

# RÄBLUUS

Mitteilungsblatt des Hobbywinzerclubs Schweiz (HWCS)

Juni 2016

## Sonne und Kultur im fränkischen Weinland

**Die viertägige Reise des HWCS nach Würzburg und ins fränkische Weinland brachte vielfältige Begegnungen mit der Kultur, dem Wein und innovativen Betrieben, die teilweise extrem steile Lagen bewirtschaften und eine grosse Vielfalt von interessanten Weinen erzeugen.**

Der Ausflug begann für die 29 Teilnehmerinnen und Teilnehmer regnerisch, doch im Verlauf der Fahrt von Zürich nach Würzburg klar-te sich das Wetter zunehmend auf und so konnte das Besuchsprogramm unter strahlender Sonne beginnen, die uns auch die restlichen drei Tage begleitete.

Betreut wurde die Gruppe während ihres Aufenthalts durch Martina Reiss, eine char-

mante und fachkundige Führerin, die uns nicht nur die Geschichte und die Baukultur ihrer Stadt näherbrachte, sondern auch viel über den Weinbau zu erzählen wusste. Das kommt nicht von ungefähr, denn die Tochter eines Winzers ist auch Weindozentin und betreibt zusammen mit ihrem Mann in Würzburg ein Weingut mit 18 Hektar Rebfläche.

### **Ausflug in die Vergangenheit**

Die Stadt Würzburg ist – von ihrer ersten urkundlichen Erwähnung im Jahr 704 an gerechnet – rund 1300 Jahre alt. Die Führerin nahm uns zu einem unterhaltsamen Spaziergang durch die Altstadt mit und machte uns mit Anekdoten aus der Stadtgeschichte und historischen Bauten bekannt.



*Martina Reiss*

*Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer vor dem Schloss Veitshöchheim*



*Der Main und die Festung Marienburg beherrschen das Stadtbild von Würzburg. – Die Residenz ist das herausragende Baudenkmal.*



Das Stadtbild wird beherrscht von der ehemaligen Festungsanlage Marienburg, die den Fürstbischöfen von Würzburg als Sitz diente, bis diese im 18. Jahrhundert durch den Baumeister Balthasar Neumann unten in der Stadt eine prunkvolle Residenz mit Gartenanlagen errichten liessen, die seit 1981 zum UNESCO-Weltkulturerbe gehört.

Ihren schwärzesten Tag erlebte die Stadt am 16. März 1945, als bei einem Luftangriff mit Spreng- und Brandbomben rund 90 Prozent der historischen Altstadt ein Raub der Flammen wurden und 5000 Bewohner ihr Leben lassen mussten. Der Wiederaufbau konzentrierte sich auf historische Gebäude, wie etwa den Dom, die gotische Marienkapelle und die Residenz, während die Bürgerhäuser größtenteils im Stil der 50er- und 60er-Jahre wiedererrichtet wurden.



*Christian Reiss empfing uns in der neuen Vinothek zur Weinprobe mit fränkischen Spezialitäten*

#### **Familienbetrieb seit 1800**

Das Weingut Reiss pflegt die traditionellen fränkischen Rebsorten Silvaner, Riesling und Müller-Thurgau. Die Weissweine machen rund 80 Prozent der Produktion aus. Ausgebaut wird heute vermehrt in Holzfässern, weil sie dem Wein mehr Charakter geben, sagt der Winzer Christian Reiss.

Die übrigen 20 Prozent sind Portugieser und zum andern Dornfelder, der zusammen mit Müller-Thurgau geerntet und gekeltert wird

und den rosafarbenen «Rotling» ergibt, einen halbtrockenen, fruchtigen Sommerwein. Eine weitere fränkische Spezialität ist der Rieslaner, eine Kreuzung aus Silvaner- und Riesling, der sich frisch und fruchtig präsentiert.

Christian Reiss ist ein äusserst erfolgreicher Winzer, der schon zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen gewonnen hat und vom Weinführer Gault & Millau mit drei Trauben, der höchsten Auszeichnung, bedacht wurde.



### Staatlicher Grossbetrieb

Im Vergleich zum Weingut der Familie Reiss ist der Staatliche Hofkeller in Würzburg ein Riese: Mit mit einer Anbaufläche von 120 Hektar und einer Jahresproduktion von 600- bis 800'000 Flaschen ist er der drittgrösste Weinproduzent in Deutschland. Seine Gründung geht auf das Jahr 1128 zurück, und er ist das älteste urkundlich belegte Weingut Deutschlands.

