

Berlin, Februar 2017

Liebe Rebstock-Patinnen und Rebstock-Paten,

es ist sehr interessant mehr über die Herstellung und Herkunft des guten Tropfens zu erfahren, den Sie als Patinnen und Paten zugesendet bekommen. Die Berichte unserer Erzeuger haben es auch dieses Mal wieder geschafft zum Ausdruck zu bringen, welches Wissen und Können hinter der Erzeugung dieser Spitzenweine steckt und wie die jährlich schwankenden Wetterbedingungen manchmal ein sehr spontanes Handeln von Seiten der Erzeuger fordern. Ehrenwert ist vor allem auch die investierte Arbeit und der Wille, zu Gunsten guter Qualität oder der Umwelt auch arbeits- oder zeitintensive Methoden auszuprobieren. Wir hoffen Sie freuen sich genauso wie wir auf den 2016er Rebstockpatenwein! Jetzt wünschen wir erst Mal viel Spaß beim Lesen....

Rebstockpaten-Newsletter – Februar 2017

Weingut Müllen: „Der Slow-Food-Rebstockpatenweinberg im Trarbacher Hühnerberg: Das Jahr 2016“

Im Jahr 2016 wollten wir besonders viel in die Qualität, aber auch in die Ökologie und Ökonomie im Rebstockpatenweinberg investieren. So begannen wir im Frühjahr 2016 einen Drahtrahmen zur Unterstützung der Reben zu errichten. Es war eine sehr zeitintensive und auch kostenintensive Umstellung der Rebenerziehung.



Wenn aber alles so funktionieren würde wie geplant, dann könnte uns diese Umstellung auch einiges bringen. Die Reife der Trauben sollte verbessert werden und die besonders zeitintensive Laubarbeit im Sommer könnte entscheidend verkürzt werden. Leider kam dann alles etwas anders wie geplant.

Es kam der Regen - sehr viel Regen und das über einen extrem langen Zeitraum. Dies führte dazu, dass alle Pflanzen, sowohl die Reben als auch das Kraut, sehr schnell wuchsen. Obwohl wir

sehr schnell die Kräuter und Gräser mit der Hand ausrissen und die Weinreben in die gewünschten Bahnen lenkten, hatten wir uns schon eine massive Pilzinfektion eingefangen. Es war wieder viel Handarbeit gefragt, wir entfernten die mit Pilz infizierten Blätter und versuchten die Durchlüftung der Reben zu verbessern, weil dies eine ökologisch sinnvolle Methode zur Reduzierung der Verbreitung von Pilzkrankungen ist. Doch es regnete und regnete und die Weinberge trockneten nicht ab.....

Nach der Rebblüte war dann klar, dass die Pilzkrankung den Reben sehr stark zugesetzt hatte.

Trotz guter und sehr intensiver Bearbeitung der Reben, mussten wir uns wegen den diesjährigen schwierigen Witterungsbedingungen geschlagen geben. Jedoch kümmerten wir uns mit großem Einsatz weiter um die Reben und pflügten Sie bis zur Weinernte.

Die Weinernte fand am Samstag, den 22.10.2016 statt, was eigentlich recht früh ist. Aber es war gerade für diesen Samstag gutes Wetter gemeldet und die Trauben waren hochreif. Bei herrlichem Sonnenschein ernteten wir dann die Trauben für den 2016er Rebpatenwein. Das Mostgewicht lag bei 89° Oechsle, was ein sehr gutes Ergebnis ist, besonders im Anbetracht der aufgeführten Bedingungen des Jahres 2016; allerdings war die Menge nur recht klein.

Der Saft, der von unserer Weinkelter lief, hatte ein außergewöhnlich feines und auch intensives Aroma. Wie es bei uns Tradition ist, dauerte die Kelterung der Trauben ca. 20 Stunden, was zur Verstärkung der lagentypischen Aromen beiträgt. Ganz natürlich (ohne Zugabe von industriell hergestellten Hefen und ohne Zugabe industriell hergestellter Enzyme!) wurde der Saft dann in ein Eichenholzfass eingelagert. Unsere Eichenfässer wurden schon mehrfach von uns zur Weinlagerung verwendet.



Sie werden vor der Belegung mit frischem Saft mehrmals mit kaltem Wasser gespült (ohne chemische Reinigungsmittel) und mit Wasserdampf (oder heißem Wasser) gereinigt, was zum einen sehr natürlich ist, aber auch dazu beiträgt, dass der spätere Wein nicht nach dem Holzfass schmeckt.

Die alkoholische Gärung ist nun im Gange und der Slow Food Hühnerberg präsentiert sich im jetzigen Stadium schon sehr gut. Jetzt heißt es abwarten und auf einen guten 2016er Rebpatenwein hoffen....

Weingut Böcking: „Der Slow-Food-Rebstockpatenweinberg im Trarbacher Ungsberg und Trarbacher Pfarrwingert: Das Jahr 2016“

Nach einem sehr verregneten Frühjahr, und einer späteren Blüte als im Jahr 2015 mussten wir schon mit dem Schlimmsten rechnen. Nach diesem recht schlechten Beginn wurden wir jedoch im Sommer mit sehr vielen Sonnenstunden entschädigt.



Dem guten Wetter im Spätsommer und in der Weinlese, mit kalten Nächten und sonnigen Tagen, haben wir die hervorragende Aromareife der Trauben zu verdanken, die uns der Jahrgang 2016 doch noch lieferte.

Mit annähernd gleich guter Erntemenge wie im Jahr zuvor, konnten wir den Wein, der aus unseren Spitzenlagen Trarbacher Ungsberg und Trarbacher Pfarrwingert kommt, wieder im 500 l. Eichenfass ausbauen.

So entstand wiederum ein feinherber Riesling Kabinett mit moderater und reifer Säure. In diesem Fass wird dieser Riesling jetzt noch bis Mitte Mai auf der Hefe reifen. Wir sind gespannt was er uns am Ende bieten wird.



Wir freuen uns mit Ihnen auf einen guten Jahrgang 2016!

Ihr Weingut Martin Müllen, Weingut Richard Böcking
Slow Food Deutschland e. V.
Sharon Sheets & Hannelore Staschewski