



PAUL FÜRST UND DAS SCHÖNE RÄTSEL DES SPÄTBURGUNDERS

So still der Winzer, so glutvoll der Wein: Im Centgrafenberg hoch über dem nordfränkischen Bürgstadt produziert Paul Fürst einen Pinot Noir der Weltklasse. Sein Spätburgunder „R“ setzt Maßstäbe.

Text: MARTIN WURZER-BERGER Fotos: OLIVER RÜTHER





er Weg steigt mäßig. Links und rechts Eigenheime aus den 1980er Jahren, weiter oben scheinen sie jüngeren Datums. Ein Sträßchen geht links ab »Centgrafenweg«. Die Richtung stimmt, aber wo sind die Reben? Ein Stückchen weiter nur sind sie oberhalb der Häuser und unterhalb des mächtigen

Waldes zu sehen, der den lang gestreckten Höhenzug krönt. Ein Panoramablick aber, wie häufig im Weinland, will sich nicht einstellen.

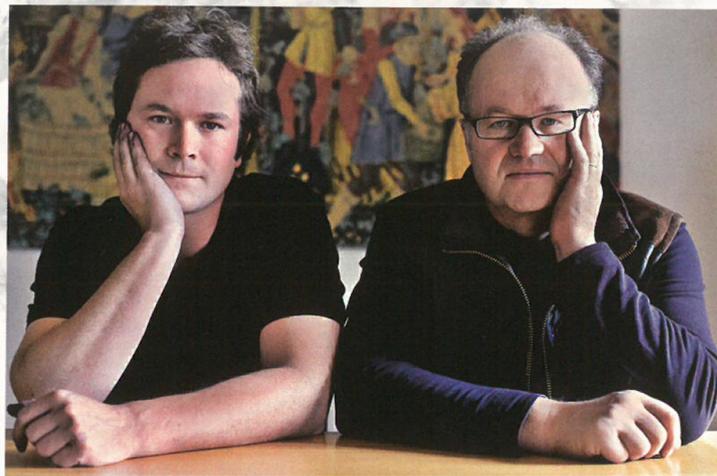
Es geht noch ein Stück den Hohenlindenweg bergan, bevor sich hinter bunt belaubten Ästen die Gauben eines Hauses zeigen. Der Weg zieht links weiter hoch, rechts führt er an der Front des Hauses entlang auf den Hof. Das spitze Dreieck zwischen aufsteigender Straße und waagerechter Zufahrt ist dicht mit Reben bestockt. Der rote Buntsandstein des Spessarts prägt die Fassade des gesetzten Gebäudes, das sich an den flachen Hang schmiegt. An der Kopfseite der Zufahrt steht ein mit rottönenen Biberschwänzen gedecktes Wirtschaftsgebäude. Das Weinlaub an seiner Fassade verdeckt fast einen Sandstein mit der Aufschrift »Trias« und einem handtellergroßen Ammoniten in der Mitte. Es ist das Signet einer Vereinigung von fünf Winzern, die die Böden Frankens in den Mittelpunkt der Aufmerksamkeit rücken: Keuper, Muschelkalk und Buntsandstein. Ein Emailleschildchen mit der Aufschrift »Entrée des Artistes« ziert die Tür zum Flaschenlager. Soll man eintreten – oder gerade nicht?

Paul Fürst hat den Besucher durch die fast bodentiefen Fensterschlitze seines Büros bereits erblickt. Er wirft sich seine gut durchgearbeitete grüne Wachsjacke über und kommt zur Begrüßung auf den Hof. Das feine Lächeln, die hochgewölbte Stirn mit dem curligen Haarkranz, die dunkel geränderte Brille, dazu die sanfte, ruhige Stimme mit ihrem milden fränkischen Dialekt – alles spiegelt seine Warmherzigkeit, seine Gelassenheit.

Fürst hat nichts von einem Visionär an sich. Er ist ein Mann mit starkem Gestaltungswillen und reicher Gestaltungskraft. Er hat das Potenzial seiner Heimat, die »hitzen« Buntsandsteinböden und das Klima, früh richtig gelesen. Er sammelte geduldig Jahr für Jahr das Wissen, was wie und wann in Weinberg und Keller zu tun ist. Er hat dem deutschen Spätburgunder neues Leben eingehaucht. Jetzt ist Paul Fürst – fast zwangsläufig – der »Fürst des Pinot«.

