

Unser Weingut in der Presse, bei Verkostungen und Jahrgangsbewertungen

„vini 3“, Herbst 2005

Interview in der führenden finnischen Weinzeitschrift anlässlich der internationalen Wein-
fachmesse „viini expo“ in Helsinki

HERR RIESLING

Gundolf Laquai, der das Weingut Laquai im Rheingau in Deutschland leitet, möchte wie Riesling sein: Gut altern ohne langweilig zu werden.

Gundolf Laquai, Besitzer des Weinguts Laquai in Lorch im Weinanbaugebiet Rheingau in Deutschland, sitzt leger mit der Kaffeetasse in der Hand und redet über seine Lieblingstrau-
be. Der Rheingau wurde durch seine Rieslinge berühmt und auch heute noch bildet die
„weiße Königin der Trauben“, wie Gundolf seinen Liebling bezeichnet, den größten Anteil der
dort angebauten Trauben. „In unseren Rieslingen kann man tropische Früchte schmecken,
die Aromen kommen aus dem Terroir. Sie haben einen fruchtigen und frischen Stil. Riesling
sollte aber auch immer Säure haben.“ In der letzten Zeit hat man sogar vom Riesling Trend
gesprochen, denn aus aller Herren Länder stoßen Rieslinge auf den Markt – und den Kon-
sumenten werden mehr und mehr Weine verschiedener Stile in verschiedenen Preiskate-
gorien angeboten. „Preiswertere Rieslinge kommen aus Ländern, wo das Terrain billiger ist
und stärker bewirtschaftet werden kann. Aber das stört uns nicht, wir erzeugen weniger mit
besserer Qualität.“ Zur Weinanbauphilosophie des Weingutes Laquai gehört es, das Terroir
zu respektieren. Dazu Gundolf: „Das Terroir ist das allerwichtigste, hinzu kommt, dass wir
alle Trauben von Hand lesen, um die Qualität zu garantieren. Unsere Weinberge liegen auf
sehr steilen Hängen, auch deshalb ist die manuelle Ernte tatsächlich die beste Alternative.
Die Stärke unseres Weinguts kommt aus den Weinbergen.“

BEI DER VINIFIKATION WERDEN DIE TRAUBEN SCHONEND BEHANDELT und mit schonender
Methode gepreßt. „Falls man zu harte Methoden beim Pressen benutzt, zerbrechen die
Kerne der Trauben und bringen damit Bitterstoffe in den Wein. In manchen Weinen kann
man diese Bitterkeit, die von zu heftiger Behandlung kommt, schmecken“, sagt Gundolf. Der
frische Stil des Rieslings ist auch eine Folge sorgsamer Gärung bei kühlen Temperaturen.
Laquais beste Rieslinge sind vielseitig: Aromen von exotischen Früchten, wie Mango und
Papaya, dazu kann man Äpfel und Zitrusfrüchte schmecken. Manchmal lassen sich in Rieslin-
gen auch wachsige und petrol Noten finden, aber nicht bei Laquai. „Ich mag einen frischen,
reinen und fruchtigen Stil. Im Rheingau dürfen die Trauben lange reifen. Um den für den

Rheingau charakteristischen Säuregehalt zu erreichen, benötigt der Riesling genau diesen relativ kühlen Standort. Im Süden, in wärmeren Gebieten, ist die Wachstumsperiode kürzer, wodurch die Rieslinge nicht so fruchtig werden“, erklärt Gundolf. Der Winzer möchte auch in Zukunft am Stil des Weingutes festhalten, ohne sich jedem kurzfristigen Trend anzupassen. „Wir haben gewisse Traditionen und einen persönlichen Stil. Wir bauen einen für unser Anbaugebiet typischen Wein an und das mit natürlichen Methoden.“

DER RUF DER DEUTSCHEN WEINE IST IN DEN LETZTEN JAHREN NICHT besonders toll gewesen. Altmodische Flaschen und Etiketten standen für süßlichen, schlechten Weisswein, was keine gute Visitenkarte in der harten Konkurrenz der Weinwelt ist. Gundolf Laquai meint trotzdem, dass nur ein unbedeutender kleiner Teil der Winzer noch schlechte Weine produziert: „Sicher, einige industrielle Produzenten stellen immer noch süße, billige Weine her und verpacken ihren Wein in Flaschen mit altmodischen Etiketten. Das beeinflusst natürlich ein bißchen das Image von uns allen. Wenn man jedoch als Familienbetrieb mit Wein seinen Lebensunterhalt bestreiten will, muss man gute Qualität liefern.“ Gundolf meint, dass sich das gesamte deutsche Weinbusiness geändert hat. Seit zehn Jahren sind viele hoch qualifizierte Winzer hinzugekommen. Der Stil der Weine und Verpackungen ist anders als früher. „80-90 % der Produzenten machen heute trockene Weine.“

DIE FAMILIE LAQUAI KAM URSPRÜNGLICH AUS FRANKREICH: „Unsere Familie kam 1642 in den Rheingau und begann schon damals mit dem Weinbau. Wir haben in der Tat eine lange Tradition, trotzdem trage ich keine große Last auf meinen Schultern. Natürlich sind Tradition und Geschichte wichtig und wir sollten unsere Verantwortung gegenüber den nächsten Generationen nicht vergessen, z.B. sollte man das Terroir pflegen.“ Heute bewirtschaften die beiden Söhne des 80-jährigen Paul Laquai das Weingut. Gilbert ist für die Produktion verantwortlich und Gundolf für den Verkauf. Zusammen treffen sie alle wichtigen Entscheidungen. Der als sehr unternehmungslustig und ehrgeizig bekannte Gundolf wollte als junger Mann auf keinen Fall das Erbe seines Vaters fortführen. Aber nach einem Weinpraktikum im Ausland stellte er fest, dass ein Familienunternehmen eine gute Möglichkeit bietet. Vor dem Umzug ins eigene Weingut studierte er Weinbau und arbeitete in Weingütern in Kanada und Neuseeland. In den Händen von Gundolf und Gilbert hat sich die Größe des Weingutes Laquai fast vervierfacht, trotzdem ist es ein kleines Familienunternehmen geblieben. Die Weinbaufläche ist von 3,5 auf 11 Hektar gewachsen. „Als wir 1990 das Weingut übernahmen, investierten wir unser ganzes Geld und fingen an, es zu erweitern.“ Zusätzlich zum Riesling und Spätburgunder (Pinot Noir) bauen die Brüder auch Weißburgunder (Pinot Blanc) an. Auch Sekt und kleine Mengen von Eiswein gehören zum Sortiment. Außerdem destillieren sie Brandy und Trester-Grappa in einer eigenen, 1895 gegründeten Brennerei.

Auf die Frage, was ihn am meisten inspiriert, antwortet er: „Das Inspirierendste ist, einen frischen Wein zu probieren, wenn die erste Gärung am Ende ist. Dann erfährt man, was für einen Wein wir bekommen werden und ob wir alles richtig gemacht haben. Wir haben gerade mit dem Füllen der Weine des letzten Jahres angefangen und der Wein erscheint uns interessant. Jedes Jahr ist anders.“ Gundolf ist mit dem Jahrgang 2004 sehr zufrieden: Es war ein besseres Riesling Jahr – besonders für Qualitätsweine – als 2003. „Die Weine des letzten Jahres haben mehr Geschmacksnoten und vielseitigere Aromen.“