

Der Kaiserstuhl – auf Vulkan gebaut oder Baden mit Schutzschicht



BILD: Totenkopf mit herbstlichen Weinbergen-Coch | Quelle u. Copyright: Kaiserstuhl-Tuniberg Tourismus e.V.

Nach einigen Tagen Schreibfaulheit endlich ein weiterer Beitrag über einen meiner Lieblings-Weinbaubereiche: den Kaiserstuhl.

Viel Gestein, ein bisschen Löss und Lehm sowie reichlich Burgundersorten. Am Kaiserstuhl entstehen Weine mit außergewöhnlichem Charakter.

Dass der Kaiserstuhl etwas Besonderes ist, sieht man schon von Weitem. Das Bergmassiv erhebt sich aus der Badischen *Flachheit*. Wer sich mit der Entstehungsgeschichte und der Geographie auseinandersetzt (rund 16km lang und bis zu 12km breit) ist vom Gebirgszug schon vor der Ankunft begeistert. Der Kaiserstuhl ist ein

dem Erdzeitalter des Tertiärs entsprungener, erloschener Vulkan mit weitgehenden Flugsedimenten. Die Jahresdurchschnittstemperaturen liegen mitunter am höchsten in Deutschland. Die hohe Vielfalt an Orchideen ist mit mehr als 30 Arten überwältigend... - und so schön anzusehen. Was wir Norddeutschen uns mühselig in unsere Vor- und Schrebergärten pflanzen, sprießt dort wie Unkraut.

Die hohen Temperaturen - der Bereich Ihringer Winklerberg hat die meisten Sonnenscheinstunden in Deutschland - können aber auch zu Problemen führen, wenn der böse Regen dazu kommt. So wie beim Jahrgang 2006. Über jüngere Weine möchte ich eigentlich noch nicht berichten, da die Großen Weine sich erst jetzt richtig entwickeln (wie in der Bourgogne - einen La Tache trinkt man auch erst nach frühestens 10 Jahren).

Die Katastrophe war vorbestimmt als die "Blitzfäule" ausbrach - Ernteeinbußen von bis zu 60-80%. Erst die tropische und windstille, drückende Hitze dann der abrupte Herbstguss = Fäule = Winzer an der Grenze ihres Schaffens. Innerhalb weniger Stunden sind die Beeren aufgeplatzt, verbrannt und verfault.

Doch die Erlösung kam schon bald mit dem 2007er Jahrgang. Durch die unvermeidliche Ausdünnung der Trauben in 2006 konnten die Stöcke wieder Kraft sammeln, da die Wurzeln eh sehr tief reichen (10 Meter sind durchaus keine Seltenheit), konnten sie zusätzlich genügend Nährstoffe aufnehmen.

Bei allen Kaiserstühler Spitzenrebsorten der Burgunderfamilie (z.B.: Weiß-, Grau-, Früh-, Spätburgunder, Chardonnay...) hat sich zudem gezeigt, dass eine Traubenteilung durchaus für brillante Ergebnisse sorgt. Die Qualität und Traubengesundheit können dadurch enorm gesteigert werden. (Weingut Salwey dünnt teilweise bis zu 70% aus). Experimentierfreudig sind die K'stühler allemal, um immer noch ein bisschen mehr die Qualität ihrer "Muttermilch" zu steigern, so zum Beispiel:

Höfflin: arbeitet seit '74 biologisch und betreibt zudem seither auch die Kaltmazeration

Heger: setzt auf hölzerne Gärbottiche für seine Roten und überlässt die Arbeit der Spontangärung

Salwey: Spontanvergärung auf höchstem Niveau

Koch: keine unbedingte Filtration seiner Rotweine

Viele, die bereits in den späten 70ern angefangen haben, Weiß- und Rotweine in Barriques auszubauen, verstehen das Handwerk heute um so mehr. Da jene Kellertechniken bis zum 1998er Jahrgang laut deutschem Weingesetz, für Qualitätswein nicht erlaubt war, besann man sich auf den Toskanischem Stil¹ - die TOP-Produkte einfach nur als TAFELWEIN zu benennen, eine Gesetzeslücke welche zum Glück der Qualität geschlossen wurde.



Bild: Blick auf Reben – Nähe Lenzenberg | Quelle u. Copyright: Kaiserstuhl-Tuniberg Tourismus e.V.

Auch die Winzergenossenschaften brauchen sich nicht mehr zu verstecken, auch wenn sie nur teilweise ganz vorne mitspielen. Modernste Keller- und Weinbergarbeitsanweisungen und -methoden ohne viel Schnick-Schnack. Damit bedienen sie nicht nur die Masse, sondern haben auch Klasse wie z.B. die Königsschaffhauser WG mit ihren vielen und großen Auszeichnungen.

Löss + Lehm + Terrasse

Berg- und Kellermethoden auf der einen Seite, Bodenbeschaffenheiten auf der anderen sorgen für die gewünschten Geschmacksdifferenzen. Vulkan, Vulkanverwitterungsgestein und Basalt [Magmabestandteil (Kopfsteinpflaster)] reicht nicht zur Erklärung der

¹ warum Toskana: bis Mitte 90er musste ein Chianti Classico eine Cuvée sein mit Malvasia-Anteil (eine weiße Rebsorte), was zum Aufstand führte, wollte man Cabernet Sauvignon oder Merlot mit oder gar solo verarbeiten, der Grund warum auf vielen Toskanischen Weinen immer noch IGT, Indicazione Geografica Tipica auch SuperTuskani genannt steht... ohne Aufstand kein Tignanello, Lamaione und andere Riesen von Fescobaldi, Antinori und Co.

