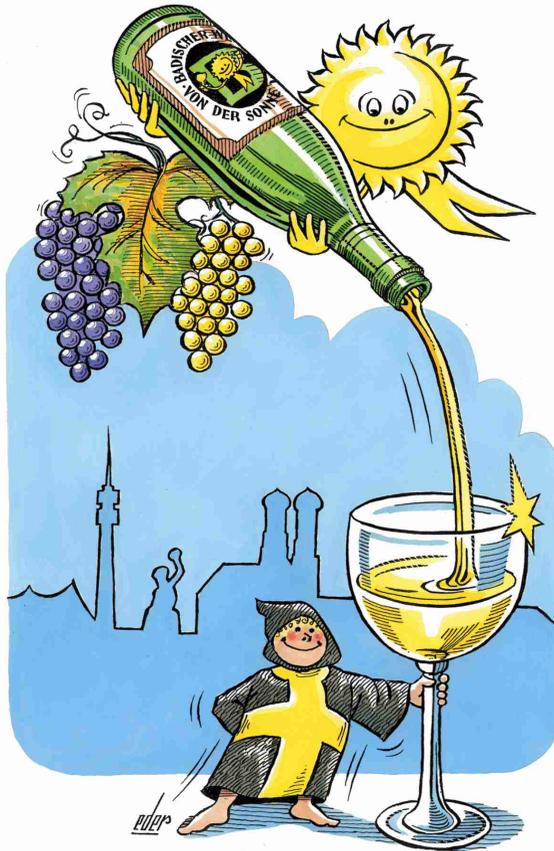


Lust auf Wein?

Hier gehen Sie richtig **BADEN**



Badisches Weinhaus
MÜNCHEN

Hauszeitung des Badischen Weinhauses

Ausgabe 3 / Juni 2005

Obstbrandkultur – edle Brände richtig genießen

Der Genuss beginnt mit dem richtigen „Handwerkszeug“ – dem Glas. Vorbei sind die Zeiten, in denen ein Obstbrand in einem so genannten „Stamper“ angeboten wurde – ein Glas, das die ganze Aromafülle „geschluckt“ hat. Gläser mit einem Stil eignen sich gut, sonst macht sich die Handwärme bemerkbar. In einem Rundkolben kann sich das Aroma am besten entfalten.

Gott sei Dank ist die Angewohnheit, Obstbrände im Kühlfach zu lagern und im geeisten Glas zu servieren nur noch sehr selten und da vor allem in den nordischen Regionen verbreitet. Bei zu kalten Obstbränden ist das Aroma quasi eingefroren, bei zu großer Wärme verdrängt der Alkohol die Aromastoffe. Die richtige Trinktemperatur aber erhöht den Genuss. Feine Geister sind mit 10 bis 12 Grad optimal temperiert. Steinobstbrände wie Kirschwasser werden am genussvollsten bei 14 bis 16 Grad serviert. Das feine Aroma des Williams-Brandes mundet am schönsten bei 16 bis 18 Grad. Das feine Aroma wacht dann erst richtig auf.

Auch hier gilt die Regel „zum Kippen zu schade“ und käme auch wirklich einer Sünde gleich. Der wahre Genießer trinkt nicht gleich nach dem Einschenken. Das Destillat muss erst erwachen. Es braucht einige Minuten, um sich im Glas zu entfalten. Dann belohnt es mit seinem Duft. Wer erst mehrmals nippt und zwischendurch den Duft genießt, zeigt sich als wahrer Kenner.

Kreative Küche mit neuen Rezepten von donAceto

Jetzt gibt es die neuen Titel von Edgar Essig: „Tomaten“, „Zucchini“, „FrühlingsGenuss“, „Beerenküche“, „KuhKäseKüche“ und „ZiegenKäseKüche“ mit jeweils über 40 Rezeptideen. Preis € 2.95.

Internationaler Müller-Thurgau-Wettbewerb

Der Verein BodenseeWein e.V. veranstaltete am 19. April einen internationalen Müller-Thurgau-Wettbewerb. Über 280 Weine aus dieser Sorte wurden in vier Kategorien angestellt.

In der Kategorie „edelsüß“ gewann eine 2003er Königschaffhauser Hasenberg Beerenauslese Barrique. In der Kategorie „halbtrocken“ erreichte ein 2004er Hagnauer Sonnenufer Qualitätswein Platz 2.

Die Betriebe wurden anlässlich einer Siegerweinprobe im Neuen Schloß von Meersburg von der Bodensee-Weinprinzessin Angela Kreml geehrt.

