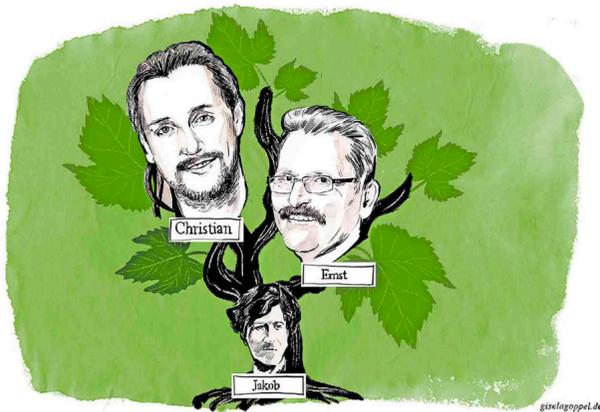


Am 8. August 1514 endete das Leben des Jakob Dautel durch das Schwert des Scharfrichters, und noch im Tod verfolgte ihn die Rache des württembergischen Herzogs Ulrich, der den Kopf des rebellischen Weinbauers bis zur Verwesung auf dem Schorndorfer Stadtturm aufspießen ließ. Das war die Strafe für Dautels Rädelsführerschaft während des Armen Konrad, eines Aufstands der kleinen Leute gegen den Blutsaugerherzog. Jakob Dautel stand an vorderster Front beim Kampf der Entrechteten und Geknechteten gegen die Tyrannei und wird deshalb auch ein halbes Jahrtausend nach seinem Tod von seiner Familie noch in höchsten Ehren gehalten: mit einem monumentalen Stammbaum in der Vinothek des Weinguts, der seinen Namen als einen der ersten des Geschlechtes Dautel ausweist; und mit dem Rotwein Jakob D., dessen Etikett sein stolzes Konterfei ziert, einer Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Lemberger und Spätburgunder, die nach einem selbstbewussten, kraftstrotzenden Landmann schmeckt und ihrem Namenspatron in allen Ehren gerecht wird – auch wenn er auf der Flasche nicht wie ein Bauernkrieger, sondern wie ein Dandy im Stile Oscar Wildes aussieht.

Von einem rebellischen Geist ist die Familie Dautel bis heute beseelt. Das bekam Mitte der siebziger Jahre die örtliche Winzergenossenschaft zu spüren, in der alle Weinbauern Mitglied waren, weil damals in Württemberg fast nur die Winzer mit Adelstitel das Privileg genossen, ein eigenes Gut zu führen. Das küm-

Das reiche Erbe des Armen Konrad

Rebellen sind Ernst, Christian und all die anderen Dautels aus dem württembergischen Winzerort Bönningheim schon immer gewesen – was ihren Weinen keineswegs schadet.



merte Ernst Dautel allerdings nicht im Geringsten. Seine Querköpfigkeit hatte er schon zuvor unter Beweis gestellt, als er es wagte, in Geisenheim Weinbau zu studieren, um danach das Undenkbare zu

tun und quasi seinen privaten Armen Konrad auszurufen: Gegen den Willen seiner eigenen Familie trat er aus der Genossenschaft aus und füllte 1978 seinen ersten Wein auf die Flasche. Fortan bau-

te er im vermeintlichen Paradiesgärtchen von Trollinger und Lemberger fremdländische Rebsorten an, experimentierte mit Cuvées im französischen Stil, steckte seine Weine in Holzfässer jeder Größe, pfiff auf den Öchslegrad-Fetischismus und kelterte als einer der ersten Winzer in Deutschland mit einer Sondergenehmigung die Weltrebe Chardonnay, die in Gestalt des Chardonnay S bis heute zu den Klassikern des Gutes gehört – ein Wein von schmelzender Intensität und schmeichelnder Fülle, der sein Holz nicht schamhaft kaschiert, sondern so stolz vor sich herträgt wie einst die Bauernkrieger den flatternden Wimpel des Bundschuh.

