

Wie funktionieren eigentlich die Erntemaschinen im Weinberg?

Sicher haben Sie sich auch schon einmal gefragt, was eigentlich im Inneren der Erntemaschine passiert, die im Herbst zur Lese durch die Weinberge fährt.



Die maschinelle Weinlese erfolgt mit dem sogenannten Traubenvollernter. Geerntet werden die Trauben im Inneren der riesigen Maschine durch Klopfen und Rütteln an den Reben. Dies geschieht durch leicht gebogene Kunststoffstäbe, die Schüttel- oder Schwingstäbe. Die herabfallenden Trauben werden von einem Lamellensystem aufgefangen, das die Stämme der Rebstöcke umschließt und die Trauben über ein Förderband in den Auffangbehälter des Traubenvollernters leitet. Bei diesem Verfahren geraten auch Laub und kleine Äste ins Lesegut, die aber größtenteils durch ein Gebläse entfernt werden.

Die Vorteile der maschinellen Lese liegen vor allem in der Einsparung von Lohnkosten und Lohnnebenkosten. Denn für die Handlese sind immer noch viele nicht-deutsche Erntehelfer erforderlich, denen auch eine Unterkunft und Verpflegung geboten werden muss. Allein der bürokratische Aufwand für die Anwerbung und Genehmigung dieser Arbeitskräfte fordert den Winzer. Die zusätzlichen Kosten der Handlese sorgen dafür, dass der Anteil maschinell gelesener Reben in Deutschland mittlerweile rund 70% der gesamten Rebfläche ausmacht.

Nachteile der maschinellen Ernte sind zum einen die unselektive Lese durch den Traubenvollernter, der natürlich nicht zwischen guten und faulen oder unreifen Trauben unterscheidet. Zum anderen stellt das Gewicht der bis zu 10 Tonnen schweren Maschinen eine enorme Belastung für den Boden dar, auch kommt es zu Beschädigungen der Reben und der Unterstützungsanlagen.

Im Weingut Schön setzen wir nach wie vor auch in den maschinengängigen Weinlagen auf die etwas teurere traditionelle Handlese. Durch die manuelle Weinlese wird eine höhere Qualität gewährleistet, die wir unseren Kunden auch weiterhin bieten möchten.

“Was Du nüchtern ausgedacht, sollst Du beim Weine überdenken, sollst Du mit Brunnenwasser schwenken.” (Alte Rheingauer Weisheit)



“Wir liefen über den Rhein.”

Karl-Heinz Schön erzählt von früher

1956...

Es war im Februar 1956, als bei uns am Rhein eine seit Jahrzehnten nicht erlebte Kälte einbrach. Ich erinnere mich noch genau, dass das Thermometer täglich weiter sank und bis Minus 25°C erreichte. Natürlich begann bald auch der Rhein einzufrieren und wir konnten zusehen, wie sich das Treibeis an der Loreley staut. Die Eisschollen erreichten eine Dicke von bis zu 80cm.

Wir trauten unseren Augen kaum, als das Eis am 17. Februar sogar unverrückbar feststand. Wasser stieg bis auf die B42, die wegen Überflutung zwischen

Assmannshausen und Lorch gesperrt werden musste. Sorge um die nahe am Ufer gelegenen Gebäude machte sich breit. Doch die Gefahr schweißte die Menschen zusammen und die bedrohten Häuser konnten mit Schutzwänden aus Eisenbahnschienen gesichert werden, die wir mit Wasser überzogen, das schnell zu Eis erstarrte.

Neben der Gefahr wurde dieses Naturereignis für die Assmannshäuser aber auch zu einem einmaligen Spektakel: Nachdem das Eis auf dem Rhein dick genug war, konnte man über den zugefrorenen Fluss spazieren, Bündchen wurden aufgebaut und verkauften wärmenden Glühwein und Speisen. Jeden Tag wurde

Musik gespielt und man feierte das einmalige Erlebnis.

