

Wein und Meeresbrise

GENUSSPECHTE UNTERWEGS (4) In Zeeland bekommt der Wein die meisten Sonnenstunden

HOCHHEIM (hwg). Das dritte Hotel wurde mit Bedacht gewählt: Direkt hinter den Dünen, am fast westlichsten Punkt von Zeeland. Vom nach Südwesten ausgerichteten Nordseestand kann man die Küstenlinie von Zeeuws-Vlaanderen und Belgien sehen. Mehrere mutige GenussSpechte wurden um 7.15 Uhr im Wasser gesichtet. Für das beste Frühstück der Reise hatte man genug Zeit, die Fahrtzeit betrug nur Minuten zum ersten Ziel, der Wijndomein

De Boe in Koudekerke

Bruno Suter, der junge Winzer, den die Ruitenbergs letztes Jahr kennengelernt hatten, empfing die Weininteressierten und erzählte auf einem kleinen Rundgang die Geschichte seines Weinguts. Er hat in Frankreich, Deutschland, England und in den Niederlanden Erfahrungen gesammelt.

Bruno hat diesen ehemaligen Obstbaubetrieb 2020 gekauft und die Bäume entfernt, dabei aber die Hecken aus den 1940er bis 1950er Jahren als Windschutz stehen lassen. Das Weingut ist umschlossen wie ein „Clos“ in Frankreich. Die ersten Reben pflanzte er im April 2021 an, im Oktober 2023 konnten bereits Trauben gelesen werden. Es gibt Chardonnay, Auxerrois,

Grauburgunder, Traminer, Muscaris, Sauvignier Gris, Spätburgunder, Schwarzriesling und Trousseau, eine alte rote Rebsorte, die vorwiegend in ihrer Herkunft, dem Jura, angebaut wird, aber auch in Spanien und Portugal. Ausgebaut hat er sie sortenrein in kleinen Tanks, um anschließend Cuvées herzustellen. Das Faszinierende an diesem Weingut ist, dass es zwei verschiedene Bodenarten hat, was auf einem Infrarotfoto gut zu sehen ist: wie mit dem Lineal markiert, auf der einen Seite Sand aus einem alten Flussbett, auf der anderen Seite Ton.

Auch hier gab es im April 2024 Frost und trotz Einsatz von Feuertöpfen ca. 5 Prozent Verlust. Die Ernte vom letzten Jahr hat er bei Johan van de Velde in Dreischor pressen lassen. Inzwischen hat Bruno eine Holzpresse gekauft. Der erste Wein wurde nur in Stahltanks verarbeitet, für dieses Jahr hat er ein neues und mehrere ältere Holzfässer gekauft.

Verkostet wurden alle verfügbaren Weine, Grauburgunder, Muscaris, ein Cuvée aus Auxerrois und Chardonnay.

Fazit: Alle Achtung für eine erste Ernte, trotz der Jugend der Reben hatte man ausdrucksstarke und astrein gemachte Weine im Glas. Bruno weiß, was er tut, die Anlagen sind tiptopp in

Schuss. Das ist definitiv ein Winzer, den man regelmäßig besuchen muss.

Auch er durfte sich über Hochheimer Blumen freuen, kaufen konnte man leider nichts.

Nach diesem Morgenausflug ging es zum Highlight der Reise – nach Dreischor zum

Wijnhoeve de Kleine Schorre

Johan van de Velde begrüßte die Gruppe, das Team des Proeflokaals schenkte handgerüttelten Sekt ein, den Brut de Zeelande aus 60 Prozent Weißburgunder, 30 Prozent Auxerrois, 10 Prozent Rivaner. Mit dem Glas in der Hand ging es zur kurzen Weinfeld- / Kellerführung. Der Keller ist oberirdisch. Schorre bedeutet „grasbewachsener Streifen in der Gezeitenzone, wird nicht mehr täglich von der Flut überschwemmt“ (wie eine Salzwiese).

Zur Geschichte des Weinguts: Die Familie hat ca. 50 Hektar Land und baute früher Kartoffeln und Rosenkohl an. Als damit kein Geld mehr zu verdienen war, saß Johans Vater eines Tages beim Nachbarn und überlegte, was man tun könnte. Die Sache mit dem Wein ist im wahrsten Sinne des Wortes eine Schnapsidee – es soll den Gerüchten nach, eine Flasche Geener an der Diskussion betei-

ligt gewesen sein.

