

„E lecker Möselsche ...“

Kultwinzer Ernst Loosen von der Mosel referiert im Saalbau über die Wurzeln des Fassausbaus – Morgen Fachmesse in St. Martin

VON CLAUDIUS JÜRGEN HOLLER

Weine – insbesondere Rieslinge – aus dem Weingut Dr. Loosen gelten als Delikatesse. Gestern erzählte Ernst „Erni“ Loosen dem weinaffinen Publikum im Saalbau im Vorfeld der Fachmesse „Veritable“, die heute im „Aloisiushof“ in St. Martin stattfindet, die Philosophie, die hinter seinen Produkten steht.

Nach Neustadt geholt hatte Loosen wieder einmal Uwe Warnecke, langjähriger Sommelier im Schwarzen Hahn des Deidesheimer Hofes und gemeinsam mit Philipp Kiefer Organisator der Veritable, zu der heute wieder etwa 100 international renommierte Spitzenwinzer in St. Martin erwartet werden.

Während die 8. Veritable selbst dem Fachpublikum vorbehalten ist, hatte Warnecke vor einigen Jahren die Idee, jeweils einen der besonders prominenten Protagonisten am Vortag zu einem Fachvortrag in den Saalbau einzuladen. Weinlegenden wie Angelo Gaja, Dierk van der Niepoort, Graf von Neipperg und Alois Lageder sind auf diese Weise bereits nach Neustadt gekommen, und sie alle hatten interessante und spannende Themen zum Thema Wein im Gepäck.

Nun also war mit „Erni“ Loosen ein Mann von der Mosel vor Ort, der mit seinem Projekt Weingut Villa Wolf in Wachenheim bestens mit der Pfalz und ihren Weinen vertraut ist. Er räumte zunächst mit dem Vorurteil



Riesling-Spezialist Ernst Loosen von der Mosel.

FOTO: LINZMEIER-MEHN

auf, dass von der Mosel vorwiegend restsüße Weine kommen: Mit seinen trocken ausgebauten Rieslingen hat Loosen mit dazu beigetragen, das internationale Renommee deutscher Weine auf das aktuelle Niveau anzuheben: Rieslinge deutscher Proveni-

enz sind weltweit in den Kellern der Spitzengastronomie zu finden, gelten als Vorzeigeweine.

Dass dem so ist, ist unter anderem darauf zurückzuführen, dass sich Weingüter wie Dr. Loosen in Bernkastel bereits vor etlichen Jahren auf die

weinbaulichen Traditionen ihrer Ahnen zurückbesonnen haben: Eine wichtige Rolle spielt dabei zumindest in der Loosen'schen Philosophie der Faktor Zeit: Dank der Tatsache, dass die Reblaus, die Ende des 19. Jahrhunderts auch in der Pfalz für katastro-

phen Schäden im Weinbau verantwortlich war, an der Mosel nicht vorkam, verfügen die dortigen Weingüter zum Großteil über wurzelechten Rebbestand, der teils über 100 Jahre alt ist. Die Terroirs sind geprägt vom Rotliegendem und blauem und rotem Schiefer – und natürlich von den für die Mosel typischen teils extremen Steillagen, die Hubschraubereinsätze für den Pflanzenschutz bedingen.

Ist das Lesegut denn erst einmal im Keller, gönnt ihm Loosen zunächst Zeit: „Wenn man darauf anlegt, könnte man heute innerhalb von fünf Tagen einen Wein auf die Flasche bringen“, sagt Loosen im Hinblick auf den heutigen Stand der Technik. Doch das tut er gerade nicht: Zwölf Monate reifen die Weine mindestens auf der Vollhefe, den Produkten aus der „Reserve“-Reihe gönnt Loosen zwei Jahre Reifezeit und weitere drei auf der Flasche, bevor sie auf den Markt kommen. Aktuell experimentiert er mit acht Jahren. Was der Faktor Zeit ausmacht, demonstrierte Loosen im Vorfeld des Vortrags anhand zweier Großer Gewächse aus der gleichen Parzelle in der Lage Ürziger Würzgarten: Zwei trocken ausgebaute Rieslinge mit identischen Analysewerten – sieben Prozent Säure, sieben Gramm Restzucker und 12,5 Prozent Alkohol – einmal als Reserve Jahrgang 2012, einmal aus 2016, stellten unter Beweis, dass die Weine Eleganz entwickeln, statt oxidativ zu reagieren. Oder wie Loosen es ausdrückte: „E lecker Möselsche ...“