



Wädenswiler Weintage 2010

Es ist sicher nicht einfach, jedes Mal eine attraktive Vortragsreihe für die Wädenswiler Weintage zusammenzustellen. Dieses Jahr litten sowohl der Rebbau- als auch der Weinbereitungstag etwas unter Besucherschwund. Aber die Konkurrenz ist auch grösser geworden: Neben der Agrovina (die ebenfalls im Januar stattfindet) haben private Firmen begonnen, vermehrt Weiterbildungstage anzubieten und versuchen, die Probleme der Winzer und Kellermeister aufzunehmen. Man kann den Wädenswiler Organisatoren jedoch attestieren, dass sie auch 2010 einen aktuellen und spannenden Themenmix anboten.

HANS PETER RUFFNER, SCHWEIZ. ZEITSCHRIFT FÜR
OBST- UND WEINBAU (SZOW), WÄDENSWIL
hanspeter.ruffner@acw.admin.ch

Schönes Wetter kann nicht der Grund dafür gewesen sein, dass sich rund 50 Personen weniger zum Rebbau- tag einfanden als in den Vorjahren. Wädenswil empfing die Rebleute mit Nebel, Schneematsch und Nieselregen. Wie wir zudem später vom TV-Meteorologen Jürg Zogg erfuhren, ist ja nicht das aktuelle Wetter entscheidend für die Planung von «Outdoor-Aktivitäten», sondern die Prognose. Und die hatte für den 14. Januar 2010 weder zum Skisport noch zur Arbeit in den Reben ermutigt.

Aufgalopp mit Pflanzenschutz ACW

Den Reigen der Referate eröffnete nach der offiziellen Begrüssung durch Netzwerkpräsident Didier Michel der Pflanzenschutz-Beauftragte der Forschungsanstalt Agroscope-Changins Wädenswil ACW, Andreas Näf. Zunächst blendete er auf das Rebjahr 2009 zurück, das aus pflanzenschützerischer Sicht im Juni und Juli zahllose Infektionstage des Falschen Mehltaus brachte. Die Liste von www.agrometeo.ch zeigt für diese Zeit an allen Messstellen der Deutschschweiz unzählige rote Balken. Die Peronospora-Prognose ermöglicht aber mittlerweile, selbst solche Perioden fast schadlos zu überstehen. Ab 2010 soll zudem die mittelfristige Wettervorhersage in

das Modell einfließen und damit sogar eine vorausschauende Beurteilung der Infektionsgefahr mit einschliessen. Auch an einem Prognosemodell für den Echten Mehltau mit dem Namen OiDiag wird gearbeitet. Allerdings war 2009 dank der Meteorbedingungen kein Oidium-Jahr.

Schadinsekten

Auch Schadinsekten gaben kaum Anlass zu Sorge: Der Traubenwicklerbefall war meist gering. Bei der bekreuzten Form reduzierte eine Kälteperiode den Flug. Bei der «Goldgelben Vergilbung» konnten bisher in unserer Region weder die Erregerorganismen noch die Überträgerzikaden gefunden werden. Beim Asiatischen Marienkäfer wurden trotz starkem Auftreten in der Westschweiz keine Exemplare in den Trauben gefunden.

Kupferfreie Landwirtschaft?

Ein Kupferverbot würde nicht nur den biologischen Weinbau vor Probleme stellen. Das Schwermetall wird als Futterzusatzstoff bei der Schweinemast in weit grösseren Mengen eingesetzt als im Pflanzenschutz. Die Vorbehalte gegenüber Kupfer sind vor allem in den skandinavischen Ländern gross. Etwas lockerer sehen das Frankreich und Italien. Durch den deutschsprachigen Raum zieht sich ein Graben. Während einerseits auf die kupferverseuchten Böden hingewiesen wird, wird andererseits angeführt, dass Kupfer schon sehr lange in hohen Dosen und ohne Probleme eingesetzt wird.

