

Lokal Thema

Schoeneberger verleiht seinen Weinen feinen Glanz

Filtration Im Keller steht das Abtrennen der Trubstoffe auf dem Programm – Das Ende der Gärung bedeutet den Abschied von der Hefe

Von unseren Reportern
Volker Boch (Text) und
Werner Dupuis (Fotos)

■ **Boppard.** Prasselnder Regen geht über Boppard nieder, als Rudolf Schoeneberger die Haustür öffnet und einen neugierigen Blick in den Garten des Weinhauses Heilig Grab wirft. Ein fröhliches Lächeln geht über die Gesichter von Schoeneberger und seinem Sohn Jonas. „Das ist ideales Filtrierwetter“, sagt der 32 Jahre alte Jonas. Während es im Dauerregen bei knapp zehn Grad und scharfem Wind draußen im Steilhang wenig Freude macht, Reben zu schneiden, geht der Winzer an einem solchen Tag lieber in den Keller.

Filtern ist Teil des Winters im Weinkeller

Das Filtern ist eine wesentliche Aufgabe in der winterlichen Kellararbeit. Hier werden die festen Bestandteile des Weins von den flüssigen getrennt, um es einmal laienhaft zu beschreiben. Um zu zeigen, was dahintersteckt, füllt Jonas Schoeneberger ein unfiltriertes Glas Riesling aus den Edelstahl-

Serie



Das Jahr im Weinbau

Wein ist ein faszinierendes Element. Des Genusses. Der Kommunikation. Der Kultur. Der Landschaft. Des Miteinanders. Der Wirtschaft. Wein ist vor allem auch kreative Arbeit. Bis eine gute Flasche gereicht wird, vergehen mitunter Jahre, mindestens einige Monate. In einer Serie wollen wir mit dem Wein durchs Jahr gehen, vom Winter bis in den Herbst. Renommiertere Winzer geben Einblicke in ihre Arbeit – heute ist es Jonas Schoeneberger aus dem Weingut Heilig Grab in Boppard.

tanks ab. Die optische Konsistenz des Weins aus der mittelrheinischen Paradelage Bopparder Hamm gleicht einem trüben Apfelsaft. Die klassische Rieslingfarbe ist durchsetzt mit Hefeteilchen, die den sonst so filigran schillernden Riesling unspannend aussehen lassen.

Jonas Schoeneberger lächelt, während er dem Tagespraktikant aus der Redaktion das Glas reicht. So trüb sieht ein Heilig-Grab-Ries-



Der Winzer und sein Tank: Jonas Schoeneberger steigt immer wieder in seine Edelstahlfässer hinein, um diese von innen sauber zu machen. Wem die Einstiegs Luke (zu) eng vorkommt – der Einstieg in ein Holzfass ist noch wesentlich schmalere.

ling einfach nicht aus. Die Rieslinge, die ein Stockwerk über dem Keller im Weinhaus der Familie seit Jahrhunderten ausgeschenkt werden, glänzen – sie stehen mit traditioneller Brillanz im Glas.

Seit wann die Schoenebergers das Weinhaus Heilig Grab in der Familie haben, wissen sie selbst nicht so genau. „Die vergangenen gut 200 Jahre sind nachweisbar, aber wahrscheinlich reicht die Verbindung noch weiter zurück“, erklärt Rudolf Schoeneberger. Gemeinsam mit seiner Frau Susanne und Sohn Jonas bildet er ein Trio, das 3,5 Hektar in der Steillage bewirtschaftet, eines der alteingesessenen Weinhäuser der Region betreibt und hier die Vermarktung steuert.

„Hier wird Wein gemacht und ausgeschenkt“, lautet das Motto des Betriebs, der fernab der Handelsströme und Großgastronomie ganz regional arbeitet. Die Schoenebergers sind froh, wenn sich markante Ernteeinbußen wie im Jahr 2013 dadurch noch etwas leichter ausgleichen lassen als bei einem Weingut, das seinen Absatzschwerpunkt vor allem im Handel hat. Hintergrund ist, dass der



Szenen eines Praktikantentages im Keller des Weinhauses Heilig Grab in Boppard: Jonas Schoeneberger lässt den Redakteur bei den Dingen zuschauen, die zum Vorgang einer Filtration gehören. Ob es das Abschöpfen und Umfüllen der Hefe aus dem Tank ist, das Nachfüllen des Kieselgur-Pulvers in den Anschwemmfilter, die Sichtprobe eines ungefilterten und gefilterten Weins oder das Säubern eines Fasses (von links) – zum Filtern gehört einiges dazu.



Riesling sieht nach dem Filtern ganz anders aus als vorher.

Betrieb konsequent auf seine Nische als Selbstvermarkter im eigenen Weinhaus setzt.

Wie klein die Ernte im kniffligen vergangenen Herbst war, zeigt ein Blick in den Keller. Eine Reihe kleiner Fässer sind gefüllt, aber mancher große Tank ist leer. Ein Fass muss voll gefüllt sein, damit die Qualität des Weines nicht unter Oxidation leidet. Aber die Ernte-

menge schwankt eben, wie 2013 gezeigt hat.

