

# FORUM

DAS WOCHENMAGAZIN

Gastbeitrag

**„ZUKUNFTSFÄHIGE  
HOCHSCHULE“**

Ministerpräsidentin Annegret  
Kramp-Karrenbauer zur  
Hochschulpolitik

URLAUB IM MEDITERRANEN FLAIR

# BELLA ITALIA

Herrliche Landschaften, Kultur und Genuss. „Das Land, wo die Zitronen blühen“ ist das klassische Reiseziel der Deutschen. Hier einige der schönsten Regionen



## GEZÄHMTER STIER

Der Lamborghini Huracán schafft den Spagat zwischen Sportlichkeit und Komfort





Ralf und Brigitte  
Petgen schaffen  
erstklassige Weine.

# Edle Tropfen mit Weltruf

Das **Weingut Petgen-Dahm** steht traditionell für Weine höchster Qualität. Das stellt das saarländische Unternehmen Jahr für Jahr unter Beweis, und zahlreiche Auszeichnungen rund um den Globus untermauern dies eindrucksvoll.

**D**as saarländische Vorzeigeweingut Petgen-Dahm geht konsequent seinen Weg von Qualität und Erfolg. 17 Hektar bewirtschaftet es mittlerweile an Saar und Mosel. Ralf Petgen ist der einzige saarländische Winzer, der seine Rieslinge auch an der Saar wachsen lässt, und besitzt hier fast 50 Jahre alte Weinstöcke der weltberühmten Lage „Ayler Kupp“. Als einziger Winzer im Saarland trägt er den Beinamen Ökonomierat für besondere Verdienste um das Land. Seit dem 17. Jahrhundert betreibt die Fa-



Gastronomie  
à la Rolf Klöckner

milie Weinbau im Dreiländereck. Grund genug, wieder einmal in Sehdorf vorbeizuschauen. Wir sitzen in der Probierstube in der Winzerstraße 6, und Ralf Petgen lässt mich mal von den jungen Weinen des Jahrgangs 2014 kosten. Die ersten Weinabfüllungen eines neuen Jahrgangs beginnt er im Februar. Es sind die frischen, spritzigen Weine, die dann etwa zur Spargelsaison auf dem Markt sind.

Die zweite Abfüllung der eher gehaltvolleren Weine startet im Mai. Weine, die im Barriquefass ausgebaut werden,

bleiben ein Jahr in selbigem und werden erst im Spätherbst abgefüllt.

Kaum haben wir die ersten Tropfen probiert, kommt Petgen zu Grundsätzlichem. Es geht um die sogenannte malolaktische Gärung, die zweite Gärung. Die malolaktische Gärung wird bewusst nach der alkoholischen Gärung eingeleitet oder zugelassen. Sie entsteht aber auch spontan und selbstständig. Der Begriff leitet sich vom Lateinischen „malum“, also Apfel, und „laktisch“ für Milchsäure ab. Sie wird auch als Apfel-Milchsäure-Gärung bezeichnet, obwohl es sich eigentlich eher um einen Abbau als um eine Gärung handelt.

Dieser Säureabbau wird heute vor allem für Rotweine angewandt, fast grundsätzlich beim Barriqueausbau. Ralf Petgen erklärt seine Weinphilosophie: „Wir haben bei uns im Betrieb beide Richtungen. Auf der einen Seite klar, rein, sauber, klassisch, reduktiv vergoren. Die andere Seite haben wir aber auch: malolaktisch. Das sind häufig die Barriqueweine. Die alte Rebe, Grauburgunder, im Körper breit, wuchtig, gewaltig. Früher wurden die Weine ja grundsätzlich reduktiv ausgebaut. Sauerkrauttöne. Malolaktische Gärung wäre ein Fehler gewesen“, erklärt er. „Doch heute ist es die moderne Vinifikation vieler junger Winzer. Dies vertrete ich auch, im Grunde meines Herzens bin ich ein Fan von der malolaktischen Gärung. Von Spontangärung, ohne Reinzucht-

hefen, weil es unwahrscheinlich gut bekömmlich für den Magen ist. Selbst ein Riesling, der so vergoren ist, macht nie Probleme. Van Volxem, Van Othegraven oder Lauer an der Saar bauen ihre Weine ja auch so aus.“

Das scheint ein Erfolgsschlüssel des Weinguts zu sein: jeder Rebe den richtigen Charakter zu geben. Ich frage ihn: „Ein guter Wein entsteht doch im Weinberg, nicht im Keller?“ Ralf Petgen holt weiter aus: „Erste Voraussetzungen sind natürlich gutes Wetter, die pflegliche Arbeit im Weinberg, das Zurückschneiden. Wir haben im vergangenen Jahr etwas Extremes gemacht. Ich habe Grauburgunder, Auxerrois und Merlot auf nur vier Augen zurückgeschnitten. Das ist hochinteressant. Das ist ein Ertrag von 20 Hektoliter pro Hektar und oberste Qualität. Bei diesem Anschnitt der Rebstöcke kommt sehr viel Extrakt im Wein rüber, also Mineralität. Das Mostgewicht geht dann auch extrem nach oben. Das bedeutet, wenn man in einem normalen Weinberg 80 Öchsle erntet, erntet man dann hier 105. Das wollen wir auch in einem Teilbereich weiter so machen.“

Danach geht die Arbeit im Keller weiter, der Winzer muss den Werdegang des Weines beobachten und immer wieder richtige Entscheidungen treffen. Und die Perlen dann abfüllen.

