

Bericht über die Jahrestagung in Trier und an der luxemburgischen Mosel von Freitag, 21. bis Sonntag, 23. April 2017

Frostschäden und plötzlicher Kälteeinbruch, das waren die Begleitthemen, als sich die Mitglieder der Gesellschaft für Geschichte des Weines am 21. April in Trier in ihre Busse setzten und in Richtung luxemburgische Obermosel aufbrachen. Frostschäden in der Pfalz, Frostschäden in Württemberg, Frostschäden vor allem bei den frühen Sorten, befürchtete Verluste von bis zu 50%, so begann eine Frühjahrstagung, die bei milden Temperaturen zunächst nach Schengen führte, jenem Luxemburger Grenzort im Dreieck Luxemburg, Frankreich, Deutschland gelegen, der dem wichtigen europäischen Grenz- und Visavertrag seinen Namen gab. Beim Grenzübertritt nach Luxemburg überraschten die Reisenden die zahllosen Tankstellen, die an den Grenzen zu Deutschland und Frankreich wie eine oktangesättigte Perlenkette aufgereiht, an das Niedrig-Steuerland Luxemburg erinnern und mit Benzinpreisen weit unter deutschem Tankstellenniveau locken. Schengen selbst zeigte sich den Besuchern in freundlicher Bescheidenheit und erinnerte so an die Gründungszeit und die Gründungsidee von Europa, als stolze Bürokraten und laute Politiker noch nicht herangewachsen waren. Überhaupt, die Schautafeln unter der Moselbrücke machten dann jenen traurigen Eindruck, den man eigentlich von Europa nicht mehr sehen will und mit ihren Fotos zu den Verträgen von Maastricht, Schengen und Lissabon erinnerten sie mehr an gebrochene und nicht eingehaltene Verträge, als dass sie Zeichen zum Aufbruch wären.

Foto: Frank Siems



Schengen – Place des Etoiles

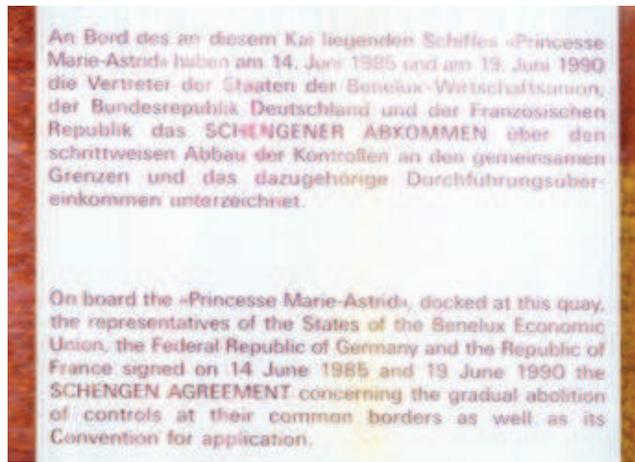


Foto: Frank Siems

Gedenktafel zum Schengener Abkommen

Aber die Führer der europäischen Informationsstelle Schengen machten mit kenntnisreichen Erklärungen und hoffnungsvollen Worten diesen Eindruck mehr als wett. Der Vertrag von Schengen, so erklärten sie, brachte jenen freien Personen-, Waren- und Finanzverkehr, der, trotz Krisen, Europa stärker und wohlhabender gemacht hat. Die kleine Erinnerungsstätte am Fuße des Schengener Schlosses sieht pro Jahr etwa 50.000 Besucher.

Vorbei an modernen Weingütern, die der Luxemburger Architekt François Valentini entworfen hatte, vorbei an den Weinlagen Markusberg, Kreuzberg und Donatusberg ging es weiter nach Remich zum 1925 gegründeten Institut Viti-Vinicole Luxembourg. In 5 ha Anlagen werden aus 30 Sorten Weine gekeltert; eine staatliche Forschungsstelle, die Klima, Terroir und die Zukunft des Weinbaus an der luxemburgischen Obermosel im Auge hat. Luxemburger Wein, das heißt 43 km Weinberge am Mosellauf, 340 verschiedene Rebberge, die von 54 Privatwinzern und von einer großen Genossenschaft, den Domaines Vinsmoselle bewirtschaftet werden.

