



**Kontrast: Unterschiede und Gemeinsamkeiten  
4 Anbaugebiete, 19 Jungwinzerinnen und Jungwinzer, 8  
verschiedene Weine und eine Weinschorle**

Anders ist nicht immer schlecht- genau das haben 19 Schülerinnen und Schüler der Weinbau-Fachschule Oppenheim in diesem Jahr während ihres Fachschulprojektes gelernt. Trotz der erschwerten Umstände die dieses Schuljahr mit sich trägt und ohne die geplanten Aktivitäten auf den AgrarWinterTagen haben sie eine starke Marke auf die Beine gestellt, um ihre Weine über ein schlüssiges Onlinevermarktungskonzept zu verkaufen. Wie in den Jahren zuvor, wurde eine Weinlinie aufgebaut, die bei einer exklusiven Onlineweinprobe am 28.01.2021 im Rahmen der JUNG.WEIN.NACHT@HOME Premiere feiert.

**Projektorientiertes Lernen in der Fachschule**

Das Fachschulprojekt ist ein bedeutender Anreiz für die Jungwinzer, eine Fortbildung zum Wirtschaftler für Weinbau und Oenologie in der Fachschule am Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinhausen-Nahe-Hunsrück (DLR) in Oppenheim zu absolvieren. Getreu dem Oppenheimer Leitsatz „Aus der Praxis, mit der Praxis, für die Praxis“ bietet das Schulprojekt eine durch und durch praxisnahe Möglichkeit, um wertvolle Erfahrungen für das eigene Berufsleben zu sammeln. So erzeugen die Fachschüler alljährlich einen Wein in Eigenregie, der schließlich auch vermarktet wird. Weinbau, Kellerwirtschaft und Marketing greifen bei diesem Projekt ineinander, so dass die Fachschüler den Produktprozess von A bis Z miterleben und gestalten und damit wertvolle Erfahrungen für ihren Berufsalltag mit auf den Weg bekommen.

**Weine im KONTRAST:**

In diesem Jahr präsentieren die 19 angehenden Weinwirtschaftler acht Weine, die im Vergleich untereinander spannende Gegensätze aufzeigen. Die Weinlinie „KONTRAST“ steht für wahre Charakterköpfe – das sind die Weine wie auch die Winzer selbst. Sie zeigen ihre Stärken, ihre positiven Eigenarten und das ohne dem anderen zu gleichen.

Eine Differenzierung erfolgt dann auch noch über die Herkunft der Jungwinzer und damit ihrer Weine. Sie repräsentieren vier der dreizehn deutschen Weinanbaugebiete: Mosel, Nahe, Rheingau und Rheinhausen. Ein besonderer Reiz war es, aus jedem der Anbauregionen einen Riesling zu produzieren. Wie keine andere spiegelt diese Rebsorte das einzigartige Terroir der unterschiedlichen Regionen, so dass keiner der vier Rieslinge dem anderen gleicht und eine Vergleichsprobe zu einem tollen Erlebnis wird.

**Die Weinlinie KONTRAST steht für flüssige Spannungsbögen**

Es gibt allerdings nicht nur Riesling zu entdecken. So waren sich die Fachschüler schnell einig, dass sie den Weinliebhabern gerne weitere markante Rebsorten-Charaktere präsentieren möchten. Roter Riesling, Silvaner, Cabernet Blanc und Goldmuskateller wurden in das Sortiment der Weinbaufachschule Oppenheim aufgenommen. Sie bilden mit ihrer beeindruckenden Aromatik harmonische Kontrapunkte zu den vier Rieslingen. Frisch und

modern fügen sie sich hervorragend in das KONTRAST-Sortiment ein und wecken die Neugierde der Weinliebhaber.

### **Etikettendesign so eigenständig wie die Weine**

Um die Eigenständigkeit der Weine auch grafisch hervorzuheben, bekommt jeder Wein ein anderes Etikett mit Hinweisen auf den Inhalt der Flasche: Symbole aus den Regionen, welche die Herkunft der Weine verdeutlichen, zieren die Flaschen. Jeder Wein trägt zudem einen Buchstaben auf dem Etikett. In der richtigen Reihe aufgestellt, ergibt sich der Name der Weinlinie: KONTRAST. Dadurch sind die Etiketten so eigenständig wie die Weine, aber dennoch miteinander verbunden.



### **Weine im Überblick**

Den Fachschülern war es wichtig, alle Weine individuell auszubauen und deren eigenen Stärken in den Vordergrund zu stellen. Bei den Aromasorten sollten zum Beispiel die sortentypischen Fruchtaromen oder spezielle Ausbauweisen das Geschmacksspektrum bestimmen.

Die vier Riesling-Weine verkörpern durch ihr heimatliches Terroir ihre spezielle und eigene Typizität. Jeder Wein steht und spricht für sich selbst.

Der erste der acht Weine aus der Weinlinie KONTRAST ist ein trocken ausgebauter Riesling von der Mosel. Dieser Wein steht für seine Herkunft: Ein Zusammenspiel von reifer Honigmelone, erfrischender Grapefruit und Limone, sowie der anbaugiebts-typischen Schiefer-Mineralik lassen diesen Mosel Riesling glänzen.

