

Spätburgunderverkostung im Ahrtal

Für Spätburgunder ist in Deutschland neben den bekannteren Weinbaugebieten Baden und Pfalz das Ahrtal rund um Bad Neuenahr-Ahrweiler bekannt. Das Weinbaugebiet ist klein: Nur 500 Hektar, von denen rund 80 % auf Rotwein und hiervon wiederum etwa 80 % auf Spätburgunder entfallen. Ebenfalls angebaut werden die Rotweinsorten Dornfelder und Frühburgunder.



Der Weinbau im Ahrtal reicht bis in die Römerzeit zurück. Noch vor vierzig Jahren war die Ahr, wie auch die Mosel, ein Anbaugebiet für günstige Massenweine und damit ein beliebtes Ziel des „Billigtourismus“. Durch konsequente Umstellung auf Qualität, insbesondere über Ertragsreduzierung, hat sich die Region inzwischen einen hervorragenden Ruf für Premium-Spätburgunder erarbeitet.

Spätburgunder, international als „Pinot Noir“ bekannt, ist eine Rebsorte, deren Anbau nicht einfach ist, denn sie stellt hohe Ansprüche an Klima und Boden. Zwangsläufig findet man Spätburgunder eher nicht unter den besonders preiswerten Weinen. Kostentreibend wirken sich im Ahrtal zusätzlich die beschwerlichen Anbaubedingungen aus.



Zwischen Altenahr und Bad Neuenahr windet sich die Ahr durch enge Täler und so sind die Weinhänge oberhalb des Flüsschens teilweise extrem steil. Terrassenartig, über Schiefermauern befestigt, hat man den Südhängen Rebflächen abgetrotzt, auf denen oft nur wenige Rebstöcke stehen. Pro Hektar Steillage können mit einem Aufwand von 1200 Arbeitsstunden nur etwa 7000 bis 8000 Flaschen produziert werden.

Im unteren Bereich der Hänge sind die Böden lößhaltig, im oberen Teil schieferhaltig. Schiefer speichert die Wärme und so entsteht in den Weinbergen ein fast mediterranes Klima.

Für die geplanten Weinverkostungen müssen wir uns entscheiden, welche Weingüter wir besuchen und so fällt unsere Wahl auf zwei der Spitzenweingüter, Jean Stodden in Rech und Meyer-Näkel in Dernau. Beide suchen wir auf und werden bei der Verkostung jeweils von einem Familienmitglied durch die unterschiedlichen Qualitätsstufen geführt. Wir erfahren Wissenswertes über den Produktionsprozess, die Arten des Ausbaus sowie die unterschiedlichen Weinbergslagen, von denen die Reben kommen. Beide Weingüter sind

typisch für die Region: Kleine, über mehrere Orte verteilte Parzellen, die, je nach Bodenbedingungen, den Ausbau eher fruchtiger oder mineralischer Weine fördern.



Ergänzend zu diesen beiden Familienbetrieben konnten wir an einer Kellereiführung in der Winzergenossenschaft Mayschoss-Altenahr, angabegemäß der ältesten Winzergenossenschaft der Welt, teilnehmen. Abgeleitet aus dem Prinzip der Raiffeisenbanken schlossen sich 1868 einige Winzer zusammen, um Produktion und Vertrieb gemeinsam zu betreiben. Über die Anschaffung der für die Weinbereitung erforderlichen Gerätschaften für die gesamte Genossenschaft konnten die

Produktionskosten gesenkt und die Rentabilität damit erhöht werden. Der Rundgang führt durch die unterirdischen Gewölbegänge und endet im kleinen Museum, das die Geschichte der Weinbereitung veranschaulicht. Den Abschluss bildet die Verkostung eines Weins der Genossenschaft.

In allen besuchten Kellereien haben wir hervorragende Weine entdeckt, von denen wir uns jeweils ein paar Flaschen mit nach Hause genommen haben.

Wenn man, wie wir, einige Tage in dieser Gegend verbringt, sind natürlich touristische Highlights nicht ganz unwichtig. Auch in diesem Bereich hat das Ahrtal einiges zu bieten.



Die Bäderarchitektur von Bad Neuenahr hat uns begeistert und als geschichtlich Interessierte fanden wir in der etwas außerhalb von Bad Neuenahr gelegenen Römervilla aus dem 1. Jahrhundert nach Christus ein lohnendes Ausflugsziel. Ebenfalls besuchenswert ist Ahrweiler, ein altes, noch komplett von seiner Stadtmauer umschlossenes Örtchen mit hübschen Fachwerkhäusern.

Zum Ausgleich für die vielfältigen kulinarischen Genüsse sind wir jeden Tag eine Etappe auf dem Rotweinwanderweg gelaufen. Landschaftlich reizvoll oberhalb der Ahr, führt der Weg durch die Rebhänge und gewährt neben herrlichen Ausblicken auch einen guten Einblick in Bodenbeschaffenheit und die Art der Reberziehung. Besonders gut gefallen hat uns die abwechslungsreiche Strecke zwischen Rech und Mayschoss. Direkt hinter dem Weingut Jean Stodden führt ein kopfsteingepflasterter Weg hoch zum Rotweinwanderweg und dann etwa 3 Kilometer durch die hier extremen Steillagen. Immer wieder wird einem so vor Augen geführt, welche Arbeitsleistung erforderlich ist, bis der Wein im Glas ist und welch karge Schieferböden so großartige, geschmacksintensive Weine hervorbringen können.



Wer Freude daran hat, Natur, Kultur und Genuss zu verbinden, kommt im Ahrtal voll auf seine Kosten!

