

# Ein mengenmässig kleiner Jahrgang wird bestimmt gross herauskommen

■ Im Frühling 2014 kommen die einheimischen AOC-Weine auf den Markt

**Bereits zum 22. Male konnte der Rebbergverein Eggisbühl seine zuckersüssen Blauburgundertrauben ernten. Nun werden sie im Weingut Heidegg in Gelfingen gekeltert.** | Bruno Weingartner

«Ich bin sehr zufrieden mit eurem Traubengut», sagte Peter Schuler vom Weingut Heidegg, als die Weggiser Weingärtner am vergangenen Samstagmittag in Gelfingen ihre Ernte ablieferten. Zuckersüss und voll ausgereift wurden die Traubenbeeren in der Abbeermaschine entstielt und zur Weiterverarbeitung vorbereitet: Die eine Hälfte kam gleich in die Presse, daraus wird der beliebte Eggisbühler Federweisse entstehen, ein fruchtig-spritziger lachsfarbener Weisswein aus blauen Pinot-Noir-Trauben. Die andere Hälfte gelangte zur Maischegärung in den Stahltank. Hieraus wird der traditionelle Rote, der Eggisbühler Blauburgunder gekeltert.

**Nicht die Quantität ist wichtig...** In sorgfältiger Handarbeit hatte der Rebbergverein Eggisbühl die

Trauben von ihren Stöcken geschnitten. Dabei galt es, allenfalls noch unreife oder von Wespen befallene Beeren zu entfernen und auf den Boden zu schneiden. Denn, dies wissen die Eggisbühler seit ihrer ersten Ernte im Jahre 1992, ein wirklich guter Wein kann nur aus wirklich einwandfreien Trauben entstehen. Und gute, einwandfreie Trauben reifen auch nur heran, wenn man ihren Behang bereits am Stock reguliert hatte. Dies hatte schon im Frühjahr beim Austrieb begonnen und endete mit der so genannten grünen Lese im Herbst, als der Behang nach dem Farbumschlag ein letztes Mal reduziert wurde.

**...sondern die Qualität**

Trotz der mit all diesen Massnahmen – auch mit der sorgfältigen Laubarbeit, der Stock- und Bodenpflege – erzielten hohen Qualität gab es heuer einen kleinen Wermutstropfen. Die Ernte fiel nämlich um gut ein Drittel kleiner aus als üblich. Warum dies? Hatte man zu viel reduziert? Dazu Peter Schuler: «Beim Blauburgunder stellen wir in diesem Jahr fast überall fest, dass die Traubengespinnne im Frühjahr nicht alle befruchtet wurden.» Diese «Verrieselung», wie das Phänomen in

Fachjargon heisst, hängt zusammen mit den kühlen und nassen Wetterbedingungen, die während der Blütezeit herrschen. So hat die Natur dieses Jahr von sich aus reduziert. Doch die Eggisbühler trösteten sich: «Dafür ist ja die Qualität umso besser, man weiss ja, dass bei der Traubenernte gilt: «Weniger ist mehr.»»

**Weinverkauf im Frühling 2014**

Das, was nun also unter Sonne des Jahres 2013 im Eggisbühler Rebberg herangereift war, wird dann im kommenden Frühling unter

die Leute gebracht. Die Statuten des Rebbergvereins sehen nämlich vor, dass die Eggisbühler Produkte unter der breiten Bevölkerung verkauft werden soll. So wird denn auch hier in der Wochenzeitung im April 2014 wieder exklusiv der so genannte «Wein-Wunsch-Talon» erscheinen, mit dem alle Interessierten ihre gewünschte Anzahl Flaschen bestellen können. Näheres dazu erfährt man auch auf der Vereinswebsite [www.eggisbuehler.ch](http://www.eggisbuehler.ch). Freuen wir uns also auf den kleinen, aber dafür umso besseren Jahrgang 2013!

## AOC-Weine aus dem Kanton Luzern

Im Jahre 2005 wurde von der Luzerner Regierung die kontrollierte Ursprungsbezeichnung (AOC, Appellation d'Origine contrôlée) für Luzerner Weine eingeführt. Auch die Eggisbühler Weine dürfen diese Bezeichnung tragen. Dies war ein Meilenstein in der Geschichte des Luzerner Weinbaus. Die Luzerner Produkte können betreffend Deklarationen nun mit den AOC-Weinen aus Frankreich oder den DOC-Weinen aus Italien verglichen

werden. Die Weinlesekontrolle obliegt der Dienststelle Landwirtschaft und Wald (lawa). Die Kontrolle der Weinbereitung wird durch die Eidgenössische Weinhandelskontrollkommission getätigt. Eine Expertengruppe aus Vertretern des Rebbaus, der Verarbeitung, des Weinhandels und der Gastronomie ergänzen diese durch Analysen und sensorische Prüfungen. Damit wird die Qualität der Luzerner Weine gewährleistet.



Kräftige Arme leeren die feinen Blauburgundertrauben in die Transportcontainer...



... deren wertvoller Inhalt dann am Fusse des Schlosses Heidegg zu den exklusiven Eggisbühler AOC-Weinen gekeltert werden.