



OFFENE WEINKELLER 2021 – TROTZ REGEN EIN ERFREULICHER ERFOLG

178 Deutschschweizer Winzerinnen und Winzer haben am 31. Juli und 1. August ihre Betriebe geöffnet und am Tag der offenen Weinkeller (OWK) den Besucherinnen und Besuchern die Rebberge und Produktionsräume nähergebracht.

Der Tag der offenen Weinkeller der Deutschschweizer Winzerinnen und Winzer wird traditionellerweise im Frühling begangen. Dieses Jahr öffneten die Weinkeller pandemiebedingt zum zweiten Mal am 31. Juli und 1. August. Der Anlass wurde auf 178 Weinbaubetrieben vom Bündnerland bis Basel und vom Bodensee bis zum Bielesee durchgeführt, schreibt der Bran-

chenverband Deutschschweizer Wein (BDW) in einer Mitteilung. Rund 20 000 Gäste seien von den Winzerinnen und Winzern empfangen worden. Das Interesse konnte beim Publikum gehalten werden, weil jedoch mehr Betriebe mitmachten, muss von einem leichten Rückgang gesprochen werden. Dies spiegelt sich auch in den Kommentaren der Winzer wider: «Wir hatten mehr Zeit für die Gäste und konnten uns um sie kümmern», resümiert der Teufener Winzer Beat Kamm, leicht zurückgegangen sei jedoch der Weinverkauf.

Für den BDW ist klar, dass nächstes Jahr wieder auf den 1. Mai gesetzt wird, dennoch bezeichnet er es als positiv, dass



Offene Weinkeller in Mariazell (LU).

(© Beat Felder)

Schweizer Wein in der Deutschschweiz seit der Pandemie vermehrt als regionales Produkt wahrgenommen werde und nun ebenfalls zu den regionalen Spezialitäten gehöre.

LID/SZOW ■

ARBEITEN IM REBBERG UND KELLER

Auch wenn die derzeitige Situation in den Reben alles andere als optimal ist, soll das Augenmerk dieses Arbeitskalenders auf anstehende Vorbereitungsarbeiten rund um die Ernte gerichtet werden. Zur Mehrlausituation lesen Sie die Leserfrage und beachten Sie den Fokus auf Seite 6. Über den Hagel berichteten wir in der letzten Nummer.

Vogelabwehr

Nach wie vor bilden Vogelschutznetze einen bewährten und zuverlässigen Schutz, falls nötig. Es gibt sie als Einweg- oder Mehrwegnetze. Farbige (gelbe, blaue oder rote) haben eine gewisse Signalwirkung und wehren Vögel vorzeitig ab. Keinesfalls sollen grüne Netze Anwendung finden! Bitte verlegen Sie die Netze fachgerecht. Das heisst straff und gespannt, die Enden sollten nirgends am Boden zusammengerollt sein. Es gilt bei allen Methoden, die Vogelabwehr frühzeitig einzurichten, egal ob Netze, visuelle oder akustische Vorrichtungen (nach der Abschlussspritzung).



Vogelnetze müssen straff gespannt werden, um Tiere zu schützen.

Vorbereitungen der Weinlese

Es ist Zeit für die Vorbereitungen im Weinkeller. Diese sollten nun getroffen werden, wenn sie nicht schon im Gang sind. Im Folgenden wird an einige Punkte erinnert, die den reibungslosen Ablauf der Traubenlese ermöglichen.

Hilfsmittel

Eine grobe Zusammenstellung der zu erwartenden Ernte nach Sorte, Lage und Menge erleichtert das Bestellen der Hilfsmittel. Zuerst müssen Überlegungen über die benötigte und tatsächliche Menge an Rot-, Rosé- und Weissweinen gemacht werden. Allfällige spezielle Vinifikationen (Süssweine, Barriquevergärung oder in diesem Jahr Schaumweine usw.) gehören ebenso in die Planung. Es empfiehlt sich, die Auswahl der Hefen und deren Bestellung möglichst früh durchzuführen. In der Saison kann es beim Lieferanten zu Engpässen kommen.

In Jahren mit erhöhtem Fäulnisbefall und Essigbeeren ist an eine stärkere Behandlung des Mosts zu denken. All diese Faktoren haben Einfluss auf Art und Bestellmenge der Hilfsmittel. Ältere und angebrochene Packungen sollten auf ihren Zustand (optisch und geruchlich) und auf ihr Verfallsdatum kontrolliert werden. Bei den Hefen ist besondere Vorsicht geboten.

