



SCHÖNS WEIN-BLATT

2009/2010

Welche Weine trinken wir in Zukunft?

Wein aus England oder Dänemark? Die Erderwärmung ist für unsere Generation ein neues Phänomen. Dennoch müssen unsere Enkel keinen Wein aus Nordeuropa trinken.


Der Riesling wird höchstwahrscheinlich auch nach 2050 noch im Rheingau angebaut, dies besagen zumindest die Ergebnisse der Forschungsanstalt in Geisenheim. Um 1000 n.Chr. herrschten in unserer Region Temperaturen, wie wir sie in den nächsten Jahrzehnten zu erwarten haben. Die Grenze des Weinbaus war zwar im Mittelalter deutlich nach Norden verschoben, allerdings auch aus liturgischen Gründen. Ein echter Genuss unter heutigen Aspekten kann der dort und damals erzeugte Wein nicht gewesen sein.

In dieser Ausgabe
außerdem:

Neue weinbauliche
Arbeitsschritte zur Wein-
qualitäts-Verbesserung

•
Pilzwiderstandsfähige
Rebsorten

•
Kochen mit Wein



Bei erhöhten Temperaturen und geringeren Niederschlägen ist allerdings davon auszugehen, daß der Riesling sich von den Steilhängen des Rheins in die kühleren Gebiete zurückzieht und Platz macht für rote Sorten, die mit der höheren Wärme und größerem Wasserstress besser zurecht kommen.

Diese Entwicklung hat uns Rüdeshheimer Winzer veranlasst, über eine Tröpfchenbewässerung, die der Pflanze optimale Wasserversorgung bietet und für die nächsten Jahrzehnte auch den Rieslinganbau sichert, nachzudenken.

Diese Anlage ist als Pilotprojekt im Zuge einer Flurbereinigung geplant und könnte schon in zwei bis drei Jahren realisiert werden.

Wo bitte bleibt der Wein des „Berg Roseneck“?

Viele unserer Kunden
vermissen den Roseneck
in unserem Weinangebot.
Die Erklärung ist einfach!

Als Mitte der 60er Jahre eine Flurbereinigung im Rüdeshheimer Berg durchgeführt wurde, sicherte die Erschließung mit ausreichend breiten Wegen den Weinanbau bis heute.

Beim Pflanzen im Berg Roseneck war ich zum ersten Mal mit dabei und half, die jungen Reben in den Boden zu bringen und anzugießen. Doch nach fast 45 jähriger Standzeit war eine Bewirtschaftung mit den damals gewählten Reihenbreiten nicht mehr zeitgemäß. Während einer Brache von zwei Jahren gaben wir dem Boden Gelegenheit sich zu erholen. Im nächsten Frühjahr werden wir erneut Riesling anpflanzen. Zwei weitere Parzellen im Roseneck sind bereits bestockt und bringen 2010 den ersten Ertrag.

Neue weinbauliche Arbeitsschritte zur Verbesserung der Weinqualität



Seit einigen Jahren führen wir das Entblättern der Traubenzone durch. Ab Anfang August werden Weinblätter per Hand ganz oder teilweise entfernt, um eine möglichst gute Belüftung der Trauben zu gewährleisten. Damit wird ein schnelles Abtrocknen der Trauben nach Niederschlägen erreicht.

Die kompakten Trauben des Rieslings und Spätburgunders sind von Infektionen mit Grauschimmel häufiger betroffen als lockerbeerige Sorten. Gerade beim Spätburgunder Rotwein bedeutet ein Befall mit Botrytis nicht nur Farbverlust sondern meist Totalausfall. Gesunde intakte Trauben können mit Hilfe dieser Behandlung länger am Stock verbleiben und eine höhere Reife erreichen.

Die Arbeitsstunden amortisieren sich einmal über eine bessere Qualität und über eine schnellere Handlese wieder.



Regent

Aus Amerika kamen Mitte des 19. Jahrhunderts bis dahin unbekannt Rebschädlinge. Die traditionellen europäischen Rebsorten zeigten keine Resistenz gegenüber diesen Pilzen, so hat sich der Weinbau in Europa seither grundlegend geändert. Gegen die Reblaus half nur eine Pfropfung mit amerikanischen Unterlagsreben, gegen einen Befall mit echtem oder falschem Mehltau hilft bis heute nur eine Spritzung mit Pflanzenschutzmitteln.

Dass die Schädlinge der Rebe (Echter und falscher Mehltau sowie Grauschimmel Botrytis) in Zukunft keine Rolle mehr spielen, ist eine große Hoffnung der Winzer.

Wein von Piwis (pilzwiderstandsfähige Sorten)

Gerade im Steilhang würde der Anbau von Reben, die ohne Spritzung auskommen, eine enorme Reduzierung der Arbeitsstunden bedeuten.

Seit Einschleppung der Krankheiten gibt es Kreuzungen mit amerikanischen und europäischen Sorten (interspezifische Kreuzungen), die geschmacklich jedoch keine akzeptablen Ergebnisse brachten.

Der recht unangenehme Ton im Geschmack ist in Fachkreisen als Fuchston bekannt. Erste erfolgsversprechende Kreuzungen der letzten Jahrzehnte sind nun vereinzelt im Anbau: Die rote Sorte Regent und die weiße Rebsorte Phoenix, die vom Typ Ähnlichkeit mit dem Rivaner aufweist.

Weitere Möglichkeiten zur Schaffung von pilzresistenten Sorten erhoffte man sich von der Gentechnik. Rieslingreben, denen zwei neue Gene in das Erbgut eingeschleusst wurden, sollten sich gegen Pilzreger wehren können. Allerdings wurden die Versuche 2004 vorzeitig beendet. Es zeigte sich, dass die Reben im Freiland kaum weniger anfällig waren als konventionelle Pflanzen. Eine gewisse Skepsis der Winzer und Weintrinker gegenüber Wein aus gentechnisch veränderten Rebstöcken mag allerdings auch die Aufgabe des Projekts beschleunigt haben. Positives Ergebnis bei den Versuchen in der Pfalz war die Entwicklung einer Methode, die schon in frühem Stadium bei neuen Kreuzungen Pilzresistenzen effizient erkennt und so lange Freilandversuche unnötig macht.

Von unserem Küchenmeister Volker Zinser

Leiterchen in Riesling mit Wurzelwerk (Rezept für 6 Personen)

Zutaten

2 Kg	Schweinerippe
200g	Suppengrün
80g	Schmalz
200g	Zwiebeln
0,4l	Riesling
4 Scheiben	Mischbrot
	Honig
	Salz, Pfeffer
	Kümmel
1	Lorbeerblatt

Zubereitung

Die Leiterchen mit Salz und Pfeffer würzen und in einem großen Topf mit Schmalz anbraten. Danach die Leiterchen entnehmen und mit Honig bestreichen. Den Topf mit Riesling auffüllen und die geschnittenen Zwiebeln, das geschnittene Brot, sowie etwas Kümmel und ein Lorbeerblatt dazu geben. Nun kommen die Leiterchen wieder in den Topf. Das Gericht muss jetzt auf kleiner Hitze schmoren, bis sich das Fleisch von den Knochen löst. Den Sud durch ein Sieb streichen und als Sauce zu den Leiterchen servieren. Als Beilagen eignen sich Kartoffelpüree und Sauerkraut.

Guten Appetit!

Weinrezept

Herausgeber:

Weingut Karl Schön
Rheinuferstraße 3-4
65385 Assmannshausen/Rhein
Telefon 06722-2225, Fax -2190
www.KarlSchoen.de
Verantwortlich: Karl J. Schön
Text & Gestaltung: Milena Schön