



NEUE REIHE: Heinzelmans Winzerporträt

AURELIA, die Goldene

Schon seit mehr als 50 Jahren wird das Familienweingut Hamm im Rheingau ökologisch bewirtschaftet. Jetzt führt es Aurelia Hamm, in vierter Generation.

Ursula Heinzelmann stellt die energiegeladene junge Winzerin vor.

Zukunftorientiert, der Vergangenheit verbunden, selbstbewusst, realistisch, bestens vernetzt, klug, wach, heiter und geerdet: Noch keine 30 Jahre alt und seit 2016 in vierter Generation Betriebsleiterin des Familienweinguts ist Aurelia Hamm allein verantwortlich für den Ausbau der Weine, die ebenso vergnüglich schmecken, wie dies hier alles klingt. Und als sei das noch nicht beeindruckend genug (und bitte, dies ist keine Werbebroschüre!): Die zu 90 Prozent mit Riesling bestockten sieben Hektar Weinberge in Winkel im Rheingau werden bereits seit 1970 ökologisch bewirtschaftet.

Brennnessel und Orangenschalen

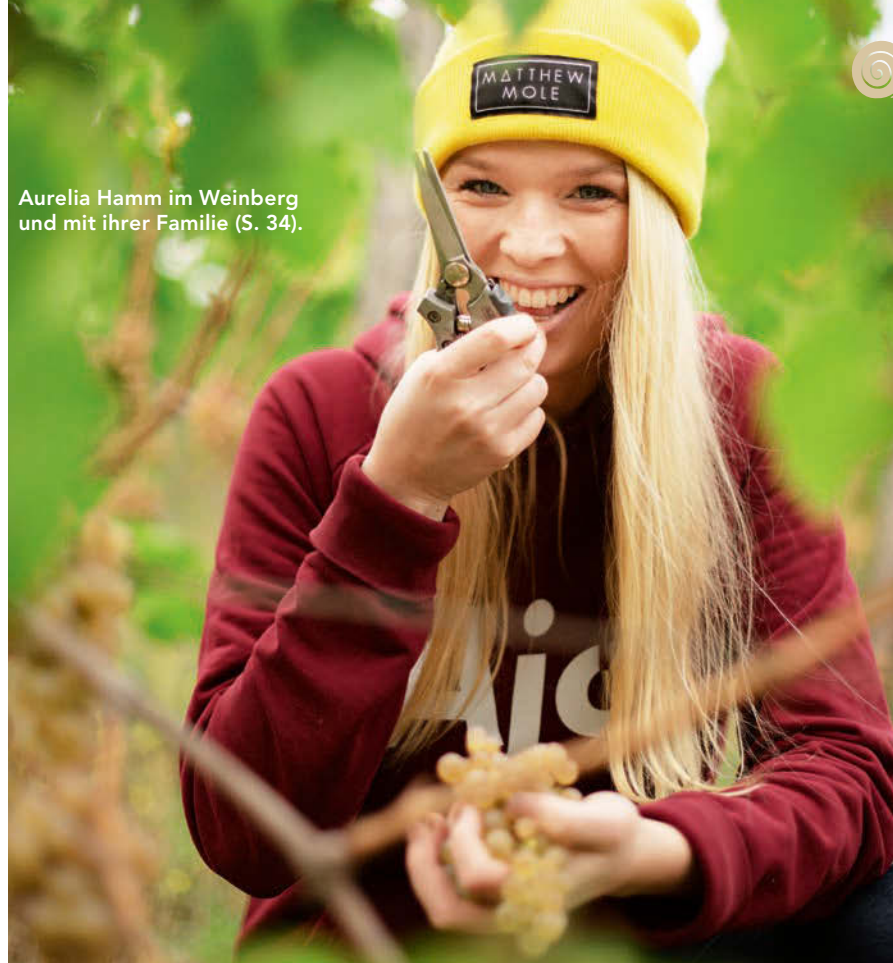
»Mein Vater war damals ein ziemlicher Hippie, und viele im Ort hielten ihn für echt durchgeknallt, weil er mit Brennnesselsud, Orangenschalenextrakt oder Kanne- Brottrunk spritzte statt dem neuen Glyphosat.

Er nahm dann gern mal einen Schluck aus dem Tank beim Spritzen, und die Nachbarn dachten, gleich fällt er tot um...« Aurelia Hamm ist sichtlich begeistert von der Vorarbeit, die ihr Vater Karl-Heinz geleistet hat. Ihm war Glyphosat als Spritzmittel von Anfang an nicht geheuer, und er begann daher, sich mit dem gesamten Ökosystem zu befassen.

