

# Wädenswiler Weintage

Durch die erstmalige Zusammenführung von Rebbautag und Weinbereitungstag des Vereins Ehemaliger Wädenswiler (VEW) zu den ersten Wädenswiler Weintagen am 16. und 17. Januar 2003 ist aus den früheren «Ehemaligen-Treffen» endgültig ein vollwertiger Weiterbildungsblock für die Deutschschweizer Weinbauern und Selbstkelterer geworden. In kompakter Form wurde in den zwei Tagen eine Fülle von Informationen zum Thema Trauben- und Weinqualität angeboten.

HANS PETER RUFFNER,  
EIDGENÖSSISCHE FORSCHUNGSANSTALT WÄDENSWIL

**E**ntweder hat Peter Weissenbach, Präsident des Netzwerks Wädenswil (vormals VEW), eine überaus glückliche Hand bei der Auswahl der Themen für seine Wädenswiler Weintage oder der Ausbildungshunger der Weinleute ist einfach gewaltig! Jedenfalls war die gut zweihundert Leute fassende Aula der Hochschule Wädenswil (HSW) schon am Rebbautag vom Donnerstag, 16. Januar 2003, bis in die Frontreihen gefüllt. Der Auftakt war der Weinpolitik gewidmet. Allerdings fiel dann bereits das erste Referat von Frédéric Rothen zur Weinbaupolitik des Bundes dem Grippevirus des BLW-Vertreters zum Opfer.

## Der Rebbautag

Wenigstens blieb so Thierry Walz, dem Präsidenten des Schweizerischen Branchenverbands Wein (SBW) etwas mehr Zeit, die Politik seiner Organisation vorzustellen. Ein nicht ganz einfaches Unterfangen, da es sich um einen paritätisch aus den beiden «Familien» der «Produktion» und «Einkellerung/Weinhandel» zusammengesetzten Verband aus je zwölf Delegierten handelt, dessen Hauptziel gemäss Statuten nichts weniger als die Durchsetzung einer kohärenten Produktions- und Vermarktungsstrategie ist. Dazu gehören auch die Sicherung der Marktanteile und die Anpas-

sung des Angebots an die Nachfrage. Die entsprechenden Kompetenzen sind vom Bund aber zum Teil schon früher an die Kantone delegiert worden. In Bezug auf die Weiterdelegation – wie könnte es anders sein – bestehen kantonale Unterschiede. Dies macht es schwierig, der so viel zitierten Eigenverantwortung der Branche nachzukommen.

## Absatzförderung auch im Inland

Informationen über die Tätigkeit und Pläne der Absatzförderungskommission des SBW finden Sie im Artikel des Copräsidenten des Deutschschweizer Weinbauverbands (DSWV), Toni Ottiger, auf Seite 13.

## Umstellungsbeiträge des Bundes

Kurz und schmerzlos verlief der Show-Down der Rebbaukommissäre der beiden grössten Rebbaukantone der Deutschschweiz, die auf das Umstellungsangebot 2003 des Bundes gegenteilig reagiert haben. Die Bundesbeiträge waren an vier Bedingungen geknüpft:

- Der Ertrag 2002/2003 darf denjenigen von 2001 nicht übersteigen.
- Keine Ausdehnung der Rebbaukatasterfläche.
- Keine Pflanzung von Rebsorten wie Riesling-Silvener oder Chasselas.
- Die akzeptierenden Kantone gehen eine Zielvereinbarung ein.

Der Kanton Zürich legte dieses Angebot gemäss Rebbaukommissär Res Wirth dem Kantonalen Weinbauverband und den Selbstkelterern zur Stellungnahme vor. Diese mochten sich weder mit Massnahmen noch mit der Argumentation anzufreunden. Der Produktionsüberschuss ist nicht ein Sortenproblem! Roden wäre richtiger als umstellen ... und was sollen wir mit der Rückkehr zur Staatsintervention? Daumen abwärts. Das wollen wir nicht! Vielleicht führt diese selbstbewusst konsequente Haltung sogar zur Imageförderung des lokalen Weinbaus?

