

einlehrpfad am Altenberg

Wein am Altenberg

Der Altenberg war bereits vor 6.000 Jahren in der Steinzeit besiedelt. Am Fuße des Altenbergs wurden Reste eines römischen Gutshofes gefunden. Die Römer brachten die Weinreben in unsere Gegend.

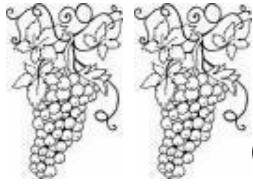
1941/42 wurde hier erstmals Ruländer großflächig angebaut.

Heidelsheimer Altenberg war ab den 60er Jahren die (!) Lagebezeichnung für einen hervorragenden Ruländer.

Die auf einem Rundweg auf dem Altenberg aufgestellten Thementafeln informieren über:

- Geschichte des Weinbaus
- Boden, Klima und Lage
- Erziehungsarten der Rebe
- Das Jahr im Weinberg
- Pflanzenschutz
- Rationalisierung im Weinbau
- Beschreibung der Rebsorten
- Die Burgundersorten
- Verbreitete Weißweinsorten
- Winzergenossenschaft und Winzerkeller
- Weinausbau – von der Traube zum Wein
- Vermarktung – das Weinetikett

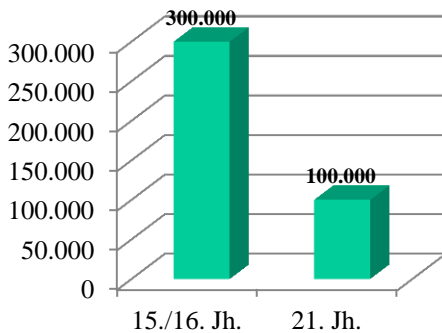




einlehrpfad am Altenberg

Geschichte des Weinbaus

Rebflächenentwicklung in ha
im deutschsprachigen Raum



Gründe für den Rückgang

- Kriege
- Missernten
- Seuchen
- Steigende Getreidepreise
- Auflösung der Klöster
- Klimawandel

Rebflächenentwicklung in bad.
Morgen (0,36 ha) in Heidelberg

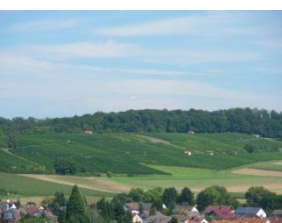
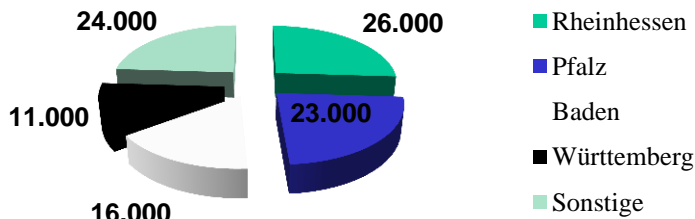
Jahr	1771	1803	1880	1921
Fläche	270	237	125	30

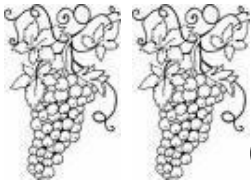
Gründe für den Rückgang

- Rebkrankheiten
- Reblaus
- Absatzprobleme

1941/42 Gemeinschaftsrebanlage mit 12 ha Ruländer
1962-73 Erweiterung im Rahmen der Flurbereinigung
2009 ca. 41 ha Reben in Heidelberg

Rebflächenverteilung in Deutschland





einlehrpfad am Altenberg

Boden, Klima und Lage

Auf Heildesheimer Gemarkung liegt über dem Urgestein (Muschelkalk und Keupersandstein) eine meterdicke Lösschicht. Durch Erosion und Zerfallsprozesse tritt an einigen Stellen, bevorzugt an Südwesthängen, Gipskeuper bestehend aus Mergel und Schiefertone an die Oberfläche. **Dieser steinige Grund ist durch seine Fähigkeit zur Wärmespeicherung für Rebflächen bestens geeignet.** Der Löß ist ein toniger Sandmergel, bestehend aus mehlartig feinen Mineralien, Quarz, Silikaten, Kalk und Ton. Dieser Boden ist sehr fruchtbar, heiß und trocken und eignet sich auch durch seine Fähigkeit, Wasser aufzunehmen und auch wieder abzugeben, sehr gut für Qualitätsweinbau.

