



Gläsermeister: Winzer Thomas Hensel aus Bad Dürkheim in der Pfalz macht jetzt auch Sauvignon Blanc, „weil ich ihn selbst gern trinke“



Wi**l**kommen, Chérie!

Verkostung. Alle reden vom deutschen Riesling. Derweil wird still und heimlich eine französische Rebe von Weltruf bei uns heimisch: Sauvignon Blanc. Bei der Capital-Jury kam der neue Weißwein aus Deutschland erstaunlich gut an

Text: David Schumacher

Die Hitze, die Trockenheit, die spürt er, die kann er messen. Für Hans-Peter Wöhrwag ist Klimawandel kein Thema in den Abendnachrichten, sondern längst Realität auf dem Weinberg. „Wir müssen langsam wirklich überlegen: Wie ersetzen wir den Riesling?“, sagt der Winzer aus Stuttgart-Untertürkheim. Der deutschen Vorzeigerebe könnte es in manchen Gegenden allmählich zu warm werden. Und was dann?

Gemeinsam mit einer noch überschaubaren Anzahl von Winzerkollegen versucht Wöhrwag sich seit einigen Jahren an einer Rebe, die nach französischer Einordnung zum erlauchten Kreis der „cépages noble“ gehört, der edelsten Sorten der Welt: Sauvignon Blanc. Mit Erfolg: Etliche Sommeliers haben ihre Karten mit Sauvignon Blancs von deutschen Weingütern bestückt.

Und auch bei den Experten, die für Capital nun schon zum 16. Mal den jüngsten Weißweinjahrgang aus Deutsch-

land getestet haben, kam die zugewanderte Rebe gut an. Erstmals wurden Topwinzer gebeten, neben den herkömmlichen Sorten zusätzlich ihre besten Sauvignon Blancs ins Rennen zu schicken. Die Jury aus Weinkennern und Sommeliers kostete und befand: C'est comme il faut!

Ganz vorn mit ihren Weinen liegen Hans-Peter Wöhrwag aus Untertürkheim, Thomas Hensel aus der Pfalz und Jürgen Hofmann aus Rheinhessen. Die drei Winzer haben viel dafür getan, die Edeltraube hierzulande einzugewöhnen.

Die Rebe: eine echte Diva

Sauvignon Blanc ist so schwer großzuziehen wie eine frühreife Tochter. Keine, die man einfach vor sich hin wachsen lässt. Mit den Worten Hensels, der sie seit fünf Jahren kennt: „Eine Diva.“ Treibt spät aus, reift früh – die Rebe explodiert förmlich. Unmöglich, den optimalen Zeitpunkt für die Ernte zu bestimmen, man muss sich förmlich auf die Lauer legen.

Die Winzer rücken zwei- oder dreimal aus und mischen die Lesen dann. Jede Teillese sorgt für eine charakteristische Nuance. Die frühe transportiert das Grüne und Knackige, was gemeinhin als paprikaartig beschrieben wird, auch Noten von gemähem Gras mischen sich hinein. Dieser Teil macht ungefähr ein Drittel der Gesamtmenge aus. Die spätere Lese fügt das Reife, Fruchtige hinzu, das an Stachelbeere und Cassis erinnert.

Jeder Winzer braucht ein paar Jahre, bis er die Diva richtig zu nehmen weiß. „Meine ersten Versuche waren richtig misslungen, die mochte ich nicht trinken“, sagt Hofmann, der Rheinhesse. Wohl jedem Einsteiger unterläuft der Fehler, die Trauben zu lang hängen zu lassen. Alle hätten ihn gewarnt, die Trauben nicht zu früh zu pflücken. „Aber die gehen plötzlich durch die Decke.“ Der Zuckergehalt explodiert in kurzer Zeit. Der Winzer misst den Gehalt in der Einheit „Grad Öchsle“. Bei spätestens 92 Grad Öchsle macht sich Hofmann jetzt ran an die Traube.

