

Ausflug vom 4. September 2021

Am 4. September konnte unser Präsident, Othmar, 21 Mitglieder im Bernecker „Weindorf“ begrüßen. Das Ziel heute: «es soll ein schöner, geselliger und gemütlicher Tag werden». Der Treffpunkt ist an der Weinbar Hirschen, der Wein Berneck GmbH.

Bei einem Glas Riesling begrüßt uns Ralph Heule. Er wird uns später durch die Kellergewölbe führen und uns über die Weinbaugenossenschaft Berneck erzählen.



Mit Noldi Schmidheiny haben wir bei Sonnenschein eine kleine Begehung am Fusse der steilen Rebberge mit Südlage unternommen.



42 ha Reben profitieren durch diese Lage der günstigen Sonneneinstrahlung. Die Südflanken des Rheintals sind seit Jahrhunderten mit Reben bestockt.

Die Besonderheit des Rheintals: gute Weine durch den Föhn. Die Winzer und Hobbywinzer schöpfen die Möglichkeiten der Lagen (Kelterung) der Böden aus.

Dem Weinbau kam grosse Bedeutung zu, denn der Wein war Zahlungsmittel. Zinsen und Zehnten wurde mit Wein bezahlt.

Die Längsbepflanzungen mit den Zugängen, welche Jon (aus dem Hebräischen: Geschenk Gottes) benannt werden, sind in den meisten Reblagen in Querzüge (Terrassierung) umgestaltet worden.



So kann man diese etwas bequemer und effizienter bewirtschaften. Die Bearbeitung des Bodens findet mit einem Raupenfahrzeug (Löffler) statt, welche eine enorme Zeitersparnis bringt (früher mit dem Fadenmäher).

Dieses Jahr wurde in der „Pfauenhalde“ der Pflanzenschutz mit einer Drohne (4 Düsen und 15 L Spritzbrühe) ausgeführt, nach vorherigen Versuchsjahren. Der Termin dazu ist immer eine Frage des Zeitraumes, da es je nach Anfrage zu Terminkollisionen kommen kann.

Die Wege in den Rebhängen werden als Naherholungsraum geschätzt. Mit Tafeln am Wegesrand, lädt man den Wanderer ein, den Jahresablauf der Arbeiten im Rebberg mitzuverfolgen. Die Pflege der steilen Böschungen, Hecken und Waldränder tragen zu einem ausgewogenen Ökosystem bei.

Zurück bei der Wein Berneck GmbH, mit Ralph Heule, Önologe und Inhaber seit 2015, erfahren wir mehr über die Weinbaugenossenschaft Berneck. Dazu ein Glas «Wein einer Nacht», Pinot Noir. Diese Trauben liegen eine Nacht auf der Maische. Als Apéro, zartschmelzende, weisse Spezialität.



Die Genossenschaft, mit aktuell 800 Genossenschaf-tern, besteht schon seit 1903. Auch du und ich kön-nen Genossenschaf-ter werden.

Pro Jahr werden ca. 40'000 Flaschen produziert. Im Barriquekeller degustieren wir direkt vom Fass einen «Merlot Barrique» (gelagert 2 Jahre) von Noldi Schmidheiny. Was für ein Erlebnis, dichte Aromatik, Röstaromen und dunkle Früchte.

Ein Glas «Bernecker Bär» Likörwein, Pinot Noir. Die Weingärung wird mit Weinbrand gestoppt, im Barrique gelagert, bis er reif ist für den Genuss. Eine betörende Frucht Aromatik, passt zu Käse. Derweil besichtigen wir das historische Kellergewölbe, welches nach dem Brand von 1848 wieder aufgebaut wurde.



Im Freien degustieren wir einen Pinot Noir «Schlossgut Grünenstein» 2019 schlicht ein klarer Pinot. Einen «Bernecker Reserve» Pinot Noir 2019, 1½ Jahre im Barrique mit prägnanten Röstaromen wuchtige Länge, Tabak und Leder im Gaumen. Dieser Wein ist noch nicht abfüllbereit. Ein Glas vom «Fass Vier», eine Cuvée aus Merlot/Pinot Noir/Cabernet Jura: späte Ernte, kalte Standzeit, Tabak Note, Vanille Töne, rundet die Degustation ab.



Zum Mittagessen, von Partyservice Metzler's, kann man von allen Pinots nochmals nachschenken lassen und genießen.





Anschließend begeben wir uns auf eine Besichtigung der Kirchen in Berneck, geführt von Felix Indermaur, dem „Nachtwächter“ von Berneck. Felix ist Önologe und Weinproduzent und ein Original.

Beim Rathaus, «Rat-loses Haus» ©(gebaut um 1500) erwähnt er den Brand, bei dem ganz Berneck abbrannte. Die kath. Kirche ist kunsthistorisch von regionaler Bedeutung, da sie zu den ältesten im Rheintal gehört. Ihr Ursprung ist im ersten Jahrtausend, nämlich um das Jahr 900 erwähnt.

In der kath. Kirche, welche unter anderem mit verschiedenen Fresken gestaltet ist, ist eine davon mit Reben und stellt das ganze Universum dar. Das Geläut (17 Tonnen) bestimmt den

Tages- und Jahresablauf.

Bis 1936 wurde diese Kirche paritätisch (von beiden Konfessionen) genutzt.



1937 wurde die ref. Kirche eröffnet. Die Dreiteilung der Decke lässt die Kirche länger wirken. Das Geläut, 1937 aufgezogen, hat ein Gewicht von 25 Tonnen. Die Bildfenster stellen unter anderem Christi Geburt und Taufe, sowie den Leidensweg und die Kreuzigung dar. Im Oktober 2020 wird der Klöppel (201kg) der Glocke (5 Tonnen) aus-

gewechselt, da das Material hart und verdichtet, nicht mehr dieselben Töne hervorbringt.



Am Ausgangspunkt vom Morgen verabschiedet Othmar Felix, mit den Worten:

«Es gelingt dir immer wieder, etwas einzuflechten, was ich noch nie gehört habe».

Der Präsi verabschiedet alle Teilnehmer bei einem Glas Wein und bedankt sich für die zahlreiche Teilnahme.

Er macht noch aufmerksam, dass heute in Berneck „Tag der offenen Weinkeller“ ist und dies daher eine gute Gelegenheit, noch andere Weinproduzenten zu besuchen.

Wir alle bedanken uns mit einem Applaus bei Othmar für die Organisation und die interessanten Führungen von heute.

Bild und Text German und Bea Majhensek