

SONNTAG, 31. MÄRZ 2024

SPEZIAL GENUSSLAND RHEINLAND-PFALZ

Weinbau von MORGEN

Ein bisschen Zähneklappern ist immer mit dabei. So wie an jenem Abend Ende Februar, an dem eine rheinland-pfälzische Spitzenwinzerin ihren Wein vorstellt – ausgerechnet einige Kilometer jenseits der Landesgrenze. Ein festliches Abendessen im Restaurant, neugierige Gäste. Caroline Diel berichtet aus ihrem Alltag. Die Wärme der letzten Tage habe sie schon ein wenig besorgt, erzählt die Chefin des renommierten Schlossguts Diel auf Burg Layen an der Nahe. Worte wie früher Austrieb und Spätfrost muss sie gar nicht aussprechen, die Umherstehenden wissen, was gemeint ist.

Auch wenn man gegensteuern kann, hilft in extremen Fällen nur Beten. Klimawandel lässt sich halt nicht mehr wegdiskutieren aus dem rheinland-pfälzischen Weinbau – allerdings versucht dies auch kaum jemand. Winzer in allen Anbaubereichen, von Ahr und Mittelrhein über Mosel und Nahe bis zu Rheinhessen und Pfalz, versuchen stattdessen gerade, den Weinbau zukunfts-fest zu machen. Soweit das möglich ist.

VON WOLFGANG FASSBENDER

Wie schnell der Wandel geplant und umgesetzt wird, ist faszinierend. Man merkt es an den Rebsorten. Manche kommen eben mit Dürre und tropischer Wärme schlecht zurecht, andere prima. „Durch den Klimawandel haben sich die Anbaubedingungen in den vergangenen Jahren massiv zugunsten des Chardonnays verschoben“, sagt Stefan Braune-well, Winzer aus dem rheinhessischen Essenheim. Was nicht bedeutet, dass es dem Riesling an den Kragen ginge, doch auch an der Mosel, dem Rieslingparadies schlechthin, befassen sich die Erzeuger immer öfter mit anderen Reben. Es wachse hier, so Ansgar Schmitz, Geschäftsführer der Moselwein e.V., der Anteil der Burgundersorten stetig; Müller-Thurgau, Elbling, Kerner sowie Bacchus gingen dagegen zurück.

Dass einer aber so massiv aufs Burgund an der Mosel setzt wie Daniel Twardowski in Neu-

magen-Dhron, ist noch immer die Ausnahme. Der Quereinsteiger investiert Jahr für Jahr in hochwertigste kleine Holzfässer und langen Ausbau, machte mit seinen roten, alles andere als billigen Überfliegern international von sich reden. Große Spätburgunder lassen sich aber längst auch in Rheinhessen finden und sind an der Pfalz etabliert – und vergesse niemand den Mittelrhein, wo Florian Weingart in Spay ganz eigenständige, sehr elegante Pinot Noirs auf die Flasche bringt.

Auch rote Sorten, die bislang eher in Südfrankreich zu verorten waren, gehören inzwischen unverrückbar zum rheinland-pfälzischen Weinbau. Merlot und Cabernet Sauvignon natürlich. Oder der Syrah, wie ihn Moselwinzer Peter Regnery in die Klüsserather Bruderschaft gesetzt hat. Der Blaufränkisch, den Martin Willems an der Saar anbaut, hat ebenfalls Chancen. „Ich denke, dass die Sorte gut an die Saar passt, da auch in Österreich viele feiwürzige Blaufränkisch auf Schiefer stehen“, sagt der Juniorchef des Weinguts Willems in Obermennig. Und der Frühburgunder? Rund vier Hektar davon bewirtschaftet allein das Weingut Kriechel in Ahrweiler und ist damit wohl weltweiter Rekordhalter.

angesichts dieser Alleinstellung kalkuliert man die häufigen Anschläge ein. „Der Frühburgunder ist in der Tat schwierig“, seufzt Peter Kriechel. Große Zukunft hat er in Rheinland-Pfalz wohl nicht, bleibt wahrscheinlich doch nur Nischentema. Ähnlich wie Domina, eine im Weinbaugebiet Franken beliebte Sorte, die aber auch an der Ahr interessant

