

Weinseminar in Grano

Am 09. September 2009 wurde durch unseren Landesverband ein Weinseminar für interessierte Mitglieder und Gäste organisiert.

Einen Einblick in den Weinanbau und die Weinherstellung gewährte uns der Gubener Weinbau e.V. vertreten durch Helmut Moelle und Wilfried Olzog. Der Weinberg befindet sich im Süd-Osten Brandenburgs, in dem kleinen Ort Grano im Landkreis Spree-Neiße.

Zu Beginn unseres Weinseminars unternahm Helmut Moelle mit uns einen Abstecher in die Geschichte. Bereits am Ende des 13. Jahrhunderts wurde um Guben Wein angebaut. Ab dem Ende des 13. Jh. bis zum 18. Jh. war der Weinanbau eine wichtige Einnahmequelle. Zu Beginn des 19. Jh. wurden durch starke Fröste nahezu alle Weißweinreben zerstört. Dies läutete den Niedergang des Weinbaus für diese Region ein.

Mit der Gründung des Gubener Weinbau e.V. im Dezember 2003 wurde diese alte Tradition wieder belebt. Die erste Rebe wurde im April 2004 gepflanzt. Die Betriebsfläche ist 1,63 ha und die Rebfläche 1,0 ha groß. Bestockt ist die Fläche mit 4560 Weinreben. Es werden 11 Rebsorten sortenrein gekeltert, der Wein ausgebaut, abgefüllt, etikettiert und gekapselt. Dazu später mehr!

Für eine Vermarktung sind natürlich auch die gesetzlichen Bestimmungen einzuhalten. Seit 2008 darf der Wein, nach dem Deutschen Weingesetz, die Bezeichnung „Brandenburger Landwein“ tragen.

Nach der Theorie gingen wir zur praktischen Erfahrung über und in den Weinberg. Helmut Moelle erläuterte uns den Aufbau eines Rebstockes. Dieser besteht aus der Unterlage, dem Stamm und den Fruchtruten. Nur die neuen Triebe setzen Trauben an. Der Idealfall sind 3 Trauben pro Rute. Zur Unterlage muss noch erwähnt werden, dass im 18. Jh. die Reblaus die Deutschen Weinstöcke stark geschädigt hat. Festgestellt wurde, dass einige Amerikanische Weinstöcke nicht von der Reblaus befallen wurden. Daher werden heute ausschließlich diese amerikanischen Unterlagen verwendet.

Der Gubener Weinbau e.V. arbeitet mit einem Doppeldrahtsystem zur Führung der Weinstöcke und Fruchtruten. Das ganze Jahr über muss am Laub der Weinstöcke gearbeitet werden. Es ist darauf zu achten, dass die Triebe nicht zu hoch wachsen und im Bereich der Traubenzone alle Geiztriebe entfernt werden. Weiterhin wichtig ist das Licht, Luft und Sonne ungehindert an die Trauben gelangen und Regen schnell abtrocknet. Feuchtigkeit begünstigt zum Beispiel den Mehltau.

Bei unserem Rundgang durch den Weinberg erklärte uns Helmut Moelle alle wichtigen Arbeitsschritte an den Rebstöcken und die verschiedenen Sorten. Naschen war ausdrücklich erlaubt! Interessant waren die verschiedenen Geschmackseindrücke der einzelnen Sorten von rot bis weiß.

Der Weinberg wird durch die 9 Mitglieder des Vereins bewirtschaftet. Davon sind 5 Mitglieder berufstätig und 4 im Ruhestand.

Auf dem Weinberg bot sich uns ein imposanter Blick. Ein Weinberg sollte möglichst ein Gefälle von ca. 10% haben, um ein richtiger Weinberg zu sein. In den höheren Lagen erzielt man einen besseren Ertrag als in den tiefer gelegenen Bereichen, da die Kälte nach unten abfließt. Durch die starken Fröste im letzten Winter, wurden im unteren Bereich des Weinberges viele Weinstöcke geschädigt. Temperaturunterschiede von 2° - 3° C bestehen zwischen den höheren und tieferen Lagen.

Beim Weinanbau ist die Bodenqualität nicht so sehr entscheidend für den Ertrag. Der Granoer Weinberg bietet verschiedenste Bedingungen über Lehmboden bis Sand.