BADEN – Landschaft, Klima, Geologie und Böden – Teil 2

Baden ist zwar das am weitesten nach Süden reichende Weinbaugebiet in Deutschland, hat aber, gottlob, kein südländisches Klima. Der Vergleich der Temperatur- und Niederschlagskurven von Freiburg im Breisgau und Montpellier in Südfrankreich offenbart einen sehr wesentlichen Unterschied im Grundcharakter des Klimas. In den badischen Reblandschaften und so auch in den anderen deutschen Anbaugebieten fällt der Hauptniederschlag im Sommer, also dann, wenn die Reben Wasser für ihr Wachstum brauchen. Am Mittelmeer dagegen regnet es vor allem im Winter, außerhalb der Vegetationszeit der Reben. Die Sommer hingegen sind meist heiß und trocken. In den deutschen Weinbaugebieten nehmen die Regenfälle im Herbst gegen die Traubenernte hin ab, in Montpellier dagegen und auch in anderen Mittelmeerregionen steigen sie zur Erntezeit hin stark an.

Das Klima der badischen Weinlandschaften unterscheidet sich also vom Klima vieler Anbaugebiete Südeuropas durch einen mäßig warmen, aber ausreichend feuchten Sommer, in dem bald kontinentale, bald maritime Luftmassen das Wetter bestimmen, und wo sich Sonnenschein und Regen, wärmere und kühlere Tage ständig abwechseln. Monotone Sonnenglut und Hitze, wie wir sie in den trockenen Sommern erleben, sind bei uns die Ausnahme, im Mittelmeerraum aber die Regel.

Die Kernzone des badischen Weinlandes, der Kaiserstuhl, der Tuniberg und große Teile des Schwarzwaldrandes heben sich jedoch wegen ihrer – innerhalb Deutschlands – weit südlichen Lage durch einige klimatische Besonderheiten von den anderen

deutschen Weinbaugebieten ab. Sie genießen eine besondere Gunst von Sonne und Wärme. Der Kaiserstuhl ist das sonnenreichste und wärmste Gebiet in ganz Deutschland. Der Schwarzwaldrand, durch die Klimastation Freiburg repräsentiert, empfängt trotz der höheren Gunst von Sonne und Wärme besonders reichlich Sommerregenfälle. Seine Süd- und Südwesthänge in der Ortenau, im Breisgau und im Markgräflerland gehören zu den wärmsten Reblagen in Deutschland. Darin liegt kein Widerspruch. Am Schwarzwaldrand verdecken Regenwolken nicht häufiger, sondern eher seltener als in den anderen deutschen Weinbaugebieten die Sonne. Wenn es aber regnet, dann regnet es aus dem Vollen. Das ist der Grund für die hohe Niederschlagsmenge!

Ein weiteres Witterungsphänomen unterscheidet die südbadischen Rebflächen von den übrigen deutschen Anbaugebieten. Es sind die föhnartigen Warmlufteinbrüche, die bei bestimmten Wetterlagen von Süden her aus der burgundischen Pforte, zwischen den Vogesen und dem Schweizer Jura hindurch, trockene Mittelmeerluft in das Oberrheintal verfrachten. Diese Warmlufteinfälle sind zwar für das Wohlbefinden der Menschen nicht gerade angenehm; wenn sie aber im Herbst tagelang über das Land fegen, erzeugen sie eine Stimmung besonderer Art. Die sonnenabschirmenden Nebel werden vertrieben, das Herbstlaub fällt nicht nass und klebend von den Bäumen, sondern wird trocken und rasselnd am Boden dahingetrieben. Der Herbstföhn bringt einen Hauch von Mittelmeerklima zur einzig richtigen Zeit. Die reifen Traubenbeeren schrumpfen in der trocken-warmen Luft. Zucker und Aromastoffe werden konzentriert. Die Oechslegrade steigen von Tag zu Tag. Schon mancher Jahrgang, dem man bis kurz vor der Lese nur Mittelmäßiges zutraute, ist kurz vor Torschluss durch den Föhn zu großen Ehren gelangt.

Die hier beschriebenen Klimabesonderheiten haben dazu beigetragen, dass das gesamte badische Weinbaugebiet zusammen mit den mittelmeefernen Anbaugebieten Frankreichs der weinrechtlichen Zone B der Europäischen Union zugeordnet wurde. Überspitzt formuliert könnte man sagen: vom EU-

Weinbaurecht her gehören die badischen Weinlandschaften eigentlich zu Frankreich.

