

● Vinitech 2006

«Weinhandel heute – in einer Welt im Wandel» – unter diesem Motto öffnete die Vinitech 2006 in Bordeaux vom 28. bis 30. November 2006 ihre Tore. Einmal mehr gab es in der spannenden Ausstellung Neues und weniger Neues aus der Welt des Rebbaus und der Önologie zu entdecken.

Die Messe ist 2006 neu gestaltet worden und teilt sich nun in drei Themenkreise auf:

- Weingebiete und -anbau: Vom Rebstock in den Weinkeller.
- Know-how und Weine: Vom Weinkeller zur Flasche.
- Marktorientierung: Von der Flasche zum Verbraucher.

Das Messegelände von 6.5 ha war nicht so gut besucht wie in früheren Jahren und reflektierte damit die etwas trübe Stimmung im französischen Weinbau. Beeindruckend war aber die Zahl der Besucher aus den östlichen Ländern wie Kroatien, Russland und Rumänien. Erfreulich auch die Anwesenheit einiger Schweizer Aussteller. So zum Beispiel des Hallauer Rebschulisten Martin Auer mit seiner automatischen Blendmaschine oder von Max Baldinger mit einem neuartigen Bag-in-Box-Abfüllsystem.

Trophäe Vinitech

An der mit 800 Ausstellern und knapp 40 000 Fachbesucher trotz allem sehr erfolgreichen Messe wurden auch diesmal wieder Neuheiten mit der Trophäe Vinitech ausgezeichnet. Die einzige Goldtrophäe ging an Laffort Oenologie aus Bordeaux. Mit dem Produkt «Mannostab» für die Weinstabilisierung überzeugte sie die Jury. Silber ging an Arol Hexagon für ihr Flaschenfüllsystem, an Sferis et Oenodev für ihre neuartige Mikrooxygenation und für Vitarea, Satplan und Avidor gab es eine silberne Auszeichnung für das Herbizid-Einsatz- und Überwachungssystem «Green-Seeker».



Fünf Aussteller erhielten Bronzemedailles: Lallemand für das Hefeschutzpräparat «Natstep», Michael Patzold für eine Linienflaschenfüllanlage. Socma sowie Vaucher-Beguet wurden für ihre Traubensöndermaschinen ausgezeichnet, Sthik gewann ebenfalls Bronze für einen Traubenwagen mit vibrierendem Entleersystem.

Besonders interessante Gewinner

Mannostab: Laffort Oenologie hat zusammen mit der Universität Bordeaux eine neue Methode zur Weinstabilisierung entwickelt. Das Produkt wird unter dem Markennamen Mannostab auf den Markt kommen. Das durch enzymatischem Aufschluss von Hefezellwänden gewonnene Mannoprotein soll die Bildung von Weinstinkristallen dauerhaft verhindern.

Flaschenfüllsystem von Arol Hexagone: Bei diesem Rundfüller wird der im Raum zwischen Wein und Flaschenmündung (Flaschenhals) befindliche Sauerstoff durch Stickstoff ersetzt. Diese Zugabe schützt den abgefüllten Wein vor Oxidation und somit vor frühzeitiger Alterung.

Viniclean: Die automatische Traubensöndermaschine ersetzt das mühsame Sondern von Hand. Die abgebeerten Trauben (Vollernter) kommen über einen vibrierenden Vortstisch zu rotierenden gezahnten Kunststoffscheiben,

wo Blätter, Blattreste und Stiele nach oben entfernt werden, während die Trauben dazwischen durchlaufen. Nach diesem «Reinigungsprozess» können die Trauben weiterverarbeitet werden. Der Verlust durch das Sondern liegt bei weniger als 2%.

Krieg den Holzchips?

Ein Schwergewicht konnte beim Thema «Holz und Wein» festgestellt werden. Ob der Wein ins Holz geht oder das Holz in den Wein, scheint doch eine Vielzahl von Fachleuten zu beschäftigen. Das heikle Thema wurde auch in einigen spannenden Foren diskutiert. Ein unverkennbares Indiz für die Brisanz des Themas waren die äusserst zahlreich anwesenden Barrique- und Fasshersteller. Man hatte den Eindruck einer «Kriegserklärung» an die Holzchips. Natürlich waren auch Filterhersteller, Analytik-Spezialisten, Rebbaumaschinenanbieter, Pflanzenschutzgerätehersteller usw. zahlreich vertreten. All das gab das beruhigende Gefühl: «Momoll, es tut sich trotz allem noch etwas im Weinbau ...».

Die nächste Vinitech wird 2008 in Bordeaux durchgeführt. Die Bauarbeiten für die neue Messehallen laufen auf Hochtouren – sind wir also gespannt und freuen uns auf eine neue Entdeckungsreise in zwei Jahren.