

Weinseminar in Grano

Am 08.09.2010 fand das zweite Weinseminar in Grano statt.

Der Vorsitzende des Gubener Weinbau e.V., Helmut Mölle, begrüßte die Teilnehmer im Weinberg und unternahm zu Beginn der Veranstaltung einen theoretischen Ausflug in die Geschichte des Gubener Weinbaus, sowie zur Entstehung und Entwicklung des Gubener Weinbau e.V.

Im Weiteren ging es hinein in den Weinberg. Hier erläuterte Helmut Mölle am praktischen Beispiel den Aufbau des Rebstockes, die regelmäßigen notwendigen Arbeitsschritte bei der Pflege der Rebstöcke um ein optimales Wachstum zu gewährleisten, stellte uns die verschiedenen Rebsorten vor und beantwortete die zahlreichen Fragen der Teilnehmenden.

Dieses Jahr war für den Wein nicht optimal, da die teilweise extremen Wetterbedingungen den Rebstöcken und den Trauben sehr zusetzten.

Bei einer Weinprobe wurde der Geschmack der verschiedenen sortenrein gekelterten Rebsorten probiert, hier zum Beispiel Johanniter, Riesling, Grauburgunder, Regent u.a.

Nach Helmut Mölles Empfehlung sollte der Wein nicht zu lange gelagert werden und nach maximal 3 Jahren getrunken sein.

Der Wein muss alt, das Mädchen jung sein. Anders herum geht es auch!

Im Anschluss führen wir zur gerade fertiggestellten Weinscheune. Sehr gelungen ist die Umsetzung des Bauprojektes zum Um- und Ausbau der alten Feldsteinscheune. Hier und da erhalten nicht verputzte Feldsteinwände und viele Holzbalken den Charme des Gebäudes.

Der Verein befand sich mitten im Umzug in das neue Domizil, denn die diesjährige Weinverarbeitung/-herstellung soll bereits in den neuen Kellerräumen erfolgen. So stand natürlich noch nicht alles an seinem Platz, aber das tat unserer theoretischen Besichtigung zur Weinherstellung keinen Abbruch.

Es besteht das Angebot ein weiteres Weinseminar durchzuführen. Interessenten melden sich bitte beim Vorstand.

D. Born