

Der Schnitt im Winter macht den Sommer

WEINBAU Der Rebschnitt entscheidet, wo, wie und wie viele Trauben wachsen sollen. Das verlangt nach geschultem Auge, Erfahrung, Sorgfalt und Können. Ein falscher Schnitt bedeutet Mehrarbeit oder sogar Ernteausfall im Herbst.

Die Reben wirken wie abgestorben. Aus den knorrigen Stöcken ragen verdorrte Äste. Jetzt, in dieser toten Zeit, müssen die Winzer und Weinbauern mit der Schere rangehen. Mit dem Rebschnitt bestimmen sie, wie sich im Frühling neues Leben in der Rankpflanze regt. Hansueli und Agi Hohl gehen durch die Reihen, wo



im Herbst die reifen Trauben hängen. Sie prüfen das dürre Holz, tasten es vom Ansatz bis nach oben ab, zupfen, rupfen

und kappen es schliesslich mit einem surrenden Schnitt der elektrischen Schere.

Das dauert kaum 20 Sekunden pro Rebstock. Und doch sitzt jeder Schnitt am exakt richtigen Ort. Genauer gesagt: zwischen dem achten und neunten Auge des Triebes. Ausserdem lässt das Winzerpaar noch einen kleinen Ast mit zwei Augen am Stock zurück. Es ist die Reserve, falls der Haupttrieb nicht gedeiht. Dann wird dieser Stummel im nächsten Jahr zur tragenden Säule des Rebstocks herangezogen. Alle anderen Äste liegen als totes Holz am Boden und werden später vor Ort zu Mulch verarbeitet – letzter Beitrag als Dünger für die Mutterpflanze.

Zwei Trauben pro Auge

Das Schneiden der Reben hat zwei Gründe. Zum einen wuchert

WEINBAU AM ZÜRICHSEE

Ein Kalenderjahr im Rebberg und im Keller: Die «Zürichsee-Zeitung» widmet dem Weinbau in der Region eine ganzjährige Artikelserie. Sie beginnt und endet mit dem Wümmet. Dazwischen sollen die verschiedensten Aspekte dieses Landwirtschaftszweiges gezeigt und erklärt werden – vom Anbau über die Pflege der Trauben bis zum Keltern; vom Hagel bis zum Schädling; vom Entwerfen der Etikette bis zum Abfüllen und Verkauf; vom Wert der Rebberge als Naherholungsgebiet bis zum Siedlungsdruck. *di*

WEINSTEIN-STABILISIERUNG

Der unbeliebte Naturbeweis in der Flasche und im Glas

WEINBAU Wem als Letztem Wein aus der Flasche eingeschenkt wird, findet vielleicht winzige Kristalle im Glas. Es ist Weinstein, ein natürlicher Bestandteil des Weins. Trotz Unbedenklichkeit wird alles versucht, ihn zu verbannen.

Guter Wein soll Weinstein haben. Die kristalline oder wie eiweissfarbig gepresstes Pulver aussehende Substanz zeugt von einer völlig natürlichen Vergärung des Mostes zum Wein. Weinstein ist geschmacksneutral und mindert in keiner Weise den Genuss. Er zeugt sogar von einem Wein, der reich an Mineralien ist und äusserst schonend vinifiziert wurde.

Aber man darf ihn nicht sehen oder noch weniger beim letzten Schluck als knirschenden Belag zwischen den Zähnen spüren. Darum versuchen Winzer wie der



Agi und Hansueli Hohl schneiden bis auf einen alle Äste des letzten Jahres vom Riesling-Silvaner ab. Die lange Rute wird als Strecker am Draht fixiert und bildet acht Triebe aus. *Bilder David Baer*

die Pflanze nicht ins Uferlose. Das erleichtert später die Arbeit, weil so alle Trauben in handlicher Bauchhöhe reifen. Zum anderen dient der Rebschnitt der Grobregulierung des Ertrags. Mehr als 20 Trauben pro Stock sind der Qualität nicht förderlich. Das erklärt mathematisch die Acht-Augen-Regel plus die zwei Augen an der Reserve: Aus jedem Auge wächst ein Schoss mit je zwei Trauben. Überzählige Trauben werden nach der Blüte im Juni abgezupft, um die Kraft der Pflanze zu bündeln. Sie soll die verbleibenden Früchte mit Zucker vollpumpen.

«Es ist die Kunst des Rebschnitts, den richtigen Trieb zu wählen», sagt Hansueli Hohl. Der eidgenössisch diplomierte Winzermeister hat beim Schneiden nicht nur die Qualität aller Äste geprüft, sondern auch deren Wachstum abgeschätzt. «Die Rute soll einigermaßen in die Richtung wachsen, in die ich sie biegen will.» Im nächsten Arbeitstag wird sie nämlich zwischen dem achten und dem geblendeten

(ausgeschnittenen) neunten Auge im untersten Draht angebunden, der die Rebstöcke verbindet.

Strecker oder Bogen

Hohl spricht von «Erziehung» der Reben. Im Weinbau sind zwei Methoden am verbreitetsten. Beim «Strecker» wird der Trieb horizontal an den Draht gebunden. Der «Bogen» bildet nach oben eine Hufeisen-Schleife. «Mühsam beim Auslauben und Ernten», winkt Hohl ab. «Bei uns dominiert der Strecker, da wachsen die Trauben auf gleicher Höhe.»

