



Desiree Palmes, Robin Werner, Herbert Roth und Prof. Dr. Gerhard Roller bei der Übergabe des Leitfadens.

Effizienzsteigerungen in der Kellerwirtschaft (Dämmung, Beleuchtung, Klimatisierung) und die Erhöhung des Anteils regenerativer Energien. Der Betrieb sieht einen Folgebericht vor, um die Ziele kontinuierlich zu überprüfen und anzupassen. Für den Seniorchef des Wilhelmshofs steht fest, dass nachhaltiges Wirtschaften zu einer Lebenseinstellung gehört, die man nicht einfach an- oder ausknipsen kann. Prof. Dr. Gerhard Roller und sein Team wünschten dem Wilhelmshof bei der Umsetzung dieser Ziele viel Erfolg!

DESIRÉE PALMES, TH BINGEN ■

Weine

25 Jahre Trockenreinzuchtheife Lalvin W

Am 14. September 2017 wurde an der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau in Veitshöchheim (LWG) bei Würzburg das 25-jährige Jubiläum der Hefeselektion Lalvin W gefeiert. Das einprägsame Motto des Fests war: «Aus Franken – für die Welt».

Die ersten Trockenreinzuchtheifen waren getrocknete Backhefen. Die beiden Präparate, die 1974 für die Weinbereitung ins Angebot kamen – Hefix 1000 und Hefix 2000 – führten in Wein meist zu Böckser. Kaum erstaunlich, denn die Backhefen kamen im zuckerreichen Traubensaft mit später hohen Alkoholgehalten unter Stress. Erst 1979 kam die erste, speziell für die Weinbereitung selektionierte Rein-

zuchtheife aus Traubensaft auf den Markt, die Lalvin W27 (HK4). Sie war in der Getränkemikrobiologie der Forschungsanstalt Wädenswil aus einem gärenden Blauburgunder-Traubenmost aus Jenins isoliert worden.

Der Weg zur Reinzuchtheife

Irma Bender, die «Ziehmutter» der Würzburger Hefe Lalvin W, ging beim Jubiläumsfest auf die Bedeutung der Reinzuchtheifen für die Praxis und die Selektionskriterien der Lalvin-W-Hefen ein: W steht für Würzburg und W (gefolgt von einer Zahl) für Wädenswil. Trotz ihrer 90 Jahre kommentierte Frau Bender in einem frei vortragenen Referat lebhaft den Weg, der zu ihrer Reinzuchtheife führte. Wie überall waren seinerzeit auch in Franken

Spontangärungen normal, was häufig zu Gratwanderungen zwischen akzeptabler Qualität und totalem Verderb der Weine führte.

Selektionskriterien

Veitshöchheim stellte wie Wädenswil der Praxis anfänglich Flüssigkulturen als Ansteller («Pied de Cuve») oder Hefepasten zur Verfügung, die aber nicht zukunfts-trächtig waren, weil sie nur im selben Jahr verwendet werden konnten. Lalvin W wurde 1982 aus einem Riesling-Most der Lage Würzburger Stein als Hefestamm K158 isoliert. Die Parameter, die für die Selektion von Trockenreinzuchtheifen von Bedeutung sind, umfassen beispielsweise einen schnellen Gärstart, nicht zu stürmischen Gärverlauf, gute Endvergärung, sortentypische Aromafreisetzung, wenig oder keine Schaumbildung, moderaten Nährstoffbedarf, geringe SO₂-Bildung und wenig Böckserbildung. Lalvin W erfüllte diese Kriterien und wird seit 1991 von der Firma Lallemend als Trockenreinzuchtheife produziert und vermarktet.

Der «Killerphänotyp»

Viele Leserinnen und Leser haben wohl noch nie etwas von «Killer-Hefen» gehört. Als bekannt wurde, dass einige *Saccharomyces cerevisiae*-Hefestämme ein Kilttoxigen bilden können, gab es Unruhe unter den Weinmikrobiologen. Vor allem deutsche Weininstitute bearbeiteten dieses Phänomen intensiv und man stellte bald fest, dass nicht alle Hefestämme gleich auf den Killerfaktor reagieren: Killer-positive Hefestämme bilden das Kilttoxigen, Killer-sensitive Hefestämme werden dadurch abgetötet und damit sehr schnell aus einer «Killer-Hefen-Umge-



Irma Bender, «Ziehmutter» der Würzburger Hefe Lalvin W.



