

Medieninformation

Sächsische Staatsministerin für Kultur und Tourismus

Ihr Ansprechpartner
Jörg Förster

Durchwahl
Telefon +49 351 564 60620

presse.kt@smwk.sachsen.de*

23.08.2023

Weinlese beginnt in Sachsen

Kultur- und Tourismusministerin Barbara Klepsch liest auf Schloss Wackerbarth die ersten Trauben des neuen Jahrgangs und hebt die Bedeutung des Weintourismus hervor

Die Sächsische Staatsministerin für Kultur und Tourismus Barbara Klepsch hat heute (23. August 2023) mit Vertretern des Sächsischen Staatsweingutes Schloss Wackerbarth und den amtierenden sächsischen Weinhoheiten die Weinlese 2023 in Sachsen offiziell eröffnet. Gemeinsam mit den Winzern aus Radebeul erntete die Ministerin in der barocken Anlage des Erlebnisweinguts die ersten Trauben der frühreifen Rebsorte »Solaris« für den Federweißen.

»Die beeindruckende Vielfalt unserer sächsischen Weine, die von unseren leidenschaftlichen Winzern produziert werden, zieht nicht nur Einheimische, sondern auch Gäste aus der ganzen Welt an. Kulinarik und Genuss sind mittlerweile wichtige Entscheidungskriterien für Gäste bei der Auswahl ihres Urlaubsziels. Davon profitiert auch das Urlaubsland Sachsen. Der Weintourismus und entsprechende touristische Angebote haben hier stark an Bedeutung gewonnen – ob Weinbergwanderungen, Kellerführungen, Verkostungen, Vinotheken, Straußwirtschaften oder ungewöhnliche Angebote wie etwa Yoga im Weinberg. Ich danke den sächsischen Winzern für ihre anstrengende Arbeit in den Steillagen zur Veredelung des Weins. Sie leisten einen außergewöhnlichen Beitrag zur Pflege der Kulturlandschaft und sind damit auch ein wichtiger Motor für die regionale Wirtschaft und den Tourismus“, so Staatsministerin Barbara Klepsch.

Die einzigartige Geografie und das Mikroklima der Region tragen zu einer Vielfalt von Weinen bei, die sowohl Kenner als auch Neulinge begeistern. Die Kombination aus her-vorragenden Weinen, idyllischen Weinbergen und historischen Stätten, wie dem Schloss Wackerbarth, macht den Weintourismus zu einem unvergesslichen Erlebnis für alle Besucher.

Hausanschrift:
**Sächsische Staatsministerin für
Kultur und Tourismus**
St. Petersburger Str. 2
01069 Dresden

<https://www.smwk.sachsen.de/>

* Kein Zugang für verschlüsselte elektronische Dokumente. Zugang für qualifiziert elektronisch signierte Dokumente nur unter den auf www.lsf.sachsen.de/eSignatur.html vermerkten Voraussetzungen.

»Als Winzer sind wir abhängig von der Natur und stimmen die naturnahe und nachhaltige Bewirtschaftung unserer Weinberge jedes Jahr aufs Neue auf den individuellen Witterungsverlauf eines Weinjahres ab. Neben der Berücksichtigung langfristiger Klimaveränderungen gilt es dabei auch, auf kurzfristige Wetterwechsel wie in diesem Sommer mit einer angepassten und bedarfsorientierten Arbeit im Weinberg zu reagieren«, erklärt Till Neumeister, der Weinbauleiter von Schloss Wackerbarth. »Neben zusätzlichen Arbeitsgängen, wie der Bewässerung der Reben in den Steillagen sowie Junganlagen während der Trockenphasen gehören dazu auch eine angepasste Bodenbearbeitung oder eine aufwendigere Pflege der Laubwand: Das bedeutet unter anderem, dass wir die Entblätterung der Reben abhängig vom Standort, der Rebsorte sowie dem spezifischen Mikroklima der einzelnen Lagen in Höhe und Anzahl der Blätter gezielt vornehmen. Dank dieser Maßnahmen präsentieren sich unsere Trauben aktuell in einem guten und gesunden Zustand. Für verbindliche Aussagen zur Qualität und Quantität ist es noch zu früh. Auch in diesem Jahr gilt für uns Winzer: Der Herbst macht das Weinjahr.«

Während der heutigen Weinlese wurde auch die lange Tradition des Weinbaus im sächsischen Elbland hervorgehoben. Historische Aufzeichnungen und Nachweise belegen, dass bereits seit dem Mittelalter bedeutende Persönlichkeiten von König Johann von Sachsen bis Carl Maria von Weber die Schönheit und Qualität des sächsischen Weins erkannten und förderten. Besonders bekannt für seine Leidenschaft zum Wein und Weinbau ist Kurfürst August der Starke. Unter seiner Regentschaft erlebte der Weinbau eine Blütezeit, die bis heute spürbar und erlebbar ist. Der erste Winzerzug durch die Lößnitz fällt in seine Regentschaft. Ebenso der Bau von »Schloss Wackerbarth« durch seinen engen Vertrauten, den Generalfeldmarschall und Staatsminister August Christoph Graf von Wackerbarth. Bis heute steht das einzigartige Ensemble des Sächsischen Staatsweingutes für die besondere Verbindung von Mensch und Natur, barocker Baukunst und malerischer Weinkulturlandschaft im Elbtal.

