

**Lässiger Pfälzer**

Christoph Hammel belegte beim FOCUS-Weintest 2018 mit seinem Sauvignon blanc den ersten Platz. Er führt das Weingut in der achten Generation

**Traditioneller Trunk**

90 Prozent Riesling und Müller-Thurgau, etwas Scheurebe – das ist die Liebfrauenmilch „Schwarze Madonna“. Sie enthält 19 Gramm Zucker – knapp oberhalb von halbtrocken

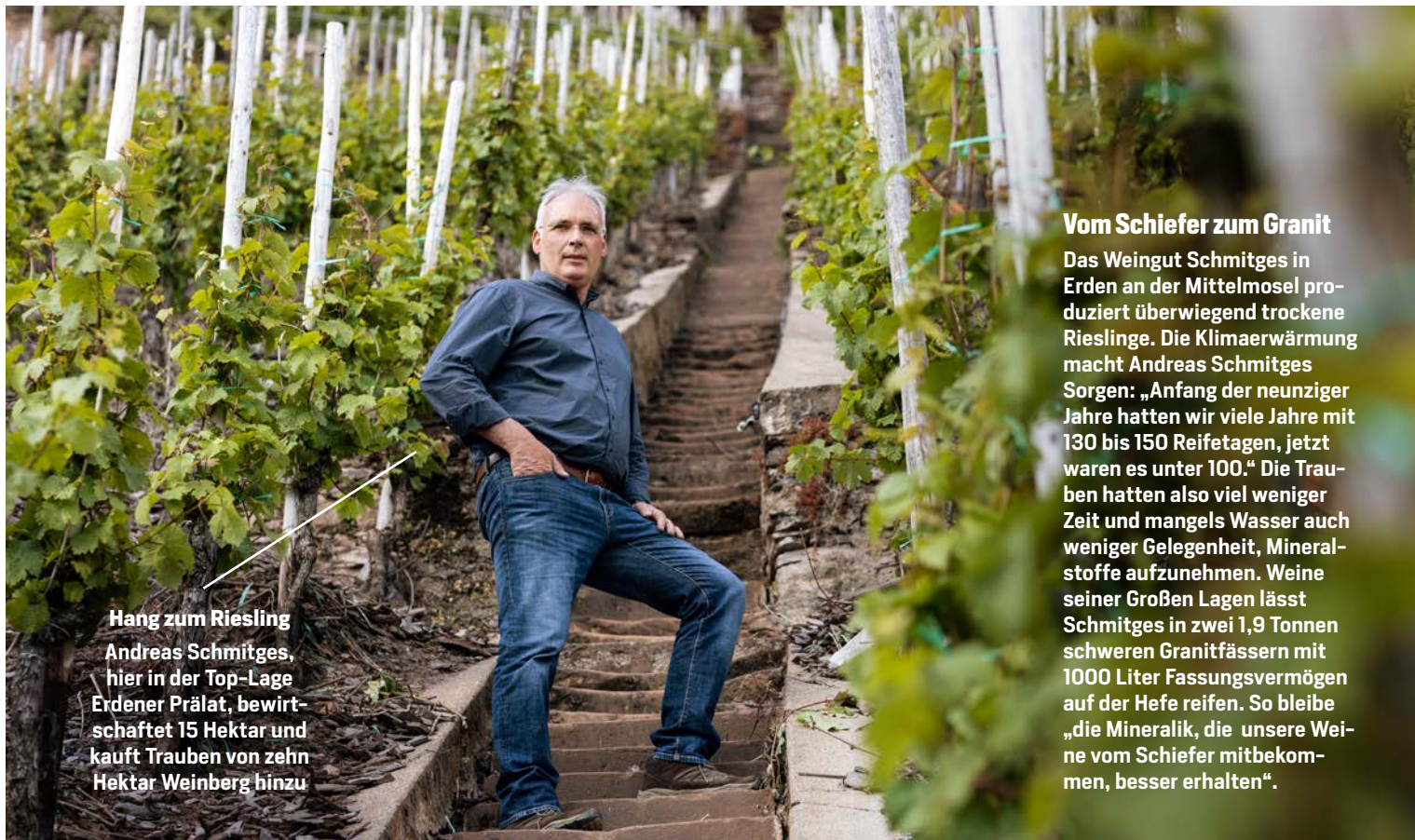
**Vom deutschesten Wein**

Das obere Ende eines Bischofsstabs in Form einer Weinrebe und die Jahreszahl 1723: Das Markenzeichen des Weinguts Hammel & Cie. ziert Etiketten und Fässer des Unternehmens im pfälzischen Kirchheim – und als Tattoo den Unterarm von Christoph Hammel. Der 55-Jährige schwimmt gern gegen den Strom. Das war auch 2018 so. Statt Laubwände zu entfernen und früh zu ernten, setzte er auf viele Blätter und damit auf mehr Assimilation und höhere Zuckerwerte. „Ich wollte mehr Power in der Traube“, sagt Hammel. „Für einen Wein, der so deutsch ist, wie es deutscher nicht geht – eine Liebfrauenmilch.“ Zu Sushi und Sashimi sei sie ein „unfassbarer Kracher“.

## Auf der Suche nach dem Jahrhundertwein

Es heißt, der **Jahrgang 2018** sei einer der besten seit Anbeginn des kuratierten Traubengenusses. Was ist dran an solch lustvollem Versprechen? Eine Nachlese in sechs Hanglagen

TEXT VON **ROBERT VERNIER** FOTOS VON **ALEX KRAUS**



### Vom Schiefer zum Granit

Das Weingut Schmitges in Erden an der Mittelmosel produziert überwiegend trockene Rieslinge. Die Klimaerwärmung macht Andreas Schmitges Sorgen: „Anfang der neunziger Jahre hatten wir viele Jahre mit 130 bis 150 Reifetagen, jetzt waren es unter 100.“ Die Trauben hatten also viel weniger Zeit und mangels Wasser auch weniger Gelegenheit, Mineralstoffe aufzunehmen. Weine seiner Großen Lagen lässt Schmitges in zwei 1,9 Tonnen schweren Granitfässern mit 1000 Liter Fassungsvermögen auf der Hefe reifen. So bleibe „die Mineralik, die unsere Weine vom Schiefer mitbekommen, besser erhalten“.

Hang zum Riesling  
