

Vom Rebstock in die Fässer: Einblicke in die private Winzerei

In Hellas wünscht man einen „guten Wein!“

Text & Fotos: Jan Hübel

„Wo aber der Wein fehlt, stirbt der Reiz des Lebens“, bemerkte vor etwa zweieinhalbtausend Jahren der griechische Dramatiker Euripides (ca. 480 v. Chr. bis 406 v. Chr.). Doch ehe der Wein als solcher getrunken werden kann, ist es ein aufregender Weg. Eine Reportage über die Weinherstellung für den Hausgebrauch auf der nördlichen Peloponnes.

Endlich ist der Wein in unseren sieben Fässern, und er beginnt schon zu gären. Der Most schwappt aus den Spundöffnungen, dass man denkt, im Inneren befände sich ein kleiner Vulkan. Es rumort im Weinkeller wie bei einem mittleren Erdbeben, man könnte meinen, die Fässer zerspringen. Alles gut? – Alles gut, so muss es sein, wir sind im grünen Bereich.

Dabei hatte die Weinlese nicht sehr glücklich begonnen. Am Freitag wollten wir gleich morgens ernten, doch am Donnerstagabend begann es plötzlich zu regnen – nachdem in der ganzen Region mindestens drei Monate lang kein einziger Tropfen vom Himmel gefallen war. Pech.

Fleißige Helfer bei der Ernte

Damit der Wind die Trauben noch trocknen kann, geht es am Freitagmorgen erst mit einiger Verspätung in die Weinberge. Zum Glück sind wir nicht allein, uns helfen drei Landarbeiter aus Albanien, der Erfahrenste von ihnen ist Bujar (Jorgos), den wir schon seit 30 Jahren kennen. Außerdem werden wir von zwei jungen Griechen unterstützt: dem 24-jährigen Jorgos und seinem zwei Jahre jüngeren Bruder Sotiris. Auch der 89-jährige Thanos, dem der Weinberg einst gehörte, ist mit seiner Rebschere im Einsatz. Zuvor hatte er jeden Tag ganz genüsslich einige frische Trauben auf seiner Zunge zergehen lassen, um das perfekte Erntedatum zu bestimmen. Ganz bedächtig ist er nun auch bei der Lese.

Weinstock um Weinstock lassen wir hinter uns, Rebe um Rebe wird geerntet, Butte um Butte gefüllt. Zum Glück ist es an diesem Tag im September nicht mehr so heiß wie noch zwei, drei Wochen zuvor, es fächelt ein milder Wind – und Wespen gibt es in diesem Jahr hier auch keine, was besonders angenehm ist.

Weil sieben Paar Hände zupacken, kommen wir gut voran; eigentlich macht es richtig Spaß, so schnell grasen wir Reihe um Reihe ab. Fast ein kleiner Wettlauf ist gegen Ende



hin daraus geworden; die Ungeübteren kommen natürlich als letzte an. Zugreifen, abschneiden, rein in die Butte; zugreifen, abschneiden, rein in die Butte.

Das Los der einfachen Bauern

Beim Pflücken unterhalte ich mich ein bisschen mit Jorgos, der gerade seinen Militärdienst hinter sich hat. Nun studiert er in Patras Maschinenbau. Das Studium finanziert er sich selbst, er möchte seinem Vater nicht auf der Tasche liegen.

Einfach ist das nicht. Bis zum Nachmittag verdingt er sich für den üblichen Tageslohn von 40 Euro in der Landwirtschaft; im Herbst werden hier vor allem Korinthen und Weintrauben geerntet. Später, Ende November, kommen die Oliven an die Reihe. Im Winter werden dann die Weinberge und Olivenhaine verschnitten, es wird gedüngt und gepflügt. Und in der Tourismussaison kellnert Jorgos bis in die Nacht hinein in einem Restaurant am Meer. Das bringt weitere 35 bis 40 Euro und mit Trinkgeld und den Arbeiten in der Landwirtschaft kann er dann, wenn alles gut läuft, auf

▲ *Fleißige Helfer sind gefragt.*

◀ *Der Landarbeiter Bujar (Jorgos) ist bei der Ernte stets mit dabei.*

▼ *Auf den Schultern von Sotiris sieht die schwere Kiste mit den Trauben aus wie ein Kinderspielzeug.*

