



Technikerklasse für Weinbau und Oenologie Veitshöchheim

2013-2015

Schülerprojekt „BIG BANG“

Pressekonferenz 12.5.2015





Der Urknall

Nach 13,8 Milliarden Jahren wird es mal wieder Zeit für einen großen Knall... Mit Big Bang wird uns dieser gelingen!

Unsere Reise wird uns zu fremden Sternen und neuen Welten in die unendliche Weite der Galaxie führen.

Vorbei an den bekannten Planeten Big, hin zu den unerforschten Bangs.

Unsere Reise durch das All zeigt uns neben der Erde und dem Mond auch zu entlegenen, nie betretenen Planeten wie Pluto und Saturn.

Unsere Weine und die Planeten haben einiges gemeinsam, nicht nur, dass sie ähnliche Farben haben, nein, sie sind auch beide ganz schön abgedreht!

Auch ihre Charakter zeigen einige Parallelen: Die einen sind explosiv, die anderen eher kühl, einige leicht, andere schwer, manche kurzlebig, andere bestehen für die Ewigkeit.

Die Big-Weine erinnern an Bekanntes und Beständiges. Für uns spiegeln sie das wieder, was in der Önologie seit Generationen an Erfahrung gesammelt wurde und wir mit unseren Weinen zum Ausdruck bringen.

Mit den Bang-Weinen begeben wir uns nicht nur auf unerforschte Planeten, sondern auch auf neue Felder der Önologie. Unsere Weine sind einzigartig, denn nie zuvor wurde eine solche Reise ins All unternommen, doch wir traten diese Expedition als Pioniere an.

„Sonne, Mond und Sterne“ war gestern, jetzt gibt`s den nächsten Big Bang – und zwar mit uns, denn wir lassen`s knallen!



Winemaker

Gegensätze ziehen an – unser Motto, welches sich nicht nur in unserem Projekt „Big Bang“ widerspiegelt, sondern seit Beginn unseren gesamten Jahrgang unserer Schulzeit prägt. Demnach war es schier unmöglich unsere Charaktere unter einem Hut zu bringen.

Wirft man einen Blick auf die Studierenden unserer Klasse, findet man Gegensätze an jeder Ecke: Die Franken vs. den Rest von Deutschland; Ost gegen West; die Blonden, die Braunhaarigen und die Exoten. Die Großen und die Kleinen, die Vorlauten und die Zurückhaltenden, die mit weinbaulichen Hintergrund und die absoluten Quereinsteiger.

Das Spektrum ist wahrlich groß. Aber: Wir leben unser Motto. Das zeichnet uns aus. Das sind Wir! Und wir sind stolz drauf.

Auf dieser Grundlage basiert auch unser Projekt. Big Bang- zwei Gegensätze. Verrückt, verspielt, chaotisch auf der einen Seite; klassisch, stilgerichtet auf der anderen.



Technikerschüler stellen Weinprojekt vor



„BigBang“ – Wir lassen es krachen!

Veitshöchheim. Unter dem Motto „BigBang“ stellte der Abschlussjahrgang 2015 der staatlichen Meister- und Technikerschule für Weinbau sein Schülerprojekt auf dem Gelände der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) in Veitshöchheim vor. Die 20 Studierenden hatten sich für die Premiere etwas ganz Besonderes einfallen lassen. Passend zum Thema begann die Präsentation erst in der Abenddämmerung und beeindruckte mit raffinierten Lichteffekten und Feuerwerk.

„BigBang“ – der Titel des Projektes, in Anlehnung an den Urknall, verdeutlicht schon, dass es sich um etwas Gewaltiges und Besonderes handelt.

In Zusammenarbeit mit dem Versuchskeller der LWG Veitshöchheim entstanden sechs Weine, die auf ihre eigene Art und Weise für Aufsehen sorgen.

Neben den Franken, die den größten Anteil der Klasse bilden, sind auch andere Anbaugebiete und Bundesländer wie die Pfalz, Baden, Sachsen, Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen beim Weinprojekt mit vertreten. Die Studierenden entschieden sich im Vorfeld ihren Vorlieben und Interessen entsprechend für das Mitwirken an jeweils einem der sechs Weine. Sie bearbeiteten die Weinberge während der Vegetationszeit und es entstanden sechs eigenständige und eigenwillige Kellerfahrpläne, nach denen die Weine ausgebaut wurden.

Das „Big“ steht für eine Linie großer Weine, die an den Verbraucher durchaus einen gewissen Anspruch stellen und denen man mit Verstand begegnen sollte. „Big“ Silvaner, „Big“ Rotling und „Big“ Rot – Grandiose Essensbegleiter oder auch als Geschenk gut geeignet.

