

„WEINBLATT“ ZUR WEINKARTE II/2021

LIEBE FREUNDE UNSERES WEINGUTS,

während wir dieses „Weinblatt“ schreiben, läuft die Lese 2021 – ein neues Weinjahr steht kurz vor dem Abschluss, und was für eines! Im Vergleich zu 2020 hat es uns einiges abverlangt. Die Witterungsbedingungen waren zwischenzeitlich alles andere als optimal und wir mussten unsere Weinberge sehr genau im Auge behalten, um drohende Probleme früh erkennen und sofort gegensteuern zu können. Letztendlich zeichnete sich aber schon bald ab, dass wir und unser Team draußen hervorragende Arbeit geleistet und im Weinberg den Grundstein für einen Jahrgang gelegt haben, mit dem wir absolut zufrieden sind.



Gesunde Trauben während der Ernte

Ob wir es 2021 wieder mit Eiswein probieren werden, steht noch in den Sternen – wenn das Wetter in den nächsten Wochen weiter mitspielt, bleibt auch das eine Option. Es bleibt also spannend!

Interessant wird es auch in unserer Abteilung „Hochprozentiges“: Ab Herbst 2022 können wir Ihnen außer den klassischen Obstbränden, die viele von Ihnen ja schon kennen, ganz neu einen Apfelweinbrand anbieten. Natürlich kommen die Äpfel dafür von unserer Streuobstwiese – der Brand ist eineinhalb Jahre lang im Eichenfass gereift. Seien Sie gespannt!

Familie

HEXAMER

Ein sorgfältiges Beobachten der Weinberge und umsichtiger Pflanzenschutz waren die Gebote der Stunde, denn Oidium und Peronospora, also Echter und Falscher Mehltau, waren ein ernstzunehmendes Problem. Kurz vor Beginn der Erntezeit bot sich in einigen Weinbergen ein geradezu erschreckendes Bild.

Wer aber diese schwierige Zeit gut gemeistert hatte, wurde nach einem September wie aus dem Bilderbuch mit tollen Trauben belohnt. Die ganz hohen Mostgewichte wird es in diesem Jahr nur selten geben, aber die Trauben sind sensorisch reif und superaromatisch.

Einzig der im Vergleich zum Durchschnitt der Jahre 2018 – 2020 um fast ein Viertel geringere Ertrag schmerzt ein wenig, aber nach einem derart verrückten Jahr sind wir für die tollen Trauben, die wir nach Hause holen können, trotzdem vor allem eines: dankbar.



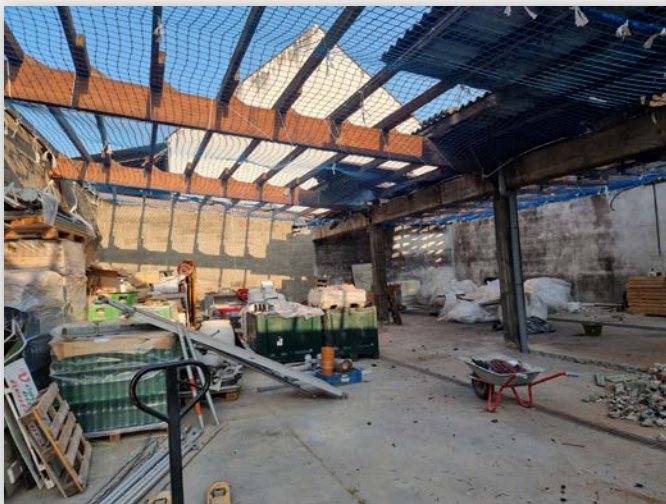
Rebstock mit Peronospora-Schäden. Derselbe Erreger verursacht auch die Krautfäule bei Kartoffeln und Tomaten.

„WEINBLATT“ ZUR WEINKARTE II/2021

UMZUG XXL

Wir planen schon seit längerem den Umzug unseres Kellers, denn bei uns in der Sobernheimer Straße ist der Platz knapp und auf dem Gelände des früheren Weinguts Beck, das wir vor einigen Jahren gekauft haben, gibt es eine große Halle, die optimal dafür genutzt werden kann. Doch wie das so ist – mit dem Umbau ging es dann doch nicht so schnell vorwärts wie geplant, und bis zum Herbst war es plötzlich gar nicht mehr so lange hin.

Also hieß es „Gas geben“! Innerhalb von drei Tagen wurden im Juli 800 m² Dachfläche ab- und neu eingedeckt. Anschließend wurden der Boden versiegelt, die Wände gestrichen, Strom- und Wasserleitungen verlegt und die Decke teilweise verkleidet. Ein neues Tor wurde eingesetzt, und dann konnten endlich auch die Weintanks umziehen.



Vorbereitungen für die Dacheindeckung mit Sandwichplatten für eine optimale Isolierung



Für den Keller fast zu schön – die neue Deckenverkleidung



Der Boden ist versiegelt und die ersten Tanks stehen!



18. Oktober 2021

Es war schon ein Kraftakt, aber nun sind wir annähernd fertig – die ersten Trauben sind schon im neuen Keller gekeltert und die ersten Gärröhrchen stimmen ihre Symphonie an... Musik in unseren Ohren!

„WEINBLATT“ ZUR WEINKARTE II/2021

HOLZFÄSSER – DER DRITTE AKT

In unserer Gegend ist es oft so, dass zu den Weingütern außer Weinbergen auch noch Ackerland und oft auch Wald gehören – eine Erinnerung an die Zeit, als man sich betrieblich ungern auf ein Standbein verlassen wollte und neben dem Weinbau zusätzlich Landwirtschaft betrieb. Wenn im Winter die Arbeit auf den Feldern und in den Weinbergen ruhte, war dann Zeit, im Wald Feuer- und Bauholz zu schlagen.

