



Ein Leben wie im Paradies  
gewährt uns Vater Rhein.  
Ich geb es zu, ein Kuß ist süß,  
doch süßer ist der Wein.

LUDWIG CHRISTOPH HEINRICH HÖLTY (1748-1776)

Die Geisenheimer Wein-Reimer im Jahre 2002

# Inhalt

- *VORWORT*
- *RÜCKBLICK*
- **VERANSTALTUNGEN IM LAUFE DES JAHRES  
2002**
- *WEIN-REIMER-REZEPT 2002*
- *VERANSTALTUNGEN 2003*

Geisenheim im Rheingau, im November 2002

Liebe Geisenheimer Wein-Reimerin,  
lieber Geisenheimer Wein-Reimer,  
liebe Freunde,

Die Zeit

Die Zeit ist die größte Gnade, die Gott uns erweist.  
Sie ist die Erscheinungsform seiner Langmut.  
Denke, wenn sie nicht wäre und all deine Worte und Taten  
nebeneinander und ineinander da wären –  
wenn niemand nichts vergessen könnte!  
Drum wirf auch Du keinem sein gestern vor!

FRANZ WERFEL

Wie in den vergangenen Jahren, so überreicht Ihnen auch in diesem Jahr der Vorstand der Geisenheimer Wein-Reimer die Chronik des Jahres 2002. Beim studieren dieser Broschüre finden Sie die Besprechungen zu den einzelnen Veranstaltungen in dem nun ausklingenden Jahr 2002.

Wir wünschen Ihnen ein frohes Weihnachtsfest, einen beschaulichen Jahreswechsel und hoffen, dass wir uns zu den Veranstaltungen im kommenden Jahr gesund wiedersehen.

*Jürgen Fritz*  
Oberreimer

*Reiner Klein*  
Zeremonienmeister

*Josef Wiemers*  
Schatzmeister

*Hans-Ludwig Kimpel*  
Schreibmeister

*Donate Krappe*  
Zeugmeisterin

*Albert Lohl*  
Pressereimer

*Werner Vogel*  
Kellermeister

*Margret Dolinsky*  
Mitglied des Vorstandes

*Thomas Wiederhald*  
Mitglied des Vorstandes



## **Jahreshauptversammlung 2001**

HIER:

PROTOKOLL VOM 4. DEZEMBER 2001, 19.30 UHR

Am 4. Dezember 2001 fand die Mitgliederversammlung wieder traditionell im Weingut Heinrich Jung in Geisenheim statt.

### **1. Begrüßung**

Oberreimer Jürgen Fritz konnte 47 Mitglieder und 5 Gäste begrüßen, eine stolze Zahl, verglichen mit der Beteiligung anderer Vereinigungen an den Mitgliederversammlungen.

Er stellte fest, dass die Einladung zur Mitgliederversammlung form- und fristgerecht gemäß der Satzung erfolgt ist. Einwände gegen die Tagesordnung oder Ergänzungsanträge wurden nicht erhoben.

Als Dank an das Weingut Jung, das seine Räumlichkeiten wieder kostenlos zu Verfügung gestellt hat, überreichte er der Hausherrin Karin Jung, ein Blumengebilde.

### **2. Kurzreferat**

Vor Eintritt in die offizielle Tagesordnung referierte Weinbauingenieur und Geisenheimer Wein-Reimer Werner Vogel:

#### **NEUE ÖNOLOGISCHE VERFAHREN**

#### **3. Jahresbericht des Vorstandes**

Oberreimer Jürgen Fritz veranschaulichte in Form einer Power-Point-Präsentation seinen Bericht des letzten Geschäftsjahres. Dabei ging er insbesondere auf die erstmalige Durchführung einer Beteiligung am Geisenheimer Lindenfest und den Geisenheimer Wein-Reimer-Tag ein. Diese beiden Veranstaltungen wurden ebenfalls zu ersten Mal von hierfür gebildeten Ausschüssen vorbereitet und durchgeführt. Besonders hob er die große Anzahl an freiwilligen Helfern hervor, ohne die diese Veranstaltungen nicht möglich gewesen wären. Dank zu sagen gab es aber auch Josef Eisenbarth, der unsere Wein- und Kulturreise an die Mosel vorbereitet hatte und auch die Reiseleitung übernahm.

(Siehe auch den schriftlichen Jahresbericht 2001.)

#### **4. Bericht des Kellermeisters**

Kellermeister Klaus Büsselberg berichtete in seinem letzten Bericht über unseren Weinbestand, der am 6. November 2001 mit einem ansehnlichen Warenwert abschließt.

Er bat nochmals die Mitglieder mehr Wein zu kaufen. Jedes Mitglied erhielt hierfür einen Bestellschein.

## **5. Bericht des Schatzmeisters**

Den von Schatzmeister Josef Wiemers vorgelegten positiven Jahresabschluss nahm die Mitgliederversammlung wohlwollend und zustimmend zur Kenntnis.

Er schloss seinen Bericht mit folgendem Reim:

*Ich stehe hier und gebe zu  
die Kasse läßt mir keine Ruh!  
Ich überlege hin und her  
wie wird aus uns`rem Geld bloß mehr?  
Vom Vorstand krieg` ich täglich Hiebe,  
weil außer Geiz von mir nichts bliebe.  
Sie wollen immer nur an`s Geld  
auch wenn`s an Einnahmen halt fehlt.  
Ein Schatzmeister hat`s wirklich schwer  
versteht auch oft die Welt nicht mehr  
weil ständig er bezahlen soll  
aus einer Kasse, die nicht voll.  
Und dabei fällt mir gerade ein  
Im Keller lagert so viel Wein.  
Wenn der verkauft würd` das wär gut  
besonders tät`s der Kasse jut.  
Drum appelliere ich Ihr Leut`  
an alle hier im Saale heut`  
Macht Reklame für den Wein  
ich würd` auch allen dankbar sein.*

Aufgrund des Kassenberichtes, den Erläuterungen und des Klagegedichtes, spendet Frau Barbara Reimer spontan 50,- DM, da ihr –nach eigener Aussage- bei dem Bericht des Schatzmeisters die Tränen gekommen seien. Schatzmeister Wiemers sagte eine Spendenquittung zu und versprach den Kassenbericht nächstes Jahr noch trauriger zu formulieren, damit noch mehr Spenden eingingen.

## 6. Kassenprüfung und Entlastung

Nach einer Aussprache über die abgegebenen Berichte erstatteten die Kassenprüfer ihren Bericht.

Die diesjährige Prüfung fand am 29.11.2001 statt. Kassenprüfer Stefan Link lobte die ordnungsgemäße Buchführung des Schatzmeisters, die zu keinerlei Beanstandungen Anlass gegeben habe und beantragte, dem Vorstand Entlastung zu erteilen.

Diesem Antrag wurde einstimmig – bei Enthaltung des Vorstandes - gefolgt.

## 7. Satzungsänderung (Neufassung)

Oberreimer Jürgen Fritz begründete die notwendige Satzungsänderung. Nach eingehender Debatte wurden auf der Basis des vorgelegten Satzungsentwurfes folgende Beschlüsse gefasst:

### 1. Mitgliederbeitrag (§ 4)

- Der Mitgliedsbeitrag soll nicht mehr in der Satzung festgeschrieben werden, sondern durch die MV festgelegt werden. Anstelle des Begriffes „Ehegatte“ soll zukünftig die Bezeichnung „Lebenspartnern/in“ verwandt werden. Der Mitgliedsbeitrag soll ab dem Jahr 2002 im 1. Quartal eingezogen werden. Den Änderungen wurde einstimmig **zugestimmt**.

*Außerhalb der Satzung:*

Der Mitgliederbeitrag wird wie folgt beschlossen:

Privatpersonen: 30,- € pro Person und Jahr

Juristische Personen, Gewerbe: 60,- € jährlich

Den Änderungen wurde einstimmig **zugestimmt**.

### 2. Organe, Vorstand und Ausschüsse (§6)

- Abs. b) letzter Satz wird ersatzlos gestrichen. Dieser Änderung wird mit 35 Ja-Stimmen, 11 Nein-Stimmen und 1 Enthaltung **zugestimmt**.
- Abs. c) erhält folgende Fassung: Der 1. und 2. Vorsitzende, sowie der Schatzmeister und der Schreibmeister werden einzeln durch die MV gewählt. Die Aufgabenverteilung der restlichen Vorstandsmitglieder wird durch den Vorstand vorgenommen. Dieser Änderung wird mit 41 Ja-Stimmen und 6 Enthaltung **zugestimmt**.
- Die weiblichen/männliche Bezeichnungen sollen durch männliche Bezeichnungen ersetzt werden, mit dem Hinweis, dass diese Bezeichnungen gleichbedeutend auch für Frauen gelten. Dieser Änderung wurde einstimmig **zugestimmt**.

## 8. Wahlen

Oberreimer Jürgen Fritz, Zeremonienmeister Reiner Klein, Schatzmeister Josef Wiemers, Schreibmeister Hans-Ludwig Kimpel, sowie Pressereimer Albert Pohl standen nicht zur Wahl, da deren Wahlzeit noch nicht beendet war.

Der langjährige Kellermeister Klaus Büsselberg erklärte, dass er wegen Arbeitsüberlastung nicht mehr zur Verfügung stehe.

Zeugmeister Michael Daniel hatte bereits zu Beginn des Geschäftsjahres sein Amt niedergelegt.

Die Versammlung erklärte einstimmig, dass die Wahl durch Handaufheben durchgeführt werden solle.

Auf Vorschlag des Vorstandes und der Mitglieder wurden folgende Personen – bei eigener Enthaltung - einstimmig gewählt.

Werner Vogel  
Donate Schmitt-Rottke-Krappe  
Thomas Wiederhold  
Margret Dolinsky

Sie erklärten: Wir nehmen die Wahl an.

Wahl der Kassenprüfer

Vorschlag:

Dr. Thomas Reimer

Christoph Homp

Helmut Wittmann (*Ersatzprüfer*)

Die Vorgeschlagenen wurde – bei eigener Enthaltung - einstimmig gewählt.

Sie erklärten: Wir nehmen die Wahl an.

## 9. Verschiedenes

Reiner Klein hielt eine ausführliche Laudatio auf den scheidenden Kellermeister und dankte ihm für seine umfassende Arbeit. Dabei hob er auch die außerordentlichen Verdienste Büsselbergs um die Gründung, den Aufbau und die Entwicklung der Geisenheimer Wein-Reimer hervor. Die Mitglieder bedankten sich mit langanhaltendem Applaus.

Die Teilnahme mit einem Stand am Geisenheimer Lindenfest ist nicht unumstritten. Insbesondere der diesjährige Standort wurde bemängelt. Der Vorstand erhielt den Auftrag diese Sache noch einmal eingehend zu prüfen und eine weitere Teilnahme am Lindenfest o.ä. Veranstaltungen zu überdenken.

Klaus Büsselberg weist noch einmal auf die Johanniswein-Weihe am 27. Dezember in der Johannisberger Schloss-Kirche hin.

Dr. Reimer und Frau planen eine Weinprobe mit Südafrikanischen Weinen. Es ergeht eine gesonderte Information.

Jürgen Fritz stellt die neue Jahresbroschüre 2001 und das Jahresprogramm 2002 vor.

Abschließend bedankte er sich nochmals bei Familie Jung und vor allem beim Hausherrn Heinrich Jung für den Ausschank des neuen 2001ers.

Nach ein paar Reimen von Neu-Wein-Reimerin Lieselotte Arndgen, bildete wie üblich ein kleiner Imbiss, angerichtet von den Wein-Reimerinnen Helga Wiemers und Margret Dolinsky -unter Mithilfe von Jupp Wiemers-, bei den ausgezeichneten Weinen des Weingutes Jung den Abschluss.

Jürgen Fritz  
Oberreimer  
Versammlungsleiter

Albert Pohl  
Pressereimer  
Protokollant



## „ROTWEINE AUS DER „NEUEN WELT“

— 1. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 21. Februar 2002 —

Guter Wein ist ein gutes, geselliges Ding,  
wenn man mit ihm umzugehen weiß.

(WILLIAM SHAKESPEARE)

Die Begrüßung einer Weinmajestät und die Ehrung eines langjährigen Vorstandsmitgliedes bildeten den Prolog zu einem interessanten Weinabend in dessen Mittelpunkt eine Exkursion zu den Rotwein-Anbaugebieten der „Neuen Welt“ stand.

Obereimer Jürgen Fritz begrüßte die Johannisberger Weinkönigin Michaela I. sehr herzlich, dankte für ihr Kommen, überreichte ihr den goldenen Orden der Geisenheimer Wein-Reimer und wünschte ihr einen interessanten und vergnüglichen Abend in diesem Kreis.

Für seine über 10-jährige Mitarbeit als 1. Kellermeister im Vorstand der Geisenheimer Wein-Reimer verlieh Oberreimer Jürgen Fritz unserem Weinbruder Klaus Büsselberg — dem „Riesling Klaus“ — die „Vorstandsehreuschaukel“ „1. Kellermeister 1989-2001“.

Herzliche einleitende Worte richtete Oberreimer Jürgen Fritz an den Referenten des heutigen Abends, Herrn Karl-Heinz Bock, von der Forschungsanstalt Geisenheim.

Wie hinreichend bekannt, wird vor dem Lohn stets die Arbeit gestellt; nicht anders war es auch an diesem Abend, an dem es galt, 5 verschiedene Duft- bzw. Geschmacksnoten zu erraten.

Dass es den Weinreimer/innen sichtlich Spaß bereitete und mit Eifer dabei waren, zeigte die lebhaftete Beteiligung und beachtliche sensorische Fähigkeiten.

Bevor die ersten beiden Proben ausgeschenkt wurden, informierte Herr Dr. Bock mit signifikanten Zahlen über den weltweiten Weinkonsum und über den Wein- und Sektkonsum pro Liter und Kopf.

Übersicht über den weltweiten Weinkonsum in Millionen/hl.:

1. Frankreich:	32,9
2. Italien:	30,8
3. USA	21,4
<b>4. Deutschland</b>	<b>19,6</b>
5. Spanien	14,5

Übersicht über den Wein- und Sektkonsum pro Liter und Kopf:

1. Luxemburg	61,0
2. Frankreich	57,2
3. Portugal	51,7
4. Italien	51,5
5. Argentinien	35,6

**15. Deutschland 22,9-24,0**

18. Australien	19,3
23. Neuseeland	16,3
30. Südafrika	9,50
32. USA	7,65

„Es macht Spaß Rotwein zu trinken, denn er trägt zur Entspannung bei“ — unter diesem Leitthema stand diese interessante Rotweinprobe.

## 1. Station: Kalifornien

Das Weinland in Zahlen:

Rebfläche:	350 000 Hektor
Ernte im Schnitt:	18 Millionen Hektoliter
Weingüter und Kellereien:	800
Export nach Deutschland:	58 000 Hektoliter

### Napa Valley

Rebfläche:	8 900 Hektar
Ernte im Schnitt	500 000 Hektoliter
Weingüter und Kellereien:	200
Böden:	Sand, kieshaltig und lehmig
Mittlere Jahrestemperatur:	Mikroklima variiert stark zwischen 12,8 Grad an der Küste und bis zu 18,3 Grad Celsius im Hinterland.

### Sonoma

Rebfläche:	13 400 Hektar
Ernte im Schnitt	600 000 Hektoliter
Weingüter und Kellereien:	125
Böden:	Sand, kieshaltig und lehmig
Mittlere Jahrestemperatur:	rund 12,9 Grad Celsius

## 1. Probe:

### PAUL MASSON RED

Die Weine Paul Masson zeichnen sich durch den vollfruchtigen, stoffigen, samtig trockenen Charakter aus und vermitteln den unbeschwerteren kalifornischen Lebensstil.

Dieser Wein schmeckt zu:

Grillfleisch, Braten, italienischer und mexikanischer Küche.

Trinktemperatur:	16 - 18° Celcius
Alkoholgehalt:	12% vol.

Das Weingut:

Die Paul Masson Winery produziert seit 1852 und damit lange vor dem weltweiten Boom der kalifornischen Gewächse, Weine von hoher Qualität und mit unverwechselbarer Persönlichkeit.

## **2. Probe: GALLO 1999 er CABERNET SAUVIGNON**

Bei den meisten kalifornischen Cabernet Sauvignon ist längere Lagerung erforderlich, damit die Tannine milder werden und sich die Fruchtaromen entwickeln.

Der Cabernet Sauvignon von Gallo ist ein körperreicher Wein, der längere Zeit gelagert wurde und jetzt trinkfertig ist.

Degustationsnotiz:

Trocken, Beerenfruchtaromen mit einem Huch von Pflaume und Gewürzen, körperreich, rubinrot

Dieser Wein schmeckt zu:

Rindfleisch, Lamm, Schweinefleisch, Kalbsfleisch und Nudelgerichten sowie zu Käse.

Trinktemperatur: 14 - 16° Celcius

Alkoholgehalt: 13% vol.

Das Weingut:

Die Kellereien der Brüder Ernesto und Julio Gallo in Modesto, sind, aus der Luft gesehen, einer Raffinerie nicht unähnlich. Das Fassungsvermögen der Kellereien entspricht etwa dem Weinerntevolumen in Deutschland.

Die Gebrüder Gallo vermarkten fast die Hälfte des gesamten kalifornischen Weines. Der größte geschlossene Weingarten der Welt, mit eigenem Flugplatz umfasst 3000 Hektar, dies entspricht etwa der Rebfläche des Rheingaus.

Kalifornien hat verschiedene Klimazonen. Sei es im Nord-Süd-Gefälle, sei es im Gegensatz von Küstenzone und Landesinnern: Das Klima ist vergleichbar mit europäischen Weinbaugebieten von der Champagne und Rhein/Mosel im Norden bis nach Sizilien.

## **2. Station: Chile**

Das Weinland in Zahlen:

Rebfläche:	110 000 Hektar
Ernte im Schnitt:	6 Millionen Hektoliter
Weinbaubetriebe:	rund 100
Export nach Deutschland:	10 000 Hektoliter
Hauptsorten:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Chenin blanc
Böden:	Kies und Sediment
Klima:	extreme Unterschiede von Wüstenklima im Norden bis zu unwirtlichen Temperaturen um Süden

Die wichtigsten Rebsorten Chiles:

Páis =	26 %
Cabernet Sauvignon =	23 %
Sauvignon Blanc =	11 %
Chardonnay =	8 %
Merlot =	7 %
Sonstige =	20 %

### **3. Probe: LOS PAGOS 2001er Merlot**

Degustationsnotiz:  
trocken, fruchtig, kräftig

Trinktemperatur: 14- 16<sup>0</sup> Celcius

Der Merlot

Der Merlot ist der zweitwichtigste Rotwein Chiles. Auch wenn der Sortenname auf dem Etikett steht, enthält er meist kleinere oder größere Mengen Cabernet Sauvignon oder einer anderen Sorte.

Merlotweine besitzen viel Körper und viel Alkohol. Aber sie weisen nicht die geschmackliche Würze und auch nicht den Gerbstoff auf, wie sie einen Cabernet auszeichnen. Deshalb wird der Merlot selten reinsortig abgefüllt. Der Weintrinker ist dessen gar nicht bewusst.

Das chilenische Weingesetz.

Das neue chilenische Weingesetz Nr. 464 ist 1995 in Kraft getreten.

In ihm werden die Abbauggebiete für Trauben genau definiert. Kommen die Trauben für diesen Wein aus einem dieser Gebiete so kann er auf dem Etikett eine entsprechende Denominación de Origen erhalten: eine Ursprungsbezeichnung.

Sie ist natürlich kein Qualitäts- sondern nur ein Herkunftsnachweis.

Handelsfähige Weine müssen mindestens 11,5 Vol % Alkohol aufweisen – eine Voraussetzung, die überall in Chile leicht zu erfüllen ist.

Eine Aufbesserung des Mostes mit Zucker (Chaptallisation) ist nicht erlaubt, die Anreicherung mit Säure (Azidifikation) jedoch gestattet

### **4. Probe SANTA CAROLINA 2000er CABERNET SAUVIGNON**

Degustationsnotiz:  
trocken, beerenfruchtige Nase mit etwas Paprika, am Gaumen samtig, mit reifen Tannin, anhaltendes Finale

Anbauggebiet: Lontue

Schmeckt zu: Rohem Fleisch, Nudelgerichten, Gemüse und Käse

Trinktemperatur: 18 - 20<sup>0</sup> Celcius

Alkoholgehalt: 13%

Lagerfähigkeit: 3 -4 Jahre

## **3. Station: Argentinien**

### **5. Probe SANTA ANA 1999 er Malbec**

Das Weinanbauggebiet:

Die Provinz Mendoza ist, bedingt durch das gemäßigt warme Klima, für die Produktion von Rotweinen prädestiniert: vor allem von Cabernet Sauvignon und Malbec, jener alten Bordeaux-Sorte, die heute in Argentinien Wiederauferstehung feiert.

Das Weinland Argentinien in Zahlen:

Gesamttribfläche: 204 000 Hektar, davon:

„hellrote“ Sorten: 99 036 Hektar

Tafeltrauben und Rosinen:	10 750 Hektar
Jährliche Weinproduktion:	13-16 Mill. Hl
Exportquote:	3 %
Eigenverbrauch:	41 Liter pro Person und Jahr

Die wichtigsten Rebsorten Argentiniens

Pedro Xeménez	20,0%
Alexandermuskat	09,7%
Bonarda	09,5%
<b>Malbec</b>	<b>09,2%</b>
Torrontés Riojano	08,8%
Tempranillo	05,2%
Torontés Sanjuanino	04,5%
Chenin Blanc	04,1%
Sonstige	26,1%

Die Rebsorte Malbec

Diese Rebsorte zählt zu den wichtigen Rotweinreben Frankreichs. Sie bringt farbintensibe, feine, weiche und finessenreiche hervor, die früh altern.

Sie wird hauptsächlich im Bordeaux-Gebiet angebaut und ist eine beliebte Ergänzungssorte beim Verschnitt der Bordeauxweine.

