



VDP

No.4

2017

VDP.REBZEILEN

Das Magazin des VDP.PFALZ

19



10

VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
PFALZ

„MIT WERTEN GESTALTEN.“

Boris Kranz, Weingut Kranz in Illbesheim
Christoph Ochs, Vorsitzender des Vorstandes der VR Bank Südpfalz

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

Unsere Region hat es weit gebracht. Weil viele Menschen hier den Mut haben, ihren Ideen zu folgen. Wir sind stolz darauf, Partner vieler Menschen und Betriebe zu sein. Und ihren Vorhaben durch guten Rat, innovative Lösungen und solide Finanzierung den Weg frei zu machen. Es steckt viel Kraft in dieser Bank.

www.vrbank-suedpfalz.de

 **VR Bank Südpfalz**



Liebe Weinfreunde,

das Weinjahr 2016 war für die Winzerinnen und Winzer ein Jahr mit vielen Herausforderungen. Besonders zugesetzt hat uns nach dem vielen Regen im Frühjahr ein Pilz, der die Reben und Blätter gefährdet hat. Viel Arbeit in den Weinbergen war nötig um den „falschen Mehltau“ zu bekämpfen. Die anhaltenden warmen Temperaturen im Spätjahr haben uns dann aber reifes und hervorragendes Lesegut beschert. Zusammengefasst wird der Jahrgang 2016 zwar mengenmäßig klein sein, dafür aber qualitativ hochwertig.

Die 2016er Weine zeigen eine ausgeprägte Fruchtsäure und mineralische Noten. Nutzen Sie die kommenden Möglichkeiten bei unseren Veranstaltungen, Messen und Präsentationen den neuen Jahrgang kennenzulernen und sich selbst ein Bild zu machen.

Mit der neuen Weinkollektion erscheinen auch wieder unsere Rebzeilen. In der bereits vierten Ausgabe möchten wir zurück auf unsere Ursprünge blicken. Die Pfalz hat eine über 2.500-jährige Weinbaugeschichte. Dies belegen Funde in der Weinbaugemeinde Laumersheim im nördlichen Teil der Pfalz. Seien Sie gespannt welche Geschichten die Pfälzer Weinkultur noch hervorbringt.

Qualität verbindet, das wissen wir. Deshalb möchten wir auch unsere Partner und Freunde zu Wort kommen lassen. Wir blicken hinter die Kulissen von Otto Gourmet – ein Spezialitätenversand für bestes und exklusives Fleisch und hinter die Non-Profit-Organisation Slow Food, eine Lobby für den Geschmack, die die Kultur des Essens und Trinkens pflegt und lebendig halten möchte.

Abschließend nehmen wir Sie noch mit auf eine Entdeckungsreise und zeigen Ihnen wie und warum ein Sekt im Glas perlt. Begleiten Sie einen Winzer bei der Herstellung des Schaumweins.

Nehmen Sie sich nun bei einem guten Glas Wein ein wenig Zeit für unsere Rebzeilen. Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen und grüße Sie ganz herzlich.

Ihr

Hansjörg Rebholz
Vorsitzender
VDP. Die Prädikatsweingüter Pfalz

Impressum

Herausgeber:
VDP. Die Prädikatsweingüter Pfalz
Weinstraße 35, 76833 Siebeldingen
Telefon 06345 – 9594 403
info@vdp-pfalz.de
www.vdp-pfalz.de
V.i.S.d.P.: Carina Sperber, VDP. Pfalz

Konzeption & Gestaltung:
Glasmeyer, Jung, Schreier Kiel GmbH
www.gjs-kiel.de

Gastartikel: (Seiten 4-7) Ludger Tekampe,
(Seiten 10-11): OTTO GOURMET

Druck: NINO Druck GmbH, www.ninodruck.de

inhalt

02–03 VDP. Pfalz in Zahlen



04–07
Wein- und Kulturgeschichte Pfalz

09 VDP.Rebzeilen Gewinnspiel

10–11 Wein und Fleisch

12–15 Slow Food

16–21 Veranstaltungen



Anmelden und gewinnen!

Jeden Monat verlost der VDP. Pfalz unter allen Neuanmeldungen ein Weinpaket im Wert von 25 Euro. E-Mail an info@vdp-pfalz.de

22–25 Sektherstellung

26–33 Winzerportraits

34–35 VDP. Spitzentalente

36–37 Seinerzeit



Frostige Rarität

2016 konnten die Pfälzer Winzer wieder **Eiswein** ernten. Die Trauben müssen bei Minus sieben Grad gelesen und anschließend gefroren gekeltert werden. So gehen nur die hochwertigen Inhaltsstoffe in den Wein über, ohne das gefrorene Wasser. Eisweine bieten daher ein intensives Geschmackserlebnis, das kein anderer Wein erreicht.

1

25⁺⁴

25 etablierte Weingüter, 4 Spitzentalente und viel Stoff für Superlative, witzige Anekdoten und verblüffende Statistiken. Hier 8 Fakten zum Staunen und Schmunzeln.



2

Geplatze Schäume

In einem frisch eingeschenkten Glas Sekt platzen etwa hundert Bläschen pro Sekunde an der Oberfläche. Wer also 15 Minuten für sein Glas braucht, hat in der Zeit **90.000 Bläschen** zum Platzen gebracht.



3

Stolzes Alter

Der älteste Weinberg der Welt befindet sich in der Nähe des südpfälzischen Dorfes Rhodt. Er wurde bereits vor **400 Jahren** bepflanzt!

4

Fast schon poetisch!

Die Weinsprache kennt viele blumige Ausdrücke, um Farbe, Aroma und Geschmack zu beschreiben. Für einige braucht man ein Dechiffriergerät. Hier einige unserer liebsten Formulierungen – mit Übersetzung.

ausgewogene Struktur	harmonisches Verhältnis von Säure, Geschmacksintensität und Alkohol
voluminöser Körper	besonders reich an Gerbstoffen und Aromen
zart schmelzig am Gaumen	weiches Mundgefühl
mineralische Anklänge	Assoziation von erdigem Duft oder Geschmack

— 0,5L —
Echter
Dorschlöscher!

Die Pfälzer gehen gerne Schoppen. Nicht im Einkaufszentrum, sondern im Weinlokal. Dort trinkt er gerne aus dem traditionellen „**Schoppeglas**“, einem schlichten Gefäß, das einen halben Liter fasst und bevorzugt mit einfacheren Gutsweinen gefüllt wird.

5

7

Gerüttelt nicht gerührt

Zum Ende seiner Reifung steckt Winzersekt oft kopfüber in Rüttelpulten und wird täglich geschüttelt, damit die Hefe in den Flaschenhals wandern und beim Öffnen ausgestoßen werden kann. Dieser Vorgang wird über Wochen wiederholt, so dass es gut sein kann, dass ein Sekt bis zu **60 Mal** wachgerüttelt wird, bevor er ins Glas kommt.

365

8

... **Tage im Jahr** kümmern sich unsere Winzer um ihren Weinberg, denn bevor ein Wein im Glas funkelt, sind viele Arbeitsschritte nötig. Dazu zählen: Rebschnitt, Reparaturen, Düngung, Neupflanzung, Laubarbeiten, Pflanzenschutz, Bodenpflege und natürlich die Weinlese.

40 km/h

6

Schneller als Usain Bolt!

Aus einer gut geschüttelten Sektflasche fliegt der Korken mit ungefähr **40 Stundenkilometern**. Da sollte man lieber schon vor dem Öffnen in Deckung gehen.

Brüche und Übergänge

Text: Ludger Tekampe

Vom pfälzischen Weinbau im langen 19. Jahrhundert (Teil 1)

Historiker sprechen vom „langen 19. Jahrhundert“ und meinen damit die Epoche von der 1789 initiierten Französischen Revolution bis zum Beginn des Ersten Weltkrieges im Jahre 1914.

Im Gefolge der Französischen Revolution begann der bereits in der vorangegangenen Epoche der Aufklärung angelegte Rationalismus sich weiter Bahn zu brechen. Das Bürgertum errang eine neue, herausragende Stellung. In Deutschland betraf dies insbesondere jene linksrheinischen Gebiete, die zeitweilig zu Frankreich gehörten. Die Französische Revolution führte hier zur vorläufig vollständigen Abschaffung der Herrschaft des Adels und der Kirche und zur Abkehr von jahrhundertlang gültigen Ordnungen im Bereich von Landwirtschaft, Handel und Handwerk. Neben der Abschaffung der Feudalrechte erschien die Neuordnung des Rechts als ein lang ersehntes Versprechen in Richtung Gleichheit vor dem Gesetz. Das vermeintliche Reich der Freiheit ging freilich – insbesondere in der Zeit der napoleonischen Herrschaft von 1799 bis 1815 – auch mit schweren Bedrückungen im Hinblick auf eine erhöhte Steuerlast, die Aushe-

bung von Rekruten und die Requirierung von Nahrungsmitteln und Handelswaren für durchziehende Truppen einher.

Die Französische Revolution hatte nicht zuletzt auf den pfälzischen Weinbau erhebliche Auswirkungen. Große Teile des Reblandes waren bis zur Revolution im Besitz des Adels und der Kirche. Heerscharen von Pächtern und Tagelöhnern bewirtschafteten die Weinberge und entrichteten Naturalabgaben in Form des Zehnten. Bei dieser Form der abhängigen Bewirtschaftung stand der Qualitätsgedanke im Weinbau nicht an erster Stelle, wenngleich es auch schon in früheren Zeiten Ansätze von Seiten geistlicher und weltlicher Herrschaften zur Hebung der Standards im Weinbau gab. Erst die Enteignung der geistlichen und adeligen Güter durch den französischen Staat und die Veräußerung an bäuerliche und bürgerliche Kapitaleigner führte für die neuen Eigentümer zu bisher nicht gekannten Anreizen, das einge-

setzte Kapital zu sichern und zu mehren. Fortan galt es, sich im nationalen und internationalen Wettbewerb qualitativ von anderen Anbietern abzuheben, um mit Hilfe besserer Weinqualitäten höhere Marktpreise erzielen zu können. War noch bis gegen Ende des 18. Jahrhunderts der Rheingau in der deutschen Weinbaulandschaft qualitativ führend, holte der bayerische Rheinkreis – wie die heutige Pfalz damals noch hieß – bald auf. Ein Weinbaugebiet Pfalz, wie wir es heute kennen, gab es damals in dieser Abgrenzung nicht. Man sprach sehr allgemein von „rheinischen Weinen“ und meinte damit Weine aus den Anbaugebieten von der Schweizer Grenze bis zum Mittelrhein. Entlang des Rheintals ziehen sich die Weingebirge. Am östlichen Rand der Haardt bzw. der Nordvogesen, wie man die Gegend des heutigen Pfälzer Waldes damals nannte, war seit römischer Zeit die Kernzone des Weinbaus in der heutigen Pfalz verortet. □

„Der Weinbau am Rhein liegt nun einzig und allein in den Händen des meist unwissenden Wingerters, der mit saurer Mühe, oft nur kümmerlich, sein Leben fristen kann und mit empirischer Gewohnheit nach dem Vorbilde seiner Vorfahren die Rebe pflegt.“

Johannes Metzger (1827)
Abhandlung über den „Rheinischen Weinbau“

Detail aus: Weinernte bei Rhodt unter Rietburg, Lithographie von Heinrich Jakob Fried (1802-1870), datiert 1830
Quelle: Historisches Museum der Pfalz; Sean Ehrenamtsgruppe HMP Speyer



Detail aus: Herbstfest bei Rhodt, Gemälde von Johann Jakob Serr (1807-1880), um 1860
Quelle: Historisches Museum der Pfalz, Speyer; Peter Haag-Kirchner

Die Französische Revolution hatte zwar den adeligen und geistlichen Güterbesitz dort aufgelöst, beileibe aber nicht zu einer Gleichverteilung des Grundbesitzes geführt. Im ab 1816 bayerisch gewordenen Rheinkreis war bäuerlicher Kleinbesitz im Weinbau dominierend. Die Kleinbauern, die neben dem Weinbau damals meist noch Feldfrüchte bestellten und – im günstigsten Fall – über einen kleinen Viehbestand verfügten, mussten nach den Umwälzungen durch die Französische Revolution zwar nicht mehr ihren Zehnten abliefern, hatten aber andererseits häufig gar nicht die Möglichkeit, die angebauten Trauben selbst zu verarbeiten. Sie lieferten sie meist gegen Entgelt an die größeren Grundbesitzer ab. Vorschüsse und Kredite führten häufig zu einer schleichenden Überschuldung, so dass es im Laufe des 19. Jahrhunderts wieder zu einer Konzentration des Weinbergbesitzes kam.

Frühe Weinetiketten aus Weingütern der Mittelhaardt, Lithographien 1820 bis 1850
Quelle: Historisches Museum der Pfalz; Scans Ehrenamtsgruppe HMP Speyer

Zudem führte die Realteilung in der Pfalz dazu, dass die zu bebauenden Flächen vielfach immer kleiner wurden, was den Aufkauf durch kapitalkräftige Grundbesitzer begünstigte. Der Heidelberger Universitätsgärtner und Naturforscher Johannes Metzger fasste seine Beobachtungen 1827 in einer Abhandlung über den „Rheinischen Weinbau“ geradezu resignativ zusammen: „Der Weinbau am Rhein liegt nun einzig und allein in den Händen des meist unwissenden Wingerters,

der mit saurer Mühe, oft nur kümmerlich, sein Leben fristen kann und mit empirischer Gewohnheit nach dem Vorbilde seiner Vorfahren die Rebe pflegt.“

Nicht zuletzt deshalb gingen vor allem von den größeren Weingütern ab Anfang des 19. Jahrhunderts wichtige Innovationen aus, die auf lange Sicht gleichwohl dem ganzen Weinbaugbiet zugutekommen sollten.



Insbesondere Andreas Jordan (1775-1848) aus Deidesheim darf als der Wegbereiter des pfälzischen Qualitätsweinbaus gelten. Schon seine aus Savoyen eingewanderten Vorfahren hatten durch geschickte Heiratspolitik einen beachtlichen Weinbergsbesitz erworben, den Andreas Jordan in Zeiten der Nationalgüterversteigerungen durch gezielten Ankauf von besten Weinbergsanlagen aus ehemals adeligem und geistlichem Besitz zu vermehren wusste. Der neue Qualitätsweinbau zielte insbesondere darauf ab, in Kenntnis der immer besser verstandenen Edelfäule und durch genaue Beobachtung des Reifegrads der Trauben, vollreifes Lesegut zu ernten. Aus Frankreich übernahm man die von Antoine Baumé entwickelte Technik der Bestimmung des Mostgewichts. Der Erfolg all dieser Anstrengungen und Innovationen blieb nicht aus. Die Jordanschen Weine erzielten Anfang des 19. Jahrhunderts durchschnittlich doppelt so hohe Preise für das Fuder als Weine vergleichbar großer Güter im Rheinkreis.