Unser Interesse galt bei diesem Besuch nicht den Produktionsanlagen, sondern dem historischen Gewölbekeller unter der Residenz, der sich auf rund 4500 m<sup>2</sup> erstreckt und Platz für 300 grosse Holzfässer mit einem Fassungsvermögen von 700'000 Litern bot. Die Führung begann im sogenannten Beamtenkeller, wo die Hofbediensteten ihren Lohn, den sie früher in Form von Wein erhielten, in grossen Holzfässern lagerten.

### Die neue VDP-Klassifikation

Bei der anschliessenden Degustation lernten wir die neue Klassifikation des Verbands der Prädikatsweingüter kennen, die 2012 eingeführt wurde und in der Qualitätsbezeichnung zwischen Grosser Lage, Erster Lage, Ortswein und Gutswein unterscheidet.

Den Auftakt machte der Ortswein Hörsteiner des Jahrgangs 2015, ein Müller-Thurgau mit trockenem Ausbau und nachhaltigem Geschmack. Es folgte ein ebenfalls trockener Silvaner aus dem berühmten Weinberg «Würz-



burger Stein», der als Erste Lage klassifiziert ist – ein Wein mit saftiger Fülle und mineralischen Akzenten, die er dem Muschelkalkboden des Rebbergs verdankt. Den Abschluss bildete ein Gutswein, ein süffiger, halbtrockener Riesling mit zarter Fruchtnote.

### In der Sommerresidenz der Fürstbischöfe

Von Würzburg aus erreicht man nach einer 40-minütigen Schifffahrt auf dem Main das Schloss und den Rokokogarten Veitshöchheim. Auch hier hatte Balthasar Neumann seine Hand im Spiel und gab dem Sommerschloss das heutige Aussehen. Die aufwendig restaurierten Innenräume sind heute ein Museum, dienen aber auch für Konzerte, Vorträge, Empfänge und Bankette.

Besonders sehenswert ist der zum Schloss gehörende Rokokogarten, wo der Besucher zwischen etwa 300 Skulpturen spaziert und dabei zahlreiche Wasserspiele, Laubengänge, verschiedene Rondells und Pavillons sowie einen grossen See bewundern kann. Seit



*Maria Pertmann Ley führte uns durch die romantisch beleuchteten, verschlungenen Gewölbe des Hofkellers.*

*Die Schloss- und Gartenanlage Veitshöchheim*

### Weinbau in Franken

Der Beginn des Weinbaus in Franken lässt sich durch zwei Schenkungen Karls des Grossen aus den Jahren 777 und 779 an Hammelburg und Würzburg belegen. Vor allem die Klöster bauten Reben an, um Messwein zu keltern. Im Mittelalter betrug die Rebfläche nahezu 40'000 ha; heute erstrecken sich rund 6200 ha hauptsächlich entlang des Mains zwischen Aschaffenburg und Bamberg. Die wichtigsten Rebsorten sind Müller-Thurgau (28 %), Silvaner (23 %) und Bacchus (12 %).

Die typische Flaschenform für Frankenwein ist der *Bocksbeutel*, der seit dem 18. Jahrhundert in Gebrauch ist und seit jeher ein Qualitätsmerkmal war. Die Herkunft des Namens ist umstritten: Die die einen leiten ihn von der um den Bauch geschnürten Flasche (*Bauch-Buddel*) der Feldarbeiter ab, die andern vergleichen die Flaschenform mit dem Hodensack des Ziegenbocks. Die Flasche ist seit 1989 EU-geschützt.





1990 gibt es auch den historischen Küchen- garten wieder, in dem vergessene Obst- und Gemüsesorten sowie Gewürze und Heilkräuter gezüchtet werden.

### Von der Genossenschaft zu «Divino»

Nach einer Fahrt durch das fränkische Wein- land besuchten wir die Vinothek Divino in Nordheim auf der Maininsel. Sie geht auf die 1951 gegründete Winzergenossenschaft zurück, die für die Produktion und Vermark- tung der Weine von heute 170 Genossen- schaftern mit insgesamt 400 Hektaren Rebflä- che zuständig ist. Diese beschlossen nach schwierigen Jahren mit rückläufigem Absatz im Jahr 2001 die Flucht nach vorne: Das neue Konzept DIVINO brachte eine Qualitätsver- besserung in Weinberg und Keller, optimierte betriebswirtschaftliche Abläufe und schuf vor allem eine völlig neue Produktpräsentation in der Vinothek. «Wir wollten den Weineinkauf zu einem besonderen Erlebnis machen,» er- läuterte Günter Höhn, der Vorstandsvorsit- zende der DIVINO. Auf rund 1000 Quadrat- metern modernster Architektur aus Stahl, Glas und Holz findet der Gast eine grosszügi- ge Vinothek, in der er ohne Kaufzwang alle Weine geniessen kann. Dazu gehören auch ein Bistro, eine kleine Galerie, ein Seminar- raum und eine ansprechende Präsentation von Dingen, die zum Wein gehören. Das DIVINO-Konzept findet seinen Ausdruck auch in der Etablierung neuer Produktelinien, bei denen Reihe DIVINO grosse und elegante Weine vereinigt, während der Namen JUVEN-