Rheinland-pfälzische
Winzer kämpfen mit
neuen Strategien
und Rebsorten gegen
die Folgen des
Klimawandels.
Auch der Weinbau
in Nordeuropa wird
unterstützt

Ergebnisse liefert. Vielleicht sogar als Grundwein für Sekt. Das funktioniert gut, findet Peter Kriechel. Aber Sekt ist auch jenseits der Domina ein Thema in Rheinland-Pfalz. So mancher Erzeuger bekommt es fertig, neben bejubelten Großen Riesling-Gewächsen auch noch herausragende Sekte zu erzeugen. Mit ihrer Grande Réserve, 160 Monate auf der Hefe gereift, treibt es das Schlossgut Diel auf die qualitative Spitze.

Andere Winzer konzentrieren sich gleich hundertprozentig auf die prickelnde Variante des Weines. Mathieu Kauffmann, der ehemalige Chef de Cave des Champagnerhauses Bollinger, hat im pfälzischen Neustadt zusammen mit Stefan und Sophie Christmann das wohl ambitioniertere Projekt im Segment deutscher Schaumweine gegründet. Vieles reift hier noch seiner Vollendung entgegen, doch was soeben vorgestellt wurde, lässt ob seiner geschmacklichen Präzision und Finesse staunen. Dass die Präsentation nicht in einer urigen Weinstube stattfand, sondern im neuen Münchner Dreisterne-restaurant Jan, zeigt das immer weiter steigende Selbstbewusstsein der Rhein-

land-pfälzer Winzer im Allgemeinen und der Sekterzeuger im Besonderen. Kein Grund, sich zu verstecken! Und wurde nicht Johann-Joseph Krug, der Gründer des nach ihm benannten Champagnerhauses, in Mainz geboren?

Sekt aus pilzwiderstandsfähigen Rebsorten zu erzeugen, ist übrigens auch möglich, aber stille Piwi-Weine machen mindestens ebenso oft Furore – rot wie weiß, von der Basis bis zur Spitze. Karl-Josef Thul verabschiedet sich in Thüringen an der Mosel gerade von einer Bacchus-Parzelle. „Wir ersetzen diese durch neue Reben, die für die klimatischen Bedingungen der nächsten 40 Jahre bestens gerüstet sind.“ Gemeint ist in seinem Falle die Sorte Sauvitage. Langfristiges Denken spielt auch beim Weingut Galler im pfälzischen Kirchheim eine Rolle, einem der deutschen Spezialisten für diese spezielle Form des Weinbaus.

ie Piwis sieht Winzer Ansgar Galler im Trend, nicht nur aufgrund der Widerstandsfähigkeit gegen den Echten Mehltau und andere Pilzkrankheiten sowie der damit verbundenen Reduktion von Pflanzenschutzmitteln. „Piwi-Sorten haben eine stärkere Beerenhaut“, erklärt Galler. Das mache sie widerstandsfähig gegen Trockenstress und Sonneneinstrahlung, lasse sie auch Hitzeperioden durchleben. Dass auch Sauvignac und Satin Noir Wasser bräuchten, um zu überleben, sei klar, aber da könne man mit der Auswahl der Unterlagsreben variieren. Für den durch Klimawandel geprägten Weinbau in Rheinland-Pfalz scheinen die Piwis ein wichtiger Baustein zu sein – erst recht, wenn man, so wie Galler, zertifiziert biologisch arbeitet.

Wenn doch nur die Verbraucher immer wüssten, wie gut Piwi-Weine schmecken können und dass sie in vielen Bereichen mit klassischen Sorten mithalten vermögen! „Wir kämpfen

