

Weinrebellion

Heutzutage ist vieles möglich. Ein Winzer, sagen wir mal von der Mosel, der seine privaten Kunden ausschließlich mit seinen eigenen Weinen beglücken will, hat inzwischen viele Rebsorten im Anbau, in allen möglichen Geschmacksrichtungen. Dass die Mosel eine herausragende qualitative Stellung mit Riesling inne hat, stört ihn nicht, auf ehemaligen Äckern und Obstwiesen wächst so manche Neu-Züchtung. Auch Rotwein, denn es gibt Nachfrage. Natürlich keinen Spätburgunder - zu anspruchsvoll ist die Rebsorte, da müsste er Top-Rieslinglagen opfern, die er sicher nicht hat. Aber es gibt doch Dornfelder etc... gezüchtet für eine Welt, in der man (fast) alles möglich macht.

Verkehrte Welt. Winzer sollten sich auf Rebsorten beschränken, die typisch für die Region sind. Echte Weinkenner wissen das. Sie kaufen Schiefer-Riesling von der Mosel, einen guten Spätburgunder aus der Pfalz und Burgund. Und damit der Kenner nicht wild durch die Gegend fahren muss, gibt es gute Weinhändler.

Das klingt einfach, die Realität ist jedoch komplexer. Die Weinbereitungstechniken sind soweit entwickelt, dass man sogar aus einfachen Trauben unreifer oder gar fauler Qualität und ungeeigneten Lagen einigermaßen fehlerfreie Weine erzeugen kann. Es gibt Mittelchen die Fehltöne zu beseitigen. Mit entsprechender Hefe sorgt man obendrein noch (kurzfristig) für begehrte Fruchtigkeit. Es gibt viele, denen das genügt: Fruchtig! Egal, woher der Wein kommt, von welchem schlichten Acker, welchen schlampigen Traubenbauern, welcher Weinfabrik. Fruchtig! Natürlich können diese Weine nicht vielschichtig sein, abgesehen vom geschmeidigen, leicht süßlichen Mundgefühl und dem Barrique- oder Vanille-Tönen, für deren Erzeugung es natürlich auch Techniken gibt (Holzchips, Süßreserve, Pülverchen). Ein vielschichtiger Wein braucht gute Lagen, die richtige Traubensorte und einen solide arbeitenden Winzer. Aber auch das ist noch immer nicht die ganze Wahrheit. Denn die moderne Weinbereitung hat auch bei den "guten" Winzern Einzug gehalten. Edelstahlbehälter, Reinzuchtheife und schnelle, kühle Gärung gibt's auch dort. Natürlich sind die Weine anders. Aber manche meinen, die Unterschiede sind nicht groß genug. Sie wollen mehr. Basis dafür ist mehr Biologie im Weinberg. Die Trauben sollen mehr von dem mitnehmen, wo sie gewachsen sind, dem Boden, dem Kleinklima. Immer mehr gute Winzer stellen daher ihre Arbeit im Weinberg um, es geht naturnah, biologischer, biodynamischer zu. Es ist erstaunlich, wie viel sich da in Europas besten Weinlagen tut. Erste Adressen sind Philipp Wittmann, Peter Jakob Kühn, Reinhard Löwenstein, Steffen Christmann, in Österreich Ilse Maier, in Frankreich Nicolas Joly. Auch in Italien bewegt sich nun Manches, beispielsweise hat Alois Lageder mit Umstellungen angefangen. Aber die Entwicklung ist keine Bio-Bewegung im Weinberg, es geht auch um den Keller. Und da gerät die Reinzuchtheife unter Beschuss, die für so viel schöne Frucht verantwortlich ist. Oh Schreck, die Frucht! Keine Angst, natürlich gehört zum Wein auch Frucht, aber es geht der Einseitigkeit an den Kragen, dem Übermaß an Frucht und Jugendlichkeit. Weinkenner, die Vielfalt schmecken können, werden das zu würdigen wissen. Auch zur optimalen Essensbegleitung ist ein übermäßig fruchtiger Wein sowieso meist nicht die beste Wahl.

