

J. B. BECKER

TRADITION ALS REVOLUTION

ETAPPE 3 — DER NORDEN

Neu!

Bei unserem Besuch erzählt uns Hans-Josef (HaJo) Becker sofort von seinen Visionen für die Zukunft des Weinguts. „Eine neue Kellerei“, meint er, „direkt in den Walkenberg gebaut. Unterirdisch, in der alles perfekt aufeinander abgestimmt ist.“ HaJo spricht von Bauvorantrag, Probebohrung, Bauantrag ... „Vielleicht nehme ich auch noch einen Investor mit rein“, sagt er grinsend, „sollte aber schnell gehen das alles, schließlich hab ich nicht ewig Zeit.“

Zeit ist etwas Relatives und vor allem dehnbar, wenn man mit HaJo Becker spricht. Er springt mal eben von der Zukunft, in der im Walkenberg eine futuristische Kellerei unterm Hang versenkt wird, zu seinem ersten trockenen Wein, den er beim Weingut Graf Eltz – damals schon weltweit eine Legende – verkostete. Das war 1961 und HaJo Becker war ein junger Mann, der beim berühmten Kellermeister Hermann Neuser in die Lehre gehen durfte. „Solche Weine will ich auch später machen“, meinte der Lehrling und erwartete Lob und Anerkennung, aber der Meister schüttelte nur den Kopf. „Rheingauer Weine mit weniger als 24g Restzucker“, meinte der, „das will doch niemand trinken.“

Ein paar Jahre später studierte HaJo Becker in Geisenheim und stieg nach dem Abschluss bei seinem Vater im Betrieb ein. „Wir haben uns gestritten, dass sich die Nachbarn Sorgen machen“, erzählt Becker, „aber mein Vater ist dann raus, und wenn er fünf Minuten später wieder reinkam, war wieder alles in Ordnung. Einmal hat er sich entschuldigt und meinte: „Schau mal, mein Onkel, der hat bei Konflikten nix gesagt – auf der Arbeit nicht, zu Hause auch nicht – und dann ist er einfach umgefallen. Herzinfarkt! Der ganze Ärger muss doch irgendwie raus.“ Grund zum Ärgern gab es wahrscheinlich genug, denn HaJo hörte einfach nicht auf, diese trockenen Weine zu machen, und das war Anfang der 70er Jahre sicher kein großer Spaß. Nicht nur wegen der Kunden, die man finden musste, auch der Weinbau veränderte sich dadurch komplett. „Wenn ich es so machte, wie

ich es gelernt hatte, dann waren die trockenen Weine alle dünn und irgendwie leblos, aber wenn ich Weinberge hatte, die nur einen ganz geringen Ertrag ergaben, dann wurden die plötzlich lebendig.“ Also drosselte er den Ertrag im gesamten Weingut, was zur damaligen Zeit sicherlich als Beweis beginnenden Wahnsinns galt. Während fast alle

rundherum ihre 70 bis 80 Hektoliter pro Hektar ernteten, waren es bei ihm plötzlich nur noch ungefähr die Hälfte. Man stelle sich das einmal vor: Ein Winzer verdoppelt seine Kosten, halbiert die Verfügbarkeit und produziert einen Wein, von dem er weiß, dass der Kunde ihn nicht will – jedenfalls im Moment.

Heute würde man das als disruptiv und vor allem visionär bezeichnen. Nur ist die Weinbranche kein kalifornisches Garagen-Start-up, sondern ein ausgesprochenes „Slow Business“. Rheingau soll revolutionär sein? HaJo Becker würde das wahrscheinlich

schmeicheln, aber er sieht sich wohl eher als einen echten Traditionalisten. Die Tradition, an die er anknüpfte, war die der großen Naturweine, die es eben auch gab, neben anderen (auch großartigen) restsüßen Weinen. „Burgund?“, lacht HaJo, sich erinnernd. „Na, wenn die da alle trockene Weine machen, warum sollten wir das nicht auch können? Der Riesling gibt das doch her und mehr noch, denn wir können auch fruchtig und edelsüß.“ Und dieses Vorhaben hat er bis heute scheinbar nicht aufgegeben. Seine Weine sind immer noch irgendwie „trockener“ im Geschmack als die von anderen Winzern. Vielleicht liegt das daran, dass er sie oft erst spät freigibt oder dass Frucht nicht sein oberstes Ziel ist – oder auch beides. →