Welche Bedeutung haben die Klimaunterschiede nun für die Rebkultur und für Charakter und Qualität der Weine? In den heißen und sommertrockenen Mittelmeerländern wird meist auf ebenen Flächen ein pflegeleichter Weinbau betrieben. Die Rebstöcke wachsen vielfach ohne Draht und Pfähle. Die südländischen Weinbauern haben weit weniger Arbeit und Mühe aufzuwenden als unsere Winzer. In Baden bleibt der Weinbau aus Gründen des Kleinklimas auf die schwer zu bewirtschaftenden Hanglagen beschränkt. Die Triebe der Reben müssen im Drahtrahmen formiert und das Laub damit voll der Sonne ausgesetzt werden. Die Rebkultur erfordert deshalb mehr Handarbeit, sorgsame Pflege und Winzerfleiß.

Im Klima der badischen Weinlandschaften verläuft die Reifung der Trauben bei der mäßigen Wärme spätsommerlicher oder herbstlicher Tage und meist bei genügender Feuchte. Diese Witterungsbedingungen sind entscheidend für die spezielle Eigenart und den Charakter der Weine. Die Fruchtsäuren in den Traubenbeeren werden nicht zu stark abgebaut. Es entwickeln sich feine Bukette und Aromastoffe. Badische Weine zeichnen sich deshalb gegenüber vielen südländischen Gewächsen durch ein dezentes Bukett und eine delikate Fruchtsäure aus. Gegenüber den Kreszenzen der nördlicheren deutschen Weinbaugebiete sind besonders die Weine der südbadischen Weinlandschaften infolge des wärmeren, sonnigeren und gleichzeitig feuchteren Klimas meist körperreicher, gehaltvoller und etwas milder in der Säure.

In den heißen südeuropäischen Weinbaugebieten reifen die Trauben jahreszeitlich früher als bei uns, bei hohen, sommerlichen Temperaturen und geringer Luftfeuchte. Die Reben leiden oft unter Wassermangel und Hitze. Die trocken-heiße Reifezeit behindert speziell beim Weißwein die Entwicklung einer delikaten Fruchtsäure und dezenter Bukette. Die Weine präsentieren sich generell mehr alkoholbetont und weniger frisch. Den Rotweinen dieser heißen Länder steht die Komposition von betontem Gerbstoffgehalt, kräftiger Farbfülle und hoher Alkoholgradation im allgemeinen recht gut. Als Begleiter opulenter Mahlzeiten kommen sie gut an.

Zechweine sind sie nicht. Die Weißweine verlieren mit zunehmend trockenerem und heißerem Klima nicht nur an Frische und Eleganz, sondern oft auch ihre Lebensdauer. Nicht von ungefähr dominieren in den heißen Weinbauländern die roten Rebsorten.

Dieser Beitrag stammt von Dr. Norbert Becker vom Staatlichen Weinbauinstitut in Freiburg, erschienen im Buch „50 Jahre Badischer Weinbauverband“

Geschmacksrichtung Kork oder: Russisch Roulette

Die Traditionalisten schwören darauf: Kork ist nicht zu ersetzen. Doch Tradition hin oder her, wer sich schon einmal so richtig auf einen guten Tropfen gefreut hat und dann das hier erlebt, der möchte den Naturpfropfen am liebsten nach Portugal an die Korkeiche zurückverbannen. Modriger, muffiger Ton, bitter-pelzig. Es hat nichts mit dem Ausbau, nichts mit der Qualität eines Weines zu tun. Schuld daran sind Mikroorganismen im Inneren des Korken, die selbst starke Hitze überleben können und während der Lagerung wieder aktiv werden. Eines ihrer Stoffwechselprodukte verursacht dann den auf den Wein überspringenden miesen Geruch. Es gibt zwar seit Jahren eine Methode, bei der die Korken nicht nur äußerlich gereinigt werden, sondern durchhitzt und somit steril gemacht werden. Ein Fortschritt, aber aus der Welt ist das Problem damit noch nicht.

