

Tür-zu-Tür-Service

Der Kanton Zürich holt private Sonderabfälle mithilfe eines Drittunternehmens fast vor der Haustüre ab. / 23

Weinjahr 2020: Weniger Masse, dafür Klasse

Das Wetter in diesem Jahr sorgte für unterdurchschnittliche Erntemengen in den Rebbergen, die Trauben sind aber von hoher Qualität. Und der Umsatz bei Schweizer Weinen ist seit dem Lockdown deutlich gestiegen.

Isabel Hemen

WILCHINGEN. Markus Hedinger hat an diesem Montagvormittag Anfang Oktober seine letzten Trauben lesen lassen. Dieses Jahr musste ungewöhnlich früh geherbstet werden, ganze drei Wochen eher als in anderen Jahren – die Trauben waren teilweise schon im September reif. Jetzt macht Hedinger sich im Wirtschaftsraum seines Weinguts in Wilchingen an der Kaffeemaschine zu schaffen. «Die Mengen waren kleiner dieses Jahr», sagt er, während aus der Maschine der Kaffee läuft. Im vergangenen Jahr hätten die Rebbaurenn noch Bottiche à 800 Kilogramm Trauben angeliefert, heuer seien nur rund 600 Kilogramm darin gewesen. Hedinger, der selbst 13 Hektaren Rebberge bewirtschaftet, kauft jeweils Trauben von rund 40 Schaffhauser Rebbaurenn zu. Sein Betrieb ist die grösste familiengeführte Kellerei im Kanton, als Hauptsorten verarbeitet er Blauburgunder und Riesling-Silvaner.

Verlust von zwanzig Prozent

«In unseren Rebbergen war es nicht so schlimm, wir haben im Schnitt gute Erträge», sagt Hedinger. Er erklärt: Der Blust, also die Blüte der Trauben, sei in die Schafskälte von Ende Mai und Anfang Juni gefallen. Reben bestäuben sich selbst über den Wind; weil es kalt und nass war, verklebten die Kappen, welche die Fruchtbeutel zusammenhalten, und fielen nicht ab. So sei die Bestäubung nur teilweise erfolgt, was sich negativ auf die Traubenmenge auswirkte. Was noch dazu kam: Der Sommer war heiss und trocken, dadurch gerieten die Beeren kleiner. Nicht ganz so klein bei Hedinger: «Wir haben unsere Trauben lange im Laub gelassen», sagt er. «Dadurch hatten wir keinen Sonnenbrand auf den Trauben und vollere Beeren.»

Wer im Kanton Schaffhausen Weinbau betreibt, darf in gewöhnlichen Jahren 900 Gramm Blauburgunder-Trauben und 1,2 Kilogramm Riesling-Silvaner-Trauben pro Quadratmeter Rebberg einbringen. Aber 2020 ist kein gewöhnliches Jahr. Während des Lockdowns setzte die Schaffhauser Weinbranche die Traubenmenge beim Blauburgunder auf 800 Gramm herab. Sie befürchtete, dass wegen des darniederliegenden Gastronomie- und Veranstaltungssektors der Wein nicht verkauft werden könne.

«Ich war dagegen», sagt Hedinger, seine Erfahrung sei, dass man nicht in den Markt eingreifen sollte. «Da wir diese Mengen dieses Jahr aber ohnehin nicht erreicht haben, spielte das keine Rolle.» Tatsächlich hätten seine Lieferanten nur zwischen 600 und 650 Gramm Blauburgunder pro Quadratmeter erzielt, beim Riesling-Silvaner dagegen sei der Ertrag gut gewesen. Vergangenes Jahr produzierte Hedinger gemäss eigenen Angaben rund 240 000 Liter Wein aus eigenen und zugekauften Trauben, rund 80 Prozent davon Rotwein. Für 2020 rechnet er beim Rotwein mit einem Ernteverlust von zwanzig Prozent.

Oechslegrad sind «perfekt»

Dafür stimme die Qualität. «Der Blauburgunder hat im Schnitt 98 Grad Oechsle, das ist sehr gut», sagt Hedinger. Und die weissen Trauben hält er mit zwischen 78 und 82 Grad Oechsle für «perfekt». Die Trauben seien generell sehr gesund. Zwar sei die Kirschesigfliege gerade an Waldrand-Rebbergen durchaus vorhanden gewesen. «Wir hatten sie ums Dorf herum, aber wir sind mit einem blauen Auge davongekommen», so Hedinger. Wenn die Trauben sehr trocken seien, falle der von der Kirschesigfliege verursachte Schaden geringer aus. Auch habe es nur wenig Mehltau gegeben, «sonst war alles tiptopp».

Auf dem Hof steht in grossen Plastikbehältern kilowise Trester herum. «Daraus



Kellermeister Dominic Wolfgang (links) und Markus Hedinger haben Freude an der Qualität der diesjährigen Traubenernte.

BILD ROBERTA FELE

GALERIE
Mehr Bilder unter
www.shn.ch/click

könnte man Schnaps brennen, aber bei uns kommt der aufs Feld», sagt Hedinger lachend. Er geht voraus in seinen Keller, wo die Maische in den Tanks gärt. Gerade steigt Hedingers Kellermeister Dominic Wolfgang die Leiter hoch und macht oben am Tank den Schlauch fest, um die Maische umzupumpen. Das macht er dreimal täglich. Bis zu drei Wochen bleibt die Mischung aus Traubenbeeren und Traubensaft in den fast deckenhohen Behältern. Ein Blick hinein zeigt: Es blubbert in der roten Masse. Anschliessend an diese erste Gärphase werden die Beeren gepresst und der Saft im Stahltank oder im Eichenfass fertig vergo-

ren. Die Stahl tanks fühlen sich warm an, wenn man sie angreift: Durch die Gärung entwickelt sich darin eine Wärme von 25 bis 30 Grad. Sie dauert insgesamt drei Wochen. Anschliessend findet noch der biologische Säureabbau statt. Nach einer Reifungsdauer von einigen Monaten ist der Wein dann abfüllbereit.

