



Seliges Tal des Rheins!
Keine Hügel ist ohne den Weinstock,
und mit der Traube Laub
Mauer und Garten bekränzt,
und des heiligen Tranks
sind voll im Strome der Schiffe,
Städt' und Inseln
sind trunken von Weinen und Obst.

(Hölderlin)

Die Geisenheimer Wein-Reimer im Jahre 2008

Inhalt

- VORWORT
- RÜCKBLICK
- Veranstaltungen im Laufe des Jahres 2008
- WEIN-REIMER-REZEPTE
- VERANSTALTUNGEN 2009

Geisenheim im Rheingau, den 29. Februar 2008

Wein

Solche Düfte sind mein Leben,
Die verscheuchen all mein Leid:
Blühn auf dem Berg die Reben,
Blüht im Tale das Getreid'.

Donnern werden bald die Tenne,
Bald die Mühlen rauschend geh'n,
Und wenn die sich müde rennen,
Werden sich die Keltern dreh'n.

Gute Wirtin, viele Zecher!
So gefällt mir' s flink und frisch,
Kommst Du mit dem Wein im Becher,
Liegt das Brot schon auf dem Tisch

LUDWIG UHLAND

Liebe Geisenheimer Wein-Reimer,
lieber Geisenheimer Wein-Reimer,

mit der Ihnen vorliegenden Chronik laden wir ein zum Jahresrückblick des Jahres 2008.

Viele interessante Veranstaltungen mit unterschiedlichen Themen haben zahlreiche Mitglieder zur Teilnahme bewogen und vielleicht hat Ihnen die eine oder andere Veranstaltung besonders gut gefallen.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Lesen dieser Lektüre — vielleicht bei einem Glas Wein?

Wir freuen uns, Sie bei den Veranstaltungen in diesem Jahr wieder begrüßen zu können.

Herbert Heise
Oberreimer

Donata Krappe
Zeremonienmeisterin

Thomas Wiederhold
Schatzmeister

Hans-Ludwig Kimpel
Schreibmeister

Jürgen Fritz
Mitglied des Vorstandes

Bernward Herrmann
Mitglied des Vorstandes

Rudi Jakobi
Mitglied des Vorstandes

Oswald Semmler
Mitglied des Vorstandes

Werner Vogel
Kellermeister



PROTOKOLL

ÜBER DIE MITGLIEDERVERSAMMLUNG AM 29. FEBRUAR 2008

IM WEINGUT JUNG

Beginn: 19:20 Uhr
Ende: 21:45 Uhr
Anwesende Mitglieder: 40
Gäste: 4

1. Begrüßung, Gedenken verstobener Mitglieder

Das Wein-Reimer-Jahr 2008 begann am 29. Februar mit der satzungsgemäß vorgeschriebenen Mitgliederversammlung.

Herbert Heise begrüßte sehr herzlich

Ehrenoberreimer: Wilfried Herold
Ehrenmitglieder : Reiner Klein und Alfred Stable
Als Gründungsmitglieder: Klaus Büsselberg
Inge Herold
Inge Homp
Christoph Homp
Eva Richter
Eberhard Richter
Oswald Semmler

und als neues Mitglied in den Reihen der Geisenheimer Wein-Reimer Herrn Klaus Herget aus Rüdesheim.

Vor Eintritt in die Tagesordnung gedachten die anwesenden Mitglieder der im Jahr 2007 verstorbenen Mitglieder:

Alfred Henn

war seit 1997 Mitglied bei den Geisenheimer Wein-Reimern und verstarb nach langer und schwerer Krankheit im Alter von 71 Jahren 24.0.32007;

Horst Merkator

war seit 1991 Mitglied bei den Geisenheimer Wein-Reimern und verstarb nach langer und schwerer Krankheit im Alter von 73 Jahren am 20.10.2007.

2. Feststellung der Beschlussfähigkeit

Oberreimer Herbert Heise stellte fest, dass zu dieser Mitgliederversammlung ordnungsgemäß eingeladen wurde, die Mitgliederversammlung beschlussfähig ist und Anträge zur Tagesordnung nicht eingereicht wurden.

3. Jahresberichte

3.1 Oberreimer

Im Rahmen seines Jahresberichts informierte der Oberreimer die Anwesenden über den Mitgliederstand von 122 Mitgliedern am 31.12.2007.

Der angestrebte Abbau des Weinlagers ist nahezu abgeschlossen. Das Kassenergebnis entsprach den Erwartungen.

Modern und aktuell präsentieren sich die Geisenheimer Wein-Reimer seit dem 04. April 2007 mit ihrer Homepage im Internet, informieren über alle Veranstaltungen, bieten die Chroniken zum „Download“ an und zeigen Presseberichte und Bilder von Studienreisen und Veranstaltungen.

Der Vorstand hat auch im Jahre 2007 seine Arbeit an den Zielen ausgerichtet:

- ✓ Ideen der Gründungsmitglieder wach halten
- ✓ Neue und gute Ideen aufgreifen

Der Vorstand hat im zurückliegenden Jahr 10 Veranstaltungen vorbereitet, organisiert und durchgeführt. An 8 Veranstaltungen (ohne Mitgliederversammlung) haben 447 Weinfreunde teilgenommen. Das sind 95 mehr als im Vorjahr (+ 27%); ein Plus bei den Mitgliedern von 36 und bei den Gästen von 59.

Große Aufmerksamkeit erweckten die Wein-Reimer bei den Veranstaltungen:

- Österreich zu Gast am Rhein
- 4. Geisenheimer Weinpräsentation

„Österreich zu Gast am Rhein“ so führt Herbert Heise u.a. aus, war eine sehr erfolgreiche gemeinsame Veranstaltung der drei Weinbruderschaften links und rechts vom Rhein: Lorcher Weinjunker, Weinsenat Binger Mäuseturm und den Geisenheimer Wein-Reimern.

Unter der Federführung unserer Weinbruderschaft konnten wir erstmals unser Kooperationsprojekt zur Entwicklung und Unterstützung des Wein-

und Gastronomienachwuchses an den Beruflichen Schulen Rheingau ins Leben rufen.

Stammtischrunden sind Gemeinsamkeiten zu einem Anlass

- an einem Ort
- zu einer Zeit
- zur Geselligkeit mit Geisenheimer Wein-Reimern

An diesen Stammtischrunden nehmen überwiegend Mitglieder teil. Im letzten Jahr waren es 137 Mitglieder bei 7 verschiedenen Veranstaltungen.

Insgesamt hat unsere Weinbruderschaft im Jahre 2007 über 625 Mitgliedern und Weinfreunden entsprechend unseren Zielen Gelegenheit zu Freundschaft und Geselligkeit beim Wein, Wissensvertiefung um den Wein geboten und für den Geisenheimer Wein und für unsere liebenswerte Lindenstadt Geisenheim neue Freunde gewonnen.

Die aktive Mitarbeit aller Vorstandskollegen ging in sehr vielen eingebrachten Freizeit-Stunden im Laufe des Jahres 2007 erheblich über die reine Zeit für die Teilnahme an 10 Vorstandssitzungen hinaus:

Donata Krappe ist als Zeremonienmeisterin Garantin für neue Ideen und in der Organisation der Veranstaltungen; das Kellermeisterteam mit Werner Vogel, Bernward Herrmann und Rudi Jakobi ergänzt sich durch Erfahrung und Tatkraft, bei Schatzmeister Thomas Wiederhold ist die Vereinskasse in guten Händen, Schreibmeister Hans-Ludwig Kimpel stellt sicher, dass alle Einladungen rechtzeitig bei den Mitgliedern/Gästen ankommen und dass sich die Veranstaltungen in unserer Chronik wieder finden. Unsere Beisitzer Jürgen Fritz und Oswald Semmler standen, wann immer es erforderlich war, mit Rat und Tat zur Seite.

„Wir arbeiten gut zusammen, stehen für einander ein und es macht Spaß miteinander“, betonte abschließend Oberreimer Herbert Heise und bedankte sich sehr herzlich bei seinen Vorstandskollegen.

Rückblick auf die Veranstaltungen im Jahre 2007

wann	Veranstaltung	Mitglieder	Gäste
23.02.2007	Mitgliederversammlung	39	2
30.03.2007	Österreich zu Gast am Rhein mit Lorcher Weinjunkern und Binger Weinsenat	39	52
20.04.2007	Südafrika — Teil 2 — Dr. Th. Reimer	32	12
10.05.2007	Unsere Wein-Majestäten stellen vor	28	12
19.06.2007	Zu Gast bei Erbslöh	25	4
06.07.2007	Sommerfest im Wg. Freimuth	45	5
17.08.2007	Blick über den Zaun: Fahrt in das Weinanbaugebiet Kaiserstuhl	28	10
20.10.2007	Wein-Reimer-Tag	45	10
11.11.2007	4. Weinpräsentation	45	55

Gewinner der Geisenheimer Wein-Reimer Trophy 2007

1. Weingut Ostermühle
Karl Daniel
2005er Spätburgunder, trocken
2. Weingut Heinrich Jung
2006er Geisenheimer Rothenberg
Spätburgunder feinherb
3. Weingut Daniel
2005er Spätburgunder
Edition Daniel, trocken

Gewinner des Wein-Preises – je ein Probenwein der Blindverkostung:

Frau Annelore Gattenhof
65366 Geisenheim

3.2 Bericht des Schatzmeisters

Von dem Bericht des Schatzmeisters, Thomas Wiederhold, hat die Mitgliederversammlung Kenntnis genommen.

3.3 Kellermeister

In Vertretung des verhinderten Kellermeisters Werner Vogel trug Oberreimer Herbert Heise den Bericht vor. Positiv ist hervorzuheben, dass das Weinlager der Geisenheimer Wein-Reimer erfolgreich abgebaut wurde.

Nach den Verkäufen (2007: € 785,75 und 2006: € 981,80) entspricht der Bestand einem Gegenwert von € 830,00.

Weinbestand am 31.12.2007:

6 Überraschungspakete á 6 Flaschen = 36 Flaschen	= 108,00 €
Weine aus der Südafrika-Probe	= 191,00 €
Spätburgunder trocken (Weingut Graf-Müller)	= 337,50 €
Repräsentationsweine	= 194,00 €

3.4 Bericht der Kassenprüfer

Kassenprüfer Christoph Homp berichtet von der Prüfung der Vereinskasse am 27. Februar 2008 über den Buchungszeitraum vom 01.01.2007 bis 31.12.2007.

Dem Schatzmeister kann eine ordnungsgemäße und sehr übersichtliche Kassenführung bescheinigt werden.

4. Aussprache und Entlastung des Vorstandes

Christoph Homp stellte, den Antrag den Schatzmeister und den gesamten zu entlasten. Abstimmungsergebnis: Zustimmung bei 5 Stimmenthaltungen (Vorstandsmitglieder)

5. Wahlen

5.1 Beisitzer (hier: Kellermeister)

Auf Vorschlag des Vorstands wurde Werner Vogel als Kellermeister per Akklamation bei 2 Stimmenthaltungen wiedergewählt.

5.2 Kassenprüfer

Zu Kassenprüfern für das Geschäftsjahr 2008 wurden per Akklamation bei eigener Stimmenthaltung einstimmig gewählt:

- ✓ Christoph Homp
- ✓ Wilfried Körber
- ✓ Helga Diedenhofen (Ersatzkassenprüferin)

6. Ausblick auf das Programm 2008

In ihrem Ausblick auf das Jahr 2008 umriss Zeremonienmeisterin Donata Krappe folgende Veranstaltungen:

- 26.03.2008 Lieblingsweine der Winzer
- 26.04.2008 traditionelle Veranstaltung mit den Lorcher Weinjunkern
- 23.05.2008 gemeinsame Veranstaltung mit 6 Rheingauer Weinbruderschaften
- 27.05.2008 Riesling der Welt
- 23.08.2008 Weinfahrt nach Westhofen
- 23.09.2008 Weine aus Apulien
- 09.11.2008 5. Geisenheimer Wein-Präsentation

Der Veranstaltungskalender 2008 mit allen Veranstaltungen steht in der Chronik 2007 und auf der Homepage <http://geisenheimer-wein-reimer.de>
Mit einem Dank an das Ehepaar Jung und der Überreichung eines Blumenstraußes an Frau Karin Jung ging die harmonische Mitgliederversammlung zu Ende

Geisenheim, den 12. März 2008

Herbert Heise
Oberreimer

Hans-Ludwig Kimpel
Schreibmeister
Protokoll

2. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 26. März 2008 „Lieblingsweine unserer Winzer“ in der Gutsschänke „Tannenhof“, Geisenheim-Marienthal

Die große Geisenheimer Wein-Reimer-Familie füllte die gemütliche Gaststube der Gutsschänke Tannenhof bis auf den sprichwörtlich letzten Platz und war gespannt, welchen Wein unsere Mitgliedswinzer an ihrem „Lieblingswein“ auswählen würden und welche Beziehung sie zu diesem Wein haben.

In seiner Begrüßung dankte Oberreimer Herbert Heise der Winzerschaft für ihr Engagement, dass sie diese Veranstaltung ermöglicht haben und mit Leben (Wein) erfüllen. Ein herzliches Dankeschön galt auch der Familie Schmitt, dass diese Zusammenkunft in dieser gemütlichen Atmosphäre stattfinden konnte und der Geisenheimer Weinkönigin Katharina I. für ihr Kommen.

Zeremonienmeisterin Donata Krappe, die dieses „Familientreffen“ mit den Winzern vorbereitete, führte routiniert durch den Abend. Als ausgezeichnete „Weinverkostungsanreger“ erwies sich der schmackhafte „Tannenhofschmaus-Teller“.

Herr Heinrich Jung vom gleichnamigen Weingut eröffnete den „Lieblingswein-Reigen“ mit seinem Wein:

2007 Grauburgunder trocken

Es sei ein leichter Wein und bei gleicher Säure angenehmer als ein Riesling. Gleichzeitig sei dieser Wein auch ein Angebot an die Jugend, Weine dieser Rebsorte kennen und schätzen zu lernen.

Ergänzend führte Herr Jung hinzu, dass der Riesling im Vergleich zu Grauburgunder sehr empfindlich ist und eine längere Vegetationszeit benötigt.

Herr Holger Daniel, gleichzeitig auch Vorsitzender des Geisenheimer Weinbauvereins, präsentierte seinen

2007 Riesling trocken

Einen Cuveé aus verschiedenen Fässern. Ein Wein, der noch etwas zu tun hat. „Mein Lieblingswein ist der, der mit heute am Besten schmeckt“, stellte Herr Daniel mit einem Schmunzeln fest.

Frau Karin Seip-Freimuth stellt ihren Lieblingswein vor:

2007 Riesling Zero

„Ich trinke sehr gerne trockene Weine“ erklärte sie und deshalb ist dieser 2007 er Riesling trocken mit 13% Alkohol und 1,3 gr. Restzucker mein Lieblingswein.

Herr Karlo Dillmann war der „Vierte im Bunde“, der seinen Lieblingswein vorstellte. „Ich gehöre einer aussterbenden Rasse an“ bemerkte er mit einem Lächeln und spielte dabei auf seine Nebenerwerbstätigkeit als Winzer an, denn er seinem Hauptberuf ist er Polizeibeamter. Sein Lieblingswein ist ein:

2007 er Geisenheimer Kläuserweg, Riesling trocken, im Oktober 2007 gelesen und vor ca. 4 Wochen abgefüllt. Mit 13,7 % Alkohol, 5 Gr. Restzucker und 7 Gr. Säure erfüllt er genau seine Vorstellungen.

Jetzt gab es „ordentlich was drauf – und zwar auf die Ohren“, musikalisch natürlich; von unserem „Kellermeister-Duo“ (Bernward Herrmann und Rudi Jakobi), die mit einigen mundartlichen Gesangsstücken die Geisenheimer Wein-Reimer-Familie unterhielten.

Herr Mathias Müller vom Weingut Graf-Müller machte uns mit seinem Lieblingswein bekannt, einem noch nicht abgefüllten

2007 er Geisenheimer Riesling Classic

Eine Cuveé aus der Lage Kläuserweg und Mäuerchen. Dieser Wein vereint die Harmonie des Kläuserwegs und den Duft des Mäuerchens. Seine Eigenschaften: 11 Gr. Restzucker, 7,5 Gr. Säure und 13,5% Alkohol.

Den vorletzten Lieblingswein präsentierte Herr Erich Sohns. „Ich bin nicht so schnell wie meine Kollegen“, begann Erich Sohns, der damit auf den schon vielfach vorgestellten Jahrgang 2007 anspielte. Deshalb habe ich einen Wein des

Jahrgangs 2001, eine Riesling Auslese, mitgebracht.

Diesen Wein haben wir am 21. November 2001 gelesen, und dabei ständig gehofft, dass das sonnige Herbstwetter bleibt. Petrus blieb uns auch an diesem Tag gut gesonnen. Danach schlug das Wetter um, unser Wein aber, der war im Keller. Und der konnte sich sehr lassen: 118 Grad Oechsle.

Klaus-Jürgen Schmitt vom Weingut Tannenhof stellte mit seinem 2005 er Spätburgunder Rotwein (mild) den letzten Lieblingswein vor. Dieser Wein stammt aus der Lage Mönchspfad. Wenn wunderte es, dass bei diesem Anlass unser Mitgliedswinzer seinen Aufnahme-reim rezitierte:

*Wenn ich am Morgen früh aufstehe,
den ‚Geisenheimer Mönchspfad‘ sehe,
erseh´n ich mir die Abendstunde,
wenn wir in Riesling-froher Runde
beim Heckenschankwirt ‚Meister Zapf‘
- Im Tannenhof ist’s wo wir tapf -
- Eren Schluckes uns dem Wein ergeben-
- Gern Glas um Glas den Riesling haben“.*

Mit Dankesworten von Donate Krappe und Herbert Heise an die Mitgliedswinzer und an die Familie Schmitt gingen dieser „Familienabend“ der Geisenheimer Wein-Reimer zu Ende.

Klaus-Jürgen Schmitt ließ es sich jedoch nicht nehmen, einen „Scheidebecher“ zu reichen. Ein 2007 er Geisenheimer Rotberger Weißherbst mit einem angenehmen Pfirsichduft war ein würdiger Abschluss dieser Veranstaltung.

Fazit:

Ein gelungenes Gegenstück zur Weinpräsentation der Geisenheimer Wein-Reimer. Während bei der Weinpräsentation Weinfreunde und Weinliebhaber aus der Vielfalt der von den Winzern angebotenen Weinen ‚ihren‘ Lieblingswein wählen können, waren es heute Abend unsere Winzer, die in ungezwungener, familiärer Atmosphäre den Geisenheimer Wein-Reimern mit ihren Freunden und Gästen Interessantes, Wissenswertes und Humorvolles zu ‚ihrem‘ Lieblingswein erzählten.

Hans-Ludwig Kimpel

3. Veranstaltung

Geisenheimer Wein-Reimer zu Gast bei den Lorcher Weinjunkern am 26. April 2008¹⁾ im Lorcher Kolpinghaus

PANEM ET VINUM

Unter diesem Thema stand das diesjährige Treffen bei unseren Weinfreunden in Lorch, das gleichzeitig als Nachbarschaftsfest der Lorcher Weinjunker ausgelegt wurde.

Nach einem Begrüßungssekt im Foyer des Kolpinghauses hieß der Oberjunker der Lorcher Weinjunker, Herr Manfred Rose, im festlich geschmückten Saal die zahlreichen erschienenen Gäste, Abordnungen der Weinbruderschaften (Geisenheimer Wein-Reimer, Weinsenat Binger Mäuseturm und der Weinzunft Bacharach-Steeg), Weinmajestäten und Repräsentanten der bürgerlichen und kirchlichen Gemeinden herzlich willkommen.



Ein besonderer Gruß galt dem Oberreimer der Geisenheimer Wein-Reimer mit Ehefrau, der Zeremonienmeisterin Donata Krappe mit Ehemann und dem Schreibmeister, Hans-Ludwig Kimpel, Herrn Bürgermeister Helbing, Schultheiß der Lorcher Weinjunker, dem Geschäftsführer der Gemeinschaft deutschsprachiger Weinbruderschaften e.V., Jürgen Fitz mit Ehefrau und den Oberkritiker der Johannisberger Weinkritik, Klaus Büsselberg. 1)

Musikalisch umrahmt wurde das nachbarschaftliche Treffen von Frau Anke Trittin, Mezzosopranistin und Herr Sebastian Hernandez-Laverny am Klavier. Mit der Arie „Ich lade mir gern Gäste ein“ aus der „Fledermaus“ von Johann Strauß begann die „sage und schreibe“ 18! Weine umfassende Probe.

Brot ist eines der ältesten Nahrungsmittel der Welt und auch heute noch eine zeitlose Köstlichkeit. Allein wenn es frisch und duftend mit guter Butter aufgetischt wird, ist es ein Genuss für viele Zeitgenossen, ein Stück Lebensqualität. Sowohl in der Qualität als auch in der angebotenen Vielfalt sind wir Deutschen in Bezug auf Brot absolute Weltmeister. Gleiches gilt für Wein. Seit Jahrhunderten in Deutschland kultiviert, ist deutscher Wein in seiner Vielfalt weltweit unübertroffen.

Brot und Wein - das ist eine kulinarische Partnerschaft mit langer Tradition, die sich bis zu Abraham im Alten Testament zurückverfolgen lässt. Den Gewohnheiten der Mittelmeerländer folgend, wird auch bei uns zum Wein stets Weißbrot gereicht. Aber die Geschmacksvariationen von Wein, Brot und Brötchen bieten weitaus größere Möglichkeiten. Die Brot- und

Weinexperten der DLG haben gemeinsam neue Geschmacksspektren für Sie ausprobiert.

Wichtiger Grundsatz bei der Suche nach einer Speisen/Weinkombination: Aromen sollen zueinander passen (z.B. Nussaromen eines Brotes ergänzen sich mit den Beerenaromen des Rotweins). Die Grundgeschmacksarten sollen sich nicht verstärken, da sie sich sonst geschmacklich potenzieren.

Das erste Brot

Das erste Brot wurde wahrscheinlich mehr als 2000 Jahre vor Christi Geburt von Ägyptern gebacken. Damals kannte man noch keine Backtriebmittel, so dass im Prinzip jedes Brot ein Fladen war. Erst durch einen Zufall wurde der Sauerteig erfunden. Ein Stück Teig für die Fladenzubereitung blieb zu lange liegen, fing unbemerkt an zu gären und wurde gebacken. Die Ägypter stellten erstaunt fest, dass das Brot nicht verdorben war, sondern einen neuen "interessanten" Eigengeschmack entwickelt hatte und außerdem eine viel lockerere Struktur als Fladen hatte. Den Weg nach Europa fand das Brot über Israel und Rom. Die Römer erkannten die politische Bedeutung einer gelungenen Agrarpolitik, in der Brot eine bedeutende Rolle spielte und förderten den Getreideanbau zu diesem Zwecke.

Das Brot im Wandel

Die Gallier entdeckten schließlich, dass man Brot auch sehr gut mit Bierhefe zubereiten kann. Das gallische Hefebrot wurde schnell zum „Renner“ und hatte schon im 4. Jahrhundert n. Chr. einen hervorragenden Ruf. Im 17. Jahrhundert wurden Brote vermehrt in einer halbrunden Form gebacken, die mehr Kruste bot.