Helmut Moelle zeigte uns das angrenzende Territorium. Hier bestand die Genehmigung den Weinberg zu erweitern, aber da die Bewirtschaftung Spaß machen soll wurden diese Pläne erst einmal zurückgestellt. Zu den im Weinberg durchgeführten Schädlingsbekämpfungen bzw. Vorbeugemaßnahmen wurde von Helmut Moelle folgendes erläutert.

Vor dem ersten Austrieb der Weinstöcke (es sind noch keine grünen Spitzen zu sehen) erfolgt die Austriebsspritzung gegen saugende und beißende Insekten mit warmem Wasser und Rapsöl.

Weitere Bekämpfungen von zum Beispiel dem falschen Mehltau o.a. erfolgen nur, wenn es wirklich notwendig ist. Positiv wirkt sich hier die Insellage des Weinberges aus.

Zur Thematik Bewässerung wurde ausgeführt, dass alle notwendigen Bewässerungsvorrichtungen (Tropfschläuche mit einem Durchlass von 1 Liter pro Stunde pro Loch) vorhanden sind, diese aber noch nicht eingesetzt wurden, da die natürlichen Ressourcen bisher ausgereicht haben. Ab Anfang September, wenn die Reife der Trauben einsetzt ist eine Bewässerung verboten.

Ein Weinstock kann 25 – 30 Jahre gute Erträge bringen. Danach wird er gerodet und durch neue Weinstöcke ersetzt. Aber die Praxis zeigt, auch 50-jährige Weinstöcke bringen noch Erträge.

Der gesamte Weinberg ist mit einem Zaun umgeben, denn nicht nur wir finden die Trauben sehr lecker. Weitere Interessenten sind Rehe, Wildschweine, Füchse und andere hungrige Zaungäste.

Zur Weinlese finden sich zahlreiche freiwillige Helfer ein, so dass es da keinen Engpass gibt. Sehr beliebt ist auch das immer am letzten Samstag im September ab 14:00 Uhr statt findende Weinbergfest mit Federweißer- und Federroterausschank, Zwiebelkuchen, Schmalzstullen, Kaffee und Gebäck, kultureller Umrahmung durch zwei Chöre und Weinbergbesichtigungen.

Anschließend führen wir in die einige Kilometer entfernte Verarbeitung, den „Weinkeller“ nach Groß Drewitz. Wilfried Olzog, der Kellermeister erläuterte uns, dass die hier genutzten Räumlichkeiten ein Provisorium sind und uns als Erste ein Einblick gewährt wird. Dieses Vertrauen wissen wir zu schätzen!

Ein Bauantrag sowie Fördermittel zum Um- und Ausbau einer Feldsteinscheune in Grano wurden auf den Weg gebracht und die Realisierung soll 2010 abgeschlossen sein.

Im Weiteren erläuterte uns Wilfried Olzog das jedes Vereinsmitglied eine fachliche Aufgabe hat. Diese beinhaltet auch die eigenständige Qualifizierung und Weiterbildung. Wilfried Olzog als Kellermeister ist für alle Belange, die den Weinkeller betreffen, verantwortlich. Er hat sich zahlreiche Kontakte zu anderen Winzern aufgebaut, um das eine oder andere Problem zu lösen und in den Erfahrungsaustausch zu treten. Die Voraussetzungen im Weinberg in Grano sind völlig verschieden zu den Gegebenheiten an Rhein, Mosel oder Elbe.

Anlieferung und Einmaischen

Die in Butten oder Eimern sortenrein gelesenen Trauben werden am Lesetag verarbeitet. Nach dem Eintreffen im Weinkeller werden diese einer Eingangskontrolle unterzogen und gewogen. Vor der Verarbeitung werden die Trauben nicht gewaschen. Auch eine Lese bei Regen erfolgt nicht, da der Most sonst verdünnt würde. Unterschiedlich ist die Verarbeitung von hellen und dunklen Trauben. Die hellen Trauben werden in der Abbeermaschine mit einer Quetschwalze aus Hartgummi mit den Rappen zerquetscht. Bei diesem Arbeitsschritt werden gleichzeitig die Holzbestandteile, die Rappen, von der Traube getrennt. Die Maische wird in einer sich darunter befindlichen Wanne aufgefangen. Eine Arbeitserleichterung ist die neue Pumpe, welche die Maische in den Vorratsbehälter pumpt.

