

Mit dem Winzer durchs Weinjahr

Ein neues Projekt der Kultur- und Weinbotschafter Pfalz vermittelt Weinfreunden Praxiswissen in Wingert und Keller. Höhepunkt nach fünf Aktionstagen im Rhythmus der Jahreszeiten ist der eigene gute Tropfen, den jeder Teilnehmer kreiert.

VON MICHAEL DOSTAL

Das Jahr 2022 beginnt für sie alle erst im Februar. Und dies noch dazu mit freiwilliger „Arbeit“ im Weinberg. „Winzer für ein Jahr“ heißt ein neues Projekt der Kultur- und Weinbotschafter in der Pfalz. Über 20 Anmeldungen für die jeweils fünf Aktionstage „im Rhythmus der Jahreszeiten“ in Weinbergen und Kellern hat es gegeben. Höhepunkt für die „Hobby-Winzer“ wird es sein, dass sie am Ende ihren eigenen Wein machen. Dafür erhalten sie jeweils fünf Liter Most im Glasballon, Hefe und Traubensaft sowie eine ausführliche Anleitung. Bis es jedoch soweit ist, liegt erst einmal eine ganze Menge Arbeit vor den Teilnehmern.

„PROBELAUF“ MIT BOTSCHAFTERN

„Wir wollen weinaffinen Menschen die Praxis vermitteln und diese konkret erlebbar machen“, erläutert Alfred Hahn, Kultur- und Weinbotschafter aus Maxdorf (Rhein-Pfalz-Kreis), das Ziel. Er hat das Projekt für die Pfalz initiiert und 2021 zusammen mit den südpfälzischen Weingütern Heinz (Kapellen-Drusweiler) und Sturm (Ilbesheim) einen „Probelauf“ organisiert. Dabei wurden neun Kultur- und Weinbotschafter für ein Jahr zu Winzern. Hahn ist Ingenieur der Kommunikationstechnologie, der viele Jahre im Winzerbetrieb der Schwiegermutter mitarbeitete und als zertifizierter Qualitätsweinprüfer

aktiv ist. Außerdem bietet er als Kultur- und Weinbotschafter verschiedene Themenführungen an. Die Idee „Winzer für ein Jahr“ hat er in Rheinhessen entdeckt und mit in die Pfalz gebracht.

PRAXIS „BEANTWORTET“ FRAGEN

„Die Wertschätzung für das Produkt Wein steigt, weil die Arbeit gesehen wird, die dahinter steckt“, beschreibt Winzer Phillip Heinz seine Erfahrungen im Projekt. Verständnis für das Produkt und die Preise gingen damit einher. Zudem intensiviere die Aktion „Winzer für ein Jahr“ den Kontakt zum Kunden, den man so von einer anderen Seite kennenlerne. „Kunden haben viele Fragen. Ich finde es klasse, dass man diese in der Praxis beantworten kann“, erklärt auch Sabrina Sandt, die beim Weingut Sturm im Keller Regie führt. Und Ulrich Sturm schätzt den gezielten Austausch, der intensiver sei als beim Probieren in der Vinothek. „Das Projekt sorgt dafür, dass Kunden ein Jahr insgesamt verfolgen“, betont er. Mit einem Schmunzeln fügt er hinzu: „Dies widerlegt, was viele ja immer noch glauben, dass Winzer nur vier Wochen Arbeit im Herbst haben.“

VEGETATIONSABHÄNGIGE AKTIONSTAGE

Frühling, Sommer, Herbst und Winter – die Arbeit von Winzerinnen und Winzern wird von den Jah-



Foto: Privat

Alfred Hahn

WINZER FÜR EIN JAHR

reszeiten geprägt. Auch die Aktionstage, in der Regel immer samstags von 9.30 bis 16 Uhr, sind von der Vegetation abhängig. Im Februar/März geht es in den Weinbergen um den Rebschnitt mit dem Entfernen von altem Rebholz und dem Anbinden der Reben, dem sogenannten „Kammerten“. Nicht zuletzt gibt es Informationen rund um die Rebveredlung. „Lebendiger Weinstock“ heißt die Überschrift zum zweiten Aktionstag Ende Mai. Im Mittelpunkt stehen dabei Bodenbearbeitung und Düngung. Arbeitsschritte sind das Ausbrechen auf einen Trieb, das Anbinden und das Hacken des Bodens. Auch Pflanzenschutz, etwa die Anwendung von Pheromonen, wird thematisiert.

VON DER „GRÜNEN ERNTE“ ZUR WEINLESE

Ende Juli lernen die Hobby-Winzer unter dem Motto „Vitale Natur“, wie und warum die Traubenzone mit Händen entblättert wird. Es geht um die Traubenselektion zur Qualitätserhöhung bei der „grünen Ernte“. Und nebenbei erfährt man, wie Rebsorten am Weinstock zu erkennen sind. Danach geht es, erholsam bei großer Sommerhitze, zur Theorie in den Keller. Erläutert wird, wie die Ernte ablaufen soll, um was es bei Mostbehandlung und alkoholischer Gärung geht. Interessante Einblicke vermittelt zudem die Kreation einer Cuvée. Im Herbst, der Aktionstag heißt dann „Volle Kübel“, schließt sich eine



IM WEINBERG
Phillip Heinz zeigt die Arbeit mit dem Schlepper (oben) und Sabrina Sandt erläutert das Entblättern der Traubenzone (Mitte). Die Trauben sind geerntet (unten).



gemeinsame Handlese an. Zudem wird die Lese mit dem Vollernter beobachtet. Danach gibt es Erklärungen der Abläufe im Kelterhaus, zu Maschinen im Keller sowie zu Fassarten. Auch die Gärkontrolle ist Thema.

