

Weinlese 2003:

Viel Sonne bringt guten Jahrgang

Viel Wärme, ausreichend Sonnenschein, ein schöner Spätsommer: Im Fränkischen gehen die Uhren anders als anderswo: „Zufriedenstellend“ – „aussichtsreich“ – „Sehr gut!“ Die Winzer haben die letzte Fuhre aus dem Weinberg eingefahren, und so viel steht fest: Der heiße Sommer hat wohl einen Jahrhundertjahrgang heranreifen lassen, „und unsere Rebstöcke haben unter der extremen Hitze nicht gelitten“, sagt Hans Jürgen Hart, der in Thüngersheim ganz in der Nähe von Würzburg ein privates Weingut bewirtschaftet. Er zählt zu den „zwölf jungen Wilden“ in der Weinbauregion, die ihre Tropfen ganz anders ausbauen, präsentieren und kredenzen als die Altvorderen: Jetzt haben sie schon im vierten Jahr den Müller-Thurgau zu einem jungen, frechen Wein ausgebaut, mit dem sie minderwertigen Abfüllungen von italienischem Pinot grigio – gegen gute Ware aus Italien haben sie nichts – den Kampf ansagen.

Für ihn – wie für fast alle Privatkellereien der deutschen Weinbauregionen – zählen nur beste Qualitäten. „Wir bauen Weine für Kenner aus“, sagt Hart und steigt in seinen geräumigen Keller hinab. Dort reifen die Rebsorten Silvaner, Müller-Thurgau, Riesling, Kerner und Scheurebe heran. Direkt vor seinem Haus hat er zwei Reihen Phoenix angebaut, eine frühe, liebliche Sorte und Hoffnungsträger im Fränkischen. „Probieren Sie mal. Die brauchen Sie nicht zu waschen. Alles Bio!“ Die kleinen Beeren schmecken tatsächlich so zuckersüß, als kämen sie aus dem mediterranen Raum. Aber sie stehen in Franken, wo die Weine bislang schwer und erdig ausgebaut worden sind. „Diese Tradition werfen wir nicht über den Haufen, aber wir müssen zur Vermarktung neue Wege gehen und auch einen Tropfen anbieten, der der jungen Genießergeneration schmeckt“, sagt er und präsentiert neben dem jungen Müller aus dem vergangenen Jahr – der Zusatz „Thurgau“ ist auf dem Flaschenspiegel einfach unterschlagen – erstmals einen ähnlich ausgebauten Riesling.

Der Silvaner ist derzeit schon vom Rebstock essbar, hatte schon im August ausreichende Süße – durchaus nicht selbstverständlich. „Sie können sich sehen lassen“, sagt Helmut Schätzlein von der Gebietswinzergenossenschaft Franken selbstbewusst. Die Kellerei liegt direkt im Autobahndreieck Biebelried. Von dort aus gehen die Partien nach ganz Deutschland. Positive Vorgaben der Natur reichen nicht aus. Die verantwortungsvolle Arbeit im Weinberg muss dazu kommen. Dazu gehört die Einhaltung der Produktionsbeschränkungen, die sich die Weinbauverbände selbst verordnet haben. „Wer immer noch uneinsichtig ist und nur auf hohe Erträge setzt, schadet dem Image des Frankenweins“, bringt es Paul Streng vom Weinbauteam des Landwirtschaftsamtes Kitzingen auf den Punkt.

Die Weinlese ist seit vier Wochen in Franken im Gange. Die vielen Helfer im Wengert – so nennen die Franken liebevoll ihren Weingarten – stärken sich schon morgens mit einem deftigen Winzerfrühstück. Manche Hanglagen sind so steil, dass sie nur mit Raupentreckern zu befahren sind.

In Deutschlands traditionsreichstem Weinbaugebiet wird natürlich von Hand gelesen. Erntemaschinen, die mit den Trauben auch alte Vogelgelege und anderen Unrat von den Rebstöcken saugen, sind am Main verpönt. Vermaischt und gekeltert wird zu Hause und nicht schon im Weinberg, wie das mit Massenweinen passiert, deren Most in Güllewagen zur nächstbesten Genossenschaftswinzerei gekarrt wird.

Im Januar haben Frostschäden die Winzer beunruhigt: Starke und lange Kahlfröste können die Kulturen nicht vertragen. Doch diesmal sind die Weinbauern noch einmal glimpflich davon gekommen. Kaum haben die Rebstöcke im Frühjahr ausgetrieben, da werden die Ranken beschnitten. Auf diese Weise wird der Ertrag natürlich eingeschränkt. Schnell abbaubarer Pflanzenschutz begleitet das Heranwachsen in den meisten Kulturen – aber nicht überall.

In einem Kloster an der Volkacher Mainschleife bauen Nonnen Biowein an – durchaus nicht nur in der Fastenzeit genießbar und absolut ohne Agrarchemie.

Im Weinbaubetrieb Hart werden die Trauben vor dem Vermaischnen entrappt: Die Mittelrispe wird mechanisch entfernt, nur die Trauben werden in Spindelpressen gepresst – langsam und behutsam. In großen Kunststoffanks gärt der Most unter niedrigen Temperaturen, danach bleibt der Wein lange auf der Hefe liegen. Das gibt ihm den typischen Charakter der jeweiligen Rebsorte, lässt ihn fruchtig schmecken. Behutsam mit Kalk geklärt und in Aluminiumtanks oder Holzfässer umgefüllt, darf er unter ständiger Beobachtung des Winzers oder Kellermeisters reifen.

Wie die Franken, so behandeln auch die Winzer in anderen Weinbauregionen ihre Ernte.

Beste Qualitäten sind fast ausschließlich in Familienbetrieben zu finden. Der Zusatz auf dem Etikett „Erzeugerabfüllung“ garantiert nicht unbedingt Originalität und Sortentreue. Denn mit diesem Prädikat dürfen sich auch Genossenschaftskellereien schmücken, deren Mitglieder alle Erzeuger sind, und auch das Deutsche Weinsiegel ist allenfalls eine grobe Qualitätsorientierung.

Der hiesige Weinhändler kennt die Betriebe seiner Lieferanten. Zwischen beiden hat sich über viele Jahre ein Vertrauensverhältnis entwickelt. Er kann seine Kunden beraten, denn er kennt oder erkundet mit einer Weinprobe ihren Geschmack. Er berät, welcher Wein sich zu welchem Essen eignet und macht Schluss mit dem Vorurteil, dass deutsche Winzer keine qualitativ hochwertigen Rotweine keltern könnten. Der Trend zum deutschen Rotwein ist seit Jahren ungebrochen: Neben der Mode-Rebsorte Dornfelder werden der Lemberger, der Schwarzriesling, der Rotburgunder und bisweilen eine Domina kredenzt – charaktervoll und blumig. „Wir in Deutschland haben das strengste Weinbaugesetz der Welt“, gibt sich Hart aus Thüngersheim selbstbewusst.

Er wird sich mit dem harten Qualitätsanspruch an sich selbst durchsetzen, wie viele seiner Berufskollegen aus allen deutschen Weinbaugebieten. Den Genießern kommt diese Einstellung zugute. Sie haben keinen dicken Kopf am nächsten Morgen zu befürchten, sie dürfen in der Geschmacks- und Rebsortenvielfalt schwelgen und sich auf den neuen Jahrgang freuen, der in diesen Wochen der Genussreife entgegenreift. Auch deutsche Winzer kredenzen übrigens in diesen Tagen einen Primeur – vorwitzig, fruchtig, spritzig, übermütig. Sehr zum Wohle!