FLASCHEN POST

Wenn es plötzlich wieder leise ist.

von Birgit Wiederstein

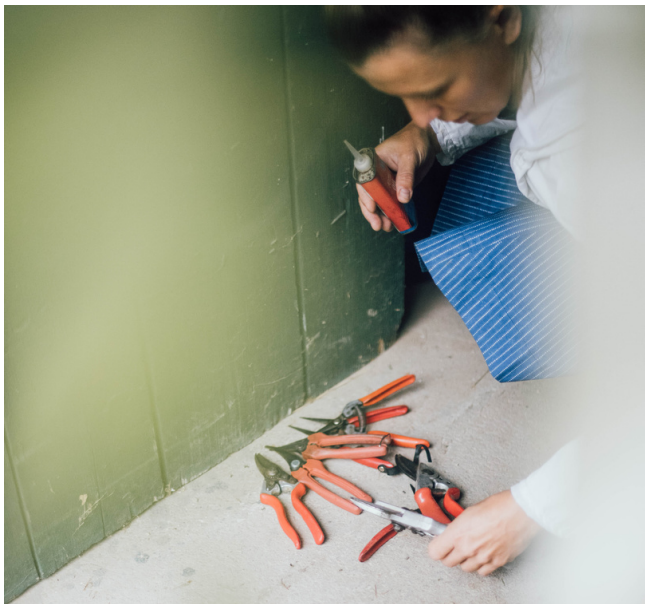
Der Tag an dem die letzten Trauben in den Keller gebracht werden fühlt sich so an, wie wenn es plötzlich wieder still ist. Wir alle kennen die unbewusste Gewöhnung an Geräusche und uns umgebenden „Lärm“. Das Schlagen der Kirchturmglocken, die Fahrgeräusche von Autos oder Zügen, das beständige Surren des Kühlschranks, das dumpfe Murmelgeräusch, wenn mehrere Menschen zusammen sind. Der Lärm, das Rauschen, die begleitenden Töne sind rund um uns und fallen uns erst auf wenn sie plötzlich nicht mehr da sind.

Wir wollen mit euch teilen:

1 Jahrgang 2020

2 Weiberwirtschaft & Sohn

3 Backstage "Aufgetischt" ORF2



Genauso fühlt es sich an wenn die letzte Traube des Jahres in den Keller kommt. Erst dann registriere ich, Jahr für Jahr, unter welcher inneren Anspannung ich eigentlich stehe. Was bringt das Jahr? Werden die Trauben gut reif? Kann ich daraus einen tollen Wein machen? Hält das Wetter? Die Wachsamkeit die ab dem Frühling mein ständiger Begleiter ist legt sich, mit dem Heimbringen der letzten Trauben des Jahres, plötzlich zur Ruhe. Dann ist es auf einmal Still und die Wachsamkeit macht Platz für das Gefühl großer Dankbarkeit.

Der Jahrgang 2020 in aller Kürze. Der Versuch einer Zusammenfassung.

Die Wintermonate waren überdurchschnittlich trocken, der März außergewöhnlich warm und im April dann ein Temperatursturz vor Ostern mit Temperaturen unter minus 5 °C. Die Reben waren schon im Saft aber hatten noch nicht ausgetrieben, trotzdem verursachten die tiefen Temperaturen

Schäden an den noch geschlossenen Augen. Das zeigte sich in einem sehr unregelmäßigen Austrieb. Die Unregelmäßigkeiten waren das ganze Jahr über begleitend. Die Rebenblüte zog sich über ein Monat hin, was wiederum eine sehr verzettelte Ausreifung der Trauben mit sich brachte. Selektion war heuer ein großes Thema und das Warten auf die größtmögliche physiologische Reife zog sich bis Mitte September. Wie könnte es anders sein im heurigen Jahr, war das Zeitfenster für die Lese eher knapp. In 2-3 Wochen mussten die Trauben geerntet werden und wiederkehrende Regentage unterbrachen die Lese. Die Holzreife war merklich ab der 2. Septemberwoche und durch die kühlen Nächte die uns auch schon im August begleiteten haben die Beerenschalen viel Fruchtaromen gebildet. Die Zuckergrade waren vor allem bei spätreifen Sorten geringer als in den letzten drei Jahren was uns moderate Alkoholgehalte beschert und endlich konnten wir wieder mit niedrigeren pH Werten in den Mosten arbeiten. Zusammengefasst: moderater Alkoholgehalt, viel Frucht und Aroma, frische Säurewerte und top Rotweinqualitäten bei Früh-bis Mittelreifen Sorten, wenn gut im Weingarten gearbeitet wurde und bei der Lese brav selektioniert wurde.

