



Wädenswiler Weintage 2015

Der Fortbestand der Wädenswiler Weintage ist durch das Engagement von Prof. Peter Schumacher gesichert. Er moderierte neu den Rebbautag, der sich schwergewichtig der Rebschnitt-Methode nach Simonit & Sirch und der Kirschessigfliege widmete. Das «Problemviech» brachte der Veranstaltung überdurchschnittliche Besucherzahlen. Der Weinbereitungstag war nicht ganz so attraktiv, aber trotzdem spannend.

HANS PETER RUFFNER,
SCHWEIZER ZEITSCHRIFT FÜR OBST- UND WEINBAU, WÄDENSWIL
hanspeter.ruffner@agroscope.admin.ch

Mit mehr als 300 Einschreibungen lagen die Besucherzahlen der Wädenswiler Weintage 2015 am 8. (Fachtagung für Rebbau) und 9. Januar (Weinbereitung) über dem Durchschnitt der letzten fünf Jahre. Besonders der Rebbautag lockte mit 184 Einträgen 63 Leute mehr an als im Vorjahr, während der Weinbereitungstag mit 117 etwas schwächelte.

Rebbautag mit neuem Partner!

Die zukunftsgerichtete Terminierung zeigt, dass Befürchtungen um den Weiterbestand der Wädenswiler Weintage zurzeit gegenstandslos sind. Zwar hat sich das Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) wie angekündigt aufgrund der von Direktor Urs Hilber in der SZOW 8/2014 dargelegten Argumente aus der Organisation verabschiedet. Mit Peter Schumacher, dem Leiter der «Forschungsgruppe Weinbau» am ZHAW-Institut für Umwelt und natürliche Res-

Besucherinteresse und Termine

Wie immer machten sich die Organisatoren Gedanken über die Besucherzahlen. Diesmal dürfte es eindeutig das Thema Kirschessigfliege (KEF) gewesen sein, das 52% mehr Leute an den Rebbautag lockte als letztes Jahr. Aber ein Blick auf die Rekordjahre 2008, 2009 und 2012 mit 195, 184 und 210 Besuchern am Rebbautag gibt keine Hinweise auf ähnlich brisante Themen, die damals zu Grossaufmärschen führten. Auch die oft zitierte Abhängigkeit zwischen der Agrovina in Martigny (jeweils in den geraden Jahren) und dem Besuch der Wädenswiler Weintage hält einer Prüfung nicht stand: Wohl lagen 2010 und 2014 mit total 250 beziehungsweise 269 Einschreibungen unter dem Durchschnitt (275), aber 2012 lieferte mit 320 Besuchern ein «Zwischenhoch» und 2013 ohne Konkurrenz aus dem Wallis mit 240 den Negativrekord.

Es bleibt nur zu hoffen, dass die weinbauliche Praxis das Bemühen der Organisatoren um ein attraktives Programm auch ohne Katastrophenszenarien weiter durch regen Besuch honoriert. Terminausreden sind in Zukunft hinfällig, da die Weinbautage ihren festen Platz am Donnerstag und Freitag der zweiten Januarwoche erhielten (2016: 14./15.1.).

sourcen (IUNR) konnte aber ein Partner gefunden werden, der dank seines Profils unserem Weinbau sehr nahe steht und sich zur Organisation des Rebbautags bereit erklärte. Wir wünschen dem neuen Gespann mit Peter Schumacher und Diederik Michel, der nun den Weinbereitungstag betreut, viel Erfolg!

Rebschnitt italienischer Schule

Der sanfte Rebschnitt nach «Simonit & Sirch» zieht immer weitere Kreise. In Wädenswil erklärte der Südtiroler Martin Gojer die Methode, die seit bald 25 Jahren im Friaul angewendet wird und die Lebensdauer von Reben verlängern sowie Holzkrankheiten verhindern soll. Das System anerkennt die Notwendigkeit, die Rebe als stark wachsende Liane aus arbeitstechnischen Gründen durch rigorosen Rückschnitt in Form zu halten. Da die Pflanze aber nicht in der Lage ist, grosse Wunden zu überwallen, bilden sich unter den Schnittflächen Vertrocknungskegel, deren Ausmass von der verletzten Fläche abhängig ist. Bei grossen Kalibern verodet das trockene Gewebe das Wasserleitsystem, was unter Hitze zum Verdorren (Apoplexie) führt. Zudem sind die offenen Wunden Eintrittspforten für Pilze, die das Rebholz besiedeln können.

Es geht beim «sanftem Rebschnitt» darum, die Leitungsbahnen durch frühe und kleinflächige Eingriffe funktionsfähig zu erhalten und durch die Schnittanordnung den Wassertransport durchgängig zu erhalten.

Gewöhnungsbedürftig heisst nicht falsch!

