



Wädenswiler Weintage 2019

Nach dem rekordwarmen Jahr 2018 war es nur logisch, dass der Vormittag des Rebbautags den Klimawandel zum Thema hatte. Am Nachmittag wurden die wichtigsten Label für nachhaltige Produktion präsentiert. Der Weinbereitungstag war der Vinifikation und Vermarktung der «neuen Rebsorten» gewidmet.

PETER SCHUMACHER, INSTITUT FÜR UMWELT UND
NATÜRLICHE RESSOURCEN DER ZÜRCHER HOCHSCHULE FÜR
ANGEWANDTE WISSENSCHAFTEN, WÄDENSWIL
spet@zhaw.ch

2018 war ein Jahr der Rekorde – heiss und trocken! Auf der Halbinsel Au erreichte der Huglin-Index 2212 Punkte, 450 über den Werten der (5) Vorjahre, auf dem Niveau der Durchschnittszahlen im Wallis und Tessin. Im Eingangsreferat verglich Prof. Dr. Manfred Stoll (HS Geisenheim) die Erntezeitpunkte von 2018 mit Beobachtungsreihen, die im Burgund bis ins Jahr 1370 und im Rheingau (Schloss Johannisberg) bis 1780 zurückreichen (Abb. 1). Die Entwicklung seit Mitte der 1990er-Jahre ist eindrücklich: Die Lese erfolgt zwei bis drei Wochen früher. Infolge der Hitze verdunsten die Reben mehr Wasser, in Zukunft muss häufiger mit Trockenstress gerechnet werden. Mit der Wahl der Rebsorte kann langfristig auf die Erwärmung reagiert werden; südliche Typen wie Merlot, Syrah aber auch Cabernet Sauvignon bieten sich an. Die Isothermen wandern nach Norden, Dänemark und

Südschweden werden zu Weinbauregionen. Schliesslich erläuterte der Referent anhand von Versuchsergebnissen die Auswirkung der Temperatur auf die Traubeneinhaltsstoffe.

Wirkung hoher Temperaturen

Im Versuch «Heat berry» in Geisenheim wurde in Plastikzelten über der Fahrgasse erwärmte Luft in die Traubenzone geleitet. Die Weine aus erwärmten Trauben unterscheiden sich stark von der Kontrolle, wobei grosse Jahrgangsunterschiede auftreten. Hitze beim Fruchtansatz wirkt sich stärker auf die Traubeneinhaltsstoffe aus als vor der Ernte. Wärmebilder zum Einfluss der Zeilenausrichtung auf das Mikroklima der Traubenzone zeigten, dass die höchsten Temperaturen gegen Abend bei Nord-Süd-Ausrichtung auf der Westseite der Laubwand erreicht wurden. Weine der Varianten Nord-Süd, Nordost-Südwest (NE-SW) und Ost-West konnten degustiert werden. In einer Umfrage schnitt die Variante NE-SW am besten ab.

Während die Sortenwahl oder die Zeilenausrichtung langfristige Massnahmen sind, kann mit dem Entblättern der Traubenzone kurzfristig auf die Wettersituation reagiert werden. Mathias Petgen vom Weincampus Neustadt sprach über Möglichkeiten der Teilentblättern mit den bekannten Einflüssen auf Graufäule, Ertrag und Traubeninhaltsstoffe. Der Schwerpunkt der Ausführungen lag beim Sonnenbrand. Untersucht wurden: Entblättern bei Blüte bzw. zu Beginn des Farbumschlags, jeweils mit und ohne Kaolin oder Kalk. Gegenüber der Kontrolle führten alle Verfahren zu dickeren Beerenhäuten und damit erhöhter Botrytis-Toleranz. Mit zunehmender Entblättern nahm jedoch der Gehalt an 1,1,6-Trimethyl-1,2-dihydronaphthalen (TDN) zu, der für die bei älteren Rieslingweinen typische Petrolnote verantwortlich ist. Der Gehalt an TDN konnte signifikant gesenkt werden, wenn gleichzeitig mit der Entblättern Kaolin oder Kalk appliziert wurde. Der Einfachheit halber wird aber lediglich eine moderate einseitige Entblättern auf der Schattenseite empfohlen.