Probenfolge:

Brot: Winzertopf

- 1.1 2006 Lorcher Löss
 - Riesling
 - QbA trocken
 - Weingut Friedrich Altenkirch
- 1.2 2007 Lorcher Kapellberg
 - Riesling
 - Kabinett trocken
 - Weingut Gundolf Laquai
- 1.2 2006 Lorcher Krone
 - Weißburgunder
 - Spätlese trocken
 - Weingut Germersheimer

Brot: Wein-Brot

- 2.1 2006 Kauber Blüchertal
Riesling
Kabinett halbtrocken
Weingut Peter Bahles

- 2.2 2005 Lorcher Krone „R“ ***
Riesling
QbA feinherb
Weingut Friedrich Altenkirch

- 2.3 2006 Lorcher Bodental-Steinberg
Weißherbst
QbA halbtrocken
Weingut Familie Sulek

Brot: Frans-spezial

- 3.1 2004 Kauber Blüchertal
Riesling
Spätlese
Weingut Peter Bahles

- 3.2 2006 Lorcher Krone
Riesling
Spätlese trocken
Weingut Löwenkopf Kunz

- 3.3 2005 Lorcher Pfaffenwies
Riesling
Spätlese
Weingut Familie Herke

Brot: Rebenschmaus

- 4.1 2006 Lorcher Pfaffenwies
Riesling
Spätlese trocken
Weingut Theodor Nies

- 4.2 2006 Lorcher Bodental-Steinberg
Riesling
Spätlese trocken
Weingut Richard Weiler

- 4.3 2007 Blanc de Noir
Spätburgunder
QbA trocken
Graf von Kanitz

Brot: Junkerbrot

- 5.1 2005 Bodenthal-Steinberg
Spätburgunder
Spätlese trocken
Weingut Chr. Perabo

- 5.2 2006 Lorcher Pfaffenwies
Spätburgunder
QbA trocken
Weingut Karl Ottes

- 5.3 2006 Lorcher Schloßberg
Spätburgunder
QbA trocken
Weingut Löwenkopf Kunz

- 5.4 2003 Lorcher Bodental-Steinberg
Barrique
Spätlese trocken
Weingut Familie Sulek

Brot: Weinbällchen

- 6.1 2006 Kauber Blüchertal
Riesling
Auslese halbtrocken
Weingut Peter Bahles

- 6.2 2006 Lorcher Bodental-Steinberg
Riesling
Auslese trocken
Weingut Germersheimer

- 6.3 2006 Lorcher Pfaffenwies
Gewürztraminer
Spätlese fruchtig
Weingut Graf Kanitz

Zu der Vielfalt der Weine wurde auch eine „Vielfalt“ von Brot aus dem Backhaus Laquai gereicht, wobei Bäckermeister Frank Laquai sehr Interessantes zu den gereichten Brotsorten zu berichten wusste.

Es war schon gen 02:00 Uhr morgens, als das Nachbarschaftsfest der Lorcher Weinjunker zu Ende ging und die Geisenheimer Wein-Reimer mit dem „Shuttle-Bus“ die Heimreise antraten.

**4. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer
Rieslinge der Welt oder „Ist der Riesling ein Weltbürger?“
am 27. Mai 2008“ im Hörsaal 30
der Forschungsanstalt Geisenheim**

Vor einer großen Zuhörerschaft referierte das „Hausherr“ der Forschungsanstalt Geisenheim, Herr Prof. Dr. Klaus Schaller über den Rieslinganbau in der Welt und verband damit die Frage: „Ist der Riesling ein Weltbürger?“

Mit einem Blick in das Geschichtsbuch des Weinbaus stimmte Herr Prof. Dr. Schaller die Anwesenden auf die Thematik des heutigen Abends ein.

Schon seit dem 6. Jahrtausend vor Christus wird Weinbau in Vorderasien betrieben, wobei das antike Persien als Ursprungsland des Weines bezeichnet wird. Shiraz, der Ursprungsort der gleichnamigen Rebsorte, nahe der Hauptstadt Persepolis gelegen, war berühmt für seine Weine und hatte, den Ruf, die Besten des Mittleren Ostens zu produzieren.

Über die „Erfindung des Weines“ gibt es eine schöne Sage in der Zeit des legendären persischen Königs Dschamschid, der rund 2.500 Jahre vor Christi lebte.

Es steht geschrieben, dass ein König seine Trauben im Keller lagerte. Diese gärten nach einiger Zeit und somit begann die Weinkultur. Man dachte zu erst, die Trauben seien von bösen Geistern besessen und sogar vergiftet. Als die Königin von diesem wohlschmeckenden Getränk nahm; um vor ihrer Migräne in den Selbstmord zu fliehen, wurde sie nicht nur von ihren Kopfschmerzen befreit, sondern sie wurde sogar in fröhliche Stimmung versetzt. Aus diesem Grund wurde der Wein zum offiziellen Getränke.

Auch nach Angaben des griechischen Historikers Herodot (482 – 425 v. Chr.), was später der Autor Strabo (63 v. Chr. – 23 nach Chr.) bestätigte, wurde unter Achaimeniden-Dynastie (559 – 331 v. Chr.) der Rausch bewusst eingesetzt, um über wichtige Fragen zu urteilen. Jedoch mussten die gefassten Beschlüsse noch einmal im nüchternen Zustand bestätigt werden.

Trotz der moslemischen Machtübernahme (641 nach Chr.) und dem verbundenen Weinverbot, wurde Wein dort weiterhin produziert und genossen.

Auch in den alten Werken des berühmten Lyrikers Hafez (1324 – 1388) und des Gelehrten Omar Omar Chayyam (1045 – 1122) spielt der Wein eine wichtige Rolle:

Klage(von Hafez, übersetzt von J.W. v. Goethe)

*Spülte nicht der Wein den Kummer aus der Seele uns heraus,
machte bald der Zorn des Schicksals unserem Leibe den Garaus.
,Könnte nicht im Rausch mitunter unser Geist vor Anker gehen,*

*würde all die Leidensstürme unser Schifflin nicht bestehn.
Ach, noch jeden nahm der Himmel unbedenklich sich zum Ziel.
Keiner war, der gewinnen konnte dieses arge Spiel.
Finster ist's, wo bleibt der Chisr, der den rechten Weg uns lehrt,
eh das Feuer der Entbehrung gar den ganzen Leib verzehrt?
Meine schwache Seele zog es sehnsuchtsvoll zur Wiese hin,
wo, vom flauen Wind umfachtelt, ich dem Tode wollt entfliehn.
,Schenke, rief ich, , Arzt der Liebe. Gib mir den Wein!
Nur wein allein kann mich retten, kann vertreiben alle Angst und Herzen-
spein!'
Doch, was half's? Hafis verbrannte! Und der Freundin blieb's verhehlt.
Gebe Gott, dass es mit sanften Flüstern ihr der Wind erzählt.*

Ägypten

Bereits im antiken Ägypten wurde intensiv Wein angebaut, der dann bei Festen der sozialen Oberschicht getrunken wurde. Bier wurde auch gebraut, galt aber als preiswertes Alltagsgetränk der einfachen Leute. Jedoch trank man nicht Wein sondern ein Gemisch aus Traubensaft und Wasser.

Griechenland

In der griechischen Antike wurden drei Sorten von Wein unterschieden: weißer, schwarzer und bernsteinfarbener. Diese konnten trocken (austeros), halbtrocken (autokratos) oder süß (glykazon) sein. Alter Wein wurde für besser als junger angesehen. Der ein hatte einen relativ hohen Gehalt an Alkohol (Davidson geht von 15-16% aus). Er wurde in versiegelten Tonkrügen oder Schläuchen aus Ziegenhaut gelagert.

Römisches Reich

Im Römischen Reich breitete sich der Weinbau mit den erobernden Legionen über weite Teile Europas aus. Auch im nördlichen Afrika war der Weinbau bis zur islamischen Eroberung weit verbreitet. Obwohl auch die Kelten Weinreben pflanzten und mit dem Keltern vertraut waren, intensivierten die Römer den Weinbau in der Wachau, dem Rheintal, Gallien und brachten ihn sogar bis nach England. Die Römer tranken den Wein oft gemischt mit Wasser. Er stellte zur damaligen Zeit auch nicht das Genussmittel von heute dar, sondern war ein Getränk, dem man stärkende und heilende Wirkung zusprach, und auf das man bei den Eroberungen nicht verzichten wollte.

Byzanz

In Byzanz war gewürzter Wein (conditum) beliebt. Lavendel Lorbeer, Zimt, Pfeffer, Nelken, Rosenblätter, Wermut, [Anis](#) und [Mastix](#) konnten zugesetzt werden, um den Geschmack zu verbessern. Würzwein schrieb man jedoch auch medizinische Wirkung zu, wie die Rezeptsammlung des

[Pseudo-Oreibasios](#) belegt. Geharzter Wein (retsina) war weit verbreitet. [Pseudo-Oreibasios](#) belegt. Geharzter Wein (retsina) war weit verbreitet. An Rebsorten war Muskatwein, der auf [Samos](#) und [Lemnos](#) angebaut wurde, und monembasiós (davon [Malvasierwein](#)) aus [Kreta](#) bekannt. Berühmt war der Wein von [Chios](#), [Lesbos](#), [Euböa](#), [Rhodos](#) und [Samos](#) sowie aus [Warna](#) am Schwarzen Meer. In [Bithynien](#) waren [Nikäa](#) und Triglis bekannte Weinbauorte, in [Thrakien](#) Kuzias und der Ganos-Berg. Der Wein wurde nun stärker getrunken als in der Antike, im Winter wurde am Morgen der Genuss einer Schale reinen Weins empfohlen, ansonsten wurde meist ein Teil Wein mit einem Teil Wasser gemischt. Auch jetzt noch blieb der Wein den Männern vorbehalten. Byzantinische Weine wurden auch nach Westen exportiert, besonders der monembasiós von [Kreta](#). In [Rethymno](#) wurde der Wein für den Export nach England gekocht, wohl eine Vorform des heutigen [Sherry](#). Der Wein aus [Kandia](#) dagegen wurde ungekocht nach Italien verschifft. Auch in Osmanischer Zeit wurden der Muskateller von Samos und der Wein von Kandia auf Kreta weiterhin exportiert.

Mittelalter

Nicht zuletzt aufgrund der Tatsache, dass der Wein wegen seines Alkoholgehaltes oft keimärmer und sauberer als [Wasser](#) war, stieg seine Beliebtheit im [Mittelalter](#) noch weiter. Unsauberes Wasser ließ sich durch ein bestimmtes Quantum Wein sogar desinfizieren – das ist der Grund, warum Wein- oder [Essigkonsum](#) ([posca](#)) den römischen Legionären sogar ausdrücklich vorgeschrieben war.

Darüber hinaus darf nicht unterschätzt werden, dass die Kirche auf Wein für den Gottesdienst angewiesen war – mochte ein Kloster noch so weit abseits der Weinbaugebiete liegen. Die Notwendigkeit, dieses wichtige liturgische Mittel zur Verfügung haben zu müssen, veranlasste viele Klöster zum Weinanbau in eigener Regie

Wein war im Mittelalter auch Grundlage der Herstellung höherprozentiger Branntweinzubereitungen, welche vor allem medizinischen Zwecken dienten. Die Methodik der dazu angewandten Weindestillation wurde vor allem von dem Katalanen [Arnald von Villanova](#) publiziert und "international" bekannt gemacht.

In ganz Europa blühte der Weinbau. Vor dem Dreißigjährigen Krieg erlangte die Rebfläche das größte Ausmaß der Geschichte! Umfangreiche Weingärten wurden auch in klimatisch ungünstigen Gebieten angelegt, sie reichten in ihrer nördlichen Ausdehnung bis nach Königsberg und Thorn in [Ostpreußen](#) oder Grünberg in [Schlesien](#). Auch in Südengland wurde umfangreich Weinbau betrieben. Nach Klimaverschlechterungen wurden Grenzlagen aber bald wieder aufgegeben.

Neuzeit

Während der englischen Herrschaft über die [Gascogne](#) und [Aquitanien](#) im 16. Jahrhundert begann der Aufschwung des [Bordelais](#), speziell im [Médoc](#) und der angrenzenden Regionen um [Bergerac](#) und [Cahors](#). Zwar wird in

dieser Gegend schon seit der Römerzeit Wein angebaut ([Château Ausone](#) in [Saint-Émilion](#) beruft sich auf den Dichter [Ausonius](#)), allerdings kam alles erst um diese Zeit so richtig in Schwung. Wie auch bei anderen Weinen (z. B. Port, Sherry, Madeira, etc.) war die weltumspannende Handelsmacht der Briten der Stein, der alles ins Rollen brachte. Das Hafenstädtchen [Pauillac](#) wurde zu einem Zentrum des Weinbaues und Handels, und mit der Zeit bildeten sich in diesem Gebiet jene Chateaus heraus, die heute den Markt bezüglich Qualität anführen.

Der Ruf des [Burgunders](#) bildete sich am Übergang vom Mittelalter zur Neuzeit heraus. Während der Herrschaften von [Philipp dem Kühnen](#) bis hin zu [Karl dem Kühnen](#) steigerte sich der Ruf der burgundischen Lebensart und des dazugehörigen Weines. Berühmt war damals schon der im 11. Jahrhundert von Mönchen angelegte Weinberg [Clos de Vougeot](#), der den frühen Charakter eines systematischen Versuchsanbaus von Weinreben hatte. Auch andere Parzellen wurden bereits seit dieser Zeit immer genauer vermessen und anhand ihrer Eignung zum Weinbau klassifiziert. Dies und das burgundische Erbrecht der Aufteilung unter den Erben bedingen, dass all diese Parzellen bis auf wenige Ausnahmen (z. B. Romanée-Conti oder La Romanée) oftmals viele Eigentümer haben, und sich der Weinbergbesitz eines Eigentümers oft in allen Teilen des Burgund (2 ha dort, 4 ha da, 5 ha hier) befindet. Diese Umstände erschweren heutzutage nun dem Konsumenten die Suche nach „seinem“ guten Burgunderwein.

Aus Europa eingewanderte Hugenotten pflanzten 1562 die ersten Reben auf dem amerikanischen Kontinent. Dies geschah in der Nähe von Jacksonville.

Der Wandel zum Qualitätsanbau

Berühmtheit erlangten zunächst die französischen Weine. Erst seit dem 16. Jahrhundert wurden zunehmend portugiesische ([Portwein](#)) und spanische Weine ([Sherry](#)) bekannt, sowie der ungarische [Tokajer](#). Alle anderen Weine hatten nur lokale Bedeutung und wurden meist nahe ihrem jeweiligen Anbaugebiet konsumiert. Die Holländer hatten von den Engländern zwar nicht Aquitanien, aber den Weinhandel dort übernommen, und förderten aufgrund ihrer erweiterten Märkte nun auch Cahors im Hinterland der Gironde, von wo aus der „schwarze Wein“ dem Bordeaux für ungefähr hundert Jahre ernste Konkurrenz machte. Die Engländer hingegen, ihres Hauptlieferanten beraubt, suchten nach Alternativen und fanden sie im Dourotal im Hinterland von [Porto](#). Hier entstand aus dieser Handelsbeziehung der Portwein.

In Spanien waren die Weine aus dem Umland von [Jerez de la Frontera](#) in Andalusien, die den Engländern seit den Raubzügen von [Francis Drake](#) bekannt waren, für die Briten interessant. Zum einen schätzten sie die Süße dieser [verstärkten Weine](#), zum anderen waren diese durch den hohen Alkoholgehalt nach überallhin im englischen Kolonialreich problemlos verschiffbar.

Am Ende des 17. Jahrhunderts tauchte ein neuer Stern am Weinhimmel auf. [Dom Pérignon](#) brachte die Bläschen in den [Champagner](#), und dieser vorher unbeachtete Wein wurde der neue Exportschlager Frankreichs. Etwas später suchten die Engländer neue Quellen und wurden auf Sizilien fündig. Der [Marsala \(Wein\)](#) war der erste italienische Wein von Weltruf. Im 19. Jahrhundert festigten zum einen die Franzosen ihre Vormachtstellung. Sie klassifizierten die teuersten Gewächse des [Médoc](#) (oder machten vielmehr die inoffizielle Wertung der Händler öffentlich) anlässlich der Weltausstellung von 1855, anhand der über Jahrzehnte bekannten Verkaufserlöse eines Chateaus. Die [Klassifikation](#) richtet sich in Bordeaux nicht nach der Lage, wie später in Burgund. Nachträglich geteilter Besitz bleibt in der gleichen Klasse (gleicher Chateau-Name mit angehängtem Zusatz, z. B. [Château Grand-Puy-Ducasse](#) und [Château Grand-Puy-Lacoste](#), beide 5eme Cru Classe), nachträglich zugekauftes Areal steigt in der Qualität, wenn die Areale zusammenhängen. Der einzige Wein in dieser Aufstellung, der nicht aus dem Médoc kommt, ist [Château Haut-Brion](#) in den Graves.

Die Weine des [Libournais](#) und anderer Gebiete des Bordeaux erfuhren keinerlei Beachtung. Es gab auch damals schon weitere Einteilungen als die der [Grand Cru Classés](#), die *Crus Bourgeois*, die *Crus Artisans* und weitere, die jedoch damals kaum Bedeutung für den Handel hatten und auch heute nur zögerlich wahrgenommen werden. Zugleich wurden auch die Süßweine von [Sauternes](#) und [Barsac](#) klassifiziert. Die aus [Loupiac](#) wurden weggelassen, wegen zu geringer Bedeutung für den Handel. Nun dachte man sich, der betuchten Klientel eine Richtschnur in die Hand gegeben zu haben. Leider wurde diese Klassifizierung bisher nur einmal geändert, als 1973 [Château Mouton-Rothschild](#) in den 1er Cru-Rang erhoben wurde. Die Klassifikation spiegelt, vor allem in den unteren Rängen, nicht den gegenwärtigen Stand wider.

Fast zur selben Zeit (um 1860) machte während der Einigungsbewegung Italiens auch der [Barolo](#) zum ersten Mal von sich reden. Aus den Weingärten des [piemontesischen](#) Königshauses in und um Serralunga d'Alba wurde der *König der Weine*, *Wein der Könige* wie das Piemonteser Königshaus in ganz Italien anerkannt und zum zweiten weltbekanntesten italienischen Wein. Zum anderen wurde durch die Einigung Italiens auch den [toskanischen](#) Weinhandelshäusern ein wesentlich größerer Markt geboten, so dass die Antinori und die Frescobaldi bald zu den größten Weinhändlern Italiens gehörten. Auch im Veneto hatten einige Handelshäuser ihren Sitz, die nun ebenfalls ihre Tätigkeit auf ganz Italien ausweiteten. Süditalien bleibt aufgrund seiner völlig anderen Struktur noch sehr lange ein Land für billigen Massenwein, und auch die Qualität des Marsala lässt kontinuierlich nach.

In der spanischen [Rioja](#) wurden die ersten Versuche mit aus Frankreich eingeführten [Barriques](#) gemacht, die allerdings erst im späten 20. Jahrhundert einen Rotweinboom in Spanien auslösen konnten. In der neuen Welt werden seit einigen Jahrzehnten Weine hergestellt. Die Reben aus Amerika eignen sich allerdings deutlich weniger zum Weinbau, da der Ge-

schmack vom so genannten [Fox-Ton](#) beeinträchtigt wird. Also werden Reben aus Europa in die ganze Welt verschifft

Aber es werden auch amerikanische Reben nach Europa gebracht, um Untersuchungen und Experimente damit zu machen. Mit diesen Reben jedoch kam ein Schädling nach Europa, die [Reblaus](#). Die amerikanischen Reben sind dagegen tolerant, die europäischen werden von dem Wurzelschädling vernichtet. Im Zuge der *Reblauskatastrophe* wurden viele Sorten und Klone unwiederbringlich zerstört, und viele Weinberge mussten mit [Unterslagsreben](#) neu bestockt werden. Das heißt, dass auf einer Wurzel aus amerikanischem Rebmaterialein als 'Edelreiser' bezeichneter Ast einer europäischen Rebe aufgepfropft wird. Es gibt in Europa nur vereinzelt noch sogenannte „wurzelechte“ Reben in Gebieten, die von der Reblaus verschont geblieben sind. In allen anderen Gebieten werden amerikanische Wurzeln verwendet. Dieses Aufpfropfen der Reben führt vereinzelt zu der Behauptung, dass es nach der Reblaus-Katastrophe niemals mehr so extrem gute Weine geben können, wie sie vor der Reblaus in guten Jahren geerntet worden seien.

Nach der Reblaus wurde der europäische Weinbau von den beiden Weltkriegen stark beeinträchtigt. Erst nach dem zweiten Weltkrieg kam ein großer Aufschwung, der bis in die Gegenwart andauert. Anfänglich versuchten die meisten Weinbaugebiete, mit Masse auf den gesteigerten Weinverbrauch der Wirtschaftswunderzeit zu reagieren, mit Ausnahme der Weine im Hochpreissegment, die in dieser Zeit mit einigen legendären Jahrgängen aufwarten konnten. In den 1960er Jahren begannen jedoch in Italien und in den 1970er Jahren auch in Spanien einige Hersteller den Qualitätsweinmarkt zu beliefern. Ihr wachsender Erfolg führte zu strengeren [Gesetzen](#). An diesen wiederum gemessen gab es Skandale, vor allem in den 1980er Jahren: der sogenannte „[Glykolwein-Skandal](#)“ ist in manchen Gebieten Österreichs und Deutschlands heute noch in böser Erinnerung.

Seither drängten immer mehr Hersteller aus Übersee, angefangen mit [Australien](#) und [Kalifornien](#), später auch [Chile](#), [Südafrika](#) und [Argentinien](#), auf den Weinmarkt. Deren Qualitäten entwickelten sich rapide, so dass ihr Angebot vom qualitativen Aspekt her heute oftmals mit Europa mithalten kann. Der Weinmarkt ist seit Jahren gewachsen, da durch den allgemein gestiegenen Wohlstand guter Wein als Statussymbol und Genussmittel mittlerweile etabliert ist. Auch der Markt ist global geworden. Jedoch unterliegen regionale Marktanteile auch Verschiebungen teils drastischer Art, z.B. ist der Export von Bordeaux-Weinen nach Deutschland von 2004 zu 2005 um über 30% zurückgegangen, und die Binnennachfrage nach Bordeaux sank im gleichen Zeitraum innerhalb Frankreichs um 12%.

Spitzengewächse sind wegen ihres Prestiges nunmehr auch in den boomenden Wirtschaftsregionen Asiens und den Reformstaaten Osteuropas sehr gefragt. Ein Gutteil des unteren bis mittleren Preissegmentes befindet sich in der Hand weniger Konzerne. In Deutschland sind die Discounter nunmehr die mit weitem Abstand führenden Anbieter von Wein.

Dies führt aktuell zu zwei Entwicklungen: zum einen steigen die Preise für Spitzenweine nach wie vor, gefragte Flaschen kosten teils über 1.000 Euro pro Stück. Zum anderen werden Weine in einigen Preisklassen immer uniformer, weil sie nach dem Geschmack der Masse vinifiziert werden, oder aber, wie einige behaupten, nach dem Geschmack der vorrangig den Ton angehenden Weinkritiker wie z. B. [Robert Parker](#).

Die Produktion von Wein innerhalb der EU ist aber höher als die Nachfrage des Marktes. 2005 wurden über 180 Millionen Euro zur Destillation von Wein ausgegeben.

Weinprobe:

Apero: 2007 Sekt Rheingau Riesling brut
Forschungsanstalt Geisenheim

1 2007 Rheingau Riesling Monrepos
Forschungsanstalt Geisenheim

2 2006 Riesling „Hochauer“
Weingut Liegenfeld, Donnerskirchen
Österreich
12,5 % Alkohol
feine Pfirsichnase, elegantes Säurespiel, harmonisch
fruchtig, mit langem Abgang

3 2006 Jordan Riesling, Stellenbosch
Jordan Winery, Stellenbosch
South Afrika
Jordan Vineyards liegt am Stellenbosch Kloof in bis zu 360 Meter hohen Hanglagen mit spektakulären Aussichten auf den Tafelberg, die False Bay und das historische Stellenbosch. Das Klima ist für Stellenbosch relativ kühl, denn die hohen Weinberge werden zusätzlich durch die Seewinde der Table Bay und False Bay gekühlt.

Die 146ha große Farm wurde 1982 von Ted und Gary Jordan gegründet. Der erste Jahrgang wurde erst 1993 verkauft. Dieser schlug gleich in die südafrikanische Weinszene ein. Die Weine werden in französischen Barriques ausgebaut, und nicht nur die Rotweine, sondern auch der Blanc Fumé (ein holzfassgereifter Sauvignon Blanc) und der Chardonnay wurden in den letzten Jahren mit Auszeichnungen überhäuft.

4 2005 Riesling, St. Michelle
St. Michelle, Washington State
USA

Das Jahr 2005 lieferte Trauben von exzellenter Qualität mit typischem Washington State [Riesling Aroma](#). Bei Vollreife gelesen und kalt vergoren, bewahren sie ein Maximum der fruchtig- frischen Aromen von saftigem

Pfirsich, reifer Birne und Melone, hinterlegt von feiner Mineralität. Ein süffiger [Riesling](#), den man jeden Tag genießen möchte! Probieren Sie ihn zu leckeren Früchten, mildem Käse, Krebsfleisch oder Hühnchen, gewürzt mit Kerbel, Koriander, Dill und Petersilie.

