

Zeitschrift: Werdenberger Jahrbuch : Beiträge zu Geschichte und Kultur der Gemeinden Wartau, Sevelen, Buchs, Grabs, Gams und Sennwald
Herausgeber: Historischer Verein der Region Werdenberg
Band: 23 (2010)

Artikel: Die im Werdenberg früher und heute heimischen Rebsorten und ihre Weine : von einstiger Vielfalt über Beschränkungen zur gezielten Sortenwahl
Autor: Hardegger, Markus
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-893370>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Die im Werdenberg früher und heute heimischen Rebsorten und ihre Weine

Von einstiger Vielfalt über Beschränkungen zur gezielten Sortenwahl

Markus Hardegger

Der Weinbau im Werdenberg konzentrierte sich in früheren Jahrhunderten auf eher kleinflächige, süd-exponierte Reblagen. Diese bevorzugten und gut besonnten Rebhänge lagen meist in der Nähe von Burgen, Herrschaftshäusern oder Kirchen. Die Rebstöcke wurden entweder als Spaliere oder als Stöckelreben erzogen. Bis zur Einschleppung des Echten und des Falschen Mehltaus aus Amerika um 1850 wurden die Reben kaum von Pilzkrankheiten befallen. Darum ist es nicht verwunderlich, dass in dieser Zeit eine enorme Sortenvielfalt herrschte. Aus früheren Aufzeichnungen von Ampelographen¹ wissen wir, dass in der Schweiz im Spätmittelalter ungefähr 145 verschiedene Rebsorten angebaut wurden. Die meisten davon wurden – vor allem wegen der grossen Ausdehnung der Rebflächen – in der Westschweiz kultiviert. In der Ostschweiz sind laut der umfangreichen Arbeit von Marcel Aeberhard² über die Geschichte der alten Schweizer Traubensorten damals schätzungsweise etwa 50 Sorten angepflanzt worden.

Weisser Heunisch: Hauptsorte des Spätmittelalters

Der *Weisse Heunisch* war zusammen mit dem *Elbling* die am meisten verbreitete Rebsorte des Mittelalters und wurde mit grösster Wahrscheinlichkeit auch im Werdenberg angebaut. Diese einst bedeutende Sorte ist heute fast vollständig verschwunden. Sie ist in Vergessenheit geraten und vom Aussterben bedroht. Heunisch wird heute nur noch im Oberwallis auf kleinen Rebpärzellen angebaut.



Traube des Dreifarbigen Heunisch, einer in wenigen Exemplaren erhalten gebliebenen Farbvariante des Heunisch. Foto LZSG Rheinhof Salez

Der Heunisch ist eine der ältesten Traubensorten der nachrömischen Zeit. Es konnte festgestellt werden, dass sie identisch ist mit einer Rebsorte in Frankreich mit dem dort geläufigen Namen *Gouais* – einer Bezeichnung, die im «*Gwäss*» der Oberwalliser unverkennbar anklingt. Aus dem Heunisch ist im Lauf der Jahrhunderte durch Kreuzungen eine Vielzahl von neuen Sorten entstanden. Laut den neuesten DNA-Analysen hat der Heunisch 76 Nachkommen, darunter so bedeutende Sorten wie *Chardonnay* und *Riesling*.

Die Herkunft des Heunisch

Die Heimat des Heunisch ist im Osten im Raum Ungarn–Slowenien–Steiermark zu suchen. Wie der Heunisch in die westeuropäischen Weinbaugebiete gelangte, ist weitgehend unbekannt. Es gibt jedoch verschiedene Theorien, von denen zwei mögliche hier erwähnt sind:

Eine Version stützt sich darauf, dass die erste Erwähnung des Heunisch als «*Hunisc drubo*» im Nibelungenlied zu finden sei und dass die Hunnen unter ihrem König Attila auch schon Weinbau

betrieben hätten. Demnach seien es die Hunnen gewesen, die die «Hunnentraube» nach Westeuropa gebracht hätten.

Die wohl glaubwürdigste Version stammt aus ungarischen Quellen. Danach soll es Karl der Grosse gewesen sein, der den Heunisch in sein Reich geholt hat. Der ungarische Autor Zoltan Halasz schreibt, Karl der Grosse habe einen Reitertrupp nach dem Hunnenland gesandt mit dem Auftrag, von dort Weinstöcke mitzubringen. Er habe die hunnischen Reben in die beste Weinbaugegend Frankreichs verpflanzen wollen.

Der Heunisch oder Gouais wurde im Mittelalter vor allem in der Champagne angebaut. Seine betont kräftige Säure wurde damals noch geschätzt. Erst später, möglicherweise auch als Folge des schlechteren Klimas nach der mittelalterlichen Wärmeperiode, fiel die Sorte in Ungnade. Nach und nach war sie in allen Weinbaugebieten nördlich der Alpen angebaut worden. In der Schweiz war sie in der Westschweiz, vor allem im Wallis, heimisch. Aus geschichtlichen Quellen ist ersichtlich, dass der «Hüntsch» bis gegen Ende des 19. Jahrhunderts aber auch am Thunersee, im Aargau und in der Ostschweiz kultiviert worden ist.

Die Farbvarianten des Heunisch

Der Heunisch fällt auf durch eine grosse Zahl von Farbvarianten. Die früheren Ampelographen unterschieden nicht nur eine weisse, sondern auch eine gelbe und eine grüne Variante. Der Weisse Heunisch ist die verbreitetste Variante. Der Gelbe Heunisch weist kleinere und spitziger gezähnte Blätter auf. Der Gelbe und der Grüne Heunisch sind heute verschollen und nur noch aus der Literatur bekannt.

In schriftlichen Quellen sind auch eine rote und eine graue Variante des Heunisch überliefert. Die rote ist heute noch in Sortengärten zu finden. Der Graue Heunisch hingegen gilt als ausgestorben.

Weitere Farbvarianten sind der äusserst seltene Schwarze sowie der Blaue

Heunisch. Letzterer galt früher als Spezialität. Aus Aufzeichnungen geht hervor, dass er im Thurgau unter dem Namen «*Eslinger noir*» angebaut worden ist.

Als besondere Spezialität gilt der Rotgestreifte Heunisch. Eine solche Farbvariante kommt bei keiner anderen Rebsorte vor. Der Dreifarbige Heunisch ist eine weitere Kuriosität und in wenigen Exemplaren noch vorhanden. Der Siebenfarbige Heunisch hingegen gilt heute als ausgestorben.

