

Von der Rebe bis zum Endprodukt

Hochheimer Weinfreundeskreis unterwegs in Rheinhessen und der Pfalz

Weinfreundeskreis

Wenn die Tage länger werden und die Sonne ihre wärmenden Strahlen zur Erde sendet fährt der Weinfreundeskreis gern in mehr oder weniger entfernte Weinanbaugebiete, um die dortigen Weine und Gegebenheiten kennenzulernen.

In diesem Jahr hatten sich die Weinfreunde entschlossen nicht ganz so weit zu fahren, denn es standen eher die Randgebiete des Weinbaus auf der Agenda. Weinfreund Otmar Reinheimer, vielen Hochheimern auch als „Honigmann“ des Wochenmarktes bekannt, hatte unter dem Motto „Vom Ursprung der Rebe bis zum Endprodukt“ ein abwechslungsreiches Programm zusammengestellt, das die Reisegruppe neben zwei renommierten Weingütern vor allem zu einem Rebveredler und einem Küfer führen sollte.

Dass zumindest am Vormittag der Regen hierbei ein ständiger Begleiter war, tat der guten Laune dabei keinen Abbruch.

Sein Herzensanliegen sind historische Rebsorten

Beim Betreten der Rebschule Martin in Gundheim bot sich den Weinfreunden ein skurril anmutendes Bild, empfing Rebveredler Ulrich Martin die Gruppe doch sitzend im Gabelstapler. Die Aufklärung folgte unverzüglich, denn Ulrich Martin hatte sich vor wenigen Tagen den Fuß gebrochen und war einen Tag zuvor erst operiert worden. Die vielschichtigen Aufgaben in einer Rebschule erläuterte Martin sehr lebendig und auch die zahlreichen Fragen der Weinfreunde beantwortete er kompetent und geduldig. So klärte er u.a. auf, dass ein Rebveredler kein Züchter, sondern eher Vermehrer ist, denn aus dem, was ein Züchter einmalig erstellt, macht der Rebveredler die kommerziell nutzbare Variante und erzeugt tausende Stecklinge. Neben der Vermehrung von Kelter- und Tafeltrauben sind historische Rebsorten ein Herzensanliegen von Ulrich Martin. Sein Credo: Diese teilweise Jahrtausende alten Rebsorten haben schon viele Klimaänderungen überstanden und sind grundsätzlich auch in der Lage, die aktuellen Herausforderungen zu meistern.

Und auch geschmacklich sind diese historischen Rebsorten durchaus gefällig, wovon sich die Weinfreunde beim zweiten Stopp überzeugen konnten. Denn nur wenige Meter entfernt von der Rebschule Martin befindet sich das Weingut von Christine und Michael Gutzler, die auch historische Rebsorten der Rebschule Martin anbauen und hier sollte die erste Weinprobe des Tages stattfinden.

Das Weingut Gutzler ist seit Generationen in Gundheim verwurzelt. 1985 übernahm der Vater von Michael Gutzler zusammen mit seinem Bruder das elterliche Weingut und baute es sukzessive zu einem Spitzenbetrieb in Rheinhessen um. Nach dem viel zu frühen Tod seines Vaters übernahm Michael Gutzler zusammen mit seiner Frau die Leitung des Weinguts und setzte den von seinem Vater begonnenen Weg erfolgreich fort. Auf 15 Hektar baut Gutzler das bekannt breite Sortiment von Rebsorten aus, in erster Linie Spätburgunder, Riesling und die weißen Burgundersorten. Besonderer Ausdruck seiner Leidenschaft ist für Gutzler sein Holzfasskeller, der mit offenem Boden und gebaut aus Abbruchsteinen des alten Mainzer Südbahnhofs sich selbst klimatisiert. Damit spart er nicht nur Geld für eine aufwendige Kühlung dieses ebenerdigen Kellers, sondern auch jede

Menge CO². Ökologie von einem engagierten Winzer, der sich nicht zum getriebenen irgendwelcher Labels machen lassen möchte.

Vom Holzeinkauf bis zum Fass ist alles in eigener Hand

Nach dem Mittagsimbiss zu Fuß des historischen römischen Weingutes „Am Weilberg“ in Ungstein ging es für die Weinfreunde weiter nach Bad Dürkheim zum Fassbaubetrieb Eder. Als Familienbetrieb vertreiben Eders ihre Produkte weltweit mit Produktionsstätten in Nordamerika und Asien sowie der Zentrale in Bad Dürkheim. Man findet bei Eder alles: Neue und alte Fässer, Fässer für den Weinausbau oder für Spirituosen, Pflanzkübel oder Badezuber. Die Weinfreunde waren überwältigt von den Dimensionen dieses Betriebes, der neben der Neuproduktion von Fässern auch alte Fässer aufkauft und restauriert. Aber Eder ist nicht nur Küfer und Händler, sondern hat seit 2014 auch ein eigenes Sägewerk im Haus. Somit hat das Unternehmen vom Holzeinkauf bis zur Auslieferung des fertigen Fasses die komplette Wertschöpfungskette in der eigenen Hand.

Probieren im Weingut Knipser in Laumersheim

Zur zweiten „Praxisübung“ des Tages hatte Otmar Reinheimer das renommierte VDP-Weingut Knipser in Laumersheim ausgewählt. Probenleiter Tom Benns empfing die Weinfreunde im Probenraum des Weinguts und führte nicht nur durch die lange Liste ausgezeichnete Weine von Riesling, Burgundern bis hin zu den bekannt grandiosen Cuvées, sondern verband diese Probe auch mit Erläuterungen zum Lebenswerk von Werner Knipser, für das dieser erst im November 2023 vom Fachmagazin Falstaff geehrt wurde. Benns erläuterte zu jedem Wein die Besonderheit und konnte alle Anwesenden von den Weinen begeistern. Obwohl es mittlerweile schon früher Abend geworden war, verging die Zeit viel zu schnell. Nach dem obligatorischen Gruppenfoto führte der Weg nochmal zurück nach Bad Dürkheim, wo die Weinfreunde bei einem pfälzischen Abendmenü den Tag noch einmal Revue passieren lassen konnten, bevor es dann wieder zurück nach Hochheim ging.