

## Die Themen in dieser Ausgabe:



DAS FRÜHJAHR IM WEINBERG



DIE „KLEINEN“ REBSORTEN

# NEWSLETTER



## Was zur Zeit im Weinberg passiert

### Die Arbeit des Winzers im Frühjahr

Im Frühjahr kommt erkennbar Leben in den Weinberg. Nachdem der Rebe „die Schuhe wieder ausgezogen“ wurden und die Arbeitsfläche zwischen den Reben eingeebnet wurde, bleiben noch Erdklumpen übrig. Diese Erdstreifen werden erst mechanisch mit der Pflugschar entfernt, dann manuell mit einem Handpflug. Auf den manchmal sehr kompakten Tonböden ist dies – zumal nach der Verdunstung des Regenwassers – eine schwierige Arbeit.



Im **April** ist es Zeit für den Austrieb: Die Knospen wachsen und lassen die ersten Blätter und zukünftigen Zweige zum Vorschein kommen. Dieser Zeitraum ist heikel, da Frühjahrsfrost der Qualität der Ernte schaden kann. Der Frost „verbrennt“ die jungen Zweige.

Zwischen Austrieb und Blüte im **Mai** wählt der Winzer die Zweige aus, die für die Herstellung von Qualitätstrauben nützlich sind. Die Zweige wachsen in dieser Zeit sehr schnell, ca. fünf bis fünfzehn Zentimeter pro Tag. Sie müssen regelmäßig hochgezogen und aufgebunden werden, bevor sie



gekappt, das heißt beschnitten werden. Beim Knospenschnitt werden alle unerwünschten Knospen oder Zweigansätze, welche den Fuß der Rebe zu sehr belasten könnten und somit schädlich für die Qualität der Ernte wären, entfernt. Werden die Knospen oder Zweige, die aus dem Fuß oder den Sprossen aus dem Boden wachsen, entfernt, handelt es sich um Geiztriebschnitt.

Die Rebe tritt mit der Blüte von Mai bis Juni in ihren Fortpflanzungszyklus ein. Dieser hat direkten Einfluss auf Menge und Qualität der Trauben sowie auf das Weinlesedatum. Der Erfolg dieser Phase hängt von den Klimabedingungen und der Wetterentwicklung ab. Während der Bestäubung können Kälte und Niederschläge das Phänomen des Verrieselns – also eine Abnahme der Anzahl der Beeren pro Traube – oder der Kleinbeerigkeit durch blockiertes Wachstum mit sich bringen. – Das Jahr des Winzers ist arbeitsreich.



## Nicht nur Merlot ...

Dass Bordeauxweine ihre besondere Qualität und ihren Facettenreichtum aus der Tatsache beziehen, dass die Bordelaiser Winzer die Meister der Assemblage sind, also der Kombination von Grundweinen aus verschiedenen Rebsorten, das weiß der Bordeaux-Liebhaber.

Und doch sind eigentlich nur die Cabernet-Trauben (Sauvignon mehr als Franc) und vor allem Merlot in aller Munde. Die Anbaufläche für Merlot macht mittlerweile zwei Drittel der gesamten Rotweinanbaufläche im Bordelais aus.



Dennoch: Es gibt die *kleinen Geschwister* der großen Drei unter den Rebsorten: Malbec, Petit Verdot und Carménère sind ebenfalls für Bordeaux-Rotweine zugelassen. Malbec besticht durch fruchtige Würze, Pflaumen-, Tabak- und Gewürznoten. Petit Verdot bringt natürliches Tannin und Säure in die Cuvée. Carménère sorgt für einen süffigen Charakter mit Noten von Schokolade und Leder gepaart mit einem angenehmen Beerenaroma.

Zwar sind diese Rebsorten kompliziert im Anbau (späte Reife, geringe Erträge etc.), doch sie vermögen es in der Assemblage mit Merlot und den Cabernets, Weinen eine einzigartige Raffinesse zu verleihen.

Beim Weißwein verhält es sich ähnlich: Neben den Hauptrebsorten Sémillon, Sauvignon blanc und Muscadelle, sind noch Colombard, Merlot blanc, Sauvignon gris sowie Ugni blanc zugelassen und bringen die besondere Note.