FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM

gegründet 1998

Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim

Nr. 5 | Februar bis Mai 2003 | 2. Jahrgang

Liebe Weinbaufreunde,

zu Beginn des neuen Jahres möchte ich mich wieder bei Ihnen herzlich für Ihre gute Zusammenarbeit und Unterstützung bei der Durchführung unserer Veranstaltungen bedanken.
Auch das Jahr 2002 war reich an Höhepunkten. So konnte der Ertrag der Lese 2002 wieder erhöht werden. Das Ergebnis unserer guten Pflege erbrachte einen Super-Ertrag. Die Lese in den Rotweinparzellen war so gut, dass wir zum ersten Mal getrennt nach Rot und Weiß ausbauen konnten. Wieder ein historisches Ereignis in dem jungen Zeitraum unseres Bestehens.

Sehr guten Anklang fanden u.a. auch unsere Ausflüge mit dem Schiff nach Rüdesheim und mit dem Bus in die Pfalz. Zweifellos war das Bacchusfest unser gesellschaftlicher Höhepunkt, die Stimmung war großartig, es wurde bis lange nach Mitternacht getanzt.

Bereits heute möchte ich Sie zu unserer **Jahreshauptversammlung am 28. März 2003**, dieses Mal in der Erika-Pitzer-Begegnungsstätte, einladen. Ihre Teilnahme ist von großer Wichtigkeit, da wir den amtierenden Vorstand entlasten und den neuen wählen müssen.

Für 2003 werden wir wieder einige interessante und schöne Veranstaltungen anbieten, die Sie wie immer aus der Rubrik Veranstaltungen entnehmen können. Hier habe ich eine Bitte, melden Sie sich bitte rechtzeitig an und melden Sie sich rechtzeitig ab, es erleichtert unsere Planung und vermeidet unnötige Kosten.

Anregen möchte ich auch Sie zur Mitarbeit und Unterstützung unserer Infoschrift „Johannisberger Weingeflüster", Ihre Beiträge sind herzlich willkommen.

Nun wünsche ich Ihnen ein gesundes, gutes Jahr 2003 und viel Freude an unserem Weinberg und Freundeskreis.

Herzlich Ihr
Peter Griebsch

Einladung

Sehr geehrtes Mitglied,

wir laden Sie hiermit satzungsgemäß zur **ordentlichen Jahreshauptversammlung am Freitag, dem 28. März 2003, 19 Uhr,** in die Erika-Pitzer-Begegnungsstätte (Blücherstr. 23, Bad Nauheim) ein.

Tagesordnung

1. Eröffnung und Feststellung der Beschlussfähigkeit
2. Bericht des 1. Vorsitzenden
3. Bericht des Kassenwartes
4. Bericht der Kassenprüfer
5. Bericht des Leiters der Parzellenbeauftragten
6. Änderung der Vereinssatzung
7. Änderung der Geschäftsordnung
8. Änderung der Beitragsstruktur
   Mitgliedsbeiträge für erwachsene / jugendliche Mitglieder
   Aufnahmegebühren für aktive/passive Mitglieder
9. Entlastung des Vorstandes
10. Wahl des Vorstandes
    und der Kassenprüfer
11. Vorschau auf den Veranstaltungsplan
12. Anträge
13. Verschiedenes

Anträge zur Tagesordnung bitten wir bis zum 10. März 2003 eintreffend an den Vorstand zu richten.

Der Vorstand
Peter Griebsch,
1. Vorsitzender

Die Rebstöcke auf unserem Berg
Der Dakapo

Liebe Weinfreunde,

in der Ausgabe Nr. 3 habe ich angekündigt, Ihnen die Rebsorten, die wir auf unserem Berg angepflanzt haben, näher vorzustellen. Nochmals bringe ich in Erinnerung, dass wir nach Erweiterung unserer Anbauflächen um 5 Parzellen nunmehr über 1431 Reben verfügen. Sie verteilen sich auf 697 Riesling, 434 Spätburgunder, 102 Dakapo, 81 Auxerrois, 72 Ehrenfelser, 24 Kerner, 14 Saphira, 7 Prinzipal.

In den Ausgaben Nr. 3 und 4 habe ich unsere Hauptsorten Riesling und Spätburgunder ausführlich vorgestellt und hoffe, dass Sie nunmehr mit diesen Rebsorten bestens vertraut sind. Heute, gemäß der Reihenfolge, möchte ich Ihnen die Rebsorte **Dakapo** vorstellen, die wir als sogenannte Färbertraube gepflanzt haben.

