

1921: EIN »JAHRHUNDERTJAHRGANG« –

auch für den Weinbau an der Saar

VON ROLAND SCHMITT

Dass »edler Rebensaft« seit Jahrtausenden den Menschen erfreuen (und berauschen) kann, ist literarisch vielfältig überliefert. Unzählige kluge Köpfe haben Loblieder auf dieses besondere Getränk gesungen, und tun dies heute noch. Eigentlich ist die Weinherstellung (Vinifizierung) – im Vergleich zum Beispiel zu Bier oder auch Spirituosen – relativ unspektakulär. Aber sie hängt von vielerlei Faktoren ab – Traubenwein in guter bis hoher Qualität zu erzeugen, erfordert stets auch hochwertiges Lesegut. Und dies lässt sich nicht einfach vom Winzer/von der Winzerin »steuern«, denn die Rebstöcke sind den Launen der Natur ausgesetzt. Das belegen Dokumente und Aufzeichnungen, die weit zurück bis ins Mittelalter zurückreichen. Oft haben Fröste, Hagelschauer, Starkregen (die z. B. Pilzkrankheiten befördern), aber auch extreme Hitzeperioden ganze Ernten zunichte gemacht oder zumindest die Mosterträge minimiert. Entsprechend unterschiedlich fielen die Weinjahrgänge aus, waren schlecht, durchschnittlich, passabel und bisweilen wirklich gut. Und natürlich kam (und kommt) es vor, dass die für den Reb- bau aktiven Jahreszeiten Frühjahr, Sommer und Herbst tatsächlich so zueinander pass(t)en, dass sich ein Jahrgang zu einem sog. »Jahrhundert- jahrgang« entwickeln konnte (und kann). Gleich- wohl kommt dies nicht häufig vor und lässt sich oft auch nur regional verorten. Ein Top-Jahrgang im Burgund kann anderswo komplett gegen- teilig ausfallen.

Die auf Raritäten und Spitzenweine spezialisier- te Weinhandlung *jahrhundertweine.de* bietet auf ihrer Website eine Übersicht mit Jahrgangs- bewertungen, und sie kommentiert auch den »1921er«:

»In Deutschland gilt der Jahrgang 1921 als der größte des 20. Jahrhunderts und einer der größ- ten Jahrgänge überhaupt! Ein heißer Sommer führte zu vollreifen Trauben, und durch den schö-

nen Herbst konnten die Trauben unbeschadet in die Keller befördert werden. Zudem hatte sich der Markt nach dem Ersten Weltkrieg erholt. Die Nachfrage nach den 1921er Gewächsen war sehr groß, deshalb sind in der heutigen Zeit kaum noch Weine aus diesem Jahrhundertjahrgang übrig. Gut gelagerte Flaschen kann man weiterhin bedenkenlos kaufen und sogar noch einlagern. Die Suche nach edelsüßen Weinen lohnt.«¹

Besagte Weinhandlung bietet auch Saarweine aus dem Jahre 1921 an. Einer stammt erwartungs- gemäß aus einem Weingut (Egon Müller), das seit der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts eine Sonder- stellung mit vornehmlich edelsüßen Trocken- beerenauslesen einnimmt – dank einer Spitzen- lage, die weltweit ihresgleichen sucht: den Wiltinger Scharzhofberg. Die Müller'schen Weine erzielen bis heute immer wieder unvorstellbare Preise im 4-5stelligen Euro-Bereich. Gegenwärtig teilen sich acht Winzer bzw. Weingüter die 28 Hektar Rebfläche des sagenumwobenen Wein- bergs. Den größten Anteil hält Egon Müller IV. mit 8,4 Hektar. Den »Mythos Scharzhofberg« hat Frank Röder, der saarländische »Master of Wine«, in einem Aufsatz auf anschauliche Weise dar- stellen und erklären können.²

1 Das bekannte Lustspiel »Der fröhliche Weinberg« von Carl Zuckmayer spielt übrigens im Jahre 1921 (wenn auch in Rheinhessen). Bei der Uraufführung in Berlin 1925 stand der Autor nach eigenen Angaben beim letzten Akt angetrunken in der Kulisse »und trank«, so er selbst dazu, »ohne es zu merken, eine Flasche 21er Nackenheimer leer, die die Schauspieler mir geschenkt hatten.« Zit. nach Daniel Deckers: Im Zeichen des Traubenadlers. Eine Geschichte des deutschen Weins. Mainz, 2010. S. 65.

