

Für eine Hand voll Trauben
 BILD-Reporterin Pilar May

Eisweinlese im Rheingau Für eine Handvoll Trauben

Von PILAR MAY
 Hattenheim - 5.45 Uhr früh vor dem Weingut Ross: Es ist stockfinster, das sauche Good minus kribbelt kalte Luft beidseitig durch Jeans und dicke Handschuhe. Trotzdem freuen sich die 10 Helfer im Hof schon auf ihren Job im Weisberg: Es geht zur Eisweinlese und ich bin dabei.

Nach zehn Minuten Fahrt sind wir über die steilen Stemschneppen vor uns hängen ab und 1500 Kilo Trauben an den Reben.

Auf geht's bis zum Morgen müssen alle Beeren geerntet sein. Traktor mit Scheinwerfern fahren in die Zellen zwischen den Reben, leuchten den Lese-Helfern den Weg. Jetzt heißt es kräftig gegen die mit langen Plastik-Polier- verspannten Reben klopfen.

Dadurch fallen die gefrorenen Beeren vom Rebstock in die Platte. Schnell einen Eimer unterstellen, ein Loch in die Platte drücken und die Trauben in den Eimer schoben. So einfach ist das. Jackenbrot und Handschuhe kleben vom zuckigen Saft der Trauben, trotzdem macht die Lese einen Hunder Spaß. Doch plötzlich ist Schluss: „Genug“ ruft Jasson-Chef Christian Ross (27). Grundsätzlich Erste Trauben schon bei der Probe-Pressung noch nicht gar genug.

Alles zurück zum Weingut, ein zweites Test. Denn das Fröhen der Trauben ist das Geheimnis des Eiswein-Machens: Nur durchgefrorene Trauben geben in der Presse kaum Wasser, dafür dickflüssigen zuckersüßen Saft ab. Muss die Lese obgebracht werden?

Doch schließlich gibt Kellermeister Egon das O.K. zum Weiterfahren. Kurz nach 8 Uhr sind 1500 Kilo Trauben gelesen und in der Presse (Dechlegrad sollte 140). Bis Mai 2002 werden daraus 140 Liter bester Eiswein gewonnen sein. Preis etwa 300 Mark pro 0,75 Liter-Flasche. Und die Eiswein-Macher strahlen.

Ochsen-Blick: Christian Ross prüft die Qualität der Trauben

Presser-Friedrich: So wird das gefrorenen Traubensäfte Most



