

Zeitungsecho zur Medienorientierung Weinjahrgang 2007



Starker Weinjahrgang

PRATTELN. Die Winzer in der Region Basel sind zufrieden mit dem Weinjahrgang 2007: Die Qualität ist überdurchschnittlich. Andreas Buser vom Baselbieter Landwirtschaftlichen Zentrum Ebenrain spricht von «begeisterten» Werten. Mit im Schnitt gut 93 Oechsle-Graden Fruchtzuckergehalt ist der rote Blauburgunder, die mit 725 100 Quadratmetern Rebfläche wichtigste Sorte der Region, im vergangenen Jahr ausgezeichnet ausgefallen.



Guter Weinjahrgang für die Region Basel

Die Winzer in der Region Basel sind zufrieden mit dem Weinjahrgang 2007.

Die Qualität ist überdurchschnittlich, wie gestern an einer Medienkonferenz von regionalen Produzenten und Kantonsbehörden in Pratteln zu erfahren war. Das Klima bot im letzten Jahr ausreichend Sonne und Niederschläge, sodass die Trau-

ben auch Aroma entwickeln konnten. Die Bedeutung der Arbeit im Keller zeigen die unterschiedlichen Weine, die aus der gleichen Sorte an verschiedenen Hängen desselben Hügels entstanden sind.

Neben den Hauptsorten experimentieren Weinbauern mit Spezialitäten wie Vernatsch, Sauvignon Blanc oder St. Laurent. (car/sda)

Zeitungsecho zur Medienorientierung Weinjahrgang 2007



19 MZ Dienstag, 17. Juni 2008

BASELSTADT

Winzer schwärmen vom neuen Wein

Jahrgang 2007 Die Baselbieter Rebbauern sind mit dem Weinjahrgang 2007 überaus zufrieden

Der heisse April, der kühle Sommer und der trockene Herbst konnten den Trauben letztes Jahr nichts anhaben.

ULRICH FREI

Vor 175 Jahren spielte der Prattler Wein eine entscheidende Rolle. Nicht zu knapp ausgeschenkt machte er die Basler Truppen träge. Als die Prattler Winzer zu guter Letzt noch ihr eigenes Dorf anzündeten, war die Schlacht in der Hülfen schon fast geschlagen. Der Trägheit und des Feuers wegen konnten die Basler ihre Pulverwagen

Beim Wintersinger Riesling erkennt auch der Laie den ausgeprägten Geschmack nach Grapefruit

nicht mehr zum Schlachtfeld ziehen, erzählte Paul Hänger, Präsident des Weinbauvereins Pratteln, anlässlich einer Medienorientierung zum Weinjahr 2007.

Am Montagvormittag war die Prominenz der Branche im Rittersaal des Schlosses Pratteln versammelt. Önologin Andrea Wunderlin schwärmt vom Jahrgang 2007, obwohl die meisten

Baselbieter Weine erst kürzlich in Flaschen abgefüllt wurden. «Der Riesling x Sylvaner bietet ein breites Spektrum an Geschmacksnoten», kommentiert sie die Degustation von vier Baselbieter Weissweinen.

Tatsächlich: Beim Wintersinger Riesling x Sylvaner erkennt auch der Laie den ausgeprägten Geschmack nach Grapefruit, der dem Wein eine besonders frische Note verleiht.

Beim Prattler Kerner ist der süsse Geschmack nach Bananen im Gaumen deutlich spürbar. «Diese Traube ist auch mit hohen Ochsle-Graden nicht leicht zu keltern», erklärte Martin Brumec, Kellermeister der Siebedupf Kellerei in Liestal.

Aber auch im Rebberg bedürfe sie wegen ihrer Anfälligkeit auf Krankheiten einer intensiven Pflege. Erstaunliche Unterschiede stellt der Weinliebhaber zwischen den Prattler und Muttenzer Blauburgundern fest. Dunkle Früchte und kräftige Gerbstoffe stehen einer jugendlichen Frische gegenüber. Die Unterschiede bei der Kelterung könnten hier nicht deutlicher sein.

