

Wädenswiler Weintage 2015

Fachtagung für Weinbereitung

Schwerpunktt Themen:

SO₂-freier Wein und Wirtschaftlichkeit der Ertragsregulierung

Freitag, 9. Januar 2015

Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Wädenswil

Kooperationspartner:



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF
Agroscope



Alumni Netzwerk Wädenswil



Programm

Weinbereitungstag

Freitag, 9. Januar 2015

Leitung: Diederik Michel

Ab 08:00 Shuttlebus ab Parkplatz Gerenau

Ab 08:15 Registrierung und Kaffee

| | | | |
|-------|---|----------------------------|--|
| 09:00 | Begrüssung | | Peter Schumacher, ZHAW Diederik Michel, Alumni-Netzwerk Wädenswil |
| 09:10 | Weitere Optimierung der Weinqualität | | Jürg Gafner, Agroscope |
| 09:55 | Allergene Schönungsrückstände im Wein | | Johannes Rösti, Agrosope |
| 10:15 | Informationen BDW | | Kaspar Wetli |
| 10:30 | Kaffeepause | | |
| 11:00 | Neue Technologie zur Verringerung der SO ₂ -Zugabe | | Edith Klingner, Educto GmbH |
| 11:45 | Weinbereitung ohne SO ₂ | | Arnaud Immélé |
| 12:45 | Mittagessen | | |
| | Ertragsregulierung im Spannungsfeld zwischen Qualitätsstreben und Wirtschaftlichkeit | | |
| 14:15 | Ein Rückblick | | Klaus Schilling |
| 15:00 | Podiumsdiskussion | Moderation: Teilnehmer: | Diederik Michel Markus Leumann, Rebbaukommissär SH/TG Hermann Steitz, Volg Weinkellerei Andreas Meier, Rebschule Meier Andrea Davaz, Weingut Davaz |
| 16:00 | Ende der Veranstaltung Mitteilung Termin 2016 Rücktransport Shuttlebus zum Parkplatz Gerenau | | |

Weitere Optimierung der Weinqualität

Jürg Gafner, Agroscope

Eine optimale Weinqualität ist am besten garantiert, wenn die alkoholische Gärung mit der Knosphefe *Saccharomyces cerevisiae* und der biologische Säureabbau (BSA) mit den Milchsäurebakterien *Oenococcus oeni* (wird in diesem Beitrag nicht behandelt) durchgeführt wird.

Saccharomyces cerevisiae ist DIE Weinhefe

Die erwünschte Weinhefe macht gerade einmal bis 3% der gesamten Hefepopulation im Traubensaft aus. Die unerwünschte Hefe *Hanseniaspora uvarum* oder in der asexuellen Form *Kloeckera apiculata* kommt bei gesundem Traubengut bis 50% und bei geschädigtem Traubengut bis 90% vor. Schon Prof. Dr. Hermann Thurgau hat in seiner Zeit an der Forschungsanstalt Geisenheim von 1876 bis 1890 Weinhefen selektioniert, die eine optimale Weinqualität hervorgebracht haben. Diese Forschung hat er dann an der deutsch-schweizerischen Versuchsstation für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil weitergeführt, an die er 1891 als erster Direktor berufen wurde. In Wädenswil wurden schon damals für jede Reblage und Weinsorte die geeigneten Hefestämme selektioniert. So konnte die Praxis ihre Hefen als aufkonzentrierte Paste in Wädenswil abholen, sei es eine sortentypische Fendant-, Dôle- oder Blauburgunder-Hefe oder eine Hefe, die aus den Rebbergen Jenins, Herrliberg usw. selektioniert worden war. Die rebbergspezifische Hefeselektion (Terroir) wird jetzt in einem millionenträchtigen EU-Projekt seit zirka drei Jahren nachgeahmt.

