



©Beck

Judith Beck – Bambule

Zwei ungewöhnliche, frische Weissweine für die kommende Sommersaison

[Judith Beck](#) über sich selbst: „Man unterstellt mir Eigensinnigkeit, oder Sturheit. Ja, warum nicht? Ich nenne es „eigene Meinung“. Diese Individualität wünsche ich auch meinen Weinen und arbeite daher biodynamisch. Nachhaltig, ressourcenschonend, sensibel (sic!).“

Eine Winzerin mit Charakter, wie ihre Weine selbst. Als leidenschaftliche Rotweinwinzerin hat sie sich einen Namen geschaffen. Ihre Weine aus den Rebsorten Blaufränkisch, St. Laurent, Pinot Noir und Zweigelt sind kompromisslos, geradlinig und elegant. Sie wissen zu begeistern.

Seit 2000 leitet sie das 1976 in Gols am Neusiedlersee gegründete Weingut und bewirtschaftet seit 2007 die Rebberge nach biodynamischen Richtlinien.

Sie ist seit 1994 Mitglied in der Winzervereinigung „[Pannobile](#)“ und seit 2007 in der kleinen, renommierten Biodynamie-Gruppe „[Respekt](#)“.



© Judith Beck

Bambule

Ein Name der mich aufhorchen lässt, hat doch dieses 1970 geschriebene Drehbuch eine ganze Generation beeinflusst. Ursprünglich wurde es als Fernsehspiel gedreht, dann vom Südwestfunk abgesetzt.

Zum Buch

Von Ulrike Meinhof geschrieben, handelt das Werk von Ungehorsam, Rebellion und Widerstand. Es werden die autoritären Erziehungsmethoden anhand eines Mädchenheims kritisiert. Im Verlauf der Handlung kommt es zu einer Revolte der Insassinnen gegen die unterdrückenden Strukturen. Das Drehbuch erschien in Buchform.



© Verlag Klaus Wagenbach, 1971

Bambule eine neue Weinlinie von Judith Beck

Becks [Bambule](#) ist die Rebellion gegen Perfektion und Machbarkeitsdenken. Ein Traum und der Versuch zu erfahren, wie Wein einmal gewesen sein könnte, „wie Wein ist, wenn man den Wein Wein sein lässt. Das ist anders, schmeckt differenzierter als erwartet und davon gibt es immer nur wenig.“

Es ist eine arbeitsintensive, auf Erfahrung beruhende Handarbeit im Weinberg. Mit Verzicht auf alle modernen bekannten Mittel. Man muss aus heutiger Sicht biologisch und im System der ewigen Lebenskreisläufe arbeiten. Es ist klar, dass ein solches Projekt nur in den allerbesten Weinjahren entstehen kann. Denn die Weintrauben machen alles aus ihrer gewohnten, eigenen Bestimmung heraus. Sie werden von Hand gepflückt, sorgsam aussortiert und dann kontrolliert, sich selbst überlassen. Es versteht sich von selbst, dass nur das beste und vollends ausgereifte Traubengut dafür verwendet wird.

Nach der Lese erfordert es Geduld, man muss abwarten können. Der Wein wird danach abgepresst und naturbelassen sowie unfiltriert in die Flaschen abgefüllt, um dort noch zu ruhen und zu reifen – Wie lange weiss nur die Winzerin. Sie bestimmt den Zeitpunkt der „Marktreife“ ihres Weines.

Alle „Erziehungsmethoden“ und ihre Wertebeeinflussung verlieren den Inhalt. Der Wein entsteht, so wie er sich gefällt. Die Linie Bambule von Judith Beck wird nach der Rezeptur der Natur und den Trauben gemacht, eigenwillig, charakterstark, widerspenstig – so wie Bambule ist.

