Zeitschrift: Tätigkeitsbericht der Naturforschenden Gesellschaft Baselland
Herausgeber: Naturforschende Gesellschaft Baselland
Band: 4 (1907-1911)

Artikel: Weinbau und Witterung
Autor: Bührer, W.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-676569

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.08.2025

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

Cirsium palustre-oleraceum (C. hybridum Koch) Waldweide bei Waldenburg, Waldenburg-Langenbruck, Klus bei Aesch, Ettingen.

Silybum Marianum Gärtn. Auf einer Wiese unter Luzerne beim Gitterli Liestal 1910 häufig. Therwil 1907.

Serratula tinctoria L. Oristal (Schon Schneider.)

Centaurea nigra L. Liestal-Sichtern, am Stutz zwischen Therwil und Ettingen.

Lactuca scariola L. Bahnhof Liestal, Oristal, Sissach.

Die Standorte der von mir im Gebiet des Kantons Baselland gesammelten Formen der Gattungen *Rosa, Rubus* und *Hieracium* habe ich absichtlich nicht aufgeführt, da mein Material noch weiter ergänzt und eingehend revidiert werden muß.

Weinbau und Witterung.

Von **W. Bührer,** Pfarrer, **Buus.**

In den meisten Kantonen der Schweiz hat der Weinbau schon seit langer Zeit eine heimische Stätte gefunden. Einzig die Kantone Uri und Unterwalden, sowie der Halbkanton Appenzell I.-Rh. besitzen kein Rebland und wer die Topographie dieser Kantone kennt, wird auch das Fehlen des Weinbaues daselbst leicht verstehen. Manche unserer schweizerischen Weine haben einen Namen, der auch im Auslande bekannt ist. Andere wieder sind nur im Inland und auch da nur in kleineren Kreisen bekannt und nach ihrer Güte geschätzt. Zu den letzteren gehören unsere Baselbieter Weine. Sie sind im ganzen wenig bekannt und werden nicht nach Verdienst gewürdigt. Das geht aus der Tatsache hervor, daß in einem im Jahre 1902 erschienenen Büchlein „Die Schweizer Weine in Wort und Bild“, von K. Bührer in Zürich herausgegeben, die Weine des Kantons Baselstadt und -Land auf drei Viertel Seiten behandelt werden, während z. B. den Schaffhauser und Zürcher Weinen manche Seiten gewidmet sind. Woher kommt das? Liegt's an der geringeren Qualität unserer Weine? Sicherlich nicht. Wir

haben in Baselland Weine, die es in Bezug auf Qualität mit manchen viel bekannteren Weinen recht gut aufnehmen können. Auch darin liegt der Grund sicherlich nicht, daß das dem Weinbau dienende Areal unbedeutend wäre. Es ist zwar kleiner als in den vorhin erwähnten Kantonen Zürich und Schaffhausen. Aber mit seinen auf 42 Gemeinden verteilten 462,23 Hektaren ist es doch nicht zu unterschätzen. [1])

Es liegt nach meiner Ansicht eher in dem bescheidenen Charakter des Baselbieters begründet, der es weniger als der Ostschweizer versteht, seine landwirtschaftlichen Produkte auf den Markt zu werfen und bekannt zu machen. Ratschläge nach dieser Seite hin zu geben fällt nicht in den Rahmen meiner Untersuchung. Es liegt mir vielmehr nur ob, nachzuweisen, was für ein Zusammenhang zwischen der Qualität des Weines und der Witterung besteht.

