



# Rebjahr 2010: Winzer waren gefordert

Das Schaffhauser Rebjahr 2010 war von wechselhafter Witterung geprägt. Die Weinlese brachte sowohl bei den roten als auch den weissen Trauben leicht höhere Gradierungen als im langjährigen Mittel. Die Menge fiel etwas niedriger aus als im Vorjahr, die Qualität jedoch war überall sehr gut.

VON HERBERT NEUKOMM

Das vergangene Rebjahr war für die Schaffhauser Winzerinnen und Winzer schwierig. Ungewohnte Wetterlagen und Gegensätze in der Witterungsabfolge haben erhebliche Pflanzenschutzprobleme verursacht. Der kurze Sommer liess auf einen warmen und sonnigen Herbst hoffen. Dieser fiel dann zwar sonnig, aber insgesamt doch eher kühl aus. Die spät durchgeführte Lese brachte indes erfreuliche Überraschungen in Form von hohen Gradierungen. Die Qualität der Ernte war durchweg sehr gut. Die Ertragserwartungen wurden nicht überall erfüllt. Doch die jungen Weine machen Freude.

## Intensive Föhnphase leitete Blüte ein

Der Austrieb der Rebenknospen begann Ende April zum gewohnten Zeitpunkt. Bis Ende Monat waren die jungen Schosse bereits so weit entwickelt, dass ein guter Traubenansatz (Traubenschuss) sichtbar wurde. Just am 1. Mai stellte sich der ersehnte Regen ein, der April war nämlich sehr niederschlagsarm ausgefallen. Während dreier Wochen gingen mit dem Regen sehr kühle Temperaturen einher. Die Entwicklung der jungen Rebenschosse verlief sehr zögerlich. Zudem stellten sich in den nicht behandelten Parzellen die bekannten Austriebsschädlinge ein. Erst nach Pfingsten war der Entwicklungsstand der Rebtriebe so weit fortgeschritten, dass mit dem Erlesen und Ausbrechen begonnen werden konnte. Ende des Wonnemonats wies die Vegetation einen Rückstand von gut zwei Wochen auf. In der zweiten Juniwoche leitete eine kurze, aber intensive Föhnphase die

Blüte ein. In den frühen Lagen waren am 15. Juni die ersten Blüten offen.

## Hoher Infektionsdruck von Mehltau

Regional sehr intensive Niederschläge, mit heftigen Überschwemmungen in Trasadingen, leiteten vor dem dritten Juniwochenende zur Schafskälte über. Erst ab dem 23. Juni stellte sich das ersehnte Sommerwetter mit steigenden Temperaturen ein. Die Vollblüte setzte noch vor dem letzten Juniwochenende ein. Ende Juni wurde es dann hochsommerlich warm. Die Reben reagierten mit üppigem Wuchs. Bei den Trauben in den frühen Lagen machte sich ein starker Verrieselungsgrad bemerkbar. Im überwiegenden Teil der Blauburgunder-Rebflächen fand die Blüte Ende Juni unter günstigen Bedingungen statt. Entsprechend entwickelten sich grosse und dralle Trauben. In den ersten drei Juliwochen führte eine Südwestströmung sehr heisse Luft heran. Der Unterschied zwischen den Tag- und Nachttemperaturen zog eine starke Taubildung nach sich, was wiederum zu intensiven Infektionen durch den Echten Mehltau führte.

## Schleppende Reifephase im August

Mitte Juli vollzog sich ein grundlegender Wechsel des Witterungscharakters. Der Durchzug von Kaltluftfronten brachte ergiebige Niederschläge und kühlere Temperaturen. Der August zeigte sich sonnenarm und nass. Schleppend setzte Mitte Monat die Reifephase ein. Der September fiel eher kühl, aber sehr sonnig aus. Zwei kurze Sequenzen eines Altweibersommers beschleunigten den Reifeprozess. In den letzten Septembertagen begann die Lese des Riesling-Silvaners. Die ersten Oktobertage brachten eine kurze Föhnphase. Immer wieder stellten sich nach Kaltlufteinbrüchen Bisenlagen ein. Nach einem leichten Frost am Morgen des 21. Oktobers zerstörten in der folgenden Nacht Temperaturen bis minus 4° Celsius das Reblaub vollständig. Die Gradierungen stiegen trotzdem bis Ende Oktober kontinuierlich an und überschritten

bei verschiedenen Traubenposten die magische 100-Grad-Grenze.

