

**WEIN
PERSÖN
LICH
KEIT
EN
DES
JAH
RES**

Werner & Frank Schönleber

Weingut Emrich-Schönleber, Nahe

Eingebettet zwischen den Top-Lagen Halenberg und Frühlingsplätzchen liegt der malerische Weinort Monzingen. Dass bei der bloßen Erwähnung dieser beiden Weinberge heute Genießer:innen aus aller Welt das Wasser im Mund zusammenläuft, ist einer Familie zu verdanken: den Schönlebers. Schon ihre Vorfahren, die Emrichs, hatten sich an diesem besonderen Ort seit Mitte des 18. Jahrhunderts dem Weinbau gewidmet.

Das kompromisslose Qualitätsstreben im Weinberg von Seniorchef Werner und Sohn Frank Schönleber, vor allem im Keller, verdient unsere denkbar höchste Anerkennung. Jahr für Jahr erschaffen sie Wein-Ikonen, die in punkto Finesse, Filigranität und wohlthuender Zartheit alles überragen. Mit ihren Weinen setzen die Schönlebers die elegante, spannungsvolle Lebhaftigkeit des Nahe-Rieslings rund um den Globus genussvoll in Szene.



2022 Gesine Roll / Rheinhessen · **2020** Mathieu Kauffmann / Mosel · **2019** Fritz und Friedrich Keller / Baden · **2018** Horst und Sandra Sauer / Franken · **2017** Hans-Joachim und Dorothee Zilliken / Mosel · **2016** Peter Jakob Kühn / Rheingau · **2015** Thomas Haag / Mosel · **2014** Philipp Wittmann / Rheinhessen · **2013** Joachim Heger / Baden · **2012** Matthias Müller / Mittelrhein · **2011** Johannes Leitz / Rheingau · **2010** Tim Fröhlich / Nahe · **2009** Knipser / Pfalz · **2008** Bernhard Huber / Baden

**KOL
LEK
TION
DES
JAH
RES**

Martin Waßmer

Baden



Was Martin Waßmer in den vergangenen Jahren gemeinsam mit Tochter Sabrina aus den Reben seiner zahlreichen Steillagen gezaubert hat, rechtfertigt endgültig einen Platz in der Ruhmeshalle der deutschen Burgunderkönige. Die weißen und roten Spitzengewächse aus Top-Lagen wie dem Dottinger Castellberg oder dem Achkarrer Schlossberg begeistern mit einer sprichwörtlichen Saftigkeit, beeindruckt mit enormem Tiefgang und betören letztendlich doch mit jener burgundischen Verspieltheit, aus der der feinste Stoff der Träume gewoben wird.

Bei all diesem Charme strahlen Martin Waßmers Weine stets ein gebührendes Selbstbewusstsein aus. In Bad Krozingen wird zwischen Erdbeer- und Spargelfeldern mit Leibeskraften die Eigenständigkeit des deutschen Burgunderstils vorangetrieben.

**KEL
LER
MEIS
TER
DES
JAH
RES**

Nicolas Frauer

Juliusspital, Franken

Wer den Namen Nicolas Frauer hört, denkt Juliusspital und umgekehrt. In nicht einmal dreizehn Jahren ist es ihm kontinuierlich gelungen, die Stilistik des größten deutschen Silvaner-Weinguts noch mehr zu profilieren.

Dieser ganz eigene Stil, den sich Frauer mit viel Reflexion und der natürlichen Gabe zur Selbstkritik in jahrelanger Arbeit in Burgund, Übersee und Deutschland angeeignet hat, ist längst zu einem Charakteristikum des Juliusspitals und somit auch zu dem der fränkischen Weine an sich geworden. Scheinbar spielerisch gelingt es dem gebürtigen Schwaben, aus den Trauben von stolzen 180 Hektar Rebfläche maximal ausdrucksstarke Weine zu keltern, die sich gleichzeitig über größte Präzision, sehr viel Eleganz und ebenso viel Emotion definieren.



**GENO
SSEN
SCHAFT
DES
JAH
RES**

Becksteiner Winzer

Baden

Es ist in der langjährigen Geschichte unseres Weinguides nur selten passiert, dass eine so große Kollektion die Verkoster:innen so einhellig begeisterte wie die der Becksteiner Winzer in diesem Jahr. Was hier aus dem badischen Teil des Taubertals in den vergangenen Verkostungen präsentiert wurde, markiert einen Qualitätssprung sondergleichen.

Von herrlich trinkigen und äußerst preiswerten Weinen bis hin zu ausdrucksstarken Gewächsen aus prestigeträchtigen Einzellagen, wie dem Gerlachsheimer Herrenberg oder dem Becksteiner Kirchberg, überzeugen die Becksteiner Winzer auf ganzer Linie. Das ist besonders erfreulich angesichts der jahrhundertealten Geschichte der Genossenschaft: Sie ist die drittälteste in ganz Baden und schafft es wie kaum eine andere, altes und neues Wissen im Sinne von Natur und Weinkultur zu verbinden.



