



FLASCHEN POST



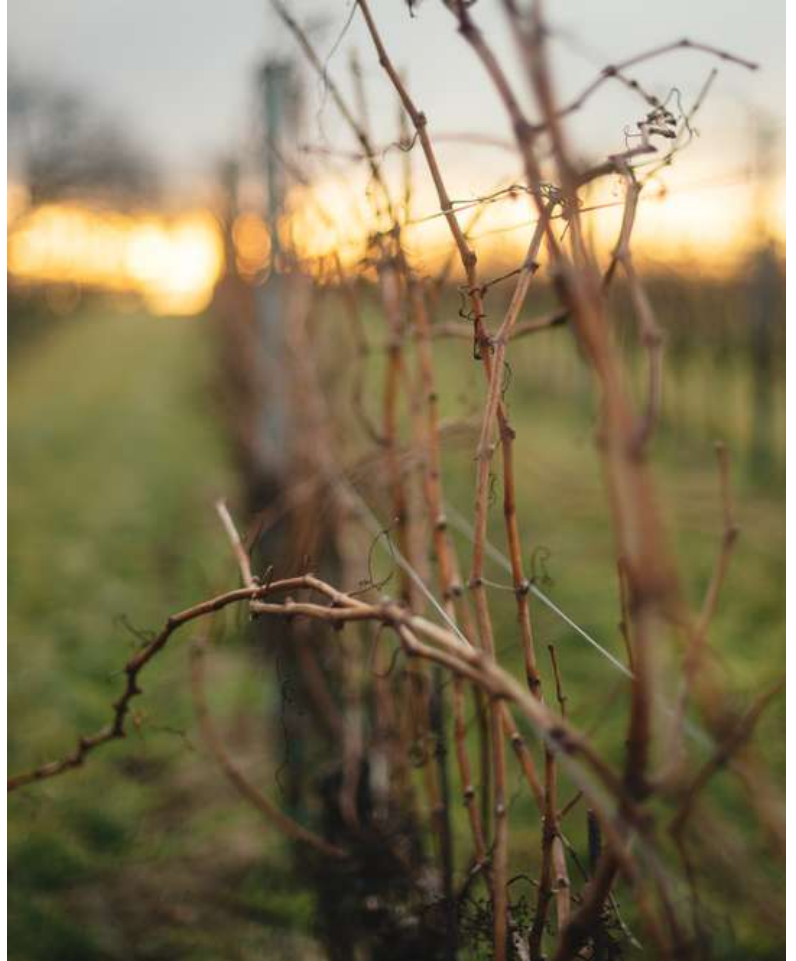
Wir wollen mit euch teilen:

- 1 Über das Anfangen ...
- 2 Resümee 2022 ...
- 3 NEU: Erdbeergin BIO und Giny Premium Holzfass gereift
- 4 Extravaganza

Über das Anfangen oder Zwischen den Jahren

von Birgit Wiederstein

das ist für mich die letzte Woche im alten Jahr und die erste Woche im neuen Jahr. Die Bezeichnung „zwischen den Jahren“ gefällt mir überaus gut. Überhaupt hat mich in den vergangenen Wochen und Monaten der Begriff des Anfangs beschäftigt. Je mehr ich darüber nachgedacht habe umso differenzierter und entrückter wurde der Anfang für mich.



Wohnt jedem Ende auch schon ein Anfang inne? Beginnen die Pflanzen, wenn sie in voller Pracht und Hingabe wachsen, blühen, gedeihen und vergehen nicht auch schon mit all den kleinen feinen Anlagen für das Nächste, das Kommende, das Neue. Viele kleine Knospen und Samen beginnen schon ihre Reise wenn vom Ende der Saison noch gar nichts spürbar oder sichtbar ist. Auch bei uns Menschen werden in den weiblichen Föten noch vor der Geburt des Mädchens die Eizellen angelegt die Jahre später vielleicht befruchtet werden und wieder neues Leben schenken. Das muss man sich einmal vorstellen, dass die Eizellen des Enkelkindes bereits im Mutterleib angelegt werden. Wo und Wann ist ein Anfang oder ist es vielmehr ein Fluss der früher oder später den Namen Anfang bekommt? Wie dem auch sei, Anfang und Ende sind miteinander verknüpft auf seltsame Weise und im stetigen Fluss. Dieser Gedanke zwischen den Jahren darf mich begleiten, er fühlt sich gut an und schenkt Geborgenheit. Die Reben haben ihre Anlagen für das kommende Jahr schon in Knospen verpackt – egal was das Jahr an Witterung bringen wird, die Reben sind bereit und die Natur als Erfinderin der Evolution ist an Kreativität sowieso nicht zu überbieten aber zu bestaunen. In diesem Sinne zwischenzeitliche Grüße!

