



STEPHAN STEINMETZ

Wie einen Biss in eine reife Traube hat unser Autor die Weine des jungen Winzers von der Mosel empfunden. Und einen Weinmacher kennengelernt, der äußerst erfolgreich auf Regelwerke, Prädikate, Öko-Zertifikate und einiges mehr pfeift

TEXT: RAINER BALCEROWIAK FOTOS: EFFILEE



Muschelkalkböden prägen die Weinlandschaft südliche Mosel

Wenn Stephan Steinmetz mit seinen Kindern oder einigen Nachbarn und Kollegen redet, würden wir ihn wohl kaum verstehen, denn dann spricht er Moselfränkisch, einen sehr alten Dialekt, der eng mit dem in Luxemburg üblichen Letzeburgisch verwandt ist. *»Ich will, dass diese Sprache hier erhalten bleibt, sie ist Bestandteil unserer regionalen Identität«*, begründet Steinmetz seine gelebte Multilingualität. Und diese im besten Sinne wertkonservative Einstellung prägt auch seine Arbeit im Weinberg und im Keller, und letztendlich kann man sie im Glas schmecken.

1992 übernahm der damals Zweizwanzigjährige das elterliche Gut, wohl wissend, dass es für einen kleinen landwirtschaftlichen Mischbetrieb mit hohem Fassweinanteil keine Perspektive gibt. Doch der Jungwinzer hatte einen Plan, den er mit bemerkenswerter Konsequenz verfolgte: Kein Wachstum um jeden Preis, kein Aufspringen auf die wechselnden Trends der Weinszene, keine breit diversifizierte Produktpalette. Dafür authentische Weine, die dem Terroir der südlichen Mosel mit ihren Muschelkalkböden entsprechen. *»Ich muss nicht alles machen, sondern beschränke mich lieber auf das, was ich kann und was mir schmeckt«*, fasst er seine Betriebsphilosophie zusammen. Angebaut werden Elbling, Spät-, Weiß- und Grauburgunder sowie Auxerrois. Alles wird trocken ausgebaut, Alkoholgehalte von 13 Prozent oder gar mehr sind (von ganz wenigen jahrgangsbedingten Ausnahmen abgesehen) tabu. Steinmetz dazu: *»Ich mag solche*

fetten Weine nicht trinken, die machen mich satt und müde.«

Entsprechend überschaubar ist sein Angebot. Acht Posten umfasst die Karte. Es gibt pro Jahrgang je einen rebsortenreinen Wein, nur beim Elbling gibt es auch noch eine Literabfüllung. Dazu kommen zwei Crémants. Spätburgunder gibt es als Stillwein nur in besonders geeigneten Jahrgängen, ansonsten wird er zu einem bemerkenswerten Rosé-Crémant versektet.

Aber was ist mit der Lage und den Prädikaten Kabinett und Spätlese, die laut Weingesetz die Qualität eines Weins definieren? Steinmetz hat viele Gründe, dieses Regelwerk zu ignorieren. *»Natürlich könnte ich auf alle Flaschen ›Wehrer*

Ich mag keine fetten Weine trinken, die machen mich satt und müde

Rosenberg« raufschreiben, aber das sagt doch nichts aus.« Mit Prädikaten hat er auch nichts am Hut, obwohl seine Weine in vielen Jahrgängen die Anforderungen erfüllen könnten. Doch er will seine Weine nicht auf ein bestimmtes Mostgewicht trimmen: *»Viel Zucker im Most ist doch nicht das Nonplusultra, und gerade ein Auxerrois kann da sehr schnell seine Zartheit und Finesse verlieren.«* Zudem möchte sich Steinmetz die Möglichkeit erhalten, seine Weine vor der Vergärung etwas anzureichern – was bei Prädikatsweinen verboten ist. Gerne würde er einige Weine als *Landwein der Mosel* etikettieren – doch auch da stößt er an gesetzliche Grenzen, da es in dieser Kategorie Obergrenzen für



den Alkoholgehalt gibt, die er in manchen Jahrgängen überschreitet. Doch derlei Fallstricke der deutschen Weinbürokratie sieht der Winzer ganz gelassen. Er ist in der glücklichen Lage, seine Weine fast ausschließlich an Privatkunden vermarkten zu können, und die interessiere es nicht, »ob da Landwein, Qualitätswein oder Spätlese draufsteht. Die wollen einfach, dass ihnen der Wein schmeckt«. Entsprechend bescheiden sind seine Marketingaktivitäten. Ohnehin hat Steinmetz schlicht keine Zeit, ständig zu Messen und Präsentationen zu reisen. Seine sechs Hektar bearbeitet er außerhalb der Lese-

