

## Weinlese in Kalifornien von Isabella Brunner

Wer will schon nach Amerika? In ein Land, dass sich derzeit politisch fragwürdig verhält und auf das immer wieder terroristische Anschläge verübt werden. Wer will da schon nach Amerika? Na, ich zum Beispiel.

Unerwarteterweise hatte ich die Möglichkeit dort zu arbeiten, mitzuhelfen und zwar bei einer der schönsten Arbeiten, die man sich vorstellen kann: Der Weinlese.

Von San Francisco aus bin ich mit dem Bus in den Süden gefahren, ins Central Valley, der Region bei Monterey, wo ich bei Kendall-Jackson die Gelegenheit bekommen habe, ein Erntepraktikum in der Kellerei zu absolvieren.

Kendall-Jackson ist ein riesiges Unternehmen mit einem Dutzend Kellereien in ganz Kalifornien und ein paar wenigen ausserhalb der Vereinigten Staaten. Auf der Rangliste der amerikanischen Weinproduzenten belegt es mit total 45 Mio. Litern, Rang 8 (Zahlen 2004). Für die Kellerei, in welcher ich tätig war, lag die Jahresproduktion bei gut 20 Mio. Litern.

Wir fünf Praktikanten, aus allen Ecken der Welt, wurden zuerst sanft in die Alltagsarbeiten der Kellerei eingeführt und gingen mit einfachen Kellerarbeiten den Küfern zur Hand. Mit der Zeit wurden die Arbeiten anspruchsvoller und als die Ernte endlich anfang, wurden wir in Tages- und Nachtschicht aufgeteilt. 12 Stunden Arbeit täglich, manchmal auch am Samstag und Sonntag, wie das bei der Ernte eben üblich ist.

Die Arbeit war auf einem Winemaker, drei Assistant Winemaker, ein Cellarmaster, fünf Praktikanten, zwei Kellermeister und ungefähr 150 Arbeiter aufgeteilt. Unsere Arbeiten kamen denen der Assistant Winemaker gleich: Wir schrieben Arbeitsaufträge für den Keller, berechneten Most- und Weinzusätze wie Hefe oder Weinsäure und degustierten täglich die Weine und den Verlauf der Gärung zu überwachen.

Pro Tag wurden gut 1000 Tonnen Trauben, hauptsächlich Chardonnay (80%) und Pinot Noir verarbeitet. Dabei gab es ein paar vereinzelte Tanks mit Syrah, Cabernet Sauvignon, sowie Riesling.

Viel Unterschied zu daheim gab es bei den Arbeiten eigentlich nicht. Natürlich war der Zuckergehalt in den Trauben wesentlich höher als bei uns. Auch wurde zum Beispiel der Säuregehalt des Mostes korrigiert, um ihn besser vor mikrobiologischer Aktivität zu schützen. Am Meisten beeindruckt hat mich die Grösse der Ausstattung der Kellerei, sowie seine hervorragende Organisation.

Aus önologischer Sicht war stets alles zur Hand was man braucht, um einen guten Wein zu produzieren.

Kendall-Jackson produziert Qualitätsweine in einem Preissegment von 15.- bis 120.- Franken, je nach Anbaugebiet und Qualität.

Ebenso beeindruckend war der Barriques-Keller. Statt mit Holzchips zu arbeiten, wie das heute immer häufiger der Fall ist, verfügt die Kellerei über 45 000 Barriques, wo Rot- und Weissweine bis zu einem Jahr gelagert werden.

Für uns Praktikanten wurde die Unterkunft zur Verfügung gestellt. Wir Mädchen wohnten in einem kleinen Häuschen, inmitten der Reben, nur fünf Gehminuten von der Kellerei entfernt. Die Jungen mussten da schon mit einem Auto von der nächsten Stadt herfahren. Sie wohnten in einem Trailer. Aber auch wir mussten ein Auto kaufen, damit wir zumindest die Einkäufe und unsere Wäsche in der Stadt erledigen konnten. Ohne Auto sassen wir ganz schön „in the middle of nowhere“.

Unsere Mahlzeiten mussten wir ebenfalls selber mitbringen. Einmal in der Woche gab es während der Ernte das Mittagessen offeriert.

In Amerika denkt man, da spricht jeder Englisch. Weit gefehlt. Die Kellermitarbeiter sind hauptsächlich Mexikaner, einige speziell angereist, um in den USA Erntearbeiten zu verrichten. In der Kellerei wird deshalb hauptsächlich Spanisch gesprochen.

Bei der täglichen Morgenversammlung wurden die Arbeiter auf die anfallenden Arbeiten hingewiesen und gesagt, was an dem Tag zuvor nicht richtig lief oder ihnen erklärt, was überhaupt der Sinn der Arbeit war, die sie ausführten. Nach der Besprechung gab es ein gemeinsames Aufwärmen mit ein paar Sprechübungen, damit das Risiko von Unfällen und Verletzungen in der Kellerei reduziert würde. Danach erhielt jede Arbeitsgruppe ihre Aufträge. Die Arbeiter waren in Gruppen aufgeteilt und verrichteten die ganze Ernte hindurch dieselben Aufgaben: es gab unter anderem Teams für den Empfang der Ernte, das Traubenpressen, die Filterung, Barriques-Arbeiten, für die Tankreinigung oder für die Most- und Weinzusätze.

Die Stimmung im Keller war stets fröhlich. Während der Arbeit lief ständig mexikanische Musik im Hintergrund. An den Wochenenden organisierten die Arbeiter spezielles Essen: da gab es Grilladen oder Leckereien aus Mexiko.

Ob es mir gefallen hat? Wunderbar sogar! Mein Abschied war tränenreich und alles haben mich umarmt und ein paar liebe Worte gesagt.

Ich habe herzliche Menschen kennengelernt, die mich mit offenen Armen empfangen und mir immer ohne zu zögern geholfen haben, egal ob in der Kellerei oder privat. Ich konnte in die Unternehmenspolitik und –philosophie einer amerikanischen Firma schauen. Das war sehr aufschlussreich und sehr verschieden, von dem, was wir hier in der Schweiz kennen. Ich lernte neue Techniken zur Weinbereitung einzusetzen. Und ich habe gesehen, dass man auch in einer grossen Unternehmung mit einem guten eingespielten Team und viel guter Organisationen grossartigen Wein produzieren kann. Das Wichtigste dabei ist Kommunikation- egal in welcher Sprache und ob mit Händen oder Füssen.

Wer will noch nach Amerika? Ich! Bestimmt bald wieder.

Isabella Brunner

