



Mitglied in der Gemeinschaft der
Deutschsprachigen Weinbruderschaften e.V.

16. Februar 2019

Bericht des Vorstandes über das Jahr 2018 zur Mitgliederversammlung der Weingilde-Bergstraße e.V. am

22. März 2019

50 Mitglieder zählte die Weingilde zum Ende des Jahres 2018. Hinzu kommt Herr Professor Dr. Hans-Jörg Koch als Ehrenmitglied.

Das Auswahlverfahren zog sich länger als erwartet hin, doch beim Sommerfest konnte der Vorstand **das neue Verkostungsglas** der Weingilde vorstellen. Mehrere Mustergläser hatte ein Gastronomieausrüster aus Hamburg bereit gestellt – alle wurden sorgfältig einer sensorischen Bewertung unterzogen. Die Wahl fiel auf ein auch optisch attraktives Glas der Fa. Chef und Sommelier, das mit dem Logo der Weingilde bedruckt werden konnte. – Von der Größe her ist das Glas gut für Rotweine geeignet, aber auch bei Weißweinen macht es eine „gute Figur“. Das Glas ist ein akzeptabler Kompromiss!

Jedes Mitglied der Weingilde wurde mit 2 Exemplaren ausgestattet.

Im Laufe der Jahre hatte es sich nämlich ergeben, dass die Teilnehmer an den Verkostungen die unterschiedlichsten Gläser mitbrachten, so dass es keine einheitlichen Voraussetzungen für die sensorische Bewertung der einzelnen Weine gab. Diese sind nun geschaffen. Für neue Mitglieder steht eine ausreichende Reserve zur Verfügung.

Ein wichtiges Thema, das die Weingilde wie alle Vereine (und Institutionen) traf, war das Inkrafttreten der **Datenschutzgrundverordnung – DSGVO**. Die Vereine wurden verpflichtet, die gespeicherten personenbezogener Daten ausschließlich für die für den Betrieb des Vereins notwendigen Aktivitäten zu nutzen. – Die Weingilde hat dies auch schon in der Vergangenheit so gehandhabt. – Neue Mitglieder müssen ihre Einwilligung geben, Mitglieder mit bereits bestehenden Mitgliedschaften mussten über die beim Verein gespeicherten Daten und die Art deren Nutzung informiert werden. Das ist mit einer „mail“ am 04.09.2018 erfolgt. Den Mitgliedern soll eine größere Kontrolle über die eigenen beim Verein gespeicherten Daten gegeben werden. Als

Konsequenz der DSGVO wurden die „homepage“, der Aufnahmeantrag und das Teilnahmeblatt an Veranstaltungen der Weingilde überarbeitet.

Gut angelaufen ist die **Pressearbeit** der Weingilde. Der Vorstand hat Winfried Christ gebeten, im Vorfeld jeder Veranstaltung der Weingilde eine Pressenotiz zu schreiben. Damit soll zum einen die Weingilde im Gespräch bleiben, zum anderen sollen, wenn noch freie Plätze verfügbar sind, externe Gäste zum Besuch der Veranstaltung angeregt werden.

Für den „Pressereferenten“ ist die Formulierung der Artikel eine *Gratwanderung*: Schreibt er beispielsweise, dass wenige Restkarten verfügbar sind, die dann beim Erscheinen des Artikels bereits vergeben sind, löst das bei den Externen, die sich melden und eine Absage bekommen, ein zornig vorgetragenes Unverständnis aus – so geschehen beim „Chablis“. Im anderen Fall fühlen sich Mitglieder vernachlässigt, wenn sie nicht mehr zum Zuge kommen, weil Plätze von Externen belegt werden. Natürlich haben die *Mitglieder immer den ersten Zugriff auf die verfügbaren Plätze*. Die Einladungen zu den Veranstaltungen, die zeitlich immer zuerst an die Mitglieder gerichtet sind, sind mit einer Anmeldefrist versehen. Erst nach Ablauf dieser Frist kommen auch Externe zum Zuge. Deshalb bittet der Vorstand dringend um **Einhaltung der Anmeldefrist**.

