

# Wädenswiler Weintage 2008

Rebbautag wie Weinbereitungstag der Wädenswiler Weintage 2008 vermochten je gegen 200 Weinleute anzulocken. Beide Anlässe standen unter dem Überbegriff Weintypizität, wobei am Starttag die Frage «Herkunft oder Rebearbeit?» lautete, am zweiten dann «Herkunft oder Verarbeitung?» Nach dem traditionellen Rückblick auf das vergangene Pflanzenschutzjahr wurden verschiedene Aspekte des Begriffs «Terroir» ausgeleuchtet. Auch Beiträge zu vorausgesagten (und zum Teil bereits eingetroffenen) Klimaveränderungen standen auf dem Programm. Ebenso wenig fehlten Referate zur Verwendung von Eichenholz als Aromaträger – sei es in Form von Schweizer Barriques oder als Chips. Es versteht sich, dass bei so kontroversen Themen nicht immer Übereinstimmung herrschte. Mein uneingeschränktes Lob geht an die Organisatoren für das perfekte Zeitmanagement.

HANS PETER RUFFNER, SCHWEIZERISCHE ZEITSCHRIFT FÜR  
OBST- UND WEINBAU, WÄDENSWIL  
[hanspeter.ruffner@acw.admin.ch](mailto:hanspeter.ruffner@acw.admin.ch)

Fast 250 Personen hatten sich für die Wädenswiler Weintage vom 10./11. Januar 2008 eingeschrieben. Manche offenbar erst in letzter Minute, obwohl die Anmeldefrist am 3. Januar abgelaufen war. Der Appell um frühere Anmeldung wird wohl ungehört verhallen. Umso höher ist die organisatorische Leistung von Diederik Michel, Tilo Hühn und des Tagungssekretariats mit Irène Tinguely einzustufen. Das fast perfekte Zeitmanagement wurde nur durch die etwas grosszügige Interpretation der Mittagspausen durch einige Teilnehmer gestört. Aber die Weintage haben ja irgendwie den Charakter von Klassentreffen und neben der Wissensvermittlung soll eben auch das Gespräch unter Ehemaligen Platz haben.

Zufriedene Gesichter  
bei den Organisato-  
ren Diederik Michel  
und Tilo Hühn.



## Der 10. Rebbautag an der «ex-HSW»

Netzwerk-Präsident Diederik Michel eröffnete am 10. Januar den 10. Rebbautag punkt neun Uhr mit der Bitte, die Handies auszuschalten, begrüßte die fast 200 (trotz perfektem Rebschnittwetter) anwesenden Rebleute und übergab dann das Wort dem Hausherrn, dem neuen Direktor des Departements «Life Sciences und Facility Management», Urs Hilber (ex ACW). Dieser nutzte die Gelegenheit, die Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften (ZHAW) vorzustellen. Die ZHAW umfasst jetzt nicht weniger als acht verschiedene Departemente – von Architektur bis zur angewandten Linguistik. Bei der Namensgebung fiel der Einfluss der Linguistiker wohl noch nicht gross ins Gewicht. Sonst hätte man wohl einprägsamere Bezeichnungen als «Life Sciences» und «Facility Management» gefunden, die zwar international tönen, bei uns aber allen Erklärungsversuchen meist trotzen.

Geblieben ist mir, dass in diesem Schmelztiegel die ex-HSW heute nur noch vom Standortkanton Zürich getragen wird. Sie ist nun auf drei Lehrstätten verteilt, nämlich Grüental und Reidbach in Wädenswil und den Campus Technopark in Zürich (FM). Das für die Winzerausbildung zuständige Berufsbildungszentrum (BZW) für Lebensmittel, Obst-, Wein- und Gartenbau ist den «Life Sciences» angeschlossen und neu in Au (ZH) daheim.