Blauburgunder (Pinot noir): die bedeutendste Rotweinsorte

Es kann davon ausgegangen werden, dass im Werdenberg ab dem 18. Jahrhundert – wie in der angrenzenden Bündner Herrschaft – die Sorte *Blauburgunder* einen wichtigen Platz einnahm. Der Blauburgunder löste die vor allem im Rheintal verbreiteten weissen Sorten nach und nach ab. Die Sorte wird auch *Blauer Spätburgunder* oder *Pinot noir* genannt und stammt ursprünglich aus dem Burgund. Die wertvolle burgundische Rebe dürfte zu verschiedenen Zeiten in die einzelnen Landesgegenden der Schweiz eingeführt worden sein. Mit grosser Wahrscheinlichkeit wurde sie von Bündner Söldnern aus Frankreich in ihre Heimat und damit in unsere Gegend mitgebracht. Eine Legende berichtet, der französische Herzog Henri de Rohan³ habe den Blauburgunder im 17. Jahrhundert in die Bündner Herrschaft gebracht.

Aufzeichnungen aus den 1830er Jahren

Neben den beiden wichtigsten Sorten, dem Heunisch und dem Blauburgunder, sind früher verschiedene andere Sorten angebaut worden. Als wichtige Quelle gelten die Farbtafeln und Beschreibungen des St.Galler Arztes und Gründers der St.Gallischen Naturwissenschaftlichen Gesellschaft Caspar Tobias Zollikofer (1774–1843).⁴ Neben den hauptsächlich pomologischen Studien aus den Jahren 1831 bis 1834 ent-

hält sein Werk auch Darstellungen von einigen damals im Rheintal und in der übrigen Ostschweiz angebauten Rebsorten. Die nachfolgenden Beschreibungen basieren auf Zollikofers Aufzeichnungen:

Petersilien-Traube

Diese weisse Traubensorte weist grünliche, runde und grosse Beeren auf. Die Blätter sind kahl, lang und dünn gestielt. Die Sorte wird häufig an Spalieren gezogen und ist sehr fruchtbar. Sie wird nur als Tafeltraube angebaut.

Edelweisse Traube (Elbling)

Die Traubensorte wird auch *Burgauer*, *Ellmelen* oder *Elbling* genannt. Die Trauben sind sehr lang. Der Geschmack der Beeren ist süss und etwas wässrig. Die Blätter sind gross und gelblich grün. Die Sorte ist im Rheintal und im Thurgau die ergiebigste Weinsorte.

Ächt Weisse Traube (Completer)

Bei dieser Sorte handelt es sich um die *Malanser Rebe* beziehungsweise den *Completer*. Der Name Completer geht auf das 13. Jahrhundert zurück. Damals

1 *Ampelographen* sind rebsortenkundige Forscher wie Johann Philipp Bronner (1792–1864), Johann Metzger (1789–1852), August-Wilhelm Freiherr von Babo (1827–1894) und Hermann Goethe (1837–1911).

2 AEBERHARD, MARCEL, *Geschichte der alten Traubensorten. Ein historisch-ampelographischer Rückblick*, Solothurn 2005.

3 Herzog Henri de Rohan (1579–1638), französischer Feldherr und Hugenottenführer. Während der Bündner Wirren im Dreissigjährigen Krieg hielt er sich zwischen 1630 und 1635 als Anführer der von Frankreich angeworbenen Truppen mehrmals in der Bündner Herrschaft auf.

4 Die in Privatbesitz befindlichen Zeichnungen und Beschreibungen sind erstmals publiziert in: CASPAR TOBIAS ZOLLIKOFER (1774–1843), *Pomologische Studien des frühen 19. Jahrhunderts. Aufgezeichnet in den Jahren 1831–1834*, Wädenswil 2005. – Zu Zollikofer vgl. den Abschnitt «Leidenschaftliche Pomologen» in Hans Jakob Reich, «'...zimlich vil obs an Kirschen, äpfeln und biren'» im vorliegenden Band.

bestimmte der Dompropst Ulrich von Sax in Chur, dass von diesem Wein täglich nach dem Complet – nach dem letzten Chorgebet am Abend – ein Schoppen ausgedient werden durfte.⁵

Weisse Muskatell-Traube

Die Traube ist kompakter als die der roten Muskateller. Die Beeren sind von mittlerer Grösse, dickhäutig und bei der Reife braun gefleckt. Der Geschmack ist sehr süss, das Aroma muskatig. Die Blätter sind fünfplappig.

Italiäner-Traube

Sie wird auch *Knollern-Traube* genannt und kommt hin und wieder im Rheintal vor. Die leicht purpur- oder weinrot gefärbte Traube ist sehr gross. Die ebenfalls grossen Beeren sind nicht gedrängt, vollkommen rund, etwas knackend und dickschalig. Der Geschmack ist schleimig und süss.

Rothe Muskatell-Traube

Der *Rote Muskateller* weist eine lockere Traube auf. Die Beeren sind gross, rund und dunkelviolet. Der Saft ist sehr süss und schmeckt nach Bergamotte, einer Citrusfrucht aus Norditalien. Diese Sorte wird vor allem an Spalieren erzogen.

Rothe Färbertraube

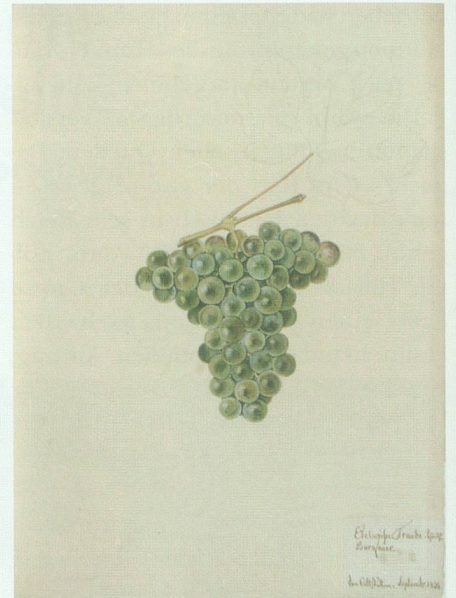
Die mittelgrosse Traube weist grosse, runde Beeren auf. Sie sind dickhäutig und von schwarzblauer Farbe. Der Geschmack ist säuerlich süss und etwas fad. Diese Sorte wurde angebaut, um den Most davon zum Färben von wenig farbindensivem Wein zu benutzen.

