



KLEINE EICHENFÄSSER mit 250 Litern Inhalt dienen dem Ausbau des Weins zum „Barrique“. Beim Rundgang in der Winzergenossenschaft warfen die Besucher einen Blick in den Keller. Foto: ml

Führung durch die Reben und Einblick in den Keller

„Burgundertage“ der Winzergenossenschaft Weingarten

Weingarten. Mit den „Burgundertagen“ anlässlich ihres 75-jährigen Bestehens bot die Weingartener Winzergenossenschaft (WG) zahllosen einheimischen und auswärtigen Besuchern ein rundum unterhaltsames und informatives Wochenende. Zwei Tage lang gab es Musik und Schlemmen, Wein und Informationen.

Bei geführten Wanderungen durch die Weinberge bekamen die Besucher unter anderem die dort ausgestellten Arbeitsgeräte zu sehen. Laubsauger, Heftmaschine und Motorhacke, Rückenspritze und Vollernter machten die Winzerarbeit im Lauf eines Jahres nachvollziehbar.

Die Fortsetzung der Geschichte folgte beim Kellerrundgang. Der Weg des Weins vom Rebstock zur Flasche beginnt bei der Traubenannahmestelle und zeigt die Vollaumatisierung auch in einem Betrieb mittlerer Größe. Der Computer ermittelt das Mostgewicht und errechnet das Traubengeld. Weiter geht es – bei Rotwein zuerst in den Maischetank – über den Separator in den Tank. Küfer Bernhard Kraus leitete die Besichtigung mit lebendigen und anschaulichen Schilderungen.

Die zur WG gehörenden rund 130 Hektar Rebfläche produzieren im Herbst einen Tagesdurchschnitt von 70 000 Kilogramm (das sind 70 Tonnen) Trauben. Sortiert nach Sorten und Qualitätsstufen gelangt der Saft in Behälter zwischen 300 und 30 000 Liter und kommt dort zur Gärung.

Die Eichenfässer im Barriquekeller waren stimmungsvoll mit Kerzen beleuchtet, ansonsten atmeten die Besucher die Kühle zwischen den stählernen Tanks.

Der Wein wird grundsätzlich trocken ausgebaut, um jedoch das Geschmacksbild der Nachfrage anzupassen, wird vor dem Abfüllen Restsüße – unvergorener purer Traubensaft derselben Sorte mit einem hohen

Fruchtzuckergehalt – zugesetzt. Passende Proben rundeten die anschauliche Schilderung ab.

Am Ende des Kellergangs stellte sich

die Streuobstinitiative „Äpfel & Birnle“ vor, die Obst von Vertragsgrundstücken aus der Region vermarktet und mit der WG zusammenarbeitet.

Ihr Vorsitzender Hans-Martin Flinspach erläuterte anhand einer Ausstellung die beiden Ziele: Erhaltung der Streuobstwiesen als Lebensraum und Beitrag zu einer gesunden Obstproduktion. Zur Produktpalette gehören Apfel- und Birnensaft in jeweils klarer und naturtrüber Ausführung sowie einen Apfel-Zwetschgen-Saft.

Auf der Festbühne lief unterdessen ein wechselndes Musikprogramm. Am einen Abend war Stimmung und gute Laune mit den „Grombachern“ angesagt, bis die Besucher auf den Tischen tanzten. Der andere Tag galt der gepflegten Unterhaltungsmusik, unter anderem mit dem Akkordeonspielring Weingarten, dem Weingartener Musikverein und den Harmonikafreunden Helmsheim.

Marianne Lothar

Bunte Feier zum 75. Geburtstag
