1-2021

Winzergenossenschaft
WOLFENWEILER
DER MIT DEM WOLF®

WEIN.LESEN

DAS KUNDENMAGAZIN

UNSERE WINZER
WIR SIND BUNT
DER NEUE SHOP
INHALTSSTOFFE IM WEIN
AROMEN IM WEIN

Liebe Weingenießer,

dieses Jahr präsentieren wir Ihnen die erste Ausgabe unseres Kundenmagazins Wein.Lesen ein wenig später als gewohnt.

Durch die immer noch anhaltende Pandemie mussten wir leider die Veranstaltungen für die erste Jahreshälfte 2021 absagen. Damit Sie aber trotzdem das badische Sommerfeeling zu Hause genießen können, haben wir Ihnen zwei interessante Themen-Probierpakete zusammengestellt. Das „Aromapaket“ eignet sich hervorragend für eine kleine private Weinprobe; das Paket „Der Wolf tanzt zu Hause“ beinhaltet die Bestseller unseres beliebten Wein- und Sektfestivals.

Und bis Sie wieder zu uns nach Wolfenweiler kommen können, nehmen wir Sie in diesem Heft einmal mit hinaus in unsere schönen Weinberge. Denn was liegt im Moment näher, als raus in die Natur zu gehen und die Atmosphäre des Frühsommers zu genießen? Dabei zeigen wir Ihnen, wie sich die Rebe innerhalb einer Vegetationsperiode entwickelt und welche Aufgaben und Arbeiten dabei für unsere Winzer anfallen.

Ein besonderes Augenmerk gilt dabei dem Projekt „blühender Rebberg“, das seit diesem Frühjahr in den Reben rund um Wolfenweiler nicht nur die Wanderer erfreut. Durch die Schaffung eines gesunden Ökosystems im Weinberg leisten wir einen wichtigen Beitrag zur nachhaltigen Bewirtschaftung unserer Reben.

Bis dahin wünsche ich Ihnen einen schönen Sommer und hoffe, Sie in der zweiten Jahreshälfte wieder bei uns in Wolfenweiler begrüßen zu können.

Ihr
FLORIAN R. JOOS
Geschäftsführer

MIT VIEL HERZBLUT UND FÜRSORGE – UNSERE WINZER UND IHRE REBEN!

Im letzten Wein.Lesen haben wir Ihnen die Weinmacher der Wölfe vorgestellt und dabei den Weg der Traube von der Anlieferung bis hin zum fertigen Wein verfolgt.

Passend zum Frühsommer möchten wir Sie dieses Mal mit nach draußen in die Weinberge nehmen.

Ganz nach dem Motto „Back to the roots“ (zurück zu den Wurzeln) möchten wir Ihnen zeigen, wo und wie die Grundlage für einen guten Wein das ganz Jahr über heranwächst. Denn hinter den Weinen mit dem Wolf stecken viele Arbeitsstunden unserer Winzer, die mit großer Sorgfalt, viel Herzblut und dem Know-how mehrerer Generationen die Rebberge bewirtschaften. Angefangen mit dem Rebschnitt im Winter, dem Biegen der Weinruten im Frühjahr, der regelmäßigen Laub- und Bodenpflege im Sommer bis hin zum Höhepunkt eines Winzerjahres – der Weinlese im Herbst – möchten wir Ihnen hier das Arbeitsjahr eines Winzers und den Vegetationszyklus der Rebe vorstellen.

ARBEITEN DES WINZERS – REBSCHNITT

WINTER

Wie viele andere Pflanzen fährt auch die Rebe im Winter ihren Stoffwechsel herunter und überdauert die kalten Monate in einer Art Winterruhe.

Beim Rebschnitt wird das alte Holz des Vorjahres entfernt. Die Rebe wird bis auf eine oder zwei Ruten komplett zurückgeschnitten. Dadurch wird bereits zu diesem Zeitpunkt die Basis für Qualität und Menge des neuen Jahrgangs geschaffen. Bei fast allen Arbeiten im Rebberg heißt das Ziel: Qualität vor Quantität. Man möchte nicht möglichst hohe Erträge erzielen, sondern qualitativ hochwertiges Traubengut ernten. Ganz nach dem Motto „weniger ist mehr".

