



N° 2/2021  
HERBST - WINTER  
www.divino-wein.de

# DIVINO

FRANKENS FEINE WEINE - DAS MAGAZIN



## HERBSTGENUSS

Traumpare zu Tisch

## KLIMAWANDEL

Forschung in Franken

## KULTUR PUR

Reise nach Weikersheim



## REISERS ZEHNTHOF

Das Gasthaus am Main mit Bernhard Reiser



DIVINO

FRANKENS FEINE WEINE





**LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,**

auch wenn uns in diesen Tagen und Wochen vielleicht eine gewisse Wehmut umhüllt ob des mal wieder viel zu schnell vergangenen Sommers, so herrscht in unseren Reihen gerade sehr viel Freude über die Lese, die wir in dieser Saison einholen durften. Das Weinjahr 2021 verlief gut für uns, und wir sind sehr zufrieden (Seite 26). Unser Mitgefühl gilt deshalb umso mehr den Winzerbetrieben an der Ahr, die brutal vom Hochwasser getroffen wurden – in einer Art, die kein Anbaugebiet je zuvor erlebt hat. Wir haben von unserem diesjährigen DIVINO WeinForum (Seite 22) ein Paket zusammengestellt (Seite 24), mit dem wir den Kolleginnen und Kollegen an der Ahr wenigstens eine kleine Unterstützung bieten möchten.

Der Herbst ist eine genussvolle Saison. Die Natur beschenkt uns mit reifen Früchten und buntem Laub, die Tage werden kürzer, die Temperaturen sinken – wir haben wieder mehr Lust, es uns zuhause bei einem guten Essen und einem feinen Glas DIVINO Wein gemütlich zu machen. Wir haben ein wundervolles Kochbuch entdeckt, das wir Ihnen ab Seite 42 vorstellen. Drei Gerichte haben wir daraus zum Nachkochen gewählt, und unser Sommelier Peter Angele empfiehlt jeweils eines unserer Großen Gewächse dazu. Wenn schon, denn schon!

Ebenfalls kulinarisch lohnenswert ist natürlich ein Ausflug in den wieder eröffneten REISERS Zehnthof (Titelgeschichte) – direkt gegenüber unserer Vinothek in Nordheim. Wir sind mehr als glücklich, dass es in diesem historischen Gasthaus nun geschmackvoll weitergeht – und auch hier wird in der Herbst-Winter-Saison köstlich aufgekocht. Waller als fränkische Fischspezialität steht im Oktober und Gans oder Ente im November auf der Karte. Sehr empfehlenswert.

Zusammen mit Kerstin Böhning, verantwortliche Redakteurin DIVINO Magazin, wünsche ich Ihnen nun eine genussvoll-unterhaltsame Lektüre!

Herzlich

A handwritten signature in black ink that reads "W. Grass".

Ihr  
Wendelin Grass, Geschäftsführender Vorstand  
DIVINO Nordheim Thüngersheim eG

**PS: Sehr gerne dürfen Sie uns Ihre Meinung sagen. Lob, Anregungen und Tadel  
bitte an [redaktion@divino-wein.de](mailto:redaktion@divino-wein.de)**

# INHALT

DIVINO MAGAZIN · N° 2/2021



FOTO: CW-FOTOART CHRISTOPH WEISS

22



FOTO: MAXIMILIAN OSTERMEIER

10

## Titel

### 10 REISERS Zehnthof

In Nordheim wird weiter gekocht: Kein geringerer als Sternekoch Bernhard Reiser und sein Team betreiben das Traditions- haus mit einer herausragenden Handwerksküche, die Leib und Seele erfreut

## Aktuell

### 22 DIVINO Weinforum

Gemeinsam für mehr Genuss: DIVINO war auch in diesem Jahr wieder Gastgeber für die German Wine Group & Special Guests aus Südtirol

### 24 Entdeckerpaket

Wir haben zehn Weine von fünf großartigen Genossenschaften für Sie ausgewählt

## Wissen

### 16 Weinbau

Wie fit ist Franken für den Klimawandel? Eine Bestandsaufnahme mit Dr. Daniel Heßdörfer von der Bayer. Landesanstalt für Wein- und Gartenbau in Veitshöchheim



FOTO: WWW.DEUTSCHEWEINE.DE

48



### 18 Weinbauring

Sie informieren über Wetterlagen und geben Handlungsanweisungen für die Arbeit im Weinberg: Beate Leopold und ihr Team im Portrait

### 26 Weinjahr 2021

Jedes Jahr hat seine Herausforderungen und Besonderheiten. Ein kleines Tagebuch

### 21 Lebensraum Weinberg

Dr. Beate Wende berichtet über Flora und Fauna zwischen den Rebzeilen. Diesmal: Die Zauneidechse



FOTO: CW-FOTOART CHRISTOPH WEISS

### 28 Weingespräch

Auf ein Glas Silvaner mit der Landrätin: Wo Tamara Bischof am liebsten über ihr Weinland schaut

## 36 **DIVINO Team**

Winemaker aus der ganzen Welt zu Gast bei DIVINO. Wir stellen sie Ihnen vor

## 40 **Steillagen**

Besondere Lagen, besondere Weine, besondere Winzer: Michael Sauer und Heinrich Gutbrod

## Kolumne

### 39 **Pater Anselm Grün**

Haltungen, die Halt geben. Der Benediktinerpater über den Stillstand in der Pandemie

## Genuss & Kultur

### 30 **Frankenreise**

Kultur pur: Eine Reise ins bunte Weikersheim im Main-Tauber-Kreis

### 42 **Herbst & Wein**

DIVINO Begleiter für die herbstliche Küche: Wir stellen Ihnen tolle Rezepte und die passenden Weine vor

### 48 **Ausgezeichnet**

Wir freuen uns über die große Anerkennung des Gault & Millau Weinguide Deutschland

## 30

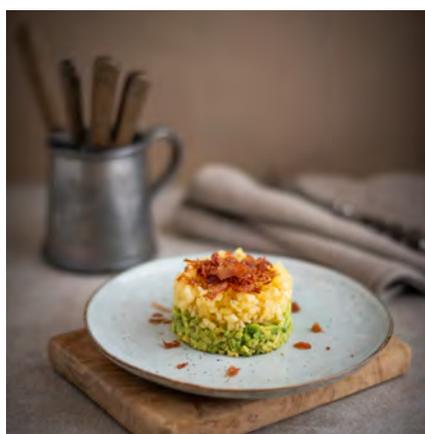


FOTO: VALERIE HAMMACHER

## 42

## Rubriken

### 03 **Editorial**

### 05 **Impressum**

### 06 **Kurz gemeldet**

Aus der DIVINO Winzer-Familie, von Freunden und von Nachbarn

### 08 **Impressionen**

Beste Aussichten: Fränkische Wein- und Kulturlandschaften

### 50 **Finale**

Events, Auszeichnungen, dies und das

### 51 **Cartoon**

Pascal Heiler und seine Sicht auf die – fränkische – Weinwelt

## IMPRESSUM

### Herausgeber

DIVINO Nordheim Thüngersheim eG

### Geschäftsführender Vorstand:

Wendelin Grass

### Vorsitzender des Vorstands:

Günter Höhn

### Vorsitzender des Aufsichtsrats:

Thomas Hemmelmann

### Redaktion (verantw.)

Kerstin Böhning

### Konzeption & Art Direktion

Marko Röthingshöfer

### Freie Autoren & Mitarbeiter

Rosa Dietrich; Pater Dr. Anselm Grün, Abtei Münsterschwarzach; Anke Kronemeyer; Dr. Beate Wende, LWG

### Layout, Lithografie & Produktion

www.direct-agentur.de

### Lektorat

Annelly Grass

### Titelfoto

Maximilian Ostermeier

### Adresse

DIVINO Nordheim Thüngersheim eG  
Langgasse 33

97334 Nordheim/Main

Tel. +49 9381 8099-0

Fax +49 9381 8099-32

info@divino-wein.de

www.divino-wein.de

### Bestellung & Leserservice

DIVINO Nordheim Thüngersheim eG

Tel. +49 9381 8099-0

info@divino-wein.de

### Digitale Ausgabe

www.divino-wein.de/DIVINO-Magazin

ISSN 2365-8126

Diese Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen Beiträge, Abbildungen, Karten und Pläne sowie die Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Eine Verwertung einschließlich des Nachdrucks – auch auszugsweise – ist nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers möglich. Dies gilt auch für die Aufnahme in elektronische Datenbanken, die Veröffentlichung im Internet und die Vervielfältigung auf Datenträgern wie CD-ROM. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Bilder übernimmt der Herausgeber keine Haftung.

©2021 DIVINO Nordheim Thüngersheim eG



FOTO: TOURISTINFO WEIKERSHEIM/K.H. SCHMID



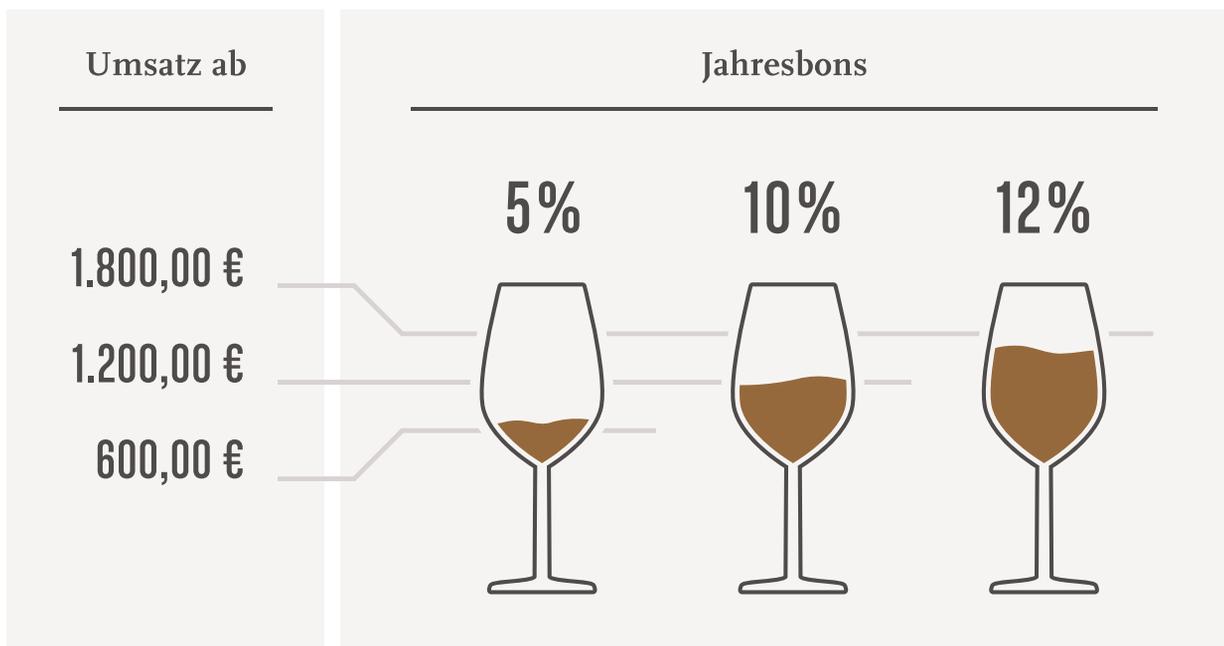
## NEU: DIVINO-Cartoons von Pascal Heiler als Postkarten!

Sie gehören zu den festen Rubriken im DIVINO Magazin: Die Cartoons von Pascal Heiler. Klare Linien und klare Worte – das zeichnet Pascal Heilers Cartoons aus. Mit wenigen Strichen bringt er seine Pointen aufs Papier. Oft kritisch, manchmal auch tagesaktuell, meistens mit Sprache spielend, dabei immer intelligent und subtil witzig.

Jetzt haben wir insgesamt 10 Motive der individuell für DIVINO angefertigten Cartoons ausgewählt und sie als Postkarten aufgelegt: Dazu gehören drei Klapp-Karten im Umschlag und 7 klassische Postkarten, beides ab sofort in unseren Vinotheken zu haben.

Pascal Heiler wurde 1971 in Würzburg geboren und gründete nach seinem Studium des Kommunikationsdesigns mit Schwerpunkt Illustration eine Softwareagentur. 1995 lernte er die bekannten Zeichner Greser & Lenz kennen. Seither gilt seine Leidenschaft dem Zeichnen von Cartoons. Es folgten Veröffentlichungen in verschiedenen Satirezeitschriften sowie Publikationen der Verlage Carlsen, Duden und Lappan. 2013 wurde ihm als neues Talent auf der Frankfurter Buchmesse der Deutsche Cartoonpreis verliehen. Aktuell zeichnet er neben den Motiven für unser DIVINO Magazin auch für „128 – Das Magazin der Berliner Philharmoniker“.

Pascal Heiler wird durch die Galerie Gabriele Müller in Würzburg vertreten. [www.hametschu.de](http://www.hametschu.de)



## online-Shop: Ihr Jahresbonus auf einen Blick!

In Kürze können DIVINO-Kunden im Webshop noch einfacher sehen, wie viel Umsatz ihnen noch zum Erreichen einer Rückvergütung oder zum Überschreiten der nächsten Bonusschwelle fehlt. Mit einer einfachen Grafik hat man auf diese Art mögliche Boni immer im Blick: Der Balken zeigt den rückvergütungsfähigen Umsatz, den ein Kunde in diesem Jahr bereits getätigt hat. Die Gläser geben dann an, ob man mit diesem Umsatz die jeweilige Bemessungsgrenze schon erreicht oder überschritten hat. In diesem Sinne: viel Freude mit der Bestellung für die Herbst-Winter Saison!



## DIVINO spendet

Für jede Ausgabe unseres DIVINO Magazins verfasst Pater Anselm Grün (s)eine Kolumne und beschenkt uns darin mit wertvollen Gedanken. Als kleines Dankeschön wollten auch wir etwas zurückgeben. Das hat der Benediktinermönch der Abtei Münsterschwarzach und Träger des Bundesverdienstkreuzes abgelehnt und sich vielmehr eine Spende für die Einrichtung „Therapeutisches Reiten“ im DJK Egbert-Gymnasium e.V. Münsterschwarzach – Abteilung Voltigieren unter der Leitung von Mona Schwanfelder (Foto oben) gewünscht.

Diesem Wunsch sind wir von Herzen gerne nachgekommen und freuen uns, hier einen kleinen Beitrag für das Wohl der Kinder leisten zu können.

**Aifach**  
REISERS

## Würzburg Marktplatz

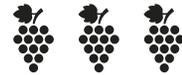
In unserer Titelgeschichte sprechen wir davon, dass Sternekoch Bernhard Reiser aus Würzburg nun den Zehnthof in Nordheim betreibt. Der kreative Koch, mit Wurzeln im Allgäu, hat noch ein weiteres Projekt – in Zeiten wie diesen – auf die Straße gebracht: Mit „Aifach REISER“ stellt er auf dem Unteren Marktplatz in Würzburg ein neues Konzept vor. Hier werden in Zukunft vor allem talentierte Jungköchinnen und -köche sowie die Auszubildenden eine neue Perspektive bekommen. „Wir bieten hier unkomplizierte und gleichzeitig qualitätvolle Gastronomie über den Tag hinweg an. Frühstück, Mittag, Abend – die Speisen und die Stimmung werden sich fließend ändern, gute Weine aus Franken und ausgewählte internationale Tropfen (Schaumweine!) stehen auf der Karte, und man kann auf der Terrasse oder hinter den großen Scheiben das Treiben auf dem Marktplatz beobachten“, beschreibt Patron Reiser sein neues „Baby“. Mehr unter: [www.der-reiser.de](http://www.der-reiser.de)



# DIVINO

FRANKENS FEINE WEINE

**Gault & Millau**  
Weinguide Deutschland



AUSGEZEICHNET

**DIVINO NORDHEIM  
THÜNGERSHEIM**

Gault & Millau Deutschland  
Franken, Nahe und Ahr

**2021**

*Otto Geisel*  
OTTO GEISEL  
Leitung der Verkostungen

*Ursula Haslauer*  
URSULA HASLAUER  
Executive Publisher Gault & Millau

## GAULT & MILLAU WEINGUIDE 2021:

*„Wer glaubt, dass Genossenschaften immer etwas hinterherhängen, der sollte sich mal das Warenangebot von DIVINO anschauen. Was der Betrieb unter der Leitung von Wendelin Grass und Kellermeister Felix Reich auf die Beine stellt, ist bemerkenswert und darf für viele Winzergemeinschaften als richtungsweisend angesehen werden.“* Zitat: Gault & Millau

DIVINO NORDHEIM THÜNGERSHEIM EG

Langgasse 33 | D – 97334 Nordheim a.M.  
Tel.: +49 (0) 9381 / 8099-0 | [info@divino-wein.de](mailto:info@divino-wein.de)  
[WWW.DIVINO-WEIN.DE](http://WWW.DIVINO-WEIN.DE)



Perspektivwechsel: Die Mainschleife und der Escherndorfer Lump (Bildmitte) bieten auch aus der Vogelperspektive einen wundervollen Anblick. Die Weinorte Escherndorf, Nordheim und Volkach fügen sich harmonisch in die herbstlich gefärbte Weinkulturlandschaft.



