

?Der Winzer entscheidet?



Marius Jürke ist seit 2016 Restaurantleiter des Restaurants Wilder Ritter im sonnigen Baden. Nach seiner Ausbildung in der Résidence in Essen arbeitete der ausgebildete Hotelkaufmann als Assistent-Sommelier im Restaurant Dieter Müller auf der MS Europa. Nach seiner Sommelierausbildung wurde er stellvertretender Sommelier im Münchner Tantris. Interview: Sabine Zoller

Herr Jürke, der warme Sommer hat dafür gesorgt, dass die Lese so früh begonnen hat wie noch nie. Welche Folgen hat diese klimatische Besonderheit?

Wir hatten ein extrem trockenes Jahr ohne übermäßige Hitzespitzen und sehr warmen Nächten. Insgesamt hervorragende Voraussetzungen für einen guten Jahrgang, doch was den Winzern mit Lehm Böden zu schaffen machte, war die extreme Trockenheit. Die Reben wurden stark strapaziert. Teilweise mussten sogar 30 bis 40 Jahre alte Reben trotz ihrer tiefen Wurzeln bewässert werden ? und dennoch ist die eine oder andere Rebstock ausgetrocknet. Die Voraussetzungen vom Jahrgang sind sehr gut. Internationale Reben wie Cabernet Sauvignon oder Merlot haben von der Hitze profitiert. Beim Spätburgunder kommt es jetzt auf den Bodentyp an. Der Rotwein kann hervorragend ausfallen, aber auch zu viel Alkohol tragen. Dementsprechend bleibt abzuwarten, wie die Vinifikation im Keller verläuft, um dann die ersten Resultate zu sehen. Es ist der Winzer, der entscheidet, was daraus wird.

Gibt es in Deutschland einen Rotwein-Trend?

Der Spätburgunder Trend hält zwar nach wie vor an und wird beflügelt durch den heißen, sehr trockenen Sommer, der für kräftigere und voluminösere Rotweine prädestiniert ist.

Doch solche klimatischen Besonderheiten sind eher außergewöhnlich für die Anbauggebiete nördlich der Alpen. Stärker nachgefragt werden tendenziell eher unfiltrierte und unbehandelte Rotweine. Hierfür gibt es mittlerweile wieder Winzer, die immer mehr Nachhaltigkeit in den Weinberg bringen, alte Züchtungen aufleben lassen und versuchen, mit der Natur und nicht von der Natur zu leben.

Wird 2018 ein Jahrgang der Superlative?

Solche Jahrgänge sind sehr schwer vorauszusehen, aber ein guter Winzer wird auch in einem schwierigen Jahr einen guten Wein auf die Flasche bringen. Winzer, die mehr auf Öchsle gesetzt haben, werden Probleme bekommen. Denn der Spätburgunder, der von seiner Leichtigkeit, von der Eleganz und seiner Säure lebt, darf nicht zu spät gelesen werden. Wird der Wein zu schwer und zu opulent, macht er satt. Aus Spätburgunder wird dann Kabinettwein (14,5 Volumen Prozent). Aber das ist nicht das, was der Verbraucher erwartet und bringt dann auch keinen reißenden Absatz. Beim Riesling erwartet der Konsument eine knackige Säure. Weil wir in diesem Jahr kaum kalte Nächte hatten, bleibt abzuwarten, wie der Riesling im Trinkfluss steht. Richtig gut werden kann das Pokern auf Eiswein oder Trockenbeerenauslese. Für Pilzbefall war das Jahr zu trocken und die vollen Beeren belohnen sicherlich die Risikobereitschaft der Winzer.