



AHRWEIN

Weinanbaugebiet Ahr

Bereits die Römer wussten die Ahr als Weinanbaugebiet zu schätzen, ließen sich gern zwischen Eifel und Rhein nieder und pflanzten seinerzeit die ersten Reben an. Heute gehört das bizarre Tal der Ahr im Norden von Rheinland-Pfalz zu den profiliertesten Rotweinanbaugebieten Deutschlands.

Die Ahrwinzer stehen mit an der Spitze deutscher Weinerzeuger. Sie haben das kleine wild-romantische Tal im Norden von Rheinland-Pfalz zur Schatzkammer gemacht. Unter der Philosophie "Von nix kütt nix", hat die Qualität der Weine, besonders des Spätburgunders oberstes Gebot. Das wissen auch international angesehene Weinfachleute, die schon mal gerne bei der Kombination von Tradition, Innovation, Experimentierfreude und daraus resultierenden Top-Weinen ins Schwärmen geraten.

Rebsorten

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. (Stand der Rebfläche Ende 2017)

Spätburgunder

Der Blaue Spätburgunder, auch Pinot Noir genannt, ist eine der ältesten und edelsten Rebsorten der Welt. Sein Name erzählt von seinem Terroir und seiner Herkunft: Die Reben, deren Trauben im Spätsommer dunkel-blau einfärben, finden ihren Ursprung im Burgund. Dass der Spätburgunder über die Grenzen Frankreichs hinaus getragen wurde, ist wohl den Ordensbrüdern zu verdanken, denen der rote Wein als sinnbildliches Grundnahrungsmittel diente. Doch nicht allein die Symbolik des Weins machte die Reben so bedeutungsvoll für die Mönche, ebenso die wirtschaftliche Sicherheit, die ein gesegneter Weinanbau jedem Kloster bot.

Längst gehört das Anbaugebiet Ahr, in dem der Spätburgunder die größte Weinbaufläche für sich beansprucht, zu den wichtigsten in Deutschland. Hier gelangt der Spätburgunder durch die fachkundige und akribische Handarbeit der Winzer in die Spitzenränge der Qualitätsrotweine. Doch so bedeutungsvoll und deliziös sein feiner Duft und betörender Geschmack auch sind, der Blaue Spätburgunder macht es den Winzern nicht leicht. Seine enorm hohen Ansprüche an Boden und Klima und sein zart besaitetes Immunsystem treiben so machen Winzer den Schweiß auf die Stirn.

Warum ausgerechnet die Mimose, die aus dem fernen Brasilien stammt, als Synonym für empfindliche, anfällige Menschen steht, wo sich doch der Blaue Spätburgunder so nahe liegend anbietet, bleibt zu klären. Mit dieser Fragestellung ist im Grunde schon gesagt, dass der Blaue Spätburgunder eine Mimose –Verzeihung- ein empfindliches, dünnhäutiges Gewächs ist. Seine Schale springt bei der kleinsten unsanften Handgreiflichkeit und die Früchte haben die schlechte Angewohnheit, sich bei der geringsten Unpässlichkeit mit Viren und Fäulnis zu infizieren.

In Deutschlands Forschungsstätte Geisenheim wurden bereits erfolgreich Klone hervorgebracht, die weniger anfällig sind; allerdings fehlt es am identischen Aroma. Was bleibt also übrig, als den empfindlichen Blauen Spätburgunder liebevoll zu hegen und zu pflegen, ganz so, wie es die Winzer an der Ahr tun, um als Dank eine Spitzenlese nach Hause tragen, die prädikatswürdig ist.



AHRWEIN

Frühburgunder

Der Blaue Frühburgunder – Ein Mitglied der Burgunderfamilie, aus der Erfinderwerkstatt der Natur. Der Frühburgunder ist eine eigenständige Rebsorte und gehört zur Familie der Burgunder. Er entstand durch eine Laune der Natur, durch Mutation des Blauen Spätburgunders. Seine Weine bestechen durch ihre intensive rubinrote Farbe und ihren fruchtigen Charakter. Im Gegensatz zum großen Bruder, Blauen Spätburgunder, trägt der „Frühe“ kleinere Früchte mit einer dickeren Schale.

Entsprechend gering fallen die Erträge aus. Markant ist seine frühe Reife, der er seinen Namen verdankt. Bereits im August färben die Trauben ein. Daher stammen wohl auch die Synonyme Augusttraube und Augustklevner. An der Ahr gehörte der Blaue Frühburgunder noch Anfang des 20sten Jahrhunderts zu den hauptsächlich angebauten Traubensorten. Bis er – vor allem in den 1960er Jahren – zum Sorgenkind verkümmerte.

