



Riesling, Burgunder und Co.

Fast 23.500 Hektar misst das Rebenmeer am Haardtrand. Das ist viel nach deutschen Maßstäben – und macht die Pfalz zum zweitgrößten, deutschen Weinbaugebiet –, aber wenig im internationalen Vergleich. Den aber scheut die Pfalz heute weniger denn je.

Eine steigende Zahl von Spitzenerzeugern prägt das Image der aufstrebenden Weinregion und holt einen Preis nach dem anderen.

In den Weinbergen sind die klassischen Sorten auf dem Vormarsch, allen voran der Riesling. Er ist entlang der Deutschen Weinstraße unbestritten die Nummer eins, die Pfalz selbst mit fast 5.814 Hektar Fläche das größte Riesling-Gebiet der Welt. Weiß- und Grauburgunder; Gewürztraminer und Chardonnay sowie – als jüngster Trend – Sauvignon Blanc runden das Pfälzer Weißwein-Angebot ab. Nuancenreich präsentiert sich auch das Rotweinsortiment. Da gibt es spritzig-frische Weißherbst von der Portugieser-Rebe, fruchtige Spätburgunder und tiefdunkle Dornfelder, meist trocken angebaut und mit südländischer Farbe. Mehr als 36 Prozent der Pfälzer Rebstöcke tragen inzwischen rote Trauben und machen die Pfalz zum größten deutschen Rotweingebiet.



Zum Wohl. Die Pfalz.

Sicher scheint die Sonne auch anderswo. Doch kaum ein Landstrich in Deutschland wird so von ihr verwöhnt wie die Pfalz entlang der Deutschen Weinstraße. Wenn die Rebzeilen im milchig-milden Licht des Südens liegen, in den Gärten Feigen, Kiwis und Esskastanien reifen und manchmal schon im Februar die Mandelbäume blühen, staunen die Fremden und die Pfälzer wundern sich. Schließlich sind in ihrem Stück vom Paradies 2000 Sonnenstunden an der Jahresordnung, und Mutter Natur hat hier schon immer üppig aufgetischt.

Geschützt vom Pfälzerwald im Westen und vom Rhein im Osten liegt eine der schönsten Landschaften Deutschlands.

Lebensfreude und Genuss werden im Pfälzischen seit jeher groß geschrieben, und das kommt nicht nur daher, dass die südlichsten Weinberge der Pfalz im Elsass liegen. Wein, Weinkultur und Lebenslust gehören einfach zu Land und Leuten. So verwundert es nicht, dass sich Römer und Reben hier schon vor Jahrtausenden wohl fühlten, und der Wahlspruch der Gegend heute schlicht und einfach lautet: Zum Wohl. Die Pfalz.



Bunt wie die Weinberge im Herbst.

Das trockene und mediterrane Klima der Pfalz mundet den Rebstöcken und prägt den Charakter der Pfälzer Weine: Die Trauben erreichen hohe Reifegrade und das sorgt für aromatische Weißweine und lässt Bukettsorten wie Gewürztraminer, Scheurebe oder Muskateller noch betörender duften. Daneben bietet das sonnig-milde Klima beste Voraussetzungen, um reife, gehaltvolle Rotweine zu erzeugen. Selbst rote Sorten aus südlichen Gefilden wie Syrah, Cabernet Sauvignon oder Merlot fühlen sich in der Pfalz wohl. Beim Entstehen des Rheingrabens wurden die Erdschichten durcheinandergeschoben, entsprechend vielfältig sind die Weinbergsböden am Haardtrand. Kalkhaltiger Löss und Lösslehm Böden herrschen vor, doch manche Lagennamen weisen auch auf Parzellen mit Basalt (Pechstein) oder Schiefer (Schäwer) hin. Landschaftsprägend jedoch ist der rote und gelbe Sandstein, und auf diesen Buntsandstein-Verwitterungsböden gedeihen besonders elegante Rieslinge mit prägnanter Säure.

Doch einerlei, ob Rheinkies oder Rotliegendes – das Terroir der Pfalz ist so bunt wie die Weinberge im Herbst und das Erspüren der Nuancen bereitet besonderen Genuss.