Verlust der Rebsortenvielfalt

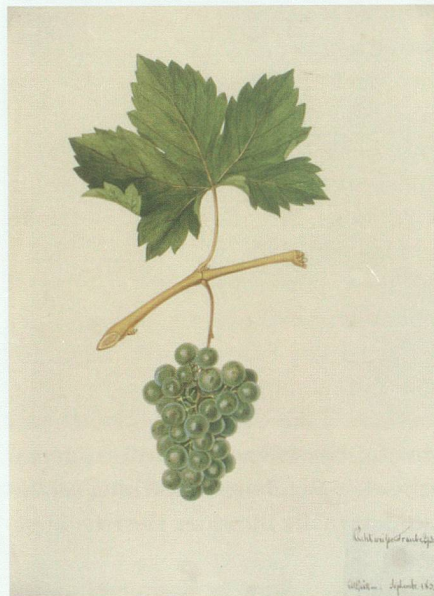
Es darf angenommen werden, dass auch im Werdenberg die Sortenvielfalt noch um einiges grösser war. Wegen des verhältnismässig kleinflächigen Anbaus sind dazu aber kaum schriftliche Zeugnisse vorhanden. Mit dem Rückgang des Weinbaus seit dem 19. Jahrhundert verringerte sich auch die einstige grosse Sortenvielfalt, wie sie Marcel Aeberhard in seiner «Geschichte der



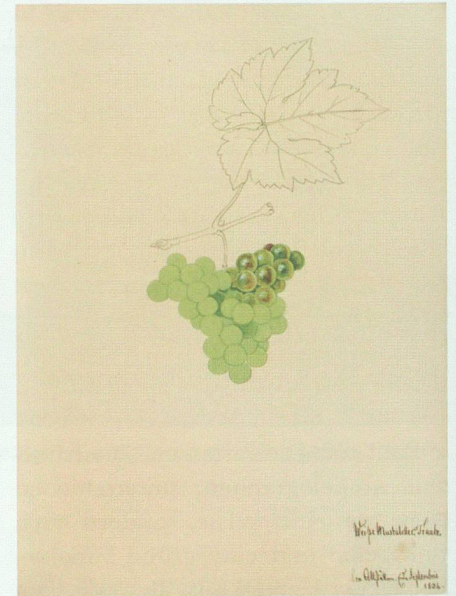
«Petersilien-Traube. Von Grüneck. Anfangs Octobrs 1834.» Zeichnung Caspar Tobias Zollikofer



«Edelweiße Traube Rheintal. Burgauer [Elbling]. Von Altstätten. Septembr. 1834.» Zeichnung Caspar Tobias Zollikofer



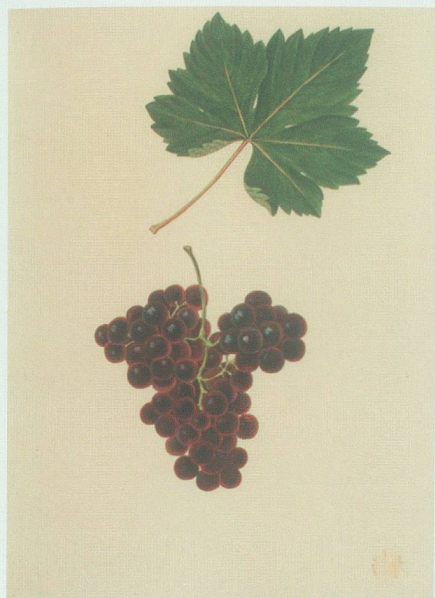
«Ächt weiße Traube Rheintal [Completer]. Altstätten. Septembr. 1834.» Zeichnung Caspar Tobias Zollikofer



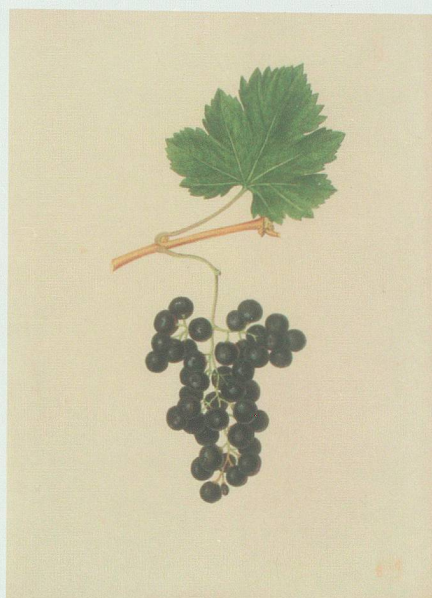
«Weiße Muskateller Traube. Von Altstätten. Ende Septembris 1834.» Zeichnung Caspar Tobias Zollikofer

alten Traubensorten» aufzeigt. Als Folge der grossen Weinbaukrise in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts nahm auch die Qualität der Weine stark ab. Gefährliche Krankheiten und die Reblausgefahr veranlassten den Gesetzgeber zu strengen Rebgesetzen. Mit dem Ziel, die Qualität wieder zu verbessern, schränkte man die Zahl der Rebsorten

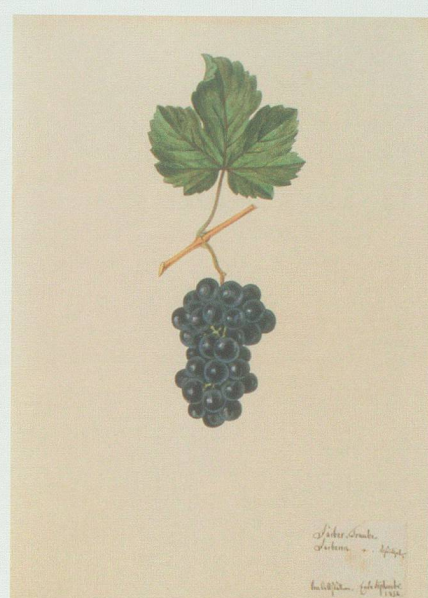
in der Schweiz massiv ein. Bis in die 1990er Jahre hinein durften in der Ostschweiz nur eine Handvoll Sorten angepflanzt werden. Erst mit dem eidgenössischen Rebbaubeschluss von 1992 konnte das enge Rebsorten-Korsett abgestreift werden, was zu einer relativ schnellen Verbreitung von neuen Sorten führte.



