

WINZERINNEN DES JAHRES

Ein starkes Team: Andrea Wirsching, Oenologe Dr. Klaus-Peter Heigel, Dr. Uwe Matheus (Vertrieb und Verwaltung), Außenbetriebsleiter Simon Ender und Bruder Michael Wirsching

Diesen Wettbewerb haben wir nun zum fünften Mal durchgeführt. Letztes Jahr schrieben wir dazu „Quasi neues Motto: Frauen in den Keller“. Nun, der Aufruf hat sich scheinbar gelohnt. Dieses Mal kamen einige neue Winzerinnen dazu und unsere Jury vergab viel Edelmetall. Herzliche Glückwünsche, wir sind schon auf die nächste Ausschreibung im Februar 2022 gespannt.



Andrea Wirsching, Weingut Hans Wirsching

1. Ich liebe es, mit unserem wunderbaren Team tolle Weine zu erzeugen und diese Geschichten dann den Menschen zu erzählen. Dr. Heigel als Oenologe hat den Klimawandel in den Griff bekommen und unseren Weinstil präzisiert. Dr. Matheus kümmert sich um Bürokratie (die ich doof finde) und den Verkauf. Das ist für mich ein richtiger Luxus. Die Pandemie hat

mich gezwungen, neue Wege zu gehen und seitdem veranstalte ich mehrmals pro Woche Online-Weinproben, bei denen ich unsere Familiengeschichte, den Weinberg, die Physiologie der Rebe, das Schmecken, den VDP und vieles mehr erkläre. Das macht total Spaß. Wenn ich dann merke, dass unsere Weine den Kunden gut schmecken, bin ich richtig glücklich.

2. Wir wollen im Herbst den zweiten köstlichen Wein erzeugen und im Dezember werde ich auf eine große Rundreise in die USA fliegen, um den Vertrieb dort wieder in Schwung zu bringen. Mit den neuen Online-Erfahrungen sollte die Kommunikation mit dem Team in der Heimat kein Problem sein und Online-Weinproben kann ich ja von jedem Ort der Welt aus

Ein paar Fragen an die Winzerinnen:

1. Was reizt Sie besonders an Ihrer Arbeit?
2. Was sind Ihre Ziele für die nächsten Jahre?
3. Welche Weine und Weinstile mögen Sie am liebsten?
4. Gibt es Veränderungen beim Einkaufsverhalten Ihrer Kunden?



UNSERE BESTENLISTE
„WINZERIN DES JAHRES
DEUTSCHLAND EDELSÜSS“

**Platz 1: Weingut Hans Wirsching,
Andrea Wirsching, Franken**

**Platz 2: Weingut A. Gessinger,
Sarah Gessinger
Mosel Edelsüß Winzerin des Jahres**



Anna Rovira, Celler de Capçanes

1. Ich mag die Vielfalt der Aufgaben. Den Tag über abwechselnd in den Weinbergen, im Keller, Labor, die internen und externen Verkostungen... alles an einem Tag, und jeder Tag ist anders! Die Möglichkeit, Menschen aus der ganzen Welt zu treffen, kennenzulernen. Den Austausch mit Winzern, Kellermeistern und dem Weinhandel. Insbesondere der internationale Austausch reizt mich sehr.

2. Ich möchte unser Betriebsprofil, wie auch das der Weine, weiter definieren. Weiter experimentieren, verrückte Idee einfach auszuprobieren. Aber auch zu lernen, meine eigene Erwartungshaltung ab und an ein klein wenig zu zügeln. Noch mehr Zeit im Weinberg verbringen. Täglich neu lernen und besser werden und neben Capçanes ein kleines, persönliches Projekt im elterlichen Weinberg starten.

3. In letzter Zeit trinke ich mehr Weißwein, aber ich mag wirklich alle Weine. Ob feine und elegante Weine oder Weine mit mehr Körper und Struktur. Ich mag alle Stilrichtungen!

