VDP

2019

VDP.REBZEILEN

Das Magazin des VDP.PFALZ

19 10

VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
PFALZ

JETZT NEU!
VDP.Weinclub
Mitglied werden unter
www.vdp-weinclub.de
oder im Heft Seite 20

Wir machen den Weg frei.

Unsere Region hat es weit gebracht. Weil viele Menschen hier den Mut haben, ihren Ideen zu folgen. Wir sind stolz darauf, Partner vieler Menschen und Betriebe zu sein. Und ihren Vorhaben durch guten Rat, innovative Lösungen und solide Finanzierung den Weg frei zu machen. Es steckt viel Kraft in dieser Bank.

www.vrbank-suedpfalz.de

VR Bank Südpfalz

Liebe Weinfreunde,

langsam erwacht der Frühling und damit fällt der Startschuss für das neue Weinjahr 2019. Wir erwarten es wieder sehr gespannt – und hoffen, an die hervorragenden Qualitäten aus 2018 anknüpfen zu können. So früh wie noch nie – bereits im August – haben die VDP.Weingüter mit der Weinlese begonnen. Möglich machte dies das fantastische Sommerwetter. Unsere Trauben profitierten von der warmen, trockenen Witterung und waren gut drei Wochen früher reif als im 30-jährigen Mittel. Die Weine zeigen sich schon jetzt fruchtig, fein, frisch und haben eine gute Säurestruktur. Zeit, sich selbst davon zu überzeugen und die Kollektionen kennenzulernen, haben Sie bei zahlreichen VDP.Veranstaltungen in diesem Jahr. Werfen Sie dazu gerne einen Blick in den hier enthaltenen Veranstaltungskalender, den wir auch regelmäßig auf unserer Website aktualisieren. Wir freuen uns auf Sie!

Mit der neuen Weinkollektion erscheinen auch wieder unsere Rebzeilen – zum nunmehr sechsten Mal. In dieser Ausgabe möchten wir Sie wieder mitnehmen auf eine vinophile Entdeckungsreise: Sie erfahren, welchen Weg die Trauben vom Weinberg in den Keller nehmen, wie ein Korken entsteht, welche Nützlinge dem Winzer im Weinberg zur Hand gehen und wie eine perfekte Kombination von Wein und Speisen dem Gaumen Freude bereitet.

Im VDP.Pfalz haben wir in den letzten Monaten am Konzept des VDP.Weinclubs gearbeitet, um eine Plattform für Weinbegeisterte, VDP.Interessierte und Genießer zu schaffen. Wer noch nicht Mitglied geworden ist, den lade ich herzlich ein, sich hier anzumelden: www.vdp-weinclub.de. Dort gibt es auch alle Informationen zur Mitgliedschaft. Übrigens: Das Ganze ist völlig kostenlos!

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen bei der Lektüre der VDP.Rebzeilen – am besten mit einem Glas Wein!

Herzlichst, Ihr

Hansjörg Rebholz
Vorsitzender
VDP.Die Prädikatsweingüter Pfalz

Impressum

Herausgeber:
VDP. Die Prädikatsweingüter Pfalz
Weinstraße 35, 76833 Siebeldingen
Telefon 06345 – 9594 403
info@vdp-pfalz.de | www.vdp-pfalz.de
V.i.S.d.P.: Carina Sperber

Redaktion:
Juliana Mocha
Konzeption & Gestaltung:
Wineworlds GmbH | www.wineworlds.de
Druck:
NINO Druck GmbH | www.ninodruck.de

Bildnachweise:
Titel: Lena Bumb-Rübsam, S. 3: iStock.com/davidléotard, S. 4-5: iStock.com/mphillips007, iStock.com/GalapagosFrame, iStock.com/FarbaKolerova, iStock.com/Valeriya Pichugina, iStock.com/mattjeacock, S. 6-8: Fabian Pellegrini, Georg Merkel, S. 9: iStock.com/igorr1, S. 11: Timo Volz, S. 16: Fabian Pellegrini, S. 17: iStock.com/nicoolay, S. 18-19: APCOR/DKV, iStock.com/ilbusca, S. 20: Timo Volz, S. 21: iStock.com/SKapl, S. 22: Philipp Rohner, S. 23-24: Christina Fischer und Faber & Partner, S. 26-27: iStock.com/elioxuni, iStock.com/davidléotard, iStock.com/missbobbit, S. 33: iStock.com/igor170806, S. 34: iStock.com/pavlinec

Inhalt

04-05 VDP.Pfalz in Zahlen

10-15 Veranstaltungen 2019

16-17 Rebschule

18-19 Naturkorken

20 VDP.Weinclub

21 VDP.Pfalz Gewinnspiel

22-25 Wein und Speisen

28-31 VDP.Intern

32-33 VDP.Landkarte

34-39 Winzerporträts

25

25 etablierte Weingüter, eine Region und viel Stoff für Superlative, witzige Anekdoten und verblüffende Statistiken.

Hier kommen 8 davon – zum Staunen und Schmunzeln!

30

1

Grund und Boden

Sonst eher im Mittelmeerraum angesiedelt, finden sich in der Pfalz, genauer gesagt in der Ortschaft Ungstein, knapp 30 ha der Bodenspezialität Terra-Rossa – das ist einmalig in der Region. Dieser tonige Lehmboden mit intensiv roter Farbe verspricht eine besonders gute Mineralstoffversorgung. Übrigens: Den Wein aus dieser Lage gibt's beim Weingut Pfeffingen. Cheers!

Einfach prickelnd!

2018 war das Jahr, in dem die VDP.Weingüter das VDP.SEKT.STATUT verabschiedet und damit die hohen Qualitätsstandards der Weinproduktion künftig auch für Schaumweine beschlossen haben. 36 Monate müssen Lagensekte künftig mindestens auf der Hefe lagern.

2

2018

Aller guten Dinge sind 3

Drei Rebsorten sind in der Pfalz für VDP.GROSSE GEWÄCHSE zugelassen: Riesling, Weißburgunder und Spätburgunder.

3

4

3

Der Montrachet der Pfalz

Laut bayerischer Grundsteuerkartierung von 1828 ist das Forster Kirchenstück die höchstbewertete Lage der Pfalz. Auf 3,6 ha in geschützter Ortsrandlage und rund 120 bis 150 m über dem Meer nimmt die Lage eine klimatische Sonderstellung ein – aus der vielschichtige Weine entstehen.

1828

5

Daumen hoch!

Etwa jeden 3. Tag posten wir auf Facebook Neuigkeiten zum VDP.Pfalz. Dort folgen uns bereits über 5.000 Fans – aber wir möchten noch mehr werden! Seien auch Sie dabei! www.facebook.de/vdppfalz

5000

25 26 5

6

Auf die Größe kommt es an

Sovereign – so heißt eine Riesen-Weinflasche mit einem Fassungsvermögen von 25, 26 oder 50 Litern. Daneben gibt es noch die Magnum mit 1,5 Litern, die Doppelmagnum, die Jeroboam für 4,5, Methusalem für 6, Salmanazar für 9, Balthasar für 12, Nebukadnezar für 15, Melchior für 18 und die Solomon für 20 Liter Wein. In diesem Sinne: Zum Wohl!

7

Pfälzer Urgestein

1597 wurde das VDP.Weingut Dr. Bürklin-Wolf gegründet – und damit früher als die Stadt, die niemals schläft: New York City.

1597

8

Mehr geht nicht!

7 mal 100 Punkte hat der Gault&Millau 2019 vergeben – darunter die beiden Pfälzer Weingüter Ökonomierat Rebholz mit dem 2017 Kastanienbusch Riesling und das Weingut Knipser mit dem 2013 Spätburgunder RdP. Großartig!

100

Handarbeit: Der Weg des Rieslings vom Weinberg in den Keller

Wenn es Herbst wird in der Pfalz, ist er da, der Höhepunkt des Winzerjahres: die Weinlese. Nach einem ganzen Jahr Weinbergpflege mit Rebschnitt, Begrünung, Draht-, Boden- und Laubarbeiten sowie Kellerarbeiten können die VDP.Winzer nun „herbsten“ und ihre Trauben nach Hause holen. Welchen Weg diese vom Weinberg in den Keller nehmen, haben wir uns angeschaut.

„Nachhaltigkeit liegt uns am Herzen, kommende Generationen sollen den Weinbau weiter so betreiben können.“

Franz Wehrheim

Schnitt für Schnitt

Am frühen Morgen geht es los: Ein Ernteteam – meist seit Jahren eingespielt – zieht los in den Weinberg. Immer mit dabei: die Rebschere. Denn: Größtenteils findet die selektive Lese per Hand in allen Weinbergen statt, in VDP.ERSTEN LAGEN und VDP.GROSSEN LAGEN ist diese sogar verpflichtend. Heute steht ein Riesling aus VDP.ERSTER LAGE auf der Agenda. Die Erntemenge ist hier auf einen Ertrag von maximal 60 hl pro Hektar beschränkt.

„In Jahren wie dem letzten, mit hochsommerlichen Temperaturen schon am Vormittag, nutzen wir die frühen Stunden des Tages, um die Trauben möglichst kühl ernten zu können. Kühles Lesegut ist optimal für uns Winzer, da wir uns etwas mehr Zeit nehmen können, um die Trauben schonend zu verarbeiten“, erklärt Franz Wehrheim, Winzer beim VDP.Weingut Dr. Wehrheim und seit diesem Jahr stellvertretender Vorsitzender des VDP.Pfalz. Die Erntehelfer ziehen an den Rebzeilen entlang und schneiden das gesunde Lesegut ab. Schon im Weinberg wird jede Traube kontrolliert und nur gesundes, reifes und unbeschadetes Material kommt in die Lesebox. Ist der Behälter gut gefüllt, geht es ins nahegelegene Weingut.

„Wein wächst im Weinberg. Wir wollen die natürlichen Begebenheiten in die Flasche bringen.“

Franz Wehrheim

Schonender Umgang mit den Trauben

Im Weingut angekommen, gelangen die Rieslingtrauben auf einen Abbeerer (1), bei dem zunächst eine weitere optische Selektion stattfindet und nur die besten Trauben in die Weiterverarbeitung gelangen. Anschließend findet das Abbeeren statt: Die Beeren werden von ihrem Traubengerüst, den sogenannten Rappen, gelöst und daraufhin angequetscht, sodass bereits etwas Saft austritt. Voilà – das ist die Maische. Über Nacht wird diese gekühlt bei rund sechs bis acht Grad gelagert. Die Maischestandzeit dient dazu, dass sich Aromastoffe optimal entwickeln und Säure harmonisiert wird. Außerdem lässt sie sich danach besser pressen. „Fokus bei all unseren Arbeitsschritten ist der schonende Umgang mit dem Produkt – dies zieht sich bei der biodynamischen Anbauweise vom Weinberg bis zur Abfüllung“, betont Franz Wehrheim.

Frisch gepresst

Nachdem die Maische sich eine Nachtruhe gegönnt hat, kommt diese auf die sogenannte Kelter (2) und wird dort gepresst. Heraus kommt der Most. Von der Presse gelangt dieser direkt zur Vorklärung in Sedimentiertanks, wo er etwa 12 bis 20 Stunden verbringt, damit der Trub sich absetzt. Von dort wird der Most schließlich abgezogen und schlussendlich in den Gärtank gegeben.

Noch am gleichen Tag beginnt die Gärung – die je nach Jahrgang zwischen einigen Wochen und einigen Monaten dauern kann.

Doch wer jetzt denkt, dass die VDP. Winzer die Beine hochlegen können: Weit gefehlt! Während der gesamten Gärungszeit finden stetige Kontrollen (3) statt. Franz Wehrheim erklärt: „Wir riechen regelmäßig, ob sich gegebenenfalls Fehltöne bilden, überwachen die Temperatur und kontrollieren die Zuckerabnahmen“. Nur so ist garantiert, dass am Ende das herauskommt, was sowohl Winzer als auch Weinliebhaber wollen: Perfekte Weine von herausragender Qualität. Die Weine aus VDP.ERSTEN LAGEN haben ihr Fachdebüt bei der Mainzer Weinbörse; am 1. Mai jeden Jahres kommen sie auf den Markt. Cheers – auf den neuen Jahrgang!

Eine Frage der Farbe

Rot oder Weiß – das ist hier die Frage. Denn: Davon hängt die Art der Weinbereitung ab. Während bei der Weißweinherstellung nach einer relativ kurzen Maischestandzeit gepresst und erst anschließend der Most vergoren wird, funktioniert die Rotweinbereitung etwas anders – weshalb der Rotwein seine rote Farbe gewinnt. Hier findet die Gärung auf der Maische und somit vor dem Pressen statt. Die Farbpigmente aus der Schale gelangen so in den Wein, genauso wie die für den Rotwein typischen Tannine.

Gaumenfreuden & Weingenuss – eine Reise durch das VDP.Jahr

Erlesene Weine, gesellige Runden und kulinarische Freuden verspricht das Veranstaltungsprogramm des VDP.Pfalz – und auch in den VDP.Weingütern ist immer etwas los. Ob Hoffeste, Jahrgangspräsentationen oder Verkostungen, auf den folgenden Seiten finden Sie alle Termine für das Weinjahr 2019. Der Veranstaltungskalender ist auch online einsehbar unter www.vdp-pfalz.de und wird laufend aktualisiert. Schauen Sie vorbei – wir freuen uns!

