

Liebe Winzerinnen und Winzer

### Der Jungwein – ein kleines Abenteuer

Jeder Jungwein ist ein kleines Abenteuer. Noch ungestüm und nicht vollständig gereift, zeigt er doch schon deutlich, wohin die Reise des Jahrgangs gehen wird. Offen, fruchtig und mit einer gewissen Leichtigkeit präsentiert er sich und zeigt dabei frischfruchtige Aromen. Manchmal prickelt er leicht auf der Zunge, besonders, wenn der Biologische Säureabbau noch im Gange ist. Mitunter wirkt er schon überraschend rund, trägt aber stets den unverwechselbaren Charakter seiner Sorte, des Bodens und des Klimas in sich.

In unseren Kellern darf sich der Jungwein entfalten – ohne Eile, aber unter wachsamer Begleitung. Wir degustieren, prüfen, vergleichen – und staunen jedes Jahr aufs Neue über die Vielfalt, die schon im jungen Stadium spürbar ist. Jeder Wein erzählt seine eigene Geschichte: vom Wetter des Sommers, von der Geduld des Winzers und von der Besonderheit des Terroirs.

Die Jungweine dieses Jahres präsentieren sich besonders fruchtbetont, elegant und etwas leichter im Alkohol – Weine, die Lust auf mehr machen, die man gerne im Glas kreisen lässt und mit Berufskolleginnen, Kollegen und Jungweinliebhabern teilt. Sie sind der lebendige Ausdruck eines Jahres, das uns gegen Ende der Vegetation einiges Kopfzerbrechen bereitete. Doch beim Degustieren vergisst man schnell die regnerischen Wümmertage und die unzähligen Stunden, die wir in die sorgfältige Selektion des Traubengutes investiert haben.

Jetzt empfiehlt sich eine Analyse der Jungweine. In diesem Stadium sind pH-Wert, Gesamtsäure, Restzucker sowie freie SO<sub>2</sub> wertvolle Parameter, um die Entwicklung der Weine gezielt zu überwachen. Für die korrekte Deklaration auf der Etikette sollte zudem der Alkoholgehalt vor der Etikettenbestellung bestimmt werden.

