

# Barfuß in die Bütte – dem Weinaroma zuliebe

Im Niersteiner Weingut St. Antony werden Riesling und Rotweine wieder wie in alten Zeiten mit Füßen getreten

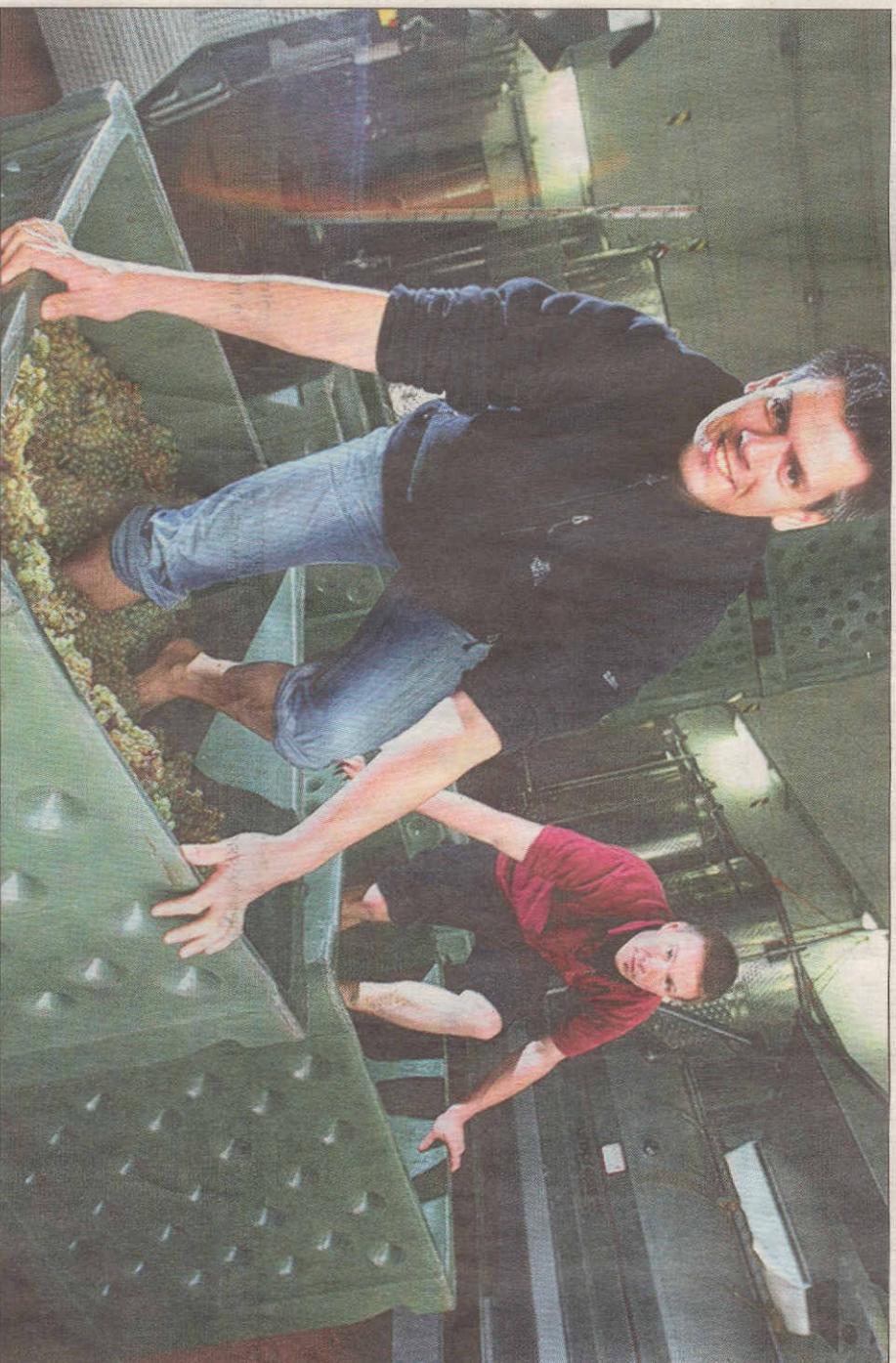
Von  
Michael Bonewitz

**NIERSTEIN** Mit einem Gabelstrapler balanciert Christoph Ostermayer die großen, grünen Boxen vom Traktoranhänger herunter und stellt sie nebeneinander ins Kelterhaus. Die Bütten fassen rund 800 Liter und sind randvoll mit Rieslingtrauben, die erst vor knapp einer Stunde am Niersteiner Hang Pettental gelesen wurden, natürlich per Hand.

„Wir wollen so ökologisch und so schonend wie möglich unsere Weine herstellen“, erklärt Ostermayer und greift zu seinem Mobiltelefon: „Felix, die Trauben sind da, du kannst rüberkommen.“ Christoph Ostermayer ist Kellermeister im Niersteiner Weingut St. Antony, sein Chef Felix Peters ist Winzer und Geschäftsführer von St. Antony, das inzwischen zu den 30 besten Weingütern Deutschlands zählt.

