NOVEMBER 2010

AUSGABE 2

DAS REBJAHR

Das Rebjahr begann für uns mit der Generalversammlung Anfang Februar, welche gut besucht war und mit einem Fachvortrag von der Österreichischen Weinbäuerin Irmi Stich begleitet wurde. Der anschliessende Imbiss mundete allen und die „Flaschenteilet“ - jeder bringt seinen eigenen interessanten Wein mit - wurde fortgesetzt.

Anfang März war der erste Termin im Rebberg, denn die Reben mussten geschnitten werden. Der Rebstock wird erzogen und gepflegt, damit die Ertragskraft in der nächsten Vegetationsperiode erhalten bleibt. Anfang April war **Schorpen** angesagt, d.h. um die Reben herum muss übermässiges Unkrautwachstum verhindert werden.

Mitte April wurde dann der Wein 2009 in Flaschen abgefüllt und in der Woche darauf alle etikettiert und verpackt. Ja, und am 24. April war dann der grosse Tag: Degu des ersten Weines und Flaschenausgabe an die Pächter. Mit grosser Spannung wurde der „neue Wein“ degustiert und gefachsimpelt. Haben wir alles richtig gemacht? Was können wir im kommenden Rebjahr besser machen? Wie wird der nächste Wein? usw....

Anfang Mai war der nächste Einsatz im Rebberg. Die Reben sind jetzt voll im Saft, die Triebe, Blätter und Blüten entwickeln sich. Wie beim Rebschnitt wird mit den **Laubarbeiten** der Ertrag reguliert und der Stockaufbau entsprechend dem Kultursystem gewährleistet. Trägt der Stock zu viele Triebe, entziehen sie dem Boden unnötig Nährstoffe. Beim Erlesen werden Jungtriebe aus Nebenaugen sowie überflüssige Wasserschosse ausgebrochen. Bei den Laubarbeiten will man eine möglichst grosse, gut belichtete Blattmasse und die Begünstigung der Haupttriebe für den nächsten Rebschnitt erreichen. Auch die Bodenpflege darf dabei nicht vernachlässigt werden.

Im vier-Wochentakt ging‘s dann weiter und es waren **Einschlaufen**, **Ausbrechen** und **entfernen der Geiztriebe** angesagt. Die Rebtriebe wachsen jetzt rasch, es gilt zu verhindern, dass sie zu lang werden und ein Dach bilden. Überlange Äste werden deshalb oben gekappt, Triebe ohne Trauben, die Geiztriebe, werden unten zur besseren Durchlüftung entfernt, oben aber stehen gelassen, weil sie Nährstoffe in benachbarte Triebe mit Trauben weitergeben.

In dieser Ausgabe:

Das Rebjahr	2
Dorffest 2010	3
GV 2011	3
Woher kommt Weinstein	4

DAS REBJAHR

Am 21. August waren nicht nur Auslauben und Ertragsregulierung angesagt. Es wurden auch die Vogelnetze montiert und nach getaner Arbeit stand dann das Rebbergfest an. Aber eins nach dem andern..... Die untersten Blätter, etwas später auch diejenigen in der Traubenzone, stellen ihre Assimilationstätigkeit ein und können entfernt werden. Das wird als **Auslauben** bezeichnet. Damit kann die Luft in den Rebanlagen besser zirkulieren; die Trauben trocknen besser und neigen weniger zu Fäulnis. Der Winzer schützt die Rebberge mit Schutznetzen gegen Vogelfrass - und wenn notwendig auch gegen Wespen.

Zum Glück meinte es der Wettergott genau an diesem Tag sehr gut mit uns. Es war blauer Himmel pur und die Temperaturen für einmal sehr angenehm. Der Durst war dementsprechend gross und alle schätzten die Schattendächer über der Festwirtschaft. Ein herrliches Salat– und Dessertbuffet waren die Krönung dieses Tages. Ein herzliches Dankeschön nochmals allen die dazu beigetragen haben: Es war SPITZE!

Im Oktober sollte dann der so gross ersehnte Tag der Wümmet sein. Da das Wetter schon das ganze Jahr hindurch nicht wirklich mitgespielt hatte, war das mit der **Wümmet** auch so eine Sache. So musste zugewartet werden, denn die Trauben hatten noch zu wenig Oechslegrade und hätten noch etliche Tage Sonne vertragen. Dann schlug auch noch das Wetter um und Rebmeister Urs Kundert musste kurzfristig den Termin auf Freitagnachmittag, 15. Oktober ansetzen. Gerechnet hatte er mit 5-8 Personen, es kamen aber fast 30! Da es fast 1500 kg Trauben zu ernten gab waren alle gut 3 Stunden bei der Arbeit, d.h. am Lesen. Weitere 2 Stunden dauerte dann die Arbeit an den Maschinen. Die freiwilligen Helfer die sich meldeten waren sich wohl nicht bewusst wie hart diese Arbeit ist. Sie waren auf jeden Fall völlig geschafft und froh darüber, dass das Wümmetfest erst am nächsten Tag stattfand. 29 Personen trafen sich dann am Samstagabend im Restaurant Trube in Oberhasli zu besagtem Fest, wo wir auch gleich aus erster Hand die Fakten erfuhren: ca. 1500 kg Traubengut mit bescheidenen 76 Oechsle was ca. 1100 lt. Wein ergeben wird. Im Vergleich dazu die Zahlen von 2009: 400 kg Traubengut mit 85 Oechslegraden und 270 lt Wein.

