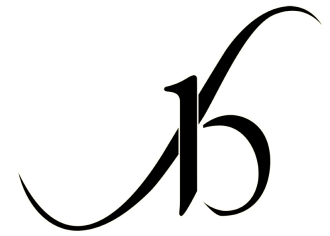


Weingut – Weinhaus Bimmerle KG

Veröffentlichung – Offenburger Tageblatt & Acher-Rench-Zeitung –
Oktober 2010



siegbert bimmerle
WEINGUT



Traubenannahme beim Weingut-Weinhaus Bimmerle: Kellermeister Thomas Hirt prüft den Öchslegrad der Früchte.

Weintrends: Nur die guten kommen ins Tröpfchen. Der Winzer Siegbert Bimmerle aus Renchen hat über drei Millionen Euro in die Optimierung seiner Produktion investiert. Bei der Anlieferung der Trauben werden diese auf einem Vibrationsband streng auf Qualität kontrolliert. Und so schnell wie möglich kommt das Lesegut dann auf eine der beiden High-tech-Pressen.
Foto: Christoph Breithaupt

Luftig, hell und blitzend vor Sauberkeit

Moderne Gärkeller haben kein eingestaubtes Image / Anlagen zur Weinerzeugung sind voll von High-tech / Bimmerle hat in optimale Abläufe investiert



Siegbert Bimmerle vor seiner neuen Investition im Renchener Gewerbegebiet: Manche Gärtanks in der 3000 Quadratmeter großen Halle fassen 750, andere 12000 Liter. Durch die unterschiedliche Größe können Weine individueller vergoren werden.

VON BRIGITTE GASS (TEXT) UND
CHRISTOPH BREITHAUPT (FOTOS)

Hochtechnisiert und dadurch besonders schonend zum Lesegut und zum Wein. So lässt sich der Trend der letzten Jahre in der Entwicklung der Kellertechnik zusammenfassen. Und wer noch denkt, in romantischen, mit Kerzenlicht beleuchteten Kellern gäre der junge Wein in Holzfässern vor sich hin und erreiche nur so höchste Qualität, der liegt völlig falsch. Moderne Weinkeller sind luftig, hell, großzügig gebaut und blitzen vor Sauberkeit.

Zu sehen gibt's neben den Holzfässern für den Barrique-Ausbau auch jede Menge Edelstahl und modernste Technik. Wie bei Siegbert Bimmerle, der in seinen neuen, 3000 Quadratmeter großen Weinbaubetrieb im Renchener Gewerbegebiet über drei Millionen Euro investiert hat, um den Weg seines Weines von der Anlieferung des Leseguts bis zur Abfüllung in die Flasche optimal zur Steigerung der Qualität zu gestalten und gleichzeitig mehr Effizienz in den Arbeitsabläufen zu erreichen. Derzeit bewirtschaftet Bimmerle rund 34 Hektar. Einen Teil davon bewirtschaftet er selbst, 19 Hektar werden von Vertragswinzern betreut. »Absolute Sauberkeit und optimale Verarbeitungsprozesse sind das oberste Gebot, schließlich ist Wein ein Lebensmittel«, bringt Bimmerle, der seine Weine weiterhin im Weingut in Renchen-Erlach verkauft, ein elementares Prinzip auf den Punkt.

*»Wir verwenden beim Herbst
kleine Behälter, damit
die Trauben wenig Druck
bekommen.«*

Schon bei der Anlieferung der Trauben achtet Bimmerle auf optimale Abläufe sowie schnelle und dabei sehr schonende Verarbeitung. »Wir verwenden beim Herbst kleine Behälter, in die nur 250 Kilo passen, damit die Trauben möglichst wenig Druck bekommen«, erklärt Bimmerle. Und was aus Kapazitätsgründen nach der Anlieferung nicht sofort kontrolliert und weiterverarbeitet werden kann, wird erst mal in einem großen Kühlcontainer zwischengelagert, um eine unerwünschte Gärung zu verhindern. Dann werden die Trauben auf einem großen Vibrationsband streng auf Qualität

kontrolliert. Blätter und angeknackste Trauben werden aussortiert und danach die Stiele in einer modernen und individuell auf die Beerengröße einstellbaren Abbeer-Maschine von den Trauben getrennt.

So schnell wie möglich kommt dann die Maische auf eine der beiden High-tech-Pressen, von der jede eine Kapazität von 5000 Litern hat. »Die sind für unsere Betriebsgröße überdimensioniert, aber so kann ich ganz langsam und schonend pressen und verletze dabei keine Kerne, was eine bittere Note in den Wein bringen könnte«, erklärt Kellermeister Thomas Hirt, der bei Selektionsqualität schon mal fünf Stunden für einen Pressvorgang einplant. Dank der großzügigen Platzverhältnisse kann er auch weitgehend auf den Einsatz von Pumpen verzichten und nutzt, wo immer es möglich ist, die Schwerkraft oder eben Handarbeit, um die Maische in die Gärtanks zu befördern.

Davon stehen in der riesigen Halle insgesamt 71 Stück,

die Größe reicht von 750 Litern bis hin zu Exemplaren, in die 12000 Liter passen. »Uns ist es ganz wichtig, die verschiedenen Qualitäten individuell zu vergären, um jeweils das beste Ergebnis zu erzielen«, erklärt Siegbert Bimmerle die große Vielfalt an Gärtanks in seinem Keller. Bei jedem Tank lässt sich die Gärtemperatur

individuell steuern. Die größeren funktionieren wie eine Thermoskanne, haben einen doppelten Mantel, in dem die Kühlflüssigkeit – in Bimmerles Keller ist das Sole – zirkuliert.

Andere Tanks funktionieren wie Tauchsieder und haben im Innern Kühlflüssigkeit führende Platten. »Sole, die mit Kühlaggregaten heruntergekühlt

wird, ist wesentlich flexibler und effektiver als die Kühlung mit Wasser«, erklärt Thomas Hirt den Vorteil dieses Systems. Außerdem lassen sich so Mengen von Wasser einsparen. Der größte Teil des benötigten Stroms wird von der Produktion der hauseigenen Photovoltaik-Anlage ausgeglichen. »Zudem ist unser Kellergebäude so stark isoliert, dass wir ohne Kühlung und Heizung auskommen«, fügt er noch hinzu und macht deutlich, dass beim Bau des neuen Kellers auch ökologische Überlegungen eine große Rolle gespielt haben.

Die Gärtemperaturen der einzelnen Tanks werden am Computer im Nebenraum programmiert und überwacht und sind in einem imposanten Steuerungskasten an der Kellerwand auf einen Blick zu kontrollieren. Außerdem kann sich Thomas Hirt auch von zu Hause oder sogar über sein Handy ins System einloggen und hat so immer alles unter Kontrolle. »Klar, die Temperaturkurven und die Kohlendioxid-Entwicklung im Tank sagen schon

viel über den Gärprozess aus, doch ohne die sensorische Prüfung kommt kein Kellermeister aus«, macht Thomas Hirt deutlich, dass auch die modernste Technik nicht die Erfahrung und Intuition des Kellermeisters ersetzen kann. Wein ist eben ein sensibles Naturprodukt, für welches der Ursprung der Qualität im Weinberg liegt und sich nicht nach Schema F produzieren lässt.