Der zukünftige Weißwein steht nun mehrere Stunden (max. 24 H) auf der Maische, um das Aroma aus der Beerenhaut zu extrahieren. Durch den Zusatz von Enzymen werden die Peptide aufgeschlossen. Dadurch ergibt sich eine höhere Saftausbeute (ca. 70%) und der Pressvorgang wird optimiert.

In der Presse wird die Maische schließlich gepresst und der Traubenmost wird gewonnen.

Die Presse arbeitet mit Wasserdruck. Im Inneren befindet sich ein Zylinder aus Kautschuk. Dieser wird durch den Wasserdruck zu einer Sackblase ausgedehnt und presst die Maische gegen den gesiebten Metallzylinder. Der Most fließt zwischen dem Kunststoffmantel ab und wird aufgefangen. Wichtig ist eine schonende Pressung, damit keine Bitterstoffe in den Wein gelangen (zerdrücken der Kerne).

Auch eine Ganztraubenpressung ist möglich, aber nur für Weißwein.

Bei der Rotweinherstellung werden die Arbeitsschritte in einer anderen Reihenfolge ausgeführt. Auch hier werden die Reben in die Abbeermaschine gegeben. Anschließend wird der Maische Hefe zugesetzt, welche 8 – 10 Tage auf der Maische vergoren wird. Mit der Maischegärung werden die in der Traubenschale sitzenden Farbstoffe und Aromen herausgelöst.

Würde man dieses Verfahren bei den weißen Rebsorten anwenden hätte dies einen negativen Einfluss auf den Geschmack.

Der nach der Pressung anfallende trockene Presskuchen / Trester wird teilweise in der Klosterbrauerei Neuzelle zu Tresterbrand verarbeitet. Vorstellbar wären natürlich auch noch andere Produkte. Hierfür sucht der Verein noch regionale Partner, weil nicht aller anfallender Trester zum Verarbeiten geholt wird. Somit wird der Trester zurzeit teilweise auch noch kompostiert.

Ein weiteres Produkt aus Trauben ist der Verjus, ein Würzmittel. Dieses wird aus den bei der Traubenreduzierung abgeschnittenen noch unreifen (sauen) Trauben gewonnen. Auch durch Kaltpressen der Kerne könnte das wertvolle Traubenkernöl gewonnen werden.

Schwefeln

Dem Most wird vielfach Schwefel zugesetzt. Die Schwefelung bewirkt eine Hemmung des Mikrosystems, hier das Wachstum unerwünschter Mikroorganismen wie „wilde Hefen“, Milchsäure- und Essigsäurebakterien. Im Weiteren wird die Oxidation verhindert, hier die enzymatische Bräunung und die Entwicklung eines Luft-, Sherry- oder Alterstons. Positiv beeinflusst werden die Aromabildung und die Gärung. Ein weiterer Vorteil ergibt sich beim Klärungsprozeß. Die richtige Dosierung des Schwefels ist von großer Bedeutung im weiteren Verlauf der Gärung und Reifung und für die Weinqualität. Im fertig ausgebauten Wein sollten etwa 30-50 mg

frei schweflige Säure pro Liter enthalten sein.

Gärung

Mit Hilfe der Pumpe wird der gewonnene Most in ein Edelstahlfass eingefüllt und bleibt über Nacht stehen. Hierbei setzen sich die schleimigen Bestandteile und Trubstoffe ab. Am nächsten Tag wird der Most abgesaugt. Der verbleibende Trub bleibt eine weitere Nacht stehen und es wird am nächsten Tag nochmals Most abgezogen.

Bei diesem Arbeitsschritt ist es wichtig, dass keine „wilde Gärung“ im Most entsteht. Dies wird durch Temperaturen über 15°C begünstigt.

