

Herzliche Einladung zur Dezemberdegustation mit Raclette auf dem Stammerberg 2017

Samstag, 9. Dezember von 16.00 bis 20.00 Uhr

Sonntag 10. Dezember von 12.00 bis 18.00 Uhr

Liebe Kundinnen und Kunden

Gerne laden wir Sie zur gemütlichen Weinprobe vor den Festtagen ein. Noch ist fast das ganze Sortiment erhältlich, die frostbedingt knappe Ernte 2016 hat zur Folge, dass ein paar Weine bald zu Ende gehen werden.

Das schöne «Glucksen» der gärenden Weine lässt den Schock dieses wohl merkwürdigsten Sommers fast vergessen. Mit ausserordentlichem Glück und ein wenig Bauernschläue dürfen wir von einer ordentlichen Erntemenge sprechen.

Nach der vierten Frostnacht im April haben wir zur Not die langen Reserveschosse einfach runtergebogen, komme was da wolle. Und es kam sogar was! Einzelne Hauptaugen waren unverseht geblieben und viele Nebenaugen trieben noch aus. Wie ein Wunder wurde der Rebberg grün. Dank langer warmer Witterung konnten erst Gescheine an den wenigen Hauptaugen, später auch viele kleinere Gescheine an den Nebenaugen blühen und Beeren bilden. Wir waren überrascht und wieder voller Mut.

Doch in der Nacht zum 2. August fegte ein bisher noch nie erlebtes Gewitter übers Stammertal, ein Wirbelsturm mit zeitweise 220 km/h Windgeschwindigkeit und faustgrossem, scharfkantigem Hagel. Im Tal wurde einem Berufskollegen die Dächer von Wohnhaus und Stall weggerissen. Der Sturm fräste sich in den Rebberg hinauf und riss uns reihenweise Rebzeilen um. Neue dicke Pfähle lagen wie abgeschnitten am Boden, denn unsere Hagelschutznetze boten viel Angriffsfläche. Doch was nicht unter den Netzen war, wurde in kleinste Fetzen gerissen. Die schöne Weinernte verdanken wir somit auch unserem hartnäckigem Montieren dieser Schutznetze.

Einzig bei *Léon Millot* und *Maréchal Foch* in Nussbaumen fehlen diese Netze noch, da erst auf 2018 das Erziehungssystem umgestellt ist. Diese Lage war vom Frost verschont geblieben, wir haben uns sehr auf den vollen Behang gefreut. Aber genau da hat uns der Hagel viele Trauben zerstört. Glücklicherweise hatten wir im Juli keine Zeit, um die Blätter rund um die Trauben wegzunehmen, was viele Beeren vor dieser Naturgewalt geschützt hat. Bedenken wir, dass Kollegen nur 10 Prozent geerntet haben, so können wir nur dankbar sein.

Die Weinernte war schwierig. Warten auf die später reifenden Nebenaugentrauben? Starke Regenfälle haben Klarheit geschaffen. Aufspringende Beeren, verletzt vom Hagel, mussten von einem Tag auf den andern geerntet werden und vor dem Befall von Fäulnis oder Essigmücken gerettet werden. Wie froh waren wir über die vielen fleissigen Helferinnen!

Das Gras in den Reben ist gut gewachsen, unserer Schafherde hat es geschmeckt. Es liegt in der Natur der Sache, dass nun auf die Festtage die Herde etwas kleiner werden muss. So können wir Euch wohlgeschmeckendes Fleisch unserer Zwergschafe anbieten.

Da bleibt noch was Schönes zu erzählen. Zusammen mit der Autorin Franziska Löpfe bin ich seit längerem am Schreiben eines Buches über unseren naturnahen Weinbau. Jürg Willmann hat uns tagelang mit der Fotokamera im Rebberg begleitet. Der Fonoverlag wird das Buch auf Frühling 2018 herausgeben. Wir freuen uns sehr und möchten Euch ein wenig «gluschtig» auf dieses schöne und lehrreiche Buch machen.

Mit höflicher Empfehlung: Familie Strasser



Strasser

Weingut Stammerberg



Familie Maria und Fredi Strasser-Coray
Bergrotte · 8477 Oberstammheim

Telefon 052 740 27 74

Telefax 052 740 27 75

www.stammerberg.ch

info@stammerberg.ch

P.P.

8477 Oberstammheim

Post CH AG

Weg zum Weingut Strasser Stammerberg

In der Hauptstrasse Oberstammheim bei der Kreuzung Restaurant Schwert (ebenfalls dort: Leihkasse, Post und Altersheim) rechtwinklig hinauf (Kirchweg), nun sieht man die Weinsiedlung oben am Dorf. Beschilderung und grosses Holzfass beachten.



Bitte melden Sie uns Ihre Adressänderung!