

rustikalen Räumlichkeiten professionell durchgeführt. Bei warmem Wetter verwöhnen Küche und Service die Gäste auch auf der Terrasse oder im Rebberg.

Reben und Keller

Nach dem Mittagessen, bei dem viel «gefachsimpelt» wurde, gab es eine Besichtigung der Rebberge und des Weinkellers. Tobias Schmid führte durch die Reben und erklärte die Rebearbeiten gemäss IP-Vorgaben. Oberstes Ziel sind qualitativ hochwertige Trauben für die Weinbereitung. Der überwiegende Teil der Rebberge ist mit Pinot noir bepflanzt. An zweiter Stelle folgt der Riesling-Silvaner. Auch Chardonnay, Johanner, Sauvignon blanc, Merlot und Baco noir sind im Ertrag. Neu angepflanzt wurden die Sorten Cabernet Sauvignon, Zweigelt und Dornfelder.

Beim Kellerrundgang beeindruckten der moderne Maschinenpark, die Brennerei, die vielen Chromstahltanks, deren Fassungsvermögen von wenigen Litern bis zu ganz grossen Volumen reicht. Ein Bijou ist der Fasskeller. Neben den vielen Barriques sind noch mehrere grosse Lagerfässer im Einsatz. Die degustierten Weine zeigten sich sortentypisch, sauber gekellert mit guten Bukett- und Körpernoten. Eine Besonderheit sind die «Musikweine»: Riesling-Silvaner grazioso, Cuvée blanc Sinfonia brillante, Pinot noir appassinata, Cuvée rouge Concerto (g)rosso und Pinot noir Esprit vivace.

REINHARD BACHMANN, ROMBACH ■

Räumlich-zeitliches Auftreten von *Scaphoideus titanus* im Ökosystem Rebberg

Ziel der Arbeit war, die Dichte und Dynamik der Larvenpopulationen von *Scaphoideus titanus* auf Laubwänden, neuen Rebtrieben und der Begleitvegetation zwischen den Rebzeilen zu erfassen und die Praxiswirksamkeit einer Applikation von Buprofezin zu bestimmen. Für das Einsammeln der Zikaden wurde ein D-Vac Vakuumsauger benutzt. Die Populationsdichte war während des Schlupfs auf den Neutrieben am höchsten, nahm jedoch mit zunehmendem Alter der Population zugunsten der Laubwand ab. Die Verteilung der Individuen auf der Begleitflora war variabel, jedoch deutlich niedriger als auf den Reben. Der Wirkstoff Buprofezin ist wirksam, sofern die gesamte Rebe (inklusive Neutriebe) behandelt wird.

Quelle: Revue suisse de viticulture arboriculture horticuture 47(4), 216-222, 2015

VALERIA TRIVELLONE, AGROSCOPE ■

Traubenwelke bei Humagne rouge

Auf dem Versuchsbetrieb von Agroscope in Leytron (VS) wurden anatomische und physiologische Untersuchungen von gesunden und von Traubenwelke befallenen Trauben der Sorte Humagne rouge durchgeführt. Die Symptome der bekannten Reifestörung traten rund zehn Tage nach Reifebeginn auf und hingen stark vom Wasserhaushalt der Rebe ab. Bei Rebstöcken ohne Wassermangel (intensive Bewässerung vor und nach Véraison) war die Traubenwelke stärker ausgeprägt als bei Pflanzen mit zu diesem Zeitpunkt mässig bis stark eingeschränkter Wasserversorgung. Starke Temperaturschwankungen in dieser Phase verstärkten die Welkeanfälligkeit zusätzlich. Welkende Weintrauben zeigten ein zerstörtes Primärphloem mit Bildung eines nicht funktionsfähigen Sekundärphloems und desorganisiertem Zellinhalt.