## 3,8 Millionen Kilo Trauben geerntet

Die Liste der verschiedenen im Kanton Schaffhausen angebauten Rebsorten ist lang. Total wurden 60 verschiedene Sorten geerntet. Die Gesamternte lag bei 3,8 Mio. Kilogramm Trauben. Damit fiel die Ernte 2010 nur um ein Prozent geringer aus als im Vorjahr. Die Gradierungen bei den Sorten liegen bis auf drei Ausnahmen generell tiefer als im Vorjahr. Die gesamte Lese begann am 22. September mit Sauserlesen und endete am 3. November mit den letzten Spätlesen. Die Ernte dauerte rund sechs Wochen. Bei beiden Hauptsorten gab es einen überragenden Spitzenlesetag: Am 4. Oktober wurden 164 Tonnen Riesling-Silvaner-Traubengut eingebracht, was gut einem Viertel der Schaffhauser Riesling-Silvaner-Gesamtlese entspricht. Die grösste Tagesmenge Blauburgunder wurde am 22. Oktober den Kellereien zugeführt – nach der Frostnacht –, und zwar 498 Tonnen Trauben, das sind 19 Prozent des Gesamtertrages.

## Blauburgunder: Ø 90,6° Öchsle

Das gewogene Mittel bei den Schaffhauser Blauburgunder-Trauben lag mit 90,6° Öchsle leicht über dem langjährigen Mittel von 89,9°. Der Flächenertrag von 794 Gramm pro Quadratmeter liegt 16 Gramm über demjenigen des Vorjahres und 25 Gramm über dem Mittel der letzten 20 Jahre. Die Streuung der Hauptlese war beachtlich; Gächlingen führte bezüglich der Gradierung die Reihe an. Einmal mehr wiesen die höchsten Flächenerträge die besten Gradierungen aus. Ein Phänomen, das in eher trockenen Herbstern immer wieder in Erscheinung tritt. Die Hauptlese – mit steigenden Gradierungen – fand zwischen dem 18. und dem 28. Oktober statt.

## Riesling-Silvaner: Ø 79,0° Öchsle

Die Auswertung hat für diese Sorte das Resultat von 79° Öchsle ergeben. Damit lag der Zuckergehalt der Riesling-Silvaner-Trauben über dem lang-



jährigen Mittel von 77,2°. Der Flächen-ertrag fiel aber enttäuschend niedrig aus. Mit 861 Gramm pro Quadratmeter lag der Ertrag um 20 Prozent unter den Vorjahreswerten und fünf Prozent unter dem langjährigen Mittel. In der gemeindeweisen Auswertung führte ebenfalls Gächlingen die Rangliste an.

#### **Mengenbegrenzung wie im Vorjahr**

Das Erntevolumen des Vorjahres war überdurchschnittlich gross, und die Qualität war 2009 ausserordentlich. Die Verkäufe des neuen Jahrgangs liessen sich recht gut an, wahrscheinlich nicht zuletzt auch wegen der hervorragenden Qualität, die durch zahlreiche Auszeichnungen an den verschiedensten Wettbewerben noch unterstrichen wurde. Die kantonale Rebbaukommission wickelt bei den Hauptsorten punkto höchstzulässigen Erntemengen nicht von ihren früheren Beschlüssen ab (Blauburgunder 0,9 kg/m<sup>2</sup>, Riesling-Silvaner 1,2 kg/m<sup>2</sup>). Vonseiten der Produktion wurde die Diskussion rund um die Traubenpreise in Gang gebracht. Dabei ging es einmal mehr um das Ziel, dass die Winzerinnen und Winzer mit dem Erlös für die Trauben ihre Produk-

#### **SCHAFFHAUSER WEIN**

## *Swissness im Glas*

VON NORA WINZELER

*Na endlich!, könnte man denken, angesichts des neuesten Entscheides des Bundesrates. Zwar ist es nur eine Weisung, die er erlassen wird, aber eine mit*

*Symbolcharakter, ja, das kann man unserer Landesregierung lassen. In Zukunft soll in den Schweizer Botschaften und Vertretungen im Ausland Schweizer Wein ausgeschenkt werden. Genau, Sie werden staunen, das war nämlich nicht die Regel. So gossen doch die Schweizer Vertreter an der Weltausstellung in Schanghai tatsächlich spanische und italienische Weine in die Gläser ihrer Gäste. Thomas Hurter, unserem Schaffhau-*

