

Weinvielfalt mit klarer Stilistik

Bescheidene Größe und eine immense Vielfalt: So lässt sich das Eiselthumer Traditionsgut Martinspforte im Herzen des Zellertals beschreiben. In der Weinregion im Norden der Pfalz betreibt Jörg Bayer in 13. Generation den Betrieb mit zehn Hektar.

VON EVA KLAG-RITZ

EINSELTHUM. Der tiefgründige Boden, das Kleinklima zwischen Worms und Kirchheimbolanden, bieten beste Reifebedingungen für die alten Reben des Weinguts Martinspforte. Viele von ihnen sind zwischen 30 und 50 Jahre alt. Und weil er weiß, was in diesen knorrigen Reben stecken kann, gönnt Jörg Bayer seinen Weinen Zeit. „Ich lasse ihnen ihren Willen, also Raum für die Entwicklung.“ Bereits seit 1990 verzichtet das Gut auf eine Lagennennung, die Weine des jeweiligen Jahrgangs tragen ausschließlich den Namen des Weingutes, Martinspforte eben. Bereits in der 13. Generation führt der 52-jährige Geisenheim-Absolvent den Betrieb, der sich erst seit 1993 ausschließlich dem Weinbau widmet. „Wir hatten so einen richtigen Mischbetrieb“, erinnert sich Herbert Bayer, der Senior des Hauses, noch bestens. Mit seinen 77 Jahren durchkämmt der Zellertaler mit Vorliebe auf dem Traktor die Rebflächen rund um den kleinen Ort.

Eine Erweiterung kann sich Sohn Jörg für sein Weingut, nur ein paar Kilometer von der rheinhessischen Weinbaugrenze entfernt, nicht vorstellen. „Ich will es einfach noch handhaben, individuell auf meine Weine eingehen können“, sagt der Weinmacher, der auf 30 Jahre Berufspraxis zurückblickt. Das Ergebnis: Weine mit klarer Linie, die keine Schnörkel brauchen. Im Keller geht er den Arbeitsweg, den er mit vielen seiner Kollegen teilt: „So viel wie nötig, so wenig wie möglich.“ Schließlich entscheidet sich die Qualität eines Weines bereits im Wingert.

Sich nur auf einige wenige Rebsorten einzulassen, das kommt ihm gar nicht in den Sinn. Er schätzt die Vielfalt, die auch seine Weinliste eindrucksvoll dokumentiert. Auf dieser „Spielwiese“ tummeln sich Morio-Muskat, Gewürztraminer und Bacchus ebenso wie die Traditionssorten Müller-Thurgau, Riesling und Weißburgunder. Selbst den Dornfelder und Portugieser leistet er sich nach wie vor, wobei er den Blick auch gerne auf den Cabernet Mitos oder Cubin lenkt. Das sind die Weine, die ihre Zeit brauchen, Weine, die Bayer nach der Maischegärung gerne mal zwei Jahre



Auf den Cabernet Mitos, ein Neuling auf ihrer Weinliste, sind die drei vom Weingut Martinspforte in Eiselthum stolz: Jörg, Ilona und Herbert Bayer (von links).

FOTO: STEPAN

und mehr auf der Hefe liegen lässt. „Bei mir trifft Bauchgefühl auf Wissenschaft“, gesteht der Hausherr. Seine Rieslinge werden in ihrer Entwicklungsphase nicht gekühlt, auch nicht beim Flottieren, wie der Winzer jenen Vorgang nennt, bei dem der Most von den Schwebstoffen getrennt wird, ehe er zur weiteren Verarbeitung in Tanks oder Fässer fließt.

Als „Haus der prämierten Weine“, in dem Tochter Emily I. bis nächstes Jahr als Zellertaler Hofdame residiert, will Vater Jörg „kontinuierlich Qualität zu einem fairen Preis“ produzieren. Fairness im Sinne großer Bescheidenheit, so hat es den Anschein. Er möchte, dass sich jeder seinen Wein leisten kann. Die 88 Punkte, die er jüngst für seinen Liter-Riesling bei einem renommierten Wettbewerb errungen hat, bestärken ihn in seiner Stilistik, die er so auf den Punkt

bringt: „Unkompliziert mit hohem Anspruch“. Bei den gut 60 Prozent Weißweinen haben Riesling und Rivaner zwar die Nase vorn, doch lässt sich der Sauvignon blanc einen festen Platz längst nicht mehr streitig machen. In der Regel sind es leichte, frisch-fruchtige Weine, die bei seinen Kunden besonders gut ankommen.

