

Fachexkursion 07.08.- 09.08.09 Ihringen am Kaiserstuhl

Organisation: Ruth und Hansruedi Beeler
Berichterstattung: Hans Rutishauser, Aktuar
Fotos: Ruth Beeler und Hans Rutishauser

Schon im Laufe des Freitagnachmittags und des abends traf der „Hauptharst“ einer stattlichen Schar unseres Hobbywinzer-Clubs in Ihringen ein, grösstenteils per Auto, aber auch im Wohnmobil und auf schweren Motorrädern. Nur ein kleines Grüpplein erreichte Freiburg im modernen und sehr komfortablen ICE von Zürich her nach einer Fahrzeit von einer Stunde und 49 Minuten. Mit der S-Bahn gings dann in 20 Minuten nach Ihringen.



Freudige Begrüssung im Hotel „Winzerstube“ beim Nachtessen. Hansruedi und Ruth haben die Exkursion bis in die kleinsten Details vorzüglich durchgedacht und maliziös vorbereitet. Nur mit dem obligaten Pin-tragen klappte es nicht restlos. Peinlich war es für den Organisator, der seinen Pin zu hause vergass anzu heften. Mit einem Ersatzpin konnte das Maleur geregelt aber werden.



Hotel „Winzerstube“ in Ihringen



Geschichte über das Weindorf am Kaiserstuhl:
Am südlichsten Zipfel des Kaiserstuhls, einem etwa 100 Quadratkilometer großen lößbedeckten Vulkan-gebirge in der oberrheinischen Tiefebene, zwischen Schwarzwald und Vogesen, liegt Ihringen mit Wasenweiler in der sonnenreichsten Landschaft Deutschlands. Ihringen ist darüber hinaus der wärmste Ort Deutschlands, gemessen an den durchschnittlichen Jahrestemperaturen und bekannter Weinort mit ca. 600 ha Rebfläche. Das warme Klima und der fruchtbare Lößboden waren die Voraussetzungen dafür, dass der Weinbau schon sehr früh zum Haupterwerbszweig der Ihringer Bevölkerung wurde. Bereits im Jahre 962 war Ihringen eine stattliche Reb-gemeinde. Aus diesem Jahre datiert auch die erste urkundliche Erwähnung Ihringens, in der von „Uringa“ die Rede ist. Aufgrund der Nähe zur französischen Grenze sowie der strategisch wichtigen Lage am Rhein wurde auch Ihringen im Laufe der Jahrhunderte mehrfach in kriegerische Auseinandersetzungen hineingezogen. Nach der Beruhigung der Ereignisse Anfang des 19. Jahrhunderts und dem Anschluss an die Markgrafschaft Baden-Durlach entwickelte sich die Gemeinde Ihringen zu einem blühenden Gemeinwesen. Wie in allen anderen Gemeinden des Kaiserstuhls stellt der Weinbau auch in Ihringen die Haupterwerbsquelle dar. Zur Erhöhung des Weinabsatzes und zur Vermeidung von Notlagen wird im Jahre 1924 die Ihringer Winzergenossenschaft gegründet. Heute hat Ihringen etwa 5 500 Einwohner. Weinbau und Tourismus sind die Haupterwerbsquellen.



Beim Nachtessen am Freitagabend in der „Winzerstube“

Ein Teil unserer Hobbywinzer ist im Hotel „Bräutigam“ beim Bahnhof untergebracht. Zum Abschluss dieses ersten An-kunftstages geniessen wir noch einen „Schlummerbecher“ bei angeregten Gesprächen unter Hobbywinzern bis wir schlieslich dann unsere Nachtquartiere aufsuchen. Gute Nacht, bis morgen zum Frühstück.



Naturgarten Kaiserstuhl, der wärmste Ort in Deutschland. Die Gemeinde Ihringen liegt am Südhang des Kaiserstuhls

Samstag 08.08. Rundfahrt durch die Weinberge

Zum Frühstück gabs nebst den kulinarischen Spezialitäten noch die Infos von Hansruedi über das vorge-sehene Tagesprogramm. Alles scheint frohgelaunt, trotz etwas eingetrübtem Wetter in Erwartung der Fahrt durch die Rebberge am Kaiserstuhl mit den Profi- Winzern Stiefel und Metzger. Pünktlich treffen wir uns bei der Winzergenossen-schaft bereit für die Tour mit den Traktorgefährten durch die beeindruckenden, gepflegten Reblagen.



Die Hobbywinzer erwarten die Fuhrwerke zur Fahrt durch die terrassierten Reblagen am Kaiserstuhl

Hansruedi begrüsst die beiden Traktorfahrer Stiefel und Metzger. Herr Stiefel erläutert recht detailliert über die geologischen und wirtschaftlichen Zusammenhänge in diesem rund 50 km² umfassenden vulkanischem Gebiet des Kaiserstuhls. Der vulkanische Ursprung (Erhebung der Alpen durch die Schiebung der afrikanischen Platte vor ca 30 Millionen Jahre) zeigt sich an einzelnen Felsen und Steinbrüchen mit asalthaltigen Gesteinen und den harten Phonoliten.

