

Auch jetzt wieder ist es die Ahr, in der er vor allem zu finden ist. Mit 29 ha findet sich hier die größte Anbaufläche (insgesamt wird er in Deutschland auf heute 140 ha angebaut), er ist damit zu einem Charakteristikum des Weinbaugebietes Ahr geworden. Allein im Jahr 2000 wurden 2 ha neu mit Frühburgunder bestockt.

Die Ahr-Winzer erhalten damit nicht nur eine für ihr Flusstal identitätsstiftende Rebsorte, sie sorgen auch dafür, dass die Vielfalt der Rebsorten gewahrt bleibt. Die Förderung des Frühburgunders ist damit ein weiterer Beitrag zur Biodiversität und gegen das Über-

handnehmen einiger weniger Mode-Rebsorten. Seine Herkunft verdankt der Frühburgunder einer Mutation aus dem Blauen Spätburgunder. Er stammt also aus der Familie der echten Burgundersorten (Pinot), eine morphologisch sehr einheitliche Gruppe, die sich nur durch die Farbe der Trauben, Behaarung von Blatt und Triebspitzen und dem Geschmack der damit gewonnenen Weine unterscheidet.



2007 ©slowfood.bonn / achim ziss

1. Frühburgunder-Forum 2007



am 24. März 2007
von 11 bis 17 Uhr

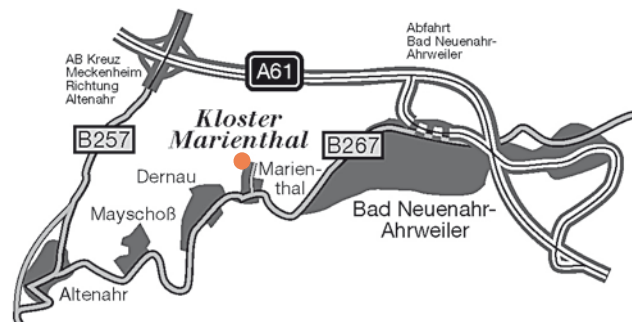

Slow Food® Bonn
bonn@slowfood.de

Farbintensive, samtige Rotweine mit hoher Körperfülle und einer niedrigen, harmonischen Säure werden aus den Trauben gekeltert, gute Begleiter zu Braten, Wild und Käse. Bei Blindverkostungen wird er häufig deutlich besser bewertet als Spätburgunder vom selben Standort.

Der Frühburgunder gewinnt allmählich wieder Raum auf deutschen Weinbergen bzw. in den Weingläsern. Als Passagier der „Arche des Geschmacks“ wird seine Bekanntheit weiter steigen, vielleicht können mehr Winzer dazu angeregt werden, ihn anzubauen.

Weitere Informationen und Vorträge zum Thema erwarten Sie auf dem Forum.

Wegbeschreibung Weingut Kloster Marienthal:



Mit freundlicher Unterstützung von:




Slow Food® Bonn

1. Frühburgunder-Forum 2007

im Weingut Kloster Marienthal
am 24. März 2007
von 11 bis 17 Uhr

Schirmherr Hans-Jürgen Podzun
Hauptgeschäftsführer IHK Koblenz
Präsident der Deutschen Wein- und Sommelier-Schule

1. Frühburgunder-Forum 2007

im Weingut Kloster Marienthal

Klosterstraße 3-5

53507 Dernau-Marienthal

am 24. März 2007

von 11 bis 17 Uhr

Vorträge

12.00 Uhr

Prof. Dr. Ernst Rühl

Leiter des Fachgebiets Rebenzüchtung und Rebenveredlung der Forschungsanstalt Geisenheim
„Blauer Frühburgunder, die autochthone Rebsorte des Ahrtals“

14.00 Uhr

Dr. med. Gerhard Kreuter

Internist - Chefarzt a.D. - Mitglied im wissenschaftlichen Beirat der Deutschen Wein-Akademie, Bad Neuenahr
„Wein im Blickpunkt der Medizin – Die Diabetes-Ahrwein-Studie“

16.00 Uhr

Paul Gieler

Regierungsdirektor beim Bundesministerium für Bildung und Forschung und gelernter Winzer, Ahrweiler
„Weinlandschaft Ahr – Terroir und Geschichtliches“

Der Eintrittspreis

für eine Teilnahme am Frühburgunder-Forum 2007
(inkl. sämtlicher Vorträge, Weinverkostung sowie Führung durch das Weingut Kloster Marienthal)

beträgt **10,- Euro**

Schriftliche Kartenbestellungen nur bis zum 16.03. erbeten, danach Tageskasse.