Herbert Neukomm, Chef des Landwirtschaftsamts des Kantons Schaffhausen und Rebbaukommissär erlebte das Eintreffen des Bundesangebots als Übung in der Übung. Sein Kanton hatte angesichts der Absatzschwierigkeiten bereits beschlossen, bis 2005 rund 40 ha Reben zu roden. Da kam die Idee mit den Um-

Abb. 1: Peter Weissenbach (Präsident Netzwerk Wädenswil) inmitten der Lokalprominenz.



## Weinqualität und Stickstoffversorgung der Rebe ...

Das Referat von Prof. Otmar Löhnertz (FH Geisenheim) über «Pflanzenbauliche Massnahmen zur Steigerung der Weinqualität» hätte eigentlich vom Thema her in den Rebbautag gehört, ging es doch um die Optimierung der Traubenqualität durch Verbesserung der Pflanzenernährung und der Bodenpflege. Nährstoff- und Wasserversorgung sind entscheidende Faktoren für den Gesundheitszustand der Reben. Ein hoher Zuckergehalt der Beeren bei der Ernte ist kein sicheres Anzeichen für Stressfreiheit. In einer gestressten Rebanlage können sehr wohl hohe Oechslegrade erreicht werden. Es fehlen dann möglicherweise andere wichtigen Inhaltsstoffe.

Sowohl Stickstoff- als auch Wassermangel können zu Schwachwüchsigkeit führen. Eine genügende Versorgung mit N<sub>2</sub> kann sowohl durch mineralische Düngung als auch – angesichts der Genügsamkeit der Rebe – durch Bodenbearbeitung und (in Abhängigkeit vom Niederschlag) durch eine Dauer-, Teilflächen- oder Teilzeitbegrünung sicher gestellt werden. Grundsätzlich ist es möglich, durch Beobachtung der Pflanzen und angepasste Düngung ein Gleichgewicht zu halten. Ein grosser Teil des N<sub>2</sub> wird im Holz eingelagert, so dass gut ausgebildete Holzkörper als Vorratskammer dienen können.

Überdüngte und zu stark wüchsige Anlagen zeichnen sich durch hohe Botrytis-Anfälligkeit, Sauerfäule, Stiellähmebefall und starke Tendenz zu Schimmelpilzbefall aus. Schwach wüchsige Reben neigen zum Hervorbringen von Traubenmaterial, das zu Weinen mit Tendenz zu untypischer Alterungsnote (UTA), Bockser oder dann geringer Aromausprägung führt. Die Wasserversorgung spielt bei Niederschlägen um 500 mm/Jahr eine entscheidende Rolle. Da die Aminosäuren offenbar erst in den letzten Tagen der Reife aus den alternden Blättern freigesetzt werden, sind sowohl ein früher Erntetermin als auch gegebenenfalls eine rigorose Entlaubung bei weissen Trauben kritisch. Die Menge an hefeverfügbaren Aminosäuren ist bestimmend für den Gärverlauf.

### ... und der Mikroorganismen

Auf die Nährstoff-Ansprüche der Mikroorganismen ging Prof. Doris Rauhut (ebenfalls FH Geisenheim) ein. Werden Hefen und Weinbakterien auf Stickstoff-Diät gehalten – was bei Traubenmaterial aus Stressparzellen leicht eintreten kann – wird dies in der Regel ebenfalls erkennbar in der Form von

- Gärstockungen
- BSA-Störungen
- Bockser oder bockserähnliche Fehl aromen
- Untypischer Alterungsnote.

Interessanterweise ist über die chemische Zusammensetzung von Traubenmosten sehr wenig bekannt. Dies betrifft das Auftreten von Salzen, Spurenelementen, Vitaminen und zum Teil auch Aminosäuren. Mangelerscheinungen können zwar durch Gaben von Hefezellwandpräparaten, Thiamin bezie-

ungsweise Gärtsalzen behoben werden. Die Dosierung gleicht aber oft einem Blindflug.

Dem Kellermeister stehen heute Dutzende von verschiedenen Hefepräparaten zur Verfügung, die sich durch variable Gäreigenschaften auszeichnen. Aus diesen Eigenschaften können aber keine Hinweise auf die Nährstoff-Ansprüche abgeleitet werden. Doris Rauhut richtet deshalb den dringenden Appell an die Hefehersteller, dem Anwender auch Informationen über die Bedürfnisse der Trockenhefen zugänglich zu machen, die über eine bloss «Gebrauchsanweisung» hinaus gehen. Es ist vorstellbar, dass Hefepackungen in Zukunft mit einem Kontrollattest versehen werden (als Beispiel diente ein Gütesiegel des Nietvoorbij-Instituts in Südafrika), das die Übereinstimmung zwischen den auf der Packung deklarierten und den effektiven Eigenschaften des Inhalts garantiert.