In einem der 1000-Liter-Stahltanks liegt die trockene Spätlese aus dem Lagenbereich Mandelstein. „Die Weine sind fertig gegoren“, erklärt Jonas Schoeneberger, der im Heilig Grab für die Keller- und Außenarbeit verantwortlich ist. „Wenn die Hefe ihre Tätigkeit eingestellt hat, sedimentiert sie nach unten und bildet im Tank ein Depot.“ Später bekräftigt ein Blick ins leere Fass die Erläuterung: Ein mehrere Zentimeter dicker, ockerfarbener Hefe-Film bedeckt den Boden. „Pro 1000 Liter sind es etwa 20 Liter Depot“, sagt Schoeneberger. Der Fingertest belegt: Schmeckt ein bisschen schräg, ist aber enorm cremig. „Wenn wir das in Flaschen füllen würden, hätte es als Gesichtsmaske bestimmt einen reißenden Absatz“, sagt Schoeneberger lachend. Statt auf die Haut kommt der aromatische Gärrest zum Schnapsbrenner, der daraus Hefebrenn destilliert.

Anschwemmfilter für den stärkeren Trübunggrad

Für den Riesling geht der Weg erst einmal heraus aus dem Fass. Ein Filtergerät saugt den Wein an, pumpt ihn behutsam durch den Filter und in ein anderes Fass hinein. Zwei Sorten von Filter sind im

Weingut im Einsatz, ein sogenannter Schichtenfilter, der wie ein Kaffeefilter mit Papierfiltern funktioniert, sowie ein Kieselgurfilter. Das Gerät mit dem schwierigeren Namen wird dem Praktikanten kurz, aber fachmännisch erklärt: Der Kieselgurfilter ist ein Anschwemmfilter, der deshalb bei der ersten Filtrierung des Weins verwendet wird, weil er für einen höheren Trübungsgrad gut geeignet ist. Die Trubstoffe werden hier durch das beigefügte Filtermaterial Kieselgur – ein Hilfsmittel aus der Kieselalge – effektiver festgehalten. Läuft alles glatt, wird der Wein ganz klar.

Dass das Prozedere nicht immer perfekt funktioniert, erleben nicht nur die Schoenebergers immer wieder einmal. Sobald die angeschwemmte Filterschicht im Innern des geschlossenen Filters auch nur leicht beschädigt wird, klappt die Filtration nicht mehr richtig. Der Wein wird dann nicht mehr so klar, wie er sein sollte. „Das Filtern ist unter anderem jahrgangsabhängig“, sagt Jonas Schoeneberger, „es hängt davon ab, in welchem Zustand die Trauben waren.“ Am besten, erklärt der 32-jährige Winzer, lässt sich ein trockener Wein aus gesunden Trauben filtern. Entsprechend Mühe kann allerdings ein besonders hochwertiger

edelsüßer Wein aus Trauben bereiten, die eine ordentliche Portion der Edelfäule Botrytis aufweisen. Wer gern zum besonderen Anlass ein Schlückchen Trockenbeerenauslese genießt und sich dabei fragt, warum diese Weine verhältnismäßig viel Geld kosten, kann nachvollziehen, dass hinter solchen Weinen extremer Aufwand steckt.

Ein klassischer Riesling sieht vor und nach dem Filtern komplett unterschiedlich aus, wie die Arbeit am Fass 1309 belegt. „Der Trübungsgrad war gar nicht so besonders hoch“, sagt Jonas Schoeneberger. Aber der Unterschied bei der Spätlese aus dem Mandelstein zwischen „vorher“ und „nachher“ ist gewaltig. „Beim Rotwein muss sich das Bild nicht so stark unterscheiden“, erklärt der Fachmann, „ein unfiltrierter Wein sieht manchmal gar nicht viel trüber aus als ein filtrierter. Durch die lange Lagerung im Fass setzen sich die Trubstoffe langsam ab.“ Der Rest bleibt bei einem unfiltrierten Rotwein als Depot in der Flasche zurück. „Die Filtrierung wie bei einem Weißwein wäre für den Rotwein auch zu fein“, erläutert Schoeneberger.

Filigran steht der Riesling nach dem Filtern im Glas. Für den Kellergast sieht er so aus, als könnte er nun direkt in die Flasche fließen. Aber Schoeneberger winkt ab. „Der Wein muss sich nach der Filtration erst einmal finden“, sagt er. Genauso wie nach dem Abfüllen ist er zwar „fertig“, aber es dauert ein paar Tage, bis sich die aromatische Komposition sortiert hat. Qualitätsorientierter Weinbau hat eben immer auch etwas mit Zeit zu tun. Der Kunde schmeckt den Unterschied später, auch wenn er nicht sieht, wie sensibel Schoeneberger im Keller bei der Filtration vorgeht: Wie er langsam das Kieselgur in den Filter nachschüttet und das Hefedepot sorgsam aus den Tanks herausholt, bevor er selbst in den Stahltank klettert, um das Fass von innen gründlich zu säubern. Grinsend sitzt Schoeneberger im Tank und richtet die Schlauchspitze gegen die Wand. „Zwischendurch immer schön sauber machen“, sagt er. Genauso, wie er in den vergangenen zehn Jahren im Betrieb ein feines Gespür für die punktuelle Umsetzung der verschiedenen Betriebsabläufe entwickelt hat, setzt der junge Winzer auf einen sensiblen Umgang mit der Hefe.

Bewusst und lange auf der Hefe liegen lassen

Die Schoenebergers lassen den Wein bewusst lange auf der Hefe liegen, bevor er filtriert wird. „Der Wein kann die Kraft aus der Hefe aufnehmen und sich entwickeln“, erläutert der Experte. Im Heilig Grab sind die Wochen Ende Februar und Anfang März aber nicht nur aus diesem Grund die beste Zeit fürs Filtern. „Gerade der Februar ist ein guter Zeitpunkt, weil es dann im Keller am kältesten ist, da passiert dem Aroma nichts.“ Solche Details geben den Ausschlag dafür, dass ihre Gäste den Bopparder Riesling so schätzen. Sie kommen ins Weinhaus, wenn der prasselnde Regen nachgelassen hat.

