

SCHMITT

WEINGUT SCHMITT - BAD DÜRKHEIM

NACHRICHTEN AUS DEM WEINGUT

MÄRZ 2020

LIEBE WEINFREUNDE,

„nichts ist so beständig wie der Wandel“ stellte schon vor 2500 Jahren der griechische Philosoph Heraklit fest. Ein Wandel, der uns alle zurzeit beschäftigt, wird nicht mehr abzuwenden sein. Die Frage, wie wir damit umgehen, welche Maßnahmen wir als Weingut und Familie treffen können, wie wir abmildernd eingreifen können und welche Auswirkungen unser Tun als Unternehmen auf die Veränderung des Klimas hat, beschäftigt uns nicht erst seit dem letzten Jahr.

Wir Winzer sehen schon seit Jahren in unseren Weinbergen, dass sich etwas deutlich ändert. Mit „Fridays for Future“ und den „Bauernprotesten“ wurden diese Tatsachen endlich in ein Licht gerückt, dass uns Hoffnung auf ein geändertes Bewusstsein in Unternehmen und Politik gibt. Nicht alle Verantwortlichen an den Markt abgegeben werden, nicht alleine der mündige Verbraucher kann und soll es richten. Wir Produzenten sind im Herstellungsprozess unserer Güter schließlich auch Konsumenten – von daher sehen wir uns verpflichtet nachhaltig zu agieren.

Daher greifen wir in unseren Kundenzeitung in diesem Frühjahr einige dieser Fragen auf: Was heißt eigentlich das Label „CO2 neutral“ auf unseren Etiketten, wie und warum wird man „Partnerbetrieb Naturschutz“?

Manches ändert sich aber auch nicht: so sind und bleiben wir leidenschaftliche Weinmacher und haben mit einer zwar spärlich ausgefallenen Ernte 2019 einen Jahrgang in der Pipeline, der sich sehen lassen kann und sich vor den Blockbustern aus 2018 nicht verstecken muss. Sherlock Schmitt wird auch in diesem Jahr einen Fall lösen, seien Sie gespannt auf das „Spiel mit dem Feuer“! Und wir werden auch wieder unsere beliebten Feste feiern: sei es mit unserer Jahrgangspräsentation im April, gefolgt am ersten Mai von dem Winzerpicknick im Kurpark Bad Dürkheim. Höhepunkte unserer „Feierei“ werden sicher wieder unser Hoffest im August und natürlich der Dürkheimer Wurstmart im September. Last but not least unsere WinterWein-Präsentation im November.

Sie sehen,
es erwartet
uns ein
spannendes Jahr,

IHRE WINZERFAMILIE SCHMITT




BESTELL-NR. SEKT 20

PROBIERPAKET „SEKTLAUNE“

Viel Engagement und Herzblut haben wir in den letzten Jahren in unsere Sektlinie gesteckt. Nach dem tollen Erfolg mit unserem Neuling »Herr Schmitt & Die Pinots« Brut haben wir nicht geruht auch die Qualität unserer anderen Sekte zu verbessern. Eine konsequent frühe Handlese ausgewählter Weinberge, ein ausschließlich auf hochwertigen Sekt ausgerichteter Ausbau der Grundweine, sowie eine Dank unseres Kelterhaus-Umbaus vor 3 Jahren schlagkräftigere und präzisere Presstechnik haben nun nach mehrjähriger Flaschenreife Sekte hervorgebracht, die überzeugen: Elegant moussierend, feingliedrig, frisch und dennoch sortentypisch zeigen sich die im Dezember neu erschienenen Chargen vom Riesling Brut, Pinot Rosé Brut und Blanc de Blanc Brut (ein reiner Chardonnay). Probieren Sie selbst – mit unserem diesjährigen Probierpaket.

