

«Jetzt kommts auf die Kundschaft und das Wetter an»

Spiez Die erste Ernte Sauvignac ist abgefüllt. Kommt der neue «Spiezer» der resistenten Schweizer Traubensorte an? Von der Qualität im Glas haben sich schon viele überzeugt.

Guido Lauper

«Mit dieser neuen, aus Riesling, Sauvignon blanc und Resistenzpartnern gezüchteten Rebsorte setzen wir weiter auf die Strategie eines nachhaltigen, ökologischen Weinbaus», schreibt die Rebbau-Genossenschaft Spiez auf ihrer Website. Betriebsleiterin Ursula Irion erzählt, wie es zum Anbau des Sauvignac kam: «Im April 2017 erfroren die jungen Rebtriebe. Auf dem gesamten Betrieb war fast kein Ertrag mehr zu erwarten. Statt zu resignieren, nutzten wir die Gelegenheit zu einer Neupflanzung von 3000 Stöcken am Walerein und in zwei weiteren Parzellen mit der von Valentin Blattner in der Schweiz gezüchteten Sorte Sauvignac.»

So kam es im Oktober 2019 zur ersten Ernte der neuen Sorte, die nach entsprechender Vinifizierung im Schlosskeller vergangene Woche in gut 1000 «Halbeli» abgefüllt wurde und nun auf Abnehmer wartet. Später ergebe die Fläche mehr, da in den ersten Jahren keine Vollernten möglich seien und der Hagel in einer Parzelle, in der noch keine Hagelnetze montiert werden durften, seinen Tribut gefordert habe.

So viel verrät Irion: «Der Wein präsentiert sich strohgelb, mit Düften von reifen gelben Früchten, Zitronengras und Verveine. Körperreich, saftig und lang anhaltend im Abgang.» Der Wein mundet, was die Genossenschafter und Genossenschafterinnen bei der Jungweindegustation im Januar schon bestätigt hatten.



Ursula Irion präsentiert am Walerein den Sauvignac: «Die Traube hat grosses önologisches Potenzial und braucht nur minimalen Pflanzenschutz.» Foto: Guido Lauper

Weder Kurzarbeit noch Veranstaltungen

Zum Umgang mit der Corona-Situation sagt die Betriebsleiterin der Rebbau-Genossenschaft Spiez, Ursula Irion: «Wir halten uns an die Abstandsregeln. Kurzarbeit ist, sofern uns unsere Kunden unterstützen und kein Frost eintritt, hoffentlich nicht nötig. Statt gemeinsamer Pausen im Rebhäuschen geniessen die Mitarbeitenden den verdienten Znüni draussen, und in den Reben können wir uns verteilen.» Das Gleiche gelte beim Abfüllen und im Kundenbereich. Zur angekündigten Ausstellung

«Siegenthaler & Spiez – Erde, Wasser und Wein» des Einiger Künstlers Kurt Siegenthaler bestätigt Irion: «Wie alle anderen Veranstaltungen mussten wir auch die Vernissage vom 3. April absagen.» Doch die Bilder beleben den Degustationsraum und sind während der Verkaufszeiten für Einzelpersonen und unter Einhaltung der behördlichen Regulationen zugänglich und zu erwerben. «Wer weiss», schmunzelt sie, «vielleicht ergibt sich im Sommer die Möglichkeit zum gemeinsamen Apéro.» (gls)

Der Grund zur Auswahl der Sorte sei, dass die Traube «grosses önologisches Potenzial hat und nur minimalen Pflanzenschutz» brauche. «Über gezielte Bodenpflege wollen wir die Gesundheit der Rebe und deren physiologisches Gleichgewicht fördern», sagt Irion. Mit weniger Eingriffen im Rebberg sollen noch bessere Weine entstehen.

«Wir konnten die gesunden Trauben bis Oktober reifen lassen. Das ergibt nebst den erwähnten Eigenschaften auch ein Lagerpotenzial von bis zu drei Jahren», präzisiert Irion. Die Genossenschaft sei überzeugt, beim

Sauvignac handle es sich um eine Sorte mit Zukunftspotenzial, gerade auch mit Blick auf den Klimawandel.

Da die Weinbaubetriebe zur Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion gehören, sei der Verkauf der Spiezer Weine nicht eingestellt, allerdings gemäss den entsprechenden Vorgaben des Bundes organisiert. Entweder jeweils jeden Werktagmorgen nach telefonischer Anmeldung oder mittels gratis Hauslieferung ab 24 Flaschen. «Statt der eingestellten Degustationen vor Ort liefern wir Degustationspakete nach Hause», so Irion.

Solidarität in Krisenzeiten

«Im Frostjahr und danach spürten wir in der Öffentlichkeit eine grosse Unterstützung und Anteilnahme», schaut die Betriebsleiterin aufs Jahr 2017 zurück. Damals wie heute falle auf, wie wichtig die Berücksichtigung einheimischer landwirtschaftlicher Produkte sei. Das gelte auch für die Erhaltung der Kulturlandschaft. «So gesehen, versinnbildlicht der Sauvignac die Solidarität in Krisenzeiten wie heute», ist Irion überzeugt.

Die grosse Unbekannte bleibt laut Irion die Wetterentwicklung. Wegen ausbleibender Kälte überlebten viele Schädlinge den Winter, was für den Wein- und Obstbau eine grosse Herausforderung werden könnte. Das warme Wetter liess die Trauben bereits antreiben, und allfällige Frostnächte stehen erst noch bevor. Nichtsdestotrotz arbeitet das Team motiviert weiter.