



# S A N D E R

ÖKOLOGISCHE WEINE

## Steckbrief

### Wer wir sind

Wir sind Sander, Familienweingut seit über 300 Jahren. Seit 1956 wirtschaften wir, inzwischen in dritter Generation, ökologisch und sind Deutschlands ältestes Bio-Weingut. In der Zeit setzte jede Generation neue Schwerpunkte. Großvater Ottoheinrich arbeitete die Transformation von konventionell zu klassisch. Mein Vater Gerhard entwickelte unseren Betrieb wirtschaftlich weiter und legte die Grundlagen für die Qualitätsarbeit. Im Keller liegt mein Fokus seit 2007 auf Vielfalt und qualitativer Weiterentwicklung.

Ökologisches Denken und Handeln sind dabei schon immer die unabdingbaren Grundlagen unserer Qualität. „Wir sollten aufhören, unsere Erde wie einen großen Selbstbedienungsladen zu sehen. Wir müssen sie wieder als unsere Heimat begreifen. Da wo uns das gelingt, finden wir Spaß, Sinn, Schönheit und Genuss“, sagt der Familien-Sinnspruch.

### Nicht sichtbar, aber spürbar:

Gelebte Vielfalt: In unseren Weinbergen wachsen mehr als 25 verschiedene Rebsorten. Tradition ist kein Wert an sich, aber ein Geschenk, für uns seit mehr als 300 Jahren. Bio rules, unverhandelbar. Ohne Bio ist alles nichts!

Konsequente Qualitätsarbeit ist die einzige Rechtfertigung für unsere Existenz. Innovation als Muss: 1956 Umstellung auf Bio, jahrelange Mitarbeit an den Wein-Richtlinien des Naturland Verbandes, in den 80ern aktiv gegen die Flurbereinigung (der Verödung unserer Landschaft zugunsten der Effizienz), in den 90ern erste Versuche mit Barriquefässern aus Frankreich. 1995 haben wir den Sauvignon Blanc nach Rheinhessen gebracht, seit 2002 Mitorganisation des gemeinsamen biotechnischen Pflanzenschutzes für die Gemeinde Mettenheim, 2005 Einführung des Herkunftssystems der Lagenweine, seit 2014 Arbeit am Reserve-Konzept, 2017 mit den „Grünfränkisch“-Trauben den ersten „Zeiten-Sprung“ im Weinberg, 2020 mit dem zweiten „Zeiten-Sprung“ Gründung des „Rebenretter-Kollektivs“ zur Wiederbelebung historischer Rebsorten. Wir sind selber gespannt was jetzt kommt...

Bodenarbeit als Grundlage: Bio-Dynamie ist fester Bestandteil der ökologischen Qualitätsarbeit auf dem Weingut - nicht nur als Einzelkämpfer. In unserer Heimatgemeinde sind wir (hoffentlich) schon immer gute Nachbarn. Darüber hinaus sind wir seit dem Jahr 2000 im Austausch mit Kollegen der BioDYN Vereinigung „La Renaissance des Appellations“ und mit bei „Maxime Herkunft Rheinhessen“.

Immer die Idee im Kopf: Das geht besser! Nicht billiger, besser.

Klarheit und Komplexität sind keine Widersprüche.

Ambition ist nichts Unanständiges. Wir wollen weiter. In Sachen Weingeschmack, nachhaltiger Weinanbau, ganzheitliche Qualität und in Sachen Spaß und Sinn.

Wir brauchen Kontakte, deshalb verstehen wir Offenheit als die Transparenz der Gastfreundlichen. Wir lieben Besuch!

Ohne Spaß ist alles nichts. Das ist Teil der Weinguts-Kultur. Kann man erleben und schmecken.





# S A N D E R

ÖKOLOGISCHE WEINE

## Hard Facts

### Sorten

Auf unseren 35 Hektar Fläche wachsen ungewöhnliche 20 Sorten. 80 % weiß, 20 % rot. Schwerpunkte liegen dabei auf Riesling, Weißburgunder, Sauvignon Blanc und Chardonnay im Weißwein und auf Spätburgunder und Merlot im Rotwein. Mit Silvaner und Portugieser bleiben autochtone Sorten, auch bei schwieriger Marktlage, ein Steckenpferd. Mit Grünfränkisch und Fränkischem Burgunder sind historische Rebsorten als neue Leidenschaft dazugekommen. Bei den Traubensorten tarieren wir gerne die Grenzen des Möglichen aus. Dabei sind Handarbeit im Rückschnitt, Grünernte, direkter Kontakt zu den Reben und die selektive Ernte immer als Regulativ da, um die einzelnen Trauben individuell zu fördern.

