

"Herbstabend" mit Weinprobe im Bacchuskeller am 22.10.2004

- ein Geschenk für die OWKler! Mit dem Weingut Georg Bielig setzten wir die Reihe der Verkostung von Schriesheimer Weingütern fort. Alles noch geplant von unserem unvergessenen Lothar Treibert. Mit 5,- € waren wir dabei. Darin enthalten: die Weinprobe, ein Vesperteller und die sonstigen Getränke des Abends.

Gut besucht war der herbstlich dekorierte und etwas neu gestaltete Bacchus-Keller bei Familie Schmitt im Gästehaus Hauser. Nach der Begrüßung durch unsere 2. Vorsitzende Friederike Meyenschein begannen wir mit der Weinprobe, bei der uns Georg Bielig einen Querschnitt durch sein Angebot präsentierte. Wie wir kurz zuvor in der Zeitung lesen konnten, gehört er zu den besten Kellermeistern Deutschlands und mit seinen 28 Jahren auch bestimmt zu den jüngsten.

Neben Experimentierfreude fühlt er sich auch der Tradition verpflichtet, so dass in seinem Angebot für jeden Geschmack etwas dabei ist. Verpackt hat er die Weinprobe in eine fiktive Wanderung in und um Schriesheim.

- Als Auftakt oder auch als Aperitif unternahmen wir also gemeinsam eine Spritztour durch den Weinberg mit einem 2002er "Perché no" - einem weißen süffigen Perlwein. "Warum nicht?" - Perkeo hätte an diesem Tropfen sicherlich seine Freude gehabt.
- Danach schnürten wir unseren Rucksack, wanderten wiederum durch die Weinberge, dieses Mal mit einem klassischen Vertreter im Gepäck - einem 2003er Schriesheimer Riesling Kabinett trocken.
- Zum Kastaniensammeln im Schriesheimer Tal packten wir die 2003er Schriesheimer Spätlese trocken ein. Wir wissen ja - Jahrgang 2003! Wahrlich ein Ausnahmejahrgang!
- Beim nächsten Tropfen kam Ehefrau Eva ins Spiel. "Cuvée Eva" - ein Riesling mit Silvaner, Kabinett, halbtrocken und ebenfalls sehr lecker. Übrigens, auch Eva Bielig war im Einsatz mit zwei weiteren Kräften - flink und professionell füllten sie immer unsere Gläser neu.
- Tja, der 2003er Dornfelder Q.b.A. trocken erinnerte Georg Bielig an Wanderungen im Steinbruch. An unsere Sonnwendfeuer - Holz sammeln mit Dr. Gerhard Mai. Dann nach Einbruch der Dunkelheit die riesige Feuersäule. Also nahmen wir diesen dunkelroten Vertreter mit.
- Und als Abschluss verkosteten wir den Cuvée "S", einen trockenen Rotwein im Holzfass gereift, bestehend aus 60 Prozent Spätburgunder, 30 Prozent Lemberger und 10 Prozent Dornfelder - ein toller vollmundiger Tropfen! Übrigens steht "S" für Sophia - das Patenkind der Bieligs.

Zwischen den Proben erfuhren wir sehr viel Wissenswertes rund um den Weinanbau. Auch, dass z.B. das Barriquefass keine neue Erfindung ist. Bereits um 1900 wurden die handlichen 225-Liter-Fässer benutzt, um die Weine zu verschicken. Das Eichenholz wird angeröstet (Toasting), und die Aromastoffe finden sich im Wein wieder. Auch über Themen wie "Preisverfall" und den Schraubverschluss als Alternative zum Kork wurde gesprochen. Auch findet Herr Bielig es schade, dass der Silvaner, der "Ur-Schriesheimer", in den letzten Jahren etwas stiefmütterlich behandelt wird. Damit der Wein eine deftige Grundlage hatte und uns nicht so zu Kopfe stieg, gab es eine leckere Vesperplatte von Familie Schmitt.

Friederike Meyenschein dankte zum Schluss im Namen aller Anwesenden Herrn Bielig und seiner Frau für diese süffige, kurzweilige und interessante Weinprobe. Ganz klar ist, dass jeder der Teilnehmer seine ganz persönlichen Favoriten unter den Weinen gefunden hat - wie alles im Leben ist auch der Weingenuss reine Geschmackssache. Wer wollte, durfte die Weine auch käuflich erwerben - solange Vorrat reicht!

Nachdem Georg Bielig auch die Weine des Hauses ausbaut, konnte man sich weiterhin von seinem Können überzeugen, so dass wir im Anschluss an die Weinprobe noch lange bei angeregten Gesprächen zusammensaßen.

Alles in allem ein gelungener Abend.

U. Metz-Reinig