

# OBST + WEIN

10

Schweizer Zeitschrift für Obst- und Weinbau SZOW | Wädenswil  
21. Juli 2023 | 159. Jahrgang | [www.obstundwein.ch](http://www.obstundwein.ch)

## PORTRÄT

Besuch bei Feliciano Galdi  
und seinem Kellermeister  
Fredy De Martin

## FOKUS

Pflanzkohle als  
Zukunftsmaterial?

## WISSENSCHAFT

Züchtung neuer Apfelsorten

*Save the date*

FACH- UND  
PRAXISTAG  
REBBAU

*17. August 2023*

## TESSIN: DAS LAND DES MERLOTS

Wie es zum Merlot-Boom kam und was die Folgen sind



WINE HUB ALPS

A MIRIAM GRISCHOTT EVENT



MIRIAM GRISCHOTT  
WINE RELATIONS



## WINE HUB ALPS SYMPOSIUM

08. – 10. September 2023 | La Punt Chamuesch

**Wissenstransfer, Austausch und Networking für die Weinbranche!**

Hochkarätige Branchenexpertinnen und -experten teilen ihr Wissen und Erfahrungen zum Thema **Nachhaltigkeit und aktuellen Trends** mit Blick auf das **Trinkverhalten jüngerer Weinkonsumenten**.

**Prof. Dr. Hans Reiner Schultz**, Präsident der Hochschule Geisenheim University und der Expertengruppe ENVIRO der „International Organisation of Vine and Wine“ (OIV) für „Sustainable Development and climate change“ spricht zum Thema **„Nachhaltiger Weinbau – Chancen und Herausforderungen“**.

### TICKETS & PROGRAMM

Abonnenten der Zeitschrift Obst + Wein profitieren von **10% Rabatt auf das Ticket** mit dem Code **WIN 99605**

(Eingabe bei Online-Buchung via QR-Code)



# Ihr Spezialist für alle Küferarbeiten

Küferei Suppiger GmbH  
Chli Ebnet 7  
CH-6403 Küssnacht am Rigi  
Tel. +41 41 850 12 65  
www.kueferei-suppiger.ch

Küferei  
Fasshandel  
Reparaturen



Küferei Suppiger

Das Beste der Welt für die Schweizer Landwirtschaft

# Leimay®



- Feldversuche
- Analytik
- Registrierung
- Beratung
- Neue Produkte
- Warenverfügbarkeit
- Distribution
- Weiterbildung

### Bester Schutz gegen falschen Mehltau:

- Rasches Eindringen des Wirkstoffes in die Wachsschicht mit Depotwirkung
- Ausgeprägte sporenabtötende Wirkung
- Starke Wirkung auf alle Pilzstadien
- 3x pro Kultur/Jahr bewilligt ohne Auflagen



Leimay hat die W-Nummer und ist ein sicheres Pflanzenschutzmittel. Fragen Sie den Schweizer Spezialisten für den Schutz Ihrer Kulturen.



Stähler Suisse SA  
Henzmännstrasse 17A  
4800 Zofingen  
Telefon 062 746 80 00  
www.staehler.ch

## IMPRESSUM

## FOTO TITELSEITE

Merlottraube.  
(© H.-P. Siffert/weinweltfoto.ch)

## KONTAKT

Schweizer Zeitschrift für Obst- und Weinbau (SZOW)  
Meierhofstr. 1, 8820 Wädenswil  
Tel. +41 (0)76 830 88 21, info@obstundwein.ch,  
www.obstundwein.ch

## HERAUSGEBER

Verein Publikationen Spezialkulturen (VPS)

## MITTEILUNGSORGAN

Branchenverband Deutschschweizer Wein (BDW)  
Weinbauzentrum Wädenswil (WBZW)  
Die Schweizer Brenner

## REDAKTION

Markus Matzner (mm), Weinbau, Chefredaktor  
Evelyne Beyeler (eb)  
Andrea Caretta (ac)  
Leyla Roth-Kahrom (Irk)  
Esther Bravin (bra), Obstbau  
Jonas Inderbitzin (ijo), Lagerhaltung  
Spirituosen, Lebensmittel

## ANZEIGENREGIE

Admedia AG, Christoph Charen  
Tel. +41 (0)44 710 35 60,  
inserate@admedia.ch, www.obstundwein.ch/mediadaten

