

# Schmecken, was im Boden steckt

---

ORTSWEIN-PREVIEW | 28.4.2018 | Kurfürstliches Schloss Mainz

82 rheinhessische Winzerbetriebe geben ihre flüssige Visitenkarte im Mainzer Schloss ab

Allgemeine Zeitung, Mittwoch, 2. Mai 2018 | Von Beate Schwenk

RHEINHESSEN. Hier kann man gewissermaßen den Geist des Rhein Hessischen Weines atmen. Mehr als 250 gute Tropfen sind bei der Ortswein-Preview 2017 im Kurfürstlichen Schloss in Mainz zu verkosten. 82 Weingüter schenken ihre flüssigen Visitenkarten an das zahlreich erschienene Fachpublikum aus. Rieslinge, Silvaner, Chardonnays, Weiß- und Grauburgunder aus den Jahrgängen 2017 und 2016 sowie Spät- und Frühburgunder (2014 bis 2017) haben die Winzer entkorkt. Junge Weine, die sich hier ihr Publikum suchen – und es mit überzeugender Performance auch finden.

**„Die Entwicklung, die die rheinhessischen Winzer machen, ist formidabel.“**

**Christina Fischer, Sommelière**

Lob aus berufenem Munde gab es schon vor dem Start der Preview – und zwar von Sommelière Christina Fischer aus Köln, die in einer „Masterclass“ ausgewählte Ortsweine aus Rheinhessen vorstellte. „Für mich sind es gastronomische Kleinode“, schwärmte die mehrfach ausgezeichnete Weinexpertin bei der Verkostung mit Vertretern aus Weinwirtschaft, Handel und Gastronomie. Gewissermaßen die „goldene Mitte“ im dreistufigen System der Guts-, Orts- und Lagenweine. „Ein perfektes Preis-Leistungs-Genuss-Verhältnis“ attestierte Fischer dem rheinhessischen Ortswein. Natürlich nicht ohne dieses Urteil mit Substanz zu unterlegen. In einem Parforceritt durch das Anbaugebiet arbeitete Fischer die Besonderheiten Rheinhessens heraus – angefangen von den Böden mit ihren unterschiedlichen Gesteinsstrukturen bis hin zur Handschrift des Winzers.

Apropos Terroir: Die Böden im Weinanbaugebiet Rheinhessen weisen eine enorme Vielfalt auf – ob Löss oder Kalkstein, Roter Tonstein oder Quarzit. Und der Boden, auf dem die Rebe steht, schlägt sich unverkennbar am Gaumen nieder, wie Christina Fischer an besonders markanten Vertretern verdeutlichte. Der Rote Tonstein fördert „prägnante, klare, feste Tropfen“ zu Tage, deren Mineralität gut zum Tragen kommt. „Man schmeckt, was drin steckt in dem roten Boden“, urteilt Fischer. „Viel Duftigkeit“ bescheinigte die Expertin einem auf Kalkstein gewachsenen Westhofener Riesling, während sie an einem Binger Scharlachberg den typischen Korridor der Quarzitweine herausarbeitete – „viel schlanker als die Weine vom Kalkstein oder Löss“.

Die Böden sind das eine, die Handschrift der Winzer ein anderes wichtiges Kriterium für die Qualität, die der Kunde ins Glas bekommt. Der Winzer, so Fischer, habe vielerlei Möglichkeiten der Einflussnahme. Wieviel Anteil der Mensch wohl an dem Endprodukt habe, fragte die Sommelière in die Runde und erhielt Schätzungen zwischen zehn und 33 Prozent. „Null bis 100 Prozent“, machte die Referentin deutlich, dass hier im Prinzip das gesamte Spektrum denkbar ist.

Die rheinhessischen Winzer und ihr couragiertes Handwerk jedenfalls haben es der Spitzen-Sommelière angetan. „Die Entwicklung, die die rheinhessischen Winzer machen, ist formidabel“, lobte Christina Fischer am

Ende ihres Seminars und entließ damit das Fachpublikum bestens präpariert zur Ortswein-Preview im Saal nebenan.

Veranstaltet wurde die Preview von „Maxime Herkunft Rheinhessen“ in Kooperation mit dem VDP Rheinhessen und Rheinhessenwein. Die Vereinigung „Maxime Herkunft Rheinhessen“ hat sich im Jahr 2017 formiert.

Ziel der inzwischen 82 Mitgliedsbetriebe ist die Schärfung des regionalen Profils des Anbaugebiets Rheinhessen, wobei die Ortsweine als hochwertiges Mittelsegment eine zentrale Rolle spielen.