

Ortenauer Pinots müssen sich nicht verstecken

Vergleichsweinprobe bei der Ortenauer Weinbruderschaft

ORTENAU. Burgunder aus der Ortenau vergleichen mit Weinen aus der Region, die der Rebsorte den Namen gegeben hat? Geht das, wenn man weiß, dass nicht nur Klima und Bodenbeschaffenheit höchst unterschiedlich sind, sondern auch die Ausbauphilosophie der Erzeuger. In Burgund wird Pinot noir früher gelesen, auch um dem Wein die gewünschte Säurestruktur zu geben. Nötigenfalls wird der Alkoholgehalt mit Zugabe von Zucker angehoben. In der Ortenau wie in Baden setzt man überwiegend noch immer auf vollreifes Traubengut mit entsprechenden Öchslegraden. Hier der Granitverwitterungsboden, dort vorwiegend kalkhaltige Böden, die den Weinen eine gewisse Strenge geben. Und obwohl man fast auf dem gleichen Breitengrad liegt, hier eher kontinentales Klima mit kalten Wintern und heißen Sommern, dort eine Gegend, die von den Winden aus dem Rhonetal begünstigt wird.

Zur mutigen Vergleichsprobe hatte die Ortenauer Weinbruderschaft Mitglieder und Freunde in die Winzergenossenschaft nach Sasbachwalden eingeladen. Unausgesprochen stand im Hinterkopf die Überzeugung, dass sich die Roten aus Baden durchaus mit Burgundern aus

Frankreich sehr wohl messen können – obwohl sie preislich üblicherweise in ganz unterschiedlichen Regionen unterwegs sind. Frank Palmer und Winfried Königer hatten sich erfolgreich bemüht, Weine für Zweierproben gegenüberzustellen, die nicht nur aus dem gleichen Jahrgang stammen, sondern auch preislich in der gleichen Liga spielen. Allesamt lagen sie im Segment zwischen zehn und 30 Euro. Dass die Teilnehmer blind verkosten mussten, erhöhte den Reiz der Veranstaltung.

Die erste Zweierprobe brachte einen Punktsieg für die Ortenau. Ein Frühburgunder des Oberacher (Jung-)Winzers Max Bohnert überzeugte ob seiner Aromenfülle und Dichtheit mehr als ein etwas strenger Mercurey mit spürbaren Gerbstoffen aus dem gleichen Jahrgang. Quer durch die weiteren Probenweine zeigte sich, dass die Stilistik den direkten Vergleich erschwert.

Während die Franzosen durch Würze und eine mitunter spröde Kantigkeit auffielen, war es bei den Ortenauern, in die die Organisatoren auch einen Bernhard Huber aus dem Breisgau geschmuggelt hatten, eher ihre Weichheit und ein wohliliges Gaumengefühl. Palmer brachte es



Vertreter der Burgunderfamilie, hier nach der Probe traulich vereint

FOTO: MATHIAS FINK

auf den Punkt, als er sie als ideale Begleiter für sanft geschmorten Rehbraten oder einen Abend auf dem Sofa charakterisierte. Andererseits wäre mancher Pinot aus dem Burgund wohl das passende Pendant für ein kräftiges Pot-au-feu.

Vielleicht senkte sich die Wagschale im Resümee eher zugunsten der Ortenauer. Und bei gleichem Preisniveau konnte weder der 12er Santenay gegenüber der 12er Alte Rebe von Huber punkten, noch der 16er Morgon gegen die Spätlese trocken vom Alde Gott. Würden am Ende also dich Äpfel mit Birnen vergleichen?

Nicht ganz. Auch wenn gefühlt badische Gewächse in der Runde einen Tick besser ankamen, die abschließende Diskussion brachte einen grundsätzlichen Missstand aufs Tapet, der den Erzeugern auf der deutschen Rheinseite zunehmend zu schaffen macht.

Für gleiche Qualität sind Weintrinker in Frankreich bereit, deutlich mehr auszugeben. Oder andersrum: Hervorragende Weine erzielen in Deutschland (und der Ortenau) nicht die Preise, die sie verdienen. Dazu kommt, dass Discounter für einen ruinösen Preiswettbewerb sorgen.

Vielleicht braucht es einfach Zeit, bis auch in Deutschland Wein als Kulturgut wirklich goutiert wird. Es müssen ja nicht gleich Mondpreise sein, die in Burgund verlangt – und wohl auch bezahlt werden. Beispiel Romanée-Conti. Es heißt, Napoleon habe seine Truppen bei der Rückkehr von einem Feldzug vor dem Weingut salutieren lassen. Spitzengewächse aus diesem Haus werden aktuell für rund 21000 Euro gehandelt – pro Flasche, wie Frank Palmer im Netz auf die Schnelle erkundet hatte. Wahnsinn am anderen Ende der Skala.

Manfred Dürbeck