› Riesling Brut
Traditionelle Flaschengärung



› Pinot Rosé Brut
Traditionelle Flaschengärung



› Blanc de Blancs Brut
Traditionelle Flaschengärung



je 2 Flaschen 0,75l zum Probierpreis
FÜR 69,- € ANSTELLE 75,- €

Angebot gültig bis 27.4.2020, nur 1 Paket/Kunde.

Partnerbetrieb Naturschutz - Gemeinsam für die Artenvielfalt

Bereits im Jahr 2011 begründete das Land Rheinland-Pfalz gemeinsam mit interessierten Weinbau- und Landwirtschafts-Betrieben das Netzwerk „Partnerbetrieb Naturschutz“. Ziel dieser Kooperation zwischen Betrieben und der Naturschutz- und Weinbaulichen Fachberatung ist es, sowohl das Management der eigenen Weinberge, als auch angrenzender Grünflächen und Landschaftselementen wie Trockenmauern und Saumflächen naturschutzfachlich sinnvoll mitzugestalten. Zu diesem Zweck werden im Rahmen des ersten Zertifizierungsprozesses gemeinsam Entwicklungsziele für den Betrieb, sowie entsprechende Maßnahmen und Rahmenbedingungen erarbeitet. Nach der Erst-Zertifizierung durch die Naturschutzberatung wird der Erfolg der durchgeführten Maßnahmen bei jährlichen Begehungen der Weinguts- und angrenzenden Flächen stets neu bewertet. Gleichzeitig werden durch eine Weinbauliche Fachberatung weitere Möglichkeiten des Naturschutzes im Betriebsablauf erarbeitet. Das Netzwerk, von landesweit mittlerweile über 60 Betrieben, profitiert dabei auch vom gegenseitigen Austausch der Betriebe und gemeinsamen Fortbildungsveranstaltungen. Die jährliche Evaluation und der ständige Austausch hält das System lebendig. Und darum geht es bei diesem Projekt: das vielfältige Leben der kleinsten Lebewesen in unseren Weinbergen und angrenzenden Flächen. Insekten, Vögel, Amphibien und kleine Säugetiere gilt es zu schützen – eine Erkenntnis, die wir schon seit einem guten Jahrzehnt durch vielfältige Maßnahmen umzusetzen versuchen. Laut NABU in Rheinland-Pfalz ist die Biomasse, also das Gesamtgewicht aller erfassten Insekten zwischen 1989 und 2016 um 75% zurückgegangen – und zwar in den Naturschutzgebieten! Man mag sich gar nicht ausmalen, was die Erfassung in „normalen“ Gebieten ergeben würde. Durch verschiedene Kulturtechniken wollen wir die Biodiversität unserer Weinberge fördern –

und sie gleichzeitig fit für bessere Weine und Sekte machen: Durch gezielte Einsaat von Misch-Begrünungen möchten wir, möglichst den ganzen Sommer durch, blühende Pflanzen in den Weinbergen etablieren. In Lebensbäumen und Insektenhotels auf Grünstreifen zwischen den finden Wildbienen und Wespen, Spinnen und Hummeln Nistmöglichkeiten. Ebenso wie Höhlenbrüter in angelegten Steinhäufen und Totholzansammlungen.

Die Einsaat mehrjähriger Blühstreifen auf angrenzenden Grünflächen (siehe Foto unten) und das auf die Lebensweise der Insekten angepasste Mähen der Flächen gehören ebenfalls zu unseren Naturschutzmaßnahmen. Auch die historischen Trockenmauern z.B. auf dem Spielberg erfordern Pflege: Die vielen kleinen Nischen der Trockenmauern bieten unter anderem Eidechsen optimale Lebensbedingungen, müssen aber regelmäßig vom Bewuchs durch Brombeeren oder Efeu freigeschnitten werden um die Spalten und Ritzen für Vögel und Amphibien erreichbar zu halten. Auf unserem Gutshof haben wir in den letzten Jahren viele keine Maßnahmen des Naturschutzes umsetzen können. Neben dem Anbringen von Nistmöglichkeiten für Schwalben und Mauersegler, haben wir die Bepflanzung unserer Hofanlagen „bienenfreundlich“ gestaltet. So blühen von März (Krokus und

