

# Rot ist die Zukunft!

von Thomas C. Golenia

**Das Weingut Rinke zählt zur** Sparte »ungewöhnlich«. Was vor über zehn Jahren an der Mosel startete, hatte es in dieser Form noch nicht gegeben. Insider waren skeptisch, ob die promovierte Juristin Marion Rinke und der Ingenieur Alexander Rinke solch ein Projekt überhaupt stemmen konnten. Zu vieles sprach dagegen. Zwei Fachfremde, deren Kompetenz im Weingeschäft sich bis dato auf Weinhandel im Nebenerwerb beschränkte. Wein machen und vermarkten? Niente. Diese zwei Neulinge wagten es also, ein Weingut aus dem Boden zu stampfen. In einem Teil der Mosel, mit dem man keinen Blumentopf gewinnt. An der Obermosel.

Der mit Missachtung gestrafte Wurmfortsatz der klassischen Mosel zwischen Perl und der Einmündung der Saar bei Konz hatte es immer schon schwerer als der Rest der ruhmreichen Region. Weniger spektakuläre Steillagen, weniger jahrhundertalte Erzeuger, weniger Rebfläche, völlig andere Bodenstrukturen, und nicht mal zusammenhängend. Hoheitlich geteilt, fast gänzlich luxemburgisch am linken Ufer bis runter zur französischen Grenze. Auf dem Radar der Weinkenner führt dieser Teil der Mosel ein ähnliches stummes Dasein wie Weinbau in Moldawien. Im Bewusstsein zwar existent, aber im Diskurs nicht vorhanden. Die Skeptiker unterschätzten jedoch die Hartnäckigkeit der beiden Rinkes. Die zogen ihren Plan durch.

Es war der Langsurer Brüderberg, eine Einzellage, die damals viele Bedenken über den Haufen warf. Die Rinkes waren Mitte der Nullerjahre auf diese brachliegende Lage gleich hinter Trier gestoßen. Drei Hektar groß, verwildert unter einem Dschungel von Brombeersträuchern. Nur die alten Winzer vor Ort wussten um die vergessene Qualität dieses Hangs am linken Moselufer. Aber niemand war bereit sie zu nutzen. Zu viel Arbeit, unrentabel. Aber mit irre viel Potenzial gesegnet.

Der Boden des Brüderbergs besteht nämlich aus feinstem Muschelkalk. Geologisch gehört er zu den Ausläufern des Pariser Beckens, zu dem auch die Champagne zählt. König Riesling, eigentlich Megastar der Mosel, fühlt sich auf Kalk weniger wohl. Im Gegensatz zu Chardonnay, der dann zur Höchstform aufläuft, wenn man seine Wurzeln im Kalkgestein saugen lässt. So wie im Burgund, wo er seit jeher Maßstäbe von Weltrang setzt.

Ergo, was im Burgund funktioniert, könnte auch an der Obermosel klappen. Dachten sich die Rinkes. Also pflanzten sie verschiedene Chardonnayklone in den Langsurer Brüderberg, dazu ein klitzekleiner Prozentsatz Viognier und Traminer.

Das größte Handicap der Rinkes war, keinen wirklichen Weingutssitz zu haben, keinen eigenen Weinkeller. Die eigentliche Vinifikation wurde an Gernot Kollmann ausgelagert. Das Multitalent aus Nordrhein-Westfalen ist Gutsverwalter, Kellermeister und Önologieberater in einem und führt die Geschicke des Weinguts Immich-Batterieberg, knapp sechzig Kilometer entfernt. Sein Fall ist ähnlich und doch anders gepolt als bei den Rinkes. Ein altes, ehemals renommiertes Weingut soll wieder anknüpfen an glorreiche Zeiten. Kollmanns aktuelle Mission heißt Aufbau. Für viele Insider ist Kollmann so etwas wie der McKinsey der Mosel und stiller Star. Jemand mit Visionen und Erfahrung, der Netzwerke schafft und für Zusammenhalt einer ganzen Region sorgt. Wer alte Weingüter aufpeppeln kann, der kriegt auch ihr Start-up-Weingut zum Laufen, sagten sich die Rinkes.

Vermutlich war es der Melange aus Brüderberg, Kollmann und letztlich der Zähigkeit von Marion und Alexander Rinke zu verdanken, dass aus der Idee von Quereinsteigern mit den Jahren ein laufendes Geschäft geworden ist, mittlerweile etabliert als kleine, aber feste Größe unter den Weinerzeugern der Obermosel. Auch die durchwegs guten Bewertungen diverser Weinführer tun ihr Übriges. Trotzdem wollten Herr und Frau Rinke nicht auf ewig als die Chardonnay-Winzer von der Obermosel gelten. Expansion war das Stichwort. Und siehe da, die Rinkes fanden abseits der vermarktungsschwierigen Obermosel weitere Rebanlagen. Keine zehn Kilometer Luftlinie entfernt. In einem Seitental der Saar. So nah und doch in einer anderen Welt. Die Saar ist eben anders.

