FREUNDESKREIS WEINANBAU
JOHANNISBERG BAD NAUHEIM
gegründet 1998

Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim

Nr. 4 Oktober 2002 bis Januar 2003 2. Jahrgang

Liebe Weinbaufreunde,

Die Ausgabe des Weines aus der Lese 2001 an Sie ist erfolgt. Gemeinsam haben wir die erste Verkostung vorgenommen und waren überrascht von der guten Qualität, erreicht in so kurzer Zeit.
Der Jahrgang 2001 fiel in Deutschland deutlich besser aus als der von 2000, so die Beurteilung durch die Weinexperten. Dem können wir uns mit gutem Gewissen anschließen. Unser Johannisberger 2001, getrunken mit der richtigen Temperatur von 12 bis 14 Grad, ist ein herrlicher Tropfen.

Heute möchte ich Ihnen das nächste Ereignis vorstellen und Sie herzlich einladen zu unserem



Bacchusknabe, 1544

Bacchusfest am 12. Oktober 2002 im Rosensaal Steinfurth.

Einlass ist ab 19.00 Uhr, beginnen werden wir um 19.30 Uhr.
Das Motto ist diesmal die 3. Weinlese und
"Ein kulinarischer Abend mit italienischer Küche und deutschem Wein".
Der Eintrittspreis beträgt 22,-- €.
Was erwartet Sie?

- **Ein Jahrgangsglas, ein weiteres begehrtes Sammlerstück.**
  Wie jedes Jahr zum Bacchusfest gibt es auch diesmal einen Säntisbecher mit unserem Logo und der Aufschrift "Bacchusfest 2002 - 3. Weinlese".
- **Ein lukullisches Vier-Gang-Menü, delikate Speisen der Cucina Italiana.**
  Um alle zufrieden zu stellen und Pannen zu vermeiden, haben wir uns diesmal für eine Bewirtung durch das erfahrene Team von EUREST entschieden.
- **Eine große Weinkarte.**
  Die Auswahl wird gegenüber dem Vorjahr nicht erweitert, aber es werden ein paar frische Jahrgänge hinzukommen, und die Preise werden keine Teuro-Preise sein.
- **Die Showband "Vintage" als besondere Attraktion.**
  Diese Band besteht aus drei Musikern und spielt internationale Tanz- und Unterhaltungsmusik. Die Band-Mitglieder haben bereits in verschiedenen professionellen Formationen gespielt, unter anderem bei der aus Rundfunk und Fernsehen bekannten German Hofmann Big Band und der Showband Firebirds. Der musikalische Bogen spannt sich von Evergreens und Oldies zu dezenter Dinner-Musik, mit Swing, Rock'n-Roll, Fox, Country und dergleichen. Charakteristisch für die Band Vintage ist die große Instrumenten-Vielfalt. Sie erleben Keyboard, Saxofon, Gitarre, Panflöte und Gesang. Eine Band also, die hohen Ansprüchen gerecht wird und das Tanzbein nicht ruhen lässt.
- **Eine Tombola.**
  Sie soll auch diesmal nicht fehlen. Den Ablauf haben wir optimiert. Die Lose können Sie zusammen mit den Eintrittskarten kaufen. Ein Los kostet 1,50 €, vier Lose kosten 5,-- €. Die Gewinne stehen unter dem Motto "Wein und Speisen, Freizeit und Sport". Sie sind in einem Nebenraum aufgebaut und können dort abgeholt werden. die Hauptpreise wird Bernd Witzel präsentieren.

>> Wenn Sie Preise für die Tombola (Wert ab 15,-- €) stiften wollen, teilen Sie das bitte Bernd Witzel mit (Tel. 343226 zu Büro-Zeiten).

Liebe Weinfreunde, es gibt viele Gründe, dieses Fest in fröhlicher Atmosphäre gemeinsam zu feiern. Unterstützen Sie mit Ihrer Teilnahme das gesellschaftliche Leben unseres Freundeskreises. Wie Sie wissen, sind Ihre Familie und Ihre Freunde ebenfalls sehr willkommen.
Sie erleichtern uns die Planung durch Ihre Anmeldung bei Claus Kaiser (clauskaiser@web.de
oder Tel. 06032-920161).