Synonyme: Cot (Frankreich), Médoc Noir (Ungarn). In Argentinien und Chile wir diese Rebsorte auch allein zu interessanten sortentypischen Weinen ausgebaut.

Degustationsnotiz:

Trocken, fruchtig und typische Kräuteraromen, angenehme Gerbstoffe, rubinrot

Schmeckt zu: dunklem Fleisch, Nudelgerichten und Käse

Trinktemperatur: 18° Celsius

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

#### 4. Station: Südafrika

##### 6. Probe

##### **KWV ROODEBERG 1999er Cuvét aus roten Rebsorten**

Das Weinland Südafrika in Zahlen:

Rebfläche Weintrauben:	96 000 Hektar
Rebfläche Tafeltraube:	9 200 Hektar
Jährliche Weinproduktion:	ca. 9 Milo. Hektoliter
Exportquote:	13% Tendenz steigend
Eigenverbrauch:	9 Liter pro Person im Jahr

Das südafrikanische Weinrecht

Das moderne südafrikanische Weinrecht stammt vom Beginn der 70er Jahre. Es regelt vor allem nur die Etikettensprache. So muss ein Wein nur zu 75% aus der Rebsorte und aus dem Jahrgang bestehen, der auf dem Etikett angegeben ist. Die Anreicherung mit Zucker ist untersagt. Die Zugabe von Säure ist dagegen in begrenztem Maße erlaubt. 1973 wurde auch das Herkunftsrecht neu geregelt. Danach ist Südafrika in rund 50 verschiedene Regionen, Distrikte und Wards (Gemeinden) eingeteilt.

Die wichtigsten Rebsorten Südafrikas

Chenin Blanc	28%
--------------	-----

Sultana	11%
Colombard	11%
Cabernet Sauvignon	5%
Sauvignon Blanc	4,7%
Chardonnay	4,5%
Pinotage	3,5%
Merlot	2 %
Shiraz	1,2 %
Andere	29,1%

Die KWV (Kooperative Wijnbouwers Vereniging) und ihre Weine:  
Die 1918 gegründete staatliche Winzergenossenschaft wurde mit weitgehenden Vollmachten für die Kontrolle des Weinbaus ausgestattet. Ursprünglich war sie dazu gedacht, die Traubenbauer bei ihren Preisverhandlungen mit dem Großhandel zu schützen, heute aber reglementiert sie den gesamten Weinbau. So legt sie rechtlich durchsetzbare Mindestpreise für Tisch- und Destillierweine fest und verwaltet die Überschüsse so wie Teile der Produktion von Traubenmostkonzentrat und Destillaten.

Obwohl ihre Macht deutlich geschrumpft ist, ist die KWV immer noch die größte Drehscheibe für Trauben und Wein im Lande. Sie kauft beides von anderen Kooperativen und privaten Weinfarmern auf, vergärt, destilliert und lagert, um den Wein (bzw. den Brandy) dann an Handelskellereien im In- und Ausland zu verkaufen.

Die KWV besitzt über hundert verschiedene Marken, unter denen sie eigene Weine auf den Markt bringt.

Durch den KWV-Pinotage haben viele Weintrinker überhaupt erst von der Existenz der gleichnamigen südafrikanischen Kreuzungsrebe erfahren.

Ein dritter KWV-Klassiker ist der Roodeberg, ein Rotweinblend aus Cabernet Sauvignon, Tinta Barroca, Pinotage und Merlot (früher Shiraz).

Degustationsnotiz:

Trocken, vollmundig, gehaltvoll mit Aromen roten Waldbeeren und Noten von Schokolade und Vanille

## **7. Probe KWV 2000er PINOTAGE**

Degustationsnotiz:

Trocken, fruchtig, körperreich mit ausgeprägtem Duft und würziger Frucht; seit Jahrzehnten internationales Aushängeschild der KWV

Alkoholgehalt: 12,8 % Vol.

Die Rebsorte Pinotage

Sie ist eine südafrikanische Rotweinrebe, Kreuzung aus Blauer Spätburgunder x Hermitage (Cinsaut).

Sie bringt weiche, abgerundete füllige und blumige Weine hervor.

## **8. Probe CAPE INDABA 2000er PINOTAGE/CINSAULT**

Die Rebsorte Cinsaut

Sie ist eine reichtragende Rotweinrebe, die in Frankreich von den Pyrenäen bis zu den Alpen verbreitet ist und vollmundige, dunkle Rotweine liefert.

Was bedeutet der Name „INDABA“?

Indapa hat in Südafrika mehrere Bedeutungen, ursprünglich bedeutet es jedoch eine Zusammenkunft zur Diskussion wichtiger Themen. Stammeshäuptlinge in Südafrika riefen ihre Leute zusammen, um mit ihnen wichtige Punkte, die Dörfer und deren Umgebung betreffend, zu erörtern. Und für eine solche Gelegenheit wurde ein Indapa einberufen. Cape Indapa als Markenzeichen wurde zu Ehren der Geeinten Nation gegründet und die Weine präsentieren den Geist der historischen Umbrüche im heutigen Südafrika.

Degustationsnotizen:

Trocken, fruchtig mit Kirscharomen, leichte Tannine, nachhaltig

Schmeckt zu:

Pizza, Nudelgerichten, gegrilltem Fleisch, Wild, Lamm, herzhaftem Käse

Trinktemperatur:

18 - 20° Celcius

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

## **9. Probe**

### **NEDERBURG 2000er PINOT NOIR/CABERNET SAUVIGNON**

Die Anfänge des Hauses Nederburg reichen bis in das Jahr 1792 zurück. Die Nederburg Winery umfasst fünf Weingüter mit insgesamt 700 ha Weinbergen. Kein südafrikanischer Produzent hat so viele nationale und internationale Auszeichnungen erhalten wie Nederburg.

Die hohe Qualität der Weine hat ihren Ursprung in der Überzeugung, dass gute Weine im Weinberg produziert werden. Die Besonderheit bei den Nederburg Pinot-Cabernet ist die Cuvée aus der klassisch im Burgund angesiedelten Rotweinrebsorte Pinot Noir und Cabernet Sauvignon.

Degustationsnotizen:

Trocken, frisch und fruchtig, kräftig, rubinrot, mit Aromen von dunklen Beeren

Schmeckt zu:

nicht zu kräftige und scharf gewürzte Fleischgerichte, Kalbfleisch, leichten warmen und kalten Speisen

Trinktemperatur: 16 - 18° Celcius

Alkoholgehalt: 13 % Vol.

Lagerfähigkeit: 6- 8 Jahre

## 5. Station Neuseeland

### 10. Probe

#### Montana Marlborough 2000er CABERNET/MERLOT

Das Weinland Neuseeland in Zahlen:

Rebfläche Weintrauben:	8 000 Hektar
Jährliche Weinproduktion:	400 000 – 570 000 hl
Exportquote:	25%, Tendenz steigend
Eigenverbrauch:	10,7 Liter pro Person und Jahr

Das Neuseeländische Weinrecht

Neuseelands Regierung hat in den letzten Jahrzehnten einen Großteil ihrer gesetzgeberischen Energie darauf verwandt, den freien Verkauf von Wein im Lande zu kontrollieren. Beim Weinkennzeichnungsrecht und bei der Weinkontrolle wurde weniger gründlich vorgegangen. Im großen und ganzen lehnt sich das neuseeländische Weinbezeichnungsrecht an die Bestimmungen anderer Länder der neuen Welt an. Das heißt: 75 Prozent des Weines müssen von der Rebsorte kommen, die auf dem Etikett steht. Was die Herkunft angeht, so gibt es noch keine gesetzlichen Bestimmungen.

Unklar ist, ob, wenn „Marlborough“ auf dem Etikett steht, der gesamte Wein oder nur ein Teil aus diesem Ursprungsgebiet kommen muss.

Die wichtigsten Rebsorten Neuseelands

Müller-Thurgau	16,7%
Chardonnay	21,7%
Sauvignon Blanc	19,7%
Chenin-Blanc	3,9%
Riesling	4,2%
Cabernet Sauvignon	4,8 %
Pinot Noir	5,9%
Sonstige	19,6%

Das Anbaugebiet Marlborough

Mit fast 3500 Hektar Rebfläche ist Marlborough das größte Anbaugebiet Neuseelands – zugleich das jüngste. Erst Mitte der 70er Jahre wurden die ersten kommerziellen Weinberge angelegt. Bis dahin galt Marlborough als zu kalt für den Rebanbau.

Tatsächlich weist das 26 Kilometer lange und 14 Kilometer breite Tal um die Stadt Blenheim die längste Sonnenscheindauer aller Anbaugebiete Neuseelands auf: durchschnittlich 2400 Sonnenstunden pro Jahr. Kühl sind nur die Nächte, in denen pazifische Meeresluft von der Cloudy Bay auf breiter Ebene ins Tal einfallen kann. Doch diese Temperatursprünge machen gerade die Besonderheit der Marlborough-Weine aus: Ihre knackige Frische, ihre intensiven Aromen.

Das Weingut

Hoch oben in den Witekere Bergen pflanzte der Kroatier Ivan Yukich seine ersten Reben und nannte den winzigen Weinberg „Montana“.

1973 beschlossen seine beiden Söhne Mate und Frank, Reben in Marlborough zu pflanzen.

Dieser kühne Schritt sollte diese Gegend in die berühmteste Weinregion des Landes verwandeln. Montana war auch das erste Weingut, das Sauvignon Blanc in Marlborough anbaute.

Heute ist Montana der bedeutendste Weinproduzent Neuseelands und ein Ende seines Triumphzuges ist nicht abzusehen. Medaillen und in-



ternationale Auszeichnungen seiner Weine haben sich auch die „Ma-cher“ von Montana internationalen Ruhm verdient.

Degustationsnotizen:

Trocken, grantrot, Duft nach Vanille und Schwarzkirsche, dichte, fein-strukturierte Art

Schmeckt zu:

Dunklem Fleisch, Rinderbraten, Steaks, kräftigen Käsesorten

Trinktemperatur: 16 - 18° Celcius

Alkoholgehalt: 13 % Vol.

## **Die 6. und letzte Station unserer „Rotwein-Reise“ ist Australien**

### **11. Probe**

Das Weinland Australien in Zahlen

Rebfläche:	90 000 Hektar, davon
Tafeltrauben und Rosinen:	ca. 10 000 Hektar
Jährliche Weinproduktion:	5,5 - 6 Mio. Hektoliter
Exportquote:	32%
Eigenverbrauch:	18 Liter pro Person und Jahr

Das australische Weinrecht

Australiens Weinrecht ist liberal und industriefreundlich zugleich, wobei die Weinkontrollen gleichzeitig sehr genau und präzise sind. Die australische Wein- und Brandy-Cooperation räumt den Weinerzeugern generell große Freiheiten ein. Sie sind frei in der Wahl der Rebsorten, frei in der Assemblage der Rebsorten frei beim Verschneiden der Weine unterschiedlicher Herkunft. Weine, die „typisch“ für Regionen sind, gibt es nicht.

Das einzige, was der Gesetzgeber verlangt, ist die korrekte Angabe der Rebsorte(n), die Herkunft der Trauben und des Jahrgangs. Das heißt: 85 Prozent des Weines müssen aus dem angegebenen Jahrgang, Gebiet und Rebsorte stammen.

Kommt der Wein aus mehreren Anbaugebieten, muss die übergreifende geographische Bezeichnung auf dem Etikett stehen. Über die Qualität des Weines sagt das Etikett bewusst nichts aus.

Die wichtigsten Rebsorten Australiens

Chardonnay:	18,2%
Sémillon:	6,4%
Riesling:	4,5%
Shiraz:	17,8 %
Cabernet Sauvignon:	14,9%
Merlot:	3,3%
Pinot Noir:	2,6%
Sonstige:	32,3%

Das Weingut

Hardy´s ist eine der großen großen alten Familiendynastien von Adelaide, jetzt mit der Berri-Renmano-Gruppe verschmolzen. Zum Besitz gehören einige der interessantesten Weinbautriebe Australiens.

Die Rebsorte Shiraz

Sie steht für das Synonym „Syrah“.

Syrah ist eine französische Rotweinrebe von weltweiter Bedeutung die in verschiedenen Gebieten der nördlichen Cote de Rhone, aber auch in Südafrika, Australien und Kalifornien angebaut wird.

Der Legende nach sollen Teilnehmer der Kreuzzüge die Rebsorte aus der persischen Stadt Shiraz mit nach Taim l` Hermitage gebracht haben. Weine aus dieser Sorte haben ein ausdrucksvolles Bukett und sind körperreich.

Degustationsnotizen:

Trocken, fruchtig, würzig, Aromen von Pfeffer, Kirsch und Beeren

Schmeckt zu:

Dunklem Fleisch, kräftigen Pastagerichten und reifem Käse

Trinktemperatur: 18° Celcius

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

## **12. Probe**

### **JACOBS CREEK 2000er SHIRAZ/CABERNET**

JACOBS CREEK gehört zu den berühmten australischen Weinmarken und ist weltweit anerkannt.

Degustationsnotizen:

Trocken, würzig, körperreich, feine Holznote

Schmeckt zu:

dunklem Bratenfleisch, Wild und Käse

Trinktemperatur: 16 - 18° Celcius

Alkoholgehalt: 13% Vol.

## **13. und letzte Probe**

### **LINDEMANN'S CAWARRA 2000er SHIRAZ/CABERNET**

Das Weingut

Die Anfänge von Lindemanns lagen Jahr 1870 im Hunter Valley.

Die Weine unter dem Namen Lindemanns stammen aus unterschiedlichen Quellen und erscheinen in unterschiedlicher Gestalt. Die Basis der Pyramide bildet der Bin 65 Chardonnay, einer der am leichtesten erkennbaren Weißweine der Welt. Das Programm umfasst des weiteren u.a. eine solide Reihe von Weinen aus Pathaway, die Coonawarra Superrotweine Limestone Ridge, St. George und Pyrus und einige traditionelle Regionalweine aus dem Hunter Valley.

Degustationsnotizen:

Rotes Rubinrot, würzig, zarter Holzton

Die Shiraz-Traube gibt diesem Wein den würzigen Charakter, die Cabernet-Sauvignon-Traube bringt das volle Aroma von schwarzen Johannisbeeren.

Schmeckt zu:

Kräftigen Speisen, dunklem Fleisch, Pizza, Pasta und herzhaften Käse

Trinktemperatur: 15 - 18° Celcius  
Alkoholgehalt: 12.5% Vol.

Neben der Verkostung dieser ausgezeichneten Rotweine aus der „Neuen Welt“ hatte unsere Weinschwester Helga Wiemers delikate und äußerst schmackhafte Häppchen vorbereitet, die eigentlich zu schade gewesen sind, dass man sie verzehrte.

Oberreimer Jürgen Fritz dankte unserem Schatzmeister Josef Wiemers für Organisation und Herrn Bock für die Vorstellung der Weine sehr herzlich.  
Mit verslichen „Abgesängen“ klang die Veranstaltung aus.

Hans-Ludwig Kimpel



### Abgesänge

Rotweine aus der „Neuen Welt“  
Hat Dr. Bock uns vorgestellt.  
Als Wissenschaftler sehr bekannt  
Erklärte er mit Sachverstand,  
dass schöne Weine überall  
wachsen und reifen auf jeden Fall.

Im Vordergrund steht meist der Gaumen,  
der uns den Wein genießen lässt,  
doch heute war die Nase dran,  
für uns war dies ein Härtetest,  
den wir bestandne mit Bravour,  
es wird halt nicht getrunken nur.

Zwar wissen alle wir genau  
Die Weine hier aus dem Rheingau  
Sie brauchen sich nicht zu verstecken,  
weil sie die Lebensgeister wecken,  
die jeder braucht um fit zu sein  
und anerkennt auch andern Wein.

Ein schöner Tag klingt heute aus  
und frohgemut geh'n wir nach Haus.  
Ich denk', die Probe war perfekt,  
Essen und Trinken hat geschmeckt.  
Wir seh'n uns wieder beim nächsten Mal  
Hoffentlich dann in noch größerer Zahl.

Zum Abschluss möchte' ich danke sagen

den schönen Abend zu gestalten.  
Wein-Reimer bei der Stang' zu halten  
Dass man am Ende sich auch freut,  
dann hat die Müh' uns nicht gereut.

JOSEF WIEMERS

Rotweine aus der „Neuen Welt“  
Sind etwas ganz besonderes,  
dies sei vorab festgestellt.

Herr. Dr. Bock, unser Referent und ein Kenner,  
stellte die Weine vor, jeder Wein ein „Renner“.  
Die Weine aus Australien und Neuseeland, welche Pracht,  
eine Dankeschön unserem Schatzmeister, der sie mitgebracht.

Und nun ging's los mit dem probieren,  
riechen, beurteilen und auch diskutieren.  
Auch die Weine von Amerika's Süden  
ließen die Nasen der Wein-Reimer schnell erblühen.

Das Resümee ganz zum Schluss:  
Dieser Abend war ein vinologischer Hochgenuss.

HANS-LUDWIG KIMPEL

## „Geisenheimer Wein-Reimer treffen Lorcher Weinjunker“

— 2. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 23. März 2002 —

Mit den Worten

In Vino bono mens sana est  
frei übersetzt:  
In einem guten Wein ist ein gesunder Geist

und

Socci bibamus, cifum capiamus!  
frei übersetzt:  
Trinken wir im Bunde, prosten in der Runde

begrüßten Oberreimer Jürgen Fritz von den Geisenheimer Wein-Reimern und der 1. Junker Klaus Keiper von den Lorcher Weinjunkern die große Schar der Weinfreunde, die sich an diesem sonnigen Spätnachmittag im Staatsweingut Assmannshausen zu einer sehr interessanten Weinverkostung getroffen haben.

Im kerzenbeleuchteten Fassweinkeller hieß der Betriebsleiter, Herr Fritz Dries, die Weinfreundeschar mit einem Gläschen Sekt, und zwar einem

1999 er  
BURGUNDER BRUT Cuvee aus  
Spätburgunder Weißherbst + Weißburgunder  
von der Staatsdomäne Assmannshausen.

herzlich willkommen.

Der Hausherr ließ es sich natürlich nicht nehmen, „seine“ Domäne Assmannshausen den interessiert zuhörenden Weinfreunden vorzustellen. Die Domäne Assmannshausen gehört neben den Domänen in Eltville, Rüdesheim, Steinberg/Hattenheim, Koster-Eberbach, Rauenthal, Hochheim und Bergstraße zur „Familie“ der Hessischen Staatsweingüter.

Die Domäne Assmannshausen erzeugt auf 22 ha Rebfläche ausschließlich Spätburgunder – ein Novum auf dem deutschen Weinmarkt.

Der Spätburgunder — er kann zu recht als Aristokrat unter den deutschen Rotweinen bezeichnet werden — gedeiht an den steilen Hängen des Höllenbergs auf wärmespeichernden Phyllt-Schiefer.

Mit der selektiven Lese und bewährten Maischegärung werden gehaltvolle Rotweine mit ausdrucksvollem Burgunder-Bukett, samtig herben Geschmack und feinem Mandelaroma erzeugt. Zur Abrundung erfolgt die traditionelle, einjährige Reife im Eichenfass.

Der Spätburgunderweißherbst ist dagegen herzhaft, fruchtig und oft auch von spritziger Art. Hohe Auszeichnungen der Landes- und Bundesweinprämierung geben Zeugnis von der großen Qualität dieser Wein.

Eine delikate „Freistaat-Flaschenhals-Platte“ war die ideale Verzehrgrundlage für anstehende Verkostung von 10 Rotweinen aus den Kellern der Geisenheimer Wein-Reimer, den Lorcher Weinjunkern und der Domäne Assmannshausen.

Die Vorstellung der Rotweine aus der Staatsdomäne Assmannshausen übernahm bravourös Herr Dries. Den Herren Werner Vogel, Kellermeister der Geisenheimer

Wein-Reimer, und Stefan Breuer, Kellerjunker der Lorcher Weinjunker, bereitete es sichtlich Vergnügen, die Rotweine aus ihren Gemeinden zu präsentieren.

Mit sichtlicher Genugtuung registrierten die Anwesenden, dass die Weinprobe in lockerer Atmosphäre durchgeführt und auf die Themenbereiche wie Weinausbau und Weinanalyse nur dann etwas genauer eingegangen wurde, wenn es für die Gesamtbetrachtung erforderlich war.

Und so erfuhr die Zuhörerschaft, dass die alkoholische Gärung (Fermentation) die Umbildung von Zucker in Alkohol durch Hefen ist. Dabei entsteht neben dem Alkohol (korrekter: Äthylalkohol) in merklichen Mengen Kohlendioxyd, aber auch eine Reihe von Nebenprodukten von mehr oder weniger großer Bedeutung.

Wichtig ist zu wissen, dass durch die alkoholische Gärung überwiegend Alkohol und Kohlendioxyd produziert werden. Nebenprodukte wie Glycerin, Essigsäure und andere treten in den Hintergrund (mengenmäßig), können aber für die Qualität von Bedeutung sein.

Beim biologischen Säureabbau handelt es sich um eine Verminderung des Säuregehalts auf biologischem Wege, d.h. durch Mikroorganismen. Es entwickeln sich dabei verschiedene Formen von Bakterien, die im Verlauf ihres Stoffwechsels Äpfelsäure zu Milchsäure abbauen. Ähnlich wie die Hefen kommen Bakterien bereits auf der Hefe vor und können während der Verarbeitung angereichert werden.

Bei Rotweinen – und damit soll der kleine Exkurs in die Gärung zu Ende gehen – werden durch biologischen Säureabbau geschmackliche Verfeinerungen erzielt, weshalb man dort eher zum Risiko des biologischen Säureabbaus sich bereit findet. Durch die bakteriellen Prozesse wird die Farbstärke der Rotweine jedoch merklich vermindert.

Dass sich die Weinschwester und Weinbrüder nicht fremd waren, zeigte schon die herzliche Begrüßung untereinander.