»
WENN ICH ES SO MACHTE, WIE ICH ES GELERNT HATTE, DANN WAREN DIE TROCKENEN WEINE ALLE IRGENDWIE DÜNN UND LEBLOS ...
«

HaJo Becker

J. B. BECKER — RHEINGAU

Das Telefon klingelt wieder einmal. Handwerker, Freunde, er muss noch eben eine berühmte Sommelière

nach Mainz fahren und zwischendurch einen Kunden, der ein paar Flaschen Wein kaufen will, bedienen. Die Zeit zerfließt, während sie stillzustehen scheint. Bei HaJo Becker ist sie extrem ausgefüllt und wahrscheinlich hat er gar nicht richtig gemerkt, dass aus 1961 plötzlich 2023 geworden ist und er 78 Jahre alt. „Morgen muss ich dringend in den Rheinberg“, berichtet er, „da muss ich das Grün unterpflügen.“ Der Rheinberg ist ein kleiner steiler Hang direkt am Rheinufer – vielleicht der einzige am ganzen Rhein, der nur durch einen Radweg vom Wasser getrennt ist und trotzdem steil abfällt. „Hier bin ich schon dreimal mit dem Schlepper abgegangen“, lacht er, „zack, lag ich unten auf dem Weg, aber es ist nix passiert.“ Ich denke etwas besorgt an den morgigen Tag und das nasse, rutschige Gras auf dem Boden. „Ach ja“, sagt er mitten in meine Gedanken hinein, „wenn ich das jetzt nicht wegmache und es kommt doch nochmal Frost, dann ist hier alles kaputt, weil der Bewuchs die Kaltluft daran hindert abzufließen.“ Also wird er am nächsten Tag bei Sonnenaufgang auf dem Schlepper sitzen und den steilen Rheinberg runterfahren, wie immer.

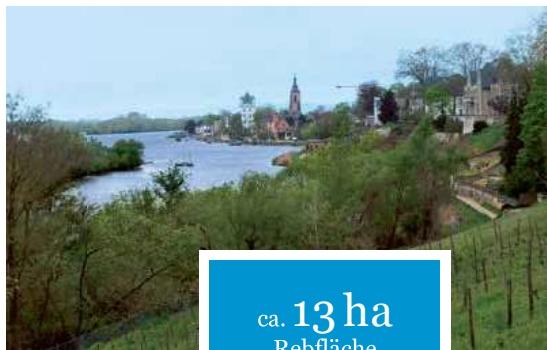
Wir fahren in den Bilderstock, eine Lage hoch über Walluf, mit einer Aussicht über das Rheingau. „Da vorn ist der Rauenthaler Nonnenberg, da hinten Schloss Johannisberg“, zeigt er, „da hat man den Begriff Spätlese geprägt.“ Es folgt ein kleiner Sidekick auf die neue Klassifikation nach dem burgundischen Vorbild, wie der VDP sie verwendet. „Man macht damit doch alles gleich“, meint er, „ich hab zum Beispiel viele Parzellen in den Lagen, die mit jüngeren Rebstöcken bepflanzt sind („jünger“ ist in der Beckerschen Klassifikation relativ zu verstehen), warum soll da das Gleiche auf dem Etikett stehen wie auf den Weinen aus alten Parzellen? Und wenn es eine Auslese ist, dann soll auch Auslese draufstehen. Punkt.“ Er erzählt, wie er sich am Elsass orientiert hat, wo auf besonderen Weinen einfach nur „Vieilles Vignes“ steht. In Deutschland war das damals verboten, HaJo hatte sich aber darüber hinweggesetzt. Ob sich niemand getraut hätte, sich mit ihm, dem Rebellen, anzulegen? „Ach was“, winkt er ab, „ich hab mit der Weinkontrolle ein super Verhältnis. Ich frage und erzähle denen auch ganz offen, was ich machen will. Man kann doch über alles reden.“ Stimmt, man kann sich kaum vorstellen, dass er mal nicht direkt sagt, was er denkt. „Ich bin seit über 40 Jahren in der Kommunalpolitik. Warum soll ich mich verbiegen?“

»
SO MACHT MAN KEINE WEINE FÜR DEN SCHNELLEN KONSUM, ABER SIE REIFEN EINFACH LÄNGER.