da noch“, sagt Ansgar Galler. Doch angesichts der Tatsache, dass auch im europäischen Ausland immer mehr Piwis angebaut werden – sogar in der bis ins Mark durch Traditionen geprägten Champagne –, hat Galler Hoffnung. Zumal die ausländischen Kunden ja ohnehin neugierig sind. Nicht nur die großen deutschen Rieslinge stoßen auf Sympathie in Skandinavien, den USA oder Asien. Auch die Rotweine der neuen Winzergeneration kommen an. Wie der von Daniel Twardowski, dem Pionier aus Neumagen-Dhron. Wie sich der Abt seiner Luxus-Spätburgunder im Ausland entwickelt habe? „Besser als vorgestellt.“ Was auch damit zusammenhänge, dass Italiener, Amerikaner oder Schweizer kaum jene negativen Vorurteile im Kopf hätten, die deutsche Weintrinker nach wie vor beeinflussen. Ob die Mosel mal die Region der süßen Rieslinge war, ist dem Connaisseur in Rom, Kopenhagen oder Chicago wurscht, sofern die Qualität im Glas stimmt. Und dass auch die Pariser Weinbars neuerdings interessiert sind an Weinen aus Rheinhessen, der Pfalz oder von der Nahe, sollte den Winzern Mut machen.

Apropos Courage. Selbige hatte auch Peter Kriechel, der Ahrwinzer, als er vor einiger Zeit begann, sich um Reben in Schweden zu kümmern. Der Frühburgunder sei dort beliebt, so Kriechel, passe gut zu geräucherter Fisch. Warum also nicht gleich nah am Konsumenten produzieren? „Wir haben einen Klon entwickelt, der zehn Tage vor dem normalen Frühburgunder reift.“ 4000 Stöcke wurden nahe Karlskrona gepflanzt, 2016 feierten die Investoren ihre Jungfernernte. Den schwedischen Roten könne man ohne weiteres auch auf dem Ahrweiler Marktplatz ausschenken, sagt Kriechel, der Weinentwicklungshilfe im Norden betreibende Rheinland-Pfälzer.

Caroline Diel lässt derweil den ebenso durstigen wie neugierigen Dinnergästen ihren Nahe-Wein ins rechte Glas schenken. Während im linken ein Riesling der Saar-Kollegin Dorothee Zilliken darauf wartet, zum Essen getrunken zu werden. An diesem Abend stammt auch die Moderatorin des Abends aus Rheinland-Pfalz, Winzerinnen sind aus Kalifornien und England zwecks Unterstützung angereist. Die Zukunft des Weinbaus und des Genießens, im Land und anderswo, sie wird auch weiblicher sein, als man das je erhofft hätte. Und das Spätfrost-Risiko in den Weinbergen? Da hilft eigentlich nur Daumen drücken!

Feste rund um den Wein – eine Auswahl

Ahr:
17.05.–20.05.2024 (Pfungsten)
Weinmarkt der Ahr, auf dem
Marktplatz in Ahrweiler
<https://www.ahrwein.de/veranstaltungen/weinmarkt-der-ahr>

Mittelrhein:
03.05.–04.07.2024 Weinfestival
Koblenz
<https://www.weinfestival-koblenz.de/>

Mosel:
02.–12.05.2024 Woche der
Artenvielfalt
<https://www.dir.rlp.de/Lebendige-Moselweinberge/wochederartenvielfalt.html>
24.–26.05.2024 Mythos Mosel
<https://www.mythos-mosel.de>

Nahe:
11.–14.04.2024 Saisonauftakt
Nahe – zu Gast bei ...echten Typen
<https://www.weinland-nahe.de/de/events154/saisonauftakt-2024/index.html>
Komm näher! Weinfestival:
<https://www.komm-naeher.com/>

Pfalz:
13.–14.04.2024 Wein am Dom,
die Pfälzer Frühlingweinmesse
in Speyer
<https://www.wein-am-dom.de/de>

Rheinhessen:
09.–12.05.2024 Mainzer
WeinUfer, Mainz
<https://www.mainzer-wein-ufer.de/>
diverse Weinfeste:
<https://www.rheinhessen.de/ausgezeichnete-weinfeste>

Bestockte Rebflächen in Rheinland-Pfalz

2023 ist im Vergleich zu 2022 die Rebfläche in den meisten Anbaubereichen gewachsen, am Mittelrhein und an der Mosel aber zurückgegangen. Rebflächen 2023:

Rheinhessen	27499 Hektar
Pfalz	23793
Mosel	8406
Nahe	4250
Mittelrhein	439
Ahr	531
Sonstige Flächen in Rh.-Pfalz	92

Weinstöcke bedecken die Berghänge über dem Moselort Bremm, der an einer malerischen Flussschleife liegt

