

Der Pro-Kopf-Konsumrückgang von Wein in der Schweiz ist einerseits mit der Frankenstärke in Verbindung zu bringen, andererseits aber auch mit einer Veränderung der Trinkgewohnheiten. In den letzten fünf Jahren nahm die Bevölkerung der Schweiz stark zu, ab 2007 um 1% pro Jahr. Damit ist eine Zuwanderung von Personen verbunden, die wenig oder gar keinen Wein trinken.

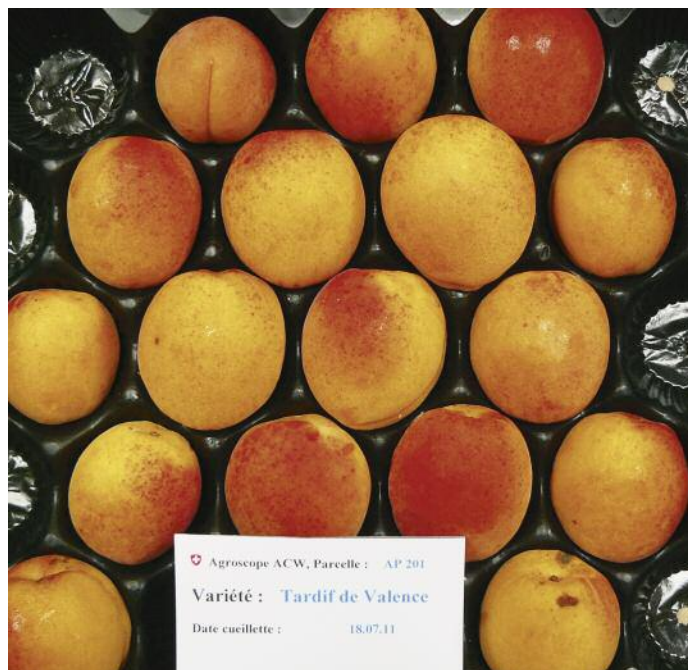
Quellen

OIV: Berichte 2000 – 2011, www.oiv.int/oiv/info.
BLW: Weinjahre 2000 – 2011, www.blw.admin.ch.
Google: Bevölkerungszahlen Schweiz, www.google.ch/public.data.

HANSJÜRG ZEHNDER, WÄDENSWIL ■

standsfreiheit nach den Normen der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV) umgehen oder dann gänzlich auf die Verwendung der genannten Schönungsmittel aus Milch und Eiweiss verzichten. Die EU regt zur Verbesserung der Lesbarkeit an, auf den Etiketten Piktogramme zu verwenden, die eine Verwendung der Milch- und Eiweisspräparate bildlich darstellen.

AGRA-EUROPE/SZOW ■



Die neue Aprikosensorte «Tardif de Valence».

EU: Allergen-Deklaration auf Weinetiketten

Nur einen Tag vor Ablauf der Sonderregelung, die den Wein bisher von der Angabe potenzieller Allergene ausgenommen hatten, haben sich die Europäische Kommission und die Mitgliedsstaaten auf Regeln zur Kennzeichnung von Allergenen aus Milch- und Eiweissprodukten in Wein geeinigt. Aus Hühnerei und Milch gewonnene Eiweisse, insbesondere Albumin und Kasein, werden in der Weinproduktion zur Schönung verwendet. Sie werden zwar im Verlauf des Produktionsprozesses wieder entfernt, die Möglichkeit von Rückständen, die für Allergiker ein Risiko darstellen, kann aber nicht restlos ausgeschlossen werden.

Deshalb müssen in Zukunft alle Weine, die nicht nachweislich frei von solchen Rückständen sind, wie bei der Schwefligen Säure (Sulfite) einen Hinweis auf den potenziell allergenen Charakter dieser Stoffe tragen. Die Kelterbetriebe können die Anzeigepflicht entweder durch eine Analyse der Produkte auf Rück-



Fachvorträge bereicherten die «Fête de l'abricot»

Am 3. August 2012 traf sich die Aprikosenbranche an der Fachtagung im Rahmen der «Fête de l'abricot» in Saxon. Die Tagung wurde von der Forschungsanstalt Agroscope zusammen mit dem Amt für Obst- und Gemüsebau des Kantons Wallis organisiert. Spezialisten aus der Schweiz und Frankreich stellten die neusten Resultate ihrer Forschungsarbeiten für eine nachhaltige, qualitativ hochstehende Aprikosenproduktion vor. Besondere Beachtung fanden die vielen Aprikosensorten. Mehrere Sorteninhaber präsentierten Neuheiten.

Pascal Felley, Mitglied des Organisationskomitees der «Fête de l'abricot», und Georg Bregy, neuer Direktor des Schweizer Obstverbands, begrüßten die zahlreichen Teilnehmer der Tagung. Renommiertere Spezialisten des Aprikosenanbaus hielten Vorträge zu aktuellen Themen.

Sortenwahl zentral

Die Frage rund um die Sortenwahl ist zentral und hat in den letzten Jahren an Bedeutung ge-

wonnen. Neben Standardsorten wurden interessante neue Sorten und Züchtungen aus dem Ausland und der Schweiz präsentiert. Auch französische Züchter stellten ihre Neuheiten vor. Von besonderem Interesse waren Flopria (Ernte am 5. Juli), Bergeval (10. Juli), Vertige (25. Juli), Harval und Harogem (beide 5. August) sowie Tardif de Valence (10. August). Agroscope wertet gegenwärtig im Forschungszentrum Conthey 150 neue internationale Sorten und rund 5000 eigene Züchtungen aus. Es wird geprüft, ob sie für unsere Klima- und Bodenverhältnisse geeignet sind. Mit diesen neuen Sorten sollen die Ernteperiode von Mitte Juni bis Ende September erweitert und die Qualität weiter verbessert werden.

ESFY

Zweiter Schwerpunkt war die Problematik der Europäischen Steinobst-Vergilbungskrankheit (ESFY). Die Krankheit wird hauptsächlich über saugende Insekten übertragen; eine direkte Bekämpfung ist zurzeit nicht möglich. Die Symptome sowie Tilgungsmassnahmen wurden von Jacques Rossier, Kanton Wallis, vorgestellt. Ausserdem wurde ein neues EU-Projekt präsentiert. Ziel dieses Projekts ist

die Entwicklung eines globalen, langfristigen und leistungsfähigen ESFY-Managements.

Luizet als Brennobst

Die traditionelle Walliser Sorte Luizet stand im Zentrum des dritten Teils. Sébastien Besse (Kanton Wallis) und Julien Ducruet (EIC) zeigten, dass es verschiedene Klone dieser Sorte gibt, die unterschiedlich gut für die Destillation geeignet sind. Der beste Klon und die perfekte Fruchtreife für die Destillation konnten mittels sensorischer Analyse bestimmt werden.

An Ende der Veranstaltung konnte das Publikum von der Erfahrung eines französischen Produzenten profitieren. Pierre Monteux bewirtschaftet in Mourières (Südfrankreich) 100 ha Aprikosen sowie 250 ha Pfirsiche und Nektarinen. Seit 1988 exportiert er mit Erfolg seine Produkte in die Schweiz, nach Deutschland und Belgien. Er ist überzeugt, dass sich das Aprikosensortiment in Zukunft stark verändern wird. Während sich das «Premium»- und das «Budget»-Segment ausbreiten werden, wird das «Standard»-Segment langsam an Bedeutung verlieren.

Die Vorträge sind unter www.vs.ch/agriculture abrufbar.

DANILO CHRISTEN, ACW ■