Grundlegende neue Ansätze nötig

Über mögliche Alternativen zu Kupfer sprach Lucius Tamm vom Forschungsinstitut für Biologischen Landbau (FiBL). Das Potenzial von natürlichen Ersatzprodukten und «grünen» Anbaustrategien scheint ausgeschöpft. Die Kundenakzeptanz von pilzwiderstandsfähigen Sorten ist offenbar nicht nur im Weinbau gering, was ihr Marktpotenzial limitiert. Sortenmischungen können Vorteile bringen, sind aber im Rebbau unrealistisch.

Es müssen deshalb neue Ansätze her. Das sind Aufgaben, die im Normalfall die Agrarindustrie übernimmt. Angesichts des geringen Marktpotenzials ist aber kaum ein Interesse vorhanden. So wird es Sache der öffentlichen Hand sein, die Industriepartner (die über das nötige Wissen verfügen) finanziell und via Zulassungsbehörde zu unterstützen. Neben der Suche nach Kupfer-Ersatzprodukten müssen neue Anbaukonzepte entwickelt werden. Es reicht nicht, technische Lösungen vorzuschlagen, die wirtschaftlich nicht umsetzbar sind.

BDW und BZW

Als Nächstes stellten der Geschäftsführer des Branchenverbands Deutschschweizer Wein (BDW), Robert Häberli, und der Leiter der Fachstelle Weinbau am Berufsbildungszentrum Wädenswil (BZW), Peter Schumacher, die Aufgabenbereiche ihrer Organisationen vor. Der BDW beschäftigt sich zurzeit vornehmlich mit vier «Baustellen»:

- der Winzer Aus- und Weiterbildung im Rahmen der neuen Bildungsverordnung
- der Neugründung einer Nationalen Branchenorganisation «Interprofession de la vigne et du vin suisse» (IVVS)

- den Werbeprojekten der Swiss Wine Promotion, mit deren aktueller Stossrichtung der BDW nicht glücklich ist; und schliesslich
- der Bedeutung von Vitiswiss für den Deutschschweizer Rebbau

Für das BZW ist die Umsetzung der Bildungsverordnung prioritär. Die ersten «Lernpersonen» weinbaulicher Richtung haben Mitte August ihre Ausbildung im Rahmen des Berufsbilds Landwirtschaft begonnen. Die SZOW wird im Lauf des Jahres einen Beitrag zum neuen Ausbildungsgang veröffentlichen. Analoge Informationen zur Weintechnologenausbildung lieferte am Weinbautag Thomas Flüeler von der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW. Da sich die Anwärterzahl in der Deutschschweiz auf zwei bis drei pro Jahr beschränkt, erfolgt die Ausbildung zum Teil parallel zur Winzerausbildung mit rund 15 Lernpersonen.

Rebbauversuche ACW in der Deutschschweiz

Über die Rebbauversuche in der Deutschschweiz orientierte Werner Siegfried von ACW. Seit 2007 werden am Zürichsee 40 neue Rebsorten angebaut. Acht davon sind ACW-interne Vinifera-Züchtungen; zumeist Kreuzungen von Gamaret mit Europäersorten, die dank lockerem Traubengerüst bessere Botrytisresistenz versprechen. Daneben werden 32 pilzwiderstandsfähige Sorten aus den Zuchtprogrammen von ACW, Valentin Blattner und dem Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg beobachtet. Auch die Klonenprüfung bei Blauburgunder und Räuschling wird weitergeführt.

Gibberellin zeigte bei Blauburgunder gute Wirkung gegen Botrytis; die Ausdünnwirkung war aber zu klein, als dass sich eine manuelle Ertragsregulierung erübrigt hätte. Bei Sorten wie Riesling-Silvaner, Räuschling und Chasselas treten zudem Nebenwirkungen auf die Fruchtbarkeit auf. Es wurde betont, dass die Anwendung von Gibberellin im Schweizer Weinbau nicht bewilligt ist.

Potz Strahl und Hagel!

