

Die Weine von Frank Cornelissen also: Sie stehen hier auf meinem Tisch. Hingestellt hat sie der Archäologe Jan Kiegeland, der früh im Leben das Graben sein ließ und stattdessen begann, in einem Kernland archäologischer Funde, nämlich in Italien, nach Weinschätzen Ausschau zu halten. Die Funde holt er nach Deutschland und macht sie dort einer kleinen und ausgesuchten Klientel zugänglich. Klein und ausgesucht: Das heißt hier gewiss nicht „elitär“, sondern ist schlichte Notwendigkeit, weil die Weingüter, die Kiegeland mit önologischem Spürsinn findet, ihm jeweils nur wenige Dutzend Flaschen mitgeben können – sie keltern schlicht keine industriellen Mengen.

Dieser Kiegeland wollte mir jahrelang die Flaschen von Frank Cornelissen unterjubeln, einem Hobbywinzer, der nach der Jahrtausendwende an die Ausläufer des Ätna ausgewandert war, um dort die Trauben autochthoner Rebsorten einfach von der Natur und ohne großes Zutun zu besonderen Weinen reifen zu lassen. Doch der Satz „Die Natur macht von ganz allein den besten Wein“ ist, so viel ist heute klar, genauso falsch wie der Satz „Der Markt regelt alles“.

SCHÖNTRINKEN

VON MANFRED KLIMEK

Ausgrabungen vom Ätna

Kiegelands Drängen begann 2010, nachdem ich Cornelissen und seine Weine nach einer Verkostung zusammengefaltet hatte wie noch nie einen Winzer davor und danach. Ich fand seine Kreszenzen absurd schlecht, und den Hype um diese ersten Naturweine aus Italien hielt ich für eine groteske Verzerrung der Wirklichkeit. Hinzu kam, dass ich damals der Einzige war, der den Naturweinfanatikern widersprach, die mir dann vorhielten, ein dummer alter Sack zu sein, der einfach nicht kapieren will, was gute, alternative und ethisch einwandfrei gekeltern Weine sind und wie diese schmecken dürfen, ja sollen.

Im Rückblick lässt sich sagen: Ich hatte recht. Und blieb nicht der einzige alte Sack, der sich den jungen Wein-Ta-

liban entgegenstellte. Über die Jahre begriffen auch viele Naturwinzer, dass sie oft nur übel riechenden und stinkig schmeckenden Dreck in Flaschen füllten – und begannen, sich am konventionellen Weinbau zu orientieren, ohne dabei die Gebote des Naturwein-Kelterns zu opfern, die da heißen: biodynamischer Weinbau, keine Mittelchen im Keller, spontane Vergärung und so wenig Schwefel wie möglich (ein bisschen Schwefel macht Weine haltbarer und stabiler für den Transport).

Die beste Nachricht aber: Cornelissen und ich haben unsere Haltung überdacht. Er macht jetzt Weine, die man nach Deutschland transportieren kann, ohne dass sie dabei umkippen und nach alter Gazpacho schmecken. Nach dem Kosten dieser Weine, die jetzt in einer Moderne angekommen sind, die sie bislang immer nur behauptet haben, bin ich ein aufrechter Fan geworden.

Was gebe ich auf meine Worte von gestern? Nichts! Cornelissens Weine sind ganz wunderbar. Zum Beispiel der Weißwein Munjebel aus 2020, eine Cuvée aus Carricante und Grecanico durante. Absolut clean, kein bisschen Nachgärung, in der Nase Walnuss und

Mandarinen, im Mund satt, elegant, rustikal-delikat und tatsächlich einzigartig – also ein Wein, der einen singulären Geschmack mitbringt und auf die radikale Handschrift des neuen Frank Cornelissen hinweist. Der rote Munjebel 2020, eine Cuvée aus Mascalse-Trauben verschiedener Lagen, ist die perfekte Ergänzung zum Weißwein gleichen Namens und ebenso singulär am Gaumen. In der Nase Natursauerteig, Rumtopf mit Pfeffer, Kirsche, Blaubeerenmatsch und eine Tabaklagerhalle. Im Mund wieder das rustikal Delikate, das sich mit Eleganz und Nachhall paart.

Der Chiesa Spagnola aus 2018 ist Cornelissens „Bauchwein“, warm und ein Winterkiller; sein teurer Perpetuum aus 2017 ein dichter Saft, der die Brücke zu altem europäischem Weinmachen schlägt. Mit diesem Meisterstück beweist Cornelissen, dass er auch in den besten Weinregionen der Welt große Weine keltern würde. Der Mann ist angekommen. Und ich bei ihm.

Manfred Klimek ist Fotograf und Winzer in Italien. Hier schreibt er alle 14 Tage über Wein und die Welt

gibt es ein Tatar von der Karotte mit ei-
Kimchi Sud, danach serviert Frit-