## Pflanzenschutz 2007

Es folgten die Fachinformationen: Andreas Näf von der Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW stellte zwei neue Mehltaumittel vor. Dann warf der «phytopathologische Nachfolger» von Werner Siegfried an der ACW Wädenswil einen Blick zurück auf das Pflanzenschutzjahr 2007. Die Fakten sind wohl bekannt. Näf scheute sich nicht, das heisse Eisen des Abschlussgesprächs aufzugreifen, der (zu) früh angesetzt war. Er ging sachlich auf die Kritik ein und legte Argumente für den seinerzeitigen

Entscheid vor. Den Zeitpunkt der Abschlussbehandlung wird ACW weiter anhand des Entwicklungsstands der Trauben festlegen. Die Verantwortung für die Wartefristen bei früh reifen Rebsorten und die damit verbundene Rückstandsproblematik liegt bei den Betrieben. Überleitend auf das folgende Referat ging er noch kurz auf die aktuelle Situation bei den Phytoplasma-Erkrankungen (Schwarzholzkrankheit und goldgelbe Vergilbung) ein.

## Von Vektor bis Harmonia

Mit den Überträgern der genannten Phytoplasmosen, der Winden-Glasflügelzikade (SHK) und der Amerikanischen Rebzikade (ggV) befasste sich dann Heinrich Höhn, ebenfalls ACW Wädenswil. Der Vektor der goldgelben Vergilbung, *Scaphoideus titaneus*, kommt im Kanton Tessin und in der Westschweiz vor, die ggV-Phytoplasmen aber nur in der Südschweiz, sodass die Krankheit bisher nur dort auftritt.

Zu Beginn der Vegetationsperiode 2007 gab es wilde Spekulationen über den Einfluss des milden Winters auf die Schädlingspopulationen. Ein viel grösseres Schädlingsaufkommen wurde dann jedoch nicht bemerkt. Aber der warme April führte zu einer rasanten Frühentwicklung von Insekten wie Pflanzen. Der Flug des Traubenwicklers begann drei Wochen früher als normal. Wo der Sauerwurmbefall stark war, entwickelte sich eine dritte Larvengeneration (Süsswurm). Sporadisch wurde in Obst- und Rebanlagen verstärkt die Büffelizekade beobachtet und auch der Asiatische Marienkäfer (*Harmonia axyridis*; s. SZOW 11/07) ist nun gesamtschweizerisch anzutreffen. Bisher sind mit ihm in der Schweiz noch keine Probleme aufgetreten. ACW verfolgt die weitere Entwicklung.

## Chemie oder Schere?

Vorläufige Resultate zum Thema Ertragsregulierung mit chemischen und herkömmlichen Methoden stellte dann Altmeister Werner Siegfried, der jetzige Leiter der Gruppe Rebbau an ACW Wädenswil vor. Die Anwendung des Bioregulators Gibberellinsäure im Rebbau scheint nicht ganz problemlos. Neben einer ausgeprägten Phasenabhängigkeit der Applikation (vor, während oder nach der Blüte) sind auch Sorten- und Konzentrationseinflüsse vorhanden. Bei schlechten Voraussetzungen tritt starkes Verrieseln auf. Auch die Kosten sind nicht unerheblich. Die Versuche sollen weitergeführt werden. Der Einsatz von GA<sub>3</sub> ist eine Gratwanderung und in der Schweiz zurzeit nicht zugelassen.

Sehr gut bewährt hat sich hingegen das frühe Traubenteilen beim Stadium «Schrotkorngrösse» der Beerenentwicklung.

## Wasserversorgung und Terroir

Im folgenden Vortrag tauchte erstmals der Schlüsselbegriff «Terroir» auf. In der Waadt wurden von 2001 bis 2003 insgesamt 3800 ha Rebland bezüglich Bodentyp, Klima und Einstrahlung aufgelistet, in Einhei-

ten zusammengefasst und die Bodenwasserreserven ermittelt. Auf rund 50 Pilotparzellen hat der Rebphysiologe Vivian Zufferey (ACW Changins) die Beziehung zwischen den Bodenverhältnissen und dem Blattwasserpotenzial der Reben untersucht. Die Messung eignet sich offenbar gut zur Charakterisierung des Wasserfaktors. Es soll aber aus den Werten keine Terroir-«Rangliste» erstellt werden, sondern sie sollen die Stärken und Schwächen der Lagen aufdecken. Ziel muss sein, hinsichtlich Sorte, Anbautechnik und Vinifikation ein Maximum aus den Gegebenheiten herauszuholen.

