

Südländische Verhältnisse

Wein Mit 104,9 Grad Oechsle erzielt der Pinot noir aus dem Jahrgang 2018 einen Rekord an Zuckergehalt.

Ulrich Frei

Früher waren die hiesigen Winzer immer etwas neidisch. Nicht so 2018: «Wir konnten in kurzen Hosen lesen», schwärmt Urs Jauslin aus Muttenz. «Von diesen südländischen Verhältnissen haben wir geträumt.» Überhaupt zeigten sich die Vertreter des Verbandes der Weinproduzenten Region Basel-Solothurn anlässlich der Medienorientierung vom Dienstag in Basel durchs Band zufrieden mit dem Rebjahr 2018.

Mit durchschnittlich 104,9 Grad Oechsle erzielte der Blauburgunder den höchsten Zuckergehalt der letzten zwanzig Jahre. Hohe Zuckergehalte seien jedoch kein Garant für gute Qualität. «Es braucht eine Balance zwischen Zuckergehalt, Säure und Aroma», erklärte Thomas Engel, Kellermeister der Liestaler Kellerei Siebedupf.

Dank diesen hohen Oechsle-Werten erreichen die 2018er-Weine bis zu 15 Prozent Alkoholgehalt. Thomas Engel empfiehlt deshalb, den Pinot noir eher kühl zu trinken. Mit 81,4 Grad Oechsle schnitt auch der Riesling-Silvaner, die Hauptsorte bei den

Weissweinen, überdurchschnittlich ab. Doch nicht nur aus qualitativer, auch aus quantitativer Sicht waren die Rebbauern mit dem vergangenen Jahr zufrieden. Mit gut 1000 Tonnen übertraf die Erntemenge jene des Vorjahres um mehr als das Fünffache. Dennoch hielten sich die Winzer zurück und versuchten nicht, den Ausfall des Jahres 2017 durch höhere Erträge zu kompensieren. «Das käme falsch heraus», betonte Rebbaukommissär Andreas Buser.

Gar nicht so trocken

Denn die Mengenbegrenzung wirkt sich positiv auf die Qualität aus. Und natürlich kam auch das Wetter zur Sprache. So trocken wie allgemein wahrgenommen sei das Jahr 2018 gar nicht gewesen, hielt Buser fest. Über das ganze Jahr verteilt fielen 90 Prozent der üblichen Niederschläge. Gut erholt trieben die Reben Mitte April kräftig aus.

Die überdurchschnittlichen Niederschläge im Mai halfen den Reben über den Sommer. «Die trockene Witterung förderte die Kulturen mehr, als es ihnen schadete», erklärte Buser. Die Tro-



Die Rebbauern sind aus qualitativer und quantitativer Sicht mit dem vergangenen Jahr zufrieden.

ckenheit ab Juli bremste das Wachstum, ein im Rebbau durchaus erwünschter Effekt. Die Reberträge dank ihrer tiefen Wurzeln vergleichsweise viel. Den Falschen Mehltau, eine im Reb-

bau gefürchtete Pilzkrankheit, hatten die Winzer im Griff. Wild und Vögel fanden genügend anderes Futter und waren nicht auf die Trauben angewiesen. «Auch die Kirschessigfliege war für uns

kein Thema, sie hatte zu heiss», ergänzte Thomas Engel.

Das Herbstwetter – trocken, sonnig, mit warmen Tagen und kühlen Nächten – kam den Winzern entgegen. In der Summe

sorgte die günstige Witterung für einen frühen Erntestart. Schon am 19. August wurden die ersten Trauben abgeliefert. «Ein Jahrgang, der in Erinnerung bleiben wird», fasste Buser zusammen.

Drei Wochen im Rückstand

Eitel Freude also, doch die Vorteile, die der Klimawandel im Rebbau mit sich bringe, habe seine Schattenseiten. So angenehm das Wetter im 2018 auch war: Mit dem Wasserhaushalt umzugehen, sei nicht ganz einfach gewesen. «Darüber müssen wir in Zukunft vermehrt nachdenken», sagte Ueli Bänninger vom Weingut Tschäpperli in Aesch.

Anstatt das Gras zwischen den Reihen zu mähen, werde er es versuchsweise stehen lassen. «Nachwachsendes Gras braucht zu viel Wasser», erklärte er.

Eine weitere Methode, die Verdunstung zu bremsen, wande Urs Jauslin an. «Wir brechen den Boden auf und unterbinden so die Kapillarwirkung», erklärte der Winzer. Für das laufende Jahr sei eine Prognose noch verfrüht. Wegen des kühlen Monats Mai sind die Reben rund drei Wochen im Rückstand.