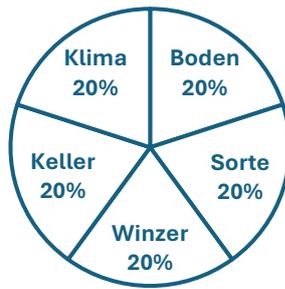


Boden und Klima



Einflussfaktoren des Weins

Faszination Natur!

Die Umwelt der Reben beeinflusst das Wachstum und die Qualitätsbildung in vielfältiger Weise und trägt damit auch zum Geschmack, Charakter und der Ausprägung eines Weins bei. Pflanzen haben im Laufe der Jahrtausende gelernt, sich an ihre Umwelt anzupassen und dank der Symbiose mit Mikroorganismen im Boden kann die Rebe auf fast allen Böden gedeihen. Eine grosse Menge an Nährstoffen bekommt die Pflanze aus der Atmosphäre und ein kleiner Teil bezieht Sie aus dem Boden.

Die Hauptaufgabe des Blattes ist die Herstellung von Zucker, der aus Wasser und CO₂ besteht. Ohne Wasser/Regen also auch kein Zucker! Der Winzer kann durch gezielte Nährstoffgaben, den Stoffwechsel beschleunigen und so die Leistung erhöhen.

Die Gene der Pflanze stellen ihr eine ganze Palette an Enzymen und Hormonen zur Verfügung, damit alle Prozesse kontrolliert ablaufen können. Temperatur, Verfügbarkeit der Nährstoffe und Licht beeinflussen die in der Pflanze ablaufenden Prozesse recht stark.

Jeder Wein ist einzigartig, ein wahres Unikat, keine Kopie möglich!

Es ist eindrücklich, dass am Schluss all dieser Vorgänge aus einer Traube ein Wein entstehen kann. Der Wein ist das Resultat vieler Einzelfaktoren. Jedem Wein haftet etwas Einzigartiges an, da es unwahrscheinlich ist, dass zweimal auf der Welt genau die gleichen Bedingungen vorkommen.

Boden: die Grundlage für den Regionalen Charakter des Weins

Als der Reussgletscher sich vor 10'000 Jahren aus dem Seetal zurückzog, hinterliess er Spuren, die auch heute noch das Landschaftsbild im Seetal prägen. Viele Rebberge im Seetal sind auf den Seitenmoränenwällen des Reussgletschers angelegt.

Drumlins sind Schutthügel und im oberen Seetal häufig anzutreffen. Die Reben des Rebbergs Mühlhalde in Hohenrain gedeihen glücklicherweise auf einem solchen Drumlin. Der grösste Teil der Ablagerung besteht aus hartem „Alpenkalk“. Der andere Teil der Steine ist magmatischen Ursprungs, Granite und Gneise aus dem Gotthardmassiv. Schiefer lässt sich ebenfalls finden. Die Zusammensetzung variiert je nach Lage, mal sandiger und mal lehmiger.

Der Boden der Reblage Mühlhalde ist steinig, tiefgründig, durchlässig und schnell erwärmbar. So sind die Reben auch nach einer kalten Dusche wieder schnell leistungsfähig. Das meist geringe Nährstoffangebot unserer Gletscherböden zügelt die Rebe in ihrem Wuchs und hält die Erträge in Grenzen.

Unsere Böden gehören zu den jüngsten Weinbergs Böden der Welt!

Vom Boden ins Glas?

Ja aber eher indirekt.

Ein Teil von dem, was später im Glas ist, hatte die Rebe einmal mit ihren Wurzeln als Nährstoff aufgenommen. Die freien Mineralien im fertigen Wein machen nur ein paar Prozent des Weines aus, die Mineralien im Wein dürfen nicht zu hoch sein, weil sonst in der Flasche Weinstein entsteht. Insbesondere sollen Wasser- und Nährstoffverfügbarkeit die Bildung von Aromen und die Ausprägung des Weinstils dominieren. Die Verfügbarkeit von Wasser und Nährstoffen ist wiederum abhängig vom Klima.

Stickstoff hat einen recht grossen Einfluss auf die Gärung und die Aromatik im fertigen Wein. Ein guter Weinbergboden zeichnet sich dadurch aus, dass er die Rebe unterstützt, aber nicht verwöhnt. Starker Wasserstress über längere Zeit bekommt der Rebe schlecht und bringt auch Weine von ungenügender Qualität. Ein Überangebot an Wasser führt bei der Pflanze zu einem Luxuskonsum. Starkes Wachstum führt dazu, dass die Triebe sehr dick werden, die Trauben werden anfällig auf Pilze und dem Wein fehlt es an Struktur.

Klima

Das Klima sollte sich in möglichst vielen Punkten positiv auf den Weinbau auswirken. Sonnenschein, Regen, Bewölkung, Kaltluft, Höhenlage, Temperatur am Tag und in der Nacht sind schon wesentliche geländeklimatische Einflussgrössen die auf die Qualität der Traube Einfluss haben.

Das Seetal liegt zwischen zwei nach Norden laufenden Hügelzügen mitten in der Schweiz. Die Reben gedeihen am Hang des Lindbergs, dieser schützt etwas vor der aus dem Osten kommenden Bise. An einigen Tagen profitiert das Tal vom Föhn, man kann sagen es kommt zu einem ständigen Tauziehen zwischen Biese und Föhn. Die Alpen bieten eine nützliche Barriere gegen schlechtes Wetter aus dem Süden.

Dank der leichten Distanz zu den Bergen entleert sich nicht jede Wolke über unsere Köpfe (Ø1000 mm/Jahr, Tessin Ø1800 mm/Jahr). Der Grossteil des Niederschlags fällt anfangs Sommer, ab September wird es in der Regel wieder trockener.

Der nach Südwesten ausgerichtete Rebberg profitiert von der wärmeren Nachmittagssonne, was im Herbst besonders von Vorteil ist. Rebberge am Hang sind weniger frostgefährdet, weil die Kaltluft sich am Talboden sammelt.

Der Einfluss des Baldegersees auf den Rebberg ist schwierig einzuschätzen und als eher gering einzustufen. Da Wärme immer vom warmen zum kalten Körper fliesst, bedeutet das, dass der See im Sommer kühlend auf die nähere Umgebung wirkt.

Kühlere Nächte wirken sich positiv auf die Aromatik aus, dies wird durch Temperaturschwankungen von Tag und Nacht noch verstärkt.

Die Photosynthese Leistung der Blätter passt sich an die umgebenden Lichtverhältnisse an. Deshalb muss in Regionen mit hoher Temperatur auch die Lichtintensität hoch sein, um ausreichend Zucker einlagern zu können. Ein bedeckter Himmel ist für die Rebe kein Problem, die Zuckerproduktion findet trotzdem statt, wenn auch temperaturbedingt etwas langsamer.

Seetaler Weine

Unsere Rotweine präsentieren sich im Glas von guter Farbe, angenehmen Tanninen und von ordentlichem Gehalt. Die Weissweine zeigen sich fruchtig, mit passender Säure.

Die Weine sind nicht langweilig, denn sie wissen von Jahr zu Jahr kleine Unterschiede auf.