

# Das Wetter 2007 – Rebe und Wein

Rebe, Wein und Wetter gehen Hand in Hand. Trotzdem erstaunt immer wieder, wie die Pflanze auf Klimakapriolen reagiert. Wie sie trotz ungünstigem Sommerwetter am Schluss gesunde, reife Trauben hervorbringt. Wie ein goldener Herbst einen kühlen (?) und nassen Sommer gutmachen kann. Dafür ist sicher auch die Arbeit der Rebleute verantwortlich. Denn was im Sommer der Mehltau hingerafft hat, das wird im Herbst nicht mehr reifen. Und wenn zu Trockenstress (2003) oder Nässe (2007) noch ein zu grosser Behang kommt, ist wohl jeder Rebbestand überfordert. Dieser Rückblick will solche Gesichtspunkte in die «Würdigung» des Weinjahrs 2007 einbeziehen.

HANS PETER RUFFNER, SCHWEIZERISCHE ZEITSCHRIFT FÜR  
OBST- UND WEINBAU, WÄDENSWIL  
[hanspeter.ruffner@acw.admin.ch](mailto:hanspeter.ruffner@acw.admin.ch)

**D**as Jahr 2007 wird wohl mit positivem Vorzeichen in die Geschichtsbücher der Weinwetter-Analysten eingehen, auch wenn der Witterungsverlauf der Sommermonate – in vielen Teilen der Deutschschweiz – zunächst keinen herausragenden Wein versprach.

Es begann schon mit einem Winter, der keiner war! Januar und Februar glänzten mit Temperatur-Rekorden in Basel, Bern, Zürich und der Südschweiz. Der Weststurm Kyrill liess am 18. und 19. Januar die Tagesdurchschnittstemperaturen auf über 13 °C ansteigen. Und nur in der Nacht vom 23. auf den 24. Januar fiel Schnee. Soviel, dass es in weiten Teilen der Nordostschweiz auf der Strasse kein Fortkommen mehr gab. Dabei blieb es aber. Auch der Februar war viel zu mild. Die Durchschnittstemperaturen lagen um rund 4 °C über dem langjährigen Mittel. Die Niederschläge hielten sich dagegen im normalen Rahmen – nur eben, es gab wegen der Wärme keinen Schnee.

Verschneite Berggipfel zur Zeit der Rebenblüte im Bündnerland.  
(Fotos: Hans Jüstrich, LBBZ Plantahof)



## Wetterextreme im Frühjahr

Der Austrieb der Reben am Zürichsee erfolgte in den ersten Märztagen. Die erste Hälfte des Monats war hochdruckbestimmt; frühlingshaft mild. Erst am 18. und 19. März bewegten sich arktische Luftmassen gegen unser Land, was zu einer markanten Abkühlung mit Starkniederschlag führte. Am 22./23. März gab es in weiten Teilen des Flachlands bis 30 cm Schnee! Andererseits wurden gegen Ende des Monats bereits die ersten Löwenzahnblüten gesichtet. Gemäss den phänologischen Aufzeichnungen aus Sarnen (die seit 1954 nachgeführt werden) ist das früh, aber kein Rekord. Die früheste Blüte wurde 1994 am 22. März registriert. In den letzten Jahren konnten aber immer wieder Löwenzahnblüten vor dem 1. April beobachtet werden.

Extremwerte lieferte dann wieder der April. Er war aussergewöhnlich warm und vor allem trocken! Der wärmste seit Messbeginn 1864 mit drei Wochen ohne Regen. Aprilwetter gab es nicht. Die Niederschläge beliefen sich auf 10 bis 30% eines Normaljahrs. Daraus resultierte ein Vegetationsvorsprung von gut drei Wochen.

## Nasskalte Blüte, aber Vegetation «explodierte»

Am 5. Mai hatte die Trockenperiode ein Ende. Auch an Auffahrt (17.5.) und ab Pfingstmontag (28.5.) war es nass und kalt. Es gab zu den drei genannten Zeiten jeweils mehr als 60 mm Regen; über 1000 m ü.M. Schnee. Dummerweise fiel die letzte Nassperiode mit Temperaturen unter 10 °C vielerorts mit der Rebenblüte zusammen, die ebenfalls (gegenüber dem traditionellen Referenzwert «zu Johanni» am 24.6.) vier Wochen zu früh eingesetzt hatte. Bei solchen Temperaturen ist das Pollenschlauchwachstum eingeschränkt und die Befruchtung bleibt aus. Damit kam es zur Verrieselung, eine Erscheinung, die in der Folge noch viel von sich reden machte und vor allem die Ernteschätzungen erschwerte. Weil die Kaltlufterbrüche von kurzer Dauer waren und die Temperaturen gesamthaft um 2 bis 3 °C über dem Durchschnitt lagen, «schossen die Reben ins Kraut».

