

Ein Weinjahr der Extreme

Der Jahrgang 2021 besticht durch edle Trauben, hat aber unter dem schlechten Wetter massiv gelitten.

Maximilian Karl Fankhauser

In der Bibel verwandelt Jesus Wasser zu Wein. Die Winzer und Kellermeister hätten in diesem Jahr gerne auf ein solches Wunder gehofft. «Auf der technischen Ebene ist es möglich, aus Wasser Wein zu machen. Erlaubt ist es aber nicht», sagt Andreas Buser, Präsident des Verbands der Weinproduzenten Region Basel-Solothurn, schmunzelnd. «Und nur die Hände falten und auf ein Wunder zu warten, das können sich die Winzer nicht leisten», so Buser.

Denn das Jahr 2021 war für den Wein aus der Region Basel-Solothurn ein sehr durchgezogenes. Und dies hat massgeblich an den schwierigen Witterungsverhältnissen gelegen, wie Buser sagt. «Als Erstes machte der Spätfrost den Reben zu schaffen, dann die vielen Niederschläge im Sommer, zu guter Letzt der trockene Herbst.»

Gar von einem Rekordjahr spricht Urs Weingartner, Rebbaubaukommissär vom Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung Ebenrain. Es ist ein Jahr der Extreme, im Positiven wie im Negativen. «Mit 479 Tonnen wurde die schlechteste Traubenlese seit 1989 verzeichnet.» Zum Vergleich: Der Durchschnitt der letzten zehn Jahre liegt bei 771 Tonnen. Nicht in die Statistik floss das Frostjahr 2017.

Ein Blick in die Region zeigt: Im Jahr 2021 konnten 47 Prozent weniger Rotwein- und 36 Prozent weniger Weissweintruben gelesen werden als in den vergange-

nen zehn Jahren im Durchschnitt. Schuld daran waren die erwähnten nassen Monate Juni und Juli, im Normalfall die wichtigsten für die spätere Lesung. Durchnässte Rebberge hinderten die Winzer an der Durchfahrt, der Pflanzenschutz gestaltete sich schwierig. «Zudem ist bei dieser Witterung die Voraussetzung für den Falschen und den Echten Mehltau perfekt.» Mehltau ist ein Pilzbefall und Hauptkrankheit der Rebe.

Not macht die Winzer und Kellermeister erfinderisch

Die Kehrseite der Medaille: «Der letzte Weinjahrgang besticht durch seltene und schöne Trauben. Trotz eines Rekordtiefs sind erfreuliche Weine entstanden», sagt Weingartner.

Die fehlenden Trauben machen die Winzer und Kellermeister aber erfinderisch. Denn bei einer solch rekordtiefen Ernte kann nicht einfach der Preis so in die Höhe getrieben werden, dass man den drohenden Verlust abwenden kann. Thomas Engel, Kellermeister bei der Siebe Dupf Kellerei, griff im vergangenen Jahr zum gleichen Trick wie bereits 2017. «Wir haben uns in einem anderen Kanton nach Trauben umgesehen.»

Da die Kellerei nur einen kleinen Anteil an eigenen Reben hat und die lokalen Winzer nicht genug lesen konnten, ist er im Kanton Genf fündig geworden. Den daraus gewonnenen Pinot Gris kennzeichnet die Kellerei als Genfer Weisswein. «Aus einem Überangebot an roten Blauburgundertrauben kann

ausserdem auch ein Weisswein gewonnen werden», sagt Engel weiter. In solchen Zeiten sind Mut und Flexibilität gefragt.»

Diese sei auch an der diesjährigen Prämierung des Staatsweins von Baselland und Basel-Stadt am 14. Juni zu spüren, sagt Ebenrain-Leiter Lukas Kilcher. «Im Vergleich zum Covid-Jahr 2020 haben wir eine viel grössere Anzahl an Einsendungen erhalten.» Die Priorität bei dieser Prämierung liegt laut Kilcher auf der Steigerung der Qualität und des Bekanntheitsgrades der regionalen Weine. Diese Weine werden auch an Events zu degustieren sein, die es im Rahmen der Ernennung Basels zur Genussstadt 2022 gibt.

«In solchen Zeiten sind Mut und Flexibilität gefragt.»



Thomas Engel
Kellermeister Siebe Dupf



Eine mit Falschem Mehltau infizierte Rebe.

Bild: niz (14. Juli 2021)