Während Millionen von Jahren wurde das Kaiser-stuhlgebiet mit Löss (von Winden verwehtem Fein-staub aus Gesteinserosionen von der Sahara und den Gletscheablagerungen) grossflächig überdeckt bis zu Dicken von 30 m.



Fahrt auf dem Traktorfuhrwerk zum Winklerberg

Winklerberg, wärmster Ort in Deutschland.

Markant erhebt sich der Winklerberg an der Süd-westecke des Kaiserstuhls über die angrenzende Rheinebene. Noch immer sind Spuren eines vor 15 Millionen Jahren erloschenen Vulkans in den Steilla-gen sichtbar durch Auswurfgesteine von Phonoliten, Tephriten und verwitterten Lavagesteinen. So bringen vor allem die Südwestwinde (Mistral) die Wärme am Kaiserstuhl. Da die Niederschläge beschränkt sind (550lt /m²/ Jahr) muss teilweise bewässert werden. An den Steilhängen reihen sich immer noch viele Kleinparzellen aneinander, ein Resultat der vielen Real-Erteilungen, die bis anhin noch nicht

mittels „Flurbereinigung“ zusammengefasst werden konnten. Mit Begeisterung erklärt Herr Stiefel die Entwicklungen am Kaiserstuhl in den letzten 50 Jahren. Er selber bewirtschaftet noch rund 14 ha Rebland an 57 Orten, was auf die Dauer kaum noch wirtschaftlich sein kann.



Jungrebenanlage auf einem lösshaltigen Untergrund. Dieser wird mit Stroh abgedeckt gegen Erosion und Ausdunstung.



Mit dem Traktorfuhrwerk hinauf zum Winklerberg



Aufmerksam verfolgen die Hobbywinzer die Erläuterungen von Profi-Winzer Stiefel auf dem Winklerberg



Mit grosser Sachkompetenz erklärt herr Stiefel die Geologie

Beim Winklerberg hat es vulkanische Verwitterungsböden wie auch Lössböden, welche das Wasser lange halten. Auf diesen gedeihen fast alle Rebsorten wie Silvaner, Müller Thurgau, Weissherbst, Ruhländer Riesling, Scheurebe und die Burgunderweine. Als wahrscheinlich älteste Rebsorte gilt der Chardonnay,

welcher schon von den Phönizier kultiviert wurde und schliesslich durch die Römer nach Europa gelangte. Die Vielfältigkeit der Weinsorten entsteht durch gezielte Selektion.



Terrassierungen am Kaiserstuhl seit 1968

Die Weinbaugenossenschaft Ihringen ist die zweitgrösste in Deutschland mit 460 ha Reben und 884 Mitgliedern.

Silvaner: 17%

Müller-Thurgau: 18%

Spätburgunder: 36%

Ruländer : 14%

Weißburgunder : 9%

Muskateller, Gewürztraminer,

Chardonnay, Riesling, Scheurebe - zusammen 6%

Was im mediterranen Klima in den weitläufigen Weinbergen wächst, wird mit Unterstützung moderner, schonender Technik zu erlesenen Wein- und Sektspezialitäten ausgebaut. Zur Reife lagern die edlen Tropfen sowohl in Stahltanks wie auch im großen Holzfasskeller und in Barriques.

Mit dem Edelweinausbau produzieren die Winzer am Winklerberg Weine von höchster Qualität und vorzüglichem Geschmack. Gleichzeitig wird dadurch ein Lebensraum erhalten, der eine besondere Artenvielfalt an Pflanzen und Tieren beherbergt.

In den Reblagen des Winklerberges sehen wir auch einige Stöcke welche mit Krankheiten befallen sind wie Mehltau aber auch Esca beim Müller Thurgau. Spätburgunder und die (schweizerischen) Blauburgunder unterscheiden sich lediglich durch verschiedene Klone in Bezug auf Reife und Lockerbeerigkeit.



Grossbeeriger Müller Thurgau



Hansruedi möchte es ganz genau erklärt haben



Eiablagen der Reblaus bei Wildreben

Winzer Stiefel bezeichnet die PiWi Traube Regent als „charakterlos“ und nicht typisch für den Kaiserstuhl. In diesen ausgedehnten Reblagen wird mit dem Vol-
lernter gelesen.

Herr Stiefel gibt noch den Hinweis bezüglich Dräh-
te. Sollten diese rostig sein, so behindern sie das
Wachstum der Rebe.

