

Kleine Winzer – Große Weine

Gereift in Pfälzer Eiche

Das Weingut Siegrist in Leinsweiler ist bekannt für seine edlen Tropfen aus dem Barriquefass. Bruno Schimpf setzt nicht nur diese Tradition fort, sondern auch die handwerkliche Verarbeitung der Trauben.

Von Johannes Hucke

So gut wie alles im Weinbau wurde schon untersucht, mit Expertisen und Dissertationen versehen, vermessen, verballhornt, verbucht. Die Bedeutung aber, welche die körperliche Arbeit, sprich das reine Hand-Werk auf einem Weingut auch der Top-Kategorie erlangt, kann noch immer als unterschätzt gelten. Sicher, über die Beschränkung von schweren Maschinen im Weinberg zwecks Qualitätssteigerung wird allerhand geschrieben – in manchen Fällen wohl etwas zu viel, nimmt man etwa das pittoreske Treiben diverser Winzer, die ihr Pferdchen meist nur zu Festtagen vor Publikum zwischen die Rebzeilen kutschieren...

Was aber geschieht, wenn selbst schwerste Anstrengungen wie das Aufsetzen von Barriques im Keller noch klaglos von Hand geschieht? „Man schätzt den Wert des Produktes mehr“, fasst Bruno Schimpf, Betriebsnachfolger auf dem Siegrist'schen Weingut zu Leinsweiler nüchtern zusammen. Das kann jeder nachvollziehen, der mal im Garten

eine eigene Rübe gezipft hat. Aber macht es den Wein auch besser?

Im Ernst: Es scheint so. Ein wenig überrascht waren wir schon, als wir die Kellerstufen zum ersten Mal hinuntertasteten: Keine Wein-Kathedrale, kein VDP-Glamour, keine Sinnsprüche von Goethe, Tucholsky und Laotse an der Wand. Weder fahren blinkende Roboter auf Induktionsschleifen von Fass zu Fass, noch werden die reifenden Riesen mit Entspannungsmusik bedudelt. Als Esoteriker ist Bruno Schimpf, federführend seit 2015 gemeinsam mit Gattin Kerstin Siegrist-Schimpf auf dem Weingut aktiv, bislang noch nicht auffällig geworden. Dafür weiß er alles (wirklich alles), was man über Weinbau in Erfahrungen bringen kann – darin Schwiegervater Thomas Siegrist ähnlich, der vor 40 Jahren zusammen mit Frau Gisela das Weingut aufgebaut hat.

Da wir gerade von Fässern sprachen: Ein typisches Projekt der „Fünf Freunde“, Begründer der Südpfälzer Qualitätsoffensive in gar lieblichen Zeiten, ist das Verfertigen von Spitzen-Barriques aus original Pfälzer Eiche. Die Geschichte der Herren Rebholz, Wehrheim, Keßler, Becker und eben Siegrist müsste sowieso noch einmal in großem Stil erzählt



Hier wird noch Hand angelegt: Bruno Schimpf, heute Chef im Weingut Siegrist, befüllt die Barriquefässchen im Keller. Fotos: Steinheimer

werden, am besten in Romanform oder als Vierteiler im Vorweihnachtsfernsehen. Diese ganz spezielle Energie, dieses Vibrieren vor Inspiration lässt sich noch heute spüren, ganz gleich ob man das Weingut privatim aufsucht oder aber, in der Ferne, ein Fläschchen öffnet, zum Beispiel einen Chardonnay. Ein jeder, der mit der Sorte je zu tun hatte, weiß Bescheid, dass der Siegrist'sche ganz weit oben rangiert: die Reserve zu beschreiben, bedürfte es eines Lyrikers vom Format eines Rainer Maria Rilke. Doch auch eine Etage drunter, Hagestolz geheißen, beeindruckt die Interpretation durch Eigensinn und Schlüssigkeit.

Flitzpiepen der Branche, die noch immer der Meinung sind, die Pfalz könne im Top-Riesling-Vergleich nicht mithalten, da dies Ländchen allzu flach sei, mögen die Steillagen um Leinsweiler hinaufpilgern. Spätestens dann dürfte sich erschließen, warum die Großen vom Sonnenberg keinen Vergleich zu scheuen brauchen. Nicht anders die Roten: Unserer Meinung nach rangieren in Deutschland nur ein paar

wenige neben den Pinot Noirs vom Lössriedel oder von der Ilbesheimer Kalmit – darüber wohl eher gar keiner.

Als erklärte Anbeter der Madeleine genannten Pinot-Art, auch als Frühburgunder bekannt, weisen Fotograf und Schreiberling in eigener Sache auf die kirschige, zugängliche, ungemein seidige Variante der Siegrist-Schimpfs hin. Mit 12 Euro ist diese Kreszenz in der Tat mitmenschenfreundlich ausgepreist. Vielleicht gibt es das nur noch in der Pfalz: Auch die weniger Vermögenden mit einzuschließen in die Lebensfeier des Dionysoskults. In diesem Zusammenhang noch ein Tipp: Schon die Literweine zu 5,50 Euro sind sensationell. Nicht wenige Weingüter müssten sich glücklich schätzen, dergleichen als Flaggschiff im Keller zu haben.

Bevor wir uns in den nächsten Monaten wieder der Region zuwenden, die wir jüngst im Kraichgau Stromberg Weinlesebuch zu präsentieren beliebten, starten wir mit einem wunderbaren Glas Südpfälzer ins Jahr! Da lassen wir uns nicht lumpen, sondern wählen die bereits erwähnte Chardonnay-Reserve, ein Wunderwerk, mit dem Thomas Siegrist schon vor Jahren Ehre einlegte. Alsdann, zum Wohl, auf ein gutes Jahr! Möge es der Güte dieses Weines gleichkommen, der beim Genießen an eine Zeile aus einem Volkslied denken lässt: „Einen bessern findest du nit...“

NACKTE FAKTEN

Adresse: Weingut Siegrist, Am Hagensprung 4, 76829 Leinsweiler

Telefon: 0 63 45/13 09

Homepage: www.weingut-siegrist.de

Seit: 1975

Lagen: Leinsweiler Sonnenberg, Ilbesheimer Kalmit, Wollmersheimer Mütterle, Ilbesheimer Rittersberg

Rebfläche: 15,8 Hektar

Rebsorten: Riesling, Weißburgunder, Grüner Silvaner, Gelber Muskateller, Sauvignon blanc, Grauburgunder, Chardonnay; Spätburgunder (Pinot Noir), Merlot, Dornfelder, Cabernet Sauvignon, Frühburgunder (Pinot Madeleine)

Spezialitäten: Chardonnay Barrique, Pinot Noir, Pinot Madeleine



Still ruhen die Siegrist'schen Weinberge, aber schon bald ist wieder Handarbeit beim Rebschnitt angesagt.