

Auf ein Neues

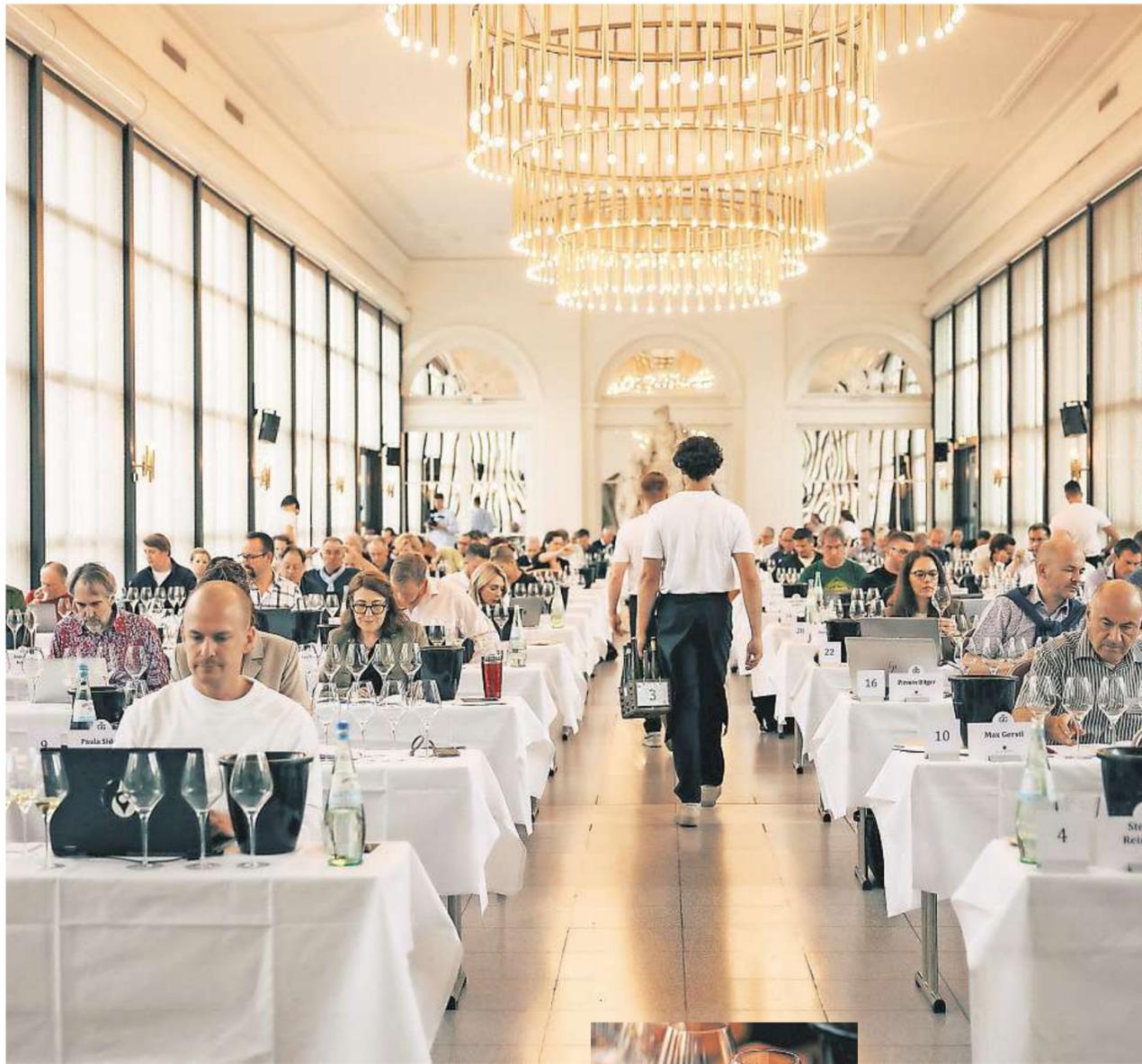
Weiß aus 2022, Rot aus 2021 – zwei Jahrgänge, die es in sich haben: Die Winzer des VDP stellten ihre aktuellen Großen Gewächse vor

VON CARO MAURER

Knapp 100 Menschen sitzen in einem geräumigen Saal und es herrscht großes Schweigen. Das kennt man normalerweise von Oper und Theater – jedoch seit 20 Jahren auch von der alljährlichen Verkostung der Großen Gewächse des Verbands Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) in den Kolonnaden von Wiesbaden. Von morgens bis abends ist kaum etwas zu hören. Allenfalls ein leichtes Gurgeln und dezentes Spucken, was bei Weinproben durchaus gesellschaftsfähig ist, und die leisen Schritte von rund 50 Servicekräften.