2 Frank Röder: Weine aus der Saarregion: auch Weltklasse- Weine. Genießen zwischen Saarland und Rheinland-Pfalz. In: Saarbrücken à la carte. Die Geschichte der Genussregi- on Saarland / Hg.: Hans-Christian Herrmann. Saarbrücken, 2012. S. 287–297.



Etikett »1921er Scharzhofberger« aus dem Hause Egon Müller.
(Abb.: jahrhundertweine.de)

Eine Flasche »Scharzhofberger«, wie sie seinerzeit von Müllers (gleichnamigen) Urgroßvater (E. Müller I.) produziert wurde, bewegt sich übrigens preislich auf die 20.000-EUR-Marke zu!

Es wäre den Weinen der Saar nicht fair gegenüber, den Fokus nur auf diese paradiesische, weil einzigartige Lage zu richten, denn mit dem Aufschwung der Weine an Mosel, Saar und Ruwer ab der Mitte des 19. Jahrhunderts – als Gesamtregion oft in einem Atemzug als »Moselweine« tituliert – gewannen auch die Gewächse der »kleinen Schwesterflüsse«, vor allem der Saar, stetig an Renommee. Insofern lohnt auch ein Blick zurück in die rund 2000jährige Weingeschichte der Region, mit Schwerpunkt »Weinbau an der Saar«.

Die in den Vogesen entspringende Saar tritt, wenn man wundert's, mit der römischen Okkupation aus dem Dunkel der Geschichte. Namentlich erwähnt wird sie erstmalig – relativ spät – als »Saravus« von dem antiken Autor Ausonius in dessen Lobeshymne »Mosella«, einer um 371 n. Chr. in Versform verfassten Art Reisebeschreibung:

»Ich übergehe die kleine Lieser und die schmale Drohn, auch die wenig anziehenden Wasser der Salm erwähne ich nicht: die durch ihren brausenden Wogenschwall schiffbare Saar ruft mich schon lange (und winkt mir) mit ihrem ganzen Gewand, die auf eine weite Strecke ihren Flußlauf hinzog, um ermattet unter den kaiserlichen Mauern die mündenden Wasser zu wälzen, und nicht kleiner als diese, die befruchtende Alzette, die verschwiegen über fette Böden gleitend an fruchtbaren Ufern entlangfließt.«³

Als Ausonius diese Verse schrieb, lebte er in Trier und war als Erzieher von Kaiser Gratian tätig. Der von den Römern vor Ort wohl ab dem 1. Jahrhundert n. Chr. kultivierte und ausgeweitete Reb- anbau hatte sich inzwischen bestens etabliert. Ab dem Mittelalter übernahmen schließlich vor allem Klöster und Kirchengüter den Weinanbau – im Verbund mit Weinbauern, die die mühevollen Arbeiten im Wingert bzw. Weinberg gewiss nicht nur freiwillig verrichteten.

Eigentümer der Weinbergsgelände waren neben weltlichen Grundherren mit ihrem meist wohlarrondierten Grundbesitz die Kirche mit ihrem im Streubesitz liegenden Gütern.«⁴

Ein kurtrierisches Dokument von 1720 benennt die Verteilung des Weinbergbesitzes im Moselland (das auch Saar und Ruwer einschloss):

Im Moseltal betrug der Gesamtinhalt an Weinstöcken über 21 Millionen, im Saartal immerhin ca. 1,26 Mill. »An der Mosel besaß die Kirche also rund ein Viertel, der Adel rund ein Zehntel aller Weinberge, beide zusammen etwas über ein Drittel.«⁵