Dakapo entstammt einer Kreuzung von Deckrot mal Portugieser. Herkunft: Institut für Rebenzüchtung und Rebenveredelung der Hessischen Forschungsanstalt für Weinbau, Gartenbau, Getränketechnologie und Landespflege in Geisenheim (Rheingau). Es handelt sich, wie bereits erwähnt, um eine sogenannte Färbertraube, in der Sortenbeschreibung als Deckrotwein deklariert. Es ist ein gehaltvoller, kräftiger, tief dunkler Rotwein, dessen Ertrag in der Regel höher liegt, als beim Spätburgunder. Jedoch ist in der Regel immer davon auszugehen, dass die Öchslegrade rund 10% weniger betragen, aber auch der Säuregehalt entsprechend geringer ist. Es handelt sich um eine sehr robuste Rebsorte, die auf mittleren bis guten Lagen gute Erträge erbringt.

Als wir vor drei Jahren vor der Wahl der Rebsorten zur Anpflanzung auf unserem Berg standen, bekamen wir von vielen erfahrenen Winzern die Empfehlung, neben einer unserer Hauptsorten, wie Spätburgunder, auch Dakapo anzupflanzen, der sich mit dieser Rebsorte sehr gut verträgt bzw. deren Trauben sehr gut miteinander harmonieren. Der Vorteil liege vor allen Dingen darin, dass Dakapo dem Spätburgunder eine kräftige, gehaltvolle und tief dunkle Farbe verleihen würde. Dass dieses auch zutrifft, können wir alle mittlerweile in der Praxis erleben. Wir alle wissen, dass Rotwein seine rote Farbe deswegen erhält, weil die Trauben auf der Maische vergoren die Farbstoffe den Schalen entziehen. Bei Dakapo trifft dieses nicht zu. Wenn wir bei der Lese in diesem Jahr durch Zufall eine Traube von Dakapo zerdrückt haben, konnten wir sehen, dass ein tief dunkelroter Saft den Trauben entrinnt. Als mir dieses im vergangenen Jahr zum ersten Mal passierte, habe ich geglaubt, ich hätte mir in den Finger geschnitten, weil ich davon ausgegangen bin, dass alle roten Trauben ihre Farbstoffe in den Fruchtschalen konzentrieren und diese erst bei der Vergärung entzogen werden können.

Insofern haben wir uns auch dafür entschieden, bei der Neupflanzung weitere 54 Pflanzen mit in unser Programm zu nehmen, da, und da bin ich mir sicher, dass es allen so geht, ein kräftig dunkler Rotwein ein ganz anderes Gebilde darstellt als ein Rotwein mit einer hellen Farbe.

Ansonsten gibt es von der Rebsorte Dakapo wenig zu berichten.

Sind wir also alle gespannt darauf, welche Farbe unser erster Rotwein von der Lese 2002 besitzen wird, in den schon – wenn auch in geringer Menge – Dakapo zugesetzt wurde. Ersten Mitteilungen zufolge soll es ein gelungener Tropfen werden. Halten also alle noch die Spannung aufrecht bis zur Verkostung und Weinausgabe, die sicherlich wieder im Wonnemonat Mai stattfinden wird.

Bernd Witzel

Angemerkt

Nicht nur im „richtigen Leben", sondern natürlich auch in Vereinen, gibt es immer mal wieder Gerüchte und Geschwätz. Dinge also, die den einen oder anderen Betroffenen mal mehr, mal weniger nerven oder sogar kränken. Solche Dinge wird man nie ganz ausschließen können, doch sollten manche Kritikaster immer bedenken, dass ehrenamtlich tätige Menschen zwar keinesfalls fehlerfrei sind, ihre Aufgaben aber doch mit viel Idealismus und allem, was dazugehört, erfüllen.
Jo Hanns Rösler (1899 – 1966) war als tiefgründig-humoristischer Erzähler einst ein gern gelesener Essayist. Aus seiner Feder stammt die kleine Geschichte, die uns die Veröffentlichung in unserem Weingeflüster wert erschien.

