

Kolpingfamilie verkostet Vereinswein

PROBE Winzer Uwe Schreiber stellt Kolpingwein vor,
der bundesweit vermarktet wird



Acht der zehn Weine bei der „Kulinarischen Weinprobe“ mit Winzer Uwe Schreiber waren „Kolpingweine“. Damit wird das Kolpingbildungswerk unterstützt.
Foto: Hildegund Klockner

Von Hildegund Klockner

FLÖRSHEIM. Geselligkeit wird bei der Kolpingfamilie gepflegt. Mit 30 Weinfreunden war die kulinarische Weinprobe im St. Josef ausgebucht. Uwe Schreiber vom Weingut Johanneshof in Hochheim präsentierte zehn Weine: einen Rotwein, einen Rosé und acht Rieslinge. Acht Weine trugen das Etikett „Kolpingwein“. Uwe Schreiber ist Kolpingmitglied und der einzige Winzer, der diese Weine bundesweit erfolgreich vermarktet. Ein Euro pro Flasche geht an das Bildungswerk von Kolping, das in Frankfurt Jugendlichen eine Chance bietet, auf dem ersten Arbeitsmarkt Fuß zu fassen. „Für große Winzerbetriebe sind solche Sonderweine zu aufwendig. Ein Familienbetrieb ist da geeigneter. Es braucht dafür sicher auch eine Menge Herzblut“, erläuterte Schreiber. Der studierte Önologe bewirtschaftet zehn Hektar im elterlichen Weingut und wird von Vater und „Junior“ unterstützt.

Zuerst wurde mit einer Vesperplatte eine solide Grundlage für die zweistündige Weinprobe geschaffen. Zum Essen wurde ein „gereifter Wein“ eingeschenkt, der besser passe als „ein Frischling“. Beeindruckt zeigten sich viele vom tiefen Rot des Dornfelders. „Die Win-

zer wissen heute, wie man aus dem Wein die Farbe hervorholt. Die roten Farbstoffe sitzen in den Schalen“, erläuterte Uwe Schreiber. Auch durch den Klimawandel ernte er genügend tiefrote Spätburgunderbeeren. Alle seine Rotweine werden nur sortenrein ausgebaut: „Früher haben die Winzer gerne verschiedene Rebsorten gemischt.“

Sekt zuerst für den Hausgebrauch erzeugt

Schreiber beschrieb auch die Erzeugung seiner Winzersekte im traditionellen Flaschengärverfahren. Habe er vor 25 Jahren für den „Hausgebrauch“ 4000 Flaschen Sekt erzeugt, so sind es heute 30000. Uwe Schreiber ist der einzige Winzer im Oberen Rheingau, der Sekt herstellt. Kollegen bringen ihre Weine zur Veredelung zu ihm. Bei der traditionellen Methode lagert der Wein, der sich für die Sektherstellung eignet, mit Hefe versetzt, mindestens neun Monate in Sektflaschen im „Hefelager“, wo er eine zweite Gärung durchläuft. Hierbei entsteht aus Zucker Kohlensäure und Alkohol. In Rüttelpulpen werden die Flaschen 21 Tage kopfüber mit der Hand gerüttelt, bis sich die Hefe im Flaschenhals abgesetzt hat und danach entfernt werden kann.

MSI/orta

Main-Taunus-Kurier 18.4.18