13. und 14. April 2019

Wein am Dom in Speyer

Wenn Speyer sich zur Wein-Flaniermeile verwandelt, dann ist „Wein am Dom“ – und der VDP.Pfalz ist dabei! Bei der größten Pfälzer Leistungsschau können die Weine aller Pfälzer VDP.Winzer in der ehemaligen Heiliggeistkirche verkostet werden. Mit dabei: die ersten Guts- und Ortsweine 2018 sowie Lagenweine aus den VDP.ERSTEN LAGEN aus 2017.

Mehr erfahren unter www.pfalz.de

1. bis 7. April 2019

VDP.Genusswoche Wein und Genuss in Mannheim und Ludwigshafen

Namhafte Mannheimer sowie Ludwigshafener Gastronomen machen gemeinsame Sache mit den Pfälzer VDP.Winzern – und laden zu einer berauschenden Genusswoche mit einem vielfältigen kulinarischen Programm ein. Auf der Tages- oder vielmehr Nachtordnung stehen köstliche Weindinner, kulturelle Veranstaltungen und stimmungsvolle Partys. Ihren Höhepunkt findet die Veranstaltung mit einer VDP.Genusszeile bei der Eröffnung der Mannheimer Planken am 6. und 7. April auf dem Paradeplatz.

Details zum Programm sowie eine Liste der teilnehmenden Restaurants und Winzer unter www.vdp-pfalz.de

11. Mai 2019

Pfälzer LagenArt Hambacher Schloß in Neustadt an der Weinstraße

Saumagen, Kastanienbusch und Co. laden wieder zur Verkostung ein. Nach vier erfolgreichen Auflagen lädt die Pfalz 2019 abermals in das Hambacher Schloss zur „Pfälzer LagenArt“ ein. Rund 50 Pfälzer Betriebe präsentieren ihre lagentypischen Weine und zeigen, welche Spitzenweine das »Streben nach hoher Qualität in Verbindung mit der Herkunft« hervorbringt. Mehr als 300 Einzellagen mit individuellem Charakter gibt es entlang der Deutschen Weinstraße. Etliche davon können Weinliebhaber bei der Entdeckungsreise zum Thema Terroir verkosten.

Details unter www.lagenart.de, 20 Euro

30. Mai bis 2. Juni 2019

VDP.Maispitzen in den VDP.Weingütern

Langersehnt und endlich da – der Jahrgang 2018. Und dieser verspricht einiges, wenn man auf den vergangenen Sommer blickt. Die Jungweine zeigen sich fruchtig, fein, frisch und haben eine gute Säure. Wer neugierig ist, wie diese schmecken, der hat am langen Christi-Himmelfahrts-Wochenende eine erste Gelegenheit, sie zu probieren: Die Pfälzer VDP.Weingüter öffnen ihre Güter und präsentieren den neuen Jahrgang bei einer pfalzweiten VDP.Verkostung am Samstag, 1. Juni 2019 von 11 bis 17 Uhr. Und das ist nicht alles: An den Standorten können neben den Pfälzer Weinen auch Weine der Südtiroler Winzer verkostet werden.
Die Teilnahme am Samstag, 1. Juni kostet 15 Euro pro Person. Das Maispitzen-Band berechtigt zur Verkostung der bei allen teilnehmenden Winzern angebotenen Weine. Die Eintrittsbänder sind bei den Weingütern oder im Vorverkauf beim VDP.Pfalz unter info@vdp-pfalz.de erhältlich. Tipp: VDP.Weinclub-Mitglieder erhalten 5 Euro Rabatt auf den Eintrittspreis, wenn die Karte im Vorverkauf beim VDP.Pfalz erworben wird.

Die weiteren Angebote in den Weingütern variieren.
Entsprechende individuelle Öffnungszeiten sind dem Kalender auf den folgenden Seiten zu entnehmen.

30. Mai 2019

VDP.Jahrgangsparty Deidesheimer Hof in Deidesheim

BEREITS AUSVERKAUFT

„Simply the best“ heißt es wieder bei der VDP.Jahrgangsparty im Deidesheimer Hof – einer Cuvée aus Verkostung, Gourmetfestival und Weinparty in einem außergewöhnlichen Ambiente. Die VDP.Weingüter präsentieren die einzigartige Vielfalt Pfälzer Weine an verschiedenen Genussständen. Die Küchen des Restaurants Sankt Urban und Schwarzer Hahn begleiten diese Weinpräsentation mit einem mehrgängigen „Fliegenden Büfett“ und kulinarischen Anlaufstationen wie Austern-, Käse- und Kaffeebar. Die Jahrgangsparty bildet den Auftakt der VDP.Maispitzen.

Beginn ab 17.30 Uhr |
Flying Dinner und Weinverkostung 155 Euro

Februar

Samstag, 23. Februar 2019

11–18 Uhr HIGH END im Weingut – Hifi Messe „Klang trifft Wein“
Weingut von Winning, Deidesheim

Sonntag, 24. Februar 2019

11–18 Uhr HIGH END im Weingut – Hifi Messe „Klang trifft Wein“
Weingut von Winning, Deidesheim

März

Samstag, 9. März 2019

10–16 Uhr Jungweinprobe
Weingut Georg Mosbacher, Forst

Samstag, 23. März 2019

11–16 Uhr Jungweinprobe mit Gastweingut Niepoort
Weingut Geh. Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim

Sonntag, 24. März 2019

11–16 Uhr Jungweinprobe mit Gastweingut Niepoort
Weingut Geh. Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim

Samstag, 30. März 2019

11–18 Uhr Frühlingspräsentation, Weinberg- und Kellerführung
Weingut Fitz-Ritter, Bad Dürkheim

Sonntag, 31. März 2019

11–18 Uhr Frühlingspräsentation, Weinberg- und Kellerführung
Weingut Fitz-Ritter, Bad Dürkheim

April

Samstag, 27. April 2019

14–19 Uhr Burgunderfrühling mit den Weingütern Bernhart und Friedrich Becker
Schweigen-Rechtenbach

14 Uhr PREMIER CRU Wanderung in Wachenheim
Vinothek im Englischen Garten, Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim
(Anmeldung erforderlich)

Sonntag, 28. April 2019

13–18 Uhr Burgunderfrühling mit den Weingütern Bernhart und Friedrich Becker
Schweigen-Rechtenbach

Mai

Dienstag, 1. Mai 2018

12–17 Uhr VDP.ERSTE LAGE Präsentation
Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim

Freitag, 3. Mai 2019

17–22 Uhr BÜRKLIN.WEIN.ZEIT
Vinothek im Englischen Garten, Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim

13–19 Uhr Jungweinverkostung
Weingut Wehrheim, Birkweiler

Samstag, 4. Mai 2019

11–19 Uhr Lagenkostbar in der Weinlage Forster Ungeheuer
u.a. mit den Weingütern Acham-Magin und Georg Mosbacher

17–22 Uhr BÜRKLIN.WEIN.ZEIT
Vinothek im Englischen Garten, Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim

~ Jahrgangsverkostung
Weingut A. Christmann, Gimmeldingen

10–17 Uhr Präsentation des neuen Jahrgangs
Weingut Pfeffingen, Bad Dürkheim

13–19 Uhr Jungweinverkostung
Weingut Wehrheim, Birkweiler

Sonntag, 5. Mai 2019

11–19 Uhr Lagenkostbar in der Weinlage Forster Ungeheuer
u.a. mit den Weingütern Acham-Magin und Georg Mosbacher

12–22 Uhr BÜRKLIN.WEIN.ZEIT
Vinothek im Englischen Garten, Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim

10–17 Uhr Präsentation des neuen Jahrgangs
Weingut Pfeffingen, Bad Dürkheim

13–18 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut von Winning, Deidesheim
(Eintritt: 15 Euro)

Samstag 11. Mai 2018

11–17 Uhr Jahrgangspräsentation mit dem Gastweingut Ceretto aus Italien
Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim

Samstag, 18. Mai 2018

14 Uhr BIODYN Wanderung in Wachenheim
Vinothek im Englischen Garten, Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim
(Anmeldung erforderlich)

Donnerstag, 30. Mai 2019

ab 14 Uhr Bassermann meets Buhl
Weingut Geh. Rat von Bassermann-Jordan, Deidesheim

12–18 Uhr BÜRKLIN.WEIN.ZEIT
Vinothek Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim

11–17 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Kranz, Ilbesheim

11–17 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Münzberg, Godramstein

12–17 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler

Freitag, 31. Mai 2019

15–18 Uhr Riesling-Dialog mit den Weingütern Acham-Magin und Georg Mosbacher sowie italienischen Gastwinzern
Weingut Georg Mosbacher, Forst
(Anmeldung erforderlich)

11–17 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Bergdolt, Duttweiler

17–22 Uhr BÜRKLIN.WEIN.ZEIT
Vinothek im Englischen Garten, Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim

11–17 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut A. Christmann, Gimmeldingen

11–17 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Kranz, Ilbesheim

11–17 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Münzberg, Godramstein

14–18 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen

14–18 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Siegrist, Leinsweiler

12–17 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler

Juni

Samstag, 1. Juni 2019

VDP.Pfälzer Maispitzen mit der Gastregion Südtirol

11–18 Uhr Verkostung „Pfälzer Maispitzen“
Weingut Acham-Magin, Forst

11–17 Uhr Verkostung „Pfälzer Maispitzen“
Weingut Geh. Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim

11–17 Uhr Verkostung „Pfälzer Maispitzen“
Weingut Friedrich Becker, Schweigen-Rechtenbach

11–17 Uhr Verkostung „Pfälzer Maispitzen“
Weingut Bergdolt, Duttweiler

11–17 Uhr Verkostung „Pfälzer Maispitzen“
Weingut Bernhart, Schweigen-Rechtenbach

11–17 Uhr Verkostung „Pfälzer Maispitzen“
Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim

11–17 Uhr Verkostung „Pfälzer Maispitzen“
Vinothek im Englischen Garten, Weingut Dr. Bürkin-Wolf, Wachenheim

11–17 Uhr Verkostung „Pfälzer Maispitzen“
Weingut A. Christmann, Gimmeldingen

11–17 Uhr Verkostung „Pfälzer Maispitzen“
Weingut Knipser, Laumersheim

11–17 Uhr Verkostung „Pfälzer Maispitzen“
Weingut Kranz, Ilbesheim

11–17 Uhr Verkostung „Pfälzer Maispitzen“
Weingut Meßmer, Burrweiler

11–17 Uhr Verkostung „Pfälzer Maispitzen“
Weingut Theo Minges, Flemlingen

10–17 Uhr Verkostung „Pfälzer Maispitzen“
Weingut Georg Mosbacher, Forst

11–17 Uhr Verkostung „Pfälzer Maispitzen“
Weingut Müller-Catoir, Haardt

11–17 Uhr Verkostung „Pfälzer Maispitzen“
Weingut Münzberg, Godramstein

11–17 Uhr Verkostung „Pfälzer Maispitzen“
Weingut Pfeffingen, Bad Dürkheim

11–18 Uhr Verkostung „Pfälzer Maispitzen“
Weingut Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen

11–17 Uhr Verkostung „Pfälzer Maispitzen“
Weingut Rings, Freinsheim

11–17 Uhr Verkostung „Pfälzer Maispitzen“
Weingut Georg Siben Erben, Deidesheim

11–18 Uhr Verkostung „Pfälzer Maispitzen“
Weingut Siegrist, Leinsweiler

11–17 Uhr Verkostung „Pfälzer Maispitzen“
Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler

11–17 Uhr Verkostung „Pfälzer Maispitzen“
Weingut von Winning, Deidesheim

*Die Weingüter Fitz-Ritter und Karl Schaefer nehmen als Gäste in einem anderen Weingut teil.

17–22 Uhr BÜRKLIN.WEIN.ZEIT
Vinothek im Englischen Garten, Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim

Sonntag, 2. Juni 2019

11–18 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Acham-Magin, Forst

11–17 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Friedrich Becker, Schweigen-Rechtenbach

12–18 Uhr BÜRKLIN.WEIN.ZEIT
Vinothek im Englischen Garten, Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim

11–17 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Georg Mosbacher, Forst

12–17 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler

Samstag, 8. Juni 2019

14–21 Uhr Hoffest und Jahrgangspräsentation
Weingut Bernhart, Schweigen-Rechtenbach

ab 17 Uhr Birkweiler Weinfrühling mit dem Weingut Dr. Wehrheim
Im Birkweiler Kastanienbusch

Sonntag, 9. Juni 2019

11–17 Uhr Hoffest mit Jahrgangspräsentation mit Konzert im Kelterhaus
Weingut Bernhart, Schweigen-Rechtenbach

ab 11 Uhr Birkweiler Weinfrühling mit dem
Weingut Dr. Wehrheim, Im Birkweiler Kastanienbusch

Montag, 10. Juni 2019

ab 11 Uhr Birkweiler Weinfrühling mit dem Weingut Dr. Wehrheim
Im Birkweiler Kastanienbusch

Samstag, 22. Juni 2019

14 Uhr PREMIER CRU Wanderung in Wachenheim
Vinothek im Englischen Garten, Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim
(Anmeldung erforderlich)

Sonntag, 30. Juni 2019

12–18 Uhr Picknick im Englischen Garten
Vinothek im Englischen Garten, Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim
(Anmeldung erforderlich)

Juli

Freitag, 5. Juli 2019

17–22 Uhr BÜRKLIN.WEIN.ZEIT
Vinothek im Englischen Garten, Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim

Samstag, 6. Juli 2019

ab 14 Uhr Grenzenlos Wein mit den Weingütern Friedrich Becker und Bernhart
Sonnenberg Schweigen-Rechtenbach

17–22 Uhr BÜRKLIN.WEIN.ZEIT
Vinothek im Englischen Garten, Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim

