

SOLVEIGS

Soms moet je, als je iets wilt, tegen de stroom op roeien. Zo maakt Jens Heinemeyer in de door witte wijn gedomineerde Duitse Rheingau prachtige Pinot Noir.

TEKST & FOTOGRAFIE: KARIN LEEUWENHOEK

Van 2 hectare pinot noir kun je niet leven, ook al maak je alleen *Spitzenklasse Spätburgunder* (Solveigs is voor de tweede keer op rij topscoorder in de Spätburgunder Top 15 van *Falstaff* en laat daarmee grootheden als Fürst en Stodden achter zich). De helft van zijn tijd zit Jens Heinemeyer dan ook in Scandinavië voor consultancywerk. De focus daarvan ligt momenteel bij het opzetten van nieuwe *cool-climate*-wijnproductie in Denemarken. In de resterende uren vind je hem vooral in de kelder van zijn Weingut Solveigs in Geisenheim of in zijn adembenemend mooie, steile wijngaarden. De wijnhellingen met spätburgunder, die beginnen bij de burchtruiene Burg Ehrenfels en eindigen in Lorch, staan van oudsher bekend als de Assmannshäuser Steil. Deze Grosslage maakt deel uit van het romantische Midden-Rijndal, dat sinds 2002 op de Unesco Werelderfgoedlijst staat. Het is een roedewijnenclave in de verder witte, door riesling gedomineerde Rheingau.

NATUR-OPA

Jens praat liever over de wijngaarden en de historie van de Assmannshäuser Steil, waar de stokken van Solveigs staan, dan over vinificatietechnieken. 'Alles komt voort uit de geschiedenis, ook het wijnmaken. Dat doe ik op de oeroude, klassieke manier. Ik maak de wijn al 25 jaar exact hetzelfde, van elke wijngaard. De verschillen tussen mijn wijnen zijn dus pure terroirverschillen, want ik behandel de wijn niet en voeg niets toe, behalve een heel klein beetje sulfiet na één jaar, als alle natuurlijke processen van de wijnvorming zijn afgerond. Ik ben een echte *Natur-Opa* en vind persoonlijk dat een topklasseproduct 100% natuurlijk hoort te zijn. Voor mij is het onlogisch dat je bij de productie van bijvoorbeeld een Grosses Gewächs iets

wegneemt van of toevoegt aan dat wat het terroir je levert. Er mag zelfs worden gechaptaliseerd met suiker; onbegrijpelijk eigenlijk.'

TERROIR EN LOKALE KLONEN

Jens beschrijft de unieke stijl van de Spätburgunder die hier vandaan komt als floraal, mild en *würzig*, met typerende specerijen. Dat hangt samen met de bijzondere bodem van rode *Phyllit* – ijzerrijke en daardoor roestkleurige *Schiefer*, in het Nederlands: fylliet – en daarnaast met de unieke lokale spätburgunderklonen. Hij heeft in het verleden ook geëxperimenteerd met Dijonklonen. Die leverden een goede, maar duidelijk andere Pinot: fruitiger, scherper en tannineuzer. Jens: 'Het is de combinatie van terroir en lokale klonen die de kenmerkende wijn van de Assmannshäuser Steil maakt. Wat ons bovendien erg helpt, is dat Assmannshausen door de klimaatverandering nu als het ware het klimaat van de 'oude' Bourgogne heeft. Daar is het tegenwoordig in sommige jaren te warm, maar hier kun je nu consequenter goede Pinot maken, van rijpe druiven.'

De wijnen die Heinemeyer maakt van de Presenteberg en Mickeberg in Lorch beschouwt hij als zijn grands crus, vanwege de oude stokken die er staan en de duidelijk eigen signatuur die deze kleine wijngaarden de wijn geven. 'Voor een top-cru zijn er twee eisen,' zegt Jens: 'dat de wijn een eigen *fingerprint* heeft, een bepaald karakter dat elk jaar terugkomt, en dat-ie een lang bewaarpotentieel heeft.'

INFLATIE WIJNGAARDNAMEN

Solveigs heeft ook percelen in de als grand cru bekendstaande wijngaard Höllenberg. De wijn die Jens daarvan maakt, ziet hij zelf als premier cru: 'De namen van *Lagen* zijn aan inflatie onderhevig



WIJNFIETSPAD

Een eindje beneden de wijngaarden van Jens, langs de kronkelende Rijn, wordt hard gewerkt aan het duurste fietspad van Duitsland: 64 miljoen euro voor 5,5 kilometer asfalt tussen de gemeenten Rudesheim-Assmannshausen en Lorch. Dat wordt straks extra genieten van wijnfiets-tochten!

geweest; ze zijn op zoveel etiketten gebruikt, dat ze hun kwalitatieve zeggingskracht verloren hebben. Bovendien zijn er te veel namen, en zijn oude topnamen later ook op slechte Lagen geplakt. Wij gebruiken de wijngaardnamen alleen voor wijn die van oudsher die herkomst heeft, een herkomst die het écht waard is: een afgebakende, kleine topwijngaard.'

Hij vertelt met veel pret hoe zijn vrouw Gaby – die de papieren kant van het bedrijf runt – en hij hun hoogste wijnen Micke en Present tóch kunnen vernoemen naar hun wijngaarden, terwijl die gek genoeg dan weer géén officiële Lage zijn volgens de geldende wijnwet van 1971: 'In plaats van een heel omslachtig juridisch traject om die oude kadasternamen weer geregistreerd te krijgen, gebruiken we gewoon de namen zonder de toevoeging 'berg' op het label; een handige truc!' Ook grappig: Jens vindt dat Solveigs' basiswijn Phyllit het terroir het duidelijkst laat zien: 'Juist in de slankere, fragielere wijnen en niet in de topwijnen kan extra veel terroir doorkomen, vanwege hun lichtheid en lagere concentratie.'

