

Englische Exotik am alten Rathaus

17.08.2011 - WIESBADEN / RHEINGAU

Von Ingeborg Toth

TUNBRIDGE WELLS Im Weingut aus der Partnerstadt werden bei der Arbeit auch die Mondphasen berücksichtigt

Winzersfrau Irma Cook am Stand der englischen Partnerstadt Tunbridge Wells.

Foto: wita/Paul Müller



Englischer Bio-Wein nach einem alten deutschen Verfahren hergestellt:

Winzer Roy Cook am Weinstand Nummer eins vor dem alten Rathaus erregt Aufsehen auf der Weinwoche. Baut er doch in der Nähe von Wiesbadens britischer Partnerstadt Tunbridge Wells in Süd-England Rebsorten wie Rivaner, Bacchus oder die Neuzüchtung Solaris an. So erfolgreich, dass er mit seinem Weingut Sedlescombe auch Preise abräumte - etwa beim „Wettbewerb englischer Wein des Jahres“.

In Karlsruhe einen Text aus dem Jahr 1884 entdeckt

Als der heute 65-jährige Cook in England ein Grundstück von einem halben Hektar erbt, setzt er Weinstöcke darauf. Während der Wein wuchs, arbeitete er als Sprachlehrer in Karlsruhe. Dort entdeckte er einen alten Text aus dem Jahr 1884 von Dr. Julius Nessler, der eine ungewöhnliche Methode zur Weißwein-Herstellung beschrieb.

Auch Spitzenweingüter setzen auf Biodynamik

„Meine Frau Irmgard und ich hatten schon einmal versucht, als Selbstversorger auf dem Land zu leben. Wir haben damals Wein aus Holunderbeeren oder Karotten gemacht. Aber der aus richtigen Trauben schmeckt besser“, nach der Methode Nessler gemacht. Auf diese Weise wurde Roy Cook zum ersten englischen Winzer, der im Weinberg und im Keller mit biodynamischen Methoden arbeitet.

Seit 1979 baut er Wein an. Auch Spitzenweingüter, die alle modernen Techniken ausgereizt hätten, setzten auf Biodynamik, sagt er. Er hat sich unabhängig von Chemie gemacht und fühlt sich verantwortlich für das Stückchen Erde, das er bewirtschaftet.

Für seinen deutschen Kellermeister Enrico Seidlitz, seit zweieinhalb Jahren im Weingut, ist Bio-Dynamik ein aktueller Trend - aber auch eine Lebensanschauung. In jedem Fall erzeuge man auf diese Weise lebendigere und finessenreiche Weine. Der hohe Säuregehalt englischer Weine lasse sich mindern. Seidlitz und Cook entwickelten ein Verfahren, das nach ihrer Darstellung eine radikale Veränderung in der Weinherstellung in England bedeutet.

Die Weinfestbesucher sind fasziniert. Sie probieren die „First Auslese trocken“, eine Cuvée - also eine Komposition aus Bacchus-, Solaris- und Rivaner-Trauben mit Stachelbeer-, Citrus- und Zitronengras-Note zu drei Euro das Glas. Nein, billig sind die Weine Cooks nicht, aber „ihr Geld wert“, so meint der experimentierfreudige Winzer, der bei den Arbeiten im Weinberg auch die Mondphasen berücksichtigt.

Roy Cook ist auch deswegen in England ein Exot, weil er Rotweine zu bieten hat. In den Weinbergen von Sedlescombe Vineyard in East Sussex gedeihen Regent-Reben - eine tanninreiche Neuzüchtung. Daraus wird ein Rotwein von tiefdunkler Farbe mit Düften nach Sauerkisch und Weihnachtsgewürzen.

Cook, der seit Freitag mit vielen Weinfestbesuchern gesprochen hat: „Es ist für die Wiesbadener spannend, einen ganz anderen Wein zu probieren. Dass auch mal ein Stand dabei ist, der etwas Exotisches anbietet. Wir liefern viel Gesprächsstoff.“

© Verlagsgruppe Rhein-Main 2012