

WINZER REBHOLZ

WEINANBAU MIT TRADITION

Text und Fotos: Stephan Wiesner



Familie Rebholz betreibt ausschließlich biodynamischen Weinbau.

Als Herr Rebholz die Tür zum Weinkeller öffnet, schlägt uns ein starker Geruch entgegen. »Mhm«, sage ich, »das riecht nach Rotwein!« »Nein«, entgegnet er mit einem Schmunzeln, »Sie riechen Holz.« Tief atme ich ein und halte dann die Nase an eines der Holzfässer. Tatsächlich rieche ich Holz und jetzt, wo ich darauf achte, auch ein wenig den Geruch von feuchtem Waldboden. Aber vor allem muss ich an den Geruch von gutem Rotwein denken. Der Winzer erklärt es mir: »Der Rotwein reift im Holzfass und nimmt Geruchsstoffe davon auf. Das riechen Sie später im Wein. Daher erinnert Sie der Geruch daran.«

Bis zu zwanzig Monate reift der Spätburgunder in den Fässern. Aktuell stapeln sich die Fässer bis unter die Decke, das Lager ist rand-

voll. Die Vorjahresernte 2018 war sehr reichhaltig, daher kommt der Betrieb an seine Grenzen. Auf die Frage nach dem aktuellen Jahrgang lächelt der Winzer müde. »2019 war ein sehr gutes Jahr. Die Ernte war so aufwändig wie lange nicht mehr, wegen des vielen Regens in den letzten Wochen. Aber das Resultat wird sensationell werden.«

In der Halle nebenan sieht es ganz anders aus. Statt der Holzfässer finden wir hier große Stahltanks, in denen Weißwein entsteht. Hier riecht es nach frischen Früchten und Reinigungsmitteln. Der Raum wird gekühlt und gut gelüftet. Die Tanks haben eingebaute Thermometer – der gärende Most soll ungefähr fünfzehn Grad haben. Ein leises Brummen liegt in der Luft und von überall hört man blubbernde Geräusche. Ich fühle mich wie in einem riesigen Labor. Der Winzer

zeigt uns Glasrohre, die aus den Tanks ragen. Bei der Gärung entsteht Kohlensäure, die langsam entweicht. »Merken Sie, dass man hier schwerer atmet?« In der Tat fühle ich mich ein wenig wie in großer Höhe. »Der Sauerstoffgehalt ist hier niedriger. Die Lüftung der Halle stellt sicher, dass wir hier nicht ersticken.«

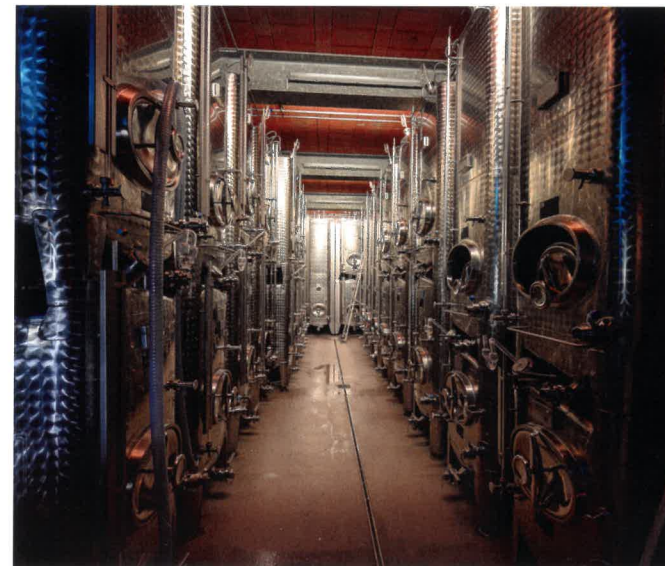
Der Familienbetrieb stemmt sich gegen den Trend der Zeit zur normierten Massenproduktion. Stattdessen setzen sie auf natürliche Prozesse, langsame Arbeitsschritte und hohe Qualität. Dennoch bleiben sie neugierig und nutzen moderne Technik, wo sie sinnvoll ist. So sind ihre Weintanks mit einem Thermostat ausgestattet und den fertigen Wein kann man bequem über das Internet bestellen. Winzer Rebholz produziert circa je zur Hälfte Riesling und Burgunder, plus ein paar Prozent Spezialweine.

RIESLING

Ein guter Riesling wird in den eher kühlen

Regionen angebaut, die wir in Deutschland vorfinden. Winzer Rebholz hat gerade seinen zweiundvierzigsten Jahrgang eingeholt und meint, dass der Klimawandel gut für die Qualität seines Weines sei. Allerdings wird künstliche Bewässerung aufgrund der trockenen Sommer in einigen Weinbergen immer wichtiger für ihn.

Riesling-Weine genießen hohes Ansehen auf internationalen Märkten. Sie werden in Deutschland schon seit über sechshundert Jahren angebaut, meist an steilen Hängen. Da die Weinbeeren erst spät reifen, benötigen sie wärmespeichernden, felsigen Boden, wie er an den Flusstälern von zum Beispiel Rhein, Mosel und Saar vorzufinden ist. Vor den Weltkriegen genoss er weltweit höchstes Ansehen. Langsam erreicht er diesen Status wieder. Knapp die Hälfte des weltweit angebauten Rieslings stammt aus Deutschland.



In den Stahltanks entsteht der Weißwein.



Rotwein reift im Holzfass und nimmt Geruchsstoffe davon auf.

ROTWEIN

Rotweine werden zwar aus roten Beeren hergestellt, deren Fruchtfleisch ist aber meist farblos. Die Färbung kommt aus der Schale. Im Unterschied zur Weißweinerstellung werden daher beim Rotwein nach dem Quetschen und Reben die Schalen nicht vom Most getrennt, sondern dieser vergärt mit der Maische. Bei kurzer Verweilzeit auf der Maische entsteht ein Roséwein.

ÜBER REBHOLZ

Die Familie Rebholz betreibt den Weinbau mindestens seit dem Dreißigjährigen Krieg (ältere Aufzeichnungen wurden im Krieg zerstört). Seit vier Generationen konzentrieren sie sich ganz und gar auf den Weinbau. Eduard Rebholz (1889–1966) nahm Anstoß am Weingeschmack jener Jahre. Den künstlich gesüßten Weinen der damaligen Zeit setzte er seine Idee von »Naturwein« entgegen. Das fing beim Boden an. Wenn man heute den Empfangsraum der Firma Rebholz betritt, dann hängen dort an den Wänden keine Bilder, sondern Bodenproben. Der Geschmack von Riesling wird häufig als »frisch-elegant, stahlig oder mineralisch« bezeichnet. Der steinige Boden der Hänge der Pfalz scheint sich im Wein widerzuspiegeln. Der rote Schiefer am Kastanienbusch lässt Weinreben nur sehr langsam wachsen und wenig Ertrag bringen. Das Ergebnis ist aber der beste Riesling im Weingut Rebholz.



www.oekonomierat-rebholz.com