### Experimentelle Resultate ...

Nach dem Mittagessen – diesmal mit Zürcher Wein (die Gastronomie lernte rasch!) – präsentierte die junge Forschergarde der HSW – namentlich Silvie Cuperus und Marco Pflieginger – ihre Daten zum Einfluss von UV-B-Einstrahlung, Wasser- und Nährstoffdefizit auf die Weinqualität oder, wie im Programm stand, auf die wertbestimmenden Inhaltsstoffe von Traubenmost und Wein. In einer Versuchsreihe wurde die Wirkung von Wasser, Blattdüngung, UV-Schutz durch Titanoxid in der Traubenzone beziehungsweise über die ganze Laubwand auf die Bildung der Leitsubstanz für UTA, Aminoacetophenon (AAP) im Vergleich mit unbehandelten Kontrollpflanzen studiert. Als besonders wirksam erwies sich dabei der integrale UV-Schutz. Auf eine degustative Bestätigung der Resultate musste allerdings wegen der gesundheitlich nicht ganz unbedenklichen Eigenschaften der «Sonnencreme» verzichtet werden.

Mit der Umwandlung des vermutlichen Stoffwechsel-Vorläufers Indolyl-3-Essigsäure (IAA) zu AAP beschäftigten sich die Versuche Pfliehingers. Die erwähnte Präkursor-Produkt-Beziehung konnte bisher experimentell nicht nachgewiesen werden. Es zeigte sich aber, dass unter UV-B-Bestrahlung in einer Modelllösung aus IAA tatsächlich AAP gebildet wird und dass Zugabe von IAA auch im Gärversuch vermehrt zu AAP führt. Noch stärker soll der mit IAA verwandte Trockenstressmetabolit Gramin zu AAP umgewandelt werden. Da Indolderivate (wie übrigens auch die Phenole) antioxidatives Potenzial besitzen, stellt sich die Frage, inwiefern die Bildung von untypischen Alterungsnoten mit dem Auftreten solcher Komponenten im Weisswein und deren offenbar vollständigem Fehlen in Rotwein gekoppelt sein könnte.

### ... und praktische Tipps

Direkter an den Praktiker wendete sich Daniel Pulver (FAW). Einleitend zeigte er die Vielfalt von Einflüssen auf, denen ein Wein während Gärung und Reife ausgesetzt ist. Aus dem Traubensaft, der analytisch gesehen eine vergleichsweise einfach zusammengesetzte

sche Qualitätserfassung. Dabei werden die Absorptionseigenschaften von Saftproben sekundenschnell abgetastet und über Referenzmessungen analytischen Werten zugeordnet, die vom Alkohol- über den Säure- zum Zuckergehalt gehen. Insgesamt etwa ein Dutzend Messgrössen. Der Grapescan ist lediglich eine Software-Variante des bei den Eidgenössischen Forschungsanstalten von Changins und Wädenswil im Einsatz stehenden Winescan.

Kurt Rieder berichtete über den Einsatz eines solchen Geräts in der Gebietswinzergenossenschaft Franken (D). Im Jahr 2002 wurde ein beträchtlicher Teil der Ernte der rund 3000 Winzer mit insgesamt 1500 ha zusammen mit der Fachhochschule Geisenheim sowohl mit herkömmlichen Methoden als auch mit dem Grapescan analysiert.