Das führte zu einer damals neuen Perspektive: Was brauchen Boden, Reben, Weinberg? Er erkannte darüber hinaus, wie wichtig es war, seinen neuen Weg, das Weglassen von Chemie und die Bio-Alternativen zu kommunizieren. Dass das im kleinen Rheingauer Ort Winkel und andernorts auf geringes Verständnis stieß, konnte er offensichtlich aushalten.

Wie reagierte sein eigener Vater darauf? »Der Großvater hat bis zum Ende mitgemacht.« Die positive Ausstrahlung und Zuversicht der jungen Winzerin basieren auf dieser generationsübergreifenden Grundlage

Aurelia Hamm im Weinberg
und mit ihrer Familie (S. 34).



und den tiefen Wurzeln im Rheingau, trotz der im historischen Kontext bescheidenen Größe des Betriebs. »Ich habe immer mitgearbeitet und bin da einfach hineingewachsen, in dieses Aufpassen auf die Reben, das Begleiten der Weine, statt sie zu machen, ihnen viel Zeit zu lassen.«

Sie hat dann auch nach dem Abitur nicht Weinbau und Önologie an der Uni in Geisenheim studiert, sondern Betriebswirtschaft in Heilbronn. »Ich musste richtig von zu Hause weg, und mit den Zahlen tun die Winzer sich ja nicht so leicht, weil der Wein immer an erster Stelle steht, das war mir wichtig.« Praktika in Südafrika, Australien und Neuseeland sorgten für zusätzliche Erweiterung des Horizonts, mit vielen Einflüssen und Ideen: »Man ist so schnell in der eigenen Blase gefangen!«

Tiefe durch Spontanvergärung

Seit sie die Zügel im Keller übernommen hat, hat sie trotzdem keinesfalls alles umgekrempelt. Nach wie vor werden gut drei Viertel der Weine trocken ausgebaut und alles klassisch filtriert, und für die einfacheren Qualitäten kommt Reinzuchtheffe zum Einsatz: »Hammet« und »Viva la Riesling«, für die auch Trauben zugekauft werden, sind vergnüglich, fruchtbetont und unkompliziert.

Der Rheingau-Riesling stammt vor allem aus eher sandigen Böden der Winkeler Lage Hasensprung, mit jeweils getrennten Abfüllungen aus jungen und alten Reben. Letzere sind um 60 Jahre alt und wachsen teils auch in der von Kies geprägten Lage Jesuitengarten direkt am Rhein, vergären spontan und bringen im Glas eine zusätzliche Dimension an Tiefe und Komplexität zum Ausdruck, ohne in behäbige Schwere zu verfallen. Der Kabinett treibt das noch weiter, er flirrt geradezu vor Leben, ist 11,5 Prozent leicht (in der trockenen Variante), filigran und doch voller Entschlossenheit.

Vermarktung ist wichtig

Ganz ohne Innovation geht es aber natürlich nicht. Den trockenen Spitzenwein, aus einem steilen Filetstück der vom VDP klassifizierten Ersten Lage Dachsberg, baut sie zum Teil in gebrauchten Barriquefässern aus Eichenholz aus, um mehr Facetten des von Rotschiefer, Quarzit und Lösslehm bestimmten Terroirs zum Vorschein zu bringen. Geradlinig soll das Ergebnis trotzdem sein, und die mit 225 Liter im Vergleich zum traditionellen 1 200-Liter-Stückfass kleinen Gebinde sind ihr wichtiger als der Holzeinfluss als solcher.

Aber sie experimentiert durch die lange Gärung beinahe zwangsläufig auch mit dem für Rheingauer Riesling-Klassiker als untypisch geltenden biologischen Säureabbau, ist also am Ausloten von Möglichkeiten.

Anzeige

Gewölbe- und Weinkellerbau

Weinregal
Werksverkauf



Weinkeller Inneneinrichtung
für privat und Gewerbe



NEUSCHWANDER



Reifekeller Hofkäserei
Le Frombaar, Hüfingen



Whisky-Keller Weidhof,
Ormalingen

Neuschwander GmbH - Ziegelfertigteilwerk
D-74336 Brackenheim · Tel. +49 7135 961090
www.neuschwander.de



**Grünpflanzen
als Schriftzug an
der Fassade (re.).
Winzerin und
Betriebswirtin
Aurelia Hamm**



»Mein Vater ist davon eher so medium-begeistert«, lacht sie, »und zur Not wird daraus eben kein Dachsberg, sondern eine eigene Kreation für einen Sommer, dem das gefällt!« Zusätzlich zum BWL-Studium hat sie neben der Arbeit im Betrieb einen MBA-Abschluss in Entrepreneurship und Business Development absolviert. Vermarktung ist genauso wichtig wie die Arbeit im Weinberg und im Keller.

