

Janek Schumann Wolfgang Staudt

ACT
NOW
!

WESTEND

New Wave Wine

Europas Winter
für die Zukunft

Janek Schumann
Master of Wine

Dr. Wolfgang Staudt

New Wine Wave

Europas Winzer für die Zukunft

Mit Fotos von
Anja Prestel



Weinberg Europa

Was gibt es Neues in Europa? Wir wollten es wissen. Fast ein Jahr lang waren wir im größten Weinberg der Welt unterwegs, um jene Winzerinnen und Winzer zu treffen, die nach Alternativen zur standardisierten und industriell geprägten Weinproduktion suchen. Uns interessierten vor allem deren persönliche Geschichten. Was motiviert und inspiriert diese Menschen? Welche Wertvorstellungen und Ideale haben sie? Mit welchen Hindernissen müssen sie zurechtkommen und was erhoffen sie sich, wenn sie in die Zukunft blicken? Hunderte Stunden haben wir mit ihnen verbracht. Wir haben ihre Weinberge und Keller besichtigt, über Ziele, Sichtweisen und Einstellungen diskutiert und unzählige Weine probiert.

Die Essenz dieser Reise findet sich in diesem Buch. 101 Weingüter, die das neue Europa reflektieren. Sie stehen stellvertretend für eine täglich größer werdende Bewegung, die Winzerinnen und Winzer in allen Ländern erfasst hat. Oft sind es Menschen, die mit dem Winzerberuf einen alternativen Lebensentwurf verbinden, entgegen dem Größenwahn und der Geschwindigkeit unserer Zeit. Authentizität und Nachhaltigkeit sind ihnen wichtiger als das schnelle Geld. Sie hinterfragen die Versprechungen von Technik und Chemie, erproben neue Denkansätze und Konzepte und bedienen sich dabei nicht selten verloren gegangenem Wissen und vergessenen Praktiken. Denn häufig zeigt der Blick zurück neue Wege in die Zukunft. Keineswegs im Sinne einer »Früher war alles besser«-Mentalität, sondern mit dem Bewusstsein, dass Tradition und kulturelles Erbe unverzichtbare Bestandteile wirklich authentischer Weine sind.

Für diese Winzerinnen und Winzer ist Wein mehr als nur ein Produkt, das durch das Zusammenspiel aus Natur und Technik entsteht. Für sie ist der Wein

Ausdruck einer inneren Haltung. In der Art und Weise, wie sie mit ihren Reben arbeiten und ihren Wein bereiten, manifestieren sich Werte und Grundüberzeugungen, aber auch ihre Leidenschaften, Sehnsüchte und Träume. Der Wein ist ihr Leben. Und doch denken sie in größeren Zusammenhängen. Sie reflektieren ihr Tun im Kontext globaler Umwelt- und Klimaentwicklungen und orientieren ihre Weinbauliche Praxis an Kriterien der Nachhaltigkeit. Winzer sein heißt für sie, Verantwortung zu übernehmen. Heute und auch für die nachfolgenden Generationen.

Freiheit für die eigene Ästhetik. Abseits eines idealisierten Marktkalküls formen diese Winzerinnen und Winzer ein neues Geschmacksuniversum, getragen vom Grundsatz der Eigenständigkeit. Dabei stellen sie bewusst bestehende Normen infrage, erweitern das stilistische Spektrum und zwingen mittels ihrer Weine zu einer Auseinandersetzung mit gängigen Klischees, Definitionen und Bewertungsmechanismen.

Menschlicher, natürlicher, berührender – das sind Europas neue Weine. Unser Heimatkontinent wird lebendiger, diverser und reicher an Zwischentönen. All das ist das Ergebnis einer Aufbruchsstimmung, der Suche nach ehrlicheren Weinen. Ihre Macherinnen und Macher wagen Persönlichkeit und Handschrift. Auf unseren Reisen haben wir sie kennengelernt. Wir denken zurück an unvergessliche Momente, fesselnde Gespräche und faszinierend eigenständige Weine. Bei großartigen Menschen waren wir zu Gast. Ihr Weitblick, ihre Begeisterung und ihr Enthusiasmus haben uns oft sprachlos gemacht, manchmal die Tränen in die Augen getrieben. Wir sind dankbar, diese Winzerinnen und Winzer in unserem Buch zu vereinen. Einem Buch des europäischen Weines.

