



Tobias Treis (r.) und Ivan Giovanetti
investieren in Reben auf dem Sorentberg

IDEEN STATT NIEDERGANG

DIE MOSEL STECKT IM STRUKTURWANDEL. DANK
QUEREINSTEIGERN UND REKULTIVIERUNGSPROJEKTEN
SCHEINT DER NIEDERGANG ZWISCHEN DEN BEREI-
CHEN BURG COCHEM UND OBERMOSEL GESTOPPT.

FOTOS: PRIVAT

*Uwe Jostock (l.) und Nico Caspari
können mit Trauben von 100 Jahre
alten Rieslingreben arbeiten*

[D]ie Brachflächen entlang der Mosel sind beim besten Willen nicht zu übersehen. Selbst in guten Lagen muss man sich keine Mühe geben, um die kahlen oder verbuschten Parzellen zwischen den eng bestockten auszumachen. Eine unschöne Sache, welche die landschaftliche Harmonie stört und die ambitionierten Winzer auch aus anderen Gründen ärgert. In den sogenannten Drieschen nämlich können sich Pilze einnisten und im nahen Umkreis für Unruhe sorgen. Dass etwa der Rote Brenner, der 2011 ungewöhnlich spät im Jahr etliche Weinberge befallen hat, seine Ursache in verwilderten, nicht abgeräumten Flächen hat, gilt als plausibel. Der Strukturwandel im Weinbaugebiet Mosel, lässt sich auch an den Statistiken der letzten Jahrzehnte überdeutlich ablesen. Seit 1990 – damals waren über 12 000 Hektar mit Reben bestockt – nahmen die bewirtschafteten Flächen in Rekordgeschwindigkeit ab. Mit nur noch 8 871 Hektar wurde 2010 ein Minimum erreicht, allerdings scheinen die drastischen Rodungen inzwischen in vielen Teilen des Anbaugebietes vorüber, und 2011 wurden unterm Strich bereits wieder 13 Hektar mehr verbucht als im Vorjahr.

Der nagelneue Aufschwung zeigt sich freilich weniger an den Zahlen als vielmehr an konkreten Projekten. So wie bei den ambitionierten Quereinsteigern, die in den vergangenen Jahren, häufig zu günstigen Preisen, alte Reben aufgekauft haben. Ingmar Püschel und Olaf Schneider bewirtschaften Kleinstflächen von unter einem Hektar und mischen dennoch – eine Spezialität des Anbaugebiets Mosel – gleichberechtigt im Geschäft mit dem Steillagen-Riesling mit. Noch spektakulärer scheint das Wiederbepflanzungsprojekt, das der Reiler Jungwinzer Tobias Treis gerade mit dem Südtiroler Kollegen und ehemaligen Geisenheim-Kommilitonen Ivan Giovanetti (Kellerei Castelfeder) startet. „Wir haben insgesamt sechs Hektar im Reiler Sorentberg gekauft“, sagt Treis, der zunächst zwei davon mit Riesling bepflanzen will. Bis vor ein paar Jahrzehnten war die vollständig nach Süden ausgerichtete Lage noch dicht bestockt, dann setzte die Todesspirale ein. Weil immer mehr Brachflächen entstanden, wurden die noch verbleibenden Parzellen unattraktiv, die Wildschweine nutzten die Situation der am Waldrang gelegenen Flächen aus – und weil die Fassweinspreise sanken und sanken, rechneten sich Schutzmaßnahmen eh nicht. In den 1990ern verschwand der Name Sorentberg



vollständig von den Preislisten der Reiler Winzer. Jetzt aber wollen Treis und Giovanetti gegensteuern, auch deshalb, weil sich der rötliche Schieferboden von den eher dunklen Bodenschichten der Umgebung deutlich unterscheidet. „Unser Ziel sind trockene Weine“, sagt Tobias Treis, der auch die Seitental-Lage und die hier herrschenden kühlen Nächte rühmt. Gepflanzt wird in wenigen Wochen ein elsässischer Klon, und die auf Trockenheit spezialisierten Unterlagsreben wurden so ausgewählt, dass sie auch künftigen Hitzesommern standhalten. Wenn die Schweine nicht dazwischenfunken, könnte 2015 nach langer Zeit wieder der erste Wein auf den Markt kommen, der den Namen Sorentberg auf dem Etikett trägt.

