

at eine Lobby: Slow Food

internationaler Non-Profit-Verein, der 1986 in Italien die rasante Ausbreitung des Fastfood und des damit verbundenen Verlustes der Esskultur und Geschmacksvielfalt gegen

und eine weltweite Bewegung, mit gut 80.000 Mitgliedern in über 100 Staaten, aufgeteilt in rund 750 Convivien (lat. Tafelgesellschaften) organisierten Gruppen von Slow Food – organisieren viele mit dem Ziel, regionalen Geschmack kennen zu lernen, die Geschmacksvielfalt sowie deren Bedeutung zu fördern.

Verbindung zwischen Ethik und Genuss und gibt kulturelle Würde zurück.

Slow Food seit 1992 aktiv und hat inzwischen mehr als 100 lokale und regionale Convivien. Slow Food schult die Gewissen der Verbraucher und setzt sich für die Erhaltung der Geschmacksvielfalt ein.

Geschmacks

Das Projekt zur Erhaltung der Biodiversität, von der Slow Food für biologische Vielfalt 1996 gegründet, schützt über 100 lokale und regionale Lebensmittel, Nutztier- und Pflanzenarten, die unter den gegenwärtigen ökonomischen Bedingungen nicht bestehen oder "aus der Mode gekommen" sind. Die Arche-Kampagne vor dem Vergessen gerettet

Arche erfüllen folgende Kriterien:

- Bestandteil der regionalen Vielfalt bedroht
- hohe geschmackliche Qualität
- historische Bedeutung
- den Charakter für eine Region
- nachhaltige Entwicklung einer Region
- aus artgerechter Haltung
- ökologische Veränderung
- öffentlich erwerbbar

Arche, die biologische Vielfalt regionale Wurzeln besitzt, kulinarische Erbe der Regionen. In Deutschland sind über 1000 Produkte Passagiere. Slow Food Geschmacks ist ein eingetragenes Warenzeichen von Slow Food international.

Arche für Archepassagiere

Das Projekt wurde im Jahr 2000 ins Leben gerufen, weil ein Netzwerk für Archepassagiere über die Sammlung von Produkten hinaus notwendig geworden war. Slow Food (für Schutzraum) ist ein Netzwerk geknüpft von

aktiven Produzenten und engagierten Slow Food Mitgliedern, Lebensmittelhändlern, Experten sowie interessierten Gastronomen, Köchen, Förderern und Touristikern. Im Dreiklang von gut, sauber und fair schützt dieses internationale Slow Food Projekt weltweit rund 300 Presidi.



Die Weinregion Ortenau liegt zwischen dem rechten Oberrhein und dem Schwarzwald und ist durch steile Hänge und schmale Täler charakterisiert. Von Schloss Staufenberg in der südlichen Ortenau kann man über die steilen Durbacher Rebhänge bis nach Straßburg und die elsässischen Vogesen blicken.



Weingut Andreas Laible

Am Bühl 6, 77770 Durbach, Tel. 0781-41238
www.weingut-laible.de, post@andreas-laible.com

Weingut Heinrich Männle

Sendelbach 16, 77770 Durbach, Tel. 0781-41101, Fax 0781-440105
www.weingutmaennle.de, info@weingutmaennle.de

Weingut Andreas Männle

Heimbach 12, 77770 Durbach
www.weingut-maennle.de, mail@weingut-maennle.de

Weingut-Weinhaus Schwörer gmbh

Grol 8, 77770 Durbach, Tel. 0781-42362
www.weingut-schwoerer.de, info@weingut-schwoerer.de

Weingut Vollmer

Lautenbach 1, 77770 Durbach, Tel. 0781-41841

Weingut Markgraf von Baden

Schloss Staufenberg, 77770 Durbach, Tel. 0781 42778
www.markgraf-von-baden.de,
achim.kirchner@schloss-staufenberg.de

Durbacher Winzergenossenschaft

Nachtweide 2, 77770 Durbach, Tel. 0781-93660
www.durbacher.de, wg@durbacher.de

Oberkircher Winzergenossenschaft

Renchener Str. 44, 77704 Oberkirch, Tel. 07802-92580
www.oberkircher-winzer.de, info@oberkircher-winzer.de