ZUSTAND DER REBE – RUHEPHASE

ZUSTAND DER REBE – WACHSTUMS- UND REIFEPHASE (REBBLÜTE)

SOMMER

Zwischen Ende Mai und Ende Juni blüht die Rebe. Dieses Ereignis dauert meist nur wenige Tage. Da Reben zweigeschlechtlich sind, befruchten sie sich selbst. Aus den bestäubten Fruchtknoten entwickeln sich sofort nach der Blüte die Beeren. Die Fruchtansätze sind am Anfang sehr klein, grün und hart. Sie vergrößern sich aber ziemlich rasch. Meist im August beginnt mit der Färbung der Beeren die Reifephase.

Während der Wachstumsphase fallen vor allem Laubarbeiten an. Die sprießenden Triebe müssen in die Laubwand eingebunden werden. Überflüssige Triebe werden entfernt – dabei spricht man vom sog. Ausbrechen bzw. Ausgeizen. Ein regelmäßiger Laubschnitt soll für eine gute Durchlüftung und ausreichend Licht in der Traubenzone sorgen. Gleichzeitig muss beim Entblättern aber darauf geachtet werden, dass die Laubwand noch genügend Schutz vor zu viel Sonneneinstrahlung bieten. Denn auch eine Traube kann einen Sonnenbrand bekommen.

AUSBILDUNG DER FRÜCHTE

Gerade in der Wachstums- und Reifephase werden immer wieder Maßnahmen zur Ertragsregulierung und Qualitätssteigerung angewandt. So wird bereits ein Teil der Fruchtansätze weggeschnitten. Während des Sommers kann der Winzer abschätzen wieviel Ertrag ihm seine Rebstöcke bringen und dementsprechend eingreifen, damit dieser nicht zu hoch ausfällt. Handelt es sich zudem noch um Rebstücke, dessen Trauben später für sog. Selektionsweine (z.B. Alpha Wölfe) bestimmt sind, werden im Spätsommer die Trauben geteilt. D.h. die Hälfte der Traube wird weggeschnitten und die gesamte Energie fließt in die übrig gebliebenen Beeren. Dies führt zu besonders extraktreichen und kräftigen Weinen.

ZUSTAND DER REBE – WACHSTUMSPHASE (AUSTRIEB)

FRÜHLING

Vor dem Austrieb der jungen Triebe werden die stehen gelassenen Ruten gebogen und eingebunden. Dadurch ist eine gleichmäßige Versorgung der Triebe mit Nährstoffen gewährleistet. Bei der Art und Weise wie die Ruten eingebunden werden, spricht man von der „Rebenerziehung". Unser Beispielfoto zeigt eine „typische Flachbogenerziehung".

Nach dem Winter-Rebschnitt und dem Biegen der Ruten tritt an den ersten wärmeren Tagen an der Schnittstelle eine Flüssigkeit aus.

„BLUTEN" DER REBE

Dieses „Rebenblut", auch Rebträne oder Rebwasser genannt, ist klar wie ein Wassertropfen und wirkt wie eine Art Wundsaft.

Es desinfiziert und verschließt die Schnittwunden der Rebe und verhindert somit ein Eindringen von Bakterien. Nun dauert es auch nicht mehr lange, bis die ersten jungen Triebe sprießen.

BIEGEN DER BÖGEN

Eine weitere Aufgabe im Frühjahr ist die Bodenbearbeitung. Darunter fallen die Lockerung des Bodens für eine gute Durchlüftung, Begrünungsmaßnahmen, z.B. durch das Einsäen von Blühmischungen, aber auch eine auf die Rebe abgestimmte Nährstoffzufuhr.

ZUSTAND DER REBE – ENDE DER REIFEPHASE (TRÄGT FRÜCHTE)

HERBST

Am Ende der Reifephase trägt die Rebe in Form von Trauben ihre Früchte. Ist der optimale Reifezustand der Traube erreicht spricht man von der „physiologischen Reife". Diese variiert je nach Rebsorte und zieht sich von Ende August bis Anfang November. Ob eine Traube reif ist kann man an Hand verschiedenen Parametern wie der Färbung und der Elastizität der Beerenhaut, der Reife der Traubenkerne, sowie dem Zuckergehalt der Trauben (Mostgewicht) ausmachen.

ARBEITEN DES WINZERS – TRAUBENLESE

Die Traubenlese ist für viele Winzer der Höhepunkt eines arbeitsreichen Jahres. Die Trauben werden entweder per Hand gelesen oder mit dem Vollernter geholt. Vor allem in steilen Hanglagen oder für Selektionsweine erfolgt die Lese ausschließlich in Handarbeit.

