

Lange Reifezeit und goldene Herbsttage zahlen sich aus

Das Zürcher Rebjahr 2007 weckt grosse Erwartungen

Der Wümmet ist bald abgeschlossen. Die Zürcher Winzer sind sich einig: 2007 wird dank einer ausgeglichenen und ungewöhnlich langen Vegetationsperiode als gutes Jahr in die Geschichte eingehen.

flo. Wer dieser Tage mit Zürcher Weinbauern das Gespräch sucht, trifft durchs Band weg auf gutgelaunte Leute. Das Rebjahr 2007 ist weitgehend so verlaufen, wie es sich ein Winzer nur wünschen kann. Zunächst erstaunt dies, gehört doch das Wort «Prachtssommer» nicht ins gängige Vokabular dieses Jahres. Im Weinbau aber zählt anderes, die Reben gedeihen am besten bei ausgeglichenem Wetter mit ausreichend Wärme und Niederschlag.

Hohe Öchslegrade

«Eigentlich nur Gutes» weiss der kantonale Rebbaukommissär Andreas Wirth zu berichten. Das Jahr habe schon gut begonnen. Der ungewöhnlich frühe Blust um Pfingsten gab den Pflanzen den entscheidenden Vorsprung, denn statt der üblichen rund 100 hatten die Trauben heuer gegen 120 Tage Zeit für ihre Entwicklung und Reifung. Von der langen Reifezeit hätten alle Sorten profitiert, und dementsprechend gut seien jetzt die Mostgewichte. Beim Riesling×Sylvaner liegt der Durchschnitt laut Wirth über 78 Öchslegrade, und das sei «mehr als nur hoch». Beim Blauburgunder ist der Wümmet für Spät- und Auslesen noch im Gang, aber das durchschnittliche Mostgewicht hat zum Wochenbeginn bereits die «Schallmauer» von 90 Öchslegraden durchbrochen, Tendenz weiterhin steigend. Mengenmässig liege der Blauburgunder - mit deutlichen regionalen Unterschieden - ungefähr im Rahmen des Vorjahres, hält Wirth weiter fest.

Bereits seit Tagen abgeschlossen ist der Wümmet auf dem Betrieb der Familie Haug in Weiningen. Jakob Haug spricht von einem «sehr gefreuten Weinjahr» ohne markante Kälteeinbrüche. Zwar sei auf den schönen Frühling ein bloss mässiger Sommer gefolgt, aber der Herbst habe dann alles wieder bestens ausgeglichen. Weil die Reben heuer mit einem soliden Vorsprung ins Jahr gestartet seien, habe sich auch ihre Anfälligkeit gegen Krankheiten sehr im Rahmen gehalten. Beim Blauburgunder habe man Werte zwischen 90 und 100 Öchslegraden erreicht, dies lasse einen sehr guten «Nullsiebner» erwarten. Zürichsee-Weine seien eigentlich jedes Jahr gut, sagt Kaspar von Meyenburg vom Schipfgut in Herrliberg, aber der Jahrgang 2007 wecke ganz besondere Erwartungen. Beim Weissen ist der Wümmet in Herrliberg praktisch abgeschlossen, den Roten will von Meyenburg je nach Wetter noch etwas reifen lassen. Angesichts der diesjährigen Traubenqualität könne gar nicht mehr viel schief laufen.

Kein Personalmangel beim Wümmet

Die Weinlese ist eine arbeitsintensive, aber auch attraktive Angelegenheit. Er habe noch jeden Herbst motivierte Leute für eine gute Wümmet-Truppe gefunden, sagt von Meyenburg. Auch die Familie Haug in Weiningen hatte noch nie Probleme, die richtigen Leute für den Wümmet zu finden. Er könne auf eine treue Equipe aus dem Dorf zählen und Jahr für Jahr finde sich im Herbst viel Verwandtschaft für die Arbeit im Rebberg ein, sagt Jakob Haug. So sei der herbstliche Grosseinsatz in den Reben immer auch ein schöner Familienanlass.