Fazit für 2011: Konsequente Ertragsregulierung (mehr Trauben rausschneiden), Auslauben verbessern (genügend Laub stehen lassen), den Anweisungen vom Rebmeister Folge leisten und nicht nach eigenem gutdünken handeln. Lieber einmal mehr nachfragen.

DORFFEST NIEDERHASLI

Vom 25. bis 27. Juni fand in Niederhasli das grosse Dorffest statt. Der Rebverein schloss sich der *Schüür* und dem *Schützenverein* an um sich am Dorffest zu präsentieren. Mit einem „Flaschenfischen-Stand“ am Samstag und Sonntag sowie einer Fotowand stellten sich die Freiwilligen bei brütender Hitze hin und versuchten nun also Jung und Alt zum Flaschenfischen zu gewinnen. Da es am Samstag unwahrscheinlich schön und heiss war, fanden sich nicht so viele Leute wie gedacht ein. Erst gegen Abend kamen die Leute ans Fest und auch da nicht so viele wie geplant. Der Sonntag verlief dann etwas besser, zumindest was das Flaschenfischen anbelangt. Die zahlreichen Kuchen von unseren Mitgliedern die an die Schüür gespendet wurden, möchten wir an dieser Stelle nochmals herzlich verdanken.

GENERALVERSAMMLUNG 2011

Brief der Präsidentin.

An der nächsten Generalversammlung finden Wahlen statt (wie in den Statuten vorgesehen alle zwei Jahre), und nun schon zum dritten mal im Leben des Rebvereins.

Ihr werdet einen neuen Präsidenten/eine neue Präsidentin wählen, denn ich werde mich nicht mehr bewerben: vier Jahre waren sehr interessant, und jetzt möchte ich den Stab dem Nachschub übergeben. Auch die Stelle des Aktuars ist neu zu besetzen, denn Nadine Grob möchte auch aufhören. Sie hat die Protokolle hervorragend geführt und war auch eine sehr angenehme Kollegin im Vorstand, aber sie ist zeitlich überlastet. Die weiteren Mitglieder des Vorstandes stellen sich noch einmal zur Verfügung.

Wir würden uns freuen, wenn neue Leute in den Vorstand nachrücken, und erwarten gerne Nominierungen und Kandidaturen für zwei Plätze im Vorstand. Bisher hat sich der Vorstand mehr oder weniger selbst konstituiert (obwohl jeweils schon am Wahltag klar war, was die Aufgabe für jeden sein würde). Wir haben mittlerweile gemerkt, dass in dieser Beziehung die Statuten nicht ganz klar, sogar widersprüchlich, sind. Der Rebverein hatte ja die Statuten irgendeines anderen Vereines übernommen. Über die Jahre ist klarer geworden, was wir wirklich brauchen, und die Statuten werden gegenwärtig genauer umgeschrieben und 2011 zur Bestätigung der Versammlung vorgelegt werden.

Terminänderung:

4. Februar 2011

Die Generalversammlung 2011 findet nicht wie ausgeschrieben am 11. Februar sondern am **Freitag, 4. Februar 2011** statt. Bitte diesen Termin unbedingt vormerken. Kandidaturen für den Vorstand sind bis am 3. Januar 2011 an die Präsidentin zu melden.

REBVEREIN HASLIBERG

Events
Monika Löscher
Birchstr. 55
8156 Oberhasli

Telefon: 044 850 66 21
E-Mail: m.loescher@bluewin.ch

Gamaret ist eine rote Rebsorte. Es handelt sich um eine Neuzüchtung der eidgenössischen Forschungsanstalt für Pflanzenbau (Agroscope RAC Changins) in Pully. 1970 entwickelten André Jaquinet und Dominique Maigre in Pully (Kanton Waadt/ Schweiz) diese Sorte durch Kreuzung von Gamay und Reichensteiner. 1991 erhielt die Sorte den Eintrag in die Schweizer Sortenliste.

Sie finden uns auch im Web!
www.hasliberger.ch

WOHER KOMMT WEINSTEIN?

Die Kristalle im Wein sind weder schädlich noch sind sie ein Zeichen mangelnder Qualität - ganz im Gegenteil. Die "Edelsteine" des Weines sind durchaus schon in jungen Weinen zu finden. Schließlich sind sie ein Zeichen für einen hohen Gehalt an Mineralien. Am häufigsten jedoch finden sie sich bei älteren, wertvollen Weinen, also bei Auslesen, Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen. Bei ihnen sind die Kristalle am Korkspiegel oder an der Flaschenwand das Kennzeichen langer Lagerung. Der Fachmann spricht hier vom "Altersweinstein", den man an den größeren Kristallen erkennt, die sich erst nach und nach bilden Je reifer die Trauben sind, desto größer ist der Anteil an Weinsäure. Und je länger sie am Rebstock reifen, desto länger haben die Trauben auch Zeit, aus dem Boden viele Mineralien aufzunehmen. Treffen diese Mineralien und Weinsäure aufeinander, so kann sich nach und nach Weinstein bilden. Diese Kristalle lösen sich nicht im Wein, sondern sie fallen aus - an der Flaschenwand, am Boden, am Korken oder bereits im Fass. Weinstein hat keinen Einfluss auf die Qualität eines Weines. Aber es gibt trotzdem einen interessanten Zusammenhang: Eine langsame Gärung bei geringen Temperaturen schont die Duft- und Aromastoffe im Wein. Je langsamer und länger die Gärung, desto weniger Weinstein bildet sich im Fass - und umso eher später in der Flasche. Also kann Weinstein in der Flasche ein Zeichen für die gute Arbeit des Winzers und die Qualität des Weines sein.