

Erster Jahrgang gärt im Keller

WEINLESE „Jever Terrassen-Winzerverein“ erntet 70 Kilogramm Trauben

Der Winzerverein gründete sich im August. Bevorzugte und gut geeignete Rebsorte für Jever ist die Regent-Rebe.

VON MELANIE HANZ

JEVER – Nachdem Mitte September in den deutschen Weinanbaugebieten bereits die Weinlese begonnen hatte und der erste Federweiße auf dem Markt ist, haben auch in Jever Anfang Oktober fünf „Winzergenossen“ ihre Trauben geerntet.

Im August hatte sich der „Jever Terrassen-Winzerverein“ um Holger Hildebrand mit inzwischen zehn Mitgliedern gegründet. „Nun ist der erste Meilenstein auf dem Weg zum ‚Jever-Wein‘ geglückt“, freut sich Hildebrand: Bei herrlichem Sonnenschein wurde der 2010er „Jever-Wein“ auf fünf verschiedenen Süd-Terrassen der Winzergenossen gelesen. Nahezu 70 Kilogramm Trauben wurden gekeltert.

In Handarbeit hatten Holger Hildebrand und seine Frau Elena und die Beeren von den Rispen getrennt, so dass nur reife, gesunde Trauben in der Kelter landeten. 20



Norbert Kirzeders Regent-Trauben erreichten 90 Grad Oechsle. BILD: PRIVAT

Liter Regent-Rotwein vergären seither auf der Maische, dazu 20 Liter weißer Most im Gärballon.

„Im Ergebnis können wir ein durchschnittliches Mostgewicht von ca. 70 Grad Oechsle aufweisen“, ist Hildebrand stolz: In der Regel liegt das Mostgewicht eines mittleren Weinjahrgangs in Deutschland zwischen 70 und 80 Grad Oechsle. Mit 90 Grad Oechsle konnte Winzergenosse Norbert Kirzeder auf seiner Südterrasse unter der Pergola für den „Regent“ einen Spitzenwert vorweisen – Harry Gessner in Cleverns erreichte mit seinem weißen Most aus offe-

„Nun ist der erste Meilenstein auf dem Weg zum Jever-Wein geglückt“

HOLGER HILDEBRAND

ner Südlage immerhin noch 65 Grad Oechsle.

„Damit können wir mit ca. 9 bis 10 Volumenprozent Alkohol unseres ersten Jever-Jahrgangs rechnen“, so

