

Rebbau in Spiez

An einem Tag 3700 Rebstöcke gepflanzt

Der volle Einsatz von acht Personen und einer Setzmaschine ermöglichten die Pflanzung der zweiten Tranche neuer Reben in der Schlüsselmatte an einem Tag.

Guido Lauper
bom, 7./8. Juni 2021



Die Setzmaschine, von fünf Personen bedient und unterstützt von drei weiteren Mitarbeitenden, machte es möglich, 3700 Stöcke an einem Tag zu setzen.

Foto: Guido Lauper

Nach 25 Jahren müssen Rebparzellen ersetzt werden, in der Fachsprache Remontierung genannt. Neue Reben ergeben erst im dritten Jahr eine mögliche Ernte, früher würden sie Schaden nehmen. Um die Ertragsausfälle während dieser Zeit aufzufangen, pachtet die Genossenschaft für 25 Jahre in der Schlüsselmatte eineinhalb Hektaren Land der Burgergemeinde Bern.

Letztes Jahr pflanzte die Genossenschaft auf einer Fläche von 500 Aren 2250 Rebstöcke der resistenten Sorten Sauvignac oberhalb des Schlüsselmattenweges. «Was unserem

strategischen Ziel widerstandsfähiger Sorten für biologischen Weinbau in einer niederschlagsreichen Region entspricht», sagt Betriebsleiterin Ursula Irion.

«Bis wir dieses Jahr die Hektare unterhalb des Weges mit den neuen Sorten Sauvignac und Souvignier Gris pflanzen konnten, mussten wir zur Schonung des Bodens trockene Witterung abwarten.» Damit begründet Irion den kürzlich erfolgten Einsatz mit der von einem Traktor gezogenen Setzmaschine eines spezialisierten Lohnunternehmens.

Nebst dem Traktorführer war dabei eine Person für das Einlegen der präparierten Stecklinge in den Mechanismus verantwortlich. Dieser befördert die Setzlinge in die Furche, die der Pflug der Maschine im selben Arbeitsgang eröffnet. Eine dritte Person verdichtet die Pflanzlöcher mit den Schuhen, die vierte nimmt die Metallstickel vom Gefährt, und die letzte stösst diese in die Erde.

Ein GPS-unterstützter Sender am Rand des Feldes überwacht die Einhaltung von 1,8 Metern Abstand zwischen den Zeilen. Drei weitere Personen beteiligen sich mit der Präparierung der Reben, dem Verteilen der Stickel und anderen Aufgaben.



Moderne Technik überwacht, dass das Team auf und an der Setzmaschine den Abstand der Rebzeilen genau einhält.

Foto: Guido Lauper

Gut fünfmal schneller

«Dank des zusammenhängenden, eher flachen Geländes, das den maschinellen Einsatz ermöglicht, sind wir mit dem Setzen der Reben fünf- bis zehnmals schneller als mit Pickel und Schaufel in steinigen Kleinparzellen am Steilhang», freut sich Ursula Irion.

Wieso die Zeilen oberhalb des Weges quer zum Hang – also terrassiert – und unterhalb parallel zum Gefälle verlaufen, erklärt sie mit der Form der Flächen. «Oberhalb wären die Zeilen zu kurz geworden, was die maschinelle Bearbeitung erschweren würde. Andererseits benötigen mit dem Gefälle verlaufende Zeilen weniger Erstellungs- und Unterhaltsaufwand.»

Neue Sorten und Bewährte neu aufgelegt

Die Strategie der Rebbau-Genossenschaft setzt auf resistente Sorten in Bioqualität, die mit dem sich verändernden Klima zugange kommen. Gleichzeitig wagen die Verantwortlichen neue Weine mit herkömmlichen Sorten. Wobei auch bei diesen ein minimaler Pflanzenschutz eingesetzt wird. So entstanden mit 18 Monaten Lagerung im Holzfass 4000 Flaschen des «Spiezer Bergsteiger» mit einer Blauburgunder-Auslese.

«Anstatt den biologischen Säureabbau bereits im Winter des Erntejahres zu machen, konnten wir diesen Prozess im kalten Schlosskeller bis in den kommenden Sommer hinauszögern», steht auf der Website www.alpineweinkultur.ch. Der Wein erhalte dadurch «viel mehr Kraft, Komplexität, Farbe und Lagerpotenzial».

Muscat und Gewürztraminer ergaben einen «naturtrüben Perlwein mit erstaunlichem Tiefgang, der in der Flasche fertig gärt». Um dem Druck standzuhalten, ist er mit einem Kronenverschluss versehen. Die 800 produzierten Flaschen mit dem Namen «Spiezer PétNat» sind bereits ausverkauft.



Muscat und Gewürztraminer gären in der Flasche weiter, erkennbar am gelben Kronenverschluss. Daneben der «Spiezer Bergsteiger» mit einer Blauburgunder-Auslese.
Foto: Guido Lauper

Als Dritter im Bund gelangt im Herbst, der «mit fast keinem Pflanzenschutz» produzierte Wein «Spiezer Seilschaft» in den Verkauf. «Vergoren im Barrique und gelagert auf Feinhefe», enthalten die 800 produzierten Flaschen den erstmals geernteten Sauvignier Gris, der nahe des Katzensteins wächst. Die vollreifen Trauben hatten die Genossenschafterinnen und Genossenschafter im vergangenen Herbst in einem fröhlichen Freiwilligeneinsatz geerntet. (gls)