72 - 10.10.2013

Volle Bottiche ohne faule Beeren

WEINLESE Im Nackenheimer Weingut Schmitz wird noch mit der Hand geerntet

Von Lea Mittmann

NACKENHEIM. „Der Herbst ist spannend bisher", sagt Winzer Berthold Schmitz und schneidet dabei vorsichtig die Burgundertrauben von der Rebe. Ein weißer Schleier hat sich über manche der dunkelblauen Beeren gelegt. Heute ist Handarbeit im Niersteiner Rosenberg angesagt. Die Guten ins Töpfchen, die Schlechten fallen einfach auf den Boden. Vor einer Woche hat die Weinlese im Weingut Schmitz begonnen.

„Bei Rotwein gibt es keine Toleranz für faule Beeren", sagt Schmitz. Die Regenfälle der vergangenen Tage haben den dicht sitzenden Trauben zugesetzt. Damit sein Sankt Laurent ein Guter wird, muss es jetzt schnell gehen und deshalb helfen alle eifrig mit. „Lecker", findet Franziska. Die Achtjährige hat schon ganz blaue Lippen vom Traubennaschen bekommen. „Das komplette Potenzial liegt in der Schale", sagt Schmitz und meint damit, dass beim Sankt Laurent die Farbe des Weines nicht aus dem Fruchtfleisch, wie beispielsweise beim Dornfelder, sondern aus der Schale kommt.



Flink gegen die Fäulnis: Nach dem Regen der vergangenen Tage helfen alle mit, damit der Sankt Laurent vom Nackenheimer Weingut Schmitz ein guter wird. Foto: hbz/Jörg Henkel

Alle packen mit an

Franziskas kleine Schwester Maria ist die jüngste Erntehelferin. Mit nicht einmal drei Jahren ist sie ganz konzentriert bei der Sache und freut sich, wie der Eimer immer voller wird. Auch ihr großer Bruder Benedikt, Mama Britta Schmitz, die Schwägerin des Winzers, und Neffe Martin Hofmann packen seit dem Morgen um kurz vor zehn kräftig mit an, sodass schon um die Mittagszeit die Rebstöcke abgelesen sind.

Bei den wenigen Beeren, die jetzt noch hängen, handelt es sich um sogenannte Geiztrauben – Beeren, die an einem Nebentrieb gewachsen sind und deshalb noch lange nicht ihr volles Aroma entfalten konnten. Viel heller und saurer sind die Träubchen. „Die dürfen sich die Vögel holen", sagt Schmitz lachend. Ein paar verrieselte Fruchtknoten, das Ergebnis des relativ kühlen Junis, sind auch zu entdecken.

Gerade als Winzersfrau Christiane Schmitz die karierte Picknick-Decke ausbreitet, schieben sich einige Sonnenstrahlen durch die Wolken: „Zum Glück regnet es heute nicht." Das wäre nicht nur schlecht für die Weinlese, sondern vor allem für die Trauben, die nicht weiter faulen sollen. „Das Beste an der Weinlese ist immer das Mettbrötchen danach", sagt Martin Hofmann und grinst. Der 20-jährige Student ist seit seiner Kindheit jedes Jahr bei der Lese dabei. Der Kofferraum des großen Transporters hat sich in ein Buffet mit Blutwurst, Fleischwurst, Leberwurst, Brötchen, Eiern und Käse verwandelt. Auch die Erntehelfer aus Polen machen Pause. „Wir sind schon seit Jahren dabei", erzählt Slawomir Mazur, und seine Kollegen Thadeusz Bedkowski und Krzysztof Sojka nicken: „Schön ist es hier." Der Blick durch die Reben reicht weit über den Rhein und in diesiger Ferne lässt sich Darmstadt erahnen.

Die Arbeit geht weiter: „200 Liter Cabernet Sauvignon", lautet die Ansage. Berthold Schmitz möchte seinen Sankt Laurent damit verfeinen, wegen „der tollen Paprikanote". In der zweiten Runde geht das Lesen viel schneller. Der „lockerbeerige" Cabernet Sauvignon ist nicht so anfällig für Fäulepilze.

„Ganz besonderes Aroma"

Zurück auf dem Hof am Teuerborn kommen zuerst einige ganze Trauben inklusive Stiel in den großen Gärbottich. „Die kompakten, vollbeerigen Burgundertrauben entfalten so ein ganz besonderes Aroma", erläutert Schmitz das Verfahren.

Danach wandern die restlichen Trauben durch die Entrappungsmaschine. Rund zehn Tage muss die Maische nun gären. Dann geht es ans Keltern, und schließlich kommt der Rotwein ins Holzfass zum Reifen – „bis zu 18 Monate", erklärt Schmitz. Kein Job für Ungeduldige.

DER JAHRGANG 2013

- Der Jahrgang verspricht insgesamt **„ein sehr fruchtiger und eleganter" Jahrgang** zu werden **„mit etwas leichteren Weinen, die einen geringeren Alkoholgehalt** haben werden als in den vergangenen Jahren", sagt Otto Schätzel vom Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) in Oppenheim.
- Seit rund zwei Wochen wird auf einer Gesamtanbaufläche von **26 000 Hektar** der rheinhessische Wein gelesen.
- Erwartet werden „normale Erträge", also etwa **2,5 Millionen Hektoliter** insgesamt mit **„guten Qualitäten"**.
- Die Trauben der **frühen Rebsorten**, wie Portugieser und Müller-Thurgau, sind in diesem Jahr dank der Niederschläge **„besonders voll und prall"**.
- Die **späten Sorten** wie Grau-, Weiß- und Spätburgunder sind in diesem Jahr **weniger ertragreich**, da sich aufgrund der **späten Blüte** die Fruchtansätze teilweise nicht ausgebildet haben.