



B a ß g e i g e

Ausgabe 6 Frühjahr 2017

Lesen

WINZERGENOSSENSCHAFT



Oberbergen

IM KAISERSTUHL EG



Großer Preis des Mittelstandes

Seit 1924
WG Oberbergen



Der Klassiker

Genießen Sie die Frische des Frühlings



Die Trauben für diese Weinspezialität reifen in den steilsten Rebterrassen des inneren Kaiserstuhls. Der Wein besticht durch interessante Fruchtkomponenten sowie durch seine spritzige und lebhaft Art.

An eine Frühlingswiese erinnert nicht nur seine frühlingsfrische Ausstattung, sondern auch sein jugendlicher Duft, in welchem Citrus-, Maracuja- und Ingwernoten zu finden sind.

Dieser unkomplizierte Wein tritt an, um den Genießer zu unbeschwertem Verkosten zu verführen. Ein Müller- Thurgau mit einer besonderen Note.

Bodenart	Lössboden
Jahrgang	2016
Analyse Alkohol:	12,0%vol
Restzucker:	6,1 g/l
Gesamtsäure:	5,9 g/l

Dieser Wein passt hervorragend zu Spargel, Salaten und für Ihre Feste auf der Terrasse.

4,45 €

inkl. MwSt. (1 Liter 5,93 €)



6.01.2017

Eisweinlese



Liebe Freunde der
WG Oberbergen,

das Weinjahr 2016 konnten wir sehr erfolgreich abschließen, auch wenn der Start alles andere als vielversprechend war.

Mit insgesamt 4,5 Millionen Kilogramm Trauben, vor allem Grauburgunder, Spätburgunder und Weißburgunder haben wir mehr ernten können als erwartet. Die kalten, frostigen Tage und vor allem eisigen Nächte haben zudem das Weinjahr mit einer Eisweinlese gekrönt. Im wahrsten Sinn des Wortes, denn am Dreikönigstag konnten wir im Weinberg der Familie unserer Weinprinzessin Madleen Baumgartner etwas ganz Besonderes lesen, was es schon lange nicht mehr bei uns gegeben hat: einen Muskateller Eiswein, mit über 150 Öchsle! Außerdem einen Weißburgunder Eiswein mit fast 200 Öchsle, für uns Winzer die Highlights im Weinjahr 2016! Übrigens, auch das ist nicht Winzeralltag: Für diese edlen Tropfen gibt es heute schon Wartelisten bei uns!

Gut Ding will Weile haben und so werden auch unsere neuen Sekte erst Weihnachten 2017 verfügbar sein. Freuen Sie sich auf hochwertige Sektangebote aus Ihrer Winzergenossenschaft Oberbergen in traditioneller Flaschengärung, deren Herstellung, ähnlich wie beim Champagnerverfahren, viel Handarbeit erfordert. Freuen Sie sich auf einen Grauen Burgunder und einen Oberbergener Crémant, ein Cuvée aus drei Burgundersorten, einem Spät-, einem Grau- und einem Weißburgunder. Und weil große Weine und prickelnde Sektkreationen auch einen entsprechenden Rahmen benötigen, wollen wir in 2017 unseren Holzfasskeller von Grund auf renovieren und einen Barrique- und Sekt Keller einrichten.

Für exquisite Proben und kleinere Veranstaltungen in einem Ambiente, das wahrlich nicht jeder hat.

Begleiten Sie uns durchs neue Weinjahr, wir freuen uns auf Sie und Ihren Besuch bei uns in Oberbergen!

Ihr

Erwin Vogel
Geschäftsführer WG Oberbergen

oh... die Süßen
Eiswein · Beerenlese · Spätlese
einfach mal probieren!

2011 Ruländer
Beerenlese 0,75 l
Mundus Vini Gold



Zahlreiche große Auszeichnungen der Winzergenossenschaft Oberbergen zeugen von einer hochstehenden Weinbaukultur mit modernster Kellertechnik.

2016



Geschäftszeiten Büro

Montag - Freitag 7.30 - 12.00 Uhr
13.30 - 17.00 Uhr

Wir freuen uns auf Sie!

Unsere Lieferbedingungen:

1 bis 29 Flaschen	6er Paket-	€ 7,05 (Porto und Verpackung)
	12er Paket-	€ 8,85 (Porto und Verpackung)
30 bis 59 Flaschen		€ 0,50 je Flasche Frachanteil
ab 60 Flaschen Lieferung „frei Haus“		(nur innerhalb Deutschlands – außer Inseln)



Sie feiern ein Fest,
 ein Jubiläum, eine Hochzeit,
 einen Geburtstag.
 Oder Sie laden zu einer
 individuellen Weinprobe ein.

