

WEINLESE, EIN GROSSES FEST

Die Ernte ist der jährliche Höhepunkt im Weinjahr und immer ein grosses Fest. Klar, dass zu diesem Zeitpunkt ganz spezielle Weine getrunken werden. Pétillant Naturel solls sein.

Text _____ Ilona Hunkeler
Fotos _____ ZVG

Wir suchen die Frische in unseren alpinen Gebräuen.

Dass Winzerinnen Adrenalinjunkies sein könnten, davon geht man ja nicht gerade aus. Eher denkt man an gesellige Menschen mit grossen Händen, wohlgeformten Nasen und manchmal mit einem «ländlichen» Akzent, Kleiderstil und vermehrt einem recht, sagen wir mal, rustikalen fahrbaren Untersatz. Winzerinnen und Köche, diese Menschen kennt man gerne, wenn man sie irgendwo trifft, Genussmenschen, Sinnmenschen.

Gutmütig schüttelt man Hände und erkundigt sich, wie das Jahr so läuft – wohlbemerkt ist dies wohl der Unterschied zu einem Zahnarzt, da ist man oft weniger neugierig! Winzerin zu sein ist aber viel aufregender als das. Nebst dem ganzen Ernst des Alltags darf der Winzer oder die Winzerin ein wunderbar erhellendes Gebräu anbieten, einen Zaubertrank für gute Laune.

Wein!

Diesen Wein kann man, wie allgemein bekannt, nur einmal im Jahr machen. Eine einzige Chance.

Dazu gibt es eine grosse Party im Jahr, ein grosses Wiedersehen, ein Riesen-Drumherum – die Weinlese! Dass in einer Berufsgattung tatsächlich der Satz «ich kann nicht, ich habe Weinlese» fallen kann, bestätigt den Ernst der Sache. Weinlese ist eine unglaublich ernste Angelegenheit. So ernst, dass die Zeit stillsteht. Ob man jetzt Naturweine, Bioweine, Sprudelweine, klassische Weine usw. macht, ist da Wurst. Wein ist Wein und wird aus Weintrauben gemacht. Unumgänglich (ausser halt, man macht was anderes, Apfelwein oder so etwas).

Die Weinlese ist ein unglaublich wichtiger Moment im Jahr und ernsthaft einmalig. So wichtig, dass alles zusammenspielen muss. Die Nachbarin muss den Lieblingkuchen backen für die Kaffeepause der Erntehelfer. Der Grossvater muss den Weisswein für den Apéro in den Weinberg bringen, die Mitarbeitenden müssen die Weinleseboxen aus den Scheunen holen und putzen. Jeden Tag wieder putzen und wieder verstauen auf den Anhängern und im Rebberg verteilen. Jeden Tag aufs Neue. Für jede Traube, die das Jahr uns schenkt. Wichtig ist auch, das kleine Kistchen mit den Rebscheren nicht zu vergessen, den ganz wichtigen, nur einmal im Jahr gebrauchten Erntescheren. Säuberlich gefettet und repariert vor jedem neuen Jahrgang. Hach, diese Ordnung, welch Uhrwerk. Die Kellermeisterin muss das letzte Fass leeren und in Flaschen abfüllen, um Platz für den neuen Wein zu machen. Alles putzen, dass es glänzt, und jeden Tag wieder putzen, aufräumen und putzen.

Ein Riesen-Trallalala!

Unter Berufskollegen wird über Reife spekuliert, wird verhandelt, welches Potenzial, wann der erste Erntetag sein wird. Es wird dramatisiert, unter Jahrgängen verglichen und man sucht Erinnerungen, welche einem helfen, sich in diesem neuen Jahr, in diesem neuen Jahrgang zurechtzufinden. Und dann geht es los.

LOS! Mehr dazu später.

Auf dem Hof von Ilona ist immer viel los – besonders zur Erntezeit.



Ob man jetzt Naturweine, Bioweine, Sprudelweine, klassische Weine usw. macht, ist da Wurst. Wein ist Wein und wird aus Weintrauben gemacht.



ERNTENJAHR 2023

Zurück zu unserem Jahr, einem einmaligen Jahr 2023. Hört sich zauberhaft an. Aber jedes Jahr ist einmalig, was es noch unglaublicher macht. Anfänglich waren wir ein bisschen verschlafen, der Frühling wollte nicht richtig ins Rollen kommen. Der Winter zuvor war unwinterlich, irgendwie nichtssagend, obwohl der Anfang im Dezember grausam kalt war. In gewissen Regionen im Wallis gab es Winterfrost und einige Pflanzen gingen drauf. Nicht so an den Hängen und Rebbergen in Terrassen, wo der Winter weniger vorbeikommt. Als der Frühling dann endlich da war, hatten wir ein bisschen Verspätung im Vergleich zu anderen Jahren. Die Natur holte aber schnell auf und plötzlich wuchs uns schon fast der ganze Rebberg über den Kopf (ehrlich gesagt, ist das fast jedes Jahr mindestens einmal der Fall!). Weiter ging es weder gut noch schlecht, oft Regen, oft sehr warm. Und plötzlich waren wir fast am Ende. Freuten uns auf den Endspurt.