Und „Bang“? Das ist etwas völlig anderes! Zwar handelt es sich bei dieser Produktlinie ebenfalls um einen Weißwein, einen Rotling und einen Rotwein, dennoch erhält man einen ganz neuen Eindruck vom Produkt Wein. Eine provozierte Trübung erinnert zunächst an Hefeweizen. Die Weine selbst sind innovativ, jugendlich und bieten Trinkspaß pur. Die außergewöhnlichen Flaschen mit ihrer provokanten Aufmachung sind allesamt ein absoluter Hingucker.

Da es sich um ein Schülerprojekt handelt, wurde von den Weinen nur eine limitierte Auflage erzeugt. Von „Big“ Silvaner, Rotling und Rot sind je 250 Flaschen zu 15,00 €/Ltr. erhältlich. Die „Bang“ – Weine gibt es zu 3,50 €/200 ml. Verfügbar sind hier ca. 500 Flaschen pro Sorte.

Erhältlich sind die Projektweine ab sofort an der LWG Veitshöchheim.

Tel.: 0931/9801-566 oder E-mail: bestellung@big-bang-weinprojekt.de

Weitere Informationen unter: www.big-bang-weinprojekt.de

Big White



-Maischegärung im fränkischen Halbstückfass

-Die orange Wines als Leitidee

-Guter Essensbegleiter

-Ein Wein mit Reifepotenzial

Der Silvaner ist die fränkische Kompetenz und die Rebsorte Frankens schlechthin. Schon oft wurde bei den Schülerprojekten versucht, einen großen Silvaner zu erzeugen.

Wir, **Felix Klüpfel, Matthias Rupp und Maximilian Fröhlich** nahmen erneut diese Herausforderung an.

Angeregt durch das aktuelle Thema „orange Wines“ sollte durch Maischegärung alles aus den gesunden Trauben herausgeholt werden. Es ist die Verknüpfung eines alten Verfahrens der Weinbereitung mit fränkischer Tradition.



Nach abgeschlossener Gärung lag unser Big Silvaner weitere zwei Monate im Holzfass. Durch Batonnage über den gesamten Zeitraum treten cremige Noten hervor, die den Wein elegant abrunden.

Alkohol und Säure werden angenehm eingebunden und der dezente Holzeinfluss lässt Frische und Fruchtigkeit nicht vermissen.



F. Mey *Stella* *PR*

Big Pink Rotling



- erster Premium Rotling der Welt(Frankens)
- Merlot vereint mit Scheurebe
- internationale Power trifft auf fruchtig, fränkische Kompetenz
- edles Aroma, gehaltvoll

Wir, **Julia Dürr**, **Lukas Schmidt** und **Oliver Killisch** wollten etwas Großes kreieren. Der erste Rotling in der Premium Klasse!!!

Dieser Wein ist eine nie dagewesene Form eines fränkischen Kultproduktes. Die internationale Power eines Merlot vereint mit der fränkischen fruchtigen Kompetenz Scheurebe.

Der Big Pink präsentiert sich durch sein edles Aroma und den kräftigen gehaltvollen Geschmackes roter Beeren. Endlich gibt es einen großen roséfarbenen Wein für ein anspruchsvolles Menü bzw. für den besonderen Anlass.

Die Farbe zeigt sich in einem edlen Erdbeerpink.

In der Nase finden wir edle Früchte wie reife Aprikose, sowie ausgereifte Himbeernoten und Nuancen von Vanille.



Der Geschmack gliedert sich auf in eine weiche Säure in Verbindung mit abrundender Süße. Unseren Premium Rotling zeichnet ein anhaltendes Mundgefühl mit schönem Schmelz und langen Nachhall aus.

Die Optimale Trinktemperatur für unseren Premium Rotling liegt bei 12°C. Er ist perfekt geeignet in einem Zusammenspiel mit hochwertigen Gerichten wie z. B. gegrilltem Hummer an Butter Tagiatelle, Gartensalat dazu Entrecote



Diana Julia

Big Red



- neues Holz
- Pinot Cuvee´
- Kurze Zeit vs. Großer Rotwein?
- große Aromavielfalt

Große Weine zu vinifizieren ist schon eine Kunst für sich, aber einen großen Rotwein zu erzeugen ist, in so kurzer Zeit, eine Herausforderung wir, **Ulrich Kremer, Alexander Elbert und Kilian Kleine-Tebbe** haben uns dieser Aufgabe gestellt und den BIG RED zu seiner Größe heranreifen lassen.