Um ein stetes «Hochbauen» der Rebe zu vermeiden, wird das Vertikalwachstum unter dem Bindedraht seitlich ausgelenkt, was dem Stammkopf eine gewöhnungsbedürftige V- oder T-Form gibt. Offenbar bilden nicht alle Rebsorten die Vertrocknungskegel im gleichen Ausmass. Der Blauburgunder scheint wenig problembehaftet. Dies lässt in Kombination mit unseren Niederschlagsmengen den «sanften Schnitt» (bei den Hauptsorten) im Deutschschweizer Rebbau wohl nicht zur absoluten Notwendigkeit werden. Ein sorgsamer Umgang mit der Schere ist aber wohl trotzdem von Bedeutung.

Informationen vom Strickhof

Remo Walder, Bereichsleiter Weinbau und Weintechnologie am Strickhof, informierte über den Ausbildungsbereich: 2014 haben 23 Winzer, sieben Winzerinnen und sechs Weintechnologen mit dem EFZ abgeschlossen. Der Trend ist bei den Weintechnologen konstant – das Interesse am Winzerberuf ist nach wie vor gross – aber abflachend. Die Abschlussklasse 2015 umfasst noch 21 Personen. Der Anteil an Zweitausbildungen ist hoch. Zurzeit stehen in der Deutschschweiz gegen 50 Winzer-Lehrbetriebe einem halben Dutzend Ausbildungsstätten für Weintechnologen gegenüber. Eine detaillierte Situationsanalyse ist für die SZOW-Nummer 6/2015 vorgesehen.

Die dreijährige berufsbegleitende Ausbildung zum HF Weinbautechniker ist Ende Oktober 2014 mit 20 Kandidaten angefallen. Sie soll zur Führung eines Weinbaubetriebs inklusive Produktentwicklung und Marketing befähigen. Der Lehrkörper umfasst Fachlehrer des Strickhofs und der ZHAW sowie Spezialisten aus Forschung und Praxis.



Diederik Michel und Peter Schumacher freuen sich über den Besuchererfolg.

Wetter und Suzuki-Fliege

Andreas Naef bestritt mit seinen Agroscope-Kollegen Pierre-Henri Dubuis und Patrik Kehrl den Pflanzenschutzteil. Das Fehlen von Werner Siegfried in der Runde signalisiert seine bevorstehende Pensionierung, die für den Deutschschweizer Weinbau einen weiteren Kompetenzverlust bedeutet. Es war seit Langem das erste Mal, dass der Altmeister nicht auftrat, aber die Nachfolger haben sich gut geschlagen. Beim traditionellen Rückblick auf die Vegetationsperiode des Vorjahrs verdeutlichte eine Grafik die Eckpunkte des nassen Sommers. Vergleiche von Klima und Rebenentwicklung für individuelle Jahre und Standorte können übrigens auf www.agro.meteo.ch/de/weinbau/phaenologie selbst generiert werden.

Pilze und Schädlinge

Die ausgedehnten Regenperioden im Mai, Juli und August hatten insofern Einfluss auf das Auftreten des Falschen Mehltaus, als eine termingerechte Fungizidapplikation oft schwierig war. Eine Bestandaufnahme der Zikade *Scaphoideus titanus*, der Überträgerin der «Goldgelben Vergilbung» in der Deutschschweiz zeigte, dass das Insekt bei uns (noch) nicht vorkommt. Weitere Pflanzenschutz-Informationen finden sich in den «Pflanzenschutzempfehlungen für den Rebbau 2015/2016», die wie üblich in den ungeraden Jahren dem SZOW-Heft Nr. 2 beiliegen (erschien am 30. Januar).

Der historische Rückblick

Den Kirschessigfliegen-Teil leitete Peter Schumacher mit einer interessanten Betrachtung von Katastrophen-Ereignissen ein, die in den letzten 150 Jahren unseren Rebbau betrafen. Es würde zu weit führen, die einzelnen Faktoren hier zu beleuchten. Wir werden das Thema in ei-



Weit über den Bindedraht «hochgebauter» Rebstamm.



So grosse Schnittflächen verheissen nichts Gutes!

nem späteren SZOW-Beitrag aufnehmen. Auffällig ist aber schon, dass eher veränderte Konsumgewohnheiten und die Verfügbarkeit von (günstigem) Wein als rebbauliche Probleme den Weinmarkt und damit die Rebfläche beeinflussten.

Drosophila suzukii

Eine Rekapitulation von Biologie, Herkunft, Schadenspotenzial und Verbreitung der Kirschessigfliege präsentierte Patrik Kehrli von Agroscope. Eine ebenfalls gute Darstellung der Lage finden Daheimgebliebene auch unter <http://de.wikipedia.org/wiki/Kirschessigfliege>. Bezeichnend für 2014 war die wohl witterungsbedingt frühe und hohe Populationsdichte, die schliesslich den Befall auf die sonst als Wirt nicht sonderlich bevorzugte Traube lenkte.

