

Weingut Wagner

Ein Rundgang mit Weinproben

KulturGenuss
Februar 2017

9.

Der 9. Februar 2017 ist ein kalter Tag, als wir gegen 16 Uhr mit der Mainzelbahn Richtung Lerchenberg fahren und am Medienberg in den Bus nach Essenheim umsteigen. Am Ziel winkt uns schon von weitem Herr Witzemann, der hier wohnt, und dann stehen wir im großen Hof des Weingutes Wagner, wo uns Herr Andreas Wagner, vielen bekannt auch als Schriftsteller für interessante Kriminalgeschichten aus Rheinhessen, begrüßt. Durch einen kleinen Mauerdurchbruch gelangen wir auf das Nachbargrundstück, das die Familie Wagner vor einigen Jahren erwarb und umgestaltete, um endlich den Kellereibetrieb erweitern zu können. Erst einmal werden wir mit einem Grauburgunder und einer Brezel als Unterlage begrüßt und dann sehen wir uns hier um.

Von dem ehemals bebauten Grundstück blieben nur die Scheune im hinteren Bereich und die seitlichen Grenzmauern aus schönen Bruchsteinen erhalten, Wohnhaus und Stallungen wurden abgerissen, wobei zu Beginn dieser Arbeiten noch nicht klar war, was die Bauherren so erwartete. Da gibt es einmal gemeinsame Mauern, das sehen wir an der einen Wand des abgetragenen Wohnhauses zum Nachbarhaus, wo noch die Tapeten zu sehen sind, die Mauer gehört allerdings dem Nachbarn, es gab hier also eine gemeinsame Hauswand. Das Katasteramt stellte auch fest, dass hinter der Hofmauer zum Nachbarn noch 80 cm Grund zu Wagners gehören. Aber wie kann er dorthin gelangen, ohne eine Öffnung in diese schöne Mauer zu schlagen?

Die ehemalige Scheune steht ganz hinten im Hof und ist teilweise in den dahinterliegenden Hang eingegraben. Die noch sichtbare hintere Bruchsteinmauer von höchstens zwei Metern Höhe steht im Berg, der gegen sie drückt. Der Vorbesitzer hat die niedrige Mauer schon durch zwei lange Betonklötze gegen Umfallen zu sichern versucht. Die Regenrinne des Daches hängt an der Hangseite ganz nah über dem Boden. Um die Scheune für den Weinbaubetrieb sicher nutzen zu können, ohne dass durch Erschütterungen das Erdreich unter der eben genannten Wand wegen des Bergdruckes nachgibt, drücken jetzt sehr starke Betonwinkel gegen den Berg, deren waagerechter Schenkel nun den Fußboden der Scheune bilden. Von der Scheune sehen wir das inzwischen wärmeisolierte Dach. Die hofseitige Außenmauer wurde entfernt und davor neu überdacht, dann zum dadurch verkleinerten Hof mit einer neuen Wand und sehr großem Tor abgeschlossen. Die gemeinsame große Halle erhielt dünne Stahlstützen, so dass die ursprüngliche Bruchsteinmauer an den Seiten noch gut zur Geltung kommt.

Durch diesen Umbau können jetzt die Winzer ihre Maschinen wetterfest unterstellen und mit den Erntewagen direkt davorfahren, andererseits bildet die Hoffläche einen Wende- und kurzfristigen Parkplatz für die Traktoren und Anhänger der Winzer, aber auch für Kunden, die im engen Essenheim kaum einen Parkplatz finden.

In dieser Halle werden die gelesenen Trauben abgeladen und der weiteren Bearbeitung zugeführt. Momentan stehen hier einige Kellerei-Maschinen sowie ein Förderband zu den in einer höherliegenden Fläche stehenden Rotweintanks. Diese stehen auf der Decke des darunter, tiefer in der Erde liegenden sehenswerten Gewölbekellers, der beim Betreten der Halle ein Blickfang ist. Er bleibt erhalten. Er bekam einen neuen Fußboden und eine Rückwand aus großformatigen Mauersteinen, die eine polnische Firma auf 150 Jahre alten Maschinen fertigte. Diese Steine gewährleisten ein besonders atmungsaktives Raumklima, auf die Feuchtigkeitsisolierung der Rückwand wurde sogar verzichtet und manchmal kann man dort herunterrinnendes Wasser vom Berghang beobachten.

