



# Weingut Schumachers

## „Weinbrief 2015“



*Für Freunde und Genießer unserer Weine*



### Super Sommer trifft Regen Rallye im Herbst

und verlangte starke Nerven!

#### Liebe Freunde und Genießer unserer Weine!

Das Weinjahr 2015 hielt für uns Winzer wieder zahlreiche Wechselbäder bereit. Fast schon zu viele! Manche sehen im ungewöhnlichen Witterungsverlauf deutliche Anzeichen eines angekommenen Klimawandels. Auch an der Mosel wurde es im vergangenen Jahrzehnt deutlich wärmer. Die Reben treiben immer zeitiger aus und die Blüte beginnt bis zu 15 Tage früher als im langjährigen Mittel.

2015 setzte sich dieser Beschleunigungseffekt bis zum Start der Lese fort. Wurden in den 1950er Jahren selten vor Mitte Oktober Rieslinge geerntet, lag 2015 der Lesebeginn um den 15. September, mancherorts sogar noch früher. Dies hatte aber eher psychische als wetterbedingte Gründe, hierzu später mehr.

Seit Beginn der Temperaturaufzeichnungen des Jahres 1884 gilt bislang das Jahr 2014 mit

einer mittleren Temperatur von 12,0 Grad als das wärmste. 2015 wird noch wärmer! Am 07. August 2015 wurde in Kitzingen die höchste je gemessene Temperatur in Deutschland gemessen und betrug 40,3 °C! im Schatten



*Abb: 46°C in der Bremmer Abtei Kloster Stuben, allerdings in der Sonne*

Im Gegensatz zu den mediterranen Weinbaugebieten und einigen Überseeregionen profitieren wir zurzeit eher vom Klimawandel, sofern er stattfindet. Das gilt auch für den aktuellen 2015er Jahrgang. Und der hatte es mal wieder in sich.

Wird die Kirschessigfliege auch dieses Jahr wieder zuschlagen? Die Erfahrungen von 2014

möchte eigentlich keiner erneut machen. Der nicht stattgefundene Winter prophezeite nichts Gutes und die „Drosophila suzukii“ ist zäh. Sie erinnern sich an die Ernteauffälle von 80% im roten Frühburgunder 2014!

Der sehr schöne und warme Sommer stimmte uns wieder etwas gelassener. Im August schien ein Jahrhundertjahrgang wahrscheinlich. Die Trauben wiesen phantastische Reifegrade auf, und von den ansonsten weitverbreiteten Pilzkrankheiten, vor allen Botrytis, war keine Spur. Alles war gut! Aber es wollte einfach nicht regnen und das, was bis vor kurzem noch als ein Segen erschien (viel Sonne wenig Regen), verkehrte sich ins Gegenteil! Die Reben drohten in Wasserstress zu geraten, und das geht immer auf Kosten der Früchte, weil die Pflanze selber überleben will. Blätter vertrocknen, fallen ab und wichtige Assimilationsfläche verschwindet. Zucker, Aroma und Aminosäuren werden nicht mehr in

ausreichendem Maß gebildet und sogar von den Beeren in die lebenswichtigen Wurzeln verlagert. Das Resultat sind minderwertige und kleine Beeren.



*Abb: Wasserstress in einer Junganlage.*

Selten bitten Winzer in unseren Breiten um Regen, doch er war nun dringend nötig. Vor allem junge Rebanlagen, welche noch nicht so tief wurzeln, waren bereits betroffen. Unseren uralten Rebstöcken im Neefer Frauenberg konnte, auch zu meiner Überraschung, die extrem trockene Witterung bislang nur wenig anhaben. Sie konnten sich in der Tiefe mit Wasser versorgen, das für viele andere Pflanzen unzugänglich blieb. Lediglich auf den äußeren Felsenköpfchen, mit 20cm Bodenhorizont und weniger, wurde es haarig.

Das Potenzial war riesig, doch längst noch nicht in trockenen Tüchern. Wie immer wird das Wetter in den letzten Wochen alles entscheiden. Und tatsächlich setzte im September eine regelrechte Regenralle ein. Ein Regentag jagte den nächsten. Nun wollte es nicht mehr aufhören zu regnen!