- 5 2006 Riesling Culley Wines
Culley Winery, Marlborough
Neuseeland
Die Bezeichnung Marlborough entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.
Jahrgang:
Riesling entfaltet sich an den Steillagen von Flusstälern besonders gut und ist für sein kräftiges, scharfgeschliffenes Aroma bekannt. Am richtigen Standort bringt er elegante und finessenreiche Weißweine hervor, die zu den feinsten der Welt zählen. Die Weine sind sehr rassig, elegant, frisch und besitzen eine fruchtige Säure.
Beschreibung:
Frische, feine Säure, Aromen von grünem Apfel und etwas gelber Frucht ein frischer, fruchtbetonter und beschwingender Riesling mit großer Länge.
- 6 2006 Riesling Yalumba Y Series
Mit den Y-Series Weinen hat Yalumba vor einigen Jahren eine Kollektion von Rebsortenweinen auf den Markt gebracht, die die lebendige Persönlichkeit und die bewegte 150-jährige Geschichte der Hill-Smith Familie verkörpern. Frische, aromatische und fruchtbetonte Weine, die den regionalen Charakter von Australiens bekanntesten Weinbauregionen und die Reputation Yalumbas als bestem unabhängigem Weingut widerspiegeln.
- 7 2006 Gold Label Riesling
Wolf Blass, Barossa
Australien
Der humorvolle und exzentrische Wolfgang Blass gründete die Kellerei 1966. Er stammt aus Thüringen und gilt als Pionier und eine der wichtigsten Persönlichkeiten des Australischen Weinbaus. Mehr als 3.000 internationale Auszeichnungen konnten die Weine in den letzten Jahrzehnten erringen, unnötig zu erwähnen dass Wolf Blass damit zu den erfolgreichsten Kellereien der Welt zählt! Wichtig in der Philosophie von Wolf Blass ist das Prinzip des "Blending". Man setzt auf die vielfältigen Terroirs der unterschiedlichen Gebiete und deren Charakteristika. So entstehen immer Weine von großer Komplexität, Vielfalt und Harmonie.
- 8 2006 Riesling Waltraud
Miguel Torres, Penedes

Spanien

Niemand sonst hat den spanischen Weinbau in den letzten Jahrzehnten so dynamisch vorangetrieben, wie Familie Torres. Noch 1970 war Katalonien nur für Verschnittweine und seine Cavas bekannt. Die Familie Torres setzte durch den hohen Qualitätsstandard ihrer Weine eine Lawine in Gang, die eine Vielzahl von Weingütern in dieser Region erfasste.

Der Waltraud [Riesling](#) ist ein Liebesbeweis von Miguel [Torres](#) an dessen deutsche Frau Waltraud. Heimlich kultivierte er in einer kühlen und hochgelegenen Küstenregion Spaniens die deutschen [Riesling](#)-Rebstöcke. Hierzu ließ er sogar das spanische Agrargesetz ändern, welches bis dato die Pflanzung von [Riesling](#) untersagte. Den ersten Jahrgang schenkte er Waltraud zum 25jährigen Hochzeitsjubiläum. „Wir haben diesen Wein während eines Spanienbesuches 2004 erst richtig ernst genommen. Nachdem wir dort tagelang kräftige, von der Sonne teils verbrannte Weißweine tranken, war es ein Wohlgenuss, bei [Torres](#) diesen [Riesling](#) ins Glas zu bekommen. Für alle [Riesling](#)-Fans ein absolutes "Muss".

- | | | |
|----|------|--|
| 9 | 2006 | Riesling Hugel
Hugel & Fiks, Riquewihir
Frankreich
Die Qualitäten von "HUGEL" werden aus zugekauften Trauben erzeugt. Vertraglich verpflichten sich Weinbauern aus den rund um Riquewihir gelegenen besten Weingemeinden, ihre Ernte jedes Jahr als Trauben abzugeben. Die Weine von "HUGEL" weisen die typischen Merkmale der Elsässer Rebsorten und der verschiedenen Jahrgänge auf. Ein Großer unter den Großen. Der trockene und rassige Riesling kommt auf unserem Boden bestens zum Ausdruck. Verfügt über viel Finesse und Eleganz. Dieser Wein passt ausgezeichnet zu Meeresfrüchten und gegrilltem oder gekochtem Fisch. |
| 10 | 2005 | Riesling Mine d'Or
Danie de Wiet, Robertson
Südafrika |
| 11 | 2006 | Heiligenstein Riesling Alte Reben
Weingut Jurtschitsch, Sonnhof, Langenlois
Österreich |
| 12 | 2006 | Riesling Auslese
Forschungsanstalt Geisenheim |

In Vertretung von Oberreimer Herbert Heise bedankte sich unsere Zeremonienmeisterin Donata Krappe bei Herrn Prof. Dr. Schaller für die ausge-

zeichnete Präsentation der Weine aus 5 Kontinenten und bei unseren Vorstandsmitgliedern Jürgen Fritz und Oswald Semmler für die Organisation der Veranstaltungen.

Hans-Ludwig Kimpel

Die Geisenheimer Wein-Reimer besuchen die Mariannenaue

„Reif für die Insel“ –

05. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 12. 06.2008

Am Nachmittag des 12. Juni versammelten sich die Geisenheimer Wein-Reimer, dem Regen trotzend, voller Vorfreude auf den Besuch der Mariannenaue im Innenhof von Schloss Reinhartshausen. Im Vorraum der Kelterhalle vor den Unbilden des Wetters geschützt begrüßten Stefan Bigus, vielen noch als Vorsitzender des Geisenheimer Weinbauvereins bekannt, und Oberreimer Herbert Heise die Wein-Reimer, ihre zahlreichen Gäste, unter ihnen eine große Gruppe der Lorcher Weinjunker, sowie den „Inselführer“ Herrn Dr. Karl-Heinz Zerbe.

Mit dem ehemaligen Schlepper „Preußens Gloria“ setzten, in zwei Gruppen geteilt, die Wein-Reimer über den Rhein, um ein vielen völlig unbekanntes Terrain zu betreten.

*Die **Mariannenaue**, ursprünglich Ingelheimer Aue genannt, ist nicht nur die größte Insel im Rhein, sie ist mit einer Fläche von 84 Hektar auch größer als die weithin bekannte Insel Mainau im Bodensee. Ihr „Fundament“ stammt aus der letzten Eiszeit, Kalkablagerungen aus den bayrischen Alpen wurden im Laufe der Zeit von einer – für den Rheingau „klassischen“ etwa zwei Meter dicken Löss-Lehm-Schicht überlagert. Die durch Sande und Kiese ergänzt werden. Ihre Lage mitten im Rhein sorgt für das einmalige Inselklima und gewährt einen Vegetationsvorsprung von bis zu zwei Wochen gegenüber dem „Festland“. Schon Karl der Große soll die Besonderheit der Insel erkannt und geschätzt haben.*

Ihren heutigen Namen erhielt die Ingelheimer Aue nach Prinzessin Marianne von Preußen (09. Mai 1810 – 29. Mai 1883), aus dem Hause Nassau-Oranien. Nach dem Scheitern ihrer Ehe mit dem preußischen Prinzen Albrecht, musste und wollte sich die geschiedene (für eine Frau der damaligen Zeit und Stellung wohl eine Ungeheuerlichkeit in den Augen vieler Zeitgenossen) Marianne mit ihrem Lebensgefährten Johannes von Rossum und dem gemeinsamen Sohn Johannes-Wilhelm aus Berlin zurückziehen. Sie erwarb 1855 Schloss Reinhartshausen und machte es zu ihrem neuen Lebensmittelpunkt. Zu den umfangreichen Ländereien gehörte auch der durch den Rhein zweigeteilte Park südlich des Schlosses. Sie ließ auf Insel und Festland einen Landschaftspark anlegen. Jahrzehnte nach ihrem Tod ehrte man die Wohltäterin Erbachs mit der Umbenennung der Insel in „Mariannenaue“, hatte sie dem Rheingau-Städtchen doch u.a. zu einer Grundschule verholfen. Ein trauriger Anlass, der Tod ihres Sohn Johannes von Reinhartshausen im Alter von nur zwölf Jahren, bewog sie dazu, den Bau der ersten evangelischen Kirche im Rheingau zu initiieren. Sie stiftete ein Grundstück im Osten der Stadt, auf dem bis heute die weithin sichtbare neogotische Kirche und das prächtige Pfarrhaus erbaut wurden. Die

sterbliche Hülle ihres Sohnes ruht, Mariannes Wunsch entsprechend in der Kirche. Marianne selbst, der geschiedenen Frau, der Ehebrecherin (sie gebar ihren Sohn mit Johannes Rossum noch vor der Scheidung von Albrecht von Preußen) verweigerte der damalige Kirchenvorstand die Erfüllung der Bitte, neben Lebensgefährten und Sohn bestattet zu werden. Inzwischen hat man ihren Wunsch erfüllt und erinnert sich 125 Jahre nach ihrem Tod voller Stolz an Marianne von Preußen.

Ihre Insel ist heute Bestandteil des **Weingutes Schloss Reinhartshausen**, dessen Geschichte bis ins 12. Jahrhundert zurückreicht. Damals gehörte das Weingut zum Stammsitz der Ritter von Erbach. Ab 1275 waren 400 Jahre lang die Ritter von Allendorf Inhaber des Gutes. Ende des 18. Jahrhunderts folgten die Freiherrn von Langwerth von Simmern, die das Weingut an die Grafen von Westfalen veräußerten, aus deren Händen übernahm 1855 dann Marianne von Preußen die Ländereien und das Weingut. Über einige Stationen gelangte der Besitz im Jahr 1957 an die Unternehmerfamilie Leibrand. Heute führen die „Freunde von Reinhartshausen“ das angesehene Gut. Walter Bibo ist sein Verwalter, dessen Stellvertreter Stefan Bigus.

Die **Insellagen** werden zwischen der Eltviller und Erbacher Gemarkung durch eine hohe Baumreihe getrennt, die den Wind bremsen und das typische Inselklima stabilisieren soll. Zwei Lagen gibt es: den Erbacher „Rheingarten“ und den Eltviller „Rheinhell“. Die zum Weingut gehörenden „Festland-Lagen“ tragen so klangvolle Namen wie „Hattenheimer Wisselbrunnen“, Hattenheimer Nussbrunnen, Erbacher Schlossberg, Erbacher Siegelsberg, Erbacher Hohenrain und – last but not least – Erbacher Marcobrunn“.

Auf der Insel wurde lange Zeit rein ökologischer und heute noch teils **Öko-Rebanbau** betrieben. Das beschriebene Terroir forderte geradezu zum Anbau ganz spezifischer Sorten auf. 14 diverse Rebsorten wurden langzeitgetestet.

Die heutigen Sorten waren die eindeutigen „Sieger“. Heute finden wir hier Weißburgunder, den Chardonnay (1958 hier erstmals in Deutschland), Sauvignon blanc und natürlich auch den filigranen Riesling. Die Trauben blühen im Vergleich zum „Festland“ relativ früher, aber dafür erfolgt die Reife kleinklimabedingt und in willkommener Weise langsamer, ausführlicher.

VDP-orientiert gibt es 2 Hauptsegmente des **Weinsortiments**. Einmal Edelsüße Raritäten, Auslesen, Lagerweine in Kabinett und Spätlesequalität, sowie Gutsweine und auf der anderen Seite das sogenannte „Nobelsegment“ mit Ersten Gewächsen, Lagerweinen trockener Art Gutswein, Inselwein und Secco-Sekt.

Die Weinprobe servierte und interpretierte auf fundierte und gekonnte Art, der ehemalige, allseits bekannte Weingutsverwalter Dr. Karl-Heinz Zerbe

4 wunderschöne Gewächse, bestehend aus 2 „Inselweinen“ sowie 2 „Festlandsweinen“.

1. *2007er Insel-Weißburgunder & Chardonnay Cuvée-Qualitätswein trocken.*
(Alk. 12,5% vol. / 6,8 g/l Säure und 5,5 g/l Restzucker)
Diese Cuvée konnte als wirklich gekonnt, gelungen, vielfruchtig und harmonisch aromatisch bezeichnet und genossen werden.
2. *2007er Insel-Sauvignon blanc, Qualitätswein, trocken*
(Alk. 12,0% vol. / 6,5 g/l Säure und 4,0 g/l Restzucker)
Dieser Wein zeigte trotz seiner Jugendlichkeit schon jetzt eine fein verhaltene Säure und ausgeprägte Fruchtnoten; die filigrane Säure ist das Rückgrat dieses sympathischen Weines; einfach delikat
3. *2006er Erbacher Marcobrunn, Erstes Gewächs, Riesling*
(Alk. 13,0% vol. / 7,1 g/l Säure / 8,0 g/l Restzucker)
Dieses Erste Gewächs (die trockene Variante einer Auslese) hatte ihren Namen wahrlich verdient. Er vertrat die Privilegien: „Hochwertig, lebendig, harmonisch, vielfruchtig, zu niveaувollen Speisen passend!“
4. *2005er Erbacher Schlossberg, Riesling, Auslese – edelsüß –*
(Alk. 12,0% vol. / 8,4 g/l Säure / 81,1 g/l Restsüße!)
Dieser Tropfen war als wirklich einschmeichelnd und die Konkurrenz zu feinsten Süßspeisen aufnehmend zu bezeichnen.
Der hohe Restzuckergehalt konnte der Probe den unverkennbar feinen Riesling-Charakter keinesfalls nehmen. Die sich harmonisch einbauende Säure versprach ein langes Leben!

Die Geisenheimer Wein-Reimer und auch ihre zahlreichen Gäste erlebten die seltene und genussvolle Chance des Besuchs dieses speziellen Fleckchens Erde inmitten des Rheins sowie die Probe erstklassiger Weine eines sehr renommierten Rheingauer Weingutes;

eine wirklich gelungene Exkursion!

Oswald Semmler und Donata Krappe

Sommerfest der Geisenheimer Wein-Reimer
– 05. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am
04. Juli 2008–

Zum diesjährigen Sommerfeste
trafen sich im Weingut Rosenhof Mitglieder, Freunde und Gäste
und wurden begrüßt auf charmante Art und Weise
von Zeremonienmeisterin Donata Krappe und Oberreimer Herbert Heise.
Weinkönigin Charlene von Johannisberg und Katharina aus Geisenheim
fühlten sich wohl bei diesem Stelldichein
Auf der Terrasse mit wunderbarem Blick auf unseren Rhein.

Familie Preuhs hatte derweilen
Im Gutsausschank ein Buffet aufgebaut
und dahin ging es, um nicht zu verweilen
zu genießen die hervorragenden Speisen
und bei einem guten Glas Wein
genoss man das Zusammensein.

Bis in die späte Abendstund'
saßen die Wein-Reimer in froher Rund'
Einmütigkeit herrschte beim Auseinandergehen:
Dieses Sommerfest war wieder wunderschön!

Hans-Ludwig Kimpel

**Tagesausflug nach Westhofen im rheinhessischen Wonnegau
 – 07. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am
 23. August 2008–**

Pünktlich um 08:00 Uhr startete von Geisenheim aus unser Reisebus der Firma Rheingraf Reisen mit Herrn Groß am Steuer und den Wein-Reimern im „Gefolge“ zu unserem Tagesausflug nach Westhofen im rheinhessischen Wonnegau. Oberreimer Herbert Heise begrüßte die Geisenheimer Wein-Reimer unter ihnen Freunde und Gäste, die an dieser Tagesexkursion teilnahmen.

Unser Weinbruder Knut Schneider hatte ein Besuchsprogramm zusammengestellt, das sich wahrlich sehen lassen konnte.

Rheinhessen

Das größte deutsche Weinbaugebiet erstreckt sich mit über 26.000 Hektar Ertragsrebfläche und wird im Norden und Osten vom Rhein begrenzt, im Westen vom Gebiet der Nahe und im Süden von der Pfalz. Eingeteilt ist das Weinbaugebiet in die Bereiche Nierstein, Bingen und Wonnegau. Zentrum des Weinhandels und größte Stadt des Gebiets ist Mainz.

Größe Weinbaugemeinden im Anbaugebiet	Rang nach Rebfläche (innerhalb von RLP)	Bestockte Rebfläche	Rebsorten	
			Weißwein	Rotwein
		ha	%	
Rheinhessen		26.228	67,4	32,6
darunter:				
Westhofen	9	764	68,7	31,3
Quelle: Weinbau 2005/2006. Statistisches Landesamt Rheinland-Pfalz Bad Ems, Mai 2006.				

.. und „unser“ Rheingau zum Vergleich

Die Rheingauer Weinregion mit ihren 3.300 Hektar nimmt durch ihre tausendjährige Tradition und seine paradiesische Landschaft eine besondere Stellung ein. Ein etwa 40 km langes Weinanbaugebiet am rechten Rheinufer von Lorchhausen bis Flörsheim am Main. Im Süden grenzt der Rhein von Mainz bis Rüsselsheim und die Mainmündung den Rheingau ab. Im Norden wird das Gebiet durch Taunus und das Rheingaugebirge abgegrenzt.

Die erste Station war Dittelsheim, dessen „Heidenturm“ als Kirchturm der Evangelischen Kirche ein echtes“ Highlight“ darstellt.

Der [Sarazenen](#)turm der evangelischen Kirche im Ortsteil Dittelsheim ist um 1200 entstanden und wird im Volksmund "Heidenturm" genannt. Die Kirche selbst wurde 1729 abgebrochen und durch einen Barockbau ersetzt, nur die Vorhalle und der Turm blieben erhalten. [Maurische](#) Stileinflüsse sind bei diesem romanischen Turm mitbestimmend; er wird oft als der schönste seiner Art in Rheinhessen bezeichnet. Der Turmhelm mit dem 16fach gefächerten Kuppeldach weist auf Beziehungen der hohenstaufischen Rheinlande zum Osten hin. Der Name "Heidenturm" (Sarazenenenturm) nimmt Bezug auf [Kreuzfahrer](#), die ihn angeblich erbaut haben. In den Geschichtsbüchern können wir lesen, dass im Jahre 1096 verschiedene Kreuzzugheere nach Jerusalem aufbrachen. Darunter waren 3 große Fürsten.

- der französische Graf Raimond von Toulouse aus Südfrankreich, der schon gegen die Mauren gekämpft hatte,
- Boemond, der Fürst von Talent
- Gottfried von Bouillon mit seinen Brüdern Balduin und Eustachius.

Gottfried von Bouillon zog von Köln aus den Rhein und die Donau entlang nach Konstantinopel, dem Treffpunkt der Heere. Ein halbes Jahr zuvor startete dort der „Kreuzzug der Armen“ unter der Leitung des Eremiten Peter von Amiens: ein gewaltiges Heer, bestehend aus armen Bauern, Entwurzelten, Prostituierten und vielen, die sich vom Joch der Leibeigenschaft befreien wollten, aber auch nicht so arme Pilger und einige Ritter.

Peter der Eremit führte seine Leute in die totale Vernichtung, aber sie verehrten ihn trotzdem. Sehr wahrscheinlich ist auch, dass Gottfried von Bouillon durch Rheinhessen gezogen, aber auch möglicherweise Peter von Amiens. Dittelsheim-Heßloch liegt an einer Abkürzung zwischen Bingen und Worms, weil der Rhein dort einen größeren Umweg über Mainz macht. Diese Strecke wurde intensiv von allen, die den Rhein entlang reisten, benutzt.

Warum haben Kreuzfahrer in Rheinhessen Sarazenentürme errichtet? (aus der Geschichte der Kirche). Die fromme Legende berichtet, Kreuzfahrer hätten aus Dankbarkeit für die glückliche Heimkehr und in Erinnerung an die Wallfahrt zum Grab Jesu Gedenkzeichen gesetzt, und zwar nur Türme!

Der erste Kreuzzug war 1099 mit der Einnahme Jerusalems durch das Christenheer zuende gegangen - und im Hochgefühl des Triumphes (so Hans-Jürgen Kotzur), hätten die Rückkehrer ihre Erinnerungen an das Heilige Land in architektonische Formen umgegossen. Doch die Turmaufsätze seien zugleich auch als Mahnung gemeint gewesen - als Mahnung, nicht nachzulassen im Kampf gegen die Seldschuken. Denn nach Abzug der Speerspitze des Kreuzfahrerheeres waren in Jerusalem so wenig christli-

che Recken verblieben, dass jederzeit die Rück-Eroberung durch die "Heiden" befürchtet werden musste.

Die rheinhessischen „Heidentürme“ waren somit Siegeszeichen und Mahnmale in einem. Der Turm ruht auf vier quadratischen Säulen, war also sicher für sich allein errichtet.

In dieser Wormser Zeitung vom Samstag, den 13. Dezember 2003 finden wir zu diesem Thema unter der Rubrik „Forschung heute“ folgen Artikel von Jens Frederiksen:

„Orientalische Kuppeln auf rheinhessischen Kirchtürmen und dann auch noch aus dem hohen Mittelalter!

Der Laie wundert sich ... und der Fachmann auch. Das Phänomen freilich ist bekannt, hat dem Volksmund längst die Benennung "Heidentürme" entlockt. Dennoch: Sie sind umweht von der Aura des Rätselhaften.

Im Zuge umfangreicher Renovierungsmaßnahmen sind jetzt aber Untersuchungen an alten Bau- und Stützhölzern möglich geworden - und plötzlich beginnt sich der Nebel zu lichten. Vier Sakralbauten zwischen Worms und der Rheinschleife am Kühkopf präsentieren auf romanischen Türmen eine zumindest im deutschen Kulturraum einzigartige Bekrönung aus verschachtelten Giebeln und wunderlichen kleinen Kuppeln - Miniatur-Ausgaben jener Zentralbauten, die jeder arabischen Altstadt ihre unverkennbare Prägung geben.

St. Paul in Worms macht für denjenigen, der von Süden kommt, den Anfang; ein kleines Stück westlich im rheinhessischen Hügelland stößt man in Dittelsheim auf den nächsten dieser Türme; Alsheim dann weist auf wuchtigem Unterbau zwar eine nur mit viel Phantasie in die übrige Reihe zu zwingende Variante vor; aber Guntersblum macht mit dem Nordturm der heute evangelischen Kirche St. Viktor den spektakulären Abschluss. Wie Perlen auf einer imaginären Schnur säumen diese befremdlichen Konstruktionen die rheinhessische Ostgrenze zum Rhein hin. Doch woher kommen sie? Wer errichtete sie? Worin besteht ihre Bedeutung? Die Historiker haben stets eine Verbindung zu den Kreuzzügen hergestellt - zu meist zum zweiten, den Bernhard von Clairvaux 1146 in Vezelay ausrief und der kläglich scheiterte, gelegentlich aber auch zum dritten, an dem Friedrich Barbarossa und Richard Löwenherz teilnahmen.

Nur die Eindrücke aus dem Heiligen Land, so der Grundgedanke dieser Spekulationen, können diese Architekturformen inspiriert haben. Offen blieb dennoch die Frage, welchem Zweck sie dienten -und offen blieb auch die exakte Datierung westlich im rheinhessischen Hügelland stößt man in Dittelsheim auf den nächsten dieser Türme; Alsheim dann weist auf wuchtigem Unterbau zwar eine nur mit viel Phantasie in die übrige Reihe zu zwingende Variante vor; aber Guntersblum macht mit dem Nordturm der heute evangelischen Kirche St. Viktor den spektakulären Abschluss. Wie Perlen auf einer imaginären Schnur säumen diese befremdlichen Konstruktionen die rheinhessische Ostgrenze zum Rhein hin. Doch woher kommen sie? Wer errichtete sie? Worin besteht ihre Bedeutung? Die Historiker haben stets eine Verbindung zu den Kreuzzügen hergestellt - zu meist zum zweiten, den von Bernard von Clairvaux 1146 in Vezelay aus-

rief und der kläglich scheiterte, gelegentlich aber auch zum dritten, den dem Friedrich Barbarossa und Richard Löwenherz teilnahmen. Nur die Eindrücke aus dem Heiligen Land, so der Grundgedanke dieser Spekulationen, können die Architekturformen inspiriert haben. Offen blieb dennoch die Frage, welchem Zweck sie dienten – und offenbar blieb auch die exakte Datierung ungeklärt.