Welche Rebsorte und wie viel gelesen werden darf, bekommt der Winzer genau vorgeschrieben. Die Herbstkommission der Winzergenossenschaft legt in einem Herbstplan fest, welche Sorten wann geholt werden dürfen. Nur so können die Abläufe an der Traubenannahme und die Weiterverarbeitung im Keller koordiniert werden.

Die Menge der Trauben wird zum einen durch das Weingesetz für das jeweilige Anbaugebiet in Form eines „Hektarhöchstertrages" festgelegt. Zum anderen kann jeder Betrieb intern für seine Winzer diese erlaubte Menge noch weiter minimieren.

Nach der Anlieferung der Trauben übernimmt unser Kellerteam die Weiterverarbeitung des Lesegutes. Für die Winzer geht mit der Ernte ein arbeitsintensives Jahr zu Ende und sie können sich ein paar Wochen Verschnaufpause gönnen.

WIR SIND BUNT.
WIR SIND VIELFÄLTIG...

... und das trifft nicht nur auf unser Sortiment zu. Auch unsere Rebberge erblühen im Frühsommer in den schönsten Farben und Formen. Im Zuge der nachhaltigen Weinberg-Bewirtschaftung haben unsere Winzer im Frühling Blühmischungen zwischen den Rebzeilen ausgesät. Die Blumen, Gräser und Kräuter bieten nicht nur einen schönen Anblick für den Wanderer, sie sind auch ökologisch sehr wertvoll. Zum einen sorgen sie für ein gutes Mikroklima im Rebberg. Sie verbessern die Bodenstruktur, verhindern Erosionen und wirken einer zu starken Erhitzung durch Sonneneinstrahlung entgegen.

Vor allem aber wird durch einen blühenden Rebberg ein nachhaltiger Lebensraum für Insekten und andere Tiere geschaffen. Bienen, Hummeln, Schmetterlinge und Eidechsen, aber auch Regenwürmer und andere Nützlinge sind nur einige Beispiele für eine bunte Artenvielfalt.

Durch die erhöhte biologische Aktivität und Nährstoffdynamik entsteht ein eigenes „Ökosystem Weinberg“. Und ein gut funktionierendes, intaktes Ökosystem wirkt sich insgesamt positiv auf die Gesundheit der Rebstöcke aus.

Sie sind dann z.B. robuster gegenüber Pilzkrankheiten und Schädlingsbefall. Dadurch kann wiederum der Einsatz von Pflanzenschutzmaßnahmen reduziert werden. Gerade beim Pflanzenschutz gilt die Devise „so wenig wie möglich, so viel wie nötig“. Es soll nicht gegen die Natur gearbeitet werden, sondern mit ihr. Im Hinblick auf die veränderten Klimabedingungen ist z.B. bei der Neupflanzung von Rebstöcken die Wahl der Rebsorte von großer Bedeutung.

Unsere Winzer möchten im Einklang mit der Natur ein Naturprodukt erzeugen und streben somit eine möglichst nachhaltige Bewirtschaftung der Rebberge an.

Denn so kann diese einzigartige Natur- und Kulturlandschaft uns und nachfolgenden Generationen noch lange erhalten bleiben.

DER MIT DEM NEUEN SHOP

Seit Mitte März hat unsere „bunte Vielfalt ein neues Zuhause“. Unter **www.wg-wolfenweiler.de** ist unser Onlineshop von nun an in die Homepage integriert.

Dort bekommen Sie nicht nur einen Überblick über unsere Produkte – Sie können auch direkt in die „Erlebniswelten“ eintauchen und spannende Informationen rund um die jeweiligen Weine erhalten. Wir entführen Sie in unsere schönen Rebberge und zeigen Ihnen die Personen, die hinter dem Wein stehen. Erleben Sie unsere Weine in einer neuen Dimension und holen Sie sich bequem von zu Hause aus den Genuss ins Glas.