Was den Langsurer Brüderberg angeht (der sich in diesem Falle keck Brüderberg Terrassen nennt, um sich vom weniger wertvollen unteren Teil der Lage abzuheben), gibt es bereits etwas zu entdecken und zu probieren. Der umtriebige Oenologe Gernot Kollmann hat eine Parzelle an der Obermosel mit Unterstützung von Investoren neu bepflanzt. „Zum Beispiel mit alten Chardonnay-Klonen“, erzählt der Kreativwinzer, der im Hauptberuf das Weingut Immich-Batterieberg leitet und in Langsur ergänzungshalber noch ein paar Stöcke anderer Sorten (beispielsweise Muskateller!) hinzugefügt hat. 2010 wurde der erste Jahrgang gefüllt, und sobald die Reben älter sind, sollte es möglich sein, das Potenzial der Muschelkalkböden an der Obermosel mal so richtig auszuschöpfen. Das traut sich nämlich, trotz etlicher guter Ansätze, bislang noch kein Winzer entlang der luxemburgischen Grenze.

MONTENEUBEL & ZEPPWINGERT

Rund um Traben-Trarbach und Enkirch ist das schon anders. Lagennamen wie Goldgrube, Ellergrub und Zeppwingert wurden in den letzten Jahren mit faszinierendem Inhalt gefüllt, und demnächst könnte auch der Enkircher Monteneubel seinen alten Ruf wiedererlangen. Verantwortlich dafür ist vor allem das von Uwe Jostock und Nico Caspari geleitete Weingut Caspari-Kappel. Ökologische Bewirtschaftung, Spontanvergärung, Selektionen von bis zu 100 Jahre alten Rieslingstöcken genügen schon, um Enkirch zum Ziel der Weinliebhaber zu machen. Nicht nur im Hinblick auf den Monteneubel, sondern auch wegen des „Caspari 100“, eines feinherb ausgebauten Weines aus 100 Jahre alten Reben des Trabener Gaispfads. Nachdem der 2009 ein wenig breit ausgefallen war, wirkt er 2010 umso geradliniger.

Übrigens sind die neuen Jungwinzer der Mittelmosel viel zu neugierig, um sich ganz auf den Riesling zu konzentrieren. Bei Caspari-Kappel wird außer dem würzigen, ausgewogenen Barrique-Weißburgunder auch ein feingliedriger, eleganter Spätburgunder ausgebaut. Noch mehr Engagement beim Rotwein zeigt Stefan Steinmetz (Weingut Günther Steinmetz), der schon mal Pinot meunier reinsortig abfüllt und gerade einen 2009er Spätburgunder aus dem Kestener Herrenberg ohne Filtration präsentiert – ein Trick, um die Frucht noch zu intensivieren. „Das bringt dem Wein viel“, beteuert Steinmetz, der den Mosel-Rotweinanbau generell für zukunfts-trächtig hält. „Wir haben beim Spätburgunder noch aufgestockt und dafür den Dornfelder ganz ausgemerzt.“ Von Experimenten mit dem Riesling hält das den Winzer aber nicht ab. Jener aus

der Wintricher Geierslay wird schon mal „sur lie“ abgefüllt, während die winzige Menge aus dem Dhroner Hofbergs 2011 als Spitzenriesling des Hauses fungieren dürfte. „Der stammt von 90 Jahre alten Reben“, sagt Steinmetz, „und wurde mit 101 Grad Oechsle geerntet“. Ein Ausnahme-Wein, der für Aufmerksamkeit sorgen wird.

QUERTERRASSIERUNG À LA SAAR

Aufmerksamkeit bekommt der Riesling im Allgemeinen und jener von vergessenen Lagen auch an der Saar, wo Günther Jauch (Weingut von Othegraven) der Teilregion Anerkennung sogar weit jenseits der Hardcore-Weinszene beschert und wo Roman Niewodniczanski (Weingut van Volxem) seine Rebfläche mittlerweile auf erkleckliche 45 Hektar erhöht hat. Auch Helmut Plunien muss keine mangelnde Nachfrage beklagen. Der ehemalige Güterdirektor der Bischöflichen Weingüter machte sich vor einigen Jahren mit kleinen Flächen an der Saar selbständig und wagte 2010 den großen Schritt, übernahm das Weingut Altenhofen in Ayl und verfügt nun über fast sieben Hektar Reben. Ganz im Süden der Saar hat Jochen Sie-

Michael Schnur-Schmitt investiert in die Zukunft – mit Querterrassierung in der Lage König-Johann-Berg



mens (Weingut Dr. Siemens) festgestellt, dass die Rieslinge seiner Spitzenlagen Serriger Würtzberg (im Alleinbesitz) und Serriger Herrenberg deutlich unterschiedlich schmecken, dass sich sogar innerhalb der Lagen unterschiedliche Flurstücke auszeichnen lassen. „Die Alte Kupp verdankt ihren Charakter auch dem darüber gelegenen Waldstück“, erklärt der ehemalige Chefredakteur der Frankfurter

Rundschau, der 2006 seinen ersten Jahrgang kelterte und seitdem mit wunderschön saftigen Weinen beeindruckt.

