

Weinbruderschaft zu Köln



2003

Inhaltsverzeichnis

DIE SÜDLICHE WEINSTRASSE ALS KICKOFF-VERANSTALTUNG IM JANUAR 2003 (16.01.2003)	3
EINE WEINKOLLEKTION OHNE KOMPROMISSE = HÖCHSTER GENUSS! (30.01.2003)	8
WEINPROBE VOM 13.02.2002 - "NEUENTDECKUNGEN AUS SPANIEN"	10
ENDAUSSCHIEDUNG FÜR DEN MARKETINGPREIS IM DORINT-KONGRESS-HOTEL KÖLN (22.02.2003)	12
ISTRIEN - DIE NEUE ERFAHRUNG EINES ALTEN WEINLANDES (13.03.2003)	16
SARDISCHE WEINE - VON DER GALLURA IM NORDEN BIS SANT'ANTIOCO IM SÜDEN. (10.04.2003)	18
PROBE DES DELLBRÜCKER WEINHAUSES UWE LORENZ (22.05.2003)	20
LUIGI SIMEONI - EIN EINZER AUS DEM VENETO / BARDOLINO ZU GAST (05.06.2003)	22
MARKETING-PREIS-VERLEIHUNG - MOSEL (14.06.2003)	23
2. TEIL DER JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG (26.06.2003)	26
WEINBRUDER CECA MADZAREVIC PRÄSENTIERTE WEINE AUS SERBIEN-MONTENEGRO UND SLOWENIEN (10.07.2003).	27
WEINPROBE "SPITZEN DER SÜDPFALZ" (14.08.03)	28
DIE WEINBRUDERSCHAFT DER PFALZ ZU GAST BEI DER WEINBRUDERSCHAFT ZU KÖLN (18.09.03)	32
"REBENELTERN UND IHRE KINDER - ZÜCHTUNG, WISSENSCHAFT UND WEIN" (16.10.03)	35
WB CHRISTIAN BEYER PRÄSENTIERT WEINE AUS SACHSEN (13.11.03)	43
DIE "GRENZPROBE" - WEINE AUS SCHWEIGEN-RECHTENBACH - SÜW (11.12.03)	47

Die Südliche Weinstraße als Kickoff-Veranstaltung im Januar 2003 (16.01.2003)

Mit einem Südpfälzer, der in Köln lebt und als Weinkontrolleur arbeitet, starteten wir mit dem traditionellen Januar Thema: **"Technik um den Wein"**.

Herr Martin Kühn ein geborener Herxheimer, hat mit dieser Probe ein sowohl anspruchsvolles als sehr lehrreiches Paket zusammen gestellt, das von den rund Teilnehmern größtem Interesse genossen wurde.

Noch nie konnten wir anhand der theoretischen Beschreibung der Arbeiten im Weinberg oder im Keller die konkreten Ergebnisse so deutlich ertrinken und erfahren, wie an diesem Abend.

Dazu in Folge die einzelnen Segmente der Probe:

1. Mostklärung; Zentrifuge bzw. Flotation; Weißer Burgunder

A Flotation:

2001er	Steinweiler	Kloster	Liebfrauenberg	Qualitätswein	b.A
Weißer	Burgunder	A.P.Nr.	5	211	427
Wein-	und	Sektgut	Rosenhof,	Steinweiler	0
Alk.:			11,5	63	49
Durchschnittswert		der		92	81
Spende des Weingut, wofür wir uns herzlich bedanken!					
			Gesamtpunktung:		
					13,90

B Zentrifuge:

2001er	Pfalz	Qualitätswein	b.A.	Weißer	Burgunder	Classic
Gutsabfüllung		A.P.Nr.	5	063	063	1902
Weingut	Ökonomierat	Lind,	Rohrbach	0	63	49
Alk.:			12,0	92	91	73
Durchschnittswert		der				
Spende des Weingutes, wofür wir uns herzlich bedanken!						
			Gesamtpunktung:			
						12,67

2. Restsüße und Kaltgärung; natürliche (Gärstopp) bzw. zugesetzte (Süßreserve); Riesling

A zugesetzt:



2001er Maikammer Heiligenberg Spätlese trocken Riesling Gutsabfüllung A.P.Nr. 5 052 433 017 02
 Weingut Ullrichshof (Faubel), Marktstr. 86, Maikammer 0 63 21 / 50 48
 Alk.: 12,35 %vol Rz.: 6,7 g/l Säure: 9,2 g/l
 Durchschnittswert der Gesamtpunktung: **13,43**
 Spende des Weingutes, wofür wir uns herzlich bedanken!

B natürlich:

2002er Maikammer Heiligenberg Spätlese Riesling Fassprobe!
 Weingut Ullrichshof (Faubel), Marktstr. 86, Maikammer 0 63 21 / 50 48
 Alk.: 12,6 %vol Rz.: 14,1 g/l Säure: 8,4 g/l
 Durchschnittswert der Gesamtpunktung: **14,02**
 Spende des Weingutes, wofür wir uns herzlich bedanken!

**3. Restsüße;
 natürliche (Gärstopp) bzw. zugesetzte (Süßreserve); Scheurebe**

A natürlich:

2001er Klingenmünsterer Maria Magdalena Qualitätswein b.A. Scheurebe A.P.Nr. 5 049 101 00702
 Weingut Heiner & Hermann Meyer, Aussiedlerhof 22, Klingenmünster 0 63 49 / 82 38
 Alk.: 10,0 %vol
 Durchschnittswert der Gesamtpunktung: **12,60**
 Spende des Weingutes, wofür wir uns herzlich bedanken!

B zugesetzt:

1998er Klingenmünsterer Qualitätswein b.A. Scheurebe Gutsabfüllung A.P.Nr. 5 049 082 1101
 Weingut & Destillerie Werner Kuhn & Söhne, Klingenmünster 0 63 49 / 87 18
 Alk.: 11,0 %vol
 Durchschnittswert der Gesamtpunktung: **13,14**
 Spende des Weingutes, wofür wir uns herzlich bedanken!

**4. Rebsorte?;
 Silvaner**

2001er Wollmesheimer Mütterle Grüner Silvaner Spätlese trocken Gutsabfüllung A.P.Nr. 5 074 066
 502 Goldene Kammerpreismünze
 Weingut Bruno Leiner, Wollmesheim 0 63 41 / 3 09 53
 Alk.: 12,5 %vol Rz.: 6,3 g/l Säure: 6,4 g/l



Durchschnittswert der Gesamtpunktung: **15,14**

5. Biologischer Säureabbau; mit bzw. ohne; und Chardonnay

A ohne:

2002er Chardonnay aus organisch-biologischem Anbau Faßprobe!
Weingut Stefan Kuntz, Raiffeisenstr. 13A, Mörzheim 0 63 41 / 3 39 60
Mostgew.: 87 °Oe Säure: 7,9 g/l *Gekühlte Vergärung* 30 Tage bei 14 °C
Durchschnittswert der Gesamtpunktung: **14,12**

B mit:

2002er Chardonnay aus organisch-biologischem Anbau Faßprobe!
Weingut Stefan Kuntz, Raiffeisenstr. 13A, Mörzheim 0 63 41 / 3 39 60
Mostgew.: 91 °Oe Säure: 5,8 g/l *Normale Vergärung* 10 Tage bei 20 °C
Durchschnittswert der Gesamtpunktung: **13,24**

6. Rotweinbereitung; Maischeerhitzung bzw. Maischegärung; Dornfelder

A Maischeerhitzung:

2001er Pfalz Qualitätswein Dornfelder trocken A.P.Nr. 5 042 092 563 02
Deutsches Weintor eG, 76831 Ilbesheim
Alk.: 12,5 %vol Rz.: 3,9 g/l Säure: 4,6 g/l
Maischekurzzeiterhitzung, Tanninzusatz
Durchschnittswert der Gesamtpunktung: **13,75**
Spende der Genossenschaft, wofür wir uns herzlich bedanken!

B Maischegärung:

2001er Pfalz Qualitätswein b.A. Dornfelder Gutsabfüllung
A.P.Nr. 5 074 066 32 02
Weingut Bruno Leiner, Wollmesheim 0 63 41 / 3 09 53
Alk.: 12,5 %vol Rz.: 0,6 g/l Säure: 5 g/l
Ausbau im Edelstahltank, Tanninzusatz
Durchschnittswert der Gesamtpunktung: **14,03**

**7. Filtration;
filtriert bzw. nicht filtriert; Spätburgunder**

A filtriert:

1999 Blauer Spätburgunder trocken
Weingut Fritz Becker (VDP), Hauptstr. 29, Schweigen 0 63 42 / 2 90
24 Monate Im Barriquefass ausgebaut (50 % Erstbelegung+ 50 % Zweitbelegung); Grobfiltriert
vor Füllung (K 300)
Alk.: 13,5 %vol Rz.: 0,5 g/l Säure: 5,1 g/l
Durchschnittswert der Gesamtpunktung: **14,45**

B nicht filtriert:

1999er Schweigener Sonnenberg Spätlese "S" Spätburgunder Gutsabfüllung A.P.Nr. 5 066 014
1801
Weingut Willi Bernhart, Schweigen 0 63 42 / 72 02
Kieselgurfiltration während des Ausbaus, keine Filtration vor der Füllung, im Barriquefass
ausgebaut; Alk.: 13,5 %vol
Durchschnittswert der Gesamtpunktung: **14,80**

**8. Fassausbau und Alterung;
Holzfass bzw. Barriquefass; wenig gealtert bzw. länger gealtert; Spätburgunder**

A Holzfass:

2000er Wollmesheimer Mütterle Qualitätswein b.A. Blauer Spätburgunder "im Holzfass gereift"
Gutsabfüllung Goldene Kammerpreismünze
A.P.Nr. 5 074 066 2502
Weingut Bruno Leiner, Wollmesheim 0 63 41 / 3 09 53
Durchschnittswert der Gesamtpunktung: **14,73**

B Barrique:

1997er Wollmesheimer Mütterle Spätlese Blauer Spätburgunder
"im Barrique gereift" Gutsabfüllung Goldene Kammerpreismünze Goldener Preis der DLG A.P.Nr. 5
074 066 17 99
Weingut Bruno Leiner, Wollmesheim 0 63 41 / 3 09 53
Alk.: 14,0 %vol Rz.: 0,9 g/l Säure: 5,3 g/l
15 Monate Barrique, 1/3 Pfälzer Eiche 1/3 Allier 1/3 Nevers, Erstbelegung

Durchschnittswert der Gesamtpunktung: **16,10**

Alles in Allem eine ganz tolle Probe mit hervorragenden Ergebnissen, für die wir uns bei Herrn Martin Kühn bedanken und hoffen, daß er uns doch öfter mal mit seiner Anwesenheit beehren wird.

Ein gelungener Auftakt des Jahres 2003 und ganz herzlichen Dank an alle Winzer, die sich an dieser lehrreichen Verkostung beteiligt haben.

Verfasser: Harald R. Schlechter

Eine Weinkollektion ohne Kompromisse = höchster Genuss! (30.01.2003)

Zu der Probe am 30. Jan. d. J. hatten wir einen Winzer als Gast erwartet, der unbestritten zur Elite der Weinerzeuger in Deutschland zählt: **Hansjörg Rebholz vom Weingut "Ökonomierat Rebholz" in Siebeldingen.**

Seine über die Jahre immer besser werdenden Weinkollektionen fanden im **Gault Millau Weinguide Deutschland 2002** mit seiner Ernennung zum **Winzer des Jahres** einen vorläufigen Höhepunkt. Ein Jahr später wurde ihm von demselben Weinführer **fünf Trauben** (reserviert für die weltbesten Weinerzeuger) zuerkannt. In 2003 sind in dieser Kategorie lediglich 8 Winzer aufgeführt! Zu dieser außergewöhnlichen Ehrung unseren herzlichen Glückwunsch.

Leider hat uns der plötzliche Kälteeinbruch am Abend der Probe und die damit verbundenen chaotischen Straßenverhältnisse einen Strich durch die Planung gemacht. Auf halbem Wege zum Probenraum im **Kolpinghaus in Deutz**, musste Herr Rebholz umkehren. Zum Glück waren die Weine schon am vorangegangenen Wochenende im Weingut abgeholt worden und so konnte die Probe dennoch unter der Leitung des stellvertretenden Bruderschaftsmeisters pünktlich beginnen.

