



Aufmerksame Hobby-Winzerinnen und -Winzer.

German Majhensek komplettiert als neuer Beisitzer den Vorstand. Im Amt bestätigt wurden auch die beiden Revisoren Peter Gachnang und Werner Haeny.

Eckpunkte des Clublebens

Grossen Anklang findet jeweils das von Redaktor Norbert Jansen betreute interne Mitteilungsblatt «Räbluus». Auch die Homepage (www.hobbywinzerclub.ch) wurde intensiv angeklickt. Durch den Besuch von Kellereien, Weinreisen, Degustationen der eigenen Weine mit Fachkommentar sowie Weiterbildungsvorträgen wird der Wissensstand der Mitglieder gefördert. Für das Jahr 2017 sind folgende Exkursionen vorgesehen: Tagesseminar über biologischen Weinbau beim FiBL in Frick, Besuch Bio-Weingut Lenz in Iselberg TG, Weinbaubetriebe am Bielersee, das Weingut Bachmann in Stäfa sowie die Reben der HWCS-Mitglieder Buchholz, Schönenberger und Wetli, ebenfalls in Stäfa. Die interne Weindegustation wird am 11. November wieder im Schlossturm in Pfäffikon SZ durchgeführt.

REINHARD BACHMANN, AARAU ■

70. Pfälzische Weinbautage 2017

Mit einer hervorragenden Rede zum Thema «Nachhaltige Strategien für aktuelle Herausforderungen» eröffnete Ökonomierat Norbert Schindler die Weinbautage vom 17./18. Januar 2017 in Neustadt an der Weinstrasse (D). Der Zulauf, 1300 Leute am ersten und 1000 am zweiten Tag, bestätigte den Stellenwert des Anlasses.

Ein Feuerwerk von Fachbeiträgen

Stefanie Alexander zündete das Fachinformations-Feuerwerk mit ihrem Beitrag über Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft der Kirschessigfliege in der Pfalz unter Berücksichtigung von Witterungsfaktoren und Präventivmassnahmen. Gemeinsam gingen darauf Karl-Josef Schirra und Torsten Schober auf die Artenvielfalt im Rebberg ein, wobei in drei Bewirtschaftungssystemen aufwendig Pflanzen-

arten, Spinnen und Laufkäfer erfasst wurden. Joachim Schmidt stellte seinerseits das Projekt «Demonstrationsbetriebe integrierter Pflanzenschutz – was steckt dahinter?» des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) vor (demo-ips.jki.bund.de).

Roland Ipach überzeugte mit seinem Vortrag zur Applikationstechnik im Weinbau, der auf die modernen Möglichkeiten (vom Gebläsetyp bis zum Recyclinggerät) einging. Andreas Kortekamp und Mitarbeitende befassten sich mit den drei «Ps»: Pero, Phosphonate und PIWI. Die Referenten verstanden es, die Hintergründe der *Peronospora*-Epidemie 2016 plausibel zu erklären. Beim PIWI-Teil wurden Ergebnisse von Feldversuchen mit pilzwiderstandsfähigen Rebsorten präsentiert. Nahtlos knüpften Andreas Kortekamp und Joachim Eder mit «Esca» an. Dabei wurden neue Ansätze mit *Trichoderma*-Antagonisten gegen phytopathogene Pilze gesucht. Beeindruckend und einleuchtend!

Der Nachmittag war wie gewohnt für die Jahresversammlung des lokalen Weinbauverbands reserviert. Nach den nüchternen Vereinsgeschäften entwickelte sich unter der Moderation von Klaus Schneider eine angeregte Podiumsdiskussion zum Thema Weinmarkt im Spannungsfeld von Demografie, Menge und Preis.

Trockenstress, Vergilbungskrankheiten und Sonnenbrand

Der zweite Tag begann mit den Referaten von Nathanael Döbler, Manuel Wörthman und Claudia Huth zur Thematik «Düngung und Trockenstress». Sie präsentierten interessante Ansätze zur Bodenverbesserung durch Erhöhung der Bodenfeuchte mittels Pflanzenkohle. Diese kann die fünffache Menge ihres Eigengewichts an Wasser aufnehmen und somit die Rebe lang mit Feuchtigkeit versorgen. Aufwendig, aber effizient!

