

Hausprospekt

Weingut

Engelmann – Schlepper

Hauptstraße 55 in 65344 Eltville – Martinsthal

Telefon: 0 61 23 – 7 14 12

e-mail: engelmann-schlepper@t-online.de / www.engelmann-schlepper.de

Sehr geehrte Weinfreunde,

ein ganz herzliches Willkommen im Weingut Engelmann-Schlepper! Auf diesem Weg möchten wir Ihnen einen informativen Einblick in unsere Geschichte, Philosophie und Arbeitsweise geben.

*Wir sind ein Familienbetrieb, der sich die **Rheingauer Lebensart** auf die Fahnen geschrieben hat. Denn unsere Weine stehen für unbeschwerter, täglichen Genuss.*

Eine große Rolle dabei spielt die Familie. Denn hier führen unsere Tochter Cornelia, Rheingauer Weinprinzessin von 2004-2006, und Absolventin des Studiums Internationale Weinwirtschaft, unser Sohn Michael, der 2005 seine Ausbildung zum Winzergehilfen abgeschlossen hat, und wir beide, Marlies und Walter Schlepper, gleichberechtigt Regie. In der Familie wird diskutiert und abgeschmeckt bis die Linie gefunden ist.

Das Wissen aus Cornelias Studium, Michaels Ausbildung und unserer Erfahrung setzen wir gezielt um – in „radikalen“ Qualitätsmaßnahmen im Weinberg sowie anschließend beim Ausbau im Keller.

Ideen der Kinder sind dabei stets Willkommen. So entstand auf Cornelias Initiative die „Kollektion S“, eine trocken ausgebaut Premium-Linie mit nur 600 Litern Gesamtmenge pro Wein. Lebensfreude pur und einen Hauch Sommer vermittelt dagegen der Spätburgunder Perlwein „Pffikus“.

Sind Sie neugierig auf uns und unsere Weine geworden? Dann wünschen wir Ihnen nun viel Spaß bei diesen Seiten!

Bis dahin verbleiben wir mit einem fröhlichen Prosit, Ihre Winzerfamilie

Marlies u. Walter Schlepper



Das sind wir!

- Ein kleiner Streifzug durch die Geschichte -

*Die Geschichte unseres Weingutes ist ganz eng mit dem Dorfleben an sich verbunden. So eng, dass es uns heute schwer fällt das Gründungsjahr des Gutes exakt zu beziffern. Lediglich einen Anhaltspunkt liefert uns die Inschrift **1695** auf einem Haus in Martinsthal, aus dem unsere Vorfahren stammen. Dort lebten sie, bevor sie in das rote Backsteinhaus unseres Weingutes zogen. Mit diesem Umzug begann die Tradition eines so genannten Mischbetriebes. Neben Wein baute die Familie Kartoffeln und Getreide an. Auf dem Hof herrschte ein buntes Durcheinander von Pferden, Schweinen, Hühnern, Hunden und Katzen.*

*Mit dem Jahre **1968** wurde eine Wende im Betrieb eingeläutet, **Hedwig und Walter Engelmann** entschieden sich den Schritt aus der Genossenschaft hin zur Selbstvermarktung zu wagen. In den folgenden Jahren gaben die Eltern von Marlies den Ackerbau auf und nahmen Weinberge hinzu; die Räumlichkeiten des Hauses wurden für die neue Herausforderung eingerichtet. So legten sie den Grundstein für die weitere Entwicklung.*

*Nach dem plötzlichen Tod von Walter Engelmann im Jahre **1983** übernahmen wir, **Marlies und Walter Schlepper**, das noch junge Weingut. Schon bald stellte sich heraus, dass die **räumlichen Kapazitäten** für die erfolgreiche Fortführung des Betriebes nicht ausreichten. Und so erweiterten wir die alte Halle durch die Errichtung eines Wohnhauses auf die Gemäuer und eines Anbaus in Richtung Wallufbach. Dieser Anbau dient uns in der oberen Etage als Gastraum für Veranstaltungen, zum Beispiel auch für Ihre privaten Events, und in den beiden unteren für den Weinausbau und –lagerung. In den **90er** Jahren kam ein Part der Martinsthaler Maschinenhallen für die Unterstellung von Weinbergsggerät hinzu. Seit Juli 2006 ist unser Gästehaus eine weitere Bereicherung unseres Weinguts. Nun haben Sie die Gelegenheit zu „Ferien auf dem Winzerhof“ und können dadurch uns, unsere Weine und unsere Philosophie noch besser kennenlernen.*

