

An-den-vier-Enden-der-Welt.de

Lifestyle-Lounge - Erlebnisse

Premium Wines of Romania: Das Weingut SERVE in Dealu Mare - Sensationen und Visionen von Reben und Terroir

10. Februar 2021

Es gibt nicht viele Menschen, denen es gelingt, einen Traum in die Realität umzusetzen. Graf Guy Tyrel de Poix gehört zu ihnen. Auf Korsika geboren verbrachte er im französischen Val d'Isère einen Großteil seiner Jugend mit Skifahren bis er neben dem Zahnarztberuf eine neue Leidenschaft entdeckte: das Weinmachen. Immerhin war er in dieser Hinsicht vorgeprägt, gab es doch das Weingut des Vaters auf Korsika und die familiäre Verbindung seiner Mutter mit der Champagne und dem berühmten Haus Piper-Heidsieck. Nachdem sein Vater ihm einen alten Weinberg auf Korsika geschenkt hatte und er dort mit der Domaine Peraldi schon zehn Jahrgänge gemacht hatte, suchte Guy ein neues Ziel für seine missionarische Begeisterung und seine unendlichen Ideen. Die besondere Schönheit und der frankophone Charakter Rumäniens, aber auch die Geheimnisse um den rumänischen Wein zogen ihn an und so gründete er zusammen mit seiner zukünftigen Frau Mihaela 1994 das erste private Unternehmen im rumänischen Weinsektor: S.E.R.V.E. (Societatea Euro Română de Vinuri de Excepție). Er hatte sich für das Anbaugebiet Dealu Mare entschieden, weil er dort nahe Ceptura im Bezirk Prahova einen kleinen Betrieb mit nur 54 Hektar fand zu Zeiten als die staatlichen Betriebe selten unter

1.000 Hektar anboten. Mihaela hatte seinerzeit Unternehmen beraten, die auf der Suche nach Investitionsmöglichkeiten nach Rumänien gekommen waren. Einer ihrer Kunden war Guy.

Gleich nach seiner Ankunft lernte Guy den jungen Winzer Aurel Rotărescu und dessen Rotwein von Fetească Neagră-Trauben kennen, die ihn fortan begeisterten. Draußen wurden runtergekommene Weinberge neu angelegt und im Keller den autochtonen Rebsorten eine französische, insbesondere burgundische Handschrift verpasst. Guy gründete eine eigene Weinschule, aus der die Klone für alle Fetească Neagră Rebstöcke des Weinguts stammten. Jahrelang verkaufte die Weinschule auch in großem Umfang Klonselktionen von Fetească Neagră, Pinot Noir, Sauvignon Blanc und Riesling an andere Weingüter. Noch heute geht es mehr denn je darum, die Klone an die veränderten Klimaverhältnisse anzupassen, um den Reben das Überleben in extremer Hitze und Trockenheit zu ermöglichen.

Im Jahr 2000 wurde mit dem Bau eines völlig neuen Guts- und Kelterhauses in Ceptura in der Nähe der Weinberge begonnen und 2002 dort die erste Ernte vinifiziert. 2005 erreichte die Anlage eine Verarbeitungskapazität im Edelstahl von 2.700 Hektolitern. Zwei Jahre später kamen eine klimatisierte Halle mit weiteren 2.000 Hektolitern Lagerkapazität in temperaturkontrollierten Edelstahlbehältern und noch später Außentanks mit verschiedenen Gärssystemen hinzu. Es wurde ein eigener Kellerraum angelegt, in dem klimatisierte Fässer für insgesamt 1.000 Hektoliter liegen. Im Keller experimentierte man mit allen Techniken der neuesten Generation, um die Traditionen bestmöglich zum Ausdruck bringen zu können. Man schaffte Barriques aus Eiche und Akazienholz an und arbeitet bis heute mit auserwählten Reinzuchthefen.

Als erstes brachten Guy und Mihaela Tyrel de Poix die Weine der Cavalerului-Linie auf den Markt, die „Ritterweine“, die schnell ausverkauft waren. Es folgten 1999 und 2001 die Millenium-Cuvées und 2005 das umfangreiche Terra Romana-Sortiment, später die Linie Rezerva Contelui und die Cuvées mit den Namen der Kinder Sissi (rosé), Clemence und Amaury (weiß), Guillaume und Alexandru (rot). 2001 hatte Guy Tyrel de Poix als einer der ersten in Rumänien eine Cuvée aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Fetească Neagră gekeltert, deren Trauben 1999 geerntet worden waren. Sie wurde nach seiner ältesten Tochter Charlotte benannt und ist in Rumänien zum Maßstab für Super-Premium-Weine geworden. Anlässlich des 20-jährigen Firmenjubiläums 2014 kam dann die außergewöhnliche und herausragende reinsortige Fetească Neagra Cuvée Guy de Poix 2011 auf den Markt als Hommage an den unvergessenen Gründer des Weinguts.

