

Véritable

Das A und Ö der Spitzenweine



NACHGEFRAGT

Günther Jauch, Weingut von Othegraven (Kanzem, Saar)

„Der Promifaktor wird hoffnungslos überschätzt“

Zum ersten Mal gab sich auf der Véritable in diesem Jahr Günther Jauch die Ehre, der es sich nicht nehmen ließ, gemeinsam mit Gattin Thea seine Weine an die Besucher auszuschenken. Klaus Herrmann nutzte die Gelegenheit, dem prominentesten „Jungwinzer“ Deutschlands ein paar Fragen zu stellen.

Herr Jauch, welche Branche gefällt Ihnen besser? Wein oder Fernsehen?

Kann ich so nicht sagen, weil die beiden Branchen doch sehr unterschiedlich sind. Das Fernsehen ist eine Branche, die ich seit 40 Jahren sehr gut kenne. In die andere wachse ich erst rein. Es sind jedenfalls zwei völlig verschiedene Dinge. In der Branche, in der man sich gut auskennt, weiß man, was einem gefällt und vor was man die Flucht ergreifen muss. In der neuen Branche ist man noch neugierig und zum guten Teil aufgeregt und fängt an, seine Erfahrungen zu machen. Im Weinbereich habe ich mitunter heute die Gefühle wie beim Fernsehen vor 35 Jahren.

Haben Sie überhaupt noch etwas zu verkaufen in Kanzem bei dem gewaltigen Promi-Bonus?

Das ist ein großes Missverständnis. Der so genannte Promifaktor wird zum einen hoffnungslos überschätzt und ist zum zweiten oft sogar ein Malus. Die Reaktion ist oft: „Jetzt muss der vom Fernsehen auch noch Wein verkaufen. Da machen wir schon mal gar nicht mit.“ Oft in Unkenntnis, dass das nicht ein Weingut ist, wie bei Gérard Depardieu oder à la Brad Pitt für Arme. Die Leute denken oft, jetzt muss sich der damit wichtigmachen, wie andere mit einem Schiff oder einem Flugzeug. Ich muss ganz oft erklären, dass das schon ganz lang in der Familie ist und dass meine Großmutter eine von Othegraven war. Erst dann löst sich das meist auf. Ein Selbstläufer ist das wahrhaftig nicht. Sie dürfen nicht vergessen: Wein ist ein Genussmittel. Bestenfalls gibt es da einen gewissen Neugiereffekt. Aber wenn der Wein nicht schmeckt, wird niemand mir zuliebe ein

Den Kommentatoren drohen die Superlative auszugehen – Philipp Kiefer vom Weingut Aloisiusshof in St. Martin/Pfalz und Uwe Warnecke, einst Maître und Sommelier im Schwarzen Hahn in Deidesheim, haben es erneut geschafft, die Attraktivität ihrer Veranstaltung Véritable durch weitere prominente Namen zu erhöhen.

Seit der ersten Véritable, die im Jahr 2011 über die Bühne ging, hat sich die Zahl der Aussteller und Besucher jedes Jahr erhöht. Nachdem 2014 Angelo Gaia und Egon Müller sowie 2015 Dirk van der Niepoort ihre Premiere in St. Martin hatten und persönlich hinter ihren Präsentationstischen standen, schraubte 2016 die Anwesenheit von Günther Jauch nebst Gattin den Promifaktor der Fachmesse noch eine Stufe höher. Schon im vergangenen Jahr hatten sich die Kommentare im Netz zur „schönsten Weinmesse Deutschlands“ überschlagen und waren kaum noch zu steigern. Am 4. Juli 2016 gaben sich nun im beschaulichen Weindorf St. Martin nicht nur das A wie Altare und das Ö wie von Othegraven mit je 6 Weinen ein Stelldichein, sondern praktisch das gesamte Alphabet aus Spitzenerzeugern dieser Welt.

