



Heinzelmanns Winzerporträt

# Scharlachberg – *aber biodyna*

Nicht vom gleichnamigen Weinbrand ist hier die Rede, sondern von Riesling und dem rheinhessischen Winzer Erik Riffel, der ihn produziert. Spitzenriesling, wie er besser kaum sein könnte, findet **Ursula Heinzelmann**.

**D**a stand ich kleiner Azubi aus einem klitzekleinen Weingut in einer Budesheimer Hintergass und staunte die großen Châteaux an, mit ihren weißgekiesten kilometerlangen Alleen – und dachte: Winzer sein ist ja richtig cool, da geben wir doch mal richtig Gas!« Das war im denkwürdigen Jahr 1989. Erik Riffel, 17-jährig, hatte in einem Berufswettkampf als bester Winzerlehrling Rheinhessens abgeschlossen und ein dreimonatiges Stipendium in Südwestfrankreich gewonnen.

Er probierte, was das Zeug hielt, und wenn er davon heute erzählt, wird ganz deutlich, dass dieses Staunen vor den großen Schlössern der Ursprung seiner Motivation ist, aus der Budesheimer Hintergass seinen Weg in die große weite Weinwelt zu finden. Was ihm zusammen mit seiner Frau Carolin mehr als gelungen ist: In ihrem neuen, 2007 eingeweihten Weingut mit dem markanten Turm, lässt sich seit einigen Jahren das Ausnahme-Terroir des Binger Rochusbergs in all seiner Vielfalt im Glas erleben.

## Qualität als Bedingung

Dabei hatte er die Winzerlehre nur in Ermangelung von Besserem angefangen; eigentlich hatte ihn Elektronik viel mehr interessiert, die tatsächliche Arbeit auf diesem Gebiet nach einem Praktikum jedoch orientierungslos werden lassen. Der Vater brachte »den Bub« daraufhin bei einem winzernen Nachbarn unter. Was sich als Glücksfall herausstellen sollte, weil dort nach Feierabend Theorie gepaukt wurde und der Ehrgeiz geweckt. Hochmotiviert stieg er 1990 zu Hause ein – unter der Bedingung, die bis dahin gemischte Landwirtschaft und Fassweinerzeugung ganz auf Qualitätsweinbau umzustellen.

Das war in Budesheim, einem Vorort von Bingen, zu diesem Zeitpunkt alles andere als selbstverständlich, denn der Ruf des Binger Hausbergs war damals vor allem vom gleichnamigen Weinbrand geprägt. Was im Rückblick kaum vorstellbar ist, denn der Scharlachberg gehört zu den imposantesten Weinbergen Rheinhessens. Er stellt sich als Herzstück des Rochusbergs wehrhaft wie ein mächtiger Riegel in den Weg, wenn man von Gensingen dem Lauf der Nahe nach Norden zu ihrer Mündung in den Rhein folgt.

Von seiner nördlichen Seite oberhalb der Stadt bietet sich ein großartiger Blick auf die Rudesheimer Lagen gegenüber am anderen Rheinufer, zu denen der von Quarzit geprägte Rochusberg geologisch eigentlich gehört. Großbürgerliche Villen zeugen zusammen mit den ausgedehnten Gebäuden der zahlreichen Großkellereien von seiner einstigen Größe. Seit der Flurbereinigung Ende der 1960er ist der imposant steile Scharlachkopf



# ***misch***

an der westlichen Flanke oberhalb der historischen Nahe-Brücke rebfreie Ökozone, die Trockenmauern der vielen schmalen Weinbergsterrassen nur noch museale Überreste alter, gewachsener Weinkultur. Der Rest des Berges litt damals unter chronischer Vernachlässigung. Vater Riffel bewirtschaftete 1200 Quadratmeter im Scharlachberg, und das 600 Liter fassende Halbstückfaß, erzählt Erik Riffel, war grundsätzlich »der beste Wein im Keller, immer«. Ihm war klar: Der Scharlachberg war sein Leitstern, davon wollte er mehr, und der Kommentar seines Vaters, »den haben nur die Großen«, scherte ihn nicht besonders.

## **Preise und Medaillen**

Während der folgenden zehn Jahre machte er die unter den Umständen bestmöglichen Weine, Ehrenpreise und Medaillen häuften sich. Und er lernte Carolin kennen, beinahe eine Nachbarin, die jedoch inzwischen als Diplom-Informatikerin in München arbeitete und nun ihren Weg zurück nach Büdesheim fand.

