

Ein Jahrgang wie einst 1921

Nach drei mageren Traubenlesen stimmen wieder Qualität und Quantität aus den Weinbergen an der Mosel

VON ANNE-AYMONE SCHMITZ

Die Weine des Jahrgangs 2018 seien von einer hervorragenden Qualität, so Direktor Roby Ley beim Neujahrsempfang des Weinbauinstituts. Insgesamt sei die Weinproduktion hierzulande in den vergangenen Jahren wesentlich umweltfreundlicher geworden.

Wenn es nach dem Jahreswechsel in den Weinbergen etwas ruhiger zugeht, treffen sich die Akteure aus dem Sektor in Remich beim alljährlichen Neujahrsempfang des Institut viti-vinicole (IVV), um zusammen die Bilanz des vergangenen Weinjahres zu ziehen und einen Blick in die Zukunft zu werfen. Bei der diesjährigen Auflage ging IVV-Direktor Roby Ley am Montagabend unter anderem auf die Entwicklung im luxemburgischen Weinbau ein. Die Weinproduktion sei hierzulande wesentlich umweltfreundlicher geworden, da die Spritzmittelmengen stark reduziert wurden und seit 20 Jahren nur noch Fungizide genutzt werden. Die Weine des Jahrgangs 2018 seien von einer hervorragenden Qualität. Mostgewichte von 100 Grad Öchsle seien bei diesen Weinen keine Seltenheit, so Roby Ley.

Erste Verkostungen von Weinen des Jahrgangs 2018 hätten bereits stattgefunden und diese Weine könnten ohne Weiteres mit denen des Jahrgangs 1921 verglichen werden. Damals hätten die luxemburgischen Winzer wegen der hervorragenden Qualität der hiesigen Weißweintruben kein Lesegut für die Sektproduktion nach

Deutschland geliefert, wie dies ansonsten im Zuge der Zollunion üblich war, sondern mit ihren Trauben selbst Weißwein hergestellt.

Nachdem bei den drei vorangegangenen Weinlesen viel weniger Trauben geerntet worden waren, hätten die Winzer im Herbst letzten Jahres dank höherer Lesegutmengen in ihren Kellereien die Weinvorräte wieder aufstocken können. Und nun müssten die Winzer ihre Weine vermarkten, sagte Roby Ley.

Produktion von AOP-Weinen weiter fördern

Seit dem Jahrgang 2014 werden an der luxemburgischen Mosel Weine nach dem Qualitätskonzept der Appellation d'origine protégée (AOP) hergestellt. Weinbauminister Romain Schneider erinnerte denn auch an die ausgezeichnete Qualität der luxemburgischen Weine. Die Herstellung von AOP-Weinen müsse weiter gefördert und deren Vermarktung vorangetrieben werden.

Mit diesen qualitativ hochwertigen Weinen und dem Centre mosellan, zu dem in nächster Zeit das Weinmuseum in Ehnen um- und ausgebaut wird, könnten Verbraucher und insbesondere Touristen in die Moselregion gelockt werden. In den luxemburgischen Weinbergen würden fast keine Insektizide mehr versprüht und in einer zweiten Phase solle auch ganz auf Pflanzenschutzmittel verzichtet werden, so Romain Schneider. Derweil soll das Weinbauinstitut als Kompetenzzentrum ausgebaut werden und ein neues Laboratorium erhalten.

Süß und frostig

Eisweinlese an der Mosel hat begonnen

Grevenmacher. Pünktlich zum ersten strengen Frost haben vereinzelte Weinbaubetriebe an der Mosel Anfang dieser Woche Eiswein gelesen. Den Anfang machte das Weingut Clos des Rochers, das zur Weinkellerei Bernard-Massard in Grevenmacher gehört. Am frühen Montagmorgen zog eine Mannschaft von acht Helfern aus, um das kostbare Lesegut vom Stock zu schneiden. Gelesen wurden zwei Parzellen, eine im Palmberg in Ahn, die zweite im Wormeldinger Elterberg. „Als wir um 5.30 Uhr anfangen, war es -8 Grad kalt“, sagt Kellermeister Florian Michels. Eigentlich hätte er sich noch mehr Frost gewünscht: „Es war von den Temperaturen her grenzwertig“, sagt Michels. Obwohl es nicht ganz

so kalt wie erwünscht war, hatte der gute Tropfen letzten Endes ein Mostgewicht von 145 Grad. Das Weingut erzielte einen Ertrag von 300 Litern Most, davon werden nach Abstich und Filtration etwa 250 Liter Eiswein herauskommen.

In Schengen zogen gestern Lesehelfer des Weinguts Henri Ruppert zur Eisweinlese in die Weinberge.

Der Most aus den bei strengem Frost geernteten Trauben ist besonders süß, weil Eiskristalle das Wasser in der Beere binden und die verbleibende Flüssigkeit viel Zucker enthält. Aufgrund steigender Temperaturen entschließen sich nur noch wenige Weingüter an der Luxemburger Mosel, Eiswein zu produzieren. vb



Der Most aus bei strengem Frost geernteten Trauben ist besonders süß, weil Eiskristalle das Wasser in der Beere binden und die verbleibende Flüssigkeit viel Zucker enthält.

(FOTO: SERGE WALDBILLIG / LW-ARCHIV)



In den Weinbergen wurden im vergangenen Herbst genug Trauben geerntet, damit die Winzer ihre Weinvorräte in den Kellereien wieder aufstocken konnten. (FOTO: ANNE-AYMONE SCHMITZ)

MARC SCHNEIDER
PASSAGE AU LYCÉE
S.O.S.
dans la collection
LE petit MARTIN

DEUTSCH

Texte und Übungen zum Lese- und Hörverständnis

Mit Download und QR-Code

Neu in der Serie

LE petit MARTIN

Marc Schneider
SOS
PASSAGE AU LYCÉE
DEUTSCH

Texte und Hörbeispiele mit schriftlichen und mündlichen Übungen

MIT DOWNLOADS UND QR-CODES

Dieses Buch richtet sich an alle Schüler, die sich auf den Übergang von der Grundschule zur Sekundarstufe vorbereiten.

8 Spannende und unterhaltsame Geschichten, die teilweise heruntergeladen und angehört werden können, ermöglichen es den Kindern, die Schwierigkeiten der deutschen Sprache besser zu begreifen und zu meistern.

Den Texten, die reich illustriert und informativ sind und sich auf die Inhalte beziehen, die in Zyklus 4 der Grundschule behandelt werden, folgen verschiedene Arten von Aufgaben und Übungen, die strukturiert und an den Lehrplan der Schule angepasst sind (Verständnisfragen, Synonyme, lexikalisches Wissen und grammatikalischer, freier Ausdruck, Multiple-Choice-Fragen).

«SOS Passage au lycée» bietet zukünftigen Schülern das Werkzeug, das sie benötigen, um sich auf drei Ebenen auf Deutsch zu testen und zu verbessern:

- Leseverständnis
- mündliches Verständnis
- schriftliche Produktion

Mit Lösungsteil.

25 €

Auch erhältlich:

éditions
SAINT PAUL

In den Buchhandlungen und auf
www.editions.lu