

An-den-vier-Enden-der-Welt.de

Lifestyle-Lounge - Erlebnisse

Weinorte an der Volkacher Mainschleife

23. Oktober 2011

Nirgendwo in seinem Lauf hat der **Main** eine solche **Schleife** gebildet wie in dem Bereich der Städtchen **Volkach**, **Escherndorf**, **Nordheim** und **Sommerach**. Die **Mainschleife** ist ein berühmtes Zentrum des Obst- und Spargelanbaues, aber vor allem eine der romantischsten, traditionellsten und zugleich modernsten Regionen im **fränkischen Weinland**. Überall gibt es Winzerhöfe, die zum Verkosten und Besichtigen einladen. Hier bringen die Muschelkalkböden und die tertiären Sande interessante Weine von mineralischer Würze und nachhaltiger Fruchtigkeit hervor.

Volkach ist geprägt von der Stadtmauer der Grafen von Castell und von den Bauten des Würzburger Hochstifts, das barocke Schelfenhaus ist Ausdruck des einstigen Weinhändlerwohlstands. Wenn auch die **Volkacher Großlage Kirchberg** durch Massenweinvermarktung in Verruf geraten ist, so glänzt heute vor allem die **Lage Ratsherr** mit Kraft, Frucht und mineralischer Struktur. Dass hier und anderswo an der Mainschleife hervorragende Weine ausgebaut werden können, beweisen alljährlich die **Volkacher Weingüter Max Müller I** und **Zur Schwane**.

Die **berühmteste Lage der Mainschleife** ist in **Escherndorf** zu finden: Der hoch über dem Main aufsteigende **Lump**. Hier wachsen voluminöse Silvaner, aber auch elegante Rieslinge. Der **Lump** war einst mit 0,616 ha so klein, dass er seinen Namen wahrscheinlich von einem kleinen Stoffstück, also einem Lumpen abgeleitet hat. Heute ist er durch Eingemeindung anderer Lagen wie der legendären Eulengrube rund 37 ha groß und das Filetstück der fränkischen

Steillagen. Die **Brüder Horst und Rainer Sauer** machen in **Escherndorf** in ihren eigenen Weingütern fränkische Spitzenweine.

Die seit ewigen Zeiten mit den Escherndorfern konkurrierenden **Nordheimer**, die größte Weinbaugemeinde Frankens, vermarkten den Wein ebenso wie die **Sommeracher** mit ihren **Genossenschaften**, die sich in den letzten Jahren architektonisch eindrucksvolle Weinrefugien in Form von **Vinotheken** gebaut haben.

Begleiten Sie uns zu den **Wein-Spots an der Mainschleife**, zum **Weingut Max Müller I** in **Volkach** und zu den **Winzergenossenschaften** in **Nordheim** und **Sommerach**.

Die Winzergenossenschaft Divino Nordheim

Fast alle der knapp tausend Nordheimer Einwohner auf ihrer beim Bau des Main-Donau-Kanals entstandenen "**Weinsel**" haben heute mit **dem Wein zu tun**. Hier muss man das große **Traditionsweinfest** am Himmelfahrtstag in der Kastanienallee miterlebt haben. Gefeiert werden die vielen Feste im Jahresrhythmus, dem auch die kulinarischen Höhepunkte Folge leisten: Im Frühjahr ist **Nordheimer Spargelzeit**, im Sommer dominieren die Spezialitäten der fränkischen Küche, im Herbst schmeicheln delikate Wildgerichte dem Gaumen und im Winter lässt es sich mit Fisch aus den heimischen Gewässern herrlich **schlemmen**.

Nordheim ist umgeben von einer Landschaft, die sich flussaufwärts des **Mains** an sanfte Hügel schmiegt und wo seit langem der Wein an den Hängen wächst. Der **Muschelkalk** liefert die Grundlage für den Anbau unverwechselbarer, gehaltvoller Weine.

In der **Winzergenossenschaft Divino Nordheim eG**, 1951 gegründet, sind heute **260 Mitglieder** mit einer **Rebfläche** von rund **250 ha** organisiert. Die Flächen sind **bestockt** mit rund 40% Müller-Thurgau, 21% Silvaner, 24% Riesling sowie Weißer und Grauer Burgunder und weitere Sorten, plus 15% Rotweinreben. Jährlich werden ca. 25.000

Hektoliter Wein erzeugt und vor allem in den für Frankenwein typischen **Bocksbeutel-Flaschen** abgefüllt. Der **Jahresumsatz** der Genossenschaft liegt bei rund 7 Mio. Euro.

