



Kaum jemand kennt sich so gut mit elsässischem Wein aus, wie Anne Trimbach. Sie ist trotz ihrer Jugend die Grande Dame des Rieslings im Elsaß. Von ihrem Vater, Pierre Trimbach, erbte sie die Liebe zum Wein. Heute ist sie rastlos unterwegs, um ihre Botschaft zu verbreiten und den Wein ihrer Heimat noch bekannter zu machen. Anlässlich der Véritable 18, hatte ich das Vergnügen ein Interview mit ihr führen zu dürfen.

M.G.: Liebe Anne, wenn man vom elsässischen Wein spricht, liegt mir gleich der Name Trimbach auf der Zunge.

Schon 1626 baute man im Hause Trimbach Wein an, eine Hausnummer!

Mit Trimbach verbindet man natürlich Riesling, obwohl man dort auch andere wunderbare Reben, wie zum Beispiel den Gewürztraminer, den Pinot Blanc und den Sylvaner anbaut.

Was macht den Weinbau im Elsass so besonders?

A.T.: Es gibt bei uns nicht sehr viel Regen, wir haben die geringsten Niederschläge in Frankreich. Nach dem Perpignan-Gebiet im Südwesten sind wir die zweittrockenste Region Frankreichs. Wir sind von den Vogesen geschützt, dieses Klima macht es ein wenig einfacher, diese Trauben zu produzieren. Wir haben so viele verschiedene Arten von Böden, 13 ganz unterschiedliche Terroir-Familien. Jede Parzelle hat ein anderes Terroir, erzählt ihre eigene Geschichte.

M.G.: Würden Sie kurz die Lagen des Weinguts Trimbach für unsere Leser charakterisieren?

A.T.: Wir haben 55 Hektar, daher ist es sehr schwierig, sie alle zu benennen. Aber ich kann auf die berühmten Weinberge und die Weine dazu hinweisen: Der Frédéric Emile zum Beispiel, das sind die Weinberge Grand Cru Geisberg und Grand Cru Osterberg, direkt hinter dem Weinhaus. Schöne Böden, Kalkstein, Sandstein, Mergel, Ton, sehr alte Reben.

Natürlich der Clos Ste Hune, eine kleine Fläche, nur 1,67 Hektar, reiner Kalkstein. Jetzt haben wir einige Grand Cru Weinberge, die nach den Lagen benannt werden, wie den Grand Cru Schlossberg und Grand Cru Geisberg.

M.G.: Auf der Véritable können wir den fantastischen Clos Ste Hune 2012 genießen.

Ich entdecke einige Aromen von weißem Pfeffer, viel Mineralik, Trockenfrüchte, Zitronen und Papayas.

Der Wein hat eine enorme Eleganz, wie ein blau-grüner Fluss, der sich geschmeidig durch die Landschaft schlängelt, ein Aromen-Panorama. Ich selbst suche immer ein musikalisches Gegenstück, wenn ich einen Wein probiere. Der Clos Ste Hune erinnert mich sofort an Maurice Ravel, das Klavierkonzert in G-Dur, der 2. Satz.

Wenn Sie an Ihrem Wein arbeiten, was geht Ihnen da durch den Kopf, verbinden Sie dann auch ein bestimmtes Musikstück damit, oder tauchen bestimmte Bilder vor Ihnen auf?

A.T.: Oh, darüber habe ich noch nie nachgedacht, ich liebe Musik, und ich trinke Wein, während ich Musik höre. Ich weiß nicht, ob ich ein besonderes Musikstück mit einem unserer Weine verbunden habe, vielleicht sollte ich das mal probieren!

M.G.: Würden Sie unseren Lesern das Geheimnis dieses Weines verraten, die Geheimnisse des Trimbach-Stils?

A.T.: In den Weinbergen ist alles im Gleichgewicht, die Trauben werden zum richtigen Zeitpunkt geerntet, nicht zu früh, nicht zu spät. Auch die Balance im Keller ist wichtig. Wir schauen nicht auf die Zahlen, wir schmecken nur und wenn wir die Balance spüren, haben wir den Schlüssel gefunden. Für uns ist es nicht so wichtig, wie hoch der Zuckergehalt ist oder wie es sich mit der Säure verhält.

M.G.: Wir alle wissen, dass die Persönlichkeit des Winzers in seinem Wein zum Ausdruck kommt. Gibt es einen besonderen Jahrgang, der für Sie Ihre eigenen Ideen und Träume repräsentiert?

