

Einladung zur Weihnachtsdegustation 2015

Ziereisenweine sowie Rieslinge von Jochen Beurer, Heymann-Löwenstein, Markus Molitor und Van Volxem. Zum ersten Mal wird das Weingut Braida, Giacomo Bologna aus Rochetta Tanaro (Piemont) mit dabei sein.

Freitag, 20.11.2015, 17-21 Uhr
Samstag, 21.11.2015, 14-18 Uhr

Eintritt 10.- Euro,
NEU: Eintritt für 2 Tage 15.- Euro
Glaspfand 10.- Euro (wird zurückerstattet)

Weingut Ziereisen
Markgrafenstrasse 17
D-79588 Efringen-Kirchen
Tel. +49 7628 2848
kontakt@ziereisen.de
www.ziereisen.de



Magdalena, Johanna und Helen in der Baugrube

Dieses Jahr beschlossen wir, einen Gewölbekeller unter der Erde zu bauen, der ohne Klimaanlage kühlt und so auf natürliche Weise die gewünschte tiefe Temperatur hat. Es sollte, so fanden wir, ein einfacher Keller werden, schlicht, so wie ihn die Generationen vor uns schon zuhauf gebaut hatten. Wir schauten uns mehrere bestehende alte Gewölbekeller an und dachten: «Das ist ja ganz simpel.»

Tja, Sie wissen, worauf ich hinauswill. Es gibt bekanntlich das Sprichwort: «Hast Du sonst keinen Ärger, fange an zu bauen.» So legten wir los – und der Ärger begann: einen Bewilligungsmarathon durchlaufen, unterschiedlichste Offerten bewerten, verrückteste Wetterkapriolen überstehen und dabei den Familienstress überleben – und einige Katastrophen mehr waren zu bewältigen.

Das ganze Jahr über nahm uns der Kellerbau in Beschlag, dann hatten wir es geschafft. Oder zumindest beinahe. Ende

Herbstbrief der Familie Ziereisen

Wir bauen einen Keller...

Jahr wird er mehr oder weniger fertig sein. Und wir finden: Der Keller ist Klasse! Knapp 100 Meter lang, acht Meter breit: Alle unsere Holzfässer finden darin Platz – und unseren Weinen können wir nun noch mehr Zeit lassen, um zu reifen. Der Keller lebe hoch! Alle beteiligten Firmen leisteten tolle Arbeit. Vielen Dank! Vollends beendet und voll mit Fässern wird der Keller dann nächstes Jahr sein. Und keine Bange, der wunderschöne alte Gewölbekeller unter unserem Haus bleibt natürlich auch weiterhin erhalten, ebenfalls voll mit Weinfässern!

Was geschah sonst noch im Hause Ziereisen?

Opa Hansjörg und Oma Verena sind immer noch voll im Einsatz. Sie fühlen sich natürlich gar nicht alt, merken aber, dass es doch ganz schön ist, nur zu tun, was sie gern tun. Da wir jedoch ein Familienbetrieb sind, wo alle anpacken, müssen auch Opa und Oma manchmal daran glauben und Arbeiten erledigen, die Ihnen nicht wirklich Spaß machen. Aber

natürlich legen sie Hand an, – ohne Murren und Knurren, das muss auch mal gesagt sein!

Hanspeters Schwester Katrin mit ihrem Mann Michi und ihrem kleinen Joël sind nun aus der Schweiz zu uns nach Deutschland gezogen, nach Welmlingen, um genau zu sein. Hier auf dem Lande fühlen sie sich richtig wohl. Joël, der von Hanspeter auch Klein Willi gerufen wird, entwickelt sich prächtig, ist ein kleines Plappermäulchen und zum Fressen süß. Katrin ist sowohl während der Spargelzeit als auch während der Lese nicht mehr wegzudenken, und an den Samstagen, wenn Hofmarkt ist, erst recht nicht. Sie ist ein Familienmitglied, das überall mit anpackt und zudem auch die Weinberatung perfekt beherrscht.

Die Reiseprofis

Ob Sie es glauben oder nicht: Susan und Jörg und ihre drei Mädels haben Ferien gemacht. Ferien machen ist ja für alle Ziereisens nicht unbedingt etwas, was sie sich wünschen. Aber Johanna, inzwischen sieben Jahre alt, wusste genau, was sie wollte: «Nichts mit Zug, nichts mit Schiff oder Auto. Flugzeug schon gar nicht und abends will ich auf jeden Fall wieder in meinem Bettchen schlafen!» Magdalena, die bald zehn ist, war schon etwas offener: «Wo anders schlafen? Kann ich mir schon mal vorstellen.» Die fünfjährige Helen hingegen sagte kategorisch: «Mach ich nicht!» So war es für die Eltern verzwickelt, ein geeignetes Ferienzziel zu finden. Doch sie schaffte es: Am Schluss waren es fünf Tage Norderney mit dem Zug.