Das **Traditionsunternehmen** verbindet die bewährten **Methoden** der traditionellen Weinbaukunst mit modernen An- und Ausbaumaßnahmen, ohne auf Handarbeit zu verzichten. Mit der deutlichen **Begrenzung der Erntemenge** erzeugt die Winzergenossenschaft anerkannt hohe Weinqualitäten. Die Weine werden bei **nationalen und internationalen Wettbewerben** ausgezeichnet.

Mit ihrem "Weinhaus" **Divino** wollen Winzer ihren Frankenwein moderner und lebendiger **vermarkten**. In einem modernen Ambiente aus Glas, Naturstein und edlen Hölzern kann man alle Weine **verkosten**. In dieser Umgebung kann sich der Gast dem Thema Wein auch auf neuen Wegen nähern. Mit den Sinnen etwa und das nicht nur per Gaumen bei der Probe des Nordheimer Sortiments. Eine **Aromatheke** vermittelt, wie hervorragende Gewächse ihren eigenen Duft haben.

Die **Vinothek** ist Ausdruck eines innovativen **Marketing-Gesamtkonzeptes**, das sich "Leben in Weinklang" nennt und Abkehr schaffen will von üblichen Weinsortimenten. Das **Café-Bistro, Seminar- und Konferenzräume**, der ruhige **Winzerhof** unter freiem Himmel, die renovierte **Zehnthof-Kapelle** - ein kunsthistorisches Kleinod des Rokoko mit sehenswerten Fresken von **Andreas Dahiweiner** aus dem Jahr 1755 - sowie zahlreiche **Veranstaltungen** machen den Besuch zu einem interessanten Tageserlebnis.

Die **Divino** hat sich mit anderen fränkischen Weinerzeugern an einem gemeinsamen **Projekt** beteiligt, um für das gesamte Weinanbaugebiet **Treibhaus-Emissionen** zu erfassen und ein ganzheitliches Konzept zur **Reduktion** von CO₂ zu entwickeln. Rund 30% der CO₂-Emissionen in der Weinwirtschaft entfallen auf die Herstellung von Literflaschen und Bocksbeutel. Bei dem Versuch neue Kundengruppen anzusprechen, ist Divino hier einen Schritt weitergegangen. Die

Abfüllung in "Bag in Tube" - ein **Vakuum-Kunststoffbeutel** in einer Papierhülle, d.h. eine Weinbox - ist nicht nur 100% recyclebar, sondern erfordert für die **Herstellung** nur einen **Bruchteil der Energie**.

Die Winzergenossenschaft bietet ihre Weine in **verschiedenen Stilistik-Linien** an: unter **DIVINO** werden große und elegante Richtungen, internationale Rebsorten und im Rotweinbereich durch behutsamen Einsatz von Barrique-Fässern ausgebaute Weine angeboten. **JUVENTA** steht für frische, feinfruchtige Weine mit jugendlicher Finesse. **FRANCONIA** ist eine zeitgemäße Interpretation der klassischen fränkischen Rebsorten, gewachsen auf den Muschelkalkböden der Weininsel, geprägt von unverwechselbarem Geschmack.

Die **Weinliste der Divino Nordheim** umfasst neben 10 Seccos bzw. Sekten 67 Weine. Wir konnten einen **Wein verkosten**: Der **FRANCONIA 2010 Silvaner Nordheimer Vögelein Kabinett trocken** ist einer der Einstiegsweine für 6,20 €. Er ist jugendlich frisch, rebsortentypisch und imponiert mit seinen in einer markanten Säure eingebundenen Melonenaromen.

Im **HÖRERLEBNIS** stellt **Anette Droll** von der **Winzergenossenschaft die Divino Nordheim** und ihre Weine vor.

Der Winzerkeller Sommerach

"Der Ort an der Sonnenseite des Flusses" - so lautet die freie Übersetzung des Ortsnamens. Bereits im **elften Jahrhundert** glänzte der **Sommeracher Wein** in Urkunden aufgrund seiner vorzüglichen Güte. Stolze Bürgerhäuser und schmucke Fachwerkbauten bilden heute eine barocke Bilderbuchkulisse. **1901** schlossen sich 15 Winzerfamilien aus der Not heraus zusammen und erbauten ihren **Winzerkeller, Frankens älteste Winzergenossenschaft**. Seitdem gilt im Winzerkeller Sommerach der gleiche Grundsatz: Einigkeit macht stark.