Dann kam der Hagel.

Weniger schlimm, als es anfänglich aussah. Viel weniger schlimm als in anderen Regionen der Schweiz. Im Tessin war es ganz besonders schlimm. Bei uns haben sich die Reben gut erholt, aber die Reife und Entwicklung wurden durch den Einschlag in das Wachstum, durch die Hagelschäden geschwächt. Wir haben während zwei Wochen keinen Wuchs mehr erkennen können. Als der Schrecken mehr oder weniger wieder aus den Knochen gefahren war, kam eine Mega-Riesen-Hitzewelle! Erstmals war unser Sommer ganz und gar nicht trocken. Und dann plötzlich war er trocken. Und es wurde unglaublich heiss. Die Reben haben standgehalten, und endlich ist sie da, die Zeit der Ernte! Die Trauben sehen in diesem Jahr im Wallis oftmals nicht so hübsch aus, das Wetter hat in etwa jedem Rebstock einen Makel hinterlassen. Bei uns kam die Frage auf: Sollen wir alles im Rebberg sortieren, sollen wir mit zwei Rebkisten ernten (in eine Kiste die perfekten, in die andere die unschönen)? Wir haben dann mal beides ausprobiert, haben aber gemerkt, dass der Unterschied nicht messbar ist, der Aufwand hingegen schon. Die verhagelten Trauben sind zwar nicht hübsch, aber beim Verkosten war das nicht relevant, weder gut noch schlecht. Was ein Jahr auch ausmacht, sind nicht nur die Trauben, sondern auch die Hefen, die da drauf sitzen. Das Mikrobiologische. Wie gärt ein Jahrgang spontan? Unter Reinzuchthefen ist ja alles unter Kontrolle.

Wenn aber der Weinkeller seine eigene Flora hat und mit dem Rebberg harmonieren darf, entsteht vielmals ein ganz bestimmter Gärprozess. Manchmal sehr schnelle, sehr langsame, sehr heisse, ganz und gar langsame, manche schäumen und manche sind einfach easy. Dieses Jahr schäumt alles bei uns, es gärt schnell, es riecht alles unglaublich frisch und fruchtig. Perfekt! Für uns stimmt es so, wir suchen die Frische in unseren alpinen Gebräuen, die Reife ist eh da. Weil es Hundertmillionen Winzerinnen gibt, gibt es auch Hundertmillionen von Meinungen, wie der perfekte Wein im Weinkeller entsteht und wie ein Jahrgang zu verlaufen hat.

Die Vielfalt ist grenzenlos.



Dieses Jahr schäumt alles bei uns, es gärt schnell, es riecht alles unglaublich frisch und fruchtig. Perfekt!

_WINZER 2.0

Die Winzer oder selbstredend die Winzerinnen, die nach all dem Zirkus noch Nerven haben, wagen sich an lustige Sachen während der Weinlese - sozusagen Gär-Akrobatik. Man kann es auch Pét Nat nennen ... Pétillant Naturel. Allgemein ein Begriff, wenn Sprudelwein in Flaschengärung entsteht. Abgezogen oder nicht. Klar oder trüb. Rümpliger als Champagner, trockener als Sekt, wilder und ungehobelter als Weissbier. Weshalb das jetzt zur Sprache kommt: Pét Nat entsteht während der Weinlese. Wenn der Traubenmost fast fertig gegärt ist, wird er in Champagnerflaschen gefüllt und mit Druckkronkorken zu gemacht. Darin entsteht, je nachdem, wie viel Oechslegehalt die Kellermeisterin da drin gelassen hat, Druck durch die Gärung. Der Druck ist das gebundene CO₂, welches dann ganz glücklich durch die Hälse der Durstigen prickeln darf. Wir haben es auch getan und das in vollem Ausmass. Ein weisser, ein roter, zwei Rosés. Einmal direkt gepresst, einmal saignée, und das nach einem Durchlauf im Kühlhaus. Ein ganz lustiges kleines Sprudelding ist entstanden. Weil wir es echt gerne mögen, Pét Nat, zu Pasta, Raclette und Co.

Hier meine Schweizer Favoriten.



MICHAEL BROGER
PET NAT PERLWEIN 2022
AOC THURGAU

BROGER-WEINBAU.CH

LE MURMURE
TANTEP PÉT NAT
2022
AOC BERN

LEMURMURE.CH

MARKUS RUCH
KLETTGAU PÉTILLANT
NATUREL 2022
AOC SCHAFFHAUSEN

WEINBAURUCH.CH



Ilona Hunkeler

Ilona Hunkeler lebt mit ihren beiden Töchtern Emma und Léna und ihren Tieren auf dem Bauernhof Ô Fâya in Saxon im Wallis. Dort produziert sie Aprikosen, Wein, Gemüse und Fleisch nach den Vorgaben des ökologischen Landbaus. Sie ist eine der talentiertesten Jungwinzerinnen der Schweiz.

OFAYA.CH/DE