«Die Italiäner-Traube. Die Knollern Traube. Rheintal [...] In Grüneck.» Zeichnung Caspar Tobias Zollikofer



«Rothe Muskatell-Traube [...] Im Rheintal, besonders an Spalieren. In Grüneck.» Zeichnung Caspar Tobias Zollikofer



«Färber-Traube. Farberen-Traube. Rheintal. Von Altstätten. Ende Septembr. 1834.» Zeichnung Caspar Tobias Zollikofer

Züchtung von neuen Sorten

Die enorme Züchtungsarbeit verschiedener Forschungsinstitute im In- und Ausland hat in den letzten Jahren eine Vielzahl von interessanten Sorten auf den Markt gebracht. Das heutige Züchtungsziel sieht in erster Linie qualitativ hochwertige Sorten von geringer Krankheitsanfälligkeit vor. Dabei ist zu berücksichtigen, dass neue Sorten oft mehrere Jahrzehnte benötigen, um sich auf dem harten Markt zu behaupten. Oftmals müssen nach einigen Jahren Rückschläge in qualitativer oder pflanzenbaulicher Hinsicht hingenommen werden. Schon etliche Bepflanzungen mit neuen Sorten mussten nach wenigen Jahren wieder gerodet werden. Darum ist der Anbau neuer Sorten immer auch ein finanzielles Risiko für den Winzer. Doch meistens ist die Innovationsbereitschaft grösser als die Angst vor Verlusten, und das Risiko wird in Kauf genommen. Letztlich ist es auch im Interesse jedes einzelnen Winzers, Sorten zu kultivieren, die weniger Pflanzenschutz benötigen. Entscheidend ist zuletzt aber immer der Konsument: Heute und in Zukunft können sich nur Sorten durchsetzen, die dem Geschmacksempfinden der Weinliebhaber entsprechen.

Diesem Umstand wird in der Forschung und bei der Lancierung neuer Sorten immer mehr Rechnung getragen. So werden von neuen Rebsorten schon früh Weine gekeltert und verschiedenen Personengruppen zur degustativen Beurteilung ausgesetzt.

Die sechs heute wichtigsten Rebsorten im Werdenberg⁶

Blauburgunder (Pinot noir), 89 189 m²

Der Blauburgunder ist nach wie vor eine der Hauptsorten im Werdenberg.⁷ Es ist erstaunlich, wie sie sich in den ver-

gangenen Jahrhunderten zu behaupten vermochte. Der Grund liegt sicher in ihrer grossen Anpassungsfähigkeit. Das Klima an den steilen Südhängen ist für sie wie geschaffen. Sie liebt kalkreiche Böden mit hohem Steinanteil. Der Blauburgunder ist für den Winzer und den Kellermeister eine anspruchsvolle Sorte. Bei optimaler Reife können daraus hervorragende Rotweine und bei entsprechender Ertragsbeschränkung sogar langlebige Barrique-Weine hergestellt werden.

Aus der Blauburgunder-Traube können ganz verschiedene Weine gekeltert werden:

5 Ulrich von Sax (1210–30. Mai 1227), Churer Dompropst, gab einen Weinberg in Jenins, von dem 40 Galleten zum Umtrunk «in sacrum» gingen, um «post completiorum» das «Gaude» zu singen, aber nur «in sabbatis». Um 1370 hiess ein Weinberg in Malans «Completer»: Er grenzte an einen Acker des ehemaligen Maienfelder Vogtes Heinrich von Fontnas. Der Name kommt also nicht von einer Traubensorte, sondern von einem Rebberg, und zügelte mit der Abgabepflicht (vielleicht durch Tausch) von Jenins nach Malans. Möglicherweise wurde später auf dem Malanser Completer eine neue Sorte angepflanzt, die dann noch später den Namen des Wingerts er-

hielt. (Freundliche Mitteilung von Heinz Gathuler, Oberschan.)

6 *Weinanbaustatistik* der Fachstelle Weinbau, Landwirtschaftliches Zentrum SG, Rheinhof, Salez. – AMBROSI, HANS et al., *Farbatlas Rebsorten*, Stuttgart 1998. – EGGENBERGER, WALTER et al., *Weinbau*, hg. vom Schweiz. Verband der Ingenieur-Agronomen, Zollikofen 1990 (4. Auflage).

7 Zu den Reblagen und den darauf angebauten Sorten siehe in diesem Buch Hans Jakob Reich, «Die Werdenberger Reblagen im Jahr 2009».



Blauburgunder (Pinot noir). Foto Hans Jakob Reich, Salez



Müller-Thurgau (Riesling-Silvaner). Foto Hans Jakob Reich, Salez

Federweiss

Der Saft der Blauburgundertraube ist weiss, und die rote Farbe befindet sich ausschliesslich in den Beerenhäuten. Durch das sofortige Abpressen der Trauben entsteht der Federweisse. Er weist meist eine leichte Bernsteinfärbung auf, weil je nach Reifegrad bei der Pressung etwas rote Farbstoffe der Beerenhäute in den Saft gelangen.

Rosé

Für den Rosé werden die Trauben gequetscht und die Beerenhäute während rund zwölf Stunden im Saft belassen, wodurch der Saft etwas an roten Farbstoffen aufnimmt. Der schliesslich leicht rötliche Saft weist eine ähnliche Farbe auf wie das Auge eines Rebhuhns. Deshalb wird der Rosé in der Westschweiz auch *Oeil de Perdrix* genannt.

Barrique

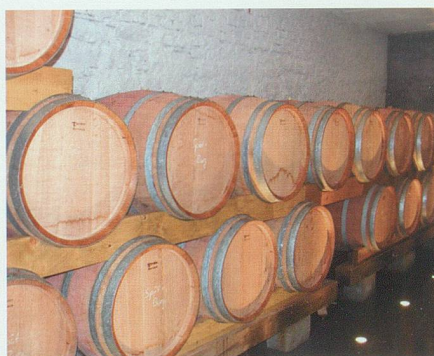
Seit einigen Jahren findet das kleine, rund 230 Liter fassende Holzfass wieder mehr Beachtung im Weinkeller. Ein qualitativ guter Blauburgunder eignet sich vorzüglich für diese Ausbauart. Einige Betriebe bauen ihre höchsten Qualitäten im Barrique aus.