Daß ich dabei speziell die Weine von Buus berücksichtige, und zwar von diesen auch wiederum nur die roten, hat in verschiedenem seinen Grund. Für's erste ist es von Wichtigkeit, Ursache und Wirkung, also in unserm Falle Witterung und Qualität des Weines an einem und demselben Orte zu vergleichen. Buus besitzt zugleich die meteorologische Hauptstation unseres Kantons, wo neben den gewöhnlichen Terminbeobachtungen anderer meteorologischer Stationen zweiter Ordnung auch noch Beobachtungen mit Hilfe von Registrierinstrumenten, wie Sonnenscheinautograph, Pluviograph, Thermograph und Barograph vorgenommen werden, sowie die für unsere Untersuchung nicht unwichtigen Messungen über Bodentemperatur. Endlich ist der Buuser Rote ein vorzüglicher Qualitätswein, der es wohl verdient, ihm eine besondere Untersuchung zu widmen. Während der in Buus und den Nachbargemeinden Maisprach und Wintersingen produzierte Weißwein gegenüber den Weißweinen

[1]) Wie sehr bei uns der Weinbau im Rückgang begriffen ist, ergibt sich daraus, daß nach dem Amtsbericht des Regierungsrates vom Jahre 1907 das gesamte mit Reben bepflanzte Areal in Baselland nur noch 263,42 Hektaren beträgt.

anderer Kantone nicht hervortritt und hinter den berühmten Weinen der Waadt und des Wallis bedeutend zurückbleibt, ist dies beim roten Gewächs unserer Gegenden nicht der Fall. Wir haben, um diese Behauptung zu begründen, ein zuverlässiges Urteil in der chemischen Analyse der verschiedenen Weine, wie sie auf Anregung der Vereinsversammlung der schweizerischen analytischen Chemiker im Jahre 1899 in Lugano vom Jahre 1900 an in verschiedenen kantonalen chemischen Laboratorien vorgenommen und jeweilen in den landwirtschaftlichen Jahrbüchern der Schweiz publiziert werden. [2]) Es läßt sich daraus auch die Frage entscheiden, welcher Rotwein der Gemeinden Buus, Maisprach und Wintersingen der beste sei, von denen jede diesen Ruhm begreiflicherweise für sich in Anspruch nehmen will, und welches das Verhältnis zu andern Weinen, z. B. zu dem bekannten „Hallauer" ist. Es ergibt sich im Mittel der Jahrgänge 1900 bis 1908 folgende Zusammenstellung:

	Spezif. Gewicht	Alkohol vol. %	Gesamtsäure g per Liter
Buus	0.9984	8.8	7.4
Maisprach	0.9978	8.5	6.4
Wintersingen	0.9988	8.4	7.7
Unter-Hallau	0.9986	8.2	8.7

Ich bemerke zu dieser Tabelle folgendes: Es werden in den chemischen Laboratorien immer Weine aus verschiedenen Lagen analysiert. Ich habe mich bestrebt, bei der Zusammenstellung obiger Tabelle in erster Linie nicht etwa die besten Weine herauszugreifen, sondern womöglich immer die gleiche Lage zu wählen.

Für alle 9 Jahre konnte dies nur bei Wintersingen durchgeführt werden, das mit musterhafter Pünktlichkeit u. a. Proben von der „Steinhalde", einem östlich vom Dorfe gelegenen, nach Süden abfallenden Rebgelände, zur Untersuchung einschickte. Für Buus wurden die Proben aus dem „Leig" gewählt, jenem Rebgelände, das sich gegen Maisprach am Schönenberg mit Hang nach

[2]) Diese Analysen wurden mir von Herrn Kantonschemiker Prof. Dr. Kreis in Basel in freundlichster Weise zur Verfügung gestellt.

