



Wie bekommt man den Wein aus dem Fass? Stefan Dorst mit einer langen Pipette

Der Zauberer aus der Pfalz

Auf der ganzen Welt lernte Stefan Dorst das geheime Wissen der Winzer. Damit schafft er Wunderweine – ganz ohne eigene Reben

Leitsatz 1: Der beste Dünger für den Weinberg sind die Fußstapfen des Winzers

Der Alchimist des Weines riecht, schlürft und spuckt auf den Boden eines Pfälzer Weinkellers, so weit, so Weinexperte. Dann sagt er aber nicht: „Im Gaumen charmant, schöne Fülle, rundliche Tannine“, dieser ganze Weinsprech. Nein, Stefan Dorst ruft stattdessen: „Das ist ein dicker Mops!“

Dorst hat sehr geholfen, diesen Mops dick zu machen. Das ist sein Geschäft, das macht ihn so gefragt: Er vereint Fähigkeit und Erfahrung, um aus ordentlichem Wein einen herausragenden zu machen. Die Kunst des 47-jährigen ist preisgekrönt von Gault Millau und vielen anderen Genießerbibeln. Etwa 80 Weinjargänge hat er schon komponiert, viel mehr als ein normaler Winzer, der Jahr für Jahr dieselbe Rebsorte ausbaut. Dabei besitzt Dorst nicht mal einen Weinberg. Braucht er auch nicht. Weingüter aus aller Welt reißen sich um den Rat des „Flying Winemaker“. Denn er kennt die Kniffe fast aller Weinregionen der Welt,

und, genauso wichtig: Er bringt den Blick von außen mit, der so hilfreich ist, wenn Weingüter in Tradition erstarren. Seine Arbeit, sagt er, beginnt beim Regenwurm im gesunden Boden und bei den Arbeitern, die darauf versuchen, das Beste herauszuholen. Ihnen rät er, wie man düngen sollte, wann man verkümmerte Triebe schneidet, wie viele Blätter entfernt werden müssen, um mehr Aroma zu erlangen. Im Keller überwacht er, welche Hefe zugefügt wird, bei welcher Temperatur und wie lange die Gärung verläuft – und er bringt Winzern bei, nicht der neuesten Geschmacksmode nachzujagen, sondern auf sich selbst und ihr Produkt zu vertrauen. Seine Auftraggeber wollen herausstechen, denn in diesem umkämpften Markt reicht: „Das haben wir aber immer so gemacht“ schon lange nicht mehr. Ordentlichen Wein gebe es heute in jedem Supermarkt, sagt Dorst: „Ich aber versuche, profunde Weine auszubauen. Oberflächliche gibt es doch genug.“

Neben ihm lächelt Stefan Bietighöfer, 27 – und somit vinologisch gesehen ein Grünschnabel –, und wischt die von der Maische rot getränkten Hände an der Hose ab. Ein Lob aus dem Mund des Meisters, das macht stolz. Dabei hatte Dorst dem jungen Bietighöfer am Anfang noch gesagt: „Einen Pinotage aus der Pfalz braucht kein Mensch. Den macht man am besten in Südafrika.“ Doch Bietighöfer, es war wohl der Überschwang der Jugend, ließ sich nicht beirren, vertraute auf seine Idee und seinen Boden und pflanzte einen Weinberg. Die einen sagten: „Ganz schön stur“, Dorst sagte: „Wenn du an dich glaubst, bin ich dabei.“

Leitsatz 2: Immer locker bleiben!

Dorst wollte dem jungen Winzer helfen. Denn er hat eben auch 15 Jahre für ein Weingut in Südafrika gearbeitet, dem Mutterland der Rebsorte Pinotage.

„Ohne Stefan Dorst hätte ich das Geheimrezept bei der Gärung nicht erfahren“, sagt Stefan Bietighöfer.

Und was ist das Rezept?

„Geheim“, sagt Bietighöfer.

Nächster Versuch. Wie macht man so einen unglaublich guten Wein, Herr Dorst?

