



Auf die Lage kommt es an: Ein Weinlese-Helfer leert Spätburgunder-Trauben aus seinem Eimer in eine Hotte an einem Klingenberger Terrassenweinberg
Foto: Daniel Karmann/dpa

Die Wiedergeburt des Spätburgunders

Beim deutschen Pinot Noir hat sich in den vergangenen Jahren viel getan. Eine Generation von Winzern um die 30 versucht wieder, die Lage zur Geltung zu bringen

Von **Christoph Raffelt**

Manchmal bedarf es eines Blicks von außen, um zu erkennen, was sich im eigenen Land tut. Ende der 1990er war es der Engländer Stuart Pigott, der sich dem deutschen Riesling verschrieb und sowohl im englischsprachigen Raum als auch hierzulande für eine neue Generation von Winzern warb. Winzer wie Philipp Wittmann oder Martin Tesch waren damals noch weitgehend unbekannt und konnten eine solche Unterstützung gut gebrauchen.

Beim Spätburgunder hat das etwas länger gedauert, bis man auf diese neue Generation aufmerksam wurde. Bei der nach dem Riesling wichtigsten deutschen Rebsorte gab es die erste Qualitätsrevolution bereits in den 1980er-Jahren. Vorher wurde Spätburgunder oft rest-süß angebaut, mit hohen Erträgen und einer sehr eingeschränkten Komplexität. Die Revolution kam aus dem Ahr-tal und vom badischen Kaiser-

stuhl, wo sich eine ganze Reihe von Winzern daranmachten zu erkunden, wie im Burgund gearbeitet wurde. Das war und ist der Maßstab für alle Pinot-Winzer. Auch wenn das Burgund damals in einer Krise steckte, konnte man sich bei den Besten dort anschauen, wie es geht, große Weine zu erzeugen.

Und genau das haben Winzer wie Franz Keller, Joachim Heger oder Bernhard Huber in Baden sowie Werner Näkel oder Gerhard Stodden an der Ahr umgesetzt. Die Erträge wurden begrenzt, die Weine trocken ausgebaut und in kleine Holzfässer gelegt. Im Laufe der Zeit zogen andere nach; denn dieser Stil fand viele Liebhaber.

Doch so mancher, der zwischenzeitlich diese Weine getrunken hatte, wandte sich wieder von ihnen ab. Viele Spätburgunder lieferten ein Übermaß an plumper Erdbeer- und Himbeerfrucht sowie zu viel Holz. Die Weine zu stark nach Eiche und Speck, und es mangelte ihnen an Frische.

Die Veränderungen hin zu einem neuen Stil passierten schleichend. Und wieder waren es vor allem englische Kritiker, die es bemerkten. Sie waren begeistert vom deutschen Spätburgunder-Wunder. Auch wenn Winzer wie Bernhard Huber, Paul Fürst, Hanspeter Zier-eisen oder Friedrich Becker die Fahne lange hochgehalten haben, findet der eigentliche Paradigmenwechsel mit einer Generation statt, die heute erst um die 30 ist.

Diese Generation ist sehr gut ausgebildet, verfügt über noch mehr Offenheit und Experimentierfreude und ist zudem besser vernetzt als die Elterngeneration. So sind die Spätburgunder immer frischer geworden, immer eleganter in der Frucht und immer zurückhaltender im Holz. Nicht mehr die Art des Ausbaus steht im Vordergrund, sondern der Boden und damit die Grundlage dessen, woraus der Wein entsteht.

Wie konsequent man sein kann auf der Suche nach dem

Bestmöglichen, zeigt uns Beneditkt Baltas. Er hat sich mit Anfang 20 auf die Suche nach einem Weingut gemacht und fand es schließlich 2010 in Klingenberger in Churfranken. Das Weingut liegt genau vor einer der besten Spätburgunder-Lagen Deutschlands, dem vom Buntsandstein geprägten Klingenberger Schlossberg.

Binnen weniger Jahre hat Baltas den Klingenberger Spätburgunder wieder ganz nach oben gebracht. Dabei verzichtet er auf Herbizide und Pestizide und wirtschaftet biodynamisch. Energietechnisch ist er weitgehend autark. Seine Fässer bestehen aus der regionalen Spessarteiche, der Küfer wohnt ein paar Orte weiter.

Neben der Biodynamik hat er sich der Permakultur verschrieben, und auch diese betreibt er mit der ihm eigenen Konsequenz. Statt technische Geräte zu verwenden, schickt er lieber eine Herde Schafe in die Weinberge, um die Begrünung niedrig zu halten.



Christoph Raffelt
Mundwerk

Pet Nat – der Schäumer mit dem Coolness-Faktor

Am Anfang gab es ein Problem. Christian Chaussard, Winzer an der Loire, hatte seinen bekanntesten Weißwein, einen halbtrockenen Chenin blanc, im Winter ungefiltert abgefüllt und musste im Frühjahr bei wärmeren Temperaturen zusehen, wie der Wein in der Flasche nachgärte.

Er war nicht der Erste, dem das passierte. Das Gleiche geschah auch dem Marquis de Saint-Evremont im 17. Jahrhundert.

Der hatte sich ein Fass Weißwein aus der Champagne mit nach London genommen, ließ den Wein in Flaschen füllen, und auch dort gärte der Wein nach.

