

---

## MARTIN FRANZEN - DER MACHER HINTER DEN WEINEN DES PFÄLZER KULT-WEINGUTS MÜLLER-CATOIR

Martin Franzen ist Gast im Podcast "Genuss im Bus" von Wolfgang Staudt

---

Für die aktuelle Podcast-Episode bin ich an die Weinstraße gefahren, diesmal nach Neustadt-Haardt, um mich im Weingut Müller-Catoir mit Martin Franzen zu treffen. Martin Franzen ist Moselaner, den es vor genau 20 Jahren in die Pfalz verschlagen hat, nachdem er sich zunächst im Schlossgut Diel an der Nahe, dann im Ortenauer Weingut Nägelsförsst seine Sporen verdient hat.

### **Martin Franzen tritt das Erbe von Hans-Günther Schwarz an**

Das Weingut Müller-Catoir, das heute in 9. Generation von Philipp David Catoir souverän und umsichtig geleitet wird, zählt spätestens seit den 1990er Jahren zu den unübersehbaren Fixsternen am deutschen Weinhimmel. Schon in der Zeit von Hans-Günther Schwarz als Kellermeister sind sie das Maß aller Dinge in der Pfalz. Brillant, fruchtkomplex und regelrecht bezaubernd reintönig präsentiert sich die gesamte Range, ganz gleich ob trocken oder edelsüß. Auch unter Martin Franzen ist das Niveau bei Müller-Catoir unverändert hoch - weniger fruchtintensiv, immer noch ungeheuer brilliant und präzise, aber leiser, tiefgründiger und auch ein bisschen geheimnisvoller.

### **Martin Franzen wird von Robert Parker zur "Wine Personality of the Year" ausgewählt**

Dass Martin es geschafft hat, das ungemein traditionsreiche und weltweit geschätzte Weingut Müller-Catoir auf Kurs zu halten, ja binnen kürzester Zeit sogar neue Akzente zu setzen, die Stilistik zu präzisieren und bereits 2007 vom einflussreichsten amerikanischen Weinkritiker Robert Parker in die alljährlich erscheinende Liste der „Wine Personalities of the Year“ aufgenommen zu werden, das ist aller Ehren wert.

Einen entscheidenden Schub, erklärt mir Martin im Interview, habe die Bio-Umstellung gebracht, die er 2007 eingeleitet und 2009 für die gesamte Rebfläche abgeschlossen hat. Die Böden seien in der Folge vitaler geworden und die Reben hätten in eine bessere Balance gefunden, seien durch ein reduziertes vegetatives Wachstum zur Ruhe gekommen. Auch die Weine seien dadurch im Ergebnis ebenfalls in ein ruhigeres Fahrwasser gekommen - entspannter und zugleich komplexer, tiefgründiger und salziger und immer mit etwas weniger Alkohol als früher.

Martin erläutert das im O-Ton so...

*„Also es war dann nach einigen Jahren einfach klar, dass wir mit dem konventionellen Weinbau eine Grenze erreicht haben. Die Weine waren sehr gut, sie waren sehr mineralisch, sie waren sehr verspielt, aber irgendwo hat was gefehlt. Die Dinge schienen ausgereizt. Bio hat uns dann noch mal wirklich die Augen geöffnet. Die Reben sind heute viel in sich ruhender, die Weine sind in sich ruhender, sie haben eine größere Harmonie. Wir sind vom Mineralischen ins Salzige reingekommen.*

*Die Lagenunterschiede sind seither deutlich schmeckbarer. Der Weinberg an und für sich lebt wieder ein viel ruhigeres Jahreszeitendasein. Die Reben erzählen uns auch mehr, da muss man einfach nur zuhören. Man muss mit seinen Reben reden. Das ist definitiv so, sonst funktioniert Bio nicht. Man muss immer da sein, wenn es der Rebe gut und wenn es ihr mal schlecht geht.“*

Martin Franzen fährt mit seinen Erläuterungen fort...

*„Gerade in schwierigen Jahren wie 2021 oder 2016 trennt sich die Spreu vom Weizen. Da geht es wirklich drum, im Weinberg zu leben. Anders kriegt man das sonst nicht hin. Das Resultat ist aber, dass wir im Herbst weniger Arbeit haben. Wir haben weniger diese schockartige Fäulnisproblematik. Es kippt wesentlich weniger um als früher. Wir haben auch hier und dort ein bisschen Botrytis, aber nie schubweise. Der große Vorteil von Bio ist - auch im Pflanzenschutz - man sieht die Dinge früher und sie treten im Anfangsstadium bei weitem nicht so massiv auf.“*

*Man weiß, wann man was machen muss und wie man es machen muss, denn die Rebe kommuniziert viel früher und offener als im konventionellen Pflanzenschutz. Dort ist immer alles geschützt, bis es dann komplett eskaliert und die Anlage mehr oder weniger vor dem Herzinfarkt steht. In einem Bio-Weinberg geht alles langsamer, als Winzer bekomme ich die Veränderungen mit, muss dann aber schlagartig handeln, sonst ist der Zug natürlich abgefahren...“*

Er resümiert...