Fabio Montalbano

Weinbauzentrum Wädenswil AG



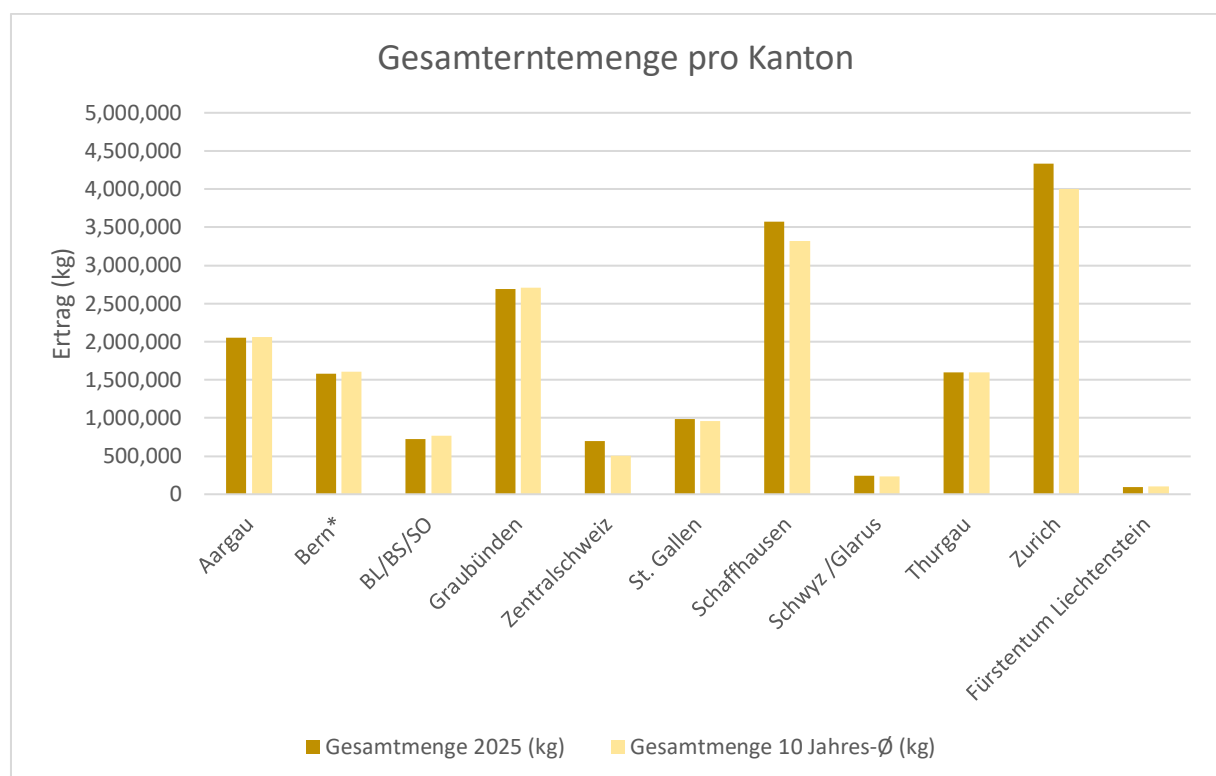
## Allgemein

Der Oktober 2025 war gemäss dem europäischen Klimadienst «Copernicus global» der drittwärmste Oktober und lag 0.70 °C über der Referenzperiode 1991–2020. Weltweit dürfte 2025 als zweit- oder drittwärmstes Jahr seit Messbeginn enden. In der Schweiz betrug die mittlere Oktober-Temperatur 6.4 °C, was einer Abweichung von –0.3 °C zur Referenz entspricht. In einigen Regionen lag das Monatsmittel sogar rund 1 °C darunter. Damit rangierte der Oktober 2025 national auf Platz 45 seit 1864. Auf der Alpensüdseite sowie im Engadin verlief der Monat zudem niederschlagsarm.

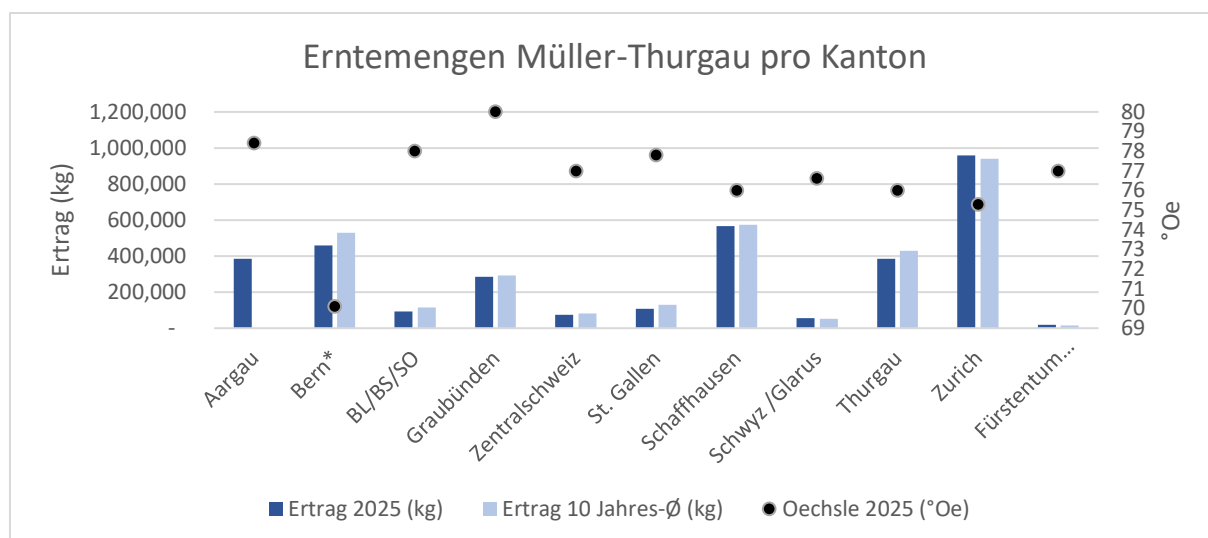
Gemäss MeteoSchweiz zeigte sich der November zu Monatsbeginn zunächst ausgesprochen mild, besonders in den Föhnregionen. Mit der Kaltfront vom Montag setzte jedoch ein markanter Temperaturrückgang ein, und in den Bergen fiel eine erste Portion Neuschnee. In den kommenden Tagen sind zeitweise auch Schneeflocken bis in tiefe Lagen möglich. Die Höchstwerte liegen kaum noch über 5 °C, dazu weht teils kräftiger Wind.

