

«Der Wümmet ist das Highlight des Jahres»

Nach der Kirschessigfliege und dem letztjährigen Hitzesommer entwickelten sich die Trauben dieses Jahr in geordneten Bahnen. Auf dem Weingut Diederik freut man sich auf einen guten Jahrgang.

Annina Just

Es ist Hochbetrieb im Rebberg Giesshübel: Neben rund einem Dutzend Wümmethelfern sind auch die Kinder von Patricia und Diederik Michel, Neeva (5) und Thierry (7), und deren «Schulspähli» beim Wümmet mit dabei. «Die Ausdauer ist bei ihnen aber noch nicht so gross», meint Patricia Michel lachend. Kaum ist ein «Trübel», wie ein Traubenstängel im Fachjargon heisst, abgelesen, erhascht wieder etwas anderes die Aufmerksamkeit der jungen Helfer. Um den Unterhaltungswert etwas zu steigern, gibt's zwischen dem Ablesen eine Rundfahrt durch den Rebberg: In Windeseile klettern die kleinen Helfer auf den «Geier», wie der kleine Raupentruktor von allen genannt wird, und los geht's: Patricia Michel steuert das Gefährt steil den Rebberg hinauf und dann wieder runter. Die Sprösslinge sind begeistert und danach wieder ein Weilchen konzentrierter bei der Arbeit.

Konzentration ist gefragt

Wümmen erfordert nämlich Eigenschaften, die bei Kindern nicht unbedingt am ausgeprägtesten sind: Geduld und Sorgfältigkeit. Es gehört nicht nur das Ablesen der Trübel dazu, sie müssen auch «herausgeputzt» werden. Das heisst, jede faule Beere wird einzeln von Hand entfernt, bevor die Trauben in die bereitstehenden Kisten gelegt werden. Patricia Michel legt Wert darauf, dass jeweils nur ein Mitarbeiter pro Rebenreihe beschäftigt ist: «Die Geselligkeit ist sehr wichtig beim Wümmet. Wir essen auch jedes Mal gemeinsam Zmittag. Aber beim Ablesen ist es sinnvoll, wenn nur eine Person pro Reihe arbeitet, dann ist die Konzentration höher und man kommt schneller voran.»

Heute ist der Räuschling an der Reihe. Rund 4500 Kilogramm dieser Traubensorte, die es fast ausschliesslich im Kanton Zürich gibt, erntet das Team in zwei Tagen. «Der Räuschling ist die heikelsten aller Trauben», erzählt Michel. Seit sie und ihr Mann Diederik vor drei Jahren die Pacht der Rebberge der Gemeinde Küsnacht und der Familie Welti übernommen haben, beschäftigt sich die gelernte Krankenschwester auch intensiv mit dem Weinbau. Sie erklärt die Besonderheit der Räuschlingbeere: «Die Haut der Räuschlingbeeren ist wenig elastisch. Daher besteht die Gefahr, dass sie platzen, wenn sie bereits viel Regen abbekommen haben.» Es sei daher stets eine Gratwanderung, den richtigen Zeitpunkt für den Wümmet zu erwischen – die Trauben müssen genug Sonne erhalten, dürfen aber auch nicht stark verregnet werden. Michel erzählt: «Der Wümmet ist das Highlight des Jahres, weil man ernten kann, was man das ganze Jahr über gepflegt hat. Aber es ist auch die Zeit, in der wir am meisten bibbern, ob das Wetter mitspielt und uns nicht im letzten Moment einen Strich durch die Rechnung macht.»

Ausgewogener Jahrgang

Der diesjährige warme und trockene Herbst ist ideal gewesen. Ebenfalls der Sommer, in dem es oft geregnet hat: «Die Reben sind sehr stark gewachsen», erzählt die Pächterin begeistert. Es gäbe einen guten Jahrgang, ist sie überzeugt. Jetzt kommt auch Winzer Diederik Michel dazu und bestätigt: «Im Gegensatz zum extrem heissen Sommer im letzten Jahr sind die Bedingungen heuer wieder normaler.» Er erinnert daran, dass vor einem Jahr Ende September der Wümmet bereits beendet war. Wegen der heissen Temperaturen waren die Trauben sehr früh reif und besonders gehaltvoll, doch der Ertrag war eher klein. Dieses



Diederik Michel (l.) und Luzi Jenny füllen die Trauben in grössere Behälter für den Transport. Jenny ist gelernter Winzer aus Jenis in der Bündner Herrschaft und arbeitet an drei Tagen in der Woche auf dem Weingut Diederik.



Patricia Michel beim Ablesen.



Auch der Nachwuchs packt an und muss genau hinschauen.



Der «Geier» ist nicht nur für den Transport von Trauben sehr praktisch.



1200 solcher Fallen wurden verteilt.



Diana Schallenberger und Eveline Zürcher arbeiten das ganze Jahr über für das Weingut Diederik.