Bei einigen Sorten wie Blauburgunder und Chardonnay kommt der kurze Cordon-Schnitt zur Anwendung. Der Rebstock hat einen oder zwei waagerechte Stammchen ausgebildet, weil die Triebe nicht jährlich gekappt wurden. So entstanden massive Hörner, aus denen neue Triebe senkrecht wachsen.

«Man muss beim Rebschnitt immer mitdenken», sagt Hansueli Hohl. Laien würden schnell das reine Schneiden lernen, aber sie

könnten nicht entscheiden, was zu machen ist, wenn die Rebe in Wuchs und Zustand aus der Reihe tanzt. «Schwache Reben muss ich kurz schneiden, damit sie im nächsten Sommer weniger Trauben tragen, dann erholen sie sich besser für die Zukunft», erklärt er.

Auch Wasserschosse, Geiztriebe und schlafende Augen und was es sonst noch für Ausbildungen an der Rebe gibt, erkennt der Fachmann auf einen Blick. Das spart Zeit und verringert die Fehlerquote. «Wir haben das Wissen und erkennen auch die Krankheiten einer Rebe», sagt Hohl. «Unwissenheit ist das Schlechteste beim Rebschnitt.» Denn nur der richtige Schnitt beschert Qualität und Menge für die kommende Ernte. Danach können nur noch Petrus, Schädlinge und Pilzkrankheiten den Winzern ins Handwerk pfuschen.

Christian Dietz-Saluz

Hansueli und Agi Hohl bewirtschaften im Weingut Rebhalde Stäfa rund zehn Hektaren Rebland.



Andere Sorte, andere Methode: Beim Cordon-Schnitt am Blauburgunder werden die Triebe kurz geschnitten.

Stäfner Reto Honegger dem Weinstein mittels Stabilisierung beizukommen. Vor allem Wein, der an Restaurants geliefert wird, soll keinen Weinstein haben. «Wir wollen nicht, dass der Gastwirt Reklamationen erhält und etwas erklären muss, was gar nicht zu rechtfertigen ist», sagt er.

Was Weinstein begünstigt

Die Reben nehmen im Sommer Kalium, Kalzium und viele andere Mineralstoffe auf. Daraus entstehen in den Trauben Weinsäure, Apfelsäure und andere organische Säuren. Weinstein bildet sich, wenn der Gehalt an Weinsäure die Menge übersteigt, die der Wein lösen kann. Ist dieser Sättigungsgrad überschritten, bilden sich die Kristalle. In der Chemie heisst dieser Prozess Ausfallen. Dabei fördern folgende Voraussetzungen die Bildung von

ausgefallenem Weinstein:

- je höher der Alkoholgehalt
- je kühler der Wein
- je höher der Weinsäuregehalt (ab 2 g / Liter)
- je höher der pH-Wert (ab 3,5)

Um den Fremdstoff vor der Abfüllung in Flaschen loszuwerden, wenden Kelterer die Weinsteinstabilisierung an. Am verbreitetsten ist die Methode, bei der die überschüssige Menge Weinsäure

schon im Tank dazu gebracht wird, in Form von Kristallen auszufallen. Die Kristallausscheidung wird also begünstigt.

Macht Wein geschmeidiger

Kristalle bilden sich, wenn der Wein mehrere Tage auf -3 Grad Celsius gekühlt wird. Mit sogenannten Kratzkühlern kann dieser Prozess maschinell forciert werden. Dann setzt sich der Weinstein an den Wänden und am Boden des Tanks oder Fasses ab.

Einfach ist auch die Zugabe von Weinstein, indem der Wein im Tank mit Kristallen geimpft wird. So findet die Weinsäure Ansatzpunkte, um Kristalle wachsen zu lassen, die vor dem Abfüllen leichter zu entfernen sind. Honegger lagert deshalb Weinstein vom letzten Jahr, um diesen im Winter dem neuen Wein beizumischen. Seltener – zumindest in der Re-

gion Zürichsee – ist die Methode, mittels erlaubter Zusätze im Tank die Kristallisation der Weinsäure generell zu unterbinden.

Wie auch immer: Möglichst nichts soll den Wein trüben. Reto Honegger erklärt dies mit einer angeborenen Skepsis: «Wenn man etwas sieht, was man nicht kennt, geht der Mensch immer vom Negativen aus.» Darum vermeidet er sichtbaren Weinstein in den Lieferungen an die Gastronomen. Privatkunden hingegen klärt er lieber auf: «Weinstein macht den Wein geschmeidiger und ist das natürlichste Qualitätszeugnis.» *Christian Dietz-Saluz*

Reto Honegger (Stäfa) bewirtschaftet 4,2 Hektaren Rebland. Davon keltert er den Ertrag aus 2,3 ha selbst, 1,9 ha Rebland bewirtschaftet er als Traubenlieferant an die Weinfirma Zweifel Högg.



Reto Honegger prüft an einer Testflasche aus dem Tiefkühler, ob und wie stark sich unter der Kältesimulation Weinstein abgelagert hat. *David Baer*