

Achim Frey, Geschäftsführer der Winzergenossenschaft Britzingen

Die Ernte 2009 brachte nach 2007 und 2008 zum dritten Mal eine hervorragende Qualität.

Die Menge lag im Markgräflerland um ca. 6% unter der des Vorjahres. Bei verschiedenen Weißweinsorten, u. a. beim Grauburgunder, lagen die Erträge teilweise bis zu 15% unter denen des Vorjahres und es kann in diesen Sorten durchaus zu Lieferengpässen kommen.

Auf Grund idealer Witterungsbedingungen konnten vollreife, gesunde Trauben geerntet werden. Wichtig war in diesem Jahr rechtzeitig mit der Lese zu beginnen, da am Schluss der Ernte teilweise sehr hohe Mostgewichte erreicht wurden, die dann einen relativ hohen Alkoholgehalt im Wein bewirken.

Insgesamt kann die Ernte 2009 als noch besser als die von 2003 eingestuft werden. Probleme mit zu hohen Alkoholwerten bei den Weißweinen dürften die guten Erzeuger nicht haben, da man aus den Erfahrungen in 2003 gelernt hat.

Die WG Britzingen hat hervorragende Sekt-Grundweine eingelagert. Die Sektherstellung ausschließlich nach dem traditionellen Flaschengärverfahren soll weiter ausgedehnt werden.

Kurz vor Weihnachten wurde eine Rotwein Trockenbeerenauslese mit 207 Öchsle geerntet – lassen wir uns überraschen.....

Bruno Serrer, Kellermeister im Weingut Schwörer in Durbach



Der Weinjahrgang 2009 zeigt abermals eine ausgezeichnete Qualität.

Bei hervorragendem Altweibersommer verlief die Weinlese überaus ruhig, die Ernte liegt etwa 12% unter dem Vorjahr. Die gut ausgereiften Trauben brachten aromareiche, fruchtige Weine, auf die sich die Weinliebhaber freuen dürfen.

Thomas Harteneck, Inhaber vom gleichnamigen, bio-dynamischen Weingut in Schliengen



In der Zeit des Hochwinters ist Ruhe eingekehrt in unseren Weinbergen. Die Natur hüllt sich in eine dicke Schneeschicht und sammelt Kraft für den kommenden Jahrgang 2010. Dabei wollen wir nicht stören und deshalb beginnen unsere Weinbergsarbeiten erst wieder wenn die Tage etwas länger sind.

Große Aufmerksamkeit schenken wir derzeit den Jungweinen im Weinkeller. Sie sind allesamt in guter Form und Verfassung, voll jugendlichem Elan, mit großer Aromenfülle. Manche noch etwas frech und ungestüm. ZEIT zur Harmonisierung und Entwicklung ist hierbei der beste Ratgeber. Deshalb dürfen bei uns alle Jungweine ungestört auf der Mutterhefe liegen, werden jetzt noch

nicht filtriert oder mit „Schönungsmitteln“ drangsaliert. Jedes Fass hat ein Recht auf seine individuelle Ausprägung!

Das macht unsere Weine aus - einzigartig und unverwechselbar – der Jahrgang 2009 wird uns allen noch viel Spaß machen. Seien Sie gespannt!

Bernhard Huber, Leiter des Staatsweingutes Freiburg & Blankenhornsberg



Ausgeglichene Temperaturverläufe in den Wintermonaten, eine vierwöchige Dauerfrostperiode von Ende Dezember bis in die letzte Januarwoche bei geringen Niederschlagsmengen sorgten für einen guten Start in die Vegetationsperiode 2009.

Nach drei kühlen Monaten, gefolgt von ansteigenden Temperaturen bis 20°C im April erfolgte ein rascher Rebenaustrieb, welcher aufgrund der geringen Wasserversorgung aber zu einer relativ langsamen Triebentwicklung führte.

Der Mai war regnerisch und kühl. Die Rebblüte setzte in den frühesten Lagen

bereits Ende Mai ein, zeigte jedoch einen ungewöhnlichen und langen Blüteverlauf.