Beide Geheimnisse sind jetzt gelüftet:

Im Zusammenhang mit einer Renovierung der Türme von St. Paul in Worms konnte der Leiter der kirchlichen Denkmalpflege im Bistum Mainz, der Dom- und Diözesan-Konservator Hans-Jürgen Kotzur jetzt durch eine wissenschaftliche Untersuchung der hölzernen Zuganker in den beiden Turmaufsätzen die Entstehung auf die Zeit zwischen 1100 und 1105 für den Südturm und auf die Jahre 1107 und 1108 für den Nordturm festlegen. Und Folgeuntersuchungen an den orientalischen Turmhelmen in Dittelsheim und in Guntersblum wiesen auf eine frappierende zeitliche Übereinstimmung, so dass in allen drei Fällen die Zeit zwischen 1100 und 1110 zuverlässig für das Aufmauern der orientalischen festgeschrieben werden kann. Das aber bedeutet, dass zwischen Worms und Mainz anfangs des 12. Jahrhunderts an drei Orient-Projekten zeitgleich gearbeitet wurde – ein ebenso bemerkenswerter wie absonderlicher Boom.

Nur für Alsheim liegen keine Ergebnisse vor. Dort hat kein Holz die Jahrhunderte überdauert. Die neue Datierung, die die bisher in Dittelsheim angenommene Jahreszahl 1144 hinfällig macht, hat nun aber auch erhebliche Bedeutung für den Symbolgehalt dieser Architekturen. Der erste Kreuzzug war 1099 mit der Einnahme Jerusalems durch das Christenheer zu Ende gegangen – und im Hochgefühl des Triumphes, so Hans-Jürgen Kotzur, hätten die Rückkehrer ihre Erinnerungen an das Heilige Land in architektonische Formen umgegossen. Doch die Turmaufsätze seien zugleich auch als Mahnung geeint gewesen – als Mahnung, nicht nachzulassen im Kampf gegen die Seldschuken. Denn nach Abzug der Speerspitze des Kreuzfahrerheeres waren in Jerusalem so wenige christliche Recken verblieben, dass jederzeit die Rückeroberung durch die „Heiden“ gefürchtet werden musste. Die rheinhessischen „Heidetürme“ waren somit Siegeszeichen und Mahnmale in einem. Und sogar auf die architektonischen Vorbilder ist Kotzur gestoßen, hat sie in armenischen Zentralbauten und sowohl in fatimidischen, als auch ägyptischen Moscheen und Mausoleen des 11. Jahrhunderts ausgemacht. Ein Rätsel der Architekturgeschichte ist damit wahrscheinlich zuverlässig gelöst. Dass diese Erkenntnisse auch noch im Vorfeld der großen Kreuzritterausstellung gelangen, die ab 2004 im Mainzer Dom- und Diözesanmuseum geplant ist, gehört zu jenen glücklichen Zufällen, ohne die wissenschaftlich Forschung manchmal nicht voran kommt.“

Die nächste Station war Westhofen, wo uns auf dem Marktplatz unser Stadtführer, Herr Orb (Winzer) schon erwartete und uns in einer sehr informativen und geschichtsträchtigen Stadtführung einen kleinen Einblick in das barocke Städtchen gab.

Die Ortsgemeinde Westhofen zählt zur Zeit rund 3.300 Einwohnern. Im Jahre 744 u.Z. wurde der Ort erstmals dokumentarisch erwähnt. Ein Grund mehr sich diesen schönen Flecken einmal näher anzusehen - wie wahr!

Der Marktplatz

Das Marktplatzensemble umfasst die auf dem Platz befindlichen evangelischen und katholischen Kirchen, die angrenzenden Gebäude, den Veteranenstein und das Kriegerdenkmal. Es steht als bauliche Gesamtanlage unter Denkmalschutz und ist in seiner Geschlossenheit eines der schönsten in Rheinhessen. Ursprünglich wurden nur auf dem unteren Teil am Gänsemarkt Wochen- und Jahrmärkte abgehalten, während der obere Bereich Kirchhof war und als Begräbnisplatz diente. Die Grundzüge seiner Gestaltung erhielt der Platz 1832. In der angrenzenden Bebauung haben sich Architekturbestandteile vom 16. bis zum frühen 19.Jh. erhalten. Dem aufmerksamen Betrachter erschließen sich vielfach Zeugnisse der Vergangenheit, wie Wappen, Zunftzeichen, alte Hauszeichen und Inschriften.

Kath. Pfarrkirche St. Peter & Paul und Gebeinhaus

Die Kirche wurde 1712 anstelle der zerstörten Michaeliskapelle errichtet. Später wurde sie mit neugotischen Formen umgebaut und erweitert. Unter dem Langhaus befindet sich ein gewölbtes, mittelalterliches Beinhaus. Hier wurden aufgrund der räumlichen Enge des Friedhofes, die bei Neubestattungen ausgegrabenen Gebeine gesammelt und aufbewahrt. Von ihm wird bereits 1496 berichtet, später wurde es aufgegeben und geriet in Vergessenheit, erst 1981 wurde es bei Bauarbeiten wiederentdeckt.

Evangelische Pfarrkirche

Die Kirche wird erstmalig 1284 urkundlich erwähnt. Im dreißigjährigen Krieg ausgebrannt, wurde sie im 17.Jh. unter Beibehaltung der gotischen Formen wiederaufgebaut. Die späteren Aus- und Umbauten im 17., 18. und 19. Jh., denen die Kirche ihre heutige Gestalt verdankt, belegen verschiedene Jahreszahlen und Inschriften. Nach längerer Bauzeit wird sie 1896 mit dem Aufsetzen des spitzaufragenden gotischen Helmes als Turmdach vollendet.

Keller & Kellergasse

Die Kellergasse verläuft an der südlichen Stützmauer des Marktplatzes. Hier befinden sich die Zugänge zu zwölf Gewölbekellern, die bereits um 1600 erwähnt wurden und weit unter den Marktplatz reichen. Sie bildet einen Teil des früher weit verzweigten und miteinander verbundenen Kellersystems, einer weiteren Besonderheit des Winzerortes. Noch heute werden einige der Keller zur Weinlagerung genutzt und können während dem jährlich zum Traubenblütenfest stattfindenden Kellerrundgang besichtigt werden.

Nach diesem Exkurs in die Geschichte ging es wieder zurück in die Gegenwart. Die Winzergenossenschaft Wonnegau eG erwarte die Geisenheimer Wein-Reimer. Der „Chef des Hauses“, Herr Neumann, lud gegen 11 Uhr zu einer weinfachlichen „Frühstücksprobe“ ein. Herr Neumann, er hatte in Geisenheim studiert und wusste, was er seinen Geisenheimer Wein-Reimern „schuldig“ war.

Und so erfuhr die Weinprobenschar aus berufenem Munde, dass aus sieben Gründungswinzern im Jahre 1920 eine stattliche Winzergenossenschaft mit rund 250 Winzerfamilien geworden ist. In Westhofen, Gundersheim, Hangen-Weißheim, Eppelsheim und Ober-Flörsheim werden 345 ha bester Lagen bearbeitet.

Von den rund 4 Millionen Litern Jahresertrag entfällt ein beachtlicher Teil auf Riesling und Silvaner. Nicht zu vergessen sind aber auch Weißburgunder, Grauer Burgunder, Müller-Thurgau, Ruländer, Morio-Muskat, Gewürztraminer, Kerner, Bacchus, Faber, Huxel- und Scheurebe.

Die Winzergenossenschaft Wonnegau eG biete unkomplizierte Zechweine, rassige bis lebhaft fruchtige Qualitäts- und Kabinettweine, elegant fruchtige Spätlesen und Auslesen mit opulenter Süße, bis hin zu edelsüßen Kreszenzen wie Trockenbeerauslesen und Eisweinen. Die Rotweinpalette der Genossenschaft ist nicht erst seit der großen Trendwende zu deutschen Rotweinen sehens- und schmeckenswert. Das Sortiment reicht vom fruchtig leichten, gerbstoffarmen Rotweinen, über dezent tanninbetonte Barriqueweine, tiefrote gehaltvolle Sorten, bis zu den Raritäten der trocken ausgebauten Spätlesen der Premium- und der Selektionslinie Rubin.

Zum Mittagessen ging es etwa 2 Kilometer in Richtung Osthofen in das Landhaus Schill. Hier könne die Wein-Reimer-Schar à la carte essen und wie man sehen konnte, für jede und jeden war etwas Besonderes dabei. Da wir das Lokal für uns alleine hatten, war eine aufmerksame und freundliche Bedienung garantiert.

Mit der folgenden Weinprobe gewannen die Geisenheimer Wein-Reimer einen geschmacklichen Eindruck in die Vielfalt der erzeugten Weine.

2007er	Gundersheimer Bergkloster Dornfelder QbA trocken
2005 er	Portugieser QbA Classic
2006 er	Lemberger QbA trocken
2007 er	Weißburgunder Qualitätswein trocken
2007 er	Gundersheimer Höllenbrand Riesling Spätlese

Oberreimer Herbert Heise bedankte mit einem Weinpräsent bei Herrn Neumann für die gastfreundliche Aufnahme und die interessante gestaltete Weinprobe.

Nachdem sich einige Weinbrüder- und Schwestern mit paar Fläschchen Wein „eingedeckt“ hatten, ging es weiter zum Mittagessen. Das Mittagessen nahmen wir im idyllisch gelegenen Landgasthaus Schill in Osthofen ein, wo wie bereits erwartet wurden. Da das Essen bereits von unserem Reiseleiter telefonisch vorbestellt wurde, kam ein jeder ganz flugs auch zu seiner Mahlzeit.

Der Nachmittag gehörte dann wieder Westhofen. Unser Stadtführer vom Vormittag, Herr Orb, und seine Frau luden uns zur Besichtigung eines herrlichen Gartens im Weingut ein. Frau Orb, gelernte Hauswirtschaftsmeisterin, war dabei eine sachkundige Führerin.

Die nachstehenden Ausführungen sind dem Faltblatt „Garten Orb – Westhofen entnommen“. „Durch Heirat nach Westhofen fand sie in den zum Weingut gehörenden Gärten zweier verschiedenartiger Epochen den Ausgangspunkt zu einen in ihr entstandenen Bild eines Landschaftsgartens, den sie seitdem weiterentwickelt.

Doch was wären Gärten ohne die Geschichte der Gartenentwicklung. So entstand an der Stelle des alten Gemüsegartens zusätzlich ein Kräutergarten in Form eines Bauern-, bzw. Klostergartens.

Fertig sein wird dieser, wie er selbst sagt, erst wenn ich nicht mehr selbst Hand anlegen kann ...

Der Garten entstand aus zwei Gärten

Die beiden Häuser links und rechts der Einfahrt hatten durch Erbteilung von zwei Familienlinien jeweils einen eigenen historischen Garten:

Der linke ist ein mittelachsiger, auf die Haustür ausgerichteter Garten, entstanden um 1810-1820, mit Bauerngarten im unteren Teil, einer Streuobstwiese mit Pavillon der Mitte, zwei großen Ahornbäumen und anschließenden Obststräuchern auf der rechten Seite, einer Roseninsel mit Sitzplatz unter einer großen Hecke auf der linken Seite, und einem Gemüsegarten mit Obstbäumen auf der oberen Terrasse.

Der rechte ist ein Ziergarten, 1957 angelegt auf dem neugebauten Keller des Weingutes, auf nur einem Meter Erdaufschüttung, mit einer Bepflanzung, die bis auf wenige Ergänzungen heute noch original sind.

Die grundlegende Zusammenführung geschah schon in den 1960 Jahren, in der heutigen Form ab den 90ern.

So präsentiert sich der Garten heute

- *Als Entree ein Rosarium, begrenzt durch Steinmauern, mit mehr als 200 Rosenstöcken, darunter Edel- und Strauchrosen, englische Rosen, sowie Alte Rosen und Historische Rosen.*

- *Rasenfläche mit Baumbestand, in der Mitte auf dem Originalrondell ein Gazebo (Pergola) aus dem 19. Jahrhundert mit Pfeifenwindendach.*
- *Gartenhäuschen, Jahrhundertwende, mit Clematis umrankt, daneben Hortensienecke und Gewächshaus.*
- *Feuchtbiotop*
- *Heil- und Gewürzgarten nach Walahfrid Strabo und der „Heiligen Hildegard von Bingen“*
- *Ruhegarten mit „Vogelsang“, lauschigen Sitzplätzen, Schaukel und Spielplatz.*
- *Biotop „Wald“, wo Igel und Marder zuhause sind, mit Kompostierung.*

Die Rosen

In den beiden ehemaligen Gärten waren unterschiedliche Rosen vorhanden.

Aus dem Urbestand sind durch das Verwildern leider sehr viele Rosen „untergegangen“. Was noch geblieben war, waren einige kümmernde rosafarbene Rosen auf der Roseninsel auf der linken Seite. Trotz einiger Erhaltungsversuche verschwanden sie schon in den 60er Jahren nach und nach. Genauso erging es den verwilderten Rosen rund um den Pavillon, allerdings war hier mehr die größer werdende Konkurrenz des Ahornbaumes dafür verantwortlich.

Ganz prachtvoll präsentierte sich noch bis vor einigen Jahren eine sehr alte solitäre Rose zwischen der unteren Treppe und dem Pavillon. Schon der üppige Stamm zeugte von ihrem hohen Alter. Es war eine sehr alte Rose, weiß mit leichtem Rosahauch, mit einem Duft wie Wein. Trotz aller Hege und Pflege wurde sie von Jahr zu Jahr weniger und trieb 1995 nicht mehr aus.

Sie war jedoch der Anstoß für mich, mich mit „alten Sorten“ zu beschäftigen und bildete den Anfang meines Rosariums, das sich zur Zeit mit über 200 Rosen in mehr als 80 Sorten präsentiert.

Gartenplanung

Einer weit verbreiteten Ansicht nach soll ein Garten „natürlich“ aussehen, aber gerade dazu braucht man einen Plan. Dieser entstand aus vorhandenen und eigenen Ideen, Gartenzeitschriften, Gartenbüchern. Auch die Besichtigung vieler Parks im In- und Ausland gaben wieder neue Anregungen.

Experiment, „learning by doing“, und zahlreiche Umpflanzungen, von denen ihnen sicherlich manche Pflanze ihr Leid klagen konnte, kristallisierten sich immer mehr hin zu dem Ziel eines Landschaftsgartens.

Der Kräuterlehrgarten

Ausgehend von der Tatsache, dass auch zu diesem Garten früher ein Kräuter- und Gemüsegarten gehörte, entstand die Idee eben diesen Teil

als „Kräuterlehrgarten nach Strabo und Hildegard mit verschiedenen Heil- und Gewürzkräutern“ anzupflanzen.

Die Gartenanlage ist in der Form mittelalterlichen Kloster- und Kräutergärten nachempfunden, wie man sie heute noch oder wieder in sogenannten ‚Bauerngärten‘ findet.

Der Plan ist weitestgehend einem Garten nachgestaltet, der im 9. Jh. bei Kloster Reichenau bestand und vom Abt Walahfrid Strabo in dem berühmten Buch „Liber de cultura hortorum“, kurz „Hortulus“ genannt, ausführlich beschrieben wird. Alle Pflanzen stehen seit Jahrhunderten in Kultur, die meisten von ihnen durch Mönche aus dem Mittelmeerraum in unsere Region eingeführt.

Einige der circa 120 Pflanzen sind reine Heilpflanzen, andere sind sowohl Heilpflanzen als auch Würzkräuter für Salate, Suppen, Fleisch- und Fischgerichte, Gemüse und sogar Süßspeisen. Dazu Blumen- und Rosenstöcke, die das ganze Jahr über für Blüten und Düfte sorgen, zur Freude der Bienen und Vögel, der Raupen und Schmetterlinge, aber auch der Schnecken und Läuse.

Der Vogelsang

Ein Steinhaufen auf einem verwilderten Grundstück, der von der Natur „zurückerobert“ worden war, gab den Anstoß für den „Vogelsang. So wie dort eine zwitschernde Insel für vielerlei Vögel entstanden war, sollte auch hier ein Refugium geschaffen werden.

Alte bemooste Sandsteingewände als wilder Haufen, Wildrosen, Hartriegel, Schwarz-, Weiß- und Feuerdorn als wehrhafte Hecken, Stauden, Gräser und Wildpflanzen als naturnahes Parterre. Sie alle bieten so eine geschützte Bühne für unsere heimischen Vögel.“

Nach diesem Ausflug in die „Geschichte des Gartens Orb“ lud das Winzer Ehepaar zu einer Weinprobe in die urige Winzerstube des Weingutes ein. Hier hatte Herr Orb eine Weinprobe zusammen gestellt, die einen ausgezeichneten Querschnitt der Weine erlaubte. Mit den notwendigen Informationen versehen probierten die Weinreimerinnen und Weinreimer folgende Weine:

- 2007 Weißburgunder Classic
- 2007 Chardonnay trocken
- 2005 Grauburgunder trocken
- 2007 Riesling Spätlese trocken
- 2007 Blanc de Noir, Spätburgunder Weißherbst
- 2007 Rotwein Cuveé, trocken

Mit einem Weinpräsent bedankte sich Oberreimer Herbert Heise bei dem Ehepaar Orb für die netten Stunden, die interessante Führung durch die Gärten des Weingutes und die hervorragenden Weine, welche die Geisenheimer Wein-Reimer verkosten durften.

Schreibmeister Hans-Ludwig Kimpel fasste den Tagesausflug in den Wonnegau in einem Reim wie folgt zusammen:

Heute früh, so gegen 08:00 Uhr
begann die Vorfreude pur
denn es ging in den Wonnegau heut
mit einem Bus voll Wein-Reimer-Leut.
Doch zuerst, so war es angedacht,
wird in Dittelshelm Rast gemacht
Eine Sehenswürdigkeit war's, so sei es vermerkt:
Heldenturm als Kirchturm bei der evangelisch Kerch!
Der Stadtrundgang ist Westhofen war sehr interessant
unser Stadtführer, Herr Orb machte
uns mit den Sehenswürdigkeiten bestens bekannt.
Danach ging es zur dortigen Winzergenossenschaft
wo wir probiert köstlichen Rebensaft.
Von Herrn Neumann haben wir erfahren,
dass er, und schon von einigen Jahren
bei uns in Geisenheim hat Weinbau studiert
und des halb war er geradezu prädestiniert
uns die Weine zu präsentieren
die es galt zahlreich zu requirieren.
Die Mittagsrast, sie konnte sich sehen lassen.
Im Landgasthof Schill hieß es: „Essen fassen!“
Schönes Ambiente, aufmerksamer Service und gutes Essen
Ließ uns die Zeit fast vergessen
Denn ein „Highlight“ stand uns noch bevor
Das Weingut Orb öffnete für „Tür und Tor“.
Nach Führung durch den beeindruckenden Garten
Tat eine Weinprobe auf uns warten.
Die Weine, ja die waren von großer Klasse,
Rieslinge Chardonnay und Burgunder, jeder voll edler Rasse.
Ja, die Zeit, sie schreitet fort
und wir müssen verlassen diesen Ort
Wir bedanken uns bei Herrn Orb, unserem Probenleiter,
und bei unserem Weinbruder, und Reiseleiter, Herrn Knut Schneider
der dieses Ausflugspaket in den Wonnegau hat geschnürt
und uns glänzend durch diesen Samstag hat geführt.

Wir näherten uns schon mit großen Schritten dem Rheingau, als Oberreimer Herbert Heise das Mikrofon ergriff und sich bei Weinbruder Knut Schneider mit herzlichen Worten für die Organisation und reibungslose Durchführung des Tagesausflugs bedankte.

Mit folgendem Reim fand unserer Schreibmeister Worte des Dankes für unseren Weinbruder Knut Schneider:

Dieser Tag, er war wunderschön
Und wird nun bald zu Ende geh'n.
Wir sagen unserem Weinbruder Knut Schneider Dankeschön!
Die Stunden vergingen leider viel zu schnell
Jedoch sind wir wieder ganz schnell zur Stell'
Wenn Sie wieder einladen zur nächsten „Tour de Wein“
Dann sehen wir uns wieder, mit Ihren Wein-Reimern aus Geisenheim.

Hans-Ludwig Kimpel

**Viel Dynamik an der „Ferse“ des italienischen „Stiefels“
8. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer
am 23. September 2008
im großen Saal des evangelischen Gemeindehauses in Geisenheim**

Über 40 Geisenheimer Wein-Reimer und Gäste, unter ihnen unser Ehrenoberreimer und Gründungsmitglied Wilfried Herold mit Frau Inge sowie die Ehrenmitglieder Reiner Klein und Alfred Stable konnte Oberreimer Herbert Heise im großen Saal des evangelischen Gemeindehauses in Geisenheim begrüßen.

Mit Herrn Christian Cavallo aus Geschäftsbereich Marketing des Schloss' Vollrads hatten die Geisenheimer Wein-Reimer einen profunden Weinkenner dieser Region gefunden. Herr Cavallo, zwar in Deutschland geboren, aber mit seiner Heimat Apulien auf das Engste verbunden, führte charmant, professionell und informativ durch die Weinregionen seiner Heimat. Mit Beginn der Probe stellte er die Weinbauregion Apulien vor:

- Das im Südosten Italiens gelegene Apulien ist eine der größten Weinbauregionen des Landes.
- Die Geschichte des apulischen Weinbaus reicht bis weit in die Antike zurück.
- Ehemals ein reines Massenanbaugebiet, hat Apulien in den letzten Jahren erheblich an Renommee gewonnen.
- Der Anteil von Qualitätsweinen der Gesamtproduktion liegt allerdings noch deutlich unter dem Durchschnitt der anderen Weinbauregionen Italiens.
- Erzeugt wird hauptsächlich Rotwein, aber auch Rosé- und Weißwein.
- Bei der Produktion von Qualitätswein spielen autochthone (einheimische) Rebsorten fast immer die Hauptrolle.

Apulien (italienisch „Puglia“) liegt im Südosten Italiens, quasi an der „Ferse“ des italienischen „Stiefels“. Die Region hat eine Längenausdehnung von etwa 400 Kilometern, und die Halbinsel Gargano im Norden der „Sporn“ des Stiefels- sowie die Halbinsel Salento im Süden- der „Absatz“- bilden die markantesten geographischen Ausprägungen. Als Weinbaugebiet hat Apulien eine sehr lange Tradition, die bis weit in die Antike reicht, doch galt es bis vor nicht allzu langer Zeit als reines Massenanbaugebiet, denn dieses Land mit seinen fruchtbaren Böden lieferte Wein in wahrhaft rauen Mengen; es gab kaum eine Region in Italien, die mit derart hohen Erträgen aufwarten konnte wie Apulien. Auch heute noch ist Apulien eines der größten Weinbaugebiete Italiens; gemeinsam mit der Insel Sizilien liegt es an der Spitze der italienischen Anbauregionen, was Rebfläche und Produktionsmenge angeht. Doch ansonsten hat sich in den letzten Jahren im apulischen Weinbau viel zum Positiven verändert: Vor allem angeregt durch die generell steigende Nachfrage nach italienischen Qualitätsweinen haben sich Winzer und Kellereien mächtig ins Zeug gelegt und ihre 'Wein-

bereitungsverfahren modernisiert; so haben temperaturkontrollierte Gärung und Barriquefässer inzwischen auch in dieser Gegend Einzug gehalten. Und das Potenzial Apuliens wurde rasch deutlich: Vor allem intensiv schmeckende Rotweine mit köstlichen Fruchtaromen und weichen Tanninen, gewonnen aus interessanten einheimischen Rebsorten, begeisterten bald Fachwelt und Publikum. Dieser Erfolg zog bald auch Investoren aus Norditalien und dem Ausland an, so dass die apulische Weinszene mittlerweile stark in Bewegung geraten ist und wir uns in den kommenden Jahren wohl noch auf weitere Qualitätssteigerungen und vielleicht auch neue Weintypen aus Apulien freuen dürfen. Abgesehen vom Wein hat dieses Land auch sonst viel zu bieten: Lebhaftige Städte, mittelalterliche Kathedralen und Kastelle, geheimnisvolle Grotten, attraktive Badestrände und nicht zuletzt hervorragendes Essen erwarten den Besucher, der hier Kulturreise und Genessurlaub auf das beste miteinander verbinden kann.