Sekt

Die Produktion von Sekt oder Schaumwein hat in den letzten Jahren an Bedeutung gewonnen. Der Blauburgunder dient daher nicht nur in der Champagne als Sektgrundwein, sondern erhält hierfür auch in unserer Region zunehmend einen wichtigeren Stellenwert.

Strohwein

Einzelne Betriebe versuchen erfolgreich, ähnlich dem Verfahren im Veltlin, aus Blauburgunder-Trauben Strohweine herzustellen. Bei dieser



Der Ausbau des Blauburgunder-Barrique erfolgt in 230-Liter-Holzfässern.

Foto LZSG Rheinhof Salez

Ausbauart werden die gelesenen Trauben während mehrerer Wochen in Holzkistchen ausgelegt. Die trockene Raumluft lässt die Beeren schrumpfen, der Traubensaft wird konzentrierter. Die Trauben erreichen Werte von weit über 100 Grad Öchsle. Es entsteht ein gehaltvoller, sehr kräftiger und oft leicht süsslicher Rotwein.

Eiswein

In günstigen Jahren wird auch immer wieder Eiswein hergestellt. Die Eisweinerstellung ist an Minustemperaturen von mindestens minus 8°C gebunden und darum nicht jedes Jahr möglich. Oft müssen die gefrorenen Trauben nachts oder in den frühen Morgenstunden bei arktischer Kälte gelesen werden. Anschliessend erfolgt das Pressen. Ein Teil des Traubensaftes, der wässrige Anteil, ist gefroren. Der ausgepresste Saft ist sehr zuckerhaltig und erreicht Öchslegrade von bis zu 170 Grad. Dies entspricht rund 340 Gramm Traubenzucker je Liter Traubensaft. Eisweine sind meist bernsteinfarben und weisen ein interessantes Süsse-Säure-Spiel auf. Sie eignen sich vorzüglich als Dessertweine.

**Müller-Thurgau (Riesling-Silvaner),
7970 m²**

Diese weisse Rebsorte wurde 1882 von Prof. Dr. Hermann Müller, einem Schweizer Önologen aus Tägerwilen im Thurgau, an der Lehranstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Geisenheim gezüchtet. Aus der Kreuzung zwischen dem spätreifen, säurereichen *Riesling* und dem ebenfalls spätreifen *Grünen Sylvaner* ergab sich die neue Sorte Riesling x Sylvaner. Neuste Untersuchungen, die auf genetischen Analysen basieren, haben jedoch ergeben, dass die Sorte aus der Kreuzung *Riesling* x *Madeleine Royale* stammt. Die Sorte wurde also über hundert Jahre einem falschen Vater zugeordnet. Darum heisst der offizielle Name dieser Sorte heute *Müller-Thurgau*.

Der Müller-Thurgau ist die am häufigsten angebaute Weissweinsorte in der Ostschweiz und im Kanton St.Gallen. Die Sorte ist früh reif und kann damit auch in weniger guten Lagen angebaut werden. Das typische Muskatbouquet und die harmonische Säure zeichnen diesen Wein aus. Der jugendliche, frische Weisswein wird meistens als Apéro serviert. Er eignet sich auch bes-

tens zu weissem Fleisch, zu Fondue oder Raclette.

Chardonnay, 5460 m²

Der Chardonnay gehört zu den weltweit wichtigsten Weissweinsorten. Die Sorte gelangte ähnlich dem Blauburgunder ebenfalls vom Burgund her in die Schweiz. Der Chardonnay gilt erst seit wenigen Jahrzehnten als eigenständige Sorte. Früher wurde er oft als Spielart des *Pinot blanc*, des *Weissburgunders*, bezeichnet.

Der Chardonnay bringt in ausgesprochen guten Lagen einen hervorragenden, kräftigen Wein hervor. Auf einem kalkhaltigen, lockeren Boden reift diese Sorte vorzüglich. Im Werdenberg wird Chardonnay ausschliesslich in Sax und im Wartau angebaut. Der Wein passt ausgezeichnet zu weissen Spargeln.

Gamaret, 4900 m²

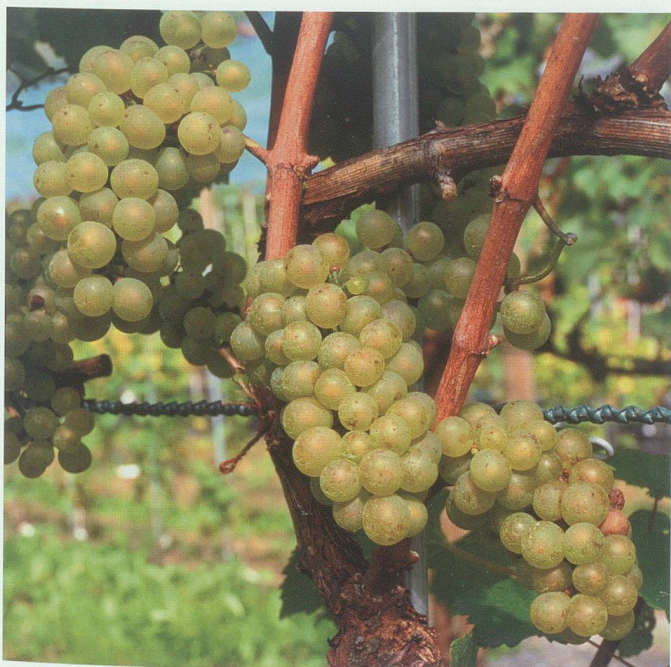
Gamaret ist eine noch junge rote Schweizer Rebsorte. Sie wurde 1970 von der Forschungsanstalt Changins bei Nyon gezüchtet. Sie entstammt der Kreuzung von *Gamay*, der wichtigsten roten Sorte in der Westschweiz, und der

weissen Sorte *Reichensteiner*. Seit 1991 gilt Gamaret als offizielle Rebsorte. Sie wurde zuerst in der Westschweiz und in den vergangenen Jahren auch in der Ostschweiz vermehrt angebaut. Im Werdenberg gedeiht diese Sorte in Frümsern, Sax und im Wartau.

Dank der hohen Resistenz gegen Fäulniskrankheiten und der etwas früheren Reife gegenüber dem Blauburgunder ist diese Sorte bei Winzern zunehmend beliebt. Gamaret verlangt eine gute Reblage und eine konsequente Ertragsbeschränkung. Der Wein präsentiert sich tiefdunkel mit violetten Reflexen. Der Weingeniesser schätzt den Gamaret wegen des würzigen Bouquets und des kräftigen, gut strukturierten Körpers.

