Die Fliege hat die Fliege gemacht

Buus/Liestal | Syydebändel (IX*): Von diebischen Amseln und eichernen Fässern

Weinbauer Fredy Löw zeigt sich über den Zustand der Syydebändel-Trauben erfreut und hofft, in den nächsten Wochen mit der Lese zu beginnen. Kellermeister Thomas Engel ist derweil bereits am Keltern hiesiger Riesling-Sylvaner-Trauben und freut sich über neue Fässer.

Heiner Oberer

Fredy Löw überprüft mit dem Refraktometer den Zuckergehalt der Trauben.

Langsam gilt es ernst. Wie ein Feldherr steht der Weinbauer Fredy Löw im Syydebändel-Rebberg in Buus. Prüfend schaut er durch den Refraktometer, dem Instrument zur Bestimmung des Mostgewichts, der sogenannten Oechslegrade der Trauben (siehe Kasten). Löw ist zufrieden: «105 Grad Oechsle.» Er probiert eine Traube, begutachtet sie und zerbeisst langsam die Kerne und meint: «Braune, fast schwarze Farbe mit nussigem Aroma, ohne dass es einem den Gaumen zusammenzieht. Eigentlich sollte man mit der Lese beginnen.» Noch wartet man aber beim «Syydebändel». In den nächsten Tagen wird nach einer 100-Beerenprobe in wahllos ausgewählten «Syydebändel»-Rebbergen und einer anschliessenden Versammlung aller Mitglieder der optimale Erntezeitpunkt bestimmt. Vor Mitte Oktober, so Löw, wird wahrscheinlich nicht begonnen. Diese Zeit bräuchten die Trauben noch, um eine optimale Balance des Zuckergehalts und der Säure zu erreichen.

Die bange Frage sei erlaubt: Was kann jetzt noch passieren? «Eine Regenperiode könnte die guten Ernteaussichten noch trüben», gibt Löw zu bedenken. Bei anhaltendem Niederschlag können die Traube nicht abtrocknen, würden platzen und zu faulen beginnen, erklärt er. Trifft dieser Fall ein, müsste sofort mit einer Vorlese, einer sogenannten Notlese, begonnen werden. Dabei müssen die angefaulten Beeren mühsam weggeschnitten werden. Keine lustige Arbeit, meint der Buusner Weinbauer. Die restliche Trauben werden anschliessend sofort verarbeitet. In den meisten Fällen zu Halbliter-Qualität oder Sauser.

Ein kleineres Übel sei der Vogelfrass und Wildbiss (siehe Kasten). Speziell die Rebberge in unmittelbarer Nähe von Waldrändern seien gefährdet. «Wer dort keine Vogelschutznetze installiert hat, muss mit bis zu 10 Prozent Ertragsausfall rechnen», sagt Löw. Früher habe der «Rääbbammert», der Rebbannwart, für Ordnung gesorgt. Dieser wurde von der Gemeinde gewählt und habe die Rebberge täglich kontrolliert. Dabei habe er Fremde vom Rebberg gewiesen und, hatte es zu viele Vögel, auf diese geschossen. Als Abschreckung seien auch tote Krähen im Rebberg aufgehängt worden, erinnert sich Löw: «Etwas, dass heute undenkbar wäre und sämtliche Tierschützer auf den Plan rufen würde.»

Eine weitere Besonderheit sei der Rebbann gewesen, sagt Löw. Meist Anfang September, sobald die Reben zu reifen begannen, wurden die Reben von der Gemeinde in den Bann gelegt. Ausser dem Rebhüter, also nicht mal der Eigentümer, durfte niemand den Rebberg betreten. «Es ist nämlich vorgekommen, dass der Nachbar plötzlich mehr Wein hatte als die eigenen Trauben hergaben», sagt Löw und lacht. In Buus wurde dieses Gesetz vor zehn Jahren aufgehoben, wohl in der Erkenntnis, dass niemand mehr Trauben stiehlt.