## Aktuelle Verbandsinformationen

In einem Infoblock zwischendurch orientierte Co-Präsident Erich Gysel über den Deutschschweizer Weinbauverband. Als Neuigkeit ist der Umzug des DSWV-Sekretariats von Bern an die ACW Standort Wädenswil zu nennen. Weiter präsentierte Gysel das neue Berufsbild-Video «Winzer – ein Traumberuf?». Es kann wie weitere Angaben zum Lehrlingswesen gefunden werden unter [www.weinbauverband.ch/seiten/ausbildung/1\\_berufsbild.htm](http://www.weinbauverband.ch/seiten/ausbildung/1_berufsbild.htm). Im Übrigen ist die Ausbildung ein etwas heikles Thema: Es wird nur ein gesamtschweizerisches Berufsbild Winzer geben. Dazu mussten Kompromisse mit den welschen Vertretern eingegangen werden. Die Zahl der Schulstunden erhöht sich auf 1600 pro Jahr und das progressive Modell hat sich durchgesetzt. Progressiv bedeutet, dass die Anzahl der Schulstunden im Lauf der Lehre zunimmt. Die Verantwortung für die Ausbildung liegt bei den Kantonen. Es wird aber auch in der Deutschschweiz ein Berufsbildungsfonds geäufnet werden müssen. Wer dafür zuständig ist, wird noch diskutiert.

Der DSWV selbst soll gemäss Auftrag der Delegiertenversammlung vom 11. April 2007 in einen Branchenverband Deutschschweizer Wein (DBW) umgeformt werden. Ziel ist, eine Doppelstruktur zu vermeiden und Verarbeiter wie Weinhandel einzubeziehen. Ein Statutenentwurf liegt vor. Hingegen werden ein Präsident oder gar eine Präsidentin noch gesucht!

**Starkes Verrieseln nach Anwendung von GA<sub>3</sub>. (Foto: Werner Siegfried, ACW)**







Referenten, Winzerinnen und Winzer am Rebbautag.

## Eine Lanze für die Herbizide

Über Bodenbearbeitung sprach nach der Mittagspause Stephan Reuter von der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz (D). Der Boden darf nicht als lebloses Substrat betrachtet werden. Der Referent verwies auf dessen Bedeutung für die Wasserversorgung und Ernährung der Rebe bis hin zur Qualität des Ernteguts. Die Bodenpflege soll das Standortpotenzial langfristig sichern. Beim nachhaltigen Rebbau wird eine Bewirtschaftung gefordert, die dem Rechnung trägt. Ein Schwerpunkt ist dabei die Reduktion grobmechanischer Verfahren. Bodenpflege und Unkrautbekämpfung sind nicht voneinander zu trennen und die Förderung der Begrünung ist bei uns ein altes Anliegen. Chemische Unkrautregulierung generell negativ zu werten ist wohl falsch. Die Anwendung von Nachauflauf-Herbiziden kann aufgrund der Effekte der Wurzeln auf Erosion und Bodenbiologie durchaus sinnvoll sein. Kosteneinsparungen können dazu beitragen, in Steillagen das Landschaftsbild zu erhalten. Solche Überlegungen sind für Wädenswil – als Vorreiter der Begrünung – nicht ganz neu, es ist aber gut zu hören, dass sie immer noch Gültigkeit haben.

## Stockbelastung, Fehlstellen und Herbstverfärbung

Walter Kast vom LVWO Weinsberg (Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau, D) leitete das Thema Stockbelastung mit einigen Überlegungen zum Wachstum der Rebe ein. Als Faustregel kann ein Verhältnis von 4:1 zwischen Traubenertrag und Schnittholzmenge als Hinweis auf einen ausgeglichenen Zustand dienen. Selbst wenn dieser Wert über

die gesamte Rebfläche erreicht wird, kann es wegen Fehlstellen lokale Abweichungen geben. Auch aufgrund der Geologie, der Wasserversorgung oder nach Aufschüttungen können Unterschiede auftreten. Sie sind dem Winzer meist aufgrund des Zustands der Reben bekannt. Ein wichtiger Faktor ist der Stickstoffgehalt der Böden. Mängel sind aus der (frühen Herbst-) Färbung der Blätter ersichtlich. Durch Anpassung der Düngung und der Bodenbearbeitung konnten in Versuchspartzellen die Differenzen langfristig weitgehend ausgeglichen werden. Der homogen gewordene Rebbestand führte zu deutlich besserer Traubenqualität!

