

Ernte 13: Weniger ist besser

Qualität vor Quantität, heisst es bei der Schweizer Weinernte 2013. Die Winzer ernten hierzulande zwar weniger, aber insgesamt gute bis sehr gute Trauben.

RENATE DUBACH

Die Weinernte 2012 war mit einer Million Hektoliter bereits rund 10 Prozent kleiner als 2011. Auch dieses Jahr finden weniger Trauben den Weg in die Tanks und Fässer, aber die Qualität stimmt. Allerdings zeigt sich kein einheitliches Bild, auch benachbarte Weinbaubetriebe haben sehr unterschiedliche Erfahrungen gemacht. So sagt etwa Cécile Schwarzenbach in Mellen: «Wir haben dieses Jahr vielleicht nur den halben Ertrag. Am 1. Mai hagelte es, zuerst sah es aus, als ob der Schaden nicht gross sei, aber vermutlich gab es Spätfolgen. Kollegen, deren Reben etwas höher liegen, blieben vom Hagel verschont.»

Hagelnetze als Lösung?

Mit Schwankungen müsse man leben in diesem Beruf, meint die Winzerin. Wären Hagelnetze nicht die Lösung für wenigstens ein Problem? Sie hätten bei den neuen Anlagen Hagelnetze angebracht, erklärt Cécile Schwarzenbach, aber es sei ein Riesenaufwand und ein teurer noch dazu. Und: «Diese Netze müssen extrem stark und stabil sein, damit sie auch bei extremen Windböen halten. Sonst haben wir unter Umständen mehr Schaden als durch Hagel. Wir haben noch zu wenig Erfahrung damit, vielleicht nützen sie ja.» Aber mit der Qualität 2013 ist sie sehr zufrieden, auch, weil die Trauben später als sonst gelesen werden: «Je länger die Beeren am Stock hängen, desto besser die Aromatik. Es wird einen sehr guten Jahrgang geben.»

Schnee auf den Trauben in Graubünden

Nicht verhagelte Rebstöcke im Sommer, sondern verschneite



Bei der Weinlese müssen dieses Jahr mehr Trauben aussortiert werden – dafür ist die Qualität der Ernte besonders gut.

ZVG



«Bis zu minus ein Grad können die Trauben schadlos überstehen.»

Hans Peter Ruffner
Präsident Verein Graubünden Wein

Trauben Anfang Oktober sah man in Graubünden. «Der Schnee war schon sehr ungewöhnlich, aber wirklich geschadet hat er den Trauben nicht», erklärt Hans Peter Ruffner, der Präsident des Vereins Graubünden Wein, «bis zu minus einem Grad können die Trauben schadlos überstehen, und so kalt war es nicht.» Allerdings

gebe es aufgrund von Verrieselung bei einzelnen Sorten massive Ertragsseinbussen: «Besonders schlecht ist unser Aushängeschild dran, der Completer, aber davon haben wir ja nicht so viel. Drei Viertel unserer Reben sind Blauburgunder, diese Trauben sehen gut aus, man sieht kaum Pilzbefall», sagt Ruffner. Auch er ist optimistisch, was den Jahrgang betrifft: «Die Oechsle-Grade sind sehr gut». Ertragsmässig hätten einzelne Winzer massive Einbussen zu tragen: «Das wird für den einen oder anderen sicher schmerzhaft. Aber wir haben etwa acht Jahre mit guten Erträgen hinter uns, und ein Winzer muss immer mittel- und langfristige planen.»

«Ein bisschen Botrytis, aber nicht schlimm», diagnostiziert

Beat Hedinger, der Geschäftsführer des Schaffhauser Blauburgunderlandes in den Rebbergen. Die Müller-Thurgau-Trauben seien geerntet, «in guter Menge und Qualität» und der Blauburgunder werde dieser Tage gelesen, sagt Hedinger und ist zuversichtlich: «Wir hatten in den letzten Jahren bereits kleinere Ernten. 2012 ernteten wir auf unseren 483 Hektaren gegen 900 000 Kilogramm weisse und rund 2,5 Millionen Kilogramm rote Trauben, ich denke, wir werden dieses Jahr wieder in diesen Bereich kommen», führt Beat Hedinger aus.

