
Eine Philosophie des Weines – Die Mosel

1. Einleitung

Alles ist wichtig für die Entstehung eines guten Weines, die Sonne, der Boden und ein bodenständiger, innovativer Mensch, der Winzer.

**2. Was die Natur gibt**

Vor 19 Jahrhunderten haben die Römer den Weinbau an die Mosel gebracht. In dem klimatisch begünstigten Moseltal sorgt die „Burgundische Pforte“ dafür, dass die

Rebstöcke hier sehr gut gedeihen. Hier wird für den Wein alles eingefangen, die wärmsten Hänge Deutschlands, die Schönheit der Landschaft und die wärme- und feuchtigkeitsspendende Mosel.

Die „Burgundische Pforte“ bringt wärmende Westwinde, die Mosel gleicht als Wärme- und Feuchtigkeitsspender die Kälte der Nacht aus und der von der Sonne aufgeladene Schiefer sorgt dafür, dass sich ein ideales Klima und Wachstum für die Rebstöcke einstellt. Dieser Schiefer aus dem Erdzeitalter Devon, also 6000000 Jahre alt, ist der Wärmespeicher für den Boden. Die Rebstöcke nehmen die Wärme in sich auf. Ein Klima mit warmen Tagen, kühlen und feuchten Nächten, quasi ein Wachstums- und Qualitätseelixier für die Trauben. Es sind gute Voraussetzungen für qualitativ hochwertige Weine, bei klimatisch optimalen Bedingungen. Bis zum November haben die Trauben Zeit zum Reifen. Beim Riesling und anderen Rebsorten werden die besten Trauben selektiert gelesen.

Es ist ausreichend Zeit für die Trauben, das alles aufzunehmen, was die Natur gibt, die Sonne, den Boden, das Wasser, in dieser herrlichen, von der Natur verwöhnten Landschaft, welche geprägt ist von dem sich im Tal windenden Fluss Mosel.

3. Innovative Erfahrung gepaart mit der Liebe zum Wein

Der Winzer kann die Natur in einigen Punkten unterstützen, immer bestrebt, einen guten Wein zu produzieren.

Schon viel früher jedoch entscheidet der Winzer, welche Rebe in welchem Weinberg wachsen soll. Jeder Wein wächst am Besten auf dem Boden, der zu ihm passt.

Das heißt, die richtige Rebe im richtigen Weinberg. Dadurch wird erreicht, dass die Grundvoraussetzung für eine gute Qualität mit optimiertem Ertrag stimmt.

Wie man sich vorstellen kann, ist vieles auch vom Gefühl und von der Erfahrung des Menschen abhängig, was durch Bücher oder Schriften nicht vermittelt werden kann. Die Natur gibt, der Mensch denkt und lenkt.

4. Qualitätsbewahrender Ausbau des Weines = Weine mit Charakter

Ziel ist es, gute und bekömmliche Weine aus gesunden Trauben zu erzeugen. Reinheit und Sorgfalt dabei praktizieren ist wichtig, denn es sind gute Begleiter beim schonenden Ausbau der Weine. Deswegen, neue Techniken einsetzen, wo nötig und Tradition, wo möglich, fortführen. Die Natur ist der ständige Begleiter aller Vorgänge.

Es gluckert und braust einige Zeit im Weinkeller. Der Winzer muss auf der Hut sein vor zu viel Kohlendioxid im Keller. -Nach der Verrichtung und Abwicklung vieler Kellerarbeiten ist er dann fertig, der neue, frische Wein. Man kann ihn zwar schon verkosten, sollte ihm aber noch eine gewisse Ruhe der Lagerung im Fass gönnen, was sich positiv auswirkt. Nach der Ruhezeit wird der Wein in Flaschen abgefüllt, bekommt sein Etikett und wartet dann auf Kunden, die diesen Wein kaufen.

5. Erleben der unterschiedlichen Weine – welcher ist mein Favorit?

Welcher Wein passt zu mir? Der filigrane Riesling, der fruchtige Weißburgunder, der schwere Chardonnay bis hin zum harmonischen Spätburgunder und dem dichten Dornfelder, alle warten auf ihre Entdeckung – na dann, Prost!

Ich vertrete immer schon die These, dass man zum Wein trinken kein Kenner sein muss, es genügt zu sagen, der Wein schmeckt mir.

Nebenbei gesagt, finde ich es schrecklich, wenn bei Weinfesten immer wieder einmal ein „nicht so guter“ Wein angeboten wird. Derjenige, der dann zum ersten Mal diesen Wein von der Mosel trinkt, bekommt einen negativen Eindruck. Nein, dass ist nichts für mich, so dann vielleicht die Aussage nach der Probe.

Ein „neuer“ Weintrinker sollte unbedingt beim ersten Mal einen guten, sauberen Wein trinken. Das macht ihn erst neugierig, ein zweites Glas zu trinken, vielleicht dann weiter auf der Suche nach seinem Favoriten.

Darum mein einziger Rat, probieren Sie Wein direkt beim Winzer, der Sie dabei auch gerne berät. So können Sie sicher sein, dass ihr persönlicher Favorit schnell entdeckt ist, wenn es denn zeitlich so gewünscht wird von Ihnen. Auch beim Wein trinken gilt, probieren geht über studieren. Es gilt seit jeher, Weinkauf ist eine Sache des Vertrauens.

Darum wünsche ich Ihnen viel Spaß bei ihrer persönlichen Weinerkundung.

Ihr

WM