REISERS ZEHNTHOF –  
DAS GASTHAUS  
AUF DER MAININSEL

# Neue Ideen in alten Mauern

Bernhard Reiser ist ein Visionär und jemand mit extrem viel Power. Mit dem Zehnthof ergänzt er sein gastronomisches Portfolio perfekt und wird ab 2022 dort auch Raum für große und kleine Feste bieten.



Die Freude war förmlich in der gesamten Region zu fühlen, als die Lokalmedien die Vermutung bestätigten: Der REISER übernimmt den Zehnthof in Nordheim am Main! Schon im „Corona-Sommer 2020“ hatte Bernhard Reiser den Zehnthof als „Pop-up-Restaurant“ für einige Wochen nach den ersten Lockerungen betrieben, und die Gäste waren glücklich über diesen besonderen Ort und die gute Handwerksküche von Reiser. Dann versank das Gasthaus wieder in seinen Dornröschenschlaf, bevor es nun im Juni 2021 von Reiser und seinem Team wieder wachgeküsst wurde.

### EIN SENSATIONELL SCHÖNER ORT!

„Wir hatten uns schon im letzten Sommer in dieses wunderschöne Wirtshaus verliebt. Die historischen und denkmalgeschützten Gebäude, die Kapelle, der Innenhof mit den Platanen, die Lage auf der Maininsel, die Nachbarschaft zu DIVINO – alles perfekt“, schwärmt der Patron. Seit Mitte Juni 2021 steht nun das schöne Holztor zur Zehnthofstrasse – Ecke Langgasse ab Mittwoch Nachmittag und von Donnerstag bis Sonntag ab Mittag wieder offen – siehe Seite 15. Insgesamt hat der Zehnthof-Weingarten 80 Plätze und im Inneren in verschiedenen Räumlichkeiten nochmals 100. Die Räume im Zehnthof sind sehr individuell und lassen sich wunderbar für kleine Gruppen, Familien oder Firmen als geschlossene Gesellschaften nutzen. Für nächstes Jahr werden außerdem die Veranstaltungsräume im Obergeschoss hergerichtet, und es kann dort gefeiert werden. Mehr dazu in unserem Infokasten auf der nächsten Seite.

### EINE PERLE BAROCKZEITLICHER RAUMGESTALTUNG

Wie so viele Erfolgsgeschichten, beginnt auch die des Zehnthofes mit einem Weinberg. Oder besser gesagt, mit zwei geschenkten Weinbergen: Die Ursprünge des Gebäudes reichen zurück bis ins Jahr 918, als König Konrad die Schenkung zweier Weingärten zu Nordheim an das Kloster Münsterschwarzach bestätigte. 1076 übergab Bischof Adalbero von Würzburg der Abtei einen weiteren Weinberg. Nochmal fast 300 Jahre später, anno 1326, bestätigte Bischof-Herzog Wolfram von Würzburg der Abtei die Grundherrschaft von Dorf und Gemarkung

FOTO: MAXIMILIAN OSTENMEIER



Die profanierte Kapelle im Zehnthof ist Schmuckstück und Rarität zugleich: Hier zu speisen ist etwas ganz Besonderes. Bis zu 20 Gäste finden Platz unter dem Gewölbe mit den herrlichen Fresken!

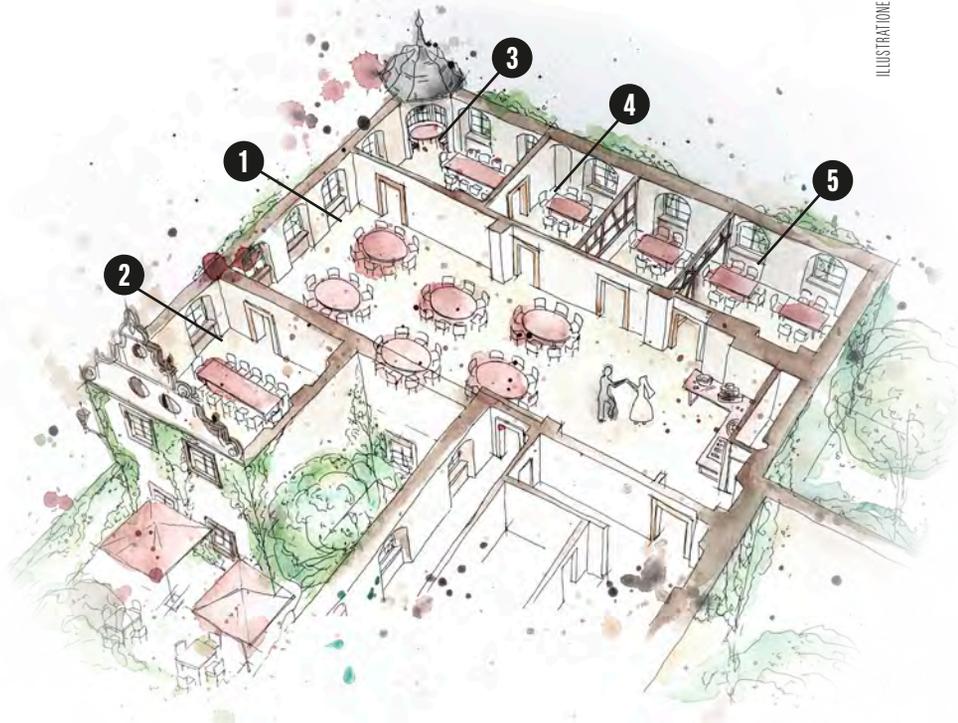


## FESTE FEIERN

Schon immer war der Zehnthof ein besonderer Ort der Gastlichkeit: In dieser Tradition bieten Bernhard Reiser und sein Team dort für Sie wundervolle Räumlichkeiten für jeden Anlass. Hochzeit, Taufe, **Familienfeste** oder Ihr ganz individuelles **Business-Event**.

Je nach Anzahl der Gäste und den entsprechenden Wünschen der Bestuhlung, stehen folgende Möglichkeiten zur Verfügung:

- |                                  |                    |
|----------------------------------|--------------------|
| 1 Großer Saal                    | bis zu 80 Personen |
| 2 Giebel-Zimmer                  | bis zu 20 Personen |
| 3 Erker Stube                    | bis zu 30 Personen |
| 4 Lump Loge                      | bis zu 10 Personen |
| 5 Fachwerkzimmer (mit Durchgang) | bis zu 30 Personen |



ILLUSTRATIONEN: NICO MANGER

Sie und Ihre Gäste genießen feinste fränkische **Handwerksküche**, und das REISERS-Veranstaltungsteam sorgt für alles andere. Für die **perfekte Planung** Ihrer privaten oder geschäftlichen Feier steht Ihnen das Event-Management persönlich zur Seite. Auch **Workshops**, **Fortbildungen** oder **Meetings** finden hier in traumhafter Umgebung statt: Sie können je nach Größe der Gesellschaft einen, mehrere oder alle Räume **exklusiv** buchen. Dekoration, Unterhaltung oder professionelle Tagungs-Technik stellt das Event-Team von REISERS Zehnthof ebenfalls gerne zur Verfügung.



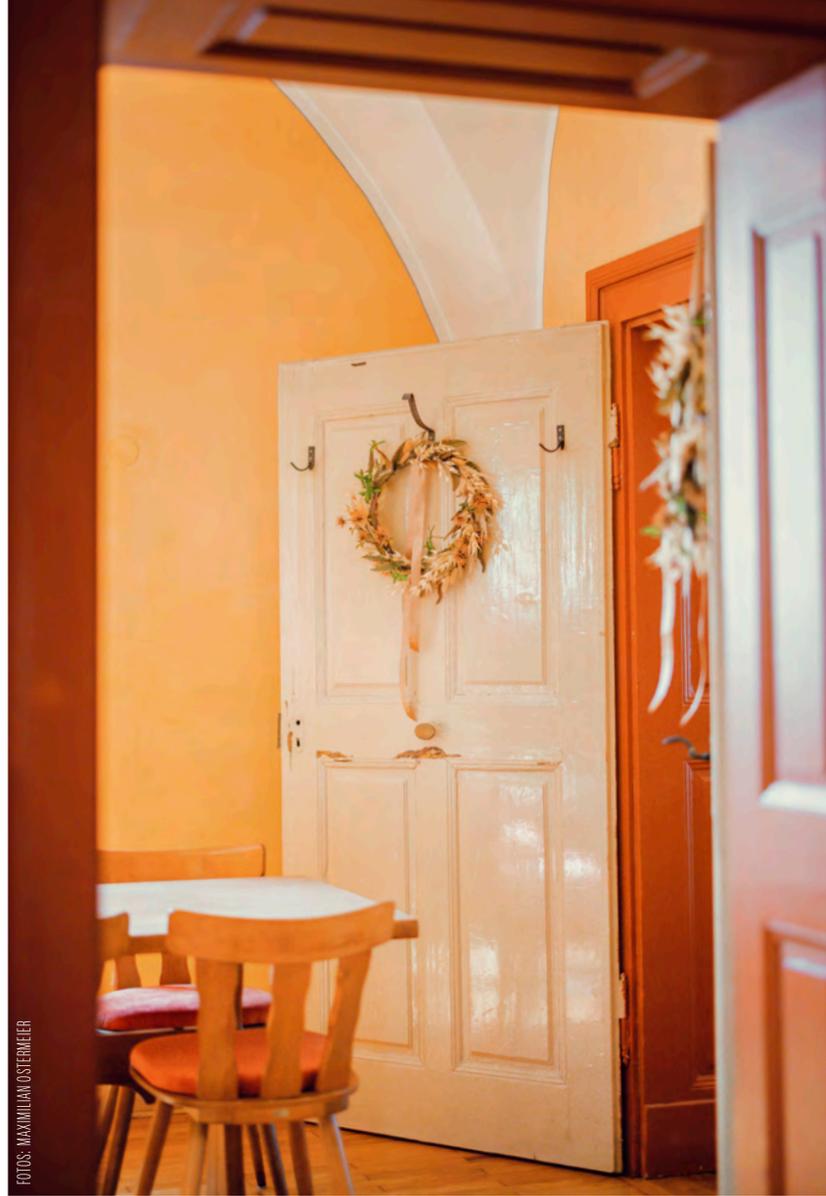
Nordheim. Und schließlich wurde 1585 der erste Teil des Zehnthofes von Abt Johannes IV. Burckhardt errichtet. Die wunderbar erhaltene, beziehungsweise perfekt restaurierte und als exklusive Räumlichkeit für private Dinners zu mietende Zehnthofkapelle wurde 1755 von Johann Michael Feichtmayr aus Wessobrunn stuckiert, und Andreas Dahlweiner fertigte die Fresken an. Obwohl die Kapelle heute profaniert ist, spürt man darin etwas Heiliges, viel Anmut und Religiosität im besten Sinne. Ein langer Holztisch und 20 Stühle laden ein, hier zu speisen und zu trinken, die Gesellschaft und die Exklusivität dieses besonderen Raumes zu genießen.

Unter dem Zehnthof wurden schon im 18. Jahrhundert für die damalige Zeit sehr große Weinkeller mit 730 Quadratmetern und einem Speichervermögen von 600.000 Litern gebaut – in weiser Voraussicht. Und schließlich erwarb die Winzergenossenschaft Nordheim 1964 den ehemaligen Münsterschwarzacher Zehnthof. Es gäbe so viel mehr zu erzählen über die Geschichte des Zehnthofs und seinem kleinen klösterlichen Gebetsraum, denn als solcher ist die Kapelle angelegt worden. Das können wir hier gar nicht alles in Worte fassen. Es gibt allerdings ein schönes Kompendium dazu: „Die Kapelle der HLL. Apostel Simon und Judas Thaddäus im Münsterschwarzacher Zehnthof in Nordheim am Main“ – von Matthias Wieser, OSB Franziskus Büll und Martin Brandl.

Nur wenige mainfränkische Orte verfügen über ein so qualitätsvolles und von wechselnder Geschichte geprägtes Beispiel barockzeitlicher Raumgestaltung. Die Zehnthofkapelle gilt weithin als bedeutsames Artefakt des mainfränkischen Rokoko – und Sie könnten darin Ihr privates Fest feiern. „Das ist aus meiner Sicht nicht zu toppen“, freut sich Bernhard Reiser, der selbst die Zehnthofkapelle zu einem seiner Lieblingsorte erklärt hat.

## IM HERZEN DER WEININSEL

Wenn man ein Restaurant auf einer Insel in einem von Frankens berühmtesten Anbaugebieten führt, spielt der Wein natürlich die zweite Hauptrolle neben der Kulinarik. Und so ist die Weinkarte von REISERS Zehnthof eine echte Offenbarung.



FOTOS: MAXIMILIAN OSTERMEIER



Vom Einfachen das Beste: Der Zehnthof ist eine echte Bereicherung für die gesamte Mainschleife und ein wirklich gemütlich-genussvoller Ort!

## DAS TEAM VON REISERS ZEHNTHOF



### **Simone Schneider, Restaurantleiterin**

Simone ist seit 2012 der Fels in der REISER-Brandung und eine perfekte Gastgeberin. Sie ist Chefin von REISERS Kochschule und REISERS Catering. Simone liebt es, ihre Gäste zu verwöhnen, und das fühlt man auch.



### **Reinhard Steckel, stellv. Restaurantleiter**

Alte Schule in sympathischer Perfektion: Reinhard ist der Traum von einem Oberkellner. Er lässt sich von nichts aus der Ruhe bringen, hat immer den Überblick und Sonne im Herzen.



### **Kilian Banzer, Küchenchef**

Ein herausragender Koch: Kilian hat im Restaurant REISERS am Stein in Würzburg seine Kochlehre gemacht (natürlich ein 1er-Schüler!), ist für sein zartes Alter sehr erfahren und kreativ – ganz gleich ob Sterneküche, Kochkurse oder Caterings.



### **Rainer Trautenbach, Küchenchef**

Viele Begabungen in einem Mann von wenig Worten: Rainer ist ein genialer Koch, begnadeter Pâtissier, Kräuterwanderführer, passionierter Pilzsammler (findet alles!), hat lange in der Provence gelebt und gekocht – ein Koch wie aus dem Bilderbuch.

Sie listet viele der besten Weingüter Frankens und bietet eine grandiose Vielfalt. Da weiß man gar nicht, was man zuerst trinken soll. Natürlich hängt das von der Wahl der Speisen ab, wobei wir beim zentralen Thema wären. Bernhard Reiser hat mit dem Zehnthof sein gastronomisches Portfolio perfekt diversifiziert: Neben dem Gourmetrestaurant Restaurant REISERS am Stein in Würzburg (ein Michelin-Stern), REISERS Kochschule, REISERS Genussmanufaktur für Events und Caterings sowie dem jüngsten gastronomischen Spross in Würzburg – Aifach REISERS – ist der Zehnthof ein Ort, an dem eine authentische fränkische Handwerksküche gelebt wird. Die meisten Lieferanten kennt Reiser persönlich, sie sind aus der nahen Umgebung. Sogar einen Lieferanten für die seltenen „Meefischli“ hat sich der Reiser an Bord geholt. Das Konzept bietet eine saisonal beeinflusste Karte sowie ein regelmäßig wechselndes Dreigang-Menü. Manchmal wird die Karte auch tagesaktuell geändert und der eine oder andere Gang variiert.

Wenn man sicher wissen möchte, was im Angebot ist, sollte man die Karte vorab online aufrufen oder das Serviceteam vor Ort befragen. „Die Ausgangsqualität und Frische unserer Zutaten spielt in jedem meiner Restaurants und auch bei den Caterings die wichtigste Rolle. Wir verarbeiten wo es möglich ist Produkte aus der Region, und ich weiß ganz genau, wo meine Zutaten herkommen“, beschreibt Reiser sein Konzept.