Mitarbeitende, Maschinen und Geräte

Frühzeitige Kontaktaufnahme mit dem Leseteam lohnt sich. Gut instruierte und motivierte Mitarbeitende sind für ein gutes Gelingen der Ernte unerlässlich. Damit werden auch Fehlmanipulationen an Geräten und Maschinen mit oft gefährlichen und finanziellen Folgen verhindert. Eine zeitige Funktionskontrolle aller Maschinen schützt vor Ärger und spart Geld. Sind genügend Schläuche und Gärbehälter gereinigt bereitgestellt? Reichen die



Kleingebinde für kleine Posten? Nehmen Sie sich genügend Zeit für alle Abklärungen, Sie sparen sich so viel Zeit.

Gärräume

Elektrische Installationen werden kontrolliert und auf ihre Sicherheit getestet (Korrosion an Kontakten usw.). Wichtig ist eine gute Durchlüftung der Gärräume. Ventilation und Lüftung müssen einwandfrei funktionieren. Hinweise durch Schilder und CO₂-Warngerät fix oder auf Mann retten Leben. Gärgase können tödlich sein!

Wespen und Essig

Von Wespen stark heimgesuchte Traubenbeeren stellen eine erhöhte Gefahr für die Bildung von Essigsäure dar. Diese Beeren gehören nicht ins Lesegut. Auch wenn nicht jede Beere einzeln verlesen werden kann, muss unbedingt sauber und zuverlässig gesondert werden. Das Lesegeschirr muss vor und während der Ernte stets gründlich gereinigt werden, sodass Essigbakterien weniger Möglichkeiten haben, sich zu vermehren. Bei solchen Traubenposten ist ein Einbrand mit 5 % schwefeliger Säure (1dl/hl) sowie eine rasche Verarbeitung unbedingt angezeigt. Ein schneller Gärbeginn ist anzustreben.

Botrytisinfektionen

Bei befallenem Lesegut sollen vor allem beachtet werden:

1. Sorgfältige Sönderung
2. Einbrand mit SO₂
3. Mostschönung z.B. Mostrein zur Verhinderung von Schimmeltönen
4. Maischeerhitzung für Rotweine und Mostpasteurisation für Weissweine (Enzyme werden dadurch inaktiviert)
5. Evtl. Zentrifugieren der Moste



Damit im Keller die Abläufe stimmen, ist eine gute Vorbereitung nötig.

(© Beat Felder)

Durch Botrytis infizierte Trauben haben einen höheren Anteil an Tyrosinase und Laccase, was in Kombination mit evtl. hohen pH-Werten zu grossem Farbverlust bei roten Gewächsen führen kann.

Lesezeitpunkt

Bei der Bestimmung des Lesezeitpunkts sind nicht nur Oechslegarde und Gesundheitszustand massgebend. Denken Sie bei der Reife der Trauben auch an Wein-, und Äpfelsäure, pH-Wert und Glucose-Fructoseverhältnis.

Hinweis: Trauben mit knapper Reife (gerade auch Mehltausgeschädigte Posten) dürfen nicht zu stark extrahiert werden, da sonst Bitterstoffe aus den Häuten und Kernen gelöst werden. Diese machen sich im Wein sehr negativ bemerkbar und können kaum mehr entfernt werden.

THIERRY WINS, AGROSCOPE ■

LESERFRAGE

Seit 30 Jahren bewirtschafte ich im Bleniotal einen kleinen Rebberg (Merlot/Pergolabau). Noch nie war ich mit einem solch grossen Schaden konfrontiert, obwohl ich den Spritzplan eingehalten habe. Wir waren nur von leichtem Hagel betroffen, aber von enormen Regenmengen. Ich übermittle Ihnen separat einige Bilder und wäre Ihnen sehr dankbar, wenn Sie mir dazu eine Aussage machen könnten.

R. SCHNIEPER

Lieber Herr Schnieper

Vielen Dank für Ihre Anfrage und Ihr Vertrauen. Es handelt sich bei Ihren Reben um den Falschen Mehltau (*Plasmopara viticola*), auch als Schlechtwetter-Pilz bekannt. Sie sind in bester Gesellschaft und brauchen sich keinen Vorwurf betreffend mangelnder Rebenpflege zu machen. Dieses Jahr hat der Pilz flächendeckend zugeschlagen und ist nicht nur in Deutschschweizer-Kantonen ein Problem. Auch das Wallis, die Waadt und das Tessin sind ungewohnt stark betroffen.

Durch die anhaltend nassen Witterungsbedingungen ist die Bekämpfung des Falschen Mehltaus besonders anspruchsvoll bis fast unmöglich geworden. Wir hoffen, dass Sie trotz allen Umständen einige Trauben lesen können und wünschen Ihnen eine gute Restsaison.

THIERRY WINS, AGROSCOPE ■



Von Mehltau befallene Trauben.