

Herkunft der «Nominierten»

Die «Nominierten» (die sechs bestplatzierten Weine jeder Kategorie) kommen aus allen sechs Weinregionen der Schweiz: Das Spektrum umfasst das Wallis (30), die Region Waadt (16), die Deutschschweiz (15), die Drei-Seen-Region (8), das Tessin (7) und Genf (3). Dabei werden fünf der Kategorien klar von jeweils einer Region dominiert: In der Kategorie «Chaselas» stammen fünf von sechs Nominierten aus der Waadt, beim Merlot fast erwartungsgemäss fünf aus dem Tessin, während beim Riesling-Silvaner die Deutschschweiz diese Vormachtstellung einnimmt. Der Kanton Wallis beherrscht die Kategorien «Reine Weissweine» sowie «Weine mit Restzucker» im gleichen Verhältnis und erzielte bei den «roten Assemblagen» gar alle sechs Nominierungen.

Nominierte Deutschschweizer Weine

Kat. 1.2: Müller-Thurgau

DiVino SA Tegerfelden, Riesling-Silvaner 2017, AOC Aargau

Siebe Dupf Kellerei AG, Riesling-Sylvaner «Siebe Dupf» 2017, Vins de Pays Suisse

Weingut Nadine Saxer, Nobler Weiss 2017, Vins de Pays Suisse

Weinkellerei Haubensak, «Hoch Chapf» Müller-Thurgau Spätlese 2017, AOC St. Gallen

Zweifel 1898/Zweifel & Co. AG, Riesling-Silvaner Zürich 2017, AOC Zürich

Kat. 1.3: Andere sortenreine Weissweine

Lüthi Weinbau, Scheurebe 2017, AOC Zürichsee

Kat. 1.4: Weisse Assemblagen

«Aagne» Familie Gysel, Pinot Blanc Chardonnay 2016, AOC Schaffhausen

Pünter Weinbau, Saphir 2017, AOC Zürichsee

Weinbau Mariazell, J Muscat Sec 2017, AOC Luzern

Kat. 3.1: Pinot Noir

Von Salis AG, «Levanti» Maienfeld 2016, AOC Graubünden

Weingut Alter Berg Tegerfelden, Pinot Noir Barrique «Alter Berg» 2015, AOC Aargau

Zweifel 1898, Zweifel & Co. AG, Pinot Noir 575, Ostschweizer Landwein 2015

Kat. 3.4: Gamaret, Garanoir oder Mara rein

Vinigma GmbH, Jeninser 2015, AOC Graubünden

Weidmann Wein, Garanoir Regensberg 2016, AOC Zürich

Kat. 5.0: Schaumweine

Weinbau Mariazell, Secco Gans guet, Vins de Pays Suisse, o. Jhg.

Bei den reinen Gamarets, Garanoirs und Maras (also den drei Gamay x Reichensteiner-Geschwistern) kommen dagegen zwei Nominierte aus dem Kanton Waadt, einer aus Genf, zwei aus der deutschsprachigen Schweiz und einer aus dem Wallis.

Die «Siegerdegustation» durch namhafte Experten aus aller Welt fand bereits Ende Juni statt. Das Ergebnis dieses Finals wird am 18. Oktober in Bern anlässlich der «Gala des Schweizer Weins» bekannt gegeben. Dabei werden auch die Sonderpreise vergeben: Bio-Preis, Preis Vinissimo Weiss bzw. Rot und eben der begehrte Titel «Schweizer Weingut des Jahres 2018».

Der Gala-Abend des Schweizer Weins findet am 18. Oktober 2018 im Kursaal in Bern statt. Zur exklusiven Veranstaltung sind Weinliebhaber herzlich eingeladen. Informationen, Reservationen und Tickets sind erhältlich unter www.vinum.ch oder www.grandprixduvinsuisse.ch

EMELINE ZUFFEREY, VINEA/SZOW ■

D: Federweisser muss gären

Unter dem Begriff «Federweisser» in Deutschland (in der Schweiz «Sausen») dürfen nur Produkte verkauft werden, die sich im Gärprozess befinden. Das hat das Verwaltungsgericht Trier festgestellt. Wie der Bauern- und Winzerverband Rheinland-Nassau (BWV) Anfang August berichtete, mussten die Richter entscheiden, ob es weinrechtlich zulässig ist, dass auch ein nicht gärendes Produkt auf dem Etikett mit dem Begriff «Federweisser» beworben wird. Zudem sei das fragliche Erzeugnis haltbar und fest verschlossen gewesen und somit deutlich andersartig als der übliche Federweisser.