Dieter Liebert

Die drei Siebe

Zu meinem Nachbarn kam einer, der sagte: „Hör, Feichten, ich muss dir erzählen, was dein Freund Kunz über dich ....."
Mein Nachbar unterbrach: „Bevor du es mir erzählst, verrate mir, ob du das, was du mir erzählen willst, durch die drei Siebe geseiht hast."
„Durch welche drei Siebe?"
„Zuerst durch das Sieb der Wahrheit", sagte mein Nachbar, „hast du geprüft, ob es wahr ist, was du mir erzählen willst?"
„Nein. Ich hörte es nur. Man hat es mir erzählt."
Der Nachbar nickte. „Dann hast du es sicher durch das zweite Sieb geseiht, durch das Sieb der Freude. Sicher ist das, was du mir erzählen willst, auch wenn es nicht wahr sein sollte, gut für mich, und es macht mir Freude."
„Freude wird es dir kaum machen, Feichten."
„Wenn es mir auch keine Freude macht, dann wird es wohl durch das dritte Sieb gelaufen sein, durch das Sieb der Nützlichkeit. Ist das, was du mir erzählen willst, mir dienlich und von Nutzen?"
„Nein. Keineswegs."

Da sprach mein Nachbar:

„Wenn das, was du mir erzählen willst, weder wahr noch erfreulich noch nützlich ist, so behalte es für dich! Und vergiss es bald!"

Parzellenbeauftragte stellen sich vor

Weitere Parzellenbeauftragte stellen sich in der nächsten Ausgabe des Blattes vor.

Weinlese der Zukunft vielleicht schon im Spätsommer

Im Jahre 2001 hatten wir unsere Lese, besonders im Hinblick auf die Weißweinsorten, etwas zu früh vorgenommen. Das wurde bei der letzten Lese, die sowohl qualitativ als auch quantitativ ein sehr gutes Ergebnis brachte, besser gemacht. Weil aber Klimaforscher nassere Winter und trockenere Sommer erwarten, könnte es zukünftig insgesamt frühere Lesetermine geben, wie einer dpa-Meldung zu entnehmen ist, deren Inhalt wir Ihnen nachstehend zur Kenntnis geben.

„Die Traubenlese im Herbst wird möglicherweise für kommende Generationen in Deutschland zu einem Relikt aus alten Tagen. Denn die von Klimaforschern und Biologen ausgemachte Klimaveränderung betrifft auch den Weinbau. Die Staatliche Lehr- und Forschungsanstalt (SLFA) in Neustadt hat ermittelt, dass die wichtigsten Eckdaten der Entwicklung der Weinreben heutzutage weitaus früher anzusetzen sind als im Durchschnitt der vergangenen 40 Jahre. Dies gilt zum Beispiel für den Rebenaustrieb (sieben Tage früher), die Rebenblüte (zehn Tage früher), die Traubenreife (zwölf Tage) und die Weinlese (fünfzehn Tage früher).
Nach SLFA-Hochrechnungen setzt sich die Tendenz fort. „Auch in Zukunft ist mit einem stetig früheren Austrieb zu rechnen", prophezeit Helge Reuther vom SLFA-Fachbereich Weinbau. Klimaforscher gehen davon aus, dass die Winter nasser und die Sommer trockener werden. Als Folge entsteht bei einer verlängerten Vegetationsperiode ein höherer Wasserbedarf, der jedoch wegen des geringen Regenangebots zu „vermehrtem Wasserstress" der Reben führen wird. Auch die Häufigkeit von „lokal begrenzten, extrem starken Regenfällen" soll zunehmen. So werde es in Zukunft im Sommer häufiger starke Gewitter geben.
Der Rebsortenspiegel in Deutschland wird sich nach diesen Prognosen langfristig deshalb ebenfalls verändern. Weinbauexperten gehen davon aus, dass auch nördlich der Alpen in Zukunft spätreifende südländische Rebsorten angebaut werden können. Dagegen ist eine fast ausschließlich deutsche oder österreichische Spezialität bald am Ende. Die Chancen auf Eiswein werden in Zukunft sinken. Mit der früheren Traubenernte würde auch die Obsternte beginnen. Äpfel und Zwetschgen würden dann ausgesprochenes „Sommerobst". Für die deutschen Winzer bescheren die sich verändernden Klimadaten ein neues „Feindbild": Es wird neue tierische und pilzliche Schädlinge in den Weinbergen geben. Hintergrund dieser sich für Experten seit Jahren abzeichnenden Entwicklungen ist die Klimaveränderung, die mittlerweile auch vom Deutschen Wetterdienst bestätigt wird. In den vergangenen 130 Jahren wurde es in Deutschland im Jahresdurchschnitt ein Grad Celsius wärmer mit Schwerpunkt in den zurückliegenden zwei, drei Jahrzehnten."