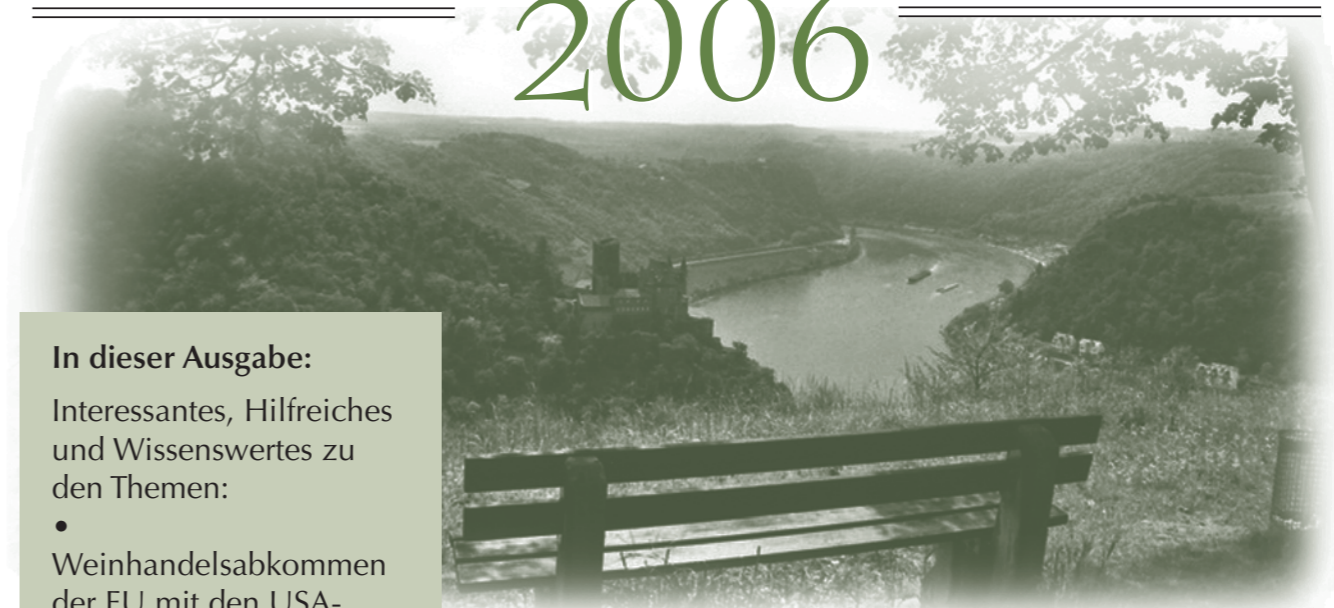
Lohnend war das Eis auch für die Betreiber der Fährschiffe, die das Fährrecht für den Rhein besaßen und deshalb für das Betreten und Überqueren (auch wenn die Menschen dies zu Fuß taten) eine Maut von 10 Pfennig verlangen konnten.

Am 1. März ließ die Kälte schließlich nach, so dass das auf einer Länge von 80 km angestaute Eis langsam wieder in Bewegung geriet.

In der Nacht vom 2. auf den 3. März begann die Eisdecke zu brechen und davon zu treiben. Nach drei Wochen Zwangspause konnten am 6. März die Schiffe wieder auf dem Rhein fahren.

SCHÖN'S WEIN-BLÄTTER

2006



In dieser Ausgabe:

Interessantes, Hilfreiches und Wissenswertes zu den Themen:

- Weinhandelsabkommen der EU mit den USA - Was ändert sich?
- Weinverschlüsse
- Erntemaschinen im Weinberg

Der Rheinsteig - alter Weg in neuem Glanz!

Rheinsteig jedem ambitionierten Wanderfreund ein Naturerlebnis der Extraklasse. Der Ausblick auf den sich im Tal windenden Rhein und die romantische Mittelrhein-Landschaft sind einzigartig.

Als einen der schönsten Wanderabschnitte empfehlen wir Ihnen die Wegstrecke von Rüdesheim über Assmannshausen nach Lorch.

Zunächst geht es von Rüdesheims berühmter Drosselgasse hinauf zum Niederwald-Denkmal und vorbei an unseren Weinlagen Bischofsberg und Drachenstein. Es folgt eine Passage mit vielen schönen Blicken über das enge Rheintal. Weiter führt der Rheinsteig durch die Weinberge des Frankenthals hinunter an den Fluss nach Assmannshausen, wo Sie in unserem Weingut pausieren können. Anschließend

steigt die Wanderstrecke wieder an, felsige Pfade führen Sie immer wieder am Hang entlang und leiten Sie durch den berühmten Assmannshäuser Höllenberg. Einige schmale Seitentäler werden durchquert ehe der Drei-Burgen-Blick nochmals einen klassischen Rheinblick erlaubt. Zum Abschluss der herrlichen Teilstrecke führt der Rheinsteig wieder steil hinunter nach Lorch.

Ob nach einer Etappe zur Rast oder als Ausgangspunkt für eine Mehrtagestour:

Wir empfangen Sie gerne in unserem Weingut & Hotel und bieten Ihnen zusätzlich den Transport zum Etappeneinstieg oder die Abholung vom Ziel.

Sprechen Sie uns an und vereinbaren Sie mit uns die Einzelheiten!

Weinhandelsabkommen zwischen der EU und den USA: Was ändert sich jetzt?

Das Ende letzten Jahres durch den EU-Agrarrat geschlossene Weinhandelsabkommen ist zunächst nicht mehr als die wechselseitige Anerkennung von Herstellungsnormen der Weinproduktion. Doch es steckt leider mehr dahinter...