## ... und schliesslich das Klima

Anstelle von Hannes Schultz sprach Manfred Stoll (ebenfalls Geisenheim, D) zum Einfluss der Klimaveränderung auf die Traubenproduktion. Die immer drastischeren Prognosen zur globalen Temperatur- und Wasserkreislauf-Entwicklung rechnen – sofern sie richtig sind – auch für den Weinbau mit Konsequenzen. Für mitteleuropäische Verhältnisse werden Temperaturanstiege von drei bis fünf Grad vorausgesagt! Vor allem muss man von immer stärkeren Temperatur- und Niederschlagsschwankungen ausgehen. Wobei letztere möglicherweise schlimmer sind. Steile Spitzlagen geraten unter Druck (Trockenstress und Erosion bei Starkniederschlägen). Die seit etwa 1980 aufgetretenen Veränderungen waren bisher für unseren Weinbau allerdings im Allgemeinen positiv. Später reifende Sorten können gepflanzt werden. Tropfbewässerungskonzepte mit Begrünung zur Risikominderung sind zum Teil bereits realisiert.

Mit diesem Beitrag schloss die Vortragsreihe zum Themenkreis «Weintypizität: Herkunft oder Rebearbeitung». Durch den Weinbereitungstag am Freitag führte Tilo Hühn, der es immer wieder verstand, die Zuhörerinnen und Zuhörer mit launigen Bemerkungen und provokativen Fragen aus der Lethargie des reinen Wissenskonsums zu reissen.

## Der Weinbereitungstag – Weintypizität: Herkunft oder Verarbeitung?

Es bleibe dahingestellt, ob meine Beobachtung, dass der Weinbereitungstag bezüglich Teilnehmerzahlen erstmals den Rebbautag überflügelte, bereits einem Trend entspricht. Es ist aber klar, dass die Vermarktung heute eine der Traubenproduktion ebenbürtige Rolle spielt. Qualität beginnt zwar im Rebberg – für einen nachhaltigen Erfolg braucht es aber mehr. In diese Kerbe schlug der erste Referent des Tages, Hermann Kolesch von der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau in Veitshöchheim (D). Er warnte davor, «Terroir» einseitig auf physikalische Messungen herunterzubrechen und rät, den emotionalen Aspekt des Begriffs zu vermarkten. Dabei ist der auf die Bodenminerale fokussierte Ansatz im Bordeaux anders als jener im Burgund, wo die Reblage mit dem Pinot noir im Zentrum steht. Diese Interpretationen entziehen sich meist dem Messbaren. Der Kunde will Erlebnisse, Geschichten und Weine wie

Winzer, zu denen er eine emotionale Beziehung aufbauen kann. In solchen Faktoren liegt die Chance unserer überblickbaren Rebgebiete.

Sehr viel technischer darauf der Vortrag von Jörg Weiland vom DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück in Oppenheim (D). Da die wesentlichen Aspekte des «Einsatzes von Trockeneis und Flüssig-CO<sub>2</sub> zur Kaltmazeration in der Weiss- und Rotweinbereitung» kürzlich (22/07) in der SZOW vorgestellt wurden, wird hier auf eine Zusammenfassung verzichtet. Die Publikation kann unter [www.szow.ch](http://www.szow.ch) als pdf-Datei heruntergeladen werden.