Wein wird ja bekanntlich jedes Jahr nur einmal produziert. Es ist nachvollziehbar, dass eine mikrobiologisch instabile Paste zum Hefeverkauf ungeeignet ist. Erst im Jahr 1974 wurde für die Weinbaupraxis Trockenhefe angeboten. Als getrocknete Hefestämme wurden damals ausschliesslich Backhefen angeboten. Erst 1979 wurde dann die erste Weinhefe, die in Wädenswil aus einer Spontangärung eines Pinot Noir aus Jenins isoliert wurde, als Trockenhefe an die Praxis abgegeben. Sie wurde international als Lalvin W27 – damals in der Schweiz als HK4 bekannt – vermarktet. Der Einsatz von Trockenreinzuchthefen war ein entscheidender Schritt zur Qualitätsoptimierung.

Weiterhin Weinhefeselektion in Wädenswil

Ab 1990 begann man in Wädenswil mit Hilfe klassischer mikrobiologischer und molekularbiologischer Techniken intensive Studien zur Hefezusammensetzung im Traubensaft und zur Dynamik der Hefepopulation während der alkoholischen Gärung. Aus diesen Projekten konnten einige Hefestämme selektioniert werden, die zur Optimierung der Weinqualität beitragen.

- Lalvin W27 oder HK4: „Kaltgärhefe“ produziert auch bei 10 °C sensorisch fruchtige sortentypische Weine und hat im Vergleich zu andern Weinhefen eine lange Angärphase, setzt sich aber dann zu 100% durch.
- Lalvin W46 oder HK8: gleiche Eigenschaften wie Lalvin W27 oder HK4, aber schnelleres Angären und weniger Essigsäurebildung.
- Lalvin W15: Produziert im Vergleich zu andern Weinhefen bis zu 5 g/L mehr Glycerin (besseres „Mouthfeel“), höhere Bernsteinsäurekonzentrationen, die zu einer pH-Wertsenkung bis zu 0.2 Einheiten führen kann, was in säurearmen Jahrgängen sehr erwünscht ist, geringe Essigsäurekonzentrationen und insgesamt sortentypische Weine.

- Fructoferm W3 (nicht mehr auf dem Markt): Reparaturhefe bei Gärstockungen, die auf einem Glukose Fruktose-Verhältnis (GFR) < 0.1 beruhen.
- Fructoferm W33: gleiche Eigenschaften wie Lalvin W15, sie verhindert und kuriert Gärstockungen, die auf einem Glukose Fruktose-Verhältnis (GFR) < 0.1 beruhen.
- 1895C: Gleiche Eigenschaften wie Fructoferm W33: Sie bildet ein Drittel der Biomasse im Vergleich zu andern Weinhefen.

Persönliches Fazit

Die Wädenswiler Hefeselektionen wurden kommerzialisiert, weil sie in der Praxis zur Optimierung der Weinqualität und zur Produktion rebsortenspezifischer Weine entscheidend beigetragen haben. Eine Weinhefe sollte neben optimalen Gäreigenschaften auch die rebsortenspezifischen Aromavorstufen in Geruchs- und Geschmacksaromen umwandeln und nicht irgendwelche unerwünschten hefespezifischen Aromen bilden. Pro Jahr werden weltweit 2500 Tonnen Weinhefen verkauft und es werden 250 bis 300 Hefestämme angeboten: die Qual der Wahl!

Kontakt

Jürg Gafner
Agroscope
Postfach
CH-8820 Wädenswil
juerg.gafner@agroscope.admin.ch
Tel. +41 58 460 63 50

Allergene Schönungsrückstände im Wein

Johannes Rösti, Agroscope

Lebensmittelallergien sind ein Gesundheitsproblem unter der Bevölkerung in industrialisierten Ländern. Ungefähr 4% der Erwachsenen und 5-8% der Kinder sind beim Kontakt mit selbst kleinsten Mengen gewisser Lebensmittel von dieser übertriebenen Reaktion des Immunsystems betroffen. Etwa 160 Lebensmittel und ihre Transformationsprodukte können allergische Reaktion auslösen. Darunter hauptsächlich Sellerie, Hühnerfleisch, Kuhmilch, Fisch, Krustentiere, Soja, Erdnüsse und Getreide.

