

# VivArt

MAINZ  
& RHEINHESSEN

MAGAZIN FÜR KULTUR UND LEBENSART



**TITELTHEMA** Winzer von Weltklasse: Kellers Kick 2009

**BILDHAUEREI** Großer Gestalter Eberhard Linke

**GENUSS PUR** Die Kunst des Brotbackens

Tipps, Treffs und Termine im Sommer

[www.vivart.de](http://www.vivart.de)



Folgt einer glasklaren Logik und erntet dank eines tollen Pflanzgutes immer bessere Trauben:  
Nicolas Espenschied.



## Die junge Generation

TEIL 2

RHEINHESSEN

Aus der Tiefe des Raums - Rheinhessen gilt als die Talentschmiede Deutschlands, was den Weinbau angeht. Hier erforscht bereits eine nächste Generation ein neues Weinuniversum. Von Manfred Lür

Rheinhessen funkelt so facettenreich wie ein Solitär aus gebündeltem Licht. Kein Wunder, hat diese freie, weite Region doch den Jungwinzer quasi „erfunden“ und ist da einfach weiter als anderswo: Man schöpft aus einem enormen Wettbewerbs- und Wissensvorsprung. Der freie Geist Rheinhessens, die Weite der Landschaft, die bodenständige Weltoffenheit – die besten Weine der neuen Talente und Aufsteiger bilden Energiefelder, die uns mühelos wie Raumgleiter in unerforschte Weingalaxien hinaustragen. Oder wie meinte der Vulkaniker Commander Spock stets: „Faszinierend.“ Logisch, oder?

Auch Nicolas Espenschied vom Espenhof in Flonheim folgt einer glasklaren Logik: „Wenn du richtig tolle Sprünge machen willst, brauchst du dementsprechend tolles Pflanzgut.“ Also setzt der Geisenheim-Student auf altes Genmaterial, etwa aus Frankreich: „Im Weinberg herrscht eine ganz andere Relaxtheit. Ich kann so auch in einem durchschnittlichen Jahrgang extrem gute Trauben keltern!“

Dabei gilt Espenschieds besonderes Faible einem speziellen Klon vom Schlangengraben an der Saar. Der Riesling „LR“

2009 ist der erste Wein aus diesem Rebgut: spontan angegoren, feinste Säurereflexe, 11,9 Volumenprozent Alkohol, kurze Maischestandzeit, Mineralität, Würze, Extrakt. Noch eine deutliche Hefe-Nase, die aber vergeht. Was kommen wird, ist die pure Riesling-Energie. „Ich trinke es gerne so“, sagt der Flonheimer, „ich mag es straff und sehr stramm, mit sehr viel Drive.“ Das gilt auch für den Sauvignon Blanc vom Buntsandstein, der nicht die plumpe Fruchtbombe platzen lässt, sondern mit seinen delikaten Noten von Limonengras eine sichere Bank ist.

Überhaupt wirkt der junge Winzer ebenso einfühlsam wie überlegt, und diese engagierte Sensibilität scheint sich auf die Weine zu übertragen. Der Silvaner etwa ist auf den Punkt arrangiert, würzig, markant und duftet nach Heu und alten Apfelsorten. Und insbesondere bei den Burgundersorten und Rotweinen zeigt Espenschied, welch feines Händchen er für den wohldosierten Holzeinsatz hat. Der Portugieser hat nichts „Überchipstes“, sondern kühle, feine, einladende Frucht, der Spätburgunder ist einfach animierend. „Man muss einen Wein nicht 15 Jahre liegen lassen“, sagt Espenschied, „cool ist es, ihn jung, aber auch noch nach zehn Jahren wunderbar trinken zu können!“