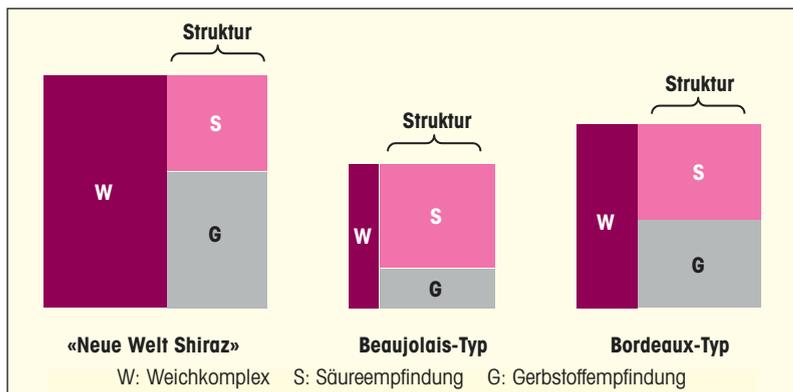
In Bezug auf den Gesundheitszustand der Trauben wurden Graufäulebefall, Essig, Hefe- und Milchsäurebakterien-Aktivität anhand der Produkte aus den damit einhergehenden Enzymreaktionen erfasst und über ein so genanntes neuronales Netz (selbstlernendes System) ausgewertet. Die vorliegenden Erfahrungen mit dem rund Fr. 120'000.- teuren Gerät klingen ermutigend. Ein Problem dürfte wie bei den Oechslemessungen die Repräsentativität der Probe sein, da 30 bis 50 ml für die Messung genügen, die Werte aber dann auf den ganzen Traubenposten hoch gerechnet werden!

### Der Weinbereitungstag

Auch am zweiten Tag der Wädenswiler Weinbautage volles Haus an der HSW. Es ging um die Weinqualität. Tilo Hühn, der den Weinberatungstag moderierte, bezog die Zuhörer von allem Anfang an in die Definition des Qualitätsbegriffs ein. «Qualität ist, was der Konsument will» und «Qualität ist das Anständige» waren Ansätze, die dem Referenten Ulrich Sautter als Vorgaben aus der Zuhörerschaft zum Thema «Kriterien der Weinqualität aus Konsumentensicht» dienen sollten. Gemäss seinen Angaben ist für 39% der KonsumentInnen die Qualität ein kaufentscheidendes Kriterium, nur versuchen offenbar die Hälfte davon den Wein vor dem Kauf nicht! Woher nehmen sie dann die Information?

Anhand der Frontseiten von vier Weinjournalen klassierte Sautter den Qualitäts-Anspruch der Weinkunden.

Abb. 3: Sensorisches Mehrkomponenten-Modell.



«Weinwelt»: Das verführerische Covergirl mit dem Weinglas im Patschhändchen signalisiert dem aufmerksamen Betrachter, dass Wein etwas Alltägliches ist. Man muss nicht besonders klug sein, um ein Glas geniessen zu können. Die Weinempfehlungen bewegen sich im Rahmen des Erschwinglichen und vor allem Verfügbaren. Die Weine sind beim Grossverteiler im Regal.

«Alles über Wein»: Die Frontseite kommt wesentlich züchtiger daher. Das Urteil erscheint seriös. Redaktionelle Seiten glorifizieren aber oft schlecht kaschiert die Interessen der Inserenten. Die Verfügbarkeit interessiert nicht – es werden Weine verkostet, die längst nicht mehr im Handel sind.

«The Wine Advocate»: Das Blatt des grossen Robert Parker präsentiert sich wie ein Börsenbericht. Die unbestechlichen Punktierungen geben Hinweise auf das Wertsteigerungspotenzial der Weine. So spannend wie die Wirtschaftsseite der NZZ. Für Anleger gedacht!

... und schliesslich Sautters «Wein Gourmet»: Das Blatt fängt die Atmosphäre der Schönen und Reichen ein. Ein Beiheft in Taschenformat hilft notfalls dem nachlassenden Gedächtnis auf die Sprünge. Eine Krücke für Leute, die ihrem Geschmack nicht trauen? Gut ist hier das Spezielle, Exotische und Exklusive.

Damit war einmal mehr gezeigt, dass Weinqualität ein schillernder Begriff ist. Sie entzieht sich offensichtlich auch einer klaren Definition durch wortgewaltige Journalisten. Es fällt schwer zu glauben, dass Qualität schliesslich das sein soll, was der Kunde zu wollen glaubt oder was sich am besten verkauft.

### Sensorische Qualitätskriterien

Eine etwas technischere Annäherung an die Qualität von Wein stellte Hans Bättig (Weinkonzepte Luzern) mit seinem sensorischen Mehrkomponenten-Modell vor. Dabei wird versucht, den «Auftritt» eines Weins im Gaumen in die «Einzelteile» Weichkomplex (W), Säureempfindung (S), Gerbstoffempfindung, (Gaumen-) Aromatik und Körper zu zerlegen und bildlich zu erfassen (Abb. 3). Die anteilmässige Ausprägung wird in einem Quadrat dargestellt, dessen Grösse dem Körper des Weins entspricht. Das Quadrat wird in die Teilmengen für die drei andern Komponenten (W, G und S) unterteilt. Nicht gerecht wird diese Darstellung der Aromatik des Weins.