Diese Produkte sind darum in vielen Ländern einer strengen Deklarationspflicht unterworfen. In der Schweiz wird die Deklaration von potentiell allergieauslösenden Lebensmitteln durch die Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV, Art. 8) geregelt. In ihrem Anhang 1 werden alle Zutaten aufgelistet, die der Deklarationspflicht unterliegen. Der Wein ist von den Sulfiten, den Erzeugnissen aus Milch und den Erzeugnissen aus Eiern betroffen. Hingegen ist er von der Deklarationspflicht für Erzeugnisse aus Fisch ausgenommen. Während die Deklaration der Sulfite schon seit zehn Jahren obligatorisch ist, müssen gemäss der Verordnung über alkoholische Getränke (Art. 10, Absatz 1, Buchstaben e) die Milch- und Eierprodukte nun seit Juli 2012 auch deklariert werden. Auf der Etikette oder der Rücketikette des Weins muss das Wort „enthält“ gefolgt von der Bezeichnung der benutzten allergenen Zutaten zu finden sein.

Die Milchprodukte, die im Wein verwendet werden sind Magermilch, Magermilchpulver und Produkte aus Kasein und Kaseinat. Alle diese Milchprodukte dienen hauptsächlich zur Schönung von Weisswein durch ihre klärende Wirkung und die Bindung von unerwünschten Polyphenolen, vor allem oxydierten Polyphenolen. Da der Hauptteil der Milchproteine aus Kasein besteht, welches beim pH von Wein koaguliert, kann es mittels Sedimentation oder Filtration, allenfalls durch Bentonit unterstützt, einfach eliminiert werden.

Die Erzeugnisse aus Ei, welche in der Kellertechnik eingesetzt werden sind frisches oder getrocknetes Eiweiss, auch Albumin genannt, sowie das aus Eiweiss gewonnene Enzym Lysozym. Das Eiweiss dient zur Schönung von hauptsächlich Rotweinen da es an bestimmte Gerbstoffe bindet. Der Komplex aus Eiweiss und Gerbstoffen ist unlöslich und kann einfach mittels Sedimentation und Filtration eliminiert werden. Lysozym wird als Wachstumshemmer von Milchsäurebakterien benutzt, womit der Einsatz von Sulfiten teilweise ersetzt werden kann. Trotz der beschränkten Stabilität von Lysozym im Wein wird oft eine Behandlung mit Bentonit empfohlen um dieses Eiweissprodukt dauerhaft zu entfernen.

In Bezug auf den Einsatz von Zutaten aus Milch und Ei kann der Weinproduzent heute drei verschiedene Strategien anwenden.

1. **Ersatz:** Test und Einsatz von Alternativen, alleine oder als Mischung: synthetische Schönungsmittel (PVPP), pflanzliche Schönungsmittel (Erbse, Patatin in der Zulassungsphase), nicht-allergene tierische Schönungsmittel (Schweinegelatine, Fischgelatine, Chitosan, Chitosanglukose), Schönungsmittel aus der Hefe (in der Zulassungsphase).
2. **Deklaration:** Beschriftung mit dem Wort „Enthält Milch“ oder „Enthält Ei“ fakultativ begleitet von einem Piktogramm.
3. **Messung:** Überprüfen der Nachweisbarkeit von allergenen Proteinen mittels einer von der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV) anerkannten Messmethode.

Die Ersatzstrategie erweist sich als ein komplexer und individueller Ansatz. Seit der Einführung der Deklarationspflicht haben die Hersteller von önologischen Produkten rasch mit der Vermarktung von neuen Formulierungen begonnen, welche nicht-allergene Produkte enthalten. Diese Anstrengungen wurden durch die Entwicklung von neuen Substanzen (Patatin, Hefeprotein, etc.) mit ähnlichen Eigenschaften wie die traditionellen Schönungsmittel unterstützt. Hingegen sind die Einsatzmöglichkeiten und die Reaktion der verschiedenen Weine unzählig. Von Agroscope, der Hochschule in Changins und anderen Instituten wurden einige Anwendungsversuche durchgeführt. Die Ergebnisse sind aber oft nicht verwendbar oder schwierig zu verallgemeinern. Wir raten daher jeweils eigene Erfahrungen mit neuen Produkten und Formulierungen zu sammeln um zu entscheiden ob die erwarteten Ziele erreicht werden können.