Alte Rebsorten und neue Ideen.

Die Pfälzer halten ihre Weinbau-Tradition hoch, engstirnige Dogmatiker sind sie nicht. Alte Rebsorten und neue Ideen lautet das Motto, Innovation und Kreativität werden groß geschrieben. So kommen in der Pfalz alle auf ihre Kosten: Die Liebhaber sonnensüßer Auslesen oder edler Eisweine ebenso wie die Verfechter kernig-trockener Weine oder die Freunde des Barrique-Ausbaus.

Und der Erfindungsreichtum hört beim Wein längst nicht auf: Winzersekt, nach der aufwendigen Methode der traditionellen Flaschengärung hergestellt, gehört inzwischen bei einem Großteil der Betriebe zum Programm.

Daneben gibt es Secco-Perlwein, Traubensaft, Verjus, Traubenkernöl, Weinessig und Wein- und Tresterbrände – die pfälzische Produktpalette, die sich um den Wein rankt, ist fast so facettenreich wie die Weinkarte selbst. Vielfalt ist ohnehin eine der Stärken des Weinbaugebiets, wobei die Karten zwischen den Bereichen Südliche Weinstraße und Mittelhaardt/Deutsche Weinstraße recht klar gemischt sind: Im Süden geben die Burgunder-Sorten den Ton an, an der Mittelhaardt ist es traditionell der Riesling. Die Qualität freilich muss immer stimmen.



Heimische Gaumenfreuden.

Die Natur hat es gut gemeint mit der Pfalz. Denn das Pfälzer Land liefert jede Menge interessanter Begleiter zum heimischen Wein. Mehr als 80 Sorten Gemüse gedeihen in der Rheinebene, dem größten Gemüsegarten Deutschlands. Schon Ende März strecken die ersten Spargel ihre weißen Köpfe aus dem Boden. Später folgen Erdbeeren und Kartoffeln, liebevoll „Grumbeere“ genannt – dank der Klimagunst zählen die Pfälzer zu den ersten heimischen Produzenten. Die Liste der Gaumenfreuden lässt sich leicht fortführen: mit exotischen Feigen im Hochsommer, mit Esskastanien im Herbst – passend zum neuen Wein – oder Pilzen und Forellen aus dem Pfälzerwald.

Mit ihren „Bodenschätzen“ ist die Pfalz ein wahres Schlaraffenland.

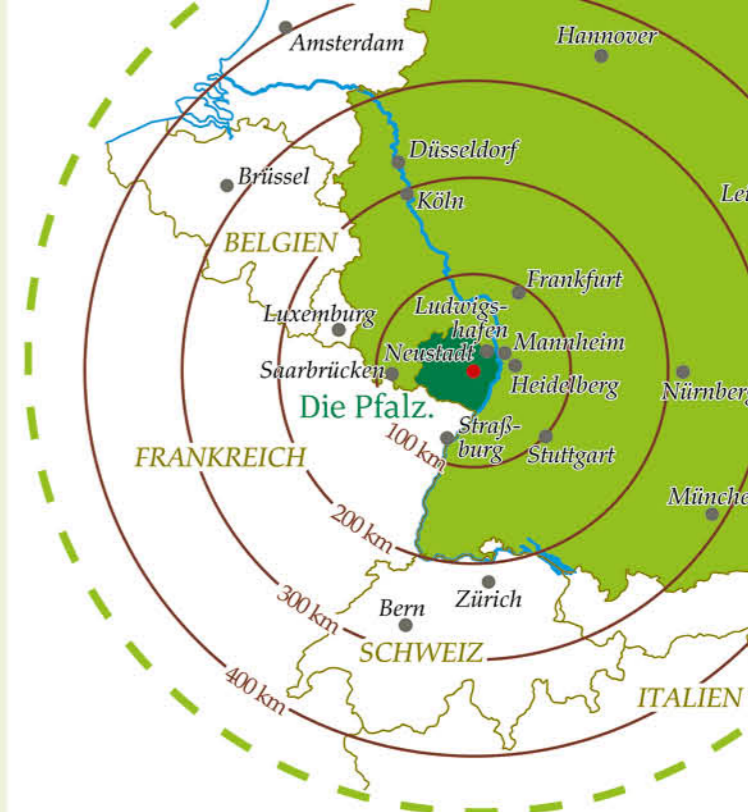
Und aus purer Freude am Genuss sind Köche wie Winzer stets auf der Suche nach neuem Gaumenkitzel. Was bei diesem kreativen Dialog herauskommt, kann jeder kosten – sei es in einer Weinstube, im Restaurant oder bei einem der vielen Weinfeste. Auch hier spannt sich ein weiter Bogen mit fast 200 Terminen vom urtümlichen „Woifeschd“ bis zum exklusiven Festival der Gaumenfreuden.

