

Ein Kurz – Rückblick auf das Weinjahr 2006

Nach schneller Reife kam die Blitzernte!

Schon alles vorbei mit der Traubenernte! Das hieß es bei uns bereits am 13. Oktober nach einem Jahr voller Temperaturkapriolen. Doch nun alles der Reihe nach:

Das Jahr begann von Januar bis März reichlich unterkühlt, was sich dann auch auf den Austrieb der Reben auswirkte, der beim Riesling am 30. April stattfand. Dies lag zwar noch im langjährigen Mittel (=Bezug auf die letzten 30 Jahre), war damit jedoch der späteste Termin seit 1991.

Von Mai bis Juli wurde es dann richtig warm, mit einem um drei Tage verfrühten Blühbeginn (Riesling: 16. Juni) und mündete schließlich im Juli in einem „Sahara - Sommer“, dem wärmsten seit Beginn der Wetteraufzeichnungen im Jahr 1884.

Die Konsequenz daraus war ein Stillstand des Längenwachstums der Triebe und erste Symptome von Sonnenbrand. Zu größeren Schäden kam es jedoch nicht, da bereits im Mai Feuchtigkeit eingelagert werden konnte. Nach der großen Hitze spielte uns das Wetter am 22. Juli erneut einen Streich, in dem es ein Unwetter über die Gemarkung Martinsthal brachte. Wasservorräte konnten so jedoch nicht eingelagert werden, da das Unwetter vor allem zu starken Abschwemmungen führte.

Im August trat dann die lang ersehnte Abkühlung ein, die mit ganzen 8°C gegenüber dem Juli einem kleinen Temperatursturz gleichkam. Hinzu kam der einsetzende Regen, der bereits die Fäulnis in Gang brachte. Diese konnte durch Wärme im September zunächst noch gestoppt werden. Aber die Regenfälle vom 17. und 26. September bis dann in den Oktober hinein in Verbindung mit einer hohen Luftfeuchte führten dazu, dass sich die Fäulnis stark ausbreitete.

Uns im Weingut versetzte diese Entwicklung in höchste Alarmbereitschaft. Denn unser Ziel besteht darin möglichst gesundes und reifes Lesegut als Basis für unsere Weine im Keller einzulagern. So führte dieses Jahr kein Weg daran vorbei, als in schwächeren Weinbergslagen die Ernte so schnell es irgend ging mit dem Traubenvollernter einzufahren. In den besseren Lagen konnten wir auf unsere schlagkräftigen Lesehelfer setzen und durch eine gezielte, selektive Handlese die gefaulten Trauben zunächst entfernen und die gesunden Trauben ernten. Mit dieser Kombination von Hand- und Maschinenernte brachten wir binnen 14 Tagen unsere Haupternte mit Mostgewichten von bis zu 93° Öchsle in der Spitze nach Hause. Heute präsentieren sich die Jungweine bereits fruchtbetont und aromatisch. Sie folgen somit nahtlos in der Reihe der Vorjahrgänge. Wir freuen uns schon heute den ein oder anderen 2006er an den nächsten Schlemmerwochen zu präsentieren!