Als Hauptverursacher für Korkgeschmack gilt das Molekül 2,4,6 – Trichchlorasinol (TCA). Einige Milliardstel Gramm pro Liter genügen, um den Wein zu verderben, Muffige Töne können aber auch durch andere geruchsaktive chemische Verbindungen im Korken oder im Kellermilieu entstehen. Sorgen bereiten den Winzern nicht nur die deutlichen Korkschmecker. Bleibt der Verursacher unterhalb der Wahrnehmungsschwelle, kann er die Aromen des Weins trotzdem negativ beeinflussen: stumpfe Säure und ausdruckslose Fruchtaromen wären dann der Eindruck des unvoreingenommenen Kunden. Deutsche Winzer beziffern den Anteil korkbeeinträchtigter Weine auf bis zu 15 Prozent der Jahresproduktion.

Verschluss-Sache

Der Schraubverschluss, dicht, sauber und vor allem bei frischen, jungen Weinen vorteilhaft, hat in Baden längst bei den Flaschengrößen 1.00 und 0.25 l Einzug gehalten. Seccos tragen bereits die peppige Version einer Plastikschaubkappe. Bei der 0.75 l-Flasche Wein und Sekt scheiden sich aber immer noch die Geister. Hat es doch nicht nur mit Tradition und einer gewissen Geniesser-Romantik zu tun: Immerhin sorgt der gute alte Korken bei Weinen, die durch Lagerung an Qualität gewinnen, für eine positive Reifeentwicklung. Dennoch gibt es - außerhalb des Korkschmeckers - auch so manches andere Problem. Sitzt ein Kork lose, wurde der Wein vermutlich nicht richtig gelagert. Lässt er sich schwer ziehen und bröseln sogar, weist das auf eine zu trockene Lagerung hin. Unappetitlich wird's, wenn die Korkmotte am Werk war. Vorsicht, wenn es an der Oberseite mehlig aussieht. Schimmel dagegen oder schwarze Flecken an dieser Stelle sind bedeutungslos.

Dennoch ist auch heute für viele Weintrinker der Kork als Verschluss seiner Weinflasche fast Pflicht. Der schwäbische Ingenieur Ludwig Hiss hat jetzt ein „Verhüterli gegen Korkgeschmack“ entwickelt. Die Unterseite des Korkens wird mit einer Zinnfolie ummantelt, die verhindert, dass Moleküle wie TCA und verwandte Mufftonverursacher in den Wein übergehen. Reines Zinn wird in der Lebensmittelindustrie schon seit Jahrzehnten eingesetzt, da es lebensmittelecht ist und selbst aggressiven Stoffen wie Olivenöl oder Cola standhält. Bei der Füllung stülpt ein einfaches Zusatzteil das Zinnhütchen über den Korken, bevor er in die Flasche gepresst wird. Beim Öffnen gleitet das Hütchen problemlos wieder mit heraus. Denn die Reibung zwischen Zinn und Glas ist weit geringer als zwischen Metall und Korken.

Eine Revolution unter den Weinverschlüssen stellt der neue Vino-Lok Glaskorken dar. Alcoa, weltweit führender Anbieter von Aluminium-Produkten und einer der größten Hersteller von Verschluss-Systemen und Verpackungsmaschinen für die Getränkeindustrie hat mit dem Vino Lok einen innovativen und wertigen Verschluss für Weinflaschen als Alternative zu

Naturkorken und synthetischen Verschlüssen entwickelt. Vino-Lok ist ein Glasstopfen, von der Anmutung wie ein Schmuck-Verschluss, der aber sicheren Halt in der Flaschenmündung garantiert und wiederverschließbar ist. Zur Sicherung des Glasstopfens und aus Gründen der Originalitätssicherung wurde eine formschöne Überkappe aus Aluminium in verschiedenen Farben entwickelt.

Das Vino-Lok-System basiert auf der Idee, die Flasche mit einem Verschluss zu versehen, der aus technischer und önologischer Sicht 100%ig absolut neutral ist, und der dem Verbraucher gleichzeitig emotional das bietet, was er sich als Verschluss einer guten Flasche Wein vorstellt. Vino-Lok bietet höchstmögliche „Produktsicherheit“ und geschmackliche Neutralität ohne die Risiken und Schwächen eines Korkens. Der Verschluss ist daneben voll recyclingfähig. Mit der Produktidee ist auch ein Zweitnutzen verbunden. Der Inhalt von bereits geöffneten Flaschen lässt sich problemlos immer wieder mit dem dekorativen Verschluss luftdicht verschließen. Vergessen Sie die Suche nach einem Korkenzieher, bröselige Kork-Überreste, die im Wein herumschwimmen, harte Korken, die sich kaum ziehen lassen, die Mühe, nicht leer getrunkene Flaschen wieder zu verschließen.