Herzlich und bis bald

Ihr Peter Griebsch

Die Rebstöcke auf unserem Berg

Der Blaue Spätburgunder

Liebe Weinfreunde,
während ich in der Ausgabe Nr. 3 ausführlich über den Riesling informiert habe, möchte ich Ihnen heute den Spätburgunder oder, wie er richtig heißt, **Blauer Spätburgunder** vorstellen. Neben dem Riesling (697 Reben) ist der Blaue Spätburgunder mit 446 angepflanzten Reben ein weiterer Schwerpunkt der Rebsorten auf unserem Berg. Wenn wir aufgrund des bisher geringen Ertrages noch nicht in der Lage waren, den Blauen Spätburgunder separat auszubauen, so sollten wir jedoch näheres über diese edle Weinsorte wissen.

Der Burgunder zählt zu den ältesten Kulturreben der Menschheit. Der Historie ist zu entnehmen, dass er im Niltal entstand. Sein Weg nach Europa ist mit der Verbreitung der Rebkultur durch die Griechen und Römer verbunden. Der Anbau der Rebsorte in Burgund kann bis in das 4. Jahrhundert zurückverfolgt werden.

So wie der Riesling unter den Weißweinsorten, so nimmt der Blaue Spätburgunder unter den Rotweinsorten die oberste Qualitätsstufe ein. In den nördlichen Weinanbaugebieten Europas werden die edelsten Rotweine aus ihm gewonnen. Im Laufe der langen Anbauzeiten erfolgte jedoch eine Degeneration der Sorte und gefährdete den Anbau. So wurden teilweise nur Durchschnittsernten von höchstens 40 bis 50 Hektoliter je Hektar erzielt. Dieser Ertrag ließ den Anbau unwirtschaftlich erscheinen und es mussten Maßnahmen ergriffen werden, welche die Erträge steigerten. Dieses gelang durch die Klonenzucht, wobei heute wieder der Durchschnittsertrag bei 100 Hektoliter je Hektar liegt.

Die Anbaufläche in Deutschland beträgt rund 7.000 Hektar. Der Hauptanteil der Anbauflächen befindet sich in Baden und Württemberg. Eines der bekanntesten Anbaugebiete sind Assmannshausen im Rheingau, Affenthal und Waldulm in Baden. Auch im europäischen Ausland ist die Rebsorte stark verbreitet. Während er in Deutschland schlichtweg als Spätburgunder bezeichnet wird, trägt die Rebe auch noch den Namen Clävner, oder Cleeb Rot. Alte Bezeichnungen sind Schwarzer Burgunder, Schwarzer Riesling, Süßling, Süßedel, Süßrot, Möhrchen und Malterdinger.

In Frankreich trägt er den bekannten Namen Pinot Noir. Seine Bezeichnung in Österreich lautet Blauer Spätburgunder oder Blauer Nürnberger, während seine Namen in Italien Pignol, Pignola oder Pino Nero lauten.

Interessant zu wissen ist, dass der Spätburgunder in der Champagne den größten Teil des Rebbestandes darstellt. Weitere große Anbauflächen gibt es in der Schweiz am Neuenburger See, in Ungarn und Rumänien. Selbst in Übersee hat er seine Liebhaber gefunden. In Kalifornien, Argentinien, Chile, Australien und selbst in Südafrika ist er zu finden.

Der Blaue Spätburgunder stellt hohe Ansprüche an die Lage, die aber nicht so hoch sind wie die des Rieslings. Da die Qualität eines Rotweines vom Alkoholgehalt abhängt, wäre es falsch, ihn in geringeren Lagen anzubauen. Die Lagen sind daher so zu wählen, dass auch in geringen Jahren Mostgewichte von wenigstens 80 Grad Öchsle erreicht werden. Wie wir wissen, war dies bei unserer ersten Lese 2000 auf unserem Berg problemlos möglich. Bedauerlicherweise haben wir im vergangenen Jahr die Lese zu früh vorgenommen, wobei das Mostgewicht unter 80 Grad lag und wir in diesem Jahr alles daran setzen werden, dass dieses nicht mehr vorkommen wird.

Seine Ansprüche an den Boden sind gute warme, fruchtbare, lockere und tiefgründige Böden, die nicht zu trocken sein dürfen. Alles dies erfüllen wir in unserem Anbaugebiet auf dem Johannisberg.

