

Keine Einladung zur Weihnachtsdegustation 2020

Schweren Herzens sagen wir unsere beliebten Degustationen ab. Leider können wir diese wegen Corona nicht durchführen.

Weingut Ziereisen
Markgrafenstrasse 17
D-79588 Efringen-Kirchen

Tel. +49 7628 2848
kontakt@ziereisen.de
www.ziereisen.de



Herbstbericht 2020: 2020 – erneut ein „Turbo-Herbst“

2020 hat uns nach 2017 und 2018 erneut einen „Turbo-Herbst“ beschert. Früher Lesestart, viele Rebsorten gleichzeitig reif, nach drei Wochen alles im Keller – und ein Lese-Ende am 24. September: Das sind die Eckpunkte unseres 2020er-Herbstes, der trotz Corona-Pandemie reibungslos und sicher über die Bühne ging.

Aber der Reihe nach: Nach einem erneut heißen und trockenen Sommer sorgte Mitte August kurzzeitig kräftiger Regen für Entspannung in unseren Rebbergen. Die Traubenreife setzte früh ein. So legten wir Ende August noch mit kleiner Mannschaft los. Die Lese des Sektgrundweines und Vorlese der übrigen Weinberge standen zunächst auf unserem Programm.

Rund um den 12. September ging es dann in die Vollen: wir nahmen die Hauptlese in Angriff. Die geriet in diesem Jahr angesichts der nach der Vorlese top dastehenden Weinberge und dem nahezu gleichzeitigen Erreichen der Reife fast aller Traubensorten zum Sprint. Und es ist uns trotz der sehr zügig fortschreitenden Reife gelungen, alle Rebsorten nicht überreif und mit noch moderaten Zuckerwerten zwischen 90 und 100° Oechsle (Gutedel natürlich ausgenommen) aus den Weinbergen zu holen.

Grauburgunder, Chardonnay, Spätburgunder, Weißburgunder, Syrah und Gutedel – in dieser Reihenfolge landeten die Trauben bei uns im Keller.

Trotz der frühen, schnellen Reife zeigen die Moste eine gute Säure, vergleichsweise niedrige pH- und sehr gute Extraktwerte – Grundlage für eine sehr schöne Balance zwischen Körper und Länge einerseits, Frische und Spiel andererseits. Alle weiteren Prognosen wären wie immer zu diesem Zeitpunkt Kaffeesatzleserei.

Hartmut Bick



Hanspeter in der
Metallwerkstatt

Herbstbrief der Familie Ziereisen

Es war einmal im...

...Januar/Februar

Wir, Hanspeter und ich, durften viel reisen, an wunderschöne Orte zu tollen Veranstaltungen, natürlich immer im Zeichen unserer Weine: So waren wir etwa in der Megacity London zu Gast, im idyllischen Kronenschlösschen Hattenheim im Rheingau oder im Schlosshotel Bensberg bei Köln, einem Versailles nachempfundenen, ehemaligen Jagdschloss. Was für eine schöne Zeit! Wir genossen die außergewöhnlichen Aussichten, die spannenden Bekanntschaften und – mehr als einmal – exquisite 3-Sterne-Kulinarik.

Leider mussten wir so viele Termine wahrnehmen, daß es anfänglich auch immer mal etwas hektisch wurde in einem Jahr, das einen ganz unerwarteten Verlauf nehmen sollte.

...März

Wie jedes Jahr kam der Spargel. Doch diesmal auch Corona. Und deshalb mussten wir uns von gewissen Abläufen, die seit Jahren die gleichen waren, verabschieden. Denn wer sollte die Spargeln stechen? Erst einmal die Familie. Zum Glück ist die groß, und zum Glück sind wir eine bestens eingespielte Mannschaft. Alle wussten genau, was zu tun war, von Opa Hansjörg bis zum kleinen Joël. Wie immer stachen wir täglich und von Tag zu Tag wurden die Sorgen weniger, denn unsere treuen Kunden waren da. Später konnten wir zusätzliche freiwillige Helfer rekrutieren und auch unsere langjährigen Mitarbeiter aus Polen und Rumänien einfliegen lassen.

...April/Mai/Juni

Während viele im Homeoffice saßen oder Kurzarbeit hatten und Schulen und Kitas geschlossen waren, hielten uns Spargel

und Reben auf Trab. Für uns vergingen diese Monate deshalb wie im Fluge. Wir schätzten uns glücklich, in der Landwirtschaft zuhause zu sein, wir hatten genug Arbeit und das obendrein noch an der frischen Luft. Den jeweiligen Vorgaben folgend gestalteten wir den Hofladen immer wieder um, damit wir unsere Produkte verkaufen konnten. Weindegustationen waren kompliziert und nur unter schwierigen Umständen durchzuführen. Alle unsere Weinproben im In- und Ausland wurden abgesagt. Deshalb reichte die Zeit auch, unseren idyllischen Innenhof aufzuhübschen. Außerdem tüftelte Hanspeter an neuen Ideen und Maschinen und konnte sie gleich in unseren Rebbergen testen. Der Blick in Hof und Reben machte uns zufrieden: Unsere Arbeit hatte sich gelohnt!

