

Trauben ernten: «Eine saftige und klebrige Sache»

Weinlese In diesen Tagen liest das Weingut Birchmeier in Oberflachs die Trauben für Wein und Saft

VON ERINA ALLMENDINGER

«Man kommt sich ein bisschen vor wie ein Zirkusdirektor mit so vielen Helfern», sagt Susanne Birchmeier, Betriebsleiterin des Weinguts. Sie teilt den Helfern die Rebzeilen zu und verteilt gelbe Plastikboxen, in denen die Trauben gesammelt werden. Zwischen den Rebzeilen arbeiten sich die Leser immer weiter den Berg hinunter. Geerntet wurden bis jetzt vor allem Trauben, aus denen später Traubensaft entsteht. Je nach Traubensorte werden die Trauben mit der Schere oder von Hand vom Rebstock gepflückt.

«Das Ernten von Hand ist manchmal schwierig, weil es Trauben gibt, die sich nicht so einfach vom Rebstock lösen lassen», erzählt eine Helferin. Die Helfer müssen darauf achten, dass die Trauben beim Abreissen nicht zerdrückt werden oder gar ein ganzer Ast mitkommt. Sie tragen Einweghandschuhe, denn das Ernten der Trauben, vor allem der Roten, ist eine saftige und klebrige Sache. Faule Trauben geben dem Wein ein schlechtes Aroma und müssen entfernt werden. Nach einem Erntetag sind die Spuren der Arbeit klar auf den Kleidern zu erkennen. Auch das Ernten mit der Schere hat seine Tücken: «Man muss aufpassen, dass man sich nicht in die Finger schneidet – oder in diejenigen des Gegenübers», sagt eine Helferin.

Schön – aber anstrengend

Es kann vorkommen, dass am selben Tag verschiedene Traubensorten geerntet werden. Dann packen die Helfer die gesamte Ausrüstung auf einen Lieferwagen, setzen sich darauf und fahren zum nächsten Weinberg. «Wer denkt, Trauben zu lesen sei nur idyllisch, der irrt sich gewaltig», sagt Susanne Birchmeier. Das schiefe Stehen am steilen Hang trägt dem einen oder anderen Rücken tatsächlich zu. Trotzdem ist die Stimmung unter



Susanne Birchmeier schüttet die Tagesausbeute zufrieden in den grossen Kessel.

ANNIKA BÜTSCHI

NACHHALTIGKEIT: «TREND NACH ROBUSTEREN TRAUBENSORTEN»

Mit der **Revision der eidgenössischen Weinbauverordnung 1998** wurde nicht mehr vom Staat vorgegeben, welche Traubensorten wo angepflanzt werden dürfen. Dadurch begannen einige Weinbauer mit neuen Sorten zu experimentieren. Vor allem seitens von Bio-Winzern

stieg die **Nachfrage nach neuen, weniger krankheitsanfälligen Trauben**. Die Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil (ACW) bringt nächstes Jahr die erste in der Schweiz kreuzte, resistenter Traubensorte auf den Markt. Die ACW hat dafür einheimische, anfällige

Trauben mit robusten aus Asien und Amerika gekreuzt. «Wir sind in der Schlussphase der Tests», sagt Werner Siegfried, Leiter Fachgruppe Weinbau der ACW. Der niederschlagsreiche Sommer 2012 habe **Krankheiten wie den Falschen Mehltau** besonders gedeihen lassen.

Die gemäss Siegrist deutlich festgestellte **Klimaerwärmung der letzten Jahre habe dem Schweizer Wein aber gut getan**. «Mehr Sonnenschein, höhere Temperaturen und längere Gedeihperioden geben gehaltvollere Weine.» (DVI)

den Helfern super. «Mir gefällt es, dass ich draussen in der Natur arbeite und dabei andere Leute treffe», erzählt ein Helfer. «Auf den Kollegen kommt es an», sagt ein anderer und deutet lachend durch die Blätter auf die andere Seite des Rebstocks. Am gleichen Rebstock arbeiten meistens zwei Leute von verschiedenen Seiten. Während des Lesens wird fröhlich über Gott und die Welt geplaudert.

