

# DIE WEINMACHER

EIN JAHR MIT DEN FRÄNKISCHEN WINZERN



ars vivendi

Stefan Bausewein Julia Schuller

# DIE WEINMACHER

EIN JAHR MIT DEN FRÄNKISCHEN WINZERN

Stefan Bausewein Julia Schuller



## ÜBER UNS

Konsequent neue Blickwinkel. Konsequent neue Gestaltung. Konsequent viel Herzblut. Das war für uns der Ansporn.

Wir sind zwei echte Franken, die gerne zusammen das ein oder andere „Achtele“ zwicken und ein gutes Glas Wein zu schätzen wissen. Dass dies nicht als Motivation für dieses ambitionierte Projekt ausreicht, steht außer Frage. Statt über Wein zu philosophieren, wollten wir zeigen, was für ein langer und beschwerlicher Weg mit unzähligen Arbeitsschritten hinter jeder einzelnen Flasche Wein liegt. Also: Weg von der Romantisierung, kein Bild vom glücklichen Winzer im Weinberg, kein Weinglas, das in ebenso gewohnter wie gestellter Pose im Keller geschwenkt wird. Es geht um das echte, authentische Handwerk und die harte Arbeit eines jeden Winzers. Über ein Jahr begleiteten wir das Who-is-Who der fränkischen Weinszene, aber auch Jungwinzer und Querdenker, die frischen Wind in die bekannte Weinlandschaft bringen. Von Klingenberg im Westen bis in den Steigerwald im Osten, von Hammelburg im Norden bis ins Taubertal im Süden fuhren wir unzählige Kilometer, stiegen hinauf in Frankens beste Lagen, stiegen hinab in Frankens Weinkeller, besuchten 25 Wein­güter, eine Winzergenossenschaft, eine Büttner­ei, die LWG, waren beim Niederziehen, bei der Laubarbeit, der Lese und der Verarbeitung der Trauben dabei und führten viele intensive Gespräche, um ein Buch zu schaffen, das für den Betrachter überraschende Einblicke in die Arbeitsprozesse des Winzers und das Wachstum der Reben gibt – und das ungewohnte Perspektiven öffnen soll.

Wir sind Gestalter und wollen komplexe Arbeitsprozesse verständlich machen, und zwar so, dass es Spaß macht, die nächste Buchseite aufzuschlagen. Stefan arbeitet als Fotograf und liebt authentische Bilder, die Geschichten erzählen. Julia arbeitet als Konzeptionerin und Designerin. Mit dem Mut, Dinge anders zu gestalten und neue Blickwinkel einzunehmen, ist hoffentlich ein Buch entstanden, das es so noch nicht gab.

Gönnen Sie sich ein gutes Glas Wein und genießen Sie die Reise durch ein Jahr Wein in Franken.

Stefan Bausewein & Julia Schuller

## VORWORT

Noch ein Buch über Wein? Hat die Weinwelt darauf gewartet? Angesichts der immensen Fülle an Weinbüchern und Weinführern – und bei einem Blick in meine eigene Weinbibliothek, die mittlerweile einige Meter umfasst – bin ich zugegebenermaßen skeptisch und sehr kritisch, was Neuerscheinungen zum Thema Wein angeht. Aber dann hielt ich das Exposé „Die Weinmacher – Ein Jahr mit den fränkischen Winzern“ in Händen und war richtig überrascht, ja erfreut und begeistert. Was für ein erfrischendes redaktionelles Konzept, was für ein kreativer konzeptioneller Aufbau und was für eine ausdrucksstarke Bildsprache! Da waren wirklich zwei Menschen am Werk, deren Heimatverbundenheit, Herzblut und Liebe zum Frankenwein in jeder Zeile und in jedem Bild zu spüren sind, die aber auch den Blick über den Tellerrand, den Blick in die Ferne kennen.

