

SAINT SCHMITT

Ruhig wogendes Rebenmeer, seidenweicher Stoff – hier in diesem Seitental von Herrnsheim zeigt sich Worms besonders heiter und mediterran. Mittendrin steht das Weingut und Gästehaus Schmitt im Landhausstil, ein Kleinod, das tiefenentspannt ein Gefühl von Geborgenheit vermittelt. Hier feilt Volker Schmitt an seinem Gespür für Wein.

Solch ein Gespür hat er zweifellos, denn ihm gelingt, wovon andere nicht einmal zu träumen wagen: der Spagat zwischen international konkurrenzfähigen roten Spitzenweinen aus dem Barrique und den feinen, fruchtigen und finessenreichen Weißen. Dieser Balanceakt ist für viele Winzer schon deshalb eine Unding, weil sie so auch zwei Schienen bedienen müssen: zum einen die meist regionale Stammkundschaft, die leckere Alltags-

qualität für maximal acht Euro ab Hof kaufen möchte. Zum anderen den gut aufgestellten Handel, dessen Klientel auch mal 20 Euro oder mehr für eine Flasche ausgibt, wenn sich der Inhalt lohnt. Und Schmitt kann beides. »Erstklassigkeit ist unsere Leidenschaft«, sagt er und meint damit nicht nur seinen ganzen Stolz: die Reben von St. Laurent, Spätburgunder und Cabernet Sauvignon, sondern er bezieht sich auch auf die Kunst der klaren, eingän-

gigen und saftigen Weinsprache. Hier schöpft Schmitt aber auch aus dem Vollen: Die Lage Herrnsheimer Schloss bietet mit ihrem kräftigen Lehm-Löss nebst etwas Kalk, Sand und Kies beste Voraussetzungen für reiche Aromenvielfalt und Extrakte, reife Fruchtigkeit und Säure. Schmitts Herausforderung besteht eher im Zähmen dieser immensen Kraft. Ideale Bedingungen also gerade für trockene Weine im Mittelsegment, die präzise defi-

niert einen enormen Gegenwert fürs Geld bieten. »Lagenweine« nennt Schmitt sein Mittelsegment mit rund 15 trockenen Weiß- und Rotweinen, die im Schnitt rund sechs Euro kosten, weil all diese Weine aus den Weinbergen Herrnsheimer Schloss bereitet werden. »Charmante Weine mit Charakter«, bezeichnet der Wormser seine Schloss-Weine, und da ist die rote Cuvée »Rubeo« ebenso ein festgeschnürter Klassiker wie der Cabernet Sauvignon mit seinem Cassis-Kick für nur 6,80 Euro.

Und seit Schmitt ab dem Jahrgang 1999 auch die Vinifikation verantwortet, laufen genau diese Weine so richtig gut. Er weiß, wie er einen weißen Burgunder, einen Sauvignon blanc oder einen Riesling lässig und geschmeidig auf den Punkt bekommt. Dazu beweist er auch die pure Innovationsfreude mit der Albarino-Traube aus Galizien: »Übersetzt bedeutet Albarino

»der kleine Weiße vom Rhein«, weiß Schmitt. Angeblich ist diese Rebe über den Jakobsweg auch in den iberischen Raum gelangt – wine is coming home! Bei ihm blüht sie regelrecht auf, bewahrt enormen Grip, vitale Rasse, exotische Frucht, gewinnt aber auch den angestammten Schmelz und die Würze der Wormser Weine!

Permanent etabliert hat Volker Schmitt seinen Albarino im Premiumsegment – leider ist er daher immer viel zu früh ausverkauft. Seine »Sylvain Edition« erinnert mich an eine Dampflok, die nicht zu bremsen ist. Auch der Cabernet Sauvignon geht auf große Fahrt, hat dabei reichlich Cassis, Brombeere, Minze, Mokka, vor allem feines und konzentriertes Tannin im Gepäck. Auch Schmitts Spätburgunder ist in neuen Barriques des französischen Tonneliers Sylvain ausgebaut: Das feine Holz entfaltet

seinen ganz virilen Zauber, fängt die dichte, dunkle Frucht ein, die sich maßvoll durchsetzt. Die angestammte Wormser Wärme schwebt darüber, wie Tau, der eine Frühlingswiese sanft benetzt. Zum Finale schenkt Schmitt »The Saint« ein. Die kapri-ziose Sorte St. Laurent ist hier ganz wunderbar gemeistert: Brombeere, Holunder, Wildkirsche, Schlehe, Vanille – tiefdunkel, kraftvoll und stoffig. Aber auch mit jenem Wechselspiel von Frische und Reife, die rargesät ist. Dabei wirkt jeder weitere Schluck so selbstverständlich und elegant: ein seidenweicher Stoff – und ganz ohne Heiligenschein! ml

VivArt SERVICE

Weingut und Gästehaus Schmitt
Richard-Knies-Straße 87, 67550 Worms, 06241 51451
www.schmitt-herrnsheim.de

Volker Schmitt – der Mann für seidenweichen Stoff



Die Lage Herrnsheimer Schloss bietet mit seinem kräftigen Lehm-Löss nebst etwas Kalk, Sand und Kies beste Voraussetzungen für reiche Aromenvielfalt und Extrakte, reife Fruchtigkeit und Säure. Schmitts Herausforderung besteht eher im Zähmen dieser immensen Kraft.

Fotos: Heinrich Voelkel