



**Forschung für die edlen Tropfen  
Rebzucht und Bestandspflege in  
Geisenheim**

**Kap der Visionen  
Südafrikas Weine im Trend**

**Charmant, Chablis:  
Ein Franzose von Weltruf**

**Mosel ist Riesling-Land  
Steile Lagen trotzen der Reblaus**

**Tipps & Rezepte**

## Editorial:



### 80 Jahre Weinhandlung Molitor

80 Jahre! Seit nun acht Jahrzehnten kümmern wir, die Familie Molitor, uns um das Wein-Wohl der Recklinghäuser. Auf dem obigen Foto finden Sie unsere drei Generationen versammelt. Der Firmengründer Wilhelm Molitor († 1966) schaut etwas schräg von hinten aus seinem Bild auf die diesseitige Szenerie: auf seinen Sohn Hans-Joachim Molitor und dessen Frau Dorothee Molitor, auf meinen Mann Rainer Haag und mich, seine Enkelin Ingeborg Molitor. Wilhelm Molitor startete 1925 mit seiner Weinkellerei. Heute, im Jahr 2005, ist „Wein Molitor“ die bekannte Weinhandlung und Sektkellerei in Recklinghausen. Den 80. „Geburtstag“ wollen wir mit unseren Kunden Anfang Mai gebührend feiern.

Unsere Familie stammt von der Mosel. Originell ist, dass alle folgenden Familienmitglieder, mehr oder weniger zufällig, im Rheingauer Geisenheim ihre Lehr- und Wanderjahre verbrachten. Hier befindet sich die bekannteste Forschungsanstalt und Fachhochschule für Weinbau in Deutschland.

Das ist reichlich Anlass, den Wein-Dingen wörtlichst an die Wurzel zu gehen. Vor dem Wein steht schließlich die Rebe, Produzentin aller Trauben und damit jeden guten Tropfens.

Also zogen wir im Februar 2005 nach Geisenheim und besuchten das Institut für Rebenzüchtung. Wir hörten dort ziemlich viel über Rebläuse, Rebwurzeln, alte und neue Sorten, autochthone Sorten, Erhaltungszüchtung, Rebenklone, Testverfahren für Viruskrankheiten und Sortenprofile usw. usw. Uff.....!

Wofür das Ganze? Die Rebe gedieh vor 6.000 Jahren auch schon unter Menschenhand. Einige Antworten finden Sie in dieser Ausgabe unseres WeinJournals.

Der Grat zwischen Forschung, Fortschritt und Tradition ist ziemlich schmal. Was ehrgeizige Weingüter erreichen, wenn sie ihn beschreiten, zeigen wir Ihnen an schönen Beispielen. Wir erhielten von unseren Winzern spannende Antworten auf unsere Fragen und kosteten aufregende Weine. Und die können Sie gewinnen, wenn Sie beim Weinrätsel mitmachen.

Wein „lesen“, „rätseln“ und probieren gehören, Sie ahnen es schon, unabdingbar zur Lektüre unseres WeinJournals. Hoffentlich steht in diesem Moment ein Glas guten Weins in Ihrer Nähe!

Viel Freude beim Lesen und reichlich Rätselglück wünschen Ihnen herzlichst

Ingeborg Molitor

Rainer Haag

# Forschung für die edlen Tropfen

## Rebzucht und Bestandspflege in Geisenheim

**A**uf den ersten Blick haben Waffenhandel und Wein wenig miteinander gemein und das ist auch gut so. Im Rheingau hingegen gibt es da eine ungewöhnliche Verbindung: Der Geisenheimer Bürger Freiherr Edward von Lade häufte in den Kriegswirren Mitte des 19. Jahrhunderts ein Vermögen mit dem Verkauf von Waffen an. Das Geld wollte er dann allerdings in friedliche Projekte stecken. 1872 entstand so, in Zusammenarbeit mit der Preußischen Landesregierung, die Forschungsanstalt für Weinbau und Oenologie, Gartenbau und Landschaftspflege in Geisenheim.

Die wissenschaftliche Beschäftigung mit dem Weinbau war in diesen Zeiten auch bitter notwendig. Hatte doch die, aus Amerika eingeschleppte, Reblaus Mitte des 19. Jahrhunderts den Weinbau in Europa fast zum Erliegen gebracht. Traditionell hoch entwickelte Regionen fielen dem Schädling, der sich an den Wurzeln der Rebstöcke ansiedelte und sie letztlich zum Absterben brachte, zum Opfer. Eine große Zahl



**Prof. Rühl will mit den „neuen Alten“ wie „Roter Riesling“ das Interesse für die Erhaltungszüchtung wecken.**

alter Rebsorten ging so unwiederbringlich verloren. Erst das Aufpfropfen der Stöcke auf reblausresistente Wurzelunterlagen, die aus nordamerikanischem wilden Wein gezüchtet wurden, konnte diese Entwicklung eindämmen. Seither steht fast jeder Weinstock in Europa auf „amerikanischen Füßen“.

Die Unterlagenforschung war und ist einer der Schwerpunkte, mit denen sich die Wissenschaftler in Geisenheim beschäftigen. Heute, so erklärt Prof. Dr. Ernst Rühl, Leiter der Fachrichtung Rebenzüchtung und Rebenveredelung, versuche man die Wurzeln nicht nur dazu zu bringen die Reblaus zu tolerieren, sondern ihr die Lebensgrundlage komplett zu entziehen. „Börner“ heißt eine in Geisenheim entwickelte Unterlage nach ihrem Erfinder Karl Börner, die diesem Ziel sehr nahe kommt. Ob damit nach fast 150 Jahren der Kampf gegen den ungebetenen Schädling doch noch gewonnen werden kann, wird sich zeigen.

Doch nicht nur die Reblaus ist Schuld daran, dass immer mehr Rebsorten aussterben. Eine weltweite Konzentration auf wenige gut vermarktete und unproblematische Sorten tut ein Übriges. Es wird vermutet, dass es heute noch an die 8.000 verschiedene Rebsorten gibt, doch nur aus 50 davon werden 95 Prozent aller Weine weltweit gekellert. Auch wenn sich neuerdings eine größere Zahl von Winzern wieder mit alten traditionellen Sorten beschäftigt, gibt es dennoch eine Reihe so genannter autochthoner Rebsorten, die vom Aussterben bedroht sind. Als autochthon



werden Sorten bezeichnet, die wahrscheinlich in der jeweiligen Region entstanden sind und nur da eine Bedeutung haben. Diese Sorten aufzuspüren und zu erhalten, ist eine weitere Aufgabe der Geisenheimer Forscher. Schon durch die Agenda 21 der UN, die besagt, dass das genetische Erbe der Nachwelt erhalten bleiben muss, fühlen sie sich dazu verpflichtet.

Werden auch viele dieser Sorten ihr Dasein weiterhin in den Gärten von Forschungsanstalten fristen, so erfährt die ein oder andere doch eine Renaissance. Der Blaue Frühburgunder beispielsweise gilt nach mehrjähriger züchterischer Bearbeitung mittlerweile zu den deutschen Premiumsorten. Auch der „Rote Riesling“ könnte sich, so glauben die Züchter in Geisenheim, im Rheingau wieder zu einer gefragten Rebsorte entwickeln.

Das sieht auch Winzer Alexander Freimuth, dessen Betrieb ganz in der Nähe der Forschungsanstalt liegt, so. Gerne würde er einen Teil seiner Parzellen mit dieser säureärmeren Rieslingsorte bestocken, doch zur Zeit sind kaum Setzlinge zu bekommen. „Es braucht halt seine Zeit, bis genügend gesundes Pflanzenmaterial von den Veredelungsbetrieben angeboten werden kann“, weiß Prof. Ernst Rühl. Um Missverständnissen vorzubeugen - der „Rote Riesling“ ist ein Weißwein.

