

Amon Rieß

Weingut Babich, Blenheim, Neuseeland

Um als Winzer internationale Erfahrungen zu sammeln, arbeitete ich im März und April während der Weinlese im Weingut Babich in Blenheim, Neuseeland. Das Weingut Babich wurde vor über 100 Jahren vom kroatischen Auswanderer Josip Babich in Auckland auf der neuseeländischen Nordinsel gegründet. Seit 1991 werden auch Trauben aus der vor allem für die Rebsorte Sauvignon Blanc bekannten Region Marlborough auf der Südinsel gekeltert und zu Wein verarbeitet, seit 2014 in der dort neu gebauten Kellerei. Insgesamt wurden in diesem Jahr auf der Südinsel knapp 7000 Tonnen Trauben verarbeitet - der größte Jahrgang der Geschichte des Weinguts.

Fast alle Trauben wurden mit Traubenvollerntern geerntet, mit LKW zum Weingut transportiert und rund um die Uhr verarbeitet. Im Gegensatz zum Weinbau in Deutschland sind die einzelnen Weinberge sehr groß, häufig über 50 Hektar. Da Sauvignon Blanc über 90 Prozent der Rebfläche ausmacht, ergeben sich somit sehr große Chargen von mehreren Hunderttausend Litern, was eine einfache und kontinuierliche Verarbeitung ermöglicht.

Meine Haupttätigkeit während der Ernte war die Mostvorklärung mittels Flotation. Dabei werden Trubteilchen, die bei Ernte und Traubenverarbeitung entstehen, entfernt. Dieser Schritt wird direkt nach dem Pressen der Trauben durchgeführt und ist notwendig, um reintonige und sortentypische Weine erzeugen zu können. Dafür wird dem Most je nach gewünschter Stilistik des späteren Weines Stickstoff oder Luft unter Druck zugeführt. Vorher wird noch Gelatine oder Erbsenprotein als Flotationshilfsstoff zugesetzt. Das Gas verbindet sich mit den Trubteilchen und dem Hilfsstoff, entspannt sich im Flotationstank und reißt den Trub nach oben. Dieser sammelt sich dort und der geklärte Most kann nach einigen Minuten unten abgezogen und in den Gärtank gepumpt werden, wo der Zucker mithilfe von Hefen in Alkohol umgewandelt wird und somit Wein entsteht.

Außerdem konnte ich Erfahrungen mit verschiedenen Möglichkeiten des Einsatzes von Weinbehandlungsmitteln sammeln sowie andere Technologien z. B. der Trubverarbeitung und Rotweinaufbereitung kennenlernen.

Im Weingut waren für den Zeitraum der Ernte und der weiteren Weinbereitung ca. 20 zusätzliche Mitarbeiter mit unterschiedlichen Erfahrungen im Weinbau aus verschiedenen

Ländern, z. B. Frankreich, England, Deutschland, Südafrika, USA und China, angestellt. So konnte ich viele Menschen aus aller Welt kennenlernen und Erfahrungen in Weinbau und Weinbereitung austauschen. Es war zuweilen eine Herausforderung, mit Menschen unterschiedlicher Mentalitäten und Sprach- und Fachkenntnissen zu arbeiten und zu leben.

Es war für mich eine sehr interessante und spannende Zeit, die für mich und mein weiteres Leben wertvoll sein wird.

Ein Paar Eindrücke:



