



N° 2/2022  
HERBST - WINTER  
www.divino-wein.de

# DIVINO

FRANKENS FEINE WEINE - DAS MAGAZIN

## GENERATIONEN- WECHSEL

Jungwinzer im Portrait

## DAS WEINJAHR 2022

Spannung im Weinberg

## DER „MÜLLER“

Rebsorte mit Potenzial

# QUALITÄT STEHT AN ERSTER STELLE!

Gerald Wüst ist neuer DIVINO Geschäftsführer



# DIVINO

## FRANKENS FEINE WEINE

AWC  
VIENNA

INTERNATIONAL  
WINE CHALLENGE



11 x GOLD  
für DIVINO

Stoßen Sie mit uns an!



WWW.DIVINO-WEIN.DE



**LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,**

das war ein heißer und sehr schöner Sommer 2022. Es gab viele tolle Gelegenheiten, sich bei einem guten Glas Wein und inspirierenden Gesprächen bis spät in die Nacht auf dem Balkon, der Terrasse oder im Garten aufzuhalten. Für unsere Winzerinnen und Winzer war das eine sehr herausfordernde Zeit. Die sehr lange Trockenheit musste „ausgehalten“ werden, was auch für die Pflanzen eine Anstrengung war. Wir können aber heute sagen, dass der größte Teil, vor allem der alten Anlagen, keinen Schaden genommen hat. Die Ernte ist durch den Wassermangel zwar etwas kleiner ausgefallen als gehofft, aber die Qualitäten der Weine sind verheißungsvoll. Mehr dazu lesen Sie auf den Seiten 24 und 25.

Auf den Seiten 16 und 17 stellen wir Ihnen einen jungen Winzer aus unseren eigenen Reihen vor: Stellvertretend für die jungen Winzerinnen und Winzer aus Franken gibt er viel Grund zur Hoffnung. Er wusste von Kindesbeinen an, was er werden wollte und geht dieser Berufung mit großer Leidenschaft nach: in seiner fränkischen Heimat Winzer sein!

In diesem Sommer fand auch unser DIVINO WEINFORUM statt – diesmal sogar mit zwei weiteren Betrieben, worüber wir uns sehr freuen: Neu im Team sind der Staatliche Hofkeller aus Würzburg und die Winzervereinigung Freyburg-Unstrut. Falls Sie am Wochenende vom 6. und 7. August keine Zeit hatten, in den Hof von DIVINO Nordheim zu kommen, haben wir Ihnen ein Entdeckerpaket für zuhause zusammengestellt (Seiten 32 bis 35).

Unser neuer Geschäftsführer Gerald Wüst hat mit Erscheinen dieses Magazins seine ersten sechs Monate an der Spitze unserer Genossenschaft erlebt. Damit Sie sich ein Bild vom neuen DIVINO Manager machen können, stellen wir Ihnen den Mann auf dem Titelfoto und was ihn antreibt, auf den Seiten 10 bis 13 gerne vor.

Zusammen mit Gerald Wüst, Geschäftsführer von DIVINO eG, wünsche ich Ihnen nun eine genussvoll-unterhaltsame Lektüre!

Herzlich, Ihre

Kerstin Böhning  
(verantwort. Redakteurin DIVINO Magazin )

**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° 2/2022



FOTO: CW-FOTOART CHRISTOPH WEISS

16



FOTO: CW-FOTOART CHRISTOPH WEISS

10

## Titel

### 10 Gerald Wüst

Lernen Sie den neuen DIVINO Manager kennen: Franken ist seine Heimat, und mit seiner Rückkehr an den Main schließt sich ein Kreis.

## Aktuell

### 14 Weingespräch

Im Gespräch mit einer jungen Hoheit: Wer kann das von sich behaupten? Wir stellen Ihnen die 65. Fränkische Weinkönigin vor.

### 16 Portrait Jungwinzer

So kann der Weinbau ohne Nachwuchssorgen in die Zukunft schauen: Johannes Sauer ist Winzer mit Leib und Seele, und er liebt seine Heimat!



FOTO: CW-FOTOART CHRISTOPH WEISS

### 18 Die Macher

Gute Laune, viel Engagement und die Liebe zum Beruf: Das DIVINO-Team in Thüngersheim stellt sich vor.

## Wissen

### 22 Lebensraum Weinberg

Dr. Beate Wende berichtet über Flora und Fauna zwischen den Rebzeilen. Diesmal ist das zauberhafte Rotkehlchen im Portrait.



FOTO: CW-FOTOART CHRISTOPH WEISS

### 24 Weinjahr 2022

Das war kein leichtes Jahr, aber es ist gut ausgegangen. Mehr über die Herausforderungen 2022 in diesem Beitrag.

### 26 Rebsorten

Der „Müller“ ist ein sogenannter Brot- und Butterwein. Warum wir finden, dass er zu unrecht unterschätzt wird, lesen Sie hier.

### 28 Neue Traubenannahme

Investition in die Zukunft und in noch mehr Qualität: Die neue Traubenannahme von DIVINO in Nordheim.

### 30 DIVINO Internationals

Pünktlich zur Lese bekommen wir tatkräftige, multinationale Unterstützung im Weinberg und im Keller.

36



# Genuss & Kultur

## 32 DIVINO WEINFORUM I

Gesammelte Weinkompetenz auf unserem Hof in Nordheim: Das dritte DIVINO WEINFORUM war eine Bereicherung für alle.

## 34 DIVINO WEINFORUM II

Das Entdeckerpaket: Genießen Sie die Vielfalt deutscher Weine in Ruhe zu Hause.

## 36 DIVINO Wein

Voller Vorfreude auf festliche Zeiten oder einfach aus Freude am Leben: Es ist immer die richtige Zeit für ein Glas guten Winzersekt!



FOTO: WEINFORUM EIBELSTADT

## 38 Lokaltermin

Das Weinforum in Eibelstadt ist zurück. Im Juli neu eröffnet, erstrahlen Hotel & Restaurant in neuem Glanz.

## 40 Frankenreise

Wein, Gemüse und viele Möglichkeiten, schöne Momente im Herzen Deutschlands zu erleben: Lernen Sie Kitzingen kennen!

## 44 Kulinarik

Ein gutes Essen sorgt nicht nur an Weihnachten für gute Stimmung: Genießen Sie unsere Weinempfehlungen und Food-Pairings in der schönsten Zeit des Jahres.



FOTO: IMAGE PROFESSIONALS GMBH/ALAMY STOCK PHOTO

# 44

## Rubriken

### 03 Editorial

### 05 Impressum

### 06 Kurz gemeldet

Aus der DIVINO Winzerfamilie, von Freunden und von Nachbarn

### 08 Impressionen

Winterstille im Nordheimer Vögelein

### 43 Kolumne

Der Benediktinerpater Anselm Grün spricht über Krieg, Frieden und die Zuversicht, die beim gemeinsamen Feiern entsteht.

### 50 Finale

Events, Auszeichnungen, dies und das

### 51 Cartoon

Pascal Heiler und seine Sicht auf die – fränkische – Weinwelt

# 40



FOTO: COMMONS.WIKIMEDIA.ORG/SETTEBRINI

# IMPRESSUM

## Herausgeber

DIVINO eG

## Geschäftsführer:

Gerald Wüst

## Vorsitzender des Vorstands:

Günter Höhn

## Vorsitzender des Aufsichtsrats:

Thomas Hemmelmann

## Redaktion (verantw.)

Kerstin Böhning

## Konzeption & Art director

Marko Röthlingshöfer

## Freie Autoren & Mitarbeiter

Rosa Dietrich, Paul Glaser, Leiter Qualitäts- und Weinbergmanagement bei DIVINO; Pater Dr. Anselm Grün, Abtei Münsterschwarzach; Dr. Beate Wende, LWG

## Layout, Lithografie & Produktion

www.direct-agentur.de

## Lektorat

Annelly Grass

## Titelfoto

Christoph Weiß

## Adresse

DIVINO eG  
Langgasse 33  
97334 Nordheim/Main  
Tel. 09381 8099-0  
Fax 09381 8099-32  
info@divino-wein.de  
www.divino-wein.de

## Bestellung & Leserservice

DIVINO eG  
Tel. 09381 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.

©2022 DIVINO eG



Horst Kolesch, Weingutsleiter Juliusspital; Wendelin Grass;  
Eva Brockmann, 65. Fränkische Weinkönigin

# Silberner Bocksbeutel für Wendelin Grass

*Wendelin Grass, ehemaliger geschäftsführender Vorstand von DIVINO, arbeitete fünf Jahre lang im Präsidium des Fränkischen Weinbauverbands.*

*Für seine Tätigkeit als Vizepräsident und sein verdienstvolles und engagiertes Mitwirken in der fränkischen Weinwirtschaft wurde ihm im Sommer der Silberne Bocksbeutel verliehen: „Unter Wendelin Grass entstand die Fusion der beiden Genossenschaften „Consilium Thüngersheim“ und „Divino Nordheim“ zu „Divino eG“. Mit der „German Wine Group“ brachte Grass den Frankenwein vermehrt in den Export. Nach über 30 Jahren in der Weinbranche ging Grass 2022 in den Ruhestand“, heisst es in der Pressemeldung.*

## GESCHMACKLOS IM ABGANG: Der Winzer-Krimi von der Mainschleife

Das Buch beginnt mit einer Beobachtung außerhalb Nordheims. Der Leser wird mit nach Nordheim genommen, wo das Leben dreier Dorfbewohner aus deren Perspektive dargestellt wird. Nach und nach erfährt man, dass jede Person ihre Eigeninteressen verfolgt und dabei vor Kriminalität nicht zurückschreckt. Eine Liebesgeschichte dient als Leitmotiv, das die Moral einiger Personen stark beeinflusst. Die Autorin, Alexandra Glaser ist 29 Jahre alt, lebt seit vier Jahren in Nordheim – der Liebe wegen: Sie ist mit Johannes Glaser, einem Neffen von Paul Glaser (unser Mann für Qualitäts- und Weinbergsmanagement), verheiratet.



Das Buch ist im Eigenverlag erschienen, kostet 14,95 € und ist unter anderem in der DIVINO Vinothek Nordheim oder auch online erhältlich unter [www.glaser-info.de/mord](http://www.glaser-info.de/mord)



# BAUMANN S

BROT.ZEIT.WEIN



Sandra Baumann liebt es, Gastgeberin zu sein. Sie hat mit „Baumanns. Brot.Zeit.Wein“ einen Ort für stimmungsvolles Zusammensein bei Brot und Wein geschaffen. Natürlich gibt es auch Kaffee und Kuchen sowie saisonale Spezialitäten.

In der Winterzeit wird Sandra Baumann weißen und roten Winzerglühwein zum Aufwärmen, etwa nach einem winterlichen Weinbergsspaziergang auf der Maininsel, anbieten.

Am 10. und 11. Dezember gibt es im Innenhof von DIVINO Nordheim den traditionellen Christbaumverkauf der Familie Kram – dazu Bratwürste und Glühwein aus dem BAUMANNS.

Im Januar und Februar 2023 macht das Baumanns Winterpause!

[www.baumanns-bistro.de](http://www.baumanns-bistro.de)



# DIVINO

FRANKENS FEINE WEINE



## UNSERE NEUE TERROIR-LINIE





Ein Weinberg im Winter ist eine neue Dimension der Stille: Genießen Sie besondere Momente wie diesen im Nordheimer Vögelein - hier im Bild der Aussichtspunkt oberhalb der neuen „terroir f“ Installation.



**FÜHRUNGSPERSÖNLICHKEIT, FAMILIENMENSCH, FRANKE:**

# Gerald Wüst ist neuer Geschäftsführer von DIVINO

**F**ranken ist seine Heimat, und nach über 30 Jahren in verschiedenen Unternehmen an verschiedenen Orten kehrt Gerald Wüst dorthin zurück. Geboren ist der neue Geschäftsführer von DIVINO in Erlenbach am Main, aufgewachsen in Großwallstadt am Main im Landkreis Miltenberg im Westen Frankens – ebenfalls eine bedeutende fränkische Weinregion, aus der die amtierende Weinkönigin kommt. Danach zog es den studierten Betriebswirtschaftler in die Welt und zuletzt an die Mosel. Mit dem Wechsel zurück nach Franken schließt sich auf eine erfüllende Art und Weise ein Kreis für den Manager.

## **LEBENSMITTEL, BIER UND WEIN**

Gerald Wüst war im Laufe seiner bisherigen Karriere in Vertrieb, Marketing und Management von großen multinationalen Unternehmen tätig. Zunächst arbeitete er acht Jahre für „Mars“, danach sechs Jahre bei „Unilever“, einem großen internationalen Lebensmittelkonzern, bis er 2004 als Gruppen-Marketingleiter und Mitglied der Geschäftsleitung bei der „Bitburger Braugruppe“ startete. Getreu der Empfehlung: „Wein auf Bier, das rat‘ ich dir“ wechselte Wüst 2012 als Leiter Marketing und Mitglied der Geschäftsleitung zu „Zimmermann Graeff & Müller (ZGM)“, einer international tätigen Weinkellerei an der Mosel, wo er bis zu seinem Wechsel zu DIVINO tätig war. „Mit meiner Tätigkeit für DIVINO schließt sich ein Kreis für mich, beruflich und privat. Ich komme zurück nach Franken und bringe meine gesamte Erfahrung und Expertise mit in das Unternehmen. Nur mit Kontinuität kann man eine Genossenschaft wie DIVINO und alle beteiligten Winzerfamilien kennenlernen, in der Tiefe verstehen und optimal in die Zukunft führen“, beschreibt Gerald Wüst.

## **LIEBLINGSPRODUKT WEIN**

„Wein ist das schönste Produkt der Welt, das ein Manager betreuen darf. Es gibt im Vergleich zu Bier nur wenige sehr bekannte Weinmarken, und es hat mich als Marketer schon immer herausgefordert, die Kraft einer Weinmarke und damit ihre Bekanntheit

zu fördern“, berichtet Gerald Wüst. Dabei gelte es, die individuellen Begebenheiten eines Anbaugebietes zu transportieren und den WeinliebhaberInnen den besonderen Charakter und die Eigenschaften der Weine nahezubringen. Jede Lage habe ihre Eigenheiten, jeder Winzer seine persönliche Handschrift, jedes Weinjahr eine besondere Dynamik: Wein sei ein durch und durch individuelles Produkt, und das mache den Umgang damit so spannend und manchmal natürlich auch herausfordernd, so Wüst weiter. Über den Wechsel von der Mosel an den Main ist Wüst glücklich – schließlich ist ihm die Region sehr vertraut.