### **ADRESSE**

REISERS Zehnthof  
Langgasse 33  
97334 Nordheim am Main

### **ÖFFNUNGSZEITEN**

Mittwoch ab 16 Uhr  
Donnerstag bis Sonntag ab 11 Uhr

### **RESERVIERUNG**

Telefon: 09381 1702 (zu den Öffnungszeiten)  
WhatsApp: 0175 3369471  
mail@der-reiser.de

Oder auch gerne über das Restaurant REISERS am Stein in Würzburg  
Telefon: 0931 286901  
www.der-reiser.de





# MEGATHEMA KLIMAWANDEL

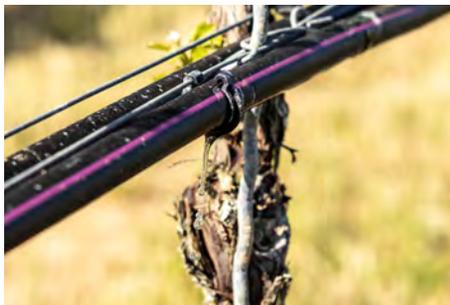
## Über ressourcenschonendes Bewässerungsmanagement und die technischen Möglichkeiten, den Herausforderungen in der Hitzeregion Franken zu begegnen.

*Dr. Daniel Heßdörfer ist Leiter des Arbeitsbereiches Forschungscoordination und Projektmanagement am Institut für Weinbau und Oenologie an der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) in Veitshöchheim. Wir sprachen mit ihm über Aufgaben und Lösungen, wie die Winzerinnen und Winzer in Franken den zunehmenden Wetterextremen begegnen können.*

**D**onnerstag, 17. Juni, 16 Uhr, 34 °C: Unser Termin mit Dr. Daniel Heßdörfer in den Weinbergen von Thüningersheim legt die Problematik, über die wir sprechen möchten, direkt vor unsere Füße: trockene Böden, müde Rebpflanzen, direkte Sonne, hohe Temperaturen. „Die Folgen des Klimawandels mit Dürreperioden und Trockenheit werden bei uns immer spürbarer.“ Dr. Daniel Heßdörfer sagt das mit professioneller Distanz. Er wirkt dabei aber nicht unbeteiligt. Schließlich beschäftigen wir uns mit einem Thema, von dem eine gewisse Bedrohung ausgeht. Denn die Vorhersagen in Sachen Klimawandel, die von den Wissenschaftlern für das Jahr 2050 vorausgesagt worden waren, sind bereits 2018 eingetreten. „Das ist in der Tat beunruhigend, aber die Klimaveränderung bleibt nunmal nicht stehen“, sagt der Wissenschaftler. Das Thema beschäftigt ihn in Theorie und Praxis. Seine Promotion hat er zum Thema „Ressourcenmanagement – Umsetzung moderner Strategien der Bewässerung zur Qualitätssicherung in weinbaulichen Großprojekten“ an der LWG in Zusammenarbeit mit der Hochschule Geisenheim geschrieben. Und dieses Thema ist auch heute sein Tätigkeitschwerpunkt – auch in seiner Lehrtätigkeit an der Meister- und Technikerschule der LWG.

### JEDER TROPFEN ZÄHLT

Als wir durch die Weinberge gehen, um uns die Bewässerungsanlagen anzuschauen, fangen sie wie von Geisterhand gesteuert an zu tropfen. Plitsch, Plitsch, Plitsch hört man wenig später, was sehr beruhigend wirkt. Natürlich sind hier keine Geister am Werk, sondern High-



Dr. Daniel Heßdörfer in seinem Element: Am liebsten ist er in den Weinbergen. Hier zeigt er uns das Aufpropfen der neuen pilzwiderstandsfähigen Rebsorte Calardis Musqué auf die alte Bacchusrebe. In wenigen Wochen wird der neue Trieb dort wachsen. Unabdingbar dafür: Die Tröpfchenbewässerung – hier noch mit einem überirdischen System.

Tech-Systeme. „Wir leisten hier keine Grundlagenforschung, das machen die Kollegen an den verschiedenen Hochschulen oder Universitäten. Was wir hier tun, ist angepasst an die Bedürfnisse des Weinbaus in Franken, der Winzer vor Ort und zudem immer hochaktuell“, erklärt Dr. Heßdörfer. Das Thema ist extrem komplex und man wundert sich, dass die Steuerung „einfach nur“ über das Smartphone erfolgt – bei so vielen Daten, die hier zusammenfließen. Und sie kommen

direkt aus den Weinbergen. Es stehen Messgeräte zwischen den Zeilen, und Sensoren befinden sich im Boden, die den aktuellen Wassergehalt ermitteln. Man spricht von Bodenfeuchtigkeit. Das ist neben Bewässerungssteuerung und Bodenmanagement eines der Schlüsselwörter zum Thema Klimawandel im Bezug auf den Fränkischen Weinbau. „Die Begrünung zwischen den Rebzeilen spielt eine Schlüsselrolle in diesem Kontext“, sagt der studierte Weinbauer. „Jede Pflanze steht in Konkurrenz zu den Rebstöcken. Sie graben sich im wahrsten Sinne des Wortes gegenseitig das Wasser ab. Aber wenn man die richtigen Pflanzen erlaubt und sie entsprechend bearbeitet, werden sie zu Partnern“, sagt Heßdörfer. Er führt uns zu den Zeilen, in denen bunte Wicken und viele andere Beikräuter wachsen durften. Allerdings liegen sie „überfahren“ auf dem Boden. „Diese Art der Begrünung sorgt nicht nur für Biodiversität im Weinberg und mehr Lebensraum für Insekten. Sie hält später als „selbstgemachtes Stroh“ auch die Feuchtigkeit im Boden, sorgt für den Humusaufbau und schützt gegen Erosion“, beschreibt Heßdörfer. Die Pflanzen waren kurz zuvor entsprechend gewalzt, aber eben nicht untergegraben worden. Es geht in jeder Hinsicht darum, Wasser zu sparen und das verwendete Wasser so effektiv wie möglich zu verwenden.

Die Tröpfchenanlagen werden deshalb perspektivisch unter die Erde verlegt. So wird auch möglichen Beschädigungen durch die Schlepperarbeit im Weinberg vorgebeugt. Das ist übrigens ein weiteres großes Thema an der Landesanstalt und im Arbeitsbereich von Dr. Daniel Heßdörfer: Selbstfahrende Schlepper für Arbeitserleichterung und Umweltschutz. Aber, so sagt der Forscher, die Technik schreitet deutlich schneller voran als die Gesetzgebung. Und so bleiben manche Ideen noch Zukunftsmusik. Aber, und da sind sich alle einig, „Smart Farming“ ist kein Trend, sondern eine Notwendigkeit für die Sonderkulturen Wein- und Obstbau – und das hat eine gewisse Dringlichkeit. „Wir müssen schnellstens klimafit werden, damit der Weinbau in Franken den Klimawandel überlebt!“

### Kontakt:

Dr. Daniel Heßdörfer  
Leiter des Arbeitsbereiches Forschungscoordination und Projektmanagement am Institut für Weinbau und Oenologie, Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG)  
An der Steige 15  
97209 Veitshöchheim  
Tel. 0931 9801-554  
Fax 0931 9801-550  
Mobil 0172 5712160  
daniel.hessdoerfer@lwg.bayern.de  
www.lwg.bayern.de

**Der Boden ist  
ein idealer Helfer!**

Ein gesunder Boden ist – besonders in Zeiten des Klimawandels – ganz wichtig für die Reben und den Weinberg als solches.



FOTOS: CW-FOTOART CHRISTOPH WEISS

## WEINBAURING FRANKEN: BEATE LEOPOLD GIBT IHR WISSEN VOM WEINBERG WEITER!

Der Weinbauring e.V. ist eine Selbsthilfeeinrichtung der bayerischen Winzerinnen und Winzer, die 1989 nach dem Bayerischen Landwirtschaftsförderungsgesetz gegründet wurde. Seither berät der Verein seine Mitglieder in weinbautechnischen Themen. Die Bereitstellung (tages-)aktueller Informationen, Warnungen und Handlungsempfehlungen bilden den Kern seiner Aufgaben. Die Zusammenarbeit mit den Winzerinnen und Winzern erfolgt entweder direkt – also auch in persönlichen Einzelterminen – oder über die örtlichen Weinbau- und Winzervereine. Insgesamt sind an die 80 Prozent der fränkischen Winzerinnen und Winzer Mitglied im Verein. Seit 2020 ist Beate Leopold Geschäftsführerin. Sie übernahm dieses Amt von Artur Baumann, der den Weinbauring als solches aufgebaut und in 25 aktiven Jahren geprägt hat. Mit im Team sind Matthias Muth, Berater und Christiane Brauns, Biologin.

### DAS WORT „FAX“ IST ZUM SYNONYM FÜR WEINBAUHNWEISE UND -EMPFEHLUNGEN GEWORDEN

Mit regelmäßigen Mailversendungen, die nach wie vor als „Weinbaufax“ bezeichnet werden, informiert der Weinbauring in enger Abstimmung mit dem amtlichen Rebschutzdienst an der Landesanstalt für Wein- und Gartenbau (LWG) in Veitshöchheim die fränkischen Winzerinnen und Winzer. Neben dem Weinbaufax gibt es noch das Ökofax in Zusammenarbeit mit den Beratern der Ökoverbände und der LWG (1 x wöchentlich), ein Oenofax über den Herbst, welches für die kellerwirtschaftliche Beratung von Bezirk und LWG weitergeleitet wird – und schließlich ein Infofax, in Zusammenarbeit mit dem Fränkischen Weinbauverband, das in unregelmäßigen Abständen die Winzer über unterschiedliche Themen informiert, z.B. die aktuellen Corona-Auflagen für Vinotheken oder Saisonarbeitskräfte. Viele Faxe, die aber natürlich alle per Email verschickt werden.



Der persönliche Austausch mit den fränkischen Winzerinnen und Winzern ist das A und O ihrer Arbeit: Beate Leopold ist am liebsten draußen. Hier im Gespräch mit Paul Glaser, Qualitätsmanagement DIVINO.

## DER GUTE DRAHT NACH OBEN

Mit einem engmaschigen Monitoring im Pflanzenschutz und dem Betrieb von Wetterstationen lässt sich einiges vorhersagen. Und trotzdem gehört der Blick in den Himmel zur täglichen Routine von Beate Leopold. Was sie außerdem beschäftigt und interessiert, haben wir die zweifach diplomierte Weinfachfrau (Studium und Abschluss an der FH Heilbronn – Weinbetriebswirtschaft (Dipl.), Studium und Abschluss an der Uni Geisenheim – Weinbau und Oenologie (B.Sc.) im persönlichen Gespräch gefragt.

### *Frau Leopold, gibt es bei Ihnen überhaupt das typische Tagesgeschäft?*

Nicht wirklich. In dem einem Jahr, das ich nun schon hier arbeiten darf, hat sich noch keine Routine eingestellt und das ist gut so. Wir reagieren ja auf die aktuellen Bedürfnisse und Fragen vor allem unserer Mitglieder, aber auch von Forschung, Politik und Gesellschaft. Es gibt ein paar fixe Tage in der Saison, wie die „Fax-Tage“ Montag und Donnerstag, oder die festen Gruppentermine, die in der Saison das Wochengeschehen strukturieren.

### *Schreibtisch oder Gummistiefel: Sind Sie häufiger im Büro oder im Weinberg?*

In der Vegetationszeit natürlich viel stärker draußen, zum Glück. Im Winter steht dann eher das Büro auf dem Plan – Nachbereitung der letzten Saison, Aufbereitung von neuen Informationen und Forschungsergebnissen, Vorbereitung von Vorträgen, Veranstaltungen, Projekten...

### *Welche Themen beschäftigen Sie rund ums Jahr?*

Der Weinbau ist vielseitig und so auch die Themen. Wir

beschäftigen uns ja nicht nur mit den Reben, sondern auch mit dem Drumherum und Darunter. Das heißt, von der Begrünung über Biodiversität zur Bodenbearbeitung, Neupflanzungen, Sortenwahl. Jede Jahreszeit hat ihre Schwerpunkte. Der Boden und das Bodenleben sind mir dabei besonders wichtig. Dem Boden haben wir viele Jahre nicht die nötige Aufmerksamkeit und oft auch nicht genug Behutsamkeit geschenkt, weil er ja eh da ist. Aber gerade in den letzten Jahren mit den Wetterkapriolen und -extremen merkt man, dass der Boden extrem wichtig ist als Puffer (Stress, Wasser, Nährstoffe, Kohlenstoff, u.v.m.) und uns vieles abnehmen kann. Leider hat er oft diese Eigenschaften verloren. Sie wieder aufzubauen ist eine ganz wichtige Aufgabe. Ein sehr spannendes Thema, das ich hoffentlich weitergeben kann, vor allem auch mit Tipps zur Umsetzung in der Praxis.

### *Jetzt werden wir persönlich: Welchen Wein trinken Sie am liebsten?*

Ach herrje... nennen Sie mir den Anlass und ich sage Ihnen meinen Lieblingswein. Es gibt eine so große Vielfalt. Was einen Wein zu meinem Favoriten macht, sind Charakter, Struktur und Präsenz. Ein authentischer Wein ist mir am liebsten – von ganz trocken zu süß, von trüb zu klar, von weiß zu rot, aromatisch zu mineralisch, von alt zu jung, von Edelstahl bis Amphore. Egal welche Preis- oder Qualitätsstufe.

### *Bleibt Raum für Hobbies, wenn man den Weinbauing leitet?*

Wenn man den Weinbau nur als Beruf sieht, wird man nicht glücklich. Er ist in jedem Fall Teil meiner Freizeit und lässt sich nicht abgrenzen – sei es bei Veranstaltungen, Weinproben, Besuchen bei Freunden und Weingütern (oftmals in Personalunion), Reisen (hoffentlich bald wieder unbeschwert). Daneben gibt es noch eine große Familie, Hund und Garten, Kräuter und Kochen, Wandern...

An dieser Stelle berichtet Dr. Beate Wende, Biologin an der Landesanstalt für Wein- und Gartenbau in Veitshöchheim, von besonderen Tieren und Pflanzen im Weinberg. In dieser Ausgabe widmet sich die Wissenschaftlerin einem durch und durch sympathischen Untermieter im Weinberg:

# Die Zauneidechse – Ortstreue Grenzgängerin



Ein sanftes Rascheln in der Streuschicht verrät die Anwesenheit einer Zauneidechse. Ihre behände Fortbewegungsweise verhalf der Zauneidechse zu ihrem wissenschaftlichen Namen *Lacerta agilis* – die „flinke“ Eidechse.

## Von allem „a weng“ (Übersetzung für Nicht-Franken: von allem ein bisschen)

Bei milden Temperaturen ein Sonnenbad im warmen Sand, bei zu großer Hitze Rückzug in den kühlenden Schatten. Was nach einem Urlaubstag klingt, beschreibt im Wesentlichen die Lebensraumansprüche der Zauneidechsen: strukturreiche Flächen mit exponierten Sonnenplätzen auf Steinen oder im Sand, um den Körper nach kalten Nächten aufzuwärmen sowie schattige Bereiche und Versteckmöglichkeiten unter Holz oder Steinen während der Tageshitze. Weiterhin sind offene Sandflächen für die Eiablage wichtig.

Ursprünglich bewohnten Zauneidechsen halb-offene Landschaften wie Magerwiesen, Heiden, Waldränder und Dünen. Da diese Flächen jedoch immer knapper wurden, eroberten die anpassungsfähigen Zauneidechsen intensiv genutzte Plätze wie Kiesgruben, Steinbrüche, Bauschuttdeponien oder Bahndämme. Wie der Name andeutet, sind Zauneidechsen auch gerne in naturnahen und abwechslungsreich gestalteten Gärten zu Gast. Hingegen wird man in monotonen „Stein- oder Rasenwüsten“ vergeblich nach den flinken Tieren Ausschau halten.

