



ARBEITEN IM KELLER

Blauburgunder Hefenversuche 2020

Im Weinbauzentrum Wädenswil (WBZW) wird das Erbe von Jürg Gafner in seinem Sinn weitergeführt. Die Forschung und Entwicklung von Reinzuchthefen zur Weinerzeugung sind stets im Wandel. Bestand vor Jahrzehnten die Aufgabe der Hefen darin, «Zucker» in Alkohol zu verstoffwechseln, sind heute die Anforderungen viel komplexer. Gefordert sind Antworten auf den Klimawandel, höhere Reifegrade und pH-Werte, andere Ansprüche an Fülle und Säure. Dadurch hat sich die Stilistik unserer Weine verändert. In den diesjährigen Hefenversuchen, nun bereits in der 26. Ausgabe, geht es um die Variabilität und Eigenschaften der jeweiligen Hefen in Bezug auf Aroma und Typus der Weine. Diese Versuche sollen dem Praktiker die Unterschiede und Möglichkeiten bei der Gärung, dem Ausbau und dem fertigen Wein aufzeigen. Natürlich gibt es fast massgeschneiderte Hefen, trotzdem sollen aber die Handschrift eines jeden Kellermeisters und die Jahrgangsunterschiede im Vordergrund stehen. Die Auswahl der sechs Hefen wurde mit verschiedenen Anbietern abgesprochen. Traditionell gilt als Referenz-Hefe über all die Jahre die W15, eine Selektion der damaligen Forschungsanstalt Wädenswil.

Lese und Verarbeitung

Am 8. Oktober 2020 wurden in Wädenswil gesunde Blauburgunder-Trauben (Klon 2/45, Pflanzjahr 1996) mit 95 °Oe gelesen. Die Trauben wurden abgebeert, gequetscht und als Maische homogen in Mengen zu 6 × 150 kg in 220 L-Immervoll-Tanks aufgeteilt. Die Maische wurde mit 50 mg/L SO₂ eingebrannt und anderntags die sechs verschiedenen Reinzuchthefen (je 30 g/hl) angemacht und zugegeben. Alle Varianten wurden mittels Gärsteuerung kontrolliert zwischen 22 und 24 °C vergoren.

Versuchsdurchführung vor und während der alkoholischen Gärung

- Traubensaftparameter wurden durch das Labor des WBZW mit dem FTIR-Verfahren und chemischen Analysen ermittelt.
- Tägliche Bestimmung der Temperatur und den Oechsle-Graden bis zur vollständigen Vergärung des «Zuckers».



Hefen unter dem Mikroskop (Bild aus dem Internet).

- Die Maische wurde tagsüber alle drei Stunden und spät abends noch einmal gestösselt.
 - Am Ende der Gärung erfolgte wieder eine Bestimmung aller üblichen Jungweinparameter durch das Labor.
- Nach der alkoholischen Gärung wurden die Weine von der Hefe resp. vom Trub in 110 L-Immervoll-Tanks abgezogen. Der biologische Säureabbau erfolgte spontan, um zu sehen, wie schnell sich die *Oenococcus oeni* in den einzelnen Varianten durchsetzen. Die Weine wurden bis zur Abfüllung immer spundvoll gehalten.
- Versuchsdurchführung während des biologischen Säureabbaus:
- Wöchentliche Analyse des BSA-Verlaufs und mikroskopische Überwachung bis zum Ende des Säureabbaus.
 - Regelmässige Verkostung im Keller.
 - Nach Beendigung des Säureabbaus wurden die Jungweine auf 50 mg/L mit schwefliger Säure stabilisiert.

