

Mittwoch, 30.08.2017

Der Rote muss ins Fass

Erstmals hat der Liegauer Winzer Andreas R. Kretschko Spätburgunder gekeltert. Was gleich eine doppelte Premiere ist.

Von Jens Fritzsche



Neue Eichenfässer für den Spätburgunder: Der Liegauer Winzer Andreas R. Kretschko (l.) stößt mit dem Dresdner Böttcher Rainer Götze an.

© Thorsten Eckert

Liegau. Es ist schon fast liebevoll, wie Andreas R. Kretschko in seinem Weinkeller in Liegau mit der Hand über dieses helle Holz-Fass streicht. Ein 300-Liter-Fass aus sächsischer Eiche; hier und da sind deutlich Spuren von dunklem Rotwein zu sehen. Hier drin, sagt der Liegauer Winzer dann, lagert sein erster Spätburgunder. Schwärmerisch klingt das; und auch ein bisschen stolz.

Denn bisher war der Liegauer vor allem für seinen hochwertigen Weißwein bekannt; „aber jetzt gibt es von mir auch roten Wein“, sagt er. Grauburgunder und eben der Spätburgunder, „der im November auf den Markt kommen wird und so wunderbar ist, dass die Messlatte für die kommenden Jahrgänge gleich wirklich sehr, sehr hoch liegt“, schwärmt er, wenn er auf dieses dunkel-rote Funkeln im Glas schaut. In gut vier Wochen wird er auf seinen Weinbergen in Meißen und Radebeul die neuen Trauben ernten – und schon jetzt klingt er begeistert: „Der Wein ist wieder schön kleinbeerig geworden, da ist ein guter nächster Jahrgang gewachsen ...“

Und dass seine roten Weine natürlich nicht in den Stahltanks reifen sollten, die in seinem Keller für die Weißweine stehen, das war für den Liegauer Winzer von Anfang an klar. „Ich bin ja einst bei Wackerbarth ausgebildet worden – und da gab es 1999 einen Keller voller wunderbarer Holzfässer“, denkt er zurück. Wenig später wurde auch hier auf Edelstahl umgestellt; „was damals einfach ein Trend war“. Nun geht der Trend wieder in Richtung Holz; für die roten Weine sowieso,

macht Andreas R. Kretschko klar. Denn sein Spätburgunder sollte auch diese ganz besondere Note aus dem Holzfass „einatmen“. Diese Note, die ein wenig nach Mokka und ein bisschen rauchig schmeckt. „Das kombiniert mit dieser wunderbaren Fruchtigkeit, herrlich“, strahlt der Liegauer.

Erstes Fass ist randvoll

Neben dem ersten Fass, das noch randvoll ist, stehen seit Anfang der Woche noch etliche weitere. Für den nächsten roten Jahrgang. Handarbeit vom echten Fachmann, freut sich Andreas R. Kretschko. Und dass er diesen Fachmann auch gleich noch ganz in der Nähe gefunden hat, im benachbarten Dresden, ist dabei ein echter Glücksfall. Denn Böttcher, die noch Weinfässer herstellen, sind deutschlandweit rar gesät.

„Unsere Branche umfasst in Deutschland nur noch ein knappes Dutzend Betriebe“, sagt Rainer Götze. Seine Böttcherei ist sogar im Osten der Republik das einzige Unternehmen, das noch Weinfässer herstellt. „Die Nachfrage war in den vergangenen Jahren eher mau – deshalb verdienen wir unser Geld auch vorrangig mit Pflanz-Kübeln“, klingt der Dresdner nicht wirklich glücklich. Denn Aufträge, wie die aus Liegau, sind natürlich das sprichwörtliche Salz in der Handwerks-Suppe. „Noch dazu, wenn die Chemie so gut stimmt, wie zwischen uns“, freut er sich. Was nicht verwundert, denn Rainer Götze ist gleich in doppelter Hinsicht Fachmann. Bevor er Böttcher wurde, studierte er Önologie – Weinherstellung also.

Auf das Holz kommt es an

Und so weiß er natürlich, was ein Weinfass braucht. „Ich gehe dazu mit dem Förster in den Wald und suche die Bäume sehr genau aus“, beschreibt der Dresdner. Jeder Standort schlägt sich letztlich in der Qualität des Holzes nieder. „Es ist ein Unterschied, ob eine Eiche in einer feuchten Tallage steht oder an einem kargen Hang, an dem der Baum langsam wächst“, macht er deutlich. Ein Winzer, sagt er dann, ein Winzer brauche feinporiges Holz. Denn so könne der Geschmack des Holzes besser in den Wein übergehen. Und dieser Geschmack, verrät der Fachmann dann, entsteht ähnlich dem bei einem Toastbrot am Frühstückstisch. „Auch die Fässer werden von innen sozusagen getoastet, um den passenden geschmacklichen Rahmen zum Reifen des Weines zu bieten“, beschreibt Rainer Götze. Und die Toastung, freut sich dann Andreas R. Kretschko ist perfekt gelungen. „Es ist toll, einen solchen Profi zu haben!“

Nun ist der Liegauer Winzer gespannt, wie sein Spätburgunder bei den Weinliebhabern ankommt. Bei den Fachleuten hat er jedenfalls schon sozusagen „volle Punktzahl“ bekommen. Gleich zwei Weinfachzeitschriften haben ihn auf vordere Plätze gesetzt. Den 2016er-Jahrgang, der nun noch ein paar Wochen im Keller an der Langebrücker Straße im Holzfass lagert, wird es allerdings nur in der Gastronomie geben. „Es sind ja nur 400 Flaschen“, sagt der Liegauer Winzer. Aber nun hat er ja noch einige neue Fässer – für den nächsten Jahrgang ...

Und natürlich gibt's Kretschko-Weine ja nach wie vor noch in weiß – Riesling und Weißburgunder – und auch noch den Grauburgunder für die Rotweinfans. Eigentlich wäre es also Zeit, für einen weiteren Weinberg? „Nein, nein – zu schnell, zu groß, wäre nicht richtig“, ist Andreas R. Kretschko überzeugt. Er setzt auf Qualität und langsames Wachsen. Aus den zum Start 2012 beschaulichen 0,1 Hektar Weinberg sind mittlerweile 1,2 Hektar geworden. „Und so soll es erst mal auch bleiben“, sagt er gelassen. Und schaut noch einmal schwärmerisch auf seinen Rotwein ...

www.kretschko-weine.de