

REISE INS BASELBIET

Am frühen Samstagmorgen des 24. Juni 2000 empfing unser Reiseleiter Jürg Götsch eine Schar neugieriger Thurgauischer Weinfreundinnen und Weinfreunde zu einer Erkundungsfahrt in die Baselbieter Weingelände. An der Autobahnraststätte von Pratteln wurden wir herzlich empfangen vom hiesigen Weinbauspezialisten, Herrn Ernst Schläpfer und Leiter der Zentralstelle für Obst und Weinbau des Kantons Baselland im landwirtschaftlichen Zentrum Ebenrain, Sissach. Während der Weiterfahrt zu unserem ersten einprägsamen Halt in Aesch erläuterte er uns die wichtigsten Eigenschaften:

Zur ca. 110 ha umfassenden Weinbauregion Basel zählen hauptsächlich 27 basellandschaftliche Gemeinden. Daneben gehören auch je 3 solothurnische und elsässische sowie je eine Gemeinde aus Baselstadt und dem angrenzenden Deutschland. Der grösste Flächenanteil wird mit ca. 103 ha vom Kanton Baselland erfasst, die restliche Fläche verteilt sich mit, mit 4 ha auf Solothurn und 3 ha auf das Elsass sowie ½ ha auf Riehen (Baselstadt). Angebaut werden hier zur Hauptsache rote Gewächse, wie Blauburgunder (69 ha). Anhand Ernsthaftem und Anekdotischem wusste E. Schläpfer über manches aus dem früheren und heutigen Geschehen des grenzüberschreitenden Weinbaus mit den drei Elsässer Gemeinden zu berichten.

Als ersten Infohalt hat unser Reiseleiter in Aesch beim renommierten Önologen Kurt Nussbaumer organisiert. Seinen ca. 9 ha grossen Betrieb bewirtschaftet er mit drei Angestellten. Neben seiner Eigenproduktion bereitet er noch den Wein von ca. 100'000 Flaschen für Hobbywinzer. Als Einstieg präsentierte der Gastgeber seinen Kluser Gutedel 1999. Dieser herrlich nach Blüten duftende Baselbieter Chasselas zeichnete sich durch eine ausgeprägte, jedoch schöne Säure aus. Während der begonnenen Degustation wurden wir durch „Nussi“ - wie er kollegial genannt wird - in die Kunst, Techniken und Tücken der Anreicherung von Weinen mittels der Umkehrosmose eingeführt.

Seit 1996 befasst sich Kurt Nussbaumer aktiv mit der Umkehrosmose. Die Ursprünge dieser Methode stammen aus Japan, wo aus Meerwasser Trinkwasser gewonnen wird. Mit dieser Technik lassen sich Traubenmoste bis auf ca. 130°Oe aufkonzentrieren. Das Prinzip der Umkehrosmose besteht im „Herausziehen“ des Wassers aus den Mosten, respektive den Jungweinen. Zurückgehalten werden die Farb- und Aromastoffe, die Tannine, Säuren sowie der Fruchtzucker. So werden diese bedeutenden Weininhaltstoffe im Most / Wein angereichert. Die Tücke oder gar Gefahr dieser Methode liegt darin, dass neben den gesunden, auch die schlechten Aromen und eben die Bitterstoffe und die Säuren hervorgehoben werden. Die Folge daraus wird klar: Anreicherungsmethoden sind nur bei ganz reinen und gesunden Mosten / Weinen sinnvoll. Entscheidende qualitative Vorteile dieser Technik bieten die Möglichkeiten zum Verzichten des Chaptalisierens mittels Rübenzucker sowie des Schönens der Weine.

Nach dem weinbautechnischen Exkurs stellte uns der Gastgeber noch sechs weitere herrliche Weine seiner Domäne vor: einen bei abgestoppter Gärung erzeugten Müller-Thurgau 1998. Dieser fiel durch seine sehr angenehme Säure und nicht zu starker Süssnote besonders auf. Darauf folgten ein kräftig goldgelber Kluser Rauschling

1998, mit betontem Fruchtkörper, der sich in guter Harmonie geniessen liess sowie ein ganz bemerkenswerter Steinbrüchler Chardonnay 1998 aus Dornach (SO). Während des vorzüglich bereiteten Mittagschmauses im Landgasthaus Klus wurde die Palette der Weinkünste von Kurt Nussbaumer durch einen Garanoir 1997, einen Blauburgunder 1998 sowie einen Kluser Gewürztraminer 1997 abgerundet.

