



Weingut Schumachers

„Weinbrief 2016“



Für Freunde und Genießer unserer Weine



2016: Spätfröste, Hagel und Niederschlag

Der Jahrgang liegt mit Blick auf den Ertrag weit unter dem Durchschnitt, die Qualität stimmt!

Liebe Freundinnen und Freunde des guten Geschmacks!

Das zurückliegende Weinjahr war wahrlich ein Katastrophenjahr! Viele Winzer hatten erhebliche, teils totale Ertragseinbußen durch Spätfröste im Wonnemonat Mai, Gescheinspernospora durch Dauerregen im Juni, und lokal auch durch Hagel zu verschmerzen. Wenigstens blieben wir von der Kirschessigfliege verschont!

Zudem war alles im Reifeverzug, ein nicht stattgefundener milder Winter ist noch lange kein guter Weinsommer! Ein früher Herbstfrost wäre das letzte gewesen, was wir noch gebraucht hätten. Denn der Verlust assimilationsfähiger Blätter hätte die diesjährige späte Einlagerung wichtiger Aromastoffe, Zucker und Säuren abrupt beendet.

Im Oktober hatte Petrus immerhin noch ein Einsehen und es folgte bis zum 5. November schönes trockenes Herbstwetter.

Dennoch und resultierend aus den negativen Erlebnissen der vergangenen Herbstes, machte sich in der Winzerschaft schon früh eine

spürbare Nervosität und Unruhe breit.

Erinnern Sie sich noch? Ende September 2014, - nachts 25 Liter Regen/m² und Tagsüber 20°C -, begünstigten eine epidemieartige Ausbreitung von Pilzkrankheiten und einer panisch anmutenden Turbo-weinernte! Sollten sich die vergangenen Jahre wiederholen!?



Abb: Nebelschwaden im Moseltal.

So kam es wie es kommen musste. Die meisten Winzer ernteten ihre Trauben bereits in der ersten Oktoberhälfte und mussten sich demzufolge mit durchschnittlichen Qualitäten zufrieden geben.

Ich folgte meiner bewährten Strategie, Trauben in ihrem möglichst optimalen, physiologischen Reifezustand zu ernten.

So entschied ich nach der Ernte unserer frühen Rebsorten (Bacchus, Kerner, Regent und Frühburgunder) eine 14 tägige Lesepause einzulegen und begann die Hauptlese erst am 25. Oktober, - so spät wie nie zuvor!

Immer auf der Suche nach der perfekten Balance zwischen ausreichend hohen Mostgewichten, einem exakt ausgeprägten Aroma und einer harmonischen Säure, wurden je nach gewünschtem Weintyp die Trauben zu unterschiedlichen Zeiten geerntet.

Beispielsweise wurden für unseren „Riesling-FACIL“, einem leichten, lebendigen, etwas säurebetonten Kabinettwein, die Trauben in diesem Jahr erst um den 24. Oktober perfekt reif.



Abb: Assimilationsfähige Rieslingblätter.

Den etwas opulenteren „Riesling-ANTIK“, aus dem Merler Stephans-

berg, ernteten wir erst am 30. Oktober.

Um das stabile, sonnige Herbstwetter möglichst optimal zu nutzen, begann die Rieslinglese im Neefer Frauenberg in der ersten Novemberwoche. Nach Allerheiligen erreichten die kostbaren Trauben für unseren „PROBUS“ ihre optimale Reife und wurden auf dem Rücken unseres Hottenträgers aus der steilen, felsigen Kulisse des Neefer Frauenbergs getragen.



Abb: Hottenträger im Neefer Frauenberg

Die hier kämpfenden alten, wurzelechten Reben liefen dieses Jahr zur Höchstform auf. Mit kleinen, gelben Trauben und geringen Erträgen, begannen sie relativ früh und vermehrt die wichtigen Inhaltsstoffe zu bilden. Die Kraft dieser tief wurzelnden alten Reben geht weniger in den Zuckerertrag, sondern mehr in die Aromaproduktion. Sie sind in einem besseren physiologischen Gleichgewicht als die modernen Hochleistungsklone. Dennoch erreichten sie 94° Oechsle. Die Träubchen sind klein und lockerbeerig, was sie schneller abtrocknen lässt und dem Pilzdruck entgegenwirkt.

Der diesjährige permanente Wechsel von nächtlicher Kälte, morgendlichem Tau und wärmerer Sonne am Tag ließ die Trauben nicht nur süßer werden, sondern formte ein ganz besonderes reifes Aromaprofil in den Beeren, das wir später in unserem extraktreichem, fruchtigen, dennoch eleganten PROBUS, einer Riesling Auslese, wiederfinden werden. Ich freue mich sehr auf diesen Wein, der vermutlich wieder allerhöchsten Ansprüchen gerecht wird!