Ausbauphase und Sensorik

Alle Varianten wurden dreimal umgezogen und regelmässig auf genügend SO₂ kontrolliert. Die Weine wurden vor der Abfüllung verkostet und mit Zugabe von Filtrationsenzymen über Kerzen filtriert. Abgefüllt wurde Ende Februar. Die Weine werden durch ein internes Degustations-Panel regelmässig verkostet, beschrieben und beurteilt. Im Rahmen eines geplanten Önologietags werden die Weine im Sommer 2021 der Praxis vorgestellt. Genaues Datum und Ort werden noch bekannt gegeben. Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung. ■

LESERFRAGE

Im Rebbaud ist häufig eine Kalidüngung empfohlen. Holzasche enthält vermutlich relativ viel Kalium (Pottasche). Kann man die Asche aus der Holzfeuerung bedenkenlos im Weinberg ausbringen und ist das darin enthaltene Kalium für die Pflanze verfügbar?

B. WÄLTI, STANSSTAD

Besten Dank für Ihre Frage betreffend Holz-, Pottasche im Rebbaud. Dieses Thema ist sehr komplex.

Kalium (K) ist ein wichtiges Element und kommt in der Erdkruste vor. Der Name Kalium leitet sich vom Arabischen «al kalja», Pottasche (von Pottassium) ab und ist ein wichtiger Nährstoff für die Rebe. Zahlreiche Versuche haben den positiven Ein-



fluss auf die Rebgesundheit und die Bodenbeschaffenheit belegt. Durch Ausbringen von Asche wird die Bodendurchlässigkeit erhöht, was die Photosynthese, Fruchtbildung sowie Holzreife und Zuckerbildung verbessert. Kalium ist für den Stoffwechsel unabdingbar. Bei zu schweren Böden wird Kalium an Tonmineralien gebunden und ist für die Pflanze nicht mehr verfügbar. Kalimangel entsteht.

Zu Ihrer Frage: Grundsätzlich ja, wenn

- nur naturbelassenes Holz verwendet wurde.
- Sie beim Holz die Herkunft kennen.
- Sie zum Anzünden keine Anzündhilfen (z.B. Zündwürfel), sondern nur Äste, Tannzapfen usw. genommen haben, auch

kein Zeitungspapier oder Eierschachteln verwendet haben, da diese chemische Substanzen enthalten.

- Sie keine Pellets, Kohle oder Briketts benutzt haben (können mit Schwermetallen und radioaktiven Elementen belastet sein).

Natürlich gewonnene Asche können Sie bedenkenlos im Garten oder Rebberg verwenden. Das Kalium gelangt nach einer gewissen Oxidationszeit auf der Bodenoberfläche und später durch den Regen in den Boden. Es kann von der Pflanze gut aufgenommen werden.

THIERRY WINS, AGROSCOPE ■

REBBERTERRASSIERUNG IN EGLISAU

In Eglisau wird der westliche Teil des Rebbergs «Vorderer Stadtberg» direkt über dem Städtli terrassiert.

Der westliche Rebbergteil des «Vorderen Stadtbergs» in Eglisau mit einer Gesamtfläche von rund 3,5 ha wird einer umfassenden Gesamtmelioration unterzogen, die in zwei Etappen umgesetzt wird. Seit vergangem Dezember sind die Bauarbeiten im Gang. Letztmals wurde zwischen 1954 und 1958 im Städtchen am Rhein eine Gesamtmelioration durchgeführt. Die zerstückelten Rebparzellen wurden zusammengelegt und die für die Bewirtschaftung notwendige Erschliessung mit dem Bau der Rebbergstrassen ausgeführt.

Bis vergangenen Herbst wurde der «Vordere Stadtberg» mit 17 Grundstücken, 13 Parzellen mit Querterrassen sowie einer vertikal angelegten Parzelle bewirtschaftet. Damit ist nun Schluss. Die Rebbewirtschaftler strebten bereits vor fast vier Jahren eine Weiterentwicklung der rund 25-jährigen Terrassenanlagen an. Nach der Ausarbeitung eines Vorprojekts beschlossen die Grundeigentümer am 6. Juni 2018 die Durchführung der Rebbergmelioration.

