



## WEINBAU BIS WEINLESE

Röthis verfügt zurzeit über eine Weinanbaufläche von etwa 2 Hektar. Diese Fläche wird fast zur Gänze von der Familie Nachbaur bewirtschaftet. Die Weingärten aller anderen Kleinwinzer sind so klein, dass sie flächenmäßig nicht ins Gewicht fallen.

Die Röthner Rebhalden liegen ausnahmslos auf einer nach Süden ausgerichteten Gletschermoräne. Die Bodenbeschaffenheit der Halden wird von Mergel, Sand und Kies bestimmt, sie sind steinig und kalkhaltig. Walter Krieg spricht von einer „bunten Gesteinsgesellschaft der Moräne, in der Kalke und Mergel vorherrschen, verwittert zu einem mineralischen Boden, der dem Wein in seinen Ansprüchen zusagt.“ So sei „die Fläche des alten Weinbaues vom Gletscher der Eiszeit bestimmt worden.“

Unter den auf den Röthner Rebhalden ausgepflanzten Rebsorten finden sich Blauburgunder (40%), Weißburgunder (10%), Grauburgunder (20%), Chardonnay (20%) und Rheinriesling (10%).

Bei den Anbaumethoden herrschte durch Jahrhunderte die Sticklekultur vor. Erst in den 50er Jahren des 20. Jahrhunderts ging man zur Hochkultur mit Drahtrahmen über. Diese Kultur ermöglichte die maschinelle Bearbeitung, sie brachte eine Arbeitserleichterung in der Bodenbearbeitung und führte außerdem zu einer Qualitätssteigerung im Ertrag, weil die Sonneneinstrahlung und die Durchlüftung der Rebstöcke verbessert werden konnten. Intensive Arbeitseinsätze erfordern nach wie vor der Rebenschnitt, die Bogenbindung der Ruten, das

Ausbrechen der Wasserschosse und das Einstecken der Wachstumstriebe. Vom Frühling bis in den Monat August sind außerdem etwa 5 bis 6 Spritzungen notwendig. Der Boden zwischen den Kulturreihen muss gemäht und die Kulturen selbst mit gehäckseltem Rebholzmaterial und Trester oder Torfmull gedüngt werden.

Der ideale Zeitpunkt für den Lesebeginn ist die Vollreife. Sie ist erreicht, wenn Beerengewicht und Zuckereinlagerung nicht mehr zunehmen. Dabei orientiert sich der Weinbauer am sortenabhängigen Zucker- und Säuregehalt der Trauben. Bei den Burgundersorten ist ein Zuckergehalt von 90–100 Öchsle wünschenswert, beim Riesling ein Wert von 85–90 Öchsle. Ein Säuregehalt von 8 Promille ist ideal, bei 12 Promille empfiehlt sich eine Nachbesserung.

In größeren Weinbaugebieten wird der Lesebeginn durch eine Kommission festgelegt. Das war auch in Röthis einmal so, heute ist der einzige Weinbauer der Herr in seinem Revier.

Bei der Weinlese werden die Trauben zunächst in Lesebehältern gesammelt und noch am Tag der Lese maschinell gerebelt. Die bei der Reibelung entstehende Maische wird in Bottichen gesammelt, wobei die Maische aus den weißen Trauben bereits nach 5–6 Stunden gepresst werden kann, während die Maische aus den roten Trauben 8–14 Tage im Bottich verbleibt. In diesen Tagen muss darauf geachtet werden, dass die Maische nicht „eindickt“, es muss mehrmals während des Tages, mindestens 3–4mal, „Luft gemacht“, also für



die entsprechende Zufuhr von Sauerstoff gesorgt werden. Früher verwendete der Torkelmeister dazu einen Holzlöffel, den sogenannten „Göane“, heute wird dieser Vorgang durch wiederholtes Stößeln der Maische besorgt. Die Maische der roten Trauben wird erst nach Ablauf von 8-14 Tagen gepresst. Die Verhältnisse in Röthis lassen einen Hektarertrag von 3000 – 4000 Liter Wein erwarten.

### **Begriffe**

- Qualitätswein  
bei einem Hektarertrag von maximal 8.000 kg Trauben
- Landwein/Tafelwein  
bei mehr als 8.000 kg Trauben

- „Suser“  
junger Wein, bei einsetzender Gärung
- „Sturm“  
junger Wein bei voller Gärung
- „Bickelewi“  
Hauswein, Ergebnis einer zweiten Pressung unter Zusatz von Apfelmost. Beim Begriff handelt es sich um eine mundartliche Ableitung vom italienischen „vino piccolo“. Der in Röthis verbreitete Begriff bezeichnet einen Wein, der wenig Körper hat.

Herbert Wehinger