Seyval blanc, 4276 m²

Seyval blanc ist eine weisse Rebsorte. Sie wurde Anfang des 20. Jahrhunderts in Frankreich gezüchtet und ist weitgehend krankheitsresistent und daher besonders für den Bio-Weinbau geeignet. Heute ist die Sorte im nördlichen Europa und in Nordamerika ziemlich verbreitet. Die frühreife und winterharte Rebsorte gedeiht auch im Werden-



Chardonnay. Foto Hans Jakob Reich, Salez



Gamaret. Foto Hans Jakob Reich, Salez



Seyval blanc. Foto Hans Jakob Reich, Salez



Sauvignon blanc. Foto Hans Jakob Reich, Salez

berg sehr gut. Sie wird vorwiegend in Sax angebaut. Der daraus gewonnene frische Weisswein ist neutral bis angenehm fruchtig. Im Bouquet und Gaumen erinnert der Seyval blanc an Chaselas-Weine.

Sauvignon blanc, 3860 m²

In Urkunden ist der Sauvignon in den Weinbergen Frankreichs schon früh nachweisbar. Diese Kelterrebe findet man in ganz Europa. Das Hauptanbauggebiet liegt jedoch in Frankreich, im Loiretal. Der Sauvignon blanc ist nach dem Chardonnay weltweit die zweitwichtigste weisse Rebsorte. Die Ansprüche an die Lage sind hoch. Eine volle Reife kann nur in warmen Lagen erreicht werden. Im Werdenberg gedeiht diese anspruchsvolle Sorte hauptsächlich an einem steilen Südhang in Sax.

Aus dem Sauvignon blanc wird ein frischer Wein mit eigenwilligen, pikanten Johannis- und Stachelbeeraromen gekeltert. Die oft kräftige Säurestruktur und der extraktreiche Körper sind charakteristisch für diese Sorte. Das typische Aroma wird wie beim Cabernet Sauvignon durch den hohen Gehalt an speziellen Aromastoffen, den sogenannten Pyrazinen, verursacht.

Förderung von alten Rebsorten im Staatswingert FrümSEN

Das Artensterben in der Tier- und Pflanzenwelt setzt sich trotz verschiedener Schutzmassnahmen immer noch fort. Beispielsweise fänden heute alle noch freilebenden Gorillas auf dieser Welt in einem Fussballstadion Platz. Das Sterben von Pflanzenarten ist etwas unscheinbarer, aber nicht minder dramatisch, wenn man bedenkt, dass das genetische Potenzial einer ausgestorbenen Rebsorte für alle Zeiten verloren ist.

Um dem Artensterben entgegenzuwirken, hat die Schweiz zusammen mit 150 anderen Ländern 1996 die Biodiversitäts-Konvention unterzeichnet. Damit verpflichtet sie sich zur Erhaltung der genetischen Ressourcen in der Tier- und Pflanzenwelt. Vor einigen Jahren ist die Schweizerische Kommission zur Erhaltung der Kulturpflanzen (SKEK) gegründet worden. Diese besteht aus verschiedenen Fachgruppen, so auch der Fachgruppe Reben. Die SKEK koordiniert und überwacht im Auftrag des Bundes alle Arbeiten in diesem Bereich.

Die Fachstelle Weinbau des Kantons St.Gallen hat im Jahr 2003 im Namen der «Interessengemeinschaft Erhaltung alter Rebsorten» dem Bundesamt

für Landwirtschaft ein Gesuch für ein NAP-Projekt (Nationaler Aktionsplan) eingereicht. Das Ziel dieses ersten Projektes war es, im Staatswingert FrümSEN des Landwirtschaftlichen Zentrums Rheinhof, Salez, eine Kernsammlung von alten, gefährdeten Rebsorten anzulegen. Etliche der rund 145 in der Schweiz früher angebauten Rebsorten sind bereits ausgestorben oder nicht mehr auffindbar. In den vergangenen Jahren sind im Staatswingert FrümSEN nun aber bereits 130 Sorten, die auf der roten Liste aufgeführt sind, gepflanzt worden. Heute gedeihen von jeder Sorte fünf Rebstöcke. Darunter sind beispielsweise der *Rote* und der *Rotgestreifte Heunisch* sowie der *Blaue Alexandriner*. Von diesen Sorten war in der Schweiz nur noch je ein einziger Rebstock vorhanden.

Gleichzeitig wurde im Kanton St.Gallen und im Fürstentum Liechtenstein mit der systematischen Suche nach alten Rebsorten begonnen. Diese Inventarisierungsarbeiten sind im Kanton St.Gallen im Jahr 2006 abgeschlossen worden. Die wichtigsten Funde sind ein *Blauer* sowie ein *Violetter Muskateller* und die verschollen geglaubte *Blaue Seidentraube*. Diese Sorten sind nun ver-

edelt und in die Einführungssammlung im Staatswingert Frümsen gepflanzt worden. Damit diese wiedergefundenen Sorten für die Zukunft gesichert bleiben, werden sie auch im Tessin und in der Westschweiz in einer Kernsammlung gepflanzt.

Die sicherste Erhaltungsart ist die Verbreitung einer Sorte in der Praxis. Es ist sehr gut vorstellbar, dass sich einzelne Sorten als Spezialitäten wieder anbauen lassen. In den nächsten Jahren wird darum jede einzelne Sorte auf ihre zukünftige Anbaufähigkeit geprüft und bei Eignung wieder angebaut. Hierfür sind innovative Winzer und Winzerinnen und neugierige Weinkonsumenten eine wichtige Voraussetzung.

Die Auswirkungen des Klimawandels auf die Sortenwahl

Die Verbreitung des Weinbaus ist eng an die klimatischen Gegebenheiten gekoppelt. Der Weinbau ist in unserer Gegend seit dem 9. Jahrhundert nachweisbar.⁸ In der mittelalterlichen Warmzeit, die ungefähr vom 9. bis in das 14. Jahrhundert dauerte, breitete sich der Weinbau stark aus. Wie man aus überlieferten Quellen weiss, waren in jener

Zeit säurebetonte Rebsorten gefragt. Es ist sehr gut möglich, dass durch die Erwärmung damals viele Sorten zu früh reif wurden beziehungsweise zu wenig Säure aufwiesen. Der Wein hatte in guten Jahren wohl viel Alkohol, war aber nicht haltbar. Oftmals wurden diese Weine im Lauf des nächsten Sommers lind und damit ungeniessbar. Allein die stark säurehaltigen Weine konnten jahrelang gelagert werden.

