

die Rebleute einer neuen Herausforderung stellen: der Kirschessigfliege (*Drosophila suzukii*). Dank grossem individuellem Einsatz und einem schönen Herbst konnte trotzdem eine gute Ernte eingefahren werden.

Knapp unter dem Durchschnitt – aber mehr als im Vorjahr!

Im schweizweiten Durchschnitt wurden insgesamt 11% mehr Trauben geerntet als im Hageljahr 2013, jedoch lag die Erntemenge wieder unter dem Durchschnitt. Die Rebfläche blieb mit 14 850 ha weitgehend konstant. Der sonnige und warme Frühling trieb die Entwicklung der Reben gut voran, sie wurde jedoch später durch den kühlen und sehr nassen Sommer sowie durch lokale Hagelschläge gebremst. Der sonnig-trockene Herbst wurde durch das erstmalig flächendeckende Auftreten der Kirschessigfliege getrübt. Da das Insekt sehr reife bis überreife Früchte bevorzugt, gab es Betriebe, die vorsorglich den Erntezeitpunkt vorverlegten, um den Schaden zu vermindern. Aufgrund dieser Situation, die bei der Ernte zudem einen besonderen Sönder-Effort verlangte, präsentiert sich die Weinlese denn auch sehr unterschiedlich. So wurde im Kanton Bern in der Region Thunersee weniger geerntet als letztes Jahr; in der Region Bielersee dagegen ein Drittel mehr. BLW ■

Heisswasserbehandlung von Rebstecklingen gegen ggV und SHK?

Heisswasserbehandlungen (HWB) wirken gegen Phytoplasmen, die bei Reben Goldgelbe Vergilbung (ggV) und Schwarzholzkrankheit (SHK) auslösen. Mit den dafür benötigten Temperaturen und der Behandlungsdauer begibt man sich jedoch in einen Grenzbereich, bei dem Schäden am Rebgewebe auftreten können. Die Folge davon ist insbesondere ein verzögerter Austrieb.

In den Versuchen wurden das Leitgewebe von Rebenholz und die Knospen der *Vitis-vinifera*-Sorten Chasselas, Merlot und Cabernet Sauvignon nach HWB bei 50 °C und 60 °C (deutlich über dem Toleranzwert der Rebe) mikroskopisch untersucht und die Wasserleitfähigkeit gemessen. Die Resultate zeigen, dass die Knospen schon nach einer 50 °C-Behandlung zerstörte Zellareale aufweisen und bei 60 °C weitgehend degenerieren. Am Leitgewebe traten nach HWB bei 50 °C weder Schäden auf noch wurden Störungen der Wasserleitfähigkeit festgestellt. Nach 60 °C dagegen scheint die

Leitfähigkeit durch Gefässverschluss empfindlich beeinträchtigt. Die Ursachen des beobachteten verzögerten Austreibens von HWB-Stecklingen werden diskutiert.

Quelle: Revue suisse de viticulture arboriculture horticulture 46(5), 302–308, 2014

ERIC REMOLIF, AGROSCOPE ■

Weine

Prosecco – ein Gewinner

Früher war die Bezeichnung «Prosecco» für die meisten Konsumenten synonym mit italienischem Schaumwein. Das störte aber die Winzer aus der Provinz Treviso. Kurzerhand nannten sie die Rebsorte Prosecco, aus der sie ihren Schaumwein bereiten «Glera». Prosecco ist seit anfangs 2010 nicht mehr der Name einer Traubensorte, sondern kennzeichnet die Schaumweine eines recht grossen Anbaugebiets in den Regionen Veneto und Friaul Julisch Venetien. Bei diesen Weinen findet man sowohl das DOC- wie auch das DOCG-Label.

Qualitätsanforderungen

Es gibt zwei Gebiete, deren Schaumwein mit der höchsten Weinqualitätsstufe Italiens, DOCG, ausgezeichnet werden dürfen: das Hügelland zwischen Valdobbiadene und

Conegliano (4500 ha) sowie etwas südlich davon die Colli Asolani (1500 ha). Beide liegen nördlich der Stadt Treviso. Prosecco muss aus mindestens 85% Trauben der Sorte Glera hergestellt werden. Der Rest besteht aus anderen lokalen Sorten. Für DOCG dürfen nicht mehr als 135 t/ha geerntet und aus 100 kg Trauben nicht mehr als 70 L Wein produziert werden. Nicht wirklich scharfe Qualitätsvorgaben.

Vermarktung

Die Organisation «Consortio de Tutela del Conegliano e Valdobbiadene» ist in der Vermarktung sehr aktiv. Die Schweiz ist einer ihrer besten Absatzmärkte. Letztes Jahr wurde hier erstmals mehr Prosecco verkauft als Champagner. So ist sie auch dieses Jahr nach Zürich gereist, wo sie im Marmite Food Lab an der Badenerstrasse zu einem Flavour Pairing mit Prosecco Superiore einlud.

Aromareich

Die Sensorikerin Christine Brugger von «Aromareich» führte durch den Abend. Nach Erläuterungen zu den Geschmacksempfindungen wurde das Zusammenspiel von Schaumwein mit unterschiedlichen Lebensmitteln aufgezeigt. Dabei spielen Adstringenz (Tannine), thermische Reize (warm, kalt, kühlend) und «Schmerz» (prikkelnd, scharf, brennend) eine wichtige Rolle. Es zeigte sich, dass verschiedene Lebensmittel, besonders aber Gewürze auf den Prosecco sehr unterschiedliche Effekte ausüben. Bei Zitronenschalenraspel wird die natürliche Bitterkeit deutlich verstärkt, auch



Christine Brugger (Mitte) mit Giulia Pussini und Direttore Giancarlo Vettorello vom Consortio de Tutela del Conegliano Valdobbiadene (Foto:www.fotococco.ch).