

# Konrad Salwey, Burgunderman

TEKST & FOTOGRAFIE: RENÉ VAN HEUSDEN

Hoe belangrijk terroirs ook zijn voor het karakter van wijn, het zijn uiteindelijk toch individuele producenten die het verschil uitmaken. Door net even andere accenten te plaatsen dan hun collega's. En door telkens de grenzen op te zoeken van wat wel en niet kan. Producenten met een uitgesproken visie, die zich niet laten afschrikken door tijdelijk onbegrip van de buitenwereld. Perswijn ontmoette er een in de Badense Kaiserstuhl.

Middagmaaltijd op de binnenplaats van Weingut Salwey in Oberrotweil. Helemaal naar het romantische beeld van eten met de wijnboer aan zijn keukentafel. Op het bord: Flammkuchen en groene salade; eenvoudig maar lekker. In het glas: tintelfrisse Grauburgunder Kabinett 2014 met nog geen 12% alcohol. Hm! De wijnboer: Konrad Salwey. Bescheiden, geen globetrotter, maar een gezinsman. Iemand die zonder blabla zijn wijnen laat proeven. Volgens hem moeten die wijnen voor zichzelf spreken. En dat doen ze! Sterker nog, zijn wijnen uit 2013, een lastig jaar, zijn zelfs ronduit indrukwekkend. Pure elegantie.

## DROGE BURGUNDER

Weingut Salwey ligt pal naast de kerk van Oberrotweil, een van de bekendste dorpen van de Kaiserstuhl. Konrad kwam in 2002 in het bedrijf als rechterhand van zijn vader Wolf-Dietrich en kreeg in de jaren daarna steeds meer verantwoordelijkheid. Chef werd hij definitief in 2011 na het verongelukken van zijn vader. Hij is de derde generatie van een familie die zich pas na de Tweede Wereldoorlog in de Kaiserstuhl vestigde. Zijn vader was een markante persoonlijkheid, die samen met collega's als Joachim Heger van Weingut Dr. Heger en Fritz Keller van Weingut Schwarzer Adler als een hartstochtelijk ambassadeur voor de Kaiserstuhl-nieuwe-stijl optrad. Het motto van wijngoed Salwey verwoordt die stijl perfect: *Immer trocken. Immer Burgunder*. Nu is dat bijna vanzelfsprekend, maar we moeten wel bedenken dat de omslag naar droog pas in de jaren tachtig op gang gekomen is.

Konrad heeft zich ten doel gesteld die stijl verder te verfijnen. Een stijloefening in droge Burgunder dus. Was Spätburgunder de lieveling van zijn vader, voor Konrad is dat Grauburgunder. Hij kenmerkt de drie Burgundervarianten als volgt: weißburgunder is neutraal, grauburgunder opwindend en spätburgunder ontspannend. De Burgunderman is overigens wel iets rekkelijker in de leer dan zijn motto doet vermoeden: hij heeft ook wat chardonnay en syrah geplant – bij wijze van experiment.

## GROSSE LAGEN

Het wijngaardbezit van Salwey omvat 40 hectare – behoorlijk veel voor een individueel wijngoed – en is verdeeld over vier *Lagen* in



Burgunderman Konrad Salwey



De wijngaard Kirchberg

Oberrotweil met zijn vulkaan- en lössbodems en één Lage in het 'buitengewest' Glottertal aan de rand van het Zwarte Woud. In Oberrotweil zijn er drie geklasseerd als Große Lage (aan potentieel voor grote wijnen dus geen gebrek):

- Kirchberg: Salweys 'huiswijngaard', want voor 80% in eigendom. Lastig te bewerken, stenige en soms rotsachtige bodem met onder andere melaniet op een oude vulkaankegel. Percelen op het zuiden en zuidwesten. Hechte, minerale wijnen.
- Eichberg: wijngaard aan de kant van Bischoffingen met een overal perfecte ligging op de zon. Diepe bodem van vulkanische oorsprong met as en tufsteen.
- Henkenberg: vrij vlakke wijngaard van vulkanische oorsprong tussen Oberrotweil en Burkheim. Hier stond ooit een galg om misdadigers op te hangen, in het Duits *henken*. De bodem lijkt sterk op die van de Eichberg en levert wijnen met inhoud en lengte. Met name grauburgunder gedijt hier goed.

