

255 süße Riesling-Weine im Test – Höchstnote geht an Eiswein

Der Moselwein e. V. hat im zweiten Teil seiner Jahresauswahlprobe 255 süße Riesling-Weine getestet. Die höchste Bewertung aller Weine erhielt ein Eiswein: Die Juroren bewerteten den 2009er Mülheimer Sonnenlay Riesling Eiswein des Weingutes Hermann und Andreas Bottler aus Mülheim/Mosel mit 97,2 von 100 möglichen Punkten. Die tiefgefrorenen Rieslingbeeren wurden bei minus 18 Grad am 19. Dezember 2009 geerntet. „Das Mostgewicht lag bei mindestens 234 Grad Oechsle, mehr kann die Mostwaage nicht anzeigen. Aber es war tatsächlich wohl höher“, berichtet Jungwinzer Andreas Bottler. Das Pressen der gefrorenen Trauben war eine Geduldprobe: „Das Keltern hat drei Tage gedauert.“ Der Eiswein weist eine enorme Konzentration auf und enthält pro Liter 411 Gramm unvergorenen Trauben- und Fruchtzucker.

Dass der 2009er ein herausragender Jahrgang für die Winzer an Mosel, Saar und Ruwer war, zeigt sich bei der Jahresauswahlprobe auch an der generell sehr hohen Qualitätsdichte der eingereichten Weine. Über die Platzierung entschieden häufig Zehntelpunkte. Die weiteren ersten Plätze in den Testkategorien gingen nach Ernst, Löslich und Graach.

Eine Jury aus 35 Weinfachleuten bewertete die Weine im Saal der staatlichen Weinbaudomäne Trier-Avelsbach in verdeckter Probe nach dem 100-Punkte-Schema. Vorsitzender Ökonomierat Adolf Schmitt begrüßte die Juroren, darunter Gäste aus Südkorea. Vorstandsmitglied Gerd Knebel erläuterte das Prüfschema und dankte dem Team der Weinwerbung für die gute Vorbereitung der Jahresauswahlprobe.

Die Zahl der eingereichten Weine in den Kategorien lag wesentlich höher als in den Vorjahren. So standen 140 Riesling Spätlesen im Test, 80 Auslesen sowie 35 Beerenauslesen und Eisweine. In den Kategorien Spät- und Auslese standen ausschließlich 2009er Weine in der Probe, bei den Eisweinen und Beerenauslesen waren auch ältere Jahrgänge zugelassen. Im Juni waren im ersten Teil des jährlichen Qualitätswettbewerbs der Mosel-Weinwerbung bereits rund 900 trockene und halbtrockene Weine verschiedener Rebsorten bewertet worden.

Hier die Ergebnisse des zweiten Teils der Jahresauswahlprobe 2010, genannt sind die ersten Plätze in den einzelnen Kategorien:

Riesling Spätlese lieblich/süß: 2009 Valwiger Herrenberg Riesling Spätlese, Weingut Lönartz-Thielmann, Ernst.

Riesling Auslese süß/edelsüß: 2009 Erdener Treppchen Riesling Auslese, Weingut Benedikt Kiebel, Löslich.

Riesling Beerenauslese/Trockenbeerenauslese: 2009 Graacher Himmelreich Riesling Beerenauslese, Weingut Bernard-Kieren, Graach.

Riesling Eiswein: 2009 Mülheimer Sonnenlay Riesling Eiswein, Weingut Hermann und Andreas Bottler, Mülheim/Mosel.

Die Liste mit den besten Weinen der Testkategorien steht im Internet unter www.weinland-mosel.de, Rubrik Jahresauswahlprobe. Die Weine aus der Bestenliste werden vom Moselwein e. V. für vielfältige Werbeaktivitäten, Gebietspräsentationen und Seminare eingereicht.

Im kommenden Jahr wird der Moselwein e. V. die Jahresauswahlprobe in zwei Teilen durchführen: Qualitätsweine werden im Frühjahr getestet, Prädikatsweine sowie trockene und feinherbe Supremum-Weine im Spätsommer.



Katharina Okfen und Adolf Schmitt mit den Gästen einer Mosel-Weinpräsentation in der Residenz des Deutschen Botschafters in Tokyo.

Foto: Moselweine e. V.