## LAYOUT UND DRUCK

Stutz Medien AG, 8820 Wädenswil  
info@stutz-medien.ch, www.stutz-medien.ch

REDAKTIONSSEKRETARIAT UND  
ABONNEMENTSBESTELLUNGEN

Evelyne Beyeler, Tel. +41 (0)76 830 88 21 (Mo-Do  
vormittags), evelyne.beyeler@obstundwein.ch

## ABOPREISE 2023

Jahresabonnemente Inland Fr. 112.- (Heft+Digital);  
Ausland EU Fr. 158.-; Übersee Fr. 180.-;  
Studierende (Heft + Digital, mit Nachweis) Fr. 70.-;  
Digital-Abo (neu) Fr. 95.-; Studierende Digital-Abo  
(mit Nachweis) Fr. 40.-; 6 Probenummern (Heft+Digital)  
Inland: Fr. 40.-; Ausland Fr. 60.-; Probeabo Digital  
(4 Mt.) Fr. 30.-; Kostprobe: gratis

## ERSCHEINUNGSWEISE

Alle 3 Wochen, 18 Hefte pro Jahr

## AUFLAGE

2600 Exemplare

## COPYRIGHT

© 2023, Schweizer Zeitschrift für Obst- und Weinbau  
(SZOW), Meierhofstrasse 1, 8820 Wädenswil  
Vervielfältigung für Eigengebrauch und Schulen gestattet.  
Übrige Vervielfältigung oder Weiterpublikation, auch  
auszugsweise, bedürfen der Zustimmung der Obst+Wein.  
ISSN 1023-2958

printed in  
switzerland



## SONNENSTUBE?

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER

Als wir für die Reportagereise im südlichsten Schweizer Kanton unterwegs waren, herrschten überaus regnerische und schwülwarme Bedingungen. Die Winzerinnen und Winzer, die wir besuchten, konnten sich an keine Spritzpläne halten oder ihr Schaffen einteilen. Sie mussten dann raus, wenn es die Verhältnisse erlaubten. Doch das Erstaunlichste war, dass kaum jemand ungehalten oder gestresst gewirkt hätte. Man nahm die Situation, wie sie kam – wohlwissend, dass man schon zuvor die Hausaufgaben gemacht hatte: Fast überall wurden Hagelschutznetze angebracht, mittels individueller Strategien hat man sich Konzepte, zum Beispiel beim Laubmanagement, zurechtgelegt, um punktuell und zügig reagieren zu können. Mit dieser Haltung und dank eines gewissen Fatalismus lassen sich auch bei diesen Bedingungen gute Weine machen. Besonders, wenn man auch im Keller innovativ ist.

Dass das Tessin zum eigentlichen Merlotland wurde, verdankt es dem jungen Agronomen Alderige Fantuzzi, der anfangs des 20. Jahrhunderts eine Rebsortenanalyse im Kanton durchführte und sich stark für die französische Rebsorte einsetzte. Wie sehr aber auch der Bund hinter der Merlot-Bewegung stand, hat Autor Markus Hungerbühler zusammengetragen. Aus heutiger Sicht kaum zu glauben: Selbst der Bundesrat sehnte sich nach guten Rotweinen aus dem Süden der Schweiz (s. Geschichte des Merlots, S. 11).

In dieser Nummer porträtieren wir drei ganz unterschiedliche Betriebe (weitere folgen in späteren Ausgaben): Die für schweizerische Verhältnisse riesige Gialdi Vini SA, die seit zwanzig Jahren auf hohem Niveau produzierende Tenuta San Giorgio des Zürchers Mike Rudolph und die neue, von einem jungen Team geführte Cantina Blass im Malcantone. So unterschiedlich ihre Betriebsstruktur, so gemeinsam ist ihr Ziel: das Beste aus den Böden zu holen. All das sind hoffentlich inspirierende Eindrücke auch für «Nordländer».

IHR  
MARKUS MATZNER  
CHEFREDAKTOR OBST+WEIN

# Mostereigeräte



Louis Pasteur hätte seine Freude daran.

Für's Mosten sind Sie bei uns richtig!

[www.waelchli-ag.ch](http://www.waelchli-ag.ch) ■ 062 745 20 40



## Wir bieten Schutz.

Damit Sie Ihren Saft lange geniessen können.

