



**100 Jahre
BERNKASTELER RING
1899 - 1999**

Festschrift

Inhalt

Grußwort von Kurt Beck, Ministerpräsident des Landes Rheinland-Pfalz	6
Vorwort von Dr. Peter Pauly, Vorsitzender des BERNKASTELER RINGS	8
Chronik der Ereignisse Streiflichter aus 100 Jahren BERNKASTELER RING	11
Die Gründungsurkunde der "Vereinigung von Weingutsbesitzern der Mittelmosel" vom 29. April 1899	25
Weinjahrgänge 1899 bis 1998	32
Merkmale des Weißen Riesling	44
Ein Weinbaubetrieb um die Jahrhundertwende	45
Es ist gut dabeizusein Hanne Kerpen erinnert sich an viereinhalb Jahrzehnte Mitarbeit im BERNKASTELER RING	46
Ein bißchen Schau, ein bißchen Glanz, ein bißchen Stolz Beobachtungen auf einer Versteigerung des BERNKASTELER RINGS	48
Manche lieben's trocken BERNKASTELER RING als Vorreiter für trockenere Riesling	52
Interview mit Dr. Peter Pauly, Vorsitzender des BERNKASTELER RINGS: Der BERNKASTELER RING im nächsten Jahrhundert	54
Summary: 100 years BERNKASTELER RING	57

Herausgeber:
BERNKASTELER RING e.V.
Rieslingweingüter seit 1899.
Geschäftsstelle: Adenauerstr. 9,
54318 Mertesdorf bei Trier,
Tel. 0651/57687, Fax 0651/52811.

Redaktion:
Wolfgang Bartels, Trier
Verantwortlich:
Karl Kirch, Mertesdorf
Druck und Herstellung:
Krämer Druck, Bernkastel-Kues
Juni 1999



Grußwort

Zum 100-jährigen Bestehen des BERNKASTELER RING e.V. übermittle ich meine herzlichen Grüße. Mein Glückwunsch gilt allen Mitgliedern, ihren Familien sowie den Verantwortlichen der traditionsreichen Weinversteigerungsgesellschaft im Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer.

Die Mitgliedsbetriebe im BERNKASTELER RING verfolgen eine konsequente Qualitätspolitik. Sie haben erheblich dazu beigetragen, das die Riesling-Weine vom Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer zu unserer Zeit wieder die weltweite Wertschätzung finden, wie zur Gründerzeit des Vereins.

Trotz hoher Erzeugungskosten und begrenzter Erntemengen sehen die "RING"-Weingüter im Erhalt der land-

schaftsprägenden Steillagen die entscheidende Grundlage zur Bewahrung von Qualität und Unverwechselbarkeit der Riesling-Weine von Mosel-Saar-Ruwer. Die Landesregierung begrüßt dies sehr.

Heute verbinden sich mit dem Namen BERNKASTELER RING zusätzlich vielfältige, besonders weinkulturelle Aktivitäten, die regional und weit darüber hinaus beachtet werden. Für diese zahlreichen Initiativen danke ich den Mitgliedern.

Ich wünsche dem BERNKASTELER RING weiterhin eine gute Entwicklung und den Mitgliedsbetrieben viel Erfolg bei der Pflege von Weinbau, Landschaft und Kultur in einem der schönsten Flusstäler der Welt.

Kurt Beck
Ministerpräsident von Rheinland-Pfalz



Vorwort

Der **BERNKASTELER RING**, die älteste Weinversteigerungsgesellschaft an Mosel, Saar und Ruwer, ein Zusammenschluß von derzeit 35 Weingütern an Mosel-Saar-Ruwer und aus Luxemburg, wurde am 29. April 1899 gegründet. Höhepunkt unserer vielfältigen Aktivitäten ist die alljährliche Versteigerung, neben der großen Riesling-Präsentation des neuen Jahrgangs.

Typisch für unsere Mitgliedsweingüter ist die Führung der Familienbetriebe durch den Inhaber selbst und der hohe Anteil des Rieslings in den landschaftsprägenden Steillagen. Hinzugekommen sind in den letzten Jahren Veranstaltungen zur Imagepflege, wie

"Jugend musiziert in Weingütern des **BERNKASTELER RINGES**",

"Symphonie von Brot & Wein",

"Mosel-Fisch & Mosel-Riesling",

"Spitzenwein & Spitzenwäsche",

"Spitzenwein & Spitzenautomobile".

Mit seinem "Nikolaus-Cusanus-Weinkultur-Förderpreis" setzt der **BERN-**

KASTELER RING auch in der Verbindung von Wein und Kultur seit einem Jahrzehnt neue Akzente. Das erste Projekt des "Weinlagen-Skulpturen-Pfads" vom luxemburgischen Schengen bis Koblenz konnte im Dezember 1998 der Öffentlichkeit übergeben werden. Noch in diesem Jubiläumjahr ist die Realisierung des Themas "Steillagen im Licht" durch die Luxemburger Künstlerin Simone Decker geplant. Zu diesen tourismusfördernden Aktivitäten für die gesamte Region ist die Unterstützung von Sponsoren hochwillkommen.

Oberstes Ziel der Riesling-Weingüter im **BERNKASTELER RING** jedoch ist die Erzeugung von Spitzenweinen, die dem Weinbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer nationales und internationales Ansehen verschaffen als eine der besten Weinbauregionen der Welt. In diesem Sinne wünsche ich dem **BERNKASTELER RING** eine gedeihliche Weiterentwicklung in sein zweites Jahrhundert und für das dritte Jahrtausend.

Dr. Peter Pauly

Vorsitzender des **BERNKASTELER RINGES**

Chronik der Ereignisse

Streiflichter aus 100 Jahren BERNKASTELER RING

Die Gründung

Es ist der 29. April 1899. Sieben Weingutsbesitzer, Dr. A. Schmitz, Anton Thanisch, Jac. Thanisch, Nic. Geller, Peter Taprich, Peter Schmitgen und E. Leutzgen, haben sich in Bernkastel zusammengesetzt. Sie gründen "eine Gesellschaft unter dem Namen 'Vereinigung von Weingutsbesitzern der Mittelmosel', die den Zweck hat, ihre selbstgezogenen und selbstgekelterten Weine in Bernkastel im Casinosaale zur Versteigerung zu bringen", wie es im handgeschriebenen Protokollbuch nachzulesen ist. Dies ist die Geburtsstunde des heutigen "BERNKASTELER RING e.V."

Weinbau um die Jahrhundertwende

Die damalige Situation beleuchtet ein zeitgenössisches Zitat: "Man fürchtete an der Mosel seitens der Produzenten, daß sich die bisherigen Absatzquellen für Moselweine verstopfen werden und daß die Käufer reiner Weine die Mosel nicht mehr so stark wie früher aufsuchen, falls nicht dem teilweise fabrikmäßigen Schmierern der Moselweine kräftigst gegengesteuert wird." "Chaptalisieren" und "Gallisieren", das heißt die "Anreicherung" von Weinen mit Zucker, ist gängig und weit verbreitet. "Gegensteuern", sich mit naturreinen Weinen einem hohen Qualitätsanspruch

Am 29. April 1899 wurde von den
Herrn Dr. A. Schmitz, Anton Thanisch, Jac. Thanisch,
Nic. Geller, Peter Taprich, Peter Schmitgen & Leutzgen
eine Gesellschaft unter dem Namen
"Vereinigung von Weingutsbesitzern der
Mittelmosel"
gegründet, die den Zweck hat ihre selbstgezogenen
& selbstgekelterten naturreinen Weine in Bernkastel
im Casinosaal zur Versteigerung zu bringen.

Gründungsprotokoll

von Weingutsbesitzern der Mittelmosel

51. Unter dem Namen: Vereinigung von
Weingutsbesitzern der Mittelmosel ist
"Mittelmosel" als deren Zweck

Die "Gründungsurkunde" des BERNKASTELER RINGS: Erster Eintrag im Protokollbuch der "Vereinigung von Weingutsbesitzern der Mittelmosel" über die Gründungsversammlung am 29. April 1899.

stellen - das wollen die sieben Gründer-Weingüter der Mittelmosel. In einen "Local-Weinbau-Verein" setzen sie die Hoffnung, daß wenigstens in den Reihen der Mitglieder Ordnung herrscht. Und sie beschließen eine Satzung, die in den Grundzügen bis heute Gültigkeit hat. Nicht die Größe des Betriebes ist wichtig für die Aufnahme, sondern "Art der Rebe (Riesling-Anbau), Güte der Lage und Sorgfalt der Bebauung und Weinbereitung." Die Weingüter unterwerfen sich einer strengen Selbstkontrolle hinsichtlich der Qualität und des korrekten Verhaltens am Markt.

Erste Versteigerung

Am 23. April 1901 findet in Bernkastel die erste Versteigerung naturreiner Weine statt. Vom St. Nikolaus Hospital werden 24 Fuder 1899er und 18 Fuder 1900er Wein ausbezogen, an den folgenden Tagen bieten sechzehn weitere Mitgliedsbetriebe insgesamt 112 und ein halbes Fuder der beiden Jahrgänge an. Die Kosten der Versteigerung belaufen sich auf 3205,99 Mark.

Die Weinauktionen spielten damals eine wesentlich größere Rolle als heute, zumal der Wein fuder- (also faß-) weise versteigert wurde. Die Vermarktung in der Flasche sollte sich erst viel später durchsetzen. Je nach Ernte wurden die Versteigerungen oft sogar zweimal im Jahr abgehalten, im Frühjahr und im Herbst. Für die beteiligten Winzer waren das ganz entscheidende Termine, die über Wohl und Wehe des Betriebes entschieden. "Selbstvermarktung" im heutigen Stil war damals noch weitgehend unbekannt.

Erst nach der Versteigerung füllten die Winzer den Wein nach Wunsch der Ansteigerer ab, die Flaschen und Korke lieferten. Die typischen dunkelgrünen, 900 Gramm schweren "Moselschlegel" mußten dann im Weingut erst einmal gespült werden. Die "Arbeitsteilung" zwischen Weingütern und Weinhandelsbetrieben funktionierte aber: Die Winzer konzentrierten sich auf die Weinerzeugung, die Weinhändler kümmerten sich um die Vermarktung mit all ihren Klippen. Die Versteigerungen waren somit der entscheidende Absatzweg für die besten Weine. Die vorrangige Stellung der Faßweine bei den Versteigerungen hielt sich bis in die sechzig Jahre hinein.

Versteigerung 1904

Die Bernkasteler Zeitung vom 24. März 1904 berichtet, daß bei der

*** Bernkastel, 23. März. Gestern mittag begann hier im Casinosaale die Weinversteigerung der Bereinigten Weingutsbesitzer der Mittelmosel. Es kamen zum Ausgebote 82 1/2 und 1/2 Fuder und wurden folgende Durchschnittspreise erzielt: Pfarrgut Bernkastel Mk. 1617,50, Anson Thanisch Bernkastel 1137,70, Nik. Keller Cues 787, J. Schwaab-Lenarz Erden 1218,75, Jakob Thanisch Bernkastel 1268.—, Frau Franz Ehles-Koblenz 802.—, Seb. Fr. Erben Wehlen 1107.—, Peter Schmidtgen, Brauereibes. Bernkastel 958,57. Nach der regen Beteiligung von gestern dürfte auch heute wiederum die Nachfrage eine recht lebhaftere werden.**

Bernkasteler Zeitung, 24. März 1904

Weinversteigerung an diesem Tage 82 ganze und ein halbes Fuder Riesling zum Ausgebote kamen. Bei reger Beteiligung und lebhafter Nachfrage erreichen das Pfarrgut Bernkastel einen Durchschnittspreis pro Fuder von 1617,50 Mark, das Weingut J. Schwaab-Lenarz aus Erden 1218,75 Mark und das Weingut Jakob Thanisch, Bernkastel 1268 Mark.

Versteigerung 1906

Rekorde gibt es am 30. April 1906: die Bernkasteler Weine des Jahrgangs 1904 erzielen bis zu 3560 Mark (pro Fuder). Der Neumagener Weinkommissionär Dünweg ersteigert einen Erdener Riesling gar für 4600 Mark.

Weinversteigerung

der Vereinigung von Weingutsbesitzern der Mittelmosel im Casinosaale zu Bernkastel am 30. April u. 1. Mai.

1. Montag, den 30. April.

Pfarrgut Bernkastel, Dr. Becker, Dechant
7 Fuder 1904er Bernkasteler und Graacher.

1. Graacher: Nik. Clüfferath, Trittenheim	2030
2. " ders., für C. A. Viell Bernkastel und H. Bender, Vallendar	1820
3. Bernkasteler: ders., für Trarbach-Berlin	1510
4. " Franz Nfor u. Joh. Mainzer hier	1700
5. " Stephan Dahm II u. Pet. Jos. Hautz hier	2320
6. " Deinhardt u. Co., Coblenz	3330
7. " Kaiser Keller, Berlin	3410
durchschnittlich Mk. 2303	Mk. 16120


Bernkasteler Zeitung, 2. Mai 1906

Trierer Ring

Im Jahre 1911 bildet sich der Trierer Ring - "Naturweinversteigerungsgesellschaft Trier", der am 11. April 1912 seine erste Versteigerung in Trier abhält. (1978 verschmelzen sich Mittelmosel-Vereinigung und Trierer Ring zum heutigen BERNKASTELER RING.)

Erster Weltkrieg

Auch während des Ersten Weltkriegs gehen die Versteigerungen weiter. Am 18. und 19. April 1916 werden zehn Fuder 1913er und 129 Fuder 1914er Wein ausbezogen, bei Preisen von 1700 bzw. 1810 Mark. Im gleichen Jahre wird beschlossen, wegen Frostschäden den 1916er Jahrgang nicht zu versteigern. Schon zu dieser Zeit wird durch Zeitungsanzeigen für die Versteigerung geworben, u.a. in der Kölnischen Volkszeitung, der Kölnischen Zeitung, der Rheinisch-Westfälischen Zeitung und der Coblenzer Zeitung. Zudem werden 1000 Listen und 2000 Hefte gedruckt.



Versteigerung

naturereiner Moselweine

zu
Bernkastel-Cues.

Die Vereinigung von Weingutsbesitzern der Mittelmosel
läßt am

Dienstag, den 18. April und Mittwoch, den 19. April 1916
im Casinosaale zu Bernkastel-Cues,
mittags 12 Uhr anfangend,
**10 Fuder 1913er und
129 „ 1914er Weine**

alle naturrein und eigenes Wachstum der Mitglieder,
öffentlich versteigern.

Allgemeine Vorprobe
im Casinosaale zu Bernkastel-Cues Donnerstag,
den 23. März d. Js., vormittags von 10—1 Uhr.

Proben am Faß:
8 Tage vor der Versteigerung sowie vor und
während der Versteigerung im Versteigerungssaale.

Weinversteigerung in Bernkastel-Cues.

Im Casinosaale begann gestern mittag unter sehr guter Beteiligung die 4 Tage dauernde Versteigerung von 357 Fuder 1917er Weinen der Vereinigung von Weingutsbesitzern der Mittelmosel. Die Kauflust war eine sehr große und erreichten die Preise eine nicht gekannte Höhe. Am 1. Tag gelangten 87 Fuder zum Ausgebote, das sich bis abends 8 1/2 Uhr hinzog.

1. Tag.

Johann Baptist Cleren, Kgl. Notar in Neumagen.
5 Fuder Neumagener und Dhroner.

Nr. 1. Neumagener Laudamusberg, Ansteigerer Emert-Steinhauer, Traben-Trarbach. — 9010 Mark.

Nr. 2. Dhroner Hengelberg, Ansteigerer Emert-Steinhauer, Traben-Trarbach. — 8350 Mark.

Nr. 3. Neumagener Pichter (Auslese) Ansteigerer Nicola Lucas, Bernkastel-Cues. — 9360 Mark.

Nr. 4. Neumagener Tierbach (Martzprekapelle) Ansteigerer Albert Merrens, Linnich bei Aden. — 9000 Mark.