## **QUALITÄT, QUALITÄT, QUALITÄT**

Ein stärkeres Alleinstellungsmerkmal als herausragende Weinqualitäten gibt es nicht. Und so gehört es zu den wichtigsten Zielen des neuen DIVINO Geschäftsführers, die Qualitätsführerschaft von DIVINO unter den fränkischen Genossenschaften auszubauen. Hierfür haben sein Vorgänger Wendelin Grass und das gesamte Team für Qualitätsmanagement in Weinberg und Keller schon die Weichen gestellt. Alle arbeiten nach einem streng orchestrierten Plan, der dafür ausgelegt ist, gesundes und für die jeweilige Weinlinie optimal gereiftes Lesegut aus jedem Weinberg zu ernten.

Auch der Ausbau im Keller unter der Leitung von Felix Reich folgt dieser Spur: Alle arbeiten für eine optimale Entwicklung der Weine – vom Basissegment bis zur Premium-Weinlinie DIVINO Primo. Diese Hingabe macht den Qualitäts-Unterschied. Mit dem Neubau des neuen Kelterhauses, das erstmals für die Lese 2022 zum Einsatz kam, erhofft sich Wüst einen weiteren Qualitätsschub (mehr zu diesem Thema auf den Seiten 28-29). „Ein wichtiger Schritt in die Zukunft des Weines ist außerdem die Entwicklung von alkoholfreien und alkoholreduzierten Weinen. Hier gibt es einen aktuellen Trend, und DIVINO hat noch kein Angebot dafür. Das Thema wird uns sicher in den nächsten Monaten beschäftigen“, erklärt Wüst seine Ideen für die Zukunft.





## FAMILIENMENSCH DURCH UND DURCH

Privat ist Gerald Wüst ein Familienmensch: Zusammen mit seiner Frau und den fünf Kindern (Maxim 23, Philip 22, Mike 12, Louis 8 und Anna-Maria 4) hat der Pferdliebhaber alle Hände voll zu tun. Bisher lebte die Familie auf einem alten Bauernhof aus dem Jahr 1876 in der Eifel. Mit dabei drei Pferde, zehn Hühner, ein Hahn sowie eine Katze. „Die Familie ist für mich mein wichtigstes Element in meinem Leben. Familie heißt für mich, füreinander da sein, sich unterstützen und helfen. Ich habe heute meine eigene Familie. Gleichzeitig genieße ich noch das Gefühl der gegenseitigen Unterstützung mit meinen beiden Brüdern und meinen Eltern, die ich nun glücklicherweise viel öfter sehen kann, weil sie hier in Franken leben!“, freut sich Gerald Wüst.

## SECHS FRAGEN AN DEN DIVINO MANAGER:

### Was lieben Sie an Franken besonders?

Die Landschaft, die Leute und das herzhaftes Essen mit einem Glas Silvaner oder Domina.

### Von der Mosel an den Main. Wie fühlt sich dieser Wechsel an?

Endlich wieder zu Hause! Ich genieße es, nach 30 Jahren beruflicher Laufbahn an unterschiedlichen Orten wieder zurück in meiner Heimat Franken zu sein. Ein Beispiel: Ich konnte mit meiner Mutter an ihrem 88sten Geburtstag ganz spontan essen gehen. Das habe ich sehr genossen, denn in den letzten 30 Jahren war das so einfach mal unter der Woche nicht möglich. Und so freue ich mich schon auf den 90. Geburtstag meines Vaters im Dezember. Schön, dass ich jetzt für sie da sein kann.

### Wie beschreiben Sie ihre ersten 100 Tage als Geschäftsführer von DIVINO?

Sehr anstrengend, das habe ich mir einfacher vorgestellt (lacht)! Im Ernst, DIVINO ist ein tolles Weingut mit herausragenden Weinen und einer rosigen Zukunft. Gemeinsam mit dem Team, und den Winzerfamilien werden wir die Herausforderungen, die uns der Klimawandel und die aktuelle Weltlage stellen, ganz sicher bewältigen.

### Was wünschen Sie sich für DIVINO?

Von dem Klimawandel sind auch wir betroffen, und in den letzten zehn Jahren haben die Missernten, also die „kleinen Ernten“ durch Frost oder Hagel, deutlich zugenommen. Es ist für ein Unternehmen eine riesige Herausforderung, wenn zweimal hintereinander nur halb soviel geerntet wird. Zum Glück haben wir treue Kunden, die uns unterstützen. Und ich wünsche mir, dass das so bleibt.

### Franken ist Silvanerheimat: Wie war Ihre erste Begegnung mit dem Silvaner?

Ich hatte schon in meiner Jugend auf den Weinfesten den ersten Kontakt mit Silvaner, und es sind sehr schöne Erinnerungen, die ich damit verbinde. Der Silvaner ist das Aushängeschild für die Region, und wir sind verpflichtet, diese Identität mit Qualität zu hinterlegen.

### Wo führen Sie Ihre Gäste als erstes in Ihrer neuen Heimat hin?

Ich führe meine Gäste zu uns in die Vinothek, mein Lieblingsort bei DIVINO, weil ich hier einen so wunderbar direkten Kontakt zu unseren KundInnen haben kann. Gerne steige ich auch auf den 360°-Aussichtspunkt in den Nordheimer Weinbergen: Von dort kann man einen herausragenden Weitblick genießen. Manchmal gehe ich auch auf die Vogelsburg, weil man hier einen tollen Blick auf Nordheim und unsere Weinberge hat.

## KÖNIGIN FÜR EIN JAHR:

# Eva Brockmann

Die 23-jährige Winzerin und Studentin für Weinbau und Önologie aus Haibach (Landkreis Aschaffenburg) erlebt eine intensive Zeit. Als Weinkönigin absolviert sie während ihrer einjährigen Amtsperiode ein straffes Programm mit rund 400 Terminen im In- und Ausland. Eva Brockmann ist als 65. Fränkische Weinkönigin Nachfolgerin von Carolin Meyer, die in den vergangenen drei Jahren den Frankenwein repräsentiert hatte. Carolin Meyer hatte damit die längste Amtszeit in der Geschichte der Fränkischen Weinköniginnen. Aufgrund der Corona-Pandemie hatte der Fränkische Weinbauverband zweimal keine Königinnen-Wahl durchführen können.

### *Wie geht es Ihnen jetzt in Ihrem Amt als Fränkische Weinkönigin?*

Die ersten Wochen sind wie im Flug vergangen. Ich habe schon so viele Termine und Feste besuchen dürfen und unser Franken ganz anders und neu kennengelernt. Am allerschönsten sind allerdings die Begegnungen, die das Amt der Fränkischen Weinkönigin mit sich bringt – die vielen Menschen, die ich kennenlerne und die sich über das Kommen der Weinkönigin so sehr freuen. Das sind für mich mit die schönsten Momente, und es ist einfach toll zu sehen, was die Fränkische Weinkönigin den Menschen bedeutet. Ich bin sehr dankbar, dass mir dieses Amt anvertraut wurde. Es bereitet mir viel Freude, für meinen Beruf und meine Leidenschaft zu stehen, und den fränkischen Weinbau verkörpern zu können.

### *Was möchten Sie erreichen?*

Mir liegt die Nachwuchswinzer-Förderung sehr am Herzen. Der allgegenwärtige Fachkräftemangel betrifft auch die Weinbranche und schlägt sich in sinkenden Ausbildungszahlen nieder. Ich möchte meine Amtszeit nutzen, um junge Leute, auch als Quereinsteiger, für meinen Beruf zu begeistern. Denn

der Winzerberuf ist unglaublich vielseitig und verlangt gerade in Zeiten des Klimawandels viel Innovation genauso wie die Weitergabe von Erfahrung über die Generationen hinweg.

### *Was macht den Frankenwein so besonders?*

Es ist die schier unglaubliche aromatische Vielfalt der angebotenen Weine! Verstärkt wird das natürlich durch unsere besondere Bodenformation, die fränkische Trias – also Buntsandstein, Muschelkalk und Keuper. Diese drei Bodenarten geben den Trauben, die darauf wachsen, von vornherein schon ganz charakteristische Aromen mit auf den Weg. Durch die Kunstfertigkeit der Winzer im Keller wird das natürlich noch weiter differenziert und vollendet.

### *Wohin geht die Reise im Weinbau mit Blick auf die Klimakrise?*

Das größte Merkmal des Klimawandels ist bei uns die Trockenheit, mit der wir alle zu kämpfen haben. Ein bedachter Umgang mit der immer knapper werdenden Ressource Wasser ist das A und O, damit der Weinbau in Franken auch in der Zukunft Bestand hat. Forschung und Entwicklung an bereits bestehenden Bewässerungstechnologien sind hierbei essenziell wichtig, damit so ressourcenschonend wie möglich gearbeitet werden kann.

Auch ist eine langsame Veränderung in unserem Rebsortenspiegel bereits heute zu erkennen. Internationale Rebsorten, wie sie bisher vor allem in heißen, südlichen Regionen heimisch waren, finden allmählich ihren Weg zu uns nach Franken.

### *Wenn Sie drei Wünsche frei hätten, was wären die in Bezug auf den fränkischen Weinbau?*

Zuallererst definitiv mehr Regen! Den könnten wir alle gut gebrauchen. Auch in der Zukunft so motivierte

Winzer, die mit viel Enthusiasmus den Frankenwein leben.

Und zu guter Letzt Weinliebhaber, die sich mit Neugier und Interesse auch neuen Weinideen zuwenden.

### *Der Silvaner ist Frankens Lieblingsrebsorte. Wie ist Ihr Bezug zu dieser Rebsorte?*

Silvaner ist, neben dem Spätburgunder, meine absolute Lieblingsrebsorte. Ich habe während meiner Winzerlehre die Vielfalt unserer Silvaner kennen und schätzen gelernt, und mich fasziniert bis heute das breite Spektrum der Stilistik, das der Silvaner abdeckt. Vom fruchtig-frischen Sommerwein bis hin zum vollmundigen Essensbegleiter mit Holznoten findet sich unter den fränkischen Silvanern für jeden Gaumen der Richtige!

Eva Brockmann wurde 1999 in München geboren. Inzwischen wohnt sie im Landkreis Aschaffenburg. Während ihrer Schulzeit an der FOS Triesdorf ist ihr Interesse am Weinbau erwacht. Es folgte ihre Winzerausbildung im Weingut Zehnthof Luckert in Sulzfeld am Main.

Seit Herbst 2019 studiert sie Weinbau und Önologie an der Hochschule Geisenheim. Begleitend dazu absolvierte sie diverse Praktika in fränkischen und österreichischen Weingütern.

Am 27. Mai 2022 wurde sie in Würzburg zur Fränkischen Weinkönigin gewählt.



FOTO: FOTO: DANIEL BISSANIG/GEBIETSWEINVERBUND FRANKENWEIN-FRANKENLAND GMBH



## JOHANNES SAUER, WEINBAUTECHNIKER AUS KÖHLER AM MAIN

# Einer wie keiner

Es wird viel Arbeit, aber ich bin bereit dafür“, sagt Johannes Sauer, wenn er über seine Zukunftspläne spricht. Im Juli dieses Jahres hat der 22-Jährige an der Staatlichen Meister- und Technikerschule für Weinbau und Gartenbau in Veitshöchheim zeitgleich seinen Meister und Techniker für Weinbau absolviert. Die Meisterprüfung hat er als Drittbester absolviert und wurde dafür vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten mit dem „Meisterpreis der Bayerischen Staatsregierung“ für die besten 20% der Technikerinnen und Techniker ausgezeichnet.

Johannes Sauer ist Winzer in dritter Generation. Sein Opa Arnold und sein Vater Michael Sauer (DIVINO Aufsichtsratsmitglied) sind ebenfalls Winzer. Wir stellen Ihnen den jungen Mann an dieser Stelle vor, weil die Frage nach dem Nachwuchs in der fränkischen Winzerschaft eine zentrale ist. Mit Johannes Sauer wird diese Frage beantwortet. Oder gehen wir einen Schritt weiter: Mit der Nachwuchs-Generation der Winzerinnen und Winzer, die mit Entschlossenheit und Hingabe diesen Beruf ausüben möchten, lassen sich viele offene Fragen zur Zukunft des Weinbaus beantworten.

### A.TÜPISCH – ENGAGIERT, TOLERANT, EHRlich, MIT RESPEKT

Das ist die Überschrift der Abschlussarbeit von Johannes Sauer und seinen Mitstudenten. „13 geile Typen, die ihr Leben leben. Die zusammen halten...“, so steht es auf der Homepage, die die jungen Winzer für ihre Weine hinterlegt haben. Sie haben als Abschlussarbeit Weine erzeugt, die ihre Werte zeigen. Diese Werte möchten in Zeiten der Spaltung für ein besseres Miteinander in der Gesellschaft werben. Mit ihren individuellen Etiketten haben die jungen Männer gezeigt, dass jeder anders ist, aber zusammen sind sie eine Gemeinschaft. „Johannes Sauer aus dem beschaulichen Köhler ist die gute Seele der Klasse. Immer hilfsbereit versorgt er die Klasse mit Süßigkeiten, Getränken und allem, was man über den Tag so braucht. Wie es sich für einen Franken gehört, ist sein Lieblingswein der Silvaner.“

So steht es bei „A.Tüpsch“, und das ist ganz sicher richtig so. Der große Bruder von

zwei jüngeren Geschwistern – Andreas, 18 und Markus, 10 – ist immer für alle da und hilft, wo Hilfe gebraucht wird.

### KEIN WEG ZU WEIT

Im Alter von 13 Jahren wusste Johannes Sauer, dass er Winzer werden möchte. Schon von klein auf war er mit seinem Vater und dem Opa im Weinberg und in diversen Kellern unterwegs. Mit 16 Jahren hat er seine Winzerlehre im Weingut Rainer Sauer in Escherndorf gemacht, das Weingut am Kreuzberg in Nordheim ist wie eine zweite Familie, er hat immer bei Papa und Opa mitgearbeitet, und im letzten Jahr hat er sein Berufspraktikum im Weingut Bernhard Ott in Österreich gemacht.

