



Ruhe im Rebberg – Hektik im Keller

Nach der Traubenlese hängt jetzt alles vom Keltern ab: Ein Augenschein im Weinkeller



Der letzte Test. Kellermeister Thomas Engel degustiert den vergorenen, aber noch «unraffinierten» Wein. Fotos Florian Bärtschiger
Von Thomas Gubler

Liestal. Es gärt im Liestaler Traditionsweinhaus Siebe Dupf. Und das riecht man schon am Eingang zum Keller, der normalerweise dem Publikum nicht zugänglich ist. Bis auf wenige Speziallieferungen – etwa die luftgetrockneten Pinot-Trauben für die Produktion des schweren «Rhy Passo» mit dereinst rund 15 Prozent Alkohol – ist die Traubenanahme abgeschlossen. Es waren dieses Jahr 314 Tonnen Trauben, welche die Siebe Dupf AG zur Eigen- und zur Lohnkelterung in Empfang genommen hat – so viel wie noch nie.

Für einmal dürfen wir an diesem Tag die Schwelle zum «Allerheiligsten» des Liestaler Weinhauses überschreiten und ins Reich von Kellermeister Thomas Engel (43) vordringen. Im grössten Baselbieter Weinkeller herrscht zurzeit Hochbetrieb. Engel und sein Mitarbeiter Lukas Wiedmer arbeiten nicht ganz, aber fast rund um die Uhr. Und das sieben Tage in der Woche. Das verlangt zum einen der in den Tanks gärende Traubenmost. In diesem Jahr kommen aber noch die speziellen Witterungsverhältnisse mit einem sehr trockenen

Sommer und Frühherbst erschwerend hinzu. Das ganze Traubengut – ob weiss oder rot, ob frühe oder späte Sorten – wurde dadurch gleichzeitig reif und musste parallel verarbeitet werden. Eine zeitliche Staffelung wie in normalen Jahren, wenn erst die früheren weissen und dann die späteren roten Trauben, vor allem Blauburgunder, geerntet werden, fand 2018 nicht statt.

Die Gärphase ist entscheidend

Entsprechend lagert zurzeit der gesamte Traubenmost in den Tanks



und gärt bei rund 15 Grad Celsius vor sich hin. Das macht sich olfaktorisch durch starke Gerüche und akustisch durch das Gurgeln der Kohlensäure, die durch Schläuche in Wasserbehälter abgeleitet wird, bemerkbar. Rund drei Wochen gärt der Traubenmost, dann wird er von der Hefe genommen. «Umziehen» nennt dies der Kellermeister. Und wenn man mitunter in Winzereisen hört, ein guter Kellermeister vermöge auch aus mittelmässigem Traubengut noch einen anständigen Wein zu keltern, so gilt eben auch das Umgekehrte, nämlich dass bei der Gärung auch das beste Traubengut noch verderben kann, wenn man im Keller nicht aufpasst. «Die Gärphase ist ganz entscheidend», erklärt Engel.

Mit dem Ansetzen der Hefe im Traubenmost ist es nämlich nicht getan. Die Hefe braucht Nahrung in Form von Ammoniumsalzen. Wird ihr diese vorenthalten, dann hat man den «Bock» im Keller. Das heisst, der Wein beginnt zu stinken. Und in einem trockenen Jahr seien die Trauben durch den Wassermangel relativ nährstoffarm. Das bedeutet für den Kellermeister, dass er halt morgens um zwei Uhr nochmals von Tank zu Tank geht und eine Nase voll von jedem nimmt, um zu entscheiden, wo noch Nährstoffe zugefügt wer-

den müssen, damit die Hefe nicht «verhungert». Mehr als sechs Stunden Ruhe verschafft ihm aber auch das nicht. Die Aussage «Weinmachen ist Fleissarbeit» seines Muttenser Kollegen Urs Jauslin habe schon etwas für sich, sagt Engel. Leiten lässt er sich in dieser Zeit vorwiegend von seiner Nase und weniger vom Gaumen. Degustiert werde in dieser Phase wenig, sodass er im Herbst eigentlich wenig Wein trinke.

Ist der Most vergoren, hat der Kellermeister die anspruchsvollste Phase beim Weinmachen überstanden. Der Wein liegt dann als eine Art ungeschliffener Rohdiamant vor. Entsprechend schmeckt er in diesem Stadium noch ein bisschen «unraffiniert», mit etwas Hefe-Nebengeschmack, obschon sich die Qualität bereits abschätzen lässt. Noch fehlt ihm aber der Feinschliff. Zurzeit ist der Riesling-Sylvaner voll vergoren. Entsprechend wird er von der Hefe genommen und in einen neuen Tank «umgezogen».

Ein bisschen wie kochen

In der nächsten Phase folgt der Ausbau des Weins. Es wird ihm schweflige Säure zur Stabilisierung und zum Schutz vor Mikroorganismen beigegeben. Um Oxidationen und Aromaver-

luste zu vermeiden, werden die Tanks komplett gefüllt. «Dann ist der Wein erst mal versorgt», sagt Thomas Engel. Ein bis zwei Monate wird er sich selbst überlassen, bis zum Filtrieren im Januar. Zu diesem Zweck wird er ein zweites Mal umgezogen. Was dann noch folgt, ist das «Feintuning». In dieser Phase lasse sich das Weinmachen am ehesten mit dem Kochen eines edlen Gerichts vergleichen, meint Engel, der in seiner Jugend eine Kochlehre absolviert hatte.

Ende Februar beginnt das Abfüllen. Eine Arbeit, die dem Kellermeister wieder einiges abverlangt. «In dieser Phase kann man beim Wein nichts mehr verbessern, schiefgehen kann aber noch einiges», erklärt Engel. So müssten höchste Anforderungen an die Hygiene gestellt werden. Und man hoffe inständig, dass jetzt ja keine Maschine ansteigt. «Und dann steht schon wieder der nächste Jahrgang vor der Tür.»

Wann kann es denn ein Kellermeister einmal ein bisschen ruhiger angehen? Am ehesten um die Weihnachtszeit, von Mitte Dezember bis Mitte Januar, meint Thomas Engel. «Aufgrund der klimatischen Ungewöhnlichkeiten sind andere ruhige Momente in den letzten Jahren ausgeblieben.»



Beim Umziehen. Lukas Wiedmer nimmt den vergorenen Wein «von der Hefe» und pumpt ihn in einen neuen Tank um.