

Getränke



... und da war noch der 61. Deutsche Weinbaukongress

Parallel zur Intervitis Interfructa in Stuttgart fand der 61. Deutsche Weinbaukongress statt. Hauptthemen waren:

- Önologie: Management von Alkohol, Säuren und anderen Inhaltsstoffen
- Mikrobiologie und Analytik: Fortschritte bei der Most- und Weinbehandlung (Fructophile Hefestämme: Jürg Gafner)
- Weinbautechnik: Boden- und Wassermanagement (Martin Häfele, ZHAW)
- Ökologischer Weinbau: Neue Herausforderungen
- Nachhaltige Weinwirtschaft: Fokus Energiemanagement

Aus der Schweiz gab es nur zwei Referenten. Viele Interessenten aus unserem Land nutzten aber die geografische Nähe Stuttgarts zu einem Kongressbesuch. Zum Themenkreis «Mikrobiologische und analytische Fortschritte bei der Most- und Weinbehandlung» standen 22 Kurzreferate auf dem

Programm. Die 141 Hörerinnen und Hörer harrten meist bis zum Schluss aus. Sie hatten schliesslich 195 Euro Tagungsgebühr bezahlt!

Entlaubung und Typizität von Sauvignon blanc

Versuche von Jörg Weiland (Oppenheim) zum Einfluss der Entlaubung auf die Sensorik und den Methoxy-pyrazin-Gehalt bei Sauvignon blanc zeigen, dass ohne Entlaubung und bei 85 °Oe die typischsten Weine entstehen. Der Methoxy-pyrazin-Gehalt ist bis zu 300% höher. Entlaubungen zu verschiedenen Zeitpunkten oder halbseitiges Entblättern ergaben keine signifikanten sensorischen Veränderungen. Die Weine konnten anschliessend in einem Workshop degustiert werden.

Die Suche nach fructophilen Weinhefen

Die ausschlaggebende Rolle des Glukose-Fruktose-Verhältnisses (GFV) bei Gärstockungen wird endlich akzeptiert! Bei Agroscope in Wädenswil wird schon seit 1990 die Hypothese vertreten, dass Weine mit einem GFV von weniger 0.1 nicht mit üblichen

Saccharomyces cerevisiae Stämmen zu Ende vergoren werden können. Derartige Gärstockungen könnten durch (eine nicht zulässige) Zugabe von Glukose kuriert werden.

Das löste eine weltweite Suche nach Hefen aus, die Fruktose zu Glukose umwandeln können. In Slowenien sollen Mischungen der fructophilen *Candida zemplinina* mit *S. cerevisiae* zum Erfolg führen. In Wädenswil wird mit der fructophilen Hefe Fructoferm W3 (*Zygosaccharomyces bailii*) das GFV in stockenden Gärungen angehoben und in Australien werden mittels «evolutionary engineering and genome screening» fructophile Saccharomyceten gesucht und gefunden. Vor fünf Jahren sorgten dann Hefen aus Weinen der Jahrgänge 1895, 1935 und 1962 für eine Sensation. Es wurden daraus fructophile *S. cerevisiae* Stämme isoliert. Bei einem Stamm (1895C) hat sich gezeigt, dass er neben der Behebung von GFV-Gärstockungen auch exzellente Weine hervorbringt. Die Fructophilie hatte sich also über Jahrzehnte im gelagerten Wein entwickelt. Die Hefe Fructoferm W33 durchläuft diese Veränderung jedes Mal, wenn sie mit einem tiefen GFV konfrontiert ist. Sie braucht dazu 18 Tage.

BSA

Die Forschungsarbeiten zum biologischen Säureabbau (BSA) sind ganz in Frauenhand: Die drei einschlägigen Vorträge wurden von Vertreterinnen aus Deutschland, Australien und Frankreich gehalten. In Weisswein scheint eine Simultanbeimpfung mit Starterkulturen bei Gärstart sowohl aus sensorischer Sicht (Diacetyl-Management) als auch aus Gründen der Vollständigkeit des BSA empfehlenswert. Beim Rotwein wirken Tannin-Fractionen verschiedener Rebsorten unterschiedlich stimulierend auf den BSA-Verlauf. Im Weiss- wie im Rotwein haben inaktivierte Hefezellwand-Präparate einen positiven Einfluss.