Eine in jeder Hinsicht ungewöhnliche Probe: Ohne den betreffenden Winzer, in einem neuen -sehr positiv aufgenommenen- Probenraum, mit einer extrem hohen Anzahl von TeilnehmerInnen und 13 verschiedenen Weinen; alles Spätlesen bzw. "Große Gewächse" und einer Auslese. Letzter Punkt war sicher auch entscheidend für eine durchgängig hohe Wertung; wie üblich nach dem 20 Punkte-Schema. Selbst Weinbrüder, die bekannt sind für ihre zurückhaltende Wertung, waren diesmal deutlich freigiebiger.

Die Probe begann mit einem Winzersekt: **Pinot No 6 -brut-**. Während die einen Proben Teilnehmer den Sekt ob seiner Typizität, Frucht und Fülle mit einem sehr guten Champagner verglichen, bemängelten andere eine schwache Perlage und eine zu geringe Schaumbildung. Am Ende war der Pinot-Sekt der Wein, der die am stärksten divergierende Wertung hinnehmen musste. Dabei haben wohl auch die wenig geeigneten Sektgläser eine Rolle gespielt.

Im Laufe des Abends sind dann 10 Weißweine paarweise verkostet worden. Hierbei war die Vielfalt der Rebsorten auffällig: **Silvaner, Riesling, Gewürztraminer, Muskateller, Grauer Burgunder, Weißer Burgunder, Chardonnay, Spätburgunder**. Sie sorgte mit der Qualität während und nach der Probe für viel Gesprächsstoff. Ohne auf jeden Wein einzeln einzugehen, möchte ich doch die exzellente Qualität der Weine -ganz gleich aus welcher Rebsorte- loben. Besonders hervorzuheben sind dabei natürlich die "Großen Gewächse", wobei der Weißburgunder am besten abschnitt. Dieser hohen Qualität aller Weine hat es Hansjörg Rebholz zu verdanken, dass man ihn nicht in eine Schublade stecken kann, mit der Aufschrift "Rieslingwinzer", "Burgunderwinzer" etc.

Danach folgte eine Spende aus dem "Schatzkästchen" eines Weinbruders, eine **1992er Ruländer Auslese -Trocken-** aus demselben Weingut. Dieser Wein präsentierte sich trotz seines Alters in sehr guter Verfassung und machte allen Teilnehmern großen Spaß.

Zum Schluss folgten zwei Spätburgunder aus dem Problemjahr 2000. Die Spätlese war etwas hell in der Farbe, aber entschädigte mit einer sortentypischen Nase und sehr viel Wohlgeschmack. Das dekantierte "Große Gewächs" wurde als noch zu jung und etwas vom Holz dominiert

empfunden. Allerdings sind ihm auch gute Anlagen und viel Potential bescheinigt worden. Bemerkenswert ist dabei, dass das "Große Gewächs" in der Wertung von der Spätlese übertroffen wurde. Hier gibt es sicher noch Gesprächsbedarf.

Zusammenfassend möchte ich sagen: " Die Weine sind ein unbedingtes "Muss" für ambitionierte Weinfreunde, auch wenn die Preise einen sicher davon abhalten, jeden Tag eine solche Flasche zu genießen!

Verfasser: Heinz-G. Hackemann

Folge	Jahrgang	Bezeichnung	Säure	Restz.	Alkohol	Flasche	Preis [€]	Bemerkung	Punkte
1		Sekt, Pinot No, 6 - brut				0,75 l	12,50		14,86
2	2001	Silvaner Spätlese, trocken	5,5	0,9	12,9	0,75 l	9,00		13,79
3	2001	Riesling Spätlese, trocken	7,4	7,0	13,2	0,75 l	10,00		14,44
4	2001	IM SONNENSCHN Riesling GG Pfalz	7,3	4,9	13,2	0,75 l	20,00	max. 48 hl / ha, mind. 90° Oechsle "Große Gewächse" VDP Pfalz	15,50
5	2001	KASTANIENBUSCH Riesling GG Pfalz	7,6	8,4	12,4	0,75 l	22,00	max. 48 hl / ha, mind. 90° Oechsle "Große Gewächse" VDP Pfalz	15,73
6	2001	Gewürztraminer Spätlese	4,4	17,5	12,5	0,75 l	11,00		14,66
7	2001	Muskateller Spätlese	7,4	20,9	11,0	0,75 l	11,00		14,95
8	2001	Grauer Burgunder, Spätlese trocken	5,1	4,4	13,0	0,75 l	11,00		14,77
9	2001	IM SONNENSCHN Weißer Burgunder GG Pfalz	4,5	5,0	13,2	0,75 l	20,00	max. 48 hl / ha, mind. 90° Oechsle "Große Gewächse" VDP Pfalz	15,88
10	2001	NO Spätlese, trocken	5,2	1,3	12,8	0,75 l	18,00	Weißburg.mit 10 % Chardonnay	15,05
11	2001	Chardonnay Spätlese trocken	5,4	1,9	12,6	0,75 l	18,00		14,75
12	2000	SPÄTBURGUNDER Spätlese, trocken	5,2	1,3	12,8	0,75 l	13,50	max. 48 hl / ha, mind. 90° Oechsle "Große Gewächse" VDP Pfalz	15,14
13	2000	IM SONNENSCHN Spätburgunder GG Pfalz	5,1	2,5	13,10	0,75 l	25,00	max. 48 hl / ha, mind. 90° Oechsle "Große Gewächse" VDP Pfalz	14,22

Weinprobe vom 13.02.2002 - "Neuentdeckungen aus Spanien"

Herr Woywod vom Spanische Weindepot "Casa Vina" stellte uns eine Kollektion spanischer Rotweine aus unbekannteren Gebieten und von weniger bekannten Weingütern vor. So konnten wir abseits der ausgetretenen Vertriebswege einiges Neues entdecken.

Wir starteten mit drei fruchtigen, jungen "Joven"-Weinen: Von Muerza, aus der DO Rioja, Fuentespina aus der DO Ribera del Duero und "LoMets" der Bodegas Els Guiamets aus der neuen DO Montsant bei Tarragona. Dann folgten drei Crianza-Weine, der relativ preisgünstige Anoranza aus La Mancha, der Semi-Crianza "Ilagares, Seleccion" aus Navarra von der Bodegas San Martin und der Rioja "Alto Rio" der Bodegas Consejos de la Alta. Aus der DO Valdepenas wurde die Gran Reserva "Andana" aus dem Kellerei-Imperium von Felix Solis Auslese erster Höhepunkt bewertet. Ein sauberer, gut gemachter Wein mit zarterer Struktur, der bis kurz vor dem Ende der Probe diese Stellung behielt. Die Crianza der Bodegas Vega Saucó aus der DO Toro hatte es danach schwer, mit zuhalten, da der Wein noch recht verschlossen war. Der zweite Wein der Bodegas Els Guiamets, der "Loxus" fiel noch stärker dagegen ab. Trotz Cabernet Sauvignon-Anteil zum Tempranillo machte der Wein einen leicht oxidierten Eindruck.

Mit einer sauberen, gut strukturierten Reserva der Bodega Navajas (rote Beeren, Pflaume, zarter Barriqueton) stellte die DO Rioja dann den Sieger der Verkostung. Der Rivale, die DO Ribera del Duero, konnte mit der Crianza der Bodegas Fuentespina nicht mithalten, war aber auch nur als Ersatz in die Probe gekommen, da die Crianza "Monte Nery" der Bodegas Dalcamp aus der DO Somontano noch nicht ausgeliefert worden war. Eine süße Spezialität der Bodegas Els Guiamets, der "Mistela" dulce bildete den Abschluß.

Insgesamt eine interessante Probe, die dem Ziel Unbekannteres zu präsentieren voll gerecht wurde. Leider zeigten sich aber bei einigen Weine merkbare Unterschiede zwischen den beiden ausgeschenkten Flaschen.

Verfasser: Dieter Ockelmann

Probenergebnis

Pos.	Jahrg.	Bezeichnung	Rebsorten	Alk. %	Region / Winzer	Punkte	Preis in €
1	2001	Senorial Tinto	Tempranillo + Garnacha	13,0	D.O.C. RIOJA, Bodegas Muerza	13,10	3,90
2	2000	Fuentespina Tinto	Tempranillo	14,0	D.O.Ribera del Duero, Bodegas Fuentespina	13,90	6,90
3	2001	Lo Mets, Tinto	Garnacha, Carinena, CS	14,0	D.O.Montsant, Bodegas Els Guiamets	14,58	7,50
4	1998	Anoranza Crianza	Tempranillo	12,5	D.O. La Mancha, Bodegas Lozano	13,56	5,00
5	2000	IlagaresTinto, Selec.	Garnacha	13,0	D.O.Navarra,	13.60	7,20

					Bodegas San Martin		
6	1999	Alta Rio, Crianza	Tempranillo	13,0	D.O.C. RIOJA, Bodegas Consejo de la Alta	14,40	8,50
7	1993	Andana Gr. Reserva	Cencibel	13,5	D.O. Valdepenas, Bodegas Felix Solis	15,25	9,90
8	1998	Vega Sauco, Crianza	Tinta del pais	13,5	D.O.TORO, Bodegas Vega Sauco	14,33	14,90
9	1999	Loxus Crianza	Tempranillo, CS	13,0	D.O. Montsant, Bodegas Els Guiamets	13,86	15,90
10	1995	Navajas, Reserva	Tempranillo	13,0	D.O.C. RIOJA, Bodegas Navajas	15,60	18,50
11	1998	Funtespina Crianza	Tinta del pais	13,0	D.O. RIBERA DEL DUERO, Bodegas Fuentespina	14.13	14,50
12	1999	Mistela Tinto dulce	Tinta del pais	15,0	D.O. Montsant, Bodegas Els Guiamets	14,22	24,90

Endausscheidung für den Marketingpreis im Dorint-Kongress-Hotel Köln (22.02.2003)

Zum 10. Mal wurde der Marketingpreisträger für ein deutsches Anbaugebiet ermittelt. In diesem Jahr aus Mosel-Saar-Ruwer, für trocken ausgebaute Rieslinge in den Qualitätsstufen QbA, Kabinett und Spätlese.

Bei den Vorentscheidungen im Monat November/Dezember hatten sich 10 Betriebe für die Endausscheidung am 22. Februar qualifiziert. Hierbei ging es nicht nur um die Qualität, sondern auch um verbraucherfreundliches Weinmarketing, d.h. auch das Preis-/Leistungsverhältnis, Kundeninformationen über Wein, Weingut, Jahrgänge sowie Frachtkosten, Öffnungszeiten, Anfahrtsbeschreibung usw. wurden berücksichtigt.

Bei der am 22. Februar im Dorint-Kongress-Hotel, Köln durchgeführten Endausscheidung, ging es sehr knapp zu, mit einem minimalen Vorsprung konnte sich das Weingut

Blees-Ferber aus Leiwien

www.Blees-Ferber.de

gegen seine Mitbewerber durchsetzen.

Auf den Plätzen 2 und 3 folgten die Weingüter **Albert Kallfelz**, Zell-Merl, www.kallfelz.de und **Reiner Fries**, Winnigen, www.weingut-fries.de

Die Preisverleihung wird am 14. Juni im Rahmen der Wein-Kulturreise der Weinbruderschaft an die Mosel durchgeführt. Dem Gewinner wird ein Betrag von € 500.- zur Verfügung gestellt, der an eine soziale Einrichtung vor Ort vergeben werden soll.

Verfasser: Paul Mangasser



Die Herren Wolfgang Faßbender (Weinjournalist), Martin Kühn (Weinprüfer), Dr. Franz-Josef Antwerpes (Regierungspräsident a.D.), Wolfgang Klug (Kellermeister) und unser Moselspezialist Alfons Kollmann, bei der Arbeit.



In der Pause zwischen Kabinett und Spätlese: Die Juroren lauschen unserem Weinbruder und Konzertmusiker Madzarevic.



Nachdenklich bis heiter: Juroren während der Probe





Die Datenerfassung nutzt die Pause für die Eingaben.