TA für frische, jugendliche Weine steht und die Marke FRANKONIA typisch fränkische Weine umfasst. Unter dem Namen TERRA CONSILIUM wird überdies eine Bio-Linie an- geboten, die heute von vier Winzern beliefert wird. Ein weiterer Ausbau erfolgt gemäss Günter Höhn nur, wenn am Markt eine ent- sprechende Nachfrage herrscht. Neben der Vinothek besitzt die Genossen- schaft die Nachbarliegenschaft «Zehnthof», eine ehemalige Steuereinnehmerei, die 1964 erworben und zu einem modernen Produk- tionsbetrieb ausgebaut wurde. Das gesamte Tankvolumen der beeindruckend grossen Stahltanks beträgt 5,2 Mio. Liter und lässt Rückschlüsse auf die Produktionsmengen der DIVINO zu, die seit 2012 durch die Fusion mit der Winzergenossenschaft Thüringersheim eine neue Dimension erreicht hat.

### Und zum Schluss der «Stein»

Unser letzter Besuch galt der historischen Weinlage «Würzburger Stein», die sich über 85 Hektar erstreckt und Hangneigungen zwi- schen 30 und 65 Grad aufweist, die nur noch mit Seilzug bearbeitet werden können. Der «Stein» ist die grösste zusammenhängende Weinlage Deutschlands und gehört grössten- teils den Traditionshäusern Juliusspital, Bür- gerspitall und Staatlicher Weinkeller. Aber auch Private, wie etwa das Weingut Reiss, besitzen kleinere Parzellen.

Der Muschelkalkboden gibt den hier wach- senden Weinen einen eigenen mineralischen Charakter, wie wir bei einem Abschiedstrunk aus dem Hause Reiss erfahren durften. Schon Goethe lobte den Wein vom Stein, als er in einem Brief an seine Frau Christiane schrieb: «Kein anderer Wein will mit schmecken, und ich bin verdrießlich, wenn mir mein Lieblings- getränk abgeht.»



Günter Höhn, Vor- standsvorsitzender der DIVINO

*Hoch auf dem Würz- burger Stein thront das Hotel Schloss Steinburg, wo wir eine prachtvolle Aus- sicht und ein ausge- zeichnetes Mittagessen geniessen.*



## Auch junge Reben müssen in die Schule

**Wein vom Ursprung bis ins Glas – so könnte man den thematischen Bogen der Exkursion umschreiben, die am 16. April rund 40 Winzer/-innen in den Kanton Aargau führte. Den Ursprung lernten wir in der Rebschule Meier in Würenlingen kennen und eine Auswahl von Aargauer Weinen hatten wir in den Weingütern «Zum Sternen» in Würenlingen und «Alter Berg» in Tegerfelden im Glas.**

Die Anzucht von Reben ist eine Wissenschaft für sich. Das wurde aus den Ausführungen von Andreas Meier, dem Chef der Rebschule Meier, schnell klar. Ideale Bodenverhältnisse bilden dafür nur *eine* Grundlage. Dazu kommen Gebäude mit einer entsprechenden Infrastruktur: Die Kühl-, Lager und Vortreibräume der Rebschule sind temperaturgesteuert sowie mit einer Feuchtigkeitskontrolle ausgestattet, und der gesamte, zwei Jahre dauernde Produktionsprozess wird vom Computer überwacht. Jährlich verlassen rund eine Million Jungreben den Betrieb.

### Modeströmungen früh erkennen

Die zweijährige Vorlaufzeit bis zur Pflanzung im Rebberg und wechselnde Modetrends, die nach neuen Sorten rufen, verlangen in der Anzucht eine vorausschauende Planung. «Die Winzer stehen mit uns in dauerndem Kontakt und diskutieren mit uns ihre Wünsche und Bedürfnisse. Wenn sie beispielsweise planen, einen Rebberg im Frühjahr 2018 neu zu bestocken, müssen wir das bis spätestens im Herbst 2016 wissen, damit wir die notwendigen Jungreben der entsprechenden Sorte vorbereiten können», erläutert Andreas Meier. Zusätzlich zur Beratung wird den Winzern



auch praktische Hilfe geboten, z. B. durch den Einsatz einer eigenen Pflanzmaschine.

