

Exkursion zu einem Weinproduzent

(ein Bericht von Leonie, Melisa, Anastasia, überarbeitet)

Am 18. September 2014 hat der *Chemiekurs 10e* unter Begleitung von *Frau Gemein und Herrn Dirnberger* eine Exkursion zum Weinbetrieb Dagernova in Bad Neuenahr gemacht, da ihr Unterrichtsthema „Alkohole“ war. Diese Weinmanufaktur wurde 1873 gegründet und besitzt 600 Eigentümer. Der Betrieb ist sehr gut organisiert und sauber, da dort ein Wein von hoher Qualität produziert wird und immer gleiche Vorgänge durchlaufen werden müssen.

An einem Tag werden 180.000 Kilo Trauben zu einer Station gebracht, wo dann aus einem Kilo Dreiviertel einer Weinflasche gefüllt werden. In einem Jahr sind es insgesamt 1500 Hektoliter. Da nur 400 von den 600 Eigentümern Trauben bringen, ist dies schon eine Menge. Nur sieben Leute arbeiten im Betrieb hauptberuflich und widmen so ihr Leben der Weinproduktion.

Wir haben viel Wissenswertes über verschiedene Prozesse aus der Weinproduktion erfahren. Wie zum Beispiel den Pressprozess, wo aus der Maische der Trauben der Traubensaft gewonnen wird oder das Abfüllen mit Hilfe des Füllfingers bis hin zum Verschließen mit den verschiedenen Verschlussarten, wie zum Beispiel Drehverschluss und Korken. Schließlich das Etikettieren; das und vieles mehr könnt ihr in diesem Betrieb erkunden.



Zum Schluss unserer spannenden Exkursion wurde uns Einblick in den Weinkeller gewährt. Dort wird der Wein gelagert, nach dem Pressen der Trauben und vor der Füllung in die Flaschen. Die Qualität von Wein wird nicht etwa durch den Preis oder die Marke bestimmt, sondern durch die Öchslegrade. In diesem Betrieb gab es drei Keller, wo Fässer gelagert werden, die insgesamt drei Millionen Liter Volumen haben. Es gibt zwei Arten von Fässern: im Stahltank sind Weine gelagert, wo das Aroma am meisten erhalten bleiben soll. Im Holzfass gibt es einen Schwund der Aromen, aber durch das Eichenholz der Fässer kommt der kräftigere Geschmack zustande. Je einfacher die Qualität des Weins, desto kürzer bleibt er im Fass. Für hohe Qualitäten bleibt der Wein maximal 24 Monate im Fass. Für Traubensaft bleibt er nicht solange drinnen, weil durch Gärung sonst zuviel Alkohol entsteht. Schließlich durften wir alle den köstlichen Traubensaft kosten, für Wein waren wir etwas zu jung.