Die akribische Forschungstätigkeit in Geisenheim kam auch der mittlerweile expandierenden Weinwirtschaft in Portugal zugute. Die Stöcke der Weine, die dort in den vergangenen Jahren weit über die Grenzen des Landes hinaus bekannt wurden, entspringen nicht selten dem Rebzuchtbetrieb von Hans-George Böhm, und der hat vor gut 30 Jahren sein Wissen in Geisenheim erlernt

(Das WeinJournal wird in einer der kommenden Ausgaben über die Arbeit von Hans-George Böhm berichten).



**Eine Recklinghäuserin im Rheingau: Dipl.-Oenologin Ingeborg Molitor studierte in Geisenheim, wo auch schon Vater Joachim Molitor die „Schulbank“ drückte.**



**Ein gewisser Hermann Müller aus dem Schweizer Kanton Thurgau, seines Zeichens Rebenforscher, entwickelte 1882 in Geisenheim den nach ihm benannten Weißwein als widerstandsfähige Kreuzung aus Riesling und Silvaner.**

# Charmant, Chablis:

## Ein Franzose von Weltruf

Mit „Ch“ beginnen die Namen zweier französischer Exportschlager par excellence: Champagner und Chablis. Nur knapp 200 Kilometer von Paris stoßen die beiden Weinbauregionen fast aneinander. Chablis ist ein kleines Dorf mit gut 3.000 Einwohnern. In aller Welt bekannt sind seine Weißweine von fast mythischem Ruf.

Der Chablis wird aus der uralten Rebsorte Chardonnay gekeltert. Das Klima der nördlichsten Lage im renommierten Weinbaugebiet Burgund gibt ihm seinen individuellen, typisch mineralischen Stil. Die Sommer sind heiß, die Winter rau, und bis weit ins Frühjahr hinein können noch Nachfröste auftreten. Die kraftvollen und frischen Chablis-Weine entfalten ein nussiges Aroma und ein Bouquet, das an helle Früchte und Blumen erinnert.

Auf nur 3.000 Hektar wird der „echte“ Chablis angebaut – auf einer Fläche, die als Appellation d’Origine Contrôlée (AOC) die Bereiche Petit Chablis und Chablis umfasst. Eine Reihe von Premier Crus gedeiht auf knapp 750 Hektar und als absolute Highlights präsentieren sich sieben Grand Crus auf bescheidenen 100 Hektar Fläche, die entlang des Flüsschens Serein liegen – diese Top-Weinlagen kann man sozusagen gemütlich als kleinen Spaziergang nach dem Dessert genießen.

Ein typisches Familienweingut im Herzen des Chablis-Gebiets ist die Domaine Servin, wo seit nunmehr sieben Generationen die Winzertadition gepflegt wird. Die 32 Hektar Weinberge der Familie Servin befinden sich zu 98 Prozent auf der Appellation Chablis und zu 100 Prozent auf den Kimméridgien-Böden, die mit ihrem stark kalkhaltigen Ton die mineralische Würze des Weins prägen. Chablis liegt am Rande des Pariser Beckens, auf dessen anderer Seite in Südengland der Ort Kimmeridge liegt, nach dem diese geologische Formation benannt ist. Der Boden ist ein Mix aus Kalkstein, Ton und fossilen Austernschalen – alle Grand Crus gedeihen auf diesem speziellen Kimméridgien.

Die „méthode Servin“, auf die der derzeitige Chef François Servin großen Wert legt, verbindet moderne Kellerwirtschaft mit Traditionen wie der Handlese bei den Grand Crus. Die Weinberge sind im Schnitt 40 Jahre alt. „Je vous garantis des vins d’une grande finesse“, verspricht Servin. In der Weinhandlung Molitor kann man ihn beim Wort nehmen und seine eleganten und komplexen Weine mit großer Finesse und Charme testen: den Chablis AOC, den Chablis Cuvée Massale und den Chablis Grand Cru Blanchot. Während die ersten beiden gut mit Meeresfrüchten harmonieren, empfiehlt Servin den Grand Cru zu weißem Fleisch und Wildpastete: „A la votre“ mit einem großen Wein aus einem kleinen Dorf!



