



Hochwertig – Wild – Traditionell

Weinmanufaktur Steven Schmidt in Traben-Trarbach-Wolf

Seit dem Jahr 2024 ist die Weinmanufaktur Steven „TheSchmidt“ Schmidt aus dem kleinen Mosel-örtchen Wolf, nahe Traben-Trarbach, Mitglied im Bundesverband Ecovin. „Mein ganzes Leben lang war ich von Ecovin-Weingütern umgeben und ich wollte immer schon – sollte ich mich einmal selbstständig machen – Mitglied in diesem Verband sein“, sagt Steven Schmidt gleich zu Beginn der Unterhaltung. Die ökologischen Arbeitsweisen und die Betrachtungen der Ökowiener in puncto Bodenerhaltung und -verbesserung, Artenvielfalt im Weinberg und Pflanzenschutz überzeugten Steven Schmidt. Er will außerdem an den Erziehungsmethoden seiner Pflanzen arbeiten. An der moseltypischen Einzelpfahlerziehung hält er fest, nutzt daneben allerdings auch alternative Erziehungssysteme wie die Vertiko-Erziehung. „In Hitzejahren ist der arbeitswirtschaftliche Nutzen dieser Erziehungsmethode recht groß“, sagt der Winzer. „Die Trauben kommen weg vom Boden und damit auch von der größten Hitze, die Säure bleibt erhalten. Die Vertiko-Erziehung kann also die Qualität der Beeren steigern.“

Jedoch geht es ihm um vieles mehr. In seinem kleinen, rein ökologisch bewirtschafteten Betrieb möchte er mit möglichst wenig Eingriffen Weine erzeugen, die die Natur widerspiegeln. Authentische und terroirbetonte Weine, die lange im Gedächtnis bleiben. „Spitzenweine zu erzeugen ist eine Kunstsparte für sich und jeder, der sich darauf versteht, darf sich Künstler nennen. Darauf arbeite ich hin“, sagt Schmidt ganz selbstbewusst. 2003 begann Schmidt eine Lehre zum Winzer, die er 2006 erfolgreich im Weingut Martin Kerpen

als Winzergeselle abschloss. 2020 absolvierte er eine zweite Berufsausbildung zum staatlich geprüften Sommelier in Koblenz und WSET 3. 2019 gründete er mit Freunden die Weinmanufaktur. Seit 2024 allerdings führt Schmidt das Unternehmen alleine. Sowohl alle Arbeiten im Weinberg als auch die Kellerarbeit, das Marketing, der Vertrieb und die Kundenbetreuung liegen in seiner Hand.

Die Weinmanufaktur „TheSchmidt“ findet der Besucher in der Wedenhofstraße 17 im Traben-Trarbacher Stadtteil Wolf. Die Bevölkerung des Ortes Wolf, einst bekannt wegen seiner Klosterkirche auf dem nach ihr benannten Berg, lag oftmals mit den Kogelherren des Klosters im Streit. Allerdings wurden Kloster und Kirche ab etwa 1685 dem Verfall preisgegeben. Wie man heute noch unschwer erkennen kann, wurden zahlreiche Wolfer Häuser mit den Schiefersteinen vom Klosterberg erbaut. Steven Schmidt erwarb 2021 das alte Gebäude mit Keller in der Wedenhofstraße 17. Bis 1993 wurde das Anwesen noch als Weingut genutzt, Schmidt reanimierte es wieder.

Bis zur Mitte des 17. Jahrhunderts diente der Keller als Produktionsstätte für Kirchenwein. Erst 1890 wurde das heutige Wohnhaus auf den Keller gebaut. „Ein paar Worte zum Projekt Weinmanufaktur“, führt Steven Schmidt weiter aus. „Ursprünglich aus einer spontanen Laune 2018 entstanden, wollten ein paar Freunde und ich eine 2.100 Quadratmeter große Parzelle mit wurzelechten Reben in der Wolfer Sonnenlay erhalten. Wir stellten sofort die Bewirtschaftung auf biologischen Anbau um. Aus dieser Parzelle entsteht alljährlich bis



