

Winzerlegende Hansjörg Rebholz, Pfalz

Wein und Kunst

Das Weingut Ökonomierat Rebholz im südpfälzischen Siebeldingen war mit seiner Weinstilistik schon vor über 60 Jahren seiner Zeit voraus. Hansjörg, 60, ist die dritte Generation der konsequenten «Rebhölzer». Der Winzer mit viel Talent fürs Zeichnen und Weinsensorik hat im Anbaugebiet Vorbildfunktion und setzte über sein Weingut hinaus einige wichtige Qualitätsakzente.

Text: Rudolf Knoll, Fotos: Jana Kay





Hansjörg Rebholz

Der bodenständige Pfälzer Winzer feierte dieser Tage, am 28. März, seinen 60. Geburtstag. Schon jung, im Alter von 20 Jahren, wurde er in die Verantwortung für den traditionsreichen Familienbetrieb (Weinbau seit 1642) genommen. Ein Studium mit Auslandspraktika war vor 40 Jahren nicht üblich. Aber Hansjörg Rebholz hatte mit der Kellermeister-Legende Hans-Günter Schwarz (Weingut Müller-Catoir) und dem Gutsbesitzer und langjährigen Präsidenten des Pfälzer Weinbauverbandes, Karl Fuhrmann, hervorragende Lehrmeister. Seit August 1994 ist er mit Birgit (1990/91 unter ihrem Mädchennamen Schehl Deutsche Weinkönigin) verheiratet. Die charmante, jung gebliebene Gattin ist zuständig für Büro, Verkauf und Vertrieb. Sie freuen sich über die drei Kinder Helene, Hans und Valentin. Die jungen Zwillinge (Jahrgang 1995), die derzeit in Geisenheim (Hans) und Neustadt/Weinstrasse (Valentin) die Studienbank drücken, sollen nach dem Willen des Vaters in fünf Jahren die Verantwortung übernehmen. Das Weingut ist seit 1991 Mitglied im VDP. Seit 1999 ist Rebholz Vorsitzender des Pfälzer Regionalverbandes.

War ihm vorbestimmt, dass er Winzer wird? So ganz klar war das für Hansjörg Rebholz zunächst doch nicht. Denn es gibt mehrere Geschwister (zwei Brüder, eine Schwester). «Ich war ein sehr guter Zeichner in der Schule», erzählt der Pfälzer. «Kunstmaler oder Architekt hätten ein Thema sein können.» Aber er konnte schon in der Jugend gut riechen und schmecken. Und 1978, als Vater Hans als gerade 58-Jähriger verstarb und seine Frau Christine das Siebeldinger Weingut weiterführte, sprang ihr der noch jugendliche Hansjörg zur Seite und setzte konsequent das fort, was Grossvater Eduard Rebholz (1889-1966), ein gelernter Forstwirt und der Ökonomierat in der Familie, in der Nachkriegszeit begonnen hatte.

Manchmal kommt sein Enkel ins Sinnieren, unter dem Motto «Was wäre, wenn». Hätte sich Eduard Rebholz damals am Weingeschmack der fünfziger Jahren orientiert, wäre sein Sohn Hans möglicherweise diesem Beispiel gefolgt und sein Weingut hätte nie das Profil erlangt, für das es heute bekannt ist. Doch mit dem Namen Rebholz verbanden viele Geniesser schon in einer Zeit, als die Region im Süden von Landau noch spöttisch als «Süssliche Weinstrasse» bezeichnet wurde, Weine, die kompromisslos durchgegrenzt waren. Der Vater von Hansjörg Rebholz, der 1949 aus der Kriegsgefangenschaft zurückgekehrt war und eine Schnellausbildung als Winzer absolviert hatte, beschrieb sie 1951 in einem Rundbrief an die Kunden so: «Meine Weine sind das Ergebnis mühe- und liebevoller Pflege der Reben und ebensolcher Kellerwirtschaft: keine Zuckerung, kein künstliches Süsshalten oder ähnliche grundsätzliche Strukturveränderungen, die dem Wein den ursprünglichen Charakter nehmen und ihn in meinen Augen nicht mehr als Naturprodukt erscheinen lassen.»

Eduard Rebholz war der Auffassung, dass Versäumnisse im Weinberg «auch durch die raffinierteste Kellerwirtschaft nur mangelhaft ausgeglichen werden». Als Winzer war er offenbar ein Sturkopf mit einer seltenen Eigenschaft: Er konnte gegen den Strom schwimmen. Damals lagen mit Süsreserve aufgemotzte und mit Zucker hochgepäppelte, oft alkoholreiche, aber meist banale Weine im Trend. Das war genau das Gegenteil dessen, was aus dem Rebholz-Keller kam - und heute noch kommt. Verantwortlich dafür ist seit etlichen Jahren der gerade 60 Jahre jung gewordene Hansjörg, der die Stilistik von Vater und Grossvater nahtlos fortsetzte. Was einen

