

WEINWETTBEWERB: DER BESTE SCHOPPEN

Das nachfolgende Interview ist eine Fiktion: es hat in Wirklichkeit nie stattgefunden. Aber die Aussagen und Angaben über den Wettbewerb entsprechen der Wirklichkeit. Es bestand für mich keine Möglichkeit, an diesem Wettbewerb persönlich teilzunehmen. So war auch die gesamte Atmosphäre und die Durchführung des Wettbewerbs nur anhand von Fernseh-, Presseberichten und offiziellen im Internet nachlesbaren Dokumenten und Zustandsbeschreibungen für einen Außenstehenden nachvollziehbar. Näherer Kontakt bestand allerdings mit dem Projektleiter Herrn Reis (Constantin Consulting) und dem Geschäftsführer Herrn Schmitz (Weinland-Mosel), denen an dieser Stelle herzlich für ihre Informationen gedankt sei. So hatte der Autor dieses Berichts ausreichend Gelegenheit, den Wettbewerb aus der Ferne mitzuerleben.

Was bedeutet für Sie ein Weinwettbewerb und was bewirkt er?

Ein Weinwettbewerb ist die Konkurrenz um Wein, ein Wettkampf um Marktanteile. Er ist die Voraussetzung einer Marktwirtschaft. Es ist ein Streben nach Klassenbesten.

Weinwettbewerbe gibt es zuhauf, und es werden auf nationaler und internationaler Ebene immer mehr. Wettbewerbe spornen an und fordern zu außergewöhnlichen Leistungen heraus. Nur wer sich mit seinen Weinen dem Wettbewerb mit anderen Winzern stellt, hat Aussicht bekannt zu werden und mit seinen prämierten Weinen im Konkurrenzkampf zu bestehen. Selbst zur Weinelite zählende Weingüter scheuen nicht den Wettbewerb. Andererseits nimmt nur ein kleiner Teil der insgesamt etwa 42.000 zählenden deutschen Weinbaubetriebe an Wettbewerben teil.

In unserer heutigen Zeit ist das Streben nach Bestleistungen und Rekorden in allen Lebensbereichen sehr stark ausgeprägt. Im Weinbereich ist dies nicht anders. Eine Vielzahl von Wettbewerben, Bestenlisten und Vergleichsproben sucht sich mit der Proklamation von "Topweinen und -winzern" gegenseitig zu übertrumpfen. Oft sind diese Ranglisten jedoch nicht vergleichbar, da nicht ersichtlich ist, ob offen oder verdeckt probiert wurde, wie viele Prüfer mit welcher Kompetenz verkosteten und wie groß das Probenfeld war. Die Aussagekraft von Wettbewerbsergebnissen ist demnach zweifelhaft. Und doch sind sie für jeden Weinkunden eine hilfreiche Orientierung, für den Erzeuger eine Bestätigung seiner Bemühungen.

Jeder Weinfreund kennt die Abbildung der Medaillen auf den Flaschen, die mit der Auszeichnung auch eine Kaufempfehlung aussprechen. Aber was ist dieses Urteil wirklich wert? Wie kommen die Bewertungen und Auszeichnungen zustande? Welche Weinwettbewerbe sollten sich Weinfreund und Weinfreundin merken? Der Werbewert hängt dabei nicht immer nur vom Bekanntheitsgrad oder dem Renommee der jeweiligen Veranstaltung ab; oft reicht es schon, wenn überhaupt eine Medaille (möglichst in Gold) auf der Flasche prangt, um Endkunden zu beeindrucken.

Auch bei uns im Weinkonvent wird der Qualitätsanspruch immer höher geschraubt. Im Vordergrund stehen Weine - häufig von Topwinzern, die in der ersten Reihe stehen und mit ihren teils hervorragenden Weinen die Weinszene anführen. Dieses Verhalten ist normal und menschlich. Es gibt nichts Schöneres als in der Gemeinschaft einen wohlschmeckenden und einen von allen Teilnehmern anerkannten guten Tropfen zu verkosten. Minderwertige Weine gibt es genug und sind wohl eher bei einfachen Schoppenweinen festzustellen, obwohl es auch bei „Großen Gewächsen“ viele Enttäuschungen gibt.

Aber ich gehe mit dem heutigen Thema das Risiko ein, Weine von Winzern zu präsentieren, die nicht ständig im Fokus der besten Weingüter dieses Landes stehen, teilweise unbekannt sind und trotzdem den Ansprüchen der „normalen Weintrinker“ genügen.

