

Jahresbericht 2022

Dieser Jahresbericht ist für die 10.ordentliche Mitgliederversammlung vom 6. März 2023 erstellt worden. Die Versammlung findet im Ortsmuseum Wollishofen statt.

1. Halbjahr 2022

Wir starteten dieses Jahr mit dem Rückschnitt am Samstag, 12. März 2022. Erneut durften wir uns von Rainer Henn den sanften Rebschnitt mit all seinen Vorteilen erklären lassen. Der sanfte Rebschnitt ist, richtig angewendet, die Schneideart, welche die Rebe am wenigsten verletzt. Dadurch wird die Gefahr des Pilzbefalles durch zu viel Schnitte vermindert. Auch kann so die Rebe erzogen werden. Das heisst, dass man einen satten Rebstock mit gut geformtem Kopf möchte, welcher einen schön starken Strecker nebst zwei Zapfen hat. An diesem Strecker, einem zweijährigen Holz, wachsen dann die neuen Triebe aus den Augen. Fünf bis Sieben solcher Triebe werden belassen zum Wachsen, und im Drahtgeflecht hochgezogen. Die Blätter dieser neuen Triebe sind wichtig für die Photosynthese, also der Nahrungsaufnahme der Rebe. Verläuft alles nach Plan, so bilden sich dann die ersten Gescheine Ende April, Anfang Mai.

Die 9.ordentliche Mitgliederversammlung fand am Montag, 14. März 2022 pandemiebedingt online statt.

Kurz nach der Mitgliederversammlung hatten wir die Möglichkeit, den Verein Chileräbhügel Neumünster auf der anderen Stadtseite zu besuchen. Wie der Vereinsname schon darauf deuten lässt, ist der kleine Rebhang unterhalb der Kirche Neumünster situiert. Dort bauen sie die alte Zürcher Rebsorte Räuschling an. Der Besuch und der persönliche Austausch waren spannend und lehrreich. Bei schönem Wetter durften wir den Räuschling degustieren, begleitet von einem feinen Speckzopf, dem traditionellen Wümmet-Apéro des Vereins.

Nebst dem Rückschnitt standen auch das Anbinden sowie das Häckseln der abgeschnittenen Ruten auf dem Plan. Auch haben wir Einsaaten wie Klee und Blumenzwiebeln (Osterglocken, Traubenhyaazinthen, Tulpen) gesetzt. Diese Pflanzen vermehren den Stickstoff im Boden, was die Reben sehr mögen. Und die schönen Blumen erfreuen die Augen der Mitglieder und Passanten. Auch haben wir im März die Rebzeilen mit den entsprechenden Zeilennummern und der Rebsorten Bezeichnung angebracht. So weiss jedes Mitglied über welche Trauben resp. Zeile man spricht.

Der Frühling 2022 zeichnete sich um ca. 2 Grad wärmer ab wie die durchschnittlichen Temperaturen. Im April regnete es mehr als sonst, aber der Mai war trockener.

Der Höhepunkt dieses ersten Halbjahres war für unseren Verein der Tag des offenen Rebbergs am Samstag, 18. Juni 2022. In Zusammenarbeit mit dem Quartierverein haben wir eine Festwirtschaft mit leckeren Wollishoferli-Würstchen, Salaten, Kuchen und natürlich unserem Wein zur Degustation feilgeboten. Trotz der hohen Temperaturen kamen viele interessierte Quartierbewohner und Freunde des Weines zu uns in den Rebberg. Natürlich haben wir auch Führungen gemacht und einiges über das Ortsmuseum Wollishofen, einem ehemaligen Rebbauern-Haus sowie zu unseren Reben berichtet.

2. Halbjahr 2022

Die Sommermonate waren dieses Jahr eher trockener als die vergangenen Jahre. Wie immer im Sommer ist das Auslauben der Traubenzone eine wichtige Arbeit, die verrichtet werden muss. Dies ist meist im Juli/August der Fall.

Aufgrund der hohen Temperaturen im Sommer, waren die Trauben dieses Jahr zwei bis drei Wochen früher reif, wie normal. Deshalb organisierten wir die Wümmet, also die Traubenlese am Sonntag, 4. September 2023 am Morgen. Es war ein schöner Spätsommer-Tag mit angenehmen Temperaturen.