Die erfolgreiche Einführung des Qualitätsweinbaus beruhte bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts im Wesentlichen noch auf der Weitergabe von Erfahrungswissen, Innovationsübernahmen aus benachbarten Regionen und vorsichtig kalkuliertem Kapitaleinsatz. Beispielsweise war im bayerischen Rheinkreis bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts der gemischte Satz in den Weinbergen vorherrschend. Man kombinierte dabei in den Weinbergen nebeneinander früh und spät reifende Reben, ertragssichere Sorten und solche, deren Ertrag in schlechten Jahren mäßig war. Für die Gegend um Edenkoben ist ein gemischter Satz aus Guttedel, Elbling und Silvaner überliefert. Sogar im heute so vom Riesling dominierten Forst pflanzte man 1822 zum Weißen Riesling im gemischten Satz einen „Rothen Traminer“ (*Gewürztraminer*) dazu, wohl um in schlechteren Rieslingjahren einen nicht gar zu sauren „Forster“ zu haben.

Nicht nur die kleinen und mittleren Weinbaubetriebe, auch die großen Weingüter versuchten so, sich gegen



oben: Weinflasche um 1820 aus der königlich bayerischen Hofkellerei in München, Etikett mit Krone und handschriftlichem Vermerk „Steinberger 1822“. Die Flasche war ursprünglich mit einem Wein aus der Würzburger Lage „Steinberg“ gefüllt.

Quelle: Historisches Museum der Pfalz, Speyer; Peter Haag-Kirchner



unten: Fröhliche Zecher, geschnitzter Weinfassboden, Pfalz, datiert 1830

Quelle: Historisches Museum der Pfalz, Speyer; Peter Haag-Kirchner

allfällige Herbststricken abzusichern. Damit vermied man zwar völlige Ernteauffälle, nahm allerdings in Kauf, dass Trauben unterschiedlicher Reifegrade gelesen wurden. Erst der Anbau im reinen Satz gewährleistete, dass man einen für alle Trauben optimalen Lesezeitpunkt wählen konnte.

Die großen Weingüter waren allein schon wegen ihrer Kapitalausstattung besser in der Lage, die damit verbundenen Risiken von Ernteauffällen bei einzelnen Rebsorten aufzufangen. Es verwundert deshalb nicht, dass man die heute noch bekannten großen Weingüter aus Deidesheim, Forst und Wachenheim zu den Pionieren des sortenreinen Weinausbaus in der Pfalz zählen darf. Dabei spielte insbesondere der Rieslinganbau eine bedeutende Rolle. Der Riesling liefere „zwar einen ausgezeichneten Wein, aber nur in vorzüglichen Lagen“ schrieb 1827 der schon genannte Johannes Metzger, der darüber hinaus die Lagerfähigkeit des Rieslings hervorhob: „Die Rieslingweine erhalten ihre völlige Entwicklung erst auf dem Lager. Kein Wein erhält sich so lange auf dem Lager, wie der Rieslingwein, Gehalt und Aroma verliert er niemals.“

Noch lange Zeit sollten allerdings selbst die sortenreinen Weine aus der erst ab 1838 so genannten „Rheinpfalz“ nicht unter ihrem Sortennamen, sondern ganz allgemein als „Rheinwein“ vermarktet werden. Eine genauere Ortsbezeichnung wie z.B. „Deidesheimer“, „Forster“ oder „Wachenheimer“ gab es bei Weinen aus Orten mit besonders herausgehobenen Weinbergsanlagen.

Erst durch die von der Industrialisierung hervorgerufenen Veränderungen im Bereich des Transport- und Druckwesens, des Maschinenbaus, der Flaschenproduktion und nicht zuletzt der zunehmenden Verwissenschaftlichung der Landwirtschaft führten ab der Mitte des 19. Jahrhunderts zu weiteren Innovationsschüben im pfälzischen Weinbau. Von denen dann im zweiten Teil dieses Artikels in der nächsten Ausgabe der „VDP.Rebzeilen“ die Rede sein soll. □

Auf die Natur!



EnergieSüdwest
Strom | Erdgas | Wasser | Wärme



www.energie-suedwest.de

Mein Hier. Mein Da. Mein Ja!

Als regionaler Energieerzeuger setzen wir voll und ganz auf das Spitzen-Prädikat 100% Ökostrom. Weil wir damit die Natur in der Südpfalz in und um Landau schützen und einen wertvollen Beitrag zur hervorragenden Weinqualität liefern können. Auf unser aller Wohl!

DAS VDP.PFALZ GEWINNSPIEL

Das VDP.Pfalz Gewinnspiel

Das Wort Rebus kommt aus dem Lateinischen und bedeutet so viel wie „durch Dinge ersetzen“. Und genau darum geht es bei unseren Bilderrätseln. Durch Weglassen, Ändern oder Hinzufügen von Buchstaben oder Zeichen werden neue Wortsegmente gebildet. Diese ergeben das gesuchte Lösungswort, welches aus der Welt des Weins stammt. Nehmen Sie dabei die Abbildungen nicht zu wörtlich! **Viel Spaß beim Knobeln und Rätseln.**

Lösen Sie
unsere Bilderrätsel
und gewinnen Sie ein
Weinpaket im Wert von

50 €



+



+



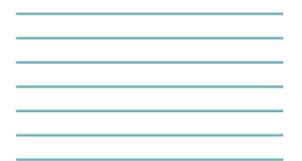
1



-

HUHN

+



2



+



+



-

N

3



Schicken Sie uns bis zum 15.11.2017 Ihre Lösungswörter per Mail an info@vdp-pfalz.de und gewinnen Sie mit etwas Glück das Weinpaket im Wert von 50 Euro.*

* Teilnahmeberechtigt sind alle Personen, die bei der Teilnahme das 18. Lebensjahr vollendet haben. Ausgeschlossen sind Mitarbeiter des VDP.Pfalz und aller verbundenen Unternehmen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Unter allen richtigen Einsendungen entscheidet das Los. Eine Barauszahlung ist nicht möglich. Die Gewinner werden per E-Mail benachrichtigt. Teilnahmechluss ist der 15.11.2017.

GUTER WEIN & GUTES FLEISCH

Zwei, die sich perfekt ergänzen.

Text: OTTO GOURMET

Was der „Eine“ den besten Weinbergslagen, ausgewählten Rebsorten und mit größtem Feingefühl jedem Jahrgang aufs Neue abringt: Spitzenweine, ausgezeichnet mit dem VDP.Traubenadler auf der Flaschenkapsel.

... wählt der „Andere“ mit Sorgfalt in den besten und typischen Herkunftsländern, von der richtigen Rasse, mit Erfahrung und Qualitätsbewusstsein aus: Fleischqualitäten, die das Siegel OTTO GOURMET verdienen.

Ein wunderbares Genuss-Gespann, das an einer gedeckten Tafel zu Höchstform aufläuft.

Gutes Fleisch und guter Wein – die perfekte Kombination. Weine mit dem VDP.Traubenadler werden mit größter Sorgfalt erstellt und ausgewählt. Nur die besten Lagen und Rebsorten sind gut genug für die Spitzenweine. Ähnliche Kriterien gelten für unser

Fleisch. Unsere Produkte sind erst dann perfekt, wenn Herkunft, Aufzucht und Reifung optimal aufeinander abgestimmt sind. Es ist die Leidenschaft für ihr Produkt, die VDP. Winzer und OTTO GOURMET Züchter verbindet.

Was für guten Wein schon lange gilt, lässt sich auch auf gutes Fleisch übertragen. Wir arbeiten ausschließlich mit Züchtern zusammen, die auf beste Fleischrassen, natürliches Futter und artgerechte Haltung setzen. Perfekte Weine entstehen auch erst durch beste Rebsorten, erstklassige Anbaugelände und natürliche Pflege der Rebstöcke.

OTTO GOURMET – Wir leben Fleisch

Mit exklusiven, schmackhaften und erlesenen Fleischprodukten hat sich das Heinsberger Familienunternehmen OTTO GOURMET seit 2014 in Deutschlands TOP-Gastronomie und

bei Kennern guten Geschmacks einen Namen gemacht. Mehr noch: OTTO GOURMET steht Pate für gutes, perfekt gereiftes Fleisch von Tieren mit den besten genetischen Voraussetzungen. Besonderen Wert legt OTTO GOURMET auf ein transparentes und nachhaltiges Wirtschaften.

Als mittlerweile langjähriger Catering-Partner des VDP veranstalteten wir so Einiges gemeinsam. Insbesondere seit Gunnar Tietz – ehemaliger Spitzensommelier aus dem First Floor im Hotel Palace, Berlin – im Oktober 2015 als Fleisch- & Genussbotschafter ins OTTO GOURMET Team gekommen ist. So bereichern die VDP. Winzer unsere Veranstaltungen, wie zum Beispiel die „Perfect Meat Academy“ mit Ihren guten Tropfen, während wir ihre Weinproben mit „Gutem Fleisch“ begleiten. 

Quelle: OTTO GOURMET

Die Kunst bewusst zu genießen

Die Pfalz ist eine Region der Gaumenfreuden. Die Pfälzer lieben ihre guten Weine, die in den sonnigen sanft hügeligen Weinbergen heranwachsen und von den Winzerinnen und Winzern liebevoll produziert werden. Neben den Weinreben reifen jedoch auch viele weitere Produkte von Äpfeln bis Zwiebeln auf den heimischen Böden.

Dank der günstigen klimatischen Bedingungen hat das Pfälzer Obst und Gemüse fast ganzjährig Saison. So ist es nicht überraschend, dass in einem Landstrich, wo Zitronen blühen und Mandeln reifen auch Organisationen wie Slow Food auf besonders fruchtbaren Böden stoßen. Bereits 1995 wurde das Convivium Slow Food Pfalz gegründet. Aktuell unterstützen 56 Produzenten, Gastronomen, Händler, Agenturen und auch einige VDP-Weingüter als Förderer die Idee und verbreiten den Gedanken von Slow Food.

In einem Interview mit dem pfälzischen Slow Food Vorsitzenden Thomas Metzger haben wir nachgefragt, was Slow Food ist, was hinter dieser Vereinigung steht und welche Ausstattung für das „langsame Kochen“ überhaupt nötig ist. 

„Slow Food steht für handwerkliche Produkte mit enger regionaler Bindung, für Nachhaltigkeit und für faire Handelsbeziehungen. Deshalb engagieren wir uns aktiv im Convivium Slow Food Pfalz.“

Richard Grosche
Weingut Reichsrat von Buhl,
Deidesheim

„Ich kenne die Geschichte meiner Weine und möchte auch die Geschichte meiner Speise kennen.“

Regine Minges
Weingut Theo Minges,
Flemlingen

„In meiner täglichen Arbeit als ökologischer Winzer fühle ich mich mit der Philosophie von Slow Food verbunden.“

Andreas Siben
Weingut Georg Siben Erben,
Deidesheim



Slow Food®

Interview mit Thomas Metzger, Vorsitzender Slow Food Pfalz

Carina Sperber, VDP.Pfalz: „Herr Metzger – ganz einfach gefragt – was hat es mit Slow Food auf sich?“

Thomas Metzger: „Eigentlich wissen wir, dass frische Erdbeeren oder Kartoffeln von dem Obst- und Gemüsehof nebenan gesund sind und gut schmecken. Dennoch greifen wir immer einmal wieder beim wöchentlichen Einkauf zu importierter oder gekühlter Ware im Discounter. Gegen diese Art von Bequemlichkeiten richtet sich die Organisation Slow Food. Sie hat sich dem genussvollen, bewussten und regionalen Essen verschrieben und möchte zudem die Kultur des Essens und Trinkens pflegen.“

Sperber: „Slow Food umfasst inzwischen Millionen von Menschen, die sich für ein Lebensmittelsystem engagieren. Doch wie und wann ist diese Bewegung entstanden?“

Metzger: „Slow Food wurde 1986 von dem Journalisten und Soziologen Carlo Petrini als Verein zur Erhaltung der Esskultur in Norditalien gegründet. Das anfängliche Ziel des Vereins war es, für gutes Essen, für kulinarischen Genuss und ein moderates Lebenstempo einzutreten. Aus der ursprünglichen Idee erwuchs bald die Einsicht, dass auch die bäuerliche Landwirtschaft, das Lebensmittelhandwerk und eine gesunde Umwelt unerlässlich sind.“

Sperber: „Slow Food wird oft mit der Kunst bewusst zu genießen umschrieben. Was steckt genau dahinter?“

Metzger: „Slow Food bedeutet sich Zeit zu nehmen und der Ernährung die ihr zustehende Bedeutung beizumessen. Essen ist ein wesentlicher Bestandteil des Lebens und die Lebensqualität hängt unweigerlich mit einer gesunden, guten und abwechslungsreichen Ernährung zusammen.“

Sperber: „Welche Philosophie haben die Slow Food-Mitglieder und Unterstützer?“

Metzger: „Wir wollen eine Landwirtschaft, die Qualität produziert und gleichzeitig die natürlichen Lebensgrundlagen für die nächsten Generationen erhält. Wir wollen Genusshandwerker, die traditionelle Lebensmittel herstellen und zugleich neue Traditionen schaffen. Wichtig sind uns Gastronomen, die frische Produkte und authentischen Geschmack anbieten und Händler, die ihr Sortiment regional mit guten Produkten zusammenstellen.“



Sperber: „Kochen, Braten oder Schmoren – welche Tipps können Sie uns für die richtige Zubereitung geben?“

Metzger: „Generell gilt: Je sanfter und schonender man kocht, desto gleichmäßiger verteilt sich die Wärme im Fleisch, der Fisch oder das Gemüse. Am besten gelingt das bei Niedrigtemperaturen zwischen 60 und 120 Grad. Scharfes, schnelles Anbraten gibt es nur ausnahmsweise bei Geschnetzeltem oder Hackfleisch. Danach wird aber schonend weiter gekocht.“

Sperber: „Wie schaut es mit der Ausstattung aus? Benötigt man spezielle Töpfe oder Pfannen?“

Metzger: „Eine besondere Ausstattung ist nicht erforderlich. Es gibt jedoch sogenannte „slow cookers“, ein spezieller

Topf in dem Gerichte stundenlang unbeaufsichtigt garen können. Empfehlenswert sind schwere Töpfe, denn da verteilt sich die Wärme gleichmäßiger.“

Sperber: „Altbewährtes ist auch heute noch Nützlich. Wie schaut es mit einkochen und trocknen aus?“

Metzger: „Die Konservierungsmöglichkeiten von den Großeltern gelingen auch heute noch. Im Sommer kann Obst und Gemüse eingekocht oder auch getrocknet werden. So ergibt sich ein Vorrat für die Wintermonate.“

Sperber: „Worauf sollte man beim Kauf von Produkten achten?“

Metzger: „Die Lebensmittel sollten gut, sauber und fair sein. Unter gut verstehen wir wohlschmeckend, nahrhaft, frisch und gesundheitlich einwandfrei. Sie sollten ressourcenschonend und ohne Belastung der Umwelt hergestellt werden. Zudem ist uns wichtig, dass die soziale Gerechtigkeit beachtet wird, also eine angemessene Bezahlung und faire Bedingungen für alle Beteiligten – von der Herstellung über den Handel bis hin zum Verzehr – gegeben ist.“

19.–21. Mai

Slow Food Geschmackstage

Vom 19. bis 21. Mai 2017 findet wieder ein **Slow Food Markt im Weingut Reichsrat von Buhl in Deidesheim** statt. Der kleine Markt mit ausgesuchten Slow Food – Produzenten bietet beliebte regionale und kulinarische Spezialitäten zusammen mit guten Weinen aus dem Weingut Reichsrat von Buhl im Garten und im Hofbereich des Weingutes an.



