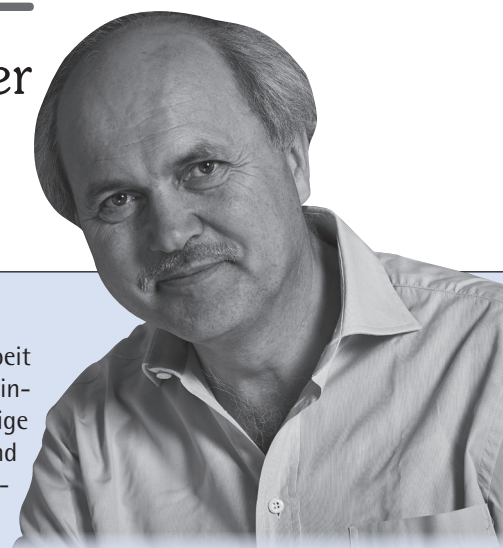


# NEW GENERATION – Die 111 besten deutschen Jungwinzer

präsentiert von **STUART PIGOTT**



Wie bringt man Spargel und Spätburgunder zusammen? Seit einem guten Jahrzehnt schafft der Spargelbauer, gelernte Koch und Winzer Martin Waßmer (Jahrgang 1961) diesen Spagat immer besser, der trotz seiner Jahre dank seiner engagierten Innovationslust durchaus zu den Jungwinzern gezählt werden kann. Schritt für Schritt hat er seinen Weinbergsbesitz erweitert, immer nur in den besten Lagen des Markgräflerlandes, auch

wenn sie enorm viel Wiederaufbauarbeit verlangten wie beispielsweise der Dottinger Castellberg. Sein Ziel sind großartige Weine mit möglichst viel Ausdruck und stimmiger Harmonie. Stark sind sie immer, eindeutig herb und sehr eigenständig, und verfügen zudem über ein erhebliches Entwicklungspotenzial. Gern spielt Martin mit neu importierten französischen Traubensorten von Sauvignon Blanc über Cabernet Franc bis Syrah. Aber am wichtigsten ist und bleibt ihm der Spätburgunder. Mit dem will er die Welt in Erstaunen versetzen.

Bei Martin Waßmer dreht sich alles um den Wein. Sogar auf Reisen interessiert er sich vor allem für Weingüter und Weingärten. Und wenn es mal nicht um Wein geht, dann um gutes Essen – mit Wein natürlich. Der Koch, Winzer und Landwirtschaftsmeister hat eine Zeitlang im burgundischen Chambolle Musigny an der Côte de Nuits verbracht. Was er dort über den Pinot Noir gelernt hat, setzt er seit 1997 im eigenen Weingut um.

Überwiegend Spätburgunder baut er auf seinen 28 Hektar Rebflächen an, aber auch Sauvignon Blanc, Grauen und Weißen Burgunder und Chardonnay. Zu den Lagen Ehrenstetter Ölberg und Schlatter Maltesergarten hat er 2004 die Steillage Auggener Letten und 2008 den Dottinger Castellberg, ebenfalls eine Steillage mit fast 40 Jahre alten Reben, hinzugekauft. Die Wiederherstellung der 8000 Quadratmeter Trockenmauern hat

ihn viel Arbeit und Schweiß, aber keine Tränen gekostet: Auf den Erhalt dieses Kulturdenkmals ist er stolz.

Seine Weinberge bewirtschaftet er ökologisch, die Steillagen natürlich in Handarbeit. Über den derzeitigen Favoriten unter seinen Weinen, den 2010er Spätburgunder „SW“ aus dem Schlatter Maltesergarten, sagt Martin Waßmer, dass er im Moment leichter zugänglich sei als der tiefgründigere Pinot Noir „GC“ aus dem Castellberg. Der filigrane Wein hat eine schöne Mineralik, ist elegant, mit milder Säure und gut eingebundenem Tannin. 18 Monate ist er im Barrique gereift. Martin Waßmer empfiehlt ihn zu Rind, Kalb oder Wild – er muss es wissen.



**BADEN**

2010 Schlatter Maltesergarten  
Spätburgunder „SW“

## WEINGUT MARTIN WASSMER

Weintipp aus  
der Zeitschrift:

**FINE**  
Das Weinmagazin –  
Special No.2

Hrsg. Ralf Frenzel  
Tre Torri Verlag

