

Weinkollegium in der Klus 177

Thema: Food Pairing & Vom Acker zum Stock

Referent: A. Kaufmann

Auf dem Hof der Klus 177 steht Antoine Kaufmann und erläutert die kürzlichen Umbauten des Gehöftes und den Wandel hin zum biologischen Weinbau. Hier beginnt das erste Weinkollegium der dritten Generation. Nach der Einführung durch Herrn Kaufmann und unseren hochgeachteten Meister Fabian Bebler wurde die gut 40 Zunftbrüder gruppenweise durch die Güter und Analgen der Klus 177 geführt. Nach Erläuterungen zu echtem und falschem Mehltau zwischen den Reben, einen Einblick in die Sortenvielfalt der Klus und einer Fassverkostung im Weinkeller kam man im Hauptsaal zusammen. Es wurde eine kalte Platte mit einer Auswahl an Charcuterie und Käse serviert, welche begleitet durch die verschiedenen Weine der Klus177 erst recht zur Geltung kamen. Anschliessend erläuterte Herr Kaufmann die Eckpfeiler der Weinbergplanung und gab Einblicke in die frühen Entwicklungsstadien der Rebe. Abschliessend gab er noch einen Überblick über die Facetten des Food und Wein Pairings. Seine Ausführungen und Erklärungen sind im Nachfolgenden zusammengefasst.

Vom Acker zum Stock

Das Anlegen eines Weinberges ist ein aufwändiges Unterfangen und bedarf einiger Kenntnisse und Planung. Dies soll keine Anleitung zum Weinberg@Home sein, obwohl diese wohl ein gutes Projekt für den nächsten Lockdown sein könnte... Hier soll ein Eindruck vermittelt werden, was alles bei der Planung eines Weinberges mit einfließt und was essenzielle Schritte sind.

Vorbereitung des Bodens

Alles startet mit einem Stück Land. Hat man vor einigen Jahrzehnten noch regelmässige die obersten 30-40 cm Erde umgepflügt, wurde in der Zwischenzeit erkannt, dass dadurch wertvolle Bestandteile verloren gehen, da die Humus-Schicht mehrheitlich zerstört wird. Heuten beschränkt man sich nach dem Entfernen von Unebenheiten auf ein Umwälzen der obersten 15-20 cm. Es wird dann meist eine Auflockerungseinsaat ausgebracht, welche den Boden auflockern soll. Oft wird zum Beispiel Roggen verwendet, welcher schnell bis zu 2 m tiefe Wurzeln bilden kann. Sollte der Boden zusätzlich noch Stickstoffarm sein, kann das aussähen von Leguminosen¹ Abhilfe schaffen.



Vor dem Pflanzen

Bevor der vorbereitete Boden bepflanzt werden kann, gilt es einige Entscheidungen zu treffen. Welche Weinsorte soll gepflanzt werden? Wird er Weinberg maschinell bewirtschaftet werden und welche Stock- und Reihen-Abstände sind dadurch vorgegeben? Die Sorte sollte so gewählt werden, dass sie sinnvoll für die Region ist und mit dem lokalen Klima gedeihen kann. Im Gegensatz zum Reihenabstand,

¹ Als Leguminosen wird eine Pflanzenfamilie bezeichnet, welche dank einer Symbiose mit Bakterien in der Lage ist, atmosphärischen Stickstoff für andere Pflanzen verfügbar zu machen.

sind Stockabstände nicht nur abhängig von der Bewirtschaftungsmethode, sondern auch durch die Rebsorte bedingt. Von einem wirtschaftlichen Blickwinkel sollte ein Rebberg für grösstmögliche Effizienz ausgelegt werden, unter der Berücksichtigung der Anforderungen der gewählten Weinsorte. Um die Biodiversität des Weinbergs zu steigern, können gelegentliche Hecken und Bäume angebracht werden. Eine grössere Biodiversität ist erwünscht, da sie einen positiven Effekt auf die Resistenz der Reben gegenüber Schädlingen haben kann.

Die Sortenwahl muss vielen Faktoren Sorge tragen. Resistenz gegenüber Echtem sowie Falschem Mehltau ist immer wichtiger, vor allem in Jahren wie 2021 mit grossen Regenmengen. Die benötigte Trockenheitsresistenz, sollte dem lokalen Klima angepasst werden. Der pH-Wert des Bodens kann massgebend für die erfolgreiche Bepflanzung sein und sollte stets miteinbezogen werden. Während traditionelle Rebsorten ihre klare Berechtigung haben, sollte die Situation heute jedoch kritischer und differenzierter betrachtet werden (z.B. Unterschied Resistenz Gutedel vs. Räuschling).



