

Weingut Oliver Zeter

## Das Fell des Bären zerteilt man nicht

**Erst mit Anfang vierzig ist der Pfälzer Oliver Zeter Winzer geworden – und heute der lebende Beweis dafür, dass es nie zu spät ist, seinem Leben die richtige Wendung zu geben. Die Kolumne Geschmackssache.**

Von JAKOB STROBEL Y SERRA



© Weingut Zeter

Acht Hektar gehören dem Winzer Zeter inzwischen, weitere acht hat er gepachtet.

Dieser Bär sieht aus wie ein sehr menschlicher Melancholiker, wie ein Stammtischbruder im Bärenpelz, der versonnen sein Schoppenglas mit den Tatzen umfasst und traurig in die Einsamkeit starrt, ganz allein gelassen mit seinem Durst. Dieser Bär ist tatsächlich ein Mensch, und zwar der Urgroßvater von Oliver Zeter. Er hieß Walter Baer, war Mitglied einer lustigen Zecherrunde in Neustadt an der Weinstraße und eines Tages bei einer ihrer rituellen Sitzungen verhindert. Also griff sein Mittrinker Otto Dill, damals ein bekannter Maler in der Pfalz, zum Stift und zeichnete den Bären auf eine Postkarte, die am Ende des Abends an den einsamen Trinkgenossen abgeschickt wurde. Jahrzehntelang hing sie in der Küche von Zeters Familie, und als er im besten Mannesalter von Anfang vierzig beschloss, seinem Leben eine radikale Wendung zu geben, konnte es für den spät berufenen Jungwinzer kein anderes Maskottchen als den melancholischen Bären geben. Seither prangt er auf allen Etiketten des Weinguts Oliver Zeter und gemahnt uns daran, dass Wein ein Getränk der Geselligkeit ist.

Oliver Zeter, selbst ein Kerl wie ein Bär, stammt aus einer Familie von Destillateuren und Weinhändlern, lernte Winzer und Weinbautechniker, handelte jahrzehntelang mit Wein, lebte in Italien und Südafrika, entbrannte dort in heftiger Liebe zum Sauvignon Blanc und kehrte 2003 zum Stammsitz seiner Familie nach Neustadt zurück. Dort ließ die Liebe nicht locker, und so pflanzte er zum Zeitvertreib einen halben Hektar mit Sauvignon Blanc. Zwei Jahre später erntete er seinen ersten Jahrgang, verwendete aber die falsche Hefe und hatte nichts als Essig im Fass, den er als guter Geschäftsmann mit Ingwer, Limette, Chili und

Zitronengras aromatisierte und ganz passabel los wurde. Seinem zweiten Jahrgang gab er selbst die Schulnote Vier plus und verscherbelte ihn als Fasswein. Doch im dritten Jahr füllte er die ersten dreitausend Flaschen ab, die seinen strengen Ansprüchen genügten und sich prompt in der „Sansibar“ auf Sylt glänzend verkauften.



© Weingut Zeter

Das Markenzeichen des Weinguts Zeter ist der Bär. Zurückzuführen ist er auf einen Menschen: Oliver Zeters Urgroßvater, Walter Baer.

Von diesem Moment an gab es für Oliver Zeter kein Halten mehr. Er verschaffte sich immer mehr Weinberge, pflanzte Chardonnay und Cabernet, später auch Rieslinge und Burgunder und kam 2014 an den Punkt, an dem seine Leidenschaft den Familienfrieden gefährdete. Also schied er aus dem Weinhandel aus, den sein Bruder seither alleine führt, und widmete sich ganz seinen eigenen Gewächsen. Acht Hektar gehören ihm inzwischen, weitere acht hat er gepachtet, und eine beträchtliche Menge Trauben kauft er – in der Tradition des „négociant éleveur“ – von meist jungen Winzern hinzu, die ganz genau wissen, wie er denkt und was er will, und die er nach Fläche statt Ertrag bezahlt, weil Qualität für ihn wichtiger ist als Quantität. So hat er sich ein breites Portfolio an Weinbergen geschaffen, die allesamt in den Filetstücken der Pfalz liegen und auch Große Lagen wie Saumagen, Ungstein und Weilberg umfassen.