Bereits in 2017 hat der Vorstand begonnen, den **Wappensaal** im Dalberger Hof für die Veranstaltungen der Weingilde zu buchen. Die Entscheidung für diese Lokalität ist sehr positiv aufgenommen worden. Der Saal wirkt großzügig, die Atmosphäre ist angenehm. Ob der Wappensaal auch weiterhin zur Verfügung steht, hängt davon ab, wie die Verträge der Stadt mit einem zukünftigen Pächter des Dalberger Hofes gestaltet sind.

Weinerlebnis

Zehn Veranstaltungen hat die Weingilde im Jahr 2018 ausgerichtet. Die Themen reichten vom Einfluss der Arbeiten im Weinberg für den Wasserhaushalt über Vorstellung von Weinregionen bis zu Verkostungen mit sensorischem Schwerpunkt. Ein hochkarätiges Programm, das jede Präsentation zu einem Erlebnis machte.

- 26. 1. 2018 **Weinregion Chablis**
Angelika und Achim Weidmann
- 23. 2. 2018 **Gemischter Satz**
Winfried Christ und Vorstand
- 23. 3. 2018 **Mitgliederversammlung**
Vorstand
- 25. 5. 2018 **Weinbau und Gewässerschutz** - Weingilde beim **Bergsträßer Weinfrühling**, in Zusammenarbeit mit dem Weingut Simon-Bürkle und der Hochschule Geisenheim
Vorstand

- 22. 6. 2018 Weinregion **Chianti Classico**
Ingeborg und Roland Turowski
- 6. 7. 2018 Weinregion „**südliche Toskana**“
Marlies und Winfried Christ
- 18. 8. 2018 **Sommerfest** – mit Weinverlosung
Vorstand
- 19. 10. 2018 Sensorik-Seminar „**Weine vom Escherndorfer Lump**“
Ingeborg und Roland Turowski
- 16. 11. 2018 „**Orange**“ - **Weine**
Stefanie und Manfred Berg
- 1. 12. 2018 **Jahresabschluss**
Plaudereien beim Wein in entspannt fröhlicher Runde
Ingeborg und Roland Turowski

Weingenuss und Weinwissen

Die **Auswahl der Weine** war bei allen Präsentationen sorgfältig auf das jeweils vorgestellte Thema abgestimmt. Ergänzend haben die Verantwortlichen viele Informationen zu den Weinregionen, zur Weinbereitung und zu den Weinen aufbereitet. So entstand jeweils ein abgerundetes Bild, das das Wissen aller Teilnehmer um das Kulturgut Wein gemehrt und ihnen Genuss geschenkt hat. Allen Mitgliedern, die eine Verkostung vorbereitet und organisatorisch umgesetzt haben, dankt der Vorstand ganz herzlich.

Der Vorstand hat allen Grund stolz zu sein auf das Engagement der Mitglieder der Weingilde, denen es auch in diesem Jahr gelungen ist, eine so breite Themenvielfalt anzubieten. Es waren informative und kurzweilige Veranstaltungen, die ihre Kraft aus der Bereitschaft, etwas Neues anzupacken und der sorgfältigen Vorbereitung gewannen.

Die Region **Chablis** ist das nördlichste Weinbaugebiet im Burgund. Auf knapp 5.000 ha fast ausschließlich wird Chardonnay angebaut. Das kühle Klima und die vom Kalkstein geprägten Böden bringen fruchtige Weine, säurebetont und ausgeprägt mineralisch. Der Ausbau im Holz ist verbreitet. Angelika und Achim Weidmann haben sich vor Ort umgesehen und Weine verschiedener Qualitätsstufen mitgebracht, die begeisterte Zustimmung im prall gefüllten Saal im Museumszentrum Bensheim hervor riefen. Auch die amtierende **Weinkönigin Jessica Lehmann** zeigte sich beeindruckt.

Für die meisten Weinliebhaber ist der **Gemischte Satz** – wenn sie ihn überhaupt kennen – ein Fossil aus längst vergangener Weinbauzeit. Umso dankbarer darf die Weinwelt den Weinbauern sein, die diesem Fossil ein Überleben gesichert haben. Insbesondere einige fränkische Weinbauern, traditionsbewusste Betriebe in und um Wien und in der Steiermark sowie einige Kleinbetriebe in Deutschland stellten Vorzüge des Gemischten Satzes vor die Forderung der Kunden nach sortentypischen Weinen. Der Anbau

mehrerer Rebsorten in einem Weinberg mit der gemeinsamen Ernte für das gemeinsame Keltern sollte das Risiko von Ernteaussfällen minimieren und die Weinqualität stabil halten. Das Spektrum der Aromen im Wein zeigte dadurch hohe Variabilität. Genau diese Vielfalt der Aromen macht heute den Reiz dieser Weine aus. Für die Weingilde war das ein Ansatz, sich sensorisch den diversen Vertretern des Gemischten Satzes zu nähern.

