



Neue Bläschen voraus!

Überraschung in der Pfalz: Das Weingut Christmann und der ehemalige Buhl-Kellermeister Mathieu Kauffmann haben sich zusammengetan und ein gemeinsames Sektprojekt aus der Taufe gehoben: schlicht und einfach «Christmann & Kauffmann». Es setzt konsequent auf Herkunft und Qualität und soll durchaus den bisherigen deutschen Sekt-Leitwölfen Paroli bieten. Die Rahmenbedingungen lassen Grosses erahnen. **Text: Matthias F. Mangold**

Fotos: Fabian Pellegrini

Drei Stufen

Ausgangsbasis sind die Lagen mit ihren Bodengegebenheiten. An der Spitze werden zwei Riesling-Sekte aus dem Idig und dem Reiterpfad stehen, die acht bis zehn Jahre auf der Hefe liegen sollen. «Ich glaube an den Riesling mit seiner Originalität und sehe ein grosses Potenzial dafür. Natürlich wird das ein Gegensatz zur Champagne werden, doch wir können damit unsere eigenen Akzente setzen», ist Mathieu Kauffmann überzeugt. Darunter sollen sich Erste Lagen aus dem zum Idig gehörenden Heidböhl (Weissburgunder, Spätburgunder), dem Biengarten (Riesling) und dessen Parzelle Im Quacken (Chardonnay Blanc de Blanc) etablieren, denen Kauffmann zwischen vier und acht Jahre auf der Hefe einräumt. Für den früheren Genuss wird es einen Riesling Brut Nature (28 Monate) und einen Pinot Brut Nature (36 Monate) geben. Grundsätzlich sieht er die Sekte aus Chardonnay und Weissburgunder etwas feingliedriger, die aus Spätburgunder ein wenig kräftiger. Und: «Je reifer der Wein, desto kürzer das Hefelager.» Mit wirklich breiten Sekten werden wir hier kaum rechnen müssen, da sind wir uns sicher.

Christmann & Kauffmann

c/o Weingut A. Christmann
67435 Neustadt-
Gimmeldingen (Pfalz)
www.weingut-christmann.de

Sekt hat sich in der deutschen Weinwelt seit einigen Jahren wieder zu einem grösseren Thema gemausert, nachdem die Nachfrage über Jahrzehnte rückläufig gewesen ist. Mitschuld am neuerlichen Fokus trägt sicherlich der Elsässer Mathieu Kauffmann, den das Weingut Reichsrat von Buhl 2012 in einem durchaus als spektakulär zu bezeichnenden Coup vom Champagnerhaus Bollinger in die Pfalz lockte. Dort begann er mit der Produktion von Premiumsekten - die freilich noch gar nicht auf dem Markt sind, da ihnen acht bis zehn Jahre Reife gegönnt werden soll. Doch schon die Hochachtung vor Kauffmanns Erfahrung - und der Release einiger kleinerer Sekte vorweg - schürten grosse Erwartungen.

Im Sommer 2019 nun passierten einige Dinge parallel, welche die Beteiligten im Rückblick als herrliche Fügung einordnen. Steffen Christmann, VDP-Präsident und Winzer in Gimmeldingen, wurde von seinem Nachbarn Mugler angesprochen, ob er nicht dessen Weinberge übernehmen wolle, der Betrieb stehe vor der Schliessung. Natürlich konnte sich Christmann dieses Angebot von zwölf Hektar in sehr guten Lagen um Gimmeldingen und Königsbach nicht entgehen lassen, also schlug er zu. Der Plan war, sieben Hektar an Buhl unterzupachten und den Rest aus den besten Parzellen für den eigenen Betrieb zu verwerten.

