

Rebbau

Schinznach grösste Rebbaugemeinde im Aargau



Am 1. Januar 2014 fusionierten die Gemeinden Oberflachs und Schinznach-Dorf (Rebfläche 18.5 beziehungsweise 29.75 ha) zur neuen Gemeinde Schinznach mit damit 48.25 ha Reben.

Schinznach ist dank dieser Fusion zur grössten Rebbaugemeinde im Kanton Aargau geworden. Seit der Güterregulierung in den Achtzigerjahren des letzten Jahrhunderts hatte die Gemeinde Tegerfelden mit 38 ha diesen ersten Platz inne. Die Gesamtrebfläche des Kantons Aargau beträgt knapp 400 ha. Der Kanton belegt damit nach Zürich, Schaffhausen und Graubünden den vierten Platz unter den deutschsprachigen Weinbaukantonen.

Am Neujahrstag wurde das neue Wappen mit Wein aus beiden Ortsteilen eingeweiht. «Die zwei Trauben, welche die beiden Ortsteile symbolisieren, wachsen am selben Rebstock», erklärte Landstatthalter Urs Hofmann in seiner Grussbotschaft des Regierungsrats. «Wenn sich die Gemeinde Schinznach so gut entwickelt wie ihr Wein, dann wird die Rebe im Wappen bald noch weitere Früchte tragen», so Hofmann, der damit indirekt die Weinqualität lobte. Grösster der neun erwerbsmässigen Schinzbacher Weinbaubetriebe ist die Weinbaugenossenschaft Schinznach-Dorf.

REINHARD BACHMANN, ROMBACH ■

Chip-budding auf alten Weinreben: Ergebnisse von Kopfveredlungen

Für ein bekanntes Château im Medoc wurden von 2008 bis 2012 auf alten Weinreben Kopfveredlungen im Chip-budding-Verfahren durchgeführt. Die guten Ergebnisse (80.5%) in den drei ersten Jahren mit 30-jährigen Rebstöcken gaben Anlass, in den folgenden zwei Jahren 60-jährige Rebstöcke fast ebenso erfolgreich (71.6%) zu veredeln. Im Artikel sind die Bedingungen, die verwendete Methode sowie die Erfolgsfaktoren beschrieben.

Quelle: Revue suisse de viticulture arboriculture horticulture 45(6), 358–365, 2013

FRANÇOIS CHAUDIÈRE, L'ÉPIBIOTE, PÉZENAS (F) ■

Hightech-Drohnen in Bordeaux

Bernard Magrez plant, auf seinen Weingütern Pape Clement, La Tour Carnet, Fombrauge und Haut Peyraguay in Bordeaux neu entwickelte Hightech-Drohnen einzusetzen. Zunächst wurde ein einziger ferngesteuerter Mini-Hubschrauber zum Preis von 50 000 Euro angeschafft. Er ist mit Kameras und Sensoren ausgestattet, die nicht nur Informationen über Pflanzenschäden, Krankheiten, Wasserstress und den Reifezustand der Trauben liefern sollen, sondern auch Messgrössen im Boden erfassen können. Der Domainebesitzer ist sehr stolz darauf, mit dem Drohneneinsatz in den Reben eine technische Vorreiterrolle einzunehmen.

Auch Jeanne Lacombe, die technische Direktorin der Weingüter, ist mit den bisherigen Testflügen sehr zufrieden. Die Drohne überfliegt 1.5 ha Rebfläche in vier Minuten und könnte so zu erheblichen Personalkosteneinsparungen beitragen. Lacombe rechnet auch mit einer Reduktion von Traktoreinsätzen und Düngerkosten.

Die Drohne soll ab April dieses Jahres zum Einsatz kommen. Wenn das Projekt erfolgreich ist, sollen weitere Einheiten angeschafft werden. Die Steuerung erfolgt derzeit manuell; in naher Zukunft sollen die Mini-Hubschrauber dann aber von Computern gesteuert werden.