Katzenminze, Traubenhyazinthe), über Sommer (Lavendel und Majoran, Sonnenhut) bis in den Herbst (Fette Henne und Steinquendel) Blumen, die gerne von pollensammelnden Insekten besucht werden. Im letzten Jahr haben wir die Trockenmauer im oberen Hof vergrößert und neu gesetzt, so dass auch dort Eidechsen und anderen kleine Reptilien ein Zuhause finden können.



SAMSTAG, 25. APRIL 2020
12:00 - 18:00 UHR

SONNTAG, 26. APRIL 2020
12:00 - 17:00 UHR

JAHRGANGS- PRÄSENTATION

Wie in jedem Frühjahr steigt mit den Temperaturen auch die Spannung auf die neuen Weine des vergangenen Jahres. Daher laden wir Sie am letzten Aprilwochenende herzlich ein, die neuen Weine mit uns zu feiern. Wir freuen uns auf Ihren Besuch, um mit Ihnen in der familiären Atmosphäre unserer Vinothek über unsere Arbeit des vergangenen Jahres zu diskutieren und zu philosophieren. Gerne dürfen Sie uns auch mit Ihren Freunden oder Bekannten besuchen (ohne Voranmeldung)!



Frühlingsbote

2019 SPÄTBURGUNDER ROSÉ TROCKEN

Die letzten Wochen waren eine Achterbahnfahrt der Temperaturen. Beachtlich immer wieder, dass man sich recht schnell an die frühen warmen Sonnenstrahlen gewöhnt und die ersten Gedanken an den nahenden Frühling gleich die Stimmung heben und das ganze Herz erwärmen. Genau diese ersten Frühlingsgefühle kamen uns bei den ersten Verkostungen in Vorbereitung zur Abfüllung unseres Spätburgunder Rosé trocken 2019 in den Sinn: Flammkuchen, frischer Salat mit

Joghurt & Honig- oder Senfdressing, gegrillter Schafkäse. Spargel mit einer wunderbar kraftvollen Sauce Hollandaise und eine feine Rauchnote vom Grill im Garten sind die Filme, die im Kopf schon im tiefen Winter ablaufen, wenn man diesen Wein auf der Zunge hat. Der Spätburgunder zählt zu den edelsten und anspruchsvollsten Rotweinsorten der Erde. Aber insbesondere die weißgekelterten Weine aus dieser Traube genießen hohen Anerkennung bei Rosé-Freunden. Kaum eine andere rote Rebe bringt so feingliedrige und elegante Roséweine hervor. Feingeschlossene Weine dieser Art stellen hohe Anforderungen an das Traubenmaterial: Wir gewinnen die Trauben für diesen Wein meist aus Anlagen, die auf kräftigen Lössböden reifen. Auf diesen nicht zu warmen Böden reifen ausdrucksstarke Burgunderweine mit einer frischen Säurestruktur. Sie werden überwiegend von Hand gelesen und schonend und zügig verarbeitet um einen kristallklaren, schlanken Wein zu erzeugen. Die zarte Pressung der Trauben ist wichtig, um einen allzu starken Tannin- und Farbeintrag durch die hochreifen Schalen in den Saft zu vermeiden. So bleibt die feine Art des späteren Weines erhalten. Die Vergärung erfolgt im blitzblanken Edelstahltank, bei kontrollierter Gärtemperatur. Die Abfüllung erfolgt möglichst früh, um den frischen Charakter des Weines zu erhalten.