HÖCH
STER
NEU
EIN
STEI
GER
DES
JAH
RES

Simon Hornstein

Hornstein am See, Württemberg



Was für ein Start! Nachdem Simon Hornstein bereits im letztjährigen Weinguide als eines der spannendsten Talente der aufstrebenden „Next Generation“ deutscher Weinmacher:innen vorgestellt wurde, wird diese Entscheidung durch die jüngsten Verkostungsergebnisse noch einmal kräftig unterstrichen. Der charismatische Jungwinzer vom Bodensee, seit 2017 für die Geschicke des familieneigenen Weinguts verantwortlich, hat dieses nun aus dem Stand zu einer Bewertung von drei roten Trauben – und damit in die Spitzengruppe – geführt. Das ist bemerkenswert!

Besonders mit seinen weißen und roten Burgunderweinen ist Hornstein nicht nur zielsicheren Schrittes dabei, seinen eigenen Stil zu perfektionieren, sondern auch die Weinstilistik der Bodensee-region einzufangen, abzubilden und weiterzuentwickeln.

VI
SIO
NÄ
RE
DES
JAH
RES

Tobias Kreis & Ivan Giovanett

Weingut Sorentberg, Mosel



Jeder hat schon einmal etwas verloren und es nach kurzer Zeit schon wieder vergessen. Dass dies aber mit einer ganzen Weinbergs-lage passiert, ist eine Seltenheit. Umso erstaunter waren Tobias Kreis und Ivan Giovanett, als sie auf den Reiler Sorentberg stießen. Die extreme Steillage an der Mosel war über 25 Jahre zuvor in Vergessenheit geraten und entsprechend verwildert, als die beiden Jungwinzer 2011 beschlossen, sie wieder auf Vordermann zu bringen.

Spätestens als sie bei den Arbeiten in dem extrem steilen Hang alte, wurzelechte Riesling-Reben entdeckten, war ihr Engagement belohnt und die weitere Motiva-

tion geweckt. Seither erzeugen Kreis und Giovanett zwei ikonische Weine aus den Trauben dieser Reben, mit denen sie das einzigartige Terroir der Lage einfangen und so ihre Spezifität langfristig erlebbar machen und bewahren wollen.

**HAND
SCHRIFT
DES
JAH
RES**

Tomislav Markovic

Baden, Rheinhessen



Der Weg vom Banker zum Wein-Avantgardisten hat für Tomislav Markovic nicht einmal fünfzehn Jahre gedauert. Der Tatendrang, mit dem er 2011 seinen alten Beruf an den Nagel hing, um in Neustadt Önologie zu studieren, ist seitdem nur gewachsen.

Seit der Gründung seines eigenen Weinguts im Jahr 2016 produziert der im badischen Breisach am Rhein ansässige Winzer kompromisslos seinem ganz eigenen Stil folgende Weine. Aus selbst angebauten und zum Teil aus Rheinhessen zugekauften Trauben entstehen so mit feinem Gespür für Holzeinsatz, gekonnt eingewobener Verarbeitung von Ganztrauben und viel Experimentierfreude Weine, die längst nicht nur Naturweinliebhaber:innen in anerkennendes Staunen versetzen, sondern auch Winzerkolleg:innen in ganz Deutschland als Inspirationsquelle dienen.

**IM
PULS
GE
BER
DES
JAH
RES**

Ulrich Mell

Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz

Verbindung von Tradition und Moderne. Was sich viele Betriebe gerne auf ihre Fahnen schreiben, ist für Ulrich Mell weit mehr als eine Floskel. Es ist seine Lebensaufgabe.

Als er im Jahr 1982 als Volontär erstmals die Hallen des renommierten Weinguts Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan betrat, ahnte er noch nicht, welchen Dienst er eines Tages nicht nur diesem Weingut, sondern dem gesamten deutschen Riesling erweisen würde.

Als Kellermeister und Technischer Leiter überführte Mell den Pfälzer Traditionsbetrieb im Laufe seiner 27-jährigen Arbeit in eine neue, zeitgemäße Form der Weinbereitung. Mit Weitblick und akribischer, stets naturnaher Arbeit im Weinberg ist es diesem Ausnahme-Rebenflüsterer gelungen, seinen Weinen Facetten und durchaus auch eigenwillige Charakterzüge zu entlocken, die ihresgleichen suchen. Mit diesem Mut durch Erkenntnis, die Handschrift der Natur nicht nur zuzulassen, sie also nicht zu dominieren, sondern ganz im Gegenteil sie sensibel zu unterstützen, ist Uli Mell ein glänzendes Vorbild für eine ganze Generation junger Winzer:innen und somit unser Impulsgeber des Jahres.