Gerd Götz stellte die Sinnfrage einer nachhaltigen Bestandsführung und des punktuellen Nachpflanzens. Auch in der Pfalz werden die Weinberge immer älter, die Umtriebszeiten liegen heute bei über 30 Jahren. Hohe Kosten von Neuanlagen, nicht-geregelte Nachfolge und die höhere Trockenheitstoleranz älterer Reben gelten als Haupt-Hinderungsgründe. Für eine Neu- oder Nachpflanzung sprechen Esca-Befall oder Vergilbungskrankheiten.

Mathias Petgen traf mit dem Thema «Sonnenbrand: Ursachen – Folgen – Vermeidung» nach den Erfahrungen 2016 genau ins Schwarze. Höhere Strahlungssensitivitäten und das Freistellen der Trauben wegen der Kirschessigfliege sowie die sehr heissen Augusttage hatten oft weinbauliche wie auch önologische Konsequenzen. Der Referent stellte seine Vermeidungsstrategien vor.



Eine Landmaschinenausstellung vor dem Saalbau ist die traditionelle Leistungsschau bei den Pfälzischen Weintagen. (FOTO: PFALZ-EXPRESS/AHME)

Abschluss im Kellerbereich

Über die Konservierung von Eichenfässern sprach Engela Kritzinger. Sie verglich chemische mit physikalischen Methoden. Bei den Versuchen ging es um die Abtötungsraten von *Brettanomyces*. Am erfolgreichsten erwies sich eine 30-minütige Behandlung mit Ozongas. Ulrich Fischer

ging in seinem Beitrag auf die Gratwanderung des reduktiven Weinausbaus ein: Wieviel Sauerstoff ist sinnvoll und wann leidet die Qualität? In einem auf die Weinchemie fokussierten Referat wies er auf die Gefahr von Flaschenböckern hin.

Einen spannenden Beitrag zum Einfluss des Transports auf die Weinqualität

leistete Dominik Durner: Ein 2014er Chardonnay wurde unter unterschiedlichen Bedingungen von Deutschland nach Australien transportiert. Das Hauptaugenmerk galt dem Einfluss von Temperaturschwankungen und der spedititionsbedingten Bewegung der Flaschen. Jede Charge wurde mit Datenloggern ausge-



Neues von Swiss Wine Promotion

Laut der Mail von Präsident Gilles Besse und Jean-Marc Amez-Droz, dem Direktor von Swiss Wine Promotion (SWP), vom 23. Januar an die Weinproduzenten soll 2017 für die SWP eine Reihe markanter Veränderungen bringen. Unter anderem wird der Branche die Umwandlung der SWP in eine Aktiengesellschaft vorgeschlagen.

Es soll ein «professionelles Instrumentarium» geschaffen werden, mit dem man national und international eine Verbesserung der Marktposition des Schweizer Weins erwirken will. Ein Budget von über 6 Mio. Franken, das vom BLW, der SWP, den sechs Regionen und weiteren Partnern alimentiert wird, finanziert das Projekt.

Ansätze und Ziele

Aus Kostengründen ist geplant, der SWP an derselben Adresse in Bern ein Büro einzurichten, in dem auch der Schweizerische Weinbauernverband und der Branchenverband Schweizer Reben und Wein domiziliert sind. So können die Kommunikationswege verkürzt werden.

Die Schweizer Weinwerbung im Ausland wird durch eine Aufgabentrennung zwischen der Swiss Wine Exporters Association (SWEA) und SWP gebündelt.

Die Eckpunkte der Neumassnahmen sind:

- ein neues Modell zur Erhöhung des Weinexports
- ein neuer kostenloser Anzeigenservice
- der SWP-Terminkalender 2017 zum Download
- eine klare Mission von Swiss Wine

Das neue Werbemodell

Ab dem 1. Januar 2017 hat SWP die Verantwortung für alle Weinexport-Aktivitäten übernommen. Die SWEA behält via EDA den Kontakt mit dem Schweizer diplomatischen Dienst aufrecht. Diese Aufgabentrennung soll Doppelspurigkeiten vermeiden helfen. Neu können zudem alle Schweizer Weinproduzenten, die am Export interessiert sind (ob sie nun SWEA-Mitglied sind oder nicht), bei verkaufsfördernden Aktivitäten im Ausland auf einen «Exportservice» zugreifen. Konkret übernimmt SWP die Verantwortung für alle laufenden SWEA-Projekte. Das entsprechende Mandat geht an Nicolas Schorderet (bisher SWEA).

