

Renaissance des norddeutschen Weinbaus

Nach rund 150 Jahren Abstinenz vom kommerziellen Weinbau war es eine Handvoll Wagemutiger, die sich gegen Ende des vorigen Jahrhunderts anschickten, mitten in Norddeutschland, in Rattey, wieder Wein anzubauen.



Von nur 7 Mitgliedern wurde am 01.04.1999 der "Verein der Privatwinzer zu Rattey e.V." gegründet und vor dem Schloß die ersten Reben gesetzt. Im Jahr 2004 wurde der Weinbau im Stargarder Land rechtlich offiziell bestätigt.

Die Geburtsstunde des Mecklenburger Landweins von Schloß Rattey hatte geschlagen. Mittlerweile wird in allen norddeutschen Flächenländern wieder offiziell Weinbau betrieben.

Heute bewirtschaften ein Oenologe und Winzer das größte Weingut Norddeutschlands. Im Winzerverein sind mehr als 350 Mitglieder organisiert, die bei der Weinbergsarbeit aktiv mitarbeiten.



Das Weingut verfügt heute über eine Gesamtrebfläche von 4,75 ha auf 12 Weinbergen in der Ortslage von Rattey. Angebaut werden die weißen Sorten Phoenix, Solaris und Johanner, sowie die roten Regent, Rondo und Cabernet Cortis.

Zum Ausbau der Weine stehen zwei Weinkeller mit einer Gesamtkapazität von rund 40.000 Litern zur Verfügung. In den Halbstück Eichenfässern lagert der Ratteyer Eiksporn bis zu 12 Monate. In kleinen Barrique-

fässern ausgebauter Wein wird unter der Bezeichnung Barrikade angeboten.



Weingut Schloß Rattey

Weingut Schloß Rattey
Betrieb der Inselmühle Usedom GmbH
Rattey 21

D-17349 Schönbeck OT Rattey
Mecklenburg-Vorpommern
Internetshop auf

www.mecklenburger-landwein.de
info@mecklenburger-landwein.de

Telefon: 0172 - 8509335



Mecklenburger Landwein Weingut Schloß Rattey

Geschichte von Rattey

Bereits im 13. Jh. wurde Rattey erstmals urkundlich erwähnt. Von 1320 bis Mitte des 18. Jh. war das Dorf im Besitz des pommerschen Adelsgeschlechts derer von Manteuffel. Rattey wurde als Angerdorf angelegt und hat eine Feldsteinkirche die vom Beginn des 14. Jh stammt. 1782 bezog Hans-Christoph von Oertzen das alte Herrenhaus von Rattey. Von 1802 bis 1806 ließ er inmitten des herrschaftlichen Parks das neue zweigeschossige klassizistische Gutshaus errichten. Nach seinem Tod erbt sein jüngster Sohn Adolph von Oertzen das Gut Rattey.



Die Hofanlage in der jetzigen Form wurde in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts angelegt. In den Jahren 1832 bis 1835 wurden Wirtschaftsgebäude gebaut. Von ihnen ist nur der "Alte Reitstall" erhalten. Eine pittoreske Teichanlage und viele Jahrhunderte alte Eichen schmücken noch heute das landschaftliche Ensemble.

Beachtlich ist das soziale Engagement von Adolph und seiner Ehefrau, Bertha von Oertzen, die Mitte des 19. Jh in Rattey das



erste Waisen- bzw. Erziehungshaus in Mecklenburg einrichteten. Das sogenannte „Rettungshaus Bethanien“ wurde später vor die Tore Neubrandenburgs verlegt und verlieh dem Hügel den heutigen Namen Bethanienberg.

Einige Generationen später lebte Hans-Ulrich von Oertzen auf dem Gut Rattey. Er war einer der Mitstreiter der Widerstandsgruppe des 20. Juni 1944 und hatte zusammen mit Graf von Stauffenberg den Plan "Walküre" ausgearbeitet.

Nach dem Ende des 2. Weltkriegs wurde das enteignete Herrenhaus als Wohnraum für Flüchtlinge, später als Wohnung, LPG-Küche und als Konsum-Verkaufsstelle genutzt.

In den Jahren 1996 bis 1998 wurde das klassizistische Herrenhaus detailgetreu und umfassend restauriert und in ein mit herrlichen antiken Möbeln und Antiquitäten ausgestattetes Schlosshotel umgewandelt. Im "Alten Reitstall" entstand eine modern eingerichtete Kellerei mit Edelstahl tanks und eigenem Fasskeller.