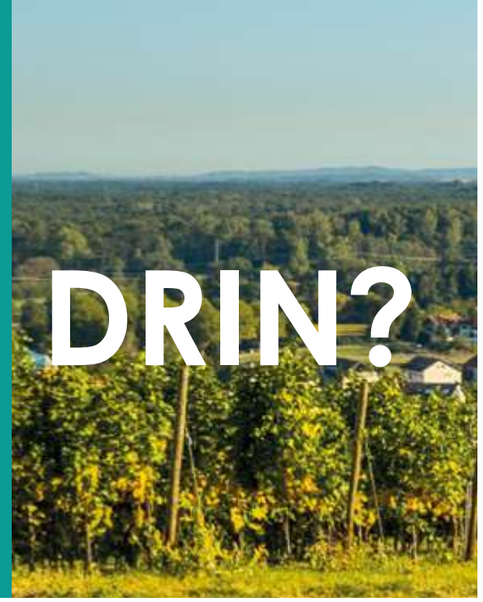
Egal, ob Sie schon Ihren Favoriten unter den Wölfen haben, oder noch auf der Suche nach Ihrem Lieblingswein sind: Durch die übersichtliche Weinauswahl mit Filterfunktionen gelangen Sie mühelos zu dem Wein Ihrer Wahl. Detaillierte Produktbeschreibungen helfen Ihnen z.B. bei der passenden Speiseauswahl und der optimalen Serviertemperatur.

Zudem finden Sie unter der Kategorie „Probierpakete“ eine Auswahl aus unserem Sortiment in Form fertiger Pakete. Ideal für eine Weinprobe zu Hause, oder wenn Sie mal etwas Neues ausprobieren möchten. Neben den klassischen Paketen gibt es hier auch saisonal wechselnde Probierpakete.

Dies und noch vieles mehr erwartet Sie in unserem neuen Shop. Schauen Sie mal rein und lassen Sie sich von unserer bunten Vielfalt inspirieren!

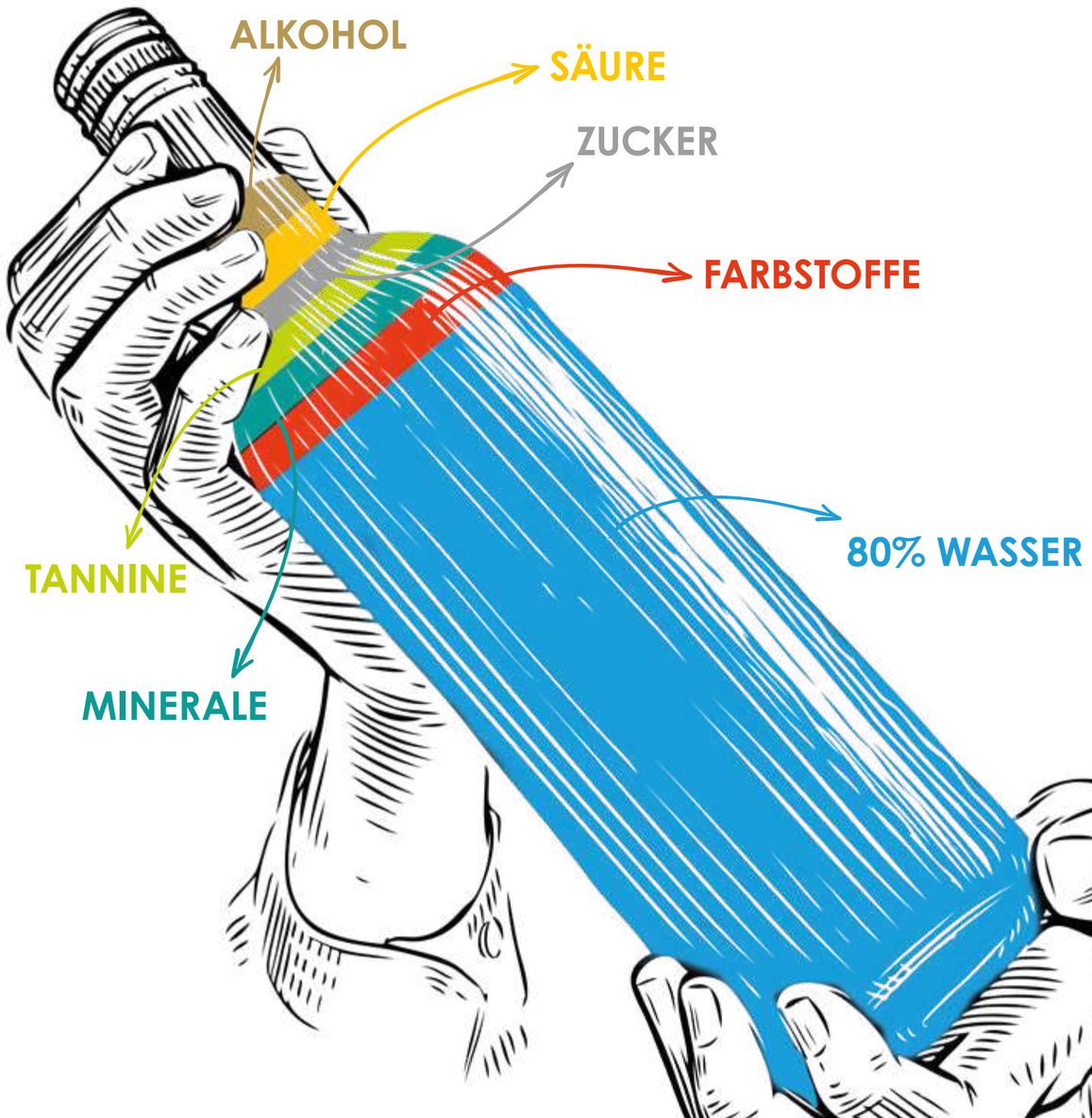
* Preis enthält 19% Mehrwertsteuer, zzgl. Versandkosten und nur solange der Vorrat reicht. Alle Weine und Sekte sind deutsche Erzeugnisse und enthalten Sulfite.

