FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM
gegründet 1998

Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim

Nr. 39 Oktober 2010 10. Jahrgang

Liebe Weinfreunde,

das Jahr 2010 begleitete uns mit ständig neuen Nachrichten aus den Weinanbaugebieten von Deutschland im Hinblick auf eine schlechte Ernte und eine überhöhte Fäulnis der Trauben. Dies ließ für uns, die Weinfreunde von Bad Nauheim, erwarten, dass nach der relativ geringen Ertragsmenge im vergangenen Jahr auch das Weinjahr 2010 wieder sehr spärlich ausfallen wird.

Diese dauerhaft schlechten Nachrichten veranlassten den Vorsitzenden der Parzellenbeauftragten, Weinfreund Bruno Geyer, fast täglich auf unserem Berg zu sein und die Entwicklung der Trauben genauestens zu beobachten. Erfreulicherweise – so immer seine Mitteilung - verlief die Reife der Trauben zwar nicht „bilderbuchartig“, aber dennoch einigermaßen gut. So wurde dann in diesem Jahr - aufgrund der geringen Öchslegrade - die Weinlese möglichst weit hinausgeschoben, um noch die letzten Sonnenstrahlen einzufangen. Es war nicht einfach, einen Kompromiss zwischen den Öchslegraden, der Fäulnis und dem Säuregehalt – insbesondere beim Riesling – zu finden.





Erfreulich gilt es heute zu berichten, dass im Weißwein der Ertrag um fast 50 % höher liegt als im Jahr 2009 und die Öchslegrade sich bei knapp unter 70 noch sehen lassen können. Im Rotwein allerdings wird es wieder eine Ertragsmenge geben, die nur geringfügig über der des vergangenen Jahres liegt, allerdings bei Öchslegraden von 85, welches aufgrund der Witterungsverhältnisse als hervorragend zu bezeichnen ist.

Nunmehr, liebe Weinfreunde, gilt es unseren Weinberg winterfest zu machen. Jeder Winzer ist aufgefordert in seiner Parzelle solidarisch dafür zu sorgen, dass die Rebfläche auf einer Breite von 50-60 cm unkrautfrei, wenn möglich, leicht umgegraben, in die Ruhezeit geschickt werden kann. Dies ist umso wichtiger, da unsere Parzellen aufgrund der schlechten Witterungsverhältnisse nicht gerade das beste Bild abgeben und der sich abzeichnende Samenauswurf der Unkräuter doppelte Arbeit im nächsten Jahr verursachen wird.

Bitte wirken Sie hier aktiv mit und sorgen dafür, dass auch die freien Rebstöcke umgegraben werden. Bereits in der Ausgabe Nr. 38 unseres Johannisberger Weingeflüster hatte ich darauf hingewiesen, wie diese Arbeiten zu verrichten sind, wobei dies wohl noch nicht jeder zur Kenntnis genommen hat. Ich darf daran erinnern, dass wir eine Solidargemeinschaft, ein Freundeskreis sind und uns dementsprechend auch verhalten sollten.

Nunmehr geht es dem Jahresende entgegen, in dem noch zwei Veranstaltungen anstehen, zu denen ein Extrabericht im Innenteil zu lesen ist.

Zum Schluss noch eine Bitte an alle Weinfreunde. Derzeit sind etwa 120 Rebstöcke frei und müssen neu verteilt werden. Machen Sie mit und werben für unseren Freundeskreis, um neue Mitglieder für unser schönes Hobby zu gewinnen.

Ich freue mich auf unsere nächste Veranstaltung am 26.11.2010 und auch auf die kommenden, hoffentlich schönen herbstlichen Sonntagnachmittage in unserer „Parzelle 21“.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Bernd Witzel - Präsident

Unsere Weinlese 2010

Die diesjährige Weinlese ist trotz schlechten Wetters erfolgreich und mit gutem Ergebnis und einem anschließenden kleinen Fest in der „Parzelle 21“ abgeschlossen worden.
Anfangs wurden die Netze, die gegen Vogelfraß aufgehängt worden waren, von den Rebstöcken entfernt und aufgerollt, um in der Scheune unseres Präsidenten, Bernd Witzel, für das nächste Jahr eingelagert zu werden.

