

Einmal Nahe vom Allerfeinsten

AZ-WEINREISE Vier Spitzenwinzer, vier Spitzenlagen und ein Picknick für die Götter

Von
Robert Neuber

KREIS BAD KREUZNACH. Die Nahe hat mit dem Weinausflug der Allgemeinen Zeitung am Samstag 25 neue und begeisterte Anhänger gewonnen. Als die 25 Teilnehmer, die aus dem gesamten Verbreitungsgebiet dieser Zeitung - von Rüsselsheim über den Rheingau bis Worms - gegen 18 Uhr in Bingerbrück den Bus verließen, mit dem sie zuvor neun Stunden das Anbaugelände erkundet hatten, war die Bilanz einhellig: begeistert von der Natur und der Landschaft, euphorisch wegen der hervorragenden Weine der vier Spitzenwinzer und des feinen Picknicks in der Klosterruine Disibodenberg.

Begonnen hatte der Tag recht kühl und zügig um 9 Uhr in Bingerbrück. Von dort ging es per Bus zunächst zu Caroline und Armin Diel. Am Fuße der Lage „Dorsheimer Pittermännchen“ wartete die Tochter des VDP-Vorsitzenden an Nahe und Ahr und führte die Teilnehmer den steilen Weg hinauf zu ihrem Vater Armin Diel, der einen Platz mit prächtiger Aussicht ins Trollbachtal, exakt zwischen den Toplagen Goldloch und Pittermännchen gehalten, ausgesucht hatte. Diel fackelte nicht lange - es gab gleich das „Große Gewächs“ aus dem Goldloch, ein Paukenschlag am frühen Morgen. Es folgte ein fruchtiger Kabinett aus dem benachbarten „Pittermännchen“, und als die sol-

chermaßen „belebten“ Weinfreunde mit Diel ins Gespräch kamen, war der natürlich in seinem Element. Wer mit Diel die bekannte Diskussion über Flaschenverschlüsse führen möchte, muss sich darauf gefasst machen, dass der wohl weltmännichste Nahewinzer bei diesem Thema nicht nur önologisch, sondern kulturell argumentiert.

Mehr Süße wagen

Ja, jede wegen Korkgeschmack zurückgehende Flasche tue ihm weh, aber Drehverschlüsse hätten eben keinen „sex appeal“, seien einfach vom „Haptischen“, also vom Anfassens her nicht seine Sache. Aber er sei ja vielleicht auch „nur ein alter Sack“, der sich vom traditionellen Korken nicht lösen könne. Nächste Diskussion: Kabinettwein mit Restsüße - nach neuester Diel'scher Wortschöpfung „schmatzig“ im Geschmack (es waren tatsächlich einige Schmatzer zu hören). Diel will sich keinen Trend vor-schreiben lassen, deswegen wehrt er sich vehement gegen „militante“ Trocken-Trinker, auch wenn seine eigene Gattin eben so eine sei. Denn dafür sei deutscher Wein doch traditionell berühmt, für die feine Süße. „Aber die“, so Diel spöttisch über die trendigen Trocken-Trinker, „lassen sich ja lieber einen sauren Igel den Hals rümpfen als sich einzugestehen, dass auch ein Wein mit Restsüße ein großer Wein sein kann.“

Dr. Peter Crusius, sekundiert von Tochter Rebecca, veranschaulichte den Lesern seine spektakuläre Lage „Traiser Bastei“ mit dem Satz: „Wenn Sie einen Mitarbeiter loswerden wollen, lassen Sie ihn in der Bastei arbeiten.“ Will hei-

» An diesem sonnigen Tag wurde mir die Region Soonwald-Nahe mit ihren Weinen und Menschen sehr nahe gebracht. Ein Grund mehr, wieder einen Ausflug an die Nahe zu machen. «

HANS-DIETER STEUBER, Ingelheim

ßen: Das gebogene Rotenfelsmassiv fängt die Hitze wie ein Parabolspiegel ein, der Fels reflektiert die Wärme, und zudem wirkt die Wand als „Windsperr“. Tagsüber sei ein Ein-satz in dieser Lage kaum möglich, schon um 10 Uhr morgens stehe hier im Sommer die Luft bei knapp 30 Grad. Meist erledige man die Arbeit in der Bastei morgens, noch im Laufe des Vormittags wechsele man in andere Lagen. Problem bei dieser extremen Hitze ist die frühe Reife - Malfröste können hier großen Schaden anrichten. Aus der Bastei präsentierte Crusius einen frisch gefüllten trockenen 2008-er Riesling, der mit dem feinerherben „Traiser Rotenfels XIII“ kontrastiert wurde.

„Ich bräuchte so langsam mal 'ne Grundlage“, flüsterte ein besäuselter Teilnehmer schon am Rotenfels. So kam das Picknick in der Klosterruine Disi-

bodenberg gerade recht - und was das Regionalbündnis „SooNahe“ um Vorsitzenden Dr. Rainer Lauf und Udo Maletzke (Restaurant „Lohmühle“, Meddersheim) hier hingezaubert hatten - unter Mithilfe von „Soonwaldfee“ Daniela

Wald - verschlug den Teilnehmern den Atem. Auszug aus der „Tageskarte“: Rehlberpralinen in Kürbiskernen, Mürbeteigschiffchen mit Kalbstatar, Canapés mit rosa gebratenen Rinderhochrippe oder auch Stülze von Glanrindzunge, dazu Hirschröllchen mit Salbei und Rohschinken, Filet vom Weidelamm im Champignonkopf, als Dessert beispielsweise Weiße Trüffel mit Oberstreiter Schokoladenlikör. Verständlich, dass einige Kloster-Besucher, die nicht zur AZ-Gruppe gehörten, hier mit Nachdruck ferngehalten werden mussten. „SooNahe“ sei eine Premiummarke, machte Vorsitzender Dr. Rainer Lauf deutlich, und deswegen passe dieses exquisite Menü Maletzkes auch zur AZ-Tour mit Premium-Win-

Dabei hatte Hausherrin Luise von Racknitz-Adams zuvor noch in der Ruine gezeigt, dass

sie nicht nur als Winzerin, sondern auch als Hausherrin ihren Mann steht - sie führte die Leser durch die frühere Werkstätte der Hildegard von Bingen und erläuterte die Historie. Auch die Verkostung ihrer Weine erledigte sie selbst. Riesling vom Schieferboden und vom Vulkangestein - bei dieser Gegenüberstellung wurde der Einfluss des Bodens auf den Geschmack für jeden nachvollziehbar. Danach folgte die Ausdifferenzierung nach Lage - zunächst trockener Riesling aus der „Niederhäuser Klamm“, dann die Oderheimer Spitzenlage „Kloster Disibodenberg“.

Finale im Halenberg

Auf Werner Schönleber, den neben Helmut Dönnhoff aus Oberhausen am höchsten dekorierten Nahewinzer, waren die Teilnehmer gespannt. Nach einer guten Stunde im „Monzinger Halenberg“ waren alle 25 Weinfreunde vollkommen fasziniert von diesem Mann, dem der Weinbau Berufung ist und der auf das kleinste Detail noch größten Wert legt. Flüssig brauchte Schönleber eigentlich gar nicht mehr zu überzeugen. Der von ihm präzentierte feinherbe „Lenz“ - „macht Spaß, ist aber nicht banal“ - zauberte den Gästen schon ein verzücktes Lächeln auf die Lippen, der draufgesetzte trockene Riesling vom Halenberg erledigte den Rest - diese 25 kommen wieder.