NEXT GENERATION

*Die jungen Weintalente Deutschlands
selected by Gault&Millau*

Wir haben den Gault&Millau-Expertenrat nach den verheißungsvollsten Nachwuchs-Winzerinnen und -Winzern gefragt. Weitere richtungsweisende Impulse kamen von den regionalen Weinbauverbänden. Zum Teil arbeiten diese ambitionierten jungen Menschen mit ihren Eltern zusammen im Weingut, zum Teil hat schon eine Betriebsübergabe stattgefunden und andere wiederum haben ganz mutig ihr eigenes Weingut gegründet. Wir stellen Ihnen auf den folgenden Seiten diese Winzerinnen und Winzer vor. Die Porträts basieren nicht auf den Bewertungen der Weingüter, so sie denn in diesem Guide vertreten sind. Es geht uns um die Persönlichkeiten, die von ihren Eltern und Großeltern viel gelernt haben und die nun auf ihre Art und Weise den deutschen Weinbau weiterentwickeln.

Joscha Dippon, WÜRTTEMBERG

Bio-Weingut Schlossgut Hohenbeilstein

Schlossstraße 40

71717 Beilstein

T +49 (0) 7062 9371 10

sd@schlossgut-hohenbeilstein.de

www.schlossgut-hohenbeilstein.de

„Wir wollen die Menschen zum Genuss und Kulturgut Wein führen und unsere Arbeit transparent machen.“



Wie stellen wir dich am besten vor?

Ich bin kein Theoretiker, vielmehr ein Macher. Ich habe immer ein neues Projekt im Kopf, das man dann irgendwann im Glas probieren kann. Wichtig für mich ist aber auch, was auf den Teller kommt. Kochen und Grillen gehören ebenso zu meinen Leidenschaften wie das Weinmachen. Ansonsten bin ich Vollblut-Papa und – als wären die Weinberge nicht genug – liebe es, im Garten eigenes Obst und Gemüse anzubauen!

Welche Werte leiten dich bei der Arbeit als Winzer?

Unsere Bio-Weine sind von hoher Qualität und heben sich von Mainstream-Weinen, die es schon zur Genüge gibt, ab. Wir wollen die Menschen zum Genuss und Kulturgut Wein führen und unsere Arbeit transparent machen.

Wie begegnest du den Herausforderungen des Klimawandels?

Durch frühzeitiges Pflanzen anderer Rebsorten! So haben wir Syrah und Chardonnay in unser Rebsortiment aufgenommen. Außerdem hat mein Vater schon sehr früh auf pilzwiderstandsfähige Rebsorten gesetzt, die weniger Pflanzenschutz benötigen und mit dem Pilzdruck klarkommen.

Welche emotionale Botschaft haben deine Weine?

Für uns sind unsere Weine ein Heimatgefühl. Wir wissen alle, Emotionen beim Weintrinken hängen nicht nur vom Wein selbst ab. Hier zählen auch die Umgebung und die Stimmung.

Was ist dein Lieblingswein von dir und welche Speisenempfehlung hast du dazu?

Riesling-Kabi mit kurz angebratener Garnele und süßsaurer Dip als Aperitif eines Fünf-Gänge-Grillmenüs. Das hat viel Leichtigkeit, da geringer Alkohol, und das Süße-Säure-Spiel animiert zu mehr!

Wie findest du die Balance zwischen deinem Beruf und deinem persönlichen Leben?

Das Weingut ist unser Leben. Und unsere vier wundervollen Kinder bringen genug Abwechslung und auch Ablenkung mit sich.

Sophie Egert, RHEINGAU

Weingut Egert

Rheinallee 33
65347 Hattenheim
T +49 (0) 6723 5557
egert@weingut-egert.de
www.weingut-egert.de

Was sagen andere Menschen über dich?

Meine Mutter würde sagen: Hans Dampf in allen Gassen.

Welche besonderen Herausforderungen gab es in deinem ersten Weinbaujahr?

2020 würde ich als erstes Weinbaujahr bezeichnen, da dies das Jahr war, in dem ich hauptberuflich in den Betrieb eingestiegen bin und vor allem während der Weinlese und dem Weinausbau meine Veränderungen eingebracht habe. 2020 war ein sehr harmonisches Weinjahr, sodass die Herausforderung eher darin lag, andere für meine Ideen zu überzeugen und mich und meine veränderte Arbeitsweise zu beweisen.

Was ist gerade besonders wichtig für dich?

Besonders wichtig ist für mich mein Sektprojekt. 2020 habe ich den ersten Grundwein geerntet, die Rohsekte liegen noch auf der Flasche und es ist geplant, dass die erste Charge im Sommer 2024 in den Verkauf kommt. Meine Leidenschaft liegt beim Schaumwein und diese Neugier und Passion gibt mir viel positive Energie für das gesamte Unternehmen.

Welche bedeutenden Entwicklungen im deutschen Weinbau beobachtest du?

Zum einen fällt mir auf, dass die jüngere Generation an Weinmacher:innen die Weine sehr viel trockener ausbaut und so auch die Herkunft mehr herauskitzeln will. Persönlich sind wir auch mutiger geworden und gehen bei den trockenen Weinen ein paar Gramm im Restzucker runter – das lieben auch unsere Kunden. Zum anderen – für mich eine besonders schöne Entwicklung – wächst der Markt an qualitativ hochwertigem Schaumwein.

