

# Wochenendtrip an die Bergstraße

**AUSFLUG** Genuss-Spechte fahren ins Südhessische / Rebenveredler und Weingüter besucht

**HOCHHEIM** (hwg). Die Idee zu dieser kleinen Genussreise kam von Georg „Schorsch“ Schäfer, die Planung erfolgte mit logistischer Unterstützung durch den Vorstand.

Am 10. Mai fanden sich 24 gutgelaunte GenussSpechte morgens am Weinproberstand ein. Auch der Bus kam pünktlich.

Erster Stopp war das Weingut Hanno Rothweiler in Bensheim. Hanno selbst war im Urlaub, sein langjähriger Freund Ewald Hess empfing die Gruppe mit einem erfrischenden Glas Prickelndem in Pink. Das Weingut bewirtschaftet rund 7 Hektar, fast alle Flächen sind gepachtet. Die Vermarktung erfolgt über Direktverkauf, Lebensmittel Einzelhandel und Versand.

Auffallend an diesem Weingut sind die Wortspielereien, so heißt das Cuvée aus rotem und weißem Riesling „Gewinngemeinschaft“, der Shiraz Rosé läuft unter „Blush“, ein Graubugunder macht mit „The Taste of Grey“ auf sich aufmerksam. Die Weinprobe führte Hess mit Witz und Wissen so kurzweilig durch, dass man kaum die Zeit vergehen spürte.

Zur Verkostung kam zuerst ein 2023er Cuvée aus rotem und weißem Riesling. Lange habe man gerätselt, welches Farbspiel aus welchem mutiert sei, erläuterte Hess. In Feldern von weißem Riesling tauche vereinzelt roter Riesling auf, sodass offenbar der rote aus dem weißen mutiert sei.

Danach folgte ein 2024er Auxerrois. Es blieb nicht aus, dass sofort jemand am Tisch rief „und wo ist der Spargel?“ Dieser Running Gag entstand bei der Genussreise in die Nieder-



Ewald Hess bekommt nach der Weinprobe von Georg Schäfer Hochheimer Blumen aus dem Weingut Josef W. Schäfer überreicht.

Foto: HWG

lande letztes Jahr (die HZ berichtete). Bei jedem Auxerrois erläuterten die Winzer, wie hervorragend diese Rebsorte zu Spargel passe. Die Reise in die Niederlande fand allerdings Ende August statt, weit weg von der Spargelsaison. Die Frage nach dem Spargel entwickelte sich zum Wettbewerb. Wer stellt sie am schnellsten?

Nach einem Gelben Muskateller und einem Shiraz Rosé schloss sich ein Zinfandel an. Ursprünglich kam die Rebsorte aus Kroatien und hieß Crijenak Kaštelanski beziehungsweise Tribidarg. Die Italiener kennen ihn als Primitivo und diesen Namen haben sie schützen lassen. Wobei der Name nichts mit primitiv zu tun hat, sondern abgeleitet ist von Pri-

ma Tivo, als erster reifend.

Amerikaner haben einst Reben aus Österreich geordert, Zierfandler, jedoch gab es eine Verwechslung und so bekam die falsche Wein das falsche Etikett und der Name Zinfandel entstand. Witzigerweise wird in Amerika nun Zinfandel und Primitivo angeboten, obwohl die Rebsorten tatsächlich identisch sind.

Den Abschluss bildete ein Syrah aus dem Barrique.

Angesprochen auf den Klimawandel, erläuterte Hess, dass die Weine ab 2022 spürbar schlanker werden und weniger zuckerfreien Extrakt haben. Durch die Dürreperioden und Starkregen zum falschen Zeitpunkt werde das Weinmachen immer schwieriger.

Am Ende der Weinprobe

dankte Schorsch Schäfer mit einem Wein aus dem Weingut Schäfer „nicht verwandt und nicht verschwägert“, wie er betonte.

