

Weinbruderschaft zu Köln



2002

Inhaltsverzeichnis

WEINPROBE VOM 17.01.2002 - MIT EINEM TOP - WINZER IN DAS NEUE JAHR GESTARTET, ALBERT KALLFELZ - ZELL / MERL, BEI DER BRUDERSCHAFT ZU GAST!	4
WEINPROBE VOM 31.01.2002 - BISCHÖFLICHE WEINGÜTER TRIER	6
WEINPROBE VOM 21.02.2002 - WEINE AUS UMBRIEN - DEM GRÜNEN HERZEN ITALIENS	9
WEINPROBE VOM 16.03.2002 - STAATSWEINGUT FREIBURG UND BLANKENHORNSBERG (20 JAHRE WEINBRUDERSCHAFT ZU KÖLN E.V.).....	11
28.04.2002 - TRADITIONELLE FRÜHJAHRSWANDERUNG, AUF KULTURPFADEN IN KÖLN.....	17
10.05.2002 - TREFFEN DER DEUTSCHSPRACHIGEN WEINBRUDERSCHAFTEN AN SAALE UND UNSTRUT DEM NÖRDLICHSTEN ANBAUGEBIET	18
16.05.2002 - VORSTELLUNG VON VERSUCHSWEINEN DER SLVA TRIER	22
06.06.2002 - WEINKULTUR-REISE NACH SÜD-LIMBURG UND MAASTRICHT.....	24
WEINPROBE VOM 20.06.2002 - ELBLINGE AUS DEM OBERMOSEL-GEBIET (NICHT NUR)	25
WEINPROBE "WINNINGEN" AM 11.07.2002	27
"KÖLN AUF DEN SPUREN DER RÖMER" (10. AUGUST 2002)	29
WEINPROBE VOM 29.08.2002 - "RÖMER - RIESLING - RUWERTAL"	30
WEINPROBE VOM 12.09.2002 - "SELECTION RHEINHESSEN"	32
WEINPROBE VOM 26.09.2002 - "BEST OF SILVANER"	34
1. SELEKTION ZUM MARKETINGPREIS AM 10. OKTOBER 2002.....	36
DER WDR IM PROBENRAUM DER KÖLNER WEINBRUDERSCHAFT	37
WEINPROBE VOM 24.10.2002 - "WEINGUT VON OTHEGRAVEN"	39
REISE AN DIE MOSEL VOM 31.10.2002 BIS 03.11.2002	41
WEINPROBE VOM 14.11.2002 - DAS STEILLAGEN - RIESLING - KONZEPT AN MOSEL-SAAR-RUWER	45

2. SELEKTION ZUM MARKETINGPREIS AM 23. NOVEMBER 2002	47
WEINPROBE VOM 12.12.2002 - WEINGUT KLOSTERBERG	48

Weinprobe vom 17.01.2002 - Mit einem Top - Winzer in das neue Jahr gestartet, Albert Kallfelz - Zell / Merl, bei der Bruderschaft zu Gast!

Die meisten Weinbrüder hatten im Rahmen von anderen Veranstaltungen schon Weine dieses Weingutes kennengelernt oder hatten sein Buch gelesen und waren nun gespannt auf den Winzer. Herr Kallfelz enttäuschte nicht, bereits nach wenigen Minuten war klar, daß der Start in das Jahr 2002 mit diesem engagierten Winzer, für die Bruderschaft gelungen war.

Neben seinen Spitzenrieslingen "Selection", den Riesling Lagen -und Gutsweinen von denen alle Anwesenden begeistert waren, darf aber auch der Kallfelz Riesling Sekt, brut und der außergewöhnliche Weißburgunder aus einer Lage außerhalb von Zell / Merl, sowie der Rivaner, nicht unerwähnt bleiben.

Die Ausführungen von Herrn Kallfelz über Anbau, Ausbau, Marketing und vor allem über seine Lagen seine Weine und die Mosel, entsprachen ganz und gar dem was dieser Winzer unter seinem Lebensmotto : " Wein , Mensch , Natur " versteht. Ein toller Abend, herzlichen Dank Herr Kallfelz.



Folge	Jahr	Beschreibung	Fruchts. [g/l]	Säure [g/l]	Alk. [%]	Flasche	Preis [€]	Bemerkungen Auszeichnung	Punkte
	1999	Kallfelz Riesling Sekt, extra brut	2,0	7,2	11,5	0,75 l	7,30	Goldene Kammerpreismünze	14,05
1	2000	Kallfelz Rivaner, trocken - Gutswein	6,3	6,7	11,5	0,75 l	4,05	Silberne Kammerpreismünze	13,63
2	2000	Kallfelz Riesling, trocken - Gutswein	4,0	7,0	11,0	0,75 l	3,95		13,13
3	2000	Kallfelz Weißburgunder, trocken - Gutswein	5,8	6,5	11,5	0,75 l	5,00	Goldene Kammerpreismünze	14,04
4	2000	Kallfelz Riesling Hochgewächs, trocken - SELECTION	8,9	7,1	11,0	0,75 l	5,35	Goldene Kammerpreismünze	14,06
5	2000	Kallfelz Riesling Hochgewächs, halbtrocken	17,0	7,8	10,5	0,75 l	5,35	Silberne Kammerpreismünze	13,80
6	2000	Merler Stephansberg Kabinett, Riesling trocken	8,5	7,6	9,5	0,75 l	6,10	Goldene Kammerpreismünze	13,95
7	1999	Merler Adler Kabinett, Riesling halbtrocken	17,7	7,9	10,0	0,75 l	5,25	Goldene Kammerpreismünze	13,98
8	2000	Merler Königslay-Terrassen Spätlese Riesling, trocken	8,4	7,9	10,5	0,75 l	8,40	Goldene Kammerpreismünze	14,23
9	1999	Merler Königslay-Terrassen Spätlese Riesling, halbtrocken	17,00	7,8	11,0	0,75 l	8,40	Silberne Kammerpreismünze	14,50
10	1999	Merler Königslay-Terrassen Auslese, Riesling, trocken	8,8	7,4	12,5	0,5 l	11,00	Goldene Kammerpreismünze, Goldener Preis der DLG, Siegerwein "Mosel 2000.Vinum COS	15,78
11	1999	Merler Königslay-Terrassen Auslese, Riesling, halbtrocken	17,5	7,6	12,0	0,5 l	11,00	Goldene Kammerpreismünze, Goldener Preis der DLG, Siegerwein "Mosel 2000.Vinum COS	16,05
12	1999	Merler Königslay-Terrassen Spätlese, Riesling	66,5	8,3	10,00	0,5 l	8,40	Goldene Kammerpreismünze	15,84
13	1999	Merler Königslay-Terrassen Auslese, Riesling	81,9	8,8	10,00	0,5 l	14,60	Goldene Kammerpreismünze	16,76

Weinprobe vom 31.01.2002 - Bischöfliche Weingüter Trier

Informationen zu den Weingütern

Bischöfliches Priesterseminar Trier

Der Weinbergsbesitz des bischöflichen Priesterseminars in Trier stammt aus einer Dotation des Kurfürsten Clemens Wenzeslaus aus dem Jahre 1773. Das Vermögen gehörte vordem dem Jesuitenstift. 1794 wurden die Güter enteignet und sollten, wie alle "Nationalgüter", verkauft werden. Am 21. Februar 1809 erhielt das Bischöfliche Priesterseminar auf Fürsprache des Bischofs Mannay durch kaiserliches Dekret alle Kapitalien und Güter zurück. Heute bewirtschaftet das Priesterseminar rund 34 ha Weinberge in Erden, Ürzig, Dhron und Trittenheim an der Mosel, in Kasel an der Ruwer und an der Saar in Kanzem, Wiltingen und Ayl. Mit den Weinbergen dieser Güter besitzt die Verwaltung Lagen von Weltruf.



Hohe Domkirche Trier

Die Hohe Domkirche in Trier besitzt in zwei Weingütern 22 ha Rebfläche: Scharzhof bei Wiltingen und Avelsbach bei Trier. Der Scharzhof war bis zur französischen Revolution Klostergut. Durch die Säkularisation kam der gesamte Klosterbesitz in Privathand. In den Jahren 1851/1852 erwarb die Hohe Domkirche einen Teil des Scharzhofbesitzes und bewirtschaftet heute dort rund 10 ha. Das Weingut Avelsbach liegt im Avelertal vor den Toren der Stadt Trier. Mit 12 ha fast ganz arrondierter fläche ist es das größte Gut. Die Süd- und Südwestlagen sind, wie im Scharzhofberg, mit Rieslingreben bestockt. Die Weine der Hohen Domkirche sind als Scharzhofberger und Avelsbacher weltbekannt.



Bischöfliches Konvikt

Die Weinberge des Bischöflichen Konviktes stammen zum grössten Teil aus Stiftungen und Schenkungen. Der älteste Besitz ist das Eitelsbacher Gut bei Ruwer, das dem Kurfürsten und Erzbischof Philipp Christoph von Sötern (1623 —1652) gehörte. 1653 ging das Gut durch Schenkung an das Trierer Domkapitel über. Nach der Säkularisation kam es schließlich in den Besitz des Prälaten Bernhard Johannes Endres, Direktor des Bischöflichen Konviktes (1860 — 1892), der es als Stiftung dem Bischöflichen Konvikt mit der Auflage übereignete, bedürftigen Schülern das Gymnasialstudium zu ermöglichen. Zum Weinbergsbesitz des Bischöflichen Konviktes, der ca. 40 ha umfaßt, gehören außerdem noch Lagen an der Ruwer in Kasel (Kehrnagel und Nies'chen) und in Avelshach (Herrenberg), an der Saar in Ayl (Herrenberger) und an der Mosel in Piesport (Goldtröpfchen).



Weitere Informationen finden Sie auf der [Website der Bischöflichen Weingüter](#).

Rang	Punkte	Jahr	Bezeichnung	Inhalt	Alk. %	RZ	S	Preis €
1	16,30	1997	Scharzhofberger Auslese	0,5 L	7,9	78,2	8,9	15,30
2	15,38	1999	Ürziger Würzgarten, Auslese (Goldkapsel)	0,75 L	7,6	83,8	7,5	19,40
3	14,97	1999	Kanzemer Altenberg , Auslese -trocken	0,75 L	12,5	8,1	8,8	12,30
4	14,02	2000	Trittenheimer Altärchen , Kabinett -halbtrocken	0,75 L	9,5	17,0	7,5	6,40
5	14,00	2000	Trittenheimer Apotheke , Kabinett -trocken	0,75 L	9,8	8,2	8,0	6,70
6	13,59	2000	Erdener Treppchen , QbA -trocken	0,75 L	11,7	8,6	7,2	5,40
7	13,94	2000	Kanzemer Altenberg , QbA -halbtrocken	0,75 L	11,1	16,7	8,1	5,50
8	13,80	2000	Avelsbacher Altenberg , QbA -halbtrocken	0,75 L	11,2	15,8	7,5	5,10
9	13,73	1999	Kaseler Kehrnagel , Spätlese-trocken	0,75 L	10,4	8,2	7,5	7,20
10	13,48	1999	Kaseler Kehrnagel , Spätlese-trocken	0,375 L	11,3	2,6	7,1	4,20
11	13,06	2000	Kaseler Nieschen , QbA-trocken	0,75 L	11,7	7,8	7,9	5,40
12	13,02	2000	Ayler Kupp , QbA - halbtrocken	0,75 L	11,2	17,1	7,9	5,30
13	12,88	2000	Eitelsbacher Marienholz , QbA-trocken	0,75 L	11,5	8,1	7,6	4,80

14	12,70	2000	Eitelsbacher Marienholz, QbA-halbtrocken	0,75 L	11,0	16,8	8,0	4,80
15	12,65	2000	Ayler Kupp , QbA-trocken	0,75 L	12,3	2,0	7,4	5,30

Weinprobe vom 21.02.2002 - Weine aus Umbrien - dem grünen Herzen Italiens

Weinbruder Paul Mangasser hat für die Probe vor Ort einen Querschnitt umbrischer Weine gesammelt, die größtenteils in Deutschland noch unbekannt sind.

