

Newsletter

Newsletter März 2011

Liebe Mitglieder und Freunde des BREVA-Projektes,

nach den turbulenten Karnevalstagen ist wieder etwas Ruhe in der BREVA-Region eingkehrt. Ostern ist nicht mehr allzu fern und die Natur beginnt langsam aus dem Winterschlaf zu erwachen. Nach dem langen, kalten Winter sind die wärmenden Sonnenstrahlen für Mensch und Natur richtig wohltuend.

Heute ist kalendarischer Frühlingsanfang, doch schon seit etwa zwei Wochen werden wir von angenehmen Frühlingstemperaturen von bis zu 20°C verwöhnt. Dies hat dazu geführt, dass der Saft der Reben aus Stamm und Wurzeln langsam nach oben steigt. Der Boden ist etwas abgetrocknet und Narzissen und Krokusse bilden ein buntes Blütenmeer auf den Wiesen.

Herzliche Grüße von der Mosel

Jonas Schunk
Vorstand BREVA e.V.



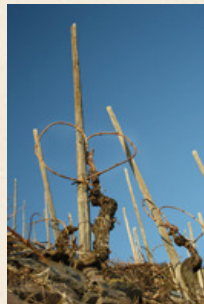
Aktuelles aus dem Weinberg

Nachdem die Winzer in den letzten Monaten den Rebschnitt durchgeführt haben, folgt nun der letzte Arbeitsschritt vor dem Austrieb. Vor allem morgens, wenn das Holz noch vom Tau feucht ist, sehen Sie zurzeit die Winzer in den Weinbergen. In reiner Handarbeit werden nun die beim Rebschnitt ausgewählten einjährigen Fruchtruten gebogen.

Bei der traditionellen Einzelpfahlerziehung wird der Rebbogen mit 2 Bindungen am Pfahl befestigt. In den Drahtanlagen wird die gebogene Fruchtrute am untersten Draht befestigt.

Das Biegen der Ruten liegt darin begründet, dass die Rebe ein Lianengewächs ist. Somit wächst die Rebe am höchsten Punkt am stärksten. Um eine optimale Belichtung und eine nachhaltige Bewirtschaftung zu ermöglichen, muss die Wuchskraft aber möglichst gleichmäßig auf den gesamten Rebstock verteilt werden. Dies erfolgt durch das Biegen der Ruten, sodass das wüchsige Ende nach unten zeigt.

Mit dem Rebschnitt und dem Biegen legen die Winzer den Grundstein für den Ertrag und damit die Qualität für das kommende Weinjahr.



BREVA-Wein Edition 5

Seit dem Ende der Gärung vor einigen Wochen genießt der 2010er BREVA-Riesling bei kühlen Temperaturen die Ruhe im Keller. Allein die Schwerkraft bewirkt ein langsames Absinken der Trubstoffe auf den Tankboden. Die Lagerung auf der Hefe über mehrere Wochen hinweg bewirkt eine bessere Entfaltung des Aromas und eine harmonischere Säure.

Die ersten Verkostungen des jungen Weines sind schon vielversprechend. Der BREVA-Riesling No. 5 betört im Duft durch einen zarten Zitrus- und Pfirsichduft. Im Geschmack dominieren zurzeit Grapefruit und Maracuja, umrahmt von einer knackigen, lebendigen Säure. Wir dürfen gespannt sein, wie sich der Wein in den nächsten Monaten im Fass entwickelt.

Veranstaltungen in der Region

Für kurzentschlossene empfehlen wir das **Pfirsichblüten-Wochenende** vom **1. bis 4. April 2011** in Ernst. Ein interessantes Programm für ein komplettes Wochenende wartet auf Sie.

Am **Ostersonntag**, dem **24. April 2011**, erwartet Sie am Moselufer in Ernst ein Fröhschoppen mit Live-Musik und ausgesuchten Weinen.

Mehr Informationen finden Sie unter www.ernst-mosel.de.