Durch das Abkommen verspricht man sich eine Belebung des Im- und Exports von Weinen zwischen der EU und den USA. Diese Vereinbarung ist damit das jüngste Glied in einer Kette von Weinhandelsabkommen zwischen der EU und Drittstaaten. Außergewöhnlich ist das Abkommen, weil sein Inhalt von den vorangegangenen gravierend abweicht.

Bislang einigte sich die EU mit seinen Vertragspartnern verbindlich auf gemeinsame zulässige Verfahren der Weinherstellung, dem Abkommen mit den USA fehlt eine solche gemeinsame Basis. Vielmehr werden lediglich die in den Ländern "üblichen und zugelassenen Herstellungspraktiken" akzeptiert.

Dies führt allerdings dazu, dass amerikanische Weine, die mit für deutsche Verhältnisse untypischen Methoden gekeltert wurden, freien Zugang in die EU erhalten.

In den USA ist es den Winzern so beispielsweise selbst überlassen, ob sie ihren Wein, wie in der EU üblich, traditionell in Holzfässern lagern oder ob sie auf industrielle Stahlfässer zurückgreifen und in

diese Eichenholzchips zur Geschmacksveränderung zusetzen. Eine verbreitete Technik in den USA ist mittlerweile die sogenannte Schleuderkugeltechnologie (siehe: Spinning Cone Column). Eine Maschine trennt bei diesem Verfahren den Wein in die einzelnen Substanzen Aroma und Alkohol auf, anschließend können diese in einem Verschnitt-Tank beliebig und individuell wieder miteinander komponiert werden.

Ist diese Aufspaltung erst einmal erfolgt, kann in den USA der Wein noch bis zu einem Gesamtumfang von 35% mit Wasser versetzt werden, um den Alkoholgehalt zu reduzieren. Dies ist in der Weinproduktion der EU vollkommen ausgeschlossen.

Da im Weinhandelsabkommen keine verbindlich zulässigen Weinherstellungsverfahren festgelegt wurden, ist künftig dem Import amerikanischer Weine, die mit industriellen Methoden hergestellt wurden, die Tür geöffnet. Es scheint, als sei die beabsichtigte Exporterleichterung für europäische und speziell deutsche Weine teuer erkauf.

Aufhorchen sollte der Verbraucher vor allem aufgrund der Tatsache, dass die Etikettierung der Weine nicht auf die Verfahren hinweisen muss, mit denen er hergestellt wurde.

Der Weintrinker kann daher nicht nachvollziehen, ob er einen traditionell hergestellten Wein oder ein zusammengewürfeltes, unter Umständen verwässertes, Produkt vor sich hat. Gerade in einem Land wie Deutschland, in dem die Tradition der Weinbereitung tiefe Wurzeln hat, sollte man deshalb weiter auf die heimischen Weine setzen. Da weiß man, was man hat!

Trotz aller Schwächen und Kritikpunkte findet das Abkommen bislang Anwendung. Eine zweite Verhandlungsrunde, in der über eine Festlegung auf bestimmte Produktionsverfahren, die Etikettierung und den Schutz der Lagebezeichnungen verhandelt werden soll, steht aber noch aus.

Was ist eigentlich...?

'Spinning Cone Column'

Im Zusammenhang mit dem Weinhandelsabkommen zwischen der EU und den USA geriet die Zulassung der aus Australien stammenden "Schleuderkugeltechnologie" in das Interesse der Medien und Fachleute.

Was macht dieses Verfahren alles möglich? Was verändert es?

- Spinning Cone Column* ist eine Technik, um Wein in seine Bestandteile Alkohol, Wasser und Aromen zu zerlegen. Diese Komponenten können nach der Zerlegung mit Zusatzstoffen aufgebessert und nach Wunsch wieder zusammengesetzt werden.
- Das Verfahren eignet sich bei der Weinproduktion zur Entschwefelung, zur Herstellung von Aromakonzentraten und zur Entalkoholisierung oder Teilentalkoholisierung.
- Theoretisch gestattet diese Neueinführung dem Winzer, seine Weine ganz auf die aktuellen Trends am Markt auszurichten und je nach Geschmack der Kunden zusammenzumischen.
- Rechtlich muss noch entschieden werden, ob ein Produkt, das zerlegt und anschließend in neuer Kombination zusammengesetzt wurde, noch unter der Bezeichnung "Wein" verkauft werden darf.