Wasserhaushalt und Bewässerung

Der nächste Referent war Wolfgang Patzwahl, von 2000 bis 2004 Dozent an der Hochschule Wädenswil. Er beschäftigte sich schon damals mit dem Wasserhaushalt der Rebe und installierte auf der Au eine Tropfbewässerung – was zwar zu etwas Kopfschütteln führte. Nun konnten aber dort 2018 flachgründige Standorte und Jungreben bewässert werden. Offensichtlich gewinnt auch bei uns das Thema Wasser an Bedeutung (Abb. 2).

Zunächst wies Patzwahl auf die Wichtigkeit einer guten Bodenstruktur sowohl für die Infiltrationsrate bei Starkniederschlägen wie auch für die Wasserhaltekapazität des Bodens hin. Vielerorts wird man auf die Dauer wegen des Klimawandels nicht um eine Bewässerung herumkommen, wobei die Wasserbeschaffung Probleme bereiten kann. Beim Projekt «VINAQUA», einem Wassermanagementsystem im fränkischen Volkach, wird der Oberflächenabfluss aus den Weinbergen in einem Pufferbecken aufgefangen und von dort auf Speicherbecken verteilt, die Tropfbewässerungen speisen. Beim Vergleich von Fassproben (Volkacher Silvaner 2018) mit und ohne Bewässerung zeigten die Weine aus der bewässerten Parzelle deutlich mehr Fruchtaromen sowie eine frischere Säure und wurden klar besser bewertet.

Label für Nachhaltigkeit

Als Einstieg ins Thema «Nachhaltigkeit» präsentierte Urs Podzorski, der Nachfolger von Rebbaukommissär Peter Rey im Aargau, einen im Rahmen seiner Masterarbeit an der ZHAW entwickelten CO₂-Rechner. Das System soll vor der Praxiseinführung noch etwas vereinfacht werden. Als Schlüsselmassnahmen zur Verbesserung der Betriebs-Ökobilanz gingen die Verwendung leichter Weinflaschen sowie Zurückhaltung bei den Fahrten im Rebberg und beim Einsatz von Pflanzenschutzmitteln hervor. Die beiden letztgenannten



Abb. 1: Prof. Dr. Manfred Stoll bei seinem Referat über die Rekorde von 2018.

Faktoren sind stichhaltige Argumente für den Anbau von «neuen Rebsorten».

In den letzten fünf Jahren hat sich die Schweizer Bio-Weinproduktion von 420 auf 1000 ha ausgeweitet und entspricht nun ca. 8% der Rebfläche. Das scheint Grund genug für eine Standortbestimmung bei den Produktionsvorgaben. In Abbildung 3 sind die fünf wichtigsten Nachhaltigkeits-Labels vorgestellt. Wie aus der Podiumsdiskussion hervorging, liegt die Hauptmotivation zur Label-Verwendung nicht beim Verkaufspreis. Vielmehr sehen laut den Referenten die Winzer im Label ein Hilfsmittel zur Verbesserung der Nachhaltigkeit ihrer Produktion.



Abb. 2: Auswirkung der Trockenheit von 2018 auf die Begrünung des Rebbergs der ZHAW auf der Halbinsel Au.

Der Landwirt wird Energiewirt

Auch der Weinbereitungstag war dem Schwerpunktthema Nachhaltigkeit gewidmet. Im Startreferat verwies Bernhard Degünther (DLR Oppenheim) auf Ansätze zur Steigerung der Energieeffizienz im Kellerbereich. Der Stromverbrauch in deutschen Kellereien liegt bei 18.6 kWh/hl Wein. Das entspricht gut 3.5 % der Betriebsausgaben. Der finanzielle Energiespareffekt wird daher als relativ gering eingeschätzt. Trotzdem wird empfohlen, den effektiven Verbrauch zu analysieren und Sparmöglichkeiten durch Änderungen der Arbeitsmethode oder der Technologie zu prüfen. Für den Hauptverbrauch sind die Kühlung/Erwärmung von Maische, Most oder Flaschenlager verantwortlich. Einsparungen sind möglich, indem man z.B. nicht zu kaltes Kühlwasser verwendet (Sparpotenzial bis 25 %), eine effizientere Kühlmaschine (bis 45 %) oder neue Technologien einsetzt (Kühlturmkonzept um 70 %). Die Einsparung beim Ersatz konventioneller Leuchten durch LED liegt bei 42 %!

