

18. September 1999

Dies ist der Beginn einer neuer Seite auf unserer Homepage, die ich mit Informationen aus dem Tagesgeschehen unseres Weingutes und meiner eigenen Tätigkeit füllen möchte. Dies gibt nicht nur dem Besucher dieser Seite ein farbigeres Bild des täglichen Ablaufes unseres abwechslungsreichen Berufes, sondern dient mir auch selbst als Notizbuch, in dem ich in Zukunft einmal nachschlagen kann. Teilweise werde ich das Tagebuch auch in englisch oder französisch führen, Texte, die nicht immer übersetzt werden. Dafür wird nicht ständig genug Zeit übrigbleiben. Deshalb lohnt es sich immer auch mal auf diese Seiten überzublicken (wenn Sie errichtet sind - dies wird in Kürze der Fall sein). Sehe Sie mir die Rechtschreibfehler nach, die sicherlich auftauchen werden. Betrachten Sie die Seiten einfach als ein Skizzenbuch (im übrigen war die Orthographie in der Schule nie meine starke Seite).

Heute war schönes Spätsommerwetter. In Köln haben wir in der Bildergalerie über Fischer's Restaurant (Wein und Tafelfreuden) eine Präsentation zusammen mit vielen Kollegen aus dem Rheingau, der Pfalz und Rheinhessen, organisiert von der Firma FUB in Köln. Gezeigt werden lediglich als "Dégustation Primeur" für einen ausgewählten Kreis, die Ersten Gewächse des Jahrgang 1998, die ab März 2000 von uns ausgeliefert werden. Danach soll sich ein lockerer Weinabend in "Fischer's Keller" anschliessen. Darauf freue ich mich, ist doch die Chefin Christina eine der engagiertesten "Weinfrauen" unserer Republik (übrigens kennen Sie sie sicherlich aus dem TV Kochduell bei VOX).

20. September 1999

Es wurde ein langer Abend (früher morgen) im Fischer's in Köln. Mit einigen lieben Kollegen, Christina Fischer und Karl Görge, dem neuen FUB Chef in Köln.

Am Abend des Sonntag fuhr ich nach Kanzem an die Saar, wo ich seit der 97er Ernte das Weingut Von Othegraven mit unterstütze. Auch hier sind die Aussichten auf einen sehr guten Herbst gross. Die Trauben sind für den Zeitpunkt sehr reif. Der Gesundheitszustand gut und das Laub steht noch prächtig in dunkelgrüner Färbung. Wir haben die Planung für die kommende Weinlese besprochen, die erstmals der neue Betriebsleiter Herr Kraml in eigener Regie durchführen wird, der das Vertrauen der engagierten Eigentümerin Frau Dr. Kegel schnell durch seine engagierte Arbeit erringen konnte.

Zurück in Rüdesheim, sind wir mit aller Kraft daran die Keller für die kommende Ernte vorzubereiten. Wir haben vier zusätzliche Stückfässer aus Eichenholz installiert und einige der noch übrigen

Plastiktanks ersetzt. Wir sind jetzt fast zu je 50% mit Stück und Halbstückfassern und kleinen Edelstahl tanks ausgerüstet, was unserer langfristigen Planung entspricht.

4. Oktober 1999

Ich hatte nach meiner Rückkehr aus Portugal und Norwegen schon gestern versucht das Tagebuch zu ergänzen und ein paar Seiten geschrieben. Aber beim Versuch es auf die Homepage zu bringen bin ich dann gescheitert und das Material ist verloren gegangen. Nun hoffe ich, dass es besser geht, habe aber nicht mehr die Energie die vergangenen Tage alle aufzuarbeiten.

Ich kann nur sagen, daß ich im Douro in Portugal mit meinem Freund Bernd Philippi mir das Treten der Trauben angesehen habe und die Hintergründe erfahren wollte. Dies ist gelungen und die Gastfreundschaft der Portugiesen im Weingut Niepoort (Dirk Niepoort) war sprichwörtlich und es wurde ein wunderbarer Abend.

Heute habe ich mir intensiv die Weinberge, den Reife und Gesundheitszustand unserer Trauben angesehen, um die Leseplanung in Gang zu setzen.

Trotz der Regenfälle der letzten Woche sieht es noch überwiegend sehr gut aus, besonders auch, weil unsere auf sehr kleinen Ertrag geschnittenen Reben noch wenig Fäulnis zeigen. Die Reife und die Aromen der Trauben aus den Berglagen sich sehr vielversprechend.

Sicherlich gibt es darüber in den nächsten Tagen mehr zu vermelden.

Noch 3 Tage werde ich einige Kunden besuchen und einen Weinabend in Lübeck machen, den ich schon lange versprochen habe. Danach werde ich die nächsten Wochen in den Weinbergen und im Weingut sein.

5. Oktober 1999

Kurzer Besuch während des Vormittags in Kanzem an der Saar, um dort einen weiteren Überblick über den Reifezustand zu gewinnen. Es sieht weiterhin gut aus, wenn auch teilweise leichte Botrytisansätze zu erkennen sind. Der Reifegrad ist gut und der Himmel war heute hell und klar. Wir werden in den nächsten Tag mit kälteren Temperaturen in der Nacht rechnen müssen. Der Herbst naht nun auch wettermäßig. Aber vielleicht verspricht dies etwas mehr Stabilität für die kommenden Tage. Wir planen im Laufe der Woche mit den noch wenigen Frühtrauben anzufangen mit der Lese, die im wesentlichen unseren 99er Sommerwein ergeben werden "Rheingau Trocken".

Noch eine Neuigkeit. Wir haben unseren ersten Eichenholz-Gärbottich angeliefert bekommen. Wir werden diesen bei den Spätburgundertrauben erstmals zum Einsatz bringen und versprechen uns dadurch eine weitere Verbesserung dieser Weine, die obwohl bisher nun in ganz kleinen Mengen vorhanden, schon eine gute Anzahl Liebhaber gefunden haben.

Die nächsten zwei Tage werde ich noch mit unserer zuständigen Agentur Krüger Kunden in Helgoland besuchen und einen Weinabend in Lübeck bestreiten. Ab Freitag gehören aber die kommenden Wochen ausnahmslos der Ernte 1999.

9. Oktober 1999

Die Ernte hat jetzt begonnen. Seit Mittwoch haben wir mit den noch kleinen Flächen Frühtrauben, Müller Thurgau und Ehrenfelser angefangen. Qualität und auch der Ertrag sind sehr erfreulich. Er liegt über die letztjährigen Menge für die einzelnen Stücke (aber wir sollten nicht vergessen, daß die letztjährige Ernte eine der kleinsten in unserem Weingut war).

Heute haben wir mit einer Partie Spätburgunder angefangen. Durch den Regen der vergangenen Tage hat sich doch teilweise Botrytis gebildet, sodaß wir in jedem Fall jede Traube einzeln selektioniert haben.

Wenn es das Wetter erlaubt, werden wir über das Wochenende ebenfalls weiterlesen.

In dieser Woche haben ich auch meine Reisetätigkeit zu Kunden abgeschlossen. Zum ersten Mal in meinem Leben war ich auf der Insel Helgoland, schon eine Besonderheit wegen Ihres Zoll und Steuerstatus, die in der Nordsee liegt und ein ganz spezielles Ambiente hat. Das dort neu eröffnete Hotel Atoll kann man nur empfehlen. Es gibt eine splendide Weinkarte mit einem großen Angebot und sehr fairen Preisen. Aber auch die Küche hat Pfiff und die Designerzimmer sind zum wohlfühlen.

12. Oktober 1999

Nur eine kurze Notiz, es ist schon weit nach Mitternacht; heute hatten wir erstmals ganz hervorragende Wetterbedingungen für die Weinlese. Blauer Himmel, warme Sonne. Heute nacht ist es sternenklar und sicherlich werden diese Faktoren dafür sorgen, daß eine weitere Konzentration der Beeren stattfindet und die Qualität ansteigen wird.

Wir werden morgen die Grauen Burgunder lesen und erwarten ein sehr gutes Ergebnis. Die Trauben sind sehr gesund und das Ziel ist, sie dann in kleinen Holzfässern zu vergären, nachdem wir das lesegut etwas haben auf der Schale sitzen lassen, um die Aromen und Vitamine besser

aus der Beerenhaut zu lösen und um die Traubeneigenen Klärenzyme zu aktivieren. Diese beutzen wir viel lieber, als welche aus der Packung hinzuzugeben.

13. Oktober 1999

Das gute Wetter hält weiter an. vielleicht die wichtigste Information vom heutigen Tage. Wir haben einen Teil der Trauben für unseren Grauen Burgunder, den wir im kleinen Holzfass ausbauen mit hohen Reifewerten geerntet. Morgen werden wir den Rest einbringen und die noch ausstehenden Spätburgunderlagen lesen.

Um ein Gefühl zu bekommen für den Reifegrad der Rieslinge, haben wir eine kleine Partie aus dem Rudesheim Berg Schlossberg geholt. Die Trauben sind von großer Aromatik und die Reife über 90grädig. Das lässt auf weiterhin Gutes hoffen.

Das ZDF hat bei uns im Weinberg einige Szene der Weinernte gedreht. Erscheinen soll dies im November. Wir werden sehen. In jedem Fall hat die Abwechslung unsere Leser sehr gefreut.

17. Oktober 1999

Perfektes Wetter am Wochenende. Weiterhin klarer Himmel und sonnige Tage. Allerdings fallen die Nachttemperaturen und gebieten der Botrytis Einhalt und kräftige Ostwinde tragen zur Verdunstung innerhalb der Beeren bei. Die Mostgewichte sind auf Steigflug und die ersten kleinen Pariten edelsüßer Weine sind wir dabei zu ernten. Dank unseres insgesamt sehr reduzierten Anschnitts der Reben und vereinzelter Ausdünnungen ist bei uns auch das Lesegut über weite Strecken nach wie vor gesund, gute Ausgangsbasis für die natürlichen, trockenen Weine, die wir erzeugen.

Auch die Presse hat das gute Wetter genutzt. Fotografen des Feinschmecker haben bei uns Aufnahmen gemacht. A propos Feinschmecker. vor drei Tagen lud er zu seiner Buchmessepartie in Frankfurt ein. Viele bekannte Gesichter gesehen und gute Kollegen. Bernd Philippi, Helmut Dönhoff, um nur zwei vertraute zu nennen. Ebenso gute Bekannte unter den Köchen der Jeunes Restaurateurs d'Europe, Jens Bomke, Stefan Steinheuer, Herr Straubinger und und und. Sie haben hervorragende kleine Gerichte gekocht und dazu die leckeren Rieslinge der Kollegen. Ein schöner abend.

21 Oktober 1999

Die Ernte entwickelt sich weiter sehr positiv. Wir haben in den Ersten Gewächslagen angefangen zu ernten und liegen im hohen Spätlese, teilweise sogar Auslesebereich für die ausgesuchten gesunden Trauben. Die Säuren sind nach wie vor sehr stabil. Parallel dazu haben wir eine sensationelle Entwicklung bei den Botrytis befallenen Trauben. Durch den kalten Ostwind sind die Beeren zum Trocknen gekommen und wir haben unter anderem in der Spitzenlage Berg Schlossberg eine traumhafte TBA von annähernd 200 Oe und eine satte Berg Schlossberg Auslese Goldkapsel ernten können. In dieser Lage lassen sich nur in den seltensten Fällen solche Weine gewinnen. Ein passendes Geschenk der Natur zum Jahrtausendausklang.

22. Oktober 1999

Ab heute hat meine Software für dieses Programm mehr "speed" bekommen und dies hilft sicherlich noch teilweise etwas aktueller zu sein.

