

## **Erfolgsmeldung aus Berlin: Erstes VWS-Treffen**

Trotz des Regens startete unser erstes VWS Treffen am Sonntag, 26. September mit einer Bootsfahrt auf dem Müggelsee und einer Fahrt durch die idyllischen Wasserstraßen von Rahnsdorf. Bereits auf den Schiffen wurden Weine verkostet. Die Flaschenübergabe von Boot zu Boot grenzte zuweilen an Weinpiraterie auf schaukelnder See. Das Thema „Weine vom Fluss“ fand seinen Höhepunkt, als plötzlich ein glanzvoller Meyer-Näkel Spätburgunder ausgeschenkt wurde. Wer nicht gleich misstrauisch wurde und auch noch davon gekostet hat, dem gab das Wasser aus der Müggelspree die Gelegenheit noch mal über Geschmack, Struktur und Farbe der Spätburgunderrebe nachzudenken. Die Fahrt mit den Booten war auf jeden Fall der Auftakt zu einem ungezwungen Kennenlernen. Kai Duske formulierte das Ereignis im Nachhinein so: „Ein faszinierender Tag mit faszinierenden Menschen und Kollegen zu einem faszinierenden Thema... Vielleicht auch wegen des Wetters kam man sich schnell bei der Bootsfahrt näher.“

Nach dem Trocknen von Hose, Jacke und Mantel am Kaminfeuer der kleinen Gaststätte am Bootshafen begann der eigentliche Part des Abends: Das Seminar „alte Reben“ wurde von Jürgen Hammer mit großer Kompetenz und Begeisterungsfähigkeit auf dem Köpenicker Restaurantschiff Ars Vivendi gehalten. Das Wunderbare an den Präsentationen von Jürgen ist die Ungezwungenheit seiner Rede. Das hat allen gut gefallen. Was ist das für ein Geheimnis, das um alte Reben gemacht wird? Ab wann spricht man von alten Reben, was sind die Bedingungen für ihr Altwerden und wie schmecken ihre Weine? Wir haben gute Beispiele verkostet. Der 2008 Sommerhäuser Katzenkopf Silvaner Spätlese trocken „Alte Reben“, vom Weingut Max Müller aus Franken war ein hervorragendes Exempel. An ihm war alles ein bisschen mehr: ein Tick mehr Schmelz, ein Tick mehr Extrakt und Länge. „Der Altholzanteil ist wichtig, der sorgt für Widerstandskraft und einen etwas gestörten Saftfluss, so dass die Rebe noch mal so richtig aus ihren inneren Reserven, aus dem Eingemachten nachschieben muss“. Was alte Reben sonst noch hergeben zeigten auch der 2008 Gonsdorfer Gäns Riesling Spätlese Alte Reben, Weingut Lubentiusshof, Mosel und der 2006 Wallufer Walkenberg Riesling Spätlese trocken „Alte Reben“, J. B. Becker, Rheingau. Weiterhin sorgten für Aufregung: Ein Riesling von dem ältesten Elsässer Weinberg, der 2007 Kastelberg Grand Cru vom Weingut Rémy Gresser und der erstaunlich dichte 2007 Les Amidyves von Olivier B., einem recht unkonventionellen Winzer aus dem am Fuße des Mont Ventoux gelegenen Örtchen Méthanis.

Jeder durfte seinen mitgebrachten Wein selbst vorstellen. Das war sehr informativ und darüber hinaus eine wunderbare Übung wenn es darum geht mit der ganzen Person hinter seinem ausgewählten Produkt zu stehen.

### **Zitate:**

„für mich war es sehr interessant, nette Menschen kennen zu lernen oder Kontakte mit Bekannten zu vertiefen. Das Seminar mit Jürgen Hammer hat mir viel gegeben. Es hat Spaß gemacht mit Kompetenten zu diskutieren unter anderem die Frage, wie definiert der eine oder andere die Begriffe Primär- Sekundär- und Tertiäroroma.

Es gibt verschiedene Meinungen, das fand ich spannend und hat mich dazu angeregt, mehr darüber zu erfahren“. (Karin Röthke)

„Es war für uns ein sehr schöner Tag. Die neuen Menschen die wir kennen lernen durften haben uns sehr gefreut. Ich finde, dass wir alle so viel von einander lernen können und auf diesem Wege unser Netzwerk ausweiten. Ich musste wieder feststellen das Weinfachberater und Sommeliers eine ganz besondere Berufsgruppe sind, was mich ein bisschen stolz macht

dazugehören zu dürfen.

Wir haben ein Feingefühl für Menschen und Situationen, sind aufgeschlossen und redegewandt und immer bodenständig, sind hart im Nehmen (Regen auf dem Müggelsee), gut gelaunt und ziel gerichtet“. (Karin und Rolf Herrmann)

Sinn und Zweck unseres ersten Treffens war es einen Kreis von ernsthaften und gut gelaunten Weinfreunden zu bilden. Das ist uns gelungen. Nun gilt es diesen Kreis recht lebendig zu gestalten, mit neuen Ideen und Anregungen für kommende Unternehmungen. Dazu sollten wir in Kontakt miteinander bleiben. Der VWS ist eine Plattform, bei der alle Mitglieder dazu aufgerufen sind aktiv mitzugestalten. Daher sind wir für tolle Ideen rund um den Wein jederzeit offen und freuen uns auf ein Wiedersehen mit Euch allen.

Herzlichen Dank an alle sagen die beiden Initiatoren dieses Treffens: Jutta Mühlhäuser und Claus Niebuhr. Ganz besonderer Dank geht an Brigitte Doerfer, die tatkräftig bei der Planung mitwirkte.

Ideen für die nächsten VWS-Unternehmungen:

- Ausflug nach Guben und Besuch der Brandenburgischen Winzer
- eine Wochenendreise nach Saale-Unstrut
- La Découverte en Vallée de la Rhône

Wer noch kein Mitglied bei uns ist, und dieses gerne werden möchte, der findet in der Anlage das VWS-Beitrittsformular.