Als Basis für unser Cuveé dienten Früh- und Spätburgunder, die mit einer geringen Assemblage von Merlot, Cabernet. Sauvignon verfeinert wurde. Zur Reifung haben wir uns speziell feinporiges CADUS Barriquefass aus dem Burgund liefern lassen.

Der Wein präsentiert sich in einem satten, dunklen Granatrot. In der Nase zeigen sich klare Burgunder Aromen wie Wildkirsche, Veilchen, dunklen Beerenfrüchten und Kräutern.

Die Paarung von jugendlichen Fruchtaromen mit den subtilen Holzaromen, gibt dem Wein die besondere Eleganz.



Vollmundig im Geschmack mit feingliedrigen Tanninen und Komponenten von Paprika, Vanille und Nelken ergänzend im Gleichgewicht zu den fruchtigen Aromen.
Unseren Big Red empfehlen wir bei 18°C speziell zu kräftigen Speisen aus der fränkischen Küche wie Wildschweinbraten und Rehrücken.



Michael Schmitt *Frank* *Wolfgang*

Bang White



-süßer, spritziger Genuss

-grüne frische Aromatik

-ansprechende Farbe

-Erinnerung an das Hefeweizen

Wir **Nils Hohnheit, Martin Gündling, Katharina Hiller und Benjamin Viehl** haben unsere Vision eines Hefetrüben Weines verwirklicht und einen tollen spacigen Bang White entwickelt der bei einer Weltraummission in keinem Vorratsbehälter fehlen darf.

Die gelblichen Farben, durchzogen von grünlichen Reflexen zeichnen unseren Bang White aus.

Das Design der Flaschen der Bang Linie erinnert an eine klassische Rettungskapsel die ebenfalls auf jedem Raumschiff verladen sein muss.

Im Gaumen zeichnet der harmonische Wein sich mit einer spritzigen Säure, abrundenden Süße, Frische und Jugendlichkeit aus. Er ist eine Fruchtbombe die die nötige Energie für die Lichtgeschwindigkeit gibt.



Die feinen Aromen erinnern an grüne Früchte, wie grüner Apfel und Stachelbeere. Dies gibt es den benötigten Powerschub für schwere Arbeiten im Weltall.

Der Bang White ist perfekt geeignet um die Innere Energiebatterie wieder aufzuladen. Somit bleiben die Astronauten aktiv und widerstandsfähig.

Die Trübung spielt auf ein typisches Hefeweizen an, denn die Hefe muss geschakt werden. Dies erzeugt den typischen, bekannten Planetarischen Nebel (Weltraumnebel).

Unsere Banglinie steht unter dem Motto „Take it, Shake it and drink it“, mit dem kleinen Unterschied, dass diese aus der Flasche getrunken werden kann und kein Glas benötigt wird. Aufgrund der Schwerelosigkeit und den Turbulenzen im All könnten Schwierigkeiten beim Eingießen entstehen die man damit verhindern kann.

Die empfohlene Trinktemperatur für unseren Bang White liegt zwischen 4°C und 6°C angelehnt an die eisigen Eigenschaften des Planeten Neptun und seinen sehr niedrigen Minusgraden.

Der Bang White ist der perfekte Begleiter zu hellem Fleisch und leichten Gerichten wie:

Einem galaktischen Salat mit Putenstreifen, einem guten Sandwich oder einem Universumburger zum Aufladen des inneren Turboantriebes



M. K. H. W. M. T. H. H. H. H.

Bang Pink



-Sauvignon Blanc trifft Domina

- frisch, lebendige Säure

-Frucht von Erdbeeren

-kräftig pinke Farbe

Wir von Bang Pink, Maximilian Röhm, Stephan Räch und Florian Kaufmann sind alle zusammen nicht aus Franken. Wir sind aus den fernen Galaxien Rheinland Pfalz und Baden hier her gereist um uns mit den Franken zu messen. Deswegen versuchten wir mal ein Stück fränkische Kultur neu zu gestalten.

Wir vereinten einen internationalen Sauvignon Blanc mit der uns nicht vertrauten fränkischen Domina.

Er präsentiert sich sehr frisch mit einem lebendigen Süße- und Säurespiel. Somit ist unser Bang Pink wie ein Komet der im Mund explodiert und die fruchtigen, frischen Aromen hervor bringt.

In der Nase sticht die Erdbeere als Hauptattribut hervor und wird durch gelbe saftige Früchte abgerundet und ergänzt.