## Provisorische Erntedaten

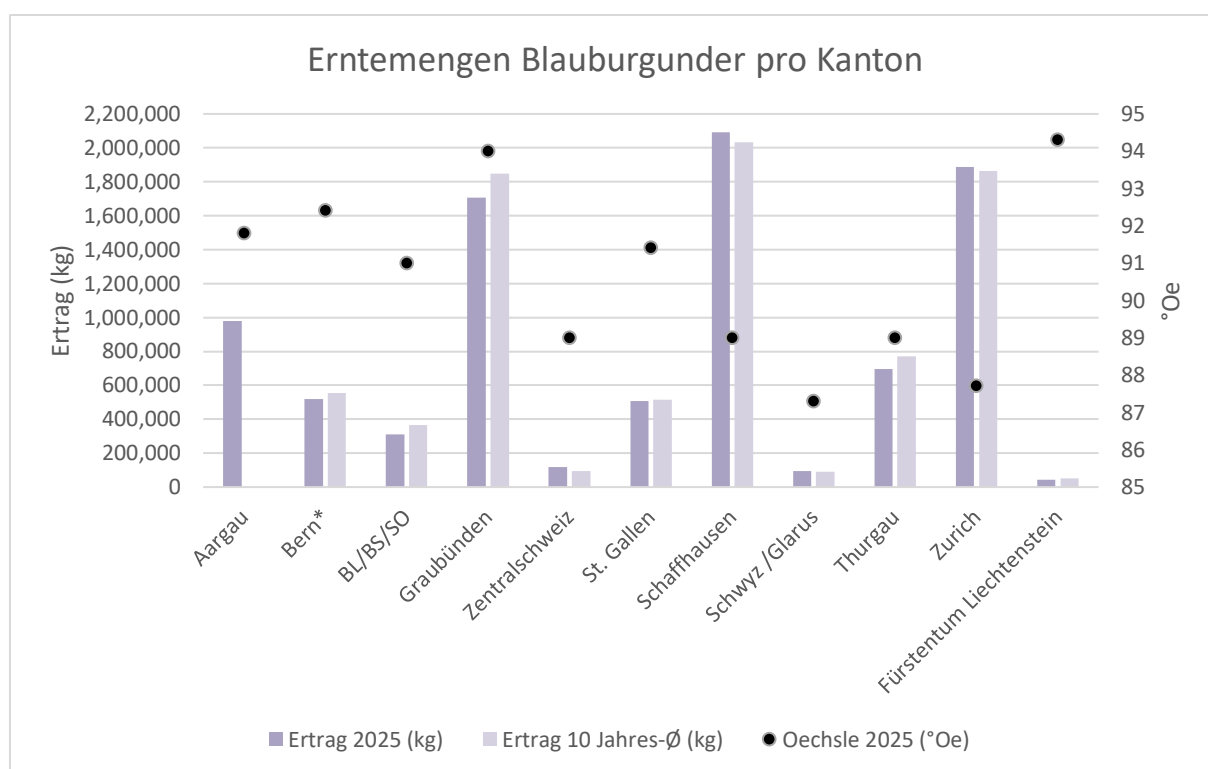
Nachfolgend sind die Ernteergebnisse 2025 grafisch dargestellt. Die detaillierten Mengen sowie Oechslewerte sind in den Tabellen im Anhang ersichtlich.



