

Weinprobe bei OT 158 Kalkar

Am Platz standen 3 Gläser: 1 Rotwein-, 1 Weißwein- und 1 Wasserglas. Dazu standen weitere Gefäße, in denen wir den nicht getrunkenen Wein entleeren oder ausspucken konnten. Nur soviel sei gesagt: diese wurden von uns unbenutzt links liegen gelassen.

Von den 7.899.000 ha Rebflächen auf der ganzen Welt (Stand 2007) werden 102.026 ha in Deutschland bewirtschaftet. Auf 1 ha (10.000 qm) werden ca. 4.000 Reben gepflanzt, pro Rebstock ergibt sich 1-3 l Wein (in Deutschland). Somit ergibt sich eine Weinproduktion von 10,5 Mill. hl in Deutschland, das sind ca. 3,9 % der Weltproduktion. Der Weinkonsum selbst betrug in Deutschland 2005 ca. 24,0 l pro Kopf, während in Frankreich 55,4 l und in Italien 51,1 l Wein pro Kopf getrunken werden. In Deutschland kennen wir 13 Weinanbaugebiete und ca. 50 angebaute Rebsorten, von denen Riesling, Müller-Thurgau, Silvaner, Spätburgunder und Dornfelder die größte Bedeutung haben. Insgesamt sind auf der Welt 8.000 Rebsorten bekannt. Das Verhältnis der bestockten Rebfläche von Weißwein zu Rotwein betrug 1964 85,1% zu 14,9 %, während sich das Verhältnis 2007 zugunsten des Rotweines auf 63,2 % Weißwein und 36,8 % Rotwein verschoben hat.

Haltbar machen den Wein Alkohol, Schwefel, Restzucker und Säure. (Jeder Wein muss geschwefelt sein, sonst oxidiert er.) Trockene Weine dürfen höchstens 9 g/l Restzuckergehalt, halbtrockene höchstens 18 g/l, liebliche und süße höchstens 45 g/l enthalten. Die ideale Trinktemperatur beträgt bei gehaltvollen Rotweinen 16-18°C, bei leichteren Rotweinen 14-16°C, bei Roséweinen 9-11°C, bei gehaltvollen Weißweinen 10-12°C und bei leichten Weißweinen 8-10°C. Unter Zimmertemperatur versteht man nicht notwendigerweise die Temperatur, die im Zimmer gerade herrscht, sondern eine Temperatur um die 18°C.

Dann kamen die Worte: Nun genug der Vorrede, jetzt schenken wir den ersten Wein ein.

Der 1. Wein kam aus Rheinhessen: ein 2005er Dornfelder (Kultwein für die junge Generation), Qualitätswein trocken vom Weingut Adolf Schick, Jungenheim. Der zweite Wein war ein 2007er Spätburgunder Rotwein, Qualitätswein trocken von der Winzergenossenschaft Mayschoss Altenahr e. G. Dann wurde das Essen gereicht: ein Winzersteak mit Beilagen, organisiert durch Richard, dem wir herzlich danken möchten für die Organisation der Räumlichkeit.

Wie es üblich ist, wurde natürlich auch leckeres Brot sowie eine Käseplatte zwischen den Weinen gereicht zur Neutralisierung des Gaumens.

Zum Essen wurde dann ein Wein von der Nahe, ein 2007er Waldböckelheimer Kronenfels, Silvaner, Qualitätswein trocken, vom Weingut Emmerich-Koebornik, Waldböckelheim eingeschenkt.

Natürlich wurden von Herrn Brennecke diese Weine ausführlich beschrieben, vom Alkoholgehalt über Schwefel, Restzucker, Säure und Anbaugebiete erfuhren wir. Ebenso erläuterte er die Vor- und Nachteile von Naturkorken, Schraubverschlüssen, Kronkorken, Kunststoffkorken und Glaskorken. Die allgemeine Stimmung stieg mit jeder neuen Flasche der Verkostung.

Weiter ging es dann mit einem Frankenwein, einem 2007er Volkacher Ratscherr, Müller-Thurgau (Rivaner), Kabinett trocken vom Weingut Max Müller, Volkach sowie einem weißen Burgunder aus der Pfalz, einem 2007er Gimmeldinger Biengarten, Spätlese trocken vom Weingut Daniel Hauck, Neustadt-Gimmeldingen. Untermalt wurde die Verkostung durch Verse und Anekdoten von berühmten und unbekannteren (Weintrinkern) wie z.B.: Süße Milch ist für die Kinder, saure Milch ist für das Schwein, Wasser saufen

Pferd und Rinder, doch für uns schuf Gott den Wein! Weiter ging's mit einem Wein aus Baden Ortenau, einem 2007er grauen Burgunder von der Alde Gott Winzer eG, Sasbachwalden. Als wir schon beim Wein Nr. 7 vom Rheingau, einem 2004er Riesling, Kabinett halbtrocken vom VDP-Weingut Graf von Kanitz, Lorch waren, stellte Maria H. fest, dass sie noch Sex (so wollten wir es in unserer weinseligen Laune verstanden haben) hat. Den Abschluss bildete dann ein Moselwein, ein 2004er Kestener Paulinshofberg, Riesling, Kabinett edelsüß vom Weingut Kees-Kieren, Graach.

Der Abend war rundum eine gelungene Sache und wurde mit jeder verkosteten Flasche lustiger. Ob Stefan seinen Wunsch erfüllt bekam, mit Adelheid noch den Abend bei einer Flasche Dornfelder auf dem Bärenfell zu genießen, blieb ein Geheimnis. Und ob Johannes einen nachhaltigen Schaden genommen hat durch die mehrmaligen freundlichen Ermahnungen seiner Frau, er soll doch mal zuhören, wissen wir auch noch nicht. Also, ihr hört, der Wein trug mit seiner Wirkung zu einer gemütlichen und guten Stimmung bei. Übereinstimmend kamen wir zu dem Ergebnis, dass das ein wiederholungswürdiger Abend war. Dank an Herrn Brennecke für seine Geduld, an Richard für die Organisation und an die beiden Ordonanzen, die uns toll bewirten haben.