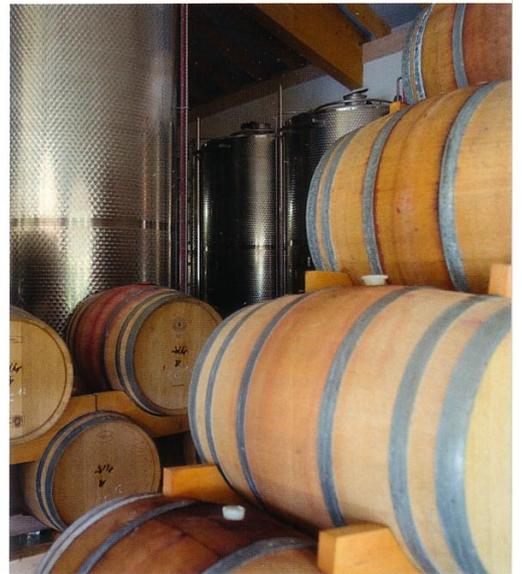
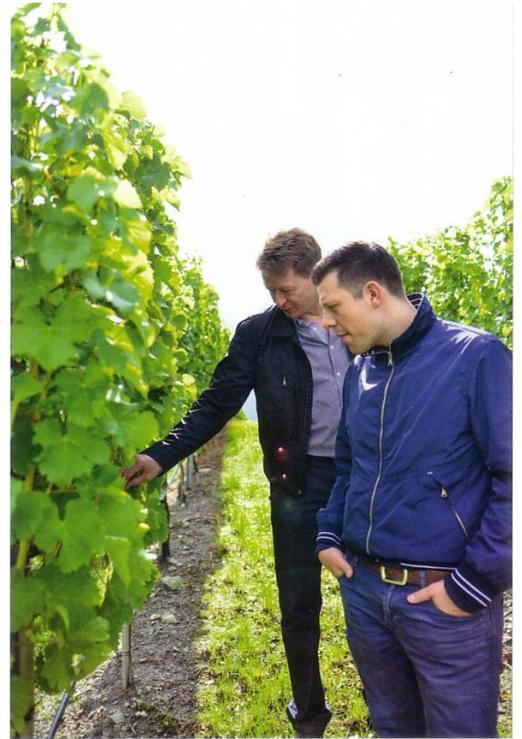
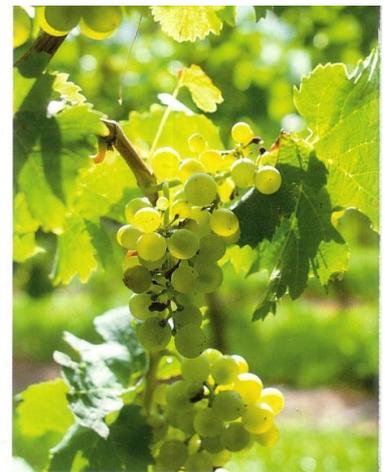


VON MÄUSEN UND ELEFANTEN IM WEINBERG

Das Weingut Merkle arbeitet daran, die Vergärung mit eigenen Wildhefestämmen zu perfektionieren und schafft auserlesene Weine für die Speisemeisterei.

Text: Christian Möhrle | Fotos: Matthias Widera





Im September führt Marc Schnierer der Weg nach Ochsenbach bei Ludwigsburg. Der Sommelier der Speisemeisterei trifft sich mit dem Winzerpaar Georg und Anja Merkle. Das Ziel des Besuchs liegt darin, zu bestimmen, welche neuen Weine des Weinguts zur Speisemeisterei passen. Darüber hinaus gibt es Informationen zum Wildhefen-Forschungsprojekt der Merkles.

Seit 2012 bietet die Speisemeisterei verschiedene Weine der Familie Merkle auf der Weinkarte an, die zu den Gerichten der Speisemeister serviert werden. So finden sich zum Beispiel auf der Menükarte des Herbst 2013 die „Salty Fingers“ – Jakobsmuscheln mit Fenchel und Zitrone. Heute wurde entschieden, hierzu einen Gewürztraminer mit Riesling von 2012 zu servieren, der exklusiv vorab für die Speisemeisterei etikettiert und an sie ausgeliefert wurde.