**François Servin (links) mit seinem Team im Weinberg: Zu ihrer sorgfältigen Arbeit gehört übrigens eine Art Erhaltungszüchtung im eigenen Betrieb – die über 40 Jahre alten Rebstöcke des Cuvée Massale werden selektiert, die besten lässt man eigens beim Rebenzüchter vermehren.**

# Mosel ist Riesling-Land

## Steile Lagen trotzen der Reblaus

In einigen Weinbauregionen hatte es die Reblaus immer etwas schwerer. In den steilen Lagen der Mosel beispielsweise gibt es auch heute noch Parzellen mit wurzelechten Reben, also Reben, die nicht auf speziell gezüchteten Unterlagen stehen. Man geht davon aus, dass das Wasser in den steilen Hängen zu schnell abfließt, und trockene Böden mag der Schädling nicht. Das Weingut Markus Molitor in der Nähe von Bernkastel-Kues pflegt diese alten Bestände besonders liebevoll. Circa die Hälfte der Fläche, immerhin 18 Hektar, besteht aus zum Teil 100 Jahre alten, wurzelechten Reben. Aus diesen alten Rebbeständen pflegt Markus Molitor seine eigene „Erhaltungszüchtung“. Aus dem Holz dieser Stöcke lässt er bei einem Rebenzüchter seine eigenen Setzlinge ziehen. Erzeugt wird daraus ein besonders hochwertiger, charaktervoller Riesling. Ob die Qualität des Weines in erster Linie auf die Wurzelechtheit oder auf das Alter der Reben zurückzuführen ist, lässt sich nicht einfach beantworten. Wohl eine Symbiose aus beidem, so glaubt man auf dem Weingut – die gute Arbeit des Kellermeisters natürlich vorausgesetzt.

Die Zeltinger Sonnenuhr ist eine der Spitzenlagen bei Markus Molitor. Im nicht flurbereinigten alten Weinberg ergeben die Rieslingrebstöcke auf feinem leichtem Devon und Schieferverwitterungsböden einen Wein, der durch seine ausgewogene Eleganz besticht.

Der Riesling „made in Germany“ hat eine lange Tradition, bereits im 15. und 16. Jahrhundert war er an Rhein und Mosel verbreitet. Geriet der säurebetonte Weiße Ende des 20. Jahrhunderts im Vergleich zu modischen Konkurrenten wie Pinot Grigio & Co. fast etwas ins Abseits, erobert er sich in den letzten Jahren mit seiner frischen und eleganten Art stetig neue Fans.

### Rezept-Tipp aus dem Hause Markus Molitor

#### Zander in Riesling-Béarnaise

##### Zutaten für 4 Personen

1 Zander (1 bis 1,2 kg in 2 Filets zerlegt), Kopf und Gräten für den Sud aufheben	1 Bund glatte Petersilie
50 gr. Zwiebeln	1/8 l trockenen Mosel-Riesling
1 Bund Suppengrün	1 EL Weißweinessig
2 Zweige Thymian	2 Stiele Estragon
2 Lorbeerblätter	1 Handvoll Kerbel
16 weiße Pfefferkörner	200 gr. Butter
	4 Eigelb
	Salz, Pfeffer

##### Zubereitung

Zandergräten und -kopf mit Zwiebeln, Suppengrün, Thymian, Lorbeer, 10 Pfefferkörnern, Petersilienstängeln in 2 Ltr. Wasser zum Kochen bringen, abschäumen, 20 bis 30 Minuten auf kleiner Hitze sieden lassen. Sud durch ein Sieb gießen. 1/2 l abnehmen und mit Wein und Essig, den restlichen zerstoßenen Pfefferkörnern, Estragon und Kerbel auf 1/8 l einkochen. Reduktion durch ein Sieb gießen. Butter bei milder Hitze schmelzen. Reduktion im Wasserbad mit 4 Eigelb bei milder Hitze mit dem Schneebesen cremig aufschlagen. Geschmolzene Butter langsam unterschlagen. Vorsichtig etwas salzen und leicht warm stellen.

