

Friesischer Wein: Sonnenstunden bringen Süße

HOBBY Lese nach Supersommer lässt Terrassenwinzer strahlen – Ein Spitzenjahrgang von sehr guter Qualität



Freuen sich über den Spitzen-Jahrgang 2018: Holger Hildebrand (2.von links) mit den Weinhelfern.

BILDER: JÖRG STUTZ

Holger Hildebrandt startete 2010 mit insgesamt 20 Weinstöcken. Heute gehören 140 Freizeitwinzer aus Friesland und der Region dem Verein an.
VON JÖRG STUTZ

JEVER – Erstaunlicherweise sagt ein Weinkenner nie, ein bestimmter Rebsaft sei sauer – vielmehr ist von „säurebetont“ oder von „akzentuiert“ die Rede. Als der Verfasser dieser Zeilen vor vier Jahren bei den jeverschen Terrassenwinzern den 2014er-Jahrgang kostete, bildeten sich um die Mundpartie aber doch leichte Falten, von einer Restsüße konnte keine Rede sein, sodass zumindest ein Nichtfachmann von „sauer“ sprechen konnte.

Gewiss! Auch Weingenuss ist Geschmackssache. Doch was die Terrassenwinzer am Sonnabend bei ihrem Neujahrsempfang im Graftenhaus kredenzt, ist mit dem im Jahr 2014 gekelerten Wein nicht zu vergleichen: der weiße „Chateau blanc“ fast im Grenzbereich zu Halbtrocken, der rote „Chateau rouge Primeur“ fruchtig und mit einem angenehmen, lang anhaltenden Nachhall.

Ursache für die hohe Qualität war der Super-Sommer 2018. Die vielen Sonnenstunden sorgten für ein Mostgewicht von durchschnittlich 83 Grad Oechsle, teilweise wurden laut Holger Hildebrandt mehr als 100 Grad erreicht (das Mostgewicht ist ein wichtiges Qualitätskriterium für den späteren Wein). Auch wirkte sich der Super-Sommer auf die geerntete Menge aus. Nach Angaben des Mitbegründers des Terrassen-Winzer-Vereins lieferten die insgesamt 140 angeschlossenen Freizeitwinzer vor allem aus dem Landkreis Friesland insgesamt 1360 Kilogramm Trauben ab, in den vergangenen Jahren waren es im Schnitt etwa 700 Kilogramm.

Auch Jan Edo Albers – obwohl selbst kein Alkohol-Freund – sprach von einem „grandiosen Jahrgang“. Jever's Bürgermeister lobte das Engagement der Terrassenwinzer für Jever. Denn: Die Marienstadt sei „mehr als Brau-

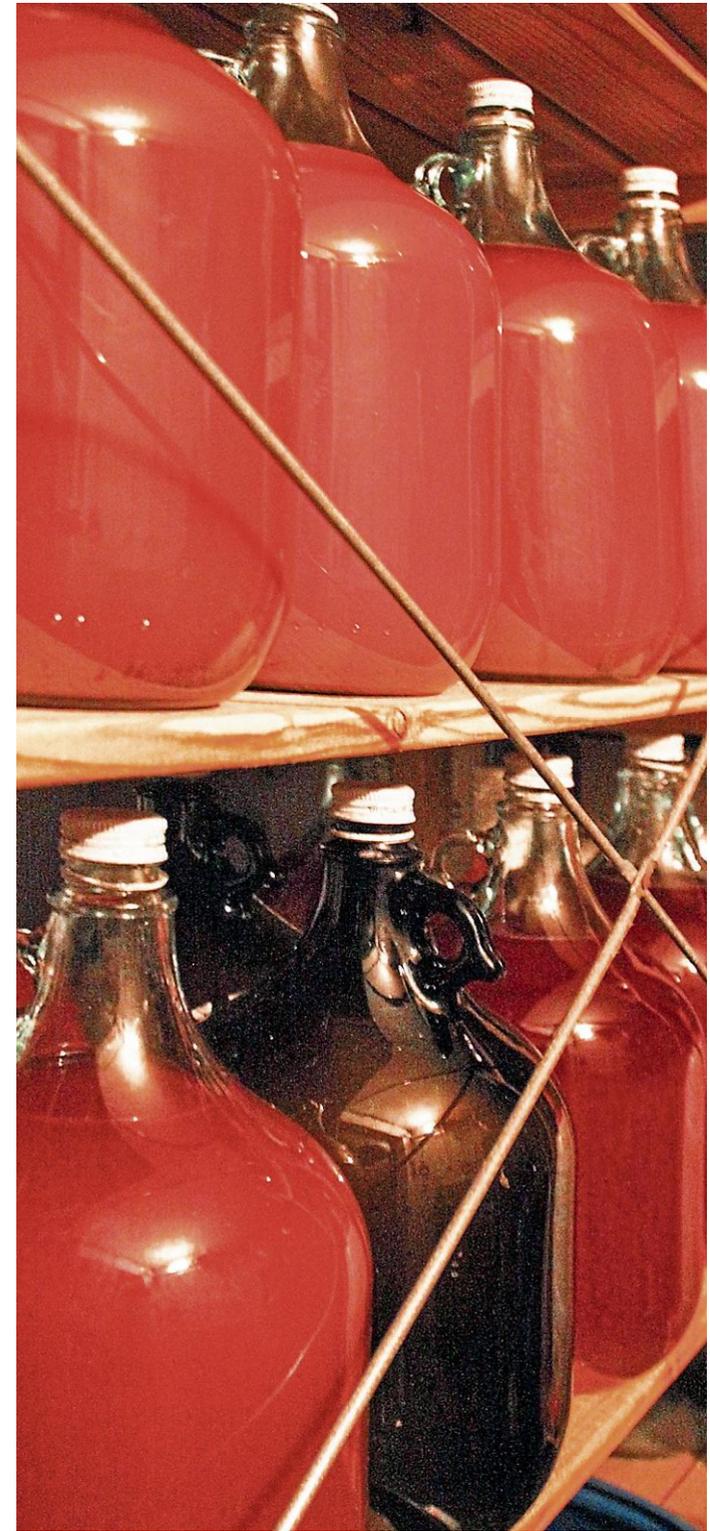
haus, Schloss und Altstadt – Jever ist bunt“.

