

bei 4.3 t/ha. Die Regierung habe die Subventionen für die Anlage neuer Rebflächen gestrichen. Ein Entwicklungsplan sehe unter anderem Neuanpflanzungen von jährlich 7000 ha vor. Im laufenden Jahr dürften es aber nur 1500 ha werden. **AGRA-EUROPE ■**

Getränke



15. ACW-Hefetagung in Wädenswil

An der ersten Hefetagung vor 15 Jahren verloren sich knapp zehn Teilnehmer im grossen Hörsaal der Forschungsanstalt. Diesmal hatten sich über 70 Interessierte angemeldet. Die Themen befassten sich nicht nur mit Hefen und Gärproblemen, sondern auch mit den Resultaten einer agronomischen Rebklonenprüfung, dem biologischen Säureabbau (BSA), der Bockserbildung, dem untypischen Alterston (UTA) in Weinen und dem sensorischen Einfluss der Hefe *Brettanomyces bruxellensis*.

Die Anwesenden wurden von Lukas Bertschinger, Forschungsdirektor der Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW, herzlich willkommen geheissen. Insbesondere begrüsst er ehemalige Mitarbeitende sowie Roland Riesen, den neuen Professor für Weinkunde der EIC Changins (ein Interview mit ihm wird in einer der nächsten SZOW erscheinen), sowie die Vertretung der Firma Lallemand, Sybille Krieger-Weber und Karl Burger. Lallemand wurde speziell gedankt für das schon traditionelle Sponsoring des Mittagessens.

Lukas Bertschinger machte auf die ACW-Internetseite aufmerksam und betonte die Wichtigkeit der Öffentlichkeitsarbeit für ACW. Ein wichtiger Auftrag ist der Wissenstransfer an die Praxis. Er wünschte den Anwesenden einen interessanten Erfah-

rungsaustausch, gute Gespräche und eine erfolgreiche Saison.

Vielversprechende Heferversuche

Jürg Gafner begrüsst die Anwesenden und übergab die Regie des ersten Tagungsabschnitts an Daniel Pulver. Er führte durch die Degustation der Weine aus den ACW-Heferversuchen. Dabei werden standardisierte Kleinvinifikationen mit altbekannten sowie interessanten neuen Weinhefen durchgeführt. Für diese Weine war dasselbe «Ausgangsmaterial» zur Gärung verwendet worden, jedoch verschiedene Hefestämme. In einer ersten Serie wurden Müller-Thurgau Weine zum Degustieren ausgeschenkt, die mit den Reinzuchtheften W15 (Lallemand), Bourgoblanc CY 3079 (Lallemand), Oenoferm Bio (Erbslöh), Fructoferm W33 (Lallemand) und der Hefe «1895» vergoren worden waren. Bei der zweiten Serie handelte es sich um Blauburgunderweine, vergoren mit den Reinzuchtheften W15 (Lallemand), RC 212 (Lallemand), Oenoferm Bio (Erbslöh), Fructoferm W33 (Lallemand) und der «1895». Es ergaben sich zum Teil komplett unterschiedliche Weine mit deutlichen sensorischen Unterschieden und bei den Rotweinen auch unterschiedlichen Farbnuancen. Es wurden keine hefebedingten Fehltonen festgestellt.

Lockerbeerige Pinot-Klone überzeugen

Der von Werner Siegfried (ACW) gestaltete nächste Tagungsteil befasste sich mit dem Vergleich verschiedener Blauburgunderklone, die in Hallau im Kanton Schaffhausen angepflanzt wurden und von denen seit 2007 Trauben geerntet werden. Der Rebberg in Hallau umfasst zehn Klone, die in vier Reihen mit fünfzig Stöcken angepflanzt wurden. 2009 gab es je nach Klon deutliche Ertragsunterschiede. Die lockerbeerigen Sorten waren erwartungsgemäss weniger fäulnisanfällig.

Die Keller- und Vinifikationsdaten dazu wurden von Theo



Jürg Gafner, Initiator der ACW-Hefetagungen.

Temperli vorgestellt und es zeigte sich, dass sie keine markanten Unterschiede aufwiesen. Vor allem die lockerbeerigen Auerklone A.68.21.07, A.68.15.22 und Gm 1-6, aber auch der mittelkompakte Klon FAW 2/45 zeigten in agronomischer und sensorischer Hinsicht gute Resultate (erste Daten dieser Untersuchungen wurden in der SZOW 12/2009 publiziert).

Bei einem vortrefflichen «Jubiläumsmittagessen» im Gewächshaus der ACW wurden Kontakte gepflegt und Erfahrungen ausgetauscht, bevor es zum nachmittäglichen Teil der Tagung überging.