Janek Schumann MW
Dr. Wolfgang Staudt

Weinberg Europa	5		
Antwerpen Calling Patrick Nijs	11	Senkrechtstarter im Steilhang Steffi & Fabian Lassak	103
Belgien meets Bulgarien	13	Mut und Ausdauer Stephan Krämer	106
Das Vertrauen in die eigene Stärke Petar Georgiev & Radostin Milkov	14	Aufregend. Natürlich Sven Leiner	111
Deutschland nimmt Fahrt auf	19	Vom Außenseiter zum Leuchtturmweingut Viktoria & Peter Bernhard Kühn	113
Die Burgund-Baden-Wasenhaus-Connection Alexander Götze & Christoph Wolber	20	Konsequent ökologisch Vincent Eymann	116
Die Zufälle des Lebens Alexandre Dupont de Ligonès	24	Vive la France	120
Sehnsucht nach einem guten Leben Andi Mann	29	Après Apremont Brice Omont	121
Weitblick Andreas Schumann	30	Das Salz des Jura Charline, Julien & Romain Labet	125
Frieden und Freiheit Bianka & Daniel Schmitt	34	Der Ausdruck des Moments Christophe Lindenlaub	129
Klassisch oldschoool Carsten Saalwächter	38	Im Land der Tomaten Élian Da Ros	133
Zeitlose rheinhessische Klassik Christopher Barth	42	The Outsiders Elizabeth & Jon Bowen	135
Wo einst heiliges Blut floss Christian & Martin Hannemann	45	Hommage an das Leben Emeline Calvez & Sébastien Bobinet	138
Tiefenentspannter Weltenbummler Dennis Wolf	48	Parallele Welten Fabien Jouves	142
Mit einem Hauch Burgund Jonas Dostert	52	Kairos – der entscheidende Augenblick Gavin Crisfield	146
Den Fluten entkommen Julia & Benedikt Baltes	55	L'autre Cru Hannah & Raphaël Piconnet	149
Perfektionist mit Fingerspitzengefühl Julian Huber	59	Finnischer Wind Nea Berglund	153
Der Dramaturg der Terrassenmosel Julien Renard	63	Die Renaissance der Vergessenen Nicole & John Bojanowski	157
Bescheidenheit macht frei Laura Seufert	65	DADA in Volvic Vincent Marie	160
Der Sonne am nächsten Marie & Christoph Ziegler	68	Das neue Gesicht des Beaujolais Yohan Lardy	165
Held der Terrassenmosel Matthias Knebel	73	Griechenland ist giga!	167
Schlichte Eleganz Max Geitlinger	75	Das Kraftwerk von Trilofos Apostolos Thymiopoulos	168
Endlich frei sein Michael Andres	78	Der Reichtum von Kreta Bart Lyrarakis	172
Unwiderstehlich sexy Moritz Haidle	81	Alles auf null Kostis Dalamaras	176
Highspeed Start-up Niko Brandner	85	Italien wird wieder italienisch	180
Minimalisten Olympia Samara & Hannes Hoffmann	88	Unstillbare Lust an der Perfektion Angiolino & Alessandro Maule	182
Kreativer Freigeist Roland Linder	92	Kosmopoliten Anna Martens & Eric Nairoo	185
Radikal ganzheitlich Sandra & Ludwig Knoll	96	Dompteur der Fermentation Claudia Ianelli & Alberto Carretti	188
Keine Angst vor Abgründen Stefanie & Thorsten Melsheimer	99	Liebe im Spiel Francesca & Domenico Bogani	192

<i>Grenzüberschreitungen Kristian Keber</i>	195
<i>Freigeister Marion Untersulzner & Martin Gojer</i>	198
<i>Den Marginalisierten eine Zukunft geben Mauro Montanara</i>	203
<i>Verbindungen zum Ursprung Michela & Francesco Cirelli</i>	205
<i>Frischer Wind in der Oase Myrtha, Emilio & Theo Zierock</i>	209
<i>Perfektion mit Leichtigkeit Philine Isabelle Dienger</i>	211
<i>Lombardisches Abenteuer Silvia & Federico Steffini</i>	214
<i>Österreich vorn!</i>	218
<i>Gegen den Strom Adriana González & Martin Lichtenberger</i>	220
<i>Vergessenes Terroir wach geküsst Dorli Muhr</i>	223
<i>Die Grenzgänger Franz Hofbauer & Michael Linke</i>	226
<i>Ein enkeltaugliches System Gerhard & Herbert Triebaumer</i>	230
<i>Das Dorf und die Kultur Hannes Schuster</i>	235
<i>Kompromisslos natürlich Herbert Zillinger</i>	237
<i>Wider den Egotrip Katharina Tinnacher</i>	241
<i>Back to the roots Stefan Wellanschitz</i>	245
<i>Leises Portugal</i>	248
<i>Zwischen zwei Welten António Madeira</i>	249
<i>Die Baga Terroirista Filipa Pato & William Wouters</i>	253
<i>Raus aus dem Ödland Pedro Marques</i>	256
<i>Spirit Yourself Vasco Croft</i>	261
<i>Schweizer Schätze</i>	263
<i>Mehr als eine Utopie Hans-Peter Schmidt</i>	265
<i>Keine Angst vor Piwis Karin & Roland Lenz</i>	268
<i>Der zivilisierte Wein Laura Paccot</i>	271
<i>Immer einen Schritt voraus Markus Ruch</i>	274
<i>Respektvoller Generationenwechsel Myra Zündel</i>	279
<i>Verantwortung übernehmen Nadine & Cédric Besson-Strasser</i>	281

<i>Slowakei Rumänien Ungarn – Wie Phönix aus der Asche</i>	284
<i>Aus Trümmern entstanden Agnes, Andrea, Katarina & Miso</i>	286
<i>Weinmachen mit der Sensibilität eines Musikers Edgar Brutler</i>	291
<i>Der Faszination des Weins erlegen Arpad Tomcsanyi</i>	293
<i>Sanfte Revolution Zoltán Heimann Jr.</i>	296
<i>Slowenien meets Kroatien</i>	300
<i>Natürlich, biodynamisch & ultramodern Zmago Petrič</i>	301
<i>Ab auf die Insel Maia & Denis Bogoević</i>	305
<i>Explosives Spanien</i>	307
<i>Respekt und Tradition Alvar de Dios</i>	308
<i>Die Garnachistas Daniel Landi & Fernando García</i>	313
<i>Der Kampf gegen Windmühlen Elías López Montero</i>	316
<i>Die Seele unserer Erde Esmeralda García</i>	321
<i>Magie und Vision Fernando & Fabio González</i>	323
<i>Die Nebelreben Fernando Maíllo Ferrán</i>	327
<i>The Flavours of Aragón Fernando Mora MW</i>	331
<i>Motor Callet Francesc Grimalt</i>	334
<i>Das Valensina-Land Javi Revert</i>	339
<i>Die Priorat-Performance Jose Mas Barberà</i>	341
<i>Die andere Seite Juan Antonio Ponce</i>	345
<i>Ein Gefühl von Freiheit Ramiro Ibáñez Espinar</i>	348
<i>Stille und Wissenschaft Raül Bobet</i>	353
<i>Die Hüter des Lichts Roberto Santana</i>	355
<i>Die Reben am Meer Rodrigo Méndez</i>	359
<i>Work and love Sandra Bravo</i>	363
<i>Beständigkeit und Erneuerung Verónica Ortega</i>	369
<i>Der Zeitenwein Victoria Ordoñez</i>	371
<i>Vom Ende und Anfang Victoria Torres</i>	375
<i>Anhang und Danksagung</i>	380