Ihr Auftritt erinnert tatsächlich ein wenig an ein Ballett; in fließendem Rhythmus tragen sie Sechser-Kisten herein, verteilen sich geräuschlos über die Reihen und schenken ein. Jede dieser Kisten enthält einen sogenannten Flight, sechs Weinflaschen, die nach Rebsorte und Herkunft geordnet sind. 83 davon gibt es in den drei Tagen in Wiesbaden zu probieren, insgesamt 460 Weine.

Es sind ausschließlich die Großen Gewächse (GG), gemeint sind damit die trockensten Spitzenweine des VDP. 200 der besten Weingüter Deutschlands sind Mitglied im Verband, sie haben sich für ihre GG auf strenge Qualitätskriterien geeinigt wie beispielsweise reduzierten Ertrag und Handlese für die Trauben aus ausschließlich den besten Weinbergen, die als Große Lagen klassifiziert wurden. Und auch darauf: Die Weißweine dürfen erst im September des Jahres nach der Lese auf den Markt gebracht werden, die Rotweine erst zwei Jahre danach. Vieles lässt sich zwar in der Satzung des VDP in Regeln gießen, der Jahrgang oder wie hier: die zwei Jahrgänge jedoch nicht.



Die VDP-Präsentation der Großen Gewächse in den Kolonnaden: 200 Weinfachleute aus 25 Ländern kamen dafür nach Wiesbaden

DIE JAHRGANGSBESTEN

Silvaner

2022 Stein-Harfe, Bürgerspital zum Hl. Geist, Franken: Sehr frisch mit Minze und Zitronentarte. Großes Potenzial.

Weißburgunder

2022 Im Sonnenschein, Ökonomierat Rebholz, Pfalz: Eine Klasse für sich, mit Aromen von Banane und Apfelschale, sehr lang.

Chardonnay

2021 Schlossberg und Bienenberg, Bernhard Huber, Baden: Beide sind Spitzenklasse. Der Schlossberg noch etwas strikt, der Bienenberg hedonistischer mit weißem Pfirsich. Großartig.

Riesling

2022 Rosenberg, Dr. Loosen, Mosel: Klar und präzise in der Aromatik, dicht, drängend, elegant, lang. **2022 Felseneck**, Schäfer-Fröhlich, Nahe: Unverkennbar, charaktervoll, in der Textur dicht, straffe, aber reife Säure, unendlich in der Länge. **2021 Burgberg**, Schlossgut Diel, Nahe: Ein Jahr mehr Reife, ein Jahr mehr Selbstfindung – rund, griffig, ernsthaft.

2022 Hipping und Pettenthal, Kühling-Gillot, Rheinhessen: Der Hipping ist offener, der Pettenthal noch schwerer zu durchblicken, aber beide sehr intensiv, sehr komplex.

2022 Brunnenhäuschen, Wittmann, Rheinhessen: Rauchig, sehr viel Druck und Länge.

2022 Zellerweg am Schwarzen Herrgott, Battenfeld-Spanier, Rheinhessen: Reife Frucht mit spannender Gewürzmischung, voller Kraft. Beeindruckend.

2022 Idig und Vogelsang, A. Christmann, Pfalz: Beide mit klarer, präziser Frucht (Zitrus, Pfirsich, Quittengelee), Säure und Textur in sich völlig stimmig. **2022 Morstein und Abtserde**, Keller, Rheinhessen: Der Morstein so kraftvoll wie ein Buddha, die Abtserde mit Zitronenschale und Austernschale, unendlich.