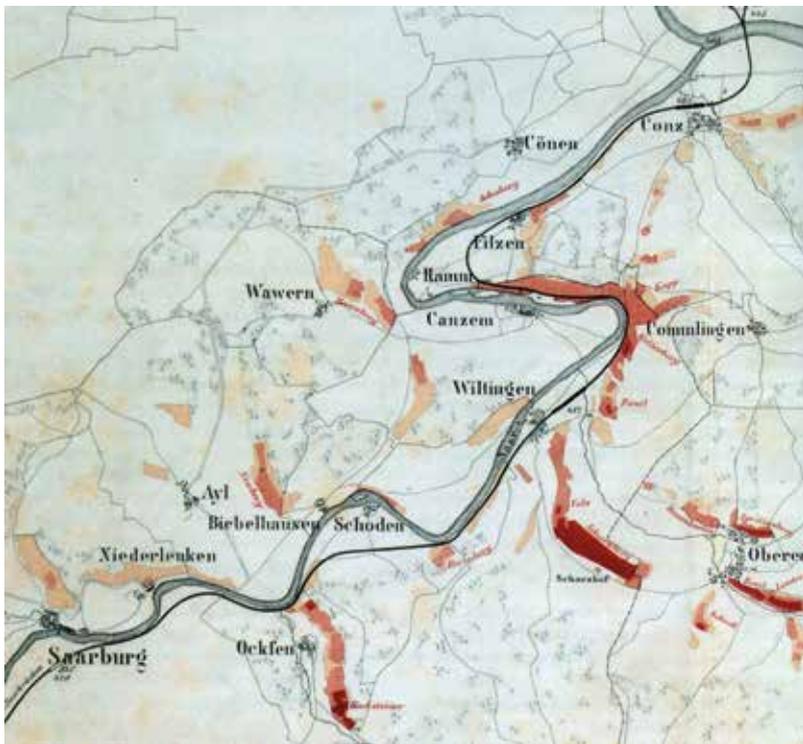
Zu den größten Einzelbesitzern an Weingütern im gesamten Moselraum zählte natürlich mit Abstand der Trierer Kurfürst, gefolgt von den Klöstern Himmerod und St. Maximin. In der Besitzertabelle von 1720 werden auch die Klöster Mettlach, Wadgassen und Tholey genannt.

Wie in den meisten deutschen Ländern gehörte als Facette des Ackerbaus die Rebkultur und Weinherstellung in der gesamten Saarregion zum Alltag der Menschen. Gleichwohl hatte sich über die Jahrhunderte hinweg das besondere »terroir« zwischen der Mündung der Saar in die Mosel (bei Konz) bis nach Serrig (gerade mal ca. 30 Flusskilometer lang) als ideal für qualitativ hochwertigen Weinbau hervorgerufen. Der Unterlauf der Saar (bzw. die »Untere Saar«) ist geologisch geprägt von oft verwittertem, blauen bis grauen Devon-Schiefer, zum Teil mit rötlichen Anteilen (hoher Eisengehalt). Hinzu kommt ein einzigartiges Mikroklima (trotz erhöhter Gefahr von Frösten), das die Steillagen (mit einer Neigung bis zu 55 Grad!) mit gerade für die Rieslinge wohltuender Kühle erfüllt. So erfährt der Reifegrad der Trauben für den zu kelternen Most eine langsame Steigerung bis in den Spätherbst hinein.

3 Übersetzung zit. aus: Literaturland Saar; D. Magnus Ausonius: Mosella. Kritische Ausgabe, Übersetzung, Kommentar. Berlin/Boston 2013. (Verse 365–371).

4 Meyer, F.: Weinbau und Weinhandel an Mosel, Saar und Ruwer. Ein Rückblick auf die letzten 100 Jahre. Koblenz, 1926. S.14f.

5 Ebd. S. 15.



Ausschnitt der Saar- und Mosel-Weinbaukarte für den Regierungsbezirk Trier aus dem Jahr 1886; der Saarlauf zwischen der Mündung bei Konz (Konz) und Saarburg, u. a. mit den Spitzenlagen (dunkelbraun) in Wiltingen (Scharzberg/Scharzhof) und Ockfen (Bockstein). Aus: Saarbrücken à la carte: die Geschichte der Genussregion Saarland / Hrsg.: Hans-Christian Herrmann. Saarbrücken S. 280.