Gestern abend hatte ich einen unserer japanischen Kunden zu Besuch, Herr Hisashi Yamano vom Herrenberger Hof mit seinen Begleitern. Er hat fast zwei Wochen in Deutschland verbracht und davon 3 Tage selbst im Weinberg mitgearbeitet. Man spürt bei ihm das Interesse am Wein und auch das Verständnis, daß er dem Riesling entgegen bringt.

Heute haben wir in unseren Rauenthaler Weinbergen weiter gelesen und sind wieder mit sehr guten Ergebnissen belohnt worden. Einerseits haben wir die gesunden Trauben für unseren Nonnenberg herausgelesen und gleichzeitig auch die von Botrytis befallenen Beeren für edelsüße Weine nach Hause geholt und noch weiter verlesen. Es wird zumindest eine edelsüße Auslese Goldkapsel geben können.

Über das Wochenende werden wir etwas langsamer treten. Es hat auch heute abend spät mit regnen angefangen, sodaß Weinberg und Traubenleser etwas ausruhen können.

Das passt ganz gut, denn unser Stuttgarter Kunde, die Firma Bronner, ruft morgen zu einer lang geplanten Präsentation und ich werde dort hinfahren.

23. Oktober 1999

Ja, es hat wirklich geregnet und auch noch am folgenden Tag. So bin ich zu dem vereinbarten Termin nach Stuttgart gefahren. Es war eine hervorragende Veranstaltung. Viele hochinteressierte Weine und ein ganz deutlicher Interessenschub für hochwertige deutsche Weine. Das hat rich-

tig Spass gemacht. Danach hatte ich mich noch zum Abendessen mit meiner in Stuttgart lebenden Tochter verabredet und wir gingen in ein kleines Restaurant, bürgerlich mit schwäbischen Spezialitäten (allein eine ganz Seite mit allen Variationen von Maultaschen). Zuerst bemerkten wir es gar nicht aber dann fiel es meiner Tochter auf, daß neben uns ganz bescheiden zwei Weltprominente bei einem ruhigen Abendessen sassen. Man traute seinen Augen kaum, es war Steffi Graf und Andre Agassi.

Ich wünsche mir zumindest für den Montag wieder Rückkehr zu trockenem Wettere.

Das Winzerdasein kann voller Überraschungen sein.

Mal sehen was die neue Woche bringt ...

25. Oktober 1999

Heute fängt der Herbst an, könnte man meinen. Der erste richtige Nebeltag. Jedoch nur unten im Ort, in den Weinbergen ab Mitte des Berges strahlendblauer Himmel. Noch etwas Morgenfeuchtigkeit, aber das wird abtrocknen. Wir gehen den tag langsam an und vielleicht schauen wir am Nachmittag noch in einem Spitzenweinberg etwas besonderes lesen zu können. Aber die übrigen Weinberge wollen ja auch gelesen sein. Wein für den Rudesheim Estate, das steht heute morgen auf der Agenda.

Gestern abend Probeessen im Kronenschlösschen für das Dinner Frankfurt meets New York Ende November, bei dem wir die Oberbürgermeisterin von Frankfurt, Frau Roth, nach New York begleiten. Es werden dort Weine von Weil, der Krone und uns gereicht. Ich habe die Gelegenheit genutzt einmal ein paar ältere Weine mit den Kollegen Weil und Ullrich zu verkosten. 1983 Rudesheim Berg Roseneck aus der Doppelmagnum - der Wein noch frisch, stahlige Struktur, vielleicht etwas eindimensional. 1983 Rudesheim Berg Schlossberg (damals noch eine Abfüllung mit der Bezeichnung Kabinett) aus der Doppelmagnum. Ein grandioser Wein. Nicht nur taufrisch, sondern wunderschöne Frucht und Fülle. Zum sich reinknien. Hält noch weitere 10 Jahre.

Heute abend ist nochmal ein Probedinner, diesmal für die Giganten, eine Veranstaltung am Samstag vor der Riesling Gala während der Glorreichen Tage. Diesmal in der Krone in Assmannshausen.

31. Oktober 1999

Heute ist Ruhetag. Letzte Nacht hat es erstmals in der letzten Woche wieder geregnet.

Wir haben die vorhergehenden trockenen Tage genutzt um noch einige "Filetstück" zu ernten

und sind weiterhin mit den Ergebnissen mehr als zufrieden. Teilweise sind wir am morgen erst um 9 oder 10 Uhr losgezogen, um dem leichten Nebel Zeit zu geben sich abzusetzen und Trauben Zeit wieder ganz abzutrocknen. Im Nonnenberg sind wir nun endgültig fertig. Gesunde Trauben von über 95 Oe und eine Beerenauslese über 150 Oe sind ein Teil der erfreulichen Ergebnisse. Es bewahrheitet sich, daß die mässigen Erträge das "Maß aller Dinge sind". Wir werden sicherlich in Durchschnitt im Nonnenberg unter 40 hl/ha liegen. Vom Schlossberg haben wir ein weiteres Teilstück Zollhaus geerntet ebenfalls mit Werten von 95 Oe im Minimum für das gesunde Lesegut. Darüberhinaus viele "Montosa" würdige Partien in der Rüdesheimer Gemarkung in den Toplagen.

Nebenbei konnten wir unseren Holzfasskelleranteil noch noch etwas erhöhen und haben ein wunderschönes Doppelstück und einige Halbstückfässer erwerben können, sodaß wir noch einen etwas grösseren Teil der Ernte in Holz einlegen können.

Am 1. November, so das Wetter will, werden wir die Lese fortsetzen und bei vernünftigen Bedingungen werden wir vielleicht am Ende der Woche fertig sein.