Den Auftakt bildeten drei durchschnittlich bewertete Weißweine aus dem Umkreis von Orvieto. Deutlich höher wurden dann die nachfolgenden Rotweine bewertet. Vor allem die Rotweine aus der traditionellen Rotwein-Hochburg Montefalco gefielen. Die beiden Weine vom Weingut Napolini, eine Montefalco Rosso und eine Sagrantino di Montefalco, zeichneten sich durch ein sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis aus. Den krönenden Abschluß bildeten zwei IGT, der "Calanco" vom Weingut Le Velette und der "IL" vom Weingut Decugnano dei Barbi. Die beiden Rotweine im internationalen Stil, der "Vitiano" vom Weingut Falesco und der "Carbio" der Colli Amerini landeten dagegen nur im Mittelfeld.

Die Probe zeigte überzeugend, daß inzwischen aus Umbrien hochwertige Weine kommen, die sich vor der Konkurrenz der benachbarten Toskana nicht zu verstecken brauchen.

Rang	Jahrgang	Bezeichnung	Winzer/Genossenschaft	Prädikat	Alk.Vol%	Punktwertung
1	1996	"IL"Lago di Corbara	Decugnano dei Barbi, Orvieto	IGT	13,5	15,62
2	1997	Calanco	Le Velette, Orvieto	IGT	13,0	15,24
3	1997	Sagrantino di Montefalco	M.Napolini, Montefalco	DOCG	15,0	15,14
4	1997	Montefalco Rosso	M.Napolini, Montefalco	DOC	13,5	14,97
5	1996	Sagrantino di Montefalco	Spoletoduceale, Spoleto	DOC	14,0	14,76
6	1999	Montefalco Rosso	Ruggeri, Montefalco	DOC	14,0	14,59
7	2000	Assisi Rosso	Sportoletti, Spello	DOC	13,0	14,56
8	1997	Rosso di Lago Corbara	Decugnano dei Barbi, Orvieto	IGT	13,5	14,44
9	1998	Colli Am.Rosso Sup.Carbio	C.S.dei Colli Amerini, Amelia	DOC	13,0	14,37
10	1997	Rosso dell'Umbria IL Vessillo	Cantine Lungarotti, Torgiano	DOC	12,5	14,36
11	1998	Montefalco Rosso	Antonelli, Montefalco	DOC	13,0	14,11
12	1999	Vitiano	Falesco, Montefiascone (VT)	IGT	12,5	13,93
13	1999	Rosso di Spicca	Le Velette, Orvieto	DOC	12,5	13,86
14	2000	Orvieto Classico Superiore	Palazzone, Orvieto	DOC	13,5	13,32

15	1997	Sauvignon della Sala	Castello della Sala, Ficulle	IGT	12,0	12,68
16	1998	Colli Martani Gechetto Crecante	A.Caprai, Montefalco	DOC	12,5	12,63

Weinprobe vom 16.03.2002 - Staatsweingut Freiburg und Blankenhornsberg (20 Jahre Weinbruderschaft zu Köln e.V.)

Einen guten Grund zum Feiern gibt es immer wieder bei den geselligen Weinfreunden der Bruderschaft.

So war es kein Wunder, daß zum 20. Geburtstag mehr als 60 Gäste ins Logenhaus kamen, um den 20. Geburtstag festlich zu feiern. In seiner kurzen Begrüßungsrede ging der Bruderschaftsmeister und Gründer der Weinbruderschaft noch einmal auf die wesentlichen Dinge der letzten 20 Jahre ein und bedankte sich bei allen die dazu beigetragen haben, daß die Bruderschaft über diesen langen Zeitraum immer voll funktionsfähig und für alle interessant blieb.



Wie bereits vor 20 Jahren bei der Gründung der Weinbruderschaft, waren es auch jetzt wieder die Weine vom Blankenhornsberg, die diesmal vom Betriebsleiter des Staatsweingutes Herrn Peter Wohlfahrt, präsentiert wurden.



Im Verlauf des Abends wurden die Gäste vom Bonner Opernchor-Sänger Heinz Theo Honnef, mit Weinlieder unterhalten. Dabei wurde er von Weinbruder Ceca Madzarevic, vom bekannten Du'eau de Cologne auf der Konzertgitarre begleitet.



Die Festrede zum Geburtstag hielt der stellvertretende Bruderschaftsmeister Dr. Bernd Lindemeyer, der bei seinen Ausführungen vor allem auch den Dank der Weinfreunde an den Bruderschaftsmeister für seine jetzt schon 20 Jahre dauernden großen Bemühungen übermittelte.



Aber was wäre diese Bruderschaft ohne Ulla Schlechter, Ihr galt an diesem Tag der besonderer Dank für all die vielen Dinge die Proben und externe Veranstaltungen, erst zu dem machen, was sie inzwischen sind.



Bruderschaftsmeister und Kanzler bedanken sich bei Herrn Wohlfahrt.



Ein gelungenes Fest im schönen Rahmen ging dann irgendwann um Mitternacht seinem Ende entgegen.



Staatsweingut Freiburg und Blankenhornsberg

Das Weinbauinstitut Freiburg wurde 1920 gegründet. Nach der Gründung des Landes Baden - Württemberg im Jahre 1952, wurde daraus die Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung des Landes. 1997 wurden die beiden Gutsbetriebe Freiburg und Blankenhornsberg zum Staatsweingut zusammengeführt.

Auf einer Rebfläche von 35 ha. werden je 20% Spätburgunder und Weißburgunder, 16% Riesling, 14% Grauburgunder, 12% Müller-Thurgau angebaut. Die Rebsorten Chardonnay, Silvaner, Bacchus, Kerner, Traminer, Nobling, Freisamer, Gutedel, Scheurebe, Muskat-Ottonel, Muskateller und Gewürztraminer runden das Angebot ab.

Die Durchschnittserträge liegen bei 69 hl / ha.

Die besten Lagen: Freiburger Schlossberg und Blankenhornsberger Doktorgarten

Betriebsleiter: Peter Wohlfahrt
 Verwalter: Tobias Burtsche
 Kellermeister: Hans Breisacher, Werner Scheffelt



Internet: www.landwirtschaft-mlr.baden-wuerttemberg.de

Rang	Punkte	Jahr	Beschreibung	Inhalt	Alk. %	RZ	S	Preis €
1	16,85	1994	Blankenhornsberger Ruländer, Beerenauslese	0,5 L	9,5	118,5	10,0	12,80
2	16,09	1999	Blankenhornsberger Spätburgunder, Spätlese trocken, Barrique	0,75 L	13,5	5,0	4,6	23,50
3	15,32	1997	Blankenhornsberger Gewürztraminer, Auslese	0,5 L	12,8	45,2	4,4	9,20
4	14,82	2000	Blankenhornsberger Weißer Burgunder, Spätlese trocken	0,75 L	13,2	4,8	5,4	7,05
5	14,77	1999	Blankenhornsberger Chardonnay, Spätlese trocken, Barrique	0,75 L	13,4	4,0	4,4	14,30
6	14,63	2000	Blankenhornsberger Spätburgunder, Spätlese trocken	0,75 L	13,1	4,5	4,3	9,95
7	14,26	1996	Blankenhornsberger Spätburgunder Weißherbst, Auslese trocken	0,5 L	15,0	8,4	7,8	10,75
8	13,83	2000	Blankenhornsberger Muskat Ottonel, trocken	0,75 L	12,5	4,3	4,6	5,20

9	13,64	1999	Blankenhornsberger Spätburgunder Weißherbst, Spätlese trocken	0,75 L	13,2	3,8	6,5	6,90
10	13,42	1982	Blankenhornsberger Riesling Kabinett (aus dem Gründungsjahr)	0,75 L				
11	13,38	2000	Blankenhornsberger Riesling Kabinett, trocken	0,75 L	12,2	2,3	6,2	5,20
12	13,28	1999	Blankenhornsberger Nobling Kabinett, trocken	0,75 L	12,1	5,0	5,5	4,20
13	12,97	2000	Blankenhornsberger Silvaner Kabinett, trocken	0,75 L	12,3	1,3	4,1	4,60

28.04.2002 - Traditionelle Frühjahrswanderung, auf Kulturpfaden in Köln

In diesem Jahr trafen sich die Teilnehmer der Frühjahrswanderung zum ersten mal mitten in der Stadt.

Unter der Leitung unseres Weinbruders und Historikers Dr. Eberhard Bohres und dem Bruderschaftsmeister Harald R. Schlechter, ging es nach einer Einführung am Heumarkt mit Deutzer Brücke (erstmalig 310 n.Ch.von Kaiser Constantin dem Großen als 1 steinerne Brücke über den damaligen Sümpfen erbaut) weiter zum Ubier- Monument.

Nach dem Patrizierstammhaus von 1225/30 gab es dann in der Malzmühle zur Erholung ein Kölsch. Danach ging es zur Romanischen Kirche St. Maria im Kapitol und weiter zur römischen Stadtmauer.

Nach einem Besuch des Wasserturmes der in den 90er Jahren zum Hotel umgebaut wurde, (1868 - 1872 als Hochwasserbehälter erbaut und mit 34 m Durchmesser und einer Höhe von 35m der größte in Europa), ging es weiter zu einer Führung in der Romanischen Kirche St. Pantaleon.

Inzwischen waren die Teilnehmer 3 Stunden unterwegs, es wurde Zeit zu einem Kölsch Brunch im Brauhaus Weiss - Bräu am Weidenbach. Dann ging es weiter entlang den noch bestehenden Teilen der Stadtmauer über den Griechenmarkt zum Neumarkt wo die Frühjahrswanderung endete.

Obwohl das Wetter nicht optimal mitspielte, war für viele der Teilnehmer klar, daß man auch im kommenden Jahr beim zweiten Teil dieser Stadtwanderung dabei sein wird. Unser Dank gilt den Leitern dieser Veranstaltung unseren Weinbrüdern Dr. Eberhard Bohres und Harald R. Schlechter, für die vielen vermittelten Kenntnisse auf dieser Tour.

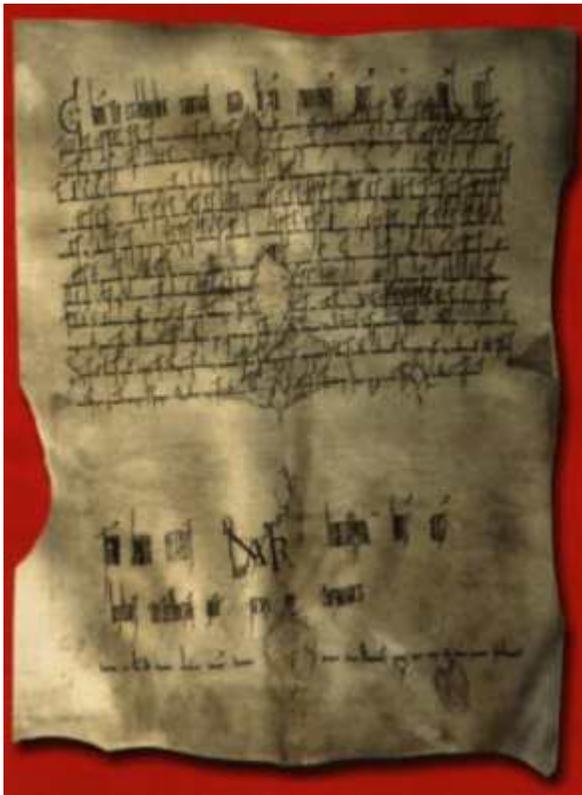
10.05.2002 - Treffen der deutschsprachigen Weinbruderschaften an Saale und Unstrut dem nördlichsten Anbaugebiet

An diesem Treffen hat auch eine Delegation unserer Weinbruderschaft teilgenommen. Alle waren begeistert von Programm, Organisation, den Weinen und der Gegend. Sogar der Wettergott hat bis Sonntag mitgespielt.

Der Weinbruderschaft Saale-Unstrut ist es gelungen, ein Treffen zu veranstalten, das von allen Teilnehmern nur gute Noten bekam.

Wir freuen uns schon auf die nächsten Treffen im Rheingau 2004 sowie in und um Wien im Jahre 2006.