15 Uhr Weinprobe im Park mit Bettina Bürklin-von Guradze
Vinothek im Englischen Garten, Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim
(Anmeldung erforderlich)

Sonntag, 7. Juli 2019

ab 11 Uhr Grenzenlos Wein mit den Weingütern Friedrich Becker und Bernhart
Sonnenberg Schweigen-Rechtenbach

12–18 Uhr BÜRKLIN.WEIN.ZEIT
Vinothek im Englischen Garten, Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim

Freitag, 19. Juli 2019

ab 17 Uhr Hoffest „Pfeffinger Weinlaube“
Weingut Pfeffingen, Bad Dürkheim

Samstag, 20. Juli 2019

ab 17 Uhr Hoffest „Pfeffinger Weinlaube“
Weingut Pfeffingen, Bad Dürkheim

14 Uhr BIODYN Wanderung in Wachenheim
Vinothek im Englischen Garten, Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim
(Anmeldung erforderlich)

Sonntag, 21. Juli 2019

ab 11 Uhr Hoffest „Pfeffinger Weinlaube“
Weingut Pfeffingen, Bad Dürkheim

Montag, 22. Juli 2019

ab 17 Uhr Hoffest „Pfeffinger Weinlaube“
Weingut Pfeffingen, Bad Dürkheim

Dienstag, 23. Juli 2019

ab 17 Uhr Hoffest „Pfeffinger Weinlaube“
Weingut Pfeffingen, Bad Dürkheim

Freitag, 26. Juli 2019

ab 18 Uhr Ungsteiner Weinsommer
Weingut Pfeffingen, Bad Dürkheim

Samstag, 27. Juli 2019

ab 14 Uhr BIODYN Wanderung ab Wachenheim
Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim
(Anmeldung erforderlich)

ab 14 Uhr Kalmitweinfest u.a. mit dem Weingut Kranz
In den Weinbergen unterhalb der Kalmit, Ilbesheim

ab 17 Uhr Ungsteiner Weinsommer
Weingut Pfeffingen, Bad Dürkheim

Sonntag, 28. Juli 2019

ab 11 Uhr Ungsteiner Weinsommer
Weingut Pfeffingen, Bad Dürkheim

ab 11 Uhr Kalmitweinfest u.a. mit dem Weingut Kranz
In den Weinbergen unterhalb der Kalmit, Ilbesheim

Montag, 29. Juli 2019

ab 18 Uhr Ungsteiner Weinsommer
Weingut Pfeffingen, Bad Dürkheim

August

Freitag, 2. August 2019

ab 12 Uhr Weinkerwe
Weingut Acham-Magin, Forst

17–22 Uhr BÜRKLIN.WEIN.ZEIT
Vinothek im Englischen Garten, Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim

Samstag, 3. August 2019

ab 12 Uhr Weinkerwe
Weingut Acham-Magin, Forst

17–22 Uhr BÜRKLIN.WEIN.ZEIT
Vinothek im Englischen Garten, Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim

Sonntag, 4. August 2019

ab 12 Uhr Weinkerwe
Weingut Acham-Magin, Forst

12–18 Uhr BÜRKLIN.WEIN.ZEIT
Vinothek im Englischen Garten, Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim

Montag, 5. August 2019

ab 12 Uhr Weinkerwe
Weingut Acham-Magin, Forst

Dienstag, 6. August 2019

ab 12 Uhr Weinkerwe
Weingut Acham-Magin, Forst

Freitag, 9. August 2019

ab 18 Uhr Weinkerwe
Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim

ab 17 Uhr Weinkerwe
Weingut von Winning, Deidesheim

Samstag, 10. August 2019

ab 18 Uhr Weinkerwe
Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim

ab 11 Uhr Weinkerwe
Weingut von Winning, Deidesheim

Sonntag, 11. August 2019

ab 11 Uhr Weinkerwe
Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim

ab 11 Uhr Weinkerwe
Weingut von Winning, Deidesheim

Montag, 12. August 2019

ab 18 Uhr Weinkerwe
Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim

ab 17 Uhr Weinkerwe
Weingut von Winning, Deidesheim

Dienstag, 13. August 2019

ab 17 Uhr Weinkerwe
Weingut von Winning, Deidesheim

Mittwoch, 14. August 2019

ab 18 Uhr Sommergutsausschank
Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler

Donnerstag, 15. August 2019

17–22 Uhr Sommergutsausschank
Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler

Freitag, 16. August 2019

ab 18 Uhr Weinkerwe
Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim

17–22 Uhr Sommergutsausschank
Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler

ab 17 Uhr Weinkerwe
Weingut von Winning, Deidesheim

Samstag, 17. August 2019

ab 18 Uhr Weinkerwe
Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim

17–22 Uhr Sommergutsausschank
Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler

ab 11 Uhr Weinkerwe
Weingut von Winning, Deidesheim

Sonntag, 18. August 2019

18–24 Uhr Weinkerwe
Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim

ab 11.30 Uhr Sommergutsausschank mit Rock'n Roll Matinee mit Krüger Rockt!
Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler

ab 11 Uhr Weinkerwe
Weingut von Winning, Deidesheim

Montag, 19. August 2019

18 Uhr Weinkerwe
Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim

ab 18 Uhr Sommergutsausschank und After-work-Party mit PALATINE SIX
Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler

ab 18 Uhr Weinkerwe
Weingut von Winning, Deidesheim

Samstag, 24. August 2019

ab 18.30 Uhr Big Bottle Party
Weingut Kranz, Ilbesheim
(Anmeldung erforderlich)

Sonntag, 25. August 2019

ab 11 Uhr Kleines feines Hoffest
Weingut Kranz, Ilbesheim

September

Sonntag, 1. September 2019

12–17 Uhr Präsentation der VDP.GROSSEN GEWÄCHSE
Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim
Die *GROSSE* VERKOSTUNG
Weingut von Winning, Deidesheim
(Anmeldung erforderlich)

14–17 Uhr VDP.GROSSE-GEWÄCHS-Präsentation mit den VDP.Weingütern aus Deidesheim, Forst und Wachenheim
Ketschauer Hof, Deidesheim
(Anmeldung beim Weingut Geh. Rat Dr. von Bassermann-Jordan erforderlich, Eintritt: 15 Euro)

Freitag, 6. September 2019

Wurstmarkt Bad Dürkheim mit den Weingütern Karl Schaefer (Stand 30), Fitz-Ritter (Stand 26) und Pfeffingen (Stand 15)
Auf den Brühlwiesen

17–22 Uhr BÜRKLIN.WEIN.ZEIT
Vinothek im Englischen Garten, Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim

Samstag, 7. September 2019

Wurstmarkt Bad Dürkheim mit den Weingütern Karl Schaefer (Stand 30), Fitz-Ritter (Stand 26) und Pfeffingen (Stand 15)
Auf den Brühlwiesen

11–17 Uhr Hoffest
Weingut Friedrich Becker, Schweigen-Rechtenbach

12–22 Uhr BÜRKLIN.WEIN.ZEIT
Vinothek im Englischen Garten, Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim

13–18 Uhr BÜRKLIN ENTKORKT – Jahrgangspräsentation mit Gastweingut Bernhard Ott aus Österreich
Vinothek im Englischen Garten, Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim

12–20 Uhr Hoffest
Weingut Meßmer, Burrweiler

12–18 Uhr Hoffest
Weingut Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen

13–21 Uhr Hoffest
Weingut Siegrist, Leinsweiler

10–17 Uhr Hoffest
Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler

Sonntag, 8. September 2019

Wurstmarkt Bad Dürkheim mit den Weingütern Karl Schaefer (Stand 30), Fitz-Ritter (Stand 26) und Pfeffingen (Stand 15)
Auf den Brühlwiesen

11–17 Uhr Hoffest
Weingut Friedrich Becker, Schweigen-Rechtenbach

12–18 Uhr BÜRKLIN.WEIN.ZEIT
Vinothek im Englischen Garten, Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim

12–20 Uhr Hoffest
Weingut Meßmer, Burrweiler

12–18 Uhr Hoffest
Weingut Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen

11–18 Uhr Hoffest
Weingut Siegrist, Leinsweiler

10–18 Uhr Hoffest
Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler

Montag, 9. September 2019

Wurstmarkt Bad Dürkheim mit den Weingütern Karl Schaefer (Stand 30), Fitz-Ritter (Stand 26) und Pfeffingen (Stand 15)
Auf den Brühlwiesen

Dienstag, 10. September 2019

Wurstmarkt Bad Dürkheim mit den Weingütern Karl Schaefer (Stand 30), Fitz-Ritter (Stand 26) und Pfeffingen (Stand 15)
Auf den Brühlwiesen

Freitag, 13. September 2019

Wurstmarkt Bad Dürkheim mit den Weingütern Karl Schaefer (Stand 30), Fitz-Ritter (Stand 26) und Pfeffingen (Stand 15)
Auf den Brühlwiesen

Samstag, 14. September 2019

Wurstmarkt Bad Dürkheim mit den Weingütern Karl Schaefer (Stand 30), Fitz-Ritter (Stand 26) und Pfeffingen (Stand 15)
Auf den Brühlwiesen

ab 11 Uhr Kulinarische Weinbergswanderung Siebeldingen mit dem Weingut Ökonomierat Rebholz
In der Weinlage „Im Sonnenschein"

Sonntag, 15. September 2019

Wurstmarkt Bad Dürkheim mit den Weingütern Karl Schaefer (Stand 30), Fitz-Ritter (Stand 26) und Pfeffingen (Stand 15)
Auf den Brühlwiesen

Montag, 16. September 2019

Wurstmarkt Bad Dürkheim mit den Weingütern Karl Schaefer (Stand 30), Fitz-Ritter (Stand 26) und Pfeffingen (Stand 15)
Auf den Brühlwiesen

Samstag, 21. September 2019

14 Uhr GRAND CRU Wanderung in Wachenheim
Vinothek im Englischen Garten, Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim
(Anmeldung erforderlich)

Oktober

Freitag, 4. Oktober 2019

17–22 Uhr BÜRKLIN.WEIN.ZEIT
Vinothek im Englischen Garten, Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim

Samstag, 5. Oktober 2019

17–22 Uhr BÜRKLIN.WEIN.ZEIT
Vinothek im Englischen Garten, Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim

12–17 Uhr Herbstprobiertage
Weingut Siegrist, Leinsweiler

Samstag, 12 Oktober 2019

12–18 Uhr BÜRKLIN.WEIN.ZEIT
Vinothek im Englischen Garten, Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim

12–17 Uhr Herbstprobiertage
Weingut Siegrist, Leinsweiler

Samstag, 19. Oktober 2019

14 Uhr GRAND CRU Wanderung in Wachenheim
Vinothek im Englischen Garten, Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim
(Anmeldung erforderlich)

12–17 Uhr Herbstprobiertage
Weingut Siegrist, Leinsweiler

Samstag, 26. Oktober 2019

11–18 Uhr Herbstpräsentation, Weinberg- und Kellerführung
Weingut Fitz-Ritter, Bad Dürkheim

12–17 Uhr Herbstprobiertage
Weingut Siegrist, Leinsweiler

Sonntag, 27. Oktober 2019

11–18 Uhr Herbstpräsentation, Weinberg- und Kellerführung
Weingut Fitz-Ritter, Bad Dürkheim

11–17 Uhr Herbstpräsentation
Weingut Müller-Catoir, Haardt
(Limitierte Teilnehmerzahl, Zugang nur für geladene Gäste nach Voranmeldung)

November

Samstag, 16. November 2019

11–17 Uhr Novembertage, Verkostung der neuen Rotweine und Gutssekte
Weingut Bergdolt, Duttweiler

Donnerstag, 28. November 2019

17–23 Uhr ADVENTSGLÜHEN mit Live-Musik und Weihnachtsmarkt
Weingut Karl Schaefer, Bad Dürkheim

Samstag, 30. November 2019

12–17 Uhr VDP.GROSSE GEWÄCHS Tage
Weingut Rings, Freinsheim

Dezember

Sonntag, 1. Dezember 2019

12–17 Uhr VDP.GROSSE GEWÄCHS Tage
Weingut Rings, Freinsheim

Samstag, 7. Dezember 2019

11–17 Uhr Adventsverkostung
Weingut Georg Mosbacher, Forst

10–17 Uhr Wein-Wei(h)nacht
Weingut Pfeffingen, Bad Dürkheim

ab 11 Uhr Dezemberprobe
Weingut Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen
(Anmeldung erforderlich)

Sonntag, 8. Dezember 2019

11–17 Uhr Adventsverkostung
Weingut Georg Mosbacher, Forst

Samstag, 14. Dezember 2019

ab 18 Uhr Late Night at Bürklins – Get together zum Jahresende
Vinothek im Englischen Garten, Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim

10–16 Uhr Adventsverkostung und Kellerführung (15 Uhr)
Weingut A. Christmann, Gimmeldingen

Sonntag, 15. Dezember 2019

13–18 Uhr Adventsweinprobe mit Kellerführung (14 und 16 Uhr)
Weingut von Winning, Deidesheim
(Eintritt: 15 Euro)

13. September 2019, 17 bis 20 Uhr

Präsentation der VDP.GROSSEN GEWÄCHSE
Feierabendhaus der BASF in Ludwigshafen

Mit dem 1. September fällt in der Weinwelt der Startschuss für den neuen Jahrgang der VDP.GROSSEN GEWÄCHSE. Wenige Tage später haben Weinliebhaber die Möglichkeit, diesen erstmals in einer Gesamtschau zu verkosten. Die Präsentation findet erstmals im Feierabendhaus der BASF in Ludwigshafen statt. Beste Weinlagen, klassische Rebsorten und Winzer mit Persönlichkeit versprechen eine spannende und genussvolle Entdeckungsreise.

