

Stefan Kuntz

Weingut

Weingut

Post

Fluch oder Segen Der 2018er Jahrgang

Auswirkungen des extrem trockenen Wetters auf diesen Jahrgang.

Klimaerwärmung bedeutet, dass in Teilen von Afrika Dürren und Trockenheit zunehmen und die Menschen dort deshalb mehr Hungern müssen. Dass das Eis der Pole schmelzen wird und viel Teile der Erde überflutet und unbewohnbar werden lässt.

Und was bedeutet es für uns hier? Das Wetter wird besser!

So hörte man es von vielen Mündern die diesen Traumsommer mit einer kühlen Weinschorle mal wieder draußen im Garten sitzend genießen konnten. Und das nicht nur mal ein Abend sondern fast 4 Monate lang. Da brauchte man keinen Spanienurlaub mehr!

Wer etwas genauer hingesehen hat merkte, dass der wenige Regen viele Pflanzen zugesetzt hat. Getreide wie Weizen quitierten dies mit merklich weniger Ertrag. Futterpflanzen für Tiere wuchsen nicht mehr nach, sodass zu gefüttert werden musste.

Doch die Globalisierung gleicht das ja alles Problemlos wieder aus!/? Das benötigte Futter kann aus Sojaplantagen von brasilianischen Regenwälder gekauft werden, und genmanipulierter Weizen für unsere Sonntagsbrötchen hat Trump-Land genug. Also alles kein Problem.

Doch das warme, trockene Klima hat auch einige Überraschungen hervorgebracht. Zum Beispiel die Apfelernte war überaus reichlich. Und der Wein? Anfang August hörte man die ersten Ernteprognosen, denen auch ich mich vollständig anschloss. Wegen der anhaltenden Trockenheit waren die Beeren sehr klein geraten und es wurde eine eher kleine Ernte erwartet, welche auch noch erhebliche trockengestresste Trauben bringen würde.

Doch noch nie hatte ich mich so sehr verschätzt. Aus den ersten schon im August geernteten Weinbergen mit kleinen Beeren plätscherte beim Keltern eine Menge Traubensaft heraus. Keine Ahnung, wie so viel Saft, bei so wenig Regen in die Trauben gelangen konnte. Eigentlich doch, die Winterniederschläge waren bis zum Mai reichlich vorhanden und das reicht den tiefwurzelnden Rebstöcken aus, um sich auch den letzten Tropfen Wasser, der irgendwo im Boden ist, zu holen. Nach dem, wegen Pilzgefahr, kritischen feuchten Frühjahr begann das Traumjahr seinen Lauf zu nehmen. Regen und Begrünung wuchsen beispielhaft heran



und die kommende Trockenheit entspannte jegliche Arbeit in den Weinbergen. Man hatte für alles Zeit. Beikräuter mussten kaum entfernt werden und man konnte mit Begeisterung zusehen wie die Trauben gesund gereift sind.

Wie immer ist es ein Abwägen zwischen Weinqualität und Biodiversität, wann eine schöne blühende Begrünung als zu große Konkurrenz für die Reben zählt. Ich habe das sehr lang hinausgezogen, immer natürlich in der Hoffnung auf einen Sommergewitterniederschlag. Doch es kam nichts vom Himmel und so musste die letzte artenreiche Begrünung im Dorf kurz geschoren werden. Dabei stelle ich mir immer die Frage wieviel wir tun sollten im Namen der Weinqualität. Leider gibt es immer nur Preise für die besten Weine und nicht für die artenreichsten Weinberge.

Die Weinernte war die ruhigste, welche ich bis dato erleben durfte. Noch nie hatten wir so gesunde Trauben in den Weinkeller geholt. Auch wurde die Entscheidung getroffen manche Weine recht früh zu ernten, damit noch Frucht und Säure erhalten bleiben. Öchslegrade, das ist die Süße in den Beeren, hätten Rekordwerte erreichen können, wenn nicht dann das Problem mit den hohen Alkoholgehalten gekommen wäre.

Es bleibt jetzt nur noch abzuwarten wie sich die Weine im Fass entwickeln und welche Aromatik die vielen Sonnenstunden dem Rebensaft geschenkt wurde. Auch für mich mit über 35 jähriger Weinausbauerfahrung, Neuland.

Für uns war es, auch wegen der Entscheidung unsere Begrünung recht lange stehen zu lassen, eine mengenmäßig normale Ernte.