4. November 1999

So langsam geht auch dieser Herbst zu Ende. Vielleicht noch zwei Tage. Wenn das Wetter trocken bleibt, werden wir sicherlich diese Woche fertig werden. Gestern und heute war und ist das Wetter wieder perfekt. Klarer Himmel. Nur spärlicher Nebel am morgen, der sich schnell auflöst und Sonnenschein. Wir haben diese Bedingungen gut nutzen können. Gestern haben wir unter anderem das noch verbliebene Teilstück aus dem Schlossberg geerntet, bei dem wir pro Trieb nur eine Traube belassen hatten und die Trauben gesund genug waren solange heil zu bleiben. Aufwand und Risiko haben sich gelohnt. Wir sind bei über 100 Oe gelandet. Das rundet das Bild der geernteten Partien in unseren Spitzenlagen gut ab.

Gutes edelsüßes Material gab es auch noch im Bischofsberg. Dies kommt heute nachmittag auf die Kelter.

7. November 1999

Gestern ging unsere diesjährige Weinlese zu Ende. Einen großen Jahrgang konnten wir erfolgreich nach Hause bringen. Für unser Weingut wird der 1999er zu den Ausnahmerecheinungen gehören, das lässt sich jetzt schon sagen.

In unseren Spitzenlagen Berg Schlossberg und Nonnenberg gelang es uns zu den hochreifen

Trauben für die "Crus" auch noch ein Feuerwerk an edelsüßen Weinen bis hin zur Trockenbeeren-
auslese zu erzeugen. In den letzten beiden Wochen haben wir fast täglich die mühselige Selektions-
arbeit geleistet. Sicherlich waren es über 1000 Arbeitsstunden, die wir darin investiert haben.
Aber es war die Arbeit Wert. In unserem Keller gären jetzt in Holzfässern und Edelstahltanks die
wertvollen Weine dieses Jahrgangs.

Für die Weine aus den weissen und roten Burgundertrauben haben wir einen neuen
Barriquekeller eingerichtet, neben unserem Flaschenkeller in der Grabenstrasse. Dort werden
auch die jetzt noch auf der Maische liegenden Spätburgunder Platz finden, wenn die letzten vor
10 Tagen geernteten Trauben dann abgepresst werden.

Ich habe mich entschieden, nach einem solch fulminanten Herbst, der uns eben auch die wertvol-
len edelsüßen Weinen aus Botrytistrauben bescherte, auf einen Eiswein zu verzichten. Die Überle-
gung, daß man dankbar sein muss hat mich dazu bewogen. Man muss von der Natur nicht
immer alles fordern, wenn sie uns schon so viel gegeben hat. auch bin ich mir nicht mehr so
sicher, ob das Einpacken der Reben in Plastikfolie, um die Trauben solange zu schützen, bis die
Kälte kommt, wirklich mit meinem Verständnis von traditioneller handwerklicher Weinbaukunst
noch übereinstimmt. In jedem Fall

Nach dem Aufräumen der Kelterhalle und dem Einlagern auch der letzten gekelterten Moste,
werden wir mit einigen der Lesehelfer, die noch geblieben sind in den Rauenthaler und Rüdeshheimer
Jungweinbergen Pfähle einhauen, Drähle ziehen und noch Heu einbringen, bevor wir dann
sicherlich im Dezember, wenn es das Wetter erlaubt, mit dem Rebschnitt beginnen werden.

8. November 1999

Die Sektgala gestern abend war glanzvoll und wie nicht anders zu erwarten hat bis in den frü-
hen morgen gedauert. Tolle Sekte aus großen Weinen, 12 verschiedene haben wir an dem
Abend zu einem grossartigen Menu von Conny König, dem Chefkoch in Breuer's Restaurant ver-
kosten können und ich bin heute morgen aufgewacht mit einem total klaren Kopf, daß spricht
für die Qualität der Weine.

Heute begannen dann die Aufräumarbeiten in unserem Kelterhaus. Langsam kriechen die lan-
gen Tage der Ernte aus den Knochen. 5 Wochen, ohne Unterbrechung, hinterlassen doch im
Körper ein Gefühl von Müdigkeit, die man aber erst spürt, wenn alles vorüber ist. Die letzten
Moste haben wir in den Keller gelassen und kümmern uns jetzt darum, daß die Gärverläufe pro-
blemlos ablaufen.

Am Mittag dann .Fahrt nach Heppenheim, um an dem Workshop des Deutschen Weinbauver-
bandes über die Überlegungen zum neuen Bezeichnungsrecht in Heppenheim teilzunehmen.

Tendenz: die unterschiedlichen Gruppierungen der Weinwirtschaft scheinen mehr Verständnis für einander zu zeigen. Wiewohl die Einschätzung, was man unter Spitzensegment zu verstehen hat noch sehr weit auseinanderklaffen.

Der letzte Herbst mit teilweise sehr großen Mengen bei den Fassweinerzugern und konsequenterweise dann auch niedrigen Preisen, haben endlich doch einige Verantwortliche zum Nachdenken gebracht. Was daraus werden wird, wird man sehen müssen.

15. November 1999

Es ist viel passiert in diesen Tagen. Am Tag nach der Sektgala war ich auf einer Tagung, wo der Deutsche Weinbauverband zusammen mit dem Deutschen Weininstitut eine Marktuntersuchung über die Wertigkeit von Begriffen für Weintypen und gegebenenfalls Weine aus der Riege der Ersten Gewächse vortrug. Man konnte wohl eine gewisse Offenheit für die Notwendigkeit neuer Überlegungen, die auch Klassifizierung einschließen können, feststellen. Allerdings ist die Vorstellung von Qualität und Imageverbesserung für deutsche Weine für viele immer noch eine Frage, ob ein Wein anstatt für DM 3.50 für DM 7.50 zum Kunden gelangt. Wertigkeit kann nur von oben nachhaltig korrigiert werden und dafür benötigt es Produkte, die in der Top-Preisklasse großer internationalen Weine angesiedelt sind

Leider haben die vorgelegten Studien nur Märkte mit einem Preisspiel von bis zu DM 12 untersucht und auch die Meinung der Restaurants wie des Auslands aussen vorgelesen. Aber man scheint bereit zu sein, den Spitzenerzeugern ein eigenes Siefeld einzuräumen. Nun wir werden sehen, ob diese Hoffnung trägt.

