



Tagebuch des Roten Pick Up '53 im Ernteeinsatz

Die Wachstumsphase und monatelange Pflege des Rebberges kommt mit der Traubenernte zu einem krönenden Abschluss. Wann sind die Trauben wirklich zur Lese bereit? Mit einem kleinen Gerät, dem Refraktometer wird der Zucker (Öchsle) regelmäßig gemessen. Fred Rüst, der Eigentümer vom Kyburg Boutique Weingut, sammelt regelmäßig Trauben von verschiedenen Positionen im Rebberg ein, um den Zuckergehalt zu messen. Sobald sich der Zucker so gegen 24 "Balling" (ca. 98 Öchsle) bewegt, werden Traubenmuster ins Labor gebracht, um auch den pH und Säuregehalt zu registrieren.

Es gibt jedoch kein Instrument um den Stand der Tannine der Trauben zu etablieren. Da kommt der Önologe mit seinem geschulten Gaumen in Einsatz, denn er ist in der Lage die gewünschten Tannine zu kosten. Unser Önologe, Jacques Fourie und die Fachleute von unseren Traubenkunden, besuchen regelmäßig den Rebberg vor der Ernte. Dabei probieren sie Trauben von verschiedenen Positionen im Gelände, sie kauen auf der Haut (Tannine) herum und legen so den Erntetag fest. Der Zucker liegt dann meist etwas über 25 Balling (102-104 Öchsle). Auf dieser Basis und unter Berücksichtigung der Wetterlage und der Art der Weine, die hergestellt werden, wird die Ernte geplant.

Das Kyburg Boutique Weingut besteht aus einem 17 Hektar großen Rebberg und produziert rund 160 Tonnen Trauben pro Jahr. 20% der Ernte wird für den Kyburg Wein gekeltert. Jedoch der größte Teil der Trauben werden an andere renommierte Weingüter im Devon Valley und in der Umgebung von Stellenbosch verkauft.

Auch bei uns in Südafrika erlebten wir einen sehr heißen Sommer mit einzelnen Tagestemperaturen um die 40 Grad. Die Merlottrauben konnten schon anfangs Februar geerntet werden, zwei Wochen früher als normal. An einem Erntetag erscheinen ca. 50 Arbeiter und das am frühen Morgen, wenn die Luft noch frisch und kühl ist. Der Rebberg wird lebendig und aus allen Richtungen ertönen fröhliche Stimmen und Geplauder. Der Vorarbeiter organisiert die Ernte, indem er den Leuten systematisch Gebiete und Reihen zuteilt. Schon bald hört man das ununterbrochene Klippen von den Rebscheren. In wenigen Minuten sind die ersten 20kg Harassen voll von sauberen Trauben. Diese werden von den Trägern aus dem Rebberg zum Anhänger getragen und später in 500kg Behälter transferiert.

An diesen Sammelstellen wird von Fred und einem Mitarbeiter nochmals Qualitätskontrolle gemacht. Es dürfen keine Blätter oder unsaubere Bündel mitgeliefert werden. Der Rote Pick Up '53 steht bereit, um die Trauben an den entsprechenden Keller zu liefern.

Wir sind nach wie vor der Meinung, dass Handarbeit im Rebberg viele Vorteile zeigt. Beim Pflücken werden die Trauben viel schonender behandelt, als es von jeglicher Maschine der Fall wäre. Ebenfalls dient Handerte einer guten Qualitätskontrolle. Die Devise auf dem Kyburg Weingut heißt: "Nur schneiden, was ihr auch essen würdet." Dieser Grundsatz wird von allen Helfern verstanden. Es liegt uns auch am Herzen, daß wir möglichst viele Arbeitsplätze für die Leute aus der Umgebung schaffen.

20 bis 25 Tonnen Merlot, Shiraz oder Cabernet Sauvignon Trauben werden normalerweise an einem Tag geerntet. Am 29. März, um die Mittagszeit, verläßt der Rote Pick Up '53 das Weingut mit der letzten Ladung Trauben. Mit einem Überraschungsmittagessen für alle Beteiligten wird gefeiert. Die Freude bei den Arbeitern war riesengroß. Fred bedankte sich damit bei dem Ernteteam inklusiv dem Winzer, Önologe und allen die mitgeholfen haben den Rebberg das ganze Jahr durch auf Vordermann zu halten. Die Ernte 2016 brachte uns gesundes, fruchtiges Traubengut und kam somit zum Ende.

Wir sind überzeugt, dass mit der sorgfältigen Pflege die wir dem Rebberg über das ganze Jahr zukommen lassen und die Trauben zum optimalen Zeitpunkt ernten, Wein von hoher Qualität produziert werden kann. Einen Kyburg Boutique Wein, der von vielen Liebhabern in verschiedenen Ländern genossen wird.

Wir grüßen Euch herzlichst,

Das Kyburg Team

T: 27 (0)21 865 2876
E: info@kyburgwine.com
W: www.kyburgwine.com



share this email:



[Manage](#) your preferences | [Opt out](#) using TrueRemove ©.
Got this as a forward? [Sign up](#) to receive our future emails.
[View this email online.](#)

Devon Valley Road
Stellenbosch, Western Cape | 7600 ZA

This email was sent to
To ensure that you continue receiving our emails, please add us to your address book or safe list.