Wir haben die passenden
 Räumlichkeiten.

Sprechen Sie mit uns!

Kalender 2017

Veranstaltungen in der Winzergenossenschaft Oberbergen

- Sonntag, den 23. April
Frühlingshock
- Sonntag, den 30. April
Weinbergswanderung
- Samstag und Sonntag, den 08. und 09. Juli
Sommerfest
- Samstag und Sonntag, den 09. und 10. September
Kürbisfest
- Dienstag, den 03. Oktober
Bergteufelhock
- 19. September - 13. Oktober
Dienstag und Freitag Feierabendschorle
- Freitag, den 08. Dezember
Glühweinabend

Kellerführung

Tauchen Sie unmittelbar ein in die Oberbergener Weinkultur. Das ganze Jahr empfangen wir Sie an jedem Mittwoch um 14.00 Uhr gern zu unserer Kellerführung. Erleben Sie dabei das harmonische Zusammenspiel von traditionellem handwerklichem Können und zeitgemäßer Technik im Weinkeller.

Weinprobe

Verkosten Sie in dieser authentischen, unvergesslichen Atmosphäre drei außergewöhnliche Weine:
Grauer Burgunder · Spätlese Trocken,
Spätburgunder Weißherbst · Spätlese und
Spätburgunder Rotwein · Kabinett Trocken.

Genusserlebnis

Wir sind im Kaiserstuhl und somit in einer Hochburg der Badischen Küche. Von der Käseplatte über den Gourmetseller bis zum Badischen Schäufole wird Ihre Weinprobe bei Vorbestellung, und gerade auch in Gruppen, zum beeindruckenden Erlebnis für alle Geschmackssinne.



Wandern Sie mit uns zur
 Baßgeige, mit Weinprobe
 und kleinem Kaiserstuhlvesper.

Telefonische Anmeldung
 07662-9460-0

Blick hinter die Kulissen der Winzergenossenschaft Oberbergen



Sie ist allgegenwärtig, die Baßgeige in Oberbergen. Als Skulptur bepflanzt am Ortseingang. Als Winzer-Glücksbringer auf dem Dach, beim Blick auf die Weinberge, wo eine überdimensionale Baßgeige erinnert, wo man angekommen ist. Keine Frage, die Baßgeige spielt die erste Geige in Oberbergen. Im Ort, in dem in jedem Haus ein Winzer wohnt. Und natürlich in der Winzergenossenschaft Oberbergen.

Dort ist Erwin Vogel Chef. Ein alter Hase im Weingeschäft und vor allen Dingen in der Winzergenossenschaft Oberbergen. 30 Jahre arbeitete er in der Verwaltung, bevor er im Juli 2014 zum Geschäftsführer berufen wurde, nachdem sein Vorgänger in den Ruhestand gegangen war. Er ist verantwortlich für 36 Mitarbeiter und für 470 Winzer.

Und er ist trotzdem der Kollege von früher geblieben. „Als Chef ist man irgendwie Mädchen für alles, ist Ansprechpartner für jeden und jedes Problem. Seine verbindliche Politik der „offenen Tür“ trägt mit dazu bei ...

Es geht nicht ohne Stichwortzettel.

Vogels Arbeitstag beginnt früh, genau genommen um 6.30 Uhr. Zuhause, beim Frühstück, mit dem Stichwortzettel. Seine Mitarbeiter kennen ihn gar nicht ohne, haben sich daran gewöhnt, dass er immer mit einem dicht beschriebenen Zettel in die WG kommt. Mit dem, was sein muss, mit Terminen und vor allen Dingen mit jeder Menge Ideen. Meist zu viele für einen normalen Arbeitstag.

Und nicht selten beim Checken der Mails am Morgen bereits Makulatur, denn „dann ist die Arbeit für den Tag meist vorgegeben“ und ausgefüllt mit Kundenreklamationen, Anfragen, Bestellungen, „schließlich ist der Kunde König“, so Erwin Vogel. Egal ob Großkunde oder der Kunde an der Verkaufstheke. Erwin Vogel sucht das Gespräch, mit dem Kunden, und den Winzern.