4. Ja, der Kunde ist sich der Nachhaltigkeit stärker bewusst, er sucht ein ökologisches Produkt oder ein Produkt dessen Herstellung umweltschonend ist. Stilistisch denke ich, dass jeder Wein sein Publikum hat.

machen. Daneben sind wir ein Leuchtturmbetrieb bei AmBiTo, einem Biodiversitätsprojekt des Bundes-Umweltministeriums. Es gibt viele Projekte zu betreuen, zum Beispiel einen „Artenschutz-Wein“, der dem Ortolan gewidmet ist. Ein Teil des Erlöses geht in Schutzmaßnahmen für diesen bei uns aussterbenden Singvogel.

3. Ich selbst bin echter Silvaner-Fan. Er war wahrscheinlich schon in meiner Muttermilch. Fränkisch trocken, elegant und vielschichtig. Es ist eine Rebsorte, die in allen Qualitätsstufen ein typisches

Geschmacksprofil hat. Daneben ertappe ich mich in letzter Zeit oft dabei, unseren Sister.Act Riesling mit nach Hause zu nehmen. Er kommt aus alten Reben, ist sehr komplex, aber nicht schwer, und daher kann man ihn auch im großen Holz wunderbar ausbauen.

4. Ich merke bei jüngeren Kunden, dass sie offen für etwas Fruchtsüße im Wein sind. Auch wenn das nicht die Weine sind, mit denen man bei Verkostungen Preise gewinnt. Gerade im Gutsweinebereich wird eine frische, fruchtige, unkomplizierte Art sehr geschätzt.

Fotos: Stefan Bausewein, Celler de Capçanes



Dr. Klaus-Peter Heigel und Simon Ender vom Weingut Hans Wirsching

Silvaner-Weingüter des Jahres

Unser Silvaner-Wettbewerb feiert ein kleines Jubiläum. Bereits zum fünften Mal suchten wir die Silvaner-Weingüter des Jahres. Und erneut gehen die Titel an fränkische Weingüter. Quasi eine logische Folge im Hinblick auf die Historie der Rebsorte in Deutschland. Denn die ersten Silvaner-Rebstöcke auf deutschem Boden wurden am 6. April 1659 erstmals in Castell bei Würzburg gepflanzt.

Franken ist heute auch das Anbaugbiet mit dem prozentual höchsten Silvaner-Anteil. Über 1.500 Hektar der Rebflächen sind damit bestockt. Die größte Silvaner-Region ist Rheinhessen mit gut 2.200 Hektar. Weitere rund 1.250 Hektar verteilen sich auf andere deutsche Regionen. Kleinere Flächen gibt es noch in Österreich, woher die Sorte ursprünglich stammt, der Schweiz, Elsass und Südtirol.

Wolfgang Hubert hat einigen fränkischen Winzern Fragen über den Silvaner gestellt.

1. Welches Image genießt der Silvaner zur Zeit?

2. Welche Silvanerweine und -weinstile bevorzugen Sie?

3. Silvaner und Klimawandel, was fällt Ihnen dazu ein?

4. Was gefällt Ihren Kunden am Silvaner?

Andrea Wirsching, Weingut Hans Wirsching

1. Silvaner ist nach wie vor eine typisch fränkische Rebsorte, weil die Franken auch Weine bis ins Grand-Cru-Niveau erzeugen, dem Silvaner also Alles und die absolute Spitze zutrauen. Sommeliers wissen das seit Jahren und es ist vor allem die Spitzengastronomie, die ihn als Speisen-

begleiter schätzt. Spitzenbewertungen im Ausland zeigen, dass er sich mit den Großen Weißweinen der Welt messen kann. Man darf sich allerdings nichts vormachen – er ist und bleibt ein Nischenprodukt und außerhalb des fränkischen Dunstkreises kein Mainstream.

