

Ausgewählte Handarbeit

Warum Winzer sich Zeit für die Lese ohne maschinellen Einsatz nehmen



Es ist eine Frage des Anspruchs: Bestimmte Trauben muss man mit der Hand lesen, um die gewünschte Weinqualität zu erreichen. Wer sich die Zeit nimmt, die Rebstöcke mit der Schere abzuernten, der kann zudem gezielt auf Witterungseinflüsse oder Krankheiten reagieren. Die reine Handlese ist jedoch selten geworden. Meist ist es die Kombination aus manueller und maschineller Ernte.

Wie mit Samthandschuhen müssen manche Trauben angefasst werden. Weil für einen Blanc de Noir beispielsweise die Beerenhaut nicht zu früh aufplatzen darf. Sonst gehen die roten Farbstoffe aus der Schale in das helle Fruchtfleisch über. Der Clou bei diesem Wein liegt aber genau darin, dass der Wein zwar aus roten Trauben gekeltert wird, die Farbe jedoch einem Weißwein gleicht. Das funktioniert nur, wenn man die Trauben mit großer Vorsicht erntet, gerade wenn die Schale mit zunehmender Reife weich wird. Die meisten Winzer schwören heute auf die Lese mit dem Vollernter. Dennoch ersetzt die maschinelle Ernte die Handlese nicht ganz. Denn die Handlese ist vor allem eines: besonders schonend. „Wir setzen die Handlese gezielt für unsere Spezialitäten ein“, sagt Thorsten Karr. Neben der Sekt-

herstellung ist das im Traditionsbetrieb Pfleger-Karr in Weisenheim am Berg beispielsweise der Blanc de Noir. Eine schonende Lese bringt jedoch wenig, wenn die Verarbeitung nicht darauf abgestimmt ist. So dürfen die Trauben auch beim Transport nicht verletzt werden. „Dazu geben wir die Trauben von Hand auf die Presse, die wiederum eine besonders geringe mechanische Belastung hat“, sagt Karr.

Knapp zwei Prozent der 22 Hektar Anbaufläche werden im Gutsbetrieb Pfleger-Karr mit der Hand gelesen. Acht bis zehn Leute sind dafür im Einsatz, meist dauert es einen halben Tag, bis eine Sorte gelesen ist. Auch Freunde oder Kunden würden laut Karr immer wieder gerne mit der Traubenschere und dem Leseeimer losziehen. Zuvor muss der Winzer jedoch den richtigen Reifegrad und damit Erntezeitpunkt festlegen. „Welche Trauben man schneiden muss, versteht man nach einer kurzen Einweisung recht schnell“, so Karrs Erfahrung. Je nach Reifegrad werden Trauben mal großzügiger oder auch nur einzeln herausgeschnitten. Für den Blanc de Noir werden beispielsweise die passenden Spätburgunder- oder Lemberger-Trauben von Hand geerntet, der Rest dann mit dem Vollernter abgerüttelt. Beim Rotwein ist die kräftige Farbe schließlich ein Muss.

„Handlese ist heute nur über Selektion begründbar, nicht über eine Zeitersparnis“, sagt Karola Bender. Die 58-Jährige leitet mit ihrem Mann Otto Haaß und Sohn Martin Haaß den Jahrhunderte alten Benderhof in Kallstadt. Bei den mürben vollreifen Trauben für die edelsüßen Weine ist die Handlese Pflicht. Aber auch für ihre anderen Weine nehmen sich die Winzer Zeit. Rund 400 Stunden pro Hektar setzen sie für ihre Lese mit der Hand an, ein Vielfaches im Vergleich zur maschinellen Ernte. Bis zu 18 Leute ernten zu Spitzenzeiten die zehn Hektar Anbaufläche. „Es ist nicht nur das reine Abschneiden“, sagt Martin Haaß. Es beginnt schon mit der „grünen Lese“, bei der Trauben herausgeschnitten werden, die

Der große Vorteil: Auf launisches Wetter kann man gezielt reagieren.

vergleichsweise unreif sind. Bei der Vorlese werden Trauben penibel entfernt, die nicht gesund oder von Fäulnis bedroht sind. „Die sogenannte Aufkonzentrierung des Stocks ist ein Effekt, der mit der Vorlese einhergeht und gewünscht ist“, sagt der Jungwinzer. Dabei geht es um die Verbesserung des Blatt-Frucht-Verhältnisses, das für eine intensivere Anreicherung der Inhaltsstoffe in den Trauben sorgen soll.

In manchen Jahren folgt vor der kompletten Lese eine Zwischenlese. Vollreife Trauben werden gelesen, die restlichen Trauben haben noch Zeit und können ebenso volle Reife mit intensiver Fruchtigkeit erlangen. „2010 hatten wir bei allen Weinbergen eine Vor- und Zwischenlese gehabt. So konnten wir mit der Hauptlese bis zum letzten Zeitpunkt warten und mit der Maschine dann das gesunde Lesegut ernten“, berichtet Haaß. Rund 50 Prozent habe man mit dem Vollernter gelesen, nur zur Negativauslese der Fäulnis sei man vorher mehrmals durch die Weinberge gegangen. Im vergangenen Jahr habe man dagegen komplett auf die Handlese gesetzt, sagt Karola Bender. Zu launisch war das Wetter. Die Vorteile



Statt überquellender Eimer ständiges Laufen: So bleiben die Trauben ganz.



Tanja I.

Tanja Huber, 19
Weinprinzessin Herxheim am Berg,
Auszubildende

„Als Mädchen habe ich mich immer auf die Handlese gefreut. Es war damals üblich mit der Hand zu lesen. Heutzutage dominiert der Vollernter, da man flexibler und schneller ist. Jedoch geht der Trend wieder ein wenig zurück, da man mit der Handlese besser selektiv lesen, also faule Trauben von gesunden trennen kann.“



Pia I.

Pia Ostmann, 22
Weinprinzessin Stadt Freinsheim,
Studentin

„Es gibt besondere Lagen, zum Beispiel die steilen Terrassen an der Mosel, die man mit der Hand lesen muss. Der Einsatz des Vollernters – wie heutzutage meist üblich – funktioniert dort nicht. In der Pfalz werden hauptsächlich qualitativ hochwertige Weine von Hand gelesen, da man so besser faules Lesegut aussortieren kann.“



Qualitätskontrolle: Nur gesundes und reifes Lesegut möchte Karola Bender.

der Handlese liegen in den Möglichkeiten einer individuellen Lese. Erst wird korrigiert, dann nur geerntet, was reif und gesund ist. Weil für den Benderhof das gesamte Lesegut eines Weinbergs nicht auf einem einzigen Maischewagen landet, sondern in mehrere Bottiche sortiert wird, können per Hand selbst Reihen innerhalb eines Weinbergs unterschiedlich gelesen und verarbeitet werden. Dabei bleibt das Lesegut nahezu unversehrt und kann sogar über mehrere Stunden im Kühlen stehen bleiben, was am Ende eine größere Fruchtigkeit bringt.



Familiensache: Lara geht ihrem Vater Thorsten Karr bei der Lese zur Hand.

Info

Die Handlese wird sehr kurzfristig angesetzt, da hier zeitnah auf den Reifeprozess der Reben reagiert wird. In manchen Betrieben kann man nach vorheriger Absprache an der Handlese teilnehmen. Die „Historische Ernte“ in Weisenheim/Sd. Ende Sep./Anfang Okt. ist ein fester Termin.