

# Baselbieter Winzer produzieren gemeinsam

Wintersingen Baselbieter Qualitätsweine unter dem Namen «Syydebändel»

Beat Eglin

Unter dem Label «Syydebändel» schlossen sich regionale Winzer zusammen, um Baselbieter Spitzenweine zu produzieren. Sie setzten sich zum Ziel, einen besonderen Wein als Botschafter für die Region Nordwestschweiz zu keltern. Damals, vor 23 Jahren, hatten die Winzer zu viel Wein in ihren Lagern, da die Nachfrage nach Baselbieter Wein zu gering war.

Von der Etikette (Syydebändel) bis zur Qualität wollte man etwas Neues erschaffen. Unter dem Namen Syydebändel Sélection vertreibt die Genossenschaft ihre Weine. Der Erfolg bestätigt ihre Strategie. Die Produktion konnte jährlich gesteigert werden und liegt jetzt bei 20 000 Flaschen.

## Drei Spitzenweine aus dem Baselbiet

Die Genossenschaft Syydebändel besteht aus acht Winzern und dem Siebepf-Kellermeister Thomas Engel. Sie produzieren die drei Weine «Sélection», «Barrique» und «Blanc de Noir». Dass sich eine solche Zusammenarbeit lohnt, zeigen die bisher gewonnenen Preise. 2010 drittbester Schweizer Pinot Noir am Grand Prix du Vin Suisse und 2019 bester Schweizer Barrique Pinot Noir am Mondial des Pinots. Stolz sind die Winzer auf 95 Punkte für den 2016er Barrique am Decanter World Wine Award in London, dem grössten Weinwettbewerb der Welt.

Präsident Daniel Widmer erklärte an einer Degustation, dass der Klimawandel für die Weinproduzenten sogar hilfreich sei und der Erfolg auch Neid erzeugen kann. «Das spornte aber auch zu einer weiteren Qualitätssteigerung im Baselbiet an.» Fredy Löw zeigte am



Erklärungen im Wintersinger Rebberg.

Fotos: B. Eglin

Rebberg, wie die Trauben geschnitten werden müssen. Durch das Halbieren wird die Qualität stark gesteigert, denn die Rebe gibt dann ihre Nährstoffe an die übrig bleibenden Beeren ab. Im Vergleich zum langjährigen Mittel haben die Reben etwa 10 bis 15 Tage Vorsprung. «In der zweiten Oktoberwoche werden wir dann langsam nervös», sagte er.

## Jedes Jahr eine neue Herausforderung

Kellermeister Thomas Engel verriet noch weitere Geheimnisse. Dass sich zwei Jahrgänge ganz unterschiedlich präsentieren können, hängt von Wetter, Temperatur, der Kirschessigfliege und weiteren Faktoren ab. Heissere Jahre ergeben eher voluminöse, muskulöse Weine. In kühleren Jahren werden die Wein als «eleganter» empfunden. Leute, die viel mit Wein zu tun haben, mögen eher die Eleganz, Gelegenheitsgeniesser bevor-

zugen mehr Power. Zum Barrique meinte er, «dass man das früher machte, damit der Wein nach Holz schmeckt. Heute ist das Ziel, im Barrique Sauerstoff aufzunehmen.» Der Wein bekommt genau die richtige Menge, die er zum Reifen braucht. Beim Stahltank erfolgt ein mehrmaliger Umzug in andere Tanks. Mit zu viel Sauerstoff kann man jeden Wein kaputt machen. Der Pinot Noir ist diesbezüglich sehr empfindlich. Der Vorteil des Holzfasses ist, dass man keine Technik braucht. Der Wein nimmt pro Jahr die benötigte Menge Sauerstoff pro Liter auf.

«Unsere Weine haben Potenzial und machen auch nach zehn Jahren noch Spass.» Das stellte man auch bei der Degustation fest, an der er auf die feinen Unterschiede aufmerksam machte. «Jedes Jahr ist eine komplett neue Herausforderung. Man hat jahrelange Erfahrung, aber am Schluss entscheidet das Bauchgefühl», erklärte Engel.



Drei Varianten Syydebändel.



Kellermeister Thomas Engel informiert über die Syydebändel-Weine.