Keine Gelegenheit lässt Johannes verstreichen, wenn es darum geht, sich mit KollegInnen, Sommelieren und Sommeliers, GastronomInnen oder anderen Menschen auszutauschen, die für das Thema Wein genauso brennen wie er. „Das sind so bereichernde Begegnungen, und jeder einzelne Moment ist wichtig für mich“, erzählt Johannes, der sich selbst als neugierig bezeichnet. So wie wir ihn kennen, würden wir ergänzen: immer hilfsbereit, absolut zuverlässig, sehr professionell.

### ZUHAUSE AM LUMP

„Meine Vorbilder sind erfolgreiche Winzerinnen und Winzer, Sommelieren und Sommeliers, meine Mama und mein Papa“, sagt der frischgebackene Winzermeister. Er beschreibt sich als besonders heimatverbunden und weiß auch heute schon, dass er nach seinen bevorstehenden Wanderjahren wieder nach Franken – genauer gesagt nach Köhler am Escherndorfer Lump – zurückkehren wird.

„Hobbies oder Reisen sind mir nicht so wichtig. Ins Burgund und nach Bordeaux möchte ich aber unbedingt, um dort zu lernen. Ansonsten bin ich am liebsten zuhause. Ich spiele als Ausgleich Trompete, seit ich sechs Jahre alt bin. Das Wichtigste für mich ist mein Beruf. Ich möchte ein erfolgreicher fränkischer Winzer werden“, sagt Johannes Sauer.

Und damit sind erstmal alle Fragen beantwortet.



FOTO: JOHANNES SAUER/A. TÜPISCH

A.Tüpsch: Wein, anders als gedacht. Die junge Generation der WinzerInnen wird uns ganz sicher auch in Zukunft mit kreativen Weinen und Vertriebskonzepten überraschen und begeistern. Die Abschlussarbeit der Meisterklasse 2022 von der Landesanstalt für Wein- und Gartenbau in Veitshöchheim war mehr als „A, Tüpsch“. Die Weine, die Verpackung, die Präsentation – alles durchdacht und sowohl Handwerk als auch Kreativität auf die Flasche gebracht. Sehr überzeugend und ganz sicher ein guter Start in die eigene Berufstätigkeit. Bravo!

Bild rechts: In seinem Element: Johannes Sauer trägt sein T-Shirt und die Botschaft mit Stolz und Überzeugung: „Echte Schaffer“, das trifft es genau! Wenn der Winzer in den Weinbergen der Familie im Escherndorfer Lump unterwegs sein kann, ist er glücklich!

DIVINO THÜNGERSHEIM

Beste Lagen und  
göttliche Unterstützung  
am „magischen Ort“



Unsere Genossenschaft ist in zwei fränkischen Regionen zu Hause: DIVINO Nordheim an der Mainschleife im Osten des Anbaugebietes und DIVINO Thüngersheim etwas weiter mainabwärts, nordwestlich von Würzburg. Die wohl bekanntesten Lagen rund um den Weinort Thüngersheim sind der Scharlachberg und der Johannisberg. Der Weinort ist außerdem bekannt für die Höfeldplatte, das Naturschutzgebiet zwischen Thüngersheim und Veitshöchheim, wo seltene Orchideen-Arten wachsen. Und es gibt noch eine Besonderheit in Thüngersheim. Hier sind gleich zwei terroir f-Punkte zu bestaunen: „Wein und Mythologie“ (hier treffen Sie auf diverse Gottheiten) und „Wein und Wissenschaft“ im „grünen Hörsaal“. Damit Sie noch weitere Gründe haben, um nach Thüngersheim zu reisen, stellen wir Ihnen gerne unser sympathisches Team der DIVINO Vinothek Thüngersheim vor!



**JUTTA WABMANN**

„Ich freue mich, wenn ich Kunden bei der Auswahl ihrer Weine beraten kann und sie dann voller Vorfreude nach Hause gehen! Mein Tipp für einen Besuch in Thüngersheim sind die WeinKulturGaden. Ein wunderbarer Ort, wo Vergangenheit auf Gegenwart, Kunst auf Kultur trifft und man Wein in einer ganz besonderen Atmosphäre genießen kann.“

**CLAUDIA GRÄMER**

„Die Arbeit in der Vinothek oder mit Wein im Allgemeinen ist unglaublich vielseitig. Es wird niemals langweilig, weil es so viele Anlässe und Gelegenheiten und eben den passenden Wein dafür gibt. Ich bin gelernte Winzerin und deshalb fasziniert mich auch der Prozess der Herstellung besonders: von der kleinen Weinrebe über die Trauben bis hin zum fertigen Endprodukt.“



**ULI HILDENBRAND**

„Viele Gäste kommen wegen der wunderschönen terroir f-Punkte nach Thüngersheim. Das kann ich gut verstehen. Die Stimmung in den Weinbergen und der Blick von dort auf unseren schönen Weinort sind einfach toll. Aber wissen Sie, was am schönsten ist? Ein gutes Gespräch mit interessanten Menschen bei einem Glas JUVENTA Grauer Burgunder auf der Terrasse vor unserer Vinothek!“

FOTOS: CIVIC/ART, CHRISTOPH WEISS, STOCKPHOTO, CHIRSAT

**VALENTINE LEHRMANN**

„Als Silvanerfreundin bin ich in Franken ja bestens aufgehoben. Allerdings habe ich mich während meiner Zeit bei DIVINO in den JUVENTA Grauen Burgunder trocken und in den FRANCONIA Kerner feinherb „verguckt“. Dazu esse ich gerne eine würzige Brotzeit — egal ob mit Wurst oder Käse. Auch eine Rindfleischsülze mit Bratkartoffeln passt sehr gut zu beidem.“



**UDO GÖTZ**

„Der Wein und die Weinwelt im Allgemeinen sind ungemein vielschichtig, spannend, überraschend, und am Ende bringen sie die Menschen zusammen. Man kann so wunderbar über Wein und alles, was damit zu tun hat, plaudern. Bei uns gibt es ausgezeichnete Weine und gleich zwei großartige terroir-f-Punkte zu bestaunen. Wenn Sie mich fragen: perfekte Aussichten!“

**PETRA KNEITZ**

„Seit 2003 habe ich den schönsten Arbeitsplatz in Thüngersheim. Unsere Weine sorgen für Gespräche und Vielfalt. Wir bieten die gesamte Bandbreite — von fruchtig-jugendlich bis zu elegant-exklusiv. Jeder Wein hat seinen eigenen Charakter. In meiner Freizeit gehe ich manchmal auf der Höfelfeldplatte spazieren und genieße die zahlreichen seltenen Orchideen, wenn sie blühen.“



**KARIN HEPP**

„Ich arbeite seit September 1997 in der Winzergenossenschaft Thüngersheim. Im Jahr 2012 gab es die Fusion mit DIVINO Nordheim und noch heute bin ich mit großer Freude dabei. Wenn man mit Wein arbeitet, bleibt es immer interessant: Ein ganzes Jahr spiegelt sich in einem oder manchmal auch zwei Gläsern Wein. Und was mir auch besonders gefällt in Thüngersheim, sind unsere „Panorama-Bänke“. Kommen Sie vorbei, und ich erzähle Ihnen mehr davon!“



## [divino-frieden]



**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)

Der Krieg in der Ukraine hat in vielen Menschen schmerzliche Erinnerungen an den zweiten Weltkrieg wachgerufen. Viele fühlen sich ohnmächtig, wenn sie die Bilder der Zerstörung in den Medien sehen. Manche verlieren dann die Freude am Leben. Doch wenn wir uns von der Ohnmacht beherrschen lassen, helfen wir niemandem damit. Wir sollen uns eingestehen, dass wir selber den Krieg nicht beenden können. Es ist gut, wenn wir mit den Menschen in Not solidarisch sind. Wir können unsere Solidarität zum Ausdruck bringen, indem wir für diese Menschen beten. Beten ist nicht etwas Passives. Solange wir beten, hoffen wir. Die Hoffnung aber weckt uns auf und zeigt uns Wege, was wir selbst tun können.

Der griechische Philosoph Heraklit sagt: „Wer nicht das Unverhoffte zu hoffen wagt, wird es nie erlangen.“ Die Hoffnung lässt uns nicht in der Passivität oder Depressivität versinken. Sie ermutigt uns, das zu tun, was in unserer Hand ist. Und die Hoffnung, dass Gott jedes Schicksal zu wenden vermag, erlaubt uns auch, trotz aller Not, die wir um uns herum sehen, miteinander zu feiern, miteinander mit gutem Gewissen ein Glas Wein zu trinken und zu genießen. Dann setzen wir gegen alles Lebensfeindliche die Lebendigkeit des Miteinanders. Wir fliehen nicht in eine schöne Scheinwelt. Die Welt des schönen Miteinanders, die Welt des ungezwungenen Feierns ist genauso real wie die Welt des Krieges. Und es ist legitim, dass wir aus der grauen Welt der Not, die jeder von uns kennt, immer wieder ausbrechen in die Welt des Schönen, in die Welt der Liebe, in die Welt der Freude. Wir fliehen dann nicht vor der Welt der Not. Vielmehr können wir dann, wenn wir in die Welt des Schönen eintauchen, das Leben mit seiner oft grausamen Realität besser ertragen. Der russische Dichter Dostojewski meinte einmal, er müsse wenigstens einmal im Jahr die Schönheit der sixtinischen Madonna in Dresden anschauen, um sein Leben ertragen zu können, das von vielen inneren und äußeren Nöten geprägt war.

Wenn wir beim gemeinsamen Feiern und Genießen in die Welt des Schönen eintauchen, dann lassen wir uns von der Not nicht beherrschen. Vielmehr spüren wir in uns eine Kraft, die uns dann auch das weniger Schöne in unserem Leben ertragen lässt, ohne dass wir daran zerbrechen. Ganz gleich wie die Welt um uns herum ist, eine schöne Feier lässt uns mit mehr Zuversicht und Hoffnung ins Leben schauen.

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:

# Zauberhaft, zierlich und zutraulich: Der Wintersänger



Der Winter ist eine stille Zeit. Der vielstimmige Vogelgesang, der im Frühling und Sommer die Tage begleitet, ist verstummt. Doch nicht alle Vogelarten legen eine winterliche Singpause ein. Mit seinem perlenden Gesang unterbricht das Rotkehlchen (*Erithacus rubecula*) die Wintermonotonie und galt eventuell auch deshalb bei unseren germanischen Vorfahren als Träger und Überbringer der Sonne.

## MELODISCHE REVIERABGRENZUNG

Die Gesangsdarbietungen der Vogel Männchen im Frühling und Sommer erfüllt zwei Aufgaben. Zum einen sollen paarungsbereite Weibchen angelockt und zum anderen potenzielle Konkurrenten um Brutrevier und Partnerin vertrieben werden. Im Gegensatz dazu markiert der Wintergesang des Rotkehlchens die Grenzen seines Futterreviers. Die Besonderheit dabei: Auch die weiblichen Rotkehlchen singen, denn sie besetzen ein eigenes Revier. Der Grund für dieses strenge Einzelgängertum ist die geringere Nahrungsverfügbarkeit in den Wintermonaten. Da Rotkehlchen mit ihrem schmalen Schnabel keine Nüsse und hartschalige Samen aufknacken können, besteht die Hauptnahrung aus Beeren und Früchten.

## AUF GUTE NACHBARSCHAFT

Mit Beginn der Brutzeit geben die Weibchen ihre Reviere auf und leben mit dem auserwählten Partner in einem Gebiet. Untersuchungen zeigen, dass Rotkehlchen ihre Reviernachbarn an der Stimme erkennen und diesen gegenüber toleranter bei „Grenzüberschreitungen“

## Auszeichnung für den Sympathieträger:

2020 wurde bei der Wahl zum Vogel des Jahres ein Novum eingeführt. Zum ersten Mal entschied eine öffentliche Wahl, an der sich jeder beteiligen konnte, über den Titelträger des Jahres 2021. Mit 17,4 % der Stimmen wurde das Rotkehlchen mit seinem Slogan „Mehr Gartenvielfalt“ als Sieger gekürt. Der jeweilige Vogel des Jahres soll entweder auf seine Gefährdungssituation aufmerksam machen, oder er fungiert als Botschafter für die Erhaltung und Förderung seines Lebensraums.

sind. Frei nach der Devise „was im Winter gut funktioniert hat, klappt auch im Frühling“. Unbekannte Eindringlinge werden jedoch vehement verjagt. Während der Brutzeit hat der Schutz des Geleges vor Nesträubern oberste Priorität. Daher legen Rotkehlchen ihre napfförmigen Nester gut getarnt in Bodenvertiefungen im dichtem Untergehölz oder in Halbhöhlen wie z.B. hohlen Baumstümpfen an.

## MUT ZAHLT SICH AUS

So heimlich das Rotkehlchen auch bei der Brut agiert, umso weniger scheu verhält es sich bei der Nahrungssuche. Bei der Garten- oder Weinbergarbeit kommen die Vögel oft bis auf einen Meter heran, um in der bearbeiteten Fläche nach Insekten und Würmern zu suchen. Studien belegen, dass Rotkehlchen aktiv die Nähe größerer Tiere (und nichts anderes ist der Mensch aus der Vogelperspektive) suchen, da dort oftmals Insekten zu finden sind. Die Zutraulichkeit der Rotkehlchen ist somit eine äußerst clevere Strategie, die eine erfolgreiche Beutesuche garantiert. Und ein schönes Beispiel dafür, wie sich evolutionär eine Eigenschaft in einer Gemeinschaft verbreiten kann: Die etwas mutigeren Rotkehlchen, die sich näher an größere Tiere heranwagten, fanden mehr Nahrung und konnten dadurch mehr Jungvögel großziehen, die wiederum zutraulich waren, usw. Auch bei der Amsel – früher ein scheuer Waldvogel – haben sich über Generationen die weniger ängstlichen Individuen durchgesetzt, sodass nun eine enge Bindung an menschliche Siedlungen besteht.



