

JUNGE GIPFELSTÜRME

Noch nie war Deutschlands Winternachwuchs so gut wie heute – das bestätigte sich auch bei den Proben zum Falstaff Weinguide Deutschland. Für den Titel »Newcomer des Jahres«, der anlässlich der Wein Trophy 2020 verliehen werden wird, nominieren wir vier Winzer aus drei Betrieben.

Fotos: David Weimann

Nicht Mosel, sondern Mittelrhein,
und nicht Rheinland-Pfalz, sondern
Nordrhein-Westfalen: Steilhang am
Drachenfels bei Königswinter
(Weingut Pieper).

Yvonne Libelli, 33, und ihr Bruder Martin Lucas, 30, nennen einen Schatz an Forster Spitzenlagen ihr Eigen.

JUNGER SCHWUNG IM RIESLING-MEKKA

Wer glaubt, dass die Mittelhaardt keine Überraschungen mehr zu bieten habe, übersieht dynamische Familienbetriebe wie den Margarethenhof in Forst.

TEXT ULRICH SAUTTER

Forst in der Mittelhaardt ist ein Sehnsuchtsort aller Rieslingkenner: Nur in wenigen anderen Weinbaugemeinden Deutschlands ballen sich die Spitzenlagen auf so engem Raum. Kein Wunder, dass die meisten Weinberge hier in der Hand großer Weingüter mit internationalem Ruhm sind. Doch auch eine Handvoll kleinerer Familienbetriebe nennt ein Stück vom Glück ihr Eigen. Unter ihnen der Margarethenhof von Familie Lucas mit Besitz in den Lagen Pechstein, Jesuitengarten, Freundstück und Ungeheuer. Und diesen Margarethenhof haben gerade Yvonne Libelli, 33, und ihr Bruder Martin Lucas, 30, übernommen.

»Mein Vater ist 61 und hat gesagt, er möchte jetzt kürzertreten«, berichtet Yvonne Libelli. »Er wollte es anders machen als unser Opa, der ziemlich lang nicht losgelassen hat. Mein Vater war schon fast 50, als mein Opa das Weingut an meine Eltern verpachtet hat.«

Solche Umwege bleiben der jungen Generation, der fünften auf dem Margarethenhof, nun erspart. Gut ausgebildet sind die

Geschwister beide: Martin Lucas hat bei Bassermann-Jordan, Münzberg und Egon Schmitt gearbeitet und in Bad Kreuznach den Weinbautechniker erworben. Yvonne Libelli – verheiratet mit Nicola Libelli, dem Kellermeister bei Bürklin-Wolf – war bei Stefanie Weegmüller, bei Philipp Wittmann, im Weingut Manincor in Südtirol sowie auf Weingütern in Kalifornien und Neuseeland tätig. Und sie hat ein Geisenheimer Önologendiplom in der Tasche.

»Wir ergänzen uns gut«, summiert Yvonne Libelli. »Mein Bruder ist vorrangig im Weinberg, er bewirtschaftet unsere 17 Hektar praktisch alleine, das ist schon eine Hausnummer. Ich bin im Verkauf, und im Keller treffen wir uns.« Auf einer Wellenlänge seien sie, sagt Libelli weiter. Ihr Ziel: mehr auf die Lage zu gehen als früher. »Früher war der Pechstein immer Kabinett und der Jesuitengarten Spätlese – aber das wird dem Unterschied der Lagen nicht gerecht.« Die

Eltern hätten die Weine auch immer gerne etwas süßer gehabt, fügt die frisch gebackene Weingutsbesitzerin hinzu.

Die neuen Weine, die das Falstaff-Team für den Weinguide 2020 verkosten konnte, bestechen mit einem sehr klaren Lagenausdruck, mit Komplexität und abgeklärter Balance. »Viele unserer Weinberge wurden etwa 2004/2005 neu angelegt«, erklärt Libelli, »da merkt man jetzt von Jahr zu Jahr mehr Tiefe in den Weinen«, und fügt an: »Und mein Bruder und ich gewinnen zugleich an Selbstsicherheit.«

Keine Frage, die Geschwister werden die Familientradition zu neuen Höhen tragen. Noch bis 1970 lieferte Familie Lucas ihre Trauben an die Genossenschaft, 1976 errichtete sie den Aussiedlerhof am Ortsrand von Forst östlich der Bundesstraße. Etwas mehr als 40 Jahre später ist die Zeit reif für den nächsten Schritt – man darf sehr gespannt sein, wie es hier weitergeht.