Und so referierten und informierten die Vorsitzenden der beiden Weinbruderschaften, Klaus Keiper von der Lorcher Weinjunkern und Jürgen Fritz von den Geisenheimer Wein-Reimern über das Zustandekommen ihrer Weinbruderschaft.

Klaus Keiper wusste zu berichten, dass Lorch im Mittelalter als einziges Gemeinwesens des Rheingaus die Verwaltungseinrichtung einer Schuljunkerschaft hatte, die in Urkunden als „Schuljunkerey“ bezeichnet wird. Sie bestand aus 6 Adeligen, die in Lorch begütert sei mussten. Oberschuljunker und damit Vorsitzender des Gremiums war der Dompropst zu Mainz. Aus Sitzungsprotokollen die von 1548 bis 1774 erhalten sind, gehen die Funktionen und Vorrechte der Schuljunker hervor.

Ein Schmunzeln war zu bemerken als Klaus Keiper mit den Worten fortfuhr, dass die Sitzungen der Schuljunker durchaus nicht trocken waren. Dies beweist die Bezeichnung des Rathauses als „Trynkstube“.

Ziel der Lorcher Weinbruderschaft, die im Jahre 1995 gegründet wurde, ist, sich in Anlehnung an die alte Lorcher Chronik um das Brauchtum des Weinbaus von seinen Ursprüngen bis zur heutigen Zeit zu kümmern sowie die Pflege von Kultur und Geselligkeit mit dem Lorcher Wein.

Bei der heutigen Aufnahmezeremonie muss ein Pate für den Aufzunehmenden bürgen, bevor der Vorstand über die Neuaufnahme beschließt. Zusätzlich zum Handschlag des 1. Junkers erfolgt der Ritterschlag, die Übergabe des Siegels und die Beigabe eines Junkernamens.

Das Siegel zeigt die Nachbildung eines allgemeinen Siegels der Stadt Lorch aus dem Jahre 1325 mit dem Kirchenpatron St. Martin und dem Bettler, der hinter

dem Pferd steht. Darunter ist das sechsspeichige Mainzer Rad zu sehen, das die Verbindung Lorchs zu Mainz darstellen soll.

Mit folgendem Vers beendete Herr Keiper seine interessanten Ausführungen:

Sankt Urban, unser Schutzpatron,  
bitt' für uns bei Gottes Thron,  
dass de Rebcher nix basiert,  
dann wirste auch esdimiert,  
durch die beste Weinbergslage  
auch in Prozession getrage.  
Bassste aber obacht nit –  
kimmste in die Wasserbütt''  
Un das is – herjemineh –  
Für'n Weinpatron kei Renomee.

„Vom Holzfass umarmt, aber nicht geküsst!“ Mit diesen Worten erläuterte Herr Dries die verschiedenen Art des Rotweinausbaus.

Das Holzfass kann unzweifelhaft als die älteste Form des Behälters angesehen werden, falls man vom antiken Ziegenschlauch oder den Amphoren absieht. Als Werkstoff eignet sich Eichenholz (engporig, faserig) am besten. Ungeeignetes Fassholz verursacht einen unangenehmen „Holzton“ im Wein, der einem solchen Fass auf Dauer anhaften kann. Aber auch andere Fehler können sich bei beim Holzfass leichter als bei anderen Behältern einschleichen, da sich auch die poröse Struktur der Holzoberfläche wenig gut reinigen lässt und dort Weinreste leicht zu Schimmelbildung führen können.

Die positiven Eigenschaften des Holzfasses beruhen vermutlich auf der Abgabe geringer Mengen von Gerbstoffen. Maßvolle Gerbstoffmengen sind erwünscht, übermäßige Gerbstoffmengen dagegen unerwünscht. Für die Aufnahme an Gerbstoff ist die Art des Holzes, die Fassgröße (Inhalt am Wein im Verhältnis zur Kontaktfläche, zum Holz) und die Kontaktzeit (=Lagerzeit) von erstrangiger Bedeutung. Für Weißwein ist deshalb das sog. Viertelstückfass (300 Ltr.) die kleinste, vertretbare Fassgröße.

Beim klassischen Rotweintyp stört die Gerbstoffaufnahme weniger, sodass hier kleinere Fassgrößen akzeptabel sind.

#### Der Barrique-Ausbau

Eine ganz spezielle Art des Weinausbaues, die insbesondere in Frankreich traditionell gepflegt wurde, hat auch in der BRD in bescheidenem Umfang Platz gegriffen: Der Barrique-Ausbau. Charakteristisch ist die Verwendung eines kleinen Holzfasses, dessen Spezialität von der Art und Herkunft des Holzes, insbesondere aber durch das „Toasting“ geprägt ist. Vom Holz, welches auf offenem Feuer geformt wird, gehen charakteristische Sekundärstoffe in den Wein über, die auch dann nicht so entstehen, wenn das klassische Holzfass Verwendung fand. Das klassische Holzfass ist größer und über Dampf geformt und weist „Röstprodukte“ nicht auf.

Wie intensiv die Extraktion in diesen kleinen „Barrique-Fässern“ beim Ausbau erfolgen kann, erkennt man daran, dass diese nur 1-3 mal benutzt werden. Danach ist die Auswirkung auf den Geruch und Geschmack des Weines so minimal, dass das Barrique für diesen Zweck unbrauchbar geworden ist.

Die Ausbauzeit dauert zwischen 6 und 12 Monaten, abhängig vom Belegungsgrad des Barriques (1., 2. oder 3. Belegung!), der gewünschten Intensität der Barrique-Note und dem Zeitpunkt des späteren Inverkehrbringens.

Nach diesem „Ausflug“ in den Rotweinausbau stellt Oberreimer Jürgen Fritz von den Geisenheimer Weinreimer diese Weinbruderschaft vor.

Man schrieb den Oktober 1988. Vier Geisenheimer Bürger, darunter der damalige Oberreimer Wilfried Herold und der Zeremonienmeister Reiner Klein wurden anlässlich einer Verschwisterungsfeier in der Stadt Chauvigny, Westfrankreich, feierlich in die Weinbruderschaft „Confrérie des Tire-Douzil“, zu deutsch: die Spundenzieher aufgenommen. Diese feierliche Aufnahme hat die beiden bei ihrer Rückkehr nach Geisenheim bewogen, ernsthaft über die Gründung einer Weinbruderschaft in Geisenheim nachzudenken, zudem Geisenheim seit 1987 den Titel „Internationale Stadt des Weines und der Reben“ trägt.

Am 25. Mai 1989 wurde diese Idee durch 14 Geisenheimer Bürger und Weinfreunde im Geisenheimer Ortsteil Stephanshausen anlässlich eines Feuerwehrfestes manifestiert: Wir gründen ein Weinbruderschaft!

Reiner Klein, damals noch Bürgermeister der Stadt Geisenheim lud am 25.09.1989 der Gründungsversammlung ein. Wilfried Herold erdachte diesen Namen und die „Geisenheimer Wein-Reimer“ waren geboren.

Bei der Entstehung des Names „Geisenheimer Wein-Reimer“ war man sich schon einig darüber, das man nicht so einfach seinen Beitritt erklären sollte, sondern dass Bedingungen mit der Aufnahme verbunden sein müssten. So steht in unsere heutigen Satzung, dass jeder Bewerber einen Reim vorlegen muss, in dem die Worte „Geisenheim und Wein“ vorkommen. Ferner sollte der Reim mindestens vier Zeilen, höchstens acht Zeilen umfassen. Über die Anerkennung der Verse entscheidet kritisch der Vorstand. Dieser Aufnahmevers wird jeweils auf der Rückseite unseres Emblems abgeruckt. Er ist sozusagen Legitimation und Erfüllung der Aufnahmebedingungen. Das Emblem, äußeres Zeichen der Mitglieder, besteht aus einem silberfarbenen, stilisierten Fassboden mit Aufschrift sowie dem alten Geisenheimer Wappen und dem neuen Logo der Stadt Geisenheim und wird an einem grün/goldenen Band getragen.

Der Vorstand erhob die Worte: „Für Geisenheim und seinen Wein ..... einen Reim“ zum Leitsatz.

Später folgte man der Sitte anderer Weinbruderschaften, ein lateinisches Motto zu führen und wählte als 2. These „In Vino bono mens sana est“ (frei übersetzt: „In einem guten Wein ist ein gesunder Geist“)

Der Zweck dieser Vereinigung ist u.a. die Vertiefung des Wissens um den Wein im allgemeinen und um den Geisenheimer Wein im besonderen, Pflege und Freundschaft und Geselligkeit beim Wein, Anregungen zur Gestaltung von Veranstaltungen in Geisenheim, Sammlung von alten Weilliedern, Versen und Gedichten, Veröffentlichung der angesammelten Reime in angemessener Form unter Angabe der Autoren sowie Durchführung von weinbezogenen Veranstaltungen.

Die Weinprobe umfasste folgende zehn edle Rotweinkreszenzen :

1999er

Geisenheimer Rothenberg Spätburgunder  
Qualitätswein trocken  
Erbslöh'sches Weingut Geisenheim

1999er

Assmannhäuser Höllenberg Spätburgunder  
Qualitätswein trocken  
Staatsdomäne Assmannshausen



2000er  
Assmannhäuser Höllenberg Spätburgunder  
Qualitätswein trocken  
Staatsdomäne Assmannshausen

2000er  
Geisenheimer Rothenberg Spätburgunder  
Qualitätswein halbtrocken  
Weingut Heinrich Jung Geisenheim

2000er  
Assmannshäuser Höllenberg Frühburgunder  
Qualitätswein trocken  
Staatsdomäne Assmannshausen

2000er  
MONREPOS CLASSIC  
Frühburgunder Qualitätswein trocken  
Weingut der Forschungsanstalt Geisenheim

1999er  
Lorcher Bodenthal Steinberg Spätburgunder  
Spätlese trocken  
Jahreswein der Lorcher Weinjunker 2000  
Weingut Paul Laquai, Lorch am Rhein

1999er  
Geisenheimer Spätburgunder  
Qualitätswein trocken  
Im Barrique gereift  
Weingut Karlo Dillmann Geisenheim

1997er  
Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder  
Spätlese trocken  
Staatsdomäne Assmannshausen

Als „Abtrunk“ wurde noch ein Glas Sekt gereicht, und zwar ein

1999er  
Lorcher Krone  
Spätburgunder –Rotsekt-Brut  
Weingut Theo Nies Söhne, Lorch am Rhein

Mit dem Verlesen der in Versform vom Schatzmeister der Geisenheim Wein-Reimer, Josef Wiemers, gesammelten Eindrücke dieser interessanten Veranstaltung ging ein wunderschöner Spätnachmittag zu Ende.

Hans-Ludwig Kimpel

Assmannshausen war diesmal das Ziel  
und es kamen der Weinfreunde wirklich viel.

Darüber haben wir uns sehr gefreut  
ich glaube, es hat gut gefallen Euch heut`.

Besonders viel Spaß hat allen gemacht,  
dass bei der Planung man sich hat gedacht,  
mit den Wein - Junkern einmal zusammen zu sein  
und sich besser kennen zu lernen beim Wein.

Das hat funktioniert und mir ist völlig klar,  
der Gedankenaustausch war doch wunderbar.

Es haben sich neue Freunde gefunden  
mit denen man gern` feiert fröhliche Stunden.

Somit, denke ich, für den ersten Versuch  
hat alles geklappt, doch damit nicht genug.

Auch in Zukunft sollte es ab und an sein,  
gemeinsam zu feiern, das wäre fein.

Zum Schluß gilt der Dank denen, die mit Kraft  
im Vorfeld die ganze Arbeit geschafft.

Sie trugen zum Gelingen des Abends bei,  
damit wir sagen können, es war einwandfrei.

JOSEF WIEMERS



## **„Zu Besuch bei Nebenerwerbswinzer Karlo Dillmann“**

— 3. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 25. April 2002 —

„Wenn einer ein Reise tut, so kann er was erzählen“; wer diesen Abend bei Karlo Dillmann nicht mit erlebt hat, der hat etwas versäumt.

Karlo Dillmann und seine Frau Annette begrüßten die zahlreichen Weinbrüder- und Schwestern, die sich an diesem lauen Aprilabend in der Geisenheimer Tausstraße eingefunden hatten, um die Weine eines Nebenerwerbswinzers, versehen mit den notwendigen Degustationsnotizen, zu verkosten.

Karlo Dillmann wies einleitend darauf hin, dass er schon seit 1980 Weinbau betreibt. Heute gilt es, eine Rebfläche von 3,5 ha. verteilt auf die Gemeinden Geisenheim, Johannisberg, Rüdesheim und Winkel zu bewirtschaften, als Hobby versteht sich, denn im Hauptberuf ist er Polizeibeamter.

Als junge Winzerfamilie stehen sie neuen und kreativen Methoden im Weinausbau positiv gegenüber. So wundert es auch nicht, dass es die Dillmann's waren, die den Sekt aus eigenen Trauben nach der „traditionellen Flaschengärung“ kreierten und erfolgreiche Versuche mit der Ganztraubenpressung unternahmen.

„Wein ist unsere Leidenschaft“ – auf all die Fragen, die er locker und leger, von großer Sachkenntnis geprägt, beantwortete, zog sich diese eigene Maxime wie ein „roter Faden“ durch die Weinprobe.

Es gehört zum Selbstverständnis des Weingutes Dillmann, dass alle Arbeiten - vom Rebenschnitt bis zur Flaschenfüllung - in eigener Regie vorgenommen werden.

Es ist zwar ein langer Weg, bis aus den guten Trauben auch ein guter Wein entsteht. Hier sind vor allem Geschick, Erfahrung und vor allem Können gefragt.

Wer von den „Weinschwestern und Weinbrüdern“ ein Faible hat für trockene, frische Weine und Sekte, das Angebot des Weinguts Dillmann lässt keinen Wunsch offen.

Aber nicht nur weingenüßliches wusste Karlo Dillmann zu präsentieren, auch die Frau des Haus verwöhnte mit allerlei Schmackhaftem aus der Küche Gaumen und Magen.

Oberreimer Jürgen Fritz bedankte sich im Namen Aller mit einem Blumenstrauß bei Frau Dillmann und überreichte dem Ehepaar das große Emblem der Geisenheimer Wein-Reimer, das in der gemütlichen Atmosphäre des Weingutes bestimmt seinen Platz erhalten wird.

Die Weinprobe, mit einem Glas Sekt beginnend, vermittelte einen ausgezeichneten Überblick über junge, frische Weine der Jahre 2000 und 2001, wobei der 1997er Geisenheimer Kläuserweg Riesling Eiswein besondere Anerkennung fand.

## Weinprobe

1. 1999er Geisenheimer Rothenberg Riesling-Sekt brut  
traditionelle Flaschengärung
2. 2001er Geisenheimer Riesling Q.B.A. trocken
3. 2001er Weißer Burgunder Q.b.A. trocken
4. 2001er Rüdesheimer Magdalenenkreuz  
Spätburgunder Weißherbst Q.b.A. trocken
5. 200er Geisenheimer Kläuserweg  
Riesling Spätlese trocken
6. 2000er Geisenheimer Mäuerchen  
Riesling Spätlese halbtrocken
7. 2001er Winkeler Hasensprung  
Riesling Spätlese mild
8. 1997er Geisenheimer Kläuserweg  
Riesling Eiswein
9. 2001er Rüdesheimer Magdalenenkreuz  
Magdalenenkreuz Spätburgunder trocken
10. 1999er Rüdesheimer Magdalenenkreuz  
Spätburgunder trocken  
Barrique

Mit den folgenden Zeilen unseres Schatzmeister ging ein gemütlicher Abend im Weingut des Nebenerwerbswinzer Karlo Dillmann zu Ende.

Hans-Ludwig Kimpel

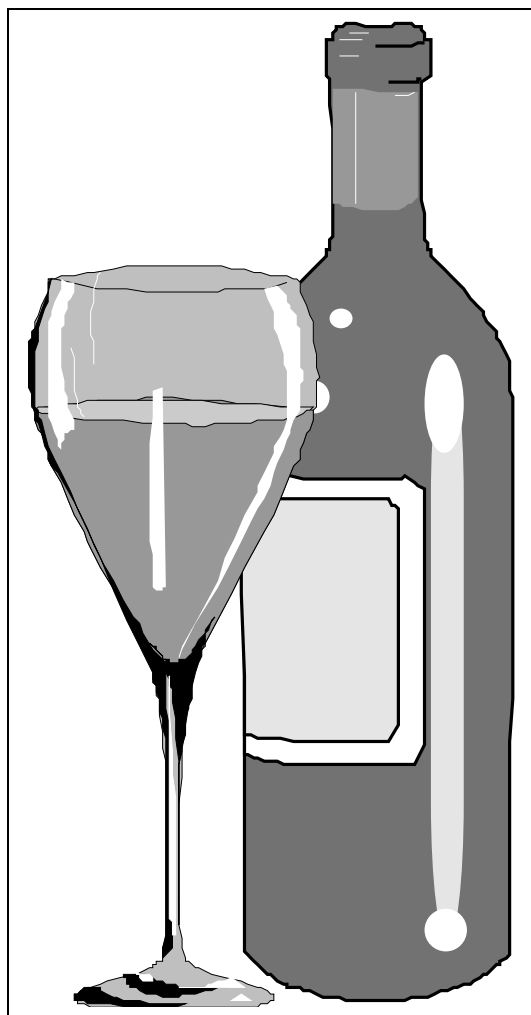
Herr Dillmann, wie Ihr alle wisst,  
Nebenerwerbsweinbauer ist.  
Was das bedeutet, ist allen klar,  
viel, viel Arbeit das ganze Jahr.

Und trotzdem findet er noch Zeit,  
was uns doch alle sehr erfreut  
seinen Job uns zu erklären  
und was er macht aus all' den Beeren.

Wir haben heute Wein probiert  
und ich sage ungeniert,  
wenn man macht Wein nebenbei,  
dann ist die Leistung einwandfrei.

Dank geht an alle hier im Haus,  
denn wenn der Abend klingt heut' aus  
bedanken alle heute wir  
es war wirklich herrlich hier.

JOSEF WIEMERS



## **„Berichte, Histörchen und Gedichte rund um das Leben mit dem Wein“**

— 4. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 13. Mai 2002 —

Eine Veranstaltung der besonderen Art erlebten die Geisenheimer Wein-Reimer an diesem Abend im Flaschenkeller des „Instituts für Rebenzüchtung und Rebenveredlung der Forschungsanstalt Geisenheim“.

Das „Wein-Dreigestirn“ bestehend aus Frau Desirée Eser, Herrn Dr. Schmid vom „Institut für Rebzucht und Rebenveredlung“ und unserem Zeremonienmeister Reiner Klein verstand es ausgezeichnet, Interessantes rund um den Wein zu berichten. Dr. Schmid informierte über „Aufgaben und Bedeutung des Instituts, Frau Eser, vom gleichnamigen Weingut in Oestrich, stellte kurz und prägnant ihr elterliches Weingut vor, schilderte ihre Eindrücke von ihrem Studienaufenthalt in Kalifornien und Herr Klein trug zahlreiche Gedichte und Geschichten vor, die sich harmonisch in diesen Abend einfügten.

Den „Informationen zum Fachgebiet Rebenzüchtung und Rebenveredlung der Forschungsanstalt Geisenheim“ ist zu entnehmen, dass die Wurzeln dieses Fachgebietes bis in die zweite Hälfte des letzten Jahrhunderts zurückreichen. Der Weinbau kämpfte zu jener Zeit mit zahlreichen Problemen: In fast allen deutschen Weinanbaugebieten herrschte noch der ‚gemischte Satz‘ vor, d.h. die verschiedensten Rebsorten standen bunt gemischt im Weinberg, rot neben weiß und früh neben spät reifend.

Im Jahre 1879 übernahm Rudolf Goethe die Leitung der Königlichen Lehranstalt und begann mit einem umfangreichen Unterlagenzuchtprogramm.

1927 hatte Heinrich Birk die Leitung der Rebenzüchtung übernommen und begann von 1931 an mit einem intensiven Selektionsprogramm. In der Edelreiszüchtung entstanden unter Birks Leitung in diesen Jahren die Sorten Ehrenfelser, Osteiner, Reichensteiner, Schönburger, Rothberger und Arnsburger.

Nach den Wirren des zweiten Weltkrieges und der Nachkriegszeit wurden 1950 aus den verschiedenen Geisenheimer Wurzeln des Institut für Rebenzüchtung und Rebenveredlung geschaffen.

Das Alte erhalten ...

Geisenheimer Klonenselektion

1890 wurde in Geisenheim die erste deutsche Rebenveredlungsstation und zur Koordinierung der Versuchstätigkeit die Preußische Rebenveredlungskommission gegründet. Rudolf Goethe übernahm die Leitung dieser Kommission.

Zur Untersuchung wissenschaftlicher Fragen der Rebenveredlung gründete 1904 Prof. Dr. Kroemer eine ‚wissenschaftliche Abteilung für Rebenveredlung‘.

Die Versuche der Rebenveredlungskommission hatten auch Auswirkung auf die züchterische Bearbeitung von traditionellen Vertragssorten. Aus den zarten Anfängen hat sich mittlerweile ein wichtiges Arbeitsgebiet entwickelt. Neben dem Weißen Riesling ist das Fachgebiet eingetragener Erhaltungszüchter der Sorten Müller-Thurgau, Blauer-Spätburgunder, Blauer Frühburgunder, Ruländer, Weißer Burgunder, Gewürztraminer, Auxerrois, Chardonnay und Dunkelfelder.

... und das Neue schaffen: ...

Müller-Thurgau, die erste neue Sorte

Die Arbeit der Geisenheimer Züchter beschränkte sich nicht allein auf die Unterlagen und Klone von Ertragssorten. 1882 führte Prof. Müller-Thurgau eine Kreuzung zwischen Riesling Silvaner durch, um damit neue Rebsorten zu schaffen. Er erwartete, dass der neue Pfropfrebenweinbau neben Unterlagssorten auch neue Edelreissorten brauchen werde.