Welche persönlichen Interessen beeinflussen deine Arbeit?

Ich wollte immer einen kreativen Beruf erlernen und bin froh, das im Weingut gefunden zu haben, eben auf einer ganz anderen Ebene, als ein Bild zu malen oder Musik zu spielen. Dennoch ist Weinmachen Kunst für mich, da man ein Produkt mitgestalten kann. Sicher spielt mein Hobby – das Tanzen – auch eine Rolle, wenn ich im Keller schnell noch ein paar Schritte für den nächsten Auftritt lernen muss!

Deine Speiseempfehlung zu einem typischen Rheingau-Riesling?

Im Rheingau wird die Lebens- und Genussfreude groß geschrieben, so würde ich empfehlen, den Riesling direkt am Rhein oder in den Weinbergen zu genießen, dazu hessische Tapas, bestehend aus Spundekäse und Brezel, Grüner Soße und Ei und Wurstsalat – besser kann man einen typischen Rheingau-Riesling nicht erleben!



Johannes Forster, NAHE

Weingut Forster

Burg-Layer-Straße 20
55452 Rümmelsheim
T +49 (0) 6721 45123
mail@weingutforster.de
www.weingutforster.de

Was machst du anders als deine Eltern?

Das ist gar nicht so viel, da ich schon früh im Betrieb mitgeholfen habe, war ich bei vielen Entscheidungen involviert. Den Keller habe ich 2011 übernommen – da bin ich gerade 18 geworden. Im Weinberg lief schon vieles richtig gut und ich kann auf Weinberge zurückgreifen, die schon 30 Jahre ökologisch bewirtschaftet werden. Im Keller verfeinern wir uns immer mehr, wir haben in schonenden Traubentransport investiert, wir kommen ohne jegliche Schönungsmittel aus. Und wir arbeiten sehr kleinteilig: Jeder noch so kleine Weinberg bekommt seinen eigenen Tank oder Fass. Wir versuchen, den Charakter eines einzelnen Weinbergs herauszuarbeiten, um dann später über das Zusammenbringen der verschiedenen Partien unseren Weinen den letzten Schliff zu geben. Außerdem wird es für mich immer spannender, wieder mit alten Stück- und Doppelstückfässern zu arbeiten.

Wie gehst du mit Unsicherheiten und Unvorhersehbarkeiten im Weinbau um?

Wenn wir unsere Weinberge resilienter gegen Klimaextreme aufstellen, haben wir meiner Meinung nach schon einen Großteil an Unsicherheiten abgedeckt. Immer versuchen interessiert und neugierig zu sein, was auf der Welt passiert – dann kann man auf vieles rechtzeitig reagieren.

Ein Satz, der dich am besten beschreibt?

Geht nicht, gibt's nicht.

Was treibt dich gerade an?

Gerade treibt mich mein Sohn Karl an, der letztes Jahr im August auf die Welt kam. Ihn heranwachsen zu sehen, ist jeden Tag Inspiration und Antrieb zugleich. Durch seine Geburt bin ich auch noch mehr darauf bedacht, unsere Weinberge noch zukunftsfähiger zu machen. Die Belebung unseres Bodens, durch den selbst hergestellten Kompost und den damit verbundenen Humusaufbau, ist ein entscheidender Teil, um in Zukunft ohne Bewässerung auszukommen und der stärker werdenden Hitze zu trotzen.



Welcher Wein war der beste, den du je getrunken hast – und warum?!

Ich habe viele besondere Weine getrunken, aber in Erinnerung ist mir bis heute der Maximus von Buitenverwachting geblieben. Er hat mich auch dazu bewegt, den Holzfass-Einsatz bei unseren weißen Weinen mehr zu fokussieren. Nicht nur der Wein, auch die neuen Einblicke und die Gegebenheiten dort haben mich fasziniert. Ich war 2013 im Praktikum über die Ernte in Südafrika, die Zusammenarbeit im Team und die Verbindung der verschiedenen Kulturkreise durch den Wein generell fand ich super spannend.

Daniel Gehlen, MOSEL

Weingut Gehlen-Cornelius

Weingartenstraße 33
D-54472 Brauneberg
T +49 (0) 6534 496
mail@gehlen-cornelius.de
www.gehlen-cornelius.de

Wie stellen wir dich am treffendsten vor?

Stolzer Papa, pflichtbewusst, ehrgeizig und hilfsbereit.

Was macht für dich die Faszination Weinbau aus?

Die enorme Breite der Thematik und dass man ständig dazu- und nie auslernt, da jedes Jahr anders ist. Weinbau prägt die Kulturen in den verschiedenen Weinregionen weltweit: Jede ist auf ihre eigene Art interessant.

Wie gehst du mit den Herausforderungen des Klimawandels um?

