

Das Jahr der Rebe – das Jahr des Winzers



Das Leben der Rebe unterliegt dem Wechsel zwischen Wachstum und Ruhe. Mit zunehmender Tageslänge und steigenden Temperaturen erwacht die Rebe. Mit dem Kürzerwerden der Tage und tieferen Temperaturen bereitet sich die Rebe auf den Winterschlaf vor. Das Leben der Rebe widerspiegelt bis zu einem gewissen Grade auch das Werken und Wirken der Winzerfamilie. Lange Tagwerke wechseln mit Ruhe und Beschaulichkeit.

Januar

Der Winter, oft Sinnbild der Stille, lässt die Rebe schlafen. Im kalten Boden laufen, wie bei den Marmeltieren im Winterschlaf, minimale Lebensprozesse ab. Auch bei tiefen Temperaturen erfrieren die Reben nicht ohne weiteres. Die Rebe hat ein internes „Frostschutzsystem“. Diesem Selbstschutz sind zwar Grenzen gesetzt. Sinkt die Temperatur unter minus 16°C, so können Augen und Holz erfrieren. In diesen Tagen arbeitet der selbsteinkellernde Weinbauer im Keller und pflegt die jungen Weine. Nur selten geht er in den Weinberg zum Rebenschneiden.

Februar

Die Winterruhe geht langsam zu Ende. Hormonale Umstellungen lassen die Rebe allmählich erwachen. An warmen Tagen ist der Winzer im Rebberg anzutreffen. Er schneidet die Reben.

März

Mit dem höheren Sonnenstand erwärmen sich Boden und Reben. Der Winterschlaf ist endgültig vorbei. Aus den Schnittwunden tropft Wasser, das die Wurzeln nach oben pumpen. Die Rebe „weint“; sie reinigt sich und das Wasser hindert holzerstörende Pilze am Eindringen in den Rebstock. Nach dem Schnitt werden die Strecker, das Tragholz der Rebe, an die Drähte gebunden. Dies kann erst geschehen, wenn das Holz, dank genügend Wärme und Feuchtigkeit, weich geworden ist und sich biegen lässt.

April

Ein interner „Temperaturzähler“ signalisiert der Rebe, dass Knospenschwellen und Austrieb beginnen können. Mit der vermehrten Wasseraufnahme durch die Wurzeln werden die im Rebstock vorhandenen Reservestoffe mobilisiert. Es handelt sich um Zucker und Eiweisse, die im vorigen Sommer eingelagert wurden. Die Rebe ist eine sparsame Pflanze. Die Rebe treibt zuerst oberirdisch und später auch in den Wurzeln. Dadurch verbraucht sie nicht sofort alle Reserven. Der Rebbauer bereitet das Land für Neuanlagen vor oder setzt Pfähle und spannt Drähte in der letztjährigen Junganlage. Oft sind die ersten Bodenpflegemassnahmen angesagt.

Mai

Die jungen Triebe beginnen zu wachsen. Die kleinen Blütenstände, die Gescheine mit vielen Einzelblütchen, werden sichtbar. Diese entwickeln sich in gleicher Masse weiter, wie der Trieb an Länge zunimmt. Bald ist die Rebe nicht mehr auf ihre Reserven angewiesen. Die entfalteten Blätter produzieren Zucker und führen sie den Organen zu: den Triebspitzen, Blüten und Wurzeln. Nun beginnt ein emsiges Treiben im Rebberg. Alle Hände sind beschäftigt, den Rebstock zu erlesen. Überzählige Schösschen werden weggebrochen, die Triebe eingeschlaucht, und Pflanzenschutzmassnahmen werden notwendig. Auch Pilzkrankheiten und Schädlinge werden aktiv und müssen kontrolliert werden. In dieser Zeit werden in Neuanlagen die Reben gepflanzt.

