

Zahnrollen sortieren die Trauben

Weinstadt In die Maische sollen möglichst nur die Beeren. Im Weingut Kuhnle regelt das eine neue Sortiermaschine. *Von Harald Beck*

Grüne, herbe Geschmacksnoten, bittere Töne gar, so etwas will der Weinmacher nicht in seinen Tropfen haben. Damit dies mit noch größerer Sicherheit nicht passiert, hat das Strümpfelbacher Weingut Kuhnle dieser Tage eine neue Maschine in Betrieb genommen – eine Traubensortieranlage. „Die Abbeermaschine schafft nicht genau genug“, sagt Werner Kuhnle, der in Sachen maschinelle Beerenverlesung eng mit der Weinbauschule in Weinsberg in Kontakt ist. Die Folge der Ungenauigkeit sind Kammreste, Stiele, also Reste des Gerüsts an dem die Beeren hängen, oder auch Überreste der Blätter, die jene geschmacklichen Unsauberkeiten hervorrufen können.

Um dies zu verhindern, steht im Weingut an jener Maschine, die für qualitativ hochwertige Weine bestimmte Trauben schon besonders schonend und sorgfältig abbeert, ein Tisch, an dem dann die Trauben nochmals per Hand verlesen werden. Das allerdings braucht Zeit und viel Personal. Jene mit Rüttler und regelbarer Geschwindigkeit ausgestattete Maschine schafft 1000 Kilogramm pro Stunde und das Verlesen danach erfordert acht Leute.



Die Beeren fallen durch, der Rest wird weitertransportiert.

Foto: Gottfried Stoppel

Ein Aufwand, der für die Weine im Basissegment nicht leistbar sei, sagt Kuhnle. Andererseits sei aber auch die allerneueste Technik tendenziell unerschwinglich: Der neuste Schrei in Sachen Beerensortierung

sind Anlagen mit optischer Erkennung, die unerwünschte Beeren erkennen und gezielt per Druckluft „herausschießen“. Wer diese im Maschinenpark haben will, muss allerdings zwischen 120 000 und 140 000 Euro investieren.

Seine maschinelle Lösung hat Werner Kuhnle in Frankreich gefunden. „Die Franzosen haben uns da etwas voraus“, sagt er zum Umgang mit den Beeren. Dort werde seit Längerem nach dem Abbeeren nochmals gereinigt und – teils maschinell – verlesen. Für 19 000 Euro hat er in Libourne, nahe dem berühmten St. Emilion bei Bordeaux, den automatischen Rütteltisch abgeholt, der zwischen parallel angeordneten Zahnrollenreihen die guten Beeren von anderen Überbleibseln befreit.

Beim Testlauf in der Weingutkeller ist die Ausbeute dessen, was da aus der Beerenmasse entfernt wird, recht beachtlich. 300 Kilogramm Kerner lassen die Kuhnles über die Abbeermaschine laufen und zum Sortieren durch die neue Maschine mit den Zahnrollen. Das Resultat ist immerhin eine halbe Plastikkiste mit Stielen und Kammresten. „So bekommen wir nochmals 90 Prozent weg“, meint Werner Kuhnle zum Wirkungsgrad. Das sei ihm bei allen Weinen wichtig. Denn bei allen Qualitätsanstrengungen im Keller gelte für den Rohstoff: „Die grünen Kämme, die sind für mich das größte Qualitätsproblem.“