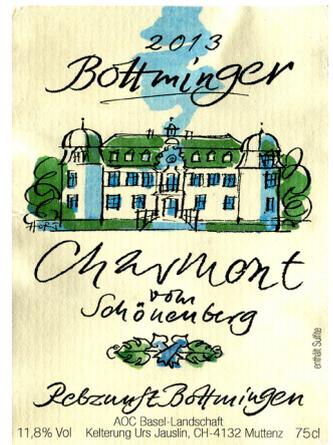
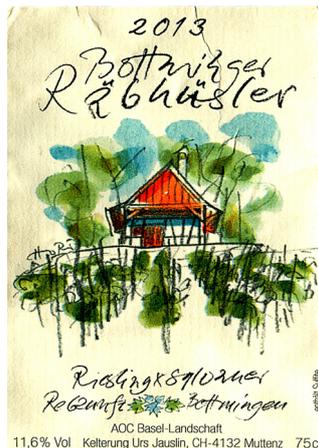


Bopmiger Wyy II *Rebzunft Bottmingen* ... und seine Weine Blauburgunder, Charmont, Gutedel und Riesling-Sylvaner



Blauburgunder (Pinot noir). Grösster Rebenanteil am Schönenberg (erster Ertrag 1978). Der Blauburgunder ist eine sehr alte Rebsorte. Sie könnte auf eine von Plinius beschriebene Sorte zurückgehen, die als Anbauheimat vermutlich das Burgund hat. Die Blätter haben tief eingeschnittene Stielbuchten und zeigen in der Reifezeit leuchtende Rottöne.



Die Trauben sind eher spät reif. Die durch Selektion entstandenen Klone sind heute wesentlich weniger botrytis anfällig und haben eine wertvollere Traubenqualität als die früher in der Schweiz angebauten Blauburgunderreben. Der Most des Blauburgunders kann als Weissherbst (Federweisser), als Süssdruck (Oeil-de-Perdrix) oder als Rotwein gekeltert werden. Der Anteil des Blauburgunders

steht schweizweit bei gegen 30 %, in der Deutschschweiz sogar gegen 75 %! Die Rebzunft konnte jeweils zwischen 4500 kg (1982) und 438 kg (2017, Frostjahr!) zur Kelterung abliefern. Aktuell 2020: 1500 kg.

Gutedel (Chasselas) seit 1981 (erster Ertrag) bis 2007 (letzter Ertrag)

Der Gutedel ist eine alte weisse und reichtragende Rebsorte. Die Herkunft ist ungewiss. Eine Eigenart des Gutedels ist es, die Bodenbeschaffenheit und die Bedingungen des Klimas im Wein zu zeigen: fruchtige und blumige Weine, teilweise leicht und spritzig, aber auch alkohol- und körperbetont. Die Sorte ist wenig anfällig auf Traubenfäulnis und sie braucht trotzdem ein nicht zu trockenes Klima. Die Rebzunft konnte jeweils zwischen 1892 kg (1990) und 351 kg (2003) zur Kelterung abliefern.

Charmont seit 2003 (erster Ertrag)

Der Charmont ist eine weisse, frühreifende Rebsorte. Sie entstand 1965 in der Schweiz durch die Kreuzung von Chasselas (Gutedel) mit Chardonnay, reift leicht früher als der Gutedel und ergibt einen Wein, der weniger

säurebetont ist und mehr Öchsle (Zuckergehalt) aufweist. Er ähnelt einem Chardonnay aber ohne dessen Eleganz. Die Rebzunft konnte jeweils zwischen 1572 kg (2018) und 161 kg (2017, Frostjahr!) zur Kelterung abliefern. Aktuell 2020: 922 kg.

Riesling-Sylvaner (Müller-Thurgau) seit 1994 (erster Ertrag).

Der Riesling-Sylvaner wurde 1882 von Hermann Müller-Thurgau durch Kreuzung des Riesling mit dem Sylvaner gezüchtet. Neuste Forschungsergebnisse weisen jedoch auf einen anderen Kreuzungspartner mit dem Riesling hin. Leider ist diese Züchtung anfällig auf falschen Mehltau und Botrytis.



