

# Zuckersüße Rosinen sind klasse

An der Mosel hat die Auxerrois-Strohweinproduktion des Weinjahrgangs 2017 begonnen

**Wellenstein.** Weinproduktion mitten im Winter? Ja, auch in dieser Jahreszeit werden gewöhnlich noch Trauben gepresst. Weil in diesem Weinjahr verhältnismäßig wenig Trauben gelesen wurden, wird es wohl kaum bis gar keinen Eiswein geben. Strohwein (franz. vin de paille) gibt es allerdings. In Wellenstein in der Kellerei der Weingenossenschaft Vinsmoselle wurden gestern rosinenartige Trauben für die Herstellung dieses edlen Tropfens gepresst.

„Am 21. September haben wir 846 Kilo kerngesunde Auxerrois-Trauben für die Strohweinproduktion gelesen“, informiert Kellermeister Mathias Lambert. Die Trauben mit einem Mostgewicht von über 80 Grad Oechsle wurden geerntet und in Plastikbottichen in die Kellerei gebracht. Dort wurden sie in einen gekühlten Raum gelagert, damit sie weiterreifen konnten.

Wegen einer gesetzlichen Verordnung müssen die Winzer die Trauben für den Strohwein dort mindestens zwei Monate trocknen lassen. In dieser Zeit verdunstet ein Großteil des Wassers in den Beeren und der Zuckergehalt steigt an. „Damit sich an den Trauben kein Schimmel bildet, müssen die Früchte regelmäßig durchlüftet

und auf faule Beeren überprüft werden. Weil für den Strohwein nur gesunde Trauben verwendet werden dürfen, müssen faule Beeren entfernt werden“, erklärt Mathias Lambert.

## Die Weinkontrolle wacht

Erst wenn die Weinkontrolle des staatlichen Institut viti-vinicole (IVV) aus Remich die Menge der gelesenen Trauben sowie das Mostgewicht festgestellt hat, darf

das Lesegut in die Presse. „Die Traubenpresse braucht etwa drei Stunden, um aus den 200 Kilogramm Trauben den süßen Saft herauszupressen. Übrig bleiben werden wohl nur rund 70 Liter Strohwein“, sagt der Kellermeister.

Nachdem die Trauben gepresst wurden, überprüfen der Kellermeister und auch ein Weinkontrolleur des IVV die übrig gebliebene Saftmenge und das Mostge-

wicht. Gemessen wird das Mostgewicht des Traubensaftes mit einem Refraktometer. Auxerrois-Trauben müssen Mostgewichte von mindestens 130 Grad Oechsle aufweisen. Die in Wellenstein gepressten Auxerrois-Beeren lagen weit über diesem Wert, denn bei ihnen wurden 231 Grad Oechsle gemessen. Sobald dieser Vorgang abgeschlossen ist, kommt der Traubensaft in ein Fass aus Edelstahl, wo ihm Hefe beigemischt

wird. Bis der Strohwein des Weinjahrgangs 2017 allerdings verkostet, beziehungsweise verkauft werden kann, wird mindestens noch ein Jahr vergehen.

Seinen Namen bekam das Weinprodukt übrigens daher, weil früher die Trauben auf Strohmatten getrocknet wurden. Heutzutage erfolgt die Trocknung allerdings nicht mehr auf dem Stroh, sondern eben in Plastikbottichen. asc



Aus den Auxerrois-Trauben ist das Wasser größtenteils verdunstet ❶. Nach einer mehr als zweimonatigen Trocknung wird in der Traubenpresse der Saft aus dem Lesegut gepresst ❷. Beim Mostgewicht des Traubensaftes wurden im Refraktometer 231 Grad Oechsle gemessen ❸. (FOTOS: GUY JALLAY)