

PiWis aus der Ortenau in der Probe

GENUSSSPECHTE Mitgebracht von einer Messe mit PiWi-Weinen – jetzt im Weinbaumuseum verkostet

HOCHHEIM (hwg). Für den 20. Juli hatten die GenussSpechte eine Masterclass-Weinprobe geplant, die musste jedoch entfallen und wird zu einem späteren Zeitpunkt nachgeholt. Warum sollte man indes das bereits gebuchte Weinbaumuseum stornieren, dachte sich der Vorstand der GenussSpechte, ein interessantes Proben Thema ist schnell gefunden. Man musste nicht lange suchen: Beim Besuch einer Messe mit PiWi-Weinen – also pilzwiderstandsfähigen Rebsorten – in der Ortenau hatten die Vorstandsmitglieder Susanne und Hendrik Ruitenberg im vergangenen Jahr gewissenhaft alle angebotenen Weine probiert und die interessantesten käuflich erworben. In einem kleinen Kreis überprüften die GenussSpechte im angenehm kühlen Weinbaumuseum an einem Abend, in dem draußen tropische Temperaturen herrschten, ob die Kaufentscheidungen richtig gewesen waren.

Neben dem obligatorischen Wasser und Brot gesellten sich auch Käsewürfel, Spundekäs und Brezeln zur Weinbegleitung.

Nach der Begrüßung der Gäste und dem feierlichen Aufstellen des Glöckchens – (O-Ton eines Teilnehmers: „Meinst du, bei dieser kleinen Gruppe ist das Glöckchen nötig?“ – Näheres hierzu später ...) schenkte Probenleiter Hendrik Ruitenberg den ersten Wein aus, den einzigen Roten des Abends, einen vollmundigen Cabernet Cortis (Cabernet Sauvignon x Solaris sind die Eltern). Dieser Wein kam gleich sehr gut an.

Anschließend folgten die Weißweine. Die meisten bestanden aus der Rebsorte Sauvignon gris, gezüchtet von Norbert J. Becker aus der französischen Hybridrebe Seyval Blanc

mit der Freiburger Neuzüchtung Zähringer (die wiederum aus Gewürztraminer x Riesling gekreuzt ist). Man ahnt es schon von der Abstammung, diese Rebsorte hat Potenzial.

In der Ortenau wird sie in mehreren Winzergenossenschaften und bei Winzerbetrieben sortenrein ausgebaut, kann sensorisch sowohl Richtung Chardonnay als auch Richtung Grauburgunder gehen und in allen Ausbaustufen von trocken bis edelsüß daher kommen. In der Probe kamen die Weine u. a. vom Ortenauer Weinkeller in Offenburg, der Waldumer Winzergenossenschaft, der Winzergenossenschaft Rammersweier sowie von den Weingütern Maximilian Bohnert in Achern-Oberachern, Weingut Astrid Liebich in Sinzheim-Ebenung sowie vom Weingut Maier in Baden-Baden. Als kleine Überraschung und U-Boot schmuggelte Ruitenberg auch ein Exemplar vom hinlänglich bekannten niederländischen Lieblingsweingut De Kleine Schorre in Zeeland in die Reihe der Sauvignon gris. Diesen 2023er Wein aus einer Junganlage von 2020 hatte noch niemand vorher probiert (er ist bisher noch nicht beim Winzer käuflich zu erwerben) und er war erstaunlich präsent für seine Jugend.

Der Vorstand hat sich vorgenommen, diesen Wein ab jetzt jährlich zu überprüfen.

Laut Probenliste war als Wein Nr. 13 ein Cabernet Blanc aus der Ortenau vorgesehen. Aus unerfindlichen Gründen war der jedoch in der Weinkiste nicht vorhanden gewesen bei der Vorbereitung. Ob der Kellergeist ihn entwendet hatte? So sprang ein Cabernet Blanc von der 'Ebsch Seif' ein, vom Weingut Kronenhof aus Gau Algesheim, von Andreas Hattemer, dem langjährigen Chef von Ecovin. Warum dieser

Wein so schnell als Ersatz da war? Ruitenberg erklärte, er habe erst letzte Woche bei Andreas Literweine erworben für die nächste Museumsprobe und der Cabernet Blanc sei lediglich ein Beifang gewesen. Irrendwie musste er auch Babelwasser enthalten haben, denn diese Bemerkung löste den ersten lang anhaltenden Heiterkeitsausbruch des Abends aus. Das Glöckchen musste von da an wiederholt zum Einsatz kommen. Lag es an der angenehmen Raumtemperatur, dass niemand heimwollte? Gelegentlich wurde es schwierig, den nächsten Wein anzusagen.

Bei der lakonischen Bitte

einer Teilnehmerin, die Mitprobierenden mögen sich zusammenreißen, man habe doch einen Bildungsauftrag zu erfüllen, erfolgte die nächste Lachsalve.

Als kurz danach Ruitenberg erklärte, aus welchen Rebsorten der Muscaris „gekreuzigt“ worden sei, musste die Veranstaltung kurzzeitig unterbrochen werden, bis alle die Lachtränen wieder abgewischt hatten.

Weitere verkostete Rebsorten waren Sauvitage und Solaris.

Als der Probenleiter am Ende der Probe fragte, welcher Wein besonders gefallen habe, fragte einer der Teilnehmer, ob man nicht wie beim Radio noch

einen Schnelldurchlauf in umgekehrter Reihenfolge haben könnte ...

Die Probe hat gezeigt, Weissen zu vermitteln, muss nicht bierernst sein, Genuss, Spaß und Geselligkeit gehören auch dazu.

Als kleines Add-On gab es dann noch ein Zuckerl für den Weg, eine Riesling Auslese und aufgeräumt war durch viele helfende Hände auch sehr schnell.

Die nächste Veranstaltung der GenussSpechte ist eine Planwagenfahrt am 3. August, hier sind noch wenige Plätze frei. Anmeldeinformationen sowie weitere Details über den Verein findet man unter www.genusspechte.de



Heitere Weinprobe mit Hendrik Ruitenberg.

Foto: HWG