Beste Gelegenheit dazu bietet sich im Herbst. Wenn die Trauben eingefahren, die Jahresgespräche geführt sind und die Verträge neu geschrieben werden müssen.

Highlight im Alltag: einen neuen Wein kreieren

Nicht jeder Tag ist für Erwin Vogel wie der andere. Am schönsten sind für ihn die Tage, wenn es gilt, einen neuen Wein zu kreieren. Den Bürostuhl mit dem Kellermeister-Labor tauschen, kreativ sein, das ist so ganz nach Erwin Vogels Geschmack und ein Highlight im verwaltungsaufwändigen Alltag. Welche Mischung passt für welche Käuferschicht? Süß oder weniger süß? Feinherb oder lieber feinfuchtig? Gilt es Süßreserven hinzuzufügen oder nicht? Eines steht fest, ein trockener Tropfen soll es sein, das liegt im Trend. Und doch wieder nicht zu trocken ... Zwei Gramm Restzucker, die Vorgabe für trockene Weine, ist dann doch zu trocken, der Weintrinker bevorzugt Weine mit sechs bis acht Gramm Restzucker, so der erfahrene Fachmann. Zusammen mit den beiden Kellermeistern wird probiert und experimentiert, Minuten, Stunden.

370 Hektar gehören zum Einzugsgebiet von Oberbergen. Erwin Vogel kennt jedes Rebgrundstück, kennt jeden Winzer, ist selbst ein Winzer aus Oberbergen, wenn auch „nur“ im Nebenerwerb. Wein hat Erwin Vogel von der Pike auf gelernt, bei Franz Keller, dem Vorzeige-Gastronom vor Ort. Dort hat er seine Ausbildung zum Groß- und Außenhandelskaufmann mit Fachgebiet Wein gemacht bevor er zur Winzergenossenschaft wechselte. Er weiß, von was er spricht, wenn er erzählt, dass der Kunde von heute nicht nur irgendeinen Wein konsumieren möchte, sondern die Nähe sucht, den Wein vom Winzer seines Vertrauens haben möchte.

Die Winzergenossenschaft Oberbergen ist ein familiär geführter Betrieb. Das war schon immer so und daran wird und will auch Erwin Vogel nicht rütteln. Weil das gute Miteinander Teil des Erfolgs ist. Der Erfolg einer Marke, dessen Markenzeichen die Baßgeige ist. Sie gibt es kein zweites Mal und gerade das verpflichtet. Die Alleinstellung ist auch eine große Herausforderung. In Oberbergen sieht man sich dafür gut gewappnet.

Denn schließlich hat der Chef Ideen genug für die Baßgeigenwelt...

Text: Gudrun Schillack



Gestatten:
... meine Name Sommer

SOMMER-
OUVERTURE

Die Trauben dieser außergewöhnlichen, trockensten Spezialität reifen auf ausgewählten Rebterrassen des inneren Kaiserstuhls. Sonne pur und warme Südwinde verleihen diesem Wein seinen unvergleichlichen Charakter.

Mit feinen Aromenoten verzaubert er jeden Feinschmeckergaumen.

Erleben Sie diesen tollen Müller-Thurgau in harmonischer Runde oder bei einem sommerlichen Barbecue.

ab Juni 2017 erhältlich

4,45 €
inkl. MwSt. (1 liter 5,93 €)

Madleen Baumgartner
ist Weinprinzessin
für die Regionen Kaiserstuhl und Tuniberg.
„Ihre Hoheit“ kommt aus Oberbergen.

Edition

*Madleen
Baumgartner*



Sie kommt aus Oberbergen und vertritt für ein Jahr als Weinprinzessin die Bereiche Kaiserstuhl und Tuniberg. Eine spannende Herausforderung für Madleen Baumgartner, die hauptberuflich in der Winzergenossenschaft Oberbergen arbeitet – immer dann, wenn sie nicht gerade ihren hoheitlichen Pflichten nachgeht ...

Obwohl sie wusste „das ist genau mein Ding“, als Weinprinzessin für die Regionen und deren Weine zu werben, konnte Madleen Baumgartner trotzdem ihr Glück kaum fassen, als sie im August 2016 zur Weinprinzessin gekrönt wurde. „Es war unbeschreiblich“, so die junge Winzerin und sie gibt zu, dass sie stolz ist, es geschafft zu haben. Es ist ihre Offenheit, ihre Empathie, was die 21-jährige so sympathisch macht. Man spürt förmlich ihre Leidenschaft für das, was sie jetzt machen darf: Botschafterin sein für den Wein. Und so verwundert es auch nicht, dass ihr persönliches Motto, ihre Botschaft, nicht werbetechnisch ausgetüfelt klingt, sondern spontan und von Herzen kommt: „Wein schenkt Lebensfreude und schmeckt.“ Davon ist Madleen Baumgartner überzeugt, es ist ihr Motto, das sie sich selbst gegeben hat für ihre vielen Auftritte bei Weinfesten und Weinproben.