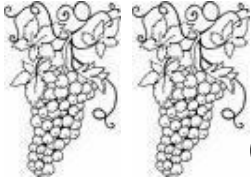
Klimadaten

	optimal für Weinbau	Heildesheim
Sonnenscheinstunden	1700	1691
Durchschnittstemperatur	9,8 Grad	10,3
Winter	mild	mild
Herbst	sonnig und warm	sonnig u. warm
Niederschlag	mind. 600mm	765

Vorteilhafte Lagen

Flusstäler	Wärmespeicher
Hanglage	geringere Frostgefahr, Kaltluft kann abfließen
Südlage	vor kalten N/N-O Winden geschützt hohe Sonneneinstrahlung geringere Beschattung am Tag höhere Wärmeabstrahlung des Bodens bei Nacht
Heildesheim	alle stark mit S/S-W Ausrichtung





einlehrpfad am Altenberg

Erziehungsarten der Rebe

- Kriechende Reben (z.B. in Südfrankreich)
- Heckenerziehung (z.B. in Spanien)
- Pfahl- bzw. Stockerziehung (bei uns bis in die 30er Jahre üblich)
- Baumweingärten (z.B. in Tunesien)
- Laubenerziehung (Pergola, z.B. in Südtirol)
- Kammertbau (bei uns bis zum 19.Jh.)
- Drahtrahmenerziehung (heutiger Standard)



Drahtrahmenerziehung

Der Rebstock erhält bei der Pflanzung für die ersten Jahre nur noch eine kleine Stütze. Triebe und Laubwerk entfalten sich innerhalb eines stabilen Drahtgerüsts, das gesondert an Holz- oder Metallpfählen befestigt und an den Zeilenenden durch Erdanker stabilisiert ist.



Rebschnitt

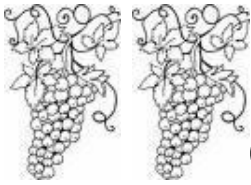
Wachstum und Ertrag der Rebe sowie die Qualität der Beeren werden sehr stark durch den **Schnitt der Rebe** in der Ruhezeit bestimmt. Dabei wird entschieden, wie viele Triebe aus dem vergangenen Jahr mit welcher Augenzahl (Triebansätze) beim Schnitt belassen werden und in welche Form diese Triebe durch Befestigung gebracht werden (waagrecht oder gebogen).



Abstände

Im Gegensatz zu früher werden heute Stöcke und Reihen weiter auseinander gepflanzt, um den Einsatz von Maschinen zu ermöglichen, aber auch eine höhere Qualität zu erlangen.





einlehrpfad am Altenberg

Das Jahr im Weinberg

Unabhängig von der Rebsorte fallen das ganze Jahr über die unterschiedlichsten Arbeiten im Weinberg an.

Immer mehr ist eine Unterstützung durch moderne Technik und Maschinen (gelb markiert) möglich.

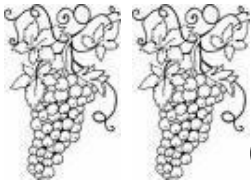
Januar	Rebschnitt	Pflanzenschutz und Bodenarbeit
Februar		
März	Biegen und Anbinden	
April		
Mai	Ausbrechen (Geizen)	
Juni	Heften	
Juli	Gipfeln	
August	Teilentblättern	
September	Lese	
Oktober		
November		
Dezember	Rebschnitt	

Außerhalb der Vegetationszeit beschäftigt den Winzer die Stabilisierung des Traggerüsts wie Ersatz von Pfosten, Drähten oder Verankerungen, das Nachsetzen von Reben oder die Neuanlage von Rebflächen.