guten Winzer auszeichnet, erklärt er so: «Man braucht handwerkliches Talent, Erfahrung, ein gutes Bauchgefühl und Neugierde. Wenn die fehlt, ist das ein Rückschritt.» Er hat den Betrieb mit den Jahren weiterentwickelt, vergrössert, in den Weinbergen noch einiges geändert. 2006 erfolgte die Umstellung auf Bio-Weinbau: «Ich war lange skeptisch, weil ich eine Gefahr für die Qualität sah. Aber dann wurde Philipp Wittmann mein Vorbild. Er machte in Rheinhessen konsequent Bio und erzeugte trotzdem tolle Weine.» Inzwischen ist Rebholz in der Bio-Dynamie angelangt. Auch im Betrieb geht es weiter. Derzeit ist ein Neubau im Werden, um beengt gewordenen Verhältnissen in verschiedenen Bereichen zu entfliehen.

Geniale Zwillingen-Power

Das wird auch deshalb angepackt, weil Hansjörg Rebholz weiss, dass es in einigen Jahren in bewährter Form weitergeht. Die Zwillinge Hans und Valentin studieren beide und wurden in Top-Häusern ausgebildet: Hans bei Bassermann-Jordan, Fürst und Wittmann, Valentin bei Dönnhoff, Kranz und Heiger. Wenn er von den Söhnen spricht, kommt der Vater ins Schwärmen: «Sie verstehen sich unglaublich gut. Und ich lege Wert darauf, dass sie in der Praxis auf dem gleichen Stand sind.» Austoben können sie sich schon seit 2012 auf 0,5 Hektar mit Spätburgunder. Und gelegentlich beweisen, dass die nächste Generation Rebholz ebenfalls stur sein kann. Als Mitarbeiter meinten, man müsse eine 50 Jahre alte Riesling-Anlage aushacken, weil sie durch die geringen Zeilenabstände kaum mehr zu bewirtschaften war, machten sich Hans und Valentin mit Freunden daran, sie mit mühseliger Arbeit wieder in Form zu bringen. «Genial», urteilt der stolze Vater.

Wer mit Rebholz durch seine Weinberge fährt, erblickt auf den Fluren des Siebeldinger Nachbarortes Albersweiler in der Lage Latt plötzlich ein Areal mit Pergola-Erziehung wie in Südtirol. Der hier wachsende Gewürztraminer wurde 1947 gepflanzt. Vom 2017er sollte es einen Jubiläumswein geben, aber durch die Frostschäden gab es statt sonst 500 nur 40 Liter Ertrag. Trotzdem wird die Pergola-Flur nicht aufgegeben; sie ist eine Erinnerung an den Urgrossvater. Zur Traditionsbewahrung gehört auch die Nutzung eines urigen Geländewagens, Marke Steyr-Puch Haflinger, Baujahr 1960, mit dem Hansjörg schon als Jugendlicher in die Reben fuhr. Heute wird er gelegentlich von den Söhnen bei der Wild-

«Man braucht handwerkliches Talent, Erfahrung, ein gutes Bauchgefühl und Neugierde. Wenn die fehlt, ist das ein Rückschritt.»



Ein eingespieltes Team: Hansjörg Rebholz und Gattin Birgit.



Gleich geht es los mit dem Oldie, Baujahr 1960. Die Zwillinge Hans (links) und Valentin (rechts) machen ihn startklar.

schweinjagd genutzt (die Wildschwein-Würste sind ein Geheimtipp im Rebholz-Angebot).

Wir fahren nicht mit dem Oldtimer, sondern mit einem normalen Pkw durch die sanften Hanglagen wie den bekannten Kastanienbusch. Dabei erzählt der Mann am Steuer von den Problemen, neue Flächen zu erwerben. Man finde immer wieder Fluren, die mit passenden Sorten bestockt, aber oft heruntergewirtschaftet sind. Es sei schwer, daraus noch etwas zu machen. «Das ist, wie wenn Menschen über einen langen Zeitraum falsch erzogen wurden», bringt es Rebholz auf den Punkt. Er selbst ist seit 35 Jahren bemüht, es als Ausbilder anders zu machen. «Früher waren wir für eine vernünftige Ausbildung zu kleinstrukturiert», weiss er. Aber inzwischen gibt es rund 90 Rebholz-Azubis aus verschiedenen Anbaugebieten, die alle ihren Weg machten. Spontan fallen ihm Caroline Diel (Nahe), Arne Bercher (Baden), Sebastian Fürst und Paul Weltner (Franken), Stefan Braunewell (Rheinhausen) und Sven Leiner (Pfalz) ein.