HOBBY-WINZER-WEINE IM VERGLEICH

Danach wird es endgültig ernst: Jeder erhält die eingangs erwähnten fünf Liter Most. Die Teilnehmer



IM KELLER

Ulrich Sturm (kleines Bild) an Bottichen mit Maische. Die Teilnehmer erhalten Most, aus dem sie „ihren“ Wein machen (links). Sabrina Sandt begutachtet den Most im Glas.



Fotos: Alfred Hahn

bekommen alle die Aufgabe, mit dem erarbeiteten Wissen aus dem Weinjahr zusammen mit dem Winzer ihren eigenen Wein zu kreieren. Spannung verspricht dann der Abschluss der Aktion im Winter: Die zu Hause gemachten Weine werden verkostet und mit dem Wein des Winzers verglichen, der aus demselben Most entstanden ist. So ist gesichert, wie übrigens auch bei Vespere und Weinproben nach jedem der anderen Aktionstage, dass der Genuss nach der Arbeit nicht zu kurz kommt.

INFO

kwb-pfalz.de

Die Kultur- und Weinbotschafter Pfalz (KWB), deren Angebot in diesem Jahr bereits ausgebaut ist, planen, das Projekt „Winzer für ein Jahr“ auch 2023 fortzusetzen. Die Kosten pro Teilnehmer liegen bei 360 Euro (KWB-Mitglieder) und 390 Euro (Nichtmitglieder). Interessenten können sich per E-Mail unter info@kwb-pfalz.de melden. Dies gilt auch für Winzerbetriebe, die als Partner mitmachen möchten.



Wie plane ich eine Weinprobe?

Weinproben zu Hause oder virtuell, mit Familie oder Freunden sind in Pandemiezeiten sehr beliebt geworden. Die eigene zu planen ist ganz einfach, Experimentierfreude ist dabei das Wichtigste.

Ein Beispiel für eine „Typisch-Pfalz-Probe“: vier bis fünf verschiedene Rebsorten wie Riesling, Grau- oder Weißburgunder, Sauvignon blanc und Chardonnay. Vielleicht noch einen Weißherbst oder den eigenen Lieblingswein. Größer sollte die Probe nicht sein, um den Überblick zu behalten und nicht zu viele Reste übrig zu lassen. Ein Rotwein kann die Liste ergänzen. Spätburgunder, Dornfelder und Portugieser sind klassische Pfälzer Sorten. Rotwein sollte der Tannine wegen am Schluss der Verkostung stehen.

Gute Vergleichsmöglichkeiten bieten Weine mit zumindest einem gemeinsamen Kriterium: Weine aus dem gleichen Anbaugebiet, nur rote oder nur weiße Weine, von der gleichen Rebsorte oder aber verschiedene Qualitätsstufen ... Wer mutig ist, wählt die Weine nach dem Etikett aus. Als Faustregel gilt: Leichte Weine vor schweren, trockene vor lieblichen und junge vor alten Weinen verkosten und, wie schon erwähnt, Weißweine vor Rotweinen probieren. Das ist für Gaumen und Nase angenehmer. Richtig temperierter Wein bringt das volle Trinkvergnügen: Rotwein sollte 15 bis 18°C haben, Weißwein 10 bis 12°C.

Bei der Weinverkostung schaut man sich zunächst die Farbe des Weines an. Junge weiße Weine haben eher eine hellgrüne Farbe, später wird die Farbe kräftiger. Um den Duft zu prüfen, den Wein im Glas leicht schwenken, damit mehr Aroma beim Riechen in der Nase ankommt. Anschließend geht es an den Geschmack auf der Zunge. Hier können wir süß, sauer, bitter, salzig und umami schmecken. Um geschmacklich den Wein zu erkennen, sollte er eine kurze Zeit im Mund verbleiben. Das Zusammenspiel von Geruch und Geschmack sowie die Nachhaltigkeit im Abgang ergeben das Geschmacksempfinden für den Wein. Um die vielen Aromen im Wein besser zu identifizieren, bietet sich das Weinaromarad an.

Als „feste“ Beilage eignet sich Weißbrot, es passt zum Wein und hilft den Geschmack neutral zu halten. Würziger Käse oder Wurst verfälschen den Geschmack. Reichlich stilles Wasser bei der Probe entspannt die Geschmacksnerven.

RUDOLF LITTY

ist ehemaliger Mitarbeiter der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz. Beim Weinbauamt Neustadt/Weinstraße war er für die amtliche Qualitätsweinprüfung verantwortlich. Litty, geboren 1951, lebt in Freimersheim und organisiert Weinseminare.

