

## Projekt „Erlebnis Weinberg“

Das Weinseminar der besonderen Art & Produzent edler Tropfen Marke MA(e)INWEIN

Prämiert beim Spezialitätenwettbewerb der Metropolregion Nürnberg als UNSER ORIGINAL



### **Hokuspokus? Nein. Biodynamisch! 15 Jahre Projekt Erlebnis Weinberg**

#### **Projektbeschreibung 2020**

„Hokuspokus? Nein. Biodynamisch!“, lautet im Jubiläumsjahr 2020 das Motto des 15. Projekts Erlebnis Weinberg, dem Weinseminar der besonderen Art und Produzenten edler Tropfen der Marke MA(e)INWEIN.

Zum Mitwinzern sind neue Teilnehmer und Wiederholungstäter herzlich willkommen.

Startschuss: Samstag, 22. Februar 2020

#### **Die Entstehung**

Im Jahr 2003 gewann der Projektinitiator Walter Moßner einen Ideenwettbewerb des Fränkischen Weinbauverbandes. Gesucht war der originellste Slogan für den Franken-Silvaner. „Der mit der Sonne tanzt“ textete Moßner und war plötzlich Besitzer eines 1000 Quadratmeter großen Weinbergs für ein Jahr und der Ernte daraus, 1000 Flaschen Silvaner. Durch die aktive Mitarbeit im Weinberg fand er die Liebe zur Winzerei, die Presse schrieb, „Moßner hat sich mit dem Weinvirus infiziert“.

Der Gewinn des Wettbewerbs war die Initialzündung für die Gründung des Projekts Erlebnis Weinberg im Jahr 2006. Passend zum Projekt musste ein Markenname für alle in Zukunft entstehenden Weine gefunden werden. Die Marke MA(e)INWEIN war geboren, immer mit dem Gewinnerslogan als Zusatz, „der mit der Sonne tanzt“.

#### **Die Idee**

Wie entsteht Wein? Wer das schon immer wissen wollte, dem wird beim Weinseminar der besonderen Art wertvolles Wissen vermittelt. Projektinitiator Walter Moßner sucht jedes Jahr einen fränkischen Winzer, der interessierten Weinliebhabern zeigt was ein Winzer macht und vor allem wie. Unter seiner fachkundigen Anleitung begleiten sie ihren Wein ein Jahr lang aktiv, gehen bei den Arbeiten zur Hand und lernen viel über Landschaft, Böden, Klima, die Arbeit der Winzer und den Ausbau im Keller. Lassen sich mit der Natur ein, tragen zum Erhalt der Kulturlandschaft bei, schärfen den Blick für anonyme Massenprodukte und sitzen gerne in geselliger Runde. Am Ende ist ihr Lohn eigener Wein mit eigenem Etikett.

#### **Der Ritterschlag**

Die Idee Erlebnis Weinberg und das Produkt daraus, MA(e)INWEIN – der mit der Sonne tanzt, wurde zum 2. Mal beim Spezialitätenwettbewerb der Metropolregion Nürnberg von der Jury als UNSER ORIGINAL ausgezeichnet. Nach der Urkundenverleihung durfte sich MA(e)INWEIN auf der Consumenta und auf der „Kulinarischen Landkarte“ der Metropolregion Nürnberg präsentieren. MA(e)INWEIN steht nun in einer Reihe mit dem Nürnberger Lebkuchen, Spalter Hopfen, Aischgründer Karpfen, Schlenkerla Rauchbier, Bamberger Hörnla ...

## **Der Schirmherr**

Schirmherr im Jubiläumsjahr ist der Nürnberger Oberbürgermeister Dr. Ulrich Maly, beliebtester OB Deutschlands, Initiator der Europäischen Metropolregion Nürnberg und Vizepräsident des Deutschen Städtetags.

## **Die Anteile**

Jeder Seminarteilnehmer ist gleichzeitig Anteilseigner und zeichnet einen Anteil, entspricht 90 Flaschen, bestehend aus 30 Flaschen Weiß- plus 30 Flaschen Rosé- plus 30 Flaschen Rotwein als Paket. Oder solo, je 90 Flaschen Weiß- / 90 Flaschen Rosé- oder 60 Flaschen Rotwein.

Zusätzlich als Jubiläumsedition aus dem Premiumbereich gibt es zwei Angebote: 24 Flaschen VINZ Silvaner Alte Reben oder / und 24 Flaschen Ludwigs Winzersekt Pure & Naked Pétnat.

Die Bestellung höherer Flaschenkontingente ist möglich. Sonderbestellungen auf Anfrage.

## **Die Flaschenausstattung**

Zusammen mit dem Markennamen MA(e)INWEIN bestimmen grafisch reduzierte Etiketten die unverwechselbare Identität der Weineditionen. Jeder Anteilseigner erhält sein personalisiertes Flaschenkontingent mit auf dem Etikett platziertem Namen.

Entwicklungs-, Gestaltungs- und Druckkosten werden umgelegt und gesondert berechnet.

## **Der Standort**

Erlebnis Weinberg wechselt wieder Winzer, Rebsorten, Standort und Landschaft, von Hüttenheim in die fränkische Weinmetropole Würzburg. Der Wein und Würzburg stehen schon seit Jahrhunderten in enger Verbindung. Die Großstadt mit der größten Nähe zu Weinbergen ist auch berühmt für ausgezeichnete Weinlagen, z. B. dem Würzburger Stein. Schon Johann Wolfgang von Goethe schrieb: „Kein anderer Wein will mir schmecken ...“.

