

# Genussspechte besuchen Weingut in Ebersheim

**VERKOSTUNG** Auf den Spuren von neuen resistenten Rebsorten / Von Hiberna bis Sauvignac

**HOCHHEIM** (ru). Weinproben als Saalveranstaltung sind schön, aber noch interessanter ist es, die Winzerinnen und Winzer an ihrer Wirkungsstätte zu besuchen. Zu diesem Zweck machte sich eine Gruppe von „Genussspechten“ und Gästen am vergangenen Samstag auf den weiten Weg nach Mainz-Ebersheim.

Gefühlt eine Weltreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln und drei Umstiegen, die, allen Befürchtungen der ÖPNV-Geplagten zum Trotz, reibungslos funktionierten.

Den PiWis gehört die Zukunft

Zukunftsweine lautete das Thema, das Weingut Eva Vollmer das Ziel der Reise. Die Winzerin empfing die Teilnehmenden auf der Terrasse und nach einer kurzen Vorstellung gab es den ersten Wein, einen Rotling namens „Botenstoff“ aus den Rebsorten Cabertin und Sauvignier Gris. Ein Rotling hat die Besonderheit, aus weißen und roten Trauben zu bestehen, die zusammen gekeltert werden. Und wem diese Rebsorten unbekannt vorkommen: es handelt sich um Neuzüchtungen, pilzwiderstandsfähige

Sorten, so genannte „PiWis“.

Womit man beim Thema Zukunftsweine angelangt wäre.

Es ist nicht zu leugnen, der Klimawandel und das immer unberechenbarer werdende Wetter machen den Winzerinnen und Winzern zu schaffen. Starkregenereignisse wechseln sich mit lange andauernden Phasen extremer Trockenheit ab. Feuchtwarme Tage begünstigen

Schädlinge wie echten und falschen Mehltau. Mit neuen Züchtungen gelingt es, Resistenzen aus Wildreben und den vollen Geschmack der Kulturreben zu kombinieren. Das bedeutet konkret, dass bis zu 80 Prozent weniger Pflanzenschutzmittel benötigt werden und Kohlenstoffdioxid eingespart wird.

So weit so gut. Ein Problem hierbei ist jedoch, dass diese Rebsorten bei vielen Verbrauchern noch unbekannt sind und so, besonders im Laden und ohne Beratung der Winzerschaft, eher zu den vertrauten Rebsorten gegriffen wird.

Die Bewegung „Zukunftsweine“, die Eva Vollmer mitgegründet hat, möchte dies ändern und die Weine bekannter machen. Dazu gehören ein einheitliches Logo und gemeinsame Veranstaltungen.

Nach dem Rotling ging es weiter mit einem Sauvignier Gris und in die Kelterhalle zu den beiden Tonneau-Fässern, in denen der Sauvignier Gris „Tx“ reift, der als nächstes, begleitet von Spundekäs mit ofenwarmer Brezel zur Verkostung kam. Dieser Wein ist kraftvoll und ausdrucksstark, und gut als Essensbegleiter geeignet.

Dem schloss sich der „Wendehammer“ an, ein Cuvée aus

den drei PiWis Cabernet Blanc, Hiberna und Sauvignac, ein herrlich fruchtiger, animierender Wein.

Als Verdauungsspaziergang begab sich die Gruppe anschließend in einen Versuchsweinberg direkt vor dem Haus zur Verkostung einer sehr trockenen Scheurebe, einer traditionellen Rebsorte. Mit diesem Wein ist Eva Vollmer ihrerzeit schlagartig bekannt geworden,

hatte man die „Scheu“ früher doch eher in ihrer süßen Variante gekannt.

Als letztes stieg man in den Fasskeller hinab zu einem Riesling Tonmügel feinherb, altebkannte Rebsorte, und zum Abschluss gab es den Zukunftswein „Rebriter“, ein Cuvée aus den roten Sorten Cabertin und Pinotin.

Damit war der offizielle Teil der Weinprobe zu Ende und die Teilnehmenden dankten mit einem Applaus, so weit das mit einem Glas in der Hand möglich ist. Hendrik Ruitenber, Vereinsvorstand der Genussspechte überreichte ein Mitbringsel zum Genießen, einen Sauvignier Gris aus einer anderen Weinregion Deutschlands sowie einen Wein aus den Niederlanden.

Inzwischen war die öffentliche Veranstaltung „Picknick mit Zukunftsweinen“ in vollem Gang. Im Garten, in der Vinothek und im Hof konnte man, neben den hauseigenen, weitere Weine anderer Mitglieder der Bewegung sowie leckeres Essen genießen. Davon machten die Ausflügler reichlich Gebrauch und auch das Wetter spielte mit. Es gab nur einen winzigen Schluck Regentropfen zwischendurch.

Die nächsten Veranstaltungen



Winzerin Eva Vollmer

Fotos: Hendrik Ruitenber



Neue Züchtungen im PiWi-Format.



Das Label Zukunftsweine soll für positives Marketing sorgen.

## GENUSSPECHTE

Weitere Informationen zur Anmeldung findet man unter [www.genussspechte.de](http://www.genussspechte.de), die Webseite des Hochheimer Weindubs – die Genussspechte e.V. – für alle Weinge- nießerinnen und Weinge- nießer – ob Profis oder ambitionierte Laien. E-Mail: [email@genussspechte.de](mailto:email@genussspechte.de)

gen der Genussspechte sind am 30. August – Weinprobe in der Zehntscheune vom Domdechant Werner'schen Weingut – und am 9. September Weinbergswanderung mit Ludwig Velten.

Beide Veranstaltungen sind buchbar, Gäste sind herzlich willkommen.