Wir bauten, drum blieben wir hier!

Wir zwei, Hanspeter und Edel, strichen das Reisen im 2015. Umso spannender war, wer uns besuchte: Es kamen Gäste aus Japan und Kanada, aus New York und China, aus Dänemark und Kalifornien, aus England und Australien auf unseren Hof. Es kamen noch viele mehr, ich kann gar nicht alle aufzählen. Danke allen, die uns die Welt in den Hof gebracht haben, ohne dass wir weg fahren mussten. Grandios!

Unsere Kinder Johann Friedrich und Ida Paulina sind mittlerweile Jugendliche. Zumindest fast. Denn Johann ist es schon und Ida ist ab Januar Teenager. Da gibt es ganz eindeutige Unterschiede. So bekommen wir zwei von unserer Jungmannschaft immer mal wieder erklärt, was heute «in» oder «out» ist, und zum Schluss heißt es dann immer: «Ihr versteht das



Der Gewölbekeller entsteht

eh nicht.» Tja, so sind sie halt, die jungen Menschen auf dem Weg zum Erwachsen werden. Schön, dass wir dabei sind.

Nicht mehr weg zu denken aus unserer Familie sind zudem:

- Unser Kellermeister Christoph Fischer mit seinem 60%-Pensum, der wie jedes Jahr Topleistungen bringt und die ganze Familie durch seine ruhige Art zu beruhigen versteht.
- Hartmut, der für alle Schreibereien (außer den Herbstbrief) verantwortlich ist.
- Renate & Beat die jede freie Minute auf dem Hof mithelfen. Auch sind Sie für alle Familienmitglieder eine Art «Seelenmülleimer».
- Meine Nichten Simone und Verena Bader, Herbert und seine Frau Doris, Laura, die Praktikanten Carsten, Johanna und Andreas, die für viele schöne Erinnerungen zuständig sind.

Und zum Schluss:

Natürlich darf unser Betrieb in Riehen in der Schweiz nicht im Familienbericht fehlen. Betriebsleiter Thomas Jost hat alles im Griff und die Weine werden jedes Jahr besser. Es ist für uns sehr spannend mit zu erleben, wie ein junger Mensch einen Betrieb aufbaut – und manchmal mehr, aber manchmal auch weniger auf uns hört. Jedenfalls ist es schön, dass wir bei der Entstehung des Weinguts Riehen GbR mit dabei sein dürfen.

Ich hoffe, Sie mit dem Brief wieder auf den neusten Stand im Ziereisen-Universum gebracht zu haben. Wir freuen uns auf ein Wiedersehen.

Edeltraud und die ganze Familie

Reife geführt, so dass wir uns mehrere Lesedurchgänge wie in den vergangenen Jahren ersparen konnten. Los ging's Mitte September mit dem Spätburgunder, denn dort sind uns Frische und moderate Alkoholwerte bekanntermaßen am wichtigsten. Weiter ging es mit Grau-, Weißburgunder und Chardonnay, gefolgt vom Gutedel. Zuletzt landete in der ersten Oktoberwoche der Syrah im Keller. Es waren wunderbar gesunde Beeren mit Öchslewerten bis an die 100.

Ob wir vom Jahrgang 2015 hin und weg sein werden, wird sich im kommenden Frühjahr zeigen. Die Chancen stehen gut: Alle Weine sind problemlos in die Gärung gestartet, gären langsam und gleichmäßig und haben die kleinen Ecken und Kanten, die unsere Weine auszeichnen.

Herbstbericht 2015: Hin und weg

Hin zum Weinberg, Trauben lesen, weg zum nächsten Weinberg. Auf diesen knappen Nenner lässt sich unser Herbst in diesem Jahr zusammenfassen. Wir hatten eine kurze und intensive Lesezeit. Ab etwa Mitte September konnten wir in den Keller holen, was ging. Alle Trauben waren reif und gesund. Tempo mussten wir in diesem sonnenverwöhnten Jahr dennoch machen, denn die Zuckerverwerte in einzelnen Lagen gingen fast durch die Decke.

Es war im Vergleich zu den vergangenen Jahren ein geballter, aber trotzdem entspannter Herbst. Der sonnige Witterungsverlauf ohne Trockenstress (bei uns) hat zu einer schönen, gleichmäßigen