

Bachtobel, im Sommer 1977

Liebe Freunde des Bachtoblers,

Im Laufe der letzten Jahre haben sich einige Dinge hier im Bachtobel geändert. Darüber möchte ich Sie von Zeit zu Zeit auf dem laufenden halten.

Vielleicht haben Sie sich auch schon gewundert, weshalb die Rebbergböden, die doch früher fein säuberlich geputzt wirkten, auf einmal mit einem grünen Teppich zugedeckt sind. Diese Unterkultur besteht nicht etwa aus Unkräutern, sondern diese Pflanzen wurden von den Rebbauern gesät. Raps, Gerste und Rettich sind die gebräuchlichsten Arten. Mit diesen Einsaaten versucht man die Erosion bei Gewitterregen zu verhindern. Gleichzeitig liefern diese Pflanzen, die man mäht und an Ort und Stelle verrotten lässt, eine beachtliche Menge Humus. Unerwünschte Unkräuter haben Mühe, sich in diesem Teppich durchzusetzen.

In den früheren Rebbergen mit den engen Reihen wäre diese Methode unmöglich gewesen, da die entsprechenden Mäh- und Sämaschinen viel zu breit für die damaligen Zeilen gewesen wären. Auch hätten sich Gründüngung und Reben gegenseitig behindert. Durch gezielte Auswahl der besten Rebstocke und deren Vermehrung wurde es möglich, trotz weiteren Zeilen, also weniger Rebstöcke pro Are, eine höhere Traubenqualität zu erreichen. Der Ertrag ist ungefähr der gleiche wie früher. Er liegt zwischen 0,5 und 0,7 Liter Wein pro Quadratmeter Rebfläche. Früher standen auf den 5 Hektaren Rebberge des Bachtobels über 50 000 Rebstöcke. Heute sind es noch ungefähr 25 000. So wurde es dank der Pflanzenauswahl auch möglich, mit weniger Arbeitskräften auszukommen.

Dieses zu den Änderungen des Erziehungssystems der Reben. Ein andermal werde ich Ihnen etwas über den Pflanzenschutz oder den Wein berichten.

Das vergangene Jahr 1976 war meteorologisch ein Jahr der Extreme. Aber trotz dem nassen und kalten Herbst wirkte sich die Hitzewelle des Frühsommers günstig auf die Traubenqualität aus. Die Säuregehalte der Trauben waren auffallend niedrig. Nach einem Winter unter unserer Obhut sind die 76er sehr gefreut herausgekommen. Auffallend ist ihr fruchtiges Bouquet. Unter uns nennen wir das «Nasenweine». Die Preise sind durch die letzten 4 Jahre dieselben geblieben.

Schlossgut Bachtobel rot (pinot noir) 1976

Fr. 6.90 pro Flasche

Schlossgut Bachtobel weiss (Riesling x Sylvaner) 1976

Fr. 6.90 pro Flasche

Inkl. Glas ohne Fracht und Verpackung.

Bestellungen können Sie mit der beiliegenden Karte aufgeben. Wenn Sie mir telefonieren möchten und ich nicht daheim sein sollte, so benützen Sie bitte mein Alibiphon, Tel. 072 5 04 07. Natürlich freue ich mich auch, wenn Sie Ihren Wein persönlich abholen. Zurückgebrachte Flaschen vergüten wir weiterhin mit 10 Rappen pro Stück.

Ich freue mich von Ihnen zu hören.

Mit freundlichen Grüßen

Hans Ulrich Kesselring