Agroscope hat vor allem Arbeit in die Strategie der Messung von Milch- und Eiweissrückständen im Wein gesteckt. Bei der von der OIV vorgeschlagenen Methode handelt es sich um einen immunologischen ELISA-Test. Diese Methode erlaubt den Nachweis und die Messung von sehr tiefen Mengen eines Proteins dank spezifischer Antikörper. Unsere Ergebnisse haben jedoch gezeigt, dass diese Art von Methode rasch durch andere Weinhaltstoffe, hauptsächlich Säuren und Gerbstoffe, gestört wird. Der Einsatz dieser Methode benötigt darum viel Knowhow, Entwicklung und Kontrollen. Dies macht Analysen teuer und erfordert von den Herstellern von gebrauchsfertigen Analysekits grosse Anstrengungen. Eine umfassende Vergleichsstudie der Analysekits durch Agroscope hat gezeigt, dass mehrere gebrauchsfertige Kits nicht zur Rückstandsanalyse von Milch und Ei im Wein geeignet sind. Und dies trotz den entsprechenden Angaben der Fabrikanten. Ein Laborvergleich, an dem Agroscope beteiligt war, hat ebenfalls gezeigt, dass die Ergebnisse zwischen verschiedenen Labors um bis das Zehnfache untereinander abweichen können. Im Moment kann die Schlussfolgerung gezogen werden, dass eine Messung der Schönungsmittelrückstände von Milch und Ei für die Mehrheit der Weine möglich ist, dass aber die Analyse für den Produzenten und übrigens auch für einige Kontrollorgane quasi unzugänglich ist.

Wenn der Produzent nun weiterhin Milch- und Eierprodukte zur Schönung seiner Weine einsetzen will ohne dies auf der Etiketle zu deklarieren ist die Analysestrategie also nur schwierig umzusetzen. Es bleibt ihm nur die Wahl auf die Hypothese zu setzen, dass der sein Wein keine Schönungsmittelrückstände enthält sofern er die üblichen Herstellungsschritte und –verfahren anwendet. Die von Agroscope durchgeführten Weinanalysen haben in der Tat gezeigt, dass messbare Rückstände von Milch und Ei selten sind, und dass die üblichen Verfahren wie Filtration und Ausfällung mit Bentonit diese effizient reduzieren. Das Nullrisiko gibt es jedoch nicht und der Produzent muss für sich entscheiden, ob er die Konsequenzen bei einer positiv ausfallenden Kontrolle tragen kann. Es ist aber in der Tat so, dass bis jetzt quasi kein Fall einer allergischen Reaktion gegen Schönungsmittelrückstände im Wein nachgewiesen wurde.

Kontakt

Johannes Rösti
Agroscope
Route de Duillier 50
Case Postale 1012
CH-1260 Nyon 1
johannes.roesti@agroscope.admin.ch
Tel. +41 58 460 43 37

Neue Technologie zur Verringerung der SO₂-Zugabe

Edith Klingner, edecto GmbH Dresden

Vorgestellt wird eine neue Technologie zur Konservierung von Getränken, die bei moderaten Temperaturen durchgeführt wird und damit thermolabile Inhaltsstoffe schützt. Die Flüssigkeiten werden einer Druckbehandlung unterzogen, wobei inerte Gase eingelöst und rapide wieder entspannt werden. Entsprechend dem Verfahrensablauf und in Abgrenzung zur Anwendung von hydrostatischem Hochdruck wurde das neue Verfahren Druckwechseltechnologie bzw. PCT (Pressure Change Technology) genannt. Die Behandlung kann für kleine Mengen im Batch oder im Produktionsprozeß im Durchfluß erfolgen. Als inerte Gase werden vorwiegend Stickstoff oder Argon eingesetzt und Drücke bis 500 bar angewendet. Das Verfahren, Wirkungsweise und wichtige technische Umsetzungen werden erläutert.