Der Wein hat einen leichten Duft von Muskat. In der Deutschschweiz ist der Riesling-Sylvaner die meistverbreitete weisse Rebsorte. Die Rebzunft konnte jeweils zwischen 1089 kg (2011) und 346 kg (2005) zur Kelterung abliefern. Aktuell 2020: 782 kg.

Das Rebenjahr

Januar = Ruhezeit

Im Winter ruht die Rebe. Starke Reben, die nicht durch hohe Erträge geschwächt sind, überleben frostige Tage besser. Die Stärke, welche im Holz eingelagert wurde, wird bei Minustemperaturen in Zucker umgewandelt und schützt so die Rebe vor dem Erfrieren. Fallen die Temperaturen unter -15°C bis -18°C nützt der «Frostschutz» auch nichts und die Pflanze wird geschädigt.

Februar = Verjüngungszeit

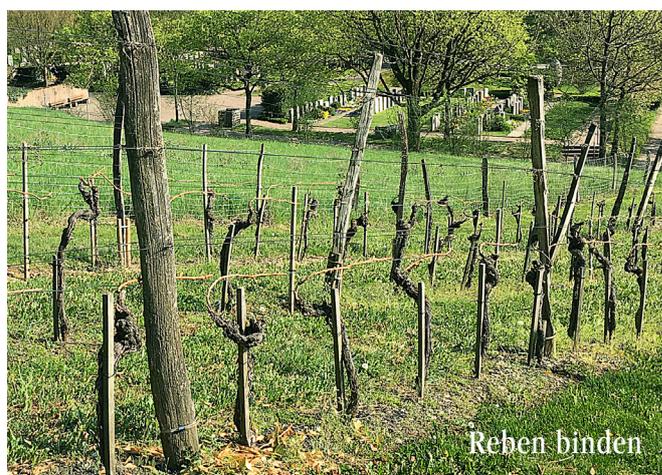
Für die Rebleute fängt im Februar die Arbeit an. Jeder Rebstock muss von den langen

Ruten befreit werden. In der Regel wird eine Rute auf sieben bis neun Augen eingekürzt. Diese bildet den Streckbogen für die neuen Triebe. Zudem wird zur Sicherheit ein Reservezapfen mit zwei Augen stehen gelassen.



März = Zeit des Erwachens

Wenn der Boden durch die höher stehende Sonne erwärmt wird, erwacht die Rebe aus dem Winterschlaf. Die Drahtanlage wird repariert und das Schnittholz gemulcht. Nun ist es Zeit, die Tragrute an den Trägerdraht anzubinden.



April = Zeit der Tränen

Die Frühlingswärme regt die Wurzeln an, Wasser und Nährstoffe des Bodens aufzunehmen. Der aufsteigende Saft tritt an den Schnittstellen als Tränen aus. Gleichzeitig beginnen die Knospen anzuschwellen.

Mai = Austriebszeit

Die Knospen brechen auf und es entfalten sich die ersten Blättchen und die Fruchtschäfte treten hervor.



Juni = Blütezeit

Im Juni ist die Rebe in vollem Wachstum. Die Schosse werden ins Drahtgeflecht eingeschlaucht, was bei den noch weichen Blättern und Gescheinen viel Fingerspitzengefühl der Rebleute erfordert. In der Monatsmitte brechen die Gescheine auf und die Staubbeutel streifen ihre Pollen an den Narben ab (Selbstbestäubung!). Nasskalte Witterung kann in dieser Zeit Ertragsausfälle zur Folge haben. Nun setzt das Dickenwachstum der Beeren ein.

Juli = Wachstumszeit

Der Monat Juli ist die Hauptwachstumszeit. Die Trieblänge der Schosse kann pro Tag bis zu zehn Zentimeter zunehmen. Bald ragen die Schosse über das Drahtgerüst heraus und müssen gekappt werden. Die Beeren sind nun so gross, dass sie sich gegenseitig berühren.