## Frühsommertgewitter, Hagel und Sonnenbrand

Der Juni machte sich mit Gewittern bemerkbar. Eine erste Staffel lokaler Unwetter wütete vom 4. bis 10. Juni in Biel, Bern und im Napfgebiet. Ebenfalls in die «Tagesaktualitäten» im Schweizer Fernsehen schafften es die Verwüstungen vom 20./21. Juni im Kanton Schwyz und das Hagelwetter mit aprikosengrossen Schlossen im Tessin, in das der Tross der Radrennfahrer an der Tour de Suisse hineinfuhr. Der Juli war dann auf der Alpensüdseite eher zu trocken, im Norden nass und kühl. Einzig am 15. Juli kletterte das Thermometer fast überall in wenigen Stunden auf hochsommerliche Temperaturen über 30 °C, was vielen Trauben Sonnenbrand brachte. Diese Erscheinung ist wohl auf eine lokale Überhitzung des Beerengewebes zurückzuführen, die die Zellmembranen schädigt und die Kompartimentierung (Kammerung) des Gewebes zusammenbrechen lässt. Sichtbar werden diese Schäden durch eine violett-rote Verfärbung der hitze-exponierten Stellen mit anschliessender Verbräunung und Eintrocknen der betroffenen Beeren.

## 2007 kein Mehltaujahr

Erstaunlicherweise wird 2007 nicht als «Mehltaujahr» in die Geschichte eingehen. Wenigstens nicht der Sommer. Trotz feuchtwarmer Luftmassen, die immer wieder zum Alpenraum geführt wurden und für Regenperioden sorgten. Primärinfektionsbedingungen für Plasmopora waren zudem schon anfangs Mai gemeldet worden. Keimfähige Sporen waren also da! Sicher leisteten qualitätsbewusste Winzer Pikettdienst, um trockene Abschnitte zum Pflanzenschutz auszunutzen. Aber mehr als einmal machten ihnen erneute Niederschläge einen Strich durch die Rechnung. Die Durchschnittstemperaturen Juni, Juli, August im Sommer 2007 sollen zudem gesamtschweizerisch rund ein Grad über dem langjährigen Mittel gelegen haben. Aber trotz explosionsartigem vegetativem Wachstum blieben die Reben vom Falschen Mehltau weitgehend verschont. Eine plausible Erklärung dafür fehlt mir. Und ebenfalls gegen alle Erwartungen trat auch die Stielhülle nur sporadisch auf.

## Abschluss-Spritztermin

Viel Gesprächsstoff lieferte der Termin der Abschluss-spritzung, der – wie sich im Nachhinein zeigte – etwas früh auf den 7. August angesetzt worden war. Denn das Unerwartete trat ein: Unter dem Einfluss einer Starkniederschlagssituation am 7./8. August, die vor allem dem Weinbaukanton Aargau Überschwemmungen brachte, fiel die Temperatur vielerorts in den Bereich von 8 bis 10 °C, was die Reife zum Stillstand brachte. Es blieb nass. Mit Ausnahme von Schaffhausen und Vaduz vermeldeten alle Meteo-Messstationen in der Deutschschweiz gegenüber dem langjährigen Durchschnitt etwa doppelte Niederschlagsmengen (Wädenswil 288/157 mm). Es ging gar nichts mehr. Der Vegetationsvorsprung schmolz dahin. Und in der oberen Laubwand begann sich Mehltau einzunisten ...

Für Gegenmassnahmen war es zu spät. Vielleicht war doch schon im Vorfeld hier und da ein Spritztermin nicht optimal platziert gewesen? Wer könnte das ausschliessen? Aber wieder im Nachhinein betrachtet war diese Spätinfektion doch wohl eher ein «kosmetischer» Betriebsunfall als ein grundlegendes Problem. Auch wenn es den Diskussionen um den Abschluss-spritztermin weiter Vorschub leisten wird.

