

2008 “MUSCHELKALK” Grauburgunder Spätlese trocken, Theo Minges

“Die Trauben sind wie Kinder – sie kommen zur Welt, treiben aus, wachsen, man pflegt sie und versucht, ihnen ein gutes Umfeld zu bieten.” (Theo Minges)



Wijnhuis

Aan de rand van Flemlingen in de Zuid-Pfalz woont Theo Minges. Sinds zes generaties wordt het wijnhuis door de familie beheerd, hiervoor viel het onder het eigendom van de “Grafen von der Layen”. Theo Minges heeft het familiewijnhuis vervolgens vergroot van 5 naar 23 hectare, en tegelijkertijd de kwaliteit verbetert. Het wijnhuis moet het niet hebben van een geoliede marketingcampagne, in plaats van wijnhuis is het misschien beter te spreken van wijnboer, en een campagne is overbodig omdat zijn liefhebbers groeiend zijn en terug blijven komen. Hij laat zich niet opjagen, zit sinds 2009 in de VDP, maar blijft gelukkig zijn eigen weg gaan. Kenmerkend is de stijl van de wijnen: allemaal hebben ze een duidelijk individueel karakter maar steeds is er elegantie. In zijn eigen woorden maakt hij graag de vergelijking tussen druiven en het opvoeden van individuele kinderen (eigenheid gepaard met een gemeenschappelijk herkomst) en regelmatig komt het woord “energie” terug. In brede zin wil hij de energie in druiven hun gang laten gaan en tussen mensen dient het ook als “vanzelf” te gaan.

Wijnbouwgebied

De Pfalz is met 23500 hectare het tweede Duitse wijnbouwgebied wat betreft grootte. Klimatologisch wordt het aan de westzijde beschermt tegen de wind door het Haardtgebergte en aan de oostzijde is hier de harmonische werking van de Rijn. Het hoger aantal zonne-uren en de lagere neerslag zorgt ervoor dat hier mandelbomen en vijgen rijpen. In lengte is het een kleine 100 km lang en biedt een gigantische geologische diversiteit: bundsandstein, graniet, kalk, mergel, Löss, leem en zelfs vulkaansteen. De andere zijde van de geologische diversiteit en het klimaat is dat veel druivenrassen kunnen worden aangeplant zodat vooral hier wijnbouwers gedwongen worden keuzen te maken.

De kalksteenformatie (“muschelkalk”) hier is voor enige honderden miljoenen jaren (trias-periode) ontstaan onder druk van hoge temperaturen en de aanwezigheid van klein gedierte (reptielen, ed.) in oude zeeën.

Vinificatie

- Basisfilosofie (geïnspireerd door H.G. Schwarz): 1. Aktionisme op de wijnberg (weinig druiven per stok, bladeren wegsnijden voor lucht, onderste deel van de druiventrossen afsnijden zodat het bovenste, gezondere deel langer kan rijpen, zuiver transport naar de kelder); 2. Minimalisme in de wijnkelder (zo min mogelijk ompompen en zeer voorzichtig klaren).
- Selectief, handmatig plukken van fysiek volrijpe druiven. Hierbij gaat hij uit van zijn eigen optiek en gevoel en niet van de analytische parameters (zuren, oechsle enz.).
- Langzaam vergistingsproces, deels in oude houten voeders (kleiner deel) ter bevordering van oxidatie en deels in metalen tanks.

Wijnanalyse

- Alcohol: 13,2 % ; natuurlijke restsuiker: 6,0 g/ltr; zuurgraad: 5,2 g/ltr

Wijnbeschrijving

Rijpe, kruidige grauburgunder maar ééntje van elegantie. Zachtgele kleur. Veel spanning: rijpe exotische tonen, kruiden, met frisse zuren als tegenwicht. Grauburgunder als soort is herkenbaar. Cremige en mineralische structuur. Aanhoudende afdronk.

Referenties

- Deze Grauburgunder maar dan jaargang 2007 werd door de Feinschmecker uitgeroepen tot beste.
- Hoog gewaardeerd Pfalzer wijnhuis door Eichelmann 2007 met ****/*****: “...und es scheint mir sicher, dass in den kommenden Jahren noch Größeres von Theo Minges kommen wird.”
- In de uitgave van 2007 wordt het wijnhuis gewaardeerd met drie druiven en met de titel „Aufsteiger“: „Ausgezeichnete Rieslinge, Burgunder und filigrane Restsüße bringen nun die dritte Traube. Glückwunsch!“
- Winnaar van de „Sud-Pfalz Probe 2005“, een vergelijkende proeverij van de wijnhuizen in de Zuid-Pfalz.
- In 2005 finaleplaats bij de Duitse „Rotwein Preis“ met zijn spätburgunder Aulse trocken „Zinkelerde“