Dem Most werden nach der Klärung Reinzuchthefen zugesetzt. Der Most wird geimpft. Die Gärung kommt in Gang. In diesem Produktionsabschnitt werden 80 % der Gesamtqualität des Endproduktes ausgebildet. Es bauen sich die Aromen aus. Der Alkohol bildet sich durch die Zuckerumsetzung. Dieser Prozess läuft 2 – 3 Wochen. Wichtig sind auch hier wieder die Temperaturen! Raum- und Produkttemperatur sind gleichermaßen wichtig. Während des Gärprozesses entsteht Wärme, welche den Prozess beschleunigt. Dabei sind Temperaturen über 22°C nicht erwünscht.

Der optimale Gärprozess sollte bei 18 – 20°C erfolgen. Liegen die Temperaturen im Keller unter 15°C, wird der Gärbehälter mit einem Wärmewellenheizer auf diese Temperatur gebracht bis die Gärung anspringt. Dann heizt sich der Most durch den exothermen Gärprozess von selbst auf und eine tägliche Temperaturkontrolle wird notwendig. Steigen die Temperaturen über 20°C an, wird der Behälter gekühlt. Gegenwärtig erfolgt dies mit nassen Leinentüchern. Hierbei wird der Kühleffekt durch das Abführen von Verdunstungswärme genutzt. Für die Zukunft ist eine Kühlschlange mit Wasserkühlung geplant. Diese wird in den Wein gelegt und kühlt das Produkt von innen. Die Endqualität wird entscheidend vom Gärprozess beeinflusst!

Im Gärraum konnten wir uns die zahlreichen Edelstahlbehälter anschauen. Eine Nutzung der Edelstahlbehälter kann mengenmäßig sehr variabel erfolgen, da diese mit einem Schwimmdeckeln versehen werden. Als weitere Vorteile wurden die gute Transportierbarkeit und leichte Reinigung hervorgehoben.

Nach Beendigung der Gärung setzen sich die abgestorbenen Hefen am Boden des Gärbehälters ab. Der erste Abstich des sogenannten „Jungweines“ erfolgt. Der Jungwein wird in einen neuen Lagerbehälter abgepumpt. Entsorgt werden die abgestorbenen Hefen und weiteren Ablagerungen.

Jetzt erfolgt auch die erste Verkostung! Von nun an wird einmal wöchentlich die weitere Reifung des Weines im Rahmen der Qualitätskontrolle geprüft. (Sichtkontrollen und Verkostungen) Im weiteren Herstellungsprozess wird der Jungwein ausgebaut und wenn erforderlich geschönt.

Zur Thematik Weinefehler führte Wilfried Olzog folgendes aus: Es kann ein Schwefelwassergeruch auftreten. Verbleibt der sogenannte Böckser über einen längeren Zeitraum im Wein, bleiben Unsauberkeiten im Geschmack und im Geruch. Diesen Weinefehler können die Trauben, in Form von Schmutz, Insekten, Sand u.a., aus dem Weinberg mitbringen, aber auch eine Vergärung bei zu hohen Temperaturen kann zu diesem Fehler führen. Wichtig ist die schnelle Entfernung dieser Stoffe aus dem Wein.

Ist der Wein abgezogen, erfolgt die sogenannte Feinhefeleragerung. Hier bleibt der Wein 2 – 3 Monate auf dem Hefedepot liegen.

Nach der Gärung darf der Wein möglichst keinen Kontakt mehr mit Luft (Sauerstoff) haben. Zur Vermeidung von Oxidationen wird deshalb bei diesem Produktionsprozess der Lagerbehälter voll gefüllt. Der Deckel des Edelstahlbehälters liegt vollständig auf dem Wein auf, da Sauerstoff in dieser Phase eine Braunfärbung des Weines begünstigen würde.

Bei der Rotweinherstellung ist in dieser Herstellungsphase der Sauerstoff in geringen Mengen erwünscht. Beim ersten Abstich wird Schwefel dem sich entwickelnden Wein zugesetzt. Im Weißwein bewirkt der Schwefel die Stoppung negativ wirkender Mikroorganismen und fördert die Weinklärung. Der Gehalt an freier schwefliger Säure sollte bei 30 – 50 ml je Liter liegen. Eine regelmäßige Prüfung dieses Wertes erfolgt etwa alle 2 Wochen.