Zanderfilets salzen und pfeffern, in 1/2 l Fischeisud zugedeckt bei milder Hitze 6 - 8 Minuten ziehen lassen. Fisch auf vorgewärmten Tellern mit der Riesling-Béarnaise anrichten.

##### Unser Weintipp:

2002 Zeltinger Schlossberg Riesling Spätlese trocken  
Gutsabfüllung Weingut Markus Molitor, Bernkastel-Wehlen

# Kap der Visionen

## Südafrikas Weine im Trend



Vor solch traumhafter Kulisse muss einfach ein guter Tropfen gedeihen: Rebstöcke des Weingutes Kaapzicht in Stellenbosch.

Vom Kap der guten Hoffnung zum Kap der Visionen: Im Süden Afrikas vollzieht sich seit Mitte der 1980er eine spannende gesellschaftliche Entwicklung, die einen ersten Höhepunkt 1994 mit den ersten demokratischen und freien Wahlen nach dem Ende der rassistischen Apartheidspolitik erreichte. So ganz nebenbei mauserte sich der südlichste Zipfel des „schwarzen Kontinents“ zum Kap der guten Weine.

1652 legte der niederländische Arzt Jan van Riewbeeck den Grundstock für den Weinbau in Südafrika, er pflanzte die ersten Reben in der Tafelbucht bei Kapstadt. Landeinwärts, nördlich von Stellenbosch, zogen bald darauf französische Hugenotten nach. Heute kultivieren 350 Wein-Produzenten auf rund 100.000 Hektar Rebfläche Wein.

Durch das Zusammentreffen zweier Meere entsteht vor der Südspitze Afrikas ein ganz spezielles und sehr mildes Klima mit warmen Sommern und kühlen Wintern. Regen fällt hauptsächlich zwischen Mai und August, wenn am Kap Winter ist. Südafrika weist heute fünf Weinregionen aus, die wiederum in Weinanbaugebiete (districts), kleinere Lagen (wards) und Weingüter (estates) unterteilt werden. Ehrgeizige Winzer orientieren sich an dem alten, europäischen und besonders französischen Weinbaustil. Europäische Traditionen sind immer noch die Grundlage für die Gretchenfragen des Winzers: welche Rebsorte, welcher Standort, welcher Weinstil?

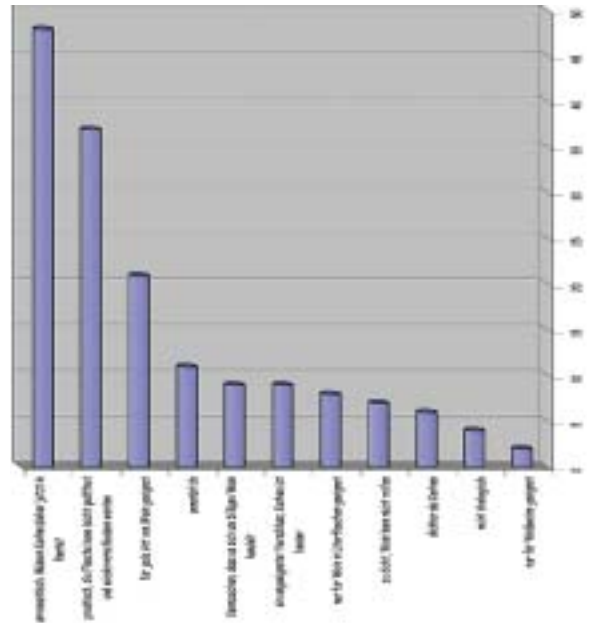
Ingeborg Molitor und Rainer Haag besuchten im Winter 2004/2005 das Weingut Kaapzicht in Stellenbosch, das zu den besonders interessanten Estates zählt. Eine „family affair“, die von Danie und Yngvild Steytler mit großer Leidenschaft und mit kompetenter Unterstützung durch George und Mandy Steytler betrieben wird. Fruchtbare Granitböden garantieren das Wachstum qualitativ hochwertiger Trauben auf etwa 150 Hektar Fläche, das Klima ist durch die nach Norden ausgerichteten Hügel sehr warm.

