



WONNE- PROPPEN

BLUTJUNG, QUALITÄTSVERNARRT UND NATUR-BEGEISTERT: DER RHEINHESSENISCHE WONNEGAW IST NICHT NUR EIN PFLASTER DER OLD-STARS. DIESE JUNGEN WINZER SCHREIBEN ZUKUNFT.

[W]onneproppen sind eigentlich wohlgenährte, zufriedene kleine Kinder mit dicken Pausbacken, die jeden Betrachter in Entzücken versetzen. Aus den Kinderschuhen sind diese Winzer natürlich schon raus, wenn auch noch nicht lange. Viele von ihnen haben erst seit wenigen Jahren das Weingut übernommen und treten jetzt in die Fußstapfen der ersten, sehr bekannten Generation der Wonnegau-Pioniere, wie Klaus Peter Keller aus Flörsheim-Dalsheim oder Philipp Wittmann aus Westhofen. Der Wonnegau ist – neben Bingen und Nierstein – einer von drei Bereichen Rheinhessens, gelegen am südlichsten Zipfel mit Worms als Endpunkt. Die sieben hier vorgestellten Winzer kommen aus fünf benachbarten Gemeinden, am nördlichen Ende des Bereiches Wonnegau: Osthofen und Westhofen liegen etwa auf einer Höhe, auf dem Plateau ragt die Ortschaft Monzernheim empor, nebenan befindet sich Bechtheim, und wenn

die Straße hügeliger wird, erscheint Dittelsheim-Heßloch. Die zehn Kilometer Entfernung zwischen den Weingütern könnte man locker an einem Tag mit dem Fahrrad fahren und noch bei jedem Winzer zur Weinprobe anhalten. Entzücken ist vielleicht das falsche Wort für ihre Weine, Begeisterung trifft es aber allemal – und Wonne sowieso.

Er hat schwarz gekräuselt Haar und einen schelmischen Blick. Seine Schritte sind groß und schnell, im Leben wie auf dem frischen Fussboden. Die Vinothek riecht noch ganz neu, der metallene VDP-Adler lehnt an der Theke, und hängt noch nicht – wie geplant – an der Hopfforte. Es ging einfach alles so schnell. Stefan Winter, 32 Jahre alt, ist seit März neues VDP-Mitglied und seitdem stapelt sich bei ihm die Arbeit. „Für mich war von Anfang an klar, dass ich im VDP sein will. So früh hätte ich aber nicht mit der Aufnahme gerechnet.“ Wenn

sich einer Newcomer nennen darf, dann er. Er hat das Familienweingut radikal umgebaut: neuer Weinstil, neue Prinzipien im Weinberg und Keller, neues Domizil, neue Etiketten, neues Marketing – alles neu. Ein harter Bruch, den er mit seinen hier vorgestellten Kollegen mehr oder weniger gemeinsam hat. Egal, ob man bei Gesine Roll im Hof oder bei Marc Weinreich im Tonnengewölbe sitzt: Die viel beschworene Dynamik, deren Worthülse man schon fast nicht mehr hören kann, sie ist vorhanden. Und die sieben Jungwinzer, die alle etwa um die 30 Jahre alt sind, sind sich in ihren Zielen und Visionen näher, als sie womöglich selbst glauben.

Die große rheinhessische Rebsorten-Vielfalt wurde von ihnen allen konsequent eingeschränkt: Nicht noch eine Scheu Spätlese, noch ein Portugieser Weißherbst und nochmal ein Müller-Thurgau Literwein, bis die Weinkarte

Sieht nur auf diesem Foto verträumt aus, in Wahrheit absolut zielstrebig: Stefan Winter



Die Weimarer Hündin begrüßt noch vor Herrchen Jochen Dreissigacker die Gäste



Florian Fauth: der noch Unbekannte mit den ausgefallenen Antworten



Wer ist Peter, wer ist Fritz? Die Brüder May sind schwer auseinander zu halten (Fritz links)



Für das Foto ohne Gesteinsmehl auf dem Hemd: Christian Dreissigacker



platzt. Reduzieren auf das Wesentliche – ein Spruch, den wohl alle unterschreiben könnten. Zu jedem der sieben Weingüter gehören um die 15 bis maximal 30 Hektar Rebfläche, nicht mehr. Jochen Dreissigacker beispielsweise bewirtschaftet 26 Hektar, „aber wir ernten heute so viel wie früher mit 14 Hektar“. Bis auf die Brüder May haben sich alle auf Weißweine spezialisiert: vor allem auf Riesling, Burgunder und Silvaner. Marc Weinreich ist überzeugt: „Wir müssen uns wieder auf die regionalen Sorten fokussieren.“ Er bekommt Unterstützung: „Weißweine passen einfach besser nach Rheinhessen. Da kann man mehr Spannung rausholen“, sagt Gesine Roll und Christian Dreissigacker stimmt zu: „Rot sind die Spielereien nebenbei“.

