

Weinlese im Elbtal: Trotz Rückgang, beste Qualität für 2025 erwartet!

Die Weinlese im sächsischen Elbtal endet mit geringer Menge, aber hervorragender Traubenqualität. Optimismus für 2025.

Die Weinlese im sächsischen Elbtal, geprägt von extremen Wetterbedingungen, hat endlich ein Ende gefunden. Nach rund sechs Wochen intensiver Arbeit sind die meisten Winzer bereits Ende September mit der Ernte fertig geworden. Felix Hößelbarth, der Vorsitzende des Weinbauverbandes Sachsen, betont: „Die Ernte fällt mit nur 20 bis 30 Prozent des normalen Ertrags gering aus, wir rechnen mit etwa 800 Litern für das gesamte Anbaugebiet.“ Trotz dieser Ernteauffälle sind die Qualität der Trauben und die insgesamt vitale Gesundheit der Rebstöcke bemerkenswert.

Das Wetter spielte diesem Jahr, wie schon so oft, eine entscheidende Rolle. Der Großteil der Trauben konnte dank der langen Trockenperiode und der vielen Sonnenstunden gesund reifen. „Es gibt keine Anzeichen von Fäule – die Trauben sind schlichtweg wunderbar“, so eine Optimierung, die die Winzer in dieser schwierigen Zeit zwingend benötigen.

Optimismus für die kommenden Jahre

Nicht nur die diesjährige Weinlese hat dazu beigetragen, dass die Winzer vorsichtig optimistisch in die Zukunft schauen. Die kurze Lese erstreckte sich über einen Zeitraum von zwei bis drei Wochen kürzer als gewohnt, was ihnen jedoch die Möglichkeit gab, sich frühzeitig auf die kommenden Herausforderungen

vorzubereiten. Hößelbarth glaubt, dass die gesunden Trauben aus 2024 zu einem vielversprechenden Jahrgang führen könnten: „Reife gesunde Trauben sind der Schlüssel für einen guten Jahrgang“, erklärte er.

Trotz der Ertragseinbußen bleibt die Versorgung gesichert, auch dank guter Ernten in den Vorjahren. „Die Weinliebhaber können aufatmen – wir sind lieferfähig“, versichert Hößelbarth. Diese Perspektive ist für viele Produzenten wichtig, die durch die Herausforderungen des Jahres 2024 gezwungen waren, kreativ und flexibel mit den Ressourcen umzugehen.

Ein weiteres positives Signal kommt von den Rebstöcken selbst. Die Winzer haben beobachtet, dass diese außergewöhnlich vital sind, nachdem sie genügend Wasser erhalten haben und nun gut wachsen können. „Die Reben haben in dieser Saison weniger Trauben produziert und konnten sich so besser erholen“, erläuterte Hößelbarth. Diese günstigen Bedingungen bieten vielversprechende Aussichten für die Weinsaison 2025.

Herausforderungen und besondere Bedingungen

Die Weinlese begann im Elbtal bereits Ende August, was im Vergleich zu den üblichen Zeitrahmen etwas früher für diese Region ist. Gründe dafür sind die unterschiedlichen Reifegrade der Trauben und die extremen Temperaturen während der Frostperiode im April. Viele Winzer befürchteten bereits im Voraus erhebliche Schäden durch die Wetterverhältnisse, die durch einen zweiten Austrieb nur minimal kompensiert werden konnten. Wie Martin Junge vom Sächsischen Staatsweingut Schloss Wackerbarth berichtet, „haben wir um jede Rebe gekämpft“. Schließlich blieb der Ertrag jedoch enttäuschend, lag er nur bei etwa 20 Prozent eines normalen Jahres.

Ein Beispiel für die außergewöhnliche Qualität der Trauben findet sich in den Weinbergen rund um Radebeul. Hier laufen noch bis nächste Woche Erntearbeiten. Der Spätriesling, der in

der Regel als Sektgrundwein verwendet wird, hat unter den günstigen Bedingungen eine hervorragende Reife erreicht. „Die Mostgewichte sind hoch, die Säure niedrig, und das Aroma passt perfekt – so sind wir gut aufgestellt, um die geschätzten Weine für unser Anbaugebiet zu keltern“, so Junge weiter.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass die Weinlese 2023 im sächsischen Elbtal nicht nur durch ihre Herausforderungen geprägt ist, sondern auch durch die Aussicht auf qualitativ hochwertige Weine. Trotz der geringen Menge an Trauben ist die Stimmung unter den Winzern optimistisch, sodass die Weinfans im kommenden Jahr durchaus auf die exquisite Qualität der sächsischen Weine gespannt sein dürfen. Weitere Details zu dieser Thematik sind **in einem ausführlichen Bericht auf www.sueddeutsche.de** nachzulesen.

Details

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at