Kartenreservierung unter: www.weinkeller.shop.basf.de

30. November 2019, 17 bis 23 Uhr

VDP.Nacht der offenen Weinkeller
In der Südpfalz

Wenn Winzer ihre Türen öffnen: Während der VDP.Nacht der offenen Weinkeller laden die VDP.Weingüter von Schweigen-Rechtenbach bis Burrweiler zum Verkosten und Genießen ein. Im authentischen Ambiente von Kelterhäusern oder Barriquekellern und umgeben von Weinfässern können die Besucher die edlen Weine der ausgezeichneten Winzer probieren. An diesem Abend kommen nicht nur Weine der Südpfälzer Winzer ins Glas, sondern auch die Winzer der Mittelhaardt und anderen Regionen präsentieren ihre Weine als Gäste bei den teilnehmenden Weingütern. Hinzu kommt ein Rahmenprogramm aus Musik und Kulinarik, das diesen Abend auf jedem einzelnen Weingut unvergesslich werden lässt. Die Gäste zahlen einmalig 20 Euro und können alle teilnehmenden Weingüter besuchen und ausgewählte Weine probieren.

Karten sind an den Abendkassen bei den VDP.Weingütern erhältlich oder im Vorverkauf beim VDP.Pfalz unter info@vdp-pfalz.de oder 06345 / 9 59 44 03.

Für Fachbesucher:

17. bis 19. März | Prowein, Messe Düsseldorf
28. und 29. April | Weinbörse, Rheingoldhalle Mainz*
1. und 2. September | Premiere der VDP.GROSSEN GEWÄCHSE®, Berlin*

* Diese VDP.Veranstaltungen richten sich ausschließlich an Wiederverkäufer aus Gastronomie und Fachhandel sowie an die Fachpresse. Eine Akkreditierung ist unter **www.vdp.de/de/fachbesucherverteiler** notwendig.

Die Kinderstube der Weinreben

Weinreben fühlen sich wohl in der Pfalz. Sie sind geschützt durch das Haardtgebirge und werden jährlich von vielen Sonnenstunden und von einem mediterranen Klima verwöhnt. So reifen auf rund 23.600 Hektar Rebfläche Trauben von höchster Qualität heran. Doch woher kommen eigentlich die Reben, die im „Wingert“ stehen? Und wer kümmert sich jährlich um den Nachwuchs in den Weinbergen?

Wo kommen die Weinreben her?

Für neue Pflanzen müssen Rebstöcke erst veredelt und bewurzelt werden. Dafür gibt es Rebschulen, die bildlich mit Weingärten vergleichbar sind. „Wir kümmern uns um die gärtnerische Hege und Pflege, die in der Aufzucht des Rebennachwuchses steckt“, erklärt Wolfgang Krapp von der gleichnamigen Rebschule Krapp im pfälzischen Ungstein. Dafür seien ein genaues Auge, langjährige Erfahrung und Wissen, aber auch ein instinktives Bauchgefühl erforderlich.

Die Rebschule beginnt wie jede gute Kinderstube auch mit der Früherziehung. In dieser Phase der Kindergarten- oder Vorschulzeit ist viel Handarbeit gefordert. Für neue Pflanzen muss Fruchtholz in anerkannten Weinbergen geschnitten werden. Das sogenannte Edelreis wird als ein Teil der ursprünglichen Rebe benötigt. „Bis heute lassen sich diese Arbeitsschritte nur wenig mechanisieren“, so Krapp. Von den Originalreben werden Triebstücke – die Edelreiser – abgeschnitten und auf eine reblausfeste Unterlage aufgepfropft beziehungsweise veredelt. In der Fachsprache heißt der Veredlungsschnitt auch Omegaschnitt. Anschließend werden die Pfropfreben in einem Wachsbad paraffiniert. Das schützt vor Infektionen aber auch vor dem Austrocknen der jungen Rebe.

Nach der Veredlung erfolgt zunächst die Aufzucht in Gewächshäusern unter einer genau definierten Temperatur und Luftfeuchte. Sind Edelreis (Fruchtholz) und Unterlage gut verwachsen, werden die Jungreben ab dem Monat Mai für ein halbes Jahr in den Rebschul-Boden gesteckt, um sich über Sommer zu bewurzeln und zu einer kräftigen Jungrebe heranzuwachsen.

Im November wird ausgeschult. Jede einzelne Rebe wird von Hand sortiert und auf eine tadellose Verwachsung und Wurzelbild kontrolliert. Erst dann werden die Reben in die Grundschule oder in ein Jungfeld der Winzer gesetzt. Dort dürfen die Reben in der Weinwerkstatt unter freiem Himmel getrost alte Knorzen werden.

So war es früher – bis die Reblaus kam

Doch das war nicht immer so, die Rebveredelung gibt es erst seit etwa 1890. Früher haben die Winzer ihre Pflanzen selbst vermehrt. Damals geschah das „wurzelecht“, das heißt, von den mehrjährigen Reben wurde nach dem Winter Fruchtholz geschnitten und dieses als Stecklinge in den Boden gesetzt. Über Jahrhunderte hat dies auch erfolgreich funktioniert – bis im Jahr 1863 die Reblaus von Amerika eingeschleppt wurde. Die Reblaus stach die Wurzeln der Reben an und zerstörte innerhalb weniger Jahre die kompletten Weinberge in ganz Europa. Dabei wurde festgestellt, dass die amerikanischen Reben an den Wurzeln robuster waren und das Insekt tolerierten.

Diese Beobachtungen führten zu dem Versuch, auf amerikanisches Holz europäisches Fruchtholz zu veredeln, was letztendlich um 1890 erfolgreich funktionierte. Damit war die Rebveredlung geboren. Staatliche Institutionen wie die „Alte Rebschule in Rhodt“ begannen, so Reben zu vermehren. Gleichzeitig wurden auch Winzer in der Rebveredelung geschult. Das Weingut Dr. Bürklin-Wolf in Wachenheim hatte dafür in den 1940er Jahren sogar eine eigene Gärtnerei mit Gewächshäusern eingerichtet. Ab Mitte des 20. Jahrhunderts wurde die Veredlung und Vermehrung technisch und bürokratisch zunehmend aufwendiger und einige Winzerbetriebe spezialisierten sich zu Rebschulen. 1977 gab es in der Pfalz noch 235 Rebschulen, aktuell nur noch etwa 30. Eine davon ist die Rebschule Krapp. „Wir sind stolz darauf eine von 30 zu sein“, erklärt der Eigentümer.

Riesling ist nicht gleich Riesling

Seit Jahrhunderten von Jahren wird in der Pfalz Riesling angebaut und er ist zeitgleich auch das Aushängeschild der Region. Der Riesling-Stammbaum verzweigt sich bis in uralte Weinberge in renommierten Rieslinglagen; aktuell zählen 130 Klon-Geschwister zur Rieslingfamilie.

Mit den vielen Riesling-Generationen kam es durch natürliche, spontane Mutationen innerhalb der Familie zu leicht veränderten Typen. Diese Nachkommen besitzen zwar alle das gleiche Genmaterial, aber geringfügig veränderte Eigenschaften. Die Klone unterscheiden sich beispielsweise in der Traubenstruktur, im Wuchs oder in der Dicke der Beerenhaut. Ein weiteres wichtiges Puzzlestück ist das Wurzelholz. Die Wurzeln haben unterschiedliche Kräfte, sich die Mineralien aus Gesteinen und Böden herauszuziehen oder in kargen Weinlagen Wasser zu finden. Dadurch können besondere Weinlagen oder Terroireigenschaften bis in die Trauben transportiert und in Geschmack „übersetzt“ werden.

Wie wäre es mit einem eigenen Rebstock?

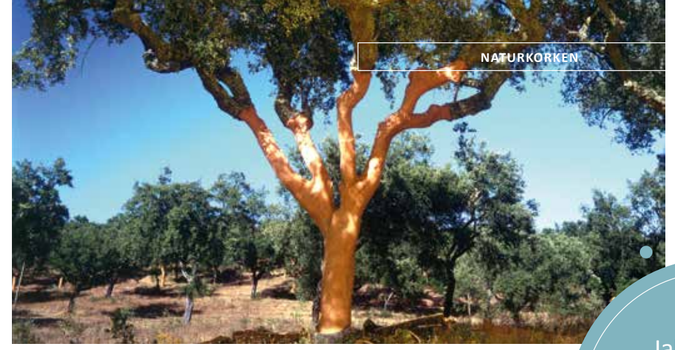
Das VDP.Weingut Fitz-Ritter in Bad Dürkheim bietet eine Patenschaft für Rebstöcke an und versorgt Sie jedes Jahr mit Wein. Näheres unter **www.dein-rebstock.de.**

Verschlusssache

Starker Stoff: Wie ein Korken entsteht

Römische Sandalen, eine Weinflasche und das Space Shuttle – auf den ersten Blick ein ungleiches Trio. Und dennoch haben sie eines gemeinsam: In allen findet sich sehr wahrscheinlich Kork. Ob Dämmung, Hitzeschutz oder Flaschenverschluss – Kork ist ein vielseitig einsetzbares Naturprodukt.

„Die Verbindung von Flaschen und Korken ist nicht neu: Korken werden schon seit dem 17. Jahrhundert zum Verschließen von Weinflaschen genutzt und sind heute für zwei Drittel aller Einnahmen mit Naturkork verantwortlich", erklärt Dr. Frank Müller, Geschäftsführer des Deutschen Korkverbands. Die meisten hochwertigen Weinflaschen werden heute immer noch – trotz zahlreicher Alternativen in Sachen Verschluss – verkorkt. Denn: Der Naturkorken schließt die Flasche dicht ab, ist geschmacksneutral, der Wein baut optimal aus und das Öffnen der mit Kork verschlossenen Flasche ist für viele Weinliebhaber nach wie vor ein Ritual, das dazugehört. Verschlusssache ist eben auch Glaubensfrage. Doch wo kommen die rund 12 Milliarden Naturkorken, die pro Jahr Flaschen verschließen, eigentlich her?



Jedes Jahr werden etwa 12 Milliarden Weinflaschen mit Naturkorken verschlossen.

Vom Mittelmeerraum in die Weinflasche

Die Heimat der Naturkorken sind Korkeichenwälder im Mittelmeerraum, insbesondere Portugal und Spanien. Die Besonderheit der Korkeiche ist ihre Fähigkeit, eine homogene Rinde auszubilden, die aus einem elastischen Gewebe besteht, das wasserundurchlässig und stark isolierend ist – dem Kork. Dieser besteht aus toten Zellen, die mit einer als Suberin bezeichneten chemischen Substanz versiegelt sind. Alle Bäume produzieren zu ihrem Schutz solche verkleideten Zellen, aber nur die Korkeiche ist in der Lage, aus diesen eine Rinde zu bilden, die man unter bestimmten Voraussetzungen abschälen kann, ohne dem Baum zu schaden. „Das kann allerdings erstmalig im Alter von 25 Jahren stattfinden", so Müller. Allerdings wird diese erste Ernte noch nicht zur Produktion von Korken genutzt, da die Rinde noch zu stark zerklüftet ist. Erst nach etwa neun bis elf weiteren Jahren hat sich ausreichend Rinde für eine weitere Schälung gebildet – diese ist dichter und für die Herstellung von Korken bereit. Die dicke, graue und von Rissen durchzogene Rinde, der Kork, wird in Handarbeit abgeschält. Jetzt leuchten die Baumstämme in einem intensiven Rot.

In der Korkfabrik angekommen, wird die Korkrinde rund sechs Monate zum Trocknen und Stabilisieren gelagert, um dann – kurz vor der Fertigung – für einige Stunden gekocht zu werden. So wird das Material elastisch und geschmeidig. Für hochwertige Flaschenverschlüsse sind gleichmäßige starke Planken mit möglichst wenigen holzigen Einschlüssen unverzichtbar. Arbeiter stechen daraus die einzelnen Korken aus den in Streifen geschnittenen Rinden. Das Ergebnis: Der Korken, wie wir ihn kennen.

25 Jahre muss eine Korkeiche mindestens alt sein, bevor sie zum ersten Mal geschält wird.

Ein qualitativ guter Weinkorken kann einige Jahrzehnte halten.

Entkorkt!

Kork ist nicht nur ein nachwachsender Rohstoff, Naturkorken können auch recycelt werden. Der Naturschutzbund etwa hat die Kork-Kampagne ins Leben gerufen: Korken werden gesammelt, gespendet und zu Dämmgranulat weiterverarbeitet. Der Erlös kommt Kranichen zugute, deren Heimat und damit Lebensraum die Korkeichenwälder sind.
Mehr unter **www.nabu.de**

VDP.WEINCLUB

HINWEIS ZUM DATENSCHUTZ: Durch Ihre Mitgliedschaft im VDP.Weinclub sind wir nach Artikel 6 Abs. 1b DSGVO berechtigt, zu diesem Zwecke Ihre personenbezogenen Daten zu verarbeiten. Unsere Grundsätze der Datenverarbeitung können Sie auf unserer Internetseite *www.vdp-weinclub.de/datenschutz* abrufen. Wir werden Ihre Daten gemäß den Vorgaben der DSGVO und des BDSG verarbeiten und selbstredend nicht an Dritte weiterleiten. Mit Beendigung Ihrer Mitgliedschaft im VDP.Weinclub wird auch die Berechtigung zur Datenverarbeitung beendet. AGB siehe unter *www.vdp-weinclub.de/agb*

Bitte freimachen

Deutsche Post
WERBEANTWORT

VDP. Die Prädikatsweingüter Pfalz
Weinstraße 35
76833 Siebeldingen

Meine Anmeldung zum VDP.Weinclub

Mit Ausfüllen dieses Anmeldeformulars stimme ich Folgendem zu:
Ja, ich möchte die Vorteile des **VDP.WEINCLUBS** nutzen und mich hierfür kostenlos als Mitglied registrieren. Weiter stimme ich hiermit zu, dass meine elektronischen Kontaktdaten gespeichert werden dürfen, um mich via Newsletter über Neuigkeiten und Veranstaltungen des VDP.Pfalz informieren zu können. Diese Einwilligung kann jederzeit widerrufen werden.
Nach Ausfüllen Anmeldeformulars erhalten Sie per Post Ihre **VDP.CLUBKARTE**. Auf diese ist Ihre Mitgliedsnummer gedruckt, welche Sie bitte in allen Angelegenheiten zum **VDP.WEINCLUB** angeben sollten. Die Laufzeit der Mitgliedschaft versteht sich auf unbestimmte Zeit und kann jederzeit fristlos in schriftlicher Form via E-Mail an *weinclub@vdp-pfalz.de* oder postalisch an VDP.Die Prädikatsweingüter Pfalz, Weinstraße 35, 76833 Siebeldingen, gekündigt werden.