Nachsatz: Ganz praktisch wirken sich diese Gedanken auch auf unsere Arbeit im Weingarten aus. Wir werden von nun an noch mehr Augenmerk auf die Betreuung im Herbst nach der Lese legen um in dieser Zeit der Knospendifferenzierung die Photosynthese Leistung (Bildung Reservestoffe) zu fördern (Komposttee) und auch die Mikrobiologie des Bodens wird ab dem zeitigen Frühjahr in ihrer Arbeit für die Pflanzen unterstützt.



Resümee 2022 oder Was bisher geschah!

Birgit Wiederstein

So lauten die ersten Worte, wenn man bei einer Serie in eine spätere Folge einsteigt. In unserem Fall geht es um den Jahrgang 2022. Im Weißweibereich ist alles gefüllt und die ersten Rotweine kommen Ende Jänner in die Flaschen. Was geschah bisher? Wie ging es den Reben und somit den Trauben, aus denen der Wein gekeltert wurde? Anfänglich, trocken und bis Ende April kühl, wenn auch der Jänner noch warm geriet. Im Mai / Juni dann der erhoffte und ersehnte Regen. Man konnte anhand des Triebwachstums genau sehen wo die Weingärten einen Schotterriegel haben oder eher sandig durchlässige Böden ohne gute Speichereigenschaften vorliegen. In manchen Lagen erreichten die Triebe gerade einmal eine Länge von 30 bis 40 cm – doch nach dem Regen, der mitten in die Blüte fiel, war das Wachstum weitestgehend gleichmäßig. Starkregen zur Blüte rufen natürlich auch den falschen Mehltau (*Peronospora*) auf zum Wachstum. Da muss man vor allem in der biologischen Bewirtschaftung und bei den Sorten Merlot und Grüner Veltliner besonders achtsam arbeiten. Der heiße und schwüle Sommer barg anfänglich auch top Bedingungen für den echten Mehltau (*Oidium*) aber auch hier kann man als Bäuerin/Bauer ein Gegengewicht schaffen um die Pflanzen gesund zu erhalten. Nach dem Regen, der wie man sieht immer beide Seiten (Fluch und Segen) in sich birgt kam eine lange trockene und überaus heiße sommerliche Phase. Die Reben färbten die Trauben um, und nach rein äußerlicher Betrachtung sahen diese auch reif aus. Die Erfahrung lehrte uns, dass wir nur nach oberflächlichen Gesichtspunkten keine Ernteentscheidung treffen dürfen. Goldige Beeren oder dunkelblaue Beeren alleine sind nicht genug, die Trauben müssen sich auch prall und fest anfühlen, was sie taten, denn im September mit Schulbeginn kam die nächste Regenwelle.



Die Stöcke hatten Ende August aufgehört alle Trauben gleichmäßig zu versorgen, da aufgrund des Trockenstress die Rebe einsah, dass sie nicht alle ihre Trauben optimal versorgen kann hat sie einfach manche Trauben noch umgefärbt aber die Inhaltsstoffe blieben auf einem unreifen Niveau. In anderen Jahren kann man durch das sanfte drücken der Trauben bei der Lese erkennen ob diese prall und somit gut reif sind oder ob sie zäh und somit unterversorgt sind. Dem war heuer nicht so, da der Regen alle Trauben prall füllte. Blieb uns zur Bestimmung der Reife nur mehr unser geschmackliches Sensorium. Sichtkontrolle war nicht ausreichend, Tastkontrolle war nicht zielführend, unser Hörsinn kann bei der Lese zur Qualitätskontrolle nicht beitragen, der Geruchssinn wird nur gebraucht um faule Stellen als Essig zu identifizieren und somit diese Trauben auszusortieren – was jedoch heuer nicht notwendig war, blieb noch der Geschmackssinn, der uns darüber Aufschluss gab ob die Trauben außer süß oder sauer auch geschmacklich etwas hergaben. So wurden heuer – hier nochmal ein großes Dankeschön an meine Lesehelfer – alle Trauben gekostet bevor entschieden wurde ob die Trauben mit in den Keller durften um zu Wein verarbeitet zu werden. Weintrauben sind mein absolutes Lieblingsobst und ich hätte nie gedacht dass ich einmal an die Grenzen meiner Genussfreude komme aber ohne Milch zur Neutralisation hätte ich nichts mehr geschmeckt. Selektion war 2022 ein absolutes Muss. Der Rebstock verfolgt keine für uns schlüssige Logik, sodass wir hätten sagen können jede unterste Traube oder jede Traube am 3, 4 und 5 Trieb ist reif – nein. Kosten war der Weg zum Ziel und bei manchen Stöcken, vor allem bei Zweigelt wurden bis zu 60 % im Weingarten belassen und hin und wieder waren Stöcke dabei, da schaffte es keine einzige Traube mit in den Keller. Die Zuckergrade waren moderat und einige Weißweine haben sogar nur 10 %vol. – da ich meine Weine nicht chaptalisiere ist nur der in den Trauben gereifte Zuckergehalt auch zu Alkohol vergoren worden. Fast alle Weine haben nach der spontanen Vergärung auch den spontanen biologischen Säureabbau gemacht, was die Weine trotz frischer Säure, angenehm trinkbar macht.

