

Wettinger Weinbau



Geographisches, Geologisches

Der Wettinger Rebberg liegt am Südhang der Lägern, zwischen 420 und 525 Meter über Meer.

Die mittelschweren, kalkhaltigen Böden haben einen hohen Steinanteil, sind wenig tiefgründig und neigen daher in trockenen Sommern zu Trockenheit.

Pro Jahr gibt es 900 – 1100 mm Niederschläge pro Quadratmeter.

Mit dem Genuss
von Wettinger
Weinen tragen
Sie zur Erhaltung
des Wettinger
Weinbaus bei!

**Besten
Dank**

für Ihre Unterstützung;
Ihre Wettinger
Weinbaubetriebe.

Geschichtliches

Die Reben gelangten durch römische Legionäre nach Wettingen. Der Weinbau wurde erst nach der Klostergründung 1227 entscheidend gefördert. Bei der Klostersaufhebung 1841 dehnten sich die Rebberge über 85 ha aus. Da gab es auch am Sulperghang und in der Bernau (Stausee, Limmat) Reben.

Heute sind am Lägernhang noch 14 ha bestockt, in den Lagen Scharten, Herrenberg und Heimenthal.

WeinStern Wettingen AG www.weinstern-wettingen.ch

Steimer Weinbau Wettingen; Christian Steimer www.steimer-weinbau.ch

Weinbau Grafeguet Wettingen; Hubert Egloff www.grafeguet.ch

Einwohnergemeinde Wettingen www.wettingen.ch

Benz-Weine Wettingen; Fam. Benz-Bopp www.benz-weine.ch

Weinbau Voser Christian Neuenhof www.voserweine.ch

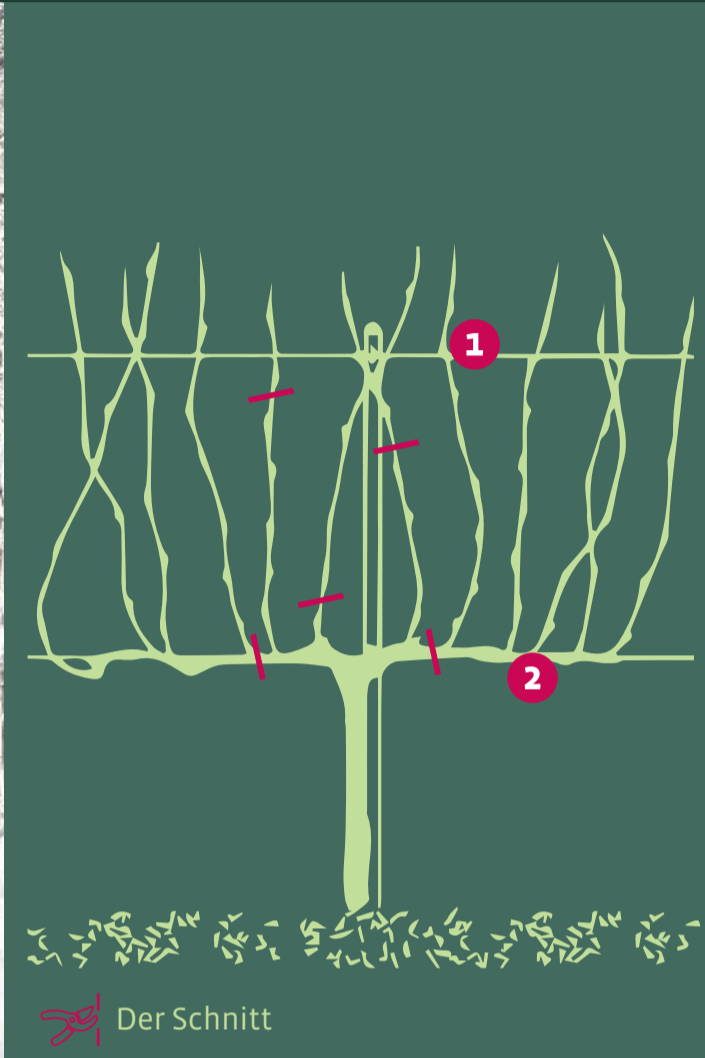
Atrium Hotel Blume Baden; Gebrüder Erne www.blume-baden.ch

Klostergärtnerei Kloster Wettingen www.klosterweine-wettingen.ch

O. Widmer Weinbau Riniken; Otto Widmer www.owidmer-fyrabig.ch



Rebschnitt, Aufbau der Rebe, Erziehungssystem



Die Saison

Dezember bis April

J	F	M	A
M	J	J	A
S	O	N	D

Legende

- 1. Einjähriger Trieb
- 2. Zweijähriger Trieb

Rebschnitt, Reben anbinden

Der Schnitt hat den Zweck eines optimalen Aufbaus der Rebe, die Rebe zu erhalten und ist der erste Schritt zur Ertragsregulierung.