Geschichtsträchtiges Land mit uralter Weinbautradition

Der Weinbau in Apulien kann wahrscheinlich auf eine mehr als 3.000 Jahre alte Tradition zurückblicken, denn es gibt Hinweise darauf, dass die hiesige Bevölkerung bereits Erfahrung in der Kultivierung von Reben besaß, als sie im 8. Jahrhundert vor. Chr. durch griechische Kolonisatoren neue Impulse erhielt. Die Griechen, die damals die Küsten im gesamten Mittelmeerraum besiedelten, kamen bald auch nach Apulien und brachten ihre eigenen Rebsorten mit. Aufgrund ihres besseren Know-hows konnten sie das Qualitätsniveau der apulischen Weine wohl erheblich steigern. Der Einfluss der Griechen auf die damals hier lebenden Menschen muss insgesamt sehr bedeutend gewesen sein, denn bis heute findet man die Spuren der griechischen Kultur in einigen hiesigen Ortsnamen sowie in manchen lokalen Dialekten. Im 3. Jahrhundert v. Chr. dann kam Apulien unter römische Herrschaft. Durch den Bau der Via Appia von Rom nach Brindisi wurde die an sich recht abgelegene Region mit dem Zentrum des Römischen Reiches verbunden, und der Ausbau des Hafens von Brindisi ermöglichte bald einen intensiven Handel mit dem Orient. Apulien gewann an Bedeutung: Es versorgte Mittelitalien und andere Gebiete mit hochwertigen landwirtschaftlichen Produkten, und die erhalten gebliebenen Aussagen einiger römischer Schriftsteller belegen, dass apulischer Wein in dieser Zeit bereits hochgeschätzt wurde. Nach dem Ende des Römischen Reiches gestaltete sich das Schicksal Apuliens wechselhaft. Seine geographische Lage im äußersten Südosten Italiens bei nur geringer Entfernung zur Balkanhalbinsel machte es lange Zeit zu einem Zankapfel zwischen dem Byzantinischen Reich und den damaligen Herrschaftsträgern in Italien: den Ostgoten und später den Langobarden. Auch die muslimischen Araber versuchten von Nordafrika aus, in Süditalien Fuß zu fassen, was ihnen auch eine Zeitlang gelang. Seine Blütezeit erlebte Apulien unter der Herrschaft der Normannen und Staufer vom 11. bis 13. Jahrhundert.

Eine fortschrittliche Verwaltung, relativ große religiöse Toleranz und wirtschaftliche Prosperität machten Apulien und einige andere Teile Süditali-

ens, die diesem damals „Sizilien“ genannten Reich angehörten, zu einem der modernsten Staaten der damaligen Zeit. Aus der Dynastie der Staufer, dem aus Deutschland stammenden Adels- und Herrschergeschlecht, ragt insbesondere Friedrich II. hervor, der nicht nur König von Sizilien, sondern auch deutscher Kaiser war. Er war ein sehr begabter, gebildeter und aufgeklärt denkender Mensch, der als Monarch und Politiker allerdings auch rücksichtslos seine Interessen durchsetzte und bereits seine Zeitgenossen durch seine vielschichtige und außergewöhnliche Persönlichkeit faszinierte. Trotz langer Phasen der Abwesenheit, die durch Reisen und Feldzüge bedingt waren, hatte Friedrich seinen Lebensmittelpunkt in Apulien, wo er glanzvoll Hof hielt und zahlreiche Schlösser und Burgen errichten ließ. Mit dem Ende der Stauferherrschaft setzte der Niedergang Apuliens ein, der durch ein Nachlassen der Wirtschaftskraft und eine gewisse kulturelle Stagnation gekennzeichnet war. Vom 13. bis 16. Jahrhundert stritten sich Spanien und Frankreich immer wieder um die Herrschaft über Apulien, was sich für das Land als ausgesprochen schädlich erwies: Diese Auseinandersetzungen, wurden nämlich meist auf dem Rücken der Bevölkerung ausgetragen, die mehr und mehr verarmte, zumal sich auf dem Land eine Feudalherrschaft etablierte, bei der die Großgrundbesitzer die Bauern rücksichtslos ausbeuteten. Aus diesem und anderen Gründen sahen sich spätestens im 19. Jahrhundert viele Menschen zur Abwanderung gezwungen - meist nach Norditalien oder Amerika. Trotz aller Umbrüche und Probleme wurde der Weinanbau in Apulien die ganzen Jahrhunderte hindurch fortgeführt, ohne dass die hiesigen Erzeugnisse allerdings besondere Aufmerksamkeit gefunden hätten. Die Reblaus-Katastrophe des späten 19. Jahrhunderts hatte auch in dieser Region verheerende Folgen für die Weinwirtschaft, doch nach der Anpflanzung neuer Rebstöcke sank die Qualität der hiesigen Weine eher noch weiter ab. Fast im gesamten 20. Jahrhundert dominierte in Apulien der Massenweinanbau, denn mit den meist auf fruchtbaren Böden gelegenen Rebflächen ließen sich enorm hohe Erträge erzielen. Wie in vielen anderen Anbaugebieten rund um das Mittelmeer wurden aus den hier geernteten Trauben alkoholstarke und farbintensive Weine gewonnen, die zum Großteil in nördlichere Gegenden verkauft wurden - entweder, um die dortigen Weine zu verstärken, oder, um als einfache Tischweine konsumiert zu werden. Doch der Absatz dieser oftmals sehr plumpen Tropfen ging im Laufe der Zeit immer weiter zurück, wie überhaupt die Menge der in Europa erzeugten einfachen Konsumweine sich insgesamt als viel zu hoch erwies. Um der Überproduktion Einhalt zu gebieten, belohnte die EG die Rodung von Rebflächen jahrelang mit Prämien, doch fatalerweise wurden in Apulien ausgerechnet viele an Hängen gelegene, relativ schwer zu bearbeitende Weinberge aufgegeben, während die Massenflächen in den Ebenen meist beibehalten wurden. Aber gerade in den Hanglagen wären die Voraussetzungen für die Erzeugung qualitativ hochwertiger Tropfen gegeben gewesen. Doch zum Glück haben sich nicht alle Weinbauern von ihren besten Lagen getrennt; einige gingen vielmehr den umgekehrten Weg: sie begannen, auf Klasse statt Masse zu setzen und entschlossen sich, fortan Weine höherer Qualität zu produzieren. Un-

terstützt wurde dieser Prozess des Umdenkens interessanterweise durch die Qualitäts- und auch Preissteigerung der nord- und mittelitalienischen Weine. Denn viele Händler suchten nun nach preiswerteren Alternativen und wurden immer wieder in Apulien fündig.

Aufgrund dieser wachsenden Nachfrage fühlten sich immer mehr hiesige Produzenten ermuntert auf Qualität zu setzen. Sie verbesserten ihre Kellertechnik und widmeten sich verstärkt den einheimischen Rebsorten Apuliens, was sich als gute Strategie erwies, denn auf diese Weise konnten sie das Profil der Region schärfen und sich von anderen Anbaugebieten abheben. Die Folge: Der apulische Weinbau hat in den vergangenen zehn bis fünfzehn Jahren einen großen Sprung nach vorne gemacht oder vielleicht besser: viele kleine Schritte nach vorn gemacht, denn es waren die Geduld, der Ehrgeiz und die Experimentierfreude der Winzer, die nach und nach das wahre Potenzial der Weine Apuliens zum Vorschein brachten. Diese haben inzwischen im eigenen Land wie auf dem internationalen Markt viel Anerkennung erfahren und auch bei einem breiteren Publikum an Bekanntheit gewonnen, was sich nicht zuletzt in einer Steigerung der Exportrate niederschlägt.

Das italienische Qualitätssystem und seine Bedeutung in Apulien

Überblick

- Das italienische Qualitätssystem:
- Denominazione di Origine Controllatae Garantita (**DOCG**) Wein mit kontrollierter und garantierter Herkunftsbezeichnung
- Denominazione di Origine Controllata (**DOC**) Wein mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung
- Indicazione Geografica Tipica (**IGT**):Tafelwein mit geographischer Herkunftsangabe
- Vino da Tavola (**VdT**):Tafelwein

Das italienische Qualitätssystem für Wein besteht erst seit 1963. Es teilte die Weine damals zunächst in nur zwei Kategorien ein: Die untere Kategorie bildete der Tafelwein (Vino da Tavola, VdT) und die obere Kategorie der Qualitätswein mit der Angabe einer kontrollierten Herkunftsbezeichnung („Denominazione di Origine Controllata“, DOC). In den folgenden Jahren wurden für Weine dieser Rangstufe ausführliche Vorschriften aufgestellt, die Sortenzusammensetzung Weinbereitung und Ausbau detailliert regelten. Da im Laufe der Zeit sehr viele Weintypen von ganz unterschiedliche Güte in die DOC-Kategorie aufgenommen wurden, erwies sich dieses zweistufige Qualitätssystem sehr bald als wenig aussagekräftig, denn es bot den Konsumenten einfach zu wenig echte Orientierung. Außerdem fühlten sich viele qualitätsorientierte Winzer durch die gesetzlichen Vorgaben zunehmend eingeengt und empfanden sie eher als Belastung und weniger als Unterstützung. Vor allem in der Toskana, wo in den 1970er und 80er-Jahren eine wahre Qualitätsrevolution stattfand, reagierten die Erzeuger darauf in ungewöhnlicher Manier: Sie brachten ihre

hochwertigen, aber außerhalb der Produktionsnormen stehenden Tropfen in der niedrigsten Kategorie, nämlich als Tafelwein, in den Verkauf. Da diese Weine jedoch von so erstklassiger Qualität waren, dass sie auf dem internationalen Markt bald als „Super-Toskaner“ gefeiert wurden, wurde deutlich, dass das italienische Qualitätssystem seinem eigentlichen Zweck, nämlich die tatsächliche Güte der Weine widerzuspiegeln, in vieler Hinsicht nicht mehr gerecht wurde. Und spätestens als in den folgenden Jahren weiter italienische Weinbauregionen dazu übergingen, ihre Spitzenprodukte ebenfalls in der Kategorie der Tafelweine zu vermarkten, zeichnete sich die Notwendigkeit einer Reform des bestehenden Systems ab. Bereits 1983 wurde eine neue Qualitätsstufe geschaffen, die oberhalb der DOC-Kategorie angesiedelt war: die kontrollierte und garantierte Herkunftsbezeichnung („Denominazione di Origine Controllata e Garantita“, DOCG). Weine, die zu dieser Rangstufe gehören, müssen noch strengere Produktionsvorschriften befolgen als die DOC-Weine. Mitte der 1990er-Jahre dann führte man eine weitere Qualitätskategorie ein, die zwischen den DOC- und den Tafelweinen angesiedelt war, nämlich die der Tafelweine mit geographischer Herkunftsbezeichnung („Vini da Tavola con Indicazione Geografica Tipica“, IGT). In ihr sollten solche Weine Platz finden, die im Qualitätsniveau deutlich oberhalb simpler Tafelweine angesiedelt waren, deren Erzeuger sich aber an die Produktionsvorgaben für DOC-Weine entweder nicht halten konnten oder nicht halten wollten. Weitere reformerische Maßnahmen der damaligen Zeit bestanden zum einen in der Aufwertung von erstklassigen Weintypen, die bisher Tafelweine gewesen waren, zu DOC- bzw. DOCG-Weinen und zum anderen in der allgemeinen Lockerung der DOC- und DOCG-Vorschriften, um den Produzenten einen größeren Spielraum zu geben. Durch alle diese Neuregelungen wurde das italienische Qualitätssystem, das eine Weile in mancher Hinsicht quasi „auf dem Kopf gestanden hatte, wieder auf die Füße gestellt“. Doch welche Bedeutung hat dieses System heute speziell in Apulien? Da die Weinwelt hier ähnlich stark in Bewegung ist wie beispielsweise in der französischen Großregion Languedoc, lassen sich in Apulien auch ähnliche Mechanismen feststellen, was die Handhabung der verschiedenen Qualitätskategorien betrifft. So wie im Languedoc viele gute Weine in der Qualitätsstufe „Vin de Pays“ (Landwein) angeboten werden, kommen in Apulien zahlreiche hochwertige Tropfen in der Kategorie der Tafelweine mit geographischer Herkunftsangabe (Indicazione Geografica Tipica, IGT) auf den Markt, die in etwa der Vin-de-Pays-Qualitätsstufe entspricht. Diese Kategorie der regionaltypischen IGT-Weine gilt vielen Produzenten als Experimentierfeld, da die Produktionsvorschriften hier, wie gesagt, wesentlich lockerer sind als in der DOC-Rangstufe. Der Anteil der DOC-Weinproduktion an der Gesamtmenge des in Apulien erzeugten Weines ist - nicht zuletzt auch deshalb - verhältnismäßig gering: Er liegt bei etwa 5 Prozent. Die nominell höchste Qualitätskategorie Italiens, die DOCG, ist in Apulien übrigens nicht vertreten. Die meisten Anbaugebiete mit Weinen, die diesen stark herausgehobenen Status inne haben befinden sich im Piemont und in der Toskana.

Klima, Lagen und Böden

Im Überblick

Klima, Lagen, Böden:

- Apulien ist insgesamt durch mediterranes Klima geprägt.
- Auf der Halbinsel Salento herrscht - bedingt durch den hier stärkeren Einfluss des Meeres- ein etwas gemäßigteres Klima vor.
- Die Böden sind in vielen Gegenden sehr fruchtbar, so dass man für den Qualitätsweinbau gezielt auf kargeren Untergrund ausweichen muss

Das Klima in Apulien ist mediterran geprägt- mit heißen, trockenen Sommern und milden, mitunter recht regnerischen Wintern. Da die gesamte Region verhältnismäßig flach ist, ergeben sich nur geringe klimatische Unterschiede zwischen den einzelnen apulischen Weinbaugebieten anders als in bergigeren Gegenden, wo verschiedene Höhenlagen auch unterschiedliche Mikroklimata zur Folge haben. Allerdings ist das apulische Klima auch nicht vollkommen homogen: so ist es in den Murge, einer Hügelkette im Landesinneren, sowie auf der im Norden gelegenen gebirgigen Halbinsel Gargano im Sommer weniger heiß als im Rest der Region, wo die Temperatur durchaus auf vierzig Grad steigen kann. Auch auf der großen Halbinsel Salento, dem „Absatz“ des italienischen „Stiefels“ herrscht eine etwas kühlere Witterung. Der Grund ist der mäßigende Einfluss des Meeres, denn anders als in den meisten nördlichen Bereichen der Region ist das Land hier von zwei Seiten vom Mittelmeer umgeben: im Osten vom Adriatischen und im Westen vom Ionischen Meer. Dieses Klima gilt als sehr geeignet für den Qualitätsweinbau, weshalb die Tropfen aus Salento unter Kennern als die besten apulischen Weine gelten.

Lagen und Böden

Die apulische Landschaft ist eher unspektakulär. In Küstennähe ist sie von weitläufigen Ebenen gekennzeichnet und im Landesinneren zieht sich die sanft geschwungene Hügelkette des Daunischen Gebirges und der Murge von Nordwesten nach Südosten; ihre Erhebungen werden umso niedriger, je weiter man nach Süden kommt. Die Berge auf der Halbinsel Gargano stellen für apulische Verhältnisse eine Ausnahme dar (einige von ihnen sind etwa 1.000 Meter hoch), doch ist diese Gegend für den Weinanbau ohne Bedeutung; dafür befindet sich hier ein landschaftlich sehr schöner Nationalpark, der den Besucher mit einem großen, romantisch anmutenden Waldgebiet und felsigen Steilküsten beeindruckt. Die Böden Apuliens sind größtenteils sehr fruchtbar. Nun ist fruchtbarer Boden in der Landwirtschaft normalerweise ein Segen, doch auf den Qualitätsweinbau wirkt er sich bekanntermaßen eher negativ aus, weil er zu überhöhten Erträgen und damit zu geringerer Mostqualität führt. Diejenigen apulischen Winzer, die Qualitätswein erzeugen möchten, müssen daher vor allem die weniger fruchtbaren Hanglagen nutzen und das Flachland meiden. Eine gute Vo-

oraussetzung für Qualitätsweinbau stellen auch die kargen, wasserdurchlässige Böden auf Kalkstein-Basis dar, die vor allem in Teilen der Murge und auf der Halbinsel Salento anzutreffen sind.

Die Küche Apuliens

Apulien ist ein wahrer Garten Eden, was die Erzeugung landwirtschaftlicher Produkte betrifft: Auf den weiten, fruchtbaren Ebenen wogen riesige Weizenfelder, und in den großzügig angelegten Olivenhainen reifen die wertvollen kleinen Ölfrüchte in großer Zahl heran; immerhin etwa die Hälfte des in Italien erzeugten Olivenöls stammt aus Apulien. Daneben ist die hiesige Landschaft durch Rebflächen, Gemüsebeete und Obstgärten gekennzeichnet, denn sowohl Wein als auch Gemüse und Früchte gedeihen prächtig in dieser Region: Die Palette der Gemüsesorten reicht von Tomaten, Paprika, Zucchini bis hin zu Artischocken und Auberginen, hinzu kommen Zwiebeln, Kartoffeln und Hülsenfrüchte. Auch Mandeln, Kirschen, Aprikosen und Feigen werden in Apulien kultiviert. Alle diese Produkte, die meist von hervorragender Qualität sind, prägen die hiesige Esskultur, die ganz auf Frische und Vielfalt der Zutaten setzt. Die Küche der Apulier ist pur und schnörkellos, das heißt, man verzichtet in der Regel auf komplizierte Zubereitungsarten, sondern lässt vor allem den Geschmack der jeweiligen Grundprodukte zur Geltung kommen. Beliebt sind kräftig gewürzte Gerichte mit Lammfleisch und Gemüse; ansonsten genießt man in Apulien verschiedene Arten von Schafskäse, Pasta und Weizenbrot, an der Küste auch Fisch. Großer Popularität erfreuen sich die Vorspeisen ("Antipasti"), die hier besonders vielseitig und lecker zubereitet werden. Die Gerichte der apulischen Küche lassen sich sehr gut mit den hiesigen Weinen kombinieren, wobei die schwereren Rotweine prima zu den typischen Schmortöpfen auf Lammfleischbasis passen, während die leichteren und mittelschweren Roten gut mit Pasta- und Gemüsegerichten harmonieren. Die kräftigen und aromatischen Weißweine aus Apulien schließlich sind als Partner von Fisch und Meeresfrüchten zu empfehlen.

Rebsorten

Im Überblick

Die wichtigsten Rebsorten:

- Rote Rebsorten: Negroamaro, Primitivo, Uva di Troia, Malvasia Nera, Sangiovese, Montepulciano
- Weiße Rebsorten: Bombino Bianco, Verdeca, Bianco d 'Alessano, Trebbiano, Chardonnay, Malvasia Bianca

Wie bereits erwähnt, spielen die autochthonen Rebsorten in Apulien eine sehr wichtige Rolle. Dank der hohen Qualität einiger dieser Sorten ist es der Region gelungen, sich in relativ kurzer Zeit ein eigenständiges Profil zu erwerben und das Image des reinen Massenanbaugebietes hinter sich

zu lassen. Neben einheimischen werden in Apulien auch noch gesamtitalienische Rebsorten sowie internationale Varietäten kultiviert. Insgesamt begünstigt das mediterrane Klima Apuliens den Anbau roter Rebsorten, doch werden auch weiße Trauben angepflanzt – allerdings in deutlich geringerer Menge.

Negroamaro

Die rote Negroamaro-Traube ist eine der charakteristischen autochthonen Rebsorten Apuliens, obwohl sie auch in anderen süditalienischen Regionen und mittlerweile sogar außerhalb Italiens kultiviert wird – letzteres allerdings bislang nur in geringem Umfang. Die Rebsorte stammt vermutlich aus Griechenland, ist aber bereits seit vielen Jahrhunderten in Apulien heimisch. Auch ihr Name hat einen griechischen Anteil: „maru“ bedeutet auf altgriechisch „schwarz“, während „negro“ vom lateinischen Wort für schwarz „niger“ – abgeleitet ist. Es gibt auch eine Interpretation des Namens, die das „amaro“ (italienisch „bitter“) örtlich nimmt. Demnach habe die Sorte ihren Namen ihren kräftigen Tanninen zu verdanken. Wie auch immer: Die Negroamaro-Rebe ist hervorragend an die Bedingungen in Apulien angepasst: Trockenheit und Hitze verträgt sie ausgesprochen gut, und die hiesigen Böden wirken sich sehr positiv auf die Aromatik der späteren Weine aus. Diese sind meist tiefdunkel, und ihr voller Geschmack ist durch üppige Beeren- und Kirscharomen, sowie feine Gewürznoten gekennzeichnet. Ein relativ hoher Alkoholgehalt und eine stabile Tanninstruktur sind weitere Kennzeichen der Negroamaro-Weine, die über eine gute Lagerfähigkeit verfügen. Negroamaro wird meist zu Cuvées weiterverarbeitet, mittlerweile findet man sie auch als reinsortig ausgebaute Weine. Als Partnersorten in den Cuvées fungieren hauptsächlich Malvasia Negra, Sangiovese Montepulciano und Primitivo. Als sehr hochwertig gelten die Negroamaroweine von der Halbinsel Salento, wobei die DOC Salice Salentino besonders hervorzuheben ist.

Primitivo

Wie Negroamaro galt auch Primitivo lange als eine der einheimischen Traubensorten Apuliens, doch handelt es sich bei dieser Varietät eigentlich nicht um eine autochthone Sorte im engeren Sinne. Denn bereits vor einigen Jahren fanden Rebsortenforscher heraus, dass Primitivo mit der Zinfandel-Rebe identisch ist, einer der meistangebauten Rebsorten der USA. In den letzten Jahren durchgeführte Forschungen ergaben dann, dass die Sorte Zinfandel/Primitivo genetisch mit der in Kroatien beheimateten Crljenak-Traube übereinstimmt. Nach Apulien kam die Rebe vermutlich erst vor etwa 200 Jahren. Ihr italienischer Name Primitivo ist wohl von „primo“ abgeleitet (das heißt „der erste“ oder „der frühe“) und verweist auf die frühe Reife ihrer Trauben. Primitivo wächst in den meisten Regionen Mittel- und Südapuliens; die bekanntesten Anbaugebiete sind jedoch die DOCs Gioia del Colle und Primitivo di Manduria. Primitivo-Weine sind fruchtig-aromatisch, körperreich und mit eher weichen Tanninen ausge-

stattet. Sie werden nicht nur im Verschnitt, sondern häufig auch sortenrein angebaut.

Uva di Troia

Uva di Troia stammt vermutlich ursprünglich aus Griechenland, gilt allerdings heute als einheimische Rebsorte Apuliens. Vielleicht hat sie ihren Namen von der antiken Stadt Troja, vielleicht auch vom nordapulischen Städtchen Troja. Die Traube erbringt alkoholstarke, intensivfarbige Weine, die sich gut für den Verschnitt mit anderen Rebsorten eignen. Die Uva-di-Troia-Rebe wird in erster Linie in den nördlichen Anbaugebieten Apuliens kultiviert.

Weitere rote Rebsorten

Neben diesen einheimischen Trauben sind insbesondere mittelitalienische Rebsorten in Apulien von größerer Bedeutung. An erster Stelle ist hier Sangiovese zu nennen, die wichtigste Varietät der Toskana und zweithäufigste rote Traube Italiens. Sie wird in Apulien vor allem in Cuvées eingesetzt – meist zusammen mit der etwas rustikaleren Montepulciano und weiteren Sorten wie zum Beispiel Malvasia Nera. Malvasia Nera ist in Mittel- und Süditalien weit verbreitet und hat einen ihrer Schwerpunkte in Apulien. Von dieser Traube, die recht schwere, eher säurearme Weine liefert, gibt es mehrere lokale Spielarten, zum Beispiel Malvasia Nera di Bari und Malvasia Nera di Brindisi. Die Traubensorte Aglianico, die gehaltvolle, tanninbetonte Weine ergibt, wächst vor allem in den süditalienischen Regionen Kampanien und Basilikata; in Apulien ist sie nur in einigen DOCs zugelassen.

