

Faszination der großen Terroirs

Die 1. Lagen RÖTTGEN und UHLEN

Mit dem Begriff »Terroir« beschreiben wir heute das komplexe »System Weinberg«. Hier reifen im schöpferischen Zusammenspiel von Boden, Klima, Rebsorte und Winzer großartige, individuelle Weine. Sie bilden den Gegenpol zu den technisch oft hervorragend gemachten Coca-Cola-Weinen, die heute im Rahmen der Globalisierung mit einem Geschmack irgendwo zwischen »langweilig« und »seelenlosem Monster« die Märkte erobern. Terroirweine gehören in die Welt der Kultur. Sie sind nicht wissenschaftlich zu erfassen oder gar objektiv zu bewerten. Im Gegenteil. Sie sind subtil und voller Feinheiten, unkalkulierbar, veränderlich, hinterfragend, provozierend, altes-in-Frage-stellend - und erlauben daher eine emanzipatorische Reise in die spannende Welt des authentischen Geschmacks.

Die geologische Basis unserer Terroirs bilden eine Vielzahl devonischer Schiefer. Sie entstanden aus verschiedenen Schichten Uferschlick, der sich in der geologisch so wechselvollen Zeit des Devon vor 400 bis 350 Millionen Jahren in der tropischen Südsee an der Küste des Old Red Kontinents ablagerte. Einige Millionen Jahre später, im Karbon, kam es durch die Kontinentaldrift nach Norden zu der für uns so bedeutsamen Kollision des »Old Red« mit dem südlichen Kontinent Gondwana: Mit unvorstellbarem Druck wurden die Sedimente verdichtet und zu Schiefer verwandelt. Während der weiteren Drift nach Norden wurden die Felsen dann über Jahrmillionen durch tektonische Kräfte angehoben, gedreht, deformiert... Als die Mosel vor ca. 800.000 Jahren damit begann, sich ihr Tal zu graben, hatten sich die Schiefer unserer Region teilweise um bis zu 135° gedreht. Bei einer Mächtigkeit der einzelnen Schichten von oft nur wenigen hundert Metern fließt die Mosel heute durch eine Vielfalt unterschiedlicher Formationen, die sich durch ihr Mäandrieren resp. durch geologische Verwerfungen oft



nach einigen Flusskilometern wiederholen. Eingbracht in die geologische Zeitordnung gehören unsere Schiefer in das System Devon, und hier in die Serie Unterdevon. Sie begann vor ca. 410 Millionen Jahren und endete vor 392 Millionen Jahren. Die Zeit kurz vor Ende des Unterdevons wird Emsium genannt. Durch Leitfossilien und typische Gesteinsformationen ist das Emsium weiter untergliedert. In nebenstehender Tabelle sind die in unseren Weinbergen steil anstehenden Schiefer gekennzeichnet.

| | | | | |
|------------|--|----------|----------------------|---|
| Unterdevon | Emsium | Oberems | Kondel-Unterstufe | Kieselgallen-Schiefer Sphärosiderit-Schiefer / Flaser-Schiefer |
| | | | Laubach-Unterstufe | Laubach-Schichten |
| | | | Lahnstein-Unterstufe | Hohenrhein-Schichten Emsquarzit |
| | | Unterems | Vallendar-Unterstufe | Nellenköpfchen-Schichten Rittersturz-Schichten |
| | | | Singhofen-Unterstufe | Bendorf-Schichten |
| | | | Ulmen-Unterstufe | Nauort-Schichten |
| | Oberbieber-Schichten Deichselbach-Schichten | | | |

Welch großartige Leistung unserer Ahnen hier in mühevoller Handarbeit Steine zu brechen, Mauern zu errichten und Terrassen anzulegen! Sie gestalteten eine einzigartige Kulturlandschaft. Heimat des Rieslings. Wie keine andere Rebe ist diese Rebe hier fähig, quasi als Medium die Individualität der unterschiedlichen Schiefer geschmacklich im Wein lebendig werden zu lassen.

1. LAGE RÖTTGEN

»Die eben berührte Weinlage mit südlicher und südöstlicher Exposition, und etwa 300 Fuß Höhe, erhebt sich unmittelbar aus dem Wasserspiegel hervor, und steigt in abgebrochenen Terrassen, die auf mächtige Felsblöcke gestützt sind, so steil zu dieser bedeutenden Höhe empor, daß dem vorüberfahrenden Wanderer unbegreiflich erscheint, wie diese einzelnen Parthien zwischen Felsen zerstreuet, und oft gar nicht zusammenhängend, nur bebaut, oder mit Dünger u. dgl. versehen werden können, da sie gar nicht miteinander in Verbindung zu stehen scheinen, allein die Kunst hat alle Hindernisse der Natur besiegt.« schreibt der Weinbaufachmann Johann Philipp Bronner 1834 in seiner »Darstellung des Weinbaus im Moselthal«. Er hat Recht. Der Röttgen ist ein faszinierendes Kunstwerk, eine einzigartige Inszenierung des Themas »Weinberg«, eine grandiose Kulturlandschaft im wahrsten Sinne des Wortes. Bei einer Hangneigung von teilweise 125 % Terrassen anzulegen bedeutet bis zu 5 m hohe Mauern und Terrassen die manchmal so schmal sind, dass nur zwei Reihen Rebstöcke gepflanzt werden können.



