

Zwischen Riesling und Muschelkalk



Petgen-Dahm: Einmalig!

Bettina Linnig

Da gibt es nicht viele Weingüter im Gebiet der Mosel, die von sich sagen können, dass sie Burgunderweine als auch Spitzenrieslinge aus besonderen Lagen der Saar vinifizieren. Das Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm ist eines von ihnen. Und doch ist es einzigartig. Ralf Petgen ist der einzige „saarländische Saar-Winzer“. In der weltberühmten Lage „Ayler Kupp“, dort, bei einer Steigung von 100% – also einem Neigungswinkel von 45° – wachsen seine Spitzengewächse des Rieslings. Eine Herausforderung, der er sich unerschrocken stellt. Getreu dem Anspruch an sich selbst, immer das Beste zu geben und nur beste Weine zu präsentieren.

Gerne nehme ich die Anreise ins letzte Zipfelchen vom Saarland in Kauf um das sympathische Winzerehepaar mal wieder zu besuchen. In Perl, im Dreiländereck Deutschland-Frankreich-Luxemburg, ist die Begrüßung wie immer auf's Herzlichste und ich weiß schon jetzt, der Abschied wird wieder einmal schwer fallen. Aber bis dahin ist es ja noch ein bisschen.

Seit dem 17. Jahrhundert betreibt die Familie bereits Weinbau und zählt mit 15 Hektar Rebfläche zu den renommiertesten Betrieben. Zuerst gratuliere ich einmal zu den



aktuellen Auszeichnungen. Darunter höchste Auszeichnungen bei den Landes- und Bundesprämierungen, 5 Staats-ehrenpreise, 8 Grosse Staatsehrenpreise und, ganz aktuell, 6mal Gold bei der Großen Internationalen Berliner Weintrophyh 2013. Ja, das ist schon mal ein Glas Pinot Rosé Brut wert. Ich liebe diesen Sekt, der u.a. die goldene Kammerpreismünze des Landes Rheinland-Pfalz trägt.

Wir sitzen in der gemütlichen Weinprobierstube und unterhalten uns. Unser letztes Treffen ist ja schon ein



Der Elbling gilt als älteste Weinsorte Europas und wurde bereits zu Zeiten der Römer im Moselgebiet angebaut. Man glaubt, dass die Römer die Rebsorte spätestens im 4. Jahrhundert über Gallien an den Rhein gebracht hätten. Tatsächlich erwähnte Plinius, der Ältere sie aber bereits in seinen Schriften im 1. Jahrhundert n. Chr. Die Traube ergibt einen unkomplizierten, trockenen, leicht fruchtigen, unverfälschten Weißwein. Also ein Wein, der besonders zu leichten Sommergerichten ein idealer Essensbegleiter ist. Oder aber, wie jetzt, zum Genuss pur. Wir probieren ihn. Ja, wunderbar. Dieser Elbling ist nicht so ein richtig trockner. Löcher im Strumpf müssen also noch selbst gestopft werden. Eher Richtung halbtrocken. Die Säure ist – zu mindestens in diesem 2012er Jahrgang – zu finden, aber nicht, wie man erwarten könnte, sehr stark. Sehr fein. Man schmeckt die Verwandtschaft zum Riesling. Ich strahle noch mehr. Was geht es uns gut!

Denn die Erwartungshaltung war hoch. Ich kenne den Ehrgeiz – manche nennen es Versessenheit – mit der Ralf Petgen im Keller steht und das Höchste an Qualität herausholen möchte. Die harte Arbeit zahlt sich aus, Ehrungen, tolle Weine und, was für ihn das Wichtigste ist, begeisterte Kunden, Weinliebhaber, Genießer, Kenner. Ralf sieht mich an, ich sehe ihn an. Ich ahne da kommt noch was. Er dreht die Flasche um. Zeigt auf die rückseitige Etikettierung. Da sehe ich es. Ganz zart, vornehm zurückhaltend, das Wesen des Weingutes widerspiegelnd, das EG-Biosiegel! Ich bin beeindruckt. Tief beeindruckt. Was habe ich schon Bio-Weine getrunken. Bei manchem musste man mir nicht sagen, dass es einer ist, man schmeckte

Empfohlen im
Gault-Millau
WeinGuide
Deutschland
2013

Weilchen her. Dann steht Ralf Petgen auf, geht raus und kommt strahlend mit einer Flasche Weißwein zurück. Vielleicht könnte ich es auch als ein bisschen Grinsen interpretieren. Aber das bilde ich mir bestimmt nur ein. Er stellt die Flasche vor mich hin. Ich seh auf's Etikett. Ein 2012er Elbling, trocken, QbA.





es und das nicht im positiven, bei anderen wiederum spiegelte es sich sofort im Preis wieder. Das alles aber nicht hier. Herzlichen Glückwunsch und danke Ralf, dass du die Herausforderung angenommen hast.

Es verdient größten Respekt, wenn ein Winzer sich bewusst darauf einlässt, einen geringeren Ertrag zu bekommen, gewaltige Mehrarbeit in Kauf nimmt um die strengen Richtlinien zu erfüllen und sich zertifizieren zu lassen. Drei Jahre lang durfte der Boden sich erholen. Dann begann man erst mit dem Aufbau der Rebstöcke. Natürliche Schädlingsbekämpfung, aufwendige Bearbeitung. Tolles Ergebnis. Die naturnahe Bewirtschaftung ist für Ralf Petgen das höchste Gebot und die Empfehlung vom Gault Millau WeinGuide Deutschland 2013 mehr als gerechtfertigt.

Jetzt heißt es aber dann doch Abschied nehmen. Es war wie immer jede Anreise wert. Das fanden auch die Kunden, die spontan vorbeikamen und ebenfalls ein Glas angeboten bekamen. Wenn möglich, nehmen sich Brigitte und Ralf Petgen die Zeit dafür immer gerne. Ganz sicher aber zu den Öffnungszeiten, die man, ebenso wie die Möglichkeit der Weinbestellung unter www.petgen-dahm.de findet. Und die App habe ich mir auch direkt von dort runtergeladen. Sie wird mich in Zukunft immer sofort über Neuigkeiten informieren, ebenso stellt sie alle Weine des Weinguts vor. Die Geschichte derer von Petgen-Dahm findet man dort auch.

www.LaViaVita.de