Die Frage, wie die Rebleute auf die seit 1990 sprunghaft gewordene Witterung reagieren, beantwortet Rebbaubaukommissär Andreas Buser kurz und knapp: «Sie passen sich an.» Für eine



BREITES SPEKTRUM Die Önologin Andrea Wunderlin lobt das breite Spektrum an Geschmacksnoten im Baselbieter Wein 2007. JUNI JUNKOV

gute Weinqualität sei nämlich die Arbeit der Winzer unterdessen viel wichtiger als das Wetter. Das habe sich durch die in den letzten zwanzig Jahren stetig verbesserte Ausbildung noch verstärkt.

Dennoch ging er kurz auf das Rebjahr 2007 ein. Der heisse April verschaffte den Reben einen deutlichen Vorsprung ge-

genüber anderen Jahren. Der Sommer fiel dagegen eher kühl aus. «Den Reben hat's gefallen», erzählt Buser. Der trockene Herbst habe sie schön ausreifen lassen. Die Ernte war rund einen Monat früher beendet als im Schnitt. «Wir erwarten sehr schöne Weine.»

Endlich wärmeres Wetter würde den Reben gut tun, wagt

Buser einen Ausblick auf das Rebjahr 2008. Raymond Sommer, Präsident des Weinproduzentenverbandes Baselland, offeriert am kommenden Sonntag eine wohlthuende Pause inmitten der Europameisterschaft. In Aesch, Riehen, Sissach und Wintersingen laden die Winzer zum traditionellen Rebenonntag ein.

Zeitungsecho zur Medienorientierung Weinjahrgang 2007



region.land.

baz | Dienstag, 17. Juni 2008 | Seite 21

Ein toller Weinjahrgang

PRATTELN. Der regionale Wein ist erneut gut geraten. Die Produzenten und Weinfachleute vom kantonalen Amt für Landwirtschaft sprachen gestern von einem überdurchschnittlichen Jahrgang 2007. Sowohl im Rebberg als auch in der Kellerei seien in den vergangenen Jahren grosse Fortschritte erzielt worden. Absatzprobleme kennen die Produzenten kaum. Beachtenswerte Weine gibt es in der Region mittlerweile viele. Ein Wein, der «Syddebändel», ist dabei eine besondere Betrachtung wert. Die Produzenten organisieren sich in einer Genossenschaft und haben grossen Erfolg. > SEITE 23



Foto David Thommen

Genossenschaftsmodell hat Erfolg

Der Wein in der Region ist im Jahr 2007 gut gelungen, der Absatz kaum ein Problem



Zwölf Produzenten. Peter Corpataux wacht beim «Syddebändel» über die Qualität. Die Nachfrage gibt ihm recht. Foto David Thommen

Viel Fruchtzucker

ZUFRIEDEN. Die Winzer in der Region Basel sind zufrieden mit dem Weinjahrgang 2007: Die Qualität ist überdurchschnittlich gut, wie Produzenten und Kantonsbehörden vor Medienvertretern in Pratteln sagten. Von «begeisterten» Werten spricht Rebbaukommissär Andreas Buser vom Landwirtschaftlichen Zentrum Ebenrain: Mit im Schnitt gut 93 Ochsle-Graden Fruchtzuckergehalt ist der rote Blauburgunder, die wichtigste Sorte der Region, im vergangenen Jahr ausgezeichnet ausgefallen. Mit knapp 80 Ochsle lag auch der Riesling x Sylvaner über dem Zehnjahres-Durchschnitt. Der Gutedel kam mit 71 Ochsle auf mittlere Werte. Das Klima bot 2007 ausreichend Sonne und Niederschläge, sodass die Trauben auch Aroma entwickeln konnten. Von der Qualität der Weine können sich die Konsumenten am 22. Juni am «Räbesuntig» in den Rebbergen von Aesch, Riehen, Sissach und Winterlingen überzeugen. SDA/en

Zeitungsecho zur Medienorientierung Weinjahrgang 2007



region.land.

baz | Dienstag, 17. Juni 2008 | Seite 21

DAVID THOMMEN

Die Genossenschaft «Sydebändel» aus dem Oberbaselbiet sitzt auf dem Trockenen: Ihr Wein ist ausverkauft. Das Modell, dem kein langes Leben vorhergesagt wurde, funktioniert.