Antwerpen Calling | Patrick Nijs | De Wijnfactorij

Antwerpen

Die Vleminckstraat in der Mitte von Antwerpen ist eingebettet in den hektischen Rhythmus der Großstadt. Schnelligkeit ist das Gebot der Stunde. Doch wer den Blick nach oben richtet, reibt sich ungläubig die Augen. Hinter den raumhohen Fenstern der Hausnummer 6 existiert eine andere, unerwartete Welt: *De Wijnfactorij*. Tanks, Fässer, Paletten mit leeren Flaschen. Keine Distanz und keine trennenden Wände, jede Aktion und Bewegung sind sichtbar. Mittendrin in diesem Durcheinander aus Metall, Holz und Glas steht ein großer Tisch. Er ist die Brücke zwischen Produktion und Genuss und zugleich eine Insel des Verweilens.

Patrick hat all das erschaffen. Ein Weinverrückter. Eigentlich ist er Ingenieur, doch im Herzen trägt er eine andere Leidenschaft. Er trainiert Sommeliers und begeistert Newcomer sowie Quereinsteiger für die Welt des Weins. Irgendwann ist ihm auch das nicht mehr genug. Nach einem Kurs an der Rhône werden die ersten eigenen Reben gepflanzt und weitere kleine Parzellen erworben oder gepachtet. Bald schon stellt sich Frage: Wohin mit der Produktion? Ein Keller in den Weinbergen? Nein, am besten in der Stadt. Der Vorteil liegt auf der Hand: kurze Wege nicht nur für Patrick, sondern auch für jeden Konsumenten. »Mein Hauptmarkt ist Antwerpen. Für mich ist die *Wijnfactorij* gelebte Regionalität. Sicherlich, die Weinberge sind eine Stunde weg. Aber letztendlich gehen die Trauben nur einmal den Weg in die Stadt. Hätte ich meinen Keller auf dem Land, wäre der mobile Fußabdruck wesentlich größer, denn jeder müsste sich ins Auto setzen oder ich müsste die Weine versenden«, erklärt Patrick.

Ein paar Weine verkauft Patrick mittlerweile auch außerhalb von Antwerpen. Denn es hat sich herumgesprochen, dass seine Weine mehr

als nur eine Kuriosität sind. Längst ist aus der anfänglichen Leidenschaft ein Fulltime-Job geworden. »I like to do everything by hand.« Das bedeutet im Umkehrschluss rund 2.000 Arbeitsstunden je Hektar im Jahr. In den Weinbergen von Patrick werden weder Herbizide noch Pestizide verwendet. Der notwendige Pflanzenschutz gegen Pilzkrankheiten ist auf ein Minimum begrenzt und Patrick versucht den Attacken von Oidium und Peronospora vor allem präventiv zu begegnen. »Aeration is the most important friend.« Durch einen, dem individuellen Wachstum angepassten Rebschnitt, Triebausdünnung und ein durchlässiges Blattwerk schafft Patrick ein luftiges Umfeld und bietet den Pilzen weniger Angriffsfläche.

Die ersten 300 Flaschen produziert Patrick noch im Keller seines Hauses, 2019 zieht er dann in die Vleminckstraat Nr. 6 um. Von Beginn an setzt Patrick auf Low-Tech und außer einer kleinen Presse und einem Entrapper ist nichts zu finden. Alle wesentlichen Arbeitsschritte werden per Schwerkraft durchgeführt, um den Energieaufwand möglichst gering zu halten. Auch Wasser wird nur sehr sparsam verwendet. Da die *Wijnfactorij* gleichzeitig Verkostungsraum und Boutique ist, entfällt die in vielen Kellereien übliche großflächige Reinigung mit Wasser aus dem Schlauch ohnehin. Beim Weinmachen sieht sich Patrick eher als ein Guide, Manipulationen jeglicher Art sind nicht sein Ding. Patrick sieht sich in der Nähe zur Naturweinbewegung, allerdings mit einem entscheidenden Unterschied: »Für mich symbolisiert Naturwein eher den Weg und nicht das finale Produkt. Außerdem stört mich die ideologische Komponente dieser Bewegung. Zu oft sehe ich in der Szene, das Naturwein nur bedeutet, gegen alles zu sein.«

Jede Lesepartie wird zunächst separat spontan vergoren. Nach einigen Tagen werden dann verschiedene Partien zusammengelegt und gemeinsam bis zum Ende vergoren. »Das minimiert zum einen das Risiko von Gärstockungen und Fehlparomen, auf der anderen Seite bekomme ich damit mehr Komplexität in meine Weine«, erklärt Patrick seine Herangehensweise. Je nach Style verwendet er Edelstahl oder gebrauchtes Holz zur Reife. Ungeschönt und unfiltriert kommen die Weine auf die Flasche. Erst zum Schluss wird moderat geschwefelt, Sauerstoff ist den gesamten Prozess über ausdrücklich gewünscht. »Meine Weine werden da-

durch stabiler und reifen besser. Außerdem bekomme ich eine andere Art an Vielschichtigkeit.«

An die Auswahl der Rebsorten geht er ohne Vorurteile. Von Klassikern bis hin zu Piwis ist alles zu finden, selbst der unter Kennern so gefürchtete Dornfelder findet sich in Patricks Weinbergen wieder. Dass er den Weinkosmos aus dem Effeff kennt, ist ohne weiteres an der farbenfrohen Palette an Weinen zu erkennen. Ob Pet Nat, Orange oder aufgespritet, Patrick kennt keine Grenzen, probiert aus, wo es nur geht. Warum auch nicht? Tradition gibt es ohnehin keine und wenn, würde Patrick ihr mit Sicherheit kritisch gegenüberstehen.