Nationale und internationale Weinwettbewerbe gibt es wie Sand am Meer. Es kommen ständig neue Wettbewerbe heraus: Grauburgunder Symposium / Silvaner Wettstreit / best of riesling / Deutscher Rotweinpreis / Regentpreis / Ahrwein des Jahres / Landesprämierungen in den deutschen Weinanbaugebieten / die Berliner Weintrophy /

Mundus vini / Müller-Thurgau-Preis / Scheurebepreis usw. Wer kennt sich da noch aus?

Die Landesweinprämierung und die darauf aufbauende Bundesweinprämierung sind die in Deutschland bis Ende der 1990er Jahre am längsten bestehenden Weinwettbewerbe, die bei den Verbrauchern die höchsten Bekanntheitswerte erreichten. Erst danach wurde diese Monopolstellung durch zunächst verschiedene Weinführer und Weinwettbewerbe abgelöst.

Die beiden wichtigsten Weinwettbewerbe in Deutschland sind nach meiner Beurteilung die „Berliner Wein Trophy“ und „Mundus Vini“. Medaillen dieser Wettbewerbe sind ein Zeichen für seine große Klasse. Die beiden in [Deutschland](#) ausgetragenen Wettbewerbe zählen zu den prestigeträchtigsten internationalen Weinveranstaltungen überhaupt, sind aber bei den Verbrauchern kaum bekannt. Mehrere tausend Weine aus Anbauregionen auf der ganzen Welt wetteifern um die begehrten Trophäen, die in limitierter Zahl vergeben werden. Eine internationale Jury aus Oenologen, Winzern, Weinhändlern, Sommeliers und Fachjournalisten verkostet und bewertet die Musterflaschen in verdeckten Probenrunden. Nur die Weine mit den besten Bewertungen erhalten Medaillen. Für den Winzer ist die Medaille eine Auszeichnung für sein Qualitätsbewusstsein, für den Konsumenten ein Signal für eine herausragende Qualität.

Jedenfalls gibt es zu viele Auszeichnungen für zu viele Weine bei einer kaum überschaubaren Fülle von Weinwettbewerben, und kein Winzer nimmt alle Einladungen zu Wettbewerben und deren Herausforderungen an. Das ist schon eine Frage der Kosten, die bei den meisten Wettbewerben für die ausstellenden Winzer recht hoch sind und bis zu 165 Euro pro Flasche teuer sein können. Und trotzdem meint man, wenn man sich die Ergebnislisten anschaut, den Namen bestimmter Weingüter immer wieder zu entdecken. Die Teilnahme scheint sich demnach zu lohnen.

Warum jetzt noch ein weiterer Weinwettbewerb: Der Beste Schoppen und welche Ziele sollen mit dem Wettbewerb erreicht werden?

Wer in der weiter zurückliegenden Vergangenheit in der Gastronomie ein Glas Wein, also einen Schoppen, bestellt hatte, bekam nicht immer die beste Qualität ins Glas. Kein Wunder, dass der Schoppen nicht das beste Image hatte. Das zu verändern hat sich seit 1999 eine Allianz, die aus Gastronomen, Winzern und Verbrauchern besteht, zur Aufgabe gemacht.

Grundgedanken und -elemente des „Besten Schoppens“ sind die Qualitätssteigerungen der Weine, die Förderung des Absatzes durch den Verkauf über die Gastronomie, die Kennzeichnung der qualitativ hochwertigen Schoppenweine und der ausgezeichneten gastronomischen Betriebe.

Das Ziel des Wettbewerbs: Bereits der erste Wein, den ein Gast in einem Lokal genießt, soll Begeisterung für die Gewächse der heimischen Winzer wecken. Da der Urlauber meist zunächst mit dem Schoppenwein in der Gastronomie den Einstieg in die Weinwelt wagt, kommt dieser ersten Begegnung besondere Bedeutung zu. Der Erstkontakt mit den Gewächsen der heimischen Erzeuger muss einen Aha-Effekt auslösen, neugierig machen auf weitere Entdeckungen in der Welt des Weines.

Von dieser Zielsetzung profitieren nicht nur die Verbraucher, die eine bessere Orientierung bei der Weinauswahl und geprüfte Qualität im Schoppen-Glas erhalten. Auch der Gastronom freut sich über höheren Umsatz dank besserer Schoppenweine, der Gast fühlt sich wohl, kommt gerne wieder und empfiehlt das Lokal weiter. Der Lieferant aus der Winzerschaft wird für die höhere Qualität mit häufigeren Nachbestellungen des Gastwirts belohnt und erschließt sich über den Multiplikator Gastronom auch noch Neukunden-Kontakte für die Direktvermarktung ab Hof. Und die gesamte Wein- und Tourismusregion verbessert ihr Image bei den Gästen, die zu Hause von ihren Erfahrungen berichten.