Riesling ist unbestritten bei allen sieben Winzern eines der wichtigsten Zugpferde und im Sortiment von der unteren bis in die höchste Preiskategorie vertreten. Seinen Stellenwert zweifelt niemand an. Silvaner hat es schwerer, dümpelt aber ebenfalls nicht mehr in der Bedeutungslosigkeit herum, beispielsweise

lieblos als Schoppen- und Literweine abgefüllt oder als Grundlagenwein für Cuvées. „Silvaner hat lange unter einem schlechten Ruf gelitten. Heute wird das Thema immer interessanter, auch für das Fachpublikum“, sagt Marc Weinreich. Selbstbewusst wendet er sich gegen die viel zelebrierte Kombination Silvaner zu Spargel: „Viele Silvaner sind zu schade für Spargel! Er passt zu vielen guten Gerichten.“ Für die Brüder May verpflichtet die Tradition des Anbaugebietes zum Anbau von Silvaner: „Gerade als Rheinhesse sollte man hinter dieser Rebsorte stehen. Franken- und Rheinhessen-Silvaner hier zu vergleichen, bringt nichts. Das ist wie ein Vergleich zwischen Mosel- und Rheinhessen-Rieslingen. Beide sehr gut, aber was anderes.“ Gesine und Markus Roll haben statt für Silvaner eine Vorliebe für Sauvignon Blanc entwickelt. Christian Dreissigacker baut Silvaner zwar an, favorisiert im Moment aber Weiß- und Grauburgunder. Die Weine, ob Riesling, Silvaner oder Sauvignon, werden nicht mehr in allen Varianten – von lieblich bis trocken – ausgebaut, sondern fast ausschließlich trocken. Die süße Welle ist,

im ehemaligen Land der süßen Liebfrauenmilch, zumindest bei diesen sieben Jungwinzern definitiv vorbei.

Gleichzeitig haben sich die Winzer der Lagenklassifikation nach VDP-Vorbild angeschlossen, obwohl nur Stefan Winter VDP-Mitglied ist. Auch andere rheinhessische Winzer gliedern mittlerweile ihre Weine nach Guts-, Orts- und Lagenweinen – deutschlandweit eine absolute Besonderheit! „Das ist das einzige, sehr klare Modell, logisch aufgebaut, und die meisten kennen es aus Frankreich“, sagt Gesine Roll. Die bisher übliche Aufteilung nach Öchslegraden, in Kabinett oder Spätlese, halten die Winzer – mehr oder weniger strikt – für veraltet. Florian Fauth erklärt es sehr bildlich: „Kabinett trocken auf dem Etikett? Das ist nur ein Faktor von vielen. Da weiß ich gar nichts! Das ist wie: Mein Auto hat 140 PS. Es kann aber ein VW Sprinter oder ein Ferrari sein.“ Die Jungwinzerguppe „Message in a bottle“ hat dazu eine eigene Satzung entwickelt. Bis auf Marc Weinreich sind die hier genannten Winzer Teil dieser Gruppierung. Kein Mitglied

wird dazu gezwungen, die Qualitätsstufung nach Herkunft umzusetzen – aber alle entwickeln sich freiwillig in diese Richtung. Jeder kann, keiner muss.