Leider hatten auch wir in der Bremmer Abtei Kloster Stuben schwerste Ertragseinbußen beim

Spätburgunder zu verzeichnen. Diese waren witterungsbedingt gewissermaßen vorprogrammiert und kamen einem Totalausfall gleich. Ernteten wir letztes Jahr hier noch knapp 3000 Liter, mussten wir uns dieses Jahr mit 100 Litern (!) zufrieden geben. Beim Cabernet Sauvignon und Frühburgunder sah es nicht besser aus. Beide wird es in diesem Jahr rebsortenrein nicht geben, die Menge war einfach zu klein. Eine traurige Nachricht für alle Fans unseres „COMMODUS“! Und so müssen wir uns die restlichen 200 Flaschen aus 2015 gut einteilen. Doch gerade das macht diese Weine zu einer seltenen Rarität, die nicht jedes Jahr wächst!

Ganz anders stellte sich die Situation in dem 2012 neu angelegten Spätburgunder Weinberg im Neefer Frauenberg dar. Dieser Weinberg setzt sich aus einem speziellen Spätburgunder Klonensatz zusammen, den ich mir eigens im Bordeaux besorgt habe. Diese Auswahl an Reben liefert ein besonderes Aroma und genießt dort zurzeit allerhöchstes Ansehen. Und ähnlich wie da der Wind vom Atlantik bläst, weht auch hier, auf der Kuppe des Neefer Frauenbergs, eine beständige Luftströmung.



Abb: Gerät zum Abstellen und Anheben der Traubenbotte!

Durch den stetigen Luftzug entsteht ein ganz besonderes Mikroklima, das die Trauben immer wieder trocknet und wenig Angriffsfläche für Pilzinfektionen bietet. Eine geniale natürliche und permanente Bekämpfungsmethode! Die Träubchen sind noch kerngesund.

Dieser Umstand versetzte mich in die luxuriöse Situation, entspannt abzuwarten bis die Beerchen ihre glänzende Wachsschicht verlieren und anfangen einzutrocknen. Es kam

zu einer natürlichen Aufkonzentrierung der Inhaltsstoffe. Jetzt ist der ideale Lesezeitpunkt zur Produktion höchstwertiger Spätburgunderweine erreicht. Geplant ist der Ausbau zum VALENTINIANUS im neuen Barriquefass. Wie lange lässt sich noch nicht absehen, aber wir sollten mindestens mit einem Jahr rechnen. Ich bin gespannt, wie sich dieser südländische Klonensatz hier in der für ihn unwirtlichen felsigen Welt des Neefer Frauenbergs behauptet.

Aber eins ist sicher, er wird das enorme Rotweinpotezial der steilen Schieferlagen der Mosel eindrucksvoll demonstrieren!



Abb: Steinige Kulisse des Neefer Frauenbergs.

Zurzeit beschäftigt mich aber ein ganz anderes, spannendes Thema. Der Ausbau eines unfiltrierten, schwefelfreien Weißweins!

Dabei geht es gar nicht darum, -wie fälschlicherweise dargestellt-, etwas Neues zu kreieren, sondern vielmehr darum alte Traditionen zu bewahren und wieder aufleben zu lassen. So wurden bis 1900 viele Weine an der Mosel unfiltriert, oder nur ganz grob filtriert, abgefüllt. Einfach deshalb, weil es Weinfiler und Pumpen noch nicht gab. Es war auch durchaus gängig, Weine im Holzfass (Tanks folgten erst später) über mehrere Jahre auf der Hefe reifen zu lassen, um sie dann, ohne Zusatz von schwefeliger Säure, unfiltriert abzufüllen. Ein solcher Wein ist nicht nur im Hinblick auf die Produktion sehr ungewöhnlich, sondern stellt auch sensorisch eine ganz andere „regelwidrige“ Kategorie dar. Da dieser Wein nicht der gängigen deutschen Norm entspricht und außerdem eine leichte Naturtrübung aufweisen könnte, wird er vermutlich auch keine

amtliche Prüfnummer erhalten. Wir bezeichnen ihn deshalb nicht als Spätlese, sondern als „Landwein der Mosel.“

Würde man eine Umfrage starten, glaube ich, dass 99,7% aller Winzer behaupten, ohne SO₂ lässt sich kein trinkbarer Wein erzeugen. Um die Problematik zu verstehen, muss man wissen, was machen die berühmten Sulfite eigentlich im Wein? Und kann man wirklich nicht auf sie verzichten?