Die Ergebnisse haben positiv überrascht und begeistert. Neben verschiedenen Franken und Wienern gab es Weine aus den Wingerten unserer Mitglieder Christian Bort und Wolfram Römmelt.

In der **Mitgliederversammlung** war der Vorstand für die die zwei Jahre bis 2020 zu wählen. Die Wahl brachte folgendes Ergebnis:

Vorsitzender – Dr. Roland Turowski
Stellvertretender Vorsitzender – Manfred Berg
Rechner – Achim Weidmann
Schriftführer – Lothar Meyer
Beisitzer – Stefanie Berg
– Winfried Christ
– Elke Ditter
– Zara Proß

Zur festlichen Weinprobe standen hochwertige Weine von der **Muskatellerrebe** zur Verkostung bereit. Die feinen Aromen von Orangen, Rosen, exotischen Früchten und orientalischen Gewürzen, darüber ein charakteristischer Hauch von Muskat, erfreuten die Mitglieder der Weingilde. Die Muskatellerrebe zählt zu den ältesten Weinreben. Die Familie zählt über 200 Mitglieder.

Beim **Bergsträßer Weinfrühling** war die Weingilde mit dem Vortrag „**Weinbau und Gewässerschutz**“ vertreten. Isa Dettweiler und Robert Kunz vom Institut für Bodenkunde und Pflanzenernährung an der Hochschule Geisenheim berichteten über die Möglichkeiten, Weinbau so zu betreiben, dass möglichst wenig Belastungen des Wasserhaushaltes durch Auswaschung von Stickstoff und Phosphat und durch Eintrag von Abbauprodukten von Pflanzenschutzmitteln erfolgt. Die Rebe braucht die Zufuhr von Nährstoffen in einem relativ kurzen Zeitraum. Und die Maßnahmen des Pflanzenschutzes lassen sich durch sinnvolle Begrünung der Weinberge minimieren. Die Hochschule bietet ein für Weinbauern kostenloses Beratungsprogramm an mit Empfehlungen für einen Gewässer schonenden Weinbau auf Basis von vor Ort zu nehmenden Bodenproben. Einer der sieben Leitbetriebe an der Hessischen Bergstraße ist das Weingut Simon-Bürkle, das mit der Moderation von Kellermeister Jan Faber Weine aus Zwingenberger Lagen vorstellte. Den lang anhaltenden Beifall hatten die Referenten wohl verdient.

Rund 6.600 ha Rebfläche umfasst die DOCG-Lage des **Chianti Classico** im Herzen der Toskana. Sie wird von ca. 2.700 Mitgliedern des Konsortium Vino Chianti bewirtschaftet. Einst galt der Wein als „Bauernwein“, inzwischen hat er sich aber zu einem würzigen, qualitativ hochstehenden Tropfen gemausert. Wahrzeichen ist der Schwarze Hahn, der darüber wacht, dass die strengen Qualitätsvorschriften eingehalten werden. So muss der Chianti Classico mindestens zu 80 % aus der Rebsorte Sangiovese stammen. Die meisten

Kellermeister ergänzen den Sangiovese mit einigen Prozent Weine anderer Reben, um ihn geschmeidiger zu machen. Von ihrer Reise in die Toskana brachten Ingeborg und Roland Turowski zum Vergleich vier Weine aus dem Chianti Classico mit: einer aus 100 % Sangiovese, einer mit 10 % zugesetzten Wein aus der heimische Rebe Canaiolo, einer mit 5 % Merlot und einer mit 15 % Canaiolo plus 5 % Syrah. Die Mehrheit bevorzugte den 100 % Sangiovese. Abgerundet wurde die „Reise in die Toskana“ mit hochwertigen Riserva-Weinen.

