



Veröffentlicht auf *CaptainCork* (<http://www.captaincork.com>)

Young Acker

Jochen Dreissigacker keltert **spannende Weine**, wo nach Ansicht vieler kein guter Weinstock wachsen kann. In Rheinhessen. Und **beweist**, dass Steillagen und Schiefer alleine keinen **guten Riesling** ausmachen. Sondern Instinkt und Denken.



Lange Jahre war die Situation im deutschen Weinbau übersichtlich, die Claims klar abgesteckt. Die als gut bekannten Weine kamen von der Mosel, der Saar, der Nahe, aus Baden (Rotwein) und aus dem gottvoll schönen Rheingau.

Dann war da noch Franken und die Hessische Bergstrasse. Ach ja: und Württemberg, die Gegend um Stuttgart. Überall dort kelterte (und keltert) man regionale Weine; Spezialitäten wie Silvaner, Müller-Thurgau, Dornfelder, Scheurebe oder Trollinger; Sorten, die von vielen Weinpuristen auch heute noch nur mit Verachtung bestraft werden.

Und zuallerletzt gab es Rheinhessen und die Pfalz, landwirtschaftlich massiv genutzte Landstriche, die auch über sehr schöne Formationen (etwa der Rote Hang bei Worms) verfügen, jedoch in den damaligen Tagen vor allem für das Herstellen von Masse bekannt waren. Masse statt Klasse.

Vor dem Aufbruch.

Das Bild stimmte schon damals nicht, denn auch in den weniger bekannten Regionen an der Mosel wurde eine ähnliche Plörre in Tankfässer gebracht, irgendwo in Deutschland verschnitten und dann als Moselwein abgefüllt. Aber immerhin stand Mosel drauf, eine deutsche Weinregion, die, wie der Rheingau, vor der Weltverheerung des Hitlerkrieges in aller Welt gerühmt und bekannt war. Die Claims waren abgesteckt. Bis der Aufbruch kam.

Seit ungefähr 10 Jahren hat eine Generation junger und neuer Winzer die Höfe ihrer Eltern übernommen; absolute Beginner, die nicht nur in Geisenheim studiert, sondern auch in großartigen Weinregionen bei großartigen Winzern gelernt hatten, wie man richtig guten Wein macht. So wollten sie das auch. Wein machen. Zu Hause. Am elterlichen Hof.

Kleingeld für Tonnen.

Doch der elterliche Hof stand dort, wo es keine oder wenig Reputation gab. Nur Kleingeld für Tonnen schnell gepressten Traubensafts. Nur Erntemaschinen und chemische Keule. Igitt.

So begannen die Jungen einen neuen Stil zu kreieren: Ernte mit der Hand, Lagencharakteristik, Verzicht auf Chemie und wenn möglich eine Vergärung, die spontan und ohne Hilfe von Aromen durchgeführt werden kann.

Und diese neuen Weine haben noch eine Gemeinsamkeit, die es beim deutschen Riesling bis hierhin eher selten gab: sie sind knochentrocken und dem Terroir, dem Boden verpflichtet: Frucht und Boden müssen ein Gleichgewicht suchen. Dafür ist der Winzer zuständig.

Diese Zuständigkeit beweisen Winzer wie Wagner-Stempel, Battenfeld-Spanier, Kühlig-Gillot, Wittmann und viele mehr. Zudem haben Finanzinvestoren viele daniederliegende große Weingüter gekauft und fähigen Önologen die Möglichkeit gegeben, neue Weine zu kreieren und für Vielfalt zu sorgen. Auch wenn sie als Heuschrecken angefeindet werden. Beispiele hierfür sind St. Anthony, Hermannsberg oder auch Von Winning, das derzeit wohl aufregendste deutsche Weinprojekt.

Bleib daheim und ernähre alle redlich.

Jochen Dreissigacker aber blieb zu Hause. Bei seinen Eltern. Er sollte Finanzbuchhalter werden, das hatte er gelernt. Aber er forderte sein Recht ein, neben seinem älteren Bruder auch Wein machen zu dürfen, bekam einen Hektar und wurde erwachsen. Sein Einstiegsriesling und sein Ausstiegsriesling erzählen heute die gleiche Geschichte. Und die ist großartig.

Osthofen. Ein Kaff. Gar nicht so hässlich, wie seine Bewohner sagen. Aber keine Perle. Darüber dann Bechtheim, tausendfünfhundert Einwohner, pittoresk, sogar schön. Nachts. Man kann sich hier ein sehr gutes Restaurant vorstellen. Wie es sie im Elsass in solchen Dörfern zuhauf gibt. Hier leider nicht. Kein Bedarf, sagt Mutter Dreissigacker.