Ein altes Winzerhaus in Wolf ist Heimat der Weinmanufaktur. Foto: MSImage/Michael H. Schmitt

heute der erste Wein der Manufaktur mit der Bezeichnung „Mutterschiff“. Ein Individualist wie alle unsere Weine“, so Schmidt. „Jedes Jahr ändern sich die Bedingungen für unsere Reben. Die Weine besitzen im Grundton zwar Ähnlichkeit, allerdings sind sie Jahr für Jahr verschieden, und bekommen deshalb auch jedes Jahr einen neuen Namen.“

Wie bereits erwähnt, erzeugt die Manufaktur Weine auf einer Fläche von eineinhalb Hektar. 2.500-3.000 Liter pro Hektar werden in normalen Jahren in aller Regel erzeugt. Die Betriebsfläche ist ein wenig gewachsen. In renommierten Steillagen wie „Bernkastler Badstube“, „Graacher Himmelreich“ und „Wolfer Sonnenlay“ wachsen seine teils einhundert Jahre alten Rebstocke. Schmidt erzeugt mit ihnen allerbeste Riesling-Qualitäten. Die Auflage der Weine ist in der Regel auf 1.200 Flaschen begrenzt. Sind diese ausgetrunken, muss der Freund handgemachter, ausdrückstarker Moselweine bis zum nächsten Jahrgang warten. Die Manufaktur ist in ihrer jetzigen Form mit Sicherheit eine Ausnahme im deutschen Weinbau. Wenige junge Winzer wagen sich an die Risiken, die ein Weingut dieser Größenordnung mit sich bringt.

Allein nach Größe beurteilt, sollte man die Manufaktur „TheSchmidt“ in der Kategorie der „Garagenweingüter“ verorten. Mitte der 1990er Jahre etablierte sich im französischen Saint-Émilion in der Region Bordeaux ein Begriff für individuelle Weine, der alsbald nicht mehr aus der Weinbranche wegzudenken war. Winzer, die nur wenige tausend Flaschen Wein produzierten, wurden „Garagiste“ genannt und ihre Weingüter „Micro-Châteaux“. Folglich wurden ihre Weine anfangs auch als „Garagenweine“ betitelt, doch sollte diese Begriffswahl nicht allzu wörtlich genommen werden. Denn der „Vin de garages“ schmeckte oft vorzüglich und fand schnell Freunde, vor allem in der näheren Nachbarschaft der Mikroweingüter und unter Weinliebhabern. Schmidts Rieslinge erfüllen gerade diese Grundbedingungen. Vielleicht ohne es zu wissen, hat er sich bereits einen festen Platz in der Welt der vorzüglichen (deutschen) Weine erarbeitet. Seine Prädikatsweine, allesamt



Steven Schmidt hat sich dem Ökoweinbau in Moselsteillagen verschrieben.

Foto: MSImage/Michael H. Schmitt



eigensinnige Individuen wie der Winzer selbst, leben von ihrem Charakter, ihrer Ausdruckskraft und ihrer Vitalität. Weine, die so nicht häufig anzutreffen und erst recht nicht einfach zu beschreiben sind.

Im Jahr 2024 kam zum ersten Mal der Riesling Qualitätswein „Rückenwind“ aus dem Jahrgang 2023, gewachsen im Braunberger Klostersgarten, in den Verkauf. Dieser kraftvolle, trockene Riesling wurde im Holzfass ausgebaut und, wie alle Schmidt-Weine, spontan vergoren. Er ist ein adäquater Einsteiger in das Portfolio von Steven Schmidts Kreszenzen. Schon in der Nase erfreuen Fruchtaromen den Konsumenten. Am Gaumen überzeugen eine kräftige, moseltypische Säurestruktur und Aromen von Boskoop-Apfel und den Zesten der reifen Zitrusfrucht. Der Riesling Kabinett „Mutterschiff“ Jahrgang 2023 aus der Wolfer Sonnenlay brilliert durch eine Vielzahl von Aromen nach Wiesenkräutern, allen voran die Melisse. „Back to the Roots“ bemerkt Steven Schmidt über sein halbtrockenes Gewächs. Die dezente Note des Restzuckers und die gut eingebundene Säure ergeben zusammen einen großen bio-zertifizierten Wein. Apropos „Lay“ – dies ist eine alte keltische Bezeichnung und bedeutet Schiefer oder Schieferfels. Viele markante Lagen an der Mosel führen diese Zusatzbezeichnung in ihren Namen. „Karat“, der 2023er Riesling Kabinett aus der Bernkastler Badstube, ist ein trockener Riesling mit duftenden Aromen nach reifem Apfel, Birne und Zitrus. Er ist ein tiefgründiger Wein, der spontan eine malolaktische Gärung im Holzfass durchlaufen hat. Mit etwas Übung erkennt man auch salzige Noten, die Schmidt seinen uralten Reben zuordnet. Zugestanden werden muss unbedingt: dies ist ein tiefgründiger Wein, der seinesgleichen durchaus sucht. Sehr saftig zeigt sich der Riesling Kabinett „Blum“ aus dem Jahr 2023. Fruchtzucker und eine animierende Säure machen den Mund wässrig und bieten erfrischenden Genuss. Auch bei diesem Wein ergänzen sich die Aromen von Grapefruit, Ananas und weißen Früchten. „Blum“ ist eine Hommage an meinen größten und wichtig-