Lucas Etikett »Moussierender Saar-Wein« der Sektellerei J. F. Lucas/St. Arnual (Sammlung Rumschöttel)

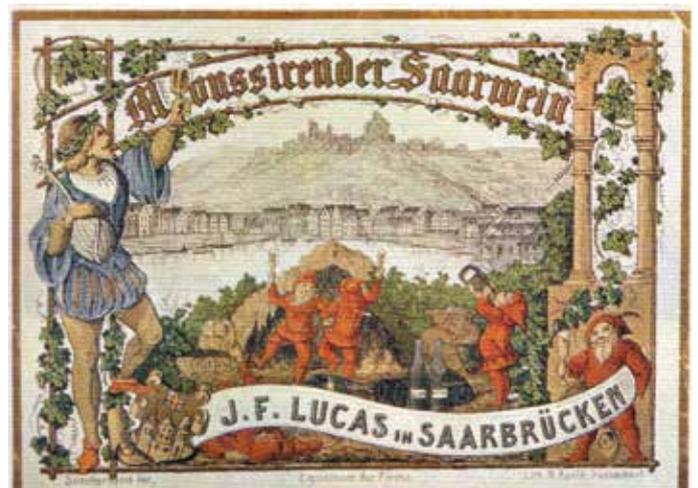
Hatte über Jahrhunderte als bevorzugte Rebsorte der Elbling (wie auch in vielen anderen deutschen Weinregionen) das Gros der Weinberge und -gärten bestimmt – sie ist ertragreich, aber eben auch geschmacklich eher durchschnittlich, dazu frostempfindlich –, musste diese peu à peu »zurückstecken«. Andere Rebsorten wie Grauburgunder, Weißburgunder, Spätburgunder, dazu ab dem frühen 20. Jahrhundert die Neuzüchtung Müller-Thurgau (Rivaner), spiel(t)en eh nur eine sehr untergeordnete Rolle. Vor allem nach dem verheerenden Dreißigjährigen Krieg, der auch den regionalen Weinbau massiv beeinträchtigt hatte, tritt die Rieslingrebe ihren Siegeszug an. Der letzte Trierer Kurfürst und Erzbischof, Clemens Wenzeslaus von Sachsen (*1739, † 1812), hatte die Winzer (in einem Dekret von 1786) angehalten, auf den spät reifenden Riesling zu setzen. Wie bereits erwähnt, war die Mehrzahl an guten Weinlagen in kirchlichem Besitz (durchweg Klöster aus dem Trierer Raum und Luxemburg). Während der revolutionären »Franzosenzeit« setzte Napoleon zu Beginn des 19. Jahrhunderts die Säkularisierung (Grundlage war das Konkordat von 1801) flächendeckend um, die Kirchengüter (mit ihren exponierten Weinlagen) wurden versteigert bzw. privatisiert, in weltliches Eigentum überführt, vorab in den linksrheinischen Départements. Nicht wenige bis heute existierende Weingüter, gerade an der Saar, haben eine entsprechende Vorgeschichte. Etwa ab 1860 stieg zum einen die Nachfrage nach »Moselweinen«, was zum anderen es notwendig machte, neue Rebflächen zu erschließen. Ackerland wurde nunmehr bestockt, Waldflächen wurden gerodet. Je nach Absatzlage gab es natürlich

immer wieder Schwankungen, die Gesamtfläche betreffend. Für die Saarregion (innerhalb der preußischen Rheinprovinz) pendelte sie sich bei etwa 700 Hektar ein.

Um die Jahrhundertwende waren bezüglich der Grundsteuerveranlagung 13 Anbaudistrikte entlang Mosel und Saar definiert und acht Klassen geschaffen worden, die die Qualitäten der Einzellagen bewerteten. Die Nr. 1 besetzte der Distrikt Saarburg. Hier konzentriert sich die Produktion hochwertiger Saarweine bis heute auf die wohlbekanntesten Weinorte und -güter zwischen Konz und Serrig.