Südwesten ausdehnt. Im Jahre 1902 lag keine Probe aus dem Leig vor und es wurde diese deshalb durch eine solche aus dem „Berg“ ersetzt, welches Rebgelände in der Richtung nach Zeiningen liegt, aber auch Hang nach Südwesten hat, freilich dabei 30 bis 40 Meter höher liegt als der „Leig“. Für Maisprach war es schon schwieriger, die gleiche Lage zu wählen, da aus dieser Ortschaft abwechslungsweise Weine aus verschiedenen Lagen zur Untersuchung eingesandt wurden. Es hat dies darin seinen Grund, daß wiederholt einzelne Lagen quantitativ und qualitativ geringe Erträge lieferten und man darum bei dem Bestreben von dem Guten stets das Beste zur Untersuchung einzusenden, sich nicht immer an die gleiche Lage halten konnte. In den Jahren 1900, 1901, 1903 und 1907 wurden die Proben der „Galgenrütti“ entnommen, 1902 dem „Eich“. Die Untersuchungen von 1905 stammen aus der „Röthe“, von 1906 aus der „Obermatt“, von 1908 vom „Sonnenberg“. Erstere drei Gelände liegen östlich des Dorfes mit mehr oder weniger sanftem Hang nach Südwesten, letztere zwei am Sonnenberg mit mehr südlichem oder südöstlichem Abfall. Im Jahre 1904 mußten aus verschiedenen Lagen gemischte Proben eingesandt werden. Die Proben aus Unterhallau stammen mit Ausnahme der Jahre 1902, 1903 und 1905 aus der „Roggenhalde“, die, wenn ich recht berichtet bin, nördlich der Ortschaft mit Hang nach Südosten gelegen ist.

Aus der angeführten Zusammenstellung der Qualität der verschiedenen Weine ist ersichtlich, daß inbezug auf den Alkoholgehalt der Hallauer den Rotweinen von Buus, Maisprach und Wintersingen nachsteht, sie aber an Säuregehalt ziemlich übertrifft. Es ist dies zwar nicht in allen Jahrgängen der Fall. Im Jahre 1904 wies beispielsweise der Hallauer 10,5, der Buuser 9,9, der Wintersinger 9,8, der Maispracher 9,6 % Alkohol auf. Im Durchschitt ist aber der Hallauer weniger alkoholreich als die Weine unserer Gegenden, trotzdem nach den Beobachtungen der meteorologischen Station in Unterhallau die Temperatur in den Mittelwerten der Jahre 1900 bis 1908

vom April bis September um 0,4 ⁰ höher war als in Buus (14,4 ⁰ gegenüber 14,0 ⁰). Von den Weinen aus unsern Gegenden ist der alkoholreichste der Buuser. Er wird sich demgemäß am besten zum Lagern eignen. Aehnliches wird vom Wintersinger gelten, dessen geringerer Alkoholgehalt durch den größern Gesamtsäuregehalt ausgeglichen wird. Wer hingegen gerne „Neuen“ trinkt, dem ist der Maispracher zu empfehlen, der bedeutend weniger säurehaltig und darum auch „süffiger“ ist, als seine beiden Nachbarkollegen.

Die einzelnen Jahrgänge zeigen nun ziemlich bedeutende Schwankungen inbezug auf Alkohol- und Säuregehalt. Ich führe als Beispiel die einzelnen Jahrgänge des Buuser Roten an. Dieser zeigte

im Jahre	spez. Gewicht	Alkohol vol. %	Gesamtsäure Gr. per Liter
1900	0.9981	8.3	5.7
1901	0.9989	7.8	6.2
1902	1.0007	7.7	10.9
1903	0.9990	9.0	8.6
1904	0.9964	9.9	6.3
1905	1.0002	7.8	9.3
1906	0.9975	9.7	6.0
1907	0.9985	9.2	7.6
1908	0.9984	8.8	7.4

Es sind dies ziemlich bedeutende Schwankungen, die uns deutlich zeigen, daß die Güte des Weines in den einzelnen Jahrgängen sehr variert und zwar zeigt sich, daß Alkohol und Säuregehalt meist in ungekehrtem Verhältnisse zu einander stehen. Je mehr der Wein Alkohol enthält, desto weniger Säure findet sich in demselben. Je geringer der Alkoholgehalt ist, desto größer wird der Säuregehalt. Dem besten Jahrgang 1904 mit seinen fast 10 % Alkohol und nur 6,3 gr. Säure per Liter steht als schlechtester der Jahrgang 1902 gegenüber mit nur 7,7 % Alkohol und dem hohen Betrag von 10,9 Gramm Säure per Liter. Es liegt nahe, die Ursachen dieser Schwankungen in dem veränderlichen Element des Wetters zu suchen und in diesem die Ursache für letztere zu erkennen. Denn Art

