



FLASCHEN POST



Start händische Grünarbeit am Rebstock

von Birgit Wiederstein

Bevor es nächste Woche sommerlich warm wird und uns die Reben so richtig um die Ohren wachsen werden, noch schnell ein paar Zeilen für euch über das aktuelle Geschehen. Austrieb dieses Jahr ohne Frost, sehr gleichmäßig und bis jetzt sind wir etwas später dran. Unsere vielfältige Begrünungseinsaat zwischen den Rebzeilen gedeiht und entwickelt sich sehr schön, dank der Niederschläge im April. Diese Woche beginnt die händische Grünarbeit mit den Reben, Doppeltriebe werden entfernt und Stockaustriebe abgeputzt. Somit sorgen wir für einen luftigen Aufbau der heurigen Tragruten

Wir wollen mit euch teilen:

- 1 Grünarbeit am Rebstock
- 2 Jungweinschnuppern
- 3 Die richtigen Partner finden
- 4 Ein Traum 2021
- 5 Goldenes Stamperl
- 6 Heuferment

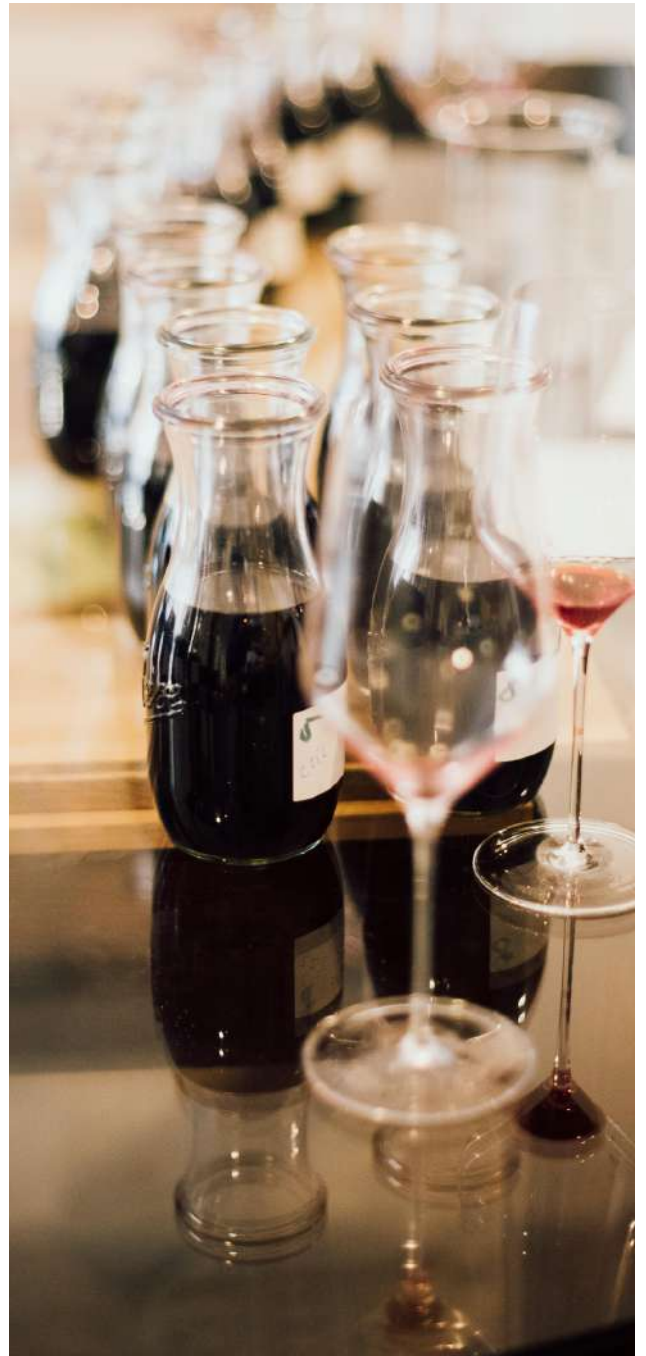


Jungweinschnuppern - eine Nachschau

von Wiederstein

Nach 2 Jahren Pause gab's heuer am ersten Wochenende nach Ostern wieder das Jungweinschnuppern in Göttlesbrunn. Soweit wir das beurteilen konnten waren alle die sich trauten vollzählig da. Wir hatten gleich viele Besucher wie zuletzt 2019 und durch das feine Frühlingswetter lud auch der Garten zum gemütlichen Verweilen ein. Aber seht selbst, anbei ein paar Impressionen und Bilder. Vielleicht sehen wir uns ja im Herbst beim 27. Leopoldigang (19. & 20. November 2022)





Die richtigen Partner finden

von Birgit und Grete Wiederstein

Wir haben Freude am Finden der richtigen Partner in unseren Weinen. 4 Rotweinsorten und etliche Fässer unterschiedlicher Charakteristika gehören miteinander vermählt. Die Aufgabe besteht darin, die besten Partner ausfindig zu machen, die die jeweilige Idee des Weins versinnbildlichen. Das "Versinnbildlichen" trifft es wohl am trefflichsten. Durch die Sinnesreize des Geruchs, Geschmacks und Textur entstehen Bilder im Kopf und Geschichten werden erzählt. Dieser Prozess der Verkostung, das Kennenlernen der einzelnen Cuvépartner und die eigentliche Assemblage sind sehr intuitive Momente. Manchmal fast magisch wie aus zwei eher unscheinbaren Einzelproben miteinander etwas melodisches Neues entsteht. Momente in denen 1+1 mehr als 2 sind. Richtig schön ist diese Arbeit, mit einem so tollen Jahrgang wie er 2021 gediehen ist.