Soweit also die Aussage der SLFA. Muscadet, Sauvignon, Chardonnay oder Barbera am Johannisberg der Zukunft? Nun, das dürfte wohl wirklich „Zukunftsmusik" sein.

Dieter Liebert

Achtung: Neuerung bei der Gemeinschaftsarbeit auf dem Berg

Die Praxis hat ergeben, dass in den Monaten Mai, Juni und Juli an zwei Samstagen gearbeitet werden muss. Deshalb erfolgen die Einsätze in diesen Monaten jeweils am zweiten und vierten Samstag von 14 bis 16 Uhr. Die gute Sitte des anschließenden Treffens in geselliger Runde am Pfadfinderheim wird natürlich aufrecht erhalten.

Die ersten Termine in diesem Jahr :
8. Februar, 8. März, 12. April,
10. Mai und (neu) 24. Mai

Der Wein und die Bibel Teil 4

Mag es daran gelegen haben, dass in den vergangenen Jahren dieses Thema für mich nicht so aktuell war oder liegt es daran, dass immer mehr der Wein in Bezug auf die Vergangenheit, die Gegenwart und die Zukunft im Fernsehen Interesse findet? Jedenfalls ist die Häufigkeit der Berichte hierüber – selbst in den Medien – schon sehr auffallend. So habe ich jetzt einen Artikel zu dem Thema „der Wein und die Bibel" gelesen, den ich ungekürzt so wiedergeben möchte:

Noahs Weinberg

Da sich der Mensch nicht gern mit dem Ungewissen zufrieden gibt, wenn er den Anfang einer Geschichte nicht kennt, denkt er sich Mythen aus. So sprudelt der Quell der Phantasie auch in Bezug auf die Frage: Wann wohl und bei welcher Gelegenheit kam der Mensch auf den Wein? Folgt man der Bibel, so muß Noah der erste Weinbauer gewesen sein. Noah entlässt die Tiere aus der Arche, wird Ackermann und Weinbauer, trinkt aber zuviel vom berauschenden Tropfen und wird betrunken. Eine persische Sage gibt Kunde vom König Dschemschild, der an seinem Hofe Trauben in Krügen aufbewahren ließ, um sie nach der Ernte zu konservieren. Doch die Trauben fingen an zu gären. Da dachten die Hofleute, aus den Fässern würden giftige Gase entströmen, deshalb sonderten sie die Fässer aus. Als aber eine Haremsdame des Königs – von Migräne geplagt – Linderung suchte, stieß sie auf die Fässer mit dem gegorenen Saft, trank und war von der Migräne befreit. Auf diese Weise, erzählt die Sage, habe die Menschheit erstmals die wohltuende Wirkung des Weins gespürt und sei zufällig auf das Verfahren der Gärung gestoßen. So amüsant sich diese Geschichten auch anhören, die wahren Ursprünge des Weins bleiben weiterhin so dunkel und undurchschaubar wie der Blick in ein leeres Weinfass. Als gesichert gilt, dass die ägyptischen Pharaonen und die Griechen den Wein schon als Kulturgut behandelten und über traditionsreiches kulturelles Wissen zum Weinbau und der Weingewinnung verfügten.

Homer besingt in seiner Ilias die Wonnen der Weinernte:

„Ein Pfad nur führte zum Rebhain,
für die Träger zu gehn in der Zeit der fröhlichen Lese.
Jünglinge nun, aufjauchzend vor Lust, und rosige Jungfraun
trugen die süße Frucht in schön geflochtenen Körben
und ringsum tanzten die anderen froh mit Gesang
und jauchzendem, hüpfendem Sprung".