«
HaJo Becker

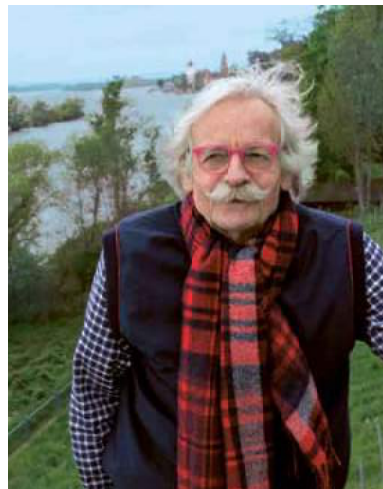
Über Spätburgunder müssen wir noch sprechen. „Mein Großvater war der Erste, der Spätburgunder im Rheingau gepflanzt hat, und das hat mir immer gefallen. Ich hatte einen Weinhändler, der die großen Burgunder importiert hat. Bei manch einer Verkostung hat er ein paar von meinen Weinen dazwischengeschmuggelt. Glaubt ihr, das hat jemand gemerkt?“ Wahrscheinlich nur bei der Summe auf der Rechnung. Wir können es uns zum Glück gerade noch verkneifen zu fragen, welche Tonnelerie denn seine Barrique liefert, da erzählt er

schon von selbst: „Drucktank, den hab ich mal in den 70ern in Frankreich gekauft, war damals sehr modern. Komisch, das nutzt heute keiner mehr für die Gärung. Und dann kommen die einfach ins große Holz. Fertig.“ Es ist erstaunlich, wie wenig Aufhebens er von seinem Weinschaffen macht. Es klingt so, als sei das keine große Kunst, aber vielleicht ist das nach mehr als 50 Jahrgängen einfach so. Wir unterhalten uns über die Jahrgänge 2021 und 2012. „Die waren irgendwie sehr ähnlich, aber der 12er benötigte Jahre, bis er sich zeigte, der 21er war sofort da.“ Ich frage nur: „Warum?“ HaJo Becker zuckt mit den Achseln: „Frag mich in 20 Jahren noch mal, vielleicht weiß ich es dann.“



ca. 13 ha
Rebfläche

mit Riesling und Spätburgunder werden in Walluf bewirtschaftet.



HAJO BECKER AUF DEM RHEINBERG – EINE BESONDERE LAGE, NICHT NUR WEGEN DER AUSSICHT

Im Keller stehen alte GFK-Kunststofftanks, die man nur noch selten sieht. „Die sind super. Es gibt viele Weine bei mir, die ich nur darin mache. Warum soll ich die rauswerfen? Nur weil etwas neu ist oder gerade in Mode?“ Trends scheinen ihn wirklich nicht zu interessieren, seine Art, Weine zu machen, ist einfach zeitlos und trotzdem verzichtet er nicht ganz auf Veränderungen und Wandel. Er erzählt, wie er auf den Glasstopfen kam, den er heute ausschließlich verwendet, wie er dies und jenes ausprobiert hat oder wie er damit begann, die Rebstöcke kürzer zu halten, damit die Blätterwand kräftiger wird. „Meine Weinberge erkennt man sofort.“ Und das stimmt, die Rebstöcke sind einfach kürzer und stämmiger. Das führe zu Weinen mit mehr Extrakt und reifer Säure. „So macht man keine Weine für den schnellen Konsum, aber sie reifen einfach länger.“

Scheinbar ist das Anhalten der Zeit bezeichnend für HaJo Becker. Ob die Weine nach fünf oder 15 Jahren getrunken werden, wen kümmert's. Ob er mit 25 oder 78 auf dem Schlepper durch den Rheinberg fährt, warum sollte das ein Thema sein? Beim Espresso erzählt er uns noch, bevor wir gehen: „Vielleicht bauen wir ja, wenn meine Kellerei mal steht, da unten am Rhein auf dem Grundstück ein Altenheim. Das wäre doch was, dann können die alten Leute mir ab und an bei der Arbeit im Weinberg helfen. Das hält jung.“ ab