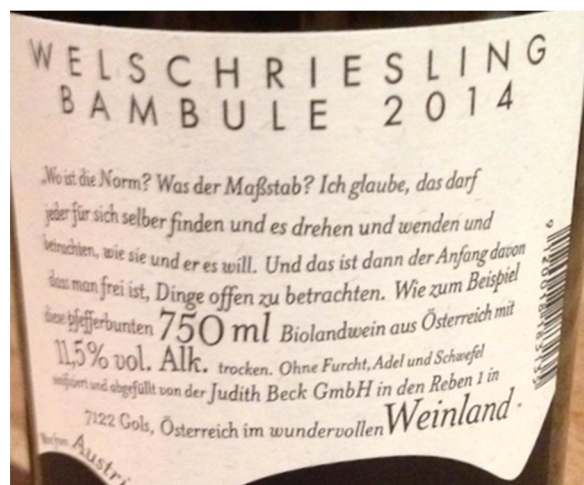
Die Weine

Welschriesling Bambule 2014

Lesedatum: 30.9.2014. Die Trauben wurden abgebeert, aber nicht gequetscht. Nach einer Woche Schalenkontakt wurde abgepresst und der Wein in alte Barriquefässer gefüllt. 6 Monate Lagerung auf der gesamten Hefe. Dann Füllung ohne Filtration und ohne Zugabe von Schwefel.

Dichtes Gelb mit einer leichten Trübung. Zu Beginn eine reduktive Nase, die sich aber mit der Zeit verflüchtigt. Ein Bouquet von Blüten, etwas Apfel, parfümiert (Tee), etwas Mandarinennoten und orientalische Gewürze. Im Gaumen ein kräftiger, straffer Auftakt, gehaltvoll und ungewohnt körperreich. Aromen von Wiesenblumen, mit einer leichten Herbe. Eine feste, vollmundige Textur, säurebetont und aromatisch, charakterisiert diesen Wein, der sicherlich kein Mainstream Produkt sein will. Dafür ist er zu komplex und nicht einfach zugänglich. Mit einer leichten Salzigkeit endet er in einem druckvollen langanhaltenden Abgang. Ein Wein der seine Zeit braucht. **18/20** (93/100).

Dieser Wein ist weder in Deutschland noch in der Schweiz erhältlich.

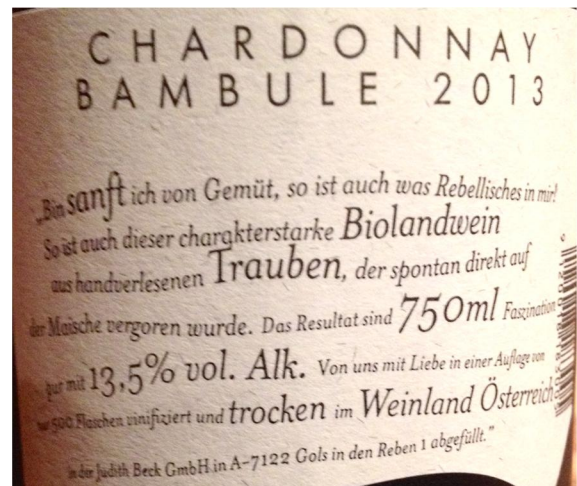


Chardonnay Bambule 2013

Lesedatum: 25.9.2013, Die Trauben wurden abgebeert und anschliessend mit den Füssen eingemaischt. 14 Tage Spontanvergärung auf der Maische, anschliessend wurde abgepresst und der Wein in alte Barriquefässer gefüllt. 15 Monate Lagerung auf der gesamten Hefe. Abfüllung ohne Filtration und ohne Zugabe von Schwefel.

Im Glas zeigt sich ein helles Gold mit leicht orangen Tönen, im Bouquet Blütenaromen, versetzt mit würzigen Noten, frischen Zitronen- /Orangenzesten. Ein kraftvoller Auftakt mit einer herben, aromatischen Gerbstoffstruktur, sehr säurebetont. Mit Noten nach Aprikosen, Kräutern, und einer leichten Karamellnote, wirkt sehr konzentriert. Im Abgang zieht eine lange tiefe mineralische Note den Wein fadengerade in die Tiefe und Länge. Unwiderstehlich öffnet sich der Wein und zeigt sich in seiner ganzen Komplexität. Für mich ein aussergewöhnlicher Wein. Darum auch diese ungewöhnliche Bewertung. **18.75/20** (96/100).

Dieser Wein ist in der Schweiz nicht erhältlich. Dafür kostet er €21.90 in Deutschland bei der [Weinhandlung Andre Kappus](#). Der Jahrgang 2014 kann über den Shop der Winzervereinigung „[Pannobile](#)“ bestellt werden. Er kostet



Autor & Fotos: Jürg Kobi
05.05.2016

Lektorat: Jean Francois Guyard

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.