



Wenn ein Mann auf seine Frau hört...

... dann jubelt die Weinwelt.

Bettina Linnig

Besser konnte es einfach nicht kommen. Eine Einladung von Claudia Stern – mit dem Deutschen Gastronomiepreis in der Kategorie „Food“ ausgezeichnete Gastgeberin – ins „Vintage“, Restaurant und Weinbar im Rheinau Hafen in Köln. Und das alles bei Bilderbuchwetter. Chapeau, toll organisiert, und somit stand einem Master Tasting der besonderen Klasse nichts mehr im Weg. Vorgestellt und verkostet wurden Pinot Noir von Jay Christopher Somers aus Oregon. Im äußersten Nordwesten der USA demonstriert Jay, dass man auch hier Pinot Noir im Burgunder-Stil produzieren kann. Sogar ausgezeichnete. Aber ich beginne vielleicht doch mal von vorn.

Eigentlich hatte Jay Christopher Somers sich alles ganz anders vorgestellt. Er galt als ein ganz großer Gitarrist in der Jazz-Szene und die Fachwelt sagte ihm eine entsprechende Karriere voraus. Aber auf einem Bein steht man bekanntlich nun mal nicht so gut. Deshalb setzte er auch auf ein solides Handwerk und wurde – Bierbrauer. Beides ging so lange gut bis er auf seine heutige Frau Ronda traf, die sich weder für Hopfen noch für Malz begeistern konnte. Die Liebe zu ihr machte den Weg frei für Jays dritte Leidenschaft – dem Wein. Bier ließ der sympathische Amerikaner fortan andere brauen und die Gitarre nimmt er jetzt etwas seltener in die Hand.

Bevor der aus Oregon stammende Jay jedoch sein eigenes Weingut gründete, hatte er das große Glück für einige der ganz Großen der Weinwelt tätig sein zu dürfen. So z. B. für Don Kautzner vom Adelsheim Vineyard in Oregon. Von ihm lernte er, fernab von Frankreich, wie man auch hier großartigen Pinot Noir im Burgunder-Stil produzieren kann. Neil McCallum vom Dry Creek Vineyard in Neuseeland weckte seine Begeisterung für Weißwein und in John Paul von der Cameron Winery in Oregon fand er einen Freund fürs Leben und seinen Mentor. Fünf Jahre arbeitete Jay für die Cameron Winery und eignete sich hier die Anbau- und Produktionsverfahren der „Alten Welt“ an. So konnte er endlich Weine herstellen, die so ähnlich schmeckten wie seine geliebten Burgunder.



Mit gesparten \$ 3.000 wagte er dann den Schritt in die Unabhängigkeit, kaufte vier Barrique-Fässer sowie 1.000 kg Pinot Noir Trauben und fing in einer Garage an, seine Philosophie bedingungslos umzusetzen. Biodynamisch, frankophil und somit ohne jeden Zusatz von Hefen, Säuerungsmittel oder Filtration. Weine, ganz nach altem, klassisch-französischem Stil. Oregon und Burgund. Jetzt verband sie noch mehr als nur der selbe Breitengrad. Die Trauben stammten vom benachbarten Weinberg von Charlie. Jay ist der erste und einzige Winzer, der jemals einen Wein aus diesen vorzüglichen Trauben herstellen durfte. 1996 füllte er dann endlich seinen ersten Wein unter eigenem Label ab. Die Geburtsstunde von „J. Christopher“. Der Wein war bereits am ersten Tag ausverkauft. Und das sollte nicht der einzige Wein bleiben mit dem dies passierte.

Sein Talent und seine Weine sprachen sich schnell herum und wurden die Lieblings Pinot Noir von Ernst Loosen, Weingut Dr. Loosen. Aber nicht nur die Weine von Jay Christophers und Ernst Loosen wurden Freunde. Nachdem der Riesling-Liebhaber 2004 im unterbesetzten Team des Weingutes Dr. Loosen an der Mosel aushalf und man nach getaner Arbeit häufig ein Flaschen Wein zusammen leerte, wuchsen Vertrauen und eine echte Männerfreundschaft, die sie auch geschäftlich ein Team

werden ließ. Jay macht weiter Wein, präsentiert sie immer wieder gerne mit der Gitarre in der Hand und Ernst Loosen kümmert sich um die Finanzen, importiert Techniken und Verfahren. Jeder, was er am besten kann. Nur so ist das Ergebnis wie es ist: „Like christmas in your pants“ – Jays Beschreibung seiner Pinot Noir Weine.

Jetzt bleibt nur noch zu klären, danke ich zuerst Ronda für ihre Abneigung zum Bier oder Jay, auf sie gehört zu haben und einen der besten Pinot Noir zu machen.

Ich führe mal ein Zwiegespräch. Mit mir und einem

Glas Wein. Pinot Noir von Jay. Versteht sich.

www.LaViaVita.de

Hier in Deutschland erhältlich über www.drloosen.de