Er sollte recht behalten. Müller-Thurgau, die aus dieser Kreuzung hervorgegangenen Sorte, ist heute die am meisten angebaute deutsche Rebsorte. Darüber hinaus wächst sie auch in der Schweiz, Oesterreich und Neuseeland. Derzeit erlebt gerade Norditalien einen regelrecht Müller-Thurgau Boom.

Der Klon

Viel wurde in der letzten Zeit über das „Klonen“ geschrieben. Um es gleich vorweg zu nehmen: In der Rebenzüchtung hat ein „Klon“ nichts mit der Gentechnik zu tun. In diesem Zusammenhang – und nur darum geht es hier – muss man Wissen, dass das Klonen ein altes und bewährtes Verfahren ist, um ein leistungsfähiges Pflanzmaterial zu gewinnen.

Je nach Rebsorte ist zu unterscheiden zwischen stabilen und labilen Sorten. Zu den genetisch labilen Sorten zählen die Burgunder, Ruländer (Grauburgunder), Weißburgunder, Frühburgunder oder Schwarzriesling. Sie sind nichts anderes als Mutationen aus dem Blauen Spätburgunder. Der Weiße Riesling zählt dagegen zu den stabilen Sorten. Sprunghafte Farb- oder Blattbehaarungsveränderungen sind hier kaum zu finden.

„Weck und Worscht“ bildeten die ideale Grundlage für die nun anstehende Weinreise durch die Welt bekannter und unbekannter Reben.

## **Rotweine**

### **1. 1999er St. Laurent Kabinett**

Diese Sorte kam vermutlich in der Mitte des 19. Jahrhunderts aus dem Elsaß nach Deutschland.

Der Rotwein ist samtig, dunkelrot und kräftig.

### **2. 1999er Cabernet Sauvignon Spätlese**

Die Anbaufläche dieses Rotweins beträgt weltweit ca. 140.000 ha.

Für diese Rebsorte typisch ist das Aroma des grünen Paprika.

Das Jahr 1999 kann man zweifelsfrei als ein „typisches“ Rotweinjahr bezeichnen. Ernteergebnisse mit 92<sup>0</sup> Grad Oechsle waren keine Seltenheit.

### **3. 1999er Blauer Spätburgunder Auslese**

Eine der ältesten und berühmtesten Rotweinsorten. Sie ist vermutlich auch die Ausgangsform für die anderen Burgunder-Sorten. Die Anbaufläche in Deutschland beträgt 8.600 ha, wobei 4.800 ha (53%) allein auf Baden entfallen. Im Rheingau stehen etwa 350 ha (4%) Blauer Spätburgunder, mit dem Schwerpunkt Assmannshausen.

Dieser Wein lag 10 Tage auf der Maische – ein Holzfass hat er nicht gesehen.

#### **4. 2000er Blauer Spätburgunder Barrique**

aus dem Weingut Eser, Oestrich

Das Weingut Eser in Oestrich bewirtschaftet 10ha Anbaufläche, auf 21 Weinbergslagen verteilt. Die Jahresproduktion beträgt rund 85.000 Flaschen.

Zu den besten Lagen zählen: Oestricher Lenchen und Doosberg, Winkeler Hasensprung, Hattenheimer Wisselbrunnen und Nussbrunnen, Erbacher Siegelsberg und Rauenthaler Rothenberg.

Angebaut werden die Rebsorten Riesling (90%) und Spätburgunder (10%); der Durchschnittsertrag liegt bei 75 hl/ha.

#### **5. 1996er Blauer Frühburgunder Spätlese**

Die Sorte kam vermutlich in der Mitte des 19. Jahrhunderts aus dem Elsaß nach Deutschland.

Der Blaue Frühburgunder ist eine frühreifende Variante des Blauen Spätburgunders. Sie ist von diesen nur durch die etwa 2 Wochen frühere Reife zu unterscheiden. Dieser Wein genießt unter den Weinliebhabern einen legendären Ruf, denn seine Weine übertreffen den später reifenden Bruder durch noch mehr Weichheit und Samtigkeit. Wegen seiner früheren Reife hat diese Sorte deshalb weniger unter Botrytis zu leiden.

Durch intensive Suche und in langen aufwendigen Textreihen entwickelte das Fachgebiet eine Reihe von neuen leistungsfähigen Klonen. 1999 betrug die Anbaufläche in Deutschland bereits wieder 84ha.

#### **6. 1999er Rondo Spätlese**

Die Sorte Rondo stammt aus einer Kreuzung zwischen Severa und St. Laurent, die 1964 von Prof. Kraus in der damaligen Tschechoslowakei durchgeführt wurde.

Diese Sorte zeichnet sich durch recht frühe Reife, mittlere Erträge bei mittleren Mostsäuregehalten und sehr guter Farbstoffproduktion aus. Die Farbe des Weines ist rubinrot ohne blauen Nuancen, weshalb sie auch bedenkenlos zu Verschnitten benutzt werden kann. Die Weine der Sorte liegen geschmacklich eher beim Blauen Spätburgunder als beim Portugieser durch mehr Fülle, Weichheit und Stoffigkeit unterscheiden.

#### **7. 1999 er Müller-Thurgau Cabinet.**

Weltweit wachsen etwa 50.000 ha der Sorte, mit 20.700 ha ist sie die zweithäufigste Rebsorte Deutschlands. Der überwiegende Teil steht in Rheinhessen, Baden, Pfalz, Mosel-Saar-Ruwer, Franken und Nahe.

Die zweitgrößte Fläche außerhalb Deutschlands besitzt Ungarn mit 8.000 ha gefolgt von der ehemaligen Tschechoslowakei mit 5.300 ha und Oesterreich mit 4.000 ha.

Die Sorte wird auch in der Schweiz, Südtirol, Slowenien, Kroatien, Luxemburg, England, Australien, Japan, USA und in Frankreich im Elsaß angebaut. In Neuseeland beträgt die bestockte Rebfläche 1.217 ha. Hier liefert die Sorte 45% der jährlichen Weinerzeugung.

Der Müller-Thurgau ist vorwiegend süffig, leicht, ein eleganter Qualitätswein mit einem angenehmen Muskaton und milder Säure. Je nach Standort ist er mehr oder weniger blumig; er ist nicht unbedingt zu längeren Lagerung geeignet.

#### **8. 1999er Chardonnay Spätlese**

Der Chardonnay wird häufig fälschlicherweise zur Burgunder-Familie gerechnet und mit dem Weißen Burgunder oder der Sorte Auxerrois verwechselt (auch in den Statistiken).

Die Sorte Chardonnay hat in den letzten Jahren eine beispiellose Karriere durchlaufen. In Kalifornien ist sie zum Synonym von Weißwein geworden. Hauptanbaugebiet ist heute Kalifornien mit 25.000 ha, Tendenz weiter steigend, gefolgt von Frankreich (20.000 ha), Australien (5.000 ha), Südafrika (2.300 ha), Argentinien (900 ha). In Italien unterscheidet die Statistik nicht eindeutig zwischen Weißen Burgunder und Chardonnay. In Deutschland stehen nur wenig mehr als 530 ha der Sorte.



### **9. 1999er Auxerrois Spätlese**

Wie der Chardonnay wird auch die Sorte Auxerrois häufig mit dem Weißburgunder oder auch mit dem Chardonnay verwechselt.

Bei der hier angesprochenen Sorte handelt es sich um eine weiße Sorte mit kleinen Trauben. Ihre Heimat ist der Nordwesten Frankreichs (1.600 ha), Luxemburg (160 ha) und Deutschland (77 ha). Der Name stammt vermutlich von der Stadt Auxerre, die im Gebiet des Chablis liegt. Die Weine des Chablis erinnern häufig an die Weine der Sorte Auxerrois.

Die Weine der Sorte Auxerrois sind sehr weich und rund, lassen sich deshalb sehr gut und auch völlig trocken ausbauen. Sie haben auch bei geringerem Alkoholgehalt viel Fülle und sind deshalb zu den verschiedensten Speisen geeignet.

### **10. 1999er Weißer Burgunder Spätlese**

Er stammt aus der großen Burgunder-Familie. Vermutlich eine sehr alte Mutation aus dem Blauen Spätburgunder.

Diese Sorte gehört zu den typischen Weißweinsorten des gemäßigten Klimabereichs. Die Hauptanbauländer sind Italien (ca. 6.000 ha), Oesterreich (1900 ha), Frankreich (1.600 ha), Tschechien (1.300 ha), Chile und Kalifornien (je 650 ha). In Deutschland stehen etwa 2.400 ha der Sorte, davon etwa die Hälfte in Baden.

Die Weine der Sorte sind eher neutral mit leichter Fruchtnote, meist weich, harmonisch und elegant. Vor allem bei trockenem und halbtrockenem Ausbau eignen sie sich hervorragend zu den verschiedensten Speisen. Hieraus erklärt sich auch ihre derzeitige Popularität und steigende Nachfrage.

### **11. 1999er Ruländer Spätlese**

Der Ruländer – Grauer Burgunder – ist ein weiteres Mitglied der großen Burgunder-Familie. Die Sorte stellt voraussichtlich eine recht alte Mutation des Blauen Spätburgunders dar.

Deutschland zählt zu den wichtigsten Anbauländern der Sorte (2.600 ha). Bedeutende Gebiete sind außerdem Italien (2.200 ha – Pinot Girgio), Ungarn (ca. 2.000 ha), Frankreich (900 ha), Oesterreich (400 ha), Schweiz (120 ha). Seit einigen Jahren gewinnt die Sorte zunehmende Bedeutung in den jungen Weinanbaugebieten Oregons. Die Weine dort oft zu sehr hohen Preisen gehandelt.

Die deutsche Bezeichnung geht auf Johann Seeger Ruland zurück, der 1711 den Anbauwert der Sorte erkannte.

Die Sorte hat mittlere bis hohe Lageransprüche. Wegen ihres aufrechten Wuchses und hoher Winterfrosthigkeit ist sie im Anbau eher unproblematisch. Die dicht gepackten Trauben sind allerdings sehr anfällig gegen Traubenfäule (*Botrytis cinerea*). Die Anfälligkeit für die Edelfäule wurde viele Jahre genutzt, um aus der Sorte hochwertige Auslesen, Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen zu bereiten. Neben diesem Typ, der als „Ruländer“ vermarktet wird, hat sich in den letzten Jahren ein anderer Wein-Typ aus dieser Sorte entwickelt: Der „Graue Burgunder“. Im Gegensatz zum Ruländer werden hier die Trauben vor Eintritt der Edelfäule geerntet und die Weine trocken oder halbtrocken ausgebaut. Da für die verschiedenen Ausbaumethoden unterschiedliche Sortenbezeichnungen verwendet werden, ist es für den Konsumenten nicht einfach festzustellen, um welchen Wein es sich handelt.

## **12. 1999er Weißer Riesling**

aus dem Weingut August Eser, Oestrich

Die Sorte „Weißer Riesling“ ist sicherlich die bekannteste deutsche Rebsorte. Mit ca. 22.350 ha steht sie in Deutschland an zweiter Stelle. Am bedeutendsten sind dabei die Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer (6.400 ha), Pfalz (4.900 ha), Württemberg (2.600 ha), Rheingau (2.600 ha), Rheinhessen (2.300 ha), Baden (1.350 ha), Nahe (1.200 ha) und Mittelrhein (500 ha).

Weitere wichtige Anbauländer sind Frankreich (3.000 ha), Nordamerika (1.800 ha), Australien (3.750 ha) und Südafrika (1.000 ha).

Vor allem im Ausland wird Riesling häufig als Synonym für den deutschen Weinstil betrachtet und mit Bezeichnungen wie „Johannisberger“, „Hochheimer“, oder „Rheinriesling“ belegt.

Die Herkunft der Sorte ist umstritten. Sie könnte neben vielen anderen durch die Römer nach Mitteleuropa gebracht worden sein, ist aber möglicherweise aus der mitteleuropäischen Wildrebe *Vitis silvestris* hervorgegangen. Reben dieser Sorte wurden zum ersten Mal im Jahre 1435 in Rüsselsheim genannt. Der erste Riesling-Weinberg wird anno 1490 in Worms urkundlich erwähnt.

## **13. 1999er Roter Riesling Auslese**

### **14. 1999er Ehrenfelser Spätlese**

Den Namen erhielt die Sorte von der Ruine Ehrenfels bei Rüdesheim im Rheingau. Der Anbau von insgesamt 225 ha erfolgt überwiegend in den Weinanbaugebieten Rheinhessen, Pfalz, Nahe und Rheingau. Sie wird auch in geringem Umfang in Kalifornien, New York State und mit einigen 100 ha in British Kolumbien, Kanada angebaut.

Es handelt sich um einen betont duftigen, fruchtigen, rieslingähnlichen Typ mit einer rassigen Säure.

Auffallend ist das dezente, elegante leicht an Veilchen oder Rosen erinnernde Bukett. Die Weine entwickeln sich schneller als Rieslingweine, große Jahrgänge lassen sich aber ebenfalls lange lagern.

### **15. 1999er Saphira Auslese**

Die Sorte Saphira stammt aus einer Kreuzung zwischen Arnburger und Seyne Villar, die 1978 in Geisenheim durchgeführt wurde.

Der Wein dieser Sorte ist als neutral bis leicht fruchtig einzuordnen und ähnelt einem betont fruchtigen, frischen Weißburgunder.

Trotz der analytisch hohen Säure wirkt der Wein der Sorte auf Grund des ebenfalls erhöhten pH-Werts nicht sauer, sondern eher abgerundet.

Allerdings sollte diese Sorte erst ab 90° Oechsle geerntet werden, um ihre Vorzüge in vollem Umfang nutzen zu können.

### **16. 1999er Roter Traminer Auslese**

Dieser Wein besticht durch sein dezentes Rosenaroma.

106 Grad Oechsle, 13,2 % Alkohol-Vol. 6 o/oo Säure und 19 Gramm Restzucker sprechen für seine Qualität.

Zum Abschluss dieser ausgezeichneten und vielseitigen Weinprobe kredenzte Herr Dr. Schmid eine 1989er Beerenauslese mit 201 Grad Oechsle und 148 Gramm Restzucker. Dieser Wein war ein Gedicht!

Apropos Gedicht. Mit den folgenden Versen unseres Schatzmeisters Josef Wiemers klang zu später Stunde dieser Abend aus.

### Abgesang

Geschmeckt hab'n uns Weck, Worscht und Wein  
Wie könnte es auch anders sein,  
doch dabei fehlte die Delikatesse:  
zur Worscht wurde leider der Senf vergesse.

Weinsorten wurden viel probiert,  
die Stimme wurde geölt und geschmiert  
und am Ende kann man wirklich sagen,  
dass man bei solchen Proben wir uns wieder vertragen.

Herr Dr. Schmid interpretierte den Wein  
es hätte nicht können besser sein  
das wurde uns heute Abend klar,  
weil Desirée Eser die geeignete Partnerin war.

Die Flasche verschließt Kork oder Dreher,  
fest steht, die Flasche geht auf sehr viel eher  
wenn man den Drehverschluss verwendet,  
bevor der Mensch an Durst verendet.

Reiner Klein brachte sehr literarisch  
Verse böse, doch meistens artig.  
Uns hat das alle sehr erfreut  
man merkt, die Rentner haben doch Zeit.

Alles in allem, es war ein Genuss,  
weshalb man den Gastgebern Dank sagen muss.  
Ich denke, wir haben uns sehr gefreut  
und sind zum Wiederkommen bereit.

JOSEF WIEMERS

## **„Kultur und Wein – auch links vom Rhein“**

– 5. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 8. Juni 2002 –

Geisenheimer Wein-Reimer „on Tour“, diesmal ging es mit dem Bus – leider mit zeitlicher Verzögerung – in das Weinanbaugebiet Rheinhessen.

Die erste Station war Oppenheim. Oppenheim blickt auf eine lange Geschichte zurück. Zahlreiche Funde beweisen die Ansiedlung der Römer bis ins späte 5. Jahrhundert. Bereits 765 wurde Oppenheim erstmalig urkundlich erwähnt und 1225 zur freien Reichsstadt erhoben. Eine stete wirtschaftliche Blüte ließ Oppenheim zu eine der führenden deutschen Reichsstädte aufsteigen. Der pfälzische Erbfolgekrieg von 1689 hat eine Spur der Verwüstung in der blühenden Stadt hinterlassen. Bis 1797 war Oppenheim kurpfälzische Oberamtsstadt. Dokumente belegen, dass Oppenheim französische Kantonsstadt, dann hessische Landstadt (1816) und im Jahre 1852 rheinhessische Kreisstadt wurde.

Oppenheim ist seit 1895 Sitz der Landeslehr- und Versuchsanstalt für Landwirtschaft, Wein- und Gartenbau

Ferner hat das Deutsche Weinbaumuseum seinen Sitz in Oppenheim.

Bis in die heutige Zeit prägt die Katharinenkirche das Stadtbild von Oppenheim. Der Altmeister der deutschen Kunstgeschichte, Georg Dehio, charakterisierte die Katharinenkirche als den „bedeutendsten Kirchenbau der Gotik am Rhein zwischen Straßburg und Köln“.

Dem Führer durch die Katharinenkirche ist zu entnehmen, dass mit dem Bau um 1220 begonnen wurde. Vollendet wurde der Bau 1439.

Dass eine Führung durch ein sakrales Bauwerk nicht nur „kirchlich-ernst“ sondern auch mit einem Schuß Humor verbunden sein kann, hat Frau Liselotte Hübner ganz ausgezeichnet verstanden.

Zu den besonderen Schätzen der Katharinenkirche gehört die Farbverglasung, die schon seit der Barockzeit und später von Goethe wegen ihrer Qualität gerühmt wurde. Trotz der schicksalsbedingten großen Verluste haben sich doch noch erstaunliche Reste der mittelalterlichen Scheiben erhalten, wie sich im Verlauf der Restaurierungsarbeiten erwies. Beispielhaft sei hier das Rosenfenster auf der Südseite des Langhauses mit den Wappen der Oppenheimer Ratsherren von 1332/33 erwähnt, das den größten Anteil an mittelalterlichen Scheiben enthält.

Gestärkt durch das Mittagessen in der Gaststätte „Landskrone“ führte Herr Degünther von der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt Oppenheim die Wein-Reimer-Schar bergab zu seiner Wirkungsstätte. An dieser Stelle soll nicht unerwähnt bleiben, dass sich unser Kellermeister, Werner Vogel, und Herr Degünther von ihrer Studienzeit bei der Fachhochschule in Geisenheim her kannten.

Im Anschluss an die Kellerbesichtigung konnten sich die Wein-Reimer bei einer Weinprobe - „klein aber fein“ – von der Qualität ausgewählter Weine der Staatlichen Weinbaudomäne Oppenheim überzeugen.

Und so waren die Wein-Reimer wieder einmal gefordert, Weine zu verkosten; diesmal aus dem Weinanbaugebiet Rheinhessen.

### **2001 er Rheinhessen Silvaner**

Qualitätswein trocken  
Rz 5,8; Sr 7,0; A 12,0

### **2001 er Weinbaudomäne Oppenheim**

Rivaner Klassik  
Rz 10,7; Sr 5,8; A 12,2

### **2001 er Weinbaudomäne Oppenheim**

Riesling Classic,  
Rz 12,9; Sr 7,0; A 11,3

### **1999 er Niersteiner Glöck**

Gewürztraminer Kabinett  
Rz 37,3; Sr 4,9; A 10,4

### **2000 er Oppenheimer Herrenberg**

Riesling Auslese  
Rz 91,1; Sr. 8,6; A 8,5

Als kleines Dankeschön für Führung, Kellerbesichtigung und Weinprobe überreichte Werner Vogel seinem ehemaligen Studienkollegen ein Weinpräsent aus dem Weinkeller der Geisenheimer Wein-Reimer.

Mit dem Bus ging es nun weiter zu unser nächsten Station: Zur Weinpräsentation der Winzer vom Roten Hang.

Viele werden sich gefragt haben: Was ist das Besondere der Weine vom Roten Hang?

Der „Wegweiser“ hat die Antwort parat:

„Ihre filigrane Art und feinfruchtige Qualität resultiert im wesentlichen aus dem Boden, auf dem sie wachsen. Dieser schmale Streifen „rotliegender“ Weinlagen entlang des Rheines bringt Weine von besonderer Rasse hervor – der Riesling vom Roten Hang ist das klassische Beispiel dafür. Aus dem Boden beziehen die Reben ihre Mineralstoffe, die sie bis spät in den Herbst an die Trauben weitergeben. Durch die Hangneigung Süd bis Südost und die unmittelbare Nähe zum Rhein werden die Sonnenstrahlen über das Wasser an die Hänge reflektiert. Das rote Gestein wird damit zum Wärmespeicher, von dem die Reben bis in den späten Herbst profitieren. Jede der Weinlagen ist deshalb ein Erlebnis für sich.“

An den zahlreichen Stationen sah man Wein-Reimer/Innen stehend, sitzend oder auch schlendernd die Weine verkosten und die herrliche Aussicht auf den Rhein genießen. Es ist schon ein herrliches Stückchen Erde auf dem ein ausgezeichnete Wein gedeiht.

In den späten Nachmittagsstunden hieß es Abschied nehmen von den Winzern am Roten Hang und die Wein-Reimer traten ihre Rückreise an.

## **„Stelldichein beim Wein – auf dem Tannenhof in Geisenheim“**

— 6. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 2. August 2002 —

Eine fröhlich gestimmte Wein-Reimer-Schar, das urige Ambiente des Weingutes Tannenhof, der herrliche Blick auf den Rhein, schmackhaftes vom Grill, Salate der Saison und die reichhaltige Auswahl bekannt guter Weine des Weingutes waren die Garantien für einen gelungenen Abend zumal auch der Wettergott ein Einsehen hatte, und allen einen regenfreien Sommerabend bescherte.

