

FÜR SIE-Serie  
GENUSSHELDEN  
diesmal WEINBAU

### QUALITÄT

Anders als die drei Generationen vor ihr reduziert Anette Closheim die Erträge, erntet die Trauben später und selektiert, damit nur die besten in den Wein kommen.

# GANZ NAH AM WEIN

Mit viel Leidenschaft hat Winzerin Anette Closheim ein Gespür dafür entwickelt, was junge Weintrinker wünschen. Sie steht für eine neue Generation innovativer Weinbauern in Deutschland

**R**ebstöcke, so weit das Auge reicht. Es ist noch früh in Langenlonsheim an der Nahe am Weinberg von Winzerin Anette Closheim. Immer wieder hält sie Trauben an das Refraktometer, prüft so den Zucker- und damit den Alkoholgehalt ihrer künftigen Weine. Und die sind seit Jahren hochprämiert. Besonders ihr Riesling und der an der Nahe seltene Sauvignon blanc: „In diese fantastische Rebsorte habe ich mich wirklich verliebt.“

Erst zehn Jahre dauert die Erfolgsgeschichte der ehemaligen Produktmanagerin für Whisky und Wodka. 2008 kehrt sie auf das 150 Jahre alte Familienweingut zurück. Als erste Winzerin wird ihr Wein bereits im Jahr darauf zur „Riesling-Entdeckung des Jahres“ gekürt. Danach folgt die erste Traube im „Gault&Millau Weinguide“. Und was macht die junge Generation Winzer anders? „Wir legen mehr Wert auf authentische, individuelle Weine und sind experimentierfreudiger.“

### VOM REBSTOCK IN DIE FLASCHE

**1 HANDARBEIT** Bevor ab Spätsommer früh am Morgen die manuelle Lese beginnt, erhält jeder Erntehelfer eine Schere und einen Eimer, um die Beeren zu ernten. Sind die Eimer voll, wird der Inhalt in einer Traubenbütte gesammelt.

**2 WERTVOLLE LAST** Etwa fünf bis sechs Eimer passen in solch eine Bütte, auch Lögel genannt. Ein Helfer trägt das Lögel auf dem Rücken zum Erntewagen und entleert es dort.

**3 MAISCHE & MOST** Die Beeren werden entstielt und zerkleinert, dabei entsteht Maische. Sie wird gepresst, der Saft, also der Most, aufgefangen. Für Weißweine kommt der Most gleich in Fässer und vergärt dort zu Wein. Für Rotweine lässt man die Maische länger stehen, damit die Farbstoffe aus den roten Schalen sie dunkel färben. Bei der Gärung wird der Zucker in den Beeren mithilfe von Hefe in Alkohol verwandelt. Die gärende Maische muss immer wieder umgerührt werden.

**4 ABFÜLLEN** Durch die Gärung wird aus dem Most Jungwein. Er hat Zeit, bis zum nächsten Frühjahr zu reifen, und wird ab März abgefüllt.



GENUSSHELDEN

Fotos: Volker Sauer (2), Deutsches Weininstitut/www.deutschesweine.de (2), privat, PR; Text: Petra Heimann



**INNOVATIV**  
Mit exklusiver, puristischer Qualität und stylishen Flaschen begeistert Anette Closheim Weintrinker und Sommeliers.  
anetteclosheim.de

### INTERVIEW

## Wein im Wandel

Die letzten drei Jahre waren wetterbedingt keine einfachen für Winzer. Doch die Hitze hat nicht allen Reben geschadet.

Wird 2018 ein gutes Weinjahr trotz der Hitzewelle? Das hängt davon ab, wo die Reben gewachsen sind. Junge Rebstocke haben unter der Trockenheit gelitten. Alte Reben haben lange, tiefe Wurzeln und

daher auch bei Hitze eine gute Wasserversorgung.

Worauf müssen sich Winzer zukünftig einstellen? Zu feucht, zu frostig, zu heiß – der Klimawandel stellt uns Winzer vor neue Herausforderungen, um gute Weine zu erzeugen.

Wird es bei heißeren Sommern mehr Rotweine geben? Ja, denn Wärme und viele Sonnenstunden begünstigen eine positive Entwicklung für Rotweine.



### JUBILÄUMSWEIN

Ihr eigenes Label feiert die Winzerin mit ihrer jüngsten Kreation, dem Riesling TEN. Ein fruchtig verspielter und belebender Weißwein. Das Ergebnis aus zehn Jahren Weinanbau. Bestellbar über die Homepage für 10 Euro.