## Ernte gut, alles gut!

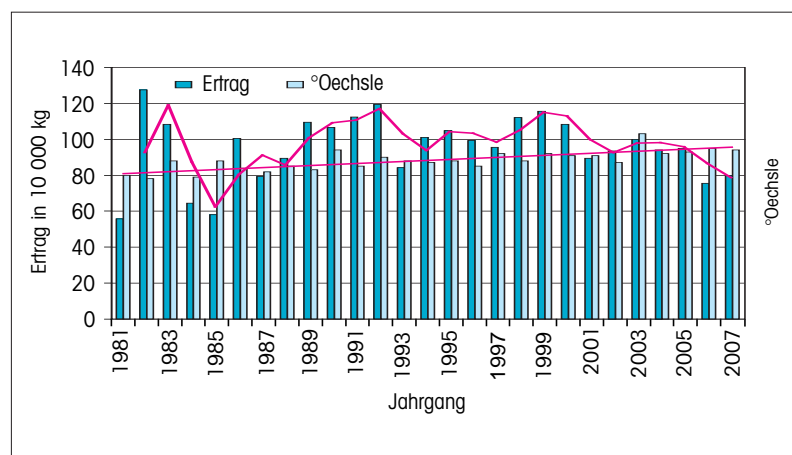
Der September präsentierte sich immer noch vergleichsweise kühl, aber die schönen Wochenenden liessen für den Oktober Gutes erahnen. Und so gab sich der Herbstmonat denn auch hochdruckbestimmt und golden! Kaum Niederschlag; was der Weinleute Herz begehrt. Die Ernte konnte präzise «getimt» werden. Einzig beim Riesling-Silvaner musste in einzelnen Gebieten Botrytis in Kauf genommen werden. Die bereits im September zuckerhaltigen Beeren hatten etwas Fäulnis-sporen mit auf den Weg bekommen.

Die Ernteresultate der Hauptsorten in den Deutschschweizer Rebbaukantonen mit den Kommentaren der Rebbaukommissäre oder Fachstellenleiter sind in der Tabelle (S. 10) dargestellt. Weitere Details finden sich unter [www.weinbauverband.ch](http://www.weinbauverband.ch).

## Zahlenakrobatik und lauter Sieger

Ein Blick in die Aufstellung zeigt, dass mit Erntemengen von 537 bis 710 g/m<sup>2</sup> beim Blauburgunder und von 650 bis 1003 g/m<sup>2</sup> beim Riesling-Silvaner die Kantonslimiten – geschweige denn die Bundesvorgaben – nirgends auch nur annähernd ausgeschöpft wurden. Die 1993 eingeführte Ertragsbeschränkung tut weiter ihre Wirkung. Auch die Qualität scheint zu stimmen: Keines der aufgeführten Produktionsgebiete erreichte beim Blauburgunder weniger als 90 °Oe; das Blauburgunderland als Region mit dem höchsten Durchschnittsertrag von auch nur 710 g/m<sup>2</sup> erreichte (wie übrigens auch die Zentralschweiz, die Thunerseeregion und die Basler Weinbauggebiete) sehr gute 93 °Oe. Beim Riesling-Silvaner, wo die Oechslegrade bekanntlich nicht so sehr qualitätsbestimmend sind, lag die Bündner Herrschaft mit einem Ertrag von 1003 g/m<sup>2</sup> und 81 °Oe sowohl quantitativ wie auch

Entwicklung Blauburgunder Kanton SG.



