



Kellermeister Andreas Barth (Foto: A. Durst)

Von Othegraven

Reden wir mal nicht über Jauch

Sondern über die exzellenten 2009er Rieslinge und Andreas Barth, seit sechs Jahren Betriebsleiter und Seele des wiederauferstandenen Saarweinguts.

Falls Sie es noch nicht mitbekommen haben: Günther Jauch, bekannt aus Presse, Funk und Fernsehen («Wer wird Millionär?», «stern-tv»), ist neuer Inhaber des Saarweinguts von Othegraven. Er hat sich das Kleinod aber nicht unter den Nagel gerissen, sondern nur sein Erbe angetreten. Maximilian von Othegraven, Namensgeber des 1804 gegründeten Weinguts in Kanzem an der Saar, war ein Grossonkel von Jauch. Dieser hat den Betrieb im Sommer von Dr. Heidi Kegel übernommen, die das Weingut 15 Jahre lang führte. Zuvor hatte es ihre Tante Maria von Othegraven bis fast ans Ende ihrer 10. Lebensdekade geleitet, doch so weit wollte Heidi Kegel nicht gehen. Deshalb übergab sie Jauch vor einigen Wochen einen florierenden Betrieb mit hervorragenden 2009ern und einem Kellermeister, der das Weingut am Fusse des wie eine Tribüne aufsteigenden Altenbergs binnen 6 Jahren zu einem der besten an Mosel, Saar und Ruwer gemacht hat: Andreas Barth. Der ist studierter Jurist, hatte sein Hobby aber bereits vor 16 Jahren zum Beruf gemacht. Zunächst waren es nur einige Rebzeilen zum Experimentieren, dann wurde es ein eigenes kleines Weingut an der Terrassenmosel (Lubentiushof, siehe S. 6), und schliesslich, 2004, kam nach dem plötzlichen Tod des Rheingauer Winzers Bernhard Breuer, der für Kegel beratend tätig gewesen war, das Weingut von Othegraven dazu. Barth steht für wilde, spontan vergorene Rieslinge, die genau die Zeit zur Vergä-

rung erhalten, die sie benötigen. Das können auch schon mal 250 Tage sein: «Was in dieser Zeit alles abläuft mit dem Wein, steigert nur seine Komplexität. Warum sollte man das verschenken, indem man die Gärung beschleunigt?»

Das Sortiment des 12,5 ha grossen Betriebs (demnächst werden es 15 ha sein) ist zweigeteilt und umfasst ausser den klassischen Prädikatsweinen immer mehr trockene Weine. Die sollen künftig noch stärker in den Fokus rücken, was wir einigermassen schade finden. Die Weine, allesamt Riesling natürlich, zumal aus den Toplagen Kanzemer Altenberg und Ockfener Bockstein, brauchen immer einige Zeit, um ihr echtes Potenzial zu zeigen. Am besten sollte man drei, vier Jahre Geduld haben, denn erst dann beginnen sie ihre wundervolle Reise in den Riesling-Olymp. Barth: «Grosses Gewächs bedeutet für mich, Abschied von der Rebsorte zu nehmen. Denn ein Cru ist für mich viel mehr eine Interpretation des Weinbergs als eine der Sorte. Nur das Changierende macht Weine gross.»

Es gibt an der Mosel nicht viele Winzer, die so denken, weil der Markt eher eingängig-einfachere Weine goutiert. Hoffentlich darf Barth auch unter Jauch im Sinne des Weines und der Weinfreaks verfahren. Der Quizmaster muss sich ja immer auch an den Einschaltquoten messen lassen. Auf von Othegraven aber wäre es ratsam, dass er sich darum nicht allzu sehr schert, denn grosse Weine finden ihr Publikum immer. Nicht nur in

Deutschland und auch nicht nur nach Mitternacht.

Übrigens, auf seinem eigenen Weingut an der Terrassenmosel (Lubentiushof, 135 km von Kanzem entfernt) erzeugt Andreas Barth geschmacklich trockene Rieslinge von ebenfalls höchstem Niveau (siehe S. 6)!

2009 «v0»: Spannend puristische Eisenmineralik und Spontanwürze. Vollmundiger Gaumen, pur-mineralisch und würzig, tolle Rasse. Kein Angsthasenwein. **16/20 2011–2020**

2009 «Max» trocken: Klare und feine puristische Würze. Viel Schmelz und Fülle am Gaumen, lang anhaltende Intensität, wirkt noch recht stoffig. **17/20 2013–2016**

2009 Altenberg GG: Helles Goldgelb. Rötlicher Schiefer, ein Hauch von Eisenoxid. Konzentriertes Bouquet von hochreifen gelben Früchten, kühle mineralische Würze und ein Hauch Kokonussfleisch. Körperreich, mit etwas Holzschmelz und Bounty vom Holz (Anteil: 30–40%), dichter, eleganter Schmelz, extraktreich, mineralisch würzig, noch verschlossen, aber gute Anlagen. **17/20 2013–2022**

2009 Bockstein GG: 5 Tage vor unserer Probe Ende August gefüllt. Feine Schiefernote, tonige Würze. Dicht und schmelzig, weisser Kakao, mit noch spürbarer Holznote (Anteil: 50%), kraftvolle Eleganz, tolle Länge, puristisch, finessenreich und klar. **17+/20 2012–2022**

2009 Altenberg Kabinett: Im Mai gefüllt. Schwefelduft, dahinter sehr klare Frucht. Feinrassiger Gaumen, leicht, tänzerisch, mit sinnlich gelber Fruchtaromatik und feiner Salzigkeit. **17/20 2012–2020**

2009 Altenberg Spätlese Alte Reben: Intensives Fruchtbouquet, feine Rosine, feiner Schiefertone, tropische Aromen. Üppig und weich, tropenfruchtig, generös, einladend, immer sinnlicher werdend, verschwenderisch saftige Frucht mit feiner mineralischer Pikanz. **18/20 2015–2030**

2009 Altenberg Auslese Alte Reben: Hochfeine Rosine, sehr klar. Feine Rasse zum Auftakt, edles Fruchtfleisch, ganz saubere Botrytis, pikante Art, schieferwürzig, perfekte Eleganz und Balance, delikate und edel, eine grandiose Auslese. **19/20 trinken–2040**

2009 Kanzem Altenberg Eiswein: «Zwischen den Jahren» geerntet, in der Nacht vom 28. auf den 29. Dezember. Goldfarben. Honigsüsse Botrytisnoten, konzentriert, feine Rosine. Sehr dicht am Gaumen, viskos, honigsüß, aber auch pikant, fast etwas dick, getrocknete Früchte, sehr intensiv und lang anhaltend. Kaakonoten. (24 EUR/0,75 l) **18/20 2020–2070**

Bezug: cavesa.ch; christweine.de