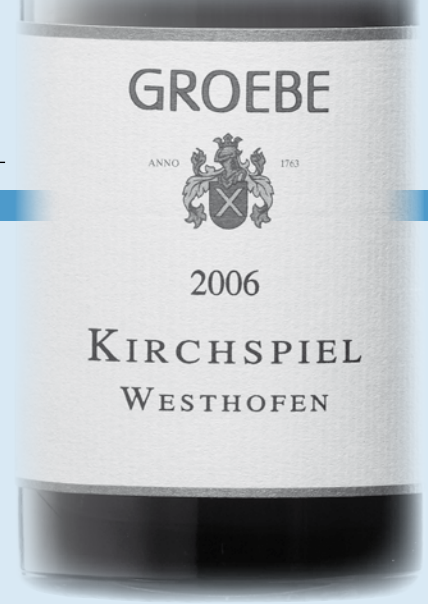


WEINGUT K. F. GROEBE

Handwerk und Tradition. Viele Wege führen nach Rom, sagt ein altes Sprichwort. Das gilt auch für den Weinbau. In einer Zeit, in der andere Weingüter immer stärker auf Technologien sowie auf synthetisch hergestellte Dünger und Hefen setzen, betont der Rheinhesse Friedrich Groebe, dass guter Wein handwerkliche Kunst benötige. Gute Weine könnten nur an bestimmten Orten und mit dem Wissen darüber erzeugt werden. So gedeihen seine Trauben in jahrhundertealten Westhofener Rebhängen auf Böden, die seit Generationen von seiner Familie gepflegt werden.

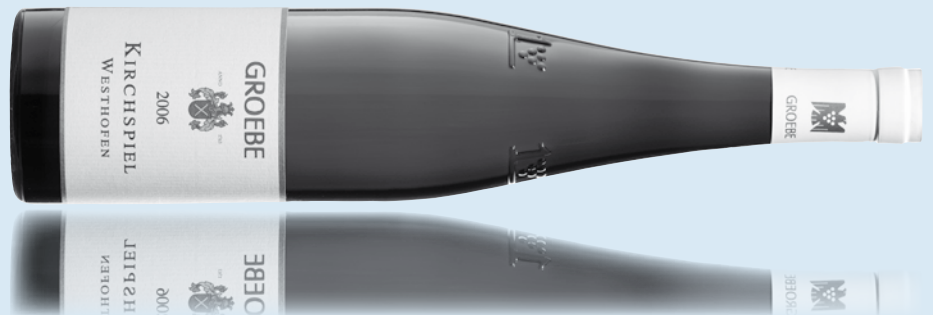


WESTHOFENER KIRCHSPIEL

Die Weinlagen, wie etwa das Westhofener Kirchspiel, die als die beste Lage der Gemeinde gilt, sind zum Teil sogar seit Jahrhunderten in Familienbesitz. Sie zieht sich im mittleren und oberen Hangbereich in einem sich nach Südosten öffnenden, halbkreisförmigen Kessel um das alte Westhofen herum. Sowohl im Westen als auch im Norden ist die Lage durch eine Hügelreihe vor kalten Winden geschützt, ihre Hangneigung und ihre Ausrichtung begünstigen eine außergewöhnlich gute Sonneneinstrahlung. Seit dem Jahr 1930 gilt das Kirchspiel laut Weingesetz als „Güteklasse I“.

Der Boden des Kirchspiels ist vorwiegend durch Tonmergel mit starken Kalksteinskeletteinlagen und einem geringen Anteil an Kalkverwitterungslehm geprägt. Der hohe Anteil quellfähiger Tonminerale lässt den Boden viel Wasser speichern, allerdings bindet er das Wasser so stark, dass es für die Wurzeln nicht verfügbar ist. Die Nährstoffverfügbarkeit in diesem Untergrund ist jedoch ausgesprochen gut. Haben sich die Wurzeln einmal ihren Weg in die Tiefe gebahnt, sind sie auch in Trockenphasen mit ausreichend Wasser versorgt.

Friedrich Groebes konsequenter Technologie-Verzicht ist eine Liebeserklärung an diese Paradelage und setzt die Bereitschaft zu körperlicher Höchstleistung voraus: Der Untergrund ist schwierig zu kultivieren und verlangt eine intensive und gleichzeitig schonende Bodenbearbeitung, die Groebe



schon seit Jahrzehnten praktiziert. Außerdem lehnt er Herbizide, Pestizide und mineralische Düngung ab: Er bepflanzt die Zeilen mit standortgerechten Wildkräutern. So lockt er Nützlinge an, die tierische Schaderreger reduzieren. Auch bei der Bearbeitung seiner Reben setzt er auf höchste Qualität: Durch ein dem Standort angepasstes Anschnittniveau, eine erhöhte Rebendichte und das Ausdünnen der Trauben reguliert er den Ertrag entscheidend. Die vollreifen Trauben erntet er ausschließlich per Hand.

Die Arbeit im Weinkeller ist ebenso durch Tradition geprägt wie die im Weinberg. Wie könnte es anders sein: „Hochtechnisierten Filtrationsanlagen und computergesteuerten Gäranlagen stehen wir eher skeptisch gegenüber“, betont er. Die Gärung und der Ausbau der Weine finden nach überlieferten Methoden im Eichenholzfass statt. Dabei achtet der Winzer auf eine langsame, kühle Gärung.

Der Zweck heiligt die Mittel, sagt man. Oder noch treffender: Das Ergeb-

nis gibt ihm recht. Probiert man eines von Groebes Meisterwerken wie den Westhofener Kirchspiel Riesling trocken Erste Lage, verliert man das Gefühl für Zeit und Raum. Der betörende, kräuterwürzige Duft des Weins mit dem komplexen Bukett von Apfel und Limetten ist unterlegt mit einer animierenden Mineralität. Am Gaumen entfaltet er eine üppige Frucht und zart mineralische Noten, eingebettet in eine extraktreiche Konsistenz und eine klare Säurestruktur.

Sicherlich führen viele Wege nach Rom, aber nur sehr wenige zu einer solch außergewöhnlichen Weinqualität.

Weintipp aus dem Buch:

100 Meisterwerke des Weines – Deutschland

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