Kanton	Sorte	Ertrag g/m <sup>2</sup>	°Oe	Kommentar der Rebbaulkommissäre oder Fachstellenleiter
<b>Aargau (393 ha*)</b>	BB			Der Vegetationsvorsprung betrug bei der Lese noch ungefähr zehn Tage. Das herrliche Herbstwetter mit kühlen Nächten, wenig Nebel und viel Sonne hat einen sehr schönen Jahrgang ermöglicht. Praktisch keine Fäulnis; schön ausgereifte Trauben sind optimale Voraussetzungen für hochstehende Weine. Mit 2.27 Mio kg liegt die Ernte mengenmässig etwa 10% unter dem langjährigen Mittel.
	Preisgr. I	537	92	
	Preisgr. II R-S	537 721	94 80	
<b>Basel/Solothurn (120 ha*)</b>	BB	615	93	Der frühe Austrieb und die frühe Blüte hatten eine lange Vegetationszeit zur Folge. Spätfrost und Hagel trafen kaum auf. Eine kalte Nacht in der Blüte löste Verrieselung aus. Der nasskühle Sommer und der kühle trockene Herbst beeinträchtigten die Gesundheit der Reben nicht. Hitzetage im Juli führten zu Sonnenbrandschäden. Hohe Zuckergehalte, gesunde reife Trauben und ansprechende Erträge sorgten für zufriedene Rebleute.
	R-S	650	80	
	Chasselas	690	711	
<b>Bern Bielersee (225 ha*)</b>	BB	617	90	Wieder unterdurchschnittliche Ernte, aber interessanter Jahrgang. Der Zuckergehalt lag leicht über dem Vorjahr. Das Traubengut war in den meisten Fällen sehr gesund. Wer Geduld hatte und erst Mitte/Ende Oktober erntete, wurde mit sensationellen Zuckergehalten belohnt. 2007 ist das sechste Jahr in Folge mit unterdurchschnittlichen Erträgen.
	R-S	760	80	
	Chasselas	813	70	
<b>Thunersee (18 ha*)</b>	BB	555	93	Am 20. Juli hagelte es in Spiez. Das Wetter richtete Schäden bis über 70% an. Die Erholungsphase liess den Vegetationsvorsprung schmelzen. Im August übernahm der Falsche Mehltau die Hauptrolle. Die Hagelparzellen litten zudem unter Botrytis. Weiterer Regen zwischen dem 28.8. und 5.9. begünstigte die Infektionen. Der goldene Herbst förderte dann die Zuckereinlagerung. Am 12.9. begann die Ernte. Verhagelte Posten mussten aufwändig gesondert werden, aber die Oechslegrade übertrafen oft die Erwartungen. Die wieder unterdurchschnittliche Erntemenge wird jedoch in den Buchhaltungen Spuren hinterlassen.
	R-S	816	79	
<b>Graubünden Churer Rheintal</b>	BB	690	99	Ende gut, alles gut. Diesmal war Petrus den Bündner Winzern nicht gerade wohlgesinnt. Zu wechselhaft war das Wetter im Sommer und im Frühherbst. Und danach blieb der Föhn aus, unser «Traubenkocher». Die sehr gute Qualität ist vor allem das Verdienst der Rebleute. Die Weinernte beträgt 22 500 hl. Sie liegt damit 6% über dem zehnjährigen Mittel. Die Lese erfolgte zehn Tage früher als üblich und dauerte vom 12.9. bis 2.11. Haupterntefolge waren der 8. und 9.10. An diesen beiden Tagen wurde ein Viertel der gesamten Ernte eingebracht.
	R-S	910	83	
<b>Bündner Herrschaft (418 ha*)</b>	BB	695	97	Das Rebjahr 2007 schrieb Geschichte. Es war das Jahr mit dem wohl frühesten Austrieb und Blühet. Trotz wüchsigem Wetter im Sommer blieben die Erträge eher bescheiden. Die Ernte ist dank zunehmender Fläche jedoch nur 10% tiefer als im Vorjahr. Leider hatte im nördlichen Kantonsteil auch der Hagel zu Einbussen geführt. Die Ernte war früh, die Trauben gesund und gut ausgereift. Die Zuckergehalte lagen nur 2003 wesentlich höher.
	R-S	1003	81	
<b>Zentralschweiz (33 ha*)</b>	BB	550	93	Die Weinernte 2007 im Kanton St. Gallen ist höchst erfreulich ausgefallen. Die Voraussetzungen dazu lieferte der extrem schöne Frühling. Nach einem durchgezogenen Spätsommer zeigte sich der Herbst von seiner sonnigsten Seite. Die Sorte Blauburgunder erreichte eine hervorragende Qualität. Diese basierte im Wesentlichen auf einer kompromisslosen Ertragsbeschränkung. Die gesamte Erntemenge lag leicht unter dem langjährigen Durchschnitt.
	R-S	650	81	
<b>St. Gallen (213 ha*)</b>	BB	546	94	Das Weinjahr 2007 geht im Kanton Schaffhausen als Spitzenjahrgang in die Annalen ein. Die warme erste Saisonhälfte und der frühe Start der Vegetationsperiode schufen zusammen mit den regelmässig verteilten Niederschlägen sowie dem goldenen Herbst beste Bedingungen für eine hervorragende Traubenqualität. Mengenmässig wurden beim Riesling-Silvaner eine sehr gute und beim Blauburgunder eine schwache Mittelernte eingebracht. Blauburgunder Klettgau: 94 °Oe, Reiat/Rhein: 92 °Oe.
	M.-Th.	743	77	
<b>Schaffhausen (472 ha*)</b>	BB	710	93	Die Schwyzer Weinernte lieferte beim Blauburgunder mit 94.4 °Oe das zweithöchste je gemessene Resultat. Der R-S lag mit 79.9 °Oe im sehr guten Durchschnitt. Bei allen Sorten konnten sehr gesunde Trauben gelesen werden. Die Ernte lag bei den roten Sorten gleich hoch wie letztes Jahr, bei den weissen um 10% tiefer als im Vorjahr. Gegenüber dem 10-jährigen Mittel war die Rotweinproduktion 2007 um 1% und die der Weissweine um 10% zu gering. Die gesamte Weinmenge liegt 10% unter dem 10-jährigen Mittel.
	R-S	930	80	
<b>Schwyz (36 ha*)</b>	BB	613	94	Die Weinernte im Thurgau war wiederum sehr erfreulich und konnte zu den Spitzenjahrgängen 2003 und 1997 aufschliessen. Die Erntemengen lagen beim Müller-Thurgau leicht über dem Mittelwert und beim Blauburgunder leicht darunter. Die hervorragende Herbstwitterung hat den guten Gesundheitszustand der Trauben erhalten. So konnte die Weinlese bei optimalen Bedingungen erfolgen.
	R-S	865	80	
<b>Thurgau (266 ha*)</b>	BB	607	92	Die Qualität des Jahrgangs 2007 ist ausserordentlich. Nach einem Frühling, der bereits ein Sommer war, standen die Reben prächtig. Bis zum Wümmet hatten die Reben einen Vegetationsvorsprung, wie man ihn kaum je erlebte. Die Trauben hingen lange am Stock: Von der frühen Blüte an Pfingsten bis zur Hauptlese in den ersten Oktobertagen lagen deutlich über 120 Tage! Eine lange Vegetationszeit trägt bei zur Qualität des Traubenguts. Grösstenteils konnte reifes und gesundes Traubengut gelesen werden, da und dort ergab sich wegen der Lahmstielerei ein doch etwas erhöhter Sönderungsaufwand.
	M.-Th.	865	77	
<b>Zürich (619 ha*)</b>	BB	636	91	
	R-S	879	79	