Besonders herzlich begrüßte Oberreimer Jürgen Fritz die Johannisberger Weinkönigin Michaela Hans und das Ehepaar Schürmann aus Weinähr von der dortigen Weinbruderschaft.

Alle Anwesenden stellen einhellig fest: „Für was brauchen wir Solisten – wir machen doch unser Programm selbst! Und mit welcher Begeisterung waren die Gästeschar dabei. Waren es bekannte oder weniger bekannte Weinlieder die Bernard Hermann mit Gitarrenbekleidung anstimmte (und die die Wein-Reimer/innen herzlich mitsangen) oder verschiedene Gedichte von Lieselotte Arndgen vortragen oder waren es die Gesangsstücke, die unserer Zeremonienmeister Reiner Klein „Zum Besten“ gab, kurzum sei es auf den Punkt gebracht: Es herrschte an diesem Abend keine Kurzweil.

Fragt man nach dem musikalischen Höhepunkt des Abends; so wird am wohl kaum an einem Gesangstück von Reiner Klein nicht vorbeikommen: Dem vom „Schlüsselloch!“

Bis in den späten Abend sah man Weinreimer und Gäste fröhlich und angeregt miteinander Plauschen, wobei das eine oder Gläschen Wein aus dem Weingut sein Scherflein dazu beigetragen hat.

Hans-Ludwig Kimpel

## **Wein- und Gourmet-Studienreise Piemonte vom 30. August 2002 bis 5. September 2002**

— 7. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer —

1. Tag: Freitag 30. August 2002 (Anreisetag)

Ein Besuchsprogramm, informativ und abwechslungsreich mit viel Raum für individuelle Gestaltung, lag vor der großen Reisegruppe der Geisenheimer Wein-Reimer als sie in der ersten Septemberwoche zu einer knapp einwöchigen Gourmet- und Studienreise ins Piemonte starteten.

Punkt 5.00 Uhr setzte sich die Reisegruppe mit ihrem Reiseleiter und Oberreimer Jürgen Fritz und seiner Frau per Bus „in Marsch“.

Auf einem Rastplatz kurz vor Straßburg (08.00 Uhr bis 08.30 Uhr) legte man die erste Rast bei „Weck, Wurst & Wein“ ein. Den Grenzübergang bei Kehl am Rhein passierten um 10.00 Uhr. Vorbei ging es an dem malerisch und landschaftlich schön gelegenen Vierwaldstädter See (11.30 Uhr). Wir durchfuhren den 17 km langen St. Gotthard Tunnel (12.05 Uhr). Nach 20 Minuten lag der Tunnelausgang hinter uns. Und weiter ging die Reise. In Bellinzona in der Gaststätte Mövenpick haben wir unser Mittagessen eingenommen (11.50 Uhr bis 13.30 Uhr). Vorbei am Lago Maggiore, die Uhr zeigt 15.05 Uhr: Wir sind in Italien!) und der Po-Ebene. Sie ist die einzige große Ebene des ansonsten so gebirgigen Italiens, und das verweist auf eine besondere Entstehungsgeschichte. Denn als sich unter dem Druck der afrikanischen Kontinentalplatten Alpen und Apennin aufspalteten, geschah zwischen den zwei Gebirgen etwas Merkwürdiges: An den Rändern brach eine etwa 500 km lange Spalte ein.

Und je mehr sich die beiden Gebirge zusammenschoben und heraushoben, umso so mehr drückten sich ihre Ränder gegenseitig in die Tiefe. Vor Millionen von Jahren senkte sich diese Spalte unter den Wasserspiegel des Urmeeres und seine Wassermassen fluteten hinein. Die zahlreichen Flüsse, die aus beiden Gebirgen in den großen Meeresarm mündeten, rissen im Laufe von Millionen von Jahren soviel Erosionsmaterial mit, dass sie ihn einfach auffüllten: die Po-Ebene, ein zugeschüttetes Stück Mittelmeer. Die wasserreichen Flüsse, die heute aus den Westalpen herunterströmen, verleihen dem piemontesischen Teil der Po-Ebene einen in Europa geradezu fremdartigen Akzent.

Am späten Nachmittag machen wir Bekanntschaft mit „unserem“ Piemonte, die Gegend, die wir bewunderten und auch liebgewonnen haben. Bis zum Horizont werden die Hügelkuppen überragt von Burgen und Türmen, Kirchen und befestigten Dörfern. Diese aus über tausend Jahren herrührende Bebauung des Landes machen die Langhe zu einem klassischen Beispiel einer historischen Landschaft. Da es in den weichen Sedimenten der Langhe kein Gestein gibt, sind alle die historischen Bauwerke aus gebrannten Ziegeln erbaut.

Im 10. Jahrhundert wurden die Hügel der Langhe mit dem noch heute sichtbaren Netz von Sarazentürmen überzogen – riesigen Turmbauten zur Aussicht nach plündernden Streifscharen zugleich erste feste Residenzen des Kleinadels. Einige noch freistehende Exemplare wie die Turmkolosse von Barbaresco und Murazzano zeigen, wie gefährdet man sich in der verwüsteten Langhe gefühlt hat.

Um 16.20 Uhr verließen wir die Autobahn. Bei piemontesischer Spätnachmittags-sonne (17.45 Uhr) erreichten die Wein-Reimer ihr Ziel, das auch gleichzeitig Ausgangspunkt ihrer vielen Exkursionen war: die Stadt Alba.

Ein herzliches Dankeschön galt unserem Busfahrer, Herrn Bernhardt, der uns routiniert und bravourös durch Deutschland, die Schweiz bis zu unserem Domizil gefahren hat.

Kofferausladen mit anschließendem „Zimmer beziehen, da sind schon zur Routine gewordene Tätigkeiten, wenn Wein-Reimer auf Reisen gehen.

Nach dem gemütlichen gemeinsamen Abendessen im Hotel Savona sah man etliche Wein-Reimer in der zauberhaften Altstadt von Alba bei einem Cappuccino, Espresso, ein guten Eis oder einem Glas Rotwein sitzen, wobei man den Anreisetag noch einmal Revue passieren ließ, gleichzeitig auch gespannt war, welches interessante Programm uns erwartete, das Oberreimer Jürgen Fritz mit seiner Frau Lydia ausgearbeitet hatten.

Hans-Ludwig Kimpel



## **2. Tag: Samstag, 31. August 2002**

Sehr schön war es schon mal, dass die Programmleitung diesen unseren ersten Alba-Tag gemütlich angehen ließ. So konnte man die Attacke des wuchtigen Roten vom Vorabend –Dolcetto oder Barbera – nach totenähnlichen Schlaf in den guten Betten der angenehmen Zimmer sanft ausklingen lassen.

So gegen 9.00 Uhr fand man sich in den etwas knapp bemessenen Frühstücksräumen zur erfreulich umfangreichen „prima colazione“ ein (mir waren aus den 70er Jahren noch äußerst dürftige Morgenklasse-Beilagen in Erinnerung). Und erst pünktlich um 10.00 Uhr begann mit der charmanten britisch-italienischen Stadtführerin Vivian der zweistündige Rundgang durch den Kern der 30 000- Einwohner Stadt.

ALS erstes erfuhren wir, dass ein berühmter Architekt namens Giacomo Moro in den 20er Jahren nicht nur unsere schöne Herberge geschaffen sondern auch manch fruchtbare Idee für das Image des ebenso alten wie modern pulsierenden und wohlhabenden Städtchens Alba entwickelt hatte. Den Namen Alba – die „Weiße“- setzten im ersten Jahrhundert nach Christus die römischen Eroberer fest, nachdem sie den zähen ligurischen Volkstamm an den kalkweißen Ufern des Tanaro besiegt hatten.

Erste Infos über den Wein verband Vivian mit dem Hinweis auf die in Alba ansässige Fach- und Hochschule für Weinbau, deren es in ganz Italien nur drei dieser Art gibt. Auch die zweite Spezialität der Region, die Trüffel, die heute nicht mehr von Schweinen sondern von dressierten Hunden erschnüffelt werden, wurde uns – freilich nur theoretisch –näher gebracht.

Der auf der Fußgängerzone der Hauptstraße und den angrenzenden Plätzen ausgebreitete Samstagsmarkt, durch dessen Gewühl wir uns truppweise schoben, bot in überwältigender Vielfalt alles Essbare und Brauchbar, Praktische und Überflüssige was nur vorstellbar ist. Ob das wohl alles jemals verkauft wird, fragte ich mich angesichts der vielen Seh-Leute und der wenigen echten Käufer ...

Das Herz der Stadt - der eigentliche Marktplatz – imponiert mit dem prächtigen Palazzo Comunale ebenso wie mit der stilistisch etwas heterogenen nach dem großen Erdbeben im 17. Jahrhundert neu erbauten Basilika (mit einem eigentümlichen Altar aus schwarzem Marmor und dem besonderen Juwel eines prachtvollen holzgeschnitzten Chorgestühls). Nebenan erinnern auch die beiden hochragenden Geschlechtertürme an das bauliche Imponier-Gehabe der früheren norditalienischen Adelshäuser.

Wir erfuhren, dass Alba die Heimstatt der berühmten Ferrero-Küsschen ist. Bepo Ferrero, der heutige Besitzer der Familien Firma und Herr über viele der notwendigen Haselnuss-Plantagen der Region, schwebt – so Vivian – heute allerdings nur noch manchmal per Hubschrauber ein.

Am Sachmittagnachmittag galt der erste echte Weinreimer Ausflug dem landestypischen kleinen Weingut von Iginio Rosagna im kleinen Dörfchen Priocca. Oberreimer Jürgen Fritz hatte bei seiner vorjährigen Erkundung diesen Treff vereinbart; der junge Winzer und seine Frau erwarteten unseren Bus, der beinahe erst mal an dem schmucken Hof vorbeigefahren wäre.

Zuerst ging es in die in Steillage angelegten Weinberge, wo Iginno Roagna vor allem Barbera und etwas weißen Favorita anbaut. Auch der bewaldete Gipfel des Hügels mit weitem Blick in die Weinlandschaft des Piemont und auf den Friedhof des Ortes („die Toten stören nicht bei der Arbeit“, sagt Iginno) gehört zum stolzen Besitz des Winzers. In seinem mustergültigen Produktionsbetrieb verkosteten wir nicht nur den Favorito und verschiedene Barbero-Jahrgänge, sondern wurden auch mit handlichen Häppchen versorgt. Die besondere Eigenheit der Jahrgänge bewertete Weinbruder Seufert – übrigens als Geburtstagskind – mit der Sachkenntnis eines Profis.

Etwas chaotisch was er schon beim fröhlich individuellen Weinverkauf. Klar, dass schließlich alle Kartons mit dem Namen des jeweiligen Erwerbers deutlich versehen werden mussten. Weinbruder Bernhardt, unser souveräner und immer scherzbereiter Busfahrer, drohte schon, dass alle nicht beschrifteten Sechser- und Zwölferpackungen zu ihm nach Mittelheim kommen würden.

In lockerer Stimmung – der Autor dieses Tagesprotokolls hatte mit seiner Frau in einem lauschigen Hofwinkel schon mal auf einer Hollywoodschaukel eine kleine Zwischen-Siesta eingeelgt – ging es am frühen Abend wieder gen Alba, zum Hotel Savona, wo nach willkommener Erholungsphase der Dinner erneut mit regionalen Weinen nach veredelt wurde.

Bernhard Schaub

3. Tag: Sonntag, 1. September 2002

Am dritten Tag unserer Reise führte uns unser Oberreimer Jürgen Fritz nach Dogliani (480 NN).

Ein Städtchen mit 4000 Einwohnern wurde im 11. Jahrhundert erstmals erwähnt. Dogliani nimmt für sich in Anspruch, die Urheimat der Dolcetto-Traube zu sein. In der geschlossenen Weinbergsfläche wächst kein Nebbiolo mehr und der Barbera ist wenig kultiviert.

Der Dolcetto ist ein imposanter Wein mit Struktur und Tiefe; man trinkt ihn jung und frisch. Die Traube ist schon reif, wenn die adligen Barbaresco und Barolo-Trauben Mitte September noch grün sind. Er wächst am besten auf weißem Boden mit hohem Kalkgehalt. Der Dolcetto wird auf 4600 Hektor angebaut, mit einem Ertrag von 9000 Ltr./ha und mindestens 11,5 % Vol-%, der Riserva 12,5 Vol-%.

Die frühreifen Trauben lassen sich verführerisch naschen und werden gerne auf dem Markt zur Traubenkur verkauft.

Für Dolcetto-Weine ist typisch und charakteristisch das Bittermandel-Aroma und die tiefdunkle Farbe. Zwei bis drei Jahre gilt übereinstimmend die köstliche Genussreife, danach wird er ein anonymer Wein.

Auf einer Serpentina-Straße steigen wir bis auf 650 NN auf die Alta Langhe – der hohe Teil der Langhe, ein Gebiet mit herrlichem Haselnussanbau für Ferrero Kugeln und Nutella. Landschaftlich einmalig schön mit herrlichen Ausblicken in die Weinregion.

Nach einer Stunde Fahrt erreichen wir Dogliani, um die Bottega Comunale zu besuchen, direkt neben der Kirche S. Paolo.

Die Stadt Dogliani besitzt einen wunderschönen aus Backsteinen gemauerten Weinkeller, sehr repräsentativ und beeindruckend zur Verkostung der Dolcetto. Hier präsentieren 38 Winzer ihre besten Gewächse. Jeder Winzer stellt 48 Flaschen Wein der Bottega Del Vito „Dolcetta“ zur Verfügung und zahlt einen Mitgliedsbeitrag von 50 € pro Jahr.

Es kommen nur die Weine in die Bottega zur Präsentation, die 75 Punkte durch eine Weinkommission erreicht haben.

Insgesamt gibt es 250 Winzer im Anbaugebiet Dogliani, davon produzieren 45% Dolcetto-D.O.C.

Das geschäftsführende deutsch-italienische Ehepaar „Enzo Reale“ stellte 7 Dolcetto-Weine vor. Durch die fachkundigen WEIngespräche der Weinreimer war Reale so beeindruckt, dass er eine 8. Probe nachreichte.

Die Zeit drängte, der nächste Weinbaubetrieb „Casina La Roche“ und Familie Reichmuth erwartete uns.

Als Marcello Reichmuth mit dem Bio-Anbau begann, wurde er von den Piemontesern in der Region belächelt. Heute, nach fast 10 Jahren, ist sein Weinbau und seine Kellerwirtschaft zu einem Vorzeige-Betrieb geworden.

Mit fundiertem Wissen und seiner eigenen Philosophie baut er hervorragende Weine aus. Mit ihrem ersten Jahrgang 1993 hatten Reichmuths eine sehr gute Ernte eingebracht. 1994 war jedoch ein sehr schwieriges Jahr indem die Trauben sehr schlecht reiften. Der Zuckergehalt ergab nur 11,4 % Alkohol – zu wenige für das Prädikat „DOC.

Marcello – der Önologe – verzichtete aufs Nachzucken und brachte einen eigenen Landwein, den Crsta“ auf den Markt.

Seine Frau Ursula und die Schwiegi (Schwiegermutter) hatten für uns ein hervorragendes Mittagessen aus der Region zusammengestellt und serviert.

Mit einer Weinverkostung:

1. Valledell`Olmo Bianco 2001 (5,00 €/75 cl.)
2. Ruset 96 Dolcetto, rot (5,00 €/75 cl.)
3. Crsta 96 Dolcetto di Dogliani (6,00 €/75 cl.)
4. Roche 95 (8,00 €/75 cl.)
5. Cocen 97 Barbera/Dolcetto -14%- (8,00 €/75 cl.)
6. Moscato di Asti DOC (6,50 €/75 cl.)

Und hervorragenden Grappas sowie diversen selbstgemachten Konfitüren und Honig war für jeden Geschmack etwas dabei.

Ein erlebnisreicher Tag – es zeigte sich auch heute – wie gut unser Oberreimer-Ehepaar Lydia und Jürgen Fritz die Reise vorbereitet hatten.

Unser Tagesmotto von Oberreimer Jürgen Fritz:

„Es gibt eine spezielle Zivilisation des Weines: Das ist diejenige, wo Menschen danach streben sich kenn zu lernen und nicht zu bekämpfen“

fand bei allen Teilnehmern seine Zustimmung.

CHRISTOPH HOMP

4. Tag: Montag, den 2. September 2002

Vierter Tag der Piemont-Reise für die Geisenheimer Wein-Reimer, ja, es ist ein besonderer Tag – ein großer Tag – vielleicht sogar **der** Tag der Reise. Aber ist es wirklich nötig, ihn mit einem solchen Getöse einzuleiten? Eigentlich sind wir noch müde! Auch nach einem Reiben der verschlafenen Augen nimmt das Lärmen kein Ende. Nein, es ist ja erst 3:15 Uhr in der Nacht! Das kann kein Weckruf des Veranstalters sein! Stimmt, ein heftiges Gewitter ertönt, um die Aufmerksamkeit aller Mitreisenden für diesen Tag zu wecken. Prasselnder Regen auch noch! Na, dann drehen wir uns doch noch einmal um und ziehen die Decke über beide Ohren bis zum wirklichen Weckerklingeln!

Um 8:00 Uhr saßen alle, zwar etwas schläfrig, aber dennoch pünktlich beim Frühstück. Die Wein-Reimer hatten sich im benachbarten Raum versammelt und erfreuten sich der ausreichend frischen Brötchen und der anderen Köstlichkeiten auf dem Buffettisch. Plötzlich drängten sich 4-5-6-7-8 und mehr junge Damen in die versammelte Stille, rückten hektisch Tische und Stühle zusammen, gestikulierten, sprachen schnell und viel zu laut. Sie wollten gemeinsam frühstücken, das war nun allen im Raum staunend klargeworden. Na also, auch Italiener oder zumindest junge italienische Damen kennen nicht die Konventionen des Tische- und Stühlerückens. Wie ein kurzer, heftiger Gewittersturm sprangen die jungen Damen bald schon wieder auf und verschwanden. Ihr Frühstück war beendet. Noch unter diesem Eindruck nahmen die Wein-Reimer die Aufforderung unwidersprochen entgegen „Bitte 15 Minuten früher, als im Programm verzeichnet, im Bus sein!“ Ein jeder klärte geschwind mit sich oder seinem Partner, ob denn heute der Sonnenhut oder der Regenschirm mitgenommen werden sollte. Um 8:45 Uhr stand die Gruppe am Straßenrand und strahlte dem nahenden Bus entgegen. Wwmmmmh!

Brauste Herr Bernhardt an uns vorbei. Noch bevor das Verdutzt-sein gewichen war, kam er aus der Gegenrichtung zurück. Er hatte den Bus schon einmal gewendet.

Jetzt geht es also los!

Der Oberreimer Jürgen Fritz begrüßte alle noch einmal herzlich und stimmte uns auf den heutigen Tag ein: „Versuchen Sie, die Weine nicht nur zu vergleichen. Lassen Sie das Erlebnis des Barolo einfach auf sich wirken.“

Na ja, der Start in den Tag war ja schon ein Erlebnis. Ob da noch eine Steigerung möglich ist?

### **Barolo – König der Weine oder Wein der Könige**

diese Charakterisierung läßt auf eine Tradition vieler Jahrhunderte schließen. Richtig ist, daß die Rebsorte des Barolo, der Nebbiolo, erstmals im 13. Jahrhundert und in der Chronik der Gemeinde La Morra in einem Schriftstück des Jahres 1512 erwähnt wurde. Nachfolgende Erlasse und Gesetze (Beispiele finden wir später noch im Weinmuseum bei Massimo Martinelli) der Region Piemont und der Gemeinden regeln u.a. den An- und Ausbau des Weines, die Lesezeit und verbieten die Einfuhr und das Verschneiden mit Weinen aus anderen Regionen. Bis ins 19. Jahrhundert, so wird berichtet, lagen der Nebbiolo wie auch der Moscato als süße und leicht moussierende Weine an der Spitze der Verbrauchergunst.