Bei der Rotweinerstellung gilt es Traubenmaterial, das mit maximalem Potenzial geerntet wurde, einer optimalen Extraktion zuzuführen. Der Entscheid zur Säurereduktion lässt Gestaltungsspielraum für eine abgestimmte Struktur (Säure plus Gerbstoff), während der Ausbau des Weins die Balance zwischen Gerbstoffempfindung und Aromawahrnehmung verbessern kann.

Im Verlauf der Reifung eines Weins wird die Struktur abnehmen, während die Weinaromatik (beginnend beim Gärstart) und der Weichkörper (beginnend nach Gärrende) anteilmässig bis zum individuellen Maximum zulegen. Zu diesem Zeitpunkt ist der Wein trinkreif.

stellungsbeiträgen. Auch hier wurde der Weinbauverband befragt. Die Antwort ein eindeutiges Ja. Schaffhausen hat im vergangenen Jahr 12,5 ha Reben geodet, rund ein Viertel davon Riesling-Silvaner, der Rest Blauburgunder, der aber nicht in das Umstellungskonzept des Bundes fällt.

## Welche Rebsorte danach?

Urs Schweingruber von den VOLG-Kellereien ging dann auf die Schwierigkeiten bei der Suche nach Alternativen zum Riesling-Silvaner ein. Es gibt Hunderte von Rebsorten von Acolon bis Zweigelt. 32 weisse und 20 blaue Sorten sind in der Sortenliste des Bundes aufgeführt. Allein die Angebotspalette der VOLG weist 19 verschiedene Varietäten auf, für die der Referent auch Erfahrungen aus erster Hand anzubieten hatte. Was man ahnte oder schon wusste wurde bestätigt: Kaum eine neue Sorte hat in unserem Klima ein Potenzial, das über den Nischenbereich hinaus geht. Interspezifische Reben verlangen einen direkten Draht zum Kunden, Elbling ist schwierig, Regent hat Pilztoleranzprobleme, Räuschling nähert sich der Marktsättigung, ebenso Chardonnay, Sauvignon blanc ist wohl wieder eher ein Modetrend, Zweigelt – da muss man nach Ungarn fahren, um sich in die Geheimnisse der Kelterung einweihen zu lassen.

Am sichersten geht man wohl, wenn man sich an Europäer-Sorten hält, die sich als Assemblagen und für die Farbgebung eignen. Dornfelder, Gamaret, Cabernet Dorsa, Zweigelt, Dunkelfelder oder Dakapo. Generell empfiehlt es sich, auf Sorten zu setzen, die bereits erfolgreich vermarktet werden. Nicht Exoten mit einer um zwei bis drei Wochen späteren Reife als Pinot noir!

Als Quintessenz gab der Fachmann mit auf den Weg: Neue Sorten brauchen Zeit, Engagement und Geld!

## Ein Mittagessen mit Chianti

Nach dem Mittagessen, bei dem die Rebleute einmal mehr die Erfahrung machen mussten, dass die Zürcher Gastronomie keine lokalen Weine mehr anbieten will, ging Urs Schweingruber auf die Ansprüche der Traubenaufkäufer an die Qualität der Ernte ein. Neben Minimalerträgen und Maximalerntemenge sollen auch die Gesundheit des Ernteguts und die Säure stimmen. Bei einem Marktpreis von über Fr. 4.- hat der Käufer Anspruch auf einwandfreies Traubengut. Stimmt. Nur – bei allen Bezahlungsvarianten, die vorgestellt wurden, bewegte sich der Flächenertrag in der Mischrechnung unter Fr. 2.50/m<sup>2</sup> und blieb damit deutlich unter den kostendeckenden Fr. 27'000.- pro Hektare. Was ist hier falsch? Oder, wie ein Diskussionsteilnehmer fragte: Ist ein Qualitätsmanagement, das sich nur an der Menge orientiert, nicht doppelbödig und gefährlich? Dass die oft zitierte Menge/Güte-Regel nicht über den ganzen Ertragsbereich und bei allen Sorten gleich spielt, zeigte François Murisier von der Eidgenössischen Forschungsanstalt Changins (RAC) eindeutig.

