

Wümmet für den Schaumwein zum Dorffest

Boppelsen Die sieben Bopplisser Weinbauern haben am selben Tag Trauben geerntet, damit diese gleichzeitig zum Kelterer gebracht werden können.

Anna Béraud

600 Kilo dunkelblaue Trauben kann Hermann Schmid am Donnerstag zum Keltern geben. Der Bopplisser Landwirt und Rebauer wirft einen letzten Blick auf die kostbare Fracht, bevor er die Tür seines Transporters verschliesst. Es sind Trauben von allen sieben Bopplisser Rebgeütern, geerntet am selben Morgen, die Schmid nun nach Ellikon an der Thur zur Weiterverarbeitung fährt. Die Winzer haben ihre Arbeit im Rebberg für diesen Tag abgeschlossen. Sie stehen um den Transporter und kommentieren die Weinlese. «Es sind wunderbare Trauben», bemerkt Christa Schlatter. «Wir haben Glück dieses Jahr.» Die Stare seien nicht über die Beeren hergefallen, und auch die gefürchteten Kirscheschiffen hätten keinen nennenswerten Schaden angerichtet.

Blauburgunder führen alle

Die prallen, glänzenden Beeren in Schmid's Transporter sind Blauburgunder-Trauben, die einzige Rebsorte, die alle sieben Bopplisser Weingüter anbauen. «Wir ernten heute rund 90 Kilo», sagt Jakob Kern, der mit seiner Frau Ursula Kern wie Familie Schlatter 40 Aaren Rebberg am Lägernsüdhang bebaut.

Am Donnerstag gehts aber nicht um den normalen Wümmet: Die gleichzeitige Weinlese der sieben Bopplisser Weinbauern dient einem ganz speziellen Zweck. Die Trauben werden zu einem Schaumwein fürs Bopplisser Dorffest 2020 gekeltet. Jeder der sieben Winzer trägt rund 90 Kilo Trauben dazu bei – als Geschenk für ihr Dorf.

Wein für Dorffest-Apéro

Laura Baur-Storni beobachtet das Verladen der Trauben. Als OK-Präsidentin des Bopplisser Dorffestes ist sie für den Festwein zuständig. Dass alle Rebauern einen Teil ihrer Traubenernte fürs Dorffest spenden, sei einzigartig, sagt sie. «Nächstes Mal treffen wir uns, um den Schaumwein zu degustieren», verspricht sie der versammelten Mannschaft.

Baur-Storni wird den Festwein in Empfang nehmen, wenn die Flaschen im Juni von der Weinkellerei in Ellikon an der Thur nach Boppelsen gebracht werden. «Serviert wird der Festwein dann erstmals am Eröffnungsapéro zum Dorffest am 28. August 2020. Danach wird er in den Festbetzli ausgedient.» Wer den Schaumwein lieber zu Hause trinke, könne ihn auch bestellen, sagt sie.

Zweite Gärung ist nötig

Baur-Storni verabschiedet sich schliesslich, und die Winzer packen ihre Geräte zusammen. Hermann Schmid startet den Transporter und fährt los.

Wie geht es nun weiter mit den Trauben? Weinbauer Cees van Rijn erklärt, dass auch aus blauen Trauben heller Wein entsteht, wenn der Saft nicht im Brei aus Fruchtfleisch, Häuten und Kernen, der sogenannten Maische, gelagert wird. Blauburgunder-Trauben – auch bekannt als Pinot noir – könne man so-



Die Bopplisser Weinbäuerinnen und Weinbauern spenden pro Rebfläche rund 90 Kilo Trauben für den Schaumwein zum Bopplisser Dorffest 2020. Von links: Andreas Trüeb, Jakob Trüeb, Cees van Rijn, Christa Schlatter, Hans Schlatter, Hermann Schmid, Robert Ottiger, Ursula Kern, Andy Walser und Jakob Kern. Foto: Leo Wyden



«Serviert wird der Festwein erstmals am Apéro zur Eröffnung des Dorffests am 28. August 2020.»

Laura Baur-Storni
OK-Präsidentin des Bopplisser Dorffests



Blauburgunder ist die häufigste Rebsorte in der Schweiz.



Hermann Schmid wiegt die Trauben im Transporter, die ihm Jakob Trüeb zuvor überreicht hat.

mit Rot- und Weisswein verarbeiten.

«Das gilt auch für Schaumwein», sagt van Rijn und fügt an, qualitativ hochwertiger Schaumwein werde im Flaschengärverfahren hergestellt. «Die erste Gärung findet in der Flasche statt. Danach wird diese geöffnet und der Satz entfernt.» Um den Wein in Schaumwein zu verwandeln, brauche es eine zweite Gärung. «Man gibt also Hefe und Zucker in die Flasche und verkorkt diese.» Es sei dasselbe Verfahren wie beim Champagner, betont der Winzer. Nur sei die französische Bezeichnung des Schaumweins markenrechtlich geschützt. Der Bopplisser Festwein wird also ein edler Schaumwein wie das renommierte französi-

sche Pendant sein. Ein edler Festwein ruff nach einer entsprechenden Etikette. Wie diese aussehen wird, weiss Baur-Storni allerdings noch nicht. Sicher werde sie die Namen der Weinbauern tragen.

Volg als Abnehmer

Hans und Christa Schlatter kultivieren 40 Aaren Rebberg in vierter Generation. Die beiden haben am Donnerstag erst einen Teil der Trauben gelesen. «Der eigentliche Wümmet ist am Dienstag», sagt Christa Schlatter. Dann werde sie mit 20 Helferinnen und Helfern im Rebberg sein. Abnehmer der Trauben ist die Volg-Weinkellerei. Das sei schon immer so gewesen, und sie seien zufrieden mit dem Ab-

nehmer, ergänzt sie. «Der Volg bietet uns Produzenten auch fachliche Weiterbildung bei Anbau und Pflege der Trauben. Das ist wertvoll.» Heute sei weniger Menge, dafür mehr Qualität gefragt. So würden Beeren, die nicht ganz reif seien, am Weinstock gelassen. Das sei gut so, die Weinqualität habe sich erfreulich entwickelt.

Auf den 2,8 Hektaren Rebberg am Lägernsüdhang wird zumeist Blauburgunder und Riesling-Silvaner angebaut. Die kleine Gemeinde Boppelsen blickt dank Juralkalkboden und sonniger Lage auf eine lange Rebbaudition zurück. Diese wird am Dorffest vom 28. bis 30. August 2020 mit dem Bopplisser Festwein gefeiert.