



SITEVI 2021 – NOMINIERTER INNOVATIONEN

Die SITEVI in Montpellier gehört zu den weltweit wichtigsten Messen in den Bereichen Wein-, Obst- und Olivenanbau. Wichtiger Gradmesser für die «Geschäftstemperatur» in den besagten Branchen ist die Innovationsfreude, die anlässlich des SITEVI-Awards geprüft und ausgezeichnet wird.

War es noch vor wenigen Monaten aufgrund der Pandemie unsicher, ob die Messe in Montpellier (F) mit fast 60 000 Besuchern überhaupt durchgeführt werden kann, vertrauen die Verantwortlichen anscheinend den Impffortschritten und dem Sicherheitskonzept. Wie schon in den Vorjahren (die Messe findet regulär alle zwei Jahre statt) werden anlässlich ihrer Durchführung vom 30. November bis 2. Dezember eine Fülle von Innovationen präsentiert. Eine ganze Reihe von herausragenden Pro-

dukten oder Erfindungen sind zusätzlich für den begehrten SITEVI-Award nominiert worden.

SITEVI-Award

In diesem Jahr wurden 57 Produkte von 31 Produzenten nominiert. Sie treten in drei Kategorien an: 1. Digitale Technologien, 2. Ernteoptimierungen und 3. Produkteinnovation. Zur ersten Gruppe gehören verbesserte Apps oder Software-Programme, die den Ablauf verschiedener Arbeitsprozesse steuern. Speziell interessant erscheint auf den ersten Blick das satellitenbasierte Monitoring des Wasserhaushalts von Weinbergen und Obstanlagen von der Firma Terranis, das in Echtzeit die Humidität der beobachteten Felder erfasst.

In der zweiten Kategorie stechen neben optimierten Erntemaschinen auch kleine Produkte heraus, die das Einsatzgebiet

der Produzenten vereinfachen oder schlicht handwerkliche Verbesserungen erreichen. Hier kann als Beispiel für eine Innovation das bürstenartige Tool von Provitis genannt werden, das eine maschinelle Rebstamm säuberung erzielt.

In der letzten Gruppe schliesslich befinden sich produktespezifische Weiterentwicklungen und Neuentwicklungen, die alte Probleme auf neue Weise lösen. Zu nennen in dieser Kategorie ist beispielsweise ein neues, ökologisch unbedenkliches Etikettenpapier von Lithobru, das aus pflanzenbasierten Fasern, gewonnen aus Heu und Tulpenblüten, besteht.

Welche Produkte letztlich die begehrten Auszeichnungen erhalten, entscheidet eine Jury. Die Ergebnisse werden am ersten Tag der Messe veröffentlicht. MM ■

Infos: SITEVI Montpellier: www.sitevi.com

ARBEITEN IM KELLER

Nach dem eher späten, sehr aufwendigen und vielerorts von dürftigen Erträgen geprägtem Herbst zeigen sich die Jungweine erfreulich schön. Die meisten von ihnen haben die alkoholische Gärung abgeschlossen und befinden sich, wo angedacht, im biologischen Säureabbau (BSA) oder haben ihn bereits beendet. Nun ist es wichtig, die Mikroorganismen unter Kontrolle zu halten, um Fehlentwicklungen der Weine zu verhindern.

Hier als Erinnerung einige Hinweise:

- Solange die mikrobiologischen Vorgänge nicht abgeschlossen sind, darf die Kellertemperatur nicht zu tief absinken. Für den BSA sollten idealerweise mindestens 18 bis 20 °C vorliegen. Es ist vorteilhafter, die Temperatur nach der Gärung auf diesem Niveau zu halten, als sie absinken zu lassen und danach die Weine wieder aufzuwärmen.
- Der pH-Wert ist ein wichtiger Stabilitätsfaktor. Milchsäurebakterien können sich im Bereich von pH 3.2 bis 3.4 am besten entwickeln. Diese Werte werden bei uns meistens erreicht oder überschritten. Sollte der Wert zu tief sein, kann eine Feinentsäuerung in Betracht gezogen werden.
- Der Einsatz von BSA-Starterkulturen ist zu empfehlen. Diese fördern den Säureabbau und man hat die Gewissheit, dass die «richtigen» Bakterien am Werk sind.
- Weine, die nicht ganz durchgegoren sind, müssen besonders gut überwacht werden. Pediokokken bilden aus dem Restzucker Milchsäure und Lactobacillen Essigsäure (Abb. 1). Hohe Mengen an Milchsäure können nicht mehr entfernt werden und Essigsäure wirkt sich ab >0.6 g/L sensorisch negativ aus. Achtung, auch

wenn vorher ein vollständiger BSA durch *Oenococcus oeni* (Abb. 2) stattgefunden hat, können sich die genannten Bakterien dennoch entwickeln. Meist läuft diese Entwicklung schleichend ab und wird oft nicht oder zu spät bemerkt.

- Auch für Weine, die für den Barriqueausbau vorgesehen sind, ist eine mikrobiologische Kontrolle unerlässlich. Je mehr Kleingebinde man im Keller hat, umso schwieriger wird die Überwachung.
- Bei Weinen, die nach dem BSA nicht gleich stabilisiert werden und noch auf der Feinhefe liegen, ist das Nährstoffangebot für Bakterien gross.
- Nach erfolgtem BSA sollten die Jungweine auf 50 mg/L freie schwefelige Säure eingebrannt werden. Eine Vorfiltration ist unter Umständen je nach Wein angebracht.

Auch in der späteren Ausbauphase ist die Entwicklung von Mikroorganismen nicht auszuschliessen, was weiterhin regelmässige Kontrollen bedingt. Können die Kontrollen mikroskopisch und analytisch nicht selbst durchgeführt werden, empfiehlt es sich, bei Unsicherheiten oder Verdachtsfällen eine Probe an ein spezialisiertes Labor zu senden.

THIERRY WINS, AGROSCOPE ■

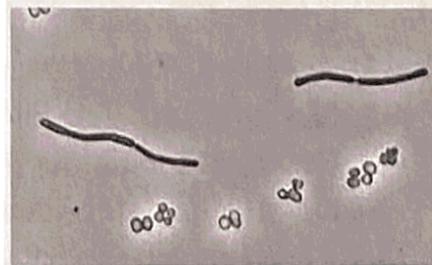


Abb. 1: Lactobacillus (Stäbchen, Pediokokken). (© Infowine)

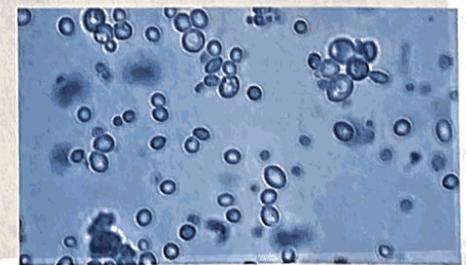


Abb. 2: *Oenococcus oeni*. (© nuancetrade)