

WEINSTORIES

Die Weinlese in Italien



Es ist noch früh am Morgen. Zwischen den Rebzeilen liegt die Kühle der Nacht, auf den Blättern glitzern kleine Tropfen und über den Hügeln beginnt sich langsam das erste Licht auszubreiten. Stimmen sind zu hören. Scheren schneiden durch die Stiele der Trauben, Kisten werden zwischen den Reben weitergereicht. Hin und wieder wird eine Beere probiert. Für viele italienische Winzer sind diese Tage der wichtigste Moment des Jahres. **Vendemmia**. So heißt die **Weinlese auf Italienisch**. Doch das Wort beschreibt weit mehr als die Ernte reifer Trauben. Es bezeichnet jene Wochen, in denen sich zeigt, was aus einem ganzen Jahr Arbeit im Weinberg geworden ist. Monate des Wartens liegen hinter den Menschen zwischen den Reben. Jetzt beginnt ein neues Kapitel.

WAS BEDEUTET VENDEMMIA?

Vendemmia ist der italienische Begriff für die Weinlese, also die Ernte der reifen Weintrauben und deren Weg vom Weinberg in den Keller. In Italien ist die Vendemmia gleichzeitig ein wichtiger Teil der Weinkultur. In vielen Weinregionen prägt sie für einige Wochen den Rhythmus ganzer Weingüter und Familien. Denn die Geschichte einer Weinlese beginnt nicht erst an dem Morgen, an dem die erste Traube abgeschnitten wird. Eigentlich beginnt sie viele Monate früher.

EIN WEINJAHR, DAS AUF WENIGE WOCHEN ZULÄUFT

Im Winter stehen die Rebstöcke kahl zwischen den Reihen. Sie werden zurückgeschnitten und auf das kommende Jahr vorbereitet. Im Frühjahr erscheinen die ersten jungen Triebe. Wenig später folgen die Blüten und schließlich winzige Beeren. Dann beginnt der Sommer. Die Trauben wachsen, verändern ihre Farbe und entwickeln langsam Zucker, Säure und Aromen. Währenddessen beobachten die Winzer ihre Weinberge genau. Wie viel Regen fällt? Wie warm sind die Tage? Wie kühl werden die Nächte? Wie entwickeln sich die Trauben? Kaum ein Jahr gleicht dem anderen. Ein heißer und trockener Sommer stellt andere Anforderungen an einen Weinberg als ein kühleres Jahr mit mehr Niederschlag. Deshalb folgt Wein keinem vollkommen festen Produktionskalender. Die Natur gibt den Rhythmus vor. Und irgendwann nähert sich jener Moment, auf den ein ganzes Weinjahr zuläuft.

WANN BEGINNT DIE WEINLESE IN ITALIEN?

Einen einzigen Termin für die **Weinlese in Italien** gibt es nicht. Das Land erstreckt sich vom alpinen Norden bis tief in den mediterranen Süden. Klima, Höhenlage, Rebsorte, Exposition und Wetterverlauf beeinflussen den Zeitpunkt der Ernte. Deshalb kann die italienische Weinlese – abhängig von Region und Rebsorte – bereits im Spätsommer beginnen und sich bis weit in den Herbst hineinziehen. In südlichen und wärmeren Gebieten erreichen manche Rebsorten früher ihre gewünschte Reife. In nördlicheren Regionen, höheren Lagen oder bei spät reifenden Sorten beginnt die Ernte entsprechend später. Die Vendemmia wandert gewissermaßen durch Italien. Von **Sizilien und Apulien** über die **Toskana, die Abruzzen und Venetien** bis ins **Piemont und nach Südtirol**. Und selbst innerhalb einer Region können wenige Kilometer einen Unterschied machen.

WANN IST EINE WEINTRAUBE WIRKLICH REIF?