Die Marchesa Giuletta Falletti, gebürtige Französin, und Camillo Cavours, bekannt als Vater der italienischen Einheit, verpflichteten 1850 den französischen Kellermeister Louis Oudart für ihre Weingüter. Oudart stellte den ersten trockenen Nebbiolo nach der Art der französischen Rotweine her. Die Verbindungen Cavours zum Haus Savoyen und zum Adel am königlichen Hof in Turin ließen diesen neuen Wein in kürzester Zeit zum König der Weine werden. Die Marchesa erkannte diese Chance und sicherte für diesen hochwertigen Wein nach seiner Herkunft den Namen Barolo. Sie förderte den Qualitätsanspruch und heute würden wir sagen, sie betrieb ausgezeichnetes Marketing. Daneben vereinbarte sie Regeln, wie z.B. der Barolo darf nur aus einer der 11 Weinbaugemeinden im Umkreis des Ortes Barolo kommen und muß trocken ausgebaut werden. Die Anbaufläche betrug nicht mehr als 1.300 ha während Bordeaux z.B. über 100.000 ha verfügte und selbst der heutige Rheingau ist mehr als doppelt so groß. Auch heute noch gehören 11 Gemeinden zu den Barolo-Gemeinden, eigentlich verfügen jedoch nur 5 über wirkliche Spitzenlagen: *La Morra (Rocce, Cerequio, Brunata), Barolo (Cannubi), Serralunga d'Alba (Rosa), Faletto Castiglione und Monteforte d'Alba.*



Die Nebbiolo-Rebe ist sehr sensitiv in Bezug auf die Beschaffenheit des Bodens. Im Westen von La Morra und Barolo ist der Kalkmergel kompakt und fruchtbar und bringt überwiegend weiche, runde und elegante Weine hervor, während die verwitterten Sandsteinböden der östlichen Hügel ärmer sind und daher eher intensivere, tanninhaltigere, fester strukturierte und langsam reifende Weine hervorbringen. Über Jahrzehnte war man sich bewußt, wie sehr die Qualität des Weines von den Weinbergslagen beeinflusst wird. Dennoch wurden die Weine nicht nach Lagen gesondert ausgebaut und abgefüllt. Vergleichbare Gesetze wie in Deutschland oder Frankreich mit eindeutigen Lagendefinitionen oder ein Weinbergkataster fehlten. Renato Ratti hat in den 1960er Jahren Weine nach Einzellagen hergestellt. Seine Studien und Dokumentationen haben die Voraussetzungen für die Barolo-Lagen und die gesetzlichen Regelungen der *DOC*-Klassifizierung (*Denominazione di Origine Controllata*) geschaffen. In den 1990er Jahren wurde das Gesetz überarbeitet und geänderte Definitionen für **DOC und DOCG** (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*) verabschiedet. Heute gibt es bei *DOCG* Prädikatsstufen wie:

<b>Riserva</b>	längere Faßreife
<b>Superiore</b>	betrifft Alkoholgehalt und Höchsterträge
<b>Classico</b>	Weine aus dem historischen Zentrum des Anbaugesbietes
<b>Vigna</b>	Spezifizierung einer Einzellage

Als revolutionierend für Barolo gilt die Umstellung der Kellertechnik. Struktur, Inhaltsstoffe und Alterungsvoraussetzungen bekommt der Nebbiolo nur, wenn die Weine 3 Wochen und mehr auf der Maische stehen. Dieser Überzeugung sind auch heute noch die Traditionalisten in Barolo und lassen den Wein richtig durchgegoren, dann noch Jahre in großen Eichenfässern reifen. Die Anhänger der moderneren Methoden behaupten, daß dieses Verfahren nur bei sehr guten Jahrgängen mit überreifen Trauben und hohem Alkoholgehalt richtig ist. In normalen Jahren gelangen bei diesen langen Gärprozessen zu viele Tannine in den Most und häufig fehlt dann die Frucht, um die gewünschte Harmonie zu bekommen. Am Ende der langen Faßlagerzeit wirken die Weine eher unrund, bitter und zu

aggressiv. Sie plädieren wie in Bordeaux für sehr kurze Maischestandzeiten - nur zwei bis drei, maximal jedoch 10 Tage. Die auf diese Weise erreichte Farbintensität und die gewonnenen Tannine reichen vollständig aus und lassen den Wein weicher und weniger bitter erscheinen. Die anschließende Einlagerung in 225 ltr. kleine Barrique-Fässer war dann das eigentlich Bahnbrechende der modernen Winzer.

Dem Konsumenten kann es recht sein. Er findet aufgrund dieses Methodenstreits heute ganz sicher **seinen** Barolo.

Mit diesen Hintergrundinformationen gewappnet, können wir die Rundreise starten.

### *Castello Comunale di Barolo*

Die Bestätigungen über die Ankunftszeit der Wein-Reimer und ihre Wünsche liegen der Verwaltung schriftlich vor - jedoch sind wir in Italien und nicht in Deutschland.



So hatten wir ausreichend Gelegenheit zum gegenseitigen Gedankenaustausch über die ersten Impressionen, zum Kennenlernen einer kleinen Bäckerei, die Grisini nach traditioneller Art und nicht in maschineller Weise herstellt – ein wirklicher

Genuß - und zum Erkunden der Architektur des Schlosses. Der Kern entstand im 11. Jh. Und wurde im 13. Jh. u.a. um einen heute noch erhaltenen viereckigen Hauptturm erweitert. Die Burg betritt man von Norden über eine Zugbrücke. Seit 1325 gehört sie der Familie Falletti.



Um 10:00 Uhr nahte eine Dame mit einer Geldkassette unter dem Arm. Nun konnte das Schloß zur Besichtigung freigegeben werden. Unsere Gruppe durfte es auf eigene Faust erkunden oder sich fachkundig vom Oberreimer führen lassen.



In der 1. Etage befindet sich in einem großen Salon das Gemälde der Marchesa Falletti, weiterhin ein Ratszimmer heute auch für Trauungszeremonien genutzt, eine Bibliothek und ein Schlafraum.

In der 2. Etage entdeckten wir in einem historischen und vinologischen Teil des Museums eine Speise- und Getränkekarte aus dem Ristorante Russo in Turin. Auch wenn die Währungseinheit und das Ursprungsdatum nicht notiert wurde, sind das Preisniveau des Johannisberger und Marcobrunnen Weines schon bemerkenswert:

Weine	Chateau Lafite	14,00
	Margaux	14,00
	Johannisberger	16,00
	Marcobrunnen	12,00

Champagner      Veuve Cliquot      14,00

In einem benachbarten Raum konnte man die Ausstellung „Arte 2000“ besichtigen. Vielleicht lag es an der knappen Zeit oder daran, daß der Berichterstatter auf Barolo-Weine eingestellt war oder einfach an den Exponaten, daß ihm der Zugang zur dargestellten Kunst verwehrt blieb und urteilte „Muß man nicht gesehen haben“.

Der Gewölbekeller beherbergt den eigentlichen Höhepunkt des Schlosses – die

### **L'Enoteca Regionale del Barolo**

Senora Christina übernahm es, die Gruppe in die Geheimnisse des Barolo einzuführen. An einem großen Relief „Zona di Produzione del Barolo anno 1987“ zeigte sie uns die elf Gemeinden, die exklusiv autorisiert sind, ihren Weinen den Namen Barolo zu verleihen. Die gesamte Anbaufläche beträgt 1.200 ha und wird von 500 Weinbaubetrieben bearbeitet. Nur die beste Nebbiolo-Rebe wird für den Barolo ausgewählt. Die Regeln schreiben vor, daß die Weine mindestens 3 Jahre gelagert werden müssen und davon mind. 2 Jahre in Eichenfässern. Für die großen Riserva-Weine gilt 5 Jahre Lagerung davon mind. 3 Jahre in Eichenfässern und 2 Jahre in der Flasche, bevor sie in den Handel gelangen können. In dieser Exposition werden die besten Weine, die von 150 verschiedenen Produzenten ausgewählt wurden, ausgestellt.

Im Verkaufsraum findet man Weine aus den Jahrgängen 1980 bis 1998 und eine Etiketten-Ausstellung von Weinen der Jahrgänge 1969 bis 1998. In einer Lagenkarte sind die berühmten Spitzenlagen des Barolo verzeichnet z.B. Brunata, Cerequio, Rocce, Canubi.



Besonders erwähnt werden muß noch der Barolo Chinata, ein Barolo-Wermut oder Dessertwein, hergestellt aus ausgewählten Barolos, mit Alkohol, Zucker und verschiedenen Gewürzen u.a. Chinarinde versetzt, soll er eine Delikatesse sein. War leider kein Gegenstand der anschließenden Weinprobe.

In einer kleinen Probe mit 3 Weinen nach Lage, Bodenbeschaffenheit, Struktur und Ausbauart ausgewählt, konnten wir dann der Theorie die Praxis folgen lassen. Alle Weine stammen aus dem Jahrgang 1998:







### **La Morra**

Lage: Rocce  
 traditioneller Ausbau - in großen Fässern  
 leicht, fruchtig  
 Sandboden  
 intensiver Duft  
 14° Alkohol  
 noch 3-4 Jahre reifen  
 Preis: 23,50 €

### **Barolo, Com. Burlotto**

Lage: Canubi  
 moderner Ausbau - 225 ltr. Eichenfässern  
 mittelschwer, kräftig  
 Tonboden  
 ausgeglichener Wein  
 kein intensiver Duft  
 14° Alkohol  
 trinkfertig aber kann noch 9-10 Jahre reifen  
 dieser Barolo-Wein begleitete den König  
 1899 auf einer Nordpol-Expedition  
 Preis: 39,00 €



### **Serralunga d'Alba**

Lage: La Rosa  
 moderner Ausbau  
 schwer und kräftig  
 reiner Ton – schwerer Boden  
 noch sehr frisch und jung  
 herbe Tannine  
 typischer Barolo  
 Lagerfähigkeit bis 15 Jahre  
 Preis: 38,37 €

Nach etwas mehr als 90 Minuten waren wir um 11:35 Uhr wieder im Bus. Ein einheimischer Winzer wollte unsere Gruppe zu einer Probe mit 8 verschiedenen Weinen einladen. Leider haben wir keine Zeit - vielleicht aber auch keine Aufnahmekapazität mehr an diesem herrlichen Barolotag!

La Morra ist nicht nur die größte Barolo-Gemeinde sondern auch das schönste Dorf in der Region, verspricht uns der Oberreimer Jürgen Fritz. Das wollen wir sehen und selber erleben. Außerdem wartet dort in der

### **CANTINA COMUNALE DI LA MORRA**

schon ungeduldig der Patrone der Cantina auf die Gruppe aus Deutschland mit einer vorbereiteten Weinprobe. Zur Winzergenossenschaft La Morra gehören z.Zt. 46 Winzer aus der ganzen Region. Die Gründung 1973 erfolgte, um die Weine der Mitglieder in einer autonomen Verwaltung besser bekannt zu machen und aufzuwerten. Der Sitz befindet sich im Schloß des Marchese von Barolo aus dem 17. Jh. Hier erhält man umfassende Weininformationen und kann die Weine verkosten: *Barolo, Barbera d'Alba, Dolcetto d'Alba und Langhe Nebbiolo*.

Der Patrone präsentierte uns 3 ausgesuchte Weine der Cantina:

#### **Dolcetto d'Alba**

2000er, 13<sup>0</sup> Alkohol  
süße Trauben zu trockenem Wein vergoren  
schwer auf der Zunge, wenig Säure  
fremder Ton, beinahe etwas muffig  
Trinkwein mit Potenzial  
Preis: 10,50 €

#### **Barbera d'Alba**

1999er, 13,5<sup>0</sup> Alkohol  
1 Jahr im Holzfaß  
fruchtig und rund, tanninreich aber harmonisch  
angenehm auf der Zunge  
entspricht deutschem Geschmack.  
Preis: 10,00 €

#### **Barolo**

1997er, 14<sup>0</sup> Alkohol  
Rocce-Lage  
3 Jahre gelagert davon 2 Jahre im Eichenfaß  
voll, ausdrucksstark  
angenehm auf der Zunge  
bereits gut entwickelt - noch viel Potenzial.  
Preis: 23,00 €

Unmittelbar mit dem letzten Wein um 12:35 Uhr verschwand der Patrone zu seiner wohlverdienten Mittagsruhe. Es ging so schnell, daß unser Oberreimer keine Gelegenheit mehr fand, den Wein-Reimer-Dank und -Gruß zu überreichen.

Die Wein-Reimer schwärmten, entsprechend der Empfehlung, in kleineren Gruppen zum Mittagessen aus. Im *Ristorante dell' Angelo* gab es *Tagliatelle e' salvia* und *Tagliatelle a tartufo nero* und zur Abrundung wurde köstlicher *Barbera d'Alba* der Jahrgänge 1993 und 1995 genossen. Beglückt von edlen Speisen, Wein, Espresso und Grappa trafen sich die Geisenheimer Reimer, um abschließend noch die phantastische Aussicht vom Dach des Barolo-Weines in die weite und hügelige Landschaft zu erleben. So wird uns La Morra in sehr guter Erinnerung bleiben und wir konnten sagen „arrivederci – wir kommen wieder!“



Über enge gewundene Straßen ging es wieder den Berg von La Morra hinunter. Auf halbem Wege Richtung Grinzane Cavour erreichten wir

### **Abbazia dell' Annunziata - ein ehemaliges Benediktinerkloster**

aus dem 13. Jh. Nach dem Verlassen des Busses strebt die Gruppe zielorientiert die Dorfstrasse hinab, als ein Ruf „Zurückkommen“ von hinten ertönte. Frau Karin Heise hat mit ihren Fotoaufnahmen im Weingarten des ehemaligen Klosters die Aufmerksamkeit von Massimo Martinelli erweckt. „Gehören Sie zu der Gruppe aus Deutschland?“ fragte er auf italienisch. Ohne sich gegenseitig zu verstehen, verstanden doch beide, um was es ging und riefen die Gruppe der Wein-Reimer zurück.



Massimo Martinelli, Präsident des Konsortiums Barolo und Barbaresco, verfolgt mit hohem Engagement den eingeschlagenen Weg seines Onkels Renato Ratti. Sie sind international hoch angesehene Kämpfer für beste Barolo Qualität. Renato Ratti hat die offiziellen Regeln für die Barolo-Herstellung geschaffen – das DOC-Statut. Massimo Martinelli sieht wie sein Onkel die Barolo Charakteristika Frucht, Duft, Eleganz und Geschmeidigkeit

als oberstes Ziel bei der Vinifikation des Barolo an und das bei einer langen Lagerfähigkeit. Die Methodenstreiter, ob traditioneller oder moderner Ausbau favorisiert werden soll, sind sich in einem Punkt einig, im Bestreben hohe Qualität zu schaffen und zu erhalten. Renato Ratti verstand sich hier bis zu seinem Tod im Jahre 1988 als erfolgreicher Brückenbauer zwischen den Kontrahenten und sein Neffe Massimo Martinelli sieht die Aufgabe immer noch nicht erfüllt.

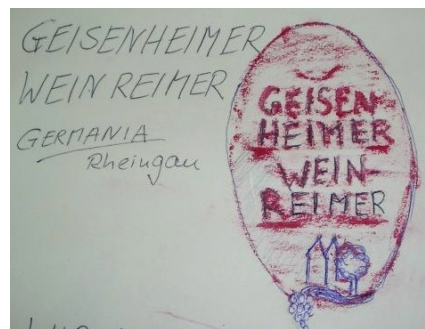
Im Jahre 1965 hat Ratti das ehem. Benediktinerkloster von der Gemeinde angepachtet und es im Laufe der Zeit zu einem ansehnlichen Weinmuseum ausgebaut, in dem die Geschichte des Weines sehr umfassend dokumentiert wird. Als erstem Eindruck präsentierte sich den Wein-Reimern der Duft und Staub von Jahrhunderten. In einer launig plaudernden Art führte uns Massimo Martinelli über Hof, durch Keller und obere Räume und erzählt uns alles, was wichtig zu wissen, ist: „6 ltr. Wein bekamen die Benediktinermönche pro Tag zugeteilt. Das war auch erforderlich, denn es gab ja keine Heizung. Ist auch heute noch ein guter Weg, um Heizöl zu sparen.“ und „Früher war der Meßwein ein Rotwein, denn er sorgte für eine Verbesserung des Blutes. Heute verwendet man nur noch Weißwein. - Warum? Rotwein macht scheußliche Flecken auf den Tabernakel!“



Das gab es alles zu sehen:

- Karte der Region korrespondierend zu den Bodenarten
- div. Keltergeräte u.a. Fußpressen, älteste Presse aus dem 17. Jh.
- ältestes Faß aus dem 11. Jh. (erst ausgehöhlte Baumstämme aus Eiche und später Kastanienfässer)
- Lager- und Transportbehälter (Amphoren, Halbstückfässer 600 ltr.)
- Blasebalg und Luftdruckpumpen
- Korken (erste Korken bereits zur Römerzeit) zuerst geschnitzt später ausgestochen
- Verkorkungsmaschinen (älteste von 1720)
- Küche mit Koch- und Spülstellen im Fenstersims
- Flaschen, Etiketten, Korkenzieher und Gläser
- Barolo-Geschichte mit den Fallettis und König Albert von Savoyen
- Wein- und Weinlesegesetze je Dorf und sehr kompliziert (das älteste von 1512 aber auch aus napoleonischer Zeit - aus dem Jahre 12 nach der Revolution = 1806)
- Gästebuch des Hauses u.a. mit einem neuen Eintrag der Wein-Reimer aus Geisenheim – geschrieben mit heißem Lippenstift und Reim von Inge Homp:

*„Wir sind in Gruppo  
nicht nur solo  
und lieben heiß  
den hiesigen Barolo.“*



Der Höhepunkt war eine Weinprobe aus dem Weingut von Renato Ratti heute bewirtschaftet von Massimo Martinelli mit sehr guten Weinen in großzügigen Mengen. Massimo Martinelli war von unserer Gruppe sehr angetan, die Stimmung war ausgezeichnet, die Zungen wurden gelöst und in der Beurteilung der Weine waren alle so weit fortgeschritten, daß die Charakterisierung jedem selbst überlassen werden konnte:

**Dolcetto d'Alba**

2001er, 12,5° Alkohol

Preis: 7,00 €

**Barbera d'Albi**

2000er, 13° Alkohol

lagerfähig, in großen Fässern ausgebaut

Preis: 8,00 €

**Barolo**

1998er, 13,5° Alkohol

Preis: 20,00 €

Am Ende des Tages waren sich im Resümee alle einig, heute war **der Tag** der Piemont-Reise. Nicht einfach zu entscheiden war, ob Barolo nun der **König der Weine oder Wein der Könige** ist.

Nur für unseren Ehren-Oberreimer Wilfried Herold gab es hier keinen Zweifel:



HERBERT HEISE

5. Tag: Dienstag, 3. September 2002

Start um 8:00 Uhr sollte sein, aber durch einen plötzlichen Arztbesuch von Werner Kremer entstand eine ½ stündige Verspätung.

Heute wurde die private Azienda Agricola Veglio von Michelino & Figlio in dem Dorf Diano d'Alba besucht. Das Weingut macht einen sehr ansprechenden Eindruck: Vorbau/Veranda auf Stützen, schöne neue Ziegelverblendung, Naturholztore und das Wohnhaus nebenan. Die Strasse vor dem Weingut ist die Grenze des Barologebiets.

Der Weinbaubetrieb existiert seit 100 Jahren, ist heute komplett neu eingerichtet und bewirtschaftet eine Rebfläche von 12 ha mit den Rebsorten Langhe (weiß) Chardonnay, Barolo, Dolcetto d'Alba, Langhe Dolcetto, Rosso Baric (nicht Barrique-Ausbau sondern Lage der Region), Moscato d'Asti und Barbera d'Alba.

Die Weine konnten alle verkostet werden, dazu gab es leckere Häppchen des Hauses. Die Begeisterung zum Wein war bei den Besitzern Michelino & Figlio unverkennbar. Erstaunlicherweise sind die Preise sehr moderat 3,15 bis 5,15 €, jedoch der Barolo '98 ist als Spitzenwein mit 13 € ausgezeichnet.

Abfahrt um 11:15 Uhr nach der Stadt TREISO (Nähe Trezzo Tinella) hoch oben auf einem Bergrücken. Es ist ein immer noch neues Gefühl, oberhalb der Rebflächen zu sein und in die sehr hügelige Landschaft mit Baumgruppen, Häusern bzw. Aziendas zu schauen. Sehr reizvoll, man hört immer wieder: „die Landschaft ist interessanter als die Toskana!“

Ankunft um 12:15 Uhr auf dem Marktplatz in mitten einer landwirtschaftlichen Maschinenausstellung, unter anderem mit einem „Wingert's-Lamborghini“. Die Weinreimer suchen, jeder für sich, eine kleine Osteria und verwöhnen sich dort mit vorzüglichen Antipasti und mehr.

14:30 Uhr, es geht zur nächsten Weinprobe, in einen kleinen Weinkeller, urgemütlich, die Wurst hängt an der Decke, Fassweinkeller, alter Tisch, Kamin, riesige Rotweingläser stehen bereit, Brot, verschiedene selbstgemachte Käsespezialitäten, Olivenöl in das der Käse eingetunkt wird, selbstgemachte frische Salami; Herz was begehrt du mehr?

Das ist ein sehr herzlicher Empfang der Familie Meinardi Corrado in der Azienda Agricola IL CRAVÉ Produzione Vini DOC und D.O.C.G. mit einer Bearbeitungsfläche von 3 ha, wo die Familia ca. 20 000 Flaschen als alleiniger Produzent reifen läßt.

Unsere 3 Proben, liebevoll mit einer unnachahmlichen Piemontesischen Begeisterung präsentiert:

1. Barbera d'Alba 2000, 12,5 %Vol., 4,55 €  
Traditioneller Fassweinausbau in großen alten Fässern,
2. Barbera d'Alba Barriquo 1998, 13,5 %Vol., 9,10 €  
Ein harmonischer weiniger Barriquo der 18 Monate (min. vorgeschrieben 12 Monate) in je 50/50 % auf neuen und alten Fässern gereift ist, und dann geschmacksabgestimmt gemischt wird. Herr Corrado liebt nicht den ausgeprägten Barriquogeschmack.
3. Barbaresco 1998 „Vigna d'Ausin, 13 %Vol., 14 €  
Ein ausgeprägter harmonischer Wein, der seinesgleichen sucht.

Abfahrt von Treiso um 16:45 Uhr, bei aufkommendem Gewitter, nach Barbaresco zur Azienda Agricola des Besitzers Guiseppe Cortese mit Sohn Pierre Carlo.

Der ursprünglich zu diesem Zeitpunkt geplante Besuch in der ehemaligen Kirche/jetzt Weingut „Enotheka Regionale del Barbaresco“ wurde kurzfristig wegen einem Konzert abgesagt und bei der Familia Cortese neu eingepflanzt.

Der Familienbetrieb bearbeitet 4 ha Rebfläche im Eigentum mit Barbaresco- und Chardonnay-Reben und 4 ha als Ergänzung mit Babera- (Erntezeit 30 Sept.) Dolcetto- (Erntezeit 20 Sept.) und Nebbiolo-Reben (Erntezeit 5.-10. Okt.). Der Ertrag wird extra wegen der Qualität auf 4000 ltr/ha heruntergefahren. Das Alter der Reben wird auf 35 Jahre im Durchschnitt und max. 45-48 Jahre angegeben. Der alte Betrieb besteht seit 70 Jahren und der neue ist jetzt 3 Jahre alt. Im Regelfall wird der gesamte „Stoff“ über Flaschenweinverkauf vermarktet, d. h. 80 % Export mit  $\frac{1}{4}$  USA und  $\frac{3}{4}$  England. Deshalb sind die Etiketten in Englischer Sprache verfasst.