Erfolgreiche Imagekampagne in Japan

20 Weinpräsentationen an 20 Tagen absolvierten Mosel-Weinkönigin Katharina Okfen und Ökonomierat Adolf Schmitt, Vorsitzender des Moselwein e. V., in Japan. Im Mittelpunkt der Werbereise standen trockene und feinherbe Steillagen-Weine. Die Imagekampagne für die Weine von Mosel, Saar und Ruwer, für die das rheinland-pfälzische Wirtschaftsministerium Zuschüsse aus einem EU-Förderprogramm bewilligt hat, begann bereits auf dem Flug von Frankfurt nach Osaka. 300 Fluggäste kamen in den Genuss eines trockenen Spitzenrieslings von der Mosel, einem 2009er Mülheimer Sonnenlay Riesling S, davon der Weinkönigin und Adolf Schmitt kommentiert wurde.

Im Land der aufgehenden Sonne angekommen, starteten die Mosel-Botschafter sofort ein um-

fangreiches Werbeprogramm, das sie in acht Städten der japanischen Inseln führte. Auftakt war eine Präsentation in der Residenz des Deutschen Botschafters in Tokyo vor 400 Gästen. Gespräche mit wichtigen Importeuren, Weinseminare sowie Weinproben in renommierten Hotels standen nicht nur in der Hauptstadt, sondern auch in Großstädten wie Kyoto und Osaka auf dem Programm. In Kyoto richteten Adolf Schmitt und Katharina Okfen im Westin Myako Hotel – Schauplatz der UN-Klimakonferenz – drei Weinseminare sowie sechs Präsentationen für Sommeliers sowie für Wein- und Kochschulen aus. „Das Hotel hat seine Weinkarte um mehrere Moselweine von verschiedenen Importeuren erweitert“, freute sich Adolf Schmitt. Mit Begeisterung wurden die Weine von Mosel, Saar und Ruwer auch in Osaka bei einer Präsentation im Generalkonsulat von Journalisten, Hotelmanagern und Firmenrepräsentanten aufgenommen. „Ein japanischer Musiker, der eine unserer Veranstaltungen in Tokyo musikalisch umrahmte, sagte spontan zu, ein Stück über den Moselwein zu komponieren, dass er am 26. Oktober 2010 bei einem Gastspiel in Trier aufführen will“, nannte Ökonomierat Schmitt ein Beispiel für den allorts positiven und freundschaftlichen Empfang in Japan.

Die herausragende Qualität trockener Steillagen-Rieslinge wurde bei einer verdeckten Probe für rund 100 Mitglieder der Japanischen Sommelier-Union in Mito unter Beweis gestellt. In der Vergleichsprobe mit zwölf trockenen Rieslingen verschiedener Anbauregionen – ausgewählt vom Riesling Grand Prix in Trier – bewerteten die japanischen Weinfachleute die Moselweine sowie einen Wein vom Mittelrhein am höchsten. „Wir konnten wunderbar demonstrieren, dass unsere Steillagen-Rieslinge mit Mineralität und Frucht überzeugen, ohne von Alkohol überladen zu sein“, berichtete Adolf Schmitt.

Trockener und fruchtsüßer Mosel-Riesling punktet auch bei der nächsten Station, in der Hafenstadt Toyohashi, wo alle deutschen Autos von Mercedes und Volkswagen ankommen und für den japanischen Markt ausgerüstet werden. Die Mosel-Weinparty im Vorjahr war so gut angekommen, dass sich in diesem Jahr noch mehr begeisterte Weinfreunde zur Veranstaltung einfanden. Sehr gute Resonanz verzeichneten auch die Weinpräsentationen in der Trierer Partnerstadt Nagaoka und in der westjapanischen Stadt Kumamoto. „In diesen Städten außerhalb der bekannten Großstädte wie Tokyo oder Osaka hat die japanische Tradition noch einen hohen Stellenwert“, berichtete Adolf Schmitt. „Daher schätzen und ehren die Menschen dort auch unsere Traditionen, vor allem die Weinkultur und die besondere Weinkultur- und Naturlandschaft, und sie fahren so oft wie möglich nach Deutschland und an die Mosel“, so der Vorsitzende über die freundschaftliche Begegnung mit der Deutsch-Japanischen Gesellschaft in Kumamoto. „Inzwi-

–

schen haben mehrere japanische Reisegruppen schon ihre Reise an die Mosel gebucht“, berichtete Ökonomierat Schmitt.

