

## Erden en zijn Erdener Treppchen

Aangekomen in Erden op 1 oktober, om het wijnfeest van dit weekend mee te beleven, melden we ons op woensdagmiddag bij onze wijnfamilie Kaufmann-Schneider. Na een hartelijke verwelkoming krijgen we gelijk een glas wijn voorgezet en raken natuurlijk direct aan de praat over wijn en hoe de druiven er bijstaan.

De Muller thurgau en de Dornfelder waren reeds binnengehaald en gaven zowel kwalitatief als kwantitatief alle reden voor optimisme. Er kunnen mooie wijnen van gemaakt worden. De riesling die altijd als laatste wordt geoogst ( ongeveer rond de derde week van oktober ) moest nog even blijven hangen.



Op donderdagmiddag nadat Alois Kaufmann en zoon Dirk weer de wijngaard hadden gecontroleerd kwamen ze terug en spraken tegenover ons hun verbazing uit over de toestand van de druiven.

Waren ze afgelopen zondag nog in zeer goede conditie, nu 3 dagen later bleek dat er al faulnis ontstond, nu nog wel een goede maar met de aangekondigde regen in het komende weekend zou dat kunnen veranderen en dus werd het toch beter gevonden de druiven in het weekend te oogsten.

Samen met een groep Duitse feestgangers/klanten van de familie besloten we met zo 'n 10 man extra de helpende hand te bieden. Dit aanbod werd natuurlijk met enthousiasme ontvangen en wij verzamelden ons op zaterdagmorgen om 8.00 uur bij Kaufmann-Schneider. Voor koffie en eten werd gezorgd en met de mededeling van mevr. Kaufmann dat ze bij terugkomst onze vingers zou tellen, gingen we op weg. Wat ze toen bedoelde ontging me op dat moment, maar ik was wel de eerste die een pleister nodig had. Die knipscharen zijn echt messcherp.

Wij gingen op weg naar de Erdener Treppchen even rechts van de brug naar Kinheim alwaar onder een stralende hemel het oogsten kon beginnen.

Het jaar 2014 begon met een zeer vroege bloei, welke leidde tot een aanzienlijk versnelde ontwikkeling van de vegetatie.

Ondanks de vroege oogst is de rijpheid van de geoogste vruchten zeer goed en het Ochsle gehalte, in dit geval 95, voorspelt heel mooie wijnen. De opbrengst was gelukkig ook wat hoger dan in 2013 het geval was.



Een korte impressie hoe dat in zijn werk ging.



Op deze helling met een stijgingspercentage van ongeveer 30 a 35 % gingen wij aan het werk.

Wij begonnen bovenaan omdat je dan naar beneden kunt werken en de bakken waar de druiven in gaan makkelijker naar beneden geschoven kunnen worden dan naar boven. Er wordt met twee personen aan een rij gewerkt aan iedere kant een. De helling lag bezaaid met stukken leisteen en je moest je voeten goed neer zetten om te voorkomen dat je weg gleeed.

Met een messcherpe knipschaar gingen we aan de slag. Sommige trossen kon je zo pakken en knippen voor andere moest je eerst een hoop bladeren uit elkaar halen om bij de trossen te komen. De geknipte trossen werden verzameld in gele bakken. Deze schuif je mee naar onderen door ze steeds tegen de volgende druivenstok aan te zetten. Zijn de bakken vol dan worden ze opgehaald en vervangen door weer een nieuwe bak



Zie de vele leisteenstukken op de bodem. Het ligt er bezaaid mee. Bakken tegen of bij de paal/druivenstok, soms goed vasthouden voeten goed neerzetten en druiven verzamelen. De bovenbeen spieren beginnen al aardig op te spelen.

De volle bakken worden in het midden van de wijngaard verzameld op een stalen kar met grote wielen.

Lekker in de zon, even genieten van een korte pauze met koffie, voordat we weer verder gaan met knippen. Staan er voldoende volle bakken op deze stalen kar dan wordt deze met een lier door de tractor naar boven getrokken. Even simpel als effectief.

De bakken worden gelegegd in een bak op de kar, waarna deze terug rijdt naar het bedrijf en de pers.



De door ons geogste druiven bleken een mostgewicht te hebben van 95 Ochsle waarvan een Auslese kwaliteit gemaakt wordt. Hoe hoger het mostgewicht, hoe hoger de classificatie van de wijn die uit dit sap verkregen wordt. De normen die hiervoor gebruikt worden zijn:

Kabinett: 67-82°Oe

Spätlese: 76-90°Oe

Auslese: 83-100°Oe

Beerenauslese: 110-128°Oe

Trockenbeerenauslese: 150-154°Oe

Voor de tweede run worden de bakken weer uitgedeeld en gaan ze weer aan het knippen de mensen die nog nooit iets dergelijks gedaan hadden. Dankzij het prachtige weer was het extra leuk om te doen.

