

Unforgettable: Weine für die Zukunft

u n f o r
g e t t a b l e

Würzburg/Veitshöchheim: Jedes Jahr führen die Studierenden der staatlichen Meister- und Technikerschule für Weinbau und Gartenbau in Veitshöchheim ein spannendes Weinprojekt durch.

Die angehenden Techniker bearbeiten dabei Weinberge und legen einen genauen Ablaufplan für die Weinlese fest. Auch sind die Studierenden verantwortlich für die Ausstattung und den Verkauf der Weine.

Als Namen für das Projekt haben die Studierenden „Unforgettable“ gewählt. Dieser Name nimmt Bezug darauf das große Ereignisse wie das Verkosten eines grandiosen Weines niemals vergessen werden. Auch ist die Erfahrung unvergesslich, welche die Studierenden während des Studiums gesammelt haben. Dies haben sie in diesem Projekt ausgedrückt und damit ein Stückchen Unsterblichkeit erlangt.

Dieses Jahr wurde von den Jungwinzern das Thema: „internationale Rebsorten“ gewählt. Es ging ihnen darum Weine aus den bekanntesten Rebsorten der Welt zu vinifizieren, die mit den großen Vorbildern aus aller Welt konkurrieren können. Die Wahl der Rebsorten fiel auf Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling und Cabernet Sauvignon.

Dieses Projekt ist für die angehenden Techniker für Weinbau und Oenologie eine Herzensangelegenheit, denn fast alle von ihnen hatten bereits vor dem Studium Erfahrungen im Ausland gesammelt. Auch ist ein 6-Wöchiges Auslandspraktikum während des Studiums Pflicht. Die unvergesslichen Erfahrungen die sie dabei gesammelt haben, bekräftigten die Studierenden darin zu zeigen was sie mit geballtem Know-How auf fränkischem Terroir hervorbringen können.

Entstanden sind vier unvergessliche Weine auf Weltklasse-Niveau, die von den besonderen Verhältnissen des Jahres 2018 stark profitiert haben. Alle dieser Weine durften im kleinen Holzfass reifen. Dies hat ihnen ganz im Stile der Internationalität einen kräftigen, voluminösen Charakter verliehen. Die Studierenden selbst beschreiben sie als ideale Essensbegleiter für hochwertige Speisen. Sie sind aber auch hervorragend geeignet um bei besonderen Anlässen getrunken zu werden. Um diesen hohen Ansprüchen zu genügen, haben sich die angehenden Techniker dafür entschieden eine sehr hochwertige Ausstattung für die Weine zu wählen. So wurde zum Beispiel als Verschluss, ganz klassisch, ein Naturkorken gewählt. Dies ist für die Studierenden wichtig, da sie empfehlen die Weine vor dem Verzehr zu lagern, denn: „Solche Weine benötigen eine gewisse Flaschenreife bevor sie ihr wahres Potential offenbaren“ so Alexander Kugel, Sprecher des Weinprojektes.

Der Öffentlichkeit vorgestellt werden die Weine am 29.Mai.2019 bei einer Pressekonferenz im Kino Central. Die Weine die zwischen 20€ und 25€ verkauft werden sind ab diesem Termin bei der Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau in Veitshöchheim öffentlich verkäuflich. Es folgen außerdem Verkaufsveranstaltungen wie zum Beispiel in München bei dem Genussfestival auf dem Odeonsplatz.

Erhältlich sind die Weine an der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim, Tel.: 0931/9801-566 Telefax: 0931/9801-550 oder E-Mail: iwo@lwg.bayern.de

Weitere Informationen unter: www.Unforgettable.bayern oder weinprojekt@gmx.net