



Die Degustation von Weinen neuer Sorten ist sehr gefragt.

im Angebot. Insbesondere finden die sogenannten Hochstammreben mit einer Länge von 85 bis 90 cm viel Beachtung. Die neue Form bringt Vorteile. Der Rebstamm wird durch die lange Unterlage gebildet und das aufwendige Aufziehen des Stamms entfällt. Zudem werden keine Stockausschläge gebildet und die Unkrautbekämpfung im Stockbereich wird einfacher.

Gross war auch das Besucherinteresse am Sortengarten. Hier standen über 100 Traubensorten. Rund die Hälfte davon Tafeltrauben. Ein Markt, der sich in der Hallauer Rebschule erfreulich entwickelt hat. Wenn jemand als Hausrebe oder in einer Pergola Tafeltrauben pflanzen will, kann die Auswahl im Sortengarten besichtigt und die Favoritin zum Reifezeitpunkt auch verkostet werden. So können Enttäuschungen vermieden werden.

Degustation sehr wertvoll

Gut frequentiert waren auch wieder die Fahrten durch die Hallauer Reben, in denen Firmenchef Martin Auer verschiedene Keltersorten im Anbau zeigte. Von besonderem Interesse waren die Versuche mit verschiedenen Klonen. Vor der definitiven Wahl sollten sie einmal im Anbau besichtigt werden, riet Klaus Schilling von Agroscope in

Wädenswil. Bei Auer wird viel Wert darauf gelegt, dass Interessierte auch Gelegenheit haben, die Weine neuer Sorten zu degustieren. So steht eine grosse Auswahl von Weiss- und Rotweinen aus verschiedenen Kellereien der Schweiz und dem benachbarten Deutschland zur Verkostung bereit.

ROLAND MÜLLER, BENKEN ■

Einfluss des Blatt-/Frucht-Verhältnisses auf Rebe und Weinqualität bei Chasselas

Auf dem Versuchsbetrieb von Agroscope in Leytron (VS) wurde 2006 ein Versuch mit unterschiedlichen Pflanzdistanzen bei Chasselas angelegt. Die Höhe der Laubwand wurde so angepasst, dass ein Blatt/Frucht-Verhältnis von 1.1 m² Blattfläche pro kg Trauben resultierte. Bei diesen Voraussetzungen hatten die unterschiedlichen Pflanzdichten keinen Einfluss auf den Zuckergehalt und die Gesamtsäure im Most. Die Knospenfruchtbarkeit, das Einzelbeeren-gewicht und das durchschnittliche Gewicht der Triebe wurden ebenfalls nicht beeinflusst. Einziger der Formolindex (hefever-

fugbarer Stickstoff im Most) nahm bei engen Pflanzabständen und geringerer Laubwandfläche zu. Hingegen hatte die Pflanzdichte weder Einfluss auf die Wasserversorgung der Reben noch auf den Nährstoffgehalt der Blätter. Auch die Weinqualität war beim vorliegenden (ausreichenden) Blatt-/Fruchtverhältnis nicht tangiert.

Quelle: Revue suisse de viticulture arboriculture horticulture 45(4), 230-236, 2013

VIVIAN ZUFFEREY, AGROSCOPE ■

Getränke



Lallemand Symposium in Wien

Am 22. August 2013 fand wieder das traditionelle Lallemand Symposium an der Universität für Bodenkultur in Wien (Boku) statt. Referenten aus der Schweiz, Deutschland und Österreich sprachen vor über 100 Interessierten über önologische und weinbauliche Themen. Am Schluss der Veranstaltung gab es eine Verkostung von Versuchsweinen mit Stressauswirkungen.

Rebbauliche Auslöser von Stresstönen im Wein

Im einleitenden Vortrag von Diplom-Önologe Marco Pfliehr ging es um rebbauliche Ursachen stressbedingter Fehlgerüche im Wein. 2-Aminoaceto-phenon (2-AAP), das als Leitsubstanz des «Untypischen Alterungstons» (UTA) identifiziert wurde, entsteht im geschwefelten Wein aus der Vorstufe Indol-essigsäure (IAA), wobei die Rebsorte eine wichtige Rolle spielt. IAA wird besonders bei trockenheisser Witterung in der Traubenreife gebildet.

Anbaustress kann nicht nur zu UTA führen. Fehlgerüche können sich auch bei zu geringer N-Düngung, früher Lese und

wuchsschwachen Anlagen entwickeln, wogegen speziell für UTA eine hohe N-Düngung und (entgegen landläufiger Meinung) wüchsige Anlagen verantwortlich sein sollen. Es wurde weiter gezeigt, dass Entblätterung vor Reifebeginn zum Anstieg von Trimethyl-dihydro-naphthalen (TDN: Leitsubstanz des Petroltons) im Wein führt.

Reparaturhefen

Prof. Dr. Jürg Gafner (Agroscope in Wädenswil) sprach zum Thema «Qualitätssicherung und -steigerung im Wein» mit fructophilen Hefen und Hefen mit erhöhter Bernsteinsäurebildung. Dabei ging er auf die Fehltonbildung durch Pediokokken und Lactobazillen ein, die besonders bei hohem pH (> 3.5) florieren. Die Bakterien bilden aus Restzucker schleimige Polysaccharide, biogene Amine und Acetylpyridin (Mäuselton). Weiter ging es um Gärstreckung dank ungünstigem Glucose/Fructose-Verhältnis. Abhilfe schaffen können fructophile Hefen wie Fructo-ferm W33 und 1895C. Hefen wie LALVIN W15 und LALVIN W33 bilden vermehrt Bernsteinsäure (bis zu 2 g/L), was infolge pH-Senkung in kritischen Weinen Vorteile bringt. Es empfiehlt sich jedoch, von Beginn an Hefen wie Fructo-ferm W33 zu verwenden, die rasch vom glucophilen in den fructophilen Zustand wechseln können.

Mikrooxygenation und Farbstabilität

Prof. Dr. Dominik Durner widmete sich dem Thema «Einfluss önologischer Tannine und Mikrooxygenation auf die Farbe und Struktur von Rotweinen». Er wies auf die Bedeutung der Anthocyan-Stabilisierung durch Gerbstoffe hin. Auch die Art der zugegebenen Tannine ist wichtig. Hydrolysierbare Tannine bringen bei jungen Weinen mehr Fülle, kondensierte helfen bei der Farbstabilisierung. Die Farbe wird auch durch Mikrooxygenation verbessert. Es werden via Acetaldehyd Tannin-Anthocyan-Komplexe gebildet, die sich zu-