Hagel in der Romandie, Trockenheit im Tessin

In der Westschweiz rechnet man ebenfalls mit kleineren Ernten aufgrund der Verrieselung.

Und auch gehagelt hat es dort fast überall – und teilweise heftig.

So etwa in Gegenden am Neuenburgersee, wo einzelne Winzer ihre halbe Ernte verloren. Was jetzt am Stock hängt, liegt bei den Oechsle-Graden im Mittel: «Die Reife der Chasselas-Trauben ist gut bis sehr gut, wir messen rund 75 Oechsle-Grad, das ist normal», erklärt Jean-Laurent Spring, der Leiter der Gruppe Weinbau bei der Forschungsanstalt Agroscope ACW. «Es kommt sehr auf die Sorte und die



«Ich glaube, das wird unser bester Tessiner Weinjahrgang seit 1991.»

Jean-Laurent Spring
Leiter Weinbau Agroscope

Gegend an, es gibt auch ein paar schöne Überraschungen dieses Jahr, was die Qualität angeht.» Besonders von den ACW-Rebbergen im Tessin ist Jean-Laurent Spring begeistert: «Auch da gibt es etwa 10 Prozent weniger Ertrag, es war eher trocken, deshalb haben wir kleine Beer-

ren. Aber ich glaube, das wird unser bester Tessiner Jahrgang seit 1991.»

Ausland Spanien hofft auf markant höhere Traubenmenge

Ein Blick über die Landesgrenzen zeigt zwar, dass auch die Nachbarländer mit der Natur zu kämpfen hatten, dass aber insgesamt die Erntemengen von 2012 erreicht oder übertroffen werden. In Frankreich litten einige Regionen, wie in der Schweiz, erst unter einem nass-kalten Frühling und dann – besonders das Bordeaux – unter Hagelstürmen. Trotzdem werden rund 44 Millionen Hektoliter Wein produziert, hat der Vorsitzende des

Fachausschusses Wein der Agrarbehörde FranceAgriMer, Jérôme Despey, ausgerechnet. Das wären immerhin 3 Millionen Hektoliter mehr als 2012, und fast soviel wie der fünfjährige Durchschnitt von 45 Millionen Hektoliter. In der EU rechnet man mit einer Gesamternte, die rund 10 Prozent über dem Vorjahresergebnis von 152 Millionen Hektoliter liegt, wie das Deutsche Weininstitut (DWI) auf der Basis der ersten Weinmosternteschätzung errechnet

hat. In Deutschland und Italien erwartet man eine etwa gleiche Traubenmenge wie 2012, also etwa 47, respektive 9 Millionen Hektoliter. Einzig Spanien wird gemäss Prognosen um 26 Prozent mächtig zulegen. Laut DWI ist die Qualität der bereits geernteten Trauben gut. Und auch im klimatisch zunehmend begünstigten Weinland England ist man hoffnungsvoll. Die Ernte soll grösser als im eher schlechten 2012 sein und auch qualitativ besser. rd

Die «Grüne Fee» neu interpretiert

Vier Tüftler unter der Leitung von Molekularkoch Rolf Caviezel haben einen speziellen Absinth kreiert: «Absinthe Fusion» basiert auf einer Rezeptur aus dem 19. Jahrhundert.



Tüftler des Projekts «Absinthe Fusion»: Thomas Vilgis, Oliver Matter, Helmut Jungwirth und Rolf Caviezel (v.l.).