Der nicht ganz so kleine 235 Kilometer lange Nebenfluss der Mosel führte seit jeher ein merkwürdiges Eigenleben, was Weinbau betrifft. Weinrechtlich zählt die Saar zwar zur Region Mosel, fällt aber mit einem äußerst eigenständigen Geschmacksprofil auf. Die Winzerszene auf den nur 600 Hektar ist hier quicklebendig, präsent in Weinöffentlichkeit und großzügig beschenkt mit Punkten und Auszeichnungen diverser nationaler wie internationaler Weinguides. Hier tummeln sich auf engstem Raum reputationsschwangere Namen wie Egon Müller, Van Volxem, Günter Jauchs Othegraven, Weingut Lauer, Zilliken. Keine Frage, die kleine Saar steht gerade am Anfang ihrer Blüte und im Fokus vieler Winzer, die von

diesem Kuchen etwas abhaben wollen. Die Saar gilt gerade als ziemlich cool mit Tendenz zum edlen Understatement.

Die Rinkes fanden an der Saar um das Dorf Oberemmel herum verstreute Schieferlagen, bestückt mit Riesling, Spät- und Frühburgunder. Zwei Hektar Rebstöcke im besten Alter von durchschnittlich 50 Jahren, teilweise in altertümlicher Einzelpfahlziehung. Diese Lagen wurden bisher von Winzer Moritz Gogrewe bearbeitet. Sie waren seit mehr als zehn Jahren Bestandteil seines Mini-Weinguts, das in der Szene einst als heißer Geheimtipp der Saar gehandelt wurde. Der umtriebige Gogrewe, eigentlich gelernter Koch, Winzermeister und Hotelfachmann in einem, gilt wie die Rinkes als Exot. Für seine minimale wie manchmal eigenwillige Weinbereitung ist er bekannt; mitunter soll man ihn zwischen seinen Rebzeilen bei frischer Luft seelenruhig meditieren sehen, mit sich und der Natur im Reinen. Wein machen, das kann er. Wein hingegen an den Verbraucher bringen, war seine Sache nicht. Er dachte daran, seinen Einmannbetrieb an den Nagel zu hängen. Bis die Rinkes auf den Plan traten.

Für sie war das Mini-Weingut Moritz Gogrewes eine willkommene Ergänzung ihres Portfolios. Mit König Riesling im Portfolio fluppt es in Deutschland einfach besser. Gogrewe hatte genug davon. Dazu noch kleinere Flächen aus Früh- und Spätburgunder, die an der Saar nur in homöopathischen Mengen produziert werden. Da sie die kleine Betriebsstätte von Gogrewe integrierten, verfügen Rinkes nun endlich über einen eigenen Weinkeller. So gesehen ist das Weingut Rinke - je nach Herkunft - zweigeteilt. Ihre Einzellage der Obermosel wird weiterhin von Gernot Kollmann vinifiziert, die Lagen an der Saar von Moritz Gogrewe. Zwei komplementäre Stile in einem Weingut. Das ist mutig.

2015 fiel der Startschuss für den betrieblichen Neuzugang von der Saar, und das knapp vor der Weinlese im Herbst. Marion Rinke erinnert sich an turbulente Zeiten: "Ich habe mir erst mit dem Riesling schwer getan, Alexander nicht. Wir wussten nicht, ob Riesling überhaupt in unser Sortiment passt." Die Rinkes agierten zu Anfang vorsichtig. "Anfangs trauten wir uns nicht richtig und bauten nur eine kleine Menge Riesling aus, ca. 1.500 Flaschen. Den Rest der geernteten Trauben verkauften wir." Man merkt, wie das der zierlichen Juristin nahe geht, während sie erzählt.

Es war ein unternehmerisches Stochern im Nebel. Die Ungewissheit, die Zukunft. Wird sich die Betriebsvergrößerung zu einem harmonischen

Ganzen entwickeln, ausgerechnet mit Riesling, den so ziemlich jeder Winzer an der Saar macht? Ganz anders lag die Sache mit den roten Burgundersorten, wie sich Marion Rinke erinnert: "Rotwein haben wir sofort gemacht, denn es war uns klar, das wird was, dafür haben wir den Markt. Für Burgunder sind wir bekannt."

Wenn die Rinkes in eine Glaskugel schauen würden, was würden sie da sehen? "Unsere Zukunft liegt ganz klar an der Saar", schießt es hervor und Alexander ergänzt: "Man sieht ja auch deutlich, dass wir uns an der Saar in kleinen Schritten ausdehnen. Wir haben erst kürzlich mit Weingut Vols ein gemeinsames Projekt mit Sauvignon Blanc gestartet, gepflanzt im Mai und Juni 2017."

