

Gans und gar
Sendedatum: 12. Dezember 2009

Wein aus Südafrika

von Katharina Nickoleit

Sprecherin:

Die Sonne ist noch nicht über den Berg, aber zwischen den Weinreben sind die Arbeiter schon seit einer guten Stunde mit der Weinlese beschäftigt. Mit einer Art Heckenschere knipsen die Frauen die Weinrebe vom Weinstock ab und legen sie in einen großen Korb. Kaum, dass der voll ist, wird er auch schon von einem der Arbeiter mit Schwung auf die Schulter gesetzt und in einen Container geleert, der auf dem Anhänger eines Traktors steht. Jedes Mal, wenn die Arbeiter einen Korb ausleeren, knipst Tinus Myburgh ein Loch in die Zählkarte, die mit einer Sicherheitsnadel an ihrem Hemdrücken befestigt ist. Die Arbeiter werden nach geernteter Menge bezahlt, und diese Streifenkarte dient der Abrechnung. Tinus Myburgh ist Winzer und Eigentümer des Weinfeldes.

O-Ton:

„Ob wir genug Sonne für einen guten Wein haben, darüber machen wir uns keine Sorgen. Sonne ist genug da. Worum wir uns sorgen, ist, ob es genug regnet, ob wir genug Wasser haben. Dieses Jahr war es genug.“

Sprecherin:

Es ist diese kontinuierliche Wärme und Sonne, denen Südafrika seine ausgezeichneten Weine verdankt, deren Qualität kaum schwankt. Während Deutsche Winzer ihre Reben an Südhängen pflanzen, damit sie wirklich jeden Sonnenstrahl abbekommen, wird der Wein in Südafrika einfach in die Ebene gepflanzt.

O-Ton:

„Damit der Wein gut wird, kommt es bei uns vor Allem darauf an, wie wir die Reben beschneiden. Über das ganze Jahr hinweg müssen sie immer wieder gestutzt werden, und je nachdem, wie man das macht, wirkt sich das auf die

Qualität oder die Menge an Trauben aus. Aber das ist nichts, was man in zwei Sätzen erklären kann.“

Sprecherin:

Der Container ist voll, und der Traktor fährt los, um ihn zur Do Toitskloof zu bringen. Diese Kelterei ist für ihren Sauvignon Blanc bekannt. In der großen und kühlen Halle stehen jede Menge vier Meter hohe Tanks und unzählige Rohre laufen kreuz und quer durch die Kelterei. Menschen sieht man kaum, nur ein paar Arbeiter in blauen Overalls, die den Boden sauber spülen. Alles läuft automatisch ab und es sieht ein bisschen aus, wie eine Fabrik. Hinter einem großen Schaltpult steht Chris Kaldeneis. Er ist der Kellermeister und für die Produktion des Weins verantwortlich.

O-Ton:

„Wenn die Trauben angeliefert worden sind, kommen sie in den Erntekeller, wo sie zerkleinert werden und dann werden sie erst mal auf minus ein Grad runter gekühlt und Hefe zur Gärung beigefügt. Dort setzen sich auch die Schalen auf den Grund ab, so dass wir nachher nur noch den Saft haben. Nach einer Woche haben wir klaren, süßen Saft in einen anderen Tank und schauen, ob er angefangen hat, zu fermentieren. Wenn das der Fall ist, dann dauert es noch mal eine Woche, bis der Wein trocken ist und kein Zucker mehr enthält.“

Sprecherin:

Noch ist der Wein nicht fertig, er muss von Proteinen gereinigt und gefiltert werden und dann noch für ein bis zwei Monate lagern.

O-Ton:

„Zum Reifen kommt der Wein in Stahlfässern, in denen Holzstücke drin sind. Das ist das selbe Holz, aus dem früher die Weinfässer gemacht wurden, und es ist viel billiger, als Holzfässer zu nehmen. Aber der Effekt auf den Geschmack ist der selbe.“

Sprecherin:

Schließlich ist der Wein soweit, dass er angeboten werden kann. Im Verkaufsraum wartet schon eine Kundin – die den Wein natürlich vorher kosten möchte.

O-Ton:

„Das ist ein sehr leichter Sommerwein. Das ist unser Bestseller in Südafrika. Man kann ihn gut zu Spargel oder hellem Fisch trinken. Oder auch einfach so mit Freunden zusammen.“

Sprecherin:

Ein großer Teil des südafrikanischen Weins wird nach Deutschland exportiert. Und wer sicher gehen will, dass die Arbeiter gut bezahlt worden sind, findet ihn auch mit FairTrade Siegel.