

WAGNER  STEMPEL DAS WEINGUT

URSPRUNG | HANDWERK | LEIDENSCHAFT



HERBSTBLÄTTER 2018



• Sonnenstunden •

Nach dem „Fall der Mauer“ gegen Ende des Jahres 1989 konnte man auf „westdeutschen“ Straßen vermehrt ein Auto sehen, das zuvor nur wenigen einmal tatsächlich begegnet war: der Trabant. Dieses ostdeutsche Automobil in dem damals aktuellen Modell 601 verfügte über einen Motor mit 0,5 Litern Hubraum und erzeugte eine Leistung von maximal 19 Kilowatt. Die Reaktionen „im Westen“ auf dieses Vehikel fielen trotz allen Wohlwollens mitunter auch durchaus spöttisch und belustigend aus. In den „westlichen“, automobilen Fachkreisen wurde das Kraftfahrzeug trotz aller Sympathiebekundungen, diversen Spielfilmen und allerlei Folklore nie **wirklich ernst** genommen. Der Verweis auf die Leistungsdaten allein genügte zumeist, um jedweden weiteren Diskurs zu beenden.



Einer der unzähligen Sonnenaufgänge der vergangenen Monate in der Siefersheimer HEERKRETZ. Praktisch von Mitte April begleitete uns dieses Bilderbuchwetter durch das gesamte Frühjahr, den Sommer und ebenfalls den gesamten Herbst.

Ganz analog erging es in früheren Jahrzehnten dem deutschen Qualitätswein und dem deutschen Weinbau in vielen südeuropäischen Fachkreisen. Der Vergleich mag etwas gewagt erscheinen und müsste in der Sache sicherlich genauer differenziert werden, aber im oberflächlichen Allgemeinverständnis wurde der deutsche Weinbau dort ebenfalls **nicht wirklich ernst** genommen. Ein Verweis auf die fehlenden Sonnenstunden allein genügte schon in einer Expertenrunde der 1970er Jahre, um klar zu stellen, in welchem Paradigma sich der deutsche Wein damals befand.

In der zweiten Auflage von Hugh Johnsons „WeinAtlas“ aus dem Jahr 1972 wurden beispielsweise für die deutschen Anbauggebiete durchschnittlich 1400 bis 1600 Sonnenscheinstunden ausgewiesen. Nach dem damaligen und im Grunde auch heutigen Verständnis zu wenig für **ernsthaften, hochqualitativen Weinbau**. Der aktuelle Wert für Siefersheim im Jahr 2018 liegt jetzt Ende Oktober bereits bei mehr als **2200 Sonnenstunden**. Ein Wert, der selbst die Winzer im Bordelais mehr als zufrieden stimmen würde. Das ist zwar nur ein einzelner Indikator aus einer Fülle vieler weiterer Qualitätskriterien, aber als Fingerzeig und Richtungsweisung hat er eine ähnliche Funktion wie die Leistungsdaten eines Autos. Seit den 90er Jahren wandelt sich das Bild des deutschen Weins in der Welt, und spätestens mit dem Jahrgang 2003 wurde völlig offensichtlich, dass viele traditionelle Sichtweisen und Meinungen revidiert werden müssen. Und der aktuelle Jahrgang wird dies nochmals **„dick unterstreichen“**.

Der vergangene Winter war ausgesprochen nass. Von Oktober letzten Jahres bis zum Februar 2018 verzeichnete unsere benachbarte Wetterstation in Wöllstein bereits mehr als 250 mm Regen, was

besonders für die Wintermonate ein überaus hoher Wert ist. Ein Umstand, der später im Jahr noch von immenser Bedeutung sein würde. Der Februar und auch der März fielen zudem durchaus winterlich kalt und frostig aus, und dementsprechend war an einen ähnlich frühen Austrieb, mit der Gefahr starker Frostschäden wie im Vorjahr, nicht zu denken. Wir konnten quasi entspannt in das Jahr starten und freuten uns Anfang April über die nun einsetzende, herrliche Witterung mit warmen Tagen und viel Sonnenschein. Bei **mehr als 250 Sonnenstunden und nur 15 Liter Regen** war dieser Monat entgegen der landläufigen Beschreibung so gar nicht launisch, sondern läutete im Grunde den Frühsommer ein.



Ein für uns mustergültiger Weinberg von vielen im zurückliegenden Sommer. Schlanke, lichte und hohe Laubwände. Die Traubenzone ist teilentblättert. Begrünung in den Reihen. Alles gesund, vital und ohne Schäden.

