

NEW GENERATION – Die 111 besten deutschen Jungwinzer

präsentiert von **STUART PIGOTT**



„Wir streben die moseltypische Leichtigkeit an, aber mit Rückgrat“, sagt Verena Clüsserath (Jahrgang 1980), mit Betonung auf dem letzten Wort. Für sie bedeutet das: Vergärung der Weine mit eigener Hefe, wie es über viele Jahrhunderte gemacht wurde, bis Ende des 19. Jahrhunderts erstmals die selektionierte und gezüchtete Hefe zum Einsatz kam. Verena weiß, wovon sie spricht: Sie kennt diese Hefen nicht nur aus der praktischen Arbeit im Keller, während ihres Studiums an der Wein-Uni in Geisenheim/Rheingau hat sie sogar eine wissenschaftliche Arbeit über den Einfluss der Hefen auf das Aroma des Weins geschrieben. Für sie gibt es keinen Widerspruch zwischen modernen naturwissenschaftlichen Erkenntnissen und den von Gene-

ration zu Generation weitergegebenen Traditionen. Beides weiß sie bei der Erzeugung ihrer trockenen und feinerben Rieslinge bestens miteinander zu verbinden. Dabei erzeugt Verena keine stromlinienförmigen Gewächse, sondern gewagte Weine mit ungewohnten Namen wie Terra Rossa (auf rotem Schiefer in der Lage Mehringer Zellerberg gewachsen) oder Primus (der beste trockene Riesling aus der Lage Trittenheimer Apotheke). An Rückgrat fehlt es Wein wie Winzerin jedenfalls nicht.

In der Zukunftsfähigkeit der Steillagen sieht Verena Clüsserath eine wesentliche Aufgabe. Dabei will sie die alten Bestände an Rieslingreben möglichst bewahren. Alte Reben sind die Voraussetzung für große Rieslingweine mit Tiefe, Spannkraft und Mineralität. Die wachsen in absoluten Spitzenlagen wie der Trittenheimer Apotheke oder dem Mehringer Zellerberg. Das Weingut ihrer Eltern ist ein hundertprozentiges Rieslinggut, das seit dreihundert Jahren die edle Rebsorte kultiviert. Noch kümmert sich Verena Clüsserath nur um Marketing, Export und Keller; voraussichtlich wird sie die Verantwortung ganz übernehmen. Und möglicherweise auch ihren Traum verwirklichen: das Gästehaus des Gutes als exklusives Kleinod für Liebhaber von gutem Wein und Essen auszubauen, mit Kochschule und kulinarischen Weinproben.

Verena Clüsserath ist gelernte Winzerin und hat in Geisenheim Weinbau und Önologie studiert. Ihre zahlreichen Praktika absolvierte sie etwa bei den Bischöflichen Weingütern in Trier, bei

Christmann in der Pfalz, Klaus Keller in Rheinhessen und bei D'Arenberg in Südaustralien. Rundum reizvoll findet sie den Winzerberuf, den sie von klein auf als abwechslungsreich und kreativ erlebt: das Arbeiten in und mit der Natur, die Pflege der herrlichen Landschaft und das Bestreben, den Weinbergen jedes Jahr die bestmöglichen Trauben zu entlocken, um daraus etwas ganz Eigenes zu kreieren.

Zum Beispiel den 2012er Mehringer Zellerberg Riesling Terra Rossa trocken, der ihr Lieblingswein ist. Seinen Namen verdankt er den Sandsteineinlagerungen, der roten Erde im Schiefersteilhang, auf dem er wächst. Die verleihen dem Riesling seine ungewöhnliche Aromenkombination aus elegant-feiner Mineralik und würzig-pikanten Noten. Die leidenschaftliche Genießerin empfiehlt dazu würzige Gerichte von Pasta bis Meeresfrüchte oder nach zwei bis drei Jahren Flaschenreife auch ein saftiges Steak.



MOSEL

2012 Mehringer Zellerberg
Riesling Terra Rossa trocken

WEINGUT CLÜSSERATH-WEILER

Weintipp aus
der Zeitschrift:

FINE
Das Weinmagazin –
Special No.2

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

