

Einmal Straßburg und zurück

Eine Weinreise in den Elsass

Es ist 6.25 Uhr am 10.09.2014 und sechs Leute warten an der Bushaltestelle Mainzer Straße in Hochheim auf den Bus des BRW Eltville, um auf Lehrfahrt in den Elsass zu gehen. Etwas verspätet traf der Bus der Firma Bohr aus Hahn/Hunsrück ein, der zuvor Teilnehmer in Oestrich und Eltville aufgenommen hatte. Begrüßt durch Gerhard Bollig ging die Fahrt um 6.45 Uhr los.

Die Elsässer Weine

Seine geographische Lage - an der Schnittstelle sowohl germanischer als auch romanischer Einflüsse – erklärt die Geschichte der Weinkultur. Die Weine gelangten schon durch die Römer ins Elsass, und später durch die Merowinger und Karolinger wurden sie neu belebt. Bereits vor dem Ende des ersten Jahrtausends wurden in 160 Ortschaften des Elsass Reben kultiviert. Im Mittelalter zählten die elsässischen Weine zu den kostbarsten Weinen innerhalb Europas. Während des 16. Jh. Erreichte die elsässische Weinkultur ihren Höhepunkt. Diese Blütezeit wurde unterbrochen durch den 30j. Krieg, Plünderungen, Pest, Dezimierung der Bevölkerung und Rückgang aller Handelstätigkeit. Erst nach Ende des 1. Weltkrieges erfuhr der Weinanbau eine Wiedergeburt. Die Winzer verpflichteten sich zu einer Qualitätspolitik und beschlossen, ihre Weine aus der Grundlage von „typischen“ Reben herzustellen. Von 1945 wurde diese Ausrichtung weitergeführt und strenge Regeln festgelegt. Diese Qualitätspolitik wurde mit der Anerkennung der kontrollierten Herkunftsbezeichnungen belohnt: Alsace im Jahr 1962, Alsace Grand Cru im Jahr 1975 und Cremant d'Alsace 1976. Heute sind die Erzeuger und Händler im elsässischen Winzerverband CIVA (Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace) zusammengeschlossen und setzen sich so gemeinsam für den weltweiten Erfolg der elsässischen Weine ein. Es gibt seit 2007 51 Grand Cru-Lagen. 20 % des Elsass wird ökologisch bewirtschaftet.

Jean Baptiste Adam in Ammerschwihl (www.jb-adam.com)

Nach einer langen Fahrt kamen wir um 10.30 Uhr im Weingut Adam in Ammerschwihl an. Es ist seit 1614 im Familienbesitz und wird heute von drei Generationen mit 10

Personen bewirtschaftet, das Weingut ist ein Meilenstein in der Geschichte des elsässischen Weines. 20 ha werden biologisch-dynamisch geführt und weiter 60 ha werden in Form von Trauben zugekauft und konventionell ausgebaut. Die Böden sind aus Granit und Kalksteinmergel, reich an Kalzium und Magnesium. Sie sind südöstlich und östlich ausgerichtet und liegen auf einer Höhe von 240 – 320 m NN. Hauptsächlich werden Riesling und Gewürztraminer angebaut. Die Lage Kaeferkopf mit insgesamt 70 ha ist eine Grand Cru Lage und genießt ein Mikroklima mit Föhneffekt. Sie bringt rassige Weine hervor, ausgewogen und elegant mit zarten Aromen und schöner Säure.

Wir wurden von Tanja begrüßt, die uns den Hof und die Keller zeigte. Zur Zeit wurden weiße Trauben für die Herstellung von Cremant gelesen. Im Holzfasskeller lagern schön geschnitzte, über 100 Jahre alten Fässer. Sie werden nur für Weißwein benutzt, für Rotweine sind sie zu alt. Die Weißweine werden zuerst im Holzfass gelagert und kommen dann in Stahltanks. Die Barriqueweine lagert 18 Monate im Holzfass, Holzchips werden nicht verwendet. Alle Trauben werden in Handarbeit gelesen. Verkauft wird der Wein zu 60 % in Frankreich, 10 % ab Weingut und 30 % gehen in den Export. Im Anschluß an die Führung probierten wir im Probenkeller folgende Weine:

Cremant d'Alsace Brut

Jahrgangssekt mit den Rebsorten: pinot blanc, Chardonnay, 10% pinot noir.

