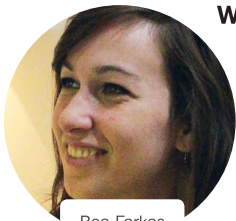


# Bei der Weinlese

## › Von der Traube zum Wein

Seit vielen Jahrhunderten wird in Österreich Wein angebaut. Ein besonders beliebtes Weinanbaugebiet ist das östliche Bundesland Burgenland. Die 25-jährige Bea Farkas arbeitet dort als Winzerin. vitamin de hat bei ihr nachgefragt, wie Wein eigentlich genau hergestellt wird.



Bea Farkas

Schon als Kind hat Bea Farkas im Familienbetrieb ihrer Eltern bei der Weinlese geholfen. Die Familie besitzt in der Stadt Rust am Neusiedler See einen sechs Hektar großen Weingarten. Bea half beim Einsammeln der Trauben und dabei, diese danach zu pressen. Der Brei aus gepressten Trauben heißt „Maische“. Bei der Weinlese

muss man gut darauf achten, dass die Trauben auch wirklich reif sind. Wann genau sie reif sind, hängt von der Sorte ab. Bea weiß, wie man das erkennt. „Für die Herstellung von Rotwein muss die Beere ein dunkles Blau haben, für Weißwein ein sattes Gelb“, erklärt sie. Die Arbeit im Weingarten hat Bea immer schon Spaß gemacht. Nach der Schule hat sie Wirtschaft studiert, dann ist sie aber zum Weinanbau zurückgekehrt.



Ein Weingarten in Österreich

### Die Weinlese am Neusiedler See

Heute arbeitet Bea als Winzerin auf dem Weingut Artner im burgenländischen Rust. Der Weinanbau hat am Neusiedler See eine lange Tradition. Das dortige Klima macht es möglich, dass Rebsorten sowohl für Weißwein als auch für Rotwein angebaut werden können. „Der wichtigste Schritt bei der Weinherstellung geschieht, nachdem die Trauben gepresst wurden“, sagt Bea. Dann bleibt der Traubensaft nämlich erst mal an einem kühlen Ort stehen und die sogenannte Gärung beginnt. Gärung ist ein chemischer Prozess, bei dem Zucker in Alkohol umgewandelt wird. „Um diesen Prozess zu beschleunigen, kann man Hefe dazu geben“, ergänzt die Winzerin.

### Zur Weinverkostung

Neben der Arbeit im Weinanbau gehört auch die Öffentlichkeitsarbeit zu Beas Aufgabenbereich. Bei Veranstaltungen in Rust präsentiert sich das Weingut Artner oft mit einem Stand. Dann werden die Gäste zur Verkostung eingeladen. Und Bea weiß, für welchen Geschmack welcher Wein genau das Richtige ist. Aber welchen Wein trinkt die 25-jährige Winzerin wohl selbst am liebsten? Bea muss nicht lange überlegen. „Meine Lieblingsrebsorte heißt ‚Neuburger‘“, sagt sie. Daraus entsteht ein Weißwein mit nussigem Aroma. Außerdem mag Bea den süß-sauren Wein „Ruster Ausbruch“. Und das hat einen ganz bestimmten Grund: Das war auch der erste Wein, den Bea selbst hergestellt hatte.

Katharina Ferner

### Kleines Glossar des Weines

Weinkenner verwenden ein ganz bestimmtes Vokabular. Hier einige Beispiele:

- **Abgang:**  
Der Nachgeschmack des Weines beim Trinken. Ein „langer Abgang“ spricht für die Qualität des Weines.
- **Dekantieren:**  
Rotwein wird aus der Flasche in ein Glasgefäß umgefüllt. So kann er „atmen“ und seinen Geschmack entfalten.
- **Bukett:**  
Der Duft des Weines. Ein guter Wein hat mehr als nur ein Aroma – blumig, fruchtig oder nussig. Das ist ähnlich wie bei einem bunten Blumenstrauß (französisch: Bouquet).

<b>abhängen, von etw. (Dat.)</b>	<i>bestimmt/bedingt sein</i>
<b>anbauen</b>	<i>anpflanzen, kultivieren</i>
<b>beschleunigen</b>	<i>schneller machen</i>
<b>besitzen</b>	<i>haben</i>
<b>entfalten</b>	<i>ausbreiten</i>
<b>Hefe, -n, die</b>	<i>eine organische Substanz, um Brot und Bier zu produzieren</i>
<b>Öffentlichkeitsarbeit, -en, die</b>	<i>Public Relations, Werbung</i>
<b>Rebsorte, -n, die</b>	<i>Sorte der Weintraube</i>
<b>reif</b>	<i>fertig für die Ernte; essbar</i>
<b>Traube, -n, die</b>	<i>Frucht, aus der man Wein macht</i>
<b>umwandeln</b>	<i>verändern, umformen, modifizieren</i>
<b>Verkostung, -en, die</b>	<i>Degustation; das Probieren von Essen und Getränken</i>
<b>Weinanbaugebiet, -e, das</b>	<i>Region, in der Wein gemacht wird</i>
<b>Weingut, -er, das</b>	<i>Bauernhof, der Wein produziert</i>
<b>Weinlese, -n, die</b>	<i>Einsammeln/Ernte der Weintrauben</i>
<b>Winzerin, -nen, die</b>	<i>Weinbauerin; Frau, die Wein herstellt</i>