Es werden zwei Triebe/Bögen mit 5 – 7 Augen (= Knospen) pro Rebe angeschnitten. Nach dem Schnitt werden die Reben (Triebe/Bögen) am Bogendraht angebunden.

Aufbau der Rebe, Erziehungssystem

Heute werden die Reben in Drahtanlagen gepflegt, um eine optimale Laubarbeit und mechanische Bewirtschaftung zu ermöglichen.

Reihenabstand: 1.80 m

Stockabstand: 1.00 – 1.20 m



Bodenpflege und Düngung



Die Saison

März bis September

J	F	M	A
M	J	J	A
S	O	N	D

Legende

1. Der Regenwurm

2. Die Raubmilbe

Bodenpflege, Düngung

Natürliche Begrünung bewahrt die Rebberge vor Erosion (Abschwemmung) und Auswaschung der Nährstoffe. Die Grünabdeckung verbessert die Bodenstruktur. Da die Weinbauern zu ihrem steilen, steinigen Rebberg Sorge tragen wollen, sind sie bestrebt, die Rebberge möglichst naturnah nach den Richtlinien der integrierten Produktion zu pflegen.

Ziele der naturnahen Bewirtschaftung

- durch Begrünung weniger Auswaschung der Nährstoffe
- Humusanreicherung
- Nährstoffe bleiben im Boden: Rebholz (Schnittholz) häckseln
- Ergänzungsdüngung nur aufgrund Bodenanalysen
- natürliche Begrünung und alternierendes Mähen fördern den Lebensraum der Nützlinge: Raubmilben, Florfliegen, Schlupfwespen, Regenwürmer und andere



Neue Sorten, neue Weine



Nachhaltigkeit

Mit der Pflanzung von pilzresistenten Rebsorten im grösseren Stil werden die langjährigen Bemühungen der Wettinger Weinbauern, die Rebberge in Wettingen möglichst naturnah zu bewirtschaften, weitergeführt und intensiviert.



Die Saison

Mai bis August

J	F	M	A
M	J	J	A
S	O	N	D

Legende

1. Neue Rebe
2. Alte Rebe

Neuanlagen

Nach 25 – 35 Jahren werden die Rebstöcke und die Rebanlagen ersetzt. Ab dem 4. Jahr nach der Neuanpflanzung kann wieder ein Normalertrag geerntet werden. Die Kosten für das Erstellen einer Neuanlage belaufen sich auf rund Fr. 100'000 pro Hektare.

Produktionskosten

Die Produktionskosten sind abhängig von der Handarbeit und vom Mechanisierungsgrad. Sie bewegen sich zwischen Fr. 25'000 und Fr. 35'000 pro Hektare.

Bei der Handarbeit braucht es für die Verrichtung von Stockpflege, Laubarbeiten und Weinlese in der Regel 12 Arbeitsgänge. Hinzu kommen Bodenpflege, Düngung, Pflanzen- und Traubenschutz mit rund 15 Arbeitsgängen.



Erlesen, Einrichten, Oben abnehmen, Assimilation



Erlesen

Der Austrieb der Reben beginnt Ende April. Wenn die Gescheine (zukünftige Trauben) sichtbar sind und die Gefahr von Frühjahrsfrösten vorbei ist, werden die Reben erlesen. Beim Erlesen werden überzählige Triebe entfernt.

Ziel ist ein lockerer Aufbau der Rebe und ein weiterer Schritt zur Qualitätsoptimierung.

Blüte

Im Juni blühen die Reben. Die Blüten unserer Ertragsorten sind zwittrig, das heisst, an der gleichen Blüte befinden sich sowohl weibliche als auch männliche Geschlechtsorgane.

Von der Blüte bis zur Weinlese dauert es rund 105 Tage.

Die Saison

Mai bis August

J	F	M	A
M	J	J	A
S	O	N	D

Legende

1. Der Austrieb

2. Die Blüte

Einrichten, Oben abnehmen

Mit dieser Arbeit werden die Triebe in die Drähte eingeschlaucht. Dadurch wird eine möglichst grosse, gut belichtete Blattmasse angestrebt. Wenn die Rebschosse 20 cm über den obersten Draht ragen, werden sie eingekürzt. Die später aus den Blattachsen wachsenden Geiztriebe (=Zweitriebe) werden später ebenfalls gekappt.

