



DLG-JUNGWINZER DES JAHRES

# Hier geht's ganz schön wild zu

*Alexander Link aus Brackenheim-Hausen holte beim bundesweiten Wettbewerb „Jungwinzer des Jahres“ den dritten Platz nach Württemberg. Grund genug, den 27-Jährigen mit seinen wilden Ideen mal zu besuchen...*

*Alexander Link geht mit seinem Wildwuchs komplett neue Wege.*

Läuft bei ihm. Nachdem Alexander Link 2014 bereits den zweiten Platz beim Jungwinzerpreis – den der Weinbauverband Württemberg und die Zeitschrift Rebe & Wein jedes Jahr ausloben – für sich entscheiden konnte, schaffte es der 27-Jährige vom Weingut Wolf in diesem Jahr auf Platz 3 beim Wettbewerb „DLG-Jungwinzer der Jahres“.

## Der etwas andere Winzer

Ausschlaggebend war bei der Auszeichnung sicher das etwas ungewöhnliche Konzept, mit dem Alexander Weinbau betreibt – der Wildwuchs. „Ein erfolgreicher Winzer gehört nicht in den Weinberg“, lautet sein Motto. Daher lässt er seine Reben so wachsen, wie es die Natur vorsieht. Geschnitten wird nicht und geerntet, was die Rebstöcke hergeben. Das Ganze baut er separat aus und füllt es rebsortenrein als „Wildwuchs“ ab. Falls nötig, kümmern sich seine fünf Kamerunschafe um das Begrünungsmanagement.

Aber wie ist er überhaupt auf die Idee gekommen? „Als ich mit 16 in der Ausbildung war, konnte mir niemand so richtig erklären, warum man Reben eigentlich schneiden muss“, erzählt er von den Anfängen.

## Der Opa versuchte das Vorhaben zu vereiteln

Zuhause wollte der Küfer-Azubi dann direkt mal ausprobieren, was passiert, wenn die Reben nicht geschnitten werden. Sein Vater überließ ihm einen alten Weinberg, der eigentlich gerodet werden sollte. In den Reihen ließ Alexander ein paar ungeschnittene Stöcke stehen. Das wahrte allerdings nicht lange. Als sein Großvater den „Wildwuchs“ entdeckte, machte er kurzen Prozess und schnitt die Reben fachmännisch zurecht.

Das wollte der experimentierfreudige Jungwinzer nicht auf sich sitzen lassen und suchte die Konfrontation mit seinem Opa. Von da an lief die Sache. Alexander probierte seine Nicht-Schnitt-Methode bei verschiedenen Rebsorten aus.

Dabei stellte er deutliche Unterschiede fest. Lemberger und Riesling beispielsweise kommen gut damit zurecht, Trollinger und Portugieser wollen lieber gehegt und gepflegt werden.

Von Anfang an ließ Alexander seinen Wildwuchs mit Weinen aus Normalschnitt-Anlagen der gleichen Sorte blind verkosten. „Meine Weine wurden immer gleichwertig oder sogar besser bewertet“, erzählt er zufrieden. Als Partner des Julius-Kühn-Instituts beim bundesweiten Minimal-schnitt-Projekt, wird er seit Jahren auch von staatlicher Seite begleitet.

## Bei den Kunden kommt's an

Der Brackheimer ist ein umtriebiger Typ. Er ist Mitglied bei der Jungwinzerguppe Wein.Im.Puls und ständig auf Messen oder Präsentationen in ganz Deutschland unterwegs. Er mischt die Szene regelmäßig auf und kommt mit seinem Konzept schnell mit Verbrauchern ins Gespräch. Beim Klinkenputzen im Fach-

handel entstand dann vor einigen Jahren die Idee, seine Weine „Wildwuchs“ zu nennen. Zuvor hatte er diese immer klassisch als Rebsorten-Weine verkauft.

Als er einem Händler seine Weine anbieten wollte, winkte dieser zunächst ab. Den x.ten „Haberschlechter-Irgendwas“ wollte er nicht in sein Sortiment aufnehmen. Doch dann erzählte Alexander von der Art, wie der Wein entstanden ist, der Händler war begeistert, orderte die ersten Flaschen und riet dem Jungwinzer, die Geschichte auch auf die Flasche zu packen.

Gesagt, getan, der Wildwuchs war geboren. Auf dem Etikett erzählt Alexander nun seit drei Jahren, wie die Natur ihren Lauf nimmt, welchen Einfluss das auf die Beerchen hat und das bei Bedarf sogar Schafe im Weinberg zum Einsatz kommen. Die Idee geht auf. Das Geschäft läuft. Auch wenn der eine oder andere Wengerter etwas ungläubig auf den Revoluzzer blickt.

Text: Regina Klein

Bild: DLG