## Chips oder keine Chips – das ist die Frage

Fulminant der Auftritt von Reinhard Eder aus Klosterneuburg (A). Der quirlige Referent zog die Zuhörer augenblicklich durch seine lockere Art im Umgang mit so heissen Eisen wie der Tanninzugabe und Chipsbehandlung in den Bann. Als Mitglied der Bewilligungsbehörde wies er darauf hin, dass in Österreich 85 Tanninpräparate angemeldet sind. Daraus ist ersichtlich, wohin der Markt zielt. Die Tannine haben den Weg vom Schönungsmittel zur Aroma- und Strukturbeihilfe geschafft. Chips sind in Österreich seit Oktober 2006 erlaubt, die Einschränkungen sind ähnlich wie bei uns. Ihr Einsatz ist aber noch kaum über 1 bis 2% hinaus gediehen. In Versuchen war in der Regel eine Zunahme der Gesamtphenole feststellbar, während ein stabilisierender Einfluss auf die Rotweinfarbe nicht immer eintrat. Die Aromazusammensetzung des Weins ändert sich. Die Veränderungen werden sensorisch meist besser als die Kontrolle beurteilt. Als Vorteile werden in der Produktion insbesondere der Preis, das Fehlen von Verdunstungsverlusten, eine hygienische Verbesserung, geringere Transportkosten und die Schonung der Eichenbestände angeführt. Allerdings setzt die Verwendung von Chips eine Mikrooxygenation des Weins voraus, wenn eine vergleichbare Qualität erzielt werden soll.



**Eichenholzchips – Untergang der Weinkultur oder Rettung der Eichenbestände? (Foto: Thierry Wins, ACW)**

## Ein Farbextraktionspotenzial von Hefen?

Der ehemalige Diplomand der HSW und heutige Mitarbeiter der ZHAW, Martin Häfele, stellte die Resultate von Versuchen zum Einfluss der Extraktionsbedingungen auf die Farbausbeute bei der Maischegärung vor. Dabei zeigte sich, dass die Farbausbeute einer Gärung bei 30 °C in keiner anderen Variante erreicht wurde. Die Extraktion bei 20 °C lieferte um gut 20% niedrigere Werte, und auch eine Nachmazeration bei 30 °C änderte daran nichts. Die ebenfalls submaximalen Werte nach Extraktionen mit alkoholischen Lösungen bei unterschiedlichen Temperaturen werden dahingehend interpretiert, dass trauben- oder hefebürtige Enzyme eine Rolle bei der Farbauswaschung spielen müssen. Dabei wird vermutet, dass vor allem die Fett spaltende Aktivität der Hefe eine ausschlaggebende Rolle spielen könnte. Nach gestaffelten Extraktionsansätzen ergaben sich Hinweise für einen solchen Lipase- oder allenfalls auch Hydrolase-Effekt der Hefen. Das enzymatische Potenzial verschiedener Hefestämme wird nun untersucht.

## Klimawandel auch für die Mikroorganismen

Der Klimawandel wirkt sich auch auf die Wein-Mikroorganismen aus. Darüber sprach Jürg Gafner von ACW Wädenswil. Mit der Klimaerwärmung sind die Zuckergehalte der Traubensäfte gestiegen. Das bedeutet andere osmotische Bedingungen für die Hefen. Zudem wird das kritische Verhältnis von Glucose zu Fructose von 1:10 wegen der ausgeprägten Bevorzugung der Glucose durch «normale glucophile» Hefen bei sehr zuckerreichem Ausgangsmaterial oft schon bei 35 °Oe erreicht, was Gärstopp bedeutet. Andererseits wird die Äpfelsäure in der Traubenbeere unter heissen Reifebedingungen auf ein Minimum abgebaut, was hohe pH-Werte im Saft und damit bakteriell instabile Bedingungen schafft. Anstelle von *Pediococcus damnosus* (Lindkokken) wird auch bei uns *P. parvulus* treten, was zwar nicht zum Lindwerden des Weins, dafür aber zur Bildung von biogenen Aminen (Kopfwahl!) führt. Brettanomyces-Hefen, die früher ausschliesslich in Weinen aus warmen Weinbaugebieten mit entsprechend hohen Alkoholgehalten auftraten, sind heute auch bei uns zu Hause.

