

Wie entsteht ein einzigartiger Wein? Dieser Frage widmet sich eine Serie im DEUTSCHEN WEINBAU, die mit dieser Ausgabe startet. Herbert Witowski und Hermann Mengler begleiten zwei Betriebe durch das Weinbau-Jahr und geben Schritt für Schritt wichtige Praxistipps.

So entsteht ein einzigartiger Wein



Text und Fotos: Herbert Witowski, Zentrallabor Alzey und Hermann Mengler, Regierung von Unterfranken (rechts)

Im Zuge der Globalisierung zeigt sich immer mehr, dass die Weinbereitung nach "Kochrezept" zunehmend von "neuen" weinbautreibenden Ländern beherrscht wird. Sie bereiten gute Standardweine nach gängigen Schablonen zu günstigen Preisen. Der Wein wird zwar wie Coca Cola nivelliert, er ist aber unkompliziert zu trinken. Der Weinkonsument kann sich zudem problemlos ein Produkt passend zum Anlass aus dem internationalen Angebot herausuchen. Die Entwicklung des deutschen Weinbaus in der Vergangenheit hat entscheidend zu dieser Situation beigetragen und dabei seine Identität verloren. So durften bis zum Weingesetz 1971 nicht angereicherte Weine als "naturrein" bezeichnet werden. Danach war diese eindeutige Bezeichnung verboten. Die Süßreserve hielt flächendeckend Einzug in die Weinbereitung. Das Mostgewicht und damit die von der Traube produzierte Zuckermenge entschieden über die Anpflanzung von Rebsorten. Alte Rebanlagen erschienen unrentabel und wurden durch Neuanlagen ersetzt. Der Weinbau auf ertragreichen Böden, die auch maschinell zu bearbeiten waren, verdrängte aus Kostengründen immer mehr den traditionellen Weinbau. Die Weine wurden dadurch nicht schlechter aber uniform und dadurch austauschbar. Der Begriff "Terroir" war unbekannt. Im Wörterbuch war er nur unter der Übersetzung "Boden" zu finden. Die Winzer, die noch traditionell, z.B. mit Handlese arbeiteten, wurden müde belächelt. Heute jedoch zeigt sich, dass diese "stromlinienförmigen" Weine zwar sehr gut schmecken können, aber immer mehr in die "Globalisierungsfalle" geraten. Immer mehr Winzer, glücklicherweise auch viele junge, haben erkannt, dass der traditionelle Weinbau mit starker Berücksichtigung des Terriors, unverwechselbarem Charakter und der Handschrift des Win-

zers eine gute Chance bietet im Wettbewerb zu bestehen. Mit dieser soll im DEUTSCHEN WEINBAU beispielhaft in Etappen vom Weinberg bis zur Flasche die Entstehung von zwei unterschiedlichen Weinen einer Rebsorte beschrieben werden. Beide Betriebe wurden beispielhaft aus einer großen Anzahl gleich guter Weingüter ausgewählt, die alle eine große Liebe zu gutem Wein und besonders zum Silvaner erkennen ließen. Die beiden Weine aus unterschiedlichen deutschen Weinbaugebieten sollen zeigen, wie man aus einer Rebsorte, hier Silvaner, zwei deutlich unterschiedliche Weine mit eigenem unverwechselbarem Charakter bereiten kann. *Herbert Witowski*

Viele, die sich mit dem Zauberwort Terroir beschäftigen, glauben dass die Qualität eines Weines aus der Tiefe kommt. Also aus jenem Bereich, aus dem die Wurzeln ihre unsichtbare Kraft nutzen um das aus dem Boden herauszuholen, was den Unterschied von auf Standort A zu Standort B gewachsenen Weinen ausmacht. Etwas Wahres wird

sicherlich daran sein, aber je intensiver man sich mit der Thematik beschäftigt, desto mehr kommt man zu dem Entschluss, dass Terroir-geprägte Weine die Summe des Ganzen sind, also eine "Weinformel", in der die einzelnen Summanden, die Topographie, die Geologie, der Boden, die Rebsorte, das Klima und der Mensch, eingehen.

Im Laufe der kommenden Monate werden wir im DEUTSCHEN WEINBAU über die Herstellung solcher profilierter Weine berichten. Tätigkeiten und Maßnahmen im Weinbau und im Keller, sowie das Gedankengut der Menschen die sie produzieren, und die flankierenden Besonderheiten werden in diesem Projekt aufgezeigt. Profitieren Sie von den Erfahrungen zweier Spitzenwinzer wenn es um die Erzeugung profilierter Silvaner-Weine geht.

Hermann Mengler



In dieser Ausgabe DER DEUTSCHE WEINBAU starten wir mit einem einzigartigen Projekt: Zwei renommierte oenologische Berater erklären am Beispiel zweier Spitzenbetriebe, wie man einen Silvaner der Premiumklasse erzeugt. Der Qualitätszyklus der Rebe beginnt beim Rebschnitt. Angeschnitten wurden 6 bzw. 8 Augen pro Trieb

Zwei Betriebe – zwei Silvaner

Silvaner Michel-Pfannebecker

(hw) Beginnen wollen wir unsere Serie mit einem Zitat von Reinhard Löwenstein aus der Frankfurter Allgemeinen vom 7. Oktober 2003: "Ein Gespenst geht um in der Weinwelt. Sein Name ist Terror. Es verunsichert spätlesegewohnte Weintrinker, erschrickt manch' braven Winzer und erhöht den Blutdruck alteingesessener Politiker und Verbandsfunktionäre."

