

Hoch konzentriert. Kellermeister Thomas Engel überwacht die Arbeitsabläufe in der computergesteuerten Abfüllanlage und hofft, dass alles rund läuft. Fotos Nicole Pont

Vor dem Abfüllen steigt der Adrenalinspiegel

Auch der letzte Akt in der Weinproduktion hat seine Tücken – und verlangt dem Kellermeister einiges ab

Von Thomas Gubler

Liestal. Der Weinjahrgang 2018 ist ein «frühreifer». Alles kommt bei ihm ein bisschen zeitiger als in anderen Jahren. Die Lese im vergangenen Herbst erfolgte so früh wie selten. Und jetzt ist der 18er auch schon zum Abfüllen bereit. Zumindest der Weisse. Der Rote braucht noch etwas länger. Der Kelterungsvorgang aber, die Arbeit im Weinkeller, ist abgeschlossen – der Weisswein «fertig». Womit der Kellermeister eigentlich seine Pflicht und Schuldigkeit getan hätte. Jetzt kann nichts mehr anbrennen, sollte man meinen.

Wenn da bloss nicht dieses Abfüllen noch wäre. Denn der Transfer des Weins vom Tank oder Fass in die Flasche ist ein anfälliger Vorgang, und er birgt die eine oder andere Gefahr, einen hervorragenden Wein im letzten Moment doch noch zu versauen. Entsprechend nötigt das Abfüllen dem Kellermeister wenn auch nicht gerade Angst, so doch sehr viel Respekt ab. «Ich habe den Herbst auf jeden Fall lieber», sagt Thomas Engel, Kellermeister beim Liestaler Weinhaus Siebe Dupf AG. Und sein Stellvertreter Lukas Wiedmer erklärt unumwunden: «Das Abfüllen ist eine anstrengende Angelegenheit.»

Grund für die Nervosität, ja den Stress des Kellermeisters ist, dass für ein erfolgreiches Abfüllen sehr viele Faktoren stimmen müssen, und dass längst nicht alle Gefahren voraussehbar sind. Aber schon die kleinste Panne, die geringste Störung, kann die Arbeit unterbrechen und für lästige Verzögerungen sorgen. Denn das Abfüllen grosser Weinmengen ist heute ein hoch technisierter, computergesteuerter Betriebsvorgang, bei dem, wenns gut läuft, zwar bis zu 2000 Flaschen pro Stunde abgefüllt werden können. Im Pannenfall aber wird dem Kellerpersonal ein hohes Mass an Stressbeständigkeit und Flexibilität abverlangt. Und wens gar zu einer Software-Panne bei der Anlage kommt, «dann geht beim Kellermeister die Welt unter», sagt Engel.

Ein guter Start

An diesem Morgen in Liestal hat alles gut angefangen. Thomas Engel und Lukas Wiedmer sind gerade mit dem Abfüllen von weissem Cuvée d'Or aus Riesling-Silvaner-, Kerner- und Guttedel-Trauben in kleine 37,5-cl-Flaschen

beschäftigt. Die hochkomplexe Anlage, ein italienisches Produkt, läuft gut.

Die Flaschen gelangen mit dem Förderband zur ersten Station, wo sie noch einmal kurz mit kaltem Wasser gespült werden. Unmittelbar darauf

Das Abfüllen grosser Weinmengen ist heute ein hoch technisierter Betriebsvorgang.

wird die Flasche begast. Das heisst mit einem Stoss Kohlendioxid- oder Stickstoffgas wird die Luft aus der Flasche verdrängt, sodass es zu keiner Oxidation mehr kommen kann.

