

# «Wimden ist «Chrampf» und Glück»

Wenn sich die Blätter bunt färben und die Rebstöcke in voller Blüte stehen, dann ist Zeit für die Weinernte – das Wimden. Dabei ist der Tag der Ernte für die Weinqualität sehr wichtig.

Der Winzer Andy Varonier gibt einen Einblick in die Welt der Weinkunde.

Andy Varonier. In diesen Tagen ist der Winzer und sein Team öfters im Rebberg anzutreffen, um die Reife der Trauben zu überprüfen. «Unser Ziel ist es, einen schönen abgerundeten Reifegrad der Trauben zu erreichen», sagt Varonier. Wurde früher nur auf den Zuckergehalt geachtet, ist die Sachlage heute komplexer. «Wir achten darauf, dass der Zucker-, Säuregehalt und der Reifegrad der Trauben harmonisieren», erklärt der Fachmann. Daneben zählen das Fachwissen, die Erfahrung und das Wetter. «Je nach Wetterentwicklung muss die Ernte früher eingefahren werden, um unerwünschte Entwicklungen zu vermeiden. Dabei ist die Arbeit im Rebberg so gut wie die halbe Miete. Wenn der Reifegrad und der Zuckergehalt der Trauben am Rebstock stimmen, muss man später im Weinkeller nicht mehr viel korrigieren», sagt Varonier.

Wie wird der Jahrgang 2016? Das sei schwer abzuschätzen, erklärt der Weinkenner: «Von der Quantität her haben wir ein sehr gutes Jahr. Was die Weinqualität angeht, müssen wir abwarten.» Wimden sei «Chrampf» und Glück zugleich, sagt Varonier. «Es ist eine Art Hassliebe, wenn man die Ernte einfahren kann.» Die Stimmung im Dorf sei an diesen Tagen einzigartig. «Alle sind auf den Beinen, überall wird gearbeitet und es riecht nach vergärten Trauben.» Bis in die späten Abendstunden werden Kisten voll Trauben angeliefert, die sortiert und später im Tank zermantscht werden. Hier gären und reifen sie über Monate unter Aufsicht des Önologen, bevor der edle Tropfen abgefüllt und ausgeliefert werden kann. Wie die meisten Unternehmen hier ist auch die Weinkellerei Varonier ein Familienbetrieb. Andy Varonier zählt zu der Sorte von Winzern,

Noch ist es ruhig in der Weinkellerei C. Varonier & Söhne in Varen. Der Weinkeller wirkt aufgeräumt und die Fässer stehen fein säuberlich aneinandergereiht. Doch das wird sich bald ändern. «In zwei, drei Wochen gehts los», sagt

die die Tradition weiterführen wollen, sich Neuem gegenüber aber nicht verschließen. «Ich würde mich eher als experimentierfreudigen Winzer bezeichnen», sagt Varonier über sich selbst. Darum versuche er immer wieder neue Methoden aus, um neue Trends zu setzen. *bw*

