



[Next one](#) / [Previous](#)

Wine leaves to drink - an amazing tasting

by Reinhard Geßl / June 23, 2019

[all articles](#)

[Twittern](#)

[Like 0](#)

[Save](#)

“When I consciously ate vine leaves for the first time, I was amazed at how different the varieties taste, the character of a variety was clearly recognizable. The leaves tasted just as the Merlot grows

horizontally. The leaves of the Blaufränkisch tasted straightforward, just like the Blaufränkisch grows and were freshly acidic. As a biodynamic technician, I know that the nature of a plant can also be tasted, but I was surprised by the clarity. ” That was the invitation by Franz Less for an almost private tasting on this year's Corpus Christi day in his Horitschon organic wine estate. I found that very interesting. So I went to Mittelburgenland.



(Bio) pioneer also in terms of soil

[Franz Reinhard Weninger](#) is a second generation biodynamic winemaker. Father Franz converted the world-famous winery for his Blaufränkischen to organic a decade ago. As one of the very early days in Mittelburgenland. While the others were busy chasing after the rapidly changing market desires for fresh-fruit or even wood-smoky red wines, the Weningers concentrated on the essentials: the floor. This pioneering achievement gives Franz junior the opportunity today to search for answers to the many secrets of the Blaufränkisch.



From the archive: soil eluate from four organic wineries in Burgenland.

For example, "mineral resources" is one of the triple boxes. Three times Blaufränkisch, three times differently old vines, three times different soil result in great eye-opening experiences when comparing tasting. Especially when the opportunity arises to compare the corresponding topsoil solutions when tasting the wines - as we did at Tasting forum 80: Precious Soil . The smell of the living soil can be found surprisingly clearly in the complex smell and taste spectrum of the wine.

Sound and taste of the floor?

In the project "The Sound of Terroir" Weninger approached the ground on an emotional level. As a "Weningers wine orchestra" he developed, together with classical musicians, wine-growing instruments in a few days in order to play or record emotionally fitting pieces of music that reflected the palates of the respective wines.



The time was ripe for a new experiment in 2019. The tasting of fresh vine leaves with the respective wines. The charming idea came to him when a Bulgarian friend was looking for leaves for traditional sarma, that is, for the meaty variant of the filled vine leaves. Then the question arose: Well, which one? While walking through the vineyards, the two discovered the variety of aromas of vine leaves. "Honestly: Until then, I hadn't had the idea of deliberately tasting the leaves," says the organic winemaker, almost a little surprised.



From this knowledge, the idea matured: If the leaves of the individual vineyards already taste so different, then maybe they can also be assigned to the wines? On the spur of the moment, Franz Weninger invited a few (sensory-minded) friends to a small wine and vine leaf tasting.



Blaufränkisch grape leaves

The simple table in the winery's cellar belly was almost sacred in character and suited the tasting experiment well. Without a lot of things and in English, because two non-German-speaking guests were there, the tasting started. Freshly picked and washed leaves and tendrils of the Pinot, Merlot and Cabernet Sauvignon varieties started. Then it was about the Blaufränkisch: The great wines from the Dürrau, Steiner and Kalkofen locations came into the glasses. While the wines were being swung back and forth and given time to unfold, three shoots went around and each one tore leaves and tendrils of comparable size. The task sounded simple: which leaf belongs to which wine or which wine belongs to which leaf?





Weinblätter and wine go together

Um es kurz zu machen und ohne auf Details einzugehen: Jubel und Applaus waren groß, denn rund 80 Prozent der Verkoster*innen gelang die Zuordnung zu 100 Prozent richtig. Bei aller Nichtwissenschaftlichkeit der Versuchsanordnung erstaunte die Eindeutigkeit des Ergebnisses doch. Dieses wurde zudem eindrücklich mit der Zuordnung zum weißen Furmint Steiner oder Kalkofen bestätigt. In dem Flight waren sich überhaupt alle einig, dass das Blatt vom kalkigen Standort kommen muss und somit zur Kalkofen-Lage gehört. Die Ergebnisse wurden als solche stehen und gelassen und nicht weiter erörtert.



