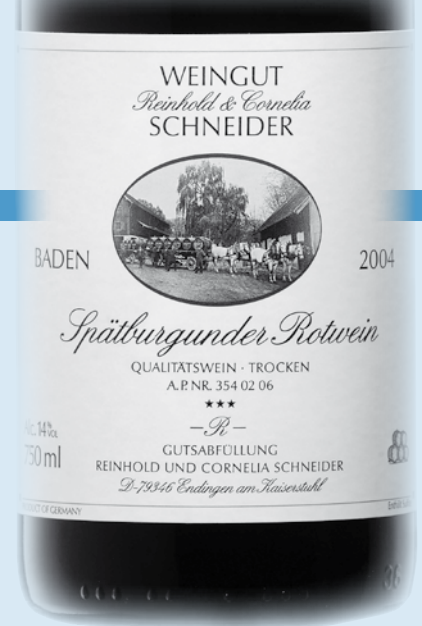


WEINGUT REINHOLD & CORNELIA SCHNEIDER

Traditioneller Stil, eigenwillige Note. Reinhold Schneider war in den ersten Jahren seiner Arbeit als selbstständiger Winzer einer der umstrittensten der deutschen Winzerszene. Mit der Eröffnung seines Gutes im Jahr 1981 im badischen Endingen verwarf er viele der damals geltenden Konventionen. Damit irritierte und verstimmt er Händler und Weinprüfer.



SPÄTBURGUNDER -R-

So verzichteten seine Frau Cornelia und er von Anfang an weitgehend auf den Einsatz synthetischer Dünger- und Pflanzenschutzmittel. Schneiders Weinstil ist traditioneller Natur und kommt mit wenig Technikeinsatz im Weinbau und im Keller aus. Viel wichtiger sind ihm Zeit und Geduld im Umgang mit den Weinen. Die konsequente Handlese gehört ebenso zu seiner Methode wie Negativ-Selektion und eine überaus schonende Traubenverarbeitung. So sehr dieses naturnahe Vorgehen heute ein Qualitätsmerkmal ist, so sehr war es damals verpönt. Dabei ist es eine althergebrachte Weisheit, dass gute Weine Zeit brauchen. Aber nur wenige Winzer konnten Schneiders Engagement verstehen. Als ebenso problematisch empfanden viele Beobachter die gezügelte Vergärung seiner Weine, obwohl das lange, reduktiv wirkende Hefelager den Wein schützt und eine angenehme Geschmackskomplexität gewährleistet. Trotzdem wurden seine Weine bis in die 1990er Jahre hinein häufig bei der Qualitätsweinprüfung abgelehnt, weil sie nicht in das damals als typisch geltende Geschmacksbild passten. Sie mussten dann als Tafelwein deklariert werden.

Schneiders Kunden jedoch akzeptierten diesen Stil. Es störte sie auch nie, dass er bis heute auf Lagenangaben verzichtet. Stattdessen baut er seine Weine bodenspezifisch getrennt voneinander aus und versieht die Flaschen mit Buchstaben, die auf die jeweilige Herkunft verweisen. Das „A“ steht für Rotweine, die auf Lehm-boden gewachsen sind. Der Buchstabe „C“



kennzeichnet Weine, die auf Lössboden zurückgehen, und hinter „R“ verbergen sich Weine, die auf Vulkanverwitterungsboden gewachsen sind. Sie verkörpern einen stoffigen, maskulinen Weintyp mit einem traubeneigenen Gerbstoffgerüst und großem Alterungspotenzial.

Schneiders derzeitiges Glanzstück ist der Spätburgunder „R“ trocken 2004. Er zeichnet sich durch ein vielschichtiges Fruchtspiel mit Beeren- und Kirscharomen aus. Durch die traditionelle Maischegärung erhält er viel Kraft und feine Tannine. Ein üppiger Burgunder, der lange im Mund bleibt.

Der Weg dieses Weins von den Trauben aus den Endinger Hängen bis in die Flasche ist typisch für Schneiders Qualitätsstreben: Anfang Oktober wurden die Trauben von Hand verlesen und in Kästen zum Weingut transportiert. Dem folgten das Entrappen und leichte Anquetschen der Trauben, danach die offene Maischegärung im Kleinbehälter. Das Abpressen der Maische nahm Schneider erst Ende des Monats vor. Nach der Sedimentation

im Edelstahltank wurde der Wein zum Säureabbau in Barrique-Fässer (225 l) umgefüllt. Hier gab er dem Wein 13 Monate Zeit, um zu reifen. Erst im Frühjahr 2006 zog er ihn auf die Flaschen.

Seine hohen Qualitätsansprüche haben sich durchgesetzt. Spätestens seit 1994 ist das Weingut Reinhold & Cornelia Schneider als Spitzenbetrieb anerkannt und zählt zu den jährlichen Preisträgern der „100 besten Winzer Deutschlands“. „Unser Wein ist von Jahrgang zu Jahrgang verschieden“, betont Schneider. „Stets eigenwillig, aber immer unser bester Beitrag, um ein Jahr in seiner Ursprünglichkeit einzufangen.“

Weintipp aus dem Buch:

100 Meisterwerke des Weines – Deutschland

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