In den meisten Jahren hat die Sorte eine gute Holzreife und damit eine ausreichende Winterfrostfestigkeit, wenn diese auch nicht ganz die Härte des Rieslings erreicht. Ganz empfindlich reagiert die Rebe gegen Maifröste, von denen wir seither verschont blieben. Die Krankheitsanfälligkeit ist ebenfalls nicht überbetont.



Obwohl der Blaue Spätburgunder mittelfrüh bis spät reift, kommt es wie bereits erwähnt darauf an, einen ausreichend hohen Alkoholgehalt zu erreichen. So sollte die Lese möglichst spät erfolgen, was gewisse Risiken im Hinblick auf eine Beerenfäule in sich birgt.

Der Wein selbst ist vollmundig, samtig mit einem feinen an Bittermandel erinnernden Aroma, körperlich und alkoholreich. In Frankreich gehört zum Burgunderwein ein angenehmer Gerbstoffton. In Deutschland wird versucht, die Rotweine Gerbstoff arm herzustellen. Insgesamt gesehen werden aus dem Blauen Spätburgunder die besten Rotweine der Welt gewonnen. Neuerdings sind auch Spätburgunder–Weißherbste als Weine sehr beliebt. Sie werden aus weiß gekelterten Spätburgundertrauben gewonnen, die nicht auf der Maische vergoren wurden. Die Weine sind hellrot, frisch, mit etwas mehr Säure, auch rassig und vollmundig.

Wenn wir heute die Reben auf unserem Berg betrachten, so können wir durchaus davon ausgehen, dass wir in diesem Jahr eine gute und ertragreiche Ernte verzeichnen dürfen. Mit der Zugabe von Dacapo, einer Färbertraube, sollte es uns gelingen, jenen vollmundigen samtigen Wein mit einem feinen, an Bittermandel erinnernden Aroma zu gewinnen, auf den wir alle gespannt sein dürfen.

(Bernd Witzel)

Gemeinschaftsarbeit auf dem Berg
jeweils am zweiten Samstag im Monat
14 bis 16 Uhr
anschließend Treffen in geselliger Runde
beim Pfadfinderheim

Die letzten Termine in diesem Jahr
12. Oktober, evtl. Weinlese
9. November

Bitte, überprüfen Sie in Absprache mit Ihrem Parzellenbeauftragten Ihr Zeitkonto an geleisteten Stunden Gemeinschaftsarbeit.

Parzellenbeauftragte stellen sich vor

Parzelle 18 (früher 13) : Hans Berthold

Das Jahr 1948 war für den Schreiner Fritz Berthold und seine Frau aus der Usinger Straße 16 am Fuße des Johannisberges sehr ereignisreich. Erst bekamen sie mit der Währungsreform die D-Mark und am 21. Oktober mich. Ausgestattet mit Startkapital und einem Erben machte sich mein Vater in der Burgallee selbständig. Als ich kaum laufen konnte, erkundete ich mit Freunden aus der "Hiesbach", wie man in "Nauhm" die Altstadt auch nennt, die nähere Umgebung. Unser Abenteuerspielplatz war der Johannisberg. Römerturm, Teufelsschlucht, Pfarrerswiese, Donnersgraben, Skiwiese und der dichte Wald am Johannisberg waren nach der Schule unsere Welt. Im Jahre 1958 zogen wir in unser neues Haus mit Werkstatt in die Wilhelmstraße 2, in dem ich heute noch wohne.

Mit vierzehn Jahren begann ich eine Schreinerlehre in Friedberg. Im Anschluss daran war ich als Geselle im elterlichen Betrieb tätig. Die Fachschule für Holz und Elfenbein in Michelstadt (Odenwald) besuchte ich von 1969 bis 1970 mit dem Abschluss als Meister. Nach Jahren in einer Büromöbelfabrik in Karben führte ich den Betrieb meiner Eltern und ein Geschäft für Massivholzmöbel und Holzspielzeug weiter. Mitte der achtziger Jahre baute ich das ehemalige Weinberghaus, das bis zu diesem Zeitpunkt als Jugendherberge diente, in das heutige VCP-Heim um. Seit 1989 bilde ich im Berufsbildungswerk Südhessen lernbehinderte Jugendliche für den Schreinerberuf aus.