*Neben unseren Bemühungen das Weingut durch Baumaßnahmen voranzubringen und so für die Zukunft fit zu machen, stecken wir natürlich insbesondere unsere Energie in das **Ausfeilen der Weinqualität**. Wir arbeiten dabei nach dem Grundsatz: „Sinnvolle Traditionen bewahren und Fortschritt aufgeschlossen begegnen“. So ist es mit jedem Weinjahrgang aufs Neue unser Bestreben qualitativ hochwertige und gebietstypische Weine in den Weinbergen heranreifen zu lassen und diesen Charakter bei der Vinifizierung der Weine zu erhalten. Die Art und Weise, wie uns dies gelingen soll, überprüfen wir jedoch jedes Jahr aufs Neue. Ihre Wünsche dienen uns dabei als roten Faden für unsere Arbeiten während dem Weinjahr. Und so versuchen wir Stück für Stück die Geschichte des Weingutes Engelmann-Schlepper weiter voranzutreiben.*

Dieser kleine Einblick in unser Weingut macht deutlich, dass unsere Geschichte nicht außergewöhnlich ist. Eher klein und sagen wir mal privat. Doch gerade diese private Atmosphäre möchten wir Ihnen bei einem Besuch in unserem Weingut vermitteln und sie soll vor allem eines: Vertrauen schaffen. Vertrauen zu uns und unseren Rheingauer Weinen.

Und was passiert im Weinberg und Keller?

- Unsere Philosophie – unsere Arbeitsweise -

Dieser Untertitel sagt bereits sehr viel über unsere Einstellung zum Winzerberuf aus. Denn bei unserer täglichen Arbeit in den Weinbergen und im Keller versuchen wir stets unserer Linie treu zu bleiben. Für uns bedeutet dies das Arbeiten mit der Umwelt nach den Richtlinien des integrierten Weinbaus zur Erzeugung gebietstypischer Rheingauer Riesling- und Spätburgunderweine. Dieser Anspruch verlangt ständiges Weiter- und zum Teil auch Umdenken, sich lösen von überholten Ansichten. Aber auch auf alte Traditionen zurückzugreifen, um das für uns mögliche Optimum zu erreichen.

Wie dies konkret aussieht, möchten wir Ihnen anhand der Beschreibung eines **Weinjahres** zeigen:

Im Winter beginnt für den Winzer mit dem **Rebschnitt** die Arbeit in den Weinbergen. Bereits bei dieser Tätigkeit wird durch einen geringen Anschnitt von nur wenigen Fruchtaugen, aus denen die neuen Triebe mit den Trauben austreiben, die Erntemenge reduziert. Da sich die ganze Kraft des Rebstocks nun auf diese wenigen Fruchtaugen konzentrieren kann, wird somit auch der Grundstein für eine höhere Weinqualität gelegt.

Die Weinbergsarbeiten von Frühsommer bis Frühherbst stehen von Seiten der **maschinellen Bearbeitung** ganz im Zeichen des Rebschutzes, der Nährstoffversorgung und der Bodenbearbeitung. In dieser Zeit geht es darum die Reben in ihrem Wachstumsprozess optimal zu unterstützen. Durch gezielte Bodenuntersuchungen ermitteln wir vor einer eventuellen Düngung, welche **Nährstoffe** der Boden braucht. Außerdem versuchen wir durch Bodenbegrünung einen ausgeglichenen Nährstoffhaushalt zu erzielen und das Bodenleben zu fördern. Ein positiver Nebeneffekt dieser Begrünung ist, dass der Boden vor Erosion und Verdichtung besser geschützt ist.

Für den **Pflanzenschutz** gilt ähnliches. Maßnahmen treffen wir erst dann, wenn ein wirtschaftlicher Schaden droht und auch nur mit solchen Mitteln, die die Umwelt und Nützlinge schonen. Seit 2004 hilft uns dabei „RAK“. Ein Pheromonwirkstoff, der den Traubenwickler, ein Schädling, der das ganze Jahr über aktiv ist, nicht mehr die Weibchen finden lässt.