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

## VOGELFÜTTERUNG

Mit Winterbeginn stellt sich die Frage, welches Futter den gefiederten Gartenbesuchern am besten angeboten werden soll. Man unterscheidet bei den Wintervögeln zwischen Weichfutter- und Körnerfressern. Grob kann man an der Schnabelform erkennen, zu welcher Kategorie der entsprechende Vogel gehört. Arten mit schlankem und spitzem Schnabel wie Amsel, Zaunkönig und Rotkehlchen zählen zu den Weichfutterfressern. Diese bevorzugen im Winter tierische Kost, Beeren oder ganz feine Samen. Körnerfresser haben einen kräftigen Schnabel, wie Grün- und Buchfink oder Haus- und Feldsperling. Für diese Arten sind Sonnenblumenkerne, Nüsse und weitere hartschalige Samen das geeignete Futter. Einen Überblick gibt es hier: [www.nabu.de/tiere-und-pflanzen/voegel/helfen/vogelfuetterung/21659.html](http://www.nabu.de/tiere-und-pflanzen/voegel/helfen/vogelfuetterung/21659.html)

REISERS ZEHNTHOF IN NORDHEIM AM MAIN:

# DIE GRÖSSTE SILVESTER-PARTY DER MAININSEL!

Seit der gastronomischen Wiederbelebung des Zehnthofs durch Bernhard Reiser und sein Team hat Nordheim am Main ein weiteres Highlight und vor allem einen wirklich ausgezeichneten Gasthof. Wir sind sehr glückliche Nachbarn dieses Ensembles, mit Kapelle und Event-Etage, wo man in wunderschöner Atmosphäre feiern kann: Sowohl private Familienfeste als auch Firmen-Events oder Tagungen sind hier bestens platziert.



Seit einigen Tagen bietet das Team in REISERS Zehnthof **FANGFRISCHE WALLER** an – nach einem überlieferten Rezept. Diese fränkische Spezialität gibt es nur jetzt im Herbst. „Wir bekommen die Waller von der Fischzucht Schlereth aus Zellingen, und die Menge ist begrenzt. Deshalb bitte unbedingt vorbestellen, wenn Sie dieses original fränkische Rezept bei uns genießen möchten“, empfiehlt Thorsten Kremer, gastronomischer Leiter von REISERS Zehnthof.

Mit **KNUSPRIGER GANS** geht der Genuss im November weiter. Wenn die Tage kürzer und die Luft kälter werden, sollte man sich etwas Gutes tun. Nehmen Sie sich die Zeit mit Familie und Freunden und genießen Sie einen Abend bei gutem Essen und besten Frankenweinen bei uns. Das Team-Zehnthof freut sich sehr darauf, Sie zu verwöhnen. Da alle Gänse frisch zubereitet werden, ist eine Vorbestellung immer erforderlich!



## FEIERN SIE DIE GRÖSSTE SILVESTER-PARTY AUF DER MAININSEL!

In diesem Jahr wird groß gefeiert in REISERS Zehnthof, und alle Türen stehen offen für eine grandiose Verabschiedung des alten und das Willkommen des neuen Jahres. Die „Rossinis“ spielen auf und sorgen für viel musikalische Unterhaltung im „Italo-Style“. Herrliche Aussichten also für den Jahreswechsel: tolles Essen, feine Weine und Musik, die ins Herz und in die Beine geht!

**Bitte für die REISER Silvester-Küchenparty unbedingt anmelden.**

### Kontakt & Öffnungszeiten REISERS Zehnthof:

Mittwoch bis Freitag: 17:00 bis 22:30 Uhr · Samstag & Sonntag: 11:30 bis 22:30 Uhr (Küche bis 21 Uhr)  
Montag und Dienstag Ruhetag

### RESERVIERUNG:

Festnetz: 09381 1702 · Whatsapp: 0175 3369471 · zehnthof@der-reiser.de · www.der-reiser.de

## DAS WEINJAHR 2022

# Turbulent, angespannt, ungewöhnlich – und mit einem guten Ende!

„Natürlich haben wir uns in diesen sehr besonderen Zeiten mit Covid, dem Krieg in der Ukraine und der angespannten wirtschaftlichen Situation einen unkomplizierten Verlauf im Weinberg gewünscht. Tatsächlich ist das zunächst auch eingetroffen: ein super Winter, keine Kälteeinbrüche, keine Spätfröste im Mai und auch die Wasserversorgung war zunächst absolut im Rahmen“, berichtet Paul Glaser, Leiter Qualitäts- und Weinbergsmanagement bei DIVINO.

Das gesamte Frühjahr 2022 lief bis Ende April sehr gut, sogar über dem Durchschnitt. Die Vegetation zeigte großes Potenzial, und die Stimmung bei den WinzerInnen war sehr gut. Die Böden im Weinberg waren zwar nicht gesättigt, aber gut aufgefüllt. So fand auch die Reblüte um Pfingsten herum „nach Plan“ statt und war innerhalb von 10 Tagen bei guten Temperaturen abgeschlossen. Danach kam die Trockenheit.

Das traurige Mittel einer Statistik sei hier genannt: Die Niederschläge aus den Monaten Mai, Juni und Juli ergaben zusammen nicht einmal den durchschnittlichen Niederschlag eines einzigen Monats. „Immer, wenn die Sträucher am Wegrand dürr werden, wird es kriminell“, erinnert sich Paul Glaser, der die Lese 2018 mit ihrer Dürre noch sehr genau vor seinem inneren Auge hat.

„Wir waren heuer für die Bonitur\* der Trauben schon am 8. August draußen in den Weinbergen. Die alten Rebanlagen mit ihren tiefen Wurzeln hatten natürlich weniger Stress als Junganlagen. Wir haben festgestellt, dass die Traubenentwicklung zu dieser Zeit sehr gut war. Man fragt sich tatsächlich, wo die Reben ihr Wasser herbekommen. Die Reben, die auf sehr durchlässigen Böden stehen, und die jünger als zehn Jahre sind, hatten allerdings richtige Probleme! Unsere Winzer haben viel Was-



Paul Glaser, Leiter Qualitäts- und Weinbergsmanagement bei DIVINO.

ser in diese Anlagen gefahren, um sie zu retten. Das kostet Kraft, Energie und Geld. Zusammen mit den steigenden Treibstoffpreisen und der wachsenden Inflation war das eine herausfordernde Situation, auch mental“, erzählt Paul Glaser. Deshalb haben sich in diesem Jahr die WinzerInnen auch häufiger als in anderen Jahren zum Austausch getroffen. Bei diesen Stammtischen wurde miteinander gegrillt, gegessen und gesprochen. Das hat die WinzerInnen zusammengeschweißt. „Wir konnten in diesem Jahr wirklich nicht nach einem festen Schema arbeiten. Anlage für Anlage musste gesondert angeschaut und ein individuelles Konzept für jeden Weinberg erstellt werden“, erklärt Glaser.

„War die Rebe gefährdet, haben wir die Trauben am Stock reduziert oder manchmal auch auf null gesetzt, um die Pflanze zu retten. Wir verzichten lieber auf Ertrag und erhalten den Rebstock“, sagt Paul

Glaser weiter. Auch die Art und Weise der Entblätterung spielte in diesem Jahr eine wichtige Rolle. Die Trauben wurden nicht freigestellt wie sonst, sondern eher Schattenblätter stehen gelassen, damit die Trauben einen „Sonnenschirm“ hatten und trotzdem noch schön belüftet waren. Es war viel Fingerspitzengefühl gefragt in diesem heißen und trockenen Sommer.

### AM ENDE IST ES GUT AUSGEGANGEN

Fassen wir zusammen: Es war ein Jahr, in dem viel Individualität und Kommunikation nötig war. Trotz aller Bemühungen und auch trotz der Bewässerung gab es weniger Ertrag – etwa beim Bacchus liegen wir bei minus 30%. Die Trauben sind teilweise verbrannt und als ver schrumpelte Beeren zu Boden gefallen.

„Wir hatten heuer einen Extremfall mit der Trockenheit und der Hitze, und das war teilweise beängstigend. Gleichzeitig haben wir sehr viel dazu gelernt, sind noch enger zusammengewachsen als Mitglieder einer starken Genossenschaft, und am Ende haben wir zwar weniger, aber dafür sehr gutes und gesundes Lesegut nach Hause gebracht“, fasst Paul Glaser das Jahr 2022 im Weinberg zusammen.

**\*Die Bonitur eines Weinbergs ist eine Methode zur Beurteilung und Bewertung der Qualitätskriterien, die der Winzer im Weinberg umgesetzt hat.**

Der Start im Frühling war nach einem entspannten Winter sehr gut!



Austrieb und Reblüte um Pfingsten herum waren vollkommen korrekt und man war guter Dinge!



Dann kam die Trockenheit, und es ging in den meisten Lagen nicht ohne Bewässerung. Alte Rebstöcke kamen besser mit dem Trockenstress klar als junge Anlagen.



Dank vieler gezielter Maßnahmen im Weinberg konnten die Trauben perfekt gedeihen.



Nach diesen aufregenden Zeiten verlief die Lese ganz nach Plan und die Traubenqualitäten waren beeindruckend!



Ende gut, alles gut: die perfekten Pinot Noir-Trauben für die Großen Gewächse!



# KENNEN SIE DEN MÜLLER?

BODENSTÄNDIG, SÜFFIG UND  
MEIST UNTERSCHÄTZT



**E**r ist ein grundsymphatischer Typ, stellt keine großen Ansprüche an sein Terroir, ist ertragssicher und liefert süffige Weine, meistens für das Basissegment. Früher war der „Müller“, der eigentlich Müller-Thurgau heißt, die meistangebaute Rebsorte in Deutschland, bevor er in den neunziger Jahren diesbezüglich vom Riesling abgelöst wurde. Noch heute sind zwischen 11 und 12 Prozent der gesamten Rebfläche in Deutschland, und das sind immerhin über 100.000 Hektar, mit der Müller-Thurgau-Rebe bestockt. Das deutet auf seine große Beliebtheit hin. In Franken wächst der Müller auf etwa 1.500 von insgesamt 6.000 Hektar.

#### WER HAT'S ERFUNDEN?

Ok, es war ein Schweizer, wie so oft. Der Müller verdankt seinen Namen und seine gesamte Existenz dem Herrn Professor Hermann Müller aus dem Schweizer Kanton Thurgau. Hermann Müller lebte von 1850 bis 1927, und er züchtete in der Forschungsanstalt Geisenheim im Rheingau diese Rebsorte. Jüngere Genuntersuchungen deuten darauf hin,

dass ihm diese Neuzüchtung durch eine Kreuzung von Riesling x Madeleine royale gelang. In der schweizerischen Forschungsanstalt Wädenswil hat man die Sorte weiterentwickelt und 1913 nach ihrem Züchter benannt. Oft wird der Müller auch Rivaner genannt: Dieses Synonym ist eine Kurzfassung der Worte Riesling und Silvaner, denn lange Zeit sah man diese beiden Sorten als die Eltern des Müller-Thurgau an.

#### UND WIE IST ER SO?

Der Müller-Thurgau ist ein süffiger Wein. Geschmacklich ist er leicht zugänglich und auch für (W)Einsteiger gut geeignet. In der Farbe schimmert er blassgelb bis hellgelb, im Aroma finden sich blumige, feinfruchtige Aromen – manchmal eine leichte Muskatnote. Die Säure fällt eher mild aus – bei Weinen nördlicher Herkunft kann sie mitunter auch etwas betonter sein. Ausgebaut wird der Müller-Thurgau meist in Edelstahltanks, mit denen die WinzerInnen die Frische und den feinen Sortenduft der Rebsorte erhalten können. Meist handelt es sich um

trockene oder reststüße Qualitätsweine. Die in den achtziger Jahren eingeführte Beschränkung der zulässigen Erträge je Hektar Weinberg hat sich gerade für den Müller-Thurgau, der zu hohen Erträgen neigt, sehr positiv ausgewirkt. Reduzieren die WinzerInnen ihre Erntemenge, zeigt die Sorte ihr wahres Qualitätspotenzial. Die beste Trinkreife hat der Müller gleich, wenn man ihn kauft: Er ist – von Ausnahmen abgesehen – kein lagerfähiger Wein und schmeckt in den ersten Jahren nach der Ernte am besten.

#### WIE SIEHT ER DENN AUS?

Das Aussehen eines Weines wird durch die sogenannten ampelografischen Merkmale beschrieben. Das Blatt vom Müller ist mittelgroß, blasig, kreisförmig und fünfklappig. Seine Trauben sind mittelgroß bis groß, mitteldicht, zylindrisch mit ovalen, grüngelb gefärbten Beeren. Das Fruchtfleisch besitzt einen leichten Muskatgeschmack. Die Rebsorte reift eher früh. Halten Sie doch mal Ausschau in unseren Weinbergen, ob Sie einen mit Müller bestockten Rebhang entdecken!

## Natürlich sind auch wir bei DIVINO große Müller-Fans und möchten Ihnen hier gerne zwei Weine aus dieser Rebsorte vorstellen. Lust, zu probieren?

### FRANCONIA Müller Thurgau 2021 · QbA Franken · trocken

Saftig-frischer Weingenuss mit kräftig fruchtigem Duft von süßen Zitrusfrüchten und knackigem Kernobst, begleitet von den typisch würzigen Nuancen der Rebsorte Müller-Thurgau. Am Gaumen unglaublich trinkig und mit animierendem Charakter, klasse mineralischem Grip und einer frischen, die saftige Art des Weins unterstreichenden Säure. Ein hinreißender Schöppelwein, der aber auch zu einer zünftigen Brotzeit oder zu kräftig gewürzten Hühnergerichten eine tolle Figur macht.

Serviertemperatur: 8-10 °C

Art.-Nr.: 3221  
Alk.: 11,42 vol.-%  
Restzucker: 5,1 g/l  
Säure in g/l 6,2 g/l



### FRANCONIA Müller Thurgau 2020 · Kabinett · feinherb

In der Nase ein echter ‚Müller‘ mit Aromen von Birnen, Äpfeln, Ananas und Pfirsich, begleitet von einer kräftigen Muskatnote. Am Gaumen spritzig, saftig und mit klasse mineralischem Zug, wundervollem Spiel von feiner Süße und moderater Säure sowie einem fruchtigen Nachhall. Perfekt zu blaugesottenem Süßwasserfisch, blauen Zipfeln oder Schweinelende in pikantem Pfefferrahm.

Serviertemperatur: 8-10 °C

Art.-Nr.: 3223  
Alk.: 11,23 vol.-%  
Restzucker: 13,1 g/l  
Säure in g/l 6,6 g/l



SCHRITT FÜR SCHRITT IN RICHTUNG ZUKUNFT:

# Das neue DIVINO Kelterhaus



Die Qualität der Weine entsteht im Weinberg, das steht fest. Die Art und Weise der Lese sowie das richtige Timing sind weitere entscheidende Stellgrößen für herausragende Qualitäten. Und nicht zuletzt ist die sorgfältige und optimale Behandlung des Lesegutes ein wichtiger Schritt auf dem Weg zu DIVINO Qualitäten. Gerade wurde als erster Schritt der Modernisierungsmaßnahmen bei DIVINO das neue Kelterhaus am Standort Nordheim fertiggestellt und der Jahrgang 2022 dort verarbeitet.