Nr. 5. Neumagener Engelgrube (Auslese) Ansteigerer Th. Auer und Martin Schmann, Krust. — 10 530 Mk.
Zusammen 46 250 Mark, im Durchschnitt 9250 Mk.

Deinhardt Wegeler'sche Gutsverwaltung in
Bernkastel-Cues.

- 29 Fuder Bernkasteler, 12 Fuder Bernkasteler Doktor,
6 Fuder Graacher, 1 Fuder Kieferer Niederberg.
Nr. 1. Bernkasteler Held, Ansteigerer Georg Kirch,
Hiesport. — 8660 Mark.
Nr. 2. Bernkasteler Held, Ansteigerer Falk für A.
Hies Söhne in Trier. — 7600 Mark.
Nr. 3. Bernkasteler Pfaffenberg, Ansteigerer Direktor
Schulz für Kolloseum, Essen. — 7980 Mark.
Nr. 4. Bernkasteler Held, Ansteigerer Nicola Clüsse-
rath, Trittenheim. — 8230 Mark.
Nr. 5. Bernkasteler Gader, Ansteigerer Falk für
A. Hies Söhne, Trier. — 8110 Mark.
Nr. 6. Bernkasteler Rosenberg, Ansteigerer J. J.
Zimmer, Haiger (Wilfkreis). — 8620 Mark.
Nr. 7. Bernkasteler Eich, Ansteigerer Nicola Lucas,
Bernkastel-Cues. — 8720 Mark.

Bernkasteler Zeitung, 16. Mai 1918

Bürgermeister wird Vorsitzender

Am 23. September 1919 beschließt die Mitgliederversammlung der Mittelmosel-Vereinigung, daß der jeweilige Bürgermeister der Stadt Bernkastel-Cues zum Vorsitzenden der Vereinigung bestimmt wird.

Beitragsgebühr: 1 Milliarde Mark

Am 2. Februar 1922 wird festgelegt, daß neue Mitglieder ein Eintrittsgeld von 100 Mark pro tausend Quadratmeter Weinbergsfläche zahlen. Der jährliche Beitrag wird mit 50 Mark pro tausend Quadratmeter festgelegt. Wegen der Inflation nach der Weltwirtschaftskrise wird am 13. Oktober 1923 das Eintrittsgeld für neue Mitglieder auf 1 Milliarde Mark angehoben. Die Inflation treibt auch die Weinpreise in die Höhe: Bei der Versteigerung am 13. Dezember 1921 erzielt das Weingut Joh. Jos. Christoffel Erben in Ürzig für ein Fuder 1920er Ürziger Würzgarten Auslese 100.000 Mark (Ansteigerer: Nic. Clüsserath). Das Weingut Eduard Hauth-Kerpen in Wehlen erreicht sogar 102.200 Mark für ein Fuder 1918er Wehlener Sonnenuhr (Ansteigerer: Selbach).

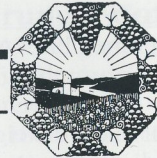
Ring um Qualität

Qualität ist für die Gründungsväter das oberste Gebot. So findet sich im Protokollbuch der Naturweinversteigerungs-Gesellschaft Trier unter dem 18. Oktober 1922 der Eintrag: "Es wird beschlossen: Weine, die versteigert werden, dürfen nicht in Kellern liegen, in denen gezuckerte Weine lagern." In der Generalversammlung am 23. Mai 1923 wird beschlossen, "die für die Versteigerung der nächsten zwei Jahre auszubietenden Fuder durch eine Kommission unter Hinzuziehung von Weinsachverständigen bei verdeckten Proben ohne Angaben des Namens, Lage und Gemarkung zu prüfen." Dies war offenbar der Beginn der heute noch praktizierten "internen, verdeckten Vorprobe": Sämtliche zur Versteigerung angestellten Weine werden einer zweifachen, verdeckten Prüfung unterzogen - und nur die besten werden schließlich zugelassen. Am 24. Januar 1925 beschließt die Mitgliederversammlung, daß Mitglieder ausgeschlossen werden können, wenn die Weinprüfungskommission bei zwei aufeinanderfolgenden Jahrgängen den Wein "wegen unzureichender Weinbergs- oder Kellerpflege für nicht versteigerungsfähig erklärt".

Flasche statt Fuder

Am 2. Februar 1924 beschließt die Mitgliederversammlung der Mittelmosel-Vereinigung, daß die 1921er Weine unbedingt auf Flaschen abgefüllt werden sollen und später auch als Flaschenweine versteigert werden. Später wird auch beschlossen, als Kennzeichen der Bernkasteler Versteigerungsweine eine einheitliche Halsschleife zu bestellen und Materialbezüge gemeinsam zu organisieren.

Vereinigung von
Weingutsbesitzern



der Mittel-Mosel
e. V. * Bernkastel

Naturwein-Versteigerung

im Casinosaal zu Bernkastel
am Dienstag, den 8. und Mittwoch,
den 9. April 1924, mittags 12 Uhr.

60 $\frac{1}{2}$ Fuder 1922er • 80 $\frac{1}{2}$ Fuder 1921er
alle naturrein und eigenes Wachstum der Mitglieder.

Steig-Bedingungen:

1. Versteigerer verbürgt die Naturreinheit seiner Weine.
 2. Die Weine werden ohne Faß versteigert nach Nummern, die sich auf den Fässern befinden. Das Fuder enthält 960 Liter. Der Weinhalt wird nicht berechnet, Mindermaß entsprechend vergütet.
 3. Befolgen Zweifel über das Festgebot, so wird der Wein von neuem ausgetobt.
 4. Mit dem Zuschlag lagert der Wein auf Rechnung und Gefahr des Ansteigerers, in dessen Eigentum er erst nach erfolgter gänzlicher Zahlung übergeht. Der Versteigerer behält sich gemäß § 455 B. O. B. das Eigentum bis dahin vor.
 5. Auffällwein gibt der Versteigerer gegen Vergütung oder Rückzahlung aus dem betr. Fuder, je nach Wunsch des Versteigerers.
- Die Gebote werden in Goldmark abgegeben. Das geringste Weitegebot beträgt 10 Mark. Die erste Hälfte des Steigpreises muß Mittwoch, den 7. Mai 1924, im Besitz des Versteigerers sein, der Rest am Mittwoch, den 4. Juni 1924. Alle Zahlungen haben in wertbeständigen Zahlungsmitteln zu erfolgen. Der Zuschlag wird nur an eine Person erteilt. Nur diese gilt dem Versteigerer gegenüber als Ansteigerer und Steigschuldner.

Eintritt 10 G.-Mark.

Namensänderung

Am 18. März 1929 wird beschlossen, den Namen der Bernkasteler Vereinigung zu ändern in "Naturweinversteigerung der Mittelmosel, Casino Bernkastel e.V. gegr. 1899".

Drohendes Verbot der Versteigerungen und Weinbeschlagnahmen

Im Januar 1937 muß sich die Mitgliederversammlung der Naturweinversteigerungs-Gesellschaft mit dem angedrohten Verbot der Weinversteigerung durch den "Reichskommissar

für Preisbildung" befassen. Es gelingt dann doch noch, eine Versteigerung im April 1937 durchzuführen. Auch in den Kriegsjahren finden noch Versteigerungen statt, die letzte am 1. und 2. Februar 1942, auf der 135 Fuder 1938er Wein aus 18 Betrieben versteigert werden. Mehrfach müssen die Winzer eine Beschlagnahme ihrer Weine durch die NS-Regierung befürchten. Das Protokoll berichtet unter dem Datum vom 8. Oktober 1941, daß beim Weinhandel 70 Prozent aller Weine für die Wehrmacht beschlagnahmt wurden. Im Februar 1942 appelliert die Mitgliederversammlung an die Verantwortlichen, daß die 41er Weine bis zu ihrem Ausbau in den Kellern liegen bleiben sollen. Eine frühere Abgabe sei "eine Einbuße an Qualität". Die letzte Eintragung verzeichnet das Protokoll am 8. Dezember 1943.

Weinversteigerung

der Naturwein-Versteigerungsgesellschaft
von Mosel, Saar und Ruwer e. O.

Vereinigung von Weingutsbesitzern
von Mosel, Saar und Ruwer

im Evangelischen Bürger-Verein zu Trier
Nordallee 12/14 • Fernsprecher Nr. 1366



Versteigerungstag:

Freitag, den 16. April 1937, mittags 12.30 Uhr beginnend

Auskunft erteilt:

Die Geschäftsstelle des Vereins
Trier, Brückenstr. 21 • Fernsprecher 2964

Das teuerste Fuder 15900 DM, die teuerste Flasche 100 DM Der erste Tag beim Kleinen Ring brachte sehr hohe Preise

Der Sonnenjahrgang 1964 führte am ersten Tag der zweiwöchigen Naturweinversteigerung der Naturwein-Versteigerungsgesellschaft E. V. Trier zu den erwarteten sehr hohen Preisen. Diese sind einseitig auf die Güte des Jahrganges und andererseits auf die mäßigen Aussichten des 1965er Weinerbotes zurückzuführen. Der Durchschnittspreis für die auszublagerten 73 Fuder betrug 8300 DM je Fuder und war damit doppelt so hoch wie im Vorjahre für 1963er Weine. Für das teuerste Fuder, eine „Braunberger Juffer hochfeine Auslese“ des Weingutes Friedrich Kirch Erben, Braunberg, wurden 15 900 DM erlöst. Ferner erfolgte der Zuschlag für 1100 Flaschenweine des Jahrganges 1959. Der teuerste Flaschenwein, eine 1959er „Waldraher Hahnenberg Trockenbeerenauslese“ der Weingüterverwaltung Schloß Marienlay, Lelven, kam auf den sensationellen Preis von 100 DM je Flasche. Der Erlös des ersten Versteigerungstages betrug 654 500 DM. Heute, Freitag, kommen neben Moselweinen hauptsächlich Saar- und Ruwerweine zum Ausbrot.



Versteigerung des „Kleinen Ringes“ am Donnerstag im Trierer Bürgerverein.

TLZ-Foto: Thörnig

1964er Fuderweine:

Weingut Meyerhoff, Traben-Trarbach: Trarbacher Schloßberg Spätlese 500 DM; Trarbacher Schloßberg feine Spätlese 600 DM; Trarbacher Ungsberg Spätlese 5600 DM.
Weingut Dr. J. B. Hein, Neumagen-Dhron und Piesport (Mosel): Neumagener Rosengärten Spätlese 5250 DM; Piesporter Goldtröpfchen Auslese 700 DM.
Weingut Friedrich Becker-Fehres, Mülheim: Mülheimer Sonnenlay feine Spätlese 5320 DM; Mülheimer Sonnenlay feine Auslese 7200 DM; Braunberger Juffer Spätlese 7600 DM.

Herrenberg feine Spätlese 8310 DM; bergener Juffer Auslese 12 900 DM; lise 8200 DM; Bernkasteler Badstube ter Goldtröpfchen feine Auslese 8,10 DM; Longuicher Maximier Herrenberg; Weingut Botzet-Zisch, Thörnich; feinste Auslese 8500 DM; Schloß Ma-

Trierische Landeszeitung, 15. Oktober 1965

Weingesetz von 1971

Das Weingesetz von 1971 brachte auch an der Mosel entscheidende Umbrüche: Die kleinen und mittleren Weinhandelsbetriebe, die sich auf die heimischen Gewächse spezialisiert hatten, gaben nach und nach auf. An ihre Stelle traten Großkellereien und Handelsriesen, die überregional, ja sogar international operieren. Winzer, die sich mit ihren Spitzenerzeugnissen behaupten wollten, mußten zu Selbstvermarktern werden, ihre Flaschenweine also selbst an die Kunden absetzen. Damit änderte sich auch der Charakter der Versteigerungen: Heute werden nur noch Flaschenweine versteigert, längst keine Fuder mehr. Trotzdem aber wird die Tradition gewahrt: Zur Versteigerung gelangen nur selbsthergezeugte Rieslingweine der unterschiedlichen Prädikatsstufen, die strenge "Interne Vorproben" und zusammen mit den Weinkommissionären die Tax-Probe durchlaufen mußten.



83. WEIN- VERSTEIGERUNG Herbst'72

Prädikatswein-Versteigerungsgesellschaft e. V., Trier



Der Zusammenschluß

Nachdem man schon mehrfach gemeinsame Versteigerungen durchgeführt hat, erfolgt am 13. März 1978 der Zusammenschluß von Mittelmosel-Vereinigung Bernkasteler Ring und Trierer Ring zum "BERNKASTELER RING - Prädikatswein-Versteigerungsgesellschaft Mittelmosel, Saar und Ruwer e.V., Bernkastel". Durch diese Verschmelzung gelingt es, eine Größenordnung von 66 Mitgliedsbetrieben mit zusammen rund 315 Hektar Rebfläche zu erreichen. Damit ist auch die Voraussetzung gegeben, daß der BERNKASTELER RING heute Weingüter des gesamten Anbaugebiets Mosel-Saar-Ruwer umfaßt.

Zuschlag bei 200 DM (mit Mehrwertsteuer 228 DM), eine 1969er Zeltinger Schloßberg-Rotlay Riesling Trockenbeerenauslese der Weingüterverwaltung Clemens Freiherr von Schorlemer sogar bei 237 DM (mit Mehrwertsteuer 270 DM).

Bernkasteler Ring

Prädikatswein - Versteigerungs - Gesellschaft
Mittelmosel, Saar und Ruwer e. V., Bernkastel

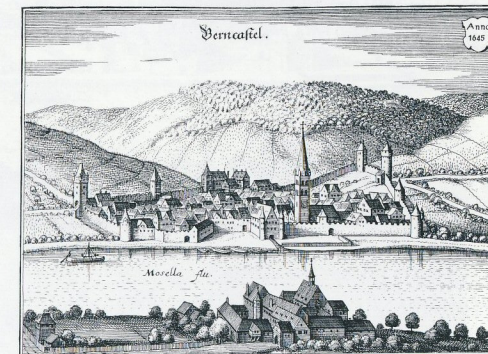
80
Jahre



1899
1979

Versteigerung 1978

Die erste Versteigerung nach der Fusion findet am 11. und 12. Oktober 1978 im Jugendheim in Bernkastel-Kues statt. Ausgebieten werden Weine der Jahrgänge 1975 und 1976 - vom Kabinett-Wein bis zu Beeren- und Trockenbeerenauslese. Der Jahrgang 1977 ist nur mit einigen Kabinett-Weinen und Spätlesen aus den besten Lagen vertreten. Den höchsten Preis erzielt eine 1976er Ürziger Würzgarten Riesling Trockenbeerenauslese des Weinguts Sanitätsrat Dr. Hermann, Ürzig mit 123 DM (mit Mehrwertsteuer 140 DM) pro Flasche.



Prädikatswein-Versteigerung
zum 80jährigen Jubiläum = Herbst 1979

Versteigerung 1979

Im 80jährigen Jubiläumsjahr bringt die Versteigerung am 4. und 5. Oktober 1979 herausragende Ergebnisse. Eine 1959er Bernkastel-Kueser Weißenstein Riesling Beerenauslese erzielt 188 DM (mit Mehrwertsteuer 214 DM) pro Flasche. Eine 1976er Ürziger Würzgarten Trockenbeerenauslese des Weinguts Sanitätsrat Dr. Hermann, Ürzig erhält den

Corporate Identity

In einem Rundschreiben vom 5. März 1981 werden die Mitglieder gebeten, die Zugehörigkeit zum BERNKASTELER RING in ausreichender Weise nach außen zu dokumentieren. Briefköpfe und andere Geschäftsunterlagen sollen mit dem Trauben-Emblem versehen werden, die Flaschen mit einer Halsschleife und einer gemeinsamen Kapsel.

Wein-Journalisten-Runde

Anlässlich der Prädikatswein-Versteigerung 1987 veranstaltet der **BERNKASTELER RING** erstmals eine Wein-Journalisten-Runde. Den Fachjournalisten werden Spitzenweine von Mosel, Saar und Ruwer präsentiert, aber auch die besonderen Schwierigkeiten des Steillagenweinbaus vor Augen geführt.