SERVE ist Mitglied von Premium Wines of Romania und bewirtschaftet insgesamt 130 Hektar Rebfläche. Davon sind die 68 Hektar Rebfläche bei Ceptura für Rotweine bestimmt und 42 Hektar in den eher kühleren und jedenfalls trockeneren Lagen bei Cogealac im Anbaugebiet Istria-Babadag in der Dobrogea am Schwarzen Meer mit weißen Rebsorten bestockt. Die meisten Reben wurden zwischen 1999 und 2012 mit Klonen aus der eigenen Rebschule gepflanzt. Angebaut werden die weißen Sorten Fetească Albă, Fetească Regală, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Welschriesling, Rheinriesling, Muscat Ottonel und die roten Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir und Merlot. Die Ernte erfolgt selektiv per Hand. Jährlich werden mehr als 800.000 Flaschen abgefüllt, ungefähr 50 % Rotwein, 40 % Weißwein und 10 % Rosé. Das aktuelle Sortiment umfasst vier Weißweine, fünf

Rotweine und einen Rosé. Alle werden in Rumänien im HORECA-Bereich (HOTel/REstaurant/CAfé oder auch /CAtering) und ansonsten über den Export vertrieben.

Als Guy Tyrel de Poix 2011 im Alter von 56 Jahren an Krebs starb führte seine Ehefrau Mihaela Tyrel de Poix den Betrieb mit Unterstützung ihrer Kinder weiter. Ihr kam nicht nur zugute, dass Frauen bekanntlich generell einen subtileren Geschmack und eine intensivere Geruchssensibilität haben als Männer, sondern dass in Rumänien die weibliche Führung im Vergleich zu den meisten europäischen Ländern in der Gesellschaft leichter akzeptiert wird. Ihren alten technischen Beruf hatte Mihaela schon zu Lebzeiten ihres Ehemanns hinter sich gelassen, nun wandte sie sich vollends ihrer Rolle als Winzerin zu. Der Kontakt mit der Natur macht für Mihaela die Arbeit im Weingut zu etwas ganz Besonderem. Dass die Natur vom Menschen letztlich nicht beherrscht werden kann, sondern man auf ihr Wohlwollen angewiesen ist, erfüllt sie mit einer gewissen Demut, aber auch mit Dankbarkeit gegenüber den Möglichkeiten, die im Weinberg angeboten werden. Sie beobachtet täglich das zunehmend unberechenbar werdende Wetter mit der Mentalität einer Winzerin, nicht der eines Normalbürgers, weil sie die unmittelbaren Auswirkungen auf ihre Reben kennt. Immerhin zerstörte im April 2019 ein Hagelgebiet von 40 km Länge über Ceptura in nur zehn Minuten die Fetească Neagră Reben zu 90 %. Ein besonderes Anliegen von Mihaela ist die Reduzierung des Alkohols in den Weinen, sie will keine Alkoholbömbchen im Sortiment. Das ist zwar in Zeiten der Erderwärmung ein herausforderndes Ziel, sie liegt damit aber ganz im Trend der Kundschaft, die sich zunehmend Weinen mit moderaten Alkoholgraden unter 14 Volumenprozent zuwendet.

Die Visionen und mutigen Ideen von ihrem Mann Guy hat Mihaela übernommen. Aus der Leidenschaft für den Wein und für ihre Kinder - der nächsten Generation im Weingut - schöpft sie die notwendige Energie, um ein Millionen-Unternehmen mit 45 Beschäftigten zu leiten, jedes Jahr dem neuen Lebenszyklus der Reben zu begegnen und immer wieder neue Weine zu kreieren. Wesentlichen Anteil an den Erfolgen des Weinguts hat Aurel Rotărescu, der über mehr als ein Jahrzehnt als Kellermeister fungiert und inzwischen von seinem Sohn Silviu unterstützt wird, der Önologie in Montpellier studiert hat.

Wir konnten sechs Weine aus dem Weingut SERVE verkosten.