der Reben – bei uns sind es Clevner — und Bodenbeschaffenheit wirken wohl auch ein auf die Qualität des Weines. Aber an ein und demselben Orte können wir die verschiedene Qualität einzelner Jahrgänge nur auf die verschiedene Beschaffenheit der Witterung zurückführen. Es würde nun großes Interesse bieten, zu untersuchen, von welchen Witterungsfaktoren Quantität und Qualität des Weines abhängen. Leider läßt das vorhandene Material eine eingehende diesbezügliche Untersuchung nicht zu. An meteorologischem Material fehlt es zwar nicht. Die sehr gleichmäßigen Beobachtungen der meteorologischen Station in Buus reichen bis ins Jahr 1888 und was Niederschlagsmenge betrifft bis zum Jahre 1882 zurück. Jedoch das weinstatistische Material das zur Beantwortung unserer Frage unbedingt nötig ist, läßt uns sehr im Stich. Gleichmäßiges verwendbares Material liegt nur vom Jahr 1900 an durch die schon mehrfach erwähnten chemischen Analysen vor. Leider geben uns diese nur über Qualität, nicht aber über Quantität des Weines Aufschluß.

Anderweitig gemachte Aufzeichnungen, wie sie zum Beispiel letzten Herbst von einem Einsender aus Zunzgen in der „Volksstimme“ von Sissach publiziert wurden, zu verwerten, geht wegen der zu weiten Entfernung der beiden Orte Zunzgen und Buus nicht gut an. Gewisse meteorologische Faktoren, wie die Niederschlagsverhältnisse, sind in den in verschiedenen Talschaften gelegenen Orten doch zu weit auseinandergehend, als daß sichere Schlüsse darauf aufgebaut werden könnten. Aehnliches gilt von den vom früheren, nun verstorbenen Rebstockwirt Karl Graf-Rothpletz in Maisprach gemachten sorgfältigen Aufzeichnungen, die mir von dessen Tochter, Frau Lehrer Graf daselbst, in dankenswerter Weise zur Verfügung gestellt wurden. Herr Graf hat vom Jahre 1884 an Aufzeichnungen gemacht über Mostproben, Quantität und Preis der von ihm gekelterten Maispracher-Weine und sie enthalten für mancherlei Untersuchungen recht wertvolles Material. So verdient sicherlich die Notiz aus dem Jahre 1890 volle Beachtung, daß der Rebstockwirt

damals aus seinen eigenen ca. 30 Ar großen Rebgeländen nur 75 Liter Rotwein erhielt; ebenso diejenige aus dem folgenden Jahre, wo er an Rot- und Weißwein aus ca. 85 Ar Reben etwa 150 Liter (= 200 Pfund Trester) keltern konnte und von andern Leuten Trauben nur in ganz geringen Quantitäten, von dem einen 45 Pfund, von einem andern 26, von einem dritten 5 Pfund, von einem vierten gar nur 3 Pfund à 15 Rp. kaufen konnte.[3]) Es waren dies nach den Aufzeichnungen in Buus 2 Jahre, die beide einen um 1,1 ° zu kalten, um 6 bezw. 9 % zu trüben und um 15 resp. 36 % zu nassen Sommer aufgewiesen hatten. Aber eine eingehendere Vergleichung der Erträgnisse in den Reben zu Buus und Maisprach ergab, daß eine Uebereinstimmung an beiden Orten nicht stattfindet, daß das eine Mal Maisprach geringere Quantität und Qualität aufwies als Buus, das andere Mal aber der umgekehrte Fall eintrat.