Wenige Schritte von der **Ortsmitte** entfernt, trifft man heute auf den imposanten historischen Giebel des **Winzerkellers**, der eindrucksvoll beweist, dass Lebensart und Atmosphäre des malerischen Örtchens vom Wein und seinen Winzern geprägt sind. Beinahe jede angestammte **Familie** im Ort hat mindestens einen Weinberg im Familienbesitz - ein über **Generationen** weitergegebener Erfahrungsschatz, den es zu bewahren gilt.

Qualität wächst im Weinberg - nach diesem Grundsatz wollen die Mitgliedswinzer ihre Weine an- und ausbauen. Die **Trauben der Winzerfamilien** werden getrennt nach Rebsorten, Weinbergslagen und Reifegrad **vinifiziert**. In manchen Fällen werden einzelne Weinberge sogar in mehreren Selektionen geerntet und getrennt ausgebaut. Die Grundlage für große Weine sind **hochreife und aromatische Trauben**, die nur durch eine kompromisslose, an der Qualität orientierte Weinbergsbewirtschaftung gelesen werden können. Jede einzelne Parzelle wird individuell nach dem optimalen Reifestand geerntet. Nicht die Masse, sondern die **Güte** steht für jede Winzerfamilie des Winzerkellers an erster Stelle.

Die **Genossenschaft** hat heute **225 Mitgliedswinzer**, die **170 ha Weinberge** an der Mainschleife und im Steigerwald bewirtschaften. Es sind die **Lagen** Sommeracher Katzenkopf und Rosenberg, Escherndorfer Lump und Fürstenberg, Obereisenheimer Höll, Stammheimer Eselsberg, Volkacher Ratsherr, Kammerforster Teufel, Wiebelsberger Dachs, Oberschwarzacher Herrenberg. Was die **Böden** angeht, so findet man Muschelkalk an der Mainschleife, Keuper im Steigerwald und in Sommerach lehmigen Sand. Alljährlich werden **1,2 Millionen Flaschen abgefüllt**, das bringt einen **Jahresumsatz** von ca. 4,5 Millionen Euro.

Seit Pfingsten 2006 hat der Winzerkeller eine neue **Vinothek**, das **WEINREICH**. Es zieht seine Besucher durch den Gleichklang von **moderner Architektur** und dem Bewusstsein für die **fränkische Tradition** in seinen Bann. Sensibel fügt sich die neue

Weinarchitektur in das Ortsbild am Fuße des Katzenkopfes ein und offenbart dem Besucher das Erleben der Welt des Weins. Hochwertige regionale Materialien inszenieren in einer individuellen charaktervollen Formensprache die Weine, die Winzer und den Winzerkeller.

Die "Kostbar" stellt das **Herzstück** der Vinothek dar. Hier steht die **Weinberatung** im Vordergrund. **Fränkische Schmankerln** und glasweiser **Ausschank** werden außerdem angeboten. **Sonnige Terrassen** laden zum Entspannen ein. In der **Weinschule** stehen Veranstaltungen rund um das Thema Wein auf dem Programm. Der **Barriquekeller** stellt das **Glanzstück** im Weinreich dar. Jeden Dienstag und Freitag können sich Gäste durch das Weinreich führen lassen und in der Weinschule einen kleinen sensorischen Schnupperkurs erleben. Das Weinreich hat täglich bis 18 Uhr **geöffnet**.

Wir konnten aus dem Sortiment des Winzerkellers einen **Frizzante Valentin weiß, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure verkosten**. Er kommt mit einem echten Prosecco-Kork, 11 Volumenprozent Alkohol und kostet 2,70 €. Ein zartfruchtiger, blumiger und saftiger **Cuvée-Secco**, der mit Mineralität und Säure in den Sommerabend perlt.

Machen Sie im **HÖRERLEBNIS** einen Rundgang durch das **Weinreich** mit **Jennifer Gahn** von der Geschäftsleitung des Winzerkellers Sommerach.

➞ mehr Infos über die

Winzergenossenschaft Nordheim

<http://www.divino-nordheim.de>

➡ mehr Infos über die
Winzergenossenschaft Sommerach
<http://www.winzer-sommerach.de>

➡ mehr Infos über
Weine aus Franken
<http://www.frankenwein-aktuell.de>

© für die Website: Detlef Rosenbaum, 2011
E-Mail: info@an-den-vier-enden-der-welt.de