Auch das ist eine Tradition, die ich leidenschaftlich gerne fortführe; die Arbeit im Wald ist gerade in der kalten Jahreszeit ein perfekter Ausgleich und eine schöne Möglichkeit, den Kopf freizubekommen. Bedarf an Holz haben wir reichlich – wir decken schon seit mehreren Jahren den kompletten Heiz- und Warmwasserbedarf in unserem Wohnhaus und dem Keller mit Stückholz und können mit Unterstützung einer Solaranlage hier komplett auf fossile Brennstoffe verzichten. Auch bei der Renovierung der Halle, in der jetzt unser neuer Keller ist, haben wir auf Balken und Bretter aus eigenem Holz zurückgreifen können.

Schon früh ist mir aufgefallen, dass die Eichen von unseren kargen Kiesböden ausgeprägt aromatisch riechen, und als ich das im Gespräch mit einem befreundeten Förster vor nun fast zwanzig Jahren erwähnte, kam ich plötzlich auf eine ganz andere Idee, wie wir das Holz aus unserem Wald noch nutzen könnten. Die alten Förster wissen schon lange, dass die besten Eichen aus dem Tal bei unseren südwestlichen Nachbarn nicht nur zu Möbeln verarbeitet werden. Was also lag näher, als den Bau von Fässern aus dem Meddersheimer Wald auch in Angriff zu nehmen? Das war 2003...



Seitdem haben wir viel dazugelernt. Ich suche mir gezielt die Bäume aus, aus denen Fässer werden könnten, und überprüfe jede Eiche nach dem Schlagen ganz genau. Jeder Baum hat seine ganz eigene Aromatik – ein kleiner Teil (etwa 10%) der optisch perfekten Stämme eignet sich für den Fassbau nicht, weil das Holz zu grün und zu bitter riecht. Im Moment ist die dritte Serie an Fässern in Arbeit – die Holzküferei Hösch in Hackenheim baut fünf Barriques, zwei Halbstück- und fünf Stückfässer für uns. Die Bohlen für die vierte Serie sind bereits gespalten und müssen jetzt drei Jahre unter freiem Himmel reifen.

In den ersten drei oder vier Jahren sind die Meddersheimer Eichenfässer für Burgunder reserviert; danach sind sie soweit, dass sie die ersten Rieslinge aufnehmen können. Es ist jedes Mal aufs Neue spannend, den Weg vom Baum über das Brett bis zum Fass und den Wein dazu vom Weinberg bis in den Fasskeller zu begleiten!

Harald Hexamer



Holzfasskeller Nr. 4

„WEINBLATT“ ZUR WEINKARTE II/2021

HERBST

Ein sicheres Zeichen dafür, dass der Sommer zu Ende geht und der Herbst vor der Tür steht, liefern uns zuverlässig die Schwalben, die jedes Jahr in unserem Hof nisten. In diesem Jahr war der Nachwuchs besonders zahlreich; vier Brutpaare haben jeweils zwischen drei und fünf Junge aufgezogen, und das bei den meisten gleich zwei Mal!



Inzwischen gibt es in Meddersheim keinen Bauern mehr, der noch Großvieh hält – für die Vögel, die auf Insekten angewiesen sind, bedeutet das den Verlust einer zuverlässigen Futterquelle. Umso mehr freuen wir uns, dass „unsere“ Schwalben jedes Jahr wiederkommen, alte Nester neu beziehen und gelegentlich auch einen Neubau in Angriff nehmen.



Kaum vorstellbar, dass die Jungvögel, die erst im Sommer geschlüpft sind, im September schon die lange Reise ins Winterquartier unternehmen können... wir hoffen, dass alle den Flug gut überstehen und im nächsten Frühjahr wieder bei uns einziehen werden!

LESETAGEBUCH: TAG 39

Heute ist der 27. Oktober und damit der 39. Tag Handlese in Folge. Bei so anstrengender Arbeit sollte man natürlich nicht am Essen sparen, und so gibt es heute Rehkeule in Spätburgundersoße mit Semmelknödeln. Bei zwanzig guten Essern ist auch ein Reh schnell Geschichte... aber wer gut arbeitet, soll ja auch gut essen!

Es ist schon eine Herausforderung, so viele Helfer zu bekochen. Mit Obst und Gemüse aus dem Garten, Eiern von unseren eigenen Hühnern und Rindfleisch von einem befreundeten Landwirt versuchen wir, möglichst regionale Produkte zu verwenden, und so nehmen wir auch gerne den Jägern vor Ort ein Reh oder Wildschwein ab.

Es ist für uns eine Selbstverständlichkeit, dass, wer hier auf dem Weingut arbeitet, auch gut gepflegt wird. Das ist seit Generationen ein Brauch, den wir gerne weiterführen!



STOLLEN!

Nachdem der Eisweinstollen von Bäckermeister Alfred Wenz im letzten Jahr derart großen Anklang gefunden hat, war es natürlich keine Frage für uns, dass wir ihn auch 2021 wieder anbieten möchten. Wann genau wir die ersten Stollen ausliefern können, können wir noch nicht sagen – eine möglichst frühe Vorbestellung macht uns die Planung leichter. Freuen Sie sich auf eine wirklich außergewöhnliche Spezialität mit erlesenen Zutaten – und natürlich unserem Eiswein! Eine genussreiche Adventszeit wäre damit schon einmal gesichert.

Ihnen und Ihren Familien wünschen wir alles Gute für die letzten Monate des Jahres 2021 und schon jetzt einen guten Start ins neue Jahr!

Familie

HEXAMER