## INVESTITION FÜR DIE NÄCHSTE GENERATION

Das alte Kelterhaus in Nordheim war in die Jahre gekommen und die Technik dort nicht mehr zeitgemäß. Auch die Gebäude waren

marode. Im Rahmen des Verkaufes vom Zehnthof in der Langgasse wurde auch das Nachbargrundstück – also die alte DIVINO Traubenannahme – verkauft und damit Mittel geschaffen für etwas Neues. Das sollte in der Raiffeisenstraße entstehen. Wichtig bei diesen Überlegungen war die Tatsache, dass DIVINO für diesen „Neubau“ keine Grünflächen versiegeln wollte. Das neue Kelterhaus sollte im Bestand entstehen.

Und so lag es nahe, die alte LKW-Verladehalle in Nordheim in eine moderne Traubenannahme umzubauen. In einem zweiten Schritt im Rahmen dieser Modernisierungsmaßnahmen wird es am Standort Nordheim eine weitere Anlieferungseinheit geben, damit zukünftig nicht der Traubensaft von

Thüngersheim nach Nordheim gefahren wird, sondern die ganzen Trauben. Der Standort Thüngersheim wird derzeit nicht erweitert oder modernisiert, hier sind Abläufe und Technik funktionell und passend.

## KRAFTAKT GUT GEMEISTERT

Im Bestand zu bauen, ist eine größere Herausforderung, als ein Haus auf der grünen Wiese zu errichten. Mit viel Planungssorgfalt, den passenden Partnern und einem guten Know-How im DIVINO Team ist es nun gelungen, den Standort Nordheim für die Arbeit der nächsten Winzer-Generationen vorzubereiten. In diesem Rahmen wurde auch der Bestand saniert – so etwa die Fußböden aus dem Jahr 1992, die Technik im Keller und die Tanks. Was so ein-



fach klingt, war in den letzten Wochen und Monaten ein intensiver Planungs- und Bauprozess. Zentrales Novum der Anlagen sind die kurzen Wege für den Traubensaft, was sich wiederum schonend auf den späteren Wein auswirkt.

Ein weiterer wichtiger Aspekt beim Neubau des Kelterhauses ist die Tatsache, dass nun der historische Altort entlastet wird: Die Schlepper fahren direkt von der Raiffeisenstrasse auf das DIVINO Gelände und drängen sich nicht mehr durch die engen bewohnten Gassen. Zukünftig soll die Anfahrt der Winzer über zuvor definierte Zeiträume erfolgen, so dass Anstehzeiten vermieden werden. Und das ist ja nicht nur für das Lesegut besser, sondern auch für die Umwelt.

Das fertige Kelterhaus mit Traubenannahme am frühen Morgen während der Weinlese.

# Wir stellen Ihnen die „DI

**DIVINO-LESE 2022 mit tatkräftiger Unterstützung aus Argentinien, Frankreich und Südafrika: Auch in diesem Jahr wird das Team von DIVINO eG von sehr ambitionierten jungen Menschen aus der ganzen Welt unterstützt. Insgesamt sechs „winemaker\*“ sind mit den unterschied-**



## Antonella Giuliani Pelegrina, Argentina

Hello Nordheim! My name is Antonella, i come from Mendoza, Argentina. I am 24 years old and i am a winemaker. This is my second harvest with DIVINO. I have decided to come back not just because this work improves my experience in winemaking, but also because i think DIVINO is a great winery. You don't just have a big quality of wines, also the people working there are amazing and i have only good things to say about them.

Another reason i have decided to come back is, that i really like Nordheim am Main. i am in love with this beautiful town, the people, the landscape and of course, the vineyards and wines – it makes me feel like home.

*Hallo Nordheim! Mein Name ist Antonella, und ich komme aus Mendoza, Argentinien. Ich bin 24 Jahre alt und winemaker. In diesem Jahr bin ich zum zweiten Mal bei der Lese von DIVINO dabei, weil das nicht nur meine Erfahrung als winemaker vertieft, sondern auch, weil DIVINO ein großartiger Betrieb ist. Nicht nur die Weinqualitäten sind herausragend, sondern auch die Menschen, die hier arbeiten sind faszinierend – ich kann nur Gutes berichten.*

*Ein weiterer Grund, warum ich wieder nach Nordheim kommen wollte, ist meine Liebe zu diesem schönen Ort, zu den Menschen hier, der Landschaft und natürlich zu den Weinbergen und Weinen – ich fühle mich hier zuhause.*

## Ornella Trevisan, Argentina

I'm Ornella Trevisan, i'm 23 years old and i'm from Mendoza, Argentina, a wine region recognized for its excellent Malbec and red wines in general. My story with wine began with my aunt: she lives outside Argentina and every time she visited us, we went to wineries together. I learned a lot about the creative and fascinating world of wine. So i began my career as a winemaker and then gaining experience during the vintages.

I find Old World viticulture fascinating, so i am very happy to have the opportunity to work in Franconia and learn more about white wines like Silvaner (and of course to taste them), taste wines from all over the world, eat typical foods, exchange cultural knowledge and visit beautiful landscapes.



*Ich bin Ornella Trevisan, ich bin 23 Jahre alt und komme aus Mendoza, Argentinien – eine Weinregion, die für ihren exzellenten Malbec und ihre Rotweine im Allgemeinen bekannt ist. Meine Beziehung zu Wein begann mit meiner Tante: Sie lebt nicht in Argentinien und immer, wenn sie zu Besuch kam, haben wir gemeinsam Weingüter besichtigt. Ich habe auf diese Art viel über die kreative und faszinierende Welt des Weines gelernt. So begann meine Karriere als winemaker. Mit den Ernten habe ich immer mehr Erfahrungen in diesem Bereich sammeln können.*

*Weine aus der „Alten Welt“ faszinieren mich. Deshalb bin ich überglücklich, dass ich die Möglichkeit bekommen habe, in Franken zu arbeiten und mehr über den Silvaner zu erfahren – und ihn natürlich zu verkosten. Auch auf die regionale Küche freue ich mich, auf die Landschaft und den Austausch mit Menschen anderer Kulturen.*



## Lucas Farinone, France

I am Lucas Farinone. I'm happy to come to DIVINO because i like to work with an international team and i also love to learn more about wine making and the culture of the region. I am looking forward to discover new places and taking a walk in the vineyards and the natural forests of Franconia. And for the cool fact about me: i love climbing!

*Ich bin Lucas Farinone. Ich freue mich sehr auf DIVINO, denn ich liebe es, in einem internationalen Team zu arbeiten und so mehr über den Weinbau an sich und die Kultur einer Region zu lernen. Ich bin sehr gespannt darauf, neue Orte kennenzulernen und in den Weinbergen und Wäldern Frankens spazieren zu gehen. Noch was zu mir: Ich bin begeisterter Kletterer!*

### \*winemaker:

Wir möchten diesen Begriff gerne im Englischen stehen lassen, denn er bezeichnet besser als jede deutsche Übersetzung dieses spezifische Konzept von – meistens – jungen Menschen, während der Lese in unterschiedlichen Weingütern zu arbeiten: sowohl im Weinberg als auch im Keller. Sie haben fast immer eine Fachausbildung und/oder Hochschulabschluss und sind viel in der internationalen Weinwelt unterwegs.

# VINO Internationals“ vor

lichsten Erwartungen und Hintergründen angereist, um ihr Wissen und ihre Erfahrung bei der DIVINO-Lese 2022 einzubringen. Wir haben sie um eine kurze Vorstellung gebeten und gefragt, was sie mit Franken verbinden oder auf was sie sich am meisten freuen.

## Arthur Gineste, France

Hello, my name is Arthur Gineste i'm 28 and passionate about wine and winemaking. I'm from a little village called Bessas in Ardèche, South of France. I did get hooked by winemaking there, as Ardèche is part of the Rhône valley wine region. Usually, i do two seasons of winemaking in a year: one in France (starting in August) and one in New Zealand or Australia (February, March). But since Covid started, for ethics and ecological reasons (planes), i find projects and shorts jobs in between seasons of winemaking in France.

I'm glad to join DIVINO's team as they are offering excellent work conditions: lunch meals, flat, induction to the work place and workers, and lots more. The team ambiance is very nice.



## Maëlle Renard, France

I've started the wine adventure at school, graduating with an Erasmus Master Degree in Viticulture, Oenology and trade at ESA (Ecole Supérieur d'Agriculture) in the Loire Valley. After two years selling wine for a wine cooperative in Switzerland and one year working in the vineyard, i finally got to what i was really eager to do: winemaking. Since then, I've travelled the world to work harvests in different places (France, USA, Lebanon, NZ).

From January to July i am working in the vines in Burgundy and then i am travelling for winemaking. It has been a long time since i wanted to join a cellar during harvest in Germany to meet the culture of the area and to improve my German. I am looking forward to see the technology used in larger wineries such as DIVINO.

Mein persönliches Weinabenteuer begann mit einem Erasmus Master Degree in Weinbau, Oenologie und Handel an der ESA (Ecole Supérieur d'Agriculture) im Loiretal. Nach zwei Jahren im Weinverkauf für eine Genossenschaft in der Schweiz und einem Jahr Arbeit im Weinberg, widmete ich mich endlich dem, was ich wirklich tun wollte: winemaking. Seither bin ich viel gereist und habe bei der Ernte in verschiedenen Ländern mitgewirkt (Frankreich, USA, Libanon, Neuseeland).

Von Januar bis Juli arbeite ich im Weinbau im Burgund und dann reise ich als winemaker. Schon lange wollte ich während der Lese in einem deutschen Weingut mitarbeiten, um die regionale Kultur zu erleben und um mein Deutsch zu verbessern. Ich freue mich auch darauf, die Technik kennenzulernen, die in einem größeren Weingut – wie bei DIVINO – eingesetzt wird.

## Leandri Bosman, South Africa

I am Leandri Bosman and i am from Stellenbosch, South Africa. I graduated from Elsenburg Agricultural Training Institute with a Bachelor's degree in Oenology and Viticulture. My love for the art of wine can be traced back to my childhood. My late grandfather's each had one foot in the industry. One had a vineyard farm and the other worked for a wine co-op. I am happy to say i have both feet in!

Working in an Old-World Wine country is a new and exciting experience. I am eager to work at DIVINO. Their mission to create wines whilst combining traditional winemaking with modern methods, is an inspiration to me. Hopefully i will learn how to make Eiswein, if the weather allows it.

Ich bin Leandri Bosman und komme aus Stellenbosch, Südafrika. Meinen Bachelor in Oenologie und Weinbau habe ich am Elsenburg Agricultural Training Institute gemacht. Meine Liebe zum Weinbau fing schon in meiner Kindheit an. Meine Großväter waren beide in der Weinbranche tätig: Einer hatte ein Weingut und der andere arbeitete für eine Genossenschaft. Ich bin glücklich, dass ich nun auch in dieser Branche zuhause bin.

Für ein Weingut aus der „Alten Welt“ arbeiten zu können, ist eine neue und spannende Erfahrung für mich. Ich freue mich sehr auf die Lese bei DIVINO. Ihr Ansatz, Weine im Einklang von Tradition, Handwerk und moderner Technik zu produzieren, ist inspirierend für mich. Ich würde gerne lernen, wie man Eiswein macht – wenn es das Wetter erlaubt.

Hallo, mein Name ist Arthur Gineste, ich bin 28 Jahre alt und habe eine große Leidenschaft für Wein und winemaking. Ich lebe in einem kleinen Dorf in der Ardèche, im Süden von Frankreich: Bessas. Meine Faszination für die Branche begann hier, denn die Ardèche gehört zur Weinregion Rhônealpes. In der Regel mache ich zwei Ernten pro Jahr: eine in Frankreich (Start im August) und eine in Neuseeland oder Australien (Februar, März). Aber seit dem Beginn von Covid finde ich nun andere Projekte und Jobs bis zur Weinlese, für die ich nicht fliegen muss. Das möchte ich aus ethischen und ökologischen Gründen nicht mehr tun.

Ich freue mich, ein Teil vom DIVINO-Team zu sein, da die Genossenschaft hervorragende Arbeitsbedingungen anbietet: Mittagessen, Unterkunft, Vorstellung des Arbeitsplatzes und der KollegInnen und vieles mehr. Die Stimmung im Team ist sehr gut.

DIVINO WEINFORUM 2022

# Miteinander, Vielfalt & Genuss

Zum dritten Mal haben sich die Mitglieder der Exportgemeinschaft GERMAN WINE GROUP im Innenhof von DIVINO Nordheim getroffen und ihre Weine präsentiert. Am Wochenende vom 6. und 7. August 2022 erlebten die interessierten Gäste ein vielseitiges und hochklassiges Weinprogramm aus dem Schwarzwald, Württemberg, der Pfalz, von der Ahr, aus Saale-Unstrut und Südtirol und mit dem Staatlichen Hofkeller und DIVINO auch zwei fränkische Betriebe. „Wir sind stolz und glücklich, Gastgeber für die grandiose Vielfalt deutscher und internationaler Weinspezialitäten zu sein. Das kollegiale Miteinander ist immer inspirierend und für unsere Gäste ein absoluter Mehrwert, wenn es darum geht, die Weinlandschaft in Deutschland besser kennenzulernen“.

Der präsentierte Querschnitt der Weine zeigte einmal mehr, dass einige Genossenschaften – insbesondere die teilnehmenden Premium-Betriebe – mittlerweile zu den Top-Erzeugern in Deutschland zählen. Mit der Kellerei Bozen ist ein Südtiroler Betrieb, sozusagen als „special guest“ dabei: Das Sehnsuchtsland vieler unserer Besucher“, schwärmt Veranstaltungsleiter Peter Angele vom diesjährigen DIVINO WeinForum.

Auf der Seite 34 finden Sie alle Details zu unserem diesjährigen **DIVINO WeinForum Entdecker-Paket** mit 9 ausgewählten Weinen.