L'Auxerrois de JB ADAM 2012 „Vieilles Vignes“ (6 g RZ, ca. 6 g RS)

Die Reben sind 65 Jahre alt mit 20 m tiefen Wurzeln.

Riesling Grand Cru Kaeferkopf 2012 „Cuvée Jean-Baptiste“ (8 g RZ, 12 % Alk.)

Trauben von zwei Standorten im gleichen Weinberg, Boden Granit

Pinot gris 2012 „Les Natures“ (12 g RZ, 12,5 % Alk)

Die Trauben kommen von zwei Lagen mit Lehm- und Kalkboden, sehr fruchtiges Aroma.

Kaeferkopf Grand Cru „Cuvée Traditionnelle“ 2012 (25 g RZ)

Dazu gab es den traditionellen Guglhupf, von einer kleinen Bäckerei im Dorf gebacken. Er war so gut, dass einige Teilnehmer diesen kaufen wollten, es gab ihn aber nur auf Bestellung. Dann wurde noch eifrig Wein gekauft und um 12.45 Uhr verließen wir das Weingut Adam.

Nach einer kleinen Rundfahrt durch Ammerschwihr fanden wir nicht weit vom Ort einen Rastplatz in den Weinbergen, wo erst einmal von 13.00 Uhr bis 13.45 Uhr bei herrlichem Sonnenschein ein Picknick gemacht wurde. Es gab Fleischwurst, Käse und Brötchen und dazu natürlich Wein. Gerhard und Pia hatten für alles gesorgt.

Domaine Léon Boesch in Westhalten (www.domaine-boesch.fr)

Um 14.15 Uhr kamen wir im Weingut Boesch an, das 1972 vom Vater mit 2,5 ha gegründet wurde und heute 15 ha Rebfläche besitzt. Seit 1999/2000 betreiben Sie ökologischen Weinbau, der Betrieb besitzt das Demeter-Zertifikat.

Die Vermarktungsstruktur ist folgendermaßen: 30% Export, 15 % Privat, 55% Handel. Die Trauben werden nur mit der Hand gelesen, acht Stunden gepresst und kein Schwefel zugesetzt. Ein neuer Fasskeller wurde nur aus Kalksandsteinen aus dem Nordelsass gebaut. Kleine Barriquefässer sind dem Rotwein vorbehalten. Das Weingut produziert zu 90 % Weißweine. Mathieu führte uns durch die Keller und kredenzte anschließend eine Weinprobe. Folgende Weine wurden probiert:

Pinot noir „Les Jardins“ 2012

Biologischer Anbau, trocken, 2-3 Monate Maischestandzeit, Spontanvergärung.

Pinot gris Clos Zwingel 2012 (3 g RZ, 7 g RS),

Lagenwein, höhere Säure aufgrund der höher gelegenen Lage.

Riesling „Les grandes Lignes“ 2012, 2. Lage

Kalkboden, 12.000 Flaschen/Jahr

Riesling Zinnkoepfle Grand Cru 2011

Kalk- und Sandsteinboden, 2.500 Flaschen/Jahr

Gewürztraminer Zinnkoepfle Lignes 2008

Ertrag 45 hl/ha, wird nicht mehr verkauft

Der durchschnittliche Betriebsertrag liegt bei 55 hl/ha.

Nachdem auch hier wieder Wein gekauft wurde, fuhren wir um 16.45 Uhr ab und kamen um 18.25 Uhr in Straßburg an, um unsere Zimmer im Holiday Inn Express Centre, nur

15 Minuten von der Altstadt entfernt, in Beschlag zu nehmen. Die Gruppe teilte sich und man ging in die Altstadt zum Essen und noch ein Schöppchen elsässer Wein trinken.