Unsere Weinproben:

1. Dolcetto 2001 12,5 %Vol. 12.000 Flaschen in Stahltanks ausgebaut. Lage Trifolera
2. Barbera d'Alba 1997,DOC, 13,5 %Vol. nur 4.000 Flaschen, 18 Mon. auf Barrique
3. Barbaresco 1998, DOCG, 13.5 %Vol. 18 Mon. Auf großem Stückfaß und 6 Mon. auf Flasche.

Alles hervorragende Weine und ein sehr guter Eindruck des Weinguts. Weinselig war die Heimfahrt zum Hotel. Ein gelungener Tag, der mit Böllerschüssen mit Trockeneis wegen drohendem Hagelschlag und aufkommendem Gewitter, zu Ende ging.

Hanns-Jürgen Foerster  
und Werner Kremer

6. TAG: MITTWOCH, 4. SEPTEMBER 2002

Eigentlich wollte der Chronist ja den letzten Tag der Reise dokumentieren (wäre weniger zu schreiben gewesen), den hatte sich jedoch schon jemand gesichert. Aber wie schon Goethe sagte: „Wer sich grün anmalt, den fressen die Ziegen!“, blieb nur der 4. September, der letzte komplette Tag im Piemont übrig. Allerdings bemerkte der Ober-Reimer, der Bericht müsse nicht in Reimen verfasst werden, aber 4 – 10 Seiten sollten es schon sein! Sei's also drum, mal sehen, wie weit wir kommen!

Über Frühstücke ist meist nicht viel zu berichten, aber diesmal war es anders, denn es galt, dem Ober-Reimer (nachstehend OR genannt) zu seinem Wiegenfeste zu gratulieren. Und nachdem man sich schließlich im Bus gesammelt hatte, war auch festzustellen, dass alle kranken Hühner des Vortages wieder an Bord waren. Und selbst Wein-Reimer Seufert fand sich noch ein, allerdings mit hungrigen Zähnen, da er das Frühstück verschlafen hatte. Und so konnten wir uns schließlich auf die Fahrt zum Agrihotel in Roero machen.

Während der Fahrt beschrieb der Ober-Reimer kurz das Programm des Tages, und als er erwähnte, dass am heutigen Tage die letzte Weinprobe stattfinden werde, erhob sich enttäushtes Murren im Fußvolk. Es ging aber bei bedecktem Himmel über die SR 29 durch ein enges Tal an Canale vorbei, wo sich die nur halb fertiggestellte Straße grün überwachsen seitwärts in die Büsche schlug. Weiter ging es auf einer engen Straße im Nebel durch Schilfgürtel, Weinberge und dichte Wälder hinauf nach Montá d' Alba, das für sein jährliches Eselrennen bekannt ist. Aber das findet zu anderen Zeiten statt.

Wir hielten in der Nähe des Agrihotels sul Piano (kein Klavier, sondern auf der Hochfläche) von Giovanna und Dante Roagna, die den Komplex vor einigen Jahren von Juventus Turin erworben hatten. Vorbei an einer Betonnymphe im Teich und an dem kläffenden Hofhund ging es zunächst zur andächtigen Besichtigung von Zimmer 5 und dann in ein mit Tischen und Bänken gefülltes gelbes Zelt. Die Mienen der Wein-Reimer hellten sich merklich auf, als im Hintergrund ein sattes **Plopp** zu hören war und Gläser zu klingeln begannen. Spumantes waren angesagt, aber zunächst gab es einleitende und erklärende Worte des Ober-Reimers und gleichzeitig wurden unsere Gastgeber vorgestellt: zunächst La Mamma Giovanna (grande), dann Pappa Dante (M) und schließlich Sohn und Tochter (beide XXL wie Mamma).

Und dazu: *Augury vino spumante brut (11 %)* der *Vignailoi di Canelli*. Und außerdem Dankesworte des EOR (= Ehren-OR), der namens des Fußvolkes dem Vorstand inkl. Damen für die Vorbereitung der unvergesslichen Tage dankte. Gefolgt wurde dies von einem als Kanon gestalteten Jubelgesang und noch'n Gedicht. Aber dann ging es nach Johannes 19.28 („Mich dürstet!“) richtig zur Sache:

*1999 Roero von Giovanni Almondo (Montá) mit 13 %*

*2000 Dolcetto d' Alba von Raimondo Severino (Montá) mit 12,5 % aus der Magnum-Flasche*

*2001 Barbaera d' Asti (identische Daten wie Vorgänger)*

*1998 Nebbiolo d' Alba von Pezzuto Malot (Veza d' Alba) mit 12,5 %*

*2000 Roero Valmaggiore (identische Daten wie Vorgänger)*

*Sekt Asti spumante Vignaioli di Canelli mit 7,5 % (süß!)*



*Sekt feisa d´Asti* aus gleicher Quelle, mit 6,5 % auch süß!

Diese kleine nicht belastende 7er-Probe gleich nach dem Frühstück wurde von Häppchen und verschiedenen anderen Leckereien begleitet, was dem Wein-Reimer Seufert Gelegenheit gab, das verpasste Frühstück nachzuholen. Aber da der Chronist zu sehr mit Schreiben beschäftigt war und ohnehin alles durcheinander getrunken wurde, war eine Protokollierung der verschiedenen Weinansprachen nicht möglich. Es sei nur noch erwähnt, dass der Schreibmeister im Namen des Vorstandes dem Geburtstagskind mit folgenden Zeilen gratulierte:

Piemonte, du herrliches Land des Weines und der Reben,  
fährt Du hierher mit Jürgen Fritz, so kannst Du viel erleben.  
Du Deinem Geburtstag in Alba heut´,  
gratulieren Dir Vorstand und viele Wein-Reimer-Leut´!

Wir wünschen von Herzen alles Gute,  
behalten weiterhin Deinen Charme – bleib wohlgemute!  
Mit Freude und Engagement hast Du diese Reise vorbereitet  
Und alle hier sind hellauf begeistert.

Eine schöne weinselige Zeit haben wir zusammen verbrächt,  
sie hat uns sehr viel Spaß gemacht.  
Der Vorstrand bedankt auch bei Lydia an deiner Seite  
Sie ist Dir Hilfe und Stütze, wir mögen Euch Beide!

die Wirtsleute ihre Flaschengeschenke bekamen, der OR eine von den Wirtsleuten bekam, er seine Geburtstagsfeier „prima“ fand und seinen Geburtstagsumschlag, den unser Weinbruder Egon Lebang überreichte, mit den Spenden der Wein-Reimer für die sächsische Fluthilfe spendete und die Gruppe sich nach dem obligatorischen Kaffee/Capuccino/Espresso um 10 Uhr 30 frohgemut auf die Weiterfahrt machte. Kommentar eines ungenannten Wein-Reimers: „ Des war de früheste Termin, wo mer Alkohol gekriejt hadde!“

Die nächste Station war das Weingut von Francesco Monchiero, das vor 15 Jahren aus einem alten Bauernhof entstand. Nach dem obligaten Kellerrundgang (Stahl tanks, Kühl tanks, Barrique) ging es zum Arbeitsteil des Besuches. Interessant war noch der Hinweis im Keller, dass das „Kellertuch“ regelmäßig aus Hygienegründen entfernt wird. Also nix mit Romantik!!

Dem Ruf zum Sammeln folgte die Wein-Reimer-Schar gerne, denn im offenen überdachten Bereich im ersten Stock über den früheren Ställen waren schon Gläser zu erkennen, die dort sicher nicht zur Dekoration aufgestellt waren. Und so stellte uns der Chef einige seiner vortrefflichen Weine in der nahezu letzten Probe des Tages vor, der der Nieselregen draußen nichts anhaben konnte: *2001 Arneis Re Cit aus Canale* mit 14 % zu 13 €. Dazu wurden Leckereien wie Wurst, Käse, Aufstrich, Eierkuchen usw. gereicht, damit für die nachfolgenden Roten „Löschpapier“ in den Magen kam. Zwischendurch kursierte eine Flasche eines kleinen Roten, der aber nicht getrunken werden sollte, sondern nur als Putzer gedacht war, um den Weißweingeschmack aus dem Glas zu nehmen.

Und dann ging es richtig zur Sache:

2000 Mon Birone Barbera d'Alba *mit 14 % zu 13 €*

aus 40 Jahre alten Reben am 10.10.00 gelesen; Most nach erster Gärung sofort in Barrique gefüllt, dort 8 Monate gelagert in 50 % neuen Fässern und 50 % älteren; anschließend noch 6 Monate Flaschenlager

2000 Srie Roero (*ist piemontesisch*) *mit 13,5 % zu 10 €*

Nebbiolo, auf Sandböden zwischen dem 15.-20-10.2000 gelesen, nach 3 Wochen Maischlager in Barrique, 1/3 neue Fässer, 1/3 zwei Jahre alt, 1/3 drei Jahre alt.

Wein und feste Nahrung wurden von den Wein-Reimern sehr gut angenommen, hatte man doch schon lange nichts mehr getrunken und gegessen, und trotz Nieselregen war die Stimmung unverändert gut. Der Kurzprobe schloss sich dann noch ein kleiner Einkaufsgang an, denn etliche wollten doch etwas für den Keller *dahaam* mitnehmen. Bei der Probe wurde übrigens berichtet, dass am Vortag in La Morra (wir waren da gewesen) der Hagel nahezu die gesamte Ernte niedergemacht hat!

Aber dann wurde es schließlich doch Zeit, zum Mittagessen zu schreiten, und so fuhren wir zum *Ca' rossa* (Roten Haus) in Cisterna d' Asti, wo eine L-förmige Tafel auf die Wein-Reimer wartete. Bis alle sich eingefunden und gesetzt hatten, war es noch recht laut, aber dann kam man doch ernsthaft zur Sache:

*2001 Arneis Roero le Masche*, der Hauswein *seleccione vini d'autore*, mit dem letztmalig auf der Reise auf das Wohl des OR angestoßen wurde. Wein-Reimer trinken eben nicht gerne grundlos!

Und nun zur festen Nahrung:

- Vitello tonnato Bella Vista mit Kapern und Zitrone
- Rotolini di frittatine alla mente, d.h. gerollte Pfannkuchen mit gemischten Kräutern und etwas Minze an frischem Tomatenmus

Die etwas deutsch sprechende Chefin des Hauses gab zu allen Rezepten bereitwillig Auskunft und schob nach:

- eingelegte rote Paprika mit Sardellen, und der Arneis floss und floss....

Dann als zweiten Wein: *Dolcetto di Dogliani* mit 11,5 % gefolgt von

- Tagliatelle mit Salbei und Rosmarin und als dritten Wein

*2001 Piemonte Bonarado le Masche* mit 12 %, bei dem es sich um eine autochthone Rebsorte des Piemont handelt, die mit etwas CO<sub>2</sub> als *vivace* mit leichter Restsüße abgefüllt wird. Und dazu

- Kalbsbraten Brassato en Bonardo (s. oben) mit Nelken.

Und schließlich einen *Dolce Sekt* (irgendetwas besonders aus der Birbet-Rebe mit 7 % oder 12,5 % Alkohol, aber mehr war nicht zu verstehen, da es schon wieder fröhlich laut geworden war)

Und dann die Nachtische:

- Tiramisu con limone und Bonet, einen piemontesischen Kuchen mit Amaretto und dazu Espresso und/oder den *Grappa de Arneis* des Hauses. Die Chefin hat zwar noch das Rezept für den Tiramisu vorgestellt, aber mittlerweile war die Gruppe so aufgekratzt, dass der Chronist nicht mehr alles mitbekommen hat. Aber Frau Arendsen hat alles mitgeschrieben!!  
Hmhmhm!!!

Und der OR bedankte sich nun zum wirklich allerletzten Mal für seine große Feier. Und als gesagt wurde, dass das Haus die Getränke für die Gruppe gestiftet habe, zog man dankbar, satt und froh in den Bus, denn es sollte ja noch weitergehen im Programm!

Und bei der Süßwarenmanufaktur *Antica Torrioneria Piemontese* hätten wir eigentlich schon um 16 Uhr sein sollen, aber was so ein echtes italienisches Essen ist, kann in der Dauer nicht vorher abgeschätzt werden. Und wir waren mittags so richtig versackt, denn als wir am Ziel ankamen, war es schon 17 Uhr 45! Dennoch hieß man uns willkommen und machte noch eine husch-husch Besichtigung des Betriebes, bei der die etwas „lockeren“ Hygienemaßregeln bei der Produktion allgemein „bewundert“ wurden. Von wegen EU-Regeln!! Nach diversen Proben und Pröbchen wurde dann noch rasch eingekauft, wobei die Feststellung interessant war, dass die meisten sagten, sie wollten ja nur etwas als Mitbringsel für die Nachbarn mitnehmen. Da wollte sich wohl keiner als Süßmaul outen?

Und so kamen wir endlich um 18 Uhr 50 wieder im Hotel in Alba an. Unterwegs fielen viele schon in die Sättigungsstarre, meinten aber noch, das sei jetzt wirklich genug und man wolle heute eigentlich nichts mehr.....Aber um 20 Uhr kamen sie dann doch alle wieder in den Speisesaal, um sich das „furiose“ Finale der Hotelküche nicht entgehen zu lassen. Ein überdeutlicher Wein-Reimer-Kommentar dazu sagte: „Zu Hause gehen wir dann mal wieder richtig Italienisch essen!!“

Es begann mit einem echten *Magenbrenner-Salat*, gefolgt von *Fagottini al tartufo* (wie Ravioli) mit dem einen oder anderen Trüffelkrümel. Das Hauptgericht war *Trota al Cartuccio*, d.h. Forelle in Alu-Folie gedünstet die aber nicht besonders gut ankam und von vielen wieder still in das Blech eingerollt wurde. Als Alternative gab es Braten in brauner Soße der Marke „Tank 5“. Der Nachtisch – *Bonnet al cioccolato* – versöhnte wieder etwas und auch der Wein tat das seinige dazu, obwohl der vom Wirt angesetzte Preisaufschlag überaus happig war. Aber das wussten wir ja schon von den Tagen vorher. Und so waren schließlich um 21 Uhr 07 alle satt und mehr oder weniger froh. Eigentlich hatte ja kaum einer noch etwas zu essen und/oder trinken gewollt, aber.....

Und jetzt ist mit dem Protokoll wirklich Schluss!!!

Dr. Thomas Reimer

**Wein- und Gourmet-Studienreise Piemonte  
vom 30. August 2002 bis 5. September 2002**

— 7. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer —

7. Tag Donnerstag, 5. September 2002 (Abreisetag)

Ein Hauch von Melancholie, so möchte man meinen, schwebte über unserer Reisegruppe als wieder Richtung „Heimat“ ging. Das Frühstück wurde heute etwas früher als sonst eingenommen, die Koffer waren schon im „Bauch“ des Busses mit tatkräftiger Hilfe unseres Fahrers, Herrn Bernhardt, verstaut, als ein dezent es einmaliges Hupen um 07.30 Uhr andeutete: „Jetzt geht´s los!“.

Die Hügelkette der Langhe waren ein wenig in Nebel gehüllt, die Sonne wollte zwar die dichte Wolkendecke durchbrechen, aber es gelang ihr zur sehr zögerlich.

Um 10.00 Uhr sahen wir den Lago di Como wieder, kurz danach passierten wir die italienisch-schweizerische Grenze. Nach einer kleinen Kaffeepause ging es weiter. Um 10.40 Uhr fuhren wir am Luganer See entlang, auf dessen Fläche sich die Sonne spiegelte. Den uns schon bekannten St. Gotthardt-Tunnel durchfuhren wir um 12.00 Uhr mittags.

Von 14.00 Uhr bis 15.15 Uhr gönnten sich „Mensch und Maschine“ im Rasthof Bratteln (CH) die wohlverdiente Mittagspause.

Um 15.15 Uhr war dann wieder soweit: Wir „betreten“ heimischen Boden.

Kurz vor Erreichen der einzelnen Haltepunkte herrschte hektische Betriebsamkeit im Mittelgang des Busses. Ziel war das Bordmikrofon in der Armaturentafel.

Dr. Thomas Reimer, Werner Kremer, Karin und Herbert Heise und viele mehr bedankten in Prosa oder in Versform bei Lydia und Jürgen Fritz noch einmal sehr herzlich für die wundervolle Wein- und Studienreise ins Piemont, die keine Wünsche offen ließ.

In den Dank eingeschlossen wurde natürlich auch unser Busfahrer. Routiniert, mit einem verschmitzten Lächeln und auch einem kleinen Scherz nicht abgeneigt, fuhr er unsere Wein-Reimer professionell durchs Piemont.

Den heimatlichen „Busbahnhof“ der Firma Bernhardt erreichten wir um 19.45 Uhr; und damit endet auch die Berichterstattung über die Wein- Gourmet- und Studienreise Piemonte 2002.

Hans-Ludwig Kimpel

**„Jetzt schlägt´s 13 bei den Geisenheimer Wein-Reimern“  
13. Geisenheimer Wein-Reimer-Tag**

— 8. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 21. Sept. 2002 —

**1. Teil: Investitur und Ehrungen**

Der Geisenheimer Wein-Reimer-Tag war schon immer etwas besonderes. Das mag auch daran liegen, dass dem gemütlichen Teil des Abends der rein formale und formelle Teil vorangestellt wird: die Investitur.

Der durch Kerzenlicht erhellte Weinreimerkeller war der würdige Rahmen des 13. Geisenheimer Wein-Reimer-Tages. Im Mittelpunkt standen die Aufnahme neuer Freunde in unsere Weinbruderschaft und die Ehrung von Mitgliedern, die bereits vor 10 Jahren bei uns ihre „Wein-Reimer-Heimat“ gefunden haben und die Verleihung einer Ehrenmitgliedschaft.

Die feierliche Investitur begann mit folgendem Prolog unseres Zeremonienmeisters Reiner Klein:

GEDANKEN BEIM WEIN

Unsre Väter sind gesessen  
auch vor vollen Gläsern hier;  
unsere Väter sind vergessen,  
und vergessen werden wir.

Wer kann alles auch behalten,  
was geschieht und nicht geschieht?  
Ob sich die Stirn in Falten,  
dort der Mund zum Lächeln zieht?

Leer' und volle Köpf' und Taschen  
werden auch nach uns noch sein,  
nach uns gibt's noch Krüg' und Flaschen,  
Gläser mit und ohne Wein.

Und wenn diese gehen Scherben,  
neue Gläser werden draus;  
wenn die alten Gäste sterben,  
kommen neue Gäst' ins Haus.

Könnten unsere Väter sprechen  
sprächen sie: Stoßt an und Zecht!  
Leben war noch nie Verbrechen,  
und der Lebende hat Recht.

So ehret denn den Saft den Reben!  
Erhebt das Glas und stoßet an!  
Und wenn sich Herz und Geist beleben  
bei Wein und Reim ist's wohlgetan.

So sei im Vermaß dieser Strophen  
die Feststellung noch angefügt:  
Wein-Freunde sind gern Philosophen,  
Wein-Reimer-Freunde auch vergnügt!

Wein im wilden Weltgewühl  
gibt dem Dasein Hochgefühl!  
Im Weine wohnen Lust und Leben,  
auch ihm quillt Singen, Poesie.  
Wein kann dem Menschen Freude geben,  
Verbundenheit und Harmonie!

In der sich anschließenden feierlichen Investitur wurden Dr. Emely Salzig, Wolfgang Theuss, Hanns-Jürgen Foerster, Karin und Herbert Heise in die Weinbruderschaft aufgenommen.

Sie hatten die „Aufnahmebedingungen“ nach der Satzung der Wein-Reimer erfüllt: „Für Geisenheim und seinen Wein einen Reim“.

Entsprechend der Satzung trugen die neuen Mitglieder ihre Reime vor. Anschließend erhielten Sie das Emblem der Geisenheimer Wein-Reimer mit dem auf der Rückseite eingraviertem Reim und der Aufnahmeurkunde.

In seiner offiziellen Begrüßungsrede freute sich Oberreimer Jürgen Fritz über die neuen Wein-Reimer, wollte aber die Zahl „13“ keineswegs auf die Aufnahme neuer Mitglieder beziehen. Jürgen Fritz führte weiter aus, dass auch bei den seit 12 Jahren treuen Mitgliedern der Wein-Reimer „neue Ideen nur so prickeln und gären“!

Eine ganz besondere Auszeichnung wurde Alfred Stable zu Teil. Die Geisenheimer Wein-Reimer ehrten ihn für seine 10-jährige Tätigkeit als Schatzmeisters, als Weinetikettensammler und Moderator vieler Weinprobe und ernannten ihn mit der ausgehändigten Urkunde zum Ehrenmitglied der Geisenheimer Wein-Reimer.

Für ihre 10-jährige Mitgliedschaft erhielten Margret Dolinsky, Stefan Link und Jürgen Fritz aus der Hand des Zeremonienmeisters die Ehrenurkunden.

Aber auch Nachdenkliches fand sich in der Rede des Oberreimers. Er erinnerte an die Mitglieder der Geisenheimer Wein-Reimer die aus Krankheitsgründen diesmal nicht an der Investitur und am gemeinsamen Beisammensein im Weingut Schönleber-Blümlein teilnehmen konnten.

Das Quartett „Clarinetissimo“ umrahmte die Feierstunde musikalisch.

## **2. Teil: Gemütliches Beisammensein**

Mit dem gemütlichen Teil im Weingut Schönleber-Blümlein begann der zweite des Weinreimertages.

Frau Gerda Schönleber begrüßte die Wein-Reimer im schönen, fast schon mediterran anmutenden Ambiente des im Jahr 2001 neu erbauten Gutsausschank sehr herzlich und wusste aus der Geschichte des Weingutes viel Wissenswertes zu berichten. Seit 1746 zw. 1792 wird in den Schönleber und Blümlein Weinbau betrieben; jetzt in der 11. Generation, in der 3. Generation auf der Flasche selbstvermarktend.