Dankzij alle hulp was dit stuk wijngaard geogst in ongeveer 5 uur



**Erden** ligt rechts van de Moezel omgeven door wijnbergen, in de grote rivier lussen tussen Bernkastel-Kues en Traben-Trarbach,

Erdener Treppchen



Het hart van de Erdener wijngaarden is deze wereldberoemde 36 Hectaren grote wijngaard gelegen aan de linker kant van de Moezel, tegenover het dorp Erden. Het is een hoge, steile tot wel 75%, op het zuiden georiënteerde heuvel met indrukwekkende rotsformaties., bedekt met wijngaarden en terrassen.

<<< Hier de wijngaarden in herfststooi.

De directe zuidelijke blootstelling aan de zon en de vele steile wanden zorgen hier voor een bijzonder microklimaat De Erdener Treppchen is toegelaten als Erste Lage des VDP en als Große Gewächse van de Bernkasteler Rings

In veel uren en met zware handarbeid en toewijding, worden hier wijnen van uitzonderlijke kwaliteit geproduceerd. Je zou haast kunnen zeggen, dat de wijnboer hier elke wijnstok kent. De bodem bestaat voornamelijk uit grijze leisteen, maar ook blauwe en rode leisteen( rood gekleurd door zijn ijzergehalte ) komen hier voor. Dit alles stelt de wijnboeren in staat om fijne, veelzijdige en minerale Spätlese en Auslesewijnen met een hoge densiteit en veel karakter te creëren. Meer naar de brug van Kinheim is de Erdener Treppchen wat minder steil met hellingen tussen de 30 en 35 %.

De Eifelbarriere biedt bescherming tegen de regen brengende westenwinden, die ook een [Föhnneffekt](#) kunnen hebben. Gelijktijdig word de Luchterwarming door de geringe lucht verplaatsing met het omringende land begunstigd. Daarmee verbonden is de voortdurende verdamping van het moezelwater dat zorgt voor een hoge luchtvochtigheid, die speciaal in de zomer voor drukkend, zwoel weer kan zorgen en talrijke onweersbuien met zich mee voert.



Tot slot speelt de hoogte waarop de wijngaard ligt ook een rol. Die rol is meerledig en is in verband met de opwarming van de aarde extra actueel.

In absolute zin is de temperatuur gerelateerd aan de hoogte; de eerste 500m daalt de temperatuur met 0,6° Celsius per 100m wanneer men de hoogte in gaat. Een Steillage hier direct aan de rivier is dus beduidend warmer dan een perceel 150m hoger op de helling

Vroeger stonden de lager gelegen percelen dan ook bekend als de besten, want daar werden de druiven het best rijp. Maar met de temperatuursstijgingen van de laatste jaren, zijn de wat koelere, hoger gelegen wijngaarden, steeds belangrijker geworden. Zoals gezegd is de rol van de hoogte van de wijngaard meerledig.

Niet alleen de temperatuur staat in verhouding tot de hoogte, ook de mate van wind. Hogere delen zijn minder gevoelig voor foute schimmelinfecties, vanwege het feit dat er meer wind is, die vochtigheid uit de wijngaard waait.

Leisteen bodems zijn door de aparte structuur ook zeer luchtdoorlatend hetgeen ook bijdraagt tot een snelle opwarming van het gesteente. Het houdt net genoeg water vast in de dieper gelegen lagen.

In 1992 werd in de wijngaard Erdener Treppchen een romeinse wijnpers kelder gevonden en uitgegraven. De 38x16 mtr grote wijnperskelder is heel goed behouden gebleven. In de omgeving hiervan werd in 1998 bij de bouw van een parkeerplaats een andere wijnperskelder ontdekt. Die is ongeveer 100 jaar ouder en is momenteel de oudste verwijzing van Romeinse wijnbouw aan de Moezel.



Velen vinden dat de rieslings uit deze lage naast een duidelijke mineraliteit en elegante zuren ook mooie fruittonen mee brengen. Een meer door tropisch fruit gedomineerde toon die minder citroentonen heeft dan op andere plaatsen aan de moezel. En dan zijn de Treppchen wijnen altijd net een beetje vetter en romig. De wijnen vanaf Spätlese zijn zeer geschikt om te ouderen. Hebben wij eerst al vele 88er spatleses en 90er op mogen drinken, nu zijn wij begonnen aan de 2001 Edener treppchen spatlese. Wij genieten hier in ieder geval van.

J.S. 2014

jan@wijndomein.tk