Fotos: Melanie Hubach Photographie, David Weimann

UNERSCHROCKEN AM DRACHENFELS

Weinbau in Nordrhein-Westfalen? Gibt es wirklich. Felix Pieper keltert am nördlichsten Punkt des Mittelrheins Weine mit Distinktion und Schlift.

TEXT ULRICH SAUTTER

Ich mag es, Dinge von Anfang bis Ende zu begleiten, durch alle Arbeitsschritte hindurch«, erzählt Felix Pieper über sich selbst. Daher habe er nach dem Abitur zunächst überlegt, Architektur zu studieren. Doch er entschied sich anders – und steht jetzt dem nördlichsten Weingut am Rhein vor: Neun Hektar Reben bewirtschaftet der 36-Jährige in Königswinter bei Bonn, auf dem Gebiet des Bundeslands Nordrhein-Westfalen. »Früher«, erinnert sich Felix Pieper Vater Adolf Wilhelm, genannt Bobbi – »Bobbi mit i« –, »hat man uns als Eskimo-Winzer bezeichnet. Aber das war auch vor Beginn der Erderwärmung schon falsch, das Kölner Becken ist einfach ziemlich warm. Und unser Gewann Domkaule in der mittleren Terrasse war bereits im preußischen Lagenverzeichnis von 1904 eine der besten Lagen am Rhein.«

Bei den Verkostungen zum Falstaff Weinguide punktete Felix Pieper dann unter anderem auch mit dem trockenen Riesling aus dieser Lage, einem kräuterwürzigen Wein von ausgezeichneter Balance. Noch stärker sah die Falstaff-Jury indes Piepers Spätburgunder: einen kompletten, eleganten Roten mit reifem Gerbstoff und einer feinen Aromatik mit floralen und beerigen Akzenten. »Nach dem Abitur habe ich ein Praktikum bei Marc Adeneuer an der Ahr gemacht, und aus dem Praktikum wurden dann sieben Monate, weil ich unbedingt auch noch die Lese miterleben wollte.« Die Begeisterung für die Burgunder war damit geweckt und hat sich bis zum heutigen Tag erhalten.

Nach dem Studium in Geisenheim stieg Pieper schließlich zu Hause ein, das war 2007. »Ich musste natürlich erst Erfahrung sammeln, wenn man frisch aus Geisenheim kommt, hat man den Kopf voller Ideen, das ist auch nicht immer das Gelbe vom Ei.

Anfangs ist man auch ängstlich, das Bauchgefühl muss man erst entwickeln, und man muss lernen, dass man ohnehin nicht alles zu 100 Prozent steuern kann.«

Pieper ist kein Newcomer ganz am Beginn eines Berufswegs – er ist einer, der bereits mit beiden Beinen auf festem Grund steht. Das zeigt sich auch darin, dass er sich über den eigenen Betrieb hinaus engagiert: als Vizepräsident im Weinbauverband Mittelrhein und als Vorstand eines Gremiums, das die Schaffung einer geschützten Ursprungs-

bezeichnung »Mittelrhein« anstrebt. »Die g.U. in Brüssel zu bekommen ist schwierig«, weiß Pieper. »Aber wenn sie erst mal installiert ist, geht viel Entscheidungskraft in die lokalen Gremien über.« Auch in diesem Punkt, daran besteht kein Zweifel, wird Pieper wieder seiner Leidenschaft nachgehen können: einen Vorgang vom Beginn bis zum Ende zu verfolgen.



Felix Pieper, 36, setzt die Steilhänge bei Königswinter und Rhöndorf auf Deutschlands Wein-Landkarte.



Im namhaften Esslinger Familienbetrieb hebt Maximilian Kusterer, 28, die Burgundersorten auf ein neues Niveau.