Gemeinschaft deutschsprachiger Weinbruderschaften: 16. Treffen vom 10. - 12. Mai 2002 in Freyburg (Unstrut)



Ablauf und Programm

Freitag, 10. Mai 2002

- individuelle Anreise in die Hotels
- 16.00 Uhr Abfahrt der Busse zum Landesweingut Kloster Pforta
- 17.00 Uhr Eintreffen in den Saalbergen, Betriebsbesichtigung möglich
- 18.15 Uhr Offizielle Begrüßung anschließend Abend bei jungem Wein, landestypischen Gerichten und Musik
- 22.30 Uhr Rückfahrt in die Hotels

Samstag, 11. Mai 2002

- Delegiertenkonferenz und wissenschaftliches Programm (siehe Sonderprogramm)

Damenprogramm

- 09.15 Uhr Abfahrt von den Hotels
- 10.00 Uhr Führung durch Schloß Neuenburg
- 11.45 Uhr Besuch der Naumburger City
- 12.45 Uhr Mittagessen im Ratskeller (auf eigene

Urkunde Otto III. vom 30. November 998
Schenkung von Orten und Weinbergen an das Kloster Memleben.
Replik der Weinbruderschaft Saale-Unstrut zum 1000. Jubiläum
des Weinbaues 1998 im Weinmuseum Schloß Neuenburg

Kosten)

- 14.15 Uhr Besuch im Kloster Pforta
- 16.30 Uhr Ende der Exkursion

Große Weingala

- 18.00 Uhr Abfahrt von den Hotels
- 19.00 Uhr Einlass in den Lichthof
- 19.30 Uhr Beginn und Eröffnung, Abendessen, Fünf-Gänge-Menü, acht Weine, Musik, Tanz
- 00.00 Uhr Rückfahrt zu den Hotels

Sonntag, 12. Mai 2002

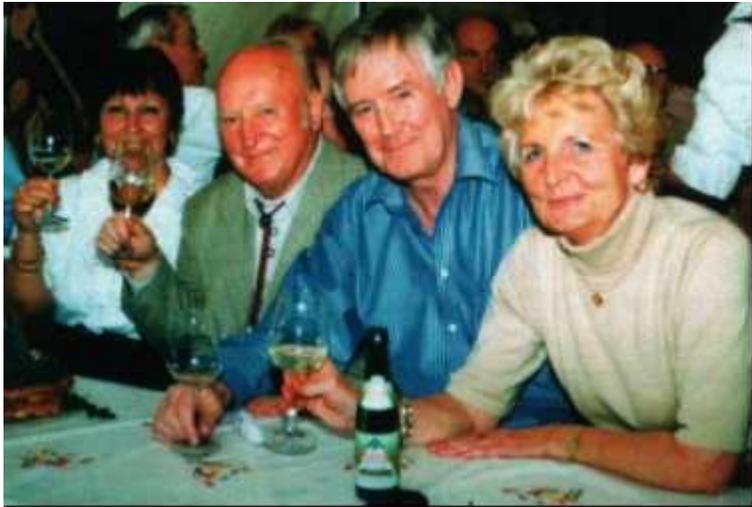
- Individuelle Anreise zur Klosterkirche Zscheiplitz bei Freyburg.
- 10.00 Uhr Ökumenischer Gottesdienst mit Reisesegen und Scheidebecher.



Weinbrüder drei Tage in der Region

16. Treffen fand in Bad Kösen und Freyburg statt

In der vorigen trafen sich die deutschsprachigen Weinbrüder zu ihrem 16. Treffen in unserer Region. Drei Tage lang waren Vertreter von 36 Weinbruderschaften aus dem Bundesgebiet, Österreich und der Schweiz bei ihrem Kongreß in Freyburg / Unstrut. Am Freitag, dem 10. Mai, vereinten sich 243 Weinbrüder zu einer festlichen Eröffnung im Landesweingut Klosterpforta. Am Samstag, tagten die Delegierten in Freyburg, informierten sich bei einer Weinbaukonferenz und trafen sich zur Weingala im Lichthof. Ein Gottesdienst beendete am Sonntag das Treffen.



Herzliche Begegnungen, freundschaftlicher Gedankenaustausch, einig in den Zielen, den Wein kulturvoll zu genießen, und die Bruderschaften in ihrem Streben, Sitten und Gebräuche der Rebkultur zu erhalten, fanden sich die Weinfreunde aus Nah und Fern an Saale-Unstrut zusammen.

Erste Kontakte im Weinzelt.

Fotos: Vogler

Bilder von drei Tagen Arbeit und Spaß

36 Weinbruderschaften in der Weinbauregion Saale-Unstrut



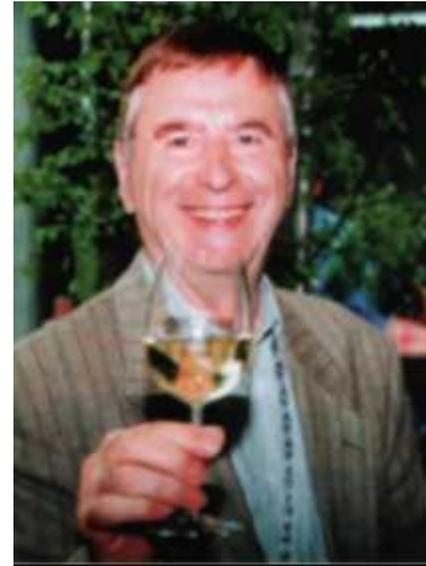
Auf einer Delegiertenversammlung im Schützenhaus zu Freyburg, hier die Mitglieder des Vertrauensrates Fritz Mahrer und Dieter



Hanisch, gab es eine gute Bilanz. Bild daneben: Eintreffen der Gäste im Landesweingut Kloster Pforta.

Darunter: Dr. Karl-Heinz Zerbe wünschte gutes Gelingen. Im Foto links: Große Weingala im Lichthof der Rotkäppchen-Sektkellerei für die Teilnehmer.

Fotos: H. D. Vogler



16.05.2002 - Vorstellung von Versuchsweinen der SLVA Trier

Dr. Gerd Scholten vom Institut für Oenologie der SLVA Trier ist es eindrucksvoll gelungen, in einer für alle Anwesenden verständlichen Sprache die einzelnen Testreihen anhand der unterschiedlichen Versuchsweine zu erläutern.

Im einzelnen konnten Weine aus den Versuchen Hefekontakt, Düngung, biologischer Säureabbau und Ascorbinsäure verkostet werden. Zum Abschluss und zur Wiederherstellung der Geschmacksempfindung gab es dann noch einige besondere Gewächse der Domäne.

Sicher alles in allem keine einfache Probe, aber alle haben an diesem Abend eine Menge dazu gelernt, dafür bedanken wir uns auch an dieser Stelle noch einmal recht herzlich beim Referenten.

Untenstehend eine Zusammenfassung des Vortrages.

Kellerwirtschaftliche Versuche der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt Trier

Vorstellung von Versuchsthemen im Rahmen einer Weinprobe in den Räumen der Weinbruderschaft Köln am 16. Mai 2002 durch Dr. Gerd Scholten

Ziel des kellerwirtschaftlichen Versuchswesens an der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt Trier ist die Untersuchung neuer oenologischer Verfahren oder Behandlungen und die daraus resultierende Erarbeitung von Empfehlungen für die kellerwirtschaftliche Beratung der Winzer.

Durch die Mitwirkung in den verschiedenen regionalen, nationalen und internationalen Fachgremien erhält das Institut für Oenologie der SLVA Trier die neuesten Informationen über derzeitige Forschungsschwerpunkte. Diese Informationen werden als Grundlage für die kellerwirtschaftlichen Versuche genommen.

Im Rahmen einer Weinprobe wurden einige der Schwerpunktthemen vorgestellt:

1) Einfluß der Hefekontaktzeit und des Zeitpunktes der Schwefelung auf die Aromausprägung von Wein.

Es konnte deutlich gezeigt werden, daß die traditionelle Art des Weinausbaus in Form eines sehr frühen Abstiches und einer frühzeitigen Schwefelung die Aromausprägung des Weines deutlich behindert. Es werden völlig fehlerfreie, aber aromaschwache Weine erzeugt. Eine Verschiebung der Schwefelung um ca. 6 Wochen gibt den fruchteigenen Enzymen die Möglichkeit, zahlreiche Aromastoffe zu bilden bzw. aus Bindungen freizusetzen und damit die Aromaintensität des Weines zu steigern. Dies gilt ebenso für den Zeitraum einer Lagerung auf der Hefe. Hierbei muß man jedoch vorsichtig agieren, damit die Hefenoten im Wein nicht zu sehr in den Vordergrund treten.

2) Zusammenhang von Düngung und Fehltonen im Wein

Im Zusammenhang mit dem Auftreten von Fehltonen im Wein, die den Namen "Untypischer Alterungston" erhalten haben, konnte nachgewiesen werden, daß die Ursache hierfür in einer Streßsituation des Rebe liegt. Streßauslöser sind hohe Erträge, Wassermangel, Stickstoffmangel, hohe UV-Einstrahlung, etc. In der Weinprobe wurde ein Wein aus einer Weinbergslage ohne Stickstoffdüngung einem Wein gegenübergestellt, der aus einer ausreichend gedüngten Lage unter zusätzlicher Zugabe von Gärtsalzen bereitet wurde. Deutlich konnte erkannt werden, daß das Rieslingaroma in ausgeprägter Form nur in dem gut mit Stickstoff versorgten Wein zu finden ist. Unter Streß bilden sich Stoffe, die an "Akazienblüten" erinnern und das Rieslingaroma verändern.

3) Biologischer Säureabbau auch bei Rieslingweinen

Der von Konsumenten bevorzugte Weinstil hat sich bei Weißweinen zu trockenem Ausbau mit höheren Gehalten an Alkohol und zu niedrigeren Gehalten an Säure hin entwickelt. Diese Entwicklung, die häufig als "International trocken" bezeichnet wird, macht auch vor dem Riesling nicht halt. Eine Säureharmonisierung wurde früher überwiegend durch chemische Entsäuerung erzielt. In den letzten Jahre wurde der biologische Säureabbau, d.h. die gezielte Umwandlung von Äpfelsäure in Milchsäure durch Bakterien im Anschluß an die alkoholische Gärung, und damit eine Säureverminderung erprobt. Ein vollständiger biologischer Säureabbau ist beim Riesling kritisch zu bewerten, da das Rieslingaroma durch die beim biologischen Säureabbau entstehenden Aromastoffe überlagert wird. Gute Ergebnisse konnten mit einem teilweisen biologischen Säureabbau und anschließendem Rückverschnitt mit einer nicht säureharmonisierten Partie erzielt werden.

Im Rahmen der Probe wurden die säureharmonisierten Weine deutliche besser bewertet.

4) Einsatz von Ascorbinsäure als Weinbehandlungsmittel

Die Ascorbinsäure entfaltet im Wein eine reduzierende Wirkung und kann, kurz vor der Füllung des Weines zugegeben, die schweflige Säure teilweise ersetzen. Diese Wirkung war gerade beim 2000er Jahrgang sehr hilfreich, da hier die notwendigen Dosagen an schwefliger Säure zur Erzielung einer ausreichenden Stabilität relativ hoch waren. Die Versuche zeigen, daß Ascorbinsäure ausschließlich die reduzierende Wirkung der schwefligen Säure ersetzen kann, nicht jedoch die enzymhemmende und Ethanal-bindende Wirkung.

Weitere Forschungsthemen des Institutes für Oenologie wurden in der Diskussion angesprochen:

- Mostkonzentrierung
- Entfernung flüchtiger Säure
- Ursachen und Auswirkungen des Korkgeschmacks
- neue oenologische Verfahren wie "Spinnung cone column"

Der Unterzeichner bedankt sich bei der Weinbruderschaft Köln für die rege und konstruktive Diskussion.

Dr. Gerd Scholten

06.06.2002 - Weinkultur-Reise nach Süd-Limburg und Maastricht

Im 20. Jahr ihres Bestehens besuchte die Weinbruderschaft zu Köln mit 27 Teilnehmern zwei Weingüter in den benachbarten Niederlanden. Das ungewöhnliche Ziel verblüffte, zählen doch die Niederlande nun wirklich nicht zu den anerkannten Weinbauländern. Aber wir hörten, daß schon die Römer auf den sanften Mergelhügeln an der Maas einen ausgedehnten Weinbau betrieben haben, der später in der sog. „kleinen Eiszeit“ um 1.500 n.Chr. aufgegeben wurde. Inzwischen gibt es wieder 5 Weinbaubetriebe mit je rund 2,5 ha Anbaufläche. Überraschend waren die gute technische Ausstattung der Betriebe und die fundierten Sachkenntnisse der Winzer. Wir probierten leichte, trockene Weißweine der Sorten Müller-Thurgau, Riesling und Auxerrois, regionale Spezialitäten, denen man natürlich anmerkte, daß sie in einem sehr nördlichen Anbaugebiet gewachsen waren.