Vinifikation von Piwi-Sorten

Varianten zur Vinifikation der Freiburger Piwi-Sorten «Souvignier gris» und «Prior» stellte Benedikt Grein vom Weinbauinstitut Freiburg (WBI) vor. Schon einleitend hielt er fest, dass Piwis in der Weinforschung vernachlässigt worden sind. Ob der alleinige Grund dafür die tausendjährige Anbaugeschichte des Blauburgunders ist, während die «neuen Sorten» erst Ende des 20. Jahrhunderts herauskamen, bezweifelt der Referent. Eine

der wenigen neuen Arbeiten zur Weinbereitung aus Piwi-Sorten stamme bezeichnenderweise aus Dänemark, einem nicht sehr bekannten Weinland. Zufall?

Bei der Vinifikation von Souvignier gris orientierte man sich am Stil-Spektrum «knackig bis üppig», also a) kurzer Standzeit, b) Ganztraubenpressung und c) Maischestandzeit von 16 Std. mit 10 % Saftabzug. Bei der aktuellen Verkostung traten grosse Unterschiede zwischen den Varianten auf, wobei alle gut bis sehr gut bewertet wurden. Es ist sicher eine Stärke dieser Sorte, dass so unterschiedliche Weinstile möglich sind.

Anschliessend referierte Roland Lenz vom Weingut Lenz über die Variationsbreite von Valentin Blattners «Cabernet Jura» und präsentierte vier Weinvarianten:

- Rosé-Schaumwein
- Cabernet Jura mit kurzer Standzeit und früher Abpressung ab 60 °Oe.
- Cabernet Jura Barrique mit spätem Presszeitpunkt ab 10 °Oe.
- «Meisterhandwerk» mit Zugabe von Trester und Traubenstielen

Bei der Live-Umfrage wurde gefragt, welcher Preis für den Cabernet Barrique gerechtfertigt wäre. Die Schätzungen lagen deutlich höher als der effektive Verkaufspreis. Dank gutem Verkauf hat Lenz bereits über 60 % der Fläche mit «neuen Rebsorten» bestockt.

Live-Umfrage

Durch den Umfrageteil führte ZHAW-Masterstudentin Monika Baumann. Die Anwesenden wurden aufge-

Abb. 3: Die fünf wichtigsten Nachhaltigkeits-Labels.

Label	Organisation	Internet	Referent
	Vinatura	www.vinatura.ch	Robin Haug, Vorstandsmitglied Vinatura
	FAIR and GREEN e.V.	www.fair-and-green.com	Keith Ulrich, Vorstandsvorsitzender von FAIR and GREEN e.V.
	Bio Suisse	www.bio-suisse.ch	Pascal Olivier, Berater Bio Suisse Romandie
	Demeter	www.demeter.ch	Nadine Besson-Strasser, Weingut Besson-Strasser
	Delinat	www.delinat.com	Daniel Wyss, Winzerberater Delinat

fordert, im Smartphone auf www.menti.com einen sechsstelligen Code einzugeben. Dort gab es Fragen wie: Welchen Gesamteindruck hinterliessen die über Mittag degustierten Weine? Die Antworten wurden online ausgewertet und das Resultat stand umgehend «live» zur Verfügung (Abb. 4). Dadurch erhielt auch Benedikt Grein eine detaillierte Rückmeldung zu seinen Sauvignier-gris-Vinifikationsvarianten.

Spannend die Antworten auf die Frage: Mit welcher Bezeichnung lassen sich Piwi-Weine am besten verkaufen? 42 von 110 Stimmen gingen an «neue Sorten», wie bereits von Roland Lenz vorgeschlagen. Eher überraschend stimmten nur zwei Leute für «Piwi-Sorten».

Vermarktung

Die letzten drei Referate beleuchteten die Vermarktung der «neuen Sorten» aus verschiedenen Blickwinkeln. Lucas Nesselhof (Hochschule Heilbronn) präsentierte eine Marktforschungs-Studie aus dem Forschungsprojekt «novisys». Mittels Conjoint-Analyse wurde eruiert, was den Konsumenten beim Kauf eines Weins wichtig ist. Weitaus das stärkste Argument ist demzufolge der Preis, gefolgt von der Bekanntheit der Rebsorte und dem Spritzmitteleinsatz. Untersucht wurde auch der Einfluss von zusätzlichen Produktinformationen (z.B. weniger Pflanzenschutz) auf die Kaufwahrscheinlichkeit, der bei umweltbewussten und jüngeren Leuten sowie Frauen grösser ist. Daraus wurde gefolgert, dass diese Gruppe das Zielpublikum einer Förderung von Piwi-Sorten sein müsste. Zusammenfassend betonte der Referent, dass Weinkonzepte zunächst den Genuss (Geschmack und Lebensgefühl) ansprechen müssen. Nachhaltigkeit ist besonders für Jüngere ein Zusatznutzen. Reben und Anbau sind für die Konsumenten Randthemen.