Andreas Schmitges, hier in der Top-Lage Erdener Prälats, bewirtschaftet 15 Hektar und kauft Trauben von zehn Hektar Weinberg hinzu

## Die Dürre hat Reben wie Schädlingen zugesetzt. Am Ende waren die Trauben sehr gesund



Steil nach oben  
Die bekannte Lage Erdener Treppchen ist nach Süden ausgerichtet. Sie ragt über der Mosel auf. Gegenüber liegt der Ort Erden

Ja, was hat der Sommer denn versprochen?“ Die Stimme von Christoph Hammel dröhnt dramatisch. Man dürfe bitte nicht vergessen, dass „wir auch eine Jahrhundertdürre hatten“. Allerdings sei der Weinstock „ein unfassbarer Kämpfer, der seine Wurzeln bis zu 15 Meter tief in die Erde treibt“. Deshalb habe die Dürre Ertragsanlagen, also Reben, die mit etwa zehn Jahren ihren normalen Wuchsstand erreicht haben, relativ wenig ausgemacht. Wenn aber Trauben bei 40 Grad in der Sonne „vor sich hin braten“, könne man nicht erwarten, dass das „spürlos an der Frucht vorbeigeht“.

Der Rekordsommer 2018 war für die deutschen Winzer eine Herausforderung. Rasantes Wachstum, frühe Blüte, Turboreife unter einer beständig brennenden Sonne. Und am Ende gab es beim frühesten Lesebeginn aller Zeiten ab dem 6. August fast überall Trauben wie aus dem Bilderbuch, in Hülle und Fülle. Ein Jahrhundertjahrgang also? Eine Reise durch die deutschen Anbaugebiete zeigt: Die Winzer halten den Ball flach, versprechen aber tolle Weine.

### Eine Überdosis Sonne

„Nein, das ist kein Jahrhundertjahrgang“, urteilt Eva Vollmer. 2018 habe genau das gefehlt, wovon der deutsche Wein profitiere, nämlich das kühl-gemäßigte Klima. „Für einen richtig großen Jahrgang muss es auch mal kühler sein“, erklärt die Mainzer Önologin. Große Weine leben von kühler Frische, langsamer Reife und Aromenvielfalt. Für den Wow-Effekt und zum langen Lagern reiche das Ergebnis bei den Weißweinen nicht. Zufrieden ist sie trotzdem: „Viel Ertrag von hoher Güte.“

Die Überdosis Sonne machte die Trauben besonders süß – ein Problem für Winzer, die trockene, leichte Weißweine ausbauen. Aus viel Zucker entsteht bei der Gärung schnell zu viel Alkohol. ▶



