



BINGEN AM WEIN

Generation Winzer 6.0

Weinberge, so weit das Auge reicht. Ein Klima, das die Reben verwöhnt. Bingen ist berühmt für seine guten Weingüter. Dort wächst nun eine junge Generation von Winzern heran. Sie wollen die Tradition erstklassiger Binger Weine pflegen – und bringen einen Schwung neuer Ideen mit



Patricia Polums ist rheinhessische Weinprinzessin und vertritt damit die größte deutsche Weinbauregion. Die nun ausgebildete Winzerin studiert Weinbau und Önologie in Geisenheim. In ihrem Amtsjahr warten rund 100 Termine auf die Quereinsteigerin.

V

Vielleicht versteht man die Soche mit dem Wein am besten, wenn man spazieren geht. Aus Bingen hinaus und hinauf in die Hügel hinter der Stadt, an einem späten Nachmittag, wenn die Luft kristallin ist und ein warmes Licht die Welt von innen leuchten lässt. Hier oben steht die Rochuskapelle, und von hier aus betrachtet bietet Bingen ein Panorama, als habe man es am Computer komponiert. Hinter der Stadt fließt der Rhein, dort oben wölbt sich der blaue Himmel, überall sonst aber ist Wein. Wie die Wellen eines rot-gelb-grünen Meeres strecken sich Rebstöcke in alle Richtungen, ein sanftes Auf und Ab bis zum Wald und hinunter zu den Häusern am Stadtrand. Als ob Bingen in Wein gebettet sei, so sieht das aus. Als ob sich die Rebstöcke an die Stadt schmiegen würden, ganz eng, ganz nah.

Seit vielen hundert Jahren werden hier Reben kultiviert

Bingen und der Wein: Da haben sich zwei gesucht und gefunden. Seit vielen Hundert Jahren werden hier Reben kultiviert, und beinahe ebenso lang ist die Stadt für die Erzeugnisse ihrer Winzer berühmt. Weine aus Bingen werden in die entlegensten Ecken der Welt geliefert und international ausgezeichnet; Lagen wie Rochuskapelle oder Scharlachberg genießen unter Weinkennern weltweit einen Ruf wie Donner-



hall. Würde man sämtliche Pokale, Medaillen und Urkunden zusammen tragen, die die Winzer der Stadt in den vergangenen Jahrzehnten für ihre Weine erhalten haben – in Bingen müssten sie ein eigenes Gebäude dafür bauen.

Für den Weinbau nahezu perfekte Böden sind eine der Voraussetzungen für die Qualität der Binger Weine, das Klima ist eine andere: Bingen ist von der Sonne verwöhnt. Jährlich fallen in dieser Ecke Deutschlands lediglich rund 500 Milliliter Niederschlag, und der auch noch mehr oder weniger gleichmäßig übers Jahr verteilt. Dazu kommt der kühlende Wind aus dem Hunsrück: alles in allem ideale Bedingungen für hohe Qualität. Und dann sind da natürlich die Binger Winzer, denen man nachsagt, sie würden den Lauf der Zeit am Reifegrad ihrer Trauben messen. Familien, die sich seit Generationen

darum kümmern, dass ihre Produkte immer ein wenig besser werden. Und die Bingers Weine in Zukunft noch erfolgreicher machen wollen.

Wie in anderen Weinregionen Deutschlands findet nämlich auch in der Stadt am Zusammenfluss von Nahe und Rhein gerade ein Generationswechsel statt. Junge Winzer kommen und übernehmen nach und nach und ganz allmählich, was ihre Vorfahren aufgebaut haben und deren Vorfahren zuvor. Ein profund ausgebildeter, engagierter und dynamischer Nachwuchs ist das, Leute in ihren Zwanzigern oder Dreißigern, denen die Tradition in der familiären DNA verankert wurde und die sich irgendwann entschieden haben, dieser Vergangenheit eine Zukunft zu geben. Die aufbauen wollen auf dem exzellenten Ruf der heimischen Weine und die Dinge gleichzeitig vorantreiben möchten. „Das ist schon immer so“ – mit solchen Argumenten darf

Felix Hemmes studiert Weinbau und Önologie an der Hochschule Geisenheim, deren Absolventen nach ihrem Abschluss oft für frischen Wind im Winzergeschäft sorgen. Er hat neue Ideen aus einem Praktikumsjahr in Neuseeland mit nach Bingen gebracht.