Insofern erwachte die Natur innerhalb weniger Wochen und dem Austrieb der Reben gegen Ende April schloss sich ein rasches, aber konstantes Wachstum der jungen Triebe an. Was nun im Mai, Juni und den weiteren Sommermonaten folgte, liest sich besonders jetzt im Rückblick wie eine Wetterstatistik vom Mittelmeer. Tägliche Sonnenscheindauer von bis zu 14 Stunden, durchschnittliche Tagestemperaturen über Wochen hinweg zwischen 19 und 22 Grad Celsius und nur ganz vereinzelt Niederschläge bei den wenigen Gewitterschauern. Am Beeindruckendsten war vor allem die Konstanz dieser Verhältnisse, wie wir es in den gemäßigten Breiten Mitteleuropas schlichtweg nicht gewohnt sind.

Die Rebenblüte zu Beginn des Junis vollzog sich rasch und ohne jegliche Einbußen. Die Pilzkrankheiten bereiteten ebenfalls keine nennenswerten Schwierigkeiten. Auch die Gewitterfronten gingen schadlos an Siefersheim vorbei. Wir blickten Mitte Juli in so hervorragend dastehende Weinberge, dass die Formulierung der „**optimalen Verhältnisse**“ so langsam die Runde machte. Einzig die geringen Niederschläge und die damit verbundene anhaltende Trockenheit machte uns Sorgen und führte Mitte des Sommers zu einem weitreichenden Schluss: „grüne Lese“.

In Anbetracht einer geradezu **idealtypischen Entwicklung** im ersten Halbjahr, einem absehbar sehr hohen Ertragsniveau verbunden mit der immer kritischeren Wasserversorgung der Reben entschieden wir uns auf weit mehr als der Hälfte unserer Ertragsflächen zum Ausdünnen und Einkürzen der Gescheine. „Trauben halbieren“, wie wir das so ganz sachlich beschreiben und dabei gut ein Drittel des Ertrags auf den Boden schneiden. Ein Schritt, den wir in kühleren Vegetationsjahren prinzipiell vornehmen müssen, um sicher zu stellen, dass alle Trauben optimal ausreifen können. Aber auch im Jahr 2018 erwies sich diese Maßnahme als instinktiv richtig vor dem Hintergrund der oben skizzierten Verhältnisse und insbesondere der weiteren Sicherung der Vitalität der Weinberge. Im Verlauf des

Augustes kamen auch wir um die Bewässerung vieler Weinberge, speziell auf den felsigen Standorten der **VDP.GROSSEN LAGEN HÖLLBERG und HEERKRETZ**, nicht herum, um drohende Qualitäts- wie auch Quantitätsverluste zu vermeiden.



Der typische Anblick einer Reihe nach dem Ausdünnen im Sommer. Am Boden selbst sah es so aus, als hätten wir beinahe die Hälfte abgeschnitten. In der Traubenzone hingegen fiel die „kapitale, grüne Lese“ kaum auf.

Anfang September war es dann bereits soweit. Lesebeginn. So früh wie nie zuvor in der Geschichte von Wagner Stempel. Und es sah zudem so vielversprechend aus wie selten zuvor. Dachten wir zu Beginn, unter dem Eindruck des nach wie vor hochsommerlichen Wetters, noch an eine rasche und kurze Leseperiode, so verlangsamte sich das anfänglich hohe Tempo zusehends und gipfelte im Endeffekt in einem Hauptlesefenster vom 20. September bis zum 8. Oktober. Sehr vergleichbar mit dem Vorjahr. Auch die Befürchtung zu hoher Mostgewichte und stark verminderter Säurewerte erwies sich im Verlauf der Herbstzeit als unbegründet. Im Gegenteil. Wir konnten **sehr selektiv und in aller Ruhe beinahe alle Weinberge von Hand lesen** und in Teilen sogar weiter abwarten und Lesezeitpunkte herauszögern. Die Mostgewichte gingen „nicht durch die Decke“, die Säurewerte „nicht in den Keller“. Der vielfach gehörte Warnruf eines erneuten 2003er Jahrgangs mit atypischen Ergebnissen war für uns in Siefersheim absolut unbegründet.

