

DEN WICHTIGSTEN WEINTRENDS AUF DER SPUR

Nie war es spannender, abwechslungsreicher und köstlicher als jetzt, sich durch das Pfälzer Weinsortiment zu probieren. Die Winzer befinden sich auf einem Höhenflug in puncto Vielfalt und Qualität – inspiriert durch neue Anbaubedingungen, durch neue Rebsorten und neue Ansprüche der Weinliebhaber.

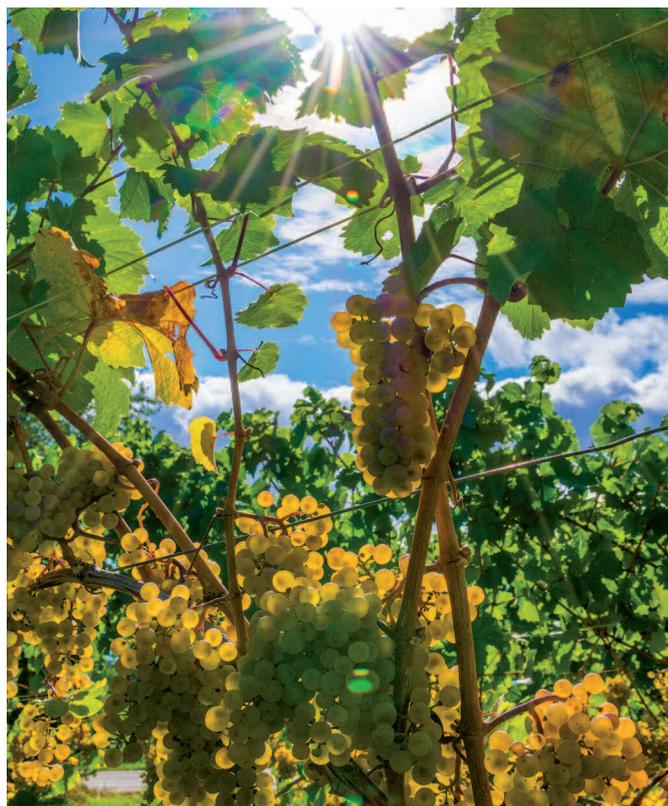


Foto: Völker Flecker

» Trend 1: Internationales und Piwis

Wer in die Pfalz fährt, trinkt Riesling. Wer an die Mittelhaardt fährt, sollte erst recht Riesling trinken, da hier die Dichte an Spitzengewächsen besonders hoch ist. Das ist für den Einstieg sicher nicht verkehrt. Mit 33 Prozent Anbaufläche ist die Rebsorte unangefochten auf Platz eins in der Region. Aber: „Leider hat unser geliebter Pfälzer Riesling mittlerweile durch den

Klimawandel und die oft heißen, trockenen Sommer immer mehr Probleme“, schildert Katharina Kaletta, Weinprinzessin der Urlaubsregion Freinsheim. „Daher müssen wir in Zukunft andere Rebsorten, die besser mit der Trockenheit in den Wachstumsphasen klarkommen, in den Fokus rücken.“

Eine Möglichkeit ist, auf internationale Rebsorten umzusteigen, deren Anbau in wärmeren Weinregionen bereits erprobt ist. Eine Erfolgsgeschichte in der Pfalz konnte beispielsweise der Sauvignon Blanc feiern. Vor 30 Jahren gab es noch keinen einzigen Hektar Sauvignon Blanc im Anbaugebiet Mittelhaardt/Deutschen Weinstraße. Heute sind es laut statistischem Landesamt 298 Hektar. Die Winzer wissen die Rebe gekonnt in Szene zu setzen und sie nach „Pfalz“ schmecken zu lassen. Chardonnay, weißer und grauer Burgunder haben im Weißweibereich ebenfalls triumphiert. Verlierer sind dagegen die heimischen Sorten Müller-Thurgau, Kerner, Silvaner und Scheurebe.