Gärvorgang nicht unterbrechen

Die Richter stellten sich dem BWV zufolge auf den Standpunkt eines durchschnittlich informierten, aufmerksamen und verständigen Verbrauchers und bewerteten die Bezeichnung im vorliegenden Fall als irreführend. Die Argumentation des Herstellers, wonach die Gärung europarechtlich nicht zwingend vorgesehen sei, habe das Gericht nicht anerkannt. Auch wenn «Federweisser» eine allgemein gebräuchliche Bezeichnung für teilweise gegorenen Traubenmost sei, müsse berücksichtigt werden, dass dieser grundsätzlich zum unmittelbaren Verzehr bestimmt sei. Gerade im deutschen Sprachgebrauch entspreche dieses Verständnis auch der Verkehrsauffassung des Begriffs «Federweisser», da der Verbraucher üblicherweise davon ausgehe, dass das Produkt

weiterhin gärfähig sei, im Herbst in offenen Flaschen abgegeben werde und zügig konsumiert werden müsse. Die Brüsseler Behörde vertrat bereits 1988 die Auffassung, dass für Erzeugnisse, bei denen die Gärung durch Konservierungsmassnahmen zeitweise unterbrochen werde, die Bezeichnung «Federweisser» nicht mehr zulässig sei.

AGRA-EUROPE ■

Kern- und Steinobst

Lagertagung Agroscope 2018

Am 22. August fand die alljährliche Lagertagung Agroscope in Zusammenarbeit mit dem Kompetenzzentrum Obstbau-Bodensee (KOB) in Wädenswil statt. Die diesjährige Veranstaltung stand ganz unter dem Motto «kürzer, komprimierter und praxisnäher», wie Willy Kessler, Kompetenzbereichsleiter für Pflanzen und pflanzliche Produkte Agroscope, in seiner Begrüssungsrede betonte. Fünf Referenten aus unterschiedlichen Forschungsbereichen präsentierten den knapp 50 Tagungsteilnehmern ihre neusten Erkenntnisse.

Aktuelles aus der Apfelsaison 2018/19

Der erste Referent, Daniel Neuwald (KOB), gab einen Einblick in die Apfelsaison 2018/19. Dabei stellte er gezielte Lagerempfehlungen für einzelne Apfelsorten anhand erhobener Reifemessungen in der Bodenseeregion vor. Es wurde gezeigt, dass die Reifeentwicklung dieses Jahr zirka sieben bis zehn Tage früher stattfindet und die Fruchtqualität sehr hoch ist. Die Mineralstoffversorgung (K/Ca-Verhältnis) in den Äpfeln ist trotz grösserer Fruchtkaliber günstig, was sich wiederum positiv auf die Lagerfähigkeit der Früchte auswirken wird. Aufgrund des vorherrschenden sonnigen Wetters wurden hohe Zuckergehalte gemessen, was zudem zu erhöhten Störkeeinlagerungen geführt hat.

Neue robuste Sorten und ihre Lagerfähigkeit

Andreas Bühlmann, Agroscope, gab einen Einblick in Studien zu pilzresistenten und feuerbrandrobusten Apfelsorten, die von Agroscope durchgeführt wurden. Speziell stellte er die Sorte «Ladina» vor, die schorffest und robust gegenüber Feuerbrand ist. Er betonte, dass neue Sorten oft aufgrund von Resistenzen gezüchtet werden, man aber im Voraus meist sehr wenig Kenntnis



Willy Kessler, Agroscope, eröffnete die Lagertagung 2018. (FOTO: JOST BRUNNER, AGROSCOPE)

über die jeweilige Lagerfähigkeit hat. Momentan muss bei jeder neuen Sorte Lagerforschung betrieben werden, um deren Erntezeitpunkt und die Lagerfähigkeit zu bestimmen. Diese Datenerhebung nimmt zirka vier bis sechs Jahre in Anspruch. In Zukunft müsse man mehr in die Erforschung der genetischen Grundlagen der Lagerfähigkeit investieren, um diesen Faktor später auch in Züchtungsstrategien mit einbeziehen zu können.

Severine Gabioud Rebeaud, Agroscope, präsentierte die neue Birnenzüchtung «CH 201», die dieses Jahr lanciert wurde und unter dem Markennamen FRED® vermarktet wird. Sie informierte, dass trotz 2000 bekannten Birnensorten 88% des Schweizer Markts von nur vier Birnensorten (Kaiser Alexander, Williams, Conférence, Gute Luise) dominiert wird. Die neue Birne weist neben günstigen agronomischen Eigenschaften (Feuerbrandtoleranz und hohe Produktivität) auch ein attraktives Aussehen und eine hohe sensorische Qualität aus. Überdies kann durch geeignete Lagerbedingungen eine lange Haltbarkeit und Festigkeit bis April/Mai erreicht werden.

Als vierte Referentin präsentierte Nadine Klein, KOB, Ergebnisse zu neuen vielversprechenden Apfelsorten. Aufgrund ihrer Studien zu Kühl- und CA-Lagerung konnte sie gezielte Empfehlungen bezüglich Erntezeitpunkten und Lagerbedingungen geben.