## Lichtexponierte Blattfläche und Qualität

Obwohl die Resultate von Murisier aus der Westschweiz und dem Kanton Tessin stammen, dürften die Schlussfolgerungen auch für die Deutschschweiz gelten. So konnte gezeigt werden, dass für die Produktion von einem Kilo Qualitätstrauben eine exponierte Blattfläche (EBF) von 1 bis 1,2 m<sup>2</sup> notwendig ist. Die exponierte Blattfläche wird bestimmt durch das Erziehungssystem und die Laubwandhöhe. Möglichst viele Blätter sollen dem direkten Sonnenlicht ausgesetzt sein. Die EBF ist der bessere Qualitätsparameter als die Pflanzdichte.

Die Ertragsregulierung über den Winterschnitt erwies sich als weniger effizient als das Wegschneiden von Trauben. Triebreduktion führt zur verstärkten Geiztrieb- und jahreszeitlich späterem Wachstumsstopp. Besonders wirksam in Bezug auf die Zuckereinlagerung war ein Zurückfahren von starkem auf leicht unter durchschnittlichen Behang. Die Verbesserung liegt im Bereich von 1 °Oe pro 100 g Reduktion und m<sup>2</sup>. Extreme Beschränkungen der Erntemenge bringen nicht die erhofften Spitzenqualitäten, sondern vor allem Ertragseinbussen!

Diese Erkenntnisse wurden auf Versuche angewendet, bei denen es darum ging, Blattfläche und Ertrag von Merlot in Steillagen im Kanton Tessin durch bessere Raumaussnutzung abzustimmen. Ein Teil der Rebe (z.B. ein Strecker) wird dabei so positioniert, dass die Triebe die Böschung hangabwärts wie eine Schürze überdecken (Abb. 2). Es konnte gezeigt werden, dass die Mehrarbeit, die ein solches System zwar mit sich bringt, durch den Mehrertrag bei zumindest gleichbleibender Qualität wettgemacht wird. Entgegen der Erwartung waren Anthocyanbildung und Äpfelsäuregehalt in Trauben aus dem hängenden Reben teil sogar besser als bei den normal aufrecht stehenden Trieben.

## Grapescan

Ein altes Anliegen der Trauben verarbeitenden Zunft ist die sichere Beurteilung der Qualität des Materials bei der Anlieferung. Man ist sich bewusst, dass neben dem einfach zu erfassenden Zuckergehalt eine Reihe von weiteren Faktoren berücksichtigt werden müsste. Abhilfe verspricht hier die infrarotspektroskopische



Abb. 2: Die von François Murisier (RAC) vorgestellte neue Erziehungsform mit «Schürze» zur besseren Ausnutzung von Steillagen im Tessin.

Mischung aus Zucker, Säure, Aminosäuren und einigen Farb- und Geschmacksstoffen darstellt, wird bei der Gärung ein Gemisch von Alkoholen, CO<sub>2</sub>, Brenztraubensäure, Acetaldehyd, Diacetyl, Essigester, 2-Keto-Glutarsäure, Milchsäure, Essigsäure, Bernstein- und Citronensäure etc. – Produkte aus einer Vielzahl von Reaktionen.

Probleme können dabei schon durch eine verzögerte Angärung, durch eine Zuchtheife, die sich nicht durchsetzt, eine schleppende Gärung, durch Fehlonbildung, eine zögerliche Endgärung oder gar Gärtstockung entstehen. Für den Fall eines deutlichen Überwiegens von Fructose gegen Ende der Gärung kann nun zumindest unter Versuchsbedingungen durch Zugabe von so genannten fructophilen, das heisst Fructose liebenden Hefen begegnet werden. Es handelt sich dabei um im Wein ohnehin vorkommende Pilze wie *Candida* und *Zygosaccharomyces* (bei Prof. Jürg Gafner an der FAW selektioniert; vgl. Schweiz. Z. Obst-Weinbau 138, S. 594–595, 2002), die mittels eines bei ihnen aktiveren Enzyms (Isomerase) für die gute alte *Saccharomyces* die Fructose in Glucose umwandeln und den Zucker so für letztere wieder zugänglich machen.