Auch Marlies und Winfried Christ bereisten die Toskana, um Weine aus der **südlichen Toskana** mit nach Bensheim zu bringen. Der Sangiovese „Vino nobile di Montepulciano“ und der aus Montalcino, der dort kultivierte Clon heißt Brunello, gehören zu den besten Erzeugnissen italienischer Winzerkunst. Beide Städte thronen weit sichtbar auf Hügeln oberhalb der Rebgrärten. Beide Regionen haben DOCG-Status mit eigenen strengen Qualitätsvorschriften. Während dem Vino nobile di Montepulciano Weine anderer Rebsorten hinzu gegeben werden dürfen, darf der Brunello di Montalcino nicht verschnitten werden. Nach den Erfahrungen mit einem Skandal um gefälschte Brunellos des Jahrganges 2003 ist die Überwachung durch die jeweiligen Weinkonsortien intensiviert worden. Die von Marlies und Winfried vorgestellten Weine zeigten sich kraftvoll und körperreich, traten gleichwohl elegant mit filigranen Aromen auf. Abgerundet wurde die Vorstellung dieser edlen Weine durch ein prächtiges Beispiel ganz aus dem Süden der Toskana, ein Kraftpaket aus der Region Maremma, die sich als Weinregion in der Entwicklung befindet.

Zum **Sommerfest** kamen die Mitglieder der Weingilde bei sommerlich angemessenem Wetter wieder im Haus am Dorfplatz zusammen. Mit Walter Schebek konnte der Termin frühzeitig fixiert werden. Unterhalb des Schönberger Schlosses gab es ein stimmungsvoll fröhliches Genießen. Erstmals kamen die neuen Weingläser zum Einsatz. Weine gab es aus Bergsträsser Lagen, dazu ein rustikales Buffet.

Was lag näher, als das neue Glas der Weingilde auf seine sensorische Eignung hin zu testen. Die Aufgabe hieß, am Beispiel von Weinen einer Weinlage zu prüfen, ob es Gemeinsamkeiten in der geschmacklichen Ausprägung gibt, die auf den Einfluss des Bodens zurück zu führen sind. Silvaner und Rieslinge vom **Escherndorfer Lump**, einer charaktervollen Lage aus Muschelkalk in der Mainschleife nahe Volkach, füllten die Gläser. Es gab Weine desselben Jahrganges, derselben Qualitätsstufe, doch von unterschiedlichen Winzern, die verdeckt verkostet wurden. Alle Weine erfüllten den von ihnen erwarteten hohen Qualitätsstand. Sie warteten bei eleganter Fruchtigkeit mit spürbarer aber gut eingebundener Säure auf, die mit dezenter Mineralität einher ging. Das Fazit: so schmecken Weine vom Escherndorfer Lump.

Eine neue „Farbe“ in der Weinwelt macht von sich reden: Orange!
Orange-Wein, Naturwein war die Präsentation überschrieben, die Stefanie und Manfred Berg in Zusammenarbeit mit dem Weingut Benzinger aus Kirchheim in der Pfalz und dem Weingut Schloß Schönberg aus Bensheim vorbereitet hatten. Die Farbe orange bekommt der Wein vornehmlich durch Oxidation der Maische während der Gärung. Aber auch das Herauslösen von Farbpigmenten aus den Schalen der Beeren trägt zur orange Färbung des Mostes bei. – Die Maischegärung für Weißweine in der Art wie Rotweine

bereitet werden, ist seit den Anfängen der Weinbereitung vor einigen tausend Jahren bekannt. Inzwischen aber hat sich der Geschmack der Weingenießer hin zu reintonigen fruchtigen Weinen entwickelt. Dazu gehört auch der Einsatz von Schwefel zur Stabilisierung der Aromen. Bei der Reife der Weine ohne Einsatz von Schwefel bauen sich diese heute als weintypisch empfundenen Aromen sehr schnell ab. Der Weingenießer heute braucht Zeit, um einen solchen als untypisch empfundenen Geschmack wieder zu entdecken. Das Weingut Benzinger macht eben solche Weine, während Rabea Trautmann vom Weingut Schloß Schönberg die Aromen ihres orange Müller-Thurgau mit einer Schwefelgabe stabilisiert. Emotional, teils kontrovers wurden die Weine kommentiert. Aber keiner der Teilnehmer wollte auf die Erfahrung, diese Weine kennen gelernt zu haben, verzichten.

