

Mainz und der liebe Wein

AUSGABE 2 | JULI – SEPTEMBER 2015

If you have a tongue
you are a wine expert

Poster auf der Rückseite!

IN DIESER AUSGABE

- ① I love Riesling!
- ② Unsere liebsten Winzer: Tanz den Bibo!
- ③ Alles bio oder was?
- ④ Termine über Termine
- ⑤ Wo wir gerne mal reinschauen: Wildes Leben

ACH DU MEINE GÜTE.

Nach vielen Ächz und Krächz und Uff und Puuuuh war die erste Ausgabe der „Mainz und der liebe Wein“ fertig. Und jetzt haben wir doch glatt schon wieder die nächste Ausgabe fertig machen müssen. Und noch dazu ist viel passiert in den letzten drei Monaten.

Eine Ära ging zu Ende. Nach den Juni-Weinabenden endet diese Veranstaltungsreihe, die uns unglaublich viel Freude gemacht hat. Nicht weil wir keine Lust mehr haben, oder zu wenige von Euch kommen wollen. Die Rechtslage lässt es einfach nicht weiter zu. Schade.

Aber wir machen jetzt was Neues. „Probieren statt Studieren“. An jeden 2. und 4. Donnerstag im Monat gibt es ein Tasting zu einem spannenden Thema. Wir freuen uns, wenn ihr einfach vorbeikommt – ohne Anmeldung – ohne Eintritt. Einfach kommen und probieren!

In dieser Ausgabe findet ihr neben den Terminen ein paar Meinungen zu Wein. Simon hat sich diesmal mit Bio- und Anti-Biowinern beschäftigt. Peter schreibt über seine große Liebe und ich stelle euch das neue Weingut Bibo-Runge vor.

Dann lass ich Euch mal in Ruhe lesen.

Ganz liebe Grüße aus der Weinraumwohnung
Michael und co

① I LOVE RIESLING!

Man muss sich einmal vorstellen, dass Rieslinge von den bekanntesten Weinlagen in Deutschland vor etwa 100–120 Jahren häufig mehr als doppelt so viel kosteten als die großen französischen Rotweine von namhaften Chateaus. Dies lag nicht daran, dass die französischen Rotweine damals schlechter waren, sondern vielmehr an der Ausnahmekategorie der Rieslinge, welche bis heute (immer) noch vorhanden ist. Warum die Weine heute nicht mehr so teuer sind, dafür gibt's viele Gründe. Sind wir doch einfach froh darüber.

I love Riesling! In meinen Augen ist Riesling die beste, spannendste, interessanteste und wunderschönste Rebsorte der Welt! Wie man unschwer erkennt bin ich ein riesen Fan.

Säure, Kraft und Eleganz – das sind die Markenzeichen. Riesling versteht es wie keine andere Traube den Charakter des Bodens in den Wein zu bringen. Hä? Nun dies soll nichts anderes heißen, als das die Rieslingtraube eine der wenigen Rebsorten ist, welche etwas ins Glas bringen kann, das typisch für eine Region, ein Klima, eine Gesteinsart oder sogar eine bestimmte Lage ist. In der Weinwelt spricht man dann vom Terroir. Kommt ihr noch mit? Um herauszufinden, wie so etwas schmeckt, hilft nur probieren. Ich mach mir jetzt nen SOPS auf!

Prost, Peter

Rassig, gelb, Riesling!

VON SOPS – EIN GEHEIMTIPP
2014er Riesling trocken
8,50 EUR / 0,75 l



② UNSERE LIEBSTEN WINZER



WALTER BIBO & KAI RUNGE
Zwei Jungwinzer im Rheingau

Tanz den Bibo!

Bibo ist kein Bewohner der Sesamstrasse, sondern ein Name. In Hallgarten sogar ein Name wie Meier, Müller, Schmitt. Jetzt ist es ein Name für außergewöhnliche Weine. Denn Walter Bibo hat gemeinsam mit Kai Runge ein famoses neues Weingut gegründet. BIBO-RUNGE!

Ja, die Flaschen sehen rattscharf aus – scheid drauf. Der Inhalt zählt! Und wenn ein Wein nach Mojito schmeckt, dann ist das gut! Der trockene Riesling hat Zitrone, Limette, Minze. Im Geschmack kommt dann noch was karamellig-schmelziges dazu – ich könnt' mich reinlegen.

Was machen die Beiden gar nicht so unglaublich jungen Jungwinzer anders als die Anderen im Rheingau? Sie pressen die Weine mit einer Korbpresse. Ja und? Das ist oldschool. Korbpressen werden heute im Weinbau kaum noch benutzt. Aber setzt man sie richtig ein, kann man sich auch andere Arbeitsschritte, wie das Vorklären der Moste sparen.

