

»GUTER WEIN BRAUCHT GEDULD«

DER MAINZER Restaurant- und Weinführer ist über die Gastronomie hinaus gut eingeführt in der rheinhessischen Weinszene, auch weil Betriebe kritisch getestet und viele Weine und ihre Erzeuger empfohlen werden, die es wirklich wert sind.



In der aktuellen Nummer ist Sensationelles nachzulesen! Erstmals gelang einem Betrieb zweimal hintereinander ein Sieg in einer der beiden Verkostungen, die der Mainzer Weinsenat vornahm. Das Weingut Oswald in Wahlheim ließ einem Erfolg mit seinem 2012er Spätburgunder in 2014 einen weiteren Triumph mit dem Jahrgang 2013 folgen – erneut gegen härteste Konkurrenz. Grund genug für Weinführer-Autor Rudolf Knoll, sich mit dem Macher Simon Müller-Oswald zu unterhalten.

Sie heißen Müller-Oswald, das Weingut »nur« Oswald. Wie ist die Konstellation im Haus?

Ich bin der Neffe des Inhabers, Winzermeister Volker Oswald. Mein Onkel ist inzwischen 60 Jahre alt. Er hat den Betrieb rund 40 Jahre lang ganz allein geführt und möchte sich allmählich zurücklehnen. Eine Übergabe ist, wenn alles normal verläuft, für 2018 geplant.

Sie sind aber selbst noch ein sehr junger Weinmacher, gerade 23 Jahre jung. Wie lange befassen Sie sich selbst mit Wein?

Die Entscheidung, Winzer zu werden, fiel schon nach dem Ende der Schulzeit.

Ich musste aber neben meinem Onkel auch meine Eltern überzeugen, dass das für mich der richtige Weg war. Mein Vater ist Informatiker, meine Mutter Zahnärztin, sie sind also branchenfremd und mussten für sich selbst erst mal umsetzen, welche Zielsetzung der Sohn hat.

Hatten Sie Glück mit ihren Ausbildungsbetrieben?

Das kann man wohl sagen. Viel gebracht hat mir die Lehrzeit beim Weingut Peth-Wetz in Bermersheim. Mein Lehrherr Christian Peth übernahm Ende der 90er Jahre die Verantwortung in einem Betrieb, der fast ausschließlich Fasswein produzierte. Er musste viel Aufbauarbeit leisten. Das war für mich ein sehr gutes Vorbild. Einige Monate war ich auch bei Philipp Wittmann in Westhofen. Diese Zeit war besonders in Sachen Riesling sehr wichtig.

Aber das war nicht die einzige Ausbildung, die Sie machten...

Nein, ich studierte außerdem sechs Semester im Weincampus Neustadt und habe hier einiges an Wissen in mich aufgesogen. »Erfahrung und Passion« war das Motto des Studienganges, das passte wunderbar.

Steht noch etwas auf dem Programm, etwa Touren in andere Länder?

Ich habe so viele Ideen, die ich im Weingut umsetzen will. Da bleibt keine Zeit für lange Ausflüge. Aber im nächsten Jahr will ich zumindest einen Monat lang Südafrika und Neuseeland bereisen.

Blieb neben der Arbeit im Betrieb und dem Studium noch Zeit für andere Aktivitäten?

Ich bin einer, der sich gern in der Ortsgemeinschaft engagiert. Deshalb bin ich bei der Freiwilligen Feuerwehr und beim Turnverein in der Vorstandschaft dabei. Bei der Feuerwehr habe ich schon einige Einsätze bei Bränden hinter mir, und Verkehrsunfälle.

Gibt es Unfälle oder Zusammenstöße mit dem Onkel bei der Arbeit im Weinberg und Weinkeller?

Draußen sind wir einer Meinung. Wir ernten auf unseren acht Hektar mit der Hand. Im Keller sind wir manchmal noch

unterschiedlicher Auffassung, da wird dann intensiv diskutiert. Mein Onkel musste auch verstehen lernen, dass wir investieren müssen, zum Beispiel in Barriques. Aber inzwischen hat er erkannt, dass sich solche Ausgaben qualitativ bemerkbar machen.

Wie entstanden ihre beiden Siegerweine?

Ich vermute, das liegt vor allem an unserem Weinberg, der sich in Südhanglage neben dem Weingut befindet. Der Boden



ist sehr mager, die Reben teilweise schon recht alt. So wird die Erntemenge nicht hoch. Wir reduzieren zwar unseren Ertrag und ernten selektiv. Aber wir müssen hier nicht extrem ran. Die Trauben

haben auch so mehr Geschmack und weniger Flüssigkeit. Im Keller praktizieren wir eine etwas längere Maischestandzeit. Anschließend kommt der Jungwein in neue und gebrauchte Barriques, deren Inhalt später zusammengeführt wird. Dann ist Geduld angesagt. Das Warten und Nicht-in-das-Werden-des-Weines-eingreifen führt zu den besten Resultaten.

| RUDOLF KNOLL