Weingut Graf Wolff Metternich

Grol 4, 77770 Durbach, Tel. 0781-42779
www.weingut-metternich.de

Weingut Schloss Ortenberg

77799 Ortenberg, Tel. 0781-93430 Fax 0781-934320
www.weingut-schloss-ortenberg.de,
info@weingut-schloss-ortenberg.de

Zeller Abtsberg Winzer eG

Schulstraße 5, 77654 Offenburg-Zell-Weierbach
Tel. 0781-9191830, mobil. 0160-96863544, Fax. 0781-9191840
www.zeller-abtsberg.de, j.basler@zeller-abtsberg.de



Slow Food®
Schwarzwald-Baden

Der Klingelberger 1782



Der Klingelberger

Von der Rieslingrebe zum „Klingelberger 1782“

Der Riesling gilt als die deutsche Ur-Rebsorte und wurde bereits vor über 2000 Jahren von den Römern aus den wilden Reben vom Ufer des südlichen Oberrheins kultiviert. Später führten Burgherren und Klöster den Weinbau in der Region Baden fort, wobei der Riesling im Laufe der Jahrhunderte ständig weiterentwickelt wurde.

Seit dem 17. Jahrhundert wird die Rieslingrebe auch auf dem Klingelberg bei Schloss Staufenberg in Durbach angebaut. Dort ließ der damalige Markgraf Carl Friedrich von Baden im Jahr 1782 ausschließlich Riesling-Würzlinge und -Setzlinge nachpflanzen, womit der Klingelberg der erste sortenreine Weinberg in ganz Baden wurde. Die besondere Qualität des Rieslings vom Klingelberg machte die lokale Bezeichnung "Klingelberger" zu einem Synonym für guten Riesling aus der mittleren Ortenau.



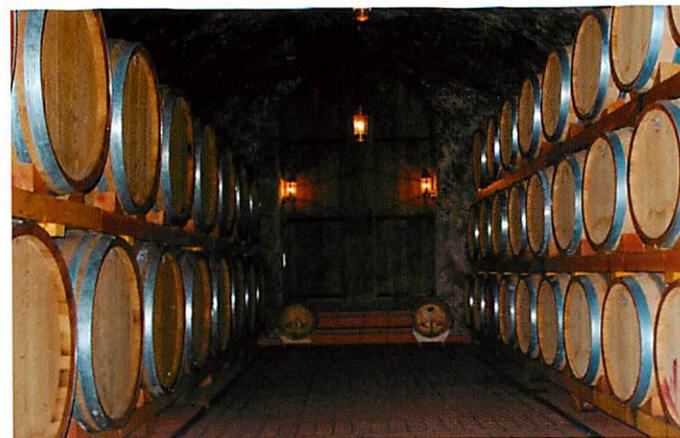
Zurück zu den Wurzeln: Rekultivierung des alten Klingelbergers 1782

Der Klingelberger war zu jeder Zeit Ausdruck eines historisch gewachsenen, regionaltypischen Weines

Der Name Klingelberger wurde berühmt, weil er hier Weine mit eigenständigem Charakter und besonders hoher Qualität hervorbrachte. Diese authentische, unverfälschte Qualität ist in Gefahr, wenn man den Klingelberger lediglich als Sortensynonym für Riesling begreift. Der Klingelberger 1782 ist mehr als eine Rebsorte oder eine Lage. Er ist ein Zusammenspiel von Pflanzgut, Boden, Klima, Geschichte, Kultur und der Arbeit der Winzer.

Die Winzer kultivieren den Klingelberger 1782 in Steillagen mit großem Aufwand und ähnlich, wie im Burgund der Chambertin oder der Barolo im Piemont, ist es beim Klingelberger 1782 das Anliegen, die Ursprünglichkeit und die Einzigartigkeit der Herkunft zu bewahren. Die teilnehmenden Winzer pflegen dieses historische Erbe. Der alte

Klingelberger 1782 ist eine regionale Besonderheit, die mit diesem Arche Projekt erhalten werden soll. Weil er sich nicht auf ein Merkmal reduzieren lässt, sind neben dem Pflanzgut, die Arbeit im Weinberg und im Keller sehr strengen Richtlinien unterworfen. Um den hohen Anspruch an die Qualität abzusichern, muss er dann in einer Blindprobe bestehen.