Assimilation

Die für den Aufbau der Reben benötigten Elemente, Kohlenwasserstoff, Stickstoff, Kali usw. werden nicht in der Form, wie sie im Boden oder in der Luft vorkommen, in die lebende Substanz der Rebe eingebaut, denn sie müssen zuerst umgebaut werden. Diese Vorgänge nennt man Assimilation oder Stoffangleichung. Die Assimilation des Kohlendioxides (CO₂) ist eine der wichtigsten Lebensvorgänge. Für die Assimilationvorgänge benötigt die Rebe viel Licht und Wärme. Rebstöcke mit vielen, besonnten Blättern können so viel Zucker produzieren und in den Trauben und im Holz (Reserven) einlagern. Je mehr Zucker (Fruchtzucker, Traubenzucker) in die Trauben eingelagert wird, umso höher steigen die Oechslegrade und damit die Qualität des Traubengutes.

Auslauben und Pflanzenschutz



Auslauben

Beim Auslauben werden die untersten Blätter bei den Trauben entfernt. Dadurch erhält man in der Traubenzone eine gute Durchlüftung, was für die Gesunderhaltung der Trauben sehr wichtig ist.

Die Saison

Mai bis August

J	F	M	A
M	J	J	A
S	O	N	D

Legende

1. Das Auslauben

2. Die häufigsten Pilzkrankheiten:

Echter und Falscher Mehltau

3. Der häufigste Schädling:

Einbindiger Traubenwickler

Pflanzenschutz, Qualitäts- und Ertragsicherung

- Ziel ist die Gesunderhaltung der Reben und des Bodens.
- Die europäischen Rebsorten haben keine Abwehrmöglichkeiten gegen die aus Amerika eingeschleppten Pilzkrankheiten Echter und Falscher Mehltau. Ohne Einsatz von Pflanzenschutzmitteln ist kein Rebbau mit unseren europäischen Sorten möglich.
- Pilzkrankheiten müssen vorbeugend behandelt werden.
- Schädlinge werden nur nach Kontrolle, beim Überschreiten der Schadschwelle bekämpft.
- Es werden nur nützlingsschonende Mittel eingesetzt.
- Mit flankierenden Massnahmen wie Einsatz von wenig Dünger, lockerem Aufbau der Reben und Auslauben der Traubenzone wird die Gesunderhaltung der Reben und Trauben gefördert.

Neuer Schädling: Kirschessigfliege (KEF)

Die Kirschessigfliege (*Drosophila suzukii*) wird durch vorbeugende Massnahmen wie frühzeitiges und angepasstes Auslauben der Trauben bekämpft bzw. in Schach gehalten. Weitere ergänzende Massnahmen werden je nach Flug- und Beerenkontrollen, nach Rücksprachen mit den Fachstellen, in Betracht gezogen.

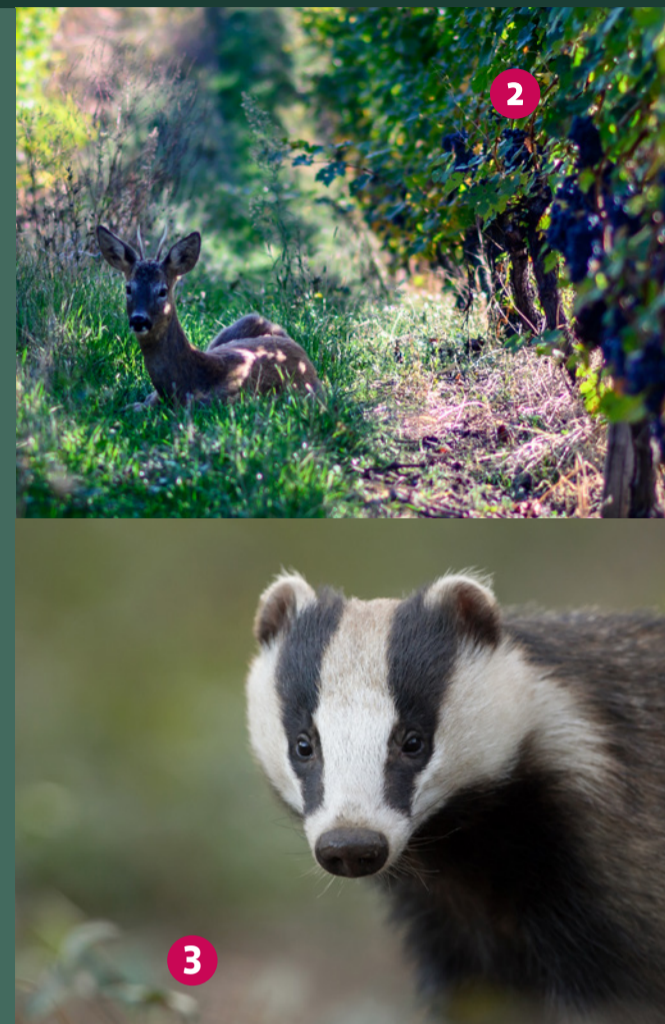


Ertragsregulierung, Traubenschutz



Ertragsregulierung

Die Regulierung des Ertrages, um eine optimale Qualität der Trauben zu erhalten, erfolgt zuerst beim Rebschnitt, dann beim Erlesen (Ausbrechen überzähliger Triebe) und zuletzt beim Farbumschlag bzw. Weichwerden der Beeren, durch Entfernen der im Reifegrad rückständigen Trauben.