«Die Helfer sind immer topmotiviert. Weil es jedes Jahr etwa die gleichen sind, wissen sie genau, wie es

«Du trinkst den Wein viel lieber, wenn du die Trauben selber gepflückt hast.»

Helfer bei der Weinlese

geht», sagt Susanne Birchmeier. Die Meisten sind schon pensioniert und sehen die Weinlese als angenehme Abwechslung. Einige sind schon seit 30 Jahren dabei und kommen sogar aus Solothurn, um zu helfen. Am späteren Nachmittag, wenn das Tagesziel erreicht ist, sitzen alle Helfer zusammen und essen Brot, Speck, Käse und Eier. Das gemeinsame Essen ist die Entschädigung für die Arbeit. Ausserdem erhalten sie nach der Lese auch einige Weinflaschen. «Du trinkst dann auch den Wein viel lieber, wenn du weisst, dass du die Trauben selber gepflückt hast», erklärt ein Helfer.

Nach dem Lesen werden alle Trauben in einen grossen, silbernen Kessel geschüttet. Im Schnitt sind es etwa zwei Tonnen Trauben pro Tag, an guten Tagen bis zu vier Tonnen.

[ausserdem zum Thema](#)

Fotos und Video der Weinlese auf www.aargauerzeitung.ch

Die Leidenschaft des jungen Winzers trägt nun Früchte

Jungwinzer Mit 23 Jahren übernahm Pirmin Umbricht in Untersiggenthal das Weingut seiner Eltern. 22 000 Flaschen Wein produziert er dort jährlich.

VON JÉRÔME JACKY

Dass Pirmin Umbricht eines Tages das Weingut seiner Eltern übernehmen würde, hatte er nicht erwartet. «Da ich gerne Tiere habe, wollte ich ursprünglich Landwirt werden», erzählt der junge Winzer aus Untersiggenthal. Nach mehreren Schnupperlehren, darunter auch jene als Winzer, beschloss Umbricht schliesslich, eine Lehre als Weinbauer anzutreten.

Während seiner dreijährigen Ausbildung arbeitete Umbricht auf drei verschiedenen Weingütern in der Schweiz. Nach erfolgreichem Abschluss der Lehre war aber die Ausbildung des jungen Winzers noch nicht zu Ende. Er entschied sich, mehrere Praktika zu absolvieren. Diese führten ihn vom Südtirol über das Bur-

gund bis nach Chile und Kalifornien. «Diese Praktika nach der Lehre waren eine gute Erfahrung. Ich hatte eine schöne und lehrreiche Zeit», sagt der heute 34-jährige.

2001 kehrte er auf das Gut in Untersiggenthal zurück, das 1976 von seinen Eltern gegründet worden war. Mit seinem Entscheid, das Weingut zu übernehmen, beschloss die Familie, es um eine halbe Hektare zu erweitern und einen Weinkeller zu