Name, Vorname _____ *E-Mail* _____

Straße, Hausnummer _____ *Geburtsdatum* _____

PLZ, Ort _____ *Datum, Unterschrift* _____

Ihre Anmeldung für den **VDP.WEINCLUB** können Sie mit der anhängenden Postkarte postalisch oder bequem über den obenstehenden Adler tätigen. Einfach scannen und anmelden. Die Mitgliedskarte wird im Anschluss postalisch an Sie verschickt. Empfehlen Sie den **VDP.WEINCLUB** auch gerne weiter!

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- **VDP.MAISPITZEN** und **VDP.KELLERNACHT:** Mitglieder genießen 5 Euro Nachlass auf den Eintrittspreis beider Veranstaltungen, wenn sie die Karten im Vorverkauf des VDP.PFALZ erwerben.
- **VDP.REBZEILEN:** Sie erhalten das hochwertige Jahres-Magazin des VDP.PFALZ bequem per Post nach Hause. Hier erfahren Sie auf 40 Seiten Spannendes aus der Weinwelt und alles, was die Spitzenwinzer bewegt.
- **VDP.GENUSSTOUREN:** Diese finden exklusiv für die Mitglieder des VDP.WEINCLUBS statt. Genießen Sie eine schöne Zeit zusammen mit anderen Clubmitgliedern.
- **VDP.NEWSLETTER:** Immer up to date in Sachen Wein! Mit dem Newsletter erhalten Sie aktuelle Infos zu unseren Veranstaltungen, den Winzern sowie rund um das Thema Wein. Außerdem enthalten ist ein saisonal passendes Weinprobierpaket – exklusiv für Abonnenten unter www.vdp-weinclub.de zum Sonderpreis bestellbar.
- **VDP.WILLKOMMENSGRUSS:** Mit der Neuanmeldung wartet außerdem eine kleine Überraschung auf Sie, die Ihnen zusammen mit Ihrer persönlichen Mitgliedskarte überreicht wird.

Seien Sie dabei!

VDP.WEINCLUB – für Genießer, Weinfreunde und VDP.Interessierte

Genießer aufgepasst! Wer beste Weine und gutes Essen liebt, gerne mehr aus der Welt der VDP.Weingüter erfahren möchte und noch dazu den Austausch mit anderen Weinfreunden schätzt – der ist im neuen VDP.WEINCLUB richtig aufgehoben. Denn: Mitglieder im VDP.WEINCLUB profitieren gleich mehrfach – und das ganz kostenlos.

So werden auch Sie Mitglied im VDP.Weinclub

Mitglied werden geht ganz schnell und unkompliziert. Sie können sich in jedem Pfälzer VDP.Weingut anmelden und dort direkt Ihre Mitgliedskarte und den Willkommensgruß entgegennehmen. Alternativ trennen Sie die Postkarte heraus und schicken uns diese zu oder scannen Sie den Adler auf dem ausklappbaren Element mit dem QR-Code-Reader. Last but not least können Sie sich auch auf der Website www.vdp-weinclub.de direkt anmelden und erhalten dort weitere Informationen.

Wir freuen uns auf Sie!

Das VDP.Pfalz Gewinnspiel

Das Wort Rebus kommt aus dem Lateinischen und bedeutet so viel wie „durch Dinge ersetzen“. Und genau darum geht es bei unseren Bilderrätseln. Durch Weglassen, Ändern oder Hinzufügen von Buchstaben oder Zeichen werden neue Wortsegmente gebildet.
Diese ergeben das gesuchte Lösungswort, welches aus der Welt des Weins stammt. Nehmen Sie dabei die Abbildungen nicht zu wörtlich!
Viel Spaß beim Knobeln und Rätseln.

Lösen Sie unser Bilderrätsel und gewinnen Sie ein Weinpaket im Wert von **50€**

1

+

+

LÖSUNGSWORT

2

+

LÖSUNGSWORT

3

+

LÖSUNGSWORT

Schicken Sie uns bis zum 15.11.2019 Ihre Lösungswörter per Mail an info@vdp-pfalz.de und gewinnen Sie mit etwas Glück das Weinpaket im Wert von 50 Euro.*

* Teilnahmeberechtigt sind alle Personen, die bei der Teilnahme das 18. Lebensjahr vollendet haben. Ausgeschlossen sind Mitarbeiter des VDP.Pfalz und aller verbundenen Unternehmen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Unter allen richtigen Einsendungen entscheidet das Los. Eine Barauszahlung ist nicht möglich. Die Gewinner werden per E-Mail benachrichtigt. Teilnahmeschluss ist der 15.11.2019.

Hinweis: ä = ae, ö = oe, ü = ue

Gault Millau Sommelière des Jahres, WSET Diploma, Weinakademikerin, vinophile Gastgeberin, viele Jahre mit eigenem Restaurant, TV-Engagements, Bücher sowie unzählige Preise und Auszeichnungen – die Liste des Schaffens ist lang und ihr Weinwissen immens. Dennoch erklärt uns Christina Fischer augenzwinkernd: „Bei allem Wissen muss Wein vor allem Spaß machen“. Wie sie selbst zum Wein gekommen ist und welchen Blick sie auf die unterschiedlichen Weintypen wirft? Wir haben nachgefragt!

Vinophile Spurensuche

Nachgefragt: Christina Fischer im Interview

Frau Fischer, Sie gelten als einer der besten Sommeliers Deutschlands – wie sind Sie zum Thema Wein gekommen?

Christina Fischer: „Die genussvolle Verbindung von Wein und Speisen ist seit meinem Elternhaus ein fester Bestandteil meines Lebens. Nach meiner Ausbildung und diversen Praktika wechselte ich ins „InterContinental Hyde Park Corner“ in London. Nach weiteren Stationen, u. a. in Sterne-Restaurants, hat es mich dann gepackt: Ich habe Mitte der 1990er Jahre mein eigenes Restaurant in Köln eröffnet, Fischers Weingenuss & Tafelfreuden. Das Konzept stellte den Wein in den Mittelpunkt. Wir haben fast fünfzig Gewächse glasweise ausgeschenkt und mehrere Sommeliers beschäftigt. Prägend war die zum Gastraum offene Küche. Gäste, Köche und Servicemitarbeiter konnten einander jederzeit sehen. Das hat unsere Mitarbeiter deutlich enger verzahnt als das in anderen gastronomischen Konzepten der Fall ist. Die Kombination von zwanglosem Weingenuss und passenden Speisen wurde zum perfekten Alleinstellungsmerkmal und damit einer unserer Erfolgsgaranten.“

In Ihrem Buch haben Sie Weine in Kategorien eingeteilt und als Typen beschrieben – aus denen sich entsprechende Kombinationen für Wein und Speisen ableiten lassen. Was müssen wir uns unter Weintypen vorstellen?

Fischer: „Meine Erfahrungen in Sachen ‚Food & Wine Pairing‘ basierten auf persönlichen Erfahrungen – schlüssige und vor allem nachvollziehbare Erklärungen, warum manches Gericht mit einem bestimmten Wein wunderbar harmoniert und andere Kombinationen wiederrum nicht, hatte ich nur wenige. Dem wollte ich auf den Grund gehen. Das Ergebnis ist eine Kategorisierung in vier Weintypen, die sowohl auf Weiß- als auch Rot- und Schaumweine anwendbar ist. Typ-1-Weine präsentieren sich leicht und frisch, Weine des Typs 2 fruchtig und harmonisch, Typ 3 dagegen komplex und elegant – die Königsklasse – und den Typ 4 definiere ich als kraftvoll und opulent. Alle diese Weine haben ihre Berechtigung, gerade in Kombination mit Speisen funktionieren und schmecken sie aber unterschiedlich.“

Welche Tipps haben Sie sonst für eine gelungene Kombination?“

Fischer: „Mit der Kategorisierung hat jeder ein gutes Handwerkszeug parat, mit dem sich wunderbare Kombinationen von Wein und Speisen bilden lassen. Harmonische Verbindungen lassen sich einfacher zusammenbauen als konterkarierende Pairings. Ebenso sind ausgewogene, fruchtige Weine einfacher kombinierbar als komplexe, elegante Tropfen. Hinzu kommen unterschiedliche Kochstile sowie individuelle Länderküchen. Letztendlich ist Curry ist nicht gleich Curry. Spannend wird es erst, wenn man die Grundregeln beherrscht und darauf aufbauen kann. Und noch etwas: es ist einfacher auf den Wein zuzukochen als umgekehrt.“

Fleisch zu Rotwein, Fisch zu Weißwein – dieses Credo galt lange als in Stein gemeißelt. Heute ist das eher Schnee von gestern. Vielmehr kommt es für Christina Fischer auf die Zubereitungsart der Speisen an – auf deren Textur, Würze und Zusammenstellung der einzelnen Komponenten. Die Sommeliére hat mit ihren 10 Faustregeln ein simples wie geniales Handwerkszeug für die Kombination von Gerichten und Weinen erstellt – und uns zum Glück verraten.

Regel 1
Der Tequila-Effekt: Die Kombination von Salz und Zitrone hat beruhigende Auswirkungen auf alle Weintypen.

Das Zusammenspiel von Salz und Zitrone im Essen wirkt geschmacksverstärkend und puffert die Säure des Weins. Das nennt man den „Tequila-Effekt“. Der Wein wird runder im Geschmack und erhält mehr Volumen. Ein Stück Brot wirkt ebenso puffernd – und lässt Säure, Süße und Bitterkeit harmonisch erscheinen.

Regel 2
Gleich und gleich gesellt sich gern: Grünes Gemüse und Kräuter passen hervorragend zu lebhaften, ausdrucksstarken, frischen, vegetabil betonten Weißweinen wie Scheurebe, Sauvignon blanc oder Muskateller.

Perfekte Kombination: Die grünen Noten von Speisen und Weinen ergeben ein harmonisches Geschmackserlebnis. Je hochwertiger der Wein ist, desto mehr Fett oder Kohlenhydrate sollte das Gericht haben. Probieren Sie eine leichte Vorspeise mit grünem Gemüse oder ein leichtes, asiatisch gewürztes Gericht.

Regel 3
Allrounder: Harmonische Weißweintypen mit moderater Säure, Struktur und Schmelz lassen sich bestens mit Quiche kombinieren.

Die Quiche ist ein kleines Kraftwerk – der stärkehaltige Boden puffert, Gemüse sorgt für Lebhaftigkeit, einfache Weine werden vitalisiert. Das Salz wirkt geschmacksverstärkend und der Wein passt sich der Quiche an.

Die Kunst der Kombination

10 Faustregeln: Welcher Wein zu welcher Speise?

Riesling

Regel 4
Sauer macht lustig: Gereifte, fruchtbetonte Weißweintypen mit Säure-Süße-Balance können sich auf Säure im Essen einstellen. Reifer Riesling etwa liebt Säure!

Rieslinge, denen man einige Jahre auf der Flasche gegönnt hat, sind aufgrund ihrer Balance sehr gut zum Essen zu kombinieren. In Koalition mit puffernden Komponenten wie Wurzelgemüse und Kartoffeln kann Riesling sogar der beste Freund des Sauerkrauts werden. In Kombination mit gebratenem Zander – ein Genuss!

Regel 5
Die Sauce als Seele jedes Gerichts: Gehaltvolle, helle Saucen vertragen sich sehr gut mit im Barrique ausgebauten Weißweinen, z.B. Chardonnay oder Weißburgunder.

Durch die cremige, kraftvolle Struktur fängt der Wein den Fettanteil der reichhaltigen Sauce völlig auf – es entsteht ein perfektes Mundgefühl. So funktioniert eine Pasta mit heller Sauce etwa genauso gut wie die Klassiker Beurre blanc oder Sauce Hollandaise.

Regel 6
Perfektes Paar: Gebratenes Fleisch mit Jus und Trüffeln oder Pilzen schmeichelt der gerbstoffreichen Aromatik eines Cabernet Sauvignons oder Bordeaux-Cuvées. Denn diese Weintypen lieben Röstaromen.

Eine Jus ist reich an Röstaromen – die sich perfekt mit Tanninen ergänzen. Trüffel wirken ebenso Wunder: Sie nivellieren Gerbstoffe und küssen die fruchtige Seite reifer Rotweine wach. Generell haben Pilze einen harmonisierenden, verjüngenden Effekt.

