

# Reutlinger General-Anzeiger

Mittwoch, 19. Januar 2011

NECKAR + ERMS

19.01.2011 - 07:10 Uhr

**WEIN** - Die Metzinger Genossenschaft hat einen guten Jahrgang eingefahren. Vermutlich noch besser als 2003

## Gutes Tröpfchen mit neuer Technik

Von Ruth Walter

**METZINGEN.** Ein guter Wein hat auch mit Technik zu tun. Deshalb hat die Weingärtnergenossenschaft Metzingen-Neuhausen im Geschäftsjahr 2009/10 in verbesserte Technik zur Verarbeitung der geernteten Trauben investiert. Und das, ohne einen Kredit aufzunehmen, denn die Wengerter stehen schuldenfrei da. Auch mit dem Weinjahrgang 2010, der jetzt nach und nach in den Verkauf kommt, sind die 200 Mitglieder zufrieden. Er könnte, sagt der Vorsitzende Jörg Waldner vorsichtig, sich sogar besser als der aus dem Jahr 2003 entpuppen.



Sitzt auf einem Teil der Herrlichkeit aus Metzingens Weinlagen: Jörg Waldner, der Vorsitzende der Weingärtnergenossenschaft Metzingen-Neuhausen. FOTO: Andreas Fink

Was im superheißen Sommer 2003 manchmal ein Tick zu viel war, blieb im vorigen Jahr aus: die übergroße Hitze. Auch wenn die Wengerter im Herbst den Regen gern etwas früher abgestellt hätten, sind die Verantwortlichen, die sich am Freitag, 21. Januar, zu ihrer Hauptversammlung treffen, überzeugt, dass der Jahrgang 2010 ein exquisites Tröpfchen geworden ist.

Rund 250 000 Liter

haben die Metzinger und Neuhäuser in Möglingen keltern lassen. 2009 waren es lediglich 190 000 Liter, weil heftige Gewitter in manchen Reblagen für enormen Ausfall gesorgt hatten. Dabei achten die Weingärtner schon in freiwilliger Selbstkontrolle auf einen reduzierten Ernteertrag.

### **In neue Technik investiert**

Um die Qualität ihres Produkts zu steigern, holen die 130 Ablieferer nicht 140 Kilogramm Trauben pro Ar aus den Hängen, wie von der Europäischen Union erlaubt, sondern beschränken sich auf 90 bis 120 Kilogramm pro Ar. Dafür wird durch rechtzeitiges Ausschneiden der Traubendolden gesorgt.

Der beachtliche Ernteausfall beim

Weinjahrgang 2009 zieht sich bis ins Geschäftsjahr 2009/2010 mit einem Umsatzrückgang von 3,2 Prozent. Hier spielt auch der Sekt mit rein, der sich immer besser verkauft, der jedoch ebenfalls rar und deshalb früh ausverkauft war. Der Verkauf in der Vinothek hat mit rund 30 Prozent einen wichtigen Stellenwert in der Bilanz der Winzer.

Die Genossenschaftsführung ist ständig bemüht, an der Entwicklung dranzubleiben. Sei's, dass auf den wechselnden Geschmack der Kunden reagiert wird, ohne gleich jede kleine Modeerscheinung mitzumachen - der Trend geht derzeit zu Rosé. Oder dass eben in neue Technik investiert wird, die mit dem Erntegut behutsamer umgeht und somit zu besseren Resultaten beiträgt.

Die Genossenschaft hat 60 000 Euro ausgegeben für Edelstahltanks in der Kelter in Neuhausen, wo die Ernte verarbeitet wird. Auch das Rohrsystem wurde verändert, denn der Durchmesser der Rohre, durch die der Saft fließt, spielt eine Rolle, weil bei größerem Durchlass weniger Druck aufgewendet werden muss.

Das mache sich nachher beim Ausbau zum Wein positiv bemerkbar, lautete die Rückmeldung der Kellerei in Möglingen, die für die Metzinger diesen Part der Produktion übernimmt.

»Die Bio-Schiene wird forciert«, informiert Jörg Waldner weiter. Wo immer Flächen frei werden, kommen resistente Sorten, aber ganz ohne Gentechnik, wie Johanniter und Moscari in den Boden. Die Verbraucher fragen immer mehr danach. Nach wenigen Wochen bereits war auch die neue Sorte Samtrot ausverkauft. »Ein samtiger, runder, harmonischer Wein«, schwärmt der Vorsitzende. Fast ein Hektar der insgesamt 30 Hektar Anbaufläche in Metzingen und Neuhausen nimmt mittlerweile der Riesling ein.

Wir haben dieses Jahr extrem gesundes Lesegut aus den Weinbergen geholt«, freut sich Jörg Waldner in der GEA-Redaktion. Die Öchslegrade lagen ähnlich hoch wie 2003, je nach Traubensorte unterschiedlich.

Die Genossenschaft möchte langfristig jedoch dazu übergehen, sich weniger an den Öchslegraden zu orientieren als am Ertragsgut. Hierfür fehlen die entsprechenden Geräte, die in ihrer Entwicklung noch nicht ausgeklügelt genug sind, berichtet Waldner. Die Erprobungsphase läuft. In zwei bis drei Jahren könnten sie einsetzbar sein, meint er. Dann wird die Qualität der Ernte nach den Enzymen und anderen Inhaltsstoffen bewertet.  
(GEA)

**Reutlinger  
General-Anzeiger**