

Im Weinberg



Die Weinberge, die sich sanft in die Landschaft schmiegen, werden von der Septemberabendsonne vergoldet und angeglüht, inmitten dieser prächtigen Kulisse steht ein schönes Palais im Florentiner Stil, die „Villa im Paradies“. Dort, in Deidesheim in der Pfalz, findet man die Sektmanufaktur Motzenbäcker, eine der besten Adressen in Deutschland.

Das liegt zum einen an der Tradition, die hier seit dem 18. Jahrhundert sorgfältig gepflegt wird, zum anderen am Enthusiasmus von Marie Menger-Krug. Schon im 19. Jahrhundert war Deidesheim für seine ausgezeichneten Lagen bekannt, im Palais lebte damals die Familie Seyler und betrieb – wie sollte es anders sein – natürlich Weinbau.



Häufiger Gast und ein Freund der Familie war Karl May, der sich mit seinen Romanfiguren Winnetou und Old Shatterhand unsterblich machte. Sein Faible für gute Weine lockte den Schriftsteller immer wieder in dieses Palais, wo er seiner Leidenschaft nach Herzenslust frönen durfte und sich inspirieren ließ. Auch der Komponist Johannes Brahms hatte seinerzeit das Vergnügen in der Villa nächtigen zu dürfen.

In dieser Atmosphäre der Heiterkeit, der Schönheit, empfängt uns herzlich Marie Menger-Krug, die mit Verstand und Leidenschaft ihren Sekt zur Perfektion ausbaut.



Marie liebt ihre Weinberge, kennt jede Rebe, jeden Weg. Geduldig erzählt sie mir von den Rosen, vom Lavendel, von den Malven und vom Klee, von den Obstbäumen, die in sanfter Ordnung die Weinberge säumen. Übrigens haben die Rosen heute wie damals eine praktische Funktion: Sie zeigen uns, ob die Reben durch einen heimtückischen Schimmelpilz bedroht werden, ist die Rose befallen, ist auch der Weinberg in Gefahr!

Schon Anfang September stehen die Reben voll im Saft, der Klimawandel hat sein übriges dazu getan, die Lesejahr für Jahr ein Stückchen nach vorne zu verschieben, das ist Segen und Fluch zugleich.

Ich lerne etwas über die verschiedenen Lagen am Ruppertsberger Reiterpfad, wo sich die Weinberge wie an einer Perlenschnur entlang reihen. Jeder von

ihnen hat seine eigene Geschichte und sogar seinen eigenen Kosenamen. Ganz oben steht „die Mauer“, es gibt „den Jungen“, den „Himmel so Nah“ und den „Trimm Dich“. Letzterer ist übrigens ein steil in die Höhe führender Weinberg, der ehemals gerne „Bück Dich“ genannt wurde. Zu Zeiten des Großvaters schickte man wohl nur die hübschesten Frauen dort hinein, im Zuge einer korrekten Semantik wurde der Name ein wenig entschärft!



Im Weinkeller

Gleich am Eingang des imposanten Kellers stehen die großen Mondeichenfässer, das Holz dafür wird nach dem ersten Vollmond geschlagen, es ist haltbarer und härter als herkömmliche Fasshölzer. Marie Menger-Krug beobachtet die Natur ganz genau, lebt mit ihr, lernt von ihr. In diesen Fässern lagert der allerbeste Wein, der Chardonnay und der Riesling. Nur die besten Trauben finden den Weg in diese exklusiven Fässer, wo sie dann 11 Monate reifen dürfen, zumeist auf der Vorhefe und natürlich spontan vergoren, das ist das Geheimnis, das ist der Schlüssel zum Erfolg!

Wir trinken einen Rosé Brut aus der Spätburgunder Traube, herrliches Goldrosa, zartes Mousseux, subtile Frucht, Everybody's Darling!

Marie arbeitet gerne mit dem Holz, die Rotwein-Barrique-Proben sind eine besondere Herausforderung, auf einer längeren Strecke wird jedes Fass einzeln geprüft und degustiert!

Jedes Jahr entwickelt die Winzerin von neuem ein Gefühl für ihre Sekte, Wetter, Holz, Rebe, alles bewegt sich, alles ändert sich, ein stetiger Kreislauf.

Ganz im Sinne der Kellertradition kühlt Marie Menger-Krug mit Wasser, täglich werden Proben genommen, um die Entwicklung ihrer „Kellerkinder“ zu kontrollieren, so nennt sie zärtlich die Fässer.

Das Gärverhalten ist diffizil, erstaunlicherweise verhält sich so manches Fass bei gleichen Bedingungen ganz anders als sein Nachbar, eine Geheimwissenschaft!



Akribisch beobachtet Marie die Entwicklung der Fässer, entdeckt frühzeitig Schwächen und Stärken.

Sie arbeitet mit der *Méthode Rurale*, das ist ein ursprüngliches Verfahren, bei dem zunächst die allerbesten Trauben geerntet werden, die Seele des Sektes. Die Trauben werden dann mit Champagner-Hefen im Tank angegärt, wenn sie schließlich den richtigen Restzuckergehalt haben, also wenn sich der korrekte Druck in der Flasche aufbaut, werden sie von der Hefe herunter zum Sekt gefüllt. Der Weg geht also nicht über den Wein, sondern direkt zum Sekt.



Ein riskantes Verfahren, das der Winzerin regelmäßig die Schweißperlen auf die Stirn treibt. Übrigens werden alle Weine ökologisch an- und abgebaut, alle von den eigenen Weinbergen.

Zum Schluss dürfen wir noch 30 Jahre alte Flaschen bestaunen, die man sofort öffnen könnte, um sie mit dem größten Vergnügen leer zu trinken



Die Sektkollektion

- klassische Flaschengärung
- ökologisch an- und abgebaut
- individuell, viel Terroir, unnachahmliche Eleganz

Die Linie

- Motzenbäcker Brut Nature
- Motzenbäcker Riesling Brut
- Motzenbäcker Blanc de Blanc
- Motzenbäcker Rosé Brut Nature

Villa Im Paradies
Weinstraße 80
67146 Deidesheim
Tel. +49 6326 / 6040
Fax +49 6326 4179
<http://villa-im-paradies.de/>

Pressekontakt Grandgourmand:

www.grandgourmand.de
Chefredakteur: Mathias Guthmann
mathias.guthmann@grandgourmand.de
phone: +49 (0)15774259259