»Tradition limitiert oft die Kreativität«, so seine provokante Meinung. Kein Wunder also, dass Patrick seine Spitzenweine KONTREIR nennt. Der Wein Nr. 1 aus dieser Reihe ist ein wilder Blend aus Dornfelder, Acolon und Pinot Noir, den so mancher limitierte Weintrinker kopfschüttelnd von sich weisen würde.

In kurzer Zeit hat es Patrick geschafft, sich in Antwerpen einen Namen zu machen. Die Spitzenweine sind bereits vor Erscheinen so gut wie ausverkauft, ohne Reservierung sind sie kaum zu bekommen. Das urbane Weingut –

ein Konzept mit Zukunft? Kommt darauf an. Für Patrick macht das urbane Weingut nur dann Sinn, wenn die Weine trotzdem eine Identität haben und klar ist, woher die Trauben stammen. Auf Wunsch nimmt Patrick seine Kunden auch mit zu den Reben, zeigt ihnen, wo der Wein entsteht und erklärt die Grundlagen im Weinberg. Die Komplexität des Weinmachens wird so für den Stadtmenschen auf einen Schlag sichtbar. Am Tisch in der Vleminckstraat Nr. 6, der Insel des Verweilens, hat er dann ganz andere Bilder im Kopf.

De Wijnfactorij
Vleminckstraat 6-12, 2000 Antwerpen
Belgien | Antwerpen
www.wijnfactorij.be

Einzellagen: Neerincveld, Steenkuyt, Kraetenbergh, Vaerenbergh

Rebsorten: Acolon, Bacchus, Chardonnay, Dornfelder, Gouais Blanc, Orion, Pinot Blanc, Pinot Gris,

Pinot Noir, Phoenix, Räuschling, Regent, Riesling, Solaris, Sirius, Syrah

Rebfläche: 2,5 ha *Alter der Reben:* 1 bis 20 Jahre

Mitgliedschaften: Belgische Wijnbouwers VZW

Chansaar

Chansaar umfasst alle drei Grundfarben, seit kurzem gibt es auch einen Pet Nat. In dieser Range findet sich ein Großteil der angebauten Rebsorten wieder. Die Weine strahlen einen zeitgemäßen Charakter aus, Frucht und Zugänglichkeit stehen im Vordergrund, ohne es jedoch an Struktur vermissen zu lassen. Der Weißwein ist meistens ein Blend der Piwi-Sorten Johanniter, Phoenix und Orion. Er zeigt mit dem kühlen Aromenspiel und einem feinen Säurefaden unverkennbar seine Herkunft. Rosé und Rot reflektieren in ihrer Assemblage das breite Spektrum von Pinot Noir bis Dornfelder, von knalliger Frucht bis ätherischer Würze ist alles dabei.

Kontreir

Kreativatelier und Reserve-Linie zugleich, ausschließlich den besten Trauben vorbehalten. Jeder Wein ist

anders, illustriert die Ideenwelt und den Freigeist von Patrick. Trotz des unkonventionellen Ansatzes sind die Weine ausgereift und zeigen, dass Patrick sein Handwerk beherrscht. Die Editionen werden fortlaufend mit römischen Ziffern nummeriert. Der kürzlich releaste Kontreir IV ist aus acht weißen Sorten assembliert, beeindruckt mit üppiger Exotik, cremiger Textur und balancierter Fülle. Das Kontrastprogramm dazu gibt es im Folgewein, ein auf der Maische vergorener und im Holz gereifter Solaris.

Miljaar

Die Kollektion für alles Schräge. Der Miljaar I ist ein Passillera-Wein vom Regent, die Nummer II ein aufgespriteter Solaris von botrytisierteren Trauben. Spätestens jetzt sprengt Patrick alle Grenzen, es gibt keine Limits.

Belgien meets Bulgarien

Kontrastreicher geht es in Europa wohl kaum. Newcomer trifft Klassiker. Streng genommen hat auch Belgien eine lange Tradition im Weinbau. Bereits in grauen Vorzeiten gibt es Weingärten beidseits der Maas, schließlich brauchen die dort ansässigen Mönche etwas zu trinken. Viel mehr als ein Strohfeuer ist das allerdings nicht und bekanntermaßen übernimmt danach das Bier die Oberhand. Seit der Jahrtausendwende hat sich jedoch rasant eine kleine Szene im Land entwickelt und die Rebfläche ist kontinuierlich gewachsen.

Mittlerweile tummeln sich über 150 Winzerinnen und Winzer in den belgischen Weingärten, zunehmend auch im Haupterwerb. Die wichtigsten Anbaugebiete sind Limburg und Flämisch-Brabant in Flandern sowie Namur und Hainaut in der Wallonie. Neben den klassischen Cool Climate Rebsorten wie Riesling, Müller-Thurgau und Spätburgunder werden auch pilzwiderstandsfähige Rebsorten angebaut, im maritim geprägten Klima sicher eine zukunftsfähige Alternative. Schaumweine und Weißweine dominieren das Geschehen, aber durch die gestiegenen Temperaturen im Zuge des Klimawandels ist auch das Potential für sehr gute Rotweine da. Noch macht der belgische Weinbau dem Bier keine Konkurrenz, aber jeder fängt einmal klein an.

Dagegen ist Bulgarien mit seiner uralten Weinkultur das Schwergewicht im Ring und blickt auf viele Höhen und Tiefen im Weinbau zurück. Wobei in der zweiten

Hälfte des vergangenen Jahrhunderts eher die Tiefen überwiegen. Infolge der Anti-Alkohol-Kampagne von Hauptabnehmer Sowjetunion beginnt der freie Fall und innerhalb weniger Jahre reduziert sich die Weinproduktion auf ein Viertel der früheren Menge. Der Neubeginn nach der politischen Wende verläuft aufgrund von Geldmangel, Korruption und der teilweise recht willkürlichen Umverteilung von Weinbergen an private Besitzer zunächst sehr zäh und schleppend.