*„Qualität ging früher schon immer nur im Weinberg, aber heute unter den Bedingungen zunehmender Klimakapriolen gilt das umso mehr. Das ist heute noch einmal viel viel wichtiger geworden. Wir versuchen im Weinberg wirklich alles. Klassisches Beispiel der Jahrgang 2021. Die meisten Kollegen haben mit hohen Säurewerten und grün-grasigen Mosten gekämpft, die nicht reif waren, weil die Trauben nicht ausgereift waren.*

*Wir haben hier bei uns auch in 2021 reife Trauben geerntet. Ja, es ist nicht so, dass das nicht machbar wäre. Da zeigt sich aber dann, wer wirklich 1000 Schritte im Weinberg macht und wer nur 100 geht. Der kommt dann aber halt nicht ans Ziel.“*

### **Entspannt bleiben - die frankophile Stilistik der Weine von Müller-Catoir**

Im Podcast-Interview vertiefen wir, was Martin in 2021 im Detail unternommen hat, um vollreife Trauben zu ernten. Anschließend diskutieren wir die Stilistik seiner Weine. Meine Beobachtung, dass sich seine Weine in ihrer Jugend, speziell in den ersten Monaten nach der Füllung vergleichsweise verschlossen und unnahbar präsentieren, erklärt er so:

*„Das ist richtig. Ich folge weitgehend der französischen Ausbaweise. Das heißt, ich vinifiziere nicht auf Frucht und dulde auch nur aller kleinste Mengen Restzucker. Das kann dann natürlich direkt nach der Füllung den Wein reduzieren und auch etwas kantig und verschlossen machen. Umso schöner wird er dann aber später wieder aufwachen. Das heißt, umso weniger extrovertiert sich der Wein in seiner Jugend präsentiert, umso feiner reift er in der Zukunft. Ich ziele auf Weine, die reifen, ohne zu altern, auf Weine, die ein großes Reifepotenzial haben...In unsere Weine muss man sich ein bisschen reinknien, gerade in der Jugend. Aber umso mehr bekommt man, wenn man ein wenig Geduld hat.“*

### **Martin Franzen verfügt über ein exzellentes Lagenportfolio bei Müller-Catoir**

In einer weiteren Sequenz sprechen wir über das Rebsorten- und Lagenportfolio von Müller-Catoir. Neben dem Riesling, auf den 60 Prozent der Rebfläche entfallen, sind die Burgundersorten die großen Gewinner des vergangenen Jahrzehnts. Sowohl Weiß- als auch Spätburgunder haben deutlich zugelegt. Die wichtigste Lage ist der vom gelben Buntsandstein geprägte Bürgergarten in Haardt. Der ungemein tiefgründige Boden, der hier seit Jahrhunderten als Weinbergslage bewirtschaftet wird, besteht aus verwittertem gelben Buntsandstein mit löss- und lehmhaltigen Einlagen.

"Im Breumel", die wertvollste Parzelle innerhalb des Bürgergartens, vinifiziert Martin separat und füllt daraus ein Großes Gewächs - ein Gigant mit enormem Reifepotenzial. Am Gaumen ist er rein, sehr intensiv und kraftvoll, aber zugleich raffiniert und sehr elegant. Ein Riesling mit viel Grip und Spannung und einem salzigen Ausklang mit großer Persistenz.

### **Martin Franzen und Steffen Christmann reanimieren ein historisches Terroir in Neustadt**

Hinzugekommen ist kürzlich eine alte, längst vergessene Weinbergslage, ein historisches Neustädter Terroir, das Martin zusammen mit Steffen Christmann zu neuem Leben erweckt hat. Die Lage „Vogelsang“ ist die am frühesten erwähnte Weinlage am Panoramahang über Neustadt und schließt auch die südlich benachbarten Parzellen „Fenichelberg“ und „Ziegelberg“ mit ein. Alle drei Weinlagennamen verschwanden mit dem Weingesetz von 1971. Sie wurden mit anderen Rebgärten zur heutigen Weinlage „Mönchgarten“ zusammengefasst.

Die Urgesteinsböden des unter Naturschutz stehenden, von weitem sichtbaren Südhangs bestehen aus einer in diesem Teil der Pfalz seltenen Muschelkalk-Formation. Durch die unmittelbare Nähe zum Pfälzer Wald und die abends von der Stadt aufsteigenden Warmluftströme profitieren die hochgelegenen, sonnenverwöhnten Weinberge zudem von einem außergewöhnlichen Kleinklima. Das ist exzellentes Burgunder-Terroir, aber natürlich auch ein idealer Standort für Rieslingreben.

### **Martin Franzen schenkt ein - Muskateller und Riesling**

Über all diese Dinge spreche ich mit Martin Franzen im Podcast-Interview. Zum Abschluss verkosten wir zwei seiner Weine, einen

2019er Muskateller und einen 2016er Riesling Erste Lage aus dem Bürgergarten. Der Muskateller präsentiert sich in absoluter Bestform - sehr klar, frisch und kühl in der Nase, ergänzt durch zarte Minze- und Orangenaromen. Am Gaumen zeigt er sich saftig und frisch, ein gut strukturierter und recht intensiver Muskateller mit feiner, eleganter Säure und einem ausgewogenen, anregenden Finish mit Aromen von Fenchel und schwarzen Oliven. Tolle Balance zwischen Intensität und Leichtfüßigkeit!

Der Riesling war dagegen sehr viel geheimnis- und anspruchsvoller. Er verlangte Zeit und Zuwendung, die wir während unseres Gesprächs nicht erübrigen konnten. Schon heute freue ich mich jedoch auf die nächste Begegnung. Definitiv ist es Wein mit großem Reifungspotenzial, der heute längst noch nicht alles zeigt, was in ihm steckt. Wohl dem, der ein paar Flaschen eingelagert hat und bereit ist, auf deren Höhepunkt zu warten.

**Podcast:** [www.wolfgangstaudt.com/blog/martin-franzen/](http://www.wolfgangstaudt.com/blog/martin-franzen/)