Energiesparen durch innovative Lagerkiste

Im abschliessenden Beitrag von Marc Sellwig, KOB/Universität Hohenheim, wurde Aktuelles zur Energieeinsparung bei der Lagerung vorgestellt. Ventilatoren, CO₂-Absorber und vor allem die Kühlung der Anlage spielen dabei eine tragende Rolle. Durch ausführliche Studien am KOB konnten wertvolle Erkenntnisse über Energieeinsparung wie etwa durch Wärmerückgewinnung, bessere Isolation bestehender Lagerräume oder durch gezielte Senkung der Ventilatorenleistung gewonnen werden. Zusätzlich war Marc Sellwig bei der

Entwicklung eines neuen Lagergebindes beteiligt, das durch sein poröses Design den Luftstrom und dadurch den Temperaturengleich erhöht.

SERAINA SCHUDEL, AGROSCOPE, WÄDENSWIL ■

Treffen der Obstbranche: Güttinger-Tagung 2018

«Wir möchten uns auf unsere Aufgabe konzentrieren, nämlich gute Forschung für die Landwirtschaft betreiben», betonte Willy Kessler, Leiter des Kompetenzbereichs Pflanzen und pflanzliche Produkte von Agroscope an der Güttinger-Tagung vom 18. August. Mit solchen Veranstaltungen möchte er den direkten Draht zur Produktion, zur Beratung und zum Handel nutzen. Die neu geschaffene Koordinationsstelle soll den Austausch zwischen Forschung und Praxis ebenfalls verstärken. Markus Hausammann, Nationalrat des Kantons Thurgau, ist überzeugt, dass auch weiterhin reale Ansprechpartner nötig sind in den verschiedenen Regionen der Schweiz und nicht nur Satelliten. Damit sprach er sich klar gegen die Zentralisierung der Agroscope in Posieux aus.

Automatisierung im Obstbau

Pessl Instruments stellte die Feldmessgeräte iMETOS vor. Dies sind autarke Wetterstationen, die individuell mit Modulen auf die Bedürfnisse des Betriebs zugeschnitten werden können. Die Station zeichnet je nach Modul Regenmenge, Blattnässe, Feuchtigkeitsdauer und Temperatur auf. Diese Daten können mit den Modellen von RIMpro verknüpft werden, um die Schorfprognose für den Betriebsstandort aufzuzeigen. Per App können die Daten jederzeit auch unterwegs abgerufen werden.

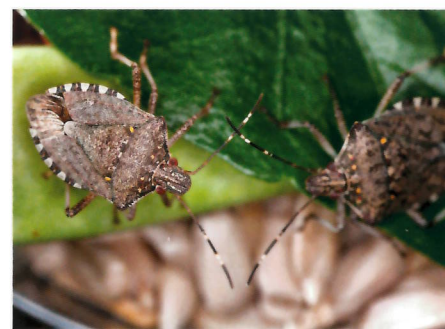
Ein Highlight bot die Robot Makers GmbH mit einem autonomen Mähroboter aus dem Weinbau, der für grosses Aufsehen sorgte. Lasergesteuert ist er im Stande, selbstständig eine Obstanlage zu mulchen. Die Programmierung und die Lasersteuerung sind übertragbar auf sämtliche Maschinen und könnten so auch für auto-

nome Hackgeräte verwendet werden. Bei den Produzenten stiess die Vorführung auf grosses Interesse, da sich auch die Kosten für dieses System im Rahmen halten.

Peter Fröhlich von der Agricircle AG stellte eine hochmoderne Drohne vor, die mit einer Spezialkamera für Krankheiten typische Enzyme erkennt. So kann der Ausbruch von Krankheiten bereits im Anfangsstadium festgestellt werden. Um welche Krankheiten es sich jeweils handelt, kann zurzeit noch nicht festgestellt werden. Durch Rückschlüsse auf frühere Infektionsperioden ist es aber möglich, die Krankheit mit recht grosser Sicherheit zu bestimmen. Ob sich das System im Obstbau durchsetzen wird, ist jedoch fraglich, da Hagelnetze ein Hindernis für die Datenaufnahme darstellen.

Neue Schädlinge

Barbara Egger (Agroscope) und David Szalatnay (Strickhof) stellten invasive Schädlinge vor, die sich in den letzten Jahren in der Schweiz ausbreiteten: die Marmorierte Baumwanze aus Asien und die Mittelmeerfruchtfliege aus Südeuropa. Die Baumwanze etablierte sich in der Schweiz und es sind vermehrt Schäden aufgetreten. Besonders in Birnenkulturen führen sie zu Fruchtschäden. Eingefallene, steinige Stellen machen die Frucht ungeniessbar. Da sich die Baumwanzen gerne zusammenrotten, können massive Schäden auftreten. Zurzeit gibt es noch



Die Marmorierte Baumwanze, ein neuer Schädling in der Schweiz.



Die Mittelmeerfruchtfliege gelangt mit Zitrusfrüchten in die Schweiz.