

Jetzt sprudelt der Saft aus der Presse

WEINBAU Wenn die Trauben gelesen werden, fliesst in den Trotten der selbst kelternden Weinbauern der Saft. Was die Natur in einem halben Jahr geschaffen hat, wird flüssig. Ab jetzt liegt das Schicksal des werdenden Weins in den Händen der Menschen, wie bei Martin und Ueli Bachmann in Stäfa.

Es muss schnell gehen in diesen Tagen. Die Trauben im Rebberg sind reif, das Wetter trocken: ideale Bedingungen für den Wümmet. Flinke Hände schnipseln die Früchte von den Stöcken. Die Stäfer Weinbaufamilie Bachmann und ihr Dutzend Helferinnen und Helfer haben am Vormittag ganze Arbeit geleistet.



In Hombrechtikon ernteten sie 2 Tonnen Blauburgunder. 140 Plastikboxen mit Trauben warten nach dem Mittagessen auf die Weiterverarbeitung. Daraus soll Rosé entstehen.

Während die anderen wieder in die Reben losziehen, machen sich Vater Martin (56) und Sohn Ueli (30) Bachmann bereit für den Pressvorgang. Oben in der Trotte wird aus Früchten Traubensaft, im Keller stehen die leeren blankgeputzten Tanks. Sie sollen aufnehmen, was ein besonderer Wein zu werden verspricht. «100 Oechslegrade, eine sensationelle Qualität», sagt Martin Bachmann. Kehrseite der Medaille: Der extrem warme und trockene Sommer liess den Ertrag im Vergleich zu anderen Jahren um ein Drittel schrumpfen.

Wie am Fließband

Ueli Bachmann stellt die Abbeermaschine ein. Oben schüttet er die Trauben aus den Kisten hinein. Eine Schneckenwelle befördert die Früchte in eine löchrige Trommel. Dort trennen sich die Beeren von ihren Stielen. Erstere kommen durch einen dicken Schlauch in die Presse, zweitere spuckt die Trommel am anderen Ende aus. Ein Mitarbeiter übernimmt die leeren Kisten und

1 Kilogramm Trauben ergibt Saft für eine 0,75-Liter-Flasche

schiebt sie in die Wasserdusche. Die Plastikbehälter stapelt Martin Bachmann zum Abtropfen in eine Ecke der Trotte.

Es läuft wie am Fließband: Alle zehn Sekunden wird eine Kiste mit 15 Kilogramm Trauben in die Maschine geleert. Faustregel: 1 Kilogramm Trauben füllt derweil eine 0,75-Liter-Flasche. Nach kaum 20 Minuten ist die Ernte des ganzen Vormittags abgeladen und abgebeert. Die wie verästelte Korallen aussehenden Stiele haben einen kniehohen Haufen am Boden gebildet.

Sanfter Druck auf die Beeren

Der wichtigste Arbeitsschritt folgt aber erst. Eine wuchtige Weinpresse aus Holz mit langem Druckhebel gibt es nur noch im Ortsmuseum. Heute werden die Trauben behutsam in einer pneumatischen Presse zerquetscht. Bei Bachmanns ist das ein grosser Zylinder aus Edelstahl. Er dreht sich zunächst langsam um die Längsachse – viermal in der Minute. Alleine durch das Eigengewicht fliesst schon der Saft aus allen Poren, fängt sich in der Wan-

ne und läuft dann über eine Leitung in den Tank einen Stock tiefer. In der mächtigen Trommel verfestigt sich die Masse. Schalen und Kerne bilden eine kompakte dunkelrote Masse. Aber da steckt noch viel Saft drin.

Nun startet Martin Bachmann den eigentlichen Pressvorgang. Mit Luftdruck bis zu 2 Bar wird in der Trommel ein Kunststoffuch gegen den Brei gedrückt. «Das geht ganz sanft, sodass keine Bitterstoffe aus den Kernen gelöst werden», erklärt der Weinbauer. Darum presst er auch nicht die Trauben mit den Stielen, weil dann die Beeren nicht komplett ausgequetscht würden und zudem für ihn unerwünschte Aromastoffe in den Saft gelangen. «Ich weiss, jeder macht es anders», bemerkt er beiläufig, «und das hier ist halt unsere Methode.»

Rot schneller als Weiss

Alle zwei Minuten macht die Trommel zwei Umdrehungen, um das Pressgut zu lockern. Dann drückt wieder Luft gegen das Tuch. An der siebartigen Aussenwand sprudelt der Saft und verschwindet via Wanne und Leitung im Untergrund.

Jetzt kann die Maschine noch eine Zeit lang alleine arbeiten – bei roten Trauben eine Stunde, bei weissen doppelt so lange. «Die roten Beeren lassen sich leichter pressen», sagt Vater Bachmann, «der Saft ist flüssiger als bei den weissen, die sind ein bisschen schleimig und verkleben eher das Sieb.» Zuletzt bleibt Maische zurück. Sie dient später als Dünger: natürlicher Kreislauf im Rebberg.

Wärme löst Farbstoffe

Ueli Bachmann inspiziert den Tank im unteren Stock, in den der frische Traubenmost fliesst. Das wird ein Rosé. Er erklärt den Unterschied: «Beim Rotweinen kommen die Beeren mit in den Tank, beim Weissweinen und beim Rosé nur der Saft.» Denn erst die Gärungswärme löst die dunklen Farbstoffe aus den Schalen. Für die Wärme ist die beigefügte Hefe verantwortlich.

