

WEINGUT MERKLE

WILDSPONTAN – PERSPEKTIVE FERMENTATION

Aus Wasser wird Wein, wenn man glaubt. Aus Trauben wird Wein, das ist sicher. Fermentation ist en vogue. Kimchi wird zu Hause selbst zubereitet. Das aus einer Microbrewery fermentierte Bier gehört für einen urbanen Mid-Ager zum Standardrepertoire. Und auch im schwäbischen Ochsenbach beschäftigt sich das Weingut Merkle eingehend mit Fermentation und im Besonderen mit den für eine Gärung so wichtigen Hefen. Georg Merkle sucht in seiner Region nach Wildhefen, isoliert sie und überprüft diese auf Ihre Gärfähigkeit. Unter der Marke Wildspontan subsumiert sich in Zusammenarbeit mit dem Mikrobiologen Prof. Dr. Michael Brysch-Herzberg (FH Heilbronn) eine neue Art Wein zu machen, alternativ zu Reinzuchthefen und einer Spontangärung. Ein hybrider Ansatz – aus der Integration natürlicher Wildhefen und der Nutzung von wissenschaftlichem Know-how. Es ist ein Weg, der so noch nicht gegangen wurde. Doch die Entwicklung der Weine innerhalb der letzten fünf Jahre ist Signal für ein beachtliches Potential. Dem wollen wir gerne Rechnung tragen.

Die Weine

Sauvignon Blanc trocken Stubensandstein MERKLE WILDSPONTAN® 2014

Urlaub in Württemberg. Ist eine gute Idee. Der Sauvignon Blanc transportiert in der Nase exotische Früchte und wirkt sehr einladend. Hier geht es um den Trinkfluss und Trinkgenuss. Eine längere Maischestandzeit sorgt für intensive und zugängliche Aromen. Mineralische Noten umspielen die Fruchtaromen. Wer also einen Kurzausflug mit exotischer Note braucht, ist bei diesem Sauvignon Blanc goldrichtig.

Rosé vom Lemberger Saignée MERKLE WILDSPONTAN® 2014

Die Farbe dieses Roséweines ist von einer hinreichenden Opazität geprägt. Eine Parallele zur Farbe der Traube aus dem er abstammt: dem Lemberger. Die Frucht dominiert. Eine kräftige Struktur fängt die Frucht gut auf. Neben Zitrus- und Orangennoten bringt eine Würzigkeit den Wein in Schwingung. Eine Komponente, die den Wein einen schönen Spannungsbogen gibt.

Rotweincuvée N°15 trocken MERKLE WILDSPONTAN®

Keine Rebsorten auf dem Etikett. Keine Lage. Kein Boden. Nummer 15 – Punkt. Dieser Wein steht für sich selbst. Er steht für die Weinmachphilosophie von Georg Merkle: Etwas Schmelz, animierender Trinkspaß und Bekömmlichkeit. All das steckt in diesem Wein. Ein langanhaltendes Aromaspiel ist seine Stärke. Tannine und Säure begleiten die Aromen. Das Holz ist filigran eingebunden. Ein weiche Textur sorgt für viel Harmonie. Der Wein wirkt noch lange in der Mundpartie nach. Schön gemacht.

Lemberger Tonsteinmergel MERKLE WILDSPONTAN® 2014

Lemberger wird viel zu oft zu kraftvoll interpretiert. Georg Merkle schafft es, dem Wein eine sehr angenehme Eleganz zu geben. Opulenz weicht einer samtigen Textur. In der Nase präsentieren sich dunkle Beeren, die sich am Gaumen fortsetzen. Wie schon beim Lemberger Rose Saignée schwingt eine feine Würze mit. Ein Wein für wenig Geld und mit viel Eleganz.

Das Interview

Bevor wir genauer über deine Weine und deren Herstellung sprechen.

Wie sollen deine Weine schmecken?