Die Anbaudistrikte Nr. 2–10 betrafen die Moselbereiche zwischen Trier-Konz und Koblenz. Quasi als Anhängsel wurde auch in drei weiteren Bereichen der Saar (Mittlere und Obere Saar) Weinbau betrieben, der aber für den Weinhandel umsoweniger in Betracht kommt, als derselbe nur kümmerlich betrieben ...«⁶

Verständlicherweise rangierten diese am Schluss der Tabelle: Nr. 11 mit einigen Orten im Kreis Merzig (insgesamt 33 Hektar), Nr. 12 der Distrikt Saarlouis (insgesamt 80 Hektar) und Nr. 13 der Distrikt Saarbrücken (insgesamt 27,6 Hektar). Die Erträge an Rot- und Weißweinen waren bescheiden, wurden in der Regel privat verkauft bzw. an die Sektellerei J. F. Lucas in St. Arnual (später St. Johann) abgegeben.



»Einen regelrechten Boom erlebten die Winzergemeinden an Saar und Mosel seit den 1880er Jahren, als ihr Produkt zum Modewein avancierte und im wahrsten Sinne in aller Munde war. Die hohe Nachfrage führte in kurzer Zeit zu einer 50%igen Erweiterung der Anbauflächen, ohne daß fortan Qualitätskriterien hintangestellt wor-

6 F. W. Koch u. Heinrich Stephanus: Die Weine im Gebiete der Mosel und Saar. 2. Aufl. Trier, 1904. S. 42.

den wären. 1906 erzielte ein Fuder ‚Ayler Kupp‘ des Jahrgangs 1904 mit über 15.000 Mark den bis dahin absoluten Rekordwert für einen Saarwein, der selbst manchen berühmten roten Bordeaux dezent erblassen haben dürfte.«⁷

Weine und Sekte aus dem Moselraum waren zur Jahrhundertwende zunehmend gefragt, veredelten jede anspruchsvolle Weinkarte, etwa auf den Passagierschiffen der britischen »white star line«.

So hatte auch die »Titanic« Spitzentropfen aus deutschen Landen an Bord, unter anderem Riesling des Hauses Reichsgraf von Kesselstatt der Weinlage Josephshöfer in Graach/Mosel. Angeblich stammte ein vorzüglicher »Champagner« von der Saar – mit Bezug zu einer Kellerei in Mettlach! Bislang ließ sich diese Vermutung aber nicht belegen.

Der Top-Weine hatten sich längst potente (und risikobereite) Weinhändler angenommen, mit »im Boot« auch sog. »Weinkommissionäre« als Zwischenhändler/-verkäufer. Sie erwarben die

Fassweine 8 und managten in gewisser Weise auch die nunmehr etablierten Versteigerungen wie zum Beispiel in Trier-Saarburg.

Gleichwohl beschädigten derweil auf den »unteren Ebenen« des regionalen Weinverkaufs die Panscher den über die letzten Jahrzehnte stetig gewachsenen guten Ruf des Moselweins. Selbst in passablen Jahren wurde »da und dort« den Mosten Zuckerwasser zugesetzt!

Dies bewog die renommierten Weingüter zu Gegenmaßnahmen, die letztlich in die sog. »Naturweinbewegung« mündeten. Es galt – übrigens im gesamten Deutschen Reich – auch gesetzliche Rahmenbedingungen zu schaffen, die die Verbreitung von »Kunstweinen« unterbanden bzw. wenigstens erschwerten. Das »Gesetz, betreffend den Verkehr mit Wein, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken«, vom 24. Mai 1901, versuchte diese Problematik in den Griff zu kriegen.

Für den Moselraum wurde 1908 der Trierer Verein von Weingutsbesitzern gegründet, aus dem – mit anderen Naturweinerzeugern – schließlich der »Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter e. V. (VDP) hervorging. Zeitlich fast parallel wurde 1909 die Gebietsbezeichnung »Mosel-Saar-Ruwer« eingeführt.

Ab den 1870er-Jahren hatten die Winzer zunehmend mit alten und neuen Plagen im Weinberg zu kämpfen. Neben dem »altbekannten« Sauerwurm (= Raupen des Traubenwicklers) tauchten nun diverse Pilzkrankheiten auf, beispielsweise Oidium (= echter Mehltau) und Peronospora (= falscher Mehltau), und die aus den USA über Frankreich eingeschleppte Reblaus.

