

des pépiniéristes viticoles (CIP) wie auch der elsässischen und französischen Rebveredler, über die Entwicklung an den europäischen Rebenmärkten.

Vom Pfropfrebenmarkt zum Pflanzrechtregime

Der aktuelle Pfropfrebenmarkt zeigt europaweit eine Belebung und einen Preisanstieg, was auf die

- Erhöhung der Umstrukturierungsbeihilfen,
- starken Spätfrostschäden in verschiedenen Anbaugebieten,
- den Ausverkauf der Pfropfrebenbestände zu Ende der Pflanzperiode 2011 sowie
- die erneute Zunahme des Rebenexports in osteuropäische Staaten zurückzuführen ist.

Neben aktuellen Informationen zur Goldgelben Vergilbung (ggV), deren Eingrenzung durch Heisswasserbehandlung, der Einrichtung einer ggV-Schutzzone im Elsass und einem Überblick über den Biorebenmarkt, ging der Referent auf einen jüngst gestellten Antrag der CIP an die europäische Kommission ein: Danach soll das Pflanzrechtsregime der EU über das Jahr 2015 hinaus erhalten bleiben.

Vom Fadenwurm zur Traubenfäulnis

Michael Breuer vom WBI stellte danach neue Ansätze in der Bekämpfung Virus übertragender Nematoden vor. Überlegungen zur Regulierung von Boden-nematoden-Populationen in Anlehnung an die Verfahren im Ackerbau werden geprüft. Joachim Schmid stellte die Ziele der Unterlagenzüchtung an der Forschungsanstalt Geisenheim vor. Umfangreiche Kreuzungsschritte haben in den letzten zwei Jahrzehnten mehr als 100 neue Unterlagen-Genotypen entstehen lassen, die in zeitaufwendiger Manier an elf Standorten in Deutschland in Prüfung stehen. Volker Jörger vom WBI präsentierte Ergebnisse zu neuen Grau- und Weissburgunder-Klonen. Er konnte zeigen, dass einige davon eine um 75 bis 90% geringere Bo-

tritisbefallsintensität aufweisen als die Standardklone. Der zunehmenden Gefahr von Traubenfäulnis kann so ein erfolgreiches Qualitätsweinbau-Konzept entgegen gesetzt werden.

Von der Hochstammrebe zur Rebenzüchtung

Matthias Zink vom DLR Rheinland präsentierte Versuchsergebnisse und Erzeugungskostenerhebungen von Hochstammreben im Vergleich zu Standard-Kurzreben. Bei Erfolg in der Rebschule können die deutlich höheren Kosten der Hochstammrebenproduktion bei den heutigen Preisen gedeckt werden. Hochstammreben sind insbesondere als Nachpflanzware in bestehenden Rebanlagen von Bedeutung. Eine gesamtwirtschaftliche Rechnung lässt aber auch die Erstellung von Neuanlagen mit Hochstammreben als gangbar erscheinen. Bernd Hill, Leiter der Rebenzüchtung der LVWO Weinsberg, gab zum Abschluss der Veranstaltung einen fachgeschichtlichen Überblick über die dortige Züchtungsarbeit. Den Abschluss der Tagung bildete der traditionelle Rebveredlerhock, bei dem sich das Weinanbaugebiet Württemberg mit zahlreichen traditionellen Produkten eindrucksvoll präsentierte. **VOLKER JÖRGER, WBI ■**

Getränke



«Vieille» – nicht vieux!

«Vieille Produkte» gehören gemäss Alkoholverordnung zu den Likören. Für «Vieilles» wird ein Zuckergehalt von mindestens 20 g/L verlangt. Vieille Prune, Vieille Poire, Vieille Pomme sind aus den namengebenden Destillaten hergestellt. Der Alkoholgehalt entspricht meist demjenigen des ursprünglichen Brands, muss aber wie beim Likör mindestens 15 Volumenprozent betragen.