Als ich von der Idee hörte, den Weinberg auf dem Johannisberg wieder entstehen zu lassen, war für mich klar: Da bin ich dabei! Schließlich bin ich seit frühester Jugend an mit dem Bad Nauheimer Hausberg verbunden. Ich finde es prima, dass auch mein jüngster Sohn Benjamin im Freundeskreis aktiv ist und sich damit die nächste „Generation Berthold" mit dem Johannisberg verbunden fühlt.

Neue Nummerierung der Parzellen nach der Erweiterung in diesem Jahr

	oben			unten							
alt :	--	--	--	--	--	10	11	12	13	14	15
neu:	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Parzelle 19 (früher 14) : Joachim Riege

1943 wurde ich in Pommern geboren. Unsere Familie wurde, wie so viele, durch Kriegswirren aus der Heimat vertrieben. Ich wuchs in Schwaben auf. Seit elf Jahren ist Bad Nauheim meine Wahlheimat. Beruflich bin ich in der Medizintechnik tätig. Der Weinberg mit seinen Einsätzen ist ein guter Ausgleich zum Berufsalltag.

Mit dem Wein fühle ich mich schon immer eng verbunden. In den Jahren 1962 bis 1965 arbeitete ich in der Schweiz. Dort bevorzugte ich bereits den „Spritzigen Weißen" aus Vevey, Aigle oder Martigny. Weiter begleitet mich der Wein während meines Süd-Afrika-Aufenthaltes 1965 bis 1976. Die Weine aus Stellenbosch, Paarl, Franschhoek sind noch heute u.a. eine meiner großen Liebe!

Froh bin ich, dass meine Lebensgefährtin Inge diese Leidenschaft auch teilt. Bei Bekanntgabe, dass hier in Bad Nauheim nach fast 100 Jahren wieder ein Weinberg entstehen sollte, waren wir sofort interessiert.

Inge hatte in diesem Gründungsmonat Geburtstag und sie erhielt ihre Weinstöcke als Geschenk. Die ersten Vereinsmitglieder verewigten sich damals auf zwei Winzerschürzen bei dieser Begegnung.

Für uns ist der Weinberg am Hausberg Johannisberg ein wichtiger Kulturbestandteil für die Stadt und ihre Menschen.

Parzelle 17 (früher 12) : Leo Kaiser

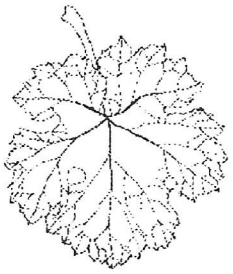
Als ich 1936 in Teplitz (damals Tschechoslowakei) zur Welt kam, hätten meine Eltern nicht im Traum daran gedacht, dass wir nach der Vertreibung 1945 und einer Odyssee durch die damalige DDR 1955 in Schwalheim ein endgültiges Zuhause finden würden.

Nachdem ich 1998 aus der Wetterauer Zeitung entnahm, dass in Bad Nauheim wieder Wein angebaut werden soll und hierzu ein Freundeskreis ins Leben gerufen wird, war für mich klar: Da mache ich mit!

Nunmehr bin ich Parzellenbeauftragter und widme mich mit Begeisterung der Hege und Pflege unseres Weinberges. Darüber hinaus freue ich mich besonders, dass auch das gesellige Beisammensein mit den Mitgliedern unseres Freundeskreises nicht zu kurz kommt und dadurch neue Freundschaften entstehen.

Als Sammler (u.a. Münzen) wünsche ich mir, das Ambiente unseres Weinetikettes künstlerisch so anspruchsvoll zu gestalten, dass es vielleicht einmal zum Sammelobjekt wird.





Zum Bacchusfest



Dionysos, griechischer Weingott, bei den Römern Bacchus genannt, Sohn des Göttervaters Zeus und der Sterblichen Semele, Tochter des Königs Kadmos von Theben.
Der Dionysos-Kult war im antiken Griechenland und im Römischen Reich sehr weit verbreitet und beliebt.

