

CHRISTIAN

– der Piwi- Revoluzzer

D

AUTOR RUDOLF KNOLL

Die Piwis, Weine aus neuen pilzwiderstandsfähigen Rebsorten, sind immer mehr im Kommen und machen allmählich klassischen, arrivierten Sorten Konkurrenz, obwohl man sich erst an neue Namen gewöhnen muss. Aber um den Durchbruch zu schaffen, fehlt es ihnen oft noch am geschmacklichen Profil, weil viele Erzeuger ihr Potenzial nicht ausschöpfen und auch im Ausbau zu konventionell arbeiten und zum Beispiel auf den Einsatz von Holz und langes Hefelager verzichten.

Aber es gibt junge, dynamische Winzer, die neue Wege gehen und plötzlich mit Piwi's überraschen, die sich elegant, mit Finesse und Tiefgang präsentieren und durchaus in Konkurrenz mit klassischen Sorten treten. Einer der „Piwi-Revoluzzer“ ist Christian Hirsch aus Leingarten, der nach Erfahrungen in Kalifornien und Wein-Verantwortlicher bei der deutschen Kellerei Reh-Kendermann in den Betrieb des Vaters einstieg und sich auch hier mutig intensiv mit Piwi's beschäftigte.

„Grapes of Glory“ benannte er ein Weintrio aus unterschiedlichen Piwi-Sorten, bei denen gebrauchte Barriques, Vollhefelagerung, Maischegärung und Saftabzug sowie ein Teil länger gereifte Gewächse und eine ausdauernde Reifezeit eine wichtige Rolle spielen. Bei der weißen Version sind Sauvignon Gris (76 %), Sauvitage und etwas Cabernet Blanc im Spiel. Der Rotwein setzt sich aus Satin Noir (67 %), Cabernet Cortis (28 %) und der noch weitgehend unbekannten VB Cal (5 %) zusammen. Und ein schon bei Wettbewerben sehr erfolgreicher Rosé bekam sein elegantes Spiel und viel Tiefgang durch Satin Noir (79 %), Cabernet Cortis (15 %) und etwas VB Cal. Vollhefelagerung bis zur Füllung spielte auch eine Rolle. Christian Hirsch hat viel getüftelt und vermutlich auch nicht immer gleich Treffer erzielt mit seinen Piwi-Kombinationen. Aber jetzt kann er mit seinen Gewächsen locker behaupten: „Die Zeit ist reif für Piwi's!“ ■



Christian Hirsch im Eiskeller – Barriques aus schwäbischer Elche. (Foto: Christian Hirsch)