Regel 7
Fett liebt Spätburgunder: Frucht- und säurebetonte Rotweine wie Pinot Noir sind die perfekten Partner für Schmorgerichte & Gänsebraten.

Gänsebraten bevorzugt die fruchtigen, jugendlichen Vertreter des Spätburgunders, während geschmorte Gerichte oder Burgunderbraten auch gereifte Tropfen vertragen.

Regel 8
Alles Käse: Zu Rotwein passen zwei Käsetypen – und diese verlangen nach unterschiedlichen Weinen. Junger Brie bevorzugt Spätburgunder, Parmesan Cabernet Sauvignon oder Bordelaiser Cuvées.

Durch Weißschimmelkäse treten die Fruchtaromen von Spätburgunder in den Vordergrund und die Tannine werden durch Fett und Salz gepuffert. Zu gereiftem Parmesan passt ein Bordelaiser Wein so hervorragend, weil der konzentrierte Käse neben Fett und Salz Umami enthält – das es mit der intensiven Aromatik und den Gerbstoffen von Cabernet Sauvignon und Co. aufnehmen kann.

Regel 9
Grillfreunde aufgepasst: Deftig gewürzte Grillsaucen brauchen Üppigkeit.

Scharfe, leicht süßliche, würzige Aromen in Saucen oder pikant gewürzten Gerichten ergänzen sich gut mit einem reichhaltigen und fruchtüppigen Rotwein, zum Beispiel einem würzigen, kraftvollen Syrah. Die Schärfe wird durch fruchtige Üppigkeit nivelliert, gleichzeitig bekommt der opulente Rotwein Frische. Win Win!

Regel 10
Wachgeküsst: Apfelkuchen erfrischt müden Riesling.

In die Jahre gekommene Spätlesen werden mit einem Apfelkuchen und der darin versteckten Fruchtsäure aufs Angenehmste erfrischt und zeigen wieder Vitalität. Haselnüsse verstärken diese Wirkung. Achtung: Die Äpfel sollten aber auf jeden Fall gegart sein.

Cabernet Sauvignon

Ausnahmen bestätigen die Regel

Jede gute Regel braucht eine Ausnahme – und sicher gibt es einige Pairings, die auch außerhalb dieser Faustregeln eine perfekte Kombination bilden. Gleichzeitig dienen die Faustregeln als guter Indikator für all jene, die sich an das spannende Thema Wein & Speisen herantasten. Enjoy!

Aushängeschild für dynamische Gourmet-Küche

In München geboren, in Deidesheim zu Hause. Executive Chef Daniel Schimkowitsch hat im Restaurant L.A. Jordan seine kulinarische Kreativschmiede gefunden, in der er kulinarische Hochgenüsse zaubert. Nebenbei hat er ein Kochbuch geschrieben. Unter dem Motto „Ein Blech – kein Stress“ gibt es hier unkomplizierte und gleichzeitig feine Küche zu entdecken.

Gebackene Pfälzer Feigen mit Serranoschinken und Gorgonzola

Zutaten:

- 8 mittelgroße Feigen
- 100 g Gorgonzola
- 8 Basilikumblätter
- 8 dünne Scheiben Serranoschinken
- 1 EL Honig
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL gehackter grüner Pfeffer
- 1 Spritzer Rotweinessig
- 1 Scheibe Toastbrot
- Etwas Salz

Zubereitung:

Backofen auf 185 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Feigen kreuzförmig einschneiden und jede mit einem Stück Gorgonzola und einem Basilikumblatt füllen. Anschließend mit einer Schinkenscheibe umwickeln und auf ein Blech setzen.
Den Honig mit Olivenöl und grünem Pfeffer verrühren und leicht mit Essig und wenig Salz abschmecken; über die Früchte träufeln. Zum Schluss das Brot entrinden, würfeln und dazugeben. Die Feigen 20–25 Minuten backen.

Das passt dazu!

Zu diesem Gericht, welches in köstlich karamellisierter Weise die fruchtigen Feigennoten und die cremige Salzigkeit des Gorgonzolas verbindet, eignen sich alle Weißwein-Weintypen mit vibrierender Fruchtsüße und anregender Lebhaftigkeit. Beispielsweise eine 2016 Ungstein Scheurebe Spätlese VDP.ORTSWEIN vom Weingut Pfeffingen.

Lebensraum Weinberg

Kleine Helfer: Wie Nützlinge den Reben guttun

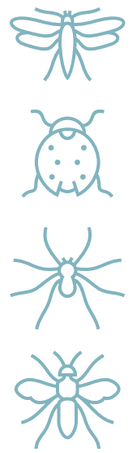
Kaum zwei Millimeter groß und doch einer der gefährlichsten Feinde für heimische Weinreben – das ist die Reblaus. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts ging diese in die Weingeschichte ein, als sie – aus Amerika kommend – fast den gesamten Rebenbestand der Welt vernichtete. Auch andere, weniger bekannte Schadorganismen finden Gefallen an Weinreben. Die gute Nachricht: Neben den Schädlingen gibt es auch Nützlinge, die Reben und Winzern gute Dienste leisten können.

Gute Geister des Weinbergs

„Fressen und gefressen werden“ – diese Devise gilt auch im Weinberg. Dort angesiedelte Nützlinge sind deshalb nicht nur ein Ausdruck des natürlichen Gleichgewichts, sondern können die Weinrebe auch aktiv schützen. Zu ihnen zählen etwa Raupen- und Florfliegen, Marienkäfer, Kugelkäfer, Schlupfwespen, Erzwespen, Spinnen oder Wildbienen. Die Raubmilbe – so verwirrend ihr Name in diesem Zusammenhang auch klingt – ist ebenso ein solch erwünschter Bewohner des Weinbergs: Sie frisst zum Beispiel die Kräusel- und Pockenmilbe, die an der Blattunterseite siedelt und unter anderem zu Vergreisung und Fehlwuchs der Rebe führt. Deshalb gilt es, diese zu unterstützen, etwa durch raubmilbenschonenden Pflanzenschutz. Dessen Einsatz hat dazu geführt, dass die in den 1980er Jahren noch immensen Schäden der Obstbaumspinnmilbe – auch Rote Spinne genannt – heute fast keine Bedeutung mehr haben. In manche Junganlagen, beispielsweise nach großen Flurbereinigungen, bringt der Winzer Rebholz mit Raubmilben aus alten Weinbergen ein, damit sich eine neue Population aufbauen kann.

Wein von glücklichen Reben

Grundlage für die Besiedlung durch Nützlinge ist ein vielfältiger Weinberg mit reicher Biodiversität. Und dafür lässt sich einiges tun: Trockenmauern, Nistkästen oder Insektenhotels bieten Schlupflöcher und Rückzugsorte für die gewünschten Insekten, Eidechsen oder Bienen. „Bei einem Blick in unsere Weinberge erkennt man neben Reben auch eine Vielzahl verschiedener Begrünungspflanzen und lockere Böden, die Lebensraum für Nützlinge sind“, erklärt Hansjörg Rebholz vom Weingut Ökonomierat Rebholz in Siebeldingen. Seit über einem Jahrzehnt arbeitet das Weingut nach biodynamischen Richtlinien. „Um die natürliche Artenvielfalt im Weinberg zu bewahren, tun wir viel, vermeiden aber gleichermaßen auch einiges, wie zum Beispiel Bodenbearbeitung im Winter, den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln, die Bienen gefährlich werden oder unnötige Traktorfahrten“, betont Rebholz. Seine Überzeugung: Nur ein gesundes Ökosystem ermöglicht vitale Böden, die den Rebstöcken geben, was sie benötigen, und den Weinen einen solch ausdrucksstarken Charakter verleihen.



VDP.Qualitätsstandards – im Einklang mit der Natur

Wein auf höchstem Qualitätsniveau zu erzeugen – das ist das oberste Ziel des VDP. Um dies zu erreichen, halten die Mitglieder hohe Qualitätsstandards ein, die deutlich über jenen liegen, die der Gesetzgeber für „Qualitätswein“ vorschreibt. Dazu zählt insbesondere die umweltschonende Bewirtschaftung der Weinberge. Denn nur ein Rebstock, der im Einklang mit der Natur wächst, kann einen Wein hervorbringen, der seine einzigartige Herkunft auch im Geschmack zeigt. Zwei Drittel der Pfälzer VDP.Betriebe sind bereits ökologisch zertifiziert – Tendenz steigend.

Internationale Erfahrungen, duale Studiengänge, innovative Impulse – das bringt die heutige Weingeneration mit sich. Und doch ist ein Aspekt Gold wert, im Leben wie im Weinbau: Erfahrung. Und die hat die ältere Generation in den Pfälzer VDP.Weingütern mehr als genug. Manche bereits im verdienten Ruhestand, andere noch aktiv mit dabei, wieder andere als wertvolle Berater im Hintergrund, sind sie allesamt Pioniere und Vordenker ihrer Zeit. Trotz völlig unterschiedlicher Werdegänge ist ihnen und ihren Betrieben eines gemeinsam: Das stetige Streben nach Wein von höchster Qualität.

Pioniere, Vordenker, Macher – der Erfahrungsschatz in den VDP.Weingütern

Nach dem Abitur ein Chemiestudium statt Weinbauausbildung – das klingt nicht nach einem klassischen Winzerwerdegang. Und doch, so beweist es Werner Knipser bis heute aktiv, kann das sogar ein richtig guter sein. Als eines von vier Kindern arbeitete Werner Knipser schon früh im elterlichen Betrieb mit und profitierte dabei von den Erfahrungen seines Vaters, der den Qualitätsgedanken früh umsetzte und bereits 1962 zwei Jahrgänge trocken ausbaute – ungewöhnlich für die damalige Zeit. Kenntnisse zum Stoffwechsel und Aromenwissen waren es, die er aus dem Chemiestudium mitnahm und im Weingut einbringen konnte. Trotz der technischen Neuerungen seiner Zeit, der Temperatursteuerung und Kühlung der Trauben, lautet sein Credo: „Möglichst nicht eingreifen. In den Trauben ist von Haus aus drin, was drin sein soll.“ Zukünftig gelte es besonders, Erfahrungen mit dem Klimawandel und den daraus resultierenden Auswirkungen auf Rebsorten zu sammeln, um weiterhin optimale Ergebnisse zu erzielen. Dafür ist er heute im Team mit Bruder Volker und Sohn Stephan bestens gewappnet.

„Weinbau ist Erfahrungswissenschaft – und jedes Jahr ist nur ein Versuch frei.“

Werner Knipser

„Wein braucht Geduld.“

Fritz Christmann

„Die Weinberge so wie sie wachsen in die Flasche zu bekommen und möglichst wenig einzugreifen“, das ist auch die Haltung von Fritz Christmann, mit der er die Philosophie des Gimmeldinger Weinguts A. Christmann prägte. Der Qualitätsgedanke trieb den Winzer schon früh um: Das Weingut baute bereits 1980, damals noch kein VDP.Mitglied, trockene Weine aus, reduzierte die Mengen, und etablierte sich so als eines der führenden Weingüter der Pfalz. Durch die Aufnahme in den VDP, was lange ein Traum für Fritz Christmann war, wurde dieses permanente Qualitätsstreben honoriert.

Nach einem Studium in Geisenheim und der frühen Mitarbeit im elterlichen Betrieb übernahm Fritz Christmann den Betrieb 1954 und gab diesen 1996 an Steffen Christmann weiter. Sein „größtes Glück“, so sagt er, sei der Einstieg von Sophie in das Familienweingut.

Seinerzeit sah die Arbeit im Weinberg noch ganz anders aus als heute: Einen Haflinger zu besitzen, war eine große Errungenschaft. Auch heute arbeitet der Winzer noch aktiv im Weingut mit, ist für die Kunden da – und immer der erste bei der Teambesprechung in der Kellerei. Sein Wunsch für den Weinbau der Zukunft? „Dass der deutsche Wein immer mehr auch auf dem internationalen Parkett an Bedeutung gewinnt.“ Dazu tragen sicher der stetig wachsende Qualitätsgedanke und der Vormarsch des ökologischen Weinbaus bei.

Der ökologische Weinbau sowie der Ausbau trockener Weine sind traditionell das Hauptmerk des Forster Weinguts Acham-Magin, dessen Flaggschiff seit jeher der Riesling ist. „Wein wächst in den Weinbergen. Qualität bedeutet deshalb Aufwand insbesondere im Außenbereich“, betont Barbara Acham. Dass sie weiß, wovon sie spricht, stellt sie seit vielen Jahren unter Beweis: Seit 1994 führt die gelernte Apothekerin den Betrieb zusammen mit Vincent Troesch.

Ihr Handwerk lernte auch sie vor allem durch die Praxis: früh im elterlichen Betrieb mitarbeiten, viel lesen, viel nachfragen, in die Materie einarbeiten. Früh setzte das Weingut bereits auf Qualität: Schon immer wurden alle Trauben per Hand gelesen. Persönlich trieb Barbara Acham vor allem eines an: die Anerkennung als Frau in der Weinbranche – früher keine Selbstverständlichkeit! Wie sie selbst so schön sagt: „Damals war ich eine junge Frau unter vielen alten Männern im VDP. Heute bin ich eine alte Frau unter vielen jungen Männern und Frauen im VDP.“ Der Verband und seine Philosophie waren immer ein Leitbild, der das Weingut über die Jahre geprägt und begleitet hat. Noch einige Jahre möchten Barbara Acham und ihr Partner Weine erzeugen, die glücklich machen – und wünschen sich, danach das Weingut in der Familie weiterzugeben.