Matthias Grünewald hat neben klassischen deutschen Sorten guten Chardonnay, Frühburgunder und Gewürztraminer im Angebot.



Tobias Hochthurn ist fasziniert von der Weinbereitung und übernimmt so bereits einen Teil der Kellerwirtschaft.



Oliver Heinz besuchte die Fachschule Agrarwirtschaft, um dort den „Techniker für Weinbau und Önologie“ zu erwerben.



Jörg Krick ist Junior-Chef im Weingut Dreikönigshof. Der Diplom-Ingenieur für Weinbau und Önologie kümmert sich schon seit geraumer Zeit um die Arbeit im Weinberg. Durch viel Fingerspitzengefühl will er die Qualität weiter ausbauen.

man Bingen's jungen Winzern nicht kommen. Sie wollen das Alte natürlich bewahren. Gleichzeitig aber möchten sie es unbedingt modifizieren und weiter entwickeln.

Wer zu dieser Generation gehört? Jörg Krick vom Weingut Dreikönigshof zum Beispiel, der mit seinen Weinen bei der jüngsten Landesweinprämierung mehr Medaillen gewonnen hat als die komplette deutsche Delegation normalerweise bei Olympischen Spielen. Oder Felix Hemmes aus Bingen-Kempton, der sich im elterlichen Betrieb um die prämierten Premiumprodukte kümmert, um den Riesling Urgestein und den neuen, wiederentdeckten Viognier. Das Weingut Hemmes erhielt zum siebten Mal in Folge den Staatsehrenpreis sowie den Großen Staatsehrenpreis des Landes Rheinland-Pfalz – laut Feinschmecker zählt das Weingut zu den besten in Deutschland.

Es sind Winzer wie Matthias Grünewald, der auf den Weinbergen seines Betriebs über zwanzig verschiedene Rebsorten anbaut. Tobias Hochthurn, der schon bei der Auswahl seiner Ausbildungsbetriebe seine hohen Ansprüche verwirklichte – er will die neu gewonnenen Ideen und Inspirationen in den Erfahrungsschatz des elterlichen Weinguts einfließen lassen. Stefan Hochthurn, der großen Wert darauf legt, Tradition und Moderne zu verbinden und dessen Eiswein legendär ist. Oder Oliver Heinz, der wie die anderen immer auf der Suche ist nach Verbesserungen in Weinberg und Keller (und gleichzeitig als Prüfer bei der Landwirtschaftskammer Weine aus ganz Rheinhessen auf Reinheit und Fehlerfreiheit abklopft). Jungwinzerinnen sind übrigens auch dabei, beispielsweise Patricia Palums – sie ist außerdem auch noch rheinhessische Weinprinzessin und vertritt die junge Winzergeneration bei Veranstaltungen.

Die Stadt liebt ihren Wein, Weinberge reichen oft bis an die Häuser heran

Bingen hat das geographische Glück, an der Schnittstelle der vier Anbauregionen Rheinhessen, Nahe, Mittelrhein und Rheingau zu