ZVG

Wenn vier Absinth-Liebhaber – ein Brenner, ein Koch und zwei Wissenschaftler – sich für eine Sache einsetzen, ist das Resultat mehr als alltäglich. In diesem Fall heisst es «Absinthe Fusion» und ist eine spezielle Variation des traditionellen Wermutbrandes: Es fusst auf einer historischen Absinth-Rezeptur aus dem 19. Jahrhundert, welche die vier nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen neu interpretiert und vergangene Woche erstmals präsentiert haben.

Geleitet wurde das Absinth-Projekt von Rolf Caviezel, Mo-

lekularkoch und Inhaber des Grenchner Restaurants Station 1. Als Brennmeister fungierte Oliver Matter von der Erlebnisbrennerei Kallnach. Mit von der Partie waren Thomas Vilgis, Physikprofessor am Max-Planck-Institut in Mainz (D) und Helmut Jungwirth, Professor für Molekularbiologie der Uni Graz (A). «Dieser Absinth bietet ganz neue Möglichkeiten, als Getränk, aber auch im Bereich des Kochens», so Caviezel. «Absinthe Fusion» (20 cl, 68 Volumenprozent) ist für Fr. 21.– erhältlich. fee

www.absinthe-fusion.com

News

Hotel Seehof AG in Davos pachtet «Erezsäss»-Hütte



ZVG

Neuer Schwung für die Gastronomie auf den Pisten von Parsenn-Gotschna: Ab der Wintersaison 2014/15 übernimmt die Hotel Seehof AG, zu der die beiden Betriebe Hotel Seehof Davos und Hotel Steinbock Klosters gehören, die Pacht für die Blockhütte Erezsäss im Parsenngebiet. Im Zentrum des neuen Konzepts stehe laut Mitteilung ein «gepflegtes, kulinarisches Erlebnis für Schneesportlerinnen und -sportler.»

Migros muss seine «Cronuts» definitiv umbenennen

Der Pâtissier Dominique Ansel, Erfinder des Trendgebäcks Cronut und damit Begründer des weltweiten Hypes um die frittierte Kreuzung von Croissant und Donut, hat sein Ziel erreicht: Detailhändlerin Migros ändert freiwillig den Namen ihrer Version des Gebäcks, «angesichts des eingegangenen Abmahn-Schreibens des schweizerischen Rechtsvertreters von Herrn Ansel», so Migros-Sprecherin Monika Weibel gegenüber der «Schweiz am Sonntag». Migros, die hierzulande am schnellsten auf den Cronut-Zug aufgesprungen ist (siehe htr vom 12. September), wolle den neuen Namen «zu gegebener Zeit» kommunizieren. sag

Weitgereiste Referenten im Hotel Lenkerhof



ZVG

Ob Erich Gysling, Ruedi King oder Erika Djajili: Sie alle reisen von Berufs wegen in die verschiedensten Regionen der Welt. Das Luxushotel Lenkerhof lanciert in Zusammenarbeit mit dem Reiseanbieter Background Tours die Diskussionsreihe «Denkerhof», an der die weitgereisten Persönlichkeiten Einblick geben in ihr Leben und ihre Touren. Passend zur Jahreszeit trifft man sich für die Reihe vor dem Hotelkamin. www.lenkerhof.ch

«La Cuisine des Jeunes»: Finalisten stehen fest

Die vier Finalisten für die 11. Auflage des Kochwettbewerbs «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch» zum Thema «The Taste of Glory» stehen fest: Es sind Christian Aebly (Gasthof zum Ochsen, Düringen), Carole Bärtschi (Altersbetreuung Vechigen/Worb), Sandro Dubach (Restaurant Eisblume, Worb) sowie Wayan Sonderegger (Restaurant Kafi Franz, St. Gallen). Sie werden am Dienstag, 26. November 2013, in der Allgemeinen Gewerbeschule Basel AGS um den Sieg kochen. Die Siegererhebung findet anschliessend im «Salon Culinare Mondial» an der Igheo in Basel statt. fee

www.schweizerfleisch.ch