Die Anfälligkeit der alten Klone gegenüber Krankheiten und die ohnehin geringen Erträge, ließen den Frühburgunder beinahe aussterben. Doch die Winzer, vor allem im Bad Neuenahrer Ortsteil Bachem, blieben ihm treu und bewahrten ihn davor, in Vergessenheit zu geraten. Nicht nur die Winzer an der Ahr, auch die Tatsache, dass der Blaue Frühburgunder 1971 in Deutschland als Qualitätssorte zugelassen wurde, trug gewiss zu seiner Rettung bei. Experten der Forschungsanstalt Geisenheim begannen Mitte der 1970er Jahre mit dem systematischen Neuaufbau der Klone. Auch Slow Food, ein internationaler Non-Profit-Verein, der als Antwort auf den sich rasant ausbreitenden Fast-Food-Trend und den damit einhergehenden Verlust der Esskultur und der Geschmacksvielfalt gegründet wurde, unterstützt die Erhaltung des Sonderlings. Heute ist er eine Spezialität des Ahrtales und ist die zweitwichtigste Rotweinrebsorte an der Ahr.

Portugieser

Im Gegensatz zum Blauen Spätburgunder ist der Blaue Portugieser ein Vertreter der flotten und unkomplizierten Art: Er reift früh und ist ein angenehmer, säurearmer und süffiger Tropfen. „Schnelligkeit“ beweist der Portugieser auch im Keller: Er ist schon Ende November/Anfang Dezember ein gut trinkbarer und harmonischer Wein.

Der Portugieser ist hinsichtlich der Anbaufläche nach dem Spätburgunder und Frühburgunder die drittwichtigste Rotweinrebsorte an der Ahr. Die Anbaufläche liegt bei 19 Hektar; das sind gut 3 Prozent der Rebfläche. Nachdem sich viele Winzer in den 70er Jahren vom Portugieser verabschiedet hatten, nahm die Anbaufläche im nachfolgenden Jahrzehnt wieder zu und hat sich seit den neunziger Jahren weitgehend stabilisiert.

Die Sorte stellt geringe Boden- und Lagenansprüche, ist allerdings weniger für feuchte und schwere Böden geeignet. Auch mit nährstoffarmen Sandböden kommen die Reben gut zurecht. Treten keine Schäden durch Winterfröste ein, gilt der Portugieser als wüchsig und ertragssicher. Die Trauben reifen früh und können als Qualitätswein mitunter schon in der ersten Septemberhälfte geerntet werden.

Riesling

Der Riesling wächst in allen deutschen Anbaugebieten und nimmt an der Ahr eine Rebfläche von 46 Hektar in Anspruch, das entspricht 8,2 % der bestockten Rebfläche.

An der Ahr schmeckt er besonders rassig und pikant. In wunderbarer Weise trägt er seinem Charakter Rechnung, ist spritzig und lebendig. Die Winzer schätzen den Riesling schon wegen seiner „Nehmerqualitäten“. Die kleinen Beeren stecken einiges an Trockenheit und Frost weg. Was sie im Glase wieder „austeilen“, hat den legendären Ruf deutscher Weißweine begründet. Vor dem ersten Schluck ist bereits die Nase entzückt: Ein großer Riesling hat ein überwältigendes Bukett, das an Pfirsiche erinnert.



AHRWEIN

Der Riesling ist eine langsam reifende Rebsorte, deren prägendes Element die fruchtige Säure ist. Deshalb ist er prädestiniert für die nördlichen Anbaugebiete, wo er in der späten Herbstsonne seine Reife vollendet. Er stellt die höchsten Ansprüche an die Lage (Energie), dafür aber geringe Ansprüche an den Boden. Je nach Standort (Bodenart und Mikroklima) bringt er sehr unterschiedlich nuancierte Weine. Optimale Bedingungen bieten die wärmespeichernden steinigen Steillagen entlang der Flusstäler. Rieslingweine stehen in allen Qualitätsstufen und Geschmacksrichtungen zur Verfügung. Teilweise erfolgt der Ausbau im traditionellen Holzfass. Neben unkomplizierten Alltagsweinen bietet sich eine reiche Auswahl an Prädikatsweinen.

Der "typische" Riesling zeigt eine blassgelbe, ins grünlich-gelbe tendierende Farbe, im Duft dominieren Pfirsich oder Apfel, im Mund spürt man eine rassige Säure. Bei den Rieslingen von Schieferböden spricht man von einer mineralischen Note. Die natürliche Säure bietet ein gutes Potenzial zur Versektung. So finden wir in vielen Betrieben

Winzersekte vom Riesling. Rieslinge sollten frühestens ein Jahr nach der Ernte getrunken werden, viele erreichen ihre optimale Trinkreife erst nach einigen Jahren. Die Lagerfähigkeit von Spitzenweinen ist nahezu unbegrenzt.