Auf dem Weg zur Strausswirtschaft Küfer

Weiter geht die Fahrt durch die ausgedehnten präzisi-
terrassierten und steilen Reblagen. Leider hat inzwi-
schen ein mittelstarker Regen eingesetzt, so dass wir
uns mit Pelerinen und Schirmen zu schützen versu-
chen. Als weitere Kostprobe wird auf dem Wagen
noch ein Sauvignon kredenzt.



Beschirmt auf dem Fuhrwerk durch die Reblagen

In der Strausswirtschaft Küfer (Besenbeiz) ein origi-
nelles Gut mit einem grossen Innenhof ist für uns ein
währschaftes Mittagessen vorbereitet worden. Etwas
durchnässt entledigen wir uns dem provisorischen
Regenschutz und setzen uns an die originalen Tische
dieser „Strausswirtschaft“,



Wir betreten den Innenhof der Strausswirtschaft Küfer



Essen in der Strausswirtschaft mit dem Destillierapparat

Als ersten Gang wird uns ein Flammkuchen, als
Spezialität des Hauses geboten, der uns ausge-
zeichnet mundet. Eigentlich wäre das genug ge-
wesen. Aber schon wird noch ein zweiter Gang
serviert. Gebackener Fleischkäse mit Spiegelei und
„Brägele“(Bratkartoffel) Hansruedi hat sich sehr be-
müht seinen Winzerkollegen ortstypische Menüs auf
zu tischen.

Die „üblichen“ Getränke werden in grosszügiger Wei-
se von der Clubkasse getragen. Dank an unsern (be)
zaubernden Kassier.



In Erwartung des Mittagessens

Besuch in der Weinbaugenossenschaft Ihringen



Um 14.30h sind wir zur Besichtigung der grossen Winzergenossenschaft Ihringen eingeladen. Hansruedi stellt uns den Kellermeister Herr Grossklaus und Herr Reinbold vor, welcher uns seinerseits herzlich begrüsst und die Führung durch den grossen Weinbaubetrieb übernimmt. In der grossen Kelterhalle gibt er uns einige Daten des Betriebes bekannt. Die heutige Rebfläche von Ihringen beträgt rund 600 ha. Davon werden die Trauben von 460 ha vom Winklerberg und Fohrenberg hier in der Weinbaugenossenschaft gekeltert. Alle Mitglieder haben sich verpflichtet sämtliche Trauben an die Genossenschaft zu übergeben, welche dann auch die Vermarktung besorgt. Es werden jährlich 3.5 Millionen Liter Wein produziert. Das Lagerfassungsvermögen beträgt 12.1 Millionen Liter



Hansruedi stellt die beiden Herren vor welche uns durch den Betrieb führen: Herr Reinbold und Herr Grossklaus

Die Anlieferung und Traubenerfassung erfolgt 100 Tage nach der Blüte.

Vorgängig wird ein genauer Leeseplan mit Gruppeneinteilung erstellt, sowie eine vorgeschriebene Fahrtroute mit Zeitangabe, (je nach Lagebezeichnung) an die Winzer abgegeben. Das Traubengut wird kontrolliert, eingeleert und nach dem Abberren das Mostgewicht gemessen und gewogen. Der Winzer bekommt dann die Anlieferungsbestätigung.

Das Traubengut der Vollernter wird jeweils am Morgen entgegengenommen, da es sofort verarbeitet werden muss. Es wird nach Rebsorte und Reblage separat gekeltert.

Für Rotwein aus der Burgunderlinie mit 15 Trauben am Stock erfolgt eine Maischenerwärmung im Durchlauferhitzer bei 60° anschliessend kommt die Maische in den Gärbottich zur Maischengärung während 10 - 12 Tagen bei 18 - 20°. Die Gärüberwachung erfolgt mit Temperaturfühlern, sofern notwendig, erfolgt eine Wasserkühlung durch Berieslung aussen am Tank.

Zur Produktion der Weissweine wird die Maische hochgepumpt in die Presse und wird schonend gepresst.



Herr Reinbold erklärt wie für jeden Tank ein genaues Datendokument des Inhaltes erstellt wird. Rebsorte, Lage, Säuregehalt, Mostgewicht, Datum der Traubenlese, Verarbeitung

Die Lagerkeller der Winzergenossenschaft.

Die Winzergenossenschaft ist stolz darauf, dass sie nebst den Chromstahl- und Betontankanlagen über den grössten aktivierten Holzfasskeller verfügt mit einem Fassungsvermögen von 1.1 Millionen Liter. Das totale Fassungsvermögen beträgt 12.1 Millionen Liter. Aus einer Weintradition möchte man an diesem Holzfasslager festhalten. Der Unterhalt mit Reinigung und Pflege ist jedoch ganz beträchtlich wie uns der Kellermeister Herr Grossklaus erklärte. Dennoch trägt es sehr viel zum guten Image der Weinpflege bei