Die Blätter in der Traubenzone müssen entfernt werden, damit die Trauben nach Regengüssen schneller abtrocknen. Sie sind so weniger fäulnis anfällig. Besonnte Trauben haben auch mehr Aroma- und Farbstoffe als unbesonnte.

Es folgt nun die Ertragsregulierung, um eine möglichst hohe Qualität zu erreichen.



August = Zeit der Läuterung

Im Monat August ist die Laubarbeit besonders wichtig, damit die Photosynthese stattfinden kann. Ist der produzierte Zucker bis jetzt für den Aufbau der Pflanze gebraucht worden, so wird er jetzt fast ausschliesslich in die Trauben transportiert. Wenn Mitte August die Beeren weich werden und der Farbumschlag einsetzt, ist die Wachstumsphase abgeschlossen.

September = Reifezeit

Trockenwarme Witterung trägt entscheidend zum Reifeprozess bei. Der Zuckergehalt (Öchsle) in den Beeren nimmt zu und die Abwechslung von warmen Tagestemperaturen und kühlen Nächten beeinflusst die Aroma- und Farbstoffbildung. In dieser Zeit müssen die Trauben vor Vogel- und Wespenfrass geschützt werden.

Oktober = Erntezeit

Das Herbst (Traubenlese) ist der Höhepunkt des Rebenjahres und wird möglichst lange hinausgeschoben, um eine gute Qualität zu erreichen.



Es wird geherbstet

Frühe Sorten wie der Riesling-Sylvaner werden bereits Ende September gelesen, Blauburgunder und Spezialitäten oft erst Mitte bis Ende Oktober. Mit der Klimaerwärmung können die Trauben oft früher geerntet werden! Nur reife

Die geherbsteten Trauben sind zur Kelterung bereit



und saubere Trauben zur Kelterung abzuliefern gehört zum Ziel jedes Winzers, denn nur so kann im Keller ein guter Wein entstehen!

November = Zeit der letzten Arbeiten

Winzer, welche Spezialitäten pflegen und gerne experimentieren, müssen nun noch die Spätlese einbringen. Je länger die Trauben hängen – vorausgesetzt ist ein warmer Herbst – desto konzentrierter wird der Beereninhalt. Das ergibt dichtere Weine und ausgeprägtere Aromen. Wenn der erste Frost über den farbigen Reberg gekommen ist, beginnt der Blattfall und das Rebenjahr geht zu Ende.

Dezember = Ruhezeit

In Reblagen mit guter Besonnung und frühem Winter können um diese Zeit noch gefrorene Trauben geerntet werden, um daraus Eiswein herzustellen. Die Rebe verfällt in einen tiefen Winterschlaf. Nun ist für die Winzer die Zeit gekommen, um auf das vergangene Rebenjahr Rückschau zu halten.



Schönenberg im Winter-Ende 1985

Quellen:

- Autorenteam: Heimatkunde Bottmingen, 1996 (S. 360-362)
- Stephan Fehlmann: Coop-Zeitung Nr. 19/9. Mai 2017
- R. Salathé: Baselbieter Rebberge Heft 13, BL Heimatschutz 1983
- G. Richli: Do, wo mer eusi Räbe hei..., Weingenossenschaft Aesch 2006
- Daniel Bruckner: Merkwürdigkeiten der Landschaft Basel,
- Eggenberger/Lennert: Lexikon des Schweizer Weins, AT Verlag 1996
- Diverse Autoren: Wikipedia
- Scheidegger/Meny: Die Schweiz entkorkt, swissweinguide.ch 2004
- W. Eggenberger u. a., Verlag LMZ Zollikofen 1990
- Bilder: C. Vögeli, F. Wunderer, Rebzunft, F. Wiesner.

Impressum:

- Text und Konzept: Felix Wiesner
- Satz und Gestaltung: Eduard Rihs