Richtlinien für den Klingelberger 1782:

1. Weinberg

- Innerhalb der historischen Klingelberger - Gemeinden
- 35% Hangneigung und/oder Lagen über 300m über NN
- Ausrichtung von So - SW
- mineralische Granitverwitterungsböden
- Ertrag maximal 50 hl/ha

Der Klingelberger 1782 kann nur in den historischen Gemarkungen Durbach, Fessenbach, Oberkirch, Zell-Weierbach, Offenburg und Ortenberg hergestellt werden. Diese weisen ein recht einheitliches Bodengefüge, dominiert von mineralischem Granitverwitterungsgestein, auf. Um die charakteristische Mineralität zur Geltung zu bringen, eignen sich in erster Linie der Hangkopf, da hier nur geringe Humusaufgaben vorkommen oder auch Steillagen über 35% Steigung. Der humusarme Untergrund zwingt die Wurzeln dabei in die Tiefe, Voraussetzung für große Klingelberger 1782.

Um die Versorgung der Rebe und damit die spätere Qualität zu gewährleisten, ist der Ertrag auf 50 l/ha begrenzt (110 hl/ha wären zulässig). Dafür werden ertragsreduzierende Handarbeiten praktiziert.



2. Rebe/ Pflanzgut/ Biodiversität

- 100% Klingelberger
- Rekultivierung alter Reben

Die Rebzüchtung der vergangenen Jahrzehnte hatte vor allem die Ertragsmaximierung und Ertragssicherung als Ziel, mitunter auch zu Lasten der Qualität und der Vielfalt.

Dadurch sind viele Rieslingvarianten verlorengegangen. Im Zuge des Projekts Klingelberger 1782 wurden, die noch vorhandenen, alten Rieslingvarianten (oft nur Einzelstocknachkommen aus der Ortenau) wieder rekultiviert.

Sie zeigen oft deutlich andere Merkmale und ergeben andere Weine. In den entsprechenden Weinbergen werden diese alten Klingelbergervarianten gepflegt und vor dem Aussterben bewahrt. Diese Reben sind ertragsschwächer und kleinbeeriger, meist anfällig gegen Verrieselung, zeigen aber eine sehr ausgeprägte Aromatik. Damit ist der Klingelberger 1782 ein wertvoller Beitrag zur Biodiversität.



3. Lese

- Selektive Handlese
- mind. 90° Oechsle
- ohne jede Fäule

Selektive Handlese ist zwingend vorgeschrieben. Die Trauben werden im Reifeoptimum gelesen und müssen mindestens 90° Oechsle erreichen, das entspricht gehobener Spätlesequalität.

4. Keller

- keine Anreicherung, keine Konzentrationsverfahren

Im Keller muss nach den identischen Richtlinien des Landbaus gearbeitet werden. Durch besonders schonende Lagerung wird die charakteristische Klingelbergertypizität

Hefe

- Klingelbergerhefe (*Saccharomyces cerevisiae*)
- weltweit erste zertifizierte biologische Weinhafe

Bei langsamer, schonender Gärung hat die Hefe einen Einfluss auf die Charakteristik eines Weines.

Zur Vinifikation des Klingelberger 1782 sind nur zwei Hefen zugelassen: Spontangärung oder autochthone Hefen.

Eine Besonderheit dabei ist „die Klingelbergerhefe“.

Diese wurde im alten Klingelberg selektiert. Reinzucht dieser Hefe führt zu Weinen, die weltweit uniform und werden beispielsweise

gewonnen und dann in der ganzen Weinwelt eingesetzt. Weil 1782 sicher mit eigenen Hefen gearbeitet wurde, wird

„Klingelberger 1782“ wieder Hefen aus dem Klingelberg verwendet.

Diese Hefen wurden 2004 von den Beerenhäuten im Weinberg gewonnen und sind heute, nach mehrjährigen Gärversuchen, weltweit

ersten zertifizierten biologischen Weinhafen. Dem Klingelberger 1782 sichern sie die unverfälschte

5. Sensorische Prüfung/ Anerkennung

Wenn all diese Kriterien erfüllt sind, muss der Wein je nach Bewertung von Slow Food berufenen, unabhängigen Kommissionen auf Qualität und Typizität geprüft werden. In einer Blindprobe

sen mindestens 3/4 der Prüfer dem Wein höchste Qualität zuerkannt.

