

Kleine mal ganz groß

2 kleine Weinanbaugebiete treten ins Licht

Truman Capote (amerikanischer Schriftsteller) sagte einmal zu Freunden: „...Die junge Generation hat auch heute Respekt vor dem Alter, allerdings nur noch beim Wein, beim Whisky und bei den Möbeln.“

Und so machen sich im Januar eine kleine Gruppe von 16 angehenden, ambitionierten Sommeliers und Weinfachberater, samt Niederlassungsleiter der Deutschen Wein- und Sommelierschule Hamburg im Rahmen der Fachexkursion auf den Weg in zwei deutsche Weinbaugebiete, die unter Fachleuten schon seit längerem für hohe Qualität und Tradition stehen – Sachsen und Saale-Unstrut.

Sachsen

Das Land des Goldrieslings und August dem Starken

Schon bei der Anreise bekommen wir einen kleinen Vorgeschmack auf das, was uns erwarten sollte – schon vom Zug aus sieht man idyllische Landsitze sächsischer Fürsten inmitten steil ansteigender Weinterrassen.

Und ein solch ehrwürdiges Schloss ist auch gleich der Beginn unserer Fachexkursion.

Nach einem Sektempfang mit ausgewählten Winzersekten im Wintergarten zu **Schloss Proschwitz** bekommen wir durch den Weinbergmeister des VDP-Weingutes Schloss Proschwitz, Herrn Beck, einen praxisorientierten, anschaulichen Einblick in die Arbeit im Weinberg. Bei einer „Wanderung“ durch die Grosse Gewächs-Lage können wir uns ausgiebig über Rebschnitt, Reberziehung, Physiologie der Rebe und allgemeinen Weinbau informieren. Imponiert von der Albrechtsburg vor den Weinbergen erfahren wir Auswirkungen und Bedeutung von Mikroklimaten und Böden auf die Rebsorten jenseits des 50° Breitengrades. Gleichzeitig können wir schon mal einen Ausblick auf den Jahrgang 2009 sehen, gab es doch Winterfröste von bis zu -25°C.

Es ist schon erstaunlich, wie der Winzer durch gezielte Maßnahmen die Qualität des Weines schon im Weinberg beeinflussen kann – vielen Dank für die wirklich erhellende Beispiele, es bleiben wohl kaum mehr Fragen offen.



Eine wirkliche Überraschung ist dann die barocke Atmosphäre auf dem eigentlichen Weingutshof in Zadel. Ein malerischer Innenhof, eine kleine anspruchsvolle Vinothek und Gästewohnungen bzw. -appartements, die keine Wünsche übrig lassen. In den hauseigenen Konferenzräumen präsentiert zunächst Herr Hesse, Vorstandsvorsitzender des Weinbauverbandes Sachsen, das Weinanbaugebiet Sachsen, ehe Herr Bohn, der versierte Marketingleiter, das Weingut Schloss Proschwitz auch unter Marketingaspekten vorstellt. Bei einer munteren anschließenden Diskussion mit Herrn Klaas, dem Prokuristen vom Deutschen Weininstitut für Fachhandel und Gastronomie, aus Mainz über die derzeitige Entwicklung der deutschen Weinvertriebszenarien kommt dann zusätzlicher Schwung in die Gruppe – wie unterschiedlich doch Meinungen zwischen Fachhandel und Gastronomie sein können.



Beim abendlichen Degustationsmenü stellt sich das Weingut mit seinen Weinen namentlicher nationale Konkurrenz und weiß dank eines ungemeinen Facettenreichtums seiner Weine zu bestehen. An dieser Stelle zwei bleibende Erinnerungen. Ein 2007er Weißburgunder Großes Gewächs zu gebratener Jacobsmuschel an Rote-Beete-Birnensalat und ein Meissener Portos Portweilikör aus Dornfelder zum Schokoladensoufflé. Während des Menüs bleibt dann noch genug Zeit den eigentlichen Weinkeller des Weinguts zu besichtigen, von kleinen Tanklagern über Kelteranlagen bis hin zu dem Fasslager. Auch hier steht uns Herr Beck und Herr Bohn bei Fragen rund um das Thema Weinausbau zur Seite. Eine bessere Prüfungsvorbereitung können wir nicht bekommen.

Nach einer für einige doch etwas kürzeren Nacht, das Revue passieren des Erlebten dauert doch etwas länger, können wir bei einem ausgiebigen Frühstück Kraft für den uns bevorstehenden Mammut-Tag sammeln.

