

selection



**ANDREA WIRSCHING
WINZERIN DES JAHRES**

PRÄMIERT

Platz 1
Weingut
Hans Wirsching,
Andrea Wirsching,
Franken

WINZERIN 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*

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

Ein paar Fragen an Andrea Wirsching:

- 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?*

dem Team in der Heimat kein Problem sein und Online-Weinproben kann ich ja von jedem Ort der Welt aus 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 Gutswein-Bereich wird eine frische, fruchtige, unkomplizierte Art sehr geschätzt.

KLEINE VERTIKALVERKOSTUNG

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 hat sich unter anderem das **Weingut Hans Wirsching** mit dem **2015 Iphöfer Julius-Echter-Berg Silvaner GG**.



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 ausschlagen 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 transportierten. Diese Steine wurden auf ihrer Reise immer kleiner, vermischten sich mit der reichen Schachtelalmvegetation 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 Schlift, 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 auf 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.



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

SILVANER-WEINGUT DES JAHRES

Silvaner-
Weingut
des Jahres

Platz 1
Weingut
Hans Wirsching,
Franken

Wolfgang Hubert
hat Andrea Wirsching
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?

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 Speisenbegleiter 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 Temperatur-extreme 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.

PRÄMIERT



Jetzt
buchen
&
dabei sein!

Termine Online-Weinproben

07.10.2021	Die Klassiker (3 Weine)	35 Euro
08.10.2021	Online-Probe in kleiner Runde mit Wirsching & Heigel (6 Weine)	79 Euro
13.10.2021	Kleine Mittwochsprobe mit Andrea Wirsching (3 Weine)	39 Euro
15.10.2021	Wir lieben Silvaner! (6 Weine)	95 Euro
22.10.2021	Große Weine – Weiß & Rot mit Wirsching & Heigel (6 Weine)	129 Euro
26.10.2021	Für Einsteiger (3 Weine)	29 Euro
18.11.2021	Wirsching mal anders! (4 Weine)	55 Euro
23.11.2021	Für Einsteiger (3 Weine)	29 Euro
26.11.2021	Online-Probe in kleiner Runde mit Wirsching & Heigel (6 Weine)	79 Euro
01.12.2021	Kleine Mittwochsprobe mit Andrea Wirsching (3 Weine)	39 Euro

**Weitere Infos und Buchung unter:
www.wirsching-shop.de**

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?

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 Hans 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 im 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 Überraschungen 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.



WEINBAU SEIT 1630

HANS WIRSCHING

Weingut Hans Wirsching KG

Ludwigstraße 16, 97346 Iphofen

Registergericht Würzburg, HRA 4225

Telefon: 09323 87 330

Fax: 09323 87 33 90

info@wirsching.de

www.wirsching.de

www.wirsching-shop.de