Wichtig für eine erfolgreiche Ansiedlung der Zauneidechsen ist das Vorhandensein ihrer Beutetiere, wobei der Speisezettel sehr vielfältig ist (auch hier: von allem ein bisschen): Käfer,

Wanzen, Ameisen, Heuschrecken, Zikaden, Spinnen und Regenwürmer landen zwischen den bezahnten Kiefern. Doch auch die Zauneidechsen selbst sind begehrte Beutetiere. Elstern, Mäusebussarde, Eichelhäher sowie Marder und Schlingnattern haben Eidechsen „zum Fressen gern“. Im Siedlungsbereich kommt die größte Gefahr für Eidechsen jedoch auf leisen Pfoten daher: Unsere Stubentiger sind für hohe Verluste der Eidechsenpopulationen in den Gärten verantwortlich.

## Eine Sollbruchstelle als Lebensversicherung

Bei so vielen potenziellen Räubern ist es gut, wenn man einen Trick auf Lager hat, dem gefräßigen Schnabel oder Maul zu entkommen. Zauneidechsen setzen hierbei auf Ablenkung. Bei einem Angriff können Zauneidechsen ihren Schwanz abwerfen, der sich mittels aktiver Nerven und Muskeln noch einige Minuten weiterbewegt. Der sich windende Schwanz zieht die Aufmerksamkeit des Räubers auf sich – die „restliche“ Zauneidechse kann entkommen. Der Schwanz wächst langsam wieder nach.

## Eidechsen als Zeckenabwehr

Wie bei vielen Tier- und Pflanzenarten ist auch bei der Zauneidechse der beständige Verlust an geeigneten Lebensraum ausschlaggebend für den Rückgang. Dabei wäre der Schutz der Tiere auch für unsere Gesundheit wichtig. Denn Zauneidechsen können vor Ansteckung mit den von Zecken übertragenden Borreliose-Erreger schützen. Bei Zecken sind Zauneidechsen als Blutspender sehr beliebt. Häufig findet man mehrere Zecken auf einem Eidechsenindividuum. Doch Borreliose-Bakterien können sich im Eidechsenblut nicht vermehren. Das bedeutet, sticht eine borrelien-positive Zecke zuerst eine Eidechse und anschließend einen Menschen zum Blutsaugen, erkranken Letztere nicht an Borreliose.

In der Weinberglandschaft lassen sich mit relativ geringem Aufwand geeignete Zauneidechsen-Lebensräume schaffen. Kleine Steinanhäufungen kombiniert mit offenem, sandigem Boden und eventuell noch etwas Totholz genügt. Wenn diese Eidechsen-Biotop im Randbereich der Weinberge oder auf ehemaligen Spitzzeilen-Flächen entstehen, wird die Zauneidechse ihrem wissenschaftlichen Namen alle Ehre machen und diese Bereiche „flink“ erobern.



Dr. Beate Wende  
Bayerische Landesanstalt für  
Weinbau und Gartenbau (LWG)  
An der Steige  
97209 Veitshöchheim  
Telefon +49 (931) 9801-574  
beate.wende@lwg.bayern.de

DIVINO WEINFORUM 2021

# Spitzenwinzer zu Gast in Nordheim

Zum zweiten Mal haben sich namhafte Betriebe am Wochenende vom 7. und 8. August 2021 im Hof von DIVINO Nordheim zur einer gemeinsamen Weinpräsentation getroffen. Mit von der Partie waren Alde Gott (Baden), Weingärtner Cleebrohn&Güglingen (Württemberg), Weinbiet (Pfalz) und die Kellerei Bozen (Südtirol).

Unter Einhaltung der Abstands- und Hygieneregeln war das Konzept heuer etwas anders, aber genauso spannend für alle Teilnehmer. Leider mussten wir in diesem Jahr auf die Teilnahme der Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr verzichten: Die KollegInnen wurden von der Hochwasser-Katastrophe an der Ahr schwer getroffen, und es war zum Zeitpunkt der Veranstaltung noch nicht absehbar, wie es dort überhaupt weitergehen wird. Um wenigstens etwas zu unterstützen, gehen neben dem Erlös des WeinForums auch 10 Euro pro verkauftem DIVINO WeinForum Entdecker-Paket 2021 an die KollegInnen der Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr. Dies ist unser kleiner Beitrag für eine hoffentlich schnelle Rückkehr zur Normalität und zum Wiederaufbau.

Auf den Seiten 24 und 25 finden Sie alle Details zu unserem diesjährigen **DIVINO WeinForum Entdecker-Paket** mit 10 ausgewählten Weinen.

Am besten Sie notieren sich gleich den Termin für unser DIVINO WeinForum 2022: **Es findet am ersten Augustwochenende – Samstag, 6. und Sonntag, 7. August 2022 – im Hof von DIVINO Nordheim statt.** Wir freuen uns schon heute darauf und auf viele schöne Begegnungen mit guten Weinen!



FOTOS: GW-FOTOART CHRISTOPH WEISS



# Exklusives Entdecker-Paket!

Wie wir auf den Seiten 22 und 23 berichten, konnte in diesem Jahr das DIVINO WeinForum wieder stattfinden. Mit großer Freude sind unsere Partner aus der German Wine Group und unsere besonderen Gäste aus Südtirol – die Kellerei Bozen – unserer Einladung zu dieser spannenden Verkostung mit Ab-Hof Verkauf gefolgt. Wir hatten viele gute Gespräche, und auch unter Fachleuten lernt man immer wieder dazu. Wein ist einfach eines der spannendsten Produkte überhaupt. Und wenn sich darin noch die Vielfalt von fünf großartigen Betrieben abbildet, dann ist das ein echter Glückstreffer. Den möchten wir gerne mit Ihnen teilen und haben auch in diesem Jahr wieder das Entdecker-Paket für Sie zusammengestellt. Jeder Betrieb hat dafür zwei Weine ausgewählt, und wir schicken es versandkostenfrei an Sie!

**10 Euro von den insgesamt 95 Euro für 10 Weine gehen an unsere Kolleginnen und Kollegen der Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr, die aufgrund der Überschwemmungskatastrophe weder am WeinForum, noch an dem Entdeckerpaket teilnehmen konnten. Sehen Sie dieses Genießer-Paket in diesem Jahr also auch als eine Unterstützung für diesen Betrieb an. Es wird jede Hilfe gebraucht an der Ahr – und das wird noch eine Weile so sein.**

Jedem Entdecker-Paket liegt eine Broschüre bei, auf der die einzelnen Weine in einer kleinen Expertise beschrieben werden. Wir wünschen Ihnen damit viel Genuss!

Herzlich,

W. Pass P. Angele

Wendelin Grass,  
Geschäftsführer

Peter Angele,  
Sommelier, Leiter Vinotheken

**DIVINO WeinForum Entdecker-Paket 2021 zum SONDERPREIS:**

Zehn großartige Weine aus fünf Anbaugebieten für 95 Euro – inklusive Versand. Ihre Ersparnis gegenüber dem Einzelkauf beträgt 23,10 €. Limitierte Auflage!

Ganz einfach zu bestellen in unserem Webshop: [www.divino-wein.de](http://www.divino-wein.de) oder unter: 09381 80990



Verkaufsleiter Andreas Stachel

## WEINBIET MANUFAKTUR

Die Winzer leben und arbeiten am Fuße des Weinbiets. Mit seinen 554 m Höhe thront er im Herzen der Pfalz. Er ist das Wahrzeichen der Region, und in seinem Schutz sind Menschen und Reben verwurzelt. Seine Bedeutung für das Leben und Schaffen der Winzer kannten schon ihre Ahnen, und so wurde die beste Genossenschaft der Pfalz nach ihm benannt.

*„Im Herzen der Pfalz wachsen diese charaktervollen Weine VON ERSTEN LAGEN. Die Böden der Weinbiet Manufaktur sind geprägt von Kalkstein, Buntsandstein und Löss sowie dem speziellen Mikroklima am Rande des Rheingrabens.“*

2020 Weißburgunder & Chardonnay  
VON ERSTEN LAGEN trocken

2019 Merlot & Cabernet Sauvignon  
VON ERSTEN LAGEN trocken





Sommelier Peter Angele

## DIVINO

Qualität ist ein hohes Gut. So verstehen es die Winzer von DIVINO Franken. Wirklich hohe Weinqualität ist für sie ein Wert, der das Leben bereichert. Die Trauben, die von den DIVINO-Winzern geerntet werden und die Weine, die sie daraus reifen lassen, haben deshalb genau das zum Ziel: Lebensqualität schenken.

*„Beide Weine repräsentieren in perfekter Weise das echte Franken – mineralisch, markant und enorm kraftvoll. Hier kann man das Potenzial unserer Weinberge wirklich schmecken.“*

2019 Charakter F. - Alte Reben  
Thüngerheimer Johannisberg,  
Riesling Spätlese trocken

2020 Charakter F. - Steillage  
Escherndorfer Lump,  
Silvaner Spätlese trocken



Geschäftsführender Vorstand Günter Lehmann

## ALDE GOTT WINZER SCHWARZWALD

Genuss aus dem Weinschwarzwald: Seit 70 Jahren kooperieren die Winzer rund um den „Alde Gott“ und bewirtschaften gemeinsam 266 Hektar Reben an den Südhängen des Schwarzwaldes. Sie leben die Tradition, die sich in den vergangenen Jahrzehnten bewährt hat und die heute den Zusammenhalt der Menschen stärkt.

*„Unsere Universal-Talente in Weiß und Rot.“*

2018 Spätburgunder Spätlese trocken  
- Von Alten Reben -

2020 Weißburgunder Kabinett trocken



Vorstand Thomas Beyl

## WEINGÄRTNER CLEEBRONN-GÜGLINGEN

In sorgfältiger Handarbeit und mit Respekt vor der Natur bewirtschaften die Cleebronner Winzer einzigartige Weinbergslagen inmitten des Zabergäus. Umrahmt von Strom- und Heuchelberg, in einem der schönsten Naturparks Deutschlands, reifen ihre Gewächse in mediterranem Klima. Qualität steht an oberster Stelle, getreu dem Grundsatz „So behutsam wie möglich, so viel Technik wie nötig.“

*„Herzog C Lemberger trocken ist DER Württemberger Rotweinklassiker schlechthin – unsere Paradesorte und markantes Aushängeschild. Der Herzog C Riesling ist geprägt von mineralischer Tiefe und feinem Duft nach Sommerwiesenkräutern. Spannende Riesling-Variante, ungewöhnlich und komplex!“*

2020 Herzog C Riesling trocken

2019 Herzog C Lemberger trocken



Verkaufsleiter Roland Pircher

## KELLEREI BOZEN

Seit 2019 befindet sich die Kellerei Bozen in einem der modernsten Kellereigebäuden Italiens. 224 Genossenschaftsmitglieder widmen sich dort mit Hingabe und Leidenschaft dem Südtiroler Weinbau. Eine große Familie, die sich rund um Bozen für eine gewachsene Kulturlandschaft engagiert. Die 340 Hektar Weinberge liegen in traumhaften Lagen auf 200 bis 1000 Metern Höhe.

*„Weissburgunder Dellago & Lagrein Perl verkörpern das bestmögliche Zusammenspiel zwischen Rebsorte, Bodenbeschaffenheit und Mikroklima aus den Bozener Weinbergslagen.“*

2020 PERL Lagrein, Südtirol - Alto Adige DOC

2020 DELLAGO Weissburgunder, Südtirol - Alto Adige DOC





FOTO: WWW.DEUTSCHEWEINE.DE



FOTO: WWW.DEUTSCHEWEINE.DE



FOTO: WWW.DEUTSCHEWEINE.DE



FOTO: GW-FOTOART CHRISTOPH WEISS



FOTO: WWW.DEUTSCHEWEINE.DE



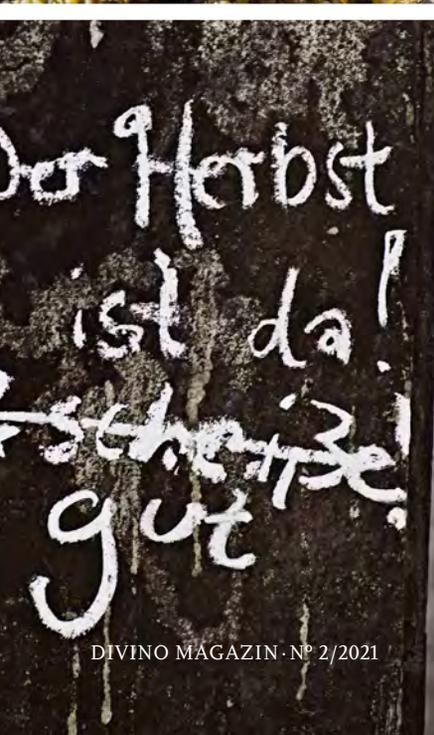
FOTO: WWW.DEUTSCHEWEINE.DE



FOTO: WWW.DEUTSCHEWEINE.DE



FOTO: WWW.DEUTSCHEWEINE.DE



## NICHTS FÜR SCHWACHE NERVEN:

# Das Weinjahr 2021

Jede Vegetationsperiode hat ihre eigenen Herausforderungen: „Wenn ich nicht schon so lange dabei wäre, hätte ich mir in diesem Sommer wirklich Sorgen gemacht“, sagt Paul Glaser, Leiter Qualitäts- und Weinbergsmanagement bei DIVINO. Der „alte Hase“, wie er von sich sagt, hat schon viele Jahrgänge bei DIVINO betreut – sowohl im Weinberg als auch im Keller. Es gibt zwar Regeln, aber keine Routine, wenn man in und mit der Natur arbeitet.

Jedes Weinjahr verläuft anders, und mit dem voranschreitenden Klimawandel kommen neue Aufgaben auf die Winzerinnen und Winzer zu. In Franken ist man mit den Ergebnissen der Forschung an der Landesanstalt für Wein- und Gartenbau (Seite 16) und dem Informations- und Warn-System des Weinbaurings (Seite 18) für die gesamte Region sehr gut aufgestellt. Für die jeweiligen Anlagen, das spezielle Terroir, die Planung der Sortimente und vieles mehr müssen die Verantwortlichen zur richtigen Zeit ihre eigenen – richtigen – Entscheidungen treffen und verantworten.

### IMMER WIEDER EIN ABENTEUER!

Das große Glück in diesem Jahr war schon einmal, dass die großen Fröste ausgeblieben sind. Der Frost im letzten Jahr war der Grund für die Ernteauffälle von DIVINO. Das Frühjahr 2021 war eine spannende Zeit, und in manchen Senken hat es „etwas gezwickt“: In den sogenannten „Frostlöchern“ gab es gewisse Schäden, die im Vergleich zum letzten Jahr allerdings nicht ins Gewicht fallen.

Die Niederschläge von Januar bis März waren im Mittel der letzten Jahre. Der April allerdings war außergewöhnlich trocken. Der Mai war noch sehr kühl und nass in Franken, und die Reben trieben im Durchschnitt etwa drei Wochen später aus. Das gab den Winzerinnen und Winzern die Möglichkeit, ihre Triebkorrekturmaßnahmen „in Ruhe“ durchzuführen – das Zeitfenster war gut. Im Juni wurde es wärmer, sommerlich, aber nicht zu heiß. „Wir brauchen für ein gutes Wachstum der Trauben nicht über 30 Grad“, erklärt Paul Glaser. Die Niederschläge waren im Juni und Juli günstig, der Boden war gut durchfeuchtet, die Bedingungen waren gut, und die Reben sind sehr schnell gewachsen. Die Verzögerung aus dem Frühjahr konnte gut aufge-

holt werden. Dann allerdings kamen Tage und Wochen, die viel zu nass für den Weinbau waren. Die Winzerinnen und Winzer hatten unglaublich viel im Weinberg zu tun – denn die Niederschläge kombiniert mit der Wärme sorgten für enormen Pilzdruck. Laubarbeit, Entblätterung und Pflanzenschutz waren an der Tagesordnung. Und es waren sehr arbeitsintensive Tage für die Winzerinnen und Winzer!

„Das schwül-warme Wetter sorgte für teilweise bis zu 5 Zentimeter Wachstum im Weinberg pro Tag, das musste im Zaum gehalten werden. Die Geiztriebe wurden ausgebrochen, denn sonst geht die Kraft der Rebe in diese Triebe und verdichtet die Traubenzone. Das will man nicht“, beschreibt Paul Glaser. Der Blick auf die einschlägigen Wetter-Apps war immer begleitet von der Sorge, dass die Region von einer extremen Wetterlage mit Hagel oder großem Sturm getroffen wird. Das blieb zum Glück in diesem Jahr in Franken weitgehend aus.