Inserateservice

Das Weinportal www.swisswine.ch erfreut sich wachsenden Erfolgs. Seit es in vier Sprachen erscheint, verzeichnet es 70'000 Besucher und 500'000 angeklickte Seiten. Als «Attraktion» exklusiv für die 1400 Schweizer Branchenbetriebe wird neu ein kostenloser Anzeigenservice für offene Stellen, Maschinen und Dienstleistungen eingeführt. Die Deutschsprachige Version findet sich unter www.swisswine.ch/de/annonces. Um eine Anzeige aufzugeben, reicht es, ein Inserenten-Konto auf der Webseite zu eröffnen und das Inserat online aufzusetzen. Es können eine oder mehrere Anzeigen veröffentlicht werden, sie müssen aber nach 30 Tagen reaktiviert werden. Sie können auch auf dem Konto zwischengelagert und zu einem späteren Zeitpunkt wieder aktiviert werden.

SWP-Terminkalender 2017

Swiss Wine hat alle Daten der wichtigsten Veranstaltungen für die Promotion der einheimischen Weine in der Schweiz und im Ausland erfasst. Als Planungshilfe für Werbeaktionen steht der Kalender unter www.swisswine.ch/de/kalender zum Herunterladen bereit.

Mission von Swiss Wine

Da die Schweizer Weinbranche einer sehr aggressiven internationalen Konkurrenz gegenübersteht, muss das Qualitätsimage unserer Weine unbedingt hoch gehalten werden. Diese Mission will die Swiss Wine Promotion übernehmen. Dazu organisiert sie gemeinsam mit den Regionen eine Reihe von Veranstaltungen wie die Offenen Weinkeller, die Swiss Wine Week, die Mondials des Pinot, des Chasselas, des Merlot, den Grand Prix du Vin Suisse, den «Top 100 des Gault Millau» sowie die Auslandswerbung für Schweizer Weine.

SWISS WINE PROMOTION/SZOW ■

stattet, die den Transport dokumentierten. Am Ende der Reise wurden die Weine von Experten beurteilt. Die transportbedingten Veränderungen waren teilweise verheerend.

Die Themen Betriebswirtschaft und Marketing rundeten die Weinbautage ab. Den Abschluss machten Thomas Wehl und Manfred F. Gröhl mit einer Darstellung der Strukturveränderungen in pfälzischen Weinbaubetrieben. Die Tendenz wurde mehr als deutlich: Die «Grossen» werden grösser und die «Kleinen» ...?

THIERRY WINS UND LORENZ KERN, AGROSCOPE ■

Weine

Beste Regent-Weinproduzenten

Im Januar 2017 verlieh das deutsche Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) schon zum achten Mal die Ehrenpreise für die besten Regent-Weinproduzenten. Auf der Internationalen Grünen Woche (IGW) in Berlin wurden die Betriebe ausgezeichnet, die im Vorjahr die besten Rotweine der pilztoleranten Rebsorte Regent hergestellt hatten. Die Piwi-Rebsorten leisten einen wichtigen Beitrag zur Reduktion des Pflanzenschutzmitteleinsatzes. Das BMEL fördert die Züchtung resistenter Rebsorten, um einen nachhaltigen und umweltschonenden Weinbau voranzutreiben.

Der Wettbewerb

Im Jahr 2016 wurden beim internationalen Weinwettbewerb «RegentForum» 59 Weine eingereicht: Gold konnte sechsmal (10%) vergeben werden. 23 Weine (39%) erhielten Silber- und 19 (32%) eine Bronzemedaille. Die Produzenten, die bei diesem Wettbewerb die meisten Auszeichnungen erreichen, werden seit 2010 auf der IGW in drei Kategorien mit dem Sonderpreis «Beste Regent-Weinerzeuger» belohnt.

Die Preisträger

Preisträger «Kleines Weingut» < 10 ha (1-mal Gold): Leonhard Linsenmeier Weinbau, Ebringen, Baden. Preisträger «Grosses Weingut» > 10 ha (3-mal Gold, 1-mal Silber): Weingut Bungert-Mauer, Ockenheim, Rheinhessen. Dieses Weingut nahm bisher siebenmal am Wettbewerb teil und steht schon zum sechsten

Mal in Berlin auf dem Podium! Es scheint sich um einen echten Regent-Spezialisten zu handeln. Preisträger «Winzergenossenschaften und Kellereien» (1-mal Gold): Bergsträsser Winzer eG, 64646 Heppenheim.