Eine Idee fix umgesetzt

Nahezu parallel schied Kauffmann Knall auf Fall bei Reichsrat von Buhl aus und war frei für neue Aufgaben. Ende August schickte er an Steffen Christmann eine Mail mit dem Hinweis «Guck mal!» - und einem ersten Businessplan. Man kannte sich ja bereits gut, man setzte sich schnell zusammen, und heraus kam eine dann doch schon detailliertere Idee für ein zukunftsweisendes, gemeinsames Sektprojekt. Mugler hatte zwar fast alle Trauben für diesen Jahrgang schon dem Ruppertsberger Winzerverein verkauft, doch das liess sich rückgängig machen. Und so konnten die Trauben für den ersten Sektgrundwein schon vom 4. bis 6. September gelesen werden.

Es war auf jeden Fall ein echter Paukenschlag in der Pfälzer Weinszene. Hat sich hier etwa mit Sophie und Steffen Christmann sowie Mathieu Kauffmann ein Trio gefunden, das Sekt in der Region auf eine nochmals ganz andere Ebene führen kann? Die Ambitionen jedenfalls sind da: «Wir wollen Sekt vom Weinberg her denken», sagt Sophie Christmann, «der Sprung soll direkt in die Qualität gehen, wir brauchen kein Spiel mit der Menge zu machen.» Ihr Vater Steffen betont, dass er sich damit eine ausgelagerte Ergänzung des eigenen, bestehenden Sortiments vorstellt. Die Gesellschaftsform läuft als GmbH mit einem weiteren Beteiligten im Hintergrund, der aufgrund



Mathieu Kauffmann (l.) und Sophie mit Vater Steffen Christmann

seiner Tätigkeit bei McKinsey auch noch wertvolle Beratung leisten kann.

Die Linie für die Sekte ist vorgegeben. Kauffmann: «Ziel ist das Prinzip der kleinen Winzerchampagner.» Die ersten drei bis vier Jahre erfolgt die Bewirtschaftung durch das Christmann-Team, danach soll sich das Sektgut selbst tragen. Mit Stefan Giese gibt es bereits einen festen Mitarbeiter - ihn brachte Kauffmann von Buhl mit, wo Giese sechs Jahre lang an seiner Seite im Keller arbeitete. Und weil es keine Zufälle gibt, hat Giese früher sogar mal einige Zeit bei Mugler verbracht. Man trifft sich immer mindestens zweimal im Leben.

Verarbeiten mit der Stoppuhr

Der Aussenbetrieb läuft von Beginn an biodynamisch. Am Kapellenberg wird in den kommenden Jahren eine neue Betriebshalle für die Sekte gebaut, für den Augenblick wurde das ehemalige Tanklager im Weingut zum Sektbereich umfunktioniert, wofür Holz und Edelstahl genutzt werden. «Der Transport der Trauben und deren Zustand bis zur Kelter machen 80 Prozent der Qualität der späteren Sekte aus», sagt Mathieu Kauffmann, der bei den zwischen 75 und 80° Oechsle gelesenen Grundweinen nur auf Zucker und Säure aus ist, Bitterstoffe und Phenole aber vermeiden will. Entsprechend pingelig lässt er arbeiten: Die Verarbeitung erfolgt mit Stoppuhr und hohem Personalaufwand. Zehn Personen bringen das Lesegut in maximal 13 Minuten von den Kisten in die Presse.

Angestrebt werden auf mittlere Sicht nicht mehr als 80 000 bis 90 000 Flaschen pro Jahr. Damit sich die Warterei dann doch nicht zu lange hinzieht, wird es ab Dezember 2020 einen «Early Release» mit einem Spätburgunder und einem Riesling geben. Zwei kleine Partien, die noch in 350-Liter-Fässern vom Winzerfreund Friedrich Keller vom Kaiserstuhl lagern. Sie sollen die Richtung anzeigen, in die es geht, und die Idee verdeutlichen. Anfixen halt.



Vinum

06

MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

**GUIDE
SAUVIGNON
BLANC
44 ENTDECKUNGEN**



Royal Austria!

Österreich-Spezial: Wein-Power-Frauen, Top-Schäumer, Rote Cuvées etc.

Weltmeister wird Winzer: Interview mit Andrea Pirlo

Für alle Sinne: Kulinarische Jura-Reise