Es war in den vorherigen Tagen bedeckt und in der Nacht kalt. Vereinzelt Nebelfetzen ziehen noch durch das Erfstal, in das sich der Centgrafenberg neigt. Nun scheint die Sonne, weiße Wolken treiben über den Himmel. Der Hof, in dem wir stehen und reden, ist ein längliches Viereck zwischen den Gebäuden. Er öffnet sich nach Süden. Von einem Freisitz mit Sonnensegel fällt der Blick hinunter auf einen übersichtlichen Weinberg mit flacher Neigung. Geschäftiges Treiben kündigt an: heute soll dieser Wingert gelesen werden. Seine Trauben sind für den Fürst-Spätburgunder »Tradition« bestimmt. Doch zunächst wandert der Blick über den Weinberg hinaus. Ganz rechts, noch hinter Bürgstadt, sind in den steilen Hängen auf der anderen Mainseite die Rebflächen der Mainhölle zu sehen. Auf beiden Seiten eines ehemaligen Steinbruchs sind Gevierte akkurat wie Fenster in den Hang geschnitten. Weiter links der weite Talkessel von Miltenberg. Hier stoßen Odenwald und Spessart aufeinander, schützen vor kalten Winden und sorgen für äußerst günstige klimatische Bedingungen. Östlich verliert sich der Blick in den Wäldern des Odenwalds. Auf der Straße schnurrt ein Mittelklasse-Kombi vorbei. Auf seinem aluglänzenden Anhänger steht, ordentlich mit Spanngurten verzurrt, eine volle Bütte. Es ist Freitag. Da hat wohl ein Nebenerwerbsswinzer einen Urlaubstag genommen; der Tag lädt einfach zur Lese ein.

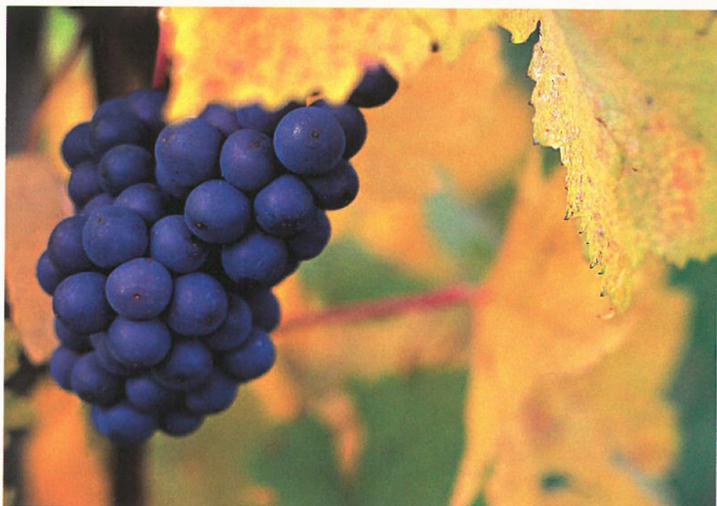
Hinter Miltenberg wendet sich der Main ein letztes Mal nach Nordwesten. Auf seinem langen Lauf begleiten ihn die berühmtesten Weinberge Frankens, in Volkach, Escherndorf, Würzburg, Thüngersheim und Homburg. Aber zwei Lagen mit Weltklasse-Potenzial sind gerade an seinem südwestlichen Zipfel zu finden: der Bürgstadter Centgrafenberg und der Klingenberg Schlossberg. Dorthin zieht es Paul Fürst zuerst. Der dunkelgrüne Range Rover ist offensichtlich kein Spielzeug, sondern ein Arbeitsgerät. Ein Spaßvogel hat auf der Innenseite der Frontscheibe hinter dem Rückspiegel ein kleines Schildchen angebracht. Der Text »Forstbetrieb« ist durch eine leichte Bearbeitung des »o« und unter Hinzufügung zweier Pünktchen modifiziert: »Fürstbetrieb«.



