



WWW.WEINHÖREN.DE - PODCAST-BEITRAG „HERBSTVORBEREITUNG IM WEINGUT“ VOM 15.08.2008

Der Text zum Nachlesen

Text: Christa Guth // Technische Umsetzung: Mozargo

Im Herbst gibt es zahlreiche wichtige Aufgaben für den Winzer. Die Traubenernte und die Weiterverarbeitung stehen an – jetzt gilt es sorgfältig zu planen und vorzubereiten.

Im Vorfeld der Lese muss entschieden werden, welche Weinqualitäten benötigt werden, wie groß der Bedarf an Rosé und in diesem Zusammenhang Rotwein ist, oder, ob Wein für Sekt eingeplant werden muss.

Wird Traubensaft benötigt? Und wenn ja, wie viel? Außerdem muss eine bestimmte Menge an Trauben von vorneherein für Federweißen reserviert werden. Für diesen nimmt dann in der Regel erst einmal frühreife, fruchtige Sorten – vor allem Müller Thurgau.

Die Grundlage für die Entscheidung bezüglich der Qualitäten und Verwendungszwecke bilden in der Regel der Lagerbestand und die Verkaufsplanung. Für diese wird die Erfahrung aus dem Verkauf der letzten Jahre sowie eine Trendbeobachtung zu Grunde gelegt. Jetzt werden Weine, die noch im Fass lagern und die richtige Reife haben, abgefüllt. Damit schafft der Winzer freie Fässer für die neue Ernte, denn die Lagerkapazität muss sorgfältig geplant werden. 1999 wurde bundesweit die Erntemenge in vielen Betrieben dermaßen unterschätzt, dass es auf dem Markt keine Weinfässer für die Übermenge gab und auf Notbehälter zurückgegriffen werden musste! Der Winzer nimmt Ernteschätzung vor. Je nach Witterung kann diese plus minus 20% vom tatsächlichen Ergebnis abweichen.

Alle Behälter und Werkzeuge im Weingut müssen noch einmal gereinigt werden. Dazu gehören die Weinpresse, die Entrappungsanlage, die Traubenablagebehälter, Pumpen, Schläuche bis hin zu Rebenscheren. Ebenso müssen Behälter und Geräte überprüft und ggf. erneuert bzw. in Stand gesetzt werden. Hygiene ist im Weingut sehr wichtig, da die Weinqualität sonst schnell leidet.

Frühzeitig müssen Erntehelfer eingeplant werden. Das Weingut Mohr in Bensheim darf glücklicher Weise mit Stammlesern vom Ort arbeiten. Da für bestimmte



Weinberge maschinelle Vollerntemaschinen genutzt werden, muß auch dies geplant und organisiert werden – die meisten Betriebe haben keine eigenen Vollernter.

Wenn es näher auf die Lese zugeht, die an der hessischen Bergstraße circa ab Mitte September beginnt, muss der Winzer wöchentlich bis dreitägig die Traubenqualität überprüfen. Grundsätzlich achten wir darauf, dass bei Ernte die physiologische Reife der Trauben gewährleistet ist, bevor wir ernten. Am Einfachsten erkennt man das daran, dass die Traubenkerne braun sind und nicht mehr grün. Der Winzer macht hierzu eine sogenannte 100-Beerenprobe. Dabei werden die Beeren optisch und auf Geschmack geprüft. Ein weiterer Indikator für die Reife ist das Mostgewicht.

Wenn Sie mehr über uns erfahren möchten, besuchen Sie uns im Internet unter www.mohr-weingut.de oder direkt in Bensheim in unserem Weingut mit Weinladen und rustikaler Gutschänke. Es grüßt Sie herzlich – Ihre Christa Guth.