In London wurde der Bubbly Wine from Champagne ein großer Hit, und die Folgen sind bekannt. Christian Chaussard, der zunächst dachte, er müsse seinen Wein entsorgen, machte aus der Not eine Tugend und bot seinen Wein als Pétillant naturel an – und der Schäumer wurde ein Erfolg.

Tatsächlich ist diese Art, Schaumwein herzustellen, viel älter als die Herstellung von Champagner. Denn der entsteht ja dadurch, dass fertiger Wein zusammen mit etwas Hefe und Zucker auf Flaschen gefüllt wird, wo er ein weiteres Mal vergärt.

Beim Blanquette de Limoux, den man im Süden Frankreichs schon lange vor dem Champagner trank, wurde der halb vergorene Wein in Flaschen gefüllt und verschlossen. So wird die Gärung in der Flasche einfach nur beendet. Dabei fällt dieser Wein manchmal süßer, manchmal trock-

ner aus, und im Gegensatz zum Champagner bleibt die Hefe in der Flasche.

Da Chaussard zu den Naturweinwinzern zählt, also zu jenen, die ihre Weine so wenig wie möglich manipulieren, wurde der Pet Nat in dieser Szene ein Erfolg.

Von der Loire ist das Pet-Nat-Fieber einmal um die Welt gezogen. Deutschen Pet Nat in seiner reinsten Form macht Stephan Krämer aus Auernhofen im Taubertal. Der Muschelkalk nature ist naturtrüb, weil Krämer einen großen Teil der Hefe auf der Flasche lässt. Zudem ist er ganz durchge-goren. Es ist ein aromatischer Schäumer, ohne Make-up – aber mit hohem Trinkfluss.

Dass Pet Nat auch als Rosé geht, zeigt Judith Beck aus dem österreichischen Burgenland. Deren Bambule R aus der Sorte Blaufränkisch hat ebenfalls viel Frische, ist aber beeriger, und man findet ein wenig Gerbstoff am Gaumen. Da die Ernte im letzten Jahr im Burgenland sehr gering war, gibt es den Bambule R ausschließlich im taz.shop und sonst nirgends.

Süß & sauer

Dieser **Craft-Food-Markt** in Hamburg bietet eine Auswahl an feiner Kost, praktisch-schönen Dinge zum Kochen und Essen sowie kulinarischen Dienstleistungen. Highlight könnte eine Food-Truck-Parade auf dem Museumshof werden. **5. November, 10-18 Uhr, Museum der Arbeit, Wandsb. 3, Eintritt 5 Euro**

Zu einem **Fachtag „Bio-Regio-Fair“** lädt der Verein Mobile Bildung im Rahmen der Initiative „Fairtrade-Stadt Hamburg“ ein. Gastronomen, Händler, Behörden und Nichtregierungsorganisationen sollen erfahren, wie sie ihre Aktivitäten auf ökologische, regionale und fair gehandelte Produkte ausrichten können. **8. November, 14 bis 18 Uhr, Wälderhaus Wilhelmsburg, Am Insepark 19**

Zum **1. „Bio Running-Dinner“** laden der Öko-markt-Verein und Oikos Hamburg gemeinsam mit rudirockt.de am 11. November an der Uni Hamburg ein. Jeder der drei Gänge des menüs wird an einem anderen Ort serviert, die Teilnehmer sollen dabei mit Bio-Produkten zubereiten. **Anmeldung bis 10. November unter: www.rudirockt.de/de/events/rudirockt-hamburg-november-2017. Am Vorabend erfahren die Kochteams, ob sie Vor-, Haupt- oder Nachspeise kochen sollen.**

Ums Trinken geht es bei der „Wein Hamburg“: 900 Weine gibt es dort zu verkosten. **25. + 26. November, Hamburg Messe, Eingang Nord/Karolinenstraße, Eintritt 13 Euro**

„**Wilder Stinker**“ heißt das neue Regionalgericht, das der Harzer Tourismusverband vorgestellt hat: eine durch heimische Kräuter verfeinerte Wildschwein-Bratwurst. Sie wird mit Harzer Käse überbacken und an einer mit Beerenlikör verfeinerten Currysauce serviert. Dazu gibt es Röstzwiebeln und Pommes. Das Rezept stammt von der 91-jährigen Herzbergerin Käthe Nolte: Sie gewann damit einen Ideen-Wettbewerb.



BioKonditorei Eichel

SCHMECKT NATÜRLICH BESSER

Die erste zertifizierte BioKonditorei Hamburgs!

Osterstraße 15 / Ecke Eppend. Weg • 20259 Hamburg

www.biokonditorei-eichel.de • info@biokonditorei-eichel.de
Tel.: 040/ 431 931 51 • Geöffnet: Di-So 11.30 bis 18.00 Uhr

getreidemuehlen.de

gute Getreidemühlen günstig!





Getreidemühlen – Fachhandel seit 1988
Tel. 02931 939900 – www.getreidemuehlen.de
Gutenbergplatz 33-34 – 59821 Arnsberg

NEU
AUS DER
REGION!





NEUE TEEBEUTEL
AUS POMMERLAND

Großer Geschmack im kleinen Beutel.
kraeutergarten-pommerland.de