Fürst, Sohn und Klon: Ein spezifischer Pinot-Klon hilft Paul Fürst und seinem Sohn und Partner Sebastian zu unerhörten Qualitätserfolgen in seinen Rebgärten

Zur Orientierung dreht Fürst dann doch zuerst eine Schleife im Centgrafenberg. Kein überwältigendes Rebenmeer, sondern ein kleinteilig gegliederter Garten Eden. In Wellen dreht der Berg in östliche und westliche Richtung. Mehrere Rinnen ziehen sich oben vom Wald kommend den Hang hinab. Hier und da stehen Baumgruppen und Sträucher, vereinzelt sind Parzellen mit Obstbäumen bepflanzt. Äpfel im besten Teil des Centgrafenberg? Ein Personenwagen aus Frankfurt hält hinter uns, ein Pärchen steigt aus und wechselt mit Paul Fürst einige Sätze. Ihnen und ihrer aus Bürgstadt stammenden Familie gehört die Parzelle. Sie wollen den schönen Tag nutzen, das Obst zu ernten. Richtig Spaß scheint es ihnen nicht zu machen, es ist halt so, wie es ist, und die Parzelle zu verkaufen kommt nicht in Frage. Weinbergflächen zu erwerben ist schwierig. Man muss Geduld haben und langfristig denken. Den Centgrafenberg mit seiner heutigen Größe von etwa 68 Hektar gibt es erst seit 1971. Damals wurden der ursprünglichen Lage die Lagen Bischof, Gries, Hohenlinden und Walzrain angefügt.

Die Kleinteiligkeit des Centgrafenberg hat historische Gründe. Auch wenn es hier schon sehr lange Weinbau gibt, gab es früher kaum Haupterwerbsswinzer oder größere Domänen. Die praktizierte Erbteilung führte dazu, dass Parzellen wieder und wieder geteilt wurden. Weinberge liefen im landwirtschaftlichen Spektrum eines Bauernhofs einfach mit. Erschwerend kam hinzu, dass die Buntsandsteinbrüche des Spessarts die kräftigen jungen Männer anzogen. Schon im 15. Jahrhundert und erneut Mitte des 19. Jahrhunderts blühte dieser Erwerbszweig; halb Frankfurt ist aus Miltenberger Buntsandstein erbaut. In den Brüchen und bei der Verarbeitung war gutes Geld zu verdienen, auch wenn den Arbeitern kein langes Leben beschieden war. Der hohe Quarzanteil im Stein ist bei der trockenen Bearbeitung lungengängig und verantwortlich für die Silikose. Arbeitskräftemangel bei der beschwerlichen Arbeit im Weinberg führt nicht zu einer prosperierenden Entwicklung. Es braucht Menschen mit Vorstellungskraft, Unternehmerteil und Risikobereitschaft, die die Möglichkeiten im Vorgegebenen sehen.





Paul Fürst lenkt den Wagen hinunter nach Bürgstadt. Am zweiten Haus nach dem Gasthaus »Stern« hält er kurz an. Es ist ein schmales Haus mit einer engen Zufahrt in einen winzigen Hof, um den sich Stallungen und Scheunen gruppieren. Hierher stammt seine Familie, dem Weinbau verbunden seit 1638. Eigentlich hätte sein Onkel den Hof übernehmen sollen; aber er blieb im Krieg. So hatte wohl oder übel der Vater die Arbeit machen müssen. Während er dem Weinbau keine besondere Liebe entgegenbrachte, absolvierte Sohn Paul seine Ausbildung in Veitshöchheim und auf Schloss Johannisberg. Die Fachhochschule in Geisenheim sollte 1975 folgen. Aber schon während des ersten Semesters starb sein Vater, und er kehrte sofort nach Bürgstadt zurück. 1979 eröffnete sich die große Chance: Paul Fürst errichteten ein neues Gutsgebäude am Hohenlindenweg.



Nur einen Steinwurf weiter halten wir wieder an. Wie die Inschrift auf der Fassade berichtet, wurde »DIS RATHAUS WIE ES STEHET AUFGERICHT / MIT GEMEINEM KOSTEN AVFGEWENDT [...] WVCHS GVTER WEIN SEHER TEVER.« Beeindruckend. Der Weinbau warf in dieser Zeit einen so guten Gewinn ab, dass die Bürgstadter Bürgerschaft gemeinsam ein neues Rathaus errichten konnte. Dass der gute Wein dieser Jahre auch Rotwein war, gilt als sicher.