Quelle: Revue suisse de viticulture arboriculture horticuture 47(4), 224-230, 2015

VALERIA TRIVELLONE, AGROSCOPE ■

Wieder Absturz eines «Starfighters»

In Weiden am See im Burgenland (A) ist am 11. August 2015 erneut ein «Starfighter» abgestürzt. Als Starfighter werden dort Flächenflugzeuge bezeichnet, mit dem die Vögel aus den Weinbergen vertrieben werden sollen. Der 75-jährige Pilot dürfte nach ersten Erkenntnissen von der Sonne geblendet eine Hochspannungsleitung übersehen haben. Das Flugzeug blieb darin hängen und stürzte ab. Die Starkstromleitung wurde zerrissen. Der erfahrene Pilot verstarb noch an der Unfallstelle.

Bei der Starevertreibung mittels Flugzeugen kam es in den vergangenen Jahren immer wieder zu Unfällen, teilweise mit tödlichem Ausgang. 2012 wurde eine Pilotin bei einem Absturz verletzt. Im August des Vorjahres kollidierte bei Gols ebenfalls ein Flieger mit einer Stromleitung – mit Todesfolge.

DER WINZER ONLINE ■

Weine

Einfluss von Hefe und Gärparametern auf Acetaldehydbildung

Acetaldehyd ist der Hauptbindungspartner von SO₂ in Rot- und besonders Weissweinen,

in denen es für 75% des gebundenen SO₂ verantwortlich ist. In Weinen, die nicht beim Umpumpen oder sonst unabsichtlich belüftet wurden, stammt der Grossteil des Acetaldehyds aus den Hefen. Im Rahmen des langfristigen Ziels, die gebundene und dadurch auch die Gesamt-SO₂-Menge zu reduzieren, wurden Vinifikationsfaktoren studiert, die die Acetaldehydbildung durch Hefe beeinflussen. Auch das Acetaldehydbildungspotenzial mehrerer Stämme von Saccharomyceten und nicht-Saccharomyceten wurde untersucht. Die Ergebnisse zeigen, dass Hefen bei Gärbeginn Acetaldehyd bilden und später wieder teilweise abbauen. Die End-Acetaldehydkonzentrationen hängen so vom Höchstwert und der Wiederaufnahmerate ab. Mostschwefelung hatte die stärkste Wirkung auf die Höchst- und Endwerte von Acetaldehyd. Im Durchschnitt erhöht sich in Weisswein bei einer Zugabe von 10 mg SO₂ pro Liter Most der acetaldehydgebundene Schwefel um 3 bis 7 mg/L. Die Gärtemperatur beeinflusst die Fähigkeit der Hefen, Acetaldehyd wieder aufzunehmen. Niedrige Fermentationstemperaturen korrelierten mit hohen Acetaldehydrückständen. Manche nicht-Saccharomyceten bilden signifikant weniger Acetaldehyd als *S. cerevisiae*-Stämme. Diese Beobachtung wurde durch Vergärung eines Chardonnay mit einem Stamm von *Torulaspora delbrueckii* bestätigt.

Quelle: Revue suisse de viticulture arboriculture horticuture 47(4), 232-237, 2015

RAMÓN MIRA DE ORDUÑA HEIDINGER,
HES-SO, CHANGINS ■

Schafuuser Wiiprob 2015

Die Schafuuser Wiiprob im Kreuzgang des ehemaligen Klosters zu Allerheiligen darf wohl als eindrucklichste Leistungsschau der Weinbranche in der Deutschschweiz bezeichnet werden. Sie zieht immer mehr Besucher in die Munotstadt. Die einzigartige Kloster-Atmosphäre macht die Wiiprob neben dem Gourmet-Festival im Mai zum erfolgreichsten Anlass des Blauburgunderlands.

Das steigende Interesse führte in den letzten Jahren dazu, dass es zu Spitzenzeiten kaum noch ein Durchkommen gab. Indem man den Zugang und auch die Stände der Landfrauen in den Kräutergarten respektive den Innenhof verlegte, konnte vorübergehend Raum geschaffen werden. Doch im vergangenen Jahr reichten die Platzreserven wieder nicht mehr aus. So wurden 2015 die Zutrittsregelungen erneut angepasst und auf die Abgabe vergünstigter Eintrittskarten durch die Betriebe verzichtet.