

## Sieben Zentner Trauben geerntet

**Er dürfte ein guter Jahrgang werden – der diesjährige Wein aus der Bergstadt. Es gab viele sonnenreiche Tage im vergangenen Sommer und auch im September. Logische Konsequenz: Die Lese der Trauben begann deshalb acht Tage früher als im Vorjahr.**

Obernkirchen. Antonio Corbisiero hat den richtigen Zeitpunkt nicht verpasst. Als seine drei Sorten die nötige Reife und Süße hatten, da machte er sich in seinem Garten am Sülbecker Weg an die Arbeit. Die Rebstöcke an der Rückseite seines Hauses hingen voll. Bei der Lese wurden viele Körbe bis oben hin gefüllt und ins Haus gebracht. Dabei kam der Obernkirchener Weinbauer italienischer Herkunft richtig ins Schwitzen. Stolz sieben Zentner Trauben wurden im Vorjahr geerntet. Diesmal kam eine ähnliche Menge zusammen. Besonders ergiebig waren zwei blaue Sorten, die ihre Heimat in südlicheren Gefilden haben. Sie wachsen nämlich bevorzugt auf den Vulkanböden am Vesuv. Antonio Corbisiero keltert daraus einen dunklen Rosé. Aber er besitzt auch Rebstöcke, die ihm einen trockenen fruchtigen Chardonnay-Weißwein liefern. Rund 15 Jahre wachsen schon solche Trauben im Garten am Sülbecker Weg, aber erst seit sechs Jahren wird daraus Wein gekeltert. Vorher wurden die Früchte als Obst verzehrt. Inzwischen gelingt es dem italienischen Mitbürger, seinen eigenen Jahresbedarf an Rebensaft aus eigenem Anbau zu decken. Nach der Ernte werden die Trauben nur vier bis fünf Tage in Fässern aufbewahrt. Auf die erste Gärung folgt das Auspressen. Was dabei übrig bleibt, wird nochmals in einem zweiten Gang in die Presse gegeben. In Glasballons wird danach der gesamte Saft der Reben aufbewahrt. Ist der Gärungsprozess abgeschlossen, geht es an das Abfüllen in Flaschen. Weinhefe oder Zucker werden nach der Kelterung nicht dazugegeben. Das Ergebnis sind zwei trockene bekömmliche Tropfen, die nicht nur zu besonderen Anlässen munden, zu vielen Speisen passen und überhaupt keine Kopfschmerzen verursachen. Übrigens: Antonio Corbisiero und Ehefrau Margret konnten sich in diesem Jahr nicht nur über eine gute Weinlese freuen, sondern sie ernteten auch über zwei Zentner Tomaten. Die tiefroten Staudenfrüchte wurden überwiegend größer als kräftige Männerfäuste. Der erfolgreiche Züchter verriet unser Zeitung, dass diese Sorte aus Kalabrien kommt, sehr fleischig und aromatisch ist und wenig Kerne hat. Davon hat seine Frau allein 50 Gläser Tomatenmark hergestellt, gewürzt mit Basilikum. sig