Riesling Express

Informationen des Freundeskreises MoselWeinMuseum Senheim, Sammlung D. Schlagkamp
13. Jg. • Nr. 26 • Herbst 2011

Ein Wort des Vorsitzenden

Sehr geehrte Damen und Herren des Freundeskreise MoselWeinMuseum D.Schlagkamp, liebe Leserinnen und Leser des Riesling Express,
nun brennen sie bereits wieder und leuchten uns heim in dunkler Nacht, gemeint sind nicht die Glühwürmchen des Sommers, nein, gemeint sind die zahlreichen Lichterketten, die um Bäume, Zäune oder Treppengeländer geschlungen sind und die uns sagen wollen und sollen, das Jahr ist fast „gelaufen“, Weihnachten steht schon wieder in allen Haushaltungen und Betrieben oben an! Wer noch bei seinen Lieben Punkte sammeln will und muss, sollte dies alsbald tun. Mein Vorschlag für Erwachsene: Erst Denken, dann Schenken! Und wie ein Blitz geht’s mir durch die Glieder und Blitzgedanken sind die Besten: Moselwein schenken! Die Palette der zu beschenkenden Nächsten reicht vom Partner,- ob mit oder ohne Ehe-, geht zu den erwachsenen Kindern, den Freunden der Familie und..... bis hin zur Weihnachtsfeier im Betrieb. Ja, auch das Jahr 2010 hat an der Mosel für so viele zu Beschenkende ausreichend Wein wachsen lassen und die Winzer haben sich irre ins Zeug gelegt, um wieder Sie, uns alle mit Weinen zu überraschen, mit Weinen die Zeugnis ablegen für die Mosel Weinkultur, die Zeugnis geben vom Können und der Individualität der Weine und der Winzerinnen und Winzer. Ja, so kann das Fest gelingen und Punkte gesammelt werden. Wurden wir nicht 2011 bei unseren Veranstaltungen in der Traben-Trarbacher Unterwelt und der Tagesfahrt an die Ahr Zeuge gerade dieses individuellen Qualitätsstrebens unserer Winzerinnen und Winzer, ja es soll sogar Teilnehmer gegeben haben, die auch ohne Brille den Riesling bzw. den Spätburgunder lesen konnten.

Traben-Trarbach, eine wahrlich weingeschichtsträchtige Stadt, eine Stadt, die uns am 22. Mai 2011 mit Sonnenschein empfangen hat und uns auch von ihrer sonnigen Seite überzeugen konnte. Prächtige Jugendstilvillen und riesige unterirdische Weinkeller zeugen noch heute von dem Fleiss und dem Können der Moselwinzer. Ein Blick an die Moselhänge um Traben.-Trarbach belegt, dass der Weinbau und die Weinqualität auch heute hoch im Kurs stehen.

Junge Winzerinnen und Winzer sind angetreten um den Nachweis zu erbringen, dass man aus der Vergangenheit für die Gegenwart und Zukunft lernen kann, ich denke an den „Klitze-Kleinen Ring“, die Idee der“ Bergrettung“, die sich dem Steistlagenweinbau, unserem Aushängeschild für den einmaligen Moselweinbau, verschrieben hat.

Von Weiss ging´s auf der Weinfarbskala nach Rot bei der Fahrt am 3.9.2011 an die Ahr. Franz-Josef Treis hat am diesem Tag einen wahrlich unvergesslichen Weinerlebnistag organisiert, mit Weinen und Weinproben, die nur jemand zusammenstellen kann, der sich intensiv mit der Weinbauregion Ahr befasst hat. Mögen an der Ahr infolge der Nähe zu den Rheinstädten Köln und Bonn die Uhren etwas anders ticken als bei uns an der TerassenMosel, gleich ist jedoch das Streben nach Qualität. Und sicherlich war an diesem Tag auch der Gang durch den ehemaligen Regierungsbunker unvergesslich. Gottlob, wurden wir trotz vieler Widerwärtigkeiten nie aus dieser Unterwelt heraus regiert!