Auf den internationalen Fachmessen der Weinbranche wird dem neuen Verschluss eine hohe Akzeptanz bescheinigt. Es scheint, als hätte die Weinwelt auf diese innovative Lösung gewartet. Erste Füllungen sind bereits auf dem Markt.

Hagnauer Rose in Cannes

Beim internationalen Wettbewerb für Rose-Weine in Cannes hat sich der Hagnauer Spätburgunder Rose Qualitätswein Trocken eine der begehrten Auszeichnungen gesichert. Dabei setzte er sich gegen eine weltweite Konkurrenz durch.

Von den 700 Weinen, die in Cannes in's Rennen gingen, wurden 166 mit einer Gold- oder Silbermedaille ausgezeichnet. Unter den Preisträgern befanden sich nur drei deutsche Vertreter, unter anderem der Wein aus Hagnau.

Den Wettbewerb veranstaltete der französische Önologenverband - ein Kreis, in dem sich Frankreichs Weinexperten zusammengetan haben.

Der im Vorfeld bereits mit der Goldmedaille des Badischen Weinbauverbandes ausgezeichnete Wein aus Hagnau trat gegen eine globale Konkurrenz an. Die ganze Welt war vertreten, der Anteil der Weine aus Frankreich war naturgemäß sehr hoch.

Die prämierte, hochwertige Qualität führt man in Hagnau auf das ausgewählte Traubenmaterial zurück, bei dem bei einer ganzheitlichen Pressung schonend der kostbare Saft entnommen wurde.

Entdeckung am Blankenhornsberg

Von einem Besuch des Staatsweingutes am Blankenhornsberg Anfang Mai haben wir drei Weine mitgebracht, die so richtig in die warme Jahreszeit passen:

2004er Freiburger Jesuitenschloß
RIVANER
Kabinett Trocken

In der Farbe ein helles Gelb mit Grün. Im Geruch dezent, feinnervige Fruchtaromen. Erinnerung an Zitrus, Cassis, Johannisbeere. Im Geschmacksbild verspielt, lebendig, frisch, gutes Frucht-Säurespiel, saftiger Abgang.

2004er Blankenhornsberger
SPÄTBURGUNDER ROSE
Kabinett Trocken

In der Farbe helles Lachs-Roserot. Im Geruch fruchtige Beerenaromen von reifer Himbeere bis Erdbeere. Im Geschmack frisch, mit lebendiger Fruchtsäure, nachverlangend.

Der dritte Wein, ein 2004er JOHANNITER Qualitätswein Trocken vom Freiburger Lorettoberg, hat uns so begeistert, dass wir ihn zum Wein des Monats gekürt haben.

In der Farbe ein grünliches Gelb mit strohgelben Reflexen. Im Geruch ein frischer Duft nach Zitrus mit anklingender Grapefruit. Im Geschmack feinfruchtig mit spritziger Säurestruktur und gelbfleischiger Aromatik, dezente mineralische Prägung, insgesamt leichte Art mit nachhaltigem Abgang.

Der JOHANNITER ist eine Kreuzung Riesling x (Seyve-Villard 12-481 x Ruländer x Gutedel).

Der Johanniter ist patentrechtlich geschützt zugunsten des Landes Baden-Württemberg, vertreten durch das staatliche Weinbauinstitut Freiburg. Seit dem Jahr 2000 als Weißweinsorte klassifiziert und zwischenzeitlich in verschiedenen Anbaugebieten, jedoch verstärkt in Baden im Anbau.

Der Johanniter lässt in seinem Erscheinungsbild viele Ähnlichkeiten mit der Muttersorte Riesling erkennen. Im Gegensatz jedoch zum Riesling handelt es sich beim Johanniter um eine pilzwiderstandsfähige Rebe, die hohe Resistenz gegen den echten Mehltau (*Oidium*) sowie den falschen Mehltau (*Peronospora*) besitzt. Unter Praxisbedingungen des Weinbaus heißt das, dass kein Pflanzenschutz hinsichtlich dieser Pilzkrankheiten durchgeführt werden muss. Somit bietet die Rebsorte Johanniter optimale Voraussetzungen für den ökologischen Anbau

Die Weine präsentieren sich kräftig, fruchtig und lassen Ähnlichkeit zu Riesling und zu Ruländer erkennen. Sie wurden in Blind-Verkostungen mehrfach gleich oder besser bewertet als die parallel angestellten Weine der Standardsorten vom gleichen Standort und Jahrgang.

