



*Heimatfreunde
Siesbach*

Diesjähriger Themenabend der Heimatfreunde Siesbach: Weinverkostung im Siesbacher Gemeinschaftshaus

Eine gute Stimmung herrschte am 13. April beim diesjährigen Themenabend der Siesbacher Heimatfreunde. Knapp 70 Besucher nutzten ab 18 Uhr die Gelegenheit, um ausgewählte Sekt- und Weinspezialitäten aus Rheinhessen, dem größten deutschen Weinanbaugebiet, zu verkosten.



Das Weingut Gruber aus Aspisheim hatte für diesen Anlass eine reichhaltige und abwechslungsreiche Weinauswahl zusammengestellt. Aus einem selbstversorgenden Bauernhof ist vor über 50 Jahren das Weingut entstanden mit damals knapp 2 ha Rebfläche. Der Familienbetrieb ist durch die stetige Nachfrage so rasant gewachsen, dass heute über 16 ha bewirtschaftet werden.



Madeleine Raemy und Michael Gruber führten gekonnt und professionell durch den Abend, wobei sie aus ihrer Weinkarte, die knapp 50 verschiedene Weine umfasst, 20 Weine ausgesucht hatten, viele davon von der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz 2022 mit Gold-, Silber- und Bronze-Kammerpreismünzen ausgezeichnet. Im November 2022

konnte das Ehepaar im Rahmen einer Feierstunde dafür den Ehrenpreis des Landkreises Mainz-Bingen in Empfang nehmen.

Vom einfachen Tischwein, über regionaltypische Qualitätsweine bis zu den Spitzenweinen mit den Prädikatsstufen Spätlese, Auslese und Beerenauslese wurden in der Verkostung fachmännisch vorgestellt und mit kleinen Anekdoten gespickt, wobei das Sortiment neben den klassischen Rebsorten – u.a. Riesling, Sylvaner, Weißburgunder – auch die neueren Rebsorten- u.a. Dornfelder, Regent, Cabernet Dorsa umfasste und auch die seit einigen Jahren aus Frankreich hinzugekommenen Rebsorten, wie Chardonnay und Cabernet Sauvignon nicht fehlten.

Verkostet wurde in 8 Runden zu je 2 Weinen, wobei die Weine durch das Ehepaar Gruber so ausgesucht wurden, dass sie in Traubenzusammenstellung, Herkunft und Jahrgang möglichst gut vergleichbar waren, wodurch an den Tischen viele Interaktionen entstanden und man sich intensiv über Vorlieben und Eindrücke austauschte.



Ob zu einer Degustation ebenfalls ein gutes Essen gehört... da scheiden sich die Geister. Viele finden, dass eine gute Grundlage absolut zu einer Weinprobe dazugehört, andere finden, dass Rotwein und Käse unbedingt zusammengehören... und es gibt Weinliebhaber, die meinen, dass Essen die Beurteilung des Weines zu sehr beeinflusst... Wie dem auch sei, das Organisationsteam unter Leitung der 2. Vorsitzenden, Petra Dasch, hatte vorgesorgt und auf den Tischen eine große Auswahl an Brot, Wurst und Käse bereitgestellt.

Als kleines „Bonbon“ wurden die Besucher zum Abschluss der Weinprobe noch mit einer edelsüßen Beerenauslese aus der Kanzlertraube verwöhnt, eine nur noch selten in Deutschland angebaute Rebsorte, deren Namensgebung übrigens nach den 3 ersten deutschen Kanzlern erfolgte „ raffiniert wie Konrad Adenauer, füllig wie Ludwig Erhard und elegant wie Kurt Georg Kiesinger“.

Nach etwa 3 Stunden ging die Weinprobe mit viel Lob für die Veranstalter und vielen zufriedenen Gesichtern zu Ende und so kann

man als Fazit festhalten, dass sich der Aufwand für diesen Abend gelohnt hat und das Organisationsteam der Heimatfreunde in dem Bemühen gestärkt worden ist, auch im nächsten Jahr wieder einen Themenabend durchzuführen.