Auch Johannes Spiess vom Weingut Spiess-Riederbacherhof in Bechtheim hat eigene Vorstellungen. Der Betrieb floriert und bietet mit seinen keller-technischen Möglichkeiten und dem ausgefeilten Barriquelager beste Bedingungen! Und die möchte Spiess künftig noch mehr bei Spätburgunder und Riesling ausreizen. Dabei trägt beim Riesling der Gutswein bereits die klare Handschrift des Winzers: taufrisch, säureglitzernd, fruchtspendend, geradeaus, mit Zug und Charme: „Der hat Saftigkeit, zieht gut und ist mein absoluter Liebling“, so Spiess. Stilistisch noch stärker absetzen möchte der Bechtheimer die beiden höheren Kategorien – insbesondere den Lagenwein, beispielsweise aus dem Geyersberg. „Da setze ich auf ein ausgedehntes Hefelager und möchte noch eigenständigere, komplexere Rieslinge.“ Und die dürfen in ihrer Jugend durchaus eine wildere Nase haben. Bei den Spätburgundern feilt Spiess ebenfalls an Tiefe und Schliff. Und betont künftig beim „Roten Riesling“ noch stärker das Spiel, das Transparente und die Frische – vitale Spätburgunder mit der riskanten Sogwirkung einer verdichteten, aber gleichsam säuresternfunkelnden Aromatik. Und das beginnt bereits beim 2009er Spätburgunder trocken: der flüssige Beleg für die natürliche vinologische Intelligenz der nächsten Generation!



Feilt an seiner Handschrift: Johannes Spiess möchte den Lagencharakter bei Riesling und Spätburgunder weiter ausreizen (o.).

Leitet die Renaissance des traditionsreichen Weinguts Liebrecht ein: Sabine Fleischer setzt auf Spontangärung und biodynamische Arbeitsweise.

Daran mangelt es auch Sabine Fleischer aus der Familie Fleischer und dem Weingut der Stadt Mainz ganz gewiss nicht. Im Fokus steht eine Herkulesaufgabe: die Renaissance eines der traditionsreichsten Güter Rheinhessens und Mitbegründers des Verbandes Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) – des Weinguts Liebrecht in Bodenheim. Zum Wirtschaftsjahr 2010 hat die Familie Fleischer diesen Betrieb gepachtet und lässt erst einmal die VDP-Mitgliedschaft ruhen. Ab August 2009 arbeitete Sabine Fleischer bereits in den Weinbergen, reduzierte die Erträge deutlich, feilte an einem akribischen Laubwandmanagement. Ihre Mission ist die biodynamische Arbeitsweise. →



Mit frischem Elan starten zwei Jungwinzer so richtig durch und realisieren die einstige Utopie des Austausches und Miteinanders: Patrick Schröder (l.) und Justus Deginther.

Inspiziert haben die Geisenheim-Studentin spannende Weine, etwa von Marc Kreydenweiss aus dem Elsass, und ein Aufenthalt in Südafrika: „Die Böden waren bei der Bio-Arbeitsweise anders – feiner, weicher, lebendiger. Sie rochen angenehm erdig, während die Parzelle daneben bei konventionellem Anbau hart, rissig und trocken war.“ Die Winzerin schiebt so souverän die Frucht beiseite, und das Individuelle, Differenzierte, Komplexe der 2009er Weine überrascht schon jetzt. Alle Weine wurden spontan vergoren und reiften lange im Holzfass. Sabine Fleischer vertieft dabei das Lagenverständnis: Der Riesling aus dem Silberberg ist kühl, rein, klar, der aus dem Burgweg mit Lettenboden und lehmigem Sand bietet in Großes-Gewächs-Manier mehr Würze und Mineral, umwoben von vitaler Creme. Der Bodenheimer Hoch schließlich zaubert einen herrlichen Farbleck von reifen gelben Früchten an den Gaumen. Wenn man mit der charmanten, aber zielstrebigen Jungwinzerin diese Weine probiert, merkt man schnell, dass in den altherwürdigen Räumen ein völlig neuer, frischer Wind weht. Die Begeisterung ist entfacht!