...Juli/August

Und das neue Leben ging weiter. Alle Veranstaltungen, Messen, Wine & Dines konnten auch in den Hochsommermonaten nicht durchgeführt werden. Wir waren noch nie so lange und alleine zu Hause. Das war auch neu für unsere Kinder, Johann Friedrich und Ida Paulina, die nicht immer so begeistert davon waren. Ihnen fehlten ihre Freunde, es gab keine Treffen und keine Partys – nur ihre «Alten». Aber wir Alten genossen die Zeit. Wir fanden es herrlich, dieses «nur Familie», und da wir auch keine Übernachtungsgäste hatten, waren wir zum ersten Mal seit 24 Jahren einfach nur für uns.

Johann Friedrich hat seine Schreinerlehre beim Schreinermeister Berger in Holzen angefangen. Ihm gefällt die Lehre sehr gut und es macht ihm unheimlich Spaß, an der Entstehung qualitativ hochwertiger Vollholzmöbel mitzuwirken.

Einmal mehr kam dann für uns völlig überraschend die Weinlese. Auf einmal war es ganz schnell Ende August geworden, und wir hatten doch bis dahin noch alle Hände voll zu tun gehabt, um die 2018er-Weine abzufüllen und alles für die Hauptlese vorzubereiten. Wie jedes Jahr, daran konnte auch Corona nichts ändern, waren die Tage lang und die Nächte kurz. Aber ich wiederhole es gern: Es war wundervoll, so viel zu Hause zu sein und zu arbeiten.

...September/Oktober

Und die Weinlese ging weiter. Nun waren wieder alle gefordert: Etwa Opa Hansjörg, unser Herr der Traktoren – wehe, wenn jemand anderer diese bewegte, dann gab es aber mal richtig Ärger. Oder Oma Verena, unsere unangefochtene Backkönigin. Oder Hanspeters Schwester Susan, unsere Verkaufschefin und Weinleseköchin und ihr Mann Jürggi, unser wirblicher Allrounder. Oder Hanspeters Schwester Katrin, unsere Samstags-

V.r.: Magdalena, Helen und Johanna beim Etikettieren



und Einkaufsfrau mit Ehemann Michi und Sohn Joël. Dann waren da noch die Mädels von Susan und Jürggi, nämlich Magdalena, Johanna und Helen: auch die halfen, wo sie gebraucht wurden, rege mit, zum Beispiel beim Etikettieren oder beim Abfüllen.

Und diesmal war auch noch ein neues Gesicht mit dabei: Max Fredrich. Denn seit dem 1. September haben wir neben Jürggi einen zweiten festangestellten Mitarbeiter. Max Fredrich ist ein waschechter Markgräfler und ein ehemaliger Praktikant von uns. Wir freuen uns sehr, ihn bei uns in der Familie zu haben. Nicht vergessen will ich natürlich unsere Praktikanten, Julia, Niklas H. und Niklas R., die mit allen anderen, die uns durch ihre Zeit und Arbeit unterstützt haben, unser «ruhiges» Leben sehr bereichert haben.

...ab Oktober

Und nun die zweite Welle. Ida Paulina ist im Abschlussjahr auf dem Hebelgymnasium. Wir drücken ihr fest die Daumen, dass die Schule offenbleibt und sie sich gut auf ihr Abitur vorbereiten kann. Während ich das schreibe, weiß ja leider niemand, wie dieses Jahr zu Ende gehen wird.

Aber eines darf ich gewiss sagen: Auch 2020 war, wie jedes Jahr, wieder ein ganz anderes Jahr als zuvor. Passend dazu das rheinische Sprichwort von unserem Freund Herbert aus Leverkusen: «Et kütt wie et kütt und hätt noch emmer joot jejang.»

Liebe Grüße und Danke für Ihre Besuche bei uns auf dem Weingut. Es ist nicht einfach im Moment – für niemanden. Wir danken für Ihr Verständnis bei der Durchführung der verschiedensten Corona-Maßnahmen und wünschen Ihnen trotz allem einen guten Ausklang dieses verflixten 2020

Bleiben Sie gesund!

Ihre Edeltraud mit den ganzen Familien Ziereisen