

Weinbau Die nächsten sechs Wochen sind entscheidend für die Qualität des Metzinger Jahrgangs 2009

## Die Kühle der Nacht einfangen

VON HEINER KELLER

**METZINGEN. Kühle Nächte mit Temperaturen zwischen acht und zehn Grad und spätsommerlich schöne Tage, an denen das Thermometer nicht höher als auf 25 Grad klettert das wünscht sich Thomas Jud, Vorsitzender der Weingärtnergenossenschaft Metzinger-Neuhausen, für die nächsten sechs Wochen. Dann stünden die Chancen für eine optimale Qualität des Metzinger Weins, Jahrgang 2009, hervorragend.**



Thomas Jud, Vorsitzender der Weingärtnergenossenschaft Metzinger-Neuhausen, ist zuversichtlich, dass der Wein, Jahrgang 2009, ein guter wird. FOTO: NIETHAMMER

Heiße Spätsommertage wie vorgestern, als die 30-Grad-Marke noch erreicht wurde, müssen für die Weingärtner also nicht mehr sein. »Sonst verdampft das Aroma mit der Wärme«, erklärt Jud.

Kühle Nächte und schöne, noch sommerlich-warme Tage »das macht die Stärke des deutschen Weinbaus aus«, sagt Thomas Jud und meint damit auch explizit nördliche Weinanbaugebiete wie dasjenige in Metzinger und Neuhausen. Diese Lage kommt vor allem den Weißweinen zugute. »Die Kühle der Nacht bringt die Fruchtigkeit der weißen Sorten«, weiß der Fachmann. Das gilt für leichte Weißweine wie Müller-Thurgau und Rivaner genauso wie für die kräftigeren Traditionssorten Kerner, Riesling, Muskateller und Traminer.

### Lese an einem Vormittag

Die Metzinger Weingärtner wollen dieses Jahr neue Wege beschreiten und bei der Weinlese im Herbst »die Kühle der Nacht im Lesegut einfangen«, wie Thomas Jud fast schon poetisch sagt. Das geht nur, wenn die Weinlese an einem einzigen Vormittag geschieht. »Die Tageszeit ist gerade für die Lese der Weißweintrauben ganz entscheidend«, erläutert Jud. Es wird also darauf ankommen, dass für vier, fünf Morgenstunden ausreichend große »Weinlese-Teams« parat stehen.

Für Weißwein- und Rotweinsorten gilt gleichermaßen: »Jeglicher Fäulnisanteil im Lesegut ist zu vermeiden«, so Jud. Nur so sei das Ziel zu erreichen, »reintonige, klare und saubere Weine« auf den Markt zu bringen. Nach wie vor setzen die Metzinger Weingärtner auf die Qualitätsschiene und das geht eben nur über Ertragsreduzierung. »Für die Genossen ist dieses Vorgehen inzwischen schon Standard«, hat Jud festgestellt.

Derzeit hat die Weingärtnergenossenschaft 120 Mitglieder, darunter sind mit Martin und Winfried Koch ein Vollerwerbsbetrieb und zehn Nebenerwerbsbetriebe. Für alle anderen Wengerter ist der Weinanbau Hobby und zwar eines, das ganz schön viel Arbeit macht, bewirtschaften sie doch Flächen zwischen 60 Ar und 1,5 Hektar.

Für das Weinjahr 2009 galt es zunächst, den Rückschnitt der Reben, die unter den Hagelgewittern aus dem Vorjahr erheblich gelitten hatten, mit viel Augenmaß zu betreiben. »Das erforderte viel Gespür für einen sinnvollen Rebstockaufbau, weil der Großteil der Trag-äste beschädigt worden war«, erklärt Thomas Jud. Für die Arbeit im Frühjahr sei dies eine »echte Herausforderung« gewesen. Zu schaffen machte den Weingärtnern dieses Jahr auch die zu lange Rebblüte. Verströmen die Reben in der Regel nur sechs bis acht Tage ihren unvergleichlichen Duft, so dauerte die Blütezeit diesmal fast den ganzen Juni über. Die Folge war anschließend ein großer Vegetationssprung: »Von durchgefärbten bis noch grünen Trauben befand sich da später alles an einem Stock«, so Jud.

Um ein homogenes Lesematerial zu erhalten, muss deshalb jetzt der Anteil an grünen oder rosa gefärbten Trauben drastisch reduziert werden »jetzt ist die Zeit des Herausschneidens«, so Juds Parole.

Zukünftig will die Genossenschaft verstärkt auf pilzresistente Sorten setzen, sogenannte »Piwis«. Die Freiburger Weinversuchsanstalt empfiehlt da Johanniter und Muscaris als Weißweinsorten, entsprechende Rotweine haben Namen wie Cantor oder Carbon. Ein Hektar Rebfläche soll in Metzingen mit diesen Reben bepflanzt werden. Die erste Ernte gibts dann im Jahr 2013. (GEA)