Wir führen mit dem Bus um 08:00 Uhr von Köln aus in direkter westlicher Richtung und machten gegen 09:00 Uhr in Aachen-Richterich im Hause Breitschwerdt unsere traditionelle Sekt-Pause mit Imbiß. Nach kurzer Weiterfahrt wurden wir im romantischen Süd-Limburg in dem Familien-Weingut Fromberg herzlich empfangen. Bei idealem Wetter machten wir zunächst einen einstündigen und sehr informativen Rundgang durch Landschaft und Weinberg, auf dem wir viel über die Ursachen und die Grundlagen für den heutigen Weinbau an der Maas erfuhren. Die anschließende 6-teilige Weinprobe war hervorragend und sehr fachkundig vom Schwiegersohn des Betriebsgründers kommentiert, während die Tochter uns anschließend mit einem Essen aus der guten Süd-Limburgischen Küche verwöhnte. Der Besuch bei den Frombergs verlief wie im Flug und hatte uns viele neue Eindrücke in einer sympatischen Weise näher gebracht.

Durch die guten Beziehungen zum ehemaligen Vorsitzenden aller Bailliagen Harry Pallada hatten wir die Chance, die Jesuiten-Grotten am St. Pietersberg neben dem weltbekannten Chateau Neercanne, in dem die Maastrichter Verträge ausgehandelt wurden, zu besuchen. Eine seltene Gelegenheit, denn man läßt, um einen Zerfall der Gemälde zu verhindern, immer nur wenige Besucher in dieses Naturdenkmal. Anschließend haben wir noch das Weingut Hoeve Nekum besucht, einen sehr gepflegten, stattlichen Hof, wo uns u.a. in einem schön angelegten Demonstrations-Weinfeld die unterschiedlichen Rebsorten an der Maas erläutert wurden.

Der spätere Nachmittag war dann geprägt durch einen geführten Rundgang durch die Altstadt von Maastricht, bei dem wir die wohlthuende, gepflegte Atmosphäre in den Gässchen und auf den Plätzen mit ihren vielen Außencafes erleben konnten.

Wir hatten einen rundum wunderschönen Tag erlebt und kehrten mit sehr guten Erinnerungen in unser Köln zurück. Herzlichen Dank an alle Organisatoren!

Weinprobe vom 20.06.2002 - Elblinge aus dem Obermosel-Gebiet (nicht nur)

Um die Entwicklung der eigenständigen Moselweine des Gebiets südlich von Trier in einer Probe "en bloc" zu erkunden, hatten wir einen umfassenden Informationsabend mit der ehemaligen Deutschen Weinkönigin Carina Dostert aus Nittel vorbereitet. Wir waren natürlich sehr enttäuscht, dass der Termin mit Frau Dostert trotz langfristiger Absprache nicht zustande kam. Es wäre eine hervorragende Gelegenheit gewesen, die Weine ihrer Heimat bei uns in Köln vorzustellen und für sie zu werben.

Dafür haben wir kurzfristig den Ringberater der Vereinigung "Güter der südlichen Wein-Mosel", Herrn Oliver Fischer, gewinnen können, der sich als kompetenter und engagierter Fachmann zeigte und die Weinregion ausgezeichnet vertrat. Zu der Vereinigung gehören 31 ambitionierte Betriebe aus Rheinland-Pfalz und dem Saarland. Wie Herr Fischer uns sagte, ist es nur noch eine Frage der Zeit, wann auch luxemburgische und lothringische Betriebe dazu kommen werden. Es handelt sich also in Zukunft um eine spannende 3-Länder-Symbiose im gemeinsamen Muschelkalkgebiet der europäischen Mosel, die auf ihre geographische und geologische Sonderstellung aufmerksam machen und den eigenständigen Charakter sowie die gehobene Qualität ihrer Moselweine herausstellen will. Zunächst probierten wir 9 Weine nach dem ViV-Konzept der Vereinigung ("Vita in Vino" - "Im Wein ist Leben"). Nach diesem Konzept wird aus jeder der verschiedenen Rebsorten des Gebiets der beste Wein durch unabhängige Prüfer ausgewählt. Diese Weine werden gemeinsam in einem Paket vermarktet, um Weinfreunden die Leistungsfähigkeit der Region und die Vielfalt der Weintypen von der Obermosel zu demonstrieren. Dazu verkosteten wir noch 3 Classic-Weine und 4 Weine luxemburgischer Güter, insgesamt 11 verschiedene Rebsorten, die aber alle in das Qualitätskonzept dieser Probe passten. Wir bedanken uns ganz herzlich bei Herrn Fischer für seinen "Good-will" und die gelungene Moderation eines sehr lebhaften Abends.

Pos.	Pos./PF	Jahrgang	Rebs./Präd.	Bezeichnung	Weingut	Punkte
1	III/2	1999	Riesling, Spätl.	Les Terrasses de la Koeppchen	Domaine Alice Hartmann, L-Wormeldange	14,86
2	III/1	2001	Auxerrois	Ehnerberg Grand Premier Cru	Domaine Viticole Häremillen, L-Ehnen	14,57
3	I/9	2001	Riesling	Schloss Thorn	Dr. Baron von Hobe-Gelting	14,26
4	I/4	2001	Auxerrois	Auxerrois, trocken	Weingut Hubertus M. Apel, Nittel	14,05
5	I/7	2001	Chardonnay	Sehdorfer Klosterberg, halbtr.	Weingut Schmitt-Weber, Perl	13,43
6	I/1	2001	Weißer Elbling	Nenninger Schlossberg	Weingut Carlsfelsen, Armand Frank, Palzem	13,40
7	III/3	2001	Pinot Noir	Wormeldange Pietert	Dom. Viticole Schumacher-Lethal, L-Wormeld.	13,39
8	II/3	2001	Weissburg.	Weissburgunder Classic	Weingut Herbert Hilger, Perl	13,36
9	III/4	2000	Dornfelder	Dornfelder - Barrique	Weingut Fürstshof, Metzdorf	13,26
10	I/5	2001	W. Burgunder	Weisser Burgunder	Weingut Giwer-Greif, Wasserliesch	13,12
11	II/2	2001	Elbling	Elbling - Classic	Weingut Hellershof-Zilliken, Nittel	13,07
12	I/3	2001	Rivaner	Rivaner	Weingut Jürgen Dostert, Nittel	13,02

13	I/8	2001	Kerner	Nitteler Rochusfels	Weingut Frieden-Berg, Nittel	13,00
14	I/2	2001	Roter Elbling	Roter Elbling,trocken	Weingut Mathias Dostert,Nittel	12,64
15	II/1	2000	Rivaner	Rivaner Classic	Weingut Mathias Dostert,Nittel	12,60
16	I/6	2001	Gr.Burgunder	Grauer Burg.Kabinett-trocken	Weingut Andrea & Eberhard Bertel,Perl	12,20

Weinprobe "Winningen" am 11.07.2002

An diesem Abend konnten wir die ganze Unterschiedlichkeit der Moselweine aus verschiedenen Regionen anschaulich erfahren. Hatten wir in unserer letzten Probe noch die Elblinge und die grosse Palette der anderen Rebsorten von der Obermosel "unter der Lupe", so konnten wir dieses Mal Rieslinge vom anderen Ende der Weinmosel verkosten. Unser stellvertretender Kellermeister Dr. Dieter Ockelmann hatte zwei Top-Betriebe aus Winningen ausgewählt und in jedem Probendurchgang einen Wein von Reinhard und Beate Knebel und einen von Freiherr von Heddesdorff gegenüber gestellt. Dadurch war eine interessante Konzentration auf die einzelnen Qualitätsstufen vorgegeben. Die Rieslinge dieser beiden Betriebe zeigten uns das grosse Weinpotential der exzellenten Weinberge in den extrem steil aufsteigenden Felslandschaften der Winninger Lagen. Der Terrassenweinbau ist hier besonders schwierig, er liefert aber einzigartige, vom besonderen Klima und dem Schieferboden geprägte Terroir-Weine. Das warme Mikroklima ermöglicht im Uhlen die höchste Assimilationsleistung und die höchsten Reifegrade der gesamten Mosel, so dass die Weine voll und körperreich sind. Das wurde uns eindrucksvoll bestätigt. Vom trockenen Literwein bis zur edelsüssen Auslese waren alle sehr überzeugend. Es war eine Probe, wie wir sie selten mit so durchgängig hoher Qualität erleben.

Pos.	Pos./PF	Jahrg.	Rebsorte/Qualitätsst.	Ausbau	Bezeichnung	Alk. Vol. %	Weingut	Punkte
1	16	2001	Riesling, Auslese 0,5 l	edelsüß	Winninger Brückstück	8,0	R. & B. Knebel, Winningen	16,68
2	15	2001	Riesling, Auslese 0,5 l	edelsüß	Winninger Uhlen	8,0	Freiherr von Heddesdorff, Winningen	16,32
3	14	2001	Riesling, Spätlese	fruchtsüß	Winninger Röttgen **	9,0	R. & B. Knebel, Winningen	15,54
4	13	2001	Riesling, Spätlese	fruchtsüß	Winninger Röttgen	8,5	Freiherr von Heddesdorff, Winningen	14,92
5	12	2001	Riesling, Spätlese	fruchtsüß	Winninger Röttgen	7,5	R. & B. Knebel, Winningen	14,78
6	6	2001	Riesling, Spätlese	trocken	Winninger Uhlen	12,5	R. & B. Knebel, Winningen	14,58
7	10	2001	Riesling, Spätlese	halbtrocken	Winninger Brückstück	11,5	R. & B. Knebel, Winningen	14,54
8	11	2001	Riesling, Kabinett	fruchtsüß	Winninger Uhlen	9,0	Freiherr von Heddesdorff, Winningen	14,22
9	8	2001	Riesling, Kabinett	halbtrocken	Winninger Hamm	11,0	R. & B. Knebel, Winningen	14,20
10	9	2001	Riesling, Spätlese	halbtrocken	Winninger Uhlen	11,5	Freiherr von Heddesdorff, Winningen	14,08
11	5	2001	Riesling, Spätlese	trocken	Winninger Uhlen	12,5	Freiherr von Heddesdorff, Winningen	13,70
12	7	2001	Riesling, Kabinett	halbtrocken	Winninger Hamm	10,5	Freiherr von Heddesdorff, Winningen	13,58
13	4	2001	Riesling, QbA	trocken	Knebel Gutsriesling	12,5	R. & B. Knebel, Winningen	13,54
14	3	2001	Riesling, QbA	trocken	Winninger Domgarten	12,0	Freiherr von Heddesdorff, Winningen	13,12

15	1	2001	Riesling, QbA 1,00 l	trocken	Winninger Domgarten	12,5	Freiherr von Heddesdorff, Winnigen	12,88
16	2	2001	Riesling, QbA 1,00 l	trocken	Knebel Riesling	12,0	R. & B. Knebel, Winnigen	12,86

** = Selektion von alten Reben

"Köln auf den Spuren der Römer" (10. August 2002)

Im Jahr 2000 hatten wir die Weinberge am Siebengebirge, dem nördlichsten Teil des Anbaugebietes Mittelrhein besucht. Die Erkundungen und Proben in den steilen Hängen kurz vor den Toren Bonns waren in einer besonders freund- schaftlichen Weise organisiert von der Weinbruderschaft Mittelrhein. Jetzt hatten wir zu einem Gegenbesuch nach Köln eingeladen, um uns dafür zu revanchieren.

Gut gelaunt trafen die Weinfreunde aus dem Siebengebirge vor dem Kölner Hauptbahnhof ein. Der erste Höhepunkt unseres Rundgangs waren die Reste des ehemals gigantischen Nordtors, das die römischen Truppen über einer der Hauptverkehrslinien durch ihr Reich errichtet hatten. Der nahe Eigelstein als Teil dieser Linie ist heute noch eine wichtige Achse in Köln, ebenso die Hohe Straße als noch bestehende Einkaufsmeile. Diese konnten wir natürlich an dem Samstag nicht nutzen, sondern orientierten uns dann zum Roncalli-Platz in Richtung Grundsteinlegung II des Doms im Jahre 1842 und von dort weiter zum Römisch-Germanischen-Museum. Das Dionysos-Mosaik lag in faszinierender Schönheit vor den Augen der Besucher.

