

Spätburgunder ist,
Sebastian Fürsts
Leidenschaft.

WINZER
DES JAHRES
2018



Das Betriebsgebäude
des Weinguts Fürst fügt sich
harmonisch in die Landschaft ein.



EINE LEISTUNG FÜR MEHR ALS 365 TAGE

Sebastian Fürst konnte die Qualität des namhaften
Bürgstadter Weinguts nicht nur halten, sondern hat sie auf
wundersame Weise sogar gemehrt.

TEXT ULRICH SAUTTER

Fotos: Gert Krautbauer



Drei Spätburgunder Große Gewächse erzeugt
das Weingut: Centgrafenberg und Hundsrück aus
Bürgstadt und Klingenberg Schlossberg.



Unscheinbar wirkt der Bürgstadter Berg, doch in seinem Boden schlummert wertvoller roter Sandstein.



Das Besondere an diesem Weg der Bürgstadter Winzer ist, dass VDP- und Nicht-VDP-Betriebe sich auf ein gemeinsames Bezeichnungsmodell einigen konnten. »Es ist eine tolle Zusammenarbeit«, sagt Fürst, der neben der grundsoliden Arbeitsweise noch etwas Weiteres von seinem Vater geerbt zu haben scheint: den Sinn fürs Gemeinwohl.

Sebastian Fürst spielt seinen eigenen Beitrag herunter: »Das ist das Verdienst unserer Väter, die glücklich darüber waren, in den mageren Jahren überlebt zu haben.« Doch es ist eben doch auch ein Projekt seiner eigenen Genera-

tion – wie das nächste Ziel verdeutlicht, das die Winzer nun angehen wollen: Um eine brach liegende, zwei Hektar große Terrassenlage wieder aufzustocken, haben sie zu zwölf eine »Gesellschaft bürgerlichen Rechts« gegründet. Die GbR strebt danach, die zahlreichen Flurstücke der Brache zusammenzukaufen, um danach jedem Mitglied der GbR eine Fläche zuzulassen. Danach soll der Wiederaufbau mit Reben beginnen.

Wer so stoffigen und dabei so finessenreichen Spätburgunder erzeugt wie Sebastian Fürst, so einzigartigen Frühburgunder, so kristallinen Weißburgunder, so straffen Riesling und nuancierten Silvaner, der hat den Titel »Winzer des Jahres« wirklich verdient. Wer bei alledem aber auch noch über den eigenen Betrieb hinausblickt, der beweist eine Berufsauffassung, die die Kennzeichnung »Winzer des Jahres« fast schon als Verharmlosung erscheinen lässt. Ein Jahr ist nach 365 Tagen vorüber, doch die Leistung, die Sebastian Fürst momentan erbringt, wird auch in Dekaden noch Bestand haben. <

»Es ist eine tolle Zusammenarbeit in Bürgstadt: das Verdienst unserer Väter, die glücklich waren, magere Zeiten überlebt zu haben.«

SEBASTIAN FÜRST Winzer des Jahres

Burgund scheint Sebastian Fürst durchaus als Vorbild zu gelten, aber nicht als bloße Kopiervorlage. Denn die Bedingungen in Churfranken sind anders, und auch sie wollen erst einmal aus dem Effeff verstanden und beherrscht werden.

Burgund ist das Stichwort, das Sebastian Fürsts Augen zum Leuchten bringt. Als er an der Slow-Food-Universität in Bra im Piemont den damaligen Betriebsleiter der Burgunder-Domaine d'Arlot kennenlernt, beginnt für den jungen Önologen ein langer und fruchtbarer Austausch. Jean-Pierre de Smet lädt Fürst ein, ein halbes Jahr nach Premeaux-Prissey zu kommen, um mit seinem Team um den Kellermeister Olivier Leriche im Weinberg und im Keller die Arbeit an den Premiers Crus aus Nuits-St.-Georges und Vosne-Romanée und am Grand Cru Romanée-St.-Vivant hautnah mitzuerleben.

Auch später ist Fürst noch mal zwei Monate auf der Domaine de l'Arlot und dann immer wieder eine Woche oder zwei. Eine wahre *apprentissage à la bourguignonne*. Komplettiert noch durch den Aufenthalt bei der Domaine Simon Bize in Savignylès-Beaune – bei einem Weingut, das für die ungewöhnliche Technik bekannt ist, den Pinot mitsamt den Rappen zu vergären.

Der Spätburgunder war und ist das Flaggschiff unter den Fürst'schen Weinen.



Betrachtet man die Weine, die Sebastian Fürst den Titel »Winzer des Jahres« eingetragen haben, dann ist vor allem eines augenfällig: ihre große stilistische Abgeklärtheit. Die durch den Buntsandstein in den Bürgstadter und Klingenberg Lagen angelegte Feinheit der Spätburgunder wurde bereits von Paul Fürst in pure Delikatesse umgesetzt. Schon in den neunziger und Nuller-Jahren ragte die Qualität der Gerbstoffe heraus, die Fürst senior aus den Beerenschalen zu extrahieren verstand. Sebastian Fürst schafft es auf wunderbare Weise, diese Tugend zu wahren und den Weinen noch ein Quäntchen mehr an Frische und Fokus mitzugeben.

Burgund scheint ihm also durchaus als Vorbild zu gelten, aber nicht als bloße Kopiervorlage. Denn die Bedingungen in Churfranken sind anders, und auch sie wollen erst einmal aus dem Effeff verstanden und beherrscht werden. Zwar zog es Fürst nach der Realschule zunächst nach Südafrika, wo er beim Weingut Buitenverwachting richtig Spaß an der Winzerei entwickelte –

und sich schließlich für den Weinbau als Berufsweg entschied. Dann folgten bis zum Feinschliff in Burgund wichtige Ausbildungsjahre: Das Fachabitur legte Fürst berufsbegleitend ab. Bei Armin Störrlein in Randersacker, einem Kollegen aus Frankens *Terroir*-orientierter Trias-Gruppe, fand Fürst die idealen Bedingungen, um weinbauliche Praxis und Abitur unter einen Hut zu bringen. Daran schloss sich das Studium in Geisenheim an, und als wichtigstes Praktikum vor der Zeit in Burgund erwähnt Fürst auch noch seine Zeit beim Biodynamik-Pionier Marc Kreydenweiss im Elsass.

Und dann also wieder Bürgstadt. Und dort? Wäre nach so viel internationaler Erfahrung nicht die Zeit für einen Ego-Trip? Mitnichten. Sebastian Fürst parkt seinen Wagen am Rand eines Wirtschaftswegs und steigt aus. »Alles, was man ringsum sieht, wurde vor zwei Jahren von der Europäischen Union unter der Bezeichnung »Bürgstadter Berg« geschützt.« Zehn Jahre lang kämpften die Winzer des Orts für die »geschützte geografische Angabe« – und zogen dabei alle an einem Strang. »Die Bezeichnung Bürgstadter Berg ist so alt wie der Weinbau hier. Schon früher umfasste sie alle Weinberge am linken Main-Ufer. Die Grands Crus Centgrafenberg und Hundsrück sind letztlich nichts anderes als Teile innerhalb der Ersten Lage Bürgstadter Berg.«



Sebastian Fürst mit Vater Paul im Probenraum des Weinguts.

Fotos: Gert Krautbauer, beige stellt