

**Laudatio anlässlich der Verleihung des Förderpreises der
Deutschen Weinkritik an
Jacob Duijn, Daniel Vollenweider und Anthony Hammond**

Autor: Herbert Heil, Weinfeder e.V.

Sehr verehrte Damen und Herren,
liebe Weinfreunde,

es ist mir eine große Freude und Ehre zugleich Ihnen heute drei Herren vorzustellen, die es verdient haben, den „Förderpreis der Deutschen Weinkritik“ überreicht zu bekommen. Mit diesem Preis wollen wir Weinjournalisten innovative Einzelpersonen, Betriebe oder Gruppierungen, die sich in besonderer Weise um den deutschen Wein verdient gemacht haben, auszeichnen.

So viel sei verraten: Es standen mehrere Vorschläge im Raum. Wir haben uns letztlich – in alphabetischer Reihenfolge – für **Jacob Duijn** aus dem Bühlertal in Baden, **Anthony Hammond** aus Oestrich-Winkel im Rheingau und **Daniel Vollenweider** aus Traben-Trarbach an der Mosel entschieden.

Gestatten Sie mir in diesem Zusammenhang eine kurze Charakterisierung dieser Weinpersönlichkeiten und ihrer Weine. Da ist zunächst der Niederländer Jacob Duijn,

Jahrgang 1955, der im schönen Bühlertal bei Baden-Baden seine Traumlagen fand. „Spätburgunder ist mein Leben“, hat Duijn einmal gesagt und das nimmt man dem Mann gerne ab, der 1994 seinen ersten Weinberg kaufte. Heute sind es bereits 8 Hektar und daraus entstehen rund 30.000 Flaschen. Seine Produktpalette ist mit nur 3 Weinen angenehm überschaubar.

Der frühere Sommelier – unter anderem bei Witzigmann - und Weinverkaufsleiter ist im Weinberg und im Keller aus ganzem Herzen Traditionalist. Für viele grenzt es an ein Wunder, in welcher kurzer Zeit es Jacob Duijn geschafft hat, Spätburgunder von solcher Klasse zu erzeugen. Sein Spitzengewächs, der Spätburgunder „SD“ ist auf Weinproben regelmäßig der Liebling von Sommeliers und Händlern.

Für Furore sorgt derzeit auch der 36-jährige Schweizer Daniel Vollenweider. Der Newcomer in Chur in Graubünden geboren, kennt und schätzt die hohen Berge seiner Heimat. Trotzdem hat er sie vor rund sechs Jahren eingetauscht gegen Mosel-Weinberge, die ebenfalls enorm steil sind und eine Fronarbeit vom Winzer abverlangen. Doch der Berg, in diesem Fall der Weinberg, gibt auch zurück. Im Falle von Vollenweider wunderschön klare Rieslinge mit einer feinen moseltypischen Säure. Vollenweider stürmt weiter nach oben auf der Erfolgsleiter. Ein Ende ist gottlob nicht abzusehen, seine

Qualitätspolitik ist absolut kompromisslos.

Anthony Robert Hammond, von Haus aus Amerikaner komplettiert dieses Trio. Der 42-Jährige, sein Vater ist Amerikaner, die Mutter Mainzerin hat sich seinerzeit so in den deutschen Riesling verliebt, dass ihm gar nichts anderes übrig blieb, als im Rheingau seine Zelte aufzuschlagen und dort Wein zu machen. „The Garage Winery“ nennt er seine Wirkungsstätte in Oestrich-Winkel. Das klingt ziemlich unkonventionell, sympathisch, unaufgeregt und verrückt – wie der ganze Kerl. In San Francisco und Berlin war Hammond als Weinhändler tätig, danach erst studierte er Weinbau und Betriebswirtschaft und sah sich in renommierten Weingütern um. Knapp 5 Hektar umfasst heute seine Rebfläche. In verschiedenen Lagen zwischen Winkel und Rüdesheim baut er neben Riesling- und Burgundersorten auch Chardonnay an. Hammond ist darüber hinaus ein cleverer Marketingstratege. So gibt er seinen Weinen mitunter peppige Namen wie zum Beispiel „Sugar Babe“. Eindeutig bekennt sich der „Garagenwinzer“ zu Kronkorken und Schraubverschlüssen.

Eines übrigens eint alle drei Weinmacher. Es sind allesamt Zugereiste, Einwanderer sozusagen, um den viel strapazierten Begriff Ausländer zu vermeiden. Sie stammen aus Holland, Amerika und der Schweiz. Ein

Trio, polyglott und gebildet, in vielen Berufen zuhause gewesen. Quereinsteiger sind sie alle drei, Visionäre und doch dem Terroir (der Begriff musste ja kommen), dem Boden verhaftet. Bodenständig im wahrsten Wortsinne sind sie, Weinmacher bzw. Winzer mit Leib und Seele. Solche Typen braucht das Weinland Deutschland, meine Damen und Herren. Gerade in Zeiten, in denen das Thema Wein oft genug ins Depressive abzugleiten droht, denken wir nur stichwortartig an künstliche Aromen, künstliche Säuren, künstliche Hefen, Mostkonzentration und so weiter, ist es gut zu wissen, dass es noch Weinmacher gibt, die der Natur verbunden sind und mit ihr leben und arbeiten. Wir Weinjournalisten wissen ihre Arbeit zu schätzen. Und wir sind stolz auf sie, ihre wunderbaren Produkte und auf die Tatsache, dass sie Deutschland als Standort ausgewählt haben. Sie hätten genauso gut in die Toskana, ins Piemont, ins Burgund oder die Neue Welt gehen können. Sie haben sich anders, sie haben sich richtig entschieden. Denn im deutschen Wein steckt viel Potential und Zukunft. Es werden gewiss noch ein paar Jahre ins Land gehen, aber ich versichere Ihnen, spätestens dann werden sie und ihre Kollegen in der ersten Reihe sitzen, auf Augenhöhe mit den renommierten Lagen und Weinen dieser Welt. Das ist beileibe kein Zweckoptimismus, das ist längst Weinrealität.

Sie haben „ja“ gesagt zu Deutschland, das gibt uns Deutschen Mut und Kraft an den deutschen Wein zu glauben. Ihre Entscheidung verdient jedenfalls unseren ganzen Respekt und unsere Anerkennung. Mögen Sie noch viele außerordentlich gute Weine machen und dem deutschen Wein ihren ganz besonderen Stempel aufdrücken. In diesem Sinne wünsche ich uns allen eine spannende vinologische Zukunft.

Vielen Dank.

Koblenz, 7. Mai 2006