Die vergangenen Jahre waren sicherlich sehr anspruchsvoll im Hinblick auf die trockenen und heißen Sommer. Darauf können wir nur mittel- und langfristig reagieren: So haben wir schon vor Jahren begonnen, den Riesling in höher gelegene und kühlere Lagen zu pflanzen. Gerade in den Schieferweinbergen müssen außerdem die Humusversorgung und Begrünung passen. Klimawandel bietet aber auch Chancen, gerade im Hinblick auf interessante Rotweine an der Mosel.

Welchen Wein würdest du gerne mal machen - ohne Rücksicht auf seine Verkäuflichkeit?

Den gab es vor zehn Jahren nach meinem Auslandsaufenthalt in Australien: Dort habe ich Erfahrungen mit der Rebsorte Syrah gesammelt. Im folgenden Jahr konnten wir eine heiße Südpazelle erwerben, rekultivieren und unseren Syrah an der Mosel anpflanzen. Die vergangenen warmen Jahre spielten diesem Projekt in die Karten und brachten interessant Rotweine hervor. Derzeit halte ich unser Portfolio für breit genug – was jedoch nicht in Stein gemeißelt ist.

Was sind für dich die wichtigsten Werte im Weinbau?

Wein wächst im Weinberg auf gesunden Böden. Düngung und Pflanzenschutz auf ein nötiges Minimum reduzieren. Auch im Keller nur minimale Intervention – gerne auch mal ein Risiko eingehen.

Was treibt dich gerade an?

Die Dynamik meiner Generation an der Mosel, viele interessante Winzerkolleg:innen mit hohem Qualitätsanspruch, die eigene betriebliche Entwicklung und zu sehen, dass unsere Arbeit der letzten zehn Jahre Früchte trägt.

„Klimawandel bietet aber auch Chancen, gerade im Hinblick auf interessante Rotweine an der Mosel.“



Johannes Gröhl, RHEINHESSEN

Weingut Eckehart Gröhl

Jelversheimer Straße 4
55278 Weinolsheim
T +49 (0) 6249 8090 00
info@weingut-groehl.de
www.weingut-groehl.de

Welche Düfte verbindetst du mit dem Weinberg und wie spiegeln sie sich in deinen Weinen wider?

Gerade im Frühjahr riecht man die Begrünung, die Blüten und die jungen Pflanzen. Es summt und zwitschert, es ist richtig was los, als würde man in NY am Broadway stehen (nur schöner). Später im Jahr kommen viele Kräuter hinzu, insbesondere in unserem

Weinberg Niersteiner Hölle wächst sehr viel Rucola, der auch intensiv duftet. An heißen Tagen riecht man den Stein und den Boden, der sich auch im Wein widerspiegelt. Sehr eindrucksvoll erkennt man den Boden in unserem Riesling vom Niersteiner Pettenthal: Der Wein ist sehr karg und er riecht, als würde es an einem sehr warmen Sommertag anfangen zu regnen. Man hat den nassen Stein in der Nase, als würde man selbst bei Regen in der Lage stehen.

Was hat dich motiviert, Winzer zu werden?

Der Hauptfaktor war, als ich mit 15 oder 16 Jahren den mitgebrachten Wein von meinen Freunden aus dem Supermarkt und den Wein unseres

Familienweinguts probiert habe. Da habe ich mich gefragt: Warum kann Wein so unterschiedlich schmecken? Nachdem ich die Ausbildung begonnen hatte, gab es keine Zweifel mehr, dass das Weingut Rings in Freinsheim, Philipp Kuhn in Laumersheim und Matthias Knebel in Winning nicht nur Schlüsselmomente bedeuten, sondern die reinste Inspiration für mich sind.

Wie wichtig ist Nachhaltigkeit in Anbau- und Produktionsmethoden?

Nachhaltigkeit hat eine sehr große Bedeutung. Momentan befinden wir uns in der Umstellung zu biologischem Weinbau. Wir müssen nachhaltig mit unseren Böden umgehen, denn das ist das Wertvollste, was wir haben. Obwohl die Zertifizierung ein guter Schritt in die richtige Richtung ist, reicht es nicht aus. Wir müssen wieder aktiv anfangen, unseren Böden Leben einzuhauchen.

Was treibt dich gerade an?

Der Klimawandel beschäftigt mich sehr. Die extremen Phasen von Sonne, Hitze, Trockenheit, Feuchtigkeit sowie starker Regen sind auch in diesem Jahr ersichtlich. Im Vordergrund steht aktuell, wie man den Weinberg trotz der verschiedenen Extrembedingungen in Einklang bringen kann, damit er ausgewogen wächst und widerstandsfähig wird. Das ist alles andere als eine leichte Aufgabe. Allerdings lernt man jedes Jahr etwas dazu und fühlt sich immer besser darauf vorbereitet. Um die Bodenqualität zu verbessern, arbeiten wir mit Winterbegrünung, Kompost und Stroh, was sich immer mehr bezahlt macht. Es sind die natürlichen Ressourcen, die der Uropa schon ausgebracht hat und die Welt in einen Kreislauf zurückbringt.

Welche Ratschläge würdest du anderen jungen Menschen in der Weinbranche geben?

Viel trinken, essen und erzählen.



