

Weinlese der Weinfreunde Bad Nauheim, am 30. Sept. 2020

Der 30. Sept. 2020 war ein guter Tag für die Weinfreunde. Bereits um 08:30 h trafen sich die ersten Aktiven bei leichtem Nebel und noch frischen Temperaturen im Weinberg. Die Aufgabe für den heutigen Tag lautete, die Rebzeilen der Parzellen 13 bis 20 sowie aller anderen, die nicht Riesling-Trauben tragen (wie Teile von MP I und MP II, Parzelle 08 mit Saphira, oder P 07 mit den Kerner-Trauben) von den Netzen zu befreien. Danach galt es diese Trauben zu ernten. Dabei sollten die Spätburgunder-Trauben in einen separaten Bottich und alle anderen Nicht-Riesling-Trauben in einen anderen Behälter verbracht werden.

Keine ganz einfache Aufgabe, wenn man bedenkt, dass es sich dabei um mehr als 2.000 kg – also über 2 t – wertvollen Rebgutes handelte. Dafür hatten bereits am frühen Morgen Botho mit Beifahrer Holger R. sowie Peter mit Günter H. zwei LKWs angemietet, einen davon sogar mit Ladebühne.



Foto RD: Jens und Sebastian in P 18

Während in einer 1. Gruppe etwa 20 Aktive sich um die Parzellen 13 bis 18 kümmerten, traf Botho mit dem LKW auf dem Parkplatz der P 21 ein. Schnell waren die ersten Körbe voll. Die Arbeit im leicht feuchten und damit rutschigen Rotwein-Bereich war nicht einfach, aber es gab keine Stürze. Unser Team war bereits in der Lese und speziell der Auslese geübt; schließlich wir wollten nur einwandfreie Früchte in den Weinkeller senden. Der Grund war, dass in diesem Jahr erstmalig unsere Kellermeister Max und Michael Katz einen reinen Spätburgunder (also zu 100 % aus SPB-Trauben) für uns herstellen wollen. Dazu kommt, dass wir noch das Glück hatten, eine gebrauchte Ent-Rappungsmaschine zu einem symbolischen Preis erstehen konnten, mit der wir das Traubengut von den Stengeln befreien konnten, sodass nur die SPB-Beeren in den Maische-Behälter gelangen.

Die Ernte von Gruppe 1 war noch in vollem Gange, als bereits vor 11:00 h die Teilnehmer von Gruppe 2 am Berg eintrafen. Diese kümmerten sich um die Früchte, die binnen Jahresfrist zu einem Rotling verarbeitet werden sollen.

Was ist ein Rotling-Wein? Dazu Wikipedia:

Ein Rotling ist ein Wein, der aus einem Verschnitt von roten und weißen Trauben bereitet wird. Diese dürfen beim Verschnitt bereits eingemaischt sein, müssen aber zusammen gekeltert werden. Er ähnelt farblich dem nur aus roten Trauben gekelterten Roséwein und wird fälschlicherweise oft mit diesem gleichgesetzt. Rotling-Weine werden gerne halbtrocken bis mild ausgebaut und erfreuen sich in den letzten Jahren zunehmender Beliebtheit.

Gegen Mittag haben uns dann Nina und Bernd K. mit köstlicher Suppe, Wurst und Getränken versorgt. Danach ging die Lese der restlichen Trauben schnell von der Hand.

Gegen 14:00 h verließen wir mit den beiden LKW's und etwa eine Dutzend Helfern in Privat-PKW's den Weinberg. Gegen 15:00 h kamen alle P- und L-KW's sicher im Weingut Schüler-Katz an

Dort entwickelten sich schnell 3 parallele Aktivitäten:

- Mit Hubwagen wurden die auf Palletten gelagerten Bottiche mit dem Traubengut entladen.
- Andere Aktive luden bereits mit viel Muskelkraft die handverlesenen Spätburgunder-Trauben in die Abbeermaschine, die an dem Nachmittag unser ganzer Stolz war. Jens hatte noch einen kräftigen Freund, Sebastian, mitgebracht, der offensichtlich viel Spaß an der Arbeit im Weingut hatte.
- Währenddessen lud eine weitere Gruppe – wiederum in mühevoller Handarbeit – das Traubengut für den Rotling in die Presse.



Foto RD: Bernd L., Matthias, Raimund und Michael Katz in Bewunderung der Entrappungs-Maschine



Foto AS: Die entrappten Spätburgunderbeeren im Maische-Behälter im Weingut Schüler-Katz

Wie immer bei einem solchen Ereignis wurden viele Fotos und auch Video-Sequenzen aufgenommen. Diese befinden sich gerade im Filmschnitt bzw. in der Bildauswahl. Es lohnt sich bestimmt, auf unserer Webseite (www.weinfreude-bad-nauheim.de) sich mal die Dokumente der Zeitgeschichte anzuschauen. Diese sollten ab 6. Oktober online sein. Nach etwa 1,5 Stunden – zum Teil mühevoller Arbeit – gab es Licht am Ende des Tunnels:

Die entrappten Beeren der Spätburgunder-Trauben strahlten, von 2 großen Körben voll mit Stengeln befreit, in sauberem Glanz. Ein Gefühl entspannter Genugtuung machte sich breit, der Stress fiel sichtbar ab von den Köpfen der Akteure.

Die von Michael Katz durchgeführte Messung des Mostgewichtes ließ die Gesichter aller Aktiven erstrahlen: **92 Grad Oechsle hatten wir im Rotwein bisher noch nicht melden**

können. Dieser Wert deckt sich übrigens sehr gut mit der Messung,

die unser Bernd L. kurz zuvor noch im Weinberg durchgeführt hatte. Er und seine Helfer notierten einen Wert von 93 Grad!

Nachdem alle SPB-Beeren entrappt waren, gab es weiteren Grund zur Freude: Wir hatten etwa 600 Liter geerntet. Nach Abzug von Schwund durch Vergärung, Abstich und dergl. können wir im nächsten Jahr auf mehr als 700 Flaschen sortenreinen Spätburgunder des Jahrgangs 2020 hoffen.

Derweil waren bereits ein halbes Dutzend Aktive in der Scheune mit dem Einbringen der Trauben beschäftigt, die für den Rotling Stoff liefern sollen. Dazu mussten wiederum mehr als 800 kg Trauben der Sorten Regent, Kerner, Saphira, Auxerrois und Weißburgunder in die Traubenpresse geschaufelt werden. Auch von diesem Vorgang finden wir nette Videoaufnahmen auf unserer Webseite.

Nach Abschluss der Arbeiten an der Weinpresse gab es weitere zufriedene Gesichter:



Wir konnten etwa 630 Liter Most für den Rotling messen, bei einem Mostgewicht von 88 Grad Oechsle. Eine ausgezeichnete Grundlage für einen halbtrockenen Rotling des Jahres 2020.

Foto AS: Ein Blick auf den Hof des Weingutes Schüler-Katz, der die Dynamik des Geschehens deutlich erkennen lässt.

Michael und sein Team verwöhnte uns abschließend mit Weck, Wurst und Wein sowie mit schmackhaftem Käse.

So befreiten wir gegen 18:00 h am Ende eines langen und arbeitsreichen Tages glücklich und zufrieden Michael und Raimund von unserer Anwesenheit.

Herzliche Dank an alle Akteure im Weinberg und im Weingut Schüler-Katz.

Rolf Dörr
5. Okt. 2020