

Ion Luca la Engelhof, 2006

SÜDKURIER · 10 octombrie 2006 · pagina 20

„Vorfreude auf guten Tropfen” | Sabine Gems-Thoma

Prima apariție în presa internațională, potrivit lui Ion Luca. Ediție de arhivă pregătită la 20 octombrie 2026.

O etapă de început

Pe 10 octombrie 2006, ziarul german SÜDKURIER publica un reportaj despre recoltă și vinificare la Weingut Engelhof, în Hohentengen. Printre cei care urmăreau degustările zilnice din cramă se afla Ion Luca, prezentat drept un stagiar de 23 de ani din Republica Moldova. Articolul îi menționează și pe stagiarul francez Jann Menard, pe viticultorul Georg Netzhammer și pe maistrul de cramă Alexander Schira.

Textul surprinde o etapă de formare: observarea fermentării vinurilor albe, înțelegerea efectelor vremii asupra recoltei și legătura dintre vie, cramă și comercializarea propriului vin. Ion discută și despre dezvoltarea învățământului vitivinicol în Moldova, cu sprijin financiar austriac. Acesta este un document despre începuturile profesionale ale lui Ion, anterior lansării vinurilor Carpe Diem; aprecierile despre recolta 2006 se referă la Engelhof.

An early chapter

On 10 October 2006, the German newspaper SÜDKURIER published a harvest report from Weingut Engelhof in Hohentengen. It mentions Ion Luca as a 23-year-old trainee from Moldova, observing daily cellar tastings alongside French trainee Jann Menard, winegrower Georg Netzhammer and cellar master Alexander Schira.

The article records a formative stage in Ion's professional life: learning about white-wine fermentation, the impact of weather on the harvest and the journey from vineyard to marketing. It predates Carpe Diem; the assessments of the 2006 vintage concern Engelhof's wines. Ion Luca identifies this clipping as his first international press appearance.

Vorfreude auf guten Tropfen

Weingut Engelhof mit überdurchschnittlichem Jahrgang

Von Sabine Gems-Thoma · SÜDKURIER · 10. Oktober 2006

Deutsche Transkription / Transcriere germană

Hektisch ging es beim Herbstes auf dem Engelhof zu: Wie andernorts auch, strapazierte das Wetter mit teils heftigen Regenfällen die Nerven der Winzer. Dabei ging es in der Bodensee-Hochrhein-Region noch glimpflich ab. Fäulnis und aufgeplatzte Beeren hielten sich in Grenzen. Zwar werde der Ertrag geringer ausfallen, doch das, was gelesen wurde, verspricht überdurchschnittliche Qualität.

Hohentengen - Im Weinkeller brodet es bereits, die Gärung der Weißweine ist in vollem Gange. Einige sind schon reif für den anschließenden biologischen Säureabbau. Georg Netzhammer vom Weingut Engelhof und Kellermeister Alexander Schira prüfen, wie sich der Wein entwickelt. „Warm, leuchtend“ zeigt sich der Johanniter. „Ein bisschen nach Ananas“, befindet Schira.

Aufmerksam mitverfolgt wird das tägliche Ritual des Probierens von zwei Praktikanten. Jann Menard (25) kommt aus St. Tropez und ist Spezialist für Roséweine, Ion Luca (23) kommt aus Moldawien. Mit finanzieller Unterstützung durch Österreich werden dort die ersten Weinbauschulen aufgebaut, um junge Winzer auszubilden, erzählt er in perfektem Deutsch. Eigener Weinberg und Kellerei gehören dazu, damit alle Schritte vom Anbau bis zur Eigenvermarktung erlernt werden können.

Vor zwei Wochen hat die Lese auf Deutschlands südlichstem Weingut begonnen. „Es war dieses Jahr eine arge Nervensache. Zwischendurch hat es immer wieder kräftig geregnet“, so Georg Netzhammer. Daher wurde mit Hochdruck gelesen und bis auf Gutedel und Spätburgunder sind die Trauben bereits in der hauseigenen Kellerei.

Vorfreude auf guten Tropfen

Fortsetzung / Continuare

Bislang hat man Glück gehabt. In anderen Regionen traf der heftige Regen auf hochreife Trauben, die dadurch aufgeplatzt sind. Außerdem war es während des Regens sehr warm, was die Fäulnisbildung fördert. „Bis auf die Sorte Regent haben die anderen Sorten dies gut weggesteckt“, resümiert Netzhammer. „Jetzt ist es nachts unter 14 Grad, da passiert nicht mehr so viel.“

Den hartschaligen Gutedel und den Spätburgunder hat man noch hängen gelassen, hier spekulieren die Weinfachleute auf noch einige schöne Herbsttage, um Spätlesequalitäten zu erreichen.

Insgesamt ist Georg Netzhammer mit dem 2006er zufrieden, wenn die Ertragsmenge auch unter den Erwartungen liegt. „Der Jahrgang zeigt sich sehr fruchtig, die Rotweine relativ kräftig mit guter Säurestruktur. Insgesamt liegt die Qualität etwas über dem Durchschnitt“, fasst er zusammen.

Bildunterschrift / Legenda fotografiei

Die Weißweine durchlaufen bereits ihre Gärung in den Edelstahltanks. Täglich prüfen (von rechts) Kellermeister Alexander Schira und Winzer Georg Netzhammer die Fortschritte. Interessierte Beobachter sind die Praktikanten Jann Menard aus Frankreich und Ion Luca aus Moldawien. Bild: Gems-Thoma.

Weinjahr 2006

Das Weinjahr 2006 war ein Jahr der extremen Wetterbedingungen. Sieben Wochen Trockenheit im Juni und Juli brachten zehn bis 14 Tage Vegetationsvorsprung. Das konnte zwar die anschließende Regenperiode im August ausgleichen, heftige Regenfälle während der Lese brachten jedoch in vielen Regionen Probleme mit sich. Die Burgundersorten zeigen derzeit 80 bis 85 Grad Öchsle, ein guter Wert für Anfang Oktober.

Notă privind transcrierea

Transcriere manuală după fotografiile furnizate. Au fost reunite cuvintele despărțite la capăt de rând. Conținutul istoric nu a fost actualizat sau rescris. Fotografiile originale rămân documentele de referință. Rezumatele RO/EN sunt texte editoriale pregătite în 2026.

Documentul original

SÜDKURIER, nr. 234/W, marți, 10 octombrie 2006, pagina 20. Fotografie furnizată de Ion Luca; prezentată fără retușarea conținutului.



Titlul, data, numărul ediției și pagina sunt vizibile în fotografia originală. Cele trei fișiere fotografice sunt păstrate separat, în forma furnizată.

Ce documentează această apariție

Prezența lui Ion Luca la Engelhof în 2006 și participarea sa la activitățile de formare din crământ. Articolul nu este o recenzie a vinurilor Carpe Diem și nu atribuie acestora aprecierile despre recolta Engelhof.