



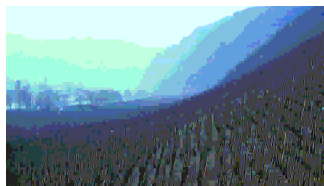
Die älteste Weinlandschaft Deutschlands

Weinbau wird an der Mosel schon seit keltischer, also vorrömischer Zeit, verstärkt ab dem 3. Jh. n. Chr. betrieben. Die Mosel ist die älteste Weinlandschaft Deutschlands, und so bestimmen Weinbau und Weinhandel auch in Valwig seit alters her Arbeitsalltag, Wirtschaftsleben und Kultur bis heute.

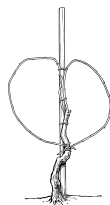


Aufgrund der Wechselwirkung von atlantischen und mediterranen Klimaeinflüssen mit einem warmen Talklima zählt die Mosel zu den nördlichsten Weinbaugebieten der Welt. Relativ hohe Jahresdurchschnitts-Temperaturen von über 10°C sowie geringe, für den Weinbau jedoch ausreichende Niederschlagsmengen um 600 mm pro Jahr machen das Moseltal zu einem der wärmsten und trockensten Gebiete in Deutschland.

Dies liegt nicht zuletzt auch an den steil geneigten Südhängen mit ihren Schieferböden, die das einfallende Sonnenlicht als Wärme speichern und zurückstrahlen. Hinzu kommt als weiterer Einflussfaktor der Moselstrom selbst, dessen Wärmespeicherung Frühfröste verhindert; außerdem wirken die herbstlichen Talnebel Spätfrösten entgegen.



Weinlagen zwischen Valwig und der Brauseley

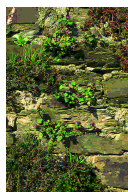


Rebenbindung

Der Anbau erfolgt seit alters her in Pfahlerziehung mit herzförmiger Bindung der Reben. Durch die Rationalisierung setzt sich jedoch der Drahtanbau stärker durch.



An steilen Schieferhängen



Trockenmauer

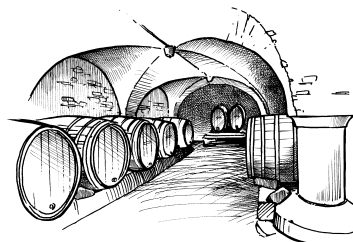
Aus den vorgenannten klimatischen Bedingungen gedeiht hier vorzüglich der Riesling, die Rebe mit der längsten Wachstumszeit und darum höchsten Qualität. Dass der Riesling – dessen Anbau bereits für das 15. Jh. an der Mosel nachgewiesen ist – heute ca. 90% der Anbaumenge in Valwig ausmacht, ist also kein Zufall. Er gilt als „Königin der Weißweine“ und als **der** Moselwein schlechthin. Die Rieslingrebe liebt gut durchlüftete mineralische Böden, warme und dennoch ausreichend feuchte Sommer sowie trockene Spätsommer und findet deshalb im Moseltal ideale Voraussetzungen, ihre höchstmögliche Qualität zu entfalten. Klima, schieferdurchsetzter Boden und die lange Wachstumszeit bringen einen leichten, spritzigen, mineralstoffreichen und säurebetonten Wein hervor. In guten Weinjahre gedeiht der Riesling nirgendwo so ausgezeichnet wie an den steilen Schieferhängen der Mosel.



„Wingertspeche“, der rotfleischige Weinbergspfirsich

Auf den flacheren Lagen Valwigs wachsen als weitere weiße Rebsorten Kerner, ein rieslingähnlicher Wein mit leichtem Muskatbukett, sowie Müller-Thurgau, eine frühreife und ertragreiche Rebsorte (Neuzüchtungen).

Rotwein wird seit etwa 10 Jahren wieder vereinzelt angebaut (Spätburgunder sowie Domfelder) und erreicht hier ebenfalls eine hohe Qualität. Bereits früher gab es an der Mosel Rotweine (Burgunderrebe und Portugieser), die aber im 19. Jh. verschwanden. „Um und nach 1800 wurde in Valwig noch rot gezogen“ (aus der Chronik von Valwig nach Dr. Georg Reitz).



Weinkeller

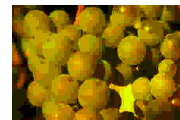
Der traditionelle Ausbau des Moselweins erfolgt in Eichen-Fuderfässern (ca. 1.000 l) in Kellergewölben aus feuchtem Schiefer, der die Kellertemperatur über das Jahr bei +10 Grad hält, damit die Gärung langsam verläuft und im Sommer keine unerwünschte Nachgärung einsetzt.