Der Schiefer des Röttgens gehört geologisch zu den Rittersturz-Schichten. Wie alle unsere Schiefer kann man ihn als einen »sandigen Tonschiefer« ansprechen. Im Vergleich zum Uhlen ist seine Oberfläche jedoch etwas glatter, was auf einen etwas höheren Tongehalt schließen lässt. Auch seine ursprünglich blau-graue Farbe, die manchmal einen leicht öligen Glanz aufweist, gibt Hinweise auf einen höheren Anteil der feinsten Bodenpartikelchen, die aus Meeresplankton entstanden sind. Je länger die Felsen der Witterung ausgesetzt sind verändert sich die Farbe durch eine langsame Oxidation des hohen Eisengehalts über Gelb und Hellbraun zu Dunkelbraun, in extremen Fällen sogar zu fast Schwarz mit bläulichen Reflexen. Hier scheint es, als koche die Sonnen das Öl aus dem Schiefer.



Der Geschmack des Röttgens ist der »Sommer«. Überreife gelbe Früchte, Pfirsiche, Quitten, Honigmelonen, quellen förmlich mit einer besonders im jugendlichen Stadium barocken Fülle aus dem Glas. Und als Hintergrundmusik spielen feine, rauchige Röstaromen, mit Kaffee, Nougat, Schokolade...



1. LAGE UHLEN

Der »Montrachet der Mosel« (wein-plus) bildet das Herzstück eines gigantischen, nach Süden geöffneten Amphitheaters zwischen Kobern und Winningen. Die Mosel dreht hier von Nordwest nach Südost und bietet der Sonne eine enorme Reflektionsfläche. Und der Waldgürtel, der den Weinberg nach teilweise über 20 wie Schwalbennester am Fels klebenden Terrassen säumt, bietet Schutz vor herabfallenden kalten Winden und garantiert auch in trockenen Sommern eine geregelte Wasserzufuhr. Statistisch gesehen ist der Uhlen der Weinberg mit der höchsten Assimilationsleistung des gesamten Moselgebiets. Da fehlen nur noch spannende Schiefer... Von den Rittersturzschichten bis zu den Flaserschiefern, fast die gesamte Schichtenfolge des Emsiums steht im Uhlen an. Faszinierend der Wechsel von harten, rötlichen Quarziten über fossilhaltige, graue Felsen bis hin zu dunkleren Tonschiefern. Der Geschmack der Uhlenweine ist so facettenreich, dass wir hier drei Subappellationen getrennt vinifizieren: Roth Lay, Laubach und Blaufüßer Lay.



ein gigantisches Amphitheater . . .

Glücklicherweise wurde der Uhlen mit dem Weingesetz von 1971 nur unwesentlich vergrößert. Da die Schiefer der Rittersturzschichten, Nellenköpfchenschichten und Flaserschiefer, wie wir sie in den neuen Bereichen des Uhlens in Papenscheer und Hamm vorfinden, mit dem traditionellen Geschmack des Uhlens nichts gemein haben, werden sie von uns nicht als Uhlen akzeptiert. Alle anderen, d.h. die traditionellen Terroirs, sind durch ihren herausragenden Geschmack als 1. Lage bonitiert.



Blauschiefer, würzig und mineralisch...

Die Weinberge unterhalb des Aussichtspunktes »Blumslay« tragen die Katasterbezeichnung **BLAUFÜSSER LAY**. Ein passender Name für das Terroir der blauen Schiefer. Hier, in den jüngeren Ablagerungen der Laubach-Schichten und einer geologischen Verwerfung macht sich mit immer dunkler werdenden Schluffen und Tonschiefern die Vertiefung des Meeres bemerkbar. Durch den höheren Tongehalt sind die Verwitterungsböden fähig, größere Mengen an Wasser zu speichern. Dies geht zu Lasten der Durchlüftung, so dass die durchschnittliche Bodentemperatur hier etwas niedriger liegt. Genau dieses reflektieren die Weine der Blaufüßer Lay: Der Meeresboden sublimiert hier zu einem »kühleren« Geschmack. Die Weine haben eine aristokratische, feinkristalline Struktur; leichtfüßig und subtil tanzen die Minerale auf der Zunge. Und oft schmeckt man das salzige Jod des Meeres.