### Aus Prinzip bio

Eva Vollmer, 37, bewirtschaftet elf Hektar in und um Mainz-Ebersheim. Sie produziert pro Jahr etwa 55 000 Flaschen von 17 Weinen

### Von der Vielfalt am Rhein

Die Winzerin hat über Pflanzenschutz im Steillagen-Weinbau promoviert. Das Sprühen per Hubschrauber hat keine Zukunft, auch weil die Hersteller sich die Zertifizierung für den Einsatz ihrer Mittel aus der Luft sparen. Deshalb forschte Vollmer nach Alternativen. Ihr Weingut betreibt sie seit 2007 als Biobetrieb. Pflanzenschutz ist auch hier unerlässlich. Zum Einsatz, etwa gegen Pilze, komme keine Chemie, sondern Backpulver, Fenchelöl, Schwefel, aber auch Kupfer „in minimalsten Dosen“. Bei den Weinen setzt sie auf rheinhessische Vielfalt: „Es muss nicht jeder mit Riesling hier rausgehen.“ Ihre Favoriten: Scheurebe und Roter Riesling.

**Leichtigkeit als Ideal**

Andreas Laible, 43, strebt Weißweine mit „Trinkfluss“ an, fruchtig, mineralisch und möglichst nicht über 12,5 Volumen-Prozent Alkohol

**Vom Vater geerbt**

Andreas Laible bewirtschaftet in Durbach in der Ortenau (Baden) knapp acht Hektar. Seit 1989 im Betrieb, übernahm er das Weingut 2013 vom Vater und führt es mit Ehefrau Petra. 55 Prozent der Parzellen sind mit Riesling bestockt. Der wird hier Klingelberger genannt, nach der Lage unterhalb von Schloss Staufenberg, wo 1782 die ersten Riesling-Reben gepflanzt wurden. Laible schätzt auch den Roten Traminer, der hier Clevner heißt, und die Scheurebe mit ihren exotischen Aromen. Sie empfehle sich für gute trockene und noch bessere süße Weine.

Die Weine werden zu maskulin, brandig oder heiß, wie die Winzer sagen. „Wenn die Erwärmung so weitergeht, wird es irgendwann diese leichte Stilistik des Mosel-Rieslings nicht mehr geben, mit seiner Eleganz, dem erfrischenden Säurespiel und dem moderaten Alkohol“, fürchtet Andreas Schmitges, Winzer an der Mosel. Aktuell gebe es einen Run auf brach liegende Weinbauflächen in höheren Lagen und kühleren Seitentälern – um in 20 Jahren noch Kabinette unter zwölf Volumen-Prozent Alkohol liefern zu können.

„Uns ist die Muffe gegangen“, sagt Schmitges. Schon der erste Wein, den er 2018 einbrachte, hatte 98 Grad Oechsle, einen Tag später erntete er Trauben mit eingetrockneter Edelfäule und 112 Reifegraden – ein klarer Fall für Süßwein. „Da war die bange Frage: Wo geht die Reise hin?“ Der Winzer begann sofort, von den kühleren Lagen abwärts zu lesen. Mit seinen Weinen ist er hochzufrieden: „Ein Jahrgang, der über der Norm liegt, aber Jahrhundertwein finde ich übertrieben, zumal viele Winzer ihre Weine aufsäuern müssten.“

**Weine für den schnellen Genuss**

Hinzu kamen Phänomene wie Fehltonen durch Trockenstress. „Man spricht vom UTA, dem untypischen Alterungston“, sagt Ida Didinger, Winzerin am Mittelrhein. Oder Sonnenbrand. Weil man die Rebe in der Traubenzone entblättert, damit die Frucht nach Regenfällen schneller trocknen kann, ist sie der Sonne stärker ausgesetzt. Inzwischen öffneten Winzer meist nur die Seite der Morgensonne und belassen die Blätter auf der Westseite als Sonnenschutz. Didinger, die sich noch mit Grausen an den Trockenheitstourismus am Mittelrhein erinnert, sagt über den Jahrgang: „Die 18er machen schon jetzt richtig Spaß, sie sind super fruchtig, aber von der Säure her sind sie nichts, was man ewig liegen lässt.“

„Das gedenkt mir nit“, zitiert Andreas Laible aus Durbach ►

**Der Sonne zugewandt**

An der engen Rheinschleife bei Boppard sind die Schiefer-Steilhänge exakt nach Süden ausgerichtet

**Im Dienst der Familie**

Ida Didinger, 28, hat Önologie studiert und arbeitet auf dem Weingut ihrer Eltern