Weinbergsweg am Fuße der Steilhänge. Zu den bekanntesten Weinbergslagen gehören Valwiger Herrenberg, Valwiger Schwarzenberg und Valwiger Palmberg.



Der Riesling ist Pflicht!

Da bis ins 18. Jh. Qualität weniger gefragt war als Quantität, wurden vielerlei Rebsorten ungeordnet angepflanzt. Clemens Wenzeslaus, letzter Trierer Kurfürst, erließ 1787 eine Verordnung zur Hebung des Qualitätsweines durch Aushauen „schlechter Traubensorten“ mit hohen Erträgen zugunsten „guter Sorten“. Er machte den Anbau von Riesling ebenso zur Pflicht, wie er verbot, andere Rebsorten in abgabepflichtigen Weinbergen zu pflanzen.



Rieslingtrauben im warmen Herbstlicht



Ein edler Tropfen



Zu einem Weinort gehört folgerichtig die Brennerei. Denn hier werden aus den Rückständen der Trauben-Pressung und der Gärung des so gewonnenen Saftes schärfere, aber ebenfalls edle Tropfen destilliert: **Moselweintrester** (aus Traubenrückständen) und **Moselweinhefebrand** (aus Weintrückständen). Obstrände runden das Repertoire ab. Eine Rarität: **Roter Weinbergspfirsich-Brand**.

Süße Köstlichkeiten

Probieren Sie auch eine weitere Spezialität der Mosel: Die **Weinbergspfirsich-Marmelade** mit ihrem fruchtigen Mandelton. Ebenfalls eine köstliche Entdeckung: **Traubengelee**!

Genießen Sie mit Muße!



- Wer ordnete an, dass Winzer, die ihren Wein direkt an den Konsumenten verkaufen, dies durch einen ausgehängten Kranz („Strauß“) kenntlich machen müssen?
- Wie viele 0,75-Liter-Flaschen können von einer Rieslingrebe gewonnen werden?
- Was ist eine Beerenauslese?
- Leitet sich das Wort „keltern“ von den Kelten ab?
- Was ist der Unterschied zwischen Trester und Grappa?



Tel.: (0 26 71) 91 63 22, Fax: (0 26 71) 53 26
www.apolloweg-valwig.de

Lebensraum Weinberg



Um das starke Gefälle in steilen Lagen zu mindern und hier den Weinbau überhaupt erst zu ermöglichen, mussten die Hänge in harter Handarbeit terrassiert werden – bis zur bürgerlichen Freiheit auch in Fronarbeit. Dabei wurden Bruchsteine ohne Mörtelverbindung zu Stützmauern aufgerichtet. Diese Terrassen mit Trockenmauern prägen das Landschaftsbild besonnter Steillagen und sind namensgebend für den Begriff Terrassenmosel. Zugleich speichern die Trockenmauern Wärme, was wiederum dem Wein zugute kommt, aber auch den wärmeliebenden Tieren, die in den Fugen und kleinen Höhlen der Mauern geeignete Lebensräume finden. Erhalt und Pflege dieser Mauern sind aufwendige, aber äußerst wichtige Maßnahmen zur Wahrung der WeinKulturLandschaft Mosel.

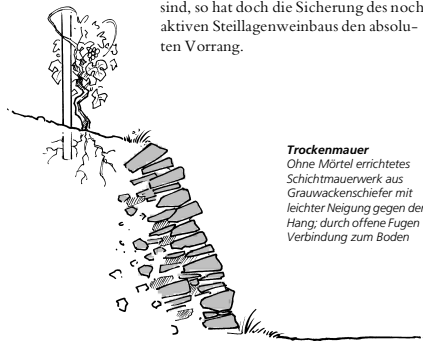


Weinbergsbrachen sind wichtige Lebensräume für Tiere und Pflanzen

Trockenmauer



Trotz Terrassierung ist die Arbeit im Weinberg mühsam und zeitintensiv; ein großflächiger Maschineneinsatz wie in anderen Weinbauregionen scheidet aus. Für reine Handarbeit ist der durchschnittliche Weinpreis zu niedrig. Darin liegt einer der entscheidenden Gründe, warum gerade steile Lagen nicht mehr bewirtschaftet werden und verbrachen. Obwohl diese Weinbergsbrachen für die Tier- und Pflanzenwelt von Bedeutung sind, so hat doch die Sicherung des noch aktiven Steillagenweinbaus den absoluten Vorrang.



Trockenmauer
Ohne Mörtel errichtetes Schichtmauerwerk aus Grauwackenschiefer mit leichter Neigung gegen den Hang; durch offene Fugen Verbindung zum Boden

Weinbau an der Terrassenmosel



Apolloweg

VALWIG



WeinKulturLandschaft Mosel