ISTRIEN - die neue Erfahrung eines alten Weinlandes (13.03.2003)

"Der Wein hat in Istrien eine unerklärbare übernatürliche Heiligkeit, er ist Bedürfnis und Liebe, eine Lebenskunst, Nahrung und Getränk, Gebet und Fluch. Für die Istrianer ist die Weinrebe ein Mythos"



Diese wunderbare Definition der wechselseitigen und uralten Beziehung zwischen den Menschen und dem Wein leitet eine Beschreibung der Weinstraße um Buje, dem Zentrum des nordwestlichen Weinbaugebiets Istriens, ein. Weinbruder Dr. Bohres entführte uns mit seiner Probe atmosphärisch in diese Welt des istrischen Weins.

Istrischer Wein? - Den meisten von uns war er kaum bekannt, auch wenn wir uns natürlich schon vorstellen konnten, dass auf dieser Halbinsel in der nördlichen Adria seit altersher Wein angebaut wird, vielleicht mehr zur bäuerlichen Eigenversorgung. Aber wir hörten, dass der Wein hier eine sehr lange Tradition hat und schon von den Griechen im 5. Jahrhundert v.Chr. kultiviert wurde. In der Römerzeit soll der istrische Wein der beste im römischen Reich gewesen sein. Angeblich soll die römische Kaiserin Livia (58 v.Chr. bis 29 n.Chr.) einen istrischen Wein mit Namen Pucinum am liebsten getrunken haben.

In der Neuzeit wurde der Weinbau auf einer mehr wissenschaftlichen Basis sehr stark von der Österreichisch-Ungarischen Monarchie vorangetrieben und der Hof versorgte sich mit istrischem Wein. Einen großen Einfluß hatten später auch italienische Einwanderer.

Die Probe bestätigte uns, dass Istrien wohl eher als Weißweinland anzusehen ist und mit der autochtonen (gr.=Urrebe, die am Ort ihrer Entstehung verblieben ist) weißen Rebsorte Malvasia istriana beachtliche Qualitäten hervorbringen kann. Diese Rebsorte hat auch im benachbarten Friaul als Malvasia istriana dell'Isonzo einen guten Ruf und wird dort als differenzierte und langsam reifende Qualitätssorte angebaut.

Schon der Wein Nr. 1 aus einem kleinen nur 1,5 ha großen Betrieb zeigte sich zwar etwas eigenwillig, aber ausgesprochen sauber, charaktervoll und interessant. Generell berichtete Herr Dr. Bohres, der die Weine vor Ort ausgesucht hatte, über eine allgemein recht moderne Kellertechnik in den Betrieben, wenn auch gelegentlich wie z.B. bei den beiden Barrique-Weinen und dem Wein Nr. 7 (fehlerhaft spritzig) deutliche Kritik aufkam und die Meinung zu hören war, dass hier noch ein ordentliches Stück Weg zu einem wirklich guten Wein zurückzulegen sei.

Der bemerkenswerteste Wein in dieser Gruppe war die Nr. 4. Er war gehaltvoll, füllig und schmelzig mit feinen Aromen. Dabei hatte er eine gewisse Ursprünglichkeit. Überhaupt vermittelten die guten Weine den originalen, eigenständigen und lokalen Charakter der autochtonen Rebe aus gekonnter handwerklicher Produktion.

Die Rotweine dagegen bereiteten keine große Freude. Wir hatten den Eindruck, dass die ebenfalls autochtone Sorte Teran wohl nicht viel mehr hergibt. Die Weine hatten alle zu wenig Alkohol und waren dünn und schwach. Auch der letzte Wein mit nur 11,5 % Vol. Alkohol machte keine Ausnahme. Der

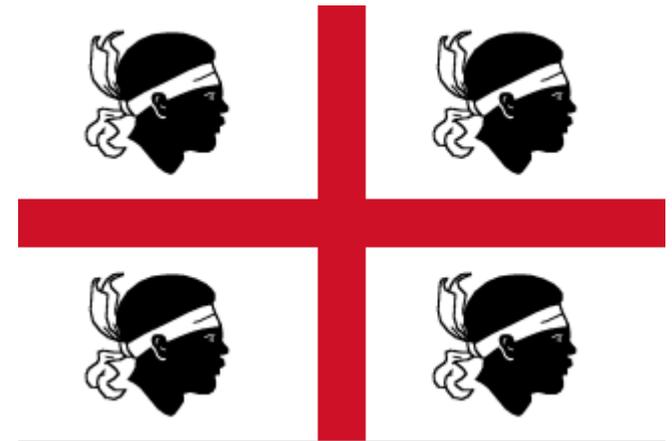
Cabernet Franc ist zwar generell etwas schlanker und weniger tanninbetont aber dafür oft eleganter als der Cabernet Sauvignon. Davon war hier jedoch nichts zu schmecken.

Der Ausflug in das uns wenig bekannte Istrien war außerordentlich interessant und lehrreich. Er hatte uns eindrucksvoll die erfreuliche Vielfalt des europäischen Weins demonstriert, die es immer wieder mit großem Spaß neu zu entdecken und zu erfahren gilt.

Verfasser: Alfons Kollmann

SARDISCHE WEINE - von der Gallura im Norden bis Sant'Antioco im Süden. (10.04.2003)

Die 466. Probe führte uns nach Sardinien - auf eine Insel deren Weinbau im Gegensatz zum italienischen Festland - nicht von den Griechen ausging. Es waren vor allem die Spanier die während ihrer langen Herrschaft über die Insel den Weinbau prägten. Um 1400 kamen u.a. Rebsorten wie Cannonau (ursprünglich Granaxa Aragonese), Monica, Torbato aber auch Carignano del Sulcis auf die Insel, es sind dies die autochthonen Sorten, die auch heute noch den Weinbau Sardinien prägen.



Die "Weinreise" begann mit drei Weißweinen aus völlig unterschiedlichen Anbaugebieten. Dem Torbato aus dem Westen - von Sella & Mosca - der mit 500 ha Rebfläche größten Kellerei Sardinien, folgte ein Vermentino aus der Gallura im Norden und danach der angeblich beste Weißwein Sardinien, der Villa di Chiesa aus der Kellerei Santadi im Süden der Insel. Bei diesem Wein der neben Vermentino auch Chardonnay enthält und im Barrique ausgebaut wird, gingen Meinungen und Wertungen extrem auseinander.

Bei den nachfolgenden Rotweinen wurde ein repräsentativer Querschnitt aus allen 4 sardischen Provinzen vorgestellt, der in anschaulicher Weise die qualitativen Möglichkeiten der 43.000 ha Rebfläche der Insel vermittelte.

Nach Weinen aus den wichtigsten Rebsorten wie Cannonau, Monica, Carignano del Sulcis, waren es u.a. auch Cuvees aus Murapiscados, Bovale Sardo und Planargia, oder Muristella in Verbindung mit Carignano. Interessant war auch der Vergleich von drei Cannonau, Riserva der Jahrgänge 1998.1997 und einem mittlerweile 10 Jahre alten Cannonau aus dem Keller unseres Weinbruders Dippold.

Begeistert haben aber vor allem die letzten drei Weine, der Rocce Rubia ein aus Carignano Reben gekelterter und 10 Monate im Barrique ausgebauter Wein aus der Kellerei Santadi, sowie der Korem ein Cuvee von Argiolas in Sardinia, aus Cannonau, Carignano, Bovale Sardo mit einem geringen Zusatz von Syrah und Merlot der 12 Monate im Barrique ausgebaut wird und der sardische Kultwein Turriga der sogar 18 Monate im Barrique lag, auch dies ein Produkt von Argiolas, einem der erfolgreichsten privaten Weingüter Italiens. Hier unterstützt Giacomo Tachis, der "Vater des Tignanello" den Familienbetrieb.

Wie immer hat unser Weinbruder Paul Mangasser viel Mühe aufgewandt, um eine hochwertige und informative Probe zu gestalten, in der - auch mit übersichtlicher Begleitliteratur- das Bild einer Insel - die sich selbst nicht als Italien begreift - sehr markant gezeichnet wurde. Die Teilnehmer dankten mit lang anhaltendem Applaus für dieses außergewöhnliche Geschmackserlebnis.

Verfasser: Harald Schlechter

Ergebnis der Probe

Lfd. Nr.	Jahrg.	Bezeichnung	Qualitäts- stufe	Alk. [%]	Winzer/Genossenschaft/Region	Punkte	Preis
1	2001	Alghero Torbato, Terre Bianche	DOC	12,0	Tenuta Sella & Mosca, Alghero / SS	13,37	3,65
2	2001	Vermentino di Gallura, Superiore	DOCG	13,5	C.S.Gallura, Tempio Pausania / SS	13,70	5,94
3	2001	Villa di Chiesa, Valli di Porto Pino	IGT	14,0	Cantina di Santadi, Santadi / CA	14,47	16,64
4	2001	Perdera , Monica di Sardegna	DOC	13,0	A. Argiolas, Serdiana / CA	13,60	4,54
5	2001	Nepente di Oliena, Cannonau di Sardegna	DOC	14,0	Cantina Gostolai, Oliena / OR	13,19	6,68
6	1998	Carignano del Sulcis, Rosso-Riserva	DOC	13,0	Sardus Pater, Sant' Antioco / CA	13,26	6,94
7	1998	Cannonau di Sardegna, Riserva	DOC	13,5	Tenuta Sella & Mosca, Alghero / SS	14,01	6,94
8	1997	Cannonau di Sardegna, Riserva-Jerzu	DOC	13,5	Tenuta Alberto Loi, Cardedu / NU	14,40	10,99
8 a	1993	Cannonau di Sardegna, Riserva *)	DOC	13,5	Tenuta Sella & Mosca, Alghero / SS	14,33	n.b.
9	2000	Nastarre, Rosso dei Colli del Limbara **)	IGT	12,0	C.S. del Gogantinu, Berchidda / SS	14,29	3,55
10	1999	Terra Mala, Rosso dei Colli del Limbara	IGT	13,0	Vigne Stariche, Berchidda SS	14,75	11,90
11	1997	Tanca Farra	DOC	12,5	Tenuta Sella & Mosca, Alghero / SS	14,80	12,59
12	1999	Rocca Rubia, Carignano del Sulcis, Riserva	DOC	13,5	Cantina di Santadi, Santadi / CA	16,11	14,74
13	1999	Korem, Isola dei Nuraghi	IGT	13,0	A.Argiolas. Serdiana / CA	16,24	15,55
14	1998	Turriga, Isola dei Nuraghi	IGT	14,0	A.Argiolas, Serdiana / CA	17,21	32,50

*) 8a aus dem Keller von WB Dippold
 **) bestes Preis-Leistungsverhältnis

Probe des Dellbrücker Weinhauses Uwe Lorenz (22.05.2003)

Als Uwe Lorenz im November 1996 -nach bereits langjähriger Tätigkeit im Weineinzelhandel- den Schritt in die Selbstständigkeit wagt, denkt noch keiner daran, daß schon nach einem Jahr dieses Weinhaus zu den 100 besten des Weineinzelhandels in der Bundesrepublik Deutschland gezählt wird (Zeitschrift "Der Feinschmecker"). Hierzu hat sicher auch beigetragen, daß Uwe Lorenz sich durch die Auswahl seines Sortiments deutlich vom Umfeld abhebt und damit dem Weinfreund signalisiert, hier gibt es etwas Besonderes, hier wird man auch bei Raritäten fündig.

Und so war denn auch diese Probe strukturiert; nicht nur Bekanntes, sondern auch Unbekanntes, das Uwe Lorenz auf seiner ständigen Suche nach Nischenprodukten ausfindig gemacht hat und die seine Vorliebe für die Anbauggebiete Spanien im Allgemeinen sowie Roussillon und Languedoc bei Frankreich im Besonderen widerspiegeln.

Herauszuheben -unter anderen- war in dieser Probe gleich der erste Weißwein, ein 2002er Picpoul de Pinet mit 12,5% A; aber keinesfalls mit mediterraner Breite sondern frisch und spritzig, wie er einem nach dem Urlaub in guter Erinnerung bleibt und deshalb auch in unseren Breiten im Sommer - erst recht bei einem Sommer wie diesem - gut zu genießen ist.