Vorzüge der Simultanzugabe von Hefe und Milchsäurebakterien

Zunächst referierte Sibylle Krieger-Weber zu Untersuchungen über Interaktionen zwischen verschiedenen Weinhefen und Milchsäurebakterienstämmen. Weinhefen können die Entwicklung von Milchsäurebakterien durch die Bildung von SO₂, mittelkettiger Fettsäuren, antibakterieller Peptide usw. hemmen. Ethylphenol aus dem Stoffwechsel kryotoleranter Hefen kann die schlechte Kompatibilität kältetoleranter Hefen mit dem BSA erklären. Untersuchungen über den Impfungspunkt von Milch-

säurebakterien – gleichzeitig mit der Weinhefe oder nach Ablauf der Gärung – zeigen, dass der BSA bei simultaner Beimpfung schneller abläuft und mit oder kurz nach der alkoholischen Gärung beendet werden kann. Dadurch kann Zeit gewonnen werden. Es ist der Firma Lallemand gelungen, Kombinationen von Hefe- und Bakterienstämmen zu finden, die sich «gut vertragen» und einen zügigen BSA erlauben. Mit bestimmten Paarungen von Hefen und Milchsäurebakterien lässt sich sogar in Merlotweinen ein schneller BSA einleiten, die sonst nur unter Schwierigkeiten einen BSA erlauben. Mit ausgeklügelten Kombinationen kann man erwünschte sensorische Eigenschaften verstärken (die Daten werden zu einem späteren Zeitpunkt in der SZOW publiziert). Das Referat wurde durch die Degustation verschiedener Varianten von Riesling und Cabernet Sauvignon/Cubin Weinen aus Versuchen des Dienstleistungszentrums Ländlicher Raum Neustadt «untermalt».

Noch Rätsel bei fehltonverursachenden Verbindungen

Jürg Gafner stellte Analyseergebnisse degustativ fehlerhafter Weine vor. Bei den Weinen mit «Brettfehlton» korrelierte die

sensorische Wahrnehmung mit den gemessenen Konzentrationen der Leitsubstanzen für diesen Fehlton. Die in der Literatur als fehltonverursachenden typischen chemischen Leitsubstanzen konnten bei einigen Weinen, die sensorisch mit Bockser und/oder UTA behaftet beschrieben wurden, nicht in geruchs- und geschmackswirksamen Konzentrationen gefunden werden. Offensichtlich spielen noch andere, unbekannte Stoffe eine Rolle. Hier besteht noch Forschungsbedarf. Die Analysen wurden freundlicherweise im Labor von Prof. Doris Rauhut in Geisenheim durchgeführt.

Die Tagungsteilnehmer wussten den Anlass vor allem deswegen zu schätzen, weil sie nicht nur mit trockenen Versuchsdaten «gefüttert» wurden, sondern viele Untersuchungsergebnisse mit entsprechenden Verkostungen belegt wurden. Die Veranstaltung klang aus bei einem feinen Glas Heida aus der St. Jodernkellerei im Vispताल, begleitet von Traubenbrot und Hobelkäse. Wir schliessen uns den Wünschen von Lukas Bertschinger an für eine gute und erfolgreiche Saison 2010.

FRANCIS HESFORD, ACW UND
HANS JÜRIG ZEHNDER, WÄDENSWIL ■

Basler Weinmesse mit neuem Auftritt



Die Basler Weinmesse zählt zu den wichtigsten Weinmessen der Schweiz. Rund 23 000 Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber besuchen jährlich den Anlass. Für den neuen Jahrgang wurden der gesamte Kommuni-

kationsauftritt erneuert. Die 37. Basler Weinmesse präsentiert sich mit einem neuen optischen Auftritt.

Die «Corporate Identity» ist eine Weiterentwicklung des bestehenden Konzepts und soll die Marke «Basler Weinmesse» stärken. Das neue Erscheinungsbild wird auf allen Werbemitteln adaptiert und im aktuellen Standbau sowie bei der Besucherführung visuell erlebbar gemacht. Der neue Auftritt stösst in der Branche auf gute Resonanz.

Die Basler Weinmesse findet vom Samstag, 23. bis Sonntag, 31. Oktober 2010 in der Messe Basel statt. Als Gastregion präsentiert Genf seine qualitativ hoch stehenden Spezialitäten.

BASLER WEINMESSE/SZOW ■

IG Schweizer Kirsch aufgelöst



Die Interessengemeinschaft IG Schweizer Kirsch hat sich am 28.

April 2010 in Luzern aufgelöst. Die Organisation habe 17 Jahre nach der Gründung in einem stark veränderten Umfeld keine Berechtigung mehr, heisst es in der Fachzeitschrift «Früchte und Gemüse». Mit einem eigenen Logo gemeinsame Werbung zu betreiben, sei immer schwieriger geworden. Mit dem Herkunftszeichen und der Plattform Distisuisse bestünden zwei Instrumente, mit denen die Branche den Schweizer Kirsch besser unterstützen könne.