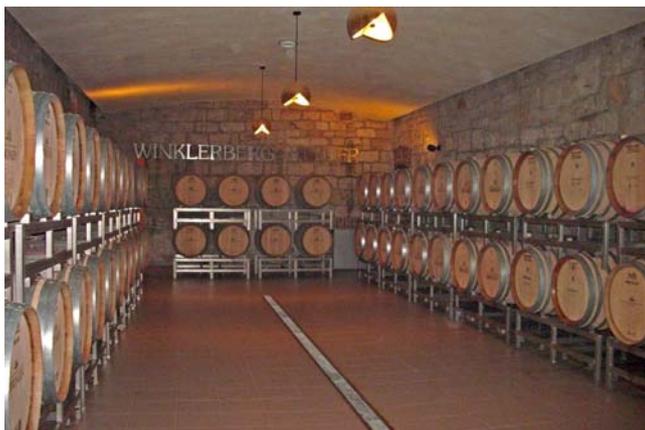


Grösster Holzfasskeller von 1.1 Mill.Lt. Fassang



Das grosse Weinlagers bilden jedoch die Chromstahltank

Die beiden Herren führen uns ins Untergeschoss zum neu ausgebauten Barriquekeller wo ein 2007er Merlot lagert während 16 Monaten. Dadurch entsteht ein Qualitätswein mit feinen Röst- und Vanillearomen. Die Barriques werden 3 mal gefüllt. Nur ein Teil des Weins gelangt als erstmalige Füllung in ein Barrique, ein weiterer Teil des Weins wird als dritte oder sogar vierte Füllung im Barrique ausgebaut und nachher wieder zusammengegeben. So kann ein zu starker Holzgeschmack vermieden werden. Der Verkaufspreis beträgt 12 Euro. Sollten Chips verwendet werden, muss dies auf der Flasche bezeichnet sein. Der Preis reduziert sich dann um 2 Euro.



Neu erstellter Barriquekeller: Keramischer Bodenbelag, Chromstahlrinne, Natursteinwände, klimatisiert.



Herr Herr Reinbold erklärt die Bedeutung des Barriquekellers der eigentlich Winklerberg-Keller heisst. Hier werden Selektionen der Spätburgunder ausgebaut, sowie ein Merlot mit 85 - 90 Oechslegrad. Hochwertige exklusive Weine werden durch den Ausbau im Barrique veredelt.



Schön geschnitztes Holzfass



Rotwein-Fasskeller

Der Ausbau im Holzfass hat in Ihringen Tradition, die nie an Bedeutung verloren hat. Es geht nicht um die Zugabe von Holzaromen, sondern um einen Luftaustausch durch das Holz, was zu zur Entfaltung von Früchtearomen führen kann. Der Rotwein-Fasskeller hat eine Fassung von 320000 Lt. Jener des Weissweins umfasst 280000 Lt.

Abfüllanlage:

In der modern eingerichteten Abfüllanlage können stündlich bis zu 6 000 Flaschen abgefüllt und etikettiert werden.

Degustation bei der Winzergenossenschaft:

Die Herren Grossklaus und Reinbold führen äusserst kompetent mit Sachverstand, manchmal auch sehr poetisch durch die Verkostung von 8 verschiedenen Weinen.

Zur Begrüssung probierten wir einen Spätburgunder Rotwein, ein Qualitätswein der Burgunderlinie

Als erstes stellt sich bei uns die Frage der Hefenart. Her Grossklaus erklärt, dass jede Hefe bestimmte Vorteile hat. Es ist zu überlegen wofür man sie einsetzt. Deshalb ist es angezeigt mit kleinen Mengen von verschiedenen Hefen zu versuchen wie der Verlauf der Gärung sich auswirkt, wie ist die Aromabildung. Daraus ergeben sich dann die Erfahrungen. Man ist in einem dauernden Lernprozess.



Herr Reinbold und Herr Grossklaus führen durch die Degustation mit Sachkenntnis und Poesie:

Nimm Du täglich Deinen Tropfen	Winket Dir der Wein im
wird dein Herz stets freudig klopfen,	Becher,
wirst im Alter - wie der Wein	greife zu und trinke frisch,
stets begehrt und heiter sein.	aber nicht mit jedem Zecher

2. Spätburgunder Rose, der recht frisch mit Melonaroma ermunternd wirkt. Alkohol 12.5V% Restzucker 5.6g Säure 6g

Als 3. Wein kosten wir einen Silvaner vom Winklerberg. Der Silvaner wurde hier mit 40% aller Weine angebaut. Es ist ein sehr neutraler Wein der gut zu Spargeln passt. 6.1 gr. Säure, 1.2 gr. Restzucker

4. Chardonnay, ein Qualitätswein der Burgunderlinie 13 V% Alkohol, Restzucker 0.6 gr, Säure 6 gr. Sehr nachhaltig im Abgang

5. Grauer Burgunder Selektion vom Winklerberg Die Traube wird halbiert, dann die SACHultern weg

geschnitten (am 8,8,09) So bekommt die Traube Luft.
 Herr Reinbold misst das Mostgewicht, es zeigt 70
 Oechsle an, was sehr erstaunlich ist.
 Der Wein ist sehr rezent und nachhaltig.
 Alkohol 13.0V% RZ.0.7g Säure 5.8g
 Der Grauburgunder ist ein „Pinot gris“ aus der Ru-
 ländertraube (Vermehrung durch Johann Ruland im
 18.Jh.) Die rote Ruländertraube war nicht zu ver-
 markten, sie ist zu süss. (könnte früher abgenommen
 werden?)