Die alte Hafestraße mit ihren 750 schweren Pflastersteinen und dem Ergebnis der heutigen Tiefbauingenieure wurde der Gruppe erläutert. Das erste Kölsch in der "Bierstadt" Köln gabs bei Sion, einer alten Kölner Brauerei, danach war der Rathausturm dran. Am Ubierturm waren die Eindrücke besonders intensiv. Der Besuch am Drei-Künninge-Pöötze (Drei-Königs-Pforte) war auch ganz eindrucksvoll. Kölsch und Karneval war dann in der alten Malzmühle das Thema und mancher Gast konnte doch recht viel über die "5. Jahreszeit" aus Köln erfahren. Die Fotos von Präsident Clinton wurden dort bestaunt.

Auf dem Rückweg durch die schöne und gemütliche Altstadt gab es dann eine weitere Erfrischung im Walfisch mit dem leckeren Süner-Kölsch. Der Abschied ging schließlich nur unter leichter Anwendung von "Gewalt" vor sich, denn alle Siebengebirgler merkten erst jetzt, was es heißt, sich von Köln zu trennen, und hätten am liebsten die Aufenthaltsgenehmigung verlängert. Ein schöner Tag ging dann leider zu schnell zu Ende.

Weinprobe vom 29.08.2002 - "Römer - Riesling - Ruwertal"

Unter diesem Motto stellte uns Herr Preußer, ein von der IHK Trier ausgebildeter und zertifizierter WeinErlebnisBegleiter das Tal der Ruwer mit seinem weingeschichtlichen und -kulturellen Hintergrund vor. Der kleine Fluß Ruwer mündet wenige Kilometer abwärts vom Stadtzentrum von Trier in die Mosel. Das Anbaugebiet ist mit ca. 250 ha Teil des Verbundes Mosel-Saar-Ruwer. Die Leitsorte und das Flaggschiff des Ruwerweins ist mit über 80 % Flächenanteil nach wie vor der Riesling. Die besten Ruwerweine gehören zu den hervorragendsten deutschen Weißweinen. Sie haben in ihren Spitzen Weltruf und ähneln denen der Saar, doch ihre ausgeprägte Säure ist in guten Jahren mit ausdrucksvollere Frucht und charakteristischen Aromen verbunden. Wir konnten kaum einen besseren Referenten als Herrn Preußer, einen Moselaner, der seit langem in Waldrach mitten im Ruwerweingebiet zuhause ist, für die Präsentation dieses Gebietes bekommen. Auch als Mitglied im Vorstand des Fördervereins "Ruwer-Riesling e.V" kennt er die "Szene" und hatte für uns sehr kompetent die Probefolge zusammengestellt. Die Weine stammten von Hobby-winzern mit 0,5 ha Anbaufläche ebenso wie von bekannten Vorzeigeweingütern, die das Rückgrat des Ruwer-Weinbaus bilden (v. Schubert, v. Kesselstatt, Bischöfl. Weingüter, Karthäuserhof, Karlsmühle, v. Beulwitz). Sie zeigten einen sehr guten Querschnitt durch die Kategorie des Preissegments bis € 13,00. Ein Wein ist hier besonders hervorzuheben: 1999 Kaseler Nieschen, Spätlese, von Erben von Beulwitz. Er hatte die intensive Frucht und die komplexen Aromen der Kaseler Weine und speziell die volle und erdige Art des Kaseler Nieschen. Herr Preußer war bestens vorbereitet und hat in seiner lebhaften Art zu jedem Wein einen kleinen Reim vorgetragen. Dieses Kaseler Nieschen soll mit seinem Spruch geehrt werden.

*Ein solcher Wein, der kann begeistern.
 Ein Hoch auf die deshalb dem den Kellermeistern,
 die durch ihre Kunst dem Saft der Reben
 im Keller die Vollendung geben.*

Pos.	Jahrg.	Rebsorte	Ausbau	Bezeichnung	Alk.	RZ	S.	Preis	Weingut/Genossensch.	Punkte
1	2001	Rivaner, QbA	halbtrocken	Kaseler Rivaner	10,5	13,3	6,6	3,50	Kaseler Winzergenossensch.	12,88
2	2001	Riesling, QbA	trocken	Maximiner Grünhaus	11,9	8,6	8,0	6,38	C.v.Schubert'sche Schloßk.	13,64
3	2000	Riesling, QbA	trocken	Eitelsbacher Marienholz	11,5	8,1	7,6	4,80	Bischöfliches Konvikt	13,52
4	2001	Riesling, Kabinett	trocken	Kaseler Nies`chen	11,0	7,0	7,3	9,20	Reichsgraf von Kesselstatt	14,21
5	1999	Riesling, Auslese	trocken	Kaseler Herrenberg	11,5	7,8	7,6	5,90	Erhard & Theo Scherf	14,23
6	2000	Riesling, QbA	int.trocken	Riesling Classic	12,0	11,6	7,4	4,25	Heinrich Mertes	13,39
7	2000	Riesling, Hochgew.	halbtrocken	Waldracher Krone	11,4	16,8	7,4	3,20	Arnold Steffes - Scherf	13,53
8	2001	Riesling, Kabinett	feinherb	Kaseler Kehrnel	11,0	11,6	8,0	8,40	Reichsgraf von Kesselstatt	13,93
9	2001	Riesling, Spätlese	halbtrocken	Waldracher Meisenberg	10,5	15,6	7,1	4,70	Dawen-Weibler, Waldrach	13,74
10	2001	Riesling, Spätlese	halbtrocken	Kaseler Nies`chen	10,6	17,9	8,0	8,20	Bischöfliche Weingüter	14,05

11	2001	Riesling, Kabinett	fruchtig	Kaseler Nies`chen	8,0	44,4	9,1	4,50	Kaseler Winzergenossensch.	13,55
12	2001	Riesling, Spätlese	fruchtig	Waldracher Krone	8,0	50,0	8,7	4,40	Gebr. Steffens,Waldrach	13,83
13	1999	Riesling, Spätlese	fruchtig	Eitelsbacher Marienholz	9,0	37,0	7,4	5,10	Hutmacher,Trier-Eitelsbach	14,07
14	1999	Riesling, Spätlese	fruchtig	Kaseler Nies`chen	8,6	67,9	7,7	12,00	Erben von Beulewitz	15,28
15	1999	Riesling, Auslese	fruchtig	Waldracher Sonnenberg	9,0	92,0	7,8	13,00	Heinrich Mertes, Waldrach	15,31

Wein Nr.2 = Literflasche

Weinprobe vom 12.09.2002 - "Selection Rheinhessen"

Es war eigentlich eine Verlegenheitslösung, dennoch wurde ein spannender Abend daraus. Zwölf Weine aus der neuen "Selection Rheinhessen" standen zur Probe. Das Niveau war durchgängig hoch. Sicher hätte der eine oder andere Silvaner und Weißburgunder eine höhere Punktzahl verdient. Doch die Kölner Weinbrüder benoten streng (und erstaunlich ausgeglichen).

Die "Selection", die es seit dem Jahrgang 2000 bundesweit gibt, war ursprünglich eine Erfindung der badischen Weinwirtschaft. Die Rheinhessen erfuhren sehr früh davon, sprangen sogleich auf den Zug auf und machten es besser. Die Weinbruderschaft zu Köln hatte vor zehn Jahren die Gelegenheit, die neuen trockenen Spitzenweine aus Baden und Rheinhessen gegeneinander zu probieren. Klares Ergebnis: Die Winzer aus dem Mainzer Umland boten mehr Qualität.

Die "Selection Rheinhessen", jetzt zehn Jahre alt, ist die strengste Wein-Auswahl in Deutschland. Es hat schon Jahre gegeben, in denen drei Viertel der angestellten Proben durchfielen. Dafür geht es bei diesem Wettbewerb sportlich zu. Jeder, auch der unbekannte Winzer aus dem hintersten Hügelland, hat eine Chance. Das zeigte vor allem die "Selection" von 2001: von den 39 Weinen, die den Titel errangen, stammten 15 von nie gehörten Erzeugern.

Der Wettstreit beginnt mit einem weithin sichtbaren Zeichen. Jeder Winzer, der mitmachen will, stellt in dem ausgewählten Weingarten ein Schild auf mit dem er kundtut, dass er an der "Selection" teilnehmen will. Hämische Nachbarn dürfen zuschauen, wie sich der ehrgeizige Kollege abrackert und womöglich verliert. Diese soziale Kontrolle ist die sicherste. Höchstens 55 Liter vom Ar dürfen geerntet werden. Grüne Ernte und Lese von Hand sind vorgeschrieben. Der Most muss wenigstens 90 Grad Öchsle wiegen. Dreimal wird verkostet. Die unabhängigen Prüfer legen Wert auf hohe Qualität und auf Ursprünglichkeit, auf klassischen Geschmack. Neumodische Fruchtbomben (auch "Trinkmarmelade" genannt) haben keine Chancen.

Die Kölner Weinbrüder gaben zwei Weinen besonders hohe Noten: Mit seinem Weißburgunder bewies Christian Brenner aus Bechtheim wieder einmal, dass er Rheinhessens Nummer eins bei dieser Sorte ist. Und als sensationell wurde der Portugieser aus dem unbekanntem Flonheimer Weingut Gallé eingestuft. Dass aus dieser Mengensorte ein derart dichter, farbkraftiger Tropfen gekeltert werden konnte, ist mehr als beachtlich. Es war übrigens in zehn Jahren der "Selection" der zweite Portugieser, der diesen Titel errang.

Die 2001er "Selection" wurde in Rheinhessen komplett nach den bisherigen strengen Richtlinien ausgewählt. Wie es weiter gehen soll, ist noch nicht entschieden. Es gibt ja jetzt auch mit dem neuen Jahrgang eine bundesweite "Selection", bei der sich die Verantwortlichen aber nicht dazu durchringen konnten, die hohen rheinhessischen Anforderungen in Gänze zu übernehmen. So ist zum Beispiel keine Kontrolle der Arbeiten im Weinberg vorgesehen. Die Erträge dürfen etwas höher liegen. Die Gefahr, dass künftig nicht nur allerbeste Weine sich mit dem hehren Titel schmücken dürfen, ist groß. Die jüngere deutsche Weinbau-Geschichte bietet dafür zahlreiche Beispiele. In Rheinhessen gibt es derzeit eine Mehrheit, die unbedingt an den alten strengen Gesetzen festhalten will. Es wird jetzt darüber diskutiert, ob die Vorkämpfer der "Selection" nicht einen Sonderweg gehen, also beim bewährten Alten bleiben und sich dafür einen anderen Titel ausdenken sollen.

Verfasser: Pit Falkenstein

Pos.	Jahrg.	Rebsorte	Ausbau	Bezeichnung	Alk.	RZ	S.	Preis	Weingut/Genossensch.	Punkte
1	2001	Silvaner, QbA	trocken	Gau Algesheimer Laurenzkapelle	11,9	6,9	5,9	8,70	Michael Teschke	14,03

2	2001	Silvaner, QbA	trocken	Gundheimer Mandelbrunnen	12,0	6,3	6,0	7,70	Hubert Schreiber	13,44
3	2001	Weißburgunder	trocken	Bechtheimer Geyersberg	12,5	2,1	5,9	8,00	Brenner`sches Weingut	14,38
4	2001	Weißburgunder, QbAr	trocken	Uelversheimer Aulrede	12,4	8,8	7,3	8,60	Jakob Neumer	13,35
5	2001	Riesling	trocken	Heppenheimer Affenberg	13,5	7,4	7,0	8,20	Manfred Bechtel	14,82
6	2001	Riesling, QbA	trocken	Alsheimer Frühmesse	12,5	3,6	7,3	12,00	Rappenhof	13,76
7	2001	Riesling	trocken	Westhofener Morstein	12,0	3,5	7,8	7,75	Wohlgemuth-Schnürr	13,97
8	2001	Riesling	trocken	Flomboner Feuerberg	11,8	7,9	8,7	8,60	Michel-Pfannenbecker	14,68
9	2001	Riesling	trocken	Weinheimer Mandelberg	12,3	9,0	7,3	9,00	Gernot Gysler	14,74
10	2001	Portugieser	trocken	Flonheimer Rotenpfad	132,0	1,8	4,1	10,00	Klaus und Gertrud Galle	14,88
11	2000	Spätburgunder	trocken	Ingelheimer Sonnenhang	12,9	2,7	4,5	9,50	Rodensteiner Hof	14,18
12	2001	Gewürztraminer	trocken	Dalsheimer Sauloch	11,0	3,0	5,5	8,50	Göhring	13,91

Weinprobe vom 26.09.2002 - "Best of Silvaner"

Das war die nächste Folge in der Reihe hochkarätiger Proben, die eigentlich Ersatzlösungen waren, die das "Original" aber ganz schnell vergessen ließen. Es bewährten sich mal wieder die vielfältigen Verbindungen und Kontakte der Weinbruderschaft nach über 450 Proben in gut 20 Jahren.