**Von beiden das Beste**

Das Weingut Didinger in Osterspai am Mittelrhein bewirtschaftet 5,5 Hektar und vermarktet seine Weine ab Hof, beliefert die regionale Gastronomie und ausgewählte Händler. Zu den Weinbergen geht es mit der Fähre auf die andere Rheinseite zum Bopparder Hamm mit den Prestige-Lagen Feuerlay und Mandelstein. Gemeinsam mit ihrem Freund Johannes Höfler vom VDP-Weingut Höfler in Franken vertreibt Ida Didinger mit der Linie „Zsamkeit“ einen eigenen Riesling, Höfler einen Spätburgunder.



#### Gärung in Beton und Ton

In den Beton-Eiern reifen die Großen Gewächse von Sandra und Ludwig Knoll. Hier probieren sie Orange Wein. In Amphoren, die im Boden eingelassen sind (rechts), gärt er auf der Maische

## Die Winzer waren auf den Rekordsommer 2018 gut vorbereitet



#### Von der Natur lernen

Der Vater hatte das Weingut am Stein vom Großvater übernommen, mit einem halben Hektar. Der gab es an den Sohn weiter, mit fünf Hektar. Inzwischen bewirtschaftet Winzer Knoll („Ich bin Ludwig V.“) gut 40 Hektar ökologisch und biodynamisch. So setzt er etwa auf das Hornmistpräparat, dessen genetische Informationen in viel Wasser gelöst und danach in homöopathischer Dosierung tröpfchenweise ausgebracht werden. Knolls „Stettener Stein Silvaner Großes Gewächs, 2016“ siegte beim FOCUS-Weintest 2018.

in Baden die alten Winzer aus der Ortenau, die sich an zwölf Wochen ohne Regen nicht erinnern konnten. Selbstbewusst sagt er aber auch: „Wer seinen Weinberg im Griff hatte, der hat hervorragende Qualität im Keller.“ Er reduzierte generell nach der Blüte die Trauben auf eine Ausbeute von nur etwa einem Kilo pro Stock und setzte 2018 früh auf kurze Laubwände, um die Verdunstung zu reduzieren. „Es sind viele gute Sachen dabei“, sagt Laible, schnalzt genüsslich mit der Zunge und serviert später einen fantastischen Probeschluck von seinem Riesling Großes Gewächs.

#### Die Tücken des Klimawandels

Ausnahmestand herrschte auch im biologisch wirtschaftenden Weingut am Stein in Würzburg. Im Bereich von Jungreben mussten Grünstreifen umbrochen werden, um die Wasserkonkurrenz auszuschalten. Letztlich befand sich der Bio-Weinstock aber in einem harmonischen Gleichgewicht, so Winzer Ludwig Knoll. „Deshalb war 2018 schon die komplette Freude für uns, es hing die richtige Menge draußen, alle Trauben sind reif geworden, und wir hatten aus den warmen Jahren vorher gelernt.“ Geerntet wurde früh, gut 80 Tage nach der Blüte. Und immer nur nachts.

Das macht auch Christoph Hammel in Kirchheim in der Pfalz schon seit Jahren. „Wir beginnen mit der Lese unserer Weißwein- und Rosétrauben um drei Uhr und hören um neun Uhr wieder auf.“ Ziel ist eine lange Maischestandzeit der angequetschten Trauben, bei der der Saft Aromen aus den Schalen löst, bis zu drei Tage lang. Dafür muss der Saft kalt sein, sonst beginnt die Gärung. Trauben, die tagsüber gelesen werden, sind warm, sie altern während des Transports und lassen sich nur mit hohem Aufwand herunterkühlen. „Der Klimawandel ist da, das ist keine Frage“, sagt Hammel, „aber ich bin sicher, Riesling wird auch für meine Kinder eine Rebsorte sein, die sie hier in Perfektion anbauen können.“ ■

Unser Wissen kommt nicht von irgendwo. Unser Wein auch nicht.

Weine aus deutschen Regionen: Qualität, die man schmeckt.



Die 13 deutschen Weinregionen sind geschützte Ursprungsbezeichnungen.

Weine aus deutschen Anbaugebieten überzeugen nicht nur mit außergewöhnlichem Geschmack, sondern auch mit höchster Qualität. Das garantiert auch die Europäische Union, die alle 13 deutschen Weinregionen als geschützte Ursprungsbezeichnungen anerkannt hat.



Willkommen in besten Lagen.  
deutscheweine.de