Neben der maschinellen Bearbeitung, sorgen wir durch gezielte **qualitätsfördernde Maßnahmen** in Form von **Trieb- und Blätterreduktion sowie Traubenhalbierung** dafür, dass sich die Rebstöcke auf das Wesentliche beschränken können: Die Produktion von Aromen in den für uns relevanten Trauben. Der wesentliche Zusammenhang ist, dass wir durch diese Arbeiten für Belüftung in der Traubenzone und für weniger Trauben sorgen. So können die verbleibenden Trauben zum einen besser abtrocknen, faulen dadurch weniger, zum anderen konzentrieren sich die ganzen Inhaltsstoffe, die zu einer ausgeprägteren Aromatik im späteren Wein führen, in wenigen Trauben.

Und wie sieht das konkret aus? **Kurz nach dem Austrieb** der neuen Triebe, dies ist im März/April, gehen wir durch die Weinberge und brechen die Triebe weg, die später zu Verdichtungen führen könnten und somit die Belüftung der Trauben hemmen würden. **Um die Zeit der Blüte** nehmen wir in unseren Spätburgunderanlagen ein bis zwei Blatt pro Trieb aus der Traubenzone heraus. Dadurch nehmen wir der Rebe die Energie, die sie zur vollständigen Ausbildung der Trauben bräuchte. Die Folge davon ist, dass die Trauben lockerer am Stock hängen. Mit diesen Maßnahmen haben wir den Grundstein für unsere Qualitäten bis hin zum Kabinett gelegt.

Um einen Premiumwein heranreifen zu lassen, bedarf es jedoch weiterer Arbeiten im Weinberg. Wenige Wochen **nach der Blüte** halbieren wir die Rieslingtrauben, wodurch sich ihr Stängelgestütz nochmals streckt. Bei den Spätburgundertrauben warten wir hiermit noch ein paar Wochen. Der unterschiedliche Zeitpunkt für die Traubenhalbierung von Riesling und Spätburgunder hängt mit dem Zeitpunkt der Aromausreife zusammen. Sowohl das ganz moderate Entblättern, als auch das Halbieren der Trauben bewirken, dass wir Fäulnis vorbeugen und Ertrag reduzieren können.

Wie Sie sehen, gibt es neben den „normalen“ Laubarbeiten noch jede Menge zusätzliche Arbeit in den Weinbergen, bis die Ernte endlich beginnen kann.



Bei dem „Saisonabschluss“ versuchen wir durch eine **selektive Lese** der Trauben nur das Material zur anschließenden Vinifizierung in den Weinkeller zu bekommen, dass wir für unsere Weine auch gebrauchen können. Dies bedeutet jede Menge Arbeit für unsere fleißigen Erntehelfer. Mit wachen Augen gehen sie durch die Zeilen und ernten nur die Trauben ab, die schon den gewünschten Reifestatus erreicht haben. Den übrigen Träubchen gönnen wir noch die Zeit, die sie brauchen, um ebenfalls heranzureifen.

Diese Art der Traubenlese ist ein sehr gutes Beispiel dafür, dass alte Traditionen wieder aufgegriffen und perfektioniert werden. Das Gegenstück dazu, den Vollernter, setzen wir nur dann ein, wenn es trockene Böden und der Reifegrad der Trauben erlauben.

Im Weinkeller

Nach diesen Ausführungen über unsere Arbeiten in den Weinbergen, möchten wir Ihnen noch etwas zur Vinifizierung der Weine sagen:

Der Ausbau der Weine kann nur so gut sein, wie das Traubenmaterial, das wir einbringen, es zulässt. Das heißt für unsere Arbeit im Keller ist es die oberste Maxime die Traubenqualität zu erhalten und hinüber in Weinqualität zu führen. Dies erfordert auf der einen Seite äußerst schonendes Arbeiten und zum anderen die Aromen und Inhaltsstoffe aus den Beeren an der richtigen Stelle in der Arbeitskette zu ziehen. Über den genauen Ablauf entscheidet der individuelle Gesundheitszustand der Beeren.

Nach dem Abpressen der Trauben geht es mit einem schonenden Weinausbau weiter, der seine Vollendung in der Füllung auf die Flasche erfährt.

Soweit ein kleiner Einblick in unsere Philosophie und Arbeitsweise. Wenn Sie genauere Auskünfte zu den einzelnen Arbeitsschritten wünschen, stehen wir Ihnen sehr gerne jederzeit zur Verfügung. Wie wäre es zum Beispiel bei einem guten Glas Rheingauer Riesling oder Spätburgunder?