AdamsWein

Fotos: © AdamsWein

Simone Adam: „Wein ist meine Leidenschaft, mein Beruf!“

Simone Adams ist eine Frau mit vielen Talenten. Sie hat ihren Master of Science in München gemacht und Weinbau sowie Oenologie in Geisenheim und Udine studiert. Auf vielen Reisen, um ihren Wissensdurst zu stillen, hat sie die unterschiedlichsten Ecken der Weinwelt kennen und lieben gelernt, doch ihre Heimatstadt Ingelheim hat sie nie ganz aus den Augen verloren. Dort ist sie geboren und aufgewachsen, hat ihr Vater Wein gemacht, solange sie sich erinnern kann.

Simone Adam

Simone Adams ist auch eine begeisterte Bergsteigerin, etliche Viertausender hat sie schon bezwungen, doch die vielleicht größte Herausforderung liegt noch vor ihr: Es ist der Ingelheimer Pares, Horn und Sonnenhang. Diese Spitzenlagen sind zwar nicht so hoch, aber wer mit dem kühlen Kopf und klaren Blick einer Simone Adams an die Interpretation dieses Ingelheimer Spitzenterroirs herangeht, der kann riechen, schmecken und fühlen, welches Potenzial hier zum Leben erweckt wird.

Es sind die Burgundersorten, die es Simone Adams angetan haben. Und aus der näheren Verwandtschaft Chardonnay, den sie in ihrem nagelneuen Keller ganz im Sinne burgundischer Klassik stilistisch auf die Höhe treibt. Sogar die seltene Rhône-Sorte Viognier hat bei ihr ein neues Zuhause gefunden. Nur ihre Beziehung zum Riesling hat vor kurzem ein jähes Ende genommen — mit der Motorsäge hat

ADAMS WEIN

(Fortsetzung nächste Seite)

Fotos: © AdamsWein

Simone Adam: „Wein ist meine Leidenschaft, mein Beruf!“

sie den letzten Stöcken den Laufpass gegeben. „Irgendwie habe ich gespürt, dass unsere gemeinsame Zeit vorüber war. Glücklicherweise habe ich durch diese Trennungsgeschichte endlich den richtigen Platz für die besten Spätburgunderklone geschaffen, die man auf diesem Planeten finden kann.

Bei Simone Adams gibt es selbstverständlich auch eine rote Cuvée. Sie heißt Browning Baby und setzt sich aus veränderlichen Anteilen ihres roten Portfolios zusammen.

Ihr filigraner Weißburgunder ist ein Kaliber 9. Dann geht es den Gesetzen der Durchschlagskraft folgend, aufwärts: 12, 16, 19, 20, 21, 24, 25 bis hinauf zu den Kalibern 36 und 48, die ihren grenzgängerischen Interpretationen des Spätburgunders vorbehalten sind. Vielleicht will Simone Adams mit diesen Bezeichnungen andeuten, dass sie auch eine passionierte Jägerin ist. Jedenfalls bezeichnen diese Kategorien ihren Stil sehr präzise, sie sind ein klares Orientierungssystem für die Fans ihrer Weine. Das ist konsequent, weil AdamsWeine nicht nur anders aussehen, sondern weil sich ihre inneren Werte auch an anderen Maßstäben orientieren.

Auch weinbaulich spiegelt sich in den verschiedenen Wein-Kalibern eine andere Kultur wider. Alles beginnt im Weinberg, wenn die Mitarbeiter die Triebspitzen der unermüdlich zum Licht strebenden Reben ausgesuchter Parzellen behutsam in die Laubwand einflechten, um überflüssiges Wachstum zu begrenzen, statt sie abzuschneiden. Die Umstellung auf biodynamische Bewirtschaftung findet gerade statt. Und es geht weiter im Weinkeller beim Mitvergären von Rebholz und Rappen als Dreingabe, um die Komplexität einzelner Rotweine positiv zu beeinflussen. Es muss ja nicht immer Eiche sein.

Das Credo von Simone Adams: *„Wein fasziniert mich. Wein ist meine Leidenschaft, mein Beruf. Wein bedeutet für mich die Interpretation einer idealen Konstellation: das Rheintal, der Muschelkalk und die extrem seltenen Kalkflugsande rund um Ingelheim, die die komplexen geologischen Strukturen meiner Weinheimat prägen. Das milde Klima, die vorzüglich exponierten Weinberge und natürlich meine Lieblingsreben — all diese Variablen führe ich durch mein Denken und Handeln im Wein zusammen.*

Ich wünsche Ihnen viel Freude damit!“

www.adamswein.de