Im Vergleich hierzu wußte auch ein QbA Riesling Classic mit 11,5 A aus 2001 vom Weingut Peter Jacob Kühn (Rhg) zu begeistern, der mit dem von diesem Winzer z.Zt. favorisierten Kronkorkenverschluß daherkam. Ein noch ungewohnter Zugang zum Wein, dem wir wohl zukünftig immer öfter begegnen werden, zumindest in diesem Qualitätsbereich. Dieser Verschlußform verdankte es aber der Wein, daß eine noch deutlich vorhandene erfrischende Restkohlenensäure zu spüren war.

Weiter führte der Weg durch die Probe über einen südafrikanischen Rosé, ein weißgекelterter Wein aus Pinotage und Merlot des Weingutes Culemborg Wines, Western Cape, der in dieser seltenen Assemblage den Eindruck von Himbeeren und Erdbeeren hinterließ und absolut kein Leichtgewicht war (13,5 A). Wirklich ein Rosé als Sommwerwein?

Bei den sich anschließenden Rotweinen muß man unbedingt auf den 2000er "Exigence" zu sprechen kommen, ein Vin de Pays Catalan der Domaine Vaquer in Tresserre, gemacht aus den Trauben Grenache, Syrah, Mourvedre und Cinsault - und nicht zu vergessen die 3% Anteil vom Pinot Noir, eine Rebe, die hier in diesem Anbauggebiet ein absolutes Außenseiterdasein fristet, die aber dieses Weingut konsequent bei all ihren Cuvées verwendet: eine persönliche Note dieses Weingutes, das Uwe Lorenz bereits persönlich besucht hat und von dem er deshalb so begeisternd erzählen konnte. Die Weine dieses Weingutes gehören zweifellos zu seinen persönlichen Favoriten.

Nicht unerwähnt bleiben sollte noch ein 1996er Rioja Reserva Tinto der Bodegas Ugarte (Martin Cendoya): Handlese, Stahltank und anschließend 24 Monate Barriqueausbau, bestehend aus 80% Tempranillo und 20% Garnacha, Mazuelo und Graciano; Durchschnittsalter der Reben: 80 Jahre! - und kommt daher mit einer Wucht wie ein Torre Muga oder ein Baron Chirel - nur viel preiswerter!

Als Überraschung schließlich ein Wein aus 100% Petit Verdot (2001er) mit der Bezeichnung "Gourmandise" vom Weingut Château La Condamine Bertrand, Paulhan, Vin de Pays d'Oc, mit dem eindrucksvoll nachgewiesen wurde, welche schöne Weine aus dieser Rebsorte auch reinsortig gemacht werden können. Nur schade, daß die Winzer - wegen der schwierigen und aufwendigen Pflege dieser Sorte und des aufgrund ihrer Empfindlichkeit im allgemeinen sehr geringen Ertrags - an dieser Rebsorte kein sehr großes Interesse haben.

Als schönen Abschluß brachte Uwe Lorenz einen Muscat de Rivesalt von Dom Brial, Baixas, zur Verkostung (270g Restzucker bei 8,3g Säure),

zu dem wir uns gerne noch ein Stück Blauschimmelkäse gewünscht hätten (z.B. einen salzigen Roquefort o.ä.), was aber andererseits den Rahmen einer solchen Probe gesprengt hätte. Dies bleibt daher als Anregung für jeden im Raum stehen.

Schließlich noch der Hinweis, daß Uwe Lorenz für das Dellbrücker Weinhaus sowohl einen Hauswein erzeugen läßt (Weißburgunder von der Nahe) wie auch eine Sekthausmarke, bei denen er wesentlichen Einfluß auf die Vinifizierung nimmt.

Wir hoffen im übrigen gerne auf die Wiederholung einer solch interessanten und informativen Probe.

Verfasser: Wolfgang Klug

Luigi Simeoni - Ein Einzer aus dem Veneto / Bardolino zu Gast (05.06.2003)

Luigi Simeoni, ein junger dynamischer Winzer aus Affi - Verona hoch oben über dem Gardasee, präsentierte neben seinen eigenen Produkten auch Weine der Weingüter Monte Saline und Ca' del' Ora.

Von den Weinen aus den Jahrgängen 2000-01-02 , waren es vor allem die Rotweine die an diesem doch sehr warmen Sommerabend überzeugen konnten. Vor allem der Bardolino Superiore Classico 2001 vom Weingut Ca' del' Ora , sowie der 2000er Rosso delle Venezie von Monte Saline und der Costoli ein IGT von La Bacosfera wurden mit durchschnittlich 15,0/ 20 hoch gepunktet.

Luigi Simeoni, der vor allem mit naturnahen Weinbau auf dem traditions-reichen Weingut La Bacosfera überzeugen will, setzt wie seine beiden Kollegen ausschließlich auf Qualität. Luigi S. verstand es an diesem Abend, nicht nur seine und die Weine seiner Kollegen zu präsentieren, sondern auch die Sehenswürdigkeiten des Veneto in seine Ausführungen mit einzubeziehen. Alles in allem ein gelungener Abend - herzlichen Dank Herr Simeoni.

Für alle die mehr über dieses Weingut wissen wollen: www.labacosfera.com

Marketing-Preis-Verleihung - Mosel (14.06.2003)

Gut gelaunte Mitglieder der Weinbruderschaft zu Köln e. V. hatten sich schon lange auf die Reise an die Mosel gefreut. Die Anreise klappte so gut, daß es sogar noch eine Zeitreserve gab, die es den Reisenden erlaubte, einen Zwischenstopp in der gewaltigen Benediktiner Abtei "Maria Laach", zum Wahrnehmen der stimmungsvollen Atmosphäre, zu nutzen. Doch die Vorfreude auf das Moseltal wurde immer größer.

Endlich war der Flugplatz Koblenz/Winningen, rund 180 Meter über dem lieblichen Tal erreicht. Dort erwartete die Gruppe an einem neu eingerichteten Aussichtspunkt das üppige Frühstück und eine tolle Sektprobe des 3. Marketing-Preis-Trägers-Weingut Rainer Fries. Durch die liebevoller Mühe der Familie Fries wurde das Frühstück zum 2. Höhepunkt des Tages, der aber sehr schnell noch "getoppt", wurde, denn ein "Bodensee-Porsche" - namens ALLGAIER, eine längst verschwundene Traktoren-marke mit Selbstzünder der 50er Jahre, zog einen behaglichen Panorama-Anhänger der die Gruppe durch die atemberaubende Landschaft der Steil- und Steilstlagen mit den Trockenmauern-Terrassen des Röttgen, einer der sensationellsten Lagen des gesamten Moseltals, hautnahe an den Abhängen auf schmalen Straßen führte. Nur noch der Calmont und der benachbarte Uhlen können die Sonnen-strahlungen mit mehr Intensität übertreffen.

Die Fahrt durch das festlich geschmückte Winningen rundete das Erlebnis insgesamt ab. Wir danken der Familie Fries, daß wir dies erleben durften. Die anschließende Weinprobe und die Verleihung des Marketing-Preis im würdigen Rahmen an Rainer Fries war für alle Beteiligten ein schönes Erlebnis.

Aber es ging gleich weiter, denn ein langer Freund und Begleiter der Arbeit der Weinbruderschaft, Herr Gerd Knebel, Redakteur der "Winzerzeitung" und "Connaissance" der Mosel, wie kaum ein anderer erhielt vom Bruderschaftsmeister Harald R. Schlechter die Ehrenmitgliedschaft der Weinbruderschaft angetragen. Damit reiht er sich in die Liste der Weinprominenz von Professor Dr. Helmut Arntz, dem deutschen "Sektpapst" bis zum Amin Diel, den schöpferischen Gault Millau-Chefredakteur oder Pit Falkenstein, dem moselfreundlichen Autor ein. Der bekannte Kölner Ex-Regierungspräsident Dr. Franz - Josef Antwerpes war eines der ersten Ehrenmitglieder, der Weinbruderschaft.

Die Fahrt nach Leiwen nutzten viele Teilnehmer zu einer kleinen "Augenpflege", denn es goß in Strömen vom Himmel, der seine Pforten aber bei Föhren schloß und den Blick auf die sonnige Verbandsgemeinde Schweich erlaubte, von deren Bürgermeister Bieber die Truppe ganz herzlich empfangen wurde. Er hatte sich dann



ganz spontan bereit erklärt, im kommenden Jahr, die größte weinbautreibende Gemeinde von Mosel-Saar-Ruwer in Köln in angemessener Weise zu präsentieren.

Im wunderschönen historischen Weinmuseum von Leiwen erhielt der "Jungwinzer" Stefan Blees vom Weingut Blees-Ferber den Marketing-Preis der Weinbruderschaft zu Köln, unter großem Beifall der zahlreichen geladenen Gäste überreicht. Das Wetter meinte es gut, denn es war der Gruppe vergönnt, einen Lauf durch die Trittenheimer und Leiwener Apotheke zu starten, der durch die starke Sonneneinstrahlung fast zur Anstrengung ausartete. Der Besuch im vordergründig "kleinen" Weingut des engagierten Winzers Stefan Blees überraschte alle Teilnehmer, denn die technische Ausstattung und die auffallend saubere und akkurate Arbeitsweise des "Jungsters" läßt auf weitere Erfolge seiner Arbeit nicht nur hoffen, sondern konkret erwarten.

Stunden später als geplant, verließ die Kölner Delegation voller neuer Eindrücke Leiwen und seine neu gewonnenen Freunde. Sicherlich für alle Beteiligten eine aufschlußreiche Erfahrung, daß es auch im Bereich der "Kleinen" ganz Feine gibt. Diese durften wir an diesem Tage besuchen. Wir bedanken uns für die wirklich hervorragende Betreuung und waren glücklich diesen Tag erleben zu dürfen. Also, es gibt wirkliche "Weinerlebnisse" an der Mosel.

Verfasser: Harald R. Schlechter





2. Teil der Jahreshauptversammlung (26.06.2003)

Auf der Jahreshauptversammlung am 26. Juni hat die Bruderschaft einen neuen Vorstand gewählt:

- Vorsitzender und Bruderschaftsmeister: Dr. Dieter Ockelmann, Köln
- 1. Stellvertreter: Wilfried Schmitz, Bergisch-Gladbach
- 2. Stellvertreter: Klaus Storsberg, Solingen

Außerdem gehören dem neuen Vorstand die Herren Axel Daub (Kellermeister), Helmut Dippold, Wolfgang Klug und Paul Mangasser (Schatzmeister) an.

Weinbruder Ceca Madzarevic präsentierte Weine aus Serbien-Montenegro und Slowenien (10.07.2003)

Nach unserer Istrien - Probe im März konnten wir diesmal Weine der nördlichen und südlichen Nachbarn Kroatiens probieren. Auch hier sind die Rebsorten stark durch die Österreich-Ungarische Monarchie beeinflusst. Wie in den ehemals österreichischen angrenzenden Gebieten Friaul und Steiermark werden hier Rebula (= Ribolla, Laski Rizling (= Welschriesling) Furlanski Tokai (=Tocai friulani), aber auch internationale Sorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay sowie autochtone Sorten wie Kras Teran und Vranac angebaut.

Die Probe begann mit einem Rebula der Genossenschaft Vipava, dann folgten drei Welschrieslinge aus der slowenischen Küstenregion von Vipava, aus der serbischen Fruska Gora vom Versuchsgut Vinum und aus der slowenischen Steiermark von Valhuber. Die beiden ersten zeigten Frische, dem Wein von Valhuber merkte man leider das Alter an. Ein Tamnjanika (Gelber Muskateller) vom Weingut Minic überraschte die Teilnehmer, da fast alle mit einem süßen Wein gerechnet hatten. Leider fehlte die klare Frucht. Dann steigerten sich die Weine: ein sauberer, klarer Furlanski Tocai vom Weingut Bjana, dann der am höchsten gewertete Weißwein, ein Sipon (Furmint) vom Weingut Kupljen aus dem slowenischen Drava-Tal, und ein im Barrique ausgebauter Rebula vom Weingut Movia. Hier störte viele Teilnehmer, daß der Wein trotz seiner dichten Struktur noch sehr holzlastig war.