Feine Aromen nach Melonen und Erdbeeren, seine helle Lachsfarbe und eine spritzige, frische Art prägen diesen Sommer-, Sonne-, Spaßwein. Aber auch im tiefsten Winter mündet er offensichtlich mit seiner weichen, aber kraftvollen Struktur zu vielen Speisen - hat sich doch gerade dieser Wein zu unserem Exportschlager in Norwegen entwickelt. Vielleicht ist es aber auch seine zarte (Norweger)Lachs-farbe, die die Skandinavier so fasziniert...😊?



2019 SPÄTBURGUNDER ROSÉ TROCKEN

No 66 750 ml alc 11,5 % vol. 9,33 €/l **7,00**

Herrlich exotisch

2019 DÜRKHEIMER STEINBERG SAUVIGNON BLANC TROCKEN

Sauvignon Blanc: Ursprünglich aus Frankreich kommend, dann von findigen Winzern Südafrikas und (vor allen) Neuseelands etabliert, hat diese Rebsorte in den letzten Jahrzehnten ihren Siegeszug von der südlichen Hemisphäre um die ganze Welt angetreten: Seit den frühen 1980er Jahren hat sich ihre weltweite Anbaufläche auf über 110.000 ha verzehnfacht und ist damit kometenartig zur zweitmeist angebauten Keltertraube der Welt aufgestiegen (nach dem Chardonnay).

Inspiziert durch viele Weine - sowohl aus der sogenannten Neuen (Wein)Welt aber auch den klassischen Vorbildern von der Loire - beschäftigten wir uns als Winzer und vor allem auch Weintrinker bereits Mitte der 1990er mit dem Sauvignon Blanc. Lange zögerten wir jedoch mit dem eigenen Anbau mangels eines geeigneten Standortes für diese frühreife, mikroklimatisch extrem beeinflusste Weißweinsorte. Im Jahr 2010 fanden wir dann endlich in der kühlen und auch an langen Sonnentagen früh beschatteten Lage „Dürkheimer Steinberg“ einen nahezu idealen Weinberg: Sowohl von den Bodenansprüchen (leicht erwärmbar - aber nicht zu heiß & nicht zu trocken) als auch aufgrund der unmittelbaren Nachbarschaft zum kühlenden Pfälzer Wald bietet der Standort beste Voraussetzungen für den Sauvignon Blanc!

Zur Vinifikation: Nach der Lese in den kühlen Morgenstunden erfolgt eine Standzeit der eingemaischten Trauben über wenige Stunden, um das Aroma der Beeren vollends auszulösen und in den Most zu transportieren. Nach dem Keltern der Trauben folgt die Vergärung im gekühlten Edelstahltank. Eine Lagerung auf der Hefe bis kurz vor der Abfüllung festigt die Struktur des Weines und gibt ihm einen feinen Schmelz mit auf den Weg. Unser Dürkheimer Steinberg Sauvignon

Blanc trocken 2019 trägt äußerst exotische Fruchtaromen in sich, die an Physalis und Maracuja erinnern, aber auch Stachelbeere und ein feiner Hauch Paprika. Ein impulsives und grün-süßliches Potpourri an Aromen, das sich im Glas beinahe minütlich verändert. Auf der Zunge herrlich trocken, grasig kühl, fast minzig - und kristallklar wie ein Gebirgsbach. Für uns einer besten Sauvignon Blancs aus unserem Hause seit dem ersten vor knapp 10 Jahren!



2019 DÜRKHEIMER STEINBERG SAUVIGNON BLANC TROCKEN

No 71 750 ml alc 12,0 % vol. 13,33 €/l **10,00**

CO2 neutrales Weingut

... HEISST VERANTWORTUNG ZU ÜBERNEHMEN.