Wir bitten Sie um Verständnis, dass die Eintrittskarten-Versendung nur nach Vorkasse erfolgen kann!

Bankverbindungen:

Kreissparkasse Ahrweiler
Kto.-Nr.: 100 00 60 929
BLZ 577 513 10

Volksbank Rhein-Ahr-Eifel eG
Kto.-Nr.: 24 36 983 00
BLZ 577 615 91

Die Teilnehmer (Stand 07.02.2007)

Weingut Brogsitter (Förderer)

www.brogsitter.net

Dagernova Weinmanufaktur Dernau (Förderer)

www.dagernova.de

Weingut Meyer-Näkel (Förderer)

www.meyer-naekel.de

Weingut Sonnenberg (Förderer)

www.weingut-sonnenberg.de

Ahrweiler Winzer-Verein e.G.

www.ahrweiler-winzerverein.de

Weingut Burggarten

www.weingut-burggarten.de

Weingut Klosterhof

www.klosterhof-gilles.de

Weingut Peter Kriechel

www.weingut-kriechel.de

Weingut Maibachfarm

www.weingut-maibachfarm.de

Weingut Kloster Marienthal

www.weingut-kloster-marienthal.de

WG Mayschoß-Altenahr e.G.

www.winzergenossenschaft-mayschoss.de

Weingut Ernst Sebastian

www.weinkontor.de

Weingut Sermann-Kreuzberg

www.sermann.de

WG Walporzheim e.G.

www.winzergenossenschaft-walporzheim.de

Für das leibliche Wohl sorgt Brogsitters Sanct Peter, Historisches Gasthaus seit 1246, Walporzheim.

Das Thema: Der Blaue Frühburgunder

Der Blaue Frühburgunder ist wählerisch: Zu warm darf es ihm nicht werden, wenige Sonnenstunden reichen ihm. Die ideale Rebsorte also für die Ahr. Dort war er noch Anfang des 20. Jahrhunderts eine der hauptsächlich angebauten Traubensorten. Doch die stärkere Verrieselungsneigung, die geringen Erträge der kleinen Trauben und Viren in den alten Klonen führten dazu, dass er in den 1960-er Jahren mit einem Bestand von 15 ha fast ausgestorben war.

An der Ahr jedoch, und hier besonders im Ortsteil Bachem der Stadt Bad Neuenahr-Ahrweiler, hielt man ihm die Treue, und sei es nur auf einigen wenigen Parzellen, um neben der Landwirtschaft ein Zubrot zu haben. Sogar als Gartenumfriedung war er zu finden.

Mitte der 1970 Jahre erweckte ihn die Forschungsanstalt Geisenheim, zu neuem Leben, indem sie mit dem systematischen Klonenneuaufbau für den Blauen Frühburgunder begann.

Bitte freimachen mit 0,45 Euro, die sich lohnen.

Antwort

SLOW FOOD BONN
c/o ACHIM ZISS
Am Glöcknersberg 6 B
53474 Bad Neuenahr

Anschrift:

Name, Vorname

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Bitte schicken Sie mir weitere Informationen zum Aufenthalt / zu Unterküften im Ahrtal.

Bitte senden Sie mir weitere Informationen über Slow Food. **Ja**, ich möchte am Frühburgunder-Forum teilnehmen.

Ich interessiere mich für folgende Vorträge:

12.00 Uhr, Prof. Dr. E. Rühl / 14.00 Uhr, Dr. med. G. Kreuter / 16.00 Uhr, Paul Gieler

Bitte senden Sie mir Eintrittskarte/n zum Preis von: **10,- pro Person.**

Wir bitten Sie um Verständnis, dass die Eintrittskarten-Versendung nur nach Vorkasse erfolgen kann! Bankverbindungen siehe **Eintrittspreis**.