

zu. Auf den globalen Weinmärkten ist keine grundlegende Änderung in Sicht: Nach dem Weltkonjunkturbericht der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV) vom März dieses Jahres ist zwar die Rebfläche in der Europäischen Union aufgrund der zum dritten und letzten Mal angewendeten Rodungsprämien im vergangenen Jahr noch einmal um rund 90 000 ha und damit innerhalb von drei Jahren um fast 300 000 ha eingeschränkt worden; ausserhalb Europas bleiben jedoch die Rebflächen und damit auch die Weinproduktion weitgehend konstant. Dagegen sei laut ersten Schätzungen «in den bedeutenden Verbraucherländern der EU für den Weinkonsum eine sinkende Tendenz

erkennbar», zitierte Weidmann aus dem OIV-Bericht. Der Weinverbrauch in der EU habe sich 2011 auf 121.9 Mio. hl belaufen, verglichen mit 122.5 Mio. hl im Jahr 2010. Ein Anstieg des Konsums werde von der OIV lediglich für die USA, China und Brasilien angenommen.

Globaler Weinmarkt im Ungleichgewicht

Von einem Gleichgewicht ist der globale Weinmarkt nach den Worten Weidmanns nach wie vor weit entfernt, denn trotz des niedrigen Ernteniveaus der EU in den Jahren 2010 und 2011 liege die weltweite Produktion nach wie vor um etwa 20 Mio. hl über dem Konsum.

AGRA-EUROPE ■

17. Hefetagung der ACW in Wädenswil

Die 17. Hefetagung der Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW wurde wie immer in Wädenswil durchgeführt. Olivier Viret, der Leiter Département de recherche Protection des végétaux grandes cultures et vigne/Viticulture et œnologie, hiess am Freitag, den 4. Mai 2012, 70 Personen willkommen. Viret ist zuständig für acht Forschungsgruppen, vier in Weinbau und

Önologie mit 27 Stellen und vier im Pflanzenschutz mit 43 Stellen.

Unterschiedliche Wahrnehmung der Weinaromen

An ACW werden jährlich standardisierte Kleinvinifikationen (100 Liter) mit bekannten sowie interessanten neuen Weinhefen durchgeführt. In einer ersten Serie gelangten acht Müller-Thurgau-Weine zur Degustation, vergoren mit den Reinzuchtheften Oenoferm Müller-Thurgau (Erbslöh), Fructoform W33

(Lallemend), W15 oder Lalvin W15 (Lallemend), Uvaferm GHM, Enoferm Level 2TD (Begerow), der Hefe «1895», einer sogenannten Spontangärung und einer Mischung der alten Weinhefen 1895A, 1895B und 1895C. Bei der zweiten Serie handelte es sich um sechs Blauburgunder-Weine, vergoren mit Oenoferm Pinot Type (Erbslöh), Fructoform W33 (Lallemend), der Hefe «1895», der Hefe W15 oder Lalvin W15 (Lallemend), einer sogenannten Spontangärung und einer Mischung der alten Weinhefen 1895A, 1895B und 1895C. Für den roten und weissen Ansatz wurde jeweils derselbe Ausgangsmost verwendet.

Spontangärung und Esterbildung

Zwei Spontangärungen – also ohne Zusatz von Reinzuchtheften – wurden sowohl in der Weiss- als auch in der Rotweinvariante von allen Personen wegen ihrer dominanten Esternoten (Lösungsmittel/«Nagellackentferner») als schlechteste Weine eingestuft. Wieder einmal konnte gezeigt werden, dass eine Spontangärung eine Gratwanderung darstellt.

Böckser – oder doch nicht?

In einer Serie von acht Weissweinen wurde ein Wein sehr unterschiedlich bewertet. Ein Drittel der Degustatoren nahm einen «Böckser» wahr, zwei Drittel fanden den Wein ausgezeichnet – voll, rund, intensiv, Sauvignon

blanc Typ usw. Ein Wein, der mit derselben Hefe vergoren wurde, wurde bereits letztes Jahr an der Hefetagung kontrovers diskutiert. Wir werden diesen Wein auf Substanzen, die zu Böckser führen, untersuchen.

