



Aus Liebe zum Wein

From Burgundy with love

Eine Deutsche verlor ihr Herz an edle Burgunder-Tropfen. Jetzt erkämpft sie sich ihren Platz im männerdominierten französischen Winzergeschäft. Ein Besuch auf den teuersten Weinbergen der Welt

North of Lyon lies one of the world's most traditional and most expensive wine-growing regions. Now a young German oenologist has muscled in with biodynamic cultivation methods and a lot of passion

Text/Marc Oliver Rühle
Fotos/Siegfried Michael Wagner

Ein grüner Hügel hier, ein Waldstückchen dort und dazwischen die Ziegeldächer und Kirchturmspitzen kleiner Örtchen: Willkommen im östlichen Zentrum Frankreichs – genauer gesagt im Burgund. Bauernmärkte, Bistros und Bäckereien prägen das Straßenbild der hiesigen Dörfer. Den Konturen der umliegenden Berge folgen Zeile um Zeile in Reih und Glied gepflanzte Weinstöcke.

Eine Landschaft so elegant wie die Burgunderweine, die hier gekeltert werden. Wer sich nicht schon beim Anblick in die malerische Gegend vernarrt, tut es spätestens bei einem Glas Pinot Noir oder Aligoté. So ging es der gebürtigen Dresdnerin Catharina Sadde. Sie hat sich hier nicht nur in die burgundische Landschaft und ihren jetzigen Mann verliebt, sondern auch in die guten Tropfen – und produziert jetzt ihre eigenen.

Das war eigentlich nicht ihr Plan. Sie wollte in der gehobenen Gastronomie Karriere machen. Nach ihrer Ausbildung zur Köchin arbeitete sie sich durch angesagte Restaurants in Berlin und auf Sylt. Ein Praktikum auf einem deutschen Weingut öffnete ihr dann die Augen. „Dort merkte ich schnell, dass Weinmachen meine eigentliche Bestimmung ist“, erklärt die dreifache Mutter, während sie in ihrer Küche in Beaune, einer bezaubernden Stadt anderthalb Stunden nördlich von Lyon, Gemüse schneidet, eine Bouillon köcheln lässt und ganz nebenbei noch eines ihrer Kinder mit Schulaufgaben versorgt.

Ein weiteres Praktikum, diesmal beim Weingut Domaine Chevrot im Burgund, unweit ihrer jetzigen Heimat, führte sie dann endgültig nach Frankreich. Das Weinmachen und diese „einfach verdammt schöne Gegend“ hatten es ihr angetan.

Szenenwechsel: Der beschauliche 500-Seelen Winzerort Pommard. Catharina verschwindet durch ein dunkles Gewölbe in einem Hinterhof. Es riecht nach Keller, Nässe und Früchten. Sie klettert in eins von vier Holzfässern, die hier lagern. Die Eichen- tonne ist mannshoch und hat einen Durchmesser von knapp einem Meter. Barfuß und mit Stirnlampe

**„Ich merkte, dass Wein-
machen meine eigent-
liche Bestimmung ist“**
“I was born to make wine”





Im Uhrzeigersinn von rechts: Catharina beim Mittagessen mit ihrem Sohn; Beaune; ein Wochenmarkt; reife Trauben; guter Boden ist wichtig
 Clockwise from right: Catharina having lunch with her son; Beaune; a farmers' market; red grapes; healthy soil is key



A green hill here, a small forest there and in between, the tiled roofs and church spires of small communities. Welcome to the eastern centre of France – or more precisely, to Burgundy. Farmers’ markets, bistros and bakeries characterise the streets of the local villages. Orderly rows of grapevines stretch across the countryside.

The landscape is as elegant as the Burgundy wines cultivated here. If you haven’t already fallen in love with the picturesque region at first sight, you certainly will after a glass of Pinot Noir or Aligoté. That’s what happened to Dresden-born Catharina Sadde. Here, she fell in love not only with the Burgundy region and her now husband, but also with the fine wines – and now makes her own.

It really wasn’t part of her plan. She wanted to make a career in upscale gastronomy. So she trained as a chef and worked her way through trendy restaurants in Berlin and on the island of Sylt. But an internship at a German vineyard was a real eye-opener for her. “I soon realised that winemaking is what I was really meant to do,” explains the mother of three as she chops vegetables, broth simmering on the stove as she simultaneously helps one of her children with homework in her kitchen in Beaune, a charming town an hour and half north of Lyon.