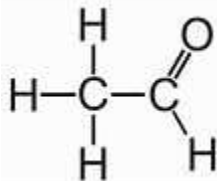


Abb: Acetaldehyd

Umgangssprachlich reden wir vom Schwefel. Aber Wein wird nicht mit elementarem Schwefel, sondern mit Schwefeldioxid (SO₂) behandelt, das erst durch Verbrennung des elementaren Schwefels entsteht und in Flüssigkeiten (Wein!) als schweflige Säure vorliegt. Ihre Salze nennt man Sulfite. Seit 2006 gibt es ihre Deklarationspflicht auf dem Weinetikett („Enthält Sulfite.“)

Wichtig: Nur die freie ungebundene schweflige Säure (H₂SO₃) ist im Wein wirksam und erfüllt drei wichtige Aufgaben, die ich hier nur kurz anreißen will, ohne mich in der Chemie des Weines zu verlieren:

1. Eine mikrobiologische Stabilisierung:

Das Säuremolekül passiert die Zellmembran von Mikroorganismen, wie zum Beispiel der Hefe, und hemmt deren Enzymaktivität und den Stoffwechsel. Auf diese Weise wird auch die alkoholische Gärung unterbrochen.

2. Einen Schutz vor Oxidation:

Die schweflige Säure kann freien Sauerstoff aufnehmen und schützt den Wein vor Oxidation. Zuviel Luft wird jeden Wein verderben.

3. Die Bindung sensorisch aktiver Nebenprodukte der Gärung.

Der wichtigste Bindungspartner ist der Acetaldehyd. An Acetaldehyd

wird SO₂ irreversibel gebunden. Erst wenn alles Acetaldehyd gebunden ist kann SO₂ in freier wirksamer Form übrig bleiben!!! Freies Acetaldehyd hat einen unangenehmen Geruch der als Luftton bezeichnet wird und in fruchtigen Weißweinen als fehlerhaft gilt. Acetaldehyd entsteht im Stoffwechsel der Hefe und ist ein Nebenprodukt der alkoholischen Gärung. Seine Bildung erfolgt in Abhängigkeit von den Gärbedingungen. Kurz gesagt: Je wohler sich die Hefe fühlt, desto weniger Acetaldehyd wird gebildet mit der Folge eines entsprechend niedrigerem SO₂-Bedarfs zu seiner Absättigung. Die häufigsten Ursachen schleppender Gärungen sind eine zu geringe Nährstoff-versorgung der Hefe infolge hoher Erträge. Diesen Faktor dürfen wir in unserem Weingut bei unseren Erträgen getrost vergessen.



Abb: 94° Oechsle vom PROBUS Most.

Da Schwefeldioxid Rotwein die Farbe nimmt, habe ich mittlerweile die Erzeugung soweit „veredelt“, dass wir nur sehr, sehr wenig SO₂ benötigen. So wenig, dass ich versuchsweise völlig darauf verzichten möchte. Ich habe mich somit entschlossen das spannende Unterfangen eines schwefelfreien Rieslingausbaus anzugehen!

Ein sehr spannender, komplexer Versuch der zeigen wird, wie Wein einst ausgesehen und geschmeckt haben könnte. Der Ausgang ist offen. Auf jeden Fall bin ich außerordentlich gespannt, wie sich der Wein entwickeln wird und freue mich im nächsten Jahr zusammen mit Ihnen unseren ersten „mittelalterlichen Wein“ zu verkosten.

Tiefer will ich an dieser Stelle nicht in diese Thematik einsteigen, das würde den Rahmen dieses

Weinbriefes sprengen (und ist Betriebsgeheimnis!).

Es kann also noch ein Weilchen dauern, bevor wir den ersten mittelalterlichen Wein probieren können. Bis dahin werden uns unsere fruchtig-eleganten spontan vergorenen Rieslinge und unsere stoffig-gehaltvollen roten Barriques die Wartezeit aufs angenehmste versüßen.

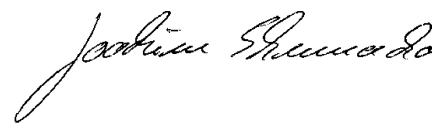
Also, es bleibt weiterhin spannend im Weingut Schumacher!



Abb: Zum Wohl!

Ich wünsche Ihnen und Ihrer Familie bereits jetzt eine ruhige, besinnliche Adventszeit und ein frohes Weihnachtsfest. Wie immer bei einem guten Glas Wein!

Mit vinophilem Gruß von der Mosel, Ihr Winzer, Partner und Freund



PS: Über Ihren Einkauf würde ich mich sehr freuen. Ab sofort gilt für Sie wieder unser Weihnachtsangebot. Wir übernehmen ab einer Bestellmenge von 175,00 € die Versandkosten und liefern frei Haus! Darunter gilt unser günstiger Bringservice von 6,50€ pro 12er oder 21er Kiste.

Bestellungen können unter Tel: 06542-900788, Fax: 06542-900789, oder im Shop www.vinotheca-sutoris.de abgegeben werden

DER FEINSCHMECKER

GAULTMILLAU