Den richtigen Zeitpunkt für die Ernte zu erwischen, ist nicht leicht und erfordert dauernde Beobachtung des Reifeprozesses und des Zustands der Trauben, dazu müssen Öchslegrad und Säuregehalt überprüft werden.



Bruno Geyer prüft mit dem Refraktometer den Öchslegehalt der Trauben.

Weiterhin muss durch Sichtkontrolle der Trauben auf Fäulnisbildung, besonders bei längerer Feuchtigkeit, geachtet werden. Unter Berücksichtigung und Abwägung dieser Punkte und mit Absprache unseres Winzers Schüler-Katz, der wieder für den Ausbau des Weins in Kiedrich zuständig ist, haben wir den 16.10.2010 als Termin für die Rotwein-Ernte und den 23.10.2010 für die Weißwein-Ernte festgelegt.



Unser „Kiepenkerl“ Hans-Martin Herrmann bringt einen Teil der Ausbeute zum Fahrzeug, das die Trauben zum Keltern nach Kiedrich bringt.

Bedingt durch das immer schlechter werdende Wetter während der Rotwein-Ernte, haben wir die Lese für die frühreife weiße Rebsorte Ehrenfelser auf eine Woche später verschieben müssen, obwohl die Trauben schon Fäulnis zeigten. Diese Rebsorte muss zukünftig zusammen mit dem Rotwein gelesen werden.
Die ursprünglich geplante Ernte am 09.10.2010 war leider nicht möglich, da die Säure im Riesling zu hoch (Wert 19) und die Öchslegrade mit 55 - 65 zu niedrig waren.

Bei der Terminfindung für die Ernte mussten wir einen Kompromiss zwischen Riesling, 70° Öchsle / Säure 19, Fäulnis, Wetter und der Terminabsprache mit unserem Weinbauern finden. Trotzdem war das Ergebnis zufrieden stellend. Wir haben im Rotwein das gleiche Ergebnis wie im Vorjahr erreicht.

Die Weißweinlese fand bei relativ gutem aber kaltem Wetter statt, der Nebel lichtete sich erst am späten Nachmittag. Im Weißwein war erfreulicherweise der Ertrag 50 % höher als im Jahr zuvor, und das in einem Jahr, in dem die Winzer mit 50 % Ernteverlust wegen Wetter bedingter Fäulnis rechnen. Deshalb können wir auf unser erzieltes Ergebnis mit Recht stolz sein.
Voraussichtliches Ergebnis: Rotwein: 280 L., Weißwein: 1.200 L.
Bruno Geyer

Tafeltrauben im Garten

Liebe Weinfreunde,
zunehmend wird an mich die Frage gestellt, welche Rebsorte sich am besten für die Anpflanzung im eigenen Garten empfiehlt. In diesem Zusammenhang darf ich darauf verweisen, dass im Gartenforum auf der Landesgartenschau umfangreiche Informationen hierzu gegeben wurden, aber auch eine Broschüre aufgelegt ist, die sich mit dieser Thematik beschäftigt. Umfangreich wird über den Standort und Pflanzung, die Erziehung als Spalier und Pergola, den Schnitt und die Pflege sowie über die Sorten berichtet.
Als Auszug aus dieser Informationsbroschüre möchte ich Ihnen heute einige Sorten, die für unser Klima besonders geeignet sind, vorstellen:

Muscat bleu (blau, robust)
Reife mittel (September), langes Erntefenster; sehr lockere Traube, große knackige Beeren; süß, aromatisch (angenehmer Muskatton); starker aufrechter Wuchs; gute Frosthärte; verrieselt bei windigem kalten Blühwetter; Herbstlaub gelb.