Was bei den weißen Rebsorten der Sauvignon Blanc ist, sind bei den roten der Merlot und Cabernet Sauvignon. Beide star-





Foto: Winzergenossenschaft Herxheim am Berg

Riesling und mehr: In den Vinotheken der Urlaubsregion kommt zu Weinen aus traditionellen Rebsorten eine wachsende Zahl an internationalen hinzu. Für genussvolle Varianten sorgen zudem auch Neuzüchtungen. Hier ein Blick in die Vinothek der Winzergenossenschaft Herxheim am Berg.

teten vor drei Jahrzehnten ebenfalls bei null und nehmen heute zusammen einen Anteil von 2,9 Prozent der bestockten Rebfläche an der Mittelhaardt ein. „Merlot und Cabernet sind für uns wichtige Rebsorten geworden“, sagt Thomas Vogel, Geschäftsführer der Winzergenossenschaft Herxheim am Berg. 1937 gegründet, hat die Winzergenossenschaft bereits einige Strukturwandel in der Weinbranche miterlebt. Die Betriebe habe dies immer vorangebracht. Richtig stark wurde die Genossenschaft im An- und Ausbau der Rebsorten aus dem Burgund.

Eine andere genussvolle Variante, dem Klimawandel in der Weinbranche zu begegnen, sind Neuzüchtungen von Weinreben, die stresstoleranter sind und Wetterextreme besser wegstecken. Eine starke Tendenz in der Forschung geht in Richtung Piwis – das Kürzel steht für pilzwiderstandsfähige Rebsorten. Von ihnen gibt es schon einige, die bekanntesten sind Regent und Cabernet Blanc. Piwis erleichtern den Winzern die Arbeit im Weinberg und Keller und sorgen für frische Weinqualitäten im Glas.

„Wir sind neuen Rebsorten gegenüber sehr aufgeschlossen.

Mit der Piwi-Rebsorte Regent haben wir inzwischen fünf Hektar unserer Rebfläche bestückt“, erzählt der Geschäftsführer der Winzergenossenschaft Kallstadt, Axel Messer. Die Winzergenossenschaft bekam 2020 bei der „Grünen Woche“ in Berlin den Preis für den besten Regenterzeuger 2019 verliehen. Wichtig sei, sich mit einer Rebsorte intensiv auseinanderzusetzen, da einmal bepflanzt, arbeite man 25 bis 30 Jahre mit einer Anlage. „Die Winzer müssen sehr genau hinschauen, denn sie können nicht auf jede Parzelle jede Rebsorte pflanzen“, so Messer weiter. Es müsse alles passen, das sogenannte Kleinklima, die Bodenstruktur, der Wasserbedarf, „selbst das Windverhältnis kann in einer Parzelle ganz anders sein als 30 Meter weiter im Nachbarwingert“. Das sei nichts Neues, aber gerade bei Neuzüchtungen von Bedeutung, da man sich hier nicht auf hunderte Jahre lange Erfahrung verlassen könne.

Das Besondere an Piwis ist zudem, dass bei diesen Züchtungen der schonende Umgang mit der Natur im Zentrum steht. Da sie weniger mit Pflanzenschutzmitteln bearbeitet werden müssen, sind sie in der Regel nachhaltiger. Die neuen Sorten

sind also gute Weine mit einer guten Umweltbilanz. Getrieben wird dieser Trend auch von dem Wunsch der Weinliebhabern nach neuen, exotischen Geschmäckern, aber bitte regional und nachhaltig produziert.

» Trend 2: Nachhaltiger Weinbau

„In der gesamten Lebensmittelbranche ist vermehrt zu beobachten, dass der Trend zu gesunden, regionalen und biologisch sowie nachhaltig erzeugten Produkten zunimmt“, sagt die Pfälzische Weinkönigin (2020/2021) Saskia Teucke, die aus Weisenheim am Sand stammt. Eine nachhaltige und nachvollziehbare Bewirtschaftung der Weinberge sei für Weinliebhaber sehr wichtig geworden.

Bei einem aufmerksamen Spaziergang durch die Weinberge der Urlaubsregion sind diese sichtbar. Im Frühjahr hängen zum Beispiel ganz viele kleine, braune Ampullen zwischen den Rebstöcken. Diese erzeugen eine Duftwolke, die den Traubenwickler, ein weit verbreiteter Schädling, fernhalten soll. Der Geruch ist für den Menschen nicht wahrnehmbar. Auch Blüh- und Grünstreifen sorgen für ein intaktes Ökosystem



Welche internationalen Rebsorten sollten Gäste in der Urlaubsregion Freinsheim unbedingt probieren?