Diese drei Weine erhalten Sie jetzt als Probierpaket. Enthalten sind jeweils 2 Flaschen der Sorten Rivaner Kabinett Trocken, Spätburgunder Rose Kabinett Trocken und Johanniter Qualitätswein Trocken. Preis pro Paket: € 29.50.

Ökologisch versus umweltschonend

Der Bioweinbau hat sich für den nachhaltigen Ressourcenschutz entschieden, will heißen: der Anbau von Reben bzw. die Erzeugung von Trauben im ökologischen Weinbau soll im Einklang mit der Natur funktionieren. In der Praxis verzichtet der ökologisch arbeitende Winzer bewusst auf den Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutz- und Düngemitteln.

Um das Gleichgewicht im Ökosystem Weinberg zu fördern, sorgt der Winzer für die Einbringung von Humus in Form von Trester, Stroh und Stallmist, um die Ernährung der Reben sicher zu stellen. Des weiteren erfolgen wechselnde Einsaaten von Begrünungsmischungen, die aus blühenden Kräutern und Gräsern einerseits, sowie Leguminosen (Pflanzen, die Luftstickstoff in pflanzenverfügbaren Stickstoff umwandeln, z.B. Klee, Erbsen, Wicken) andererseits bestehen. Somit erfolgt eine Belebung der Bodenlebewesen und damit eine stärkere Ausbreitung der Nützlinge als natürliche Gegenspieler der Rebenschädlinge.

Natürlich geht es auch im ökologischen Weinbau nicht ohne Pflanzenschutz, da die Rebe insbesondere anfällig gegen Mehltauenerkrankungen ist. Somit müssen auch hier gezielte Bekämpfungsmaßnahmen hauptsächlich mit Kupfer und Schwefel erfolgen.

Unter diesen Prämissen versuchen die ökologisch arbeitenden Winzer eigenständige und vom Standort, Klima und Boden geprägte Weine zu erzeugen.

Der umweltschonende Weinbau ist eine Steigerung der Bewirtschaftungsform im Weinbau nach integrierten Bedingungen, d.h. im umweltschonenden Weinbau wird gegenüber dem Weinbau unter integrierten Gesichtspunkten folgendes gefordert:

- Kein Einsatz von Herbiziden (Unkrautvernichtungsmittel), sondern mechanische Freihaltung der Reben von konkurrierenden Beikräutern
- Verzicht auf Insektizide (Pflanzenschutzmittel gegen tierische Schädlinge, z.B. Heu- und Sauerwurm). Einsatz von

Pheromonkapseln als biotechnisches Verfahren zur Bekämpfung von Heu- und Sauerwurm.

Badisch – Fränkisches Weinfest

Das diesjährige Weinfest im Prunkhof des Münchener Rathauses findet vom 10. bis 19. Juni statt. Innerhalb und außerhalb des Zeltes bietet der Ratskeller München ein tolles Programm an Weinen und Speisen an, täglich umrahmt von musikalischer Unterhaltung. Seit vielen Jahren gehört dieses Fest für viele Münchner zu den Highlights der sommerlichen Freiluftszene.

Smart vom Sonnenmännchen

Während des Badisch-Fränkischen Weinfestes findet ein Gewinnspiel statt, bei dem Sie Ihre Badischen Weinkenntnisse überprüfen können.

Als Hauptpreis stellt das badische Sonnenmännchen einen Smart zur Verfügung. Der Gewinner kann den Smart drei Monate lang kostenlos nutzen. Das Fahrzeug ist vollkasko-versichert, nur das Tanken bleibt dem Gewinner.

Die Verlosung durch die ehemalige Bodensee-Weinprinzessin Carolina Matzat findet am letzten Tag des Weinfestes (20. Juni) statt.

Von der Selektion und der Selection

Premium-Weine, Weine aus alten Rebanlagen, Selektions-Weine. All diese Begriffe verkörpern die Spitzen der Weinerzeuger. Worin aber liegen die Geheimnisse dieser beiden Begriffe? Wir wollen anhand von vier unserer Partner in Baden ein wenig Licht in dieses Thema bringen.

In Königschaffhausen ist nur ein kleiner Teil der Mitgliedswinzer zur Bewirtschaftung der besten Weinberge ausgewählt worden, um

Selektionsweine zu produzieren. Dies gilt für die Sorten Spätburgunder, Grauer Burgunder und Weißer Burgunder in den Einzellagen „Steingrübke“ und „Hasenberg“. Die Weinberge dieser Winzerbetriebe, in denen die Trauben für dieses Programm erzeugt werden, befinden sich ausnahmslos in der höchsten Güteklasse des Weindorfes. Hier sind die Böden besonders fruchtbar und feucht und deshalb hervorragend geeignet für den Weinanbau excellenter Spitzenweine.