### **Ein Wein, fast wie ein Cognac**

In seinem langen Weinhändlerleben hat Zeter alle bedeutenden Anbaugebiete der Welt besucht und alle prägenden Weinstile kennen gelernt. Man kann ihm also guten Gewissens attestieren, dass er eine klare Vorstellung davon hat, wie seine Weine schmecken sollen. Individualismus und Ausdrucksstärke – manchmal fast an der Grenze der Präention – sind dabei sein Alpha und Omega, was bei einem Winzer nicht verwundern kann, der sich selbst als Weinbesessenen bezeichnet und sich seinen Gewächsen mit dem überbordenden Temperament des pfälzischen Gemütswallungsmenschen widmet. Rebsorte und Terroir müssen immer im Vordergrund stehen, keinesfalls darf es das Holz tun – „ich bin Winzer, kein Schreiner“, sagt Zeter –, auch wenn er seine Weine gerne in französischer Eiche ausbaut und seine Fässer von zwölf verschiedenen Tonnellerien bezieht, weil er für jedes Gewächs das ideale Gefäß zu finden versucht.

Besessene halten sich nicht mit Belanglosigkeiten auf, und so ist jedes Gewächs von Oliver Zeter ein Charakterkopf wie er selbst: der Riesling vom Nussriegel ein enorm verdichteter, hochkonzentrierter Wein voller Kräuterwürze und stählerner Schlankheit; der Riesling vom Weilberg aus vierzig Jahre alten Reben eine Symbiose aus graziler Intensität und

mineralischer Cremigkeit; der Weißburgunder so satt und zufrieden wie ein Grizzly nach der Lachssaison; der einfache Viognier ein drahtiger Schwerathlet voller Fruchtsüße und Röstaromen; der große Viognier Zafrán ein Wein wie aus Aladdins Wunderlampe, der in seiner Würzigkeit tatsächlich an den schweren Safran-Duft eines Gewürzbasars erinnert. Doch ausgerechnet bei den Rotweinen wird der Kraftmensch Zeter zu einem Leisetreter, nicht nur bei seinen feinen, filigranen, fast femininen Spätburgundern, sondern auch bei seiner Bordeaux-Cuvée Zahir, die ihre vierzehn Prozent Alkohol in ein elegantes, luftiges Gewand aus duftenden Waldfrüchten hüllt.



© Weingut Zeter

Selbst ein Kerl wie ein Bär: Oliver Zeter umgeben von den Fässern seines Pfälzer Weines

Echte Pfälzer mit Patenonkeln aus der Loire und Südafrika sind hingegen die Sauvignons Blancs, die bis zu achtzehn Monate auf der Hefe liegen und zwei Jahre lang in der Flasche reifen, ein kommerzielles Kamikaze, das jeden Weinfanatiker adelt. Die Basisqualitäten mögen mit ihrem muskulösen Selbstbewusstsein ein wenig vorlaut sein, doch der Fumé, der im kleinen Holzfass ausgebaut wird und nach Schinkenräucherei duftet, ist ein herrlich eigenwilliges, dunkel dräuendes Gewächs, das aus den tiefsten Tiefen des Kellers ins Glas gewandert zu sein scheint. Und der Bär, Zeters bester Sauvignon Blanc in der Preislage eines Großes Gewächses, schürt mit seiner leuchtenden Bernsteinfarbe zunächst Befürchtungen einer erschlagenden Intensität, um sich dann als ein überraschend zurückhaltender, von einer straffen Säure in Form gehaltener und in seiner Dichte fast an Cognac erinnernder Wein zu entpuppen. Es ist der letzte Beweis dafür, dass Oliver Zeter niemals Nullachtfünfzehn in seinem Keller duldet, sondern viel lieber Querkopfgewächse wie die Trockenbeerenauslese aus Sauvignon Blanc, Scheurebe und Rieslaner mit zweihundert Gramm Restzucker, die wie ein Liebesbeweis, wie ein Honigwein für seinen Naschbären schmeckt.

*Weingut Oliver Zeter, Eichkehle 25, 67433 Neustadt an der Weinstraße, Telefon: 06321/9700933, [www.oliver-zeter.de](http://www.oliver-zeter.de).*

Quelle: FAZ.NET