



30 „Erste Gewächse“, 29 Rieslinge und ein Spätburgunder, gibt es im Hotel Burg Schwarzenstein in Johannisberg zu verkosten.

Foto: RMB/Heinz Margielsky

2016er Jahrgang forderte die Winzer

PRÄSENTATION Rheingauer Weinbauverband stellt 30 „Erste Gewächse“ auf Burg Schwarzenstein in Johannisberg vor

Von Thorsten Stötzer

RHEINGAU. Die Konzentration ist auf das Wesentliche gerichtet, als der Rheingauer Weinbauverband im Hotel Burg Schwarzenstein in Johannisberg die „Ersten Gewächse“ des Jahrgangs 2016 präsentiert. In vier einheitlichen Kühl-Apparaten warten die Flaschen, auf die es ankommt, umgeben nur von etwas Weißbrot. Dennoch verdeutlicht der Rahmen, dass es sich um Spitzenqualität handelt.

So schenken Weinköniginnen das aus, was festgesetzten Kriterien entspricht und was eine Kommission gebilligt hat. Insgesamt 30 Proben – 29 Rieslinge, ein Spätburgunder von 2015 – aus 24 Betrieben haben es zum Rang „Erstes Gewächs“ ge-

bracht. Im Jahr 2015 waren es 40 Weine von 30 Erzeugern. Die Menge, die als „Erstes Gewächs“ vermarktet werden darf, ist um knapp 5800 auf 22 580 Liter gesunken.

Das deutet an, dass „2016 nicht ganz so einfach für die Betriebe war“, erklärt Peter Seyffardt, der Präsident des Rheingauer Weinbauverbandes. Das versteht wohl vermutlich jeder, der an die Wetterextreme des vorigen Jahres zurückdenkt. „Es musste einiges geleistet werden“ im Wingert und im Keller. Immerhin gab es eine „relaxte Ernte“ für die Winzer mit einem meist sehr gesunden Lesegut.

Das bestätigt Jochen Neher vom Weingut Mohr aus Lorch: „Wir hatten selten ein so entspanntes Jahr“, auch über die Mostgewichte äußert er sich zu-

frieden. Vorher begünstigte der viele Regen allerdings die Peronospora, den Falschen Mehltau. Das Ausdünnen der Trauben war deshalb nötig, um eine hohe Qualität zu erzielen, erläutert Reiner Abel vom Weingut Abel aus Oestrich-Winkel.

Ideen waren auch im Keller gefragt

Seyffardt berichtet vom Halbieren der Trauben. Ideen waren ebenso im Keller gefragt: Den vermehrten Einsatz von Holzfässern und längere Maische-Standzeiten bezeichnet er als „interessanten Prozess“. Damit verbunden ist die Hoffnung, dass die Verbraucher die größere Arbeit mit einem höheren Kaufpreis würdigen. „Erste Gewächse“ „ragen aus dem Portfo-

lio eines Betriebes“ in jeder Hinsicht hinaus.

Für 25 Euro und 28 Euro pro Flasche will das Öko-Weingut Mohr seine beiden „Ersten Gewächse“ anbieten; Abel liegt mit 14,70 Euro am unteren Ende der Skala. Seyffardt hält beim Preis den Blick auf die jeweilige Kundenklientel für relevanter als den Vertriebsweg. Und natürlich werden Vergleiche gezogen vom „Ersten Gewächs“ des Weinbauverbandes zum „Großen Gewächs“ der VDP-Mitglieder.

Reiner Abels Abnehmer etwa sind Privatleute, wie er sagt, war sein 2015er-„Erstes Gewächs“ schon bei den Schlemmerwochen ausverkauft. Doch was charakterisiert nun den 2016er? „Das sind sehr intensive Weine“, meint Manfred Egert

vom Weingut Egert in Hattenheim. Schlank, elegant und säurebetont sind andere Stichworte zum nicht einfachen, aber laßt Seyffardt guten Jahrgang.

DIE KRITERIEN

► **Erste Gewächse** können nur auf bestimmten **klassifizierten Flächen** erzeugt werden und zwar ausschließlich aus den Rebsorten Riesling und Spätburgunder. Die Betriebe dürfen **maximal 50 Hektoliter je Hektar** erzeugen bei einem **Mostgewicht von mindestens Spätlese-Qualität**. Rieslinge müssen zumindest 12 Prozent Alkohol besitzen und Spätburgunder 13 Prozent, auch der **Restzucker-Gehalt ist normiert**.