Neben diesen Weinen gibt es Sekt, im Rheingau quasi obligatorisch, und etwas Spätburgunder. »Ich mache daraus vor allem trockenen Rosé, und die Rotweine sind leicht und fruchtbetont, nichts Ernsthaftes«, winkt sie ab, »wenn mein Bruder da je Ambitionen hat, dann kann er das gerne machen.« Der vier Jahre jüngere Julius hat bei Clemens Busch an der Mosel gelernt und arbeitet nun ebenfalls zu Hause mit. Trotzdem möchten sie nicht flächenmäßig wachsen, »sieben Hektar lassen sich gut alleine steuern von Lese bis Vermarktung – wir sind ein Boutique-Weingut«.

Kulturerbe in Bestform

Ein ausgesprochen schönes Boutique-Weingut, wie könnte es anders sein? Aurelias Mutter Christine, gebürtige Nordrhein-Westfälin, lernte den Rheingauer Winzer Karl-Heinz Hamm kennen, nachdem sie Kunst in Frankreich studiert hatte, und ihre gestalterische Handschrift kommt überall in und um das Gutshaus zum Ausdruck. Das barocke Patrizierhaus wirkt freundlich und einladend, das Tor reben- und glyzini-bekrönt, der Schriftzug Hamm in großen Lettern als Grünpflanzen an der Hauswand sprießend.

Der lauschige Innenhof und die vier Gutsstuben sind eine wunderbare Kulisse für den Gutsausschank sowie Veranstaltungen. Der Kreuzgewölbekeller, das Treppenhaus mit dunklen Holzschnitzereien und Kamin, alte Steinböden und Parkett, bunte Glasfenster, das Dach mit grauen Schieferschindeln gedeckt – alles zeugt von großem Respekt vor der Vergangenheit und wirkt doch ausgesprochen freundlich und familiär; Kulturerbe in bester, lebendiger Form.

Fotos: www.hamm-wine.de

Für die Schatzkammer

Die Grundlage dafür hat Aurelias Urgroßvater gelegt. Jakob Hamm stammte aus Elsheim in Rheinhessen, war Gutsverwalter auf Schloss Vollrads und wollte einen eigenen Betrieb im Rheingau gründen. Bestens vernetzt in der Szene konnte er sich ganz allmählich etablieren, nach und nach einige Rebparzellen in Winkel kaufen und schließlich Mitte der 1930er-Jahre das heutige Anwesen übernehmen. Ganz langsam wuchs der Betrieb, stets fokussiert auf die besten Winkeler Lagen im Dachsberg, Hasensprung und Jesuitengarten, angrenzend an Johannisberg und Vollrads.

Wenn Jakob Hamms Urenkelin also heute als richtungsweisende Winzerin im Gebiet Namen wie Kühn, Jung, Ehrhardt, Breuer und Weil nennt, mit Besuchern aber grundsätzlich auch nach Johannisberg und Vollrads fährt und sagt, »das gehört einfach zum Rheingau«, dann hat das für sie eine besondere Bedeutung. Ihr Großvater ist noch auf Vollrads aufgewachsen, und aufgrund dieser Erfahrungen hat er die Arbeit seines Vaters im eigenen Betrieb fortgeführt, sich akribisch um weitere Parzellen bemüht, um die Neuanlagen gekümmert und vor allem auch eine Schatzkammer aufgebaut. »Von der profitiere ich heute noch, und deshalb versuche ich auch, wann immer es geht, edelsüße Weine zu machen.«

2020 waren es 30 Liter Trockenbeerenauslese, im November im Jesuitengarten gelesen, wo der Rhein für feuchten Nebel sorgt und die Edelfäule fördert. Wirtschaftlich mache das eigentlich keinen Sinn, müsse aber trotzdem sein, »fürs Gewissen, weil man jedes Jahr nach dem Besten streben muss, dem flüssigen Gold«. Aurelia, die Goldene.

Weingut & Gutsausschank Hamm

Hauptstr. 60, 65375 Oestrich-Winkel,

Tel 06723. 24 32,

► www.hamm-wine.de