GEREIFTER RIESLING



IN DER WELT DES WEINENS STREBEN WIR OFT NACH FRISCHE, JUGENDLICHKEIT UND LEICHTIGKEIT. DOCH ES GIBT EINEN VERBORGENEN SCHATZ, DER ERST MIT DER ZEIT ZUM VORSCHIN KOMMT.

Der Riesling besitzt die Fähigkeit, Weine hervorzu- bringen, die bereits in ihrer Jugend erfreuen und unkompliziert zu genießen sind. Aber die wahre Magie offenbart sich erst, wenn die Säure, Süße und der Alkohol in harmonischer Einheit miteinander verschmelzen. In dieser ausgewogenen Balance übertrifft der Riesling viele andere Rebsorten. Die Weine entwickeln eine faszinierende Textur, von samtigem Schmelz bis hin zu cremiger Fülle. Die Aromen entfalten sich zu reifen Früchten, mitunter auch zu delikaten Trockenfrüchten. Die Farbe wandelt sich von einem strahlenden Gold zu einem tiefen, schimmernden Bernstein. Eine solche Komplexität eröffnet eine vollkommen neue Geschmackswelt, die es zu erkunden gilt, und ist das Geheimnis des gereiften Rieslings. Sein Potential entfaltet er, wenn er über die Jahre hinweg geduldig heranreift. Es ist ein Schatz, der es verdient, entdeckt zu werden – ein wahrer Genuss für alle Sinne.



Veranstaltung
BEST OF RIESLING

Seite 87

SOMMELIERS CHOICE

»EIN WEIN MIT ANSAGE. BRAUCHT SEINE ZEIT IM GLAS, UM AROMEN VON QUITTE UND MARILLE VOLL ZU ENTFALTEN. PERFEKT FÜR RIESLING-KENNER.«

Britta Giese



2020 WALLUFER WALKENBERG RIESLING KABINETT TROCKEN
J. B. Becker | Rheingau

Der Name dieser Lage stammt von den alten Mühlen am Hang, wo einst Stoffe zu Filz verarbeitet wurden. Doch bald erkannte man das Potential, denn hier trifft die richtige Anzahl an Sonnenstunden auf kühlende Winde aus dem Taunus. Die Reben wachsen auf einem Lößboden mit kiesigem Untergrund. Das einzigartige Terroir verleiht diesem Riesling seine bemerkenswerte Qualität und Unverkennbarkeit. Obwohl das erst der Einstieg in das Becker-Sortiment ist, ist dieser trockene Kabinett nichts für schwache Nerven – er zeigt sich knackig, modern und lässt jeden Tropfen zu einem erfrischenden Erlebnis werden. Große Riesling-Kunst!

9–11 °C **10779-20** **0,75l**
jetzt bis 2030 1l = 18,67 € **14,00 €**

2012 WALLUFER WALKENBERG RIESLING SPÄTLESE TROCKEN
J. B. Becker | Rheingau

Ja, Zeit ist relativ bei HaJo Becker! Dieser fantastische Riesling illustriert diesen Eindruck sehr gut. Obwohl er schon knapp zehn Jahre in der Flasche verbracht hat, wirkt er frisch, jugendlich und kein bisschen müde. In der Nase eine Kombination von Kamille, getrockneten Aprikosen und Grapefruit. Am Gaumen kernig, stoffig und mit ordentlichem Druck im Abgang. Man spürt, dass dieser Wein erst jetzt anfängt, sich zu zeigen, und er belegt klar, wie gut die Weine aus J. B. Beckers Weinkeller reifen können. Das ist wirklich faszinierend!

