

# NEW GENERATION – Die 111 besten deutschen Jungwinzer

präsentiert von **STUART PIGOTT**

Weingüter mit einer so ausgeprägten Spezialisierung auf Schaumwein sind in Deutschland fast so selten wie weiße Raben. Schon vor 20 und mehr Jahren wurden die Schaumweine der Familie Roth in Siebeldingen von der Fachwelt mit Lob überhäuft. Sie verknüpfen die Vorzüge von Champagner (die betonten, an Brioche erinnernden Hefearomen und die Cremigkeit) mit denen von Sekt (die Klarheit und Frische). Was ziemlich überraschend ist, denn diese beiden Welten wurden zuvor eher als Gegensätze

verstanden. Barbara Roth (Jahrgang 1978) und ihr Mann Thorsten Ochocki arbeiten unermüdlich an der Perfektionierung ihrer Erzeugnisse, nicht nur aus Gründen der Familientradition. Auch die Stillweine, allen voran die schmelzig-cremigen Grau- und Weißburgunder, haben sie um eine ganze Stufe aufgewertet. Und diese Entwicklung ist bei Weitem nicht abgeschlossen. Seit Kurzem wenden sie sich auch ehrgeizigen Spätburgunder-Rotweinen zu, die – sonst ein typischer Anfängerfehler – kein bisschen überdreht sind.

Der Wilhelmshof wurde Mitte der 1970er Jahre von Christa Roth-Jung und Herbert Roth übernommen und hat sich zuerst mit handgerüttelten Winzersekten einen Namen gemacht. Bis heute bilden die brillanten, handwerklich hergestellten Schaumweine den Schwerpunkt der kleinen Produktion im Familiengut, das 18 Hektar Reben kultiviert. Bei den Stillweinen überwiegen trocken ausgebauter Riesling sowie rote, weiße und graue Burgunder. Die Reben wachsen in erstklassigen Lagen, wie Siebeldinger Im Sonnenschein und Frankweiler Kalkgrube, auf Muschelkalk und verwittertem Sandstein, was den Weinen eine mineralische und feste Struktur gibt.

2005 ist Tochter Barbara Roth mit ihrem Mann, dem Weinbau-Ingenieur Thorsten Ochocki, ins elterliche Familiengut eingestiegen, 2010 haben die beiden dann die Nachfolge ganz übernommen. Die Önologin hat vor dem Studium in Geisenheim eine Ausbildung zur Bank-



## WEIN- & SEKTGUT WILHELMSHOF

kauffrau absolviert. Anschließend hat sie weinbauliche Erfahrungen bei zahlreichen Praktika in südafrikanischen, kanadischen und kalifornischen Weingütern sowie in Burgund und in der Champagne sammeln können. Davon profitiert sie bei der handwerklichen Sektherstellung nach der Méthode champenoise.

Barbara Roths Lieblingswein ist natürlich ein Sekt: ein Winzersekt mit dem vielversprechenden Namen „Patina“. Vom Weinvirus wurde übrigens schon die nächste Generation infiziert: Sohn Jonas vinifizierte im vergangenen Herbst seinen ersten Wein. Mit vier Jahren.



**PFALZ**

Patina Winzersekt

Weintipp aus  
der Zeitschrift:

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

Hrsg. Ralf Frenzel  
Tre Torri Verlag