Bernd Witzel

Das deutsche Weinrecht

Zur Schaffung der gemeinsamen Marktorganisation für Wein in der EU im Jahre 1970 wurde den nationalen Gesetzgebern die Regelungsbefugnis für den Weinsektor weitgehend entzogen. Zwangsläufig musste der deutsche Gesetzgeber das nationale Weingesetz den Bestimmungen der EU anpassen und entsprechend ergänzen. So entstand das neue deutsche Weingesetz vom 16. Juli 1971, das zusammen mit den hierzu erlassenen Rechtsordnungen am 19. Juli 1971 in Kraft getreten ist.
Seitdem musste das geltende Weingesetz dem Stand des Brüsseler Gemeinschaftsrechts angepasst werden. Immer häufiger wurden Veränderungen und Überarbeitungen notwendig. Da die Verordnungen immer komplizierter und unübersichtlicher waren, ist mit der am 1. September 1995 in Kraft getretenen Verordnung zur Durchführung des Weingesetzes die Reform des nationalen Weinrechts vorerst abgeschlossen worden.
Bis in das kleinste Detail regeln Gesetze und Verordnungen alles vom Anbau bis zur Vermarktung des Weines und legen den Winzern unglaublich hohe Auflagen zur Last, die sonst – betrachtet man die Weingesetze in anderen EU-Ländern – sträflich vernachlässigt werden.
In den folgenden Ausgaben wollen wir den Weinfreunden des Freundeskreises Weinanbau am Johannisberg einige wichtige Regelungen des deutschen Weinrechts vermitteln.

Heute stellen wir Ihnen in kurzen Worten die Qualitätsstufen der deutschen Weine nach dem deutschen Weinrecht vor.

Die Einteilung der deutschen Weine in Lagen unabhängiger Prädikatsstufen geht davon aus, dass in allen Anbaugebieten und auf allen Böden prinzipiell qualitativ gleichwertiger Wein erzeugt werden kann. Bei der amtlichen Weinprüfung zählt daher nur die „Qualität im Glas", vor allem der Alkohol- und Zuckergehalt der Weine. Wir wissen, dass in den letzten Wochen vor der Lese der Zuckergehalt in den Beeren stark zunimmt, während der Gesamtsäuregehalt ständig sinkt. Je höher der Zuckergehalt der Trauben liegt, desto höher liegt zwangsläufig auch der natürliche Alkoholgehalt des Weines. Mit anderen Worten: Je süßer die Trauben, desto stärker und besser wird der Wein. Deshalb wertet das deutsche Weinrecht die Qualität eines Weines nach der Konzentration des Zuckers im Lesegut. Mit der letzten Novelle des deutschen Weinrechts sind den traditionellen neun deutschen Qualitätsstufen zwei neue zur Seite gestellt worden, so dass es heute insgesamt 11 deutsche Qualitätsstufen gibt, die teilweise miteinander konkurrieren. Alle Qualitätsweine müssen zur amtlichen Prüfung vorgestellt werden.

Tafelwein

Die unterste Weinkategorie bilden die Tafelweine. Der natürliche Mindestalkoholgehalt muss 5 Volumenprozent betragen. Die Weine werden durchweg angereichert. Tafelweine müssen nicht zur amtlichen Prüfung vorgestellt werden. Tafelweine sind meist Massenproduktionen und eignen sich gut zur Bereitung von erfrischender Weinschorle in der wärmeren Jahreszeit. Sie tragen keine Lagebezeichnung, sondern werden als Tafelwein Rhein, Mosel, Main oder ähnlich etikettiert.

Landwein

An Landweine werden geringfügig höhere Anforderungen gestellt als an Tafelweine. Sie müssen 6 Volumenprozent natürlichen Alkohols aufweisen, werden durchweg jedoch mit Alkohol angereichert. Auch die Landweine dürfen nicht zur amtlichen Prüfung vorgestellt werden. In Deutschland gibt es derzeit 17 verschiedene Landweingebiete. Die deutschen Landweine spielen auf dem Weinmarkt nur eine untergeordnete Rolle.

Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete

Alle Qualitätsweine werden im Gegensatz zu den Tafel- und Landweinen einer amtlichen Prüfung unterzogen, bei der sie auf qualitative Fehler überprüft werden. Qualitätsweine müssen je nach Anbaugebiet zwischen 6 und 7,5 Volumenprozent natürlichen Alkohol enthalten. Auf dem Etikett des QBA-Weines muss das Anbaugebiet genannt sein sowie die Angabe der Erzeugergemeinde. QBA-Weine entstehen in großen Mengen, vor allem in mittleren Jahrgängen, wenn für die Erzeugung von Prädikatsweinen ungünstige Witterungsverhältnisse zu einer frühzeitigen Traubenernte zwingen. Je nach Jahrgang, Herkunft, Rebsorte und Geschmacksrichtung können sie von sehr guter Qualität sein und oftmals die Charakteristik eines Weinbaugebietes besonders zur Geltung bringen.

Qualitätswein mit Prädikat

Die Spitze der Qualitätspyramide deutscher Weine bilden die Qualitätsweine mit Prädikat. Sie sind in verschiedene Stufen eingeteilt.