Dieses Jahr war im Gegensatz zum 2021 ein ausserordentlich gutes, was die Qualität und Quantität unserer Trauben angehen. Insgesamt konnten wir 347 Kilo Trauben ernten. Aufgeteilt in 131 kg Léon Millot und 216 kg Cabernet Jura. Das Mostgewicht resp. Oechslegrade betragen beim Léon Millot 113° und beim Cabernet Jura 98° Grad. Diese Werte sind massgeblich höher als der Durchschnitt der letzten Jahre. Im Jahr 2021 wies der Léon Millot 95° und der Cabernet Jura 88° Grad aus. Das gelesene Traubengut wurde dann umgehend zu Bosshart + Grimm nach Berschis gebracht. Dort wurde die Trauben entstielt und direkt abgepresst. Für den diesjährigen Jahrgang haben wir eine Premiere, und zwar wird der Jahrgang 2022 zum ersten Mal im Fass, also im 225 Liter Barrique ausgebaut. Philipp Bosshart, unser Kelterer, wird nach dem abgeschlossenen Säureabbau unseren Wein ins bereits gebrauchte Barrique umleeren. Dort wird er einige Monate liegen und dann im Herbst 23 in Flaschen abgefüllt. Wir freuen uns und sind gespannt auf diesen neuen Jahrgang.

Am Donnerstag, 10. November 2022 haben wir uns zu einer ausserordentlichen Mitgliederversammlung getroffen. In der Garage von Andreas durften wir nach dem offiziellen Teil noch ein Raclette zusammen geniessen.

Einen Neuzugang hatten wir im Jahr 2022 zu verzeichnen mit Caroline Hager. Sie hat aufgrund des erschienenen Artikels im Tagblatt Lust erhalten bei uns reinzuschnuppern. Die Rearbeiten sowie der Verein haben sie überzeugt und so sind wir mit ihr genau 16 Personen im Verein Wollishofer Wein. Herzlich Willkommen, liebe Caroline.

Rückblick – Ausblick

Auch in diesem Jahr haben wir stark an den Strukturen und administrativen Inhalten wie dem Gönnerwesen gearbeitet. Durch die neu abgeschlossenen Gönnerschaften kommen wir zu mehr finanziellen Mitteln, die wir für Material wie Saatgut, Maschinen, Werkzeuge sowie spezifische Schulungen durch Fachleute aufwenden können. Wir werden dies auch in Zukunft weiterverfolgen.

Neu haben wir auch unser Gönnerwesen angepasst und folgende Kategorien geschaffen mit den entsprechenden Goodies:

- Freie Gönner: Gönnerbetrag von CHF 1 – 199 pro Jahr - Jahresbericht
- Doppel-Schöppli: Gönnerbeitrag von CHF 200 pro Jahr – 1 Flasche Wollishofer und Führung durch den Rebberg
- Magnum: Gönnerbeitrag von CHF 300 pro Jahr – 1 Flasche Wollishofer und Führung durch den Rebberg und Geschenk
- Jeroboam: Gönnerbeitrag von CHF 500 pro Jahr - 1 Flasche Wollishofer und Führung durch den Rebberg inkl. Degustation und Geschenk

Unser Dank gebührt der Ortsgeschichtlichen Kommission als Hüterin des Ortsmuseums Wollishofen, dem Quartierverein Wollishofen, der Stadt Zürich und Grün Stadt Zürich, Cindy Heller für die Aktualisierung des Weinetiketts Jahrgang 2022 und natürlich all den Gönnerinnen und Gönnern.

Zürich, im März 2023

Isabelle Messerli
Präsidentin Verein Wollishofer Wein

Gönnerpaket (Magnum und Jeroboam) mit Wollishofer Wein sowie Wollishofer Gläser



Impressionen des vergangenen Jahres

Besuch im Chileräbhügel
Neumünster am 19.3.21



Osterglocke im März 2022 sowie grosser
Haufen von abgeschnittenen Ruten im
Hintergrund



Tulpen und Traubenhyazinthen



Event Offener Rebberg Mitte Juni 2022



Cabernet Jura am 15. Juli 2022



Cabernet Jura am 29. Juli 2022



Wümmet 2022 am 4.9.22



Wollishofer 2022 im Stahltank während dem Säureabbau am 18.11.22



Rebberg mit Schnee Mitte Dezember 22