In den extremen Steillagen von Wolf erzeugt Steven Schmidt außergewöhnliche Charakter-Weine.

Foto: MSimage/Michael H. Schmitt

ten Lehrherr Lothar Blum“, kommentiert Steven Schmidt diesen Wein.

Abschließend darf eine kurze Beschreibung des Geschmackserlebnisses von einem der Besten aus Schmidts Portfolio, der „Perle“, nicht fehlen. Die Riesling Spätlese entstammt einer Einzelparcelle der Bernkastler Badstube aus dem Jahrgang 2022. Die Rebstöcke wurden in den 1960er Jahren gepflanzt. 2022 gab es reichlich edelfaulen Lesegut, wie Schmidt erzählt, was aus diesen Trauben eine wahre Geschmacksexplosion macht. Aus dem Glas strömen zahlreiche Duftstoffe in die Nase und bereiten auf höchsten Genuss vor. Auf der Zunge breiten sich exotische Aromen in konzentrierter Form aus, die jeden Liebhaber von botrytisgeprägten „Restsüßen“ erfreuen. Ananas und Mango, auch eine Nuance von Aprikosenkonfitüre und eine Fülle von Kastanienhonig machen aus diesem Vertreter einen besonderen Dessertwein, der sich als Pendant zu gereiftem Käse geradezu anbietet. Aber auch ein Hauptgericht mit asiatischen Komponenten ließe diesem Wein Platz, um seine filigrane Kraft unter Beweis zu stellen.

Steven Schmidt gehört zu den jungen spannenden Winzern, die sich klare Ziele gesetzt haben. „Natürlich habe ich Vorbilder, deren Menschlichkeit und Weine ich bewundere“, sagt er. „Doch sind dies nicht die prominenten Stars in der Weinszene, sondern so stille Menschen wie Clemens Busch aus Pünderich (ebenso Ökwinzer), der seine Weinberge im wahrsten Sinne leben lässt, aber auch Abi Duhr aus Grevenmacher in Luxemburg“.

Steven „TheSchmidt“ kann man nur wünschen, dass Weinfreunde, die das Besondere lieben, auch einmal von seinen Weinen kosten. Einem wilden Winzer wie Steven Schmidt geht es um den Erhalt der Kulturlandschaft, um die Tradition und um das Erzeugen hochwertiger Weine, die in Erinnerung bleiben. Bleibt noch zu erwähnen: Auf den Kapseln und den Etiketten der Manufaktur findet man ein Symbol, das so Manchen an ein christliches Zeichen erinnern mag. Schmidt jedoch klärt auf: Die Darstellung zeigt eine typische Moselpfahlerziehung mit der Rutenbindung in Herzform. <https://www.theschmidtwein.de/>.

Michael H. Schmitt



In dem zertifizierten Ecovin-Betrieb werden 1,5 Hektar Weinberge mit hohem Aufwand ökologisch bewirtschaftet. Fotos: MSimage/Michael H. Schmitt



Das Ergebnis sind Unikate in kleiner Stückzahl, die ein spannendes Aromenspiel aus Frucht, Würze und Mineralität aufweisen.