Nun geht es über die neue Brücke nach Klingenberg, etwa fünfzehn Kilometer Main abwärts. Die Sonne steht noch sehr tief. Trotz Gegenlicht sehen wir die Weinberge schon lange, bevor wir die Klingengerger Mainbrücke überqueren. Extrem steil ragen sie hinter dem Örtchen mit seinen gut erhaltenen alten Häusern auf. Zunächst fahren wir in den nördlichen Teil des Schlossbergs. Wie schmal der Weg ist, zeigt sich, als wir einen Wagen passieren müssen. Zentimeterarbeit. Aber dann der spektakuläre Blick hinunter zum Main! Anfang 2004 hatten Paul Fürst und sein Sohn Sebastian die Gelegenheit ergriffen, insgesamt 1,3 Hektar in drei Parzellen im Schlossberg zu erwerben. Ihr Ziel: Die Bedingungen einer Spitzenlage zu nutzen, um ganz bewusst einen großen Spätburgunder zu erzeugen.

Das ist keine Idee aus einem Wolkenkuckucksheim. Schließlich sind hier schon vor Jahrhunderten ausgezeichnete Rotweine aus Spät- und Frühburgunder-Reben erzeugt worden. Über Ingelheim zur Zeit Karls des Großen haben sich die Pinot-Reben ihre besten Standorte gesucht. Der Mensch hatte nichts weiter zu tun, als ihnen die Standorte zu gewähren, sie angemessen zu behandeln und die gesammelten Erfahrungen zu tradieren. Aus weinkultureller Sicht geschah die Katastrophe in der Zeit nach den Kriegen des 20. Jahrhunderts. Das Wissen um die Rotweinerzeugung verdunstete innerhalb kürzester Zeit. In den 1960er Jahren schon war nichts mehr davon vorhanden.

Fürst, Sein und Wein: Im Wein und der heimatisch-bürgstädtischen Geschichte des Weinbaus verwurzelt, gilt seine wahre Leidenschaft dem perfekten Gelingen seiner Spät- und Frühburgunder

Der Hang ist komplett terrassiert, auf jeder Terrasse stehen nur eine oder zwei Zeilen Reben, die durch akkurate Treppen miteinander verbunden sind. Eine gewaltige Anstrengung haben die Fürsts hier vollbracht. Fast alle Trockenmauern von etwa fünf Kilometern Länge, weitere Mauern und auch die Treppen mussten saniert werden. Ein Großteil der überalterten Rebstöcke wurde durch kleinbeerige Pinot-Noir-Reben ersetzt, von den notwendigen Drahtanlagen gar nicht zu reden. Dem Boden, ähnlich wie im Centgrafenberg ein Buntsandstein-Verwitterungsboden mit guter Wasserdurchlässigkeit, fehlte Humus. Regenwurm-Humus wird nicht nur deshalb in einer eigenen Kompostieranlage am Weingut gewonnen. Er wurde per Hand ausgebracht. Reich dürfen die Böden aber nicht werden. Spätburgunder ist knapp an Wasser und Nährstoffen zu halten, üppiges Laub noch im Herbst kein gutes Zeichen. Erst in diesem Jahr wurden alle Maßnahmen zu einem guten Ende gebracht. Die Zukunftsperspektive könnte besser nicht sein.



Fürst, Fass und Maß: Der Ausbau des Pinot Noir im Barrique muss maßvoll und bedacht geschehen. Fassproben sind unerlässlich

