

Reifende Stille im Keller – doch im Weinberg tut sich etwas...



Tiefenlockerung des Bodens



Rebstock nach Rebschnitt



Kellermeister entnimmt Tankprobe

Es herrscht Stille im Weinkeller. Die Gärung der im Herbst gelesenen Trauben ist längst abgeschlossen, aus den Edelstahl tanks und den Holzfässern ist kein Blubbern mehr zu hören. Es ist die Phase, in der die fertig vergorenen Weine zur Ruhe kommen und sich ihre verschiedenen Aromen und Inhaltsstoffe nach und nach einbinden. Es braucht Zeit, bis ein harmonischer, ausgewogener Wein entsteht.

Immer wieder verkostet der Kellermeister jeden Tank und jedes einzelne Fass, um den Entwicklungsprozess zu verfolgen. Auf diese Weise spürt er den Moment auf, zu dem ein Wein seine Reife entwickelt und die nötige Balance gefunden hat. Doch ehe es so weit ist und die Weine abgefüllt werden können, zieht noch einige Zeit ins Land. Wertvolle Zeit, die der Winzer nutzt, um die winterruhenden Weinberge fit für den nächsten Jahrgang zu machen. Beim Winterrebschnitt werden die letztjährigen Triebe entfernt – lediglich wenige Knospen verbleiben am Rebstock. Aus ihnen sprießen im Frühjahr die Triebe, die im Sommer die Trauben des neuen Jahrgangs tragen werden.

Ein neuer Weinberg entsteht

Henri Fink, Chefwinzer der Firma WeinWert auf Mallorca, nutzt diese Jahreszeit außerdem für die Vorbereitung des Bodens eines neu anzulegenden

Weinbergs. „Als Weinbau-Dienstleister pflanzen und bewirtschaften wir Weinberge im Auftrag unserer Kunden. Für viele Fincabesitzer geht ein Traum in Erfüllung, wenn wir ihren eigenen Weinberg anlegen.“ Es dauert nur drei Jahre, bis ein frisch gebackener Weinbergsbesitzer den ersten eigenen Wein genießen kann. Damit die Qualität im Glas stimmt, müssen die frisch gepflanzten Rebstöcke in den ersten Jahren ein solides Wurzelsystem ausbilden können. „Wir legen sehr großen Wert auf eine ordentlich durchgeführte Bodenvorbereitung“, so Fink. „Die Qualität eines Weines entsteht nicht erst im Keller, sondern zum Großteil bereits im Weinberg. Neben der intensiven und überwiegend in Handarbeit durchgeführten Weinbergspflege ist eine professionelle Bodenlockerung Grundvoraussetzung für ein solides und vitales Rebenwachstum.“

Bodenlockerung zur Freisetzung von Nährstoffen

Sobald die winterlichen Regenfälle nachlassen und die oberen Bodenschichten ausreichend abgetrocknet sind, wird der Boden des künftigen Weinbergs bis zu einem Meter tief gelockert. Größere Steine werden entfernt, damit sie die spätere regelmäßige Boden Kultivierung nicht behindern. Als Ergebnis der Vorbereitungsarbeiten

entsteht ein lockeres, gut durchlüftetes Pflanzbett, das allmählich wieder zum Leben erwacht. Die über Jahrzehnte schlummernden Mikroorganismen werden nun wieder mit Sauerstoff und Wasser versorgt und können mit ihrer Stoffwechselfähigkeit beginnen. Bevor im Frühjahr gepflanzt wird, muss der gelockerte Boden noch einige Zeit ruhen, damit die wichtigen Nährstoffe entstehen können, die für das spätere Rebenwachstum benötigt werden.

Individuelle Charakteristik der Weine

„Jede Neuanpflanzung trägt dazu bei, Brachland zu rekultivieren“, sagt Henri Fink. Ungenutzte Flächen werden revitalisiert und Fincabesitzer sehen, wie ihr eigener Wein wächst und gedeiht. Jeder Weinberg bringt außerdem Weine mit einer ganz eigenen Charakteristik hervor. „Ich bin immer wieder begeistert zu sehen, dass Weine aus ein- und derselben Rebsorte aber von unterschiedlichen Weinbergen ganz anders schmecken – auch wenn die Entfernung dazwischen nur gering ist.“ Die künftigen Weinbergsbesitzer warten gespannt auf ihren ersten eigenen Wein im Glas. Bis dahin erfreuen sie sich am Wachstum der neu gepflanzten Reben auf ihrer Finca.

Kontakt:

WeinWert

Tel.: 696 003 129

www.wein-wert.com

(siehe untenstehende Anzeige)

MIT WEINWERT® ZUM EIGENEN WEINBERG!

Wir arbeiten. Sie genießen.



Mit WEINWERT® zum eigenen Weinberg! Von der Planung bis zum fertigen, ökologisch angebauten Wein in der Flasche kümmern wir uns um alles - schon ab 1.000 m² Fläche. Den Wein können Sie entweder selbst trinken oder durch uns vermarkten lassen, so entsteht eine sichere und wohlschmeckende Rendite.



WEINWERT®

T. +34 696 003 129
 vertrieb@wein-wert.com
 www.wein-wert.com

PRESTIGETRÄCHTIG · RENDITESTARK · WOHLSCHECKEND



Tu supermercado con productos alemanes
Ihr Deutscher Supermarkt

Santa Ponsa | Cala Ratjada | www.mundi-culinario.com

Markenprodukte
z.B. von





