

# Klima und Terroir

## **Der 1. Hamburger Sommelierkurs in Rheinhessen, an Mosel und Ahr**

Hamburg, 02.03.2008, Sonntag 07:24 Uhr – KLIMA: Regenschauer und heftige Winde fegen über den Bahnhof.

Ein einsames Grüppchen von Leuten kauert sich zusammen um dem norddeutschen Klima zu trotzen WIR, zwölf angehende Sommeliers der Deutschen Wein – und Sommelierschule aus Hamburg, abreisefertig für eine Exkursion in drei deutsche Weinanbaugebiete.

Endlich sitzen wir im Zug und es geht los in Richtung Rheinhessen.

KLIMA: warm, trocken - einfach gemütlich.

Nach viereinhalb Stunden treffen wir am Zielort Osthofen ein und hier scheint sogar die Sonne – welch ein Start.

Nach der Zimmeraufteilung im Landgasthof "Zum Schwanen" begrüßt uns Herr Melius von Rheinhessenwein e.V. und stellt uns das für uns geplante Programm der kommenden zwei Tage vor.

RS (Rheinhessen Silvaner) und SR (Selection Rheinhessen) werden in einem Vortrag durch Christian Runkel erläutert und in einer begleitenden Probe ausgesuchter Gewächse verkostet.

Für uns ist es eine tolle Erfahrung, wie facettenreich der Silvaner sich präsentiert. Und als Highlight die Selection: erstklassige Erzeugnisse dürfen wir probieren, über Silvaner, Riesling, Portugieser bis zum Spät- und Frühburgunder.



Im Anschluss daran gibt uns Alexander Rück einen Einblick in die Abläufe einer Qualitätsweinprüfung. Besonderes Augenmerk wird hier auf die Darstellung von fehlerhaften Weinen gelegt. Über 30 Weine wurden speziell für uns mit den verschiedensten Weinfehlern infiziert. Gerade dieser Programmpunkt ist für uns alle hochinteressant und jeder hat viel Freude beim erkennen von Böckser und Co.

Nach einer kleinen Pause, die für viele uns von gerade recht kommt, um unter der Dusche die Lebensgeister zu wecken, finden wir uns im Restaurant des Hauses zu einem Menü mit begleitenden Weinen aus fast allen deutschen Anbaugebieten ein.

Herr Thomas Klaas vom Deutschen Weininstitut stellt uns dessen Arbeit und die neuesten Zahlen in Bezug auf deutschen Wein vor. Danach moderiert Herr Braun vom DWI die Weine an knüpft die Fäden zu unseren hervorragenden Gängen und führt uns charmant durch den Abend.

Satt und zufrieden lassen wir bei ein paar Gläschen Sekt b. A. den Tag Revue passieren und gegen 1.00 Uhr haben es dann auch die letzten geschafft, ihr Bett zu finden.

03.03.04 09:00 Uhr KLIMA – verhangener Himmel, trocken, windstill- leichte Kopfschmerzen.

Pünktlich wie vereinbart steht der von Rheinhessenwein bereitgestellt Bus vor dem Hotel. Nach einer kurzen Fahrt treffen wir in Gundheim bei Gerhard und Sohn Michael Gutzler ein.

TERROIR: schon auf dem Weg dorthin zeigen sich uns die Weinbergslagen in all ihrer Vielseitigkeit, und was sie hervorbringen, werden wir noch probieren dürfen.

Nach einer kurzen Führung durch den Betrieb finden wir uns in der Probierstube ein. Michael Gutzler beschreibt das Terroir und die Bodenbegebenheiten und kredenzt uns begleitend die jeweiligen Tropfen. Die Weine, die wir verkosten, finden bei uns allen höchste Anerkennung. Besonders die Gewächse aus der Toplage Morstein sind hier zu nennen.