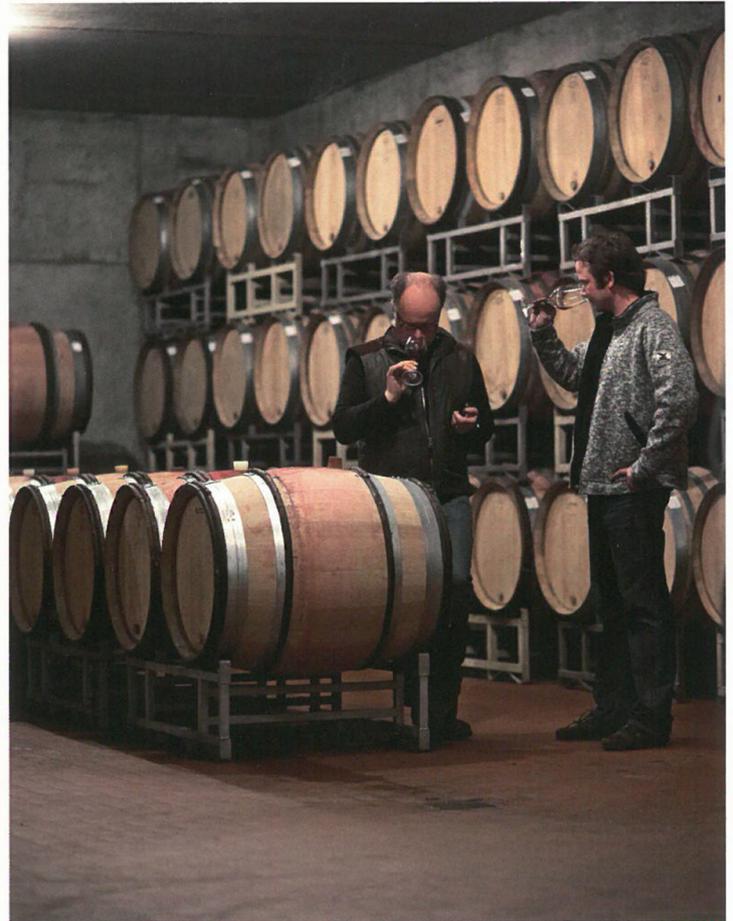
Eine wunderschön gelegene Klingenberg-Parzelle breitet sich unterhalb der Ruine Clingenburg aus, oberhalb der Kirche Sankt Pankratius. Wir stehen auf halber Höhe des Hangs, nachdem wir ein schmiedeeisernes Tor durchschritten haben. Links neben der Kirche ist das Alte Rentamt zu sehen, in dem Ingo Holland so lange ausgezeichnet gekocht hat. Der Berg ist hier noch steiler und mit der gleichen Sorgfalt in Stand gesetzt. Paul Fürst ist sichtlich stolz und angesichts der Investitionen keineswegs blauäugig. Er weiß sein Privileg zu schätzen, sich die Parzellen in Klingenberg leisten zu können, und nennt bewundernd das Beispiel eines Kollegen, der in diesen Lagen nicht nur hochwertige, sondern auch Zechweine erzeugen muss. Das sei kein leichtes Unterfangen und bedürfe eines gerüttelten Maßes Idealismus.

Auf der Rückfahrt werden die Betriebsflächen addiert. Fast eineinhalb Hektar auf dem Schlossberg. Im Großheubacher Bischofsberg ist es ein Hektar und vier Hektar im Volkacher Karthäuser. Diese Lage ist für die Produktion von Weißwein hinzugenommen worden. Auf Muschelkalk und Terrassenschotter bietet der Hang ideale Bedingungen für Silvaner, Riesling und Weißburgunder. Im Centgrafenberg sind es etwas über zwölf Hektar, davon viereinhalb in der Top-Parzelle Hunsrück, die seit 2003 gesondert vinifiziert wird. Summa summarum 19 Hektar.

Zurück auf dem Weingut: Hier ist die Vinifikation in vollem Gange. In kleinen Kunststoffbehältern werden die Spätburgundertrauben zur Kelterhalle gebracht. Stiege für Stiege perfekte Trauben. Alle Beeren sind hochreif, kerngesund und von einer tiefdunklen Farbe. Die Lesemannschaft ist eingespielt und selektiert vorzüglich. Im Kelterhaus bereitet Sebastian Fürst mit einem von vier Praktikanten das Entrappen vor. In großen Gärbottichen aus dickem Holz steht die Burgunder-Maische aus Klingenberg. Einige Tage wird sie kühl stehen gelassen. Der Duft aus einem solchen Behälter ist klar und traubig. Dann wird der Most erwärmt, auf weit über dreißig Grad, und zügig durchgegoren. Gerade springt ein solches Gebinde an, und der Duft ändert sich sofort. Nach der Gärung bleibt der warme Most noch einige Tage zur Extraktion der Tannine stehen. Holzbottiche sind vorteilhaft, weil sie die Wärme ausgezeichnet halten. Erst danach wird gekeltert. Die Faustregel lautet: Ein Pinot muss alle Temperaturen erlebt haben. Das ist alles kein Hexenwerk. So wird auf der ganzen Welt mit dem Pinot verfahren.

Paul Fürst zeigt mir die Räume des überraschend großen Wirtschaftsgebäudes. Es wirkt, weil halb in und halb an den Hang gebaut, von außen sehr unauffällig. Es gibt hier Edelstahl, aber noch mehr feines Holz. In ihm reifen die Spätburgunder ihrer Vollendung entgegen. Auch die Fässer für den neuen Jahrgang sind schon geliefert. Eines zeichnet sich ab: es sind zu viele. Im Laufe der Jahre sind die Lager- und Arbeitsräume immer wieder erweitert worden. Auch jetzt ist eine Erweiterung geplant: die Baugrube für ein neues Kelterhaus ist bereits ausgehoben.

