

# DIE GESCHICHTE einer Leidenschaft

Top-Winzerin Silvia Heinrich aus Deutschkreutz und ihre Passion.  
Oder: Was Sie schon immer über das Weinmachen wissen wollten!  
Wir begleiteten die Winzerin des Jahres (2014) einen Tag bei der Weinlese.

Text Nicole Schläffer Fotos Emmerich Mädl, Steve Haider, beige stellt



## 1 DAS WETTER IST DER BOSS!

„Mit dem Abschneiden der Traube vom Stock ist die Qualität definiert. Im Keller können die Winzer nur mehr versuchen, diese Qualität zu halten. Deswegen träumen natürlich alle vom wettertechnisch perfekten Jahr“, schwärmt Winzerin Silvia Heinrich. 2017 meinte es gut mit den Weinbauern. Doch kann es auch sein, dass stärker beschattete oder versteckte Trauben in ihrer Entwicklung etwas zurückliegen. „Deswegen ist es sehr wichtig, die Trauben per Hand und in mehreren Erntedurchgängen zu lesen und bereits im Weingarten zu selektieren. Das ist natürlich ein enormer Mehraufwand, der sich aber lohnt. Die besten und schönsten Trauben werden hängengelassen für die Topqualitäten 'Cupido' & 'elegy', die es nur in ganz großen Jahrgängen gibt, und 5-10 Tage später geerntet“, plaudert Heinrich aus dem Nähkästchen.



Auf einem Förderband wird die Qualität nochmals streng überprüft, bevor die Beeren maschinell von den Stielen genommen und schonend weiterverarbeitet werden.

## 2 ZUPF DIE BEERE UND GÄRE!

Nach der Lese werden die Weintrauben im Weingut schonend gerebelt, das heißt, die einzelnen Beeren werden maschinell vom Stielgerüst gezupft und anschließend zerdrückt, dabei entsteht die Maische. Bei der alkoholischen Gärung wird Zucker mithilfe der natürlichen Hefe zu Alkohol, Kohlendioxid und Wärme umgewandelt. „Die Vergärung erfolgt bei uns mittels Spontanhefe temperaturgesteuert in geschlossenen Edelstahltanks und in offenen Fässern, so wie sie meine Großeltern früher schon verwendet hatten.“ Die Maische wird mehrmals am Tag

bewegt, damit sie immer im Most ist und die Auslaugung erfolgen kann. „Die besten Chargen werden sogar ganz vorsichtig mit den Füßen zerdrückt.“ Die Vergärung dauert je nach Weinsorte und Reifegrad unterschiedlich lange. Maischestandzeit und Temperatur prägen die Aromatik und den Gerbstoffcharakter des Weins. „Als Winzer muss man in der Zeit der Lese rund um die Uhr wachsam sein und die Vergärung beobachten und begleiten. Es ist so wie für eine Mutter bei einem Neugeborenen, da gibt es die ersten Wochen auch kein Durchschlafen.“ →



„WEINBAU IST FÜR MICH KEIN BERUF, SONDERNEINE BERUFUNG.“

Silvia Heinrich, Top-Winzerin