Beim Rotwein kann mit der Schwefelung bis kurz vor der Abfüllung gewartet werden, wenn der Geruch und Geschmack sauber bleibt.

Abfüllung

Vor der Abfüllung wird der Wein bis zu 3x gefiltert. Die letzte Filterung erfolgt direkt bei der Abfüllung und ist eine Entkeimungsfilterung zur Beseitigung noch vorhandener Hefezellen im Wein. Die Anzahl der erforderlichen Filterungen ist abhängig von der eigenständigen Klärung des Weines und von Jahr zu Jahr sehr unterschiedlich.

Bevor mit der Abfüllung begonnen werden kann, müssen die Abfüllmaschine, der Filter und die Flaschen sterilisiert werden. Die Flaschen werden im weiteren vorbereitenden Schritt mit schwefliger Säure gespült und

zum Abfließen auf ein dafür entwickeltes Gestell gestülpt.

Die so vorbereiteten Flaschen werden per Hand zur Abfüllmaschine geführt, automatisch gefüllt und durch den „Flaschenverschließer“ mit einem Schraubverschluss versehen. Der Schraubverschluss wird mit Druckluft angerollt.

Jede Flasche bekommt in Handarbeit eine Kunststoffkapsel aufgesetzt. Ein Thermogerät, ähnlich einem verkleideten Tauchsieder (geformt wie ein Zylinder), schrumpft die Kunststoffkapsel. Diese liegt jetzt eng am Flaschenhals und dem Schraubverschluss an. Damit ist überprüfbar, ob eine Flasche original verschlossen ist. In Gitterboxen werden die Flaschen zwischengelagert. Das Aufbringen der Etiketten erfolgt mit einer Etikettiermaschine. Wie in den anderen Arbeitsschritten wird jede Flasche einzeln auf die Maschine gestellt, das Etikett automatisch angerollt und im Anschluss wieder in die Gitterboxen gelegt.

Bei unserem Rundgang durch den Weinkeller besichtigten wir das kleine Labor. Hier können kleinere Tests durchgeführt werden, wie Bestimmung der Gesamtsäure, der freien schwefligen Säure, die Kohlendioxidmessung usw.

Wilfried Olzog erklärte uns weitere Punkte zur Weinherstellung. So die Gewinnung von Süßreserven durch stummgeschwefelten Traubenmost. Zur Weinsteinausfällung, welche durch den Säureabbau erfolgt und durch kalte Temperaturen begünstigt wird und für eine gute Qualität des Weines spricht, weil diese Weine eine Kristallstabilität aufweisen.

Im Weinbuch werden alle Arbeitsschritte und Zusatzstoffe dokumentiert. Erfasst werden alle Werte von der Traubenmenge bis zu den hergestellten Weinmengen.

An das Ministerium des Landes Brandenburg ist bis zum 20. November (neu ab 2009: 15. Januar) die Traubenernte- und Weinerzeugungsmeldung einzureichen.

Als wichtiges Arbeitsinstrument im Keller wird für jede Weinsorte ein Kellerprotokoll geführt. Im Kellerprotokoll wird chronologisch jeder Arbeitsschritt festgehalten. Damit ist zu jeder Zeit nachvollziehbar, wann, welche und wie viel Stoffe in den Wein dosiert wurden und welche Prüfwerte der Wein in seiner gesamten Entwicklung durchlaufen hat.

Zurück am Fuße des Weinberges konnten wir uns im Rahmen einer Weinprobe von der Qualität der hergestellten Weine überzeugen. Von uns verkostet wurden verschiedene Weiß- und Rotweinsorten. Im ersten Schritt nahmen wir den Wein in Augenschein und betrachteten die Farbe. Im zweiten Schritt wurde der Wein sanft im Glas geschwenkt und der Geruch aufgenommen. Im dritten Schritt wurde der Geschmack ergründet. Das Fazit der Teilnehmer – Brandenburger Weine müssen sich nicht verstecken! Jeder hat seinen Favoriten gefunden.

Abschließend kann ich mich nur **GANZ HERZLICH** im Namen aller Teilnehmer für die rundum gelungene Veranstaltung bei Helmut Moelle und Wilfried Olzog bedanken.

D. Born