Lust auf 2020?

von Birgit Wiederstein

Folgende Produkte die uns das Jahr geschenkt hat sind schon in Flaschen portioniert erhältlich:

Verjus– Saft der unreifen, grünen Trauben, geerntet Ende Juli.

Traubensaft – le merle – 100% Saft, geerntet Anfang September

Pr1ma Donna – 100 % Bio Gelber Muskateller – natural wine, unfiltriert mit 11 %vol.

Zirkus Zirkus weiß – 100 % Bio Sauvignon Blanc – filtriert mit 13 %vol.

www.wiederstein.at/shop/

Weiberwirtschaft und Sohn – oh son, oh son what have you done?

von Birgit Wiederstein

Destillat aus schwarzen Johannisbeeren (schwarze Ribisel, Cassis) Der Name Johannisbeere leitet sich vom Johannistag (24. Juni) her, um den herum die ersten Sorten reif werden. Die kleinen schwarzen Beeren haben einen intensiven unverwechselbaren Duft, den Felix in Form eines Destillates einfangen wollte. Ich muss sagen, es ist ihm gelungen.

Grete hat ihren ältesten Enkelsohn bei der Verwirklichung des ersten Edeldestillats begleitet. Felix wählte die schwarze Johannisbeere (Cassis) und zu seinem 16 Geburtstag wünschte er sich von uns Früchte, Flaschen, Korken, Etiketten und das Know-how seiner Großmutter. Die beiden setzen zwei verschiedene Arten zur Gewinnung des feinen Aromas ein. Zum Einen wurden die Früchte in reinem Alkohol mazeriert und dann destilliert und zum Anderen wurden die Beeren vergoren und anschließend destilliert. Beides kann bei uns ab Hof verkostet werden.

Aufgetischt

1.11.2020, 18.05 Uhr, ORF 2

„Aufgetischt“, das Hochglanz-Dokumentationsformat von SATEL Film und ORF am Feiertag um 18.05 Uhr, zeigt eine sensible Annäherung an Gegenden, ihre Bewohner und deren Leben. Indem Menschen ihren kreativen Umgang mit vorhandenen Ressourcen beschreiben, entsteht ein tiefschichtiges, unverwechselbares und authentisches Porträt ihres Lebensraumes. Jenseits aller gängigen Klischees.Es sind die Sensationen im Kleinen, denen „Aufgetischt“ neugierig und einfühlsam folgt. Was immer auch geschieht, es kann nur hier geschehen, und schafft Identität. Der Herzschlag einer Region zeigt sich in den Tätigkeiten der Handwerker, in den Lebensmitteln der Erzeuger, auf den Tellern der Küchenchefs und in den Werken der Künstler. Jeder Mensch ist einmalig und genauso sind es die Landschaften. Das zu entdecken und wahrnehmen zu können, gehört zum Inhalt von „Aufgetischt“.

ORF/Satel Film/Claus Muhr

PATSCHEN KINO!!!

Wenn schon zu Hause, dann kuschelig und gemütlich!

01.11.2020 ist Aufgetischt in Carnuntum um 18:05 in ORF2

Die ersten zwei Bestellungen, die nach der Ausstrahlung eingehen erhalten jeweils ein paar warme gemütliche Hauspatschen von Bellissimo Schuhe GRATIS dazu.

NEU!!! Jeden Freitag und Samstag **Ab Hof Verkauf** von 9:00 bis 18:00.
oder gegen Voranmeldung per Mail oder telefonisch
bis bald Birgit und Grete

Winzerin Birgit Wiederstein | Weinbergweg 1 | 2464 Göttlesbrunn | Österreich – Carnuntum | +43 (0) 676 504 64 56 | www.wiederstein.at
#WiedersteinWeiberwirtschaft

***Alle Rechtschreibfehler gehören der Autorin und sind durch internationale Copyright abkommen weltweit geschützt.
Auf Wunsch können sie jedoch preisgünstige Lizenzen erwerben.***