2. Silvaner zeigt genau, wo er gewachsen ist. Bei uns wächst er auf Keuper, also auf einem Gestein, das durch sedimentierte Pflanzen entstanden ist. Dadurch hat er eine gewisse Kräutrigkeit und Salzigkeit, also Kraft, ohne alkoholgetrieben zu sein. Das kommt besonders gut bei der Iphöfer Renommier-Lage Julius-Echter-Berg heraus. Diese Silvaner haben immer ganz viel Energie und Druck, sind aber nicht laut oder anstrengend. Große Eleganz, großes Kino und deswegen natürlich besonders gut, wenn sie ein paar Jahre alt sind. Wenn so eine Flasche bei einer Weinprobe geöffnet wird, wandert sie danach bei mir auf den Esstisch und wird zelebriert.

3. Wir erleben den Silvaner als Klima-Gewinner. Offensichtlich kann er große Temperaturextreme gut ausgleichen. 1659 kam er nach Franken, weil es damals besonders kalt war. Jetzt wird es besonders heiß und er hat trotzdem nicht die Probleme, die z.B. Müller-Thurgau oder Bacchus haben. Die Reben können gut mit dem Wasser haushalten und die Trauben sind nicht anfällig für Sonnenbrand. Der Arbeitsaufwand im Weinberg steigt zwar durch den Klimawandel an, da wir viele Blätter und Trauben abschneiden, um die Leistung der Pflanze an das Wasserangebot anzupassen und die Zuckerproduktion in der Traube zu begrenzen. Das Ergebnis zeigt, dass sich diese Arbeit lohnt, denn die Weine sind komplex und machen trotzdem nicht satt.

4. Bei unseren Kunden ist Silvaner die Nr. 1, weil er immer völlig durchgegoren ist. Bei ihm gibt es keine schmeckbare Süße, also keinen Zucker-Kompromiss. Das ist bei einem frischen, leichten Gutswein genauso, wie bei einem eleganten, fein ziselierten Ortswein oder einem komplexen Lagenwein aus Reben, die mindestens 25 Jahre alt sind. Er ist bei aller Kraft zurückhaltend, ehrlich und geradlinig. So wie man sich einen Freund wünscht.

UNSERE BESTENLISTE

Platz 1: Weingut Hans Wirsching

Platz 2: Bürgerspital zum Hl. Geist

Platz 3: Weingut Ilmbacher Hof

Platz 3*: Divino Nordheim Thüngersheim

Platz 4: Weingut Juliußspital

Platz 4*: Winzer Sommerach

Platz 5: Behringer Wein

Platz 5*: Staatlicher Hofkeller Würzburg

Platz 6: Weingut Ernst Popp

Platz 6*: Weingut Kirch

Platz 7: Weinbau Hofmann

Silvaner Weingut des Jahres für edelsüße Weine:

Weingut Hans Wirsching



Robert Haller

Auf dem Bild (von links): Giovanni Bellanti (Leiter Weinhaus), Nancy Boy (Öffentlichkeitsarbeit und Veranstaltungen), Robert Haller, Robert Macgregor (Export), Thomas Hammerich (Vertriebsleiter) und Karl Brand (Leiter Weinbau und Önologie)

Robert Haller, Weingutsdirektor Weingut Bürgerspital zum Hl. Geist

1. Der Silvaner legt an Image und Nachfrage bei den Verbrauchern weiter zu. Auch wenn es nicht zum großen nationalen Durchbruch reicht so ist er doch in aller Munde und gerade die wiedererwachte Gastronomie hat den Silvaner besonders im Visier.

2. Meine Stilistik hat sich im Bürgerspital seit Jahren in die Richtung entwickelt für die seit meiner Fränkischen Zeit (immerhin 27 Jahre) mein Herz schlägt: Brillante Essensbegleiter, präzise, charakterstark, terroirbetont. Und das trocken und kompromisslos!

3. Ganz einfach, Silvaner ist sicher einer der Gewinner des Klimawandels. Er kann mit den veränderten Bedingungen mit am besten umgehen.

4. Ich denke die Vielfalt des Silvaners. Er ist ein Alleskönner und immer noch für Überraschungen gut. Mit ihm kann man jedes Menü begleiten und man bekommt mit ihm immer zuverlässige Qualität.



