



Die malerischen Sonnenstrahlen im Leingartener Weinberg

FOTOS: CHRISTIAN HIRSCH

## Der wilde Winzer

Seinen Namen hat Christian Hirsch längst zur Marke gemacht: Von „Rot und Wild“ bis „Großes Geweih“. Seine Produkte zählen zu den besten Roten des Landes.

### Maik von Galen

Christian Hirsch findet man in diesen Tagen fast rund um die Uhr in seinem Keller: „Ich arbeite von sieben bis 24 Uhr“, erzählt der Winzer – und klingt dabei erstaunlich gut gelaunt. Vielleicht, weil er weiß, dass sich die viele Arbeit am Ende auszahlt: Gerade wurden zwei seiner Rotweine zu den besten Deutschlands gekürt, in der Kategorie „internationale Rebsorten“.

Denn auf die hat sich der Württemberger Winzer neben starken Lembergern in Cuvées spezialisiert: „Ich bin ein Fan von kräftigen Rotweinen“, erzählt Hirsch. Etwa Cabernet Franc oder Cabernet Sauvignon, die man bislang vor allem aus Kalifornien kannte – nicht aus dem Ländle. Hier – dieses Vorurteil ist bei vielen noch fest verankert – kommen süße, leichte Rotweine her, wie der bekannte Trollinger. Hirsch will das ändern. Längst bringe der Klimawandel dem Süden Deutschlands genug Sonne, um auch kräftige Rotweine herzustellen, glaubt Hirsch, der im Betrieb seines Vaters eine ganz eigene

Weinlinie mit dem Slogan HIRSCH IST WILD aufgezogen hat.

Dabei wollte der heute 37-Jährige ursprünglich gar nicht unbedingt Winzer werden. „Wein war für mich als Kind ein Produkt, mit dem meine Eltern Geld verdienten“, erzählt Hirsch. Er selbst bekam für jeden Eimer Trauben, den er bei der Lese sammelte, 50 Pfennig. Erst nach Abitur und Zivildienst wurde dem Winzer Sohn klar, dass er selbst Wein machen wollte: Auf dem klassischen Weg des Studiums in Geisenheim, machte er gemeinsam mit einem Kommilitonen einen folgenschweren Umweg: Er bewarb sich um ein Stipendium für eine Zusatzausbildung in Kalifornien und lernte dort bei einem der besten Weingüter kräftige Rotweine kennen, die so gar nichts mit dem zu tun hatten, was Hirsch aus seiner Heimat kannte: „In Kalifornien habe ich mir den Gaumen verzo-gen“, erzählt er augenzwinkernd im Rückblick, dabei könnte man auch sagen: Es hat seinen Gaumen geschärft.

Denn Hirschs neuer Stil ist äußerst erfolgreich: Zahlrei-



Christian Hirsch (r.) mit seiner Frau Juliane im Weinberg

che Preise hat der Nachwuchswinzer mit seinen Weinen schon gewonnen – zuletzt auch eine Ausschreibung der Deutschen Bahn, die einen neuen

ihn bezeichnet. Das Spiel mit seinem Namen zieht sich durch die gesamte Linie: Die Topweine schmückt ein „Großes Geweih“, auf den Weinflaschen steht ein großes C und H, die für Cuvée Hirsch, und nur rein zufällig auch für seine Initialen stehen. Zwei Drittel seiner Weine sind Cuvées – auch das ist für Württemberg eher ungewöhnlich.

Sobald er Jungwinzer viele Klinken putzen, die er sich ein nationales Vertriebsnetz aufgebaut hatte: „Die meisten Württemberger Weine werden in der Region getrunken“, erzählt Hirsch, „jede Flasche, die außerhalb des Ländles verkauft wird, gilt schon als Export“, meinte sein Vater früher zu ihm. Bei ihm macht diese Quote immerhin zwei Drittel des Umsatzes aus, auch Skeptiker konnte Hirsch mit seinen Weinen überzeugen. Und daran arbeitet der Winzer noch weiter: „Mein Ziel ist es, den deutschen Rotwein zu stärken. Es gibt hier Weine, die durchaus mit denen aus Italien oder Kalifornien mithalten können – das muss sich nur noch besser rumsprechen.“

### Sind Sie auch wild auf Wein?

- Das Weinpaket „Hirsch ist Wild“ von Winzer Christian Hirsch ist für 56,90 Euro (zzgl. 3,- Euro Versand) auf [meinwein.nw.de](http://meinwein.nw.de) oder telefonisch unter 0521 555 448 bestellbar.

- Alle Weine sind auch als sortenreine 6er-Pakete bestellbar.



- Mehr Informationen zu den einzelnen Weinen, sowie weiteren Weingütern erhalten Sie online unter [meinwein.nw.de](http://meinwein.nw.de)

### Auszeichnung für Christian Hirsch

Dieser Tage darf sich Jungwinzer Christian Hirsch über eine weitere Auszeichnung freuen. Der VINUM Weinguide kürte ihn zu „Württemberg's Aufsteiger des Jahres“. In der Pressemitteilung heißt es: „Christian Hirsch zeigt beachtlichen Ehrgeiz und Können innerhalb des elterlichen Kellereibetriebs“. Ausschlaggebend sind seine ausdrucksvollen, intensiven und raumgreifenden Weine, die auch im NW-Weinpaket „Hirsch ist Wild“ wiederzufinden sind.

Die Festtage rücken näher und die Gedanken an besondere Genussmomente damit ebenfalls. Wir haben für Sie ein Erlebnis, das Ihnen einen exklusiven Genuss beschert. Die WILD BRUT ist der neue Edelsprudler von Winzer Christian Hirsch. Der Sekt wurde im traditionellen Flaschengärverfahren erzeugt und ist eine Cuvée aus Pinot Noir und Chardonnay.

Die von Hand gelesenen Trauben werden sanft angepresst. Christian Hirsch verwendet nur die ersten 66 Prozent des ablaufenden Mostes für diesen Sekt. „Dieser Sekt

### Edler Genuss für die Festtage



WILD BRUT ist der neue Sekt von Christian Hirsch.

ist etwas sehr geschmackvoll. Am letzten Sonntag habe ich die erste Flasche mit meiner Familie geöffnet“, berichtet Christian Hirsch, der scherzhaft hinzufügt: „Wenn meine Frau und ich jetzt nach unserer „Brut“ gefragt werden, ist es nicht mehr sicher ob sich die Frage auf unsere Kinder oder diesen wunderbaren Sekt bezieht.“

Das 3er-Paket WILD BRUT erhalten Sie exklusiv bei der Neuen Westfälischen zum Preis von 49,90 Euro und kann online unter [meinwein.nw.de](http://meinwein.nw.de) oder telefonisch unter bestellt 0521/555-448 werden.