

Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Protokoll:

Online-Veranstaltung bei Jitsi Meet

Freitag, 23. April 2021, 19 bis 21:15 Uhr

„Aufstrebende Weingüter III: Weingut Siggli“

Teilgenommen:

Gabriele und Uwe Ahrens, Eberhard Bauer, Roland Beck, Dorothea Braun-Ribbat, Andreas Leonhardt, Hartmut Clemens, Silvia Dörr, Thomas Drachler, Helmut Faller, Christina Jacob, Ralf Kallendrusch, Wolfgang und Renate Kiessling, Stefan Kurz, Ewald Lutz, Brigitte Riemer, Dietrich Schäfer, Holger Schmidtchen, Corinna Theilacker, Richard Wagner, Eugenia Wicha, Elke Wiesner-Rohn

Gäste: Ophelia Giokarinis, Dietrich Bauke

Andreas begrüßt die Weinschwester und Weinbrüder, ganz besonders den Referenten Siegfried Mayer und zitiert die Beschreibung über das Weingut aus dem Gault & Millau 2021. Der Betrieb wird mit 2 Trauben bewertet.

Siggli, wie alle Siegfried Mayer nennen, erzählt, dass er nach einer Küfer-Ausbildung in Heilbronn in Geisenheim studierte. In Hessigheim gab es damals vor allem Betriebe, die an die Winzergenossenschaft ablieferten. Damals erhielten die Ablieferer gute Auszahlung bei der WG. 2013 begann Siggli, Weinberge des Großvaters mit der WG zu tauschen - und zwar Flächen mit alten Rebstöcken, während die Weinberge seines Großvaters eher jünger angelegt waren. Das Weingut gründete er 2014 mit 1,5 ha Rebfläche. Flora und Fauna im Weinberg waren schon seit dem Ur-Großvater, der auch an die WG in Hessigheim ablieferte, Familientradition.

Am Anfang hat Siggli die Weine in Edelstahlbottichen vergoren. Heute zieht er Holzbehälter vor, in denen thermische Veränderungen stattfinden. Die Weine werden auf 4-5 Grad runtergekühlt. Alle Weine werden spontan vergoren. Es werden keine Reinzuchthefen verwendet, nur selten bei Weißweinen Sekthefen.

Die Probe:

Muschelkalk, 2018 Lemberger trocken, 2 Hirschgeweihe, 13,5 %

Violette Reflexe, tiefes Kirschrot, zarte Waldbeeraromen, vollmundig und rund

Nach 1 Stunde: riecht kein Holz mehr, kalkig und frisch im Geschmack. Der Wein braucht Luft.

Der Wein stammt aus der nicht Rebflur-bereinigten Fläche, nicht aus der Steillage.



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Vom Muschelkalk ist der Wein schlank, man schmeckt die Kargheit und Kalkigkeit des Bodens.

30-40 Jahre alte Rebstöcke, Maische vergoren, große Holz-Cuves, Ausbau in mehrfach gefüllten Tonneaus (keine Vanille-Aromate mehr, sondern herbe Kräutrigkeit – in 2018 aufgrund der extremen Hitze von teilweise über 40 Grad stärker ausgeprägt)

2019/20 wurde der Wein in 2 Fässern mit je 1200 Litern vergoren. Das entspricht der klassischen Weinbereitung. Die Abfüllung erfolgt direkt aus den Fässern.

Ausbau und Philosophie: Siggie arbeitete eine Weile an der Saar, und zwar im Weingut von Othegraben. Auch beim Bio-Weingut Dr. Benz in Baden war er tätig. Er betreibt auch biologischen Weinbau, aber ohne Zertifizierung. Bei Bio sind auch Schlachtabfälle erlaubt, was sie nicht verwenden. Malzextrakt zur Düngung, Bienenwein, Rollharke, Bodenbearbeitung mit Hand gehören zur nachhaltigen Bewirtschaftung. Gemäht wird mit einem Fadenmäher, d. h. mit einer Motorsense mit Benzin. So wird die Ansiedlung von Pflanzen gefördert, es riecht gut und Tiere finden ihr Zuhause.