Diesen Elan zeigt auch Justus Deginther vom Weingut Ruppert Deginther in Dittelsheim-Heßloch. Vor seinem Studium in Geisenheim absolvierte der junge Aufsteiger und Geheimtipp ein sechsmonatiges Vorpraktikum bei den Kellers, bei denen regelmäßig große Weine zusammen verkostet wurden: „Durch zahlreiche Verkostungen bekam ich eine immer bessere Vorstellung davon, was einen Spitzenwein ausmacht und welcher Stil mir persönlich am meisten Freude bereitet. Dadurch, dass ich Einblick in alle im Weingut anfallenden Arbeiten bekommen habe und mir die Kellers alle offenen

Fragen beantworteten, konnte ich sehr viel lernen. Schnell war mir klar, dass sich alles um die Qualität der Trauben dreht. Diesen Ansatz versuchte ich in den kommenden Jahren im elterlichen Weingut umzusetzen.“ So begann Deginther im Liebfrauenberg seinen ersten eigenen Cabernet Sauvignon zu machen. Ein absoluter Volltreffer: Frische, Tiefe, Johannisbeeren, jede Menge herbes, saftiges, ellenlanges Tannin – bei null Komma null Paprika.

2007 kelterte Deginther, der den Umgang mit dem Barriquefass bei den Knipsers in Laumersheim lernte, aber auch seinen ersten Riesling: den Lebkuchenberg ([www.lebkuchenberg.de](http://www.lebkuchenberg.de)). Aus diesem Weinberg kommen energiegeladene, strahlende, animierende Weine, die mit ihrem Lächeln anstecken. Deginthers 2009er Bechtheimer Hasensprung Spätburgunder hingegen wird erst in vier, fünf Jahren sein wahres Gesicht zeigen. „Bei Kellers ist die berufliche Tätigkeit als Winzer zugleich Hobby und Passion“, sagt Deginther. „Daraus entwickelt sich eine ungeheure Dynamik, die mich mitgerissen und begeistert hat.“

Diese Leidenschaft teilt auch Patrick Schröder vom Weingut Arno Schröder in Wahlheim bei Alzey. Schröder entwickelte den Betrieb ab den 1980er Jahren zu einem reinen Weingut, das etwa neun Hektar Weinberge in den Gemarkungen Alzey, Alzey-Weinheim, Wahlheim, Kettenheim und Esselborn bewirtschaftet. „Die drei letztgenannten bilden zusammen mit Freimersheim den sogenannten ‚Kühlen Grund‘“, sagt Patrick Schröder, „was schon ein Hinweis auf die Besonderheit dieser Gegend südlich von Alzey ist. Sie zählt nämlich zu den kältes-

ten Bereichen Rheinhessens. Klaus-Peter Keller nannte das Gebiet einmal scherzhaft ‚Rhein Hessisch Sibirien‘. Tatsächlich liegen die Trauben hier in ihrer Reifeentwicklung rund zehn Tage hinter dem südlichen Wonnegau, was uns besonders in warmen Jahren Vorteile bringt.“ Es ist die Kombination aus kühler, aber trockener Witterung und den tollen Böden, die den ‚Kühlen Grund‘ zu einem ungemein spannenden Betätigungsfeld macht.

„Besonders stolz sind wir auf unsere Weinberge in den Lagen Rotenfels, Hölle und Kapellenberg“, sagt der Jungwinzer. „Hier möchte ich Rieslinge erzeugen, die durch ihre Aromatik, kühle Rasse und Mineralität das Zusammenspiel von Boden und Klima in diesem Teil von Rheinhessen widerspiegeln.“ Das ist Schröder im Jahrgang 2009 absolut gelungen: Bereits der Gutsriesling aus dem Alzeyer Rotliegenden ist strahlend-frisch. Der trockene Riesling aus dem Alzeyer Rotenfels schmeckt so, als träte man in eine Höhle voller geologischer Geheimnisse. Und die Auslese aus der Weinheimer Hölle steigert dieses Gefühl gar noch. Sie hat die Anziehungskraft eines Wurmlochs, das zwei parallele Raumzeiten miteinander verbindet: einmal die einer lange zurückliegenden Zeit, die immer transparenter schmeckbar wird, und die einer jungen, modernen Generation, die die Utopie einer Weinwelt des Austausches und des Miteinanders Realität werden lässt.