Persönliche Anmerkungen

1. Viele Gärversuche wurden in Gebinden bis zu drei Liter Fassungsvermögen durchgeführt, was nicht Praxisbedingungen widerspiegelt.
2. Molekulardiagnostische Analysen werden oft nach Kultivierung von Mikroorganismen auf Agarplatten durchgeführt. Dabei gehen aber alle «vanc»-Vertreter (viable and not culturable: lebend, aber nicht kultivierbar) verloren. Es kann kein Bezug zwischen der tatsächlichen Menge von Mikroorganismen und den gebildeten Substanzen hergestellt werden. Derartige Studien sind nur mit Real-Time-PCR-Technik aussagekräftig, die tote und lebende Zellen erfasst.
3. Es macht oft den Anschein, dass instrumentelle Neuanalysen mit Wiederholungen alter Studien amortisiert werden müssen, was aber Fehlinterpretationen nicht verhindert.

JÜRIG GAFNER, AGROSCOPE ■

Gärungsautomatisierung mit FT-NIR Spektroskopie

Seit Jahren werden von der Industrie Prozessanalysegeräte angeboten, die den Gärverlauf visualisieren. Die meisten basieren auf der Messung von Kohlendioxid (CO₂), der Dichte oder des osmotischen Werts des Gärtsafts. Mit solchen Systemen können Variationen im Hefewachstum, der Bildung von Gärungsprodukten und der Verdampfung aber nicht gemessen werden. Der Mikrobiologe Prof. Dr. Ramón Mira de Orduna Heidinger benutzt neu ein Kontrollsystem, das auf der FT-NIR Spektroskopie beruht und Echtzeitdaten über die Gärungsparameter Glukose, Fruktose und Alkoholgehalt liefert. Damit kann die Bildung unerwünschter Nebenprodukte reduziert werden. Das System kann für Traubensäfte bis



Aufmerksame Teilnehmende am 61. Deutschen Weinbaukongress.

(FOTO: DEUTSCHER WEINBAUVERBAND E.V.)

300 g/L Zucker angewandt werden. Mit seinem FT-NIR gesteuerten fed-batch Verfahren kann der Zuckergehalt während der Gärung konstant tief gehalten werden, sodass die Hefe nie in Stresssituationen gerät, die zur Bildung unerwünschter Gärprodukte führen. Die Anwendung dieses Systems für die Überwachung des biologischen Säureabbaus wird ebenfalls geprüft.

Mira de Orduna Heidinger ist heute als Mikrobiologe in Food Science an der Cornell University in Geneva (USA) tätig. Am 1. September 2013 tritt er eine Stelle an der Haute École Spécialisée de Changins an.

JÜRIG GAFFNER, AGROSCOPE ■

Pinot Noir – Champions du Monde

Seit 2009 führt die VINEA im Rahmen des «Mondial des Pinots» den Prix Syngenta «Champion du Monde des Producteurs du Pinot Noir» durch, bei dem jeweils drei aufeinander folgende Weinjahrgänge bewertet werden. Die bisherigen Gewinner dieser prestigeträchtigen Disziplin waren alles Schweizer. Den ersten Wettbewerb (2009) gewann Urs Pircher mit seinem



Elisabeth Pasquier orientiert über Neuerungen beim 20. Salon VINEA.

Pinot Noir Stadtberg Eglisau der Jahrgänge 2003 bis 2005. Martin Donatsch aus der Bündner Herrschaft war mit seinem Pinot Noir Passion an den Austragungen 2010 und 2011 erfolgreich: zunächst mit den Jahrgängen 2006 bis 2008 und ein Jahr später mit 2007 bis 2009. Den Wettbewerb 2012 gewann der Baselbieter Urs Jauslin mit seinem Spitzenwein Hohle Gasse, Jahrgänge 2003 bis 2005.