Wirkung Killer-positiver Hefestämme (1, 2 und 3) auf Killer-sensitive und Killer-neutrale Hefestämme (4). (QUELLE: ERNA SCHINDLER, LWG)

bung» eliminiert. Killer-neutrale Hefestämme bilden kein Killertoxin, sie werden aber vom ihm auch nicht abgetötet. Heute sind die meisten Trockenreinzuchthefen Killer-neutral, so alle Wädenswiler Hefen. Unter den heute über 500 auf dem Markt erhältlichen Trockenreinzuchthefen gibt es aber immer noch Killer-positive Stämme; dazu gehört auch die gefeierte Lalvin W. Dieser Hefestamm eliminiert alle sensitiven Hefestämme einer spontanen Hefepopulation und optimiert somit eine kontrollierte alkoholische Gärung.

Hefetagung 2018

Wir haben die Lalvin W in unsere diesjährigen Herbstversuche einbezogen. Das Ergebnis kann an der Hefetagung 2018, die vom Weinbauzentrum Wädenswil organisiert werden soll, degustativ mit anderen Weinen verglichen werden.

JÜRGEN GAFNER, AGROSCOPE ■

SWP lädt Institut der «Masters of Wine» ein

Das Institut der «Masters of Wine» (IMW) ist eine 1953 gegründete Non-Profit-Organisation mit Sitz in London. Es ist heute die wohl bekannteste private Bildungsinstitution der internationalen Weinbranche. Das Bestehen der nichtakademischen Prüfung wird mit der Verleihung des Titels «Master of Wine» (MW) belohnt.

Swiss Wine Promotion (SWP) hat letztes Jahr eine offizielle Partnerschaft mit dem IMW unterzeichnet. Eine fünftägige Reise durch das Weinland Schweiz ist der erste Anlass, den SWP im Zuge dieser Zusammenarbeit organisiert hat. Dabei ging es um eine Entdeckungsfahrt in

die Schweizer Weinbauregionen, an der 23 MW aus zehn Nationen teilnahmen. SWP lud sie zum Austausch mit den Winzern und zum Entdecken der Schweizer Weinvielfalt ein.

SWP/SZOW ■

Neue «Tankfarm» der WKA

Die Weinkellereien Aarau (WKA), eine Tochtergesellschaft der «Lagerhäuser der

Centralschweiz AG», wurden 1873 gegründet. Das Unternehmen hat sich seither im veränderten Markt erfolgreich weiterentwickelt und gehört heute zu unseren bedeutendsten Weinhandelsbetrieben mit einem Umsatzanteil an Schweizer Wein von 40%. Bis vor kurzem lagerten zwei Drittel des Weins – knapp zwei Mio. Liter – im Freien. Aus Qualitätsgründen drängte sich eine Verbesserung auf; die Temperaturschwankungen sind heute viel ausgeprägter als früher. Zudem standen grössere Sanierungen an: Der technische Stand des Kellers entsprach nicht mehr dem der Krones-Abfüllanlage aus dem Jahr 2011, die heute noch als eine der modernsten in Europa gilt. Ihre Stundenleistung beträgt 12'000 Flaschen.

Daten und Kennzahlen

Die neue «Tankfarm» besteht aus einer Holzkonstruktion mit markanter Wellenstruktur auf der Fassade. Architekt Christian Frei hat dem Gesamtkomplex, der auf einem Gebäude aus der ersten Hälfte des letzten Jahrhunderts aufbaut, mit sechs Anbauten einen homogenen Gesamteindruck gegeben. Die Halle misst 100 × 12 × 12 Meter. 113 Möschle-Tanks mit Fassungsvermögen von 1900 bis 81'000 L



Jean Häuptli (Projektleiter), Madelyne Meyer (Leiterin Marketing & Kommunikation) und Ignaz Baumann (Betriebsleiter) freuen sich über die neue «Tankfarm».