Dann kam der verregnete Jahrgang 2000. Die Essigfäule wütete in den Weinbergen, die Trauben waren »vergammeltes, übelriechendes Matsch«. Erik Riffel zog alle konventionellen Register, machte auch daraus Goldmedaillengewinner – und beschloss gleichzeitig, von nun an endlich richtig gute Weine mit Charakter zu machen statt solcher Blender, mit Handlese und Spontangärung zu arbeiten statt mit Vollernter, Reinzuchtheften und scharfer Vorklärung wie für die



Tomaten-Brot-Salat mit COMTÉ

DER LECKERE  
BERGKÄSE  
AUS DEM  
**JURA**  
MASSIV

## *Komm genießen-Comté*

Ob am Stück, als Käsewürfel, geraspelt, gerieben oder überbacken: Es gibt unzählige Möglichkeiten, den COMTÉ zu genießen. Tolle Rezeptideen finden sich unter [www.comte.de/rezepte](http://www.comte.de/rezepte). Wie wäre es zum Beispiel mit Käsehäppchen mit Birnensalsa, Käse-Wein-Suppe mit Roter Beete oder Flammkuchen mit

COMTÉ und Rucola? Viele weitere Rezepte, die die Aromenvielfalt des erlesenen Bergkäses hervorbringen, enthält auch das COMTÉ-Kochbuch – von Fingerfood und Kleinigkeiten über Suppen und Salate bis hin zu speziellen Anregungen zum Kochen und (Über-)Backen. Neben den Rezepten finden sich in dem handlichen Kochbuch wertvolle Informationen über die Herkunft, Herstellung, Reifung und Lagerung des Premium-Hartkäses. Weitere Infos: [www.comte.de/rezepte/kochbuch](http://www.comte.de/rezepte/kochbuch). Gutes Gelingen und „Bon appétit!“



[www.comte.de](http://www.comte.de)  
[www.comte.de/facebook](https://www.facebook.com/comte)  
[www.instagram.com/comte\\_kaese](https://www.instagram.com/comte_kaese)



»Goldmedaillenproduktion«. Das war beileibe kein einfacher Schritt. Doch der Ehrgeiz trieb ihn an, ließ ihn immer wieder fragen: Wie geht das? Geht das besser? Wie geht das besser? Das Gasgeben war und ist ein ständiges Vorantasten.

Zugleich platzte der kleine Betrieb aus allen Nähten, Fässer und Tanks waren an acht Standorten über das ganze Dorf verteilt, und Carolin hatte nun ihren Platz neben Erik gefunden. Der nächste Schritt lag auf der Hand und war wiederum mutig: Drei Jahre lang planten die beiden ihr neues, heutiges Weingut, während sie außerdem heirateten, mit zwei Töchtern für Nachwuchs sorgten und ihre Rebfläche von zwei auf gut acht Hektar ausdehnten – unter anderem mit einer Silvaner-Parzelle im Scharlachberg. 2005 rollte der erste Bagger an, im Sommer 2007, die Töchter drei und zwei Jahre jung, wurde mit einem großen Hoffest die Einweihung des neuen Anwesens gefeiert, das von einem an Bordeaux erinnernden Turm dominiert wird: »Der Blick auf den Scharlachberg, unseren Grand Cru, vom Weingut aus, das war wichtig!« Einige Jahre fungierte der bis dahin als »Quarzit« bezeichnete trockene Spitzen-Riesling als »Turm«, seit dem Jahrgang 2010 heißt der Wein ganz einfach Scharlachberg.

### Noch besser mit bio

Dann stellte sich wiederum die Frage nach noch mehr Qualität, noch besseren Weinen. Wer da draußen in der großen weiten Weinwelt war richtig gut – und warum? Mit auffälliger Häufigkeit stießen sie dabei auf ökologisch wirtschaftende Betriebe wie etwa Weinbach und Zind-Humbrecht im Elsass. Ihnen wurde klar: Wir müssen Biobetrieb werden. Erik besuchte Seminare, las sich in die Materie ein, diskutierte mit Kollegen. Ausgerechnet 2009, in einem Jahr mit schweren Gewitterschäden und dementsprechender Traubeneinbuße aufgrund von *Peronospora* begannen sie intern umzustellen. Ein Drittel der Ernte ging verloren, »es war dramatisch – aber der Rest der Trauben war großartig«. Erstmals verlief die Spontangärung ohne Stocken: »Es war der richtige Weg.« 2012 wurde das Weingut durch Ecovin biozertifiziert.