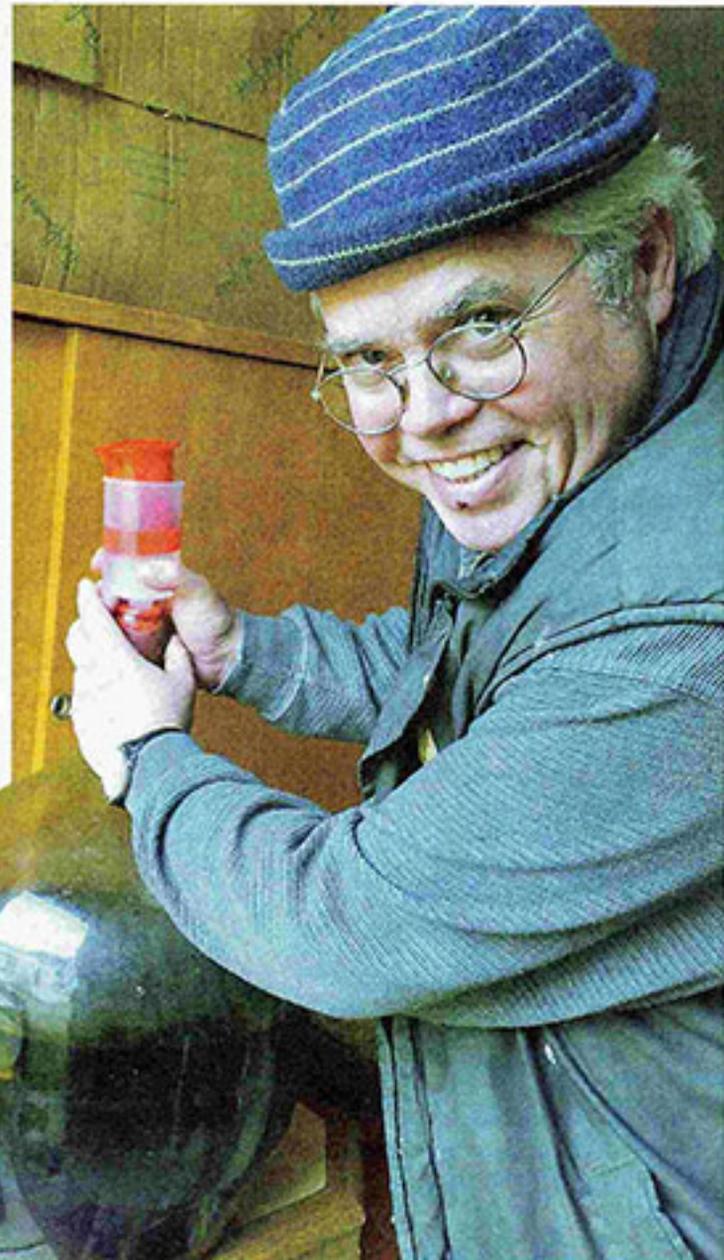
Hildebrand. Ein Teil des Ertrags von Kirzeder werde als sortenreiner „Regent“ ausgebaut – „ich hoffe hier auf ca. 11 bis 12 Volumenprozent Alkohol, also einen wichtigen Jever-Wein“, berichtet Hildebrand. Insgesamt rechnet er mit rund 100 Flaschen des Jahrgangs 2010.

Insgesamt haben die Winzergenossen festgestellt, dass Reben an Terrassen mit Überdachung die besten Erträge bringen. Eine lehrreiche Erfahrung haben sie bei Gerhard und Leni Werber gemacht, wo zur Lese nur noch Reste einer ehemals erfolgversprechenden Lage übrig waren – „die Amseln hatten ganze Arbeit geleistet“, berichtet Hildebrand.

Am 10. Dezember ab 19 Uhr wollen die Terrassen-Winzer ihren jungen Wein erstmals verkosten. Dann findet auch ein Seminar über den Regent-Rotwein statt.

„Der Regent ist als Rebsorte für unser hiesiges Klima optimal, denn die Rebe ist frost-

fest und pilzresistent“, weiß Hildebrand. Er wünscht sich, dass der Terrassen-Winzerverein weiter wächst: „Südterrassen gibt es in Jever viele – überall können Jeveraner Reben setzen“, sagt er. „Und zwar am liebsten Regent.“



Holger Hildebrand mit einem Gärballon voller Most. BILD: PRIVAT

fest und pilzresistent“, weiß Hildebrand. Er wünscht sich, dass der Terrassen-Winzerverein weiter wächst: „Südterrassen gibt es in Jever viele – überall können Jeveraner Reben setzen“, sagt er. „Und zwar am liebsten Regent.“

Die Regent-Rebe wurde als Sorte erst 1996 freigegeben und ist damit eine noch junge Sorte. Sie ist eine Kreuzung aus der weißen Sorte Diana und der roten Sorte Chambourcin. Regent liefert dunkelrote samtig-weiche Weine mit tiefer Rotfärbung. Geschmacklich reicht der Regent an südländische Weine heran.

Grad Oechsle

ist eine Maßeinheit für das Mostgewicht des Traubenmosts. Sie ist nach ihrem Erfinder, dem Pforzheimer Mechaniker Ferdinand Oechsle, benannt. Das Mostgewicht ist Maß für den Anteil der gelösten Stoffe (mehrheitlich des Zuckers) im Traubenmost. Gemessen wird das Mostgewicht mit einer Mostwaage, einem kalibrierten Aräometer.