DECANTER.COM

ZITIERT IN DER WINZER ONLINE ■

Weinranken: neue Quelle fungizider Wirkstoffe

Extrakte aus Weinranken von *Vitis vinifera* von drei Sorten (Pinot noir, Gamaret und Divico) zeigen fungizide Wirkung gegen den Falschen Mehltau (*Plasmopara viticola*), den Echten Mehltau (*Erysiphe necator*) und die Graufäule (*Botrytis cinerea*) der Weinrebe. Während wässrige Extrakte nicht wirkten, waren Methanol- und Ethanol-Extrakte aktiv. Sie wurden nach ihrer Polarität fraktioniert. Die Toxizität jeder Fraktion wurde bestimmt. Alle vier zeigten starke Aktivität gegen den Falschen Mehltau. Drei wirkten gegen die Graufäule und nur eine, die apolarste Fraktion, ist auch gegen den Echten Mehltau wirksam. Aus dem vielschichtigen Spektrum der Inhaltsstoffe konnten sechs Hauptkomponenten identifiziert und ihre Wirkung (LD₅₀) gegen den Falschen Mehltau bestimmt werden. E-Vitisine B und Hopeaphenol haben sehr tiefe LD₅₀ Konzentrationen von zwölf beziehungsweise 17 µM und sind somit starke Fungizide. Allerdings sind diese

Verbindungen sehr lichtempfindlich und eine Belichtung über 24 Stunden genügt, um sie unwirksam werden zu lassen. Möglichkeiten zur Gewinnung eines stabilen Extrakts zum Schutz der Reben werden diskutiert.

Quelle: Revue suisse de viticulture arboriculture horticulture 45(5), 306–312, 2013

SYLVAIN SCHNEE, AGROSCOPE ■

Molekulare Identifikation von Weinreben

Die Authentifizierung von in-vitro-Mustern (Akzessionen) in Langzeitkonservierungssammlungen ist für die weitere Forschungsarbeit von grosser Bedeutung. Im Agroscope Labor wurden anhand von 38 Mikrosatelliten genotypische Profile von derartigen Reben-Akzessionen überprüft. Der Vergleich der Ergebnisse mit Resultaten aus einer Schweizer und einer Europäischen Datenbank erlaubten eine Verifizierung der Identität der Rebsorten in der Sammlung. Die Richtigkeit der Bezeichnung von 41 Akzessionen, die 20 Rebsorten repräsentierten, konnten so bestätigt werden. Da bei der Genotypisierung mit Verwandtschaftsanalysen gearbeitet wurde, war es auch möglich, die Kreuzungsergebnisse aus dem Agroscope Rebenzuchtprogramm zu überprüfen. So wurden die genetischen Profile von acht neuen Rebsorten mit jenen ihrer Stammeltern verglichen und ihre Herkunft bestätigt.

Quelle: Revue suisse de viticulture arboriculture horticulture 45(6), 350–354, 2013

ERIC DROZ, AGROSCOPE ■

Divico: Erste krankheitsresistente Rebenzüchtung von Agroscope homologiert

Die erste gegen Falschen und Echten Mehltau sowie Botrytis tolerante Reben-Neuzüchtung der Forschungsanstalt Agroscope ist homologiert worden. Die rotfrüchtige Kreuzung von Gamaret und Bronner stammt aus dem Jahr 1997. Sie heisst zu Ehren des gleichnamigen Helvetierführers Divico. Die Neuzüchtung weist eine hohe

Krankheitstoleranz auf. Je nach Infektionsdruck genügen eine bis drei Spritzungen in der Periode von der Blüte bis zum Fruchtansatz. Das Ertragspotenzial ist mittelmässig; sie muss deshalb lang angeschnitten

werden. Trotz des relativ frühen Reifebeginns muss sie spät geerntet werden, um eine optimale phenolische Traubenreife zu gewährleisten. Die Weine sind gut strukturiert, tief gefärbt und reich an weichen Tan-

ninen. Ihr Aroma zeichnet sich durch fruchtige wie auch würzige Noten aus.

Quelle: Revue suisse de viticulture arboriculture horticulture 45(5), 292–303, 2013

JEAN-LAURENT SPRING, AGROSCOPE ■

Önologie

Arbeiten im Keller

BSA beim Jahrgang 2013 – ein «Knorz»!