Wie, was? Sauvignon Blanc an der Saar? Auf Schiefer? Womöglich noch cool climate? Wie spannend! Ja, sagt Alexander Rinke, "aber leider erst in drei Jahren", und spielt damit auf den Umstand an, dass neu gepflanzte Reben drei Jahre benötigen, bis sie verwertbare Trauben tragen. Wie Rebsorten vom Markt angenommen werden, die gar keinen historischen Bezug zur Region haben, weiß keiner. Also wieder in die Glaskugel schauen? Lieber nicht. Die Rinkes bleiben im Hier und Jetzt. Und machen weiter, mit dem, was sie haben.

"Was mich damals an den Saarlagen von Moritz Gogrewe fasziniert hat, waren die beiden Lagen auf denen der Spät- und Frühburgunder steht. Ich fand das hochspannend." bringt Marion Rinke ihr rotes Saar-Engagement auf den Punkt. Damit hat sie nicht unrecht, denn Spätburgunder von der Saar ist im großen Schatten des Rieslings eine Rarität. Er kann gut werden, kann aber auch unbeschreiblich nichtssagend ausfallen, wenn man ihm nicht die Aufmerksamkeit schenkt, die ihm gebührt.

Doch leider schenkt die Mehrheit der Saarwinzer ihm diese Aufmerksamkeit nicht. Anders als die Kollegen drüben an der Mittelmosel. Dort hat sich der Spätburgunder schon vor Jahren als player etabliert. Tendenz steigend. Qualität steigend. Nachfrage steigend. Warum nicht auch Spätburgunder an der Saar anbauen, in gehobener Qualität? Die Rinkes sehen genau das als ihre Chance, als ihre Nische. Wieder mal. Riesling hin oder her. Rot ist die Zukunft.

Auf winzigen 0,2 Hektar Schieferboden haben die Rinkes rote Sorten stehen, gepflanzt Anfang der Nullerjahre. Doch erst so langsam tastet man sich Jahr für Jahr an das eigentliche Potenzial heran, das in den

roten Burgundertrauben schlummert. Seit 2016 wird der Spätburgunder aus dem Oberemmler Altenberg durch wilde Hefen spontan vergoren und landet zudem ungefiltert in die Flasche. Der Wein bekommt dadurch eine ungezähmte, etwas rohe und komplexe Note, die ihn angenehm fordernd erscheinen lässt. Glattbügeln durch Enzyme und andere Hilfsmittelchen wird bei den Rinkes aus Prinzip vermieden. Da kann der Rotwein schon mal dezent angetrübt sein, was nach konservativer Lehrmeinung ein vermeidbarer Makel ist. Bei den Rinkes wird es großzügig hingenommen wie bei einem Kleinkind, dass man trotz Lätzchen liebevoll weiter kleckern lässt. Ist so, bleibt so. Und bitte so wenig wie möglich am Wein herumschrauben, lautet das Credo.

Am Spätburgunder vom Oberemmler Altenberg erprobten die Rinkes erstmals einen schrägen Mix aus Holzfässern verschiedenster Herkunft. Barriques aus französischer und russischer Eiche. Letztere hat eine deutlich andere Porenstruktur im Holz. Die Eichen aus dem kühlen Kaukasus wachsen langsamer, sind kleinporiger und geben weniger Holzaromatik ab. Aber das, was sie abgeben, ist elegant und anders und hat die Rinkes überzeugt. So sehr, dass sie im nächsten Jahrgang ganz auf die exotischen Russenfässer setzen wollen.

Der 2016er Oberemmler Altenberg ist ein Spätburgunder, der trotz seiner puren Jugend schon äußerst charmante Seiten zeigt. Der faszinierend trinkbar ist. Der Spaß macht und dennoch nicht unterfordert. Man möchte nur dran schnuppern und beobachten, wie er sich mit Luft verändert. Die volle Dröhnung edler teutonischer Erdbeeren, viel frisch zerdrückte gezuckerte Himbeeren in die Nase. Charmant, weich und lebendig. Der sich noch deutlich an der Luft entwickelt, sich pikant zeigt, und dennoch nicht an Marmelade erinnert. Kein Rotwein der mit unbändiger Kraft überrumpelt, sondern mit Finesse und behutsam gezähmter rotbeeriger Frucht und Struktur.

Obacht, dieser Wein steht ganz klar am Anfang seiner Entwicklung und wird sich in den kommenden Monaten mit Sicherheit wandeln, vermutlich auch erst mal verschließen. Vielleicht sogar für Monate. Man weiß es nicht. Zum jetzt Trinken oder einige Zeit einlagern und beobachten. Beides funktioniert. Ein Wein, der erahnen lässt, was Spätburgunder von der Saar zu leisten imstande ist, wenn man will.