Sehr authentisch. Trockene Weine sollen einen gewissen Schmelz besitzen. Und sie sollen bekömmlich sein. Man soll nach dem Weingenuss ein positives Wohlgefühl spüren, nicht geprägt von zu viel Säure.

Was ist Wildspontan?

Grundidee ist, die Typizität unserer Region in den Wein zu bringen. Für die Gärung unserer Trauben verwenden wir Hefen, die hier aus unserer Kulturlandschaft stammen. Jeder Winzer möchte letztendlich sein Terroir, seine eigene Handschrift dem Wein mitgeben. Mit der Hilfe von Prof. Dr. Michael Brysch-Herzberg selektieren wir bestimmte Hefestämme. Diese werden dann für die Vergärung unseres Weines eingesetzt. Mittlerweile haben wir richtig gute Stämme. Zum Beispiel Hefen von der Blüte einer Taubnessel. Diese wird jetzt auch bei uns im Keller eingesetzt.

**Wildspontan ist also ein Vorgang Wein zu machen, der keine Reinzuchthefen verwendet und keine Spontangärung nutzt.
Warum willst du keine Spontangärung?**

Mit dem Thema Spontangärung hat sich Prof. Michael Brysch-Herzberg weitreichend auseinandergesetzt. Wenn man sich wissenschaftlich der Thematik Spontangärung nähert, dann sind für die Spontangärung Hefestämme verantwortlich, die aus dem Keller kommen, und nicht, wie oftmals angenommen, aus dem Weinberg. Egal ob Biologen, Ökologen, Biodynamiker – wir alle müssen Pilzbefall behandeln. Und eine Behandlung wirkt sich eben auch auf die Hefen aus. Oftmals bleibt keine einzige Hefe auf den Beeren mehr übrig. Daher sind es die Hefen aus dem Keller, die für die Spontangärung verantwortlich sind. Das ist für uns aber nicht zielführend. Denn man ist auf die im Keller befindlichen Hefen angewiesen. Hier kann vieles passieren. Zum Beispiel können Fehlnoten wie die „Sponti-Nase“ entstehen. Das will ich nicht. Ich möchte Weine machen, die präzise gemacht sind, aber ohne die Verwendung von Reinzuchthefen. Ein langwieriger Weg, der aber unsere Philosophie ausdrückt.

Wie viel Gewicht schreibst du den Hefen bei der Ausprägung des Geschmacks im Wein zu?

Wildhefen sind keine Muskelprotze. Sie arbeiten sehr langsam, setzen aber im Gegenzug sehr viel Aromastoffe aus dem Wein frei. Wir verwenden verschiedene Wildhefen, die wir zu unterschiedlichen Zeitpunkten in den Wein geben. Wir haben zum Beispiel Hefen, die die ersten zwei bis drei Wochen arbeiten. Es sind Hefen, die sehr viel Aroma in der ersten Zeit aktivieren. Erst nach vier bis sechs Wochen setzen wir eine zweite Wildhefe hinzu, die sehr viel Kraft hat. Sie sorgt letztendlich für den Geschmack und die Gärung, damit der Wein trocken wird. Wir können also durch unsere Wildhefen eine Vielzahl von Geschmacksnuancen erzeugen und damit unterschiedlichste Weincharakteren.

Wie wichtig ist eigentlich das Klima und der Boden wenn so viel über die Hefen erreicht wird?

Hefen haben einen enormen Einfluss auf den Geschmack des Weines. Ein Beispiel, wir lesen an einem Tag aus einem Weinberg Riesling. Wir geben den Rieslingmost in fünf verschiedene Behälter und setzen fünf verschiedene Wildhefen jeweils hinzu. Wenn die Gärung vorbei ist, werden alle fünf Rieslinge unterschiedlich schmecken. Eine Akzentuierung, die lediglich auf den Boden abzielt, ist oftmals überbewertet. Natürlich gibt es immer noch regionaltypische Arbeitsweisen, die unterschiedliche Weine hervorbringen. Aber wie gesagt, der gezielte Einsatz von Hefen hat einen enormen Einfluss auf die Ausprägung von Aromen.