Unterschiedlich schön

In einer Vorschau auf die 20. Ausgabe der VINEA präsentierten diese drei bisherigen Sieger ihre Pinots in einer Degustation der Jahrgänge 2011, 2010, 2008 und 2005. Die Gelegenheit zu einem direkten Vergleich der Weine aller Pinot-Weltmeister – das gab es noch nie. Vinum Chefredaktor Thomas Vaterlaus moderierte den Anlass. Die Weine von Urs Pircher präsentierten sich frisch und fruchtig, elegant mit angenehmer Säure. Diejenigen von Urs Jauslin waren alle leicht animalisch, mit zusätzlichen Kaffee-, Schokolade- und Teernoten, körperreich und wuchtig. Die Weine von Martin Donatsch waren unterschiedlich: Die beiden jüngsten Weine zeigten sich fruchtig und eher leicht, die beiden älteren mit ähnlichen Kaffee-, Schokolade- und Teernoten wie die von Jauslin. Die Degustation machte klar, wie verschieden Schweizer Pinots Noirs sein können. Schön – aber klar unterschiedlich.

Neuerungen bei VINEA

Anschliessend an die exklusive Verkostung orientierte Directrice Elisabeth Pasquier über Neuerungen im Zusammenhang mit dem 20-jährigen Bestehen der Vereinigung VINEA. Ein neues Standkonzept wird einerseits den Bedürfnisse der gastronomischen Vielfalt der Weinregionen gerecht und ermöglicht andererseits den Winzern einen persönlicheren Kontakt mit den Kunden. Die neuen Pavillons schützen die Messebesucher besser gegen die Unbill der Witterung. Ausserdem findet die

VINEA erstmals an drei Tagen statt. Der neu dazugekommene Sonntag empfiehlt sich für Besucher, die in ruhigem Ambiente Wein verkosten möchten. VINEA hat sich in den letzten Jahren als Kompetenzzentrum für Weinprämierungen etabliert: Mondial du Merlot, Grand Prix du Vin Suisse und Mondial du Pinot. Der 20. Salon VINEA findet vom 6. bis 8. September 2013 in Sierre statt.

HANSJÜRIG ZEHNDER, WÄDENSWIL ■

6. Mondial du Merlot & Assemblages 2013

2008 bis 2010 war der Verein VINEA als Organisator gemeinsam mit der Tessiner Firma Isicom für den «Mondial du Merlot» verantwortlich. Im April 2011 konnte VINEA die eingetragene Marke für diesen Anlass erwerben und führt seither die prestigeträchtige Prämierung in eigener Regie durch. Der Mondial du Merlot ist einer von insgesamt nur zwölf Wettbewerben weltweit, die der Organisation Vinofed angehören. Die Vinofed schafft durch strenge Qualitätskriterien Glaubwürdigkeit. Zudem steht der Mondial du Merlot unter dem Patronat der OIV

(Organisation Internationale de la Vigne et du Vin), der UIOE (Union Internationale des Oenologues) und der USOE (Union Suisse des Oenologues). Die Prämierung gibt Produzenten aus der ganzen Welt die Gelegenheit, sich in verschiedenen Kategorien, die dem vielfältigen Charakter des Merlos gerecht werden, zu messen. Wie beim Mondial du Pinot wird der Sonderwettbewerb «Champion du Monde» durchgeführt, bei dem jeweils drei aufeinander folgende Jahrgänge bewertet werden. Dabei soll die Handschrift des Produzenten erkennbar sein.

Preisverleihung in Zürich

Am 16. Mai fand die Preisverleihung des Mondial du Merlot 2013 in den Räumlichkeiten des Hotels Metropol, Zürich statt. Für den diesjährigen Wettbewerb wurden 320 Weine von 161 Produzenten aus 17 Ländern eingereicht, so aus Australien, Neuseeland, der Türkei, Rumänien, Frankreich und Italien. 19 Degustatoren aus neun Ländern hatten die Weine am 19. bis 21. April in Sierre beurteilt. 100 Weine wurden ausgezeichnet: 34 errangen eine Gold-, 66 eine Silbermedaille. Für Silber waren 86.8 von 100 Punkten notwendig. Als bester Wein des Wettbewerbs wurde der Merlot Comano 2011 der



François Murisier, Präsident der VINEA, prüft als Jurymitglied einen der 320 zum Wettbewerb eingereichten Weine. (FOTO: ASSOCIATION VINEA)