



WEINGUT J. J. ADENEUER

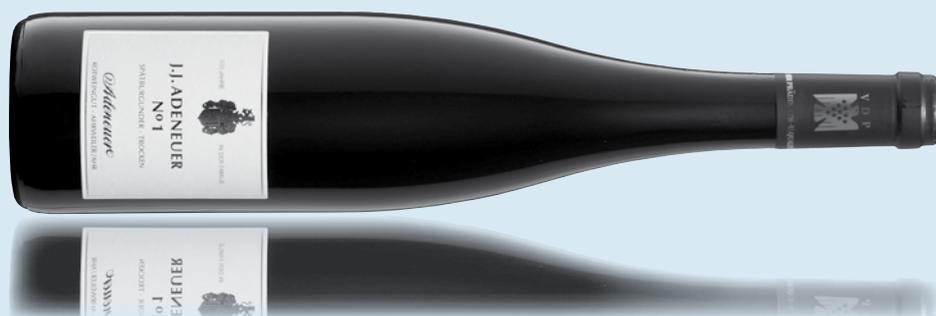
Mediterranes Mikroklima für Große Gewächse. Zwar steht die Quellenlage auf etwas wackligen Füßen, dennoch scheint gesichert, dass die Römer im dritten Jahrhundert nach Christus im Ahrtal den ersten Wein anbauten. Dem mediterranen Ursprung des Weinbaus entspricht das Klima in den besten Lagen: Das enge Tal ist ein liebliches Fleckchen Erde mit für diesen Breitengrad ungewöhnlich milden Temperaturen. Uralte Terrassen und trutzige Trockenmauern prägen das Bild einer der eindrucksvollsten deutschen Weinbaulandschaften.

WALPORZHEIMER GÄRKAMMER

Die Walporzheimer Gärkammer, die sich in Form einer Schuppe an den Steilhang schmiegt, zählt zu den wertvollsten Ahrlagen. Sie ist in den Wintermonaten als eine der ersten Lagen schneefrei, ein deutlicher Hinweis auf ihre kleinklimatische Bevorzugung. Ihr Name deutet an, dass es im Sommer hier sehr heiß werden kann. Temperaturen um die 30 Grad Celsius sind keine Seltenheit. Umschlossen wird die Gärkammer – sie gilt mit 0,68 Hektar als die kleinste Lage Europas – von der Einzellage Walporzheimer Kräuterberg. Mit einer Hangneigung von 60 Prozent erstreckt sich die Gärkammer in einer Höhe von 110 bis 180 Metern über dem Meeresspiegel den Hang hinauf. Ihr Schieferverwitterungsboden ist von Grauwacke und Lehm durchsetzt.

Die Walporzheimer Gärkammer befindet sich im Alleinbesitz des Weingutes J. J. Adeneuer, das seit etwa 500 Jahren dem Weinbau verbunden ist. Seit den 1980er Jahren schöpfen die Brüder Frank und Marc Adeneuer das Potenzial dieser ungewöhnlichen Lage mit jedem Jahrgang aufs Neue aus. Mit hohem Einsatz gelingt es ihnen, trockene Auslesen zu ernten, die nur schwer von anderen Erzeugern an der Ahr zu übertrumpfen sind.

Die Brüder Adeneuer decken den Boden der Gärkammer alljährlich mit Stroh ab. 1 500 Ballen tragen sie in den



Weinberg. Sie erhalten durch die Humusbildung die Bodenfruchtbarkeit, verbessern den Wasserhaushalt und können überdies auf den Einsatz von bodenversauernden Herbiziden nahezu verzichten. Lediglich 6 000 Flaschen sind in normalen Jahren der Lohn ihres ausschließlich manuellen Engagements. Das Arbeitsaufkommen dieser Steillage beträgt im Jahr bis zu 1 200 Stunden pro Hektar. Zum Vergleich: Deutsche Winzer in maschinengängigen Lagen benötigen 200 bis maximal 600 Stunden pro Hektar.

Das jüngste Meisterwerk der Brüder ist der 2005er J. J. Adeneuer No. 1 Spätburgunder Walporzheimer Gärkammer. Dieser trocken ausgebaute Wein verströmt schon beim Öffnen der Flasche tiefe Burgunderaromen. Am Gaumen entwickelt er eine fruchtig-würzige Fülle von samtener Konsistenz.

Dieses Spitzengewächs ist das Ergebnis langer Tradition und umfas-

sender Erfahrung. Rund 90 Prozent des Aufwandes, den ein J. J. Adeneuer No. 1 Spätburgunder erfordert, entfällt auf die Arbeit im Weinberg. Hinzu tritt das Kellerwissen, das die Familie Adeneuer über Jahrhunderte gesammelt, angereichert und weitergegeben hat. Es zeigt sich nun in der geballten Kompetenz von Frank und Marc Adeneuer. Sie gewähren dem Wein lange 18 Monate im Barrique. Dort entwickelt er seine Würze aus der harmonischen Verbindung von dunklen Früchten und Gerbstoffen; unfiltriert wird er auf die Flaschen gezogen. Ein Meisterwerk für mindestens zehn Jahre.

Weintipp aus dem Buch:

100 Meisterwerke des Weines – Deutschland

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

