

GENERATION **FRAUENPOWER!**



*„Jetzt wird Wein gemacht
– und zwar richtig.“*

Sieben auf einen Streich: Auch in Mainz drängen immer mehr Winzerinnen an Reben und Fässer. Die zunehmend selbstbewussten Wein-Amazonen sorgen für innovative Dynamik und eine neue, spannende Stilistik aus regionalen und internationalen Sorten. Von Manfred Lüer.

Vor 20 Jahren war der Wein noch eine Männerdomäne. Heutzutage braucht sich keine Frau mehr zu beweisen. Ganz im Gegenteil. Robert Wagner, der Lebensgefährte von Eva Vollmer, bereitet mit seinem mobilen Catering-Unternehmen „Feuer und Flamme“ die Speisen für ihre Veranstaltungen zu, sie ist der eigentliche Star. „Ich weiß, was ich will“, sagt auch Sabine Fleischer und keltert einen unwiderstehlichen Merlot-Eiswein, den sie intern bei Bruder und Vater „durchboxte“. Und Mirjam Schneider ließ sich in Neuseeland inspirieren – ihr im Barrique ausgebauter Merlot ist eine Rotweinschönheit mit beachtlicher Willensstärke und Schliff.

In Portugal spricht man inzwischen sogar von einer Rosenrevolution, weil dort immer mehr Frauen Weinbau studieren. Und auch Mainz-Hechtsheim ist inzwischen fest in Frauenhand. Kein Wunder, wird Hechtsheim doch auch gerne „das selbstbewusste Örtchen im Süden“ genannt – mit den gewundenen Gässchen, den geräumigen Höfen, der gemütlichen Atmosphäre und immer selbstbewussteren Winzerinnen. Und unweit davon verschafft Eva Vollmer in Ebersheim der Stadt Mainz ein neues Profil.

„Wein seit 1734? Flaschenwein in der vierten Generation? Altewürdige Winzerfamilie mit Stil und Tradition? Nein, das alles gibt es bei uns nicht! Mit Stolz können wir sagen: Wein seit 2007. Denn in diesem Jahr kam die endgültige Entscheidung der „jungen Wilden“: Jetzt wird Wein gemacht – und zwar richtig! So wird ein typischer Rhein Hessischer Gemischtbetrieb mit Weizen, Gerste, Zuckerrüben und Fasswein plötzlich zum ökologisch wirtschaftenden Flaschenweinbetrieb. Gut! Oder?“ Und künftig soll es aus der Lage Hüttberg und dem Gewann Böckhohl sogar „Kultwein“ geben. Bei Eva Vollmer wird eben nicht gekleckert, sondern geklotzt. Und das ist

auch gut so! Starke Debutweine vom Jungfernjahrgang 2007 sind flüssige Beweise für das beachtliche Talent der Winzerin und auch der Güte der Ebersheimer Lagen: Auf Tonmergel mit Kalkadern wächst ein Riesling, der cremig, konzentriert und Lichtjahre entfernt von den Wischiwaschiweicheierweinen ist: leicht rauchig, mineralisch, mit Zug und Grip am Gaumen. Die hohen Schlegelflaschen mit dem Stelvin-Schraubverschluss sind echte Statements einer echten Powerfrau!

Heute gehen die Weinfrauen eben mit einem ganz anderen Selbstbewusstsein an ihre Aufgaben. Sie übernehmen wie selbstverständlich alteingesessene Güter und zeigen Mut zu eigenständigen Entscheidungen. Wie Mirjam Schneider: „Ich bekam von meinem Vater Lothar den Freiraum mich auszutoben.“ Nach der Winzerlehre machte die ehemalige Rhein Hessische Weinprinzessin 2002 ihre ersten Weine und ging 2006 für ein halbes Jahr nach Neuseeland. Down under hat sie „ganz viel gelernt in punkto Spontangärung und Barrique-Ausbau“. „Meine Leidenschaft geht zu Rot“, gesteht die charmante Mainzerin und legt mit ihrem Spitzen-Merlot aus der Barrique 2006 gleich ein echtes „Pfund“ hin. Die kräftigen Röstaromen von Kaffee dienen nur als Stütze für die saftige, rotbeerige, ellenlange Frucht. Diese warmen, feinen Schotannine, das gut eingebundene Holz. Alles ist an seinem Platz. Kein Zweifel, Mirjam Schneider ist ein heimlicher Star der Mainzer Weinszene. Über ihre nach Sternen gestaffelten Weine spricht man – und trinkt die leckeren Grauburgunder, Rieslinge und Silvaner nach Herzenslust. Die Hechtsheimer Weinwelt kommt so in neue Bahnen.