Das Logo «Kirsch Suisse» bleibt nach der Auflösung der IG im Besitz des Schweizerischen Obstverbands, das Fondsvermögen soll bis spätestens 2011 für die Erneuerung des Internetauftritts, für die Unterstützung von Distisuisse und betriebseigene Werbung der IG-Mitglieder verwendet werden. LID ■

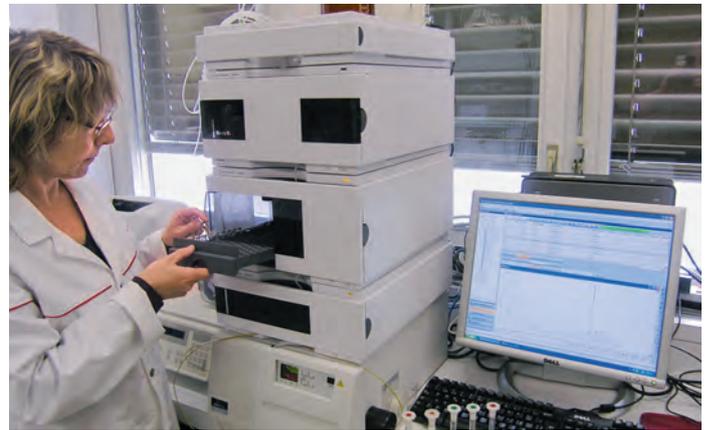
Neue Analysen für Weinexporteure

Das Labor für Weinanalytik der Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW erweitert sein Angebotsspektrum für Weinexporteure um die Bestimmung von Natamycin. Dieser fungizid und antimikrobiell wirkende Stoff ist für den Weinbereich in praktisch allen Ländern verboten, so auch in der Schweiz. Kürzlich wurden in Deutschland Spuren davon in Weinen aus Argentinien und Südafrika nachgewiesen. Nun verlangen die japanischen Behörden eine Gehaltsbestimmung von Natamycin bei sämtlichen Weinimporten. Zum Nach-

weis dieser Substanz in Wein bietet ACW ab sofort eine chromatografische Schnelluntersuchungsmethode an.

Das gemäss ISO/CEI 17025-Norm akkreditierte ACW-Labor in Changins ist vom Bundesamt für Landwirtschaft mit der Kontrolle der Exportweine beauftragt. Im Jahr 2009 wurden in diesem Labor 2119 Weinuntersuchungen durchgeführt und 198 Zertifikate erteilt. Um die gesetzlichen Vorschriften der Empfängerländer stets erfüllen zu können, entwickeln ACW-Experten bei Bedarf unverzüglich neue Analysemethoden.

AGNES DIENES-NAGY, ACW ■



Weinanalyse im ACW-Labor Changins.

Verlust für Thurella

Der angeschlagene Obst- und Gemüsesafthersteller Thurella schliesst das Geschäftsjahr 2009 mit einem Verlust von 57.2 Mio. Franken. Der Rückzug aus den Geschäftsfeldern Zuckergrundstoffe und Abfüllung zog Wertberichtigungen nach sich.

Der Umsatz der Thurella-Gruppe reduzierte sich gegenüber dem Vorjahr um 11.4% auf 168.5 Mio. Franken, wie das Unternehmen am 12. Mai 2010 am Hauptsitz im thurgauischen Eggenach informierte. Thurella weist einen Verlust vor Abschreibungen (EBITDA) von 3.8 Mio. Franken aus; das operative Ergebnis (EBIT): minus 14.5 Mio. Franken.

Trotz des Jahresverlusts sei die Liquidität momentan sichergestellt, sagte Heinz Stübi, Delegier-

ter des Verwaltungsrats. Im November 2009 konnte die Thurella AG ihre Eigenkapitalbasis stärken. Das habe dem Unternehmen das Überleben gesichert. «Dennoch – eine Eigenkapitalquote von 13.6% bei 72 Mio. Nettoschulden ist kritisch», so Stübi.

Der verschärfte Verdrängungswettbewerb und die Überkapazitäten in der Getränkeindustrie hätten nicht Halt gemacht vor Thurella. Deshalb soll der Abfüllbetrieb in Eglisau verkauft werden. Dort arbeiten gegenwärtig ungefähr 100 Mitarbeitende für die Thurella-Gruppe. Diese will sich wieder auf ihre Stärken konzentrieren, nämlich die Herstellung von Biotta-Gemüsesäften, Obi-Apfelsäften und Rittergold-Apfelwein. LID ■