Terroir

Der Begriff „Terroir“ ist seit einigen Jahren in Deutschland in aller Munde. Aber was ist damit gemeint? Als Terroir wird der Einfluss von Klima (Temperatur und Niederschlag), der Sonnenenergie und -einstrahlung, der Topographie (Höhenlage, Hangneigung und -richtung), der Geologie sowie der Hydrologie im Zusammenspiel mit den angepflanzten Rebsorten auf die spezielle und unverwechselbare Charakteristik des Weines bezeichnet.

Nur in Spitzenlagen ist es möglich, Weine von unverwechselbarem Charakter zu erzeugen. Die rigorose Ertragsreduktion sowie ein Bestand an alten, tiefwurzelnden Rebstöcken sind hierbei Voraussetzung. Dann ist es möglich das Terroir, die Typizität des Bodens und des Klimas auch im Wein zu riechen, schmecken und zu genießen.

Klima

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 mit einer Jahresdurchschnittstemperatur von 9,5 °C sind auch die Winter an der Ahr als eher mild zu bezeichnen. So gedeihen ausdrucksstarke Spitzenweine von einzigartiger Struktur, Eleganz und Fruchtfülle.

Aufgrund der geografisch günstigen Lage, regnen sich die Wolken am Hohen Venn und den Ardennen aus, so dass es im Ahrtal durchschnittlich lediglich 615 Milliliter pro Jahr regnet.

Böden

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 Sonne tanken.



AHRWEIN

Verstärkt wird dieser Effekt durch die Weinbergsmauern, welche meist aus dunklem Schieferboden bestehen.

Die Trauben werden so in der Nacht vom Boden und von der abstrahlenden Hitze der Weinbergsmauern mit Wärme versorgt.

Das Jahr des Winzers

Winter

Nie hat der Winzer Nichts zu tun. Mit dem November beginnt für den Winzer das Jahr. So beschneidet er im Winter die Reben. Damit beeinflusst er den Weinertrag und die Qualität des Folgejahres. Zuerst werden die so genannten frostharten Sorten beschnitten: Riesling, Früh- und Spätburgunder; später die frostgefährdeten Sorten: Dornfelder, Portugieser und Müller-Thurgau. Im Keller erfolgt der erste Abstich. Das heißt, die Hefe, die sich am Fassboden absetzt, wird vom Wein getrennt und Trübstoffe werden aus dem Wein per Filtration entfernt.

Frühling

Im Frühjahr fallen dann Reparaturarbeiten im Weinberg an: Pfähle werden erneuert, Drähte neu gezogen, eingestürzte Mauern aufgebaut. Vor allem der Wiederaufbau alter Natursteinmauern ist kosten- und arbeitsintensiv. Auch die Reben fordern die Aufmerksamkeit des Winzers: Ihre Fruchtruten müssen gebogen, also „in Form“ gebracht werden. Man spricht von „Reberziehung“. Junge Triebe, die so genannten „Wasserschosse“, die aus dem Stamm der Rebe sprießen, müssen entfernt werden. Der Boden wird gelockert und gedüngt. Im Keller wird der erste Wein in Flaschen abgefüllt.

Sommer

Sommerzeit: Ferienzeit! Aber nicht für den Winzer. Der steht im Weinberg und bindet die jungen Triebe hoch. Das nennt man „Heften“. Nach der Reblüte werden zu lange Triebe gestutzt und das Laub um die Trauben entfernt. So kommt genügend Luft und Sonne an die heranwachsenden Früchte, das beugt Krankheiten vor und fördert das Gedeihen. Wird jedoch zu viel Laub entfernt, besteht für die Trauben Sonnenbrand-Gefahr. Auch Pflanzenschutz ist wichtig – hier verwenden die meisten Winzer organische Fungizide. Im Juli und August beginnt der Winzer mit der „grünen Lese“. Ein Teil der noch grünen Trauben wird abgeschnitten, somit werden die übrigen Trauben von der Rebe ideal versorgt und können zur vollen Reife und Süße, dick und gesund heranwachsen.

Herbst

Der September und der Oktober sind die ereignisreichsten Monate im Winzerjahr: Die Lese wird eingebracht. Im Ahrtal geschieht dies nach traditioneller, zeit- und arbeitsintensiver Art von Hand. Auf den Einsatz von maschinellen Vollerntern wird an der Ahr komplett verzichtet. Auch im Keller hat der Winzer alle Hände voll zu tun: Die Trauben werden verarbeitet, frischer Wein wird angesetzt. Ein neuer Jahrgang reift heran.

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