

Niederwil: Die erste Ernte des Winzerquartetts wurde mit Hilfe der Männerriege eingebracht. Im nächsten Jahr findet eine Weindegustation statt

# Göttlicher Bio-Wein dank fleissigen Händen

Es wird nichts dem Zufall überlassen. Das Niederwiler Winzerquartett gibt für seinen ersten Wein alles. Am Montag stand die Wümmet bei den 1000 Rebstöcken an.

Im Rebberg herrschte am Montag kurz vor sieben Uhr eifriges Treiben. Für das Winzerquartett Kurt Heimberg, Pius Meier, Hugo Gratwohl und Wädi Koch stand die Feuertaufe mit der ersten Wümmet an. Drei Jahre mussten sie auf diesen Moment warten. Endlich konnten sie die Früchte ihrer Arbeit ernten. Bei der Weinernte mit von der Partie waren 16 Helfer, alles Mitglieder der Männerriege Niederwil. Nach ihrem Eintreffen erhielten sie eine fachkundige Einführung durch Winzer Kurt Heimberg. «Wir wollen eine schöne Qualität beim Wein erreichen. Deshalb schneiden wir schlechte Trauben und Stile raus», sagte er. Nach dem Theorieteil ging es mit Rebschere und Bottich ausgerüstet zum Praxisteil. Exakt nach Anleitung wurden die Trauben abgeschnitten, begutachtet und in den gelben Bottich gelegt. Um 10 Uhr war Halbzeit. Die mit Trauben gefüllten Bottiche wurden mit einem Schlitten zum bereitgestellten Anhänger gefahren. Kurt Heimberg kippte die angelieferten Trauben in zwei grosse Chromstahlbehälter.

Nach einer kurzen Kaffeepause mit Speckbrot der Bäckerei Wirth – Seniorechef Kurt Wirth brachte diesen persönlich vorbei – ging es bestens gelaunt wieder in den Rebberg. Nach dem Mittag war die Ernte eingebracht. Und das wurde gebührend mit einem feinen Mittagessen gefeiert.

## Name für Bio-Wein steht noch aus

Die Niederwiler Trauben werden in der Kellerei Bachmann in Wittnau gekeltert. Während der Weinberg und die Weinlese fest in Männerhand sind, sieht es beim Keltern des Weines anders aus. Für die Vinifizierung ist Kellermeisterin Rahel Bachmann zuständig. Im nächsten August wird der erste Niederwiler Wein erhältlich sein. «Es werden voraussichtlich 400 bis 600 Flaschen produziert. Später werden es 1000 Flaschen sein», sagt alt Gemeindegammann Wädi Koch.

Das Winzerquartett hat sich dem biologischen Anbau verschrieben. «Wir können bereits beim ersten Wein in Bio-Qualität produzieren, da wir dem Bio-Betrieb Wendelinhof angeschlossen sind», so Koch weiter. Wein sei



Die pilzresistente Traubensorte mit dem klingenden Namen Divico bescherte eine gute Ernte. Kurt Heimberg kippte die Trauben in die Chromstahlbehälter. Fotos: dg

in Niederwil keine Neuerung. An gleicher Lage, die Parzelle gehört der Kirchgemeinde und wird verpachtet, sei bereits vor 120 Jahren Wein angebaut worden. «Der frühere Rebbauplan ist nicht nur in der Niederwiler Chronik belegt, wir haben auch bei der Pflanzung der Rebstöcke alte Rebbergmauern gefunden. Die Reblaus, welche Ende des 19. Jahrhunderts in Europa wütete, bereitete damals auch dem Niederwiler Wein ein jähes Ende. Seither wurde die Parzelle als Kuhweid

genutzt. Das Winzerquartett belebt nun die Weinbautradition im Dorf neu. «Wir werden im August 2024 ein Winzerfest organisieren, bei dem unser Wein erstmals degustiert werden kann», verrät Koch. Was noch nicht feststeht ist der Name des Weines. Ideen sind vorhanden. Möglicherweise wird ein Fingerzeig Gottes dem Winzerquartett den passenden Namen weisen.

Debora Gattlen



Sie gingen zusammen in die Primarschule. Auf ihre Pension hin haben sich Kurt Heimberg, Hugo Gratwohl, Wädi Koch und Pius Meier (v. l.), den Traum von einem Bio-Weinberg verwirklicht. Nächstes Jahr ist ihr Wein erhältlich.



Schlitten fahren bereitet Spass.



Verdiente Kaffeepause



Kurt Vock half bei der Wümmet mit.

Anzeige

**Wer die Neutralität der Schweiz erhalten will ...**  
wählt am 22. Oktober SVP.



In den Ständerat: Benjamin Giezendanner