Heute bewirtschaftet das Weingut Schönleber-Blümlein 6,56 ha eigene Rebfläche, für die Senior des Hauses, Karl Schönleber, verantwortlich zeichnet. Als „Winzer mit Leib und Seele“ praktiziert er eine im Einklang mit der Natur stehend Traubenerzeugung. Kontinuierlich hat er die Rebfläche in den letzten 10 Jahren qualitativ durch Neuanpflanzung, Tausch und Zukauf optimiert, so dass heute

38% der Gesamtfläche in privilegierten „1. Gewächs-Lagen“ zu finden sind. Besonderes Augenmerk gilt dabei den alten Rebstöcken die bei den niedrigsten Erträgen kochkonzentrierte, hochreife, aromatische Trauben liefern. 43% dieser exklusiven Weinbergsflächen sind über 30 Jahre alt.

Das Entlauben, Ausdünnen usw. wird ausschließlich durch Handlese erbracht und bilden die Grundlage für den gewünscht hohe Qualitätsstandard.

In der Kellerei arbeiten zwei Generationen Hand in Hand zusammen. Die 45-jährige Berufserfahrung des Vaters trifft auf die teilweise revolutionär erscheinenden Ideen des Sohnes Frank, seines Zeichen Geisenheimer Dipl. Weinbauingenieur. Die besondere Zuneigung des Juniors genießt der Rotweinkeller, in dem überwiegend Spätburgunder (aus rd. 14% der Gesamtrebfläche) aber zunehmend auch Frühburgunder ausgebaut wird.

Frau Schönleber schloss ihre Ausführungen mit folgendem Vers:

Ich bin, so sag´ich unumwunden  
bin Jahrzehnte schon dem Wein verbunden.  
Eh´s dazu kam, das war ein Glück  
und geht auf Geisenheim zurück.  
Dort hab ich in der Schul gesessen  
vom Abitur ist viel vergessen.  
Doch erhalten blieb Verständnis  
und die gewonnene Erkenntnis  
Geisenheim ist mir  
Genuss – und Lebenselixier!

und erklärte gleichzeitig: „Das Büffet ist eröffnet!

Das ließen sich die Wein-Reimer nicht dreimal sagen. Mit sichtlich zufriedener Miene bestaunte man die Köstlichkeiten, die das Küchenteam in professioneller Art und weise zubereitet hatten. Lachs, Roastbeef, Schinken Käse, Tomaten und Mozzarella etc. alles geschmackvoll arrangiert: es war ein kulinarischer Genuss.

Mit Klaus Brantzen aus Wiesbaden erlebten die Wein-Reimer einen musikalisch-literarischen Hochgenuss. Herr Brantzen arbeitet freiberuflich als Schauspieler u.a. in Berlin (Theater am Kurfürstendamm, Neuköllner Oper und bei den Burghofsfestspielen in Jagsthausen).

Er verstand es hervorragend, Lebensweisheiten, Sprüche der Rheingauer in bester Tradition der Liedermacher zu präsentieren.

Zu den vier einzelnen Programmteilen begleitete er sich selbst auf Harfe, Gitarre und Ziehharmonika.

Der 1. Akt war überschrieben mit dem Titel „Bim, Bam, Bum“ oder „Es läuten die Glocken“.

Wir hörten Texte von Kästner, Morgenstern, Wedekind u.a., ferner von Apitz/Kunkel aus Rheingauer Bd. 3 „Die Wildsau“ oder „Der widerspenstigen Zähmung“.

Mit wohl gesetzten Worten verstand es unser Zeremonienmeister Reiner Klein zu den einzelnen Programmpunkten die richtigen Worte zu finden um schon im Vorfeld auf das „Neue“ aufmerksam zu machen.

Der 2. Akt trug die Überschrift „Der fluchende Bischof und andere Balladen vom wohligen Leben“. In diesem von Klaus Brantzen liebevoll „klerikaler Block“ genannten Teil ging es u.a. um Tugend und Laster sowie um die Glocken von Mainz (anonym).

Im 3. Akt wurde eindeutig festgestellt: „In der Arche waren nicht nur Tauben“  
Ein tierisch-satirisches von A-Z, u.a. auch von Christian Morgenstern „Fisches Nachtgesang zu hören.

Der 4. Akt (leider war dies der letzte Programmpunkt) galt dem Wein mit dem Untertitel: „Wein ist ein besonderer Lebenssaft“ - Berühmte Weinreimer – Folgen der Trunksucht.

Zitate von Bellmann, Lessing, Goethe, Zuckmayer und natürlich auch von Apitz/Kunkel „Die Reise“ (Walluf-Lied) ließen die Literaturherzen höher schlagen.

Ein besonderes „Schmankerl“ hatte Klaus Brantzen jedoch noch aufgehoben: Das Gedicht vom Handkäs:

Gewiß, es is des Handkäsrieche  
garnet immer e Verniege.  
Is mer so schnee beim Schoppetrinke  
un links und rechts duhn Handkäs stinke.

Wer belästigt vom Geruch  
waaß vom Handkäs net genug,  
hat noch nie etwas geheert  
von seim innerlichen Wert.  
Des is e Belehrung wert.

Handkäs lässt sich leicht verkaue  
und vor allem gut verdaue.  
Mit seim Eiweiß ist er Keenig.  
Kalorie hat er wenig.  
Des alles is schon net wenig.

Riecht er net grad wie e Rös'che,  
mit Musik, seim Zwiwwelsöß'che  
und mit Butter, Brot und Kimmel  
stinkt er net nur brav zum Himmel.  
Naa, mer fühlt sich wie im Himmel.



Sowas Gutes un Gesundes,  
flaches, gelbes, speckig-rundes  
hat mer gern als Leibgericht:  
Dieser Käs ist ein Gedicht!  
Darum dieses Käs-Gedicht.

Heinz P. Müller

Zu später Abendstunde ging der 13. Geisenheimer Wein-Reimer-Tag zu Ende.  
Alle waren sich in der Feststellung einig: Diese „13“ hatte ein gutes Omen und  
lässt uns mit großer Zuversicht auf den 14. Geisenheimer Wein-Reimer-Tag bli-  
cken.

Hans-Ludwig Kimpel



## **Weingut im Wandel der Generationen Thilo Strieth, Aulhausen**

9. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 26. Okt. 2002 —

Das Weingut Thilo Strieth in Aulhausen ist einer der „Nischenzipfel“ im Rheingau und ein Begriff über des Rheingaus Grenzen hinaus.

Oberreimer Jürgen Fritz richtete herzliche Worte an die Gastgeber des heutigen Abends und begrüßte im Kreise der Weinreimer die Johannisberger Weinkönigin Michaela I..

Fred Strieth, der „Juniorchef“ stellte kurz und prägnant das elterliche Weingut vor: Unsere Weinanbaufläche beträgt 3,7 ha. Davon bauen wir zu 65% Spätburgunder an. Der Rest sind Weißweine im Rüdesheimer Berg. „Ich fummele gern in den Steillagen herum, sie stellen eine besondere Herausforderung dar und man kann mit den Weinen wunderbar experimentieren“.

Mit einem „2000 er Assmannhäuser Hinterkirch Spätburgunder Weißherbst Brut“ (6 gr. Restzucker) stießen Gastgeber und Gäste auf den Abend an und bedienten sich an dem reichlichen „Rheingauer Büffet“, das keine Geschmackswünsche offen ließ. Schnitzel und kleine Frikadellen, Hausmacher Leber- und Blutwurst fehlten ebenso wenig wie Wildschweinsülze, Schinken, Käse und diverse Salate.

Was unterschied diese Veranstaltung der Geisenheimer von den anderen? Nun, es lag nicht nur an dem Thema selbst, es lag vielmehr an den „Akteuren“, die, jeder auf seine charmante Weise, Wissenswertes und Amüsantes in einem zwanglosen „Frage- und Antwortspiel“ von Oberreimer Jürgen Fritz vorbereitet, aus ihrer Epoche zu berichten wussten.

Thilo Strieth erzählte aus seiner Jugend, über die Gründerzeit des Weingutes bis zur Gegenwart. Er könne sich noch gut an die Weinlese von 1949 erinnern, sagte der Senior. Damals hatten wir 50 Festangestellte (auch von Internat kamen noch ein paar Aushilfskräfte dazu).

In seiner „frühen Jugend“ verspürte Sohn Fred noch keine allzu große Lust auf den Weinanbau. Aber diese etwas negative Einstellung sollte sich bald zum Positiven ändern. Der Junior begann Ende der achtziger Jahre mit der Meisterprüfung, die er 1992 mit großem Erfolg ablegt. Sein Fazit: „Ich habe diesen Schritt nie bereut und ich habe erkannt, dass der Wein stets im Weinberg „gemacht“ wird, und nie im Keller!“

Auf die Frage von Jürgen Fritz: „Wer ist für Sie ein Vorbild?“ antwortete Fred Strieth: „Jeder der weiß, welchen Weg er geht und Hochachtung vor jedem, der guten Wein erzeugt“ und lieferte seine Definition von „gutem Wein“ gleich mit: „Guter Wein ist die Summe einer bestimmten Konsequenz!“.

Will man nachschlagen, wann im Weingut Strieth das erste Mal Wein abgebaut wurde, empfiehlt es sich in den Analen des Weingut Strieth bis in das Jahr 1870 zurück zublättern.

Zu dieser Zeit war Aulhausen geprägt von Landwirtschaft und Viehzucht. Der Weinanbau spielte nur eine sehr geringe Rolle und diente nur der Selbstverköstigung.

Im Jahre 1949 wurde erstmals eigener Wein im Fass ausgebaut. Zwischen 1950

und 1960 wurde der Gastwirtschaft eine Pension angegliedert. Aber nicht nur Wissenswertes und Informatives wussten die Strieth's zu berichten.

Wenn Wein-Reimer Weingüter besuchen – und dann noch in solch familiärer Atmosphäre – dann schlagen die Herzen höher und die Sinnesorgane sind gespannt, welche edle Kreszenzen auf ihre Verkostung warten.

Acht ausgesuchte Weine (5 Rotweine, 3 Weißweine) galt es nun unter der fachkundigen Leitung von Fred Strieth zu verkosten.

1. 2001 er Assmannshäuser Hinterkirch  
Spätburgunder Weißherbst QbA trocken  
(2,1 Gr. Restzucker, 12 % Alkohol)
  2. 2001 er Assmannshäuser Hinterkirch  
Spätburgunder Weißherbst QbA halbtrocken  
(10 Gramm Restzucker, eine „deutlichen Restsüße“ geben diesen Wein einen harmonischen Geschmack)
  3. 2001 er Assmannshäuser Spätburgunder  
Weißherbst QbA (Barriqueausbau) trocken  
(Erstbelegung im Holzfass – einer Taunuseiche – im Viertelstückfass)
  4. 2001 er Assmannshäuser Frankenthal  
Spätburgunder QbA trocken  
(Gelesen bei 88-90 Grad Oechsle, 100 % Spätburgunder, Tanninbetont, 0,2 Gramm Restzucker, Säure 5,4 o/oo)
  5. 2001 er Rudesheimer Berg Schlossberg  
Spätburgunder QbA trocken (Barriqueausbau)
  6. 2001 er Rudesheimer Berg Schlossberg  
Riesling Spätlese trocken
  7. 2001 er Rudesheimer Berg Schlossberg  
Riesling Spätlese halbtrocken
- 1999 er Rudesheimer Berg Schlossberg  
Riesling Auslese

„Ein Weingut im Wandel der Zeiten“, lernten die Geisenheimer Wein-Reimer an diesem Abend kennen. Verständlich, dass sich das Weingut „gewandelt“ hat. Die Familie, für sie ist das Weingut die „Lebens- und Erwerbsgrundlage“. Selbstverständlich haben neue Techniken im Weinanbau und – Ausbau sowie in der Kellerwirtschaft Einzug gehalten. Aufgeschlossen und motiviert geht die nächste Generation der Strieth's zu Werke. „Bestehendes“ ständig überprüfen, „Neuem“ aufgeschlossen gegenüber stehen und der Qualität stets den Vorrang gegenüber der Quantität einräumen, das gehört zur Philosophie von Fred Strieth, der jetzt für dieses Weingut verantwortlich zeichnet.

Mit der Überreichung eines Weinpräsents an die Strieht's und folgendem Gedicht unseres Weinbruders Dr. Thomas Reimer ging ein informativer Abend zu Ende.

Als erste Zeile fällt uns nichts ein,  
aber es war in Aulhausen, nicht weit vom Rhein,  
da gab's abends bei Strieths ein leck'res Buffet  
gefolgt von 'nem Weißherbst, oder für den Reim, 'nen Rosè -  
darauf den Roten die Wein-Reimer schnüffelten  
und dann den Riesling sie süffelten  
und dann noch vom Senior so manche Geschichte'  
und damit endet dies Gedicht!

Hans-Ludwig Kimpel



## **Oldies but Goldies - and Golden Wine**

— 10. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer  
— am 09. November 2002 —

„War das nicht ein wunderbarer, musikalischer Abend gewesen, wo wir so richtig mitmachen konnten?“, so oder ähnlich charakterisierten die zahlreich erschienenen Mitglieder, Freunde und Gäste der Geisenheimer Wein-Reimer diese vorletzte Veranstaltung im Wein-Reimer-Jahr 2002.

Fragt man nach den Gründen, so fallen zwei wesentliche Punkte sofort auf: Einerseits waren unsere Mitglieder und Freunde schon in bester Laune gekommen und innerlich schon auf einen gemütlichen Abend eingestellt – andererseits trugen unsere zwei „Vollblutmusiker“ ganz entschieden dazu bei, dass einfach nichts „schief gehen konnte“.

Doch der Reihe nach.

Gemeinsam stieß man mit ein Glas Sekt auf diesen Abend an. Anschließend begrüßte Zeremonienmeister Reiner Klein in Vertretung unseres Oberreimers Jürgen Fritz, der an diesem Abend leider verhindert war, die zahlreichen Mitglieder, Freund und Gäste und stellte die musikalischen Akteure an diesem Abend vor: Dank der guten Kontakte der Geisenheimer Wein-Reimer zum SWR war es gelungen, zwei echte Profis für diesen Abend zu gewinnen. Das „elektronische Geflügel“ wurde von Herrn Dr. Christopher Klein bedient während Karl Hemgesberg dem Saxophon bekannte und auch weniger bekannt Songs und Evergreens aus professionelle Art entlockte.

Kaum hatte die Familie Daniel unsere Wein-Reimer mit Weinen und schmackhaften Essen versorgt, sah man schon die ersten Paare zielstrebig zur Tanzfläche aufbrechen. Hier zeigte sich wieder einmal die ganze Qualität der Wein-Reimer: Profunde Fachkenntnis bei Weinproben und Exkursionen und tanzsportreife Darbietungen auf der Tanzfläche.

In einem über vier Stunden umfassenden Programm zogen die beiden Musiker alle Register ihres Könnens. Kein Wunder also, dass der berühmte „Funke“ sofort von der „Zwei-Man-Combo“ auf unsere Tanzenthusiasten übersprang.

„Wer kennt (nicht) die Melodien? – nennt die Namen!.

Es würde sicher den Rahmen dieser Abhandlung sprengen, wollte man die einzelnen Gesangsstücke explizit aufzählen.

Nicht unerwähnt sollte allerdings bleiben, dass zu den Klängen der Musik ausgiebig getanzt wurde. Da spielte es auch keine Rolle, ob man auf dem „Lateinamerikanischen“ oder „Standard“-Parkett tanzte, die Tanzbegeisterten zeigten ihr Können.

Keine andere Band hätte den musikalischen Bogen über die Jazz-Standards, Swing-Titel („All Of You, But Not For Me), Latin (Night an Day), die Hits der 70er Jahre, der aktuellen POP-Musik, ein Musical-Medley (z.B. Old Man River ), Hits der 90er Jahre bis zu den bekannten Songs des Jahres 2000 besser spannen können als dieses „Wein-Reimer-Duo“

Zweifelsohne stand „Musik und Tanz“ im Vordergrund des Abends. „Was aber wären“, so formulierte es Reiner Klein, die Geisenheimer Wein-Reimer ohne ihre

tatkräftigen Mitglieder, die über Jahre hinweg aktiv mitarbeiten und sich in den „Dienst“ dieser Weinbruderschaft stellen. Da unser Mitglied Helga Wiemers infolge Krankheit die „Ehrenurkunde mit Dank für 10-jährige Treue und Aktivität“ anlässlich des Wein-Reimer-Tages nicht in Empfang nehmen konnte, war der heutige Abend der angemessene Rahmen für die Verleihung der Urkunde. Reiner Klein bedankte sich bei Frau Wiemers für ihre langjährige Mitarbeit und wünschte ihr noch viele aktive Jahre bei den Geisenheimer Wein-Reimern.

Kurz vor Mitternacht klang dieser harmonische Abend aus. Schreibmeister Hans-Ludwig Kimpel bedankte sich mit einem „prickelnden Kreislaufelixier“ aus dem Weingut Daniel bei Dr. Christopher Klein und Karl Hemgesberg. Mit folgendem Reim überreichte der Schreibmeister den Daniels einen Blumenstrauß und eine Flasche Wein aus dem Weinkeller der Geisenheimer Wein-Reimer.

Liebe Gutsleut' von der Ostermühle,  
die Wein-Reimer aus Geisenheim  
verabschieden sich mit einem Reim –  
wie kann es auch anders sein:

Vielen Dank, dass Sie heut' geöffnet Tür und Tor,  
wäre es anders, stünden wir jetzt noch davor  
und hätten versäumt, man glaubt es kaum  
„dufte“ Musik“, die erfüllt den ganzen Raum.  
Gutes Essen aus der Küche und vom Keller der Wein,  
da lässt es sich doch leben, hier kehren wir wieder ein,  
wenn die Tore geöffnet – hier bei den Daniels in Geisenheim.

Hans-Ludwig Kimpel

Was wäre ein so gelungener Abend ohne den entsprechenden Epilog unserer Schatzmeisters:

In diesem Jahr das letzte Fest,  
das höher die Herzen schlagen läßt.  
Stimmt melancholisch manchen sehr,  
weil wir auch täglich mehr und mehr  
Oldies werden, in der Tat  
und keiner daran Zweifel hat.  
Wenn`s uns gelingt das so zu seh`n,  
dann werden wir auch klar versteh`n,  
dass im Leben und in der Musik  
jeder sehr die Oldies liebt.  
Deshalb lauschen gerne wir  
der schönen Runde und der Musik am Klavier.  
Der Dank geht an Herrn Dr. Klein  
Herrn Hemgesberg schließen wir mit ein,  
die für Stimmung sorgten und viel Schwung  
die Oldies wurden wieder jung  
und erinnerten sich wirklich gern,  
an Zeiten, die schon sehr, sehr fern.  
Und was besonders zu vermerken ist,

ich erzähle hier bestimmt kein Mist  
ist gestern hier vor Ort gescheh`n  
man konnte deutlich das auch seh`n.  
Herr Daniel kehrte mit viel Gefühl  
den Waldweg von Marienthal zur Ostermühl.  
Wir fühlen uns dadurch geehrt  
seh`n deutlich dass wir doch was wert  
und kommen gerne wieder her  
vielleicht sind`s dann noch ein paar mehr.  
Aber dann - und darum bitten wir fein,  
sollte der Weg auch ganz trocken sein.  
Die Familie Daniel ist nicht vergessen  
sie sorgten für Wein und gutes Essen  
und gaben uns die Räumlichkeiten  
auch außerhalb der Öffnungszeiten.  
Das ist für uns `ne besondere Ehr`,  
dafür bedanken wir uns sehr.

JOSEF WIEMERS

### **Rezept für Zitronen-Tiramisu** (für ca. 12 Personen)

**Zutaten:** 1 Pfund Mascapone  
6 Eier  
½ Liter süße Sahne  
5-6 Zitronen  
Zitronenlikör  
300 Gramm Zucker  
1 Pfund Löffel-Biskuits

**Zubereitung:** Eigelb und Zucker schaumig schlagen –  
Mascapone löffelweise hinzugeben –  
Eiweiß und Sahne getrennt schlagen und unterheben.

In einer flachen Form eine erste Schicht der fertigen Creme aufstreichen –  
Löffelbiskuits durch Zitronenlikör ziehen und auf der Creme verteilen.  
Dann eine neue Cremeschicht auftragen, wieder getränkte Biskuits darüber-  
schichten und so fort. Als letzte Schicht wieder Creme.

Die zugedeckte Forme einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen und  
kurz vor dem Servieren das fertige Tiramisu mit geriebener Zitronenschale .

(Nach Patrizia Mo – Chefin von „LA Casa Rossa“ in Cisterna d´Asti; am 4. September  
2002 nach dem Genuß des hauseigenen Zitronen-Tiramisu als Krönung eines köstlichen  
Menüs; aufgeschrieben von Regine Adophsen).



# Veranstaltungskalender 2003

— Änderung vorbehalten —

21. März	GEISENHEIMER WEIN-REIMER ZU GAST BEI DER „WEINZUNFT BACHUS“ IN BACHARACH
24. April	<b>ROTWEINE AUS DER „ALTEN WELT“</b>
17. Mai	<b>GEISENHEIMER WEIN-REIMER-TAG</b>
21. Juni	<b>WEIN UND GESCHICHTE IN GEISENHEIM (WEINWANDERUNG)</b>
15. August	<b>SOMMERFEST DER GEISENHEIMER WEIN-REIMER</b>
NN. September	<b>WIR BESUCHEN EIN WEINANBAUGEBIET <sup>1)</sup></b>
18. Oktober	<b>SENSORIK-SEMINAR</b>
4. Dezember	<b>MITGLIEDERVERSAMMLUNG DER GEISENHEIMER WEIN-REIMER</b>

1) Tag und Weinanbaugebiet stehen noch nicht fest. Wir werden Sie rechtzeitig informieren, an welchem Tag wir welches Weinanbaugebiet besuchen. Bitte achten Sie zu gegebener Zeit auf den Hinweis in unserer Einladung!



**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: [hl.kimpel.geisenheim@t-online.de](mailto:hl.kimpel.geisenheim@t-online.de)

---