Juni

Das Triebwachstum ist noch nicht abgeschlossen und erfordert weiterhin viel Laubarbeit: Einschlaufen, Kappen der langen Schosse, leichtes Auslauben. Gegen Ende des Monats blüht die Rebe. Unscheinbar und im Verborgenen öffnen sich die Blüten. Für die Bestäubung sind keine Bienen nötig. Die Reblüte ist ein Selbstbefruchter. Bald sind die kleinen grünen Beerchen sichtbar. Nasskalte Tage, auch Schafskälte genannt, können einen optimalen Fruchtansatz verhindern: die Gescheine verrieseln und schwächen den Ertrag.

Juli

„Einer Rebe und einer Geiss wird's im Sommer nie zu heiss“. Ein anderes Sprichwort sagt: „Die Rebe erträgt nur den Schatten des Winzers“. Als ausgesprochen wärmeliebende Pflanze mag die Rebe viel Sonne. Nach wie vor müssen die Reben gegen Pilzkrankheiten gespritzt werden. Schädlinge werden heute meist durch Nützlinge bekämpft. Eine stets blühende Kräuterdecke fördert die Raubmilben sowie andere Kleininsekten und Spinnen, die dem Winzer helfen, die Schädlinge in Schach zu halten.

August

Im Laufe des Sommers wachsen die Beeren zu ihren vollen Grösse heran, werden gegen Ende August weich und beginnen sich zu verfärben. Der Zuckergehalt nimmt zu, die Säure ab. Nun werden die Blätter in der Traubenzone weggebrochen. Die Traube reift an der Sonne, sie bildet Farbe und Aromastoffe aus. Trägt die Rebe zuviel Trauben, werden die überzähligen herausgeschnitten, damit die verbleibenden besser reifen. Die Blätter arbeiten aber nicht nur für die Traubenreife, sie exportieren Zucker und andere organische Stoffe auch ins Holz und in die Wurzeln, um Vorräte anzulegen. Diese werden im Winter, beim Austrieb, aber auch im Sommer bei kühlerem und regnerischem Wetter wieder verbraucht.

September

Die Tage werden kürzer, Morgennebel verdecken die Sonne. Der Reifeprozess in den Beeren geht langsam weiter. Der Winzer muss nun seine Trauben gegen Vogelfrass schützen. Ein Schwarm Stare kann über Nacht einen Drittel oder die Hälfte des Zehntags fressen. Vor der Weinlese wird die Gründecke nochmals gemäht, um die Lesearbeiten zu erleichtern. Das Lesegeschrir wird bereitgestellt, die Helfer und Helferinnen auf die bevorstehende Weinlese aufmerksam gemacht. Das Holz verfärbt sich und wird winterhart. Die Rebe bereitet sich auf die Winterruhe vor.

Oktober

Nun naht der Höhepunkt im Jahr der Rebe: die Weinlese. Frühe Sorten wie der Riesling x Silvaner werden oft bereits Ende September gelesen. Der Blauburgunder, die Hauptsorte in unserem Kanton, und die vielen Spezialitäten werden später vollreif. Nicht nur im Rebberg, auch im Keller setzt emsiges Treiben ein. Bald gärt es in Ständen und Gärbehältern. Zucker wird zu Alkohol, weinspezifische Aromen werden gebildet.

November

Die letzten Spezialitäten werden gelesen, die Vogelschutzanlagen entfernt. Die Winterruhe der Rebe ist am tiefsten zwischen September und Dezember. Auch vorübergehend milde Wintertage wecken sie nicht auf. Die pflanzeneigenen Hormone verhindern einen vorzeitigen Austrieb. Während im Rebberg die Arbeit ruht, hält die Tätigkeit im Keller an. Jungweine werden umgezogen, von der Hefe getrennt. Der Säureabbau und die Reinheit der Weine müssen laufend überprüft werden.

Dezember

Der Kreislauf der Rebe schliesst sich. Die letzten Beeren der Wintertroller (Trauben von Seitentrieben) sind von den Vögeln geholt worden. Kahl strecken die Reben ihre Triebe in den grauen Winterhimmel. Die Rebe schläft. In Tanks und Fässern ist der biologische Säureabbau im Gang, die Jungweine beginnen sich zu entwickeln. In Flaschen abgefüllt werden sie erst im Frühling oder Sommer.