### Böden und Lagen

Als rheinhessischer Betrieb liegen unsere Flächen genau an und auf den Rhein-Terrassen, also der Abbruchkante zum Rheintal. Eine sehenswerte Naturanordnung (siehe oben: wir lieben Besuch).

35 % sind Spitzenlagen an genau dieser Abbruchkante. Hier kommt das Kalkplateau auf dem das südliche Rheinhessen und die nördliche Pfalz liegen zum Vorschein und prägt die Weine. Vor allem im Schloßberg wird das besonders deutlich. Hier, wo schon lange kein Schloss mehr steht, ist die Lößauflage dünn und die Böden besonders mineralisch. Mit kleinen Terrassen wird dem Gestein im Untergrund Rechnung getragen. Zudem „steht“ hier im Sommer die Luft. Ein spezielles Mikroklima. Bei geringen, der Wasserversorgung angepassten Erträgen, ein Traum für Riesling und Chardonnay.

Neben unseren Lagenweinen wachsen hier auch die Reserve-Selektionen von Riesling und Chardonnay. Etwas südlicher im Michelsberg ist die Lößauflage mächtiger. Das fördert Volumen und Reife im Wein. Das Durchhaltevermögen bei Trockenheit ist größer. Schmeckbar im Pinot Noir und im Weißburgunder.

25 % der Fläche liegen in der Ebene auf durchlässigen, gut erwärmbaren, trockenen Schwemmlandböden mit hohem Sandanteil. Frühe Reife und eine harmonische Säure sind hier charakteristisch.

40 % der Wingerte liegen auf der Höhe. Nur 60 Meter erhöht herrschen hier andere Bedingungen. Tiefgründige Böden aus Löß-Lehm gewährleisten die gute Wasserversorgung, auch bei längeren Trockenphasen. Die kühlere, windoffene Lage prägt die Weine unserer Cool- Climate-Region. Die Sauvignon Blanc Reben lieben diese Bedingungen. Insgesamt mit Niederschlägen zwischen 400 mm und 500 mm im Jahr sind wir meist hinreichend wasserversorgt. Mit satten 1950 Sonnenstunden leben unsere Trauben und wir sehr privilegiert.



# S A N D E R

ÖKOLOGISCHE WEINE

## Ökologie

Mehr ist mehr! Bio-Diversität ist ein zunehmend knappes Gut. Mehr Vielfalt ist das was wir in der Natur brauchen und wollen. Mehr und lebendigeres Bodenleben, mehr Artenvielfalt in Flora und Fauna. Üppige, möglichst vielfältige Öko-Systeme kommen ins Gleichgewicht. Während der Vegetationsperiode müssen wir im Weinbau relativ häufig und intensiv in „das Natürliche“ eingreifen. Deshalb ist es wichtig, dass wir uns dabei beschränken und Ausgleich schaffen. Wir sind Bio. Deshalb ist der Verzicht auf chemisch-synthetischen Pflanzenschutz natürlich selbstverständlich. Aber das allein macht noch keine Vielfalt.

Mit Blühangeboten für Insekten und mit einer naturnahen Bodenpflege, sorgen wir für unser Wappentier, den Marienkäfer und seine Kolleginnen und Kollegen und für lebendige Erde. Die Artenvielfalt fördern wir durch Einsaaten. Durch walzen der Begrünung verlängern wir das Blühangebot und durch die abgeknickten Stängel und die Böschungen geben wir einer vielfältigen Insektenwelt ihren Rückzugsraum.

Mit Vogelnistkästen und Insektenhotels unterstützen wir die Vielfalt auf unseren Flächen und in der Gemarkung.

Ein gutes Erwartungsmanagement bezüglich der Ertragsmengen hilft uns dabei maßvoll zu bleiben. Den Wingert in Sachen Menge nicht ausreizen, sondern mit dem arbeiten, was die Natur anbietet. Zudem pfuschen wir der Natur ab der Ernte im September bis zum kommenden Austrieb im April nicht mehr ins Handwerk. Außer dem händischen Rückschnitt und dem Biegen werden die Rebflächen sich selbst überlassen.