Unser Bruderschaftsmeister Harald Schlechter ist Mitglied im Vorstand des Silvaner- Forums e.V., einer Initiative für den Silvaner, die dieser Rebsorte ein besonderes Forum in der Welt des Weins verschaffen will. Der Vorsitzende des Silvaner-Forums, Ferdinand Graf zu Castell-Castell, hat das Ziel der Vereinigung treffend formuliert: "Die Zeit ist reif für den Silvaner. Er ist ein moderner Wein, wie er von vielen Leuten gesucht wird. Wir möchten mit unserer Arbeit im Silvaner-Forum zeigen, dass der Silvaner die Antwort auf ihre Wünsche bietet"

Bei dem diesjährigen Wettbewerb zum Internationalen Preis des Silvaner-Forums wurden aus insgesamt 500 Weinen aus Deutschland, dem Elsass, aus Österreich, Südtirol und Tschechien, also insgesamt aus dem Hauptverbreitungsgebiet, die Besten ausgewählt. Eine 40-köpfige Jury von ausgewiesenen Weinfachleuten hat im Haus des Frankenweins in Würzburg die Sieger ermittelt. Zur besseren Orientierung wurden die Profile dreier Silvaner-Typen definiert: Basic = leichte, unkomplizierte Silvaner; Premium = hochwertige, kraftvolle Silvaner; Nobel = edelsüße Dessertweine.

Unsere Probenweine waren alle unter den Top-Ten in den beiden Kategorien Basic und Premium, außer Wein Nr. 11. Dieser war von dem Weingut Weltner als Referenzwein (Barrique !) zu Nr. 10 zur Verfügung gestellt worden. Interessant war, dass der Barrique-Wein (viel Holz, dick) deutlich niedriger bewertet wurde als die Nr. 10. Der Favorit des Abends war eindeutig Wein Nr. 12. Er ist ein sehr fruchtiger Wein mit wunderschönen Nuancen von gelbem und grünem Obst, den typischen Aromen hochklassiger Silvaner, stark, aber mit eleganter Harmonie, die entstanden ist aus der Kombination der Sorte mit einer zu ihr passenden großen Lage.

Wir hatten einen exemplarischen Querschnitt durch die von dem Forum ausgewählten besten Silvaner kennengelernt und waren beeindruckt davon, welches Potential in dieser klassischen Sorte steckt.

Pos.	Weingut	Jahrg.	Ausbau (alle Silvaner, trocken)	Alk. [% Vol.]	Rz. [g/L]	S. [g/L]	Preis [EUR]	Punkte
1	Posthof, Doll u. Göth, Kreuznacher Str. 2, 55271 Stackeden-Elsheim	2000	Gau-Bischofsheimer Kellersberg , QbA	11,7	8,6	6,7	3,90	13,50
2	Rudloff, Mainstr. 19, 97334 Nordheim	2001	Nordheimer Vögelein, Kabinett	12,0	4,9	5,7	5,80	12,08
3	Spiess, Riederbacher Hof, Gaustr. 2, 67595 Bechthaim	2001	Bechthaimer Pilgerpfad, S	11,4	4,7	6,0	?	12,86

4	Christoph Steinmann, Neuenberghof, 97286 Sommershausen	2001	Sommerhäuser Ölspiel, QbA	11,5	6,2	5,4	3,90	13,50
5	Wagner-Stempel, Wöllsteiner Str. 10, 55599 Siefersheim	2001	QbA	12,3	5,0	5,9	4,10	14,05
6	Rainer Sauer, Bocksbeutelstr.15, 97332 Escherndorf	2001	Escherndorfer Lump, Kabinett	11,5	3,6	5,9	5,30	14,36
7	Brennfleck, Papiusgasse 7, 97320 Sulzfeld	2000	Sulzfelder Maustal , Spätlese	13,0	5,0	5,5	?	12,47
8	Meiser, Selzgasse 1, 55239 Gau-Köngernheim	2001	Weinheimer Kapellenberg, QbA	12,6	6,6	6,6	4,00	14,17
9	Probst, Hauptstraße 35, 91478 Markt Nordheim	2000	Bad Windsheimer Rosenberg, Spätlese	13,2	6,0	5,7	7,20	14,06
10	Wolfgang Weltner, Wiesenbronnerstr. 17, 97348 Rödelsee	2000	Rödelseer Küchenmeister, Spätlese	14,0	3,1	5,8	7,90	14,61
11	Wolfgang Weltner, Wiesenbronnerstr. 17, 97348 Rödelsee	2000	Rödelseer Küchenmeister, Spätlese, Barrique	14,0	?	?	15,00	13,64
12	Weingut am Stein, Ludwig Knoll, Mittlerer Steinbergsweg 5, 97080 Würzburg	2001	Würzburger Stein, Spätlese	13,0	5,0	5,3	12,00	15,64
13	Horst Sauer, Bocksbeutelstr.14, 97332 Escherndorf	2001	Escherndorfer Lump, Spätlese	13,0	5,5	6,1	7,40	15,14

1. Selektion zum Marketingpreis am 10. Oktober 2002

Unsere Weinbruderschaft vergibt jährlich einen Marketingpreis an einen Winzer oder eine Winzergenossenschaft aus Deutschland. Sinn und Ziel des Wettbewerbs ist es, die Leistung der Weinbetriebe im Hinblick auf das Ansprechen des Verbrauchers mit der typischen Rebsorte der Region anzuerkennen. Durch eine begleitende öffentlichkeitswirksame Publizierung im Verbrauchergebiet soll der Preisträger bekannt gemacht und gefördert werden. Der Betrieb und seine Weine sollen dem Konsumenten von unabhängigen Weinfreunden besonders empfohlen werden. In diesem Jahr geht der Preis entsprechend dem Schwerpunktthema Mosel-Saar-Ruwer in dieses Anbaugebiet.

In der ersten Selektion wurden die angestellten Weine in der Weinbruderschaft nach ihrer Qualität beurteilt. Die Probe erfolgte natürlich verdeckt in den Qualitätsstufen QbA, Kabinett und Spätlese, alle 2001, Riesling in der trockenen Geschmacksrichtung. Die Weine waren durchweg von bemerkenswerter Qualität, die öfters mit anerkennenden Äußerungen begleitet wurde. Sie waren fast alle ganz typische Moselweine im besten Sinne: lebhaft, rassig, anregend, frisch und schiefergeprägt - unverwechselbar; ganz gewiß keine schmalbrüstigen Mösellen mit dünnem Gerüst.

Die Weinqualität geht mit 65% in die Bewertung für den Marketingpreis ein. Das Preis/Leistungsverhältnis wird mit 20 % und die öffentliche Darstellung mit 15 % von einer besonderen Kommission bewertet. Im Januar/Februar 2003 findet im Dorint-Kongress-Hotel Köln die Endausscheidung der zehn besten Betriebe statt. Wir sind gespannt, wer schließlich das Rennen macht.

Wir bedanken uns bereits jetzt bei den Winzern, die bisher an dem Wettbewerb teilgenommen haben. Sie haben damit alleine schon eine Anerkennung verdient, weil sie gezeigt haben, daß sie unser Vorhaben, das Bewußtsein für den Moselwein beim Verbraucher zu stärken, unterstützen wollen. Sie haben eine Gelegenheit genutzt, Werbung für sich und den Wein zu betreiben.

Schade nur, daß bisher so wenige Moselwinzer diese Gelegenheit erkannt haben! Bei den früheren Wettbewerben in anderen deutschen Weinregionen hatten wir immer einen wesentlich höheren Zuspruch. Aber es ist ja noch nicht ganz zu spät. Wir haben den Termin für die Teilnahme bis zum **15.11.2002** verlängert.

Verfasser: Alfons Kollmann

Der WDR im Probenraum der Kölner Weinbruderschaft

Die Mitglieder der Bruderschaft haben im Laufe der Jahre schon viel erlebt. Ein Erlebnis der besonderen Art war jedoch der Besuch zweier reizender Damen vom WDR-Regional-Fernsehen am Donnerstag, den 17. Oktober. Ausgerüstet mit Fernsehkamera und Tonband begaben sie sich auf die Suche nach dem tieferen Sinn des Vereinslebens.

Das professionelle Vorgehen der jungen Damen ließ bei den Teilnehmern der Probe und bei den folgenden Interviews nicht allzu viel Nervosität aufkommen. Daher lief die Probe in einer gelockerten Stimmung, aber dennoch mit der gebotenen Ernsthaftigkeit ab. Einige Interview-Partner beantworteten die an sie gestellten Fragen mit einer Gelassenheit, dass man meinen könnte, sie stünden häufiger vor einer Kamera.

Im kleinen Kreis nach den Aufnahmen, stellte sich schnell heraus, dass alle Teilnehmer auf die Übertragung in der Reihe: "Vereine in Köln" gespannt sind. In erster Linie wollen sie sicher sehen, wie überzeugend sie ihr Weinglas bei der Probe geschwenkt haben.

Aber noch ist es nicht soweit. Denn am 1. November wird eine Gruppe der Weinbruderschaft u.a. beim Aufstieg in den steilsten europäischen Weinberg, den "Bremmer Calmont", gefilmt. An diesem Wochenende findet die diesjährige Tour in das deutsche Weinanbaugebiet, die Mosel, statt. Sobald wir den Sendetermin erfahren, werden wir Sie natürlich informieren.

In der Probe wurden Silvaner-Weine verkostet, die wieder einmal bestätigt haben, dass auch aus einer lange vernachlässigten Rebsorte, Weine mit herausragender Qualität entstehen können.

Festzustellen gilt: Es gab keinen Ausfall und erstaunlicherweise auch keinen "Korkschröcker", aber viel Lob für die überzeugende Qualität. Besonders hervorzuheben sind der Literwein vom Posthof Doll, der Wein aus dem Hause Brennfleck und der "Escherndorfer Lump" von R. Sauer. So war auch nicht verwunderlich, dass alle Weine recht gut gepunktet wurden, teilweise sogar besser als bei der ersten Verkostung im September.

Am Ende waren alle Teilnehmer um eine interessante Erfahrung reicher: Weinprobe bei laufender Fernsehkamera.





Weinprobe vom 24.10.2002 - "Weingut von Othegraven"

Das Weingut von Othegraven repräsentiert in unserer diesjährigen Reihe der Proben von Mosel-Saar-Ruwer das Anbaugebiet Saar. Es liegt sehr romantisch ca. 5 km von der Mündung der Saar in die Mosel gegenüber dem Dorf Kanzem auf der rechten Saar-Seite und am Fuß des berühmten Kanzemer Altenberg, umgeben von einem Park mit seltenem Baumbestand. Die Saar macht hier, ziemlich gerade von Süden kommend, in ihrem Verlauf plötzlich einen scharfen Linksbogen, so dass die Weinberge auf dieser Seite eine optimale Sonnenausrichtung haben und gegen die kalten Nordwinde geschützt sind, anders als in dem Süd-Nord-Stück der Saar, wo sich die besten Lagen häufig in Seitentälern befinden.

Aufgrund der geologischen Bedingungen ist der durchschnittliche Saarwein in ungünstigen Jahren oft mager und mit hervorstechender Säure allzu stahlig. Auf den sonnigen Lagen wie Kanzemer Altenberg, Wiltinger Braune Kupp, Scharzhofberg, Ockfener Bockstein und Ayler Kupp können jedoch in guten Jahren unvergleichlich filigrane Rieslinge mit feinstem Körper und einer frischen Säure entstehen, die den Weinen Glanz und Kraft verleiht.

