

Vom Wingert in die Kelter

WEINLESE Wendiger Erntekoloss sorgt für zuverlässige Lesequalität / Rebzeilen werden kräftig durchgerüttelt

Von Christina Miesch-Schmidt

HECHTSHEIM. Seit Ende August stehen die Winzer in Rheinhessen in den Startlöchern für die Weinlese, die in diesem Jahr außergewöhnlich früh beginnt. „Diesmal ist die Vegetation ihrer Zeit um mindestens zwei Wochen voraus“, sagt Winzer Marcus Clauß. Er erinnert an die warmen Frühlingstemperaturen im März, den Frost im April – der glücklicherweise bei den Mainzer Winzern keine größeren Schäden angerichtet hat – und an die heißen Sommertage mit den teils heftigen Niederschlägen, von denen es aus Sicht der Winzer und Landwirte nicht viel mehr hätten sein dürfen.

Jeden Tag ist Clauß im Weinberg unterwegs. Er nimmt Stichproben der dicht und prall hängenden Trauben verschiedener Rebsorten, um den Fruchtzuckergehalt zu bestimmen, der ein wichtiger Indikator für die Reife ist und sich im Mostgewicht widerspiegelt. „Je wärmer es ist und je reifer die Trauben sind, desto größer werden die Mostgewichte und desto gehaltvoller werden die Weine“, erklärt der Weinexperte. Den genauen Erntezeitpunkt bestimmt jeder Winzer individuell – je nach dem, wie er seine Weine ausbauen will. Sollen es schlanke Weine sein, die weniger Alkohol enthalten und dafür eine prägnante Säure zeigen oder sollen es eher intensive und aromatische Weine sein? „Natürlich ist man in dieser sensiblen Phase mehr denn je vom Wetter abhängig“, sagt Marcus Clauß.

Keller auf Hochglanz

Schon seit Tagen bereitet man sich im Weingut Zehe-Clauß in Hechtsheim auf die bevorstehende Lese vor. Die 38 bis zu 6700 Liter fassenden doppelwandigen Edelstahl tanks im Keller sind auf Hochglanz poliert und warten auf den frisch gekelterten Most aus der blitzblanken Kelter – einer pneumatischen Tankpresse. Am zweiten Septemberwochenende fällt der Startschuss für die Lese. Für mindestens vier Wochen wird sie das Leben der Winzerfamilie



Zeile für Zeile rüttelt der Traubenvollernter die Trauben vom Rebstock. Insgesamt 2500 Liter Trauben fasst die Maschine. Foto: Miesch-Schmidt

DIE SERIE

► Wann beginnt, wann endet ein **Winzerjahr**? Mit der **Weinlese**, mit dem Abfüllen der Flaschen oder irgendwo dazwischen? Wohl kaum irgendwo lässt sich der **Kreislauf der Natur** intensiver erleben als **im Weinberg**, begleitet von den Arbeiten des Winzers im Jahreslauf. Stellvertretend für die 29 Winzerbetriebe, die in der „Weinhauptstadt Mainz“ zu Hause sind, begleitet die AZ den **Familienbetrieb Zehe-Clauß** durch das Winzerjahr.

bestimmen. Zunächst sind die früh reifenden Rebsorten Müller-Thurgau, Huxelrebe und Bacchus an der Reihe. Mit 90 Grad Oechsle erfüllen die Bacchus-Trauben genau die Mindestanforderungen an eine Spätlese und müssen schnellstmöglich in den Keller gebracht werden. Um bei der Lese schnell und zeitlich flexibel zu sein, setzt das Hechtsheimer Weingut seit Jahren auf moderne Technik. „Der

Traubenvollernter hilft, Arbeit, Zeit und Kosten zu sparen“, erläutert der Winzer die Vorteile der maschinellen Lese, räumt aber auch einen Nachteil ein: „Sortieren kann der Vollernter nicht.“ Aus diesem Grund werden am Tag vor der Lese eingetrocknete oder von der Edelfäule Botrytis befallene Beeren mit der Hand herausgeschnitten.

Mit seinen etwa vier Metern Höhe ist der knallrote Ero-Grapeliner 6200 eine imposante Erscheinung. „Um einen Hektar abzuerntern, braucht die Maschine etwa zwei Stunden; um dieselbe Leistung von Hand zu erbringen, bräuchte man etwa 15 bis 20 Helfer“, verdeutlicht Clauß. Außerdem kann der mit einer Steilhangsicherung ausgestattete 200 PS-Riese bei trockenen Bodenverhältnissen in Steillagen bis zu 35 Prozent eingesetzt werden. Zum Vergleich: Steillagen an der Mosel erreichen bis zu 60 Prozent.

Michael Schöneberger ist für das Weingut mit einer Maschine vom Agrarservice Markus Debo

aus Nieder-Olm unterwegs. „Er sieht spektakulär aus, doch er funktioniert relativ einfach“, erklärt er. Schöneberger lässt den Motor an und stellt die Stärke der Vibration der Rüttelstäbe und weitere Ernteparameter auf einem Display ein. Mit einem Mal wird es oben im Fahrerhäuschen ziemlich wackelig. Mit etwa vier Stundenkilometern nimmt der Vollernter Fahrt auf und nimmt – dank seiner Höhe – die einzelnen Rebenzeilen von beiden Seiten kräftig in die Zange.

Durch das Vibrieren der Glasfibrerstäbe werden die Reben durchgerüttelt; die Trauben fallen auf eine Art Förderband, wo sie entblättert und in den Sammelbehälter transportiert werden. Zusätzlich wer-

den in einer rotierenden Trommel, dem sogenannten Entrapper, die restlichen Stiele und Blätter von den Trauben entfernt und über einen Schacht ins Freie geblasen. Tatsächlich kommt oben im Auffangbehälter, der bis zu 2500 Liter Trauben fassen kann, reifes Lesegut an.

Die Bacchus-Reben sind schnell abgeerntet. Bevor es zum nächsten Wingert geht, wird der Auffangbehälter seitlich in eine Sammelwanne entleert, die von einem Traktor auf schnellstem Weg in den Keller gebracht wird. Nur so können die Trauben ihre Qualität bewahren und mit der jedem Winzer eigenen Handschrift zu einem Qualitätswein ausgebaut werden.

