



ZUNFTWINZER • E.E. ZUNFT ZU REBLEUTEN

2015

10 Joor Zunftwinzer



FAKTEN 2015

10	Jahre Zunftwinzer, Gründung 12.7.2005
54	Zunftwinzer
300	Stunden Bewirtschaftung Rebberg
20	Zunftwinzer arbeiten im Rebberg
15	Gesellige zünftige Anlässe
1555	m² Fläche des Rebberges
1055	kg Charmont, 84 Oechsle
426	kg Pinot Noir, 98 Oechsle

INHALTSVERZEICHNIS

Fakten 2015.....	2
Vorwort Rebmeister.....	4
1. Die Zunftwinzer.....	5
2. Das Zunftwinzerjahr 2015: Jubiläum – 10 Jahre Zunftwinzer.....	7
2.1. In den Reben.....	7
2.2. Aktivitäten und gesellschaftliche Anlässe.....	22
3. Unser Rebberg.....	53
4. Unser Wein.....	55
4.1. Der Charmont.....	55
4.2. Der Pinot Noir.....	55
4.3. Etikettieren.....	58
4.4. Rääbe Schwäiss im Bhaltis 2014.....	60
5. Ausbildung der Zunftwinzer.....	62
6. Anmeldeformular Zunftwinzer.....	66
7. Impressum.....	67

*Vom Urbeginn der Schöpfung ist dem Wein
eine Kraft beigegeben, um den schattigen
Weg der Wahrheit zu erhellen.*

(Alighieri Dante, 1265-1321, italienischer Dichter und Philosoph)

Liebe Zunftbrüder
einer ehrenwerten Zunft zu Rebleuten,

Seit zehn Jahren schon hegen und pflegen unsere Zunftwinzer einen Rebberg in der Klus bei Aesch/BL. Eingebettet in einer prächtigen Landschaft am Fusse des Blauens ist unser Rebberg mehr als nur eine Arbeitsstätte – er ist ein beliebter Treffpunkt, wo Kameradschaft und Geselligkeit gepflegt und gefördert wird. Ein guter Schluck Wein setzt aber viel Arbeit voraus – aus schlechtem Traubengut kann kein guter Wein entstehen. Durch das ganze Jahr hindurch müssen die Reben betreut werden, deshalb verbringen die Zunftwinzer viele Stunden ihrer Freizeit im Rebberg. Dieses Engagement ist nicht selbstverständlich und verdient

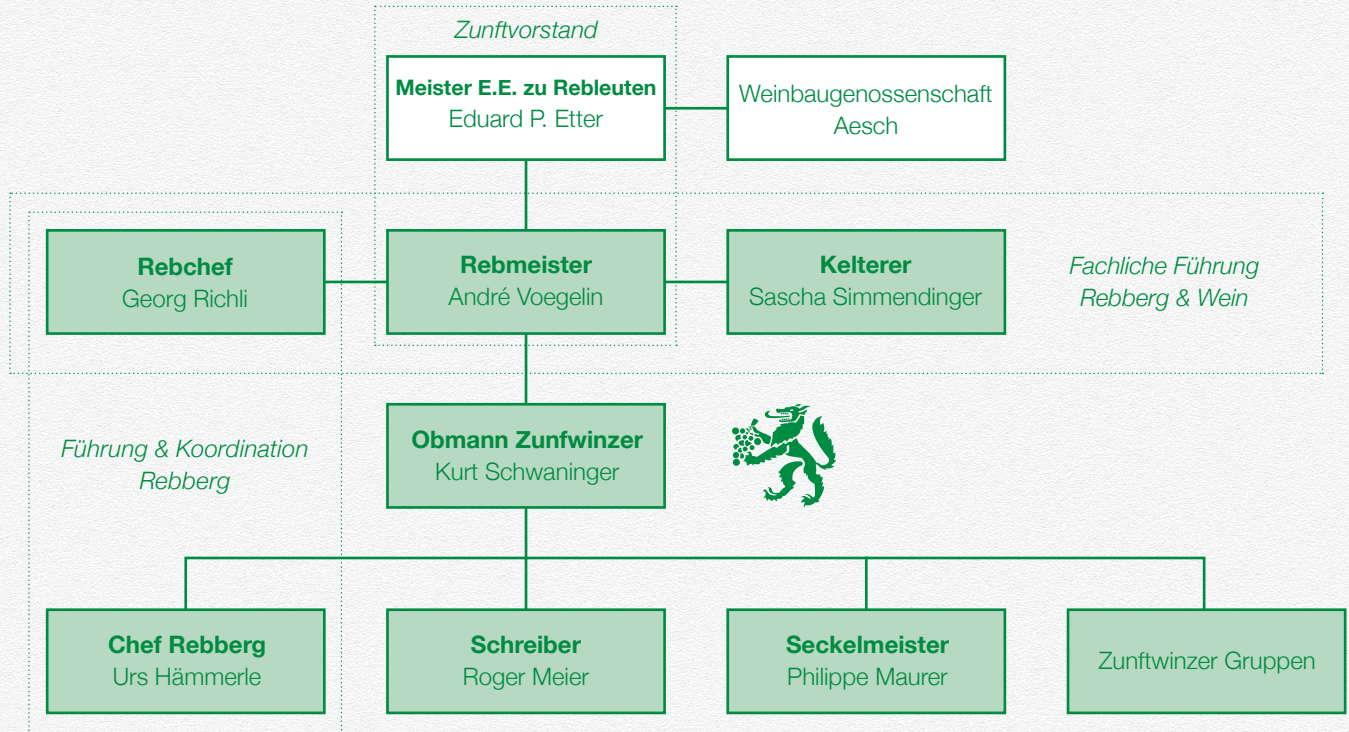
ein grosses Dankeschön! Über all die Jahre konnte die Qualität unseres Zunftweines kontinuierlich gesteigert werden, so dass wir heute stolz auf unseren Wein, den Rebberg und unsere Zunftwinzer sein dürfen.

