



QUALITÄT BRAUCHT ZEIT

Nachhaltig arbeiten, dem Wein Zeit geben – das ist das Prinzip von Jochen Dreissigacker. Als der Winzer die Möglichkeit bekam, das elterliche Gut in Rheinhessen zu übernehmen, beschloss er, auf Klasse statt Masse zu setzen. „Aus Gutem wollte ich Herausragendes, aus Wohlschmeckendem Aufregendes und aus Gefälligem Charakterstarkes erwachsen lassen“, erklärt Dreissigacker. Bereits 1728 – so ist in alten Chroniken zu lesen – brachte das Weingut „vorzügliche Resultate“ hervor.

Der Urgroßvater hatte bereits Wein nach London exportiert. Doch bevor er sich in die Familientradition einreihete, musste Jochen Dreissigacker erst einmal eine Ausbildung zum Steuerfachangestellten machen. Auf dem Familienweingut war kein Platz. „Lern’ etwas Vernünftiges, haben meine Eltern zu mir gesagt“, erzählt der Winzer und fährt fort: „Ich habe dann brav meine Ausbildung abgeschlossen, aber mir war klar, dass ich Winzer werden wollte.“

Als die Eltern erkannten, wie ernst es ihrem Sohn mit seinem Entschluss ist, haben sie ihn unterstützt. Jochen Dreissigacker machte als 20-Jähriger eine Winzerlehre und begann parallel, seine eigenen Weine auszubauen, bevor er 2001 voll in den Betrieb der Eltern einstieg. „Ich habe schnell gemerkt, was ich machen möchte: Weine in herausragender Qualität.“

Vor einigen Jahrzehnten hatte Rheinhessen den Ruf weg, Massenware zu produzieren. Süß und billig, das war das Image der Weinregion. Dabei gibt es gerade hier eine lange Tradition an Qualitätsweinen. Bechtheim war ein Ort mit vielen Adelshöfen und verfügt über historische Lagen, seit über 1200 Jahren wachsen hier Reben, erklärt Dreissigacker. 35 Hektar umfasst das Anbaugebiet des Weinguts. Neben der Hauptrebsorte Riesling konzentriert sich der Winzer auf die klassischen deutschen Rebsorten Weißburgunder, Grauburgunder und Silvaner. Eine weitere Veränderung setzte der Jochen Dreissigacker durch. Er stellte den gesamten Betrieb auf ökologischen Weinbau um. Das größte Augenmerk gilt dem schonenden Umgang mit den geernteten Trauben. Diese reifen langsam und werden behutsam gekeltert. Das Ergebnis sind Weine, die der Winzer als kraftvoll, intensiv und trocken beschreibt.

Ritterschläge gibt es aus der Branche zuhauf: „Das Gut hat sich innerhalb weniger Jahre in die rheinhessische Spitzengruppe katapultiert“, urteilt der einflussreiche Gault Millau. Das Magazin GQ setzte den Winzer sogar auf die Liste der 100 wichtigsten Deutschen unter 40.



Jochen Dreissigacker stellte den elterlichen Betrieb auf ökologischen Weinbau um.

Jochen Dreissigacker freut sich darüber, bleibt aber bescheiden. Nur auf Nachfrage bestätigt er, dass sein Wein bei einem Staatsbankett mit Barack Obama ausgeschenkt wurde.

Weingut Dreissigacker

Untere Klinggasse 4–6
67595 Bechtheim
Tel. (062 42) 24 25
www.dreissigacker-wein.de

