

Spitzenweine aus dem Hause Petgen-Dahm

Juroren der Wine Trophy in Berlin zeichneten Ökonomierat Ralf Petgen als besten Weinproduzenten Deutschlands aus.

VON MARGIT STARK

SEHNDORF Der warme Regen erfrischt nach der langen Hitze die Trauben, die sich gesund unter dem leuchtend grünen Blätterdach verstecken. „Bleiben wir von Hagel verschont, wird 2017 ein Kracher-Jahrgang“, wagt Ralf Petgen eine Prognose – beste Voraussetzungen also, die Erfolge, die der frisch ernannte Ökonomierat in letzter Zeit eingefahren hat, zu wiederholen. Seit einigen Tagen hat der Winzer aus Sehndorf schwarz auf weiß: Sein Betrieb ist bester Produzent von Stillweinen Deutschland 2017. Diese Auszeichnung verlieh ihm die Jury der Berliner Wein Trophy. „Stillwein ist ein Tropfen, der keine biologischen Aktivitäten

„Bleiben wir von Hagel verschont, wird 2017 ein Kracher-Jahrgang.“

Ralf Petgen

mehr aufweist und der ohne nennenswerten Gehalt an Kohlensäure ist. Er hat seine erste alkoholische Gärung beendet, ist trocken vergoren und weist keine Grundlage für eine weitere Hefe- oder Bakterienaktivität auf“, verrät der Weinbauer aus Sehndorf.

Über 2000 Winzer hatten insgesamt mehr als 12 000 Weine und Sekte bei den für die Vergabe des Sonderpreises maßgeblichen Verkostungen eingereicht, edle Tropfen

vom vergangenen Sommer und dem Frühjahr. In den fünf Kategorien, die für Deutschland ausgeschrieben waren, wurden der beste Schaumwein-Produzent, der beste Hersteller von ökologischen Weinen, die beste Genossenschaft und der beste Weinfachhändler gesucht. Auch Franzosen, Spanier, Portugiesen oder Australier bewarben sich mit ihren Produkten, die je nach Land prämiert wurden.

„Bei einem solch großen und erlesenen Teilnehmerfeld einen der wenigen und daher umso begehrteren Sonderpreise zu gewinnen, ist eine besondere Ehre“, freut sich Ehefrau Brigitte. Noch hält das Ehepaar das Dokument nicht in Händen, das sie als besten Hersteller Deutschlands auszeichnet. Doch seinen Platz hat es schon ausgemacht: an einer Wand der urgemütlichen Probierstube. Als Motiv für die Urkunde, die den Winzerbetrieb als besten Weinproduzenten ausweist, haben die Verantwortlichen das Brandenburger Tor ausgesucht. Vier ausgewiesene Weinexperten haben sie unterzeichnet – darunter Edmund Diesler, Präsident des Deutschen Önologenverbandes. Der Wettbewerb unter der Schirmherrschaft der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV) und der Internationalen Union der Önologen (UIOE) ist nach Worten des Ehepaares einer der am strengsten kontrollierten Wettbewerbe weltweit. „Da wird eine Flasche, die auf dem Tisch steht, blind verkostet und nicht nach

ihrem Etikett beurteilt – unter dem Motto: Der Wein kommt aus dem oder jenem Weingut, also muss er auf jeden Fall gut sein.“ Dazu vergaben die Preisrichter dem besten Weinproduzenten Deutschlands für seine 16 Erzeugnisse, die er vorstellte, 15 Goldmedaillen und eine Silbermedaille.

Die Spitzenbewertungen, die Erzeugnisse aus seinem Haus eingheimst haben, und die Verleihung des Ehrentitels Ökonomierat, den sein Vater Alfons als erster Saarländer trug, hängen nach seiner Meinung eng zusammen. „Es ist das hohe Niveau, auf dem wir arbeiten“, verrät er und bezieht seine Kollegen von der saarländischen Obermosel ein. Neben einer weiteren Qualitätssteigerung, die vor rund zwei Jahren eingesetzt hat, nennt er auch den Klimawandel, der die Güteklasse des Weines begünstigt. „Mittlerweile wächst die Rotweinsorte Merlot auf unserem Muschelkalkboden – im Bordelais neben Cabernet Sauvignon die bedeutendste Qualitätssorte. In Graves, Saint Emilion und Pomerol ist sie Hauptbestandteil der großen Rotweine“, sagt er. „Natürlich gehört ein glücklichen Händchen dazu“, räumt Petgen ein. „Beim Umgang mit dem Wein muss ich als Kellermeister wissen, wann ich aktiv werden muss, und wann ich den Wein werden lassen muss“, gibt er ein Geheimnis preis. Auf den Mann, der gut 30 Jahren mit dem Wein auf Du und Du steht, sind Experten von Vinum, Europas führen-



Das Ehepaar Ralf und Brigitte Petgen gehört zu den besten Winzern Deutschlands. Mittlerweile hat auch die nachfolgende Generation Spaß am Weinanbau.

FOTO: ROLF RUPPENTHAL

des Magazin für Weinkultur, aufmerksam geworden.

So bescheinigte das Verkoster-Team in der März-Ausgabe Petgens Chardonnay Barrique: „In der Nase noch recht verhalten. Am Gaumen wuchtig, mit tragender Säure, mineralisch-erdig, leichte Schärfe

mit Finish. Die Struktur erinnert an Riesling. Quasi ein Chardonnay im Riesling-Pelz.“ Einen Monat später lautete das Urteil der Tester über den Grauen Burgunder aus Sehndorf: „Offene, feinduftige Nase, reife Brine, reifer, aromatischer Apfel. Wahnsinnsäure am Gaumen, dazu die

glasklare Frucht, dann Mandarinenzeste. Großartiger, präziser Wein.“

Was Ralf und Brigitte Petgen freut: Die nächste Generation hat Interesse an Weinanbau und der Arbeit im Keller angemeldet. Sicherlich wird der erfahrene Winzer seinen Nachfolgern einige Kniffe beibringen.