Als Treuebonus gibt es bis Ende Februar ein Kennenlernpaket der 2022er Weine auf:

www.wiederstein.at/shop/



NEU: Erdbeergin BIO und Giny Premium Holzfass gereift

Grete Wiederstein

Bio Erdbeergin

Erdbeeren in Bio Qualität von Fam. Ponath aus Haslau /Donau im sonnigen Juli geerntet.

Die Früchte waren klein, dafür das Aroma umso größer. Die Mazeration erfolgt über 10 Tage, wo in Etappen die Bio Botanicals + Bio Erdbeeren angesetzt wurden. Destillation erfolgte mit unserer Christian Carl Distille.

Die Etiketten stammen aus der Buchdruckerei meines großen Bruders Toni.

Es ist wie Magie, wenn wir gemeinsam in seinem „heiligen“ Buchdruckrefugium die Farben und Lettern für das neue Produkt aussuchen. Es war für mich sehr aufregend, den ersten Bio Gin zu machen. Die feine Frucht der Erdbeeren mit der warmen Würze von Bio Gin Gewürzen zu vereinen bereitete mir viel Freude und euch hoffentlich ebenso viel Freude beim Genuss.

Fassgelagerte Giny

Ein regional betonter Gin, bei dem der Alkohol aus Brigits Trestern stammt.

Der Mittellauf des Destillats kommt für ein halbes Jahr in ein kleines Holzfass aus der Ybbstaler Eiche von der Fassbinderei Stockinger. Die Fasslagerung ist für diese Art Gin ein gelungenes Experiment. Die zarten Holznuancen spielen im großen Ensemble der Gin Aromen die Triangel. So wird die Giny zu einem Konzert in Nase und Mund.



Extravaganza

Birgit Wiederstein

Unser Extravaganza wird aus den Trauben des Braunen Veltliners vinifiziert. Diese sehr alte Sorte stammt ursprünglich vom Roten Veltliner ab und ist nicht mit dem Grünen Veltliner verwandt. Die Schalenfarbe ist rötlich, grün und bräunlich. Die Beeren sind sehr hübsch anzuschauen. Geerntet am 31. August 2022, 5-tägige Ganztraubengärung, Maischegärung und spontane malolaktische Gärung. Mit 11%vol. ein Leichtgewicht im Alkohol aber reich an Vielfalt am Gaumen und in der Nase. Ich liebe es, diesen Wein in keine Schublade stecken zu können - das Aromenspiel ist lebendig und komplex und die Extravaganza schmeckt wie eine Geschichte, bei der jeder Schluck einen Erzählstrang beginnt. Meistes erinnert mich der Wein an Heu und Birnen. Ein dynamisches - lebendiges olfaktorisches und geschmackliches Erlebnis. Die Etiketten wurden neugestaltet. Die Bleiletern liegen im Keller meines Onkels, der sie für den Druck dieser Etiketten hervorgeholt hat. Die Schrift heißt Habsburg und ist eine original erhaltene Jugendstilschrift. Als ich die Umlaute sah, konnte ich nicht umhin, als sie auf dem Etikett zu sehen. Die Wahl fiel also auf AExtravaganza – bitte sehen Sie sich diese grafische Lösung für die Umlaute an. Ich bin immer noch begeistert und voller voller Freude, wenn ich das E im A eingebettet sehe.

Der Jahrgang 2022 war die erste Ernte auf dem Weinberg Hagelsberg, gepflanzt Ende März 2020.



Veranstaltungen – see you?!

27. Jänner 2023 – Film und Wein im Votivkino Wien

4. Februar 2023 – Markt der Erde in Parndorf

6. Februar 2023 – Weinabend in Das Weinheim in München Straubing

21. Februar 2023 – Faschingsdienstag Weinkost in Göttlesbrunn im Gasthaus
Der JungWirt

9. März 2023 – Verkostung in Vinodea – Vinothek in der Langegasse in Wien

15. & 16. April 2023 – Jungweinschnuppern in Göttlesbrunn

5. & 6. Mai 2023 – Naked Naturweinmesse in Vöcklabruck

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