Füße hochlegen, trinken und denken, wie gut man es eigentlich hat

zeit weitgehend alleine, seine Frau Petra ist für Buchhaltung und Vertrieb zuständig. Er sei mal bei einem Event in Hamburg gewesen und habe hinterher gemerkt, dass er dadurch die besten Tage für die Bodenlockerung verpasst habe. Das sei ihm eine Lehre gewesen.

Auch mit dem ganzen Brimborium um Primär-, Sekundär- und Tertiäraromen kann Steinmetz wenig anfangen. Sein leichter, spritziger Elbling ist für ihn einfach »ein Wein der Zukunft, ohne viel Geplänkel: Füße hochlegen, trinken und denken, wie gut man es eigentlich hat«. Generell wolle er »einen Säure-Knack in meinen Weinen, das gehört einfach zur Mosel«. Wem das zu heftig ist, dem empfiehlt er seinen Auxerrois mit sortenbedingt dezenterer Säure und zarter Frucht. Und wer es etwas fülliger und eleganter mag, sei beim Grauburgunder bestens aufgehoben. Und so macht es Jahr für Jahr einen Riesenspaß, seine kleine Kollektion durchzuprobieren: Klare, reintonige Weine mit Knack, sortentypischer Frucht und viel Saft, wie der Biss in eine

reife Traube. Wohl auch das Ergebnis der strengen manuellen Vorselektion im Weinberg.

Wer jetzt meint, das klinge doch arg betulich und selbstgenügsam, ist allerdings auf dem Holzweg, denn Steinmetz sucht immer wieder nach neuen Herausforderungen, ohne dies an die große Glocke zu hängen. Auf einer neu gepachteten Rebanlage hat er in Kooperation mit der Weinbauuniversität in Geisenheim zweihundert verschiedene Klone von alten Elblingreben gepflanzt, um deren Eigenschaften zu beobachten. Damit habe er »den kompletten Elbling-Genpool auf meinem Berg«. Pflege und Erhaltungszüchtung dieser Rebsorte seien ihm nun mal eine Herzensangelegenheit, da die Weinkultur dieser Region ohne Elbling nicht denkbar sei. Auch die 2007 begonnene Umstellung auf biologischen Weinbau ist mittlerweile abgeschlossen und von der Öko-Kontrollstelle zertifiziert. Doch auf den Etiketten sieht man kein Bio-Label. »Ich habe die Umstellung nicht zu Marketingzwecken gemacht, sondern um meine Böden nachhaltiger bewirtschaften zu könne, was auch der Weinqualität zugute kommt. Das Label ist mir viel zu schwammig und sagt ja auch nichts über den möglichen Schadstoffgehalt im Wein aus, da die konventionellen Pflanzenschutzmittel über den Winddrift auch auf meine Berge kommen«, so Steinmetz. Doch eine kleine Eskapade leistet er sich auf seinen Etiketten dennoch: Dieser Wein besteht aus 100% Leidenschaft ist auf jeder Flaschen zu lesen. Eine Behauptung, die man für bare Münze nehmen kann. 

WEINGUT STEPHAN STEINMETZ

Am Markusbrunnen 6
54439 Wehr an der Mosel
www.stephan-steinmetz.de

DIE WEINE (ALLE JAHRGANG 2014)

Elbling Landwein (1 Liter)
5 Euro

Elbling QbA
5,40 Euro

Weißburgunder QbA
6,80 Euro

Auxerrois QbA
6,80 Euro

Grauburgunder QbA
7,60 Euro

Die Crémants
Elbling Crémant brut
9,50 Euro

Liaison Cuvée Crémant brut
11 Euro

Crémant RosaRot brut
12,50 Euro