Diacetyl oder nicht?

In der Serie der sechs Rotweine führte ein Wein zu Diskussionen. Zwei Drittel der Anwesenden beschrieben ihn als Diacetyl-belastet (buttrig), ein Drittel fand den Wein mittelmässig in der Serie, hat aber den Begriff Diacetyl nicht erwähnt. Aus den letztjährigen Heferversuchen wissen wir, dass mit dieser Hefe vergorene Weine zu höheren Diacetylwerten (21.5 mg/L) neigen. Wir kennen die Ursachen dafür noch nicht.

Optimaler Zeitpunkt für den BSA

Untersuchungen zum optimalen Zeitpunkt des biologischen Säureabbaus BSA wurden in Wädenswil an der ACW und ZHAW sowie an der ACW in Changins unter Einbezug einiger Praxisbetriebe durchgeführt. Der BSA wurde bei zwei Varianten direkt nach der alkoholischen Gärung entweder mit Starterkulturen induziert oder spontan durchgeführt. Zwei Varianten des Versuchs wurden bis März des Folgejahrs bei tiefen Temperaturen (< 6 °C) gelagert, damit kein BSA beginnen konnte. Eine Variante wurde dann mit Starterkulturen beimpft; bei einer weite-



Teilnehmerinnen und Teilnehmer der 17. Hefetagung in Wädenswil. (FOTO: HANS SCHÄRER, ACW)

ren Variante wurde der spontane BSA abgewartet. Die Weine mit verspätetem BSA im März zeigen gegenüber den Weinen mit BSA direkt nach der alkoholischen Gärung positive Eigenschaften:

- stabilere Farbe
- höhere Farbintensität
- höheren Rotanteil der Farbe
- höher polymerisierter, weniger bitterer Gerbstoff
- präsenärer Gerbstoff
- frisch-fruchtiger, jugendlicher

Die Untersuchungen wurden mit einem Pinot-Noir-Wein durchgeführt. Sibylle Krieger von der Firma Lallemend wies darauf hin, dass Weine anderer Rebsorten auf einen verzögerten BSA nicht alle so positiv reagieren wie der Pinot Noir.

Diese Versuche werden weitergeführt. Ein Workshop zu diesem Thema ist für Mittwoch, 15. August 2012, geplant. Anmeldungen per E-Mail an: daniel.pulver@acw.admin.ch und martin.haeefe@zhaw.ch.

Eliminieren von *Brettanomyces*-Aromen

Als Einstimmung zum Thema «Neue Entwicklungen zum Eliminieren von *Brettanomyces*-Aromen» wurden zwei Varianten eines Pinot Noirs aus demselben Traubengut präsentiert. In einer Variante war die Konzentration der für «Brett-Aromen» verantwortlichen Substanzen fünf- bis sechsmal höher als der Geruchsschwellenwert. In der andern Probe waren analytisch keine Brettsubstanzen auffindbar. Diese Variante wurde von über 95% der Anwesenden bevorzugt.

Sibylle Krieger fasste in ihrem Referat die Eigenschaften von «No Brett Inside» zusammen. «No Brett Inside» ist ein nicht allergenes Naturprodukt aus Chitosan tierischen Ursprungs (Austern) und Chitin, gewonnen aus dem Pilz *Aspergillus niger*. Das Produkt sollte nach dem BSA eingesetzt werden. 4 bis 5 g/hl «No Brett Inside» genügen, um die Aktivität der *Brettanomyces bruxellensis* Hefezellen zu unterbinden. Die Höchstmenge, die dem Wein zugegeben werden

darf, beträgt 10 g/hl. Das Mittel hilft nicht nur die Hefezellen zu inaktivieren, es verbessert auch die Weinaromen. Weitere Untersuchungen zu «No Brett Inside» sind noch nötig (siehe auch den Beitrag von Marc Weltzer, SZOW 13/2011, S. 18).