Hauptsächlich werden Riesling, Auxerrois und Pinot (Weißer und Grauer Burgunder, und ein wenig Pinot noir) angebaut. 25 % des Luxemburger Weines werden zu Cremant, zu Sekt aus Luxemburg, verarbeitet. Zur Weingeschichte des Großherzogtums hielt Professor Dr. Michael Pauly, der im Münchner Beck-Verlag eine Landesgeschichte Luxemburgs herausgebracht hat, mit großem Sachverstand einen mit lebendigen



Foto: Frank Siems

Prof. Pauly bei seinem Vortrag

gen Details gewürzten Vortrag zum Luxemburger Weinhandel im 15. Jahrhundert. Städtische Rechnungsbücher waren ihm dabei eine wichtige Quelle. Dabei stieß er auch auf einen Pfälzer Weinhändler, Claist Horst, der damals den Weg nach Luxemburg gefunden hatte. Neben den Luxemburger Schöffen und Richtern, den Hauptakteuren des Weinhandels, gab es auch zahlreiche Handwerker, die im Weinhandel ein Nebeneinkommen fanden. Schon damals war das Exportgebiet in etwa das gleiche wie heute: der Wein ging nach Westen und Norden, in die heute belgische Wallonie, nach Namur und Brüssel, an die Nordseebäder und in die Ardennen. Bis heute findet sich in Deutschland wenig Luxemburger Wein, abgesehen vom Grenzgebiet zu Deutschland, vereinzelt in Hamburg oder München. Wein galt im 15. Jahrhundert als alltäglicher Konsumartikel. Der Pro-Kopf-Verbrauch lag bei 0,8 Litern. Neun Tavernen in der Stadt Luxemburg versorgten die damals etwa 7.000 Einwohner der Stadt. Schon im 15. Jahrhundert gab es je nach



Foto: Frank Siems

Doris Goethert erklärt die Aufgaben und Ziele des Instituts Viti-Vinicole in Remich (IVV)

Qualität bis zu 15 verschiedene Preiskategorien in Luxemburg, ein ausdifferenzierter Markt. Professor Pauly machte so Weingeschichte als Wirtschaftsgeschichte lebendig. Auch hier wurde von Frostschäden im 15. Jahrhundert berichtet, von Mengenschwankungen und von Preisabstürzen. Es war das gleiche Thema, das die charmante Mitarbeiterin Doris Goethert bei ihrem Überblick über die aktuelle Arbeit des Institutes in den Mittelpunkt stellte. Auch im Jahr 2017 gab es Frostschäden an bis zu 20 % der Weinstöcke. Die neuere Geschichte des Luxemburger Weines begann

1880, als Luxemburg dem deutschen Zollverein beitrug und vor allem die Rebsorte Elbling zur Versektung nach Deutschland schickte. Schon 1885 verlegte aus Steuergründen das Champagnerhaus Compagnie des Grands Vins de Champagne E. Mercier und Cie einen Teil seiner Sektproduktion nach Luxemburg, mit eigenem Gleisanschluss am Hauptbahnhof. Nach dem Ersten Weltkrieg machte der Versailler Vertrag dem begonnenen stürmischen Wachstum ein jähes Ende, Lieferungen nach Deutschland waren nicht mehr möglich. Es begann eine politische Frost- und Eiszeit. Die Grenzregion litt ganz besonders. Doch gerade in dieser Krise stemmten sich die Luxemburger Winzer mit großem persönlichem und finanziellem Einsatz gegen den drohenden Untergang und gründeten



Prof. Seeliger dankt Doris Goethert und Prof. Pauly für die beiden Vorträge

in Grevenmacher die erste Luxemburgische Genossenschaft, die spätere „Domaine Vinsmoselle“. 1922 begann die luxemburgisch-belgische Zollunion. Nach 1935 übernahm man nach französischem AOC-Vorbild die „Marc National“ und 1966 trat die „Domaine Vinsmoselle“ als einheitlicher Vermarkter auf, seit 1988 gab es Schaumwein im Programm und schon drei Jahre später begann der stürmische Aufstieg des „Cremant de Luxembourg“ (Méthode champenoise). Im Jahre 2016 wurden über 3 Millionen Flaschen verkauft. Hier gab es dann auch

einen Hinweis zum Terroire: von Schengen bis Stadtbredimus herrscht Keuper vor, von Wormeldange bis Wasserbillig Muschelkalk. Ideale Bedingungen für weiße und rote Burgunderweine und vor allem für den Elbling. Vor Wasserbillig trifft dann das Pariser Becken auf das Rheinische Schiefergebirge und es beginnt die Zone des Moselrieslings.