Kabinett

Kabinett-Weine bilden die unterste Stufe dieser Weine. Die Trauben werden während der Hauptlese geerntet und müssen einen Zuckergehalt besitzen, der einem natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 9, in den südlicheren Regionen von 10,5 Volumenprozent entspricht. Kabinett-Weine dürfen nicht zur Erhöhung des Alkoholgehaltes angereichert werden. Gute Kabinett-Weine sind gebietstypisch, harmonisch und ausdrucksvoll.

Spätlese

Die Trauben für Spätlese-Weine werden – wie der Name bereits sagt – später gelesen als die Trauben für Kabinett-Weine. Sie müssen je nach Anbaugebiet und Rebsorte einen natürlichen Alkoholgehalt von bis zu 12,5 Volumenprozent aufweisen. Auch Spätlese-Weine dürfen nicht mit Alkohol angereichert werden. Spätlese-Weine können von herausragender Qualität sein und sich über 10 Jahre und mehr in der Flasche verbessern.

Auslese

Für Auslesen dürfen nur vollreife oder von Edelfäule befallene Trauben verwendet werden. Unreife oder kranke Trauben müssen ausgesondert werden. Auslesen weisen je nach Anbaugebiet und Rebsorte einen Alkoholgehalt von bis zu 14 Volumenprozent auf. Sie werden jedoch relativ selten völlig durchgegoren, so dass der restliche Zucker unvergoren als Natursüße im Wein verbleibt. Dabei entstehen edle Weine, die beinahe unbegrenzt haltbar sind.

Beerenauslese

Beerenauslesen werden aus von Edelfäule befallenen oder überreifen Weinbeeren erzeugt. Dazu müssen diese von Hand gesondert gelesen werden. Ihr Zuckergehalt ist extrem hoch, völlig durchgegoren würden Weine mit theoretischem Alkoholgehalt von bis zu 17,5 Volumenprozent entstehen. Die edlen Gewächse sind folglich sehr süß.

Fortsetzung in der nächsten Ausgabe.

