NEW GENERATION –
Die 111 besten deutschen Jungwinzer

präsentiert von STUART PIGOTT

WEINGUT JOH. BAPT. SCHÄFER

Burg Layen ist einer der extremsten Weinbauorte Deutschlands, weil um die namengebende Burgruine herum etliche Weingüter eng zusammengepfercht sind. Darunter auch das Weingut Joh. Bapt. Schäfer – schräg gegenüber vom Platzhirsch Schlossgut Diel –, das lange Zeit als eher unspektakulär galt. Das hat sich dramatisch geändert, seit Sebastian Schäfer (Jahrgang 1977) für die Weine verantwortlich ist. Mit einer Mischung aus althergebrachten Methoden – das Holzfass steht nicht zu Dekorationszwecken im Keller –, aus Ehrgeiz und Pragmatismus, ganz typisch für die gegenwärtige Jungwinzer-Generation, hat Sebastian jedes Jahr die Qualität gesteigert. Lobhungrige Knüller sind seine trockenen und natürlich seine süßen Rieslinge keinesfalls, sondern schlanke und elegante Nahe-Rieslinge mit bezaubernden Fruchtaromen und einem mineralischen Kitzel, der einfach unwiderstehlich ist. Hier vereinen sich kompromisslos und unangestrengt Finesse und Wohlgeschmack des Weins. Und jeder, der die Weine probiert, scheint begeistert zu sein – wie auch von dem sympathisch-gelassenen Jungwinzer.

NAHE

2011 Dorsheimer Pittermännchen Riesling trocken

Energiegeladen, strotzend vor Selbstbewusstsein, leidenschaftlich und detailversessen, wenn es darum geht, seine Vorstellungen vom Wein Wirklichkeit werden zu lassen – das alles ist Sebastian Schäfer. Er hat das Handwerk von Grund auf gelernt, eine dreijährige Winzerlehre absolviert und sich dann zum Weinbautechniker ausbilden lassen. 2001 wurde er zum besten Nachwuchswinzer Deutschlands gekürt, ein Jahr später übernahm er den elterlichen Betrieb. Da war er 25. Der Erfolg bleibt ihm treu: Im Jahr 2012 wurde er vom Eichelmann-Weinführer zum Aufsteiger des Jahres erwählt.

Ein Herzensanliegen ist es ihm, „den charakterstarken Nahe-Riesling mit seiner faszinierenden Mineralität nicht nur in Deutschland, sondern auch über die Grenzen hinaus bekannt zu machen". Spätestens wenn man seine Weine kostet und sich anschaut, wie er sie an- und ausbaut, wird klar, dass das keine Sprüche sind. Sebastian Schäfer vergärt seine Weine spontan mit natürlichen Hefen im traditionellen Holzfass. Und er verzichtet – im Gegensatz zu vielen Winzern – auf eine forcierte Kaltgärung, bei der oft kitschige Gummibärchenaromen im Wein entstehen. Das alles birgt Risiken, doch die sind ihm lieber als ein aalglatter Wein.

Indes, das Entscheidende passiert bei ihm in den Weinbergen, in den Toplagen Dorsheimer Goldloch und Pittermännchen, wo der Winzer sieben Hektar Rebland pflegt. Sein Lieblingswein, der trockene Riesling aus dem Jahrgang 2011, zeigt, wie er das Pittermännchen interpretiert: ein feinnerviger Wein mit intensiver Kräuterwürze und hefigen Tönen, wie er sie liebt. Trotz seiner geschmacklichen Dichte wirkt der Wein leichtfüßig. „Pittermännchen", sagt Sebastian Schäfer, „ist mein Lieblingswein, weil er viel Spannung bringt. Er entwickelt und verändert sich im Glas und zeigt immer wieder neue Facetten – so muss Riesling sein!"

Weintipp aus der Zeitschrift:

FINE
Das Weinmagazin – Special No.2

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

Dieser Artikel ist urheberrechtlich geschützt. Die rechtliche Freigabe ist für den Abonnenten oder Erwerber ausschließlich zur eigenen Verwendung.
Fritz Knapp Verlag GmbH