

Liebe Rebstockpatinnen und Rebstockpaten,

sicherlich haben Sie den im letzten Jahr zugesandten Patenschafts-Wein schon probiert und haben vielleicht auch einen Anlass gefunden, die Weingüter zu besuchen. Und wenn nicht, das Jahr 2013 bietet dafür wieder schöne Gelegenheiten.

Leider hat es nicht mehr geklappt die Ergänzungen zum Artikel von meinem Besuch in den Rebbergen und Weingütern im August 2012 durch die Berichte von den Weingütern kurz vor der Weinlese im Magazin aufzunehmen. Ich möchte Ihnen diese aber nicht vorenthalten, zumal wir dadurch einen wertvollen Einblick in die Arbeit der Winzer zur Zeit der Lese erhalten.

An dieser Stelle darf ich Ihnen auch den Dank von Slow Food Deutschland e. V. aussprechen für die Übernahme Ihrer Rebstockpatenschaft. 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 auch Mosel-Winzer dafür engagiert und die Gründung des Klitzekleinen Rings ist ein Erfolgsmodell. Im letzten Jahr konnte der Klitzekleine Ring schon den ersten rekultivierten Steillagen-Weinberg wieder verkaufen zur weiteren Bewirtschaftung durch ein Weingut.

Alles Gute für Sie für das Jahr 2013 und ein Prost mit dem Patenschafts-Wein!

Gisela Bautz

### **Ein kurzer Bericht kurz vor der Weinlese aus dem Weingut Böcking vom 19. Okt. 2012**

Dieses Jahr hat das Wetter und das Wild sehr unsere Nerven strapaziert. Bis Anfang dieser Woche war die physiologische Reife noch nicht ausreichend, die Säure noch zu hoch, noch zu wenig Saft in den Trauben. Das anhaltend nasse, kalte Wetter hat uns beunruhigt, hat aber auch dafür gesorgt, dass die Trauben gesund geblieben sind. Wir brauchten dringend noch einige warme Sonnentage. Seit Mitte der Woche sind sie da! Was für ein Glück. Wie viele der Kollegen, die qualitativ hochwertige Steillagenweine produzieren haben wir uns entschlossen, Nerven zu bewahren und abzuwarten. Die Ernte seit zwei Wochen immer wieder nach hinten geschoben. Es hat sich gelohnt! Täglich gehen wir in die Weinberge, messen Oechsle und Säure, probieren. Und sind endlich zufrieden. Montag, 22. Okt. 2012, beginnt die selektive Ernte. Die erste Vorlese, bei der wir die kranken und reifen Trauben für die Basisweine Ernten, sowie entblättern. In zwei bis drei weiteren Durchgängen, je nach Lage, wird dann die nächsten drei bis vier Wochen geerntet. Die Spitzenqualitäten so spät wie möglich. Die Laubwände stehen bei uns in allen Lagen im guten Gelb, was positiv ist. Heißt es doch, das die Trauben jetzt reif und im Saft sind.

Ein enormes Problem ist dieses Jahr der Wildschaden. Besonders die

Vögel fallen in großen Scharen in die Weinberge ein und essen uns die Trauben weg. Präventivmaßnahmen im hohen Aufwand wie Vogelnetze und Klangboxen helfen nur bedingt, so groß ist der Druck. Bei uns gibt es bis heute gottseidank nur wenig Schaden. Wir hoffen jetzt, dass wir weiter weitestgehend verschont bleiben!

Kollegen haben bis zu 80% Ernteausfall dadurch zu beklagen.

Gerade heute wurde der „Klitzekleine Ring-Weinberg“ geerntet, 2000 qm, und ganze 20 Bütten, ein Drama!

Mit der Qualität sind wir sehr zufrieden. Physiologisch reifes und gesundes Lesegut mit milder und lebendiger Säure, da der Weinsäureanteil dieses Jahr sehr hoch ist. Wir werden aber nur geringe Menge ernten.

Im Keller ist alles vorbereitet, wir werden dieses Jahr erstmalig ausschließlich mit langsamem Absetzen des Mostes arbeiten und, mit Ausnahme der Basisweine, mit Spontanvergärung. So naturnah und schonend wie möglich, um die Weine so authentisch wie möglich zu belassen.

Auch in der Bewirtschaftung der Weinberge werden wir ab kommendem Jahr nach den Demeter-Richtlinien arbeiten.

### **Ein kurzer Bericht kurz vor der Weinlese aus dem Weingut Müllen vom 22. Okt. 2012**

Die Trauben sind in der letzten Woche in fast allen unserer Weinberge stark gereift. Auch in dem unteren Teil des Slow Food Weinbergs im Hühnerberg ist schon eine gute Reife erreicht. In den warmen Tagen der letzten Woche sind einige Beeren aufgeplatzt.

Diese Beeren werden in den nächsten schönen Tagen eintrocknen und die Qualität des Weins erhöhen.

Die Ernte der Trauben wird voraussichtlich in den nächsten 10 Tagen stattfinden. Auch im Hühnerberg machen die Vögel, Wildschweine und Rehe mir große Sorgen. Trotz Netzen, Vogelscheuchen und Elektrozaun sind die Fraß-Schäden schon deutlich erkennbar.

Zum Glück war der Slow Food-Weinberg davon noch nicht betroffen.

Wir erwarten einen sehr gehaltvollen und guten Jahrgang 2012!



Fotos Gisela Bautz