Zeeland hat den wenigsten Frost und die meisten Sonnenstunden in den Niederlanden und immer wieder Wind, der Reben trocknen kann.

Der Boden enthält Kalk und Muschelschalen, durch die Flutkatastrophe von 1953, bei der Zeeland komplett überflutet war, ist er recht salzig.

2001 wurde nach ausführlicher Bodenanalyse und mit Hilfe des luxemburgischen Weinguts Cep d'Or mit dem Umbau von Kartoffeln zu Wein begonnen. Man wählte traditionelle Rebsorten. Ziel war, Weine zu produzieren, die zu den Zeeländischen Spezialitäten, vor allem Fisch und Meeresfrüchten, passen. Die Wahl fiel auf Rivaner, Weißburgunder, Grauburgunder und Auxerrois.

Bei Cep d'Or war Johan drei Jahre in der Ausbildung. Als er bei der Bank für einen Kredit anfragte, wurde er ausgelacht. So beschaffte er sich Kapital über Crowdfunding und Rebstockpacht. Den ersten Ertrag bekamen die Aktionäre. Ein geschmackliches Highlight soll es nicht gewesen sein. Ruitenbergs kennen das Weingut seit 2015 und es ist erstaunlich, welche Qualität man mittlerweile erreicht hat.

Inzwischen sind weitere Rebsorten hinzugekommen, u.a.



Bruno Suter von Wijndomijn De Boe in Koudekerke.
Foto: Hendrik Ruitenberg



Johan van de Velde von Wijnhoeve de Kleine Schorre.
Foto: Hendrik Ruitenberg

Gewürztraminer, Sauvignier Gris, Cabernet Blanc, insgesamt 14 Hektar. 2 weitere Hektar sollen noch hinzukommen, langsam wird allerdings der Keller eng. Johans Tipp für Neuwinzer: Plane deinen Keller und dann verdoppele das Ganze vor dem Bau.

Von der Handlese ist man inzwischen abgekommen. Johan hat sich für einen Vollernter entschieden, den man hinter dem Traktor herzieht. Damit kann man schneller größere Mengen lesen, was im Zuge des Klimawandels und der Wetterkapriolen vernünftig ist. Allerdings bedeutet eine Stunde fahren auch zwei Stunden Vollernter putzen. Die Gärung erfolgt im Edelstahl, danach wird entschieden, welche Weine in Barriques voll-

werden. In der Regel läuft die Gärung bis Ende Januar, dann liegt der Wein noch auf der Hefe, wird im März filtriert, im April folgt die Assemblage, bei der auch Guus, der Pächter des Proeflokaals – ein gelernter Sommelier – dabei ist, und natürlich Johans Freundin Paula.

Nach der Besichtigung lieferte Johan die GenussSpechte im Proeflokaal ab zur Weinprobe mit der Luxusausgabe von Borrelhapjes: Es gab Austern, Garnelen, Pfahlmuscheln, Vongole, Miesmuscheln, geräucherten Aal, hausgebeizten Lachs, Schinken und Wurst, Käse, Oliven, Tapenaden, und dazu das mit Meerwasser gewürzte Brot.

Die Probe umfasste Rivaner, Auxerrois, Weißburgunder, Grauburgunder (alle Jahrgang

2023) sowie den Gris Barrique von 2022 und als Highlight „Paulas Selection“, den Gewürztraminer.

Leider ging auch diese Weinprobe zu Ende und man verabschiedete sich mit den üblichen Ritualen – Hochheimer Riesling, Gästebucheintrag, Weinverkauf, Umarmungen.

Die Rückfahrt brachte ein paar Staus und Umwege. Bei der abendlichen Essenspause wurden nur Getränke und Eis gekauft, komisch, offenbar hatte niemand Hunger.

Gegen 22.00 Uhr kam der Bus wohlbehalten am Weinprobierstand an.

Weitere Informationen über den Verein und anstehende Termine findet man unter www.genusspechte.de.