Lena Holzwarth präsentierte Ergebnisse aus ihrer Master Thesis, in der sie mittels Experten-Interviews Empfehlungen für ein Piwi-Förderungsprojekt erarbeitete (SZOW 4 und 13/2018). Dabei ortete sie Handlungsbedarf vor allem bei der Entwicklung agronomisch und sensorisch besserer Rebsorten, aber auch bei der Marktakzeptanz und der Weinqualität. Die Degustation, die aktuellen Umfrageresultate und die

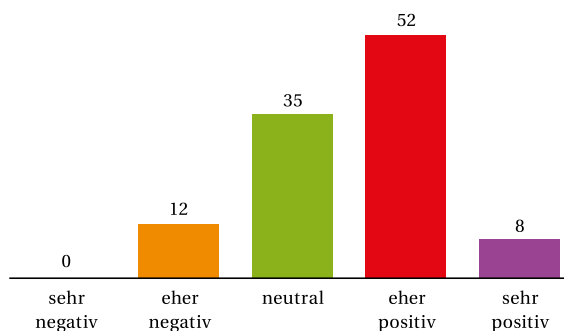


Abb. 4: Gesamteindruck der degustierten Weine.

Meinungen der Tagesreferenten stehen dazu allerdings etwas im Widerspruch.

Als letzter Referent umriss VINUM-Chefredaktor Thomas Vaterlaus die Bedeutung der Piwi-Sorten aus weinjournalistischer Sicht:

- Weine aus resistenten Reben haben heute das gleiche Qualitätspotenzial wie solche aus klassischen Sorten.
- Politischer Druck aufgrund der Umweltbelastung beim Anbau klassischer Sorten in Verbindung mit wirtschaftlichen Überlegungen werden den resistenten Sorten zum Durchbruch verhelfen.
- Ob sich Weintrinker aus der Gruppe der «Baby-Boomer» und der «Generation X» auf die neuen Sorten einlassen werden, ist fraglich. Die «Instagrammer» zeigen aber kaum Berührungsängste.
- «Interspezifisch, pilzwiderstandsfähig, resistent – Solaris, Regent, Divico» – das «Wording» ist ein Fiasko...
- Der Wegfall von synthetischen Pflanzenschutzmitteln muss bei der Weinvermarktung nicht unbedingt kommuniziert werden.

Die Organisatoren der Wädenswiler Weintage, Didi Michel vom Alumni Netzwerk Wädenswil wie auch den Autor dieses Berichts, interessiert es natürlich, ob die Wädenswiler Weintage Wirkung zeigen. Bei der Live-Umfrage wurde die Frage gestellt: Wie beeinflusst der heutige Anlass ihre Einstellung zu Piwi-Rebsorten? 54 von 112 Antworten waren positiv. Zumindest das Image der «neuen Sorten» hat sich also dank der Wädenswiler Weintage verbessert!

Und zuletzt: Die Wädenswiler Weintage 2020 finden am 9. und 10. Januar statt. Weitere Informationen unter www.zhaw.ch/iunr/weintage ■

Journées du vin de Wädenswil 2019

R É S U M É

Suite à l'été caniculaire de 2018 qui a rapproché les valeurs de l'indice de Huglin de la Suisse alémanique de celles des vignobles du Valais et du Tessin, les discussions menées lors des Journées du vin de Wädenswil 2019 se sont concentrées sur l'adaptation pérenne au changement climatique (choix des variétés, alignement des rangs) et la prévention du stress dû à la sécheresse. Une défoliation modérée est la mesure qui a été recommandée à court terme. Des mesures (principalement phytosanitaires) ont également été proposées pour l'amélioration du bilan CO₂, puis on a passé aux «nouvelles variétés» (an-

ciennement Piwi) et à la présentation d'importants labels de durabilité.

Du point de vue de la vinification, la diversité des variations stylistiques du Sauvignier gris et du Cabernet Jura devrait contribuer à leur acceptation. La dégustation ad hoc avec sondage en ligne et évaluation en direct a démontré une attitude largement positive du public à l'égard des «nouvelles variétés». Le tout s'est terminé sur trois présentations qui abordaient trois facteurs pouvant avoir une influence sur la décision d'achat, à savoir le prix de vente, l'acceptation et le type de consommateur.