

# PRESSEINFORMATION

## **Frostnächte vorhergesagt – Feuer in den Weinbergen geplant**

### **Schloss Wackerbarth bereitet sich auf nächtliche Weinbergfeuer zum Schutz von über 100.000 Rebstöcken vor**

Radebeul, 15. April 2024. Sonnig und überdurchschnittlich warm begann der April im sächsischen Elbtal. Allein vom 6. bis 9. April registrierte die Wetterstation von Schloss Wackerbarth in Radebeul an vier aufeinanderfolgenden Tagen Höchsttemperaturen von über 26 Grad Celsius. Am vergangenen Montag (8. April) lag die Tageshöchsttemperatur sogar bei 28,6 Grad Celsius. Solche Spitzenwerte sind für den April im sächsischen Elbtal rekordverdächtig.

In den nächsten Tagen soll es wieder kühler werden: Für diese Woche kündigen die Wettervorhersagen einen Temperatursturz mit kühleren Nächten und Frostgefahr an. In der Nacht vom 17. auf den 18. April werden aktuell Werte rund um den Gefrierpunkt erwartet. Um ihre Reben vor den Spätfrösten zu schützen und damit Ertragsverluste zu vermeiden, bereiten sich die Winzer von Schloss Wackerbarth auf nächtliche Einsätze mit mehreren hundert kleinen, kontrollierten Weinbergfeuern in frostgefährdeten Lagen vor: Mehr als 100.000 Rebstöcke - fast ein Drittel aller Wackerbarth-Reben - auf rund einem Drittel der gesamten Rebfläche sollen so geschützt werden. In Diesbar-Seußnitz, Laubach und Weinböhma entzünden die Winzer ihre Weinbergfeuer auf einer Fläche von insgesamt 28 Hektar. Darunter:

- 2.900 Muscaris-Reben auf 0,9 Hektar in Weinböhma
- 8.000 Pinotin-Reben auf 1,9 Hektar in Weinböhma
- 8.000 Bacchus-Reben auf 1,8 Hektar in Diesbar-Seußnitz
- 11.000 Müller-Thurgau-Reben auf 2,2 Hektar in Diesbar-Seußnitz

In Weinböhma kommen zum Schutz der etwa 22.500 Solaris-, Muscaris- und Pinotinreben auf einer Gesamtfläche von 8,1 Hektar bis zu 250 Frostkerzen zum Einsatz. Diese positionieren die Wackerbarth-Winzer aufgrund der vorhergesagten Temperaturen um den Gefrierpunkt nicht in, sondern rund um die frostgefährdeten Rebflächen. Wie bei einem Kamin soll so die kühle Luft zwischen den Rebzeilen in Bewegung gebracht und „abgesaugt“ werden.

Aufgrund der warmen und sonnigen letzten Wochen hat der Austrieb der Reben bereits Anfang April und damit im Vergleich zu den Vorjahren rund vier Wochen früher begonnen. In dieser Phase sind Reben besonders anfällig für späte Frostperioden: Die Minustemperaturen bedrohen vor allem die jungen Triebe der Rebstöcke, die durch die plötzliche Kälte braun werden und absterben können. Dies kann zu Ernteeinbußen im aktuellen Weinjahr, aber auch zu Folgeschäden in den kommenden Jahren führen. Gefährdet sind vor allem Rebstöcke in Junganlagen und auf Weinbergen, auf denen die Kälte nicht abfließen kann.



SCHLOSS

Wackerbarth

# PRESSEINFORMATION

Bereits seit 2014 schützt Schloss Wackerbarth seine Reben mit gezielten, standortabhängigen Frostschutzmaßnahmen. Neben Frostschutzkerzen in Weinböhlen seit 2019, nutzen die Winzer in Diesbar-Seußlitz und Laubach - also in Weinbergen ohne direkte Anwohner - auch kostengünstigere Rauchfeuer bzw. kleine, kontrollierte Feuerstellen. Die Kosten für die geplanten Frostschutzmaßnahmen auf den insgesamt 28 Hektar Rebfläche belaufen sich auf einen knapp fünfstelligen Betrag. Ohne diesen nächtlichen Einsatz wären die zu erwartenden Kosten durch Ertragsausfälle im laufenden wie auch in den folgenden Weinjahren deutlich höher.

## Pressekontakt

Martin Junge  
Leiter Kommunikation  
Sächsisches Staatsweingut GmbH  
Schloss Wackerbarth  
Wackerbarthstraße 1  
01445 Radebeul  
Telefon: 0351 / 8955 218  
Mobil: 0151 / 180 425 11  
E-Mail: [junge@schloss-wackerbarth.de](mailto:junge@schloss-wackerbarth.de)

## Über Schloss Wackerbarth

Schloss Wackerbarth ist Europas erstes Erlebnisweingut und führt gleichzeitig die Tradition einer der ältesten Sekt-kellereien Europas fort. Das Erlebnisweingut steht für ein einzigartiges Ensemble aus barocker Schloss- und Gartenanlage, malerischer Weinkulturlandschaft und moderner Manufaktur. Dabei folgt das Unternehmen der mehr als 850-jährigen sächsischen Weinbautradition und der 180-jährigen Tradition der Sektkellerei Bussard zur Sektbereitung nach klassischer Flaschengärung.

Das Sächsische Staatsweingut verpflichtet sich zu einem naturnahen und nachhaltigen Weinbau sowie zur Sicherung und Förderung der sächsischen Weinkulturlandschaft, darunter auch seiner Steillagen und Terrassenweinberge mit rund 23.000 m<sup>2</sup> an denkmalgeschützten Mauern. Über die Grenzen des Elbtals hinaus macht das Weingut auf den sächsischen Wein und Sekt aufmerksam und lädt zu einem Besuch der Sächsischen Weinstraße ein. So bringt Schloss Wackerbarth heute jedes Jahr rund 190.000 Besuchern den sächsischen Genuss mit allen Sinnen näher.

2010 würdigte das Deutsche Weininstitut (DWI) Schloss Wackerbarth als „Höhepunkt der Weinkultur“, 2012 erhielt der Blick auf das einzigartige Ensemble die Auszeichnung als „Schönste Weinsicht Sachsens“. Beim „Deutschen Sekt Award 2018“ wurden die Radebeuler Winzer als „Bester Sekterzeuger Deutschlands“ prämiert. 2022 wählte das renommierte Wein- und Genussmagazin VINUM Europas erstes Erlebnisweingut unter die „Unique Wineries of the World“, die einzigartigsten Weingüter der Welt.

[www.schloss-wackerbarth.de](http://www.schloss-wackerbarth.de)



SCHLOSS

Wackerbarth