



Ein besonders anspruchsvolles Weinjahr

Wimmet am Thaler Buechberg: Hitze, Dauerregen und Kirschessigfliege machen die Arbeit im Rebberg immer anspruchsvoller.

Rudolf Hirti



Manuel Herzog bei der Ernte von Sauvignon-Blanc-Trauben.

Bild: Rudolf Hirti

Die orangen, roten oder blauen Kisten, die am Buechberg zwischen den Rebstöcken liegen, sind ein klares Indiz, die Wimmel läuft. Wer genauer hinschaut, sieht zwischen den Reihen mit Scheren bewaffnete Frauen und Männer, welche die Trauben abschneiden, begutachten, wenn nötig ausputzen und in die Kisten legen, die dann runter zu den Transportfahrzeugen gebracht werden.

Manuel Herzog vom Weingut Herzog in Thal macht dies mit einem Dumper, denn die

Buechberg-Hänge sind teilweise so steil, dass Raupenfahrzeuge und Schlitten für die Arbeit eingesetzt werden. Hat er kein mulmiges Gefühl, wenn er durch derart steiles Gelände fährt? «Der Dumper kann Steigungen von bis zu 46 Prozent sicher bewältigen. Wenn es noch steiler und rutschiger ist, dann steige ich ab und laufe neben dem Fahrzeug her», sagt Herzog mit einem Schmunzeln.

Reben haben Trocken-, Wasser- und Hitzestress

Zusammen mit seinen Eltern und weiteren Familienmitgliedern ist er erst seit zwei Tagen mit der Wimmel beschäftigt. «Wir haben bewusst die kalten Nächte abgewartet, damit sich das Aroma der Beeren noch weiter entwickeln kann.» Es fällt auf, dass die Reben am Buechberg teilweise mit sehr viel Laub behangen sind. Dies hängt neben der Förderung der Photosynthese und damit der Zuckereinlagerung in die Beeren auch mit der sommerlichen Hitzewelle zusammen. Bei derartigen kli-



matischen Situationen lassen die Winzer bewusst mehr Blätter an den Stöcken, um die Trauben vor direkter Sonneneinstrahlung zu schützen.

Die Anbaubedingungen für Weinreben ändern sich, und auch die Winzer am Buechberg müssen sich anpassen, um weiterhin qualitativ hochwertige Weine zu produzieren. Durch höhere Temperaturen reifen die Trauben schneller, was zu einem früheren Erntezeitpunkt führt. Dies kann die Säure- und Zuckergehalte im Wein verändern und damit den Geschmack, die Struktur und das Alterungspotenzial beeinflussen. Am Buechberg führt das Klima zu Herausforderungen wie Trockenheit, Wasser- und Hitze stress für die Reben. Ein angepasstes Laubmanagement hilft dabei, negative Auswirkungen des Klimawandels abzumildern. Herzog dazu: «Das Laubmanagement wird immer wichtiger. Je nach Sorte kann so beispielsweise mehr oder weniger Licht oder Luft zugelassen werden.»

Die Kirschessigfliege bleibt eine Plage

Dass jede Traubensorte individuell zu behandeln ist, bestätigt auch Tom Kobel vom Ochsentorkel in Thal. Ebenso wie Manuel Herzog kann er sich nicht nur bei den blauen, sondern auch bei den weissen Sorten über eine ausgezeichnete Qualität freuen. Während die weissen Sorten kaum eine faule Beere aufweisen, hat die Kirschessigfliege beim Pinot noir

(Rotweinsorte) deutliche Spuren hinterlassen, obwohl die Winzer Steinmehl gegen die Fliegenplage einsetzen. Dieses verringert nicht nur den optischen Reiz für die Kirschessigfliege, die Plagegeister werden durch die Mineralisierung auf der Oberfläche auch abgeschreckt. «Wir lassen uns bei der Lese genügend Zeit und entfernen sämtliche faulen Beeren von den Trauben. Die penible Auslese ist nötig, damit nur die Qualität der gesunden Trauben in die Flasche kommt», so Tom Kobel.

Im vergangenen Jahr hat im Juni Hagel den Ochsentorkel Weinbau erwischt. Weil die Ertragstrauben mehrheitlich nicht durch Netze geschützt sind, betrug der Ausfall bis zu 100 Prozent. Unsere Reben wurden buchstäblich zerfetzt, sagt Tom Kobel und ergänzt: «Die Regeneration der Natur ist beeindruckend. Die Reben haben sich bestens erholt und wir haben dieses Jahr einen vollen Ertrag.»

Mit der Wimmethat begonnen hat der Ochsentorkel Weinbau bereits am 8. September. Die Reben sind in ihrer Entwicklung etwa zweieinhalb Wochen voraus, was sich auch im Farbumschlag bemerkbar gemacht hat. Der Farbwechsel hat bereits Mitte Juli stattgefunden, normal ist dies frühestens Anfang August der Fall.

Weniger ist mehr und garantiert hohe Qualität

Auch der von der Gault-Millau Jury ausgezeichnete Roman Ru-

tishauser vom Thaler Weingut Am Steinig Tisch spricht von einem herausfordernden Weinjahr. Der frühe Austrieb im Frühling, über 36 Grad im Sommer und Dauerregen im August, hätten die Arbeit im Rebberg nicht ausgehen lassen. Roman Rutishauser sagt, es gebe keine klimatische Kontinuität mehr, kein Jahr sei so wie das andere. Dies sei zwar eine echte Herausforderung für die Winzer, die flexibel auf die Eventualitäten reagieren müssten, das mache die Arbeit aber auch spannend und Sorge für lebendige Weine. Es seien diese durch das Klima entstehenden Nuancen, welche die heimische Weinproduktion von der Weinindustrie unterscheidet und die Weine am Buechberg einzigartig mache.

Der Regen im August hat bei den Weinstöcken nochmals einen Wachstumsschub ausgelöst. Die Natur hat es sozusagen zu gut gemeint und die Stöcke mit zu vielen Trauben beschenkt. Es wäre also ein Einfaches gewesen, überdurchschnittliche Traubenmengen zu erzielen. Darauf verzichten die Winzer an Buechberg aber bewusst. Sie lichten die Trauben aus, denn bei weniger Trauben pro Stock wird auch die Energie des Stockes auf weniger Trauben aufgeteilt, womit mehr Energie pro Traube bleibt. Der richtige Zeitpunkt für die Traubenkorrektur ist dabei entscheidend für den Erfolg. Der ideale Zeitpunkt für die Ertragsreduktion ist bei beginnendem Weichen der weissen Beeren und bei beginnendem Umfärben bei



Rotweinsorten.

Ehe sich Weinliebhaber selbst von der Qualität der Thaler Weine 2023 überzeugen können, dauert es noch etwas. Die Weissen sind in einem halben, die Roten in gut eineinhalb Jahren trinkreif. In den Kellern der Winzer vom Buechberg liegen aber genügend Qualitätsweine höchster Güte von anderen Jahrgängen, die bereits jetzt genossen werden können.