Bei Wein ermöglicht die Druckwechseltechnologie eine Einsparung von Schwefeldioxid bzw. anderen schwefeligen Verbindungen, die zur Kontrolle der mikrobiellen Aktivität bei der Bereitung zugesetzt werden. Gleichzeitig werden die Auswirkungen der neuen Technologie auf die Entwicklung des Sauerstoffgehaltes im Wein, auf Farbe und Polyphenole vor und nach Behandlung und die Nachverfolgung bei bis zu 4-monatiger Lagerung vorgestellt. Die Ergebnisse vorläufiger Geschmackspanel werden präsentiert.

Die neue Technologie kann möglicherweise den Betrag an Schwefeldioxid einsparen, der bei der unmittelbaren Bereitung und kurzfristigen Lagerung von Wein als Schutz mit anti-mikrobieller und anti-oxidativer Wirkung eingesetzt wird. Für die Stabilisierung bei der langfristigen Lagerung und hier besonders für den anti-oxidativen Schutz empfiehlt sich, eine geringe Menge an SO₂ im Wein zu belassen.

Die vorgestellten Arbeiten sind Ergebnis verschiedener Forschungsprojekte im deutschen und im europäischen Rahmen. Hier wird gegenwärtig seit Januar 2014 ein Demonstrationsprojekt unter dem Titel: PreserveWine-DEMO – Demonstration of a non-thermal process to replace use of sulphites and other chemical preservatives in European wines to meet new European Directive« (Grant Agreement No. 606569) von der EU im Rahmen des FP7 gefördert.

Für weitere Details und Einzelheiten zum Konsortium steht eine ausführliche Pressemitteilung unter www.igb.fraunhofer.de/de/presse-medien/presseinformationen/2014/preserve-wine.html bereit.

Kontakt

Edith Klingner
edecto GmbH
Erlweinstraße 9
D-01069 Dresden
e.klingner@edecto.de
Tel. +49 351 8732276
www.edecto.de

Weinbereitung ohne SO₂: Risiken und Vorteile

Arnaud Immélé, Ostheim

Warum, Wein ohne SO₂ erzeugen?

Bis römischer Zeit war die Weinbereitung ohne Schwefel die Regel. Der Wein in Amphora brauchte kein SO₂. Ab dem Auftauchen der Holzfässer, hat sich das Schwefeln weit verbreitet. Diese Praxis war manchmal übermässig: ein Edikt des Kaisers Maximilians (1487) hat das Schwefeln reglementiert und beschränkt. Die moderne Weinbereitung hat sich um den systematischen SO₂ Zusatz entwickelt, so dass die heutigen Oenologen keine Anhaltspunkte haben, um die Weinbereitung ohne SO₂ zu beherrschen. Es ist wahr, dass die Verbindung «SO₂+Hefezusatz» auf Most, eine sichere Gärung gewährleistet. Aber schwefeln hat nicht nur Vorteile: «SO₂+Hefezusatz» führt zu einer einzigtst  mmige Gärung, wo die örtliche Typizität beschränkt ist.

Vorteile von Weinerzeugung ohne SO₂:

- Komplexe Aromen durch Erhaltung der natürlichen Flora und der enzymatischen Strukturen
- Eleganter aromatischer Ausdruck durch eine Verminderung der negativen schwefelhaltigen Komponenten.
- Die Weine werden weniger bitter und die Tannine weicher.
- Die Alterungskapazit  t der Weine bleibt gesch  tzt, weil man alles unternimmt, um gegen Oxydation, stabile Weine zu erzeugen.
- Der Kunde, der Gefallen an guten Weinen ohne Schwefel gefunden hat, geht nicht mehr auf konventionelle Weine zurück.