Die Initiative geht bei diesem Wettbewerb von der regionalen Gastronomie und Hotellerie aus?

Ja, beim Wettbewerb um den „Besten Schoppen“ werden die besten **Mosel- und Rheinhessen-Weine** im **offenen Ausschank** gesucht. Im Weinanbaugebiet Mosel besteht der Wettbewerb seit 1999, im Anbaugebiet Rheinhessen seit 2006. Auch am Mittelrhein und der Nahe fanden später Schoppen-Wettbewerbe statt, sind aber zwischenzeitlich aus unter-

schiedlichen Gründen eingestellt worden.

Während bei den bekannten Weinwettbewerben die Initiative von dem Weinerzeuger, also dem Winzer ausgeht, wird beim jährlichen Wettbewerb "Der beste Schoppen" in erster Linie die Gastronomie, also die Gasthäuser und Restaurants, aufgefordert, ihre Weine zur Bewertung anzustellen. Hierbei stehen verschiedene Rebsortenweine, die als Schoppen (0,2 oder 0,25 Liter) im offenen Ausschank serviert werden, im Mittelpunkt.

Welche Weine sind bei dem Wettbewerb zugelassen?

Getestet wird in elf Kategorien: Riesling trocken, Riesling halbtrocken, Riesling lieblich; Elbling trocken und halbtrocken, Rivaner trocken und halbtrocken, Weiße Burgundersorten trocken und halbtrocken, Rosé/Weißherbst/Blanc de noir sowie Rotwein trocken.

Während früher unter einem Schoppenwein immer ein Wein in der Literflasche zu verstehen war, hat sich dieses Erscheinungsbild bis heute rapide verändert, da überwiegend Weine in 0,75-Literflaschen bei dem Wettbewerb zu sehen und die Weinqualitäten auf QbA- und/ oder Gutsweine begrenzt sind. Höhere Weinqualitäten, also Prädikatsweine, sind vom Wettbewerb ausgeschlossen.

Wer sind die Träger des Wettbewerbs und welche Aufgaben werden von ihnen übernommen?

Getragen wird das Projekt seit 2005 von fünf Trägern: Weinwerbung Moselwein e.V., Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, Industrie- und Handelskammer Trier und Koblenz, Hotel- und Gaststättenverband Rheinland (DEHOGA), sowie Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Mosel. Sie haben in einem Kooperationsvertrag die Aufgabenverteilung geregelt. Darüber hinaus treten die Volksbanken Raiffeisenbanken der Region als Sponsoren auf.

Die Träger, die die gesamte Organisation, den Ablauf und die Verwaltung übernehmen, arbeiten gemeinsam mit Gastronomen und Winzern daran, den Wettbewerb für die Verbraucher und Gäste attraktiv zu gestalten und zu verbessern. Vorschläge aus dem Teilnehmerkreis werden ständig aufgenommen und zu festgelegten Meetings besprochen und gegebenenfalls realisiert. Nachdem in den vergangenen Jahren das Bewertungssystem grundlegend reformiert, die Testkategorien erweitert sowie der Internetauftritt erneuert wurden, gab es im letzten Jahr Neuerungen bei den Regionalproben, indem die Anzahl der Proben gestrafft und der Einsatz der Juroren optimiert werden.

Der Wettbewerb läuft für die Bereiche Mosel und Rheinhessen nach einem bewährten Muster ab, der nachfolgend für den Bereich Mosel beispielhaft geschildert wird:

Mit einer Pressekonferenz wird jedes Jahr im April der Startschuss gegeben für den Wettbewerb mit der Versendung der Ausschreibungsunterlagen an etwa 2.500 konzessionierten Gastronomieunternehmen im Mosel-Saar-Ruwer-Eifel-Hunsrück-Raum, die bekanntermaßen Moselwein im offenen Ausschank anbieten.

Bis Anfang Mai wurden die Weine bei den Prüfstellen der Landwirtschaftskammern eingereicht und geordnet. Im Juni fanden an 3 Orten im Weinanbaugebiet Regionalproben statt. Im Jahr 2017 waren das die Orte Trier, Edinger-Eller und Bernkastel-Kues. Die besten Gewächse der Proben qualifizierten sich für das Finale in Trier, wo die Siegerweine in 11 Kategorien ermittelt wurden. Die Siegerweine wurden in einer feierlichen Präsentation mit rund 250 geladenen Gästen Ende Juli in Kröv ausgezeichnet. Dort zeigten Weinrepräsentanten aus Politik und Weinwirtschaft des Bereichs Rheinland-Pfalz ihr Interesse und Unterstützung für den Wettbewerb.

Die Weine werden in einer Vor- und einer Finalrunde bewertet. Nach welchen Regeln werden die Weinproben durchgeführt?