Nach der Blüte im Juni entwickelten sich die Trauben sehr schnell, auch wenn der Traumsommer 2021 ausgeblieben ist. Mit dem vielen Regen auch im Juli und August stand der Pflanzenschutz im Fokus, die Gesunderhaltung der Trauben, die Abtrocknung, Triebkorrekturen und Begrünungsmanagement. „Das war sehr aufregend“, erinnert sich Glaser.

### DAS FINALE

Der September brachte endlich schönes Wetter – trotzdem lagen die Trauben im Schnitt um etwa 15° Oechsle zurück, was bedeutet, dass die Lese nicht wie geplant Anfang September stattfinden würde. „Wir haben unser Ziel ganz klar vor Augen und das ist gesundes Lesegut. Wir gehen auf keinen Fall ein Risiko ein“, so Glaser. „Und deshalb werden die Vorlesen bei 80° Oechsle stattfinden. Die Erfahrung sagt: Man darf nicht die Nerven verlieren – auch wenn das Wetter Kapriolen schlägt. Optimal ist es, ein gutes Zeitfenster für die Lese zu haben. Je später man beginnt, umso größer wird der Lesedruck – denn es ist nicht gesagt, dass wir einen goldenen Oktober bekommen. Jetzt müssen wir die Ernte einbringen, das ist das Wichtigste“, sagt Paul Glaser kurz vor Drucklegung des Magazins.

„Gestalten statt verwalten“ – unter diesem Leitspruch führt Tamara Bischof (Freie Wähler) das Landratsamt Kitzingen seit über 21 Jahren. 2020 wurde sie wiedergewählt und befindet sich damit in ihrer vierten Amtsperiode. Den Landkreis Kitzingen, in dem auch DIVINO Nordheim liegt, möchte sie weiterhin aktiv gestalten: Eine stabile Wirtschaft, eine intakte Natur mit einer lebendigen Wein- und Gartenbautradition, viele Freizeitangebote und eine gute Infrastruktur machen den Weinlandkreis Kitzingen zu einem beliebten Ort zum Leben, Arbeiten und Genießen – zum Beispiel mit einem Glas Frankenwein.

# Tamara Bischof, Landrätin

**Was berichten Sie einem Gast oder den Kollegen in Berlin – von „Ihrem“ Weinland Franken?**

Ich würde zunächst mit einem unserer hervorragenden Frankenweine anstoßen. Da braucht es nicht mehr viele Worte, um zu überzeugen: Unser Frankenwein spricht für sich und für seine hochkarätige Qualität! Auch würde ich davon berichten, wie gut es sich in unserem wunderschönen Weinlandkreis Kitzingen leben und vor allem auch Freizeit genießen lässt: morgens aktiv mit Wandern, Radfahren oder Wassersport, abends locken kulinarische Genüsse. Neben der Vielzahl an Gaststätten sind zum Beispiel unsere traditionellen Heckenwirtschaften einen Besuch wert, um echt fränkische Gastfreundschaft und die Weine direkt bei den Winzerinnen und Winzern zu erleben. Und nicht zuletzt bietet der Landkreis eine hervorragende Anbindung an die Zentren Nürnberg und Würzburg. Wir sind eine lebens- und liebenswerte Region und freuen uns deshalb über konstant steigende Einwohnerzahlen.

**Haben Sie einen Lieblingsweinberg und würden Sie ihn uns verraten bitte?**

Wenn ich von der Vogelsburg auf unsere Mainschleife blicke oder vom Schwanberg aufs Kitzinger Land, sind das für mich Momente, in denen mir das Herz aufgeht. Ich finde unser Fränkisches Weinland in seiner Gesamtheit und vor allem mit seiner Mischung von „Main, Wein, Steigerwald“ absolut abwechslungsreich und liebenswert.

**Was zeichnet die fränkischen Winzer Ihrer Meinung nach besonders aus?**

Unsere fränkischen Winzer sind echte Persönlichkeiten mit Charakter und Visionen und einem Anspruch nach höchster Qualität. Obwohl sie bei nationalen und internationalen Weinprämierungen so erfolgreich sind, bleiben sie bodenständig und entwickeln sich permanent weiter. Dem Klimawandel begegnen sie mit Knowhow und Kreativität. Wir können stolz sein auf unsere Winzerinnen und Winzer, die unsere Weinberge entlang des Mains und im Steigerwald im Voll- oder Nebenerwerb bewirtschaften und so unsere fränkische Identität und die Weinkulturlandschaft nachhaltig prägen.

**Könnten Sie sich vorstellen, woanders zu leben? Wenn ja, wo?**

Ich bin hier in unserem schönen Weinlandkreis Kitzingen als meine Heimat tief verwurzelt und möchte dies nicht mehr missen.

**Welche Rolle spielt der Frankenwein für Sie privat?**

Ich genieße es, mit meinem Mann auf unserer Terrasse zu sitzen und den Tag bei einem Glas Frankenwein ausklingen zu lassen. Das kommt wegen meines vollen Terminkalenders nicht allzu häufig vor, weshalb ich es dann besonders genieße. Der Frankenwein ist für mich untrennbar mit unserem Weinlandkreis verbunden, deshalb ist für mich Frankenwein auch immer ein Stück Heimat im Glas.

**Welches Gericht essen Sie am liebsten zum Fränkischen Silvaner?**

Wenn Saison ist, am liebsten Spargel mit Bratwurst oder Schnitzel.

**Divino darf auch in diesem Jahr – coronabedingt – den Landkreiswein stellen. Zu welchen Anlässen wird dieser getrunken?**

Unser Landkreiswein ist vor allem ein Geschenk an verdiente Bürgerinnen und Bürger und natürlich auch an unsere Gäste. Mit diesem Wein repräsentieren wir uns als Weinlandkreis Kitzingen, deshalb werden die Weine auch bei unseren Veranstaltungen wie Ehrenamtsempfang, der Verleihung unserer Umweltpreise, bei Einweihungen oder unserer Kreissportlerehrung ausgeschenkt. Den ersten Landkreiswein gab es bereits 1987. Als ich 2000 zur Landrätin gewählt wurde, haben wir einen zweiten Wein, eine Spätlese, in das Sortiment aufgenommen, seit 2007 vervollständigt ein Rotwein die Auswahl. Inzwischen haben wir auch einen Frankensecco, der sehr gut als Geschenk ankommt. Die Landkreisweine werden jährlich von einer Jury in einer Blindverkostung ausgewählt, an der neben Vertretern der Fraktion des Kreistags natürlich auch immer unsere Fränkische Weinkönigin und die örtliche Weinprinzessin teilnehmen.

**Mit welcher berühmten Persönlichkeit würden Sie am liebsten Mal ein Glas Silvaner trinken und worüber würden Sie sprechen?**

Ein Gespräch mit Johann Wolfgang von Goethe bei einem guten Schoppen Frankenwein hätte ich mir sehr gut vorstellen können. Er war ja nicht nur ein großer Dichter und Denker, sondern auch ein großer Weingenießer und deshalb auch häufig Kunde hier im heutigen Landkreis Kitzingen. Gerne hätte ich mich mit ihm über die Entwicklung und Weinkultur in den letzten 200 Jahren unterhalten.



# Weikersheim – klangvolle Perle in Tauberfranken

VON ANKE KRONEMEYER

Was für eine Stadt! Nur 7.500 Einwohner groß, aber dafür Kunst, Kultur und Musik, wohin das Auge blickt und das Ohr hört: Weikersheim hat sich über Jahre einen Namen gemacht als Perle inmitten des lieblichen Taubertals, lädt zu Konzerten und Kabarett in die schicke TauberPhilharmonie, zum Spaziergang durch den historischen und denkmalgeschützten Ortskern, zum Besuch des beeindruckenden Renaissanceschlusses mitsamt seinem Schlossgarten oder zum Radeln und Wandern durch das liebe Taubertal ein. Eine Liebeserklärung in acht Kapiteln.



PHOTO: ISTOCKPHOTO.COM



## STADT DER MUSIK

Dazu gehört an erster Stelle der Mittelpunkt des kulturellen Lebens in Weikersheim, die TauberPhilharmonie, die im Juli 2019 eröffnet wurde und bis zum Beginn der Pandemie zu zahlreichen Konzerten und Kulturabenden einlud. Das Konzerthaus markiert den Eingang zur Stadt und steht architektonisch im Dialog zu seiner Umgebung mit Schloss und Stadtkirche. Auch die Musikakademie Schloss Weikersheim unterstreicht den Ruf der Stadt als Musik-Metropole. Dabei handelt es sich um eine musikalische Bildungsstätte, die jährlich von mehr als 10.000 Teilnehmern besucht wird. Geführt wird sie von Jeunesses Musicales Deutschland (JMD), einer Gemeinschaft für junge Musiker. Seit 65 Jahren finden in Weikersheim internationale Sommer-, aber auch Opernkurse statt, bekannt als Junge Oper Schloss Weikersheim. Die JMD lädt zu Open-Air-Operaufführungen und veranstaltet viele Kurse für Nachwuchs-Musiker.

## HISTORISCHE RARITÄTEN

Hauptdarsteller im Reigen der sehenswerten historischen Gebäude und ein absoluter Besuchermagnet ist das Renaissance-schloss Weikersheim. Früher Stammsitz der Herren von Hohenlohe gilt es heute als das schönste der hohenlohischen Schlösser. In seinem Kern ist es ein Wasserschloss und wurde im Renaissancestil auf dem Grundriss eines gleichseitigen

Dreiecks erweitert. Der Park vor dem Südflügel wurde im 18. Jahrhundert nach dem Vorbild von Versailles eingerichtet und zählt zu den frühesten Barockgärten in Franken. Highlight auf dem Schloss-Areal ist der barocke Schlossgarten mit seinen Springbrunnen, den unzähligen Figuren und der Orangerie. Die zahlreichen Figuren, vor allem die Zwergengalerie, sind auf jeden Fall einen Spaziergang wert. Die Gärtner halten sich immer noch an die Pflanzpläne aus dem 18. Jahrhundert und kümmern sich übers ganze Jahr liebevoll um das komplette Grün in dieser Anlage. Dazu gehören auch ein Küchen- und der Stadtgarten mit alten Bäumen sowie der Alchemie- und der Hexengarten. Das Schloss ist seit 1967 im Besitz des Landes Baden-Württemberg. Es finden jetzt auch wieder zahlreiche Führungen zu unterschiedlichen Themen statt.

## EINFACH ZAUBERHAFT: STADTKIRCHE ST. GEORG

1419 wurde die evangelische Kirche St. Georg gebaut und markiert am historischen Marktplatz mit dem halbkreisförmigen Zugang zum Schloss und den angrenzenden Häusern immer noch das idyllische Bild eines Grafenhofes und eines Residenzstädtchens in Hohenlohe.

## KUNST UND KULTUR UND DAVON VIEL

Im Gänsturm befindet sich seit 2004 das Stadtmuseum. Dort werden Einblicke in die Geschichte der Residenzstadt gege-



FOTO: STAATLICHE SCHLÖSSER UND GÄRTEN BADEN-WÜRTTEMBERG/ACHIM MERDIE



Foto: Staatliche Schlösser und Gärten Baden-Württemberg/Gew. Heilbronn



Das Renaissanceschloss gilt als das schönste der hohlohischen Schlösser. Der Park wurde im 18. Jahrhundert nach dem Vorbild von Versailles angelegt.

ben, Möbel und Kunst als Belege für die bürgerliche Wohnkultur, aber auch städtisches Handwerk gezeigt. Vom Turm aus hat man einen wunderschönen Blick über die Altstadt bis zu den Weinbergen und ins Taubertal.

Im Alchemiemuseum in der Schlossküche des Schlosses Weikersheim lässt sich der Forschungsdrang von Graf Wolfgang nachverfolgen. Der Naturwissenschaftler war im 16. Jahrhundert auf der Suche nach dem Stein der Weisen, wollte Gold herstellen und betrieb dazu die Alchemie, die Goldmacherkunst.

Im Tauberländer Dorfmuseum im Ortskern steht das frühere dörfliche Leben im Mittelpunkt. Dort wird der Alltag in Kammern, Stuben und Bauernküchen nachempfunden oder erzählt, wie es in der Schuhmacher- und Schneiderwerkstatt, im Weinkeller oder der Brennerei zugeht. Bei der jährlichen „Skulpturen.Schau!“, die seit 2008 stattfindet, präsentieren unterschiedliche Bildhauer ihre Werke von Mai bis September öffentlich zugänglich. Besucher können die Kunst über einen Skulpturenweg kennenlernen. Im Herbst findet seit drei Jahren eine Fotoausstellung statt, bei der die Bilder auf dem Marktplatz gezeigt werden.



FOTO: TOURISTINFO WEIKERSHEIM/K.H. SCHMID

Ein stimmungsvoller Ort zum Verweilen und Genießen: Der Marktplatz in Weikersheim.

Bekannt ist auch der Markt für feines Kunsthandwerk am ersten Juliwochenende, der auf dem Marktplatz, im Rathaus und im Schlossareal stattfindet.

### BESCHAULICHES REISEZIEL MIT VIELEN MÖGLICHKEITEN

Weikersheim ist jetzt nicht der große touristische Hotspot, in dem sich die Menschenmassen durch die Gassen schieben. Ganz im Gegenteil: In dem Städtchen geht es angenehm beschaulich zu. Pro Jahr werden rund 60.000 Übernachtungen gezählt. Schloss und Philharmonie sind touristische Magnete, viele Gäste kommen zudem zum Radeln und zum Wandern in diese Region, die sowohl von Baden als auch von Württemberg geprägt ist – die historische Grenze zwischen beiden verläuft ganz in der Nähe.

So bieten sich die Württemberger Weinstraße, die Romantische Straße, der Radweg Liebliches Taubertal und der Panoramaweg Taubertal an, die Region zu entdecken. Übernachtungsgästen stehen unterschiedliche Quartiere zur Verfügung, es gibt am Marktplatz einige Hotels (das Laurentius sogar mit einem Sterne-Restaurant), aber auch viele gemütliche, familiengeführte Ferienwohnungen.

### GENIESSER GUT AUFGEHOBEN!

Kulinarisch bewegt sich Tauberfranken zwischen Baden und Württemberg, hat als Spezialität den Grünkern (botanisch: *Triticum Spelt*) entdeckt, der dort als altes Getreide ganz modern zu vegetarischen oder veganen Gerichten verwendet wird. In Tauberfranken gilt außerdem der Satz: „Das Taubertal ist eine Region, in der man das Schwarzbrot dem Weißbrot vorzieht“. Heißt: Hier wird bodenständig gekocht und gegessen. Und dazu wird dann oft ein mit Taubergerste gebrautes Bier, aber auch ein Wein aus der Region getrunken: Denn auch Weinbau hat eine jahrhundertlange Tradition und prägt das Landschaftsbild rings um die Stadt. Eine Spezialität ist die regionale Rebsorte Tauberschwarz. Weikersheim wurde im Oktober 2020 mit dem Siegel „Weinsüden Weinort“ ausgezeichnet. Auf Streuobstwiesen wächst außerdem das Obst für viele Destillate, Brände und Liköre, in den Bächen werden Forellen gehalten und auf den Wiesen Lämmer gezüchtet.

### 1200 JAHRE GESCHICHTE, MINDESTENS...

Die ehemalige Residenzstadt Weikersheim blickt auf eine Geschichte, die mehr als 1200 Jahre zurück liegt. Als „Wighartesheim“ taucht der Name des Ortes zur Zeit des Frankenkönigs Ludwig des Frommen 837 erstmals in einer Schenkungsurkunde des Klosters Fulda auf. Wahrscheinlich um 1314 wurde das

Stadt- und Befestigungsrecht durch Ludwig den Bayern zugesprochen. Weikersheim ist einer der Stammsitze des Hauses Hohenlohe. 1585 ließ Graf Wolfgang II. von Hohenlohe die mittelalterliche Wasserburg zur repräsentativen Residenz im Renaissance-Stil umbauen

### DAS HIER UND JETZT

Heute ist Weikersheim ein lebenswerter Ort, der seinen 7.500 Einwohnern eine schöne Umgebung und hochwertige Arbeitsplätze in unterschiedlichen Branchen bietet. Das Lebensgefühl wird vor allem durch den Anspruch ans Kulturleben geprägt – und diese Angebote nutzen die Weikersheimer natürlich gerne selbst, aber die Stadt mit ihren klangvollen Veranstaltungen ist auch in der Region bekannt. Der Weikersheimer selbst fühlt sich als Hohenloher oder/und Tauberfranke – nicht als Schwabe oder Baden-Württemberger, obwohl das Örtchen zu diesem Bundesland gehört. Aber das Liebliche Taubertal ist eben etwas ganz Besonderes.