Bleibt von den Italienern noch die Aleatico-Traube zu nennen, wahrscheinlich eine Muskateller-Mutation, die vor allem für Süßweine verwendet wird. Die bekannten internationalen roten Rebsorten werden in Apulien nur vereinzelt angebaut – zumindest in den DOCs -, so findet man zum Beispiel etwas Cabernet Sauvignon und Pinot Nero (Spätburgunder) im Anbaugebiet Castel del Monte oder die Malbec-Rebe in Barletta.

Weißreben

Wie bereits erwähnt, spielen die weißen Rebsorten in Apulien quantitativ gesehen eine weitaus geringere Rolle als ihre roten Brüder, doch werden hier durchaus nicht wenige gute und sehr gute Weißweine sowie weiße Schaum- und Dessertweine produziert. Sie entstehen auf der Basis sowohl einheimischer als auch allgemein italienischer und internationaler Rebsorten.

Die einheimischen Weißweintrauben sind längst nicht so bekannt wie Negroamaro oder Primitivo; sie heißen zum Beispiel Bianco d'Alessano und Verdeca – zwei Sorten, die auch häufig miteinander verschnitten werden. Eine in weiten Teilen Mittelitaliens angebaute Sorte, Trebbiano, tritt in A-

pulien vor allem in ihrer regionalen Variante Bombino Bianco auf. Ebenfalls in Mittelitalien weit verbreitet ist Malvasia Bianca, die auch in vielen apulischen Weißweinen nicht fehlen darf. Die wichtigste der internationalen weißen Sorten schließlich ist Chardonnay, die in mehreren apulischen Anbaugebieten mit von der Partie ist. Vereinzelt werden darüber hinaus auch noch andere Weltenbummler wie Sauvignon Blanc, Pinot Bianco und Moscato (Muskateller) kultiviert.

Im Folgenden werden die 25 DOC-Gebiete der Weinbauregion Apulien vorgestellt.

Die Anbaugebiete rund um Foggia

Die IGT-Regionen Apuliens:

- Daunia
- Salento
- Murgia
- Puglia(ganz Apulien)
- Valle d'Itria
- Tarantino

Die Weinbaugebiete rund um die Provinzhauptstadt Foggia im Nordwesten Apuliens sind weniger bekannt als die südapulischen Anbauzonen, obwohl auch hier sehr gute Weine produziert werden. Foggia selbst war eine der Residenzstädte Kaiser Friedrichs II. Leider sind zahlreiche historische Bauwerke und Kunstdenkmäler durch Erdbeben und Bombenangriffe im Zweiten Weltkrieg zerstört worden, trotzdem ist die Stadt auch heute noch sehenswert. Sie liegt innerhalb des so genannten Tavoliere, einer flachen, heißen Gegend, in der neben Wein auch viel Hartweizen angebaut wird. Die gesamte Region um Foggia wird übrigens zuweilen auch mit ihren historischen Namen Daunia (Daunien) bzw. Capitanata bezeichnet.

San Severo

San Severo ist die nördlichste DOC-Zone Apuliens. Sie liegt im unmittelbaren Hinterland der Halbinsel Gargano, dem „Sporn“ des italienischen Stiefels. San Severo war eines der ersten Weinbaugebiete Apuliens, das den Status einer DOC erhielt. Bekannt ist die Gegend in erster Linie für ihre Weißweine, die auf der Basis der Rebsorten Bombino Bianco, Trebbiano, Malvasia Bianca sowie der einheimischen Verdeca-Tiaube entstehen. Für die Rosé- und Rotweine greift man in San Severo auf die mittelitalienischen Traubensorten Monteculciano und Sangiovese zurück.

Cacc'è Mmitte di Lucera

Rund um das Städtchen Lucera erstreckt sich die DOC-Zone Cacc'è Mmitte di Lucera. Lucera wurde bereits in frühgeschichtliche Zeit besiedelt und war lange Zeit die bedeutendste Stadt im Norden Apuliens. Ihre Blütezeit erlebte die Stadt im 13. Jahrhundert, als Kaiser Friedrich II. eine große Gruppe aus Sizilien stammender Araber hier ansiedelte. Hauptrebsorte der

hiesigen DOC-Weine ist Uva di Tioia, die in dieser Gegend weit verbreitet ist (der potenzielle Herkunftsort dieser Traube, Tioia, liegt nur etwa 15 Kilometer südlich von Lucera). Des Weiteren dürfen auch Montepulciano, Sangiovese und Malvasia Nera sowie einige andere Rebsorten für die Cuvées dieser DOC verwendet werden.

Orta Nova

Südlich von Foggia befindet sich die Anbauzone Orta Nova, wo rote und roséfarbene DOC-Weine produziert werden. Von der Sortenzusammensetzung sind sie eher untypisch für Apulien, denn hier spielt die aus der Toskana stammende Sangiovese-Traube die Hauptrolle, und zwar in Kombination mit anderen mittelitalienischen Rebsorten sowie der in Apulien schon lange heimischen Uva di Tioia.

Rosso di Cerignola

Im Süden von Orta Nova schließt sich das DOC-Gebiet Rosso di Cerignola an. In dieser Gegend wird nicht nur hervorragendes Olivenöl, sondern auch ein körperreicher Rotwein mit intensiver Aromatik produziert, der sehr gut als Speisenbegleiter geeignet ist. Zu schwereren Fleischgerichten bietet sich die Riserva-Variante an, in der dieser Weintyp ebenfalls angeboten wird. Grundrebsorten des Rosso di Cerignola sind Uva di Tioia und Negroamaro, hinzu können noch verschiedene mittelitalienische Rebsorten treten.

Die Anbauggebiete nordwestlich und südlich von Bari

Bari, die Hauptstadt Apuliens, ist die zweitgrößte Stadt Süditaliens (nach Neapel). Sie ist nicht nur Universitätsstadt und Verwaltungssitz, sondern auch Giovinazzo ist eine der zahlreichen hübschen kleinen Hafenstädte an der adriatischen Küste ein bedeutsames Industrie- und Handelszentrum. Bari verfügt über eine Altstadt mit zahlreichen Sehenswürdigkeiten sowie über eine attraktive Neustadt aus dem 19. Jahrhundert mit eleganten, großzügig angelegten Straßenzügen. Die Weinbauggebiete der Provinz Bari liegen nordwestlich und südlich der Stadt; die bekanntesten unter ihnen sind Barletta, Castel del Monte und Gioia del Colle.

Rosso Canosa

Wenn man Cerignola, das noch in der Provinz Foggia liegende Anbauggebiet, das wir auf unserer imaginären Weinreise durch Apulien soeben besucht haben, verlässt und ein paar Kilometer nach Südwesten fährt, gelangt man in die DOC Rosso Canosa. Auf dem Weg hierher überquert man übrigens den Ofanto, den einzigen Fluss Apuliens, der ganzjährig Wasser führt. Doch nun zum Anbauggebiet rund um das kleine Landstädtchen Canosa: Für die ausschließlich roten Weine dieser DOC setzen die Winzer vor allem auf die Rebsorte Uva di Tioia, die den Hauptanteil an den hiesigen Cuvées stellt; die Komplementärsorten sind Sangiovese und Montepulcia-

no. Rosso-Canosa-Wein wird übrigens auch in der gehobenen Riserva-Qualität angeboten.

Rosso Barletta

Der namensgebende Ort für die DOC Rosso Barletta ist Barletta, eine der größeren Hafenstädte Apuliens und auch ein wichtiger Umschlagplatz für Wein. Sie liegt rund 20 Kilometer östlich von Canosa und hat dem Besucher einiges zu bieten: eine Stauferburg, eine Kathedrale und eine spätantike Kolossalstatue sowie zahlreiche Adelspaläste. Alle diese Sehenswürdigkeiten belegen die Bedeutsamkeit der Stadt vor allem im hohen und späten Mittelalter. Der Rosso Barletta ist ein gehaltvoller, bisweilen sogar schwerer Rotwein, der aus Uva di Troia, Sangiovese, Montepulciano und Malbec gewonnen wird. Aufgrund seines gewichtigen Körpers ist er ein idealer Begleiter von Fleischgerichten.

Castel del Monte - die faszinierende „Steinerne Krone Apuliens“

Inmitten des Weinbaugebietes gleichen Namens liegt die Stauferburg Castel del Monte, eines der berühmtesten und zugleich rätselhaftesten Bauwerke des hohen Mittelalters. Kaiser Friedrich II ließ das symbolträchtige Kastell in der ersten Hälfte des 13. Jahrhunderts errichten - vermutlich zwischen 1240 und 1250. Der etwas gedrungen und doch elegant wirkende achteckige Bau ist in honiggelbem Sandstein erbaut und im Innenbereich mit aufwendigen Kreuzgewölben ausgestattet. Seit vielen Jahren wird in der Fachwelt und unter den Laien gerätselt, welche Funktion dieses Bauwerk gehabt haben mag. Hier die wichtigsten Fakten und bislang noch offenen Fragen:

- Die achteckigen Grundrisse des zentralen Gebäudes und seiner Türme verweisen auf die Zahl Acht, deren Symbolik vor allem christliche Bezüge hat. Darüber hinaus sollte die Form des Bauwerks wohl auch ein Hinweis auf die ebenfalls achteckige Kaiserkrone sein.
- Durch die Verwendung antiker, gotischer und arabischer Formenelemente bei der Innenausstattung wollte Friedrich vermutlich seine Verbundenheit mit den verschiedenen Kulturen des Mittelmeerraumes zum Ausdruck bringen.
- Das Kastell wurde offensichtlich nicht zu Verteidigungszwecken erbaut, da zum Beispiel ein umlaufender Graben fehlt. Aber warum ließ Friedrich das Gebäude dann mit Türmen, die wie Bastionen wirken, ausstatten?
- Warum verwendete man als Maßeinheit für das Bauwerk ein altägyptisches Längenmaß? Zielte Friedrich II darauf ab, sich in Beziehung zu den Pharaonen und ihren Pyramiden zu setzen?
- Es ist sehr wahrscheinlich, dass man sich bei der Errichtung von Castel del Monte an bestimmten Sternkonstellationen orientiert hat. Doch was ist die genaue Bedeutung dieser astronomischen und astrologischen Anspielungen? Trotz aller ungelösten Rätsel geht man

davon aus, dass das Castel del Monte in erster Linie als ein vielschichtiges und differenziertes Symbol der Macht Friedrichs I. aufzufassen ist. Daneben könnte es außerdem die Funktion einer eher ländlich privaten Residenz des Kaisers gehabt haben - als Jagdschloss so wie als Ort, wo er sich mit Freunden, politischen Beratern und eventuell auch Wissenschaftlern traf bzw. treffen wollte, denn obgleich Castel del Monte wohl noch zu Lebzeiten des Herrschers fertiggestellt wurde, gibt es keine Belege dafür, dass er sich hier jemals tatsächlich aufgehalten hat. Wegen ihrer Form und ihrer imposanten Lage auf einem Hügel wird die Burg auch die „Steinerne Krone Apuliens“ genannt. Im Jahre 1996 wurde das Castel del Monte in das UNESCO-Weltkulturerbe aufgenommen, und seit 2001 ziert es die Rückseite der italienischen 1-Cent-Münze.

Moscato di Trani

Die Gegend der beiden letztgenannten-DOCs ist auch die Heimat des Moscato di Trani, eines edelsüßen Weins auf Muskateller-Basis, den Kenner für den besten Süßwein Apuliens halten. Moscato di Trani wird entweder kalt als Aperitif oder zimmerwarm als Dessertwein getrunken. In letzterer Funktion lässt er sich hervorragend mit dem traditionellen apulischen Feingebäck kombinieren. Seinen Namen hat dieser Wein übrigens von der Hafenstadt Trani, die ähnlich wie das benachbarte Barletta im Hoch- und Spätmittelalter ihre Blütezeit erlebte. In Trani ist vor allem die unmittelbar am Meer gelegene Kathedrale hervorzuheben, die als eine der schönsten Kirchen im Stil apulischer Romanik gilt.

Castel del Monte

Anders als die übrigen apulischen DOC-Gebiete ist die Weinbauregion Castel del Monte nicht nach einer Stadt benannt, sondern nach einer Burg. Es handelt sich beim Castel del Monte um das berühmteste Stauferkastell Apuliens - ein Bauwerk, das stets aufs Neue zu faszinieren vermag, weil es bis auf den heutigen Tag noch immer zahlreiche Rätsel aufgibt. Die umliegende Weinbauregion ist zwar nicht so mysteriös wie die kaiserliche Burg, doch „höchsten Rang“ darf auch sie beanspruchen, zählt sie doch zu den besten Anbaugebieten Apuliens.

Wichtige Voraussetzungen für den Qualitätsweinbau sind hier durch die kargen, kalkhaltigen Böden und die Höhenlage (etwa 300 Meter) gegeben. Die Palette der in Castel del Monte angebauten Rebsorten ist in ihrer Zusammensetzung für apulische Verhältnisse so atypisch, als sie mit Sauvignon Blanc, Chardonnay, Cabernet Sauvignon und Pinot Nero ungewöhnlich viele französische bzw. internationale Rebsorten enthält. Von den italienischen und einheimischen Rebsorten sind vor allem Pampanuto, Uva di Tioia und Aglianico bedeutsam. Die in Castel del Monte erzeugten DOC-Weine, die im Allgemeinen ein sehr gutes Qualitätsniveau erreichen, werden sowohl in „normaler“ als auch in Riserva-Qualität, die roséfarbenen und weißen auch als Schaumweine angeboten.

Gioia del Colle

Viel weniger berühmt als das Castel del Monte ist das Stauferkastell der Stadt Gioia del Colle, doch ist ein Besuch dieser gut erhaltenen Burg ebenfalls sehr lohnenswert. Gioia del Colle ist ein kleines Städtchen südlich von Bari, das der umliegenden DOC-Zone ihren Namen gegeben hat und wo alljährlich im Oktober ein großes Weinfest stattfindet. Die DOC selbst ist ein relativ weitläufiges Anbaugebiet, in dem eine Vielzahl unterschiedlicher Weintypen erzeugt werden; neben Weiß-, Rot- und Roséweinen gibt es auch verschiedene Süßweine. Hauptrebsorte ist Primitivo, dessen hiesige Weine es zu großer geschmacklicher Intensität bringen können und durch feine Fruchtaromen und weiche Tannine beeindrucken. Neben Primitivo werden für die Rot- und Roséweine auch andere typisch apulische Trauben wie Malvasia Nera und Negroamaro verwendet, während die Weißweine aus Trebbiano gewonnen werden. Gioia del Colle zählt zu den bekannteren Weinbaugebieten Apuliens.

Gravina

Südlich der beiden Anbaugebiete Castel del Monte und Gioia del Colle befindet sich die Weißwein-DOC Gravina. Namensgebend ist die Stadt Gravina in Puglia, die stolz wie eine Königin auf einem Hochplateau zu thronen scheint. Der hier verlaufende Teil des Höhenzuges der Murge besteht in dieser Gegend hauptsächlich aus Kalkstein, in dem sich durch Verwitterung und Wassereinwirkung zahlreiche tiefe Felsspalten und Höhlen gebildet haben, weshalb man in der Umgebung auch eine urtümliche Felsensiedlung besuchen kann. In der Weinbauregion Gravina werden aus einheimischen und mittelitalienischen weißen Rebsorten fruchtig-frische Weißweine sowie Schaumweine erzeugt.

Die Anbaugebiete im Nordwesten der Halbinsel Salento

Der Nordwesten der Halbinsel Salento liegt zwischen zwei bedeutsamen Hafenstädten: Tarent (italienisch „Taranto“) am Ionischen und Brindisi am Adriatischen Meer. Hier befinden sich einige Weinbaugebiete mittlerer Größe, darunter die Weißweingegenden Martina Franca und Locorotondo sowie die für ihren Primitivo berühmte DOC Manduria. Der Norden der Gesamtregion ist für eine architektonische Besonderheit bekannt, die so genannten Trulli, das sind viereckige oder runde kleine Häuser mit kegelförmigem Dach. Das Eigentümliche an diesen Gebäuden ist, dass sie ohne die Verwendung von Mörtel errichtet wurden. Der Ursprung für die Tiadition dieser merkwürdigen Bauweise ist wahrscheinlich in Griechenland oder im Nahen Osten zu suchen, doch ist nicht ganz klar, wie diese nach Apulien gekommen ist.

Martina (Franca)

Das etwa 30 Kilometer nördlich von Tarent gelegene Städtchen Martina, auch Martina Franca genannt, ist insofern etwas Besonderes, als seine älteren Teile fast durchgängig im Barockstil erbaut worden sind. Das Weinbaugebiet in der Umgebung dieser schönen Stadt ist eine DOC für Weißweine, die im Wesentlichen aus den Rebsorten Verdeca und Bianco d'Alessano erzeugt werden. Fein-fruchtig und harmonisch, scheinen diese Tropfen den ansprechenden, eleganten Charakter der Stadt widerzuspiegeln, nach der sie benannt sind. Auch Schaumweine aus dem Anbaugebiet Martina Franca haben einen guten Ruf.

Locorotondo

Nördlich von Martina Franca beginnt das Valle d'Itria, ein idyllisches grünes Tal, in dem neben Weinreben auch Mandel und Olivenbäume kultiviert werden. Jenseits des Itria-Tals setzen sich die Hochflächen der Murge fort. Hier liegt das Städtchen Locorotondo („Runder Ort“), das seinem Namen alle Ehre macht, denn es ist tatsächlich kreisförmig angelegt. Die gleichnamige Weinbauzone ist ein relativ kleines Anbaugebiet, in dem wie in Martina Franca DOC-Weine aus weißen Rebsorten erzeugt werden. Als Basissorten dieser delikatsten, aromatischen Produkte dienen in erster Linie Verdeca und Bianco d'Alessano. Unter Experten zählen die Tropfen aus Locorotondo zu den vielversprechendsten Weißweinen Apuliens.

Ostuni

Ein ganzes Stück weiter östlich und nur acht Kilometer von der Adriaküste entfernt liegt Ostuni, eine nordafrikanisch anmutende Stadt mit durchweg weiß gekalkten Häusern, die deshalb auch „Città bianca“ - „weiße Stadt“ - genannt wird. Im Sommer ist Ostuni ein beliebtes Ausflugsziel der zahlreichen Touristen, die in den nahegelegenen Badeorten Urlaub machen. Wer die Stadt besuchen möchte, sollte dies daher am besten außerhalb der Saison tun. Im DOC-Gebiet Ostuni werden Weiß- und Roséweine produziert. Der Rosé, nach seiner Hauptrebsorte Ottavianello genannt, ist blumig-frisch, und der Weiße schmeckt kräftig-aromatisch. Er basiert in erster Linie auf der Impigno-Traube, einer autochthonen Rebsorte Apuliens, deren Name so viel wie „Faulpelz“ bedeutet.

Brindisi

Auf unserer imaginären Weinreise durch Apulien fahren wir nun weiter nach Südosten und gelangen in die lebhafteste Hafenstadt Brindisi. Von hieraus reiste man bereits in der Antike und im Mittelalter per Schiff nach Griechenland und Vorderasien, sodass die Stadt seit Jahrhunderten ein bedeutendes Bindeglied zwischen Orient und Okzident darstellt, und bis heute hat sich Brindisi sein besonderes, internationales Flair bewahrt. Die Tropfen aus der Region um die Hafenstadt genossen bereits im Römischen Reich besondere Berühmtheit und wurden dem entsprechend lobend erwähnt. Die heutigen DOC-Weine mit der Bezeichnung „Brindisi“ sind rot

oder rosé und bestehen hauptsächlich aus Negroamaro und Malvasia Nera di Brindisi, einer lokalen Spielart der Malvasia-Nera-Traube.

Primitivo di Manduria

Lagen die zuletzt vorgestellten Weinbaugebiete entweder im Landesinnern oder in der Nähe der Adria, begeben wir uns nun in eine Anbauregion, die dem Ionischen Meer - also dem südlichen Mittelmeer - zugewandt ist. Der Hauptort dieses Weinbaugebietes, die kleine Stadt Manduria, ist ein wichtiges landwirtschaftliche Zentrum und weist einige interessante Sehenswürdigkeiten auf, die auf die vorrömische Kultur des Volkes der Messapier zurückgehen. Wie der Name der DOC bereits andeutet, ist das Gebiet um Manduria eine Hochburg der Primitivo-Traube, die hier besonders harmonische, körperreiche Tropfen ergibt. Dieser „normale“ Primitivo di Manduria ist einer der berühmtesten Weine Apuliens; weniger bekannt ist hingegen wahrscheinlich, dass es auch eine Süßwein-Variante dieses Weintyps gibt, die durch ihre intensiven Pflaumen-, Kirsch- und Gewürzaromen besticht.

Lizzano

Etwas weiter westlich und damit bereits näher an der Hafenstadt Tarent liegt der kleine Ort Lizzano, nach dem die hiesige DOC-Zone benannt ist. Die Winzer in Lizzano produzieren eine erstaunliche Vielzahl von Weintypen, deren Bandbreite Rot-, Rosé- und Weißweine verschiedener Reifegrade sowie Schaumweine umfasst. Hauptrebsorte ist Negroamaro, doch spielt auch Malvasia Nera eine wichtige Rolle. Daneben werden noch andere italienische und auch internationale Rebsorten kultiviert.

Die Anbaugebiete im Südosten der Halbinsel Salento

Die Weinbaugebiete im Südosten der Halbinsel Salento gehören fast alle zur Provinz Lecce, der südlichsten Provinz Apuliens. Die gleichnamige Provinzhauptstadt, auch „die Perle des apulischen Barock“ genannt, begeistert den Besucher durch die geschmackvollen Proportionen ihrer Straßen, Plätze und Parks sowie den raffinierten Formenreichtum ihrer Bauten. Im Südosten Salentos hat man zahlreiche flächenmäßig eher kleine DOCs geschaffen, in denen vor allem Rotwein produziert wird. Da die Halbinsel Salento im Südosten schmaler ist als im Nordwesten, sind die maritimen Einflüsse hier stärker als in jeder anderen Region Apuliens. Das daraus resultierende Klima mit seinen größeren Schwankungen zwischen Tages- und Nachttemperaturen ermöglicht daher bei den hiesigen Weinen die Ausbildung einer besonders komplexen Aromatik.

Salice Salentino

Südwestlich der Weinbauregionen Manduria und Brindisi schließt sich die DOC-Zone Salice Salentino an, die bereits zur Provinz Lecce gehört. Sie ist nach einem kleinen Weinort benannt, in dem unter anderem die berühmte Kellerei Leone de Castris ihren Sitz hat. In Salice Salentino werden seit

geraumer Zeit hervorragende Rot-, Rosé- und Weißweine produziert, die viel zum guten Ruf, den sich der apulische Weinbau mittlerweile erworben hat, beigetragen haben. Während die Roten und Rosés aus typisch süditalienischen Rebsorten wie Aleatico, Negroamaro und verschiedenen Spielarten der Malvasia Nera gewonnen werden, verwendet man für die weißen internationale Trauben wie Chardonnay und Pinot Bianco.

Squinzano

Nach Nordosten hin und bis zum Adriatischen Meer reichend, schließt sich die DOC-Zone Squinzano an. Die Rot- und Roséweine aus diesem Gebiet haben sich in den vergangenen Jahren einen sehr guten Namen gemacht. Sie werden auf der Grundlage von Negroamaro, Malvasia Nera und Sangiovese erzeugt und gelten als ideale Speisenbegleiter. Dieser Ort Squinzano selbst ist eine eher unauffällige kleine Stadt; ein in der Nähe gelegenes Volkskundemuseum bietet jedoch interessante Einblicke in das Leben der Landbevölkerung in früherer Zeit.

Copertino

Weiter südlich und bereits in der Nähe der Provinzhauptstadt Lecce liegt das Anbaugebiet Copertino. Das Städtchen, das dieser DOC-Zone ihren Namen gegeben hat, ist vor allem für sein mächtiges Kastell aus der Zeit der Renaissance bekannt. Produziert werden in dieser Gegend Rosé- und Rotweine, und zwar aus Negroamaro, Malvasia Nera, Sangiovese und Montepulciano. Insbesondere die roten Riserva-Qualitäten zählen zu den Spitzenweinen der Halbinsel Salento.

