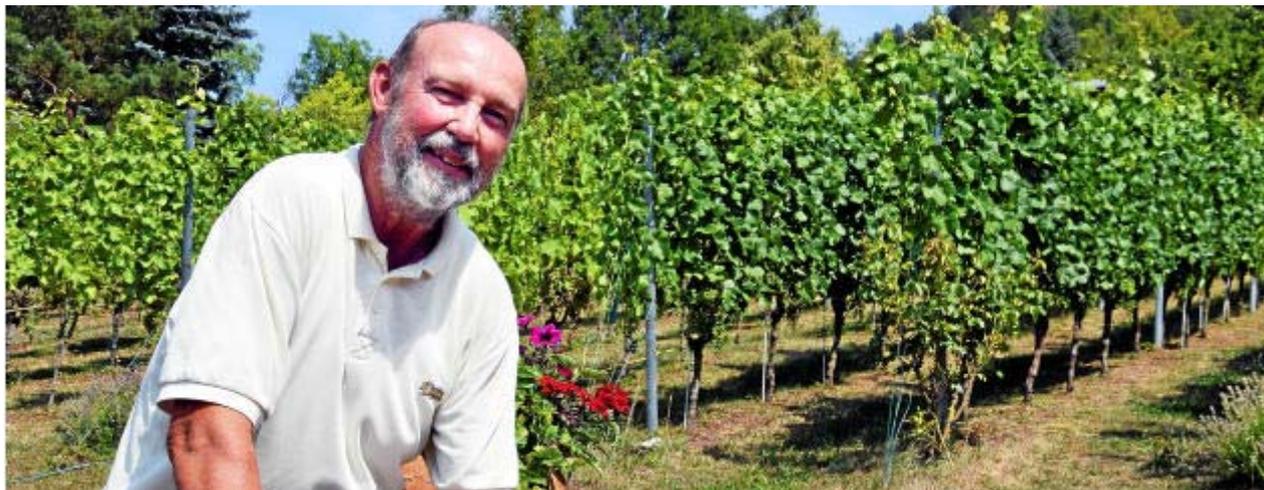


Jena: Warum aus Pinot Noir ein Pinotin wird

Zum Tag der Weinberge sind auch auf der Steillage der Familie Kirsch am Jenzig Besucher willkommen.



Karsten Kirsch ist leidenschaftlicher Winzer im Nebenjob. Im Hauptberuf ist er in der Hautklinik tätig. Unterhalb des Jenzigs betreibt er seinen Weinberg. Foto: Michael Groß

Jena. Wie geht es dem Weinbau bei der ungewöhnlichen Hitze der vergangenen Tage? Diese Frage muss man beim Besuch eines Weinbergs ganz einfach stellen in diesem heißen Sommer. Zwar war das Wochenende etwas entspannter, aber die Hitze soll ja zurückkommen. Karsten Kirsch, der seit 2002 am südwestlichen Hang des Jenzigs mit seiner Frau Cornelia ein kleines Weingut mit derzeit über 600 Rebstöcken betreibt, will jedenfalls nichts dem Zufall überlassen.

„Bis jetzt haben die Rebstöcke die Hitze und vor allem die extreme Trockenheit ganz gut weggesteckt“, sagt Kirsch. „Aber nun beginnen sich die ersten roten Trauben zu verfärben. Das zeigt uns an, dass der Wein bald gelesen werden muss. Da will ich nicht riskieren, dass mir die Trauben verbrennen und bewässere die Rebstöcke seit Tagen ein wenig“, sagt Kirsch und zeigt auch bereits einzelne Trauben, die Sonnenbrand aufweisen. Ja, das heißt wirklich so, weil bei der Trockenheit manche Trauben Brandspuren aufweisen.

Im Übrigen habe er in jüngster Zeit auch öfter mit alten erfahrenen Winzern gesprochen. Von denen habe sich keiner an einen solch langen trockenen und heißen Sommer erinnern können.

Eine Folge der Trockenheit sei zum Beispiel, dass die Beeren recht klein seien, sagt Kirsch. Der Ertrag der Weinlese, die dieses mal wahrscheinlich fast drei Wochen früher als sonst beginnen wird, nämlich schon Anfang September, werde wohl nicht ganz so hoch sein wie sonst. Zumeist reiche der Anbau im Weingut Kirsch jährlich für etwa 800 bis 1000 Weinflaschen. Auf die Qualität des Weines will sich Kirsch indes noch nicht festlegen. Sie sei weitgehend offen.

Dabei hofft Kirsch, der vor zehn Jahren eine Winzerausbildung absolvierte und das Pflanzrecht erhielt, dass seine gebietstypischen trockenen Rot-, Rosé und Weißweine erneut von feinem Bukett und fruchtigen Aromen geprägt sein werden. Zurzeit gedeihen auf seiner Steillage zu Füßen des Jenzigs fünf Rebsorten – die Weißweine Cabernet Blanc, Muscaris und Johanniter sowie die Rotweine Pinotin und Cabertin.

Am 5. August den Jenaer Tropfen kosten

Die Namen hören sich etwas sonderbar an, weil diese Weine allesamt so genannte „Piwis“ sind. Das heißt, von Anfang an haben die Kirschs auf eine naturnahe Bewirtschaftung Wert gelegt und nur Rebsorten gepflanzt, die widerstandsfähig gegen Pilzkrankheiten sind und daher wenig Pflanzenschutz brauchen. So entstanden mit den Piwis am Jenzig unter anderem aus dem traditionellen Sauvignon Blanc der Cabernet Blanc oder aus dem bekannten Pinot Noir der Pinotin. Da ist es selbstverständlich, dass die Kirschs auch Mitglied der Arbeitsgemeinschaft zur Förderung pilzwiderstandsfähiger Rebsorten sind.

Von den Tropfen des Weinguts wird es zu kosten geben, wenn am 5. August zum Tag der Weinberge eingeladen und auch das kleine Weingut der Familie Kirsch geöffnet sein wird. Das Lager ist voll, der Wein vom Vorjahr, den Karsten Kirsch auch immer selber keltert, ist gerade abgefüllt worden. Und von dem Winzer kann man dann auch erfahren, wie man vielleicht den eigenen Rebstock zu Hause besser pflegen kann. Auch wer schon immer mal wissen wollte, was er eigentlich für eine Rebsorte im Garten hat, kann ein Blatt zum Bestimmen mitbringen.

Vielleicht ist dann auch eine der uralten Rebsorten dabei, die es Winzer Kirsch besonders angetan haben. So können die Besucher auf seinem Weinhang auch ein kleines Experimentierfeld bestaunen. Hier wachsen alte Rebsorten, die der Winzer auf den Bergen rund um Jena gesucht und gefunden hat. Mitunter uralte Weinstöcke, die nach dem Verlassen der Weinberge rund um die Stadt und dem damit verbundenen Niedergang des Jenaer Weinbaus vor Jahrhunderten bis heute überlebt haben. Einige von ihnen hat er am Institut für Rebenzüchtungen in der Pfalz bestimmen lassen. Unbekannte Namen wie Heunisch, Süßschwarz, Frühburgunder oder Schwarzer Oberlin stehen auf den Schildchen jener Rebstöcke. Möglicherweise bergen die vergessenen Rebsorten neue Chancen für widerstandsfähige, gute Weine, hofft Kirsch.

Michael Groß / 23.07.18