



*Mit
Natalie Lump*

Die Badenerin hat als Sommelière in renommierten Restaurants wie der Traube Tonbach in Baiersbronn den Gästen die besten Tropfen empfohlen und kredenzt. Heute ist sie als freie Weinberaterin tätig, sie schreibt Kolumnen und gibt ihr Wissen als Weinexpertin auch im Fernsehen weiter – und in **Mein Ländle**.

Steile Sache

.....
Der Ländle-Wein in steilen Lagen
.....

Wer unter uns ist nicht schon einmal an steil gelegenen Weinbergen vorbeigefahren – wie etwa in Hessigheim oder Besigheim in Württemberg oder in Durbach oder Neuweier in Baden? Sie sehen zauberhaft aus – und sind gefährdet.

Rund 1000 der 28000 Hektar Weinbergflächen in Baden-Württemberg befinden sich in den sogenannten Steillagen. Und geht einem nicht das Herz auf angesichts der schönen Anblicke? Diese Rebhänge sind einfach spektakulär und zeigen eine herrliche gewachsene Kulturlandschaft. Ab 30 Pro-

zent Hangneigung spricht man von einer Steillage. Nicht selten kommen sie auf das Doppelte, was für die Winzer natürlich einen enormen Aufwand bedeutet. Die Arbeiten im Rebberg erfolgen im Allgemeinen von Hand, weil der Einsatz von Traktoren oder anderen mechanischen Geräten schwierig oder gar unmöglich ist. Das entspricht teilweise einem vier- bis fünffach höheren Aufwand als in einer relativ flachen Lage. Wenn der Erlös für diese Weine entsprechend höher wäre, bräuchten wir uns keine Sorgen um die Zukunft dieser Hänge zu machen. Aber das ist leider reine Illusion.

Tiefe Wurzeln

Ganz abgesehen davon, dass sie eine Kulturlandschaft prägen, wachsen die

Steillagenreben in einem besonderen Mikroklima. Die Sonnenstrahlung ist natürlich viel intensiver und die Reben verdecken sich nicht gegenseitig. Die Böden fallen in aller Regel karger und steiniger aus mit einer guten Drainage, sodass die Reben sehr viel tiefer wurzeln müssen, um an Wasser und Nährstoffe zu kommen. Im Allgemeinen wird davon gesprochen, dass Reben bis zu 20 Meter tief wurzeln – in Steillagen mit felsigem Untergrund kann es auch das Doppelte sein. Solange die Reben eine gute Versorgung haben (fruchtbare Böden und Wasser), werden sie sich nicht so anstrengen und sich die Wurzeln eher flacher verteilen. Hochwertige Weine zeichnen sich vor allem durch ihre Mineralität aus, die erst zustande kommt, wenn die Reben älter und

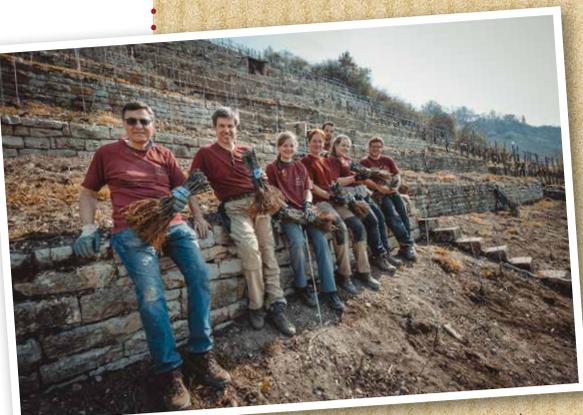


Bildunterschrift von Wulf

Pioniere und Wegbereiter

Ein außergewöhnliches Projekt fand vor Kurzem im Rahmen eines Weinsymposiums der „Marbacher Zeitung“ statt.

„Steiler Zucker“ – Der Kenner denkt natürlich sofort an das Cannstatter Zuckerle. Der weinbegeisterte Gerhard Schiek hat sich mit 13 Gleichgesinnten zusammengetan, um 40 Ar Reben in Steillage zu erhalten und zu pflegen. Sehr leicht unterschätzt man, wie aufwendig und teuer der Erhalt der jahrhundertealten Trockenmauern ist. Ein Quadratmeter kostet circa 1600 Euro. Derzeit sanieren sie drei Mauern – die Kosten belaufen sich auf etwa 60 000 Euro. Somit werden weitere Interessierte und Unterstützer gesucht (www.steiler-zucker.de). Wer ein ganzes Jahr im terrassierten Steilhang geschuftet hat, weiß am Ende des Jahres das Ergebnis – einen Cabernet blanc – so richtig zu schätzen.



