

Der Weinbegleiter

Konrad Salwey führt in seinem Weingut in Oberrotweil am Kaiserstuhl die begeisternde Tradition ausdrucksstarker, sehr trocken ausgebauter Weine fort

Seine Augen funkeln hinter den Brillengläsern. Winzer Konrad Salwey spricht mit ansteckend überzeugender Leidenschaft und größter Offenheit über seine Passion, er nennt es „Weinbegleitung“. Nach dem tödlichen Autounfall seines Vaters, Wolf-Dietrich Salwey im Januar 2011, einem Winzer-Urgestein am Kaiserstuhl, der mit seinen klaren und doch so herrlich vielschichtigen Weinen den ausgezeichneten Ruf dieses Spitzenweinguts begründete, ist Konrad Salwey heute alleine für die Geschicke des Betriebs in der dritten Generation verantwortlich.

Als sein Vater 1985 das elterliche Weingut in Oberrotweil von seiner Mutter übernahm, häufte er durch Zukauf neuer Lagen erst mal den Schuldenstand auf, blieb aber seiner kompromisslosen Linie – „ausdrucksstarke Typen im klassisch trockenen Stil“ zu vinifizieren – stets treu. Salwey war auch Mitbegründer des Verbands Deutscher Prädikatsweingüter (Regionalverband Baden); seit 1910 ist der VDP bis heute die führende Vereinigung der Spitzenerzeuger in Deutschland.

Sohn Konrad, ausgebildet bei Zind Humbrecht und Michel Juillot in Frankreich, kehrte nach dem

Studium in Geisenheim im Sommer 2002 ins elterliche Weingut zurück. Vater und Sohn pflegten einen leidenschaftlichen Disput und waren sich beim Weinmachen oft nicht einig. „Ich wollte halt vieles anders machen, nicht wirklich besser, sondern anders. Ich war damals für die Weißweine verantwortlich, ein paar Jahrgänge waren sehr gut, aber ich habe es gar nicht so richtig verstanden warum“, erzählt Konrad Salwey über die intensiven Jahre zu zweit.

2005 wurde in Niederrotweil groß in eine neue Kellerei investiert. Dann kam 2006 das Katastrophjahr der Winzer, und Salwey musste zukaufen, um die Nachfrage zu befriedigen. Das hat beiden nicht gefallen und so hat man noch mehr Flächen gepachtet, um der wachsenden Nachfrage gerecht zu werden. Seither gehört die Qualität der Weiß- und Rotweine von Salwey beständig zu den Spitzenprodukten aus Baden. Und so prägen die Lößterrassen und die steilen Hänge aus verwittertem Vulkangestein die verschiedenen Lagen des Guts, wie der Kirchberg, der Oberrotweiler Eich- und Henkenberg, der Kässleberg und der Glottertäler Eichberg, die alle umweltschonend bearbeitet werden. Die feinstoffliche Mineralität, die elegante Säure, der fruchtige Grundcharakter und der gut ausbalancierte Alkohol sind die gemeinsamen, auch noch sehr bekömmlichen, Eigenschaften dieser Weine.

WEINSORTIMENT

Salwey gliedert sein Weinprogramm in drei Stufen, die Gutsweine Kabinett, die Reserve Salwey RS (Spätlese) und die Großen Gewächse GG. Letztere müssen immer vom VDP zertifiziert werden. Der Grauburgunder steht im Zentrum der Weißweinproduktion und ist die große Liebe des Chefs. Ob im Jahr 2010 als fruchtig klarer Gutswein oder als vollmundige Reserve im großen Holzfass ausgebaut, oder – die Krönung – als aromatisch, wunderbar differenziertes Großes Gewächs



Aromen von Quitten und Birnen prägen den Weißburgunder 2010.

FOTOS: MICHAEL WISSING

vom Henkenberg, mit seinen feinen Blüten und Gewürzaromen und seiner leichten Honignote im Geschmack – die Grauburgunder sind die Visitenkarte des Hauses. Auch der Weißburgunder 2010 vom Henkenberg, als Großes Gewächs ausgebaut, ist mit seinen Quitten- und Birnenaromen und seinen an frische Kräuter und Melonen erinnernden Geschmacksnoten schlicht großartig. Der feinfuchtige Weißherbst aus dem Glottertal, als Gutwein oder Reserve ausgebaut, gilt für viele als der Beste seiner Art in Baden. Erwähnen muss man natürlich auch die Sorten Muskateller, Auxerrois und Riesling.

Die meist im kleinen Barriquefass ausgebauten Spätburgunder sind die heimlichen Stars. Das Holz dieser Fässer stammt zu zwei Dritteln aus dem Kaiserstuhl und zu einem Drittel aus Frankreich. Sie werden im Burgund zusammengebaut. Im Holzfassbereich, so natürlich auch bei den Rotweinen, setzt Salwey auf Spontanvergärung. „Das Risiko ist natürlich höher, man braucht viel Zeit und kann eigentlich nichts machen außer zu warten“, erklärt er. Das Große Gewächs „Kirchberg Rappen 2009“ bekommt seinen Namen von den mitvergorenen Stielen, genannt Rappen, die für Geschmack und

Lagerfähigkeit sorgen. Es ist ein feiner, eleganter, fast mystisch duftender Wein mit Kirsch- und Raucharomen, den man gut noch 10 Jahre lagern kann. Während 2009 die höchst prämierten Rotweine des Weinguts waren, gibt der noch junge, sehr trockene, sehr vielschichtige Jahrgang 2010, mit seinen dunklen Schokolade- und Mokka-Aromen und seinen rauchigen Noten noch nicht alle Geheimnisse preis.

IM REBERG

Natürlich spielen Gründung, auch Pferdemit, und die richtige Bodenbepflanzung eine zentrale Rolle in den Weinbergen. Bei Salwey ist dort fast alles Handarbeit, die Trauben werden stark reduziert und viele uralte Rebstöcke tragen in den Spitzenlagen zum so besonderen Geschmacksbild bei.

SONST NOCH

Privatkunden, Fachhändler und Gastronomen aus ganz Deutschland begeistern sich für die großen und kleinen Gewächse von Salwey. Besonders freut es den jungen Chef, dass gerade Kunden aus der Region immer häufiger bei ihm einkaufen.

Christian Hodeige

► „Weingut Salwey, Hauptstraße 2, 79235 Oberrotweil am Kaiserstuhl, ☎ 07662/348, www.salwey.de



Wollte es halt anders machen: Prädikatswinzer Konrad Salwey

baden.

essen.
trinken.
leben.

geniessen.