Nun genug von den Steinen.

Im alten Scheunenbereich entsteht in 4 großen Edelstahltanks der Rotwein. Mit dem Förderband vor uns werden die Trauben von unten in die Tanks gedrückt, meistens sind dann die Tanks zur Hälfte gefüllt. Am oberen Ende des Förderbandes befindet sich ein Walzenpaar, mit dem die Trauben mehr oder weniger gequetscht werden, es kommt auf die Traubensorte und den Reifegrad an.

Während des Gärvorganges schwimmen die leicht zerdrückten Beeren immer oben, anstatt dass sie vom Traubensaft umspült werden. Das wird hier durch zwei Prinzipien verhindert. Bei beiden mittleren Tanks drückt alle zwei Stunden, je nach Programmierung, ein Stempel die Trauben hinunter, während die beiden äußeren Stahltanks ein System der französischen Bordeaux-Kellereien verwenden, indem durch ein mittleres Rohr der Traubensaft nach oben gepumpt und dann über einen brauseähnlichen Regner auf die schwimmenden Trauben gesprüht wird. Bei diesem Verfahren wird weniger Gerbsäure freigesetzt.

Gegenüber steht ein geöffneter Aussortierer, wir sehen eine lange Trommel mit großen Löchern. Hier kommen die Trauben mit den noch daranhängenden Rispen hinein und durch Drehen und der dabei entstehenden Fliehkraft lösen sich die Trauben und nur diese verlassen die Trommel durch die eben genannten Löcher.

Wir kommen zu einer weiteren Verkostung eines Weißweines, es ist ein Riesling, der unter dem Namen des Urgroßvaters „Jean“ vertrieben wird und der uns als Portrait vom Etikett entgegensieht.

Dabei erfahren wir etwas vom Werdegang des Weißweines, der sich von der Rotweinkellerei unterscheidet.

Bei Weißwein lagern die zerdrückten Trauben – als Maische – erst einmal wenige bis 36 Stunden, um die Aromastoffe und weiteren wichtigen Substanzen aus den Beeren zu lösen, die später dem Wein die persönliche Note verleihen. Die Bestimmung dieser Zeit ist von vielen Faktoren abhängig. Dann kommt das schwierige Thema „Pressen der Trauben“. Ziel ist, dass beim Pressen alle Trauben unter gleichem Druck stehen und die Kerne nicht beschädigt werden, um keine Bitterstoffe freizusetzen. Das ist mit den alten Stempelpressen schwierig, denn dabei entstehen die größten Drücke am Stempel und an der gegenüberliegenden Seite und in der Mitte ist der Druck zu gering. Gleich neben uns steht eine moderne Presse mit einer langen Trommel, bei der ein der Länge nach verlegter Gummischlauch mit ein bis zwei atm Druck aufgepumpt wird und durch die größere Fläche einen gleichmäßigeren Druck auf die Maische ausübt. Über geschlitzte Rohre am unteren Teil fließt der Most ab. Bei hochwertigen Rieslingweinen wird der Vorgang des Maischens übersprungen und gleich die ganze Beere gepresst.

Herr Wagner nahm sich einmal die Weinbücher aus vergangenen Zeiten vor und stellte fest, dass früher der Riesling nur eine untergeordnete Rolle spielte, der Silvaner war der „Brot- und Butter“-Wein. Es kam nicht so selten vor, dass dieser noch bis 5 Jahre im Fass nachreifen musste. Heute dagegen werden junge Weine verlangt, da alter leicht nach Firnis schmecken kann, der dann auch als „Kork“ eingestuft wird.

Gleiche Weinrebensorten wachsen auf unterschiedlichen Parzellen und unterscheiden sich deswegen voneinander, denn der Untergrund und das Kleinklima hinterlassen ihre Spuren. So reifen sie auch geringfügig unterschiedlich. Der Winzer prüft während der Weinlese dauernd die Trauben und kann erkennen, zu welchem Zeitpunkt er den Vollernter bestellen muss. Das entscheidet sich immer erst einen Tag vorher, wobei er auch einen drohenden Regen einplanen muss, denn bei Regen wird nicht gelesen.

