

Arbeiten im Keller

Rekorde der unliebsamen Art im Reb- und Weinbau

Auch 2017 wird vermutlich wieder als «Jahr der Rekorde» in die Klimatologie eingehen; das Wetter spielte über weite Strecken verrückt: Frost, Hagel und Trockenheit lassen regional erhebliche Ernteauffälle erwarten. Die Weinlese wird zudem wohl auch diesmal zwei bis drei Wochen vor dem langjährigen Durchschnitt erfolgen. Die Weinqualität wird aber erfreulich, wenn in den nächsten Wochen einigermaßen trockenes Herbstwetter herrscht.

Es begann mit Frost

Nach sehr frühem Austrieb war in der zweiten Aprilhälfte landesweit Frost angesagt: mit besorgniserregenden Minustemperaturen vom 20. bis 22. April und dann wieder für die klare Nacht vom 28. April. Mit zum Teil fatalen Auswirkungen: Es gab Betriebe, die vom Frost schwer geschädigte Anlagen später rodeten, was sogar zu Engpässen beim Pflanzmaterial führte.

Hitze, Trockenheit und Nässe

Ab Mai wurden rekordverdächtige Höchsttemperaturen erreicht mit Gewittern und Hagel. Starkniederschläge zwischen dem 31. August und 2. September liessen dann die reifenden Beeren zum Teil platzen. Wegen der Trockenheit und Hitze war dafür die Kirschessigfliege kaum ein Thema. Wie's weiter geht, hängt stark vom Witterungsverlauf ab. Mit den frühherbstlichen Regenfällen ist ein markanter Temperatursturz eingetreten, was für den Schädling zum Glück nicht gerade ein Vorteil ist, dafür aber zu Stiehlähme führen könnte!

Ratschläge für den Jahrgang 2017:

- Hagelgeschädigte Trauben und solche, die wegen des anhaltenden Regens geplatze Beeren aufweisen, möglichst schnell ernten, damit nicht Fäulnis auftritt. Most und Maische mit mindestens 50 mg/L schwefliger Säure (SO₂) behandeln, wenn nicht schon im Rebberg Netzschwefel gegen Pilzbefall verwendet wurde.
- Traubensäfte mit hohem pH-Wert (> 3.4) mit der Wädenswiler Hefe Lalvin W15 vergären. Sie erniedrigt den pH-Wert bei Weissweinen bei einer Gärtemperatur von 15 bis 20 °C um 0.2 bis 0.3 pH-Einheiten und bei Rotweinen (Gärtemperatur zwischen 25 und 35 °C) um 0.3 bis 0.5 pH-Einheiten. W15 bildet mehr Bernsteinsäure, die sensorisch aber durch höhere Glyceringehalte harmonisiert wird.
- Ertragsverluste durch Hagel und/oder Frost können etwas kompensiert werden, wenn mit der Weinhefe 1895C vergoren wird, die im Vergleich zu andern Hefen bei der alkoholischen Gärung nur etwa ein Drittel der Biomasse bildet (2500 L Wein ergeben ein Hefedepot von nur 15 bis 20 L).
- Cabernet Dorsa, Dornfelder und Regent sind nicht nur besonders attraktiv für die Kirschessigfliege, sondern auch für *Brettanomyces bruxellensis*, die im Wein «Stallaromen» bildet. Warum das so ist, weiss man noch nicht.
- Weitere Informationen zur (hoffentlich negativen) Entwicklung der Kirschessigfliege und zum aktuellen Reifeverlauf sind unter www.agrometeo.ch zu finden. Aufgrund

der zeitweiligen Trockenheit muss vor allem beim Weisswein mit untypischen Alterungsnoten (UTA) gerechnet werden. Vor der Flaschenabfüllung empfiehlt sich deshalb ein UTA-Schnelltest.

Das war mein letzter Arbeitskalender. Ich gehe am Dienstag, 31. Oktober 2017 in Pension. Die 27 Jahre Zusammenarbeit mit der Praxis waren für mich sehr interessant und befriedigend; die Kontakte mit der Branche gaben immer wieder Anregungen für neue Projekte und haben mir viel Freude bereitet. Ich wünsche allen Winzerinnen und Winzern viel Erfolg und vor allem gute Gesundheit! JÜR GAFNER, AGROSCOPE ■



Jürg Gafner, Hefetagung 2015.

Dank

Ich möchte mich von Seiten der Redaktion bei Jürg Gafner herzlich für die jahrelange Mitarbeit bei der «Roten» bedanken. Seine Artikel waren für uns immer ein sicherer Wert. Bei den Arbeitskalendern ist er oft in verdankenswerter Weise eingesprungen, wenn aus Gründen der Arbeitslast ein Beitrag aus einer andern Sparte des Weinbaus «auf der Strecke» blieb! Es ist vorgesehen, zum Jahresschluss in einem Weinmikrobiologie-Rückblick aus seiner Feder die Arbeit Jürg Gafners an der Forschungsanstalt Wädenswil gebührend zu würdigen.

RUF ■