Und der Herr Gutzler hat noch was tolles womit er wohl so manch Harley, Aufsitzrasenmäher oder ähnliche Männerspielzeuge in den Schatten stellt: eine eigene Brennblase! Stolz präsentiert er uns das gute Stück. Genauestens wird uns der Brennvorgang erklärt und selbstverständlich zückt er im Anschluss daran auch die hochprozentigen Fläschchen.



Nach einem deftigen sehr schmackhaften Mittagessen in der Probierstube, heißt es für uns aufbrechen zur nächsten Station. Wir verabschieden uns von der Familie Gutzler und sind allesamt beeindruckt wie bodenständig sie trotz aller Anerkennung in der Weinwelt doch geblieben sind.

KLIMA: REGEN, nasskalt

TERRIOR: auf unser Fahrt nach Norden an Alzey vorbei genießen wir den Blick auf die Weinberge links und rechts der A 61, die leicht hügelige Landschaft, die uns nach Sprendlingen begleitet.

Hier liegt unser nächstes Ziel: Erzeugergemeinschaft WINZERSEKT Sprendlingen. Für uns alle absolutes Neuland. Ja, in der Theorie weiß natürlich jeder Bescheid, aber in der Praxis ist alles viel beeindruckender als wir uns das vorgestellt hatten. Herr Hembd übernimmt die hochinteressante Führung durch die einzelnen Station der Firma und wir staunen über 200.000l Tanks und Entschwefelungsmaschinen. Wir probieren die einzelnen Stadien des Weines bis er letztendlich Qualitätsschaumwein ist, erfahren von Stoffen, die man dem Wein mit dem Zucker zugibt um die Festsetzung der Hefe an der Flaschenwand zu verhindern und werden sogar in das Geheimnis wie der riesige Korken wirklich in die Flasche kommt eingeweicht. Doch da es ein Geheimnis ist, behalten wir es an dieser Stelle auch für uns!



Nach einer kurzen Kaffeepause und dem Dank an Winzersekt Sprendlingen und Rheinhessenwein e.V. fahren wir wieder weiter denn das Weingut Arndt F. Werner in Ingelheim wartet schon auf uns.

Auf der A 61 nach Norden, das Wetter ist klar, so dass wir rechter Hand die ersten Wingerte der Nahe und vor uns den Rheingau sehen können. Ingelheim taucht vor uns auf, im Hintergrund der sich anschließende Höhenrücken.

Familie Werner erwartet uns bereits, und die Atmosphäre in dem idyllischen Hof ist herzlich. Wir werden gleich in die vorbereitete Probierstube gebeten.

KLIMA: draußen ein laues Lüftchen, drinnen angenehme Wärme, Herzlichkeit

Arndt F. Werner stellt uns seine Philosophie vor, biologischen Weinbau. Sein Vater hatte bereits 1983 begonnen, den Betrieb ganz auf ökologische Weinerzeugung umzustellen und gehörte damit seinerzeit zu den Pionieren in Deutschland.

Da sich Arndt F. Werner bereits während seines Studiums mit diesem Thema befasste, übernahm er 1988 das elterliche Weingut.

Gebannt lauschen wir seinen Ausführungen über Anbau, Pflege der Reben und Sicherung des Mikroklimas im Wingert. Arndt F. Werner begeistert uns mit dem naturnahen Arbeitsweisen die sehr viel Aufmerksamkeit und vor allem Fingerspitzengefühl erfordern. Das dieser Winzer neben Bodenexperten auch Botaniker, Ornithologe und Insektologe sein muss, um die Zusammenhänge des Mikroklimas und der Natur zu deuten, wird uns klar. Doch so viel Arbeit zahlt sich aus, denn die Gewächse, die wir verkosten, spiegeln alle diese Bemühungen und den Aufwand wieder.

Und als hätte uns Herr Werner nicht schon in seinen Bann gezogen, lässt er zum Ausklingen der Verkostung noch mehr Magie. Impressionen eines Weinjahres werden an die Wand gestrahlt, während sich der Meister selbst ans Klavier setzt und diese mit Eigenkompositionen untermalt.