Alternativen gesucht! Naturkork als Weinflaschen-Verschluss ist rückläufig



Flaschenverschlüsse aus Naturkork geraten wegen ihrer besonderen Eigenschaft, im Wein ab und zu einen "Korkgeschmack" zu erzeugen, mehr und mehr in die Kritik. Es wird geschätzt, dass etwa 3% der mit Korken verschlossenen Weine durch diesen verdorben werden. Weine mit Korkgeschmack heißen "Korkschecker", sie riechen muffig und haben einen unangenehm bitteren Nachgeschmack. Die Verwendung von Naturkork ist wegen dieses Risikos in den letzten

Jahren zurückgegangen. Verschiedene alternative Verschlüsse für Weinflaschen sind mittlerweile auf dem Markt zu finden (siehe re. Spalte). Welche davon sich zukünftig durchsetzen könnten, darüber diskutieren momentan Fachleute.

Der Wunsch der Verbraucher scheint immer noch der traditionellen Korkverschluss zu sein.

Für die meisten Weintrinker ist die Erotik des "Plopps" beim Öffnen einer Flasche eben fast genau so wichtig wie der Flascheninhalt selbst. Außerdem werden alternative Verschlüsse wie der Schraubverschluss oft mit Billigweinen assoziiert. Bei guten Rotweinen wird zudem die Reifung des auf Flaschen gefüllten Weines durch den Naturkork gefördert. Wir wollen dem Wunsch unserer Kunden nach hochwertigen Verschlüssen auch weiter nachkommen. Verbunden ist damit auch die Bereitschaft, sehr hochwertiges Material zu verwenden, um die Anzahl der Korkschecker möglichst niedrig zu halten. Dennoch denkt man auch bei den Schöns über Alternativen nach.

Kunststoffkorken

Ein guter Kompromiss zwischen den ästhetischen Anforderungen der Verbraucher und den Problemen des Naturkorks. Der Kunststoffkorken wird aus Polyäthylen oder einer Gummi-Mischung hergestellt. Leider ist die Gasdichtigkeit vor allem bei längerer Lagerung ein Problem. Der Kunststoffkorken sollte -wenn überhaupt- nur für Weine des „schnellen Konsums“ eingesetzt werden. Wir haben ihn in 2002 getestet und die Erfahrung gebietet uns, diesen Verschluss nicht mehr einzusetzen.

Schraubverschluss

Aus rein praktischen Gesichtspunkten heraus der beste Verschluss: Sehr preiswert - und dazu höchst effektiv. Der Verschluss bleibt sehr lange dicht, "Korkschecker" gibt es nicht und eine angebrochene Flasche ist leicht wieder zu verschließen. Da zuerst Billigweine mit der Schraubkappe verschlossen wurden, stellt diese Variante meist eine Assoziation zu solchen Qualitäten her. Denkbar ist der Schraubverschluss in unserem Hause für die Ausschankweine sowie als sog. "Long cap" mit integrierter Kapsel für frische Rieslingweine.

Glaskorken

Der Glasstopfen sorgt allein dank der Kunststoffdichtung für einen guten Verschluss. Vorteil dieses Systems ist neben der hohen Dichtigkeit und Geschmacksneutralität die Tatsache, dass zum Öffnen kein Werkzeug benötigt wird. Das Material läßt ihn von der Wertigkeit mit dem Naturkork konkurrieren. Wenn mehr Erfahrungswerte vorliegen, werden wir über den Einsatz entscheiden.

Herausgeber:

Weingut Karl Schön KG

Rheinuferstraße 3-4,
65385 Assmannshausen/Rhein,
Telefon 06722-2225, Fax -2190
www.KarlSchoen.de

Verantwortlich: Karl J. Schön
Text & Gestaltung: Milena Schön

Von unserem Küchenmeister Volker Zinser

Wildhasenragout in Assmannshäuser Spätburgunder

Weinrezept

Zutaten

150 gr.	Speck
1	Hase (ca.1,5 kg)
100 gr	Karotten
100 gr	Sellerie
200 gr	Zwiebeln
	Pfefferkörner
2	Lorbeerblätter
2 EL	Zucker
100 gr	Bauchfleischwürfel
3 EL	Preiselbeeren
2	Toastscheiben
1 EL	Senf
10	Champignons
Mehl	
Salz	
1 l	Spätburgunder

Zubereitung

Hase in Stücke zerteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Speckwürfeln im Bräter anbraten. Hasenstücke aus dem Bräter nehmen und Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Pfefferkörner und Lorbeerblätter gut anrösten. Nun Zucker und Mehl mitrösten, die Hasenstücke zugeben und mit Assmannshäuser Spätburgunder auffüllen. Preiselbeeren und Senf zugeben und ca. 1 Stunde im Backofen bei 160°C kochen. Die Hasenstücke in eine Form geben. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend passieren. Toast und Champignons in Würfel schneiden, mit den Bauchfleischwürfeln in einer Pfanne anbraten und vor dem Servieren über das Gericht geben-

Guten Appetit!