



Limmattaler Zeitung  
8953 Dietikon  
058/ 200 57 57  
www.limmattalerzeitung.ch

Genre de média: Médias imprimés  
Type de média: Presse journ./hebd.  
Tirage: 9'111  
Parution: 6x/semaine

N° de thème: 721.50  
N° d'abonnement: 1077879  
Page: 21  
Surface: 107'839 mm<sup>2</sup>



Helfer Max Mattenberger schneidet die Hagel-Trauben ab: «So etwas habe ich noch nie gesehen.»

# Die Traubenernte nach dem Hageldesaster

**Weiningen** Der Wümmet hat begonnen – ein mühsames Unterfangen



Limmattaler Zeitung  
8953 Dietikon  
058/ 200 57 57  
www.limmattalerzeitung.ch

Genre de média: Médias imprimés  
Type de média: Presse journ./hebd.  
Tirage: 9'111  
Parution: 6x/semaine

N° de thème: 721.50  
N° d'abonnement: 1077879  
Page: 21  
Surface: 107'839 mm<sup>2</sup>

VON KATJA LANDOLT (TEXT UND FOTOS)

Energisch streift Winzer Robin Haug über die Traube; kleine trockene Beeren spicken ab, kullern ins Gras. Ein paar wenige Beeren klammern sich noch am Stiel fest, gesunde Beeren. Prall und saftig – die Überbleibsel von der Sturmnacht vom 13. Juli, in der der Hagel die Weinger Rebberge übel zugerichtet hat (siehe Update-Box auf Seite 3).

Es ist kurz vor Mittag. Die Sonne scheint vom wolkenlosen Himmel, das Gras zwischen den Rebstöcken ist noch nass. An den Hängen des Weinguts von Hans-Heinrich Haug wird geerntet, ein gutes Dutzend Helfer ziehen mit Kisten und Scheren durch die Reihen und zwicken den Riesling×Silvaner von den Ästen. Kopfschüttelnd. «So etwas habe ich noch nie gesehen», sagt Max Mattenberger aus Rudolfstetten, der seit Jahren beim Wümmet mithilft. Und Isidor Manhart aus Unterengstringen pflichtet ihm bei: «Wir haben ja auch schon schlechte Jahre erlebt, aber so etwas habe ich in der ganzen Zeit noch nie gesehen.»

#### Ernte dauert fünfmal länger

Die Ernte ist eine Sisypusarbeit; keine Traube, die den Sturm heil überstanden hat. Die dünnen Beeren müssen herausgeschnitten oder -ge-

**«Wir haben ja auch schon schlechte Jahre erlebt, aber so etwas habe ich noch nie gesehen.»**

Isidor Manhart,  
Helfer aus Unterengstringen

zupft werden, damit ihre Häute später nicht die bitteren Gerbstoffe an den Saft abgeben und den Geschmack verderben. Das ist insbesondere beim Rotwein wichtig; hier werden die Beeren mitsamt den Häuten

sieben Tage lang gegärt, Maischengärung nennt sich das. Beim Weisswein werden die Trauben gleich zu Beginn abgepresst. «Den Weisswein können wir deshalb zügiger lesen», sagt Robin Haug.

Trotzdem – beim Rotwein dauert es fünfmal länger als in anderen Jahren, um das gleiche Gewicht zu ernten. Rechnet Robin Haug normalerweise mit einem Ernteertrag von 70 Kilogramm pro Person und Stunde, sind es heuer nur gerade 15 Kilo. Lohnt sich dieser Aufwand überhaupt? Robin Haug lacht und nickt. Die Öchslewerte seien gut bis sehr gut; der Weisse habe zwischen 80 und 93 Grade – «die hätte ich nie so hoch eingeschätzt» –, der Rote rund 100. Der heisse September hat die Werte nochmals kräftig in die Höhe getrieben. Robin Haug: «Es wäre schade, aus diesen Trauben Traubensaft zu machen. Deshalb nehmen wir den Mehraufwand in Kauf.»

Die diesjährige Ernte des Weissweines wird nur etwa dreissig Prozent eines normalen Jahres ergeben. Das scheint ein doch relativ hoher Ertrag zu sein, gingen die Experten doch im August von einem Verlust von 90 Prozent aus. Haben sich die Experten getäuscht? Robin Haug schüttelt den Kopf, die Experten hätten nicht falsch geschätzt. «Aber in normalen Jahren schneiden wir einen Teil der Trauben raus, um die Qualität der andern Trauben zu steigern. Dieses Jahr hat das der Hagel für uns erledigt.»

#### Besser erholt als gedacht

Ausserdem hätten sich bei gewissen Sorten die angeschlagenen Beeren besser erholt als gedacht. «Wir wussten erst nicht, wie die Reben auf den Hagel reagieren würden», sagt

**«Es wäre schade, daraus Traubensaft zu machen. Deshalb nehmen wir den Mehraufwand in Kauf.»**

Robin Haug, Winzer

Haug. Möglich wäre gewesen, dass sie sämtliche Energie in den Rebstock und die Wurzeln ziehen. Glücklicherweise hätten die Pflanzen nach der Schockstarre den Zucker aber in der Traube eingelagert. Gut geht es auch den Rebstöcken: Bis im nächsten Jahr werden sie sich vollständig erholt haben.