Bei den Rotweinen zeigte der Cabernet aus Montenegro, daß das dortige Kombinat einen sauberen Rotwein herstellen kann. Der für Slowenien autochtone Kras Teran war sehr blaubeer-fruchtig, aber mit einer ungewohnten Säure behaftet, die bei vielen Teilnehmern zu einer Abwertung führte. Die beiden Weine aus der autochtonen Vranac-Rebe waren deutlich trinkbarer, pflaumig mit deutlich weicherer Säure. Der Vranac aus dem Montenegro zeigte die weichste Säure, aber auch den buttrigen Beiton eines wahrscheinlich nicht optimal verlaufenen malolaktischen Säureabbaus. Nicht ganz unerwartet wurde der 94'er Merlot von Movia der eindeutige Höhepunkt der Probe: ein dicht strukturierter Wein aus dem Barrique, der jetzt seinen Höhepunkt erreicht hat und nur noch zarte Holzöne aufweist.

Die an das Friaul und an die Südsteiermark angrenzenden Gebiete Sloweniens präsentierten eindeutig die besseren Weine, aber auch die anderen Gebiete zeigen, daß nicht umsonst seit der Römerzeit hier Wein angebaut wird und mit moderner Kellertechnik saubere Weine erzeugt werden können. Weinbruder Madzarevic hatte für die Zusammenstellung der Probe keine Mühe gescheut, und auch Weine in seiner Heimat zu besorgen, für die in Deutschland noch keine Importeur vorhanden ist. Für alle war es ein kleiner Einblick in die Weinwelt auf dem Balkan.

Verfasser: Dr.Dieter Ockelmann

Weinprobe "Spitzen der Südpfalz" (14.08.03)

Unsere Weinbrüder Walter Wrischnig und Wilfried Schmitz unternahmen eine Expedition zu den 16. Weintagen der südlichen Weinstrasse um den (bezahlbaren) Spitzenweinen der Südpfalz auf die Spur zu kommen. Am Freitag, dem 20 Juni fanden wir dann dank der hervorragenden Ortskenntnisse des altgedienten Pfalzexpeditionskämpen Walter Wrischnig auf Antrieb das historische "Frank Loebbscher Haus" und stürzten uns in das noch erträgliche Gewühl. Um der Fülle Herr zu werden, konzentrierten wir uns auf die Spitzensorte der Gegend der SÜW, den Weißburgunder.

Wir entschieden uns für 4 Güter mit einem Schwerpunkt auf Spätlesen:

- Kleinmann, Birkweiler
- Münzberg, Godramstein
- K.Pfaffmann, Walsheim
- Ullrichshof, Maikammer

Nach der Vorauswahl am Freitag probierten wir unsere Favoriten am Samstag noch einmal. Dabei fanden wir auch noch ein paar schöne Chardonnays und Rieslinge, die unsere Weißburgunder umrahmen sollten.

Vorab zur Probe :

Für unsere Verhältnisse wurde relativ hoch gepunktet. Dennoch waren große Unterschiede in der Bewertung der einzelnen Weine zu verzeichnen. Bei einem Riesling waren es 4,5 und bei einem Barriquewein sogar 5 Punkte Unterschied, wobei letzteres ein Phänomen ist, das regelmäßig auftritt. Barrique mag man oder auch nicht. Dennoch: Mit einer von 14,9 im Schnitt, wobei die Spannweite von 13,76 bis 15,63 ging, spiegelte sie die hohe Qualität dieser Wein wieder.

Zu den Weinen:
Da erste Paar waren 2 Weißburgunder Kabinett von Kleinmann bzw. Münzberg, beides wohl aus Spätlesemosten, aber mit einem angenehm niedrigen Alkoholgehalt. Beide sauber im Edelstahl ausgebaut. Das Quartett der Spätlesen zeigte, was Weißburgunder in der Pfalz hergeben können.. Hier wurde mehrfach 15,0, 16,0, 16,5 und einmal - bei der wuchtigen Spätlese von Kleinmann mit 14 % Alkohol - sogar 17,0 gewertet. Ich kann mich nicht entsinnen, wann das bei uns für trockene Weine einmal vorgekommen ist. Aber vorsichtiger punktende Weinbrüder ließen hier die Bäume für die Durchschnittswertung nicht in den Himmel wachsen. Die schon erwähnte Spätlese von Kleinmann wurde dann in der Endwertung auch als der beste trockene Wein gewertet, obwohl dem Chronist, dem dieser Wein bei den Weintagen auch sofort ans Herz gewachsen war, vermeinte eine gewisse Alkohollastigkeit festzustellen. Vielleicht sollte man an das Ende einer solchen Probe keine liebliche Rieslaner-Auslese stellen. Die hat diesen Wein auf Platz 2 der Probe verdrängt.

Im folgenden Paar stellten wir mit 2 Weißburgunder Spätlesen von Dr. Wehrheim zwei Terroirweine vor: Einen vom Muschelkalk und seinen Partner vom Buntsandstein. Auch hier Einzelwertungen von 16,0 und 16,5 Punkten. In der Endabrechnung lag der Weißburgunder vom Muschelkalk, der durch die Säure und Frucht etwas pikanter als der fülligere, mildere Wein vom Buntsandstein war auf Platz 2 und der andere Wehrheim-Wein auf Platz 3 bei den trockenen Weinen.

In der nächsten Gruppe probierten wir Chardonnays. Uns reizte es, die Unterschied zum Weißburgunder herauszuschmecken, auch vielleicht eine Antwort zur immer noch nicht verstummten Diskussion zu finden, ob Chardonnay in Deutschland sein muss oder ob er nur eine interessante Ergänzungssorte ist. Letzteres kann man sicherlich bejahen. Dazu kamen die unterschiedlichen Ausbauarten. Der erst Chardonnay von Pfaffmann wurde nur im Edelstahl, der zweite von Kleinmann zu 2/3 im Edelstahl und 1/3 im neuen Barrique ausgebaut und der dritte von Münzberg im neuen Holzfass von 600-700 Liter vergoren und 6 Monate ausgebaut. Am letzten Wein schieden sich die Geister, wie bei uns üblich in die der Barriquefreunde und die der - Feinde. Zuviel Holz, bzw. noch nicht gut eingebunden wurde mit 6 Wertungen zwischen 11,5 und 12,5 dokumentiert, dagegen honorierten die Fans des Barriqueausbaus den Wein mit 5 Wertungen zw. 15,5 und 16,0 und mit 7 Wertungen zw. 14,0 und 14,5.

Als Kontrastprogramm kam dann das Pärchen mit den Rieslingen. Es war nicht leicht von all dem weißburgunder- und chardonnaytypischen Schmelz zum fruchtigen, säurebetonten Riesling zu finden. Es war uns aber wichtig zu zeigen, dass auch an der südlichen Weinstraße Rieslinge von Format wachsen, nicht nur in der Mittelhaardt. Der Riesling vom Ullrichshof konnte dennoch bestehen, wurde aber durch die Reihenfolge etwas unter Wert geschlagen. Es handelte sich um den im aktuellen Riesling -Erzeugerpreis von Pro-Riesling und Vinum mit 16,0 Punkten mit einigen anderen als die am höchsten bewertete deutsche Spätlese. Diese Punkte bekam er auch in unserer Probe mehrfach. Der Schnitt lag jedoch bei 14, 96 Punkten, ein für uns typisches Ergebnis. Die Riesling-Spätlese von Wehrheim aus dem Buntsandstein lag nur unwesentlich dahinter.

Als Abschluss probierten wir mit dem Rieslaner eine für die Pfalz exotische Rebsorte. Die Rieslaner-Auslese vom Ullrichshof, ein Wein dessen Trauben Anfang November 2000 gelesen wurde, zeigte, daß es auch in diesem Problemjahr sehr schöne Weine gab. Nach all den trockenen, z.T. sehr alkoholreichen Weinen, bildete er mit seiner fülligen Restsüße einen krönenden Abschluss, was zu einigen 17,0-Wertungen führte, ein Rarität in unseren Proben.

Zusammenfassend kann man sagen, dass der Weißburgunder sich von seiner besten Seite zeigte und sicherlich die interessanteste Rebsorte an der südlichen Weinstraße ist. Die zwei sehr schönen Rieslinge zeigten aber auch das Potential der Südpfalz bei dieser deutschen Paradesorte. Eine Vergleichsprobe von Rieslingen aus der Mittelhaardt und aus der Südpfalz wäre sicher einmal reizvoll.

Da wir versucht haben, das beste von einigen Spitzenwinzern vorzustellen, war es eine der hochwertigen Proben. Es ist sicher interessant, die Handschrift eines Winzers vom QbA bis zu den edelsüßen Weinen kennen zu lernen, aber solche Querschnitte zeigen das Potential eines Gebietes sicherlich besser. Beide Wege wollen wir in Zukunft weiter verfolgen. Bei den Punktungen war festzustellen, dass die einzelnen Bewertungsreihen der Weinbrüder in sich stimmig sind. Aber bei vielen besteht bis zuletzt offenbar die Hoffnung, dass noch was kommen könnte, was die Skala sprengen könnte und deshalb halten sie sich permanent mit der Punktzung zurück.

Verfasser: Wilfried Schmitz

Ergebnis der Probe

#	Jhg.	Bezeichnung	Preis [€]	Wertung	Bemerkung
---	------	-------------	-----------	---------	-----------

Weißburgunder Kabinett						
1	2002	Weißburgunder Kabinett trocken Johannes Kleinmann, Birkweiler A: 12,5 / RZ: 2,7 / S: 6,6	Birkweiler Mandelberg	4,90	13,30	Ausgangsmostgew.: 91° / Extrakt: 24,5 / Lese: 31.10.02; Stahltank, 2 Monate Feinhefelager / Reinzuchthefer mit Gärkühlung / Muschelkalk
2	2002	Weißer Burgunder Kabinett Trocken Weingut Münzberg, LD.-Godramstein A: 12,0 / RZ: 3,5 / S: 6,8		5,00	13,26	Godramsteiner Münzberg, Keuper / Mergel Edelstahl
Weißburgunder Spätlese						
3	2001	Weißer Burgunder Spätlese Trocken Weingut Münzberg. LD.-Godramstein A: 12,7 / RZ: 4,7 / S: 7,1		8,00	13,76	Godramsteiner Münzberg Keuper / Mergel Edelstahl
4	2002	Weißburgunder Spätlese trocken Karl Pfaffmann, Walsheim A: 13,0 / RZ: 7,6 / S: 7,3	Knöringer Hohenrain "Selection"	6,60	14,87	Ausgangsmostgew.: 95° / Stahltank / Reinzuchthefer 50 hl/ha / 1990 gepflanzt Weißburg.Pr. 20031.Platz Publikumsverostung.
5	2002	Weißburgunder Spl. Trocken Ullrichshof, Maikammer A: 13,5 / RZ: 5,5 / S: 6,9	Maikammerer Heiligenberg	6,00	14,72	Lese: Ende Okt. 02 Edelstahl / Lehm-Löss-Boden mit Kalkanteil
6	2002	Weißer Burgunder Spätlese trocken Johannes Kleinmann, Birkweiler A: 14,0 / RZ: 7,5 / S: 6,8	Birkweiler Mandelberg	7,50	15,41	Ausgangsmostgew.: 102° / Extrakt: 30,8 / Lese: 28.10.02 Stahltank, 2 Monate Feinhefelager / 8 Wo. Gärung mit Gärkühlung / Muschelkalk
Terroir / Weißburgunder						
7	2002	Weißburgunder Spätlese trocken Dr. Wehrheim, Birkweiler A: 13,2 / RZ: 1,2 / S: 6,5	vom Muschelkalk	9,00	15,17	Terroirwei / Grüne Stachelbeere+Mirabelle / fruchtbetont pikante Säure, ausgewogen verspielt komplexer mineralischer Wein
8	2002	Weißburgunder Spätlese trocken Dr. Wehrheim, Birkweiler A: 13,20/ RZ: 2,3 / S: 5,0	vom Buntsandstein	8,80	14,89	fülliger, milder Wein mit weicher Säure Marzipan, Honigmelone
Chardonnay						
9	2002	Chardonnay Spätlese trocken Karl Pfaffmann, Walsheim A: 13,0 / RZ: 7,7 / S: 8,0	Walsheimer Silberberg	5,90	14,41	Ausgangsmostgew.: 94° / 60 hl/ha / 1995 bestockt Stahltank / Reinzuchthefer kontrolliert gekühlte Gärung Kalkanteil / 100 % Chardonnay
10	2003	Chardonnay Spätlese trocken Johannes Kleinmann, Birweiler A: 13,5 / RZ: 6,8 / S: 7,2	Birkweiler Kastanienbusch	8,50	14,39	Ausgangsmostgew.: 100° / Extrakt 31,6 / lese: 29.10.02 2/3 Stahltank, 1/3 neues Barrique Reinzuchthefer mit Gärkühlung