So führt uns das Buch in die Terroirs des fränkischen Weinbaugebietes, angefangen vom Kristallin im äußersten Westen hinein in die fränkische Trias – hin zu Buntsandstein, Muschelkalk und schließlich zum Keuper im Osten. In den Interviews mit Winzerinnen und Winzern verschiedener Generationen und den Porträts der Weingüter wird eines deutlich: Große Weine entstehen nur mit dem Verständnis für jedes einzelne Terroir, für das Zusammenspiel von Boden, Klima, Lage und Rebsorte also, und mit viel Einsatz, Leidenschaft und dem Willen zu harter Arbeit. Vor allem jedoch führt uns dieses Buch Schritt für Schritt durch das Weinjahr, durch alle Entwicklungsstadien der Rebe und die vielfältigen Arbeiten im Weinberg bis hin zur Lese, aber auch durch die Anforderungen und Feinheiten der Kellerarbeit bis hin zur Abfüllung des Weins in die Flasche.

Siebzehn Mal will der Rebstock seinen Herrn sehen, sagt ein altes Sprichwort. Trotz Maschineneinsatz bleibt viel Handarbeit, vor allem in den Steilhängen, und eine nachhaltige, im Einklang mit der Natur stehende Bewirtschaftung erfordert heute vom Winzer ein ganzheitliches Denken im Lebensraum Weinberg.

Nach den Mühen und dem Bangen im Weinberg steht dann der Ausbau des Mostes im Keller an. Jetzt schließt sich der Kreis zum fertigen Wein, jetzt sind handwerkliches Können, Erfahrung und das Wissen um die großen Weine der Welt gefragt. Nur fünf- unddreißig bis vierzig Mal in seinem Leben hat der Winzer die Chance, einen großen Jahrgang zu erzeugen – und die Natur kennt keine Taste zum Löschen und Neustart! So ist jeder Wein ein eigenständiges, sehr persönliches, von der Natur geprägtes Werk des einzelnen Winzers – „hinter jedem Wein steht ein Gesicht“.

Ja, die Weinwelt hat tatsächlich darauf gewartet! Wir in Franken haben auf dieses Buch gewartet. Endlich ein Band über den Frankenwein, der nicht in einer altbackenen Tonalität daherkommt, der nicht wieder die längst überkommenen und unendlich wiedergekäuten Klischees des Frankenweins bedient, sondern wirklich im wahrsten Sinn des Wortes das beschreibt, was Weinfranken im Kern ausmacht, ein Band, der authentisch und ehrlich ist, der die Weinbauern selbst zu Wort kommen lässt und in dem auch mal Klartext geredet wird.

Endlich ein Band, in dem sich das unermüdliche Streben der Winzer nach Perfektion in der Wort- und Bildsprache widerspiegelt. Ich wünsche dem Buch, dass es viele Freunde der fränkischen Weinregion zu einem Kennenlernen einlädt, das nicht an der sichtbaren Oberfläche bleibt, das tiefer geht und mehr wissen will – und natürlich auch einlädt zum Genuss des Frankenweins. In meiner Weinbibliothek wird es einen besonderen Platz einnehmen.

Dr. Hermann Kolesch  
Präsident der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau  
Veitshöchheim im Mai 2018



# INHALT

## WINTER



### REBSCHNITT

Privat-Weingut Schmitt, Bergtheim **14**



## FRÜHLING



### DRAHTARBEITEN NIEDERZIEHEN BODENBEARBEITUNG BEGRÜNUNG

Genossenschaft Winzer Sommerach, Sommerach **22**  
Weingut Rudolf Fürst, Bürgstadt **28**  
Weingut Markus Schmachtenberger, Randersacker **36**  
Weingut Trockene Schmitts, Randersacker **42**

#### DIE ENTWICKLUNG DER REBE **46**

Weingut Christine Pröstler, Retzbach **56**  
Weingut Neder, Ramsthal **62**  
Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen **66**

#### DAS WERKZEUG **72**



## SOMMER



### LAUBARBEITEN TRAUBENENTWICKLUNG LESEVORBEREITUNGEN

Weingut Max Müller I, Volkach **80**  
Weingut Juliusspital, Würzburg **84**  
Weingut Hillabrand, Hüttenheim **90**  
Weingut Wilhelm Arnold, Randersacker **96**

#### DER WEINSTOCK **102**

Patek & Bachner, Escherndorf **106**  
Weingut Daniel Then, Sommerach **110**

#### DIE BEGRÜNUNG **116**

Weingut Weigand, Iphofen **120**  
Weingut Zehnthof Luckert, Sulzfeld **126**  
Weingut am Stein, Würzburg **132**