WAS IST DA EIGENTLICH DRIN?



INHALTSSTOFFE IM WEIN

Tatsächlich besteht Wein zu 80% aus Wasser. Weitere Bestandteile sind u.a. Alkohol, Säuren, Zucker, Gerbstoffe (Tannine), Farbstoffe und Minerale.



ALKOHOL

Alkohol entsteht während der Gärung vom Most zum Wein und übernimmt zwei wichtige Funktionen. Zum einen wirkt er als Geschmacksträger von Aromen, zum anderen macht er den Wein haltbar. Der Alkoholgehalt sollte immer zur Stilistik des Weins und der Rebsorte passen. Bei unpassenden Alkoholwerten wirkt der Wein entweder zu dünn oder zu brandig.

ZUCKER

Der Zucker im Wein – in Form von Fructose und Glucose – stammt auch aus der Traube. Ist ein Wein komplett durchgegoren, wird der gesamte Zucker zu Alkohol umgewandelt und der Wein ist trocken. Stoppt man die Gärung aber vorzeitig ab, ist noch etwas Restsüße im Wein vorhanden. Je nach Zuckergehalt ist der Wein dann halbtrocken oder lieblich.

MINERALE

Minerale gelangen aus dem Boden, über die Pflanzennährstoffe in die Beeren und werden dort abgelagert. Sie sind meist in sehr geringen Konzentrationen vorhanden und nur für geübte Weinkenner wahrnehmbar. Bzgl. der Mineralität des Weines wird auch der Begriff „Terroir" verwendet. Dieser umschreibt diverse Standortfaktoren der Rebe, z.B. den Boden, die Einfluss auf den Charakter des Weines haben.

SÄURE

Die im Wein enthaltenen Säuren Weinsäure und Äpfelsäure bilden den größten Anteil an Säuren und entstehen überwiegend während der Vegetationsperiode in der Traube. Durch zunehmende Wärme im Spätsommer wird die Säure immer mehr abgebaut, so dass zur Weinlese ein gutes Gleichgewicht zwischen Süße und Säure in der Traube vorhanden ist. Ideal ist eine leicht spürbare Säure, die gut in den Wein eingebunden ist und ihm Frische verleiht, ohne dabei aggressiv zu wirken. Säure gibt dem Wein eine gewisse Spannung und sorgt ebenfalls für eine längere Haltbarkeit des Produkts.

FARBSTOFFE

Die Farbstoffe stammen aus der Beerenhaut und zeigen sich je nach Traubensorte und Ausbauart des Weins sehr unterschiedlich im Glas.

TANNINE

Tannine sind feine Gerbstoffe, die v.a. in den Kernen und der Beerenhaut sitzen und den Wein kräftig und gehaltvoll machen.

JETZT PROBIEREN!

Zu den „schmeckbaren" Inhaltsstoffen des Weins zählen somit Säure (sauer), Zucker (süß), Tannine (bitter) und Minerale (salzig). Nicht schmeckbar sind dagegen die Aromen – verschiedene Stoffgruppen, die ausschließlich über die Nase aufgenommen werden.

Probieren Sie es selbst einmal aus: Halten Sie sich die Nase zu und nehmen einen Löffel Zimt & Zucker in den Mund. Sie werden zunächst nur „süß" schmecken. Dann geben Sie Ihre Nase wieder frei und plötzlich kommt das Aroma „Zimt" hinzu. Auch, wenn Sie den Zimt im Mund haben, schmecken Sie ihn nicht, sondern nehmen ihn „retronasal", also über die Nase wahr.