DAS KOCH-DUETT

Leser (m/w/d) des SZ-Magazins kennen sie bereits: Elisabeth Grabmer aus der „Waldschänke“ in Grieskirchen, die als eine der besten Köchinnen Österreichs gilt. Im Koch-Duett mit ihrem Sohn Clemens liefert sie zu jedem österreichischen Klassiker, vom Backhendlsalat oder der Bachforelle bis zu den betrunkenen Kapuzinern, auch eine moderne und kreative Interpretation.

240 Seiten, 39,99 Euro, Christian Verlag

Fotos: Stefan Bausewein; Weingut Bürgerspital zum Hl. Geist; Hersteller

* punktgleich

Verkostungen in Coronazeiten

Die Pandemie verlangte auch von Winzern viel ab. Meist gab es keine Einkaufs- oder Verkostungsmöglichkeiten bei den Weingütern und nicht alle Kunden bestellten per Paketdienst. Also was nun? Eine besondere Variante entwickelte man beim Champagnerhaus Nicolas Feuillatte. Unter dem Motto „Nicolas Feuillatte & Friends auf Deutschland-Tour“ hielt man sehr aufwändige kulinarische Online-Verkostungen ab. Dazu erhielt man zwei Flaschen Champagne Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut und Réserve Exclusive Rosé sowie Zutaten für ein schnelles Mittagsgeschicht des Gasthofs zur Linde in Stuttgart. Außerdem bekam man weitere frische Zutaten für ein fei-

nes 3-Gang-Menü für vier Personen mit beigelegten Rezepten sowie ein großes Küchenmesser und Informationen der beteiligten Betriebe. Das hat, zugegeben, großen Spaß bereitet, denn auch die Beigaben, etwa ein Metzgerstück, Jordan Olivenöl, Käse von der Lesbos Käserei oder Butterspezialitäten von Oswald & Mesquita Genuss waren schon von einer gehobenen Güteklasse. Nun gut, das kann ein Weingut allein nur schwer stemmen. Aber wenn man mit beispielsweise Betrieben aus der Region zusammenarbeitet, kann sich eine ganz andere Art des Online-Geschäfts entwickeln. Einen Versuch wäre es wert, wer weiß denn schon wie sich die nächsten Monate oder schlimmstenfalls



Jahre entwickeln. Und es wäre eine gute Chance, neue Kunden zu gewinnen.

Ein Weingut, das auf reine Online-Weinverkostungen setzte, war das fränkische Weingut Wirsching. Wir haben daher Andrea Wirsching, unsere „Winzerin des Jahres“ befragt, welche Vermarktungsidee sie entwickelt hatte: Die ist jedenfalls auch zum Nachahmen empfohlen.



Andrea Wirsching, Weingut Wirsching

Wahrscheinlich stehen auch noch im nächsten Jahr die Online-Weinproben ganz hoch im Kurs. Wir haben seit Beginn der Pandemie über 2300 Pakete, 3er und 6er Proben mit ganz normalen Flaschen, verschickt und man muss davon ausgehen, dass hinter jedem Paket, das dann am Zoom-Meeting präsentiert wurde, zwei bis sechs Menschen saßen. Etwa 70 Prozent davon waren Neukunden. Es

war offensichtlich ein sehr attraktives Geschenk für jemanden, der „schon alles hat“ oder für den „Vater, bei dem man nie weiß, was man ihm schenken soll“.

Ich denke, das wird auch noch im kommenden Winter attraktiv sein. Viele Leute fahren nicht zum Winzer, sitzen aber gerne gemütlich zuhause und trinken dort in der Gruppe Weine, während sie darüber