## HERBST



### WEINLESE

Weingut Bürgerspital, Würzburg **142**  
Ökologischer Land- & Weinbau Kraemer, Auernhofen **148**  
Weingut Steigerwald, Randersacker **154**  
Weingut Horst Sauer, Escherndorf **158**  
Weingut Rudolf May, Retzstadt **166**  
Weingut Franziska Schömig, Rimpar **172**  
Weingut Fürstlich Castell'sches Domänenamt, Castell **176**



## WINTER

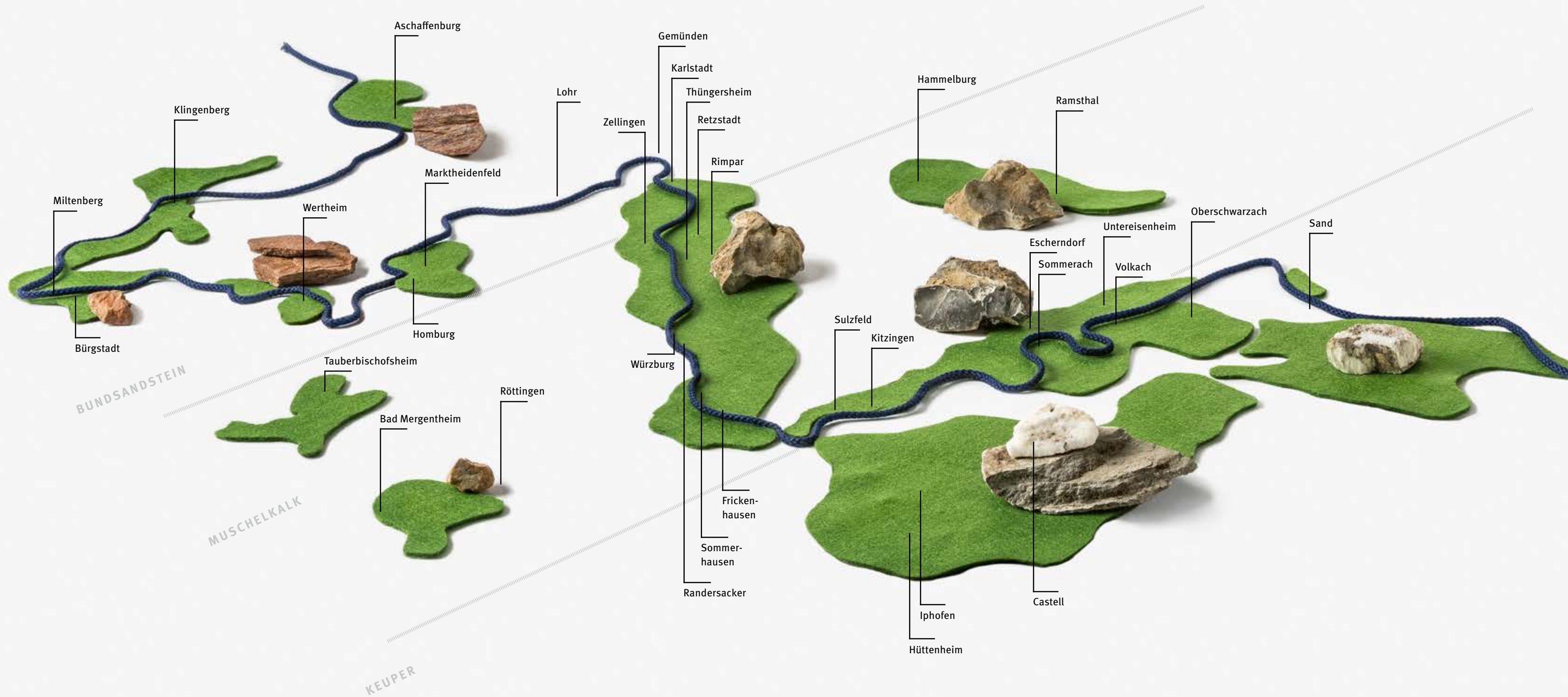


### KELLERARBEIT

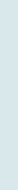
Weingut Hans Wirsching, Iphofen **186**  
Büttneri Assmann, Eußenheim **194**  
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und  
Gartenbau, Veitshöchheim **200**  
Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker **206**