Versteigerung 1990

Bei der Versteigerung am 29. September 1990 erringt eine 1989er Piesporter Goldtröpfchen Riesling Trockenbeerenauslese des Weinguts Reinhold Haart, Piesport den Rekordpreis von 250 DM (mit Mehrwertsteuer 285 DM) pro Flasche.



William Turner, "Bernkastel, Kues, and the Landsbut", 1838

Almanach für Weinfreunde

1991 erscheint die erste Ausgabe des "Almanachs für Weinfreunde". Er enthält u.a. einen Beitrag über die Gründungs-urkunde des **BERNKASTELER RINGS** und Gedanken über die Rolle des Weins in den Gedichten von Lessing.

Jugend musiziert in Weingütern

Im Mai 1991 startet der **BERNKASTELER RING** zudem die Veranstaltungsreihe "Jugend musiziert in den Weingütern des **BERNKASTELER RINGS**". In kammermusikalischem Rahmen sollen die jugendlichen Interpreten eine Wertschätzung der täglichen Mühe beim Erlernen ihres Instruments erfahren. Zugleich will der **BERNKASTELER RING** mit den musikalischen Darbietungen in Weingütern die lebendige Weinkultur sinnlich erfahrbar machen.

Nikolaus-Cusanus-Weinkultur-Förderpreis

Am 5. September 1991 wird anlässlich der Versteigerung erstmals der "Nikolaus-Cusanus-Weinkultur-Förderpreis", dotiert mit 10 000 Mark (davon die Hälfte als Weingabe), an zwei junge Literaturwissenschaftler vergeben, die das Thema "Der Wein in den Gedichten Gotthold Ephraim Lessings" erarbeitet haben.

William Turner an der Mosel

Auf Initiative des **BERNKASTELER RINGS** wurde eine Gruppe von Sponsoren gefunden, die 1993 das Bild "Bernkastel an der Mosel" von William Turner für das Kuratorium Weinkultur erwarben. Turners Bild "Bernkastel, Kues and the Landshut" entstand im Jahre 1838 anlässlich der dritten Reise des größten englischen Landschaftsmalers seiner Zeit (1775 - 1851) an Rhein, Maas und Mosel. Die während der Reise angefertigten Skizzen inspirierten ihn - wieder zu Hause angelangt - zu einer ganzen Serie kleiner Gouachen auf blauem Papier. Das Bild ist als Leihgabe der Stadt Bernkastel-Kues im Städtischen Museum Trier zu sehen.

Aktion Roter Weinbergspfirsich

Im Frühjahr 1998 startet der **BERNKASTELER RING** die Aktion "Roter Weinbergspfirsich". 21 Mitgliedsbetriebe pflanzen 355 Bäume in den Weinbergsgemarkungen, wo sie früher alltäglich waren, aber den Flurbereinigungen zum Opfer fielen. Diese landespflegerische Aktion wird in den kommenden Jahren fortgesetzt.

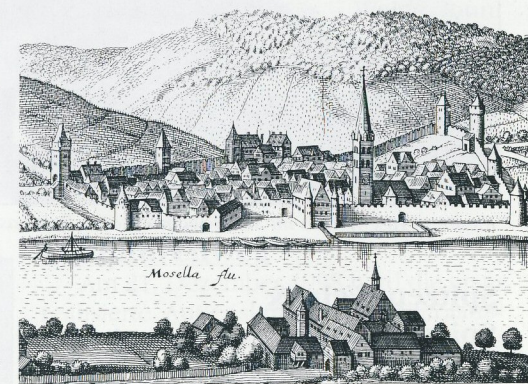
Brot und Wein

Am 4. Mai 1996 lädt der **BERNKASTELER RING** zusammen mit der

Bäcker-Innung Bernkastel-Wittlich zur Verkostung von "Brot und Wein". Später folgen das "Kulinarische Frühlingserlebnis", "Moselfisch und Mosel-Riesling", "Wild und Wein" und weitere bei Feinschmeckern vielbeachtete Aktionen.

BERNKASTELER RING

Prädikatswein-Versteigerungs-Gesellschaft
Mittelmosel, Saar und Ruwer seit 1899



Riesling-Prädikatswein-Versteigerung Herbst '96

Rekord

Bei der Versteigerung am 23. September 1997 erzielen zwei Riesling-Trockenbeerenauslesen den bisherigen Rekordpreis aller Versteigerungen von 1200 Mark (mit Mehrwertsteuer 1380 Mark) pro 0,75-Liter-Flasche. Es handelt sich um 12 ganze und 36 halbe Flaschen 1994er Ürziger Würzgarten aus dem Weingut Dr. Pauly-Bergweiler, Bernkastel-Kues und 12 ganze und 24 halbe Flaschen 1995er Zeltinger Sonnenuhr aus dem Weingut Haus Klosterberg, Markus Molitor, Bernkastel-Wehlen.



Riesling-Präsentation im Mosel-Weinmuseum Bernkastel-Kues 1996

Spitzen-Wein & Spitzenwäsche

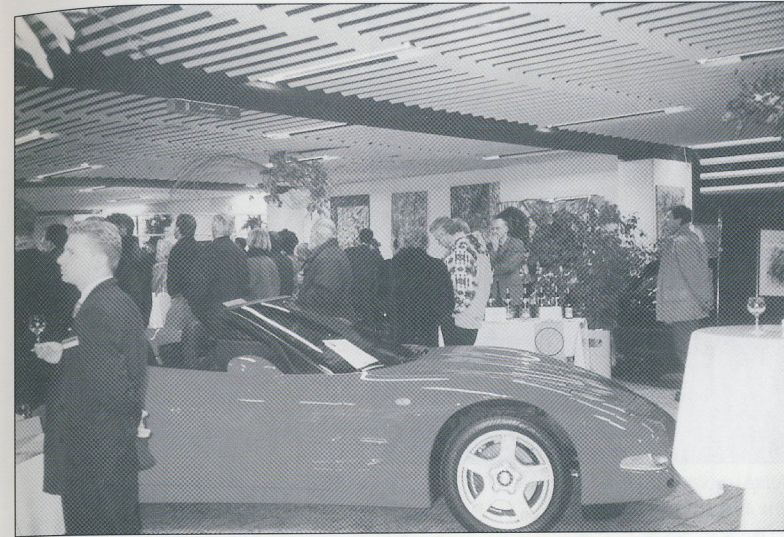
"Kreatives Genießen - Impressionen für Körper, Geist und Seele" heißt das Motto der Veranstaltung "Spitzen-Wein und Spitzenwäsche" am 18. Oktober 1997 im Barocksaal des Weinguts Dr. Pauly-Bergweiler, Bernkastel-Kues. Der **BERNKASTELER RING** bietet acht Spitzenrieslinge in Kombination mit einem köstlichen Menü auf, das Schönheitsparadies am Schloß, Lieser präsentiert die neueste Dessous-Mode für Damen und Herren. Naturgemäß sorgt die Veranstaltung für heiße Debatten an der ganzen Mosel.



Spitzen-Wein & Spitzen-Wäsche
Impressionen für Körper, Geist und Seele

Musik, Sprooch un Wein

Zusammen mit dem Südwestrundfunk und dem Saarländischen Rundfunk veranstaltet der **BERNKASTELER RING** eine grenzüberschreitende Veranstaltungsreihe "Musik, Sprooch un Wein ouni Grenzen", ein Festival moselfränkischer Mundart



Spitzen-Wein & Spitzen-Automobile
im Autohaus Becker, Düsseldorf, Dezember 1997

im Grenzraum Frankreich, Luxemburg und Deutschland.

Automobile

Zwischen Traumautos der Marken Rolls Royce, Bentley, Aston Martin und Jaguar präsentiert der **BERNKASTELER RING** am 5. Dezember 1997 im Autohaus Becker, Düsseldorf Spitzen-Rieslingweine von der Mosel - eine ganz besondere Nikolausfeier.

BERNKASTELER RING im Internet

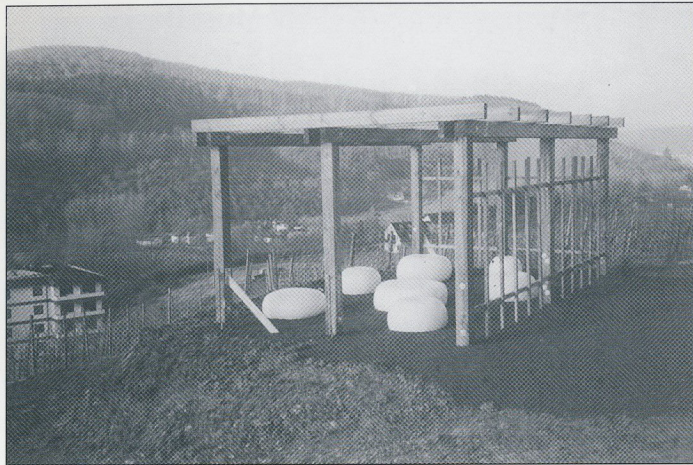
Mit der Prädikatswein-Versteigerung am 22. September 1998 ist der **BERNKASTELER RING** erstmals weltweit im Internet präsent: Die Versteigerung wird live per "Web-Kamera" ins Netz übertragen, Gebote werden über E-Mail sogar aus Australien an die Kommissionäre weitervermittelt. Und natürlich hat der **BERNKASTELER RING** auch eine ständige Internet-Adresse: www.Bernkasteler-Ring.com

Skulpturenweg

Am 21. Dezember 1998 wird die erste realisierte Außenskulptur des Nikolaus-Cusanus-Weinkultur-Förderpreises (Wettbewerb 1997) der Öffentlichkeit übergeben. In den Weinbergen oberhalb des Hotel-Weinhauses Weis in Mertesdorf baut der Preisträger, der in Köln lebende Künstler Matti Braun, seine Holzpergola mit einer Sitzgruppe aus Polyester auf, die zu Weinprobe und Rast einlädt. Matti Braun spielt damit auf den geselligen Aspekt des Weins an und verweist darüberhinaus auf die Öffentlichkeit der Kunst, die in diesem Fall jeder benutzen kann. Matti Brauns Pergola soll der erste Grundstein sein zu einem Skulpturenweg, der in den Steillagen des Weinbaugebietes Mosel-Saar-Ruwer entstehen soll.

Erstmals Frau im Vorstand

Fast hundert Jahre haben die traditionellen Wein-Versteigerungs-Ringe dazu gebraucht: Erstmals gehört einem ihrer



Skulpturen-Wettbewerb: Holzpergola mit einer Sitzgruppe aus Polyester von Matti Braun in den Weinbergen von Mertesdorf

Vorstände eine Frau an. Die Jahresmitgliederversammlung des BERNKASTELER RINGS Ende Januar 1999 wählt eine marketing- erfahrene Winzerin, Christa Jüngling (Weingut Paulinshof, Kesten), in den Vorstand.

BERNKASTELER RING heute

Heute umfaßt der BERNKASTELER RING 35 Mitglieder im gesamten Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer von Wiltingen an der Saar bis nach Winningen an der Terrassenmosel kurz vor Koblenz. Dazu kommt seit 1996 noch ein Weingut von der benachbarten Luxemburger Mosel - der BERNKASTELER RING hat sich damit über engstirniges Denken nur in den Grenzen des "eigenen" Anbaugebiet hinweggesetzt. Die überwiegende Zahl der Mitgliedbetriebe besteht noch immer aus traditionellen Familienbetrieben, die in der Traubenerzeugung, Weinbereitung und Vermarktung selbst aktiv tätig sind.

Die Gründungsurkunde

Am 29^{ten} April 1899 versiedt von den
 Herren Dr. A. Schmidt, Anton Thauisch, Tac Thauisch,
 Nic. Keller, Peter Thaprich, Peter Schmitzen & Leutgen
 eine Gesellschaft unter dem Namen
 "Vereinigung von Weingüterbesitzern der
 Mittelmosel"
 gegründet, die den Zweck hat die selbstverarbeiteten
 weingüterhaltigen naturweine in Berncastel
 im Casinosaal zur Verfeinerung zu bringen.

Die Gesellschaftsvertrag

von Weingüterbesitzern der Mittelmosel

51. Zweck der Vereinigung: Vereinigung von Weingüterbesitzern der Mittelmosel ist eine Gesellschaft gebildet, deren Zweck ist selbstverarbeitete & feinerhaltige naturweine in Berncastel zur öffentlichen Verfeinerung zu bringen
52. Sitz der Gesellschaft ist Berncastel. In öffentlichen Verfeinerungen findet im Berncastel der Casinosaal statt.
53. Von dem Mitglied ist vorzutragen die Anzahl der gaffelschneidenden Gesellschaften und von jeder eine Probe der weingüterhaltigen Weinbereitung & feinerhaltige Weinbereitung der Darstellung der Gesellschaft. Von jeder Weinbereitung über die Anzahl der gaffelschneidenden Gesellschaften & gaffelschneidenden Gesellschaften.
54. Die Gesellschaften haben zur Verfeinerung der Weingüter im Casinosaal, in Berncastel zu gaffelschneidenden jedes einen jährlichen Beitrag von 600.- zu zahlen. Jeder der zur Verfeinerung angemeldete findet seinen natürlichen Anteil der Weingüter an die

§15. Die Gaffelstämme Blutbuche werden
auf den Ausschlag von Anker an Gaffelstamm
vermehrt und vermehrt als Anker darauf.

§16 Die Ankerlösung der Gaffelstamm erfolgt:
1. Auf Ablösung der Gaffel für welche sie
vergangen ist.
2. neuer Aufzucht von Gaffelstamm
Gaffelstamm.

Der Anker von Gaffelstamm kann
nach vorheriger Genehmigung mit
dem Anker von Gaffelstamm
aufgelöst werden. In der
Gaffelstamm Gaffelstamm
Gaffelstamm von Japan
Anker von Blutbuche Japan.

§17 Auf Ablauf der Gaffelstamm oder
mündliche Ankerlösung des Anker wird
der Gaffelstamm unter der Blutbuche
aufgelöst.

§18 Der Anker von Gaffelstamm ist
jedesmal auf 5 Jahre Gaffelstamm.

§19 Der Anker Gaffelstamm löst am
24. April 1899 bis 31. Dez 1904.
Für diese Anker werden zur
Gaffelstamm Gaffelstamm
1. als Vorsitzender Peter Thaprich
2. als Schriftführer E. Leutzgen
3. als Kassierer Nic. Geller
4. als Mitglied J. Thudert
5. als Mitglied P. L. Schmitz
Sämtlich Bernkastel

§20 Vertrag geschlossen am 24 Oct 1899.
Der Vertrag ist für den Anker
auf Generationen gültig.

Von unterzeichneten Weingutsbesitzern

den Anker für die Anker
Gesellschaft der Gaffelstamm
Anker der Anker & Anker
für und für Ankerstamm
Ankerstamm.

Bernkastel 24 April 1899.
gez. Dr. A. Schmitz, Anton Th. Schmitz
Nic. Geller, Peter Thaprich, Peter Schmitz, E. Leutzgen

Am 29ten April 1899 wurde von den Herren Dr. A. Schmitz, Anton Thanisch, Jac. Thanisch, Nic. Geller, Peter Thaprich, Peter Schmitzen, E. Leutzgen eine Gesellschaft unter dem Namen

» Vereinigung von Weingutsbesitzern der Mittelmosel »

gegründet,
die den Zweck hat ihre selbstgezogenen & selbstgekelterten naturreinen Weine in Berncastel im Casinosaale zur Versteigerung zu bringen.

Gesellschaftsvertrag
von Weingutsbesitzern der Mittelmosel

§ 1. Unter dem Namen: Vereinigung von Weingutsbesitzern der Mittelmosel ist eine Gesellschaft gebildet, deren Zweck ist, selbst gekelterte, naturreine Weine zur öffentlichen Versteigerung zu bringen.

mündliche Anmeldung & schriftliche Anerkennung der Satzung der Gesellschaft. Die Entscheidung über die Aufnahme erfolgt mit absoluter Mehrheit sämtlicher, geschäftsführender Gesellschafter.