Mit dem Weingut von Othegraven hatten wir einen wirklich exemplarischen Vertreter der klassischen Art des Saar-Rieslings bei uns. Die Inhaberin Frau Dr. Heidi Kegel war bis 1996 Ärztin in Köln. Sie hatte 1995 das Gut von ihrer Tante Maria von Othegraven übernommen. In den 70er Jahren präsentierte die frühere Inhaberin wunderbare Weine, die allerhöchste Anerkennung genossen. Allmählich jedoch trat in der Entwicklung des Gutes Stagnation und Rückgang ein und das enorme Potential der erstklassigen Lage konnte nicht umgesetzt werden oder ging im Keller verloren. Seitdem Frau Dr. Kegel aber die Regie übernommen hat, entwickelte sich die Renaissance, zuerst zögerlich, inzwischen aber eindeutig. Eine große Rolle spielt hierbei sicher der Verwalter Stefan Kraml, ein junger Geisenheimer, der durch Bernhard Breuer aus dem bekannten Weingut Georg Breuer in Rüdesheim beraten wird.

In der Probe gefielen besonders die mit "1. Lage" bezeichneten Spitzengewächse (Nr. 5, 6, 7) und die 2001er Klassiker aus dem Kanzemer Altenberg (Nr. 10, 11, 12): Die Wiltinger Kupp 1. Lage (Nr. 5) ist lebhaft, fruchtig-saftig, hat ein ausgeglichenes Süße-Säure-Spiel (9 g/L Säure, 15 g/L Restzucker) und ein ausgeprägtes Bouquet mit den typischen, aber dezenten Fruchtnoten Apfel, Zitrus und weißer Pfirsich. Der trockene 2001er Kanzemer Altenberg 1. Lage (Nr. 7) ist kristallklar, rassig mit gut eingebundener und belebender Säure, ein absoluter Spitzenwein. Die fruchtsüßen Klassiker aus dem Altenberg zeigen, welche einmalige Feinheit und Eleganz der Riesling im süßen Geschmacksbereich aus einer idealen Schieferlage an der Saar erbringen kann. Sie vereinen Leichtigkeit mit komplexen Fruchtaromen und charakteristischen mineralischen Tönen. Aber auch der 2001er Qualitätswein halbtrocken mit kräftiger Säure (8,5 g/L) und 17 g/L Restsüße ist sehr rassig, erfrischend und lebhaft. Er polarisierte die Rieslingfans und forderte die Geschmackspräferenz heraus. Bei einem interessanten Preis bekam er für unsere Verhältnisse einige ziemlich hohe Bewertungen.

Die Probe war auf einem außergewöhnlichen Niveau. Wir hatten herrlich feinfruchtige, zarte und filigrane Weine probiert und waren Zeugen des fulminanten Wiederaufstiegs dieses altrenommierten Gutes.

Verfasser: Alfons Kollmann

Pos.	Jahrgang	Bezeichnung	Ausbau	Alc.%	Punkte	Preis
1	2001	Riesling, QbA	trocken	11,0	13,32	5,80
2	1999	Riesling, QbA	trocken	12,0	12,58	5,60
3	2001	"Maximus" Riesling QbA	trocken	11,0	13,91	7,75

4	2000	"Maximus" Riesling QbA	trocken	11,5	13,57	7,50
5	2001	Wiltinger Kupp, Riesling QbA "1.Lage"	halbtrocken	11,0	15,05	12,50
6	2001	Ockfen Bockstein, Riesling QbA "1.Lage"	trocken	11,0	14,88	12,50
7	2001	Kanzem Altenberg, Riesling QbA " 1.Lage "	trocken	11,0	15,15	13,90
8	2001	Riesling QbA	feinherb	10,5	14,23	5,80
9	2001	Kanzemer Altenberg, Riesling-Kabinett	lieblich	9,0	13,71	6,80
10	2001	Kanzemer Altenberg, Riesling-Spätlese	lieblich	8,5	14,34	11,05
11	2001	Kanzemer Altenberg, Riesling-Auslese	lieblich	8,5	16,08	17,00
12	2001	Kanzemer Altenberg, Riesling Auslese	lieblich	8,5	16,10	20,05
13	1996	Kanzemer Altenberg Riesling-Spätlese	lieblich	8,5	14,60	8,00
14	1993	Kanzemer Altenberg Riesling-Spätlese	lieblich	9,0	14,26	7,85

Reise an die Mosel vom 31.10.2002 bis 03.11.2002

Die Mosellandschaft im Herbstlicht, das hat viele Teilnehmer unserer Fahrt begeistert. Gerade das kurvige Stück zwischen Bremm und Cochem, der "Cochemer Krampen", in dem wir uns aufhielten, bietet besonders in dieser Jahreszeit im Verlauf des Flusses ständig neue faszinierende Eindrücke. Wie Zungen aus unzähligen Reben und Blättern reichen die in unbeschreiblichen Farben stehenden Steillagen-Weinberge in die schroffen Felslandschaften rechts und links der Mosel herauf. Die ruhige, fast verschlafene Atmosphäre der malerischen Landschaft und des jetzt so friedlichen Wassers wirkt nach dem Abzug der Touristenströme überaus romantisch. Man ist unwillkürlich an ein Gemälde von William Turner erinnert und könnte ins Schwärmen kommen

Am ersten Abend haben wir das Weinmuseum in Senheim besucht, eine riesige Sammlung rund um den Wein vom Weinbergsarbeitsgerät bis zum Trinkglas (www.schlagkamp-desoye.de). Die Weinprobe im Ambiente des Museums stimmte uns auf die Proben der nächsten Tage ein und ließ uns neugierig werden , was da noch kommt.

Der Freitag brachte einen echten Höhepunkt: wir erklommen den Calmont-Klettersteig von Bremm bis Eller. Es ging durch den steilsten Weinberg Europas über waghalsige Treppchen, an gespannten Stahlseilen entlang und über Leitern durch die unwegsamen Felspartien. Wir wurden begleitet von einem Aufnahmeteam des WDR-Fernsehens, das über uns voraussichtlich in einer Sendung am 13.11.2002 berichtet. Alle Teilnehmer waren sich einig, dass diese außergewöhnliche Wanderung ein ganz besonderes Erlebnis war, immer mit den atemberaubenden Blicken tief herunter auf die beeindruckende Moselschleife bei Bremm (www.calmont-mosel.de). In Eller stand nach der Wanderung im Weingut Treis ein hervorragendes moselländisches Essen für uns bereit, das uns nach den Strapazen so richtig gut tat. Die darauf folgende Weinprobe, die mit hauseigenen Bränden abgeschlossen wurde, wurde von Frau Treis sehr interessant moderiert (www.ediger-eller.de).

Ein Besuch in Beilstein durfte natürlich nicht fehlen. Am Samstag Morgen spazierten wir unter ortskundiger Führung durch die engen Gässchen des malerischen historischen Ortes. Mittags saßen wir bei herrlich mildem Herbstwetter im Hof der Burg Metternich oberhalb von Beilstein zu einer Stärkung zusammen und genossen die Sicht auf die von der Sonne



Blick aus dem Calmont

vergoldete Landschaft.

Anschließend stellte uns Frau Hess vom Weingut Hess-Becker in Bruttig-Fankel (www.hess-becker.de) ihre fruchtigen, erfrischenden und sauberen Weine vor, die bei uns eine gute Resonanz fanden.

Weine des erstklassigen Weinguts Reinhold Franzen aus Bremm (www.weingut-franzen.de) folgten dann am Abend. Die kraftvollen, eindringlichen und konzentrierten Weine haben Stoff und Fülle, gleichzeitig sind sie feinfruchtig und vielseitig. Wir waren von den Weinen regelrecht begeistert und unsere Bewertungen waren allgemein sehr hoch. Gleich mehrere Weine haben es verdient, aus den acht verkosteten besonders hervorgehoben zu werden: 1. 2001 Calidus Mons Riesling, 17,5 Punkte. 2. 1999 Bremmer Calmont Riesling, Versteigerungswein, 16 Punkte. 3. 2001 Bremmer Calmont Riesling, Goldkapsel, 16 Punkte. 4. 2001 Riesling Calmont 15,5 Punkte. 5. 2000 Blauer Frühburgunder 15,5 Punkte. Zwischen den einzelnen Probedurchgängen las der Chronist Passagen aus dem Roman "Die Goldenen Berge" von Clara Viebig vor. Sie erzählt spannend und sehr bildhaft vom Schicksal der Moselwinzer im Raum Bremm in den zwanziger Jahren des vorigen Jahrhunderts und versteht es glänzend, den Calmont und die übrige Mosellandschaft in die Erzählung einzubinden. Wir hatten den Calmont wirklich hautnah erlebt und sahen uns im Zentrum der Handlung. Das vermittelte uns auch eine ganz besondere Beziehung zu den großartigen Weinen.

Am Sonntag Vormittag wurde die Reise mit einem weiteren Paukenschlag abgeschlossen. Die Probe im Weingut Leo Fuchs in Pommern (www.leo-fuchs.de) zählte zu den absoluten Höhepunkten. Der Betrieb von Winzer Bruno Fuchs stieg in den letzten Jahren immer weiter auf und gehört mittlerweile zu den Spitzenweingütern der Terrassenmosel, dem ca. 85 km langen Stück der Mosel von Zell bis Koblenz. Bruno Fuchs stellte uns zunächst seinen zarten, frischen und nach reifen Äpfeln schmeckenden Rivaner vor, der laut Pit Falkenstein zu den schönsten seiner Art an der Mosel zählt. Ein auch nicht ganz so typischer Moselaner, nämlich ein Chardonnay, begeisterte uns mit seiner cremigen, runden Art, die begleitet wird von einer kräftigen Säure (8,3 g/L), so dass der Wein dadurch nicht zu üppig ist. Jetzt kamen die sehr klaren, fruchtigen und mineralischen Rieslinge, die extraktstark und kraftvoll-rassig wirken sowie durch eine physiologische Vollreife die Fruchtsäure perfekt eingebunden haben. Hierunter war der Sieger im Wettbewerb 2002 der IHK Koblenz für halbtrockene Rieslinge der Terrassenmosel, der sogenannte Kammerwein. Das ist eine sehr renommierte Qualifizierung



Im Calmont, Interview mit dem WDR



Die Gruppe am Moselufer in Beilstein

und es ist schon eine Gelegenheit, einen solchen Wein zu verkosten, da er meistens schnell vergriffen ist. Ein spannender Vortrag in moselfränkischer Mundart vermittelte uns die Hochachtung vor der Leistung der Winzer, die in früheren Jahrhunderten die unzähligen Trockenmauern der Weinbergsterrassen errichtet haben, und beeindruckte uns mit einem Stimmungsbild der Wein-Kulturlandschaft. Diese Probe war ein krönender Abschluß unserer Reise.

Zum Schluß noch eine persönliche Bemerkung: Die Schilderung der Mosellandschaft ist mir vielleicht ein bißchen zu euphorisch geraten. Ich bitte um Nachsicht, aber ich bin ja hier geboren! - Oder habe ich doch nicht übertrieben und sie ist in Wirklichkeit so schön?

Verfasser: Alfons Kollmann



Probe im Weingut Hess



Haus Treis in Eller, ein imposantes Winzerhaus in klassischer Moselarchitektur

Weinprobe vom 14.11.2002 - Das Steillagen - Riesling - Konzept an Mosel-Saar-Ruwer

Mosel-Saar-Ruwer ist das Gebiet der Superlative und das Gebiet der großen Gegensätze: Schönste Flußlandschaft, beste Rieslingweine der Welt, Spitzenwinzer und erfolgreiche Selbstvermarkter auf der einen Seite, nicht marktgerechte Weine aus unrentabler Trauben- und Faßweinerzeugung, die die betroffenen Winzer in eine tiefe, existenzbedrohende Krise gestürzt hat, auf der anderen Seite. Diese paradoxe Situation stand im Mittelpunkt eines hochinteressanten Abends mit dem Geschäftsführer des Weinbauverbandes Mosel-Saar-Ruwer und Redakteur der "DWZ - Die Winzerzeitschrift", Herrn Gerd Knebel aus Winnigen.