Es geht noch einmal in den Centgrafenberg. Sebastian Schür, ein junger Weinbauingenieur, der für seine Diplomarbeit mit dem Deutschen Oenologiepreis 2006 ausgezeichnet wurde, ist hauptsächlich für den Außenbetrieb zuständig. Er und Paul Fürst wollen in einigen Parzellen den Reifezustand prüfen und entscheiden, ob am folgenden Montag gelesen wird. Die beiden streifen durch die Zeilen, sehen nach Trauben und Blättern und probieren



hier eine Beere und da. Es ist erstaunlich, wie unterschiedlich sie von Parzelle zu Parzelle schmecken: Pinot-Rebe ist nicht Pinot-Rebe. Bewusst wird im Weingut schon längere Zeit darauf geachtet, dass die Genetik der Reben stimmt. Früher wurden identische Klone von Rebstöcken mit optimalen Eigenschaften erzeugt. Das führte zu einer genetischen Verarmung in den Weinbergen. Heute schätzt man die Vorteile der Vielfalt. Zusammen mit dem Wunsch, nicht viel, sondern guten Wein zu gewinnen, werden kleinbeerige Reben bevorzugt, die wie früher aus Massen-Selektionen stammen.

Vorsichtig zieht Paul Fürst eine Beere vom Stiel. Der Ansatz zeigt sich verfärbt, und die Kerne in der Beere sind nicht mehr grün, sondern schon braun. Die Trauben haben eine ausreichende Reife. Die beiden sind offensichtlich zufrieden. Aber nur, wenn ein langer Regen angesagt wird, soll schon am Montag mit der Hauptlese im Centgrafenberg begonnen werden. Sonst wird noch gewartet.



Einige Weinberge sind durch flache Elektrozaune gesichert. Aus den Wäldern drücken immer wieder Wildschweine in die Weinberge und richten Schaden an. Sebastian Schür weist auf eine Traube. Am unteren Ende fehlen einige wenige Beeren. Mit zartem Feinschmecker-Rüssel, so scheint es, gehen die Wildschweine an die edlen Trauben. Eine ganz andere Vorstellung als die von einer Rote grunzender Schweine, die rücksichtslos und radikal den Weinberg räubert. Vielleicht geht es den Wildschweinen auch mehr um die Weinbergschnecken, die Beeren wären dann nur die Beilage oder das Dessert.

Das Drama dieses Jahres ist der Hagel. Nach fast vierzig Jahren hat er Bürgstadt am 30. Mai heimgesucht. Ausgerechnet in den Hunsrück-Parzellen wütete er am ärgsten. Monika Fürst erzählt später von diesem Naturereignis. Während sie Main abwärts auf das heranziehende Wetter schaute, habe der Himmel eine bedrohliche Farbe angenommen. In ihrem Rücken habe sich gleichzeitig ein Unwetter zusammengebraut, und der folgende Hagel sei mörderisch gewesen. An den Trieben sind die Spuren des Unwetters in Form kleiner Narben zu sehen, die Zahl der Trauben ist gering. Nach aufwendiger Laubarbeit über den ganzen Sommer sind substanzielle Einbußen bei der Erntemenge zu erwarten. Offizielle Schätzungen sprechen von der Hälfte, aber das ist wohl noch zu optimistisch. Vier Wochen später, nachdem die Rotweinklese abgeschlossen ist, wird sich herausstellen, dass auch dieser Wert nicht einmal zur Hälfte erreicht wird.

Im Probierraum hinter dem Büro ist ein zweites Frühstück gerichtet. Zwei Rieslinge des Jahrgangs 2007 und vier Spätburgunder aus 2006 werden zur Verkostung serviert. Der Riesling »Centgrafenberg« ist deutlich vom Boden geprägt, hat eine angenehme Fülle und eine sehr feine, reife Säure. Begeistert ist die gerade Aromen-Linie vom Duft über den Geschmack bis in den Nachhall. Der Riesling »Centgrafenberg R Großes Gewächs« hat einen frischen Duft, der kühl und fast minzig ist. Seine reife Fülle wird von einer passenden Säure begleitet, die Aromen sind fruchtig und kräuterig-frisch. Der Nachhall zeigt eine gute Konzentration mit einem zartherben Punkt. Diese beiden mineralischen und gar nicht frankenschweren Weine erinnern daran, dass Paul Fürst zu allererst durch seine Weißweine berühmt wurde.