Made in Bingen: Eiswein

Es muss mindestens sieben Grad minus sein, und nach der Lese müssen die Beeren sofort im Weingut gepresst werden: Wer Eiswein herstellen will, sollte viel Geduld besitzen und im entscheidenden Moment ziemlich fix sein. Dass Eiswein aus Bingen einen ganz hervorragenden Ruf genießt, hat möglicherweise auch damit zu tun, dass er hier erfunden wurde. Weil sie Futter für ihr Vieh brauchten,

pflückten die Bauern von Dromersheim im harten Winter 1830 jene Trauben, die wegen des schlechten Sommers zuvor hängengeblieben waren. Dabei bemerkten sie, dass die Beeren wunderbar süß schmeckten. Statt sie alle zu verfüttern, pressten sie die Beeren – und erfanden so den Eiswein. Heute erinnern die Eisweindenkmale in Bingen-Dromersheim und am Kulturufer an die zufällige Entdeckung.

liegen – an der Stadt kommt man also ohnehin schlecht vorbei, wenn es um Weine aus diesem Quartett geht. Und erst recht nicht, seit einige von Bingen's jungen Winzern weltweit zu sehen sind. Die Deutsche Zentrale für Tourismus wirbt gerade mit 25 thematisch aufgefächerten Videos für einen Urlaub in Deutschland. Da gehört natürlich auch ein Clip über den Wein dazu. Der hat den Schwerpunkt „Junge Winzer in Rheinhessen“. Ganz viel Bingen ist im Video zu sehen – und vier junge Winzer.

Doch, das ist schon so: Diese Stadt liebt ihren Wein. Auch, wer von außerhalb kommt, merkt das sofort, wenn er sieht, wie die Reben sich an den Häuserfronten ranken und die Weinberge sich an einigen Stellen bis an die Häuser an

Stefan Hochthurn

kann sich über etliche – auch internationale – Auszeichnungen für die Kreszenzen des Hauses freuen, etwa für den Grünen Silvaner M.C. und für den hervorragenden Eiswein.

Stadtrand herangepircht haben. Und wenn man dann sieht, wie die Sonne an einem Oktobertag den Tau aus dem Tal hinausstreicht, wenn man die Luft atmet und den Herbst riecht und beobachtet, mit welcher liebevoller Sorgfalt die Menschen hier die reifen Trauben in den Fingern halten, der versteht, wie sehr Bingen und der Wein zusammengehören. Und weil das hier Rheinhessen ist und die Menschen gastfreundlich und aufgeschlossen sind, kommt man ganz schnell ins Gespräch mit ihnen. Egal, zu welcher Jahreszeit man in die Stadt am Mäuseturm kommt – immer gibt es Möglichkeiten, Winzer zu treffen und mit ihnen zu fachsimpeln. Auf ihren Höfen und Weingütern gibt es oft eine Gutschenke oder ein Restaurant, wo man nicht nur den aktuellen Jahrgang probieren, sondern auch ausgesprochen gut essen kann – gut möglich, dass sich der Winzer später gemütlich zu seinen Gästen setzt und vom Wein erzählt und wie man ihn macht.

Zum alljährlichen Hoffest öffnen die Winzer Tür und Tor

Bei Weinproben lässt sich die ganze Bandbreite der Binger Weine probieren. Und einmal im Jahr wird Hoffest gefeiert, das machen die allermeisten Weingüter so. Dann öffnen sie den Bingern, aber natürlich auch den Besuchern Tür und Tor, schenken aus, servieren Essen aus der Region



und haben fast immer auch Musiker oder Bands engagiert. Wer noch mehr Winzer und deren Weine kennenlernen möchte, kommt am besten zum großen Winzerfest. Das dauert elf Tage.

Man kann sich aber natürlich auch einfach eine Flasche in einem der Binger Fachgeschäfte kaufen, ein Brot beim Bäcker nebenan und vielleicht noch Schinken und Käse dazu und mit all dem zum Picknick in die Weinberge aufbrechen. Hinauf in die Hügel hinter der Stadt, wo ein warmes Licht die Dinge von innen heraus leuchten lässt. Und von wo Bingen aussieht, als sei es in Wein gebettet.

Infos Winzer

WEITERE INFOS zum Thema Wein-Events finden Sie ab Seite 46, dazu sehr interessante Pauschalangebote zu festlichen Anlässen. Mehr auch unter www.bingen.de