



SUTTLENBERG – POST

Neuigkeiten . Weinbauverein Suttlenberg . 4410 Liestal

Ausgabe 02/2019

30.07.2019/ma

Was bisher geschah...

Von einer Spätfrost - Streifung bis zu zwei Hitzewellen haben wir seit dem Erscheinen der letzten Suttlenberg - Post alles erlebt was Petrus zu bieten hat. Aber nun der Reihe nach.

Die **Anbindarbeiten** der TragruTEN waren anfangs März erledigt, wir wollten schliesslich auf einen möglichen frühen Austrieb vorbereitet sein. Der Austrieb liess aber auf sich warten - Mitte April war es dann soweit.



Schnee im Suttlenberg – 04.04.2019

Durch das schlechte Wetter Ende April - anfangs Mai haben wir die Frostruten noch etwas länger stehen lassen. Die **Kälte** kam dann tatsächlich zurück, inklusive leichtem Schneefall, nämlich in der Nacht vom **07. Mai**. Die Frostruten waren zwar noch an den Rebstöcken, jedoch war nebst Bodenfrost auch Hüttenfrost angezeigt. Was

erfrieren liess, was schon zu weit gewachsen war. Auf den ersten Blick war der Schock gross, die grau - braunen Triebe zu sehen. Nach ein paar Tagen konnten wir die Lage etwas relativieren. Die Reben haben sich erholt und es begann wieder zu grünen.



Spätfrost – 07.05.2019



Austrieb – 24.05.2019

Das karge Wetter spielte auch auf die **erste Spritzung** eine Rolle. Wir haben die erste Spritzung erst am 24. Mai ausgebracht. (letztes Jahr war es am 07. Mai).

Ab Ende Mai war es dann definitiv vorbei mit Zuwarten der Arbeiten im Rebberg. Plötzlich kam **Leben in die Rebstöcke** und die Einschlaufarbeiten, Rasenpflege, usw. mussten erledigt werden. Da es sonst viel zu tun gab, haben wir die Traubenzone spartanisch ausgelaut. Was sich nach der Hitzewelle Ende Juni als Glücksfall entpuppt hat. Der Sonnenbrand an den Beeren hielt sich, bis zur zweiten Hitzewelle, in Grenzen.



Flora im Suttlenberg – 24.05.2019

Die **Blüte** erfolgte an den meisten Rebstöcken um den 20. Juni 2019, bedingt durch den Kälteeinbruch anfangs Mai waren gewisse



SUTTENBERG – POST

Neuigkeiten . Weinbauverein Sutttenberg . 4410 Liestal

Ausgabe 02/2019

30.07.2019/ma

Rebstöcke Nachzügler. Diese Spätzünder waren einfach zu erkennen und die Blüte haben wir abgeschnitten, was wir als Ertragsregulierung abtun können. Auch die Schultern haben wir bereits geschnitten.

Nun stehen wir kurz vor **Traubenschluss** (Beeren berühren sich) und haben soeben die zweite Hitzewelle in diesem Jahr hinter uns gelassen.

Die Rebstöcke scheinen gesund und der Ertrag scheint vielversprechend zu sein.



Trauben – 16.07.2019

Vom Wassertank führt neu eine Wasserleitung zu einem **Wasserhahn**, was das Händewaschen und Spritzgerät füllen angenehmer macht. Einen speziellen Dank an Martin Klaus (Klaus AG) der die Arbeit und das Material kostenlos zur Verfügung gestellt hat.



Ausblick...

Im Rebbeg konzentrieren wir uns auf die letzten Laubarbeiten und dann auf die **Bekämpfung der Wespen und Kirschessigfliege**. Wir hängen wiederum unsere Fallen auf und halten die Begrünung zwischen den Rebstöcken kurz.

Auf Mitte August, nach der Abschluss-spritzung, werden wir das **Netz** um die Traubenzone **spannen**. Wir hoffen auf einen schönen warmen Spätsommer.

Wenn wir den Zahlen aus den letzten Jahren glauben wollen, wird das Herbstfest auf Anfang Oktober sein.

Am **1. September 2019** findet unser traditioneller Sutttenberg Apéro statt.



Sutttenberger Blauburgunder 2018

Anfangs April hatte der Vorstand die Möglichkeit bei Urs Jauslin in Muttenz den "Sutttenberger Blauburgunder 2018" zu degustieren.

Vom Traubengut das Beste was wir je abgeliefert haben. Deshalb hat er bis zu diesem Zeitpunkt nie Probleme bei der Vinifizierung bereitet. Es wird ein kräftiger Wein mit einer starken Noten von dunklen Beeren.

Momentan liegt er in einem gebrauchten Holzfass und wird auf Ende August abgefüllt, wird also zum Probieren auf den Sutttenberg Apéro parat sein.



In eigener Sache...

Wieviel Trauben (in Kilogramm) wir in diesem Jahr lesen, darf gerne in Form eines kleinen **Wettbewerbs** an:

weinbotschafter@weinbauverein-sutttenberg.ch
bis zum 02. September 2019 mitgeteilt werden.



Zum Schluss...

Unnützes Wissen:

Um eine Flasche Wein herzustellen, braucht man ungefähr 700 Beeren.