Weinempfehlung

Gute Qualität braucht mehr Zeit, ist aber nicht unbedingt immer mit viel Arbeit verbunden. So gönnen Sie sich doch schon ein Gläschen Wein, während das Essen noch vor sich hin köchelt. Wir empfehlen einen trockenen Spätburgunder aus der Pfalz.

Guten Appetit!

Kürbis mit Tomaten, Rosmarin und gebratenen Lammkoteletts

🕒 60 min 🍴 4 Portionen

Die Kürbisse quer halbieren und die Kerne und Fasern herauslösen. Die Kürbishälften mit der Öffnung nach oben auf ein Backblech stellen. Gemüsebrühe auf das Blech gießen, Kürbisse leicht salzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 °C) ca. 35 Minuten garen lassen.

Knoblauch schälen und mit Petersilie hacken. Die Zitrone abspülen, Schale abreiben und auspressen. Den Saft mit 1 EL Olivenöl und Salz mischen.

Kürbishälften etwa 10 Minuten vor Ende der Garzeit mit 1 EL Öl bestreichen. Dabei Tomaten auf die Kürbisse verteilen und ebenfalls mitgaren lassen.

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Rosmarin darin kurz braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Koteletts salzen, pfeffern, sichtbares Fett abschneiden. In Rosmarinöl auf jeder Seite ca. 3 Minuten braten. Kürbisse mit Koteletts und Rosmarin anrichten.

Zutaten:

- › 2 Hokkaidokürbisse
- › 450 ml Gemüsebrühe
- › 1–2 Knoblauchzehen
- › 350 g Strauchtomaten
- › 1/2 Bund Petersilie
- › 3 EL Olivenöl
- › 8 Lammstielkoteletts
- › 1/2 unbehandelte Zitrone
- › Salz

DIE HÖHEPUNKTE DES VDP.GENUSSKALENDERS

Auch in diesem Jahr gibt es wieder viele kulinarische Freuden und hohen, köstlichen Trinkgenuss bei den zahlreichen Verkostungen, Jahrgangspräsentationen und Hoffesten der VDP.Weingüter und des VDP. Kommen Sie vorbei und lernen Sie die Weine, die Weingüter und die Winzer kennen. Gerne würden wir Sie bei einer dieser Gelegenheiten willkommen heißen! Der Veranstaltungskalender wird ständig aktualisiert. Schauen Sie auch auf unserer Homepage www.vdp-pfalz.de vorbei.



01.–02. April

Wein am Dom

Nach vier erfolgreichen Runden „Wein am Dom“ wird sich Speyer erneut zu einer Wein-Flaniermeile verwandeln. An fünf Standorten können um die 700 Weine der 120 Weinbaubetriebe verkostet werden. Der VDP.Pfalz wird mit seinen Mitgliedern und Spitztalenten wieder „Im Alten Ratssaal“ vertreten sein. Die Gäste können die ersten Guts- und Ortsweine sowie Lagenweine aus den VDP.ERSTEN LAGEN und VDP.GROSSEN LAGEN aus den Jahren 2015 und älter probieren.

Weitere Informationen, sowie eine Liste der teilnehmenden Weingüter unter www.pfalz.de



04. März

VDP.Jungweinprobe

Die ersten 2016er Orts- und Gutsweine warten auf ihre Entdeckung. Sie sind frisch gefüllt oder abfüllbereit. Die Weine sind teilweise noch „unfertige Produkte“, lassen aber schon zu diesem Zeitpunkt die Witterungsverhältnisse im vergangenen Jahr und die sich daraus entwickelten Aromen erkennen. Auch für Weineinsteiger sind diese Jungweine interessant, denn der fruchtige Geschmack gefällt. Typisch für Jungweine ist die Spritzigkeit und Leichtigkeit. Weinliebhaber können die Weine direkt am Fass, bei Kellerführungen oder in den Vinotheken und Probierräumen der teilnehmenden Weingüter verkosten.

Weitere Informationen sowie eine Liste der teilnehmenden Weingüter unter www.vdp-pfalz.de

März

Samstag, 25. März

11:30–18 Uhr Hoffest (Kirschblütenfest)
Weingut Krebs (VDP.Spitztalent
Jürgen Krebs), Freinsheim

Sonntag, 26. März

14–17 Uhr Jungweinprobe
Weingut Reichsrat von Buhl,
Deidesheim

11:30–18 Uhr Hoffest (Kirschblütenfest)
Weingut Krebs (VDP.Spitztalent
Jürgen Krebs), Freinsheim

April

Samstag, 1. April

11–18 Uhr Frühlingspräsentation, Weinberg-
und Kellerführung
Weingut Fitz-Ritter, Bad Dürkheim

Sonntag, 2. April

11–18 Uhr Frühlingspräsentation, Weinberg-
und Kellerführung
Weingut Fitz-Ritter, Bad Dürkheim

Samstag, 29. April

11–17 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Pfeffingen, Bad Dürkheim

Sonntag, 30. April

11–17 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Pfeffingen, Bad Dürkheim

Mai

Montag, 1. Mai

13–17 Uhr VDP.ERSTE LAGE Präsentation
Weingut Reichsrat von Buhl,
Deidesheim

Samstag, 6. Mai

13–18 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut von Winning, Deidesheim

Sonntag, 7. Mai

13–18 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut von Winning, Deidesheim

Samstag, 13. Mai

11–18 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Schwedhelm
(VDP.Spitztalent Stephan
Schwedhelm), Zellertal

Sonntag, 14. Mai

11–17 Uhr Frühjahrspräsentation
Weingut Müller-Catoir, Haardt
(Limitierte Teilnehmerzahl,
Zugang nur nach Voranmeldung)

11–18 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Schwedhelm
(VDP.Spitztalent Stephan
Schwedhelm), Zellertal

Samstag, 20. Mai

11–16 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Karl Schaefer, Bad Dürkheim

15–21 Uhr Hoffest mit Musik
Weingut Karl Schaefer, Bad Dürkheim

Sonntag, 21. Mai

12–17 Uhr Hoffest mit Gastwinzer und Musik
Weingut Karl Schaefer, Bad Dürkheim

Donnerstag, 25. Mai

ab 14 Uhr Bassermann meets Buhl
Weingut Reichsrat von Buhl,
Deidesheim

11–17 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Kranz, Ilbesheim

11–17 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Münzberg, Godramstein

12–17 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler

Freitag, 26. Mai

15–18 Uhr Riesling-Dialog mit dem Weingut
Georg Mosbacher und einer Gast-
winzerin (Anmeldung erforderlich)
Weingut Acham-Magin, Forst

11–17 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Bergdolt, Duttweiler

11–17 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut A. Christmann,
Gimmeldingen

11–17 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Kranz, Ilbesheim

11–17 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Münzberg, Godramstein

14–18 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Ökonomierat Rebholz,
Siebeldingen

14–18 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Siegrist, Leinsweiler

12–17 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler

Samstag, 27. Mai

11–18 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Acham-Magin, Forst

11–18 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Geh. Rat Dr. von
Bassermann-Jordan, Deidesheim

12–18 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Friedrich Becker,
Schweigen-Rechtenbach

10–17 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Bergdolt, Duttweiler

11–17 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Reichsrat von Buhl,
Deidesheim

11–17 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut A. Christmann,
Gimmeldingen

11–17 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Kranz, Ilbesheim

11–18 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Meyer (VDP.Spitztalent
Andreas Meyer), Heuchelheim-
Klingen

10–17 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Georg Mosbacher, Forst

11–17 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Münzberg, Godramstein

12–18 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Ökonomierat Rebholz,
Siebeldingen

11–18 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Siegrist, Leinsweiler

12–17 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler

Sonntag, 28. Mai

11–18 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Acham-Magin, Forst

11–17 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Friedrich Becker,
Schweigen-Rechtenbach

11–18 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Meyer (VDP.Spitztalent
Andreas Meyer), Heuchelheim-
Klingen

11–17 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Georg Mosbacher, Forst

12–17 Uhr Jahrgangspräsentation
Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler

Dienstag, 30. Mai

ab 18 Uhr Afterwork-Party
Weingut Krebs (VDP.Spitztalent
Jürgen Krebs), Freinsheim

Juni

Samstag, 3. Juni

12–18 Uhr Jahrgangspräsentation mit
Gastwinzer Phillip Kuhn
Aloisiusshof (VDP.Spitztalent
Philipp Kiefer), St. Martin

15–21 Uhr Hoffest mit Jahrgangspräsentation
Weingut Bernhart, Schweigen-
Rechtenbach

Sonntag, 4. Juni

11–17 Uhr Hoffest mit Jahrgangspräsentation
und Klassikkonzert
Weingut Bernhart, Schweigen-
Rechtenbach

ab 17 Uhr Winerotation Weißweinparty
Weingut Fitz-Ritter, Bad Dürkheim

Dienstag, 27. Juni

ab 18 Uhr Afterwork-Party
Weingut Krebs (VDP.Spitztalent
Jürgen Krebs), Freinsheim

Juli

Samstag, 8. Juli

ab 18 Uhr Weinlounge
Weingut Schwedhelm
(VDP.Spitztalent Stephan
Schwedhelm), Zellertal

Sonntag, 9. Juli

11–18 Uhr Lagenweinpräsentation
Weingut Schwedhelm
(VDP.Spitztalent Stephan
Schwedhelm) Zellertal

Freitag, 14. Juli

ab 17 Uhr Hoffest „Pfeffinger Weinlaube“
Weingut Pfeffingen, Bad Dürkheim

Samstag, 15. Juli

ab 17 Uhr Hoffest „Pfeffinger Weinlaube“
Weingut Pfeffingen, Bad Dürkheim

Sonntag, 16. Juli

ab 11 Uhr Hoffest „Pfeffinger Weinlaube“
Weingut Pfeffingen, Bad Dürkheim

Montag, 17. Juli

ab 17 Uhr Hoffest „Pfeffinger Weinlaube“
Weingut Pfeffingen, Bad Dürkheim

Dienstag, 18. Juli

ab 17 Uhr Hoffest „Pfeffinger Weinlaube“
Weingut Pfeffingen, Bad Dürkheim

August

Freitag, 4. August

ab 12 Uhr Hoffest
Weingut Acham-Magin, Forst

Samstag, 5. August

ab 12 Uhr Hoffest
Weingut Acham-Magin, Forst

Sonntag, 6. August

ab 12 Uhr Hoffest
Weingut Acham-Magin, Forst

Montag, 7. August

ab 12 Uhr Hoffest
Weingut Acham-Magin, Forst

Dienstag, 8. August

ab 12 Uhr Hoffest
Weingut Acham-Magin, Forst

Freitag, 11. August

18–24 Uhr Weinkerwe
Weingut Reichsrat von Buhl,
Deidesheim

ab 18 Uhr Weinkerwe
Weingut von Winning, Deidesheim

Samstag, 12. August

18–24 Uhr Weinkerwe
Weingut Reichsrat von Buhl,
Deidesheim

ab 18 Uhr Weinkerwe
Weingut von Winning, Deidesheim

Sonntag, 13. August

18–24 Uhr Weinkerwe
Weingut Reichsrat von Buhl,
Deidesheim

ab 11 Uhr Weinkerwe
Weingut von Winning, Deidesheim

Montag, 14. August

18–24 Uhr Weinkerwe
Weingut Reichsrat von Buhl,
Deidesheim

ab 18 Uhr Weinkerwe
Weingut von Winning, Deidesheim

Mittwoch, 16. August

ab 18 Uhr Sommergutsausschank mit kultu-
reller Veranstaltung
Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler

Donnerstag, 17. August

18–22 Uhr Sommergutsausschank
Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler

Freitag, 18. August

18–24 Uhr Weinkerwe
Weingut Reichsrat von Buhl,
Deidesheim

ab 18 Uhr Weinkerwe
Weingut von Winning, Deidesheim

17–22 Uhr Sommergutsausschank
Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler

Samstag, 19. August

18–24 Uhr Weinkerwe
Weingut Reichsrat von Buhl,
Deidesheim

ab 18 Uhr Weinkerwe
Weingut von Winning, Deidesheim

17–22 Uhr Sommergutsausschank
Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler

Sonntag, 20. August

18–24 Uhr Weinkerwe
Weingut Reichsrat von Buhl,
Deidesheim

ab 11 Uhr Weinkerwe
Weingut von Winning, Deidesheim

10–15 Uhr Sommergutsausschank mit Rock'n
Roll Matinee „Krüger Rockt!“
Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler

Montag, 21. August

18–24 Uhr Weinkerwe
Weingut Reichsrat von Buhl,
Deidesheim

ab 18 Uhr Weinkerwe
Weingut von Winning, Deidesheim

ab 18 Uhr Sommergutsausschank und After-
work-Party mit PALATIN SIX
Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler

September

Freitag, 1. September

13–18 Uhr Präsentation der VDP.GROSSEN
GEWÄCHSE
Weingut Reichsrat von Buhl,
Deidesheim

Samstag, 2. September

ab 11 Uhr Hoffest
Weingut Friedrich Becker,
Schweigen-Rechtenbach

13–18 Uhr BÜRKLIN ENTKORKT!
Weingut Dr. Bürklin-Wolf,
Wachenheim

13–19 Uhr Hoffest mit Jahrgangspräsentation
Weingut Meßmer, Burrweiler

12–18 Uhr Hoffest
Weingut Ökonomierat Rebholz,
Siebeldingen

13–21 Uhr Hoffest
Weingut Siegrist, Leinsweiler

10–16 Uhr Hoffest
Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler

12:30–17 Uhr Weinlagenwanderung
Weingut von Winning, Deidesheim
(limitierte Teilnehmerzahl,
Zugang nur nach Voranmeldung)