Auch im Keller sieht es nicht aus wie im 0815 Rheingau-Weinkeller. Viele Holzfässer, von Halbstück (600 Liter) bis Doppelstück (ca. 2.400 Liter) und einige Edelstahltanks stehen bereit. Raus kommt dann die richtige Mischung.

Kai Runge hat vorher schon mit Holz gearbeitet, Walter Bibo war in megagroßen Weingütern unterwegs. Jetzt kommt beides zusammen und wir können einfach glücklich sein, dass nicht nur 19 Jährige Jungwinzer da draussen rumwurschteln, sondern auch die Jungs von BIBO-RUNGE

Am 25. Juli ist Walter Bibo bei uns in der Weinraumwohnung zu Besuch. Schaut vorbei!

YEAH, Riesling, grün, sauer, frisch!

PROBIER DOCH MAL DEN
BIBO-RUNGE
Rheingau Riesling
halbtrocken 2014
11,90 EUR / 0,75l Putle



③ ALLES BIO ODER WAS?*

Unter Winzern herrscht ein Glaubenskrieg und wie es Glaubenskriege so an sich haben ist es relativ leicht den Überblick zu verlieren worum es eigentlich geht. Die „Glaubensgemeinschaft“ der Winzer zerfällt in die beiden Konfessionen der „Ökos“ und der „konventionellen Winzer“, die sich zumindest bisweilen die Pest an den Hals wünschen. Spricht man mit Vertretern der jeweiligen Konfessionen, scheinen beide gute Argumente auf ihrer Seite zu haben: Aus der Sicht der Ökos ruinieren konventionelle Winzer durch übermäßigen Pflanzenschutzinsatz die Böden und das Ökosystem der Weinberge. Konventionelle Winzer werfen den Ökos vor, durch ihre Arbeitsweise Schädlingen Tür und Tor zu öffnen.

Aber zur Sache: Worum geht es eigentlich? Beim ökologischen Weinbau geht es grundsätzlich um den Verzicht einer ganzen Reihe chemischer Keulen (Für alle die es interessiert, hier geht es vor allem um Herbizide, chemisch-synthetische Insektizide, Akarizide, Nematizide und organischen Fungizide), die auf Pflanzen und Tiere im Weinberg wirken wie eine Dampfwalze: Es wird alles platt gemacht was sich ihnen in den Weg stellt. Vielmehr versucht der Öko-Winzer durch verschiedene Maßnahmen im Weinberg die Widerstandskraft der Reben zu stärken. Klingt schön und das ist es auch. Aber ganz ohne die Spritze geht es auch bei den meisten Ökos nicht. Hier kommen keine der chemischen Keulen in den Weinberg, vielmehr werden hauptsächlich Schwefel- und Kupferpräparate sowie auch Backpulver zur Stärkung der Reben eingesetzt.

Soweit so gut – aber was hat das alles mit uns Weintrinkern zu tun? Wir wollen doch eigentlich nur geilen Stoff im Glas und uns nicht in irgendwelche Glaubenskriege einmischen (sowie man sich aus Glaubenskriegen generell besser raus hält). Es stellt sich also die Frage: Schmeckt Ökowein besser als konventioneller Wein? Ich sage Nein, nicht automatisch. Es soll mir jedenfalls keiner erzählen, er könnte blind einen Ökowein von einem konventionellen Wein unterscheiden. Aber darauf kommt es auch gar nicht an. Es geht vielmehr um die Frage, ob Weinberge chemisch optimierte Monokulturen sein sollen oder eben eine lebendige Kulturlandschaft mit einer großen Artenvielfalt. Wenn aus diesen Weinbergen dann auch noch gescheiter Wein kommt, umso besser.

Fest steht aber ökologischer Weinbau ist teuer – einfach deshalb, weil es mehr Arbeit ist und die Erträge tendenziell geringer sind. Das bedeutet, dass Bio-Winzer tendenziell etwas mehr verlangen als ihre konventionellen Kollegen. Ob man diesen Preis bezahlen möchte oder nicht, das muss jeder für sich selbst entscheiden.

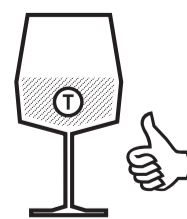
Ich mach mir jetzt auf jeden Fall erstmal einen biodynamisierten Brennesseltee.