Rück- und Ausblick

Die Suzuki-Fliege löste gegen Ende des Sommers unter der Winzerschaft Unruhe aus – angeheizt von Internet-Katastrophenmeldungen aus dem Ausland. Aufrufe zur Besonnenheit verhallten. Heute werden die KEF-Schäden auf vielleicht 10% geschätzt, sie sind damit wohl weit geringer als die Ernteauffälle durch Stielähme. Das Insekt musste teils zu Unrecht als Sündenbock für alle möglichen Schäden herhalten. «Essigherbste» gab es schon in den Jahren 1994, 2000 und 2006, also deutlich vor dem Auftauchen der KEF (2011).

Trotzdem, der Ernteaufwand war (zu) gross und Lösungsansätze müssen geprüft werden. Dazu gehören der Einsatz von Löschkalk und Steinmehlen, das Anbringen von Netzen, Köderverfahren und die Lokalisierung der Winterquartiere des Schädling. Die heutigen Erfahrungen stehen im klaren Gegensatz zur Strategie noch anfangs 2014, als man glaubte, auf eine Bekämpfung verzichten zu können. Diese Fehleinschätzung führte später zu oft ungerechtfertigten Schuldzuweisungen an Nachbarn, Forschung und Behörden. Erfreulich, dass ein Diskussionsbeitrag aus dem Publikum den Forschungsvertretern schliesslich spontan attestierte, in der Zwischenzeit «doch allerhand getan zu haben»!

Aussensichten

Die Sicht der Behörden und der Branche wurden von Beat Felder (LU) als Sprecher der Konferenz der Rebbaukommissäre und BDW-Präsident Kaspar Wetli dargelegt. Beide zeigten sich über die eher geringen Auswirkungen der KEF erleichtert. Wenn auch Ernteauffälle und Lese die Produktionskosten in die Höhe trieben, wurde zumindest die Qualität der Ernte 2014 bei Beachtung der Sorgfalsregeln nicht tangiert.

Die Lagebeurteilung der Agroscope-Mitarbeiter wurde durch Michael Breuer vom Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg (D) bestätigt. Die dortigen Forscher kamen zu ähnlichen Schlussfolgerungen. Insektizide können nicht die Hauptabwehrlinie bilden. Köderpräparate entwickeln kaum Lockwirkung. Die Schlupfraten in Blau-

burgunderbeeren beschränkten sich auf unter 15%. Die KEF-Schäden wurden auch in Baden-Württemberg anfänglich überschätzt. Der Befall hängt stark von der Umgebung ab: Hecken, Waldränder, Wildfrüchte und Beschattung sind problematisch.

Die Podiumsdiskussion

In der Podiumsdiskussion herrschte demzufolge Übereinstimmung. Die Witterung war wohl entscheidend für die beobachtete Massenentwicklung. Insektizideinsätze zeigten wenig Wirkung, da dank der rasanten Generationsfolge stets neue Individuen aus der Umgebung nachrücken konnten. Die KEF wird die Winzer wohl weiter begleiten, die chemische Keule kann aber auch wegen Rückstandsproblemen nicht die Lösung sein. Das Monitoring im Frühjahr/Sommer wird zeigen, ob sich 2015 eine vergleichbar starke Fliegenpopulation aufbauen kann. Beeren, Kirschen und Zwetschgen können als Frühwarnsysteme dienen. Man hofft auf Winterfröste und einen trockenen Sommer!

Der Weinbereitungstag

Das Eintretensreferat von Prof. Jürg Gafner von Agroscope war eine fast nostalgische Rückschau auf die mikrobiologischen Arbeiten in Wädenswil, angefangen bei der pionierhaften Selektion von rebberspezifischen Hefen bis zur Entdeckung der fructophilen Stämme, die nach einer Anpassungsperiode in stockenden Gärungen überschüssige Fruktose umsetzen können. Ein Glücksfall ist die Hefe 1895, die in 113 Jahren Einzelhaft in einem Meilemer Räuschling «gelernt» hat, Fructose zu verstoffwechseln.

Allergene Schönungsmittel in Wein

Allergien sind Reaktionen des Körpers gegen kleinste Mengen von Stoffen, die unser System als «fremd» einstuft. Die Symptome reichen von Mund- und Hautreizungen über Atemnot bis zu Schockzuständen. Es gibt kaum Heilung – die Betroffenen müssen diese Stoffe vermeiden. 14 davon sind in der Schweiz deklarationspflichtig, darunter Bestandteile von Ei, Fisch, Milch und Schwefel, die auch bei der Weinbereitung Verwendung finden.