Von außen scheint die Antwort einfach: Wenn die Trauben reif sind, werden sie geerntet. Für einen Winzer ist die Entscheidung komplizierter. In den Wochen vor der Vendemmia werden die Weinberge immer wieder kontrolliert. Trauben werden probiert, Zucker- und Säurewerte analysiert und die Entwicklung von Schalen, Fruchtfleisch und Kernen beobachtet. Denn eine süße Traube allein macht noch keinen guten Wein. Es geht um **Balance**. Mit zunehmender Reife verändert sich der Zuckergehalt. Gleichzeitig entwickelt sich die Säure weiter und die Aromatik der Traube verändert sich. Der Winzer sucht deshalb nicht einfach den spätestmöglichen Zeitpunkt. Er sucht den richtigen. Manchmal entscheiden dabei wenige Tage. Deshalb sieht man Winzer während dieser Zeit immer wieder zwischen ihren Reben stehen, einzelne Beeren probieren und über die nächsten Tage sprechen. Erfahrung trifft auf Analyse. Und am Ende steht eine Entscheidung, die sich nicht rückgängig machen lässt:

Heute beginnt die Vendemmia.

WENN DER WEINBERG ZUM ARBEITSPLATZ WIRD

Während der Vendemmia verändert sich die Atmosphäre eines Weinguts. Die Tage beginnen häufig früh. Bei der **Handlese** gehen die Erntehelfer Reihe für Reihe durch den Weinberg. Mit kleinen Scheren werden die Trauben vom Rebstock getrennt und vorsichtig in Kisten gelegt. Dabei geht es nicht nur um Geschwindigkeit. Trauben können bereits im Weinberg selektiert werden. Gleichzeitig sollen die Früchte möglichst unversehrt im Keller ankommen. Eine volle Kiste wird weggetragen. Eine leere kommt zurück. Dann geht es weiter zur nächsten Rebzeile. Diese Arbeit wiederholt sich unzählige Male – und trotzdem ist jede Traube Teil einer Ernte, die es genau so nur einmal geben wird. Denn im nächsten Jahr werden Sonne, Regen, Temperaturen und Wind wieder eine andere Geschichte schreiben.

HANDLESE ODER MASCHINELLE WEINLESE?

Nicht jede Weintraube in Italien wird heute von Hand gelesen. In vielen Weinregionen kommen moderne Erntemaschinen zum Einsatz. Sie können größere Rebflächen innerhalb kurzer Zeit bearbeiten und sind besonders dort sinnvoll, wo Gelände und Erziehungsform der Reben dies ermöglichen. An anderen Orten ist die Handlese dagegen kaum zu ersetzen. Steile Hänge, enge Terrassen oder alte Rebanlagen können Maschinen an ihre Grenzen bringen. Auch wenn bereits während der Ernte besonders selektiv gearbeitet werden soll, kann die Lese von Hand eine bewusste Entscheidung sein. Welche Methode eingesetzt wird, hängt deshalb von vielen Faktoren ab: von der Landschaft, der Rebsorte, dem Weingut und nicht zuletzt davon, welcher Wein später entstehen soll. Die Vendemmia ist längst Teil eines modernen Weinbaus geworden. Und trotzdem bleibt vieles Handarbeit.

DER MOMENT, IN DEM DIE TRAUBE DEN WEINBERG VERLÄSST

Mit der Ernte endet die Arbeit nicht. Jetzt beginnt eine neue Phase. Die gelesenen Trauben werden zum Weingut gebracht. Dort werden sie je nach gewünschtem Wein sortiert, entrappt, gepresst oder direkt weiterverarbeitet. Plötzlich verändert sich die Geräuschkulisse. Draußen im Weinberg waren es Scheren, Schritte und Stimmen. Im Keller laufen Pressen, Pumpen und Förderbänder. Trauben kommen an, Behälter werden gefüllt und Kellermeister kontrollieren die einzelnen Partien. Der Duft reifer Früchte liegt in der Luft. Für die Menschen im Weingut beginnen lange Tage. Denn jetzt wartet die Natur nicht mehr.

WENN AUS TRAUBEN LANGSAM ITALIENISCHER WEIN WIRD

Im Keller beginnt eine Transformation, die Menschen seit Jahrtausenden begleitet. Aus Trauben entsteht Most. Und aus Most wird durch die alkoholische Gärung langsam Wein. Doch der weitere Weg unterscheidet sich je nach Wein erheblich. Bei vielen Weißweinen wird der Saft früh von Schalen und anderen festen Bestandteilen getrennt. Bei Rotweinen bleiben Saft und Schalen typischerweise länger zusammen. Farbe, Gerbstoffe und zahlreiche Aromastoffe können dabei aus den Beerenschalen in den entstehenden Wein übergehen. Der Kellermeister beobachtet diesen Prozess aufmerksam. Temperaturen werden kontrolliert, der Verlauf der Gärung verfolgt und einzelne Partien immer wieder verkostet. Was draußen im Weinberg begonnen hat, setzt sich hier fort. Nicht mehr unter Sonne und Regen. Sondern zwischen Tanks, Fässern und dem gedämpften Licht eines Weinkellers.