Weiter auf Seite 2...

Sie führt mich zu ihrem Sohn in den Keller. Jochen Dreissigacker, einunddreißig Jahre alt, wartet vor der Tür. Wie immer gut gekleidet, bürgerlich, mit einer Note Pop. Das alles ist ja auch maßgeschneidert für ihn. Der Wein, der Pop, sein seltsamer Weg.

Young Dreissigacker lernte sein Handwerk bei Keller und Wittmann, zwei Spitzenwinzer gleich um die Ecke. Dort lernte er, dass man alles lernen kann, außer einer eigenen Handschrift. Die muss man erfahren. Von innen heraus.

Young Dreissigacker, damals gerade etwas über zwanzig Jahre alt, krepelte den Hof um. Er tauschte Hänge und Gärten mit anderen Winzern, begann den Riesling groß zu machen und schnitt die Trauben runter, dass seinem Vater schwindelig wurde. Nicht nur die kranken, die mit viel Botrytis; nein, auch die gesunden, die anderen Trauben den Platz verstellten. Und er stellte den Betrieb langsam auf biologische Landwirtschaft um.

Spontanvergärung und hanseatische Verlobte.

So brachte er vieles auf den Hof, das bis dahin unbekannt war. Die Spontanvergärung beispielsweise. Und seine hanseatische Verlobte, mitsamt Vater - ein berühmter Fotograf. Selbstredend macht auch er jetzt Wein.

Und Dreissigacker fand eine eigene Handschrift. Diese zieht sich durch alle seine Weine. Vom günstigen Einstiegsriesling bis hin zur Lage Geyersberg. Und diese Handschrift hält sich sichtbar, obwohl Dreissigacker jedem Wein, jeder Lage besondere Aufmerksamkeit schenkt. Er gräbt im Boden, bis er jede Besonderheit findet; er analysiert das Kleinklima, bis er jeden Luftzug kennt. Young Dreissigacker verbeißt sich in die Materie, ohne ein Verbissener zu werden.

Viele Böden, eine Handschrift.

Dreissigacker schafft es zum Beispiel, dass alle seine Weine trotz unterschiedlicher Böden als Weine eines Weinguts erkennbar sind. Egal, ob Kalk, Mergel, oder Lehm. Dreissigacker kreiert eine eigene Mineralität, die um einen Tick ausgeprägter erscheint. Soll heißen: Man kennt zwar den Boden, man erkennt aber auch Dreissigacker. Und man erkennt ihn an der Intensität.

Dreissigackers Weine zeigen sich in den ersten Monaten noch sperrig. Dabei füllt er ohnehin sehr spät ab. Doch erst nach einem Jahr kann man beim einfachen Gutsriesling - der dann schon gut trinkbar ist - ahnen, wie es in den Großen Gewächsen aussieht. Dreissigackers Weine, nicht nur die Rieslinge, sind extrem für die lange Strecke gebaut. Und sie sollen überraschen. Das tut zum Beispiel ein Riesling der Lage Rosengarten aus dem Jahr 2005. Der ist präsent, schmeckt herrlich, hat aber noch enorm viele Jahre um zu glänzen.

Brian Ferry.

Wären Dreissigackers Weine eine Popgruppe, dann wären sie Placebo. Mit einem Schuss Roxy Music. Wäre Dreissigacker ein Buch, dann wäre es Ein Mann will nach Oben. Naja, so ungefähr. Man kann aber die dummen Vergleiche lassen und eine Flasche Dreissigacker-Riesling austrinken. Dann weiß man, wie der neue deutsche Weinbau schmeckt. Und dass Kartoffeläcker ganz gute Weingärten werden können. Wenn man den Reben die Jahre lässt, ordentlich Wurzeln zu schlagen.

- **Den großartig süffigen Gutsriesling 2012** gibt es für 8,90 Euro bei Weinexpress. Auf die anderen 2012er warten wir noch ein paar Wochen. Und freuen uns dann.

Captains Punkte: 92/100. Prädikat: unkomplizierte Süffigkeit mit Charakter. Dieser Text entstand gemeinsam mit dem Genussmagazin Mixology.

Quellen-URL: <http://www.captaincork.com/Weinleute/young-acker-portrait-jochen-dreissigacker-plus-weinempfehlung>