Als sich die regionalen Weinproduzenten gestern im Schloss Pratteln versammelten, um Medienvertretern von einem gelungenen Jahrgang 2007 zu berichten und einige Flaschen zu öffnen, sass auch Peter Corpataux am Tisch. Mitgebracht hatte der Präsident und Geschäftsführer der Genossenschaft «Sydebändel» lediglich eine Fassprobe des 2007er-Pinot-Noir, denn abgefüllt ist der neue Jahrgang noch nicht. Und normalerweise würde der rote Saft auch noch bis August in Fässern einer Frickta-

ler Kellerei schlummern. Doch so viel Zeit bleibt in diesem Jahr nicht: Die Genossenschaft sitzt seit Januar auf dem Trockenen und füllt den neuen Jahrgang nun vorzeitig ab, damit die Kundschaft nicht länger vertröstet werden muss.

Dass der «Sydebändel» in kurzer Zeit so viele Käufer gefunden hat, ist im regionalen Weinbau mehr als nur eine Randnotiz. Mit 40 000 Flaschen pro Jahr handelt es sich um die grösste Einzelmarke. Dass sie so erfolgreich sein wird, war nicht unbedingt zu erwarten: «Viele hatten damit gerechnet, dass unser Projekt scheitern wird», sagt Corpataux.

Die Genossenschaft hatte es erstmals im Jahr 2001 gewagt, einen Baselbieter Qualitätswein auf den Markt zu bringen, der auf eine Herkunftsbezeichnung

– also auf die Nennung eines Weindorfs – verzichtet. Dies ausgerechnet zu einer Zeit, als der Begriff «Terroir» Eingang ins Vokabular des Weinlaien gefunden hatte. Die Oberbaselbieter verfolgten eine andere Politik: Wer «Sydebändel» einschmekt, hat die Ernte von nicht weniger als zwölf Produzenten aus sechs Weinbaudörfern (von Sissach bis Magden) im Glas.

QUALITÄT. Der Erfolg führe bei einem Wein mit einem Phantasienamen nur über die Qualität, sagt der Genossenschaftspräsident. Und die garantiert er: Der Flächenertrag ist mit 400 bis 600 Gramm Trauben pro Quadratmeter Rebfläche gering, dazu hängen die «Sydebändel»-Trauben (Spätlese) länger am Stock als für andere regionale Weine. Im

vergangenen Herbst wurde die Ernte mit einem durchschnittlichen Wert von hohen 99 Öchslegrad eingebracht.

Die einzelnen Produzenten müssen für den «Sydebändel» ihre besten Parzellen reservieren und sich von anderen Genossenschaftsmitgliedern für eine Qualitätskontrolle in den Weingärten schauen lassen. Corpataux verschweigt nicht, dass es bei der gegenseitigen Kontrolle auch schon mal rote Köpfe gibt. Ebenso, wenn es um die Geschäftspolitik geht. Doch letztlich schweisse der Erfolg die Genossenschafter immer wieder zusammen. Abgesprungen ist bisher jedenfalls noch keiner der Weinbauern. Im Gegenteil, denke man immer wieder über eine Ausweitung nach. 60 000 Flaschen würde der regionale Markt schlucken, ohne

dass ein unsinniger Werbeaufwand betrieben werden müsste, sagt Corpataux, der in Winterlingen selber eine «Sydebändel»-Parzelle hat.

Für die Vermarktung des Weins sind die Traubenproduzenten in erster Linie selber verantwortlich. Immerhin wird an einem Auftritt im Internet gearbeitet. Erhältlich ist der «Sydebändel» aber auch in Läden (für 16.50 Franken) und in zahlreichen Restaurants.

Produziert werden von der Genossenschaft auch zwei Spezialitäten. Ein Blanc de Noir sowie ein Barrique. Letzterer, ein etwas kostspieligerer Tropfen, sei besonders gut, sagt Peter Corpataux. Nicht umsonst verschwänden jeweils sofort nach der Abfüllung gut 1000 Flaschen im Keller des «Trois Rois».