Generell lassen sich die jungen Rheinhessen anscheinend nicht gerne viel vorschreiben. Sie machen das, was sie für richtig halten – das zeigt sich auch bei der Arbeit im Weinberg und im Keller. Christian Dreissigacker sitzt, wie mit Mehl bestäubt, in seinem feinen Herrenzimmer und entschuldigt sich vielmals für das weiße Zeug, das ihm in den Haaren und auf dem Shirt hängt. „Gesteinsmehl für die Weinberge“, erklärt er, „das ist reich an Nährstoffen. So brauchen wir keinen chemischen Dünger“. Sein Weingut ist seit 2010 Bio zertifiziert. Besonders darauf aufmerksam macht er nicht: „Wir machen nicht Bio, um einen Euro für die Flasche mehr zu bekommen. Wir wirtschaften ökologisch, weil es unsere Überzeugung ist.“ Ähnliche Sätze bei den Kollegen: „Bio soll kein Werbegag sein“, sagt Jochen Dreissigacker, seit 2007 Bio zertifiziert. Die Brüder May meinen: „Wir machen Bio für uns. Das macht einfach

mehr Spaß, in den Weinberg zu kommen.“ Einem Verband, Ökoland oder Demeter, sind sie aber alle nicht beigetreten. Die Winzer, die nicht Bio zertifiziert sind, beispielsweise Gesine und Markus Roll oder Florian Fauth, sind eigentlich „nur ein Quäntchen davon entfernt“, um es mit Gesine Rolls Worten zu sagen. „Wir sind kein Bio-Betrieb, aber ein guter Wein geht nur in Einklang mit der Natur. Wir wollen Weinbau aus der Monokultur rausbringen“, sagt Florian Fauth.

Nur wenige Rebsorten, trocken ausgebaut, mit neuer Lagenklassifikation und ökologischer Bewirtschaftung: Machen die Kunden diesen Umschwung mit? Nein, eigentlich nicht. „Wir mussten unsere alten Kunden aufgeben, um neue Kunden zu bekommen“, ist bei vielen so oder so ähnlich zu hören. Bei einigen hat sich der alte Kundenstamm umgewöhnt, diese machen jetzt aber nur noch einen Bruchteil der Kundschaft aus. Handel und Gastronomie wird ein immer wichtigerer Partner für die sieben Winzer. Die Brüder May-Weine sind vor allem in Norddeutschlands Gastronomie anzutreffen,

der Grauburgunder der Linie Pfandturn von Christian Dreissigacker wird in Vapiano-Restaurants ausgeschenkt, die Weine vom Weedenbornhof sind in Sylt begehrt und Stefan Winters Weine stehen in München „vom Bahnhofskiosk bis zum Tantris“. Die Weine von Jochen Dreissigacker finden sich zum Beispiel bei Tim Raue in Berlin. Er lässt sich gerne von dessen Wein- und Speisekombinationen überraschen: „Wir waren kurz vor dem Hauptgang und auf einmal schenkt er unsere Riesling Auslese ein. Ich dachte: Shit! Ein Süßwein. Im Ernst? Dann gab es das Fischgericht Kaisergranat, karamellisiert auf Karotte-Ingwer, und die Kombination war der Hammer.“ Für Florian Fauth sind Sommeliers „wichtige Partner für das Image einer Region“ und im nächsten Satz wirbt er kräftig für Rheinhessen: „Es gibt keine vergleichbare Region in Deutschland, die Preis-Leistungs-technisch besser ist. Das heißt nicht, dass wir billig sind, aber wo kriegt man so viel Wein für so wenig Geld?“

Die Winzer wissen, dass das mittlerweile gute Image Rheinhessens sie weiter nach oben

