

das genussmagazin

03-2019

# selection

Brennereien  
des Jahres

## JUNGWINZER DES JAHRES 2019

Vizemeister Martin Hochdörffer  
mit Ehefrau Yvonne



**PRÄMIERT** Bio-Weingüter, Bankettweine,  
Weine aus Steillagen, Burgunder-Weingüter

## UNSERE BESTEN BIO-WEINGÜTER DES JAHRES 2019

|                                       |                  |
|---------------------------------------|------------------|
| Weingut Pittnauer                     | Burgenland       |
| Fattoria La Vialla                    | Toscana          |
| Hirschmugl-Domaene am Seggauberg      | Steiermark       |
| Celler de Capçanes                    | Katalonien       |
| Weingut Zehntkeller                   | Franken          |
| Weingut Mohr                          | Rheingau         |
| Weingut Goldschmidt                   | Rheinhausen      |
| Weingut Winfried Seiber               | Pfalz            |
| Stüb – Weingut & Sektmanufaktur       | Mosel            |
| Weingut Ökonometrat Lind              | Pfalz            |
| Weingut Heinz Pfaffmann               | Pfalz            |
| Weingut Matthias Keth                 | Rheinhausen      |
| Hemer – das Bioweingut                | Rheinhausen      |
| Bioland Weingut Reinhart              | Pfalz            |
| Weingut Landmann Inh. Jürgen Landmann | Baden            |
| Weingut Feitig-Richter                | Pfalz            |
| BIO-Weingut Amon                      | Niederösterreich |
| Georg Siben Erben                     | Pfalz            |

Bestes Bio-Weingut Edelsüße Weine des Jahres 2019  
Fattoria La Vialla

### Heinrich Seufert, Romantik Hotel & Weingut Zehntkeller, Bio-Weingut Deutschland des Jahres 2019

1. Im Jahr 2009 haben wir den gesamten Betrieb auf ökologischen Weinbau umgestellt. Unsere Weinberge werden seitdem nach den strengen Richtlinien von Bioland bewirtschaftet. Die Weinphilosophie unseres Hauses lautet, naturnahe, fruchtfröhliche, elegante und bekömmliche Weine mit fränkischem Charakter im Einklang mit der Natur zu erzeugen. Wir produzieren dem Terroir entsprechende Weine, die sich sehr mineralisch und charaktervoll präsentieren.

2. Mit einem Flächenanteil von 38 % ist der Silvaner die wichtigste Rebsorte. Außerdem werden die Sorten Müller-Thurgau, Bac-



chus, Riesling, Scheurebe, Kerner, Grauer Burgunder, Weißer Burgunder, Domätaler, Spätburgunder, Blaufränkisch, Saint Laurent, Frühburgunder sowie internationale Rebsorten wie Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay und Sauvignon Blanc angebaut. Unser Weinstil ist die Erzeugung vom Sortentyp geprägter Weine, nach der klassischen fränkischen Qualitätspyramide wie Qualitätswein, Kabinett und Spätlese. Wir produzieren Weine mit einer feinen Eleganz, ausgeglichen im Säure-Zucker-Spiel mit größtmöglicher Bekömmlichkeit und Harmonie.

Foto: Romantik Hotel & Weingut Zehntkeller

Foto: Hubert Dornschütz und Oliver

3. In unserem Romantik Hotel möchten wir unsere Gäste und Weinfreunde weiterhin bei einem gemütlichen, gemächlichen und erholenden Aufenthalt mit fränkisch charaktervollen, bekömmlichen Weinen und köstlichen Speisen verwöhnen. Nach wie vor bringen wir neue ökologische Kenntnisse und Erfahrungen in unsere biologische Weinherstellung ein.

4. In ökologisch bewirtschafteten Weinbergen wachsen die Reben in gesunden Böden. Grünstreifen zwischen den Rebstöcken verwandeln die Weinber-

ge in einen wertvollen Lebensraum für Schmetterlinge und andere Insekten. Der Lebensraum Weinberg wird nachhaltig gestärkt. Bio-Weine entwickeln einen eigenständigen, von Klima und Boden geprägten Geschmack, sind rückstandsfrei und von außerordentlicher Qualität. In den Medien, bei Weinführern und bei den Verbänden sollte über die Vorzüge des Bio-Weinbaus mehr aufgeklärt und berichtet werden.



