Toller Einsatz – hervorragende Qualität

Spiez Die diesjährige Traubenernte ist um ein Drittel kleiner als im Durchschnitt. Dank engagierten Mitarbeitenden und baldigem Abschluss des Läset ist trotzdem ein sehr guter Jahrgang zu erwarten.

Bis zu 35 Freiwillige – im Vordergrund Nelly Stahel – bringen die Ernte rechtzeitig unter Dach und Fach. Fotos: Guido Lauper

Guido Lauper

«Seit dem Beginn der Ernte am Mittwoch nach dem Läset-Sunntig vom 11. September brachten 30 bis 35 Erntehelferinnen und -helfer zusammen mit den Angestellten 25 Tonnen Riesling-Sylvaner ein», weiss Ursula Irion, Betriebsleiterin der Rebbau-Genossenschaft Spiez. Im Keller «arbeiten» auch schon die Rosé- und Schaumweine. Der Läset von rund 20 Tonnen Pinot noir ist noch im Gang.

Der Riesling-Sylvaner erreichte ideale 74 Öchsle-Grade und die erwünschte sortentypische Aromatik, mehr wäre gar nicht willkommen, da sonst der Alkoholgehalt des «Weissen» zu hoch würde. Beim Pinot sind es 90 Grade für Rosé und Blanc de noir, 96 Grade für Rotwein; ebenfalls ein guter Wert; bei 110 Graden würden es bereits 16 statt der erwünschten 13 Volumenprozente.

Nach anderen Spezialitäten wird dieser Tage auch der Blanc de noir gelesen, der laut der Betriebsleiterin von ausserordentlicher Qualität sein wird. «Wir freuen uns über die erste Tonne Sauvignac der Neuanpflanzung am Wallenrain», sagt Ursula Irion. Die vom Jurassier Valentin Blattner entwickelte, zukunftsweisende weisse Sorte komme mit minimalem biologischem Pflanzenschutz aus. Ein Anliegen, das der Rebbaugenossenschaft am Herzen liege. Von Blattner stammt auch der rote Cabernet Jura.

Unabdingbare Hagelnetze

«Witterungsbedingt erreichen wir im 11,5 Hektaren grossen Betrieb – also samt den Reben im Spiezwiler und in Faulensee – statt der üblichen 80 bis 85 Tonnen dieses Jahr einen Drittel weniger Ertrag», sagt Irion. «Die Hagelnetze, die ihre Dienste gemäss Erfahrungen in anderen Weinbaugebieten 20 bis 30 Jahre leisten, zeigen uns, dass ohne sie ein rentabler Rebbau nicht mehr möglich ist. Denn dort, wo sie fehlen, erlitten wir bis zu Totalschaden – zum Beispiel im Wygarten oberhalb des Solinas.»

> «Die Hagelnetze zeigen uns, dass ohne sie ein rentabler Rebbau nicht mehr möglich ist.»
>
> **Ursula Irion**
> Betriebsleiterin der Rebbau-Genossenschaft Spiez

Dankbar sind die Spiezer Winzerinnen und Winzer auch für das Wetter der letzten Wochen. «Die kühlen Nächte, die Sonne und der Föhn tagsüber bildeten ein hervorragendes Aroma», so Ursula Irion. Doch seien sie froh, bis Mitte dieser Woche fertig zu werden, viel Regen hätte es nicht mehr ertragen. «Später müssten wir mit Fäulnis rechnen und mit zunehmenden Schäden durch die Kirschessigfliege.»

Froh um Erntehelfer

Als wohl wichtigsten Beitrag an eine gute Ernte und einen ebenso hervorragenden Wein bezeichnet Ursula Irion die beteiligten Menschen. Die Erntehelferinnen und -helfer, darunter mehrere Genossenschafter und Genossenschafterinnen, die zum Teil auch schon beim «Auslauben» kräftig mitgeholfen hatten. Aber auch das Team der Angestellten, «die trotz schwieriger Wetterbedingungen das Biospritzprogramm durchgezogen und unermüdlich das Mögliche aus dem Rebberg herausgeholt haben».

www.alpineweinkultur.ch

Christian Bühler und die Spiezer Betriebsleiterin Ursula Irion bedienen unter engsten Platzverhältnissen die Abbeermaschine.

Fleissige Winzer in Wimmis, Oberhofen und Steffisburg

Wimmis hat seinen Namen von den Römern, die in Vindemias bereits vor rund 2000 Jahren Wein anbauten. Urs Brügger, Gründungsmitglied des örtlichen, neun Mitglieder zählenden Rebbauvereins, spricht für dieses Jahr von einem durch Frost, Trockenheit und Hagel verursachten unterdurchschnittlichen Ertrag. «Auf den circa 500 Quadratmetern am Pintel ernteten wir 120 Kilogramm der weitgehend resistenten Traube Léon Millot und 270 Kilogramm weissen Riesling-Sylvaner.»
Der Wein in AOC-Qualität wird in Oberhofen vinifiziert und ist aus gesetzlichen Gründen nur für den Eigenbedarf bestimmt. Zum Oberhofner AOC-Wein sagt Rebmeister Simon Eberli: «Mit einem Drittel Ertrag haben wir nur beim pilzresistenten Solaris in den höheren Lagen durch Frost grössere Verluste zu verzeichnen. Die für die Qualität optimalen 70 Prozent beim Riesling-Sylvaner erreichten wir durch bewusste Ertragsregulierung, das heisst durch Ausschneiden grüner Trauben in der Wachstumsphase.» Diese Massnahme begründet Eberli mit der Qualitätssteigerung, wenn pro Rebstock statt der vom Kanton bewilligten 1,3 nur 1 Kilogramm zu ernten bleibt. So kellerte das Team der Rebbaugenossenschaft auf den in den letzten Jahren auf rund drei Hektaren vergrösserten Rebflächen insgesamt 20 Tonnen Trauben ein.
Nebst den erwähnten weissen und anderen kleinen Mengen fast die Hälfte Pinot noir.
Beim Ertrag des roten Regent, aus dem Rotwein, Rosé und Schaumwein gewonnen wird, spricht Andreas Lanz vom Rebbaugebiet «Wygarte» in Steffisburg von einem «optimalen Ertrag» praktisch ohne Verluste. Dies trotz des Spätfrosts. Auch der Hagel habe den Trauben nicht viel anhaben können. Auf 97 Aren wurden 8,6 Tonnen geerntet. Anders sieht die Lage beim Weisswein aus, der in diesem Jahr zum ersten Mal geerntet wurde: «Beim Solaris verzeichnen wir einen Ausfall von 80 Prozent und konnten auf 12 Aren nur 300 Kilogramm Trauben ernten», sagt Lanz. Nicht viel besser steht es um die weisse Sorte VB32-7: Auf ebenfalls 12 Aren wurden davon rund 800 Kilogramm geerntet – ein Ausfall von 50 Prozent. *(gls/jzh)*

www.oberhofner.ch, wygarte.ch