Die nächste Querkopfgeneration steht mit Christian Dautel längst bereit, dessen Nonkonformismus sich nicht nur in Dreadlocks, Piercings und Hip-Hop-Hängehose, sondern vor allem in der Flasche manifestiert. Der Sohn hat wie der Vater in Geisenheim studiert, danach bei ersten Adressen im Burgenland, Burgund und Bordeaux, in Südafrika, Australien und den Vereinigten Staaten gearbeitet und 2013 die Leitung des Familiengutes übernommen, ohne auf die Expertise und helfende Hand seines Vaters zu verzichten. Siebzehn Hektar bewirtschaftet er mittlerweile rund um Bönningheim, darunter die Großen Lagen Michaelsberg, Forstberg, Steingrüben und Schupen. Und dass trotz aller rebellischen Genetik auch ein Traditionalist in ihm steckt, zeigt sein Sortenspiegel, bei dem die Klassiker Lemberger und Riesling neben Weiß- und Spätburgunder dominieren.

Filigran und elegant sollen seine Gewächse sein, auch komplex und konzentriert, aber nur, wenn das nicht zu Lasten des Trinkflusses geht: „Meine Weine müssen bis zum Schluss Spaß machen, und am besten ist es, wenn am Ende des Abends der Karton leer ist“, sagt Christian Dautel, der sich die Lust auch nicht von exorbitanten Alkoholgraden verderben lassen will – bei dreizehn Prozent ist meistens Schluss. Beim Weißburgunder Ortswein vom Gipskeuper dürfte der Karton eher nicht leer werden, denn er ist ein Kraftprotz, dicht und muskulös, mehr Hammer- als Diskuswerfer, dem ein wenig Finesse und Vornehmheit fehlt. Allerdings hätte man nichts dagegen, sich vom Riesling Wurmburg bis ins Bett begleiten zu lassen, einer Ersten Lage, die kaum Frucht, dafür ein Maximum an Säure und Straffheit hat, ein strenger, ernsthafter, hochkonzentrierter Wein ohne anbiedernd Gefälliges, der so gar nicht zum Wegschlotzen taugt. Noch besser ist die meisterhaft ausbalancierte Kreation S, eine Weißwein-Cuvée mit der Andeutung reifer, exotischer Früchte wie Mango oder Papaya, der Riesling Mineralität und Säure, Weißburgunder Wucht und Volumen und Kerner florale Aromen verleihen.

Vier Fünftel der Qualität würden im Weinberg, nicht im Keller erzeugt, sagen Ernst und Christian Dautel, deren Reben vor allem auf Mergel, Muschelkalk, Schilfsandstein und Keuperböden stehen. Sie verzichten auf Herbizide und Pestizide, tolerieren nur eine Traube pro Trieb, ernten die Früchte ausschließlich

von Hand, spendieren ihnen danach noch eine Handselektion, verwenden nur ganze Beeren, reduzieren den Ertrag bei den Großen Gewächsen auf 35 Hektoliter pro Hektar und stecken fast alle Weine ins Fass, wobei Christian Dautel dezentler mit dem Holz umgeht als noch sein Vater. Oft zieht er ein Tonneau dem Barrique und ein Stückfass dem Halbstück vor oder entscheidet sich für eine Zweitbelegung, weil bei ihm das Holz nie dominieren darf.

Diese Zurückhaltung kommt vor allem den Rotweinen zugute. Die Kreation Rot S, eine württembergische Bordeaux-Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Lemberger, ist ein wunderbar harmonisches Triumvirat aus Cassis, Holunder und Waldbeeren, von dessen Ausgeglichenheit die streitsüchtigen Tribunen Cäsar, Pompeius und Crassus nur träumen konnten. Der sortenreine Merlot ist dank seiner pfeffrigen Würze so unaufgeregt selbstbewusst, dass er selbst dem feurigsten indischen Masala-Rachenputzer lächelnd die Stirn bieten kann. Und das Große Spätburgunder-Gewächs vom Schupen hat nicht das Geringste mit einem württembergischen Säftle zu tun. Stattdessen tritt es mit solcher Kraft und Wucht, solch verschwenderischen Aromen von Waldbeeren und einer solchen exotischen Noblesse von Zimt auf, dass es eines Fürsten würdig wäre – und deswegen nach einem halben Jahrtausend die schönste Genußnutzung für den Ahnherrn Jakob Dautel ist.

JAKOB STROBEL Y SERRA

Weingut Dautel, Lauerweg 55, 74357 Bönningheim, Telefon: 071 43/8703 26, www.weingut-dautel.de.