

SORENTBERG



Mit ihrem länderübergreifenden Projekt stehen die beiden nicht nur für ein gelungenes Joint-Venture, das Projekt steht auch für die Revitalisierung einer brachliegenden Steillage, es ist eine Hommage an den Riesling
Meiningers Weinwelt (Juni-Juli 2014)

„Der Aufschwung der jungen Mosel zeigt sich weniger an den Zahlen, als vielmehr an konkreten, zukunftsorientierten Projekten. Spektakulär erscheint dabei das grenzüberschreitende Wiederanpflanzungsprojekt, das der Reiler Jungwinzer Tobias Treis mit seinem ehemaligen Geisenheim-Kommilitonen Ivan Giovanett aus Südtirol/Italien startet ...“
Sommelier-Magazin (Mai 2012)

Ein altes Weingut, zwei junge Winzer – und das erste grenzüberschreitende Riesling-Projekt Deutschlands

Mit der Wiederanpflanzung der Traditionslage Reiler Sorentberg in einem Seitental der Mittelmosel auf der Höhe der Burg Arras, haben sich die beiden Jungwinzer Tobias Treis (Reil/Mosel/Deutschland) und Ivan Giovanett (Neumarkt/Südtirol/Italien) einen lang ersehnten Traum vom Anbau eines eigenen Spitzenriesling erfüllt. Die seit Jahrzehnten vergessene Einzellage wird von den beiden engagierten Jungwinzern derzeit wieder zu neuem Leben erweckt.

Tobias Treis und Ivan Giovanett kennen sich aus Geisenheimer Zeiten, wo sie gemeinsam die Studienjahre 2003/2004 verbrachten. Beide sind heute in den jeweiligen elterlichen Traditionsweingütern tätig und teilen gemeinsam eine Leidenschaft: den Riesling. „Mit

grenzüberschreitendem Know-How wollen wir nun etwas Unverwechselbares schaffen und dabei neue Wege gehen“, sagt Jungwinzer Treis.

Grenzüberschreitende Riesling-Begeisterung

„In den Studienjahren in Geisenheim hat mich die Leidenschaft für Riesling gepackt und nicht mehr losgelassen.“ erzählt Giovanett. „Mir war klar dass ich irgendwann mit Riesling arbeiten möchte, aber den König der Weißweine auf höchstem Niveau zu produzieren, war in meinen Südtiroler Lagen aufgrund der wärmeren klimatischen Bedingungen nicht möglich.“ Jahrelang hielt er jedoch den Kontakt zu seinem Studienkollegen in Deutschland aufrecht. Es war im September 2011, als Treis seinem Südtiroler Winzerfreund erstmals etwas von einer Top-Steillage, Südhang, leicht abseits der Mosel erzählte.

„Ich kenne die Lage bereits seit meiner Kindheit“, sagt Treis. Oft hat er als Kind im Steilhang auf Sorent gestanden und seinem Vater Theo nachgeeeifert, bis dieser vor knapp 25 Jahren die letzten Rebstöcke roden musste: Die Weinpreise waren am Boden, der Arbeitsaufwand in der extremen Steillage zu hoch.

Den beiden Jungwinzern war schnell klar: Ihr Vorhaben, das WEINGUT SORENTBERG nach Jahrzehnten wieder ins Leben zu rufen, wollen sie nur gemeinsam realisieren. Eine solche Rekultivierungsarbeit birgt unglaublich viel Arbeit in sich. Mit Treis vor Ort, der sich um Weinbau und Keller kümmert, und Giovanett, der aus seinem elterlichen Weingut eine weltweite Verkaufsstruktur in 21 Ländern mit einbringt, scheint eine ideale Grundlage für dieses Mammutprojekt geschaffen.

Nach Monaten der Vorbereitung wurden dann im April 2012, auf einer Fläche von 2,45 ha die ersten 16.000 Rieslingreben nach 25 Jahren Brache gepflanzt. Zwei Jahre später, im Oktober 2014, folgte die erste Lese. Das angestrebte Ertragsziel von einer Flasche Wein pro Stock (rund 50 Hektoliter bei knapp 6.500 Stöcken Pro Hektar) wird auch in Zukunft extrem niedrig sein und die angestrebte ökologische Bearbeitungsform wird verstärkt dazu beitragen, dass die Einzigartigkeit dieser Monopollage noch stärker hervorgehoben wird.

