

Sorgfalt im Weinberg – wie Qualitätswein entsteht



Die Sonne steht hoch in diesen Tagen. Baden im Meer, leckeres Essen und köstlicher Wein – so lässt es sich leben. Wein von der Insel erfreut sich dabei immer größerer Beliebtheit. Dass die Qualität der Inselweine in den letzten Jahren enorm gestiegen ist, liegt nicht nur an dem weinbaufreundlichen mediterranen Klima, sondern beruht entscheidend auf der sorgfältigen Bewirtschaftung in den Weingärten – und zwar ganzjährig. Insbesondere während der Wachstumsphase besucht der Winzer seine Reben regelmäßig, denn nur aus guten Trauben kann ein guter Tropfen entstehen.

Arbeit im Einklang mit der Natur

Nun benötigen die Rebstöcke Nährstoffe und Mineralien für das Zellwachstum. Diese holt sich der Rebstock über die Wurzeln aus dem Boden. Mit Grubbern und Eggen wird der Boden dazwischen gelockert und luft- und wasserdurchlässiger gemacht. Das regt den Stoffwechsel der Mikroorganismen im Boden an und

setzt Mineralien frei. Das Grün zwischen den Rebstöcken wird gehackt und untergepflügt, damit es nicht länger in Konkurrenz um Wasser und Nährstoffe zu den Reben steht. Schöner Nebeneffekt dabei: Das Unkraut wirkt als natürlicher Gründünger – perfekt, wenn man Weinbau im Einklang mit der Natur betreibt.

Beschnitt für bessere Qualität

Nur wenige Wochen nach dem Austrieb sind aus den kleinen Winterknospen stattliche Triebe entstanden.



Nun muss der Winzer im wahrsten Sinne des Wortes Hand anlegen. Überschüssige Triebe und alles Grün am Stamm des Rebstocks müssen entfernt werden. Da alle Trauben eines Rebstocks um Wasser, Nähr- und Aromastoffe konkurrieren, werden sogar ein paar junge Trauben, deren Beeren noch klein und fest sind, weggeschnitten. Dabei ist Fingerspitzengefühl gefragt! Denn was einmal weggeschnitten wurde, wächst in diesem Jahr nicht mehr nach. Ziel der Qualitätswein-

produktion ist, den Ertrag pro Rebstock so zu reduzieren, dass aus dem Saft der verbleibenden Trauben konzentrierte, aromatische und elegante Weine mit Ausdruck entstehen.

Der Zucker im Blatt

Nun können die verbliebenen Trauben wachsen und reifen. Unter dem wachsamen Auge des Winzers entwickeln sich die Beeren zur vollen Reife. Wieviel Zucker sie dabei entwickeln, ist maßgeblich von den grünen Blättern abhängig. Sie sind die Kraftwerke des Rebstocks und erzeugen durch Photosynthese den Zucker, der in die Beeren eingelagert wird. Über das gezielte Entfernen von Blättern kann der Winzer die Zuckerproduktion steuern. Dabei ist zu berücksichtigen, dass Blätter in der Traubenzone ausreichend Schatten spenden und die Beerenhaut vor Sonnenbrand schützen müssen. Es braucht also Feingefühl – auch bei der Laubarbeit.

Endlich: die Weinlese

Die Weinlese rückt nun immer näher. Mit Hilfe eines Refraktometers prüft der Winzer die Zuckerkonzentration und damit den Reifegrad der Trauben. So kann er den optimalen Erntezeitpunkt bestimmen. Noch ein paar Sonnentage und kühle Nächte, und die Ernte der prallen und süßen Trauben steht kurz bevor. Hoffen wir auf einen weiteren, wohlschmeckenden Jahrgang unserer beliebten Inselweine. ¡Salud!

Kontakt: Weinwert, Tel.: 696 003 129

www.wein-wert.com (siehe auch Anzeige Seite 50)



THE PLACE

CO.NET GROUP
Holiday

FRÜHSTÜCK BUFFET

MIT KAFFEE UND
FRISCHGEPRESSTEM
ORANGENSAFT
(adults only)

9,50€

CO.NET holiday - Hotel The Place
Carrer de ses Monges 44
07590 Cala Ratjada
Tel. +34 971 423 473



**Bei herrlichem Blick
auf den TORASTRAND...**

Leckere Speisen wie Fischbrötchen-Variationen,
Matjesteller, klassische Schnitzel
oder Grillwurstspezialitäten genießen.





Carrer Platja 3 – Paguera – Playa de Tora
50 Meter oberhalb des Bootsanlegers
Tel: + 645 296 660 • Täglich ab 11 Uhr geöffnet

**Restaurant
Es Poligon**

TÄGLICH BÜFFET

Hochzeiten, Kommunion, Events

Tel. 971 818 699

Poligon Industrial, 07580 Capdepera

Sonntags geschlossen