§ 2. Sitz der Gesellschaft ist Berncastel, die öffentlichen Versteigerungen finden in Berncastel oder Cues statt.

§ 4. Die Gesellschafter haben zur Deckung der Unkosten für Reclame, Inserationen & Geschäftsunkosten jeder einen jährlichen Beitrag von M 30,-, außerdem für jedes zur Versteigerung angemeldetes Fuder einen natürlichen Antheil der Unkosten an die Gesellschaftskasse zu zahlen. Für

§ 3. Die Mitgliedschaft wird erworben durch Aufnahme seitens der geschäftsführenden Gesellschafter auf vorherige schriftliche oder

ein zur Anmeldung gebrachtes Halbfuder ist ein entsprechender Beitrag zu entrichten.

§ 5. Die Gesellschafter verpflichten sich, für die Dauer der Gesellschaft nur selbstgezogene und selbstgekeltete, naturreine Weine zur Versteigerung zu bringen & vor dem Versteigerungstermin weder ganze Fuder noch Theile eines solchen zu verkaufen. Indessen sind die geschäftsführenden Gesellschafter berechtigt, durch absoluten Mehrheitsbeschluß aus triftigen Gründen Ausnahmen hiervon zu gestatten.

§ 6. Die Gesellschafter, welche ihren zur Versteigerung angemeldeten Weinen irgend welche Zusätze, mögen es Zucker, Wasser oder andere Ingredienzien sein, beimischen, verpflichten sich hiermit an die übrigen Gesellschafter eine Konventionalstrafe von M 5000,- sage Fünftausend Mark zu zahlen.

§ 7. Die Gesellschaft wird vertreten durch 5 geschäftsführende Gesellschafter, welche für die ganze Dauer des Gesellschaftsvertrages bestellt sind. Von diesen müssen 3 aus den Weingutsbesitzern von Berncastel oder Cues sein. Für den Fall des Ausscheidens von geschäftsführenden Gesellschaftern sind die verbleibenden berechtigt, sich aus der Gesellschaft zu ergänzen.

§ 8. Nach Ablauf der Zeit, für welche die Gesellschaft eingegangen ist, erfolgt für den Fall des stillschweigenden Fortbestehens der Gesellschaft, gemäß § 16. dieser Satzungen, die Neuwahl der 5 geschäftsführenden Gesellschafter für die nächste Gesellschaftsperiode durch

einfache Stimmenmehrheit sämtlicher Gesellschafter.

§ 9. Die 5 geschäftsführenden Gesellschafter vertreten die Gesellschaft gerichtlich & außergerichtlich. Dieselben bestimmen auch die Versteigerungstermine. Sie stellen die zu versteigernden Weine in Gruppen für je einen Tag zusammen, die Reihenfolge der Tage wird durch das vom Vorsitzenden zu ziehende Loos bestimmt.

§ 10. Die geschäftsführenden Gesellschafter haben im October eines jeden Jahres die Gesellschafter zu einer Versammlung einzuberufen, in welcher

- die jährlichen Rechnungen abzulegen
- über Gesellschaftsangelegenheiten
- darüber zu beschließen ist, ob der Wein des betreffenden Jahrgangs versteigert werden soll oder nicht.

Die geschäftsführenden Gesellschafter haben das Recht noch weitere Versammlungen einzuberufen, wenn das Interesse der Gesellschaft dies erfordert.

§ 11. Es dürfen nur Weine zur Versteigerung gebracht werden, welche mindestens 1 Jahr nach der Kelterung gelagert haben.

§ 12. Die Einberufung der Versammlung erfolgt unter Angabe der Tagesordnung mittels eingeschriebenen Briefes.

§ 13. Die in der Versammlung erschienenen Mitglieder sind beschlußfähig in der Mehrheit der erschienenen Stimmen.

§ 14. Die Mitgliedschaft geht verloren durch Ausschluß seitens der geschäftsführenden Gesellschafter, welcher von diesen ausgesprochen werden muß, wenn ein Gesellschafter den Bestimmungen der § 5 & § 6 dieser Satzungen zuwiderhandelt oder die Interessen der Gesellschaft schädigt - die Einziehung der Konventionalstrafe erfolgt neben dem Ausschlusse eines Gesellschafters.

§ 15. Ausgeschlossene Mitglieder verlieren durch Ausschluß ihren Antheil am Gesellschaftsvermögen und verzichten ausdrücklich darauf.

§ 16. Die Auflösung der Gesellschaft erfolgt:

- Nach Ablauf der Zeit für welche sie eingegangen ist.
- Vorher durch einstimmigen Beschluß sämtlicher Gesellschafter.

Der Austritt eines Gesellschafters kann nach vorheriger 6-monatiger Kündigung mit dem Schluß einer Gesellschaftsperiode erfolgen. Erfolgt eine Kündigung nicht, so bleibt die Gesellschaft stillschweigend eine weitere Gesellschaftsperiode von 5 Jahren unter den verbleibenden Mitgliedern bestehen.

§ 17. Nach Ablauf der Gesellschaftsperiode oder mit früherer Auflösung des Vertrages wird das Gesellschaftsvermögen unter den Mitgliedern vertheilt.

§ 18. Die Dauer einer Gesellschaftsperiode ist jedesmal auf 5 Jahre festgesetzt.

§ 19. Die erste Gesellschaftsperiode läuft vom 24. April 1899 bis 31.

December 1904. Für die erste Periode werden zu geschäftsführenden Gesellschaftern bestellt:

- als Vorsitzender
Peter Thaprich aus B
- als Schriftführer
E. Leutzgen
- als Kassierer
Nic. Geller
- als Beisitzer
J. Studert, Wehlen
- als Beisitzer
P.J. Schmitgen, Bierbrauer

§ 20. Nachtrag genehmigt am 24. Oct. 1899.

Die Versteiglasser dürfen keine Weine auf Speculation kaufen.

Die unterzeichneten Weingutsbesitzer unterwerfen sich durch ihre Unterschrift hiermit den Satzungen der Gesellschaft für die Dauer der ersten Periode & treten hierdurch für sich und ihre Rechtsnachfolger dem Gesellschaftsvertrage bei.

Berncastel 24. April 1899

gez. Dr. A. Schmitz, Anton Th, Jac. Th, Nic Geller, Ww M. Trauden, Peter Schmitgen, E. Leutzgen, Peter Thaprich

Weinjahrgänge 1899 bis 1998

1899

Milder Winter, schöner Sommer, aber Frühjahr und Herbst ungünstig. Viel Wurm und Mehltau. Wein mittelmäßig.

1900

Ungünstiges Frühjahr, Maifrost, warmer Sommer. Nicht viel Wein, aber gute Qualität.

1901

Kalter Winter, schöner Sommer, viel Wurm und Krankheit. Nicht viel Wein, mittelmäßige Qualität.

1902

Milder Winter, Reben am 7. Mai erfroren, kalter Sommer, viel Wurm. Wenig Wein, mittelmäßige Güte.

1903

Kalter Winter. Im April erfroren viele alte Stöcke. Am 20. Mai Reif mit einigen Frostschäden. Kühler Sommer, viel Wurm und Mehltau. Viel Wein, aber nur mäßige Qualität.

1904

Milder Winter, sehr heißer Sommer, feuchter Herbst. Spitzenjahrgang: viel und sehr gut.

1905

Milder Winter, schöner Sommer. Ende August bis zur Lese unbeständiges, kühles Wetter. Sehr starke Peronospora- und Wurmschäden. Wenig Wein, aber gute Qualität.

1906

Milder Winter, ungünstiger Sommer. Sehr starke Peronospora- und Wurmschäden. Fehljahr: wenig Wein und geringe Güte.

1907

Kühler Frühling, sehr kalter Sommer, regenreicher kalter Juli, sehr warmer und trockener September. Mittelguter Weinjahrgang.

1908

Regenreicher Mai, Blütemonat Juni warm und trocken, kühler Sommer und Herbst, trockener Oktober. Ziemlich viel Wein von guter Qualität.

1909

Kaltes, trockenes Frühjahr, sehr kalter, regnerischer Juli und September, warmer, trockener Oktober. Weinjahrgang mittelgut.

1910

Milder Winter, warmer, trockener Frühling, kühler, regnerischer Sommer und Herbst, viel Wurm. Wenig Wein, mittelmäßige Güte.

1911

Trockener, heißer Sommer. "Kometenwein": Spitzenjahrgang, viel Wein, sehr gut.

1912

Kalter Spätsommer, Herbstfrostschäden. Sehr viel Wein, aber von geringer Qualität.

1913

Kalter Hochsommer. Wenig Wein, geringe Güte.

1914

Frühes Jahr, Mai- und Herbstfröste. Geringer Jahrgang.

1915

Frühes Jahr, heißer, trockener Sommer. Spitzenjahrgang, viel und sehr gut. Genannt "Schuldentilger".

1916

Kühl und naß, späte, lange Blüte. Oktoberfrostschäden. Sehr wenig Wein, geringe Qualität.

1917

Spätfrostschäden, heißer Sommer, Frühfröste. Spitzenjahrgang, viel und sehr gut. Genannt "Frauenwein".

1918

Günstiger Frühsommer, regnerischer Nachsommer. Jahrgang mittelmäßig.

1919

Kühler Sommer. Fehljahr, wenig Wein, sauer.

1920

Milder Winter, sehr warmes Frühjahr, kühler, regnerischer Sommer, trockener Herbst. Spitzenjahrgang, sehr viel und sehr gut.

1921

Sehr warmer Winter und Frühling, sehr warmer, trockener Sommer und Herbst. Spitzenjahrgang von seltener Güte und Eigenart. Außergewöhnliche Spitzengewächse, auch in weniger guten Lagen. Ziemlich viel und sehr gut.

Mißverständnisse um den Jahrgang 1921

Im Jahre 1950 gab die "Deutsche Weinwerbung" in Oppenheim "Die Weinfibel" heraus, die die "Tragödie eines Jahrgangs" beschreibt:

"Das bisher gesegnetste Weinjahr dieses Jahrhunderts war das Sonnenjahr

1921. Aber sein Glanz glich dem eines Meteors, der für ganz kurze Zeit das Licht aller größeren Sterne überstrahlt und jäh erlischt. Trotzdem war der 21er kein 'Blender', er würde auch heute noch einen Ehrenplatz unter den Spitzenweinen einnehmen können, wenn nicht an ihm gesündigt worden wäre. Das Sonnenjahr 1921 war zugleich das Jahr, in dem die Inflation katastrophale Ausmaße anzunehmen begann. Die ererbten und ersparten Vermögen eines kultivierten deutschen Bürgertums schmolzen dahin wie Schnee vor der Sonne, und gerade in diesen Bevölkerungsschichten waren die echten Weintrinker und -genießer zu finden. Zugleich war aber längst schon eine neue Schicht von Schlemmern und Konsumenten übelster Art in Erscheinung getreten: die Masse der Kriegsgewinnler und -schieber, der Raffkes und Neureichen, die nun durch die nicht minder unsympathischen und kulturlosen Inflationsgewinnler und -schieber einen ungeahnten Zustrom erhielt.

Nun hatte Herr Raffke in der Zeitung gelesen, daß das Jahr 1921 ein treffliches, ja unübertreffliches Weinjahr war, und darum mußte er den 21er haben. Daß ein guter Wein auf dem Faß ausreifen muß, war ihm unbekannt. Er wußte vom Wein ebenso wenig wie vom Wert oder Unwert der Bilder, die seine Räume schmückten, sondern nur deren Preise. Der 1921er versprach noch besser zu werden als der berühmte 1911er: also 'her damit!'. Man wollte sich ihn sichern und gab entsprechende Bestellungen auf.

Mit dürren Worten ist es einfach gesagt: Dieser Wunderwein ist weitaus zum größten Teil zur un rechten Zeit auf die Flasche gekommen. Er teilt das Schicksal des allzu früh erkannten

Genies, das von geldlüsternen Eltern als 'Wunderkind' ausgebeutet und dadurch entkernt und entkräftet wird."

Zumindest die Faßweine aus den Bernkasteler Versteigerungen dürften dem beklagten Stilwandel, wenn er denn so stattgefunden haben sollte, nicht unterlegen gewesen sein. Allein der Versteigerungskatalog 1924 belegt, daß sehr wohl im Faß abgelagerte 1921er zur Versteigerung kamen. 80½ Fuder 1921er verzeichnete der Katalog, die erzielten Preise reichten bis zu 11200 Mark pro Fuder.

Karl Kirch

1922

Günstige Blüte, aber kühler Sommer. Frühfrostschäden. Große Menge, aber schlechte Qualität.

1923

Sehr kühler Vorsommer, verrieselte Blüte. Warmer Sommer ohne Fruchtansatz. Fehljahr, fast nichts und nur geringe Güte.

1924

Regenreicher Sommer, kühler Herbst. Viel Wein, aber schlechte Güte.

1925

Mäßiger Sommer. Jahrgang gering.

1926

Maifrostschäden, verregneter Herbst. Fehljahr. Sehr wenig Wein, schlechte Güte.

1927

Winter und Frühjahr mild, kühler Vorsommer, nasser Sommer. Wenig Wein, schlechte Qualität.

1928

Winter und Frühjahr mild, Maifrostschäden, späte Blüte, Herbstfrostschäden. Mittelmäßiger Jahrgang.

1929

Sehr strenger und langer Winter mit großen Schäden, sehr trockener und warmer Sommer. Mittlerer Ertrag, aber gut.

1930

Winter und Frühjahr mild, Maifrostschäden, warmer Sommer. Viel Wein, mittlere Güte.

1931

Milder, feuchter Winter, kaltes Frühjahr, völlig verregneter Hochsommer, ungewöhnlich kühler und trockener Sommer und Herbst. Sehr viel Wein, mittlere Güte.

1932

Spätes Frühjahr, späte Blüte. Danach häufig Gewitter und Nebel, schwere Peronospora- und Sauerwurmschäden. Wenig Wein, aber gute Qualität.

1933

Winter und Frühjahr trocken und mild. Vorsommer kühl und naß. Spätsommer und Herbst trocken und warm. Spitzenjahrgang, viel und sehr gut.

1934

Sonniges, fruchtbares Jahr. Spitzenjahrgang, überreich und gut.

1935

Milder Winter, warmer, trockener Sommer. Spitzenjahrgang, sehr viel und sehr gut.

1936

Unbeständig. Regenreicher Herbst mit schweren Frühfrostschäden bei Unreife. Sehr viel Wein, aber schlechte Qualität.

1937

Sehr milder und feuchter Winter. Günstiges Frühjahr. Warmer und trockener Sommer und Herbst. Spitzenjahrgang, viel und sehr gut.

1938

Sehr warmer Winter. Günstiger Sommer und Herbst. Sehr viel Wein von mittlerer Güte. Einige erlesene Spitzenweine.

1939

Spätes Jahr, späte Blüte. Warmer Nachsommer, schlechter Herbst. Mittlerer Ertrag, Qualität schlecht.

1940

Kalt und naß, sehr kalter Winter mit Kälteschäden. Frühling günstig. Warmer, trockener Juni. Feuchter und kühler Hochsommer. Herbst meist kühl. Sehr viel Wein von mittlerer Güte.

1941

Kalt und naß, kalter, schneereicher Winter. Frühling kalt und naß. Regenreicher Sommer. Kalter und nasser August und Herbst. Viel Wein von mittlerer Güte.

1942

Sehr kalter und schneereicher Winter, warmes Frühjahr, günstiger Sommer und Herbst. Kühler und nasser Juli, warmer, trockener und sonniger August, warmer trockener, aber trüber Herbst. Mittlere Lese, mittlere Güte.

1943

Warm und trocken. Milder Winter, sonniger Frühling, kühler und feuchter Juni, warmer, trockener, sonniger Sommer, warmer und feuchter September, warmer, trockener, sonniger Oktober. Viel Wein, gute Qualität.

1944

Warm, aber zu naß. Mäßiger Winter, langer, trockener, kalter Spätwinter, trockener, sonniger Frühling, trüber und nasser Frühsommer, warmer, trockener, sonniger August, nasser und trüber Herbst. Jahrgang mittelmäßig.