9–11 °C **10780-12** **0,75l**
jetzt bis 2040 1l = 37,33 € **28,00 €**

GEREIFTE SCHATZKAMMER-WEINE

10783-09	WALLUFER WALKENBERG RIESLING ALTE REBEN AUSLESE TROCKEN	2009	1l = 52,00 €	0,75l =	39,00 €	97 Parker	◇
10781-07	WALLUFER WALKENBERG RIESLING AUSLESE TROCKEN	2007	1l = 64,00 €	0,75l =	48,00 €	94 Parker	◇
10787-89	WALLUFER OBERBERG RIESLING BEERENAUSLESE	1989	1l = 260,00 €	0,75l =	195,00 €	97 Parker	◇
10792-86	ELTVILLER SONNENBERG RIESLING KABINETT TROCKEN	1986	1l = 60,00 €	0,75l =	45,00 €		◇
10788-83	WALLUFER BERG BILDSTOCK RIESLING SPÄTLESE	1983	1l = 90,67 €	0,375l =	34,00 €	94+ Parker	◇

2014 WALLUFER WALKENBERG RIESLING ALTE REBEN KABINETT TROCKEN

Im kühlen Jahr 2014 entschied HaJo, dass alle Trauben in den Kabinett wandern und keine Spätlesen produziert werden. Das macht diesen Wein ungemein dicht und intensiv. Mirabelle, Bienenwachs, Anis, getrocknete Mango. Das ist wirklich atemberaubend!

9–11 °C **10782-14** **0,75l**
jetzt bis 2035 1l = 26,00 € **19,50 €**

2018 WALLUFER WALKENBERG RIESLING AUSLESE TROCKEN

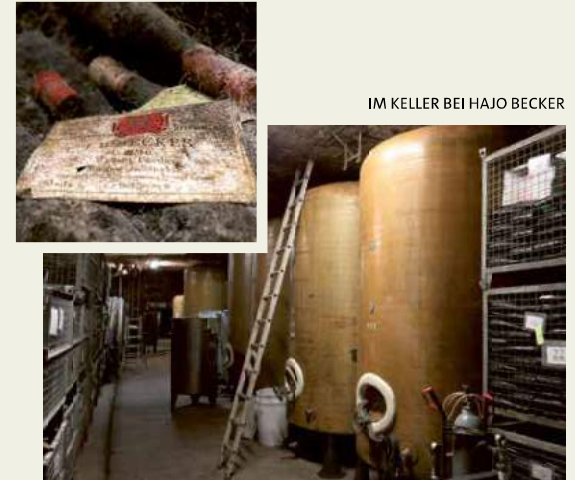
Die trockenen Auslesen sind eine Klasse für sich! Fein, elegant, mit reifen Fruchtaromen und dezentem Feuerstein kommt er ins Glas. Am Gaumen ist er rund, saftig mit feiner, intensiver Textur. Das ist verdammt gut und kann fast ewig reifen!

9–11 °C **10781-18** **0,75l**
jetzt bis 2050 1l = 52,00 € **95 Parker** **39,00 €**

2018 WALLUFER WALKENBERG SPÄTBURGUNDER SPÄTLESE TROCKEN

Das ist ein Spätburgunder der Sonderklasse! Im großen Holz ausgebaut, zeigt er sich pur, intensiv in der Frucht und mit erdigen Nuancen mit perfekter Balance. Dieser Wein zeigt eindrucksvoll, dass HaJo nicht nur Riesling beherrscht.

16–18 °C **10784-18** **0,75l**
jetzt bis 2040 1l = 52,00 € **93 Suckling** **39,00 €**



2015 ELTVILLER RHEINBERG SPÄTBURGUNDER SPÄTLESE TROCKEN
J. B. Becker | Rheingau

Der Weingenuss startet in der Nase mit einem tiefen würzig-feurigen Aromen-Bouquet von dunklen Kirschen, Beeren und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig und kraftvoll, aber dennoch straff und geradlinig. Ein Spätburgunder mit einem enormem Potential zur Reifung. Seine Struktur ist dicht gewoben und überraschend frisch, mit einer intensiven und konzentrierten Textur. Der Beweis, dass man im Rheingau herausragende Pinot-noir-Weine keltern kann, die ihre Herkunft deutlich zum Ausdruck bringen.

16–18 °C **10785-15** **0,75l**
jetzt bis 2035 1l = 38,67 € **29,00 €**