etwas hören. Die Probe muss echte Inhalte bringen und natürlich auch ansprechend präsentiert werden. Eine zweite Beobachtung: Dadurch, dass die Weine vorgegeben sind, kann man Weine präsentieren, die die Gäste ansonsten nicht nachfragen, etwa Dessertweine, Aromasorten oder Rotweine, die dann für positive Überraschung sorgen. Die exklusiven Proben, die wir für Firmen und Netzwerke, z.B. darunter Rotary- und Lions-Clubs gehalten haben, werden wahrscheinlich nicht noch einmal passieren. Denn die wurden notgedrungen organisiert, weil es eine Bedrohungs- beziehungsweise Lockdown-Situation gab. Bei dem ganzen Thema ist nicht zu vergessen: jede Flasche wurde bezahlt. Natürlich kostete das Packen der Pakete und die Organisation der Proben mit Vor- und Nacharbeit Zeit und damit Geld, aber der Werbeeffect war enorm und „normale“ Weinproben kosten ja auch Probeflaschen und Arbeitszeit beziehungsweise Personal. Und wie gesagt, mit den herkömmlichen Proben erreicht man nur Menschen, die im Prinzip schon eine „Kaufentscheidung“ getroffen haben. Mit Online-Proben erreicht man neue Kunden.

PRÄMIERT

KLEINE

V

E

VERKOSTUNG

R

T

I

K

A

L

Zum ersten Mal haben wir zu einer kleinen Vertikalverkostung aufgerufen. Das ist, zugegeben, ein ungewöhnliches Thema, das sonst in der Regel nur von bestimmten Zeitschriften durchgeführt wird.

Beteiligt haben sich zwar „nur“ drei Betriebe, aller Anfang ist schwer, aber die Weine erhielten alle sehr hohe Bewertungen. Dankeschön für die Anstellungen und das Vergnügen, bei unserem Magazin auch einmal mehrere Jahrgänge des selben Weins verkosten zu dürfen.

Andrea Wirsching, Weingut Hans Wirsching

Der Julius-Echter-Berg ist eine Legende. Steil, etwas zurückgesetzt und durch eine davorliegende, niedrige Bergflanke fast wie eine Kessellage, so dass sich die warmen Luftströmungen darin drehen. Oberhalb der Weinberge liegt ein alter Steinbruch, in dem Balthasar Neumann vor 300 Jahren das Material für den Bau der Würzburger Residenz herausschlagen ließ. Das war eben nicht der Gipskeuper, auf dem unsere Weine wachsen, sondern grüner Schilfsandstein. Er entstand im späten Trias durch riesige Ströme, welche aus dem heutigen Skandinavien Gestein nach Süden transportieren. Diese Steine wurden auf ihrer Reise immer kleiner, vermischt sich mit der reichen Schachtelhalmvegetation und setzten sich in den Flussbetten ab, die dann austrockneten. Dieser Schilfsandstein ragt unterirdisch in den Keuper. Er hat einen niedrigeren PH-Wert und daher sind die Weine daraus spannungs- und säurereicher und haben immer einen Hauch von Kräutrigkeit.



Julius-Echter-Berg-Weine brauchen länger als die anderen, um sich zu entwickeln. Sie sind dann aber auch langlebiger, haben Schliff, Eleganz und Druck. Beim Großen Gewächs kommt dann noch extreme Arbeit im Weinberg dazu. Wir reduzieren die Produktion nicht nur beim Rebschnitt, sondern auch durch das Zuschneiden der einzelnen Trauben. Die Laubwand wird stark gekürzt, um die Verdunstung zu reduzieren und die Reifung hinauszuzögern. Von Hand selektionieren wir die Trauben in diversen Durchgängen.

Im Keller wird ein Teil des Saftes im Edelstahl vergoren, ein Teil vergärt wild in großen Holzfässern und ein dritter Teil wird wie Orange-Wein produziert, da vergären die Trauben in der Maische. Am Ende führt unser Oenologe Dr. Klaus-Peter Heigel die Teile wieder zusammen. Die Zusammensetzung dieser Mikro-Cuvée ist dann das Geheimnis für einen Wein, der nach unseren Maßstäben das Beste ist, das Berg und Silvaner verbindet und das man am Ende auch nicht mehr erklären kann.

