

# „Streng limitiert“ mit Kultstatus

**SYLT-WEIN** Am Sonntag will das Hattenheimer Weingut Balthasar Ress seine Insel-Trauben ernten

Von Bernd Minges

## HATTENHEIM/KEITUM.

„Streng limitiert“ wird der Wein sein, den Christian Ress aus den Trauben erzeugt, die am kommenden Sonntag auf Sylt geerntet werden sollen. „Es bleiben vielleicht 100 bis 200 Flaschen übrig“, wenn zunächst einmal die 555 Weinliebhaber versorgt worden sind, die einen Rebstock auf der rund 3000 Quadratmeter großen Rebfläche bei Keitum gepachtet haben. Für die jeweilige Minifläche in unmittelbarer Nähe der Kirche St. Severin zahlen sie für zehn Jahre rund 500 Euro. Für die restlichen Flaschen des Inselweins ist jetzt schon ein Preis in Höhe von 69 Euro festgesetzt. Das VDP Weingut Balthasar Ress vermarktet den „Kultstatus“ mit, der mit Sylt verbunden sei.

## Hoher Aufwand

„Ohne diesen besonderen Effekt hätten wir es nicht gemacht“, sagt Christian Ress zur wirtschaftlichen Seite des Projekts. Er ist ein Marketingexperte, der gut einschätzen kann, was beim Publikum gut ankommt und Aufmerksamkeit erregt. Das hat der Juniorchef schon öfter bewiesen, zuletzt mit dem Wein, den er im See gelagert hat oder mit dem Erfolg der „Winebank“. Andererseits hat er jetzt bereits bewiesen, dass Weinbau an der Nordsee möglich ist,

auch wenn der Aufwand für den teuersten Weinberg, den der Betrieb bewirtschaftet, enorm ist. Ein Drittel der Rebfläche ist mit Müller-Thurgau bestockt, die größte Menge liefert die Solaris-Traube. Diese Sorte gilt als pilzresistent, reift früh, hat weniger Säure als der Riesling und produziert einen relativ hohen Zuckergehalt – beste Voraussetzungen für den Anbau auf einer Insel, auf der es im

## LESE IM RHEINGAU

► „Wer Qualität erzeugen will, hat beim Riesling noch nicht mit der Lese angefangen“, betont der Leiter des Weinbauamts Eitville, Andreas Booß. Wenn es kühl bleibe, sei es besser, erst kommende Woche in die Rieslinge zu gehen. Einige wenige Winzer haben schon Riesling in den Keller gebracht. Das sind entweder Fassweinerzeuger, die auf Menge setzen, oder Betriebe, die mit einer Basisqualität zufrieden sind. Die Säure sei mit durchschnittlich 14,5 Milligramm pro Liter eigentlich noch viel zu hoch, so Booß. Die Mostgewichte liegen im Schnitt bei fast 85 Grad Oechsle und haben damit schon die Grenze zur Spätlese erreicht. Beim Spätburgunder, der teilweise schon gelesen wird, sind die Oechsle auf beachtliche Werte zwischen 90 und 95 Grad geklettert.

Herbst oft regnet. Im Geschmack erinnere die Sorte an einen Sauvignon blanc, sagt Christian Ress.

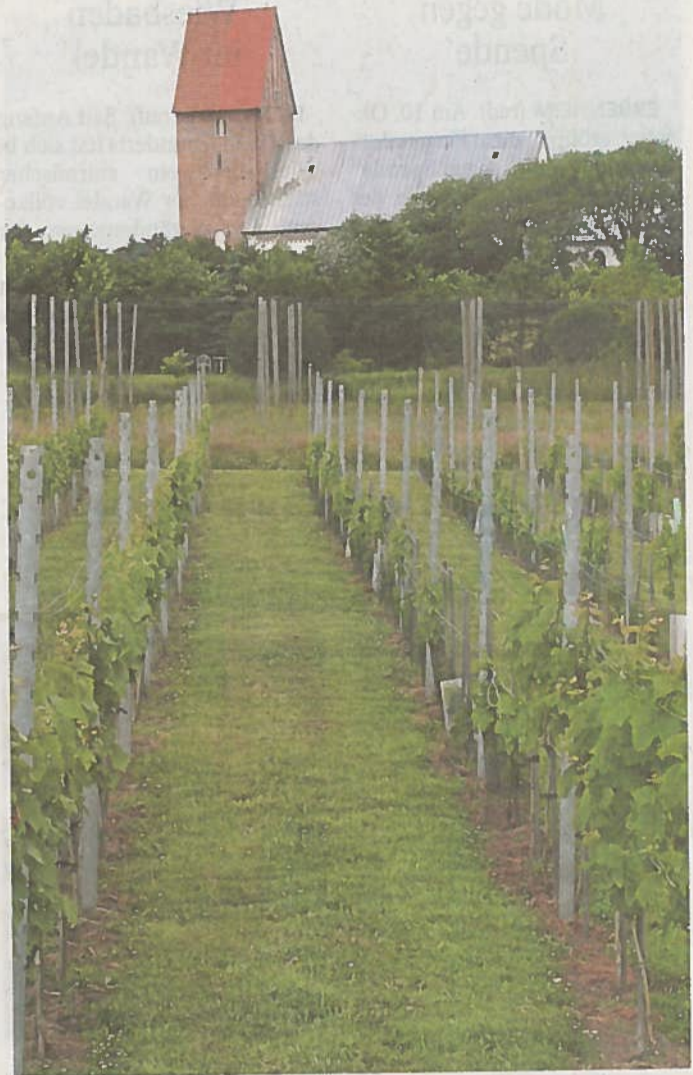
Im vergangenen Herbst haben die vor vier Jahren gepflanzten Rebstöcke einen Ertrag von 150 Kilogramm gebracht. In diesem Jahr sollen es deutlich mehr werden. Und künftig rechnet der Winzer mit 1200 Flaschen.

## Ohne Pflanzenschutz

Auf Pflanzenschutz hat das Hattenheimer Weingut in seinem 800 Kilometer entfernt liegenden „Außenbetrieb“ bisher komplett verzichten können, weil die typischen Pilzkrankheiten, die dem Wein zu schaffen machen, auf Sylt nicht vertreten waren. Allmählich fange es aber mit den ersten Infektionen an. Der Gesundheitszustand sei noch sehr gut.

Gepflegt werde die Anlage das Jahr über von Mini-Jobbern. Drei bis vier Mal fahre der Leiter des Außenbetriebs, Birger Sparr, nach Norden. Den gebürtigen Hamburger hatte es wegen seiner Leidenschaft für das Winzer-Handwerk gen Süden gezogen.

Die Sylter Trauben werden nach Hattenheim transportiert und dort gekeltert. Deshalb darf der Wein nicht mit Herkunftsbezeichnung vermarktet werden. Das soll sich ändern, Christian Ress will sich um eine Verarbeitung vor Ort bemühen. Dann soll es schleswig-holsteinischen Landwein geben.



Die Rebstöcke neben der Keitumer Kirche St. Severin auf Sylt stehen inzwischen im Ertrag.  
Archivfoto: Ulrike Würzberg