Liebe Leserinnen und Leser, wieder im Alltag angekommen: das sind doch Gründe: Zu Weihnachten – auch Silvester, gibt’s Wein von unseren Winzerinnen und Winzern. Prosit und eine gute Zeit zu Weihnachten und im Neuen Jahr.

Ihr Vorsitzender Wolfgang Wabnitz

Wir wünschen allen Mitgliedern des Freundeskreises WeinMuseum und ihren Angehörigen
ein besinnliches und friedliches Weihnachtsfest.
Alles Gute und Gesundheit für das Neue Jahr 2012

Riesling Express

Informationen des Freundeskreises MoselWeinMuseum Senheim, Sammlung D. Schlagkamp
13. Jg. • Nr. 26 • Herbst 2011

J a h r g a n g 2011

Daten-Fakten-Meinungen

Das Winzerherz lacht und jubiliert, das Produkt seiner Arbeit war - voll reif - goldgelb und gesund!

Hohe Mostgewichte und eine knackige-stabile Fruchtsäure lassen dies auch noch bei guter ausreichender Quantität den Jahrgang 2011 eingliedern in die Jahrhundertjahrgänge 1811 und 1911.

Die gute Quantität bei solch hoher Qualität reizte so manchen Winzer außergewöhnliches ernten zu wollen. Beeren- und Trockenbeerenauslesen werden bei den kommenden Weinprämiierungen hohen Anteil der Anmeldungen bringen. Und die Prüfer bei der Landwirtschaftskammer werden ein riesiges

Sensorikpaket

zu bewerten haben, das sicherlich auch manche Enttäuschung bei den Winzern bringen wird. Oder... im kommenden Jahr werden wir eine Inflation an Medaillen bei der Weinprämiierung haben, die auch wieder kritische Gedanken zulassen.

Die Freude der Weingenießer wird groß sein, denn sehr aromatische-fruchtige und harmonische Kreszenzen werden den Alltag des Weinerlebens bereichern. Der Alkoholgehalt liegt naturgemäß dabei wohl etwas überdurchschnittlich höher bei trockenen und feinherben Weinen. Meine Favoriten der restsüßen Weine werden mir einen sehr moderaten Alkoholgenuss, so um die 9,5 bis 10,5 vol. %, schenken.

Unbedingte Empfehlung an die Weinfreunde:
Ab sofort den Keller leer trinken und dann neu einlagern mit 2011er Weinen. Eines prophezeie ich schon jetzt ohne Zukunftsdeuter zu sein; der Wein aus 2012 wird auf keinen Fall den 2011er in seiner Qualität gleichzusetzen sein. Die einmalige Vegetation aus 2011 ist so nicht kopierbar. Natur, Wasser und Wärme verheiraten sich nicht oft in einer ausreichenden Symbiose. Also, liebe Weinfreunde: Kauft 2011er Weine was der Geldbeutel hergibt!

Ca. 988.000 hl Wein wurden an der gesamten Mosel-Saar-Ruwer geerntet, ca. 300.000 hl mehr, als im vergangenen Jahr. 92% sind Weißweine und 8% Rotweine, das sind rund 82.000 hl.

Der Weinanteil von Moselweinen liegt am deutschen Markt bei aktuell 8,5 %. Der Preiskampf an den Märkten wird zum Preiskrampf bei den Winzern! Die Kommissionäre laufen durch die Weindörfer und bieten für den tollen Jahrgang beängstigende Preise an. Auch die Genossenschaft bietet den Erzeugern einen Auszahlungsmodus an, der weit unter der Würde und Ansehen des Berufstandes liegt und eigentlich eine Beleidigung für die Winzerschaft ist. Dieses nicht für die Winzer existenzielle Preisgehabe, fördert in keinster Weise die Reduzierung von Brachflächen, n e i n ... es kommt mir vor wie ein gewollter und verlangter Ausstieg aus der Bewirtschaftung unseres uralten Kulturgutes der Rebflächen.