Kaum etwas hat die Nachrichten in den letzten Monaten so sehr geprägt wie die Klimaerwärmung. Wir als Winzer spüren die Folgen seit über 15 Jahren sehr deutlich: zunehmende Trockenheit, rekordverdächtige Mostgewichte, der Wandel im Anbau der Rebsorten beispielsweise vom Portugieser zum Merlot. Alles eindeutige Zeichen gravierender Veränderungen. Wer den menschenverursachten Klimawandel trotz aller wissenschaftlichen Studien heute noch leugnet ist und bleibt ein ewig gestriger. Sorry, das musste mal gesagt werden. Das Versagen einer im Hinblick auf Ressourcenverbrauch und Umweltbelastungen unregulierten Marktwirtschaft ist eindeutig. Die Macht etwas zu ändern liegt nicht (nur) beim Verbraucher. Eine weitaus größere Verantwortung liegt bei uns Produzenten. Nur wenn man die „ökologischen Kosten“ die man verursacht nicht einfach externalisiert, sondern als verantwortungsvoller Unternehmer bereit ist, diese auch selbst zu tragen wo man sie nicht reduzieren kann, handelt man nachhaltig. Aus dieser Überzeugung heraus produzieren wir als eines der ersten Weingüter in der Pfalz (und auch in Deutschland) unsere Weine seit dem Jahrgang 2015 ausschließlich „CO2 Neutral“.

In diesem Zusammenhang fällt immer wieder auch der Begriff des „Carbon Footprint“, die Menge an CO2, die durch jeden von uns verursacht wird. Derzeit sind dies 11,6 t/Jahr je Bundesbürger, als klimaverträglich werden unter 2 t/Jahr angesehen. Natürlich verursachen auch wir als Weingut einen erheblichen CO2 Ausstoß. z.B. durch Weinbergsarbeiten mit dem Traktor, Energie zur Gärkühlung im Weinkeller, die Produktion der Weinkartons aber auch der Transport unserer Weine zu unseren Kunden. Einen besonderen Stellenwert hat hierbei die Weinflasche - sie verursacht knapp 40% unseres Carbon Footprints (Neuglas). Auf den ersten Blick möchte man meinen, dass uns unsere knapp 100.000 Reben als CO2 Speicher dienen könnten. Da diese jedoch nach den ersten drei Wachstumsjahren nur noch sehr langsam an Holzkörper zunehmen und im Gros zudem nach einer Standzeit von 20 - 50 Jahren erneuert werden, können wir damit unseren Carbon Footprint nicht reduzieren.

Warum dürfen wir uns trotzdem CO2 neutrales Weingut nennen?

Wichtigster Bestandteil des Verfahrens ist die genaue Analyse unseres Weingutes hinsichtlich seiner CO2- und Ökobilanz. Hier werden alle Bereiche des Unternehmens beleuchtet, um ein möglichst detailliertes, belastbares Bild des Status Quo zu erhalten. Als international anerkannter Standard gilt hier das „Greenhouse Gas Protocol“. Es bildet die Basis für eine umfassende Berechnung des Produkt-Carbon-Footprints: Alle Treibhausgas-Emissionen werden darin zunächst anhand ihrer verursachenden Quelle in sogenannte „Scopes“ gegliedert



(z.B. ob diese im Unternehmen selbst, in der Zulieferkette für das fertige Produkt oder bei dessen Transport und Gebrauch durch den Endkunden anfallen). Diese detaillierte Berechnung aller Emissionen, quasi am Produktlebenszyklus entlang, erlaubt neben der Ermittlung der Gesamtemissionen auch eine äußerst genaue Analyse der verursachenden Produktionsschritte. Dadurch lassen sich die Hauptverursacher des CO2 Ausstoßes erkennen und maßgeschneiderte Ansätze zu deren Vermeidung umsetzen.