Nach einer erholsamen Nacht trafen sich alle wieder am Morgen gutgelaunt zum Frühstück. Um 9.45 Uhr ging es auf nach Wolxheim, 18 km von Straßburg entfernt.

Weingut Clement Lissner in Wolxheim (www.lissner.fr)

Nach kurzer Fahrt kamen wir um 10.15 Uhr in Wolxheim an und wurden schon am Ortsrand vom Betriebsleiter begrüßt. Zunächst ging es in die Weinberge hinter Wolxheim bei der St. Dionysis-Kapelle. Die biologisch bewirtschafteten Weinberge waren etwas gewöhnungsbedürftig. Die Reben waren nicht beschnitten und die Rebengänge mit Gräsern und Wildkräutern bewachsen. Das Weingut wird seit 2001 biologisch bewirtschaftet und verwendet keine Pheromone. Dieses Jahr wurde nur zweimal mit Schwefel gespritzt. Die Grundlage der Böden sind Muschelkalk, Löss, Buntsandstein. Das Weingut versucht, neue Wege zu gehen, „nur ein lebendiges System kann sich besser anpassen“.

Biodiversität ist die oberste Maxime. Nicht im Einklang mit der Natur, sondern im Gleichgewicht mit der Natur, ist die Einstellung des Winzers.

Nach der Weinbergbesichtigung ging es zum Betriebsgebäude an andern Ende des Ortes. Die Trauben werden nur in Handarbeit gelesen und 12 Stunden gepresst. Es erfolgt keine Zugabe von Hefen, Vitaminen und Proteinen, nur wenig wird filtriert. Die Flaschen werden mit Naturkork verschlossen. Die Kunden sind 70 % Privatkunden und 30 % gehen in den Export.

Danach begann die Weinprobe, vor dem Gebäude waren die Tische gedeckt. Probiert wurden:

Sylvaner Dionysiuskapelle 2012

Auxerrois 2010

Pinot Blanc 2012

Riesling Wolxheim 2013, Kalkboden

Altenberg de Wolxheim Riesling Grand Cru 2011

Pinot gris 2011

Pinot noir fruit Serie S

Pinot noir barriques 2012

Gewürztraminer 2012

Dazwischen gab es ein kaltes Buffet mit elsässer Kartoffelsalat, eingelegten Heringen, Gegrilltes, Käse, Tomaten und verschiedenen Broten, zum Abschluß einen Fruchtsalat. Und das sagte Gerhard „Ihr habt noch 20 Minuten zum Essen“. Nun aber schnell, da verschiedene auch noch Wein kaufen wollten. Um 13.00 Uhr war Abfahrt und schon um 13.30 Uhr erreichten wir Straßburg, wo um 13.45 Uhr unsere Stadtführung mit Nathalie begann. Wir trafen uns vor dem Münster und sie erzählte etwas über die Stadt und die Westfassade des Münsters. Anschließend ging es ins Münster und die Erklärungen wurden fortgeführt. Danach gingen wir in die Altstadt mit ihren schönen Fachwerkhäusern, besonders herausragend ist das Kammerzellhaus aus dem 15./16. Jahrhundert. Die Stadtführung wurde auch eine Jagd nach dem Guglhupf. Nachdem endlich eine Bäckerei gefunden wurde, wurde eifrig eingekauft aber es war nicht genug. Am Ende der Führung wurden wir noch einmal zu einer Bäckerei geführt und alle waren zufrieden. Wir hatten Glück mit dem Wetter, aber als es zum Bus ging, fing der Regen an. Einige von uns war sehr durchnässt. Pünktlich um 16.25 Uhr war die Abfahrt. Um 18.25 Uhr erreichten wir den Rastplatz Wonnegau, wo ein Fahrerwechsel stattfand (wegen der Lenk- und Ruhezeiten des Fahrers) und um 19.15 Uhr endete die Reise der hochheimer Teilnehmer wieder am Busparkplatz Mainzer Straße. Eine schöner und lehrreicher Ausflug war zu Ende. Der Bus brachte die Anderen noch nach Eltville und Oestrich.

(Cl.H. Schmidt)