Es folgen die Spätburgunder. Den Anfang macht der »Tradition«, der überzeugend beerenfruchtig ist. Ein typischer trockener

Spätburgunder mit Frucht, Mineralität, deutlichen Tanninen und einer erfrischenden Säure. Der Nachhall ist bemerkenswert lang. Der »Centgrafenberg« hat einen intensiven Beerenduft. Diese Aromen setzen sich in einer klaren Linie im Geschmack fort. In ihm ist alles an seinem Platz, die Säure, die Mineralität und die zurückhaltenden Tannine. Das Holz ist sehr dezent und eng mit der Beerenfrucht verwoben. Der Nachhall ist nicht laut, aber von ausgezeichneter Länge. Der »Klingenberger« ist in der Nase etwas verhaltener, aber sonst sehr nahe am »Centgrafenberg«. Vielleicht ist die Beerenfrucht etwas kräftiger, die Säure jedoch etwas feiner. Auch sein Nachhall ist ausgezeichnet. Der »Centgrafenberg R« (R steht für Reserve) verbindet Dichte und Volumen mit mineralischer und aromatischer Frische. Alle Aspekte sind reichlich und im richtigen Maß vorhanden: Frucht, Frische, Tannine, Säure. In der Tiefe tritt das gut eingebundene Holz hinzu. Der Nachhall des deutlich jungen Weines ist lang. Auffällig bei den vier Weinen ist ihre große Familienähnlichkeit. Paul Fürst bezeichnet den Jahrgang als typischen, klaren, mittleren, in dem alles vorhanden ist, der aber auch keinen Spitzenjahrgang darstellt.

Zurück auf dem Hof, der mit seinen Tongefäßen, Oleandern und Olivenbäumchen eine mediterrane Stimmung verbreitet. Paul Fürsts Mutter sorgt gerade für Ordnung im Hausgarten, einer kleinen grünen Idylle, ein willkommener Ort der Entspannung. Es ist jetzt kurz vor Mittag, ein klarer, sonniger Herbsttag steht im Zenit mit einer erfrischend kühlen Brise. Die Lese unterhalb des Hauses geht früher als gedacht zu Ende. Die Erträge sind durch den Hagel doch sehr reduziert. Rote Trauben sehen im Behang immer gleich nach »viel« aus. Weiße Trauben tarnen sich besser. An den Endpfählen der Rahmenerziehung hängen die Jacken der Lesemannschaft. In der Sonne wird es bei der Arbeit warm. Ruhig und konzentriert wird gelesen, es gibt keine Verzögerungen.

Monika Fürst hat geschäftig für Bierzeltgarnituren gesorgt und stellt knusprige Brötchen, warmen Leberkäs, süßen und scharfen Senf bereit.

Die ganze Mannschaft, weit über zwanzig Personen, schmaust vergnügt. Der Fürst-Wein kreist. Die Stimmung ist ausgelassen, aber nicht laut. Neben älteren Semestern sind auffallend viele junge Leute dabei, Schüler, Studenten und ehemalige Praktikanten. Der Leberkäs ist schnell verdrückt, einer ordentlichen Käseplatte wird zu Leibe gerückt. Zum Abschluss gibt





Fürstliches Rebland, herbstlich: Im Tal Bürgstadt, an den Hängen Wein

es Kuchen und Kaffee. Paul Fürst verabschiedet die Leser mit der Information ins Wochenende, dass am Montag nur dann gelesen wird, wenn die Wetterausichten schlecht ausfallen. Schnell wird ein Benachrichtigungsmodus verabredet. Die Runde löst sich auf. Derweil geht die Arbeit im Kelterhaus weiter, noch sind nicht alle Stiegen geleert.

Sebastian Fürst ist seit März ganz offiziell Partner seines Vaters. Schon früh stand fest, dass er und nicht seine Schwester oder sein Bruder im Gut mitarbeiten würden. Seine Diplomarbeit über traditionelle Abstichtechiken aus dem Barrique setzt im Vergleich zu den Arbeiten der Kollegen einen deutlichen Akzent. Sie passt präzise in die Philosophie des Weinguts und ist ein Bekenntnis zu dem, was sein Vater in den vergangenen Jahrzehnten erarbeitet hat. Ins Bild passen auch seine Aufenthalte in Südafrika und vor allem in Burgund. Dort wurde er sicher im Umgang mit den Barriques. Den Ausbau der Rotweine verantwortet er schon seit der Lese 2007.