Die Reifebedingungen im August und im September waren ideal. Trockene Witterung mit viel Sonnenschein ließ sehr gesunde Trauben heranreifen.

Mit der Lese der Sektgrundweine begannen wir am 15. September. Die optimale Erntereife konnte dann dank des trockenen Wetters für alle Sorten abgewartet werden. Überraschend war die relativ frühe Reife der Spätburgundertrauben, die bereits in der letzten Septemberwoche gelesen wurden. Kühle Nächte sorgen für den Erhalt eines beachtlichen Aromenpotentials. Am 7. Dezember wurde die Ernte mit einer Muskateller Trockenbeerenauslese beendet. Insgesamt wurden ausgezeichnete Mostqualitäten geerntet mit einem sehr hohen Anteil an Kabinett und Spätlesen.

Die Weine entwickeln sich derzeit hervorragend. Die Aromen sind klar und sehr sortenspezifisch ausgeprägt. Bestechend für den Jahrgang 2009 werden die Fülle und die Substanz der Weine sein. Für eine gute Struktur sorgt eine ausbalancierte

und eingebundene Säure. Die Mineralität der Böden unserer Spitzenlagen Freiburger Schlossberg (Gneisverwitterung) und Blankenhornsberger Doktorgarten (Vulkangestein) ist in den Weinen besonderes deutlich zu schmecken. Ein High Light des Jahrgangs könnten die Rotweine werden. Sie bestechen durch eine Farbtiefe und eine exzellente Gerbstoffstruktur. Hier ist Geduld für eine optimale Entwicklung gefordert. Wir können uns auf einen sehr guten bis hervorragenden Jahrgang freuen.

Markus Müller, Kellermeister beim Weingut Adam Müller



Rundum ein goldener Herbst, so lässt sich die Ernte 2010 in knappen Worten beschreiben.

Bei niederschlagslosem Wetter arbeitete unsere Lesemannschaft in Shirt und selten ohne Sonnenbrille. Die Temperaturen zwischen 20° und 25°C am Tag und zwischen 7° und 13°C in der Nacht waren wie bei Petrus bestellt. Denn warme Tagestemperaturen steigern das Mostgewicht und die Einlagerung der Traubeninhaltsstoffe und kühle Nächte sorgen für ein ausgeprägtes Aroma.

Die Weißweine werden nach einem langen, schonenden Pressvorgang langsam und kühl vergoren und auf der Feinhefe gelagert. Geschmacklich präsentieren sich die 2009er Weißweine bereits jetzt sehr ausgewogen fruchtig, schlank und frisch.

Die Rotweine wurden nach der Maischegärung gepresst und in großen Holzfässern, die bei uns zum Teil über 100 Jahre alt sind, gelagert. Bei dieser Art der Lagerung wird der Rotwein in seinem Charakter vom Holzfass geprägt. Wir schwören bei der Rotweinbereitung auf unsere alten Fässer, denn ein Holzfass ist nicht dicht wie ein Edelstahlbehälter, sondern lässt einen gewissen Gasaustausch zu. Die bei der Gärung entstehende Kohlensäure entweicht und Sauerstoff kommt in den Wein. Der Sauerstoff sorgt für sehr farbstabile Rotweine mit weichen Tanninen (Gerbstoffen). Ein biologischer Säureabbau im Holzfass, den die Rotweine gerade durchlaufen, verstärkt diesen Effekt.

Die absoluten Spitzen der 2009er Rotweine – Spätburgunder und Lemberger – haben wir in kleinen neuen Eichenholzfässern (Barrique) gelagert. Die Lagerdauer der besten 2009 Rotweine wird bis zu 36 Monate betragen.

Als besonders interessantes Thema, habe ich in diesem Jahr beschlossen, einen Weinberg mit besonders schönen, rotgoldenen Grauburgundertrauben zur Bereitung eines weißen Barriqueweines zu verwenden. Die Lagerdauer soll 6 Monate betragen und im März 2010 abgeschlossen sein. Schon heute freue ich mich darauf, diesen Wein vorzustellen.