

# Ring frei für Riesling-Battle

Im Hochheimer Weinbaumuseum treten Weine aus Rheingau und Ortenau in einer Blindprobe in den Geschmacksvergleich

Von Ulrich von Mengden

**HOCHHEIM/MAIN.** Wer sich an der Veranstaltungsreihe „Weinbaumuseum am Abend“ beteiligt, der kann davon ausgehen, dass er spannende Erkenntnisse rund um Wein und Weingenuss mitnehmen wird – so auch bei einer „Battle“ am Donnerstag. Es standen sich dabei aber keine schwergewichtigen Faustkämpfer gegenüber, sondern Rieslinge die jeweils in Zweierpaaren in den Ring gegeneinander stiegen.

Der ehrenamtliche Mitarbeiter Hendrik Ruitenberg, der immer für originelle Ideen gut ist, um Weinverkostungen neue Aspekte abzugewinnen, schloss damit an eine ähnliche Veranstaltung an, wo sich schon einmal Merlot-Weine in diesem Format gegenübertraten. Auch dieses Mal kamen die Weine aus der Ortenau und ihre Gegenüber aus dem Rheingau.

Die Rheingauer Weine hatten zuvor die Weinköniginnen aus Hochheim und Wicker ausgesucht. Auch die Rheingauer Weinkönigin Katja Föhr war mit ihren Prinzessinnen an der Auswahl beteiligt und hatte bei den fünf zur Probe stehenden Rebensäften darauf geachtet, dass der Rheingau in möglichst großer geografischer Ausdehnung vertreten war.

Aus der Ortenau kam der ausgewiesene Weinkenner Torsten Sälinger, der die Er-



Aus verdeckten Flaschen schenken die Weinexperten Torsten Sälinger (links) und Hendrik Ruitenberg bei der Riesling-Battle ein – mit dabei die Rheingauer Weinkönigin Katja Föhr. Foto: Ulrich von Mengden

zeugnisse aus seiner Heimat vorstellte. Seiner umfassenden Expertise war es zu verdanken, dass über das reine Schmecken hinaus ein tieferes Verstehen der Produkte aus diesem von der Sonne verwöhnten Landstrich rund um Baden-Baden möglich war. Hier gibt es Hundert Sonnenstunden mehr als im Rheingau und es regnet über das Jahr gesehen die doppelte Menge. Über die Rheinebene strömt

warme Mittelmeerluft heran und aus den Höhen des Schwarzwaldes kriechen in den Abendstunden kühle Luftmassen über die Wingerte. Die Reben wachsen auf uralten Granitböden und geben dem Wein ihr Charakteristikum. Die Winzerkunst macht aus diesen Gaben der Natur fruchtige und leichte Rieslinge, so dass von der „Ortenauer Note“ gesprochen wird.

Für das Publikum, das über-

wiegend aus erfahrenen Wein genießern bestand, mussten Hendrik Ruitenberg und Weinkönigin Katja Föhr nicht länger erklären, wie ein klassischer Rheingauer Riesling schmecken soll.

Soweit die Theorie – interessant wurde es in der Praxis, bei der sich zeigen sollte, dass das individuelle Geschmacksempfinden eben mehr transponieren kann als die reine Lehre. Da setzten bei dieser Blindpro-

be mit jeweils zwei Gläsern vor der Nase an den Tischen im ausverkauften Gewölbekeller muntere Diskussionen ein, warum jener nun hundertprozentig ein Rheingauer ist und mit der gleichen Überzeugungskraft dieser ein Ortenauer sein muss. Lustig wurde es zwangsläufig immer dann, wenn es gerade andersherum war.

Es ging nicht darum, die Weine zu bewerten, sondern sie voneinander zu unterscheiden, was die Gäste als durchaus bereichernd für ihr persönliches Studium der Rebensäfte empfanden. Unter anderem traten der Riesling alter Reben vom Weingut Mohr aus Lorch gegen einen seltenen und nicht in den Verkauf gebrachten Riesling aus dem Ortenauer Keller an. Ein Riesling von Reiner Flick aus Wicker hatte den „Sommertraum“ zu unschlagbaren 3,99 Euro aus der Ortenau als Gegenüber. Aristokratisch wurde es, als die Großen Gewächse von Schloss Vollrads und Schloss Ortenburg in den Gläsern schaukelten.

Snacks zum Wein brachten die Probeteilnehmer selbst mit. Bei allem Wissenswerten zum Weinanbau in den beiden Regionen gab es eine Rundumversorgung. Nicht wenige, die beseelt nach Hause gingen, erwägen, in der Ortenau einmal (Wein)urlaub zu machen. Dass der Rheingau ein Schlafraffenland für Weinliebhaber ist, wussten ohnehin schon alle.