Auf dieses Jubiläum erhebe ich mein Glas



André Voegelin
Rebmeister E.E. Zunft zu Rebleuten

1. DIE ZUNFTWINZER



ZWECK

Die Zunftwinzer E.E. Zunft zu Rebleuten führen die traditionelle Arbeit der Rebleuten weiter, mit der Pflege des zunfteigenen Rebbergs.

Sie unterstützen den vom Zunftvorstand bestimmten Rebchef bei Arbeiten im Rebberg und fördern die Aus- und Weiterbildung ihrer Mitglieder.

Sie tragen die Aktivitäten der Zunft zum Thema Reben und Wein mit und pflegen Geselligkeit und Freundschaft bei gemeinsamen Anlässen und Unternehmungen

UNTERSTELLUNG

Die Zunftwinzer sind Teil der E.E. Zunft zu Rebleuten (Eigner) und damit dem Zunftvorstand unterstellt.

AUFGABE

Die Zunftwinzer bewirtschaften und pflegen die Reben. Dazu stellen sie das Personal dem Chef Rebberg zur Verfügung. Sie beteiligen sich an den Aktivitäten der Weinbaugenossenschaft Aesch/Klus und organisieren gesellige Anlässe, die das Thema «Wein» im Fokus haben.





2. DAS ZUNFTWINZERJAHR 2015

2.1 IN DEN REBEN

Arbeiten im Rebberg

Bedingt durch den Wachstums- und Vegetationszyklus stehen im Rebberg vom Frühjahr bis zur Trauben-
ernte im Herbst, je nach Mechanisierungsgrad, pro Hektare ca. 800 Handarbeitsstunden an. Überliesse
man die Rebe bei unserem Klima, ohne Eingriff des Winzers, sich selbst, würde durch ein unkontrolliertes
Wachstum eine schlechte Qualität resultieren. Seit den 90er Jahren ist die Erkenntnis gewachsen, dass die
Korrelation zwischen Ertrag und Qualität einen gewichtigen Einfluss hat und somit gemässiger Ertrag zu einer
erhöhten Weinqualität führt.

MÄRZ

Durch den Schnitt erreichen wir die richtige Abstimmung zwischen Triebzahl, Blattfläche und Traubenertrag, d.h. das Wachstum des Rebstocks bleibt im Gleichgewicht und gewährt langfristig gute Fruchtbarkeit, Ertrag und Qualität. Bewährt hat sich, pro Rebstock eine Tragrupe à 6-8 Augen (Knospen) zu belas-

sen und zusätzlich einen einäugigen Reservezapfen anzuschneiden – als Garant für einen optimalen Aufbau im Folgejahr. Diese Arbeiten erledigen wir jeweils zu Beginn des Monats März. Sobald die Tage wärmer werden und der Saft in die Triebe steigt, ist es Zeit, die Tragruuten zu biegen und ans Drahtgerüst zu binden. Nun wird das Schnittholz mit Traktor und Schlegelmulchgerät gehäckselt und als wertvoller Humusbildner in den Naturkreislauf zurückgeführt. Die Boden-



struktur unseres Rebberges ist nicht optimal. Der Anteil an Ton und Schluff ist eher an der oberen Grenze. Fachmännisch ausgedrückt reden wir von einem fetten Boden. Etwa alle 5 Jahre lassen wir den Boden von einem Speziallabor prüfen und erhalten dann die entsprechenden Düngungsempfehlungen für die Hauptnährstoffe Phosphor, Kalium und Magnesium.



