

# So süß war der Wein nur selten

**Weiningen** Weinbauern freuen sich über einen Spitzenjahrgang - nur ein Behandlungsmittel trübt die Stimmung



Robin Haug begutachtet die dunklen Trauben. Die meisten sind dank dem heissen Sommer in einem guten Zustand. Das erleichtert die Ernte stark, weil viel weniger Beeren aussortiert werden müssen. FLO



In den Reben werden die gefüllten Kisten zum Traktor geschleppt (oben), im Dorf kommen die Trauben zur Weiterverarbeitung in die Traubenmühle (unten). R

VON FLORIAN SCHMITZ

Das Jahr 2015 wird den Weinbauern im Limmattal und landesweit noch lange in Erinnerung bleiben. Der Hauptgrund dafür ist höchst erfreulich, denn seit dem Rekordsommer 2003 wurden die Trauben nicht mehr derart von der Sonne verwöhnt. «Die Qualität wird 2015 sehr gut. Wir erwarten einen etwas schwereren und gehaltvolleren Wein als üblich», sagt Robin Haug vom Weingut Haug aus Weiningen.

Das liegt am hohen Zuckergehalt, der in sogenannten Öchslegraden gemessen wird. «Normalerweise hat etwa ein Riesling-Sylvaner zwischen 76 und 82 Öchsle, in diesem Jahr hingegen rund 86 bis 90», sagt Haug. Dieser Wert sei schon nah an der oberen Grenze, denn neben dem Zuckergehalt benötigt der Wein auch eine optimale Säurestruktur.

Die Haugs haben dieses Jahr bereits Anfang September die ersten Trauben für Riesling-Sylvaner abgeschnitten. «Wir sind etwa zwei bis drei Wochen früher dran als gewohnt», sagt Haug. «Die Ernte läuft bisher reibungslos, wir haben wenig Essig und Fäulnis». » Essig entsteht bei anhaltend feuchtem Wetter oder Beschädigung der Beerenhaut, etwa durch Wespenfrass. Alle ungesunden Beeren müssen von Hand aussortiert werden und erhöhen so den Aufwand der Ernte. «Letztes Jahr mussten wir viel mehr wegschneiden und brauchten teilweise doppelt so lange», so Haug.

Dank den heissen Temperaturen dem geringen Niederschlag blieb

auch das Aufkommen der Kirschesigfliege, die über reife Trauben herfällt und diese ungeniessbar macht, deutlich hinter den Befürchtungen zurück. «Bei Temperaturen über 32 Grad werden die Männchen steril und die Populationen der Fliege bleiben viel kleiner», erklärt Haug.

### Im Rebberg

Im Weingut der Familie Haug ist die Stimmung am Nachmittag gut. Ein paar Helfer schleppen gerade mit Trauben gefüllte Plastikkisten zum bereits gut beladenen Traktor. Jetzt geht es in die Pause. Zum Zvieri wird auf Festbänken direkt neben den Reben gemeinsam Kaffee getrunken und

Kuchen gegessen. Neben der Familie helfen viele jüngere Pensionierte mit, die teilweise auch wieder Freunde mitbringen. «Unsere Helfer sind ein zusammengewürfeltes Grüppchen, das sich gut versteht», sagt

**«Wir erwarten einen etwas schwereren und gehaltvolleren Wein als üblich.»**

Robin Haug Weingut Haug

Haug. Der Lohn für die Arbeit wird in Naturalien ausbezahlt - pro Stunde gibt es eine Flasche Wein.

Bis man sich selbst von der Qualität des 2015er-Jahrgangs überzeugen kann, dauert es noch bis zum nächsten Frühjahr: Am kommenden Wochenende kann auf dem Weingut Haug beim Sauserfest aber schon der neue Traubensaft in verschiedenen Gärstufen zu Musik und Leckereien degustiert werden.



Mehr Fotos unter [limmattalerzeitung.ch](http://limmattalerzeitung.ch)

DIE DUNKLE SEITE DES WEINJAHRES

## Behandlungsmittel sorgt für Ernteauffälle

In vielen Rebbergen wurde im vergangenen Herbst das von der Firma Bayer hergestellte Pflanzenbehandlungsmittel Moon Privilege zur Bekämpfung der Graufäule eingesetzt. Doch nach der Verwendung sind vielerorts teils massive Schäden an Trauben und Blättern aufgetreten. Der Schweizerische Weinbauernverband fördert eine

Entschädigung für die Ernteauffälle. Bayer schreibt in einer Medienmitteilung, man stehe «in engem Kontakt zu Weinbauern, Lieferanten und Pflanzenschutz-Beratern», aber konkrete Zusagen wurden bisher keine gemacht. Auch im Limmattal sind viele Weinbauern betroffen. Die Familie Haug hatte allerdings Glück, sie setzte ein anderes Behandlungsmittel ein.