



Das Etikett mit der fließenden Mosel entwarf Brunos Frau Brunhilde.



WEINGUT LEO FUCHS

„WIR LEBEN Wein“

Bruno Fuchs ist ein bedächtiger Mann, eher ruhig, bodenständig. Aber wenn er über das Thema Wein spricht, dann leuchten seine Augen, dann sprudelt es nur so aus ihm heraus. Kein Wunder, er ist Winzermeister, Weinbauer aus Leidenschaft. 1973 übernahm der heute 64-Jährige nach dem Tod seines Vaters Leo das Weingut im rheinland-pfälzischen Pommern, einem 450-Seelen-Örtchen an der Mosel. „Die Geschichte unseres Weingutes reicht bis in das Jahr 1624 zurück. Aber eine Vorfahrin, die damit erstmals richtig erfolgreich wurde, war meine Großmutter Margarete. Sie war eine ungewöhnliche Frau, verstand schon etwas von Marketing, als es dieses Wort noch gar nicht gab. Margarete lieferte ihren Wein nicht nur bei Händlern ab, sondern bot ihn beim Endverbraucher und in der Gastronomie an, nahm an Prämierungen teil und bekam Staatsehrenpreise“, erzählt Bruno Fuchs.

Mit 1,76 Hektar Rebfläche begann der Winzer, heute bewirtschaften er und sein Sohn Ulrich 10,4 Hektar. Ulrich ist in die Fußstapfen des Vaters getreten, studierte nach dem Fachabitur Weinbau und Önologie in Geisenheim.

Das Hauptaugenmerk der beiden liegt dabei auf dem Riesling. 80 Prozent der Rebflächen sind mit diesen Weißweitrauben bewachsen. Die restlichen 20 Prozent stehen unter Chardonnay, Rivaner, Auxerrois, Weißburgunder, Grauburgunder und Gewürztraminer. Ihre wichtigen Lagen sind Rosenberg, Goldberg, Zeisel und Sonnenuhr in Pommern. „Ausgezeichnete Lagen, die längste Südhanglage an der Mosel, aber eben Steillagen, die sehr schwer zu bearbeiten sind. Zum Beispiel Zeisel. Deshalb haben wir uns schon vor einigen Jahren zu einer Flurbereinigung beziehungsweise Querterrassierung entschlossen. Das heißt, die Rebstöcke werden nicht mehr senkrecht, sondern quer gepflanzt. Dadurch ist eine zusätzliche, maschinelle Bewirtschaftung möglich, das bedeutet eine deutlich leichtere, wirtschaftlichere Arbeitsweise“, erklärt Bruno Fuchs. Und er ergänzt: „Auf diesem Gebiet sind wir hier so etwas wie Pioniere.“

Vater und Sohn legen größten Wert auf eine nachhaltige Arbeit – sowohl im Weinberg als auch im Keller. Die Reben werden sanft und umweltschonend behandelt, so lange, bis sie die optimale Traubenreife erreicht haben: „Wir sind ständig mit dem Wettergott in Kontakt.“ Dann werden die Trauben langsam und kühl vergoren, bevor sie lange Zeit im Fass auf Feinhefe reifen dürfen. Dabei kommen traditionelle Methoden mit zeitgemäßer Technik zur Anwendung.

Dieser sanfte, gar hingebungsvolle Umgang mit den Trauben, die traditionsbewusste und doch innovative Arbeit und letztendlich natürlich das hervorragende Ergebnis haben dem Weingut LEO FUCHS neben dem Großen Staatsehrenpreis 2012 des Landes Rheinland-Pfalz auch zahlreiche andere Auszeichnungen eingebracht. Produziert werden jährlich an die 70 000 Flaschen, verkauft nur an zufriedene Privatkunden und die heimische Gastronomie. Auch über den Internet-Shop werden zunehmend Mengen geordert: „Kein Export, nur Mund-zu-Mund-Propaganda.“ Wer vor Ort ist, der kann die wunderbaren Tropfen in der kleinen, aber feinen modernen Vinothek „POMARIA“ probieren und mitnehmen. ■



Bruno Fuchs und sein Sohn Ulrich im Weinberg.

Weingut LEO FUCHS
Hauptstraße 3, 56829 Pommern (Mosel)
Telefon: 0 26 72 / 13 26, Fax: 0 26 72 / 13 36
E-Mail: leo-fuchs@t-online.de
Internet: www.leo-fuchs.de

