



# Weinjahrgang 2003

## Region Basel

Herbstbrief

**Manche mögen's heiss .....**  
**Der wärmste Sommer seit Messbeginn 1755**  
**und Oechslegrade wie noch nie!**

Offensichtlich mögen's die Reben heiss und trocken: Dank einem heissen trockenen Sommer und Herbst wuchsen gesunde Trauben mit Zuckergehalten heran, wie sie noch nie - auch nicht 1947 - gemessen wurden. Die Erträge bewegten sich ebenfalls auf gefälligem Niveau. Entsprechend zufrieden sind die Rebleute.

*Der Blauburgunder erreichte bei einem mittleren Ertrag von 710 Gramm/m<sup>2</sup> durchschnittlich 103.4 Grad Oechsle, der Riesling-Sylvaner bei 840 Gramm/m<sup>2</sup> durchschnittlich 83.9 Grad, der Gutedel bei 610 Gramm/m<sup>2</sup> durchschnittlich 74.0 Grad.*

*Diese Werte verdienen das Prädikat "hervorragend"!*

**Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain**  
Zentralstelle Obst- und Weinbau

Andreas Buser



Volkswirtschafts- und Sanitätsdirektion  
Kanton Basel-Landschaft

**Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain**

6. November 2003

# Weinjahrgang 2003 Region Basel / Herbstbrief

## **Das Wetter..... Rekord um Rekord!**

Das "Normalwetter" nimmt sich offensichtlich seit einigen Jahren die Spitzensportler zum Vorbild und geht jedes Jahr auf die Jagd nach neuen Rekorden. Im Herbst 2002 fiel mehr Wasser von Himmel, als uns lieb war, ab Februar 2003 erreichte bis und mit September kein Monat mehr die normale Regenmenge. Im Juni regnete es sogar nur 23% der Norm! Nur 1976 war im Juni noch weniger Niederschlag (11 mm) zu verzeichnen. Gleichzeitig schlugen die Temperaturen alle Rekorde: Bis und mit September war jeder Monat ausser dem Februar zu warm oder eher anders ausgedrückt "zu heiss". Juni und August waren die wärmsten je gemessenen Monate seit Messbeginn 1755!

## **Schnelles Wachstum, kurze Blüte**

Der kalte Winter hinterliess bei den Reben einige erfrorene Knospen. Die Frostnacht vom 7. auf den 8. April konnte den Reben noch nichts anhaben. Der Austrieb erfolgte wegen der Trockenheit zuerst zögerlich.

Ende Mai begann die erste Hitzewelle. Mit noch genügend Feuchtigkeit im Boden schossen die Ruten dann nur so in die Höhe, 1.5 Meter Wochenzuwachs war an der Tagesordnung. Dieses rasante Wachstum führte zu Stress: Die Reben zeigten Chloroseerscheinungen, die aber bald wieder verschwanden und die Rebleute konnten die Arbeiten kaum mehr termingerecht erledigen. Wer erst spät erlesen wollte, kam gar nicht mehr dazu, was in diversen Parzellen zu einem beträchtlichen "Gehürsch" führte.

Die Hitze förderte ebenfalls den Blühet, der jeweils nur wenige Tage dauerte und sich sehr früh je nach Lage und Sorte zwischen dem 5. und 15. Juni abspielte. Die Trockenheit bewirkte zum Teil etwas verrieselte Trauben.

## **Gesunde Reben**

Das nun folgende anhaltend trockene und heisse Wetter, das am Jura-Nordhang im Acker - und Futterbau verheerende und im Obst-/Gemüsebau beträchtliche Schäden anrichtete, wirkte sich auf die älteren Reben positiv aus: Die Reben haben offensichtlich die Fähigkeit, Trockenheit sehr lange auszuhalten. Sie litten zwar unter Wassermangel und Hitze, aber sie nahmen keinen direkten Schaden und blieben die ganze Zeit sehr gesund. Der echte und falsche Mehltau hatte nur wenige Gelegenheiten sich auszubreiten.

Die Trauben blieben ebenfalls gesund, Botrytis war selten anzutreffen. So konnte sehr zügig geerntet werden, was sich darin äusserte, dass weniger, aber grössere Posten angeliefert wurden als im Vorjahr.

Vom Hagel blieb die Region Basel diesjahr weitgehend verschont, die teilweise beträchtlichen Wespenschäden faulten nicht, sondern trockneten ein.

## **Ausfälle vor allem bei Neu- und Jungreben**

Neu- und Jungpflanzungen und Reben auf sehr trockenen Standorten litten unter Wassermangel und nahmen oft Schaden. Wer nicht wässern konnte, musste zum Teil beträchtliche Ausfälle in Kauf nehmen.

An einigen Standorten waren auch ältere Stöcke so stark von der Trockenheit betroffen, dass die Trauben sich nicht mehr richtig entwickeln konnten und entfernt werden mussten.