Fotos: XXXXXXXX, Dominik Ketz, XXXXXXXX

SASKIA SPERL Pfälzische Weinprinzessin 2020/21 aus Freinsheim

Als Weißwein finde ich Sauvignon Blanc immer spannend, da er sowohl grün als auch tropisch ausgebaut werden kann und sich so ideal in unsere Pfälzer Sorten-Vielfalt einbindet. Bei den Rotweinen finde ich Syrah eine spannende Rebsorte, von der man zukünftig noch viel mehr erwarten kann und hören wird, da sie immer näher an die südafrikanische rankommt.



SASKIA TEUCKE Pfälzische Weinkönigin 2020/21 aus Weisenheim am Sand

Für mich hat der Syrah in der Pfalz schon etwas Fuß gefasst. Sowohl klimatisch als auch geschmacklich kann sich diese Rotweinsorte zu einem echten Superstar entwickeln. Bei den Weißweinen blicke ich gerne über die Grenze nach Frankreich. Der Viognier wird bei unseren Nachbarn einmal saftig und fruchtig, ein anderes Mal eher kräftig und würzig ausgebaut. Beide Stilrichtungen gibt es auch hier und passen hervorragend zu unsere Pfälzer Küche.



KATHARINA KALETTA Weinprinzessin der Urlaubsregion Freinsheim aus Herxheim am Berg

Bei den roten Sorten sollte man einen Merlot oder den Cabernet Sauvignon aus der Pfalz auf jeden Fall probiert haben. Gerade der Merlot besticht durch seinen vollmundigen, fruchtigen, samtigen Geschmack. Als Rosé ausgebaut, ist er ein erfrischender Terrassenwein für sonnige Tage. Mit seiner Spritzigkeit kann auch ein Pfälzer Sauvignon Blanc überraschen.



Fotos: Volker Flecker, Melanie Hubach (2), WG Herxheim/Berg, Flaschen Wittmer



Haben die Trends im Blick (von oben): Axel Messer, Geschäftsführer der Winzergenossenschaft Kallstadt, Thomas Vogel, Geschäftsführer der Winzergenossenschaft Herxheim am Berg, und Sascha Wlodarczyk, Geschäftsführer der Flaschengroßhandlung Wittmer.

getrennt ausbauen oder zusammen vergären. Bei der Cuvée-tierung kommen auch internationale oder **neue**, ressourcenschonende Rebsorten zum Einsatz, die mit **neuen** Geschmacksbildern punkten können. Die genaue Zusammensetzung eines Cuvées bleibt meist Kellergeheimnis. Rote Cuvées sind schon länger am Markt und gehören sogar oftmals zur Premiumkategorie auf den Weinlisten. Weißwein-Cuvées haben sich erst in den vergangenen fünf Jahren dynamisch entwickelt.

Die Winzer und die beiden Genossenschaften der Urlaubsregion Freinsheim sind bei diesem Trend vorne mit dabei. „Wir haben hier früh agiert und arbeiten mit wertvollen Rebsorten“, sagt Axel Messer über das Cuvée-Angebot der WG Kallstadt, die beispielsweise ein Frühlings-, Sommer- und Wintercuvée ausbaut. „Es gebe viele Launetrinker, die ihre Weinauswahl dem Anlass oder dem Wetter anpassen“, ergänzt Weinhoheit Saskia Teucke.