»Für mich ist es etwas ganz Besonderes, auch einmal selber ‚zur Lese zu ziehen‘, wie die Winzer es sagen, wo dieser sich jährlich wiederholende Brauch zum kulturellen Erbe unserer Region dazugehört. Deshalb möchten wir die Bedeutung des Weintourismus als Treiber für nachhaltige Entwicklung und kulturellen Austausch herausheben. Indem wir unsere Winzer unterstützen und ihre Produkte überregional bekannt machen, stärken wir nicht nur die regionale Wirtschaft, sondern bewahren auch ein Stück unserer Geschichte«, so die Ministerin abschließend.

Hintergrund

Traditionell beginnt die Weinlese in Sachsen mit den ersten frühreifen Rebsorten wie Solaris. Diese pilzwiderstandsfähige Sorte wurde 1975 am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg neu gezüchtet und eignet sich mit ihren fruchtigen Aromen sowohl als aromatischer Weißwein und Cuvéepartner wie auch für den beliebten Federweißen. Die ersten Gläser des prickelnden Getränks und damit einen ersten Vorgeschmack auf den neuen Jahrgang können Weinfreunde bereits am 26. und 27. August auf Schloss Wackerbarth im Rahmen der Tage des offenen Weingutes im Elbtal genießen. Die ersten Trauben der roten Rebsorte Frühburgunder für Roséwein

sowie der sächsischen Spezialität Goldriesling lesen Wackerbarths Winzer voraussichtlich ab Ende der kommenden Woche.

Als Federweißer - auch »Neuer Wein«, »Rauscher«, »Sauser« oder »Brauser« genannt - wird ein gärender Traubenmost bezeichnet. Um die alkoholische Gärung zu starten, wird dem frisch gepressten Traubenmost Hefe zugesetzt. Federweißer ist eine Spezialität, die es nur in wenigen Weinländern der Welt gibt. Seinen Namen verdankt das fruchtig prickelnde Getränk den Hefeteilchen, die wie kleine Federn im Most schweben. Lässt man ihn durchgären, entsteht ein Stillwein, der anfangs noch trüb ist. Erst nach einiger Zeit setzen sich die schwebenden Hefeteilchen am Flaschenboden ab, so dass der Jungwein nach und nach klar wird.

Federweißer gilt als Vorbote des neuen Jahrgangs und gehört für viele Weinfreunde zusammen mit Zwiebelkuchen genossen ganz klassisch zum Beginn der Weinlese und zum Herbstanfang dazu. Er besitzt verschiedene Vitamine, vor allem B1 und B2, und enthält neben Hefen auch Milchsäurebakterien. Am besten schmeckt Federweißer, wenn die alkoholische Gärung noch nicht abgeschlossen ist. Dann ist das Verhältnis von fruchtiger Süße und feiner Säure perfekt ausgewogen.

Zahlen und Hintergrund zum Weintourismus in Sachsen

In Sachsen ist der Weintourismus primär für 3,1 Mio. Übernachtungs- und Tagesbesuche verantwortlich. Die Weintouristen geben während ihres Aufenthaltes in der sächsischen Weinregion knapp 300 Mio. € aus. Dabei ist die Zielgruppe der Weintouristen für die sächsische Tourismusbranche besonders attraktiv: Die Ausgaben der Gäste liegen 11% (bei Übernachtungsgästen) bzw. 55% (bei Tagesgästen) über dem Durchschnitt der Reisenden.

Die übergeordnete Bedeutung des Themas »Genuss« für die deutschen Reisenden bei der Auswahl eines Urlaubsziels bestätigen aktuelle Marktforschungszahlen des Magic Cities Städtereisemonitors und von inspektour zur Destination Brand Dresden 2021. Das Elbtal halten bereits heute 43 Prozent aller Gäste als geeignet für »Weinreisen«.

Vor allem die Ausflugsmöglichkeiten in der Region – darunter auch ein Besuch der Winzer an der Sächsischen Weinstraße – sind sehr geschätzt. Sie gehören neben dem Thema »Kulturangebot / Kunstschätze« und »Stadtbild« zu den Top 3 touristischen Standortfaktoren Dresdens.

81 Prozent bewerten die Ausflugsmöglichkeiten in der Sächsischen Landeshauptstadt mit »sehr gut« oder »gut«. In dieser Kategorie besitzt Dresden im Vergleich aller »Magic Cities« (Hamburg, Bremen, Düsseldorf, Köln, Frankfurt am Main, Stuttgart, Nürnberg, München, Leipzig und Dresden) die größte Attraktivität. Auch das kulinarische Angebot der Region schätzen 78 Prozent der Gäste als »sehr gut« oder »gut«. Der Besuch von Restaurants gehört für 74 Prozent und ein Ausflug in die Region für 40 Prozent der Gäste fest zum Programm bei ihrem nächsten Aufenthalt in der Region.