### **Spektakulär frühe Ernte, hohe Oechsle, tiefe Säure**

Schlussendlich hatten die Reben einen Vegetationsvorsprung auf 2002 von gegen vier Wochen. Es ist wohl einmalig, dass die ersten Riesling-Sylvaner-Trauben ab dem 20. August gelesen wurden! Bis zur Beendigung der Ernte am 22. Oktober herrschte meistens optimales Erntewetter. Die Oechsle-Gradationen schnellten in noch nie dagewesene Höhen. Interessanterweise wurden die höchsten Werte beim Blauburgunder nicht zum Schluss der Ernte erzielt, sondern hauptsächlich zwischen dem 24. bis 30. September. Die höchsten Werte stammen aus Riehen: Zwei Posten Blauburgunder von je ca. einer Tonne mit 120°Oe!

Mit den Erträgen kann man zufrieden sein, sie lagen beim Blauburgunder um 66 g/m<sup>2</sup> leicht höher, beim Gutedel um 110 g/m<sup>2</sup> ziemlich viel tiefer als im Vorjahr. Beim Riesling-Sylvaner wurde auf einer um 40 Aren kleineren Gesamt-Fläche beinahe derselbe Ertrag wie 2002 mit minim höherem Durchschnittsertrag erzielt.

Starke Ertragsreduzierungen wie im Vorjahr waren nicht nötig, da die Trockenheit das Traubenwachstum beschränkte.

Die Säurewerte liegen durchwegs tief, was für die Kelterung eine Herausforderung darstellt. Ob die Aromastoffe im gleichen Mass ausgebildet sind, wie die anderen Reifeparameter und sich schon zu Beginn des 21. Jahrhunderts ein "Jahrhundertwein" entwickeln wird, wird sich erst im Verlauf der Kelterung und des Weinausbaus zeigen.

Deklassierungen aufgrund von Überlieferungen der Höchstmenge gemäss Traubenpass mussten nur in einem Fall vorgenommen werden.

Zu Sauser und Traubensaft wurden ca. 11 Tonnen Trauben verarbeitet.

Aus Kleinflächen unter 4 Aren, deren Wein nicht in den Handel gelangen darf, wurden ca. 35 Tonnen Trauben zur Kelterung gebracht.

### **Früher Wintereinbruch**

Die frühe Ernte und das gesunde Blattwerk haben den Reben hoffentlich erlaubt, nach der Ernte länger als üblich zu assimilieren, Reservestoffe einzulagern und somit "gestärkt" in den Winter zu gehen. Der frühe Wintereinbruch ab dem 23. Oktober - im Vorjahr wartete man in der Nordwestschweiz an diesem Datum immer noch auf die ersten schönen Herbsttage - mit Temperaturen bis minus 6°C beendete die Vegetationsphase der Reben aber dann abrupt. Die Reben waren zu diesem Zeitpunkt noch voll im Saft. Es ist zu hoffen, dass neben den Blättern nicht auch noch die Ruten und Knospen Schaden genommen haben.

### **Weinmarkt**

Um den Absatz des einheimischen Weines zu fördern, hat der Baselbieter Weinproduzentenverband eine "Arbeitsgruppe Markt" ins Leben gerufen. Es fehlt in unserer Region am Bekanntheitsgrad der einheimischen Weine, es fehlt ein überkommunales Regionen-Image. Diesen Zustand zu verbessern ist das Ziel der neuen Arbeitsgruppe. In Anbetracht der Tatsache, dass pro Kopf der Bevölkerung nur gut 2 Siebendeciliter-Flaschen Wein aus einheimischem Gewächs pro Jahr zur Verfügung stehen, sollte es mit geeignetem Marketingaufwand eigentlich gelingen, den eigenen Wein auch ohne "Exporte" in andere Regionen problemlos abzusetzen.

## Weinlesekontrolle Region Basel: **Übersicht über die Hauptsorten**

Rebsorte	Fläche Aren	Menge kg	Menge pro m <sup>2</sup> in kg	Zuckergehalt °Oe
Blauburgunder	<b>7'058</b>	<b>504'300</b>	<b>0.714</b>	<b>103.4</b>
Gutedel	<b>578</b>	<b>35'200</b>	<b>0.610</b>	<b>74.0</b>
Riesling x Sylvaner	<b>1'826</b>	<b>152'600</b>	<b>0.836</b>	<b>83.8</b>

### Beilagen

1. Resultate der Weinlesekontrolle: In der Region und in den Gemeinden.
2. Ausschreibung Rebbaukurs 2005.
3. Für die Bewirtschafter/-innen von Reben: Zusammenfassung ihrer Kontroll-Atteste und Traubenpass. Diese beiden Dokumente sind auf Verlangen den Traubenkäufern/-käuferinnen zu senden.

**Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain**  
Zentralstelle Obst- und Weinbau

Andreas Buser

### Adressaten:

Weinbäuerinnen/-bauern, Weinlesekontrolleurinnen/-kontrolleure, Kelterungsbetriebe, Medien der Region Basel und die Gemeinderäte der Weinbau treibenden Gemeinden.



Volkswirtschafts- und Sanitätsdirektion  
Kanton Basel-Landschaft

#### **Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain**

Ebenrainweg, 4450 Sissach  
Telefon 061 976 21 21  
Telefax 061 976 21 25

#### **Obst- und Weinbau**

Dr. A. Buser 061 976 21 29  
H.P. Hauri 061 976 21 28  
e-mail [Andreas.Buser@vsd.bl.ch](mailto:Andreas.Buser@vsd.bl.ch)

