

Christian Hirsch und seine "Grapes of Glory"



Jochen Mössner • MAGAZIN • 25.08.2026



Glorreiche Trauben für eine grünere Zukunft

Pilzwiderstandsfähige Rebsorten gelten als wichtiger Baustein für den Weinbau der Zukunft. Dennoch haftet ihnen bisweilen noch das Image eines rein ökologischen Vernunftprodukts an: sinnvoll im Weinberg, geschmacklich aber erklärungsbedürftig.

Christian Hirsch aus dem württembergischen Leingarten will genau das ändern. Mit seiner Linie "Grapes of Glory" zeigt er, dass sogenannte Piwi-Rebsorten nicht nur weniger Pflanzenschutz benötigen, sondern auch charaktervolle, anspruchsvolle und international ausgezeichnete Weine hervorbringen können.

Vom Kräutercocktail zu den glorreichen Trauben

Der Name "Grapes of Glory" lässt sich mit "glorreiche Trauben" übersetzen. Entstanden ist er allerdings nicht am Schreibtisch einer Werbeagentur, sondern während einer Reise, die Christian Hirsch gemeinsam mit seiner Frau unternahm. In einer Bar bestellte sie einen alkoholfreien Kräutercocktail mit dem Namen "Herbs of Glory". Christian Hirsch gefiel der Begriff so gut, dass er ihn spontan auf den Weinbau übertrug und sich "Grapes of Glory" als Marke schützen ließ.

Die Bezeichnung ist mehr als ein eingängiges Wortspiel. Für Christian Hirsch sind die Trauben deshalb "glorreich", weil sie Eigenschaften besitzen, die im modernen Weinbau immer wichtiger werden. Die robusten Reben kommen mit Pilzkrankheiten deutlich besser zurecht, benötigen erheblich weniger Pflanzenschutz und können dadurch die Zahl der Überfahrten mit dem Traktor reduzieren. Das spart Diesel, senkt den CO₂-Ausstoß und schont die Böden. Zugleich sollen die Weine aber keineswegs nur über ihre Nachhaltigkeit verkauft werden. Entscheidend ist, was am Ende im Glas steht.

Piwi ohne pädagogischen Zeigefinger

Die Abkürzung Piwi steht für pilzwiderstandsfähige Rebsorten. Aus Sicht der Vermarktung ist das allerdings eine sperrige Bezeichnung. Namen wie Sauvignier Gris, Sauvitage, Satin Noir, Cabernet Cortis oder gar VB Cal 1-22 sind vielen Weinfreunden noch kaum bekannt. Christian Hirsch stellt deshalb nicht die einzelnen Sorten in den Vordergrund, sondern die Stilistik seiner Cuvées.

Die weiße Variante verbindet Sauvignier Gris, Sauvitage und Cabernet Blanc. Sie ist kein schlanker, betont neutraler Nachhaltigkeitswein, sondern ein substanzreicher Weißwein mit Frische, Schmelz und einer gewissen Würze. Ein Teil des Ausbaus erfolgt in vorbelegten Barriques, wodurch die Frucht zusätzliche Struktur erhält, ohne vom Holz überlagert zu werden. Der Rosé entsteht aus den roten "Grapes of Glory"-Trauben und verbindet saftige Frucht mit Würze und feinem Schmelz. Der rote "Grapes of Glory" ist wiederum als kraftvolle, im Barrique gereifte Cuvée angelegt.