### Kontakt:

Tourist Information  
Christel Nowak  
Marktplatz 2, 97990 Weikersheim  
Tel. 07934 10245  
christel.nowak@weikersheim.de  
www.weikersheim.de

www.tauberphilharmonie.de  
www.schloss-weikersheim.de



Die TauberPhilharmonie ist neben dem historischen Ensemble der Stadt inzwischen ebenfalls ein Wahrzeichen von Weikersheim und bedeutender Treffpunkt von Musikliebhabern. Bei der jährlichen „Skulpturen.Schau!“ werden Kunstwerke im öffentlichen Raum gezeigt. Die Stadt ist aber auch jedes Jahr Treffpunkt der „Jeunes Musicales“, die an der Musikakademie Schloss Weikersheim lernen.

# Internationale Helfer

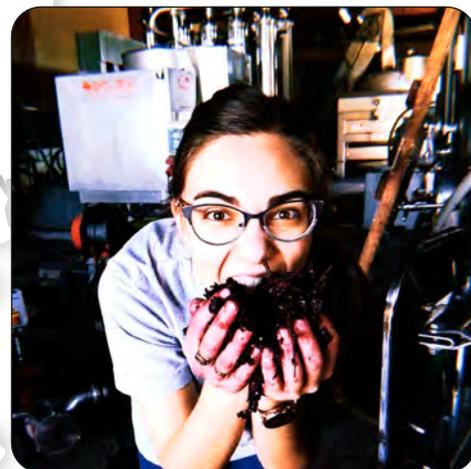
Austausch, Inspiration, Gemeinsamkeit: Seit ein paar Jahren kommen während der Lese junge Frauen und Männer für ein paar Wochen zu DIVINO, um während dieser intensiven Zeit im Keller mitzuarbeiten. Die „international winemakers“ reisen aus ganz unterschiedlichen Ländern und Anbaugebieten nach Franken – bringen viel Inspiration mit ins Team und nehmen natürlich auch viel Wissen über den Weinbau in Franken mit zurück in ihre jeweilige Heimat. „Dieser Austausch ist für alle Beteiligten sehr kostbar“, sagt Carmen Weber, Dipl.-Ing. Verfahrens- und Naturstofftechnik, die sich neben Laborleitung, Analytik und Qualitätsmanagement in der Produktion um das Programm der „internationals“ bei DIVINO kümmert.



## Antonella Giuliani, Argentinien

I am from Mendoza, the biggest and best known wine region of Argentina. My history with wine starts with my grandfather, who came from Spain to Argentina, settled in a little town called Tupungato and started to work on vineyards. After years he could own a winery. I remember going to the winery when I was child, but it was on my first vintage work where I found out, that the world of wines was my passion and vocation. So I studied winemaking at the University and at the same time joined harvests in different wineries from Mendoza. Currently, I am working in the winery of my family as a junior winemaker.

Going to Franconia makes me happy because I always wanted to travel to Europe, where wine history has started hundreds of years ago. I want to gain experiences and learn about viticulture and winemaking. I very much like cold climate wines and I have a special love with white wines, so I think Germany is a great place to learn about them (and also know them by drinking). Franconias wines are as much interesting as the beautiful landscape of the region and that's what I'm curious about.



*Ich komme aus Mendoza, die größte und bekannteste Weinregion Argentinien. Meine Weingeschichte fängt bei meiner Familie an. Mein Großvater wanderte von Spanien nach Argentinien aus, ließ sich in einer kleinen Stadt namens Tupungato nieder und begann seine Arbeit in den Weinbergen. Nach*

*einiger Zeit besaß er ein eigenes Weingut, und ich erinnere mich noch sehr gut daran, als Kind mit ihm im Weingut gewesen zu sein. Bei meiner ersten Lese entdeckte ich meine Leidenschaft für diesen Beruf. So habe ich Weinbau studiert und gleichzeitig während der Erntezeit in verschiedenen Weingütern in Mendoza gearbeitet. Derzeit bin ich in unserem Familienweingut als Jungwinzerin tätig.*

*Ich freue mich sehr auf Franken, weil ich schon immer nach Europa reisen wollte. Der Weinbau hat dort eine Jahrhunderte alte Tradition, und man kann viel darüber lernen. Ich mag sehr gerne Weißweine aus kühleren Anbaugebieten – auch darauf freue ich mich besonders. Ich glaube, dass die Weine in Franken sehr interessant sind und die Landschaft wunderschön.*



## Luciano Desimone, Argentinien

(Currently New Zealand/zur Zeit Neuseeland)

I'm 28 years old. I was born in the Argentinian city of Mendoza well known for its Malbec and more than 1000 wineries. Here, I worked for my first time in a winery and my passion awakened. Currently I am living in New Zealand in the wine region of Marlborough. I've just finished the vintage season and I'm ready to go to Europe, keen on learning about this wonderful industry.

Going to Franconia is an amazing challenge for me. I want to learn more about the German wines, try for my first time a Sylvaner and get taught with antique traditions from your people. I'm also a food passionate so this will be another thing I'd like to discover once in Franconia. Also I love sports. So it will be great to play tennis or squash with some colleagues. Hoping to have a wonderful vintage with you!

*Ich bin 28 Jahre alt und wurde in Mendoza, Argentinien geboren. Die Region mit über 1.000 Weingütern ist für ihre Rebsorte Malbec bekannt. Dort habe ich auch zum ersten Mal in einem Weingut gearbeitet und meine Leidenschaft für Wein entdeckt. Heute lebe ich in Neuseeland, in der Weingegend Marlborough. Wir haben unsere Lese gerade beendet, und ich bereite mich nun auf meine Reise nach Europa vor. Ich freue mich sehr, in der Weinbranche arbeiten und lernen zu können.*

*Nach Franken zu kommen ist eine faszinierende Vorstellung für mich. Ich möchte viel über deutsche Weine lernen, meinen ersten Silvaner trinken und mich mit den Weinbautechniken der Region und den Menschen dort vertraut machen. Außerdem liebe ich gutes Essen und das wird auch etwas sein, wovon es viel in Franken zu entdecken gibt. Auch in Sachen Sport freue ich mich auf nette Begegnungen und würde gerne Tennis oder Squash mit meinen neuen Kollegen spielen. Ich hoffe auf eine wunderschöne Lese mit allen!*

# bei DIVINO

Wir haben die WeinmacherInnen gefragt, woher sie kommen, wie sie sich ihren Aufenthalt in Franken vorstellen und was sie von ihrer Tätigkeit bei DIVINO erwarten. Das möchten wir gerne mit Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, teilen und stellen Ihnen diese ambitionierten, sehr gut ausgebildeten jungen Menschen hier vor.

## Nato Mamulashvili, Georgien



I am 27 years old. I have a bachelor's degree in Food Sciences, currently studying my Master's degree in Viticulture and Winemaking. I have been passionate about winemaking since the very childhood. Winemaking has been an ongoing tradition throughout the male members of my family. They have been producing wine in Kvevri (Georgian clay vessel) for ages. And now, I'm continuing this tradition but as a first female winemaker of my family.

Currently I am in Georgia, the country. Working in a newly established, big wine company, located in Kakheti – one of the most popular wine-making regions in Georgia. As an assistant winemaker, I'm involved in almost every aspect of winemaking starting from the grape crushing, finishing with bottling and all the paperwork associated with it.

Franconia as being one of the most prominent white wine producing regions in Germany, makes it super fascinating for me to visit. I am interested in winemaking techniques used in this region and the local grape varieties, especially Green Silvaner.



*Ich bin 27 Jahre alt, habe einen Bachelor in Lebensmitteltechnik und bin gerade dabei, einen Master in Weinbau zu machen. Schon als Kind hat mich das Thema Weinbau interessiert: In unserer Familie gibt es eine lange Weinbautradition – allerdings betrifft das nur die männlichen*

*Familienmitglieder. Sie machen seit Jahrhunderten Weine in den typisch georgischen Tongefäßen, den Kvevris. Jetzt führe ich diese Tradition als erste Winzerin in der Familie fort.*

*Derzeit lebe ich in Georgien und arbeite in einem jungen Weingut in Kakheti – eine der bekanntesten Weinbauregionen Georgiens. Als Jungwinzerin bin ich mit allen weinbautechnischen Aufgaben betraut – angefangen von der Maische über die Füllung bis zur Verwaltung, die damit zusammenhängt.*

*Franken ist eines der bekanntesten Anbauggebiete in Deutschland, und ich bin fasziniert davon. Ich freue mich auf die Weinbautechnik dort und regionale Rebsortenspezialitäten, wie den Grünen Silvaner.*



## Maximiliano Wilson, Chile

My name is Maximiliano Wilson and I am 28 years old. I have a bachelor degree in oenology and viticulture at the Pontificia Universidad Católica de Chile. I have done 4 harvests: 2 in Chile (Maipo), 1 in California (Sonoma) and 1 in New Zealand (Marlborough). I was searching for a vintage in a cool climate area, focusing on the production of white wines.

That's why going to Franconia is really interesting for me and my career. Also it is exciting to give a try to some grapes I have never seen before like Silvaner. Right now I am in Santiago, Chile working as the assistant winemaker at Pérez Cruz Winery. Also Santiago is my hometown. 3 of my 4 harvest I made were in warm climate areas, red wine production. As I've written before I am looking forward to gain more experience in the production of wine in cool climate, focus in the white wine. Thank you for everything and I am looking forward to meeting you and all the team.

*Mein Name ist Maximiliano Wilson und ich bin 28 Jahre alt. Meinen Abschluss in Önologie und Weinbau habe ich an der Pontificia Universidad Católica de Chile gemacht. Insgesamt habe ich bisher vier Lesen begleitet: zwei davon in Chile (Maipo), eine in Kalifornien (Sonoma) und eine in Neuseeland (Marlborough). Für dieses Jahr war ich auf der Suche nach einer Möglichkeit, die Lesesaison in gemäßigttem Klima zu erleben – mit Fokus auf Weißwein.*

*Deshalb ist Franken besonders interessant für mich persönlich und für meine berufliche Laufbahn. Außerdem bin ich sehr gespannt darauf, die Rebsorte Silvaner kennenzulernen – ich habe noch nie eine solche Traube oder einen Wein davon gekostet! Meine Haupttätigkeit derzeit ist in Santiago, Chile, wo ich als Assistent des Kellermeisters bei Pérez Cruz Winery arbeite. Santiago ist außerdem meine Heimatstadt. Wie schon gesagt, ich freue mich auf viele neue Erfahrungen in der Produktion von Weinen aus gemäßigten Klimazonen mit Schwerpunkt auf Weißwein. Drei von meinen vier Lesen habe ich mit Rotweinproduktion verbracht. Ich danke euch schon jetzt für alles und freue mich, das DIVINO-Team bald kennenzulernen!*



## Sara Šima Matković, Kroatien

I was born on 04.01.1995. Since I was little there was always a huge passion for plants and that led me to enroll Horticulture at the faculty of Agriculture in my hometown Zagreb, Croatia. At my second year of studying I discovered that new world for me, which was the world of wine. The thing that fascinates me, is the connection you need to do first in the vineyards, taking care of it the whole year and then wait for the most important thing, which is the harvest. So, after my Bachelor's Degree in Horticulture I decided that I want to do a Master degree in Viticulture and Enology. This gave me opportunity to explore the different wine regions and get to know people from all around the world and learn about their culture.

My next step is to explore Germany where I will be working at the Divino winery, Franconia.

What makes it great is that I will get to know grape varieties that I never did before such as Silvaner, Muller Thurgau, Bacchus and Domina. Also, I will explore the terroir of the Franconian wine region. It is very interesting to see how the same variety of grapes can make so much difference in other countries. Also, with this job you can always meet so many people inside and outside the wineries and I am very happy that I can be part of this world of wines.

*Ich wurde am 4.1.1995 geboren und habe von klein auf eine Faszination für Pflanzen. Deshalb habe ich auch Gartenbau an der Hochschule für Landwirtschaft in Zagreb, meiner Heimatstadt in Kroatien studiert. Im zweiten Jahr meines Studiums entdeckte ich den Weinbau für mich. Mich fasziniert besonders der Ablauf: Man kümmert sich das ganze Jahr über um die Reben im Weinberg und arbeitet auf das eine große Ziel hin – die Lese. Nach meinem Abschluss in Gartenbau habe ich Weinbau studiert. Das hat mir auch die Möglichkeit gegeben, in andere Anbaugebiete zu reisen, viele Menschen und ihre Kultur kennenzulernen. Meine nächste Reise führt nach Deutschland, zu DIVINO.*

*Ich werde viele neue Rebsorten wie Silvaner, Müller-Thurgau, Bacchus oder Domina kennenlernen und das spezielle Terroir entdecken. Es ist spannend zu sehen, wie die gleichen Rebsorten aus unterschiedlichen Anbaugebieten einen ganz anderen Charakter haben. Mit diesem Beruf kann man viele Menschen aus der Branche – aber auch darüber hinaus kennenzulernen. Ich bin sehr glücklich, ein Teil dieser Weinwelt zu sein.*

## Ivan Nižić, Bosnien-Herzegovina

Not long time ago I finished my studies of Viticulture and Enology at Faculty of Agriculture in Zagreb. On my final year, I received a scholarship and went to a winery in California where I gained lots of valuable experience. After that I went to Nyetimber winery UK to learn more about sparkling wines. Right now I'm situated in Bosnia and Herzegovina. My hometown called Ljubuški. Here, I have my own small 1,5 ha family vineyard that I care for. This is where I made my first vine growing and winemaking steps alongside my father. Accompanying this, I started working in the new upcoming winery in Ljubuški called Majić Winery, where my practice in winemaking will be well rounded and refined from the vineyard to the first drop in the bottle.

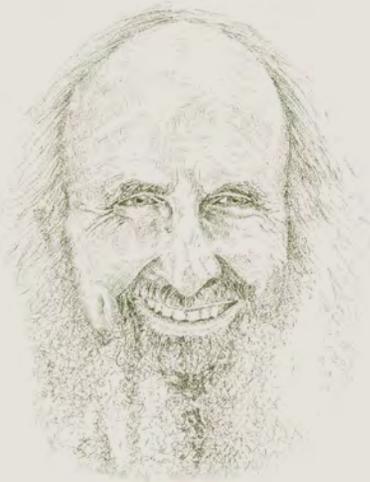
I always wanted to go to Germany, to get to know its culture, customs, people, their philosophy of life and there is no better way to do so than through its wines. My reason for coming to Franconia is mostly because of learning: Learning about the wine varieties, specificity of terroir, wine making styles, mindset of the creators of the final product, expanding my wine palette with Franconian cool climate wines (I come from a hot climate area) – especially the regions prime Silvaner.

*Vor kurzem habe ich mein Weinbaustudium an der Hochschule in Zagreb abgeschlossen. Im letzten Jahr an der Hochschule erhielt ich ein Stipendium und ging damit zu Landmark Vineyards nach Kalifornien, wo ich viele wertvolle Erfahrungen machen konnte. Im Anschluss war ich in England, bei Nyetimber Vineyard, wo ich mein Wissen über Schaumwein vertiefen konnte. Jetzt gerade lebe ich in Bosnien und Herzegowina in meiner Heimatstadt Ljubuški. Ich bewirtschafte ein eigenes kleines Familienweingut mit 1,5 Hektar. Zusammen mit meinem Vater habe ich hier die ersten Schritte im Weinberg und im Keller gemacht. Parallel dazu arbeite ich bei Majić Winery, einem jungen Betrieb in Ljubuški, wo ich meine praktischen Fähigkeiten von der Arbeit im Weinberg bis zur Füllung vertiefen kann.*

*Ich wollte schon immer nach Deutschland reisen, um das Land, die Menschen, ihre Gewohnheiten und ihre Lebensart kennenzulernen. Das geht am besten mit und durch den Wein. Ich freue mich darauf, in Franken neue Rebsorten, Weinstilistiken und die Mentalität der Winzer kennenzulernen. Da ich aus einem warmen Anbaugebiet komme, freue ich mich sehr auf die Weißweine in Franken – besonders den Silvaner.*



# [divino-stillstand]



**PATER DR. ANSELM GRÜN,  
ABTEI MÜNSTERSCHWARZACH**

Anselm Grün OSB (geb. am 14. Januar 1945 im fränkischen Junkershausen als Wilhelm Grün) ist deutscher Benediktinerpater, Autor spiritueller Bücher, Referent zu spirituellen Themen, geistlicher Berater und Kursleiter für Meditation, Kontemplation und geistliches Leben. Mit rund 300 lieferbaren Titeln, die bisher in einer Gesamtauflage von über 14 Millionen weltweit verkauft wurden, ist Pater Anselm Grün einer der meistgelesenen deutschen Autoren der Gegenwart. Seine Bücher wurden in dreißig Sprachen übersetzt.