*ertragskosten decken können. Da jeder Traubenabnehmer eigenständige Übernahmbedingungen hat, ist der Meinungsaustausch diesbezüglich noch nicht abgeschlossen.*

#### **Bekämpfung des Mehltaus**

Durch die ungünstige Witterung im Monat Mai konnten sich die Austriebs-schädlinge wie der Thrips oder die Pockenmilbe ausbreiten. Mit Blick in die Zukunft kann mit einer terminlich richtigen Behandlung im nächsten Frühjahr dieses Problem gelöst werden. Zu grösseren Sorgen Anlass gab 2010 das Auftreten der beiden Pilzkrankheiten Echter und Falscher Mehltau. Da die Bedingungen für die Infektionen bekannt sind, stellte sich die Frage, ob gewisse Präparate nach wie vor wirksam sind. Erstmals musste eine Kellerei einen grösseren Traubenposten zurückweisen wegen Spätbefall durch den Echten Mehltau. Die Bekämpfungsstrategie und die Mittelverwendung werden diesen Winter zu intensiven Diskussionen Anlass geben.

#### **Geduldiges Warten wurde belohnt**

*er SVP-Nationalrat sei Dank, dass er diesen Missstand punkto Swissness im Glas zur Sprache gebracht hat. Und ich reibe mir angesichts dieser Meldung verwundert die Augen und denke: Wie nur kann das denn sein? Schämen sich die Schweizer Vertretungen im Ausland etwa für unsere Weine? Ist es nicht selbstverständlich, dass, wenn immer möglich, Schweizer Wein ausgeschenkt wird? Und braucht es hierfür wirklich eine Weisung des Bundesrates?*

*Na ja, wenn es sie denn braucht, dann ist es dringend an der Zeit, dass sie erlassen wird. Aber Achtung: Ich bin ja jetzt auch eine offizielle Vertreterin – zwar nicht der Schweiz, auch wenn ich natürlich auch die Schweiz verrete, aber vor allem der Schaffhauser Bäuerinnen und Bauern und damit ja auch der Rebbäuerinnen und*

Der extreme Witterungsverlauf hat das Handeln der Rebleute in einem starken Ausmass bestimmt. Einerseits ist der Ertrag in den früh blühenden Lagen enttäuschend ausgefallen. Wo die Blüte erst nach dem 20. Juni eingesetzt hatte, resultierten grosse, schwere Trauben, deren Gewicht am Schluss auch versierte Winzerinnen und Winzer überrascht hat. Dieses Jahr gab es deshalb Winzer, die Trauben über die Vertragsmenge hinaus geliefert haben. Nach dem Motto «Die Hoffnung stirbt zuletzt» sehnten die Rebleute nach einem kurzen, eher kühlen und regnerischen Spätsommer einen sonnigen und warmen Herbst herbei. Dieser traf nur teilweise ein. Mit Bangen und Hoffen, doch sehr diszipliniert, wurde mit der Blauburgunderlese bis Mitte Oktober zugewartet. Dieses Warten wurde am Schluss trotz eines sogenannten Frühfrostes doch noch belohnt. Ab Mitte Oktober stellten sich immer wieder längere Schönwetterlagen ein und liessen den Zuckergehalt in den Trauben kontinuierlich ansteigen.

Herbert Neukomm ist Kantonaler Rebbaukommissär und Chef des Landwirtschaftsamtes des Kantons Schaffhausen.

*Rebbauern. Und diese würden sich bestimmt auch die Augen reiben, wenn ich meinen Gästen einen Chardonnay aus Chile oder einen Rioja aus Spanien anbieten würde, anstatt einen Pinot noir aus Schaffhauser Trauben. Auch wenn ich zugeben muss – und ich hoffe, Sie werden es mir verzeihen –, dass ich dies hin und wieder auch schon getan habe. Aber da wusste ich ja noch nichts von meinem zukünftigen Amt und hatte nicht so oft die Gelegenheit wie jetzt, bei den diversen Anlässen, die eine Bauernsekretärin so zu besuchen hat, immer wieder mal einen guten einheimischen Tropfen vorgesetzt zu bekommen.*

*Und so nehme ich mir die Weisung des Bundesrates selbst zu Herzen und werde die Schaffhauser Weine hochhalten – denn sie haben es verdient!*