

Weinmanufaktur mit einem halben Hektar

# Mit wenig **Großes** erreichen

*Mikrowinzer beschreibt das Weingut von Helmut Schäfer sehr gut. Nicht Menge ist ihm wichtig, sondern Qualität. Nur sieben Weine baut er aus, vom Müller-Thurgau bis zum Spätburgunder im kleinen Barriquefass.*

Von Johannes Hucke

Starten wir mit einer feierlichen Preisverleihung: In unserer Rubrik „Kleine Winzer – große Weine“ erkennen wir Helmut Schäfer aus Malschenberg rückwirkend die goldene Ehrenplakette zu. Halbes Hektar, sieben Weine. Wow, das ist stark... „Weinmanufaktur“ nennt der Mikrowinzer seinen Betrieb. Das tun andere auch, die Genossen aus Krems etwa – die haben aber 1000 Hektar. Wie kommt man dazu, die Energie aufzubringen, um etwas zu erschaffen, wozu sonst dermaßen viele Hände nötig sind? Wir vermuten eine Mischung aus Leidenschaft, Umgebung und Anregung. Ersteres muss ohnehin vorhanden sein, wenn man es im Weinbau zu etwas bringen will. Nummer zwei lässt sich überhaupt nicht leugnen, schon wenn man auf Malschenberg zufährt: Es liegt so lieblich da, umgeben von Weinbergen, dass man ohne Lust auf ein gutes Glas das Örtchen überhaupt nicht betreten kann.

Der dritte Punkt, die Anregung, war und ist hier in besonderer Weise gegeben, bestehen doch vitale Netzwerke von Profis und Amateuren, die intensiven Austausch pflegen. Legendär sind die Weinbruderschaft, die Weinwanderungen, die Weinlauben... Was muss das für eine muntere Runde gewesen sein, 2012, als die

Herren Block, Wipfler, Fellhauer, Kempf, Schäfer und Schiele noch einmal auf die Schule gingen! Ein Hauch von Feuerzangenbowle wird durch Bruchsal geweht sein, so viel Spaß hatten die Weinschüler beim Lernen. Lässt man die Resultate Revue passieren, kann man den Lehrern nur eine glatte 1 erteilen: eine nie da gewesene Qualitätsoffensive von Rauenberg über Malschenberg bis Malsch, deren Nutznießer wir alle sind.

Es ist gar nicht anders möglich als an dieser Stelle – bevor wir uns den Schäfer'schen Weinen zuwenden – des wunderbaren Frank Schiele zu gedenken. Er war der erste, der unsere Heidelberger Doppelblindprobe gewann – seine Tatkraft, sein Fachverstand und seine Menschlichkeit haben Unzählige inspiriert und beglückt. Helmut Schäfer und Frank Schiele waren beste Freunde.

Sieben Weine also. Fangen wir mit dem Müller-Thurgau an, jenem Pa-



Helmut Schäfer in seinem kleinen Kellerreich mit zwei Barriquefässern. Darin baut er auch die Cuvée Sonja aus, gewidmet seiner Frau Sonja (Foto unten), einst Weinkönigin aus Malschenberg.



radebeispiel für unterschätzte Reben. Schäfer interpretiert die Sorte modern: Neckisch umspielt die Säure den Aromakern. Unbeschwertheit kommt auf, wenn man den Feierabend mit einem solchen Weineröffnet. Mit der Cuvée Artur, benannt nach dem Schwiegervater, bestehend aus Müller-Thurgau, Weißburgunder und Chardonnay, bekommen wir wie zu Erntedank einen Fruchtkorb kredenzt mit Äpfeln, Birnen und Grapefruit. Aus alten Reben gewinnt Schäfer den Weißburgunder, 2020 zu einer beispielhaften Spätlese trocken gereift, trotz 13

Prozent weder breit noch schwer, sondern pikant und feincremig.

Wie lautet die Antwort Malschenbergs auf Tavel, den rosigen Wein der Könige und König der Weine aus Südfrankreich? Spätburgunder Rosé natürlich! Im Hause Schäfer lachsfarben, mit perfekt ausbalancierter Erdbeere, trocken, frisch und lange nachhallend. Um bei der Rebsorte zu bleiben: Hätte man die 19er Spätlese „S“ trocken in Bruchsal als Diplomarbeit eingereicht, ein „cum laude“ wäre unausweichlich gewesen, so reintönig und sortentypisch entfaltet sich dieser Pinot.

Anlass, endlich auch Ehegattin Sonja Schäfer zu erwähnen, ist die nach ihr benannte Cuvée: Geradezu

## NACKTE FAKTEN

**Adresse:** Weinmanufaktur HS, Blumenstraße 16, 69231 Rauenberg-Malschenberg

**Telefon:** 0 72 53/98 96 25

**Homepage:** [www.weinmanufaktur-hs.de](http://www.weinmanufaktur-hs.de)

**Seit:** 2014

**Lagen:** Malschenberger Ölbaum, Malscher Rotsteig

**Rebfläche:** 0,5 Hektar

**Rebsorten:** Müller-Thurgau, Chardonnay, Weißburgunder; Spätburgunder, Cabernet Franc

**Spezialitäten:** Chardonnay Spätlese trocken, Cuvée Sonja

**Preise:** 5,50 Euro bis 12,50 Euro

zärtlich schmeckt diese Dedikation, gelagert in einem der beiden Barrique-Fässer, den Hauptattraktionen im Zwergen-Kellerreich des Hauses. Drei Ar Cabernet Franc wurden extra dafür angelegt; die ehemalige Weinkönigin des Portugieserdorfs Malschenberg weiß das in jeder Hinsicht zu schätzen: Ihre sensorischen Fähigkeiten sind bekannt. Sie entstammt der Familie Maag, welche seit jeher der edlen Vinophilia huldigt.

In diesem Sinne: Bitte genau so weitermachen! Darauf einen Chardonnay Spätlese trocken, einem wahren Meisterstück aus dem Hause Schäfer – unwiderlegbarer Beweis, dass man auch mit wenig Großes erreichen kann.



Sieben auf einem Tisch: die Weine von Helmut Schäfer. Fotos: Gert Steinheimer