Die eingereichten Weine, die natürlich die amtlichen Qualitätsweinprüfungen durchlaufen und bestanden haben, können kostenlos am Wettbewerb teilnehmen. Die Weine werden in Regionalproben verdeckt probiert und bewertet. Dabei wirken neben Weinfachleuten der Trägerorganisationen auch die Gastronomen und deren Lieferanten aus der Weinwirtschaft mit. Es muss mindestens ein Vertreter des anstellenden gastronomischen Betriebs an der

Blindverkostung teilnehmen. Jeder Teilnehmer hat gleiches Stimmrecht.

Die Bewertung der Weine erfolgt nach dem 7-Punkte-Schema. Jeder Prüfer hat die Möglichkeit einen Wein auf der Skala 1 (ungenügend) bis 6 (sehr gut) und 7 (hervorragend) in einer Blindprobe zu bewerten.

Aus jeder Kategorie, also z.B. Elbling, Grauburgunder, Riesling gehen die drei bestbewerten Weine in die Finalprobe. Hierzu kann man die Bewertung „7“ (hervorragend) heranziehen, um seinen Favoriten in der Probe nach vorne zu stellen.

Die Weine mit der höchsten Punktzahl in jeder Kategorie der jeweiligen Regionalprobe nehmen an der Finalrunde teil. Dort werden von amtlichen Weinprüfern und ernannten Fachjuroren die 11 Siegerweine - ebenfalls nach dem 7-Punkte-Schema - ermittelt. Die Gastronomiebetriebe, die Weingüter und deren Weine werden auf der Internetseite www.derbesteschoppen.de veröffentlicht.

Welche Auszeichnungen werden vergeben und woran erkennt man die prämierten Gastronomiebetriebe und die besten Weine?

Haus Der Besten Schoppen

Die Gesamtleistung der teilnehmenden Gastronomiebetriebe steht im Mittelpunkt und wirkt sich bei der Preisvergabe aus. Unter allen Teilnehmern, die einen Siegerwein stellen, werden anhand der Punkte für den Siegerwein und für alle vom Betrieb eingereichten Weine die Wettbewerbssieger in der Hauptkategorie ermittelt. Nur Gastgeber, die mindestens drei Weine zum Wettbewerb eingereicht haben, können eine der Betriebsauszeichnungen erhalten. Somit wird die Leistung von Lokalen honoriert, die ihren Gästen ein breites und besonders gutes Schoppenwein-Angebot von der Mosel bieten.

Vergeben wird die Plakette „Haus der Besten Schoppen“ nur an Betriebe, die mindestens drei Jahre in Folge an dem Wettbewerb erfolgreich teilgenommen hat. Die Plakette (Urkunde) kann im Lokal aufgehängt und in der Weinkarte und auf den Flaschen vermerkt werden. Der Hauptpreis ging 2017 für das Weinanbaugebiet Mosel an das Lokal „Himmelreich Weine“ in Graach, das sogar 2 Siegerweine im offenen Ausschank hat und in Rheinhessen an die Nieder-Olmer Weinstube in Nieder-Olm.

Neuentdeckung

Im Gastronomiewettbewerb gibt es weitere Auszeichnungen und Preise für neuentdeckte Betriebe und Weingüter mit angeschlossener Gastronomie. Die Siegerlisten zeigen ein buntes Bild der Weingastronomie: Vom Hotel und Restaurant über das klassische Gasthaus und die ambitionierte Weinstube bis zum Gutsausschank sind recht unterschiedliche Betriebstypen vertreten.

Ausgezeichnete Weine

Alle Weine der Regionalproben, die mehr als drei Punkte (von sieben) erreichen, erhalten das Siegel „Ausgezeichnet - Der Beste Schoppen“. In der Finalprobe werden aus diesen Weinen die Sieger in elf Kategorien ermittelt. Diese erhalten das Siegel „Der Beste Schoppen - Sieger“.

Den Teilnehmern aus der regionalen und überregionalen Gastronomie und Hotellerie bietet der Wettbewerb attraktive Preise und Urkunden, sowohl für langjährige Teilnehmer als auch für neue Betriebe. Die besten Betriebe erhalten Geld- und Sachpreise.