Nach dem kulinarischen Genuss wanderten wir unter Nussi's kundiger Führung durch das Kluser Rebgebiet. Nach der Querung der Talenge erreichten wir das in sich geschlossene Rebareal des Weingutes „Tschäpperli“. Hier empfingen uns Reb-/Kellermeister Uli Bänninger und seine Frau ganz herzlich. Das seit 350 Jahren im Eigentum der Familie Blarer befindende Weingut umfasst heute ca. 3 ha Reben, 3 ha Weideland und 17 ha Wald. Angepflanzt sind hier knapp 90% Blauburgunder-, etwa 6% Müller-Thurgau- und 3% Garanoir-Reben. Die restlichen Stöcke sind solche der Sorten Pinot Gris und Diolynoir. Neben der Eigenkelterung werden hier auch noch Lohnkelterungen von Weinen von Hobbywinzern, welche auf einer Fläche von etwa 7 ha gewonnen werden. Dass sich auch jenseits der Aescher Klus ganz ausgezeichnete Weine produzieren lässt, erwies sich bei der Degustation der vier „Tschäpperli-Weine“. Diese wurden alle nach traditioneller Ostschweizerart vinifiziert. So kamen wir in den Genuss des Müller-Thurgau 1999, des an der Maische vergorenen Blauburgunder 1999 sowie der aus Pinot Noir und Diolynoir gewonnenen und während eines Jahres im Barrique gereiften Cuvée 1998. Der Abschluss wurde durch einen kräftigen, bukettreichen und an viele Früchte erinnernden Pinot Gris gekrönt. Dieser wurde am 12. November 1999 gelesen und entwickelte sich während 3 Monaten im Barriquefass.

Beim nächsten Höhepunkt erwartete uns Urs Rebmann in seinem ob Pratteln gelegenen, ca. 2 ha umfassenden Rebgut. Hier finden sich entsprechend der Pratteler Tradition zu etwa einem Viertel Hybridreben. Wie die Erfahrungen vom Winterhalbjahr 1985/86 zeigten, traten in den Beständen mit Europäer-Rebsorten sehr grosse Frostschäden auf, während bei den Hybridreben praktisch keine Einbussen zu verzeichnen waren. In diesem idyllischen Rebberg kamen wir in den Genuss zweier Spezialitäten. Begonnen wurde gleich mit einer Fassprobe der Cuvée „Symphonie“ 1999 aus einer 3-4 Jahre alten Barrique. Dieser tief purpur farbige, flatternde Wein, zeichnete sich durch ein schönes nach schwarzen Beeren und Röstaromen duftendes Bukett aus. Er ist eine Assemblage von etwa 70% Maréchal Foch und ca. 30% Cabernet Sauvignon. Der zweite verkostete Wein war ein sortenreiner Maréchal Foch 1999. Der noch äusserst jugendliche Wein, fiel durch seinen kräftigen, etwas säure-/gerbstoffbetonten Körper auf. Von diesem kann in 2 bis 3 Jahren eine gute Harmonie erwartet werden.

Den Abschluss unserer Fahrt bildete der Besuch in Maisprach. Dank der kundigen Führung von Herrn Thomas Graf erhielten wir einen umfassenden Einblick in die Dorfgeschichte und Bauernhausformen dieses gut erhaltenen ländlichen Juradorfes. Anschliessend fanden wir im Eigengewächshof von Urs Imhof bei seinem süffigen, 1999er Maispracher Bianca, dann einem erfrischenden Maispracher Rosé 1999 und seinem etwas kräftigerem 1999er Blauburgunder - in Begleitung einer reichhaltigen kalten Platten - einen genussreichen Ausklang.

Für das hervorragende Gelingen dieser lehrreichen und geselligen Weinreise in ein für uns wenig bekanntes Weingebiet spricht der Berichtstatter namens aller Mitrei-

senden den Dank an alle Organisatoren aus. So allen voran Jürg Götsch und Ernst Schläpfer. Last but not least danken wir auch unserem Mitglied und Chauffeur Uli Looser sowie seiner Gattin Yvonne; sie boten uns eine genussreiche Fahrt.

Frauenfeld, 24. September 2000

Erich R. Müller