Die Phosphorsäure hat eine grosse Bedeutung für die Fruchtbarkeit und den Blühverlauf – Kalium ist wesentlich am Blatt- und Pflanzenaufbau beteiligt und massgebend für die Trauben- und Holzausreife. Das Magnesium ist als wichtiger Aufbaustoff des Blattgrüns (Chlorophyll) mitverantwortlich für eine optimale Photosynthese (Zuckerbildung).



APRIL

Im Monat April erfolgen diverse Pflanzenschutzarbeiten: Eine Austriebsspritzung mit Schwefelbrühe gegen Kräuselmilben und gegen die Schwarzflecken-





krankheit sowie eine erste Herbizid-Applikation unter den Rebreihen. Gegen den Traubenwickler werden im ganzen Rebberggebiet Pheromon-Kapseln aufgehängt – eine neuere biotechnische Methode, welche

verhindert, dass die Faltermännchen während der Paarungszeit zu ihren Partnerinnen finden. Bei frühem Austrieb wird Ende April bereits eine erste Behandlung gegen den Falschen Mehltau vorgenommen.

MAI

Im Laufe des Monats Mai steht die erste Laubarbeit, das sogenannte Erlesen, an. Dabei werden kümmerhafte und überflüssige Triebe ausgebrochen und so eine weitere Ertragsregulierung vorgenommen. Etwas später werden die Rebtriebe ins erste Drahtpaar eingeschlaucht und die unteren Klammern geschlossen. In diese Zeit fällt je nach Witterung eine 2. und 3. Mehltauspritzung.





JUNI

Im Juni und Juli erfolgt ein richtiger Wachstumsschub. Jetzt ist der Winzer beschäftigt mit dem Einschlaufen der Triebe ins zweite und dritte Drahtpaar. Um den nützlichen Insekten ein überlebensnotwendiges Blütenpollenangebot zu gewährleisten, wird das Gras alternierend in jeder 2. Gasse nur etwa dreimal pro Vegetationsperiode gemäht.

Die über das oberste Drahtpaar hinausragenden Triebe werden nun mit dem Laubschneidegrät gekappt und in der Traubenzone die Geiztriebe (Blattachseltriebe) entfernt. Je nach Witterung wird wieder eine Mehlausspritzung fällig. Die Präparatekombination gegen Echten- und Falschen-Mehltau zeigt auch eine Teilwirkung gegen die Schwarzfleckenkrankheit.



JULI

Nun wird eine erste vorbeugende Traubenspritzung gegen *Botrytis cinerea* (Graufäule) nötig. *Botrytis* ist weitverbreitet und gehört zu den gefürchtetsten Krankheiten im Rebbau. Er ist ein Wund- und Schwächeparasit, der in einer Vielzahl von verschiedenen Pflanzen leben kann. Nach einer Regenperiode zeigt sich das Krankheitsbild an ersten Fäulnisnestern in grünen Trauben und an mit braunen Flecken befal-
lenen Blättern. Um eine gute Durchlüftung der Laubwand und damit eine Vorbeugung gegen Pilzinfektionen zu gewährleisten, wird auf der von der Sonne abgelegenen Seite die Traubenzone teilweise entlaubt. Die der Sonne zugewandte Seite bleibt beschattet, damit die Trauben keinen Sonnenbrand erleiden. Beim Pinot werden die Schulterpartien herausgeschnitten und je nach Infektionsgefahr wird noch eine weitere Mehlauspritzung vorgenommen.



AUGUST

Nun folgt unter den Rebreihen eine zweite Herbizid-Applikation. Um den 10. August herum setzt langsam der Farbumschlag ein (Beginn der Reifeperiode). Eine letzte Ertragsregulierung durch Herausschneiden von weniger gut entwickelten oder sich gegenseitig berührenden Trauben erfordert viel Fingerspitzengefühl. Gegen die Botrytis wird Mitte Monat noch eine zweite Applikation in die Traubenzone platziert, dann die Vogelschutzanlage installiert und gegenüber der Naturhecke am unteren Rand des Rebberges ein zusätzliches Vogelschutznetz angebracht.