2017 Vinul Cavalerului Fetasca Alba

Die Linie der Ritter-Weine (Cavalerului) gibt es seit 1995. Sie soll an den Schwung des Beginns erinnern, an die Leidenschaft, die Energie, mit denen alles begann und die sich im Laufe der Familiengeschichte zwar verändert haben, aber nie verloren gegangen sind. Die Weine dieser Linie stammen noch immer von den jüngsten Rebstöcken des Weinguts. Das Jahr 2017 war in Dealu Mare klimatisch sehr ausgewogen: Die Hitze war moderat, und der Regen kam zur rechten Zeit in den passenden Mengen. Die von Hand geernteten Trauben wurden im Keller gekühlt und ein zweites Mal selektiert, bevor abgepresst und der Most bei 16° C im Edelstahltank vergoren wurde.

Im Glas schimmert der Wein in einem blassen Strohgelb. Seine vielfältigen Aromen drängen sich nicht ungestüm auf, sondern outen sich dezent mit zunehmender Öffnung: Zitrus, Grapefruit, grüne Äpfel, einige Stachelbeeren und ein großer Strauß weißer Blüten und Blumen. Ab und an weht ein Hauch von Aprikose und Muskat aus dem

Glas. Im **Mund** hält der Wein sich keineswegs zurück, sondern verbreitet **extrovertiert** eine **lebendige Frische**. Jetzt kommen zu den Zitrusaromen noch Aprikosen und Stachelbeeren dazu, auch ein blumiger Touch, der ein wenig an Muskateller erinnert. Ein **jugendlicher, süffiger, gut zugänglicher Wein** mit einem ausgeglichenen, erfrischenden, mittellangen **Abgang**. Er **vereint** mit seiner **fröhlichen und unkomplizierten Art** alle **knackigen Eigenschaften** dieser **berühmten rumänischen Rebsorte**. Ein Wein, der das **ganze Jahr** über **sommerliche Lust und Laune** ins Glas bringt. Er passt besonders gut zu Sommersalaten und Geflügel-Gerichten.

2016 Vinul Cavalerului Pinot Noir

Die **Pinot Noir Trauben** wurden wie **generell üblich** bei **SERVE** **manuell geerntet** und **über zehn Tage vergoren**. Der **Wein reifte** mit schonender **Battonage** und **malolaktischer Gärung** in **Edelstahltanks**. Auch wenn die **Ritter-Linie** zur **Premium-Einstiegsklasse** des Weinguts gehört, **ragt** der **2016 Vinul Cavalerului Pinot Noir** mit seiner **Frische** und **samtigen Textur** aus vielen **internationalen Pinot Noirs** heraus. Das ist schon eine **besondere Leistung**, weil einerseits die **Pinot Noir Rebe** sich überall auf der Welt im **Weinberg** und im **Keller** äußerst **zickig anstellen** kann, zum anderen ist es **viel schwieriger**, einen **guten Pinot Noir** im **Edelstahl** zu **machen** als seine **geschmacklichen Risiken** im **Holz** zu **ertränken**.

Schon im **Glas** fängt es **pinot-noir-mäßig** an: ein leuchtendes Rubinrot in der Nuance von Cranberries. Es **duftet** nach Kirschen und roten Früchten wie Himbeeren, aber auch nach jungen Zwetschgen und blauen Veilchen. Dazu kommt eine leicht würzige Abrundung. Auch **geschmacklich** verirren wir uns nicht in **stilistische Eskapaden**, sondern **schmecken** **grundsolide** und **rebsortengerecht herrliche**

Fruchtnoten von Sauerkirschen und Himbeeren mit einer gewissen Würze, alles professionell eingewoben in gut geglättete Tannine und lebendige Säure. Der fruchtige **Nachhall** wird von deutlichen mineralischen Komponenten unterstützt. Diese **ideale Komposition** von **Frucht, Säure und Mineralik** verleiht dem Wein eine **ausdrucksvolle Frische** und geht in **elegante Richtungen**. Ein **feiner Pinot Noir**, der helles Fleisch und viele Sorten von Käse, insbesondere Ziegenkäse, schätzt. Auch wenn es hierzulande verbreitet ist, zur Pizza die Billig-Roten auszuschenken – lassen Sie sich und eine selbst gemachte Pizza einmal vom **Vinul Cavalerului Pinot Noir** schwer beeindrucken.

2016 Terra Romana Fetească Neagră

Die **Terra Romana-Linie** umfasst **besonders hochwertige Weine**, die in **Rumänien im HORECA-Bereich** sehr **nachgefragt** sind. In der Linie kommt die **Begegnung** der **ur-rumänischen Rebsorte Fetească Neagră** mit der **französischen Stilistik des Weinguts** treffend **zum Ausdruck**. Die **Trauben** stammen aus den mit **eigenen Klon-Reben** bepflanzten Weinbergen. Der **2016 Terra Romana Fetească Neagră** wurde **teils im Edelstahl, teils in französischen Eichenbarriques** **ausgebaut**.

