



Vinitech 2004: Im Westen was Neues?

Thierry Wins

Die Organisation «Congrès & Expositions de Bordeaux» organisierte vom 30. November bis 3. Dezember 2004 die Vinitech in Bordeaux. Die alle zwei Jahre stattfindende Fachmesse für Reb- und Weinbau mit internationaler Ausrichtung ist ein beeindruckender Anlass auf über 6 ha Ausstellungsfläche und mit mehr als 800 Ausstellern. Begleitend wurden unter Mondavi auch interessante Vorträge rund um das Thema Wein gehalten. Ein Besuch lohnte sich ebenfalls. Im Rahmen der Vinitech gibt es jeweils auch einen Wettbewerb, die «Trophée-Vinitech». Dieser Wettbewerb zeigt die Dynamik der Branche auf. Dieses Jahr wurde ein Preis in Gold, zwei Auszeichnungen in Silber und fünf in Bronze vergeben. Der 1. Preis ging an die Firma Sabaté für ihre im Diamant-Verfahren behandelten Korken (s. weiter unten).

Die Maschinelle Traubenlese

«von Hand» Maschinelle Traubenlese «von Hand» ist kein Wunschdenken mehr. In einigen AOC-Gebieten in Frankreich ist die maschinelle Traubenlese verboten. Dies hat die SericSAS bewogen, einen etwas andern Vollernter zu bauen: den Automoteur Polyvalent Viticole. Das Prinzip ist einfach. Vier bis sechs Personen sitzen auf Traubenhöhe über einem Förderband und schneiden die Trauben während der Fahrt. Die Trauben gelangen dann ins «Obergeschoss» der Erntemaschine, das heisst auf einen Sortiertisch, wo sie von zwei bis vier Personen gesondert und am Ende des Tisches gesammelt werden. Man spricht von bis zu 40% Zeitersparnis. Das Gefährt kann auch zum Erlesen, Entlauben, für den Rebschnitt und das Anbinden eingesetzt werden.

«Barrique» in Schachtelform

Die Firma Cybox aus dem Wallis erfindet das Barrique neu. Cybox ist ein «Barrique» in Schachtelform. Eine Cybox ist 61 cm breit, 65 cm hoch, 112 cm tief, enthält 225 Liter und kann gestapelt werden. Sechs dieser «Barriques» haben auf einer Palette Platz, das entspricht 1350 L oder 1800 Flaschen Wein. Cybox kann wie ein herkömmliches Barrique bestellt werden. Es gibt sie leicht, mittel oder stark getoastet. Diese praktischen Weinschachteln sind im Preis mit einem guten Barrique vergleichbar. Eine durchaus kluge Alternative zum traditionellen Barrique. Wie heisst es doch so schön: Tradition besteht darin, das Feuer weiterzutragen und nicht die Asche zu behüten.

«Weineier»

Ei, Ei, Ei. Das Ei des Kolumbus sind die eierförmigen Zementtanks von Nomblot. Den alten Amphoren nachempfunden, bieten diese ovalen Tanks ideale Verhältnisse für die Gärung (bei Weissweinen), den Weinausbau und die Lagerung. Der Wein bewegt sich in diesen Behältern durch seine Energie selber, was beispielsweise das Aufrühren der Hefen erspart. Ebenfalls findet eine Microoxygenation statt. Einige namhafte Schweizer Weinproduzenten wie Jean Daniel Schlaepfer, Hans Ulrich Kesselring oder Christian Zündel setzen bereits auf diese Weineier. Sie sollen nicht das Barrique ersetzen, aber ergänzen. Es gibt diese Behälter stehend in den Grössen zwischen 270 und 3000 L sowie liegend von 228 bis 600 L.



Das Ende des Korkgeschmacks?

Sabaté's Diamant-Verfahren, die neue Methode zur Eliminierung von 2,4,6 Trichloranisol aus Naturkorken, scheint viel versprechend. Das Verfahren zur selektiven Extraktion mit überkritischem CO₂ wird bereits bei der Entkoffeinierung von Kaffee und dem Entzug von Bitterstoffen bei der Hopfenherstellung angewandt. Die Methode bewährt sich offensichtlich auch für die Behandlung von Presskorken. Überkritisches CO₂ befindet sich in einem Zustand zwischen flüssig und gasförmig. Das CO₂ kann in diesem Zustand die organischen Verbindungen aus dem Korkmehl lösen. Sabaté verspricht dadurch ein hochreines Produkt. Ob es gelingt, den Korkgeschmack für immer zu beseitigen? Wir dürfen gespannt sein. Es gäbe noch eine fast endlose Liste an Interessantem aufzuzählen. Am besten besuchen Sie die Vinitech 2006 gleich selbst oder informieren Sie sich unter:

www.vinitechbordeaux.com



Abb. 1, oben: Der «Automoteur Polyvalent Viticole» – maschinelle Unterstützung bei der manuellen Traubenlese.
Abb. 2, rechts: Ein elförmiger Zement-tank der Firma Nomblot.



Abb. 3, links: Ein Presskorken, mit Sabaté's neuem Diamant-Verfahren gefertigt.
Abb. 4, unten: Cybox, das Barrique In Schachtelform.