Franz Weninger freute sich jedenfalls wie ein kleines Kind, weil seine Vermutung, dass der Geschmack des Bodens sich nicht nur im Wein, sondern auch im Laub wiederfindet, so eindrücklich bestätigt wurde. Wissenschaftlich wäre dieses Experiment natürlich auch interessant – oder hat jemand diesen geschmacklichen Zusammenhang schon bewiesen? Im Sinne der Biologischen Landwirtschaft, der höchsten Meisterschaft in Sachen Bodenfruchtbarkeit, könnte hier noch geforscht werden...



Eine Warnung gab der Bio-Winzer den Verkoster*innen dennoch mit auf den Weg: „Bitte das Experiment nur mit Weinblättern verlässlicher Herkunft machen. Verwendet bitte nur Bio-Weinblätter, weil sich die systemischen Gifte der Mindeststandard-Landwirtschaft im Pflanzensaft befinden und somit nicht abwaschbar sind!“ In diesem Sinne: Ein Hoch auf den Bio-Wein und dessen Blätter!



Beitrag von



Reinhard Geßl

Mein Herz schlägt beruflich seit 25 Jahren für eine ökologisch-tiergerechte Landwirtschaft. Die Zukunft der Landwirtschaft kann nur so aussehen! Ich sehe es als meine Berufung, ProduzentInnen und KonsumentInnen zusammen zu bringen.



Aktuelle Beiträge

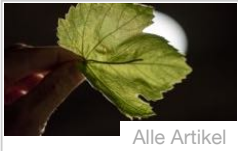
[▶ Alle Beiträge](#)



Organic

2019.10.14

Mit dem Fahrrad durch Bio-Österreich – Teil 2: Südlich der Alpen



Alle Artikel

2019.06.23

Weinblätter zum Trinken – Eine erstaunliche Verkostung



Organic

2018.07.13

Bio-Visionen live im Radio – Organic17 gehört gehört



Organic

2018.03.12

Mani Bio-Olivenöl: Einmal Wien – Mani und retour

© 2017 GESSL & WLCEK OG

Ein Reiseblog von

Reinhard Gessl & Sonja Wlcek 1170 Wien, Austria [info\(at\)organic17.org](mailto:info(at)organic17.org)

→ [Impressum](#)

NEUESTE BEITRÄGE

Mit dem Fahrrad durch Bio-Österreich – Teil 2: Südlich der Alpen

Bio-Torten als Überraschung am Straßenrand

Mit dem Fahrrad durch Bio-Österreich – Teil 1: Von Niederösterreich nach Salzburg

Museum für Schweine in Stuttgart: Eine Sammlung mit Lücken

Entspannendes Bio-Restaurant in Stuttgart

SCHLAGWORTE

Bodenaufbau Bio-Schwein Neujahr **Bio-Lebensmittel** Export Werte Wasser Fair Trade lokale Nachfrage
Langsam Reisen Österreich Freiwilligendienst Darjeeling Vietnam Bio-Landwirtschaft Seide
Nachhaltigkeit Sekem Hoher Atlas Bio-Tee Tourismus Bio-Gewürze **Marokko** Biolandbau Ägypten **Bio**
International regional **Laos** Spezialitäten Bolaven Indien Gastfreundschaft **Persönlichkeit** Bio-
Supermarkt **Organic** Bewässerung Hotel Agriculture Desert Trekking Anti Atlas Organic Vegetables Organic Mountain Nut **Sikkim**
Cambodia

FOLLOW REINHARD GESSL



FOLLOW SONJA WLCEK



PROUDLY POWERED BY WORDPRESS | THEME: UBUD BY ELMASTUDIO .

