

Bio-Dynamik im Weinbau

25.03.2009, 10:55 | Freizeit, Bunt, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Weingut Duijn*

Presseagentur: *Text/PR und ...mehr*



Sonne, Mond und nach den Sternen greifen

Jacob Duijn, gebürtiger Holländer, ehemaliger Sommelier, Querdenker, Autodidakt, ist Bio-Dynamiker der ersten Stunde. Seit 2004 stellt der Winzer seinen Betrieb im badischen Bühl auf biodynamische Bedingungen um. Duijns Ziel ist, das Zertifikat „Demeter“ für seine Weine zu erhalten. Die Einbeziehung kosmischer Rhythmen bei der Weinwirtschaft, beim Düngen und Spritzen mit biologisch-dynamischen Produkten wie Pflanzentees oder Horn-Mistpräparaten, die sorgfältige Pflege des Blattwerks, selektive Handlese bis hin zu einer schonenden Weiterverarbeitung im Keller schaffen eine besondere Qualität, die feine Zungen und Gaumen heraus schmecken.

„Wir müssen uns jedoch auch eingestehen, dass die Biodynamik uns Einiges abverlangt!“, so Duijn. Viel Neues, Ungeahntes ist in der Zwischenzeit passiert. „Das Erstaunlichste ist mit unseren Weinen geschehen“, so Jacob Duijn. „Endlich ist es uns möglich, das viel besprochene ‚Terroir‘ unseren Weinen zu entlocken!“

Jacob Duijns Leidenschaft gehört dem Pinot Noir. Die Traube ist eine Diva, kapriziös, anspruchsvoll und äußerst launisch. Zur vollen Entfaltung benötigt sie Aufmerksamkeit und optimale Lagen. „Dies war ein Beweggrund für unsere Entscheidung, die Anbauflächen von zehn auf sechs Hektar zu reduzieren.“ Der Winzer verabschiedete sich von Parzellen, die nicht mehr hundertprozentig in sein Konzept passten, da sie zu nah an nicht biodynamisch arbeitenden Nachbargrundstücken liegen. „Außerdem möchte ich aktiv jeden Abschnitt im Rebjahr selbst mitverfolgen und mit unterstützen“, sagt der Winzer.

Klasse Pinots in zart rubinrot

Jacob Duijn hat sich und den Weinbau nicht neu erfunden, jedoch ist ein enormer Ruck oder besser gesagt ein frischer Wind durch Weingarten und Keller gegangen. „Sie werden feststellen, die Begeisterung, die Faszination für Biodynamik, der natürliche Umgang mit den Rebstöcken ist in unseren Weinen erkennbar, fühlbar und vor allem schmeckbar!“ So glänzen die Pinots zart rubinrot, in der Nase wirken verführerische Beerennoten, feinste Walderdbeeren, zart erdige Anklänge mischen sich darunter, bereits dort ist die enorme Vielschichtigkeit zu erahnen. Dann am Gaumen ist der Wein ein sinnlicher Verführer, „sexy“, wie Duijn bekennt, ein Gaumenschmeichler mit einer seidigen Tanninstruktur und einem atemberaubenden Nachhall.

Jacob Duijn und sein Weingut

Das Weingut liegt in der Gemeinde Bühl-Kappelwindeck/Ortenau im Anbaugebiet Baden. Der gebürtige Holländer machte sich zuerst als Sommelier in diversen Toprestaurants einen Namen und managte anschließend für ein

renommiertes Weinhaus in Bremen den Verkauf an die Spitzengastronomie. Er kaufte dann im Jahre 1994 von einem ortsansässigen Winzer eine steile Parzelle in der Lage Engelsfelsen mit alten Burgunderreben. Innerhalb weniger Jahre hat sich Jacob Duijn zur Spitze der deutschen Rotweinerzeuger emporgearbeitet. Sein Weingut zählt heute zu den besten Deutschlands, die Weine werden großen Burgundern gleichgestellt. Die Weinberge umfassen sechs Hektar Rebfläche in den Einzellagen Sternenberg (Altschweier) und Engelsfelsen (Bühlertal), sowie der im Alleinbesitz befindlichen Gut Alsenhof (in Lauf, 3,6 Hektar). Sie sind zu 100 Prozent mit Spätburgunder bestockt, die trotz der jungen Geschichte des Weingutes im Durchschnitt 25 Jahre alt sind. Beim Kauf neuer Parzellen wird dem Alter der Reben höchste Bedeutung beigemessen. Das kompromisslose Streben nach Qualität schließt die Biodynamik mit ein. Seit 2004 stellt Jacob Duijn gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin Anne Seifried seinen Weinbetrieb auf die anthroposophischen Grundsätze nach Rudolf Steiner um.

Die Rotweine werden in den drei Linien produziert: „Laufer Gut Alsenhof“, „Jannin“ (Sternenberg) und dem Flaggschiff „SD“ (Engelsfelsen). Jährlich werden nur ungefähr 20.000 Flaschen Wein produziert. Seit 2007 gibt es auch die „Bühler Charme“-Weine, eine Linie im mittleren Preissegment.

Biodynamik

Der biodynamische Weinbau stellt höchste Anforderungen an den Anbau und die Arbeit im Weinkeller. Statt Technik und Chemie sind vom Winzer besonderes Fachwissen nach der Lehre von Rudolf Steiner, ein hohes Maß an Intuition und intensive Erfahrung im Weinberg sowie im Keller gefragt. Biodynamischer Weinbau sieht die Natur und den Menschen wieder in ihrer Einheit. Die Rebe, die Traube als Bestandteil des sie umgebenden natürlichen Umfeldes wird auch nach kosmischen Rhythmen, Sonne – und Mondphasen gepflegt. Dementsprechend ist der Wein ein Ergebnis des Terroirs und des Mikroklimas, und nicht chemischer oder technologischer „Prozesse“. Auch die Arbeit im Weinkeller ist von der ganzheitlichen Philosophie durchdrungen, ohne Schönung oder Filtration durch Menschenhand.

Aktuelle Auszeichnungen

Eichelmann 2009: 5 von 5 möglichen Sternen

Gault Millau 2009: 3 von 5 möglichen Trauben

Feinschmecker: FFFF von FFFFF

wein-plus.de: 4 von 5 Sternen

Magazin Vinum: Jacob Duijn unter den 100 besten Winzern Deutschlands

Magazin Gourmet-Reise: Jacob Duijn unter den besten Winzern Deutschlands

Portrait

Im Bühlertal bei Baden-Baden verwirklichte der Holländer Jacob Duijn seinen Traum – ein eigenes Weingut. Es war mehr eine Laune des Zufalls, als der erfahrene Sommelier 1994 den ersten Weinberg von einem ortsansässigen Winzer kaufte. Inzwischen hat Duijn seinen Betrieb beachtlich erweitert und sich innerhalb weniger Jahre zur Spitze der deutschen Rotweinerzeuger emporgearbeitet. Sein Weingut zählt heute zu den besten Deutschlands.

<https://www.openpr.de/news/294720/Bio-Dynamik-im-Weinbau.html>