

Bald gibt es den ersten Wein aus Neuwied

Trauben Rebstöcke und Lese mitten in der Stadt

Von unserer Mitarbeiterin

Andrea Fehr

M Neuwied. Der erste Eindruck ist durchaus vielversprechend: Rund, prall und voller Saft sind die handgroßen Weintrauben an den Rebstöcken. Die letzten warmen und sonnigen Tage haben ihnen Süße verliehen. Durchschnittlich 70 Grad Öchsle weisen die Trauben am Morgen der Lese auf: Ausgangsmaterial für einen ganz besonderen Weißwein.

Denn die Weinstöcke stehen mitten in der Neuwieder Innenstadt, im Schatten des Raiffeisendenkmals im Garten von Dietmar Rieth und Sybille Hass-Machill. Im April 2011 haben sie 92 Chardonnay-Reben im Garten gesetzt. „In diesem Jahr haben wir zum ersten Mal einen nennenswerten Ertrag“, sagt Dietmar Rieth. Der eigene Wingert hinterm Haus ist für ihn in gewisser Weise auch eine Rückkehr zu den eigenen Wurzeln: Er stammt aus einer Winzerfamilie und hat bis zu seinem 20. Lebensjahr selbstverständlich in den Weinbergen mit angepackt. Die Wahl auf die Chardonnay-Traube fiel nicht zufällig: „Wir haben eine Bodenanalyse machen lassen. Wir haben hier etwa einen Meter Mutterboden. Darunter befinden sich Sand und Kies. Auch der pH-Wert des Bodens mit sieben bis acht stimmt. Alles in allem sind das sehr gute Bedingungen für den Chardonnay.“ Von einem Winzer ließ er seine Kenntnisse auf den neusten Stand bringen. Dazu zählte unter anderem das Entblättern der Rebe in Höhe der Fruchtstände. „So können die Trauben nach einem Regen schneller trocknen. Außerdem bekommen sie so mehr Sonne.“ Ein Schutznetz verhinderte, dass Vögel sich die süßen Trauben schmecken ließen. All der Aufwand hatte sich sichtlich gelohnt: Die Zweige hingen voll. Eine gute Stunde war die Familie mit ihren Helfern damit beschäftigt, die Trauben zu lesen. Schnell füllte sich die große Wanne, und dann ließen sich die Erntehelfer nach gutem alten Brauch erst einmal eine deftige Winzermahlzeit schmecken.

Die nächste Station der Trauben war dann ein Weingut an der Mosel. Dort wurden die Trauben gekeltert und aus ihnen 110 Liter Most gewonnen. „Das werden knapp 100 Liter Wein“ schätzt Dietmar Rieth. Dieser Most wird nun in der Obhut eines Kellermeisters in den kommenden Monaten zu Jungwein vergoren. „Im Dezember werden wir die erste Probe machen können.“

Wohin die Reise gehen könnte, wurde aber schon jetzt beim Keltern deutlich: „Das wird wohl ein gescheiter, trockener Kabinett.“ Der Name der ganz besonderen Lage steht dagegen schon fest: „Neuwieder Raiffeisen Spirit“ wird ab Ostern auf den Etiketten des fertigen Weines stehen. Mit dem eigenen Weingarten knüpfen Dietmar Rieth und Sybille Hass-Machill an die Weinbautradition in Neuwied an. Viele alte Gemarkungsbezeichnungen verraten noch heute, dass in Neuwied und seinen Stadtteilen einst viel Wein angebaut wurde. Zu Selbstversorgungszwecken dürfen Privatleute bis zu 100 Stöcke pflegen. Aktuelle Veränderungen im Weinrecht lassen ab 2016 wieder ein Ausweiten von Rebflächen zu – vielleicht auch als Idee für privates Engagement in Form einer Erzeugergenossenschaft. Davon sind Dietmar Rieth und Sybille Hass-Machill überzeugt: „Es macht viel Spaß sich hobbymäßig mit dem Weinanbau zu befassen. Die Kellerwirtschaft ist dagegen ein Kapitel für sich, das man nicht leichtfertig angehen sollte. Hier bieten sich Kooperationen mit etablierten Winzerbetrieben an.“

Für interessierte Winzer, Landwirte und Hobbywinzer aus Neuwied und Umgebung kann die neue EU-Weinmarktentwicklung aber heißen, sich in den nächsten zwei bis drei Jahren zu organisieren, Flächen zu ermitteln, Genehmigungsvoraussetzungen zu klären, Bündnispartner und Kapital zu suchen, um dann eventuell in einer Erzeugergemeinschaft den Weinanbau in Neuwied neu beleben zu können.“