Warum man Wein trinkt

Unsere Weinfreundin Rosel Kemmerer hat uns einen Beitrag zugänglich gemacht, den wir wegen seiner Originalität gerne veröffentlichen. Besten Dank, liebe Frau Kemmerer!
In dem „Manuskript des Jahres 1687" lesen wir folgende Köstlichkeiten:

„Man trinkt den Wein von Lust wegen, von Liebe wegen, von Freundschafft wegen, von Kundschafft wegen, von Gewohnheit wegen, Gebrauchs wegen, Ehren wegen, Gesellschaft wegen, Wohlgeschmacks wegen, Fürwitz wegen, Gehorsams wegen, Übermuths wegen, Rühmens wegen und Kurtzweils wegen, Langeweil und Müßiggangs wegen, von Muthwillen und Unmuthes wegen, von Vortheils, Weinkauffs und Landschafft wegen, Kühnheits wegen, Schalckheits wegen, Schmaretz, Trutz, Geschlechts, Buhlschaffts, Handwercks, Kunst, Geschenck wegen, schöner Frawen, Hochzeit, Kindtauffen, Gespielschafft wegen, Neids wegen, Ansehnlichkeit wegen, Dapfferkeit und Ritterschafft wegen, von Adels, Mannlichkeit, guter Schlucker und Gesellen wegen, Tantzbrüderschaffts und Schwesterschaffts wegen, von Tugend Lobens, Stärkung und Krafts wegen, von Mangels, bößen Magens, Krankheit, Purgirrens und Aderlaßens wegen, des Wirths wegen, von des zukünftigen Durstes wegen, von Geldes wegen und jedermanns wegen."

Oh, das war ein hartes Stück Arbeit. Ich genehmige mir sogleich einen Schluck vom „Johannisberger" – des Schreibens wegen!

(Dieter Liebert)

Wein und Charakter

Viele hatten es geahnt, nun ist es wissenschaftlich erwiesen: Es gibt einen Zusammenhang zwischen dem Lieblingsgetränk und den Persönlichkeitsmerkmalen.
Wie dpa meldete, haben Untersuchungen des Wirtschaftspsychologen Alfred Gebert, Professor an der Fachhochschule des Bundes in Münster, belegt, dass Rotweintrinker als souveräne Mitmenschen gelten, die nur schwer in Verlegenheit zu bringen seien. Safttrinker entsprächen oft dem Typ des "Oberlehrers", die meisten Kaffeetrinker seien oft rastlose und misstrauische Naturen. Biertrinker neigen zu "Bequemlichkeit, Besserwisserei und Egoismus"; Schampustrinker bezeichnet man als Blender.

(Aus "Alles über Wein" Nr. 2, 2001)

Der Wein und die Bibel, Teil 3

„Da zogen die Männer hinauf und erkundeten das Land. Und dort kamen sie in das Traubental. Dort schnitten sie eine Rebe mit einer Weintraube ab und trugen sie zu zweit auf einer Stange, dazu einige Granatäpfel und Feigen".

Kaum ein Weinmotiv in der Bibel ist so bekannt und vielfach in der Kunst umgesetzt wie das Bild der Kundschafter, die mit einer reich bestückten Rebe aus Kanaan zurückkehrten.

Die Flucht der Israeliten aus der Knechtschaft Ägyptens ist vielfach in der heiligen Schrift umschrieben. Sie zogen vierzig Jahre durch die Wüste, erlebten die Macht und den Schutz Gottes, zweifelten an Gott und fielen sogar vom Glauben ab. Berichtet wird, dass sie Hunger und Durst litten und viele Entbehrungen auf sich nahmen, bis sie schließlich das gelobte Land erreichten. Das gelobte Land, ein Land, in dem Milch und Honig fließen sollten. Berichtet wird, dass Moses Männer ausschickte, um nachzusehen, wie das Land Kanaan beschaffen sei. Als Zeichen der Fruchtbarkeit trug er ihnen auf, die Früchte des Landes mitzubringen.

Was werden die Kundschafter vorfinden? Dürres, steiniges und wertloses Land oder fruchtbare Ackerböden, auf denen alle Früchte gedeihen? Hatte sich der lange mühsame und beschwerliche Weg durch die Wüste gelohnt? Die Zurückgebliebenen verharrten in gespannter Erwartung.

