

# Ernte fällt gering aus



In einem durchschnittlichen Rebjahr produzierten wir über 2'000 Flaschen «St. Margarethe-Wyy». Da unser Rebbergverein immer «nur» 5 dl Flaschen abfüllt, entspricht dies etwa einer Traubenmenge von 1'500 kg (2/3 Traubensaft, 1/3 Trester – Rückstände nach der Traubenpresse). Was wir wegen dem nassen Sommerwetter erwartet haben, ist leider eingetroffen: Wir konnten knapp nicht die Hälfte dieser durchschnittlichen Menge ernten. Es waren exakt 699 kg Traubengut, die die Winzergruppe am vorletzten Freitag wimmeln konnte. Und dies bei 94° Oechsle. Auch dies ein eher tiefer Wert, den wir letztmals im 2014 hatten. Sonst hatten wir meist eher das Problem, dass unsere Trauben zu süß (sprich: zu viele Oechsle)

hatten. Der Befall vom falschen Mehltau bremste die Blattproduktion derart stark, dass wir schlussendlich eine zu schwache Blätterwand hatten (unter anderem daher werden die Reben so streng im Spalier erzogen). Es bleibt abzuwarten, was unser Kellermeister Ueli Bänninger mit unseren Trauben im Keller macht: An der nächsten GV im Mai 2022 kann der neue Wein verkostet werden. Das Fazit fällt aber trotz allem positiv aus: Denn wir Winzerinnen und Winzer haben auch in diesem Jahr die Stunden im schönsten Rebberg von Binningen genossen – und auf diese Tatsache werden wir an unserem Abschlussstag Ende Oktober gemeinsam anstossen!

*Vorstand und Winzergruppe  
Rebbergverein St. Margarethen*