Sonntag, 3. September

11–18 Uhr Hoffest
Weingut Friedrich Becker,
Schweigen-Rechtenbach

13–19 Uhr Hoffest mit Jahrgangspräsentation
Weingut Meßmer, Burrweiler

12–18 Uhr Hoffest
Weingut Ökonomierat Rebholz,
Siebeldingen

11–18 Uhr Hoffest
Weingut Siegrist, Leinsweiler

10–18 Uhr Hoffest
Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler

Samstag, 30. September

11–18 Uhr GROSSE GEWÄCHS Präsentation
Weingut Karl Schaefer, Bad Dürkheim

Oktober

Samstag, 7. Oktober

12–17 Uhr Herbstprobiertage
Weingut Siegrist, Leinsweiler

Samstag, 14. Oktober

12–17 Uhr Herbstprobiertage
Weingut Siegrist, Leinsweiler

Samstag, 21. Oktober

12–17 Uhr Herbstprobiertage
Weingut Siegrist, Leinsweiler

Samstag, 28. Oktober

11–18 Uhr Herbstpräsentation, Weinberg-
und Kellerführung
Weingut Fitz-Ritter, Bad Dürkheim

12–17 Uhr Herbstprobiertage
Weingut Siegrist, Leinsweiler

Sonntag, 29. Oktober

11–18 Uhr Herbstpräsentation, Weinberg-
und Kellerführung
Weingut Fitz-Ritter, Bad Dürkheim

November

Sonntag, 12. November

11–17 Uhr Herbstpräsentation
Weingut Müller-Catoir, Haardt
(limitierte Teilnehmerzahl,
Zugang nur nach Voranmeldung)

Samstag, 18. November

11–17 Uhr Novembertage, Verkostung der
neuen Rotweine und Gutssekte
Weingut Bergdolt, Duttweiler

Samstag, 25. November

12–18 Uhr VDP.GROSSE GEWÄCHS Tage
Weingut Rings, Freinsheim

Sonntag, 26. November

12–18 Uhr VDP.GROSSE GEWÄCHS Tage
Weingut Rings, Freinsheim

Donnerstag, 30. November

17–23 Uhr ADVENTSGLÜHEN mit Musik und
Weihnachtsmarkt
Weingut Karl Schaefer, Bad Dürkheim

Dezember

Samstag, 9. Dezember

10–17 Uhr Wein-Wei(h)nacht
Weingut Pfeffingen, Bad Dürkheim

Samstag, 16. Dezember

13–18 Uhr Adventsweinprobe
Weingut von Winning, Deidesheim

Sonntag, 17. Dezember

13–18 Uhr Adventsweinprobe
Weingut von Winning, Deidesheim

05. Mai

VDP.Genussnacht

Namhafte Mannheimer Gastronomen und die Pfälzer VDP.Winzer laden zu einer berausenden Genussnacht mit einem vielfältigen kulinarischen Programm ein. Auf der Tages- und Nachtordnung stehen köstliche Weindinner, kulturelle Veranstaltungen und stimmungsvolle Partys.

Weitere Informationen sowie eine Liste der teilnehmenden Restaurants und Winzer unter www.vdp-pfalz.de

06. Mai

VDP.Weinkost

Eine Weinverkostung für Kenner, Weinliebhaber und Neulinge. Der VDP.Pfalz lädt zu genussvollen Momenten ins Reiss-Engelhorn-Museum in Mannheim. Interessierte Weintrinker und solche, die es werden wollen, sind hier genau richtig: Rund 200 Weine warten darauf verkostet und genossen zu werden. Im Fokus steht der Jahrgang 2016. Alle Mitglieder des VDP.Pfalz und die vier VDP.Spitzentalente präsentieren ihre Weine, darunter auch manches gereiftes Gewächs oder edelsüße Spezialitäten.

Karten für 25 Euro pro Person gibt es im Vorverkauf beim VDP.Pfalz unter +49 (0) 6345/959 44 03 oder info@vdp-pfalz.de



13. Mai

Pfälzer LagenArt

Saumagen, Kastanienbusch und Co. laden wieder zur Verkostung ein. Nach drei erfolgreichen Auflagen lädt die Pfalz 2017 abermals in das Hambacher Schloss zur „Pfälzer LagenArt“ ein. Etwa 80 Pfälzer Betriebe präsentieren ihre typischen Weine und zeigen, welche Spitzenweine das „Streben nach hoher Qualität in Verbindung mit der Herkunft“ hervorbringt. Mehr als 300 Einzellagen mit individuellem Charakter gibt es entlang der Deutschen Weinstraße. Etliche davon können Weinliebhaber bei der Entdeckungsreise zum Thema Terroir verkosten.

Karten für 20 Euro pro Person gibt es im Vorverkauf bei der Pfalzweine (www.lagenArt.de)





25. Mai

VDP.Jahrgangsparty

„Simply the best“ heißt es wieder bei der VDP. Jahrgangsparty im Deidesheimer Hof – eine Mischung aus Verkostung, Gourmetfestival und Weinparty in einem außergewöhnlichen Ambiente. Die Jahrgangsparty ist der Höhepunkt der Maispitzen. Die VDP.Weingüter präsentieren die einzigartige Vielfalt Pfälzer Weine an verschiedenen Genussständen. Die Küchen des Restaurants Sankt Urban und Schwarzer Hahn begleiten diese Weinpräsentation mit einem mehrgängigen „Fliegenden Büffet“ und kulinarischen Anlaufstationen wie Austern-, Käse- und Kaffeebar.

Beginn ab 17:30 Uhr

Flying Dinner und Weinverkostung 145 €

16. bis 18. Juni

Vinocamp

Ein verlängertes Wochenende rund um die Facetten des Weins – das bietet das Vinocamp in der Pfalz. Weinfreunde, Kenner aber auch Neulinge können in lockerer und ungezwungener Atmosphäre viel über Wein erfahren und gleichzeitig auch viele Weine probieren. Zudem finden Veranstaltungen und Exkursionen rund um die „Pfälzer Weingeschichte“ statt. Das Vinocamp ist eine Tagung mit offenen Workshops, die Inhalte werden von den Teilnehmern selbst entwickelt und gestaltet.

Weitere Informationen unter
www.vinocamp-deutschland.net



16. Juli

VDP.Landpartie

Einen Ausflug in die berühmtesten Weinlagen der Pfalz bietet wieder die VDP.Landpartie. In Weinlagen entlang der Weinstraße laden die VDP.Weingüter und VDP.Spitzentalente ins Grüne ein. Mit selbst mitgebrachten Picknickkörben geht es raus in die Weinberge an aussichtsreiche Orte oder an kleine verträumte Ecken. Gevespert wird leger im Grünen, für entsprechende Sitzmöglichkeiten ist gesorgt. Dazu schenken die Winzer ihre Spitzenweine aus den Pfälzer Lagen aus.

Alle Arrangements unter www.vdp-pfalz.de

15. September, 16–18 Uhr

Präsentation der VDP.GROSSEN GEWÄCHSE

Der 1. September ist in der Weinwelt der Startschuss für den neuen Jahrgang der VDP.GROSSEN GEWÄCHSE. Wenige Tage später haben die Weinliebhaber die Möglichkeit den neuen Jahrgang erstmals in einer Gesamtschau zu verkosten. Die Präsentation findet im Gesellschaftshaus der BASF in Ludwigshafen statt. Beste Weinlagen, klassische Rebsorten und Winzer mit Persönlichkeit versprechen eine spannende und genussvolle Entdeckungsreise.

Kartenreservierung unter www.weinkeller.basf.com

VDP.Lange Nacht der offenen Weinkeller

02. Dezember

Weinliebhaber kommen wieder auf ihre Kosten: Während der VDP.Langen Nacht der offenen Weinkeller laden zahlreiche VDP.Prädikatsweingüter an der Mittelhaardt zum Verkosten, Genießen und Tanzen ein. Im authentischen Ambiente von Kelterhäusern oder Barriquekellern und umgeben von Weinfässern können die Besucher die edlen Tropfen der ausgezeichneten Winzer probieren. An diesem Abend kommen nicht nur Weine der Mittelhaardter Winzer ins Glas – auch VDP. Winzer von der Südlichen Weinstraße und anderen Regionen präsentieren auf den teilnehmenden Weingütern ihre Produkte. Hinzu kommt ein Rahmenprogramm aus Musik und Kulinarik, das diesen Abend auf jedem einzelnen Weingut unvergesslich werden lässt. Die Gäste zahlen einmalig 20 Euro und können alle teilnehmenden Weingüter besuchen und ausgewählte Weine probieren.

Karten sind an den Abendkassen bei den VDP.Weingütern erhältlich oder im Vorverkauf beim VDP.Pfalz unter info@vdp-pfalz.de oder +49 (0) 6345 / 959 44 03

Für Fachbesucher:

19. bis 21. März | Prowein, Messe Düsseldorf

23. und 24. April | Weinbörse, Rheingoldhalle Mainz*

11. September | Premiere der VDP.GROSSEN GEWÄCHSE, Berlin*

* Diese VDP.Veranstaltungen richten sich ausschließlich an Wiederverkäufer aus Gastronomie und Fachhandel sowie an die Fachpresse. Eine Akkreditierung ist unter <http://www.vdp.de/de/fachbesucherverteiler/> nötig.



Unser Newsletter informiert Sie über alle Veranstaltungen, die 2017 in den VDP.Weingütern stattfinden. Einfach anmelden und kein Event verpassen: info@vdp-pfalz.de

Alle Termine finden Sie auch auf www.vdp-pfalz.de



folgen Sie uns auch auf facebook

Eine kunstvolle Tradition

Von Hand gerüttelt – Sekt direkt vom Winzer. Die Deutschen lieben ihn. Geburtstage, Feiertage oder Festlichkeiten – es gibt genügend prickelnde Anlässe im Jahr um eine Flasche zu öffnen. Einer aktuellen Statistik nach trinkt jeder Deutsche durchschnittlich 4,1 Liter – das sind fünfeinhalb Flaschen Sekt oder Champagner im Jahr.

Um Sekt herzustellen bedarf es Wein – denn Wein ist das ausschließliche Ausgangsprodukt. Dabei ist die Qualität des Grundweins entscheidend.

„Jeder Sekt ist nur so gut wie der Wein, aus dem er entsteht. Der Wein sollte eine feine und frische Säure haben. Deshalb werden die Trauben für den Sekt auch früher als andere gelesen, denn mit der Reife nimmt die Säure ab.“, erklärt Johann Fitz, dessen Weingut zugleich auch die erste Sektkellerei in der Pfalz war. Schon bei der Weinlese werden die Trauben für den Grundwein selektiert und anschließend vorsichtig gepresst. „Es dürfen keine störenden Geschmacksstoffe aus den Traubenkernen oder Stiele in den Most gelangen“, erklärt Fitz.

Die Moste werden dann mit Hefe zu Wein vergoren – je nach dem welchen Stil der Winzer verfolgt, werden Edelstahltanks oder Holzfässer verwendet. „Es entstehen Weine, die Alkoholwerte um die 10 bis 12 Prozent Volumen haben und schon viele Aromen besitzen“, so Fitz weiter. Damit sich aber die vollen Duft- und Geschmacksstoffe entwickeln können,

wird die trübe Hefe entfernt, die Weine kommen in neue Fässer und können dort dann ruhen, reifen und sich voll entwickeln.

Dann folgt die hohe Kunst: „Wir müssen die Grundweine zusammenstellen. Das ist wie bei einem Puzzle“, beschreibt Fitz. Zuerst werden von allen Fässern Proben gezogen und die Qualitäten überprüft.

„Die traditionelle Flaschengärung ist die aufwendigste und teuerste Methode“

Johann Fitz

Danach werden verschiedene Varianten zusammengestellt. „Die Sekte sollten möglichst eine konstante Geschmacksrichtung haben.“ Der eigentliche Sekt entsteht jedoch erst mit einer zweiten Gärung. Das klassi-

sche Verfahren, welches heute international der Standard für gehobene Sekte ist, nennt sich traditionelle Flaschengärung. Heute, wie auch vor 300 Jahren, erhält der fertiggegebene Wein eine Tirage, ein Gemisch aus Zucker und Hefe und wird in Flaschen gefüllt. Der Wein beginnt in der Flasche erneut zu gären, dabei entwickelt sich Kohlensäure, die sich mit dem Wein verbindet.

Hochwertige Sekte sind Langzeitprojekte: Der Gesetzgeber schreibt eine Mindestlagerzeit auf der Hefe von neun Monaten vor. Die meisten erlesenen Sekte reifen jedoch zwischen 18 Monaten bis hin zu 10 oder 20 Jahren auf der Hefe und können Jahre nach der Ernte noch getrunken werden.

Je länger die Lagerung auf der Hefe erfolgt, desto besser wird das Sektaroma und desto feiner werden die Sektperlen (das Mousseux).

Nach der Lagerung werden die einzelnen Flaschen von Hand gerüttelt. Die Erfahrungen zeigen: Etwa 21 Tage lang sollte einmal täglich gerüttelt werden, damit die Hefe, die sich während der zweiten Gärung in der



„Jeder Sekt ist nur so gut wie der Wein, aus dem er entsteht“

Johann Fitz

Flasche abgesetzt hat, bis zur Flaschenmündung wandert.

Dann wird die Hefe entfernt (degorgieren), ohne dass der Sekt die Flasche verlässt. Die Flaschen werden in ein Tiefkühlbett getaucht, der Tropf friert und lässt sich einfach entfernen. Die fehlende Sektmenge wird durch eine erneute Dosage ersetzt. Soll der Sekt einen Restzuckeranteil von weniger als 3 g/l haben, so wird auf die Dosage verzichtet. Die Flasche wird verkorkt und erhält ihr Etikett.

Die traditionelle Flaschengärung ist die aufwendigste und teuerste Methode. Die Sekte sind auf der Flasche entsprechend gekennzeichnet.

Übrigens: In Deutschland wird für jede Flasche Sekt 1,02 Euro Steuer fällig. Eingeführt wurde diese Abgabe 1902 um die kaiserliche Kriegsflotte zu finanzieren. Während der Wirtschaftskrise 1933 wurde die Steuer auf Null gesenkt und ab 1939 zur Entwicklung einer U-Boot-Flotte erneut aktiviert.

1949 mit Gründung der Bundesrepublik Deutschland gingen die Einnahmen auf den Bund über. Die Einnahmen aus der Schaumweinsteuer betragen im Jahr 2013 449 Millionen Euro. □

Bild oben: Konrad Fitz beim Kontrollieren des Hefedepots

Bild unten: Blick in das Sektmuseum im Weingut Fitz-Ritter in Bad Dürkheim



So wird's gemacht

Tipps zum Servieren von Sekten und Schaumweinen



Richtig Lagern

Sekt oder Champagner sollten stehend gelagert werden. Der Druck in der Flasche reicht aus um zu verhindern, dass der Korken von innen her austrocknet. Dies spielt aber wirklich nur bei sehr langer Lagerung eine Rolle. Ein bisschen liegen schadet nie...

