



Weinprobe: Gundolf Laquai begutachtet einen Rotwein im Keller seines Weinguts in Lorch.

Foto Michael Kretzer

Zweite Gärung im Luftschutzbunker

Das Lorcher Weingut Laquai ist das einzige im Rheingau mit eigener Brennerei und Sektherstellung

Von Oliver Bock

LORCH. Gundolf Laquai hat klare Vorstellungen, welche Grundweine sich am besten dafür eignen, zu Sekt veredelt zu werden: „Klare, reintonige Rieslinge und Spätburgunder mit ausgeprägter Frucht und typischer Aromatik.“ Der Önologe geht deshalb auch nicht wie andere Winzer erst nach der Lese durch den Keller und sucht das Fass oder den Tank mit dem dafür prädestinierten Inhalt aus. Er stellt vielmehr schon die Lese im Hinblick auf den besten Zeitpunkt und den jeweils geeigneten Weinberg gezielt auf die Sekterzeugung ab.

Seit 1990 führt Gundolf mit seinem Bruder Gilbert das Lorcher Weingut, dessen Wurzeln bis ins Jahr 1716 zurückreichen. Die Idee und die Freude, Sekt selbst herzustellen, kam ihnen während des Studiums in Geisenheim, als Schaumweinerzeugung ein unterhaltsamer Teil des Unterrichtsstoffs war. Obwohl die jährlich benötigte Sektmenge bei Laquai bis heute überschaubar ist, beschlossen die Brüder im Gegensatz zu den meisten ihrer Winzerkollegen die Sektherstellung nicht aus der Hand zu geben. Im Rhein-

gau gehören sie damit zu einer sehr überschaubaren Gruppe. Dass sie darüber hinaus auch eine kleine Brennerei betreiben, gibt ihnen ein Alleinstellungsmerkmal. Das Weingut Laquai ist das einzige im Rheingau mit eigener Brennerei und Sekterzeugung.

Zwei verschiedene Sekte der Geschmacksrichtung „brut“ werden mit jedem neuen Weinjahrgang nach der klassischen Flaschengär-Methode hergestellt: ein rassischer Riesling und ein fruchtbetonter Blanc de Noir. Das mehr als 100 Jahre alte Brennrecht nutzen sie, um auf einer Destillier-Apparatur von 1924 an zwei Zeiträumen im Jahr „alles aus der Weinbereitung“ zu brennen, also Brände aus Hefe, Trester, Weintrauben und Wein.

Die Kombination aus Weingut, Sekterzeugung und Brennerei ist eine Erfolgsgeschichte. Vor 20 Jahren übernahmen die Brüder Laquai das damals noch drei Hektar große Familienweingut. Heute ist die Rebfläche mehr als fünfmal so groß, und die sukzessive Expansion soll erst bei rund 20 Hektar ihr Ende finden. Spätestens dann ist das Weingut Laquai, das auch zwei Hektar Rebfläche in Rauenthal bewirtschaftet, das größte in Lorch.

Diese Erweiterung war nur möglich, weil das Weingut schon 1996 die beengte Lage an der Lorcher Hauptstraße verlassen und den Stammsitz ins Gewerbegebiet Wispertal verlegt hat. Ein für ein Weingut ganz und gar ungewöhnlicher Standort im früheren Stabsgebäude der

längst aufgegebenen Bundeswehrekaserne. Wo einst die Offiziere ein und aus gingen, werden heute Flaschen etikettiert und Verkostungen angeboten. Und darunter beherbergt der bombensichere Luftschutzbunker mit seinen meterdicken Stahlbetonwänden die Tanks und Fässer, in denen die Weine reifen oder in Sektflaschen die zweite Gärung durchlaufen, um anschließend bis zu zwei Jahre unter optimalen Bedingungen zu lagern.

Es sind allerdings weder die Destillerie noch die kleine Sekterzeugung oder die Lage des Weinguts, die in den vergangenen beiden Jahren viele Gruppen und Einzelbesucher nach Lorch haben pilgern lassen. Vielmehr sind die Brüder Laquai im Rheingau Vorreiter bei der Querterrassierung von Steillagen. Dabei werden neue Rebstöcke in Terrassen quer zum steilen Hang angelegt. Dadurch geht zwar Anbaufläche verloren, doch wird das mehr als wettgemacht durch die nun kostengünstig maschinell zu bewirtschaftenden Rebstöcke in Steillagen.

Der Neuanlage eines vier Hektar großen Weinbergs 2008 haben die Brüder Laquai im vergangenen Jahr weitere zwei Hektar Querterrassierung folgen lassen, und in zwei Jahren soll diese Fläche noch einmal erweitert werden, denn die Methode hat sich bewährt. So sehr, dass auch die Hessischen Staatsweingüter daran gehen wollen, das Lorcher Modell für bestimmte Weinberge zu übernehmen und dem Weinbau in Steillagen eine Zukunft zu geben.