**Tabelle 1:** Gesamternte 2024 verglichen mit der Gesamtmenge des 10-Jahres-Durchschnitts pro Kanton in kg.  
(\*Anstelle von Müller-Thurgau ist Chasselas die weisse Hauptsorte)



**Tabelle 2:** Erntemengen Müller-Thurgau 2024 verglichen mit dem 10-Jahres-Durchschnittsertrag derselben Sorte pro Kanton. (\*Anstelle von Müller-Thurgau ist Chasselas die weisse Hauptsorte)



**Tabelle 3:** Erntemengen Blauburgunder 2024 verglichen mit dem 10-Jahres-Durchschnittsertrag derselben Sorte pro Kanton. (\*Anstelle von Müller-Thurgau ist Chasselas die weisse Hauptsorte)

## Pflegehinweise

Der **Rebschnitt** ist eine der wichtigsten Massnahmen im Weinbau, da er den Ertrag und die Qualität der Trauben massgeblich beeinflusst. Durch die richtige Schnitttechnik wird nicht nur ein erstes Mal der Ertrag gesteuert, sondern auch die Reife, Aromatik und Gesundheit. Ein gut durchdachter Schnitt trägt zudem zur Langlebigkeit der Rebstöcke und zur Arbeitseffizienz im Betrieb bei.

Bevor mit dem Schneiden begonnen wird, sollte man sich einige grundlegende Fragen stellen:

- **In welchem Zustand befindet sich die Rebe?** Alter, Wuchskraft und Gesundheitszustand sind entscheidend für die Schnittstrategie.
- **Welches Ertragsziel wird angestrebt?** Soll die Rebe eher auf Qualität oder auf Menge ausgerichtet werden?
- **Wie wird die Arbeit organisiert?** Je nach Betriebsgrösse und Personal kann es sinnvoll sein, den Schnitt zeitlich zu staffeln oder Vorarbeiten wie das Vorschneiden einzuplanen.

Obwohl einige Betriebe bereits früh mit dem Rebschnitt oder dem Vorschneiden beginnen, empfiehlt es sich, den natürlichen Zyklus der Rebe zu berücksichtigen. Ein optimaler Zeitpunkt ist in der Regel nach dem vollständigen Blattfall und idealerweise nach der ersten Frostnacht. Diese Phase signalisiert, dass die Rebe ihre Nährstoffe in die Wurzeln eingelagert hat und sich in der Winterruhe befindet.

Der Rebschnitt ist nicht nur eine technische Arbeit, sondern eine strategische Entscheidung, die den gesamten Vegetationsverlauf beeinflusst. Wer sich vorab Gedanken über den Zustand der Reben, die betrieblichen Ziele und die richtige Terminwahl macht, legt den Grundstein für einen erfolgreichen Jahrgang 2026.

**Bodenanalysen** müssen im Rahmen des ÖLN mindestens alle zehn Jahre erneuert werden. Somit sind Analysen, die vor dem Herbst 2015 durchgeführt wurden zu erneuern. Diese periodische Analyse gibt Auskunft über die Fruchtbarkeit der bewirtschafteten Parzellen. Sie muss mindestens alle zehn Jahre erneuert werden und bei Ungleichgewicht, Mangelercheinungen oder anderen Nährstoffstörungen bereits alle vier bis sechs Jahre. Die Basisanalyse muss ausserdem auch vor jeder Remontierung (Wiederaufbau oder Anlegen von Rebbergen) durchgeführt werden. Sie dient zur Bestimmung der Grunddüngung, der Wahl der Unterlage usw.

