

Flaschenpost vom Winzer: So perlt der Sommer weiter

Norbert Spielmann muntert uns mit frischen Tropfen auf

So schmeckt uns auch weiter der Sommer: Schönes Apfelaroma, feine Perlage, saftig, frisch, trocken. Einer der besten perlenden Apfelweine, die wir kennen. Vielleicht sogar der Beste, gerade die neue Abfüllung 2016. Macht aber kein Kelterer aus Hessen, sondern der Weinhändler und Winzer Norbert Spielmann aus dem tauberfränkischen Wertheim am Main. Der fröhliche Trunk hört auf den Namen „Veräppelt“. Wir verraten, warum dieser schäumende Wein so besonders gut gelingt.

Die Äpfel sind handverlesen, es werden nur gute verwendet, ohne braune Stellen und andere Makel. Sie stammen ausschließlich von alten Apfelbäumen, vor allem aus dem Taubertal. Dort wachsen die Bäume oft auf den ehemaligen Weinbergterrassen, die Ende des 19. Jahrhunderts reihenweise brach lagen. Die Apfelsorten sind unterschiedlich, doch es ist nach Einsicht von Norbert Spielmann vor allem wichtig, die Äpfel nicht zu früh zu lesen.



Spielmann (rechts oben im Bild) und seine Helfer bringen die Äpfel unmittelbar nach der Ernte zur Kelterei und verarbeiten dann den Most direkt im eigenen Betrieb. So wird keine Zeit verloren, weshalb auch keine Oxidation zu befürchten ist. Der Most wird wie ein junger Wein behandelt: Ab ins Edelstahl, die Vergärung erfolgt unter Temperaturkontrolle und dauert bis zu

6 Wochen. „Ich glaube, das macht den fruchtigen Geschmack mit dieser Komplexität aus“, meint Spielmann. Danach wird der junge Apfelwein filtriert und bleibt noch einige Monate auf seiner Feinhefe liegen. Bei der Abfüllung wird CO² zugegeben um die „Perlen“ in den Apfelwein zu bekommen.

Der Name „Veräppelt“ entstand, weil Norbert Spielmann und seine Mitstreiter ja Weinmacher sind und sich mit diesem Projekt selbst etwas auf die Schippe nehmen. „Aber wir veräppeln auch die Äpfel, die jahrelang niemand mehr ernten wollte“, meint Spielmann. Heute kaufen viele ihre Äpfel im Supermarkt, dort sehen sie besser aus, kommen aus Übersee und Südtirol – und sind oft in Plastik steril verpackt und schmecken auch so. Auch das ein Grund für Spielmann, die Tradition und die Streuobstwiesen nicht sterben zu lassen. Es gibt ja manche, die Bier für den Erhalt des Regenwaldes trinken. Wir trinken Apfelperlwein und fühlen uns auch ziemlich gut dabei.

Ludwig Fienhold

6 Flaschen „Veräppelt“, 29,40 € + 5 € Transport/Verpackung.

Ab 12 Fl. frei Haus innerhalb von Deutschland.

Weinkellerei Spielmann, Wertheim, Föhlischstraße 7, Tel. 09342-22030. info@weinkellerei-spielmann.de

Photocredit: Weinkellerei Spielmann, Barbara Fienhold