

Domaine Alice Hartmann

Wormeldange

Wormeldange, 10. Dezember 2020

CHRONIKEN 2020

Während der Alltag in unseren Unternehmen in diesem Jahr Kopf stand, ist die Arbeit auf dem Weingut - im Großen und Ganzen - unverändert geblieben. Unabhängig von der gesundheitlichen Lage sind die Reben gewachsen (schnell und gut noch dazu) und haben wunderschöne Trauben hervorgebracht, die wie immer gekeltert werden wollen!

Um ein sicheres Arbeiten des gesamten Personals zu gewährleisten, wurden natürlich neue Gesundheitsprotokolle eingeführt. So wurden beispielsweise die Kontakte zwischen den Arbeitsteams im Weinberg wie auch im Weinkeller auf ein Minimum reduziert, um jedes Ansteckungsrisiko zu vermeiden. Unsere Vorgehensweise hat sich als wirksam erwiesen, wir hatten glücklicherweise keine positiv getesteten Fälle zu verzeichnen.

Die Wintermonate an der Mosel waren mild und trocken. Angenehme Wetterbedingungen, die uns Frost ersparten, und die ersten Triebe Mitte April schon sehr früh zum Vorschein brachten. Im darauffolgenden Monat regnete es einmal pro Woche, sodass ein Wassermangel ausgeschlossen werden konnte. Die Niederschläge versorgten die Reben mit der nötigen Energie, die sie für den Beginn ihrer Wachstumsphase benötigten.

Nach diesem bewegten Saisonbeginn zeigten sich die ersten Blüten schon sehr früh, ab dem 3. Juni. Dies ist im Allgemeinen positiv zu bewerten, denn je früher der Prozess beginnt, desto mehr Zeit haben die Trauben, um zu reifen. Doch einige Tage später umgab eine Kaltfront das Tal, und Regenschauer ergossen sich vom 5. bis 16. Juni mehrfach über die Hänge. Die Reben der späteren Parzellen ließen Frost und Feuchtigkeit vorbeiziehen und blühten etwas später, teilweise erst am 19. Juni.

Bis zu diesem Zeitpunkt war der Gesundheitszustand der Reben ausgezeichnet, aber die starken Temperaturschwankungen erhöhten das Risiko des Echten Mehltaus. Glücklicherweise konnte diese Gefahr durch die unaufhörliche Arbeit unserer Teams abgewendet werden.

Der Sommeranfang war sonnig und warm. Ab dem 22. Juni stieg das Thermometer jeden Tag auf 30 °C. Zum Glück entgingen unsere Reben den Hagelschauern, die am 26. Juni in südliche Hälfte der luxemburgischen Weinregion zwischen Schengen und Remich heimsuchten. Am darauffolgenden Tag brachte ein heftiger Regenguss 30 Liter Regen pro m², was den Wasserbedarf für eine gewisse Zeit sicherstellte.

Der Juli war mit Höchsttemperaturen von 26 °C ein relativ konstanter Monat. Es waren perfekte Bedingungen für das Wachstum der Reben. Aber in den letzten Tagen des Monats schoss das Quecksilber in die Höhe und erreichte 36 °C am 31. Juli. Besonders der Riesling und der Pinot Noir, der gerade seine Farbe entwickelte, litten unter dieser Hitzewelle. Bis zum 13. August stiegen die Temperaturen täglich auf 35 °C. Die wenigen Regenfälle, die dem Reifeprozess der Trauben gutgetan hätten, ergossen sich nördlich und südlich von Wormeldange, so dass die Entwicklung der Trauben eine Zeit lang stagnierte.

In der letzten Augustwoche wurde die Weinlese vorbereitet. Es wurden akribische Vorkehrungen zum gesundheitlichen Schutz der Leser und der Produktionsteams getroffen: Eine Quarantäne musste um jeden Preis vermieden werden.

Domaine Alice Hartmann

Wormeldange

Die ersten Trauben wurden am 1. September im Burgund, in unseren Weinbergen von Saint-Aubin (1er Cru ‚Sur Gamay‘) gelesen. Diese französischen Chardonnay-Trauben werden mit ihren luxemburgischen Cousins zu unserer edlen Adigio-Cuvée vinifiziert. In Luxemburg wurden in der ersten Erntewoche (ab dem 7. September) die Trauben für die Herstellung der Crémants gelesen: Pinot Noir für die Rosé-Crémants sowie Chardonnay-Trauben, deren exzellente Qualität uns sogar inspirieren könnte, neue Ideen zu testen! Die folgenden Wochen waren heiß und trocken, ohne Nebel: ideal zur Lese vollkommen gesunder Trauben. Die Temperaturen stiegen in der dritten Septemberwoche erneut auf 36 °C, was einen raschen Anstieg des Zuckergehalts (berechnet in Oechsle) zur Folge hatte. Die wunderbaren Pinot Noir-Trauben erreichten manchmal 95 Oechsle! Umso bedauerlicher, dass die für diese Rebsorte schwierigen Wetterbedingungen zu niedrigen Erträgen geführt haben, etwa die Hälfte eines normalen Jahres.

Unsere ersten Riesling-Trauben wurden am 23. September gelesen - ausschließlich für die Crémants. Ihr Zuckergehalt wurde gemessen (80-83 Oechsle), ideal für die Herstellung von Schaumwein. Der Reifegrad reichte jedoch noch nicht aus, um unsere Qualitäts-Charta für Stillweine zu erfüllen. Da sich ein Temperaturrückgang und eine lange Regenperiode abzeichnete, gingen wir das Risiko ein, die Lese zu unterbrechen, um den Trauben Zeit zu geben, ihre optimale Reife zu erlangen. Ein echtes Glücksspiel, denn bei dieser Feuchtigkeit hätte ein einziger Tag Hitze zur Fäule geführt. Wir waren praktisch die Einzigen im Großherzogtum, die so entschieden.

Und unsere Geduld hat sich ausgezahlt! Am 9. Oktober hatten wir die Ehre, Seine Königliche Hoheit, Großherzog Henri, auf den Höhen unseres schönen Koepchens zu empfangen. In seiner Gesellschaft haben wir direkt unter der Kapelle, die Saint-Donat gewidmet ist, mit der späten Riesling-Lese begonnen.

Die Lese der Terroirs des Palmbergs (in Ahn), des Fels (in Grevenmacher), des Felsbergs (in Wintrange) und der Apotheke, unserer deutschen Moselreben (in Trittenheim), setzte sich bis zum 15. Oktober fort. Die Trauben sahen perfekt aus mit ihrer leuchtend goldenen Farbe! Dieser optische Eindruck wurde durch eine Analyse bestätigt: Der Reifegrad war hervorragend (bis zu 92 Oechsle).

Ohne großes Wagnis können wir bereits jetzt sagen, dass die Natur uns mit Früchten versorgt hat, aus denen wir wunderbare Weine herstellen können. An Arbeit hat es nicht gefehlt, und es liegt noch ein gutes Stück Weg vor uns, aber mit der diesjährigen Ernte haben wir die besten Karten auf der Hand.