Zu Beginn des Nachmittags gab der TV-Meteorologe Jürg Zogg einen Einblick in die Entstehung von Hagelgewittern. Voraussetzung sind eine labile Luftmassenschichtung, starke Boden-Einstrahlung und eine störungsbedingte Abkühlung in der Höhe. Typischerweise entstehen solche Hagelgewitterfronten in Südwestlagen mit flacher Druckverteilung zwischen Mai und September. So auch am 26. Mai 2009, als durch die Kombination eines Rekordhitzetags mit einer Kaltfront eine Gewitterzone mit Windgeschwindigkeiten von über 110 km/h das Schweizerische Mittelland von Westen nach Osten durchquerte. Dabei soll es zu rund 60 000 (!) Blitzenladungen gekommen sein. Die Häufigkeit solcher hagelträchtigen Südwestlagen scheint zuzunehmen.

Fallbeispiel Halbinsel Au

Das Thema Hagel hat 2009 Martin Heiri, ein ZHAW-Student, notgedrungen in seine Bachelor-Arbeit eingebaut, nachdem ihm die Versuchsanlage zu einer anderen Fragestellung auf der Halbinsel Au gründlich verhagelt worden war. Aufgrund der Exposition des Rebbergs gab es Schäden zwischen 10% und 90%, was Vergleiche des



Irène Tinguely, die gute Seele der Weintage, und Carlo Bermes präsentieren am Mittagsbuffet gut gelaunt die Weine der ZHAW.

Schadenausmasses mit der Weiterentwicklung der Laubwand und der Ernte erlaubte. Während der Wachstumsstopp unabhängig vom Schaden etwa acht Tage andauerte, waren die Erholung der Laubwand sowie der Einfluss auf die Ernte naturgemäss mit der Schadensschwelle eng gekoppelt.

Whailex fast nur mit Vorteilen?

Der Vortrag von Patrick Schrieck vom Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg i.Br. geriet etwas zur Werbeveranstaltung für die Whailex-Schutznetze («die mit der Kurbel unten»). Praktisch alle 15 untersuchten Kriterien, die von der Kostensituation über arbeitswirtschaftliche Einflüsse, Vogel- und Wespenfrass bis schliesslich zur Hagelschadensverhütung reichten, wurden positiv bewertet. Es ist fast nicht nachvollziehbar, dass die Abdeckung mit den Vertikalnetzen und das von Zeit zu Zeit nötige Hochkurbeln nicht mehr Bewirtschaftungs-Nachteile mit sich bringen sollen.

Der Weinbereitungstag

Die Fachtagung für Weinbereitung 2010 war den «Primär- und Prozesskomponenten» gewidmet. Auch hier war die Teilnehmerzahl geringer als in den Vorjahren. Nach der Eröffnung durch Netzwerkpräsident Didier Michel und Tilo Hühn (ZHAW) kamen zunächst die Vertreter einer gesetzgebenden (Bundesamt für Landwirtschaft; BLW) beziehungsweise einer Vollzugs-Behörde (Schweizer Weinhandelskontrolle; SWK) zum Zug.

Recht und Gesetz

Frédéric Rothen vom BLW sprach über (mögliche) Konsequenzen der «Gemeinsamen Marktordnung Wein» der EU auf die Schweizer Weinbranche. Hervorzuheben ist die neue Qualitätsweinregelung, die nur noch die geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB; AOP) und die geschützte geografische Angabe (GGA; IGP) kennt. Damit steht die Schweiz mit der unlängst eingeführten Dreistufenklassierung (AOC; Landwein, Tafelwein) schon wieder allein da. Unser System ist allerdings durch das Landwirtschaftsabkommen von 1999 ge-

schützt. Da die EU-Regelung im Bereich des GGA sehr eng definierte Mischungsverhältnisse vorsieht, zeichnen sich für den «Nachvollzug» der neuen Vorgaben in der Schweiz Schwierigkeiten ab.

Vorsicht bei neuen Verfahren!