Schaumweine mögen keine Temperaturschwankungen: Die optimale Lagertemperatur liegt bei etwa 11 Grad. Auch sollten die Flaschen vor starkem Licht geschützt sein. Licht beschleunigt die Alterung des Sektes und beeinflusst damit auch den Geschmack.

Anders als beim Wein verbessert sich bei den meisten Schaumweinen die Qualität nicht durch langes Lagern. Die Faustregel besagt, dass eine Flasche nicht länger als zwei bis drei Jahre aufbewahrt werden sollte. Schaumweine, die aus einem hochwertigen Grundwein hergestellt wurden, können aber durchaus fünf und mehr Jahre aufbewahrt werden.



Optimale Trinktemperatur

Weiß- und rosé Sekte entfalten ihren Geschmack am besten zwischen 8 bis 10 Grad, rote Sekte hingegen können auch 2 bis 3 Grad wärmer sein. Natürlich kann Sekt auch deutlich kälter getrunken werden. Die Schaumweine sollten über Nacht gekühlt werden. Bei einem schnellen Herunterkühlen, wie im Gefrierfach oder in einer Sektschale mit Eis, kommen die Feinheiten des Schaumweines nicht richtig zur Geltung.



Sicher Öffnen

Ehe die Flasche geöffnet wird, sollte sie sich vom Transport oder von einem Schütteln erholt haben. Ansonsten schäumt sie über.

Zuerst wird die Banderole entfernt und dann der schützende metallene Drahtkorb, die sogenannte Agraffe. Dabei sollte der Daumen immer auf dem Korken liegen, damit dieser nicht plötzlich her-

ausschießen kann. Nun muss noch der Korken gelöst werden. Kenner halten den Korken fest und drehen an der Flasche – dadurch hat man eine deutlich bessere Hebelwirkung und der Korken bricht nicht ab. Wird dabei die Flasche noch schräg gehalten, kann der Druck besser entweichen und ein Überschaäumen verringert werden.

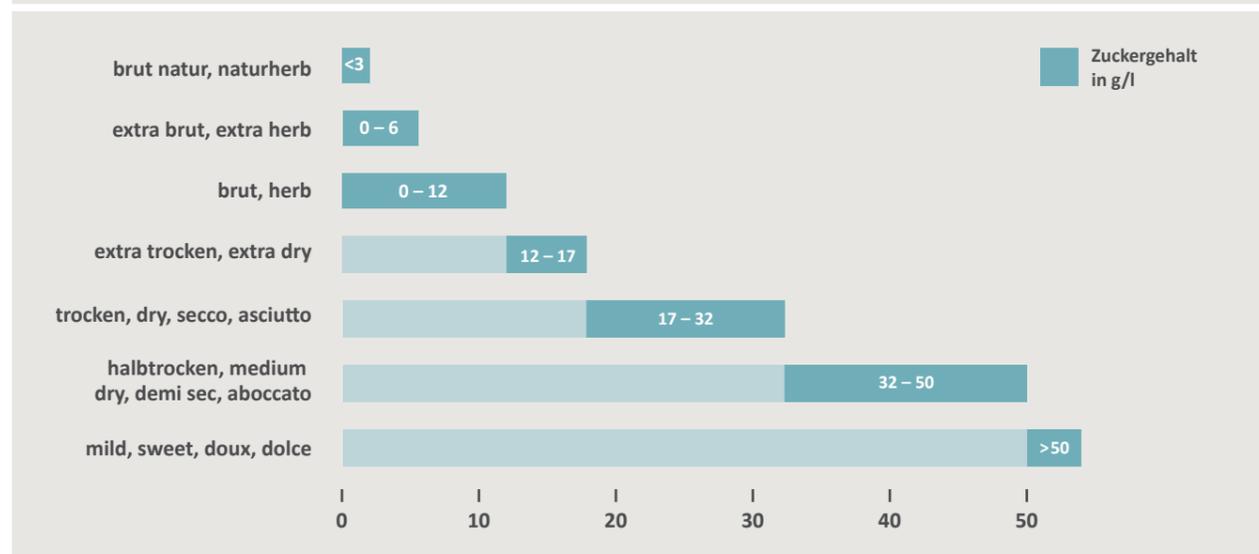


Stilsicheres Glas

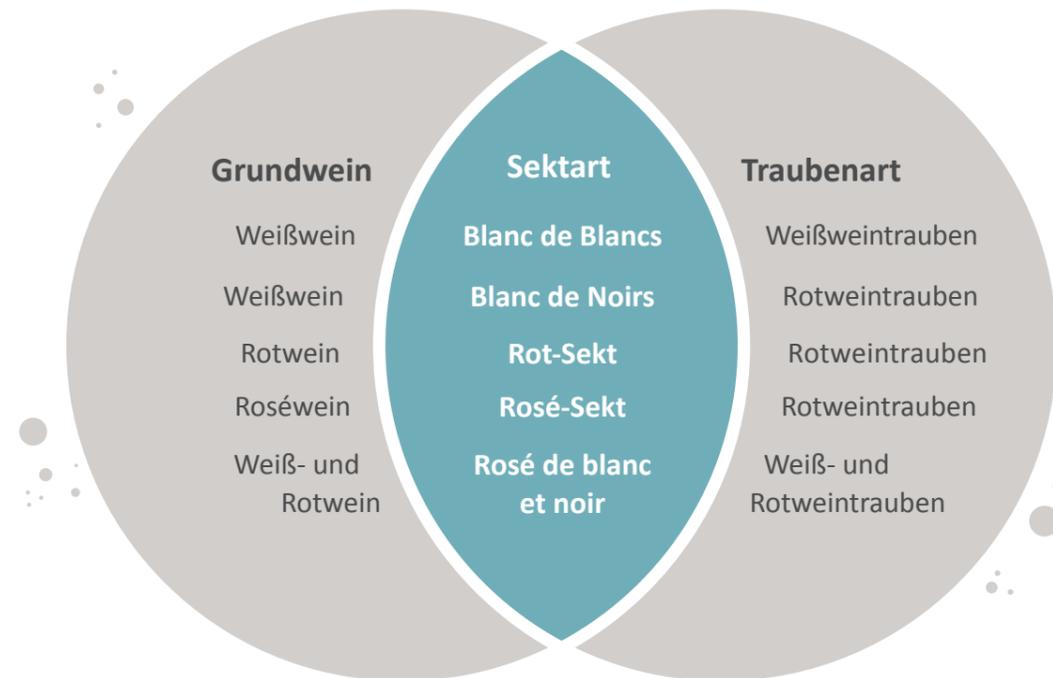
Für Schaumweine gibt es traditionell drei Gläserformen: Schalen, Tulpen und Flöten. Eine Schale hat eine flache Schalenform und einen schlanken Stiel. Ein hohes, nach unten konisch zulaufendes Glas mit kurzem Stiel bezeichnet man als Schaumweintulpe. Der Kelch einer Schaumweinflöte hingegen ist hochgezogen und am Rand leicht ausgestülpt.

Tulpen- oder Flötengläser sorgen dafür, dass sich die Perlage des Schaumweines

Für Schaumweine gilt



Für Schaumweine dürfen verschiedene Weinarten verschnitten werden



Gut Verschließen

Damit sich der Sekt in der angebrochenen Flasche etwas länger hält, sollte die Flasche möglichst dicht verschlossen und anschließend kalt gestellt werden.

Zum Verschließen gibt es spezielle Verschlüsse. Wer einen normalen Weinkorken oder einen Verschluss ohne Sicherungsbügel verwendet, läuft Gefahr bei angebrochenen Flaschen, dass der Druck den Korken aus der Flasche schießt. Immerhin herrschen bei guten Schaumweinen sechs bis sieben Bar Druck auf der Flasche. Zum Vergleich: Ein Autoreifen hat lediglich rund zwei Bar Druck.



Schräg Einschenken

Zum Einschenken das Glas anheben und schräg – etwa im 20 Gradwinkel – halten. Der Schaumwein sollte langsam und gleichmäßig eingegossen werden. Dadurch bleibt die Perlage länger erhalten. Das Einschenken in zwei Stufen ist schonender für das Mousseux, die Schaumkrone. Sekt oder Champagner sollte etwa bis zur Hälfte des Glases eingeschenkt werden.



PIONIERE, LEBENSFREUDLER, VISIONÄRE, GLÜCKSJÄGER, REIZFIGUREN, FROHNATUREN, ZEITGEISTERKENNER.

Echte Pfälzer Winzer. Die besten von ihnen bilden den VDP.Pfalz. 25 begnadete Einzelköpfe, die ein Ziel vereint: Das kompromisslose Streben nach unverfälschtem Wein- genuss. Höchste Zeit sie an dieser Stelle vorzustellen und zu Wort kommen zu lassen.

Entkorkt: Winzer sprechen in aller Offenheit und mit viel persönlicher Note über ihr Handwerk.



Acham-Magin

Mitglied: seit 1908
Inhaberin:
Anna-Barbara Acham
Rebfläche: 10 ha
Jahresproduktion:
70.000 Flaschen

Das Traditionsgut blickt auf eine bewegte Geschichte zurück. Bereits 1711 wurde es auf den Trümmern des im orleanischen Erbfolgekrieg zerstörten Forst an der Weinstraße aufgebaut. Bis heute wird es als Familienweingut geführt. Die großartigen Böden und kleinklimatischen Verhältnisse in Forst haben den Rieslinganbau schon immer begünstigt. Mit ihren Gewächsen zeigen Inhaber Anna-Barbara Acham und Vinzenz Troesch immer wieder die Fähigkeit, die typischen Merkmale der Forster Einzellagen herauszuarbeiten. Seit 2006 bewirtschaften sie ihre Weinberge ökologisch, um die Grundsatzphilosophie der Erzeugung naturreinen Weins in die Tat umzusetzen.

Kontakt:

Anna-Barbara Acham
Weinstraße 67
67147 Forst a.d.W.
Tel.: +49 (0) 6326 / 3 15
Fax: +49 (0) 6326 / 62 32
info@acham-magin.de
www.acham-magin.de

Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan

Mitglied: seit 1908
Inhaberin:
Jana Niederberger
Rebfläche: 49 ha
Jahresproduktion:
450.000 Flaschen

Seit seiner Gründung 1718 gingen die Geschicke des Guts durch die Hände vieler hoch angesehener Männer. Ludwig Andreas Jordan war Abgeordneter im Reichstag, Ludwig von Bassermann-Jordan war wesentlich am ersten deutschen Weingesetz beteiligt und Dr. Friedrich von Bassermann-Jordan ist der Autor des Standardwerks „Der Deutsche Weinbau“. Über die Jahrhunderte wurde beharrlich an qualitätssteigernden Anbaumethoden gearbeitet – stets innovativ, aber immer kulturbewahrend. Das Ergebnis sind kristallklare, moderne, primärfruchtige Rieslinge, die stilprägend für die ganze Region sind.



Kontakt:

Geschäftsführer:
Ulrich Mell & Gunther Hauck
Kirchgasse 10
67146 Deidesheim
Tel.: +49 (0) 6326 / 60 06
Fax: +49 (0) 6326 / 60 08
info@bassermann-jordan.de
www.bassermann-jordan.de

Friedrich Becker

Mitglied: seit 2000
Inhaber:
Friedrich Becker
Rebfläche: 24 ha
Jahresproduktion:
100.000 Flaschen



Friedrich Becker stand schon immer mit einem Bein in Frankreich. Nicht nur weil seine Weine sowohl auf deutschem als auch auf französischem Boden wachsen. Auch weil sein besonderes Interesse an den großen Weinen der Bourgogne ihn zu ständigen Verbesserungen an seinen eigenen Rotweinen anstachelte. Seine Spätburgunder sind bei aller Dichte und Finesse fleischig und emotional, entstehen sie doch „aus dem Bauch“ heraus, wie der Altmeister verrät. Sieben mal in Folge war laut Gault Millau sein Pinot Noir der beste Rotwein seines Jahrgangs in ganz Deutschland. Ähnlich dominierend ist wohl kein zweiter Rotweinwinzer auf der Welt!

Kontakt:

Friedrich & Friedrich Wilhelm Becker
Hauptstraße 29
76889 Schweigen
Tel.: +49 (0) 6342 / 2 90
Fax: +49 (0) 6342 / 61 48
wein@friedrichbecker.de
www.friedrichbecker.de

„Unser Antrieb ist Ästhetik, Wein gehört zu den größten Leidenschaften unseres Lebens.“

Weingut Siegrist

„In Deutschland hat der Herrgott ein Stück Mittelmeer vergessen – die Pfalz.“

Volker Knipser

„Ich brauche keine Sandalen für einen ökologischen Weinbau.“

Vinzenz Troesch
(Weingut Acham-Magin)

„Spätburgunder ist Tradition. Spätburgunder ist Zukunft.“

Gerd Bernhart

„Weine erzählen Geschichten über die Herkunft.“

Johann Fitz

Bergdolt – Klostersgut St. Lamprecht



Mitglied: seit 1993
Inhaber:
Rainer & Günther Bergdolt
Rebfläche: 25 ha
Jahresproduktion:
150.000 Flaschen

Im Jahr 1754 wurde das ehemalige Hofgut des Klosters St. Lamprecht und spätere Heidelberger Universitätsgut von Jakob Bergdolt übernommen. Seit seiner Gründung ist Qualitätsstreben eine entscheidende Motivation. Die Familie Bergdolt bewirtschaftet nach den Grundsätzen des ökologischen Weinbaus mit viel Hingabe den alten Familienbesitz. Überregional bekannt wurde das Weingut durch seine Weißburgunder aus dem Mandelberg, die durch ihren filigranen, ja fast coolen Charakter einzigartig sind. Aber auch die Rieslinge und Spätburgunder genießen hohes Ansehen und weisen zahlreiche Erfolge auf. Besonders hervorzuheben ist die große Auswahl an Schaumweinen.

Kontakt:

Rainer & Carolin Bergdolt
Dudostraße 17
67435 Neustadt-Duttweiler
Tel.: +49 (0) 6327 / 50 27
Fax: +49 (0) 6327 / 17 84
info@weingut-bergdolt.de
www.weingut-bergdolt.de

Bernhart

Mitglied: seit 2004
Inhaber:
 Gerd Bernhart
Rebfläche: 16,4 ha
Jahresproduktion:
 110.000 Flaschen

Der Grundstein für das heutige Weingut wurde um 1900 mit dem Kauf von Weinbergen in Wissembourg gelegt. Deshalb befinden sich zwei Drittel der Rebflächen auf elsässischem Boden. Der heute noch im Gut aktive „Senior“ Willi Bernhart wagte 1971 mit Flaschenwein den Sprung in die Selbstständigkeit. Sein Sohn Gerd schaffte 1996 „den Durchbruch“ mit einem Sieg beim Deutschen Rotweipreis. Seither ist er vor allem für seine Rotweine bekannt. Doch auch die Weißweine überzeugen mit Konzentration, Kraft und Fülle. Die Stärke des Weinguts sind trockene Weine aus Burgundersorten. 2012 hat die Familie den Schritt gewagt, auf ökologischen Anbau umzustellen.