FOTOS: CW-FOTOCART CHRISTOPH WEISS

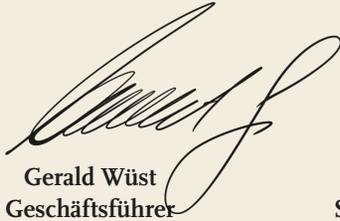


# Exklusives Entdecker-

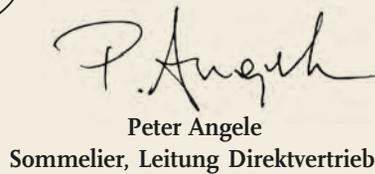
Auf den Seiten 32 und 33 berichten wir über unser diesjähriges DIVINO WEINFORUM. Mit großer Freude sind unsere – neuen – Partner aus der German Wine Group und unsere besonderen Gäste aus Südtirol unserer Einladung zu dieser spannenden Verkostung mit Ab-Hof-Verkauf auch in diesem Jahr wieder gefolgt. Besonders glücklich waren wir, dass die Kollegen von der Ahr wieder am DIVINO WEINFORUM teilnehmen konnten. Die guten Gespräche mit den sehr weinaffinen Gästen und die Fachgespräche unter KollegInnen waren auch heuer wieder eine Bereicherung für uns alle. Das Lernfeld ist groß: Wein ist eines der spannendsten Produkte überhaupt. Und wenn sich darin dann die Vielfalt von acht großartigen Betrieben abbildet, ist das ein wahrer Glückstreffer.

Diesen möchten wir gerne mit Ihnen teilen, und haben auch in diesem Jahr wieder das Entdecker-Paket für Sie zusammengestellt. Jeder Betrieb hat dafür einen – oder im Falle von DIVINO zwei – Weine ausgewählt, und wir schicken es versandkostenfrei an Sie! Jedem Entdecker-Paket liegt eine Broschüre bei, in der die einzelnen Weine in einer kleinen Expertise beschrieben werden. Wir wünschen Ihnen damit viel Genuss!

Herzliche Grüße,



Gerald Wüst  
Geschäftsführer



Peter Angele  
Sommelier, Leitung Direktvertrieb

## DIVINO eG

Sommelier, Leiter Vinotheken  
Peter Angele:

„Für uns ist das WEINFORUM eine unglaublich wertvolle Veranstaltung. Sie ist eine echte Bereicherung hinsichtlich Weinkompetenz und Vielfalt für unsere Kunden. Zum anderen ist es eine Plattform, auf der wir uns mit unseren Partnern vernetzen und vergleichen können. Abgesehen davon stehen hinter jedem Betrieb ganz fantastische Persönlichkeiten, und wir freuen uns jedes Mal auf das Wiedersehen.“

2020 Silvaner Alte Reben –  
Thüngersheimer Johannisberg  
Spätlese trocken

2019 Riesling Steillage –  
Escherndorfer Lump Spätlese trocken

„Zwei großartige Weine  
aus zwei großartigen Lagen  
und in jeder Hinsicht Spiegel  
ihrer Herkunft.“

## WINZERVEREINIGUNG FREYBURG-UNSTRUT eG

Geschäftsführer  
Hans Albrecht Zieger:

„Die Winzervereinigung Freyburg-Unstrut eG hat in diesem Jahr zum ersten Mal am DIVINO WEINFORUM teilgenommen. Für uns war neben dem Kontakt zu den weininteressierten Gästen auch der Austausch mit den KollegInnen sehr angenehm. Unser Ziel war es, den Besuchern das Anbaugebiet Saale-Unstrut näher zu bringen. Das Ambiente und die Form der Präsentation haben uns sehr gefallen.“

2021 Weißburgunder  
Bereich Schloss Neuenburg

„Ein Wein, der vortrefflich  
beweist, dass Weißburgunder  
bei uns in den letzten Jahren zur  
wichtigsten Weißweinrebsorte  
avanciert ist!“

## ALDE GOTT WINZER SCHWARZWALD eG

Geschäftsführender Vorstand  
Günter Lehmann:

„Das DIVINO WEINFORUM ist für mich ein äußerst gelungenes Zeichen gelebter Kooperation der German Wine Group-Partner. Besonders toll finde ich, dass DIVINO uns die Möglichkeit gibt, unsere Weine in Franken zu präsentieren. Uns macht es viel Spaß, dabei zu sein, und neben der Präsentation der Weine kommt auch das Miteinander unter den beteiligten Betrieben nicht zu kurz.“

2020 AUSBLICK Spätburgunder trocken  
ALTE REBEN

„Ein Aushängeschild der ALDE GOTT  
Winzer Schwarzwald eG“

## WEINGÄRTNER CLEEBRONN GÜGLINGEN eG

Geschäftsführer Axel Gerst:

„Für uns spielt das Miteinander und die familiäre Atmosphäre beim DIVINO WEINFORUM eine große Rolle. Wir sehen uns nicht als Mitbewerber, sondern als Partner. Die Vorbereitung, der Ablauf und die Organisation sind top – es macht Spaß, dabei zu sein. Die Möglichkeit, unser Anbaugebiet in einem anderen Anbaugebiet vorzustellen und damit die „Weinvielfalt“ Deutschlands zeigen zu können, ist sicher einmalig!“

2021 Herzog C Sauvignon Blanc  
trocken

„Nicht typisch für Württemberg,  
aber ein deutliches Statement,  
was Württemberg kann!“



# -Paket!

## DIVINO WEINFORUM Entdecker-Paket 2022 zum SONDERPREIS:

9 großartige Weine aus acht Anbaugebieten für nur  
95 Euro – inklusive Versand. Ihre Ersparnis gegenüber dem  
Einzelkauf beträgt 14,- €. Limitiertes Angebot!

Ganz einfach zu bestellen in unserem Webshop unter  
[www.divino-wein.de](http://www.divino-wein.de) oder telefonisch: 09381-8099-0

### STAATLICHER HOFKELLER WÜRZBURG

Weingutsleiter Thilo Heuft:

„Das DIVINO WEINFORUM ist eine hervorragende Veranstaltung, die auch in diesem Jahr toll organisiert war. Die Gäste, die wir hier ansprechen konnten, haben eine hohe Weinkompetenz, und das begeistert mich. Durch die Zusammenarbeit mit der German Wine Group war es für uns naheliegend, auch beim DIVINO WEINFORUM Flagge zu zeigen. Die Resonanz war sehr positiv, und so werden wir das Format auch in Zukunft gerne unterstützen.“

2020 Würzburger Innere Leiste  
Silvaner VDP.Erste Lage®

„Dieser Silvaner aus der Inneren Leiste präsentiert die besten Eigenschaften dieser Lage: üppig-reife und fruchtige Aromen mit einer zarten Säure.“

### WINZERGENOSSEN- SCHAFT MAYSCHOSS- ALTENAUER eG

Sommelier Wolfgang Dieckmann:

„Die Stimmung unter den teilnehmenden Genossenschaften bzw. deren Vertretern war konstruktiv und interessant. Es war ein schöner Querschnitt durch das Angebot der deutschen Winzergenossenschaften. Von der Organisation über die Durchführung bis zum Ende hat alles perfekt funktioniert und DIVINO war ein ausgezeichnete Gastgeber. Vielen Dank an alle Beteiligten und Verantwortlichen.“

2018 Spätburgunder  
Edition Saffenburg Nr. 22

„Hinter der „Edition Saffenburg“ steht ein Spätburgunder aus unserem besonderen Qualitätsprogramm. Eine weitere Besonderheit: das jährlich wechselnde Frontetikett des Mayschossers Künstlers und Winzer Rainer Hess.“

### WEINBIET MANUFAKTUR eG

Verkaufsleiter Andreas Stachel:

„Ein Leitspruch unserer Manufaktur lautet: Gemeinsam arbeiten wir an einem Ziel: Weine zu schaffen, die Spaß machen und unsere individuelle Handschrift tragen. Beim persönlichen Austausch mit Kunden und WinfreundenInnen verdeutlicht sich, weshalb wir nun schon im zweiten Jahr in Folge zur Besten Genossenschaft der Pfalz gekürt wurden. In einem Ambiente wie dem DIVINO WEINFORUM wird dieser Austausch zu einem besonderen Highlight.“

2020 Riesling  
Haardter Herrenletten trocken

„Gewachsen auf kalkreichem Tonmergel überzeugt er mit kräutrig-würzigen Aromen sowie mit dezenter Frucht von Apfel und Aprikose. Die vielschichtige und harmonische Säurestruktur spielt mit einer ausgeprägten Mineralität.“

### KELLEREI BOZEN, SÜDTIROL/ITALIEN

Geschäftsführer Klaus Sparer:

„Wie immer war das DIVINO WEINFORUM perfekt organisiert und das Publikum am Wochenende sehr weinaffin und interessiert. Viele Gäste sind echte Südtirol-Liebhaber, und so waren die Begegnungen und die Gespräche über unsere Weine sehr interessant für uns. Auch der Austausch mit den KollegInnen aus Deutschland ist jedes Mal eine Bereicherung für uns.“

2021 Südtiroler Lagrein „Perl“

„Der Lagrein Perl ist facettenreich, intensiv in der Nase und harmonisch am Gaumen. Mit seiner leuchtenden Farbe und den fruchtigen Aromen, der Komplexität und der Weichheit der Tannine passt der Lagrein Perl gut zu kräftigen Fleischgerichten.“



FOTOS: MARL JÖTTER

**JEDER TAG IST EIN GUTER TAG FÜR  
EIN GLAS FEINEN SCHAUMWEIN**

# Die Königsklasse: perlendes Vergnügen mit DIVINO Sekt

Die Freude beginnt beim Öffnen der besonderen Flaschen. Schwer und vielversprechend liegen sie in der Hand. Man entfernt die Kapsel und dreht den Korken langsam mit der Agraffe aus dem Flaschenhals. Knallen lassen ist eigentlich keine Option für diesen kostbaren Augenblick: Wenn der Korken langsam unter dem Druck der Kohlensäure mit einem verheißungsvollen „Pssscchhhht“ entweicht, ist es Zeit für ein Glas Sekt. Und dazu braucht es keinen besonderen Anlass – auch wenn Schaumwein typischerweise zu feierlichen Momenten gereicht wird. Das ist aber leider viel zu selten der Fall!

Mit den DIVINO Schaumweinen verfolgen wir eine sehr strenge Qualitätsstrategie. Das kennen Sie ja schon von uns: selektierte Weinberge, Trauben in perfektem Reifezustand, Handlese, schonende Verarbeitung. Und im Keller: traditionelle Flaschengärung – die Meisterklasse der Sektherstellung. Grundweine im Stahl- und/oder Holzfass und dann „sur lie“\* in der Flasche – das bedeutet, bis zu 36 Monaten Hefelager, aber mindestens 12 Monate. Voilà: der feine DIVINO Sekt! Wir stellen Ihnen hier vier unserer Favoriten vor. Genießen Sie das Leben und den besonderen Augenblick mit Perlen im Glas!

**TIPP: Wir empfehlen eine Trinktemperatur von 6-8 °C für unsere Sekte. Probieren Sie mal aus, wie sich diese Weine in einem Weißweinglas oder sogar einem Burgunderkelch entwickeln. Sie werden begeistert sein!**

\*Mit dieser Bezeichnung werden Weißweine klassifiziert, welche – zum Teil mehrere Monate lang – auf Heferückständen lagern. Das Ergebnis ist ein spritziger, frischer Geschmack, natürliche Kohlensäure und eine angenehme Hefenote.

## **DIVINO PINOT BLANC**

2019 Sekt b.A. Franken, brut

Alk. 12,12 Vol.-%, Restzucker 9,4 g/l, Säure 7,3 g/l

Dieser prachtvolle Pinot Blanc Sekt hat ein 24-monatiges Hefelager und – wie alle unsere Sekte – die traditionelle Flaschengärung durchlaufen. Er gehört zu der Art Schaumwein, mit denen man auch aromenreiche Speisen begleiten kann: Genießen Sie doch mal ein Mehrgang-Menu und suchen Sie sich zu jedem Gang den passenden Sekt aus. Sie können sich von den Rebsorten leiten lassen, wie bei den Stillweinen. Unsere Sekte jedenfalls haben eine so balancierte Struktur, dass sie auch im Menu große Freude bereiten.

Der DIVINO Pinot Blanc bietet in der Nase einen feinen, verführerisch-komplexen Duft von frischen Feigen, Nüssen und Zitrusfrüchten, begleitet von frischen Hefenoten sowie dem mineralischen Ausdruck des fränkischen Muschelkalkbodens. Am Gaumen mit fantastischer Balance aus perfekt integrierter Säure, griffiger Mineralität sowie einem wundervoll weichen und gleichermaßen sehr lebendigen Mousseux.



## DIVINO PINOT NOIR ROSÉ

2020 Sekt b.A. Franken, brut

Alk. 11,94 Vol.-%, Restzucker 10,5 g/l, Säure 8,5 g/l

Der Anbau der Trauben für diesen Sekt unterliegt – wie bei allen unseren Sekten – strengen, auf Premiumwein ausgerichteten Produktionsrichtlinien. Die Weinberge werden bonitiert, während der Vegetation mehrfach kontrolliert und anschließend in perfektem Zustand gelesen. Mit viel Raffinesse und Liebe zum Detail werden die Weine anschließend nach traditionellen Produktionsverfahren vinifiziert und versetzt. Dieser Rosé-Sekt lag 12 Monate auf der Hefe und durchlief eine traditionelle Flaschengärung.

Der Pinot Noir Rosé verzaubert in der Nase mit feiner Aromatik von Erd- und Himbeeren, begleitet von den mineralischen Komponenten der sehr steinigen Premiumweinberge. Am Gaumen präsentiert er sich sehr ausgewogen und zugänglich mit wundervollem Wechselspiel aus mineralischem Grip, einer animierenden, harmonisch eingebundenen Säure sowie einem fruchtig-herben Nachhall.

Ein hervorragender Aperitif oder begleitend zu Meeresfrüchten und herb-süßen Desserts.

## DIVINO SILVANER

2020 Sekt b.A. Franken, extra trocken

Alk. 11,82 Vol.-%, Restzucker 13,5 g/l, Säure 7,1 g/l

Auch für diesen Sekt gelten unsere Premium-Richtlinien im Weinberg. Nur gesunde Trauben kommen hier zum Einsatz und natürlich: reine Handlese. Auch dieser Schaumwein lag 12 Monate auf der Hefe und durchlief die traditionelle Flaschengärung. Seine feine Perlage und ein schmeichelndes Mousseux erzählen davon.