Birstaler Muskat (gelb-weiß)
Reife früh (August bis September), langes Erntefenster; süß mit feinem Muskataroma; kräftiger, aufrechter Wuchs; robust, gute Frosthärte.

Palatina (gelb)
Reife mittel (September); große lockere Trauben; fruchtiges Aroma, etwas Muskatton; Kerne kaum störend; etwas mehltaugefährdet.

Calastra (grün-gelb)
Reife früh; sehr wüchsig, großes, gesundes Laub, gut für Pergolen; Beeren feinsüß, neutral.

Neuheiten
Katharina (rosa)
Reife Ende September bis Oktober, große lockere Trauben.

Philipp (blau)
sehr spät, dekorative spitze Beeren, sehr starker Wuchs, fruchtiger Geschmack.



Bild: Internet - Die Rebsorte „Philipp“ bildet dattelförmige, kleine Früchte aus.

Bei der Auswahl Ihrer Sorte beachten Sie bitte, ob Sie Wert auf die Ernte legen oder auf gesundes Laub, welches besonders gut für Pergolen geeignet ist.

Übrigens meine Lieblingssorte ist Muscat bleu, die sich hervorragend zum Verzehr, aber auch für Marmelade eignet. Na dann, viel Erfolg beim eigenen Anbau wünscht Bernd Witzel

Erlebnis Wein

Verkosten heißt der Akt zu besserem, bewussterem Weingenuss. Die nachfolgenden Ausführungen sollen dem Anfänger den Einstieg erleichtern und dem Kenner dazu dienen, sein Wissen zu verdichten.

Voraussetzung für echten Weingenuss sind Grundkenntnisse der Kelterkunst, der Weinkultur, vor allem aber der Techniken der Verkostung. Sie basieren darauf, einen Wein zu beschauen, zu schnuppern, im Mund zu drehen und zu wenden, um ihn auszuloten, ihn auszuspucken und anschließend ein Urteil über Art und Güte abzugeben. Dies möchte ich anschließend vermitteln.

Wir sollten dabei nie vergessen, dass die Verkostung Mittel ist und nicht Zweck. Wein ist nicht dazu da, taxiert und rangiert zu werden, sondern um Freude zu bereiten. Wein ist dazu da, um Diskussionen anzuregen, Imagination und Kreativität zu entwickeln.
Ich habe festgestellt, dass der visuelle Aspekt eines Weines unsere Wahrnehmung besonders stark beeinflusst. Wir nehmen Rebsaft folglich immer abhängig davon wahr, in welcher Umgebung er präsentiert wird und wie er verpackt ist (Flasche, Etikett, Karaffe, Glas) und werden in unserem Urteil maßgeblich durch die Robe, seine Farbe beeinflusst.
Nachstehend folgen einige Erklärungen zu der Palette der Weinfarben:

Blassgelb:
Farbe des jungen Weiß- oder Schaumweins. Einen gräulichen Schimmer besitzen häufig einfache Weine, wie z. B. ein Gutedel, ein Muscadet, ein Trebbiano. Einen grünlichen Reflex zeigen Traubensorten wie Savignon, Riesling oder Weißburgunder, die nicht im Holzfass ausgebaut wurden.

Zitronengelb:
Die Farbe des jungen oder leicht gereiften Weißweins aus gehaltvolleren Sorten wie Chardonnay, Gewürztraminer, Viognier. Der Ausbau im Holzfass beeinflusst die Farbe ebenfalls in diese Richtung. Mattes oder stumpfes Gold wecken Misstrauen, zu viel Glanz kann hohe Säure bedeuten. Generell sind Weißweine dieses Teints zwei bis acht Jahre alt, Champagner bis zu zwölf Jahre.