Im letzten August wurden wir mit einer neuen Herausforderung konfrontiert. Ein neuer Schädling, die Kirschessigfliege (*Drosophila suzukii*), ist in unserer Region aufgetaucht. Sie stammt aus dem südostasiatischen Raum und hat sich in den letzten Jahren über alle Kontinente verbreitet. Sie befällt vor allem rote und dunkelfarbige Früchte im Reifestadium, wo sie mit ihrem Eiablagestachel intakte Beeren ansticht und Eier



ablegt. Durch anschliessende Essigbildung werden die Früchte wertlos. Unsere Region ist äusserst stark betroffen, da der Schädling vornehmlich die reifen Kirschen im Baselbiet befällt. Weil die vielen Hochstämme nicht vollständig abgeerntet werden, kann sich die «Exotin» dort explosionsartig vermehren. Am 21. August 2014 fand im Weingut Tschäpperli diesbezüglich eine Orientierungsveranstaltung statt. Nachdem ein starker Traubenbefall durch die Essigfliege nachgewiesen werden konnte, erhielten wir vom landwirtschaftlichen Zentrum Ebenrain die Bewilligung, die Laubwand direkt oberhalb der Traubenzone mit einer Mischung Lockstoff plus Biozid zu behandeln. Im Verlaufe der Monate August bis September wurde die Applikation in sechsstägigem Rhythmus viermal wiederholt, da der «Cocktail» nach ca. 5 Tagen unwirksam wird. Somit konnten wir den Ertragsverlust in engen Grenzen halten – der Leseaufwand war jedoch viel höher als normal.



Nachtrag zum Rebjahr 2015:

Erstaunlicherweise wurden in diesem Jahr die Beeren von der Kirschessigfliege kaum befallen. Die Fachleute erklären dieses Phänomen mit dem sehr heissen Sommer, was dieser Fliege nicht behagt. Zusätzlich haben wir die ostwärts gerichteten Traubenzonen entlaubt, um damit die Sonneneinstrahlung zu fördern.

SEPTEMBER

Am 13. September fand das jedes zweite Jahr übliche Grillest für die Zunftwinzer mit Partnerinnen in der Klus statt. Etwas früher als normal wurde der Charmont am 27. September mit 1177 kg und 74 Oechsle geerntet. Die frühe Ernte wurde vorgenommen, da wir für das Zunftjubiläum von 2016 etwas Spezielles planen.



FAMILIENGRILL MIT DEN ZUNFTWINZERFRAUEN





OKTOBER

Am 17. Oktober wurde der Pinot mit 526 kg und 90 Oechsle geerntet und unserem Önologen Sascha Simmendinger zur weiteren Verarbeitung überbracht. Als letzte Arbeiten wurde die Vogelschutzanlage entfernt und eine Bodenprobe entnommen, um diese an ein spezielles Labor zu schicken. Dadurch erhielten wir Empfehlungen für die Düngung unseres Bodens für die nächsten Jahre. Nebst den vielen bereits erwähnten Schadorganismen fallen jährlich 1-2 Rebstöcke mit typischen Schadbildern der neuen Esca-Krankheit auf. Es ist eine Mischung holzerstörender Pilze, die den Stamm via Wunden befallen und den Stock allmählich zum Absterben bringen. Gegen diese Krankheit gibt es bisher kein probates Präparat. Infizierte Rebstöcke müssen möglichst tief ausgegraben und anschliessend verbrannt werden, da eine Übertragungsgefahr besteht.



2.2 AKTIVITÄTEN UND GESELLSCHAFTLICHE ANLÄSSE



Januar Helferessen

Zum Helferessen werden alle Zunftwinzer eingeladen, welche im vergangenen Jahr in den Reben und an Anlässen und Aktivitäten aktiv mitgewirkt haben.

Zunftwinzer-Stamm

Jährlich finden 6 Stämme statt. In geselliger Runde trifft man sich im Restaurant Bundesbahn, oder an einem historischen Ort, wo der Wein und die Kameradschaft ein Thema sind.





STAMM IM HEIMATMUSEUM WEINBAU AESCH UND ESSEN IN DEN REBEN

Im Aescher Heimatmuseum hat uns unser Rebchef, Georg Richli, die Geschichte des Weinbaus in der Klus sachkundig und in seiner immer verständlichen, freundlichen Art vorgestellt. Anschliessend haben wir uns in die Reben zum Wasserchef der Weinbaugenossenschaft Aesch/Klus, Joel Martignier verschoben, der uns ein vorzügliches Essen vom Grill zubereitete.





WEINSCHIFF

Das Wyschiff legt bei der Schiffflände an und lädt die Öffentlichkeit zum einmaligen Weinerlebnis ein. Auf dem Schiff MS CHRISTOPH MERIAN präsentieren renommierte Schweizer Winzer mit Stolz ihre Weinreationen. Die meisten von ihnen sind Selbstkelterer aus traditionellen Familienbetrieben. Jährlich zeichnet die E.E. Zunft zu Rebleuten Weine aus und vergibt den drei bestklassierten den «Wolf». Eine Gruppe von Zunftwinzer hilft bei der Weinprobe, die von einer Jury professionell durchgeführt wird.





