

«Die Qualitätsaussichten sind gut»

Auf die Weine dieses Jahrgangs darf man sich freuen. Dies verspricht unter anderem der Rebbaukommissär Andreas Buser vom Ebenrain-Zentrum.

Sonntag 1. September 2019 13:35
von **Christian Fink**



Der Experte Andreas Buser (2. v. l.) begutachtet mit weiteren Teilnehmern die Reben des Sissachers Betriebs Famiglia Fluhberg. Foto: Dominik Plüss

Zu steil, zu weitläufig der Weg von der Talsohle Sissachs zur «Famiglia Fluhberg». So wird die Gefolgschaft des Kantonalen Rebgangs 2019 per Bus vom Treffpunkt beim Allmendweg gemütlich in die Sonnenstube Sissachs hochgefahren. Aber nicht ohne zuvor von Paul Leisi, Verbandspräsident der Weinproduzenten Region Basel/Solothurn, begrüsst zu werden – und nicht ohne zuerst einen Schluck Riesling-Sylvaner aus dem grandiosen Weinjahr 2018 vom Zelglihof zu kredenzen.

Dabei erfahren die Teilnehmenden, etwa 35 an der Zahl, dass Sissach derzeit die viertgrösste Rebgemeinde im Kanton sei. «Wir waren auch schon die drittgrösste Gemeinde, aber einer hat aufgehört», so Daniel Wiedmer. Sissach habe man als Rebgemeinde lange nicht mehr gekannt, «da es hier eine Zeit lang keine Reben mehr hatte». Bis 1950 seien sie bis auf wenige Hausreben verschwunden. Der Grund hierfür waren Krankheiten, aber auch die Industrialisierung und der Eisenbahnbau, der es erlaubte, anderswo zu arbeiten.

Früher war Sissach lange eine der grössten Rebbaugemeinden: «Um 1800 hatte die Gemeinde rund 32 Hektaren Reben, die auf 496 Parzellen verteilt waren.» Heute sind es noch etwa 11 Hektaren, bewirtschaftet von vier professionellen und einigen wenigen Hobby-Winzern. Die kleinteilige Parzellierung hat mit der damals mangelhaften Wassererschliessung zu tun. Und man wusste: «Wein ist reines, sauberes Wasser, das drei oder vier Prozent Alkoholvolumen hatte», so Wiedmer, der mit seiner Familie auf dem Zelglihof rund 4,5 Hektaren Land für die Weinproduktion nutzt.

Noch früher war Ertrag der Reben ein Gradmesser dafür, ob die Gemeinde ein gutes oder schlechtes Jahr hatte. Im 16. Jahrhundert seien die Dienste des Dorfpfarrers mit Wein bezahlt worden. Um den Weinvorrat aufzubrechen und in Geld umzumünzen, richtete dieser im Pfarrhaus eine Wirtschaft ein.

Mal wärmer, mal kälter

Der Ausblick vom Gehöft auf dem Fluhberg, wo Claudia Grazioli und Ane Boelsma Obst- und Weinbau betreiben, Schaffleisch produzieren, aber auch rustikal-romantische Hochzeiten feiern lassen, ist grandios. Unterhalb des Betriebs wachsen auf 1,7 Hektaren verschiedene Traubensorten, etwa Sauvignon, Pinot noir oder Cabernet Dorsa. Mit den Erträgen aus dem Rebberg sei sie für dieses Jahr zufrieden, so Grazioli.

Rebbaukommissär Andreas Buser vom Ebenrain-Zentrum berichtete zu einem weiteren Weissen, sowie Brot und Früchten vom Hof, detailreich über die für die Weinproduktion wichtigen Klimadaten. Das laufende Jahr war nicht ganz so warm wie das vergangene Jahr. Die Monate waren, ausser Mai, jedoch wärmer als der langjährige Durchschnitt. Ausgeschlagen ist der Juni mit knapp plus vier Grad. Etwas kühler hingegen war der Mai. Markant waren zwei Hitzephasen Ende Juni und Ende Juli. Speziell sei der April gewesen, der zunächst kalt war, im zweiten Teil jedoch in eine Wärmephase umschlug.

Frostschäden sind gering

Das Jahr liege «leicht im trockenen Bereich, jedoch nicht massiv». Dies bei überdurchschnittlich viel Sonnenschein und durchschnittlicher Bewölkung.

Das Klima bescherte den Reben dieses Jahr keine Winterfrostschäden. Andererseits führten wärmere Phasen teilweise zu Frühaustrieben. Der Spätfrost Anfang Mai führte mancherorts zu ertragsrelevanten Schäden, die gesamtheitlich etwa 10 bis 15 Prozent betragen, also nie so stark wie 2017. «Wir laufen auf eine mittelgrosse Ernte zu. Die Qualitätsaussichten», so Buser, «sind gut.»

Mit diesen Perspektiven wanderte die Gefolgschaft zum Kienberghof, wo Dieter Imhof seinen Betrieb vorstellte und zu einem kleinen Znacht einlud.