Mit dem Schnellzug Shinkansen reisten die Moselaner mit 280 Stundenkilometern in den Südwesten Japans, um bei der imposanten Aufführung von Beethovens 9. Symphonie in der Stadt Naruto mit 800 Sängern und Musikern wiederum die Mosel und ihre Weine zu präsentieren. Seit dem Ersten Weltkrieg gibt es in Naruto eine deutsch-japanische Freundschaft, die sich aus der Internierung deutscher Kriegsgefangener in der japanischen Stadt entwickelte und heute noch mit der jährlichen Aufführung des Beethoven-Werkes gefeiert wird. Militärische Verbindungen haben auch schon im 19. Jahrhundert dazu geführt, dass Moselwein nach Japan kam. Der preußische Offizier Major Jacob Meckel, der 1885 als militärischer Ausbilder nach Japan gehen sollte, stimmte dieser Aufgabe nur zu, weil ihm zugesichert wurde, dass er auch in dem asiatischen Land seinen geliebten Mosel-Riesling erhalten werde. Meckels Vorlesungen an der Heereshochschule galten noch jahrzehntelang in Japan als Grundlage der militärischen Ausbildung. In einer bekannten Fernsehserie in Japan wird gezeigt, wie der Offizier in Japan ankommt und beim Öffnen einer großen Holzkiste ausruft: „Wunderbar, Moselwein!“ Da die deutsche Militärhilfe mit dazu beitrug, dass das japanische Kaiserreich im Krieg mit Russland 1905 siegte, sagen heute noch viele Japaner: „Dem Moselwein ist zu verdanken, dass wir gegen Russland gesiegt haben.“

Rekord: 1.333 Schoppen-Weine getestet

Der Gastronomiewettbewerb „Der Beste Schoppen“ im Weinanbaugebiet Mosel hat neue Rekordmarken aufgestellt. Im großen Qualitätstest der Ausschankweine von Mosel, Saar und Ruwer wurden so viele Weine bewertet wie nie zuvor. 244 Gastronomen und Hoteliers aus ganz Deutschland reichten 1.333 Schoppenweine von 320 Winzern an Mosel, Saar und Ruwer zum Wettbewerb ein. Im Vorjahr waren es 1224 Weine von 297 Weinbaubetrieben. Die Zahl der teilnehmenden Gastro-Betriebe lag ebenfalls höher als in den Vorjahren.

Bei der Siegerpräsentation in der Weinbrunnenhalle in Kröv überreichten die Repräsentanten der Wettbewerbst Träger – darunter Mosel-Weinkönigin Katharina Okfen und Vorsitzender Adolf Schmitt – vor 400 Gästen aus Gastronomie und Hotellerie, Weinwirtschaft und Politik den erfolgreichen Teilnehmern ihre Urkunden und Preise. Veranstaltet wird der Wettbewerb, der sich zu einem Netzwerk von rund 560 Gastronomie- und Weinbaubetrieben entwickelt hat, von der Gebietsweinwerbung Moselwein e. V., der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, den Industrie-

und Handelskammern Trier und Koblenz, dem Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Mosel und dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband Rheinland. Kooperationspartner des Projektes sind die Raiffeisen- und Volksbanken der Region sowie der Gerolsteiner Brunnen.

Die Siegerweine 2010 kommen aus Weingütern in Bruttig-Fankel, Ellenz-Poltersdorf, Traben-Trarbach, Mehring, Osann-Monzel, Lieser und Maring-Noviant und werden in Lokalen in Bruttig-Fankel, Wolf, Mehring, Valwig, Ellenz-Poltersdorf, Graach, Bernkastel-Kues, Sinspelt, Schalkenmehren, Düsseldorf und Bonn serviert. 183 Gaststätten, Restaurants und Weinstuben – darunter 13 Betriebe außerhalb von Rheinland-Pfalz – erhielten für ihre kontinuierlich gute Schoppenqualität die Plakette „Haus der Besten Schoppen“. 21 Betriebe erhielten diese Auszeichnung erstmals.



Die erfolgreichen Gastronomen und Winzer beim Besten Schoppen Mosel 2010.

Foto: Moselwein e. V., Ansgar Schmitt

Wie stark sich die Qualität der Schoppenweine von Mosel, Saar und Ruwer entwickelt hat, zeigt sich daran, dass 1.230 der angestellten Weine das offizielle Prüfsiegel „Der Beste Schoppen“ erhalten. In 27 Probenrunden wurden die Weine verdeckt getestet, dabei wirkten 414 Juroren mit. 360 Gewächse schafften den Sprung in die Finalrunde, in der Siegerweine in den acht Kategorien Riesling trocken, halbtrocken und lieblich, Elbling, Rivaner, Weiße Burgundersorten, Rotwein (jeweils trocken) sowie erstmals Rosé/Weißherbst (trocken/halbtrocken) ermittelt wurden. Neu im Wettbewerb ist der Publikumspreis der Volks- und Raiffeisenbanken, bei dem die Gäste noch bis September das beste Schoppen-Lokal wählen. Sowohl den teilnehmenden Gästen als auch den Gastronomen winken Preise, die im September überreicht werden.