REBENSONNTAG KLUS/AESCH

Jeweils am letzten Sonntag vor den Sommerferien findet in der Klus das Winzerfest «Rääbesuntig» statt. Der Tag wird feierlich mit einem Rebottesdienst im Steinbruch eröffnet und etwa 10 Winzerfamilien laden die Gäste anschliessend in ihre liebevoll eingerichteten Beizlis zur Probe des neuen Jahrgangs und zu kulinarischen Winzerspezialitäten ein. Die Zunftwinzer der E.E. Zunft zu Rebleuten bewirten in ihrem «zum Urban» Beizli die sonntäglichen Wanderer und Besucher der Klus. Es ist immer ein zünftiger Anlass wo sich Zunftbrüder mit ihren Familien treffen. Das im BBQ mit Holz zart gegarte Fleisch (Niedergaren), wird mit feinem Bauernbrot aus dem Holzofen gereicht. Das «Schnitzelbrot» ist bereits eine beliebte Tradition geworden, dazu werden unsere guten, neuen Weine Charmont und Pinot Noir getrunken. Es werden auch Speck- und Süssgugelopf mit Kaffee oder Mineralwasser angeboten. Junge und ältere Zunftwinzer bewirten in der Zunftwinzerkleidung, Zunftwinzer-Mütze, – Shirt- und -Schurz, mit zünftigem Charme die zahlreichen Gäste.







GRÜNDUNGSAPÉRO IN DER ZUNFTSTUBE

Am Sonntagmorgen 12. Juli 2015, 10.30 Uhr begrüsst
te der Obmann Kurt Schwaninger die Zunftwinzer:

*«Hochgeachteter Herr Meister und Altmeister
Verehrter Herr Statthalter und Altstatthalter
Werte Herren Vorgesetzte und Alt-Vorgesetzte
Liebe Zunftbrüder einer ehrenwerten Zunft
zu Rebleuten.»*

*Liebi Zunftwinzer, liebi Räbbure
Härzlig willkomme*

*Mer sin hit zämmeko, will mer d'Widergeburt vom Ur-
sprung vo unserer Zunft wänn fiire: 10 Joor Zunftwinzer,
genau hit vor 10 Joor het unsere hochgeachtete Herr
Maischter Edi Etter d' Zunftwinzer genau an däm Ort,
in unsrer Zunftschtube grindet.
Rääbe, Druube, Wyy, vo dr ehrewärte Zunft ze Rääb-
litte: Zunftwinzer, das isch e Erfolgsgschicht, 10 Joor*

*Uffbau und Entwigglig vo unserem Räbbärg und ney ver-
paggte, widder mit Zapfe und ere wunderschene Etigette,
vo unserem Altstatthalter Hansruedi Antener kreiert, umrah-
me dr, me darf sage, gueti bis sehr gueti Wyy 2013, unsere
CHARMONT und PINOT. Witer gang I nid druf i, das ka me
denn in der Broschüre lääse, wo am Zunftässe im Bhaltis
allne Zunftbrieder biiglegt wird.»*

Aaschliessend het unsere hochgeachdedi Herr Maischter über
sini Grindig vo de Zunftwinzer und die folgende 10 Joor brich-
tet. Nach dr Maischterred het dr Obmaa allne Zunftwinzer,
em Rääbmaischter, em Kelterer, sim Vorstand und bsunders
de 5 Uffbauer und Pionier vom neye Zytalter vo de Zunfträäbe
härzlig und gross danggt. Ohni die fünf gäbs keini Rääbe und
au nid d' Zunftwinzer, kai eigene Wyy, dorum dien mir Eych hit
ehre und mit em goldige Zunftwinzer-Wolf usszeichne:

- Maischter Edi Etter
- Altmaischter Fritz-Peter Staehelin,
- Alträäbmaischter Raymond Joli,
- Rääbchef Georg Richli,
- Chef Rääbbärg Urs Hämmerle



Nach diesem kurzen würdigen Akt in der Zunftstube begaben sich die Zunftwinzer, bei 35 °C, auf die Terrasse, hoch über der Freien Strasse, über der das

Zunftbanner wehte. Freudig feierten die Zunftwinzer das Jubiläum mit ihrem neuen Wein und einem herrlichen Apéro-Riche.









«VON DER TRAUBE ZUM WEIN» BEI SASCHA SIMMENDINGER



Im Rahmen der Ausbildung und der geselligen Zusammenkünfte trafen sich die Zunftwinzer bei ihrem Kellermeister Sascha Simmendinger am 22. August in der Klus/Aesch. Sascha zeigte und erklärte uns, was alles mit unseren Trauben geschieht, wenn wir sie nach dem Herbst zu ihm zur Weinproduktion bringen. Sachkundig und eindrücklich erklärte uns Sascha den Weinprozess und die dazu verwendeten Anlagen. Er führte uns bis tief in die kreativen Möglichkeiten der Önologie ein und zeigte uns, wie er unsere reifen Trauben zum Wein der besten Güte entwickelt und ausbaut.