Auch in dieser letzten Phase blieb uns weiterhin das trockene, sonnige Wetter treu, was auch besonders bei den Rotweinsorten zu phantastischen Ergebnissen geführt hat. So homogen und stark durchfärbte Burgundersorten hatten wir selten in den Händen. Die weißen Sorten wie Chardonnay und Weißburgunder hingen gelblich und reif, „wie gemalt“ an den Weinstöcken. Da musste nicht vorsortiert werden, nicht mühsam selektiv ausgelesen werden, die Mannschaft konnte einfach in die Reihen gehen und goldgelbe, saftig süße Trauben ernten. Vom Botrytispilz war keine Spur zu sehen und folglich verzichteten wir beim Riesling auch auf die Erzeugung höherer, edelsüßer Prädikate.

Insgesamt eine fast **beängstigend entspannte Herbstphase**, die wir trotz aller Arbeit und Anstrengung geradezu genossen haben. Tagtäglich konnten wir selbst bis zum Abschluss im Oktober in kurzen Hosen und T-Shirts in die Weinberge gehen. Ein Bild, das wir sonst nur aus Erzählungen aus dem Süden kannten. Wo wir in widrigen Jahren bis weit in den Oktober um jede Ausreifung kämpfen mussten und von Kälte geschüttelt mit klammen Händen des Abends zurück ins Weingut kamen, war dieses Jahr der Sonnenhut und ausreichend Mineralwasser die größte Alltags Sorge.

Das Bild so optimal vollausgereifter Trauben im Weinberg fand im Keller natürlich seine nahtlose Fortsetzung. Die **Moste schmeckten einfach großartig**. Fruchtig, gelblich reif und frisch. Analytisch betrachtet mit leicht höheren Mostgewichten als im vergangenen Jahr und parallel leicht verminderten Säurewerten. Aber alles im Rahmen, alles bei den für Siefersheim so typisch niedrigen pH-Werten. Keine gewichtigen Ausschläge nach oben oder unten. Von Mostgewichten wie in den Jahren 2011 oder auch 2003 waren wir weit entfernt. Reifegrade von schlanken 83° Grad Oechsle bis ungefähr 98° waren die Regel. Nur einige wenige Partien rissen die 100° Grad Marke. Damit korrelierten Säurewerte vielfach zwischen 6,5 und 8,5 Gramm. Und dieses Bild über alle Rebsorten hinweg. Sehr homogen und geschlossen. Eine wahre Freude und in dieser **Konstanz und Einheitlichkeit** in nur ganz wenigen Ausnahmejahren bisher erreicht.



Das typische Traubenbild des Rieslings im Jahrgang 2018. Wunderschön gesunde, gelblich gefärbte Beeren. Keinerlei Fäulnis. Die Trauben eher lockerbeerig und nicht zu kompakt. Ein Traum!

Der stilistische Blick in die Zukunft für die Siefersheimer Qualitäten fällt in einer Hinsicht ganz anders aus als im Jahrgang 2017, wo wir vielfach betont hatten, wie heterogen und differenziert die Qualitäten zu beurteilen waren. Dieses Jahr hebt sich allein schon deshalb ab, weil über alle Rebsorten hinweg ein so **homogenes und hochwertiges Lesegut** eingebracht worden ist, wie wir es bisher nur ganz selten erlebt haben. Die Moste präsentierten sich saftig, gelblich, ausdrucksstark und konzentriert mit einer angenehm frischen Säure. Die Weine werden daher sicher nicht bestechen durch ihre rassige Leichtigkeit und den resultierenden Spannungsbogen aus Säure und Mineralität. Diesen Grundcharakter tragen sie natürlich Jahr für Jahr in sich, aber auffallender wird zunächst sicher die Kombination aus Fruchtigkeit, Konzentration und salzigem Nachhall sein. Fallen unsere Weine in kühlen Jahren kurz nach der Füllung zuweilen etwas verschlossen und filigran aus, so werden sich die 2018er Weine sicherlich sehr viel zugänglicher und charmanter präsentieren, was die hohe Fruchtreife dieses Vegetationsjahres unterstreichen wird. Gerade bei den Burgundersorten kann dies ganz besonders zum Ausdruck kommen und in unseren Augen aller Voraussicht nach zu ganz hervorragenden Weinen führen.

Wir sind wie immer sehr gespannt auf die weitere Entwicklung und freuen uns schon jetzt auf einen quantitativ wie auch qualitativ ganz besonderen Jahrgang 2018.

Daniel Wagner & Oliver Müller

Siefersheim, 04. November 2018