1945

Winter und Frühjahr mild, sehr warmer Frühling, sonniger Sommer und Herbst. Peronosporaschäden. Sehr wenig Wein, aber von hervorragender Güte und besonderer Eigenart. Große Spitzenweine. Infolge des Krieges wurde vielerorts nicht gelesen. Mangel an Arbeitskräften und Rebschutzmitteln.

1946

Sehr warmer Frühling, günstiger Sommer und Herbst. Mittelmäßiger Jahrgang, gute Qualität.

1947

Sehr kalter Winter, warmer, extrem trockener Sommer und Herbst. Spitzenjahrgang, viel und sehr gut.

1948

Winter und Frühjahr mild, Frühling und Sommer kühl, Juli naß und kalt, Herbst trocken. Viel Wein, ziemlich gut. Schnell ausverkauft, da erster Jahrgang nach der Währungsreform. Die Weinbaubetriebe konnten endlich dringend notwendig Anschaffungen finanzieren.

1949

Sehr warmes, trockenes, sonniges Jahr. Winter und Frühjahr mild und trocken. Kühler, nasser Mai mit starken Frostschäden. Heißer, trockener Hochsommer. Sonniger Herbst mit Frühnebel. Starke Edelfäule der Trauben. Jahrhundertwein. Mittlerer Ertrag bei hervorragender Güte aus allen Lagen. Außergewöhnlich gute Qualität wie seit Menschengedenken nicht mehr geerntet. Schatzkammerweine dieses Jahrgangs zeigen noch nach Jahrzehnten ihre hohe Güte.

1950

Blüte bei günstigem Wetter zügig verlaufen. Stärkeres Auftreten der Peronospora. Im August warm und trocken, im September relativ feucht. Mengenmäßig allgemein gut, zufriedenstellende Mostgewichte, teils betonte Säure. Wenige Spitzenweine.

1951

Günstige Witterung bedingt gleichmäßigen Austrieb. Gelegentlich Nachfröste. Rieselschäden durch ungünstiges Blütewetter. Sommer feucht und sonnig. Oktober warm und trocken. Allgemein späte Lese. Menge gut bis sehr gut. Trauben teils dickschalig mit geringer Mostausbeute. Gute Durchschnittsqualität, wenige, aber gute Spät- und Auslesen. Teils hohe Säurewerte.

1952

Relativ milder Winter mit genügend Feuchtigkeit, meist als Schnee. Zweimaliges Hochwasser. Warmer April begünstigt frühen Austrieb. Guter Fruchtansatz und Blüteverlauf. Im Juli große Hitze mit Hagelgewittern; teils

Trockenschäden. Witterungsumschlag im September stört Traubenentwicklung. Mengenmäßig unwesentlich kleiner als im Vorjahr, qualitativ erheblich darüber. Guter Anteil an Spät- und Auslesen.

1953

Einige Male Hochwasser im Winter, gute Bodenfeuchtigkeit. Teils hohe Frostgrade und Augenerfrierungen. Blüte recht unterschiedlich, teilweise Verrieselungsschäden. Dauerregen zum Sommerbeginn. Anhaltend günstige Witterung im September und Oktober



fördert die Reife. Frühtraubenherbst mit überraschender Traubengüte. Menge klein, aber von besonderer Güte, teils mit gutem Edelfäuleton. Einige sehr gute Beerenauslesen.

1954

Nach mildem Winterbeginn folgt sehr kalter Januar mit wenig Bodenfeuchtigkeit. Erst Anfang April stärkere Regengüsse. Geringe Frostschäden durch Eisheilige. Zügige Blüte nach heißem Wetter. Danach zu kalt und zu sonnenarm, erst im August wärmer. Gebietsweise Hagelschäden. Unfreundliches Lesewetter. Relativ befriedigende Menge. In der Güte je nach Gebiet sehr verschieden. Einige Spätlesen.

1955

Wechselhafte Winterwitterung mit viel Schnee. Gebietsweise schwere Frostschäden durch Eisheilige. Relativ späte Reblüte. Stärke Peronosporaschäden. Erst Ende August milde, günstige Witterung. Frühfrost am 18./19. Oktober führt zu Blattfall. Gute Durchschnittsqualität mit wenigen Spät- und Auslesen.

1956

Winter mit scharfem Frost, Kälte und starken Schneefällen. Die Mosel friert zu. Im März zunehmende Erwärmung, ab Mai warmes Wetter. Schwere Gewitter und starke Regenfälle im Sommer mit Hagel. Sonne im September, scharfer Frosteinbruch im Oktober. Verzögerte Blüte bei unfreundlichem Wetter, späte Reifeentwicklung. Sehr später Lesebeginn. Schlechtes Mengenergebnis bei bescheidener Qualität.

1957

Sehr kalter Winter mit Temperaturen bis -15 °C. Frühjahrswitterung günstig, aber Kaltluftströme. Gleichmäßiger Austrieb. Verheerende Frosteinbrüche im Mai mit umfangreichen Schäden. Gute Blüte bei hochsommerlichen Temperaturen. Feuchtkühler August und September, sonniger, trockener Oktober. Teils Mißernte. Der Riesling wird erst im November gelesen, kaum Spät- und Auslesen.

1958

Milder Winter mit reichlich Niederschlägen und Hochwasser. Rauhes, polares Frühjahr. Erst ab Mai günstige Witterung, teils Treibhauswetter. Mangelnder Sonnenschein zur Reifezeit. Verregneter Sommer. Erst im September hochsommerlich. Große Starenplage. Blüte relativ spät. Späte Traubenreife und Lese. Mengenmäßig noch befriedigende Ernte. Qualität nicht so gut, nur ganz vereinzelt Spät- und Auslesen.

1959

Winterbeginn mit reichlich Schnee, danach milder Winterverlauf und früher Vegetationsbeginn. Ende April Spätfrostschäden. Warmer Mai und Juni mit zügigem Triebwachstum. Trockener, heißer Sommer mit Wärmegewittern und Erosionsschäden. Günstige Witterung bei der Lese. Jahrhundertwein mit hochedlen Spitzenweinen, die eine lange Lagerfähigkeit haben.

1960

Nach starken Frösten frühlingshafte Wärme, trocken. Im Mai Spätfröste. Relativ frühe Blüte. Wechselhafte Witterung im Sommer verzögert Vegetationsvorsprung. Spätsommerliche Witterung fördert Reifeentwicklung. Stärkerer Fäulnisbefall der Trauben durch regnerischen und sonnenarmen Herbst. Sehr späte Lese, um Qualität zu steigern. Hohe Mengenerträge, aber nur mittlere Qualität, kaum Spät- und Auslesen.

1961

Reicher Schneefall, zu milder Ausklang des Winters. Kühle und anhaltend feuchte Witterung verzögert Wachstum. Rechtzeitig zur Blüte günstiges Wetter. Gebietsweise Hagelschäden. Spätsommer und Herbst ungünstig. Rieslinglese spät, teilweise schon bei Schneefall. Zufriedenstellende Qualität mit einigen Spät- und Auslesen. Eisweinlese am 20. November.

1962

Später Wintereinbruch, rascher Übergang zum Frühjahr, aber meist zu kühl und zu naß. Nach der Blüte wieder Wetterverschlechterung. Hochsommer heiß und zu trocken. Günstiges Septemberwetter fördert Traubenreife. Späte Lesetermine mit ungünstigem Wetter. Größere Mengen- und Güteunterschiede je nach Lage. Menge ge-

ringer als im Vorjahr, Saftausbeute niedriger. Güte zufriedenstellend. In guten Schieferlagen hervorragende Spätlesen.

1963

Frühzeitiger Beginn eines strengen, langen Winters. Große Kälte bis -14 °C. Frühlingseinzug im März. April mit wechselvollem Wetter. Recht späte Blüte bei idealem Wetter. Im Juni viele Niederschläge und mancherorts Abschwemmschäden. Warme, hochsommerliche Witterung begünstigt Rebenwachstum. Altweibersommer begünstigt Traubenreife. Zur Lesezeit Wetterverschlechterung. Mengenergebnis recht unterschiedlich, teils sehr befriedigend, teils halbe Normalernte. Qualität allgemein befriedigend bis gut, einige beachtliche Spät- und Auslesen und "Nikolauswein".

1964

Relativ strenger Winter mit wechselhaftem Ausklang. Frühjahrsbeginn mit geringen Niederschlägen. Sehr warmer Mai. Hochsommerliches Wetter mit Hitzeglocke und Temperaturen über 35 °C, zu trocken. Anfang September der dringend erwartete Regen. Sturmtief Anfang Oktober. Durch Trockenschäden Ernte gemindert, trotzdem durchweg reichlich. Qualität hervorragend, viele feine Auslesen, auch Beeren- und Trockenbeerenauslesen. Silvester-Eiswein mit 131 Grad Oechsle.

1965

Januar und Februar zu mild und unbeständig. Danach winterliches Wetter mit Eis und Schnee. Später Frühlingseinzug mit wechselhafter Witterung und einer trostlosen Regenperiode. Austrieb bis zu 20 Tage Verspätung. Sommeranfang kühl und naß, mit orkanartigen Böen. Abschwemmungsschäden. Zögernde Entwicklung der Trauben, kleinere Beeren. Starkes Auftreten von

Pilzkrankheiten. Sommer allgemein zu kühl, erst spät Wetterbesserung. Frühfröste. Später Lesebeginn. Bedeutender Anteil von Bodentrauben, erhebliche Starenplage. Ende Oktober und Anfang November Frostschäden und Blattfall. Starke Schneefälle während der Rieslinglese am 13. und 14. November. Hohe Säurewerte, geringe Mostgewichte. Mancherorts läßt man die Trauben am Stock hängen.

1966

Warme Witterung im Mai und Juni. Juli und August zu kühl mit hohen Niederschlägen. Sonnig warme Herbstwitterung bis Ende Oktober. Riesling mit guter Quantität und Qualität. Hervorragende Auslesen und Eisweine.

1967

Mancherorts Maifrostschäden. Juli und August sonniges Sommerwetter. September zu niederschlagsreich. Wenige Sonnentage im Oktober. Größere Schwankungen bei der Qualität. Teils säurebetonte Weine, teils gute Spät- und Auslesen.

1968

Warmer April begünstigt Vegetationsbeginn. Spätfröste im Mai. Stärkere Verrieselungsschäden schmälern die Mengenerträge. August und September zu kühl und zu naß. Sehr wechselvolle Herbstwitterung. Nur mittlere Menge und Güte.

1969

Später und längerer Winter. Erst Maiwärme begünstigt die Entwicklung der Reben. Blüteprobleme durch Kälterückschlag. Ab August Wetterberuhigung bis in den November. Jahrgang ist ein typischer Spätzünder. Sehr gute Spät- und Auslesen, aber Erträge vielerorts enttäuschend.

1970

Langer, schneereicher Winter. Reichlich Niederschläge mit Überschwemmungen im April und Mai. Warmer Juni begünstigt das Wachstum und den Blüteverlauf. August und September zu trocken, zur Traubenlese sonnig. Rekordernte; größter bisher bekannter Mengenertrag. Größere Qualitätsschwankungen; meist ansprechende, mittlere Qualitäten.

1971

Unwahrscheinlich warmer und sonniger Sommer und Herbst. Ideale Witterungsverhältnisse für Reife der Feldfrüchte und Trauben. Mancherorts allerdings starke Hagelschäden. Im Vergleich zum Normalertrag ein Dreiviertel-Herbst. Großes Qualitätsweinjahr. Hoher Anteil an Spät- und Auslesen bis hin zu Beeren- und Trockenbeerenauslesen. Vereinzelt auch Eisweine. Die großen Weine des Jahrgangs 1971 sind durch ihr harmonisches Verhältnis von Säure, Süße und feinen Reifemerkmalen außerordentlich langlebig.

1972

Nach flottem Austrieb widrige Witterung während der Blütezeit. Nasser und kühler Sommer mit stärkeren Peronospora-Schäden. Später Lesebeginn. Schädliche Frühfröste am 18. Oktober führen zu Blattfall und beeinträchtigen die Traubenreife. Qualität nur von mittlerer Güte. Nur in den besten Schieferlagen ein geringer Anteil an Kabinettweinen mit herzhafter Säure.

1973

Günstige Winterwitterung, lang anhaltender Schönwittersommer mit Bilderbuchblüte. Teils Sonnenbrand an Beeren durch intensive Sonneneinstrahlung. Mancherorts Wassermangel.

Unerwartet hohe Erntemengen. Reifer Jahrgang mit harmonischer Säure. Kabinett- und wenige Spätleseweine. Am 1. und 2. Dezember werden hervorragende Eisweine mit Mostgewichten von 150 bis 170 Grad Oechsle gelesen.

1974

Früher Wintereinbruch. Teils erhebliche Augenausfälle durch Frost. Schwieriger Blüteverlauf bei kühler und regnerischer Witterung. Nach dem 21. September führen Tiefausläufer zu kaltem Wetter bis nach der Lese, das die Erntearbeiten erschwert und die Qualität beeinträchtigt. Der Oktober 1974 ist der regenreichste Oktober seit 1875. Nur wenige Prädikatsweine. Menge durchschnittlich bis mittel.

1975

Milder Winter und launisches Frühjahr leiten zu einem sonnenreichen Sommer über. Herrliches Herbstwetter begünstigt die Traubenreife und die Lese. Nach Menge und Güte ein sehr gutes Leseergebnis. Hoher Anteil an Prädikatsweinen bis zu Beerenauslesen bei günstigem Mostgewicht-Säure-Verhältnis. Der Jahrgang 1975 zeigt aufgrund seiner hohen Reife und ausreichender Säurewerte eine sehr gute Lagerfähigkeit.

1976

Nach kühl-trockenem Frühjahr trocken-heißer Sommer. Bei hochsommerlichen Temperaturen und fehlenden Niederschlägen treten Trockenschäden auf. Der heißeste Sommer seit einhundert Jahren. Früher Rieslinglesebeginn Ende September. Im Herbst gute Entwicklung der Edelfäule. In trockenen Lagen nur mittlere Erträge, aber von hervorragender Qualität. Jahrbundertwein. Sechzig Prozent und mehr Auslesen, Beeren- und Trockenbeerenauslesen. Gehaltvolle Weine. Der Jahr-

gang 1976 zeigt einen außerordentlichen Reichtum an edlen Reifemerkmale, vor allem ein edles Botrytis-Bukett. Diese Weine eignen sich hervorragend für eine lange Lagerung in der Schatzkammer.

1977

Unbeständige Frühjahrswitterung führt zu später Blüte. Sommer allgemein zu kalt, hohe Niederschläge und wenig Sonnenschein. Erst im September und Oktober günstigeres Wetter, trocken und sonnig. Später Beginn der Lese. Recht gute Erträge. Nur wenige Prädikatsweine. Ansprechende Qualitätsweine.

1978

Verheißungsvoller Beginn des Weinjahres mit frühem Blütebeginn. Kühler und sonnenscheinarmer Sommer bedingt Rieselschäden und verzögert die Entwicklung der Trauben. Kühler und wechselhafter September und Oktober verlangsamen Reife. Späte Traubenlese. Mengeneinbußen bis zu fünfzig Prozent. Nur mittlere Qualität. Kaum Kabinettweine.

1979

Teils schwere Winterfrost-, Unwetter- und Hagelschäden. Nach kaltem Sommer bringen warme, sonnenreiche September- und Oktobermonate die Wende zum Guten. Noch mittlere bis Dreiviertelerte. Qualitativ unterschiedliche Ergebnisse, insgesamt recht zufriedenstellend. In den guten Riesling-Steillagen gibt es einen erfreulichen Anteil an Spät- und Auslesen. Die Weine des Jahrgangs 1979 zeichnen sich durch eine elegante Harmonie und eine fruchtige Säure aus. Die besseren Gewächse eignen sich hervorragend für eine längere Lagerung auf der Flasche.