Spätburgunder

2020 Kammerberg, Friedrich Becker, Pfalz: Beeindruckend in seiner Vielfalt an Aromen, reife Frucht und feinste Holzwürze, großartige Länge. **2021 Bienenberg**, Bernhard Huber, Baden: Schlanker, aber sehrender Körper, elegante Frucht aus dunklen Kirschen, kraftvolle Holzwürze.

Lemberger

2021 Berge, Karl Haidle, Württemberg: Das Jahr der Lemberger. Kirschlikör, dunkle Schoko und grüne Paprika, glattes Tannin. **2021 Lämmli**, Aldinger, Württemberg: Besser geht kaum – präzise Schwarzkirschrucht, ein Hauch Grafit, Kaffeewürze vom Holz, feinkörniges Tannin.

Aus 2021 stammen die meisten der Rotweine, ein Jahrgang, den in Bonn, dem Ahrtal und der Region kaum einer vergessen hat: kühl und nass, und mit viel Zynismus lässt sich darüber sagen: ein Jahrgang für Sekt (der Grundwein wird mit niedriger Reife gelesen), Rosé und Blanc de Noir. Umso mehr Anerkennung verdienen die Winzer, die aus den Umständen das Beste gemacht haben. Dazu gehört auch der 2021er Pfarrwingert Spätburgunder vom Weingut Meyer-Näkel, eine Schönheit, die unter widrigsten Umständen geboren wurde.

Die besten Winzer haben sich auf den Umgang mit der wechselhaften Natur eingestellt. Andi Rings aus Freinsheim in der Pfalz erzählt von seinem Büroklammer-Trick: Mit einer aufgebogenen Büroklammer haben er und sein Team noch im Weinberg einzelne Beeren aus den ganzen Trauben herausgepickt, die vom falschen Mehltau (Peronospora), einer Pilzkrankheit, befallen waren. Und dann wurde das gesamte Lesegut auf einem neuen beleuchteten Tisch nochmals von 15 Leuten bis spät in die Nacht hinein vorsortiert.

Auch die Weinberge von Julian Huber vom Weingut Bernhard Huber aus Malterdingen haben 2021 gelitten:

im Frühjahr Frost, dann extremer Druck durch falschen Mehltau – und zum Schluss tauchten auch noch Essigfliegen auf. Die biologischen Behandlungen waren da nur wenig wirkungsvoll. Auch im Keller musste Huber vorsichtig arbeiten: „Die Traubenschalen waren härter, die Gerbstoffe kompakter.“ Nur sachte stieß er sie deshalb gegen Ende der Gärung im Most unter, und presste sie dann früh ab. Die harte Arbeit hat sich gelohnt, wie sein 2021 Spätburgunder aus dem Bienenberg beweist.

Auf den schwierigen Jahrgang 2021 folgte 2022, ganz anders und doch genauso schwierig. Trocken war es und sehr warm, an manchen Tagen richtig heiß.

Dagegen setzen Klaus-Peter Keller und sein Sohn Felix in Rheinhessen schon länger auf Beschattung: Bis zu 20.000 Rebstöcke pflanzen sie pro Hektar aus, üblich sind bis zu 5000, um mit dem Traktor gut durch die breiten Zeilen fahren zu können. Bei 20.000 ist dagegen reine Handarbeit angesagt. Dafür sorgen die Laubwände für Schatten, die Konkurrenz zwischen den Pflanzen treibt die Wurzeln tief in den Boden, wo selbst in heißen Jahren noch Reserven an Wasser zu



460 Weine zum Verkosten: Die Roten vorwiegend aus 2021, die Weißen aus 2022

erreichen sind. In weniger dicht bestockten Anlagen haben Kellers nicht mehr gepflanzte, das heißt, die Triebe nicht gekürzt, sondern sie samt Blättern wie einen Sonnenschutz-Vorhang über die Rebstöcke hängen lassen. Die Keller-Rieslinge aus Morstein und Abtserde zeugen so von Spitzenklasse.

