



# M. SCHÖMANN

## PRESSEMITTEILUNG

### **Außergewöhnlich gute Ergebnisse im ökologischen Weinbau – Reben des Weinguts Martin Schömann trotzen schwierigen Witterungsbedingungen**

Zeltingen, Dezember 2012.

***Martin Schömann baut in seinem Betrieb seit Januar 2012 nur noch ökologisch an. Der Winzermeister ist der erste im Herzen der Mittelmosel, der eine Umstellung auf ökologischen Weinbau beantragt hat. Die Natur meinte es bis zur Jahresmitte nicht gut mit den Winzern der Region. Nässe und warme Temperaturen führten zu falschem Mehltau an den Rebstöcken. Doch die Trauben in den Weinbergen des Zeltinger Winzermeisters waren und sind gesund. Eine späte letzte Lese ist für den 11. Dezember geplant.***

Eine Besonderheit des 2012er-Jahrgangs ist trotz der anfänglichen Witterungsprobleme der gute Gesundheitszustand der Trauben: Anfang Dezember hängen in den Rebzeilen von Martin Schömann noch die „Herztrauben“ am Stock. Goldgelb, feinfruchtig, frisch und immer noch mit einem saftigen Aroma. „Die letzten Trauben am Rebstock, das sind die besten. Sie fangen Aromen ein, die allen anderen Trauben auf der Welt verwehrt bleiben,“ schwärmt der Winzermeister und freut sich auf die späte Lese in diesem Jahr.

Wer die ersten 2012er-Jungweine aus dem Weingut probiert, der ist schlichtweg begeistert: Die Rasse und Mineralität der 2010er-Weine, ergänzt um die Frucht der 2011er-Weine, vereint mit den 2012er-Aromen der wunderbar duftenden „Bio-Trauben“.

Die Umstellung auf den ökologischen Anbau war ein langjähriger Traum von Winzermeister Martin Schömann. Er bearbeitet mit viel Energie, Freude und Elan seine Weinberge seit Januar komplett ökologisch. „Die Weinberge rochen im Frühjahr und Sommer herrlich nach Natur. Es macht mir persönlich so einen Spaß,“ erzählt Martin Schömann begeistert.

Ab 2013 dürfen die Weine des Zeltinger Weinguts die Bezeichnung „Wein aus Trauben aus der Umstellung auf den ökologischen Landbau“ tragen. Und ab 2015 ist mit dem Bio-Siegel die letzte Stufe des Umstellungsprozesses erreicht.



# M. SCHÖMANN

## **Das Jahr 2012 im Rückblick**

Die sehr nasse Witterung im Mai mit Temperaturen um 20 Grad förderte insbesondere den „falschen Mehltau“, Peronospora genannt. Doch wer einmal umgestellt hat, der möchte und kann aus Überzeugung nicht mehr zurück zum „einfacheren“ konventionellen Anbau.

Durch die nasse Witterung wurde der Blütenverlauf verzögert und es kam zu Verrieselungen, übermäßig viele Blüten fielen ab. Die Anzahl der Trauben an den Reben wurde dadurch bereits im Frühjahr auf natürliche Weise stark reduziert.

Der Sommer entschädigte. Blühende Königskerzen in den Weinbergen, frische Walderbeeren, gesunde Rebstöcke und ein herrlicher Duft von Trauben und Natur in der Luft. Der Traum von Martin Schömann wurde Wirklichkeit.

Es gibt einen alten Winzerspruch, der für den Jahrgang 2012 an der Mittelmosel zutrifft: *„Wenn du glaubst es gibt wenig, dann gibt es immer weniger.“* Der durchschnittliche Ertrag pro Hektar liegt im Weingut Martin Schömann in 2012 bei nur 35 Hektoliter; im Jahr zuvor waren es unter normalen Bedingungen und aufgrund von manueller Ertragsreduzierung 85 Hektoliter.

Wenn es nach Martin Schömann geht, dann braucht ein Winzer Gelassenheit, denn seiner Ansicht nach kann und soll man an der Natur nicht rütteln.

Gesund ist der Zustand seiner Trauben auf jeden Fall. Selbst Anfang Dezember hängen noch saftige Exemplare in den Weinbergen. Die Lese der „Herztrauben-Selektion“ plant der Winzer für den 11. Dezember.

## **Bezugsquelle:**

Die Weine sind in ausgewählten Weinfachhandlungen, im Feinkosthandel und beim Weingut Martin Schömann in Zeltingen an der Mosel sowie über [www.schoemann-weine.de](http://www.schoemann-weine.de) erhältlich.

**Das Weingut Martin Schömann ist vom 24. - 26. März 2013 vertreten auf der ProWein 2013, der internationalen Weinfachmesse in Düsseldorf: Halle 6, Stand 6K92.**



# M. SCHÖMANN

## **Weingut Martin Schömann:**

Das sechs Hektar große Weingut in Zeltingen an der Mosel befindet sich seit Generationen in Familienbesitz. 1982 übernahm der gelernte Großhandelskaufmann und Winzermeister Martin Schömann den damals nur ein Hektar zählenden Betrieb von seinem Vater. Seit dem Jahrgang 2007 werden alle Weine des Weinguts spontan vergoren ausgebaut, 2012 erfolgte die Umstellung auf Trauben aus ökologischem Landbau.

„Leidenschaftlich gute Weine herzustellen, ist unser Ansporn.“ Eine Philosophie, nach der im Hause Schömann mit Erfolg gearbeitet wird. Die Auszeichnungen der letzten Jahre zeigen es. Absoluter Schwerpunkt ist der Rieslinganbau mit einem Anteil von 90 Prozent, hinzu kommen zehn Prozent Burgundersorten.

Die Namen der Weinlagen Zeltinger Himmelreich und Graacher Domprobst lassen bereits einiges erwarten. Zugpferd des Weinguts jedoch ist die berühmte Zeltinger Sonnenuhr. Diese Steillage gehört zu den Spitzenlagen an der Mosel überhaupt.

Neben den Lagen ist auch der Weinkeller des Weinguts Martin Schömann etwas Besonderes: Einen solchen Tropfsteinkeller gibt es selten an der Mittelmosel. Nach dem Ersten Weltkrieg schlug Stephan Schömann, der Großvater von Martin Schömann, den Keller in den Felsen. 15 Meter tief im Boden liegt dieses Kleinod für eine "Riesling-Werkstatt". Eine nahezu gleichbleibende Temperatur zwischen 6 und 13 Grad behält der Keller auf natürliche Weise – ohne Kühlsysteme und unabhängig von den Außentemperaturen.

### **Unternehmenskontakt:**

Weingut Martin Schömann  
Uferallee 50, D-54492 Zeltingen/Mosel  
Tel.: +49 6532 2347, Fax: +49 6532 1010, [info\(at\)schoemann-weine.de](mailto:info(at)schoemann-weine.de)  
[www.schoemann-weine.de](http://www.schoemann-weine.de)

### **Pressekontakt:**

meister-plan ▪ agentur für werbung & pr  
Bettina Meister, Schorndorfer Str. 27, D-70736 Fellbach  
Tel.: +49 711 2635443, Fax: +49 711 2635448, [pr\(at\)meister-plan.de](mailto:pr(at)meister-plan.de)  
[www.meister-plan.de](http://www.meister-plan.de)