Einzigartigkeit der Lage

Der Sorentberg ist mit seiner Gesamtfläche von 9,48 Hektar einzigartig. Sein Terroir ist ein Zusammenspiel vieler Faktoren , die hier ein bemerkenswertes Ganzes ergeben:

- 100 % hundertprozentiger Südhang
- extremes Neigung mit einer mittlerern Steigung von 80 - 110 Prozent
- deutlich kühleres Klima, da der Berg in einem gut durchlüfteten Seitental der Mosel liegt
- ein einzigartiger Bodentyp, der Wissenbachschiefer (Rotschiefer mit Muscheleinschlüssen) den es an der gesamten Mosel kein zweites mal gibt.
-

1000 Alte Reben

Des Weiteren wurden im oberen, extrem steilen Teil, noch knapp 1.000 rund 70 Jahre alte wurzelechte Rieslingreben entdeckt – seit knapp 25 Jahren verwildert, aber durchaus noch verwendbar. Jeder einzelne alte Rebstock wurde untersucht ob er noch im Saftfluss steht, von wuchernden Dornenbüschen befreit und neu aufgezogen; die alten, morschen Holzpfähle mit neuen ersetzt. „Die Freude war groß, als im Mai 2013 fast alle alten Reben wieder neu austrieben, im Juni blühten und im Oktober die ersten kleinen Träubchen zeigten. „Es war die Mühe Wert, denn diese Entdeckung wertet den Hang um ein Weiteres auf, denn seit der großen Reblaus-plage Ende des 19. Jh. stehen nur noch einige wenige Parzellen auf der ganzen Welt ohne amerikanische Wurzelunterlage.“, sind Giovanett und Treis überzeugt. Alte Reben zeichnen sich durch ein geringeres Wachstum, tiefe Wurzeln und intensivere Beeren aus. Sie nehmen mehr Mineralstoffe aus tiefen Gesteinsschichten auf und verleihen dadurch dem Wein einen einzigartig würzige-mineralischen Geschmack. Mit dem ersten geplanten Jahrgang 2014 wird so, neben dem klassischen Riesling aus der Junganlage, auch ein Spitzengewächs von den „Alten Reben“ abgefüllt.

Grown, not made!

Was den Ausbau der Weine betrifft haben die beide Jungwinzer bereits klare Vorstellungen. Massentaugliche Methoden der Weinbereitung, wie temperaturkontrollierte Edelstahltanks und gekühlte Vergärung mit Reinzuchthefen möchten sie lieber anderen überlassen. Die klassischen Winzertugenden, wie etwas Respekt vor dem Terroir, Priorität der Weinbergsarbeit, rigorose Handlese in mehreren Lesedurchgängen, schonende Behandlung der Trauben, Spontangärung in traditionellen Holzfässern und der Verzicht auf Weinbehandlungsmittel, sagen den beiden schon eher zu.

„Wir wollen Weine, die von ihrer Herkunft erzählen. Wir sind überzeugt, dass so die Persönlichkeit von Sorent stärker zum Ausdruck kommt“, erklärt Treis. Neben den bis zu 100 Jahre alten traditionellen 1000-Liter-Holzfudern von seinem Urgroßvater Julius, werden auch neue ungetoastete Moselfuder aus Pfälzer Eiche verwendet werden.

Vom SORENTBERG wird es 2 Rieslinge geben:

- 1.) PREMIUM Sorentberg Riesling „Rotschiefer“
- 2.) TOP Sorentberg Riesling „von 1000 Alten Reben“

Weinbau ist in der Familie Treis seit 1684, bei Familie Giovanett seit 1921 dokumentiert. Nie hat es an begeisterungsfähigem Nachwuchs gefehlt. Genau da wollen Tobias Treis und Ivan Giovanett anknüpfen.

Wir freuen uns über Ihr Interesse.

Tobias Treis und Ivan Giovanett