## **Der Winzer**

Jubiläumsprojekt-Partner ist das VDP-Weingut am Stein Ludwig Knoll in Würzburg. Zusammen mit seiner Frau Sandra führt Ludwig Knoll seit 1990 – in 5. Generation – die Geschicke des Weinguts. Die Bewirtschaftung der Weinberge erfolgt biologisch-dynamisch. Zum Weingut gehören Weinberge in den Würzburger Lagen Innere Leiste und Stein, sowie im Stettener Stein, aber auch in Randersacker und Thüngersheim. Auf 30 Hektar Rebfläche erzeugt das Weingut jährlich 200.000 Flaschen.

„Wer Gutes sät, wird Gutes ernten“, ist das Motto der Knolls.

## **Die Biodynamie**

Wer biodynamisch arbeitet wird feststellen, dass es Reben wie Böden guttut, die Pflanzen robuster und weniger anfällig für Krankheiten sind. Ein zentraler Gedanke ist das Ideal des möglichst geschlossenen Kreislaufs. Mensch, Tier, Pflanze und der Boden leben wie ein Organismus im Rhythmus der Natur. Wer aber auf Pestizide und Kunstdünger verzichtet, muss häufiger in den Weinberg gehen. Das bedeutet eine Mehrarbeit bis zu 30 Prozent und erklärt auch den höheren Preis biodynamisch erzeugter Weine.

Und was Wein mit Kuhhörnern zu tun hat, die man mit Mist füllt und in der Erde verbuddelt, wird Ludwig Knoll den Seminarteilnehmern erklären.

## **Die Weine**

Der Weißwein: Silvaner, das Paraded Pferd der fränkischen Winzer. Seit über 350 Jahren in Franken zuhause, fühlt sich der Silvaner einfach wohl auf den drei Bodenarten Frankens. Bundsandstein, Muschelkalk, Gipskeuper ... jeder Boden prägt den Wein auf seine ganz besondere Weise. „Silvaner Heimat seit 1659“, der Slogan des Fränkischen Weinbauverbandes.

Der Roséwein: Hellfarbiger Wein, aus den verschiedenen roten Pinot-Sorten hergestellt, verbindet Leichtigkeit und Genuss. Roséweine werden wie Weißweine gekeltert, die Beeren dürfen dabei nicht oder nur wenige Stunden auf der Maische liegen. Je nach Intensität des Kontaktes mit den Beerenhäuten ist der Roséwein unterschiedlich gefärbt, von lachsfarben bis zu kirschrot.

Der Rotwein: Spätburgunder – auch Pinot Noir – ist der König unter den Rotweinen und seit über 200 Jahren in Franken zu Hause. Die Classic-Rebsorte braucht Zeit zur Reife, wird an Kraft und Fülle jedoch von keinem anderen Roten erreicht. In purpurroter Farbe ist der Spätburgunder samtig, feurig, und vollmundig, mit einem Aroma von Brombeeren und Bittermandel. Mit den Jahren entwickelt er sich zum höchsten Trinkgenuss.

Der VINZ Silvaner Alte Reben: VINZ steht für die Weine aus den besten Parzellen im Stettener Stein, bestockt mit alten Reben, in Handarbeit gepflegt und mit hoher Reife selektiv gelesen, vollkommen trocken vergoren. Ecksteine in der Vinifikation sind: Maischestandzeit, Spontangärung, Vollhefelager bis Juli; Melange im Ausbau von Betonei und Amphore im Steinkeller. Ein Silvaner mit Präzision!

Der Winzersekt: Ludwigs Winzersekt Pure & Naked Pétnat, Brut Nature, ist eine Cuvee aus Cabernet Blanc und Sauvignon Blanc, direkt in Flaschen vergoren, nach der Méthode Rurale, bei der die Hefe in der Flasche verbleibt und so kein Schwefel zur Stabilisierung benötigt wird, damit die natürliche Gärkohlenensäure erhalten bleibt. Ein leicht prickelnder Wein mit Aromen von roten Äpfeln, Mandarinen und Zitrusfrüchten. Ein purer, unverfälschter Geschmacks-Kick aus Franken.

## **Die Akzeptanz**

Erlebnis Weinberg sieht sich als Klammer zwischen Hersteller und Verbraucher, vermittelt Wissen rund ums Thema Wein und bietet dem Frankenwein eine Plattform. Die Idee hat sich längst als weintouristisches Vorzeigeprojekt und Wirtschaftsfaktor etabliert. Das Projekt hat inzwischen ca. 500 Seminaristen gezeigt, dass Wein nicht aus dem Supermarkt kommt. Statistisch gesehen wird jede Stunde ein Glas MA(e)INWEIN getrunken, und das seit 14 Jahren.

Die Projektleitung widmet zu besonderen Anlässen Künstlern, Politikern, Firmen und Kommunen personalisierte, exklusive und limitierte Weineditionen.

## **Die Medien**

Auch im Jubiläumsjahr wird die Presse Erlebnis Weinberg journalistisch mit Berichten, Fotos und Reportagen, das Jahr über begleiten. In den vergangenen Jahren taten dies bereits das BR Fernsehen, BR Radio, Radio F, Tageszeitungen und diverse Magazine. Aktuell im Überblick ist das Projekt im Internet: [www.erlebnis-weinberg.de](http://www.erlebnis-weinberg.de) und per Mail: [info@erlebnis-weinberg.de](mailto:info@erlebnis-weinberg.de)

## **Die Leistungen**

Einladung zu den einzelnen Terminen übers Jahr (siehe Rebenfahrplan) und garantierte Lieferung der bestellten und bezahlten Weine.

Projektbetreuung vor Ort und Ausbau der Weine durch das Weingut am Stein.

Projektmanagement bei Walter Moßner, Wein & Werbung, Nürnberg.

Das Weingut bietet bei jedem Termin eine Bewirtung und stellt die Kosten in Rechnung.