Die Sorte Regent

Die Rebsorte Regent zeichnet sich durch Widerstandsfähigkeit gegenüber Pilzkrankheiten aus, wodurch Pflanzenschutzmittel eingespart werden können. Mit der Ehrung der besten Produzenten dieser Weine sollen die Piwi-Rebsorten insgesamt stärkere Beachtung in der Öffentlichkeit und unter den Winzern finden. Heute wird Regent in Deutschland auf gut 2100 ha angebaut und liegt damit an sechster Stelle des Rotweinanbaus. Insgesamt werden auf rund 100'000 ha Reben angebaut. Weitere Informationen unter www.regent-forum.de.

JULIUS KÜHN-INSTITUT ■

Rioja kämpft gegen Ramsch-Reservas

Das Consejo Regulador hat neue Beschlüsse für die Lagerzeit von Reserva und Gran Reserva gefasst, die ab 1. Januar 2019 gelten sollen. Zwar wurde die Gesamt-Lagerzeit von drei beziehungsweise fünf Jahren sowie die Lagerdauer in Barriques von ein beziehungsweise zwei Jahren nicht verändert. Aber für Gran Reserva sind nun nicht mehr drei, sondern nur noch mindestens zwei Jahre Flaschenlager vorgeschrieben. Ein Jahr kann also mit Fass oder Flasche flexibel gestaltet werden.

Gravierender ist: Bei Reserva wurde erstmals eine Mindestlagerzeit in der Flasche von sechs Monaten vorgeschrieben. Damit soll der Verkauf von frisch abgefüllten Billig-Reservas unterbunden werden.

MEININGER NEWSLETTER ■

Kern- und Steinobst

Kälte lässt Obstbauern hoffen

Anhaltende Minustemperaturen, tagelang Schnee: Der Januar 2017 war der kälteste Januar seit 30 Jahren. Dass die Schweiz über längere Zeit einem Gefrierschrank gleich, könnte sich für die Obstbauern als Segen erweisen. Denn die vielen Eistage dürften der Kirschessigfliege –



Obwohl nur 2 bis 3 mm klein, kann die Kirschessigfliege grosse Schäden an Obst anrichten. (Foto: MARTIN LINEMANN)

ein vor wenigen Jahren eingewandeter Schädling, gegen den es noch kein Patentrezept gibt – zugesetzt haben. «Die Kirschessigfliege ist zwar eine Überlebenskünstlerin, sie leidet aber sehr stark unter tiefen Temperaturen», sagte Stefan Kuske von der Forschungsanstalt Agroscope.

Der Wissenschaftler geht davon aus, dass die Kälte den Bestand an Kirschessigfliegen dezimiert hat. «Das heisst aber nicht, dass sie weg sind», präzisierte Kuske. Er gibt zu bedenken, dass seit Tagen Schnee liegt, der isolierend wirkt. Die Kirschessigfliege könnte dadurch Unterschlupf gefunden haben und die Kälte überstehen. Eine Prognose, wie der Befallsdruck während der Obstsaison sein wird, will Kuske nicht wagen. «Entscheidend sind die Temperatur- und Witterungsentwicklung in den nächsten Monaten.» Laut Kuske haben andere Schädlinge wie etwa der Apfelwickler, die besser an das hiesige Klima angepasst sind als die Kirschessigfliege, weniger Mühe mit der Kälte.

MICHAEL WAHL, LID ■

BESOFRisCH: «Heisse» Obstthemen an der GV

Der Obstverband BESOFRisCH ist die regionale Produzentenorganisation der Spezialkulturen Obst, Beeren und Verarbeitung der Region Bern, Solothurn und Freiburg. Die Generalversammlung von BESOFRisCH fand am 27. Januar am Oeschberg in Koppigen statt. BESOFRisCH engagiert sich regional und auch national für die Interessen seiner Mitglieder: Mit Info- und Verkaufsständen war BESOFRisCH 2016 an diversen Anlässen vertreten. Der Verband engagiert sich auch in der Qualitätsförderung mit Qualitätswettbewerben bei Destillaten und Süssmost, in der Vermittlung von Gebinden und in der Organisation von Weiterbildungsangeboten, mit Erfahrungsaus-