Sollte sich das Drama vom vergangenen Jahr wiederholen? Erinnern Sie sich noch? Ende September 2014 - nachts 25 Liter Regen/m<sup>2</sup> und Tagsüber 20°C - begünstigten eine epidemieartige Ausbreitung von Pilzkrankheiten und einer panisch anmutenden Turboweinernte.

In diesem Jahr waren die Vorzeichen allerdings anders, es war kühler. In der Winzerschaft stiegen dennoch die ungunstigen Erinnerungen, und einzelne Fäulnisnester avancierten zu „alles fault“. Es dauerte nicht lange und einzelne Traktoren mit angehängten Erntewagen waren unterwegs, verunsicherten wieder andere, und in Anbetracht der nervösen Situation führte kurz darauf eine schädliche Gruppendynamik zu einer viel zu frühen Weinlese. Wie die Lemminge, - alle hinterher!

Ich musste mich jetzt entscheiden. Entweder die Trauben vorzeitig ernten, gleichzeitig Topqualitäten von vorne herein ausschließen, oder auf trockeneres Wetter hoffen. Sollte sich die aktuelle Regenphase fortsetzen, könnte es für die Topweine eng werden. Vieles hing davon ab, ob ich unseren Reben zutraute, die feuchte Witterung und den drohenden Pilzbefall ohne allzu große Blessuren zu überstehen. Sollte alles gut gehen, kann ich viel gewinnen - wenn nicht - aber auch viel verlieren. Wenigstens blieb zu meiner Erleichterung die Kirschessigfliege „still“.



*Abb: Kelly Schumacher bei der Traubenlese*

Wer mich kennt, weiß wie ich mich entschieden habe... .

Unreife Rieslinge müssen im Keller chemisch entsäuert werden, um nur einigermaßen in Balance zu sein - ein absoluter Widerspruch zu meiner Philosophie eines naturnahen Weinausbaus. Von dem von uns

allen gewohnten Qualitätsniveau aber ganz zu schweigen! Doch werden die Trauben das aushalten? Je länger die Trauben am Rebstock verbleiben, desto zuckerreicher und aromatischer werden sie. Gleichzeitig steigt die Wahrscheinlichkeit, dass ihr Säurelevel abnimmt. Unter diesen Bedingungen den richtigen Lesezeitpunkt zu finden, ist alles andere als einfach. In allen Lehrbüchern steht: „Die Lese erfolgt, wenn die Trauben reif sind.“ Doch in der Praxis ist das alles viel verzwickter.



*Abb: optimaler Reifezustand der Rieslingtraube im Neefer Frauenberg!*

Es avancierte zum Vabanquespiel - mit vielen schlaflosen Nächten. So intensiv wie in diesem Jahr habe ich diesen Nervenkitzel noch nie durchlebt. Ob das am Alter liegt ... ?

Doch das nötige Quäntchen Glück kam in Form von „goldenem Oktoberwetter“.

Ich denke, dass ich wieder alles getan und viel riskiert habe, um unser allseits geliebtes subtiles Aromaprofil ins Glas zu kondensieren. Bis Ende Oktober konnten sehr gute Qualitäten im oberen mittleren Bereich (DEVON, FACIL, Antik) geerntet werden. Und es gab sogar zwei Top-Qualitäten: Ein AUGUSTUS vom Neefer Frauenberg mit 94°Oe. Außerdem feierte unser 2012 im Frauenberg gepflanzter Spätburgunder mit 100°Oe. sein sagenhaftes Debüt (VALENTINIANUS?).

Diese Qualitäten nach der Flaschenfüllung zu halten und eventuell noch weiter auszubauen, (Flaschenreife) bringt uns zu einer wichtigen Neuerung im Verschlusssystem unserer Weinflaschen.