Das anschließende Terroir **LAUBACH** setzt sich aus den nun zunehmend tonigen und schluffigen Sedimenten der oberen Hohenrhein-Schichten und denen der unteren Laubach-Schichten zusammen. Die Bindung der

| | |
|--------------------|-------------|
| Papenscher | 1,4 |
| RothLay | 5,7 |
| Laubach | 5,8 |
| Blaufüßer Lay | 0,8 |
| Hamm | 0,5 |
| Summe Uhlen | 14,3 |

Sand- und Schluffkörner zu Felsen erfolgt hier durch Karbonate, die vorwiegend aus den mächtigen Fossilablagerungen stammen. Die Horizonte der Laubach haben sich bei großen Stürmen gebildet, bei denen das Meer bis in 15 Metern Tiefe aufgewühlt wurde. Große Mengen an Sand und Schluff wurden



Die 1. Lagen sind dunkelrot markiert

apollo parnasis var. winningensis



weichen Geschmack der hier reifenden Weine. In ein warmes Velours gehüllt faszinieren sie mit enormer Geschmacksfülle und Tiefe. Hier reifen die cremigsten Uhlenweine, deren florale Nasen oft mit leicht rauchigen und nussigen Tönen begeistern und an große Burgunder erinnern.

Die Reben des Terroirs **ROTH LAY** stehen auf den rötlichen Felsen des Emsquarzits. In dieser Epoche verlangsamte sich die Sedimentanlieferung, während gleichzeitig der Meeresboden begann, sich langsam wieder abzusenken. Der Quarzit stammt aus aufgearbeiteten und umgelagerten älteren Sedimenten, vielleicht sogar Dünenansanden, des Old-Red-Kontinent. Er hat einen sehr hohen Gehalt an Magnesium und Aluminium, und, wie die rote Farbe vermuten lässt, ist auch die Konzentration von Eisen extrem hoch. Manche Steine bestehen zu 8 % aus Eisenoxiden, die in kleinen, nur 0,25 mm großen Kügelchen zwischen den Sandkörnern eingeschlossen sind. Die Bindung der einzelnen Sandkörner erfolgt durch Kieselsäure, welche diesen Felsen eine enorme Härte verleiht. Teilweise sind die roten Steine so schwer, dass in früheren Generationen über einen Meteoritenabsturz spekuliert wurde.



Drehung um 135°- die Schiefer im Roth Lay

höchsten Erhebung im Wald oberhalb der Weinberge. Sie enthält neben dem althochdeutschen »Lay« für Felsen nicht nur das altdeutsche »roth« aus dem Wort »roden« sondern auch das »Rot« der Eisenoxide. Dieses »Rot« ist wahrscheinlich wesentlich am Geschmacksbild der hier reifenden Weine beteiligt, die von einer metallisch-kühlen und eher zurückhaltenden Adstringenz geprägt sind. Sie zeigen nur wenig Düfte aus der Welt der bekannten Aromen. Nur ein zarter Veilchenduft ist manchmal wahrnehmbar, gepaart mit Süßholz und Lakritze. Der Geschmack der Roth Lay passt somit überhaupt nicht in die moderne, durch »Fruchtsalataromen« geprägte Weinwelt. Er ist für Kenner die bereit sind, sich von vibrierender Tiefe und Komplexität verzaubern zu lassen.

dabei aufgewirbelt. Katastrophal für die Meeresbewohner. Brachiopoden, Muscheln und Seelilien wurden unter dem Uferschlick begraben. Heute kann man sie als Einschlüsse in den Schiefen der Laubach bewundern, in denen noch außergewöhnlich viele Kalkschalen erhalten sind. Normalerweise liegt der Kalkgehalt in Schiefen deutlich unter 1%. Mit einem Gehalt von 25 bis 45% gehören die grauen Schiefer der Laubach daher zu den kalkreichsten Felsen im Rhein- und Moselgebiet.

Vielleicht erklärt dies den volleren,



Koralle und Wurm – eine Symbiose im Devon

Nach der Ablagerung der Emsquarzite stellten sich allmählich wieder größere Wassertiefen ein und es begann die Zeit der Hohenrhein-Schichten. Deren älteste Ablagerungen bestehen ebenfalls noch aus stark eisenhaltigen, rötlichen bzw. ockerfarbenen Quarziten und quarzitischen Sandsteinen und können daher lithologisch mit den Emsquarziten zu einem Terroir zusammen gefasst werden. Die Terroirbezeichnung »Roth Lay« ist abgeleitet von der gleichnamigen

