

02 / Februar 2016

RGR-News

Rebberg

Der Rebberg erwacht bereits langsam aus seinem Dornröschenschlaf: Der Schnitt steht dank der warmen Temperaturen bereits an. Die Experten der Schnitttechnik nach Simonit & Sirch haben bereits etwas mit Üben begonnen, damit sie ihr Wissen tatkräftig an den vorgesehenen Daten für den Winterschnitt einsetzen und auch den neuen „Lehrlingen“ in 1:1 Einführung weitergeben können. Bitte beachtet die Mail zu diesem Thema von Mercurius Weisenstein. Wir sind gespannt, ob die Ergebnisse der Umstellung dieses Jahr bereits deutlicher sichtbar werden.

Ein Thema, das uns aufgrund der Erfahrungen des letzten Jahres in Zukunft beschäftigen wird, ist die Bewässerung. Das Thema mag im feuchten Winter absurd tönen, wird uns aber wieder in einem halben Jahr einholen. Es ist einerseits organisatorisch eine grosse Herausforderung, weil der Bedarf nach Bewässerung in die Sommerferienzeit mit vielen Absenzen fällt und nur ein Schlauch zur Verfügung steht. In wirklich trockenen Phasen muss tagsüber fast durchgängig gewässert werden, einen Einsatzplan dafür zu erstellen ist aber sehr schwierig und aufwändig. Andererseits ist das Problem auch ein logistisches: Der Wasserdruck aus dem Hydranten ist zu gering, um zwei Anschlüsse zu setzen (der Wasserdruck muss ja bis in die obersten Rebzeilen reichen, der Hydrant steht aber an der Strasse unten), und die Quellfassung weiter oben hat uns in der Vergangenheit in den heissen Phasen leider immer wieder im Stich gelassen. Eine unter diesen schwierigen Eckparametern denkbare Lösung könnte in einem Tropfenbewässerungssystem bestehen – erste Experimente mit einem entsprechenden Schlauch haben wir letzten Sommer gemacht. Jörg Wilhelm und Mercurius Weisenstein sind zurzeit daran, zu evaluieren, ob eine fest installierte Anlage technisch möglich und finanzierbar sein wird.

Keller

Das Analyseset leistet dem Kellerteam für die Weinbereitung ausgezeichnete Dienste und erlaubt es, Risiken zu reduzieren und damit dem Team eine gewisse „Gelassenheit“. Der Jahrgang 2015 entwickelt sich zurzeit prächtig. Alkoholische Gärung und BSA sind programmgemäss verlaufen, auch der Weinsteinausfällung ist abgeschlossen. Das Klima hat uns diesmal tatkräftig unterstützt: Es war während dem biologischem Säureabbau relativ warm, so dass kaum geheizt werden musste, danach sorgte ein echter Wintereinbruch Mitte Januar dafür, dass die für die Ausfällung des Weinsteins notwendige Kälte nur zum Teil mit dem Kühlgerät hergestellt werden musste. Das hat sich positiv auf den Stromverbrauch im Keller niedergeschlagen.

Das Mikroskop und die Zentrifuge, welche seit zwei Monaten dem Detektivteam im Keller zur Überführung der bösen und Förderung der guten Bakterien dient, befinden sich noch in der

Versuchsphase. Verhaftungen sollen erst durchgeführt werden, wenn die Beweislage erdrückend ist. Die Anwendung und Diagnostik ist hier deutlich komplexer, daher dürfte die Lernphase noch etwas andauern.

Wenn alles gut läuft, werden dieses Jahr 580 Liter Grattecul und 200 Liter Pissenlit zur Verteilung bereitstehen, sowie 23 Liter Infern'eau.

Bezug/Verkauf

Dank dem unermüdlichen Einsatz der Vertriebsgruppe konnte der deutlich grössere Ertrag des Jahres 2014 nun fast vollständig abgesetzt werden. Nur vom Pissenlit sind noch freie Flaschen vorrätig, die im Keller liegenden Flaschen des Grattecul werden für die anstehenden bekannten Anlässe wohl aufgebraucht werden. Der Infern'eau und der Verjus konnten vollständig abgesetzt werden.

Wegen dem grossen Ertrag waren auch neue Absatzkanäle gefragt. Der Basar des Frauenvereins bot ja hierzu eine Gelegenheit, den Wein und die übrigen Produkte bekannter zu machen – dass man neuerdings vermehrt darauf angesprochen wird, ist ein Zeichen des Erfolgs. Ebenso erfreulich ist, dass nebst anderen Kontakte zum Restaurant Reichenbach direkt unterhalb unseres Rebbergs geknüpft werden konnten. 24 Flaschen konnten über diesen Weg abgesetzt werden. Der Wein war offensichtlich bei den Gästen beliebt und ist bereits Mitte Januar ausverkauft gewesen. Dieser tolle Vertriebsweg wird uns in Überschussjahren sicher wieder offenstehen.

Anlässe

Einzelne Mitglieder der Verwaltung treffen sich regelmässig mit anderen Mitgliedern der Rebgesellschaft Thunersee zu einem Rebumgang mit Erfahrungsaustausch (und anschliessendem Apéro). Im Sommer fand eine Führung in Oberhofen statt, im Januar eine in Spiez. Bereits dieses Jahr haben wir die Ehre, als eines der kleinsten Mitglieder eine Führung für die übrigen Mitglieder durch den Rebberg zu machen. Diese wird im Juni stattfinden und durch Mitglieder der Verwaltung und Kompetenzgruppenleiter bestritten.

Für die Genossenschafter wird es dieses Jahr wieder einen Sommeranlass geben im üblichen Rahmen, sowie eine Degustation im November entweder als „Suaree dee Blagöör“ (blind) oder als „Wein und Schein“ (sehend). Besonders ans Herz gelegt sei den Genossenschaffern eine Führung durch den Rebberg, welche im Mai von pro Bremgarten durchgeführt wird zum Thema „Biodiversität im Rebberg“. Die Daten werden an der GV und auf der Webseite kommuniziert.

Eine aus privaten Beständen organisierte Degustation aller bisher produzierten Jahrgänge des Grattecul (eine sogenannte Vertikale), zu dem die Verwaltung und Kompetenzgruppenleiter eingeladen waren, zeigte das enorme Entwicklungspotential unserer Weine auf, sowie welcher Ausbau zu welchen Ergebnissen führt. Der tanninstarke 2009er hat sich ausgezeichnet entwickelt und zeigt keinerlei Ermüdungserscheinungen. Auch die

anderen Jahrgänge sind noch in ausgezeichneter Verfassung, besonders 2011 und 2012. Es zeigte sich, dass ein paar Jahre Lagerung den Rotweinen auf jeden Fall guttun. Die Tendenz im Ausbau war in der Vergangenheit, die Maischezeit zu verkürzen und damit Tannine zu reduzieren. Der 2014er markiert in diesem Trend wahrscheinlich einen Wendepunkt: Er ist zurzeit äusserst fruchtig und schmeichlerisch, wird aber wahrscheinlich nicht so alt werden können wie frühere Jahrgänge. Der 2015 wird wieder kräftiger sein. Die Anwesenden waren sich weitgehend einig, dass die beobachtete Entwicklung der Weine dafür spricht, sie in Zukunft, wenn sie das Potential dazu haben, zumindest zum Teil als Lagerweine auszubauen.

Organisation

Vier neue Genossenschaftler durften in unseren Reihen begrüsst werden: Christian Mülhauser, Ester Adeyemi, Kathrin Anderegg und Andreas Berz. Sie seien herzlich willkommen.

Die Verwaltung, Februar 2016