Zwei andere Saar-Betriebe sind gerade dabei, sich neu zu erfinden. Aus dem einstigen Weingut Adolf Schmitt wurde das von Andrea Schmitt und ihrem quer in die Branche eingestiegenen Mann geleitete „König Johann – Weingut im

10 EMPFEHLUNGEN VON DER MOSEL

1991 RIESLING AUSLESE ENKIRCHER BATTERIEBERG

Mittleres Gold, offensive Frucht, deutliche Botrytis, leicht erdige Noten, Kräuter, mehliges Apfel und Ananas; saftige Frucht, markante Säure im Nachhall, noch beinahe jugendlich. Weingut Immich-Batterieberg, 56850 Enkirch Tel. 06541 815907, www.batterieberg.com, 24,- Euro

2010 RIESLING AUSLESE „VON ALTEN REBEN“ BRUTTIGER PFARRGARTEN

Komplexe Aromatik, getrockneter Apfel, Kräuter, Ananas und Zitronenschale; saftig, rassige Säure, viel Würze und lobenswerte Mineralität. Weingut Paul Schunk, 56814 Bruttig-Fankel Tel. 02671 1458, www.weingut-schunk.de 10,80 Euro

2011 RIESLING DHRONER HOFBERG (FASSPROBE)

Komplexe, beinahe rauchige Frucht, getrockneter Apfel, etwas Kräuter; enorme Würze, saftige Frucht, deutlich mineralisch, winziger Hauch Süße, herausragendes Potenzial. Weingut Günther Steinmetz, 54472 Brauneberg Tel. 06534 751, www.weingut-guenther-steinmetz.de 15,- Euro

2010 RIESLING SPÄTLESE TROCKEN ENKIRCHER MONTENEUBEL

Noch jugendlich-unruhige Aromatik, Kräuter,

Zitrus, Apfel; straff, Würze und Note von getrocknetem Apfel, bemerkenswert gut eingebundene Säure, Schmelz. Weingut Caspari-Kappel, 56850 Enkirch Tel. 06541 6348, www.caspariwein.de 11,- Euro

2010 RIESLING AUSLESE TROCKEN „PRIMUS“ SERRIGER KÖNIG-JOHANN-BERG

Deutlich unruhig, hefig, jahrgangstypische Frucht nach getrocknetem Apfel und Kräutern; feste Struktur, etwas zurückhaltende Frucht, gut eingebundene Säure, geradlinig. König Johann – Weingut im Saartal 54329 Konz-Filzen, Tel. 06501 969810 www.koenig-johann.de 18,90 Euro

2010 RIESLING KESTENER PAULINSHOFBERGER

Klare Frucht, Zitrus, Apfel; straffe Säure, gute Balance, wirkt eher schlank und geradlinig, Hauch Süße, gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. Weingut Martin Prüm, 54472 Brauneberg Tel. 06534 8324, www.martin-pruem.de 8,30 Euro

2010 LANGSURER BRÜDERBERG TERRASSEN TROCKEN, WEINGUT RINKE

Klare, offensive, leicht exotische Frucht, frische und gekochte Ananas, leicht cremig, Steinobst; saftig, schlank, deutliche Würze, pikante Säure, guter Nachhall, schöne Balance.

Weingut Immich-Batterieberg, 56850 Enkirch Tel. 06541 815907, www.batterieberg.com 18,- Euro

2011 RIESLING KABINETT SERRIGER WÜRTZBERG „ALTE KUPP“ (FASSPROBE)

Noch deutliche Hefenoten, Kernobst, wirkt schon sehr attraktiv; saftig, zeigt viel Schmelz und einen Hauch von Süße (knapp 12 Gramm pro Liter), leicht mineralisch, viel Substanz. Weingut Dr. Siemens, 54455 Serrig Tel. 06581 9200992, www.dr-siemens.de 10,- Euro

