

Bachtobel, im Mai 1988

Lieber Kunde

«La vigne doit souffrir pour rendre du bon vin». Diesen Spruch aus dem Beaujolais könnte man frei etwa so übersetzen: «Lebt die Rebe im Überfluss, so liefert sie kleine Weine.». Ähnliches gilt ja auch gelegentlich für den Menschen. Aber die charakterbildenden Schwierigkeiten können für beide auch zu gross werden. Für die Reben waren die Temperaturen im Januar 1987 eindeutig zu tief. Der grösste Teil der Knospen erfror und eine grössere Zahl von Reben starb komplett ab. Dementsprechend konnten wir im Herbst nur etwa einen Drittel einer Normalernte einkellern.

Dreimal im Jahr zittert der Weinbauer vor der Frostgefahr: **Spätfröste** zur Zeit der Eisheiligen lassen die jungen grünen Triebe erfrieren. In den jungen Pflanzenzellen gefriert die Zellflüssigkeit und die sich bildenden Eiskristalle sprengen die Zellmembranen. Ein grüner Weinberg kann so über Nacht zum Friedhof werden. Das Decken der Reben mit Strohmatte oder Kunststofffolien hat man aufgegeben, da die Wirkung sehr bescheiden oder oft sogar kontraproduktiv war. Ölheizungen sind glücklicherweise vor Jahren vom Amt für Umweltschutz verboten worden. Mit einem gefalteten Rebschnitt versuchen wir das Risiko zu mindern. Man lässt der Rebe doppelt so viele Schosse wie vorgesehen. Tritt ein Frost ein, so werden alle Schosse angebunden. Durch die doppelte Augenzahl kann der Schaden teilweise ausgeglichen werden. Bleibt der Frost aus, so werden die überzähligen Schosse abgeschnitten.

Frühfröste vor der Traubenlese können einen ganzen Rebberg entblättern. Die Zuckerbildung hört auf, und die halb-

reifen Trauben hängen nackt an den Stöcken. Dem Weinbauern bleibt bei der Ernte die wenig dankbare Aufgabe zwischen «ganz unreif» und «etwas weniger unreif» entscheiden zu müssen, um wenigstens mit einem kleinen Teil der Trauben die minimale Qualitätsgrenze zu erreichen.

Winterfröste sind ja an sich etwas Normales für diese Jahreszeit. Der Rebe innere Uhr, die auch während der kalten Jahreszeit nicht aufhört zu ticken, steuert die Umwandlung von Stärke zu Zucker. Dieser wirkt als Frostschutz im Zellsaft, so dass die Rebe im Winter Temperaturen bis Minus 15 Grad gefahrlos übersteht. Sinkt die Temperatur noch tiefer, so erfrieren die Knospen in ihrer schützenden Wollschicht. Hat man Glück, so treiben an der Stammbasis schlafende Augen aus, die in der schützenden Schneeschicht überlebt haben. Über mehrere Jahre hinweg kann man aus diesen Trieben wieder eine ganze Rebe aufbauen. Der Riesling×Sylvaner ist bedeutend frostempfindlicher wie der Blauburgunder.

Wie Sie sehen, sind wir den Frösten ziemlich schutzlos ausgeliefert. Eine Frostversicherung existiert nicht. Das einzige, was uns bleibt, ist die Hoffnung auf bessere Jahre.

Die 87er Weine sind dank dem schönen Herbst überraschend gehaltvoll geworden. Der Weisse hat ein feines Bouquet mit einer Ahnung von Zitrone, wie man das manchmal bei Weissweinen findet. Der Rote ist kräftig an Farbe und Körper. Sein Geschmack ist noch etwas jung und kantig. Aber wie immer möchte ich das endgültige Urteil Ihnen überlassen. Wie ich schon oben antönte, ist die Menge beschränkt, so dass ich gezwungen bin, die Zuteilung zu

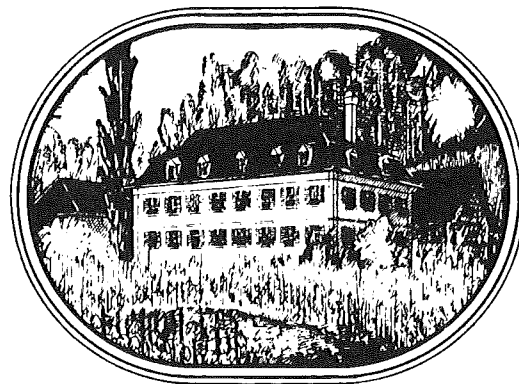
kontingentieren. Nehmen Sie mir bitte nicht übel, wenn Sie vom Roten nur 30% und vom Weissen nur 15% Ihrer gewohnten Menge erhalten.

1987 Schlossgut Bachtobel rot Fr. 9.60 7/10 Flasche
Pinot noir Fr. 7.30 5/10 pot

1987 Schlossgut Bachtobel weiss Fr. 9.60 7/10 Flasche
Riesling × Sylvaner Fr. 7.30 5/10 pot

Die Weine sind ab 15. Juni bereit zum Abholen. Am besten kommen Sie an einem Samstagvormittag **zwischen Juni und September** vorbei. Wenn Sie mich anrufen, benützen Sie bitte meinen Telefonbeantworter 072 22 54 07.

Mit freundlichen Grüßen
Hans Ulrich Kesselring



*Johann Ulrich Kesselring
Schlossgut Bachtobel Weinfeldern
8561 Post Ottoberg*