Die Siegerweine 2010 in den acht Wettbewerbskategorien sind:

Weiße Burgundersorten trocken:

2009er Mosel Weißer Burgunder Qualitätswein trocken, Weingut Klein-Götz, Bruttig-Fankel – ausgeschänkt im: Café-Pension Dören, Bruttig-Fankel.

Elbling trocken:

2009er Bruttiger Elbling Qualitätswein trocken, Weingut Klein-Götz, Bruttig-Fankel – ausgeschänkt im: Café-Pension Dören, Bruttig-Fankel.

Rivaner trocken:

2009er Mosel Rivaner Qualitätswein trocken, Weingut Rainer Thielen, Traben-Trarbach – ausgeschänkt im: Hotel Restaurant Moselperle, Wolf.

Riesling trocken:

2009er Mehriinger Zellerberg Riesling Qualitätswein trocken, Weingut Josef Reis, Mehring – ausgeschänkt im: Wein-Café Classic, Mehring.

Riesling halbtrocken:

2009er Poltersdorfer Altarberg Riesling Qualitätswein halbtrocken, Weingut Heinz Dehren, Ellenz-Poltersdorf – ausgeschänkt im: Weinhaus Hotel Rebenhof, Valwig und Weinstube „Zur Mosel-terrasse“, Bruttig-Fankel und Hotel-Restaurant Dehren, Ellenz-Poltersdorf und Gasthaus Brunnen-schänke, Ellenz-Poltersdorf.

Riesling lieblich

2009er Monzeler Kätzchen Riesling Qualitätswein, Weingut Fritzen, Osann-Monzel – ausgeschänkt im: Kemmer's Panorama-Hotel, Graach-Schäferei und Gasthaus „Zum Froschenteich“, Düsseldorf-Wittla und Gaststätte „Klein Bonum“, Bonn.

Rosé/Weißherbst:

2009er Mosel Spätburgunder Rosé Qualitätswein, Weingut Thanisch, Lieser – ausgeschänkt im: Hotel Auberge Altringer, Sinspelt und Landidyllhotel Michels, Schalkenmehren.

Rotwein trocken:

2008er Maring-Novianter Honigberg Spätburgunder Qualitätswein trocken, Weingut Rosenhof, Maring-Noviant – ausgeschänkt im: Restaurant Station Kues und Sammy's Keller, Bernkastel-Kues

und Weinkulturelles Zentrum, Bernkastel-Kues. Folgende 21 Gastronomiebetriebe erhalten 2010 zum ersten Mal die Plakette „Haus der besten Schoppen“, da sie in den Wettbewerben 2008-2010 jeweils für mindestens zwei Drittel der eingereichten Schoppenweine eine Auszeichnung erhalten haben: Beilstein: Römerstube & Winzerkeller sowie Winzerschenke an der alten Kloster-treppe; Bernkastel-Kues: Weinstube Schmitz-Bergweiler; Burg/Mosel: Hotel-Restaurant Zum Weinberg; Detzem: Café am Moselufer; Eckfeld: Bauernhofcafé Morgenfelderhof; Ernst: Haus Schwarzenberg; Fell: Restaurant Zum Winzerkeller; Gondorf: Terra Ventura Hotel; Koblenz-Güls: Straußwirtschaft Müller; Konz-Obermennig: Landhaus Euchariusberg; Kröv: Haus Mosella; Longuich: Restaurant Wein im Turm; Mülheim/Mosel: Domizil Schiffmann; Traben-Trarbach: Hotel Moseltor sowie Weinhaus-Hofel Gräffs Mühle; Trier: Hotel-Restaurant Christophel; Welling: Hotel-Restaurant Zur Post; Wittlich: Restaurant Daus; Zeltingen-Rachtig: Hotel Restaurant Zeltinger Hof sowie SVM Mittelmosel Zeltingen 1975 e. V.

Die komplette Liste der „Häuser der Besten Schoppen“ sowie weitere Informationen zum Wettbewerb im Internet: www.derbesteschoppen.de. ■