A.T.: Wahrscheinlich einige, ich bin mit diesen Weinen ausgebildet worden und ich mag es, wenn die Weine sehr präzise sind und der Säuregehalt stimmt. Ich mag Jahrgänge wie 2008, 2010, kühlere Jahrgänge.

M.G.: Trimbach-Weine gibt es auf der ganzen Welt, sie werden bei großen Feierlichkeiten ausgeschenkt und sind längst ein Begriff in der Spitzengastronomie.

Mathias Guthmann im Interview mit Anne Trimbach

Ihre Weine stehen in allen 3-Sterne-Restaurants in Frankreich auf der Karte.

Wie wichtig ist in diesem Zusammenhang das Marketing, wie oft reisen Sie um den Globus, um Ihre Botschaft zu verbreiten?

A.T.: Sehr oft, aber nicht nur ich, auch mein Onkel Jean, der heute bei mir ist, reist viel. Wir verbringen Monate auf Reisen. Ich war gerade mal zwei Wochen in den USA, wir reisen ständig!

M.G.: Wein und Essen. Das Elsass ist berühmt für seine großartige Küche, vor allem die klassische Küche ist erstaunlich und authentisch. Haben Sie eine besondere Philosophie, wenn es um die Kombination von Essen und Wein geht? Es ist sehr komplex, was da passiert, soll der Wein das Gericht unterstützen oder eher kontrastieren?

A.T.: Beides. Manchmal möchte ich einen besonderen Wein trinken und koche genau für diesen Wein. Oft wird einfach etwas gekocht, bevor man an den Wein denkt. Wie Fisch und Weißwein. Aber heute ist es wichtig, über Wein nachzudenken, bevor man etwas kocht, sei es in der Michelin-Küche oder in einer Brasserie. Wein und Essen sollen sich vervollständigen, nicht zerstören.

M.G.: Gibt es vielleicht einen deutschen Riesling, den Sie besonders mögen?

A.T.: Oh ja, so viele! Ich liebe die Mosel-Rieslinge, sie sind einzigartig, so etwas kann nur diese Region.

Ich mag die Weine meines heutigen Nachbarn auf der Véritable, Dr. Bürklin-Wolf.

M.G.: Wenn man mit dem Wein aufwächst, gibt es überhaupt einen Gedanken, etwas anderes zu tun?

A.T.: Nun, vielleicht wäre ich gerne Weltmeisterin im alpinen Skisport geworden, aber man muss sich für das Richtige entscheiden.

Mathias Guthmann im Interview mit Anne Trimbach

M.G.: Das Haus Trimbach ist seit einigen Jahren auf der Véritable vertreten. Was ist das Besondere an dieser Messe?

A.T.: Unser Verkaufsleiter Wilhelm lernte Uwe Warnecke kennen und sie wurden gute Freunde. Herr Gresser hatte guten Kontakt zu ihm. Es ist fantastisch, es ist erstaunlich, Uwe Warnecke ist auch ein ganz besonderer Charakter, eine Top-Persönlichkeit.

M.G.: Über den Jahrgang 2015 wird gesagt, dass er vielleicht der beste Jahrgang aller Zeiten wäre, was ist das Besondere daran?

A.T.: Sehr warmer und trockener Jahrgang, kein Regen von Mai bis August, sehr einzigartig. Mein Großvater Bernard sagt, dass er ihn an den 71er erinnert.

Der 2015er ist extremer, wir hatten Angst, nicht genug Säure zu haben, aber dann hat uns der Wein eines besseren belehrt, ein wunderbarer Jahrgang!

M.G.: Gibt es Tage, an denen Sie mit Ihrem Vater Pierre in die Weinberge gehen, um neue Kraft zu tanken und um sich neue Inspirationen zu holen?

A.T.: Oh ja, das mache ich aber gerne auch alleine!

M.G.: Gibt es ein konkretes Projekt, das Ihnen für die Zukunft besonders am Herzen liegt?

A.T.: Ja, ich möchte, dass man das Elsass als eine traditionelle Region betrachtet, aber mit neuen Winzern, mit jungen Winzern, die den Wein besser produzieren als in der Vergangenheit. Ich möchte, dass die Menschen all das Negative der letzten 40 Jahre vergessen und stattdessen das Positive im Elsass anerkennen.

Man sollte über das Elsass anders denken, damit es in der Szene endlich so wahrgenommen wird, wie es ihm gebührt.

M.G.: Liebe Anne, vielen Dank für dieses Gespräch