Ein bisschen Statistik*

	Mosel	Rheinhessen
Angestellte Weine	1.410	353
Ausgezeichnete Weine	1.313	341
Weine in Endausscheidung	462	289
Teilnehmende Gastronomie Betriebe	192	48
Teilnehmende Weingüter	269	76
durchgeführte Proben	34	13
beteiligte Prüfer	243	56
Haus der besten Schoppen (seit 1999)	172	33

* die Angaben beziehen sich auf das Jahr 2017

Die Zahlen belegen auch, dass im Vergleich mit den Vorjahren sich die Qualität der geprüften Weine beständig nach oben entwickelt hat. Lag die Quote der Auszeichnungen anfangs noch bei rund 56 Prozent, so erhielten in den vergangenen Jahren mehr als 90 Prozent der angestellten Weine eine Prämierung. Dies ist auch ein Zeichen für die insgesamt stark gestiegene Weinqualität der sich beteiligenden Anbaugebiete. Ist aber vielleicht auch der Beweis, dass zu viel Plaketten vergeben werden und die Bewertungskriterien nicht allzu streng sind.

Die prämierten Weine des Jahrgangs 2016 liegen im Preissegment von 3,00 – 9,00 Euro pro Flasche (Rot- und Weißweine). Es überwiegen noch die trockenen Weine, halbtrockene und liebliche Weine holen aber stark auf.

Ausblick und Zukunft des Wettbewerbs

Der Wettbewerb wird im nächsten Jahr an der Mosel zum 20. Mal gefeiert. Die anerkannten Führungspersönlichkeiten der Trägerorganisationen halten die Zügel straff, die Gastronomen und Weingüter der Region beteiligen sich in zunehmendem Maße an diesem Wettbewerb. Ein Rückgang der Teilnehmerzahlen ist bis jetzt nicht zu erkennen – allerdings in letzter Zeit auch keine Zunahmen. Wenn das Geld der Sponsoren ausbleibt, ist ein Wettbewerb schnell gestorben (siehe Nahe und Mittelrhein).

Kleinere unbekannte Weingüter können sich mit ihren Schoppenweinen mit den Großen der Weinszene messen. VDP-Winzer und Weingüter, die seit Jahren in den deutschen Weinführern GaultMillau/Eichelmann hochgelobt werden, treffen auf kleinere, teils unbekannte Weingüter, die ebenfalls ihre Siegeschancen nutzen. Auffallend ist, dass Winzergenossenschaften an diesem Wettbewerb kaum teilnehmen.

Der Wettbewerb ist eine Erfolgsgeschichte. In den letzten 20 Jahren standen ca. 20.000 Weine auf den Probiertischen. Interessant ist, dass das Geschmackssegment „halbtrocken/classic“ auf Wunsch der Gastronomiegäste weiter ausgebaut werden soll. Ob das im Sinne der Weinkenner ist? Aber, sind wir nicht alle ein bisschen restsüß?

Schoppenweine, insbesondere wenn sie in der Literflasche abgefüllt werden, haben unter Weinkennern keinen sehr guten Ruf. Häufig zu Unrecht. Schaut man sich die Weinlisten der Weinerzeuger an, kann man sie fast immer entdecken. Meist sogar zu sehr verbraucherfreundlichen Preisen. Sie werden als Basisweine deklariert und gelten als Einstieg für höherwertige Weine eines Weinguts. Manchmal habe ich den Eindruck, knackige und frische Literweine haben wieder Renaissance.

Da lobe ich mir die über 80-jährige Oma Liesel eines bekannten Weinguts an der Nahe. Eine ihrer Lebensweisheiten ist: 'Besser als Arznei und Droppe, is an gude halbe Schoppe`.

Quellen: www.derbesteschooppen.de, Weinland-Mosel, Websites der jeweiligen Weingüter, Hochschule Geisenheim, Regionale Online-Zeitungen, Videos der Weingüter

DIE WEINGÜTER DES ABENDS

(in der Reihenfolge der Verkostung)

Weingut Goerg, Neumagen-Dhron

Florierenden Weinhandel in Neumagen-Dhron gab es schon zurzeit Kaiser Konstantins. Verschiedenste Denkmäler wie das bekannte „Neumagener Weinschiff“ sind Zeugen der Römerzeit und bezeugen dem Weinort als ältesten Deutschlands.

Seit vielen Generationen bewirtschaftet das 4 ha große Weingut Goerg Weinberge in den besten Steil- und Steilstlagen der Gegend und legt besonderen Wert auf sortenreinen Ausbau von Einzellagenweinen. Hier wachsen auf den klassischen Schieferverwitterungsböden der Mittelmosel Weine, die mit Mineralität, Frucht und Eleganz aufwarten. Die teils alten Reben und die ausgezeichneten Steillagen mit bis zu 70 Prozent Hangneigung sind die besten Voraussetzungen, um wunderbar fruchtige und mineralische Rieslinge zu erzeugen.