ZUNFTWINZERAUSFLUG

Alle zwei Jahre leisten sich die Zunftwinzer einen Ausflug. Dieser wird vom Chef Rebberg, Urs Hämmerle, organisiert. Er schafft es, dass jeder Ausflug von neuem zu einem Höhepunkt wird und die jeweiligen Vorgänger immer wieder übertrifft. Die Reisen





führen immer mit unterschiedlichen Transportmitteln in Rebgebiete in der Schweiz oder dem angrenzenden Ausland. Im Jubiläumsjahr besuchten wir das Staatsweingut Blankenhornsberg in Ihringen. Nach einem feinen Essen am Rhein führte die Reise mit dem Schiff Richtung Colmar. Unterwegs stiegen wir um in den «Ried-Express», Baujahr 1900, eine historische Dampfbahn, dann wieder ins Schiff nach Breisach. Der Autobus brachte uns wieder heil nach Basel.







REBWACHE KLUS/AESCH

In Erinnerung an die Zeiten, als noch der Rebwächter (Bammert) mit Flinte und Schrot die Traubenernte vor Vogelfrass und Wildschaden geschützt hat, wird ab Mitte September bis Ende Oktober an sechs aufeinanderfolgenden Sonntagen von verschiedenen Winzern die «Rebwache» organisiert. Beim Beizli «zum Wächterhüsli» mitten im Klusberg laden die Winzer die Gäste ein zu Köstlichkeiten aus Keller und Küche. Die Zunftwinzer eröffnen die Rebwacht immer am Betttag-Sonntag.













ZUNFTWINZERVERSAMMLUNG

Immer gegen Ende eines Jahres kommen die Zunftwinzer zur Zunftwinzerversammlung zusammen. Dabei werden nach einem Rückblick auf das Jahr in den Reben der Wein und die Aktivitäten gewürdigt. Neue Zunftwinzer werden aufgenommen und ein gutes Essen an einem zünftigen Ort rundet den Anlass ab.





3. UNSER REBBERG

Der Rebberg der Rebleutenzunft befindet sich in Aesch mit den Flurnahmen «Vorderer Klusberg, Rebac». Er umfasst 955 m² Charmont und 600 m² Blauburgunder. Das landwirtschaftliche Zentrum Ebenrain (BL) bestimmt die Höchstmengen an Trauben und die Mindestoechslegrade für die verschiedenen Klassen. Werden diese überschritten bzw. nicht erreicht, kann er nicht mit dem Prädikat AOC angeboten werden und wird abklassiert. Er kann nur noch als Landwein aus der Klus angeboten werden. Diese Bestimmungen werden im sogenannten Traubenpass festgehalten. Unser Rebberg muss folgende Parameter einhalten: Charmont max. 1337 kg und mindestens 65 Oechsle Pinot Noir max. 600 kg und mindestens 70 Oechsle

Im Jahr 2003 konnten wir den ersten Ertrag mit 73 kg Charmont und 86 Oechsle ernten. Die kleinen Mengen ergaben sich aus den noch jungen Reben. Schon im nächsten Jahr betrugen die Mengen 726 und 359 kg. Je nach dem Verlauf der Witterung ist der Ertrag volatil.

So konnten wir in den Jahren 2009 und 2014 über 1100 kg Charmont zum Keltern bringen. Beim Pinot Noir erreichten wir in den Jahren 2006, 2007 und 2014 über 520 kg. Die maximalen Oechslegrade wurden beim Charmont mit 860 Oechsle im Jahr 2013 und beim Pinot Noir im heissen Sommer des Jahres 2003 mit 111 Oechsle erreicht. Dieses Jahr konnten wir bereits am 24. September ernten. Bei schönem Wetter lieferten wir 1055 kg Charmont mit 84 Oechsle und 426 kg Pinot Noir mit 98 Oechsle an Sascha Simmendinger ab. Das Traubengut war von hervorragender Qualität. Der grosse Zuckergehalt stellt unseren Kellermeister vor eine interessante Aufgabe.

Für die Arbeiten im Rebberg haben sich ca. 20 Zunftwinzer bereit erklärt. Je nach den zu erledigenden Arbeiten treffen wir uns jeweils am Morgen im Rebberg. Im Durchschnitt fallen pro Jahr ca. 300 Arbeitsstunden an. Gerne möchte ich mich an dieser Stelle bei unserem Rebchef, Georges Richli, für seine fachliche und

menschliche Unterstützung im Rebberg bedanken. Er bearbeitet den Untergrund, bekämpft die diversen Schädlinge, schneidet die Reben oberhalb der dritten Schlaufe, installiert die Vogelschutzanlage, erklärt uns die verschiedenen Schadensbilder und bewirtet uns in seiner schönen Gartenlaube. Ohne seine kompetente Beratung könnten wir nicht die geforderte Qualität an Traubengut unserem Önologen abliefern.