Cecilia Jost, MITTEL RHEIN

Weingut Toni Jost GbR

Oberstraße 14
55422 Bacharach
T +49 (0) 6743 1216
cecilia@tonijost.de
www.tonijost.de



„Der Wein findet seinen Weg.“

Was motiviert dich gerade am meisten?

Die einzigartige Kulturlandschaft Mittelrheintal mit allen Sinnen erlebbar zu machen.

Wie stellen wir dich am treffendsten vor?

Tief im Schiefer verwurzelt, dem Riesling verfallen.

Was bedeutet Nachhaltigkeit für dich?

Aus weinbaulicher Sicht ist ein Aspekt die optimale Nutzung von Boden und Wasser zum Schutz vor Erosion, Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit und Wachstum der Reben. Aus einer größeren Perspektive dient die Nachhaltigkeit dem Schutz der Kulturlandschaft und somit der Biodiversität.

Gibt es einen Wein aus deinem Portfolio, der dich persönlich am besten repräsentiert? Und warum?

Unser Riesling Devon S. Ein trockener Riesling vom Devonschiefer, der jedes Jahr ein perfektes Abbild des Bodens, des Klimas und der Arbeit des Winzer sein soll. Unverkennbar, einzigartig und eindeutig.

Was war der wichtigste Rat von deinen Eltern?

Lernen kann man nur, wenn man es tut. Gefühl und Erfahrung ist das Wichtigste im Weinbau.

Was sind für dich die wichtigsten Werte im Weinbau?

Der Wein findet seinen Weg. Als Winzerin möchte ich nur so viel wie nötig begleiten, nie so viel wie möglich.

Wie findest du die Balance zwischen deinem Beruf und deinem privaten Leben?

Der Weinbau mit dem Einfluss von allen Elementen erdet sehr gut. Wenn man in der Freizeit mit Buch, Film oder Spiel in fantastischere Welten eindringt, ist das ein guter Ausgleich.

Welchen Rat würdest du deinem jüngeren Ich geben?

Die Arbeit lohnt sich!

Lea Kreuzberg, AHR

Weingut Kreuzberg

Schmittmannstraße 30
53507 Dernau
T +49 (0) 2643 1691
lea.kreuzberg@weingut-kreuzberg.de
www.weingut-kreuzberg.de



Wie stellen wir dich am besten vor?

Ich bin ein neugieriger und lebenslustiger Mensch, der seine Heimat (das Ahrtal) liebt und immer bereit ist, Neues über alles Mögliche, aber besonders über das Thema Wein zu lernen und zu entdecken.

Was treibt dich gerade an?

Ich habe gerade mein Studium in Internationaler Weinwirtschaft in Geisenheim erfolgreich beendet und kann mich jetzt endlich zu 100 % meinen Aufgaben im Weingut widmen. Der größte Antrieb gerade ist natürlich, das Weingut trotz der besonderen Umstände erfolgreich weiterzuführen und den Wiederaufbau so schnell, aber auch so bedacht wie möglich voranzutreiben. Wir möchten den Fokus auf eine nachhaltige Gebäudegestaltung legen, was mir persönlich besonders am Herzen liegt. Sobald bei uns wieder Normalität herrscht, möchten wir unser Weingut gerne Schritt für Schritt auf ökologischen Weinbau umstellen.

Welche relevanten Entwicklungen im deutschen Weinbau beobachtest?

Junge aufstrebende Winzer und Winzerinnen, die den Weinbau mit Innovation, Ideen und dem Ziel, unsere Zukunft nachhaltig zu gestalten, auf den Kopf stellen und zum Umdenken anregen. Aber auch große Herausforderungen, die der Klimawandel mit sich bringt. Wann gab's zuletzt einen normalen Jahrgang, der weder von Hitze, Regen, Frost oder Hagel geprägt war?

Außerhalb vom Wein: Welche Leidenschaften hast du?

Ich liebe die Berge, die Alpen. Nirgendwo kann man so gut Kraft tanken und Ruhe finden wie in den Bergen. Die riesigen Felsen, die saftigen Wiesen ... Das alles ist so majestätisch, dass es für mich (bisher) nichts Inspirierenderes gibt. Manchmal erinnern mich die Wege und Felsen in den Alpen auch ein bisschen an die steinigen Schieferfelsen und Wege bei uns an der Ahr. Bei uns ist es zwar nicht so hoch, aber mindestens genauso steil.

Was war der wichtigste Rat von deinen Eltern?

Generell immer das zu tun, was einen erfüllt und einem Spaß macht, unabhängig von Erfolg und monetärem Nutzen. Neben meinen Eltern ist auch mein Onkel Franz für mich eine große Inspiration. Er kennt von der Rebe bis hin zu wilden Kräutern und Pflanzen im Wald alles und hat mich früher immer mitgenommen und mir einiges gezeigt. Das hat mir damals die Natur und die Freude an Pflanzen nähergebracht. Und auch er hat mich, neben Mama und Papa, immer dazu inspiriert, meinen eigenen Weg zu gehen.