Kellermeister Guido Sonntag zeigt, wie man eine Crémant-Flasche öffnet

Nach so viel Theorie gab es dann am Abend neben Weinwissen endlich auch Weinbissen. Die Erleichterung war deutlich zu hören. Guido Sonntag, Absolvent der Universität Geisenheim und Direktor der „Vinsmoselle“ in Grevenmacher führte humorvoll und anekdotenreich durch eine umfangreiche Crémant-Weinprobe, doch auch er musste dabei von Frostschäden in den Weinbergen berichten.



Prof. Seeliger dankt Kellermeister Guido Sonntag für den kurzweiligen Aufenthalt bei Poll Fabaire

Richtig frostig wurde es dann aber erst am Tag danach: bei der Mitgliederversammlung. Manch einem mag es im klimatisierten Sitzungssaal des Trierer Penta-Hotels kalt den Rücken hinuntergelaufen sein, als Präsident Professor Dr. Seeliger von dramatischem Mitgliederschwund berichtete. Die Mitgliederzahl sank in den letzten drei Jahren um 63 Personen auf 723 Mitglieder. Professor Dr. Seeliger sprach von zu teuren und zu umfangreichen Druckwerken, zu hohen Kosten und einer insgesamt angespannten finanziellen Situation. Unter dem Nullpunkt sackte die Stimmung, als Professor Dr. Seeliger erklärte, er persönlich wolle nicht die Löschung der Gesellschaft aus dem Vereinsregister in Wiesbaden erleben. Er werde nach sieben Jahren Präsidentschaft das Amt niederlegen, da er sich anderen, bedeutsamen wissenschaftlichen Aufgaben, unter anderem an der Universität Wien, widmen müsse und er gab der Mitgliedsversammlung eine ernste Mahnung mit auf den Weg: „Der Turnaround muss hinbekommen werden.“ Und als Geschäftsführer Eduard Merkle ebenfalls erklärte, er wolle in Rücksicht auf seine Gesundheit bald seinen umfänglichen und jahrelangen intensiven Einsatz zurückfahren und wohl auch sein Amt aufgeben müssen, da war der absolute Gefrierpunkt erreicht.

Für Tauwetter nach den eindringlichen Ermahnungen sorgte dann zunächst Dr. Schumann. Er trat als Mutmacher auf und erklärte, die anspruchsvolle Schriftenreihe und die Sammlung der Biografien fortzuführen und berichtete von sprunghaft steigendem Interesse vor allem für die Internetseiten. Die Temperaturen stiegen weiter an, als der Geschäftsführer des deutschen Weinbauverbandes, Dr. Rudolf Nickenig, den Ball von Dr. Schumann aufnahm und erklärte, für alle im Weinbau Beschäftigten ist Geschichtsbewusstsein notwendig. Ganz besonders habe die Gesellschaft für Geschichte des Weines eine herausragende Verantwortung für den Weinbau, für die Aus- und Fortbildung der Jungwinzer und Weininteressierten. Jeder in der Gesellschaft solle sich fragen, wie kann man das Wissen, das die Gesellschaft über die Jahre angesammelt hat, schmackhaft machen, wie kann man Angebote für die Wissenschaft und für die Weinwirtschaft, die Betriebe und die Weinliebhaber entwickeln. Strategische Themen sollten angegangen werden, es seien Visionen gefragt, Vereine seien auch Dienstleister. Für die Gesellschaft erhoffe er sich „eine Wende von Trier“ und bot alle erdenkliche Unterstützung an, auch und besonders für die kommende Intervitis-Messe vom 4. bis 6. 11. 2018 in Stuttgart.

Jetzt wurde ganz deutlich, dass Prof. Dr. Seeliger seine Ausführungen als lauten Weckruf verstanden wissen wollte, als Mahnung, die erworbenen Leitungen in der Vergangenheit mit neuer Kraft in die Zukunft zu überführen. Zugleich ist mit



Fotos: Frank Siems

Übergabe des Weinkulturpreises der GDW an die GGW am Samstag
 nach der Mitgliederversammlung
 v.l.n.r.: Dr. Schumann (GGW) Wolfgang Narjes (GDW),
 Prof. Seeliger (GGW), Oliver Stieß (GDW)

seiner Ankündigung der Ämteraufgabe für die Gesellschaft die Führungsfrage gestellt.