Schweizer Wein ist beliebt

Während des Lockdowns machte der Bund Winzern und Weinkellereien das Angebot, ihren ursprungsgeschützten AOC-Wein gegen einen Betrag von zwei Franken pro Liter zu Tafelwein zu deklassieren, um

ihre vollen Weinkeller zu entlasten. Hedinger machte davon keinen Gebrauch. «Mein System ist, dass ich mich nicht auf einen einzigen Vertriebskanal fokussiere», sagt er: Er vertreibe den Wein im Offverkauf, beliefere 16 regionale Coop-Filialen und Spar, ausserdem den Getränkehandel und rund 4000 Privatkunden. Der Getränkehandel lief während des Lockdowns zwar sehr schlecht und Hedinger hatte Einbussen. Dafür hätten die Grossverteiler eine Umsatzsteigerung von gegen 30 Prozent bei Schweizer Weinen verzeichnet. Der Markt sei gut, Schweizer Weine seien im Trend.

«Es ist jetzt die Aufgabe der Branche, diese positive Entwicklung aufrechtzuerhalten»

Die GVS-Weinkellerei in Schaffhausen, die Rimuss & Strada Wein AG in Hallau und die ehemaligen Volg-Weinkellereien mit Sitz in Winterthur, die seit einigen Jahren unter dem Namen Divino firmieren, sind die drei grössten im Kanton Schaffhausen tätigen Weinkellereien. Und sie sind einer Meinung: Die Qualität der Schaffhauser Trauben sei ausgezeichnet, ein Wermutstropfen seien aber die Mengen, die aufgrund des Wetters unter den Erwartungen geblieben seien. «Wir hatten noch nie eine so kleine Ernte», hält Michael Fuchs fest, Kellermeister der GVS-Weinkellerei. Der Absatz sei aber trotz Corona sehr gut. «Wir sind sehr zufrieden», sagt Rimuss & Strada-Geschäftsführer Andrea Davaz.

Beat Hedinger, Geschäftsführer der Dachorganisation des Schaffhauser Reb- und Weinbaus «Schaffhauser Blauburgunderland», kann diese Feststellungen bestätigen. «Anfang des Jahres, als der Lockdown begann, waren wir der Meinung, wir hätten eher zu viel Wein. Jetzt ist eher das Gegenteil der Fall.» In den vergangenen zehn Jahren seien im Kanton Schaffhausen durchschnittlich drei Millionen Liter Wein jährlich produziert worden, davon 70 Pro-

zent Rotwein. Genaue Zahlen wisse er erst, wenn das Landwirtschaftsamt gegen Ende des Monats die eingebrachten Traubemengen übermittle. Er rechnet aber mit etwa 20 Prozent Einbussen insgesamt. «Ich habe gehört, dass der Ertrag sehr unterschiedlich ausgefallen ist, je nach Lage und Traubenklon.» Die Qualität sei aber sehr gut.

«Zu Beginn des Lockdown hatten wir grossen Respekt, weil die Gastronomie zusammenkrachte», sagt Hedinger. «Aber dann stieg der Absatz von Schweizer Wein zwischen April und Juni. Eine Studie zeigt auf, dass die Grossverteiler im ersten Halbjahr 2020 im Vergleich zum Vorjahr um 28,8 Prozent mehr Deutschschweizer Weine verkauften.» Das habe einerseits am Einkaufstourismus gelegen, der wegen der geschlossenen Grenzen nicht mehr stattfinden konnte. Auch sei in der Schweiz aus Solidarität vermehrt Schweizer Wein gekauft worden, der von der Branchen-Marketingorganisation Swiss Wine ausserdem stärker beworben wurde, da die Verluste in der Gastronomie wettgemacht werden mussten – wobei über die Gastronomie nur maximal 10 bis 15 Prozent des Schweizer

Weins abgesetzt würden, so Hedinger. Als die Grossverteiler schliesslich gemerkt hätten, dass Schweizer Wein gut laufe, hätten sie grössere Bestellungen für den Jahrgang 2020 aufgegeben. «Alle sind zufrieden, dass sie ihre Ernte gut verkaufen können», so Hedinger.

Vom Lockdown-Angebot des Bundes, ursprungsgeschützten AOC-Wein gegen einen Betrag von zwei Franken zu Tafelwein deklassieren zu lassen, sei im Kanton Schaffhausen in «überschaubarem Umfang» Gebrauch gemacht worden: «Insgesamt wurden etwa 140 000 Liter älterer Jahrgänge deklassiert.» Dass der Herbst nun unterdurchschnittlich ausgefallen ist, sei angesichts noch gut gefüllter Weinlager «keine Katastrophe».

Hedinger freut sich über den Drive, den der Schweizer Wein während des Lockdown erhalten hat. Für die kommende Saison würden die erlaubten Erntemengen im Kanton Schaffhausen denn auch wieder auf den Wert von 2019 hinaufgesetzt. «Aber der Mensch vergisst schnell», ist sich Hedinger bewusst. «Es ist jetzt die Aufgabe der Branche, diese positive Entwicklung aufrechtzuerhalten.» (hei)



«Alle sind zufrieden, dass sie ihre Ernte gut verkaufen können.»

Beat Hedinger
Geschäftsführer
«Schaffhauser
Blauburgunderland»