Dann kommen wir zum Thema Riesling. Petgen-Dahm baut in den Schieferlagen der Saar bei Ayl Riesling an, wie auch in den Kalkmuschelböden der Obermosel. Er ist fasziniert von den Schieferterroirlagen der Saar. Ralf Petgen: „Es ist schon ein Riesenaufwand, 25 Kilometer vom Stammhaus Riesling an der Saar anzubauen. Wir müssen ja auch mit Menschen und Maschinen dahin fahren. Das ist sehr aufwendig. Und dann in diesen steilen Lagen an der Saar zu arbeiten, ist eine Herausforderung. Man muss das wollen, und wir wollen das. Das ist einmalig. Diese Lagen der Saar sind ja weltbekannt, weil sie diese große Qualität bringen.“

Qualität, die sich in zahlreichen Auszeichnungen widerspiegelt. Dreimal Gold und einmal Silber gab es beispielsweise bei der „Großen Internationalen Berliner Wein Trophy“ im vergangenen Sommer. Die Jury hat im internationa-



Die Urkunden belegen die Erfolge.

len Vergleich den 2012er Spätburgunder Tradition 1720 sowie Chardonnay Barrique und Auxerrois Barrique der neuen Edellinie Grande Réserve mit Gold bewertet. Und auch bei der „Wintertrophy 2015“ durfte sich Petgen-Dahm über dreimal Berliner Gold und zweimal Berliner Silber freuen. Die Jury hat im internationalen Vergleich von Champagner, Crémant und Winzersekt ihren fantastischen Rosésekt mit Gold bewertet. Auch Raritäten wie der 2000er Riesling-Eiswein und der 2002er Spätburgunder Weißherbst Beerenauslese erzielten eine der begehrten Goldmedaillen.

Auch beim wichtigsten Weinwettbewerb Asiens und gleichzeitig einem der größten der Welt, der „Asia Wine

Trophy 2014“, war das Unternehmen

von der Saar erfolgreich. Aus allen wichtigen Importländern Asiens wa-

ren Juroren zugegen, die die Qualität als in Asien unerreicht bezeichneten. Zusätzlich zu den 130 Juroren aus der ganzen Welt waren die wichtigsten Fachmedien in Asien anwesend, um sich von der „Asia Wine Trophy“ persönlich ein Bild zu machen. Petgen-Dahm konnte sich über zweimal Gold und viermal Silber bei diesem renommierten Wettbewerb freuen. Die Jury hat im internationalen Vergleich Chardonnay Barrique und Auxerrois Barrique der neuen Edellinie Grande Réserve des saarländischen Winzerbetriebs mit Gold bewertet.

Bei der saarländischen Weinprämierung im vergangenen Jahr erreichte

Petgen-Dahm das Rekordergebnis von zehn Gold- und sieben Silbermedaillen. Dazu erhielten sie im November von Minister Reinhold Jost den Staatsehrenpreis verliehen. Das ist bereits der 14. Staatsehrenpreis des Saarlandes für dieses besondere Weingut. Besonders gefreut hat man sich im Unternehmen, dass die Jury den 2010er Spätburgunder Barrique als besten trockensten Wein der Prämierung gewürdigt hat. Hierfür wurde der Ehrenpreis der Deutschen Bank Luxemburg verliehen.

Bleibt ein Ausblick auf die Weine, die bald auf den Markt kommen: der Jahrgang 2014. Wie wird er? Ralf Petgen lächelt: „Ein großer Jahrgang, alle Weintrinker können sich freuen. Es kann sein, dass er sogar einer der bedeutendsten Jahrgänge überhaupt wird.“ ●

*Rolf Klöckner ist Ehrenmitglied des Europäischen Instituts für Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften. Entscheidend für die Ernennung waren seine langjährigen und erfolgreichen Bemühungen, Kindern das Kochen als grundlegende Kulturtechnik zu vermitteln.*

## 17 Medaillen beim Heimspiel

### INFO

#### Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm

Inhaber: Ralf Petgen  
Winzerstraße 3-7  
66706 Perl-Sehndorf  
Telefon 06867-309  
www.petgen-dahm.de