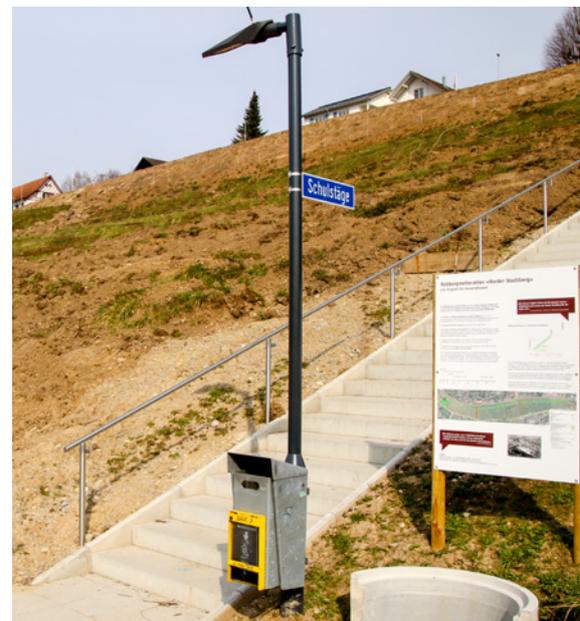
Die Gesamtkosten belaufen sich auf rund Fr. 800 000. Davon übernehmen Bund, Kanton und die Gemeinde den Hauptanteil, 10 % tragen die Grundeigentümer. Um eine bessere Bewirtschaftung zu erreichen und damit den Rebberg auch wirtschaftlich zu erhalten, steht das Anlegen neuer durchgehender Terrassenanlagen über die Grund-

stücksgrenzen im Fokus. Der Rebberg ist steil und lässt sich im Direktzug maschinell kaum bewirtschaften. Die öffentlichen Treppen werden weiterhin die Verbindung zwischen dem Städtli und dem Ortsteil Wiler gewährleisten. Die Melioration wird in zwei Etappen durchgeführt, damit ein grösserer Totalertragsausfall verhindert werden kann. Die zweite Etappe soll im Winter 2023/24 durchgeführt werden.

Drei Gewanne entstehen

Im vergangenen Herbst sind die Rebanlagen im westlichen Teil von rund zwei Dritteln der Gesamtfläche gerodet worden. Die beiden neuen Treppen trennen den Rebberg in drei Gewanne mit 81, 139 und 114 Aren auf, die ungeachtet der neu festgelegten Grundstücksgrenzen durchgehend bis zu einer Länge von 200 m terrassiert und beidseitig mit Wendepplatten ausgestattet werden. Dies lässt eine rationelle Maschinenarbeit zu. Zugleich wird in jede der neu angelegten Gewanne diagonal ein begrünter Erschliessungsweg integriert.

Bereits Ende April werden auf den neuen Terrassen die Reben gepflanzt. Die Bewirtschaftung in den ersten beiden Gewannen erfolgt einerseits auf einer Fläche von 180 Aren durch das Weingut Bechtel, während zwei weitere Rebbauern die restlichen 60 Aren bewirtschaften. Bei der Sortenwahl strebt Mathias Bechtel einen ausgeglichenen Sortenspiegel an. Er und einer der beiden Rebbauern pflanzen Sauvignon blanc, Chardonnay, Räusching, Rhein-Ries-



Die erste Bauetappe reicht bis zur neuerstellten «Schuelstäge» und umfasst rund zwei Drittel des Rebbergs.

ling und Merlot. Der dritte Winzer wird Blauburgunder setzen.

Ökologische Aufwertung

Ein grosser Stellenwert wird der ökologischen Aufwertung zugemessen. So werden Magerwiese und Blühstreifen angelegt. Dafür spendet jeder Eigentümer eine Rebreihe in seiner jeweiligen Parzelle. Zugleich wird entlang der beiden Gemeindetreppen ein extensiv bewirtschafteter Streifen gelegt. Dies beansprucht gesamthaft 10,5 % der gesamten Melioration.

ROLAND MÜLLER ■