



Die steilen Hänge des Kirbachtals:
ideale Voraussetzungen für gehaltvolle Weine

Ausdrucksstarke
Weine mit

Wildhefen

.....
Das Weingut von Anja und Georg Merkle
in Sachsenheim-Ochsenbach
.....

Mit seinen filigranen Weißweinen und den gehaltvollen, fruchtbetonten Rotweinen hat sich das Winzerpaar Anja und Georg Merkle längst einen ausgezeichneten Ruf erworben. Nun gehen sie in der Vinifizierung, also der Weinbereitung ihrer terroirgeprägten, individuellen Weine noch einen Schritt weiter und setzen auf Wildhefen aus dem eigenen Weinberg.



Vor der Kulisse des Geigersbergs: Anja und Georg Merkle mit Sohn Sandro

Die gemeinsame Leidenschaft für ganz besondere Weine und eine gehörige Portion Mut trieben Anja und Georg Merkle an, als sie – gerade mal 20 und 22 Jahre alt – ihr Weingut gründeten. Heute zählen sie zu den innovativsten und höchst prämierten Winzern Württembergs. Und auch die Nachfolge ist gesichert, Sohn Sandro tritt in die Fußstapfen der Eltern. Eine wichtige Grundlage des Erfolges ist das Terroir: Die steilen Hänge über dem malerischen Weinort Ochsenbach mit ihrem trocken-heißen Mikroklima und ihren besonders zusammengesetzten bodenbildenden Schichten – Bunte Mergel und Stubensandstein – bieten ideale Voraussetzungen für gehaltvolle Weine. In althergebrachter Tradition und mit modernster Kellertechnik werden

sortentypische Weine feinsten Qualität ausgebaut. Experimentierfreudig waren die ambitionierten Winzer dabei immer, nun gehen sie mit ihrem Wildhefeprojekt noch einmal ganz neue Wege.

Unentbehrliche Helfer

Der Charakter eines Weines wird nicht nur durch Reben, Boden und Kleinklima geformt, auch die Hefen leisten einen entscheidenden Beitrag. „In allen Weinkellern gibt es Hefesporen en masse“, erzählt Georg Merkle, „sie sind überall, zum Beispiel in der Luft, in Mauerritzen, in Holzfässern ebenso wie in Edelstahltanks. Man braucht nur etwas Geduld, und nach einiger Zeit beginnt der Most zu gären.“ Doch nicht alle Hefen sind für die Entwicklung des



Am Fuß des Geigersbergs liegt das Weingut von Anja und Georg Merkle.



Die Weinlese – und danach geht es gleich weiter mit der Arbeit in Kelter und Keller.



Weines gut, einige bilden sehr unangenehme Aromastoffe. Die erfahrenen Kellermeister kannten ihr bestes Fass, in das sie die wertvollsten Trauben gaben, während sie manch anderes Fass nur ungerne befüllten. Da waren die industriell herangezogenen Reinzuchthefen ein Segen, die seit den 1970er-Jahren bereitstanden. Sie ermöglichten nicht nur eine sichere, schnell einsetzende Gärung, sondern führten auch zu reintonigen, sauberen Weinen. Die Gefahr unerwünschter Geschmacksbeeinträchtigungen war gebannt. Akribisch geputzte, moderne Weinkeller taten ein Übriges. „Doch leider liegen Reintönigkeit und Eintönigkeit nah beieinander“, sagt Merkle, „wenn alle dieselben Hefen einsetzen, schmecken auch die Weine ähnlich.“ Deshalb wird neuerdings gerade in Spitzenweingütern nach Alternativen zu den fertig konfektionierten Hefen gesucht.

Viele Mikroorganismen, wenig verwendbare Gärhefen

Im Weingut Merkle setzt man auf Wildhefen aus dem eigenen Weinberg. Georg Merkle favorisiert allerdings nicht die Spontangärung, sie ist ihm zu risikoreich. Er möchte wissen, welche Hefearten in seinen Edeltanks am Werk

sind. So entstand 2010 die Idee, aus dem eigenen Weinberg besonders vielversprechende Wildhefen zu selektieren. Einen begeisterten Mitstreiter fand er in Michael Brysch-Herzberg, Professor und Abteilungsleiter Weinbetriebswirtschaft an der Hochschule Heilbronn. Sein Spezialgebiet ist die Weinvergärung und ihre Mikrobiologie. Dass beide in Ochsenschbach leben, war ein glücklicher Zufall und vereinfachte die praktische Seite ihrer Zusammenarbeit.