Erst dann darf der Wein das Siegel "Klingelberger 1782" tragen.

Geschmackliche Charakteristik

Typisch sind die kraftvollen gelbfleischigen Fruchtaromate, die Komplexität und ein Hauch von frischer Brotkruste. Er zeigt eine ausgeprägte Mineralität und eine gute Säurestruktur. Er ist elegant und kann über Jahre reifen. Ein unverzichtbares Element der Badischen Küche.

Klingelberger 1782

Einer der 30 deutschen „Passagiere“ in der Arche des Geschmacks –
Slow Food Deutschland e.V.

Klingelberger bezeichnet lt. Weingesetz die Rebsorte Riesling. Diese Bezeichnung ist als Synonym für Riesling in ganz Baden zugelassen, wird allerdings nur in der Ortenau von den Gemarkungen Durbach, Fessenbach, Rammersweier, Zell-Weierbach, Ortenberg, Offenburg und Oberkirch verwendet.

Gleichzeitig ist der Klingelberg die Ursprungslage des reinsortigen Rieslinganbaus in Baden.

Die Verbindung von mineralischen Urgesteinsböden in Steillagen mit dem einzigartigen Kleinklima der mittleren Ortenau sowie der Handschrift des Winzers macht die Weine des „Klingelberger 1782“ aus diesem Terroir unverwechselbar. Um diese über Generationen gewachsene und durch stetige Weiterentwicklung bereicherte Tradition nachhaltig zu bewahren, ist der „Klingelberger 1782“ in die Arche des Geschmacks aufgenommen worden.

Historie

Der Klingelberg ist nach Literaturangaben wohl schon über 800 Jahre mit Wein bestockt.

1680 wird im Weinvorrat von Schloss Stäufenberg bereits der Klingelberger gesondert genannt. 1782 wurden nach einigen Problemen bei der Beschaffung des Pflanzguts zu damals stolzen Preisen 3500 Rebstöcke aus dem Rheingau im herrschaftlichen Klingelberg erstmals durch den Großherzog Carl Friedrich von Baden reinsortig angepflanzt (zuvor arbeitete man generell im gemischten Satz). Gleichzeitig wurden die Anbaumethoden optimiert. Der Riesling gedieh vortrefflich und war sehr begehrt, so dass schon bald Holz aus dieser Lage zur Vermehrung des Riesling in ganz Baden geschnitten werden konnte. Dieses Pflanzgut wurde deshalb Klingelberger genannt.

Lage

Der Klingelberg liegt am obersten Teil des Schlossberg in Durbach. Er umfasst 2,5 Hektar in Steillage. Seit 1782 wird er ausschließlich mit Riesling bestockt und ist damit der älteste reinsortige Rieslingweinberg Badens. Mit über 400 Meter überm Meer an seiner Spitze ist es auch eine der höchstgelegenen Rieslingpflanzungen in Deutschland, die dank der südlichen Steillage dennoch zu hoher Reife gelangt – hier wird wegen der Windbewegungen die Reife oft verzögert, gleichzeitig zeigt diese Lage kaum Anfälligkeit gegen Fäulnis, was eine späte Lese bei gesunden Trauben möglich macht.

Den Boden bildet ein sehr humusarmes Verwitterungsgestein aus Granit, ein sehr karger mineralischer Boden mit wenig Wasserhaltevermögen. Dies zwingt die Wurzeln in die Tiefe, lässt nur geringe Erträge zu und erbringt dann sehr komplexe Weine mit viel Mineralität.

Anbaurichtlinien

Weinberg:

- innerhalb der historischen Klingelberger – Gemeinden
- 35 % Hangneigung und/oder Lagen über 300m über NN
- Ausrichtung Südost –Südwest
- mineralische Granitverwitterungsböden
- Ertrag maximal 50 hl/ha

Rebe/Pflanzgut/Biodiversität

- 100 % Klingelberger
- Rekultivierung alter Reben

Vor allem seit den 1930er Jahren wurde durch Klonenselektion der im Klingelberg ursprünglich angebaute Riesling (und damit auch der Wein) verändert. Ziel dieser Züchtung war immer Ertragssteigerung und Ertragssicherheit (auch zu Lasten der Qualität der Sorte).