Am gleichen Abend noch ein vorzügliches Abendessen im Kronenschlösschen (eines der besten Menus, die ich aus der Hand von Patrik Kimpel dort genießen konnte – großartig und herzlichen Glückwunsch) zusammen mit der stellvertretenden Chefredakteurin der FAZ Sonntagszeitung, Frau von Wrangel um die Zusammenarbeit der Zeitung mit dem kommenden Rheingau-Gourmet-Festival zu besprechen. Ich glaube, das gibt eine gute Kooperation, die in einigen Tagen mit einer Serie von Artikeln über das geplante Programm (es kommt in diesen Tagen aus der Druckerei) beginnen wird.

Am 11.11. fand in unserem Freundeskreis des Kulturvereins unser jährliches Gansessen statt (es war Martini) in der Krone zu Assmannshausen mit einem wunderschönen Menu rund um die Gans. Das Weinthema war deutscher Spätburgunder. Interessante Einzelflaschen aus meinem Keller. Für mich die Spitzenreiter zwei Weine von Meyer-Näkel und Paul Fürst.

Am Freitag den 12. November fand unsere V. Weltraritätenprobe Rheingau im Rüdesheimer Schloss statt. Es war ein sehr guter Abend mit einer angenehmen Atmosphäre unter den 16 Teilnehmern.(Probeliste unter Events)

Bei dem ersten Flight der Blindprobe 1. Gewächse, war ich überrascht wie im Vergleich zum Rüdesheim Berg Schlossberg, Hattenheim Wisselbrunnen, Winkel Jesuitengarten der Rauenthal Nonnenberg (alle Weine Jahrgang 1997) kräftig mit viel Körper und großem Gewicht dastand. Ich hatte ihn noch wesentlich schlanker und verschlossener in Erinnerung. Er hat einen Riesensprung gemacht. Dazu gab es Lachs und Zander.

Von den fünf 69er, war der Hallgartner Deutelsberg von Engelamm´ und der Rüdesheim Berg Lay aus unserer ehemaligen Weinhandlung Scholl & Hillebrand die beiden feinsten Weine. Mit viel Frische und nur ganz zarter Edelfirne ausgestattet ein großer Genuss. Die Weine passten hervorragend zum Feldsalat mit Hirschleber.

Die drei 49er überzeugten alle aufs vortrefflichste. Die Auslese Goldatzel von Mumm zwar deutlich süsser als die beiden anderen. Aber sowohl der Steinberger als auch das Rauenthaler Langenstück (Nase wie grüner Tee) noch von brillianter Struktur. Ochsenbrust , grüne Sosse und Bratkartoffel, eine delikate Begleitung.

Von den drei 59ern war der Langwerth´sche Rauenthaler Herberg (jetzt Teil der Lage Baiken) der am frischesten. 40 Jahre jung. Die Weine begleitet von einer vorzüglichen Meerrettichcremesuppe unseres Küchenschefs. Gratulation.

Zum Erfrischen 1979 Kanzem Altenberg Sekt, Weingut von Othegraven, Traditionelle Methode, ein aussergewöhnlicher Sekt voller Frische.

1939 Erbacher Marcobrunn, Schloss Reinhartshausen. In der Nase etwas dumpf und im Abgang kurz. Der 1929 Hattenheimer Wisselbrunnen aus dem gleichen Weingut ein Überflieger. Der Jahrgang wurde auch immer als der nächste nach dem 21er dieser Zeit gefeiert. Er hat die Erwartungen voll erfüllt. Perfket Balance und viel Länge. Zum Abschluss dieser Serie, zu der als Hauptgang eine Wirsingroulade vom Wildschweintrücken gereicht wurde, ein 1909 Rauenthal Pfaffenberg vom Staatsweingut. Noch eine erstaunlich Säure nach 90 Jahren. Noch mit grossem Genuss zu trinken. Fällt auch keinesfalls im Glas zusammen. toll

Das Highlight, 1921 Rauenthaler Eisweg (heute im Langenstück) vom Staatsweingut. Exceptionell. Gute Balance. Feine Teearomen inder Nasse. Aromen noch von guter Säure geprägt aber keinesfalls gezehrt. Bassermann-Jordan schreibt in der Geschichte des Weinbaus 1923: 2/5 Herbst. Gelinder Winter 1920/1921. Normales Frühjahr, ziemlich trocken. Juni-Oktober meist trocken und sonnig. Herrlicher Sommer einschliesslich der 1. Oktoberhälfte.

Am Tag nach der Probe wurde ebenfalls eine Flasche 1921 Auslese, Kiedricher Gräfenberg auf Schloss Johannisberg für DM 20.000 versteigert. Wir haben den Jahrgang verkostet.

Zum Abschluss ein Feuerwerk edelsüsser Raritäten. Vielleicht die beiden grössten die 1959 Schloss Vollrads Beerenauslese (vielleicht grösser wie die TBA aus dem gleichen Jahr, meinte ein

Probenteilnehmer, der beide verkostet hat) mit wundervoller Frische und Konzentration und die 1989 Rüdesheim Berg Rottland TBA aus unserem Weingut. Noch viel Attacke, bei großer Tiefe und Konzentration. Ad multos annos. Dazu delikater Blauschimmelkäse auf den Punkt gereift. Ein grossartiger Abend. Wir haben beschlossen diese historische Probe in unserer neuen Breuer's Kellerweilt komplett auszustellen. Es war die letzte in diesem Jahrtausend. Aber wir planen im nächsten November die nächste Probe. Sicherlich dabei ein Wein aus dem Jahr 1900.

Am folgenden Tag die GIGANTEN in der Assmannshäuser Krone. Rheingauer Rieslinge und Spätburgunder aus Großflaschen zu einem tollen Menu. Unser 1983 Rüdesheim Berg Schlossberg hat sich großartig präsentiert. Ganz besonders hat mit der 1997 Erbacher Hohenrain 1. Gewächs von Jakob Jung gefallen. Kompliment.

