

Betörende Woldecke

Anschwellende Weinlyrik und eine Entdeckung in Egringen

In der Fertigkeit, aus wenigen Gemeinplätzen eine imposante Fassade zu errichten, hat es die Weinszene besonders weit gebracht. So genügt im Weinjournalismus schon ein bescheidener Werkzeugkasten zur Montage beachtlicher Drohkulissen. Der „lange, betörende Nachhall“ ist so praktisch einsetzbar wie eine Kombizange. Auch andere Universalfloskeln wie „fleischige Aromen“, „intensiver mineralischer Charakter“ oder das vielbemühte „Maul voll Wein“ werden gerne angesetzt. Eine „im Gaumen mächtige, satte Textur“, ist unwiderlegbar und deshalb immer passend. Zur Allzweckwaffe hat sich ein „überragendes Preis-Leistungsverhältnis“ entwickelt. Unter Geizgeilen wirkt das Preis-Leistungsverhältnis wie Caramba, aufsprühen und es läuft. Professionelle Illusionisten packen den Obstkorb aus, „Kiwi“ oder „dunkle Waldbeeren“ schmücken fast immer, allein schon, weil keiner weiß, wie dunkle Waldbeeren eigentlich schmecken. Spezialwerkzeug kann auch nie schaden, alte Hasen holen bei Bedarf gerne die Neunschwänzige raus. „Nasses Pferdefell“, „alte Bahnschwelle“ oder gar „Schweizer Militärwolldecke“ sind olfaktorische Rundumschläge, gegen die sich wenig ausrichten lässt. Im Windschatten der Rieslingrenaissance wird es demnächst zur Entfesselung der Pfirsich-, Aprikosen und Quittendüfte kommen. Dabei dürfte die Zahl derer, die zwischen einer Apfelquitte und Birnenquitte unterscheiden können, beschränkt sein. „Weinbergpfirsich mit einer Spur flüchtiger Säure“ passt aber immer, jedenfalls solange das Getränk hell ist. Ansonsten werden „gut eingebundene Holznoten“ ausgepackt. Im Extremfall sorgt ein Hinweis auf „Bärenpisse“ für Respekt im Revier.

Neben den aromatischen Gemeinplätzen gibt es noch andere Universalschlüssel. Der „niedere Ertrag“ und die „strenge Selektion“ sind heute so allgegenwärtig, dass sich die Frage muss, weshalb es überhaupt noch volle Regale gibt. Die rasche Abfolge von Jahrhundertweinen wird in der Regel schon vor Ablauf des jeweiligen Erntejahres per Ukas der Guten Menschen vom ZK-Wein bekannt gegeben. Die banale Tatsache, dass in unseren Breiten optimale Rotwein- und Weißweinjahrgänge selten zusammenfallen, wird dabei so generös unterschlagen wie jene, dass lange Trockenheit und extreme Wärme für die Photosynthese der Rebe von Nachteil sind. So wurde im „Jahrhundertweinjahr“ selten an die schlichte Tatsache erinnert, dass ein Optimum hinsichtlich der Säure-Zuckerbalance zwischen 10 und 25 Grad Celsius liegt, darüber nimmt die Syntheseleistung der Rebe ab, ab 35 Grad ist sie blockiert. Was frische, elegante Weißweine angeht, wird der Jahrhundertjahrgang 2003 eher zum Problemjahr.

In einem älteren Ratgeber findet sich der etwas aus der Zeit geratenen Hinweis „ein kleiner Naturwein von Rhein oder Mosel“ sei der passende Begleiter für ein unkompliziertes Mittagessen. Je mehr

über Wein geschrieben wird, desto weniger ist über „kleine Naturweine“ zu lesen. Wo der kleine Naturwein doch das tägliche Brot des Weinfreundes ist, aber die kleinen Naturbrötchen sind ja auch verschwunden. Am Ende gibt es gar keine „kleinen Naturweine“ mehr, vor lauter Jahrhundertweinen und Starwinzern, Turbohefen und Aromaoverkill. Manchmal läuft einem aber doch so ein kleiner Naturwein über den Weg und wenn der Erzeuger zum Wein passt, dann geht es eigentlich nicht um kleinen Naturwein, sondern um ein seltenes Ereignis: Dirk Brenneisen ist ein junger Winzermeister, der die Sprüche der alten Hasen noch nicht so draufhat. Er veranstaltet jedenfalls keine Pressetermine mit Damenprogramm und altdeutsche Winzerromantik kann der quadratisch-praktische Aussiedlerhof bei Egringen auch nicht bieten, aber einen gut sortierten Hofladen und interessante Weine. Früher wurde der Ertrag der vier Hektar hofeigenen Reben an die Winzergenossenschaft abgeliefert, seit drei Jahren baut Brenneisen seinen Wein im alten Gewölbekeller des nahegelegenen Gasthofs Rebstock selbst aus: durchgegoren und knacketrocken, säurefrisch und animierend. Schöne kleine, auch mal größere Naturweine der Sorten Gutedel, Weißburgunder, Muskateller, Chardonnay, Gewürztraminer und Spätburgunder. Was soll man schreiben, wenn ein Gutedel so schmeckt, wie er schmecken kann und wenn die Obstkiste ausnahmsweise zubleiben muss. Also keine Kiwiquittenexplosion, sondern der dezente Hinweis, dass der Stoff so unbeschwert runterläuft wie ein Bergbach. Der Spätburgunder Kabinett (Alkohol: 12,6 %; Restzucker: 1,7 Gramm, Säure: 4,7 Gramm) aus dem nicht unproblematischen Jahr 2001 ist ebenso gelungen und zugleich eine bekömmliche Anklage an all die dünnen, weichgekochten, nachgefärbten, pappigen Massenburgunder, die derzeit den Markt überschwemmen. Außerdem stimmt sein Preis-Leistungsverhältnis nicht. Mit sechs Euro ist der Wein zu preiswert.

Dirk Brenneisen, Am Weiler Weg 2, 79588 Egringen (bei Efringen-Kirchen), Tel: 07628-800987. Verkauf nach Vereinbarung, im Hofladen jeden Freitag von 15 – 19 Uhr.

Die Weine von Dirk Brenneisen werden im **Gasthof Rebstock** in Egringen auf einer Extrakarte preiswert angeboten.