Die Weine veränderten sich weder über Nacht noch auf radikale Weise, sondern wuchsen mit Erik und Carolin, die sich immer weiter an den Charakter »ihres« Scharlachbergs heranarbeiteten. Der Schritt von bio zu biodynamisch war beinahe unausweichlich. In den Fortbildungsseminaren des Ecovin-Verbands ging es immer auch um die auf den anthroposophischen Grundsätzen von Rudolf Steiner basierenden Bewirtschaftungsmethoden; und schließlich vertiefte sich Erik in Steiners Landwirtschaftlichen Kurs. Las ihn einmal, zweimal, dreimal – und winkte ab: »Das funktioniert nicht.«

### Hornkiesel und Kamille

Zum Glück, sagt er im Rückblick, gab es andere, verständlichere Bücher zum Thema, und schließlich fand er seinen Zugang: »Du musst dich da hineinleben. Ich habe zwar nicht verstanden, was er wollte, aber ich habe verstanden, dass es extrem gut funktioniert.« Eine Blindprobe mit Weinen aus einem Versuch der Uni

Geisenheim zum Vergleich von konventioneller, biologisch-organischer und biodynamischer Bewirtschaftung tat ein Übriges: Die Weine aus letzterer Gruppe landeten sämtlich auf Platz Eins, und seitdem werden die Riffelschen Weinberge mit Kamillen- und Schafgarbentee, Hornmist- und Hornkieselpräparaten behandelt.

Wiederum war die Umstellung keine einfache, erst 2015 wieder ein rundum gelungener Jahrgang, doch jetzt sagt Erik: »2020 haben wir zu 90 Prozent handgelesen und hatten wunderbar gesunde Trauben – dann ist es so einfach, gute Weine zu machen!« Immer mehr Stückfässer finden ihren Platz in dem lange von Edelstahl dominierten Keller, die Weine vergären mit vollem Trub und spontan, liegen bis in den Sommer auf der Vollhefe und brauchen immer weniger Schwefel. Im Weinberg werden die Reben für Lagen- und Reserve-Weine nicht mehr beschnitten, sondern die Triebe stattdessen aufwendig um den oberen Draht gewickelt, sodass weniger Wuchskraft in die Trauben geht, diese kleiner und lockerer ausfallen.

### Drei trockene Spitzen

Und immer weiter fragen sich die Beiden: Geht das noch besser? Wie geht das noch besser? Fahren ins Burgund, um sich für Chardonnay und Pinot Noir bei den Besten zu orientieren, besuchen Fassbinder, um auch da genau das Passende zu finden. Verkosten großangelegt Rosé der Spitzenklasse und tasten sich auch hier weiter. Erkunden erfolgreich PetNat und Orangewein, bauen die kleine Kollektion an Sekten aus und erweitern das Angebot um einen alkoholfreien Wein.

Und werden immer stärker beim Riesling, der auf 60 Prozent der heute gut 18 Hektar wächst. Längst gibt es drei trockene Spitzen: Vom östlichen Ende des Rochusberg der nach Osten gewendete Kirchberg, dessen rötliche Quarzitböden zusammen mit der kühleren Luft vom Rhein für vibrierende, nervige Weine sorgen. Aus seiner oberen Mitte der ganz und gar unterschiedliche Osterberg, ein altes Flussbett der Nahe, dessen Boden von Tonmergel, Muschelkalk und Kieseln geprägt ist, von vielen kleinen Quellen gut mit Feuchtigkeit versorgt wird, kräftig und würzig schmeckt. Und selbstverständlich, souverän, der Scharlachberg, der heute aus dem bereits im 13. Jahrhundert dokumentierten Filetstück Katharinenzins kommt und die tonigen, gelben Quarzitböden durch rauchige, warme gelbe Frucht zum Ausdruck bringt. Doch im steinig-mineralischen Silvaner Quarzit meldet er sich genauso zu Wort wie in der dichten Riesling Auslese – und seit wenigen Jahren auch in dem spannungsgeladenen Spiel eines klassisch feinerherben Riesling Kabinett – geht das noch besser? ●

#### Weingut Riffel

Mühlweg 14a, 55411 Bingen-Büdesheim,

Tel 06721. 99 46 90,

➔ [www.weingut-riffel.de](http://www.weingut-riffel.de)