

**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Freitag, 15. November 2024, 19-22.30 Uhr

Trends 6: Steile Lage – Hohe Herausforderungen Aufstrebende Weingüter re-visited! – Teil 1

**Von Siegfried Mayer und Peter Steinbrenner mit Andreas
Leonhardt**

Teilgenommen:

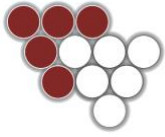
Gabi und Uwe Ahrens, Eberhard Bauer, Dietrich Bauke, Wolfgang Bok, Thomas Drachler, Nicole und Roland Halter, Christina Jacob, Ralph Kallendrusch, Herbert Kern, Manfred Kostial, Stefan Kurz, Andreas Leonhardt, Brigitte Riemer, Holger Schmidtchen, Manuel Schroth, Karsten Theilacker, Korinna Theilacker, Richard Wagner, Sven Weller, Geni Wicha

Gast: Helmut Gross, Hartmut Reiner, Kurt Schilling, Roland Wolf

Andreas begrüßt die wieder durch Erkältungen verkleinerte Runde und die Referenten des Abends Siegfried Mayer vom Weingut Siggli in Hessigheim und den LVWO-Außenbetriebsleiter Peter Steinbrenner von Weinsberg. Fabian Alber vom Weingut Ex Nicrum in Hessigheim kann persönlich nicht teilnehmen, die Informationen zu den Weinen liegen Andreas vor.



Mit Blick auf unser Jahresthema „Trends und Perspektiven“ stellt Andreas die Frage nach der Zukunft der landschaftsprägenden und zugleich sehr arbeitsintensiven Form des Weinbaus. Der Aufwand zu Bewirtschaftung ist fünfmal höher. Staatliche Förderung



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

gleicht diesen Nachteil nicht aus. In Verbindung mit der aktuellen Krise wird in der Presse bereits vor einem großflächigen Rückgang gewarnt.

Gleichzeitig werden die Stärken der Steillagen innovativ neu entdeckt. Fabian Alber von Ex Nicrum kultiviert mit Erfolg südländische Rebsorten, Peter Steinbrenner erhält mit großem Engagement historische Weinbergslagen und erschließt sie für den Weintourismus. Nicht zuletzt setzt Sigg Mayer mit Cabernets aus ehemaligen Trollingerlagen neue Akzente und die Familientradition fort. Nach der Online-Veranstaltung „Aufstrebende Weingüter“ in 2021 ist die Veranstaltung auch der Auftakt für die Serie „Aufstrebende Weingüter – re-visited!“.

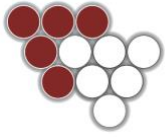


Wir beginnen mit dem „Armen Konrad“ (passend zum Jubiläum des Bauernkrieges), einer Cuvée aus Kerner und Müller-Thurgau, aus dem Jahr 2022, mit partieller Maischegärung, nicht filtriert, vom **Weingut Sigg** für 14,50 Euro. Der Wein zeigt sich mit Apfelnoten und Würze im Gaumen.

Sigg bewirtschaftet vor allem mit seiner Frau zusammen 5 ha, 70 ar befinden sich in Steillage. Sigg berichtet von seiner Ausbildung in Geisenheim. Er bemüht sich um Tausch seiner Weinberge mit Rebflächen mit alten Reben. Andreas verweist auf die Online-Verkostung „Aufstrebende Weingüter“ am 23. April 2021 (s. Homepage der Weinbruderschaft Heilbronn).

Der zweite Flight besteht aus einem immer noch frischen und nachhaltigen Grünen Sylvaner 2015 vom Muschelkalk mit feiner Würze und einem ausgewogenen 2020er Hambach Riesling mit feinen Zitrusnoten und ausgeprägter Säure. Der erste Wein ist nur aufgrund eines Etikettierfehlers nicht in den Verkauf gekommen. Das Weingut beginnt jetzt, systematisch Weine zurückzulegen.

Ebenfalls noch in der Schatzkammer des Weingutes entdeckt, präsentiert Sigg einen Terrassen Trollinger mit 12 % Alkohol aus dem Jahr 2016, der aus Rebflächen in Kirchheim stammt.



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Mit dem vierten Flight verkosten wir zwei Lemberger jeweils für 18 Euro: den schlanken 2020er Muschelkalk Lemberger im großen Holzfass ausgebaut und den opulenteren 2021er Gipskeuper Lemberger mit erdigen Noten.

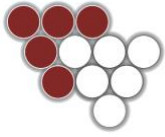


Es folgen drei Cabernet Sauvignons vom Besigheimer Wurmberg aus den Jahren 2021, 2020 und 2019, die auf alte Trollinger-Reben aufgepfropft wurden. Die für unsere Region immer noch seltene Form der Umstellung von Weinbergsflächen ist geglückt. Der 2021er ist noch nicht im Verkauf, er präsentiert sich mit grünen Paprika-Noten. Der 2020er für 35 Euro ist ausgewogen und trinkig. Beim 2019er zeigen sich Tabak- und Leder-Töne.

Peter Steinbrenner von der **Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg** zeigt beeindruckende Bilder von den Steillagen in Gundelsheim und berichtet von der umfangreichen Sanierung des Weinbergs mit Natursteinmauern am Gundelsheimer Michaelsberg für 2,1 Millionen Euro. Er schildert die Herausforderungen, den Anforderungen von Baustatik, Natur- und Denkmalschutz zu genügen. Die Genehmigungsverfahren benötigen einen langen Atem. In den nächsten Jahren werden mit schwerem Gerät weitere Abschnitte saniert. Ohne Unterstützung des Landes wären die damit verbundenen Kosten nicht zu bewältigen.