Grosse Auswahl:  
[laveba-online.ch](http://laveba-online.ch)



# AUER REBEN VIGNES VITIS



Traditionelle und pilzwiderstandsfähige Keltersorten und Tafeltrauben.

Unterlagenlängen 34, 42, 50 cm und Hochstamm.

Für 2023 ist noch Pflanzgut verfügbar.

**Jetzt bestellen für das Pflanzjahr 2024.**



Auer Reben GmbH | Lisiloostrasse 55 | 8215 Hallau  
+41 52 681 26 27 | [auer@rebschulen.ch](mailto:auer@rebschulen.ch) | [rebschulen.ch](http://rebschulen.ch)



BEWÄSSERUNG & WITTERUNGSSCHUTZ



Ihr zuverlässiger Partner in der Obst- und Beerenbranche

Erfolgreich seit über 10 Jahren.

Telefon +41 71 640 03 04  
[www.qualifru.ch](http://www.qualifru.ch)

# Bonita®

Der neueste HIT aus dem Hause Dickenmann

- Rot, knackig
- Einzigartiger Geschmack
- 100% Genuss
- Schorfresistent
- Gut lagerfähig



Erich Dickenmann AG • CH-8566 Ellighausen  
Bächistrasse 1 · Telefon 071 697 01 71 · Fax 071 697 01 74  
[erich.dickenmann@dickenmann-ag.ch](mailto:erich.dickenmann@dickenmann-ag.ch) · [www.dickenmann-ag.ch](http://www.dickenmann-ag.ch)



immer 10% Rabatt im Online-Shop

**NEU** ICV Black Pearl  
Trocken Reinzuchtheife für Premium Rotweine



LALLEMAND

[www.baldinger.biz](http://www.baldinger.biz)

# Lalstim® Osmo

BIO

Antistress Präparat und organischer Stickstoffblattdünger

Ein wasserlösliches Pulver mit 96% Glycin-Betain. Die damit behandelte Pflanze kann sehr schnell auf umweltbedingten Stress wie Kälte, Hitze, Trockenheit und Regen (z.B. Plätzen der Früchte) reagieren. Sehr gute Stickstoffquelle (12% Stickstoff). Bleibt ca. 3 Wochen in den Pflanzen aktiv.



- © Zur Ertragserhöhung gestresster Kulturen (Trockenheit)
- © Gegen Rissbildung / Platzen der Beeren und Früchte
- © Vermindert Fäulnisentwicklung, verbessert Festigkeit
- © Stärkung der Pflanzen bei Frostgefahr (vorbeugend)

Weitere Infos erhalten Sie bei: [www.schneiteragro.ch](http://www.schneiteragro.ch)

**Schneiter AGRO AG**

Industrie Birren 5703 Seon Tel. 062 893 28 83

Pflanzenschutzmittel vorsichtig verwenden. Vor Verwendung stets Etikette und Produktinformationen lesen!

# HERZOG HORNUSSEN AG

Garn für Laubhefter

Vogelschutznetze für Traubenzone

KEF Netze

Herzog Hornussen AG | 5075 Hornussen

Telefon 062 865 80 80 | [www.herzog-hornussen.ch](http://www.herzog-hornussen.ch)

# INHALT

<b>FOKUS</b>			
Die Hoffnung ist schwarz	6	Ein Kerner ist bester Genfer Wein	28
<b>SCHWERPUNKT</b>		Asiatische Hornisse: Ausbreitung in der Schweiz	29
Tessiner Weinszene: Weit mehr als nur Merlot	8	Räuschling-Parade am Zürichsee	29
Geschichte des Merlots	11	SmartGrape: Smarte Überwachung von Rebenkrankheiten mit Zikadenübertragung	30
Erfolg ist kein Zufall: Besuch bei Gialdi Vini in Mendrisio	14	Der Weinbau von morgen	30
Die Loire entspringt im Malcantone	18	Rutishauser-Divino setzt auf robuste Traubensorten	31
Die «hängenden Weingärten» der Tenuta San Giorgio	21	Arbeiten im Obstbau	32
<b>WISSENSCHAFT</b>		Kürung der Aargauer Staatsweine	32
Apfelsorten für die Zukunft	23	<b>SCHLUSSPUNKT</b>	
<b>KURZ+BÜNDIG</b>		Agenda	34
Neue Schätzungen für Stickstoff- und Phosphoreinträge in Gewässern	27	In eigener Sache	34
Neues Aromarad für Grappa und Marc	28		

## SCHWERPUNKT

### TESSIN: DAS LAND DES MERLOTS

Die Erfolgsgeschichte des Merlots im Kanton Tessin ist letztlich aus der Not geboren. Dass die Weine heutzutage qualitativ überzeugen, kann auch der Schaffenskraft einiger Pioniere zugeschrieben werden.