Somit haben wir eine richtige Fruchtbombe kreiert die wir benötigen um uns gegen unseren Feind (den Durst) zu verteidigen. Im Gaumen finden wir die genannten Eigenschaften wieder. Ebenfalls ist der Bang Pink das benötigte Material für unseren Schildgenerator ohne den wir im Kosmos aufgeschmissen wären. Denn die Schilde schützen uns vor Angriffen durch andere Raumschiffe und auch vor gefährlichen Meteoritenregen oder teuflischen Asteroidenfeldern. Diese sind bei einer Weltraummission von aller höchster Priorität. Ohne den dadurch verliehenen Schutz würde das Schiff unnötig beschädigt.

Bei der hellleuchtenden pinken Farbe denkt man an eine typische Supernova (helles Aufleuchten eines Sternes).

Die gewollte Trübung erinnert an eine Sonnenfinsternis auf der Erde bei der die Helligkeit durch einen verdunkelnden Schleier gedämpft wird.

Die Trinktemperatur liegt hier bei kühlen 6°C. Dies ist perfekt geeignet für Partys und gemütliche Abende im Heimischen Garten.

Unseren Bang Pink empfehlen wir in einem besonders harmonischen Zusammenspiel mit einem schönen Stück Fleisch vom Grill oder auch einer leckeren Pasta.



Maximilian Pörm

S. Riedl

F. Kaufmann

Bang Red



-die Pinot-Revolution

-kräftige, dunkelbeerige Aromen

-mit dem großartigen Bang-Effekt

Bei unserem Projekt sehen wir, **Anna Schwarz, Manuel Marschall, Matthias Strohmenger und Sebastian Schick**, rot!

Gemeinsam kreierten wir für unseren Durchstart ins All einen spannenden Rotwein, der alles andere als gewöhnlich ist – vor allem für einen Pinot! Schon die tiefrote Farbe ist ein toller Ausdruck des Weines der Bang-Linie. Auch die satten Aromen von dunklen Beeren bringen super viel Spaß... Und genau das ist es, was den Bang-Effekt für uns ausmacht und der Treibstoff für unser Projekt ist!

Voll und komplex präsentiert sich unser Roter, erzeugt in Gedanken schon eine Wärme, die aber ganz im Gegensatz zum Geschmack steht – denn unser Wein bleibt cool! Für unsere Expedition brauchten auch wir stets einen kühlen Kopf. Also wird unser Pinot als Wein der Bang-Linie am besten bei kühlen 6°C getrunken. Hier macht das Zusammenspiel von Süße und Säure nämlich am meisten Freude.



Die Leichtigkeit und Frische des Weintyps wird noch von einer feinen Kohlensäure unterstrichen, die dem Wein eine spritzige Lebendigkeit verleiht. Schon in der Nase machen dunkelbeerige Früchte und Aromen von Kirsche Lust auf den ersten Schluck, bei dem sich erst der volle Geschmack offenbart: spritzig und doch weich, eine animierende Säure, sanfte Süße, Noten von Himbeeren und Brombeeren, reifen Kirschen und exotische Einflüsse, gepaart mit einer einzigartigen Saftigkeit.

Das ist Bang Red, das macht Spaß!

Aber es geht noch mehr, denn Bang Red riecht und schmeckt nicht nur gut – Bang Red macht auch optisch einen super Eindruck, denn erst die natürliche Trübung macht den Wein zu etwas ganz Besonderem und somit richtig was her.

Egal ob zu herzhafter Pastete oder zur schnellen Pizza am Abend, unser Wein ist ein Allrounder und passt immer noch am besten zu guter Stimmung – ob im Freundeskreis oder auf einer Party ist dabei zweitrangig.

Take it, shake it, drink it – so lautet das Motto der Bang-Weine. So, Take off!



Handwritten signatures: G.H.C. Steve Elgy, Strohmayer, Matthias, Manuel Haszelle

Sponsoren



ArtePublico®
WEB | CONCEPT | CONSULTING
Bruno Winter
Humboldtstr. 26
97209 Veitshöchheim

ArtePublico®
WEB | CONCEPT | CONSULTING by  BRUNO WINTER

DLKM agentur für konzeptionelles design
Dagmar Lehmann
Gewerbering Süd 2
97359 Schwarzach



Carl Klein GmbH
Thorsten Klein
Postfach185
D-97303 Kitzingen



Volbers Kellereiartikel GmbH
Lochweg 21
97318 Kitzingen



Kummor GmbH
Lochweg 13
97318 Kitzingen





WeinKommunikation
Dozentin für Wein- und Genussskultur
Dr. Gabriele Brendel
Lerchenberg 4
97246 Eibelstadt

Verband Ehemaliger Veitshöchheimer e.V.
An der Steige 15
97209 Veitshöchheim



Bayrische Landesanstalt für
Wein- und Gartenbau
An der Steige 15
97209 Veitshöchheim



Fränkischer Weinbauverband e.V.
Hertzstraße 12
97076 Würzburg