Hier kommen LiebhaberInnen deutscher Winzersekte voll auf ihre Kosten: In der Nase mit sortentypischer Aromatik von Quitten und Äpfeln begleitet von feinen Zitrusnoten und herb-frischer Kräuterwürze. Am Gaumen mit sagenhaft saftiger Balance von knackiger Säure, dezent umrahmender Süße sowie einer unwiderstehlich griffigen Mineralität. Ein echtes Sekt-Highlight!

Ein fantastischer Beginn von feierlichen Anlässen, ein wunderbarer Begleiter zu Desserts mit Äpfeln wie Tarte Tatin oder zu gebratenem Flussfisch.

## DIVINO PRIMO PINOT NOIR, CHARDONNAY, MEUNIER

2016 Sekt b.A. Franken, brut nature

Alk. 12,04 Vol.-%, Restzucker 0,3 g/l, Säure 6,1 g/l

Nur die allerbesten Trauben der klassischen Champagner-Rebsorten werden in sorgsamer Handarbeit von unseren Winzern selektiert und anschließend mit viel Fingerspitzengefühl im Keller vinifiziert. Nach Assemblage der drei Grundweine, wovon etwa 35 % für sechs Monate in französischen Barriques und der Rest im Edelstahlfass reifte, erfolgte die Abfüllung in Flaschen, die Zugabe der Dosage sowie einer klassischen Champagner-Hefe. Nach 36 Monaten Flaschenreife wurde der Sekt Anfang März 2020 degorgiert.

Dieser Sekt liegt zitronengelb und mit grünen Reflexen im Glas, und eine feine Perlenschur weckt die Vorfreude auf den ersten Schluck. In der Nase folgt ein komplexes Spiel aus feiner Zitrusaromatik und zart anklingenden Nuss- und Briothenoten, die von noblen Röstaromen und frischer gelber Frucht umrahmt werden.

Genießen Sie diesen grandiosen Ausnahme-sekt als Aperitif zu besonderen Anlässen oder als hervorragenden Begleiter zu Austern.



FOTO SEKGLAS: ISTOCKPHOTO.COM/JAMESCHARD



Die Sonnenterrasse des Weinforums



Das gemütliche Restaurant



Leckere Meerfischli im Glas



Die Bar mit außergewöhnlichen Cocktails und Weinen



FOTOS: WEINFORUM EIBELSTADT

Auch Kunst gibt es im Weinforum zu sehen



Modern und gut ausgestattet: die Hotelzimmer

Ein Hotel, ein Restaurant, viele nette Menschen & jede Menge guter Wein:

# Weinforum Eibelstadt

Lange Zeit war es still um das Weinforum Franken direkt am Marktplatz in Eibelstadt. Seit Juli 2022 tut sich etwas in den alten Gemäuern aus dem frühen 17ten Jahrhundert: Das Weinforum Franken (gegründet 1863 als Brauerei zum Schwan) ist ein kleines verwinkeltes Restaurant mit angeschlossenem Hotel. Es gibt mehrere Innenhöfe, Balkone und Freiflächen, einen überraschend großen Gewölbekeller mit einer Schatzkammer, der noch aus dem 15. Jahrhundert stammen soll. Im alten Teil des Hauses befinden sich mehrere, teils etwas windschiefe Gästezimmer mit sichtbarem Fachwerk und Bruchstein. Der Großteil der renovierten Hotelzimmer ist im moderneren Rückgebäude untergebracht.

Das Unternehmer-Paar Jochen Würtheim und Carina Valtin, die schon seit einiger Zeit schräg gegenüber des Weinforums sehr aufwendig das alte „Weingut Leininger Haus“ umbauen, sind seit Anfang Juli die neuen Macher im alten Weinforum. „Wir haben uns eigentlich nur als die neuen Nachbarn vorstellen wollen und dann, wie es manchmal halt so ist, nach einigen Schoppen mit den Hauseigentümern (die Architekten Haas&Haas) wurde uns zunächst das „du“ und kurze Zeit später das ganze Weinforum angeboten“, erinnert sich Jochen Würtheim. „Dann haben wir eine Nacht darüber geschlafen, ein

paar Freunde um ihre Meinung gebeten und kurz drauf bereits den Vertrag unterschrieben. So schnell kanns gehen! Diese Gelegenheit war einfach zu gut, um sie nicht zu ergreifen“, so Würtheim weiter.

Für die Küche im Weinforum Eibelstadt zeichnet Küchenchef Rainer Trautenbach verantwortlich – ein Spitzenkoch, der sich in der französischen Gourmet-Küche genauso wohl fühlt wie in der regionalen Wirtshausküche. Einige Gäste werden sich an ihn und seine kulinarische Handschrift sicher erinnern: Trautenbach war lange Zeit Teil des Teams im Sternerestaurant REISERS am Stein in Würzburg. Seine Karte im Weinforum wird ganz sicher immer wieder mit fränkischen Klassikern spielen, aber in anderen und neuen Kombinationen, ohne verkünstelt oder gewollt modernisiert zu sein – das ist Küchenchef Trautenbach sehr wichtig.

Die Vinothek des Hauses unter der Leitung von Reinhard Steckel ist ein großer Streifzug durch Franken. Alle unterschiedlichen Bodengegebenheiten sind hier in unzähligen Flaschen wiederzufinden. Ständig erweitert sich das Angebot, das auch im Restaurant als passende Weinbegleitung gewählt werden kann. Und natürlich bietet das Haus auch die feinen Weine von DIVINO an: Wir freuen uns sehr über diese Zusammenarbeit!



Carina Valtin und Jochen Würtheim mit Chefkoch Rainer Trautenbach (mitte): Die drei freuen sich auf ihre Gäste im neuen Weinforum.

## Kontakt

Hotel Weinforum Franken  
Hauptstr. 37, 97246 Eibelstadt  
[www.weinforum-franken.de](http://www.weinforum-franken.de)

## Öffnungszeiten

Hotel: täglich 07-22 Uhr  
(check-in/out 24h)  
Restaurant: täglich ab 17 Uhr  
(Mo-Di kleine Karte, Mi-So große Karte)  
Cocktail-Bar: Mi-So ab 17 Uhr  
Vinothek durchgehend 07-22 Uhr

WEINGESCHICHTE, BIER UNTER TAGE  
UND JEDE MENGE GEMÜSE:

# Kitzingen am Main



**M**itten im Herzen Deutschlands treffen sich Moderne und Tradition. Gut erreichbar liegt die Große Kreisstadt Kitzingen an den Verkehrsachsen A3 und A7 und an der Zugstrecke Würzburg-Nürnberg. Und dennoch gibt es viele Orte der Stille – genauso wie solche, an denen das Leben brodelt.

Einst wurde Kitzingen die Stadt der 100 Weinhändler genannt. Kein Wunder: 102 Weinhandelsunternehmen waren hier an den Ufern des Mains angesiedelt. Seit dem 11. Jahrhundert ist der Weinhandel in Kitzingen belegt, die Blütezeit erlebte er im 15. Jahrhundert. Heute erinnern Gasthäuser und Weingüter an die Tradition. Eine neue Generation bestens ausgebildeter Winzer bewahrt das alte Wissen und bereichert es mit neuen Erkenntnissen. Am besten lassen sich ihre Produkte bei einer Verkostung in angenehmer Atmosphäre genießen. Jeden Donnerstag bis einschließlich Sonntag stellt ein anderes renommiertes fränkisches Weingut seine Weine

beim StadtSchoppen vor. Mit Blick auf die Silhouette der Stadt lässt sich ein Silvaner, Secco oder eine andere Spezialität vom Frühjahr bis in den Herbst hinein am Mainufer ganz wunderbar verkosten und mit den Winzern nebenbei über deren Philosophie fachsimpeln. An jedem Sonntagabend erklingt Live-Musik.

Mit der Ausrichtung der Landesgartenschau im Jahr 2011 hat sich das Bild Kitzingens geändert. Beide Mainufer wurden neu gestaltet und sind heute ein beliebter Treffpunkt für Spaziergänger, Radfahrer und all diejenigen, die einfach ein paar schöne Stunden in einem besonderen Umfeld genießen wollen. An kulinarischen Möglichkeiten mangelt es dabei nicht. Biergärten und Cafés laden im Sommer in der Innenstadt zum Verweilen ein, in der kälteren Jahreszeit lohnt sich eine Einkehr bei fränkischer oder internationaler Küche. Das Kitzinger Land hat sich längst zu einem Anziehungspunkt für Wanderer und Radfahrer gemauert.



FOTO: BARBARA WACHTER



FOTO: STADT KITZINGEN

Dutzende ausgezeichnete Wege und Pfade führen durch die Weinberge, Wälder und Wiesen. Eine der schönsten Touren führt von Kitzingen nach Sulzfeld am Main und zurück. Entlang der Strecke wartet so manche Überraschung: „Lost Places“ beispielsweise, ehemals von den amerikanischen Soldaten genutzte Anlagen mit imposantem Wachturm sowie einige Munitionsbunker.

Von den verwünschten Wäldern der Kitzinger Klinge geht die Tour weiter in die Weinberge oberhalb von Sulzfeld. Dort werden die Wanderer mit herrlichen Aussichten auf den Main und den Steigerwald belohnt. Diese „Traumrunde“ endet an der Eherieder Mühle am Stadtrand von Kitzingen.

Engagierte und fachkundige Gästeführer leiten die Besucher auf Wunsch nicht nur durch die Weinberge, sondern auch zu den Türmen der Stadt oder in die geheimnisvollen Kelleranlagen unterhalb des ehemaligen Deuster-Schlusses, in denen einst untergärgiges Bier lagerte und in alle Welt verschifft wurde. In der Gärtnerstadt Etwashausen erklären Experten aus der Praxis, wie fränkische Gurken, Tomaten und Radieschen nach neuesten Erkenntnissen gezogen werden – und warum und wie sich die

Gewächshäuser im Laufe der Jahrzehnte verändert haben. Gasthäuser, Pensionen und Hotels laden in Kitzingen zum Übernachten ein, direkt am Mainufer liegt der Wohnmobilplatz mit 70 Stellplätzen, der aufgrund seiner Ausstattung und Lage immer wieder zu den Top-Plätzen in ganz Deutschland gekürt wird. Radtouristen machen auf ihrem Weg von Bamberg in Richtung Frankfurt in Kitzingen Station, und wer bei seinem Besuch einen der äußerst seltenen kühleren Tage erwischt, hat in der Großen Kreisstadt dennoch genügend Möglichkeiten zum Entspannen und Erholen.

Das Deutsche Fastnachtmuseum zeigt auf mehr als 400 Quadratmetern Ausstellungsfläche, wie vielschichtig und bunt die Fastnacht und der Karneval in Deutschland begangen wurden und werden. Zu sehen sind prunkvolle Kostüme, geheimnisvolle Masken und geschichtsträchtige Utensilien wie der „Narren-Trabi“, ein Geschenk der Narrengilde „Feucht-Fröhlich“ aus Thüringen. Wem der Sinn eher nach Entspannung steht, der ist im Bade- und Saunaparadies Aqua Sole genau richtig. In den Außensaunen mit Blick auf den Main vergehen die Stunden wie im Flug, verschiedene Anwendungen versprechen eine Wohltat für Geist und Seele. Tradition, Moderne und fränkische Gastfreund-

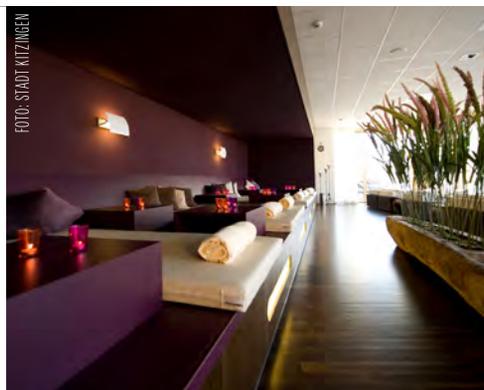
Oben: Stadtsicht von der Konrad-Adenauer-Brücke (links Marktturm, rechts Evangelische Stadtkirche)

Rechte Seite oben: Uferpromenade, Keller unter dem ehemaligen Deuster-Schluss, Abendstimmung am Main, unterwegs in den Weinbergen von Kitzingen nach Sulzfeld mit Blick auf den Schwanberg

rechts: Wochenmarkt in Kitzingen, Raum für Wellness im Aqua Sole, MainRadweg an der Kreuzkapelle

lichkeit lassen sich in Kitzingen genießen, am besten beim Besuch eines der zahlreichen Feste im Jahresverlauf. Das Stadtfest im Frühjahr, das Weinfest Ende Juni oder die Etwashäuser Kirchweih, die in diesem Jahr vom 14. bis 23. Oktober gefeiert wird, sind die bedeutendsten Festivitäten.

Höhepunkt ist der Kirchweihumzug am 16. Oktober. Beinahe an jedem Wochenende kommen kleine, aber feine Veranstaltungen hinzu: Konzerte der verschiedenen Musikschulgruppen am Stadtbalkon, Lesungen in der Stadtbücherei, Fröhschoppen auf dem ehemaligen Gartenschauland und jeden Freitag ein grüner Markt im Herzen der Stadt, auf dem Marktplatz.



## STADT KITZINGEN AUF EINEN BLICK

### Lage

- Im Herzen Deutschlands, in Nordbayern im Regierungsbezirk Unterfranken — südöstlich der Domstadt Würzburg — am Main gelegen
- Entfernungen: Würzburg am Main 18 km, Nürnberg 93 km, Frankfurt am Main 131 km, Stuttgart 163 km, München 250 km, Köln 316 km, Berlin 486 km, Hamburg 519 km

### Zahlen

- circa 23.500 Einwohner

### Events

- Kitzinger Frühling
- Mainfestival mit Oldtimer-Treff
- StadtSchoppen am Stadtbalkon
- Stadtfest
- Promenadenweinfest
- Siedler und Etwashäuser Kirchweih
- Bummeltag
- Martinisonntag
- Kitzingen leuchtet (Weihnachtsmarkt mit der größten Adventskerze Bayerns)

[www.stadt-kitzingen.de](http://www.stadt-kitzingen.de)

# Nehmen Sie sich die Zeit zum Genießen und Entspannen – am Besten jetzt gleich!

Ein guter Wein kann jederzeit für sich alleine stehen. Kombiniert man ihn mit den passenden Speisen, entsteht dadurch ein noch intensiveres sensorisches Erlebnis, das sowohl den Wein als auch das Essen auf eine andere geschmackliche Ebene hebt – und auf der sich aus der Harmonie von Wein und Speise eine dritte Dimension öffnet, in der beide Geschmackswelten verschmelzen.

