

# ZWISCHEN TRADITION & INNOVATION



Mit jedem Schritt die Treppe runter, steigt die Kohlendioxidkonzentration. Im Keller angekommen, erfüllt ein Gärgeruch die Luft. Große Edelstahl tanks zieren die Wände – alle glänzend und hochtechnisiert. Lediglich ein gewölbter Raum mit Holzfässern lässt erahnen, dass die Gemäuer des Weinkellers mehrere hundert Jahre alt sind. Ab und zu blubbert es in einem Gärröhrchen. Was wie ein Labor wirkt, ist für Jungwinzerin Carolin Hoffranzen das Herzstück des Weingutes.



▲ Der Geschmack ist entscheidend. Winzerin Carolin Hoffranzen und ihr Mann Martin Schu-Hoffranzen testen die Trauben direkt im Weinberg.

Wenn sie dann von Tank zu Tank geht und über ihre Weine spricht, erfüllt etwas Poetisches die Luft. Dann spricht sie über schlanke und stahlige, über wonnige und breite Weine, über Struktur und Stilistik, über den Geschmack von Mineralik und die nötige Verspieltheit – und man spürt: in diesem Keller arbeiten Leidenschaft und Können zusammen. Eine

erfolgsbringende Kombination, die der 33-Jährigen im Jahr 2017 bereits den Titel „Beste Jungwinzerin Deutschlands“ einbrachte. Und all das, obwohl sie dem Winzer-Beruf ihrer Eltern anfangs gar nicht folgen wollte.

**Ein Leben ohne Wein?** Winzerin werden wollte Carolin Hoffranzen als Kind

nie. Doch als klar war, dass ihre Schwester das Weingut nicht übernehmen würde, stand langfristig nicht nur der 400 Jahre alte Betrieb auf dem Spiel, sondern für die junge Frau auch eine große Frage im Raum: Willst du ein Leben mit oder ohne Wein? Die Antwort fand Carolin Hoffranzen während eines Praktikums auf einem anderen Weingut. „Da habe ich Blut

## „WILLST DU EIN LEBEN MIT ODER OHNE WEIN?“

geleckt und wusste: ich will in die Weinbranche“, erzählt sie lachend. Einem Studium der Internationalen Weinwirtschaft folgte ein Jahr auf einem Weingut in Österreich. Doch als ihr Beruf sie immer

mehr in eine kaufmännische Richtung führte, erkannte sie, dass es das Handwerk selbst ist, das sie begeistert: „Das Schönste am Winzer-Beruf ist ja, dass man das Produkt von Anfang bis Ende begleiten kann, von der Rebe bis zum Feedback des Verbrauchers“. Also ging es zurück in den Familienbetrieb nach Mehring an der Mosel, wo sie nun seit mehr als sieben Jahren

## SPONTANGÄRUNG

Dass die Jungwinzerin immer wieder auf die Kraft der Natur vertraut, zeigt sich im Ausbau der Weine durch Spontangärung – eine Gärung, die voll und ganz auf wilde Hefen baut. Das sind Hefen, die bereits im Weinberg auf den Trauben sitzen, oder im Weinkeller schlummern und später zur natürlichen Gärung des Mosts führen. Im Gegensatz zu der kontrollierten Gärung mit speziell gezüchteten Weihen, bedarf die Spontangärung durch das erhöhte Risiko einer Fehlgärung einer gewissen Risikofreude. Ist die Spontangärung jedoch erfolgreich, entstehen einzigartige Aromen. Für Carolin Hoffranzen ist klar: „Die Natur ist so gewaltig. Man muss ihr erst einmal den Vorrang lassen.“





◀ Arbeiten gut zusammen: v.l. Bernhard Brischwein (Fendt Werkbeauftragter), Carolin Hoffranzen, Martin Schu-Hoffranzen, Rudolf Hayer (Geschäftsführer RWZ Agrartechnik Gruppe Eifel-Mosel)



◀ Carolin Hoffranzen liegen ihre Weine am Herzen. Deshalb macht sie jeden Arbeitsschritt auch selbst mit.

zusammen mit ihren Eltern und ihrem Mann das Classische Weingut Hoffranzen führt.

#### Geschmack durch Mikroklima

Auch wenn Carolin Hoffranzen ihre Zeit am liebsten beim Ausbau im Weinkeller verbringt, weiß sie: ein guter Wein wird bereits im Weinberg gemacht. Die Rebflächen der Familie bieten dafür die besten Voraussetzungen. Rund zehn Hektar gehören zum Weingut, auf denen größtenteils Riesling angebaut wird. Davon liegen rund vier Hektar an den wärmespeichernden Terrassenhängen entlang der Mosel. In den Flächen mit um die 60 Prozent Hangneigung oder mehr muss dann, wie schon im Gründungsjahr 1601, per Hand gearbeitet werden. Die restlichen Flächen sind mit Traktor befahrbar und weisen eine Hangneigung von bis zu 35 Prozent auf. Diese können mit Fendt Traktoren vollständig maschinell bewirtschaftet werden. Wie viele Winzer an der Mosel profitiert auch die Familie Hoffranzen von den natürlichen Gegebenheiten des Moseltals. Ihre Reben