Dies erforderte Gegenmaßnahmen, die mit dazu beitrugen, die Kenntnisse im Weinbau stetig zu erweitern und zu professionalisieren, sodass auch die unterschiedlichen Qualitätsstufen verbessert werden konnten. Hierzu trugen die um die Jahrhundertwende aufgebauten preußischen Staatsdomänen in Ockfen und Serrig mit bei.

Blicken wir nochmals auf 1921 zurück. Der verheerende Erste Weltkrieg lag nur wenige Jahre zurück. Er hatte Mitteleuropa und vor allem das Deutsche Reich nachhaltig verändert. Der südliche Teil der (preußischen) Rheinprovinz mit dem Regierungsbezirk Trier war getrennt, mehrere Land- und Stadtkreise an der Mittleren und Oberen Saar (Merzig, Saarlouis, Saarbrücken) dem »Saargebiet« zugeschlagen worden. Der dort betriebene Weinbau, der eh schon als »rudimen-

Versteigerung (VDP)



7 Thomes, Paul: Gärten, Felder und Wiesen. Landwirtschaft im Saartal. In: Die Saar – Geschichte eines Flusses / Hg.: Richard van Dülmen u. Eva Labouvie. St. Ingbert, 1992. S. 124f.

8 Berechnungsgrundlage war das Fuder: im Mosel-Saar-Raum ca. 960 l.



Benachbarte Weinbergbesitzer vor den fabrikeigenen Weinbergen der Firma Villeroy & Boch am Merziger Kreuzberg, um 1890.

tär« bezeichnet werden musste, kam nun endgültig zum Erliegen – aus diversen Gründen (u. a. unrentabel, bescheidene Trinkqualität).⁹

Der Landkreis Saarburg mit seinen wohlklingenden Weingemeinden verblieb während der Zeit der Weimarer Republik bei der weiter existierenden Rheinprovinz.

In der von F. Meyer aufgeführten »Moselweinchronik der letzten 300 Jahre« wird natürlich auch der 1921er Jahrgang bewertet: »... das Beste vom Besten, hochedel, kräftig, fein und blumig, riecht und schmeckt nach Aprikosen, Pfirsiche und Mandeln ...«¹⁰

Auch die wetterbedingten Umstände werden beschrieben: »Heißer Sommer, Bäche und Flüsse trockneten aus, so daß sich die ‚Hungersteine‘ zeigten und die Mosel mit Fuhrwerken passiert werden konnte; kleine Kinder konnten quer durch die Mosel waten. Im Herbst saßen zu Hunderten die Bienen auf den honigsüßen, goldgelben Trauben. Der Most gor bereits in den Bütteln.«¹¹

Als Zeitzeuge benennt Meyer auch die Kehrseite der Medaille:

»Wegen der Inflation war der 21er der wirtschaftlich schlechteste Jahrgang in den letzten 50 Jahren. Bei stabiler Währung erhielt er auf den Versteigerungen Phantasiepreise, die durch die Kreditsperre so rapide gesenkt wurden, daß viele Weinfirmen unter Geschäftsaufsicht kamen. Wegen seiner Stärke und seines hohen Preises herrschte nach einer starken anfänglichen Nachfrage später aber ein gewisses unberechtigtes Vorurteil gegen ihn in Konsumentkreisen.«¹²

9 Vgl. Schmitt, Roland: Ein Archipel der Reben: in früheren Jahrhunderten wurde an vielen Stellen des Saarlandes Wein angebaut, zum Beispiel im Saar-Blies-Winkel. In: SaarGeschichten, 2008, 3, S. 2–9.

10 Meyer, F.: Weinbau und Weinhandel an Mosel, Saar und Ruwer. S. 276.

11 Ebd.; »Hungersteine« sind große Steine im Flussbett, die bei Niedrigwasser sichtbar werden und somit auch den Wasserstand markieren.