Für Weinbaubetriebe gibt es vier Möglichkeiten des Umgangs mit diesen Substanzen:

1. sie bei der Vinifikation nicht einzusetzen (damit ist keine Deklaration nötig)
2. die Deklaration (z.B. «Enthält Sulfite»)
3. die Messung (aufwendig und teils ungenau)
4. die Risikostrategie (es darauf ankommen lassen: nicht empfohlen!)

Johannes Rösti von Agroscope fasste diese Punkte in einem umfassenden Überblick zusammen. Er wies auch darauf hin, dass bisher kein Fall einer allergischen Reaktion auf Weinhaltstoffe bekannt ist.



Weinbereitung ohne SO₂

Eine Vinifikation ohne SO₂ thematisierten zwei Referate: Als Erstes stellte die Physikerin Edith Klingner ein interessantes neues Hygieneverfahren vor, das Mikroben in Flüssigkeit durch Druckinfiltration mit Inertgas (N₂, Ar) und schlagartiger Entspannung abtötet. Das System kommt im Unterschied zur Pasteurisierung ohne Hitze einwirkung aus und soll den Schwefeleinsatz bei der Weinbereitung reduzieren. Für die Flaschenlagerung wird aber SO₂ weiter empfohlen. Das Gerät wird zurzeit praktischen Tests unterzogen.

Der zweite Referent, Arnaud Imméle aus dem Elsass, näherte sich dem Thema Schwefel über einen Exkurs in die Antike an, wo bei Amphorenweinen kein Schwefel zum Einsatz kam. Er schlägt vor, möglichst früh in der Verarbeitungsphase statt SO₂ sein biotechnologisches Präparat aus Saccharomyces- und Torulaspora-Hefen sowie Lactobacillen (3–5 g/hl) namens «Primaflora» einzusetzen. Dieser Bioschutz soll Fehlvergärungen verhindern, ohne die Aromazusammensetzung des Produkts zu vereinheitlichen. Bezüglich Oxidation geht Imméle davon aus, dass alle Weine eine gewisse Menge an Sauerstoff benötigen und bei der Verarbeitung sowieso erhalten; es gilt lediglich dank Systemkenntnis eine Überoxidation zu vermeiden. Die Vinifikation ohne Schwefel soll den Vorteil einer breiter gefächerte Aromatik bieten. Aber auch er räumt ein, dass eine schwefelfreie Abfüllung problematisch sein könnte.

Es geht ums Portemonnaie!

Der Freitagnachmittag war dem Schwerpunktthema «Ertragsregulierung zwischen Qualität und Wirtschaftlichkeit» gewidmet. Im Eintrittsreferat ging Klaus Schilling auf die Entwicklung des Schweizer Weinbaus seit den frühen 80er-Jahren ein. Ein wiederholtes Überangebot führte 1992 zur Mengengrenzung, die die Ernte regelte. Die Limitierung führte zu einem namhaften Quali-

Kaffeepause:
Gelegenheit zum
zwanglosen
Gespräch.

«Massenfang mit
Becherfallen.»



tätsanstieg. Rationalisierungen verhinderten den parallelen Anstieg der Produktionskosten. Diese liegen heute mit Fr. 27 500.–/ha nur um gut 10% höher als damals! Wenn kostendeckend gewirtschaftet werden soll, setzt eine Ernte von nur 700 g/m² einen Traubenpreis von Fr. 3.90 voraus. Das wird nicht überall erreicht. So liegt es nahe, die Erneuerung von Parzellen hinauszuschieben:

Das Durchschnittsalter der Reben im Kanton Zürich beträgt heute 26 Jahre. Alte Anlagen können nicht einfach in den Produktionsbereich von Landwein «hinaufgefahren» werden. Um die Kardinalfrage, wer die Kosten für die Erntebeschränkung zu tragen habe, kreiste die abschliessende Podiumsdiskussion. ■

Journées du Vin 2015 à Wädenswil

R É S U M É

Le millésime 2015 des Journées du Vin à Wädenswil a été un franc succès. Mais quelle mouche a donc piqué les nombreux participants (184) qui ont voulu assister à la «journée viticulture» du 8 janvier? La mouche Suzukii, bien entendu, car c'est bien qu'il a été question. Mais la «taille de la vigne à l'italienne» selon Simonit & Sirch et les suggestions présentées le lendemain dans le cadre de la «journée vinification» pour diminuer les quantités de soufre utilisées pour la vinification ont également livré matière à réflexion. Les

podiums de discussion se sont articulés autour du problème de la mouche Suzukii et autour de la question de savoir ce que peut coûter la qualité. Dans une rétrospective teintée d'une note provocatrice, Klaus Schilling a laissé entendre que les coûts de production n'avaient pratiquement pas augmenté dans le travail de la vigne depuis les années 80 grâce à la rationalisation, mais que l'évolution régressive du prix du raisin pesait sur la valeur ajoutée dans bien des endroits.