Und ich selbst? Natürlich liebe ich auch Fruchtiges, Frisches, aber zunehmend auch die Weine, die mehr bieten: Vielschichtiges, Bodenaromen, Gereiftes, Ruhiges, Geheimnisvolles. Meine neusten Winzer-Entdeckungen dieser Richtung heißen Jo Python von der Loire, Weingut i Clivi aus dem Friaul. Hoffentlich können Sie mir folgen.

Reinhard Löwenstein



Besuch bei Jo Python, Anjou

Die Loire-Weinmesse in Angers ist Pflicht. Diesmal kam noch eine dazu: die Degustation einer Gruppe von Winzern, die sich "Renaissance des AOC" nennt. Mit dabei: Nicolas Joly, Mark Angeli, René Mosse - alles berühmte, biodynamisch arbeitende Spitzenbetriebe der Loire. Insgesamt waren 30 Winzer von der Loire, weitere 50 aus dem übrigen Frankreich vertreten. Ihr Ziel: über ein Zurück zur Natürlichkeit, das Charakteristische der Weine und Regionen (AOC) fördern. Das entspricht meiner Philosophie - deshalb fand ich die Probe genial.

Jo Python entdeckte ich erstmals auf dieser Veranstaltung. Schon seine äußere Erscheinung ist nicht zu übersehen: ein kräftiger, bulliger Kerl mit breiten Kotletten, den Kopf immer mit einer wollenen, karierten Schirmmütze bedeckt. Ein echter Weinbauer; ein Mann der Tat, ein Anpacker. Dabei überaus liebenswert. Er ist auf Anjou-Weißwein, also auf Chenin blanc, spezialisiert. Beheimatet ist er in St-Lambert-du-Lattay, einem uralten Örtchen 25 km südlich von Angers. Zu Beginn seiner Winzerkarriere machte er, was alle hier machten, süßen Côteaux-du-Layon. Die Region ist dafür prädestiniert: regenarm, mit mildem Klima und einer sehr hügeligen, zerklüfteten Landschaft, durchzogen von unzähligen Bächen. Im Herbst sind die Reben oft von Morgen-Nebel bedeckt, was die Bildung von Botrytis fördert, Voraussetzung für edelsüßen Wein.

Doch der ehrgeizige Jo Python will mehr. Er produziert zwar auch herausragende Dessertweine (toll zu Blauschimmelkäse), sein Schwerpunkt liegt aber auf der Erzeugung trockenen Chenin blancs. Vielen anderen gelingt das nicht gut, denn sie bereiten trockenen Chenin von unreiferen Trauben, Trauben, die für die Erzeugung süßer Weine nicht taugen. Ergebnis sind säuerliche, dünne Weine mit grünen, unreifen Aromen. Anders bei Jo Python: Hier kommen - dank radikal gesenkter Hektorerträge und viel Weinbergspflege - nur vollständig reife, goldgelbe Trauben in den Keller. Obendrein kommen alle Weine in Burgunder-Barriques. Vergärt wird spontan und ohne Temperaturkontrolle. Anschließend reifen die Weine auf der Hefe (ohne jeden Abstich), fast ein Jahr lang. Barrique-Geschmack ist dabei nicht das Ziel, die Fässer sind nur leicht "getoastet" und werden sechs mal benutzt. Ab diesem Jahr wird der Einstiegswein "Les Pépinières" in größeren, klassischen, aktuell nagelneuen Holzbottichen vergären. Erst danach soll er ins Barrique. Das wird mehr Frische bringen.

2005 kaufte Jo Python 15 Hektar Rebland auf einer Anhöhe, in Sichtweite des berühmten Savennières dazu. Bereits 2000 erwarb er 5 ha verwilderten Weinberg direkt am Layon. 50 Jahre war die steile Lage nicht mehr gepflegt worden, inzwischen sind 3 ha rekultiviert. Oberhalb liegt übrigens ein felsiges Biotop mit seltenen Pflanzen und Kleingetier. Natur pur!

Python ist zertifizierter Biobetrieb und testet ab diesem Jahr die Umstellung auf biodynamischen Anbau. Schon jetzt sind seine Weine herausragend und unbedingt mehr als eine Versuchung wert. Sie schmecken vielschichtig, mit reifer Frucht und präsentieren sich konzentriert, cremig, fast mollig und dennoch elegant. Die Weine sind erstklassige Begleiter von Fisch und Geflügel in Sauce.