Es zeigt dies deutlich, daß auch bei zwei nicht weit von einander entfernten Ortschaften verschiedene Witterungsfaktoren sich geltend machen können, von denen nur die eine Ortschaft, nicht aber die andere betroffen wird. Es liegt dabei auf der Hand, an die beiden den Ertrag der Reben so sehr beeinträchtigenden meteorologischen Faktoren Maifröste und Hagelwetter zu denken, die ja beide und zwar glücklicherweise in ihren schädlichen Wirkungen lokal sehr beschräukt sein können.[4])

Es bleibt uns also, um die Frage nach dem Einfluß der Witterung auf den Ertrag der Reben zu beantworten, nichts anderes übrig, als uns zu beschränken einmal auf die Ortschaft Buus, sodann auf die Qualität des Weines und endlich auf die Jahre 1900 bis 1908 und zu diesem Zwecke die Veröffentlichungen des baselstädtischen chemischen Laboratoriums zu verwenden. Daß dabei

---

[3]) Der Saum Wein kam also in jenem Jahre auf etwa 30 Fr., während er sonst gewöhnlich 110 bis 120 Fr. gilt.

[4]) Erfreulicherweise finden sich im Amtsbericht des Regierungsrates von 1905 an Angaben über Größe und Ertrag der Reben, sowie Preise der Weine von sämtlichen Gemeinden Basellands publiziert. Für eingehendere Untersuchungen ist jedoch dieser Zeitraum noch zu kurz.

keine endgiltigen Ergebnisse herauskommen, ist selbstverständlich. Es kann sich nur um einzelne vorläufige Ergebnisse handeln.

Da es sich nur um die Qualität des Weines handelt, ist es selbstverständlich, daß wir nicht die meteorologischen Mittelwerte eines ganzen Jahres in Betracht ziehen dürfen. Denn die Monate von der Weinlese bis zum Wiederbeginn der Vegetation haben auf die Güte des Weines keinen Einfluß. Wir werden also für unsere Untersuchungen die Mittelwerte von April bis September berücksichtigen müssen. Auch da ist es noch fraglich, ob diese ganze Zeit auf die Qualität der Trauben und damit des Weines einwirke. Ganz sicher ist das jedenfalls von dann an der Fall, wenn die Blütezeit der Rebe vorüber ist und der Fruchtansatz begonnen hat, also in den Monaten Juli bis September. Da die Weinlese bei uns meist in die ersten Tage des Oktobers, mitunter sogar in die letzten Tage des Septembers fällt, können wir den Oktober füglich unberücksichtigt lassen.

Von den meteorologischen Faktoren werden in erster Linie Sonnenschein und Niederschlagsverhältnisse in Betracht zu ziehen sein, da von der richtigen Verteilung beider es vor allem abhängt, ob beim Wein Alkohol und Säure in richtigem Verhältnisse zu einander stehen. Daneben spielen Temperatur der Luft und der Erdoberfläche ebenfalls eine Rolle; die letztere wird besonders in den länger werdenden Nächten des Septembers, also im Monat der eigentlichen Traubenreife durch nächtliche Wärmeausstrahlung ihren Einfluß geltend machen können. Maifröste fallen bei der Qualität nicht in Betracht, und zudem waren solche in den neun Jahren von 1900 bis 1908 nur in geringer Zahl vorhanden, nämlich zwei im Jahre 1900 und je einer in den Jahren 1906 und 1907. Mehr Berücksichtigung verdienen hingegen die Hagelfälle, die zwar im genannten Zeitraum bei uns meistens unbedeutend waren, aber doch in einzelnen Fällen Schaden brachten. Wir werden sie bei den Niederschlagsverhältnissen erwähnen.

Wir erhalten so folgende Zusamenstellung:

	Qualität des Weines Alkohol	Säure	Sonnenscheindauer Std.	Regenmenge mm	Regendauer Std.	Temp. d. Luft C°	Temp. d. Erdoberfl. C°
1900	8,3	5,7	1260	605	216	14,2	17,3
1901	7,8	6,2	1252	692	335	14,4	16,6
1902	7,7	10,9	1134	574	294	13,5	16,3
1903	9,0	8,6	1130	587	327	12,9	16,2
1904	9,9	6,3	1297	553	258	14,9	19,0
1905	7,8	9,3	1203	706	355	14,4	18,0
1906	9,7	6,0	1294	419	215	13,9	17,2
1907	9,2	7,6	1163	426	218	13,5	16,8
1908	8,8	7,4	1202	638	341	13,8	17,5