Goldgelb:
Ein sattes Gelb in den Abstufungen Strohgelb und Goldgelb deutet immer auf eine mehr oder weniger große Reifung hin. Junge Weine mit Restsüße oder junge, aber gehaltvolle Weine, die im Holzfass ausgebaut wurden, dürfen ausnahmsweise diese Farbe aufweisen, aber in einem glänzenden, durchsichtigen, nie trüben, stumpfen Farbton. Einfache, im Tank ausgebaute junge Weiß- oder Schaumweine dürfen hingegen nicht so aussehen.

Ambrafarben:
Mit zunehmenden Alter steigt der Braunanteil in der Farbe eines Weißweins. Trocken ausgebaute Weißweine sollten grundsätzlich das Stadium des satten Golds nicht überschreiten, höchstens leicht ziegelfarbige Reflexe aufweisen. Süßweine und sherryartige Weine hingegen versprechen auch mit einem durchscheinenden, klaren Ambra-Teint noch höchsten Trinkgenuss. Auch hier gilt: Stumpfe, trübe oder milchige Töne wecken Misstrauen. Glänzendes Ambra ist auch die Farbe des lang gereiften Cognac – aber ein höherer Braunanteil weist auf eine Färbung mit Karamell hin.

Himbeerrosa:
Die Farbe eines jungen Rosé. Je größer die Farbdichte und -intensität, desto länger lag dieser Wein auf der Maische. Eine gewisse Farbintensität verspricht daher auch mehr Fruchtaromen. Sehr blasse Rosés fallen hingegen meist mineralisch oder blumig aus oder sind gar völlig geschmacksneutral. Ein Lila-Schimmer weist auf Traubensorten mit Farbdichte hin, etwa Grenache oder Cabernet Sauvignon. Grosse Farbbrillanz lässt eine kräftige Säure vermuten, breite, schimmernde Ränder einen beträchtlichen Alkoholgehalt.

So, meine lieben Weinfreundinnen und -freunde, das wäre es zu diesem Thema, Weinfarben bezogen auf Weißweine.
In späteren Folgen werde ich mich mit den Rotweinen befassen, sowie die richtige Temperatur, Geruchssinn und Geschmack.

Ich hoffe, Sie hatten ein wenig Spaß beim Lesen dieser Abhandlung.

Quellennachweis neben eigenen Erfahrungen und Beobachtungen: Vinium - Auslese, Alles über Wein, Wissenswertes über Wein, Weißwein von A - Z.
Es grüsst Sie Ihr Peter Griebsch

Ausstehende Veranstaltungen 2010

Wie bereits in den vorherigen Ausgaben unseres Weingeflüsters berichtet, werden im Herbst noch einige Veranstaltungen für unsere Weinfreunde angeboten werden. Als erstes sei zu nennen die „Hessische Küche“ am Freitag, dem 26. November in der „Parzelle 21“. Uns, Margrit Lehmann und mir, werden bestimmt wieder Produkte einfallen, die sich vom täglichen Menüangebot unserer Region abheben. Falls noch nicht geschehen, **bitte umgehend anmelden**, denn – wie bekannt – können wir in der „Parzelle 21“ nicht mehr als 40 Personen bewirten. Wir werden auch dieses Jahr wieder versuchen, den Kostenbeitrag bei 10-12 € - ohne Getränke – zu belassen.

Als nächstes gilt es, sich dann auf den Christkindlmarkt, der vom 17.-19.12.2010 im Sprudelhof stattfindet, vorzubereiten. Nicht nur die gesamte Organisation, Auf- und Abbau, Besetzung des Standes ist zu beachten, sondern auch unser umfangreiches Angebot mit Kuchenspenden zu erweitern.

