



Im Scharlachberg beim Urgestein fühlen sich Tanja und Frank Hemmes wohl. (Foto: Wolfgang Blum)

Staatsehrenpreis zum Dritten ...

Binger Weingut Hemmes punktet mit Top-Riesling und origineller Weinschule

BINGEN-KEMPTEN. Mancher kann sich noch gut erinnern: Der Weinjahrgang 1966 war ein guter. Im Weingut Hemmes in Bingen-Kempton sogar ein besonderer: Sohn Frank wurde geboren. Da konnte noch niemand wissen, dass er einmal Winzer wird. Als er es war, suchte er nach Reben aus seinem Geburtsjahrgang – und fand sie in der Lage „Binger Schwätzerchen“. Die Reben stehen noch immer. Darüber freut sich Frank. Der Weinbautechniker hat den Zwölf-Hektar-Betrieb gemeinsam mit Ehefrau Tanja 2003 übernommen. Seitdem ging es mit Hemmes-Weinen stetig bergauf. In diesem Jahr errang die Winzerfamilie den dritten Staatsehrenpreis in Folge. Der Erfolg kommt nicht von ungefähr, sondern ist Lohn für die Mühe, die sich Frank und Tanja Hemmes mit ihren Weinen geben. „Eigentlich ist das ja ganz einfach“, untertreibt der Winzer augenzwinkernd: „Man muss nur das Richtige zum richtigen Zeitpunkt tun – und auch mal etwas so lassen, wie es die Natur bestimmt.“ Was einleuchtend klingt, ist mit akribischer Arbeit verbunden. Zum Beispiel beim Entblättern. Hierfür nutzte Hemmes bereits eine Maschine, als manche seiner Kollegen ihn noch belächelten: „Und was ist, wenn nach dem Entblättern Hagel kommt?“, fragten sie mitleidig. „Und was ist, wenn keiner kommt?“, konterte Hemmes – und hat bisher noch immer Glück gehabt.

Besonderes Augenmerk richtet er auf die Böden in seinen Weinbergen. Sie sind, anders als im übrigen Rheinhessen, stärker von Schiefer und Quarzit geprägt als von Löss und Lehm. Zum Beispiel im Scharlachberg – einer der wenigen Steillagen im gesamten Anbaugebiet. Dort wächst sein Riesling Urgestein. Die trockene Spätlese ist 2010 so gut gelungen, dass sie vergangenen Freitag im Kurfürstlichen Schloss Mainz offiziell zum Siegerwein gekürt wurde.

Trotz des Erfolges blieben Frank und Tanja Hemmes sympathisch bodenständig. Wie sehr, bewiesen sie vor Jahren. Ihr Betrieb platzte aus allen Nähten. Die Pläne zum Aussiedeln waren reif zur Unterschrift, als sie entschieden: „Unsere Zukunft liegt im Ort.“ Sie restaurierten die alte Schule auf der anderen Straßenseite, die Franks Eltern einst gekauft hatten, und richteten dort ihre Vinothek ein. Wo einst „Kempder Kinner“ paukten, präsentieren Frank und Tanja Hemmes heute nicht nur ihre Weine, sondern auch ihre Philosophie: „Wir machen faszinierende Weine für Ihr Leben gern.“

Da kann es schon mal passieren, dass Frank in Frack und Zylinder den schrägen Schulmeister gibt. Dieses Konzept hat ihnen 2010 den Global Award der Great Wine Capitals für Nachhaltigkeit im Weintourismus beschert. Am 2. November kommt ein weiterer Erfolg hinzu. Beim awc vienna, dem größten offiziellen Weinwettbewerb der Welt, wird ihr Urgestein aus dem Scharlachberg einen der raren Podiumsplätze erringen. Dem Jahrgang 1966 sei Dank.

WOLFGANG BLUM

GEFRAGT

Mein Lieblingswein ist ...

... unser Riesling 66, dessen Frucht und Mineralität mich immer wieder begeistern.

Zu einem Glas Wein esse ich am liebsten ...

... ein saftiges Rumpsteak.

Als Winzer ist die schönste Tätigkeit für mich ...

... den Wein im Keller von der Hefe abzuziehen und in das Fass hineinzuriechen – ein toller Duft.

Ich bin Winzer geworden, weil ...

... ich irgendwann erkannte, dass ich nicht für das Büro geschaffen, sondern lieber in der Natur bin.

Der beste Wein, den ich jemals gekostet habe ...

... ist ein Viognier im südafrikanischen Weingut Waterkloof. Die Fruchtaromen haben mich so überrascht, dass ich demnächst Viognier anpflanzen werde.

**Weingut & Weinschule Hemmes,
Grabenstraße 34, Bingen-Kempton,
Info: 06721 / 1 24 20,
www.weingut-hemmes.de,
Dornfelder ab 4,20 Euro,
Riesling ab 4,20 Euro,
Riesling Binger Scharlachberg
Steillage Spätlese trocken, 7,50 Euro**