Die Pfalz, Deutschland und auch das Weineuropa (Italien, Frankreich, Spanien) verbuchten eine absolute Rekordernte mit Rekorderträgen, was im konventionellen Bereich Winzer dazu veranlasste viele Weinberge nicht mehr abernten zu können, da es ein Hektarhöchstmengen Begrenzung für Wein gibt. Die Vogelschwärme freuen sich über diese Entwicklung.

Hätte ich mir ein Weinjahr wünschen können so wäre es kaum anders ausgefallen wie dieses. Für uns ein Traumjahr.

Leere Barriquefässer



Bistrotisch, Minibar oder Regentonne.

Für den klassischen Barriqueausbau, den wir nur bei Rotweine anwenden, benötigt man immer wieder neue Fässer um eine Ballance zwischen Holz-, Räucher- und Weinaroma zu bekommen. Deshalb werden auch immer wieder gebrauchte Fässer aus dem Bestand genommen. Diese kann ich ihnen als besondere dekorative Stücke anbieten.

Aus dem Weingut

Elias und Pablo, die nächste Generation reift heran.

So wie es aussieht ist nun der Grundstein gelegt, dass in den nächsten Jahren neuer Wind über das Weingut weht. Beide Söhne, Elias und Pablo, haben ihre Ausbildung zum Winzer und Önologen begonnen. In namhaften Weingütern haben sie ihre Lehr- und Studienjahre angefangen. Bin mal gespannt und freue mich auch darauf, wann und wie die ersten gemeinsamen Projekte von statten gehen werden. Natürlich wird es auch unterschiedliche Antworten auf manche Fragen geben und da bin ich auch auf mich selbst gespannt, ob der alte Herr dann den Mut hat auch ein wenig loszulassen. Wie es zur Zeit aussieht, kann es doch eher eine kreative Symbiose werden.

Auf jeden Fall sieht es dann so aus, dass ich wohl nicht in meine geplante pünktliche Rente kommen werde und so wie mein Vater mit seinen 84 Jahren noch viel im Weingut mithilfe. Doch Aufgaben halten ja bekanntlich jung.

HÄTTE ICH EINEN
WEINBERG, ICH WÜRDTE IHN
„HANG ZUM ALKOHOL“
NENNEN.

Winzerlein`s Glühwein

Eine Geschichte vom feinen Unterschied!

Es begann alles in einem Schlachtkessel in welchem schon viele Schweine zu einer guten Wurstsuppe geworden waren. Vor 30 Jahren war der Glühwein noch nicht so in Mode wie heute. Was es davon gab war meist ein Dreimännerglühwein. Zwei halten den dritten Mann fest, der davon dann trinken kann. Aber es sollte doch möglich sein einen trinkbaren warmen Wein mit Gewürzen zu kreieren. 95 % des damaligen und heutigen Glühweins werden mit fertigen Extrakten und Aromen hergestellt. Meine Nichtwissenheit half mir damals weiter. Ich versuchte es mit Gewürzen, wie es schon Muttmchen gelegentlich an Weihnachten gemacht hat. Am Gewürzstand auf dem Jahrmarkt gab es alles was das Herz beehrte und es konnte sich an den spannendsten Teil der Herstellung gemacht werden, die richtige Gewürzmischung zu finden. Nach einem Glühwein – swei Glühwei – rei Lüwei – hie Hühei – Flühnei – Slüwn waren die 8 Gewürze zu einer Perfekten Mischung verhochzeitet worden, an der sich bis heute nichts geändert hat. Natürlich ist dieses Rezept streng Geheim.

Jetzt nur noch einen guten Rotwein dazu und die Gewürze langsam auskochen lassen.

Unseren Glühwein gibt es nun schon auf mehr als 15 Weihnachtsmärkte, bei Winzerkollegen und natürlich in vielen vielen Regalen und gemütlichen Vorweihnachtsabenden.

Voilà, es kann serviert werden.

MONATS-ANGEBOT

Artnr. 15

Pablo trocken

Artnr. 48

Rosensecco alkoholfrei

Sonderrabatt 10%

Gültig bis 08. Dezember 2018

Ihnen einen schönen Herbstausklang, wünscht Stefan Kuntz und Team

BiolandWeingut

Stefan Kuntz

Raiffeisenstr. 13

76829 Landau

Tel. 06341-33960

Fax 06341-30281

e-mail: info@weingutkuntz.de

www.weingutkuntz.de