8



## WISSENSCHAFT

### APFELZÜCHTUNG

Um eine neue Apfelsorte zu entwickeln, braucht es einen langen Atem. Agroscope Wädenswil arbeitet aus diesem Grund mit dem Versuchszentrum Laimburg in Südtirol zusammen, um mehr Feldversuche durchzuführen.



© Fachverband Pflanzenkohle e.V.

## DIE HOFFNUNG IST SCHWARZ

Ob Winzer, Landwirtin oder ambitionierter Hobbygärtner: Irgendwann stolpert jeder über den Begriff «Pflanzenkohle». Als Bodenverbesserer soll die Pflanzenkohle Wasser und Nährstoffe speichern und auch für Mehrertrag sorgen. Aber hält sie, was sich Fachleute von ihr versprechen? Und wie verläuft die Umsetzung in der Praxis?

Sie ist schwarz, unscheinbar und vollgepackt mit Hoffnungen: Pflanzenkohle soll die Bodenqualität verbessern, Mensch und Tier fit halten und nicht zuletzt das Klima verbessern, indem sie CO<sub>2</sub> bindet. Aber stimmt das wirklich? Das war das Thema der Charnet-Fachtagung, die am 16. Juni an der Fachhochschule Nordwestschweiz (FHNW) in Brugg-Windisch stattfand. Charnet ist der Schweizer Fachverband für Pflanzenkohle und vereint Wissenschaft, Anwendung und Forschung.

Einer, der die Wirkung von Pflanzenkohle aus eigener Erfahrung kennt, ist Sven Studer von der Jucker Farm AG. Als Leiter des Spargelhofes in Rafz hat er 2019 seine ersten Versuche mit Pflanzenkohle gemacht. Dabei hat er mit Mist und Steinmehl vermischte Pflanzenkohle auf einer Parzelle mit tiefem Humusgehalt ausgebracht: «Schon im folgenden Frühling sah man erste positive Auswirkungen», schilderte er seine Erfahrungen an der

Tagung. «Als das Wetter über Wochen trocken war, blieb der Boden dort viel länger feucht als in benachbarten Bereichen.» Den Unterschied erkenne man noch immer, sagte Studer über den Versuchsstreifen, den er seither nicht mehr mit Pflanzenkohle behandelt hat. Nicht, dass seine Spargeln dicker oder deren Kraut höher wäre, aber «der Effekt zeigt sich bis heute deutlich darin, dass der Wasserrückhalt viel besser ist».

### HITZE BESSER WEGGESTECKT

Diesen Punkt führte auch Nikolas Hagemann, Geoökologe von Agroscope (Kompetenzzentrum des Bundes für landwirtschaftliche Forschung) als erwiesenen Nutzen der Pflanzenkohle an. «Pflanzenkohle hat eine Wasserhaltekapazität von 200 bis 500 Prozent», sagte er. Sprich: Sie kann das Doppelte bis Fünffache an ihrem Eigengewicht an Wasser aufnehmen. «Sie scheint aber auch bei

Hitzestress einen positiven Einfluss auf Pflanzen zu haben», so Hagemann. Bei Laborversuchen in Israel habe sich gezeigt, dass Setzlinge, die man eine halbe Stunde einer Temperatur von 50 Grad ausgesetzt hat, dies weitaus besser weggesteckt haben, wenn ihr Substrat mit Pflanzenkohle versetzt war.

Auch in Sachen Nährstoffabgabe sieht der Experte klare Vorteile. Beispielsweise haben wissenschaftlich begleitete Versuche mit Stadtbäumen in Basel und Zürich gezeigt, dass ein mit Pflanzenkohle versetztes Substrat deren Wasser- und Nährstoffversorgung optimieren kann. «Ein alleiniger Heilsbringer ist Pflanzenkohle aber nicht», betonte er.