Kontakt:
Gerd Bernhart
 Hauptstraße 8
 76889 Schweigen
 Tel.: +49 (0)6342/72 02
 Fax: +49 (0)6342/63 96
 info@weingut-bernhart.de
 www.weingut-bernhart.de

Reichsrat von Buhl

Mitglied: seit 1908
Inhaberin:
 Jana Niederberger
Rebfläche: 52 ha
Jahresproduktion:
 320.000 Flaschen



Seit der Gründung 1849 zählt das Weingut Reichsrat von Buhl zum Kreis der renommiertesten Weingüter Deutschlands. Legendär ist z.B. das Zitat Bismarcks („dieses Ungeheuer schmeckt mir ungeheuer“), zahlreich die Auszeichnungen. Mit der Zielsetzung, diesem Erbe auch heute gerecht zu werden und optimale Bedingungen für die Gewinnung edelster Weinqualitäten zu schaffen, wurde das Optimum in Kellertechnik und Außenbetrieb investiert. Seit dem Jahrgang 2013 zeichnet ein neues Führungsteam um die international anerkannten Weinexperten Richard Grosche und Mathieu Kauffmann für die hohe Qualität der von Buhl Weine verantwortlich.

Kontakt:
 Weingut Reichsrat von Buhl
Geschäftsführer: Richard Grosche
 Weinstraße 18 – 24
 67146 Deidesheim
 Tel.: +49 (0)6326/9 65 00
 Fax: +49 (0)6326/96 50 12
 info@von-buhl.de



Dr. Bürklin-Wolf

Mitglied: seit 1908
Inhaberin:
 Bettina Bürklin-von Guradze
Rebfläche: 86 ha
Jahresproduktion:
 500.000 Flaschen

Seine heutige Größe und weltweite Bekanntheit erreichte das bereits 1597 gegründete Weingut Ende des 19. Jahrhunderts unter Geheimrat Dr. Albert Bürklin. Seit jeher gilt das Gut als Vorreiter und Wegbereiter von Veränderungen. So stellt sich die heutige Eigentümerin, Bettina Bürklin-von Guradze, mit der frühen Klassifikation der Weinbergslagen nach burgundischem Vorbild und der Umstellung der gesamten Weinbergsfläche auf biodynamische Bewirtschaftung schon früh modernen Entwicklungen im deutschen Weinbau. Die Rückbesinnung auf den Begriff Terroir ist für sie nicht einfach ein Lippenbekenntnis, sondern seit vielen Jahren Ausdruck des Respekts für Boden und Natur.

Kontakt:
Bettina Bürklin-von Guradze
 Weinstraße 65
 67157 Wachenheim a.d.W.
 Tel.: +49 (0)6322/9 53 30
 Fax: +49 (0)6322/95 33 30
 bb@buerklin-wolf.de
 www.buerklin-wolf.de

„Wenn die Pfalz eine Aktiengesellschaft wäre, würde ich jetzt kaufen!“

Karlheinz Wehrheim

„Was gibt es Schöneres als Menschen mit gutem Wein zu erfreuen?“

Jan Eymael

„Für mich ist der Respekt vor der Natur die Quelle all dessen, was einen Wein ausmacht.“

Hansjörg Rebholz

„Die Rückbesinnung auf den Begriff Terroir ist für uns Ausdruck des Respekts für unsere Böden und deren ureigenen Charakter.“

Bettina Bürklin-von Guradze

A. Christmann

Mitglied: seit 1994
Inhaber:
 Steffen Christmann
Rebfläche: 21 ha
Jahresproduktion:
 160.000 Flaschen



Fitz-Ritter

Mitglied: seit 1908
Inhaber:
 Johann Fitz
Rebfläche: 25 ha
Jahresproduktion:
 160.000 Flaschen

Die Erfolgsgeschichte des Weinguts A. Christmann begann Mitte des 19. Jahrhunderts, als Vorfahren der Familie Christmann mit dem Erwerb des ersten Weinbergs den Grundstein für das Weingut legten. Mittlerweile liegt es in der 7. Generation in den Händen der Familie. Der große Fundus an Spitzenlagen wird mit biodynamischem Anbau und dem Ziel der Harmonie zwischen Mensch und Natur gepflegt. So entstehen mit viel Handarbeit feine, mineralische Weine, die die unterschiedlichen Lagencharaktere zeigen. Weine, die von höchster Qualität und Leidenschaft für den Weinbau zeugen und mit höchstem Lob bedacht werden.



Kontakt:
Steffen Christmann
 Peter-Koch-Straße 43
 67435 Gimmeldingen
 Tel.: +49 (0)6321/6 60 39
 Fax: +49 (0)6321/6 87 62
 info@weingut-christmann.de
 www.weingut-christmann.de

Unter einem Dach vereint Fitz-Ritter in Bad Dürkheim ein renommiertes VDP.Weingut und die älteste Sektkellerei in Rheinland-Pfalz. Johann Fitz, der seit 2007 die Geschicke des Weinguts leitet, hat bei all seinen Entscheidungen die über 230-jährige Tradition im Blick. Schon seine Vorfahren reisten viel um die Welt und so absolvierte er sein Studium auch lieber in Kalifornien. Der Blick über den Tellerand wurde ihm quasi in die Wiege gelegt. Trotzdem entwickelte er über die Jahre ein besonderes Feingefühl für das Regionale. Die kompletten Rebflächen werden nachhaltig ökologisch bewirtschaftet. Sie befinden sich in den besten Lagen der Mittelhaardt. Darunter der Michelsberg oder die Monopollage Abtsfronhof.

Kontakt:
Johann Fitz
 Weinstraße Nord 51
 67098 Bad Dürkheim a.d.W.
 Tel.: +49 (0)6322/53 89
 Fax: +49 (0)6322/6 60 05
 info@fitz-ritter.de
 www.fitz-ritter.de

Knipser

Mitglied: seit 1993
Inhaber: Stephan, Werner & Volker Knipser
Rebfläche: 64 ha
Jahresproduktion:
 400.000 Flaschen

Die Familie Knipser stammt ursprünglich aus Südtirol und ist seit 1876 in Laumersheim ansässig. Schon immer sehr innovationsfreudig begann man bereits 1948 mit der Flaschenwein-Abfüllung und der Direktvermarktung an Privatkunden und Gastronomie. Die heutigen Besitzer Stephan, Werner und Volker Knipser gelten als Barriquepioniere. Mitte der 1980er Jahre begannen sie mit dem Weinausbau im Holzfass und gelten heute dafür in Deutschland als absolute Spezialisten. Doch zählen sie nicht nur zu den besten deutschen Rotweinerzeugern, mittlerweile erreichen auch die Weißweine ein international hoch geschätztes Niveau. Die meisten Spitzenweine gelangen erst nach Jahren der Flaschenreife in den Verkauf.



Kontakt:
Stephan, Werner und Volker Knipser
 Hauptstraße 49
 67229 Laumersheim
 Tel.: +49 (0)6238/742
 Fax: +49 (0)6238/43 77
 mail@weingut-knipser.de
 www.weingut-knipser.de

Kranz



Mitglied: seit 2012
Inhaber:
 Boris Kranz
Rebfläche: 19,5 ha
Jahresproduktion:
 100.000 Flaschen

Im südlichen Teil der Pfalz liegt Ilbesheim. Ein Ort mit langer und fest verwurzelter Weinbautradition am Fuße der Kleinen Kalmit. Hier hat Boris Kranz im Lauf der Jahre das früher unscheinbare Weingut weit über die Regionalgrenzen hinaus bekannt gemacht. Auf dem tertiären Landschneckenkalk der Ilbesheimer Kalmit wachsen seine wertvollsten Reben. Mit handwerklicher Präzision und feinem Gespür für die Bedürfnisse und Möglichkeiten seiner Weinbergslagen erzeugt er Weine, die glasklar Frucht und Boden schmecken lassen. Es war maßgeblich sein Verdienst, dass die „Ilbesheimer Kalmit“ 2008 als Einzellage in das Kataster der großen alten Lagenamen aufgenommen wurde.

Kontakt:
Weingut Kranz
 Mörzheimer Straße 2
 76831 Ilbesheim
 Tel.: +49 (0)6341/93 92 06
 Fax: +49 (0)6341/93 92 07
 info@weingut-kranz.de
 www.weingut-kranz.de

Philipp Kuhn

Mitglied: seit 2008
Inhaber:
 Philipp Kuhn
Rebfläche: 28 ha
Jahresproduktion:
 190.000 Flaschen

Mit gerade einmal 20 Jahren musste Philipp Kuhn schon die Verantwortung im elterlichen Weingut übernehmen. Was er anfänglich als Nachteil empfand, stellte sich ganz schnell als Vorteil heraus. Er konnte leider nicht wie viele seiner Kollegen auf „Weltweinwanderschaft“ gehen, sondern eignete sich sein Weinwissen ausschließlich in der Pfalz an. Es war Herausforderung und Experiment zugleich, mit wenig Erfahrung seine eigenen Weine zu erzeugen, einen kompletten Betrieb zu führen und eine eigene, unverwechselbare „Handschrift“ zu entwickeln. Aber wie man anhand der vielen nationalen und internationalen Auszeichnungen sieht, ist das Experiment mehr als geglückt.



Kontakt:
Philipp Kuhn
 Großkarlbacher Straße 20
 67229 Laumersheim
 Tel.: +49 (0)6238/6 56
 Fax: +49 (0)6238/46 02
 info@weingut-philipp-kuhn.de
 www.weingut-philipp-kuhn.de

Herbert Messmer

Mitglied: seit 1997
Inhaber:
 Gregor Messmer
Rebfläche: 28 ha
Jahresproduktion:
 210.000 Flaschen



Der Namensgeber des Guts, Herbert Messmer, erwarb die ursprünglich von Julius Weber gegründete Besitzung am Burrweiler Schäwer im Jahr 1960. Seitdem entwickelte sich das Weingut zu einem der dynamischsten Erzeuger an der südlichen Weinstraße. Das Weingut verfügt über eine große Bodenvielfalt: Kalkmergel, Buntsandstein, Muschelkalk und sandiger Löss, Granit und der in der Pfalz einzigartige und besonders mineralische Devon-schiefer. Dementsprechend kann das Weingut Herbert Messmer eine umfangreiche Kollektion anbieten und vielfältige Geschmacksvorlieben bedienen. Seit 1996 führt Sohn Gregor Messmer den eingeschlagenen Erfolgsweg konsequent fort.

Kontakt:
Gregor Messmer
 Gaisbergstraße 5
 76835 Burrweiler
 Tel.: +49 (0)6345/27 70
 Fax: +49 (0)6345/79 17
 messmer@weingut-messmer.de
 www.weingut-messmer.de



Theo Minges

Mitglied: seit 2008
Inhaber:
 Theo Minges
Rebfläche: 25 ha
Jahresproduktion:
 180.000 Flaschen

Auf dem historischen Grund des ehemaligen Zehntkellers der Grafen von der Leyen widmet sich Familie Minges seit mehr als sechs Generationen mit Leidenschaft der Erzeugung ausdrucksstarker Weine und ist nach eigener Aussage „ganz der Faszination des Weinbereitens erlegen“. Es ist ihre Passion „die ganze Energie der Natur, die vielfältige Mineralität der Böden und den besonderen Rebsortencharakter der Trauben zu vereinen“. Theo Minges ist ein Pfadfinder, der gerne auf Ursprungssuche geht und seine Trauben jedes Jahr auf ihrem immer wiederkehrenden Kreislauf begleitet. Dabei geht es vor allem darum, die spezielle Aura der Weinberge zu unterstreichen und diese im Wein schmeckbar werden zu lassen, sodass individuelle Genussmomente entstehen, die ihre Genießer beseelen und begeistern.

Kontakt:
Theo Minges
 Bachstraße 11
 76835 Flemlingen
 Tel.: +49 (0)6323/9 33 50
 Fax: +49 (0)6323/9 33 51
 info@weingut-minges.com
 www.weingut-minges.com

Georg Mosbacher

Mitglied: seit 1928
Inhaberin:
 Sabine Mosbacher-Düringer
Rebfläche: 20 ha
Jahresproduktion:
 140.000 Flaschen

Schon vor mehr als 200 Jahren lebten die Vorfahren der Familie Mosbacher als Winzer in Forst. Richard Mosbacher sen. gründete im Jahre 1920 das Weingut zusammen mit seinen Schwestern und benannte es nach seinem Vater „Weingut Georg Mosbacher Erben“. Seit 1992 prägen Enkelin Sabine und ihr Ehemann Jürgen Düringer die Qualitätsphilosophie des Familienbetriebes. Ihre Stärken sind Rieslinge von reintoniger Frucht und mineralischer Frische. Die Grossen Gewächse entstammen den weltbekannten Spitzenlagen von Forst und Deidesheim und sind geprägt von den filigranen Nuancen des Terroirs.



Kontakt:
Sabine Mosbacher-Düringer
 Weinstraße 27
 67147 Forst
 Tel.: +49 (0)6326/3 29
 Fax: +49 (0)6326/67 74
 info@georg-mosbacher.de
 www.georg-mosbacher.de



Müller Catoir

Mitglied: seit 2004
Inhaber:
 Philipp David Catoir
Rebfläche: 21 ha
Jahresproduktion:
 150.000 Flaschen

Der Name Müller-Catoir steht seit jeher für Pfälzer Bodenständigkeit, aber auch für Pioniergeist und den Willen, mit Althergebrachtem zu brechen. Lange vor der heutigen ökologischen Bewegung wurde ein naturnaher Anbau betrieben, mit organischer Düngung, Dauerbegrünung und intensiver Lauberziehung. Auch im Keller werden viele Schulweisheiten über Bord geworfen und mit sensiblem Gaumen einem Weg nachgespürt, der Trauben, Most und Wein die höchstmögliche Schonung gewährt. Kein einfaches Rezept, sondern eine Summe aus zahlreichen, oftmals winzigen Details, die Philipp David Catoir mit seinem Betriebs- und Kellermeister Martin Franzen zu einem stimmigen Gesamtbild zusammenfügt.