leben von den nährstoffreichen Schieferböden der Region, die den Weinen später eine mineralische Note geben. „Normalverbrauchern kann es helfen, sich das als einen leicht salzigen Geschmack vorzustellen“, erklärt sie. Das Mikroklima der verschiedenen Terrassen sorgt dafür, dass die Trauben zusätzlich ein differenziertes Aroma erhalten. „Unsere Areale sind verstreut und wir arbeiten unsere Weine auch parzellenweise aus. Dem normalen Verbraucher fällt das gar nicht auf“, scherzt die Jungwinzerin. „Aber uns ist es wichtig, dass wir in unseren Weinen die Herkunft und die Lage genau schmecken können. Und das ist voll und ganz die Natur, die dies beeinflusst.“

### „FENDT IST EINE INVESTITION, DIE MAN FÜR JAHRZEHNTE MACHT.“

Wo die Natur im Weinberg an ihre Grenzen stößt und die richtige Technik zählt, vertraut das Weingut auf ihre beiden Fendt Traktoren: einen über 20 Jahre alten Fendt 260 V und einen neuen Fendt 210 V Vario. „Das ganze Jahr fährt man durch die Weinberge, sodass es in den Fahrgassen zu teils starker Bodenverdichtung kommt. Vor allem in steileren Lagen sind solche Rinnen ein echtes Sicherheitsproblem“, erklärt ihr Mann, Martin Schu-Hoffranzen. „Aber der neue Fendt hat sowohl die Power diese Hänge mit einem angehängten Grubber hochzuführen



▲ „Der Kleine läuft gut!“ Ob im Transport der Trauben oder in der Zeile mit der Kreiselegge, wenn die Wildschweine mal wieder den Boden aufgewühlt haben: Mit ihrem Fendt 210 V Vario ist das Paar gut zufrieden.

#### RIESLING

Der Boden auf dem Classischen Weingut Hoffranzen besteht hauptsächlich aus Devon-schiefer. Dieses Gestein speichert Wärme optimal und bietet der Rebe so ein optimales Wachstumsklima. Die mineralischen und organischen Bestandteile des Bodens prägen die Rieslingweine und brachte Carolin Hoffranzen sogar den Titel „Beste Riesling-Sortiment-Jungwinzerin“ ein.



und den Boden zu lockern, als auch die nötige Fahr-sicherheit.“ Im Frühjahr muss dann nach dem Rebschnitt der Mulcher zum Zerkleinern der Reben durch die Reihen gezogen werden, bis es dann mit dem Pflanzenschutz und Laubschnitt im Sommer weitergeht. Über 20 Jahre unterstützte sie dabei zuverlässig ihr alter Fendt 260 V, der mittlerweile knapp 9.000 Betriebsstunden zählt. Dass der neue Weinbergtraktor auch ein Fendt sein würde, war trotzdem keine emotionale Entscheidung. „Natürlich haben wir uns auch bei den Mitbewerbern informiert“, erzählt Carolin Hoffranzen. „Am Ende hat der Fendt gewonnen, weil er arbeitswirtschaftlich sinnvoll ist. Fendt ist eine Investition, die man für Jahrzehnte macht.

Und wenn ich dann noch ein Produkt wählen kann, das Made in Germany ist, würde ich es immer gegenüber anderen Produkten bevorzugen.“

Wer Carolin Hoffranzen begegnet, lernt eine Jungwinzerin kennen, die sowohl im Weinberg und Keller, als auch bei der Technik immer auf Qualität setzt und daran glaubt, dass Tradition und Innovation die besten Erfolgs-garanten sind. Darin sieht sie sich vor allem durch die letzten beiden Jahre bestätigt. „Das Wetter wird extremer und wir müssen mehr Arbeiten in kürzeren Zeitfenstern durchführen. Deshalb muss unsere Technik schlagkräftiger und effizienter sein ohne dabei die traditionellen Arbeiten aus dem Blick zu verlieren. Mit dem neuen

Fendt schaffen wir die Arbeit schnell und sicher. Die breite Vorderachse sorgt für gute Bodenhaftung und Wendigkeit, das ist gerade an den Steilhängen wichtig und das stufenlose Getriebe erhöht die Sicherheit und den Fahrkomfort. So wird die maschinelle Bewirtschaftung auch in steileren Reblagen einfacher“, erläutert die Winzerin. „Der Weinmarkt ist ein gesättigter Markt. Es wird also viel über die Persönlichkeit entschieden – man sollte sich daher selbst treu bleiben“, sagt sie bestimmt. „Für mich bedeutet das: Ein Erbe weiterzuführen, das eine lange Geschichte erzählt, damit behutsam und bedacht umzugehen und gleichzeitig das alte Traditionelle mit technischen Innovationen und neuen Denkweisen zu vereinen.“ **F**