Cheers, Euer Simon

*Kinners, eine Sache zum Schluß: Das Thema „Öko“ ist furchtbar kompliziert und vieles was hier steht ist zugegebenermaßen stark vereinfacht und natürlich nicht vollständig, genauso sind andere Meinungen zu dem Thema natürlich erlaubt.

Gelb, mineralisch, wild!

DEN KANN MAN AUCH MAL
PROBIEREN!
Grüner Silvaner – Weingut Lorenz
ein herrlich spannender
Bio-Silvaner für 7,90 EUR



④ TERMINE ÜBER TERMINE

JULI

- 09.07. DONNERSTAG**
18.00 – 22.00 UHR
–
offene Probe in der Weinraumwohnung
- 09.07. DONNERSTAG**
Biofest
–
auf der Biowiese auf dem Campus der Uni Mainz
- 10.07. FREITAG**
ASTA-Sommerfest
–
auf dem Campus der Uni Mainz
- 23.07. DONNERSTAG**
18.00 – 22.00 UHR
–
offene Probe in der Weinraumwohnung
- 25.07. SAMSTAG**
11.00 – 15.00 UHR
–
in der Weinraumwohnung
- Probieren statt Studieren**
Rosa Thursday. Viele offene Roséweine
- Biofest**
auf der Biowiese auf dem Campus der Uni Mainz
- ASTA-Sommerfest**
auf dem Campus der Uni Mainz
- Probieren statt Studieren**
Biowein vs. konventioneller Wein!
–
offene Probe in der Weinraumwohnung
- Zu Besuch: Offene Probe mit Walter Bibo vom Weingut Bibo-Runge**
Kostet nix. Einfach kommen und probieren ...
–
in der Weinraumwohnung

AUGUST

- 08.08. SAMSTAG**
11.00 – 15.00 UHR
–
in der Weinraumwohnung
- 13.08. DONNERSTAG**
18.00 – 22.00 UHR
–
offene Probe in der Weinraumwohnung
- 27.08. DONNERSTAG**
18.00 – 22.00 UHR
–
offene Probe in der Weinraumwohnung
- Zu Besuch: Offene Probe mit Mira Wolf vom Weingut Isegrim-Hof**
Kostet nix. Einfach kommen und probieren ...
- Probieren statt Studieren**
handgemachte Biere
–
offene Probe in der Weinraumwohnung
- Probieren statt Studieren**
spontane Weine
–
offene Probe in der Weinraumwohnung

SEPTEMBER

- 10.09. DONNERSTAG**
18.00 – 22.00 UHR
–
offene Probe in der Weinraumwohnung
- 13.09. DONNERSTAG**
08.45 – 19.00 UHR
–
49 EUR pro Person
- 24.09. DONNERSTAG**
18.00 – 22.00 UHR
–
offene Probe in der Weinraumwohnung
- Probieren statt Studieren**
Ein Wein, 8 Jahre
–
offene Probe in der Weinraumwohnung
- Wandertag zum Dürkheimer Wurstmarkt**
Ausflugsfahrt mit dem Oldtimer-Bus zum größten Weinfest der Welt.
Fahrt nach Bad Dürkheim und zurück, kleine Brotzeit mit Winzer in Ungstein & Frühschoppen im Weindorf inclusive.
–
49 EUR pro Person
- Probieren statt Studieren**
Rotes aus Rheinhessen
–
offene Probe in der Weinraumwohnung

⑤ WO WIR GERNE MAL REINSCHAUEN



IM WILDEN LEBEN
Wallaustraße 31,
Mainz - Neustadt

Wildes Leben

Ja, hier wird noch an der Theke bestellt. Und wir machen das richtig gerne. Wie kann ein Tag besser anfangen, als mit gutem Brot, etwas Butter und den famosen „Eiern im Glas“. Oder hausgemachte Avocado-Creme. Ach – ich nehme doch ein Roastbeef-Sandwich. Ist eh wurscht. Schmeckt alles gut! Wir sind einfach gerne hier. Vielleicht kommt ihr auch mal vorbei!

Aufgepasst! Ab jetzt langer Donnerstag!

Neue Öffnungszeiten
MO, DI, MI, FR: 11.00 – 19.30 UHR
DO: 11.00 – 22.00 UHR
SA: 10.00 – 18.00 UHR

Auch neu!
PROBIEREN STATT STUDIEREN!
Das offene Tasting. Wechselnde Themen. Kostet nix. Einfach kommen und probieren!
Jeden 2. und 4. Donnerstag im Monat von 18 bis 22 Uhr.

**I F Y O U
H A V E A
T O N G U E
Y O U A R E
A W I N E
E X P E R T**