# WEIN- FRANKEN



WINTER



REBSCHNITT



Die Winterpause ist für die Winzer, wenn überhaupt, nur eine kurze: Mit dem Rebenschneiden beginnt das Weinjahr bereits im Januar und Februar noch vor dem ersten Austrieb. Dabei wird – bestenfalls bei frostigen Temperaturen und oft in mehreren Wochen Arbeit – mit Handschuhen und Rebscheren das alte Holz des vergangenen Jahres entfernt oder korrigiert, und die neuen Fruchtrouten werden bestimmt. Dadurch werden die Triebkraft des Stockes und somit auch schon die Laub- und Traubenentwicklung sowie der Ertrag reguliert. Ein sorgfältiger und selektiver Rebschnitt bildet das Fundament für die spätere Qualität des Weines.







# PRIVAT-WEINGUT SCHMITT

Mit Weinbergen in Bergtheim, Thüngersheim, Retzbach, Escherndorf und Handthal sind die 30 Hektar Rebfläche des Privat-Weinguts Schmitt in ganz Franken auf die Regionen Mittelmain, Volkacher Mainschleife und Steigerwald verteilt. Dabei legt das Weingut Wert auf naturnahe Bewirtschaftung; die Herstellung des Weins erfolgt mit regenerativen Energien. Spät geerntete Trauben werden möglichst schonend gepresst und im Weinkeller in Edelstahlfässern – Spitzenweine in Eichenholzfässern – gelagert. Seit drei Jahrzehnten erzielt der Bergtheimer Familienbetrieb bei Wein- und Sekt-Prämierungen nationale wie internationale Auszeichnungen, unter anderem bei AWC Vienna, International Wine Challenge London, Challenge International du Vin und Vinitaly.



# „DIE PERGOLA-ERZIEHUNG IST EIN WAHRER SCHATZ.“

Interview mit Anja Schmitt-Kraiß und Frank Kraiß



**Die Pergola-Erziehung ist hauptsächlich in Süditalien, Portugal, aber auch in Südamerika verbreitet und selten in Franken anzutreffen. Ist das für Sie ein Experiment oder ein wahrer Schatz?**

Ein wahrer Schatz. Wir haben so eine bessere Sonneneinstrahlung, geringere Stockbelastungen – und der Ertrag ist geringer als in anderen Anlagen, deswegen erreichen wir höhere Oechslegrade und bessere Qualitäten. Außerdem ist der Weinberg jetzt trotz der Steillage maschinell befahrbar. Früher hatten wir über 65 Prozent Steigung, da ging das nur mit Seilwinde. Seitdem er terrassiert ist, können wir dort mit dem Schlepper fahren.

**Ist die Arbeit über das Jahr durch die Pergola-Erziehung aufwendiger, ist sie einfacher – wie unterscheidet sie sich vom klassischen Anbau?**  
In der Terrassenanlage arbeitet man viel über Kopf. Dadurch ist es beschwerlicher. Aber man steht zumindest gerade und hat den steilen Hang

nicht. Insgesamt ist die Arbeit etwas schwerer, aber es macht auch mehr Spaß unter der Pergola.

**Welche Rebsorten bauen Sie da an?**

Riesling, Silvaner, Scheurebe und Spätburgunder.

**Dann ist die Pergola-Erziehung rebsortenunabhängig?**

Ja, das ist egal, was die Rebsorten betrifft.

**Das Weingut Schmitt hat seine Lagen in ganz Franken verteilt. Wie kam es dazu?**

Ja, warum sind unsere Weinberge so weit verstreut? Wir haben Lagen in Handthal, Retzbach, Thüngersheim, Bergtheim und Escherndorf. Mein Opa Ernst Schmitt kam aus Thüngersheim, hat nach Bergtheim geheiratet und zur Hochzeit ein Stück Weinberg von seinen Eltern gekriegt. Die Familie seiner Frau Amanda in Bergtheim hatte ebenfalls einen Weinberg. Und aus dem kleinen Stück Weinberg wurde durch den Tausch von Ackerflächen in Weinbergflächen immer mehr. Dann kam Retzbach hinzu – und mit Frank schließlich die Handthal-Weinberge.