„Weine machen ist Kunst.“

Anna Barbara Acham

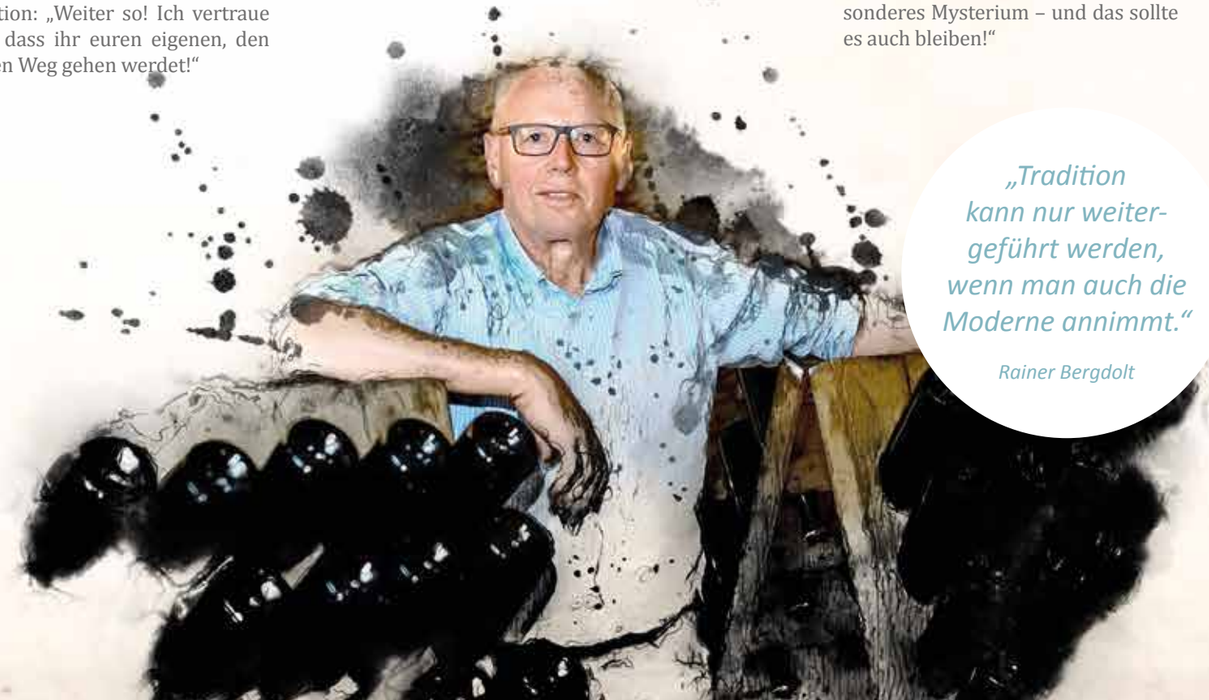
„In einem Familienweingut ist es die eigene Geschichte, die man schreibt!“

Konrad Fitz

„Der Wein war noch nie so gut wie heute“, ist sich Konrad Fitz sicher und zieht damit ein positives Fazit in Sachen Entwicklung des Weinbaus. Sein Credo „Stillstand ist Gleichstand ist Rückstand“ zeigt gleichzeitig seinen hohen Qualitätsanspruch, seine Offenheit für Neuerungen und den Antrieb, zu gestalten. Konrad Fitz, der mit 1935 „gefühlt aus dem Mittelalter“ stammt, wie er augenzwinkernd sagt, scheint diese Haltung von seinen Vorfahren übernommen zu haben. Schon der „Rote Fitz“ stellte sich beim Hambacher Fest gegen das königliche Bayern und auch Konrad Fitz engagierte sich neben der Tätigkeit im Weingut Fitz-Ritter für die Erhaltung der Landschaft im Zuge der Flurbereinigung und setzte sich in den achtziger Jahren im Rahmen der Diskussion um den Rebsortenspiegel aktiv für die Erhaltung des Rieslaners und die Zulassung des Chardonnays ein. Konrad Fitz zeigte bereits früh Interesse am Wein im elterlichen Weingut, stieg 1955 in den Betrieb ein und begann seine Lehre im damaligen VDP.Weingut Stumpf-Fitz’sches Weingut, dessen Verwalter Friedrich Frieß ihn mit dem Streben nach höchster Qualität ansteckte. 1969 wurde dem Winzer das elterliche Weingut überschrieben, das 2007 an seinen Sohn Johann weitergegeben wurde – ein echter Familienbetrieb. Als Großfamilie sieht Konrad Fitz auch den VDP, in der es kein Konkurrenzdenken, sondern einen wertschätzenden Austausch mit Gleichgesinnten gibt. Getreu seinem Naturell ist sein Rat an die nächste Generation: „Weiter so! Ich vertraue darauf, dass ihr euren eigenen, den richtigen Weg gehen werdet!“

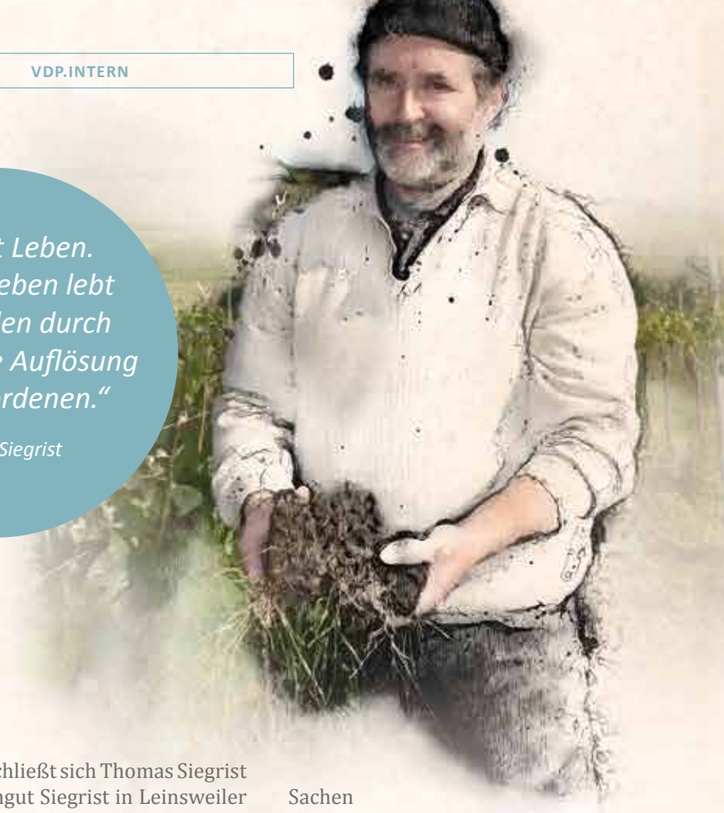
Ein Vordenker ist auch Rainer Bergdolt – und baute als einer der ersten Pfälzer Winzer Wein im Barrique aus. Im Familienweingut Bergdolt – Klostergut St. Lamprecht, das bereits 1911 Flaschenwein abfüllte, war schon früh der Ansporn gelegt, Qualität zu ernten und auf die Flasche zu bringen. Eine Mischung aus theoretischem Studium in Geisenheim und viel Praxis im elterlichen Betrieb, einem alteingesessenen, traditionellen Weingut, prägen seinen Werdegang. „Und natürlich will man die Geschichte und die Tradition weiterschreiben“, sagt er. Dafür war es notwendig, die technischen Neuerungen anzunehmen, gleichzeitig aber auch kritisch zu hinterfragen. Denn: Bei allem Fortschritt, Wein braucht vor allem Zeit! Seine Erfahrungen, die er über die Jahre in den Weinbergen zu Terroirs und Klimazonen gesammelt hat, kann er heute an seine Tochter Caro Bergdolt weitergeben, die 2007 in den Betrieb eingestiegen ist. Für beide bedeutet die Mitgliedschaft im VDP einen Ansporn: Gegenseitiges Verkosten, Kontrollieren, aber auch gegenseitiges Lernen von anderen. Bis 2018 war Rainer Bergdolt stellvertretender Vorsitzender des VDP. Pfalz und hat auch so über die Jahre viele Erfahrungen und Wissen weitergeben können.

Fragt man Rainer Bergdolt nach den größten Herausforderungen der heutigen Zeit, so nennt er den Klimawandel, der heute reifere Trauben hervorbringt und die Industrialisierung des Weins. „Wein zu erzeugen ist eine Handwerkskunst – und dieser werden Überangebot, Billigangebote oder internationale Vorschriften, die es zu einem gleichförmigen Getränk machen wollen, nicht gerecht“, ist der Winzer sicher. Sein Plädoyer deshalb ganz klar: „Früher war Wein ein besonderes Mysterium – und das sollte es auch bleiben!“



„Tradition kann nur weitergeführt werden, wenn man auch die Moderne annimmt.“

Rainer Bergdolt



„Wein ist Leben. Und das Leben lebt sein Werden durch permanente Auflösung des Gewordenen.“

Thomas Siegrist

Diesem schließt sich Thomas Siegrist vom Weingut Siegrist in Leinsweiler an: „Ich wünsche mir, dass sich das Qualitätsbewusstsein und die Wertschätzung unserer Arbeit weltweit festigt, damit kleine familiengeführte Weingüter wie wir in der globalisierten Welt auch zukünftig eine faire Überlebenschance haben. Ebenso wünsche ich mir, dass sich das Image des deutschen Weins weiterhin verbessert und dieser die Anerkennung findet, die er meiner Meinung nach mittlerweile verdient.“ Mit der Mitgliedschaft im VDP seit fast 20 Jahren hat das Weingut aus Sicht des Winzers ein klares Bekenntnis zu einer kompromisslosen Qualitätscharta gemacht. „Diesen Qualitätsgedanken leben wir Tag für Tag – im Weinberg und im Keller.“ Auch persönlich war der Weg des Winzers von Mut zur Individualität und einem unermüdlichen Kampf für die eigenen Ideen geprägt: Als Mitbegründer des Deutschen Barriqueforums hat sich Thomas Siegrist als einer der Pioniere sehr früh mit dem Ausbau von Rotwein im Barrique beschäftigt – Kritik von Kollegen oder Beschlagnahmungen durch die Weinkontrolle zum Trotz – und mit Erfolg. Inspirationen dafür fand er bei Reisen in international namhafte Weingüter. Den Stein in Sachen Qualitätsorientierung hat für Thomas Siegrist der Verdienst der „5 Freunde“ an der Südlichen Weinstraße ins Rollen gebracht.

Heute gibt Thomas Siegrist beständig sein Wissen und Erfahrungsschatz an die neue Generation, seine Tochter Kerstin und ihren Mann Bruno Schimpf, weiter. „Für die Zukunft appelliere ich daran, dass sich kompromissloses Qualitätsstreben lohnt und das Verantwortungsbewusstsein der Natur und des Lebens gegenüber elementar sind – ebenso wie der Mut zur Veränderung! Auch transportiere ich unermüdlich weiter, dass durch das überlegte ökologische Arbeiten in der Außenwirtschaft Weine zustande kommen, die keiner großen Eingriffe bedürfen: das sogenannte kontrollierte Nichtstun!“

VDP.LANDKARTE

VDP.Pfalz – 25 Spitzenwinzer entlang der Deutschen Weinstraße

Prädikat: Lieblingswein

VDP.Pfalz stellt vor – Weine, die Winzer lieben

Echte Pfälzer Winzer. Die besten von ihnen bilden den VDP.Pfalz. 25 begnadete Einzelkönner, die ein Ziel vereint: Das kompromisslose Streben nach unverfälschtem Weingenuss. Höchste Zeit, sie an dieser Stelle zu Wort kommen zu lassen. In dieser Ausgabe plaudern die VDP.Winzer aus dem Nähkästchen – und verraten ihren persönlichen Lieblingswein des eigenen Weinguts.

