

»Das Meisterstück eines Winzers«

Gestern wurden in Erlach Eisweintrauben geerntet

Am Montagmorgen war es soweit: erstmals wurde auf Gemarkung Erlach Eiswein geerntet. Gemeinsam mit Siegbert Bimmerle und Kellermeister Thomas Hirt waren über 30 Helfer im Einsatz um bei Minus neun Grad die Riesling-Trauben zu ernten.

VON PETER MEIER

Renchen-Erlach. »Die Wartezeit ist bei dem kostbaren Tropfen Eiswein ein Pokerspiel mit großem Risiko«, erklärte ein sichtlich zufriedener Siegbert Bimmerle. Viele Winzer hatten das Warten bereits aufgegeben und ihre Spitzenqualitäten gelesen. »Da der Weinjahrgang 2015 ein Jahrhundertjahrgang ist, wollten wir unser Sortiment unbedingt mit einem Eiswein krönen«, begründet Siegbert Bimmerle das lange Warten, das nun mit dem Kälteein-



Siegbert Bimmerle (li.) und Kellermeister Thomas Hirt sprachen von »optimalen Bedingungen« für die Ernte von Eisweintrauben.

bruch belohnt wurde. Jetzt herrschten die notwendigen Voraussetzungen für die »seltene Kostbarkeit Eiswein«. Die gelesenen Trauben hatten ein Mostgewicht von 203 Grad Oechsle. »Diesen besonderen Riesling, mit der Prädikatsstufe Eiswein, kann man noch die nächsten 50 Jahre genießen«, ist Bimmerle überzeugt.

Der Eiswein als »Meisterstück eines Winzers« darf erst ab minus sieben Grad Celsius gefroren gelesen werden. Je länger die Trauben an den Reben hängen, desto mehr Flüssigkeit verlieren sie. Eiswein ist ein extrem hochwertiger, edelsüßer Wein. »Es muss bei der Lese noch kälter sein als sieben Grad minus, da der Eiswein mit minus sieben Grad aus der Presse laufen sollte«, informierte Siegbert Bimmerle. Deshalb wurden auch viele Erntehelfer eingesetzt. Das musste schnell gehen.

Eine Herausforderung

»Die Herausforderung von Eiswein ist viel komplexer als bei den normalen Weinen«, weiß Kellermeister Thomas Hirt. Das Zusammenspiel von Natur und Mensch muss perfekt aufeinander abgestimmt sein, wobei die Gesetze der Natur federführend sind.

Anders als Wasser – es gefriert bei null Grad – gefriert der Traubensaft erst ab minus sieben Grad. Dabei gefriert nicht der ganze Saft in der Beere, sondern nur das reine Wasser im Traubensaft. Dadurch werde der noch übrig bleibende, flüssige Traubensaft extrem hochkonzentriert, erklärte Kellermeister Hirt.



Hochbetrieb in den Reben. Gestern in der Früh wurden Eisweintrauben geerntet – erstmals auf Gemarkung Erlach überhaupt.
Fotos: Peter Meier