**Seit wann betreibt Ihre Familie Weinbau?**

1493 ist das Familienwappen überreicht worden. Wenn man in den alten Unterlagen nach Weinbau schaut, so existiert ein Foto aus der Zeit nach 1900, vom Ende der 20er-Jahre, ein riesengroßes Familienbild, aufgenommen in Bergtheim. Darauf sind 30 Familienmitglieder zu sehen, und das Wichtigste war anscheinend der Bocksbeutel, denn der steht in der Mitte. Aber dazu gibt es keine Aufzeichnungen.



Die Vorfahren aus Untereisenheim und Thüngersheim haben alle Weinbau gemacht, und Anfang der 40er-Jahre ist der Weinbau dann so richtig angelaufen.

**Was sind die Besonderheiten, wenn man so viele Flächen in Franken verteilt hat?**

Der Vorteil ist: Wenn wir Frost haben, sind immer Stücke dabei, die nicht betroffen sind. Auch bei Hagel oder sonstigen Umwelteinflüssen ist nicht gleich alles kaputt, man kann weiter existieren. Die Nachteile sind natürlich die immensen Entfernungen zwischen den bewirtschafteten Flächen oder wenn wir die Trauben heimtransportieren wollen.

**Gibt es irgendwelche besonderen Maßnahmen, die Sie ergreifen, damit das logistisch klappt?**

Wir verladen alles auf Tieflader. Da ist man schneller unterwegs, die Schlepper laufen ja bloß 40 km/h. Zur Logistik: Man muss halt alles vorher planen und dann zum Beispiel mit einer großen Mannschaft, also gleich sieben, acht Mann, nach Handthal fahren, wenn Handarbeit ansteht.



# FRÜHLING



DRAHTARBEITEN  
NIEDERZIEHEN  
BODENBEARBEITUNG  
BEGRÜNUNG





Nach Korrektur der Drahtanlagen samt Stickel (Holzpfählen) steht im Frühjahr das sogenannte Niederziehen an: Wenn an den Schnittstellen der Reben im März und April Saft austritt und sie „bluten“, beginnt der Vegetationszyklus. Dann werden die Fruchtruten (traditionell mit Weiden) an der Drahtanlage nach unten gebunden, d. h. „niedergezogen“. Durch den Flach- oder Pendelbogen wird ein gleichmäßiges Wachstum der Triebe ermöglicht, was die späteren maschinellen Arbeiten an der Laubwand erleichtert. Ab April wird der Boden maschinell aufgelockert, Begrünungspflanzen werden eingesät und es wird gedüngt. Das natürliche Bodenleben, sein Luft-, Wasser- und Humushaushalt, soll dadurch gefördert und die Rebe bestmöglich mit Nährstoffen versorgt werden. Ende April, Anfang Mai folgt in mehreren Behandlungen auch die Phase des Pflanzenschutzes gegen (Pilz-)Krankheiten, wie den Echten oder Falschen Mehltau. Beide Krankheiten wurden Ende des 18. Jahrhunderts eingeschleppt.







# DIE WEINMACHER

EIN JAHR MIT DEN FRÄNKISCHEN WINZERN

Der Weintourismus boomt, die Qualität überzeugt: Schon seit Jahren räumen fränkische Winzer und Winzerinnen mit ihren Rot- und Weißweinen regelmäßig bei nationalen und internationalen Preisen ab. Höchste Zeit, dieser traditionsreichen und lebendigen Szene ein Porträt zu widmen, das sich mit ihren Besonderheiten, aber auch ihren Ecken und Kanten beschäftigt!

Großformatige Bilder und aufschlussreiche Kurztexte zeigen den authentischen Alltag in über 25 fränkischen Weingütern und erklären die verschiedenen Arbeitsschritte vom Rebschnitt über die Traubenentwicklung bis hin zur Weinlese. In persönlichen Gesprächen kommen Winzer ganz unterschiedlicher Generationen zu Wort, sprechen über ihr Handwerk, ihre Leidenschaft und darüber, wie wertvoll es ist, manchmal anders zu denken.

***Hinter jeder Flasche Wein steckt ein langer Weg, ein Weg aber, der Lust macht, noch mehr über den Wein und seine Macher zu erfahren.***