Mit Hilfe ausländischer Investments und dem Transfer von Wissen durch Flying Winemakers wie Michel Rolland, versucht Bulgarien an die alten Erfolge anzuknüpfen. Die qualitativen Verbesserungen sind unverkennbar, aber der Weg zu einer eigenen Identität ist noch lang. In diesem Findungsprozess spielen die einheimischen Rebsorten, die lange im Schatten französischer Sorten stehen, eine wesentliche Rolle. Gelingt es Bulgarien mit diesen in bisher unerreichte Höhen aufzusteigen, gibt das sicherlich einen Schub für das ganze Land.

Die Suche nach einer eigenen Weinidentität vereint beide Länder. In der heutigen Welt des Weines können qualitative Unterschiede – die finanziellen Mittel vorausgesetzt – ziemlich schnell durch Technologie ausgeglichen werden. Authentische Weine verlangen jedoch mehr als das. Sie involvieren natürliche und kulturelle Aspekte genauso wie die Leidenschaft und Seele ihrer Macher. Alle diese Faktoren sind in beiden Ländern zweifellos vorhanden. Es wird spannend sein, zu sehen, wie Belgien und Bulgarien ihr unbestritten sehr gutes Potential in Zukunft nutzen.

Das Vertrauen in die eigene Stärke | Petar Georgiev & Radostin Milkov | Georgiev & Milkov | Plovdiv

Die Mauer in den Köpfen zu überwinden, ist die größte Herausforderung für Petar und Rado. Das Bild des heimischen Weins ist zementiert und die Erwartungshaltung hauptsächlich auf einen Aspekt reduziert: Wein aus Bulgarien muss vor allem billig sein. Es fehlt an Profil und Glamour. Auch das von Kritikern und Journalisten immer wieder bescheinigte große Potential kann nicht

darüber hinwegtäuschen, dass die Realität eine andere ist. Der teuerste Wein Bulgariens ist von den berühmtesten Weinen der restlichen Welt so weit entfernt wie die Milchstraße von der Erde. Lichtjahre. Das Land hängt noch immer am Tropf von Cabernet, Merlot und Co. »Der vorgebliche Stolz auf die einheimischen Rebsorten ist oft nur Gerede. Weine aus unseren

Sorten sind in vielen Betrieben nur eine Randerscheinung, genauso wie auf den Weinkarten der heimischen Restaurants«, beschreibt Petar die gegenwärtige Situation.

Nach Studium und Praktika im Ausland wollen Petar und Rado gemeinsam etwas machen. Die beiden produzieren 2014 ihre ersten Weine, noch in einer Miniaufgabe von nicht einmal tausend Flaschen. Ihr Fokus: Die Rebsorten ihrer Heimat. Das Feedback ist überwältigend und ermutigt sie, sich zu vergrößern. Sie investieren in eigenes Equipment, kaufen Presse, Tanks und Fässer. Sie haben noch keinen eigenen Keller, kommen zunächst in einem befreundeten Weingut unter. »Mit einem neuen Weingut zu starten, ist in Bulgarien alles andere als einfach. Die Bürokratie ist ein harter Brocken.« Verschiedene Genehmigungen sind notwendig, die entsprechenden Verfahren langwierig und undurchsichtig. Den 2021er wollen Petar und Rado eigentlich schon im eigenen Keller in einem Vorort von Plovdiv vinifizieren. Alles ist vorbereitet, doch wieder kommt die letzte noch fehlende Genehmigung nicht. »Eine Woche vor Beginn der Lese haben wir das gesamte Equipment wieder zurückgebracht. Mittlerweile produzieren wir knapp 25.000 Flaschen, jeder kann sich vorstellen, was das für ein zusätzlicher Aufwand ist.«

Für Petar und Rado ist die Bürokratie auch ein Hemmnis für neue Gesichter in der Weinszene und verhindert damit auch Innovation. »Es gibt einen großen Schwarzmarkt im Land, eine Menge wird unter der Hand produziert und verkauft. Ich bin überzeugt, dass bei weniger Bürokratie mehr Wein offiziell produziert würde. Wir würden mehr jüngere Winzer sehen, mehr Kreativität, mehr neue Ideen«, fasst Petar die derzeitigen Umstände zusammen. Petar und Rado kaufen ihre Trauben ausschließlich über Kontrakte mit regionalen Weinbauern. »Zum Glück haben wir zu allen ein sehr gutes Verhältnis und können daher unsere qualitativen Vorstellungen umsetzen, auch wenn wir

nicht selbst die Bewirtschaftung der Weinberge in der Hand haben.« Die beiden haben langfristige Kontrakte, möchten aber perspektivisch auch eigene Flächen erwerben oder pachten.

Vor der beeindruckenden Kulisse des Zentralbalkan liegt das Rose Valley. Eher bekannt für die Produktion von Rosenöl, ist das Tal auch einer der historisch berühmten Herkünfte für die autochthone Red Misket. Die weiße Rebsorte mit pinkfarbener Haut gilt als eine der wertvollsten bulgarischen Sorten. Ungeachtet dessen ist die Rebfläche in den letzten Jahrzehnten deutlich geschrumpft. Für Petar und Rado ist es ein Glücksfall, den Zugang zu einem 50 Jahre alten Weinberg in der Nähe des Dorfes Prolom zu bekommen. Red Misket erbringt schlanke, mit feiner Textur und Frische versehene Weine, deren Aroma an Muskat erinnert, auch wenn es genetisch keine Verbindung gibt. Neben ihrem »Why not?« gibt es neuerdings auch eine schäumende Variante. Der Pet Nat kommt mit packender Nase daher. Eine dezente Phenolstruktur sorgt für einen Touch Ernsthaftigkeit, ohne jedoch den Spaß zu trüben. Die trendige Interpretation einer geschichtsträchtigen Rebsorte. Perfekt geeignet, um die jüngere Generation ins Boot zu holen und zu zeigen, das historisch und regional nicht zwingend altbacken sein müssen.