Weingut Acham-Magin, Barbara Acham:

„Für Vinz und mich gibt es einige Lieblingsweine. Aber der allerliebste des Jahrgangs 2017 ist der ERUPTION, der mit rund 8g Säure und 1,8g Restzucker so gnadenlos trocken ist wie die Weine waren, mit denen ich aufgewachsen bin. Für viele unserer Kunden ist dieser Wein schon Kult!“

Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Gunther Hauck und Ulrich Mell:

„Unser Lieblingswein ist aus einer Laune entstanden und hieß zuerst „Auf der Fels“, dessen Bezeichnung uns durch die Weinkontrolle untersagt wurde. Heute heißt der Wein „Auf der Mauer“ Riesling und ist einer unserer erfolgreichsten Weine. Eine Cuvée aus besten Lagen Deidesheims und Ruppertsbergs. Ein Wein mit eigenem Stil und Charakter, der unseren Werdegang perfekt widerspiegelt: Tradition bewahren und innovativ agieren, wo es notwendig ist.“

Weingut Friedrich Becker, Friedrich Wilhelm Becker:

„Jeden Tag sind wir Grenzgänger, weil der Großteil unserer Rebfläche im benachbarten Elsass liegt. Diesen Einfluss spürt man – besonders in der Weinbereitung nach burgundischem Vorbild. Gerade die edlen Burgundersorten sind unsere große Leidenschaft. Die Weinberge auf französischer Seite weisen einen idealen Boden dafür auf: Kalkstein. Nach Süden und Süd-Osten geneigt, bieten sie auch eine wunderschöne Aussicht auf Weißenburg und die Rheinebene. Wenn das keine „La Belle Vue“ ist! Für mich ist genau diese Parzelle mit alten Reben der Ausdruck meines Verständnisses für erstklassigen Pinot Noir.“

Weingut Bergdolt – Klostergut St. Lamprecht, Carolin Bergdolt:

„Mein Lieblingswein ist der 2016 Duttweiler Kalkberg Spätburgunder trocken VDP.Grosse Lage. Er ist ein Genuss und ein perfekter Begleiter beim Zusammensein mit Freunden und Familie. Im Kalkberg liegt ein Pararendzina Boden vor, dessen Ausgangsgestein Löss ist; der Untergrund ist mit Kalkmergel durchsetzt. Der hohe Kalkanteil, die gute Wasserverfügbarkeit und der Mineraliengehalt lassen charaktervolle, tiefgründige Spätburgunder entstehen.“

Weingut Bernhart, Gerd Bernhart:

„Als wäre es gestern gewesen, erinnere ich mich an den Tag, als mir mein Vater einen zerfledderten Zettel mit dem Vorkaufsrecht für den „Rädling“ in die Hand drückte. Ein paar Jahre später konnten wir das Land kaufen, aus dem heute unser GG Spätburgunder Schweigener Sonnenberg „Rädling“ entsteht. Ein Meilenstein für unser Weingut! Noch heute empfinde ich meinem mittlerweile leider verstorbenen Vater gegenüber große Dankbarkeit.“

Weingut Reichsrat von Buhl, Mathieu Kauffmann:

„Gewissermaßen die Quintessenz unserer Weinberge ist der Riesling Suez, mein Lieblingswein. Er wird als VDP.Gutswein verkauft, ist aber tatsächlich eine Cuvée aus verschiedenen VDP.Große-Lagen-Trauben. Der Wein ist eine Hommage an jenen Forster Riesling aus unserem Hause, der bei der offiziellen Eröffnungszeremonie des Suez-Kanals 1869 serviert wurde. Passend dazu kommt die Suez-Kollektion jedes Jahr am 17. November in den Verkauf – dem offiziellen Eröffnungstermin des Kanals.“

Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Bettina Bürklin-von Guradze:

„Unser Kirchenstück VDP.GROSSE LAGE ist eine der wertvollsten Lagen der Welt. Jahr für Jahr bringt dieses außergewöhnliche Fleckchen Erde enorm mineralische und vielschichtige Weine mit verschwenderischer aromatischer Vielfalt und grandiosem Reifepotenzial hervor.“

Weingut Fitz-Ritter, Johann Fitz:

„Unsere 2012 Revoluzzer Rotweincuvée verkörpert für mich den Geist meines rebellischen Vorfahren Johannes Fitz, der beim Hambacher Fest 1832 die Winzer im Zug auf das Schloss anführte. Diese Komposition aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Acolon ist 24 Monate im Barrique gereift und besticht durch seine markanten Aromen nach schwarzer Johannisbeere, roter Paprika und einem Hauch von weißem Pfeffer.“

Weingut A. Christmann, Steffen Christmann:

„Der Idig, aus dem unser Idig VDP.GROSSE LAGE entsteht, ist das Herzstück unseres Weingutes, ein Weinberg mit einer tiefen Ausstrahlung. Der monopolartige Südhang mit seinem extremen Kalkboden schenkt uns jedes Jahr einen der besten trockenen Rieslinge der Welt. Ursprünglich hatten wir den Weinberg von Reichsrat von Buhl gepachtet. Als wir das großartige Potential erkannt hatten, war klar, dass er unser Eigentum werden muss. Nach manch schlafloser Nacht war es eine große Erleichterung, als wir mit Philip von und zu Guttenberg, dem damaligen Eigentümer, einig waren.“

Weingut Knipser, Volker Knipser:

„Der Kirschgarten Spätburgunder GG ist einer meiner absoluten Lieblingsweine. Die Lage ist nach Südwesten geneigt. Der Boden hat eine Lößauflage auf Kalkstein im Untergrund, der den Pflanzen viele Mineralstoffe zur Verfügung stellt. Jahr für Jahr bringt er feingliedrige, noble, elegante Weine mit viel Struktur, die erst nach vier Jahren in den Verkauf kommen. Sie stehen dann ganz am Anfang der Trinkreife. Etwa 5 bis 10 Jahre nach der Ernte nehmen Komplexität und Ausgewogenheit mit jedem Jahr Flaschenreife noch zu. Ich liebe besonders die reiferen Jahrgänge. Sie sind für mich ein Brückenschlag in die Zeit.“

Weingut Kranz, Boris Kranz:

„Der Ilbesheimer Westerberg Riesling stammt aus der VDP.Ersten Lage Ilbesheimer Westerberg, wo mein Großvater als kleiner Junge mit seinem Bruder eine Eiche gepflanzt hat. Es gibt wenig Besseres als auf der Bank unter der mittlerweile stattlichen Eiche zu sitzen, mit diesem Riesling im Glas und in die Weite der Weinberge zu blicken.“

Weingut Philipp Kuhn, Philipp Kuhn:

„Eine der größten Gesten in meiner bisherigen Winzerkarriere war, als mir mein Vater ein Stück Land, 2500 qm groß, zur freien Verfügung überstellte. Er bot mir an, eine alte, abgetragene Rebsorte auszuhacken und in Eigenverantwortung meine Wunschrebsorte zu pflanzen. Ich entschied mich für Pinot Noir. Das Land lag mitten in der Paradelage Kirschgarten, es war 1988 und ich 16 Jahre alt. Aus dieser großen Geste wurden bis heute viele große Weine. Der Mut meines Vaters wurde belohnt, dafür bin ich ihm auf ewig dankbar!“

Weingut Georg Mosbacher, Sabine Mosbacher-Düringer:

„Mein Favorit ist unser komplexer Riesling aus der Lage „Forster Musenhang“. Diese zieht sich dicht am Haardtrand entlang und ist unsere höchstgelegene Lage. Man hat von dort einen grandiosen Blick über die Rheinebene. Immer zuletzt geerntet, war der Riesling aus dem Musenhang in meiner Kindheit ein typischer Vertreter für einen leichten trockenen Riesling. Heute ist er unter unseren Lagenweinen der Gewinner des Klimawandels.“

Weingut Meßmer, Gregor Meßmer:

„Mein Favorit ist ein Riesling (VDP.Ortswein) am Rande des Burrweiler Schäwer. Im Juni 2018 wurde mir der Weinberg angeboten. Er war ein halbes Jahr herrenlos: Kein Rebschnitt, Pflanzenschutz – ein kleines Biotop, eine Reben-Hecke. Trotzdem, die vielen kleinen Träubchen waren gesund. Ein Abenteuer, eine Herausforderung. Ich wagte das Experiment! Weiterhin keine Behandlungen, nur gute Gedanken. Wir ernteten einen extrem kleinbeerigen Riesling, gaben den Most in ein Holzfass und vertrauten ihn seinen eigenen Hefen an. Das Ergebnis ist eine große Bereicherung und hilft mir, die Biodynamie weiterzuentwickeln. Klar, dass der Wein unfiltriert abgefüllt wird!“

Weingut Müller-Catoir, Philipp David Catoir:

„Mein Lieblingswein ist unser Haardt Riesling, VDP.Ortswein trocken. Einfach weil er idealtypisch unser Terroir und unsere Stilistik verkörpert. Ein Wein, der immer geht und zu jeder Gelegenheit passt.“

Weingut Theo Minges, Regine Minges:

„Höllisch gut! Am Fuße des Teufelsbergs, am Rande des Pfälzer Waldes, in der Weinlage Gleisweiler Hölle liegt unsere Parzelle des GG Faulenberg. So diabolisch der Name auch klingt – der Weinberg hingegen ist himmlisch: Umrahmt von Edelkastanien und erfrischt von unterirdischen Wasserquellen herrscht hier eine ganz besondere Energie, die man im Riesling Hölle Unterer Faulenberg VDP. Große Lage auch schmecken kann!“

Weingut Münzberg, Gunter Keßler:

„Auf geht's ins Stahlbühl", rief mein Vater und wir Kinder sprangen auf den Wagen. Wir drei fuhren gerne mit, dort konnten wir spielen und Eidechsen fangen, während unsere Eltern arbeiteten. Die Eidechsen lieben das einzigartige windgeschützte Klima der Kessellage „Godramsteiner Stahlbühl". Zusammen mit den Böden aus Kalkgestein und Tonmergel ist es auch perfekt für Chardonnay: Der 2014 vom Stahlbühl ist mein derzeitiger Favorit. Durch seine Kraft und Mineralik auf der Zunge, verspielt und mit Zug am Gaumen hält er die Erinnerung an meine Kindertage lebendig."

Weingut Pfeffingen – Fuhrmann-Eymael, Jan Eymael:

„Mein absoluter Lieblingswein ist in der Spitzenlage Ungsteiner Herrenberg gewachsen und wurde durch die großen Weißweine des Bordeaux-Gebiets inspiriert: Verführerische Frucht, feine Mineralik geküsst von eleganten Holznoten – das ist meine Ungstein Scheurebe -SP- (Selektion Pfeffingen)!"

Weingut Ökonomierat Rebholz, Hansjörg Rebholz:

„Die Gewürztraminerreben in der VDP.Erste Lage Albersweiler Latt wurden 1947 von meinem Großvater, dem Ökonomierat, gepflanzt. Da der Weinberg sich um die Kuppe eines Hügels im Queichtal zieht, wurde er in Terrassen angelegt. Die Reberziehung erfolgte nach Südtiroler Vorbild als Pergola. Die Weine sind einzigartig, da sie für diese sonst säurearme Sorte fast immer über mehr Säure verfügen und einen rauchig-würzigen Geschmack zeigen. Für uns ist der Weinberg eine Art Weinkultur-Denkmal und wir werden in Kürze das gesamte Holzgerüst erneuern, damit die Reben auch noch ihren 100. Geburtstag feiern können."

Weingut Rings, Andreas und Steffen Rings:

„Der Felsenberg – als wir die Lage im Naturschutzgebiet Berntal entdeckten war uns sofort klar: Das ist das Paradies für Spätburgunder! Deshalb haben wir die komplett verbuschte Fläche renaturiert und damit wieder „wachgeküsst". Kühl und auf einem mächtigen Kalksteinfelsen gelegen, ist dieser Weinberg komplett nach Süden ausgerichtet. Hier fühlt sich Pinot Noir einfach wohl und liefert elegante Spätburgunder, wie wir sie lieben."

Weingut Karl Schaefer, Nana von Nell:

„Das Wahrzeichen des Wachenheimer Fuchsmantels ist der Flaggenturm, auch Kaffeemühlchen genannt. Sein Name kommt von den vielen Fuchsbauten, die von unseren Terrassen wie mit einem Mantel zugedeckt werden. Ein verwunschener Hohlweg hinauf zum Gipfel, vorbei an uralten Trockenmauern mit seltener Fauna, prägt sein Bild. Auf Buntsandsteinboden wächst ein wunderbarer Riesling mit Aromen von Zitrone und Pfirsich. Nie vergessen werde ich den Sonnenaufgang auf dem Kaffeemühlchen nach bestandenem Abitur mit einer Flasche Fuchsmantel Riesling. Jahrgang und Begleitung bleiben mein Geheimnis."

Weingut Georg Siben Erben, Andreas Siben:

„Ich liebe unseren Deidesheimer Grainhübel Riesling GG. Bodenbeschaffenheit und kleinklimatische Bedingungen zeichnen den Grainhübel als exponierte Lage aus. Immer wenn ich von hier aus auf Deidesheim und die angrenzenden Lagen wie Paradiesgarten oder Langenmorgen blicke, denke ich an meine Vorfahren, die damals von derselben Stelle aus ebenfalls diesen Rundumblick genießen konnten."

Weingut Siegrist, Bruno Schimpf:

„Mein Lieblingswein, der Riesling Rudus, kommt aus einer Sonnenberg-Parzelle, die wir von einem alten Winzer aus dem Ort pachten konnten. Er galt zu Lebzeiten als autarker Mensch, der vehement eigene Ansichten vertrat. So pflanzte er sein Berufsleben lang ausschließlich wurzelechte Reben von selbst selektierten Stöcken vermehrt – trotz Ärger mit der Weinkontrolle. Als symbolische Hommage an Heiner Keller entsteht der „Rudus", ein Wein aus alten wurzelechten Rebstöcken."

Weingut Dr. Wehrheim, Franz Wehrheim:

„Mein Lieblingswein? Der Kastanienbusch Köppel Spätburgunder GG. Spätburgunder ist eine unglaublich filigrane Rebsorte, wenngleich eine launische Diva: Alles muss stimmen – Lesezeitpunkt, Reife und Gesundheit des Lesegutes sowie der Holzfasseinsatz. Einige Aspekte, wie etwa das Naturprodukt Holz, sind etwas unberechenbar. Aber wie heißt es so schön: Für die besten Dinge im Leben muss „Mann" halt etwas arbeiten."

Weingut von Winning, Stephan Attmann:

„Ich bin ein großer Bewunderer der französischen Weine und eben jene Struktur, Dichte und Länge von einigen dieser großen Weine, erkenne ich auch in unserem PECHSTEIN Riesling GG wieder. Die Zusammensetzung des Bodens, unsere naturnahe Weinbergsarbeit, die Spontanvergärung in 500-Liter-Holzfässern und die lange Reifung auf der Hefe kitzeln Attribute wie Mineralität und perfektes Mundgefühl dieses Weins hervor."

PASSGENAUE
KONZEPTE,
INDIVIDUELLE
GESTALTUNG
UND MARKANTE
KOMMUNIKATION.
MARKETING FÜR
DIE WEINBRANCHE!
WINEWORLDS
WEINMARKETING
kontakt@wineworlds.de | www.wineworlds.de