Mit dem Einsetzen der Kleinen Eiszeit, einer Kälteperiode, die vom 15. bis ins 19. Jahrhundert dauerte, kamen die säurebetonten Rebsorten zusehends in Verruf. In den oftmals kühlen Sommern reiften viele Sorten nicht mehr vollständig aus. Die hohen Säurewerte und die tiefen Zuckergehalte ergaben oft äusserst saure Weine. Ein Chronist beschrieb den Jahrgang 1529 folgendermassen: «Es gab einen *'gritzsuren Win, den niemand ohne Rümphen trinken konnte!*' Sogar *'küpferne Röhren und Hahnen'* wurden *'zerfressen.'*»

So war es nicht verwunderlich, dass ehemals geschätzte Rebsorten wegen der schlechten Qualitäten zusehends in Verruf gerieten. Im 19. Jahrhundert liessen zudem eine Vielzahl von Miss-

ernten und eingeschleppte Krankheiten den Weinbau in der Ostschweiz und auch im Werdenberg massiv schrumpfen. Ab den 1970er Jahren bis zur Jahrtausendwende hat die Weinbaufläche in unserer Region aber wieder zugenommen. Sie stagniert momentan.

Es ist interessant festzustellen, dass in den letzten zwanzig Jahren keine einzige Missernte als Folge schlechter Witterungsbedingungen in Kauf genommen werden musste. Meteorologische Aufzeichnungen bestätigen, dass die Jahresdurchschnittstemperaturen gestiegen sind und sich die Vegetationszeit um rund zwei Wochen verlängert hat. Heute können Rebsorten angebaut werden, die noch vor wenigen Jahrzehnten nicht reif geworden wären. Es bleibt abzuwarten, inwieweit sich diese Entwicklung fortsetzt. Tatsache ist jedenfalls, dass sich als Wirkung der voraussehbaren Erderwärmung der Weinbau immer weiter nach Norden verlagern wird. Für das Werdenberg bedeutet das, dass in Zukunft Weinbau nicht nur an den steilen Südhängen, sondern allenfalls auch an Südost- und Osthängen oder sogar in flacheren Wiesen entlang der Berglehne möglich sein wird. Es ist auch sehr gut möglich, dass einstmals säurebetonte und damit qualitativ mindere Rebsorten wieder eine reelle Anbauchance haben werden. Der Weinanbau wird jedenfalls auch in Zukunft sehr spannend sein, und heute nicht mehr bekannte Rebsorten werden wieder auf den Markt kommen.

Die heutige Absatzorganisation

Der südliche Teil der Region Werdenberg ist ein traditionelles Weinbaugebiet. Die *Gemeinde Wartau* verfügt über eine Vielzahl von Winzerinnen und Winzern, die den Weinbau vorwiegend im Nebenerwerb betreiben. Die meisten sind Mitglied des Weinbauver-



Der Sortengarten in Frümsen (hier werden junge Reben zur Pflanzung vorbereitet) trägt dazu bei, dem Weinbau eine breite genetische Vielfalt zu sichern – nicht zuletzt auch, um in der Sortenwahl auf den Klimawandel reagieren zu können. Foto LZSG Rheinhof Salez

8 BOESCH, JAKOB, *1000 Jahre Weinbau im sankt gallischen Rheintal. 25 Jahre Rebbaugenossenschaft Berneck*, o. O. [1946].

Die Suche nach alten Rebsorten im Werdenberg

Im Kanton St.Gallen sind in den Jahren 2003 bis 2006 alte Rebsorten gesucht worden. Durch Meldungen aus der Bevölkerung, Zufallsfunde und die gezielte Suche aufgrund der Siegfriedkarte aus den 1880er Jahren konnten 233 Standorte mit unbekanntem Rebsorten gefunden werden. Aus der Region Werdenberg sind 13 Meldungen eingegangen.

Von allen Fundorten wurden im Herbst Blatt- und Beerenproben geholt. Mit Hilfe von Experten aus dem In- und Ausland wurden die Muster an einem zentralen Ort an ein bis zwei Tagen pro Jahr bestimmt. In den meisten Fällen konnte die Rebsorte ziemlich sicher definiert werden. In einzelnen Fällen und bei besonders interessanten Funden wurde das genetische Profil entschlüsselt, das heisst eine DNA-Analyse erstellt. Dazu wird jeweils ein etwa fünfzylindergrosses Blattstück an ein spezialisiertes Labor gesandt. Ein weiteres wichtiges Hilfsmittel für die Sortenbestimmung ist das in den letzten Jahren aufgebaute Herbar. Es enthält Blattproben und

Fotos der wichtigsten alten Sorten. Zudem wurde in eine umfangreiche Bibliothek mit ampelographischen Büchern erstellt.

Dank dieser Hilfsmittel und der fundierten Kenntnisse der Experten können die meisten Muster bestimmt werden. Es gibt aber immer wieder Funde, die nicht eindeutig erkannt werden. In diesen Fällen wird abgeschätzt, ob es sich allenfalls um einen interessanten Fund handeln könnte. Wenn dies der Fall ist und die DNA-Analyse aus einer Datenbank mit rund 2500 Profilen ein einzigartiges Profil feststellt, so wird versucht, von diesem Rebstock eine Anzahl Reben zu vermehren und in einer Einführungssammlung zu kultivieren.

Im Werdenberg sind mehrere Standorte mit *Elbling-Reben* gefunden worden. Es darf angenommen werden, dass es sich um über Stecklinge vermehrte Rebstöcke handelt, die früher angebaut worden sind. Die weiteren Funde betreffen entweder Blauburgunderreben oder Tafeltraubensorten, die für den Weinbau keine Bedeutung haben.

umgebenden, wärmenden Mauern über ein besonderes Mikroklima. Die Weine werden in Sevelen und in der weiteren Region vermarktet.