Der **Jahresabschluss** eines aufregenden Weingilde-Weinjahres führte eine lockere Runde Weingenießer zusammen. Sie genoss einige feine Weine von der Südinsel Neuseelands als Einstimmung auf eine virtuelle Reise dorthin, die die Weingilde in 2019 unternehmen will.

Der **Vorstand** trat in 2018 sechs Mal zusammen. Traten zwischendurch wichtige Fragen auf, wurden sie ergänzend im schriftlichen Verfahren gelöst. Insbesondere wurde das Jahresprogramm erarbeitet sowie Einzelheiten zu den jeweiligen Präsentationen festgelegt. Die durchgeführten Veranstaltungen bewertete der Vorstand rückblickend. Die Anregungen der Mitglieder flossen in die Arbeit des Vorstandes ein.

Bereits in den Jahren 2017/2018 wurde die kontinuierliche Zunahme des Durchschnittsalters der Mitglieder der Weingilde diskutiert. Unter anderem hatte die Arbeitsgruppe **Mitgliederwerbung** vorgeschlagen, das Medium Facebook zu nutzen, um jüngere Menschen anzusprechen. Dieser Vorschlag wurde intensiv diskutiert, jedoch aus einer Vielzahl von Gründen verworfen. Unverzichtbar ist die *persönliche Ansprache* von jüngeren Personen, die Interesse an der Weinkultur zeigen. Alle Mitglieder sind dazu aufgerufen.

Aus dem Kreis der Mitglieder gibt es eine Reihe von Vorschlägen zu Themen für eine Verkostung. Im Programm der Weingilde sind im Jahr 2019 noch zwei Termine ohne Thema belegt. Mitglieder, die sich eine Präsentation zutrauen, mögen den Vorstand davon in Kenntnis setzen. Alle Termine und die Themen sind auf der „**homepage**“ der Weingilde www.weingilde-bergstrasse.de aufgezeigt. Informationen zum Programm der Weingilde und zur Weinregion Hessische Bergstraße ergänzen den Terminkalender.

Mit der **Gemeinschaft Deutschsprachiger Weinbruderschaften e.V. - GDW** steht die Weingilde in kontinuierlichem Kontakt. Vom 15. 06. bis 17. 06. 2018 fand das alle zwei Jahre stattfindende Treffen der **GDW in Fulda** statt. Die Delegation der Weingilde war vier Personen stark. Lothar Meyer und Roland Turowski nahmen als Delegierte teil. Das Treffen verlief harmonisch mit vielen Fachgesprächen, Weininformationen und -verkostungen. Die GDW ist ein exzellentes Netzwerk von Weinfreunden im deutschsprachigen Raum. Eine Zäsur bedeutete der Wechsel beim Vorsitz der GDW. Der langjährige Vorsitzende Wolfgang Narjes aus Siegen übergab sein Amt am Oliver Stieß aus

Frankweiler in der Pfalz. – Das nächste Treffen der GDW wird im 2. Quartal 2020 in Konstanz am Bodensee stattfinden.

Die GDW lädt alle Mitglieder der Weinbruderschaften zum jährlich stattfindenden **Kulturseminar** ein. Der nächste Termin ist der 18. Mai 2019. Anlässlich seines 40-jährigen Jubiläums lädt der Siegerländer Weinkonvent ein. Themen sind u.a. die Bestrebungen, die Weinkultur als immaterielles Weltkulturerbe der UNESCO aufnehmen zu lassen. Ein weiteres Thema, die Neugestaltung der Qualitätsbezeichnungen im Deutschen Weinrecht, wird der Präsident des Deutschen Weinbauverbandes, Klaus Schneider aus Dirmstein in der Pfalz, behandeln. Die Einstufung der Weine nach dem Zuckergehalt in der Weinbeere soll durch ein ortsbezogenes System abgelöst werden, wie es bereits von den VDP-Weingütern und in weiten Teilen Europas praktiziert wird.

Die Weingilde lebt von den Ideen und vom **Mitwirken ihrer Mitglieder**. Ihnen dankt die Weingilde, dass sie wieder ein ambitioniertes Programm aufstellen und durchführen konnte.

Für den Vorstand

Roland Turowski
Vorsitzender der Weingilde-Bergstraße e.V.