Weißwein wird wegen der kühleren Temperaturen früh morgens gelesen, während der Rotwein die wärmeren Nachmittagsstunden bevorzugt.

Dann wird uns der meistverkaufte Rotwein kredenzt, es ist der „Emilie“ trocken. Er ist ein Cuvée aus Spätburgunder, Dornfelder und Merlot. Die Oma Emilie gab einer ganzen Reihe Weinen, auch Weißweinen, ihren Namen. Allerdings wollte sie ihr Portrait nicht auf den Flaschenetiketten sehen und so nahmen die Wagners ein Bild der Urgroßmutter, das auf einem Ölgemälde noch existiert.

Wir wechseln den Ort und gehen über den alten Hof zum daran anschließenden Hof, der noch durch das alte Fachwerkhaus aus dem 18. Jhd. besticht. Die Stallungen an der Längsseite des Hofes wurden gesäubert, die Bodensteine des Schweinestalls ausgetauscht – der Geruch wäre sonst immer noch da -, das alte Kopfsteinpflaster blieb erhalten. Die Denkmalshüter waren von dem originalen Erhaltungszustand so begeistert, dass sie diese Hofreite unter Denkmalschutz stellten, es ist der einzig erhaltene derartige Hof aus jener Zeit in Essenheim. Herr Wagner und seine Familie fühlen sich in dieser stimmungsvollen Umgebung sehr wohl. Seine beiden Brüder wohnen auf dem alten Gelände im hoch aufragenden, aus behauenen Bruchsteinen errichteten Haus bzw. im jenseits der Einfahrt gelegenen Gebäude.

Wir stehen im alten ehemaligen Schweinestall, in dem jetzt auf beiden Längsseiten in 220-l-Barrique-Fässern der Rotwein reift. Wagners probierten hierfür die verschiedensten Eichenhölzer aus, bis sie eins fanden, das dem werdenden Wein zugutekam. Wichtig ist vor allem die Atmungsaktivität des Holzes. Der Rotwein kann hier neben dem Hof in diesem nicht isolierten oder im Keller liegenden Raum gut lagern, denn er verträgt die sich über das Jahr verändernden Raumtemperaturen im Gegensatz zum Weißwein.

Diese interessante Führung endet noch mit einem Höhepunkt, als uns Herr Wagner an einer weiteren Rotweinprobe teilhaben lässt. Es ist ein trockener Cuvée aus 75 % Cabernet Sauvignon und 25 % Merlot, die in getrennten Fässern reifen. Der weiche Geschmack des Merlot glättet die scharfen Kanten des Cabernet Sauvignon. Für uns wird diese Verkostung zu einem kleinen Erlebnis und ich frage später nach dessen Preis, der mit 10 Euro pro Flasche ohne weiteres gerechtfertigt ist.

Gegen 18 Uhr ist diese Führung beendet und jeder wird diese gewonnenen Eindrücke mitnehmen. Frohgestimmt verlassen wir das Weingut Wagner in Richtung „Domherrenhof“, wo Frau Schmahl die Tische in den gemütlichen Räumen für uns decken ließ. In einer heiteren Runde genießen wir Essen und Trinken, lassen das eben Gesehene noch einmal an uns vorbeiziehen, aber auch sonst findet ein reger Gedankenaustausch statt.

Pünktlich um 21:03 Uhr kommt unser Bus, den wir nach einem Schlenker über Ober-Olm an der Station „Mainz-Medienberg“ wieder verlassen und zur Mainzelbahn hinübergehen.

Wir genossen heute Nachmittag wieder ein volles, sehenswertes Programm, für das wir uns bei unserer Frau Ibo Schmahl ganz herzlich bedanken. Vor allem hat uns die familiäre Atmosphäre mit Herrn Andreas Wagner gefallen, er vermittelte begeistert viel Neues über das Weingut und das Zuhören ließ uns die strenge Kälte vergessen. Der Aufenthalt hier bleibt uns sicher in langer Erinnerung.

Gedächtnisprotokoll: Jörg Haberfelner