Philippe Hunziker von der SWK ging auf die Zulässigkeit neuer önologischer Verfahren ein. Laut Gesetz sind die Herstellungsverfahren für Wein in einer Aufzählung in der Verordnung über alkoholische Getränke abschliessend aufgelistet. Nicht erwähnte Methoden sind nicht gestattet. Dazu Beispiele: Die Beigabe einer unvergorenen Süssreserve zu Wein ist nach Schweizerrecht nicht zulässig, selbst wenn die Süssreserve aus demselben Ernteposten stammt. Es ist nur eine Mischung von Trauben mit Trauben, Most mit Most und Wein mit Wein vorgesehen! Auch die Fraktionierung von Wein und eine Wiedervereinigung von Teilmengen strapazieren unsere Definition von Wein. Selbst die teilweise Entalkoholisierung ist bewilligungspflichtig. Ganz sicher nicht rechtens ist die Vermischung von Fraktionen verschiedener Herkunft. Ebenso ist eine Weinsteinstabilisierung mit Polyvinylimidazol oder durch die kürzlich in der SZOW vorgestellte Beigabe von Cellulosegummi (CMC) in der Schweiz bisher nicht zulässig. Aus Resistenzüberlegungen vermieden werden muss auch ein Abstoppen der Gärung mit dem auch in der Humanmedizin verwendeten Fungizid Natamycin.

Standortfaktoren und Sensorik

Die erwähnte «Geografisch geschützte Angabe» (GGA) geht davon aus, dass die wiedererkennbaren Eigenschaften eines Weins ursächlich mit dem Produktionsort in Zusammenhang stehen. Andrea Bauer von der Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Hamburg stellte die Resultate ihrer Doktorarbeit vor, die sich mit dem Einfluss der Standortfaktoren auf die Sensorik bei Riesling befasste. Dabei ging es um die Frage, ob die Unterschiede analytisch fassbar sind und durch Kelterung und Weinausbau erhalten bleiben oder ob der Begriff Terroir vielmehr ein «Gesamtkunstwerk Wein» umschreibt, das nicht zerlegt werden kann. Frau Bauer präsentierte eine Reihe von interessanten Korrelationen zwischen verschiedenen Standorten und sensorischen Wahrnehmungen, wobei offen blieb, wie weit man mit der Interpretation gehen soll. Da die Datenfülle eine Rekapitulation hier verunmöglicht, werden wir versuchen, einen einschlägigen Beitrag der Referentin für die SZOW zu erhalten.

Vollautomatische Sönderung

Sehr technisch dann der Vortrag zur Traubensortierung von Matthias Porten vom Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Mosel in Bernkastel-Kues. In einem Folien-Feuerwerk präsentierte der Referent die Sönderung von Traubenbeeren durch vollautomatische Erfassung mittels Kameratechnik und anschliessendem «Wegblasen» der auffälligen Beeren und Fremdkörper. Als nicht ganz einfach bei den hohen Durchlaufgeschwindigkeiten erwiesen sich die Stabilisierung der Beeren auf dem Laufband und ihre Freistellung für das Scanning. Die Probleme scheinen jedoch angesichts des

geringen Ausschussanteils nun gelöst. Bei Kosten um 100 000 Euro sind solche Söndersysteme wohl nur für Grosskellereien rentabel und ihr Einsatz in Kleinbetrieben dürfte sich auf Lohnarbeiten beschränken, wobei 40 Euro pro 1000 L Most als Zielwert dienen.

Die dargebotene Hand?

Am Nachmittag erläuterte Daniel Pulver als Leiter «Extension Weinbau ACW» den Ablauf der 2004 an ACW für die Deutschschweiz eingeführten Forumsprozesse – die als institutionelle Hilfeleistung bei Praxisproblemen konzipiert wurden. Dabei werden von aussen eingebrachte Forschungsideen auf ihre Machbarkeit geprüft und priorisiert. Seit der Einführung sind insgesamt über 50 Anträge eingegangen. Im ACW-Portfolio 2009 gab es 20 Projekte, die sich im Rebbau vorwiegend auf die Sortenprüfung beziehen; in der Mikrobiologie ging es um Nachweissysteme für Mikroorganismen und um Hefen mit besonderen Eigenschaften, während sich die Analytik auf Farb- und Gerbstoffe in Rotwein konzentrierte. Die Resultate wurden im vergangenen Jahr in 17 Publikationen, 10 Vorträgen, 12 Kurzartikeln, 20 Fachlektionen und einem Medienbeitrag der Praxis zugänglich gemacht.