11	2001	Chardonnay Spätlese trocken Weingut Münzberg, LD.-Godramstein A: 13,4 / RZ: 1,4 / S: 6,5		11,00	13,52	Godramsteiner Münzberg Keuper/Mergel im neuen Holzfass 600-700L vergoren + 6 Mon.ausgeb.
Riesling						
12	2002	Riesling Spätlese trocken Ullrichshof, Maikammer A: 12,5 / RZ: 6,0 / S: 8,3	Gimmeldinger Kapellenberg	5,50	14,24	Lese: Ende Okt.2002 Edelstahl / sandiger Lehm, mineralisch Pro Riesling/Vinum: Beste Trockene Spätlese
13	2002	Riesling Spätlese trocken Dr.Wehrheim, Birkweiler A: 12,4 / RZ: 6,9 / S: 8,3	vom Buntsandstein	9,00	14,07	feine kompakte Nase nach exotischen Früchten Aprikose, Pfirsich, Pampelmuse
Digestiv						
14		Rieslaner Auslese (0,5L) Ullrichshof, Maikammer A: 10,0 / RZ: 53,0 / S: 8,5		6,20	15,63	Lese: Anf. Nov Edelstahl / kräftigere Boden / Mineralisch

Die Weinbruderschaft der Pfalz zu Gast bei der Weinbruderschaft zu Köln (18.09.03)

Diese Probe hat eine kleine Vorgeschichte:

Der neue Vorstand hatte nichts weiter als den Eintrag in unserem Jahresprogramm, dass der Vorsitzende der Weinbruderschaft der Pfalz versprochen haben sollte, im September eine kommentierte Weinprobe zu halten. Wir wussten weder den Namen des betreffenden Herren, noch eine Telefonnummer. Die Nummer des Ordenshauses in Neustadt war wenig ergiebig, da nie jemand abnahm. Über den Komtur der Komturei Nürnberg bekamen wir heraus, dass seit 2002 Dr. Fritz Schumann der neue Ordensmeister sei. Aber auch ihn konnten wir telefonisch nicht erreichen, was nicht verwunderlich war, da er auf einer Weinreise in Portugal war. Über den Secretarius kamen wir dann weiter und konnten Dr. Schumann frisch aus dem Urlaub zurück endlich kontaktieren. Auch er hatte nur einen kleinen Vermerk in seinem Kalender, dass er an diesem Tag in Köln sein wollte. Das Beste war, dass er zu seiner Zusage stehen wollte.

Dann ging alles sehr schnell. Er besprach unseren Wunsch, Weine aus der Südpfalz zu probieren mit seinem Ordenskellermeister und der fand noch einige Flaschen aus der 38. Großen Pfalzweinprobe vom 12. Oktober 2002, die unter dem Motto stand "Interessante Weine aus interessanten Lagen", insgesamt 11 Proben. WB Wolfgang Klug holte sie in Landau ab und ergänzte sie mit 3 weiteren Weinen, die aber aus der Mittelhaardt stammten.

Vor der Probe konnte ich mich beim Abendessen (in einem Biergarten!) mit Dr. Schumann unterhalten, der sich als sehr humorvoller Weinfachmann, und das im weiten Sinne entpuppte. Mit dem Raum Köln fühlt er sich durch sein Studium der Landwirtschaft in Bonn verbunden und er hatte an dem Tag schon eine kleine kulturelle Expedition durch Köln hinter sich und zeigte sich geschichtlich sehr bewandert. Was Wunder, denn er ist so nebenher Vorsitzender der Gesellschaft für die Geschichte des Weines, der ich auch seit vielen Jahren angehöre, aber eigentlich passiv nur die Schriften erhalte, in meinen Bücherschrank stelle und gelegentlich sogar lese. Er berichtete von seinem Lieblingsprojekt, der Römervilla, oder genauer dem römischen Weingut "Weilberg" bei Bad Dürkheim-Ungstein, wo man die römische Art der Weinbereitung studieren kann und als Ergebnis der Forschungen, gelegentlich wieder aufleben lässt.

Doch genug der langen Vorrede.

Eine relativ kleine Gruppe fand sich zur Probe ein. Dr. Schumann, als Ordensmeister einer Weinbruderschaft mit ca. 1000 Mitgliedern ist wöchentlich sog. Montagsrunden" im Ordenshaus mit ca. 50 Teilnehmern gewohnt. Aber er nahm die kleine Weinrunde mit Fassung. Nicht ganz einverstanden war er über unsere Probenliste. Wir hatten seine uns zugesandte Liste auf den Kopf gestellt und routinemäßig die Rotweine an den Schluss gestellt. Er hatte schon den Verdacht, dass das bei den furiosen Höhepunkten zum Schluss der Weißweine mit Auslese, Eiswein und Trockenbeerenauslese etwas schwierig werden könnte. Sein Kommentar: "Wir sind ja alles Profis" stellte sich im nachhinein als nicht so ganz zutreffend heraus. Nicht nur der Chronist hatte so seine Probleme nach der Tba einen trocken Regent QBA richtig zu bewerten.

Bei den Weinen fanden wir 2 Weingüter wieder, die wir schon in unserer Südpfalzprobe im August dabei hatten, Karl Pfaffmann und Dr. Wehrheim, von dem wir jetzt den Jahrgang 2001 seines Weißburgunder aus dem Muschelkalk probieren konnten. Er erzielte eine ähnlich hohe Wertung wie der 2002er im August. Als eine Art Kuriosität war ein Ortega Beerenauslese, halbtrocken mit sage und schreibe 17,5 % Alkohol dabei. Wir waren uns einig, dass es interessant war, so etwas zu probieren, aber man einen derartigen Weintyp den Produzenten von Sherry und Co. Überlassen sollten. Mit 2 Weinen vom Schweigener Sonnenberg, der in Frankreich im "Sequesterland" gewachsen war, haben wir schon unsere "Grenzprobe" vom Dezember etwas vorweg genommen.

Dr. Schumann wollte jeden einzelnen Wein im Glase kommentieren, aber einige Weinbrüder bestanden darauf, unbeeinflusst ihre Punktwertung abgeben zu können, was den Ablauf störte und die Probe in die Länge zog, so dass schon vor Probenende einige WB uns wg. Zugabfahrten verlassen mussten. Wir hoffen, dass sich Dr. Schumann trotzdem bei uns wohlfühlt hat. Seine profunden Weinbeschreibungen, humorvoll vorgetragen, haben uns jedenfalls sehr gefallen.

Verfasser: Wilfried Schmitz

Ergebnis der Probe

Jahrgang	Bezeichnung	Alkohol [%]	Wertung
2001	Musbacher Eselshaut, Riesling Spätlese trocken Weingut Karl Dennhardt, Neust.-Musbach	12,5%	13,94
2002	Neustadter Pfaffengrund, Weißburgunder&Chardonnay Kabinett trocken Weingut Kreisekmaier, Neust. Lachen	11,5%	13,38
2001	Weißburgunder Spätlese trocken vom Muschelkalk Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler	13,5%	14,53
2002	Weißburgunder trocken Herrenhof Selection "S" Wein-u. Sektgut Elmar Schmitzer, Eschbach	13,5%	13,74
2002	Spätburgunder Weißherbst trocken (Weiß gekeltert) Weingut A.Christmann, Gimmeldingen	12,0%	14,71
2001	Burrweiler Schäwer Riesling Spätlese (mild) Weingut Herbert Meßmer, Burrweiler	8,0%	14,24
1998	Walsheimer Silberberg, Riesling Auslese Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim	12,0%	14,12
1999	Nußdorfer Kirchenstück Ortega Beerenauslese halbtrocken, "Signum" Weingut Eugen Wambsganss, Landau-Nußdorf	17,5%	14,53
1999	Essinger Rossberg Riesling Eiswein	7,0%	15,76

	Weingut Winfried Frey&Söhne, Essingen		
1999	Venninger Doktor Ortega Trockenbeerenauslese Weingut Thomas Hund, Venningen	10,0%	16,56
2001	Siebeldinger Mönchspfad Regent Rotwein trocken Institut für Rebenzüchtung, Geilweilerhof, Siebeldingen	12,5%	12,91
2001	Schweigener Sonnenberg Spätburgunder Rotwein trocken, QbA Weingut Gnägy, Schweigen-Rechtenbach	13,0%	12,97
2000	Schweigener Sonnenberg Spätburgunder Rotwein trocken Weingut Bernhart, Schweigen-Rechtenbach	13,0%	13,87
o.Jhg.	Nussdorfer Bischofskreuz Cuvee 1200 Rotwein trocken im Barrique gereift Qualitätsweinbauvereinigung Nussdorf	13,0%	15,37

"Rebeneltern und ihre Kinder - Züchtung, Wissenschaft und Wein" (16.10.03)

Referat und Weinprobe mit Frau Dr. Margit Harst, ein Höhepunkt im Veranstaltungsreigen des Jahres 2003

Frau Dr. Harst, vom Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof, hat mit Ihrem Referat die Teilnehmer ebenso begeistert wie mit der Weinprobe, bei der es ebenfalls ausschließlich um Neuzüchtungen ging.

Frau Harst, ging zunächst auf die Gefahren im Weinbau durch Pilzkrankheiten, tierische Schädlinge, Viren/Bakterien und die witterungsbedingten Einflüsse ein und erläuterte dann Sinn und Zweck der Rebenzüchtung.

Neben der zwingend erforderlichen Senkung der Produktionskosten geht es auch um die Verbesserung des Umweltschutzes im Weinbau. Dies wird heute möglich durch die Entwicklung neuer Sorten durch klassische Züchtung wie z.B. Regent und morgen durch die Einsatz der Biotechnologie z.B. beim Riesling. Das Ziel ist die mehltresistente Rebe.

Näheres dazu finden Sie unter dem beigefügten offiziellen Text des Institutes, "Rebenzüchtung zur Verbesserung von Qualität und Resistenz" (siehe unten), sowie unter www.bafz.de.

Frau Dr. Harst kennt die Probleme der Winzer durch den direkten Bezug zur Praxis; sie bewirtschaftet mit Ihrem Mann, dem Winzer Holger Wambsganß, in Walsheim bei Landau ein kleines Weingut (www.wambsganss-harst.de).

Im weiteren Verlauf Ihrer Ausführungen ging Frau Harst dann auf den Ablauf der Züchtung von der Auswahl der "Eltern zur Kreuzung" bis zur Eintragung in die Sortenliste nach einer ca. 30-jährigen Entwicklungsarbeit ein. Sie verdeutlichte dies am Beispiel der sehr erfolgreichen Entwicklung der Rebsorte Regent. Mit dieser Rebsorte ist es erstmalig gelungen, eine Rotweinsorte zu züchten,



Frau Dr. Harst vom Institut für Rebenzüchtung mit Ehemann Holger Wambsganß, Winzer

die sowohl Resistenz als auch Qualität in sich vereinigt.

Obwohl die Veranstaltung bis dahin "trocken" blieb (es gab nur Wasser), kam es zu keiner Beschwerde beim Kellermeister. Hätte Frau Dr. Harst noch weiter über das Thema referiert, hätten einige Weinbrüder sogar die nachfolgende Probe vergessen. Bei der Weinprobe wurden 8 Weine aus der Mikrofinanzierung des Versuchsweinkellers - reine Versuchsweine - mit Neuzüchtungen im Vergleich zu Standardsorten/alten etablierten Neuzüchtungen vorgestellt. Hinzu kamen drei Weine von Neuzüchtungen aus dem Wirtschaftskeller des Instituts, die für den Verkauf normal ausgebaut wurden, sowie zwei Regent - Weine von Winzern zum Vergleich der Institutsweine mit der Weinbaupraxis.

Auch bei der Probe ist es der Moderatorin gelungen, allen Teilnehmern weiteres Wissen über Neuzüchtungen zu vermitteln und einen optimalen Überblick zu den einzelnen Entwicklungsstufen bei Neuzüchtungen zu vermitteln. Die Teilnehmer haben an diesem Abend viel dazu gelernt und freuen sich schon jetzt auf den für das kommende Jahr geplanten Besuch auf dem Geilweilerhof im Rahmen der Weinkulturreise in die Pfalz.