Lockere Sprüche, lockere Haltung
– typisch Marc Weinreich



FOTO: SUSANNE URBAN FÜR MARIA ROSAS

Stärken sich auch sonst gegenseitig den
Rücken: Markus und Gesine Roll



FOTO: SIMONE BAUCH

pusht – und sie wollen auch ganz nach oben. Diese Ambition fällt besonders plakativ bei Jochen Dreissigacker auf: In seinem neuen, puristischen Verkostungssaal hängen exklusive Fotografien, beispielsweise von einer Luxusyacht, die sich in wildem Wellengang ihren Weg bahnt, in großen Lettern steht der Schriftzug „Dreissigacker“ auf dem Bug. „Nein, diese Yacht gibt es nicht wirklich“, sagt Jochen Dreissigacker mit einem breiten Grinsen, „mein Schwiegervater ist Werbefotograf und unser Name wurde lediglich rein retuschiert“. Auch wenn die Bilder nur ein Fake sind – die Aussage ist klar: Wir wollen an die Spitze der Weinwirtschaft und wir schaffen das auch! Die Aufbruchstimmung ist da, die Erwartungen hoch: „In Rheinhessen herrscht momentan ein absoluter Aufwärtstrend und die Qualitäten steigen noch immer. Im Export sind wir auch immer mehr gefragt“, finden die Brüder May. Florian Fauth wagt mit seinen gerade mal 32 Jahren einen Rückblick: „So viele gute Weine, wie wir heute haben, gab es in Rheinhessen noch nie. Vor zehn Jahren gab es ein paar Flaggschiffe, aber die Basis war ganz dünn aufgestellt. Das ist deutlich breiter geworden. Kurzfristig gedacht, heißt das für jeden einzelnen Winzer mehr Konkurrenz. Langfristig gedacht, ziehen wir uns alle und die gesamte Region gegenseitig hoch. Und das ist gut.“

Ganz unten war das Anbaugelände bereits, das wissen die Winzer auch: „Rheinhessen war früher verpönt“, gibt Christian Dreissigacker

offen zu. Heute ist der Name wieder mehr als salonfähig, auch wenn der Begriff Rheinhessen bei sechs von sieben Winzern nicht auf dem Frontetikett, sondern bei den Pflichtangaben auf dem Flaschenrücken steht. Den Namen Wonnegau muss man, außer bei den Brüdern May, mit der Lupe suchen: Weder auf dem Etikett, noch auf den Weingutsflyern oder im

Internetauftritt ist er präsent. „Wir nutzen den Begriff Wonnegau nicht mehr. Wahrscheinlich wegen früher: die alten Geschichten, die alten Gedanken, Liebfrauen-Milch und Co.“, erklärt Christian Dreissigacker. Aber wenn es der Begriff Rheinhessen aus der Versenkung geschafft hat, wieso dann nicht auch der Begriff Wonnegau? <

SINA LISTMANN

WEINEMPFEHLUNGEN

2012 Sauvignon Blanc „Terra Rossa“
Gesine und Markus Roll
Weingut Weedenbornhof in Monzernheim
klassisch, typisch, zart-exotisch, nicht zu grün,
angenehmer Schmelz, Sauvignon mit Tiefgang
12,90 Euro, www.weedenbornhof.de

2012 Silvaner trocken
Marc Weinreich
Weingut Weinreich in Bechtheim
Gutswein: zarte Kräuterwürze, Wiesenheu,
gute Struktur, schönes Süße-Säure-Spiel
7,00 Euro, www.weinreich-wein.de

2012 Riesling trocken
Stefan Winter
Weingut Winter in Dittelsheim-Heßloch
Gutswein: intensive, satte Riesling-Frucht,
saftiger Pfirsich, stramme Säure
7,50 Euro, www.weingut-winter.de

2011 Wunderwerk Riesling trocken
Jochen Dreissigacker
Weingut Dreissigacker in Bechtheim
komplexe Aromatik, Heu, weißer Pfirsich,
markant, druckvoll mineralisch, top Struktur
19,50 Euro, www.dreissigacker-wein.de

2012 Riesling Westhofener Morstein trocken
Florian Fauth
Weingut Seehof in Westhofen
kühle Frucht, helle Zitrusnoten,
enorm saftig, toller Schmelz,
straff und säurefrisch, sehr mineralisch
12,50 Euro, www.weingut-seehof.de

2012 Weissburgunder trocken
Christian Dreissigacker
Weingut Dr. Köhler in Bechtheim
Gutswein: saftige Birne, etwas Kokosnuss,
ein Hauch Grapefruit, burgundischer
Schmelz, rund und stimmig
6,90 Euro, www.dr-koehler-wein.de

2012 Blutsbruder Weiß Cuvée
Peter und Fritz May
Weingut Karl May in Osthofen
Cuvée aus Sauvignon Blanc, Silvaner
und Weißburgunder: animierende Nase,
zart-exotisch, viel Frucht
9,90 Euro, www.weingut-karl-may.de

Alle Preise sind Endverbraucher-Preise ab Hof.

ICH BIN DANN MAL WEG ...

MIT MEININGERS WEINREISEN

Ab dem 15. November 2013
wieder neu im Bahnhofsbuchhandel
und am Flughafen!



FOTO: WWW.ISTOCKPHOTO.COM/LEBEGAGNE