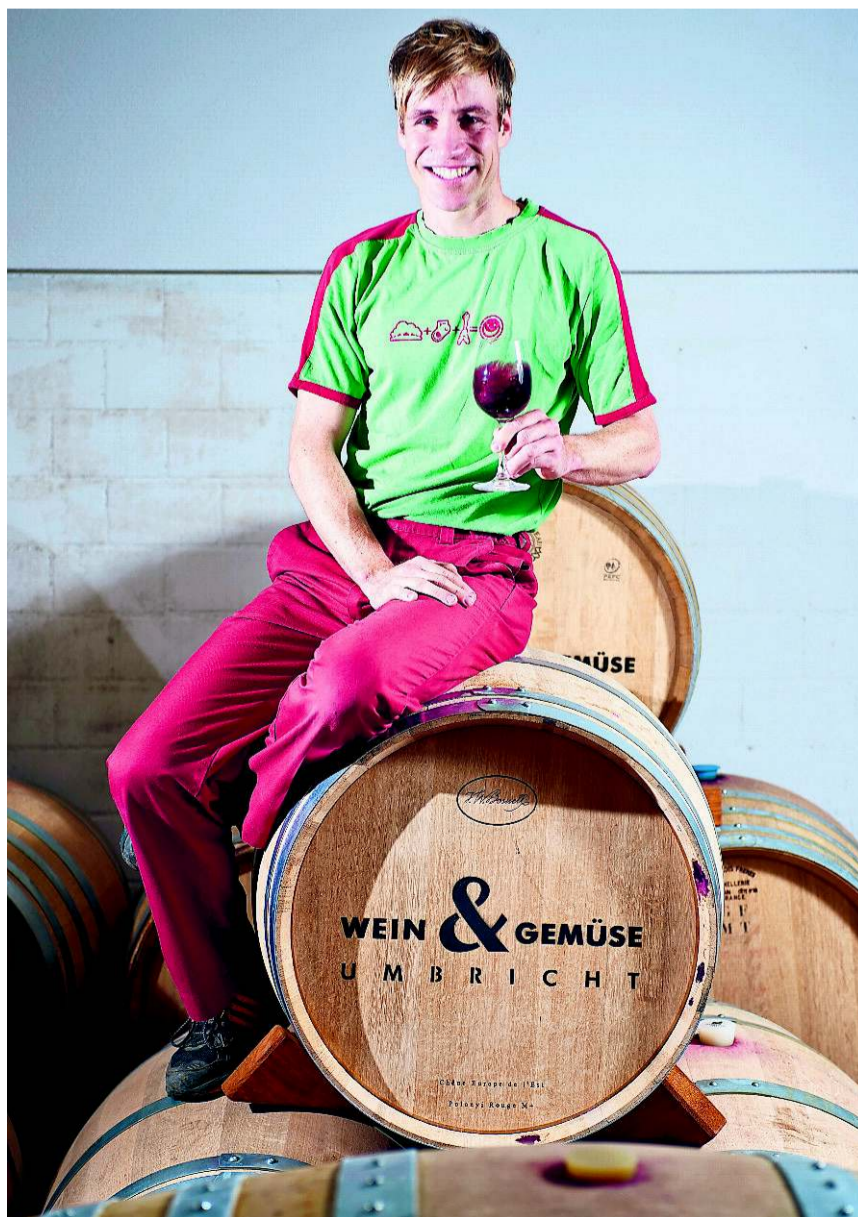
«Weine produzieren ist eine schöne Arbeit, trotz langer Arbeitszeiten.»

Pirmin Umbricht, Jungwinzer

bauen. Bis anhin hatte die Familie den Wein auswärts kelter lassen.

Zudem beschloss der junge Winzer, neue Traubensorten anzupflanzen. «Bis 2001 gediehen in unseren Reben nur Riesling-, Burgunder-, und Chardonnaytrauben», erzählt Umbricht. Die neuen Sorten liessen dem jungen Winzer einen grösseren Spielraum beim Mischen der Traubensäfte zu. «Einige Versuche waren aber nur einmalig», gesteht der Winzer. Heute produziert Umbricht jährlich rund 22 000 Flaschen Wein.

Zum Aargauer Staatswein erkoren Umbricht freut sich auf die kommende Traubenlese – trotz der vielen Arbeit. «Für mich ist es keine Belastung, denn Trauben zu lesen und Weine zu produzieren ist eine schöne Arbeit, auch wenn sie meistens mit langen Arbeitszeiten verbunden ist.» In den diesjährigen Weisswein-



Der 34-jährige Pirmin Umbricht aus Untersiggenthal. EMANUEL FREUDIGER

Trauben sieht Umbricht grosses Potenzial für guten Wein. Trotzdem ist er nicht ganz zufrieden mit der diesjährigen Saison und hofft auf einige sonnige Herbsttage vor der Ernte. «Was du in den Reben hast, hast du schlussendlich auch in der Flasche.»

Letztes Jahr hatte der junge Winzer ein gutes Händchen für den Pinot Noir. Im Juni wurde sein «Pinot Noir Fluh» vom Kanton ausgezeichnet und zum Aargauer Staatswein 2012 erkoren. «Es freut mich sehr, dass meine Arbeit gut ankommt», sagt Umbricht. Seine Weine widmet der junge Winzer all jenen, die sich mit Herzblut für die guten Tropfen interessieren – demselben Herzblut, mit dem Umbricht seine Weine produziert.

INSERAT

Wieder in den Grossen Rat

Martin Keller
2 x auf Ihre Liste

INSERAT

LISTE 3

Therese Schneider

Roland Brogli
wieder in den Regierungsrat!