

Rebbau



Intervitis Interfructa 2013

Es waren nicht die grossen Würfe an der Stuttgarter Intervitis Interfructa 2013, die beeindruckten, sondern viele kleine Neuigkeiten, die im Fokus der Besucher aus aller Welt standen. So haben sich einige Hersteller der Spritzproblematik gewidmet. Die Schwierigkeiten der letzten Jahre bei der Behandlung des Falschen Mehltaus zeigten Wirkung. Mit Doppelturbinen oder dem schon fast vergessenen Querstromgebläse wird der Spritzstrahl gleichmässig über die ganze Höhe verteilt. Bekannte wie neue Recycling-Geräte sind damit ausgerüstet. Man darf mit spürbaren Einsparungen rechnen. Wie so oft hatten die Aussteller mit den kleinen Hilfsmitteln den grössten Publikumsaufmarsch. Die kleinen «Dinger» sind besonders gefragt, weil sie zum Beispiel die Routinarbeiten sehr erleichtern.



Abb. 1: Mit Luft und Spritzmitteln näher zu den Rebenblättern.

Zukunftsvisionen

Mit neuen Pneu-Profilen oder mit «Marsmobilen» auf vier Rängen soll der Steillagenrebbau erobert werden. Die aktuellen Traubenpreise gestatten jedoch Winzern wohl kaum derartige Investitionen, ausser sie verbinden sich in Maschinenringen. Für solche Gemeinschaften gab es viele Zusatzgeräte zu sehen, die auf Traktoren aufgebaut gute Arbeit leisten (Abb. 1). Immer öfter sind klimatisierte Kabinen zu sehen. Leider wird dem Einstieg wenig Aufmerksamkeit ge-



Abb. 2: Goldprämierter Kapselentferner.

schenkt. Die Sicherheit scheint aber Fortschritte gemacht zu haben. Die letzten Beinahe-Unfälle des Autors dieser Zeilen sind auf den neusten Modellen unwahrscheinlich geworden. Ob aber stromlinienförmige Formel-1-Karosserien die Rebberge erobern können, wird sich weisen. Auch die satellitengesteuerte, unbemannte Steuerung der Arbeitsgeräte wird irgendwann Realität werden. Mulcharbeiten und vor allem Pflanzenschutz ohne Fahrer auf dem Traktor? Fliegende Spritzroboter waren an der Ausstellung noch keine zu sehen.

Preisgekrönte Innovationen

Die im Vorfeld der Ausstellung verliehenen Medaillen zeigen, dass in der schonenden und sauberen Verarbeitung des Traubenguts Verbesserungspotenzial steckt. Neuartige Abbeermaschinen und Sortiertische sollen die Erntequalität verbessern. Ganz in Chromstahl fabrizierte Pressen werden durch ihre Lebensdauer überzeugen. Viele dieser Geräte bedürfen aber einer rigorosen Praxisprüfung bei der Reinigung. Saftkanäle, Kanten und Schlitz sind bei der täglichen Pflege schwer mit der Bürste zu erreichen.

Auch der Schraubverschluss machte offenbar wieder einen Schritt vorwärts. Die Compound-Dichtung zwischen Flasche und Verschluss ist weiter verbessert worden. Umso interessanter natürlich ist die Kunde, dass eine Maschine zum Öffnen der Kapselhülse eine Silber-

medaille erhielt. Sie ist jedoch nicht für den Haushalt konzipiert, sondern für die industrielle Flaschenreinigung (Abb. 2).

Auch die Verschlussproduzenten wollen neue Wege gefunden haben, um den Korkgeschmack in den Griff zu bekommen. Nach Dampfreinigung soll Korkschtrogemisch neu zu sicheren Korken aufgebaut werden. Das Angebot umfasst nun mehr als ein Produkt. Die Zukunft wird weisen, was der Gesetzgeber zu den neuen Verfahren sagt. Immerhin sehen die Produkte ansprechender aus als die mit Plastik umhüllten Kunststoffzylinder.