Ertragsreduzierung

Der Trend zu qualitativ hochwertigen Weinen macht eine Korrektur der natürlichen Entwicklung notwendig. Diese kann beim Schneiden (Zahl der Fruchttriebe), durch das Ausdünnen von Blütenansätzen, Ausbrechen von Trieben auf dem Fruchttrieb, Abstreifen von Blüten-/Fruchtan-sätzen oder durch Traubenteilen geschehen. Vor Reifebeginn werden dabei die unteren Teile von den Trauben abgeschnitten. Die oberen Beeren neigen sich nach unten und haben mehr Platz zur Entwicklung.





einlehrpfad am Altenberg

Pflanzenschutz

Die Entwicklung der Weinrebe kann in vieler Hinsicht negativ beeinflusst werden. Man unterscheidet hierbei vor allem zwischen Pilzkrankungen und tierischen Schädlingen. Darüber hinaus können auch Viren und Bakterien der Pflanze gefährlich werden.

Pilzkrankungen

- Peronospora (Falscher Mehltau)
- Oidium (Echter Mehltau)
- Botrytis (Grauschimmel)

Schädlinge

- Milben
- Traubenwickler
- Rhombenspanner
- Reblaus

Es gibt aber auch **Nützlinge**, die eine natürliche Regulierung des Befalls bewirken, z.B. Raubmilben, Florfliegen und Marienkäfer

Gegenmaßnahmen

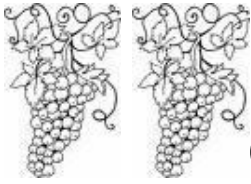
Neben der Stärkung der Widerstandskraft der Rebe (biologisch) werden heute vielfach auch chemische Mittel eingesetzt. Strenge Vorschriften zur Konzentration und Wartezeiten schützen die Gesundheit des Weingenießers und die Natur.

Der Anteil der rein biologisch angebauten Flächen hat außerdem in den letzten Jahren erheblich zugenommen. Gegen den Traubenwickler werden auch bei uns mit Sexuallockstoff ausgestattete Behälter (s. Bild oben) eingesetzt, welche das Männchen verwirren und die Fortpflanzung des Schädlings weitgehend verhindern.



Biologische Abwehr des Traubenwicklers





einlehrpfad am Altenberg

Rationalisierung im Weinbau

Der Weinbau ist eine der ertragreichsten aber auch arbeitsintensivsten Sonderkulturen. Gegenüber dem Getreideanbau ist etwa der fünffache Ertrag zu erzielen, allerdings bei 15-20fachem Arbeitsaufwand.

Jahr	Arbeitsstunden pro ha
1830	2500
1930	1800
1955	1500
1980	600
heute	300

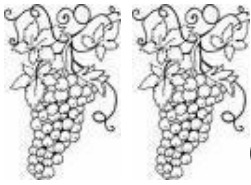
Der Reduzierung der Arbeitsstunden stehen jedoch hohe Kapitalkosten gegenüber, die sich nur bei großen Flächen amortisieren.

Die Weinbautechnik der Römer und des Mittelalters wurde bei uns bis ins 19. Jh. weitgehend beibehalten. Danach zeigt sich jedoch ein erheblicher Rationalisierungseffekt durch verbesserte Werkzeuge, Maschinen, Rebflurbereinigungen und die Drahtrahmenerziehung.

Nur noch wenige Arbeiten, hauptsächlich der Feinschnitt der Reben, können heute nicht maschinell gemacht werden. So erfordert die Traubenlese mit der Hand ca. 200 Std./ha, bei Lohnkosten zwischen 900 und 1.500 €. Ein Vollernter erledigt die Arbeit in 2-5 Std. und kostet den Winzer 450-600 €.

Besondere Qualitäten erfordern weiterhin meist eine Handlese.