Der Wein erscheint **im Glas** in einem rubinroten, manchmal ins Kupferne changierenden Gewand mit violetten Reflexen. Offensiv bietet er seine intensiven, würzigen **Aromen** an: reife rote Beeren von Himbeeren über Preiselbeeren bis Brombeeren, dann Pflaumen, Granatapfel, Feigen, Rosinen, Trüffel, Nelken und markante Spitzen von schwarzem Pfeffer. Obendrein ein Hauch von Veilchen, von geröstetem Toast und von Vanille. Die **Komplexität der Düfte** überrascht und lässt die Spannung auf den ersten Schluck ansteigen. Am **Gaumen** kommen zuerst die schwarzen Früchte wie Brombeeren

und Blaubeeren, aber auch Preiselbeeren und reife Pflaumen an, gefolgt von würzigen, herrlich süßlichen Nuancen von Vanille, Rosinen, Zimt, dunkler Schokolade und Röstnoten. Die feinen, weichen Gerbstoffe turnen im Hintergrund herum, während die animierende Säure für ein langes, fruchtintensives **Finish** mit einem kleinen Schuss Mokka sorgt. Ein **passionierter Fetească Neagră**, der sich mit einer **unerwarteten Frische** präsentiert - **kräftig, füllig**, aber auch **elegant**. Ein **emotionaler, spannungsreicher Wein**, mit dem nicht nur die Seele summt, sondern auch ein scharf gewürztes Rib Eye Steak vom Grill. Es ist auch ein großartiger Wein zu einer festlichen Weihnachtsgans.

2015 Cuvée Guillaume

Die **Cuvée-Linie** von **SERVE** ist mit **jedem Wein** den **Kinder von Guy und Mihaela Tyrel de Poix** gewidmet. Es sind **ausgewählte Blends** in **limitierten Quantitäten**, in **einzelnen nummerierte Flaschen** abgefüllt. So wie die **Person** hat **jeder Wein** eine **ganz individuelle Persönlichkeit**. **Cuvée Guillaume** ist aus **80 % Pinot Noir** und **20 % Feteasca Neagră** assembliert, zwei Sorten von ganz **unterschiedlicher Sensorik** und **Körper**. Der Wein **reifte** in **amerikanischen Eichenholzfässern** mit **geringer Toastung** und durchlief im Fass die **malolaktische Gärung**.

Er schickt einen fruchtigen und leicht würzigen Duft aus dem dunkel rubinroten **Glas**, abgerundet mit dezenten Röstaromen, mit Vanille, Mandeln und süßlichen wie auch pikanten Gewürzen. Am **Gaumen** tänzeln zuerst **kräftige Noten** von Marasca-Kirschen und Heidelbeeren über die Zunge - der **Pinot Noir** lässt grüßen. Dann kommen vom **Feteasca Neagră** schöne Mandeltöne, aber auch leicht süßliche Empfindungen von Pflaumen, Vanille, von vielen Gewürzen, dazu ein kleiner erdiger Touch und ein Hauch von Leder. Im würzigen,

berauschend ätherischen **Finale** fällt die gute Balance auf, mit der die Aromatik, die feinen Tannine und die mittlere Säure ausgewogen sind. Das **leicht süßliche Holz beflügelt** den **Geschmack**, hält sich dabei aber **angenehm zurück** und erstickt die Sensorik zu keinem Zeitpunkt. Ein **Wein mit Charakter**, der **korpulent**, aber **nicht schwer** ist, ein schmackhafter Berater im entspannten Gespräch und im flüchtigen Moment der eigenen Ruhe. Sie können ihn auch zu einer gebratenen Ente mit Preiselbeersosse oder zu einem vornehmen Rebhuhngericht servieren.

2013 Cuvée Charlotte

Diese **Cuvée** ist **einer der berühmtesten Weine Rumäniens**. Sie ist **Charlotte**, der ältesten Tochter von **Guy und Mihaela Tyrel de Poix**, gewidmet. Es ist eine **Assemblage** aus **40 % Cabernet Sauvignon**, **35 % Fetească Neagră** und **25 % Merlot**. Der Wein reifte **12 Monate** in **Barriques** aus **rumänischer Eiche**. Der **Jahrgang 2013** kommt aus einem in **Dealul Mare** besonders für die roten Reben klimatisch **gefälligen Jahr** mit **gemäßigten Temperaturen**, **gut verteilten Regenmengen** und einem **langen, milden Herbst**. Man muss berücksichtigen, dass **Gärung** und **Reifung** in **Eichenfässern** sowie **Ruhen** auf der **Flasche** sich **über Jahre** hinzogen - ein **Wein** also, der **von Anfang an für Ewigkeiten gemacht** zu sein scheint.