Was sind deine (moralischen) Werte im Weinbau?

Nachhaltigkeit in allen Aspekten (ökologisch, sozial und ökonomisch). Aber natürlich auch die Freude am Produkt und der bewusste Umgang damit. Ein Wein wird nur besonders, wenn die Winzer und Winzerinnen sowie das Team mit viel Herzblut bei der Sache sind.

Florian Kuhn, BADEN

Kuhn Weine am Tuniberg

Romanstraße 33
79112 Freiburg-Munzingen
M +49 (0) 176 2293 7163
info@kuhn-weine.de
www.kuhn-weine.de
www.generation-pinot.de

Welche relevanten Trends im Weinbau beobachtest du?

Ganz klar sind das die Piwi-Rebsorten. Diese Weine werden ein Teil der Zukunft des Weinbaus werden. Hier wird schon sehr viel Gutes getan, aber das Thema muss auch immer weiterentwickelt werden. Weine mit moderatem Alkoholgehalt sind ebenfalls ein echter Trend, kommen extrem gut an und werden stärker nachgefragt.

Was fasziniert dich am Weinbau?

Im Weinbau finde ich die Arbeit mit dem Boden mit am spannendsten. Über ihn lassen sich einfach sehr viele Faktoren für den späteren Wein beeinflussen.

Was machst du anders als deine Eltern?

Der größte Unterschied ist wohl, dass ich die Weine selbst ausbaue und vermarkte. Meine Eltern waren bislang nur Nebenerwerbswinzer und verkauften die Trauben weiter. Zweitens ist es so, dass ich versuche, den Betrieb doch sehr viel unternehmerischer zu betrachten. Das war sicherlich nicht immer der Fall.

Wo würdest du gerne Wein anbauen, wenn nicht in Deutschland?

Ich glaube hier wäre Neuseeland mein Favorit. Ich war selbst einige Zeit dort und das hat mir klimatisch schon sehr gut gefallen. Neben der Arbeit kann man morgens Ski fahren und mittags surfen. Geografisch einfach sensationell.



Was inspiriert dich außerhalb vom Wein?

Ich versuche immer offen zu sein, Inspiration lässt sich überall finden. Manchmal auch nur bei einem guten Gespräch mit Freunden.

Eine unkonventionelle Speisen-Empfehlung zu deinem Lieblings-Pinot?!

Hm, im Moment tatsächlich unser OX- Orange Wine (Grauburgunder), dazu passt ein saftiger Burger mit Bacon. Sensationelle Kombination.

Welchen Wein würdest du gerne mal machen – unabhängig von seiner Verkäuflichkeit?

Hier gibt es nicht nur einen Wein oder eine Rebsorte. Ein Lagrein oder auch ein Piwi

könnte spannend sein. Da ich Projektarbeit liebe, muss ich aufpassen, mich nicht in zu viel zu verlieren. Aber so ist das mit der Leidenschaft.

Welche Prinzipien leiten dich bei deiner Arbeit als Winzer?

Have fun, be nice, do good, be unique!

Benedikt May, FRANKEN

Weingut Rudolf May

Im Eberstal 1

97282 Retzstadt

T +49 (0) 9364 5760

benedikt@weingut-may.de

www.weingut-may.de

Wie stellen wir dich am treffendsten vor?

Ich bin als ältester Sohn im Betrieb aufgewachsen und wollte nie etwas Anderes machen, als das Weingut zu übernehmen und weiterzuentwickeln. Ich würde mich als ehrgeizig, zielstrebig und technikbegeistert beschreiben.

Erzähle uns von deiner Arbeitsweise!

Im Keller verfolgen wir einen Weinausbau wie vor 50 Jahren – back to the roots also. Weniger ist hier mehr, denn was ein guter Wein braucht, sind Zeit und Ruhe. Im Weinberg setzen wir auch auf die alte Technik: die Handarbeit. Da wir jedoch sehr viele wertvolle alte Weinberge in Steillage mit komplizierter Wirtschaftsweise haben, versuche ich hier durch individuell angepasste Maschinen und neue Techniken Arbeitserleichterung und -verbesserung zu schaffen. Nur durch diese Verbindung schaffen wir es, Weine von hoher Qualität zu erzeugen. Mein Vater und ich sind uns in unseren Zielvorstellungen, wie ein guter Wein schmecken soll, sehr ähnlich. Ich verfolge also keine eigene Weinlinie, sondern möchte das Vorhandene etwa durch noch lebendigere Böden immer weiter voranbringen.



Welche besonderen Herausforderungen gab es in deinem ersten Weinbaujahr?

Im meinem ersten Jahr im Betrieb haben wir auf ökologischen Weinbau umgestellt. Das war 2016 – ein sehr anspruchsvolles Jahr im Bio-Weinbau. Am meisten geholfen hat mir dabei der Austausch mit anderen erfahrenen Bio-Winzern.

Was bedeutet Nachhaltigkeit für dich in Bezug auf Anbau- und Produktionsmethoden?

