

HANDLESE

MENSCH ODER MASCHINE?

Handlese oder Lesemaschine? Ein polarisierendes Thema, über das schon viel geschrieben, gesprochen und bestimmt auch gestritten wurde. Zurecht, denn sowohl die Handlese als auch die Lese mit dem Vollernter bringen durchaus ihre Vorteile mit. Eine Diskussion war es für uns - die Domäne Wachau und ihre Weinbauer:innen - nie. Wenn es um traditionelle, handwerkliche Terroir-Weine im Top-Bereich geht, setzen wir auf den konsequenten Einsatz der geliebten Leseschere.

Die Domäne Wachau setzt zu 100 % auf Handlese - nicht aus politischen oder rechtlichen Gründen, sondern aus Überzeugung. Der Einsatz von Lesemaschinen gewinnt in vielen Regionen zunehmend an Bedeutung. Aufgrund der klimatisch wärmeren Bedingungen in den letzten Jahren sehen sich viele Weingüter gezwungen, immer früher zu lesen. Eine Entwicklung, die in der Wachau jedoch durch das besonders kühle Randklima stark zu relativieren ist. Maschinelle Lese kann in bestimmten Bereichen durchaus Sinn ergeben, vor allem dort, wo das Ziel eine hohe Effizienz bei standardisierter und einheitlicher Qualität ist. Dies ist in Regionen mit flachen, homogenen Weingärten möglich, wo es weniger darauf ankommt, terroirspezifische Unterschiede herauszuarbeiten. Die maschinelle Ernte ist besonders bei mittleren bis einfachen Qualitäten attraktiv, wenn es darum geht, große Mengen in kurzer Zeit zu bewältigen. Sie bietet Effizienz und geringere Kosten, insbesondere bei großen Anbauflächen, und ist unter bestimmten Bedingungen wie etwa bei drohendem Wetterumschwung oder in sehr heißen Regionen, in denen Nachtlese notwendig ist, eine nützliche Methode. Der Faktor Zeit ist aus unserer Sicht kein Argument, denn dank unserer Struktur mit 1-2 Hektar Weingärten pro Weinbauer:in sind wir bei der Lese extrem flexibel und agil.

MASCHINENLESE:

BELASTUNG FÜR REBSTOCK UND NATUR

Etwas, das häufig übersehen wird, ist die Belastung, die Maschinenlese für den Weinberg und die Umgebung mit sich bringt. Die heftigen Rüttelbewegungen eines Vollernters gefährden kleine Tiere und beeinträchtigen die gesamte Struktur des Rebstocks nachhaltig. Mikroverletzungen können zwar auf den ersten Blick unsichtbar sein, jedoch potenziell Auswirkungen auf die Gesund-

heit und die Vitalität der Rebstöcke haben und Eintrittspforten für Krankheiten (z.B. Esca) eröffnen. In Regionen, wo starker Einsatz von Maschinen und hohe Erträge üblich sind, müssen Weinberge oft nach nur 15-20 Jahren gerodet werden, weil die maschinelle Beanspruchung die Lebensdauer der Reben stark verkürzt.

100 % HANDLESE - OHNE WENN UND ABER

Die Maschinenlese hat also für manche ihre Vorteile. Aus unserer Sicht gibt es jedoch große Einschränkungen. Die Domäne Wachau stellt ihre eigenen Anforderungen. Hier haben wir es mit steilen Terrassenlagen, komplexen Bodenstrukturen und einem kühlen Randklima zu tun. Die Trauben reifen langsamer, durch die Höhenunterschiede der Lagen unterschiedlich schnell, und das Terroir prägt jede Parzelle auf einzigartige Weise. In den steilen und engen Terrassen ist der Einsatz eines Vollernters unmöglich - hier ist Handarbeit angesagt. Die Handlese ermöglicht uns eine feine Abstimmung auf die individuellen Bedürfnisse jedes Weingartens. Bei uns gibt es keine homogene Massenproduktion. Als hoch-professionalisierte Winzergenossenschaft Domäne Wachau lesen wir in mehreren Durchgängen, selektiv und präzise, manchmal nur wenige Parzellen oder gar einzelne Reihen.