1980

Milder Winter. Ungünstiges Blüewetter führt zu stärksten Verrieselungs-

schäden. Sommer zu kalt und zu regnerisch, fehlender Sonnenschein. Erosionsschäden durch Starkregen und Hagel. September und Oktober durchschnittlich. Späte Lese. Erträge nur ein Drittel der Normalernte. Je nach Lage große Qualitätsunterschiede. Nur wenige Prädikatsweine.

1981

Günstiges Frühjahrs Wetter und früher Austrieb. In der zweiten Aprilhälfte gebietsweise Spätfrostschäden. Zügige Blüte. Mitte Juni starke Hagelschäden. Ende August bis Anfang Oktober günstige Witterung, dann naßkalt. Erntemengen je nach Schädigung unterschiedlich, Qualität meist zufriedenstellend. Anteil der Prädikatsweine bis zu 40 Prozent. Vereinzelt Auslesen, die sich gut für eine längere Flaschenlagerung eignen.

1982

Früher Vegetationsbeginn. Ideales Blüewetter. Von Juli bis September günstige Witterung. Regnerischer Oktober hemmt weitere Reifeentwicklung und fördert Traubenfäule. Mengemäßig ein Rekordjahr. Qualität sehr zufriedenstellend mit rund 50 Prozent Prädikatsweinen, davon vornehmlich Kabinett- und Spätleseweine, nur vereinzelt Auslesen.

1983

Winter und Frühjahr zeichnen sich durch Wasserreichtum aus. Im Mai Hochwasser an der Mosel. Juni bis August trocken und heiß, teils Stillstand des Wachstums. Regen im September fördert Reifeentwicklung. Großartiger Reifeverlauf im "goldenen Oktober". Frühe Lese. Beachtliche Quantität und hervorragende Qualität. Bei Riesling fast ausschließlich Qualitätsweine mit Prädikat. Sehr gute Spät- und Auslesen. Am 15. November bei -8° C Lese von hochwertigen Eisweinen.

1984

Widrige Witterung bedingt verspäteten Austrieb. Späte Blüte verzögert Reifeverlauf. Nur August hochsommerlich. September und Oktober kühl und regnerisch. Stiel- und Traubenfäule führen zu stärkeren Ertragsverlusten. Kaum Prädikatsweine. Weine säurebetont.

1985

Strenger Winter führt zu Winterfrostschäden und unregelmäßigem Austrieb. Schwere Unwetter im Juli. Erst September und Oktober zeichnen sich durch sehr günstige Witterung aus und fördern Reifeentwicklung. Ideales Lesewetter. Mittlerer Traubenertrag bei recht ansprechender Weinqualität. Je zur Hälfte Qualitäts- und Prädikatsweine. Am 4. November bei -7 °C gute Eisweine geerntet. Die letzten Eisweine werden am 31. Dezember bei -8 bis -10 °C mit bis zu 160 Grad Oechsle eingebracht.

1986

Mehrmals Hochwasser im Winter und Frühjahr. Am 2. Mai Unwetter mit Regen und Hagel. Danach ist der Mai warm und trocken und begünstigt Austrieb und Wachstum. Trockenes Sonnenwetter bis Mitte Oktober führt zu guter Reife und frühzeitiger Lese. Naßkalte Witterung ab 18. Oktober beeinträchtigt Qualitätszuwachs. Recht gute Durchschnittserträge. Etwa 60 Prozent Qualitätsweine. Guter Kabinettanteil, nur wenige Spät- und Auslesen.

1987

Frühlingshafter April begünstigt Austrieb. Sommer mit geringeren Temperaturen, weniger Sonnenscheinstunden, starken und häufigen Regenfällen. Auch Herbst zu naß, aber weniger kalt, wodurch die Reife zügig verläuft.

Schließlich ideales Lesewetter. Erntemenge bleibt deutlich hinter dem Vorjahr zurück. Wenig Kabinettweinqualitäten.

1988

Nach mildem Winter verheißungsvolles Frühjahr. Frühe Blüte. Juni bis August warm und trocken. Herbst krönt Reifeverlauf durch günstige Witterung. Frühe Lese ab Anfang Oktober. Ertrag bleibt etwas hinter der Normalmenge zurück. Hervorragende Qualitäten. Über 80 Prozent Prädikatsweine bis zu Beerenauslesen. Am 22. November werden bei bis zu -10 °C Eisweine mit einem Mostgewicht bis zu 200 Grad Oechsle gelesen.

1989

März warm, April kühl, ab Mai ideale Witterung mit viel Sonne und frühem Reifebeginn. Vielerorts allerdings Hagelschäden. Frühe Lese bei strahlendem Sonnenschein. Hohe Erntemenge, fast Rekordertrag. Qualität mit großer Bandbreite vom Qualitätswein bis zur Trockenbeerenauslese. Edelfäule betont. Am 26. und 30. November wird bei -10 °C Eiswein gelesen.

1990

Mildem Winter folgt zeitiges Frühjahr und früher Austrieb. Ende Mai Frostschäden. Warme und trockene Sommerwitterung mit viel Sonne. Reben leiden etwas unter Trockenstreß. September mit Treibhausklima fördert Reife. Frühe Lese bei idealem Wetter. Gute Erntemenge, aber weniger als in den beiden Vorjahren. Trauben sehr gesund, gegen Ende der Lese mit Edelfäule. Gute bis sehr gute Qualität, besser als beide Vorjahre. Hervorragende Beeren- und Trockenbeerenauslesen.

1991

Winter mild. März und April relativ warm. Früher Vegetationsbeginn.

Gebietsweise erhebliche Frostschäden. Guter Blüteverlauf. Sonnenreicher, trockener Sommer mit raschem Traubenwachstum. Regenfälle ab Ende September begünstigen Traubenfäule. Erntemengen normal, bei Frostschäden nur bis 40 Prozent. Weine hauptsächlich im Qualitäts- und Kabinettbereich. Nur wenige Spät- und Auslesen.

1992

Warmer und feuchter März führt zu spätem Vegetationsbeginn. Sommer

30 Prozent geringer als im Vorjahr. Gute und hervorragende Qualitäten bis Beeren- und Trockenbeerenauslesen. Um den 20. November große Eisweine bei -10 °C.

1994

Niederschlagsreicher und milder Winter. Kühles Frühjahr. Warmer, sehr sonnenreicher Sommer. Der nasse September führt zu starker Verzögerung der Reife, was der sonnenreiche, trockene Oktober wieder wettmacht.

Mittlerer Ertrag von guter bis sehr guter Qualität. 70 Prozent Prädikatsweine. Ein hoher Anteil an edelreifem Lesegut ermöglicht sogar Beeren- und Trockenbeerenauslesen.

1995

Hohe Winterfeuchtigkeit. Der kühle Juni bringt eine späte Blüte mit zügiger Entwicklung bis August. Der kühle, feuchte September

bringt Ertragsverluste. Der Riesling macht im trockenen Oktober noch beachtliche Fortschritte. Ertrag bescheiden, Qualität sehr vielseitig von mittel bis gut. In Steillagen kann ein hoher Anteil an Prädikatsweinen geerntet werden. Zwei Frostnächte am 5. und 6. November ermöglichen die Lese von Eiswein.

1996


Auf trockenen und kalten Winter folgt warmes Frühjahr. Während der Blüte vielerorts starke Verrieselungsschäden. In der Nacht vom 29. auf den 30. Juli an der Mittelmosel zwei Gewitter

1998

Die warme Frühjahrssonne bringt eine frühe Blüte, der Regen im Frühsommer gutes Wachstum. Juli kühl, der August aber mit Hitzerekorden. Der 10. August ist mit über 40 °C einer der heißesten Tage des Jahrhunderts. Zahlreiche Beeren erleiden einen Sonnenbrand. September naß. Der Riesling übersteht die überreichliche Nässe gut. Nur wenige Weine der höheren Prädikatsstufen. Fruchtbare Rieslinge mit reifer, angenehmer Säure. Am 22. und 23. November werden Eisweine bis zu 200 Grad Oechsle Mostgewicht gelesen.

(Nach: Dr. Karl-Heinz Faas und Dr. Josef Schander)

MOSELLE LUXEMBOURGEOISE APPELLATION CONTROLEE



d'après un dessin de Victor Hugo

Château de Schengen

1995 Riesling

Fût 27 M.N./L-7029

DOMAINE THILL FRÈRES
Schengen/Luxembourg

75 cl
11% vol

mit schweren Hagelschäden. Der sonnenreiche, aber zu trockene Sommer führt zu langsamem Wachstum und spätem Reifebeginn. Die Rieslinglese dauert bis weit in den November hinein. 50 Prozent Prädikatsweine, in den Schiefersteillagen liegt der Anteil meist wesentlich höher. Fruchtbare, reintonige Weine mit erfrischender Moselart.

1997

Auf harten Winterfrost folgt ein warmer Frühling. Sommer naßkalt, dafür aber ein Superherbst. Lesegut gesund und großbeerig. Frühe Fröste nach dem 20. Oktober lassen das Laub abfallen. Hoher Anteil von Prädikatsweinen bis hin zu Auslesen. In einigen Lagen Eisweinlese Mitte Januar 1998.

Produce of Germany LOSNICH



MOSEL-SAAR-RUWER
QUALITÄTSWEIN MIT PRÄDIKAT

1992er
Erdener Treppchen Kabinett
RIESLING

alc. 8.5% vol A. P. Nr. 2 590 080-2-93

750 ml e ERZEUGERABFÜLLUNG WEINGUT ERBEN STEPHAN EHLEN, D-54492 LÖSNICH

feuchtwarm, begünstigt Peronospora und Oidium, aber auch frühe Beerenreife. Lesewetter kühl und trocken bis Ende Oktober. Sehr hohe Erntemenge. Gute bis sehr gute Qualitäten. Hervorragende Prädikatsweine. Ende Dezember Eisweine mit hervorragenden Mostgewichten.

1993

Früher Austrieb bei feuchtwarmer Frühjahrswitterung. Sonnenreicher Sommer. Ab der zweiten Septemberhälfte vierwöchige Kälte- und Nässeperiode. Danach Wetterberuhigung und weiterer Reifeverlauf. Erntemenge rund

Weißer Riesling

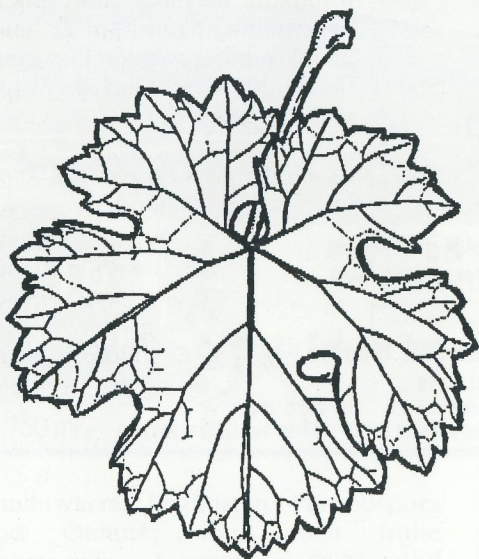
Allgemeine Merkmale:

Triebspitze:

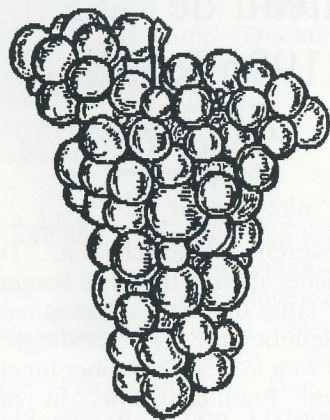
Vom Viniferatypus, starkwollig.

Ausgewachsenes Blatt:

Rundlich, derb. Blattfläche unterseits spinnwebig von Wollhaaren überzogen. Nerven unterseits leicht bis stark wollig und borstig, oberseits zumeist kahl, manchmal auch mit einzelnen Borsten besetzt. Stielbucht geschlossen. Herbstverfärbung gelb.



Weißer Riesling. (1/3 natürlicher Größe)



Weißer Riesling. (1/2 natürlicher Größe)

Beeren:
Rund, goldgelb

Trauben:
Mehr oder weniger dichtbeerig

Ähnliche Sorten:
Elbling mit gleicher Behaarung aber mehr eiförmigem Blattform und länglichen Beeren und Gelber Ortlieber, der bei sonst gleichartiger Behaarung in der

Regel an der Blattbasis im Gegensatz zu Riesling und Elbling keine Borsten trägt.

Quelle:
"Einführung in die Rebsortenkunde"
von Regierungsrat Dr. Heinrich Moog,
Eugen Ulmer Verlag Stuttgart, 1957

Ein Weinbaubetrieb um die Jahrhundertwende

"Wir waren ein Gemischtbetrieb", erinnert sich Bruno Schmitt aus Longuich an seine Jugendzeit. Neben dem Weinbau lebten Urgroßvater, Großvater und sogar noch der Vater vom Getreideanbau und der Schweinezucht. Nur der Wein alleine hätte damals die Familie nicht ernährt, meint Bruno Schmitt, der in der vierten Generation das renommierte Weingut Carl Schmitt-Wagner führt.

Die Landwirtschaft war bis in die fünfziger Jahre für die Winzer ein zweites Standbein und eine Art Rückversicherung für schlechte Zeiten. Bei Mißernten im Weinberg oder bei zusammenbrechenden Weinpreisen hatten die Winzer noch eine Ausweichmöglichkeit. Wie wichtig das für die Winzerbetriebe war, zeigte sich insbesondere in den zwanziger Jahren mit Inflation und Preisverfall. Schmitts Großvater konnte damals immerhin noch 300 Zentner Kartoffeln und dazu noch Getreide, Raps und Grünfutter ernten. Im Stall standen 20 Stück Vieh, zehn Schweine und zwei Pferde. Sowohl der Hof wie die Familie konnten mit eigenen Produkten versorgt werden. Die Pferde wurden natürlich auch im Wingert eingesetzt. Wenn der Wein einmal keinen Ertrag brachte, lieferten die Kühe noch immer Milch und die Schweine das nötige Fleisch für die Familie.

Weinbau und Landwirtschaft unter einem Dach führten aber zu einer großen Belastung der Winzerfamilie. Bruno Schmitt erinnert sich an seinen Großvater: "Der kam abends müde vom Rebenschneiden aus dem Weinberg und mußte noch das Vieh füttern. Und dann war noch immer kein Grünzeug gemäht." Am schlimmsten war es im Sommer: Da mußten Rüben gepflanzt, der Wingert gespritzt und Heu gemacht werden - alles zur gleichen Zeit.



Bruno Schmitt, Longuich

Anfang der sechziger Jahre übernahm Bruno Schmitt das Weingut vom Vater - und er machte Schluß mit der Doppelbelastung. Schließlich hatte der ehrgeizige Jungwinzer eine Ausbildung an der renommierten Geisenheimer Weinbauschule absolviert

und erkannte: "Man kann nicht den Kuhstall misten und gleichzeitig die Kellerwirtschaft führen. Das geht schon aus hygienischen Gründen überhaupt nicht." Kühe und Schweine wurden folglich abgeschafft, die Landwirtschaftsflächen verpachtet. Und Bruno Schmitt konnte sich fortan voll auf das konzentrieren, was den bis nach Amerika renommierten Ruf des Weinguts begründet hat: Rieslingweine der Spitzenklasse.

Es ist gut dabeizusein**Hanne Kerpen erinnert sich an viereinhalb Jahrzehnte Mitarbeit im BERNKASTELER RING**

Das Weingut Kerpen in Wehlen hat 1916 zum erstenmal an der Bernkasteler Versteigerung teilgenommen, damals unter der Bezeichnung "Seb. Kerpen & Geschwister Wehlen". Zum Ausgebot brachte das Weingut "7 Fuder 14er Wehlener und Graacher, lagernd in Wehlen". Das höchste Gebot für ein Fuder gab der Kommissionär Geppert mit 1740 Mark ab, damals eine stolze Summe. Das Weingut Kerpen ist damit einer der Betriebe, die auf die längste Mitgliedschaft im heutigen **BERNKASTELER RING** zurückblicken können.