6. Ruländer als Federweisser vom Fohrenberg ist fast
 schon ein Süsswein mit 10V% Alkohol 41.4g RZ.
 4.0g Säure. Wir sagen dem „Frauenwein“

7. Gewürztraminer Spätlese vom Fohrenberg
 11.5V% Al. 38g RZ 4.0g Säure
 ist sehr aromatisch, aber süss, („lieblich“)

8. Silvaner Beerenauslese vom Winklerberg
 Al. 9.5V% RZ 155.2g Säure 7.6g (Edelsüss)
 wird als Desertwein kredenzt (kurz vor dem Einschlafen)

Hansruedi bedankt sich im Namen der Hobbywinzer
 für die interessante und kompetente Führung durch
 diesen Grossbetrieb.

Zurück zu „unserm“ Hotel „Winzerstube“



Für heute Abend haben Ruth und Hansruedi ein
 „Viergänger- Dinner“ ins Programm gesetzt mit allem
 „Drum und Dran“ da werden sich unsere Frauen noch
 gewaltig schmücken und dekorieren um dieser kulina-
 rischen Festlichkeit gewachsen zu sein.
 Um 19.00 wird ein „SECO“ ausgeschrieben (aus Müller
 Thurgau und Muskatellertrauben)



An der festlichgeschmückten Tafel, warten auf den SECO



Bei Kerzenlicht lässt sich immer gut philosophieren



Hansruedi, Alois und Ruth besprechen den Wein
 Freudig setzen wir uns an die festlich dekorierten Ti-
 sche in der ehrwürdigen Winzerstube. Hansruedi und
 Ruth haben sich alle Mühe gegeben ihren Winzerkol-
 legen etwas Einmaliges, Ortstypisches für Auge und
 Gaumen inszenieren zu können, begleitet mit auser-
 lesenen Weinen, wie BACCHUS eine Kreuzung von
 RieslingxSilvaner und Müller Thurgau

Menü: Bunter Sommersalat mit Lachscrêpes
 Riesslingschaumsuppe mit Kracherle
 Spanferkelrollbraten auf buntem Marktgemüse
 Hausgemachtes Sorbet mit Sekt

Dazu die grosse Weinkarte mit den vielen Qualitäts-
 weinen des Kaiserstuhls.

Hansruedi nimmt sich dieser Karte an und bestellt
 voller freudiger Erwartung einen Burgunder Spät-
 lese Barriqueausbau 2003. Doch schon kommt die
 erste Ernüchterung: Der Wein ist zu warm, der Chef
 verspricht eine Flasche vom Keller. Er kommt mit der
 gleichen etwas gekühlten Flasche, welche nun aus-
 geschickt wird. Es war der letzte Barrique 2003!
 Hansruedi ist enttäuscht, „das darf es doch nicht
 geben“ Erfreut waren wir, dass der BACCHUS zum
 Essen von der „unerschöpflichen“ Kasse übernom-
 men wird. Wir haben wirklich einen Super- Kassier.
 Nach innigen und ausgiebigen Gesprächen, begleitet
 mit etwas Winzerlatein, Kaiserstühler Schnäpsle und
 hie und da noch einen Kaffée begeben sich die nun
 eher müden Winzer in ihre Schlafgemächer.
 Es war ein grosser und ereignisreicher Tag mit viel
 Reben- und Weinkultur. Gute Nacht! Auch morgen
 sehen wir einem weinkulturellen Ereignis entgegen.

Besichtigung Staatsweingut Blankenhornsberg



Eingangsfassade von Blankenhornsberg auf dem Kaiserstuhl

Das Staatsweingut Freiburg und Blankenhornsberg ist eine Einrichtung des Staatlichen Weinbauinstitutes Freiburg. Seit 1997 werden die Erzeugung und Vermarktung der Produkte im Staatsweingut zusammengefasst. Das Staatsweingut bewirtschaftet eine Rebfläche von ca. 36 ha. Davon sind 24 ha auf dem Blankenhornsberg, als Einzellage „Doktorgarten“ im Alleinbesitz.



Geschichte

Gegründet wurde das Weingut in den Jahren 1842-1844 von den Gebrüdern Nikolaus und Jakob Blankenhorn und diente viele Jahre als Versuchsstation für weinbauliche Untersuchungen.