Viele der Lehrlinge kommen aus Betrieben, die Mitglied im noblen Verband der Prädikatsweingüter (VDP) sind. Hier wurde das Weingut Ökonomierat Rebholz 1991 als Mitglied akzeptiert, was damals nicht selbstverständlich war. Denn für die VDPler in der sogenannten Mittelhaardt (dem Gebiet nördlich von Neustadt/Weinstrasse mit Orten wie Deidesheim, Wachenheim) war der Weinbau an der Südlichen Weinstrasse allenfalls zweitklassig. Aber Rebholz (und sein Nachbar Wehrheim in Birkweiler) waren einfach zu gut, um nicht im VDP zu sein. 1999 wurde der Siebeldinger sogar Vorsitzender des Regionalverbandes und musste damals, als die ersten Klassifikationsbemühungen im Verein gestartet wurden, seinen Kollegen im Norden erst mal aufzeigen, dass im Süden nicht nur erstklassiger Burgunder in Weiss und Rot erzeugt wird, sondern auch Riesling aus diesen Fluren würdig ist für ein Grosses Gewächs. Heute gibt es keine Zweifel mehr. Er hat noch einige andere Akzente gesetzt, im VDP zum Beispiel die Plattform «Junge Talente» für hoffnungsvolle Jungwinzer eingeführt, damit sich diese durch den Kontakt mit den Etablierten weiter entwickeln können. Die Vereinigung «Fünf Winzer, fünf Freunde» mit Thomas Siegrist, Fritz Becker, Karlheinz Wehrheim und Gunter Kessler (Weingut Münzberg) hat seit 1991 zum längst guten Ruf der Südlichen Weinstrasse beigetragen. Nur ein Sorgenkind haben die drei Rebholz-Männer als Fussball-Fans: den ruhmreichen 1. FC Kaiserslautern (Hansjörg ist seit 25 Jahren Mitglied), der sich seit Jahren im Abwärtstrend befindet. 



Leicht und dennoch extrem haltbar

Edelsüsse Weine sind im Hause Rebholz eine Ausnahme. Normalerweise sind alle Weine völlig durchgegoren, mit viel Aromentiefe – und sind dabei meist angenehm leichtgewichtig. Fast legendär ist ihr Potenzial.

2016 Muskateller 15.5 Punkte | 2018 bis 2024

Bei Rebholz ist diese Aroma-Sorte nicht vorlaut im Duft, sondern fällt sehr diskret aus. Auf die zarte Aromatik folgen verspielte Tänzeleien auf der Zunge mit eleganten Facetten. Die geschmackliche Fülle täuscht darüber hinweg, dass der Wein lediglich 10 Vol.-% Alkohol hat.

Riesling Vom Buntsandstein Ortswein 2016

16.5 Punkte | 2018 bis 2024
Klare Mineralität im Aroma, untermauert mit feiner Würze, zarter Druck, anregend, herrlich verspielt und leicht (12 Vol.-%).

Riesling «Ganzhorn» Im Sonnenschein Grosses Gewächs 2016

17.5 Punkte | 2019 bis 2028
Mit 12,5 Vol.-% ist dieser Riesling fast ein Leichtgewicht, aber ein Riese in Sachen Geschmack. Viele Kräuter und mineralische Facetten im Geschmack; rassig, feiner Nerv, vielschichtig. Gehört noch ein Weilchen weggesperrt, sehr gutes Potenzial.

Siebeldinger Weisser Burgunder Vom Muschelkalk 2015

17 Punkte | 2018 bis 2025
Delikate Würze im Duft; auf der Zunge enorm druckvoll, mit feinem Nerv, ausgewogener Fülle und langem Nachhall. Eigentlich ein Wein der Kategorie Grosses Gewächs.

Spätburgunder Tradition Gutswein 2015

16 Punkte | 2019 bis 2025
Für einen Basis-Wein eine beachtliche Qualität. Zarte Würze mit zurückhaltender Frucht im Bouquet;

zupackend, lebhaft, feinnervig, mit sanftem Druck im Geschmack. Braucht noch etwas Zeit.

Arzheimer Rosenberg Spätburgunder 2013

17 Punkte | 2018 bis 2025
Früh übt sich, was ein Meister werden will. Dieser Wein aus einer weniger bekannten Lage ist das Werk der Junioren Hans und Valentin. Im Duft klare, zarte Cassis; straff, feingliedrig, etwas verspielt, mit guter Ausdauer im Abgang, langlebig.

Siebeldinger Im Sonnenschein Spätburgunder Grosses Gewächs 2012

17.5 Punkte | 2018 bis 2025
Animierende klare Cassis im Aroma; kühle, klassische Burgunder-Stilistik, noch jugendlicher Biss, dicht und viel raffiniertes Spiel, schöner Tiefgang.

Albersweiler Latt Gewürz- traminer Auslese 2016

15.5 Punkte | 2018 bis 2030
Eine echte Rarität und einer der seltenen Süssweine von Rebholz. Diskretes Aroma mit einem Hauch Rosenblätter; saftig, verspielt, etwas spritzige Note.

«Gold» Extra Brut 2008

17 Punkte | 2018 bis 2023
Cuvée aus Pinot Noir und Chardonnay, vom Spezialisten Volker Raumland versektet. Lag 90 Monate auf der Hefe. Zarte Mineralität in der Nase; mit der Luft kommen florale Noten dazu; im Geschmack kompromisslos herb, nervig, tolles Säurespiel, schöner Trinkfluss.