Es gibt einige Pioniere, die dies sehr zukunftsorientiert erkennen und im Rahmen ihrer Möglichkeiten der Erhaltung von Rebflächen dienen in dem sie qualitätsorientiert mit Winzern zusammen arbeiten. Dr. Ulrich Stein soll hier einmal erwähnt werden, der beispielhaft solches Gedankengut umsetzt.

Beängstigend ist die Tatsache, dass an der Mosel zur Zeit nur noch 8.400 ha Weinbergs Fläche bewirtschaftet werden. Das ehemals stolze traditionelle Moselland hat sich auf den 5. Platz der 13 Weinbaugebiete Deutschlands zurück verzogen!!!

Die Terroire-Philosophie:
Bedingt durch die frühe Blüte (um den 20. Mai und somit die früheste Blüte aller Aufzeichnungsjahre überhaupt) und eine wundervolle ausgeglichene Vegetation konnte eine einmalige Reifezeit erreicht werden. In 160 Tagen totaler Verwöhnung erfuhr der Weinstock Phasen an Streicheleinheiten, die er sofort in Abwehrstärke von Krankheiten umsetzte. Und da der Wasserhaushalt ausreichend war, konnten die Mineralien des Boden dosiert gelöst, gewaschen und angeboten werden.- Das Schauspiel im Boden öffnete der Terroir-Philosophie neue Gedankengänge und brachte auch neue Erkenntnisse.

Einige Winzer wurden wegen der Ernte bereits im September nervös und haben den Müller-Thurgau und frühere andere Sorten Mitte des Monats geerntet. Sicherlich wollten sie die ersten auf dem Federweißen-Markt sein, der in dieser Saison ein gutes Geschäft war.

Touristisch erfuhr die Mosel ein Besucher- und Gästeplus und die Witterung sorgte für ein umsatzreiches Terrassengeschäft. Federweißer und Zwiebelkuchen brummte klirrend in der Kasse. Enttäuschungen vieler Gäste müssen allerdings auch erwähnt werden: Was da in manchen Gaststätten an Federweißenqualität verkauft wurde, ging oft in keinster Weise mit gesetzlicher Vereinbarung ins Geschäft. Solcher Reklamationsärger dient nicht künftiger Vertrauensbasis zum Moselwein.

Durch handwerkliches Können und dem Herauskitzeln substanzieller Qualitätsgeschenke des Weinstockes haben Winzer an der gesamten Mosel Oechslezahlen in Rekordhöhe gekeltert. Von traumhaften 270 bis 345 Grad wurde berichtet.

Voll positiver Erwartungen dürfen wir uns auf den Jahrgang 2011 freuen, wir sollten es auch gnadenlos auskosten und setzen Sie im kommenden Jahr immer wieder Ihren Körper in Erstaunen wie viel Moselwein er vertragen kann!
Gute Zeit im Weingeleit

Ihr Franz-Dieter Schlagkamp
WeinDozentMosel

Riesling Express

Informationen des Freundeskreises MoselWeinMuseum Senheim, Sammlung D. Schlagkamp
13. Jg. • Nr. 26 • Herbst 2011

Fahrt an die Ahr

Mal wieder hat der stellvertretende Vorsitzende des Freundeskreises WeinMuseum eine Lehrfahrt organisiert, die bei allen 34 Teilnehmern in Erinnerung bleiben wird.

Das Ziel war die Ahr.

"Wer an der Ahr war und weiß noch das er an der Ahr war, war niemals an der Ahr", so sagt es der Volksmund aus früherer Zeit. Und genau dem war auch so, man fuhr an die Ahr um sich dem Rotwein zu "ergeben". Kegelclubs und das ganze Vereinsleben deutscher Vereinigungen besetzten die Ahr in mehr oder weniger stimmungsvoller Weinlaune.