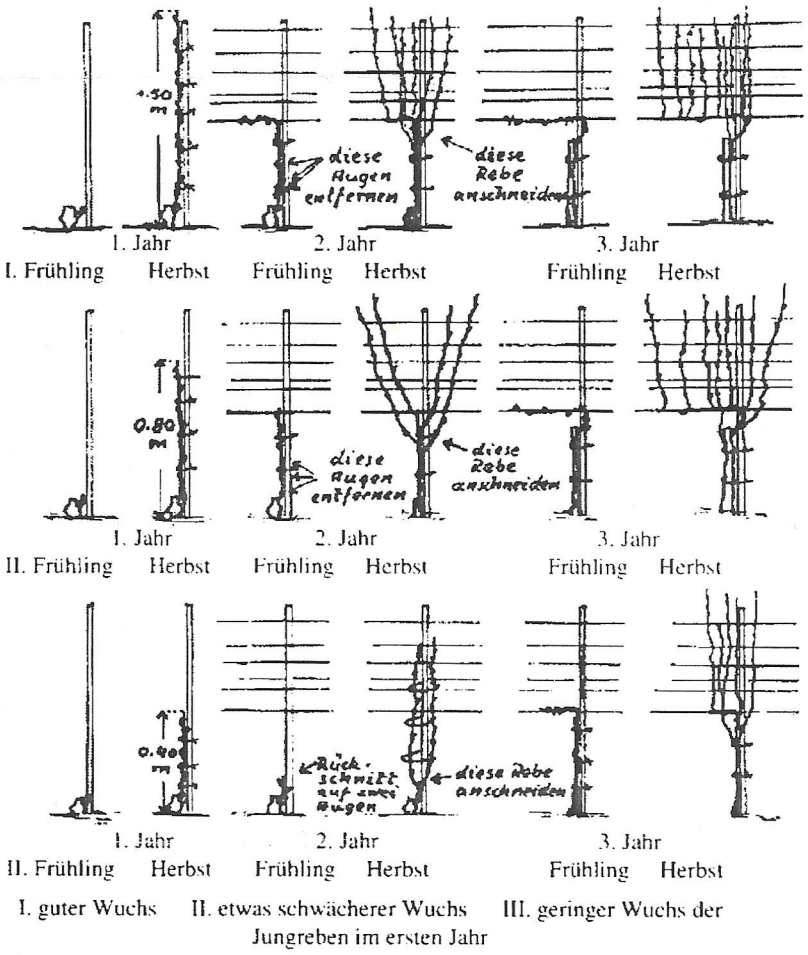
Bernd Witzel

Der Rebschnitt

Demonstration am 8. Februar 2003 13 Uhr für interessierte Mitglieder

Der Rebschnitt ist ein äußerst wichtiges Kriterium für die Qualität eines Weines; ohne diesen würde der Rebstock unkontrolliert wuchern. Die ideale Rebschnitt-Form steht mit dem Bodentyp, der Erziehungsform, dem Klima, der Rebsorte und sonstigen lokalen Gegebenheiten in direktem Zusammenhang und muss gemäß diesen Faktoren ausgewählt werden. Der ideale Zeitpunkt ist die so genannte Saftruhe; auf der nördlichen Halbkugel im Frühjahr, auf der südlichen im Herbst. Danach beginnt der jährliche Wachstums-Zyklus des Rebstocks von Neuem. Der Rebschnitt gewährleistet die Ausgewogenheit (physiologisches Gleichgewicht) zwischen dem Ertrag (Menge der Trauben = generatives Wachstum) und dem Rebstockwuchs (vegetatives Wachstum). Es gibt verschiedene Methoden, in vielen Ländern gibt es für Qualitäts-Weine gesetzliche Vorschriften. Die kann per Weinbau-Gebiet oder auch kleineren Bereichen (Appellationen) unterschiedlich sein, so sind zum Beispiel in der Champagne vier verschiedene Rebschnitt-Formen für die Produktion von Champagner zugelassen bzw. genau festgelegt.

Die aufwändigste Form ist das manuelle Schneiden der einzelnen Triebe. Dabei werden beim so genannten "Winterschnitt" im Januar bis spätestens Ende März rund 80 bis 90 % des einjährigen Holzes entfernt und bis auf maximal zwei Fruchtruten weggeschnitten. Das kann aber (abhängig von der Witterung) auch schon sehr frühzeitig im Dezember erfolgen; dies nennt man dann "Adventschnitt". Wichtig dabei ist, dass die Anzahl der Augen (Knospen) nicht zu hoch wird und keine spätere Überlastung durch übermäßigen Behang auftritt (frz. Ébourgeonnage von bourgeon = Knospe). Die Anzahl, die man am Stock lässt, richtet sich nach dessen Wuchskraft und nach der Rebsorte. Ist der Stock sehr wüchsig, so lässt man ihm beim nächsten Rebschnitt eine größere Augenzahl, ist der Stock schwach wüchsig (viele, aber nur dünne und kurze Triebe), so bleiben beim nächsten Mal weniger Augen als zuvor. Die Bezeichnungen je nach Augenanzahl sind: Rute (8 bis 12), Strecker (4 bis 7) und Zapfen (1 bis 3). Um ein möglichst optimales Verhältnis Qualität/Ertrag (knapp unter 50 hl/ha) zu erreichen, gilt die Faustregel: einen Zapfen und einen Strecker, sechs bis acht Augen pro m².



I. guter Wuchs II. etwas schwächerer Wuchs III. geringer Wuchs der Jungreben im ersten Jahr

Eine weitere Form ist der gleichmäßige "Rückschnitt" aller Triebe, was auch maschinell erfolgen kann. Dies ergibt aber allenfalls nur durchschnittliche Qualitäten. Der so genannte Minimalschnitt bedeutet, dass nur ein sehr geringer oder überhaupt kein Winterschnitt erfolgt. Nach der Blüte im Juni erfolgt der "Grünschnitt", dabei werden die Geizen (Nebentriebe, bilden sich besonders beim Rückschnitt massenhaft) entfernt (frz. Effeuillage = Entfernen der überschüssigen Triebe und Blätter). Der "Sommerschnitt" wird im Juli oder August alternativ dann durchgeführt, wenn zu hoher Behang gegeben ist; dies nennt man "Ausdünnen". Dabei wird ein Teil der noch grünen Trauben weggeschnitten (frz. Vendange vert = Grüne Ernte), wodurch die Versorgung der restlichen Trauben mit Nährstoffen erhöht wird. Auch die so genannte physiologische Reife wird dadurch positiv beeinflusst. Wenn durch Rebstock-Krankheiten, Hagel, Frost oder Blüteschäden der Behang schon reduziert wurde, kann dies entfallen.