Ein Traum 2021

von Birgit Wiederstein

Bei unserem Traum wird es heuer erstmals keinen Flascheneindruck mehr geben. Der Energieaufwand der hier zur Behübschung verwendet werden würde kann andern Orts sinnvoller eingesetzt werden. Ich hab sehr lange darüber nachgedacht wie wir ein Traum ressourcenschonender gestalten können. Es wird nun ein großes Papieretikett werden. Kleine Insiderinformation von meinem Etikettenhersteller: Etikettenträgerpapier ist heuer gar nicht leicht zu bekommen, da die finnischen Hersteller der Trägerpapiere von Jänner bis April gestreikt haben. Die Kollektivverträge der Mitarbeiter sollten dort herabgestuft werden doch nun gab es ein Einlenken und Umdenken zu Gunsten der Arbeiter die nun wieder produzieren. Die Wartezeiten für Etiketten betragen zur Zeit rund 4 Monate. Wir werden auch auf die Kapseln bei Ein Traum verzichten, diese brauchen wir ausschließlich zum Anbringen der Banderole am Kapseldeckel. Die Banderole als sichtbares Zeichen für österreichischen Qualitätswein muss beim Öffnen der Flasche zerstört werden. Da dies ohne Kapsel oder Aufkleber nicht möglich ist, verzichte ich, Qualitätswein drauf zu schreiben, sondern werde Ein Traum als Landwein füllen. Die Prüfnummer und die Qualitätsweinanalyse werden trotzdem gemacht werden. **Noch ein Hinweis: wir nehmen gerne unsere Flaschen retour.** An uns retourniertes Leergut wird gesammelt, gewaschen und wieder befüllt.



Goldenes Stamperl

von Grete Wiederstein

Grete gilt mittlerweile als Wiederholungstäterin. Heuer gewann ihr Erdbeerbrand bei der "Ab Hof Messe" in Wieselburg das "Goldene Stamperl" mit 20/20 Punkten. Die Messe findet dieses Jahr in der 2. Maiwoche statt, jedoch wurden die Produkte bereits im Februar verkostet und prämiert. Auch Felix (17 Jahre, Enkelsohn von Grete) war bei der Prämierung überaus erfolgreich und erreichte eine Gold Bewertung für seine FeigeZwetschke.

Die Erdbeeren für dieses Goldene Stamperl stammen aus unserer Region. Sie wurden händisch und genau am Punkt reif von Familie Schorn geerntet. Stein und Grete waren einen ganzen Tag damit beschäftigt die Erdbeeren von den grünen Stielen und Blätter zu entfernen, sodass ausschließlich die Früchte ihr vollreifes Aroma weitergeben konnten.



Heuferment

von Birgit Wiederstein

Vergangenen Sommer haben wir jede Menge Kräuter und Pflanzen gesammelt, am Dachboden getrocknet und Ende März im warmen Wasser milchsauer vergoren. Der Prozess dauerte rund 1 Monat und Anfang Mai wird nun dieses Heuferment in den Weingärten versprüht. Dieses Pflanzenferment soll den Bodenmikroben als Nahrung dienen.

Rezept: Wasser wärmen auf über 30 Grad, dann die diversen Kräuter und Heubüscheln ins warme Wasser legen und bei 400 Liter kommen noch rund 1-2 kg Zucker dazu. Die Temperatur für eine Woche halten und danach abkühlen lassen. Die Fermentation dauert 1 -4 Wochen. Das Heu kann nach 7 Tagen entfernt werden und dieses Ferment kann in Kanistern aufbewahrt werden und zum Beispiel beim Gießwasser 1:10 verdünnt angewendet werden.



Nächste Termine:

Vie Vinum - Hofburg Wien 21.-23. Mai 2022

(Fachbesucher: Sa-Mo 9-18 Uhr, Publikum: Sa-Mo 13-18 Uhr)

Verkostung Commonroom Wien: 23. Juni 2022 18:30 bis 20:00 Uhr

**6. Juli 2022 Sargfabrik Wien, Frauenfußball EM Public feuing
und Tschuttiheftli Tauschbörse!**

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 Copyrightabkommen weltweit geschützt.
Auf Wunsch können sie jedoch preisgünstige Lizenzen erwerben.***
Design und Fotos: Anna Palige @collectmomentsat