Der jetzige Inhaber Michael Goerg, der das Weingut seit 1994 führt, nahm 2017 erstmals am Wettbewerb „Der beste Schoppen“ teil und stellte in der Kategorie „Riesling trocken“ den Siegerwein. Das Weingut ist seit 1903 Mitglied im Bernkasteler Ring e.V., der ältesten Versteigerungs-Gesellschaft in Deutschland.

Weingut Philipps-Eckstein, Graach

Dies ist eines der beiden Weingüter aus Graach an der Mittelmosel (2 km entfernt von Bernkastel-Kues), von dem wir heute Abend einen Siegerwein des Weinwettbewerbs trinken können. Der 2016 Grauburgunder QbA trocken ist beim regionalen Weinwettbewerb der Mosel – wie im Vorjahr – zum besten Wein prämiert worden. Dies ist umso erstaunlicher, da der Winzer und jetzige Eigentümer Patrick Philipps ein Autodidakt ist, der sich die Weinerzeugung selbst beigebracht hat, und von sich sagt, er sei verliebt in den Riesling, mit dem er über die Landesgrenzen hinweg bekannt geworden ist.

Das jetzt 6 ha große Weingut, das vor fast 50 Jahren von seinen Eltern gegründet worden ist und als echter Familienbetrieb geführt wird, wird als eines der am vielversprechendsten Weingüter an der Mittelmosel angesehen und ist mit den höchsten nationalen Weinprämierungen dekoriert.

Das Weingut ist ebenfalls Mitglied im renommierten Bernkasteler Ring.

Weingut Breidscheid, Ingelheim-Großwinternheim

Großwinternheim ist ein Stadtteil von Ingelheim am Rhein. Der Ort war im Mittelalter Wohnsitz vieler Adelliger und Bediensteter der Kaiserpfalz in Ingelheim.

Mit viel Leidenschaft, Herzblut und Fachwissen bewirtschaftet das Weingut Breidscheid bereits in der 4. Generation die Weinberge an den sonnigen Hängen des Seltals in Ingelheim und Groß-Winternheim, die zusammengefasst sind als „Großlage Ingelheimer Kaiserpfalz“. Mit einem gewissen Stolz wird darauf bewiesen, schon seit über zwei Jahrzehnten aus Überzeugung nach den Richtlinien des kontrolliert umweltschonenden Weinbaus zu arbeiten.

Durch die qualitätsorientierte Arbeitsweise gibt das Familienunternehmen Breidscheid ihr Bestes, um junge, frische und spritzige Weine zu präsentieren. Dies bestätigten auch die Landwirtschaftskammer Rheinhessen durch die jährliche Auszeichnung der Weine mit zahlreichen Gold- und Silbermedaillen.

Das Weingut nimmt seit mehreren Jahren sehr erfolgreich an dem Wettbewerb „Der beste Schoppen“ teil und stellt auch in diesem Jahr 2 Siegerweine. Auch darf sich das Weingut mit der angeschlossenen Gastronomie seit 2010 „Haus der besten Schoppen“ nennen. Die Auszeichnungen sind sichtbare Zeichen zur zuverlässigen Orientierung für den qualitätsbewussten Verbraucher.

Weingut Rosenhof, Maring-Noviant

Eine römische Kelteranlage in der Nähe dieses Weinguts belegt den fast 2.000 Jahre alten Weinanbau an der Mosel. Seit sieben Generationen, das sind 200 Jahre, gehört der Weinanbau zum Weingut Rosenhof, das in einem Seitental der Mosel, dem Liesertal, liegt. Eigentlich gehört der Ort Maring-Noviant und damit auch das Weingut zu einer Gegend, die über Jahrhunderte vom Rotweinanbau geprägt ist. Das Winzerehepaar Christina und Stefan Fritzen, mit ihrer Tochter Franziska, führen in dieser Tradition den Weinbau mit großer Leidenschaft fort.

Maring-Noviant ist eine etwa 1600 Einwohner zählende Gemeinde im Landkreis Bernkastel-Wittlich. Der Weinbau ist wichtige Lebensgrundlage für viele Familien und gestaltet die Landschaft an den steilen Schieferhängen. Allerdings lernen wir heute Abend nicht die gelobten Rot- noch exzellenten Rieslingweine kennen, sondern einen Rivaner Qualitätswein trocken, der auch schon im Vorjahr zu den Siegerweinen in dieser Kategorie zählte.

Dieser Rivaner ist eine Kreuzung zwischen Riesling und Madaleine Royal. Die Weißweinrebe wurde bereits 1845 durch einen Franzosen aus einem unbekanntem Sämling gezüchtet. Madaleine Royal wurde zunächst aus einer Züchtung des Gutedels angesehen, bis man erst 2009 bei einer erneuten Untersuchung feststellte, dass die Rebsorte aus einer Kreuzung des Pinot mit dem Trollinger stammt.