Dass dies schon lange nicht mehr so ist, wollte Franz-Josef Treis mit seinem

ausgereiften Ahr-Programm beweisen. Der erste Besuch galt dem Regierungsbunker oberhalb von Ahrweiler. Mit einer äußerst guten und fundierten Führung, bei der die Offenbarung und der Zeitgeist damaliger Politik punktgenau mit Analysen und Geschichten den Weinfreunden näher einprägsam erläutert wurde, spürte man im Anschluss der Führung eine gewisse Betroffenheit zur geschichtlichen Auseinandersetzung deutscher Politik.

Höchste Zeit für ein Glas Wein! Mit dem Besuch im Weingut Kriechel in Ahrweiler durften die Moselaner ein besonderes Erlebnis genießen. Der Kellermeister des Weingutes, natürlich ein geborener Moselaner, hat alle durch sein Wissen, sein Temperament, sein Engagement, seine Experimentierfreudigkeit angesteckt aufmerksam die Weine des Gutes zu verkosten. Welch ein Erlebnis! Ein Füllhorn von Terroir, Geschmeidigkeit, Fruchtbetörung und Weingeist der Ahr strömte uns aus dem Glas entgegen. Es war eine außergewöhnliche Probe, die wir nur dadurch erleben durften, weil Franz-Josef Treis im Hause Kriechel sehr bekannt und befreundet ist.

Hunger wurde anschließend zum Feind. Er musste von allen bekämpft werden und der Kampf war siegreich. Im Kölner Hof hat jeder sein Einzelgefecht gewonnen, manchmal sogar sehr redselig und laut, man war aber wieder nervengestärkt und hatte Lust auf neue Taten.

Anstelle Weinfest in Ahrweiler wurde die glückliche Idee geboren, doch lieber direkt nach Mayschoss zu fahren um sich etwas bei Kaffee und Kuchen zu erholen. Von wegen Erholung.... der Winzersekt hat so begeistert, dass einige Freunde durch die herrlich verwöhnende Nachmittagssonne auf der gemütlichen Terrasse der Winzergenossenschaft an der Ahr gar nicht mehr aufstehen wollten.

Aber, wir waren ja nicht zum Vergnügen an die Ahr gereist, Informationsarbeit muss sein! Der Geschäftsführer (wieder ein Freund von Franz-Josef Treis) kam extra wegen uns früher aus dem Urlaub zurück und zeigte uns einen Musterbetrieb genossenschaftlichen Ideenreichtums. Modern - perfekt in Technik- eloquent im Markting, man spürte den Zeitgeist in allen Ecken und Räumen. Und als dann das genossenschaftliche Weinmuseum gezeigt wurde, wollte Dieter Schlagkamp gleich das eine oder andere an Altertümchen mitgehen lassen. Nach vielem fachlich - philosophischen Gedankenaustausch zwischen Ahr und Mosel kam ein unerwarteter Höhepunkt. Die uns zur sensorischen Betrachtung vorgestellten Weine entsprachen in keinster Weise der üblichen touristischen Alltagsprobe, es waren Besonderheiten darunter, die den hohen Qualitätsansprüchen der heutigen sensibilierten Weinfachwelt entsprechen. Wir durften verschiedene Rebsorten von Rotweinen genüsslich zerlegen, die das Herz eines Weinfreundes in Wallungen brachten. Überraschend aber auch die postgenerative Phase des Frühburgunders, der vor Jahren noch etwas belächelnd mit einer wartungsintensiven Frau verglichen wurde. Jetzt aber erzählt dieser Wein von der handwerklichen Kunst des Kellermeisters, der ihn bis zur letzten Gärphase mit Aufmerksamkeit verwöhnt und ihn ausreichend lange bei Mutter Hefe lässt um alle möglichen Inhaltstoffe der Mineralität heraus zu kitzeln. Die letzte Probe war eine einmalige Überraschung. Unser neu gewonnener Freund und Probenleiter der Genossenschaft erzählte →

Riesling Express

Informationen des Freundeskreises MoselWeinMuseum Senheim, Sammlung D. Schlagkamp
13. Jg. • Nr. 26 • Herbst 2011

uns von einem Experiment noch nie ausprobierter Weinherstellung.

