

DIE RHEINPFALZ

Kreis Südliche Weinstrasse

Dienstag, 29. Oktober 2019

Birkweiler: Jakob Scholler laut Genussmagazin „Selection“ „Bester Jungwinzer Deutschlands 2019“

Von Eva Klag-Ritz



Mit seinen Eltern bewirtschaftet Jakob Scholler rund 35 Hektar Rebfläche. (Foto: Iversen)

Klare, saubere, vollmundige Weine abliefern, darauf kommt es Jakob Scholler an. Bestens gefahren ist er damit beim jüngsten Wettbewerb des Genussmagazins „Selektion“. Der 23-jährige Winzer aus dem Weingut Scholler in Birkweiler errang die höchste Bewertung und somit den Titel „Bester Jungwinzer Deutschlands 2019“.

Im vergangenen Jahr, als der Verein Südliche Weinstraße letztmals die „Junge Südpfalz“ kürte, stand Jakob Scholler in der Reihe der Finalisten. Als Belohnung durfte er bei der Bambi-Verleihung den Promis seine Weine einschenken. Dass er es jetzt unter mehr als 70 Bewerbern aus der gesamten Bundesrepublik sogar auf Anhieb zu „Gold“ gebracht und beim jüngsten Wettbewerb des Genussmagazins „Selektion“ den Titel „Bester Jungwinzer Deutschlands 2019“ erlangt hat, damit hat der Jungwinzer freilich nicht gerechnet.

Sein Vater, Helmut Scholler, ließ ihm jedenfalls freie Hand, als er sich nach dem ersten Herbst daheim im Keller an einem Sauvignon blanc versuchte, bei dem er grüne wie gelbe Aromen mischte. Dazu vermählte er Trauben aus demselben Weinberg, die allerdings zu unterschiedlichen Zeiten, mal mehr, mal weniger reif, geerntet worden waren. „Das ergab auch eine schöne Säure“, sagt Jakob Scholler, der nach seinem

Fachabitur die Winzerausbildung absolviert hat. Beim Weingut Siegrist in Leinsweiler, der Betrieb gehört zu den „Fünf Freunden“, waren es die Holzfässer, die ihn geradezu „elektrisierten“.

Der Stil gleicht dem neuseeländischer Winzer

Und was nahm er aus seinem zweiten Ausbildungsjahr im Weingut Karl Pfaffmann in Walsheim mit? „Die Begeisterung für Weißweine mit so viel Primärfrucht.“ Viel hat er gelernt bei seinem Lehrmeister Markus Pfaffmann. Mit dem Gesellenbrief in der Hand und der Gewissheit, einmal in die Fußstapfen seines Vaters zu treten, hat er in zwei Wintersemestern in Neustadt seinen Wirtschaftler Önologie gemacht. Ein Studium in Geisenheim dagegen war nicht seine Welt. Nach dem ersten Studienjahr tauschte er seinen Schreibtisch und den Vorlesungssaal endgültig mit Weinberg und Keller daheim. Jetzt wird nur noch einmal gebüffelt: Am Winzermeister führt nichts vorbei.

Neben dem süffigen Sauvignon blanc hat wohl auch sein harmonischer Roséwein, eine Cuvée aus Cabernet und Spätburgunder, den Juroren bei „Selektion“ gemundet. Bei seinem Titelkampf hat ganz sicher auch der Chardonnay Mandelberg begeistern können. Nach einer Vorlese hat der erfolgreiche Jungwinzer die gekühlt vergorenen Trauben im 500 Liter-Tonneau-Holzfass ausgebaut. Auf diesen Wein ist er stolz. Frisch und fruchtig nennt er seinen Weinstil, der sich ein wenig an den neuseeländischer Winzerkollegen anlehnt.

Absatz im Online-Handel steigt

Es versteht sich von selbst, dass in der Kollektion für den Wettbewerb ein besonders mineralischer Riesling aus dem „Keschdebusch“, der Top-Lage in Birkweiler, nicht fehlte. „Der Wein spielt nur ganz hintergründig mit der Säure“, beschreibt der Jungwinzer das Reifeergebnis. Mit einem Riesling hatte Jakob Scholler schon mit einer Projektarbeit zu Fachschulzeiten glänzen können.

Das Weingut in der Alten Kirchstraße, für das sich Jakob gemeinsam mit seinen Eltern ins Zeug legt, bewirtschaftet rund 35 Hektar in konventionellem Anbau. Ein Teil der Jahresmenge wird im Fass oder als Trauben vermarktet. Von den gut 70.000 jährlich gefüllten Flaschen gehen laut Junior rund 80 Prozent an Privatkunden, viele aus dem Raum Karlsruhe und Stuttgart. Wachsende Umsätze registrieren die Schollers auch bei Online-Kunden. Den gehobenen Lebensmittelhandel als wichtigen Geschäftspartner pflegen, darin sieht der junge Winzer eine große Chance, den Flaschenhandel zu steigern. Mit hohen Investitionen in der Kellerwirtschaft haben die Eltern, Helmut und Bettina Scholler, dafür wichtige Voraussetzungen geschaffen.

Chardonnay hat es ihm angetan

Doch damit nicht genug: Der junge Winzergeselle sieht auch gute Chancen, noch mehr Scholler-Sekt, vom Vater handgerüttelt, im Markt zu platzieren. „Für die Grundweine bin ich zuständig“, betont Jakob Scholler. Dass sich der „Beste Jungwinzer des Jahres“ auch hier mit einem Chardonnay versucht, versteht sich fast von selbst. Diese Rebsorte hat es ihm angetan, da kann er sich und neue Methoden der Vinifikation leidenschaftlich ausprobieren.