Alkoholreduktion mit WineBrane

WineBrane ist ein System von Hohlfasermembranen mit Poren von 0.03 µm, die selektiv den Durchtritt von Gasen ermöglichen. Die Hohlfaserbündel werden in der Anlage von Wein umströmt, während im Innern ein Vakuum (zur Entfernung von Gasen im Wein) angelegt oder CO₂ (zur Anreicherung des Weins) durchgeleitet wird. Der Austausch erfolgt nach dem Osmoseprinzip. Dank des hydrophoben Membrancharakters und der geringen Molekülgrösse kann auch Alkohol die Poren passieren, wodurch die Anlage mit (Warm-)wasser als «Spülmittel» zur Reduktion des Alkoholgehalts einge-

setzt werden kann. Gemäss Dieter Blankenhorn von der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt Weinsberg verliefen erste Versuche mit restsüßem Riesling erfolgreich, während bei einem trockenen Weisswein sensorische Mängel auftraten. Weitere Versuche folgen. Es wurde aber darauf hingewiesen, dass keine gesetzliche Zulassung für das Verfahren vorliegt.

Der Vortrag zum «Einfluss der Abfüllung auf chemische und sensorische Eigenschaften von Riesling» fiel wegen Erkrankung der Referentin aus.

Thermovinifikation

Bei Maischeerhitzung treten verfahrensabhängige Veränderungen am Produkt auf. Mittels Thermovinifikation hergestellte Rotweine zeichnen sich durch einen intensiveren Amylesterton (Banane), meist tiefere Säure- und höhere pH-Werte, einen verstärkten Blauanteil sowie erhöhten Ethanolgehalt aus. Zum Thema Esterbildung referierte Thomas Flüeler von der ZHAW. Seine Ausführungen gingen dahin, dass der Estergehalt im Wein einerseits bereits durch das Auftreten der relevanten Acetat- und/oder Alkohol-Vorstufen im Most bestimmt wird, andererseits aber auch die Gärtemperatur und die Hefewahl Einfluss haben. Der Mostvorklärungsgrad scheint hingegen, anders als beim Weisswein, eine geringe Rolle zu spielen.

Mit diesem Beitrag aus der Gastgeberinstitution fanden die Wädenswiler Weintage 2010 ihren Abschluss. Spätestens am 13./14. Januar 2011 (voraussichtlicher Termin der Weintage 2011) wird sich zeigen, ob der Besucherrückgang um rund ein Viertel dieses Jahr eine vorübergehende Schwäche war, oder ob vielleicht bereits eine Informations-Übersättigung um sich greift. Eine einfache und überzeugende Erklärung für das diesmal etwas geringere Besucherinteresse gibt es meines Wissens nicht. ■

Journées œnologiques Wädenswil 2010

R É S U M É

Cette année encore, les Journées œnologiques de Wädenswil ont présenté un cocktail réussi d'informations des organisations suisses de la viticulture (ACW, ZHAW, IRAB et BDW), d'exposés techniques d'instituts de recherche sur la viticulture (majoritairement allemands) et de conférences au sujet du cadre légal (CH et UE) régissant la mise en circulation du vin. Un intermède non exclusivement viticole voyait Jürg Zogg, présentateur du bulletin météo à la télévision alémanique, expliquer quelles constellations météorologiques peuvent déclencher des tempêtes de grêle comme elles se sont abattues sur de vastes zones du Plateau suisse le 26 mai et le 23 juillet 2009, provoquant d'importants dégâts culturels sur leur passage. Les accents thématiques de ces Journées œnologiques

étaient les innovations technologiques, par exemple les filets anti-grêle, le triage optique automatisé des vendanges, ainsi que la gestion du CO₂ dans le vin par un système d'osmose (WineBrane). Enfin, les résultats d'investigations sur l'influence identifiable du sol, ou plus précisément du terroir, sur l'expression organoleptique du Riesling ont été présentés. Malgré ces thèmes d'une très grande actualité, l'affluence a été en léger recul cette année par rapport au passé. L'explication pourrait se trouver dans la vaste gamme de formations qui sont proposées en automne et en hiver, ou encore dans la possibilité d'obtenir sur Internet la réponse à de nombreuses questions, qui contribueraient à un phénomène de sursaturation dans les milieux viticoles.