4. UNSER WEINE



4.1. CHARMONT

Beim Charmont handelt es sich um eine Neuzüchtung aus dem Jahre 1965 zwischen Chasselas (oder Gutedel) x Chardonnay. Die Züchtung erfolgte durch Jean-Louis Simon an der Station Federale de Recherches de Changins, dem Eidgenössischen Forschungsinstitut für Pflanzenbau. Die nachfolgende Selektion erfolgte durch André Jaquinet. Die Rebe wird nur in der Schweiz angebaut. Das Ziel der Züchtung war es, eine Traube zu erhalten, die etwas weniger Säure aufweist und einen höheren Zuckergehalt bildet.

4.2. PINOT NOIR

Der Pinot Noir, auch Spätburgunder genannt, ist eine bedeutende und qualitativ sehr hochwertige Rebensorte.



charmont

seit 2002 besitzt die zunft in der klus
bei aesch/bl einen reberg, der von
den zunftwinzern in der freizeit liebevoll
gehegt und gepflegt wird. die trauben
werden von einem zunftbruder in
seinem betrieb professionell gekeltert.

vorzüglich geeignet zu weissem fleisch,
fisch, harkäse und für apéros,

trinktemperatur: 10°C

e.e.zunft zu rebleuten, basel
www.rebleutenzunft.ch

75 cl / 12.0 %vol

enthält sulfide





pinot noir

seit 2002 besitzt die zunft in der klus
bei aesch/bl einen rebbberg, der von
den zunftwinzern in der freizeit liebevoll
gehegt und gepflegt wird. die trauben
werden von einem zunftbruder in
seinem betrieb professionell gekeltert.

vorzüglich geeignet zu rotem fleisch,
aufschnitt, harkäse und für apéros,

trinktemperatur: 18°C

e.e.zunft zu rebleuten, basel
www.rebleutenzunft.ch

75 cl / 13.0 %vol

enthält sulfide

4.3. ETIKETTIEREN

Anfangs Dezember wurde bis anhin jeweils durch die Zunftwinzer von Hand etikettiert. Mit der gesteigerten Qualität des Weines und der neuen Verpackung werden wir zukünftig, die von Altstatthalter Hansruedi Antener entworfenen Etiketten, maschinell durch unseren Kellermeister auf die Flaschen bringen.





4.4. RÄÄBE SCHWÄISS IM BHALTIS 2014

Im Rahmen der Qualitätsentwicklung und Neuausrichtung der Produktion des Zunftweines haben die Zunftwinzer mit dem Kellermeister und Kelterer, Sascha Simmendinger, einen ausgezeichneten Weinbrand hergestellt. Er wurde aus den Restbeständen unserer Rot- und Weissweine, zusammen mit dem Trester der Weinernte 2013, von Sascha Simmendinger, bei einem hochqualifizierten Brennmeister, produziert. 200 Liter Wein ergaben 300 Flaschen 35 cl, 40 Vol. % Rääbe-Schwäiss.



**Rääbe –
Schwäiss**

Zunftwinzer

E.E. Zunft zu Rebleuten

www.zunftwinzer.clubdesk.com



5. AUSBILDUNG DER ZUNFTWINZER

In den Reben werden die Zunftwinzer im Rebbau durch unseren Rebchef, Georg Richli, unterstützt. Die Zunft ermöglicht und finanziert jedes Jahr den Besuch des Rebbaukurses der Landwirtschaftlichen Schule des Kanton Baselland /Ebenrain durch zwei Zunftwinzer. Dieser Kurs erstreckt sich über ein ganzes Jahr und behandelt in Theorie und Praxis den Rebbau. Eine Gruppe von bestqualifizierten Rebbau-Profis, angeführt von Dr. Andreas Buser der Landwirtschaftlichen Schule Ebenrain, unterrichten über alle Arbeiten im Rebberg, sowohl in der Theorie, als auch in der Praxis. Diese Ausbildung der Zunftwinzer ermöglicht und steigert die Qualität der Trauben, denn die wichtigste Arbeit zum Erreichen eines guten Weines geschieht in den Reben. Die Zunftwinzer sind dankbar für die Weitsicht der E.E. Zunft zu Rebleuten, in die Ausbildung zu investieren.