### Weingut zum Sternen

Andreas Meier ist aber nicht nur ein Spezialist in der Veredlung von Reben, sondern auch ein leidenschaftlicher Winzer. «Evolutionäres Streben hin zum perfekten Wein» formuliert er seine Philosophie auf seiner Website. Zu seinem elf Hektar grossen Weingut gehören verschiedene Lagen in der Region. Ihre unterschiedlichen Böden und Hangneigungen führen zu natürlichen Unterschieden des Traubenguts und ermöglichen charakteristische Lagen-Weine, die in einem modernen Betrieb mit Sorgfalt gekeltert werden. «Von der Rebenzüchtung über den Weinbau bis zur Önologie sind wir der Qualität und Nachhaltigkeit verpflichtet», schreibt Andreas Meier in seinem Prospekt. Wer an der Führung durch die Rebschule und an der anschliessenden Degustation in der Sternen-Trotte teilgenommen hat, kann dem nur beipflichten!

*Andreas Meier erklärt die Veredlung von Reben; bis sie versand- und pflanzbereit sind, dauert es zwei Jahre.*

*Im Sortenrebberg (links) wird die Entwicklung und Eignung verschiedener Reben beobachtet.*





Michael Deppeler

## Junges Regiment am «Alten Berg»

**Auch Michael Deppeler, unser zweiter Gastgeber im Aargau, strebt den Einklang mit der Natur an. 2011 hat er von seinem Vater Walter Deppeler die Führung des Weinguts «Alter Berg» in dritter Generation übernommen.**

Der Vater hatte 1969, nach Abschluss seiner Lehre im Weingut zum Sternen in Würenlingen seine ersten 500 Liter Wein selbst gekeltert und den Betrieb in der Folge sukzessive ausgebaut.

Rund um das Weingut «Alter Berg» wachsen heute 5,2 Hektaren Reben, hauptsächlich Pinot noir, aber auch Cabernet Dorsa, Diolinoir und Merlot bei den roten und Riesling-Sylvaner sowie Sauvignon blanc und Pinot gris bei den weissen Sorten. Seit 2013 werden zusätzlich 1,2 Hektaren im benachbarten Melligen bewirtschaftet, auf denen 2015 ein erster, bescheidener Ertrag geerntet werden konnte.

### Betrieb optimiert

Michael Deppeler hat die Arbeitsabläufe im Rebberg und im Keller ständig optimiert, um seine Produktionskosten in Relation zum Ertrag zu halten. Beim Weingut Tegerfelden wurden in den letzten Jahren die Reblagen neu terrassiert und die Liegenschaft um einen Barriquekeller erweitert. Im Rebberg arbeitet man, wo es möglich ist, maschinell mit Laubhefter und Laubschneider etc., für die verbleibende Handarbeit, wie Auslauben und Lesen stehen auf Abruf Hilfskräfte bereit.



### Die erste Goldmedaille

Seine erste grosse Auszeichnung gewann der junge Önologe Michael Deppeler 2012 am Mondial des Pinots in Sierre. Sein «Pinot noir Barrique 2009 Alter Berg» holte dabei die «Grosse Goldmedaille». In der Konkurrenz standen rund 1300 Weine aus 24 Ländern, und nur fünf davon wurden mit der «Grossen Goldmedaille» ausgezeichnet.

Das Angebot des Weinguts umfasst 16 Weine, die zu zwei Dritteln an Privatkunden verkauft werden. Probieren durften wir einen frisch abgefüllten, fruchtigen Sauvignon blanc, gefolgt von einem voluminösen Pinot gris. Von den sieben Rotweinen des Sortiments überzeugte uns der Pinot noir Auslese, der sein ausgeprägtes Bouquet dem Ausbau im grossen Holzfass verdankt. Den Abschluss bildete ein gehaltvoller «Tegerfelder Cuvée noir» aus Pinot noir-, Diolinoir- und Cabernet Dorsa-Trauben, der mit seinem kräftigen Aroma einen guten Abschluss bildete.

### IMPRESSUM

**Herausgeber:**  
Hobbywinzerclub Schweiz  
www.hobbywinzer.ch

**Präsident:**  
Emil Weiss, Schulweg 1,  
8266 Steckborn  
president@hobbywinzer.ch

**Redaktion/Layout:**  
Norbert Jansen, Aktuar  
In der Fina 26, 9494 Schaan  
norbert.jansen@powersurf.li

**Druck:**  
BVD Druck und Verlag AG  
9494 Schaan  
www.bvd.li



Michael Deppeler präsentiert stolz die moderne Abfüllanlage.