Weingut Immerheiser, Schwabenheim

Schwabenheim an der Selz ist eine Ortsgemeinde in Rheinhessen südlich von Ingelheim am Rhein im Tal der Selz gelegen. Im Ort wohnen heute etwa 2500 Einwohner.

Der Name „Immerheiser“ kommt aus dem Althochdeutschen und war früher ein Begriff für Bienenhaus. Vermutlich hatten die Vorfahren Bienenstöcke in den Weinbergen aufgestellt.

Die Winzerfamilie hat in Schwabenheim ab 1987 eine kleine Dynastie aufgebaut. Zum 10 ha großen Weingut, das von der Familie Sennheiser in Schwabenheim geführt wird, gehören zusätzlich der `Landgasthof Engel`, das Restaurant `Zum alten Weinkeller` und ein Hotel und Gästehaus. Rot- und Weißweine sind über die Rebflächen gut verteilt. Favoriten sind Rieslinge und weiße Burgundersorten. Einer der beiden Winzersöhne steht lieber in der Küche als im Weinkeller, beim anderen ist es umgekehrt. Erst ab 1995 werden die eigenen Weinberge wieder selbst bewirtschaftet. Bei der Weinlese wird auf Vollernter verzichtet.

Weingut Kees-Kieren, Graach

Das Weingut Kees-Kieren besteht seit 1648 und liegt in Graach an der Mittelmosel. Seit 1980 leiten die Inhaber und Brüder Ernst-Josef und Werner Kees die Geschicke des mehr als 300 Jahre alten Weingutes. Zum Weingut Kees-Kieren gehören 5,5 Hektar große Rebflächen, die auf Steilhängen mit Devonschiefer in aufwändiger Handarbeit gepflegt werden. Der Riesling wird zu 90 % ausgebaut.

Zahllose Preise belegen das Können und den unermüdlichen Einsatz der beiden Kees-Brüder auf ihrem Weingut. Zweimal wurde dem Gut der Vinum-Riesling-Erzeugerpreis verliehen, gefolgt vom Sonderpreis "Best of Riesling 2010" für die beste Kollektion aus 700 Mitbewerbern und dem Staatsehrenpreis 2010. Seit vielen Jahren erteilen in Deutschland bekannte Weinführer dem Weingut Höchstbewertungen für einzigartige Spitzenprodukte, deren Repertoire vom trockenen Riesling Hochgewächs, Kabinett, Spätlese bis hin zur edelsüßen Trockenbeerenauslese reicht.

Wir trinken heute von diesem Weingut einen „echten“ Schoppenwein in der Literflasche. Ein toll zu trinkender frischer und fruchtiger Mosel-Riesling. Eine Rebsorte von den Graacher Lagen, die Jahr für Jahr gelobt und mit hohen Auszeichnungen bedacht wird und die Weinmacher mit Stolz erfüllt.

Das Weingut Kees-Kieren ist Mitglied im Bernkasteler Ring.

Weingut Apel, Nittel

Der idyllische Weinort Nittel an der Obermosel ist den Wuppertaler Konventsmitglieder sehr bekannt, bot er uns doch schon vor einigen Jahren bei einer Studienfahrt gutes Essen mit gutem Wein und Übernachtungsmöglichkeit.

Auch das Weingut Apel, das Hubert Apel mit seinem Bruder Harald in dritter Generation führt, ist bekannt für seine Burgunderrebsorten und den Elbling, den schon die Römer, angezogen durch das milde Klima und den Muschelkalkboden, in diesem südlichen Teil der Mosel anbauten. Tradition und Leidenschaft spornen diesen 17 Hektar großen Familienbetrieb zu Höchstleistungen im Weinberg und Weinkeller an. Allein über 50 Prozent des Umsatzes wird mit dem Elbling gemacht. Alle Weißweine reifen ausschließlich im Edelstahltank, während die Rotweine im großen Eichenholzfass oder im Barrique ausgebaut werden.

Der Siegerwein der Rebsorte Auxerrois kommt zart und zugleich kraftvoll daher. Mit seinem kraftvoll-runden Charakter verbreitet der Auxerrois Sanftheit und Ruhe. Die feine Restsüße schmeichelt der Seele – so wird der Wein beschrieben. Lassen wir uns überraschen.