Herr Knebel stimmte uns mit einer im wahren Sinne bildhaften Beschreibung dieser Situation und vielfältigen Informationen auf das Thema des Abends ein. Das Steillagen-Riesling-Qualitätskonzept ist eine Initiative von Weinbauverband und Weinwerbung Mosel-Saar-Ruwer. Ein Kernziel des Konzeptes ist es, den Weintrinkern deutlich zu machen, dass an der Mosel sehr viele hochwertige trockene Weine wachsen können, wenn die Qualitätsparameter stimmen. Es wendet sich gegen das auch bei professionellen Weinkritikern immer wieder kursierende Vorurteil, dass die markante Moselrieslingsäure ohne eine ausreichend vorhandene natürliche Restsüße nicht genug abgepuffert sein kann und somit die Erzeugung erstklassiger trockener Weine eben nicht die Stärke der Mosel sei.

Im Fokus des Qualitätskonzeptes muß deshalb vor allem der Grundsatz "erste Qualität kontra dünne Massenweine" stehen. Die dazu entworfene Produktentwicklung Riesling S ist neben anderen Schwerpunkten ein wesentlicher Teil des Programms. Die Oenologen im Strategieteam geben eine Reihe von Empfehlungen für den Ausbau hochwertiger Premiumweine dieses Stils. Die wichtigsten Vorgaben sind: Ertrag von höchstens 80 hl/ha, Mindestmostgewicht 80° Oe., späte und möglichst selektive Lese von gesunden und physiologisch reifen Trauben, sehr schonende Behandlung von Lesegut und Wein, trockener Ausbau nach der gesetzlichen Regelung bis maximal 9 g/L Restzucker, Säurezielwert 7,5 g/L, Anreicherung auf einen vorh. Alkoholgehalt von 90 bis 100 g/L, Anwendung moderner kellerwirtschaftlicher Technologie und Standards, längeres Feinhefelager, keine Beimpfung für BSA, ständige sensorische Kontrolle des Profils eines gehaltvollen, fruchtigen Weins in trocken harmonischer Geschmacksrichtung mit moderater Säure.

Zur Darstellung des Riesling-Steillagenkonzeptes auf Winzerversammlungen im Laufe dieses Jahres an der gesamten Mosel waren von dem Strategieteam auf einer Definitionsprobe aus 88 hervorragenden Steillagen-Rieslingen 13 Modellweine ausgesucht worden. Davon hatte uns Herr Knebel 8 besonders interessante Diskussionsweine mitgebracht. Durch zum Teil weit unter der Höchstmarke liegende Hektarerträge (5 unter 50 hl/ha) waren alle Weine sehr kraftvoll, konzentriert und von hoher Substanz. Die Zielwerte Frische, Frucht und Aroma waren dabei allerdings recht unterschiedlich ausgeprägt. Der extrem alkoholstarke Wein Nr. 4 (14 % Vol) gefiel einigen von uns nicht. Die feinnervigen Riesling-Aromen werden von deutlich zu viel Alkohol zugedeckt, so dass dem Wein seine Typizität genommen wird. Die übrigen Weine haben mehr Klarheit, Frucht und Eleganz. Dabei sind die Weine Nr. 3, 5, 6 und 7 mit einem vielseitigen Aromaspektrum herausragend. Sie entsprechen nach unserer Meinung am besten dem geforderten Geschmacksprofil. Besonders der 2001 Winniger Uhlen Spätlese trocken von Reinhard und Beate Knebel (Nr. 6) ist sehr beispielhaft und setzt in dieser Klasse absolute Maßstäbe. Solche Weine machen wirklich Freude und unsere Anerkennung drückt sich vielleicht nicht ganz in der bei uns immer etwas zurückhaltenden Punktion aus.

Herr Knebel stellte noch drei weitere Weine vor: einen Saar-Wein aus dem Weingut von Adolf Schmitt, dem Präsidenten des Weinbauverbandes Mosel-Saar-Ruwer, und zwei Weine aus seinem eigenen Betrieb in Winnigen. Sie waren hervorragend als Vergleichsweine geeignet und paßten sehr gut in den Bewertungsrahmen.

Verfasser: Alfons Kollmann

Pos.	Jahrg.	Bezeichnung	Alk. %	RZ g/L	S g/L	Weingut	Punkte
1	2001	Mehringer Zellerberg, Spätlese	12,49	6,6	6,6	Hermann Dahmen-Kuhnen, Longen	14,18
2	2001	Briedeler Herzchen, Selection	12,86	6,8	7,2	Willi Reis, Hubertus Reis, Briedel	14,26
3	2001	Graacher Domprobst, Spätlese	12,00	7,8	5,9	Kees-Kieren, Graach	14,79
4	2001	Mehringer Blattenberg, Spätlese	14,00	6,8	5,7	Winfried Reh, Schleich	14,62
5	2001	Trittenheimer Apotheke, Spätlese	11,71	9,0	7,3	Eifel-Pfeiffer, Heinz Eifel, Trittenheim	14,88
6	2001	Winninger Uhlen, Spätlese	12,27	8,5	6,2	Reinh. und Beate Knebel, Winnigen	15,38
7	2001	Enkircher Batterieberg, Spätlese	12,43	9,1	7,3	Immich Batterieberg, Enkirch	15,21
8	2001	Schweicher Annaberg, QbA	11,88	12,6	7,3	Bernhard Eifel, Trittenheim	14,38
Weitere Proben							
9	2001	Saar-Riesling-Hochgewächs, trocken				Adolf Schmitt, Konz-Filzen	14,00
10	2001	Winninger Domgarten, Kab. halbt.				Gerd und Ute Knebel, Winnigen	14,50
11	2001	Winninger Hamm, Auslese				Gerd und Ute Knebel, Winnigen	14,58

2. Selektion zum Marketingpreis am 23. November 2002

Bei der 1. Selektion am 10. Oktober 2002 hatten wir noch überwiegend bemerkenswert gute Weine probiert und zum Teil sogar sehr gelungene Beispiele des trockenen Moselrieslings bestaunt. Inzwischen waren uns am 14. November 2002 von Herrn Knebel die exzellenten trockenen Demonstrationsweine aus dem Steillagen-Riesling-Qualitätskonzept vorgestellt worden.

Nach den sehr positiven Erfahrungen mit diesen ausgesprochen attraktiven Weinen - auch die Spitzenweine in unserer Moselreise vom 31. Oktober bis 03. November 2002 hatten wir noch in bester Erinnerung - wurde uns dieses Mal aber das ganze zwiespältige Qualitäts-Dilemma des Weinbaus an der Mosel bewußt. Es waren einfach zu viele äußerst schwache Vertreter der trockenen Kategorie in unserer Probe, die geeignet waren, das Vorurteil gegen solche Moselweine neu zu beleben. Diese Weine sind leider kein Renommee und haben uns als Teilnehmer an einer Selektionsprobe doch sehr enttäuscht.

Verfasser: Alfons Kollmann

Weinprobe vom 12.12.2002 - Weingut Klosterberg

Markus Molitor konnte leider nicht selbst kommen, da er die gerade anstehende Eiswein-Lese persönlich überwachen mußte. Herr Hochschild war aber ein würdiger Vertreter, der ebenso überzeugend die Qualitätsphilosophie des Hauses darstellen konnte. Trotz der ca. 40 ha Weinbergslagen ist das Weingut in der Lage, differenzierte und hochwertige Weine zu erzeugen. Bis zu 40 Mitarbeiter sind damit beschäftigt, aus den überwiegend sehr guten Lagen durch deutliche Ertragsbegrenzung auf durchschnittlich 55 hl/ha, eine späte Lese und eine lange Vergärung das Ziel zu erreichen. Die Mitgliedschaft im Bernkasteler Ring, die Auszeichnung "Aufsteiger des Jahres 1999" und die Bewertung mit 4 Trauben (von 5) im Weinführer Gault Millau sind ein deutliches Zeichen für die erfolgreiche Arbeit.

Die Probe begann mit drei trocken, klaren und mineralischen 2001'er Weinen. Einem filigranen Wehlener Klosterberg Kabinett, dem dichten Gutsriesling und dem sehr interessanten, vielschichtigen Riesling aus "Alten Reben. Eine weitere Steigerung war die Gegenüberstellung der beiden Zeltinger Lagen Schloßberg und Sonnenuhr als Spätlese. Eine 1993'er "Einsterne-Auslese" und eine 2001'er "Dreisterne-Auslese" der Sonnenuhr folgten. Besonders die 1993'er Auslese überraschte durch klare, saubere Frucht ohne Firne und belegte die gute Lagerfähigkeit der Weine. Im halbtrockenen Bereich folgten der 2001'er Zeltinger Deutschherrenberg, dessen hohe Säure durch die Süße harmonisch abgepuffert wurde, die gut gealterte 1997'er Spätlese Zeltinger Sonnenuhr (Versteigerungswein Bernkasteler Ring) mit einem sehr schönen Bukett und zwei Weine der Lage Graacher Himmelreich als 2001'er Spätlese und 1997'er Auslese. Auch hier bewies der 1997'er sein gutes Alterungspotenzial. Nach der feinherben 1999'er Auslese aus der Zeltinger Sonnenuhr, die von der Süße oberhalb des halbtrockenen Bereiches liegt, wurden dann als Abschluß drei edelsüße Weine aus dem aktuellen 2001'er Jahrgang verkostet. Die elegante "Einsterne-Auslese" aus dem Ürziger Würzgarten, die finessenreiche "Zweisterne-Auslese" aus der neu erworbenen Lage Niedermenninger Herrenberg mit feiner Fruchtsäure und zartem Schiefertone und der dichte, klare Eiswein aus dem Wehlener Klosterberg mit zarter Botrytis.

Die Probe war ein krönender Abschluß für das Jahr 2002 und zeigten das hohe Niveau, das die Weine des Hauses Markus Molitor erreicht haben.

Verfasser: Dieter Ockelmann

Folge	Jahrgang	Beschreibung	Alk.Vol [%]	RZ. [g/l]	Säure [g/l]	Flasche	Preis [€]	Punkte
1	2001	Wehlener Klosterberg, Riesling trocken, Kabinett	10,50	8,70	8,50	0,75 l	8,50	13,4
2	2001	Gutsriesling, Riesling trocken, QbA	12,00	9,20	8,20	0,75 l	6,90	13,5
3	2001	Alte Reben, Riesling trocken, QbA	12,50	8,40	7,60	0,75 l	12,30	14,5
4	2001	Zeltinger Schloßberg, Riesling trocken, Spätlese	12,00	8,60	8,20	0,75 l	10,90	14,3
5	2001	Zeltinger Sonnenuhr, Riesling trocken, Spätlese	12,00	8,30	7,40	0,75 l	12,50	15,1
6	1993	Zeltinger Sonnenuhr, Riesling trocken, Auslese *	12,00	8,60	8,30	0,75 l	17,40	15,0
7	2001	Zeltinger Sonnenuhr, Riesling trocken, Auslese **	13,00	8,00	6,40	0,75 l	22,80	16,4

8	2001	Zeltinger Deutschherrenberg, Riesling trocken, Spätlese	9,50	32,00	10,40	0,75 l	7,50	14,5
9	1997	Zeltinger Sonnenuhr, Riesling halbtrocken, Spätlese, Versteigerungswein Bernkasteler Ring	10,50	17,70	7,80	0,75 l	13,50	15,1
10	2001	Graacher Himmelreich, Riesling halbtrocken, Spätlese	11,50	17,50	7,80	0,75 l	11,50	15,2
11	1997	Graacher Himmelreich, Riesling, halbtrocken, Auslese	11,00	17,60	7,70	0,75 l	12,10	14,8
12	1999	Zeltinger Sonnenuhr, Riesling, feinherb Auslese *	11,00	20,50	6,90	0,75 l	14,40	14,9
13	2001	Ürziger Würzgarten, Riesling, Auslese *	8,00	82,10	8,00	0,75 l	17,00	16,0
14	2001	Niedermenniger Herrenberg, Riesling, Auslese **	7,80	101,70	11,20	0,75 l	22,80	16,9
15	2001	Wehlener Klosterberg, Riesling, Eiswein	7,00	155,80	9,00	0,75 l	30,50	17,4