

Ockenheimer Erfolgsgeschichte

Das Weingut Bungert-Mauer gewinnt gleich mehrere Weinpreise / Was steckt hinter dem Erfolg?

Von Jochen Werner

OCKENHEIM. Matthias Bungert lehnt sich entspannt zurück. „Das Jahr war gut“, sagt der Ockenheimer Winzer mit Blick auf seinen 2023er Jahrgang. Der brachte dem Weingut Bungert-Mauer zahlreiche Preise ein. Wieder einmal. Bei allem Selbstbewusstsein und dem Wissen um Können, Klasse und die äußeren Voraussetzungen sind die Preise für Matthias und Martina Bungert alles andere als selbstverständlich. Sie sind vielmehr Ausdruck und Bestätigung dessen, mit den eigenen Trauben rund ums Jahr das qualitativ maximal Mögliche zu erreichen.

Die Herausforderungen des Weinjahres 2023 lagen vor allem im „Blitzherbst“. Die Trauben begannen wegen des schwülwarmen Wetters sehr früh mit der Fäulnis. „Da waren extreme Selektionsarbeit und absolut schnelle Verarbeitung gefragt, wie ich sie noch nie erlebt habe“, sagt Matthias Bungert. Die Kelter sei rund um die Uhr gelaufen. „Alles ging schlagartig.“ Was ihn rettete, war die Traubenverarbeitungstechnik. Der 23 Hektar-Betrieb mit einer Ertragsfläche von knapp 21 Hektar war schlagkräftig genug, um alles zu stemmen, um die Trauben an den Rebstöcken fast täglich herauszu-



Martina und Matthias Bungert stehen zusammen mit Sohn Luca Ferrara für das Weingut Bungert-Mauer und heimsen einen Preis nach dem anderen ein.

Foto: Jochen Werner

schneiden. In die Karten spielte den Bungerts, dass der Fassweibereich nichts mehr aufnehmen konnte, dadurch in vielen Wingerten die Trauben hängen blieben. Auf den Vollernter verzichten, das war im vergangenen Herbst in Rheinhessen wegen der Kürze der Lesezeit unmöglich. „Ich habe noch nie gesehen, dass unser Vollernter-Fahrer schier durch die Win-

gerte geflogen ist. Ich wusste nicht, dass so etwas überhaupt funktionieren kann.“ Der für Matthias Bungert und Ehefrau Martina positive Nebeneffekt nach der Hatz: Ende September war auch eine Premiere: Zum Einheits-tag am 3. Oktober war alles im Keller.

Darunter fanden sich auch drei neue Produkte. Einer davon, ein Cabernet Blanc er-

reichte sogleich beim Concours International des Cabernets im französischen Limas die Goldmedaille, genauso wie der zweite, ein Cabernet Sauvignon Rosé, angebaut auf sandigem Boden, nachdem eine größere Parzelle Portugieser hatte gerodet werden müssen. Der Rosé wurde nicht nur zum Lieblingswein von Ehefrau Martina, sondern er schoss nach

seiner Jungfernernte quasi durch die Decke. Sehr stabil, feste Beerenschalen, eine Rebe, die mit Trockenstandorten gut zurechtkommt. Der Ausbau als Rosé betont den würzigen Charakter, zeigt mit der spritzigen Säure Anklänge an einen Sauvignon Blanc. „Er ist super süffig, ein schönes Produkt“, sagt Bungert in aller Bescheidenheit. Dritter neuer Wein ist ein Sauvignon Gris, wie der Cabernet Blanc eine Piwi-Sorte.

Die Erfolge zeigen sich in den Bewertungen. Unter den von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) gelisteten besten 100 Betrieben in der Republik klettern die Bungerts in diesem Jahr von Platz 24 auf 23. Der insgesamt neunte Bundesehrenpreis half dabei natürlich. Verliehen wurde der für die die Auszeichnungen der eingestellten Tropfen. Die heimsten dreimal Gold Extra, 16mal Gold und dreimal Silber ein. Viermal Gold und fünfmal Silber gab es bei der Austrian Wine Challenge AWC Vienna. Noch nicht veröffentlicht sind die Ergebnisse der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz. Dass auch hier eine Vielzahl an Goldmedaillen dabei sein dürften, wäre keine Überraschung. Der Weiße Burgunder trocken jedenfalls war der Siegerwein in seiner Kategorie.