

°Oechsle	2016	2015	2014	2013	2012	2011	2010
Blauburgunder, 2/45	53-63	70-75	52-62	34-42	58-59	65-67	41-46
Müller-Thurgau (R-S)	57-59	66-74	57-58	53-55	56-62	68-72	49-54
Regent	66	75-78	68	52	68	k. A.	k. A.

Vergleich der Oechslemessungen in der KW 36 mit den Vorjahreswerten.

fliege (*Drosophila*) findet offenbar schattige Schlupflöcher, wo sie ungestört bleibt, bis für sie wieder etwas angenehmere Bedingungen herrschen.

Der sprunghafte Anstieg der KEF-Population in bisher unerreichte Höhen ist aber besorgniserregend! Es gilt nun einerseits Ruhe zu bewahren, da bisher noch keine Eiablagen in Trauben nachgewiesen wurden. Andererseits gilt es sofort frühe Sorten und auch frühe Blauburgunderlagen regelmässig zu kontrollieren.

Neue Bonitierungs-Anlaufstellen

Dank tatkräftiger Unterstützung des BBZ Arenenberg und der Rimuss-Kellerei ist es neu möglich, gezielt Eiablagen bonitieren zu lassen: im BBZ Arenenberg jeweils am Donnerstagvormittag, in Hallau bei der Rimuss-Kellerei immer dienstags ab 10 Uhr bis Mittag. 50 Beeren mit Stiel abschneiden, damit effizient bonitiert werden kann.

MARKUS LEUMANN,

FACHSTELLE WEINBAU SH/TG ■

Komplementäre Stickstoffdüngung bei Doral

Auf Anregung des Waadtländer Weinbauernverbands baute Agroscope ein Netz von Rebflächen auf, um bei der Sorte Doral (Chasselas × Chardonnay) die Schwankungen an hefeverfügbarem Stickstoff (YAN) im Most unter den Bodenbedingungen im Waadtland zu verfolgen. Jeder Versuch umfasste eine unbehandelte Kontrolle und eine Fläche, die zum Zeitpunkt des Farbumschlags 20 kg N/ha (Harnstoff) in Form einer Blattdüngung erhielt. So wurde die Wirkung einer Harnstoff-Blattdüngung auf den YAN-Gehalt und die Weinqualität bewertet.

Obschon der YAN-Gehalt sehr stark vom Standort abhing, dominierte der Jahrgangseffekt. Bei einigen Standorten wurde die Harnstoffdüngung regelmässig gut in hefeverfügbaren Stickstoff umgewandelt. Über 90% der Weine aus Doral-Trauben wurden nach der Anwendung

von Harnstoff insgesamt, die Hälfte davon signifikant besser bewertet.

QUELLE: REVUE SUISSE DE VITICULTURE

ARBORICULTURE HORTICULTURE 48(4), 238-245, 2016

THIBAUT VERDENAL, AGROSCOPE ■

Weine

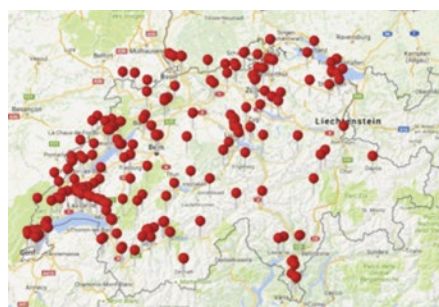
Schweizer Wein Woche

Wie einer Pressemitteilung von Ende August zu entnehmen ist, hat VINEA die Bedingungen für Gastronomiebetriebe vereinfacht, die an der 4. Schweizer Wein Woche vom 2. bis 25. September 2016 teilnahmen. Rund 300 Restaurants (+100 gegenüber 2015) aus der ganzen Schweiz waren dieses Jahr dabei – ein Rekord! Ziel ist weiterhin, Restaurantgäste für die Qualität und die Vielfalt der Schweizer Weine zu sensibilisieren.

Seit der Einführung der Schweizer Wein Woche im Jahr 2013 hat die Vereinigung VINEA jeweils eine nationale Veranstaltung organisiert, die die Schweizer Weinwelt der Gastronomie nähern und den Austausch zwischen den Schweizer Weinregionen fördern will.

Woher der Erfolg?

«Wir hatten ein offenes Ohr für die Gastronomen und haben entschieden, die Veranstaltung zwei Monate vorzuziehen, damit eine grössere Anzahl Betriebe – insbesondere auch Bergrestaurants – teilnehmen können», erklärt Elisabeth Pas-



Besonders viele Betriebe nahmen in der Westschweiz teil.

quier, die Direktorin von VINEA. Um auch Weinbars die Teilnahme zu ermöglichen, wurde laut Jean-Marc Amez-Droz, dem Generalsekretär von Swiss Wine Promotion (SWP), ausserdem die Verpflichtung aufgehoben, Wein-Speise-Kombinationen anzubieten.

Zudem wurde die Dauer der Swiss Wine Week(s) auf drei Wochen verlängert, um ihre Attraktivität zu steigern und dem Publikum die Möglichkeit zu geben, Lokale in verschiedenen Regionen zu testen. Ein praktisches Online-Tool ermöglicht die Ortung der teilnehmenden Restaurants. Weitere Infos dazu auf www.schweizerweinwoche.ch

Drei Wettbewerbe

Um die Gastronomen eher zur Teilnahme zu bewegen, erhält in jeder Sprachregion das Restaurant, das am meisten Publikumsstimmen auf sich vereint, einen Gutschein im Wert von 1000 Franken für den Einkauf von Schweizer Weinen. Die Gäste können von zwei Wettbewerben profitieren: Beim ersten mit dem Titel «Ich bin dabei» werden 36 Flaschen Schweizer Wein verlost und beim zweiten kann unter «Mein bevorzugtes Restaurant» ein Geschenkgutschein in einem der prämierten Betriebe gewonnen werden.

Liste der teilnehmenden Restaurants:

www.semaineduvinsuisse.ch/restaurants

VEREINIGUNG VINEA ■

Salon VINEA

Die Organisatoren des Salon VINEA 2016, der am 2. und 3. September in Sierre (VS) über die Bühne ging, ziehen eine positive Bilanz. Die mit 150 Produzenten grösste Schau der Schweizer Weine lockte rund 7000 Weinliebhaber an. Das neue Messekonzept mit den dichter stehenden Ständen kommt gut an. Der direkte Kontakt mit den Besuchern, der durch die räumliche Nähe entsteht, wird besonders geschätzt.

Sierre, die «Stadt der Sonne», ist zudem ihrem Wetteranspruch gerecht geworden. Es herrschten an beiden Tagen beste Bedingungen für die Weinmesse, die unter freiem Himmel stattfindet.

Nationale Ausweitung

Die 23. Ausgabe des Salons hat sich zur nationalen Veranstaltung entwickelt: Es