### OFFENE FRAGEN

Es gibt noch viele offene Fragen, nicht zuletzt, was den Einsatz im Boden betrifft. Noch ist nämlich wenig bekannt über die langfristigen

Auswirkungen auf die physikalischen, chemischen und biologischen Eigenschaften des Erdreichs. Bedenken herrschen beispielsweise bezüglich der polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffe (PAK), die bei der Pyrolyse (s. Kästchen) zwingend entstehen. «Bei Einhaltung der geltenden Qualitätsstandards liegen die Werte jedoch in unbedenklichen Bereichen», führte Nikolas Hagemann aus. «Neueste Studien lassen zudem den Schluss zu, dass PAK aus Pflanzenkohle gar nicht bioverfügbar sind.»

Im Zusammenhang mit möglichen Vorbehalten gegenüber der Pflanzenkohle wies Leonor Rodrigues von der Abteilung Klima beim Bundesamt für Umwelt (BAFU) auf deren lange Verweildauer im Boden hin: «Diese kann ein Vorteil sein, wenn es darum geht, Kohlenstoff im Boden zu binden, kann aber auch ein Risiko sein, wenn es um Schadstoffe geht, die ebenfalls in der Kohle gebunden werden können.» Denn Pflanzenkohle hat pro Gramm eine Oberfläche von bis zu 300 m<sup>2</sup>. Ein Punkt, der Landwirte, Winzerinnen und Obstbauern ebenfalls interessieren dürfte, ist der allfällige Einfluss auf die Wirkung von Pflanzenschutzmitteln. So werden diese weniger stark ausgewaschen (zum Beispiel Nitrat, wie Versuche in Rebbergen gezeigt haben). «Denkbar ist aber auch eine geringere Effizienz der Mittel oder ein verzögerter Ab-


bau», so Rodrigues. Noch fehlen dazu jedoch Erfahrungen.

#### «DÜRFEN KEINE FEHLER MACHEN»

Angesichts der vielen offenen Fragen plädiert Gudrun Schwilch, Sektionschefin Boden beim BAFU, vorderhand zur Zurückhaltung. «Wir raten vom weitläufigen Einsatz von Pflanzenkohle im Boden ab, bevor allfällige schlechte Effekte ausgeschlossen sind», sagte sie im Rahmen der Tagung. «Boden ist rar, wir können ihn nicht erneuern. Wir dürfen daher keine Fehler machen, die man nicht beheben kann.» Und Fehler seien in der Vergangenheit gemacht worden, beim Klärschlamm beispielsweise. Dieser bringe zwar viel Phosphor und Stickstoff in den Boden, aber auch viele Schwermetalle und schwer abbaubare organische Verbindungen.

«Noch wissen wir nur wenig über die Auswirkungen der Pflanzenkohle auf Bodenlebewesen und mikrobielle Organismen», betonte Schwilch. Zwar habe man in Versuchen eine Zunahme der Bodenlebewesen festgestellt, insbesondere bei mikrobiellen Organismen, «es wurden aber auch negative Auswirkungen auf Regenwürmer beobachtet». Zudem seien in der Schweiz bisher keine echten Ertragssteigerungen beobachtet worden, anders als dies bei tropischen Böden der Fall ist. Und

dann ist da noch das Kostenargument, wie Schwilch anführte: «Bei aktuellen Preisen von rund 700 bis 1200 Franken pro Tonne führt der Einsatz von Pflanzenkohle zu erheblichen Mehrkosten, die nicht mit Mehrerträgen kompensiert werden können.»

Die Kosten sind denn auch für Landwirt Sven Studer «das Killerargument». Denn nach seinen ersten Erfahrungen wäre er nicht abgeneigt, mehr Pflanzenkohle einzusetzen. Er setzt das Mittel auf seinem Betrieb nun sehr gezielt ein, «beispielsweise, wenn wir Kulturen neu einpflanzen». So bekommen sicher die Himbeeren, die demnächst gepflanzt werden sollen, ihre Ration Pflanzenkohle. Bei aller Begeisterung für Pflanzenkohle ist für ihn aber klar: «Retten können wir die Bodenfruchtbarkeit damit nicht. Aber meiner Ansicht nach ist sie ein Teil im System des Bodenaufbaus und der regenerativen Landwirtschaft.» 