Essigfliege ist verschwunden

Siebe-Dupf-Kellermeister Thomas Engel überprüft derweil einen Riesling-Sylvaner, der seit einer Woche im Stahltank am vergären ist. In der Gärphase entsteht ein grosser Teil des Potenzials des späteren Weins. Gegen 50 Tonnen der beliebten Traube verarbeitet der Liestaler Kellermeister dieses Jahr. «Riesling-Sylvaner ist zurzeit extrem im Trend», sagt er.

Vom 2015-«Syydebändel»-Jahrgang erwartet er eine mittlere Menge von sehr guter Qualität. Die Trauben mussten ums Wasser kämpfen, meint er. Die kurze Reifephase könnte auf Kosten der Aromatik gehen, sagt Engel. Die Weine würden wohl Richtung 2003er-Jahrgang gehen – schwere und alkoholreiche Essenzen. Bei einem Kontrollgang in den «Syydebändel»-Rebbergen vergangene Woche sei ihm zudem aufgefallen, dass die Beeren kleiner seien als in anderen Jahren: «Das spricht für gute Qualität.» Zum Vergleich zieht Engel ein gängiges Sprichwort heran: «Grosse Beeren zum Essen – kleine Trauben für guten Wein.» Bereits jetzt hätten die Blauburgunder-Trauben, aus denen der «Syydebändel» gekeltert wird, gegen 100 Grad Oechsle. «Mehr Oechsle bedeutet aber nicht unbedingt bessere, sondern andere Weine», sagt Engel. Allerdings: Wer heuer nicht genug Zucker in den Trauben hat, so der Kellermeister, sollte seine Arbeitsweise überdenken.

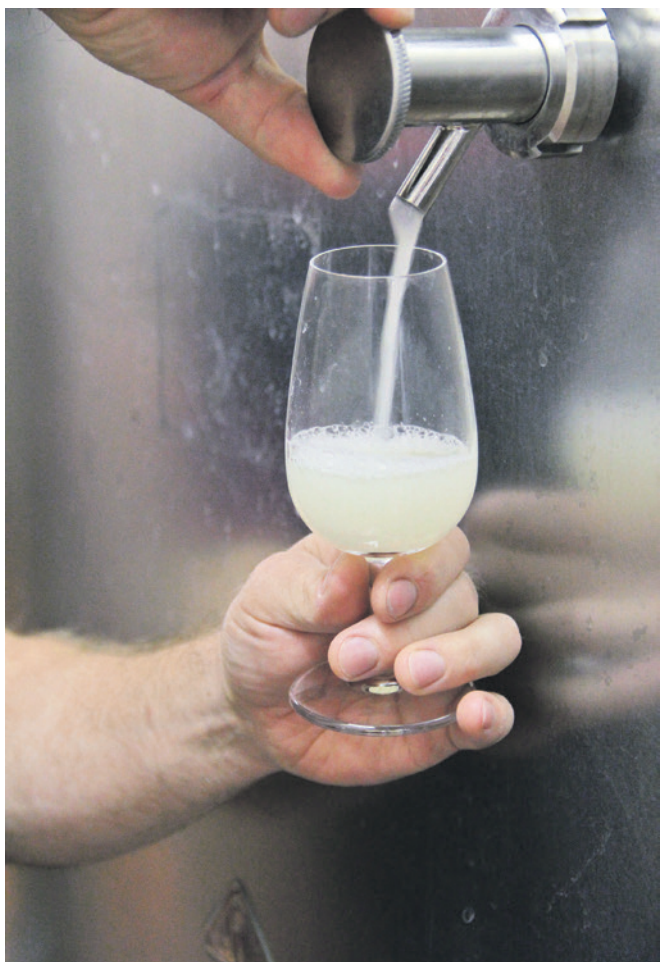
Etwas Gutes hatte aber die lang andauernde Hitze im Sommer: «Die Essigfliege ist quasi verschwunden.» Das könne zwei Gründe haben, meint Engel. Einerseits seien dieses Jahr die Traubenhäute sehr dick, was es für das Essigfliegen-Weibchen schwer machte, ihre Eier abzulegen. Andererseits habe die grosse Hitze im Sommer dazu geführt, dass die Männchen des japanischen Schädlings wahrscheinlich steril wurden oder starben und die Weibchen so nichts zu legen hatten. Die genauen Ursachen für das Ausbleiben der Fliege müssen aber noch genau untersucht werden, sagt Engel.