Den Start macht eine Winzerpräsentation Sachsens, angefangen vom Weingut Karl Friedrich Aust, dem Weingut Drei Herren und dem Weingut Klaus Zimmerling. Wobei letzterer ein echten Eindruck hinterlässt mit seinen ungewöhnlichen Weinen. Vollkommen losgelöst vom zeitgemäßen Profit orientierten Handeln wird auf dem Weingut mit gerade mal 5 ha mit einem Ertrag von ca. 21 hl/ha gearbeitet, was sich selbstredend im Wein widerspiegelt. Herausragenden Qualitäten mit enormer Konzentration und Fülle sind das. Aber auch einige Neuzüchtung, wie eine 2007er Solaris vom Weingut Drei Herren, können wir probieren. Schweren Herzen verabschieden wir uns vom Weingut, dem kurzen Gespräch zur Folge werden wohl einige gerne wiederkommen.

Als nächstes steht ein Besuch der Meissener Spezialitätenbrennerei des Weinguts Schloss Proschwitz auf dem Programm. Wer nun denkt, bei einem Vortrag über die Kunst des Brennens und Destillierens ein wenig zu „chillen“, hat sich gründlich getäuscht. Selten hören wir einen so unterhaltsamen, ermunternden und dennoch sehr informativen und lehrreichen Vortrag über das Veredeln von Obst und den damit verbundenen Zollbestimmungen. Wir schaffen es doch tatsächlich einen Obst-, zwei Äpfel-, zwei Birnen-, einen Kirsch- und eine Holunderbrand in einer Stunde zu verkosten und noch Essentielles über die Sorten und deren Verarbeitung zu lernen. Und dies, was wir nicht aus zeitlichen Gründen probieren können, bekomme wir spontan als „Probe“ mit, was zu einem späteren Zeitpunkt noch Verwendung finden wird. Auch an Innovation fehlt es nicht, so wird 2012 eine 10-jähriger Single Malt auf den Markt kommen, der im gebrauchten Cognacfass gereift ist und eventuell einem TBA-Fass-Finishing – die passionierten Whiskeyliebhaber unter uns rutschen jetzt schon unruhig hin und her.

Nach diesem unterhaltsamen und spannenden Erlebnis steht der Besuch des Sächsischen Staatsweinguts Schloss Wackerbarth auf dem Programm. Im vom Architekten der Dresdener Frauenkirche entworfene Löbnitzer Weingut, feierten schon August der Starke und sächsische Fürsten berauschende Feste.



Es zählt zu den ersten Erlebnisweingütern Europas. Nach einer regional typischen Brotzeit besichtigen wir die Sektkellerei des Weingutes, wo man auf einem Erlebnispfad erfahren kann, wie Sekt hergestellt wird. Rebsorten werden jeweils musikalisch und akustisch vorgestellt, zusammen ergeben sie dann ein Orchester der Sinne. Bei der anschließenden 5er-Weinprobe im historischen Ambiente im Schloss können wir uns vom Portofolio des Weingutes überzeugen. Vom Bacchus über Riesling und Traminer bis hin zum Frühburgunder.

Hiermit verabschieden wir uns dann vom Weinanbaugebiet Sachsen. Es waren zwei wundervolle, lehrreiche und erhellende Tage. Bleiben uns doch dadurch Tage des mühsamen Lernens erspart, Tage in denen wir uns doch lieber dann der Vorkostung sächsischer Weine widmen können. Es haben sich doch einige mit Vorräten eingedeckt.

Bei der anschließenden zweistündigen Fahrt nach Freyburg zollen dann doch einige den Anstrengungen Tribut. Zumindest zeugt die Stille im Bus davon, sei es dem andächtigen Verarbeiten des Erlebten oder zum Krafttanken für das Kommende – und es lohnt sich.

Saale-Unstrut

Tradition und Innovation soweit das Auge reicht

Eine alte Winzerweisheit lautet „Der Boden ist der Vater des Weines, der Rebstock die Mutter und das Klima sein Schicksal“ – wenn alle diese Faktoren in Saale-Unstrut aufeinander treffen, befindet man sich auf dem VDP-Weingut Pawis in Zscheiplitz.

Was früher eine zum Abriss verdamnte Burgruine war, steht heute im ländlichen Glanz moderner Architektur und gemütlicher Straußwirtschaft. Doch nicht nur das bauliche steht im Vordergrund, sondern Qualitäten im Weinglas, die in der deutschen Weinwirtschaft für Aufsehen sorgt.



Nach der Busfahrt kommen wir zu späterer Stunde auf dem Weingut an. Schon von weitem kann man die angestrahlte Burg sehen. In dieser Atmosphäre machen wir dann erst mal einen kleinen „Nachtspaziergang“ und besichtigen die Burg und können vom ehemaligen Wasserturm einen Ausblick über die ganze Region nehmen.