Wir danken der Referentin/Moderatorin und der Leitung vom Geilweilerhof, für diesen erlebnisreichen Abend.

Verfasser: Paul Mangasser



Frau Dr. Harst spricht über die Neuzüchtung Regent



Die Weinschwester und Brüder lauschen den Ausführungen der Moderatorin



Probenfolge

Lfd. Nr.	Herkunft	Jahrg.	Rebsorte	Abstammung	Lese-datum	Most-gew. [°Oe]	Most-säure [g/l]	Rest-Zucker [g/l]	Wein-säure [g/l]	zuckerfr. Extrakt [g/l]	vorh. Alk [g/l]
1	ZWK	2001	Domina	Portug. x Spätburgunder	11.10.01	79	9,0	5,0	4,4	23,9	98,8
2	ZWK	2001	GF.84-58-1233	Domina x Regent	17.09.02	79	8,4	6,5	4,9	24,5	96,9
3	ZWK	2002	GF.86-02-60	Regent x Lemberger	17.09.02	87	8,9	5,8	6,0	22,1	97,3
4	ZWK	2001	Regent	Diana x Chambourcin	01.10.01	80	9,1	5,4	5,1	25,6	92,7
5	WWK	2001	Regent	Diana x Chambourcin	09.10.01	74	7,8	4,6	4,9	22,2	97,9
6	Winzer	2001	Regent	Diana x Chambourcin	30.09.01	86		2,6	4,3	26,1	96,3
7	Winzer	2001	Regent	Diana x Chambourcin	24.09.01	94		1,9	4,4	27,5	119,5
8	ZWK	2002	Riesling		14.10.02	83	10,9	4,6	7,2	22,0	87,9

9	ZWK	2001	GF.84-27-285	Sirius x Vidal Blanc	05.10.01	76	7,4	9,2	5,8	19,2	93,0
10	ZWK	2002	GF.84-27-390	Sirius x Vidal Blanc	17.09.02	88	6,1	10,3	6	19,9	95,8
11	WWK	2002	Bacchus	Silv. x Riesling x MT	07.10.02	87	6,8	5,0	5,9	22,9	91,2
12	WWK	2002	GF GA -47 - 42	Bacchus x Seyval Blanc	25.09.02	92	7,0	4,6	6,1	22,8	96,8
13	ZWK	2002	GF.GA - 47 -42	Bacchus x Seyval Blanc	25.09.02	94	7	10,7	6,6	21,9	94,5

ZWK = Zuchtweinkeller; WWK = Wirtschaftsweinkeller

Rebenzüchtung zur Verbesserung von Qualität und Resistenz



**Bundesanstalt für Züchtungsforschung an Kulturpflanzen
Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof
76833 Siebeldingen**

Deutschland besitzt eines der nördlichsten Weinbaugebiete der Welt. Durch klimatisch angepasste Sorten und hervorragende Kellertechnologie in den Winzerbetrieben werden exzellente Weine produziert, die weltweit einen besonderen Stellenwert besitzen. In touristisch reizvollen Landschaften stellt der Weinbau die direkte oder indirekte Einkommensgrundlage für zahlreiche Familienbetriebe dar. Gemäß Stat. Jahrbuch betrug der Verkaufserlös 1999 für Most und Wein 2,2 Mrd. DM (zum Vergleich: Weizen 3,4 und Gerste 1,6 Mrd. DM).

Kreuzungszüchtung

Die Einschleppung von Reblaus und Mehltaukrankheiten (Echter und Falscher Mehltau) im vorigen Jahrhundert in den europäischen Weinbau war der Auslöser für die um 1880 in Frankreich und Mitte der 20er Jahre dieses Jahrhunderts auch in Deutschland einsetzende Resistenzzüchtung. Erste Erfolge stellten sich durch das Erschließen von Resistenzquellen in amerikanischen Wildreben schon relativ bald ein: Die Züchtung reblausresistenter Unterlagsorten führte zu einer bis heute befriedigenden Lösung der Reblausproblematik.

Dagegen erforderte die Züchtung von resistenten Keltertraubensorten größere Anstrengungen und mehr Zeit. Seit den Anfängen vergingen fast 120 Jahre bis 1995 und 1996 die ersten pilzresistenten Neuzüchtungen, die Weißweinsorte PHOENIX und die Rotweinsorte REGENT, klassifiziert, d. h. für

den Anbau zugelassen wurden. Mit ihnen stehen dem Winzer in bestimmten Anbaugebieten erste Rebsorten des Formenkreises *Vitis vinifera* mit hoher Feldresistenz gegen die beiden MehltauPilze sowie gegen den Grauschimmel zur Verfügung.

Prinzipien der Resistenzzüchtung

Alle in Europa beheimateten Rebsorten sind anfällig gegenüber den beiden Mehltaukrankheiten, so dass zur Sicherung der Ernte und der Qualität Pflanzenschutzmaßnahmen erforderlich sind. Verschiedene amerikanische und asiatische Wildarten besitzen jedoch sehr gute Pilzresistenz Eigenschaften. Durch Einkreuzung solcher Formen in unsere Kulturreben lassen sich neue Rebsorten mit hoher Resistenz entwickeln.

resistente Wildrebe

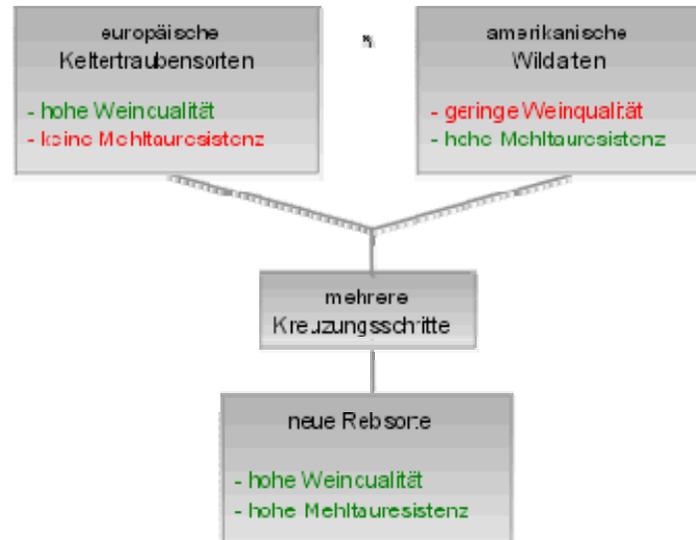


anfällige Kulturrebe



Kombination von Resistenz und Qualität

Leider haben die als Resistenzquellen genutzten Wildarten den Nachteil, dass sie eine schlechte Weinqualität liefern. Die züchterische Herausforderung ist daher, die gute Weinqualität unserer traditionellen Sorten mit der guten Resistenz der Wildarten zu kombinieren. Dazu sind mehrere Kreuzungsschritte erforderlich. Nachkommen mit hoher Resistenz und bereits verbesserter Weinqualität werden mit qualitativ hochwertigen Rebsorten weitergekreuzt. Nach mehreren Generationen kann so das Ziel der Kombination von Resistenz und Qualität erreicht werden. Die mehrfachen Kreuzungsschritte sowie die lange Generationsdauer der Rebe erklären, weshalb nach jahrzehntelanger Zuchtarbeit erst neuerdings qualitativ hochstehende und ausreichend resistente Rebsorten der Praxis zur Verfügung gestellt werden können.



REGENT - eine neue Rebsorte mit Resistenz und Qualität

Nach etwa 30-jähriger Entwicklungsarbeit ist es mit der Rebsorte REGENT erstmals gelungen eine Rotweinsorte zu züchten, die Resistenz und Qualität in sich vereinigt und deshalb nunmehr verstärkt in Deutschland angebaut wird. Seit 1996 ist der Anbau bis zum Jahr 2003 auf die beachtliche Fläche von ca. 1.200 ha angestiegen.

Geschichte der Rebsorte Regent	
1967	Kreuzung Diana (B) x Chambourcin (N)
1969	Auspflanzung im Sämlingsquartier
1972	Selektion des Einzelstockes
1973	Übernahme in Vorprüfung
1981	Übernahme in Zwischenprüfung
1985	Erstellung der ersten Versuchsanlage
1989	Anmeldung zum Sortenschutz und zur Eintragung in die Sortenliste
1994	Erteilung des Sortenschutzes
1995	Eintragung in die Sortenliste
1996	- Zulassung für Qualitätsweinproduktion - Erteilung des europäischen Sortenschutzes
Klassifizierung für	
1996	Rheinland-Pfalz
1997	Bade-Württemberg

1998	Hessen
1999	Unterfranken
2000	die anderen Anbaugebiete Bayerns und Sachsen-Anhalts

Im Vergleich zu den wichtigsten in Deutschland angebauten Rotwein-sorten sind die Erträge von REGENT im allgemeinen etwas niedriger. Allerdings ist dafür der Zuckergehalt in den Beeren vielfach deutlich höher, was eine wichtige Voraussetzung für eine gute Weinqualität ist.

Welche Vorteile bietet REGENT?

Für den Winzer bedeutet der Anbau von REGENT vor allem:

- Eine weitestgehende Einsparung der Pilzbekämpfung und damit eine Entlastung der Umwelt.
- Eventuelle Behandlungen sind, sofern überhaupt erforderlich, nicht mehr in dem Maße termingebunden.
- Selteneres Befahren der Rebzeilen mit schweren Maschinen mindert die Gefahr der Bodenverdichtung.
- Die Einsparung von Pflanzenschutzmitteln, Maschinenkraftstoff und Arbeitszeit führt zu geringeren Produktionskosten.



Den Weinliebhaber erwarten Weine,

- die qualitativ hochwertig sind,
- die typischerweise einen kräftigen, ausdrucksvollen Geschmack mit einem feinen Aroma kombiniert haben,
- deren Gerbstoffe und Farbintensität an qualitätsbetonte südländische Rotweine erinnern,
- deren Genuss dazu beiträgt, einen verstärkten naturnahen Weinbau in Deutschland zu ermöglichen.

Anschrift:

Geilweilerhof

76833

Tel.:

Fax:

E-Mail:

Internet: <http://www.bafz.de/siebeldingen>

(06345)

(06345)

Siebeldingen

41-114

919050

irz@bafz.de

WB Christian Beyer präsentiert Weine aus Sachsen (13.11.03)

Sachsen, das - noch kleinste Weinbaugebiet Deutschlands- ist gleichzeitig auch das nördöstlichste Weinbaugebiet. Durch die östliche Lage überwiegt kontinentales Klima mit heißen Sommer und kalten Wintern. Die mittlere Jahrestemperatur liegt mit 9,1°C recht hoch, durch Spätfröste im April bis Mai kommt es aber in vielen Lagen oft zu deutlichen Frostschäden.

Weinbruder Christian Beyer hatte uns anlässlich seines runden Geburtstags eine Sachsenprobe zusammengestellt, die er selbst vor Ort ausgesucht hat. So hatte er die Gelegenheit einige Vorurteile über sächsische Weine auszuräumen.

Zur Einstimmung gab es mit dem Schloß Wackerbarth Cuvee einen sauberen ordentlichen Sekt. Ein 2000'er Müller Thurgau Qualitätswein von der Seußlitzer Heinrichsburg stand für die in Sachsen meist angebaute Rebsorte. Leider war dieser Wein schon zu alt, es fehlte Frucht, Frische und Klarheit.

Der 2002'er Goldriesling - eine fast nur noch in Sachsen vorhandene alte "Neu-züchtung" aus Riesling x Courtillier Musqué Précoce - von Schloß Proschwitz dagegen zeigte sich als interessante, lokale Spezialität, ebenso wie sich der Elbling als typischer, sauberer Vertreter dieser Rebsorte präsentierte.

Der Riesling wurde durch zwei trockene Spätlesen vertreten. Ein typischer frischer 2002'er Riesling Meißner Kapitelberg vom Weingut Klaus Zimmerling und der 2000'er Radebeuler Löbnitz von Schloß Wackerbarth, letzter mit wenig Riesling-typischer Frucht und eine sehr leichten Säure (malolaktischer Säureabbau?).