Der Most bleibt ein bis zwei Tage im Tank, bevor er ein erstes Mal behandelt wird. «Dann haben sich bereits die schwereren Partikel abgesetzt», sagt der diplomierte Winzer. Der Saft wird abgesaugt, der Satz gefiltert und das Flüssige wieder dem Most zugefügt.

Plötzlich null Öchslegrad

Für alle Weinsorten gilt, dass die Gärung den Fruchtzucker zu Alkohol umwandelt. Während dieses natürlich-chemischen Vorgangs wird der Saft jeden Tag wärmer. Mit Kühlen wird verhindert, dass die Temperatur über 20 Grad steigt. Gleichzeitig nimmt der Gehalt an Öchslegrad ab. «In einer Woche haben wir null Öchslegrad, dann ist die Gärung abgeschlossen», sagt Sohn Bachmann.

Hat der gerade entstehende Wein dieses Stadium erreicht, schmeckt er äusserst herb und säuerlich. Die Vorstellung, dass aus dem trüben Saft in einem halben Jahr ein wohlig mundender klarer Wein wird, fällt in diesem Moment schwer. Aber gut Ding will Weile haben – und grosse Erfahrung. Es liegt noch viel Arbeit mit Beobachten, Messen, Degustieren, Sieben und Filtern vor Vater und Sohn Bachmann. Sie haben ja soeben erst die Gabe der Natur aus dem Rebberg in ihre Obhut übernommen.

Christian Dietz-Saluz

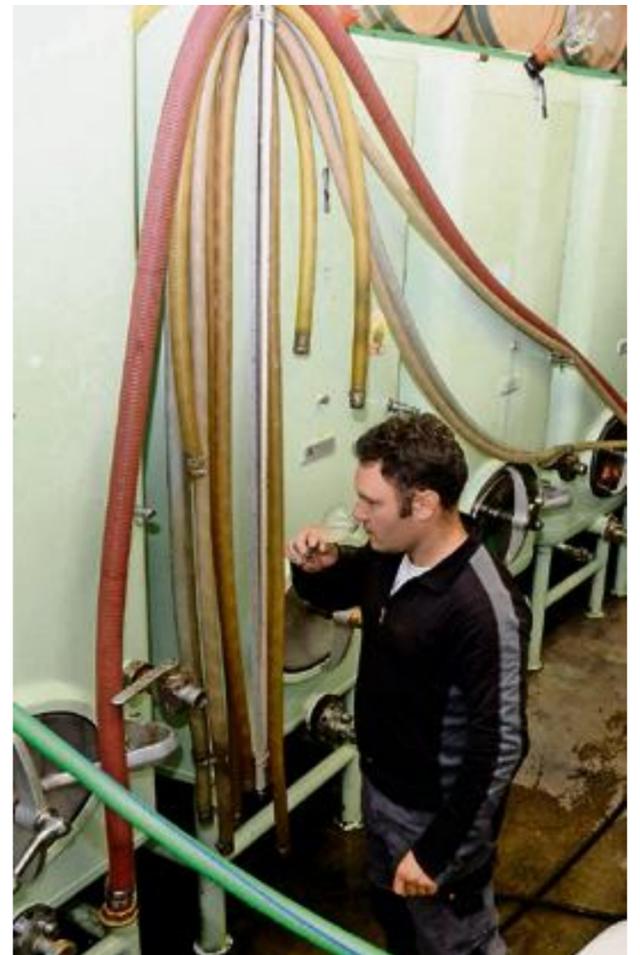


Winzer Ueli Bachmann füttert die Maschine, in der die Trauben entstielt werden. Ernest Szwed übernimmt die Kisten zum Spülen, David Misiak lädt die nächsten Kisten mit je 15 Kilogramm Trauben vom Lastwagen ab.

Bilder Reto Schneider



Martin Bachmann prüft die Trauben in der pneumatischen Presse.



Erster Eindruck im Keller: Wie schmeckt der Saft nach einem Tag im Tank?



Nach 20 Minuten sind alle Trauben vom Vormittag in der Presse.

EINE WEINBAUFAMILIE

Rund 11 Hektaren Wein baut der Familienbetrieb von Martin und Ueli Bachmann in Stäfa, Hombrechtikon und Mönchaltorf an. Aus den elf Sorten (Räuschling, Chardonnay, Riesling-Silvaner, Blauburgunder/Clevner, Cabernet Dosa, Garanoir, Diolinoir, Regent, Leon Millot, Maréchal Foch und Muskat Oliver) entstehen 20 Weine – sorten- und herkunftsgetrennt – sowie Cuvées. Circa 100 000 Flaschen werden jedes Jahr im pittoresken Anwesen im Vorderen Püntacker hoch über Stäfa abgefüllt. di

WEINBAU AM ZÜRICHSEE

Ein Kalenderjahr im Rebberg und im Keller: Die «Zürichsee-Zeitung» widmet dem Weinbau in der Region eine ganzjährige Artikelserie. Sie beginnt und endet mit dem Wümmet. Dazwischen sollen die verschiedensten Aspekte dieses Landwirtschaftszweiges gezeigt und erklärt werden – vom Anbau über die Pflege der Trauben bis zum Keltern; vom Hagel bis zum Schädling; vom Entwerfen der Etikette bis zum Abfüllen und Verkauf; vom Wert der Rebberge als Naherholungsgebiet bis zum Siedlungsdruck. di