Hartmut fragt, warum überhaupt gemäht wird. Andere Wengerter walzen, andere fräsen. Siggie antwortet, dass beim Walzen Eidechsen getötet werden. Statt Fräsen bevorzugt er eine Kreiselegge, die den Oberboden nur vermischt und die Lebewesen nicht vernichtet. Stefan ergänzt, dass beim Walzen die Feuchtigkeit gehalten wird. Siggie bestätigt, dass dies Walzen abhängig ist.

Wichtig sind das Leben im Boden und ein hoher Durchwurzelungsgrad. Vögel aus dem Wald unterstützen das natürliche Gefüge. Wichtig ist Siggie die Vitalität der Reben.

An der Mosel bestimmt der Schiefer die unterschiedlichen Böden. Das Ölige-Petrolige bestimmt auch den Geschmack des Rieslings. Er hat weniger Mundfülle und wird deshalb gerne restsüß angebaut.

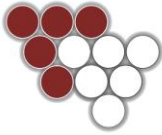
Der Muschelkalk eignet sich mehr für trockene Weine. Siggie betreibt keine Bewässerung, sondern bevorzugt Standortveredelungen. Nach 3 Jahren bringen die Reben Ertrag, in den Steillagen ab 5 Jahren. Durch Bewässerung gewöhnt man die Reben an die Wasserzufuhr.

Siggie hatte einen Weinberg mit 50 Jahre alte Trollinger-Reben. Diesen veredelte er 2018 mit Cabernet Sauvignon, 2019 hat er erstmalig getragen. Es sind Klone von französischen Pfropfreben. Es ist zwar viel Arbeit, rentiert sich aber.

Siggie fügt eine Anekdote ein: 20 Mexikaner von einer französischen Firma waren bei ihm und auch beim Weingut Eisele und Dautel mit der Standortveredelung tätig. Es war zur Zeit der WM und am Wochenende trat die deutsche Mannschaft gegen Mexiko an. Wider Erwarten siegten die Mexikaner und Deutschland schied aus der WM aus.

Thomas weiß vom Weingut St Antony am Roten Hang, bei dem Blaufränkischer auf Riesling aufgepfropft wurde.

Das Gespräch führte unweigerlich zum Thema Klimawandel. Siggie hat noch einen Hang mit Trollinger Die Rebsorte wird in der Region nach seiner Einschätzung den Klimawandel



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

voraussichtlich nicht überleben. Hingegen kann der Cabernet Sauvignon im Herbst so lange hängen bleiben, wie man will.

Dodi fragt nach Siggis Meinung zur Zukunft des Lembergers, ob er sich auch überregional durchsetzen kann. Nach Siggis Einschätzung wird er wichtiger werden.

Bei Pilzen und Bakterien müssen die Reben stark zurückgeschnitten werden. Stefan fragt, ob dann auch der Boden abtragen werde. Siggis erläutert, dass vor allem Sauvignon Blanc und Riesling anfällig sind. Bei der Beseitigung der Krankheiten müssen auch Rebscheren desinfizieren werden.

Der Vergleich mit Südfrankreich zeigt, dass dort Winzer aufhören, weil es in den letzten Jahren zu trocken geworden ist. Zwar haben wir bei uns eine bessere Situation. Aber Siggis ist skeptisch, ob sich der derzeit genossenschaftlich geprägte Steillagenanbau retten können. Er berichtet von seinem Weinberg mit Cabernet Sauvignon, einer Südlage, die im Sommer schon um 8 Uhr zu heiß ist. Auch auf den ebenen Flächen gibt es den Kalk, der dem Chardonnay und Riesling den einzigartigen Charakter verleiht.

Siggis erinnert an 2003, das erste Hitzejahr, aus dem man lernen konnte. 2020 war ein tolles Jahr für Weiß- und Rotweine. Wichtiger wird der Zeitpunkt der Weinlese. Siggis war mit der Lese fertig, als die WG anfang.