Die Burgundersorten begannen mit dem 2002'er Spätburgunder weiß "Illusion" vom Weingut Zimmerling, der trotz seiner Einstufung als Landwein eine dichte Frucht besaß und daher auch sehr hoch gewertet wurde.

Für die Weißburgunder kamen zwei Spätlesen, ein 2002'er Meißner Spargebirge vom Weingut Richter, wieder typischer, fruchtig und frisch und eine 2001'er Radebeuler Löbnitz vom Schloß



Weinbruder Christian Beyer mit seiner Gattin, die ihn bei seiner Geburtstagsprobe tatkräftig unterstützte

Wackerbarth. Auch hier fehlte die Klarheit und Frische, die Säure ist durch übertriebene Malolaktik kaum noch vorhanden, zeigt aber einen übertriebenen Milchsäureton.

Die drei Grauburgunder spalteten die Weinbrüder in Barrique-Gegner und Befürworter. Der "holzfreie" 2000'er Kabinett von Schloß Proschwitz wurde nur geringfügig schlechter als sein 2001'er Bruder, eine Barrique-gereifte Spätlese mit deutlichem Potential für die Zukunft. Punktsieger wurde der 2002'er Graue Burgunder "R", ein Landwein vom Weingut Zimmerling, der nur 4 Wochen (?) im Barrique gelegen hatte.

Ein 99'er Traminer vom Seußlitzer Herrenberg (Weingut Lehmann) zeigte wie der Müller-Thurgau Altersgebreden, zwar typisch in Bukett und Frucht, aber deutliche Alterstöne und einen leichten Korkfehler.

Als Abschluß zwei 2001'er Rotweine. Das Cuvee Wackerbarth aus Zweigelt, Lemberger und Dornfelder mit zartem Barriqueton und der Spätburgunder von Schloß Proschwitz , dicht und voll, mit stärkerem Barriqueton, der die Meinungen entzweite. Trotz allem ein Spätburgunder, der zeigt, daß auch in einer so nördlichen Lage mit entsprechender Sorgfalt ein ausgezeichneter Rotwein entstehen kann.

Zusammengefaßt kann man feststellen, daß Weinguter wie Schloß Proschwitz und auch kleinere Winzer wie Vinzens Richter und Klaus Zimmerling durchgängig saubere, klare und typische Weine erzeugen, die sich durch das hohe Engagement ihrer Erzeuger nicht vor dem Rest der Deutschen Weine zu verstecken brauchen. Schloß Wackerbarth als Großerzeuger und Lehmann dagegen konnten nicht überzeugen.



Weinbruder Ceca Madzarevic wurde im Rahmen dieser Veranstaltung für seine Probe vom 10. Juli geehrt.

Probenfolge und Punkung der Probe

#	Jahrgang		Preis [€]	Punkte
		Sekt		
		Schloss Wackerbarth - Cuvée Tradition, brut	11,49	12,66

		Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth, Radebeul A: 12 / RZ: 5,3 / S: 7,3		
		Müller-Thurgau		
1	2000	Seußlitzer Heinrichsburg, QbA Weingut Joachim Lehmann, Seußlitz A: 11	6,65	11,67
		Goldriesling		
2	2002	Goldriesling, QbA, trocken Weingut Schloss Proschwitz, Zadel über Meissen A: 12,5 / RZ: 2,3 / S: 7	8,50	13,59
		Elbling		
3	2001	Elbling, QbA, trocken Weingut Schloss Proschwitz, Zadel über Meissen A: 11 / RZ: 7,6 / S: 7,6	8,50	13,02
		Riesling		
4	2002	Meißner Kapitelberg, Spätlese, trocken Weingut Vincenz Richter, Meißen A: 10,7 / RZ: 8,0 / S: 8,6 / Mostgewicht 85 Ö	9,50	13,87
5	2000	Radebeuler Löbnitz, Spätlese, trocken Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth, Radebeul A: 12 / RZ: 3,7 / S: 5,5	9,75	13,74
		Spätburgunder - weiß		
6	2002	Spätburgunder weiß - Illusion, Landwein Weingut Klaus Zimmerling, Dresden-Pillnitz A: 12,5 Mostgewicht 94 Ö	11,00	14,24
		Weißburgunder		
7	2002	Meißner Spaargebirge, Spätlese, trocken Weingut Vincenz Richter, Meißen A: 11,6 / RZ: 9,1 / S: 5,9 / Mostgewicht: 86 Ö	9,90	14,09
8	2001	Radebeuler Löbnitz, Spätlese, trocken Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth, Radebeul A: 13,5 / RZ: 1,6 / S: 5,9	9,99	13,13
		Grauer Burgunder		

9	2000	Grauburgunder, Kabinett, trocken Weingut Schloss Proschwitz, Zadel über Meissen A: 12,5 / RZ: 4,3 / S: 7,9	10,50	13,65
10	2002	Grauer Burgunder 'R', Landwein, 4 W. im Barrique, trocken Weingut Klaus Zimmerling, Dresden-Pillnitz A: 13 Mostgewicht 93 Ö	11,00	14,13
11	2001	Grauburgunder, Spätlese, im Barrique gereift, trocken Weingut Schloss Proschwitz, Zadel über Meissen A: 13,5 / RZ: 2,1 / S: 6,6	14,00	13,98
		Traminer		
12	1999	Seußlitzer Heinrichsburg, Spätlese Weingut Joachim Lehmann, Seußlitz A: 12	8,90	12,18
		Rotweine		
13	2001	Cuvée Wackerbarth, trocken, im Barrique ausgebaut Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth, Radebeul A: 12,5 / RZ: 2 / S: 5,1	14,99	13,00
14	2001	Spätburgunder, QbA, im Barrique gereift, trocken Weingut Schloss Proschwitz, Zadel über Meissen A: 13,5 / RZ: 1,2 / S: 6,2	20,00	14,17

Die "Grenzprobe" - Weine aus Schweigen-Rechtenbach - SÜW (11.12.03)



Schweigen, die südlichste Weinbaugemeinde an der Deutschen Weinstrasse, kurz vor der französischen Grenze war mit seiner Einzellage **Sonnenberg** Thema an diesem Abend. Der Sonnenberg mit ca. 400 ha reicht im Norden von Oberrotterbach bis nach Wissembourg im Süden und bis Schweighofen im Osten, mit der Besonderheit das ca. 130 - 160 ha auf französischer Seite liegen. Viele Winzerbetriebe haben daher ihre Weinanbaufläche in Frankreich. Die Böden weisen ein sehr unterschiedliches Spektrum auf, von schweren Kalkböden bis hin zu leichten Lößböden. Zu finden sind hier vorwiegend die Burgunderweine. Die vorgestellten Weine zeigten daher auch sehr deutlich und sehr schön die Vielfalt des Terroirs Sonnenberg, aber auch eine sehr unterschiedliche Bewertung. Von 12 bis 16 Punkten reichte oft die Skala bei gleichen Weinen.

Der "Einstieg" vom Weingut Jülg war ein reintoniger Riesling, gefolgt von einem Muskateller. Danach wurden die Weißburgunder vom Weingut Jülg und Scheu gegenübergestellt. In der Linie "GS" des Weingutes Scheu sind seine besten Weine vinifiziert. Das Ergebnis ist auch ein sehr gelungener Wein, bei dem die Geruchs,- und die Geschmackspapillen gleichermaßen Ihre Freude finden mit einem abschließenden fruchtgeprägtem Abgang. Im Anschluss folgte einer Auxerrois Spätlese vom Weingut Bernhart ein Gewürztaminer aus der Linie "GS" des Weingutes Scheu. Der Auxerrois, eine Rebe aus der Burgunderlinie, war herrlich fruchtbetont mit einem schönen Abgang. Der Gewürztaminer und hier zeigt sich ganz deutlich die Nähe zu Frankreich und dem Elsass, im Norden der Pfalz so gut wie nicht anzutreffen, aber hier an der südlichen Weinstrasse ein starker Vertreter bei den Winzern und sehr gekonnt ausgebaut. Zu Recht auch mit einer Goldenen Kammerpreismünze ausgezeichnet.

Dann kam, nicht nur für mich, die Überraschung des Abends, ein Cuvee S.b., eine Auslese vom Weingut Gnägy. Ein Wein mit einem breiten Fächer an Geruchsaromen, von Holunder über Cassis bis hin zur Stachelbeere. Wie viele von uns dachten, halt ein typischer Sauvignon blanc. Jetzt aber kommt die Überraschung, das Cuvee besteht aus 85% Scheurebe und 15% Kerner, und der Name S.b. selbst steht nach Aussage des Winzers lediglich für Selection blanc.

Bis auf den Wein aus dem Weingut Scheu, der Riesling Auslese, kamen dann ein Chardonnay und drei Spätburgunder Weine aus dem Barrique Ausbau. Das Barrique, bewusst und mit Erfahrung vom Winzer eingesetzt, kann ganz tolle Weine erzeugen, kann aber auch nach Andrea März (profunder Kenner der italienischen Weinszene und Herausgeber der MERUM) nur zu "Biberweinen" führen, die ein Holzentzugsprogramm notwendig machen. Der Chardonnay vom Weingut Becker wie der Spätburgunder "S" aus der Premium Linie des Weingutes Bernhart waren stark vom Neuholz geprägt, mit Preisen von 15.00 € und 16.50€. Die letzten beiden Weine des Abends ein Spätburgunder vom Weingut Jülg und ein Cabernet-Merlot "S" vom Weingut

Bernhart, ab Hof schon ausverkauft, waren gelungene Vertreter barrique ausgebauter Weine mit leichten Vanillenoten in Mund und Nase. Insbesondere das Cuvee überraschte mit einer ausgewogenen Balance und einer guten Harmonie, ohne mit der oft gewohnten Dominanz des C.S.

Fazit: Eine gelungene Präsentation Schweigener Weine aus der Lage Sonnenberg, die Lust macht mehr davon zu erleben und zu erschmecken. So heißt es auch vortrefflich auf der Internetseite von Schweigen-Rechtenbach: ".....Schweigen-Rechtenbacher Winzer bauen Ihren Wein nicht nur mitten in Europa, sondern sie ernten auch "Europäischen Wein.".

Verfasser : Helmut Dippold

Probenfolge und Punkung der Probe

NR	JAHR	LAGE	QUAL	TRAUBE	SUE	ABFUELLER	PREIS	A	RZ	FS	PUNKT
1	2002	Schweigener Sonnenberg	Spätlese	Riesling	tr	Weingut Jülg	7,50	13,00	6,50	8,30	13,78
2	2002	Schweigener Sonnenberg	Kabinett	Gelber Muskateller	tr	Weingut Jülg	5,00	12,00	5,60	7,50	12,78
3	2002	Schweigener Sonnenberg "GS"	QbA	Weißburgunder	tr	Weingut Scheu	7,00	13,63	3,00	6,80	14,40
4	2002	Schweigener Sonnenberg	Spätlese	Weißburgunder	tr	Weingut Jülg	7,50	13,50	3,10	7,10	13,83
5	2002	Schweigener Sonnenberg	Spätlese	Auxerois	tr	Weingut Bernhart	7,00	13,70	1,00	5,60	13,75
6	2002	Schweigener Sonnenberg "GS"	QbA	Gewürztraminer	tr	Weingut Scheu	7,50	13,92	6,60	5,40	14,55
7	2002	Schweigener Sonnenberg Cuvee S.b.	Auslese	Sauvignon blanc u.a.	tr	Weingut Gnägy	7,90	13,61	8,60	8,10	14,68
8	2001	Becker, Chardonnay	Tafelwein	Chardonnay	tr	Weingut Becker	11,60	13,00	3,80	5,08	13,40
9	2002	Schweigener Sonnenberg	Auslese	Riesling	süß	Weingut Scheu	7,50	9,75	75,20	8,70	15,25
10	2001	Schweigener Sonnenberg	Spätlese	Spätburgunder	tr	Weingut Bernhart	16,50	13,40	0,10	5,30	13,58
11	2001	Schweigener Sonnenberg	QbA	Spätburgunder	tr	Weingut Jülg	13,50	14,00			14,48
12	2001	Bernhardt, Cabernet Sauvignon - Merlot	QbA	Cabernet Sauvignon, Merlot	tr	Weingut Bernhart	14,80	13,60	0,50	5,00	14,88