\* Gem. «Das Weinjahr 2006» des BLW ([www.blw.admin.ch](http://www.blw.admin.ch))



vom Zuckergehalt her an der Spitze. Eindrücklich die Werte des kleinen Weinbaukantons Schwyz, der wie Aargau und St. Gallen durchschnittlich sehr gute 94 °Oe beim Blauburgunder vermeldete, wobei alle drei Gebiete im langjährigen Vergleich eher kleine Erntemengen deklarierten. Spitzenreiter beim Pinot noir war das Churer Rheintal mit 99 °Oe und fast 700 g/m<sup>2</sup>. Rundum zufriedene Gesichter! Und das nach einem klimatisch eher fragwürdigen Sommer.

## Wo bleibt die Menge-Güte-Regel?

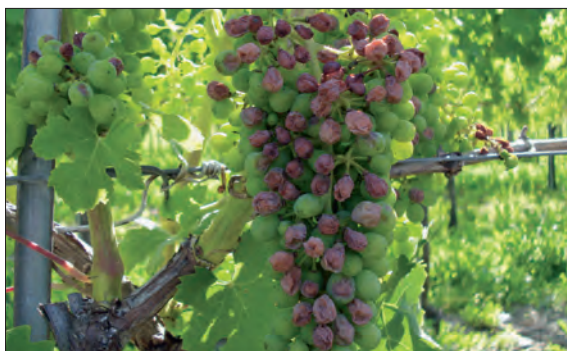
Einen interessanten Einblick in die Abhängigkeit zwischen Erntemenge und Oechslegraden erlaubt eine Grafik der «Blauburgunder-Statistik» des Kantons St. Gallen über die letzten 25 Jahre (S. 9), deren Rohdaten Rebbaukommissär Markus Hardegger zur Verfügung stellte. Darin zeigt der Zuckergehalt – beginnend mit knapp 80 °Oe zu Beginn der 80er Jahre – einen stetigen Aufwärtstrend, der in den letzten beiden Ernten bei etwa 95 °Oe endet. Ein Anstieg von 15 °Oe über ein Vierteljahrhundert! Im Gegensatz dazu lässt der mittlere Ertragswert für Blauburgunder in der gleichen Zeitspanne ein recht ausgeprägtes Auf und Ab erkennen, das keinerlei Beziehung zum Oechslewert aufweist. So korreliert etwa die geringste Ernte (1981: 556 t) mit einem Zuckergehalt von nur 80 °Oe, während im bisher ertragreichsten Jahr seit Einführung der Mengengrenzung (1999: 1156 t) immerhin 92 °Oe erreicht wurden. Viel darüber lagen die Zuckerwerte seither mit Ausnahme von 2003 ebenfalls nicht, obwohl in diesem Jahrtausend anfänglich nur Mengen um 950 t und in den letzten beiden Jahren sogar 750 t (95 °Oe) beziehungsweise knapp 800 t (94 °Oe) eingefahren wurden.