AROMEN IM WEIN

Aromen machen mehr als 90% der Typizität eines Weines aus. Doch wo kommen sie eigentlich her und wie kann man sie greifbar machen? Man unterscheidet zunächst drei Arten von Aromen: Primär-, Sekundär- und Tertiäraromen.

Primäraromen stammen aus der Traube und charakterisieren die jeweiligen Traubensorten. Z.B. Kirsch- und Brombeeraromen bei der Sorte Spätburgunder; Apfel- und Zitrusaromen beim Gutedel und dem Weißen Burgunder.

Sekundäraromen bilden sich während der Gärung. Dabei spielen Art und Länge der Gärung, sowie der Einsatz verschiedener Weinhefen eine wichtige Rolle. Z.B. Eisbonbonaroma bei Kaltgärung und sehr fruchtbetonte Aromen bei Rotweinen.

Teritäraromen entstehen während der Reifung und der Lagerung eines Weines. Hier sind die Faktoren Zeit (Länge der Lagerung) und die Art des Lagerbehältnisses (Stahl oder Holz) entscheidend. Z.B. Vanille- und Holzaromen bei Lagerung im Barriquefass.

ENTDECKEN SIE DAS AROMARAD

Um die Vielzahl der Aromen zu klassifizieren nutzt man gerne das sogenannte „Aromarad". Es teilt die Aromen in Gruppen ein, anhand derer man vom Groben bis ins Detail die Aromen zuordnen und bezeichnen kann.

Wichtig bei der Thematik ist jedoch, dass jeder Mensch die Aromen anders empfindet. Faktoren wie Alter, Tageszeit, Gemütszustand und äußere Einflüsse wirken sich unterschiedlich auf die Wahrnehmung der Aromen aus.

Sind Sie neugierig geworden und möchten die Aromenvielfalt unserer Weine bei einer kleinen Weinprobe zu Hause einmal probieren? Dann haben wir mit unserem Aromapaket genau das richtige für Sie!

UNSER AROMAPAKET FÜR NUR 34,90€*

Das Paket beinhalten ein „Aromarad" für Sie GRATIS und folgende 6 verschiedene Weine:

Schwarzer Wolf | Spätburgunder Rotwein | trocken

Spätburgunder Rosé | Roséwein |trocken

Lupus Excelsior | Rotwein-Cuvée | trocken

Sauvignon Blanc | Weißwein | trocken

Gewürztraminer | Weißwein | lieblich

Weißer Burgunder | Weißwein | lieblich

So können Sie selbst erkunden, welche Aromen sich in den Wölfen verstecken.

* Preis enthält 19% Mehrwertsteuer, ohne Skontoabzug und nicht mit anderen Rabatten kombinierbar, zzgl. Versandkosten, nur solange der Vorrat reicht.
Alle Weine und Sekte sind deutsche Erzeugnisse und enthalten Sulfite.

EVENTS 2021**

WEINWANDERUNG
12.09.2021

WEI(H)NNACHT
im Winzerkeller
03.-05.12.2021

** Aufgrund der aktuellen COVID-19-Pandemie kann es zu kurzfristigen Änderungen oder Absagen kommen.

IMPRESSUM

Winzergenossenschaft Wolfenweiler eG
Kirchstraße 2
79227 Schallstadt-Wolfenweiler
Tel: 07664/40 30-0
Fax: 07664/40 30-29
Email: kontakt@wg-wolfenweiler.de
Web: www.wg-wolfenweiler.de
Geschäftsführer / Gesamtprokurist:
Florian R. Joos
Vorstandsvorsitzender: Matthias Meier

Sitz der Genossenschaft:
Schallstadt-Wolfenweiler
Amtsgericht Freiburg
Genossenschaftsregister Nr. 34
UST-Ident-Nr. DE 142214318
Steuer-Nr. 07001/89003

Inhaltlich Verantwortlicher gemäß §10 MDSTV:
Florian R. Joos, Adresse siehe oben

Text: Jessica Janek
Gestaltung: Mar Designs, Maren Wiedemann,
www.mar-designs.de

* Preis enthält 19% Mehrwertsteuer, ohne Skontoabzug und nicht mit anderen Rabatten kombinierbar, zzgl. Versandkosten, nur solange der Vorrat reicht. Alle Weine und Sekte sind deutsche Erzeugnisse und enthalten Sulfite.