

An die Rebstock-Paten der Weingüter Böcking und Müllen in Traben-Trarbach

Liebe Rebstock-Patinnen und Rebstock-Paten,

die Arbeit im Weinberg ist getan, die Trauben sind gekeltert und der Wein reift im Keller. Die beiden Rebstock-Paten-Weingüter haben die letzten Tage ihre Berichte zum Weinjahr 2013 für Sie verfasst. Ein für die Winzer sehr schwieriges Jahr geht seinem Ende entgegen und auch die Probleme mit benachbarten verwilderten Rebbergen machten den Winzern zu schaffen, aber lesen Sie selbst:



Weingut Müllen Traben-Trarbach

„Im Jahr 2013 hatten wir eine extrem schwierige Weinernte. Bis September sah es nach einem guten Ertrag und guter Qualität im Hühnerberg aus. Dann aber fing es an zu regnen. Fast an jedem Tag gab es Regen und die Trauben platzten somit nach kurzer Zeit auf. Das war sehr schlimm, aber es wurde noch schwieriger, als die Stiele der Trauben durch die ständige Feuchtigkeit zerstört wurden.

Was folgte waren Herbststürme, bei denen die Trauben dann zu Boden fielen. Nur wenige Trauben blieben an den Reben hängen, die dann in einer kurzen, sonnigen Wetterphase sehr gut eintrockneten. Als wir dann im Hühnerberg mit der Weinernte angingen, gab es gute Qualität, aber sehr wenig Menge.

Die Trauben im Patenschafts-Weinberg brachten eine gute Qualität und das Mostgewicht lag bei 89° Oechsle. Die Menge war aber leider sehr klein, wie überall im Hühnerberg.

Der Wein vergärt nun in einem Edelstahl-Weinfass, da es nicht genug Menge gab, um ein Holzfass zu füllen. Wie es im Weingut Tradition ist, beginnt die Gärung nur mit den im Saft befindlichen wilden Hefen (Spontangärung). Es sieht nach einem (qualitativ) vielversprechenden 2013er Patenschafts-Wein vom Hühnerberg aus!“



Weingut Böcking Traben-Trarbach

Ein später Austrieb, ein ungünstiger Witterungsverlauf, und eine frühe Fäulnisentwicklung zum Beginn der Lese haben dieses Jahr bei vielen Winzern für Aufregung gesorgt. Die Fäulnisentwicklung lief in manchen Lagen so rasant, dass es sich nicht mehr lohnte zu selektieren. Gott sei Dank sah es nicht überall so aus. Derjenige, der die Nerven behalten hatte und doch die Lese noch ein paar schlaflose Nächte hinauszögerte, wurde z.T. mit wirklichen Top- Qualitäten belohnt.

Die letzte Erntewoche haben wir hochreifes, zum größten Teil gesundes Lesegut geerntet. Sogar eine super Auslese aus dem Ungerberg gekeltert. Aber auch dieses Jahr ist der Ertrag sehr gering ausgefallen. Es wurden stellenweise nur noch 100 Liter auf 1000 m² gelesen. Wenigstens sind wir dieses Jahr von unseren gefederten Freunden verschont geblieben. Auch in den beiden Slow Food-Parzellen war der Ertrag sehr gering. Dafür die Qualität umso besser. Hochreife, goldgelbe, mit roten Bäckchen gekrönte Träubchen waren nicht selten zu sehen. Und eine Fäulnis, die sehr edel war, ergab die Grundsubstanz für einen hervorragenden ``Wine in the making``. Auch hier 100 % spontan vergoren, Naturwein pur.

Den oberen Slow Food-Wingert im Ungerberg werden wir 2014 gezielt bearbeiten. Dieses Jahr haben wir uns mit den Krankheitsherden beschäftigt, und den Verlauf beobachtet. Ein Ergebnis sind die nahrungsarmen Herde, die durch das Dornengewächs, das aus der angrenzenden Brache über die Jahre in den Wingert gewandert ist resultiert. Reblaus schließen wir inzwischen vollkommen aus. Wir werden die nicht mehr zu rettenden Rebstöcke durch neue, wurzelechte ersetzen und die alten Reben schonend zurückschneiden und wieder hochziehen. Den Boden werden wir mit biologischem, rein organischem Kompost und homöopathischen Mitteln wieder in Schwung bringen – auf dass wir bald mit Freude auf den Weinberg blicken können!



An dieser Stelle darf ich Ihnen auch den Dank von Slow Food Deutschland e. V. aussprechen für die Übernahme Ihrer Rebstock-Patenschaft. Dadurch ist den Weingütern die Erzeugung von hochwertigem Steillagen-Riesling möglich und gleichzeitig wird ein nicht zu unterschätzender Beitrag für die Erhaltung der über Jahrhunderte gewachsenen Kulturlandschaft an der Mosel geleistet. In den letzten Jahren haben sich verstärkt Mosel-Winzer dafür engagiert und die Gründung des Klitzekleinen Rings ist ein Erfolgsmodell. Die 11 Weingüter rekultivierten und retten damit wertvolle Weinberge in Steil- und Steilstlagen und erzeugen geschmackvolle Rieslinge mit dem programmatischen Namen „Bergrettung“. So kann das weinbauliche Erbe dieser einmaligen Kulturlandschaft an der Mosel gesichert werden.



Besinnliche Adventstage, fröhliche Weihnachten und alles Gute für Sie für das Jahr 2014 und ein Prost darauf mit dem Patenschafts-Wein!

Gisela Bautz

Slow Food Deutschland