1919 verkaufte die Familie Blankenhorn den Besitz an die damalige Badische Landwirtschaftskammer. 1954 wird das Weingut dem Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg als Versuchs- und Lehrbetrieb angegliedert



Ausblick auf die Rebfläche von Blankenhornsberg

Herr Huber, Leiter auf dem Staatsweingut Blankenhornsberg empfängt uns mit einem Winzer-Sekt

(schon so früh am Morgen für einige nicht unproblematisch) Herr Huber beginnt sogleich mit seinen Erläuterungen über das Weingut und die Forschungsanstalt, deren Ziele und praktischen Errungenschaften. Er weist darauf hin auf die guten wissenschaftlichen Kontakte und die Zusammenarbeit mit Wädenswil.



Aufmerksam lauschen wir den Erläuterungen von Herr Huber

Lage und Ziel des Staatsweingutes

Der Blankenhornsberg liegt auf der Südwestspitze des Kaiserstuhls oberhalb Ihringen. Inmitten von 24 ha befindet sich das Gutsgebäude.

Der Blankensberger Gutsbetrieb dient den Wissenschaftlern als Versuchsgut für die Vielfältigen weinbaulichen und kellerwirtschaftlichen Untersuchungen mit praktischer Ausrichtung. Ausserdem ist er ein praktischer Lehr- und Ausbildungsbetrieb mit Internat. Insgesamt 15 Auszubildende (Lehrlinge, Studenten) aus dem In- und Ausland finden hier eine Ausbildung.



Herr Huber, Leiter des Staatsweingutes stellt uns dieses vor.

Die dunklen Verwitterungsböden mit hoher Wärmespeicherung bieten in Verbindung mit dem milden Klima hervorragende Bedingungen für den Weinbau. Auf 2/3 der Rebfläche werden Burgunderreben wie Blauer Spätburgunder, Weiss- und Grauburgunder angebaut. Mit 15% Flächenanteil nimmt der Riesling im Gutsbetrieb und im Kaiserstuhl eine einzigartige Stellung ein.

Das Weingut bietet den Winzern kostenlose Beratung über Pflanzenschutz biologischen und oekonomischen Anbau. Weinbau hat eine grosse Wertschöpfung. Baden-Württemberg ist auch ein bekanntes Landmaschinenbauland.

Die Forschung unterstützt auch Versuchsanlagen. Es stehen 3 ha für Neuzüchtungen zur Verfügung, 8 ha sind mit 61 Rebsorten bestockt. Pflanzenschutz und Bodenkunde sowie Klonprüfungen sind wichtige Forschungsgebiete. Hauptzüchtungen befassen sich mit der Fäulnisvermeidung bei Kompaktheit der Trauben.

Ziel ist eine Lockerbeerigkeit, sei es durch längere Stiele bei den Beeren oder durch eine Mischbeerigkeit zu erreichen. Denkbar wäre auch eine aufrechtwachsende Traube (Klon 5286) der Standartklon ist sehr kompakt.



Lockerbeerigkeit durch grosse und kleinere Beeren, Vermeidung der Fäulnisanfälligkeit, Pflanzenschutz dringt bis zu den Stielen.



Lockerbeerigkeit durch längere Stiele bei den Beeren der Regentraube

Der schleichende Klimawandel bewirkt eine immer frühere Blüte der Trauben. Damit gelangt die Erntezeit (nach 100 Tagen) in eine wärmere Jahreszeit, was zu Problemen im Wymmet und der sofortigen Verarbeitung führen kann. (das Traubengut sollte kühl angeliefert werden)

Die Vulkanböden sind reicher an Mineralien, können aber kaum Wasser halten, was eine Tropfbewässerung erforderlich macht. Diese Weine sind kräftiger. Die Lössböden sind reich an Kalk und Silikaten, weshalb sie Wasser lange halten können.

Zurzeit werden im Weingut 16 Winzer-Lehrlinge ausgebildet und 2 Weinküfer. Die Lehre dauert 3 Jahre, davon sind 2 Jahre auswärts zu absolvieren.



Durch das milde Klima (zunehmende Erwärmung?) werden Kakteenarten heimisch und überstehen die milden Winter (kaum Frost und kein Schnee) problemlos.

Wegen dem Klimawandel befasst sich die Forschung

bereits mit neuen „Klimaangepassten“ Rebsorten, welche sich den neuen Begebenheiten anpassen können. Sorten wie Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah wären möglich, jedoch in diesem Land (Baden-Württemberg) nicht zu vermarkten. Eine Rebsorte muss mit dem Land übereinstimmen. Für die Entwicklung von neuen Rebsorten müssen die Vermarktungschancen mit einbezogen werden. Die Vermarktung der Weine erfolgt durch das Staatsweingut.

Besichtigung der Reblagen



Aufmerksam scheitern wir durch die Reblagen auf den angelegten Rebterrassen.

