

PRESSEMITTEILUNG

SONNENVERWÖHNTE TRAUBEN - TOP QUALITÄTEN

Weinjahr im Schnelldurchlauf - Luxemburger Biowinzer schließen die Hauptlese ab - 4 % biologisch bewirtschaftete Rebfläche in Luxemburg

Die Luxemburger Biowinzer freuen sich über Lesegut von höchster Qualität. Die Hauptlese ist abgeschlossen. Nach einem Weinjahr im Schnelldurchlauf folgte ein früher Lesebeginn. Der Sommer war von Trockenheit und Hitze geprägt, was auf den ersten Blick positiv für die Winzer scheint. Mit ihren tiefen Wurzeln leiden die Weinreben weniger unter Trockenheit als Getreide oder Gemüse. Jedoch haben gerade die jungen Reben ein weniger stark ausgeprägtes Wurzelwerk, weshalb die Winzer viel Aufwand betreiben mussten um die Reben zu bewässern. Doch Bewässerung ist im Luxemburger Weinbau bisher wenig verbreitet, weil es im Sommer normalerweise ausreichend regnet. Zu Sommerbeginn kamen die Niederschläge zu selten und wenn dann in Form von Starkregen. In wenigen Stunden fiel der Regen, der sonst in einem Monat vom Himmel kommt. Keine einfache Situation für die Winzer. Gerade in einer besonders empfindlichen Phase - der Reblüte - war es nicht möglich die Weinberge mit Traktoren zu befahren. Später brachten die vereinzelt Sommergewitter für die Weinberge an der Sauer auch Hagel, der die Trauben schädigte. Hier hatten die Winzer Glück im Unglück. Die trockene Witterung ließ die Wunden schnell verheilen, so dass auch an der Sauer eine gute Ernte eingefahren werden konnte.

Die Hitze und Trockenheit führten zur Ausbildung kleiner Beeren mit fester Beerenhaut. Die früh einsetzende Reife brachte hohe Zuckergehalte. Doch Zucker in den Trauben sagt wenig über die Qualität der Moste und der späteren Weine aus. Denn für einen harmonischen Wein oder Crémant ist auch die Ausbildung von Aromavorstufen und einer ansprechenden Säure von entscheidender Bedeutung. Wichtig sind ein ausgeglichenes Rebenwachstum und die Beschränkung der Erntemenge, denn sonst führen die heißen Temperaturen zu sinkenden Säurewerten und die Weine verlieren später an Ausdruckskraft und Länge. Im biologischen Weinbau wird ausschließlich mit organischen Düngemitteln gedüngt. Das ist nicht nur gut für die Umwelt, sondern hilft in trockenen Jahren auch den Reben. Organische Düngemittel tragen dazu bei, den Humusgehalt im Boden zu steigern. Eine gute Humusversorgung ist wichtig um die Wasserspeicherfähigkeit der Böden zu erhalten. Da im biologischen Weinbau nicht der Ertrag, sondern das gesunde Wachstum der Rebe im Mittelpunkt steht, gibt es in trockenen und heißen Sommern auch weniger Probleme mit dem Wachstum der Rebe und die Inhaltsstoffe in den Trauben sorgen für einen fruchtigen Geschmack der Moste.

Biowinzer sind davon überzeugt, dass Qualität im Weinberg entsteht. Deshalb ist besonders die Lese eine kritische Phase. So ist es verlockend den optimalen Reifeverlauf und die optimalen Witterungsbedingungen in diesem

Jahr zu nutzen um die Trauben besonders lange reifen zu lassen. Für frische Weißweine mit moderaten Alkoholgehalten ist es jedoch wichtig den Lesezeitpunkt nicht zu spät zu wählen, damit der Charakter der Weine der Luxemburger Mosel auch erhalten bleibt. Die Bestimmung des optimalen Reifezeitpunktes setzt also Fingerspitzengefühl voraus. Vom klassischen Crémant über kräftige Weißweine mit Maischestandzeit bis hin zu gehaltvollen Rotweinen – dieser Jahrgang macht vieles möglich. Das Weinjahr 2018 bietet somit für die Winzer die idealen Bedingungen um die Wünsche der Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber zu erfüllen.

BIOWEINBAU IN LUXEMBURG

Seit 1995 gibt es in Luxemburg biologischen Weinbau. Mittlerweile wirtschaften 15 Betriebe auf 40 ha zertifiziert biologisch. 13 ha befinden sich in der Umstellung auf die biologische Bewirtschaftung. Damit werden 4% der gesamten Weinbaufläche Luxemburgs zertifiziert biologisch bewirtschaftet. Verglichen mit den Nachbarländern Frankreich (8 %) und Deutschland (7,8 %) liegt Luxemburg damit unter dem Durchschnitt.