Schon das **Bukett** demonstriert eine Vielfalt, die sich nicht allein durch die Vielseitigkeit der verwendeten Rebsorten, sondern auch durch die lange Reife des Weins erklären lässt. Wir **schnüffeln** an wunderbar wilden Aromen von getrockneten Pflaumen, Blaubeeren, roten und schwarzen Johannisbeeren, Trüffeln und Zimt aber auch Rosinen und Veilchen, Mokka und Tabak. Die feinen Röstaromen setzen noch kleine Spitzen drauf. Auf der **Zunge** fühlen sich etliche der Bukettaromen noch einmal richtig wohl und verbünden sich mit

Tönen von Brombeeren, Kirschen, einem Touch Nelken, Balsamico und Schokolade. Die Vanillearomen versüßen das lange **Finale**, ohne aufdringlich zu werden. Die **kräftigen, hochglanzpolierten Tannine vermählen sich perfekt austariert** mit der **lebendigen Säure** und der angenehm **samtigen Struktur** des **Merlot-Anteils**. Eine **komplexe** und doch **ausgewogene Cuvée**, die **höchste burgundische Eleganz** mitbringt und ganz sicher den **Charme von Charlotte**. Es ist ein wertvoller Wein, den man als Solisten genießen sollte. Wenn Sie unbedingt nach einem Pairing suchen - knallen Sie ihm ein Porterhouse-Steak von einem argentinischen Rind auf den Teller oder - etwas leiser - lassen sie sich süchtig machen bei einem leckeren Dessert mit dunkler Schokolade.

2011 Cuvée Charlotte

Auch im **Jahrgang 2011** besteht die **Cuvée** aus **Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră** und **Merlot**. Sie zeigt sich im **Glas** in einem kräftigen Rot Richtung Karmin und Granat mit geheimnisvollen dunklen Rändern. Ein Hauch von Dörripflaumen und reifen Feigen umspielen die **Aromen** von reifen Sauerkirschen, Heidelbeeren, Veilchen, schwarzer Schokolade, Rosinen und Trüffeln. Der spannende Touch von blondem Tabak, Zimt und viel verheißungsvoll süßlicher Vanille dürfte der genialen Holzdosierung zu verdanken sein. Am **Gaumen** ist der immerhin nun neun Jahre alte Wein erstaunlich fest und griffig und offeriert ein vollmundiges, herrlich ausgewogenes sensorisches Erlebnis der besonderen Art. Noten von beerigen Früchten, vor allem Brombeeren, dazu Kirsche, Cassis, Eiche, Waldboden und Süßholz nebst einigen Nuancen von schwarzem Pfeffer, Eukalyptus und grüner Paprika - alles strömt einem langen, warmen, zart würzigen, geschmeidigen **Abgang** entgegen, der von Vanille und Nougat eskortiert wird. Die immer noch **präsenten** und **gut abgerundeten Tannine** sind ebenso wie die **stabile Säure** und der

dichte Extrakt Grundlage der kraftvollen Struktur. Ein ganz besonderer Trumpf ist die leicht salzige Mineralität im Finish, die dem Wein eine überraschende und für solch gediegene Jahrgänge ungewöhnliche, imponierende Frische mitgibt. Man darf ihm weiterhin ein großes Alterungspotential bescheinigen. Ein Wein, der mit jedem Schluck auffordert zu einer Reise durch die Zeiten - hin zu den schönen Erinnerungen. Vergessen Sie die Lämmer, Hirsche und Rinder auf den Tellern, laden Sie die besten Freundschaften ein und erleben Sie gemeinsam, wie ein Premiumwein aus Rumänien nicht nur das Glas, sondern auch das Leben mit Genuss füllen kann.

Im Hörerlebnis berichtet **Mihaela Tyrel de Poix, Winzerin und Inhaberin von SERVE**, über das Weingut und seine **Geschichte** und erläutert ihre **Fokussierung auf Qualitätsweine** (in englischer Sprache).

➤ mehr Infos über das Weingut SERVE

<http://serve.ro/>

➤ mehr Infos über Premium Wines of Romania

<https://premiumwinesofromania.com/>

© für die Website: **Detlef Rosenbaum**

E-Mail: info@an-den-vier-enden-der-welt.de

Vier-enden-der-welt@t-online.de