Nach Staub und Kargheit der Wüste bot sich den Männern ein herrliches Bild. Hohe Palmen, grünes Grasland, Bäume mit schmackhaften Früchten und Weinstöcke mit herrlichen Trauben erweckten den Eindruck, sie seien im Paradies. Jetzt waren sie sicher, dass sie das gelobte Land gefunden hatten.



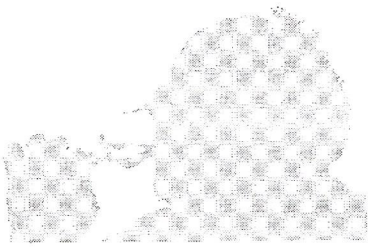
Weinstock

Holzschnitt um 1500

Liebe Weinfreunde, überall dort, wo Weinberge die Landschaft prägen, kann man den Segen und die Fülle erleben und vielleicht einen ähnlich überwältigenden Eindruck gewinnen. Auch unser Berg vermag dieses Gefühl zu vermitteln. Ein Blick auf unsere gepflegten Anlagen mit den reichlich tragenden Reben, über unsere Stadt hinaus bis hin über die Wetterau zum Vogelsberg, sollte uns nicht nur dieses Gefühl verleihen, sondern auch helfen daran zu denken, dass der Wein vor tausenden von Jahren schon eine gewichtige Rolle im Leben der Menschen spielte und wir mit unserer Arbeit auf unserem Berg heute dazu beitragen, dass dieses in unserer Region in Erinnerung bleibt.

(Bernd Witzel)

Wenn Statistiker sich des Themas "Wein und Gesundheit" annehmen, ...



Haben Weißwein-Trinker bessere Lungen?

Weißwein-Trinker haben statistisch gesehen eine bessere Lungenfunktion als Bier- und Spirituosenkonsumenten sowie Abstinenzler. Dies sei das Ergebnis einer Studie der State University of New York in Buffalo gewesen, teilt die Deutsche Weinakademie (DWA) in Mainz mit. Getestet worden sei die Lungenfunktion von 1555 Menschen im Alter zwischen 35 und 79 Jahren.

Der Grund für die "fittere" Lunge könne im hohen Gehalt von so genannten Antioxidantien im Weißwein liegen, so die Akademie. Diese Stoffe schützten die Lungenzellen vor den Angriffen so genannter Sauerstoffradikale, die das Gewebe schädigen können.

(dpa - Meldung vom 03.09.2002)

13 Bewerberinnen um die deutsche Weinkrone

Zum 54. Mal werden sich am Freitag, 11. Oktober 2002, dreizehn charmante und kompetente Wein-Fachfrauen aus allen dreizehn deutschen Anbaugebieten um das Amt der Deutschen Weinkönigin bewerben. Bereits jetzt präsentieren sich die Kandidatinnen mit Foto und einem kurzen Interview im Internet unter "www.deutscheweine.de".

Die Wahl- und Krönungsveranstaltung findet wie bereits im vergangenen Jahr im Saalbau in Neustadt an der Weinstraße statt. SWR und HR übertragen um 20.15 Uhr den Galaabend live in den dritten Programmen.

Eine Jury aus 65 Vertretern des öffentlichen Lebens wird die Kandidatinnen bereits am Nachmittag einer fachlichen Befragung unterziehen.

Tagesschausprecher Jan Hofer moderiert die Kandidatinnen-Kür. Herbert Feuerstein wird die Anwärterinnen in mehreren Spielrunden auf Spontaneität und Originalität prüfen. Musical-Star Anna Maria Kaufmann sorgt für das musikalische Gelingen der Gala.

(Pressestelle des Deutschen Wein-Instituts Mainz)

Veranstaltungen im Freundeskreis

** **20. September 2002 19 Uhr**
Familienbildungsstätte Am Goldstein
Wein und Küche
Kochen mit Elke Götz
Preis ca. 20 €uro (inkl. Wein und Essen)

** **12. Oktober 2002**
Rosensaal Steinfurth
Bacchusfest 2002
Einlass ab 19 Uhr - Beginn 19:30 Uhr
Eintritt 22 €uro

Unter dem Motto „Ein kulinarischer Abend mit italienischer Küche und deutschen Weinen" erwartet Sie: Ein Jahrgangsglas mit Pfälzer Dornfelder, 4-Gang-Menü, Showband „Vintage" und große Tombola.