## Besuch bei den Rebenveredlern

Nach einem Odenwälder Vesperteller im Viniversum folgte eine Führung durch die Reberedelung Antes mit der Chefin Anja Antes-Breit. Nachdem die Reblaus im vorvorigen Jahrhundert ihren Vernichtungsfeldzug beendet hatte, kam man auf die Idee, von den resistenten amerikanischen Reben (die keine wohlschmeckenden Weine hervorbringen), nur Stamm und Wurzeln als „Unterlagsrebe“ zu verwenden und die Edelreiser der erwünschten Rebsorten aufzupropfen. Diese Stelle wird mit Paraffin umhüllt. Früher nahm man ein Paraffin mit einem Schmelzpunkt von 50 Grad Celsius. Bedingt durch den Klimawandel genügt das nicht mehr, so dass jetzt mit Paraffinen aus südlicheren Gegenden sowie mit reflektierendem Paraffin experimentiert wird.

Auf dem Hof fielen Boxen mit dicken Zweigen auf (nein, keine Spargel, wie sofort jemand fragte, die wären arg holzig gewesen).

Anja Antes erläuterte der Gruppe den Ablauf. Im Dezember und Januar werden die Edelreiser von den Stöcken geschnitten, ein Auge bleibt stehen. Nach dem Verbinden mit der Unterlage und dem Paraffinieren kommen die Stecklinge zunächst ins Kühlhaus. Zum Vortreiben kommen sie später in Torf und lagern in einer sehr warmen Halle. An-



Im Rebenveredelungsbetrieb: Antje Antes-Breit mit den vielen „Reben-Kindern“.

Foto: HWG

schließend werden sie aus dem Torfboden herausgepult, gewässert und auf dem Feld eingeschult. Ausgeschult werden sie im November und warten dann im Kühlhaus auf ihren Versand, der von März bis Mai erfolgt.

Momentan ist man bei einem PIWI-Anteil von 50 Prozent, besonders der Souvignier Gris ist sehr gefragt und hat den Riesling in der Nachfrage übertrifft. Natürlich lief der Rundgang nicht trocken ab, es gab verschiedene Weine zu

probieren.

Nach dem Abschied von Anja Antes-Breit mit Hochheimer Blumen folgte eine Weinprobe mit pilzwiderstandsfähigen Rebsorten (PIWIs) im Viniversum mit Reinhard Antes, Anjas Vater.

Der PIWI-Anteil an der Hessischen Bergstraße beträgt 7 Prozent, im Rheingau liegt er bei 0,5 Prozent.

Die Weinprobe umfasste nach dem Begrüßungssekt einen Regent, ein Rotweincuvée namens „wine4future“,

einen Orange-Wein aus Souvignier Gris, einer trockenen Spätlese aus Souvignier Gris und, für die Süßmäulchen besonders reizvoll, schlossen sich eine Auslese aus Muscaris, der PIWI-Variante des Muskateller, sowie ein Souvignier Gris Eiswein an.

Der Souvignier Gris hat den Vorteil, dass er stabil ist und gut am Stock hängen bleibt, während der Riesling schon lange vor dem Frost herabfällt.

Auch diese Weinprobe ging leider zu Ende, es gab Hochheimer Blumen und der Bus steuerte das Nachtquartier an, das Hotel Poststuben in Bensheim. Der Busfahrer verabchiedete sich mit den ersten Weinkisten im Gepäckraum bis zum nächsten Morgen.

Mit einem ansprechenden Dreigang-Menü aus gemischtem Salat, wahlweise Hecht oder Winzersteak und Panna Cotta mit Beeren endete dieser Tag. (Fortsetzung folgt)



Willkommenes Beiwerk jeder Weinverkostung.

Foto: HWG

## INFORMATIONEN

Informationen über den Verein und seine Veranstaltungen finden sich unter [www.genusspechte.de](http://www.genusspechte.de)