

Verführung statt Dogmatik

Die Weine von Altenkirch sollen vor allem eins — schmecken!

Zwei Quereinsteiger, ein Weingut und etwa 20 Hektar Steillage am Rhein — mit dieser Grundausstattung hat das Weingut Friedrich Altenkirch vor rund fünf Jahren einen Neustart initiiert. Seitdem haben die Weine aus Lorch nicht nur eingefleischte Rieslingfans begeistert, sondern auch internationale Verkoster auf den weltweit wichtigsten Weinwettbewerben für sich gewonnen. Dabei ist die Leitlinie des Traditionsweingutes fast banal: Die Weine müssen vor allem eins — schmecken. Eine Maschinenbau-technikerin und ein Banker sind nicht unbedingt das, was man sich als die typischen Gesellschafter eines Weingutes vorstellt. Aber vielleicht liegt es gerade an der unvoreingenommenen Herangehensweise und den frischen Ideen von Franziska Breuer-Hadwiger und Andreas von Rosen, dass die Weine des Rheingauer Weingutes Friedrich Altenkirch so erfolgreich sind. Breuer-Hadwiger arbeitete jahrelang beim Chemiekonzern Linde, bevor sie das Weingut von ihrem Bruder übernahm. Andreas von Rosen kommt aus der Finanzbranche und stieß durch Zufall auf das Weingut. „Unser Vorteil ist, dass wir keine Dogmen im Kopf haben und unsere Erfahrungen ohne gedankliche Vorbelastungen in die Arbeit im Weingut einbringen können“, sagt von Rosen.

**Anfang einer Ära:
Weingut Altenkirch mit neuem
Betriebsleiter**

Man soll aufhören, wenn es am schönsten ist, und genau das tut das Weingut Altenkirch: Zum 1. Juni 2011 hat Kellermeisterin Tomoko Kuriyama den Weinkeller an ihren Nachfolger Jasper Bruysten übergeben. Der Winzer arbeitet bereits seit Anfang des Jahres im Weingut und hatte so genügend Zeit, eigene Visionen für



Altenkirchs herausragende Lagen zu entwickeln. Was Liebhaber der mineralischen Rieslinge nun erwartet? Altbewährtes, noch besser. Bruysten hat sein fundiertes Weinwissen bei den Weingütern Wegeler gelernt und sich unter anderem als Kellermeister des Weingutes Krone in Assmannshausen für die Steillagen des Mittelrheins empfohlen. Ganz im Sinne der Altenkirchschen Philosophie setzt Bruysten auf individuelle Methoden und Lösungen für jeden einzelnen Wein, anstatt nach

„Schema F“ vorzugehen. Leiten lässt er sich dabei besonders von seinem Geschmackssinn, und natürlich will Bruysten mit seinen Weinen an vergangene Erfolge anknüpfen. Die für Altenkirch charakteristische Kombination aus Leidenschaft und Fachwissen, traditionellen Werten wie Geduld und modernsten Gerätschaften im Keller nämlich hat Weine geschaffen, die auch bei internationalen Weinkritiken gut ankommen: Die Lagenweine räumten in den letzten Jahren bei internationalen Weinwettbewerben in Wien und London eine Reihe begehrtter Auszeichnungen ab. Die Weine von Altenkirch sind nicht nur geschmacklich hervorragend, je nach Lage präsentieren sie sich mal fruchtbetont und konzentriert mit für Riesling typischen Aprikosenaromen, mal geraten sie exotisch mit charakteristischer reifer Maracuja am Gaumen, mal sind sie schlank, straff und geprägt von Zitrus. Sie sind auch tiefer Ausdruck ihrer Herkunft. So geben die mineralischen Noten der Schieferböden ganz besonders den Rieslingen, die einen großen Teil des Altenkirch-Portfolios ausmachen, ihren individuellen Ausdruck. Quarzitschiefer, Grauschiefer und Schieferverwitterungsböden prägen die Lagen oberhalb des Rheingauer Städtchens Lorch.



Hier, am Übergang zum Mittelrheintal, liegen die steilsten Hänge des Rheingaus. Mit einer Neigung von bis zu 60 Prozent stürzt der Taunus hinab ins enge Rheintal. Diese stark abfallenden Lagen bilden eine Grundlage für die Qualität der Altenkirchschen Weine: Handarbeit. Denn dort, wo sich selbst der Schiefer manchmal nicht mehr am Berg halten kann, versagen mechanische Erntehelfer erst recht. Auch eine zweite Voraussetzung für die Hochwertigkeit der Weine liegt in der Natur der Weinberge: Durch die besondere Exposition, die Lichtstrahlen fallen fast senkrecht auf den Boden, bringen Riesling & Co. die volle Intensität dieser außergewöhnlichen Wachstumsbedingungen zum Ausdruck. Neben all diesen wertvollen Gegebenheiten braucht es natürlich auch einen fähigen Winzer. Jasper Bruysten widmet sich seinen Weinbergen mit viel Hingabe. Schon bei der Blüte ergreift er Maßnahmen, um die Trauben im Herbst vor übermäßiger Botrytis zu schützen. Regelmäßig überprüft er den Wuchs der Reben in den 70 Parzellen des Weingutes, um die Versorgung mit Nährstoffen zu kontrollieren. Wo die kargen Böden zu wenig hergeben, korrigiert er mit Gründüngung, bringt Heu ein oder trägt Kompost auf. „Die Weinberge müssen in Balance bleiben, damit die Reben nicht leiden“, sagt Bruysten.

www.weingut-altenkirch.de