Zunächst galt es, im Weinberg Proben zu nehmen. Kein einfaches Unterfangen, denn auf den Traubenschalen wimmelt es zwar von Mikroorganismen, auch allerlei Hefen mischen sich darunter, doch entgegen der Lehrmeinung sind brauchbare Gärhefen sehr selten. Erst im Spätherbst war die Suche erfolgreich, vermutlich benötigen die *Saccharomyces*-Hefen reife und faule Beeren zur Vermehrung. Gesucht wurde zudem nur in Bereichen, in denen noch kein Trester als Dünger ausgebracht worden war, um nicht aus dem Keller in den Weinberg transportierte übliche Reinzuchthefen einzufangen.

Noch geben die Hefen viele Rätsel auf: Wo leben sie das Jahr über und wie kommen sie auf die Trauben? Insekten



„*Torulaspora delbrueckii*“: Mit dem vielversprechenden Hefestamm wurde 2012 der Riesling Steillage vergoren.

scheinen eine wichtige Rolle zu spielen. Deutlich wurde, dass tatsächlich jeder Weinberg seine ganz eigene Hefeflora besitzt. Im Labor in Heilbronn konnten schließlich sieben Hefestämme isoliert und über ihren genetischen Fingerabdruck eindeutig identifiziert werden. Die ersten erfolgreichen Probegärungen



Im Verkaufsraum des Weinguts

entlockten Jubel, doch dann kam die Ernüchterung. Als man im Merkle'schen Weinkeller in Ochsenbach jeweils 25 Liter Most mit den Hefen impfte, passierte gar nichts. War all die Mühe vergebens? Dann der entscheidende Durchbruch: Die Wildhefen mögen es einfach wärmer. „Es war ein Krimi“, erzählt Georg Merkle im Rückblick lachend. „2012 haben wir mit dem Wildhefestamm der Hefeart ‚Torulaspora delbrueckii‘ unseren ersten wertvollen Wein erfolgreich vergoren, einen Riesling Steillage.“

Mikrobiologischer Wettlauf

„Die Idee ist, dass wir die Vermehrung der Hefe aus dem Labor ins Weingut verlegen“, erklärt der Winzer. Wir befinden uns in einem kleinen Nebenraum des Weinkellers, hier ist es angenehm warm. Auf einem Tisch stehen kleine Röhrchen mit den isolierten Hefekulturen und Glaskolben, in denen die Kulturen vermehrt werden. Die Gefäße sind sterilisiert, ebenso der Most, der als Nährmedium dient, der Hefeansatz soll möglichst rein bleiben. Damit die Hefen gut sprossen, wird ständig Sauerstoff zugeführt. Später bei der Gärung sind die Bedingungen anders. Im Keller finden sich trotz penibler Hygiene immer auch andere Hefe-

sporen und auch die Trauben werden schließlich nicht gewaschen. Wichtig ist nun, wer die Oberhand gewinnt. „Das ist ein mikrobiologischer Wettlauf. Je mehr wir von unserer eigenen Hefe beifügen, umso größer ist die Chance, dass sie sich durchsetzt.“ Die Gärtanks sind mit Sensoren ausgestattet, so kann der Gärverlauf ständig beobachtet und über die Temperatur per Computer gesteuert werden. Die meisten Trauben will Merkle dieses Jahr schon mit den eigenen Hefen impfen. Er überlegt aber, zur Sicherheit vielleicht doch noch einen Riesling traditionell zu vergären.

Im Weinkeller dürfen wir die ersten „jungen Wilden“ probieren. Serviert wird ein Müller-Thurgau, halb vergoren, aus demselben Weinberg, am selben Tag gelesen, nur mit verschiedenen Hefen angesetzt. Die unterschiedlichen Aromen sind beeindruckend. Bittermandel, etwas Marzipan am Gaumen und Salbei im Abgang charakterisiert den einen Wein, während der andere mit fruchtigen Aromen und einem Hauch von Blütenhonig besticht. „Die zweite Hefe hat deutlich mehr Zitrus produziert“, erklärt Merkle, „das ist typisch für sie.“

Einige Wochen später: Der Jahrgang 2013 ist tatsächlich der erste, der vollständig mit eigenen Wildhefen vinifiziert wurde. Der Mut hat sich gelohnt, alles ging gut. Im Frühjahr wird der Wein filtriert, dann gibt es die erste große Kellerprobe, auf die man gespannt sein darf. Der 2012er Riesling Steillage „Wildspontan®“ wurde in der Fachwelt ausgesprochen positiv aufgenommen und für sein vielschichtiges, finessenreiches Bouquet, seine würzigen Nuancen und ausgeprägten Noten nach exotischen sowie gelben Früchten wie Mirabelle, seine mineralische Kontur und seine sehr feine Säure hoch bewertet.





