

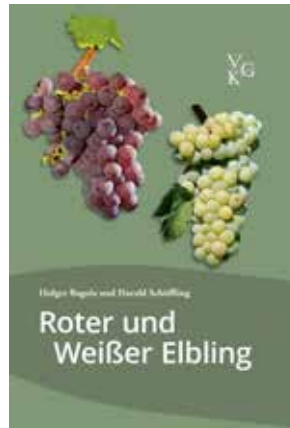
WÜRDIGUNG EINER LEGENDE

Auch in unseren Breiten war die Traubensorte Elbling weit verbreitet, ehe sie durch andere ersetzt wurde. Welche Rolle sie bis heute spielt, wird im Buch «Roter und Weißer Elbling» von Holger Bagola und Harald Schöffling beleuchtet.

Es gibt widersprüchliche Vermutungen über die Herkunft der Traubensorte Elbling. Während Wikipedia bis heute behauptet, dass die Sorte schon von den Römern an die Mosel gebracht und angebaut worden sein soll, deuten neuere DNA-Analysen darauf hin, dass sie als Kreuzung einer «heunischen» und einer «fränkischen» Sorte entstanden war. Fast sicher dürfte der «Weisse Heunisch» als Muttersorte in Betracht kommen, was den Import durch die Römer so gut wie ausschliesst. Fakt ist, dass der Weisse Elbling eine ertragsreiche Sorte war und im Mittelalter daher als Zehntenabgabe hoch im Kurs stand. Berüchtigt war sie einst wegen ihres Säuregehalts, doch weil man damals sowieso jeden Wein mit Wasser verdünnt hatte, konnte er sich dennoch behaupten und dürfte auch wegen des tiefen pH-Werts langlebig (d.h. bakterienresistent) gewesen sein. Der Name geht auf das lateinische «albus» zurück, was «weiss» bedeutet. Der rote Verwandte dürfte eine Mutation sein.

ANFÄNGE AM BIELERSEE

Erstmals wird der Elbling auf einer Hofrechtsliste des Klosters Engelberg (Kanton Obwalden) erwähnt, das im 13. Jahrhundert schon im Besitz eines Weinguts am Bielersee war, das kürzlich wieder vom Kloster zurückgekauft



«Roter und Weißer Elbling» erschien im Verlag Geschichte und Kultur, ISBN 978-3-945768-24-2, Preis: € 18.90. (© zVg)

wurde. Dort hiess die Sorte noch Elseser, was auf das nördlich gelegene Elsass referenziert. Später wurde sie auch als Albich bezeichnet und für ihre edlen Trauben gerühmt. Im Laufe der

Zeit aber verlor der Elbling seine Wichtigkeit und wurde durch Riesling, Silvaner und später Müller-Thurgau ersetzt. Dennoch erfreut er sich in den letzten Jahrzehnten – nicht zuletzt dank neuer Verarbeitungs- und Keltermethoden – einer wiedererwachten Beliebtheit. Gerade im Sektbereich ist der Elbling eine spannende Alternative.

DER SORTE EIN DENKMAL GESETZT

In ihrem Buch «Roter und Weißer Elbling» tragen die beiden in Trier (D) beheimateten Autoren Holger Bagola und Harald Schöffling akribisch alles zusammen, was noch über die Geschichte und Verbreitung dieser einst wichtigen Traubensorten zu finden ist. Das Buch wird so zu einem spannenden Kompendium für Freunde alter Rebsorten bzw. für jene, die spezielle Weine suchen. Auch für agronomisch interessierte Spezialisten birgt das Buch eine Fülle von Erkenntnissen, widmet sich freilich hauptsächlich den Verhältnissen an Mosel, Saar und Ruwer und versucht seinen Beitrag zu leisten, dass der Elbling nicht von der Weinlandkarte verschwindet. 🍷

O+W

WEINLESE 2023: AUSGEZEICHNETER JAHRGANG IN SICHT

2023 war ein gutes Jahr für die Weinbranche. Insgesamt wurden 101 Mio. L Wein produziert, bei einer Zunahme von 2% oder rund 2 Mio. L gegenüber dem Vorjahr. Das sind 11 Mio. L mehr (+12%) als im Zehnjahresdurchschnitt. Aufgrund der hohen Temperaturen und des geringen Niederschlags während der Reifung war der Zuckergehalt der ausgesprochen gesunden Trauben höher als im Schnitt, was einen ausgezeichneten Jahrgang verspricht.

Im Jahr 2023 wurden in der Schweiz 101 Mio. L Wein produziert, was gegenüber dem Vorjahr einer Zunahme um 2% entspricht. In der Westschweiz wurden insgesamt 79.5 Mio. L Wein produziert, was ein Anstieg von fast 1.5% ist. In der Deutschschweiz waren es mit einem Erntevolumen von 16.5 Mio. L fast 4% mehr als im Vorjahr. In der italienischen Schweiz (Tessin und Misox) wurden insgesamt 4.9 Mio. L produziert, was einem leichten Rückgang (-1%) gleichkommt.

Die gesamtschweizerische Rebfläche betrug im Jahr 2023 insgesamt 14 569 ha; das sind 37 ha weniger als im Vorjahr (-0.3%).

Der warme und trockene Sommer 2023 war für die Reben günstig, sowohl für die Bekämpfung von Krankheiten als auch für die Reifung der Trauben. Gleichzeitig war das Jahr 2023 aber durch den Befall mit Falschem Mehltau geprägt, der Anfang Juni lokal an Blütenständen auftrat. Stellenweise war je nach Anfälligkeit der Sorte auch ein ausgeprägtes Vorkommen von Echtem Mehltau zu beobachten. Die guten Wetterbedingungen wirkten sich anschliessend jedoch günstig auf die Gesundheit der Reben aus.

Das Jahr 2023 war überdies durch das fast vollständige Ausbleiben von Frühjahrsfrost gekennzeichnet. Gegen Ende Juli sorgten Hagelschläge lokal für teils erhebliche Ertragsverluste. Dank günstiger Wetterbedingungen erholten sich die Pflanzen jedoch gut. Auch wenn die Trockenheit und die Hitze eine gewisse Belastung für die Reben dar-



2023 zeichnete sich durch prall gefüllte Weinberge aus. (© O+W)

stellten, konnten die Auswirkungen auf das Wachstum der Beeren dank der Bewässerungssysteme in Grenzen gehalten werden. Bei ausbleibendem Regen und mildem bis warmem Klima war der Gesamtkontext vor und während der Weinlese hervorragend. 🍷

Hugo Wyler,
Bundesamt für Landwirtschaft