6. ANMELDUNG

«Ich will bei den Zunftwinzern aktiv mitwirken»

Name:

Vorname:

Adresse:

Tel. Geschäft:

Tel. Privat:

Tel. Handy:

E-Mail:

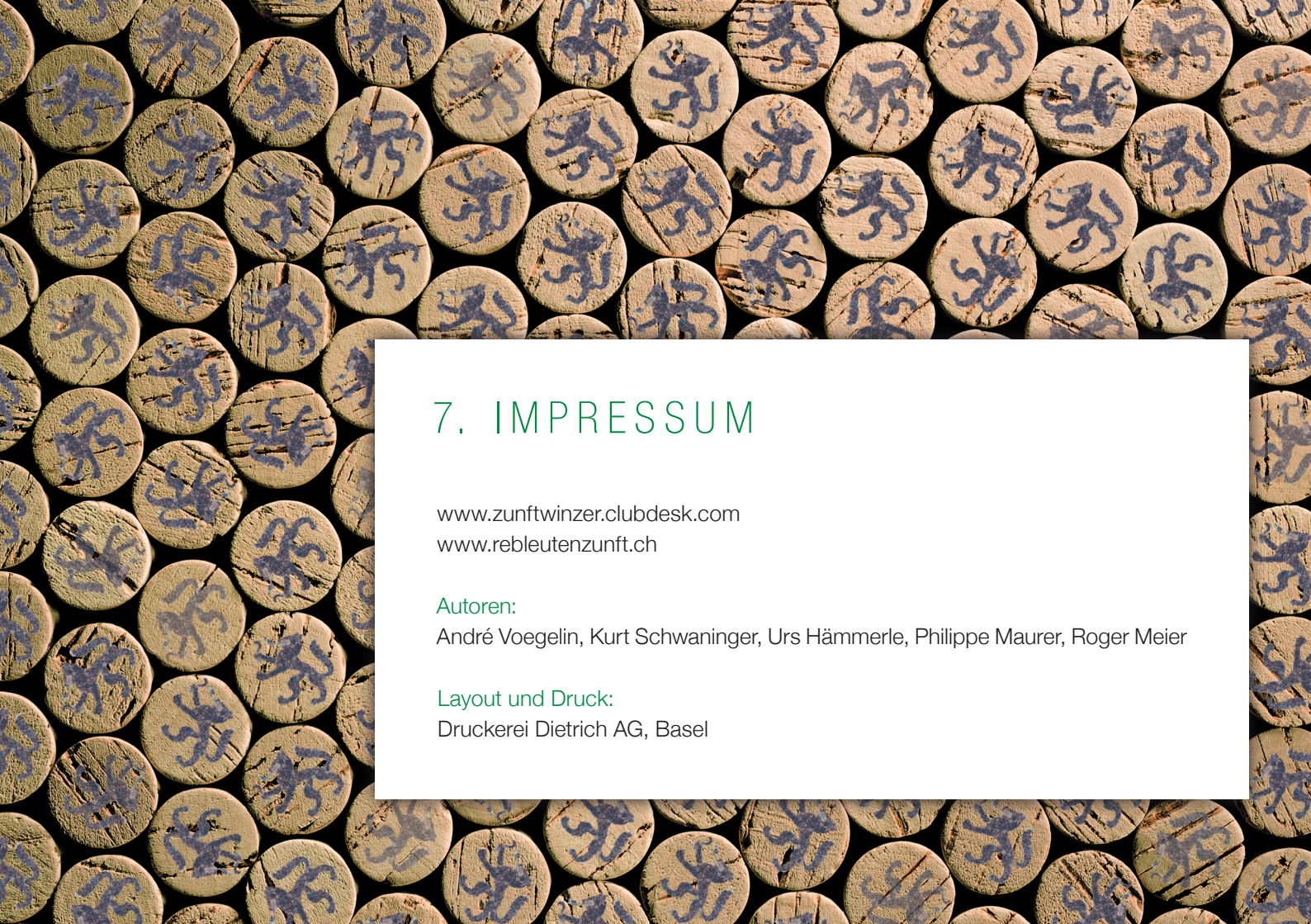
Geburtstag:

Ich bin Zunftbruder: ☐ Ja ☐ Nein

Einsenden per Mail an kurt.schwaninger@breitband.ch oder per Post.

Bitte
ausreichend
frankieren

Herr
Kurt Schwaninger
Obmann Zunftwinzer
Hauptstrasse 34
4102 Binningen

The background of the entire page is a dense, repeating pattern of circular wooden discs. Each disc is light-colored wood with a blue ink stamp of a rampant lion, a traditional symbol of the Zunft der Winzer in Rebléutenz. The discs are arranged in a staggered grid, creating a textured, mosaic-like effect.

7. IMPRESSUM

www.zunftwinzer.clubdesk.com

www.rebleutenzunft.ch

Autoren:

André Voegelin, Kurt Schwaninger, Urs Hämmerle, Philippe Maurer, Roger Meier

Layout und Druck:

Druckerei Dietrich AG, Basel