Die Bepflanzung

Die Bepflanzung des Weinbergs wird heutzutage grösstenteils maschinell durchgeführt. Pflanzmaschinen können in kurzer Zeit grosse Flächen bepflanzen und die Regelmässigkeit der Pflanzung garantieren. Sollte das Gelände zu steil oder sonst unbefahrbar sein, kommen kleinere Bagger oder nach wie vor die reine Muskelkraft zum Einsatz.

Wichtig nach der Bepflanzung ist das Hacken der umliegenden Erde und das Entfernen von Unkraut, welches die Rebe zu verdrängen mag.



Zur Ersten Lese

Nach der Bepflanzung benötigt die Rebe zwei bis drei Jahre, bis sie die ersten Trauben trägt. Es gilt bis dahin die Bedingungen für die Rebe optimal zu halten und sie entsprechend zu unterstützen. Das schliesst zum Beispiel das Entfernen von überschüssigen Blättern und das Teilen der Weintrauben mit ein, um einen optimalen Zuckergehalt bei der Lese zu erhalten.

Der optimale Lesezeitpunkt der Trauben wird dann durch eine blinde Beerenprobe bestimmt. Dabei werden zufällig und blind Trauben von den Stöcken gelesen, von Hand eingemaischt und durch ein Teesieb filtriert. Der Zuckergehalt gemessen in Oechsle und der pH-Wert des Saftes sind dann entscheidend. Je nach Rebsorte und Weinsorte wird zwischen 80-95 Oechsle gelesen.

Vorher



Nachher



Food Pairing

Die Kombination von Wein und Essen ist nicht immer ein leichtes Unterfangen. So sollen das Essen und der Wein als gleichberechtigte Partner auftreten und sich gegenseitig in ihren Aromen, Gehalt und Fülle steigern. Eine wohl geölte Maschinerie von ineinandergreifenden Zahnrädern kommt einem in den Sinn.

Gekonntes kombinieren erfordert sowohl eine sensorische Analyse der Inhaltsstoffe des Wein wie auch der Speise. Fakt ist, dass es weder einen universalen Geschmack gibt noch eine allgemeingültige Kombination von Speis und Trank. Es stellen sich daher einigen grundlegende Fragen, bevor man sich für eine Kombination entschliesst. Möchte man Harmonie erreichen? Soll die Kombination eine Herausforderung sein? Mag jemand eventuell einen spezifischen Wein-Stil oder Sorte nicht? Sich über solche Fragen im Klaren zu sein, kann die optimale Kombination ins Licht rücken.

Werfen wir einen Blick auf die Inhaltsstoffe beider Seiten:

Wein	Speisen
Alkohol	Fett
Säure	Säure
Süsse	Süsse/Kohlenhydrate
Extrakt	Salz
Gerbstoff	Eiweiss/Bitterstoffe
Aromen	Aromen

Die Kombination von identischen Eigenschaften im Essen wie auch im Wein kann oft zu einer Überlastung führen. Ein klassisches Beispiel ist die Kombination von säurelastigem Wein und Essen. Weitere unharmonische Kombinationen sind zudem mineralische Weine mit sehr salzigen Speisen, trockene Weine mit Speisen mit wenig Süsse/Kohlehydraten oder Gerbstoffe mit

rohem Eiweiss. Eine Kombination, von welchen A. Kaufmann spezifisch abrät, ist Sauerkraut und Rotwein jeglicher Art.

Da Alkohol jedoch die Eigenschaft hat, die Süsse im Wein sowie Aromen und Gewürzen in der Speise zu verstärken, ist dies oft eine gelungene Kombination. Mineralische Weine mit dominanten Gerbstoffen eignen sich hervorragend zum Puffern von fettigen Speisen. Wer schon mal Tequila mit Salz versucht hat, kennt zudem die schöne Kombination von Säure und Salz, auch bekannt unter dem Tequilaeffekt. Des Weiteren eignen sich die Kombinationen von Süsse und Säure, Gerbstoff mit gegarten Eiweissen oder Röstaromen. Spezifische Kombinationen, welche sich schon oft bewährt haben, sind Fisch mit Weisswein oder auch einem leichten Rotwein, Leberli mit einem feinen Pinot Noir oder Entenleber mit Süsswein.

Unser Meister empfiehlt zudem auch mal revolutionäre Wege zu beschreiten. Die Kombination von Fondue mit einem schönen Amarone, mundet Ihm nämlich sehr.