## Kellerarbeit

Weniger ist mehr! Hier ein paar der für mich entscheidenden Schlagworte unserer Kellerarbeit:

- Die selektive Ernte sorgt für die Grundlage

- Die Traube gibt den Ton an

- Lange Standzeiten zur Extraktion der Mineralität aus den Traubenschalen

- Das teilweise Verwenden einer alten Presse bei Rotweinen (um weniger Energie- und Tannin-Input zu haben)

- Spontane Vergärung des Mostes

- Das Versorgen der Hefe mit ausreichend Sauerstoff (ein absolut untypisches Verfahren)

- Die der Traubenphenolik angepasste Wahl des Lagergebindes

Das sind einige wenige, aber entscheidende der vielen handwerklichen Stellschraubchen unserer Vinifikation. Fingerspitzengefühl anstelle allgemeingültiger Regeln ist hier oberstes Gebot. Und dazu gehört auch das regelmäßige Verkosten der sich entwickelnden Weine. One of my favourites.





# S A N D E R

ÖKOLOGISCHE WEINE

## **Gute Arbeit oder besser Sinn und Zweck**

Wir sind Bio-Weingut. Und Bio zu Ende gedacht ist mehr als der Verzicht auf das ein oder andere Pestizid. Bio ist die – Achtung süßiges Wort – ganzheitliche Betrachtung von Qualität und schließt die soziale Qualität mit ein. Ohne die ist der beste Bio-Wein nicht wirklich Bio. Schwer zu verstehen? Eigentlich nicht. Wir sind Ausbildungsbetrieb und lehren und lernen dabei. Auch unsere Saison-Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gehören zur Stamm-Mannschaft, seit über 20 Jahren. Im Weinberg entsteht ein großer Teil unserer Qualität. Und den legen wir in wertgeschätzte Hände, die sich selbstständig darum kümmern können und die wir gut kennen.

Wein machen ist wirtschaften im ländlichen Raum und wirtschaften im ländlichen Raum ist eine Gemeinschaftsaufgabe. Denn neben dem Wein achten wir in einer der intensivsten Agrar-Kulturen darauf, dass unsere Kulturlandschaft erhalten und die Naturlandschaft dabei lebendig bleibt. Das geht nur in Kooperation mit regionalen Kolleginnen und Kollegen. Wir helfen uns aus. Und am größeren Ganzen arbeiten wir in Verbänden mit. Sei es die in Mettenheim gemeinschaftlich seit 18 Jahren stattfindende „Verwirrung“ des Taubenwicklers, das Engagement im Naturland Verband oder bei „Maxime Herkunft Rheinhessen“ und selbst grenz- übergreifend mit „La Renaissance des Appellations“. Wir lieben den Austausch!

## **Last, but definitely not least: Die Wein-Idee**

Im Keller bin ich auf klare Aromatik aus. Unsere Weine sind überwiegend trocken ausgebaut. Bei den Rebsortenweinen geht es mit jedem neuen Jahrgang darum, die einzelne Sorte zum Strahlen zu bringen. Das in die Flasche zu bringen was die Traube ist, was sie ausmacht, was sie sein kann - das ist das Ziel. Gekennzeichnet sind alle Sortenweine mit unserem langjährigen Begleiter, Freund und Markenzeichen dem Marienkäfer, der uns als Nützling beim Pflanzenschutz hilft. Sie sind das Sortiments-Fundament unseres Weinguts.

Bei den Lagenweinen ist der Anspruch, die Charakteristik des speziellen Stückes Land in der Traube zu finden und so auszubauen, dass Boden, Mikroklima und das ganze Jahr mit seiner Natur im Wein erlebbar sind. Den Weinen gelingt das Kunststück, bei aller Komplexität klar zu bleiben. Der Puls der Herkunftsweine ist ein anderer. Nicht aufgeregter, sondern ruhig. Weine mit einem großen Lagerpotential. Symbolisiert wird die Komplexität in unserem - liebevoll BioDyn-Käfer genannten - Emblem. Der klare Umriss ergibt sich erst aus der Summe der einzelnen Einflüsse und Tätigkeiten.

Die Reserve-Weine sind Wein vom Ende her gedacht. Sie folgen meiner Idee dessen was möglich ist. Und benötigen in der Lagerung Geduld. Allen voran der Weißburgunder Reserve brut, der über 10 Jahre lagerte bevor er das Tageslicht wieder sah. Aber auch mein persönlicher Liebling der Chardonnay, der über 15 Monate Zeit bekommt sich im Tonneau zu entwickeln. Ich bringe das zum Klingen, was ich an Potenzial in dem Wein sehe und nähere die Wirklichkeit dem erdachten Ideal so weit wie möglich an. Sie sind anspruchsvoll in der Vinifikation und anspruchsvoll im Ergebnis. Die strahlenden Sterne des Weinguts mit strahlendem Etikett. Auch beim Rotwein tut sich hier noch was. In 4 Barriques reift seit der Ernte 2018 ein Wein von internationalem Format. Hier ist Geduld gefragt.