Weingut Trenez, Johannisberg

Dass bei unserem heutigen Konventsabend ein Wein aus dem Rheingau verkostet werden soll, ist kein Irrtum, sondern ein Spaß, der hoffentlich auch den Teilnehmern Freude bereitet. Es soll uns beweisen, dass man sehr wohl die Siegerweine des Besten Schoppens mit dem Schoppensieger aus dem Rheingau vergleichen kann. Bereits zum 13. Mal wird die Schoppen-Trophy Rheingau verliehen. Im Jahr 2005 hatte der Herausgeber des „Rheingauer Weinschmeckers“, Oliver Bock, den Wettbewerb initiiert. Es wurden dabei die preisgünstigsten Rieslingweine auf den Weinkarten der Straußwirtschaften und Guttschänken des Rheingaus bewertet. Insgesamt wurden in diesem Jahr 36 Weine von 28 Juroren blind geprüft und nach einem 20 Punkte-System bewertet. Der Jury gehörten Vertreter der teilnehmenden Güter, Gastronomen, Weinjournalisten, Vertreter der Weinbranche und der Verbraucher an, darunter auch die Rheingauer Weinkönigin Stephanie Kopietz. Sieger wurde das Weingut Trenez aus Johannisberg.

Das Weingut Trenez in Johannisberg bewirtschaftet 22,7 Hektar in unterschiedlichen Lagen, die mit rund 80 Prozent mit Riesling und rund elf Prozent Spätburgunder bestockt sind. Die unterschiedlichen Böden spiegeln sich in einer großen Geschmacksvielfalt der Weine. Michael Trenez wurde als Kind des Rheingaus die Liebe zum Wein quasi in die Wiege gelegt. Seit seinem Abschluss als Weinbautechniker leitet er das Familienweingut in Johannisberg. Mit Fachwissen, naturnaher Pflege und qualitätsbewusster Kellerarbeit ist es sein Ziel, Weine für alle Gelegenheiten und für Jedermann zu erzeugen. Die Tradition des Familienweinguts reicht über 340 Jahre zurück. Das ist aber kein Grund für den dynamischen und sympathischen Winzer sich auf Lorbeeren auszuruhen und keine neuen Wege zu beschreiten. Die Weinszene ist überzeugt, mit diesem ambitionierten Winzer einen Superstar der Zukunft zu präsentieren.

Weingut Huppert, Gundersheim

Die rheinhessische Ortschaft Gundersheim ist eine traditionsreiche Rotweingemeinde im Wonnegau und zählt nur 1600 Einwohner. Dort führen mit großem Engagement und Leidenschaft Adreas und Kerstin Huppert die fast 300-jährige Weinbautradition des Weinguts fort. Aus dieser Zeit stammt auch das zum Weingut gehörende wunderschöne Fachwerkhaus.

Die meist alten Rebstöcke stehen auf kalkhaltigen Ton-Lehmboden und bieten in dieser Region beste Voraussetzungen für den dort als Klassiker geltenden Blauen Portugieser. Er schmeichelt dem Gaumen mit dezenten Tanninen, duftet nach dunklen Beeren, zeigt sich weich, vollmundig und schmackhaft. Dabei kommt den Eichenholzfässern besondere Bedeutung zu. Die Rotweine verbringen darin sechs bis zwölf Monate und reifen dadurch optimal heran. Der Weinmacher garantiert bei dem angestellten Portugieser einen Trinkgenuss noch für die nächsten 5 Jahre.

Zu Beginn der Lese werden die Reben per Hand selektiert, 90 % werden mit der Maschine geerntet. Die Winzerfamilie beglückt Weinfreunde mit einer großen Sortenvielfalt in hoher Qualität. Das zeigen vielfältige Prämierungen durch die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz.

Elmar Neuhaus

DIE WEINE DES ABENDS

**2016 Guts-Riesling
QbA trocken
Weingut Goerg, Neumagen-Dhron, Mosel**

**2016 Grauburgunder
QbA trocken
Weingut Philipps-Eckstein, Graach, Mosel**

**2016 Silvaner
QbA trocken
Weingut Breidscheid, Ingelheim, Rheinhessen**

**2016 Rivaner
QbA trocken
Weingut Rosenhof, Maring, Mosel**

**2016 Weißer Burgunder
QbA trocken
Weingut Immerheiser, Schwabenheim, Rheinhessen**

**2016 Graacher Himmelreich Riesling
Hochgewächs halbtrocken
Weingut Kees-Kieren, Graach, Mosel**

**2016 Nitteler Rochusfels Auxerrois
QbA feinherb
Weingut Hubertus M. Apel, Nittel, Mosel**

Vergleichswein: Sieger Weintrophy Rheingau 2017
**2016 Riesling Basic
QbA trocken
Weingut Trenz, Johannisberg, Rheingau**

**2014 Blauer Portugieser
QbA trocken
Weingut Huppert, Gundersheim, Rheinhessen**

**2015 Ingelheimer Sonnenhang
Spätburgunder -S-
QbA trocken
Weingut Breidscheid, Ingelheim, Rheinhessen**