

Jubiläumswein aus Watter Trauben

Die Watter Turner haben am vergangenen Samstag die Trauben geerntet, mit denen der Jubiläumswein für die 100-Jahr-Feier ihres Vereins gekeltert wird.

WILLI GLOGGER

REGENSDORF. «Wegen der Kirschessigfliege wird es ein spezieller Wümmet geben», sagte Roger Schenk den 40 anwesenden Turnerinnen und Turnern vor dem Watter Räbhüsi. Schenk ist OK-Präsident der 100-Jahr-Feier des Turnvereins Watt. Die Details des Schädlingsbefalls erklärte Willi Zollinger, der einen Teil des Rebberges bewirtschaftet: «Rispen mit mehrheitlich verfaulten Beeren, in welche die Fliege ihre Eier legte, lassen wir hängen, bei teilweise befallenen schneiden wir die Faulen mit einer Schere heraus».

850 Liter Wein in 600 Flaschen

Mit Scheren und zu Beginn mit je einem Gitter ausgerüstet verteilte sich die Gruppe in den ihr zugeteilten Abschnitten im Watter Rebberg. Alle Wümmen und Wümmeninnen füllten in der Folge gleich mehrere Gitter und ernteten gemeinsam 1733 Kilogramm Trauben. Die Fachleute, Karl Wegmüller und Willi Zollinger, lobten den Einsatz ihrer «Laienwinzer», denn sie mussten aus dem Ertrag am Schluss nur vereinzelte von der Kirschessigfliege befallene Beeren entfernen.



Severine Bosshard lädt ein frisch gefülltes Gitter unter dem kritischen Blick von Karl Wegmüller ab. Bild: Willi Glogger

Die einheimischen Pinot-Noir-Trauben werden nun eingelagert und nach etwa drei Wochen zu Amarone (Wein aus getrockneten Trauben) verarbeitet. Das gibt genau 849,71 Liter Wein, rechnete Zollinger aus und gab das Resultat

den Helferinnen und Helfern bekannt, die sich zum Imbiss auf seinem Hof in Watt trafen. Auf der Etikette der Weinflaschen wird die Zahl 1915 stehen, das Jahr der Vereinsgründung. Am 15. August im Jahr 2015 wird der Festwein in

100 Magnumflaschen, das sind Flaschen mit 3 Liter Inhalt, an der Gründungsfeier des Turnvereins zum Anstossen bereitstellen. Abgefüllt sind dann auch 200 Flaschen mit 1,5 Liter und 300 Flaschen mit 7 Deziliter Jubiläumswein.