Leverano

Unmittelbar westlich von Copertino befindet sich die DOC-Zone Leverano, deren Weine von vielen Kennern sehr geschätzt werden. Obwohl das Anbaugebiet recht klein ist, bietet es eine große Vielfalt an Weintypen: Rosés, Rote, Weiße, Spätlesen und Dessertwein- hier gibt es fast nichts, was es nicht gibt. Die Rebsorten der Rotweine sind dieselben wie in Copertino, die der Weißweine Bombino, Bianco und Malvasia Bianca.

Nardò

Nardò ist ein zwar wenig bekanntes, aber von beeindruckenden Barockbauten geprägtes Städtchen etwa zweieinhalb Kilometer südwestlich von Lecce. Das dazugehörige Weinbaugebiet erstreckt sich von hier aus entlang der ionischen Küste bis hinauf zur Anbauregion Manduria. In Nardò produzieren die Winzer aus Negroamaro, Malvasia Nera und Montepulciano schöne Rot- und Roséweine. Mit ihrem Körperreichtum sowie ihrer intensiven und zugleich differenzierten Aromatik repräsentieren sie den Charakter der typisch salentinischen Weine in geradezu idealer Weise.

Alezio

Südlich von Nardò schließt sich das kleine DOC-Gebiet Alezio an, das sich um eine Gemeinde gleichen Namens gruppiert und für seine körperreichen, intensiv schmeckenden Rotweine aus Negroamaro, Malvasia Nera, Sangiovese und Montepulciano bekannt ist. Die Rosati (Rosés) fallen insgesamt leichter aus. Beide Weintypen sind sehr gut als Speisenbegleiter geeignet, wobei die Roten prima zu gehaltvollen, würzigen Fleischgerichten passen, während man die Roséweine eher zu Gemüse- und Pastagerichten trinken sollte.

Matino

Noch etwas weiter südlich liegt die DOC Matino. Hier werden Tropfen produziert, die die klassischen Merkmale der Weine aus dem Süden Salentos aufweisen: Ausgewogenheit, feine Fruchtaromen, Körperreichtum und gut eingebundene Tannine.

Basisrebsorten hierfür sind - wie so häufig in dieser Region - Negroamaro, Malvasia Nera und Sangiovese.

Galatina

Schließlich wollen wir uns einer weiteren kleinen DOC-Zone zuwenden, die ganz für sich etwa 20 Kilometer südlich von Lecce im Herzen der Salento-Halbinsel liegt. Zentrum dieses Anbaugebietes ist das Städtchen Galatina, dessen Pfarrkirche Santa Caterina mit einem wertvollen Freskenzyklus ausgestattet ist. Galatina ist das jüngste DOC-Gebiet Apuliens; es besteht erst seit 1997 und bietet eine für seine relativ geringe Größe erstaunlich große Vielfalt an Weintypen. Hauptrebsorte der Rot- und Roséweine ist Negroamaro, die der Weißweine ist Chardonnay.

Aleatico di Puglia

Ähnlich wie es IGT-Wein gibt, der aus ganz Apulien stammen kann („Puglia IGT“), so hat man bereits 1973 eine DOC geschaffen, die sich auf den gesamten apulischen Raum bezieht, nämlich die DOC Aleatico di Puglia. Dieser rote Süßwein, der hauptsächlich auf der Aleatico-Traube basiert, darf theoretisch allen Gemeinden Apuliens erzeugt werden; in der Praxis liegt der Schwerpunkt seiner Produktion jedoch im Anbaugebiet Gioia del Colle. Es gibt daher Überlegungen die entsprechende DOC auf diesen Raum zu begrenzen. Aleatico di Puglia wird in verschiedenen Qualitätsstufen angeboten; er hat ein volles, fruchtiges Bukett, schmeckt samtig und harmonisch, ist kraftvoll und körperreich.

Nach den vielfältigen Informationen „rund um den Stiefel“ machten die Weinfreunde intensive Bekanntschaft mit den apulischen Weinen, die Herr Cavallo gezielt für diese Weinprobe ausgesucht hatte:

- | | | |
|---|------|--|
| 1 | 2007 | Bolina
Bianco des Salento IGT
Weingut Rosa del Golfo
Verdeca/ Chardonnay |
| 2 | 2007 | Rosa del Golfo
Rosato del Salento IGT
Weingut Rosa del Golfo
Negroamaro/Malvasia Nera |
| 3 | 2005 | Violante
Castel del Monte DOC
Weingut Rivera
Nero die Troia |
| 4 | 2006 | Donna Marzia
Salento Rosso IGT
Weingut Conti Zecca
Negroamaro |
| 5 | 2003 | Cappelaccio
Castel der Monto DOC Riservsa
Weingut Rivera
Agilianico |

Nach diesen 5 Proben war es an der Zeit, auch eine Kleinigkeit zu essen. Herr Cavallo hatte eine kleine Auswahl südtaliesischer Antipasti zubereitet. Dazu gab es den passenden Käse sowie echte südtaliesische Salami. Der ideale Essensbegleiter war ein „Sinfarosa“, Primitivo del Tarabino IGT der Rebsorte Primitivo aus dem Weingut Sinfarosa (Wein Nr. 6).

- | | | |
|----|------|--|
| 7 | 2003 | Salice Salentino Riserva DOC
Weingut Taurino
Negroamaro/Malvasia Nera |
| 8 | 2003 | Cantalupi Riserva
Salice Salentino Riserva DOC
Weingut Conti Zecca
Negroamaro/Malvasia Nera |
| 9 | 2003 | Il Falcone
Salice del Monte DOC Riserva
Weingut Rivera
Nero di Troia /Montepulciano |
| 10 | 2005 | Dunivo
Primitivo di Manduria DOC
Weingut Masseria Pepe
Primitivo |

11 2004 Chicca
Primitivo di Manduria DOC *Dolce Naturale*
Weingut Vigne & Vigni
Primitivo

Mit diesem Wein ging ein sehr interessanter Ausflug an den „Stiefel“ Italiens zu Ende. Mit Herrn Christian Cavallo hatten die Geisenheimer-Weinreimer einen „Sohn seiner Heimat“ gewonnen, der sehr authentisch über die Geschichte, der Region und ihrer Weine informierte.

Obereimer Herbert Heise dankte mit herzlichen Worten Herrn Cavallo für diese Weinprobe und überreichte ihm ein Weinpräsent.

Ferner dankte Herr Heise auch bei Schreibmeister Hans-Ludwig Kimpel und seiner Frau, die den Kontakt zu Herrn Cavallo hergestellt hatten und ihn für diese Probe gewinnen konnte.

Hans-Ludwig Kimpel

„Wie uns de Schnabbel gewachse is“

9. Veranstaltung

Geisenheimer Wein-Reimer-Tag am 25. Oktober 2008

„Es prägt den Wohlgeschmack der Traube
Nicht nur ein schöner Herbst allein.
Das ganze Jahr ruht eingefangen
In einem guten Glase Wein.“

Mit diesem Vers aus „Das Rebenjahr in Versen“ von Hermann Able, einem Winzer aus Baden-Württemberg, rief Oberreimer Herbert Heise den Mitgliedern, Freunden und Gästen ein herzliches Willkommen zu, wünschte ihnen einen Guten Abend und eröffnete den

19. Geisenheimer Wein-Reimer-Tag.

Im Zyklus eines Geisenheimer Wein-Reimer-Jahres ist diese traditionelle Veranstaltung „DER FESTTAG!“. Ein Grund für Mitglieder unserer Weingemeinschaft – von nah und auch von fern - mit lieben und uns gut verbundenen Freunden zu feiern.

Ganz besonders herzlich begrüßte der Oberreimer an diesem Abend:

Unsere Gründungsmitglieder

- Ehrenoberreimer Wilfried Herold mit seiner Gattin Inge – gemeinsam sind sie Gründungsmitglieder
- Inge und Christoph Homp – beide Gründungsmitglieder
- Waltraud und Albert Pohl – beide Gründungsmitglieder
- Eva und Eberhard Richter – beide Gründungsmitglieder
- Bernward Herrmann mit seiner Gattin Edda
- Oswald Semmler mit seiner Gattin Lizzy

Als Vertreter der Presse

- Frau Kardes vom Rheingau Echo
- Frau Mutz von der Rhein-Main-Presse

Als neuen Mitglieder –

- Klaus Herget
- Ralf Mertes

Als unsere musikalische Begleiterin bei der Feierlichen Investitur:

- Julia Keidl am Klavier

Und ein Höhepunkt zum Schluss

- **„Unsere“ Michaela Hans als Ehrengast** mit Ihrem Freund Tobias Eser
Von 2001 bis 2007 war Michaela Hans Johannisberger Weinkönigin und mehrere Jahre auch Groß-Geisenheimer Weinkönigin. Am 23. September 2007 ist sie im Schloss Johannisberg in der Veranstaltung „Rheingau Royal“ aus vier Bewerberinnen zur Rheingauer Weinkönigin gewählt worden. Am 3. Oktober 2008 ist Michaela aus 13 Bewerberinnen als Fi-

nalistin in die Runde der letzten 6 Kandidatinnen zur Wahl der 60. Deutschen Weinkönigin eingezogen. Weiter führte Herbert Heise aus: "Wir haben alle Daumen gedrückt und viel Glück gewünscht, unsere Zeremonienmeisterin Donata Krappe gehörte mit ihrem Gatten Dieter vor Ort in Neustadt zum Fanklub von Michaela. Wir alle konnten es in der Live-Übertragung verfolgen: Michaela war eine würdige Vertreterin des Rheingaus, fachlich kompetent, spontan, charmant, liebenswürdig, souverän, authentisch, eine ehrliche Repräsentantin des Deutschen Weines und eine überzeugte Rheingauer Winzerin mit großer Zukunft. Als Geisenheimer Wein-Reimerin haben wir sie jetzt wieder ganz für uns – nein, sie gehört natürlich zu Tobias und auch zu ihrer Familie. Was für sie ja sehr wichtig ist, wie Michaela selber sagt. „Quadratisch, praktisch, gut!“ sagt Michaela über sich selbst.

Liebe Michaela, nochmals ganz herzlichen Dank, dass Sie in den letzten 8 Jahren als Weinkönigin immer wieder Zeit für die Geisenheimer Wein-Reimer gefunden haben. Sie haben sich sogar während Ihrer Ehrenmitgliedschaft direkt für eine „Vollmitgliedschaft“ beworben und mit einem Reim auch bestätigt. Liebe Michaela, damit Sie jetzt mal so richtig ausspannen können, haben wir hier einen Gutschein für einen Spa-Besuch für Sie“.

Herbert Heise verlas ein Grußwort von unseren Freunden, dem Binger Weinsenat, die wegen ihrer eigenen großen Festveranstaltung am Wochenende nicht kommen konnten und deshalb um Verständnis gebeten haben.

Die Investitur, integraler Bestandteil eines jeden Geisenheimer Wein-Reimer Tages fand in diesem Jahr nicht im traditionellen Wein-Reimer Keller, sondern im herrlich geschmückten Bürgerhaussaal statt.

Aufgenommen wurden an diesem Abend folgende Herren:

Herr Klaus Herget aus Rüdesheim mit folgendem Reim:

Zum Rheingau zog es mich mit Macht,
nun hab ich hier Quartier gemacht.
In Rüdes- wie ich Geisenheim
Da trink ich nun den guten Wein.

Herr Ralf Mertes trug seinen Reim vor:

Unterwegs bin ich vielen Wegen,
immer auf der Suche nach den besten Reben
auf der Suche auch nach Kultur und Geschichte,
— und jetzt soll ich auch noch dicht -,
— nach Erfolg und schönen Dingen streben,
— eben – das macht aus meinem Leben.

Ich komme immer wieder Heim nach Geisenheim
und genieße hier dann doch und tatsächlich
hervorragenden Wein.

Oberreimer Herbert Heise freute sich, wieder zwei Mitglieder in den Reihen der Geisenheimer Wein-Reimer begrüßen zu können. Mit der Überreichung des Emblems der Geisenheimer Wein-Reimer und der Aufnahmeurkunden schloss die Investiturfeier, nachdem man gemeinsam mit den Neumitgliedern und einem Glas auf eine harmonische Mitgliedschaft angestoßen hatte.

Den Herbst im Rheingau beschrieb unser Oberreimer mit folgenden Worten:

„Es ist „Herbst“ - der Höhepunkt für unsere Winzer in den Weinbergen und an den Keltern. Es gibt zufriedene Gesichter über einen guten Weinjahrgang. Ein sonniger und goldener Oktober hat uns alle für diesen nicht immer gelungenen Sommer entschädigt. Der Rheingau hat seine Türen geöffnet und viele Interessierte willkommen geheißen, damit sie sich selbst überzeugen können, wie es in diesem Jahr um den Wein bestellt ist.“ Dazu passte sehr gut der folgende Reim:

Da wirken viele gute Kräfte:
Regen, Tau und Sonnenschein.
Das ganze Jahr ruht eingefangen
In einem guten Glase Wein.

Unsere Zeremonienmeisterin, Donata Krappe, stimmte in bester Rheingauer Mundart die Anwesenden auf das Motto des Abends „Wie uns de Schnabbel gewachse is“ ein

Was heißt das eigentlich? Wie uns de Schnabbel gewachse is'? Wie sin' mir überhaupt auf die Idee gekomme, en Wein-Reimer-Tach unner des Motto zu stelle? Des is' ganz schnell beantwortet ... denn so, wie jedem von uns de Schnabbel gewachse is, so sprechen mer miteinander und nichts anderes bedeutet Dialekt in der wörtlichen Bedeutung – miteinander reden. Un mer muss ja ma mit enaner schwetze. Des wolle mer heut' in Theorie und Praxis reichlich tun, über Land und Leute und dene ihre Produkte.

Unser Dialekt ist unsere **gemeinsame Sprache**. wenn mer jetzt denket, dass wär en ganz und gar traditionelle Sach mit unserm Platt, dann hät mer sich gründlich getäuscht. Wie ich kürzlich erst geles hab, verännert sich diese gemeinsame Sprache. Sie wird quasi internationalisiert, damit verschwinde zwar die klane Unnerschiede zwische de einzelne Dörfche, aber s' ganze Rhein-Main-Gebiet spricht mit einer Zunge, selbst die, wo nit von hier sin'. Gerad' weil wir uns hier wohlfühle, nutze mer nämlich

gern' unsern Dialekt, habbe die Wissenschaftlich festgestellt, und damit die annern uns aach verstehen, nemme mer halt die internationale Variande. Wir umarme also die Nichthese sozusagen sprachlich und wandele so en Werbeslogan ab, nach dem Motto: *sin' wir nit alle ein bissje hessisch?*

Un da sitze se dann, die Weinkenner

S' Derrabbel un' es Mobbelche
De' Reimer un sei Bobbelsche,
hockte am Ufer un guckte Schiffsche,
sie tranke eins ums annern Pfiffsche

und geriede rasch ins Diskutiere
wer wohl die beste Troppe führe
am Rhein und Main ihrn Uferweg entlang
bis ganz außè am Lohrberger Hang

des is wissenschaftlich nur zu teste,
mer trinke schließlich nur des Beste,
mer gen des richtich systematisch an,
und fange deshalb ganz im Oste an,

da wächst es Schöppche von de Queen,
mir fahrn da mit em Bähnche hin,
so kannste kräftig was probiere
un' wirst die Papp' nit gleich verliere

so auf de Weiterfahrt en Rei enunner,
kommste korz in Nassau unner,
un steig' st da in die erste Höll,
die liegscht auf Schiersteiner Geröll,

bei Walluf wern die Füß allmählich schwer
jetzt muss ganz rasch en Herbergsbettche her,
da gibt's moins schon, was e Riesenglück,
e perlend Gläsje Sekt vom Langenstück,

so ward mit jedem Schritt es Vierer - Trüppche
allmählich zum Weinlage - Experte-Clübbche
und schwingt sa korze Beenche wacker

munder bis nach Walluf uf en Gottesacker,

de Reimer is vor Freud schon überzwerch,
es lockt en Spätles' hier vom Sonnenberg,
so langsam wern die vier ganz hibbelisch,
es muss e Esse her, sonst wer'd en bekerlich,

un' die wohlverdiente Mittagspaus
verbrachte se im Schützehaus,
frisch gestärkt mit Wildschweinbrade,
übber alt bekannte Wingertspfade,

recht züigig auf de Goldberg laufe,
es Mobbel'che kommt arch ins Schnaufe,
am Ufer unne, schon e bissje angesäuselt,
sitzt se und guckt wie sich es Wasser kräuselt,

se brauche was fürs Übernachtungspäus'che,
un suche sich e ganz besonnens Sträuß'che,
im schiere Luxus pur, am Schwarzestein,
da soll das müde Haupt gebettet sein

über Klaus, am Geisenheimer Mäuerche entlang,
führt se de Reimer an en ganz besonders steile Hang,
vom Drachestein, da fällt ihr Blick,
noch mal nach Osten, weit zurück,

se raffte sich, gestärkt mit Spundekes, noch einmal auf,
un' kämpfe sich mit letzter Kraft zur Lorcher Kron' enauf,
paar Schritt' cher noch, jauchzt Bobbelsche,
ich kann kaum noch, stöhnt's Mobbelsche,

ermattet geh'n se in die Knie am Seligmacher
glücksselig von em Riesling - Trockebeerekracher,
wisst Ihr jetzt eichtlich, was de Beste war?
frachst Derrerabbel leis' die kleine Schar

mir habbe viel verkostet, nix entschiede,
könnt ja einer noch was Besseres biede,
irchendwo en scheenre Riesling blinke

und uns golden aus em Gläsche winke

Ich mein, mer müsse noch mal wanern,
Sagt' s Bobbelche ganz müd de annern,
so habbe se's dann auch beschlosse
un gleich dadrauf en Riesling noch genosse ...

blieb am End von ihrer Tour das Resummé:
Gott, was sin' die Dröppcher all so schee!

„Jede Region liebt ihren Dialekt, sei er doch eigentlich das Element, in welchem diese Seele ihren Atem schöpft“ so schön hat des emol einer gesagt, den mer getrost als de größte deutsche (Mundart) -Dichter bezeichne kann, auch wenn er des nit immer so zeige konnt' der Herr Geheimrat Johann Wolfgang von Goethe. Der Dialekt ein gemeinsamer Atemzug der Seele einer Region, so perfekt kann das natürlich nur der Dichterstürm formulieren. Unser Gebabbel schweiß uns zusammen, macht uns zu einem Wesen, kurz mir sin eine echte Gemeinschaft“.

Die mundartlichen Beiträge zum Thema des diesjährige Geisenheimer Wein-Reimer-Tages : „Wie uns de Schnabbel gewachse is“präsentierten unsere Mitglieder Bernward Herrmann und Knut Schneider. Mundart in gesungener Form hörten die Weinfreunde vom Duo Bernward Herrmann und Rudi Jakobi.

Zu einem 5-Gang Menu des Hauses Moser im Bürgerhaus von Johannisberg haben uns unsere 12 Geisenheimer Winzer jeweils zwei herausragende Weine ausgewählt. Und jetzt kommt der absolute Höhepunkt: Den Interpreten der folgenden Weinprobe stelle Herbert Heise mit folgenden Worten vor:

„Soeben hat er sich für die Mitgliedschaft bei den Geisenheimer Wein-Reimern beworben und jetzt steht er schon hier als Interpret der Weine – mit dem vollen Vertrauen des Vorsitzenden der Geisenheimer Winzer – und moderiert den heutigen Abend: Unser Neu-Mitglied Ralf Mertes! – Freuen Sie sich mit mir auf einen fröhlichen 19. Geisenheimer-Wein-Reimer-Tag.

Routiniert und engagiert, gepaart mit dem erforderlichen Wein- und Fachwissen stellte Herr Mertes die Weine vor zu denen wunderbar das vom Team des Cafehauses Moser unter der Leitung von Herrn Ralf Moserservierte Menue passte. Eine kleine Auswahl der zahlreichen Mundartdecht finden am am Schluss dieses Beitrages.

Was gab's zu trincke?

Zu ersicht	2006	„Max“ Rheingauer Riesling Sekt b.A. Brut Weingut Lothar Grimm
Während de Investitur	2007	Rheingau Riesling Classic Weingut Erich Sohns
1	2007	Geisenheimer Mäuerchen Riesling Kabinett Weingut Heinrich Jung
2	2006	Geisenheimer Mönchspfad Weißer Burgunder Weingut Rosenhof, Familie Preuhs
3	2007	Geisenheimer Kilzberg Riesling Halbtrocken Weingut Hof Rheinblick, Familie Brunk
4	2007	Geisenheimer Kilzberg Riesling Kabinett halbtrocken Weingut Ostermühle, Familie Karl Daniel
6	2007	Geisenheimer Kläuserweg Riesling Zero, „ganz“ trocken Weingut Alexander Freimuth
7	2007	Geisenheimer Mönchspfad Frühburgunder Spätlese trocken Weingut Tannenhof, Familie K.J. Schmitt
8	2006	„D“ Rotwein trocken Weingut Holger Daniel
9	2003	Geisenheimer Kläuserweg Riesling Auslese Weingut Graf-Müller
10	1999	Geisenheimer Mäuerchen Riesling Auslese Villa Clara, Familie Wagenitz

... und was gab es Vorzügliches zu Essen:

Menüfolge

Zur Investitur:
Helles und Dunkles Brot
Mit Walnuss- und Kräuterbutter

1. Gang
Streifen von Puten- und Entenbrust
auf verschiedenen Salaten
2. Gang
Rindfleischconsommé mit Sherry
3. Gang
Fischvariationen
Lachsscheiben, Forelle, Riesengarnele
Tartar vom Lachs
4. Gang
Hirschbraten mit kleinen Klößchen
Preiselbeeren auf Orange und Keniabohnen
5. Gang
Exotische Früchte auf weißer Mousse

... und das ist Rheingauer Mundart

Vom Fäblein, das nicht gären wollte

*Was lang nicht gärt, wird endlich gut
von Hedwig Witte*

Sache gibts — ich sags Euch offe,
die mer nit for meechlich hält,
hätt' der Fachmann, den's betroffe,
mir das Ding nit selbst verzeehl.

Neunzehnhunnertfünfundreißig
kam er an von üwwerm Rhein
als Verwalter, jung un fleißig
in des Mumme Gut enei.

All sein Ehrgeiz daht drin liefe
mol en Trockebeer-Ausles'
in sein Keller ninzukrieje
un er lest uff Nickelees
zwei Jahr später derre Rappe,
zuckersüß von Mostgewicht
daß die Sach deht endlich klappe

un er voll sei Fäßje kricht.

Alle Owend rast er nunner,
legt verliebt ans Fass sei Ohr,
ob sei Nickeloose-Wunner
babbelt mit im große Chor.

Bald die Faß' hun ausgesunge
un der Keller lieht in Ruh,
nur aa Spätles von de junge
gluckert emol ab und zu.

Weihnachtsabend — himmlisch Schweiche

un der Keller kerchestill.

Aus dem Faß kei Lebenszeiche ..

„Daß das als nit komme will!

„Nemm der Zeit — Du bist was Feines!“

pischbert er dem Fäßje zu.

„Nix so Grienes un Gemeins

Sauern Knoche gär'n im Nu.“

Neujahr kam un aach Dreikönig

Immer warsch not nit so weit.

„Lieb gut Weinche, horch, so meen ich

allweil wärsch langsam Zeit!“

Doch es wollt badduh nix nitze,

geebt er gute Worte auch.

„Alleweil jetz mußte schwitze!

Warme Deckel uff de Bauch!“

Heiße Dächer un en Dippe

Wein eraus un unner's Bett -

brachte's Fäßje nit zum Hippe.

„Wann das Oos die Kränk nur hätt!“

Laie muß mer korz berichte,

wann en Faß nit recht will gärn,

sin's die hohe Mostgewichte,

die die Gärung ihm erschwer'n.

Doch - redur zu dem Verwalter.
Der kreechtst mit de Engst zu duhn
Als en prima Fachmann galt ert
„Warum stößt m i r so was zu?“

Holt sich Rat bei de Experte,
Doch die saate: „Losse n nur!
Mancher Winzer schon sich errte.
Hinnenach helft die Nadur!“

Fassenacht wollt er nit danze,
weil das sackerlotse Faß,
das de Deuwelt hatt' im Ranze,
hot verpuscht sein ganze Spass.

Aschermittwoch duht er feuern.
macht den ganze Keller heiß.
„Ei, ich glaab, Du willst mich eiern!,
petzt Dein Spunde zu mit Fleiß!