Quelle Text: www.wein-plus.de / Quelle Grafik : Weinbau Taschenbuch Fachverlag Fraund

Veranstaltungen 2003 im Freundeskreis

** **Für diese Veranstaltungen bitten wir um Anmeldung bei:**
Claus Kaiser, Tel. 06032-92 01 61
oder E-Mail: clauskaiser@web.de

** **Freitag, 31. Januar 2003 19:00 Uhr**
Erika-Pitzer-Begegnungsstätte: Weinprobe

Vergleichen Sie griechische Weine mit Weinen aus Frankreich, Chile und Argentinien. Vereinsmitglied Helmut Riechert (Weinhandlung Satyrikon) präsentiert, jeweils paarweise, Weine aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Pinar, Merlot und Syrah.
Teilnehmergebühr: 10,00 €

Freitag, 7. März 2003 19:00 Uhr
Erika-Pitzer-Begegnungsstätte: Wein & Klassik

Genießen Sie bei Wein und Kerzenlicht ein Konzert des Ensembles A Capriccio – vom "Frühling in Wien" über "Summertime" bis "Midnight-Serenade".
Eintritt: 6,00 €

Freitag, 28. März 2003 19:00 Uhr
Erika Pitzer Begegnungsstätte
Jahreshauptversammlung

Für das leibliche Wohl ist gesorgt.

Freitag, 11. April 2003 19:00 Uhr
Erika Pitzer Begegnungsstätte
Wein & Gesundheit

Eine erfolgreiche Reihe zum Weltgesundheitstag wird fortgesetzt. Ein absoluter Experte von der Deutschen Weinakademie wird uns ein Referat zu Wein und Gesundheit halten.
Für das leibliche Wohl ist gesorgt.
Teilnehmergebühr: 3,00 €

** **Donnerstag, 1. Mai 2003 9:00 Uhr**
Parkplatz Frankfurter Straße/Großer Teich
Wein & Wandern

Jedes Jahr findet am 1. Mai die Bergsträßer Weinlagenwanderung statt. Beim Wandern durch die abwechslungsreiche Landschaft können Sie aus 14 Einzellagen das Beste aus den Kellern der Winzer probieren. An den Weinständen gibt es kostenlose Wanderpässe. Wer die Stempel von mindestens sechs Ständen erwandert hat, nimmt an einer Verlosung teil. Die Wanderung geht von Zwingenberg nach Heppenheim, kann aber an jeder der gut markierten Stationen begonnen oder beendet werden.
Teilnehmergebühr: 10,00 € (Bustransfer)

Sonntag, 15. Juni 2003 - Anwesen Bernd Witzel
Weinausgabe 2002: Programm folgt

Juli 2003 – 2. Bad Nauheimer Weinblütenfest
Programm folgt

** **Samstag/Sonntag, 23./24. August 2003 8:00 Uhr**
Parkplatz am Großen Teich : Wein & Kultur

Ein außergewöhnlicher Ausflug führt uns an den Kaiserstuhl, nach Freiburg, in die Ostschweiz und ins Elsaß. Der Programmablauf ist noch nicht ganz abgeschlossen, jedoch sind folgende Programmpunkte bereits fast sicher: Besuch beim Rotweinwinzer des Jahres, Museumsbesuch in Freiburg, 6-7-gängiges Menu mit korrespondierenden Markgräfler Weinen, Übernachtung im 4-Sterne-Hotel, Wein & Käse im Rheintal der Schweiz, Besuch eines Amphitheaters

September 2003 - Wein & Golf
Programm folgt

** **25. Oktober 2003 19 Uhr - Rosensaal Steinfurth**
Bacchusfest 2003: Programm folgt

November 2003 - Wein & Kunst
Programm folgt.

Dezember 2003
Bad Nauheimer Christkindlmarkt 2003

Aufgeschnappt: „Wie der Ofen das Werk des Schmiedes prüft, so ist der Wein eine Probe für die Zuchtlosen. Wie ein Lebenswasser ist der Wein für den Menschen, wenn er ihn mäßig trinkt. Was ist das für ein Leben, wenn man keinen Wein hat, der doch von Anfang an zur Freude geschaffen wurde? Frohsinn, Wonne und Lust bringt Wein, zur rechten Zeit und genügsam getrunken."

Also liebe Weinfreunde, zum Wohle und immer schön darauf achten!

Bernd Witzel

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: 8. Mai 2003, Einsendung von Beiträgen, soweit möglich, über E-Mail.