Natur pur – beim Wein und Wandern.

Viel Wert legen die Pfälzer Weingüter und Winzergenossenschaften auf nachhaltiges, umweltbewusstes Handeln. Mehr als 3.000 Hektar werden nach den Richtlinien des „kontrolliert umweltschonenden Weinbaus“ oder des ökologischen Weinbaus bewirtschaftet, einige der besten Bio-Betriebe haben ihren Sitz in der Pfalz – mehr als 1.100 Hektar Weinbaufläche gehören sogar zum Biosphärenreservat Naturpark Pfälzerwald.

Kein Wunder also, dass Wandern in der Pfalz eng mit dem Weingenuss verbunden ist.

Der „Pfälzer Weinsteig“ zählt zu den beliebtesten Fernwanderwegen, und mit mehr als 100 uralten Hütten ist das Netz an Einkehrmöglichkeiten einmalig dicht. Radler freuen sich über bestens beschilberte Wege – und viele Raderlebnistage, bei welchen Wein und regionale Spezialitäten die Bewegung in der Natur versüßen. Wellness und Entspannung bieten Kurorte wie Bad Dürkheim und Bad Bergzabern und die Hotels der Kooperation „WellVinEss“. Wer dann zuhause von der Toskana Deutschlands schwärmt, dem verzeihen die Pfälzer gern. Fremden mag der gesegnete Landstrich wie ein Stück Italien in Deutschland vorkommen. Für die Pfälzer ist die Pfalz schlicht die Pfalz – das ist mehr als genug.



Mehr über den Pfälzer Wein und alles Schöne, was dazugehört, erfahren Sie bei:

Pfalzwein e.V. | Martin-Luther-Straße 69
67433 Neustadt an der Weinstraße
Telefon: 06321 912328 | Telefax: 06321 12881
info@pfalz.de | www.pfalzwein.de | www.pfalz.de
www.facebook.com/die.pfalz

Mit der Weinfeste-App immer App to date!



Impressum
Gestaltung: ConceptFrankfurt.de
Kartografie: mapsolutions.de
Text: Dr. Detlev Janik
Fotografie: Goosmann, Inge Weber,
Uwe Rieger, Deutsches Weininstitut,
Robert Dieth, Melanie Hubach, Armin
Faber, Dominik Ketz, ad lumina

Zum Wohl. Die Pfalz.



Zum Wohl. Die Pfalz.





Die Pfalz ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung. Typisch für das zweitgrößte deutsche Weinbaugbiet an der Grenze zum Elsaß ist das milde Klima, das Mandeln, Feigen und Esskastanien reifen lässt. Geschützt vom Pfälzerwald gedeihen entlang der Deutschen Weinstraße vor allem weiße Rebsorten wie Riesling, Weiß- und Grauburgunder. Mit fast 5800 Hektar Anbaufläche ist die Pfalz das größte Riesling-Gebiet der Welt. Bei den roten Sorten dominieren Dornfelder und Spätburgunder. Die Festlegung der Reifegrade, die Methoden der Weinbereitung und die sensorische Prüfung der Weine aus der gU Pfalz unterliegen dem Reglement der EU und sind zugleich Ausdruck der Weinkultur der Pfalz.