

## Rheingauer Riesling in der Domäne Steinberg

Deutschland ist berühmt für seine Rieslinge. Der „König der Weißweine“ ist hierzulande in vielerlei Qualitätsstufen und Aromausprägungen zu haben. Ursächlich hierfür ist neben den klimatischen Bedingungen und dem Boden auch die Art des Ausbaus. Aufgrund seines Säurereichtums ist Riesling sehr gut alterungsfähig und auch für Süß- und Schaumweinproduktion geeignet. Angebaut wird Riesling unter anderem an der Mosel, in der Pfalz und im Rheingau und der liegt praktisch vor unserer Haustür. Und so fahren wir an einem kühlen und etwas verregneten Sonntagnachmittag im März in den Rheingau, um eine Kellereibesichtigung in der zum Kloster Eberbach gehörenden Domäne Steinberg zu machen.



Das Zisterzienserkloster Eberbach wurde im Jahre 1136 auf Initiative von Bernard von Clairvaux gegründet. Weithin bekannt wurde es durch die Verfilmung von Umberto Eco's Roman „Der Name der Rose“, die hier mit Sean Connery in der Hauptrolle, gedreht wurde. Schon zur Zeit der Klostergründung wurde von den Zisterziensern Weinbau und auch -handel betrieben. Kloster Eberbach ist heute das größte deutsche Weingut mit ca. 250 Hektar Rebfläche, die sich über

100 km von Assmannshausen bis an die Hessische Bergstraße erstrecken. Pro Jahr werden etwa 2,5 Millionen Flaschen produziert.

Nur wenige Hundert Meter vom Kloster entfernt liegt die Domäne Steinberg, angeblich der Lieblingsweinberg der Mönche. Er ist komplett von einer Mauer umschlossen, die ursprünglich dazu gedacht war, Traubendiebe abzuhalten, heute aber eher dazu dient, die vom Rhein hochsteigende Kaltluft abzuhalten. So entsteht ein eigenes, wärmeres Mikroklima, das Einfluss auf den Charakter des Weins hat.



Im Jahr 2008 wurde ein hochmodernes Kellereigebäude gebaut. Neben Produktionsanlagen, die State-of-the-Art sind, ist das Gebäude auch ein architektonischer Leckerbissen. Harmonisch in die Reblandschaft eingefügt, wobei gerade der Kontrast zwischen dem Glaskubus einerseits und den dahinterliegenden, denkmalgeschützten Fachwerkgebäuden den Reiz ausmacht.

Wir buchen die Führung um 14 Uhr und während wir durch die unterirdischen Kellereiräume schlendern, erhalten wir eine Fülle interessanter Informationen zum Produktionsprozess. Die

Weinlese wird überwiegend manuell durchgeführt. Aufgrund der Steillagen im Rheintal können nur 40 % maschinell geerntet werden. Nach der Lese wird die komplette Ernte in die Steinberg-Kellerei zur Weiterverarbeitung gebracht. Dafür stehen Edelstahltanks mit bis zu 50.000 Liter Fassungsvermögen zur Verfügung. Lediglich die Reifung erfolgt dann teilweise in anderen dazugehörigen Domänen des Klosters.

Ab und zu halten wir an, um eine der insgesamt drei Weinproben zu verkosten. Wir beginnen mit einem Pinot Noir, dem ein trockener Riesling aus dem Steinberg folgt, ein schöner, fruchtiger und vielseitig einsetzbarer Alltagswein. Die Führung endet im Fasskeller, der mit seinen je ca. 2.500 Liter fassenden Holzfässern beeindruckt. In diesem schönen Ambiente nehmen wir dann auch die letzte Probe, einen Riesling „Großes Gewächs“, der höchsten Qualitätsstufe des Verbands Deutscher Prädikatsweingüter (VDP). Entsprechend komplex in seinen Aromen und schön ausbalanciert zwischen Frucht und Säure kommt der Wein auch daher, ein feiner Tropfen zum Abschluss einer kurzweiligen und informativen Führung.



Anschließend spazieren wir noch durch den Steinberg und genießen die phantastische Aussicht auf den Rhein und die umliegenden Rebflächen. Das „Schwarze Häuschen“, der Ausschank mitten im Steinberg, in dem man die Weine auch glasweise bekommt, hat leider noch nicht geöffnet. Da wir inzwischen hungrig geworden sind, kehren wir noch in der Schänke des Kloster Eberbachs ein und gönnen uns eine deftige Brotzeit.

Unser Fazit: Ein rundum gelungener, genussreicher Sonntagnachmittag, an dem wir wieder einiges über den Riesling dazugelernt haben.