Die Winzergenossenschaft Königshausen hat vor über 20 Jahren mit dem Programm der Selektionsweine strenge Qualitätskriterien festgelegt. Wenn eine Rebparzelle in die höchste Qualitätskategorie aufgenommen wird, müssen die Reben ein Mindestalter von 20 Jahren aufweisen. Beim Rebschnitt im Frühjahr darf der Winzer maximal 8 bis 10 Knospen (späterer Austrieb des Fruchtansatzes) pro Rebe anschneiden. Dies ist bereits der erste Qualitätseingriff oder Ertragsreduzierung des Winzers im Vegetationsjahr der Rebe.

Ab Anfang August findet eine entscheidende Reduktion der Trauben statt. Es werden Traubenteile – und wenn nötig – auch ganze Trauben abgeschnitten, um eine optimale Nährstoffversorgung der Trauben zu erreichen. Der Zielertrag der Selektionsanlagen ist auf maximal 60 kg/ar (ca. 35 bis 40 hl/ha) begrenzt und liegt somit ungefähr bei der Hälfte der sonst üblichen Erntemenge. Während des Vegetationszeitraumes werden von der Winzergenossenschaft bis zu drei Weinbergsbonituren durchgeführt.

Im Herbst, wenn die volle Reife erreicht ist, werden die Trauben von Hand gelesen und nach Güte selektioniert. Nur die vollständig durchgefärbten und vollreifen Trauben werden für die Selektionsweine verwendet.

Zur Gärung und Reife werden die Weißweine in Edelstahl tanks eingelagert. Die Rotweine werden mit den Beeren in der klassischen Maischegärung mehrere Tage vergoren und kommen nach der Kelterung zur optimalen Reife für viele Monate in große Eichenholzfässer, sowie ein kleiner Teil Barrique-Fässer.

Im Winzerverein Hagnau werden seit 8 Jahren ca 30 % der Rebfläche als Selektionsflächen bewirtschaftet. Die Flächen sind auf der Gemarkung Hagnau festgelegt und müssen nach den Richtlinien des umweltschonenden Weinbaus bewirtschaftet werden. Dies bedeutet für den Winzer, dass die Reben im Frühjahr kürzer angeschnitten und über den Jahresverlauf ausgedünnt werden.

Der Ertrag darf bei den Selektionsflächen beim Weißwein bei 65 Liter und beim Rotwein bei 55 Liter pro Ar liegen. Kontrolle der Rebanlage während der ganzen Vegetationszeit ist oberste Pflicht für den Winzer. Durch Handlese während der Traubenernte kann der Winzer das Traubengut nochmals sortieren. Die Weine dieser Trauben werden separat ausgebaut und gelagert. Die Weine zeigen sich gehaltvoller und dichter als die Weine der normal angebauten Rebflächen. Dem Kellermeister obliegt es letztlich, welche Weine sich als reine Selektionsweine eignen und welche als Verschnittpartner in andere Füllungen übernommen werden.

In Hagnau gibt es derzeit folgende Selektionen: die drei Weine aus der Reihe „Edition“: Müller-Thurgau, Spätburgunder weiß gekeltert und Spätburgunder Rotwein sowie einen Spätburgunder Weißherbst und einen weiteren Spätburgunder Rotwein.

Die im Weingut Schwörer in Durbach geführte Selektion „Premium-Linie HS“ ist ebenso eine für das Weingut festgelegte Linie. Das „HS“ steht für hochwertige Selektion“ und beinhaltet folgende Vorgaben: Ausgesuchte ältere, gut eingewurzelte Rebanlagen verschiedener Rebsorten, stark reduzierte Erträge (ca. 48 hl pro ha), über Kaltgärung vinifiziert, extraktreiche, ausdrucksstarke und sortentypische Weine.

Anhand dieser drei Beispiele zeigt sich, dass die Selektionen viele Gemeinsamkeiten besitzen, aber letztlich mit einer betriebsinternen Philosophie verbunden sind.