EHRGEIZIG UND SELBSTKRITISCH



Maximilian Kusterer wollte am liebsten Handball-Profi werden, doch dafür war er zu klein. Heute zeigt er Talent und Größe als Winzer und Spätburgunder-Spezialist im schwäbischen Esslingen.

TEXT RAINER SCHÄFER

Maximilian Kusterer zählt zu den Winzersöhnen, die zunächst wenig Interesse daran zeigten, in den elterlichen Betrieb einzusteigen. Gerade mit 16 oder 17 Jahren, wenn er in den steilen Esslinger Terrassen-Weinbergen »schuften musste, war das kein Traumjob für mich«. Nach dem Abitur reizte ihn ein Sportstudium, um anschließend »vielleicht ins Management einzusteigen«. Auch eine Zukunft als Physiotherapeut konnte er sich vorstellen, aber »ein Leben lang in einem kleinen Zimmer Leute einzurenken«, das konnte es auch nicht sein. Am liebsten wäre er Profi-Handballer geworden, und obwohl er nicht gerade groß gewachsen ist, schaffte er es immerhin bis in die Landesliga mit seiner »Schnelligkeit und Flexibilität«. Aber für Profi-Sport sei er letztendlich »zu klein gewesen«, sagt der 28-Jährige rückblickend.

Als seine Eltern Monika und Hans Kusterer 2010 einen Neubau mitten in den Weinbergen der Esslinger Neckarhalde angingen, spürte er, dass »es zu Hause vorangeht«. Seinem Vater zuliebe begann er ein Praktikum »überm Berg« im Weingut Karl Haidle

im Remstal, wo er schnell merkte, dass »Weinbau doch Spaß machen kann«. Beim Studium in Geisenheim, das er im Winter 2011 begann, gehörte er zur schon sagenumwobenen Gruppe mit dem ausgeprägten Burgund-Gen um Friedrich Keller, Tobias Knewitz und Julian Huber. Im Dutzend verkosteten sie an langen Abenden Pinot Noir und Chardonnay, dabei zeichneten sie auch Baupläne für eigene spätere Entwürfe. »Da wurde die Leidenschaft für Spätburgunder entfacht«, sagt Kusterer, der anschließend bewusst alle Praktika bei Pinot-Noir-Spezialisten absolvierte, bei Friedrich Becker in Schweigen, Newton Johnson in Südafrika und bei Paul Fürst in Bürgstadt.

Im Frühjahr 2016 kehrte Maximilian Kusterer wieder nach Hause zurück, um auch die Verantwortung im Keller zu übernehmen. Aber schon davor nahm er Einfluss auf die Weine, »ich wollte unseren Spätburgunder verändern«, sagt er, er sollte »mehr Saftigkeit und Trinkigkeit« bekommen. Er führte die Kaltmazeration ein, verlängerte die Maischestandzeiten, vor allem wollte er »weg von zu viel Holz«, und auch die Säure durfte nicht fehlen. Diese Stilistik

ist auch beim Grauburgunder Gern zu beobachten, gerade der behutsame Holzeinsatz ist ihm wichtig, es störe ihn, wenn Weine aus dem Barrique »süß und vanillig schmecken«. Er wolle »Feinheit«, sagt Kusterer, es gehe um Details und Nuancen, da spiele auch der neue Gravitationskeller eine große Rolle, in dem die Schwerkraft den Pumpen die Arbeit abnimmt.

Maximilian Kusterer hat während seiner Lehrzeit genau zugehört und zugeschaut, wenn es um feine Pinot Noirs ging, er ist dabei, seine eigene Handschrift zu entwickeln, die sich beim Spätburgunder Rosenholz aus 2016 zeigt, der säureagil und raffiniert auftritt. Der Esslinger hat noch einiges vor, er sei ziemlich ehrgeizig und zielstrebig, »aber auch sein größter Kritiker«. Er sei nicht »allzu laut«, sagt Kusterer, »aber ich weiß genau, was ich will«. Trubel meidet er, in seiner Freizeit brauche er »keinen Ballermann«, lieber ziehe er die Wanderschuhe an. Als Nächstes will er sich verstärkt dem Chardonnay widmen, den er weiter verbessern will. Und im nächsten Jahr soll er das Weingut von seinen Eltern übernehmen – mit noch nicht mal 30 Jahren.