



Mehr trinken, weniger denken

Von Jakob Strobel y Serra am 02.08.19 Frankfurter Allgemeine

Und immer schön viel Dreck in der Flasche: Das sind die Maximen von Hanspeter Ziereisen aus dem Markgräflerland, dem möglicherweise unorthodoxesten aller deutschen Winzer

Der Markgräfler gilt, grob vereinfacht, als bedächtig, wortkarg, verschlossen, ein Mensch, der am liebsten Gott einen guten Mann sein und die Dinge so lässt, wie sie eben sind. Der Markgräfler Weinbauer gilt, gleichfalls stark vergrößert, als bodenständig, selbstgenügsam, heimattreu, kein Mensch, der vor Ehrgeiz brennt, sondern am liebsten seinen Gutedel bei der Genossenschaft abliefern, um ihn dann in aller Ruhe selbst zu schlotzen. Der Markgräfler Winzer Hanspeter Ziereisen, jetzt scharf präzisiert, muss unter diesen Voraussetzungen als genetische Anomalie gelten, denn er erfüllt keine einzige der genannten Charaktereigenschaften – und ist deswegen ein Glücksfall, wenn nicht ein Gottesgeschenk für das Markgräflerland und seine Winzerschaft.

Jahrhundertlang waren die Ziereisens einfache Bauern in Efringen-Kirchen, und Landwirtschaft betreibt auch Hanspeter Ziereisen noch. Dass aber etwas mit diesem Mann nicht stimmen kann, merkt man sofort, wenn man seinen uralten Gutshof betritt: Batterien leerer Flaschen stehen dort flächendeckend herum, die allerbesten Burgunder, die kostbarsten Jahrgangs-Champagner, stumme Zeugen geselliger Weinproben, die der Chef und seine Frau Edeltraud gerne mit ihren Praktikanten zelebrieren – nicht nur aus Vergnügen, sondern auch als einzig sinnvoller Form der Fortbildung. Denn von der akademischen Winzerlehre hält Ziereisen absolut nichts. Einer „Gehirnwäsche“ würden die jungen Leute unterzogen, mit standardisiertem Wissen indoktriniert, um ihnen alle Intuition auszutreiben, einzig mit dem Ziel, vermeintliche Fehler zu vermeiden und viel zu saubere Weine zu machen. „Mehr trinken, weniger denken“, das sage er immer zu seinen Lehrlingen, und seinen Kindern habe er sowieso verboten, Weinbau zu studieren, hoffe aber dennoch, dass sie eines Tages das Gut übernehmen.

Hanspeter Ziereisen ist das Enfant terrible des Reblandes im äußersten Südwestzipfel Deutschlands, ein gelernter Möbelschreiner, der zum autodidaktischen Weinbauern wurde, um sich aus dem Nichts in den Olymp der besten deutschen Winzer zu katapultieren. Dieser Outlaw-Rebenanarchist lebt, seit er 1991 mit einem halben Hektar Weinstöcken angefangen hat, einzig und allein nach seinen eigenen Gesetzen. Er selektiert die Trauben bei der Lese so streng wie Oxford seine Studenten bei der Aufnahmeprüfung, verwendet mechanische Hydraulikpressen aus den fünfziger Jahren, die mit sechs statt der heute üblichen anderthalb bar arbeiten, und entrappt das Lesegut nicht, wodurch er einen pechschwarzen Most bekommt, der „erst nach Tannenhonig und dann nach Rattengift schmeckt“. Er vergärt warm und ausschließlich spontan, steckt sämtliche Weine in bis zu siebzig Jahre alte Holzfässer, in denen er manchmal die Hefe des Vorjahres einfach liegen lässt, gönnt selbst den Basisweinen sechzehn Monate im Fass und seinen besten Gewächsen bis zu fünf Jahre, filtriert nicht und schön schon gar nicht, weil er aseptisch saubere, klinisch seelenlose Weine verabscheut. „Ich brauche Dreck in der Flasche“, sagt Ziereisen und lacht dabei so laut und herzlich, dass man es noch in Basel und Mulhouse hört.