Ihre ersten Erfolge heimsen Petar und Rado mit dem roten Mavrud ein. »Ohne Frage, für uns ist Mavrud der Star der heimischen Szene. Komplexität, Tiefgang, Potential. Einfach alles bringt diese sehr alte thrakische Rebsorte mit«, schwärmen die beiden. Verbreitet sind heute vorwiegend zwei recht unterschiedliche Klone. Klon 1 ist eher spätreifend, die Weine erinnern an das nahe Griechenland, sind in ihrem Charakter nicht so weit weg von Xinomavro. Klon 2 reift früher, zeichnet sich durch eine dunklere Farbe, mehr Dichte und Tannin aus. Meistens stehen beide Varianten gemischt im Weinberg. Spontan vergoren, reift dieser Wein anschließend in Fässern aus bulgarischer und



französischer Eiche. Die Reifezeit ist auf ein Jahr begrenzt und es wird nur wenig neues Holz eingesetzt. Ungeschminkt sollen die Wesenszüge des Mavrud zu erkennen sein. Gern würden beide noch mehr bulgarische Eiche einsetzen, aber die Qualität der Fässer schwankt enorm. »Die besten Qualitäten gehen in die Holzindustrie. Was für die Fassproduktion übrigbleibt, ist dann oft nur die B-Ware. Dabei besitzt die heimische Eiche eine gute Eignung für unseren Stil, ist im Wein mehr strukturell statt aromatisch spürbar.«

Die dritte bedeutende Rebsorte im Portfolio der beiden ist Rubin, ein Erbe der kommunistischen Nachkriegsära. Gekreuzt aus Nebbiolo und Syrah ergibt Rubin dichte Weine mit intensiver Frucht und viel Tannin, die im Vergleich zum athletischen Mavrud eher wie Bodybuilder wirken. Im Keller liegen bereits die ersten Mikrovinifikationen weiterer zukünftiger Weine aus dem weißen Dimyat und dem roten Pamid. »Wir wollen in unserem Portfolio die Diversität der einheimischen Sorten abbilden und zeigen, welches großartige Erbe unser

Land besitzt. Und gleichzeitig möchten wir beweisen, dass man langfristig damit Erfolg haben kann.« Bewusst haben sich Petar und Rado für den schwierigeren Weg entschieden. Sie wissen, dass eine breite Akzeptanz nicht von heute auf

morgen kommt. Es wird dauern, die Mauern in den Köpfen zu überwinden. Doch ein anderer Weg kam für sie nie in Frage. Die beiden vertrauen ihren Stärken und setzen selbst auf die Stärken ihres Landes. Der Anfang ist gemacht.

Georgiev & Milkov
Bulair 1 Street, 4000 Plovdiv
Bulgarien | Plovdiv
www.georgievmilkov.com

Einzellagen: Lagen in den Dörfern Brestovitsa, Prolom und Novi Izvor

Rebsorten: Dimyat, Red Misket, Mavrud, Pamid, Rubin

Rebfläche: 5 ha im Zukauf *Alter der Reben:* 40 bis 50 Jahre

Pet Nat Funky Mavrud

Komplett entrappt und spontan vergoren, wird im letzten Drittel der Vergärung in die Flasche gefüllt. Zartes Rosa, Johannisbeere, frische Kräuter, Frischekick im Finale. Reflektiert die Vielseitigkeit des Mavrud.

Pet Nat Skin contact

Red Misket aus Prolom. Rund 40 Tage auf der Maische gelegen, der Grundwein reift anschließend für ein Jahr in Akazienholz. Erneut vergoren mit Trauben des Folgejahrgangs, gegen Ende der Vergärung Abfüllung in Flaschen. Ausdrucksstarke Nase, balsamische Noten, die feine Phenolik sorgt für zusätzliche Frische.

Red Misket Why not?

Über 50 Jahre alte Reben auf sandigen Schwemmlandböden. Zurückhaltende, fein duftige Nase. Florale Noten, Quitte. Schlank, moderater Alkohol, harmonische Säure, alle Komponenten sind eingewoben in eine seidenweiche Textur.

Pink side of Rubin

Schnelles Abpressen der komplett entrappten Trauben, teilweise in 500 Liter Fässern aus Akazienholz vergoren. Zeigt die Fülle und cremige Textur des Rubin, das nur verhalten wahrnehmbare Holz sorgt für den richtigen Schuss Seriosität.

Rubin

Rubin aus Brestovitsa, über 40 Jahre alte Reben. Kaltmazeration für 5 bis 7 Tage, spontaner Start, aufgrund des für Rubin typischen hohen pH-Wertes mit Reinzuchthefer fertig vergoren. Ausbau in bulgarischer und französischer Eiche. Dicht und konzentriert, das integrierte Holz lässt der Frucht allen Freiraum.

Mavrud

Alte Reben in Novi Izvor, überwiegend Klon 2. Spontan vergoren, reift für ein Jahr in überwiegend gebrauchter Eiche. Konzentrierte Frucht und Würze. Urwüchsig und kernig, ohne rustikal zu sein. Ein Klassiker in modernem Gewand.

Deutschland nimmt Fahrt auf

Noch nie hat es hierzulande eine junge Winzergeneration gegeben, die so gut ausgebildet und zugleich so divers, weltoffen und interessiert ist wie diejenige, die gerade die Geschicke ihrer Familienbetriebe zu lenken beginnt. Sie ist Teil einer internationalen Community, einander oft in Freundschaft verbunden, Inspirationsquelle und Mutmacher zugleich und setzt sich stets respektvoll mit den jeweiligen lokalen Gegebenheiten auseinander. Da sind viel Herzblut für das Winzerhandwerk sowie tiefe Demut vor besonderen Terroirs und alten Reben im Spiel. Ein hochspannender Mikrokosmos ist entstanden, der immer öfter auch Quereinsteiger anzieht und ihnen eine Perspektive eröffnet, wo alteingesessene Winzerfamilien aufgegeben haben.