Paul Fürst war in den Jahren 1976 und 1983 in Burgund. Er habe dort viel gelernt, sagt er, denn in seiner Lehre sei kein Wissen über die Rotweinbereitung weitergegeben worden. Traditionen hatten sich in Deutschland gar nicht bilden können – und sollte es da und dort doch dazu gekommen sein, so brachen sie in den Nachkriegsjahren ab. Die fünfziger Jahre waren schwierig: Spätburgunder wurde vinifiziert wie Riesling, eine malolaktische Gärung fand nicht statt. Rotwein schätzten die Deutschen zu dieser Zeit allgemein nicht, dennoch gehört er traditionell auf diese Böden und war hier einmal mit gutem Grund heimisch. Das gilt für den Spätburgunder, aber auch für den Frühburgunder, eine autochtone Burgundersorte hier am Main, auch wenn einige ihn heute gerne für die Ahr in Anspruch nehmen.

Die Vinifizierung von Riesling zu lernen, hat Fürst als vergleichsweise einfach empfunden. Er baute ihn wie den Silvaner aus, trocken und durch die Buntsandsteinböden nicht so breit wie manchenorts in Franken. Viel Zeit hat es ihn in diesen Jahren gekostet. Verbindungen zur Gastronomie herzustellen. Deutsche Weine existierten auf den Weinkarten der guten Häuser schlichtweg nicht. Kontakte aufzubauen mit der Unterstützung einiger weniger Protagonisten war die Herausforderung der 1980er Jahre.

Aber Gedanke und Herz galten immer den Pinots. Sie ihrer Heimat überzeugend zurückzugeben – dafür ist Paul Fürst einen langen Weg gegangen. Anfang der neunziger Jahre, so sieht es Fürst im Rückblick, waren seine Spätburgunder zwar gut gemacht, aber wirklich verstanden hatte er selbst sie noch nicht. Sie hatten Stil, zweifellos, aber ihr Winzer hatte den Pinot Noir als Sonderform noch nicht verinnerlicht. Auch in der Weinbereitung waren die Erfahrung und das Wissen noch nicht genügend da. Bis 1993 wurde alles sehr schnell hintereinander abgearbeitet, die malolaktische Gärung zum Beispiel noch vor der Einlagerung des Weins in die Barriques. Aber Mitte der 90er Jahre platzte der Knoten. Eine »erste Generation« von Winzern stellte Spätburgunder vor, die der Charakteristik der Traubensorte entsprach: Joachim Heger, Bernd Philippi, Werner Meyer-Näkel und nicht zuletzt Paul Fürst.

Auf die Frage, ab wann er sich denn sicher gewesen sei bei den Spätburgundern, findet Paul Fürst sofort eine Antwort: Grundsätzlich schon ab 1990, einen starken Zugang notierte er ab 1997, und seit 2000 sei er wirklich sicher. Burgunder zu verstehen sei für ihn das Eingeständnis, dass sie eine andere Art von Rotwein sind, eigentlich in eine andere Schublade gehören. In Fürsts Augen erfordern Pinots andere Handlungen. Sie zu erarbeiten, im Weinberg wie im Keller, bedürfe es einer langen Zeit. Denn: Veränderungen und Verbesserungen könnten nur im Jahresrhythmus vorgenommen werden. Gestaltungswille und Gestaltungskraft von Paul Fürst sind bemerkenswert.

Wir sitzen im Bürgstadter »Stern«. Klaus Markert hat perfekt zu Fürst-Weinen gekocht. Schon der Beginn mit einem »Leber-Brot«, hauchdünnen Scheiben Foie Gras auf einem gerösteten Klosterbrot, war eine Sensation. In den Gläsern leuchten der Spätburgunder 1997 und der Frühburgunder aus demselben Jahr. Es ist spät, aber wir haben uns an den Weinen nicht satt getrunken. Jeder Schluck wünscht sich den nächsten. Die Gespräche kreisen um die Faszination Burgunder.

Da bringt es Paul Fürst auf den Punkt: Pinot Noir ist kein Rotwein. ♣