Der Tropfbewässerung und dem Schutz gegen Vespen, Vogelfress und Hagel wird besondere Aufmerksamkeit gegeben. Dabei wurde ein Netzsystem entwickelt, das auf einfache Weise mittels drehwiderstandsfähigem Sechskantrohren aufgewickelt werden kann für Laubarbeiten und Traubenlese, sowie Rebschnitt.



Herr Huber erklärt das wirksame und einfach zu handhabende Seitennetz gegen Hagel, Vogelfress und Vespen. Mittels verdrehwiderstandsfähige Kunststoffrohre können die Netze aufgerollt werden.

Das System habe sich sehr bewährt

Patent Whailex
www.wailex.com



Rebhang mit sauberer Bodenbearbeitung (ohne Pestizide?)

Verarbeitung des Traubengutes

Herr Huber führt uns in die Verarbeitungshalle mit der Anlieferung der Trauben.

In Ernteboxen wird das von Hand gelesene Traubengut auf ein Band geleert, wo es noch überprüft werden kann und allenfalls schlechte Trauben herausgenommen werden können.



Auf diesem Tisch und dem Förderband kann das Traubengut kontrolliert werden bevor es als Maische verarbeitet wird.

Die roten Trauben werden als Ganztrauben (samt den Kämmen) sanft gepresst mit wenig Druck. Dabei wirken die Stiele als Drainagen. Möglichst viel Aroma- und Farbstoffe sollen daraus gewonnen werden.

Mit Vollernter gelieferte Maische wird sofort der Verarbeitung zugeführt.

Nach erfolgter Maischengärung (Rotwein) erfolgt das Pressen mit wenig Druck bei 17°. Die Presse kann von aussen gekühlt werden.

Für Weisswein kommen die Trauben direkt zur Pressung mit wenig Druck.



Presse, die gekühlt werden kann

Weinbergbegleitpflanzen

Wir betreten den noch festlich geschmückten und mit zahlreichen Info-Tafeln ausgerüsteten Degustationsraum. Herr Huber macht uns darauf aufmerksam, dass am Tag zuvor ein Symposium mit dem Thema „Lebendiger Weinberg“. Die zahlreichen Kräuter, Blüten und Gräser geben schliesslich auch dem Wein eine besondere Geschmacksnote. Ausserdem können Pflanzenschutzspritzungen reduziert werden. Der vulkanische Ursprung des Kaiserstuhls zeigt sich an einzelnen Felsen und Steinbrüchen. An besonnten Böschungen und Trockenrasen gedeiht eine artenreiche Vegetation mit vielen Blütenpflanzen. Die Praxiserfahrung und Versuche haben gezeigt, dass es für die Nährstoff und Wasserversorgung der Reben als auch für die Bodengesundheit von Vorteil ist, wenn die begrüneten Bereiche immer wieder aufgerissen werden. Dies kann Weinbergbegleitpflanzen wie Traubenhyazinthe und wilde Tulpen fördern. Wichtig ist, dass diese Pflanzen wieder in den Weinberg kommen. Für die Begrünung gibt es Empfehlungen für Saatgutmischungen, welche an die verschiedenen Standorte angepasst werden können. Sogar einige Orchideenarten sind hier anzutreffen. Man ist sehr stolz über diese Artenvielfalt auf dem Kaiserstuhlgebiet und möchte dies auch weiterhin pflegen und beachten.



Wir bereiten uns mit den vorliegenden Unterlagen auf die Degustation von 4 Weinen vor.

Noch ein Wort zum heutigen **Drehverschluss**: Herr Huber ist der festen Ueberzeugung, dass die wissenschaftlichen Untersuchungen des Flaschenverschlusses bezogen auf Qualität und Wirtschaftlichkeit nur der Drehverschluss sein kann mit den

folgenden Vorteilen:
 Kein Korkgeschmack mehr
 Keine Fremd-oder Mufftöne
 Kein Auslaufen bei liegender Lagerung
 Leichtes Oeffnen und Wiederverschliessen
 Unabhängig vom Korkenzieher
 Die Frische des Weines bleibt länger erhalten.

Qualitätsmängel bei Korken können bis zu 30% vorkommen

Degustation.

Als ersten Wein wird ein **Johanniter** (PiWi-Sorte) aus dem Freiburger Lorettoberg. Erfordert eine saubere Weinbersarbeit und eine optimale Verarbeitung.

Hat eine feine Citruslinie ist Säurebetont und frisch. Imfreien Standort nicht ganz ohne Pflanzenschutz. Hier wurden 3 Behandlungen mit Kupfer durchgeführt. Ohne BSA gekeltert

Alkohol 13.0% Säure 6.0g Restsüsse 3.0g
 Resistenzzüchtung seit 1800, von den Naziis 1936 verboten weil keine arische Vergangenheit. Dies könnte ein Wein der Zukunft sein meint Herr Huber.