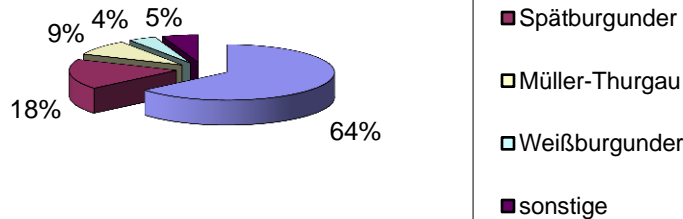


einlehrpfad am Altenberg

Beschreibung der Rebsorten

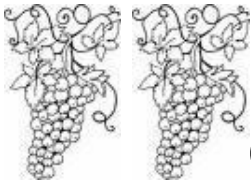
Über 8.000 Traubensorten sind heute bekannt, etwa 10% sind zum Anbau geeignet. In Deutschland werden um 140 Sorten kultiviert, davon etwa 100 Weißweine. Für den Markt bedeutsam sind allerdings nur etwa 30 Sorten. Weil sich die Nachfrage nach Rotwein seit den 1980er Jahren verdoppelt hat, sind in Deutschland inzwischen immerhin 35% der Rebflächen mit roten Traubensorten bestockt.

Rebsorten in Heidelberg:



Jede Traubensorte besitzt charakteristische Aromen, die unabhängig vom Anbaugebiet typisch für diese Rebsorte sind. Viele Weintrinker entwickeln Vorlieben für bestimmte Sorten. Für welche sich ein Winzer bei einer Neuanlage entscheidet, hängt insbesondere von den Markterfordernissen, vom Boden, von der Lage und vom Klima ab. Er muss dabei die hohen Anlagekosten, die ertragslose Aufwuchszeit, den Wert und Ertrag der Ernte und die Ertragszeit der Reben beachten.





einlehrpfad am Altenberg

Die Burgundersorten

Der Burgunder ist eine sehr alte Rebsorte, deren Bezeichnung wohl von der Region in Frankreich abgeleitet ist. Die Burgunderarten lieben gute fruchtbare, warme und genügend kalkhaltige Böden, in kühlen Gebieten bevorzugt an Südhängen. Die bekanntesten Sorten sind:

Spätburgunder

Grauburgunder



Weißburgunder



In den französischen Namen lässt sich die Verwandtschaft ebenfalls erkennen:

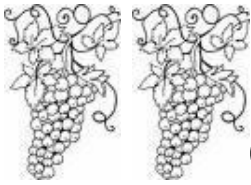
- Pinot Noir
- Pinot Gris
- Pinot Blanc

Weitere bekannte Sorten sind: Schwarzriesling (Pinot Meunier), Auxerrois und Chardonnay.

Ruländer oder Grauburgunder? Aus der selben Rebsorte entstehen unterschiedliche Weine.

	Lesegut	Qualität der Trauben	Ausbau	Geschmack
Ruländer	sehr reife Trauben	mit Edelfäule	lieblich	schwer
Grauburgunder	frühere Lese	nur gesunde Trauben	trocken	frisch





einlehrpfad am Altenberg

Verbreitete Weißweinsorten

Riesling

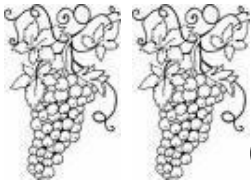
Die Rieslingrebe gilt als eine der wichtigsten und besten Weißweintruben, sie wird auch als Königin der Reben bezeichnet. Die Rebe gedeiht vorwiegend in kühleren Gegenden, nördlich der Alpen. Wie kein anderer Wein bringt sie den Charakter der Herkunftslage (Terroir) zum Ausdruck. Der relativ hohe Säuregehalt erlaubt eine lange Lagerung.



Müller-Thurgau (Rivaner)

Diese Rebsorte wurde 1882 von H. Müller aus dem Schweizer Kanton Thurgau in Geisenheim gezüchtet und nach ihm benannt. Die Rebe stellt an Boden und Klima relativ geringe Ansprüche. Typisch ist sein Muskatbukett. Seine milde Säure und der relativ geringe Alkoholgehalt machen ihn süffig. Jung mundet er am besten.