2010 RIESLING TROCKEN „ALTE REBEN“ LONGUICHER MAXIMINER HERRENBERG

Immer noch jugendliche Frucht, hefig, deutlich Kräuter; straff, geradlinig, braucht etwas Zeit, sehr feine, hintergründige Mineralität, getrockneter Apfel, Nachhall. Weingut Carl Loewen, 54340 Leiwien Tel. 06507 3094, www.weingut-loewen.de 18,- Euro

2010 RIESLING AUSLESE „VOIS II“

Klare, offensive Frucht nach Mirabellen, Zitrus, getrocknetem Apfel und Kräutern; saftig, deutliche, aber reif wirkende Säure, leicht mineralisch, mit fast üppiger Würze und Frucht. Weingut Vols, 54441 Ayl Tel. 0651 9935414, www.vols.de 20,- Euro

Stefan Steinmetz hält die Mosel für absolut unterschätzt in Sachen Rotwein



Macht Top-Weine in Lagen, die man dafür eigentlich für ungeeignet hält: Paul Schunk



Saartal“, und das lange Zeit unter seinen Möglichkeiten arbeitende Weingut Reverchon schlägt unter Leitung von Franz Maret ebenfalls einen neuen Kurs ein. Bei Reverchon soll Schaumwein zukünftig eine besonders wichtige Rolle spielen, was einen schmerzhaft daran erinnert, dass herausragender Sekt aus dem Anbaugebiet Mosel noch immer eine echte Seltenheit ist. Beim Weingut König Johann dagegen hat man sich vor allem auf den stillen Wein fokussiert und entschieden, Lagen wie Filzener Urbelt und Filzener Steinberger – lange prominent, dann ein wenig vernachlässigt – wieder mit Ruhm auszustatten. Für den Serriger König-Johann-Berg gilt dieses Ziel umso mehr, denn diese Lage wurde eben erst mit großem Aufwand in der Form der Querterrassierung rekultiviert. „Das macht Sinn im Qualitätsweinbau“, sagt Michael Schnur-Schmitt, „wenn die Lagen gut sind und der Winzer mit einem Gewinn an Qualität aber nicht an Quantität leben kann“. Schmitts Sohn Dennis

hat sogar eine Facharbeit zum Thema geschrieben und herausgefunden, dass beispielsweise geringe Erosionsanfälligkeit und gute Wasserverfügbarkeit für die moderne Variante der Weinbergsgestaltung mit ihren rund zwei Meter breiten befahrbaren Terrassen sprechen. Nachteile dieser Art der Rebzeilengestaltung sind vor allem die hohen Anfangsinvestitionen, welche drastische Bodenbewegungen bedingen und eventuell vorhandene alte Stöcke zerstören, sowie die erheblich geringere Anzahl an Reben, die auf einer bestimmten Fläche untergebracht werden können. Geht man davon aus, dass in Zukunft sowohl Trockenperioden als auch Starkregenereignisse zunehmen, könnte die Querterrassierung ein Rezept sein, um manche Auswirkungen des Klimawandels abzumildern und den Steillagenweinbau wirtschaftlicher zu machen. Welche Einflüsse die ganze Sache auf die Qualität der Weine hat, müsste allerdings dringend intensiver untersucht werden.

Doch es sind nicht nur die Quereinsteiger, die mit neuen Konzepten für Aufregung sorgen. Immer wieder tauchen Mosel-Weingüter wie aus dem Nichts auf der Landkarte der Weinkritiker auf. Paul Schunk aus Bruttig-Fankel hat nach einem ausgezeichneten Jahrgang 2009 einen faszinierenden 2010er vorgelegt und erinnert daran, dass sogar eine als wenig satisfaktionsfähig angesehene Lage wie der Bruttiger Pfarrgarten für Spitzenriesling gut sein kann. Welchen Einfluss Winzerkönnen und Alter der Reben haben, beweist Carl Loewen aus Leiwien, der 2008 erstmals einen Longuicher Maximiner Herrenberg aus 1896 gepflanzten Stöcken produzierte. Im Weingut Martin Prüm zeigt sich der Einfluss des Nachwuchses: Frank Prüm baut hier Trauben aus der Lage Kestener Paulinshofberger zu rassigen Rieslingen mit einem Hauch von Süße aus. Und zeigt, dass der Aufschwung im Moselweinbau noch nicht überall auf die Preise durchgeschlagen hat! <

WOLFGANG FASSBENDER

PONTE
UOMINI E VIGNE DAL 1948

Bezugsquellen nennt: GES SORRENTINO
Annenheider Allee 97/D - 27751 Delmenhorst
Tel. +49 4221 916450 - Fax: +49 4221 9164543
info@ges-sorrentino.de - www.ges-sorrentino.de