Kaiserstühler Besonderheiten und Feinheiten aus. Löss und Lehm sind ja auch noch vorhanden, so spricht man in Fachkreisen meist von %en davon, davon und davon...

Löss und Lehm haben nämlich deutliche Auswirkung auf das Wachstum der Pflanzen und dementsprechend auch auf den Charakter. Löss ist eigentlich nichts anderes als vom Wind herangetragene Sedimente mit Korngrößen zwischen Sand und Ton welche sich in unterschiedlicher Dicke an der Leerseite des Vulkans ablagerten. Seit dem Deutschen Weingesetz von '71 sind die ursprünglich klar zu identifizierten Lagen, leider so vergrößert worden, dass man kaum noch weiß, was sich hinter deren Namen verbirgt. Der Ihringer Winklerberg in seinem Kern, rein Vulkanisch geprägt, wurde z.B. um etliche ha mit Lössboden erweitert. Die Oberbergener Bassgeige ist ebenfalls mitnichten einheitlich. Der Achkarrer Castellberg hat letztendlich fast nichts mehr mit Vulkan zu tun - Löss ist zum größten Teil zu Lehm verwittert - speichert das Wasser gut - ist fruchtbar - die Weine weich und duftig. Alles andere als der "spröde" mineralische, würzige und säurebetonte Vulkanier à la Winklerberg.

Die Schneider's gehen so weit ihre Weine mit "A" (Lehmboden), "C" (Lössboden) oder "R" (Vulkanverwitterungsgestein) zu kennzeichnen um auf die verschiedenen Charaktere aufmerksam zu machen. Beachtungspflichtig ist für mich auch die Kombination von Böden und Speisen.

Winklerberger halten säuerliche, würzige Saucen aus: die Vulkaner Pinots passen zu Lamm mit Kräuter-Rotweinjus, zu Reh mit Preiselbeeren. Dagegen die Lehm und Lösser zum gleichen bloß eben etwas leichter und durch die Mitarbeit von etwas Minze ergeben sich wundervolle, geile Kombinationen, da die ätherische Note sich prächtig entfaltet. Leider legt sich die Winzerstilistik oft noch über den Lagencharakter.

Muskateller & Merlot

Der Ihringer Winklerberg ist aber keineswegs exklusiv von Burgundersorten gepachtet und geprägt. Stigler baut z.B. gleich zwei verschiedene Rieslingklone an, die er separat ausbaut, was ein spannendes Geschmacksexperiment ist. Die Rieslinge sind kaum weniger mineralisch als die Moselaner. Spannend sind auch die Muskateller-Vulkaner. Potential ohne Ende - er ist zwar ein Exot der Aroma-Rebsorten doch durch eine

gesteigerte, fast vibrierende Mineralität wird er so außerordentlich finessenreich, dass man glaubt, man habe keinen mehr im Glas, weil man so schnell trinken musste.

Bei den Roten sind viele der "Bauern" auch sehr unternehmenslustig drauf. Merlot, Cabernet Mitos und Spätburgunder Cuvées z.B. ergeben einen fruchtigen und keinesfalls langweiligen und anspruchslosen Tropfen ab. Fritz Keller war schon immer Neuem gegenüber aufgeschlossen (ganz anders als sein Vater, der Haudegen Franz). Für Merlot UND Cabernet Sauvignon gibt es zwar nicht sehr viele geeignete Örtchen, *doch die wo... boah!*

Sauvignon Blanc wird leider ebenfalls ein Nischenprodukt im Kaiserstuhl bleiben. Obwohl, wenn die Reben älter werden, er so viel Kraft mit sich bringt, dass man getrost mit Holzfasseinsatz und Biologischer-Säure-Abbau (BSA) arbeiten kann, und ein Produkt erntet, welchem es nicht an Mineralität fehlt und locker mit einem Pendant von der Loire aufnehmen kann. Und dann auch noch Lemberger? Das jene Rebsorte eher nach Württemberg gehört weiß man ja (auch über die soziologische "Liebe" der Badener und Württemberger *gg*), doch wenn er auf einem Lehm-Löss-Standort wächst, vergisst man die Produkte des anderen Anbaugebietes.



Vogtsburg i.K.-Stadttor Burkheim Sep. 07 | Quelle u. Copyright: Kaiserstuhl-Tuniberg Tourismus e.V.

Prickelndes vom Kaiserstuhl - ist mittlerweile auch keine Rarität mehr. Cuvées aus Scheurebe, Silvaner und Müller-Thurgau verbreiten den Kaiserstühler Duft sehr gut im Glas. K'Stühler "Prickler" finden immer mehr Platz auf der Aperitifkarte.

Wenn ich an den 100%igen Pinot Noir Rosé Sekt - Brut Natur, von

meinem lieben Salwey oder den „Pinöle“ von Frau Stigler denke, kriege ich Durst, deswegen schließe ich ab.

Der Kaiserstuhl - von der Sonne verwöhnt