Problemfelder

Der Weinjahrgang 2012 hat zu Filtrationsproblemen geführt. Das Wetter im letzten Jahr hinterliess Spuren. Entsprechend waren die Filterspezialisten in Stuttgart besonders gefragt. Rückspülbare Schichtenfilterplatten interessierten die Kellerleute ebenso wie weiter verbesserte Kerzen- und Sackfilter. Der Gedankenaustausch war aber noch wichtiger als die Geräte selbst. Die Technik des Filtrierens und der sensible Umgang mit dem Filtrat verlangen grosse Erfahrung und viel Wissen über Weinphysik und -chemie.

Trotz tiefem Eurokurs boten an der Intervitis Interfructa einige Schweizer Unternehmen erfolgreich ihre Produkte an. Erfreulich ist, dass diese selbst im internationalen Umfeld von den preisgeplagten Euro-Winzern tatsächlich gekauft wurden. Und dies trotz konkurrierender Nachbauten in allen Farben und Formen.

Am Stand der Architektur im Weinbau trat ein grosser Unterschied zur Schweiz zu Tage: Während in Deutschland und Österreich die Verbindung von Beton, Holz und Natur im Weinberg gefeiert wird, muss das Bundesgericht in der Schweiz entscheiden, ob Kellereibauten als Betriebsbestandteil überhaupt beim Rebbau gebaut werden dürfen oder in die Industriezone gehören.

KLAUS SCHILLING, AGROSCOPE ■

Neue Gärhefen

Die bereits reiche Palette von Reinzuchtheften verschiedener Hersteller wurde um einige Neuheiten erweitert. Während neuere Selektionen von *Saccharomyces cerevisiae* bereits etabliert sind, kamen Hefe-Mischkulturen und Nicht-Saccharomyces-Hefen mit besonderen Eigenschaften neu ins Angebot. So soll die «Oenoferm® X-treme», eine durch Protoplastenfusion zweier Stämme von *S. cerevisiae* entwickelte Hybridhefe auch bei kühlen Temperaturen gut gären und eine mineralische, fruchtig-florale Aromatik hervorbringen. Bei «Oenoferm® wild & pure» handelt es sich um eine «Wildhefe» der Art *Torulasporea delbrückii*. Sie ist in der Lage, allein durchzugären und sowohl die Textur als auch die Aromatik des Produkts positiv zu beeinflussen. Mit der Hefe «FLAVIA TM» (eine *Metschnikowia pulcherrima*) soll die Freisetzung aromatischer Terpene und Thiole verstärkt werden. Sie ist allerdings nicht sehr alkoholtolerant, sodass noch eine Zweitimpfung mit *S. cerevisiae* nötig ist. Eine weitere Neuheit ist die Hefe «BIODIVA TM», ebenfalls eine *Torulasporea delbrückii*. Sie soll die Aromakomplexität verbessern und Weine mit mehr «Mundgefühl» hervorbringen. Ausserdem soll sie bereits vorhandene flüchtige Säure deutlich reduzieren. Unter den Neuheiten findet man auch die bei Agroscope in Wädenswil selektionierte «Fructoferm W33», die oft als Reparaturhefe zur Behebung von Gärstockungen eingesetzt wird.

Ebenfalls neu sind Biohefen, zum Teil altbewährte Hefestämme, die nun unter zertifizierten biologischen Bedingungen hergestellt werden. Sie eignen sich besonders zur Herstellung biologischer oder biodynamischer Weine.

Die neuen Hefeselektionen sollen vor allem eine komplexere Aromatik und mehr Mundgefühl durch erhöhte Freisetzung von Mannoproteinen und Glycerin vermitteln. Es bleibt abzuwarten, ob sich in der Praxis der meist höhere Preis dieser Hefen durch qualitativ hochwertigere Weine rechtfertigt.

DANIEL PULVER, AGROSCOPE ■