Beim Verschließen von Weinflaschen verrichtet der aus Rinde der Korkeiche (*Quercus suber*) hergestellte Naturkork nach wie vor Beispielhaftes. Schon die alten Ägypter verschlossen vor 4000 Jahren ihre Amphoren mit Korkstopfen. Seit Ende des 18. Jahrhunderts wird der heutige Flaschenkork verwendet. Er wird in der Korkmaschine stark zusammengedrückt und dehnt sich im Flaschenhals wieder aus. Auf diese Weise dichtet er den Flaschenhals bis zu 40 Jahre und länger ab. Diese Abdichtung ist aber nicht alles was ein Weinverschluss leisten muss.

Während der Flaschenreife laufen im Wein komplizierte enzymatische und oxidative Prozesse ab. Dies gilt besonders für hochwertige Weiß- und Rotweine mit entsprechendem Reifepotential. Durch den Naturkork diffundiert der hierfür benötigte Sauerstoff in idealer Weise hindurch. Dieser perfekte Gasaustausch zeichnet einen guten Naturkorken aus. Besonders die jungen, hochwertigen Rotweine mit guter Gerbstoffausrüstung können während der Flaschenreife durch den Kork "atmen" und sich infolgedessen viel harmonischer entwickeln bzw. erst ihr vollmundiges, breites Rotweinaroma entfalten. Das gleiche gilt in abgeschwächter Form auch für hochwertige Weißweine mit entsprechendem Entwicklungspotential.

Vergangenes Jahr habe ich immer wieder einige Flaschen verschiedener Weinsorten mit

einem neuen „Zuckerrohrkork“ verschlossen und deren Auswirkungen auf Frische und Fruchtigkeit über das Jahr getestet. Bei den einfachen und gehobenen Alltagsweinen blieben durch die höhere Gasdichtigkeit die gewünschten Eigenschaften wie Frische und Fruchtigkeit sogar länger erhalten.

Wohlgermerkt bei den Basisweinen! Bei den hochwertigen Weiß- und Rotweinen mit Alterungspotential laufen die Versuche noch. Diese werden erst in einigen Jahren im Vergleich probiert!

Bei diesem Korken handelt es sich um eine interessante Neuentwicklung am Markt. Nach Aussagen des Herstellers wird der Verschluss aus "nachwachsenden, erneuerbaren Polymeren auf Zuckerrohrbasis" produziert, ist CO<sub>2</sub>- und damit klimaneutral. Der Sauerstoffeintrag in den Wein ist wählbar. Der Kork aus Zuckerrohr ist absolut geschmacksneutral und kann die abgefüllten Weine bis zu acht (!) Jahre sicher vor Oxidation und Alterung schützen. Und das alles garantiert ohne Korkgeschmack!



Abb: Naturkork (li) und „Zuckerrohrkork“ (re)

Grundsätzlich gilt, dass neben den technischen Eigenschaften auch die "Psychologie" eine große, oft sogar die entscheidende Rolle spielt. Ich habe diesen „Zuckerrohrkork“ als einen wertigen Verschluss für fruchtige Weine, die jung getrunken werden, kennengelernt und akzeptiert. Ich denke, dass unsere

Basisqualitäten von diesem alternativen Verschlusssystem profitieren und damit abgefüllt werden „dürfen“. Es war eine rationale Entscheidung. Wir werden dieses Jahr erstmals unsere Basisqualitäten mit diesem Kork aus Zuckerrohr verschließen und sind gespannt, ob Sie einen Unterschied bemerken.

Der Weinführer „Gault-Millau“ wird uns auch in der neuen Ausgabe 2016 wieder mit einer Traube beehren, wie ich heute erfahren habe. „Der Feinschmecker“ erscheint 2016 leider nicht, die Redaktion arbeitet an einer „Umstrukturierung“.

**Kaum zu glauben, aber es ist schon wieder so weit:**

**Ich wünsche Ihnen 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:**

Weinbestellungen nehme ich gerne entgegen unter:

[www.vinotheca-sutoris.de](http://www.vinotheca-sutoris.de)

oder

**Telefon** 06542/900788

**Telefax** 06542/900789

oder senden eine Mail an:  
[joachim-schumacher@vinotheca-sutoris.de](mailto:joachim-schumacher@vinotheca-sutoris.de)

**Ab sofort gilt für Sie wieder unser Weihnachtangebot. 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.**