Pulver wies auch darauf hin, dass eine mikroskopische Kontrolle der im Gärssaft vorhandenen Mikroorganismen immer noch eine vergleichsweise einfache, günstige, verlässliche und vor allem auch schnelle Diagnose der Mikroflora erlaubt.

### Alter contra Reife!

Zum Schluss der Veranstaltung sprach Konrad Bernath (HSW) zum Thema «Einfluss von önologischen Massnahmen auf das Reifungspotenzial von Wein». Nach seiner Erfahrung fliesst beim Konsumenten wohl unbewusst der Körper eines Weins am prägnantesten in den Qualitätsbegriff ein. Kurz: Dichte Weine sind gute Weine! Entsprechend drängen sich etwa die in der Tabelle festgehaltenen Grenzwerte zur Unterscheidung zwischen Standard- und Premium-Qualität auf. Einmal mehr wurde darauf hingewiesen, dass kaum eine Beziehung zwischen Oechslewerten und Anthocyanengehalt festzustellen ist.

Mosteigenschaften	Standard	Premium
Gluconsäure (Botrytis)	< 100 mg/l	< 50 mg/l
Essigsäure	< 100 mg/l	< 50 mg/l
Anthocyanengehalt	> 500 mg/l	> 800 mg/l
°Oechsle	> 80	> 80
Abfülleigenschaften		
Alkohol	11 – 12 Vol.-%	12 – 13,3 Vol.-%
Gesamtsäure	4 – 5 g/l	5 – 6 g/l
Polyphenolindex	30 – 40	> 40

#### Grenzwerte zur Unterscheidung zwischen Standard- und Premium-Qualität.

Das Kelterverfahren wird nun auf die Qualitätsstufe des Materials abgestimmt. Es stehen zum Beispiel verschiedene Temperatur- und Standzeitvarianten zur Auswahl. Dabei versteht sich wohl von selbst, dass auf der Premium-Stufe die Zahl der Möglichkeiten grösser ist. Der Presszeitpunkt ist für die Farbausbeute wesentlich. Der Zeitpunkt der maximalen Farbausbeute kann ohne grossen apparativen Aufwand eingegrenzt werden. Im Zusammenhang mit der Wünschbarkeit eines oxidativen Ausbaus sei auf die jüngsten Beiträge von Bernath und Mitarbeitern in der Schweiz. Z. Obst-Weinbau 138, S. 661–664, 2002 und Schweiz. Z. Obst-Weinbau 139, S. 8–10, 2003 verwiesen.

Mit dem Auftritt von Konrad Bernath fanden die ersten Wädenswiler Weintage ihren Abschluss. Eine geballte Informationsflut war auf die «Ehemaligen» herunter geprasselt. Qualitativ hoch stehend. Die beiden Organisatoren Peter Weissenbach und Tilo Hühn haben sich bei der Programmgestaltung mächtig ins Zeug gelegt. Das ist ein Kompliment wert, auch wenn – diesmal – noch kein Bundesrat unter den Referenten war. Ein nächstes Mal klappt's bestimmt.

## RÉSUMÉ

### Les Journées du Vin à Wädenswil

*Les Journées du Vin à Wädenswil sont nées du mariage de la Journée Viticole des Anciens de Wädenswil (VEW) et du Colloque sur la Vinification. La manifestation qui s'est déroulée les 16 et 17 janvier 2003 à Wädenswil a donc été un rendez-vous important de la formation continue pour les viticulteurs et les encaveurs de Suisse alémanique. 15 orateurs se sont prononcés dans le cadre de 15 exposés sur différents aspects de la qualité et de la commercialisation du raisin et du vin. Une impression qui aura sans doute été partagée par une bonne partie de l'audience, c'est que la notion de qualité a un côté insaisissable, surtout dans le domaine du vin, et que même les spécialistes de tous bords ont parfois du mal à en donner une définition précise. Plusieurs approches ont néanmoins été esquissées pour déterminer la qualité du moût ou du vin à l'appui de paramètres sensoriels ou analytiques. Mais la recette miracle n'existant pas, ou du moins pas encore, il semble donc que nous devons nous passer d'une définition irréfutable jusqu'à nouvel avis.*