Nun gestern, die große Riesling Gala (die 12, für die ich mit Egebert Engelhardt zusammen verantwortlich zeichnete) im Dormitorium von Kloster Eberbach. Das glanzvolle Fest für 550 Rheingaufreaks. Ein grandioses Menu von Willi Mittler, Krone, Patrik Kimple, Kronenschlösschen, Herr Laudенbach und Kazua Fukuhara von Otaro. zusammen mit 30 weiteren Köchen, eine sensationelle Leistung. Hervorragender Service mit Christa Engelhardt an der Spitze unterstützt von Claudia Schmoranz und vielen jungen enthusiastischen Helfern gelungenes Musikprogramm. Tolle Stimmung, hochkarätigen Gästen. am Ende begeisterten Joya Went und Abi Wallenstein mit Buggy und Blues die Gesellschaft wie vorher Rafaela Weill mit glänzenden Arien von Puccini und Verdi.

Und heute wieder Normalität. Notwendig. Luft holen, Vergessenes aufzuarbeiten und etwas Musse am Abend für diesen Bericht..

18. November 1999

Die Riesling Gala ist vorbei, die nächste kommt. Zeit zum aufräumen bleibt in dieser Woche. Endgültig wird unser Kelterhaus aufgeräumt. Die edelsüßen Weine kommen in unseren Hausgang. Sie brauchen Wärme, um gut gären zu können. Die ersten Fässer haben die Gärung abgeschlossen und werden beigefüllt. Der Beginn der Weinlese ist auch schon fast 6 Wochen her. Wir sind zufrieden mit dem stetigen aber langsamen Gärvorgang. Die Rotweine sind jetzt alle in den kleinen Barrique im neuen Barriquekeller, der gestern auch noch ein wunderschönes schmiedeeisernen Abschluss bekommen hat.

Morgen abend fahre ich in die Eifel, wahrscheinlich schon eine Schneelandschaft, um im Landhaus Kallbach einen kulinarischen Abend mit unseren Weinen zu kommentieren und am Samstag geht es weiter nach Münster zur Riesling Gala im Hotel Krautkrämer, der dort gemein-

sam mit dem Feinschmecker durchgeführt wird. Es werden viele liebe Kollegen dort sein. Vielleicht auch ein paar Weinfreunde, die unser Tagesbuch verfolgen.
Bis dann.

24. November 1999

Ja, in der Eifel lag Schnee. Fast keiner auf der Hinfahrt am Abend des 19. aber am nächsten morgen waren es 30 cm Neuschnee. keine Chance für mich mit dem noch "sommerbereiften" Auto früh in Richtung Köln und Münster zu fahren. Wer das Landhotel Kallbach kennt (ein sehr gut geführtes Haus mit Liebe zum deutschen Wein), der weiss, dass es im Tal liegt und ein steiler Anstieg zu bewältigen ist um wieder auf die Landstrasse zu kommen. Nun es gelang mir nicht - aber mein Leid erzählend fand ich im Hotel Leute, die mich mit Ihrem schon gut winterausgerüsteten PKW zum Bahnhof nach Düren bereit zu fahren waren. Nun damit hatte ich alles im Griff und konnte per Zug bequem über Köln nach Münster zur Feinschmecker Riesling Gala fahren. Ja Sie waren alle da. die Kollegen und Freunde. Joachim Heger, Werner Näkel, Bernd Philippi, Gunter Künstler, Wilhel Haag, Moni Fürst, Christian von Guratze, u.v.a mehr und viel Nachwuchs bei den Gutsbesitzern. Auffallend viele junge Damen, die anstreben mal ins Weingut einzusteigen. Bei Diel, bei Meier-Näkel, bei Prümm. Die Weingüter werden im nächsten Jahrtausend vielerorts von Frauen geführt. Eine gute Idee für den Wein, der Feeling und Emotion braucht um interessant zu bleiben.

Und dann die legendäre Krautkrämer Riesling Gala Bar. Die fetzige Feinschmecker Crew auf dem Parket. Madelaine und Dagmar in ihrem Element. Aber auch Stuart mit viel Verve. Ein gelungenes Fest.

By the way, wir zeigten unseren 1983 Berg Schlossberg und ernteten eine Menge Erstaunen und Lob für diesen frischen, großen Wein. Man könnte süchtig davon werden.

Am Sonntag nach dem Fest wieder per Zug und Bus in die Eifel, das Auto holen (es ist jetzt ein neu/gebrauchter BMW) und zurück ins Rheingau.

Viele Telefonate am Montag - to catch up und am Dienstag Besichtigung der Weinberge mit unserer "Rebschnittmannschaft", um vor Ort die Philosophie des Rebschnitt für das nächste Jahr zu besprechen und zu demonstrieren. Wir werden versuchen noch mehr Luft in die Laubwand zu bekommen und die Trauben noch loser hängen zu lassen. Dies ist das Ziel für das neue Jahr in diesem Bereich.

Die ersten edelsüßen Weine haben wir von der Hefe genommen. Trotz der sehr hohen Mostgewichte läuft die Gärung bisher reibungslos ab. Das ist ein gutes Zeichen. Die Berg Schlossberg TBA gehört dazu.

Am Abend dann noch eine Session mit den Kollegen des Comité 1. Gewächs Rheingau, um über die Aktivitäten der nächsten 12 Monate zu sprechen.