Marketing: Homepage und Flaschenetikett des Weinguts stammen vom Designer Marcel Issle im Buero Mediagenten. Hinter dem prägnanten Namenszug SIGGI! steht der Winzer. Die Gestaltung des Etiketts ist zeitlos. Die Hirschstangen zur Kennzeichnung der Qualitätsstufen sind württembergisch geprägt. Zunächst wollte Siggis nicht seinen Namen auf dem Etikett. Jetzt ist er überzeugt, dass der gute Erkennungswert wichtig ist. Die Bilder auf der Homepage sind nicht mehr aktuell, werden bald verändert – voraussichtlich mit weniger Personen („die sich kontinuierlich verändern“).

Stefan fragt, weshalb die Weine als Landwein gekennzeichnet sind. Siggis berichtet von seiner Zeit in Weinsberg, wo er im Labor arbeitete. Seine Weine gehen nicht durch die Qualitätsweinprüfung. Denn der sensorische Bildungsgrad der Prüferinnen und Prüfer ist nach seiner Ansicht in den 80ziger Jahre stecken geblieben. Silvia kontert, dass sie seit 30 Jahren Prüferin ist und sich die Regularien immer wieder geändert haben. Für die Kommissionen gibt es genaue Vorschriften.

Siggis erwidert, dass er seit 20 Jahren im Weinbau ist und viele VDP-Weingüter kennt, die auch Schwierigkeiten mit den amtlichen Kriterien haben. Besonders problematisch sei, dass viele hochwertige Weine kurz nach der Flaschenfüllung noch nicht voll entwickelt seien und deshalb bei der Prüfung durchfallen könnten. Auch Dodi kennt die Problematik von der Qualitätsweinprüfung. Der Apparat der Prüfungen sei zu schwerfällig und reagiere nicht flexibel. Beispielsweise war das zu Beginn auch bei den HADES-Weinen schwierig. Silvia ergänzt, dass den Prüfern die Thematik bekannt sei. Weine könnten deshalb erneut angestellt werden.

Für Siggis führt dies aber zu unnötigen Kosten und Verzögerungen bei der Vermarktung der Weine. Die Kennzeichnung als Qualitätswein ist für ihn nicht entscheidend, da sein Kundenstamm nicht auf diese Merkmale Wert legt. Für ihn bringt der Landwein als kleine Manufaktur mit seiner Frau zusammen nur Vorteile.

Andreas fragt nach den Zielen für die nächsten 5 Jahre: Siggis erläutert, dass er einen klaren Plan mit drei Zwischenzielen verfolgt. Erste Etappe war der Aufbau des Weinguts: Er hat mit 1,5 ha angefangen, jetzt bearbeitet er 3,5 ha. Chardonnay steht auf dem Muschelkalk, einige andere Rebsorten derzeit auch auf Keuper. In Zukunft müssen sich



**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

die Winzer der Region auf burgundische Bedingungen einstellen, das bedeutet doppelte Rebstockanzahl, eine weniger niedrige Laubwand und damit eine verspätete Reife. Für die Zukunft strebt er trinkige Weine unter 13 % an. Zweite Etappe war der Bau der Vinothek. Für die dritte und vorerst letzte Etappe bestückt er jetzt brach liegende Weinflächen mit Chardonnay und Cabernet Sauvignon. Alte Riesling-Weinflächen will er weiterhin von der WG übernehmen, um diese auch von der Wurzel an hochzuziehen. Mehr als 5 ha möchte Sigggi nicht bewirtschaften. Es kommt ihm eher auf die Qualitäten an. Hessigheim wird zukünftig auch international von Interesse sein. Einzigartig sind die „weißen Böden“. Insbesondere in den Steillagen möchte er einzigartige oder – wie er sagt – „krasse“ Rotweine erzeugen.

Seit 2 Jahren werden in der Vinothek inmitten des Muschelkalks seine Weine ausgeschenkt. Wir sind dort herzlich willkommen.

Anschließend gesteht Sigggi, dass sein persönlicher Lieblingswein außerhalb der Region ein Riesling Kabinett von der Saar 2013/2010 ist.

Heilbronn, den 2.5.2021
Christina Jacob

Nächster Online-Termin:

21. Mai 2021, 19 Uhr, mit einem Spätburgunder von und mit Alexander Eisele vom Weingut Eisele aus Hessigheim.