Der biologische Säureabbau (BSA) scheint beim Jahrgang 2013 nicht nur bei den bekannten Problemweinen wie Chardonnay, Rosé und Federweissen ein «Knorz»; sein Start verlief überall eher harzig. Bei maischevergorenen Weinen setzt der BSA bekanntlich wegen der extrahierten Tannine deutlich früher ein. Wir konnten zeigen, dass bei gleichem Ausgangsmaterial der spontane BSA-Start bei maischevergorenem Chardonnay (Praxistauglichkeit?) nach sechs Tagen erfolgte, beim abgepresstem Chardonnay erst nach 18 Tagen, während er beim Blauburgunder fünf, beim Rosé zehn und beim Federweissen schliesslich 15 Tage brauchte. Durch Zugabe von Tannin-Präparaten nach der Gärung konnte der Startzeitpunkt nicht vorverlegt werden. Eine Zugabe schon zum Traubensaft wurde bisher nicht untersucht.

Beobachtungen bei den Heferversuchen

Eine Hypothese zur Erklärung des zähen BSA-Starts ist, dass die Konzentration an Apfelsäure 2013 sehr hoch war. Andererseits sind die relativ tiefen pH-Werte um 3.5 optimal für *Oenococcus oeni*, weil die Population nicht von *Pediococci* und *Lactobacilli* konkurrenziert wird. Bei den Heferversuchen des Jahrgangs 2013 kamen acht Trockenreinzuchtheften auf dem gleichen Müller-Thurgau-Saft zum Einsatz. Der spontane BSA fing bei allen Ansätzen sehr spät an – von einem gutem Monat bis zu drei Monaten nach Ende der alkoholischen Gärung (Abb.). Der Hefetyp hat auch Einfluss auf die Dauer des spontanen BSA – was seit 24 Jahren immer wieder auffiel. Da die Apfelsäure in allen Varianten im Bereich von 3.6 g/L lag, kann dies nicht der Grund sein für die Unterschiede. Mikroskopisch wurden schon ein bis zwei Wochen vor Beginn des Äpfelsäureabbaus viele *Oenococcus-oeni*-Bakterien in Kettenform gefunden.

Zeitdauer vom Ende der alkoholischen Gärung bis zum BSA-Start. Beim Heferversuch 2012 wurden die beiden Bio-Hefen noch nicht eingesetzt.

Aktuelle Beobachtungen

Viele Betriebe setzten BSA-Starterkulturen ein, die im selben Wein vorvermehrt wurden, in dem der BSA induziert werden sollte. Aber auch diese «Ansteller» brauchten viel Zeit und es wurde auch hier derselbe Einfluss der Hefe auf die Periode zwischen Ende der alkoholischen Gärung und Beginn des BSA beobachtet wie beim spontanen BSA.

Wenn der BSA so spät einsetzt wie dieses Jahr betrifft dies unter Umständen auch Weine, die noch Restsüsse aufweisen. Ein BSA in restsüssen Weinen ist nur dann problematisch, wenn unerwünschte *Pediococci* oder *Lactobacilli* statt der *Oenococci* am Werk sind. Bei pH-Werten unter 3.5 ist diese Gefahr klein. Wir haben aber immer wieder beobachtet, dass kein Zucker abgebaut wird, solange der BSA läuft. Dieses Jahr braucht es sehr viel Geduld mit dem BSA, aber dank der tiefen pH-Werte kommen keine unerwünschten mikrobiologischen Aktivitäten auf. Leider oxidieren viele Weine in der Zeit ohne mikrobiologische Aktivität, aber sobald der BSA beginnt, ist diese oxidative Phase vorbei.

Übrigens: Nie einen laufenden BSA mit schwefliger Säure stoppen, weil dann unerwünschte Aromen («Sauerkraut») eingebrannt werden!

2013 – ein BSA-Ausnahmejahr?

Ist der BSA beim Jahrgang 2013 im Vergleich zu andern Jahrgängen wirklich eine besondere Geduldsprobe? Die Daten in der Abbildung relativieren diese Wahrnehmung. Lassen wir den *Oenococci* noch Zeit und schaffen wir Bedingungen, dass sie dominant bleiben können!

JÜR G GAFNER, AGROSCOPE ■