Marc Schnierer liegen deutsche Weine am Herzen: „Mir ist wichtig, unseren Gästen zu zeigen, dass speziell unsere Region aber auch weitere Regionen in Deutschland, interessante und einzigartige Spitzenweine produzieren. Diese werden dann auch im Restaurant präsentiert.“

Hervorzuheben ist hier der Top-Rotwein von Merkle, ein Lemberger Seguin Moreau trocken. Die Reben des Weinguts gedeihen auf Steillagen und in bis zu 405 m Höhe. Sie fußen vorwiegend auf Stubensandstein in den oberen Lagen und buntem Mergel in den tieferen Bereichen. Die Lage an den Hängen von Ochsenbach schützt vor kalten Winden und starkem Nebel im Herbst. Von Anfang an stand Exklusivität im Fokus. „Praktisch alle Winzer sind gut ausgebildet, können gute Trauben machen und auch gute Weine.“ Die Reintönigkeit der Weine wird dadurch schnell zur Eintönigkeit. Hier ver-

suchen wir neue Wege zu gehen“, so Georg Merkle. Schon früh experimentierte die Familie Merkle mit reiner Spontanvergärung. Hier sind der Spontanität allerdings schnell Grenzen gesetzt. Nachdem er sich intensiv mit dem Thema auseinandergesetzt hatte, kam Georg Merkle zu dem Schluss: „Die Spontanvergärung gründet zu 96% auf eine nahezu reine Kellerinfektion. Deren Hefestämme stammen meist aus industriellen Hefen, sofern diese einmal im Keller verwendet wurden.“ Zum Zeitpunkt der Lese sind nur sehr wenige zur Weingärung geeignete Wildhefen auf den Trauben. Eine verlässliche Spontanvergärung fußt daher hauptsächlich auf den im geputzten Fass und in der

Gebäudesubstanz des Weinkellers vorhandenen Stämmen. Und der Unterschied zwischen den Hefestämmen kann sein wie der zwischen Elefanten und Mäusen.

Hier ist die Zusammenarbeit des Ehepaars Merkle mit Prof. Dr. Michael Brysch-Herzberg wichtig. Der leitende Professor für Weinbetriebswirtschaft an der Hochschule Heilbronn erstellte seine Doktorarbeit über Hefen und wohnt selbst in Ochsenbach. Diese Begebenheit wird genutzt und so entscheiden sich die Drei zu einem „Joint Venture“: Im Weingut wird geforscht während der Bereich Weinbau der Hochschule Heilbronn das Unternehmen begleitet.

Das Team suchte lange zwischen den Reben nach den Wildhefen. Im Jahre 2010 kam dann die Entdeckung, nur knapp 500 Meter vom Haus der Winzer entfernt. Nun verfügt das Weingut, neben sechs weiteren weinguts-

eigenen Hefestämmen, über einen eigens kultivierten Wildhefenstamm der Art „Torulaspora delbrueckii“.

Während der langen Fermentationszeit von über 90 Tagen wird mit genetischen Fingerprints gewährleistet, dass ausschließlich die eigenen Wildhefenstämmen die Charaktere der komplexen Merkle-Weine prägen.

Ein herausragender Hefestamm bildet viele Fruchtester, die geschätzten Verbindungen zwischen Alkohol und Säure. Eine Hefe, die gute Verbindungen herstellt, führt

zu „Wow!-Weinen“ mit schönen, fruchtigen und beerigen Aromen. Manchmal reicht es auch zu Anklängen von Banane, wie bei einem verwandten „Torulaspora delbrueckii“-

Stamm, der für das Brauen von Hefeweizen eingesetzt werden kann.

Der große Unterschied von früher zu heute im Weinbau liegt in den Entwicklungen auf dem Gebiet der Mikrobiologie. Anja Merkle: „Es wird geforscht und man kann direkt ‚hineinschauen‘ – heute weiß man viel besser, was getan werden kann. Doch noch immer ist bei jedem Versuch, einen guten Wein zu erschaffen, ein Jahr des Reflektierens und der erneuten Vorbereitung nötig.“

„Bezogen auf den heutigen Kunden ist das Vorgehen von Georg und Anja beispielhaft“, so Marc Schnierer. „Kunden hinterfragen das Produkt. Wie ist es entstanden? Warum schmeckt es genau so? Auf ihrem Weingut wird mit eigener Hefe, gefunden auf den eigenen Weinbergen, geforscht, produziert und weiterentwickelt, um diese Fragen so genau wie möglich beantworten zu können.“

„Mindestens 80% des Geschmacks trägt die verwendete Hefe zum Wein bei.“