## Klimaerwärmung und Qualität

Zum Teil kann die Zunahme der Zuckergehalte wohl durch die Erhöhung der Durchschnittstemperaturen erklärt werden. Selbst der als kühl empfundene Sommer 2007 lag bezüglich Durchschnittstemperaturen immer noch über dem Durchschnittswert. Ein weiterer Grund ist aber auch der gute Reservestoffzustand unserer Reben. Seit 1992 wurden zum Beispiel in St. Gallen keine Ernten von 1200 t mehr erzielt (s. Grafik S. 9), was auch nur einem Ertrag von etwa 800 g/m<sup>2</sup> gleichkäme.



Verrieselte Trauben als Resultat des Kälteeinbruchs nach Pfingsten ...



... und Sonnenbrand nach Mitte Juli.

Offenbar wirkt der gute Grundzustand der Pflanze wie ein Puffer gegen das gefürchtete Auslaugen, das zur Alternanz, dem periodischen Auf und Ab bei den Erträgen führt. Es stellt sich die Frage, ob der Aufwärtstrend bei den Oechslegraden eine Folge der Erwärmung oder des schonenderen Anbaus ist. Oder von beidem? Tatsache ist, dass der Rebbau in der Deutschschweiz in den letzten Dekaden einen Qualitätssprung gemacht hat. Die aktuelle Qualitätsstufe kann nicht mehr nur mit dem Zuckergehalt bewertet werden. Vielleicht wäre deshalb ein Bezahlungssystem über gestufte Mengenansätze heute sinnvoller als ein Erfassungssystem, das wohl seine Berechtigung verloren hat (und vielerorts auch gar nicht mehr zur Anwendung kommt). Darüber muss wohl über kurz oder lang eine Diskussion in Gang kommen.

## Literatur

Gafner U.: Zusammenfassungen der monatlichen Wetterdaten. Schweiz. Z. Obst-Weinbau 143, Nummern 03, 05, 08, 10, 12, 14, 16, 19, 21, 24, 2007.

Deutscheschweizer Weinbauverband: Ernteergebnisse 2007. [www.weinbauverband.ch](http://www.weinbauverband.ch).

## RÉSUMÉ

### Le temps en 2007 – la vigne et le vin

*La vigne, le climat et le temps sont indissociables. L'auteur fait passer en revue l'année viticole 2007 et tente d'en récapituler les événements météorologiques saillants pour établir leurs répercussions sur la «région viticole Suisse alémanique». Un printemps extrêmement sec a hâté le débourrement. Une période de froid autour de Pentecôte a ensuite inhibé la floraison. Elle a été suivie de pluies abondantes et d'un développement presque explosif de la végétation qui a été freiné par des nouvelles précipitations excessives et un coup de froid en plein début de maturation. La pluie est restée au rendez-vous et pourtant, 2007 n'a pas été une année de mildiou et d'oïdium et le dessèchement de la rafle est également resté très discret. Après un septembre assez frais, un automne doré a fait le bonheur des gens de la vigne et du vin. Les résultats de la récolte avec les indications officielles et les commentaires sont représentés sous forme de tableau synoptique. Sur la base des quantités de pinot noir récoltées dans le canton de St-Gall et de la teneur en sucre recensée ces 25 dernières années, la question est posée de savoir si la règle classique de la quantité et de la qualité a encore cours compte tenu des substances de réserve emmagasinées dans les vignes à la suite de la limitation des quantités.*