Zum Schluss präsentiert der Liestaler Kellermeister seine neusten Schmuckstücke: Zwei neue 400-Liter-Eichenfässer, hergestellt von einem Küfer in Meursault in Frankreich. Liebevoll streicht Engel über die Fässer, die einen leichten Eichengeschmack verströmen. Schnell wird der Kellermeister aber wieder aus seinen Fassträumen gerissen. Das Telefon klingelt. Er zieht sich rasch die Gummistiefel über und eilt im Sturmschritt in den Weinkeller, um eine eben angelieferte Ladung Riesling-Sylvaner-Trauben entgegenzunehmen.

*Die «Volksstimme» begleitet ein Jahr lang den Buusner Weinbauern Fredy Löw und Kellermeister Thomas Engel der Siebe-Dupf-Kellerei AG in Liestal. Dies ist der neunte Teil der Serie. Wird fortgesetzt.

Nicht hoch zu Ross, sondern hoch zu Fass. Siebe-Dupf-Kellermeister Thomas Engel präsentiert sich stolz auf einem neuen 400-Liter-Eichenfass, in dem dereinst der «Syydebändel»-Wein seiner Vollendung entgegenreift.

Bilder Heiner Oberer



Saft hiesiger Riesling-Sylvaner-Trauben, wie er seit rund drei Wochen im Keller der Liestaler Siebe-Dupf-Kellerei im Stahltank gärt.

Wein entsteht

MITGLIEDER SYYDEBÄNDEL

Andreas Leuenberger, Buus

hob. Seit vier Generationen betreiben Leuenbergers auf 1,4 Hektaren Weinbau in Buus und Wintersingen mit den Rebsorten Blauburgunder, Kerner und Cabernet Dorsa. Daneben betreiben sie Angus-Mutterkuhhaltung, Graswirtschaft, Ackerbau und Obstbau. Zudem bieten sie eine breite Palette selbst gemachter Produkte an wie Eingemachtes, Sirup und Destillate, die im hofeigenen Leime-Chäller gekauft werden können.

Andreas und Marisa Leuenberger, Hof Leimen, Buus, 061 841 27 71; leime-chaeller@vtxmail.ch

Das bleibt übrig, wenn sich eine Amsel an den Trauben verköstigt hat.

Christian Ferdinand Oechsle

hob. Der Pforzheimer Apotheker und Goldschmied Christian Ferdinand Oechsle (1774 bis 1852) entwickelte ein Messgerät, die Oechslewaage, um die Dichte und damit indirekt den Zuckergehalt von Traubenmost bestimmen zu können. Oechslegrade zeigen an, wie viel Gramm ein Liter Most mehr wiegt als ein Liter Wasser. Hat der Traubenmost zum Beispiel 78 Grad Oechsle, wiegt er 1078 Gramm.

Wildbiss und Vogelfrass

hob. Wildtiere und beerenfressende Vögel können grosse Schäden an den Reben oder am reifen Traubengut anrichten. Dabei richten vor allem Kaninchen und Hasen in Jungreben Schäden an. Ein weiteres Problem sind Wildschweine, die durch ihre Wühltätigkeit bei der Nahrungssuche massive Schäden an Begrünung, Boden und Fahrgassen hinterlassen. Nicht nur Wildtiere, auch Vögel können zum Problem werden. Speziell dann, wenn ganze Schwärme von Staren über die reifen Trauben herfallen und grosse Schäden anrichten. Einige Weinbauern schützen ihre Reben mit Netzen, was aber aufwendig und kostspielig ist. Andere stellen Schussapparate auf, welche die heranfliegenden Vögel durch Knallgeräusche vertreiben sollen.