

Ein Besucher von der „Rotwein-Insel“

Wein und Gesang im Erbacher Hof bei den Nordenstadter Kulturtagen / Winzer aus Gundersheim zu Gast

Nordenstadt

Von
Anja Baumgart-Pietsch

Ganz schön heiß war es bei der Weinprobe im lauschigen Erbacher Hof - doch der Stimmung und der Weinseligkeit tat dies keinen Abbruch. Hausherr Rainer Noll hatte in sein historisches Torhaus-Anwesen eingeladen, um Wein und Gesang zu präsentieren, wie bereits in den drei vorangegangenen Sommern. Als „Konkurrenzveranstaltung“ gab es noch ein Fußballspiel mit deutscher Beteiligung, daher war die Runde im Erbacher Hof nicht ganz so groß wie sonst. Aber die, die gekommen waren, konnten sich an 14 ausgesuchten Kreszenzen des rheinhessischen Winzers Matthias Lawall erfreuen. Lawall erklärte ausführlich seine guten Tropfen und seine teils sehr speziellen Produktionsverfahren.

Er kommt aus der Gemeinde Gundersheim, hinter dem Donnersberg gelegen, einer kleinen „Rotwein-Insel“ im großen rheinhessischen Anbaugebiet, das sonst eher Weißwein pro-

duziert. Der Boden und das Klima dort sind besonders gut zur Rotweinerzeugung geeignet und daher werden in Gundersheim bereits seit Jahrhunderten in den Lagen Königstuhl, Höllenbrand und Bergkloster verschiedene Rotweinsorten angebaut.

Mit kühlem, spritzigem Rot-Secco startete die Weinprobe und es folgten Spätburgunder, Domina, Portugieser, Regent, Merlot, und auch einige Weißweine bis hin zur edelsüßen Auslese zum Schluss. Der Winzer, der über die Möglichkeiten maschineller Traubenernte promoviert hat, kam zum Schluss, dass sich für die Rotweinsorten die Ernte mittels Maschinen nicht eignet. Daher lässt er seine eigenen Trauben prinzipiell von Hand lesen und ohne Stiele und Stengel keltern. Auch benutzt er seit 25 Jahren nur Schraubverschlüsse für seine Weinflaschen, was er ausführlich begründete - Skeptiker habe er schon viele überzeugen können, so Lawall, der die Weinprobe sehr launig moderierte. Denn der Korken lasse nur zu oft seinen Eigengeschmack im Wein, man rotte die Korkeiche aus, der Wein



Matthias Lawall (rechts) erläuterte den Gästen im Erbacher Hof seine Weine. (Foto: RMB / Friedrich Windolf)

müsse liegend lagern und könne auch schimmeln - all das habe man beim Schraubverschluss nicht, der keineswegs die Qualität mindere.

Wie sich die Promillezahl berechnet, warum Wein geschwefelt wird, was es mit dem Zuckergehalt der Weine auf sich hat oder dass besonders der Rotwein erwiesenermaßen gesundheitsfördernde Bestand-

teile habe, erklärte er den Gästen der Weinprobe ausführlich. Ein rustikaler Winzteller erwartete die Gäste als Grundlage für das gute Dutzend Weine. Natürlich gab es auch Musik zum Wein. Der Männerchor des Gesangsvereins „Concordia“ unterhielt das Publikum mit traditionellen Trinkliedern unter dem Dirigat von Karl und Markus Bloos.

Für die Fußballfreunde hatte Rainer Noll sogar ein Eckchen mit Fernseher vorgesehen, Der Hausherr, selbst Musiker, lud die Gäste noch zum diesjährigen „Torhauskonzert“, ebenfalls eine traditionelle Veranstaltung in seinem Anwesen, ein. Es wird am 12. August stattfinden und ein Programm passend zum Mozart-Jahr haben.