In der alten Literatur wird von einem kompakten, kleinbeerigen, goldgelben, ertragsschwachen Riesling mit schwarzem Punkt gesprochen. Von dieser extrem selten gewordenen Variante des Riesling sind nur noch vereinzelt Stöcke zu finden und er droht ganz verdrängt zu werden. Da in Durbach noch wenige Stöcke dieses alten Klingelbergers vorhanden sind, konnte im Winter 2004/2005 das Holz geschnitten und zur Veredelung gegeben werden, so dass im April 2006 ein Teil des Klingelbergs, 1,1 ha, mit diesem Holz bestockt werden konnte.

Das Weinanbauinstitut Freiburg wird dieses Projekt wissenschaftlich begleiten.

Lese

- selektive Handlese
- mindestens 90 Grad Öchsle (gehobene Spätlesequalität)
- ohne jede Fäule

Keller

- keine Anreicherung, keine Konzentrationsverfahren

Im Keller muss nach den identischen Richtlinien des ökologischen Weinbaus gearbeitet werden.

Hefe

- Klingelbergerhefe – weltweit erste zertifizierte biologische Weinhefe

Zur Vinifikation des Klingelberger 1782 sind nur zwei Verfahren zugelassen:

Spontangärung oder autochthone Hefen.

Eine Besonderheit dabei ist die im alten Klingelberg selektierte Hefe, die 2004 von den Beerenhäuten im Klingelberg gewonnen wurde. Diese sind heute nach mehrjährigen Gärversuchen die weltweit ersten zertifizierten biologischen Weinhefen. Dem Klingelberger 1782 sichern sie die unverfälschte Herkunft.

Sensorische Prüfung/Anerkennung

Wenn all diese Kriterien erfüllt sind, muss der Wein jährlich, in einer von Slow Food berufenen, unabhängigen Kommission, nach seiner Qualität und Typizität geprüft werden.

Was ist "Slow Food"

- ist eine weltweite Vereinigung von bewussten Genießern und mündigen Konsumenten, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten.
- fördert eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, eine artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt.
- bringt Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt, vermittelt Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln und macht so den Ernährungsmarkt transparent.
- ist eine Non-Profit-Organisation.



Slow Food
Convivium
Schwarzwald - Baden

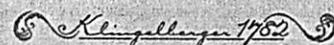
Was ist die Arche des Geschmacks

Die Arche des Geschmacks ist ein internationales Projekt von Slow Food. Lokale und regionale Lebensmittel, Nutztier- und Nutzpflanzenarten, die unter den gegenwärtigen ökonomischen Bedingungen am Markt nicht bestehen oder "aus der Mode gekommen sind", sollen durch die Arche-Kampagne vor dem Vergessen gerettet werden. Passagiere der Arche des Geschmacks müssen eine strenge Aufnahmeprüfung bestehen. Sie besteht aus einer sorgfältigen Dokumentation, die von zwei unabhängigen Gutachtern bestätigt sein muss. Dabei muss nachgewiesen werden, dass

- die geschmackliche Qualität erstklassig ist,
- das Produkt eine lange Historie hat,
- es für die Region einen identitätsstiftenden Charakter und nachhaltiges Potential aufweist.

Aufnahme der einzelnen Klingelberger in die Arche

Nach dem der Klingelberger in die Arche aufgenommen wurde, mussten nun die einzelnen Passagiere (Weine) bestimmt werden. Die Kandidaten dafür mussten über 20 verschiedene Kriterien erfüllen, um in die Arche als "Weinpassagiere" aufgenommen zu werden. So müssen z.B. die Rebanlagen mindestens 20 Jahre alt sein und auf einer Hangneigung von 35% wachsen. Der Ertrag darf nicht mehr als 50 hl/ha betragen und das Traubengut mindestens 92° Öchsle bei der Ernte vorweisen. Diese und noch viele weitere Kriterien hat unser Klingelberger erfüllt und wurde nach einer intensiven Verkostung von verschiedenen Fachleuten auserwählt, in die Arche aufgenommen zu werden.