Another internship – this time at the Domaine Chevrot vineyard in Burgundy, not far from her current home – led her to France for good. This “bloody beautiful region” and winemaking had captured her heart.

A change of scene: the tranquil winegrowing village of Pommard with its 500 inhabitants. Catharina



**Von links: Hornmist;
Traubenstampfen;
ihre Reben behandelt
Catharina nur mit
natürlichen Tinkturen**
From left: Horn manure;
mashing the grapes;
spraying natural treatments



ausgerüstet stapft die 37-Jährige in den roten Trauben ihrer letzten Lese herum und guckt gerade so aus dem Fass. Es ist bereits ihre dritte Ernte.

Nach ihrem Önologiestudium – so der Fachbegriff für die Weinlehre – und weiteren Lehrjahren gelangte die ehrgeizige Winzerin an 1,3 Hektar Reben und bewirtschaftet hier in Pommard nun zwei Weinberge, einen mit roten und einen mit weißen Trauben. Die Anbauflächen wurden frei, weil ein alteingesessener Winzer sich altersbedingt verkleinern wollte. Dass eine Deutsche den Zuschlag erhielt, glich beinahe einem Wunder. Jeder Quadratmeter Weinhang hier ist sehr wertvoll und wird hart umkämpft. Meist bleiben die Hänge in der Hand örtlicher Familien.

Ein Jahrgang von Catharinas Wein lagert bereits in Flaschen abgefüllt in ihrem Keller und einem angemieteten Gewölbe. Aber nicht nur ist die Winzerarbeit harte Plackerei, sie muss sich dazu noch ihren Platz in der Männerdomäne des Burgunderweinanbaus erkämpfen.

Als ihr 2019 die kleinen Weinberge angeboten wurden, wagte sie ge-

disappears through a dark vault into a backyard. It smells of a cellar, damp and fruity. She climbs into one of four oak barrels, each as tall as a person, and just under a metre in diameter. Barefoot and a headlamp strapped on, the 37-year-old trudges around in the red grapes of her latest harvest. It is already her third.

After doing a degree in oenology – the technical term for the study of wines – and more training, the ambitious winemaker now cultivates 1.3 hectares of vineyards, one of red grapes and one of white, here in Pommard. The area of cultivation became available when an established winegrower wanted to downsize

owing to his age. The fact that a German woman won the bid is something of a miracle. Every square metre of vineyard here is very valuable and sought after. Mostly, they stay in the hands of local families.

The work on the slope is tough, but as an outsider she also has to fight for her place in the male-dominated field of wine cultivation in Burgundy.

When she was offered the small vineyards in 2019, she took the plunge into self-



Weinhänge hier sind sehr wertvoll und hart umkämpft

The vineyards here are very valuable and sought after



meinsam mit ihrem Mann Guilhem den Sprung in die Selbstständigkeit und gründete ihre Weinmarke *Les Horées*. Der Name entstammt der griechischen Mythologie und steht für jene Feste, mit denen man den Wechsel der Jahreszeiten feierte. „Der Name soll die tiefe Verbundenheit mit der Natur widerspiegeln“, erklärt Catharina.

Denn auch in ihrer Arbeitsweise unterscheidet sie sich von den traditionellen Winzern der Region. Sie baut nach biodynamischen Prinzipien an, greift nur ganz behutsam ein, beugt Krankheiten und Schädlingsangriffen sachte vor. „Ich versuche, den Weinberg als eigenen Organismus zu betrachten. Denn er ist – genau wie der Wein im Keller – ein fragiles Element, welches sich ständig verändert.“ Synthetische Spritzmittel oder Kunstdünger kommen in diesem Weltbild nicht in Frage. „Stattdessen pflege ich meinen biodynamischen Kompost. Ich bringe im Herbst und Frühjahr Hornmist aus, ebenso drei- bis fünfmal jährlich Hornkiesel“, sagt Catharina. Hornkiesel ist ein zu Pulver zermahlener Bergkristall, der in ein Kuhhorn gefüllt und einen Sommer lang in der Erde vergraben wird. Dann werden zwei bis vier Gramm des Präparats in einem Holzfass oder Tongefäß mit Wasser eine Stunde lang verrührt und, nach dem Einsetzen des Pflanzenwachstums, über dem Land versprüht, so etwa zehn bis 50 Liter pro Hektar.

