



Das Jahr 2021 war meteorologisch äusserst problematisch. Nach einem milden und niederschlagsreichen Winter führte das trockene und kalte Wetter im Frühling zu einem späten Austrieb und einem deutlich verzögerten Wachstum. Vielerorts führten Frostnächte im April, im landesweiten Mittel dem kältesten in den vergangenen 20 Jahren, zu Frostschäden in den Rebbergen. Hinzu kamen im Sommer zum Teil

heftige Gewitter, Starkregen, Sturm und Hagel. Aufgrund einer schlechten Befruchtung der Blütenstände infolge des anhaltend kühl-nassen Wetters im Juni sowie starken Pilzbefalls durch Echten und Falschen Mehltau ergaben sich massive Ertragseinbussen. Positiv wirkte sich das ideale Spätsommerwetter im September und Oktober auf den Reifeverlauf der verbleibenden Traubenbeeren aus. Dennoch fand

die Traubenlese in den meisten Regionen ungefähr zwei Wochen später statt als üblich. Die Qualität des Jahrgangs verspricht mit einem ausgewogenen Zucker-Säureverhältnis eine spannende Aromatik.

Die gesamtschweizerische Rebfläche hat im Vergleich zum Vorjahr um 67 ha abgenommen und betrug 2021 rund 14 629 ha (-0.5%).

BUNDESAMT FÜR LANDWIRTSCHAFT ■

ARBEITEN IM KELLER

Die Abfüllung

Voraussetzung für die Abfüllung von Wein ist seine Stabilität. Der Abfüllvorgang ist in den meisten Fällen durch die Ausrüstung vorgegeben. Diese besteht im Wesentlichen aus Abfülltank, Filtrationseinrichtung, Flaschensterilisator/Rinser, Füller, Flaschenverschliesser sowie den dazugehörigen Schläuchen, Pumpen und der Etikettieranlage. Filtration und Füllung sind Prozesse, die entscheidend zur Erhaltung der Weinqualität beitragen. Eine nach wie vor bewährte Abfüllfiltration ist für kleinere und mittlere Betriebe die Schichtfiltration. Schlechte Filtrationsergebnisse sind meist auf Druckstösse durch die Pumpen zurückzuführen. Die Schichten reagieren empfindlich auf solche Stösse. Es entstehen dabei feinste Haarrisse, die Bakterien oder Hefen passieren lassen. In Grossbetrieben kommen in der Regel Membran-/Querstromfilter zum Einsatz. Diese haben eine sehr hohe Durchflussleistung.

Flaschen und Verschlüsse

Flaschen, in die der Wein abgefüllt werden soll, müssen sauber sein und je nach Herkunft desinfiziert werden. Ebenso sind Schläuche, Hähne und Pumpen, Schichtenfilter sowie alle Geräte, die nach der Sterilfiltration mit dem Wein in Berührung kommen, zu desinfizieren (z.B. durch Dämpfen).



Schichtenfilter vor dem Füllen. (© WBZW)



Füllhöhe kontrollieren. (© Thierry Wins)



Aufsetzen der Kapseln. (© WBZW)

Die Flaschen werden je nach Präferenz des Abfüllers mit Korken, Drehverschlüssen oder Kronkorken verschlossen. Bei allen Verschlüssen und Flaschentypen ist auf die Füllhöhe zu achten und diese sorgfältig einzustellen. Im Sinne einer internen Qualitätssicherung ist es selbstverständlich, dass die Vorbereitung des Weins und der Abfüllvorgang nach den Regeln der Kunst durchgeführt werden. Damit wird sichergestellt, dass der Kunde zurückkommt und nicht das Produkt!

THIERRY WINS, AGROSCOPE ■

ANZEIGE



DEN ERFOLG FÜR DIE ZUKUNFT PFLANZEN

REBSCHULEN ANDREAS MEIER & Co AG | 5303 Würenlingen

T 056 29710 00 | F 056 29710 01 | office@rebschule-meier.ch | www.reben.ch