Bei einem Durchschnittsertrag von etwa 7500 Litern pro Hektar gehen die Bayers davon aus, 2020 einen Jahresumsatz von rund 350.000 Euro zu erwirtschaften. Die Pandemie hat auch in diesem Zellertaler Weingut so manches auf den Kopf gestellt. Statt der Vorbereitungen der vielen Weintouren, die ausfallen mussten, statt der Organisation der Weinfeste im Hofgut, die nicht stattfinden, hat Ilona Bayer, die Chefin des Hauses, den Versand von Weinpaketen an die Privatkunden weiter perfektioniert. Im-

mer öfter hat sie auch die weiße Edition Jean, genannt nach dem Ur-Urgroßvater, eine sommerliche Cuvee aus Riesling und Chardonnay, verpackt. Etwa 80 Prozent der jährlich gut 70.000 Flaschen, die gefüllt werden, gehen direkt zu den Kunden, in diesem Jahr fast ausschließlich auf dem Postweg. Den Rest teilen sich regionale Gastronomie und ein großer Raiffeisenmarkt im hohen Norden der Republik, in dem sich die Kunden seit Jahren mit Martinspforte-Erzeugnissen eindecken. Ob eines Tages eine der drei Töchter den Betrieb übernimmt, lassen die Bayers offen. Erzwingen wollen sie nichts. Da halten sie es lieber wie mit dem Wein: „Wir nehmen es, wie es kommt.“

PREISBEISPIEL

2019er Martinspforte, Tante Charlotte, Riesling trocken, 5,50 Euro.



RHEINPFALZ-CARD FERIEN-TIPPS

Swingolf Geysersberger Hof

www.geysersbergerhof.de

Donnerstags, 23.07./30.07./
06.08./13.08.2020

Jeden Donnerstag in den Ferien
Tageskarte zum Sonderpreis von
7,00 Euro pro Person.

Besuch im Zoo Kaiserslautern

www.zoo-kl.de

Mittwochs, 22.07./05.08.2020

Ein Erlebnis für die ganze Familie.

50 % Rabatt auf nicht ermäßigte
Tageseintrittskarten

RHEINPFALZ-CARD am Einlass vorzeigen.

Ideenreich, Kandel

Acrylmaleri

Freitag, 24.07.2020

Wir malen ein Bild zum Thema „Regatta“,
Pinsel und Mallappen mitbringen

Traumfänger basteln

Freitag, 31.07.2020

mit Bändern, Federn und Schmuckteilen

Aus ALT macht NEU – Schmuck individuell

Freitag, 07.08.2020

z.B. alten, defekten Schmuck umarbeiten
und mit neuen Verschlüssen versehen

jeweils 19:00 - 21:00 Uhr

10,00 Euro

10 % Rabatt auf Materialkosten

Anmeldung unter Tel. 07275 989666

Segwaytour durch die Weinberge

ProSEGgo, Grünstadt

www.proseggo.de/tour-buchen

bis Freitag, 14.08.2020

Gültig während der Sommerferien montags
bis freitags, Start 10:00 oder 15:00 Uhr,
2,5 Std. Tour durch die Weinberge.
Inkl. Sicherheitstraining, ab 14 Jahre,
E-Pedelecs bei Bedarf vorhanden

68,00 Euro
10,00 Euro Ermäßigung
und ein Glas Wein

Anmeldung unter www.proseggo.de/tour-buchen
oder Tel. 06359 929073

WÄHREND DER GESAMTEN SOMMERFERIEN

Reptilium Terrarien- und Wüstenzoo, Landau

www.reptilium.de

20 % Rabatt auf den Eintrittspreis

Schwetzingen Schlossgarten Schlossplatz

www.schwetzingen-schloss.de

0,40 Euro Ermäßigung
(MEZ Sommer)

Sea-Life, Speyer

www.sealifeurope.com

40 % Rabatt auf den Einzelticket
außer auf andere Rabatte.