Auch der zweite Riesling verbirgt seine Herkunft nicht: Seine würzig-mineralische Note sowie die lebendige Säure deuten sehr auf die Nahe-typischen Weine hin.

Der Dritte unter den Rieslingen ist ganz klar ein Rheinhesse: Die Säure steht nicht so stark da wie bei den anderen KONTRAST-Rieslingen. Ein harmonisch, mineralischer Riesling, geprägt von einer kraftvoller Pfirsicharomatik.

Auch ein Rheingau-Riesling ist dabei. Helles Strohgelb im Glas, in der Nase mischen sich Aromen von Birne und Zitrusfrüchten. Am Gaumen ist der Wein kräftig konzentriert, lebendig, frisch und dynamisch dank einer tollen Weinsäure.

Der zweite rheinhessische Riesling ist ein Roter Riesling. Er ist der erste von vier Exoten dieser Weinlinie. Beim Einschenken des Roten Rieslings versetzt der Wein einen ins Staunen: Trotz farblicher Namensgebung besitzt er eine hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Im Geruch erinnert der Wein an Pfeffer gefolgt von leichten Ingwernoten.

Der nächste der rheinhessischen Exoten ist eine Neuzüchtung und pilzwiderstandsfähige Rebsorte: Ein Cabernet Blanc. Seine hervorstechende Peperoni-Note verleiht dem Cabernet Blanc trotz schmeckbarer Restsüße einen kräftigen, schon leicht würzigen Geschmack, was ihn zu einem sehr interessanten Wein macht.

Ein weiterer Charakterkopf ist der Goldene Muskateller, hier als restsüßer Vertreter der Rebsortenvielfalt aus Rheinhessen. Durch einen hohen Aufwand an Handarbeit im Weinberg und eine sorgsame Saftgewinnung aus vollreifen Trauben sowie einer 48- stündigen Maischestandzeit erhielt dieser Wein sein einzigartiges Aroma.

Zu guter Letzt präsentieren die diesjährigen Fachschüler einen Silvaner, eine typisch rheinhessische Rebsorte. Diese zeigt sich allerdings ganz anders als gewöhnlich. Ebenfalls restsüß und im Barrique ausgebaut mit leichten Fruchtaromen von Apfelsinenschalen und Vanille präsentiert der Silvaner sich sehr harmonische in der Nase. Im Geschmack ist er vollmundig reif, die Süße des Weines macht diesen außergewöhnlichen Silvaner zu einem echten Geschmackserlebnis.

Alle Weine wurden mithilfe modernster Technik erzeugt und – bis auf den Silvaner – in Edelstahl tanks ausgebaut. Das erlernte Know-How aus der Ausbildung der Jungwinzerinnen und Jungwinzer konnte so in der Praxis umgesetzt werden.

### **Weinschorle als !**

Weinschorle liegt zurzeit vor allem bei einer jüngeren Kundengruppe sehr im Trend. So entstand im Prozess die Idee, eine eigene Weinschorle ins Sortiment einzubauen. Während in den Jahrgängen zuvor meist ein Perlwein hergestellt wurde, waren die Schüler motiviert, Erfahrungen auf diesem Gebiet zu sammeln. Das Ergebnis ist eine erfrischend, spritzige Rieslingschorle. Ein weinhaltiges Getränk, das zu jeder Gelegenheit und in jeder geselligen Runde passt.

### **Onlinevermarktung statt AgrarWinterTage:**

Eine Weinpräsentation wird es in gewohnter Form nicht geben. Die AgrarWinterTage, das Highlight für die Fachschüler, werden 2021 nur digital stattfinden. Normalerweise stellen die angehenden Weinbau-Wirtschaftler ihre Projektweine dort vor und verkaufen sie an einem eigenen Messestand. In diesem Jahr mussten die Schülerinnen und Schüler einen anderen Weg wählen, um ihre Produkte "an den Mann" zu bringen. In einer Online-Weinprobe am 28.01.2021 um 19:00 Uhr feiern die Weine dann Premiere. JUNG.WEIN.NACHT@HOME – Winetasting mit den Oppenheimer Fachschülern heißt die Veranstaltung. Gemeinsam mit der Landjugend Rheinhessen Pfalz laden die Oppenheimer Fachschüler zu einem kontrastreichen Winetasting mit jeder Menge Unterhaltung für alle Sinne ein. Neben spannenden Weinen gibt es ein abwechslungsreiches Unterhaltungsprogramm mit netten Gästen.

Zur Verkostung wurde ein JUNG.WEIN.NACHT@HOME-Weinpaket inkl. 2 Premium Weingläser von Zwiesel Glas zusammengestellt. Der Versand erfolgt ab 11.01.2021 <https://www.youwine.de/weingut/weinfachschule-oppenheim-jungweinnacht/>



*Yara Kühnemann und Alicja Acker  
Weinbaufachschule Oppenheim*

Alle Infos zum Projekt, den Schülern und Weinen: <http://weinfachschule-oppenheim.de/>

Besuchen Sie auch die Website der AgrarWinterTage: [www.agrartage.de](http://www.agrartage.de)

**Digitale AgrarWinterTage 2021 vom 25. bis 29. Januar 2021**

<https://agrarwintertage2021-digitalforum.expo-ip.com>