

nachgefragt

Sagen Sie, wie bestimmen Sie den optimalen Lesezeitpunkt?

Frühe und schnelle Ernten sind heute Standard. Drei Winzer berichten, welche Kriterien entscheiden.



Foto: Peter Bender

Boris Kranz

Weingut Kranz,
Ilbesheim bei Landau

» Für uns steht das Endprodukt im Fokus: trockene Weine mit moderatem Alkoholgehalt, aber auch Grundweine für hochwertige Sekte. Durch die tendenziell früheren Ernten in den wärmeren Vegetationsperioden kommt es heute nicht mehr allein auf das Mostgewicht an, sondern vor allem auf das Zusammenspiel von Zucker, Säure und pH-Wert. Aufgrund unserer bewusst niedrigen Erträge wird dieser optimale Reifezeitpunkt in vielen Jahren sehr früh – und häufig in zahlreichen Weinbergen nahezu gleichzeitig – erreicht. Deshalb verfolgen wir die Reifeentwicklung schon früh mit, führen eigene Messungen durch und vergleichen die Werte mit ähnlichen Jahrgängen aus der Vergangenheit. Dennoch bleibt jeder Jahrgang einzigartig und verlangt Fingerspitzengefühl. Durch unsere eigene Sektproduktion starten wir jedes Jahr besonders früh in die Lese. Das gibt uns bereits zu Beginn ein gutes Gefühl für den Charakter des Jahrgangs und hilft uns bei den weiteren Entscheidungen im Verlauf der Ernte. Letztlich muss man sich jedes Jahr aufs Neue an den optimalen Lesezeitpunkt herantasten. Unsere Erfahrung zeigt dabei immer deutlicher: Lieber einen Tag früher lesen als einen Tag zu spät.



Foto: Robert Dieth

Eric Manz

Weingut Manz,
Weinolsheim

» Der optimale Lesezeitpunkt entsteht bei uns nicht anhand eines einzelnen Messwerts, sondern aus dem Zusammenspiel von Analytik, Erfahrung und täglicher Beobachtung im Weinberg. Regelmäßig kontrollieren wir Mostgewicht, Säure und pH-Wert; entscheidend ist für uns jedoch die sensorische Beurteilung der Trauben. Geschmack, Aromaentwicklung, Reife der Kerne und die Beschaffenheit der Beerenhaut geben wichtige Hinweise auf die physiologische Reife. Gleichzeitig behalten wir die Wetterentwicklung und den Gesundheitszustand der Anlagen genau im Blick. Ziel ist es, jede Rebsorte und jede Lage zum individuell besten Zeitpunkt zu lesen – nicht möglichst früh oder spät, sondern dann, wenn Frucht, Frische und Reife optimal zusammenpassen. Diese Entscheidung treffen wir jedes Jahr aufs Neue und passen sie an den jeweiligen Jahrgang an.



Foto: Weingut Bimmerle

Siegbert Bimmerle

Weingut & Privatkellerei Bimmerle,
Renchen

» Unsere Rebflächen erstrecken sich über 90 km Luftlinie von Baden-Baden, über das Renchtal bis nach Ettenheim. Jede Rebsorte profitiert von dem unterschiedlichen Mikroklima, so hat z.B. die Vorgebirgszone eine stärkere Durchlüftung. Um alle Weinlagen im Blick zu haben, sind wir regelmäßig in unseren Weinbergen unterwegs. Je näher die Lese rückt, desto intensiver beobachten wir die Entwicklung der Trauben und entnehmen Proben. Entscheidend ist für uns dabei die physiologische Reife. Geerntet wird ausschließlich nach dem Geschmack und der Aromatik der Trauben. Ab Mitte August rechnen wir in diesem Jahr mit der Ernte für die Sektproduktion, es folgt etwa Anfang September die Weinlese. Alle Lagen sind ertragsreduziert, um die Basis für eine kontinuierlich gute Qualität unserer Weine zu erzielen. Wir arbeiten heute nicht anders als früher, egal ob auf fünf Hektar oder mehr.

Sabine Jäger hat nachgefragt. Wie ist Ihre Meinung? ddw@meininger.de