Ein solches Finale lässt selbst bei hart gesottene(n) Jungsommeliere(n) eine Gänsehaut aufkommen und bei einigen sieht man auch das Taschentuch schnell unter dem Tisch verschwinden, als das Licht wieder angeht.

Wir bedanken uns bei Herrn Werner für die beeindruckende Darstellung seines Betriebes und der köstlichen Weine und verabschieden uns.



Nun heißt es für uns Rheinhessen zu verlassen und Richtung Koblenz zu fahren, wo wir im Gastronomischen Bildungszentrum, kurz GBZ, einzuchecken. Bei Argentinischem Rinderfilet, dem ein oder anderen Gläschen Bier!! und Gesprächen über den ereignisreichen Tag vergeht der Abend schnell. Anschließend stoßen wir im Irish Pub mit Herrn März auf seinen 25. Geburtstag (behauptet er zumindest !!, aber wer glaubt das schon!!!) an. Happy Birthday!!

04.03.2008 Herr März' Geburtstag

KLIMA: SCHNEE, SCHNEE, wir können es nicht glauben. Gestern haben wir noch über blühende Magnolienbäume gesprochen und heute steht Sibirien vor der Tür.

Na ja, ganz so schlimm ist es nicht, aber kalt und nass.

Wir finden uns alle pünktlich zum Frühstück ein, denn das Geburtstagskind will noch eine Flasche Champagner unter die Leute bringen. Diese wird in ungestüme(r) Jungsommeliere(m)manier lässig mit dem Frühstücksmesser geköpft.

Unser Direktor Alexander Kohlen, begrüßt uns in den Heiligen Hallen der DWS in Koblenz. Da unsere mündlich/praktische Prüfung „ante portas“ ist, erläutert er noch mal die Abläufe. Und etwas besonderes gibt es auch noch, was natürlich fotografisch festgehalten werden muss: nicht nur wir Hamburger Sommeliers sind vor Ort, sondern auch zwei neue Koblenzer Sommelierkurse, summa summarum 44 Mal Fachkompetenz.

Gegen 11:00 Uhr geht es dann endlich los Richtung Winningen an der Mosel zum Weingut Heymann-Löwenstein. Schon auf dem Weg dorthin können wir erahnen, dass das Wort TERROIR hier eine viel ausgeprägtere Bedeutung hat als in Rheinhessen. Steile Hänge, Schiefer wohin man schaut. Es bietet sich ein malerischer Blick auf schneebedeckte Moselterrassen, solch ein Panorama hat sicherlich keiner von uns erwartet.

Auf dem Weingut Heymann-Löwenstein werden wir herzlich begrüßt.

Danach geht es zur Kellerbesichtigung und dort erwarten uns Schätze. Hier reifen die unvergleichlichen Terroirweine des Winzers im Spannungsfeld zwischen Wasser und Luft.



Kontinuierlich fließt Grundwasser der Mosel über den Kellerboden und die Verbindung mit dem Element Luft entsteht durch Klangröhren die in den Keller hineinragen und vom Wind wie eine Panflöte bespielt werden.

In einem anderen Teil des Gewölbes lagern alte Jahrgänge und Kostbarkeiten die wir ehrfürchtig bewundern ganz und gar unter einer dicken Schicht des so bekannten Weinkellerschimmels. Weinhimmel im Weinkeller!

Nun sind wir noch gespannter auf die Gewächse die hier entstehen. Die verschiedenen Schieferarten der einzelnen Lagen sollen im Wein zu finden sein. Und wie man sie findet!!! Begleitet von jeweils einer Gesteinsprobe präsentiert uns Reinhard Löwenstein seine unterschiedlichen Weine; Ausbau, Säure und Restzucker sind fast gleich und doch ist jeder Wein geprägt durch den Boden ein Unikat. Wir schmecken das Terroir!! und es schmeckt uns!

