

Winzer präsentieren neuen Jahrgang

Traditionelle Verkostung beim Weinfreundeskreis im evangelischen Gemeindesaal

Seit vielen Jahren bietet der Weinfreundeskreis Hochheim e.V. seinen Mitgliedern und interessierten Mitbürgern die Möglichkeit, den jeweils neuen Weinjahrgang exemplarisch kennenzulernen und gleichzeitig aus erster Hand zu erfahren, vor welche Herausforderungen die Winzer mit diesem Jahrgang gestellt waren. Letzten Freitag war es mal wieder so weit und die Winzerinnen Dorothea Hartmann und Pia Rosenkranz sowie ihre Kollegen Heinrich Baison, Stephan Sack und Mathias Scherbaum präsentierten ihre jeweiligen Weingüter und eine Auswahl ihrer aktuellen Erzeugnisse.

Rückblick auf ein schwieriges Jahr im Weinberg

Pia Rosenkranz vom Weingut Rebenhof machte den Anfang und schilderte die Begebenheiten im Weinjahr 2023. Nach der Blüte im Mai gingen die Winzer zunächst aufgrund der Vielzahl von Gescheinen (der rispenartige Blütenstand der Rebe) von einer großen zu erwartenden Erntemenge aus. Aufgrund der Wetterlage im Sommer (häufiger Regen bei warmen Temperaturen) kam es aber zu starkem Fäulnisbefall im Weinberg und so mussten immer wieder einzelne Beeren oder auch ganze Trauben ausgebrochen werden. Dadurch wurde die noch im Juli erwartete große Erntemenge auf „natürliche“ Weise reguliert. Speziell bei den roten Rebsorten machte sich die Fäulnis in Form einer geringeren Rotwein-Produktion bemerkbar, da für einen qualitativ hochwertigen Rotwein nur absolut sauberes Lesegut verwendet werden kann. Pia Rosenkranz stellte aus dem Jahrgang 2023 den Spätburgunder Rosé sowie den Dauerbrenner Riesling vom Tonmergel vor, dem man mit seiner Fülle und Cremigkeit die Herkunft vom nährstoffreichen und wasserspeichernden Ton deutlich anmerkte.

Mathias Scherbaum, der sich zum ersten Mal beim Weinfreundeskreis vorstellte, bestätigte die Aussagen von Rosenkranz und vermeldete für 2023 null Rotwein. Um sich und sein Weingut vorzustellen, schilderte Scherbaum seinen Werdegang, der ihn nach seiner Ausbildung u.a. im Weingut Künstler und nach dem Abschluss als staatl. gepr. Weinbautechniker in so bekannte Betriebe wie das Weingut der Stadt Mainz oder aktuell ins Weingut Schreiber führte. „Nebenbei“ stellte er den elterlichen Betrieb in Kostheim von konventionellem auf biologischen Landbau um. Zusätzlich entschloss er sich gemeinsam mit seinem Vater im Jahr 2023 den über lange Jahre betriebenen Gutsausschank zu schließen. Dies bedeutete eine komplette Abkehr vom langjährigen erfolgreichen Vertriebsweg und damit ein großes Risiko. Die von Mathias Scherbaum vorgestellten Weine (gelber Muskateller und Kostheimer Riesling) konnten die Anwesenden jedoch vollständig überzeugen, dass dieser Schritt zweifellos erfolgreich sein kann.

Ebenso wie Mathias Scherbaum ist seit diesem Jahr die ehemalige Hochheimer Weinkönigin Dorothea Hartmann Mitglied in der Jungwinzer-Vereinigung Mainwerk³. Nach ihrer Ausbildung im Weingut Schreiber absolvierte sie bei der Fachschule des Dienstleistungszentrums ländlicher Raum (DLR) in Oppenheim noch die Qualifikation als Wirtschaftlerin Weinbau und Oenologie. Weinbau betreibt die Familie auf mittlerweile 5 Hektar bereits in der vierten Generation, jedoch erfolgte erst 2018 durch Dorothea die Umstellung auf Flaschenvermarktung. Aufgrund der dadurch (noch) fehlenden Kellertechnik kooperiert Hartmann für die Kellerarbeit mit einem befreundeten Winzer. Aus

ihrem Rebsortenspektrum aus Riesling, Chardonnay sowie Weiß- und Spätburgunder präsentierte sie einen feinherben Gutsriesling sowie den über Mainwerk³ vermarkteten Weißburgunder. Und beide Weine fanden großen Anklang im Kreise der Weinfreunde.

Mit Heinrich Baison folgte nun ein alter Bekannter bei den Veranstaltungen des Weinfreundeskreises. Aber auch er hatte eine neue Kreation, die er in dieser Runde vorstellen wollte. Im Jahre 2021 hatte Baison die Idee erstmals eine Weißwein-Cuvée zu produzieren. Gesagt, getan und schnell war die Entscheidung getroffen einen Wein aus Weißburgunder und Riesling zu kreieren. Das Ganze im großen Holzfass ausgebaut und fertig war die „Jumelage“, so der Name dieser Kreation. Und diese Vermählung aus den beiden weißen Rebsorten konnte durchaus gefallen, puffert der Weißburgunder doch sehr schön die bekannt kernige Säure der Baison-Weine gut ab und liefert dazu eine angenehme Fruchtigkeit. Als zweiten Wein hatte Heinrich auch eine Überraschung zu bieten, denn er stellte noch einen Spätburgunder-Rotwein vor, der frisch und südländisch – so Baison's eigene Worte – daherkommt. Mit 12,5 % Alkohol und jeweils 4,4 g Restzucker und Säure ein angenehm leichter Rotwein, der im Sommer gerne auch leicht gekühlt getrunken werden darf.

Abgerundet wurde die illustre Winzer-Runde durch Stephan Sack aus einem der ältesten, aber auch dem kleinsten Hochheimer Weingut im Vollerwerb. Und auch er hatte den Weinfreunden einiges zu berichten. Er hat in den vergangenen Jahren fast die gesamte Rebfläche von 2,5 Hektar mit neuen Reben bepflanzt. Dabei hat er insbesondere auf die Auswahl der Klone sein spezielles Augenmerk gelegt, um damit u.a. einen möglichst guten Schutz vor dem Klimawandel zu erreichen und auch die spezielle Sack-Aromatik bei den Weinen zu erzielen. Da das Weingut Sack seinen Weinen traditionell eine lange Fassreife gönnt, war der Hochheimer Ortsriesling erst kurz zuvor abgefüllt worden, während der Lagenriesling aus dem Reichetal noch eine Fassprobe war. Beide Weine konnten aber durchaus überzeugen und ihr derzeit noch verschlossenes Potenzial andeuten.

Eine wieder einmal gelungene Veranstaltung für die sich der Vorsitzende des Weinfreundeskreises Hochheim, Jürgen Lüttges, bei den teilnehmenden Winzern sowie allen Helfern rund um die Veranstaltung aufs Herzlichste bedankte.