Gianni, Antonio und  
Bandiono Lo Franco, Fattoria La Vialla,  
Bio-Weingut Italien des Jahres 2019

1. Seit dem ersten Spatenstich 1978 war die Herangehensweise auf La Vialla „natürlich“, so wie unser Vater es von seiner Großmutter Caterina gelernt hat: Ohne Einsatz von Spritz- und Düngemitteln und der Rebschnitt richtete sich nach den Mondphasen. La Vialla war also biologisch, noch bevor in den 80ern eine offizielle Behörde existierte, die dies zertifizieren konnte. Die erste offizielle Demeter-Zertifizierung erhielten wir 2005. Der Ansporn kam allerdings nicht vom Markt, sondern aus dem Wunsch, einen so weit wie möglich naturbelassenen und geschlossenen Kreislauf zu bilden, einen natürlichen Organismus, wo der Hof mit Mensch, Tier und Natur zusammenwirkt.

2. Wir bauen zum größten Teil autochthone Rebsorten des Chianti Gebietes, wie Sangiovese, Colorino oder Trebbiano, an. Allerdings ist Wein für uns auch ein Abenteuer und wir nehmen uns die Freiheit an eigenen Cuvées, die frei von Vorschriften sind, zu kreieren. Wichtig



Marco Cervellera, Oenologe, La Vialla

ist uns dabei immer der Charakter der Rebsorten und des Terroirs in den Vordergrund zu stellen, nicht die Techniken im Weinkeller. So wird die Reifung in Eichenfässern mit Bedacht eingesetzt, auch wird das Filtern auf ein Minimum begrenzt, bei vielen Weinen verzichten wir auch darauf, um das Bukett nicht seiner Primäraromen zu berauben. Die Arbeit im Keller ist dadurch aufwendiger, intensiver. Alle Weine werden außerdem spontan vergoren, es werden keine Reinzuchthefen verwendet, sondern die natürlichen Hefen aus dem Weinberg.

3. Wir schauen uns immer wieder alle Arbeitsschritte an, um zu sehen wo wir noch nachhaltiger und besser arbeiten können. Wir werden unserem Motto „Metti bòn, cavi bòn“, Tu Gutes rein, hol Gutes raus, und dem Glauben treu bleiben, dass es in jedem Sinne lohnend ist, Ökonomie nicht mit Profit gleichzusetzen und stattdessen Projekte aufgrund der persönlichen Überzeugung in Angriff zu nehmen.

4. In der Tat verzeichnen wir ein stetig wachsendes Interesse der Verbraucher gegenüber biologischen und biodynamischen Weinen. Viele Menschen haben unter anderem dank der Diskussionen zu Nachhaltigkeit, Artenvielfalt, Umweltschutz und Gesundheit diesbezüglich ein stärkeres Bewusstsein entwickelt und treffen demnach auch bei Weinen eine andere Wahl.

Die Verbraucher sind neuen Erfahrungen gegenüber immer offener und informieren sich. Dies führt dazu, dass sie auch mehr auf Qualität, besondere Rebsorten und die Naturbelassenheit der Weine setzen. Als wir begonnen haben, einige ungefilterte Weißweine anzubieten, war manch einer aufgrund ihrer Trübheit perplex, doch als wir dann die Gründe für diese Entscheidung erläuterten und einige Blindverkostungen mit verbundenen Augen durchgeführt haben, fanden diese Weine enormen Anklang.

Unsere Kunden wissen es außerdem zu schätzen, dass wir nicht „nur“ ein Weingut sind, das Wein aus biodynamisch angebauten Trauben herstellt, sondern ein echter Bauernhof, der ganzheitlich wirtschaftet und ständig daran arbeitet, sich zu verbessern.