super, denn in einigen stecken genau diese Duftstoffe. Aber in einem Kontext, der sie weit weniger lästig erscheinen lässt und vielleicht zu einer anderen Wahrnehmung führt. Nehmen wir mal den Coonawara Shiraz Bin 128, der „Cola“ aufweist, aber auch Holzkohle und Eichenholz, wobei „Cola“ hier auch für Koffein stehen könnte. Bei manchen Rotweinen müsste als Warnhinweis eher „Zimt“ oder „Weihnachtsgebäck“ stehen, etwa bei dem süßlichem Roten aus Cabernet Sauvignon und Shiraz Bin 389. Ganz anders präsentiert sich der reine Cabernet Bin 407, der ebenfalls aus dem aktuellen Jahr 2013 stammt und wie alle anderen der neuen „Penfolds Collection“ jetzt Mitte Oktober auf den Markt kommt. Aparte Noten von Cassis, ins Maskuline gedreht durch Mokka,

Teer und Graphit, und von einem Hauch Minze durchwoben, zeigt sich dieser Cabernet schon so jung angenehm trinkbar. Der französischste Wein der neuen Penfolds-Kollektion ist der für australische Verhältnisse schon schlanke Barossa Valley Shiraz. Extraktreich gewiss, aber auch sehr geschmeidig, besticht er durch erotische Aromen von orientalischen Gewürzen, Kaffee und Zedernholz.



Weinrunde in der Villa
Kennedy in Frankfurt

Beim wunderbaren Cabernet Sauvignon Bin 707 begeistert der expressive Geschmack aus Bounty mit Rum, Rosmarin, roten Waldfrüchten und Eukalyptus. Ziemlich sexy. Mit über 300 Euro nicht billig, aber deutlich preiswerter als der Grange. Der aktuelle Grange, Jahrgang 2011, steht tiefschwarz wie Tinte im Glas. Ein hochkonzentriertes Monument, dessen Komplexität schon zu erkennen ist. Waldbeeren, Lakritze, Graphit, Kirschlikör, schwarzer Trüffel – packend, aromatisch, kraftvoll. Kein rüdes Muskelpaket, aber sehr durchtrainiert. „Sie können diesem Wein nicht entkommen“, meint Peter Gago. Der eloquente Chefdenker von Penfolds sieht Wein nicht nur emotional, sondern auch als Geschäft. „Sie müssen so denken, sonst können sie schnell ihr Weingut verlieren.“ Peter Gago und seine Weine werden jetzt von den Chinesen mit großen Augen in Shanghai erwartet.

Ludwig Fienhold

