



Der Grafenberg bei Schorndorf: eine von vielen hervorragenden Lagen im Rems-Murr-Kreis. Von den hiesigen Winzern darf man Großes erwarten. Foto: Danijel Grbic Bebop media

„Klares Ziel: Immer noch einen draufsetzen!“

Sommelier Daniel Hasert im Gespräch über Geheimtipps unter den Weingütern im Rems-Murr-Kreis und die „jungen Wilden“

Das Remstal ist in Sachen Winzer-Nachwuchs eines der führenden Gebiete in ganz Deutschland. Dies ist keine Worthülse, kein Marketing-Geschwafel, kein wohlwollend-lokaltypischer Schulterklopper - es ist Fakt. Wir haben mit Sommelier Daniel Hasert über die bislang noch kleinen Namen des Kreises gesprochen, die alsbald auch auf internationalem Parkett einen guten Klang haben dürften.

Wir wollen nicht verhehlen, dass es im Remstal viele große, bekannte Namen gibt, die als Aufdruck auf dem Etikett einer Weinflasche quasi schon als Gütesiegel gelten dürfen. Gleichzeitig steht vielerorts eine junge Generation in den Startlöchern: Studierende Vollprofis, die wissen, wozu es geht, und wissen, was sie wollen. Die „jungen Wilden“, wenn man so möchte; die Remstaler Wein-Elite von morgen. Daniel Hasert – vielfach ausgezeichnete Sommelier, Restaurantleiter im Gasthof Lamm in Remshalden-Hebsack und Eigentümer einer eigenen Weinhandlung in Winterbach – hat uns verraten, welche Betriebe der Weinliebhaber von heute unbedingt schon einmal begutachten sollte, um morgen noch mitreden zu können.

Im Ausland Erfahrung gesammelt

„Der junge Winzer von heute hat studiert, geht reihenweise ins

Ausland, kommt mit neuen Erfahrungen und Ideen, geradezu angriffslustig, wieder zurück nach Hause – und er hat ein klares Ziel: Immer noch einen draufsetzen!“, resümiert Hasert. Die „jungen Wilden“, so sagt Hasert, wissen bestens Bescheid. Hier ergreife niemand den Beruf des Vaters, nur weil es „halt schon immer so war“. Vielmehr steckten da Ehrgeiz, Leidenschaft und echte Visionen dahinter.



© dinostock / Fotolia

Hinsichtlich Talenten ganz weit vorne mit dabei

Im deutschlandweiten Könnervergleich rangiere Württemberg ganz dicht hinter Rheinhessen und der Pfalz, findet Hasert: „Nach denen haben wir hier im Remstal mit Sicherheit die größte Dichte an jungen Talenten.“ Auch werde der Wechsel der Generationen nirgendwo derart entschieden und stringent vollzogen „wie hier bei uns“. Diese geballte Power sei allerdings auch nötig, um beim Vergleich und im Wettbewerb zu bestehen, findet Daniel Hasert. „Der Blick über den Tellerrand spielt eine größere Rolle denn je“, weiß der Fachmann. „Man muss wissen, welche Rebsorte in die eigene Region passt, welche bei uns vom Klima, vom Boden, von der Erziehung des Rebstocks her Sinn macht.“

Umdenken: Mit viel Liebe zum Detail und jeder Menge Fachwissen Neues gestalten

Ein Umdenken hat auch hinsichtlich der Reifung stattgefunden: War beispielsweise beim Spätburgunder einst die Devise, je mehr Holz, desto besser, gehe man mittler-



Sommelier Daniel Hasert.

weile davon eher wieder weg. Und wenn schon Holz, dann überlege man sich sehr genau, welches das denn sein solle und welchen Einfluss dies auf den Wein nähme. „Dabei geht es um die Größe des Fasses, um Zweitbelegung oder Drittbelegung, um die Holzart, dessen Herkunft – all das wird Teil der Gleichung“, weiß Hasert.

Vor etwa 20 Jahren habe das noch kaum eine Rolle gespielt. „Heute verfügen die Jungwinzer über dieses Wissen: Sie lernen in aller Welt bei den Top-Weingütern und wissen, welche Fässer dort verwendet wurden und wie das den Wein beeinflusst. Dieses Wissen bringen sie gezielt ein.“ Die Erfahrung paart sich mit einer gesunden Lust am Experimentieren. Hier nennt Hasert das

„Beton-Ei“ als gängiges Beispiel: „Das Ding ist innen hohl, sieht aus wie ein Hinkelstein von Obelix, ist aber komplett aus Beton. Es verhält sich wie ein Fass, bleibt aber neutral im Geschmack.“ Solche „Beton-Eier“ seien mittlerweile in gefühlt jedem dritten Betrieb im Remstal zu finden. „Es wird viel ausprobiert und getestet. Auch beim Anbau.“

Appell des Sommeliers: Typizität bewahren

Wichtig ist Hasert, bei aller Freude am Neuen die Typizität des Remstals zu erhalten: „Eines unserer Merkmale für Württemberg und das Remstal ist der Lemberger. Damit könnten wir so richtig angreifen.“ Gleichzeitig sei das Remstal sehr stark in Sachen Cuvée: „Der Schwabe ist einfach ein Tüftler. Und gerade bei der unvergleichlichen Rebsorten-Vielfalt, die das Remstal zu bieten hat, hat man diesbezüglich hier bei uns etliche Möglichkeiten.“ Dann geht es ans Eingemachte: Daniel Hasert kräuselt die Stirn und überlegt kurz. Nicht, weil die Antwort schwerfällt; nicht, weil es schwierig wäre, einen tatsächlichen Geheimtipp im Remstal herauszufinden; vielmehr deshalb, weil er niemanden vermissen möchte.