Er präsentiert zwei GGs Spätburgunder Himmelreich aus dem Jahr 2016 und 2022. Der 2016er zeigt erste Brauntöne und würde sich besser in einem größeren Glas entwickeln. Der noch sehr frische 2022er mit Beerenfrüchten und ausgeprägten Tanninen ist noch einige Zeit lagerfähig.





Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

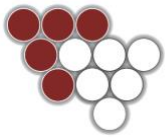
Wein gemeinsam erleben
seit 1991



Die Weinbergflächen in Weinsberg an der Weibertreu wurden in mehreren Abschnitten seit 2010 auf befahrbare Querterrassen für 1,6-1,8 Millionen Euro umgestellt. Neben dem Erhalt der Landschaft wurde Wert auf die Erschließung für die Öffentlichkeit gelegt, um den Weintourismus zu fördern.



Die drei letzten Proben sind vom **Weingut Ex Nicrum** in Hessigheim. Dieses Gemeinschaftsprojekt des Winzers Fabian Alber und des Weinliebhabers Dr. Herbert Müller widmet sich dem Erhalt der historischen Steillagen im Neckartal rund um Hessigheim. Zum Betrieb gehört auch ein Hotel. Das Gut ist Teil der Steillageinvestoren des Consortium Montis Casei, die sich als Weinliebhaber der Erhaltung der Kulturlandschaft der terrassierten Steillagen am Neckar verschrieben haben. Es geht um



**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

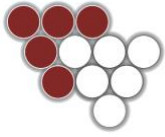
das Experiment herauszufinden, welche hochwertigen Rebsorten auf den Muschelkalkterrassen gedeihen. Zuletzt ist das Gut in die honorige Vereinigung Chaine des Rotisseurs aufgenommen worden.

Der trinkige 2023er Albarino aus den Steillagen für 18 Euro zeigt Zitrus- und Blütenaromen mit harmonischer Fülle. Aus dem Jahr 2022 mit jeweils 14 % Alkohol für 21,90 Euro sind der Sangiovese und der elegante Tempranillo vom Mundelsheimer Käsberg. Die Farbenfrohen Etiketten sind individuell gestaltet.

Abschließend wird über die Entwicklungen der nächsten Jahre diskutiert. Großen Raum nimmt die Frage der Bewässerung ein. Die Weinbrüder aus Brackenheim ergänzen, dass dort die Flächen weithin bewässert sind. Herausforderung ist die große Menge an Wasser, die benötigt wird. Bei Transport per Schlepper an den Weinberg ist dies weder ökonomisch noch ökologisch sinnvoll. Allenfalls bei Junganlagen wäre dies vorstellbar. Darüber hinaus bietet der skelettreiche Muschelkalkboden kaum Wasserhaltepotential, so dass kontinuierlich bewässert werden müsse. Bei den Brackenheimer Keuperböden sei dies anders. Zum Pflanzenschutz mittels Drone äußert sich Peter Steinbrenner skeptisch. Die nötigen hohen Lasten seien mit den derzeit verfügbaren Geräten kaum auszubringen.



Siggi Mayer strebt bei seinem Weingut kein weiteres Flächenwachstum an. Mit dem Bau der Vinothek hat er einen letzten wichtigen Meilenstein erreicht. Er freut sich über mehr Zeit für Weinberge und Familie. Im Eichelmann ist das Gut mit vier Sternen bewertet. Der Vinum Weinguide zeigt der Region noch zu wenig Beachtung. Aktuell läuft die Umstellung auf Demeter. Das Weingut hat bereits von Beginn an naturnah gearbeitet. Von der Zertifizierung verspricht er sich eine bessere Möglichkeit, an seine Kunden zu kommunizieren. Trollingerflächen sieht er auf dem Rückzug. Er selbst hat Flächen abgegeben.



**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Peter Steinbrenner schildert die Erfahrungen aus dem Versuchsanbau. Der Klimawandel ermöglicht, auch exotischere Sorten anzubauen. Die LVWO orientiert sich an dem, was für die Winzer bearbeitbar ist. Viele Sorten zeigen in Jahren mit hoher Wasserverfügbarkeit sehr hohe Erträge oder sind anfällig für Pilzkrankheiten, die in ihren trockeneren Ursprungsregionen weniger verbreitet sind. In den Steillagen ist in Flussnähe Nebel stark ausgeprägt. Pilzanfällige Sorten haben dort einen schweren Stand. Für unsere Region sind Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc geeignet, weniger Syrah und bedingt Nebbiolo. Siggie Mayer ergänzt, dass auch das Weingut Ex Nicrum Erfahrungen mit Sortenbesonderheiten sammelt.

Siggie plädiert dafür, auch andere Nutzungen der Steillagenflächen zuzulassen. Aufgegebene Weinbergsflächen verwildern innerhalb kürzester Zeit. Als mögliche Beispiele nennt er einen Olivenbaumhain, den jemand in Hessigheim gepflanzt hat oder den Anbau von Aprikosen. Bei unserer nächsten Zusammenkunft bringt er Hessigheimer Oliven mit.



Andreas bedankt sich sehr herzlich bei den Referenten des Abends und der regen Beteiligung der Weingeschwister. Herbert hat uns mit Brot versorgt sowie Thomas und Stefan die Weine ausgeschrieben.

**Nächster Termin: 6. Dezember 2024, 19 Uhr
„Bordeaux heute“ mit Andreas Leonhardt und Wolfgang Bok**