Rebsorten von Schloß Rattey



Phoenix

Neuzüchtung von 1992
mittelfrüher Austrieb und Beerenreife, hohe Resistenz gegen Mehltau und geringe Anfälligkeit gegen Winterfrost, mittelfrühe Reife Beeren mit feinem Muskataroma
Wein ist fruchtig, dezenter Muskatton und frische bis kräftige Säure

Solaris

Neuzüchtung von 1975
Austrieb, Blüte und Reifungsbeginn sehr früh. Die Trauben sind klein bis mittelgroß und kompakt. Die Beeren sind klein, gelblich bis bräunlich und erreichen ein hohes Mostgewicht. Wein ist kräftig, vollmundig, leicht würzig und aromatisch.



Regent

Neuzüchtung von 1967
früher Austrieb, mittelfrühe Reife, Pilzbekämpfung oft nicht notwendig, mittelgroße Beeren mit rötlichem Saft
Reife Beeren lösen sich leicht vom Kamm. Wein ist tiefrot, kräftig, vollmundig und ausdrucksvoll, beste Trinkqualität erst nach 3 bis 5 Jahren

Cabernet Cortis

Neuzüchtung 1982
Austrieb, Blüte und Reifungsbeginn früher als beim Spätburgunder. Die Frostfestigkeit gilt als gut. Die Trauben sind länglich walzenförmig und haben dunkelblaue Beeren.
Weine sind kräftig mit Cassisduft, erinnern an Cabernet Sauvignon,



Rondo

Neuzüchtung 1964 in der CSSR
Frühe Sorte mit hoher Resistenz gegen Winterfrost und falschen Mehltau. Gegen Oidium muss gelegentlich gespritzt werden.
Wein ist rubinrot, gehaltvoll mit Aroma nach Kirschen und Brombeeren.



Rundgang durch die Weingärten von Schloß Rattey

Die vorgeschlagene Route durch die wichtigsten Weingärten vom Weingut Schloß Rattey dauert ca. 60 Minuten

Spezialitäten von Schloß Rattey

In den vergangenen Jahren wurden aus typischen regionalen Obstsorten auch eine kleine Auswahl Liköre produziert, zu denen neben Edelkirsch- und Holunderliqueur auch Sanddorn- und Johannesbeerliqueur gehören. Der „Ratteyer Schloßgarten“ ist ein Kräuterlikör, der nach einer alten Rezeptur in den Kellern des Schlosses hergestellt wird und mindestens 6 Wochen lagert, bevor er zur Abfüllung gelangt. Einzigartig, und vielleicht weltweit einmalig ist eine Weizengrassspirituose, die in Rattey aus frisch gepresstem Weizengrasssaft hergestellt wird und unter dem geschützten Namen „Grasbeißer“ auf den Markt kommt.



Weine von Schloß Rattey

Schloß Rattey ist mit ca. 5 ha das größte Weingut in Norddeutschland und eines von 4 Schloßweingütern Ostdeutschlands, auf denen die auf eigenen Flächen angebauten Trauben selbst geerntet, der Wein selber ausgebaut und auf dem Schloß auch abgefüllt werden muss. In den vergangenen 15 Jahren wurde die Rebsortenstruktur den klimatischen Gegebenheiten in Rattey angepasst. Ausreichende Niederschlagsmengen und überdurchschnittlich viel Sonnenschein prägen den Witterungsverlauf im Schatten



der Brohmer Berge. Dem oft trockenen Sommer folgen regnerische Herbsttage. Die Blüte setzt relativ spät ein, so dass die kurze Vegetationszeit ausschlaggebend für die Sortenstruktur ist. Im Gegensatz zu südlichen Gebieten sind die Tage im Norden im Sommer länger und es kann mehr Sonnenschein eingefangen werden.

Durchgesetzt haben sich die weißen Sorten Phoenix und Solaris, die über Jahre gute bis sehr gute Qualitäten bei beständig hohen Erträgen bringen. Beim roten Regent wurde mit Rebschutzmaßnahmen den Staren Paroli geboten und so bei durchschnittlichen Mengen, sehr gute Roséweine gekeltert. Die besten roten Regentchargen eines jeden Jahrgangs werden zu Eikspen verarbeitet. Der Rotwein wird dabei nach erfolgtem biologischen Säureabbau 12 Monate auf Eichenholzfässern ausgebaut. Neu etabliert haben sich zwei weitere rote Rebsorten, der 1982 gezüchtete Cabernet Cortis und, der sogar auch in Dänemark mit Erfolg angebaute Rondo. Die Faßlagerung von weißem Eikspen erfolgt über 6 Monate, wobei hierfür nur kräftige, extraktreiche Weine von Phoenix und Solaris ausgewählt werden.



Um dem Gaumen der norddeutschen Weinfreunde entgegenzukommen wurde die Palette trockener Sortenweine um halbtrockene Weißweine erweitert. Relativ neu unter den Mecklenburger Landweinen von Schloß Rattey ist Rosè aus Regenttrauben, der im Sommer sowohl als trockener wie auch halbtrockener Terrassenwein sehr beliebt ist.