Der Anteil biologisch zertifizierter Weinbaubetriebe ist inzwischen auf über 10 Prozent gestiegen – erfreulich, aber bei weitem noch nicht genug. Bemerkenswert ist jedoch, dass immer mehr Winzerinnen und Winzer über die Minimalanforderungen weit hinausgehen und echte Verantwortung für Natur, Umwelt und Gesundheit übernehmen. Während die große Mehrheit der deutschen Winzerinnen und Winzer unbeirrt den Versprechungen von Technik und Chemie vertraut, gewinnen bei diesem kleinen, aber wachsenden Kreis alte Verfahren und Techniken immer mehr Aufmerksamkeit. Das betrifft etwa die Mazeration weißer Trauben, die Spontangärung, den langen Fassausbau auf der Vollhefe und die ungeschönte und unfiltrierte Abfüllung. Flaschenvergorener Sekt erlebt eine grandiose Renaissance und Underdog-Regionen wie die Ahr, Franken, Württemberg und Baden reüssieren mit zunehmend eigenständigen und interessanten Abfüllungen.

Dabei werden lange unterschätzte Varietäten – wie Silvaner, Müller-Thurgau, Scheurebe oder Elbling – neu entdeckt und Neupflanzungen wieder vermehrt

aus Massenselektionen generiert, so dass sich die Qualität und Vielfalt der Pflanzgenetik langsam verbessern kann. Historische Rebsorten, die eigentlich als ausgestorben gelten, werden wiederentdeckt, während pilzwiderstandsfähige Sorten – trotz ihrer ökologisch wertvollen Eigenschaften – weiterhin ein Schattendasein führen.

Viele Winzerinnen und Winzer beanspruchen für sich, Weine mit Herkunftscharakter zu erzeugen. Das ist vielversprechend, aber bleibt in vielen Fällen eben noch ein Versprechen. Während die breite Masse deutscher Weine immer noch auf vordergründige Fruchtigkeit setzt, mehren sich im Spitzensegment die Tendenzen, mehr Wert auf Struktur und Mundgefühl zu legen sowie Frische und Lebendigkeit über Alkohol und Konzentration zu stellen. So entstehen echte Herkunftsweine.

Spätestens seit der großen Flut, die das Ahrtal im Sommer 2021 heimsucht, ist klar, dass der Klimawandel dem Weinbau in Deutschland nicht nur zugutekommt. Einer zuverlässigeren Reife stehen unberechenbarere Witterungsverläufe mit Spätfrösten, Hagel und langen Trockenperioden gegenüber. Und schon jetzt deutet sich an, dass auch Deutschland im Zuge der globalen Erwärmung um eine Neubewertung seiner klassischen Terroirs nicht herumkommen dürfte.

Die Herausforderungen der Zukunft sind groß, doch scheint Deutschlands junge Winzergeneration besser vorbereitet zu sein und mit größerer Weitsicht zu Werke zu gehen als jede Generation vor ihr. Verantwortungsethische Positionen gewinnen gegenüber rein betriebswirtschaftlichem Kalkül an Bedeutung.

Die Burgund-Baden-Wasenhause-Connection | Alexander Götze & Christoph Wolber | Wasenhaus | Baden

Die Architektur: einfach und doch stabil. Kein Skyscraper, kein Palast. Fundament, Wand, Dach. Fertig ist das Wasenhaus. Burgund ist das Fundament. Baden die sichtbare Hülle. Die Bewohner des Wasenhauses? Zwei Enthusiasten, deren Wege sich zufällig kreuzen. Der berühmte Flügelschlag des Schmetterlings bringt sie zu-

sammen. Ihre Begeisterung für Wein führt Alex und Christoph auf verschiedenen Wegen nach Burgund, gemeinsam kehren sie nach Baden zurück. In der Tasche haben sie nicht viel und doch alles, was sie für die Zukunft brauchen. Leidenschaft.

Sie landen am Rande des südlichen Schwarz-

waldes, in der Faust-Stadt Staufen, der Heimat von Christoph. Dieser Teil von Baden ist bis auf wenige Ausnahmen eher Niemandsland, die Stars der badischen Weinszene sind fast allesamt am Kaiserstuhl und dessen näherer

Umgebung zu finden. Bewusst suchen Alex und Christoph hier nach Lagen, die zu ihren Vorstellungen passen. Sie suchen Parzellen mit besonderem Mikroklima und alten Reben, so wie im Burgund. Steillagen, die herausfordern, die

Wasenhaus
Rothofweg 2, 79219 Staufen im Breisgau
Deutschland | Baden
www.wasenhaus.de

Einzellagen: Ehrenstetter Ölberg, Kichhofener Kirchberg, Staufener Roter Berg
Rebsorten: Spätburgunder, Weißburgunder, Gutedel, Chardonnay, Riesling
Rebfläche: 3 ha in eigener Bewirtschaftung, 3 ha Zukauf Alter der Weinberge: 1 bis 70 Jahre

Gutedel

Ein Teil ist auf der Maische vergoren, was zusätzlich Struktur reinbringt. Verliert deswegen nicht an Subtilität, fast zarte Frucht. Meistert den Spagat zwischen Anspruch und Zugänglichkeit.

Weißburgunder

Kommt überwiegend von Lößböden. Nicht üppig, sondern schlank gehalten. Feine Textur, florale Frucht.