Die Produktion von Weinen ohne Schwefel fordert hauptsächlich 2 technische Gebiete:

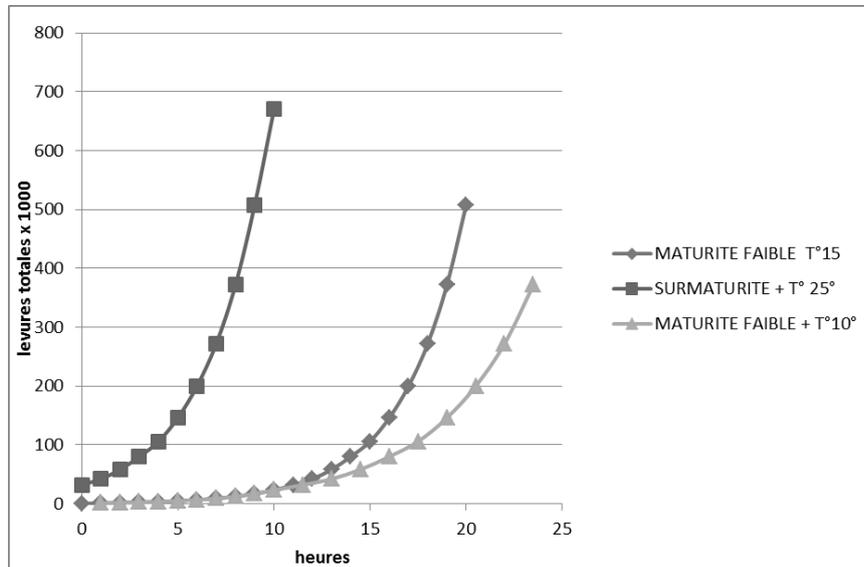
1. Die Mikrobiologie
2. Ein Weinbereitungsverfahren, das gegen Oxydation stabile Weine erzeugt.

Mikrobiologische Verwaltung der Weinbereitung ohne SO₂

Sie hat keine besonderen Schwierigkeiten oder Risiken, sondern hat Vorteile bezüglich der Qualität von Weinen. Die Erfahrung hat uns gezeigt, daß man mehr Risiken eingeht, die Trockenhefen zu verlassen als der Schwefel. In einem Zusammenhang klimatischer Erwärmung, und erhöhtem pH, verliert SO₂ seine Wirksamkeit. Außerdem passt sich die Ansteckungsmikroflora an den Schwefel an, und man müsste die Dosen ständig erhöhen, während Gesetzgeber und Verbraucher darum bitten, sie herunterzusetzen. Auf sauren Säften mit niedrigem pH, gibt es wenige mikrobiologische Risiken und es ist nicht notwendig zu schwefeln. Auf Säften mit hohem pH ist SO₂ sehr wenig tätig. Der biologische Schutz ersetzt den Schwefel: der Zusatz kleiner Mengen ausgewählter Mikroorganismen, in einem frühzeitigen Stadium, das heißt in den Reben, erlaubt die einheimische Flora zu beherrschen, ohne sie zu zerstören. Diese Methode ist, zum Beispiel, gegen die Entwicklung von *Brettanomyces* sehr wirksam. („PRIMAFLORA“-Verfahren).

Die wichtige Schwierigkeit in Weißweinen ist die zu schnelle Entwicklung der einheimischen Mikroflora. Das kann das Entschleimen scheitern lassen und so einen qualitativen Verlust verursachen, vor allem bei maschineller Weinlese. Die Ernte 2014 hatte oft, gleich nach dem

pressen, eine hohe Anzahl einheimischer Floren, was zu frühzeitigen Gärungen führte. SO₂ Zugabe hat nicht erlaubt, dieses Problem zu lösen. Mit der klimatischen Erwärmung riskiert diese Situation, die Regel zu werden, sogar in den nördlichen Gegenden. Infolgedessen sollte die statische Klärung verlassen werden. Die „Flotation“, zum Beispiel, ist besser angepasst.



Mikrobiologisches Wachstum nach dem Pressen

Sauerstoff und Traubenmost

Die Frage der Oxydation stellt sich vor allem bei Weiß- und Roséweinen.