Wie hat sich der Wein mit Wildspontan verändert?

Die Weine sind viel interessanter geworden. Der Wein verändert sich über die Zeit extrem und bringt immer wieder neue Facetten hervor.

Die Hefethematik ist ein sehr spezielles Thema und für viele auf den ersten Blick verwirrend. Wie kann man das Thema am besten präsentieren?

„Erklärmarketing“ ist ein durchaus herausforderndes Thema. Wir haben festgestellt, dass Weintrinker oftmals eine gewisse Neugierde mitbringen. Wenn man Wein trinkt, beginnt man sich intensiver mit Wein zu beschäftigen. Unsere Arbeit ist ungewöhnlich und weckt Neugierde. Deshalb haben wir auch den Namen Wildspontan gewählt. Man soll nachfragen. Es soll Interesse wecken.

Schauen wir in die Zukunft. Werden für die kommenden Jahrgänge immer die gleichen Hefen genommen, oder werden individuell nach Jahrgangslage unterschiedliche Hefen benutzt?

Wir haben mittlerweile über 1200 Hefen isoliert, die sich bei uns in der Region befinden. Mit diesem Portfolio wollen wir gerne Weine machen, die anders sind. Wir haben schon ein paar Lieblinge gefunden. Doch wir wollen in Zukunft nicht nur Hefen benutzen, die Alkohol machen, sondern auch Hefen benutzen, die die Äpfelsäure verstoffwechseln. Das kann später sehr nützlich sein, um den Wein wesentlich bekömmlicher zu machen.

Die mikrobiologische Vielfalt der Natur ist bei der Weinherstellung in keiner Weise ausgeschöpft. Ein unglaubliches Entdeckungspotential wartet.

Sicherlich haben euch einige Leute belächelt, andere bewundern die Konsequenz, sich ganz deinem Projekt zu widmen.

Was hat dich in den letzten fünf Jahren geprägt?

Mich hat besonders die Veränderung geprägt, wie ich Wein herstelle. Diese Veränderung war für mich enorm wichtig, denn ich war mit der konventionellen Methode, wie Wein hergestellt wird, nicht mehr zufrieden. Durch den neuen Weg, den wir nun seit mehreren Jahren konsequent gehen, haben wir eine ganz neue Vision der Weinbereitung gefunden.

Wo seht ihr euch in 10 Jahren?

Wir würden gerne noch etwas mehr Routine in unsere Arbeit bekommen. Momentan ist der Aufwand, wie wir vinifizieren, unermesslich hoch. Die Anspannung zwischen Weinlese und Abfüllung ist viel höher als früher. Aber ich kann mir nicht mehr vorstellen, anders Wein zu machen. Ich halte es für den richtigen Weg, authentische Weine herzustellen.

Wie stark ist Wein in dein Leben integriert?

Wein ist ein fester Bestandteil meines Lebens. Man steht auf, schaut wie das Wetter ist. Dann geht man in den Keller und schaut, wie sich die Weine entwickeln. Danach widmet man sich dem Verkauf. Und dann natürlich auch die Suche nach neuen Hefen. Der Wein steht ganz im Mittelpunkt. Und ich genieße das jeden Tag.

Was ist dein perfekter Weinmoment?

Ich liebe Weine mit feiner Aromatik. Wenn ich ihn am Gaumen habe, darf er ruhig Ecken und Kanten haben, nicht zu weich sein. Er darf mich fordern und mich animieren. Das sind Weine, die ich gerne mit anderen öffne und über die Weine spreche. Oftmals verkosten wir blind und jeder muss seine persönlichen Assoziationen preisgeben.

Im Interview: Jens Wittwer mit Georg Merkle