Eine Spielwiese für Cuvées sind außerdem Roséweine. Auch diese werden laut den Weinexperten immer mehr nachgefragt – als Cuvées und als „reine“ Rebsortenweine. Pfälzer Rosés präsentieren sich sehr viel charaktervoller und fruchtbetonter als noch vor einigen Jahren. Laut dem Deutschen Weininstitut haben sie zudem ihr feminines Image abgelegt und werden nicht mehr nur als Sommerweine wahrgenommen, sondern von allen Konsumentenschichten zunehmend ganzjährig nachgefragt. Ein Grund dafür ist, dass Rosés für aromatische Leichtigkeit stehen.

rund um die Weinberge. Trester in den Rebzeilen statt Nitratdünger schont ebenfalls die Umwelt und das Klima. Das Bewusstsein für das Terroir, also das Zusammenspiel von Boden, Lage, Klima und Wetter, sei in der Weinwelt immer wichtiger geworden, so Thomas Vogel von der Winzergenossenschaft Herxheim. Für Weinliebhaber bedeutet das zudem eine Zunahme an ausdrucksstarken, komplexen Weinen.

» Trend 3 Cuvées und Leichtigkeit

Bunt, schrill, fantasievoll: Das kommt inzwischen nicht mehr nur bei jungen Weintrinkern an. Bei Cuvées sind den Winzern fast keine Grenzen gesetzt und sie können sich kreativ austoben. „Weg von reinsortigen Weinen hin zu Cuvées“, lautet daher, wie es die Pfälzische Weinkönigin Saskia Teucke formuliert, ein weiterer Trend der Branche. Das macht neugierig und vor allem kommt in Cuvées das zum Ausdruck, worum es eigentlich geht: um Spaß am Genuss. Pfälzer Winzer räumen dabei mit Mythen und Vorbehalten gegenüber Cuvées auf, denn sie sind mehr als die Summe ihrer Teile.

Traditionell vermählt der Winzer Weine aus neutralen Rebsorten mit aromatischen Weinen, um ihnen mehr Kick zu verleihen. Er kann mit verschiedenen Holzanteilen, Säurestrukturen, Farben oder Tanningehalten spielen, die Weine

Stimmungsvoll: Die Winzergenossenschaft Kallstadt zur Blauen Stunde.



„Wir haben einen Trend über die Jahre beobachtet, dass ein Teil der Verbraucher bevorzugt Wein mit weniger Alkohol nachfragt“, fügt Thomas Vogel hinzu. In der Umsetzung sei dies inzwischen nicht mehr so einfach, da die Trauben durch die extreme Sonne mehr Zucker einlagern. Mehr Zucker bedeutet mehr Alkohol. Um das weitestgehend zu verhindern, verschiebe sich das Lesefenster nach vorne. „Früher begann die Lese mit dem Wurstmarkt Mitte September“, erzählt Vogel. Heute falle der Startschuss manchmal schon im August. Auch ändere sich die Reihenfolge. „Der Grauburgunder war immer bei den späteren Sorten dabei. Jetzt lesen wir ihn früher, um nicht einen zu hohen Alkoholgehalt zu erhalten.“ Der richtige Lesezeitpunkt, zum Beispiel auch die Ernte des Sauvignon Blancs in den frühen Morgenstunden, helfe laut Axel Messer dem Kellerteam ungemein, später fruchtig, frische Weine auf die Flasche bringen zu können.

» Trend 4: Wertiges Flaschendesign

Apropos Flasche: „Jeder Winzer möchte sein Produkt bestmöglich darstellen“, sagt Sascha Wlodarczyk, Geschäftsführer

der Flaschengroßhandlung Wittmer im südpfälzischen Kirrweiler. Das Flaschendesign sei ähnlich wie die gesamte Stilrichtung eines Weinguts Generationensache. Der Trend der aktuellen Nachwuchswinzer bei der Flaschenform heiße „zurück zu den Wurzeln“. Sie füllen viele ihre Weine wieder am liebsten in die schlanke, elegante Schlegelflasche, auch Rheinweinflasche genannt. Diese stammt ursprünglich aus der Region, wurde aber in den vorangegangenen Jahrzehnten weniger genutzt, da man sie mit dem Glykolwein-Skandal der 1980er-Jahre in Verbindung brachte. „Vor zehn Jahre machte sie 30 Prozent des Absatzes aus. Heute liegt die Schlegelflasche bei 60 Prozent“, sagt Flaschenexperte Wlodarczyk. Bordeaux- und Burgunderflaschen sind die anderen gängigen Flaschenformen. Keine der Flaschen habe eine Auswirkung auf die Qualität des Weines.