Die Winzer mehrerer Weingüter haben sich zum Consortium Montis Casei in Hessigheim zusammengeschlossen.

Consortium Montis Casei – Nomen est omen! Ein sehr weitsichtiges Projekt hat Dr. Herbert Müller auf die Beine gestellt. Er hat mehrere Weingüter und Kellereien zusammengebracht, die sich gemeinsam auf die Fahne geschrieben haben, die steilen Rebterrassen am Neckar zu erhalten und mit Qualität zu überzeugen. Die Ausstattung ist edel und geschmackvoll – und auch die Weine gehören zweifellos in die gehobene Kategorie. Jede Flasche wird nummeriert. Frei nach dem Motto

„Gemeinsam sind wir stark“ haben sich Weingut Faschian, Weingut Siggli, Weingut Eisele, Weingut Herzog von Württemberg und die Lauffener Weingärtner eG zusammengeschlossen. Ihre Stärke liegt in außergewöhnlichen Rotweinen. Es lohnt, diese Weine zu verkosten und natürlich damit auch das Projekt zu unterstützen.

Weingut Danner – Alexander Danner kann Ihnen stundenlang von den positiven Effekten seiner Steillagen in Durbach berichten. Und man hat beim Probieren der Weine wirklich den Eindruck, all dieses herauszuschmecken. Ob es der Riesling ist, „im Holzfass gereift“, der Grauburgunder, der Chardonnay oder der „Exot“ – die Weine strotzen vor Mineralität! Danner ist überzeugt, dass seine Reben ihre Wurzeln bis zu 40 Meter ins Erdreich strecken. Junge Rebanlagen benötigen zehn bis zwölf Jahre, dass sie auch extrem trockene Jahrgänge überstehen. Bei solchem sogenannten Trockenstress bohren sich die Reben tiefer. Wenn der Winzer dann noch auf kleine Erträge achtet, wird regelrecht schmeckbar, ob die Mineralität von Granitverwitterungsboden, Muschelkalk oder Schiefer stammt.

Weingut Dütsch – Das Weingut in Neuweier ist mit vier Hektar Rebfläche vergleichbar groß wie das Weingut Danner. „Klein und fein“ lautet das Motto, und so pflegt Holger Dütsch mit seiner Frau Hannelore liebevoll die aufwendig zu bearbeitenden Lagen. Immerhin profi-



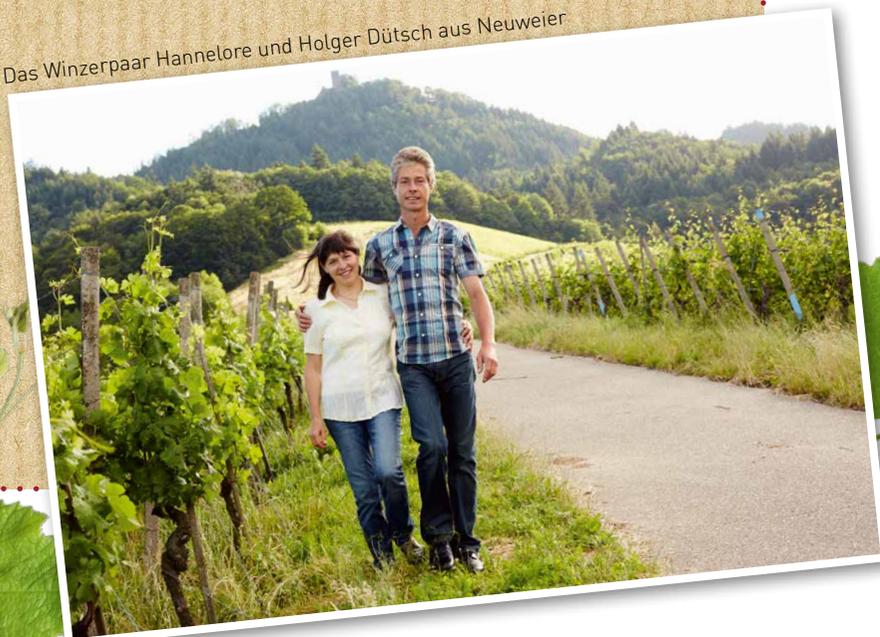
Winzer Alexander Danner aus Durbach

tieren sie davon durch Weinbergbräune, und mit ihrer ruhigen Art wirken die beiden stets, als ob sie gerade aus dem Urlaub kämen. Der Chef hat eigentlich sein ganzes Arbeitsleben mit Steillagen verbracht, anfangs am Neckar, dann im Rheingau und in Südtirol. Dann kam er als Verwalter in das berühmte benachbarte Weingut Schloss Neuweier (das wir in **Mein Ländle** Ausgabe 2/2017 mit seinem „Orangewine“ vorgestellt haben). 2004 wagte er dann mit seiner Frau den Schritt in die Selbstständigkeit. Sein Augenmerk gilt vor allem dem berühmten Mauerberg, der vom Mikroklima, von den einzigartigen Böden von **Karbon-Gebirge** mit rotem Phosphor, Tonschiefer und Granit sowie der hervorragenden Belüftung der Reben profitiert. Das Resultat sind mineralische Rieslinge mit toller Länge.