Regula Bättig

O+W Nordschweiz-Korrespondentin

regulabaettig@hotmail.com

## WAS IST PFLANZENKOHLE?

**Holz Kohle? Klar, kennt jeder. Aber Pflanzenkohle? Dieser Begriff ist längst nicht allen geläufig.**

Im Grundsatz unterscheiden sich die beiden Stoffe nicht. Pflanzenkohle wird aber anders als Holz Kohle nicht im Grill verbrannt, sie wird als Bodenverbesserer in landwirtschaftliche Böden (auch Obst- oder Rebkulturen) eingearbeitet. Oder als Futtermittelzusatz in der Tierhaltung eingesetzt, als Nahrungsergänzung, Lebensmittelfarbstoff, Zusatz in Beton oder gar, um Snowboards herzustellen. Und: Pflanzenkohle gilt nicht zuletzt als CO<sub>2</sub>-Senker, soll also im Kampf gegen den Klimawandel helfen.

Grundsätzlich lässt sich Pflanzenkohle aus (fast) jeder Biomasse herstellen. Als Grundlage dienen Holz, Spreu, Kartoffelschalen,

Laub, Trester, Gülle und weiteres. Unter Luftausschluss wird dieses Material bei Temperaturen zwischen 380 bis 1000 °C verbrannt. Diese sogenannte Pyrolyse bringt ein sehr kohlenstoffreiches, aromatisches, schwarzes Produkt hervor. Die Kohlestückchen haben eine sehr poröse Struktur und sind von Hohlräumen durchzogen, ähnlich wie ein Schwamm, der Wasser und Nährstoffe aufsaugen und als Lebensraum für Mikroorganismen dienen kann.