12 Ebd.

Dank der hohen Qualitätsstandards genoss der Saarwein auch in der Folgezeit einen ausgezeichneten Ruf, sowohl was edelsüße als auch klassisch ausgebaute (eher trockene) Weine betrifft. Der bekannte Schriftsteller und Weinkenner Stefan Andres, aus einer Moselaner Winzerfamilie stammend, schwärmt (um 1960): »Der Saarwein verkörpert diesen rassigen, fruchtigen Moselcharakter so sehr, daß man scherzhaft zu sagen pflegt, der beste Moselwein wachse an der Saar – ein Urteil, in dem beide so nah verwandte Weinlandschaften einander ehren. Der große Saarwein ist also noch rassiger, aber auch noch feuriger als der Mosel.«¹³

Dies bestätigt der Weinexperte Kurt M. Hoffmann ein Vierteljahrhundert später:

»Saarweine sind mit eigenem Charakter, feiner Säure, Blume und langem Abgang nervig, oft noch fruchtiger, feinrassiger, prickelnder als Moselweine, lange lagerfähig, in guten Jahren voller Frucht, köstlicher Würze und höchster Finesse, in minder guten stahlig bis herb ...«¹⁴

Seit 2007 firmieren die Weine und Sekte der ehemaligen Weinregion Mosel-Saar-Ruwer wieder unter dem zwar griffigen und wohl marketingtechnisch auch international besser verwertbaren Regionallabel »Mosel« (die Saar ist somit »nur« noch eine von sechs weinbaulichen Bereichen). Von dieser Neuregelung scheinen allerdings nicht alle Weinbaubetriebe überzeugt zu sein.

Einige Domänen haben aber Wege gefunden, den Herkunftsnamen »Saar« anderweitig auf ihren Etiketten »unterzubringen«.

Saarweine werden ausschließlich auf rheinland-pfälzischem Gebiet erzeugt. Die eigentlich gestattete Anbaufläche von knapp 1.500 Hektar wird nur zur Hälfte bewirtschaftet (2021: ca. 790 Hektar), wovon Rieslingreben einen Anteil von 80 % ausmachen. Über 40 Weinbaubetriebe sorgen dafür, dass der glanzvolle Ruf des Saarweins weiterhin erhalten und fortgeführt wird.¹⁵

»Eine weitere Besonderheit des Saarweinbaus ist die hohe Dichte an international bekannten

13 Andres, Stefan: Die großen Weine Deutschlands. S. 49.

14 Hoffmann, Kurt M.: Weinkunde in Stichworten. 1987. S. 250.

15 Die Vielfalt und unterschiedlichen Weinbauphilosophien der einzelnen Domänen beschreibt auf anschauliche Weise Michael H. Schmitt in seinem Wegbegleiter zu den schönsten Weinlagen an der Saar »Wo König Riesling Hof hält«. Saarbrücken, 2012. Mit einem Einzelbeitrag zum 2007 wiederbestockten Merziger Kreuzberg.



Weinlese bei Kanzem. Das Foto vermittelt nur eine unzulängliche Vorstellung von der mühseligen Arbeit im steilen Wingert. Neben der gesamten Familie halfen auch fremde Arbeitskräfte bei der Lese. Aufgabe der Männer war es, die gefüllten Kiepen (= Hotte; Weinlesekorb) zu den auf schmalen Fahrwegen wartenden Bottichen zu transportieren.

aus: Thomes, Paul: Gärten, Felder und Wiesen. Landwirtschaft im Saartal. In: Die Saar – Geschichte eine Flusses / Hg.: Richard van Dülmen u. Eva Labouvie. St. Ingbert 1992. S. 125.