Eines jedenfalls ist dieser nächsten Generation zu eigen: die Abscheu vor den mit Design-Turbohefen und viel zu viel Kälte im Keller fast schon totgefolterten Fruchtzwergen. Oder um es mit Klaus-Peter Keller alias Captain Kirk zu sagen: „Ich habe Patrick Schröders 2009er probiert – super Stoff aus Rotenfels und Hölle. Die Hölle-Auslese ist Hölle, Hölle, Hölle!“

#### VivArt SERVICE

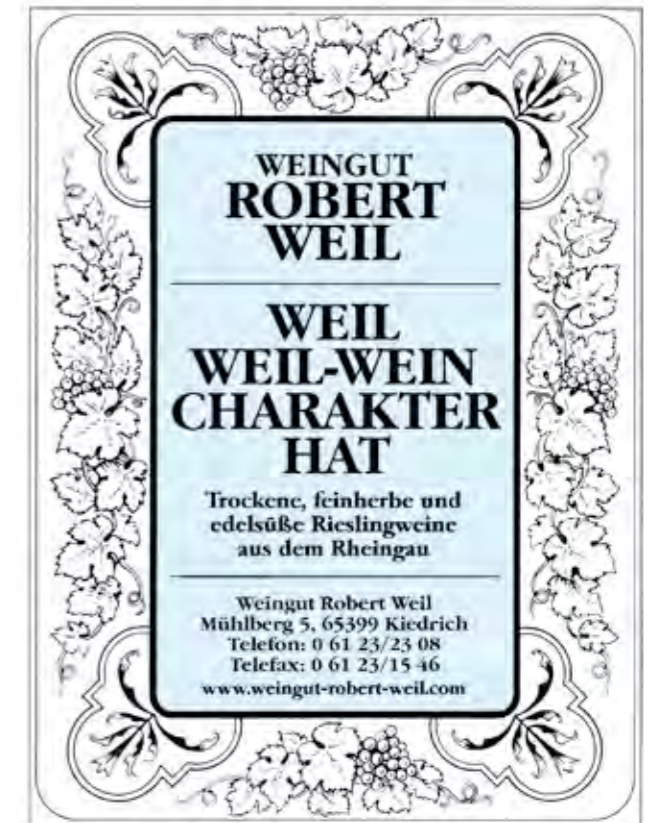
Weingut Espenhof, Hauptstraße 81,  
55237 Flonheim-Uffhofen, 06734 94040, [www.espenhof.de](http://www.espenhof.de)

Weingut Liebrecht, Rheinstraße 30, 55294 Bodenheim  
06131 59797, [www.weingut-liebrecht.de](http://www.weingut-liebrecht.de)

Weingut Ruppert Deginther, Kämmererstraße 8  
67596 Dittelsheim-Heßloch, 06244 292  
[www.ruppert-deginther.de](http://www.ruppert-deginther.de)

Weingut Arno Schröder, Alzeyer Straße 42, 55234 Wahlheim,  
06731 43322, [weingutschroeder@aol.com](mailto:weingutschroeder@aol.com)

Weingut Spiess-Riederbacherhof, Gaustraße 2  
67595 Bechtheim, 06242 7633, [www.spiess-wein.de](http://www.spiess-wein.de)





## NIBELUNGEN MUSEUM WORMS



In der historischen Stadtmauer aus der Zeit des Nibelungenliedes verbirgt sich ein begehbares Hörbuch. In diesem modernen Museum der »anderen Art« geleitet der unbekannte Dichter, dem der Schauspieler Mario Adorf seine Erzählerstimme geliehen hat, die Gäste durch die Nibelungensage.



**NIBELUNGENMUSEUM**  
Fischerpfortchen 10  
67547 Worms  
Telefon 06241 202120  
[info@nibelungen-museum.de](mailto:info@nibelungen-museum.de)

**Öffnungszeiten**  
Di – Fr 10 – 17 Uhr  
Sa + So 10 – 18 Uhr  
Mo geschlossen

[www.nibelungenmuseum.de](http://www.nibelungenmuseum.de)