„Bei einem Pinotage muss man streng sein, damit er seine kleinkindlichen Macken ablegt und einem später nicht auf der Nase herumtanz, sprich: fast ungenießbar schmeckt“, sagt Dorst. Er erzählt von den divenhaften Launen des Pinot Noir, weiß, wann man einen Sauvignon Blanc hätscheln muss, dass ein Riesling schnell erwachsen wird und man ihn deshalb früh in Ruhe lassen kann. In Ordnung, Weinmachen ist also Erziehungsarbeit. Doch, um mal im Weinsprech zu bleiben, welcher Erziehungsstil ist der richtige?

Das führt zu einem Exkurs in die Weinpädagogik: Als Stefan Dorst in den 80er Jahren seine Ausbildung zum staatlich geprüften Techniker für Weinbau und Kellerwirtschaft absolvierte, lernte er viel über Rationalisierung, Mechanisierung und Kosteneinsparung. „Ich bekam beigebracht, wie man hoch technisiert

langweiligen Wein macht.“ Um aber richtig guten Wein zu machen, sagt er, muss man dem Naturprodukt die Natürlichkeit zurückgeben. Erziehungstechnisch ist Dorst also eher der sich kümmernde Antiautoritäre.

Leitsatz 3: Weniger ist mehr

Und der will weg vom sehr verbreiteten Sicherheitsdenken. Da wird einem Wein prophylaktisch ein Aromazym beigegeben, weil der ja zu wenig Geschmack entwickeln könnte. Bei Rotwein auch gern ein Farbenzym und zusätzliches Tannin, damit auch die Farbe stimmt, in Weißwein wird Instant-Eiweißpulver geschüttet, um ihn zu verfeinern. Dorst möchte Hilfsmittel nicht verteufeln, er selbst verfeinert manchmal Rotweine mit Hühnereiweiß, so wie man es traditionell tut. Und in einem üblen Jahr wie 2013, mit zu viel Regen und falsch getimten Sonnentagen, wird er möglicherweise auch zu „Schönungsmitteln“, die auf Gelatine oder Eiweiß basieren, greifen – anders bekommt man das Zuviel an Gerbstoffen nicht in den Griff. Aber künstliche Zusätze? Ohne ihn.

Leitsatz Nr. 4: Große Weine macht man mit ausreichend Zeit und Geduld

Bei einem Kunden reduzierte Dorst die Ausgaben für Weinbehandlungsmittel auf weniger als die Hälfte. Er ermutigt die Winzer, mehr auf die Traubenqualität zu achten, sorgfältiger zu verlesen. Gute Trauben, sagt er, bedürfen keiner Verbesserung. Auch Muße lässt den Wein besser werden, sagt Dorst. Lässt man ihm Zeit, sich zu entwickeln, kann man meist auf Zusätze verzichten. Jetzt aber soll der Wein sprechen, findet Dorst und fährt nach Landau, wo er einen Weinladen führt.

Da steht auch eine Reihe von Flaschen, sein neuestes Projekt „Dorst & Consorten“, Weine, die er mit Freunden und Weggefährten zu großen Gewächsen erzogen hat. Silvaner, Weißer Burgunder, Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, Cuvée de Promenade. Moment, Cuvée de Promenade? Aber das heißt doch ... „Genau“, sagt Dorst und lacht, „Promenadenmischung. Lustig, oder?“ Und der Wein? Er ist nicht dick, er ist nicht dünn. Aber er ist auf jeden Fall ein Mops. ✨ Nicolas Büchse

Zwei Flaschen vom Winemaker 2012 Dorst & Consorten Bio-Riesling Goldgelbe Trauben,

handverlesen – daraus machten Dorst und ein Freund einen vielschichtigen und schön fruchtigen Riesling, die Flasche zu 990 Euro

Blanc de Noir, Deutscher Sekt Die Champagner-Alternative – schöne Perlage, satte Frucht, toll trockener Abgang, 24 Euro pro Flasche. Bestellen unter: www.dorstundconsorten.de oder Tel. 06341/91 95 93