Aber letztendlich sind wir ja weinversierte Fachleute und uns interessiert dann der Wein doch wieder.

Bei einer sehr schmackhaften, regionalen Brotzeit, können wir uns vom Facettenreichtum der Weine des Weinguts überzeugen – von Bacchus, Weißburgunder, über Riesling und Riesling Spätlese bis hin zum Großen Gewächs vom Freyburger Edelacker. Nicht der Rebsortenspiegel steht diesmal im Vordergrund, sondern einmal mehr die verschiedenen Bodenarten – vom Muschelkalk bis zum Bundsandstein. Der Preis der Weine, der dazu in Relation

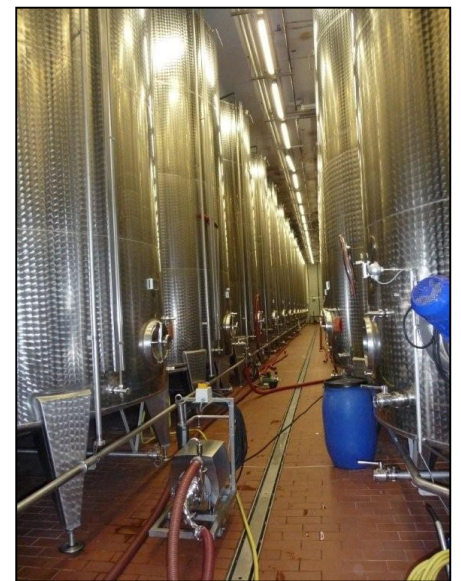
steht, ist äußerst niedrig und somit es dann auch nicht verwunderlich, dass das Weingut mit ihren Topsegmenten bereits nach wenigen Monaten jedes Jahr ausverkauft ist.

Für Furore sorgt aber ein Wein, der gar nicht in der Verkostungsrunde ist, den wir aber unbedingt später in kleiner Runde probieren müssen. Eine 2006er Grauburgunder Trockenbeerenauslese mit rekordverdächtigen 349 Gramm Restzucker.

Gerne wäre wir noch Stunden in dieser gemütlichen Runde bei Herrn Pawis und seiner Frau geblieben – Herr Pawis kommt immer mehr in unterhaltsamen Redefluss (eine Eigenart, die sowieso unter Winzern weit verbreitet ist), gepaart mit wunderbaren Weinen. Doch leider hat unser Busfahrer etwas dagegen. Und so verabschieden wir uns mit Taschen voller Wein (für die Nachbereitung der Exkursion und Stoff zum Lernen) und schweren Herzens.

In der Pension „Unstrut Promenade“ treffen wir uns dann noch zu einer „Nachbereitungsrunde“, angefangen über die Verkostung der TBA und schließlich haben wir ja noch versprochen, die restlichen Sorten der Brennerei zu kosten. An dieser Stelle vielen Dank David Kunsch für die erheiternden Einblicke in die Gastronomie. Wann haben wir Weinfachberater mal die Gelegenheit, den Arbeitsplatz eines angehenden Sommeliers kennen zu lernen.

Am nächsten Tag starten wir mit einer Besichtigung der Winzervereinigung Freyburg. Herr Boy, der Weinbaupräsident, begrüßt uns zunächst mit einem Glas Sekt und führt uns in die Geschichte des Anbaugebiets ein. Für einige ist diese Winzervereinigung doch absolutes Neuland. Kennen wir bisher kleine bis mittelgroße Weingüter mit teilweise beschaulichem Charme, eröffnen sich hier ganz anderen Dimensionen. 500 Vertragswinzer bewirtschaften 360 ha Rebfläche (zum Vergleich Saale-Unstrut hat eine Gesamtrebfläche von 640 ha), dem entsprechend stehen wir auch mit großen Augen vor einem riesigen Tanklager von 2,8 Mio. Liter – einen Raum mit 40 x 40.000 Liter und 56 x 20.000 Liter Tanks. Dann führt uns der Kellermeister, Herr Ziegler, zu einem der zehn größten Fasskeller Deutschlands. Diese schiere Größe ist schon überwältigend. Wir erfahren wesentliches über Behandlungs- und Stabilisierungsmittel für den Wein und über die Vinifizierung in ganz anderem Stil. Anschließend können wir uns dann noch über die Qualitäten der Weine in einer 5er Probe überzeugen .



In Begleitung der Saale-Unstrut Gebietsweinkönigin 2008/09, Frau Fliege, geht es dann zu einem Ausflug in die Geschichte des Weinbaus zum Landesweingut Kloster Pforta, einem ehemaligen Zisterzienser Kloster.



