



WWW.WEINHOREN.DE - PODCAST-BEITRAG „RÜCKBLICK AUF DIE WEINERnte 2008“

vom 02.11.2008

Der Text zum Nachlesen

Text: Christa Guth // Technische Umsetzung: Mozargo

Liebe Hörerinnen und Hörer,

heute möchte ich einen ersten Rückblick auf die Ernte in diesem Jahr werfen und eine Einschätzung geben, was wir vom Jahrgang 2008 erwarten.

Begonnen haben wir unsere Weinlese in diesem Jahr kurz nach dem Bensheimer Winzerfest - Mitte September.

Am Anfang stand die Ernte in den Lagen am Bensheimer Hemsberg, genauer gesagt, haben wir Müller Thurgau gelesen. Das Wetter zu diesem Zeitpunkt war eher bescheiden, das heißt kühl und regnerisch. Insgeheim haben wir natürlich gehofft, dass uns Petrus noch einen Altweibersommer beschert - was dann auch eingetroffen ist. Innerhalb von 14 Tagen haben wir einen Hektar Müller-Thurgau gelesen. Normalerweise könnte man diese Arbeit viel schneller erledigen, aber wir haben für einen längeren Zeitraum Trauben für Federweißen benötigt. Müller Thurgau ist dafür hervorragend geeignet, da er sehr fruchtig ist und wenig Säure hat.

Der Verkauf von Federweißem ist wichtig für uns: Unseren Kunden freuen sich auf diese Zeit, wir schenken ihn auch in unserer Gutschänke aus und servieren dazu typischer Weise Zwiebel- und Flammkuchen.

Parallel zur Ernte des Müller Thurgau wurden auch andere mittelfrühe Rebsorten wie Silvaner, Scheurebe und Grauburgunder geerntet. Der Grauburgunder hat in diesem Jahr wieder die Grenze von 95° Öchsle überschritten - das liegt qualitätsmäßig im Auslesebereich und ist auf die Terrassenanlage im Bensheimer Paulus mit bester Sonneneinstrahlung zurückzuführen. Und es entspricht fast dem sensationellen 2003er Ergebnis.



Auch die Portugiesertrauben sind in diesem Jahr besonders gut gelungen - das liegt an unserer intensiven Laubbearbeitung. In einem anderen Podcast habe ich bereits über die Qualitätsoptimierung informiert.

Normalerweise nutzen wir den Portugieser für unseren roten Hausschoppen - den sogenannten "Mohrs Dämmerrot", der besonders bei unseren alteingesessenen Kunden bekannt und beliebt ist. In diesem Jahr konnten wir unseren Kunden auch Federroten aus diesen Trauben anbieten.

Und dann kam eine positive Klimaüberraschung. Uns wurde an der Hessischen Bergstraße ein über Wochen anhaltendes Klima mit warmen Tagen und kühlen Nächten beschert. Dieses Klima wirkt sich positiv auf die Trauben aus. Die Trauben neigen kaum zur Fäulnisbildung, nutzen jedoch die Sonnenstrahlen zur Fruchtzuckereinlagerung. Vor allen konnten wir uns so mit der Ernte Zeit lassen - wie noch nie in meiner Berufszeit.

Eine Versuchsanstalt rief die Winzer in er Mitteilung sogar auf, die Seele doch einmal baumeln zu lassen und das schöne Wetter samt Weinlaubverfärbung zu genießen. Ich erinnere mich daran, wie ich in diesem Jahr in einem unserer Weinberge an den dunkelroten Blättern des Cabernet Mitos und im Kontrast dazu an den saftig grünen Blätter des Rieslings im Sonnenlicht erfreut habe.

Wir konnten also unsere Arbeit einschließlich der Weiterverarbeitung mit angenehmer Gelassenheit angehen. Ein Beispiel: Durch die Nachtkälte hatten wir morgens nach der Ernte im Schnitt eine Mosttemperatur von 10° Celsius nach dem Keltern. Somit konnten sich die Trubstoffe in Ruhe absetzen, ohne das die Gehrung sofort einsetzte. Wenn es wärmer ist, kann die Gehrung innerhalb kürzester Zeit einsetzen. Je länger man die Moste sedimentieren lassen kann, um klarere Säfte erhält man für die Vergärung. Mit weniger Trubstoffen verläuft die Gärung langsamer und die Weine werden fruchtiger.

Der Ertrag beim Dornfelder ist diesem Jahr vergleichsweise gering, er zeigt dafür jetzt schon eine hohe Dichte. Unser Saint Laurent zeigt Prädikatsqualität - das heißt, er hat fast die Öchslegrade einer Spätlese erzielt. Vom Ertrag her ist er durchschnittlich. Der Spätburgunder machte seinem Namen alle Ehre - er wurde ganz zum Schluss gelesen. Für die Verarbeitung de Spätburgunder nehmen wir uns immer viel Zeit. Er wird über mehrere Tage alle drei bis vier Stunden immer wieder gestampft. Das ist richtig anstrengend. Aber wir dürfen uns auf einen ausgezeichneten Tropfen freuen - jetzt lagert der Spätburgunder erst einmal in unserem historischen Eichenfass.



Als ersten Wein in diesem Jahr füllen wir den Weißburgunder in Flaschen. Er ist fruchtig und wieder ein richtig guter Essensbegleiter. Kerner bauen wir in zwei Lagen an - Heppenheimer Stemmeler und Paulus. Wir werden durch die zwei unterschiedlichen Lagen wieder einen Kerner Kabinett feinherb und eine Spätlese lieblich haben. Falls Sie sich für die Weinlagen interessieren - Informationen gibt es auf der Website des Weinbauverbands der Hessischen Bergstraße. Gerne stehe auch ich für nähere Auskünfte zur Verfügung.

Ich verrate Ihnen ein Geheimnis: Seit Tagen streiche ich um das Fass unseres Gewürztraminers. Dieser wird in diesem Jahr so gut, so fruchtig, so traubig, so würzig - ich bin dermaßen begeistert. Der Gewürztraminer ist ja irgendwie mein persönlicher Wein, denn er war mein Krönungswein als Weinkönigin.

Und jetzt zum Riesling. Dieser wird auch erst ganz zum Schluss geerntet. Durch die lange Reifedauer hat der Riesling hervorragende Mostgewichte bei angenehmem Säuregehalt gebracht. Auch hier sind wir mit allen Ergebnissen zufrieden. Gerade beim Riesling ist es für uns wichtig, eine Bandbreite von unterschiedlichen Qualitätsstufen anbieten zu können - vom Qualitätswein bis zur Spätlese.

Insgesamt haben wir in diesem Jahr 9% Qualitäts- und 91% Prädikatsweine mit guten Mengen geerntet - ein hervorragendes Ergebnis. Freuen Sie sich mit mir auf den Jahrgang 2008!

Es grüßt Sie herzlich - Ihre Christa Guth.