

## Im Thüringer Weingut Bad Sulza hat die Weinlese begonnen



*Vanessa Schellenberg (16) und Torsten Fitze (31) kippen ihre Eimer mit Frühburgunder in den Traubenwagen. Foto: Peter Hansen*

Bei herrlichstem Sonnenschein begann am Donnerstag im Thüringer Weingut Bad Sulza die Lese. Die Basis für die ersten reichlich 4000 Flaschen des 2010er Wein-Jahrganges ist geschaffen.

Bad Sulza. Als am Donnerstagmorgen in den Ortega-Reihen auf dem Großheringer Sonnenberg die ersten Scheren die Traubenstiele durchtrennten, zeigte das Thermometer noch einstellige Bereiche an. Donnerstagnachmittag, als die Ernte beim Frühburgunder fortgesetzt wurde, wäre die Badehose keine unpassende Bekleidung gewesen. Doch erst spät endete der „Großkampftag“. Wolfram Proppe, der Kellermeister, weiß: „Es wird wohl Mitternacht, bis der letzte Eimer geputzt ist.“

Nicht nachlassen wollten die Weinbauern in ihrem Erntefleiß. Und sie hatten allen Grund dafür: Schon für heute ist wieder Regen angesagt. Winzer Andreas Clauß nimmt eine Traube Frühburgunder und schaut auf die nach Wespenfraß eingetrockneten Trauben. „Wenn hier Regen reinkommt, können wir das gleich wegschmeißen“, sagt er. Die Lese begann gleich am Morgen mit der Ortega-Traube. Von rund 2000 Rebstöcken musste der Wein geerntet werden.

Er wanderte in die Eimer, von da in die Bottiche, die Sybille Schellenberg vorn und hinten an ihrem Bergmeistertraktor angedockt hat. Auf dem Weingut wird dann umgeladen. Das Lesegut wird in den Trichter der Abrappmaschine befördert. Dort werden die Beeren von dem Stielgerüst befreit. In einer Extrawanne dürfen sie dann zwei Stunden ausruhen, während Pektine die Beerenhäute spalten und das Innere sozusagen für die Presse vorbereiten. Kellermeister Wolfram Proppe rührt um, nimmt dann ein Sieb, um die wohlriechende Pampe beiseite zu drücken und misst das Mostgewicht: 88 Grad Öchsle für den Ortega - das könnte ein guter Kabinett werden. Wird es aber nicht. Der Ortega wird wieder einer Weißwein-Cuvée beigegeben. Gemeinsam mit Kerner und Weißburgunder wird er den diesjährigen Castello di Auerstedt aus Bad Sulza prägen.

Nach seiner Pause wandert der Wein in die große Tuchmembranpresse. Dort wird er schonend den Beeren abgerungen. Eine Nacht lang ist nun Zeit, die Sedimente zu Boden sinken zu lassen. Dann wird der Wein in die Edelstahltanks der Keller umgefüllt. Auch hier achtet der Kellermeister auf schonenden Umgang mit der kostbaren Flüssigkeit. So lange es geht, wird mit dem natürlichen Falldruck gearbeitet, erst dann die Pumpen zugeschaltet.

Am Freitag ist auf dem Weingut Bad Sulza eine Art Ruhetag, was nicht bedeutet, dass keiner arbeitet. Schon am Samstag geht es weiter. Dann ist der sogenannte Leutwein an der Reihe. Die Hobbywinzer bringen ihr Lesegut zum Pressen auf den Hof. Sowohl der Winzer als auch der Kellermeister bauen dabei auf die Vernunft ihrer Freizeitkollegen. „Hoffentlich bringen die Leute wirklich nur reife Trauben“, hofft Proppe. Alle anderen müssen unweigerlich zurückgeschickt werden.

Ob die Weinlese vor dem Federweißenfest (2./3. Oktober) fortgesetzt wird, hängt vom Witterungsverlauf ab.