Nach diesem Kälteschock und nach den ersten wärmenden Worten gab es schließlich nur noch Erfreuliches und unterhaltsam Lebendiges: die „Gemeinschaft deutschsprachiger Weinbruderschaften e.V.“ übergab in Person ihres Vorsitzenden Wolfgang Narjes den „Dionysos-Bacchus-Preis“, den Weinkulturpreis der Weinbruderschaften, an die Gesellschaft für Geschichte des Weines. Die vom Künstler Fritz Gall gestaltete Skulptur steht auf einem Granitstein aus der Wachau (Krems). Die Figur ist aus einem eisernen Fassreifen geschnitten und trägt eine goldene Traube aus Glas. Auf der Vorderseite steht: „Metamorphose vom Stein zum Wein“ und auf der Rückseite „Aurea prima sata est altis quae vitem ferebat“ (Es war das erste, das goldene Zeitalter, welches uns die Rebe brachte). Die Übergabe der Skulptur an Prof. Dr. Seeliger leitete Wolfgang Narjes mit den launigen Worten ein: „Es trifft die Richtigen.“ Diese wärmenden Worte und die Preisprämie von 1.000 Euro ließen schließlich die Kältestarre des frühen Vormittags ganz vergessen. Und als Dr. Fritz Schumann ans Pult getreten war und in seiner Laudatio an die Anfänge, besonders aber an die jahrelangen Aufbauleistungen und an die Bibliothek, an die Sammlung der Persönlichkeiten, an die vielen Kontakte und Gespräche erinnerte, da wurde schließlich allen noch einmal deutlich, dass ein guter Grundstock



Foto: Frank Siems

gelegt ist, die Gesellschaft in der Zukunft weiterzuführen. Die gelassene Heiterkeit, die Weinfreunde oftmals auszeichnet, sie kehrte zurück, als Prof. Dr. Seeliger in seiner Dankesrede die Preis-Skulptur schöner als „Bambi“ oder „Oscar“ nannte. Doch was hat es mit Dionysos/Bacchus auf sich? In seiner humorvollen Rede griff Prof. Dr. Seeliger die alten Vorurteile auf, Bacchus und sein Gefolge seien Saufbrüder gewesen. Diese Vorstellung sei völlig irrig. In den antiken Tagen, als man noch nicht zu erklären wusste wie die Vergärung der Trauben abläuft, dachte man ein Wesen, ein Gott fahre in den Most und die Kraft dieses Gottes führe zur Vergärung der Trauben und beim Trinken sei schließlich diese Kraft des Gottes im Getränk zu spüren. Ein Akt von Bewusstseinsweiterung. Eine sinnlich-ekstatische Erfahrung, auch sexuelle Erfahrung, stürmisch wie die Vergärung, heftig und intensiv. Übrigens: auch moderne Theorien der Bewusstseinsweiterung durch Drogen argumentieren ganz ähnlich. Im Laufe der Geschichte wurde aber das Rauschhaft-sinnliche im Bacchus-Kult bis zur Idylle zurückgedrängt. Dionysos/Bacchus wie auch ihre Begleiter tragen auf Darstellungen den Thyrsosstab mit Efeublatt und Trinkschalen. Beides findet sich übrigens im Logo der „Gesellschaft für Geschichte des Weines“ wieder. So fiel denn das wärmende Licht des Südens durch diese Rede auf die Mitglieder und ließ endgültig alle frostigen Situationen vergessen.

Der Höhepunkt der Trierer Tagung war die Festrede von Dr.



Foto: Frank Siems

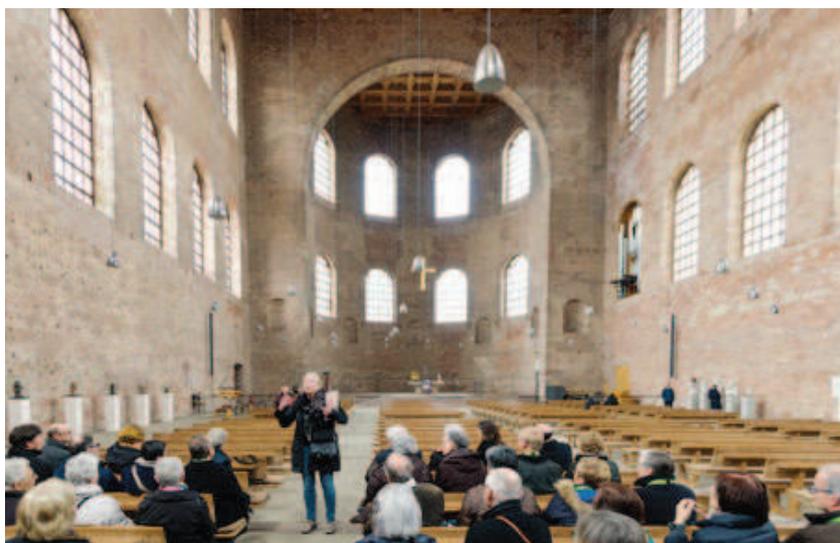
Dr. Peter Fuchß bei seinem Vortrag über Rudi vom Endt

Peter Fuchß. Sein Thema: der Künstler Rudi vom Endt, Weinpoet, Maler, Zeichner, Graphiker, Karikaturist und Gestalter von Weinwerbung und Weinlehrschauen. Es war ein Vortrag zum 150. Geburtstag des, wie Dr. Fuchß ausführte, Menschenfreundes und Humoristen vom Endt. Rudi vom Endt, stets perfekt und modern gekleidet mit Monokel und schalkhaftem Blick, wurde 1892 in Düsseldorf geboren., war Malschüler an der Kunstakademie Düsseldorf, war Autor kabarettistischer Texte für das Düsseldorfer

Kom(m)ödchen, Mitglied des „Jungen Rheinlands“ und der Künstlervereinigung „Malkasten“ und für die deutsche Weinwerbung ein engagierter Imagerträger. Im Jahre 1960 erhielt er den Deutschen Weinkulturpreis. Rudi vom Endt würzte mit seinen Texten und Ideen, die vor allem bei den „gesellschaftlich-geselligen“ Weinproben der Sechziger-, Siebziger- und Achtziger-Jahre auf begeisterte Resonanz stießen so manche Probenrunde. Die damals so beliebten „Weinprobebesprecher“ hatten stets einen großen Schatz vom Endt in ihrem Reper-

toire. Bei der Preisverleihung des Deutschen Weinpreises an Rudi vom Endt würdigte der erste Präsident der Gesellschaft für Geschichte des Weines, Prof. Dr. Helmut Arntz, Rudi vom Endt mit folgenden Worten: „Fortleben wird in erster Linie jener Rudi vom Endt, den heitere Musen küssten – mehrere müssen es gewesen sein; denn sie schenkten ihm ja Verskunst und Bildkunst zu gleicher Vollendung.“ Die humorvolle, mit vielen Zeichnungen, Bildern und Gedichten gewürzte Rede von Dr. Fuchß wird demnächst in der Schriftenreihe der Gesellschaft erscheinen und durch die Darstellung von Dr. Fuchß werden die Figur Rudi vom Endt und seine humanistischen und humorvollen Arbeiten wieder lebendig werden können.

Am **Samstagnachmittag** machten sich die Mitglieder dann auf zur Stadtführung in Deutschlands ältester Stadt, die von Kaiser Augustus als „Augusta Treverorum“ gegründet worden war. Der Spaziergang führte durch mittelalterliche Straßen zum Hauptmarkt mit seinem Petrusbrunnen, dem Patron der Stadt, und dem Marktkreuz aus dem Jahre 958. Das Kreuz ist das Wahrzeichen des neu eingerichteten Marktes und des Trierer Marktfriedens. Der Spaziergang führte weiter zu den UNESCO-Weltkulturerbestätten, dem alten römischen Stadttor, der Porta Nigra und schließlich zum Trierer Dom. Die Stadt hat neun UNESCO-Weltkulturerbestätten. In ganz Deutschland gibt es einundvierzig. Vom Stadtrundgang ausruhen konnte man sich dann tief unter der Erde in den Weinkellern der Bischöflichen Weingüter. Nachdem einige sehr steile Stufen hinab genommen waren, lagen 30.000 qm Kellerfläche vor den staunenden Besuchern. Die Keller gehen bis auf das Jahr 600 zurück. In den historischen Mauern lagern 240 historische Moselfuderfässer. Als „Imperium unter Tage“ werden die Weinkeller in Erinnerung an das römische Erbe der Stadt vom Volksmund genannt. Die Trierer Domkirche bewirtschaftet heute unter