KLEIN EN SPECIAAL

Al sinds 2007 werken Jens en Gaby biologisch, maar om de boel onder controle te houden en schade en kwaliteitsverlies te voorkomen, bouwden ze het langzaam op. In 2013 kwam de officiële biocertificering. 'Nagenoeg niemand in Assmannshausen werkt biologisch. De wijngaarden zijn steil, het werk is arbeidsintensief en het vele handwerk brengt hoge kosten met zich mee. Er zijn sowieso wereldwijd maar weinigen die biologisch werken met pinot noir, omdat het zo'n (schimmel)gevoelig ras is. Voor een goede beluchting van de stokken gebruiken we een snoeiwijze die wat hoger van de grond af begint en waarbij de scheuten verder uit elkaar staan.'

Toen Jens en Gaby zich in 2013 losmaakten van het grotere bedrijf Johanninger (zie kader), doopten ze hun bedrijf Solveigs, naar de tweede naam van hun dochter. Ook werd het beleid aangescherpt: alleen topkwaliteit, zonder compromissen, onder het motto 'klein en speciaal'. De productie is beperkt – zo'n 8000 à 10.000 flessen op jaarbasis – en de oogstrendementen zijn laag. 'Zulke kleine bedrijven zie je ook wel in de Bourgogne, Champagne en Piemonte. Alleen als je het

CARRIÈRE

Jens Heinemeyer studeerde van 1986 tot 1991 wijnbouw en oenologie in Geisenheim. Hij groeide op in het 'wijnloze' Noord-Duitsland, maar wist tijdens de middelbare school al dat hij een carrière in de wijn wilde. Op zijn negentiende had hij al een wijnhandeltje naast zijn studie. Hij werkte onder andere voor verschillende prestigieuze producenten in Zuid-Afrika en in Graubünden (Zwitserland).

In 1995 kwam de mogelijkheid op zijn pad om een klein bedrijf met enkele topwijngaarden over te nemen. Jens begon toen met eigen productie, maar de zaak bleef tot 2013 nog wel geïntegreerd in het grotere bedrijf Johanninger, met wijngaarden in de Rheingau, Nahe en Rheinhessen, waarvan hij mede-eigenaar en *Kellermeister* was.

Toen zijn consultancywerk in Scandinavië steeds tijdrovender werd, besloten Gaby en Jens om in Duitsland alleen met hun kleine bedrijf in de Rheingau verder te gaan, met een volledige focus op Pinot Noir.



Jens en Gaby



De steile wijngaarden van Assmannshausen



Jens in zijn wijngaard Mückeberg



Een deel van het assortiment

700 JAAR

De monniken van Cîteaux brachten de pinot noir circa 700 jaar geleden mee uit de Bourgogne, toen ze in de Rheingau hun klooster Eberbach stichtten. Ze ontdekten dat de rode wijn van Assmannshausen een bijzonder aangenaam karakter had, mede dankzij de rijpheid van de druiven op deze plek.

klein houdt kun je perfectionistisch werken, dat is ons uitgangspunt.'

RECHTVAARDIGE PRIJS

Jens is duidelijk over zijn doel: concurreren met de Bourgogne! Daarbij wil hij de door hem zo gewaardeerde collega's niet nadoen qua stijl, maar 'gewoon' de hoogste kwaliteit Pinot Noir produceren van het eigen, unieke terroir en de bijbehorende spätburgunderklonen. Dat doet hij door de wijn met minimale interventie te maken. De druiven worden volledig onsteeld, waarna de most een koude inweking krijgt van vier dagen op tank, gevolgd door een spontane vergisting in open kuisen en gedurende twee weken drie keer per dag een zachte pigeage. Zo'n vijf weken later is het sediment bezonken en wordt de wijn overgestoken op pièces en barriques (gemiddeld 20% nieuw hout), waarin hij maar liefst twee jaar rijpt. Jens: 'In Duitsland moeten de prijzen van de topwijnen zich alleen nog omhoog ontwikkelen. Er is een prijs nodig die recht doet aan de hoge productiekosten. Wat me hoopvol stemt, is dat het bij Riesling eindelijk de goede kant op gaat. Die werd in Duitsland lang niet meer op waarde geschat, maar men gaat terroirgetypeerde, delicate, 'filigrane' wijnen steeds meer waarderen.'

GEEN CONCESSIONS

Jens vertelt dat ze zijn stijl wijn twintig jaar geleden amper konden verkopen: 'Mensen wilden internationale wijnen met veel tannine, kleur en kracht. Wij willen alleen klassieke top-Pinot

maken zonder concessies te doen aan de markt. We hebben al die tijd tegen de stroom in gezwoomen, maar gelukkig zie je de laatste jaren dat steeds meer mensen onze wijnstijl zoeken. Het tij is ook in Duitsland aan het keren!' 🍷

Importeur

Winterberg Wijnen.

SOLVEIGS PINOT NOIR

'100% Pinot Noir' is de slogan van Solveigs. Daarnaast maakt Jens Heinemeyer ook bijzondere wijnen van frühburgunder. Geen probleem, want dat is een vroegrijpende mutatie van pinot noir. Afhankelijk van het oogstjaar maakt hij hiervan de Koloss (in Amaronestijl), de Kolossal (edelzoet) of de Fragil (in portstijl). Per oogstjaar worden maximaal zes verschillende wijnen geproduceerd. In lastige jaren als 2014 en 2017 worden Steil, Micke en Present simpelweg niet gemaakt en gaan alle druiven in de basiswijn Phyllit.



**JENS IS
DUIDELIJK
OVER ZIJN DOEL:
CONCURRENEN MET
DE BOURGOGNE**