Bei Kollegen in Portugal wurden die Ahrweinfachleute mit einem Portwein vertraut, dessen Einmaligkeit sie zu diesem Experiment verführte. Hochkarätige Beerenauslesen von Spätburgunder, Domina- und Portugieserreben (die Oechsle lagen zwischen 120 und 168 Grad) wurden in einer Komposition zusammengelagert und auf 18 vol. % Alc. aufgesprittet. In einem speziellen Eichenfässchen wurde die Verheiratung dieser Symbiose aus Lust und Leidenschaft vollzogen.

Durch andauerndes Drängeln und Fragen, unsere Ungläubigkeit des Gelingens einer solchen Komposition zeigend, zog unser Ahrfreund und Geschäftsführer der Mayschosser Winzergenossenschaft mit einem Probierschläuchelchen eine Probe aus diesem Luxusfaß, die er uns allen in kleiner Tröpfchenpartie zelebrierend genießen ließ.

So etwas haben wir alle noch n i e probiert !

Was wir da auf die Zungen legen durften, schmeckt heute noch. Ein Orchester herrlichster Inhaltstoffe offenbarte sich uns und reizte uns zur totalen Begeisterung. Danke dem Kellermeister, danke Franz-Josef Treis, diese Ahrfahrt war ein unvergessliches Erlebnis.

Dieter Schlagkamp

4-Tagesfahrt ins Wallis / Schweiz 7.-10. Juni 2012

Die Fahrt führt uns über Bern Richtung Genfer See zu unserem Ziel Leuk, der Übernachtungsort an der Rhone. Von hier aus starten wir täglich nach gutem Frühstück, um die Weinlandschaft / Winzerbetriebe und deren Weine zu erkunden, aber auch Augen und Ohren für andere Reize des Wallis öffnen können. Ein Highlight ist sicher der Besuch des höchstgelegenen Weinbergs Europas bei Visperterminen. Er liegt auf einer Höhe zwischen 650 m u. 1150 m über NN.

Der Reisepreis beträgt für Mitglieder 498,- Euro für Nichtmitglieder 548,- Euro. Im Preis sind Busfahrt, Übernachtung mit Frühstück, Abendessen (Halbpension), die Weinproben und div. Eintrittsgelder enthalten.
Anmeldung durch Einzahlung des Reisepreises bis 1.4.2012 auf das nachfolgende Konto:

322 277 79, BLZ 587 512 30, Sparkasse Mittelmosel,
Kennwort: Wallisfahrt

Bereits angemeldete Personen zahlen den Restbetrag von 298,-/348,- €

Änderungen vorbehalten!

Termine 2012

23. März, 19:00 Uhr	Jahreshauptversammlung im WeinMuseum
03. Juni	10 Jahre Klettersteig Calmont-Region
07.-10. Juni	8. Studienfahrt ins Wallis/Schweiz
August	Zu Gast bei Freunden in Enkirch

Änderungen vorbehalten!

Gefunden

Auf der Ahr-Tour wurde eine **Lesebrille** gefunden. Diese kann in Senheim bei Dieter Schlagkamp abgeholt werden.

Impressum:
Freundeskreis
MoselWeinMuseum e.V.
Zeller Straße 11, 56820 Senheim
Tel.: 02673 / 4381

Vorsitzender: Wolfgang Wabnitz
www.mosel-weinmuseum.de

Zusammenstellung und Layout:
Ulrich Hinz, Köln
Druck:
WB Druck + Kopie Köln