Im Flaschenkeller des Weinguts Merkle



Das seltene Weinhähnchen betört mit seinem anmutigen Gesang. Die Merkles widmen der Grillenart ihre edelsten Gutsabfüllungen.

Der Geigersberg und die Korkeichenwälder des Alentejo

„Wir Winzer leisten einen wichtigen Beitrag zur Landschaftspflege“, betont Merkle, „wenn sich die Arbeit in den klein parzellierten, steilen Weinberglagen nicht mehr lohnt und die Weinberge aufgegeben werden müssen, geht eine alte Kulturlandschaft unwiederbringlich verloren.“ Deshalb engagierten sich die Merkles von Anfang an mit Herzblut für den Erhalt der kulturhistorischen Weinlandschaft am Ochsenbacher Geigersberg.

Verschlossen werden die Gutsabfüllungen fast ausschließlich mit echtem Kork, nur Literflaschen gibt es mit Schraubverschluss. Hier kommt nun wiederum eine andere Kulturlandschaft ins Spiel. Denn ähnlich wie der Geigersberg ist auch der Alentejo im Süden Portugals geprägt, nur von Korkeichenwäldern. Früher war Kork Zahlungsmittel und Sparbüchse, die Bauern lagerten die Korkplatten zu Hause, bis sie Geld brauchten und der Marktpreis stimmte. Die Lagerbedingungen waren aber nicht immer optimal und so kam auch mangelhafte Qualität in den Verkauf. Heute wird der Kork gleich nach der Ernte unter kontrollierten Bedingungen

weiterverarbeitet. Korkgeschmack ist deshalb kein Problem mehr. Doch viele Winzer sind mittlerweile auf Schraubverschlüsse umgestiegen, was den portugiesischen Korkbauern erhebliche Absatzprobleme beschert und die Korkeichenwälder gefährdet. Merkles Entscheidung für Kork ist daher auch eine bewusste Entscheidung für die Natur.

„Weinhähnchen“ und andere Genüsse

Zu den eigenwilligsten Bewohnern des Geigersbergs zählt das Weinhähnchen, eine Grillenart, die auf der Roten Liste der vom Aussterben bedrohten Tierarten steht. Auf den sonnigen Terrassen fühlt sich der wärmeliebende Geselle jedoch äußerst wohl. Anja und Georg Merkle widmen ihm ihre edelsten Gutsabfüllungen durch die Bezeichnung „Weinhähnchen“.

In die Welt ihrer Weine entführen die Merkles regelmäßig in ihren Weincoachings und Weinproben. Natürlich liegt ein besonderer Fokus auf dem wissenschaftlich begleiteten Wildhefeprojekt. 🍷

Text: Karin Pugner, Fotos: Simone Mathias (14), Weingut Merkle (1), Wulf Wager (1), Fotolia (1)

Weingut Georg und Anja Merkle

Blankenhornstraße 12-14
74343 Sachsenheim-Ochsenbach
Telefon: 07046 7677
www.weingut-merkle.de

Die kulturhistorische Weinlandschaft Geigersberg in Sachsenheim-Ochsenbach

Immer mehr Parzellen fielen am Geigersberg brach und die alte Weinlandschaft drohte völlig zu überwuchern. Heute kann hier wieder wirtschaftlicher Weinbau betrieben werden, eine wohl-durchdachte Neugestaltung im Rahmen eines Flurneuordnungsverfahrens in den Jahren 1996 bis 2000 machte es möglich. Durch die Initiative von Georg Merkle wurde es zu einem ökologischen Projekt: Die alten Weinbergterrassen blieben größtenteils erhalten, eingefallene Mauern wurden repariert, einige brachgefallene Grundstücke wieder mit Reben bepflanzt, andere Bereiche werden im Sinne des Naturschutzes gepflegt und offen gehalten.

Weinbergtypische Pflanzen- und Tierarten finden hier ihren Lebensraum. Erkunden lässt sich das kleine Paradies auf einem 2,7 Kilometer langen Rundweg, 30 Tafeln geben fachkundige Erläuterungen zur Tradition und Technik der Weinbergbewirtschaftung in den letzten 150 Jahren. Standorttypische Reben können entlang des von Georg Merkle bewirtschafteten Sortenlehrpfads studiert werden.

Im Jahr 2003 wurde die kulturhistorische Weinlandschaft Geigersberg mit dem Kulturlandschaftspreis des Schwäbischen Heimatbundes ausgezeichnet. Unbedingt genießen sollte man die herrliche Aussicht vom hoch gelegenen Wengertschützenhäusle – über Ochsenbach und das Kirbachtal bis weit hinaus ins Land.



Die besonders kunstvoll aufgeschichteten Trockenmauern machen den Geigersberg zu einem Kleinod.

Blick vom Geigersberg auf Ochsenbach