Die Saison

August bis Oktober

J	F	M	A
M	J	J	A
S	O	N	D

Legende

1. Starenschwarm & Star
2. Reh in den Reben
3. Dachs

Ziel der Ertragsregulierung

- Hohe Qualität
- Lange Lebensdauer der Reben
- Ausgeglichene Reben = gleichmässige Erträge
- Anzustrebende Erträge für eine gute Flaschenqualität liegen zwischen 700 – 1000 Gramm pro Quadratmeter.

Traubenschutz

Um die Trauben vor Vögeln, Dachsen, Rehen und Wespen zu schützen, werden folgende Schutzmassnahmen getroffen:

- Abdecken mit Netzen (Randparzellen)
- Schreckschüsse (Starenschwärme)
- Gitterzäune (Rehe, Dachse)
- Blinklampen (Rehe, Dachse)
- Köderfallen (Wespen)
- Schutzhüllen (Rehe)



Weinlese



Reifekontrolle

Der Zuckergehalt wird mit dem Refraktometer bestimmt. Die Oechslegrade geben das spezifische Gewicht an. Sie drücken aus, um wieviel Gramm schwerer 1 l Saft als 1 l Wasser bei 15°C ist. Um den Reifezustand zu kontrollieren, werden im September und Oktober laufend Stichproben durchgeführt. Während der Reife können die Trauben pro Sonntag 1 – 2° Oechsle zunehmen.

Qualitätskontrolle und kontrollierte Ursprungsbezeichnung AOC

Die geernteten Trauben werden in Traubenkisten oder Ständen zur Traubenverarbeitungsstation gebracht. Dort wird die Qualitätskontrolle durchgeführt. Zusammen mit der Gewichtsmessung wird alles genau dokumentiert und an die zuständigen amtlichen Stellen weitergeleitet.

Die Saison

August bis Oktober

J	F	M	A
M	J	J	A
S	O	N	D

Traubenreife

Während der Traubenreife nimmt der Zuckergehalt in den Beeren zu. Gleichzeitig nimmt die Säure (Apfelsäure) ab. Ausschlaggebend für eine gute Reife ist schönes, warmes Herbstwetter in den Monaten September und Oktober. Neben dem Zuckergehalt dient auch der Säuregehalt als Mass für den Reifezustand der Trauben. Gute Jahrgänge haben einen geringen Apfelsäuregehalt.

Lesearbeiten

Idealer Zeitpunkt für den Lesebeginn ist die Vollreife. Sie ist erreicht, wenn Beerengewicht und Zuckereinlagerung nicht mehr zunehmen. Bei der Traubenlese wird darauf geachtet, nur gesunde Trauben zu ernten. Von Fäulnis befallene Traubenpartien werden auf den Boden geschnitten.



Traubensorten im Wettinger Rebberg

20

In Wettingen werden
zwanzig verschiedene
Traubensorten
angepflanzt

Auswahl unserer Traditions- Sorten



PINOT NOIR



RIESLING-SYLVANER



PINOT GRIS



GEWÜRZTRAMINER



RÄUSCHLING



PINOT BLANC

Auswahl unserer Zukunfts- Sorten

Weitere Informationen
zu den Trauben und Weinen
finden sie unter anderem
auf den Websites der Wein-
baubetriebe.



PRIOR



DIVICO



CAL 1-28



SOUVIGNIER GRIS



SOLARIS



JOHANNITER

**Mit dem Genuss
von Wetzinger
Weinen tragen
Sie zur Erhaltung
des Wetzinger
Weinbaus bei!**

**Besten
Dank**

**für Ihre Unterstützung;
Ihre Wetzinger
Weinbaubetriebe.**

WeinStern Wetzinger AG

www.weinstern-wetzinger.ch

Steimer Weinbau Wetzinger; Christian Steimer

www.steimer-weinbau.ch

Weinbau Grafeguet Wetzinger; Hubert Egloff

www.grafeguet.ch

Einwohnergemeinde Wetzinger

www.wetzinger.ch

Benz-Weine Wetzinger; Fam. Benz-Bopp

www.benz-weine.ch

Weinbau Voser Christian Neuenhof

www.voserweine.ch

Atrium Hotel Blume Baden; Gebrüder Erne

www.blume-baden.ch

Klostergärtnerei Kloster Wetzinger

www.klosterweine-wetzinger.ch

O. Widmer Weinbau Riniken; Otto Widmer

www.owidmer-fyrabig.ch