Die Probenahme ist während der Vegetationsruhe möglich. Im ÖLN zugelassene Labore sind:

- |                          |   |
|--------------------------|---|
| - Sol Conseil, Gland     | - Labor Ins AG Kerzers, Kerzers                 |
| - Hepia Genève, Jussy    | - Bodenlabor JardinSuisse, Aarau                |
| - Arenenberg, Salenstein | - Labor für Boden- und Umweltanalytik Ibu, Thun |
| - HAFL, Zollikon         |   |

## Leserumfrage Winzerinfo



Wir freuen uns, dass wir Sie mit unserer **WINZERINFO** erneut durchs Rebjahr führen durften. Um dies auch im kommenden Jahr weiterhin möglichst lesernah gestalten zu können, wäre es für uns überaus wichtig, wenn wir Ihre Bedürfnisse und Erwartungen noch besser kennen würden. Aus diesem Grund bitten wir Sie, unsere kurze Umfrage (Dauer ca. 5 Minuten) auszufüllen. Wir bedanken uns herzlich für Ihr konstruktives Feedback.



### Demnächst in Ihrem Briefkasten:

**Heft 16/17:** Das war das Müller-Thurgau-Jahr • Der Müller-Thurgau-Cup: Die Ergebnisse • Die Methoden der alkoholfreien Weinbereitung • Porträt Gianmarco Ofner, Weingut Pircher • u.v.m.

### Bleiben Sie am Ball!

Sichern Sie sich noch heute das **Abo mit vollem Online- und Archivzugang** oder eine Probenummer auf [www.obstundwein.ch/abonnement](http://www.obstundwein.ch/abonnement) oder unter [info@obstundwein.ch](mailto:info@obstundwein.ch).

## Diverses

### Die Wädenswiler Weintage finden am 8. und 9. Januar 2026 statt.

Der erste Veranstaltungstag widmet sich den Themen Klimawandel, Biodiversität und der Rebsorte Pinot noir. Die Keynote zum Klimawandel hält Prof. Hans Reiner Schultz von der Hochschule Geisenheim University. Im Anschluss präsentiert Vivian Zufferey eine 30-jährige Versuchsreihe zum Verhalten von Pinot noir unter verschiedenen Bedingungen. Weitere Beiträge zum Klimawandel befassen sich unter anderem mit der Wahl geeigneter Unterlagen. Am Nachmittag steht die Biodiversität im Fokus – beleuchtet aus unterschiedlichen wissenschaftlichen und praktischen Perspektiven.

Der zweite Tag behandelt das Thema NoLo („no and low alcohol“) entlang der gesamten Wertschöpfungskette – von technologischen Aspekten über den Handel bis hin zum Konsumverhalten. Zur Mittagszeit besteht die Möglichkeit, verschiedene Vinifikationsvarianten von Pinot noir zu degustieren. Weitere Programmpunkte sind die Vollkostenrechnung von Pinot noir-Weinen sowie Strategien der modernen Weinkommunikation.



[www.zhaw.ch/iunr/weintage](http://www.zhaw.ch/iunr/weintage)

## Links

[PSM Register BLV](#)

[Pflanzenschutzmittelliste für den Rebbau 2025](#)

[Pflanzenschutzempfehlung für den Rebbau 2025/2026](#)

[Betriebsmittelliste FiBL 2025](#)

[Toolkit Anwenderschutz Pflanzenschutzmittel](#)

[Angepasste Dosierung \(LWV\)](#)

## Hinweise zum Inhalt

Bei den Angaben handelt es sich um Empfehlungen, die auf Informationen und Erfahrungen von Agroscope, kantonalen Fachstellen, dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) und Produzenten sowie auf Wetterdaten von Agrometeo und MeteoSchweiz basieren. Die Empfehlungen beinhalten vorwiegend überregionale Prognosen, die auf den aktuellen Stand von Krankheiten und Schädlingen aufmerksam machen und Hinweise zu aktuellen Kontrollen und Pflanzenschutzproblemen geben. Regionale Gegebenheiten und Sorteneigenschaften können nicht berücksichtigt werden. Der Entscheid und die Verantwortung für daraus abgeleitete Massnahmen liegen beim Produzenten.

Die nächste Nummer erscheint am 16. Dezember 2025.