Kontakt:
Philipp David Catoir
 Mandelring 25
 67433 Haardt
 Tel.: +49 (0)6321/28 15
 Fax: +49 (0)6321/48 00 14
 weingut@mueller-catoir.de
 www.mueller-catoir.de

„Wein ist eine Liebeserklärung an den Genuss, den die Natur uns schenkt.“

Theo Minges

„Von Tradition umgeben, in der Moderne wirken, der Nachhaltigkeit verpflichtet.“

Rainer Bergdolt

„Wein wird aus Trauben gemacht – handwerkliche Präzision = echte eigenwillige Weintypen.“

Boris Kranz

„Weine aus Traditionslagen erzählen Geschichten, begeistern in der Gegenwart und motivieren für die Zukunft.“

Andreas Siben

Münzberg – Lothar Keßler & Söhne

Mitglied: seit 2000
Inhaber:
 Gunter & Rainer Keßler
Rebfläche: 17 ha
Jahresproduktion:
 120.000 Flaschen

Lothar Keßler zog 1974 aus dem Ortskern von Godramstein und siedelte den Betrieb am Fuße des Münzbergs an. Nach dem Südhang ist das von Reben umgebene Hofgut benannt. Die in den Jahren 1989 bis 2000 erfolgten Um- und Erweiterungsbauten unter Architekt Rolf Thorn gaben dem Weingut sein heutiges Gesicht. Erklärtes Ziel ist es, Individuen zu erzeugen, die das Profil der Südpfalz erkennen lassen. Daher sind fast zwei Drittel der Rebfläche mit Burgundersorten bepflanzt. Der Grund liegt auf der Hand: Auf Kalkmergelböden entfalten Burgunder ihren typischen Charakter. Sie sind feinfruchtig, ausbalanciert in der Säure, subtil im Geschmack, angenehm nachhaltig und somit ideale Essensbegleiter.



Kontakt:
Gunter Keßler
 Böchinger Straße 51
 76829 Landau-Godramstein
 Tel.: +49 (0)6341/6 09 35
 Fax: +49 (0)6341/6 42 10
 wein@weingut-muenzberg.de
 www.weingut-muenzberg.de

Pfeffingen



Mitglied: seit 1986
Inhaber:
 Doris & Jan Eymael
Rebfläche: 17 ha
Jahresproduktion:
 100.000 Flaschen

Mineralisch-klare, fruchtbetonte Weine sind die Stärken des traditionsreichen Familienweinguts aus Bad Dürkheim-Ungstein. Mit Jan und Karin Eymael hat nun die nächste Winzer-Generation die Führung über das schmucke Weingut und die einzigartigen Weinbergs-Lagen übernommen. Wie bereits ihre Ahnen – eine 250-jährige Weinbautradition ist in der Familie dokumentiert – sind die beiden jungen Leute Winzer und Önologen aus Leidenschaft. Mit Geduld und Fingerspitzengefühl die besten Weine zu vinifizieren, ist ihnen ein großes Anliegen. Zahlreiche nationale und internationale Preise und Bewertungen geben ihnen dabei Recht. Und doch sollen die Weine bei allem Anspruch vor allem eines: Freude bereiten, begeistern und Menschen zusammenführen.

Kontakt:
Jan Eymael
 Pfeffingen 2
 67098 Bad Dürkheim
 Tel.: +49 (0)6322/86 07
 Fax: +49 (0)6322/86 03
 info@pfeffingen.de
 www.pfeffingen.de

Ökonomierat Rebholz

Mitglied: seit 1991
Inhaber:
 Hansjörg Rebholz
Rebfläche: 22 ha
Jahresproduktion:
 120.000 Flaschen

Ökonomierat Rebholz (1889 – 1966) setzte den bodenlos denaturierten, künstlich gesüßten Tropfen seiner Zeit die Idee vom Naturwein entgegen. Dafür beschäftigte er sich intensiv mit dem Zusammenspiel aus Klima, Böden, Lesezeitraum und neuen Methoden der Vinifikation. Und da die Rebhölzer offenkundig über Generationen die Neigung Überzeugungen stur und unbeirrbar zu verfolgen, weiter vererben, müssen die Rot- und Weißweine des Guts seit 100 Jahren mit dem Vorlieben, was die Natur ihnen von zu Hause aus mitgibt. Auch der heutige Eigentümer Hansjörg Rebholz verfolgt diesen Weg beharrlich. Mit Recht – die Fachwelt und Weinkritik in Deutschland, zunehmend auch international, ist voll des Lobes.



Kontakt:
Hansjörg Rebholz
 Weinstraße 54
 76833 Siebeldingen
 Tel.: +49 (0)6345/34 39
 Fax: +49 (0)6345/79 54
 wein@oekonomierat-rebholz.de
 www.oekonomierat-rebholz.de

Rings



Mitglied: seit 2015
Inhaber:
 Steffen und Andreas Rings
Rebfläche: 31 ha
Jahresproduktion:
 180.000 Flaschen

Den Grundstein für das heutige Weingut legten die Eltern mit ihrem Obst- und Weinbaubetrieb, bis weit in die 1990er Jahre. Erst mit dem Jahrgang 2001 stieg Junior Steffen Rings ein und legte den Schalter um auf „100 % Wein“. Von da an ging es mit Siebenmeilenstiefeln voran, konsequent in Richtung „Qualität“. Einige Zeit darauf kehrte auch Andreas Rings von seiner Ausbildung zurück und seit 2008 führen die beiden Brüder das Freinsheimer Weingut gemeinsam. Die Weinberge sind je zur Hälfte mit roten und weißen Reben bestockt. In den letzten Jahren wurde das Portfolio um beste Parzellen in Freinsheim, Kallstadt und Ungstein erweitert. Den einzigartigen Charakter ihrer Lagen zu zeigen und dabei jedem Wein eine eigene Handschrift mitzugeben ist der Ansporn für das ganze Team der Familie Rings, 365 Tage im Jahr.

Kontakt:
Steffen und Andreas Rings
 Dürkheimer Hohl 21
 67251 Freinsheim
 Tel.: +49 (0)6353/22 31
 Fax: +49 (0)6353/91 51 64
 info@weingut-rings.de
 www.weingut-rings.de

„Der beste Dünger eines Weinbergs sind die täglichen Fußstapfen seines Winzers.“

Friedrich Becker

„Wir wollen jedes Jahr ein Maximum an Qualität.“

Andreas Rings

„Die Erfolgsgeschichte der Pfalz in den vergangenen Jahren beruht auf der guten Zusammenarbeit und dem kollegialen Austausch der Winzer. Wir waren uns klar, dass es nur gemeinsam möglich ist, vom Aschenputtel des deutschen Weines zurück unter die Besten zu gelangen. Doch diese Entwicklung hätten wir uns vor 15 Jahren nicht vorstellen können.“

Steffen Christmann

Karl Schaefer

Mitglied: seit 1908
Inhaber:
 Dr. Job & Nana von Nell
Rebfläche: 16 ha
Jahresproduktion:
 100.000 Flaschen



Das Bad Dürkheimer Weingut Karl Schaefer steht seit Jahrzehnten für Riesling der Spitzenklasse. 1843 von Dr. Christian Schaefer gegründet und von seinem Sohn und Namensgeber Karl Schaefer stilistisch geprägt, wird es heute in 6. Generation von Dr. Job und Nana von Nell, unterstützt von einem jungen Team, geführt. Die alten Terrassenlagen gehören zu den letzten ursprünglichen Weinkulturlandschaften der Pfalz und werden ökologisch bewirtschaftet. Herzstück ist der Fuchsmantel, der mit 6 ha nahezu im Alleinbesitz ist. Auf den unterschiedlichen Sandsteinarten wächst ein feiner Riesling von mineralischer Frische.

Kontakt:
Dr. Job & Nana von Nell
 Weinstr. Süd 30
 67098 Bad Dürkheim
 Tel.: +49 (0)6322/21 38
 Fax: +49 (0)6322/87 29
 info@weingutschaefer.de
 www.weingutschaefer.de



Georg Siben Erben

Mitglied: seit 1908
Inhaber:
 Andreas Siben
Rebfläche: 12 ha
Jahresproduktion:
 80.000 Flaschen

Die Familie Siben siedelte 1700 aus dem südholändischen Brabant um nach Deidesheim. Hier machten sie sich vor allem um den Wiederaufbau des durch den Pfälzischen Erbfolgekrieg zerstörten Deidesheim verdient. Das 1710 gegründete Weingut befindet sich seither im Familienbesitz. In zehnter Generation führen es heute Andreas und Nadine Siben. Als eines der ersten VDP-Weingüter stellte man die Bewirtschaftung der Weinberge bereits vor über 25 Jahren auf den ökologischen Anbau um. Der respektvolle Umgang mit den Böden ist für Andreas Siben die unabdingbare Voraussetzung zur Erzeugung terroirbetonter Rieslinge, wie sie auf dem überdurchschnittlichen Besitz bester Lagen in und um Deidesheim wachsen. Das Weingut ist Gründungsmitglied des VDP.

Kontakt:
Andreas Siben
 Weinstraße 21
 67146 Deidesheim
 Tel.: +49 (0)6326/98 93 63
 Fax: +49 (0)6326/98 93 65
 siben-weingut@t-online.de
 www.siben-weingut.de

Siegrist

Mitglied: seit 2000
Inhaber:
 Familie Siegrist-Schimpf
Rebfläche: 16 ha
Jahresproduktion:
 100.000 Flaschen

Familie Siegrist betreibt im schmucken Leinsweiler seit vielen Generationen Weinbau. Nach der Betriebsübernahme durch Thomas Siegrist im Jahr 1974 stellte man konsequent auf Selbstvermarktung um. Inzwischen hat sich eine neue Winzergeneration eingearbeitet. Mit Tochter Kerstin (Weinbauingenieurin) und Schwiegersohn Bruno Schimpf (Kellermeister), ist die Verantwortung nicht nur geteilt, sondern die Experimentierfreude erfolgreich verdoppelt worden. Gemeinsam geht man in der Kellertechnik beständig neue Wege. Das neue Holzfass spielt dabei seit 1985 eine entscheidende Rolle. Dort hinein kommen nicht nur die roten, sondern auch die besonders gehaltvollen weißen Moste erhalten ihre Prägung im Barrique.



Kontakt:
Familie Siegrist-Schimpf
 Am Hasensprung 4
 76829 Leinsweiler
 Tel.: +49 (0)6345/13 09
 Fax: +49 (0)6345/75 42
 wein@weingut-siegrist.de
 www.weingut-siegrist.de



Von Winning

Mitglied: seit 1908
Inhaberin:
 Jana Niederberger
Rebfläche: 48 ha
Jahresproduktion:
 290.000 Flaschen

Seit der Gründung des Weinguts 1849 reifen Spitzenweine aus einzigartigen Weinbergen aus einzigartigen Weinbergen in Ruppertsberg, Deidesheim und Forst in unserem historischen Keller. Leopold von Winning, Schwiegersohn des Dr. Andreas Deinhard, verschrieb sich 1907 der Aufgabe, große Weine zu erzeugen, um diesen besonderen Lagen gerecht zu werden. Durch akribische Arbeit hob er die Weine des Weinguts auf ein neues Niveau, zudem war er Gründungsmitglied des VDP sowie des deutschen Weinbauverband. Heute verfolgt das junge Team um Stephan Attmann dieselben Ziele wie der Visionär Leopold von Winning und ist seinem Vermächtnis verpflichtet: Dem großen Wein!

Kontakt:
Geschäftsführer: Stephan Attmann
 Weinstraße 10
 67146 Deidesheim a.d.W.
 Tel.: +49 (0)6326/96 68 70
 Fax: +49 (0)6326/79 20
 weingut@von-winning.de
 www.von-winning.de

Dr. Wehrheim

Mitglied: seit 1991
Inhaber: Karlheinz und Franz Werheim
Rebfläche: 15 ha
Jahresproduktion:
 100.000 Flaschen

Im idyllischen Weindorf Birkweiler arbeiten drei Generationen der Familie Wehrheim an der exzellenten Qualität klassisch-trockener Weine und Schaumweine aus traditionellen Rebsorten. Dafür ist dieses Weingut seit Jahrzehnten bekannt. Eigentümer Karl-Heinz Wehrheim gewinnt seine Grossen Gewächse aus den Spitzenlagen Kastanienbusch und Mandelberg und erhält dafür regelmäßig Höchstbewertungen, vor allem für die außergewöhnlichen Weißen Burgunder. Doch auch die Guts- und Ortsweine gelingen nach Ansicht der Fachwelt weit überdurchschnittlich. Die über das Jahr verteilten Veranstaltungen im schmucken Innenhof des Weingutes profitieren auch von der weithin bekannten Gastfreundschaft der Familie und sind auch deshalb sehr gut besucht.



Kontakt:
Karl-Heinz Wehrheim
 Weinstraße 8
 76831 Birkweiler
 Tel.: +49 (0)6345/35 42
 Fax: +49 (0)6345/38 69
 dr.wehrheim@t-online.de
 www.weingut-wehrheim.de

Traubentänzer, Draufgänger, Klassenbeste, Erneuerer, Hoffnungsträger, Naturburschen, Jungspunde.

Unsere 4 Spitztalente zählen zu den vielversprechendsten Newcomern des Pfälzer Weinbaus. Im Rahmen des Nachwuchsprogramms des VDP.Pfalz dürfen sie ihr großes Können unter Beweis stellen.



VDP.DIE SPITZTALENTE
PFALZ

Ausgequetscht: Unsere vier Spitztalente bringen frischen Wind in den VDP.Pfalz.

Philipp Kiefer

Weingut:
Weingut Aloisiusshof | Wein
& Sekthaus Alois Kiefer
Spitztalent seit: 2013
**Einstieg in elterlichen
Betrieb:** 2008
Rebfläche: 19 ha

Seit 2008 ist Philipp für den Ausbau der Weine im Aloisiusshof zuständig. Zuvor hatte er seine Ausbildung bei den Weingütern August Ziegler und Dr. Deinhard absolviert und dann in Geisenheim Weinbau und Oenologie studiert. Prägend war zudem das Praktikum beim Spätburgunder-Spezialisten Friedrich Becker. Anschließend vertiefte er sein Wissen bei einem Aufenthalt in Neuseeland, wo er sich vorrangig mit dem Sauvignon Blanc und Pinot Noir beschäftigte. Das Spektrum an Rebsorten ist im Weingut Aloisiusshof breit gefächert und erstreckt sich vom Riesling über die Pinotsorten hin zu internationalen Rebsorten. Viel Arbeit wurde in den vergangenen Jahren in die Rekulтивierung der Steillagen St. Martin, Guckuckberg und Kirchberg gesteckt.