Insbesondere Orts- und Rieden-Weine werden, je nach Jahrgang, in mehreren Lesedurchgängen (zwei bis drei Durchgänge pro Weingarten) geerntet. Das mehrfache Durchlesen des Weingartens ermöglicht uns, absolut sauberes Traubengut zum optimalen Zeitpunkt für unsere Top-Weine zu ernten. In den ersten Lesedurchgängen werden Trauben mit beginnenden Fäulnisnestern gelesen, diese von Hand sauber ausgeputzt und für unsere ersten Gebietsweine verwendet. Mithilfe dieser Durchlese kontrollieren wir unharmonisches Reifen einzelner Rebstöcke und erhalten für spätere Lesezeitpunkte in diesem Weingarten eine lockere Laubwand und bessere Ausreifung. Ebenfalls stärken wir dadurch die Agilität für die kommenden (finalen) Lesedurchgänge. Der exakte Lesezeitpunkt jeder Traube und viel Erfahrung sind entscheidend. Eine qualitative Fruchtreife steht bei uns an oberster Stelle und ist unsere Grundlage für die Produktion von individuellen terroir-fokussierten Weinen mit Charakter.

Flexibilität und Erfahrungswerte sind in Zeiten von extremen Wetterereignissen der Schlüssel zum Erfolg. Dies verdeutlichte bei-



spielsweise der Jahrgang 2024: Während einige Winzer:innen aufgrund drohender Regenfälle in eine schnelle maschinelle Notlese gingen, konnten wir es uns leisten, weiter abzuwarten. Der spätere Lesezeitpunkt, die Erfahrung und das Fingerspitzengefühl unseres Kellermeisters Heinz Frischengruber ermöglichten es, genau dann zu ernten, als die Trauben das perfekte Gleichgewicht erreichten.

Die Weinhauer:innen der Domäne Wachau erzielen höchste Qualität, weil die Menschen, die den Weinberg das ganze Jahr über gepflegt haben, auch diejenigen sind, die am Ende die Trauben eigenhändig ernten. Für uns ist es undenkbar, nach den vielen Stunden, die wir in Handarbeit investiert haben, eine Maschine die wichtigste Arbeit verrichten zu lassen. Jede Traube wird begutachtet, jede Parzelle individuell entschieden - diese Sorgfalt und Nähe zum Produkt kann keine Maschine bieten.

KEINE KOMPROMISSE: SELEKTION IM WEINBERG, NICHT AM SORTIERTISCH

Die Selektion findet direkt im Weinberg statt. Sortiertische im Keller sind nicht nötig, weil unsere Weinhauer:innen bereits im Weinberg fehlerhafte oder faule Beeren entfernen. Oft wird sogar geruchlich geprüft, ob sich in den Trauben Fäulnisnester befinden. Diese akribische Selektion sorgt dafür, dass nur das beste Traubenmaterial in den Keller gelangt. Bei der maschinellen Ernte hingegen kann es zur Kontaminierung mit unerwünschtem Traubenmaterial kommen, insbesondere durch die Aufnahme von aufgeschlagenen, beschädigten, unreifen oder von Fäulnis befallenen Trauben. Dies stellt ein Problem dar, da diese fehlerhaften Beeren häufig eine erhöhte Konzentration an Mikroorganismen wie Schimmelpilzen und Bakterien aufweisen, die die Weinqualität negativ beeinflussen können. Der Traubensaft bietet durch seinen hohen Zuckergehalt ein optimales Medium für das Wachstum dieser Mikroorganismen, was die Gefahr von mikrobieller Kontamination erhöht. Für uns ist es selbstverständlich, dass die Handarbeit und Selektion im Weingarten den Unterschied ausmacht - sowohl in puncto Qualität als auch im Respekt gegenüber Natur und Rebstock.

EIN EMOTIONALER UND SOZIALER HÖHEPUNKT

Die Erntezeit ist für uns mehr als nur ein Arbeitsschritt. Sie ist der Höhepunkt des Weinjahres und ein soziales Ereignis, bei dem das gesamte Team gemeinsam die Früchte seiner Arbeit einbringt. Es ist ein Moment des Austauschs, der Gemeinsamkeit und des Stolzes auf das Geleistete. Gemeinsam mit ihren Familien und Freunden feiern unsere Weinhauer:innen bei der Lese die aufwändige Arbeit in den Steilterrassen, die sie das ganze Jahr leisteten. Dabei dürfen neben dem geselligen Austausch selbstverständlich traditionelle selbstgemachte Speisen und das eine oder andere wohlverdiente Glas Wein nicht fehlen. Diese Tradition stärkt den Zusammenhalt, das Gemeinsame und gibt der Handlese eine soziale Dimension, die weit über die reine Arbeit hinausgeht. Diese Verbindung zur Natur, zum Wein und zum Team ist Teil unserer Identität und Kultur. Die wichtigste Phase im Leben des Weins einer Maschine zu überlassen, widerspricht unserem Selbstverständnis.

Deshalb bleibt die Handlese für die Domäne Wachau unverzichtbar. Sie ist mehr als eine Methode, sie ist Ausdruck unserer Philosophie: höchste Qualität durch Leidenschaft, Präzision und das enge Zusammenspiel von Mensch und Natur.