Sehr wohl Einfluss auf die Reife und Haltbarkeit habe dagegen die Verschlussart einer Flasche. Durch eine mit einem Korken verschlossene Weinflasche wirkt mehr Sauerstoff auf den Wein ein. Bei Rotweinen mit einem hohen Tanningehalt ist dies nötig, um das spätere Mundgefühl angenehmer zu





Design und Funktion: Für Weine gibt es eine Vielzahl an Flaschenformen sowie Verschlüsse vom Korken über Glas und Kunststoff bis zum Schraubverschluss.



machen. War der Korken früher die gängigste Verschlussart für alle Weinsorten, kommt er heute nur noch bei hochwertigen, lagerfähigen Tropfen und Sekten zum Einsatz. Er wurde von dem langen Drehverschluss abgelöst. Die sogenannte BVS-Mündung machte 2010 bei Flaschen Wittmer 37 Prozent aus, 2020 waren es 83 Prozent. „Die Handhabung von Drehverschlüssen ist im Alltag und in der Gastronomie einfacher“, erzählt Wlodarczyk.

Vor 60 Jahren wurde „Flaschen Wittmer“ gegründet. Damals hatte die Firma vier Flaschenvarianten im Sortiment, in den 1980er-Jahren waren es 35 und heute zählt der Flaschengroßhandel 400 verschiedene Flaschen. Wenngleich es sich dabei nicht nur um Weinflaschen handelt, so nimmt die Bandbreite doch sichtbar zu.

Eine weitere Tendenz ist laut Wlodarczyk das Abfüllen in Großflaschen, allen voran in die 1,5-Liter fassende Magnumflasche. Was beim Spirituosenmarketing längst Praxis ist, werde auch für den Weinbereich immer wichtiger: Mit dem gesamten Flaschendesign die Wahrnehmung der Kunden zu steuern, Emotionen zu vermitteln. Bei einer hohen oder schweren Flasche erwarten Konsumenten eine passende, top Weinqualität. „Eine Magnum vermittelt zum Beispiel als Geschenk eine ganz andere Wertigkeit als zwei kleine Flaschen mit demselben Inhalt.“ Auch in der Gastronomie ist es für den Gast ein anderes Erlebnis, aus einer Magnumflasche ausgeschrieben zu bekommen.

» Trend 5: Weinbau als Erlebnis

„Das Erlebnis beim Weintrinken steht mehr im Fokus“, sagt Genossenschafts-Geschäftsführer Thomas Vogel. Einfach nur guten Wein zu machen, reiche heute nicht mehr. Vielmehr müsse man einen „Servicekranz“ bieten. Dazu gehört laut Vogel, Wein vor Ort im Weingut erlebbar zu machen genauso wie ein attraktives Online-Angebot zu haben. Der moderne Weintrinker liebe es, mit Weinsorten zu experimentieren und



Foto: Deutscher Weinstit (3) / Flaschen Wittmer

die gesamte Pfälzer Vielfalt auszukosten. Das sei aus Winzersicht natürlich auch herausfordernd, weil die Kunden dadurch weniger loyal seien. Auf der anderen Seite seien sie deutlich aufgeschlossener und „wahnsinnig gut informiert“.

Kaum ein Urlaubsgast gehe einfach am Weinberg vorbei, wenn dort gerade ein Winzer arbeitet, erzählt Axel Messer. Der Kallstadter bestätigt, dass das Interesse am Weinbau zugenommen hat: „Wir nehmen die Leute bei Führungen mit an unseren Arbeitsplatz im Keller oder im Weinberg. Es macht richtig Spaß, wie sie sich für unsere Landschaft und die Weinkultur begeistern.“

Den Winzern und Winzergenossenschaften der Urlaubsregion Freinsheim gelingt es geschickt, Pfalzwein-Trinker am Weinbau teilhaben zu lassen, den Zeitgeschmack einer ganzen Generation zu erkennen und gleichzeitig den Bedürfnissen der Weinberge gerecht zu werden. So geht Wandel. So entsteht (Wein-)Vielfalt.

INFO

Mehr zum Thema Wein in der Urlaubsregion unter www.urlaubsregion-freinsheim.de Oder ganz schnell via QR-Code.