Entnehmen wir dieser Tabelle zunächst die extremen Werte Minimum und Maximum der einzelnen Witterungsfaktoren, so finden wir für Sonnenscheindauer, Luft- und Erdoberflächentemperatur die geringsten Werte im Jahre 1903, nämlich 1130 Stunden Sonnenschein, 12,9° Luft- und 16,2° Erdoberflächentemperatur. Im Jahre 1904 hingegen haben wir für diese Faktoren die höchsten Werte, nämlich für Sonnenschein 1297 oder einen Mehrbetrag von 167 Stunden, für Lufttemperatur 14,9°, für Erdoberflächentemperatur 19,0°, d. h. Mehrbeträge von 2,0 und 2,8°. Wie stehts nun mit der Qualität des Weines in diesen Jahren? Das Jahr 1904 weist den alkoholreichsten Wein unserer Beobachtungsreihe auf und wir werden geneigt sein, dies auf Rechnung der großen Sonnenscheindauer und der damit verbundenen höheren Temperatur der Luft und der Erdoberfläche zu setzen. Sonnenschein befördert ja die Entwicklung des Traubenzuckers und somit auch den Alkoholgehalt des Weines. Würden nun aber Sonnenschein und Temperatur während der *ganzen* Vegetationsperiode auf die Qualität des Weines Einfluß haben, so müßten wir erwarten, daß das Jahr 1903 einen Wein geliefert hätte, der den geringsten Alkoholgehalt aufgewiesen hätte. Dies trifft nun aber nicht zu. Der Wein des Jahres 1903 weist nur 0,9 % weniger Alkohol auf, als der des folgenden Jahres, während einige Jahre, nämlich 1901, 1902 und 1905 bedeutend geringern Alkoholgehalt der diesbezüglichen Weine aufweisen, trotzdem

die Sonnenscheindauer in diesen Jahren mit einer einzigen Ausnahme erheblich größer war als im Jahre 1903. Wir könnten nun geneigt sein, die Ursache hiefür darin zu suchen, daß bei der wider Erwarten besseren Qualität des 1903er Weines die Sonnenscheindauer in den Monaten Juli bis September, also in der Periode der Fruchtentwicklung, größer gewesen sei, als in den andern erwähnten Jahren.

Zerlegen wir, um diese Frage zu prüfen, für die fünf Jahre 1901 bis 1905 die Sonnenscheindauer, so erhalten wir folgende Werte:

	Sonnenscheindauer	
	April bis Mai	Juli bis September
1901	674	578
1902	507	627
1903	510	620
1904	589	708
1905	544	659

Es zeigt sich, daß auch da noch kein anderes Resultat zu Tage tritt. Auch da weist in der zweiten Hälfte der Vegetationsperiode das Jahr 1903 weniger Sonnenschein auf, als das Jahr 1905 und selbst noch als 1902. Anders gestalten sich die Verhältnisse, wenn wir blos die beiden letzten Monate August und September berücksichtigen. Da erhalten wir folgende Stundensummen der Sonnenscheindauer:

1901	328
1902	347
1903	422
1904	393
1905	320

Da weisen nun wirklich die Jahre 1903 und 1904 die größte Sonnenscheindauer auf und zwar das Jahr 1903, das in der ganzen Vegetationsperiode April bis September um 167 Stunden hinter dem Jahre 1904 zurückgeblieben war, überbietet dieses in den beiden letzten Monaten August und September noch um 29 Stunden. Das gestattet uns, vorläufig folgenden Satz aufzustellen: *Die Güte des Weines hängt von der Sonnenscheindauer ab und*

zwar in den Monaten August und September, also zur Zeit der Traubenreife. Die Richtigkeit dieses Satzes erhellt auch aus dem Jahre 1908.