Hans-Oliver (HO) Spanier vom Weingut Battenfeld Spanier (dazu gehört auch Kühling-Gillot), ebenfalls Rheinhessen, blickt zufrieden auf 2022 zurück: „Es gab nur eine tropische Nacht, so blieb die Säure in den Trauben erhalten.“ Außerdem ließ er 8000 Ballen Stroh in den Weinbergen ausbringen, um den Boden vor Hitze zu schützen. Über dem Stroh, auf das die Sonne brannte, konnte man Temperaturen von 70 Grad messen, „unter dem Stroh war es 30 Grad kühler“, so HO Spanier. Sein 2022er Riesling aus der Lage Zellerweg am Schwarzen Herrgott gehört zu den Jahrgangsbesten.

Und wie sind die Aussichten für 2023? Ein Happy End lässt noch auf sich warten, aber Klaus-Peter Keller schickt eine Nachricht aus dem Weinberg: „Erst sehr trocken und warm, dann feucht und kühl im August und jetzt wieder wunderschön.“ Das lässt hoffen.

Restaurantführer

Die Zahl der Restaurants, Cafés, Kneipen, Weinlokale und Bars in Bonn und der Region ist groß. Der General-Anzeiger hilft bei der Auswahl.

Museumscfé

Frühstückscafé am Siegburger Marktplatz

Gastgeber

Seit Januar 2016 Alisa Parisi

Räumlichkeiten

Im Gebäude des Siegburger Stadtmuseums: Holztische, schwarze Sitzpolster, lange Fensterfront mit Blick ins Museumsfoyer. 35 Plätze

Außenbewirtung

Terrasse am Rande des Marktplatzes mit rund 100 Plätzen

Speiseangebot

Italienische, gegrillte Landbrote z. B. mit Avocado Mash, Tomate, Zitrone, Chili und Rucola 6,90 Euro oder mit Hummus, Feta und Sucuk 12,40

Euro, Acai Smoothie Bowl u. a. mit Acai, Banane, Himbeeren, Apfel, Chiasamen, Kokos und Granola 9,40 Euro, Passion Frühstück u. a. mit Halloumi, zwei Spiegeleiern, Avocado und Lachs 16,90 Euro

Getränkemenu

Italienische Siebträgermaschine von La Cimbali: Cappuccino 3,10 Euro, Flat White 3,90 Euro (sechs verschiedene Milchsorten). Frischer Minz-Maracuja-Tee 3,90



Legt Wert auf eine familiäre Atmosphäre: Gastgeberin Alisa Parisi vom Siegburger Museumscfé

Euro, Superfood Latte Rosa 4,40 Euro, Smoothies wie Super Green Detox (Orange, Spinat, Ingwer und Chiasamen) oder Morning Glory (Banane, Kakao, Dattel, Mandelmilch und Espresso) je 4,90 Euro

Aktionen

Wechselnde Kunstausstellungen

Gäste

Publikum aller Generationen

Philosophie des Hauses

„Wichtig sind mir Frische, Authentizität, Vielfalt und eine familiäre Atmosphäre“, sagt Alisa Parisi.

Öffnungszeiten

Di-Do 9-14h, Fr und Sa 9-18h, So 10-17h. Mo Ruhetag

Adresse

Markt 46, 53721 Siegburg, www.museumscfe-siegburg.de

Kontakt

Tel. (0 22 41) 1 27 48 07 Hagen Haas



MEIN WEIN
CARO MAURER

lagerte dort auf der Feinhefe und hatte Zeit, seine jugendlich fruchtigen und flüchtigen Aromen quasi auszumatmen und zur Ruhe und Harmonie zu kommen. Das Urgestein erinnert stilistisch an Weißwein aus dem Bordeaux mit Noten von gerösteten Cashewkernen, Apfelschale, Honigmelone, Mandarine und einem Hauch Ingwer und Safran. Die Säure ist straff, sie wird von einem Hauch Phenolik begleitet, das sorgt für feine Würze. **Dazu passt:** Risotto, Pasta mit Tomatensoße oder hellen Soßen, Gemüseauflauf, Fisch mit leichter Soße.

2022 Urgestein Sauvignon Blanc, Baron Longo, Südtirol Preis: 17,70 Euro. Online zu bestellen z. B. bei www.gute-weine.de