Zentral gekelert werden die Trauben an der Mühlenstraße im Haus von Holger und Elena Hildebrandt zunächst in großen Ballonflaschen. Zu den Anlieferern gehört auch der Vareler Wolfgang Schmidt. Der Agraringenieur, der früher selbst in Weinkellern und Weinbergen gearbeitet hat, hat 16 Kilogramm aus der Lese 2018 beigesteuert. Dass die Sorte der beiden Rebstöcke unbekannt ist, macht aus Sicht der Hobbywinzer nichts. Wie Schmidt und Hildebrandt erläuterten, gab es vor Jahrhunderten kaum sortenreine Weine. Das Ergebnis war ein sogenannter Mischsatz, bei dem mehrere Rebsorten angebaut und nach der gemeinsamen Lese auch gemeinsam zu Traubenmost gekelert und anschließend vergoren wurden. Das ist aus Kenner-Sicht jedoch kein Nachteil: Erwünschter Nebeneffekt ist eine deutlich

erhöhte Vielschichtigkeit des Endproduktes.

Je nach angelieferter Menge erhält jeder Terrassenwinzer seinen Anteil. Hildebrandts rechte Hand bei der Weinbearbeitung ist Marlies Krebs. Das Mengenergebnis der Weinlese 2018 nach Angaben der Clevernserin: 450 Liter Rotwein, 300 Liter Weißwein und 50 Liter Federweißer. Mittlerweile muss es jedoch schon mehrere Verkostungen gegeben haben, denn, so Krebs: „Es bleiben noch 500 Liter.“ Die werden demnächst auf Flaschen gezogen oder in Drei- und Fünf-Liter-„BIBs“ abgefüllt. Diese „Bags in Box“ (zu Deutsch „Beutel-in-Schachtel“) eignen sich besonders gut für Freizeitkapitäne, denn bei Seegang geht nichts zu Bruch.

Offiziell gilt bisher die Region Saale-Unstrut als Deutschlands nördlichstes Weinanbaugebiet. Mit Blick auf den Klimawandel könnte sich das jedoch ändern: Denn was die Landwirte im Nordwesten vor große Probleme gestellt hat, hat die Terrassenwinzer erfreut. Viel Sonne bringt beim Wein in der Regel viel Süße und hohe Erträge. Auch macht die Trockenheit den Reben nicht viel aus, weil deren Wurzelwerk tief in den Erdboden reicht. Laut deut-



In großvolumigen Ballonflaschen wird der Traubenmost gekelert und vergoren.

schem Weinrecht gilt der Anbau von Wein auf einer Fläche bis zu 1000 Quadratmeter als Eigenbedarf. Nun wollen es zwei Terrassenwinzer aus Rastede und Schortens wissen, jeweils mehr als 1000 Rebstöcke anbauen und diese Flächen als Versuchsanbau deklarieren. Das ist bemerkenswert mit Blick auf die Tatsache, dass Holger Hildebrandt in den Anfängen des

Winzer-Vereins im Jahr 2010 mit den Trauben seiner eigenen rund 20 Weinstöcke startete, wobei er selbst von einer „Experimentierphase“ spricht. Übrigens: Auf den Konsum des aus den Trauben gewonnenen alkoholfreien Saftes verzichten die Terrassenwinzer. „Das wäre Verschwendung – dafür sind die Trauben viel zu schade“, so Hildebrandt augenzwinkernd.