Fotos: Frank Siems

Konstantinbasilika



Fotos: Frank Siems

Gärfasskeller der Bischöflichen Weingüter Trier

der Leitung von Karsten Weyand 130 Hektar Weinberge auf 90 km Länge entlang der Flüsse Mosel, Saar und Ruwer. Dazu kommen dann noch 24 Hektar Weinberge aus dem historischen Friedrich-Wilhelm-Gymnasium. Nach der Auflösung der Schulstiftung konnten die bischöflichen Weingüter im Jahre 2004 den Weinbergsbesitz erwerben. Der Wein des FWG ist vor allem auch in den USA bekannt. Aus Amerika kam schließlich die Idee, einen Moselriesling des FWG-Weingutes Fritz-Willi zu nennen. 85 % der Gesamtproduktion der bischöflichen Weingüter sind Rieslinge, 10 % Rotweine, 5 % Elbling und Weißburgunder. Kellermeister Weyand erkennt heute einen Trend zu feinherben, ehemals als halbtrocken bezeichneten Weinen. Die Kundschaft ist international, bis nach Japan werden Weine aus bischöflichem Besitz vertrieben.

Aber noch einmal kam das Thema Frostschäden auf: Beim Besuch des Weingutes Schloss Thorn. Der Hausherr Dr. Baron von Hobe-Gelting, Lordsiegelbewahrer des Elblingweines auf der deutschen Seite der Obermosel, musste von bis zu 30 % Frost- und Kälteschäden in seinen Weinbergen berichten. Umgekehrt proportional zu dieser schlechten Nachricht war die Aufnahme der 120 Mitglieder der Gesellschaft in seinem Hause: von ausgesuchter Herzlichkeit und Wärme, distinguiert und höflich-freundlich zugleich. Seine Ansprache an die Mitglieder, die Weinprobe und das Galadinner in mit Kerzenleuchtern festlich geschmückten Reprä-



Fotos: Frank Siems

Gastgeber Dr. Baron von Hobe-Gelting



Festabend auf Schloss
Thorn – Festsaal



Festliche Übergabe des Weinkulturpreises
im Rahmen des Abendprogramms

sentationsräumen wärmten jetzt endgültig die Herzen vollständig auf. Der Sekt des Weingutes Schloss Thorn, der weiße und rote Elbling, aber auch der feinfruchtige Riesling begeisterten. Die Weine waren filigran, mineralisch und von feinsten Ausbaugüte. Diese Weine des Barons von Hobe-Gelting werden nicht nur in Luxemburg, Deutschland, Belgien und Holland genossen, sondern finden auch den Weg nach Großbritannien und in die USA. Das Weingut Schloss Thorn liegt, eingebettet in Wald und Weinberge, herrlich über der Mosel.



Ehrung von Siegfried
Siems für 40-jährige
Mitgliedschaft in der GGW



Dank der Vermittlung unseres Mitglieds im Wissenschaftlichen Beirat, Dr. Stephan Reuter, Weinbauamtsleiter aus Trier, erwies uns der vormalige Weinbaupräsident der Region Mosel, Ökonomierat Adolf Schmitt, an diesem

Sonntagvormittag die Ehre, seinen Betrieb, die frühere Weinkellerei Joh. Förster, jetzt Saar-Mosel-Winzersekt, eine Sekterzeugergemeinschaft, besichtigen und einige der köstlichen Winzersektkreationen verkosten zu dürfen. Vielen herzlichen Dank hierfür an dieser Stelle.

Nach der Begrüßung und einem ersten Glas 2013er Mosel Elbling Sekt Brut Crémant (3 Jahre Hefereife) führten uns der Vorsitzende und Geschäftsführer der SMW Winzersekt Adolf Schmitt, seine japanische Mitarbeiterin Manamie Ozawa und Johann Aubart – neben seiner interessanten Tätigkeit bei der SMW auch Präsident der deutsch-japanischen Gesellschaft von Trier – durch die weitläufigen Produktionsanlagen in den his-

torischen Kellergewölben, wo eine Million Sektflaschen lagern, allein 40.000 davon haben Platz in den Rüttelpulten. Hier wird seit 1983 zunächst von einem kleinen Kreis von 32 innovativen Winzern Sekt optimal mit der klassischen Methode der Flaschengärung in Verbindung mit dem Rütteln der Flaschen von Hand hergestellt. Im Jahr 1984 konnten sie die historische Weinkellerei Joh. Förster in Trier erwerben und schon 1988 stieg die Zahl der Mitgliedsweingüter auf 120 an.