einlehrpfad am Altenberg

Winzergenossenschaft und Winzerkeller

Winzerkeller Wiesloch

- 1935 gegründet
- 10 Mitgliedsgenossenschaften

Genossenschaft Heidelberg seit 1948

- früher 200 Mitglieder
- heute ca. 90
- davon 35-40, die Trauben abliefern



122 Winzergenossenschaften in Baden, davon 51 mit eigener Vermarktung

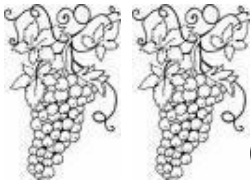
Aufgaben einer örtlichen Winzergenossenschaft:

- Lesetage festlegen sowie Reihenfolge der Traubenanlieferung durch Mitglieder
- Betrieb der Kelter und Organisation der Annahme, die i.d.R. am Ort erfolgt (in Heidelberg am Reitschulweg)
- Ernteerlös nach Abzug allgemeiner Kosten (z.B. Kelter) an Mitglieder auszahlen

Aufgabenteilung

Winzer	Winzerkeller
Anlage und Pflege der Rebflächen	Weiterverarbeitung des Lesegutes
Qualität des Lesegutes sicherstellen	Ausbau der Weine
Erfüllung der Anlieferungsbedingungen, z. B. max. 120 kg/ar	Vermarktung der Weine





einlehrpfad am Altenberg

Weinausbau – von der Traube zum Wein

Weißwein:

- Lese von Hand oder maschinell
- Maischen (Zerquetschen) und Entrappen ¹⁾ der Trauben
- Abpressen des Saftes (Mostes)
- Schwefelung des Mostes
- Vorklärung des Mostes
- Zugabe von Reinzuchthefen
- Mostgärung (Umwandlung von Zucker in Alkohol)
- Abstich (Umfüllung und Trennung vom Trub)
- evtl. Filterung
- Ruhephase
- Abfüllung auf Flaschen

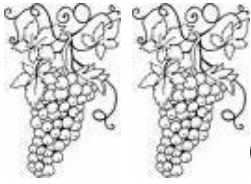
Rotwein:

- Lese von Hand oder maschinell
- Maischen (Zerquetschen) und Entrappen ¹⁾ der Trauben
- Schwefelung des Mostes
- evtl. Erhitzung der Maische zur besseren Farbausbeute
- Zugabe von Reinzuchthefen
- Maischegärung (Umwandlung von Zucker in Alkohol)
- Abpressen der Maische, weitere Gärung
- Abstich (Umfüllung und Trennung vom Trub)
- evtl. Filterung
- Ruhephase, auch im Holzfass oder Barrique ²⁾
- Abfüllung auf Flaschen

1) von den Stielen befreien

2) kleine Holzfässer mit ca. 225 l Inhalt, die dem Wein besondere Geschmacksnoten verleihen





einlehrpfad am Altenberg

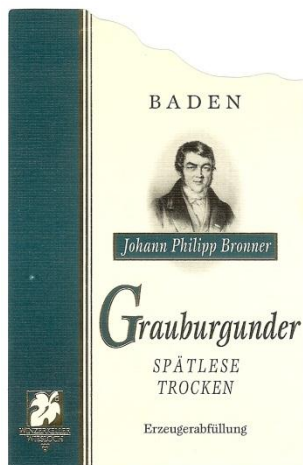
Vermarktung – das Weinetikett

Nach dem deutschen Weingesetz werden die Weine unterschieden in:

Tafelwein, Landwein, Qualitätswein b. A. und Qualitätswein mit Prädikat. Letztere sind eine deutsche Besonderheit und werden je nach Mostgewicht unterschieden in: Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein.

Bei Qualitätsweinen sind folgende Angaben auf dem Etikett vorgeschrieben:

- Anbaugebiet, hier Baden
- Amtliche Prüfnummer, hier A.P.Nr. 2/186/09
- Qualitätsstufe, hier Spätlese
- Name u. Wohnort des Abfüllers, hier Winzerkeller Wiesloch eG, D-69168 Wiesloch
- Alkoholgehalt, hier 13,0 % vol
- Flascheninhalt, hier 0,75l



Weitere erlaubte Angaben sind Jahrgang (2008), Rebsorte (Grauburgunder), Lage, Erzeugerabfüllung, Geschmacksangabe (trocken = Restzucker unter 9g/l)