Evelyn Damiani & Rupert Schmid

シュペートブルグンダーのテイスティング アールタールにて (おいしいドイツの赤ワイン)

シュペートブルグンダーと言えば、ドイツでもっと知られているワインの産地、バーデンやプファルツと並び、バート・ノイエンアール・アールヴァイラーの町を囲むアールタール（訳注：アールの谷の意）が有名です。

このブドウの栽培面積は狭く、わずか500ヘクタールです。そのうち約80%は赤ワイン用ですが、その約80%がシュペートブルグンダーに当てられています。

同じく、赤ワインの品種であるドルンフェルダーと早熟のフリュールブルグンダーも栽培されています。



アールタールのブドウ栽培は、ローマ時代までさかのぼることができます。40年ほど前まで、アールはモーゼルのように、割安なデイリーワインの産地でした。そのため「格安ツアー」の目的地として人気がありました。徹底して品質の向上、とりわけ収穫量の削減に取り組んだ結果、今では高級シュペートブルグンダーは、際立って高い評価を得ています。

シュペートブルグンダーは、『ピノ・ノワール』の名で世界的によく知られている品種ですが、その栽培は簡単ではありません。というのも、それに適した気候と土壌でなければうまく育たないからです。そのため当然ながら、シュペートブルグンダーはどちらかと言

えば、特別お買い得なワインではありません。さらに、アールタールで栽培条件を満たすのは難しいため、それもワインの価格が高くなる一因となっています。



アール川はアルテンアールとバートノイエンアール間の峡谷を、曲がりくねって流れています。ですから渓流を下に臨むブドウ畑は、一部非常な急斜面になっています。人々は南斜面に、スレートの壁でしっかりと支えられたテラス状のブドウ畑をなんとか作り上げました。そこにはわずかなブドウの木しか植えていないことも多いのですが、この急斜面では、1ヘクタール当たり1200時間もの作業時間をかけて、7000~8000本のワインしか生産されません。斜面の下の方の土は黄土（訳注：レスともいう。粘土や細砂から成る）を、また上部の土はスレート（粘板岩）を含んでいます。スレートは熱を蓄えるので、ブドウ畑には地中海地方によく似た気候が生まれるのです。

計画したワインの試飲をするためには、まず訪問するブドウ園を決めなければなりません。結局私たちは、優良ブドウ園の中から、レヒのヤン・シュトーデン醸造所とデルナウのマイヤー・ネーケル醸造所を選びました。その二か所を訪れた私たちは、それぞれの家族に様々な等級のワインを試飲させてもらいました。また、ワインの生産過程や熟成の方法、そしてブドウが作られる畑の様々な立地条件について、色々と知ることができました。どちらもこの地方の典型的なブドウ園です。小さな、数か所に分かれた区画となっており、それぞれの土壌の条件によって、ややフルーティーなワイン、あるいはミネラル風味のあるワインが生まれます。



この二か所の家族経営の醸造所に加え、私たちはマイシヨス・アルテンアール協同組合醸造所のガイドツアーに参加することができました。そこは世界で最も古い醸造協同組合と言われています。ライフアイゼンバンク（訳注：農業を対象とした共同組合銀行）の基本方針に従って、1868年に何軒かのブドウ園主が、製造や販売を共同で行うために提携しました。全組合員のために、ワインの仕込み

に必要な装備一式を買い入れることにより製造コストが下がり、その結果収益率を上げることができました。ガイドツアーは地下のアーチ型の通路を一巡りし、ワイン造りの歴史を分かりやすく展示する小さなミュージアムで終わります。最後を締めるのは、この醸造所でつくられたワインの試飲です。

訪問した三ヶ所すべてのワイナリーで私たちは素晴らしいワインを発見し、その中からそれぞれの種類を数本ずつ家に持ち帰りました。

私たちのようにこの地方で何日か過ごす方にとっては、もちろん観光の見どころもはずすわけにはいきません。その分野でもアールタールにはいくつかお勧めの場所があります。



バートノイエンアールの温泉施設の建築には感動しました。また歴史に興味がある者としては、西暦1世紀の頃からバートノイエンアールの市外にあるローマ・ヴィラは、一見の価値があると思いました。アールヴァイラーにもぜひお立ち寄りください。現在でも城壁に完全に囲まれており、美しい木組みの家々が建ち並ぶ、古い美しい町です。

美味しいものを色々食べ比べるために、私たちは毎日「赤ワインハイキングコース（訳注：1972年オープン。アルテンアールからバート・ボーデンドルフまでの約35キロの道）」を一週間ずつ歩きました。風光明媚なアール川上流のブドウ畑を抜けて行くと、すばらしい眺望の他、地形の様子やブドウの栽培方法などにも気づかされます。私たちが特に気に入ったのは、レヒとマイショスの間の変化にとんだコースでした。ヤン・シュトーデン醸造所の真裏の、玉石（円頭石）で舗装された道を上って行くと、「赤ワインハイキングコース」に出ます。それから3kmほど、とりわけ厳しい坂道を進みます。ワインがグラスに注がれるまでにどんなに大変な作業が必要なのか、そしていかにわずかな粘板岩の土壌からあれほどすばらしい、鮮烈な味わいのワインが生まれるのか、私たちは何度もそれを目の当たりにすることができました。



自然、文化、美食の全部を楽しみたいと思われるなら、アールタールで望みが叶いますよ！

エヴェリン・ダミアニーとルーベルト・シュミット
黒沢恵美子 訳