Schauen wir nach Britzingen im Markgräflerland. Die dortige Winzergenossenschaft hat ebenfalls sehr früh unter dem legendären Kellermeister Hermann Zenzen sein Programm „Exklusiv“ gestartet. Heute werden die drei Weine Weißburgunder,

Grauburgunder und Spätburgunder Rotwein unter der Bezeichnung „Qualitätswein Trocken Selection“ angeboten. Mit dem gesetzlich geregelten Begriff „Selection“ will der deutsche Weinbauverband mit Unterstützung des deutschen Weininstitutes etwas Klarheit in das deutsche Weinbezeichnungsrecht bringen. Der Konsument soll mit der Bezeichnung eine klare Produktqualität und Geschmacksvorstellung verbinden. Die „Selectionsweine“ stellen dabei die Spitze der sog. Qualitätspyramide der deutschen Weine dar.

Für diese Weine gibt es folgende rechtliche Vorgaben:

Nur zugelassen für bestimmte Reborten. In Baden Auxerrois, Chardonnay, Grauer Burgunder (nicht Ruländer), Gutedel, Riesling, Müller-Thurgau, Spätburgunder, Weißburgunder, Schwarzriesling, Silvaner, St. Laurent)

Keine Prädikatangaben (Selection ist eine wahlweise zu verwendende Bezeichnung für Qualitätswein)

Mostgewicht mindestens 90 Grad Oechsle

Handlese

Höchstertrag 60 hl/ha

Restzuckergehalt muss der Bezeichnung „trocken“ entsprechen.

Nimmt man nun noch die VDP-interne Regelung der „Großen Gewächse“ hinzu, über die wir bereits berichtet haben, so wird das bezeichnungsrechtliche Spektrum nochmals größer. Allen Bezeichnungen aber ist gemeinsam, dass sie die Spitzen des Kellers kennzeichnen sollen. Der Versuch der gesetzlichen Regelung ist lobenswert, aber der Wegfall der tatsächlichen Qualitätsstufe und der Begriff „Selection“ als solcher sind sicherlich nicht glücklich gewählt, weil er eben auch bei Mineralwasser verwendet wird und damit nicht prägnant für die Weinwirtschaft reserviert ist. Auch die werbliche Unterstützung lässt den Begriff im Regen stehen. So sind Sie als Verbraucher auf die Fachkenntnisse Ihrer Einkaufsstätte angewiesen, um das Geheimnis der Selektionen zu lüften.

Fleischige Frucht mit leichter Süße

Neu in unserer Serie“ Edelbrände mit natürlichem Fruchtauszug“ gibt es jetzt neu eine Aprikose. Bereits im Programm sind Apfel, Birne, Himbeere, Kirsche und Orange. Erleben Sie puren Genuss – lassen Sie sich überraschen. Noch ein Tipp: Kombinieren Sie diese Premium-Brände einmal mit Ihrer Küche, zum Hauptgang oder zur Nachspeise.

Nobling - südbadische Spezialität

Hat mit dem Elbling von der Mosel, mit dem diese Rebsorte relativ oft verwechselt wird überhaupt nichts zu tun. Sie ist von Herr Dr. Zimmermann, ehemaliger Leiter des Weinbauinstitutes in Freiburg aus Silvaner x Gutedel gekreuzt worden. Seit Mitte der 1950er Jahre im Anbau erfreute sich diese relativ junge Rebsorte in den 60er und 70er Jahren einer regen Nachfrage. Relativ anspruchsvoll an ihren Standort erreicht sie hohe Mostgewichte bei einer gut strukturierten Säure und intensiv-fruchtigem Aroma. Die Sorte wurde aufgrund ihres hölzern klingenden Namens und relativ strengen Charakters in den 80ern zugunsten der imagereicheren Burgundersorten zurückgedrängt. Heute ist sie nur noch im südlichen Markgräflerland rebsortenrein als Spezialität, als Cuvéepartner von frischen Sommer- und Perlweinen und in der Bereitung von kräftigen, feinfruchtigen Winzersekten von Bedeutung. Sie liefert spritzig-leichte, fruchtbetonte Weißweine, als auch feine Beerenauslesen und Eisweine.

Verantwortlich für den Inhalt:

Badisches Weinhaus

Inhaber: Friedrich Bichlmayer

Altostraße 29, 81245 München

Telefon: 089 – 863 39 50

Telefax: 089 – 863 26 96

e-mail:

info@badisches-weinhaus-muenchen.de

www.badisches-weinhaus-muenchen.de

Homepage, Shop, Newsletter

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag 9.00 bis 12.00 Uhr
14.00 bis 18.30 Uhr

Samstag 9.00 bis 13.00 Uhr

Am Montag haben wir Ruhetag