Beeren eintrocknen am Rebstock, Rebensortenzüchtung

Das Eintrocknen der Trauben am Rebstock ist ein einfaches und günstiges Verfahren zur Konzentrierung der Inhaltsstoffe in den Traubenbeeren. Unter günstigen Wetterbedingungen wird bei reifen Trauben die Fruchtrute abgetrennt. Dadurch wird die Wasserversorgung unterbunden. An der Hefetagung konnte sich die Praxis durch Degustation der Weine überzeugen, dass dieses Verfahren zu besser strukturierten Weinen gegenüber der Kontrolle (ohne Durchtrennung der Fruchtruten) führt. Weitere Informationen zum Thema: SZOW 5/2012, Seiten 6 bis 9.

Olivier Viret stellte das Forschungsprogramm Rebensortenzüchtung von ACW vor. Die Anwesenden hatten die Möglichkeit, zwei Weine einer viel versprechenden Neuzüchtung mit der Bezeichnung IRAC 2091 mit Trauben aus Pully und aus Wädenswil zu degustieren. Beide Weine wurden als «gut bis sehr gut» bewertet.

Bye-bye Theodor Temperli!

Der ACW-Kellermeister Theodor Temperli verliess am 14. Mai 2012 die Schweiz Richtung British Columbia, Kanada. Er wird sich beruflich vom Wein verabschieden und zusammen mit seiner Frau Katharina die Leitung der «Nature Trails Wilderness Lodge» am Tetachuck Lake übernehmen. Wir danken Theo ganz herzlich für die immer korrekte und seriöse Arbeit. Er war massgeblich an unseren Heferversuchen beteiligt. Die Firma Lallemend, die wie bei den vorhergehenden 16 Hefetagungen das Essen gesponsert hat, verabschiedete sich von Theo auf spezielle Art – er durfte das Mittags-

menu auswählen. Herzlichen Dank und alles Gute, Theo!

Bitte vormerken: Die 18. Hefetagung findet am Freitag, 7. Juni 2013 statt.

JÜRGEN GAFNER, ACW ■

Kern- und Steinobst



Breitenhoftagung: Brisante Themen rund um die Kirsche

Am Sonntag, 3. Juni 2012, ist es wieder soweit! Praxis, Forschung und obstbaulich interessierte Familien treffen sich auf dem Steinobstzentrum Breitenhof, um sich über aktuelle Themen im Bereich

Kirschen zu informieren und auszutauschen. Seit vielen Jahren bietet dieser Anlass eine gute Diskussionsplattform für ein breites Publikum in der Steinobstbranche. Die grosse Resonanz der Breitenhoftagung zeigt, wie wichtig es ist, fortlaufende Untersuchungen auf den Gebieten Sorten- und Unterlagenprüfung, Anbaumethoden und Pflanzenschutz durchzuführen, um den Ansprüchen einer zeitgemässen Obstproduktion gerecht zu werden. Auch in diesem Jahr werden auf dem alljährlichen Betriebsrundgang an drei Stationen aktuelle Themen vorgestellt:

- Ein spannendes Referat zum Thema «Internationale Trends im Süsskirschenanbau – Bedeutung für die Schweiz». Neben der Erörterung der weltweiten Anbauzentren werden die Stärken und Chancen der zukünftigen Schweizer Tafelkirschenproduktion aufgezeigt.

Sonntag, 3. Juni, 9.30 Uhr

Breitenhof-Tagung 2012

Steinobstzentrum Breitenhof in Wintersingen BL



Referate

- **Begrüssung zur Breitenhof-Tagung**
Lukas Bertschinger, Vizedirektor Agroscope Changins-Wädenswil ACW
- **Ausblick auf die Schweizer Steinobsternte und Vermarktung 2012**
Hansruedi Wirz, Früchtezentrum Basel

Betriebsrundgang

- **Internationale Trends im Süsskirschenanbau – für Schweiz?**
- **Bewässerung von Süsskirschen – Wie viel? Wie oft?**
- **Kirschessigfliege und Kirschenfliege – auf einen Schlag?**

Ausstellung und Infostände

Informationen – Gespräche – Gemütlichkeit
www.agroscope.ch

Mit
Hüpfburg
für
Kinder



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches
Volkswirtschaftsdepartement EVD
Forschungsanstalt
Agroscope Changins-Wädenswil ACW