Sprachlos genießen wir und einige vergessen sogar zu spucken oder weigern sich. Profi hin oder her!

Wir lernen Reinhard Löwenstein als Philosophen, Querdenker und Künstlerwinzer kennen, der bei keiner Fragen ein Blatt vor den Mund nimmt. Hinter allem, was er uns erzählt, steht er voll und ganz und das finden wir gut.

Die Zeit sitzt uns wie immer im Nacken und wir müssen leider wieder aufbrechen. Gerne würden wir noch einige Stunden hier verbringen, doch die Ahr steht noch auf dem Programm.

Nach einer kurzen Fahrt durch die schneebedeckten Höhen der Eifel hält unser Bus vor einer alten Ruine.

KLIMA: 16cm Schnee - angetaut, -blitzeblauer, strahlender Himmel.

Draußen erwartet uns der zweite Mann vom Weingut Meyer-Näkel, Longo. Der Chef selbst ist verhindert und lässt sich entschuldigen.

Begleitend zu einer zünftigen Brotzeitplatte verkosten wir die ersten Weine. Auch hier zeigt sich schon die Eleganz und Finesse, die das TERROIR hervorbringt.

Nachdem wir uns alle gestärkt und die ersten Weine verkostet haben, wartet ein weiteres Highlight auf uns: eine Wanderung nach Dernau zum Weingut durch schneebedeckten Toplagen der Ahr, die wir bisher nur von Flaschenetiketten kannten.

Das Wort „Wanderung“ löst bei einigen von uns ein mürrisches Knurren aus, aber letztendlich siegt der Gruppenzwang und alle nehmen den Weg in Angriff, zumal wir auch noch bei der bestehenden Schneelage mit einer Schlacht oder Einseifen drohen konnten.



Und es hat keiner bereut. Der Blick auf Dernau und die Weinberge ist atemberaubend. Und diejenigen, die noch keine steilen Hänge gesehen haben, sind doch sehr überrascht, wie steil die Terrassen wirklich sein können. Mit nassen Socken betreten wir die Probierstube im Weingut Meyer-Näkel. Alles was die Ahr an Spitzenweinen zu bieten hat, wartet auf uns. Aber nicht nur deutsche Gewächse, auch Weine von Werner Näkels Weingütern in Portugal und Südafrika. Nach der Probe geht es dann in die Katakomben. In einem kleinen Keller dürfen wir einen Boskop-Apfelbrand aus dem Fass probieren, anschließend geht es weiter in die Schatzkammer. Und was liegen hier für Weine. Teilweise unverkäufliche Flaschen bis hin zu Abfüllungen in 12 Liter Größen.



Aber die Zeit sitzt uns wie immer im Nacken, schweren Herzens verabschieden wir uns und bedanken uns für die Probe. Mit dem Bus geht es über die Schneebedeckten Felder nach Bonn. Dort erreichen wir unseren Zug und fahren zurück nach Hamburg. Zurückblickend haben wir festgestellt, dass eine Exkursion abwechslungsreicher nicht gestaltet sein kann.

And now we want to thank:

- ! Rheinhessenwein e.V. für die Einladung und das tolle Programm,
- ! dem Deutschen Wein Institut, DWI,
- ! Herrn Andreas Rück für eine super Weinfehlerdemonstration,
- ! den Winzern Arndt F. Werner, G. und M. Gutzler, R. Löwenstein und Longo vom Weingut Meyer-Näkel für herzliche Stunden und wunderbaren Wein,
- ! der Winzersekt Spremlingen für eine aufregende und lehrreiche Führung,
- ! Herrn März, Niederlassungsleiter DWS Hamburg, für die gelungene Organisation,
- ! Marlene Duffy für die Mitarbeit bei diesem Artikel
- ! und Vilmary Kaestner für die scharfen Fotos!

für den Sommelierkurs

Ralf Kille