Ein wertschätzender Umgang mit und in der Natur ist mir sehr wichtig, denn sie ist unser ganzes Potenzial. Mein großes Ziel ist es, den Humusgehalt in den Böden zu erhöhen, weshalb ich mich in den letzten Jahren intensiv mit Bodenbearbeitung und Kompostherstellung beschäftigt habe. Außerdem versuchen wir durch weitere Stellschrauben wie leichtere Flaschen und effizientere Maschinen den CO₂-Fußabdruck zu reduzieren. Zu einer nachhaltigen Wirtschaftsweise zählt für mich auch eine möglichst lange Nutzung vorhandener Weinberge, weshalb wir viele Anlagen umveredeln, anstatt sie neu zu bepflanzen. Dadurch sparen wir sehr viel Wasser. Was noch dazukommt, sind die Biodiversität und Artenvielfalt, die wir durch Mini-Insektenhotels und verschiedene Begrünung im Weinberg fördern.

Hast du einen guten Rat für andere junge Menschen in der Weinbranche?

Viele gute Weine probieren. Denn nur wenn man weiß, was gut ist, kann man es selbst verwirklichen.

Hast du Hobbys?

Ich bin aktiv bei der Freiwilligen Feuerwehr und Vorsitzender vom Weinbauverein bei uns in Retzstadt. Außerdem bastle ich gerne an Maschinen für den Weinberg und gehe zum Ausgleich mit Frau und Freunden gern gut essen.

Welche Werte leiten dich?

Man muss zu dem stehen, was man macht, und trotzdem offen für Neues sein. Keine Arbeit und Mühe scheuen und sich von seiner Leidenschaft lenken lassen.

Matthias Schuh, SACHSEN

Weingut Schuh

Dresdner Straße 314
01640 Coswig, Sörnwitz
T +49 (0) 3523 84887
matthias@weingut-schuh.de
www.weingut-schuh.de

Was müssen Weinliebhaber:innen über Sachsen wissen?

Ich wurde an der Mosel geboren und dann sind wir erst nach Sachsen gezogen. Ich denke, es gibt hier viel ungenutztes Potenzial. Die meisten Weinmenschen haben Sachsen als interessantes Anbaugebiet nicht auf dem Schirm. Hier schlummert viel, was man angehen kann. Das Anbaugebiet hat enorm viel Charme, viele steile Parzellen und restaurierte Trockenmauern. Ich sag mal: Sachsen ist wirklich noch ein Geheimtipp!

Gibt es eine spezielle Art von Wein, die du gerne im Portfolio hättest – ganz gleich, ob er sich verkaufen ließe oder nicht?

Ich arbeite generell so. Die Weinberge und der Keller sind für mich eine große Spielwiese. Mit 35 Jahren bin ich der zweitälteste in meinem Team und wir lieben Experimente. Jeder darf sich mit guten Ideen einbringen. Das macht die Arbeit extrem lebendig. Seit ein paar Jahren machen wir Pet Nat. Einmal auch einen sehr ungewöhnlichen: Unser ehemaliger Auszubildender arbeitet noch bei uns und wollte mal ein Bier brauen. Also haben wir Hopfen bestellt und Bier gebraut. Ein Teil vom Hopfen war noch übrig, den haben wir in den Pet Nat gegeben – das hat super gut geschmeckt. Also haben wir es abgefüllt, selbst getrunken oder an unsere Kundschaft verschenkt. Es gibt viel Dynamik bei uns im Weingut!

Was treibt dich gerade an?

Ich habe unseren Weinbaubetrieb 2016 übernommen – inklusive der Lage Klausenberg. Das ist ein großartiges Erbe: 3,5 Hektar am Stück, eingezäunt, die Lage gehört uns allein. Das Problem: Die Sorten, die dort wachsen, sind nicht die, die ich haben möchte. Also haben wir einen Plan für die nächsten 20 Jahre aufgestellt und begonnen, neu zu pflanzen. Nur fünf Sorten möchte ich haben: Riesling, Weißburgunder, Chardonnay, Spätburgunder und eine weitere kräftige Sorte mit viel Tannin (die bleibt noch geheim!).

Was fasziniert dich am Weinbau?

Es ist die Wertschöpfung aus dem eigenen Produkt. Es begeistert mich, dass ich einen direkten Einfluss darauf haben kann: Je härter wir arbeiten, desto größer und besser wird das, was wir rausbekommen. Darin liegt großes Potenzial, wenn man sich weiterentwickeln will. Wenn ich nur Geld verdienen wollte, würde ich was anderes tun als Weinbau. Hier geht es um Passion, Durchhaltevermögen und Liebe.

Wie findest du die Balance zwischen deinem Beruf und deinem privaten Leben?

Zur Zeit ist es echt viel und ich freue mich, wenn die Ernte geschafft ist. Was mich entspannt, ist die Jagd. Dabei geht es mir nicht darum, jeden Tag etwas zu schießen. Sondern es ist ein schönes Erlebnis, einfach nur drei Stunden bewusst zu schauen und zu beobachten, das erdet mich sehr.

