

Arbeiten im Keller

Einschränkungen mit fraglichen Begründungen

Folpet soll aus der Liste der bewilligten Pflanzenschutzmittel gestrichen werden und Weinproduzenten, die unter dem Demeter-Label Wein verkaufen, dürfen ab 2018 keine Reinzuchthefen mehr verwenden, sondern nur noch mit Spontangärungen arbeiten. Reinzuchthefen können jedoch bei Gärproblemen eingesetzt werden (vgl. SZOW 12/2017, S. 15). Ich erlaube mir, zu diesen Einschränkungen wie folgt Stellung zu nehmen:

Zulassung von Folpet

Folpet soll aus der Liste der zugelassenen Pflanzenschutzmittel gestrichen werden. Warum bloss? Folpet wurde während fünf Jahren auch in Wädenswil getestet. Es wurden keine Schäden an den behandelten Reben festgestellt; in Boden- und Weinanalysen wurden keine Rückstände gefunden. Es wurde weder ein Einfluss auf die alkoholische Gärung noch auf den Biologischen Säureabbau oder die Weinaromatik beobachtet. Sowohl im Rebberg als auch bei der Gärung wandeln Hefen Folpet in das nicht aktive Phtalamid um und machen es so unschädlich (Viviani-Nauer et. al, Am. J. Enol. Vitic. 1997 a u. b).

Ein Vergleich: 2014 wurde Moon Privilege eingesetzt, was 2015 zu erheblichen (bis 100%) Ertragsausfällen führte. Es richtete in vielen Rebbergen auch später Schäden an, da es nicht abgebaut wird. Das Fungizid wurde in der Schweiz zugelassen, weil es im EU-Raum bewilligt worden war, ohne wie sonst üblich auch unter den lokalen Bedingungen getestet zu werden. Nach den Schäden 2015 wurde die Bewilligung zurückgezogen.

Reinzuchthefen kontra Spontangärungen

Die Erfahrung zeigt, dass Spontangärungen gegenüber Reinzuchthefegärungen komplexere Weine ergeben. Warum? Schon früh wurde beobachtet, dass Teilmengen desselben Traubensafts, die mit verschiedenen Reinzuchthefen beimpft wurden, unterschiedliche Weine ergeben. Deshalb sind ja heute über 300 verschiedene Reinzuchthefen im Handel. Wir haben gezeigt, dass bei einer Spontangärung bis zu zwölf Hefestämme am Werk sein können, was die Komplexität des Weins steigert.

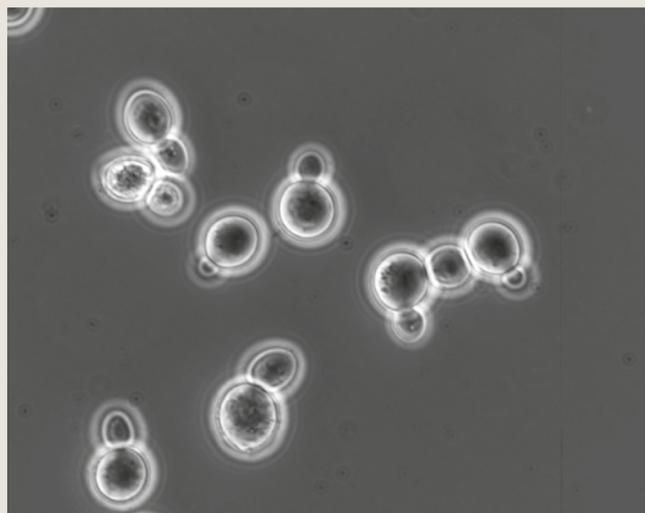
Es ist aber durchaus möglich, auch mit Reinzuchthefen komplexe Weine zu produzieren. Dazu wird das Gärgut in mehrere Ansätze aufgeteilt, die mit unterschiedlichen Reinzuchthefen beimpft werden. Aus den daraus resultierenden Weinen wird dann eine Cuvée erstellt, wobei die beste Mischung durch den Kellermeister bestimmt werden kann. Eine gleichzeitige Zugabe verschiedener Reinzuchthefen zum gleichen Traubensaft führt nicht zum Erfolg, da sich in dieser Konkurrenzsituation nur die «stärkste» Hefe durchsetzt.

Ratschlag: Spontangärungen sollten immer mit einem «Pied de Cuve» durchgeführt werden. Das heisst, dass gesundes Traubengut (ca. 10% der Gesamtmenge) zwei bis drei Tage vorher geerntet und bei einer Temperatur von 20 bis 22 °C zur Gärung gebracht werden. Dieser «Ansteller» darf nicht nach Essigsäure oder Ester riechen und sollte der Maische oder dem Saft in der ersten Gärhälfte zugegeben werden.

Eine Empfehlung

Aufgrund des Frosts am 20. und 21. April 2017 sind starke Ertragsausfälle bei der Weinernte 2017 zu erwarten. Bei Agroscope in Wädenswil wurde in der Arbeitsgruppe Weinmikrobiologie im Jahr 2008 die Weinhefe 1895C isoliert. Neben vielen anderen Vorteilen für eine optimale Weinproduktion bildet sie im Vergleich zu anderen Weinhefen nur etwa einen Drittel Biomasse. Das Hefegeläger nach der Gärung mit 1895C «frisst» also nicht so viel Wein, was bei den erwarteten, eher geringen Erntemengen dieses Jahr hilfreich sein könnte.

JÜRIG GAFNER, AGROSCOPE ■



Knospende Hefezellen von *Saccharomyces cerevisiae*.