Weißburgunder Möhlin

Aus einer 1952 gepflanzten Parzelle, im Mischsatz stehen auch etwas Chardonnay und Weißburgunder. Klassisches Burgund Winemaking, Ausbau auf der Vollhefe im Holz. Linear, straff, trotzdem elegant. Kann definitiv gut reifen.

Weißburgunder Bellen

Etwas dichter und cremiger als der Möhlin, mit einem Hauch weniger Säure. Das »badische« Pendant zum »burgundischen« Möhlin.

Chardonnay Filzen

Gibt es nur in einer Kleinstauflage von einigen Hundert Flaschen. Kommt wie der »Bellen« vom Kirchberg. Ganztraubenpressung, Vergärung und Ausbau in gebrauchten Fässern. Besitzt locker das Potential für 10 Jahre Flaschenreife.

Spätburgunder

Die perfekte Interpretation eines Spätburgunders für jeden Tag. Zu 100 % entrappt. Charmant, lebendig, das dezente Tannin sorgt für die nötige Struktur.

Spätburgunder Vulkan

Rund 45 Jahre alte Freiburger Klone im Schlossberg in Achkarren. Teilweise mit Stielen vergoren. Bringt mit seiner Würze das Vulkan-Feeling gut rüber, zeigt Spannung und Biss.

Spätburgunder Am Kreuz

Aus einer Gneis-Lage am Roten Berg. Zwischen den Spätburgunder-Reben steht auch etwas Grauburgunder. Reife Frucht, schlank, erfrischend. Die Leichtigkeit des Seins.

Spätburgunder Bellen

Rund zwei Drittel Ganztrauben. Reife dunkle Frucht, dazu ätherische Noten. Dicht, geschmeidiges Tannin, viel Textur, saftige Frucht im Finale. Der expressivste Wein aus dem Spätburgunder-Clan.

Spätburgunder Möhlin

Zwei kleine Parzellen am Ölberg. Strukturiert, kräftigeres Tannin im Vergleich zum »Bellen«. Zeigt mit Luft seine elegante Seite. Tiefgründig, großes Potential. Spielt in einer eigenen Klasse.

nicht einfach zu bewirtschaften sind, dafür aber mit individuellen und ausdrucksstarken Weinen belohnen. Parzelle für Parzelle tragen sie zusammen. Die Reben am Ölberg in Ehrenstetten, am Kirchberg in Kirchhofen sowie am Staufener Rotenberg sind das Rückgrat der künftigen *Wasenhaus*-Weine. Zusätzlich werden Trauben von befreundeten Winzern gekauft, damit das gemeinsame Projekt am Ende auch wirtschaftlich aufgeht. Die einzige rote Rebsorte im *Wasenhaus*-Portfolio ist Spätburgunder, dazu kommen Weißburgunder, Gutedel sowie etwas Chardonnay und Riesling.

2016 ist die Premiere für die eigenen Weine. Schnell erarbeiten sich Alex und Christoph den Ruf, Weine zu erzeugen, die Baden so bisher kaum kennt. Erfahrung bringen sie reichlich mit. Mehrere Jahre haben sie in Burgund gelebt, dort das Einmaleins des Weinmachens gelernt. Großartige Domaines schmücken ihren Lebenslauf. Alex war in den letzten Jahren Chef de culture beim Traditionalisten *Hubert de Montille* in Volnay. »In Burgund lernt man vor allem Weine mit Low-Tech und ohne önologische Hilfsmittel herzustellen«, reflektiert Alex diese Zeit. »So natürlich wie möglich, aber immer mit dem Blick auf Stilistik, Ausdruck und Qualität der Weine.«

In Burgund haben beide auch die Grundlagen der ökologischen Bewirtschaftung erlernt, insofern war es keine Frage, dass sie auch in Baden sofort diesen Weg gehen. Der Einsatz von Kupfer und Schwefel ist auf ein Minimum reduziert und alternativ werden Molke und Backpulver eingesetzt. Als möglichen Ersatz für Kupfer experimentieren Alex und Christoph zurzeit mit aktiven Mikroorganismen. Je nach Zeitpunkt und Witterungsverlauf werden die Weinberge teilweise oder ganz begrünt. Die Laubwand wird so hoch wie möglich gehalten und anders als bei vielen Kollegen, wird kaum gegipfelt. »Wir versuchen, den Hormonhaushalt der Rebe so wenig wie möglich zu stören und für ausreichend Beschattung in der Fruchtzone



zu sorgen, was gerade in den vermehrt auftretenden Hitzeperioden immer wichtiger wird. Mit durchgekochten Beeren ist es unmöglich, Weine mit Spannung und Frische zu erzeugen.«

Im Staufener Stadtteil Wettelbrunn finden Alex und Christoph die passenden Räume. Das nötige Equipment, wie Fässer, kommt zum größten Teil aus Burgund. Viel brauchen sie ohnehin nicht, denn zu viel Technik versperrt nur den Blick für das Wesentliche. Raubt den

Fokus im Gefühl der scheinbaren Sicherheit, dass es die Technik schon richten wird. »Eigentlich ist es ganz einfach. Wir versuchen zum optimalen Zeitpunkt zu lesen und Trauben mit Balance in den Keller zu bringen. Dann geht es nur noch darum, diese Balance zu erhalten. Je nach Lage und Klonen variiert der Anteil an ganzen Trauben. Wir bevorzugen einen langsamen, kontrollierten Start. Außer etwas Remontage passiert in dieser Zeit nichts. In der zweiten

Phase, wenn die Gärtemperatur langsam hochgeht, machen wir eine sanfte Pigeage mit den Füßen.« Insgesamt dauert die Vergärung bei den Spätburgundern durchschnittlich drei Wochen, danach reifen die Weine im gebrauchten Holz weiter. »Grundsätzlich greifen wir nur ein, wenn es ein Problem gibt, etwas aus dem Ruder läuft. Sonst passiert einfach nichts. Keine Schönung und Filtration nur in wenigen Ausnahmefällen.«