„Jetzt wird die Maischegärung vorbereitet“, sagt Peters, zieht Schuhe und Strümpfe aus, knempelt sich die Jeans bis knapp über die Knie nach oben und spritzt sich mit dem Waserschauch die Füße ab. Christoph Ostermayer ist schon bereit. Fast zeitgleich steigen sie in zwei unterschiedliche Bütten und treten barfuß auf dem Beerenberg herum. „Wir zerquetschen mit unseren Füßen höchstens 30 Prozent der Trauben, gerade so viel, dass alle mit Saft bedeckt sind“, erklärt der Kellermeister. Nach drei Minuten Weinsaft treten steigen sie in die nächste Bütte.

Ein älteres Ehepaar, das zufällig vorbei spaziert, schaut kurz ins Kelterhaus und rufft: „Des is ja wie früher.“ Doch weder Nostalgie noch Effekthascherei erkennen dahinter, vielmehr die Erkenntnis, dass gerade beim Riesling in der Schale noch jede



Weingutchef Felix Peters und Kellermeister Christoph Ostermayer (hinten) beim Traubentreten.

Menge Aromen sitzen, die erst dann herausgeholt werden können, wenn Saft und Schale eine zeitlang in Kontakt bleiben.

Bis Ende Oktober landen im Niersteiner Weingut in der Wilhelmstraße 4 jeden Tag rund 32 Bütten im Kelterhaus, die alle per Fuß bearbeitet werden müssen. Anschließend bespritzt Christoph Ostermayer die Maische mit Kohlendioxid, sogenannte Trockeneis, dadurch sind die Trauben luftdicht verschlossen und die Bütte wird mit Zellophanfolie zugedeckt.

Zwischen vier und maximal dreißig Stunden liegen die Trauben im eisenen Saft und holen

sich wichtige Aromen und Mineralstoffe. „Ein schöner Nebeneffekt“, ergänzt Peters, „durch das Einmatschen hat der Riesling geschmacklich weniger Säure und das kommt bei vielen Verbrauchern gut an.“

Alternativ könnte man die Beeren auch durch eine mechanische Traubennähle schicken, allerdings wird dabei das Traubengut zu sehr zerstört. „Ein Fuß hat keine Ecken und Kanten, außerdem geht es schneller, ist schonend und preiswert“, so Ostermayer. Auch hygienisch gibt es keine Einwände, denn die spätere Gärung ist ein desinfizierender Prozess, hat dem et-

waige Bakterien abgetötet werden.

Übrigens: Nicht nur beim Riesling wartet auf den Niersteiner Winzermeister Fußarbeit, auch beim Rotwein muss er die Hosenbeine hochkrempeln, allerdings aus einem anderen Grund. Denn der Rotweinsaft holt sich aus den Schalen vor allem die Farbe, aber auch Geschmacksstoffe und Tannine. Je länger er mit den Traubenschalen (Matsche) in Kontakt bleibt, umso dunkler steht er später im Glas. Der Rotwein wird insgesamt voluminöser, bekommt mehr Kraft und Struktur.

der Gärprozess beim Rotwein bereits in Gang gekommen, dabei entsteht Kohlendioxid, das in dicken Blasen herausblubbert und die Maische nach oben drückt.

Zweimal am Tag steigt Peters in den großen Alutank. Rund 15 Minuten dauert der Vorgang, der fast schon ein wenig artistisch annutet. Mit den Händen hält sich Peters an einem Brett fest und tritt mit den Füßen die Maische nach unten. Langsam sprudelt dabei der Most hoch. „Das dauert immer etwas, aber man hat ein gutes Gefühl, wo sich Klumpen gebildet haben,

Füßen gleichmäßig im Saft verteilen.“ Im modernen Weinbau nutzen viele Winzer eher mechanische Hilfsmittel wie automatische Paddel, Stampfer oder Überpumpen. Die ungewöhnliche Beharbheit hat sich Peters bei den Weingütern in Burgund abgeschaut. Die Franzosen nennen es Pigeage. Durch die vorsichtige Behandlung mit den Füßen wird die Maische nicht beschädigt und somit treten auch weniger unerwünschte Bitterstoffe aus. Eine Technik, die auch heute noch die Portugiesen bei der Herstellung von Portwein nutzen. „Weinbau hat bei uns viel mit Handarbeit zu tun“, schmunzelt Peters, „aber wenn man ein gutes Produkt erzeugen möchte, muss man manchmal auch die Füße zu Hilfe nehmen.“

## Felix Peters zum 2008er

„Wir hatten ein komplizierteres, aber auch ein sehr viel versprechendes Jahr. Wenn die Sonne rauskam, war es oft schwül, dadurch hatten wir in den Weinbergen mit Pilzfall zu kämpfen und mussten viel für unseren Pflanzenschutz tun. Ein Phänomen übrigens, das in ganz Europa auftrat und in manchen Regionen zu verheerenden Ernteaustfällen führte. Insgesamt ist 2008 mal wieder ein Jahrgang wie er eigentlich typisch ist für unsere Region. Dank der vielen kühlen Nächte konnten sich frische und exotische Aromen entwickeln. Wir merken das gerade beim Riesling, hier duftet bereits die Maische aromatisch und fruchtig, was normalerweise eher selten vor-