Geschichte des Klingelbergers

Bereits vor über 2000 Jahren wurde in der heutigen Region Ortenau der Riesling von den Römern aus den wilden Reben vom Ufer des südlichen Oberrheins kultiviert. Später führten Burgherren und Klöster den Weinbau in der Region fort, wobei der Riesling im Laufe der Jahrhunderte ständig weiterentwickelt wurde. Nahezu so alt wie Schloss Staufenberg aus dem 11. Jahrhundert ist in dieser Region der Weinbau. Bereits im Jahre 1495 erließ Schlossherr Markgraf Christoph von Baden das erste Weinbaugesetz in Baden.

Seit dem 18. Jahrhundert wird die Rieslingrebe auch auf dem 400 Meter hohen Klingelberg bei Schloss Staufenberg in Durbach angebaut, der damit zu den höchsten Rieslinglagen Deutschlands zählt. Bereits im Jahr 1782 ließ der damalige Markgraf Carl Friedrich von Baden rund 2.200 zweijährige Riesling-Würzlinge aus dem berühmten Weinberg zu Bergen und weitere 1.500 Riesling-Setzlinge aus einem Rebgut bei Frankfurt auf dem Klingelberg nachpflanzen, womit dieser zum ersten sortenreinen Weinberg in ganz Baden wurde.

Die Reben gediehen hervorragend und auch der daraus stammende Rebensaft wurde sortenrein ausgebaut. Die Qualität des Rieslings vom Klingelberg machte die lokale Bezeichnung "Klingelberger" bald zu einem Synonym für guten Riesling aus der mittleren Ortenau. Im Weinvorrat von Schlosses Staufenberg wurde der Klingelberger gesondert inventarisiert und mit einem höheren Wert als die übrigen Weine verbucht.

Heute wird in Durbach auf insgesamt rund 170 Hektar Rebfläche Riesling angebaut, wodurch der Weinort zu den größten Anbaugemeinden Badens zählt. Obwohl das Synonym "Klingelberger" für die Rebsorte Riesling im gesamten Anbaugebiet Baden verwendet werden darf, wird dies derzeit nur in der mittleren Ortenau praktiziert.

Klaus Brodbeck, Leiter des Slow Food Convivium Schwarzwald – Baden hat die Aufnahme des „Klingelberger 1782“ in die Arche des Geschmacks der Slow Food Organisation unterstützt, worauf der erlesene Wein die strenge Aufnahmeprüfung im April 2009 auf Schloss Staufenberg bestanden hat.

Geologie des Klingelbergers

Der Klingelberg besteht aus (Oberkircher-)Granit, der teilweise mit Riegeln aus Porphyr durchsetzt ist. Hieraus bildete sich am steileren Oberhang ein sehr karger und humusarmer mineralischer Boden mit geringem Wasserhaltevermögen. Durch die Steilheit und die Ausrichtung nach Süden hat der Klingelberg ein besonderes Kleinklima, welches lange Reifezeiten mit geringerem Pilzdruck ermöglicht. Andererseits ist die unmittelbare Lage unter dem Wald auch ein Garant für kühle Nächte, was für die Säurestruktur von Vorteil ist.

Rebmaterial

Da der Klingelberger-Riesling von Anfang an ein Mischsatz aus verschiedenen Klonen mindestens dreier Herkünfte war, gibt es einen einzigen Klingelberger-Klon nicht, wenn auch nur von den besten Weinstöcken Reiser zu vegetativen Weitervermehrung gewonnen wurden, war dies immer ein Pool aus mehreren Klonen. Durch den starken Frost 1956 erfor ein Großteil der Rieslinganlagen, was eine intensive Neubestockung zur Folge hatte. Es gibt noch Altanlagen, die vor 1956 gepflanzt wurden. Da es noch Zeitzeugen gibt, die sowohl das Aussehen der Trauben, wie auch den Geschmack des daraus bereiteten Weines noch kennen, ist das Aussehen überliefert. Die Beere des Klingelbergers hat einen markanten, als Auge bezeichneten Punkt, und ist etwas abgeflacht. Die Traube verfärbt sich bei Sonneneinstrahlung ins „Bläuliche“, ähnlich anderer dunkelbeeriger Weißweinsorten. Aufgrund der mühevollen und schwierigen Bewirtschaftungsbedingungen in den Steilhängen der Ortenau und der höheren Wirtschaftlichkeit anderer Sorten, insbesondere der Burgundergruppe ist der Klingelbergeranbau gefährdet.