

Exkursion zur Weinmanufaktur DAGERNOVA

(ein Bericht von Anna Ohm / Fr. Nüsslein-Eggers)



Die Chemie Grundkurse der Jahrgangsstufe 10 und 11 von Frau Nüsslein-Eggers und Herrn Kompa besichtigten am 11.10.2013 die Weinmanufaktur Dagernova. Dort wird professionell Wein hergestellt. Weinbau an der Ahr hat eine lange Tradition, urkundlich verbrieft kann die Geschichte des Weinbaus im Ahrtal bis ins Jahr 770 zurückverfolgt werden (das heutige Dernau ist auf die Ahrtalsiedlung „Dagernova“ im 8.Jahrhundert zurückzuführen).

Treffpunkt der beiden Oberstufenkurse inklusive Lehrer war 9.30 Uhr am Bahnhof Bad Neuenahr-Ahrweiler. In der Weinmanufaktur angekommen, führte uns der Winzer erst einmal dort hin, wo die Traubenannahme stattfindet. Er erklärte uns, dass die Trauben in einem großen Container gesammelt werden und von dort in eine weitere Maschine fallen.



Diese *Maschine* haben wir uns natürlich direkt danach angeguckt. Von außen sah die Maschine aus wie ein großes Fass, aber eine Stange durchquerte das Innere. An dieser Stange waren weitere Querstangen befestigt. Dieser Innenraum wurde umschlossen von einem Blech mit ganz vielen Löchern. Dort hinein kamen nun die Trauben, die oben durch den Container geschüttet worden waren. Bei Betrieb drehte sich die Stange und die einzelnen Trauben wurden dabei von den Stielen getrennt. Da die Trauben sehr klein sind, passten sie gut durch die kleinen Löcher in dem Blech. Die Stiele jedoch passten nicht hindurch und blieben in der

Maschine. Nach dem Gebrauch wurde die Maschine gereinigt und die Stiele wurden abtransportiert.



Die entstielen Traubenreste wurden in *Edelstahltanks* und *Eichenfässer* gepumpt, wo sie dann zu Wein vergoren wurden. Dabei entstand erst einmal der sogenannte Most. Um Rotwein herzustellen lässt der Winzer das Fruchtfleisch mit den Schalen gären, da nur die Schalen den roten Farbstoff enthalten, der durch den entstehenden Alkohol herausgelöst wird. Um Rosé herzustellen, filtert man die Schalen einfach früher heraus, sodass nicht der ganze Farbstoff aus den Schalen gelöst wird.



Bei kleineren Traubenmengen, die nicht mit anderen vermischt werden sollen, wird der Most auch in besondere Behälter gegeben, die in etwa so aussehen wie *Plastik-Container*. Bei dem Gärprozess bildet sich Kohlenstoffdioxid in konzentrierter Menge und setzt sich oben über den Schalen der Trauben in einer Schicht ab (Vorsicht hier droht Erstickungsgefahr!!). Um aber die alkoholische Gärung zu fördern, muss man das Gemisch alle paar Stunden mit einem Stab umrühren.

Zum Schluss zeigte der Winzer uns noch wie die Flaschen *mit Hilfe von Maschinen* verschlossen, versiegelt und verpackt werden und wir bekamen ein Glas leckeren *Traubensaft Jahrgang 2013* zum Probieren.



Die geplante Besichtigung der *steinigen Weinbergterrassen in den angrenzenden Weinbergen*, die sich an den nördlichen Steilhängen des Ahrtals befinden, fiel leider aufgrund der schlechten Wetterlage ins Wasser.