Bereits bei der Gründung der SMW hatte Adolf Schmitt mit einem Kollegen aus Rheinhessen den Begriff „Winzersekt“ kreiert und damit eine ausdrucksstarke Bezeichnung für hochqualitativen deutschen Sekt begründet. Schmitt, einer der Menschen, die statt Massenware lieber Qualität erzeugen. Mindestens neun Monate lang dauert die Reifezeit beim Winzersekt; zwölf Monate ist die gesetzlich vorgeschriebene Reifezeit beim Mosel-Crémant, für den Adolf Schmitt besonders schwärmt. Wer will, kann seinen Schaumwein auch länger reifen lassen. 20 Jahre, 21, 22 ... „Je länger der Sekt auf der Hefe lagert, desto feiner wird die Kohlensäure“, verrät Schmitt.



Foto: Privat

Jugendstilfassade der ehem. Weinkellerei Joh. Förster Trier, jetzt SMW

Während der Probe von weiteren vier exklusiven Mosel-Crémants erzählt Adolf Schmitt kurzweilig und außergewöhnlich informativ und schöpft dabei aus seinem üppigen Erfahrungsschatz. Viele Aufgaben und Ämter hatte er im Laufe der Jahrzehnte inne, wie z. B. den Vorsitz der Moselwein e. V. Seit 1990 erschließen sich ihm auch die Exportmärkte, u. a. Südkorea und Japan. Über die kometenhafte Entwicklung der SMW wäre noch vieles zu schreiben, muss aber aus Platzgründen vermieden werden. Im Jahr 2007 bringt die SMW Mosel Riesling Sekt Brut „Dichtertraum“ auf den Markt und erhält von „Gault

Millau“, dem Magazin für Genießer die höchste Bewertung im Wettbewerb mit Spitzensekten. In den Folgejahren reihen sich zahlreiche weitere Auszeichnungen für diesen Sekt in eine Siegerserie.

2010 wurde mit der Restaurierung der historischen Jugendstilfassade der Försterkellerei das SMW-eigene Gebäude zu einem Schmuckstück in der Region Trier. Seit vielen Jahren erringt die SMW bei nationalen und internationalen Qualitätswettbewerben ständig hohe Auszeichnungen. Eine einzigartige Erfolgsgeschichte ist auch die Vermarktung von bis zu 27 Jahren qualitätsfördernd auf der Hefe gereifter Sekte. Im Jahr 2018 kann die SMW ihr 35-jähriges erfolgreiches Bestehen feiern.

Foto: Fernand Feldmann



Prof. Seeliger mit
Geschäftsführer Adolf Schmitt
bei der Verabschiedung

Adolf Schmitt zieht alle Tagungsteilnehmer mit vielen fesselnden Erzählungen in seinen Bann und kredenzt zum Abschluss unseres Besuches noch eine Zugabe in Form eines 1992 Jahrgangssektes, Weißburgunder, handgerüttelt, wofür ihm unser aller Begeisterung und Dank sicher ist! Gesundheit – Glück – SMW-Crémant – dem ist nichts hinzuzufügen!

Präsident Prof. Seeliger dankt Adolf Schmitt für diesen außergewöhnlich informativen und gleichzeitig unterhaltsamen Sonntagvormittag mit einer wunderbaren Verkostung. Er beschließt die Jahrestagung 2017 mit dem Wunsche für eine gute Heimreise für alle und freut sich auf ein Wiedersehen in Wertheim im September.

*Bernhard Wabitz, Pressereferent der GGW
Eduard Merkle*

Dank an Dr. Stephan Reuter aus Trier

Diese ganz besondere Jahresveranstaltung mit unzähligen Höhepunkten im Programm verdanken wir unserem Mitglied im Wissenschaftlichen Beirat, Dr. Stephan Reuter, aus Trier. Dank seines außergewöhnlichen Engagements, seiner umfassenden guten Kontakte in der ganzen Region und der großen Hilfsbereitschaft bei der Organisation und Durchführung unserer Tagung durften wir alle unvergessliche drei Tage in Trier, an der luxemburgischen Mosel und als krönenden Abschluss auf Schloss Thorn genießen. Der Geschäftsführer dankt, auch im Namen aller Teilnehmer, für die vielfältige Unterstützung!

Eduard Merkle