Von der Begasung «wandert» die Flasche auf dem Förderband weiter zur

nächsten Station, zu den eigentlichen Abfüllstutzen, von wo der Wein in die Flasche fliesst. Und zwar in einer so bemessenen Menge, dass immer ein vorgeschriebener Raum bis zum Verschluss frei bleibt. Der nächste Vorgang ist das Verschliessen der Flasche mit einem Korken oder mit einem Drehverschluss – in beiden Fällen eine sensible Angelegenheit. Im Falle des Korkens darf dieser keine Beschädigungen aufweisen, sonst verschliesst er nicht richtig. Und der Drehverschluss mit Hülse darf nicht zu eng und nicht zu weit sein. Hier wird der Kellermeister beim Einstellen zum Feinmechaniker.

Der letzte maschinelle Vorgang ist dann das Etikettieren. Und selbst dort lauern noch Gefahren, etwa dass die Etiketten verrumpfen. Und wenn sie nicht richtig eingespannt sind, können

ganze Posten von Weinflaschen verkehrt aufgeklebte Etiketten aufweisen – ein wahrer Albtraum für jeden Kellermeister. Der Rest ist dann Handarbeit – das Verpacken der Flaschen in die Weinkartons und das Palettieren der Kartons –, die von drei Mitarbeitern geleistet wird.

Sauberkeit über alles

Hygiene ist fast alles beim Abfüllen. So wird die ganze Anlage vor dem Start einer Abfüllserie mit Dampf sterilisiert, und bevor ein neue Sorte in Angriff genommen wird oder nach einem längeren pannenbedingten Unterbruch erfolgt eine Spülung. «Bei Weisswein ohne künstlichen Säureabbau kann es sonst vorkommen, dass Flaschen explodieren. Das ist nicht nur ein Sicherheitsrisiko, so können ganze Abfüllposten

zugrunde gehen», sagt der Siebe-Dupf-Kellermeister.

Das zumindest kann er beeinflussen. Anderen Faktoren ist er dagegen ziemlich schutzlos ausgeliefert. Etwa wenn der eingekaufte Korken Chlorverschmutzungen aufweist. Die sieht man nicht, dafür schmeckt man sie umso mehr nach dem Öffnen der Flasche, wenn der Wein den äusserst ungeliebten «Zapfengeschmack» aufweist. Und das kann sogar – wer hätte es gedacht? – bei einem Wein mit einem Drehverschluss auf der Flasche vorkommen. Dann nämlich, wenn der Wein in Kontakt mit Chlorgas gekommen ist. Entsprechend verwendet Thomas Engel im Weinkeller ausschliesslich chlorfreie Reinigungsmittel.