### Impressum

Redaktion	Kant. Fachstellen für Weinbau der Kantone AG, BE, BL, BS, GL, GR, LU, NW, OW, UR, SG, SH, SO, SZ, TG, ZH, ZG, Fürstentum Liechtenstein, Agroscope, Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), Weinbauzentrum Wädenswil (WBZW)
Chefredaktor	Lorenz Kern, Weinbauzentrum Wädenswil, <a href="mailto:lorenz.kern@weinbauzentrum.ch">lorenz.kern@weinbauzentrum.ch</a>
Redaktionsteam	Linnéa Hauenstein (FiBL), Lina Egli-Künzler (Agroscope), Michael Gölles (Strickhof)
Abonnement	bei den jeweiligen kantonalen Fachstellen
Produktion	Schweizer Zeitschrift für «Obst+Wein», 8820 Wädenswil, <a href="mailto:info@obstundwein.ch">info@obstundwein.ch</a>
Erscheinungsweise	Während der Hauptvegetation alle 2-4 Wochen, ca. 18 Ausgaben pro Jahr (zusätzliche Ausgaben möglich)

Anhang:

Tab. 1: Erntemenge nach Kanton

Kanton	Gesamtmenge 2025 (kg)	% vom 10 Jahresmittel	Gesamtmenge 10 Jahres-Ø (kg)
Aargau	2.049.751	99%	2.060.357
Bern	1.579.226	98%	1.610.004
Basel-Landschaft	632.026	92%	688.283
Basel-Stadt	28.429	85%	33.463
Glarus:	6.766	64%	10.565
Graubünden	2.688.872	99%	2.710.769
Luzern	613.901	135%	453.410
Nidwalden	9.020	199%	4.541
Obwalden	10.116	111%	9.143
Uri	22.415	112%	20.051
St. Gallen	988.175	103%	955.491
Schaffhausen	3.577.298	108%	3.316.221
Solothurn	59.319	127%	46.612
Schwyz	235.643	106%	223.238
Thurgau:	1.593.953	100%	1.598.971
Zürich	4.330.685	108%	3.997.335
Zug	41.203	188%	21.892
Fürstentum Liechtenstein	95.800	90%	106.585

: 9-jähriges Mittel ohne aktuelles Jahr

Tab. 2: Erntemenge Müller-Thurgau und Blauburgunder nach Kanton

Kanton	Müller-Thurgau			Blauburgunder		
	Ertrag 2025 (kg)	Ertrag 10 Jahres-Ø (kg)	Oechsle 2025 (°Oe)	Ertrag 2025 (kg)	Ertrag 10 Jahres-Ø (kg)	Oechsle 2025 (°Oe)
Aargau	384'349		78.4	979'904		91.8
Bern*	460'743	529'363	70.1	520'288	553'698	92.4
Basel-Landschaft	79'802	98'574	77.9	285'436	335'847	91.9
Basel-Stadt	4'682	6'827	80.6	12'435	16'122	91.6
Glarus	1'039	2'223	71.8	4'267	6'277	84.2
Graubünden	284'498	294'293	80	1'705'865	1'847'993	94
Luzern	68'449	76'161	75.8	102'665	84'379	89.7
Nidwalden	876	1'509	84	544	533	85
Obwalden	0	0	0	0	0	0
Uri	1'362	1'346	82	9'412	8'323	87.9
St. Gallen	109'049	128'239	77.8	505'658	516'442	91.4
Schaffhausen	564'519	571'937	76	2'093'011	2'032'487	89
Solothurn	8'674	8'962	72.4	10'994	12'206	87.3
Schwyz	55'917	49'741	76.6	88'731	82'386	87.3
Thurgau	384'584	428'360	76	697'625	768'817	89
Zürich	959'514	939'284	75.3	1'887'987	1'863'161	87.7
Zug	1'805	1'948	78.1	3'674	2'743	86.9
Fürstentum Liechtenstein	20'000	16'425	77	43'000	49'917	94.3