Wenn Sie das interessiert, folgen Sie doch gerne unseren Food-Pairings auf diesen Seiten. Es sind „nur“ unsere Empfehlungen. Darüber hinaus dürfen (und sollten) Sie nach Herzenslust experimentieren. Denn über Geschmack lässt sich nicht streiten. Geschmack ist eine individuelle, sehr persönliche Angelegenheit. Und im Grunde zählt nur eins: Es muss schmecken. Und zwar Ihnen!

## DIVINO 2019 Pinot Blanc Sekt b.A.

Diesen Sekt haben Sie schon auf den Seiten 36-37 kennengelernt. Mit seiner komplexen Hefe, dem Duft von frischen Feigen, Nüssen und Zitrusfrüchten, begleitet von Noten frischer Brioche kann dieser Sekt auch würzige Speisen elegant begleiten. Er bewahrt dabei seine Präsenz, ist aber niemals dominant. Der Pinot Blanc öffnet mit seiner perfekt integrierten Säure und dem feinen Mousseux die Sinne für das Geschmackserlebnis eines bevorstehenden Menüs.

Diese Speisenvariationen finden wir sehr passend  
zu unserem Sekt:

### Feldsalat mit Ziegenkäse im Speckmantel, Walnüsse, Balsamico-Himbeer-Dressing

Hier spielen die Röstaromen aus dem Speck ganz wunderbar mit den Hefenoten aus dem Sekt. Jeder hat hier seinen Platz, keiner dominiert den anderen: eine spannende Partie!

### Gebratene Jakobsmuscheln, junges gedünstetes Gemüse

Das nussige Aroma der Muscheln harmoniert perfekt mit den Nuss-Brioche-Aromen im Wein, und die Zitrusaromen erfrischen diese Kombination sehr fein.

### Im Ofen gerösteter Kürbis oder Blumenkohl, Joghurt-Dip

Für LiebhaberInnen der vegetarischen Küche eine sensationelle Kombination zum Pinot Blanc Sekt. Die Süße aus dem Kürbis und die Zitrusnoten aus dem Sekt tanzen miteinander, und es entsteht dieses dritte Geschmacksmoment.





**Feldsalat mit Ziegenkäse  
im Speckmantel und Walnüssen**



## DIVINO GROSSES GEWÄCHS 2016 Pinot Noir

Wenn es auf den Herbst zugeht und die Waldluft mit dem Duft von Pilzen und feuchtem Laub würzig in die Nase steigt, wird es Zeit für den großen Auftritt unseres Pinot Noir GG. Mit seiner vielschichtigen, typisch burgundischen Aromatik von reifen Beeren und nobler Würze passt er ganz wundervoll zu herbstlichen Gerichten mit Wild, Wildgeflügel oder auch Pilzen. Auch die Struktur des Weines ist entscheidend, um solche kräftigen Speisen gekonnt zu begleiten. Mit seiner sehr harmonischen Säurestruktur, der tollen Länge und dem feinkörnigen Tannin ist unser Pinot Noir GG da genau der Richtige.

**Diese Speisenvariationen finden wir sehr passend zu unserem Großen Gewächs:**

**Rosa gebratenes Hirsch- oder Rehfilet, Pilze in Rotweinsauce**  
Durch die Pilze und eine langsam gezogene Sauce ist das Gericht extrem vielschichtig und dennoch auf einen Wein angewiesen, der diese Speisenkombination nicht erschlägt, sondern durch eine elegante Art in neue Höhen hebt - quasi die perfekte Kombination für einen anspruchsvollen Pinot.

**Klassische Ente à l' Orange**  
Hier kann der Pinot die Zitrusaromen der Sauce mit seiner fein ziselierten Säurestruktur aufgreifen und das Gericht durch die wundervoll seidigen Tannine zu einem absoluten Geschmacks-Highlight machen.

**Geschmorte Ochsen- oder Kalbsbäckchen, getrüffeltes Kartoffelpüree**  
Zu einer wahrhaft meisterlichen Kombination für großartige Pinots wird es immer dann, wenn der edelste Pilz der Welt ins Spiel kommt. Bei diesem Klassiker aus dem Burgund geht es opulent und reichhaltig zu. Einen perfekten Gegenpol bilden da die Pinots mit ihrem trotz der festen Struktur stets eleganten Körper, der dem Gericht die nötige Leichtigkeit verleiht.



Rosa gebratenes Hirschfilet mit Pilzen  
in Rotweinsauce und Erbsen-Kartoffelpüree

## DIVINO EDEL & SÜSS 2018 Spätburgunder Rosé Nordheimer Vögelein Beerenauslese

Einen absoluten Ausnahmewein konnten wir 2018 aus hochreifen Spätburgundertrauben aus dem Nordheimer Vögelein keltern. Behutsam im Barriquefass ausgebaut, besticht der Wein mit sensationell feiner Aromatik von reifen, süßen Erdbeeren, kandierter Ananas und Orangenschale – begleitet von den subtilen, sehr noblen Noten des Holzausbaus. Durch seine komplexe aber niemals zu „laute“ Art ist er der perfekte Begleiter für so manches herbstliche Dessert.

**Diese Speisenvariationen finden wir sehr passend zu unserem edelsüßen Wein:**

### Schokoladen-Soufflé, Vanilleeis

Herbe dunkle Schokolade, luftig-frisch aus dem Ofen und noch lauwarm. Dazu ein kühler, samtig-süß den Gaumen entlangfließender Dessertwein, der der warmen Süße eine erfrischende Säure hinzufügt und so ein immer wieder verzauberndes Geschmackserlebnis schafft. Unübertroffen!.

### Zwetschgenröster

Wer liebt ihn nicht, diesen herb-süßen, würzigen Geschmack, der eine einfache Kugel Vanilleeis oder auch einen Schmarrn zum ungeahnten Geschmackserlebnis werden lässt? Unsere Beerenauslese unterstreicht diese herbe Süße gekonnt und fügt der komplexen Würze aus Zimt, Sternanis und Nelke noch eine weitere Nuance hinzu.

### Warum immer süß?

Probieren Sie unsere Spätburgunder Rosé Beerenauslese doch einmal zu Ihrem Lieblingskäse! Idealerweise darf dieser schon ein bisschen weiter sein und kräftig aromatisch, wenn nicht sogar scharf daherkommen. Die Süße des Weins fängt die Würze des Käses sehr schön auf und lässt beide Partner zu einer nicht alltäglichen, immer aber spannenden Kombination werden.



Schokoladen-Soufflé

# ONLINE-WEINPROBEN

Nach den vielen warmen Sommertagen geht das Jahr mit großen Schritten auf die kalte Jahreszeit zu. Was gibt es da Schöneres, als es sich zuhause gemütlich zu machen und ein gutes Glas Wein zu trinken? Zu einem ganz besonderen Erlebnis wird dies dann, wenn Ihnen zu den guten Tropfen in Ihren Gläsern auch noch fachkundige Informationen über die Herstellung, die Philosophie hinter den Weinen und allerlei Wissenswertes direkt aus erster Hand geliefert werden.



Peter Angele, Felix Reich und Paul Glaser

Egal ob in geselliger Runde mit Freunden oder zu zweit ganz unter sich: Erleben Sie eine exclusive Weinprobe bei sich zu Hause und verbringen Sie gemeinsam mit uns einen genussvollen Abend.

## UND SO GEHTS:

Sie bestellen sich in unserem DIVINO-Webshop vorab unser Probenpaket, bestehend jeweils aus **fünf Flaschen feinem DIVINO-Wein inklusive zweier hochwertiger Weingläser**. Eine genaue Beschreibung des jeweiligen Themas, des Termins

sowie die dazugehörige Weinauswahl können Sie im Webshop nachlesen. Die Online-Weinprobe wird via Zoom durchgeführt. Sie bekommen die Zugangsdaten sowie eine Anleitung für das Tasting im Vorfeld mit Ihrem Probenpaket.

**Und dann heißt es: zurücklehnen, genießen und eine gute Zeit haben!**

## DIE TERMINE:

**Samstag, 05. November 2022**

mit DIVINO-Kellermeister Felix Reich und Sommelier Peter Angele

**Samstag, 10. Dezember 2022**

mit DIVINO-Qualitätsmanager Paul Glaser und Sommelier Peter Angele

**Samstag, 14. Januar 2023**

mit DIVINO-Qualitätsmanager Paul Glaser und Sommelier Peter Angele

**Samstag, 04. Februar 2023**

mit DIVINO-Kellermeister Felix Reich und Sommelier Peter Angele

**JEWELLS VON 19 – 21 UHR**

Alle weiteren Informationen zur DIVINO Online-Weinprobe finden Sie auf [www.divino-wein.de](http://www.divino-wein.de). Die Bestellfrist für den Versand der jeweiligen Probenpakete beträgt 7 Tage vor dem jeweiligen Veranstaltungsdatum. Bei späterer Anmeldung können die Pakete in den Vinotheken abgeholt werden. Falls Sie Zoom noch nicht installiert haben, hier der Link: [www.zoom.us/support/download](http://www.zoom.us/support/download)

## MESSEN HERBST-WINTER 2022

**WeinHerbstHannover, 08.-09. Oktober 2022**

Niedersachsenhalle im HCC · Theodor-Heuss-Pl. 1-3 · 30175 Hannover

**KölnWeinHerbst, 15.-16. Oktober 2022**

Sartory Säle · Friesenstraße 44-48 · 50670 Köln

**WeinHerbstHamburg, 22.-23. Oktober 2022**

Hamburg Messe - Halle B1 · Karolinenstraße 45 · 20357 Hamburg

**WeinHerbstMünchen, 29.-30. Oktober 2022**

Praterinsel · Praterinsel 3-4 · 80538 München

**Fisch & Feines Bremen, 04.-06. November 2022**

MESSE BREMEN & ÖVB-Arena · Findorffstraße 101 · 28215 Bremen

**WeinHerbstDüsseldorf, 05.-06. November 2022**

InterContinental Düsseldorf · Königsallee 59 · 40215 Düsseldorf

**WEIN & more Neukeferloh, 05.-06. November 2022**

Bürgerhaus Neukeferloh · Leonhard-Stadler-Straße 12 · 85630 Grasbrunn

**WeinHerbstBerlin, 12.-13. November 2022**

Convention Center MOA · Stephanstraße 41 · 10559 Berlin

**WEIN & more Landshut, 26.-27. November 2022**

Bernlochnersaal · Ländtorplatz 2 · 84028 Landshut

**Food&Life München, 30. November - 04. Dezember 2022**

Messegelände · Neue Messe München · 81829 München



## DIVINO WEIHNACHTSMARKT

**Samstag, 19. und Sonntag, 20. November 2022, von 11 - 20 Uhr bei DIVINO Nordheim — Eintritt frei**

Ein Genuss für die Vorweihnachtszeit mit Leckereien, Handgemachtem und Accessoires, Lebkuchen und Plätzchen, Hüten, Holzobjekten, Edelbränden, Schmuck, Mode und vielem mehr. Im Hof wärmt köstlicher DIVINO Glühwein, und dazu gibt es fränkische Bratwurst frisch vom Rost. **So muss es sein!** Ab 15 Uhr kommt der Nikolaus zu Besuch, und es gibt Weihnachtslieder vom Musikverein Nordheim.



## AUSSTELLUNG „LINTEO ET LAPIDE“

**Vernissage am 27. November 2022, 15 Uhr — Eintritt frei**  
Zeitgenössische Kunst — Bilder in Acryl auf Leinen von Petra Schmitt und Skulpturen aus Stein von Martin Auer — DIVINO Nordheim



**Die perfekte Geschenkidee:  
das DIVINO Sensorik-Seminar!**

## DIVINO SENSORIK-SEMINAR — MIT DEM PROFI LERNEN!

**Samstag, 11. Februar 2023, 10 - 17 Uhr**

Durchgeführt von Tom Engelhardt, (Leiter der UIW, Weinakademiker und Dipl. Sommelier) — DIVINO Nordheim

Sie trinken gerne Wein? Sie haben keine Ahnung? Sie sind bereits Weinkenner? Sie wissen, wie Ihnen ein Wein schmeckt, können ihn aber nicht beschreiben? Nähern Sie sich diesem Thema auf sinnlich-lehrreiche Art.

**Seminarinhalte:** Sensorikschulung anhand praktischer Beispiele, Präsentation des „Weinbaum“-Verkostungsschemas, Verkostung verschiedener Weine mit Zuordnung der entsprechenden Aromen-Repräsentanten, erarbeiten der jeweiligen Aromaprofile und erstellen von Duftbildern für die verkosteten Weine. **Von 10-17 Uhr. Kosten p.P. 109,00 €, inkl. Secco-Empfang und Mittagessen mit Weinbegleitung. Reservierung erforderlich, Anmeldung unter [info@divino-wein.de](mailto:info@divino-wein.de) oder 9381-8099-0.**

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

**VINOTHEK DIVINO NORDHEIM:**

Langgasse 33 · 97334 Nordheim am Main  
09381 8099-0 · [info@divino-wein.de](mailto:info@divino-wein.de)

**ÖFFNUNGSZEITEN:** Montag bis Sonntag & Feiertage 10 - 18 Uhr

**VINOTHEK DIVINO THÜNGERSHEIM:**

Untere Hauptstraße 1 · 97291 Thüngersheim  
09364 500999 · [vinothek\\_thuengersheim@divino-wein.de](mailto:vinothek_thuengersheim@divino-wein.de)

**ÖFFNUNGSZEITEN:** Montag bis Samstag 10 - 18 Uhr

DAMIT DIE GERICHTE  
 UNSERER WINTERKÜCHE  
 NICHT ZU FAD SCHMECKEN,  
 SERVIEREN WIR SIE  
 IMMER ZU GESALZENEN  
 PREISEN!



Heiler



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 gelehrtige Bienen, fliegende Yetis oder übermotivierte Politessen, Pascal Heiler findet in allen (Alltags-)Situations 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)



Silvaner  
Heimat.

  
**FRANKEN**

SILVANER HEIMAT SEIT 1659

[www.frankenwein-aktuell.de](http://www.frankenwein-aktuell.de)