

JUPP PRÄSENTIERT DIE SCHÖNSTEN RHEINHESSENISCHEN GEWÄCHSE (TEIL 174)

# SCHMITT: EIN NEUES LEBEN FÜR DEN ALBARIÑO

Es rentiert sich, sich umzuschauen, was in der Weinszene passiert. Diesbezüglich sind wir auch sehr froh, dass unser guter Jupp so neugierig ist – sonst wäre er wohl nicht auf das **Weingut Schmitt** in **Worms-Herrnsheim** gekommen. Den Weinmacher des Betriebs, **Volker Schmitt**, lernte er nämlich erst kürzlich bei der großen internationalen Präsentation der Great Wine Capitals im Mainzer Landesmuseum kennen, wo der junge Mann gemeinsam mit seinen drei Freunden und Winzerkollegen **Markus Keller**, **Jonas Kiefer** und **Andreas Schreiber** von der Vinovation Worms ausgezeichnete Tropfen kredenzte. Kurzum: Man verabredete sich und bald darauf kam Jupps Besuch auf dem Schmittschen Anwesen außerhalb von Herrnsheim, aber gar nicht weit weg vom Schlosspark, zustande:

Wer seiner Zeit weit voraus ist und bereits die persönlichen Weintermine für 2012 plant, sollte sich durchaus diesen vormerken: Sonntag, 22. April, im Schloss Herrnsheim. Dann nämlich zeigen die vier Winzer von der Vinovation ([www.vinovation-worms.de](http://www.vinovation-worms.de)), was sie in ihren eigenen Betrieben und im gemeinsamen Projekt drauf haben. Gemeinsames Projekt, das bedeutet einen herausragenden, typischen Wormser Riesling zu erzeugen, zu dem jedes Weingut sein bestes Teil beisteuert, sowie



eine prächtige Rotwein-Cuvée, in der Regel aus Cabernet Sauvignon und Merlot, die »Quintessenz« heißt.

So nun aber zu Volker Schmitt und seinem Betrieb. Seit 2002 ist der Junior maßgeblich im Weingut aktiv. Zuvor absolvierte er seine Lehrjahre bei Papa **Emil** und bei **Meiser** in **Gau-Köngernheim**, bevor er seinen Wirtschafter und



Fotos: Lutz Schulmann

Winzer und Allroundtalent: Volker Schmitts moderne Vinothek entstand größtenteils in Eigenarbeit.

Meister in Oppenheim machte. Um Buchhaltung, den Verkauf und das familieneigene Gästehaus kümmert sich Mutter **Monika**. Verarbeitet werden Trauben ausschließlich aus Herrnsheimer Lagen, das vorwiegende Bodenverhältnis heißt Löss-Lehm. Herbizide werden bei Schmitts schon länger nicht mehr eingesetzt und zukünftig will der Winzer auch auf mineralischen Dünger verzichten. Für die neue Premiumwein-Linie, auf die wir gespannt sein dürfen, wurde in diesem Jahr verstärkt Handlese und dabei auch eine negative Vorlese durchgeführt. Kühle Gärung ist bei den Weißweinen

angesagt, die 2011er wurden zu rund 85 Prozent spontan vergor'n, »weil ich die Weine so interessanter finde«, wie Volker Schmitt sagt.

## ANGENEHM NÖRDLICHER CHARDONNAY-STIL

Und schon kommen wir zu den WdM, die sämtlich aus **2010** stammen und, wenn nicht anderslau-

tend ausgewiesen, **trocken** ausgebaut sind. Wir starten mit einem **Grauen Burgunder (WdM 1, 13%, 4,40 Euro)**, der eine ordentliche Säure in sich trägt und auf diese Weise alles andere als dick wirkt. Der **Chardonnay (WdM zwei, 12,5%, 5,10 Euro)** legt gegenüber dem GB deutlich zu und beeindruckt mit dem frischen Stil nördlicher Weinbaugebiete, der dem trög-buttrigen Œuvre mancher Kreszenz überseeischer Herkunft so wohltuend gegenüber steht.

Den Mut zur ungewöhnlichen Tat belegt Volker Schmitt unter anderem mit der **Weißwein-Cuvée Feltgenhof**, die er gemeinsam mit einem Gastronomen aus der Nähe Duisburgs aus seinen Weinen kreiert – im 2010er wirken überwiegend **Chardonnay** sowie **Müller-Thurgau** und **Riesling** mit (**WdM 3, 13%, 5,10 Euro**). Mit hoher Rebsortentypizität und einem formidablen Säuregerüst brilliert der **Riesling**, der im diesmonatigen Tableau der **WdM 4 (13%, 4,90 Euro)** ist.

Als Fassprobe durfte ich ein Schmittsches Experiment kennen lernen – und zwar den **trockenen 2011er Weißburgunder**, dessen Erntegut handverlesen war und der im Barrique reift. Circa 13 Alkoholprozent wird der **WdM 5** haben, im April/Mai gefüllt sein und um die 10 Euro kosten.

Nun aber zu etwas ganz Speziellem. Ich sage nur: **Albariño**. Volker Schmitt dürfte zurzeit der einzige Winzer in Deutschland sein, der diese Rebsorte kultivi-

## WINZER-CONNECTION

Weingut Schmitt  
Richard-Knies-Straße 87  
67550 Worms-Herrnsheim  
Tel. 0 62 41 / 5 14 51  
Fax 0 62 41 / 958 13 40  
[info@schmitt-herrnsheim.de](mailto:info@schmitt-herrnsheim.de)  
[www.schmitt-herrnsheim.de](http://www.schmitt-herrnsheim.de)

viert – im Versuchsanbau mit maximal 1.500 Rebstöcken. Die Traube soll zwischen dem 11. und 13. Jahrhundert von Mönchen aus Deutschland über den Jakobsweg ins nordspanische Galizien gebracht worden sein, erlangte dort und in Nordportugal Ansehen und Beliebtheit bis auf den heutigen Tag und kehrt jetzt also zu ihren Ursprüngen zurück. Dieser Wein (12,5%, 8,30 Euro) erscheint angenehm leicht mit deutlich spürbarer, aber keineswegs aufdringlicher Säure und empfiehlt sich als beinahe universeller Essenbegleiter. Da die rund 400 Flaschen des Jungfernertrags 2010 längst ausgetrunken sind, ist es angezeigt, der Abfüllung des **2011ers** im März zu harren (**WdM 6**), die wohl zu den gleichen Konditionen zu haben sein wird.

## BEI DEN ROUGES BESONDERS STARK

Wohlan, dann bleiben uns noch drei Rotweine, die ich unseren geneigten Weinfreunden allesamt ans Herzen legen möchte – man gewinnt den Eindruck, dass Volker Schmitt bei den Rouges besonders stark ist. Als **WdM 7** steht der **trockene 2007er Cabernet Sauvignon** (aus drittbelegtem Barrique) auf dem Tableau (13,5%), der für 5,80 Euro die Bouteille ein Superschnäppchen darstellt. Noch deutlich feiner austariert zeigt sich der **trockene 2009er Merlot (WdM 8, 13,5%, Erstbelegung Barrique, 10,50 Euro)**, der aber durchaus noch zwei, drei Jährchen ruhen darf, bevor er höchsten Genuss vermittelt.

Und schließlich darf ich auf die formidable **2009er Spätburgunder Spätlese (WdM 9, 14,5%, 10,50 Euro)** hinweisen, die mich von allen Schmittschen Weinen am meisten begeistert hat. Hier zeigt sich, dass auch der SB deutscher Provenienz Barrique vertrauen kann, wenn der Winzer weiß, wie's geht.