Bönisch: bitte Autorin fragen, ob Karbon-Gebirge stimmt, ich habe nichts dergleichen gefunden.

Karborgestein?

Das Winzerpaar Hannelore und Holger Dütsch aus Neuweier



entsprechend ins tiefe Erdreich vorge-
drungen sind.

Lieber Lavendel?

Schon lange überlegen sich die Fach-
leute, ob in der Zukunft statt Wein-
reben Lavendel oder Sonstiges ange-
baut werden sollte. Gott sei Dank aber
hat sich die grün-schwarze Landesre-
gierung darauf geeinigt, ab 2018 die
Förderung von Steillagen von 900 auf
3000 Euro pro Hektar zu erhöhen. Den
großen Dank muss man dem Präsi-
denten des Weinbauverbands Württemberg,
Hermann Hohl, und seinem Pendant in
Baden, Kilian Schneider, aussprechen,
die sich intensiv dafür eingesetzt haben.

Obwohl 3000 Euro pro Hektar viel
klingt, reicht es nicht aus, um dem
Winzer einen Gewinn zu bescheren.
Alles muss in Handarbeit gemacht
werden. Wenn die Wengerter mit klei-

nen Weinbergtraktoren fahren können,
müssen diese mit Steillagen-Notbrem-
sen ausgestattet sein. Die großen Bal-
lonreifen sind mit Wasser befüllt, um
Gewicht zu haben. Wenn ein Gerät zur
Bearbeitung aufgesetzt wird, braucht
es Gegengewichte. Oder der Winzer
investiert in eine Monorackbahn oder
in sogenannte SMS- oder RMS-Steil-
lagen- und Raupenmechanisierungs-
systeme – solche Investitionen lassen
sich nur schwer amortisieren. In der
Zukunft sollen mehr Drohnen zum
Einsatz kommen, zur Weinanalyse oder
zum Pflanzenschutz. Und natürlich fal-
len teilweise die Erntemengen geringer
aus. Wenn schon finanziell kein Anreiz
da ist, müssen wir dankbar sein, dass
so viele Winzer mit Überzeugung die
Steillagen weiter pflegen. 🐛

Text: Natalie Lumpp, Fotos: Weingüter (4),
Jörg Batschi (1), Wulf Wager (1)



Die Weine des Weinguts Danner in Durbach
zeichnet ihre Mineralität aus.

Empfehlenswerte Steillagen-Weine

2015er Riesling „Urgestein“ trocken, Weingut Dütsch, Baden-Baden-Neuweier

Ein wunderbar schlanker,
finessenreicher, minerali-
scher Riesling. Am Gaumen
schmecken Sie den Boden
und mit seiner spritzigen
Art macht er Appetit auf ein
weiteres Glas.

2015er Cabernet blanc, Steiler Zucker, Stuttgart

Die sogenannte PIWI (pilz-
widerstandsfähige Rebsorte)
hat den großen Vorteil, dass
sie kaum oder gar nicht
gespritzt werden muss! Der
Weißwein präsentiert sich
kraftvoll mit sehr floralen
Aromen. Im Mund strotzt er
vor Kraft und Extrakten.

2015er Grauburgunder „Eichenholzfass“ trocken, Weingut Danner, Durbach

Der langen Maischestand-
zeit geschuldet präsentiert
sich der Grauburgunder in
kräftigem Gold mit bronze-
farbenen Reflexen. Im Duft
wirkt er würzig, rauchig und
erinnert an Walnüsse. Beim
Trinken zeigt er sich erstaun-
lich fruchtig, imponiert mit
seiner Mineralität und bleibt
ewig lange im Nachhall.

2015er Merlot Hessigheimer Wurmberg, Consortium Montis Casei, Weingut Faschian, Hessigheim

Tiefdunkel funkelt der Wein
im Glas. Schon sein Duft
betört – an Brombeeren,
Johannisbeergelee und
geröstete Mokkabohnen
erinnernd. Ein unglaublich
komplexer kraftvoller Rot-
wein, der locker gegen die
internationale Riege antreten
kann.