Das spirituell angehauchte Prozedere soll der Wirkung des Sonnenscheins entsprechen und das Aroma der Trauben verstärken. Hornmist wird auf ähnliche Weise hergestellt und verwendet. Ihm wiederum wird die Wirkung eines warmen Regens zugesprochen. „Zudem führe ich einen sanften Rebschnitt durch und trimme spät, auch arbeite ich ausschließlich in Handarbeit“, erklärt Catharina ihre Anbauweise weiter.

Kaum gesagt, huscht die Winzerin wieder mit einem Eimer über die Leiter und taucht in eines der Fässer ab. So quirlig sie scheint, so gewissenhaft und konzentriert ist sie bei der Arbeit. Ihr jüngster Sohn macht währenddessen Mittagsschlaf auf der Rückbank des Jeeps.

Seit Herbst 2020 sind die Flaschen des ersten Jahrgangs verkorkt und können probiert werden. Kleine Restaurants und Bistros in der Umgebung bieten ihn an und die Jungwinzerin verlässt sich für den Verkaufserfolg auf Mundpropaganda: „Ist er gut, spricht es sich herum. An Marketing habe ich bisher nur wenig Gedanken verschwendet. Alles zu seiner Zeit“, sagt Catharina.



3 TIPPS FÜR WEINLIEBHABER 3 WINE TRAVEL TIPS

Weinfest

Am dritten Donnerstag im November knallen die Korken des Beaujolais Nouveau. Laut Faustregel sollte dieser Rotwein bis Ostern getrunken sein.

–

The celebration

On the third Thursday in November, the tops of the Beaujolais Nouveau bottles pop. This wine is drunk the same year it is made. According to custom it has to be finished by Easter.



Weinbar

Ein Aperitif in einer Bar à Vins wie der En Attendant Septembre in Lyon ist eine gute Idee. Diese Lokale sind Laden und Weinschenke in einem.

–

The location

An aperitif in one of Lyon's "bars à vins" such as the En Attendant Septembre is always a good idea.

ENATTENDANTSEPTEMBRE.COM



Weinstraße

Die Grands Crus Weinstraße durchquert den prestigeträchtigsten Teil des Burgunds. Sie führt durch 38 Dörfer, von Dijon nach Santenay.

–

The route

The Grands Crus wine route covers the most prestigious part of burgundy and runs through 38 picturesque villages from Dijon all the way to Santenay.

BEAUNE-TOURISMUS.COM



Im Uhrzeigersinn von oben links: Eine Landschaft zum verlieben; Preistafel einer örtlichen Weinbar; der Autor beim Verkosten
Clockwise from top left: Charming Burgundy; a wine bar; a tasting session



„Der Weinberg ist ein fragiles Element“ “The vineyard is a fragile element, always changing”

employment with her husband, Guilhem, and founded Les Horees. The name comes from Greek mythology and stands for festivals that celebrated the change of seasons. “The name is meant to reflect the strong connection with nature.”

She also differs from traditional winegrowers of the region in her method of working. She cultivates according to biodynamic principles, intervening very occasionally and cautiously to prevent diseases and pest attacks. “I try to look at the vineyard as its own organism. Because it is – just like the wine in the cellar – a fragile element and always changing.” In her view, synthetic sprays and artificial fertilisers are out of the question. “Instead, I tend to my biodynamic compost,” she says. “I spread horn manure in autumn and spring, as well as horn silica three to five times a year.” Horn silica, rock crystal ground into powder, is filled into a cow horn and buried in the soil during summer. Then, about two to four grammes of the compound are mixed with water in a wooden barrel or a clay pot for an hour, and once the plant growth has started, approximately ten to fifty litres per hectare are sprayed over the land.

This spiritually oriented procedure mimics the effect of sunshine and enhances the aroma. Horn manure is produced and used in a similar way and is said to have an effect like a warm rain. “Additionally, I prune the vines gently and trim late, as well as working with the seasons and various phases of the day – always by hand,” Catharina elaborates on her cultivation method.

No sooner has she said this than she darts back over the ladder with a bucket and dives into one of the barrels. She’s bubbly, but at the same time works with great concentration while her youngest son takes an afternoon nap on the back seat of her Jeep.

Her first bottles of wine went on sale a year ago. She relies on word of mouth, and small restaurants and bistros are selling her wine. “If it’s good, it will speak for itself. So far, I have given little thought to marketing. Everything in its own time,” she says.

@LES_HOREES

→ Lyon