Madleen ist ein Mädels vom Kaiserstuhl. Eine, die mit den Reben groß geworden ist. 1,8 Hektar Reben haben die Eltern noch heute im Nebenerwerb. Sie liegen rund um Oberbergen, Papas Heimat und auch ihre. Hier hat sie nach dem Schulabschluss ihre Ausbildung zur Groß- und Außenhandelskauffrau gemacht. Hier lebt und arbeitet sie. Und so hat sie den direkten Kontakt zum Wein nicht nur, wenn sie mit in den Reben hilft. Der Wein war und ist ihr Leben, jeden Tag. Jetzt vor allem als Kundenberaterin bei der Winzergenossenschaft Oberbergen. Authentisch, herzlich: Madleen ist geradezu geschaffen für eine „Weinhoheit“ oder „Weinprinzessin“, wobei sie weder auf die eine noch auf die andere Ansprache Wert legt.

„Am liebsten ist mir Madleen“, so ihre schlichte Ansage auf die Frage nach dem richtigen Titel. Dass ihr der Titel nicht gerade in den Schoß gefallen ist, erwähnt sie nur beiläufig.

Denn mit dem Wein und dem Weinberg zu tun zu haben ist das eine, aber gute Kenntnisse und Vorbereitung auf den Tag der Bewerbung, um vor einer Fachjury aus Vertretern der Weinwirtschaft zu bestehen, ist dann doch noch mal eine ganz andere Nummer, wie sie im Rückblick bekennt. Zehn Fragen musste sie beantworten und eine Weinbeschreibung in Blindverkostung bestehen.

Sie hat es geschafft, Oberbergens Kellermeister hat ihr mit „unzähligen Blindverkostungen“ im Vorfeld das nötige Rüstzeug mitgegeben. Ihr Wissen kann sie als Weinhoheit gut gebrauchen. Rund 50 Auftritte wird sie in dem Jahr als Weinprinzessin zu absolvieren haben, da bleibt wenig Zeit für ihre Hobbys wie Fußball, Landjugend oder Narrenzunft. Lampenfieber? „Natürlich, besonders vor den Reden.“ Die schreibt sie übrigens selbst, schließlich soll die Botschaft auch glaubwürdig bei den Zuhörern ankommen.

Noch bis August 2017 wird Madleen Baumgartner die Regionen Kaiserstuhl und Tuniberg und deren Weine vertreten. Und keinen Zweifel daran lassen, dass sie für alle Weine steht. Dennoch hat auch eine Weinprinzessin Vorlieben. Bei Madleen sind es vorwiegend trockene Weine. Einer ihrer Lieblingsweine ist ein Weißburgunder Kabinett trocken. Natürlich am liebsten aus Oberbergen, ihrer Heimat ...

Text: Gudrun Schillack

Weinverkauf



Parken können
Sie direkt
vor dem Weinkeller.

Wir freuen uns auf
Ihren Besuch.

2. November bis 14. März

Montag - Freitag 8.30 - 12.00 Uhr
13.30 - 17.00 Uhr

15. März bis 31. Oktober

Montag - Freitag 8.30 - 18.00 Uhr
durchgehend geöffnet

15. März bis 31. Dezember

Samstag 8.30 - 13.00 Uhr

15. März bis 31. Oktober

Sonntag 11.00 - 15.00 Uhr
außer Ostern und Pfingsten

Rosenmontag und Faschachtsdienstag bleibt
unsere Winzergenossenschaft geschlossen.

Sonderöffnungszeiten: 11:00 - 15:00 Uhr
Karfreitag, Ostermontag, 1. Mai, Christi Himmelfahrt,
Fronleichnam, Pfingstmontag, 3. Oktober



WINZERGENOSSENSCHAFT

Oberbergen

Badbergstraße 2 · 79235 Vogtsburg - Oberbergen
Telefon 07662-9460-0 · Telefax 07662-9460-24
info@wg-oberbergen.com · www.wg-oberbergen.com