Lange galt Südafrika in erster Linie als Weißwein-Land. Bei den Roten haben sich allerdings spannende Entwicklungen ergeben: So können die Südafrikaner mit dem roten „Pinotage“ die zurzeit anerkannteste Kreuzungszüchtung vorweisen. 1925 kreuzte Prof. Perold die Rebsorten Pinot Noir und Cinsault (Hermitage) - daher der Name Pinotage. Diese Rebsorte wurde von hervorragenden Winzern wie Danie Steytler professionell etabliert und gilt nun als der eigenständige Beitrag Südafrikas zur Vielfalt der modernen Weinwelt.

Die Kaapzicht-Rotweine zählen zu den Top-Produkten am Kap: Der „BIN 3“ (Cabernet Sauvignon/Merlot) errang 2004 den Grand Gold Award in Johannesburg. Besonders stolz sind Steytlers auf ihr Flaggschiff, den ebenfalls 2004 in London preisgekrönten „Kaapzicht Steytler Vision 2001“ (Pinotage/Cabernet Sauvignon/Merlot). Mit diesen Weinen kann man auch von Wein Molitor aus die spannende Reise zum Kap der Visionen antreten.

# Zur Meinungsumfrage

## „Verschluss-Sache“



Vielen Dank für die aktive Teilnahme an unserer Preisumfrage. Die Tabelle zeigt, dass die meisten Weinfreunde dem Schraubverschluss auf Weinflaschen offen gegenüber sind und ihn akzeptieren - aber nur zum Teil wirklich lieben.

Letztendlich ist diese „Verschluss-Sache“ auch eine Geschmackssache. Wie gut, dass die Weinerzeuger genauso unterschiedlich denken: So werden Sie ganz nach Ihrem Geschmack stets den Wein mit dem Stopfen Ihres Gustos finden.

Ein Sortiment von Weinen mit den unterschiedlichsten Verschlüssen gewonnen hat:

Herzlichen Glückwunsch!

### Knifflfrage für aufmerksame Leser:

Kreuzung oder Erhaltung – neue oder alte Rebsorte?

	alte Rebsorte	neue Rebsorte
Riesling	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pinotage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chardonnay	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frühburgunder	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Mitmachen lohnt sich – der Gewinner erhält ein Weinpaket mit exklusiven Vertretern der oben gesuchten Rebsorten. Es kommen alle richtigen Antworten in die Verlosung.

**Viel Glück!**

### Weinhandlung Molitor:

Hertener Straße 59, 45657 Recklinghausen

Tel: 02361 / 2 34 87

Fax: 02361 / 18 36 47

e-mail: info@wein-molitor.de

www.wein-molitor.de

### Impressum:

**Herausgeber:** Weinhandlung Molitor, Hertener Str. 59, 45657 Recklinghausen - **Redaktion:** Pressebüro a.ha, Otto-Burrmeister- Allee 3, 45657 Recklinghausen - **Layout:** Pressebüro a.ha - **Texte:** Hans-Jürgen Abenath, Andrea Hamm, Ingeborg Molitor - **Fotos:** Hans-Jürgen Abenath, Ingeborg Molitor, Domaine Servin - **Druck:** Schütz- Druck Recklinghausen, Oerweg 20