

WEINGUT DR. BÜRKLIN-WOLF

Finesse und Pfälzer Fülle. Die Lehren des Philosophen und Esoterikers Rudolf Steiner haben im vergangenen Jahrhundert Entwicklungen in der Kunst, Pädagogik und Medizin ein Stück weit beeinflusst. Auch Neuerungen in der Landwirtschaft hat Steiner angeregt: Die Grundlagen des biologisch-dynamischen Landbaus sind eng mit seiner anthroposophischen Weltanschauung verbunden.



FORSTER UNGEHEUER

Auch der Weinbau des renommierten Pfälzer Weinguts Dr. Bürklin-Wolf in Wachenheim gründet auf Steiners Lehren. Im Mittelpunkt steht die Förderung eines gesunden Zusammenspiels von Menschen, Tieren und Pflanzen mit Erde und Kosmos. Die Inhaberin Bettina Bürklin von Guradze hat seit 2005 die gesamte Rebfläche auf biologisch-dynamischen Anbau umgestellt. Seitdem bewirtschaftet sie große Teile wieder mit Pferden, um dem Problem der Bodenverdichtung entgegenzuwirken und auf mineralische Dünger und synthetische Pflanzenschutzmittel verzichten zu können. Denn die Wahl des Dungs ist nach Steiner genauso wichtig wie das Erkennen einer Krankheit, die das Indiz für ein gestörtes Gleichgewicht sein kann.

Mit 85 Hektar Rebfläche ist das Weingut eines der größten im Privatbesitz befindlichen Güter in Deutschland. Sein Ursprung lässt sich bis in das Jahr 1597 zurückverfolgen. Den heutigen Namen erhielt es durch die Heirat von Luise Wolf mit Geheimrat Dr. Albert Bürklin im Jahre 1875, der das Weingut nach der Jahrhundertwende zur absoluten Spitze führte. Sein gleichnamiger Großneffe lenkte die Geschicke im 20. Jahrhundert und überantwortete das Gut 1990 seiner Tochter Bettina Bürklin von Guradze. Sie führte es zunächst mit ihrem Mann Christian von Guradze, der die Umstellung auf den biologisch-dynamischen Anbau vorantrieb.



Eine der vom Weingut bewirtschafteten Spitzenlagen ist das Forster Ungeheuer, Teil der Großlage Forster Mariengarten. Hier gedeihen besonders reichhaltige und vollmundige Weine. Die steile Hanglage ermöglicht in frostigen Austriebsnächten den ungehinderten Abfluss der Kaltluft in die Ebene. Das für viele Weingüter alljährliche Problem der Spätfröste, die zu Austriebschäden an den Reben führen, ist so weitgehend ausgeschlossen. Aufgrund des Grabenbruchs zwischen Haardtgebirge und Rheinebene trat in dieser Region vor dreißig Millionen Jahren Basalt aus. Dieser dominiert als dunkles Eruptivgestein den Raum Forst. Seine Fähigkeit, Sonnenwärme zu speichern, ist ein wichtiger Grund für die hohe Qualität der Forster Weine. Die zusätzlichen Kalkeinlagerungen lassen Gewächse mit reifer, weicher Säure gedeihen.

In den Premiulagen werden die Erträge konsequent gering gehalten. Die im Weißweinbereich üblich gewordene Ganztraubenpressung behandelt

die Ernte besonders schonend und erhält so die typische Frucht und Mineralität. Sehr schön zeigt sich der Erfolg dieses Vorgehens und die Besonderheit der Lage in einem der jüngsten Meisterwerke des Weinguts: Der Forster Ungeheuer Riesling Großes Gewächs aus dem Jahr 2006 ist eine sehr gelungene Mischung aus Mineralität, Zartheit und Kraft, Finesse und Pfälzer Fülle, wie sie nur wenige Winzer auf die Flasche zu bringen vermögen. Ein sehr harmonischer und zugleich höchst individueller Riesling. Ein wahrhaft Großes Gewächs.

Weintipp aus dem Buch:

100 Meisterwerke des Weines – Deutschland

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