Die Weine von über 90 namhaften Erzeugern aus 12 Ländern – nicht wenige davon persönlich anwesend – konnten im Laufe des Nachmittags verkostet werden. Rund 550 Besucher drängten sich im Alten Kelterhaus, dem Gewölbekeller, dem Pfledestall oder dem Andreashof der (Groß-) Familie Kiefer an den Tischen der Winzer und diskutierten ausgiebig über die ausgeschenkten Weine – und das obwohl 30 Euro Eintrittsgebühr aufgerufen wurden.

Dafür konnte die kulinarische Begleitmusik von Otto-Gourmet, „Brotpurist“ Sebastian Däuwel und Illy-Kaffee kostenfrei genossen werden. Ein stimmiges Konzept in einem angemessenen Rahmen mit einem Eintrittspreis, der jeden Euro wert ist.

Der Startschuss der Véritable, unterstützt von der Pfalzweinwerbung, fällt immer schon am Sonntag zuvor mit dem Fachvortrag eines Teilnehmers. In diesem Jahr plauderte Stephan Graf Neipperg aus dem Nähkästchen und erzählte aus dem nicht immer einfachen Leben eines deutschen Weingutsbesitzers in Bordeaux. Graf Neipperg schaffte es, den zahlreichen Zuhörern im Saalbau in Neustadt eine völlig neue Sichtweise auf Bordeaux zu vermitteln. Ein spannender Mix aus persönlichen Ansichten, unpopulären Tatsachen und überraschenden Erkenntnissen. Längst hat er von Château Canon-la-Gafelière, das sein Vater 1971 kaufte, seine Aktivitäten über St-Emilion hinaus ausgedehnt und leitet Projekte nicht nur in den unbekannteren Appellationen um Bordeaux, sondern auch in Bulgarien und Südafrika. Aus der Erkenntnis heraus, dass die Erzeugung eines so edlen Produkts wie Wein „nicht über eine Kultur des Tötens“, wie Neipperg es nennt, produziert werden kann, entschied er sich für eine biologische Bewirtschaftung. *-he-*

zweites Glas trinken oder sich eine zweite Flasche kaufen.

Wie viel Zeit bleibt Ihnen, um sich um Ihr Weingut zu kümmern?

Das Weingut ist gut eingeführt, das ist richtig. Wir haben deshalb auf Kontinuität und die bestehende Mannschaft gesetzt. Diese ist seit 6 Jahren komplett beieinander geblieben und gut eingespielt. Ich selbst habe viel mehr Zeit, seit ich die Sonntagabendsendung nicht mehr habe. Damals musste ich von Mittwoch an ständig in Berlin sein.

Haben Sie es jemals bereut, das Weingut übernommen zu haben?

Also die Anfänge sind sicherlich sehr schwierig gewesen, auch weil es ein Betrieb war, der so nicht mehr überlebensfähig war. Wir haben mit etwa 10 ha angefangen. Das reichte definitiv nicht. Dann haben wir ausschließlich Steillagen, was die Sache auch nicht vereinfacht. Also haben wir erweitert. Ich konnte den Herrenberg in Wawern wieder zurückkaufen, der früher zum Weingut gehörte. Jetzt haben wir die Chance, ihn durch Tausch mit van Volxem zur Monopollage zu machen. Dann mussten wir das ganze Gutshaus von Grund auf sanieren, haben den kompletten Keller auf Vordermann gebracht und eine völlig neue Flaschenabfüllung eingerichtet. Der älteste Keller ist 500, der nächste immerhin noch 200 Jahre alt. Das Flaschenlager musste raus. Also haben wir ein neues Flaschenlager gebaut – das aber sehr großzügig, so dass wir damit jetzt Luft zum Arbeiten haben. Wir standen vor der Frage: Machen wir das alles Stück für Stück, um aber damit rechnen zu müssen, 10 Jahre beschäftigt zu sein? Also haben wir uns für die Radikallösung entschieden und alles in zweieinhalb Jahren durchgezogen. Heute wissen wir: Das war die richtige Entscheidung, auch wenn am Anfang der gesamte Umfang nicht abzusehen war. Einer der schönsten Momente war der Abtransport des Dixi-Klos direkt vorm Weingut.

