

Winzer im Winter

Weinkeller, Weinberg, Häcker, Kultur und Kulinarisches

Weinfreunde genießen das ganze Jahr über die in den Weinkellern gereiften Rebensäfte. Dass dahinter sehr viel Arbeit steckt, und das nicht nur in der warmen Jahreszeit, ist den meisten nicht bekannt. Denn auch im Winter ist viel zu tun, wenn der Rebensaft in den Weinfässern reift und darauf wartet, als Endprodukt in Flaschen abgefüllt zu werden. Im Weingut Giegerich in Großwallstadt lässt, wie auch in anderen Winzerbetrieben, die Tätigkeit in der kälteren Jahreszeit nicht nach.

Zwar ist die Winzerkunst das Tüpfelchen auf dem i, um qualitativ hochwertigen Wein mit besonderer Note zu erzeugen, aber andere Faktoren wie beispielsweise die

Pflege des Weinbergs, der Rebenschnitt und die Witterung haben einen großen Anteil daran, was letztlich vollmundig, fruchtig oder spritzig in den Weingläsern zu genießen ist.

Reicher Ertrag

Im vergangenen Jahr war dank des warmen Sommers der Ertrag reich, die Trauben waren im wahrsten Sinne sonnenverwöhnt. »Man musste allerdings aufpassen, dass die Trauben rechtzeitig geholt wurden«, sagt der 29-jährige Winzermeister Kilian Giegerich, der 2012 in den elterlichen Betrieb eingestiegen ist. Sein jüngerer Bruder Philipp, 22 Jahre alt und ebenfalls Önologe, ist derzeit in Neuseeland unterwegs, um sich über den dortigen Weinbau zu informieren. Nach der Lese ruht der Rebensaft im Tank, wie Kilian Gie-

gerich berichtet. Die Gutswein-Qualitäten kommen meist schon Ende November in den Verkauf. Die Lagenweine reifen etwas länger.

Kilian und sein Vater Klaus sind die Macher, was die Weinerzeugung betrifft – und sie sind durchaus experimentierfreudig. Beispielsweise haben sie ein Beton-Ei mit einer Kapazität von 1000 Litern angeschafft, in dem die Authentizität der Reben erhalten bleibt und das Terroir, also das Umfeld wie klimatische Bedingungen und Bodenbeschaffenheit zu schmecken ist.

Diese Art des Gebindes wird in Frankreich oft verwendet. »Schaun wir mal, was wird«, meint Klaus Giegerich. Das Beton-Ei wird heuer zum ersten Mal eingesetzt. Daneben reifen verschiedene Rebsorten nach herkömmlicher Art in Edelstahl- und Holzfässern, deren Reifeprozesse wie auch im Beton-

Ei kontinuierlich überprüft werden müssen.

»Wenn im Weinberg die Hausaufgaben gemacht wurden, dann wird der 2018er wohl ein Spitzenwein«, sagt der Junior. Nicht nur, dass im Weinkeller der Fortschritt der Reife zu kontrollieren ist, die Weine in Flaschen abzufüllen und zu etikettieren sind. Im Weinberg ist gut zu tun, denn auch im Winter und zeitigen Frühjahr steht das Bearbeiten der Reben und des Bodens an. Das Ziel der Nachhaltigkeit und umweltfreundliche Bewirtschaftung stehen ganz oben an. Die Spitzenweine sind im Vinum Weinguide, im Gault-Millau

und im Eichelmann, dem »Who's who« der Weinfreunde, mit höchstem Lob bedacht.

Nahende Häckerzeit

Wenn die Häckerzeit kommt, die erste in diesem Jahr wurde am vergangenen Freitag gestartet und endet am 3. Februar, dann haben die Gäste Gelegenheit, die Weine zu probieren und dazu ein leckeres Essen zu genießen. Hier liegt die Profession von Helga Giegerich. Sie erstellt die Speisekarten und ist für die Gesamtorganisation zuständig. Sie ist sozusagen auch Eventmanagerin der Kulturangebote. Helga

Giegerich muss nicht auf Kunstler-suche gehen, denn sie bekommt so viele Anfragen, dass sie gar nicht alle berücksichtigen kann. »Ich muss die Veranstaltungen auch gar nicht bewerben, denn schon Ende Januar sind 80 Prozent der Karten verkauft«, berichtet sie. Die meisten Gäste seien Weinkunden aus der Region und besuchten die Veranstaltungen aufgrund der familiären und »kuscheligen« Atmosphäre, wegen des Weins und dem kulinarischen Angebot. Eine Konkurrenz zu Kulturbühnen im Landkreis sei das überhaupt nicht, weil eine völlig andere Zielgruppe angesprochen werde. **ruw**



In Frankreich weit verbreitet, in Franken nur in wenigen Weingütern eingesetzt, reift bei den Winzern Klaus (links) und Kilian Giegerich ein 2018er Wein im Beton-Ei. Foto: Ruth Weitz