Morgen früh geht es nach Kanzem

5. Dezember 1999

Der letzte Eintrag ist schon eine Weile her. Aber dazwischen war auch entsprechend viel los. Heute morgen kam ich aus New York zurück, wo ich seit letzten Sonntag war. HB Ullrich von der Krone, Wilhelm Weil und ich haben die Frankfurter Oberbürgermeisterin Petra Roth mit unseren Weinen zu einem Galadinner Frankfurt meets New York begleitet. Eine geschickte Idee die Banker und Industriellen der Stadt nicht mit Ihren Zahlen und Bankkonten alleine zu lassen, sondern Ihnen zum Treffen mit Ihren New Yorker Kollegen guten Wein einzuschenken. Mit einer Auswahl glanzvoller Cabaret Nummern war auch der Frankfurter Tigerpalast und Jonny Klink mit von der Partie.

Nun, ich habe den Aufenthalt genutzt, noch ein paar andere Dinge mit zu erledigen (mehr Details diesmal auf den englischen Seiten des Tagebuch – also am besten mal umschlagen). Am Dienstag zum Mittagessen lud ich einige Journalisten und Sommeliers gemeinsam mit unserem Großhändler für New York in das berühmte Restaurant Jean Georges am Columbus Circle ein. Thema "die Ersten Gewächse" und zwar von den drei Weingütern: Von Othegraven: Kanzem Altenberg; Bürklin-Wolff: Ruppertsberg Gaisböhl und Georg Breuer: Rauenthal Nonnenberg. Ein gelungenes Menu. Zum ersten Gang noch die Zweitweine und zweiten Gewächse unserer Güter. Maximus, Montosa und Ruppertsberger. Wenn ich die Tage die Zeit finde, nehme ich auch nochmals das Menu ins web. (see under NEWS) Es lohnt sich.

Am Tage danach fuhr ich dann aufs Land nach Connecticut mit HB Ullrich und seiner Partnerin Barbara von Stechow, einer Frankfurter Galleristin, um den Künstler für unser Berg Schlossberg Etikett 1999 zu besuchen, Tom Christopher. Er malt voller Dynamik die Szenen von New York. Aber Geduld, der Wein wird erst im Frühjahr 2001 ausgeliefert werden können.

Gestern noch shopping und auch nochmal ein schönes Mittagessen in New York - wo wir während der 4 Tage uns in der Gastroszene ganz ordentlich umgesehen haben. Pacific Union Café, Jean Georges, La Tabla und (das sollten Sie bei ihrem nächsten New York nicht auslassen) das neue Danube (30 Hudson Street, N.Y.City 10013, 212- 791 3771 south of SoHo). Alex Adlgasserr, der Sommelier dort hat eine tolle Karte österreichischer Spitzenweine aufgebaut, die ihresgleichen sucht und vielleicht nur noch vom splendiden Dekor dieses Restaurants übertroffen wird.

Natürlich fast immer ausgebucht. Also vorher anrufen. Die Küche führt M. Boulez , der unweit mit seinem Café Boulez ebenfalls schon für Fourore sorgt.

Zurück ins Rheingau nach einem windigen Flug (so sagte zumindest der Chefstuart kurz vor dem Frühstück, das deshalb zurückverlegt werden musste) von dem ich aber nichts spürte.

Rechtschaffen müde, schlief ich wonniglich fast die ganze Nacht hinein in diesen 5. Dezember.

Morgen, da fällt es mir ein, ist St. Nikolaus. Vor dem hatten wir als Kinder immer großen Respekt.

7. Dezember 1999

Am vergangenen Sonntag mit guten Freunden in Frankfurt reichlich gebrunched (kann man das so schreiben) und dabei ein paar Rheingauer aus den frühen 80er Jahren von einem recht unbekanntem kleinen Winzer getrunken. Natürlich muss man die edelfirnen Rieslinge lieben, aber zu den Oliven lebten sie ziemlich auf, solange der Wein noch eine vernünftige Substanz hat. Hatte er.

Am Montag holte ich unseren Us-Importeur mit seiner Frau vom Flughafen ab.

Uns verbindet eine ganze Menge seit den fast vier Jahren, wo wir miteinander arbeiten. Ich habe von ihm viel über Spaniens Weine kennengelernt. Der Import dieser Weine ist sein Hauptgebiet und dort ist er überaus erfolgreich. Aber Steve Metzler hat auch den Mut bewiesen, daß man das Konzept der natürlichen großen trockenen deutschen Rieslinge (die ersten Gewächse) erfolgreich in Amerika verkaufen kann, einem Markt, wo fast alle glauben, deutscher Wein wäre dort nur verkäuflich, wenn es sich um süsse Rieslinge handelt.. Könnten wir ihm mehr zuteilen, hätte er kein Problem weitere Märkte mit diesen Weinen zu erschliessen.

Er führt auch die Weine des Weingutes VON OTHEGRAVEN aus Kanzem an der Saar mit dem gleichen klaren Konzept wie unsere eigenen Weingutsweine in die USA ein. Und Schritt für Schritt werden diese Weine aus Exoten zu Trendsettern.

Frau Dr. Kegel, die Besitzerin, kam mit Kellermeister und Sohn ebenfalls nach Rüdesheim und wir probierten den kompletten Jahrgang 1998 aus beiden Gütern und ein paar exemplarische 99er, natürlich derzeit noch stark von den Hefetönen der Gärung geprägt. Da gibt es einiges zu erwarten.

Nach einem langen Abendessen mit Weinen zurück bis in die 60er Jahre im Rüdesheimer Schloss, Steve Metzler noch am Klavier mit Chopin und Brahms – welcher Genuss, Nachtruhe, spätes Frühstück und noch ein leichter Gang zu Mittag im Hotel Krone, dazu 1986 Rüdesheim Berg Roseneck Charta, immer noch respektabel, besonders in der Nase. Hinten wird der Wein jetzt etwas kurz. Aber die Flasche war schnell geleert. Steve Metzler fuhr weiter in die Pfalz zu Bürklin Wolf und am Tag darauf wird er nach Leipzig fahren besucht die Blüthner Klavierfabrik, deren Vertretung er für den Pacific Northwest übernehmen wird.