Angekommen in Bad Kösen, begrüßt uns der Gutsverwalter Herr Kloss mit einem Weißburgunder Sekt b.A. vor der wohl ältesten Zweigelt-Rebfläche Deutschlands. Wir erfahren geschichtliche Hintergründe der Zisterzienser-Mönche für den deutschen Weinbau. So ist Kloster Pforta nur ein Jahr jünger als das erwürdige Kloster Eberbach im Rheingau. Weiterhin erörtern wir auch moderne Weinbautechnik und Einfluss von Boden und Mikroklimata auf das Endprodukt Wein.

Richtig spannend wird es aber erst im Anschluss. Herr Kloss entführt uns in eine unterirdische Welt, die wir bisher nur aus Weinlehrbüchern aus dem Tokaji kennen.

Von Schimmel bewachsende Kellerdecken und -wände finden wir im Weinkeller vor.

Für jede Hausfrau ein Grund schreiend weg zu laufen, für uns Weinfreaks jedoch ein wahrer Schatz. Hier können wir einen 2008er Bacchus QbA trocken verkosten, der bei vielen in der Runde einen Aha- bzw. Wow-Effekt auslöst. Wunderbar frisch, aromatisch und zum Essen vielseitig einsetzbar.

Bei einem reichlichen Buffet mit kalten und warmen Speisen können wir dann noch weitere Weine des Weinguts probieren. Von einem Müller-Thurgau urwüchsiger Art (endlich mal weg von dem Einerlei – Rivaner) über Riesling bis hin zu Blauen Portugieser und Spätburgunder. Nebenbei tritt Herr Kloss mit uns in einen interessanten Gedankenaustausch, was Qualität und Preis der Weine aus Sachsen und Saale-Unstrut betrifft. Vielen Dank für die einleuchtende Argumentation. Gleichzeitig können wir einen Ausblick auf kommende Projekte der Winzer von Sachsen und Saale-Unstrut bekommen. Wir warten jetzt



gespannter denn je und die Weinwelt wird in wahres Staunen versetzt werden.

Nach für viele viel zu kurzem Aufenthalt, gerne hätten wir das eigentliche Kloster noch gesehen, aber jetzt haben wir einen Grund wiederzukommen, setzen wir einen Schlusspunkt, der es in sich hatte.

Wo für viele das Thema Wein aufhört, beim Genuss, fängt es für Andre Gussek vom Winzerhof Gussek an. Egal ob edelsüße Weine von verschiedenen Rebsorten in verschiedenen Qualitätsstufen in verschiedenen Ausbauarten, trocken Weiße in der gleichen Vielfalt oder Rotweine besonderer Güte, beim Winzerhof Gussek können Träume Realität werden. Und so verschlägt es unsere kleine, mittlerweile eingeschworene, Truppe zu dem Patenweingut der angehenden Sommelière, Angelika Dürbeck, zu einem Erlebnis besonderer Art. Eine Verkostung süßer und edelsüßer Weine, teilweise von 1927 gepflanztem Silvaner. Angefangen von halbtrockenem Riesling über Müller-Thurgau, als Eiswein und Eiswein Barrique, bis zu einem Silvaner Trockenbeerenauslese – Weinherz, was willst du mehr. Nebenbei steht uns Herr Gussek Frage und Antwort zum Thema edelsüßer Wein und deren Bereitung. Mit all dem gewonnenen Background-Wissen macht eine Verkostung der edelsüßen Tropfen um so mehr Freude.

Da uns aber auch hier die Zeit im Nacken sitzt, verabschieden uns schweren Herzens vom Winzerhof Gussek und damit auch vom Weinanbaugebiet.

Rückblickend kann man sagen, wir hatten zwei sehr schöne Tage, voll gepackt mit viel Wissen und neuen Erfahrungen.

Was sagte Herr Bohn vom Weingut Schloss Proschwitz: „Es ist mehr eine Orchester als ein Soloprojekt, wenn man guten Wein verkaufen will..“

Vielen, vielen Dank ...

... an Andreas März, dem Niederlassungsleiter der Deutschen Wein- und
Sommelierschule Hamburg für die Super-Organisation und die lange Vorbereitung,
... dem DWI für die finanzielle Unterstützung für Bus und Degustationsmenü,
... dem Weinbauverband Sachsen für die Organisation,
... dem Weinbauverband Saale-Unstrut für das Bussponsoring und die Organisation,
... der Gebietsweinkönigin 2008/09, Frau Fliege, für Ihre Begleitung,
... an die beteiligten Weingüter und Winzer für das Sponsoring, die Geduld mit uns und
für die gemütlichen, informativen Stunden samt toller Weine,
... an Beate Wimmer für die Fotos.

Christian Mewes für die Teilnehmer der Fachexkursion