[www.anselm-gruen.de](http://www.anselm-gruen.de)

Die Pandemie hat in manchen Bereichen unseres Lebens einen Stillstand bewirkt. Auf einmal ging es nicht mehr weiter wie gewohnt. Viele haben Angst vor dem Stillstand. Er ist so ungewohnt. Und Stillstand stellt uns vor die Frage: Wie geht es wirtschaftlich weiter? Stehen wir jetzt vor dem Aus, weil sich nichts mehr bewegt? Oder müssen wir uns nur verabschieden von der Illusion, dass es immer schneller geht und immer mehr Wachstum sein muss? Doch der Stillstand fordert uns auch persönlich heraus, wie wir damit umgehen, ob wir wirklich mal stehen bleiben und darüber nachdenken, was er uns sagen möchte.

Der hl. Benedikt kannte zu seiner Zeit Mönche, die ständig umherwanderten und sich nie irgendwo fest nieder ließen. Er nennt sie Gyrovagen. Benedikt mahnt seine Mönche vor diesem ständigen Herumwandern. Er setzt dagegen auf die „Stabilitas“, auf die Beständigkeit. Das meint einmal Bleiben in der Gemeinschaft, zum andern aber auch Bleiben am gleichen Ort. Das hat dazu geführt, dass die Mönche den Ort, an dem sie sich niedergelassen haben, auch gepflegt haben. So haben sie Weinberge angelegt, wie es heute jeder Winzer tut, um auf diesem Fleck Erde zu bleiben. Ein guter Wein wächst nur in der Beständigkeit.

Doch Beständigkeit ist auch ein inneres Thema. Wir haben Angst vor dem Stillstand, weil wir dann mit uns selbst konfrontiert werden. Wir haben so viele Fluchtmöglichkeiten, um der eigenen Wahrheit aus dem Weg zu gehen. Wir schauen alle halbe Stunde auf unser Smartphone, was es da für Neuigkeiten gibt. Und wir sind wie die Gyrovagen, die immer unstet sind und nie beständig, die heute hier und morgen da anfangen, aber sich nie auf etwas fest einlassen. Wenn wir aufhören, vor uns selbst davon zu laufen und einfach stehen bleiben und innehalten, dann werden wir mit unserem Inneren konfrontiert. Doch viele haben Angst, in das Innere zu schauen. Sie geraten in Panik. Da könnte ja hochkommen, dass ihr Leben nicht stimmt, dass sie an ihrem wahren Selbst vorbeileben. Wir können die eigene Wahrheit nur anschauen, wenn wir sie nicht bewerten. Wir brauchen die Haltung: Alles darf sein. Ich schaue mit einer gewissen Neugier in mich hinein, und ich halte alles, was da in mir hochsteigt, Gott hin. Ich stelle mir vor, dass alles von Gottes Liebe durchdrungen wird. Dann werde ich innerlich ruhig. Dann kann ich den Stillstand genießen. Dann ist er nichts Starres, sondern ich entdecke beim Innehalten in meinem Inneren Haltungen, die mir Halt geben. Ich erlebe auf einmal eine Ruhe, die mir gut tut. Doch es ist keine leblose, sondern eine lebendige Ruhe.



# REINE HANDARBEIT!

## Weine aus Steillagen: DIVINO-Winzer Heinrich Gutbrod und Michael Sauer

Sie charakterisieren die Weinkulturlandschaft in Franken, bringen gehaltvolle Weine hervor und bieten einen wunderschönen Anblick: die Steillagen. Ihre Bewirtschaftung erfordert allerdings einen echten Mehraufwand für die Winzerinnen und Winzer. In diesen Lagen können keine Schlepper oder andere Fahrzeuge eingesetzt werden, und die gesamte Weinbergspflege sowie natürlich auch die Lese erfolgen in reiner Handarbeit.

Es gibt zwar Möglichkeiten der Mechanisierung, wie das Arbeiten mit Kettenraupen, Monorackbahnen oder Seilzügen, die die Arbeit an manchen Stellen erleichtern können, jedoch bleiben auch damit viele Arbeitseinsätze im Weinberg Handarbeit. Von einer Steillage spricht man ab einer Hangneigung von 30 Grad. Schon 45 Grad allerdings entsprechen einer Steigung von 100 %.

Da die Sonneneinstrahlung in diesen Hanglagen direkter und länger erfolgt als in flachen Anlagen, sind die Weine aus Steillagen oft fruchtig und gehaltvoll im Geschmack. Die meist steinigten Böden führen außerdem dazu, dass die Reben sehr tief wurzeln und Mineralien aufnehmen, die sie an anderer Stelle so nicht erreichen würden. Steillagen-Weine haben deshalb ein sehr charakteristisches Profil und werden fast immer zu großen Weinen ausgebaut.

### GROSSER AUFWAND FÜR GROSSE WEINE

„Eine Steillage zu bewirtschaften, ist eine besondere Herausforderung und eine Ehre“, sagt **Michael Sauer**, der im **Escherndorfer Fürstenberg** für unseren DIVINO Großes Gewächs Silvaner im Steilhang steht. Oft geht der Winzer schon vor 5 Uhr morgens in den Weinberg. „Es ist jedes Mal ein Schauspiel, in diesem Weinberg über das Land und den Main zu schauen und den Sonnenaufgang zu erleben“, erzählt Michael Sauer. Natürlich ist es auch anstrengend, eine solche Lage zu pflegen. „Aber die Belohnung ist, extrem gehaltvolle, gesunde Trauben für große Weine abliefern zu können“, sagt der Steillagenwinzer.



**Heinrich Gutbrod** hat gleich zwei Besonderheiten für seinen Charakter F – Alte Reben **Thüngersheimer Johannisberg Riesling** zu bieten: Er hegt und pflegt diesen Riesling seit knapp 50 Jahren. 1971 wurde die Anlage gepflanzt, und 1974 hat er sie von seinem Vater übernommen. „Seit dieser Zeit bin ich auch bei der Genossenschaft. Den Weinberg bewirtschaftete ich seitdem als Ausgleich und weil ich mehr über die Arbeit im Weinberg wissen wollte“, beschreibt Heinrich Gutbrod. „Jetzt als Rentner ist es mein Hobby, und ich bin jeden Tag hier draußen. Die Rebstöcke sind 50 Jahre alt und wurzeln tief. Das bringt viel Mineralität in unseren

Links: Gutes Training für Michael Sauer, der Escherndorfer Fürstenberg hat eine Hangneigung von etwa 50 %.

Oben: Heinrich Gutbrod in seiner Thüngersheimer Steillage mit den 50 Jahre alten Riesling-Reben.

Riesling. Die reine Südlage sorgt für eine perfekte Traubenreife und eine tolle Fruchtigkeit. Ich bin sicher, dass dieser Weinberg mit unserer Art der Premium-Bewirtschaftung noch 10 Jahre lang gesunde Trauben liefern wird“, freut sich der erfahrene Winzer.

Herbstgenuss mit DIVINO

## „VON DER MAGIE DES KOCHENS“

Der Herbst ist eine besonders genussvolle Jahreszeit: Die Früchte sind reif und geerntet, der Tisch ist reich gedeckt, das Laub in den Weinbergen und im Wald begeistert mit seiner Farbenpracht – die perfekte Zeit also, um diese Freuden mit Freunden und Familie bei einem tollen Essen mit perfekter Weinbegleitung zu teilen. Zur Inspiration stellen wir Ihnen auf den folgenden Seiten das neue Buch von Valerie Hammacher „Küchenseele – von der Geborgenheit des Kochens“ vor, das im August im Ars Vivendi Verlag erschienen ist. Sowohl die Rezepte als auch die Gestaltung des Kochbuches haben uns so gut gefallen, dass wir das gerne mit Ihnen teilen möchten.

Valerie Hammacher ist Fotografin und kocht leidenschaftlich gerne. Mit ihrer Kamera hält sie einzigartige Momente in ihrer Küche und ihrem Alltag fest. Drei köstliche Rezepte aus der „Küchenseele“ haben wir für Sie ausgewählt, und unser Sommelier Peter Angele empfiehlt dazu die passenden Weine aus der DIVINO Kollektion.

Am Ende dieser Seiten bieten wir Ihnen diese Weine zusammen mit der „Küchenseele“ als Paket zum DIVINO-Sonderpreis an. Wir hoffen, dass Sie damit den Herbst 2021 noch genussvoller erleben und wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen und verkosten.



## Detailliebe

# AVOCADO MIT APFEL UND PARMASCHINKEN & 2015 DIVINO GROSSES GEWÄCHS GRAUER BURGUNDER TROCKEN

**VORBEREITUNG** Die Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und zügig in sehr kleine Würfel schneiden. Mit der Hälfte des Zitronensafts, Zucker und Calvados in einem kleinen Topf vermengen und bei milder Hitze kurz dünsten. Die Apfelwürfel sollen noch Biss behalten. Herausnehmen und auf einem Brett ausbreiten, damit sie schnell abkühlen und nicht mehr nachgaren. Den Ofen auf 200 °C vorheizen und ein Backblech mit Alufolie belegen.

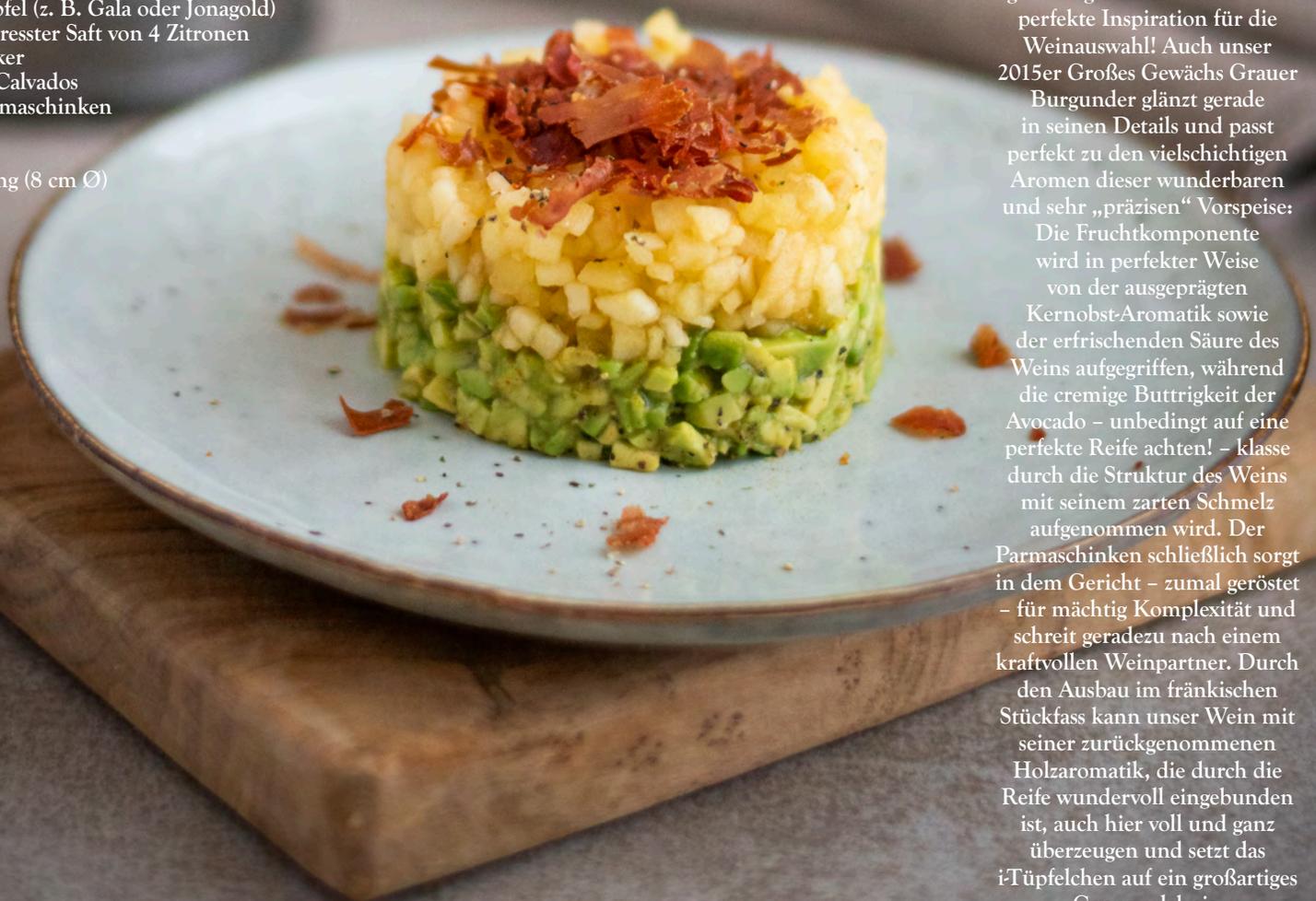
**ZUBEREITUNG** Den Parmaschinken in mundgerechte Stücke reißen, auf dem Blech verteilen und im Ofen backen, bis er knusprig ist. Herausnehmen und mit den Fingern in kleinere Stücke zerreiben. Die Avocados entsteinen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Den restlichen Zitronensaft, Paprikapulver, Zitronenpfeffer und Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen. Die Avocadowürfel zufügen, gut vermengen und 5 Minuten marinieren lassen.

**ANRICHTEN** Einen Dessertring auf einem flachen Teller platzieren. Vorsichtig mit einem Esslöffel zuerst Avocado-, dann Apfelwürfel darin verteilen und leicht andrücken. Mit den knusprigen Parmaschinkenstückchen garnieren und den Dessertring vorsichtig nach oben abziehen. Bei den übrigen Tellern ebenso verfahren. Dazu schmeckt Toast oder Vollkornbrot.

### FÜR 4 PERSONEN

3 süße Äpfel (z. B. Gala oder Jonagold)  
frisch gepresster Saft von 4 Zitronen  
1 EL Zucker  
1 Schuss Calvados  
150 g Parmaschinken

Alufolie  
Dessertring (8 cm Ø)



## KOMPROMISSLOSER GENUSS!

Für die Gerichte von Valerie Hammacher haben wir in unserer Kollektion der Großen Gewächse nach der passenden Begleitung gesucht. Diese Weine sind perfekt gereift und eine absolute Starbesetzung zu den vorgestellten Speisen. Unser Sommelier Peter Angele ist grundsätzlich gegen „Denkverbote“ beim Pairing von Wein und Speisen und arbeitet nach dem Motto: Erlaubt ist, was schmeckt. Idealerweise hebt der Wein eine Speise auf ein anderes Niveau und umgekehrt. Es ist ein Spiel der Sinne. Die Gerichte von Valerie Hammacher wirken auf den ersten Blick „einfach“, sind in ihrer Zusammensetzung aber recht komplex und verlangen nach einem entsprechenden Partner. Spielen Sie mit Ihren Sinnen!

## Traum-paar |

Valerie Hammacher hat dieses Rezept mit „Detailliebe“ überschrieben – ein großartiges Stichwort und die perfekte Inspiration für die Weinauswahl! Auch unser 2015er Großes Gewächs Grauer Burgunder glänzt gerade in seinen Details und passt perfekt zu den vielschichtigen Aromen dieser wunderbaren und sehr „präzisen“ Vorspeise: Die Frucht Komponente wird in perfekter Weise von der ausgeprägten Kernobst-Aromatik sowie der erfrischenden Säure des Weins aufgegriffen, während die cremige Buttrigkeit der Avocado – unbedingt auf eine perfekte Reife achten! – klasse durch die Struktur des Weins mit seinem zarten Schmelz aufgenommen wird. Der Parmaschinken schließlich sorgt in dem Gericht – zumal geröstet – für mächtig Komplexität und schreit geradezu nach einem kraftvollen Weinpartner. Durch den Ausbau im fränkischen Stückfass kann unser Wein mit seiner zurückgenommenen Holzaromatik, die durch die Reife wundervoll eingebunden ist, auch hier voll und ganz überzeugen und setzt das i-Tüpfelchen auf ein großartiges Genusserlebnis.

