



WEINGUT MARTIN WASSMER

Spitzengewächs aus der Toskana Deutschlands. Im äußersten Südwesten Deutschlands – zwischen Rhein und Schwarzwaldhöhen – breitet sich das Markgräflerland aus. Hier blühen Oleander und Hibiskus, und besonders Reben scheinen dieses Land zu lieben. Weinberge und Obstwiesen prägen die Hügellandschaft. Wegen seines reizvollen Landschaftsbilds und des milden Klimas bezeichnen viele Menschen das Markgräflerland auch als deutsche Toskana.

SCHLATTER MALTESERGARTEN

Das Weinbaugebiet Markgräflerland reicht vom Grenzacher Horn und Weil am Rhein an der schweizerischen Grenze bis nach Ebringen, kurz vor den Toren Freiburgs. Nach Westen auslaufend dominiert eine Hügellandschaft das Gebiet. Mit fruchtbaren Schwemmlandböden bis hin zur Rheinebene findet der Weinbau hier beste Bedingungen. Typischer Wein der Region ist der Gutedel. Im Jahr 1780 brachte Großherzog Markgraf Karl Friedrich von Baden diese Weinrebe aus dem schweizerischen Vevey ins Markgräflerland. Aufgrund des günstigen Klimas – die Wärme des Mittelmeeres erreicht über den Rhônegraben diese Region – gedeihen hier aber auch Burgundersorten. Die Winde vom Atlantik lassen den letzten Teil ihrer Wasserfracht an den Hängen dieses Mittelgebirges ausregnen, sodass die Markgräfler Reben in der Regel immer mit genügend Wasser versorgt sind. Das Klima ist für deutsche Verhältnisse ausgesprochen mild: Die Winter sind kürzer, und die Sonne scheint öfter und länger als in den anderen Regionen. So entwickeln die Trauben einen recht hohen Zuckergehalt und verhelfen dem Markgräflerland und Baden zur Einstufung in die europäische Weinanbauzone B – vergleichbar der Champagne, dem Elsass oder dem Loire-Tal. Alle anderen deutschen Anbaugebiete sind in die Zone A eingestuft.

Winzer Martin Waßmer hat sein Weingut im markgräflichen Schlatt, in dem Weinbau schon seit dem Jahre 1298 beurkundet ist. Seit vielen Generationen schon ist die Familie Waßmer hier im



Weinbau zu Hause. Ihre Spitzenlagen befinden sich im Schlatter Maltesergarten sowie in den traditionsreichen Winderdörfern Laufen und Auggen. Dabei gilt der Maltesergarten als eine der wärmsten Weinlagen in Deutschland. Der Boden besteht aus lehmhaltigem Löss mit einem hohen Kalkgehalt. Wie andere Spitzenwinzer orientiert sich Martin Waßmer bei der Bepflanzung an den Gepflogenheiten der Bourgogne: Mit 10 000 Reben pro Hektar ist die Pflanzdichte mehr als doppelt so hoch als in den gängigen Standard-Spalieranlagen mit 4 000 bis 5 000 Reben je Hektar. Die Ertragszahlen des Schlatter Maltesergartens zeigen, dass Waßmer Qualität über alles geht: Bei 30 Hektolitern je Hektar finden nur die besten Trauben ihren Weg in den Waßmerschen Keller.

Dort lässt er sie mit ihren eigenen Hefen spontan vergären und einige Zeit auf dem Hefelager ruhen; wichtige geschmacksbestimmende Aromen entwickeln sich während dieser Zeit. Im Anschluss gibt Waßmer seinen Spitzenqualitäten 18 Monate Zeit, im Barrique

zu reifen. Vorhandene Schwebstoffe setzen sich natürlich ab, sodass Waßmer nach der Fasslagerung darauf verzichten kann, seine Rotweine zu filtern. Auf diese den Geschmack komplex und authentisch bewahrende Weise entstand sein Spätburgunder Schlatter Maltesergarten SW 2005. Es ist ein Spitzengewächs, das durch eine große Konzentration und Fruchtfülle besticht. Seine weichen und zugleich jugendlich-kraftigen Tannine geben dem Wein eine schmeichelnde Fülle, die sich am Gaumen entwickelt. Seine Aromen erinnern an schwarze Süßkirschen, Marzipan, reife Pflaumen und dunkle Beeren – nachhaltig, mineralisch, rassig, mit herausragender Balance. Finesse, beste Länge: ein Meisterwerk.

Weintipp aus dem Buch:

100 Meisterwerke des Weines – Deutschland

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