Kontakt:
Philipp Kiefer
Mühlstraße 2
67487 St. Martin
Tel.: +49 (0)6323/20 99
Fax: +49 (0)6323/51 49
weingut@aloisiusshof.de
www.aloisiusshof.de

Jürgen Krebs

Weingut: Weingut Harald
und Jürgen Krebs
Spitztalent seit: 2013
**Einstieg in elterlichen
Betrieb:** 2005
Rebfläche: 16 ha



Geht es um die berühmte Pfälzer Lebensfreude, dann ist Jürgen Krebs der Prototyp dessen. Wein macht eben Freude und Freunde. Innerhalb weniger Jahre hat er den elterlichen Betrieb zielstrebig vorangebracht und konzentriert sich heute ganz auf die klassischen Sorten Riesling, Weißburgunder und Spätburgunder und setzt konsequent darauf, den Lagencharakter seiner Weinberge herauszuarbeiten. Dabei spiegeln sich auch seine Stationen in den renommierten Pfälzer Weingütern Knipser, Kuhn, Lucashof und Alzinger (Wachau) wider. Der Freinsheimer will mit zuverlässigem „Schaffen“ überzeugen und pflegt dabei einen modernen Stil, ohne modisch sein zu wollen. Seine Weine sind das Resultat von Erfahrungen, die Jahr für Jahr mit ihm reifen.

Kontakt:
Jürgen Krebs
Großkarlbacherstraße 10
67251 Freinsheim
Tel.: +49 (0)6353/31 49
Fax: +49 (0)6353/10 12
info@weingut-krebs.eu
www.weingut-krebs.eu

*„Authentizität,
Kreativität und
Leidenschaft
leben.“*

Philipp Kiefer

*„Bodenständigkeit
& Herkunft
ohne Hokuspokus“*

Jürgen Krebs

*„Viel Handarbeit,
Achtung vor der
Natur, Mut Ent-
scheidungen zu
treffen und dafür
einzustehen – nur
mit eigenem Stil
kommt man zum
Erfolg.“*

Andreas Meyer

*„Meine Weine zeigen
klar ihre Herkunft.
Man schmeckt das
Zellertal.“*

Stephan Schwedhelm



Andreas Meyer

Weingut:
Weingut Karl-Heinz und
Andreas Meyer
Spitztalent seit: 2013
**Einstieg in elterlichen
Betrieb:** 2008
Rebfläche: 17 ha

Über Andreas Meyer schrieb der Gault Millau, dass er „ein richtig gutes Beispiel für nachwachsende Rohstoffe in der Pfalz“ sei. Nach Lehrjahren bei Siegrist, Dr. Wehrheim und Christmann, einer Ausbildung zum Weinbautechniker und Wirtschafter setzte er sich 2008 mit viel Ehrgeiz und Engagement ans Ruder des elterlichen Weinguts in Heuchelheim-Klingen. Der erklärte Riesling-Fan sieht das Förderprogramm des VDP. Pfalz vor allem als Chance neue Vertriebswege aufzubauen und sich fachlich weiterzuentwickeln. Für die Zukunft hat er große Pläne: Im Bereich Vertrieb soll eine Ausweitung und Vertiefung der Kanäle Fachhandel und Gastronomie erfolgen. Zudem entstand ein großzügiger Verkaufsraum, in dem Besucher die Weine aus seiner Feder verkosten können.

Kontakt:
Andreas Meyer
Bahnhofstraße 10
76831 Heuchelheim-Klingen
Tel.: +49 (0)6349/58 95
Fax: +49 (0)6349/78 12
mail@meyer-weingut.de
www.meyer-weingut.de

Stephan Schwedhelm

Weingut:
Weingut Schwedhelm
Spitztalent seit: 2013
**Einstieg in elterlichen
Betrieb:** 2006
Rebfläche: 17 ha

Stephan Schwedhelm ist so einer, der halbe Sachen nicht mag. Schließlich ist er ständig auf der Suche nach dem perfekten Wein. Und dafür stürzt sich der Diplom-Önologe mit brennendem Ehrgeiz auf die Arbeit im elterlichen Weingut. Denn nur so kann er sein erklärtes Ziel, und zwar das Zellertal als Herkunft exzellenter Weine bekannter zu machen, erreichen. Riesling und die Burgundersorten stehen im Fokus. Und die gedeihen prächtig auf den mit Kalk und Ton durchsetzten Südhängen des Zellertals. Sie überzeugen mit Eleganz und Finesse und diesem unverwechselbaren Kalksteingeschmack ohne mineralische Monster zu sein. Insgesamt sehr lecker und prima zu trinken. Ein Besuch in der modernen Vinothek ist sehr zu empfehlen.

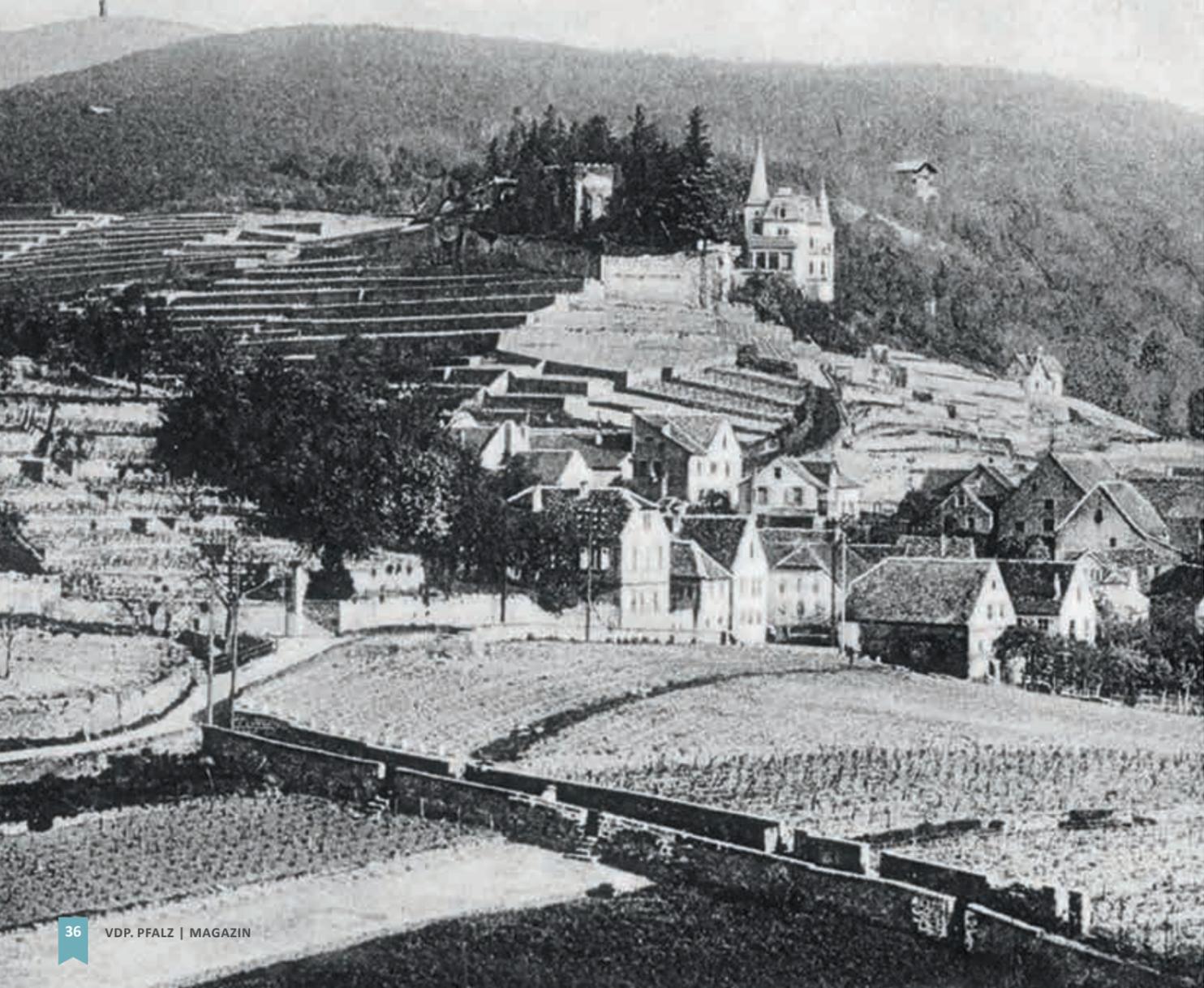


Kontakt:
Stephan Schwedhelm
Klosterhof
67308 Zellertal
Tel.: +49 (0)6355/521
Fax: +49 (0)6355/36 73
info@klosterhof-zell.de
www.klosterhof-zell.de

Über die Gründung des VDP.Pfalz

1908 gegründet war der damalige Verein der Naturweinversteigerer der Rheinpfalz ein Kind der Not, weil die Gründung sich gegen die zunehmend schlechter werdenden Vermarktungschancen der Erzeuger ungezuckerter Naturweine richtete.

Bild: Das Haardter Schlüssel an der Haardt um 1911



Zugleich war der Verein der Naturweinversteigerer ein Kind der Zuversicht, weil die Gründergeneration der festen Überzeugung war, dass sich Qualität lohnt und es für guten Wein langfristig einen Markt gibt.

Die Naturweinbewegung richtete sich gegen die ab Ende des 19. Jahrhunderts ausufernden Möglichkeiten der Weinmanipulation, speziell gegen die Nasszuckerung der Traubenmoste. Mit der Nasszuckerung (Gallisierung) ging eine nicht unerhebliche Mengenvermehrung einher. Schließlich begrenzte der Gesetzgeber 1909 die zugesetzte Flüssigkeitsmenge auf maximal 20 Prozent.

Für die Verfechter des Naturweingedankens war dies nicht befriedigend. Naturwein sollte nur das durch alkoholische Gärung aus dem Saft frischer Trauben hergestellte Getränk sein. Mit dem Begriff Naturwein war von Anfang auch das Bemühen um hochwertige Traubensorten, schonende Bodenbearbeitung, gewissenhafte Lese und eine individuelle, vorsichtig abwartende Kellerbehandlung der Weine verbunden.

Die Naturweinwinzer waren sich einig, dass die Lage und der Boden der Weinberge im fertigen Wein zum Ausdruck kommen müssen. Die Initiative ging 1904 zunächst von den großen Weingütern, u.a. Bassermann-Jordan, aus. Sie führten den Begriff „Naturwein“ in ihren Versteigerungslisten. Auch die Winzervereine und -genossenschaften unterstützten den Gedanken. Von St. Martin bis Freinsheim waren bis 1933 fast alle Genossenschaften Mitglied des Verbandes.

Dass nur Mittelhaardter Betriebe zu den Gründern zählten hatte historische Ursachen. Damals galt allein die Mittelhaardt als das Qualitätsweingebiet der Pfalz, während der Ober- und Unterhaardt als Konsumweingebiete galten.

Der dort vielfach sehr stark zersplitterte Grundbesitz war ein wesentlicher Hemmschuh für qualitätsorientierten Weinbau. An den naturräumlichen und klimatischen Voraussetzungen lag es jedenfalls nicht. Diese Gebiete waren damals ebenso für Qualitätsweingebiet geeignet wie heute.



Bild oben: Das erste gesetzlich geschützte Logo bürgte für Naturreinheit, Güte und Bekömmlichkeit des Flascheninhalts

Der Verein erhielt durch förmliche Verleihung des Prinzregenten Luitpold 1910 die Rechtsfähigkeit. Erster Vorsitzender wurde Emil Biebel aus Forst (bis 1912), dann Leopold von Winning aus Deidesheim (bis 1913). Am stärksten wurde der Verein in den Anfangsjahren (1913 bis 1932) durch den Neustadter Bürgermeister Theodor Wand geprägt. Für die Kontinuität der Geschäftsführung sorgte bis 1928 Lorenz Nick aus Deidesheim.

Das Wirken des Vereins wurde in der Weinfachpresse und bei den Verbrauchern mit großem Interesse verfolgt. Trotz der sehr schwierigen Weinjahre nach 1911 vermochte es der Verein, den Ruf der Pfälzer Weine über die Pfalz hinaus positiv zu beeinflussen und das Vertrauen kritischer Konsumenten in die Qualität des Weins der Vereinsmitglieder zu festigen. Anfang des 19. Jahrhunderts dagegen waren sie ein bestimmender Faktor der Weinwirtschaft. Der weitaus größte Teil des Weins wurde damals fassweise verkauft und erst vom Weinhändler abgefüllt. Weinversteigerungen haben heute in der Pfalz keine Tradition mehr.

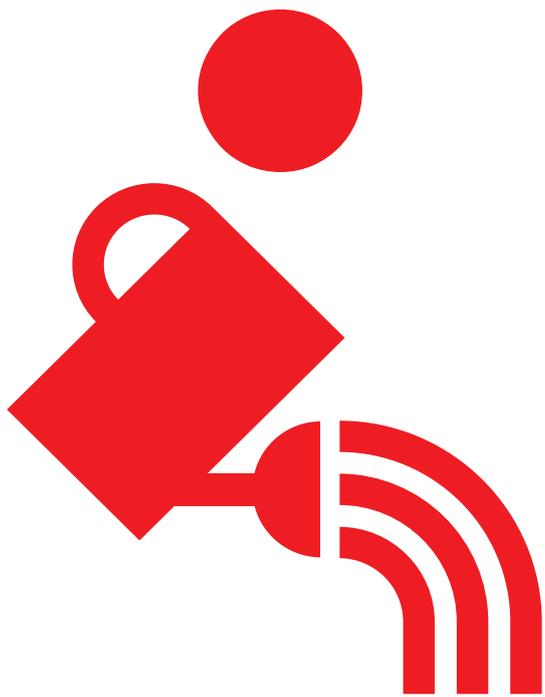
Die großen Frühjahrsversteigerungen waren nicht nur Verkaufs- sondern regelrechte Werbeveranstaltungen, zu denen Weinkommissionäre von weit her anreisten. Auf den durch verbindliche Satzungen genau geregelten Versteigerungen entwickelte sich durch das Bieterverhalten ein marktgerechter Preis, an dem sich auch der Durchschnittspreis für nicht auf den Versteigerungen gehandelten Weine orientieren musste.

Mögen die eigentlichen Beweggründe für die Gründung des damaligen Vereins heute nicht mehr relevant sein, so erinnern viele Auswüchse der globalisierten Weinwelt doch sehr an die Sorgen der Gründer. Nach wie vor erscheint der bereits damals verfolgte Ansatz einer naturnahen Bewirtschaftung der Weinberge, einer puristischen Weinbereitung und der insgesamt stärkeren Betonung von Bodenbeschaffenheit und Kleinklima als zeitlos gültig. □

„Naturwein sollte nur das durch alkoholische Gärung aus dem Saft frischer Trauben hergestellte Getränk sein.“



Wachsen ist einfach.



[Wir sprechen südlich.]

Wenn man für
Investitionen
einen Partner hat,
der Ideen von Anfang
an unterstützt.



Sparkasse
Südliche Weinstraße