Etwas Wehmut aber bleibt; das Jahr 2011 wäre für die Winzer ein Superjahr gewesen. «Es ist schon etwas enttäuschend, dass uns der Hagel einen Strich durch die Rechnung gemacht hat», sagt Robin Haug. Aber so sei das nun mal. «Das ist eben Natur.»



Limmattaler Zeitung  
8953 Dietikon  
058/ 200 57 57  
www.limmattalerzeitung.ch

Genre de média: Médias imprimés  
Type de média: Presse journ./hebd.  
Tirage: 9'111  
Parution: 6x/semaine

N° de thème: 721.50  
N° d'abonnement: 1077879  
Page: 21  
Surface: 107'839 mm<sup>2</sup>



Winzer Robin Haua mit einer Kiste voller Trauben.

### Update «Hagelsturm»

In der Nacht auf den 13. Juli hatte ein Hagelsturm den Weinger Reb-  
ben übel zugesetzt; die **Blätter und  
Beeren der Rebstöcke wurden von  
den Körnern zerfetzt, Äste bra-  
chen** ab. Am Tag danach rechneten  
die Weinbauern mit dem Schlimms-  
ten; mit einem Totalausfall der Ernte.  
Drei Wochen lang **verharteten die  
Pflanzen in einer Schockstarre**.  
Anfang August konnten die Wein-  
bauern aufatmen, die Reben erhol-  
ten sich besser als erwartet und  
schlugen rasch wieder aus. Mitte  
August stellten die Hagelschätzer  
fest, dass auf den Rebbergen von  
Hans-Heinrich Haug **im Schnitt ge-  
gen 90 Prozent der Ernte zerstört  
wurden**. Ähnlich hoch wurden auch  
die Schäden auf den anderen Wei-  
ninger Rebbergen geschätzt. (KSC)



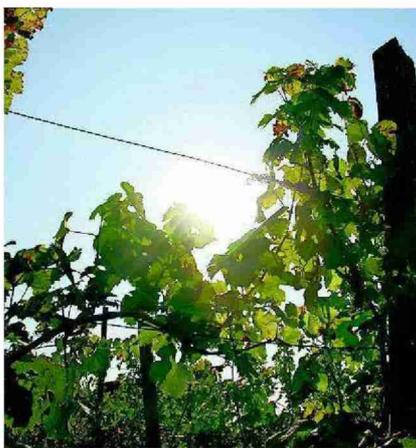
Helfer Isidor Manhart schneidet  
die trockenen Trauben raus.



Limmattaler Zeitung  
8953 Dietikon  
058/ 200 57 57  
www.limmattalerzeitung.ch

Genre de média: Médias imprimés  
Type de média: Presse journ./hebd.  
Tirage: 9'111  
Parution: 6x/semaine

N° de thème: 721.50  
N° d'abonnement: 1077879  
Page: 21  
Surface: 107'839 mm<sup>2</sup>



Der Blick durch die neuen, unversehrten Blätter.

[ausserdem zum Thema](#)

Weitere Fotos und ein Video zur Wümmet auf [www.limmattalerzeitung.ch](http://www.limmattalerzeitung.ch)

## Chronologie

### Von der Traube zum Wein in der Flasche



Von den gesammelten Trauben (Foto 1) wird eine Probe entnommen. Der Saft dieser Beeren dient dazu, **den Öchslegrad mittels eines Refraktometers zu bestimmen**. Nach der Messung werden die Beeren in einer Traubenmühle (Foto 2) von den Stielen getrennt. Für die Weissweinherstellung kommen die Beeren in die Presse. Der Saft kommt in einen Tank und ruht so lange, bis sich die Trub-

part so lange, bis sich die Trubbestandteile gesenkt haben. Danach wird **der klare Saft abgeseigt, der Trub filtriert und dann die Gärung eingeleitet**. Der Saft wird mit Hefe versetzt und gärt rund zehn Tage vor sich hin, bis aller Zucker in Alko-



hol, Kohlenstoffdioxid und Wärme umgewandelt wurde und die Gärung abgeschlossen ist. Für die Rotweinherstellung muss die Gärung mitsamt den ganzen Beeren erfolgen, um Farb- und Aromastoffe aus den Häuten zu extrahieren. Der Saft wird erst nach dem Gärungsprozess abgepresst. Der **Jungwein wird von der abgesetzten Hefe getrennt** und in luftdichten Tanks (Foto 3) sechs bis acht Wochen lang bei 16 bis 20 Grad Raumtemperatur gelagert. In dieser Zeit bauen Weinbakterien die Apfelsäure in Milchsäure um. Nach einer Filtrierung wird



der Saft nochmals abgekühlt, wobei der Weinstein ausfällt. Ein Teil des Weinausbaus kann auch in kleinen Holzfässchen, sogenannten Barriques, erfolgen. Dies, um **Holzaromen zu gewinnen, das Alterungspotenzial zu verbessern und bei Rotweinen, um die Farbstabilität zu erhöhen**. Nach einer Endfiltration ist der Wein fertig und wird in Flaschen abgefüllt. (KSC)