## Weinklassifikation in der neuen Weinverordnung

Einen Einblick in die seit 1. Januar 2008 geltende revidierte Weinverordnung gab der Direktor der Eidgenössischen Weinhandelskontrollkommission (EWK), Philippe Hunziker. Die alte Verordnung begünstigte eine Segmentierung des Weinangebots auf Stufe Vermarktung. Neu soll nun bereits bei der Produktion das Vermarktungsziel angesteuert werden. Tafelweine bilden die unterste Qualitätsstufe. Die geografische Herkunftsangabe ist auf «Schweiz» beschränkt. Eine Individualisierung kann über einen Fantasienamen oder eine Marke erreicht werden. Rebflächen

zur Produktion solcher Weine müssen bis 31. Juli des Erntejahrs dem Kanton gemeldet werden. Landweine bilden das mittlere Segment. Es gelten die Mindestvorschriften des Bundes bezüglich Menge und Zuckergehalt. Als Verkaufsbezeichnung dient eine «überkantonale geografische Einheit» zum Beispiel Chasselas romand. Auch hier gilt eine Voranmeldefrist bis 31. Juli. Für traditionelle Bezeichnungen wie Goron, Nostrano ist die Reglementierung den Kantonen überlassen. Eine Bezeichnung kann nicht gleichzeitig für einen Landwein und eine Appellation contrôlée verwendet werden.

Für AOC-Weine müssen die Kantone mindestens sieben Kriterien festlegen: 1. die Abgrenzung des Produktionsgebiets, 2. ein Rebsortenverzeichnis, 3. ein Verzeichnis der zugelassenen Anbaumethoden, 4. den Mindestzuckergehalt, 5. den Höchstsertrag, 6. ein Verzeichnis der zugelassenen Weinbereitungsmethoden und schliesslich 7. ein System zur analytischen und sensorischen Kontrolle. Verkaufsbezeichnung ist ein Gebiet, das nicht über den Herkunftskanton hinausgehen kann. Die «Weinschweiz» wurde in drei Regionen, nämlich Westschweiz, Deutschschweiz und

italienische Schweiz unterteilt, die sich bezüglich Höchstmengen (zu Ungunsten des Kantons Tessin) unterscheiden. Im Weiteren wurden 18 weinspezifische Begriffe definiert. Details unter [www.admin.ch/ch/d/as/2007/6267.pdf](http://www.admin.ch/ch/d/as/2007/6267.pdf)

## Terroir Chêne

Den Schluss der Veranstaltung bildete das Referat von Judith Auer, vormals Professorin an der EIC (Ecole d'ingénieurs de Changins), seit Mitte 2007 als Kommunikationsverantwortliche bei ACW Changins tätig. Auf eine Kurzfassung wird hier aus Platzgründen verzichtet, da in der SZOW 3/07 die Resultate zum grossen Teil bereits präsentiert wurden. Der Bericht kann unter [www.szow.ch](http://www.szow.ch) als pdf-Datei heruntergeladen werden. Ein weiterer Artikel zum Thema «Eichenholz» von Co-Autor André Rawyler ist für die Nummer 6/08 vorgesehen.

## RÉSUMÉ

### Journées du Vin à Wädenswil 2008

*Les Journées du Vin qui se sont déroulées les 10 et 11 janvier 2008 à Wädenswil ont chacune attiré à peu près 200 professionnels du vin et de la vigne à la ZHAW (Haute école des sciences appliquées de Zurich, anciennement HSW). Les deux journées étaient placées sous le thème principal de la «typicité des vins», thème qui a été appréhendé tantôt dans la perspective de la «provenance ou du travail dans la vigne», tantôt dans celle des questions de vinification. Comme de coutume, la journée de la vigne a débuté par une rétrospective détaillée des mesures phytosanitaires durant la période végétative écoulée. Les enseignements les plus récents concernant la régulation de la charge par l'acide gibbérellique ont également été présentés. Un grand volet de la journée s'est ensuite articulé autour du mot-clé «terroir», d'autres centres d'intérêt ayant été les changements climatiques annoncés, des questions de disponibilité d'eau et de substances nutritives, ainsi que leur influence sur notre viticulture. Un point final a été mis à l'ensemble thématique de la typicité par des conférences sur l'emploi de tannins et de bois de chêne œnologiques sous forme de barriques ou de copeaux comme produit de collage ou support aromatique dans la viticulture moderne. Une fois de plus, les présentations ont fait un tour d'horizon passionnant des pratiques en partie sujettes à controverse dans la viti-viticulture, permettant ainsi aux participantes et aux participants de se mettre au fait des plus récents développements.*