Spitzenweingütern auf engstem Raum, allein elf der 30 VDP-Weingüter im Anbaugebiet Moselliegen an der Saar.«¹⁶ Neben den erwähnten E. Müller und von Kesselstatt z. B. noch die auch medial sehr präsenten Mitglieds-Weingüter Schloss Saarstein/Serrig, Van Volxem/Wiltingen, von Othegraven/Kanzem, Geltz-Zilliken/Saarburg oder von Hövel/Oberemmel.¹⁷

Vom saarländischen Wein, der bekanntlich fast ausschließlich an der Obermosel angebaut wird, gibt es zumindest zwei Verbindungen zum Saarwein. Das Weingut Petgen-Dahm in Perl-Sehndorf bewirtschaftet einen Wingert der Terroirlage »Aylar Kupp«. Ralf Petgen ist somit der einzige »saarländische Saar-Winzer«. Das Weingut Schmitt Weber aus Perl unterstützt die Wein- und Kulturfreunde Kreuzberg-Merzig e. V. bei der Pflege des historischen Weinbergs (mit seinen über 1.000 Auxerrois-Rebstöcken) und der Vinifikation der Trauben.

Und wie steht es um den Jahrgang 2021? Ein schwieriges Jahr, mit regional zum Teil sehr massiven Wetterkapriolen, die sicher auch dem Klimawandel geschuldet sind. Ein ungewöhnlich kühler April, der die Entwicklung der Weinreben um etwa drei Wochen verzögern ließ. Dazu Frostschäden in Frankreich und in Baden, Hagelschäden in der Schweiz und Österreich, durch Starkregen bedingter Pilzbefall (Peronospora). Die Winzer in Europa und eben auch an der Saar sind gefordert! Und werden sich etwas einfallen lassen ...

Literatur:

STEFAN ANDRES: Die großen Weine Deutschlands, Berlin, Frankfurt/M, Wien 1960.

FRIEDRICH VON BASSERMANN-JORDAN: Geschichte des Weinbaus. Bd. 1-2. Frankfurt/M., 1923. (Nachdruck als 3. Aufl. 1975 – Neustadt/W.: Pfälz. Verlagsanstalt)

DANIEL DECKERS: Im Zeichen des Traubenadlers. Eine Geschichte des deutschen Weins, Mainz 2010.

F. W. KOCH U. HEINRICH STEPHANUS: Die Weine im Gebiete der Mosel und Saar. 2. Aufl., Trier 1904.

FELIX MEYER: Weinbau und Weinhandel an Mosel, Saar und Ruwer. Ein Rückblick auf die letzten 100 Jahre, Koblenz 1926.

FRANK RÖDER: Weine aus der Saarregion: auch Weltklasse-Weine. Genießen zwischen Saarland und Rheinland-Pfalz. In: Saarbrücken à la carte. Die Geschichte der Genussregion Saarland / Hg.: Hans-Christian Herrmann. Saarbrücken 2012, S. 277-299.

MICHAEL H. SCHMITT: Wo König Riesling Hof hält. Ein Wegbegleiter zu den schönsten Weinlagen an der Saar. Saarbrücken 2012.

ROLAND SCHMITT: Ein Archipel der Reben: in früheren Jahrhunderten wurde an vielen Stellen des Saarlandes Wein angebaut, zum Beispiel im Saar-Blies-Winkel. In: SaarGeschichten, 2008, 3, S. 2–9 : III.

WOLFGANG STÖHR/HEINZ CÜPPERS/KARL-HEINZ FAAS: Mosel-Saar-Ruwer, München 1982, 398 S.

PAUL THOMES: Gärten, Felder und Wiesen. Landwirtschaft im Saartal. In: Die Saar – Geschichte eine Flusses / Hg.: Richard van Dülmen u. Eva Labouvie, St. Ingbert 1992, S. 124-132.

DER WEIN AN MOSEL-SAAR-RUWER IM KREIS TRIER-SAARBURG / Hrsg. Von d. Kreissparkasse Trier-Saarburg. Red.: Hubert Thoma, Trier 1976.

16 Frank Röder: Weine aus der Saarregion, S. 285.

17 Das Weingut von Hövel (mit Winzer Maximilian von Kunow) engagierte sich ab 2011 bei einem exklusiven Weinbauprojekt an der Oberen Saar in Kleinblittersdorf: der teilweise Wiederbestockung eines Wingerts beim ehemaligen Weingut Heckel mit ca. 1.000 Reben der Cabernet Blanc-Traube. 2015 konnte ein Weißwein unter dem Namen »Coup de Coeur« erzeugt werden.