Ist es notwendig oder nicht, Säfte gegen die Oxydation zu schützen? Tatsächlich sollte die Frage anders gestellt werden: alle Säfte brauchen ein Minimum von Sauerstoff. Die Frage besteht darin, zu kennen, welche Menge des Sauerstoffes ist, je nach Natur des Mostes und des herzustellenden Weintyps, notwendig?

Zum Abschluss

Die Weinbereitung ohne SO₂ ist eine Gelegenheit für die Verbesserung der Qualität, besonders, um den örtlichen Typ, oder die Persönlichkeit einer Marke zu erhöhen. Es ist eine andere Konzeption der Weinbereitung, wo zum Beispiel, die braune Färbung von Säften, nicht immer wie ein qualitativer Verlust angesehen wird, und wo die Priorität die gute Verwaltung der mikrobiologischen Bevölkerungen ist. Die grundlegende Empfehlung: verlassen Sie SO₂, aber noch nicht den Zusatz von Hefen.

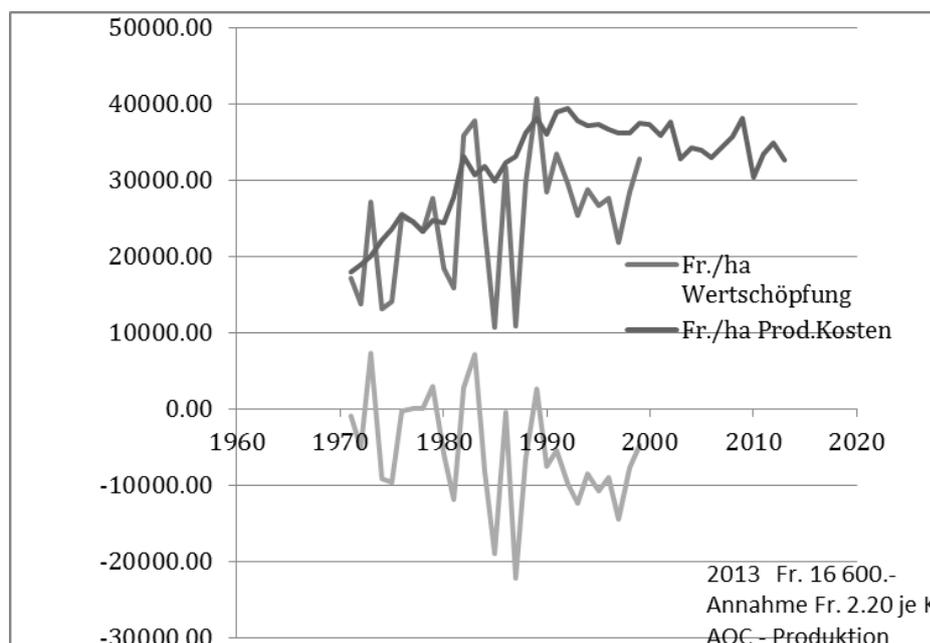
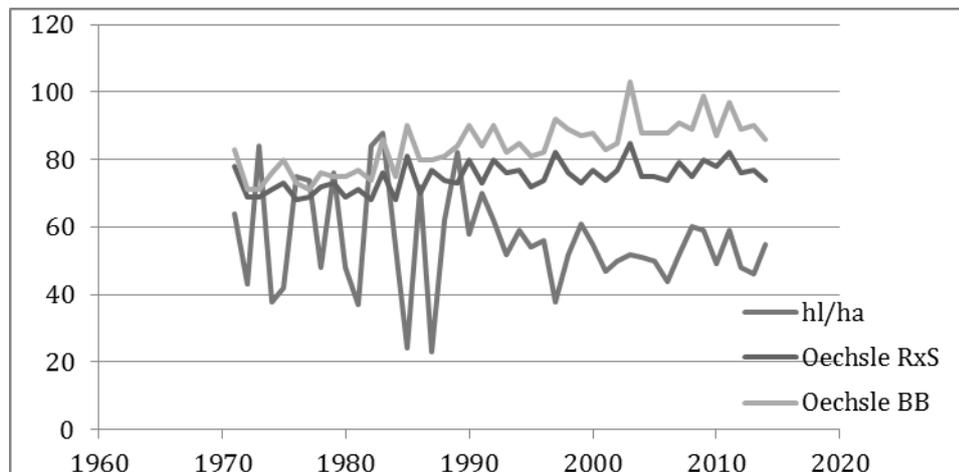
Kontakt:

Arnaud Immélé
 2 rue de Root
 Fr-68150 Ostheim
 Tel. +33 68 999 84 66
arnaudimmele@yahoo.fr

Ertragsregulierung im Spannungsfeld zwischen Qualitätsstreben und Wirtschaftlichkeit

Klaus Schilling, Kt. Rebberater Zürichsee

Die Ertragsziele in den Rebbergen haben sich in den letzten Jahren kontinuierlich verändert. Bis im Jahre 1982 wurden von den Forschungsanstalten und von den Rebschulisten Klone gezüchtet, die zu höheren Erträgen und kleineren Ernteschwankungen führten. Die Explosion der Erntemengen 1982 und 1983 führte zu einem massiven Überangebot an einheimischen Weinen. Trotz staatlichen Eingriffen blieb die Vermarktung der einheimischen Weine ein Problem. Erstmals wurde eine Begrenzung der Höchsterträge vom Bunde ins Auge gefasst und 1992 auch eingeführt. Die Regulierung aber diente anfänglich noch wenig der Hebung der Qualität, auch wenn ausländische Modelle als Garanten für bessere Qualität politisch verkauft wurden. Die Erträge pendelten sich ein. Die Ernteschwankungen verkleinerten sich. Die Qualität erhöhte sich zusehends, was aber auch zu einem guten Teil den für den Rebbau positiven Klimaveränderungen zugesprochen werden kann. Durch die Arbeit der Züchter verbesserte sich die Qualität, aber auch der Gesundheitszustand der Trauben.



Die Einschränkungen bei den Ertragszielen führten zunehmend zu einer Verminderung der Wertschöpfung aus dem Rebberg. Der Druck auf die Traubenproduzenten nahm zu und nimmt weiter zu. Die Produktionskosten mussten reduziert werden. Während die aufgewendeten Stunden wirksam gesenkt werden konnten steigerten sich die anderen Kosten, wie die Mechanisierung. Gespart werden konnte nur noch mit einer massiven Verzögerung einer anstehenden Erneuerung der Rebanlagen oder mit anderen Produktionszielen, die eine erhöhte Produktion erlaubten (Landwein). Die anvisierten Erträge aber können von den alten Rebstöcken kaum mehr herausgepresst werden.

Die Zukunftsentwicklung bei der Produktion von gesundem und qualitativ hoch stehendem Traubengut darf wohl offen hinterfragt werden. Die Traubenproduzenten und die Traubenaufkäufer, aber auch die Selbstkelterer interessieren sich für Lösungen, die eine wirtschaftliche Produktion längerfristig erhalten.

In einer Podiumsdiskussion versuchen wir Fragen zu stellen, aber auch Antworten zu finden.

- Wie definieren wir heute Qualität?
- Was darf die Produktion von Qualität kosten?
- Wieviel Qualität können wir uns leisten?
- Wo liegen die Grenzen der Erntebegrenzung?
- Wer bezahlt die Ernteregulierung? Trauben halbieren? Kunde oder Produzent?
- Haben wir die Produktionskosten noch im Griff?
- Lohnt sich die Produktion von Landwein überhaupt?
- Gibt es für die Kunden spürbare Unterschiede bei AOC und Landwein?
- Kann nur mehr der Selbstkelterer kostendeckend produzieren? Wie lange noch?
- Verlieren gewisse Gegenden den Rebbaubau gänzlich?
- Ist die Überalterung der Reben ein erstes Zeichen vom Ende?

Die Tagungsteilnehmer werden eingeladen, an der Diskussion aktiv teilzunehmen.

Kontakt

Klaus Schilling, Kt. Rebberater Zürichsee

Lädergasse 26

6287 Aesch LU

klaus.schilling@vtxmail.ch

Tel. +41 43 818 07 15

Tel. +41 79 763 19 31