



# AHRWEIN

## Weinanbaugebiet Ahr – ein Überblick

Qualität hat ihren Preis. Oder: "Von nix kütt nix", wie die Ahrwinzer sagen. International angesehene Weinfachleute vergleichen die Top-Rotweine der Ahr mit Spitzengewächsen aus dem französischen Burgund. Berühmt ist die Ahr vor allem wegen des Spätburgunders, der als König aller Rebsorten gilt und in Frankreich Pinot Noir heißt.

Der Weinbau an der Ahr ist dem Hochalpinismus vergleichbar. Um in die sonnenverwöhnten Steillagen zu gelangen, kraxeln die Weinbauern über schroffe Geröllpfade in die Schieferterrassen. In den seit Jahrhunderten unberührten Parzellen stehen oft nur sechs oder acht Rebstöcke beieinander. Der Einsatz von Maschinen lohnt sich nicht.

Im Ahrtal ist alles eine Nummer kleiner, als in den übrigen Weinanbaugebieten. Indes zählen die Weine - besonders die Spätburgunder - zur absoluten Qualitätsspitze in Deutschland. Der Gesamtausstoß liegt durchschnittlich bei 50.000 Hektolitern Wein; davon 64,8 Prozent Spätburgunder. Mit nur 561 Hektar bestockter Rebfläche kommt die Ahr gerade einmal auf Platz zehn der dreizehn deutschen Anbaugebiete.

Der Spätburgunder wird an der Ahr auf 365 Hektar Rebfläche angebaut. Dem Frühburgunder sind 35 Hektar reserviert. Es folgen Portugieser (19 ha), Regent (18 ha) und Dornfelder (10 ha). Auf 20 Hektar werden andere rote Traubensorten angebaut. Die Weißweine spielen eine untergeordnete Rolle, wenngleich bemerkenswerte Qualitäten hervorgebracht werden. Der Riesling nimmt 46 Hektar Rebfläche in Anspruch, Weißer Burgunder (17 ha), Müller-Thurgau (15 ha) und sonstige Weißweinsorten sechzehn Hektar.

Günstige geologische Bodenverhältnisse und fast 1500 Sonnenstunden pro Jahr bieten den Trauben optimale Wachstumsbedingungen. Die Steillagen sind frei von schädlichen Umwelteinflüssen und entwickeln ein dem Mittelmeerraum sehr ähnliches Mikroklima. So gedeihen ausdrucksstarke Spitzenweine von einzigartiger Struktur, Eleganz und Fruchtfülle.

Die kargen Böden aus verwittertem Schiefer, Lößlehm, Kies, Vulkangestein und Grauwacke saugen tagsüber die Wärme auf und geben sie in den Nachtstunden wohldosiert an die Reben ab. Der Effekt lässt sich mit einer Fußbodenheizung, besser, mit einer Nachtspeicherheizung, vergleichen: Die Trauben werden rund um die Uhr mit Wärme versorgt. Im Sommer kann die Hitze im Wingert so unerträglich werden, dass die Winzer mittags in die Siesta flüchten, während die Trauben Sonnen tanken.

Wenn auch der Wein vom mediterranen Klima schier endlos verwöhnt wird, haben es die Ahrwinzer weit schwerer als in den meisten anderen deutschen Anbaugebieten. Die extremen Steillagen in den Felsterrassen hoch über dem Flüsschen Ahr sind zwar malerisch anzusehen, aber für die Winzer nur sehr schwer zugänglich, für Fahrzeuge meist unerreichbar.

Knapp 500 Winzer trotzen heute noch den widrigen Arbeitsbedingungen. Rund 50 Weinbauern sind Selbstvermarkter. Die übrigen beliefern als Nebenerwerbswinzer eine der Genossenschaften in Mayschoß, Walporzheim, Ahrweiler und die Dagernova Weinmanufaktur mit Sitz in Bad Neuenahr. Die Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr wurde bereits 1868 gegründet. Heute ist sie die älteste noch bestehende Winzerkooperative der Welt.

Weitere Informationen erhalten Sie beim Ahrwein e.V., Hauptstraße 80, 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler, Tel. 02641 / 91 71 0, [info@ahrwein.de](mailto:info@ahrwein.de), [www.ahrwein.de](http://www.ahrwein.de).

Stand: Ende 2017