



Weintipp

# Ein Winzer mit Sportsgeist

Die Nachfrage nach Bio-Weinen steigt. Aber halten sie auch, was sie versprechen? Cornelius und Fabian Lange stellen für ÖKO-TEST jeden Monat einen Bio-Wein deutscher Herkunft vor. Außerdem haben wir die Weine ins Labor geschickt, um sie auf Schadstoffe überprüfen zu lassen.



Foto: Helmut Scholl

**Normalerweise** verkaufen Nebenerwerbswinzer ihre Ernte an Kellereien oder Genossenschaften, die sie in ihren riesigen Tanks verschwinden lassen. Nach dem Motto „Aus den Augen, aus dem Sinn“ ernten solche Winzer allzu oft nur durchschnittliche Trauben aus hohen Erträgen. Warum sollten sie sich auch mehr Mühe geben, wenn am Ende doch nur der Kilopreis zählt?

Dr. Helmut Scholl aus dem rheinhessischen Bornheim ist aus einem anderen Holz geschnitzt. Er ist auch ein Nebenerwerbswinzer, aber ihn interessiert nur Qualität. 40 Stunden in der Woche gehören der Universität in Mainz. Dort unterrichtet der promovierte Sportwissenschaftler Statistik und Volleyball. Noch einmal

40 Stunden aber schenkt er seinen Weinbergen, die er seit 1988 nach ökologischen Richtlinien bewirtschaftet. Und weil Helmut Scholl nicht vom Weinanbau lebt, kann er den Wein so gut machen, wie er will, und ihn obendrein zu Spitzenpreisen verkaufen: sechs Euro für einen Cabernet, das ist ein Angebot. „Das Geld steht nicht im Vordergrund. Ich will vor allem etwas für mich kreieren und lasse gerne andere daran teilhaben.“

Bis vor ein paar Jahren durfte man in Deutschland keinen Cabernet Sauvignon anpflanzen. Dann wurde die Sorte von den Behörden freigegeben – und plötzlich wollten sie alle Winzer haben. Denn sie versprachen sich, damit ebenso begehrte Weine wie im Bor-

deaux zu produzieren. Das funktioniert aber nicht, weil der Cabernet in unseren Breiten in drei von fünf Jahren nicht ausreift und entsprechend grün schmeckt: nach Brennnessel und Geranien ... Nicht gut! Helmut Scholl aber hat seinem Cabernet einen Standort mit extrem niedrigen Niederschlägen zugewiesen, der die Reben dazu zwingt, tief im Untergrund zu wurzeln. In der Verfärbungsphase der Trauben im Spätsommer reduziert Scholl den Ertrag des Cabernets radikal, indem er alles von den Fruchtruten schneidet, was nicht picobello aussieht. Geerntet wird selbst-

verständlich von Hand. Außerdem darf sich der Wein ein ganzes Jahr lang in gebrauchten Barriques entspannen.

Der Rotwein steigt druckvoll aus dem Glas und offenbart einen festen Kern, der sich am Gaumen wundervoll geschmeidig in die Länge zieht, besonders wenn man den Wein lange atmen lässt. Also unbedingt dekantieren! Zwei Stunden Geduld zahlen sich aus. Sie können sich für den Wein aber auch mehr Zeit nehmen, er wird sich in den nächsten zwei, drei Jahren prima weiterentwickeln. Viel Spaß damit!

*Cornelius und Fabian Lange*



Foto: Helmut Scholl

**Das Weingut Dr. Scholl** liegt in der kleinen rheinhessischen Gemeinde Bornheim.

#### Besuch beim Winzer

Weingut Dr. Scholl  
(Anbaugebiet Rheinhessen)  
Hindenburgring 9  
55237 Bornheim  
Tel. 0 67 34 / 84 28  
[www.weingut-dr-scholl.de](http://www.weingut-dr-scholl.de) (ab Ende Oktober 2006)  
E-Mail: [helmut.scholl@t-online.de](mailto:helmut.scholl@t-online.de)

**Besuch:** Nach telefonischer Voranmeldung

**Verband:** Ecovin

**Größe des Betriebs:** 6 Hektar

**Rebsorten:** Weiß: Riesling, Chardonnay, Silvaner.  
Rot: Portugieser, Spätburgunder, Dornfelder, Cabernet Sauvignon, Regent

## Das Testergebnis

Wie sind die „Idealmaße“ eines Cabernet Sauvignon? „Tiefrote Farbe, fruchtig, rau und gerbstoffbetont mit kräftigem Duft“, steckt die Fachwelt den Erwartungshorizont für die berühmte Rotweinsorte ab. Sowohl bei der Farbe als auch beim Geruch und beim Geschmack erfüllt der rote Rheinhesse in der Laboranalyse das Anforderungsprofil ohne Abstriche. Hinzu kommt noch ein „starker Fasston“, den die von uns beauftragten Experten bemerkten. Nichts Außergewöhnliches, verbringt ein Cabernet doch oft einige Monate im Eichenfass, bevor er in Flaschen abgefüllt

wird. Der Rotwein weist einen deklarierten Alkoholgehalt von 13,7 Prozent auf, was leicht vom gemessenen Gehalt von 13,45 Prozent abweicht, aber innerhalb der laut Weingesetz erlaubten Toleranz von 0,5 Prozent liegt. Das Labor konstatierte zudem einen Glyceringehalt von 8,1 Gramm pro Liter. Damit scheidet ein künstlicher Zusatz aus. Der Kupfergehalt beträgt unproblematische 0,07 Milligramm pro Liter. Und mit einem Zuckergehalt von 4,6 Gramm pro Liter und einer Gesamtsäure von ebenfalls 4,6 Gramm entspricht der Wein den Trockenkriterien. (ksp)



Foto: Orłowski, Frankfurt

#### Die Serie | Reiner Wein

Eingeschenkt von den Weinexperten Cornelius und Fabian Lange

#### Unsere Empfehlung

**Wein:** Cabernet Sauvignon 2004

**Preis:** pro Flasche 6 Euro. Das Sechserpaket inklusive Verpackung und Versand kostet 42,50 Euro.

**Charakter:** Ein kräftiger Roter aus der Rebsorte Cabernet Sauvignon, der alles ins Glas bringt, was man sich von der berühmten Bordeaux-Traube verspricht. Dominiert wird der trockene Wein von pfeffrigen Aromen, Gewürznelken und einem Hauch Paprikaduft. Im Mund bietet er reichlich Holunder, schwarze Johannisbeeren und eine anregende Frucht-

säure. Überraschend weich am Gaumen sind seine geschliffenen Gerbstoffe, weil Helmut Scholl nur perfekt ausgereifte Trauben für seinen Wein verarbeitet hat. Der kirschrote Cabernet passt gut zu Lammragout mit Kreuzkümmel und Rosmarinkartoffeln. Oder zu intensivem Hartkäse wie Pecorino oder Manchego. Gut trinken kann man den Wein auch zu Spaghetti all'Arrabiata – nur allzu scharf sollte das Gericht nicht zubereitet sein.