Wie ist es um die Zukunft der Steillagen bestellt?

Wir haben ausschließlich sehr steile Weinberge. Das können wir beklagen, aber das wird uns nicht helfen. Wir müssen damit leben. Der Kanzemer Altenberg ist mit 250 m langen Zeilen Europas längste zusammenhängende Steillage. Es wird sich auch technisch in absehbarer Zeit nur wenig ändern.

WEIN+MARKT 8/2016

Deshalb müssen wir nach außen kommunizieren, dass das, was dabei herauskommt, von einer anderen Qualität ist. Unsere Handlese und enorme Selektionstiefe bringen ganz andere Weine hervor. Wir müssen zwar immer polnische Schlager hören beim „Pitteln“ an den Selektionstischen, aber bei uns wird alles handverlesen. Und ein großer Beitrag zum Landschaftsschutz ist es ganz nebenbei. Die meisten Kunden haben aber keine Vorstellung davon, was es bedeutet, Wein in Steillagen anzubauen. Ich mache niemandem einen Vorwurf daraus, wenn er sagt, ich messe den Wein nicht daran, was mir der Herr Jauch für einen Vortrag hält, sondern daran, was ich im Glas vor mir habe. Steillage hin oder her. Ansonsten macht es uns viel Freude, Werbung für den leichten, restsüßen Kabinett zu machen. Das ist das Alleinstellungsmerkmal der Saar. Aber der Wein ist immer noch zum Teil erklärungsbedürftig. Wir sind jetzt bei 30% restsüßen Weine angekommen, verkaufen jedes Jahr 50% mehr Kabinett und sind regelmäßig vor Weihnachten ausverkauft. Wenn man den Leuten das erklärt, begeistern sich die meisten dafür, auch wenn sie kurz vorher noch gerufen haben: für mich nur trockene Weine.

Wie stehen die Reben in diesem Jahr? Macht die Peronospora Sorgen?

Das ist dieses Jahr tatsächlich ein Problem. Normalerweise haben wir etwa fünf Durchgänge beim Pflanzenschutz. Letztes Jahr wäre es beinahe ganz ohne gegangen. Dieses Jahr muss aber ständig kontrolliert werden und gefahren. In unseren extremen Steillagen ist das sehr viel Aufwand und kostet viel Geld.

Was sollten die Winzer in Deutschland grundsätzlich anders machen?

Ich werde mich hüten, ihnen Ratschläge zu geben. Ich habe noch viel von ihnen zu lernen.

Sind Sie mit Ihren Winzer-Nachbarn an der Saar schon einmal einen trinken gewesen?

Ja, regelmäßig. An der Saar wird sehr zusammengehalten. Bei uns im Haus findet jedes Jahr die traditionelle Jungweinprobe statt, zu der alle Nachbarn kommen und ihre Weine mitbringen. Und wer Hilfe braucht, kann jeden mitten in der Nacht anrufen.

Vielen Dank für das Gespräch.

Frisch, fröhlich, süffig!

Kiefers erste Ernte
FEDERWEISSER
KAISERSTUHL / BADEN

Hin-reißender Hochgenuss auf dem halben Weg zum fertigen Wein. Egoistisch alleine oder für Gäste und gute Laune. Kühl genießen. Harmonische Herbstklassiker: Federweißer, Zwiebelkuchen oder Quiche.



KIEFER¹⁸⁵¹
by m & b schmidt

Friedrich Kiefer KG
Privatkellerei & Weingut
Bötzingen Straße 13

D-79356 Eichstetten am Kaiserstuhl
Telefon + 49 (0) 76 63 / 10 63 · Telefax 39 27
info@weingutkiefer.de · www.weingutkiefer.de