Evelyn Damiani & Rupert Schmid

## ドメーヌ・シュタインベルクのラインガウ・リースリング

### (おいしいドイツワインの話)

ドイツはリースリングワインで有名です。この国の「白ワインの王様」には、様々な品質等級や香りの特徴があります。その理由として、気候条件と土壌の他に熟成方法も挙げられます。その豊かな酸味のために、リースリングは大変熟成しやすく、また甘口ワインや発砲ワイン（スパークリングワイン）の生産にも適しています。リースリングはとりわけモーゼル河畔、そしてプファルツ地方（ラインラント・プファルツ州）やラインガウ地域で栽培されているのですが、実は我が家の戸口を出ると、もうラインガウなのです。というわけで、冷たい小雨に見舞われた三月の日曜日の午後、私たちは車でラインガウへ向かいました。エーベルバッハ修道院が営むワイナリー、ドメーヌ・シュタインベルクを見学するために。



シトー修道会のエーベルバッハ修道院は、1136年にベルナルド・フォン・クレルヴォーの主導で創立されました。この修道院は、ウンベルト・エーコの小説『薔薇の名前』の映画化で広く知られるようになりました。シヨン・コネリーが主役を演じたこの映画は、この地で撮影されました。すでに修道院の設立当時、シトー会修道士たちによってワインの醸造と販売

が営まれていました。今日エーベルバッハ修道院はブドウ作付面積 250ha のドイツ最大のブドウ園であり、ブドウ畑はアスマンズハウゼンからヘッセン州のベルクシュトラーク（「山街道」の意。ドイツ観光街道の一つ）まで、100kmに渡って広がっています。ここで年間 250 万本ワインが製造されています。

修道院からわずか 100m しか離れていない所に、「修道士のお気に入りブドウ畑」を自称する「ドメーヌ・シュタインベルク（[訳注参照](#)）」があります。完全に壁で囲まれています。その壁は元々ブドウ泥棒を防ぐためのものでした。でも今日では、むしろライン川から吹き上がる冷たい風を防ぐ役割を果たしています。こうしてこの区域に特有の、やや暖かい気候が生まれ、ワインの性質に影響を与えています。





2008年、最新鋭のワイン醸造所が建てられました。最先端の生産施設の隣には、建築学的に珍しい趣向の建築物もあります。それらはブドウ畑の風景に美しく調和しており、ガラスの立方体とその背後の文化遺産でもある木骨作りの建物群とのコントラストが、この魅力となっています。

午後2時の見学ツアーを申込みます。地下のワイン貯蔵室をゆっくりと歩きながら、ワインの生産過程について、興味深い情報をたくさん知ることができます。ブドウの収穫は殆ど手摘みで行われます。ライン渓谷は急斜面なので、わずか40%しか機械で摘み取ることができません。収穫されたブドウは全部、ワインにするためにシュタインベルク醸造所へ運ばれます。醸造には最大容量50,000リットルのステンレス製のタンクが使われます。熟成だけは、部分的に修道院所属の他のドメーンで行われます。

時々立ち止まっては、あわせて3回のワイン・プローベ（ワインのテイスティング）をします。初めはピノ・ノワールです。続いてシュタインベルク産の辛口のリースリングを味わいます。フルーティーで幅広く飲まれているおいしいデリーワインです。見学ツアーは地下のワイン樽貯蔵室で終わります。容量約2,500リットルの木製ワイン樽が並ぶ光景には感動します。この素晴らしい雰囲気の中で、最後の試飲をします。「グローセス・ゲヴェクス（GG-特急畑の意）」の称号（プレディカート）のついたリースリング、VDP（ドイツ高品質ワイン醸造家協会）認定の最高級ワインです。その名にふさわしく香りは複雑であり、また果実味と酸味のバランスも素晴らしく、それゆえにこの極上ワインが楽しく学べる見学ツアーのフィニッシュを飾ります。



引き続きシュタインベルクを散策して、ライン川とそれを囲むブドウ畑のすばらしい眺めを堪能します。シュタインベルクの中央にある酒場「黒い小屋」は、残念ながらまだ開店していませんでした。そこではグラスワインを飲むこともできるのですが、そのうちにお腹がすいてきたので、エーベルバッハ修道院に戻って居酒屋に入り、栄養たっぷりの軽食をいただきました。

私たちの結論はこうです。何から何まで上出来の、しかもリースリングについてさらに少し知識を深めることができた、楽しい日曜日の午後でした。

**Evelyn Damiani & Rupert Schmid**

エヴェリン・ダミアニーとルーペルト・シュミット

黒沢恵美子 訳

訳注：**ドメーヌ**（フランス語 domaine）は、区画・領域・領地などを表す言葉。ブルゴーニュやローヌなどボルドー以外の地方で、ぶどう畑の中の一人の生産者が所有する「区画」を指し、そこからその所有者の意味に使われるようになった。ボルドーにおけるシャトーとほぼ同じで、自分の畑でぶどうを生産しワインを醸造・瓶詰めまで行う生産者をさす。（以上 Wikipedia より）