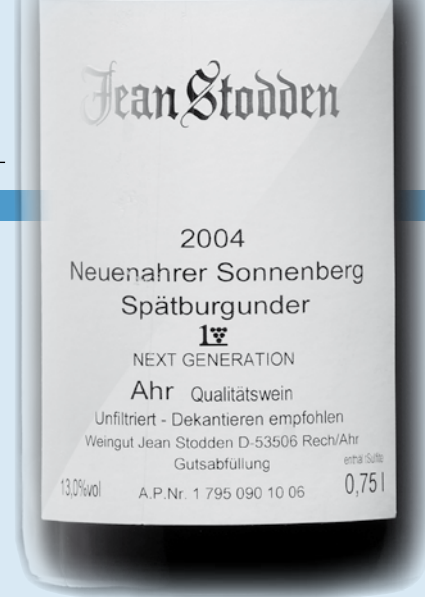


WEINGUT JEAN STODDEN

Die nächste Generation. Schon seit 1578 sind die Stoddens Weingärtner, und seit 1900 keltern sie ihre Spätburgunder-Trauben selbst. Heute wird das Weingut von Gerhard Stodden geführt, der als einer der besten Rotweinwinzer Deutschlands gilt. Mit intensiven Pflegemaßnahmen und großer Sorgfalt über die ganze Vegetationszeit erzeugt er ausgezeichnete Qualitäten. Die Handlese der besten Trauben und eine zweiwöchige Maischegärung sind das verpflichtende Exerzitium des Familienbetriebes.



NEUENAHRENER SONNENBERG

Als besonders wichtig erachtet Stodden die Ermittlung des richtigen Lesezeitpunkts. Schließlich ist die Lese der Kulminationspunkt des Jahres, auf den das Weingut hingearbeitet hat. Im Jahr 2001 kaufte die Familie Stodden einen Weinberg im Neuenahrer Sonnenberg, der mit etwa zwanzigjährigen Spätburgunderreben bestockt ist. Die Verantwortung für die Lage übernahm der älteste Sohn Alexander, der bereits mit dem ersten Jahrgang für einen furiosen Auftakt sorgte: ein Spätburgunder mit dem programmatischen Titel „Next Generation“.

Besondere Beachtung und Auszeichnung fand sein 2004er Neuenahrer Sonnenberg Spätburgunder Next Generation. Alexander Stodden lässt beim Rebschnitt immer nur eine Fruchtrute stehen und führt jedes Jahr die sogenannte „grüne Lese“ sehr konsequent durch: am Trieb wird nur die beste Traube belassen. Bei seinem Next Generation 2004 waren die Trauben zur Lese Ende Oktober kerngesund, und auch ihre Tannine waren gut gereift. Stodden junior lagert den Wein ausschließlich in neuen Eichenfässern und klärt ihn durch mehrmaliges Umstechen.

Der Neuenahrer Sonnenberg Spätburgunder Next Generation 2004 steht beispielhaft für die von der Familie Stodden erzeugten Spätburgunder, in denen die traubeneigenen Gerbstoffe betont werden. Sie stehen im Kontrast zu anderen Spätburgundern, in denen die Barrique-Gerbstoffe dominieren. Die Weine mit traubeneigenen Gerbstoffen benöti-



gen neben dem Ausbau im Fass zusätzliche drei bis fünf Jahre Flaschenreife. In dieser Zeit harmonisieren sich die Strukturgebenden Tannine, und die Weine zeigen ihr Potenzial für zumindest eine Dekade.

Dann kann die geübte Zunge die Mineralien aus dem Schieferverwitterungsboden des Neuenahrer Sonnenbergs erspüren. Der Boden dieser Spitzenlage liegt auf einer Höhe von 100 bis 150 Metern über dem Meeresspiegel. Ihr Alter beträgt etwa 395 bis 400 Millionen Jahre und gehört damit zum Unterdevon. Der Untergrund ist geprägt durch Schieferverwitterung mit Anteilen von quarzhaltiger Grauwacke und angeschwemmtem Lösslehm. Die steilen und felsigen Südwest- und Südosthänge heizen sich bei Sonneneinstrahlung schnell auf. Der Untergrund dient über die Nachtstunden als Wärmespeicher und führt die Energie an die Umgebung ab.

Mit gut 46 Hektar, von denen 26 Hektar im Ertrag stehen, ist der Bad Neuenahrer Sonnenberg eine der größten Ein-

zellagen im Ahrtal. Zu über 80 Prozent werden hier rote Rebsorten kultiviert, bevorzugt Burgunder.

Fassen wir die üblichen Qualitätsmaßnahmen des Weinguts noch einmal zusammen: Mit der Ertragsregulierung, beginnend mit dem Rebschnitt in den späten Wintermonaten, zielen die Stoddens auf eine bestimmte Menge und regulieren sie mit dem Herausschneiden nicht perfekter Trauben bei einer grünen Lese zusätzlich. Intensive Pflege und große Sorgfalt während des Wachstums sowie der richtige Zeitpunkt der Lese garantieren eben ausgezeichnete Qualitäten – in dieser und in der nächsten Generation.

Weintipp aus dem Buch:

100 Meisterwerke des Weines – Deutschland

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