** **15. November 2002**
Weinhandlung Fertsch, Frankfurter Straße 70
Wein und Käse
Preis 12 €uro
Eine Weinprobe besonderer Art : Finden Sie aus sechs Weinen und sechs Käsesorten das ideale Paar.

20. bis 22. Dezember 2002
Teilnahme am Christkindlmarkt
Fleißige Helfer werden auch für dieses Jahr gesucht und melden sich bitte bei ihren Parzellenwarten.

** **Für diese Veranstaltungen bitten wir um Anmeldung bei:**
Claus Kaiser Tel: 06032-920161
oder E-Mail: clauskaiser@web.de



Weinlese 2002



Kelter
Holzschnitt um 1500

Für unseren Jahrgang 2002 haben wir uns vorgenommen, den Weiß- und Rotwein getrennt voneinander auszubauen. Zur Zeit sieht alles sehr vielversprechend aus!

Wie Sie bereits als „Insider" wissen, ergeben nur wirklich reife Trauben sortentypische, nachhaltige, aromareiche, saftige und langlebige Weine. Die Reifephase der Traube beginnt mit der Färbung der Beeren im August und endet mit der Lese. Diese Zeit ist die wichtigste im kurzen Leben der Weintraube. Die Blätter beginnen nämlich, Zucker zu produzieren und in den Beeren zu speichern. Je mehr Wärme und Licht sie bekommen, desto mehr Zucker produzieren sie. Je mehr Zucker vorhanden ist, desto höher liegt später der Alkoholgehalt des Weins. Etwa 16 Gramm Zucker ergeben später ein Volumenprozent Alkohol. In der Reifephase verdoppeln die Beeren ihre Größe. Die Intensität der Färbung nimmt zu. Die Beerenhaut wird dünner, die Beere selbst weicher. Wie lange es dauert, hängt von dem Witterungsverlauf ab – speziell im September.

Der September ist der wichtigste Monat im Vegetationszyklus der Rebe. Neben der Zuckerproduktion ist die Rebe damit beschäftigt, die hohe Säure abzubauen, die noch in den unreifen, grünen Trauben steckt. Wenn Zucker und Säure im richtigen Verhältnis zueinander stehen, ist die Traube reif. Doch Reife- und Lesezeitpunkt sind nicht unbedingt identisch. Manche Trauben werden frühreif gelesen, andere vollreif oder überreif.

Mit diesem Wissen, und noch einigen evtl. nötigen Vorarbeiten wie z.B. einer Vorlese (in der das faule und kranke Lesegut entfernt wird), möchten wir Sie darauf hinweisen, dass die jeweiligen Lesetermine für den Rot- wie Weißwein kurzfristig über ihren Parzellenwart und über unsere Internetadresse bekannt gegeben wird. Für die diesjährige Ernte haben wir ausreichende Behältnisse organisiert.

Solltet ihr noch weitere Fragen zur Weinlese oder insgesamt um die Oenologie haben, so stehe ich euch selbstverständlich jederzeit gerne zur Verfügung.

Ulrike Kaiser

Freundeskreis Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim - www.weinfreunde-bad-nauheim.de
1. Vorsitzender: Peter Griebsch, Frankfurter Str. 219, 61231 Bad Nauheim, Tel. 06032-920600, Fax 06032-920602
E-mail : pgriebsch@t-online.de
Bankverbindung: Sparkasse Wetterau, Konto-Nr. 30073037, BLZ 51850079
Redaktion: Dieter Liebert, Wilhelmstr. 17, 61231 Bad Nauheim, Tel. 06032-5134
Redaktionelle Mitarbeit: Günter Pasch, Tel. 06032-1794, E-mail : guenter.pasch@web.de, und Peter Griebsch
Nachdruck nur mit Quellenangabe "Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Bad Nauheim" gestattet, wenn sonst keine Autorenrechte vorliegen. Beiträge, die mit dem Namen des Verfassers oder seinen Initialen gezeichnet sind, stellen die Meinung des Autors, aber nicht unbedingt die der Redaktion dar.
Für die Mitglieder ist der Bezugspreis im Mitgliedsbeitrag enthalten.
Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe : 9. Dezember 2002,
Einsendung von Beiträgen, soweit möglich, über E-mail.