GOLD



2019 Iphöfer Kronsberg Silvaner Alte Reben trocken VDP.ERSTE LAGE
 Franken, Weingut Hans Wirsching KG
 www.wirsching.de
90 Punkte Euro 14,50

2018 AMPHORENWEIN KEUPER CONNECTION
 Franken, Weingut Ilmbacher Hof
 www.ilmbacher-hof.de
90 Punkte Euro 33,00

Iphöfer Julius-Echter-Berg Silvaner Großes Gewächs trocken
 Franken, Weingut Hans Wirsching KG
 www.wirsching.de
90 Punkte Euro 34,00

2018 STOLLENWEIN SILVANER
 Franken; Weingut Ilmbacher Hof
 www.ilmbacher-hof.de
90 Punkte Euro 25,00

2017 Sister.Act Silvaner trocken
 Franken, Weingut Hans Wirsching KG
 www.wirsching.de
90 Punkte Euro 18,50

2017 Katzenkopf Silvaner Maischegärung
 Franken, Winzer Sommerach – Die Genossenschaft
 www.winzer-sommerach.de
90 Punkte Euro 18,00

2019 Iphöfer Silvaner trocken
 Franken, Weingut Juliussspital
 www.juliussspital-weingut.de
89 Punkte Euro 10,00

2019 Iphöfer Kalb Silvaner trocken VDP.ERSTE LAGE
 Franken, Weingut Hans Wirsching KG
 www.wirsching.de
89 Punkte Euro 9,80

2019 Würzburger Stein Silvaner trocken VDP.Große Lage
 Franken, Staatlicher Hofkeller Würzburg
89 Punkte Euro 29,90

2018 Iphöfer Kammer Silvaner Großes Gewächs
 Franken, Weingut Hans Wirsching KG
 www.wirsching.de
89 Punkte Euro 28,00

2019 Kalb Silvaner Kabinett trocken
 Franken, Weingut Ernst Popp
 www.weingut-popp.de
89 Punkte Euro 9,50

2019 Katzenkopf Supremus Silvaner trocken
 Franken, Winzer Sommerach – Die Genossenschaft
 www.winzer-sommerach.de
89 Punkte Euro 22,00

2019 Würzburger Silvaner trocken
 Franken, Bürgerspital zum Hl. Geist – Weingut, www.buergerspital.de
89 Punkte Euro 9,90



2017 Iphöfer Julius-Echter-Berg Silvaner Großes Gewächs trocken
 Franken, Weingut Hans Wirsching KG
 www.wirsching.de
90 Punkte Euro 34,00

2019 Würzburger Innere Leiste Silvaner Qualitätswein trocken VDP.ERSTE LAGE
 Franken, Bürgerspital zum Hl. Geist – Weingut, www.buergerspital.de
90 Punkte Euro 13,40

2019 Würzburger Stein Silvaner Qualitätswein trocken VDP.ERSTE LAGE
 Franken, Bürgerspital zum Hl. Geist – Weingut, www.buergerspital.de
90 Punkte Euro 13,90

2018 Sabiona Sylvaner
 Südtirol, Kellerei Eisacktal
 www.kellerei-eisacktal.it
90 Punkte Euro 28,90

2017 6. APRILES anno 1659 Silvaner trocken
 Franken, Fürstlich Castell'sches Domänenamt e.K., www.castell.de
90 Punkte Euro 26,00

2019 Nieder-Olmer Klosterberg Silvaner Spätlese trocken
 Rheinhessen, Weingut Eulenmuehle, Kurt Debo, www.eulenmuehle.com
89 Punkte Euro 6,80

2019 Würzburger Pfaffenberg Silvaner Qualitätswein trocken VDP.ERSTE LAGE
 Franken, Bürgerspital zum Hl. Geist – Weingut, www.buergerspital.de
89 Punkte Euro 12,90

2018 Iphöfer Julius-Echter-Berg VDP.GROSSES GEWÄCHS
 Franken, Weingut Juliussspital
 www.juliussspital-weingut.de
89 Punkte Euro 30,00

CASTELLER KUGELSPIEL Silvaner trocken VDP.ERSTE LAGE
 Franken, Fürstlich Castell'sches Domänenamt e.K., www.castell.de
89 Punkte Euro 14,50