**Flomborner Feuerberg**

Das Wort "Terror" heißt einfach übersetzt "Boden". Aber für die Menschen, die sich dem Wein verschrieben haben, egal ob Winzer, Oenologe, Weinhändler oder Weingenießer, bedeutet dieser Begriff einfach alles – das Zusammenspiel aller Faktoren, die zum Entstehen eines unverwechselbaren Naturproduktes beitragen. In den folgenden Berichten wird von all dem die Rede sein: Boden, Lage, Rebsorte, Alter des Weinberges, Klima, und vor allen Dingen den Winzern, die mit Verstand, Liebe und Leidenschaft das veredeln, was die Natur hervorbringt. Dabei werden alle nötigen Hilfsmittel eingesetzt, die wirklich erforderlich erscheinen. Es werden aber alle unnötigen Hilfsstoffe vermieden, die legal in irgendeiner Form der sogenannten neuen önologischen Verfahren eingesetzt werden dürfen aber die naturbedingten Eigenschaften des Weines verändern könnten.

Die Winzer:

Gerold und Heinfried Pfannebecker bewirtschaften den alteingesessenen Familienbetrieb mit 12 ha Rebfläche gemeinsam. In dem zum Rheintal geneigten Gebiet kultivieren die beiden Brüder etwa 30% Rotwein und 70% Weißwein, fast ausschließlich klassische Sorten. Der Silvaneranteil beträgt 13% und ist eine der wichtigsten Sorten im Betrieb. Die Produktion aller Weine ist streng qualitätsorientiert, es wird auf jede ertragssteigernde Maßnahme verzichtet. Die Verarbeitung erfolgt absolut schonend. Gesundes Lesegut ist oberstes Gebot.

Der Weinberg:

- Lage: Flomborner Feuerberg, Mittelterrasse mit Südneigung
- Boden: Löss mit hohem Kalksteinanteil, vereinzelt Lehm über Kalkmergel, natürlich gewachsene Dauerbegrünung
- Größe: 4900 qm

- Zeilenbreite: 2,70 m; Stockabstand: 1,20 m Zeilenbreite
- Alter der Rebstöcke: 44 Jahre, Silvaner Mischklon
- Ertrag: im langjährigen Mittel 25-32 hl/ha
- Anschnitt: 8 Augen pro Stock auf einem Schenkel (in diesem Jahr im Februar)

**Boden: Löss mit hohem Kalksteinanteil****Silvaner Rainer Sauer**

(hm) Auch der weiteste Weg beginnt mit dem ersten Schritt!

Der Winzer:

Rainer Sauer bewirtschaftet mit seiner Familie den 8ha großen Weingutsbetrieb in den Lagen Escherndorfer Lump und Fürstenberg, in denen schwerpunktmäßig Silvaner wächst (Anteil: 40%). Weitere Rebsorten sind: Riesling, Weißburgunder, Müller-Thurgau, etwas Bacchus, Kerner, Traminer, Schwarzriesling und Portugieser. Mit spannungsgeladener Freude produziert er brillante, glasklare Weine mit lebendiger Frucht und belebendem Geschmack. Seine absolute Leidenschaft gehört aber jenem Silvaner, welcher die Bezeichnung "L" trägt. "L" steht dabei für Leidenschaft und Leidenschaft beinhaltet das Wortspiel: Leiden und Schaffen. "L"-Weine sind Rainer Sauer's Spitzenweine.

**Rainer Sauer****Der Weinberg:**

Für die Erzeugung eines Premium-Silvaner-Weines ist eine exponierte Spitzenlage Grundvoraussetzung.

- Lage: Escherndorfer Lump (ehemalige Eulengrube)
- Inklination: 45 %, Exposition: Süd
- Bodenausgangsformation: oberer Muschelkalk
- Bodenart: sandiger Lehm
- Länge der Rebzeilen: 100 m auf einer Breite von 40 m, ergibt eine Grundfläche von 4.000qm
- Zeilenbreite: 1,60 m, Stockabstand: 1,20 m.
- Alter der Rebstöcke: 40 Jahre

Routearbeiten im Frühjahr:

Bodenproben der Weinbergsanlage mit den wichtigsten Nährstoffen und Spurenelementen und daraus resultierender Ausgleichsdüngung. Humusversorgung alle 5 bis 6 Jahre, Abdeckung mit Rindenmulch, Bodenbearbeitung erfolgt keine. Aktuelle Tätigkeiten: Qualitätsbezogener Rebschnitt mit einem Anschnitt von 6 Augen / Trieb. Die Erziehungsart ist der Flachbogen, wobei nur ein einziger Schenkel aufgelegt wird.

**Escherndorfer Lump, ehemals Eulengrube**