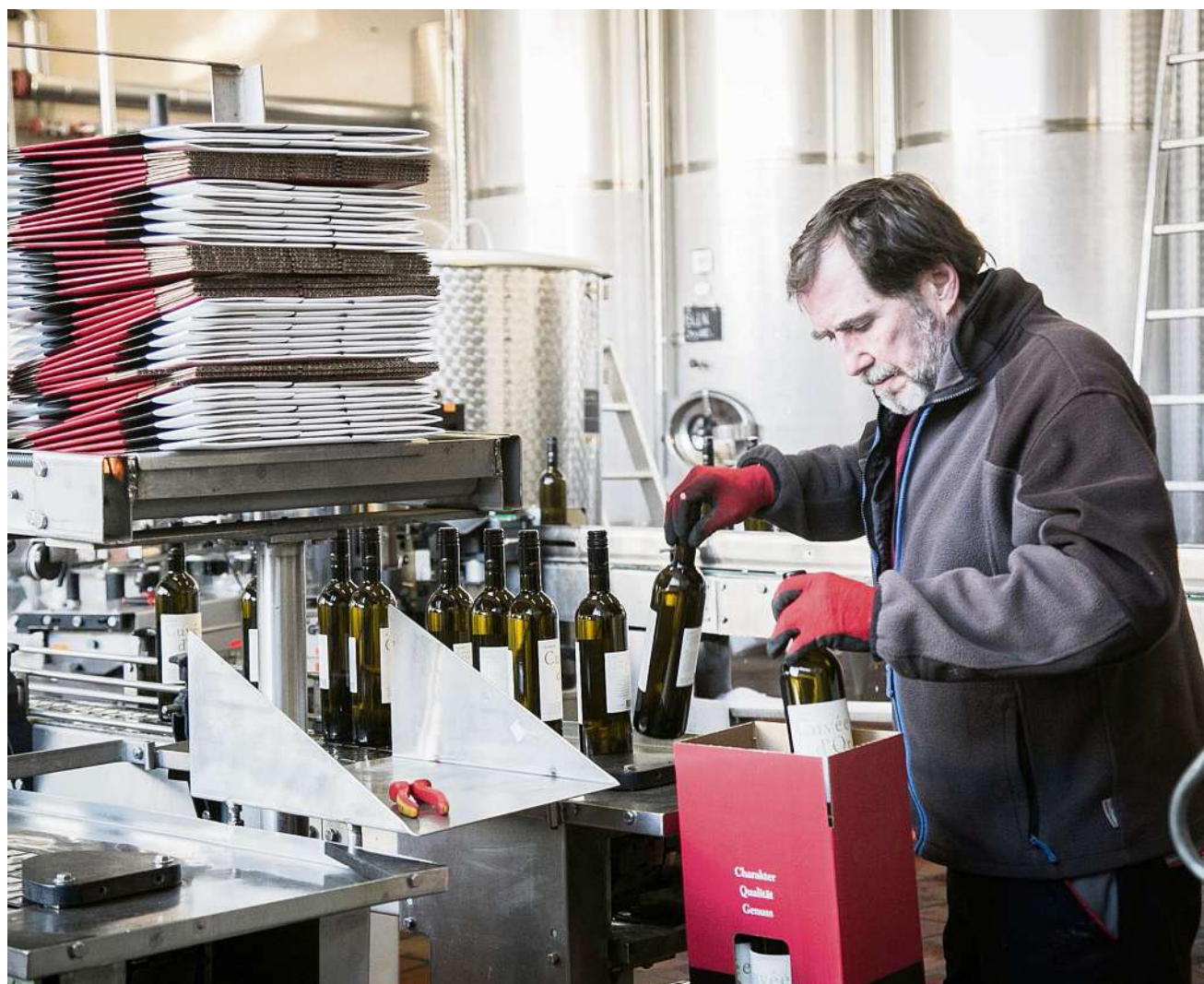
Und dann passiert doch

Kurz vor Ende der Kleinflaschenabfüllung sorgt eine kurze Panne bei der Korkenzufuhr noch für einen Unterbruch. Nichts Gravierendes, sodass das fünfköpfige Abfüllteam zeitplangemäss den nächsten Posten in Angriff nehmen kann – das Abfüllen der 7,5-Deziliter-Flaschen Cuvée d'Or. Der Start verläuft normal. Die ersten 150 Flaschen passieren die Anlage ohne Probleme, wenn auch in noch gemächlichem Tempo. Doch als der Kellermeister beabsichtigt, einen Zacken

Zapfengeschmack kann auch bei Wein mit Drehverschlussflaschen vorkommen.

zuzulegen, passiert. Und zwar etwas, das weder voraussehbar, noch bisher jemals eingetroffen ist: Stromausfall. Die Anlage steht still. Ein Steuerungsgerät der Anlage hat aus unerfindlichen Gründen den Geist aufgegeben. Es muss so schnell wie möglich ersetzt und das neue programmiert werden. Erst dann kanns mit dem Abfüllen weitergehen. Ein längerer Unterbruch wird auf jeden Fall unvermeidlich.

Kein Weltuntergang. Aber eine drastische Bestätigung der Befürchtungen des Kellermeisters, bei dem in solchen Fällen viel Geduld und handwerkliches Können gefragt sind. Wie sollten da nicht wehmütige Gedanken an die schönen Zeiten im vergangenen Herbst aufkommen?



Ende gut, alles gut. Wenn die Flaschen bei der Verpackung ankommen, ist die letzte Hürde genommen.