«Vieille» heisst nicht vieux

«Vieille» hat in diesem Fall keinen Bezug zu vieux oder alt. «Vieilles» müssen weder in einem Holzfass gereift, noch alt sein. Die dunkle Farbe stammt meist aus Holzschnitzeln, eingelegten Trockenfrüchten oder Karamellzucker. Die Bezeichnung «Vieux» oder «Alt» gibt es zwar auch in der Alkoholverordnung, sie darf aber nur für Destillate verwendet werden, die mehr als ein Jahr gelagert wurden.

Obwohl die Bezeichnung «Vieille» rechtlich sehr genau definiert ist, grenzt sie an eine Konsumententäuschung, weil dieser im Glauben belassen wird, dass das Getränk alt und womöglich in einem Holzfass ausgebaut wurde. Die Produkte verkaufen sich auf jeden Fall gut, Tendenz steigend.

Es geht auch anders

Dass es auch anders geht, zeigt der Brenner Urs Hecht aus Gunzwil/LU. Seine «Vieilles» sind alt und die Farbe stammt vom Barriqueausbau. Beim Kirsch sind es sogar Barriques aus Kirschbaumholz. Bei den andern «Vieilles» sind es Eichenholzbarriques aus einheimischer Eiche.

Urs Hecht ist ein Perfektionist. Seine Brände werden aus ausgesuchten vollreifen Früchten erzeugt, die zumeist aus der Region stammen. Er baut zwar die Früchte nicht selbst an, sondern arbeitet mit Obstproduzenten in der Zentralschweiz zusammen, die für ihn die gewünschten Obstsorten anbauen. Sie liefern die verlangte Qualität und werden gut dafür bezahlt. Einer von Hechts schönsten «Vieilles» wird aus der selten gewordenen alten Apfelsorte «Berner Rosenapfel» destilliert. Die Sorte ist nicht ganz pflegeleicht, da sie anfällig für Schorf und Mehltau ist.

Qualitätsfaktoren

Ein wichtiger Qualitätsfaktor bei der Schnapsproduktion ist die Reinigung. Unsaubere Apparate und Geräte führen unweigerlich zu Fehltonen in den Destillaten:

Aldehyde, flüchtige Säure, Essigester. Wer glaubt, dass ein Brenner vor allem warten muss, bis das Destillat klar und herrlich duftend aus dem Kühler fliesst, täuscht sich. Wenn bei Hecht alle fünf Brennähfen in Betrieb sind, kommt er kaum nach mit dem Spülen von Brennblasen und Destillationskolonnen, dem Einfüllen des Brennguts, der Temperaturüberwachung, dem Abtrennen von Vor- und Nachlauf, der Kontrolle des Alkoholgehalts und dem Ablassen der Schlempe.

«Vieilles» – delikat und speziell

Heute brennt Urs Hecht Williams-Maische. Über 50 Tonnen Birnen aus der Zentralschweiz und dem Wallis wurden im Herbst eingemaischt. Ein Teil der Destillate wird später als klarer Brand vermarktet, der andere wird im Holz als «Vieille Williams im Barrique» ausgebaut. Dafür erhielt Hecht letztes Jahr von der Distisuisse mit 93 von 100 Punkten das Prädikat «Goldbrand». Der Ausbau kann bis vier Jahre in Anspruch nehmen. Im Keller der Brennerei liegen gegen 50 Barriques. Speziell sind die fassgelagerten Brände, die Hecht unter der Bezeichnung «Die Pflaume», «Die Kirsche», «Die Traube» oder «Die Williamsbirne» auf den Markt bringt: hochprozentig, delikat und teuer.

HANSJÜRGEN ZEHNDER, WÄDENSWIL ■

Rekordabsatz beim Champagner

Die Champagner-Produzenten konnten 2011 den zweithöchsten je erreichten Absatz verzeichnen. Der Absatz betrug 323 Mio. Flaschen, wie die Nachrichtenagentur SDA schreibt. Mehr wurden bisher nur 2008 verkauft (339 Mio.). 182 Mio. Flaschen wurden alleine in Frankreich abgesetzt. Grösste Exportmärkte sind die USA und Grossbritannien. **LID ■**