Schwitztes noch nit dorch die Rippe,
narrisch Fass un willst nit hörn. . .
Wann die Osterhaseh ippe,
duhste wahrscheins n o c h nit gärn! "

Himmelfahrt war schont vorüwwer.
„Alleweil gibts nur noch Ein'
seet er - michst Dich mol enüwwer
bei Dein Lehrer üwwer'm Rhein."

„Dummer Bub" hot der gesproche:
„Fahr'en in de Sonn erum!
Wann er Traubeblüt' geroche,
fällt de faulste Borsch der um. "

Fröhlich is er haamgeloffe
de Johannisberch enuff.
Endlich konnr'er widder hoffe
un das Herz das ging em uff.

Welchem Winzer gings nit ähnlich
mitte in de Traubeblüt,
wem werds da nit for geweehnlich
aadächtich in seim Gemüt?

Haam un schnell eruffgeschrote
war das Fäßje uff die Roll'
daß es in de Sonn sollt broote
um un dumm un doll un voll.

„Ei was sind denn das für Sachen?’,
fragt erstaunt die Frau von Mumm.
'n alter Hofmann daht nur lache.
„Ei Madamm - der waaß warum!”

Korz druff kam er aageloffe
hot gekrische un gelacht
'S Wunner is grad ingetroffe . . .
Alleweil hots,, B I u b b " gemacht!,'

„Blubb,b lubb, blubb" schallts aus dem Spunde
„blubb, blubb, blubb" 's war werkllich wahr
un von dieser großen Stunde
an war alles sunneklar.

„8i, mei goldich Schlutzfäßje,
gell ich hawwe's doch gewißt,
daß de zwar'n Gewitter-Esje
doch en große Treffer bist!”

Ja, das warsch un sovill weiß ich.
Es ward ein Jahrhundertwein.
Neunzehnhunertsiwwendreißig
edel, duftich, voll und fein.

Heute noch is er die Krone,
reif und blumig voller Glut,
daht die Sorche mehr als lohne.

Was lange währt, wird endlich gut!

Soweit zu diesem ernst-heiteren Gedicht von Hedwig Witte, dass auf wunderbare Art und Weise die Sorge des Winzers um „seinen“ uns näher bringt

Ähnlich heiter ging es weiter mit zwei Gedichten Von Rudolf Dietz.

Der nitzlich Parre
E Parre ward uff fu é Heft
Versetzt ganz weit vom Elsaß her
Un dappcht om ihrschte Wochedag
Im Feld draus langsam kreuz un quer.

Do kom de Hannes grad vorbei,
Der hot de Parre gleich gefreht,
Worim é uff un ab do ging
Un was é denn do siche deht.

„Ich suche Schnecken hier im Feld!“
„Schnehl? Wofor? Saat der Hannes dann.
„Die Schnecken, Ei die ess ich;
Die schmecken köstlich lieber Mann!“

E poor Stunn druff, so saß der Hans
Im Wirtshaus. ,s wor viel Blech geschwetzt.
Aach uff de Parre kam die Redd
Un vill ward von'm ausgesetzt.

„Wann jeder Parre nor su wäre!“
Saat pfiffig ddso der Hannes druff.
„Swe lä#fdt die Äcker hi` un her
U n f r i ß t d e s U n g e z i e f e r u f f !

Die Wei'prob
De Kall hatt` noch zwa Halbstück Wie`,
Wollt wisse, was die wert wohl sei`.
È` Stumm e` als von Browe wor
Un wurd sich mit der Tag nit klor.

Und wie e´ noch so similiert
Un sein Gezuckerte taxiert,
Do koom der Jakob Welz, der ald,
Der for en gute Kenner galt.

Deer Kall schenkt do vo´jedem ei`
Un saat: „Was kriech ich for den Wei?“
Dm erschte hot der Welz geroche:
„For den do kriehste nor drei Woche!“

„Ach mach kaa` Späß, saat do der Lall,
„Doch der schläht in uff jeden Fall!“
Der Jakob brobt: „For den gibt´s nor
Z u m m i n d e s t e e ` V i e r t e l j o h r !

Die ruhig Behle

Den Hannes rihrt im Stall der Schlag
Un seiner alde Behle.
Sollt` Scholze Stoffel navh nun nach
Des virsichtig verzehle.

Wie in die Kich e` kumme duht,
Do schält se grad Kartoffel.
„Deim Mann, dem isses nit ganz gut“,
Saat ingstlich do der Stoffel.

Die Behler,. die verzog die Schnut,
sotzt ab ihr Kichemesser
Un meent: „Dem isses oft nit gut,
Dem wird´s aach widder besser!“

Do saat der Stoffel:“ Doch – ,s is schlimm,
Mer darf su leicht bit numme;
E` fiel im Gaasestääche im –
Drim drin erinn eich kumme!

Die Behle hamlich lache duht:
„Dann soll er sich erhewe!“

Do krisch der Stoffel: „E` iss dud –
Gestorwe isse ewe!“

Neugierig guckt der Hannes groß –
Des wird doch endlich sitze“ –
Die Behle wischtr sich ab die Noss,
Daht uff die Bank sich sitzt.

Zum uffgerehte Stoffel saat
Gefaßt die ruhig >Behle:
„Dann reicht jo mei` Kartoffelsalat –
D a n n h e e r n e i c h u f f z u s c h e e l e !

Mit folgendem Lied erfreute unser „Geisenheimer-Wein-Reimer-Duo“:
Bernward Herrmann und Rudi Jakobi die Weinfreunde mit folgendem Lied:

Bekannt sind wir seit Jahren schon...

Bekannt sind wir seit Jahren schon für unsern große Dorscht,
mal
kimmt des vun dem Handkäs, mal kimmt des vun de Worscht.
Mir trinke vierzehn Halbe, wann's sei muss, aach noch mehr,
dann schummelt uns de letzte Wirt ganz heimlich dorch die Deer!

Refrain: Hier sin mir geborn, hier sin mir dehaam
deshalb sein mer aach heit Obend so in Form!
Hier sin mir geborn, hier sin mir dehaam
deshalb sein mer aach heit Obend
deshalb sein mer aach heit Obend
deshalb sein mer aach heit Obend so in Form!

Wann mir so durch das Städtche geh, was is des for en Pracht,
die alte Lind, der schöne Dom, bei Tag und auch bei Nacht.
Mir gehn am Rhein spaziere bis hin zum Dampfersbock,
do dut mer Woi probiere, ei, guck emol, wer do hockt!

Stehst du mol uff'm Rotheberg un guckst im Rheingau rum,
der schönste Ort auf dieser Welt is unser Geisenum.
Im Norden grünen Wälder, im Süden glänzt der Rhoi
und um dich rum, da wächst wie gut, der allerbeste Woi.

Un komme mir ans Himmelstor, der Petrus zu uns saat:
"Ach, lieber Gott, do seid ihr jo, auf euch hab ich gewaat.
Jetzt gehn mir aaner trinke, en Riesling muß es soi
und dann seid ihr zwei Engelein, singt Lieder nur vom Woi."

Wenn's hier bei uns Oktober is...

Wenn's hier bei uns Oktober is,
do werd's erst richtig klor,
denn dann kimmt mit dem neue Woi
des nächste Verteljoehr.
Wer des nit kennt und fragt warum,
dem wird nit viel versproch!
Dem sa mer bloß, des merkt mer doch,
des spürt mer doch, des fühlt mer doch,
ja, lieber Gott, des riecht mer doch aus jedem Kellerloch!

O, o, o, de Federweiß' is do,
o, o, o, der macht uns alle froh!
Ei, ei, ei, uns schmeckt de neie Wei,
der Federweiß' is fei.

Beim neie Woi do hot mer oft
un schnell sich mol verschätzt.
Do hot aach schun manch braver Mann
en Glas zuviel gepetzt.
Un wann so'n Mann mit Federweiß'
deham die Tür neischwankt,
dann kreischt bestimmt sei Alte noch,
des spürt mer doch, des fühlt mer doch,
ja lieber Gott, des merkt mer doch,
du waaßt halt nit, wann's langt.

Ein von Rheingauer Mundart geprägter Geisenheimer Wein-Reimer-Tag, ein glänzend aufgelegter Moderator, der durch die Weinpribe führte und ein erlesnes Menü waren die Garanten für diesen hamonischen Abend.

(Fast) keine Veranstaltung ohne Abschlussreim dachte sich auch der Schreibmeister, der diesen Abend in Reim-Form beschrieb:

Zum heutigen Wein-Reimer-Tag hab ich mer gedacht:

Do wird emol uf Mundart e Versche gemacht..
Gleich zu Beginn, gab vor jeden e Gläsche Sekt
Der war gut, er hot geschmeckt
und ach die Lebensgeister uffgeweckt.

Doch dann ging los- wie sag ich nur:

Es wurd richtig festlich, es begann die Investitur.
Heit wurde uffgenomme zwei Mitglieder mit einem Reim
die Herren Hergut und Mertes in die Weinbruderschaft der
Wein-Reimer in Geisenheim.

Und sie hadde empfangen aus der Zeremonienmeisterin zarter Hand

unser Emblem, fest verbunden mit einem Band.
Herr Moser stand für uns am Herd,
und was er tat koche, des war sehenswert
Gaumen und Magen, die dade lache
Und aan Solto nach dem andern geschlache.
Denn zu so `nem gude Esse,
darf mer ans nit vergesse
dodezu gehört e gut Gläsche Wein
so isses usus bei uns Wein-Reimer in Geisenheim.
Herr Mertes, als neues Mitglied grad ebe gekürt
Hat wie en Profi die Weine präsentiert.
Rheingauer Mundart von Rudolf Dietz und Hedwig Witte
War das zentrale Thema in des abends Mitte
Vorgetragen von Bernward Herrmann und Knut Schneider
Mit unserm Gesangs-Duo gings dann weiter.
Eine will ich hier extra noch erwähne
Weil sie ganz besonders zu de Wie-Reimer tut zähle
Unserer Michaela gilt dieser Gruß
Ich hab mer überlegt, wie sag ichs bloß
Michaela, Du warst in Neustadt ganz groß
Und deshalb sag ich ungeniert
Du hast de Rheingau wubderbar präsentiert.
Leider gehn bald hier im Saal die Lichter aus
und trinke langsam unsere Gläscher aus
und gehen nach Haus.
Ich gehe jetzt zurück uff mein Platz
Denn dies war mein letzter Satz.

Gerne ergriff unser Oberreimer Herbert Heise zu später Stunde noch einmal das Wort und bedankte sich bei allen Akteuren, die diesen Abend gestaltet haben und wünschte allen einen guten Nachhauseweg.

5. Wein Präsentation der Geisenheimer Wein-Reimer am 9. November 2008 im Geisenheimer Kulturtreff „Die Scheune“

Die 5. Weinpräsentation der Geisenheimer Wein-Reimer führte zahlreiche Freunde, Gäste und Mitglieder in den Kulturtreff „Die Scheune“ unweit des Geisenheimer Rathauses.

Rund 100 Weinfreunde probierten, philosophierten und diskutierten mit den Winzern an den Ständen der Weingüter Erich Sohns, Weingut Rosenhof, Weingut Heinrich Jung, Weingut Grimm, Weingut George, Weingut Karlo Dillmann, Weingut Tannenhof, Weingut Ostermühle, Weingut Hof Rheinblick, Weingut Graf-Müller, Weingut A. Freimuth und Weingut Holger Daniel ihre Erzeugnisse.

Insgesamt 50 Weine, darunter Erste Gewächse, trockene und halbtrockene Spätlesen, Auslesen sowie eine Beerenauslese aus dem Weingut A. Freimuth beinhaltete die Probenliste, die bei den Weinfreunden einen ausgezeichneten Eindruck hinterließ und breite Zustimmung fand.

„Mit dieser Veranstaltung haben wir ein Podium geschaffen, auf dem die Weinfreunde – auch von außerhalb unserer Stadtgrenzen – Gelegenheit haben, ihre Kenntnis und ihr Wissen über die Einzigartigkeit der Geisenheimer Weine zu verbessern und zu vertiefen. Es ist unser Ziel, neue Freunde für die Stadt Geisenheim und den Geisenheimer Wein zu gewinnen“ sagte Herbert Heise, Oberreimer und erster Vorsitzender der Geisenheimer Wein-Reimer.

Der Geisenheimer Bürgermeister Manfred Federhen hat es sich auch dieses Mal nicht nehmen lassen, wieder die Schirmherrschaft dieser Veranstaltung zu übernehmen und führte aus: „ Die Konzeption der Weinpräsentation passt ausgezeichnet zu den Plänen des Regionalparks Rheingau, in dem Weinkultur mit Weinbau und dem Ortscharakter der Weinbaugemeinde verknüpft werden sollen“.

Waren es im vergangenen Jahr Spätburgunderweine, die zur Bildverkostung anstanden, so hatte man sich dieses Jahr für „Weiße Burgunder“ entschieden. „Bei dieser Blindverkostung wählen die Besucher der Weinpräsentation ihren „Weißen Burgunder“ Lieblingswein aus, so der Vorsitzende des Geisenheimer Weinbau Vereins, Holger Daniel. Donata Krappe, Zeremonienmeisterin der Geisenheimer Wein-Reimer, versicherte: „Die Geisenheimer Wein-Reimer stellen die absolute Anonymität der Weine in der Blindverkostung sicher.“

Aber es durfte nicht nur probiert werden, es gab auch etwas zu gewinnen. „Unter allen teilnehmenden Weinfreunden lösen wir nach der Veranstaltung einen Gewinner aus, der dann jeweils eine Flasche der blindverkosteten Weine erhält, dann natürlich mit dem Originaletikett“ ergänzte Herbert Heise.

Der Gewinner der „Weißen Burgunder-Weine“ war Herr Hans-Jürgen Pilzberg aus Oestrich-Winkel.

Die Auszählung der „Weiße-Burgunder-Trophy“ brachte folgendes Ergebnis: 1. Platz Weingut Graf-Müller mit einem Weißen Burgunder, Geisenheim, Spätlese aus dem Jahrgang 2007. Auf dem 2. Platz folgte das Weingut Rosenhof mit einem Weißen Burgunder; Kabinett halbtrocken, aus der Lage Geisenheimer Mönchspfad und auf dem 3. Platz kam das Weingut Sohns mit einem Weißburgunder, QbA trocken aus dem Jahrgang 2007.

Mit einem Dank von Oberreimer Herbert Heise an die Winzer für ihre erfolgreiche und Mitwirkung klang die Veranstaltung aus.

Und diese Weine standen zur Verkostung:

Weingut Sohns

Nr.	Jahrgang	Bezeichnung
1	2007	Spätburgunder Blanc de noir; Qualitätswein trocken
2	2007	Geisenheimer Kläuserweg Riesling, Erstes Gewächs
3	2007	Geisenheimer Fuchsberg, Riesling Spätlese halbtrocken
4	2007	Geisenheimer Kläuserweg, Riesling Auslese

Weingut Rosenhof

Nr.	Jahrgang	Bezeichnung
1	2008	Frischling
2	2007	Spätburgunder Weißherbst Spätlese trocken
3	2007	Inventa, Geisenheimer Riesling, QbA trocken

Weingut H. Jung

Nr.	Jahrgang	Bezeichnung
1	2007	Geisenheimer Rothenberg, Spätburgunder Rotwein, QbA, trocken
2	2007	Geisenheimer Rothenberg, Spätburgunder Rotwein, QbA, feinherb
3	2007	Geisenheimer Rothenberg, Spätburgunder Weißherbst, QbA, trocken
4	2007	Geisenheimer Fuchsberg, Riesling Kabinett, trocken
5	2007	Geisenheimer Mäuerchen, Riesling, Spätlese, feinherb

Weingut Grimm

Nr.	Jahrgang	Bezeichnung
1	2007	Rüdesheimer Berg Schloßberg, Riesling Spätlese feinherb
2	2007	Geisenheimer Rothenberg, Riesling Kabinett halbtrocken
3	2007	Villa Rheinberg, Blanc de Noir trocken, Spätburgunder QbA
4	2007	Rüdesheimer Klosterlay, Spätburgunder Spätlese trocken, Barrique

Weingut Weingut George

Nr.	Jahrgang	Bezeichnung
1	2007	Villa Clara, Riesling feinherb
2	2007	Geisenheimer Mäuerchen, trocken
3	2007	Rüdesheimer Bischofsberg, Spätlese
4	2007	Pinot noir blanc de noir, trocken

Weingut Karlo Dillmann

Nr.	Jahrgang	Bezeichnung
1	2007	Spätburgunder blanc de noir, QbA, trocken
2	2007	Geisenheimer Kläuserweg Riesling Kabinett, trocken
3	2007	Geisenheimer Kläuserweg Riesling Spätlese, trocken
4	2007	Winkeler Hasensprung, Riesling Spätlese

Weingut Tannenhof

Nr.	Jahrgang	Bezeichnung
1	2007	Rheingau Riesling Kabinett, trocken
2	2007	Geisenheimer Mäuerchen, Riesling Spätlese, trocken
3	2007	Geisenheimer Rothenberg, Riesling Spätlese, mild
4	2007	Geisenheimer Mönchspfad, Rotberger feinherb
5	2006	Geisenheimer Mönchspfad, Frühburgunder Spätlese, trocken

Weingut Ostermühle

Nr.	Jahrgang	Bezeichnung
1	2007	Geisenheimer Kläuserweg Riesling Kabinett, trocken
2	2007	Geisenheimer Kilzberg, Riesling Kabinett, feinherb
3	2007	Johannisberger Hölle, Riesling Spätlese, feinherb
4	2007	Geisenheimer Spätburgunder, QbA, Rotwein, trocken
5	2005	Geisenheimer Kläuserweg, Spätburgunder Spätlese, trocken

Weingut Hof Rheinblick

Nr.	Jahrgang	Bezeichnung
1	2007	Geisenheimer Mönchspfad, Riesling Spätlese, trocken
2	2007	Geisenheimer Kilzberg, Riesling Kabinett, halbtrocken
3	2007	Geisenheimer Mönchspfad, Spätburgunder – Weißherbst
4	2007	Geisenheimer Mönchspfad, Spätburgunder – Qualitätswein, trocken

Weingut Graf-Müller

Nr.	Jahrgang	Bezeichnung
1	2007	Geisenheimer Sommerfrische, Riesling QbA, trocken
2	2006	Geisenheimer Mäuerchen; Riesling Kabinett, trocken
3	2007	Riesling CLASSIC, QbA, feinherb
4	2005	Geisenheimer Mäuerchen, Spätburgunder Rotwein, trocken
5	—	ZUN AUFHEIZEN: Graf-Müller's PREMIUM Spätburgunder-Glühwein

Weingut A. Freimuth

Nr.	Jahrgang	Bezeichnung
1	2007	Alte Reben Riesling trocken
2	2007	Riesling Erstes Gewächs, Geisenheimer Kläuserweg
3	2007	Riesling Beerenauslese, Geisenheimer Mönchspfad
4	2007	Sauvignon blanc, Geisenheimer Qualitätswein
5	2007	Blauer Spätburgunder trocken, im Barrique gereift

Weingut Daniel

Nr. Jahrgang

Bezeichnung

1	2006	"D" Rotwein, trocken
2	2007	"D" Riesling, trocken

Rezepte zum Ausprobieren:

Rheingauer Lauchtorte

- Zutaten für den Teig:
- 250 Gramm Mehr
- 125 Gramm Butter
- 1 Ei
- ½ Teelöffel Salz

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben. Die Butter in Stücken darauf verteilen. Mit Ei und Salz rasch zu einem Teig verarbeiten. Wenn das Ei klein ist, gibt man, um den Teig geschmeidig zu machen, 1-2 EL Wasser dazu. Den Teig mindestens 1/2 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, dann eine gefettete Springform damit auskleiden.

Zutaten für den Belag:

500 Gramm Lauch

1 Zwiebel

2 EL Butter

100 ml Weißwein

150 Gramm magerer, roher Schinken

3 Eier

200 Gramm Sahne

150 Gramm Holländer Schmelzkäsescheiben

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Lauch putzen und in feine Ringe schneiden. Zwiebel fein würfeln. Beides zusammen in einer möglichst großen Pfanne in Butter weiter dünsten, bis die Flüssigkeit verbraucht ist. Dann den kleingeschnittenen Schinken zugeben und alles auf dem Teigboden verteilen. Die Eier mit Sahne, Salz, Pfeffer und dem klein geschnittenen Käse vermischen und darüber gießen. Bei 200 Grad auf der untersten Schiene in 30-40 Minuten backen, heiß servieren.

Quelle: Lust auf den Rheingau, Leinpfad Verlag 2003: Stefanie Kreis, Johannisberg

Marinierte Bachforelle mit warmem Linsensalat

Zutaten Forelle:

- 4 frische Forellenfilets mit Haut
- 1 Bund frischer Dill
- 150 g grobes Salz
- 50g Zucker
- 1 EL zerstoßener schwarzer Pfeffer

Zubereitung der Forelle:

Forelle flach mit der Haut auf ein Blech legen, mit fein geschnittenem Dill und Pfefferkörnern bestreuen. Zucker und Salz gut vermischen und großzügig über die Forelle streuen. Mit Klarsichtfolie abdecken und ca. 1 Stunde kühl marinieren lassen. Forelle herausnehmen und vollständig von der Salz-Zucker-Mischung befreien. In dünne Scheiben schneiden und rund auf einem Teller anrichten.

Zutaten für den Linsensalat:

200 g Linsen, am besten kleine Puylinen

2 Scheiben durchwachsener geräucherter Speck in feine Würfel geschnitten

1TL Dijonsenf

1 Spritzer Balsamico-Essig

3 EL Walnussöl

1 Echalotte, fein geschnitten

Salz und frisch gemahlener Pfeffer

4 EL Sauerrahm

8 Zitronenecken

Zubereitung des Linsensalates:

Die Linsen in reichlich kochendes Wasser geben und mit Salz ca. 30 Minuten kochen. Unter fließendem, kaltem Wasser erkalten lassen und abgießen. In einer Pfanne in feine Würfel geschnittenen Speck rösten, mit Balsamico-Essig, Senf und Walnussöl verrühren. Linsen und Echalotte dazugeben und warm servieren.

In der Mitte der angerichteten Forelle auf jeden Teller einen Löffel Sauerrahm geben, den warmen Linsensalat darauf anrichten und mit Zitronenecken ausgarnieren.

Quelle:

Köstliches Rheinessen, Frankfurter Societäts-Druckerei GmbH 2007



VERANSTALTUNGSKALENDER 2009

— Änderung vorbehalten —

27. Februar	MITGLIEDERVERSAMMLUNG DER GEISENHEIMER WEIN-REIMER IM WEINGUT JUNG
13. März	KAISERSTUHL ZU GAST IM RHEINGAU - J. HEGER, KAISERSTUHL UND E. SOHNS, GEISENHEIM ZWEI ABSOLVENTEN DER FACHHOCHSCHULE GEISENHEIM PRÄSENTIEREN IHRE WEINE - VERANSTALTUNG MIT DEN LORCHER WEINJUNKERN
23. April	NEUE OENOLOGISCHE VERFAHREN PROF. PFEIFER, FH GEISENHEIM
14. Mai	DIE PERFEKTE WEINPROBE (INKL. SENSORIK UND WEINKULTUR) GÜNTER NEITZER
20. Juni	EIN WEINGUT STELLT SICH VOR: STEINBERGKELLER UND KLOSTER EBERBACH
03. Juli	SOMMERFEST DER GEISENHEIMER WEIN-REIMER
31.7. bis 2.8.	WEINSTUDIENREISE AN DIE SAAR
11. September	2. WEIN-LESE-ABEND
24. Oktober	20. GEISENHEIMER WEIN-REIMER-TAG
08. November	6. WEIN-PRÄSENTATION DER GEISENHEIMER WEIN-REIMER
27. Dezember	JAHRESAUSKLANG IM WINZERHAUS JOHANNISBERG NACH DER JOHANNISWEINSEGNUNG

Herausgeber:

Vorstand der Geisenheimer Wein-Reimer e.V.
Postfach 1147, 65358 Geisenheim

Redaktion:

Schreibmeister Hans-Ludwig Kimpel
Heidestraße 33, 65366 Geisenheim
Telefon: 06722/5540
Telefax: 06722/981873
eMail:schreibmeister@geisenheimerweinreimer.de