WARUM DER JAHRGANG BEIM WEIN WICHTIG IST

Eine kleine Zahl auf einem Weinetikett – und doch erzählt sie von einem ganzen Jahr. Der **Jahrgang eines Weins** bezeichnet grundsätzlich das Jahr, in dem die für diesen Wein verwendeten Trauben geerntet wurden. Damit führt er zurück zur Vendemmia. Zu einem Frühjahr, das vielleicht ungewöhnlich kühl war. Zu einem heißen Juli. Zu Regen im August. Zu kühlen Nächten vor der Lese oder zu einem Herbst, der den Trauben noch einige zusätzliche Tage am Rebstock schenkte. Deshalb

können sich verschiedene Jahrgänge desselben Weins voneinander unterscheiden. Der Produzent kann viele Entscheidungen treffen. Aber Wetter und Natur schreiben immer mit. Vielleicht liegt genau darin ein Teil der Faszination von Wein. Jede Vendemmia ist unwiederholbar.

VENDEMMIA ALS TEIL ITALIENISCHER KULTUR

In vielen italienischen Weinorten ist die Weinlese bis heute mehr als landwirtschaftliche Arbeit. Sie gehört zum Leben. Familien kommen zusammen, Helfer arbeiten gemeinsam in den Weinbergen und manche Orte begleiten die Erntezeit mit Festen und lokalen Traditionen. Nach einem langen Tag steht vielleicht eine große Schüssel Pasta auf dem Tisch. Brot wird herumgereicht. Jemand öffnet eine Flasche aus einem früheren Jahrgang. Der neue Wein ist noch lange nicht fertig. Aber seine Grundlage liegt bereits im Keller. Draußen werden die Tage langsam kürzer und die Weinberge beginnen ihre Farbe zu verändern. Nach Monaten voller Arbeit kehrt dort allmählich Ruhe ein.

ITALIENISCHER WEINKULTUR BEI WAURIG

Wer sich bei **Waurig** mit italienischen Weinen beschäftigt, begegnet genau dieser Vielfalt. Unser Sortiment führt durch unterschiedliche italienische Weinregionen und zu Weingütern, deren Weine von völlig verschiedenen Landschaften geprägt werden – vom Piemont und Südtirol über Venetien und die Toskana bis nach Kalabrien, Sizilien und Sardinien. Dabei möchten wir italienischen Wein nicht nur über Rebsorte, Jahrgang oder Herkunftsbezeichnung erzählen. Uns interessieren auch die Menschen dahinter. Die Familien. Die Weinberge. Und die Entscheidungen, die während eines Weinjahres getroffen werden.

Denn wer versteht, wie eine Vendemmia abläuft, betrachtet auch die Flasche auf dem Tisch ein wenig anders.

WENN WIR SPÄTER EINE FLASCHE ÖFFNEN

Viele Monate oder sogar Jahre nach der Weinlese steht dieser Wein vielleicht vor uns. Wir sehen den Weinberg nicht, aus dem seine Trauben stammen. Wir hören nicht die Scheren zwischen den Rebzeilen und kennen den Morgen nicht, an dem seine Trauben gelesen wurden. Doch auf dem Etikett steht noch immer die Jahreszahl. Sie erinnert daran, dass Wein von einem bestimmten Ort und aus einer bestimmten Zeit stammt. Hinter ihm stehen Menschen, die Reben gepflegt, das Wetter beobachtet, Trauben probiert und schließlich eine Entscheidung getroffen haben: Heute ist der richtige Tag. Wenn wir das nächste Mal eine Flasche italienischen Wein öffnen, lohnt sich deshalb ein Blick auf diese kleine Zahl. Denn jeder Jahrgang beginnt mit einem Moment im Weinberg. Mit reifen Trauben, frühen Morgenstunden und einer Ernte, auf die ein ganzes Jahr hingearbeitet wurde.

Mit der **Vendemmia**.

In unserem Onlineshop findet du eine Vielzahl an Weinen mit unterschiedlichen Jahrgängen und noch viele mehr findest du in unseren Märkten!

Weitere Stories auf waurig.com/stories