Die blitzartig überreife Rebe haben auch die Kollegen fürchten gelernt. „Der Wein verliert dann die feine Mineralik“, sagt Wöhrwag. Und Hensel brauchte eine Weile, bis er das rechte Maß an Schatten ermittelt hatte. „Sicher, die Traube braucht Licht und Luft. Aber bei zu viel Sonne wird sie zu üppig.“ Nach dem Pflücken legt Hensel Trockeneis drauf, damit die Arme nicht überhitzt.

Fest steht, beim Sauvignon Blanc gilt für Winzer die alte Fußballweisheit: Entscheidend ist auf'm Weinberg.

Die Konkurrenz: scheinbar übermächtig

Wer als deutscher Weinbauer zu lang über die Wettbewerber nachdenkt, dem platzt die Motivation wie eine Traube in der Presse. Die Rebsorte hat mächtige Konkurrenten und gefeierte Klassiker hervorgebracht.



Schnittmeister: Hans-Peter Wöhrwag aus Unterürkheim preist den Aha-Effekt der Sorte

Das angestammte Reich der Rebe ist die Loire. Die aristokratisch-kühlen Vertreter Sancerre und Pouilly-Fumé schmeicheln mit feinen Aromen von Beeren und frisch gemähem Gras. In Österreich hat sich die Steiermark geradezu auf Sauvignon Blanc spezialisiert. Und wer mit modernen Tropfen angeben will, entkorkt Sauvignon Blanc aus Neuseeland: reif, fett, mit der vollen Wucht des typischen Aromas, dazu kommen noch tropische Noten – eine Party der Sinne. Der Cloudy Bay von der Südinsel ist Szenekennern längst ein Sortenmaßstab.

Seit einigen Jahren schon greifen auch Winzer aus Norditalien und Südafrika in den Wettbewerb ein. Auf Sauvignon Blanc aus Deutschland wartet also keiner. Trotzdem wird nach ihm verlangt. Deutsche Winzer berichten von



Traubritter: Der Rheinhesse Jürgen Hofmann fürchtet die prominente Konkurrenz aus Frankreich, Neuseeland und Österreich nicht: „Wir Deutschen haben unseren eigenen Stil des Sauvignon Blanc“

Bestellungen aus Übersee. „360 Flaschen nach China, ich weiß gar nicht, wo die da landen“, sagt Hensel.

Bei Wöhrwag läuft es so: Ein Topgastromonom nimmt ein paar Sauvignon Blancs mit, wenig später rennen ihm die Restaurantgäste die Bude ein.

Hofmann ließ seine Tropfen vor ein paar Monaten in einer Blindverkostung gegen die besten Sauvignon Blancs der Konkurrenz antreten. Mit triumphalem Ausgang, wie er stolz berichtet.

Die Weinwelt ist ständig auf der Suche nach neuen Kreationen. Und Sommeliers, die ihre Gäste überraschen wollen, holen derzeit deutschen Sauvignon Blanc hervor. „Dann kommt der Aha-Effekt“, sagt Wöhrwag. Die Sorte schmeckt anders: aufregend, exotisch.

Der Wein: grün oder gelb?

Natürlich ist der Klimawandel nur ein Grund, sich als Deutscher an Sauvignon Blanc zu versuchen. Der Pfälzer Hensel zum Beispiel trinkt ihn „einfach selbst gern“ – Klimawandel hin oder her. Auch den aus Österreich. Da war er mal bei Kollegen zu Besuch, beim Trinken fragte Hensel dann, wie das so laufe mit der Rebe. Die Österreicher empfahlen ihm, es selbst zu versuchen. Warum nicht, dachte Hensel, er macht ohnehin gern verrückte Sachen wie Pfälzer Portwein: „Den braucht ja eigentlich auch keiner.“

Nun haben die Kollegen aus dem Süden einen ernsthaften Wettbewerber. Und schon wird Kritik laut: Der deutsche Sauvignon Blanc schmecke zu sehr nach Neuseeland, maulen die einen, zu sehr nach Österreich, maulen die ande- ▶