Genau das Richtige für den ultimativen Praxistest ist auch der trockene Spätburgunder 2007 aus dem Hechtsheimer Kirchenstück vom Weingut Heinz Lemb: ein Wein mit Stimmung, →



Alle Fotos: Knopp



Sieben Powerfrauen auf einen Streich (v.l.): Sigrid Lemb-Becker, Mirjam Schneider, Eva Vollmer, Simone Schmitt-Rieth, Birgit Zehe-Clauß, Martina Lemb-Geist und Sabine Fleischer

das pure Gegenteil eines Fruchtzwerges; ein Wein, den man einfach in sein Herz schließen muss, der nicht mit köstlichen Waldbeerenzitate spart. Der Preis: sagenhaft günstige 4,20 Euro ... Die herzliche Macherin Sigrid Lemb-Becker ist das Urgestein der Wein-Amazonen: „Ich habe 1984 meine Karriere im Keller angefangen, da war Eva Vollmer zwei Jahre alt!“ 1988 heiratete Sigrid Lemb-Becker ihren Mann Jürgen Becker, der sich um seinen gleichnamigen Betrieb in Udenheim kümmert: „Ich habe mich dann in die traditionelle Maischegärung reingeknielt.“ Und diese Charakterstärke schmeckt man!

Erst gut zwei Jahrzehnte später nach Sigrid Lemb-Beckers Einstieg übernahm Martina Lemb-Geist mit der Ernte 2006 das Weingut Zehnerhof. Eine Art heartbreak winery: Ambiente und Winzerin sind urcharmant. Die Cuvée Johannes

2007 aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Dornfelder ist ein Aktivwein, der einfach Spaß macht: warm und großzügig, fruchtbetont und saftig, mit leicht rauchiger Beerenfrucht – bei 4,70 Euro ächzt die Kreditkarte nicht. Klassische Rebsorten wie Riesling, Silvaner ergänzen sich bestens mit Cabernet Sauvignon und Merlot. Kategorie Wohlfühlweine. Ohne richtige Motivation geht eben nichts.

Diese strahlt auch die Weinbautechnikerin Simone Schmitt-Rieth vom Weingut Christophorus Hof aus, die seit 1995 im Keller mitarbeitet. Ab 2009 ist sie Betriebsleiterin und „total fasziniert von der traditionellen Maischegärung“. Ihr trockener Mainzer St. Alban aus Dornfelder und Spätburgunder ist ein wunderbar entspannter Rotwein aus purem Beerengelee, der bestens zum modernen, stilvollen Ambiente mit neuer,

schmucker Vinothek und Verkostungsraum passt. Hier entsteht ein neues, eigenständiges Profil aus Silvaner, Riesling, aber auch Chardonnay und Dornfelder. Straight to the heart. Dank Simone Schmitt-Rieth, die so viel Weinfreude ausstrahlt. Kann man denn Leidenschaft zum Beruf machen? Für Birgit Zehe-Clauß keine Frage. Sie verantwortet seit 1995 das Weingut Zehe, während ihr Mann Marcus Clauß im Weingut seine eigene Weinkollektionslinie „MC“ ausbaut. Einen Wein wie den Weißburgunder Classic muss man einfach mögen: Feine Birnenaromen zeigen die feinfruchtige Reife, der Wein ist ein Lippenlecker mit Schmatzfaktor, kommt unkompliziert, frisch und direkt an den Gaumen. Wo ist die nächste Flasche? Die Rotweine, Silvaner, Rivaner, Rieslinge und weißen Burgunder wollen nicht bekehren, sondern nur eins: getrunken werden. Und auch ein Kalbsragout oder eine Seezunge meistern sie mühelos ...!

Einen ganz eigenen Weg geht auch Sabine Fleischer: Sie studierte Jura, obwohl sie mit einer Arbeit über Histamin im Wein bereits bei „Jugend forscht“ ein klares Faible für den Rebensaft zeigte. Doch erst als ihr Bruder Michael Fleischer, ein weithin anerkannter Rotweinspezialist, sie um Mithilfe bat, war sie Feuer und Flamme. Also begann sie 2006 ihr Studium in Geisenheim und wird ab dem 1. Juli 2009 das erfolgreiche Team um Hans Willi und Michael Fleischer ergänzen. Und das geht gewiss nicht nach Schema „F“: „Ich mag es gerne verrückt.“ Und so bringt sie stilistische Innovationen mit ein – wie einen spontan vergorenen 2007er Riesling, in dem sich das Gefühl von Echtheit und Geborgenheit verdichtet. Oder die Champagner-Cuvée 196 aus allen drei Champagner-Sorten: ein gewichtiger Eindruck von zarter Eleganz, dabei herzhafte-erfrischend. Ihr neuestes Faible: Ökoweinbau. Auch

hier bringt sie neue Impulse ein und möchte die Weißen von Fleischer ein wenig revolutionieren. Wer sie kennt, hegt keine Zweifel daran ...

Denn reinreden oder gar die Butter vom Brot nehmen lassen sich die sieben Mainzer Wein-Amazonen ganz gewiss nicht. So sehr haben sich die Zeiten inzwischen geändert! ◆