Seniorchefin des Weinguts ist Hanne Kerpen. 1927 in Bad Kreuznach geboren, heiratete sie 1954 Heribert Kerpen und kam an die Mosel. Nach dem Tode ihres Mannes 1963 übernahm sie das Weingut - sie wurde zu einer der wenigen Frauen, die die Arbeit des **BERNKASTELER RINGS** prägten. Inzwischen hat Sohn Martin nach seinem Weinbau-Studium in Geisenheim das Weingut übernommen, Hanne Kerpen kümmert sich aber noch immer um den Papierkrieg mit den Ämtern. Sie hat viereinhalb Jahrzehnte des **BERNKASTELER RINGS** miterlebt und mitgestaltet - und kann sich noch gut an manche Begebenheit und Anekdote erinnern.

Frage: Was hat Ihnen die Mitgliedschaft im **BERNKASTELER RING** bedeutet?

Hanne Kerpen: Die Mitgliedschaft war für mich immer etwas Selbstverständliches. Bis 1972 haben wir alle Prädikatsweine über den **BERNKASTELER RING** vermarktet. Das war fast unser einziger Vermarktungsweg. Wir hatten damals keine Privatliste wie heute. Und wir waren mit den erzielten Preisen eigentlich immer zufrieden. Auch die Weine ohne Prädikat - die wurden übrigens "nicht naturrein"

genannt - gingen an Kommissionäre, die wir von der Versteigerung kannten. Das zeigt, daß die Versteigerung damals für unseren Betrieb lebenswichtig war. Beispielsweise 1954 haben wir bei einer einzigen Versteigerung für über 60.000 Mark Wein verkauft. Damals bekam man für dieses Geld ein besseres Einfamilienhaus. Von Zahlen, die diesem Wert entsprechen, sind wir heute natürlich weit entfernt.

Frage: Liefen die Versteigerungen früher anders ab?

Hanne Kerpen: Damals war die Versteigerung für uns immer ein Fest. Danach sind wir gut Essen gegangen und haben den Erfolg gefeiert. Heute ist doch alles viel nüchterner.



Hanne Kerpen

Frage: Gab es früher auch so etwas wie Qualitätskontrolle?

Hanne Kerpen: Ja natürlich. Die Weine sind vor der Versteigerung probiert worden. Wir haben da aber nie Schwierigkeiten gehabt und haben uns nie

ärgern müssen. Die Urteile waren schon in Ordnung.

Frage: Gab es damals jemanden wie den heutigen Ring-Berater, d.h. jemand, der den Betrieben mit Rat und Tat zur Seite stand?

Hanne Kerpen: Nein, so etwas wie einen Ringberater gab es früher nicht. Obwohl wir fast völlig vom **RING** abhängig waren, gab es so gut wie keine betriebliche Beratung.

Frage: Vermissen Sie heute etwas, das früher besser war?

Hanne Kerpen: Früher haben wir jedes Jahr eine Tour gemacht - als noch Geld in der Kasse war. Einmal haben wir die Seitz-Werke in Bad Kreuznach (Hersteller von Filtern) besucht, ein andermal ein Weingut in der Pfalz oder eine Sektkellerei. Das hat den Horizont erweitert, und die Mitglieder haben sich untereinander besser kennengelernt. Heute gibt es halt mehr Sitzungen und Telefongespräche. Der persönliche Kontakt untereinander ist auf jeden Fall auch wichtig.

Frage: Gibt es auch ein Erlebnis mit dem **RING**, über das Sie heute lachen können?

Hanne Kerpen: Ja, damals gab es das Weingut Forstmeister Müller, mit dem wir verwandt waren. Und als der Versteigerungskatalog herauskam, stand da: "Forstmeister Müller". Damals hat der Druckfehler viel Aufregung verursacht, heute kann man darüber schmunzeln. Auch über ein anderes Erlebnis können wir heute lachen. Damals wurden ja immer ganze Fuder versteigert. Oft teilten sich mehrere Kommissionäre das Fuder, jeweils ein halbes, ein viertel oder manchmal sogar ein zwölftel Fuder. Einmal kamen dann beim Zusammenzählen dreizehn Zwölftel heraus. Irgendeiner hatte sich verrechnet.

Die Versteigerung mußte von vorn beginnen. Das war natürlich zum Vorteil des Weinguts, denn der Winzer wußte ja schon, wie hoch die Gebote gehen werden.

Frage: Wurden Sie als eine der wenigen Frauen eigentlich akzeptiert in der Männerrunde des **RINGS**?

Hanne Kerpen: Da gab es eigentlich nie Probleme, das hängt ja auch von dem eigenen Durchsetzungsvermögen ab. Aber die eine oder andere Lästerei gab es schon. Bei der Versteigerung mußte ich ja aufs Podium - und als dann die kurze Mode aufkam, bat ich die Herren, doch bitte die Tischdecken ein wenig länger zu machen. Schließlich waren wir ja nicht bei einer Modenschau. Ich erinnere mich auch noch an den Ausspruch eines Kommissionärs, als eine andere Dame ihr Weingut vertrat. Die Preise kletterten - und schließlich rief besagter Mann: Wir versteigern doch nicht die Frau, sondern den Wein!

Frage: Wenn die Versteigerung ihre zentrale Bedeutung eingebüßt hat, was ist denn dann noch wichtig an der Mitgliedschaft im **BERNKASTELER RING**?

Hanne Kerpen: Wichtig sind die strengen Vergleichsproben und der damit verbundene interne Qualitätswettbewerb. Daneben die gemeinsamen Präsentationen und die diversen Aktivitäten auf dem Sektor Wein und Kultur. Zudem ist die Mitgliedschaft heute auch eine Image-Frage. Man dokumentiert damit eben, daß man zur Spitze gehört. Es ist eine gute Werbung, nicht nur im Inland, sondern auch im Ausland. Da heute nur noch Spitzenweine zur Versteigerung angestellt und zugelassen werden, bedeutet das Dabeisein natürlich auch eine Art Anerkennung. Die Mitgliedschaft im **RING** ist also vor allem ein Aushängeschild: Es ist gut, dabeizusein!

Ein bißchen Schau, ein bißchen Glanz, ein bißchen Stolz

Beobachtungen auf einer Versteigerung des BERNKASTELER RINGS

"Ein bißchen Schau gehört dazu. Es muß ja auch Spaß machen." Eberhard von Kunow lächelt verschmitzt - und läßt wohl zum vierzigstenmal an diesem Nachmittag in der Bernkastel-Kueser Mosellandhalle den Hammer nieder-sausen: "Zum ersten..., zum zweiten..., und zum...". Eberhard von Kunow ist Auktionator, zwar nur im Nebenberuf, dafür aber um so leidenschaftlicher.



*Auktionator Eberhard von Kunow
beim Zuschlag*

Einmal im Jahr, gewöhnlich im September, kommen die großen Stunden des Eberhard von Kunow: Die traditionelle "Riesling-Prädikatswein-Versteigerung" des BERNKASTELER RINGS in Bernkastel-Kues und - meist einen Tag später - die Versteigerung des Großen Rings der Vereinigung der Prädikatsweingüter Mosel-Saar-Ruwer in Trier. Daß von Kunow beiden Veranstaltungen präsidiert, zeugt zum einen von seiner anerkannten Kompetenz, zum anderen

aber auch davon, daß die beiden Ringe der Spitzenweingüter an der Mosel ein durchweg unverkrampftes Verhältnis zueinander haben.

Prädikatswein-Versteigerungen können so etwas wie Sternstunden werden: für die teilnehmenden Winzer, aber auch für die Weinliebhaber. Hier, gewissermaßen unter dem Hammer von

Eberhard von Kunow, entscheidet sich, ob sich die Arbeit des vergangenen Jahres für den Winzer gelohnt hat. Der Preis, den ein Wein bei der Versteigerung erzielen kann, ist dafür durchaus ein Maßstab. Aus umgekehrter Perspektive sieht es natürlich der Konsument: Die Versteigerung setzt die Marke, wie tief er in die Tasche greifen muß, um einen edlen Tropfen zu genießen. Die

Versteigerung ist das auf offener Bühne zelebrierte Schauspiel von Angebot und Nachfrage, das zeremonielle Ringen zwischen den Winzern, die auf Höchstpreise hoffen, und den Käufern, die auf ein "Schnäppchen" warten und dann doch meist gute Miene zum bösen Spiel machen, wenn sie sich gegenseitig mit ihren Angeboten in die Höhe treiben, um ein bestimmtes Los auf jeden Fall zu ergattern.

Also: "the same procedure as every year" - so heißt es natürlich wieder, als der BERNKASTELER RING am 22. September 1998 zur Prädikatswein-Versteigerung für den Weinjahrgang 1997 aufruft. Dazu sollen noch ein paar Spitzenprädikate aus früheren Jahrgängen unter den Hammer kommen, insgesamt rund 12.000 Flaschen von 25 Ring-Weingütern zwischen Schengen/Luxemburg und Winingen/Terrassenmosel. Zwecks besserer Überschaubarkeit sind die auf Flaschen gefüllten Schätze in "Lose" aufgeteilt, diesmal 59. Ein Los kann manchmal über tausend Flaschen umfassen, wie in diesem Jahr beim "1997er Schengener Markusberg - Riesling trocken" vom Weingut Château de Schengen - Domaine Thill Frères. Zuweilen sind es aber auch nur zwölf Flaschen oder noch weniger, wenn es um die seltenen, dafür um so begehrteren Trockenbeerenauslesen geht, diesmal zum Beispiel um eine "1996er Zeltinger Sonnenuhr - Trockenbeeren-auslese*" des Hauses Klosterberg in Bernkastel-Wehlen.

Um diese aufgebauten 59 Lose wetteifern die anerkannten und zugelassenen Weinkommissionäre. Nur diese sind berechtigt, direkt mit Preisangeboten in die Versteigerung einzugreifen. Meist haben sie bereits Aufträge ihrer Kunden in der Tasche, manchmal setzen sie auch auf das Händlerrisiko und bieten für einen Wein, zu dem sie den

Kunden erst noch finden müssen. Da wird klar, daß auch die Kommissionäre, offiziell "Ansteigerer" genannt, ihr Geschäft verstehen müssen.

"The same procedure as every year" gilt diesmal in der Mosellandhalle übrigens nicht ganz. Erstmals können sogar Interessenten, die gar nicht im Saale anwesend sind, direkt Aufträge an die Kommissionäre zum Mitsteigern erteilen. Per Computer und Videokamera wird die Versteigerung erstmals direkt ins weltumspannende Internet eingespeist - und per E-Mail kommen die Gebote zurück, sogar aus Australien. Dann unterbricht der Mann an der Tastatur den Mann mit dem Hammer: "Einen Moment bitte, da liegt ein Online-Angebot vor." Allerdings einen ganz gravierenden Nachteil haben die Internet-Bieter aus aller Welt: Sie können den Wein ihres Interesses nicht kosten, wie es allen körperlich in der Mosellandhalle Anwesenden vergönnt ist. Bei allen möglichen Vorteilen der weltumspannenden elektronischen Kommunikation: Glücklicherweise kann Wein nicht virtuell, sondern nur reell über die Zunge rinnen.

Die Verkostung eines ganzen Jahrgangs, die Querschnittsprobe über zwei Dutzend Spitzenweingüter innerhalb weniger Stunden an einem einzigen Ort - das sind ganz eindeutig die Vorzüge, die eine Versteigerung für den Teilnehmer hat. Schon am Vormittag sind alle zur Versteigerung aufgerufenen Weine zur Probe aufgereiht. Jeder Teilnehmer kann davon probieren, sich sein Urteil über diesen oder jenen Wein bilden - und sich schon überlegen, welche Partie den eigenen Weinkeller auf die treffendste Art zieren könnte. Und später, am Nachmittag, wenn Eberhard von Kunow nacheinander die Versteigerungsliste "abarbeitet", wird noch einmal jeder aufgerufene Wein ins

Glas eingeschenkt. Die Teilnehmer sollen schließlich schmecken, worum es hier geht. Und selbst, wer sich eine Trockenbeerenauslese von über tausend Mark - pro Flasche, versteht sich - niemals leisten könnte, weiß jetzt wenigstens, wie sie mundet. Für die Eintrittskarte von 60 Mark erwirbt jeder Teilnehmer der Versteigerung das Recht, alle aufgebodenene Weine zu testen. Bei diesmal 59 Weinen machte das also fast genau eine Mark pro Glas - kein Wunder, daß die jährliche Versteigerung des BERNKASTELER RINGS auch ein Treffpunkt für Weinfreunde ist, die von weither anreisen, manche sogar aus Japan oder USA.

"Ich bitte um Ruhe!", ruft Eberhard von Kunow in den Saal und schwingt den Hammer, nicht bedrohlich, sondern eher erwartungsvoll. Der nächste Wein wird aufgerufen. Ausgangspunkt ist der "Tax-Preis", das heißt ein Mindestgebot, das der Wein nach Auffassung der Veranstalter erreichen müßte. Aufgabe des Mannes mit dem Hammer ist es nun, diesen Preis so weit wie möglich in die Höhe zu schrauben. Ruft von Kunow anfangs noch in Groschenabständen auf ("16 Mark werden hier geboten, 10, 20, 30, 16 Mark 40 zum ersten..., zum zweiten..."), wird er später die Trockenbeerenauslesen, die ganz zuletzt in der Versteigerungsliste stehen, in Zehn-Mark-Abständen aufrufen ("940 Mark, 950, 960, zum ersten..."). Sobald ein zweiter Kommissionär zu erkennen gibt, daß er mithalten will, erhöht von Kunow auf die nächste Stufe. Erst wenn es keinen anderen Mitbieter mehr gibt, läßt er mit den Worten "zum dritten" den Hammer auf seinen Tisch niedersausen. Das Los gehört dem Meistbietenden, oft schließen sich einige Kommissionäre aber auch zusammen, überlassen einem von ihnen das Steigern und teilen später das Los unter sich auf. Der erzielte Zuschlagspreis ist jedoch noch nicht die

"ganze Wahrheit". Der Käufer muß noch die Gebühren für den Kommissionär und vor allem die Mehrwertsteuer hinzuzählen.

Zum Versteigerungsritual gehört auch, daß Eberhard von Kunow, bevor er das nächste Los aufruft, den Winzer auf die Bühne bittet, der den Wein produziert hat. Eine Versteigerung ist also auch die seltene Gelegenheit, nicht nur fünf Dutzend Spitzenweine zu verkosten, sondern auch jene Winzer kennenzulernen, aus deren Hand die Schätze stammen. Spannend ist es auch, das Mienenspiel im Gesicht des Winzers zu beobachten, wenn sein Wein zum Gebot steht. Spannung, Gelassenheit, Enttäuschung, Freude - alles ist an diesem Nachmittag zu erleben. Manch einer sitzt auch mit einem Poker-Face auf der Bühne, will sich nichts anmerken lassen, will routiniert wirken - aber wer genau hinschaut, bemerkt im Moment des Zuschlags vielleicht doch ein Augenzucken.

Es gibt aber auch Augenblicke, in denen der Stolz, die Berufsehre zur Geltung kommen. Denn nicht nur die Bieter entscheiden über den Preis, zu dem verkauft wird. Auch der Winzer muß bereit sein, seinen Wein zu dem erzielten Preis abzugeben. Deshalb fragt Eberhard von Kunow, wenn sein Hammer zum drittenmal gefallen ist, auch jedesmal den Winzer, ob er den erzielten Preis akzeptiert. Und da kann es durchaus geschehen, daß der Winzer "Nein!" sagt. So diesmal beispielsweise der junge Martin Conrad aus Brauneberg, der seine trockene Spätlese Brauneberger Juffer doch ein wenig teurer verkaufen möchte als das heutige Spitzengebot von 16,50 Mark. Martin Conrad schüttelt den Kopf und verläßt selbstbewußt die Bühne. Er weiß schließlich auch, was seine Winzerarbeit wert ist. Und Kunden, die bereit sind,

das in barer Münze zu honorieren, findet er auch außerhalb des Versteigerungsrituals.