Fotos: A. Just

überzeugt. Jetzt kommt auch Winzer Diederik Michel dazu und bestätigt: «Im Gegensatz zum extrem heissen Sommer im letzten Jahr sind die Bedingungen heuer wieder normaler.» Er erinnert daran, dass vor einem Jahr Ende September der Wümmet bereits beendet war. Wegen der heissen Temperaturen waren die Trauben sehr früh reif und besonders gehaltvoll, doch der Ertrag war eher klein. Dieses

Jahr bewegt sich der Oechsle-Grad, also der Zuckergehalt der Trauben und somit der spätere Alkoholgehalt, wieder im normalen Rahmen. «Darüber sind wir eigentlich ganz froh, es passt besser zu unseren Weinen», führt Patricia Michel aus.

Auch sonst zeigt sich das Ehepaar Michel sehr zufrieden: Die Kirschessigfliege, die vor zwei Jahren dafür gesorgt hat, dass ein beträchtlicher Teil

der Trauben faul war, konnte dieses Jahr mit einem einfachen Mittel in Bann gehalten werden: «Wir haben 1200 dieser Fallen in den Reben aufgehängt», erzählt der Weinbauer und zeigt auf ein kleines Döschen. Eine Mischung aus Weinessig und Himbeersirup lockt den Schädling an, etwas Spülmittel sorgt dafür, dass die winzigen kleinen Fliegen in der Flüssigkeit absinken. Michel: «Damit konnten wir

die Vermehrung stoppen.» Auch vom späten Frost im April, der einige Weinbauern, vor allem im Zürcher Unterland, hart getroffen hat, blieb das Weingut Diederik verschont. «Wir hatten lediglich Bodenfrost und einige Jungreben sind erfroren», erzählt der Küsnachter. Glücklicherweise hätten sie danach aber nochmals ausgetrieben und sähen heute gut aus.

Ausgezeichneter Weisswein

Einem guten Jahrgang 2016 steht also nicht mehr viel im Wege. Im laufenden Jahr hatten besonders Diederiks Weissweine grosse Beachtung erfahren. So wurde die Cuvée blanche am «Grand Prix du Vin Suisse» (Vinea) mit dem Prädikat Gold ausgezeichnet. Der Pinot Blanc erhielt beim selben Wettbewerb die silberne und von der Internationalen Weinprämierung Zürich (Expovina) die goldene Medaille. Und der Räuschling wurde gar mit drei silbernen Diplomen prämiert, davon eines an einem internationalen Wettbewerb in Österreich.

Auf diese Auszeichnungen angesprochen meinte Diederik Michel: «Sie zeigen uns, dass wir mit unserem jungen Betrieb auf dem richtigen Weg sind.» Er sei umgeben von Traditionsbetrieben mit Stammkundschaft; daher sei es besonders wichtig, von einem unabhängigen Gremium eine solche Bestätigung zu erhalten, so der ehemalige Kellermeister bei Zweifel Weine in Zürich-Höngg. Er ist überzeugt, dass ein solcher Erfolg wieder gelingen könne, wenn richtig gearbeitet werde. «Denn das Potenzial ist im Rebberg vorhanden.» Er investiere besonders viel Zeit in die Pflege der Reben, denn das mache den guten Wein schliesslich aus. «Danach kann man ihn nur noch vergolden», erklärt der Winzer.

Dies passiert dann in der Kelterei der Familie Schwarzenbach in Meilen, wo sich Michel eingemietet hat. Auch an diesem Abend wird er die Trauben dorthin bringen. Im Weinkeller werden sie gepresst und die Maische in Tanks abgefüllt, wo dann die Gärung einsetzt.

Tägliche Kontrolle

Mindestens einmal am Tag kontrolliert Michel den Gärungsprozess. «Der Gärungsverlauf sollte möglichst konstant sein. Wenn er zu stürmisch ist, also zu schnell fortschreitet, muss man die Temperatur im Keller etwas heruntersetzen.» Ausserdem kontrolliere er, ob genügend Sauerstoff und Nährstoff in den Tanks vorhanden ist.

Inzwischen ist die 60 Aren grosse Fläche mit Räuschling-Trauben fast vollständig bearbeitet. Der Riesling-Sylvaner wurde bereits in der Woche zuvor abgenommen. Als Nächstes folgt entweder der Pinot Blanc oder bereits der Pinot Noir. Da ist sich Diederik Michel bei unserem Besuch noch nicht sicher. «Eigentlich dachte ich, der Pinot Blanc braucht noch ein paar Tage», erzählt er, während er eine Beere in den Mund schiebt. «Aber nun sind sie schon sehr süss», meint der Önologe. Ein Test des Oechsle-Gehalts wird am Abend entscheiden, welche Sorte am nächsten Tag an der Reihe ist. All zu lange könne man aber beim Pinot Noir auch nicht mehr warten. «Sonst hat es wegen der Kirschessigfliege immer mehr faule Beeren und das Herausputzen wird mühsamer.» Das würde dann von den Wümmethelfern noch mehr Akribie erfordern.

Bei aller Konzentration steht aber wie es scheint immer das gemeinsame Erlebnis im Mittelpunkt – dies betonen auch die Mitarbeiterinnen Diana Schallenberger und Eveline Zürcher. Sie helfen das ganze Jahr über im Rebberg, aber der Wümmet, bei dem man als grosse Gruppe von Jung bis Alt zusammenarbeitet, bezeichnen auch sie als Krönung des Jahres.