

Wenn aus Sonne Süße wird

DANK DES SCHÖNEN SPÄTHERBSTES WIRD BEI PETGEN-DAHM BEERENAUSLESE GEKELTERT

Der letzte Tag der Weinlese liegt hinter den Mitarbeitern des Weingutes Ökonomierat Petgen-Dahm in Perl-Sehndorf. „Wir in Merzig-Wadern“ war bei der Ernte dabei und erfuhr viel Wissenswerte über die Entstehung des Qualitätsweines aus edelfaulen Trauben, den man als „Beerenauslese“ kennt.

Widerspenstig ist der Nebel an diesem Morgen. Nur langsam verscheucht die Sonne die feuchten, grauen Schwaden über den Perler Weinbergen. Der letzte strahlende Spätherbsttag ist auch der letzte Tag der Lese für die Helfer des Weingutes Ökonomierat Petgen-Dahm. Nach zwei Wochen Arbeit ernten sie noch einmal Rieslingtrauben. Zwischen bunt gefärbten Weinstöcken füllen sich die Eimer mit den prallen, grünen Trauben. „Um die Mittagszeit wechseln wir auf den Marienberg in Sehndorf“, sagt Ralf Petgen. Nach dem Wetterbericht ist heute die letzte Chance, dort die Früchte für eine Riesling-Beerenauslese einzubringen.

Der Winzer fährt schon mal vor, um noch einmal den Öchsle-Gehalt der Trauben zu überprüfen. Die vergangenen Tage haben die perfekten klimatischen Bedingungen für eine Beerenauslese geliefert. Tagsüber kräftiger Sonnenschein, nachts kühl und feucht. „Der Nebel lässt die Häute der Trauben plat-



Wie Rosinen sehen die Weintrauben aus, die sich dank ihrer Edelfäule für die Herstellung von Beerenauslese eignen. Foto: Esther Kuhn

zen. Die Sonne und ein besonderer Pilz, der Botrytis, nehmen den Früchten die Flüssigkeit und wandeln diese in Zucker um“, erklärt der Experte. „Die Trauben schrumpeln zusammen und sehen aus wie Rosinen. Edelfäule heißt der Zustand, der sie zu extra süßen Beeren macht.“ Nur regnen darf es nicht, dann ist die Chance verpasst.

MÜHSAME HANDARBEIT

Im Wingert angekommen, zückt Ralf Petgen sein Refraktometer, pflückt eine braune Traube vom Stock und reibt sie über das Messgerät. Dann hält er dieses wie ein Fernglas in die Sonne. „Über 130 Grad Öchsle!“ Der Zuckergehalt sprengt die Messleiste. Im Vergleich: Der Saft einer noch grünen, prallen Rieslingtraube von der selben Rebe hat einen Öchsle-Gehalt von 72 Grad. Und auch das zeugt schon von einem warmen Sommer. Ralf Petgen freut sich darüber, dass das Wetter eine 2010er Beerenauslese als Riesling, Auxerrois und Grauer Burgunder möglich macht. „Nicht mehr viele Winzer machen sich diese Arbeit“, sagt er. Die Lese per Hand ist mühsam, die Helfer müssen mit zwei Eimern arbeiten,

um die edelfaulen Früchte auszulesen. Auch die Weiterverarbeitung geht nur in Handarbeit. Die Früchte werden in kleinen 30-Liter-Bottichen eingestampft, bevor die Maische in die Keltermaschine kommt. Im Mai 2011, schätzt Petgen, wird der 2010er dann als Dessertwein zum ersten Mal in einem Glas seine Aromen von Dörrobst und Kakao entfalten, als Aperitif gereicht oder zu Apfeltarte oder Gänseleberpastete serviert.

Wenn sich dieser letzte Erntetag dem Ende zuneigt, werden aber nicht alle 75.000 Rebstöcke abgeerntet sein. Einen kleinen Teil der Trauben lässt Ralf Petgen hängen. Mit etwas Glück schenkt die Natur dem Winzer auch noch eine Frostperiode mit mindestens minus acht Grad. Dann könnte 2010 auch noch der Bruder der Beerenauslese, der exotische Eiswein mit Mango- und Zitrus-Aromen, gelingen. Ihm und allen, die Dessertweine lieben, ist es zu wünschen! Esther Kuhn

Infos: Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm, Winzerstraße 3-7, 66706 Perl-Sehndorf, Tel. (06867) 309, E-Mail: info@petgen-dahm.de.
Internet: www.petgen-dahm.de



Das idyllisch gelegene Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm in Perl-Sehndorf. Foto: Petgen-Dahm