Der markante Weinberg am Südhang von *Schloss Werdenberg (Gemeinde Grabs)* wird von einem grösseren Selbstkelterungsbetrieb und einigen Nebenerwerbswinzerinnen und -winzern gepflegt. Die bevorzugte steile Lage mit den vielen Rebburgmauern sieht äusserst dekorativ aus, ist aber vor allem im Bereich der Schlosstreppe in der Bewirtschaftung sehr aufwendig. Die Durchschnittserträge sind relativ gering, was wiederum zu einer guten Qualität führt. Der Werdenberger wird vorwiegend in den umliegenden Restaurants ausgetrennt. Erfreulicherweise ist diese Weinspezialität auch in verschiedenen Dorfläden der Region zu finden.

Der Weinbau in der *Gemeinde Sennwald* ist erst in den letzten dreissig Jahren wieder aufgebaut worden. Eigentliche Weinpioniere haben zu Beginn der 1980er Jahre zunächst hobbymässig mit dem Weinbau begonnen. Heute werden an den Südhängen von Sax und Frümsern rund 40 000 Quadratmeter Reben angebaut, das sind immerhin etwa 18 000 Rebstöcke. Die Saxer Trauben werden einerseits in einem Selbstkelterungsbetrieb in Sax selber, andererseits in einem eigenen Kelterungsbetrieb im Toggenburg sowie zu einem Teil in der Bündner Herrschaft gekeltert. Die Trauben aus Frümsern werden in einer Weinkellerei in Berneck gekeltert.

Die vier Produzenten aus Sax und Frümsern haben vor einigen Jahren zwecks Förderung und Bekanntmachung ihrer Weine den Trüblweg von Sax nach Frümsern initiiert. Mit Unterstützung des Regionalprojektes «Persönlichkeit Werdenberg» und von privaten Sponsoren konnte ein abwechslungsreicher, interessanter Themenweg geschaffen werden. Der Trüblweg hat – nicht zuletzt auch wegen des jährlichen Winzerfestes – in den letzten Jahren einen grossen Bekanntheits-

eins Wartau. Dieser Verein übernimmt eine wichtige Aufgabe zur Förderung des Weinbaus und des Weinabsatzes in der Gemeinde. Eine besondere Aufgabe erfüllt er, indem er vor der Weinlese jeweils umfangreiche Öchslemessungen durchführt, um den optimalen Lesezeitpunkt zu bestimmen. An der Herbstversammlung kurz vor der Lese wird aufgrund der Messungen und der Wetterentwicklung der Beginn der Weinlese festgelegt.

Die Kelterung der Trauben geschieht fast ausnahmslos ausserhalb der Gemeinde Wartau. Der grösste Teil der Trauben wird in fünf Weinkellereien gekeltert. Die allermeisten Winzer nehmen den Wein nach der Kelterung wieder zurück und verkaufen ihn selber. Dies führt dazu, dass der Wartauer un-

ter ganz verschiedenen Weinetiketten und in unterschiedlichen Flaschenformen angeboten wird. Obwohl alle Trauben aus der gleichen Gemeinde stammen, präsentiert sich der Wein oft unterschiedlich. Einerseits hat die Bewirtschaftungsweise des Winzers und andererseits auch der Kellermeister einen Einfluss auf den Typ des Weines. Die meisten Wartauer Weine werden ab Haus direkt verkauft, und nur ein geringer Teil gelangt in den Detailhandel. Erfreulich ist, dass in vielen Restaurants der Region Wartauer Weine angeboten werden.

In *Sevelen* wird Weinbau vorwiegend von zwei Weinbaubetrieben ausgeübt. Der Storchenbüel (Baggastiel) gehört zu den frühesten Reblagen im Kanton. Der Pfrundwingert verfügt dank der



Der Trüblweg Frümsen-Sax und das alljährliche Winzerfest sind Beispiele für das Bestreben initiativer Weinbauern, ihre regionalen Produkte bekannt zu machen.

Fotos Hans Jakob Reich, Salez, 27. September 2009

grad erlangt, und es ist sehr erfreulich, wie sich die Absatzsituation von einheimischen Weinen in den verschiedenen Gastronomiebetrieben der Gemeinde entwickelt hat.

Ganz allgemein kann heute ein verstärkter Trend hin zu regionalen Produkten festgestellt werden. Wenn dazu noch innovative Winzerinnen und Winzer qualitativ hochstehende Produkte

anbieten, so wirkt sich das nachhaltig positiv aus. Im Bereich des Weinabsatzes sind darum regionale Gastronomiebetriebe, Dorfläden und Vinotheken von unschätzbarem Wert. Der Verkauf von Wein an wieder auflebenden Dorfmärkten und regionalen Messen ist ebenfalls nicht zu unterschätzen. Nach wie vor von grosser Bedeutung ist selbstverständlich der Verkauf direkt ab dem Weinbaubetrieb.

Ein sehr grosser Anteil der Werdenberger Weine wird in der Region getrunken. Selbstverständlich ist heute die einheimische Produktion einem verstärkten regionalen, nationalen und auch internationalen Wettbewerb ausgesetzt. Gewisse Nachteile bringen die kleinräumigen Anbaustrukturen und schwer bewirtschaftbare Rebhänge. Die Produktion an den steilen Hängen ist aufwendiger und damit kostenintensiver als anderswo.

Andererseits hat die regionale Produktion aber auch verschiedene Vorteile. Bedingt durch die Topografie müssen die Trauben ausschliesslich von Hand gelesen werden. Dabei findet eine wichtige Selektion statt, indem alle unerwünschten Beeren ausgesondert werden. Es werden nur die gesunden und vollreifen Trauben und Beeren verarbeitet. Dies wirkt sich günstig auf die Weinqualität aus. Der meist karge, kalkhaltige Boden mit hohem Steinanteil bringt entsprechend wenig Ertrag. Dafür aber sind die Weinhaltstoffe vielfältiger, und das Traubengut bildet die Grundlage für interessante Weine.

Die Rebberge der Region Werdenberg prägen das Landschaftsbild und erhöhen den Erlebniswert der Landschaft. Was wären die schmucken Dörfer und Weiler ohne die Rebkultur? Die historischen Stätten sind oft umsäumt von einem stolzen Rebberg. Gut unterhaltene Wanderwege entlang der Rebberge laden ein zu Spaziergängen. Die gepflegten, nachhaltig und ökologisch bewirtschafteten Rebberge erfreuen nicht nur die Winzerinnen und Winzer, sondern auch die Besucher der Weingüter und erholungssuchende Naturfreunde.



Foto Hans Jakob Reich, Salez

Aus der Begleitflora und -fauna im Bürgerwingert Wartau (11. Juli 2009).