Wir arbeiten weiterhin intensiv an der Reduzierung unseres CO2 Abdrucks: Durch den Anbau von neuen, robusteren Rebsorten (unsere „Green Vibes“ Linie) sparen wir in diesen Weinbergen knapp 40% aller Schlepperfahrten (und damit Diesel!). Ebenso achten wir beim Einkauf der Flaschen auf deren Gewichte (keine schweren „Prestigeflaschen“), nutzen durch intelligenten Einsatz unserer Stromverbraucher soweit als möglich unseren mittels Photovoltaikanlagen und einem Blockheizkraftwerk eigenerzeugten Strom. Des Weiteren achten wir bei Druckmedien auf Recyclingpapier mit umweltfreundlichen Farben und beziehen seit 2017 ausschließlich Ökostrom durch die Stadtwerke Bad Dürkheim.

Trotz aller Bemühungen verbleibt in unserem Weinbaubetrieb ein Überschuss von ca. 140 t CO2 pro Jahr. Eine vollständige Vermeidung wird beim Produkt Wein wohl nie möglich sein. Daher müssen Kompensationsmaßnahmen außerhalb des Weingutes ergriffen werden. Bildlich gesehen bedarf es etwa jährlich der Pflanzung von 280 neuen Bäumen um den durch uns verursachten Überschuss zu kompensieren. Dies realisieren wir im Moment durch Ankauf von Anteilen eines Aufforstungs-Projektes in Costa Rica. Zugegeben, das klingt nun erst einmal nach „Freikaufen weit ab der Heimat“. Aber wir haben uns sehr bewusst für dieses Projekt entschieden, denn es erfüllt die weltweit höchstmöglichen Anforderungen für Kompensationsanbieter: Zertifiziert durch „The Gold Standard“ (www.goldstandard.org) werden nur Projekte, die nachweislich zur Reduktion von Treibhausgasen führen und gleichzeitig gut für die lokale Umwelt und soziale Belange der Bevölkerung sind. Bei dem durch uns unterstützten Projekt werden endemische Wälder aufgeforstet, indem ehemalige Weideflächen in Mischwälder mit 15% Teakholz-Anteil umgewandelt und diese nach FSC Standards bewirtschaftet werden. Der Gewinn des Teakholz- und Zertifikatverkaufs geht zum Großteil an die lokale Bevölkerung. Darüber hinaus bleiben mind. 10% (aktuell sogar 25% der Aufforstungsfläche) als Naturreservat unberührt. Gleichzeitig werden durch diese nachhaltige Bewirtschaftung der neuen Wälder über 30

langfristige Arbeitsplätze vor Ort geschaffen. Dennoch ist uns vollkommen klar, dass diese Art der CO2 Neutralisierung nur eine zeitlich begrenzte Wirkung hat und daher nur als „Brücke“ zu einer zukünftigen Produktionsweise dienen kann, die immer mehr CO2 in der Wertschöpfungskette einspart. Denn die Kompensation mittels Zertifikaten sollte eigentlich nur das letzte Mittel sein, nachdem alle Möglichkeiten, CO2 gar nicht erst zu produzieren, ausgeschöpft sind. Ob wir eine echte Null jemals schaffen werden ist fraglich, denn dann muss man auch über einen Riesling aus alternativen Verpackungen wie dem Tetra-Pack nachdenken... Aber keine Angst, das schieben wir erst mal noch eine gute Weile vor uns her. 😊 Bis dahin gilt für uns das Credo der CO2-Vermeidung: „Do your best - and compensate the rest“.

2020

TERMINE

- › **6. UND 7. MÄRZ**
WeinbergNacht in den Weinbergen um Bad Dürkheim
- › **25. UND 26. APRIL**
Jahrgangspräsentation im Gutshof
- › **1. MAI**
Winzerpicknick im Kurpark in Bad Dürkheim
- › **7. BIS 9. MAI**
Comedy Festival auf dem Schloßplatz Bad Dürkheim
- › **14. BIS 18. AUGUST**
Weinfest in unserem Gutshof
- › **11. BIS 15. SOWIE 18. BIS 21. SEPTEMBER**
Dürkheimer Wurstmarkt
- › **21. UND 22. NOVEMBER**
› WinterWeine < Präsentation in unserer Vinothek