Vom Weinberg in den Keller – Die Traubenlese ist bald vollbracht

Der Sommer neigt sich dem Herbst entgegen. Die Tage werden kürzer und die Abende gemütlicher. Warmes Kerzenlicht sorgt für eine angenehme Stimmung, während man den Tag bei einem Glas Wein ausklingen lässt. Im Weinberg wurde im September die Ernte der Trauben eingeläutet. Auch bei diesem Schritt sind Erfahrung und Wissen gefragt. Es wird noch einmal aussortiert, damit nur bestes Lesegut in die Weinpressen und somit in die Flaschen gelangt. Behutsam werden die duftenden Trauben in kleine, flache Kisten gepackt, damit sie nicht durch ihr eigenes Gewicht zerdrückt werden. Kühl und frisch werden dann die gelesenen Trauben in den Keller gebracht, wo sie der Kellermeister entgegennimmt. Von nun an übernimmt er die Regie.

Der richtige Zeitpunkt

Aber gehen wir nochmal ein paar Schritte zurück. Bei der Lese ist der richtige Zeitpunkt entscheidend für die Qualität des Weines. Ein paar Tage mehr Sonne führen zu mehr Süße und daraus resultierend zu mehr Alkohol. Hier helfen Erfahrung, die Wettervorhersage und vor allem die Analyse der Trauben, um genau den richtigen Tag zu erwischen und damit die gewünschte Qualitätsstufe zu erreichen. Wir werden belohnt: Es war sonnig die letzten Tage und heute ist es soweit. Früh am Morgen steht Henri Fink mit seinem Team im Weinberg und verteilt die Lesescheren. Henri ist Winzer und Geschäftsführer der Firma WeinWert, die im Kundenauftrag Weingärten anlegt und bewirtschaftet. Heute wird

Syrah in Binissalem geerntet. Die Kisten sind schnell gefüllt und werden im Kühlwagen aufgereiht. Nun geht es in die Traubenannahme, wo der Kellermeister übernimmt.

Mit Ruhe und Know-how

Im Keller beginnt das Abenteuer der alkoholischen Gärung. Hierfür werden zunächst die Trauben entrappt. Bei diesem Vorgang werden die Beeren von den Rispen getrennt. Die daraus entstandene Maische wird bei weißen Trauben in der Regel sofort gepresst. Dabei wird der süße Traubensaft von den festen Bestandteilen wie Beerenschale und Kerne getrennt. Spätestens jetzt duftet es im ganzen Kelterhaus. Der gewonnene Saft ruht über Nacht, damit sich Trubstoffe absetzen können, bevor der geklärte Most am nächsten Tag abgezogen wird. Bei der Herstellung von Rotwein bleiben Most, Schalen und Kerne während des gesamten Gärprozesses miteinander in Kontakt. Dies ist erforderlich, damit durch die einsetzende Gärung Farbe und Gerbstoffe aus der Beerenschale gelöst werden können. Werden die roten Trauben noch vor Gärbeginn gepresst, entsteht Rosé.

Vom Zuckerhunger der Hefen

Für die Gärung entfalten Hefen ihr ganzes Talent. Als natürliche Bestandteile der Trauben und des Saftes werden sie jetzt aktiv und bilden aus dem Fruchtzucker der Trauben Alkohol und Kohlensäure. Es blubbert im Keller und riecht unverkennbar nach Hefe. Ist kein Zucker mehr im Tank, kehrt allmählich Ruhe im Keller ein, und der Wein kann sich setzen und reifen. Je nachdem, welcher Weinstil zur jeweiligen Rebsorte und der Jahrgangscharakteristik am besten passt, kann der Reifevorgang bis zu mehreren Jahren dauern. In dieser Zeit prüft und kontrolliert der Kellermeister immer wieder, was sich in den Fässern tut. Sein Know-how und seine Erfahrung tragen dazu bei, der Qualitätsarbeit im Weinberg nun die Krone aufzusetzen. Drücken wir allen Inselwinzern die Daumen für einen guten Jahrgang!

Kontakt: WeinWert
Tel.: 696 003 129
www.wein-wert.com
(siehe auch Anzeige Seite 62)

SegurTec
ALLES rund ums FENSTER
TODO sobre la VENTANA
• FENSTER AUS PVC – HOLZ – ALUMINIUM IN DIVERSEN FARBEN
• ROLLÄDEN – KLAPPLÄDEN
• GARAGENTORE – ROLLTORE
• SCHLIESSANLAGEN
• INSEKTENSCHUTZ
HER MET 10
Schnell, kompetent und zuverlässig!
Vom Aufmaß bis zum Einbau. Ihr Stephan Erlenkämper
Mail: ventanas@segurtec.eu
Mobil: 607 233 206 · Tel./Fax: 971 825 615