Nach oben sind also keine Grenzen gesetzt, nach unten jedoch sehr wohl. Hat der Winzer einmal den Versteigerungspreis akzeptiert, darf er den betreffenden Wein nie mehr zu einem niedrigeren Preis verkaufen. Das ist in der Satzung des BERNKASTELER RINGS so vorgesehen. Aber diese Frage ist ohnehin meist nur von theoretischer Natur. Gewöhnlich werden die Versteigerungsweine schnell knapp, weil viele Kunden ihre Nachfrage nach den Versteigerungsheften richten, auch wenn sie in der Mosellandhalle nicht dabei sein können.

Vier Stunden steht Eberhard von Kunow nun schon an seinem Pult. Wie ein Dompueur lenkt er die Versammlung, nicht mit der Peitsche, sondern mit dem Hammer. Die Prädikate steigen, die Beratungen der Kommissionäre werden hektischer. Vom "Kabinett" zur "Auslese" hat sich die Auktion inzwischen hochgearbeitet. Da brandet Beifall auf: Zum erstenmal hat an diesem Nachmittag ein Wein die Schallgrenze von 100 Mark pro 0,75-Liter-Flasche überschritten. Doch damit ist das Wechselspiel zwischen den Zeigefingern der Kommissionäre und dem Hammer des Auktionators noch nicht beendet.

Als Eberhard von Kunow etwas müde, aber immer noch mit hellwachem Blick den Hammer für diesmal zur Seite legt, haben er und die Steigerer für beachtliche Highlights gesorgt. So steigt eine 1995er Ürziger Goldwingert Riesling Beerenauslese aus dem Weingut Dr. Pauly-Bergweiler, Bernkastel-Kues - ausgezeichnet mit der Goldenen Kammerpreismünze und dem Großen Preis der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft - von 71 Mark Taxpreis auf

451 Mark. Eine 1994er Filzener Herrenberg Riesling Trockenbeerenauslese des Weinguts Edmund Reverchon aus Konz-Filzen/Saar erreicht den Zuschlagspreis von 1000 Mark pro Flasche.

Eine wahre "Goldsträhne" kann der junge Markus Molitor vom Haus Klosterberg verbuchen. Erst bei 125 Mark erfolgt der Zuschlag für eine 1997er Zeltinger Sonnenuhr Riesling Auslese***. Dieser Wein hatte mit "nur" 40 Mark Tax-Preis in der Liste gestanden. Etwas später erzielt er unter stehenden Ovationen auch den Rekord dieser Versteigerung: 1350 Mark (plus Mehrwertsteuer) für eine 1996er Zeltinger Sonnenuhr Trockenbeerenauslese. "Hochedel, große Zukunft", heißt es dazu im Katalog. Ein Prädikat, das auch auf den BERNKASTELER RING insgesamt paßt.

Manche lieben's trocken

BERNKASTELER RING als Vorreiter für trockenen Riesling

Im Versteigerungskatalog vom 11./12. Mai 1971 findet sich eine kleine Sensation: Bei einem Wein des Weinguts Geschw. Kerpen, Wehlen, einem 1970er Wehlener Sonnenuhr Kabinett, war notiert: "Diabetikerwein nach den Bestimmungen der D.L.G.". Bei einem Taxpreis von 2800 Mark erzielte das Fuder immerhin einen Verkaufspreis von 3080 Mark.

Im Jahre 1987 machte der Anteil der trockenen und halbtrockenen Weine bei der Versteigerung bereits 30 Prozent aus - da war "trocken" schon hoch in Mode. Dieser Anteil hat sich mit jahrgangsbedingten Schwankungen bis heute gehalten.

Hanne Kerpen war es, die sich 1971 zum Pionier des trockenen Weines

2. Versteigerungstag

Nr.	Lagenname	Liter	Preis	Ansteigerer
-----	-----------	-------	-------	-------------

12. Weingut Geschw. Kerpen, Wehlen/Mosel

Telefon 06531-8668 u. 771

58	1970er Wehlener Sonnenuhr Kabinett Diabetikerwein nach den Bestimmungen der D. L. G.	1000	2800 3080,- 113 118	Beckh Hummel Schämmene
----	---	------	---	---

Ausriß aus dem Versteigerungskatalog
Frühjahr 1971

Was damals verschämt "Diabetikerwein" genannt wurde, machte später Furore unter der Bezeichnung "trockener Riesling". Schon seit 1971 werden also bei den Versteigerungen des BERNKASTELER RINGS trockene Riesling-Prädikatsweine angeboten - ein Zeichen für die traditionsbewußte, aber zugleich weitsichtige und fortschrittliche Einstellung des Vorstands und der Mitgliedsweingüter.

machte. Da sie selbst gerne durchge-gorene Weine trinkt, wollte sie einfach eine Alternative zu edelsüßen Weinen anbieten. Sie erinnert sich, daß sie damals beim größten Teil der Versteigerer Kopfschütteln erntete. "Natürlich muß eine Frau wieder einmal etwas anderes machen", lästerten die Herren.

Nur bei einem der Männer fand die damals einzige Frau unter den Weingutsbesitzern Unterstützung. Hanne Kerpen: "Herr Kühner, der Verwalter des Nikolaus-Hospitals und damals auch Geschäftsführer des RINGS, sagte zu mir: Mädchen, mach dir nichts draus. Wenn sie dir den Wein nicht abkaufen, dann trinken wir beide ihn." Dazu brauchte es jedoch nicht zu kommen - und über trockene Weine rümpft heute niemand mehr im RING die Nase. Im Gegenteil. Gerade wegen seiner trockenen Rieslingweine wird manches RING-Weingut zur Weltspitze gezählt.

Der BERNKASTELER RING im nächsten Jahrhundert

Interview mit Dr. Peter Pauly, Vorsitzender des BERNKASTELER RINGS

Frage: Die beiden Vereinigungen, aus denen der heutige BERNKASTELER RING hervorgegangen ist, verstanden sich in erster Linie als Vermarktungsgemeinschaft. Ist das auch heute noch so? Oder ist das Selbstverständnis umfassender geworden?

Wir sind heute eher eine Erzeuger- und Werbe- - als eine Vermarktungsgemeinschaft. Es geht uns um Qualitätssteigerung - auch durch internen Wettbewerb.

Frage: Hauptaktivität des BERNKASTELER RINGS sind die jährlichen Versteigerungen, früher sogar zweimal im Jahr. Ist diese Form des Marketings überhaupt noch zeitgemäß? Zumal ja die meisten Weine, die die Mitgliedsgüter anbieten, gar keine Versteigerungswine sind?

Neben der Versteigerung wird seit fast zehn Jahren die Vorstellung des neuen Riesling-Jahrgangs im Rahmen der Präsentation Anfang Juni in Bernkastel-Kues durchgeführt. Höhepunkt ist nach wie vor die alljährliche Versteigerung der besten Weine unserer Mitgliedsbetriebe im September. Aus ca. 450 gemeldeten Weinen werden etwa 55 Riesling-Spezialitäten aller Prädikatsstufen herausprobiert. Einen Schwerpunkt legt der BERNKASTELER RING heute auf Veranstaltungen mit und für die Mitgliedsbetriebe zur Imagepflege von Wein und Region, die die einzelnen Weingüter für ihre eigenen Verkaufsbemühungen nutzen können.

Frage: Also, hat die Versteigerung in der heutigen Form noch Zukunft?

Qualität hat immer Zukunft! Wie schon im Jahre 1998 begonnen, werden wir unsere Versteigerung im Internet platzieren, um auch im elektronischen Medienzeitalter aktueller zu sein.

Frage: Seit über einem Jahrzehnt hat sich der BERNKASTELER RING mit Aktivitäten profiliert, die mit Wein vielleicht erst in zweiter Linie zu tun haben. Ich könnte mir vorstellen, daß die "Gründungsväter" über einen Weinkulturpreis oder Jazzkonzerte im Weingut den Kopf geschüttelt hätten. Sie könnten sich auch den Vorwurf einhandeln: mehr Schau, dann wird weniger über Weinqualität geredet. Also: Warum bleiben Sie nicht beim Wein?

Wein und Kultur gehören zusammen, wie auch Wein und Landschaft. Die positiven Rückmeldungen zeigen uns, daß wir hier auf dem richtigen Weg sind. Der Mensch lebt ja nicht vom Brot allein. Wein erhebt den Geist, belebt das Gemüt, erzeugt Fröhlichkeit und Lebensfreude, macht gesellig und fördert die Kommunikation. Die Verbindung von Wein und Kultur ist nach modernen Marketinggrundsätzen ein klassischer "Zusatznutzen" für den Verbraucher. Wir bleiben dabei durchaus beim Wein, bieten dem Kunden jedoch bewußt etwas mehr.

Frage: Mit einigen Veranstaltungen hat der BERNKASTELER RING Aufsehen erregt. Doch was kommt nach "Spitzenwein und Spitzenwäsche"?

Mit "Spitzenwein und Spitzenwäsche" wollten wir Aufsehen erregen und neue Kundenkreise ansprechen - beides ist uns voll gelungen! Mit dieser Veranstaltung hätten wir eine neue selbständige

Erwerbsgrundlage schaffen können. Noch nie ist so häufig der Wunsch an uns herangetragen worden, diese Veranstaltung zu wiederholen. Dabei kamen die Anfragen nicht nur aus Deutschland, sondern auch aus den benachbarten Ausland. Inzwischen haben wir die Aktion "Spitzenwein & Spitzenautomobile" mit dem "interessantesten Autohaus der Welt" in Düsseldorf in Angriff genommen. Lassen Sie sich überraschen, was uns als nächstes einfallen wird.

Frage: An Mosel-Saar-Ruwer gibt es einen weiteren Zusammenschluß von Qualitätsweingütern, den VDP. Wie ist das Verhältnis der beiden Vereinigungen zueinander? Früher gab es zeitweise Diskussionen über einen Zusammenschluß von BERNKASTELER RING und VDP. Ist das Thema ein für allemal erledigt? Wäre das heute überhaupt noch sinnvoll?

Die beiden Ringe gehen ausgesprochen kooperativ miteinander um. Ich sehe in beiden Vereinigungen durch fehlende Betriebsnachfolger Schrumpfungsprozesse voraus. Für beide ist es gar nicht so einfach, geeignete Mitglieder ausfindig zu machen. In ihren Bemühungen um höchste Qualität ihrer Weine sind beide Vereinigungen vergleichbar. Warum sollte man da nicht über einen Zusammenschluß nachdenken? Wahrscheinlich muß aber zuerst eine jüngere Generation die Führung der Ringe übernommen haben. Vielleicht kommt auch bei uns eine Entwicklung wie im Rheingau, wo zur "Konzentration der Kräfte" der Zusammenschluß des VDP Rheingau mit den "Charta-Weingütern" erfolgte, um mit fünfzig Weingütern noch erfolgreicher zu sein und den Qualitätsgedanken auszuweiten und bekanntmachen zu können. Wenn überall Zusammenschlüsse und Konzen-

trationen erfolgen, warum nicht eines Tages auch bei den qualitätsorientierten Weingütern an Mosel-Saar-Ruwer? Ein erster Schritt war die Aufnahme des ersten Weingutes aus Luxemburg in den RING im Jahre 1997.

Frage: Hat der BERNKASTELER RING noch vor zu wachsen? Bemühen Sie sich um neue Mitglieder? Was wären die Voraussetzungen, um in den RING aufgenommen zu werden?

Nach einer aktiven Aufnahmepolitik in den letzten Jahren befinden wir uns zur Zeit in einer Konsolidierungsphase. Für überschaubare Zeit haben wir so viele Anfragen bzw. Aufnahmeanträge vorliegen, daß eine aktive Aufnahmepolitik sich erübrigt. Im übrigen gibt es eine Entscheidung der Mitgliederversammlung, die besagt, die Mitgliederzahl auf maximal 35 zu beschränken. Diese ist derzeit erreicht.

Frage: Besteht nicht eher die Gefahr, daß der BERNKASTELER RING Mitglieder verliert? In einigen Betrieben ist absehbar, daß die Inhaber bald aufgeben müssen, aber ein Nachfolger ist nicht in Sicht. Was kann der RING unternehmen, um solche Qualitätsbetriebe zu erhalten?

Dieses Problem ist typisch für die Situation von Landwirtschaft und Weinbau in unserem Land. Aber für eine geeignete Nachfolge muß jedes Weingut selbst sorgen. Die Zeit bleibt nicht stehen: Einige kommen, andere gehen.

Frage: Wie sieht die Zukunft des Moselweins aus? Wird er sich in der weltweiten Flut professionell vermarkteter Weine, die meist betriebswirtschaftlich wesentlich günstiger hergestellt werden, überhaupt behaupten können? Kurz und gut: Hat der BERNKASTELER

RING in seinem zweiten Jahrhundert noch eine Zukunft?

2000 Jahre gibt es den Weinbau an Mosel, Saar, Ruwer, und es wird ihn im nächsten Jahrtausend weitergeben. Dafür arbeiten wir. Bei all den neuen Aktivitäten in unserem Gebiet, die insbesondere von jungen Winzern und Betriebsleitern in Gang gesetzt wurden, und den zunehmenden Aktionen alter, traditioneller Weingüter-Vereinigungen bin ich optimistisch: der **BERNKASTELER RING** geht mit Elan und Schwung in seine Zukunft im zweiten Jahrhundert seines Bestehens!

100 years **BERNKASTELER RING**

The **BERNKASTELER RING e.v. - Riesling Wine Estates - estab. 1899** is an association of 35 wine-producing members from the river valleys of the Moselle, Saar and Ruwer in Germany and Luxembourg. The **BERNKASTELER RING** was founded originally for the primary purpose of auctioning Riesling wines of top quality (wines labeled "Prädikat") as grown, produced and bottles by its members.

The **BERNKASTELER RING** was founded on the 29th of April in 1899 by seven wine estate owners in Berncastel for the purpose of "putting up for auction in Berncastel their naturally pure Riesling wines, which the members themselves have produced and pressed" (*Extraxt from the original text of the minutes of the first meeting of the **BERNKASTELER RING***). In the April 24, 1899 articles of the association, a number of principles were fixed in writing which remain valid and in force up to the present time. The "grape variety (esp. propagation of the Riesling), the quality of the vineyard sites, and the care given to cultivation and winemaking" were then - as today - of greater importance for obtaining membership than the size of the landhold. Therefore, the overwhelming majority of association members are still essentially family businesses, which are personally involved in the production, vinification and marketing of their wines. The chief association objectives have remained 1) the cultivation of the Riesling grapes in particular on the very steep slate inclines of the hilly banks of the Moselle, Saar and Ruwer river valleys and 2) the promotion of Riesling wines in a varied selection typical for the Moselle, Saar and Ruwer, in all categories of quality and all ranges of taste. Pursuant to the

principles established by the founders of the association, the members still produce Riesling grapes in quantities far above the average vineyard. Indeed, some member wine estates still engage fully 100% of total production in Riesling grapes only.

The **BERNKASTELER RING** has thus striven for 100 years to combine tradition and progress harmoniously within its membership. The wine estates of the association membership control between them nearly 200 hectares of vineyards, which is an average of 5.7 hectares per member. Moreover, these vineyards are among the world's best known and most highly regarded of all the vineyards on the Moselle, Saar and Ruwer.

The annual "**RIESLING PRESENTATION of the New Vintage**" in June and the traditional "**AUCTION of Top Quality Riesling Wines**" in September, at which only choice and rare Riesling specialities are offered for sale at public auction, represent the climax of the activities of the **BERNKASTELER RING**.

In addition, the association has served for the last 15 years as a well-known sponsor of wine cultural events, whose ambit and influence extends far beyond the borders of the Moselle, Saar and Ruwer river valleys.

A detailed history of the **BERNKASTELER RING** since 1899 is contained in the represented material.

QUALITÄT
HAT EINEN NAMEN:

BERNKASTELER RING e.V.

"Riesling - Weingüter"

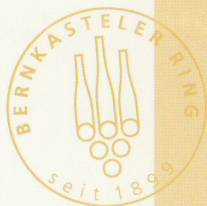
- seit 1899 -



INNOVATION AUS TRADITION

100 Jahre

BERNKASTELER RING



Handwritten text in cursive script, partially visible on the right edge of the page.