Seine Weine sind eine einzige Provokation, weil sie einerseits keinem gängigen Flaschenschönheitsideal entsprechen, andererseits aber mit ihrer Charakterquerköpfigkeit jeden Weinliebhaber sofort in ihren Bann schlagen. Der Chardonnay aus dem kleinen Holz badet so lasziv wie Susanna in Pfirsich- und Feuersteinaromen, wird dabei aber von einer kraftvollen Säure vor dem Bonbonnieren-Sündenfall bewahrt. Der restsüße Gewürztraminer schwelgt in Kräuterdüften fast wie ein Wermut und füllt den Gaumen wie ein gern gesehener Gast, der einen üppigen Rosenstrauß mitgebracht hat. Der Musbrugger Grauburgunder von vierzig Jahre alten Rebstöcken ist dunkel wie ein provenzalisches Rosé, vergießt Tränen wie ein subtropischer Merlot und schmeckt wie sein verflüssigtes Terroir. Und der Syrah schafft es mühelos, die Opulenz von Pfeffer, Cassis und schwarzen Beeren mit mineraliensatter Eleganz ins Lot zu bringen.

Wenn Hanspeter Ziereisen, diese Winzerfleisch und Blut gewordene Unorthodoxie, überhaupt ein Vorbild hat, dann ist es das Jura, „die einzige Weinregion, die sich nie verbogen hat“, was natürlich nur auf seine größte Sympathie stoßen kann. Mit ihm teilt er auch die meisten seiner Böden, die zu neunzig Prozent vor der Haustür liegen und aus reinstem, schneeweißen Jura-Kalk bestehen. Die übrigen zehn Prozent verstecken sich auf fünfhundert Meter Höhe in einem Schwarzwaldtal, „mit einer Erde wie bei Romanée-Conti, nichts als Eisen, Kalk und Lehm“, schwärmt Ziereisen und holt aus ihr einen ganz und gar verblüffenden Spätburgunder, eckig, kantig, sperrig, bar jeder Gefälligkeit oder Schmeichelei und trotzdem verführerisch lockend mit seiner divenhaft kühlen Eigensinnigkeit, seiner tiefgründigen Aromendichte, seiner asketisch glockenklaren Säure.

Hanspeter Ziereisens größter Coup aber ist seine Antwort auf Donald Trump. Sie lautet „Make Gutedel great again“ und stand auf seinem T-Shirt, mit dem er auf der Messe Prowein in Düsseldorf herumlief. Natürlich war es, anders als bei Amerikas Präsidenten, kein hohler Spruch, denn Ziereisen hat den Leib-und-Magen-Wein des Markgräflerlandes in schwindelerregende Höhen geführt und für seinen Spitzen-Gutedel Zehn hoch vier vom Gault-Millau die Maximalbewertung von hundert Punkten erhalten – als einziger Wein aus dieser Traube in Deutschland. Er gewann Blindverkostungen gegen die Weißweinhochadel aus dem Burgund und hat das Interesse an dieser vermeintlich gutmütig schlichten Massengeschmacksrebe auch deswegen in aller Welt wieder geweckt, weil er so frech war, seinen Preis willkürlich mit 125 Euro festzusetzen. Dass er gerechtfertigt ist, glaubt nicht einmal Ziereisen selbst. Doch ob das wirklich stimmt, soll jeder selbst entscheiden, der diesen grandios eigenbrötlerischen, kolossal verdichteten, Cremigkeit und Mineralität, Kernobstduft und Feuerstein virtuos ausbalancierenden Wein trinkt, diesen Montrachet-Corton-Gutedel, dieses Markgräfler Aschenputtelprinzessinnengewächs, diesen Glücksfallgottesgeschenk für alle Weinliebhaber.