Augenfällige Tischdekoration

2. **Riesling**, ein gewaltiger Wein, ein grosses Gewächs in bestimmten Lagen. Es ist ein dichter Wein in der Citruslinie, sehr kräftig mit Mineralität (ein Starprodukt)

2007er Blankenhornberger aus dem „Doktorgarten“

Alkohol 13.5% Säure 6.5g RS 2.4g

Herr Huber sieht im Oeffnen einer Flasche mit Korken ein Ritual, das sich zum Kulturgut entwickelt hat. Eigentlich ist es aber eine Fehlerprüfung ob der Korken gut ist.

3. **Bacat**, ein Rotweincuvée mit 5 Rebsorten aus dem Freiburger Lorettoberg, im Barrique gereift.

Alkohol 13% Säure 5.0g RS 2.9g

Tiefrote, satte Farbe mit violetten Tönen, Gerbstoffhaltig, ist mit Jahrgang 2008 noch etwas jung
 Das Rotweincuvée wurde aus gleich fünf verschiedenen Piwi-Sorten kreiert: Prior, Monarch, Cabernet Cortis, Cabernet Carol und Cabernet Carbon sind im BACAT vertreten. Wenig bekannt dürfte auch die Herkunft dieses Namens sein: BACAT steht für BAdisches Cuvée aus Alternativen Traubensorten. Die Zusammenstellung kann indes von Betrieb zu Betrieb variieren.

Blankenhornsberger „J.B.“ Barrique
 Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken
 In der Farbe dunkles, funkelndes Rubinrot
 Im Geruch vielschichtige und verspielte Burgunderart, Fruchtaromen von dunklen Kirschen und Brombeeren, würzige Noten, dezent Süßholz und Vanille
 Im Geschmacksbild ein vollmundiger, dichter Körper, ausdrucksvolle Tannine, samtigweiche Mineralität des Vulkanverwitterungsgesteins im Abgang

Besonderheiten: In den Weinen mit „J.B.“ können unsere Kellermeister ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Jahrgang 2006 +2007 gemischt. Zur Hälfte im Stahltank ausgebaut, zur andern Hälfte (2006er) im Barrique und dann zusammengebracht. Die Holzröstnoten unterstützen die Frucht. Weiche samtige Aromen
 Analysedaten: Alkohol: 13,0 %vol; Gesamtsäure: 4,6 g/l; Restsüße: 3,6 g/l

Essensempfehlung: Sehr kräftige und pikante Gerichte, Wild, dunkles Fleisch, Gans, Ente



Dank an Herrn Huber für die lehrreichen Ausführungen und für die präsentable Degustation.

Im Namen des Hobbywinzer Clubs bedankt sich Hansruedi für die hervorragende Führung durch die Reblagen und den Betrieb - das war Spitze, was mit einem anhaltenden Applaus verdankt wurde. Wir erhalten noch die Möglichkeit (trotz Sonntag) uns mit Lieblingsweinen des Staatsweingutes einzudecken und zu kaufen, auch als Erinnerung an die badi-sche Weinkultur am Kaiserstuhl und im Staatsweingut Blankenhornsberg.



BACCHUS
 (röm. Weingott)



Im Weinberg plazierte Wetterstation „Meteo plus“ für detaillierte Wetterprognosen als Rahmenbedingung für die Forschung bei der Pilzbildung. (Zusammenarbeit mit Wädenswil)

Mittagessen und Abschied vom Staatsweingut Blankenhornsberg.

Da Im Staatsweingut keine eigentliche Küche vorhanden ist, werden wir aus der „Winzerstuben-Küche“ mit einem sehr schmackhaften Mittagessen, samt einem grossartigen Dessert beliefert. Hansruedi, das hast du super organisiert. Als Somelier amtete der Leiter des Staatsweingutes Herr Huber, der nicht müde wurde uns den vorzüglichen 2007er Blankenhornsberger Grauburgunder einzuschenken.

Noch lange hätten wir hier in diesem Degustationsraum des Staatsweingutes Blankenhornsberg in gemütlicher Gesprächsrunde verweilen können. Doch langsam denken wir ans nach hause fahren. Einige bleiben ferienhalber noch 1 -2 Tage am Kaiserstuhl, machen Ausflüge und geniessen das Land.

Nächster Anlass: Degustation unserer Weine
07.11.2009 14.30h

Unser Präsident Martin Frei dankt Ruth und Hansruedi für die ganz ausgezeichnete Organisation dieses lehrreichen Anlasses. Bis ins letzte Detail wurden die Besichtigungen, die Fahrten mit den Fuhrwerken, die Degustationen und die Verpflegungen präzise geplant und durchgeführt. Nichts wurde dem Zufall überlassen. Bravo Hansruedi und Ruth, das habt Ihr fantastisch gelöst und durchgeführt.



Was Ruth wohl dem Präsidenten zu erzählen hat???