Dieses wies im ersten Teil der Vegetationsperiode, d. h. in den Monaten April bis Juni, fast ebensoviel Sonnenschein auf, wie das Jahr 1904, nämlich 584 gegenüber 589 Stunden. In der zweiten Hälfte hingegen, d. h. vom Juli bis September bleibt es mit 618 Stunden um 90 Stunden gegenüber dem Jahre 1904 im Rückstand und auch in den Monaten der Traubenreife August und September beträgt der Minderbetrag immer noch 10 Stunden. Dasselbe trifft zu, wenn wir den Jahrgang 1908 mit 1907 vergleichen. Das Jahr 1907 wies in den Monaten April bis Juni den ganz geringen Betrag von nur 488 Stunden auf, vom Juli bis September aber 675, also 57 Stunden mehr als das Jahr 1908, und in den beiden Monaten der Traubenreife macht der Mehrbetrag 74 Stunden (457 gegenüber 383) aus. Das erklärt uns vollauf, warum der 1908er Wein weniger alkoholreich war, als der 1904er und 1907er, daß er nur 8,8 % Alkohol aufwies gegenüber 9,9 und 9,2.

Welchen Einfluß üben nun die Niederschlagsverhältnisse? Das Maximum der Regenmenge sowohl als auch der Regendauer weist das Jahr 1905 auf. Erstere betrug 706 mm, letztere 355 Stunden. Die geringsten Werte hiefür zeigt das Jahr 1906 mit 419 mm und 215 Stunden Regen in der Vegetationsperiode. Vergleichen wir damit den Alkoholgehalt der betreffenden Weine, so zeigt sich ein deutlicher Gegensatz. Das Jahr 1905 mit seiner nassen Vegetationsperiode brachte einen geringern Wein mit nur 7,8 % Alkohol und dem großen Betrag von 9,3 gr. Säure per Liter. Das trockene Jahr 1906 dagegen wies 9,7 % Alkohol und nur 6,0 gr. Säure per Liter für seinen Wein auf. Das gestattet uns den Schluß: *Die Güte des Weines steht in umgekehrtem Verhältnis zu den Niederschlägen. Je trockener ein Jahrgang ist, einen um so besseren Wein dürfen wir erwarten.*

Auch diese Tatsache erklärt die geringere Qualität des 1908er Weines gegenüber seinem Vorgänger. Das Jahr 1908 wies vom April bis September 638 mm Regen in

341 Stunden auf, das Jahr 1909 nur 426 mm in 218 Stunden.

Die Frage, ob Hagel auf die Qualität des Weines Einfluß hat, läßt sich anhand des hier zu Gebote stehenden Beobachtungsmaterials zum Glück nicht entscheiden. Ich sage „zum Glück“, weil Hagelfälle bei uns selten sind. Von den neun Beobachtungsjahren weisen zwar nur zwei, nämlich 1907 und 1908 keinen Hagel auf, während in den drei Jahren 1901, 1902 und 1903 je drei Hagelfälle im Jahr vorkamen. Aber es waren meist schwache Fälle. Einzig das Jahr 1903 brachte stärkeren Hagel wenigstens in Bezug auf Größe der Hagelkörner. Fielen sie doch am 9. August genannten Jahres bis zu Wallnußgröße und in einem Gewicht bis zu 15 g per Hagelkorn. Aber da jenes Jahr einen Wein mit 9,0 % Alkohol brachte, so ist wohl anzunehmen, daß Hagel die Qualität des Weines nicht beeinflußt. Auf die Quantität des Weines übt er natürlich bedeutenden Einfluß. Doch mit dieser Frage haben wir uns hier nicht zu befassen.

Wir können also, falls wir nicht Antialkoholiker sind, uns im Interesse eines guten Weines Jahrgänge mit wenig Regen und viel Sonnenschein, besonders im Spätsommer wünschen. Die allgemeine Regel, daß die Sonne noch keinen Bauern zum Land hinausgejagt habe, wohl aber der Regen, gilt vorzüglich auch für den Weinbauer.