Die letzte Veranstaltung wird am Freitag, dem 31. Dezember in der Parzelle 21 stattfinden. Unser Weinfreund, Burkhart Rüster, bereitet hier wieder eine sicherlich interessante Veranstaltung vor, um mit den Weinfreunden das alte Jahr zu verabschieden und das neue Jahr zu beginnen. Anmeldungen bitte direkt an Burkhart Rüster, Tel.: 06032 9251911.
Ihr Bernd Witzel

Zum guten Schluss

Liebe Weinfreunde,
wie in jedem Jahr hatten auch dieses Mal einige Weinfreunde nicht die Möglichkeit, bei der offiziellen Weinausgabe ihre „Ernte“ in Empfang zu nehmen. Aus diesem Grunde bieten wir einen 2. Termin an, den Sie jedoch unbedingt nutzten sollten, **da sonst der Anspruch auf die Weinzuteilung des Jahrgangs 2009 verfällt.**
Als Termin ist festgesetzt

Samstag, 04.12.2010 zwischen 10.00 und 12.00 Uhr

am bekannten Ort in Nieder - Mörlen, Am Haingraben 5.

Es besteht auch hier noch einmal die Möglichkeit, einige der wenigen Raritäten vergangener Jahrgänge zu erwerben, um z.B. an Weihnachten ein nicht alltägliches Geschenk bereit zu haben. Nicht vergessen – Kostenbeitrag für die Weinausgabe Jahrgang 2009 pro Flasche 2,00 € und Sonderverkauf Restbestände vergangener Jahrgänge 7,00 €.
Mit freundlichen Grüßen
Bernd Witzel - Präsident

Fehlstunden

Alle Aktiven, die in diesem Jahr die 10 Gemeinschaftsstunden nicht leisten konnten, haben in diesem Jahr letztmalig die Gelegenheit, auf dem Christkindl-Markt im Dezember Stunden zu ergattern. Hierzu bitte Anita Kröker, die für die Einteilung zuständig ist, schnellstmöglich ansprechen und versuchen, hier noch Gemeinschaftsarbeit zu leisten! Vielleicht möchte auch der eine oder andere gerne den Sonntagsdienst leisten, der noch bis Anfang Dezember in der „Parzelle 21“ angeboten wird. Diese Sonntage sind zwar parzellenweise geregelt, doch hin und wieder gibt es auch da Engpässe. Hierfür ist Burghart Rüster zuständig, einfach mal anrufen unter **Tel.** 06032-9251911. Liebe Weinfreunde, es lohnt sich!
Helga Ott

Termine 2010

Freitag 26. November	**19:30 Uhr** *	**Hessische Küche** mit Bernd und Margrit „Parzelle 21“ Anmeldung bei Anita Kröker*
Samstag 04. Dezember	**10:00 bis 12:00 Uhr**	**Nachzüglertermin Weinausgabe** Hof Familie Witzel Am Haingraben 5, Nieder - Mörlen
Freitag Samstag Sonntag 17. - 19. Dezember	**ab 16:00 ab 12:00 ab 11:00 Uhr** *	**Christkindl-Markt Sprudelhof** **Bitte Anita Kröker wegen Teilnahme bzw. Kuchenspenden anrufen!**
31. Dezember	**18:00 Uhr Beginn**	**Silvesterparty in „Parzelle 21“ Bitte bei Burkhart Rüster anmelden:** **Tel.** 06032-9251911

Für alle mit * gekennzeichneten Veranstaltungen bitte anmelden bei: **Anita Kröker**, Tel. 06034-4199 oder mobil: 0152-08882030 oder
Neue E-Mail: a.e.kroeker@t-online.de

Bildmaterial: Ernst Stadler, wenn nicht anders erwähnt

Freundeskreis Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim - www.weinfreunde-bad-nauheim.de
Präsident: Bernd Witzel, Bürgermeister, Parkstraße Rathaus, 61231 Bad Nauheim, Tel. 06032-343 200
Bankverbindungen: Sparkasse Wetterau, Konto - Nr. 30 073 037, BLZ 51 850 079;
Volksbank Mittelhessen eG, BLZ 51 390 000, Konto - Nr. 47 645 409
Redaktion: Helga Ott, helgaott@freenet.de, Tel. 06032-867718 oder 0171-8 246 921
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. Einsendung von Beiträgen, soweit möglich, über E-Mail. Für die Mitglieder ist der Bezugspreis im Mitgliedsbeitrag enthalten.