Voor alle drie geldt dat ze sterk kalkhoudend zijn.

Niet-geklasseerde wijngaarden zijn de Käsleberg in Oberrotweil, die alle lössbodems in de gemeente omvat, en de Glottertäler Eichberg. Druiven uit deze Lagen worden alleen gebruikt voor basiswijnen, alias *Gutsweine*.

## SLANK EN FRIS

Konrad leerde het wijnvak van zijn vader, als student in Geisenheim en tijdens stages bij vooraanstaande bedrijven in Franken, Pfalz, Bourgogne en Elzas. Zoals wel meer Badense producenten heeft hij een warme band met Frankrijk – zozeer zelfs, dat hij een fervent

petanquespeler is. Ook maakt hij er geen geheim van dat hij wijnen wil maken in de stijl van Bourgogneproducent Coche-Dury. Dat betekent dus ultieme precisie en finesse.

Vroeger waren de wijnen van Salwey wel eens aan de heftige kant door veel rijpheid, alcohol, concentratie en hout. Die tijd is voorbij. Ze zijn duidelijk slanker en frisser geworden, door vroeger te plukken. Dat plukken gebeurt met de hand, dus selectief. De opbrengst is maximaal 45 hectoliter per hectare, maar voor Große Gewächse bedraagt die soms maar 25 hectoliter per hectare. Na een vrij lange mostinweking vergisten de wijnen spontaan in groot hout tot ze volledig droog zijn. Wit blijft standaard onder 1 gram restdruis per liter, rood onder 2 gram per liter. Voorafgaand aan de botteling ondergaan ze geen klaring en als het even kan ook geen filtering. Salwey geeft al zijn wijnen, met uitzondering van die van basiskwaliteit, opvoeding in groot hout of barriques. Wit gaat structureel in groot hout, rood vooral in barriques. Het hout daarvoor komt niet uit Franse bossen, maar van eiken in de Kaiserstuhl.

## SALWEY 2013

Salwey biedt zijn wijnen aan op drie niveaus: Gutsweine, RS (Reserve Salwey) en Große Gewächse. Voor zijn Gutsweine, uitgebracht als Kabinett en inclusief enkele niet-Burgunder, werkt Salwey behalve met eigen fruit ook met dat van telers. Lichtvoetig, karakteristiek voor het druivenras en met een hoge doordrinkfactor.

Echt fascinerend wordt het met de lijn RS uit 2013. Niveau Spätlese, uitsluitend Burgunder uit de drie topwijngaarden, maar zonder naam van een Lage. *Ortsweine* dus. Wit met 11 maanden groot hout, rood op 1/3 nieuwe en 2/3 gebruikte barriques. Slechts 12,5% alcohol (een enkele keer 13%), minieme houttoets, strak-droog, spannende zuren en mineralen, zeer gastronomisch.

De top van de piramide vormen de Große Gewächse, wijnen met een surplus aan diepgang en complexiteit ten opzichte van RS. Ook hier groot hout voor wit, nieuwe barriques voor rood. In 2013 een superieure Kirchberg Weißburgunder en dito Eichberg Grauburgunder. Bij de Spätburgunder proef je puur kersensap met een Bourgondische touch. Lastig kiezen tussen het magnifieke fruit van de Henkenberg en de minerale concentratie van de Kirchberg. Een luxeprobleem bij zoveel moois.

*Zoals wel meer Badense  
producenten heeft Salwey  
een warme band met  
Frankrijk*

## Importeurs

Neerlands Wijnhuis, Duijnhoven Wijnen.