

LIEBE WEINLIEBHABERINNEN UND WEINLIEBHABER, LIEBE GENUSSMENSCHEN!

Sie halten ihn in den Händen: den ersten Weinguide unter dem Namen **HENRIS**. Unseren eigenen. Unseren echten. Und – wenn wir ehrlich sind – auch unseren mutigsten Schritt bislang.

Lassen Sie mich kurz ausholen. Das vergangene Jahr war in vielerlei Hinsicht bemerkenswert. Auf der einen Seite aufregend, auf der anderen beinahe meditativ. Ja, tatsächlich. Denn während draußen die Fragen lauter wurden – Braucht es einen neuen Namen? Wird dieser Brand-Change verstanden? Akzeptiert? Geliebt? – herrschte im Verkosterraum eine Ruhe, die man sich nicht besser hätte wünschen können. Warum das so war? Weil wir nach fünf Jahren etwas erreicht haben, das man nicht planen kann: ein Verkosterteam, das in sich ruht. Ein Team, das kontrovers ist und genau daraus seine Stärke zieht. Jung trifft auf erfahren, Frau auf Mann, Sommelier auf Journalistin, Händler auf Genussmensch. Unterschiedlicher könnten die Perspektiven kaum sein – und genau deshalb arbeiten sie bei uns so außergewöhnlich gut zusammen. Streibar, leidenschaftlich, immer dem Wein verpflichtet.

Genau das erwartet Sie in diesem Buch.

Ein klarer Anspruch. Und gerade in diesen Zeiten ist er wichtiger denn je: Wir sind überzeugt, dass **Qualität Spaß machen muss**. Beim Trinken, beim Entdecken – und auch bei dem Wissen, dass die Menschen hinter dem Wein ernst genommen und wertgeschätzt werden. Wertschätzung ist allerdings kein wohlfeiles Wort. Wert hat einen Preis. Punkt.

Ein Wein entsteht nicht aus romantischer Verklärung, sondern aus harter Arbeit, Risiko, Handwerk und Haltung. Diese Arbeit muss belohnt werden. Das gilt für die Winzerinnen und Winzer ebenso wie für unser Verkosterteam. Ja, richtig gelesen: Unsere Verkoster:innen werden bezahlt. Weil Professionalität Respekt verdient – und Respekt sich auch in Zahlen ausdrückt.

Die Winzer:innen, die Sie in diesem Guide finden, gehen diesen Weg mit uns. Und sie wissen: Der Weg in diesen Guide führt durch eine der vermutlich härtesten Türen der Weinguides. Wir verkosten ausschließlich **blind**. Kein Etikett, kein Name, kein Image. Nur das, was im Glas ist, zählt. Jeder Betrieb wird exakt gleich behandelt. Keine Abkürzungen, keine Bonuspunkte fürs Renommee.



Wir verkosten im Team, mit Diskussionsmentalität. Bei großer Uneinigkeit entscheiden wir uns **für den Wein** – und fordern eine weitere Probe an. Qualität darf und soll sich beweisen dürfen. Warum Qualität ihren Preis haben muss?

Ein Beispiel: Ein Weinberg, der von Hand gelesen wird. Ertrag reduziert. Trauben selektiert. Spontan vergoren, monatelang begleitet, nicht beschleunigt, nicht geschönt. Dieser Wein kostet Zeit, Wissen, Nerven – und Geld. Wer glaubt, dass

große Qualität zum Schnäppchenpreis entsteht, glaubt auch, dass ein Konzert besser wird, wenn man den Musikern das Honorar kürzt.

Eine Neuerung möchte ich Ihnen nicht vorenthalten: Wir haben die 100-Punkte-Skala wieder eingeführt. Warum? Weil **HENRIS** eine Vision hat. Künftig werden wir international verkosten – und dafür ist eine weltweit anerkannte Skala ein hilfreiches Werkzeug. Unser Ziel ist klar: zu zeigen, was deutscher Wein im internationalen Kontext leisten kann. Denn seien wir ehrlich: Deutschland ist hier noch zu leise. Zu bescheiden. Zu zurückhaltend. Deutscher Wein kann mithalten. Mehr noch – er kann Akzente setzen.

Und gerade in einer Zeit, in der nach der Butter, dem weißen Zucker nun auch der Alkohol ins Visier selbsternannter Gesundheitsapostel gerät, braucht es Differenzierung. Nicht der Wein ist das Problem – das war er schon vor 2000 Jahren nicht. Das Problem ist minderwertiger Alkohol, über einen Kamm geschoren mit Kultur, Handwerk und Genuss. Qualität verdient auch hier eine eigene Stimme.

Zum Schluss bleibt mir nur eines zu wünschen: Lesen Sie diesen Guide mit Neugier. Trinken Sie mit Freude. Diskutieren Sie mit Leidenschaft. Und verlieren Sie nie aus den Augen, dass Wein mehr ist als ein Getränk – er ist Haltung im Glas. In diesem Sinne: auf große Weine, klare Meinungen und genussvolle Erkenntnisse.

Herzlichst, Ihre

Hannah Fink-Eder, Verlegerin