## Traum paar 2

Ein Großes Gewächs zu einem Omelett? Das mag leicht übertrieben erscheinen! Aber wenn man sich die Zutaten ansieht, wird schnell klar, dass es hier beileibe nicht um einfaches Rührei, sondern um echtes Soulfood geht. Intensive Kräuteraromen von Rosmarin und Thymian, reichlich Umami durch die Shiitake-Pilze sowie ordentlich Komplexität und Kraft durch den verwendeten Bergkäse verlangen hier nach der richtigen Weinauswahl. Unser Chardonnay aus dem sonnenverwöhnten 2015er Jahrgang wurde über 10 Monate hinweg in kleinen Eichenfässern ausgebaut, was ihm eine nach wie vor deutlich wahrnehmbare, aber nicht übertriebene Holzwürze verleiht. Die Aromatik ist – typisch für Burgundersorten – nicht plakativ fruchtig, sondern eher von einem sehr noblen Understatement und einer großen Komplexität geprägt. So findet man immer mehr Aromen, je länger man sich mit dem Wein beschäftigt – von anfänglicher Zitrusfrucht über Kernobst, Kräuternoten und mineralischen Anklängen hin zu den Röstaromen der Holzfässer. Am Gaumen gibt der Wein sich zugleich schmelzig-generös als auch mineralisch-kraftvoll, dicht gewebt und mit einer sehr harmonisch eingebundenen, dem Wein Leichtfüßigkeit verleihenden Säure. Eine perfekte Kombination.



## Behaglichkeit

### PILZFRIITTATA MIT KRÄUTERN UND RICOTTA & 2015 DIVINO GROSSES GEWÄCHS CHARDONNAY TROCKEN

**VORBEREITUNG** Die gemischten Kräuter hacken und die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Den Bergkäse reiben, die Pilze gründlich säubern und je nach Größe im Ganzen belassen oder in Scheiben schneiden. Den Backofen auf 190 °C vorheizen.

**ZUBEREITUNG** Die Eier in einer Schüssel verquirlen. Sahne, geriebenen Käse und die Hälfte des Ricottas unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Großteil der Kräuter untermengen. Übrige Kräuter und Ricotta beiseitestellen. In einer ofenfesten Pfanne ein Stückchen Butter bei mittlerer Temperatur zerlassen und die Pilze portionsweise 5 Minuten darin anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen. Erneut etwas Butter erhitzen, die Frühlingszwiebeln hineingeben, glasig dünsten und die Pilze wieder hinzufügen. Nun die Eimischung darübergießen, den übrigen Ricotta mit einem Löffel darauf verteilen und die restlichen Kräuter darüberstreuen. Kurz stocken lassen. Die Pfanne in den Ofen stellen und die Frittata 10 Minuten goldbraun backen.

**ANRICHTEN** Die Frittata in Stücke schneiden und mit frischem grünem Salat servieren.

#### FÜR 4 PERSONEN

- 1 Bund gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Basilikum, Thymian, Rosmarin)
- 2 Frühlingszwiebeln
- 100 g Bergkäse
- 300 g Shiitake Pilze
- 5 Bio-Eier
- 1 Schuss Sahne
- 250 g Ricotta
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Butter zum Braten

Küchenreibe  
ofenfeste Pfanne



## Ofenwärme

KRÄUTER-KALBSFILET IM  
KARTOFFELKRANZ  
&  
2014 DIVINO GROSSES  
GEWÄCHS PINOT NOIR ROSÉ  
TROCKEN

**VORBEREITUNG** Das Filet von Sehnen befreien. Die Kartoffeln schälen und mit einer Küchenreibe in dünne Scheiben hobeln. Rosmarin- und Thymianzweige waschen, trocken tupfen, die Nadeln bzw. Blätter abzupfen und fein hacken. Die Schalotten schälen und fein würfeln.

**ZUBEREITUNG** In einem kleinen Topf 1 EL Butter bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Schalotten und ein Drittel des gehackten Rosmarins darin 3 Minuten anbraten. Milch und Sahne zugießen und aufkochen lassen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Auflaufform bereitstellen, die Kartoffelscheiben portionsweise in die Sauce legen und kranzförmig überlappend am Rand der Form anordnen. Die übrige Sauce über die Kartoffeln und in die Mitte der Form gießen. Die Kartoffeln 25 Minuten im Ofen backen. Währenddessen das Fleisch mit etwas Pflanzenöl bestreichen und rundherum in den gehackten Kräutern wenden. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne die restliche Butter auf hohe Temperatur erhitzen und das Filet 3 Minuten von allen Seiten scharf anbraten. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und das Kalbsfilet in der Mitte des Kranzes platzieren. Ein Fleischthermometer hineinstecken und die Ofentemperatur auf 150 °C reduzieren. 15 Minuten im Ofen garen, bis die Kerntemperatur 55 °C beträgt.

**ANRICHTEN** Dieses Gericht ist so schon fast perfekt. Dazu passt gut ein frischer Salat.

**FÜR 4 PERSONEN**

1 Kalbsfilet  
4-5 mittelgroße Kartoffeln  
6 Zweige Rosmarin  
5 Zweige Thymian  
3 Schalotten  
2 EL Butter  
50 ml Milch  
200 g Sahne  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
2 EL Pflanzenöl

Küchenreibe  
ofenfeste Form  
Fleischthermometer



## Traumpaar 3

Kalbfleisch und Rosé – allerdings mit dem Zusatz Premium – war und ist schon immer eine hervorragende Kombination. Deshalb ist es nicht schwergefallen, auf Anhieb den richtigen Weinpartner für dieses Gericht in unserer Schatzkammer auszusuchen. Hier wird nicht mit Aromen gespart: die Kräuter beim Anbraten des Kalbsfilets sorgen für eine herzhaft-würzige, und beim Gedanken an die Verbindung mit der im Ofen reduzierten, reichhaltigen Sahne des Gratins läuft einem das Wasser schon beim Lesen im Mund zusammen. Entsprechend braucht es auch einen Begleiter mit genügend Power, um diesen Küchenklassiker gekonnt zu ergänzen. Unser Pinot Noir Rosé Großes Gewächs ist dafür genau der Richtige: Mit einem wundervollen Wechselspiel von beerig-frischen Fruchtaromen und nobler Würze des Holzausbaus, mineralischen sowie rauchigen Akzenten wird den sahnig-röstigen Aromen des Gratins eine behäbige Leichtigkeit verliehen. Am Gaumen sorgen die zugleich stoffig-griffige Art des Weins sowie seine sehr belebende, perfekt durch die Reife eingebundene Säure für einen erfrischenden und dennoch den edlen Charakter der Speise in perfekter Weise unterstreichenden Hochgenuss.



**Damit Sie die  
Rezepte von Valerie  
Hammacher und  
unsere Weine  
zu Hause genießen  
können, haben wir  
ein fantastisches  
„Traumpaar-  
Angebot“ für Sie  
zusammengestellt:**

2 Fl. 2015 DIVINO Großes  
Gewächs Grauer Burgunder  
trocken

2 Fl. 2015 DIVINO Großes  
Gewächs Chardonnay  
trocken

2 Fl. 2014 DIVINO Großes  
Gewächs Pinot Noir Rosé  
trocken

1 Ausgabe „Küchenseele“  
von Valerie Hammacher

**Zum Vorteilspreis  
von 99 Euro –  
Sie sparen 33 Euro  
gegenüber dem  
Einzelkauf!**

In „Küchenseele“ erzählt  
die Fotografin mit 85  
Familienrezepten und äußerst  
stimmungsvollen Bildern von  
ihrer besonderen Beziehung zu  
ihrem liebsten Hobby. Einfache  
Zutaten und simple Zubereitung  
machen viel Vorfreude aufs  
Nachkochen: In sieben Kapiteln  
führt das Kochbuch zu  
Vorspeisen, Snacks, Pasta, Fisch,  
Fleisch, Desserts und Kuchen.

„Küchenseele“ von Valerie  
Hammacher ist im  
Ars Vivendi Verlag erschienen  
und hat 231 Seiten.  
[www.arsvivendi.com](http://www.arsvivendi.com)

**DIVINO Franken wird im aktuellen Gault&Millau-Weinguide Franken, Nahe & Ahr 2021 mit drei schwarzen Trauben prämiert!**

# Gault & Millau

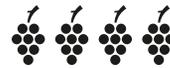
Der renommierte Weinführer wurde Anfang letzten Jahres vom Burda Verlag übernommen und das Konzept verändert: Es werden nicht mehr nur ein gesamtdeutscher Weinguide, sondern insgesamt fünf regionale Weinguides aufgelegt. Ergänzt durch nützliche Reise- und Genustipps von den Winzerinnen und Winzern selbst, laden die Guides zum Ausflug in die jeweilige Region und auf die Weingüter ein.

Gault&Millau verkostet seit 2020 ausschließlich blind und in Panels mit mindestens sechs Verkosterinnen und Verkostern. Für die regionalen Weinguides werden die Teams zum einen aus der Stammmannschaft der Verkosterinnen und Verkoster besetzt – zum anderen werden Gäste – Winzerinnen, Winzer und Experten aus der Region – dazu gebeten, um der regionalen Typizität der Weine eine starke Stimme zu verleihen.

„Wer glaubt, dass Genossenschaften immer etwas hinterhängen, der sollte sich mal das Weinangebot von DIVINO anschauen. Was der Betrieb unter der Leitung von Wendelin Grass und Kellermeister Felix Reich auf die Beine stellt, ist bemerkenswert und darf für viele Winzervereinigungen als richtungswesend angesehen werden. (...)“

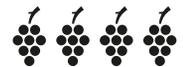
So liest sich der Einstieg der DIVINO-Weingutsbewertung im aktuellen Guide. Die sechs bestplatzierten Weine aus unserer Kollektion möchten wir Ihnen hier präsentieren.

**2016 DIVINO Primo  
Cuvée weiß  
Großes Gewächs**



*Viel Würze, viel Fülle,  
spürbares Holz – im  
internationalen Stil toll  
gemacht.*

**2018 Weißburgunder  
Großes Gewächs**



*Zitrus in der Nase, am  
Gaumen viel Speck, schöne  
Attacke im Mund mit  
animierender Säure, elegante  
Struktur, kühle Stilistik.*

**LEGENDE:**

-  Weltklasse
-  deutsche Spitze
-  ausgezeichnet
-  beeindruckend
-  sehr empfehlenswert



# lau

Gault&Millau



**2018 Chardonnay  
Großes Gewächs**



*Chardonnay und Holz, das ist einfach ein Traumpaar, wie dieser Wein beweist. Cremiger Schmelz und präzise Säure sind perfekt austariert und schützen vor Überladung.*

**2018 Escherndorfer Lump  
Riesling Charakter F  
Spätlese trocken**



*Würzburger Barock. Eigentlich will dieser Wein nachts auf die Mainbrücke und den Blick schweifen lassen, zur Not tut es aber auch die eigene Terrasse im Abendrot.*

**2016 Pinot Noir  
Großes Gewächs**



*Ein Pinot für Traditionalisten. Ernsthaft, tiefgründig und straff, „old school“ im allerbesten Sinne.*

**2016 DIVINO Primo  
Cuvée rot  
Großes Gewächs**



*Viel Holz, viel Power, ist klar auf Reife gebaut.*





## MUNDUS VINI BEST OF SHOW SILVANER GERMANY

Einen großartigen Erfolg konnten wir Anfang September beim 29. Großen Internationalen Weinpreis MUNDUS VINI feiern: Mit 6 Gold- und 5 Silbermedaillen hat DIVINO ein hervorragendes Ergebnis für die zur Prämierung angestellten Weine erreicht. Besonders freuen wir uns über die Sonderauszeichnung **„Best of Show Silvaner, Germany“ für den 2018er Thüngersheimer Johannisberg Silvaner Spätlese trocken**. Damit wurde der Wein **zum besten Silvaner der gesamten Verkostung** gekürt und „zeigt einmal mehr, dass unser hoher Qualitätsanspruch in Weinberg und Keller ein Garant für erstklassigen Weingenuss ist“, wie Geschäftsführer Wendelin Grass stolz resümiert.

Über 4.500 Weine aus 35 Weinbaunationen der Welt wurden beim 29. Großen Internationalen Weinpreis MUNDUS VINI blind verkostet, bewertet und die besten Weine ausgezeichnet. Zur Sommerkostung reisten mehr als 120 Weinexperten nach Neustadt an der Weinstraße. Das Ergebnis: 36 Weine wurden mit der höchsten und raren Auszeichnung Großes Gold ausgezeichnet, 971 Weine mit Gold und 811 Weine mit Silber.

### Unsere ausgezeichneten Weine:

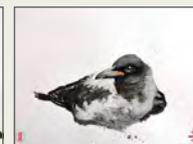
- 2018 Charakter F. - Alte Reben Thüngersheimer Johannisberg Silvaner Spätlese trocken — **Gold, Best of Show**
- 2020 Franconia Nordheimer Vögelein Silvaner Spätlese feinherb — Gold
- 2018 Großes Gewächs Weisser Burgunder trocken — Gold
- 2016 Primo Cuvée Weiss trocken — Gold
- 2016 Primo Cuvée Rot trocken — Gold
- 2018 Edel & Süß Nordheimer Vögelein Silvaner Eiswein — Gold
- 2018 Großes Gewächs Chardonnay trocken — Silber
- 2016 Großes Gewächs Pinot Noir trocken — Silber
- 2016 Großes Gewächs Frühburgunder trocken — Silber
- 2019 Franconia Nordheimer Vögelein Riesling Spätlese feinherb — Silber
- 2019 Charakter F. - Alte Reben Thüngersheimer Johannisberg Riesling Spätlese trocken — Silber

## VERNISSAGE „VOGELWILD“

Sonntag,  
17. Oktober 2021  
um 15:00 Uhr

Der Künstler und Wanderführer Herbert Herlitz aus Ebermannstadt in der Fränkischen Schweiz stellt seine von der Natur inspirierten Arbeiten von Oktober 2021 bis April 2022 im Obergeschoss der Vinothek Nordheim aus. Der Eintritt zur Ausstellung ist kostenfrei und zu den Öffnungszeiten der Vinothek (Mo-So 10-18 Uhr) möglich.

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**



Aus gegebenem Anlass haben wir noch keine weiteren Events geplant und bitten Sie deshalb, regelmäßig auf unserer Homepage vorbeizuschauen und sich über aktuelle Änderungen zu informieren.

### VINOTHEK DIVINO NORDHEIM

Langgasse 33  
97334 Nordheim am Main  
Telefon: +49 9381 8099-0  
E-Mail: info@divino-wein.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Sonntag/Feiertage 10 – 18 Uhr  
WEINGARTEN April bis Oktober Freitag bis Sonntag 10 – 18 Uhr

### VINOTHEK DIVINO THÜNGERSHEIM

Untere Hauptstraße 1  
97291 Thüngersheim  
Telefon: +49 9364 500999  
E-Mail: vinothek\_thuengersheim@divino-wein.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Sonntag/Feiertage 10 – 18 Uhr

[www.divino-wein.de](http://www.divino-wein.de)



Die klare Linie und der minimalistische Einsatz von Farbe und Text sind die Merkmale seines Stils: Die Cartoons von Pascal Heiler sind komisch, manchmal mit Sprache spielend, manchmal kritisch oder einfach nur albern. Ob gelehrige Bienen, fliegende Yetis oder übermotivierte Politessen, Pascal Heiler findet in allen (Alltags-)Situationen die Komik, die er in seinen Zeichnungen zu Papier bringt. Seine Cartoons sind als signierte Pigmentdrucke in limitierter Auflage erhältlich. [www.hametschu.de](http://www.hametschu.de)

# Das **Faszinierendste** am Wein ist die Vielfalt.

Die neue Generation der  
**Gault & Millau** Weinguides: Genießen Sie eine  
Reise durch die deutschen Anbaugebiete!



**NEUHEIT:** Start einer  
mehrteiligen Regionalreihe.

Nur mit **Gault & Millau** –  
die Schätze für  
Genuss entdecken

Seien Sie von Anfang an dabei!  
Info unter [gaultmillau.de](http://gaultmillau.de)

# Gault & Millau