Morgen früh werde ich mit dem Rüdesheimer Bürgermeister ins Wiesbadener Verkehrsministerium fahren. Dort wird der Vertrag über die Finanzierung der Planung für den Rüdesheimer Tunnel unterschrieben. Dafür haben wir weit über 20 Jahre gekämpft. Doch das ist noch eine andere Story.

9. Dezember 1999

Viel ist in diesen Tagen nicht passiert. Wir sind eifrig dabei die Weihnachtsaufträge unserer Kunden fertigzustellen. Am Samstag werden wir erstmals die 1999 edelsüßen Weine verkosten, die den ersten Abstich hinter sich haben und am nachmittag will ich mit Bernd Philippi für vier Tage ins Douro und nach Madeira fliegen. Also dann bis nächste Woche.

22. Dezember 1999

Die letzten Tage des Jahrhunderts brechen an. Weihnachten steht kurz vor der Tür. Ich habe mir heute schon mal eine Auswahl von Rotweinen aus meinem Keller geholt um die Weihnachtsgans, die wir mit Freunden essen werden, richtig zu begleiten. Es wird ein langes Mahl geben und dazu reichlich Wein.

Zwei 1994er aus Spanien sind dabei. Der Condado da Haza und der Pesquera von unserem Bekannten Alessandro Fernandez. 1993 Poggio Antico Brunello di Montalcino von meiner guten Freundin Paola Gloder und 1995 Mas de Daumas, wo seit ein paar Jahren Silvie Lafontaine arbeitet, die während zweier Jahre bei uns die erste französische Praktikanin im Weingut war und wir sie nur ungern verloren haben. Aber wir haben mit ihr nach wie vor Kontakt. Vielleicht kommen dann noch ein paar interessante Einzelflaschen dazu, das werden wir sehen.

Die Weissweine werde ich morgen holen. Ich denke an ein paar interessante weisse Burgunder aus 93 und 94 und vielleicht von uns ein schönes Erstes Gewächs. Aber es könnte auch mal wieder eine Flasche 1983 Berg Schlossberg sein.

Ich denke, daß ich zum Dessert mal ein oder zwei Dessertweine aus dem Burgenland ausschenke. Da stehen bei mir einige im Keller, die mal probiert werden sollten.

Seit dem letzten Bericht ist es schon länger her. Aber ich habe einiges unternommen. Mit meinem Freund Bernd Philippi war ich im Douro Gebiet, von wo der Portwein herkommt. Wir wollten uns erneut ein paar Weinberge anschauen, die man uns angeboten hat. Eines hat uns besonders gut gefallen. Nun werden wir schauen wie und ob wir damit weiterkommen. Die Landschaft dort ist einzigartig und die Steilheit der Weinberge kenn ich aus unseren Rüdesheimer Lagen. Wir

hatten vernünftiges Wetter und machten noch einen Abstecher nach Madeira, wo wir unsere Freunde von dem Weinbauinstitut besuchten.

Nach der Rückkehr empfing uns in Frankfurt der Regen und er hielt auch einige Tage an. Der Rhein führt sehr hohes Wasser. Aber seit gestern ist es merklich kälter geworden und die Luft ist klar.

In der letzten Woche organisierte ich mit meinen Rüdesheimer Bankfreunden (wir nennen die Gruppe "Talk im Turm", weil wir uns im ehrwürdigen Oberstübchen des Rüdesheimer Adlerturm treffen) unser jährliches Weihnachtsessen in einem kleinen Wiesbadener Restaurant, das wir schon lange beliefern, ich aber selbst noch nie besucht hatte "Der halbe Mond". Was auf den ersten Blick türkische Kost sein könnte, ist es aber nicht. Sondern Große Küche vom Feinsten mit einer ganz excellenten Weinkarte. Jede Flasche mit Liebe ausgesucht, ein tolles Spektrum und eine absolut faire Kalkulation. Also ein total guter Tip. Das Restaurant liegt "In der Witz" in Mainz-Kastel (was aber auf der Wiesbadener Seite ist. Der Restaurantchef ist der Inhaber und seine Frau die Köchin. Es gibt nur drei oder 4 Tische, aber lassen Sie sich überraschen.

Einen Tag später hatten wir dann unsere Gesellschafterversammlung unserer Vermarktungspartner DIE GÜTER, und neben dem Formellen macht es viel Spaß sich bei einem langen Abendessen auszutauschen. Besonders, wenn das Essen vom Altmeister und guten Freund Gerhard Gartner gerichtet ist. Wir sind mittlerweile alle gute Freunde geworden. Übrigens haben wir an diesem Tag beschlossen, daß wir im nächsten Jahr eine schöne Internet home-page für die Gruppe unter dem Namen DIE GÜTER anlegen werden. Da kann man dann mehr über uns erfahren und auf dem Laufenden bleiben.

Am Freitag abend nach der Rückkehr ein Abendessen im Hyatt Mainz, wo wir einen Weinabend besprochen haben, den eine Wohltätigkeitsversteigerung vorrausgehen wird. Dies am 29. Januar 2000. Es fängt um 17 Uhr an und vielleicht sollten Sie dabei sein. Wir machen dies gemeinsam mit den Kollegen heyl zu Herrnsheim, Hans Lang und Bürklin Wolf. Das Thema des Abends werden dann die Ersten Gewächse sein.

Ja, und gestern führten wir gemeinsam mit den Mitarbeitern aus unserem Hotel Rüdesheimer Schloss und dem Weingut unseren jährlichen Betriebsausflug durch. Wir sind im Rheingau geblieben, gewandert, verkostet und gut zu abend gegessen und es wurde spät, oder besser gesagt, heute morgen früh. Die Stimmung war ganz prima und zum ersten Mal hat auch die Grande Dame unserer Unternehmen, meine Mutter mitgemacht. Das hat alle Mitarbeiter sehr gefreut. Nun gehen morgen noch letzten Pakete heraus und am morgen des 24. kommt noch ein Kunde aus den USA und dann werden wir mal für ein paar Tage mit Familie, guten Bekannten und Freunden feiern.