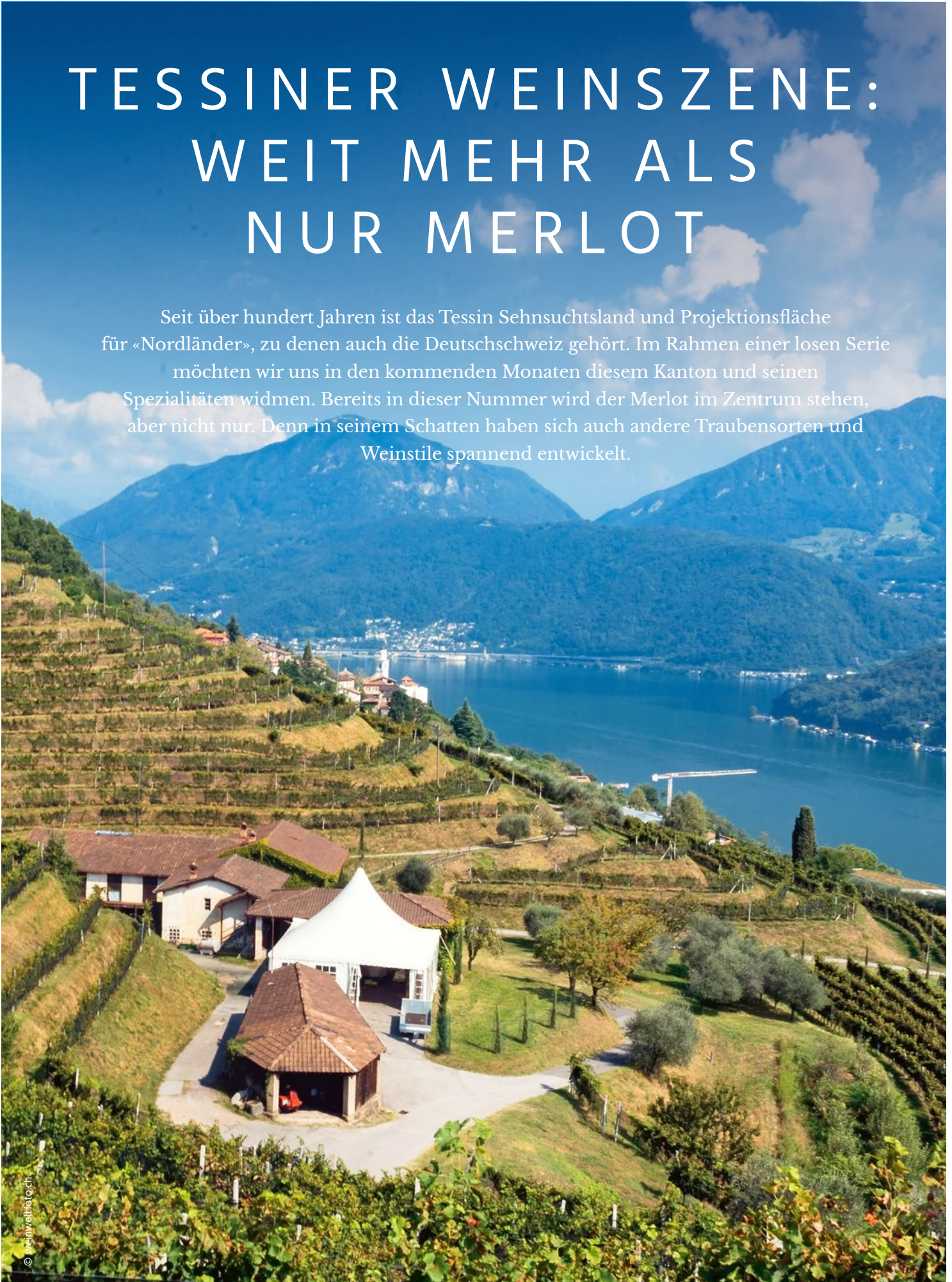
#### Anwendung

Wichtig ist, dass die Pflanzenkohle vor der Anwendung in der Erde mit Nährstoffen geladen wird, da sie sonst die im Boden vorhandenen Nährstoffe aufsaugt und diese den Pflanzen zumindest in den ersten Monaten oder gar Jahren nicht zur Verfügung stehen.

Das Aufladen geschieht beispielsweise, indem man die Pflanzenkohle mit Kompost oder Gülle mischt. Ein Begriff, den man im Zusammenhang mit Pflanzenkohle auch immer wieder antrifft, ist «Terra Preta», was auf Portugiesisch «schwarze Erde» bedeutet. Man bezeichnet damit ursprünglich einen fruchtbaren, tiefschwarzen Boden im Amazonasgebiet. Dieser entstand durch jahrhundertelange Bewirtschaftung durch die Indios. Sie reicherten den Boden mit einem kompostierten oder fermentierten Gemisch an, das aus Pflanzenresten, Dung sowie menschlichen Fäkalien bestand und auch Kohle aus den Herdstellen enthielt. Mittlerweile gibt es verschiedene Hersteller, die Terra Preta verkaufen. Diese ist im Normalfall nichts anderes als mit Pflanzenkohle angereicherter Kompost oder Mist.

# TESSINER WEINSZENE: WEIT MEHR ALS NUR MERLOT

Seit über hundert Jahren ist das Tessin Sehnsuchtsland und Projektionsfläche für «Nordländer», zu denen auch die Deutschschweiz gehört. Im Rahmen einer losen Serie möchten wir uns in den kommenden Monaten diesem Kanton und seinen Spezialitäten widmen. Bereits in dieser Nummer wird der Merlot im Zentrum stehen, aber nicht nur. Denn in seinem Schatten haben sich auch andere Traubensorten und Weinstile spannend entwickelt.





Noch vor dem ersten Weltkrieg geschahen im Tessin wegweisende Dinge. 1875 wurde der Gotthard-Eisenbahntunnel eröffnet, der auch dem Weinhandel im armen Südkanton einen Schub verlieh. Plötzlich waren die Grossstädte der Deutschschweiz in Reichweite und erste Tessiner Weinhäuser importierten italienische Schankweine und verkauften sie im Norden. In der Gegenrichtung strandeten Bohemians und Künstler aus halb Europa am Lago Maggiore, um hier ihre utopischen Freiheiten auszuleben und mehr oder weniger unbekleidet auf dem Monte Verità zu tanzen. Dann folgten Naturschwärmer, die in den Wäldern und Hügeln das Sosein im Dasein übten, ehe die gutbetuchte Hautevolee ihr paradiesisches Shangri-La in dieser Gegend zu finden glaubte.

#### NEUER DAUERGAST

Bereits 1904 kam ein weiterer «Gast», der sich von Anfang an sehr wohl fühlte und ebenfalls für immer blieb: der Merlot (Abb. 1). Ein junger Agronom namens Alderige Fantuzzi hatte vom Kanton den Auftrag erhalten, zur Aufarbeitung der Reblausplage eine Rebsortenanalyse und weitere Tests mit vielversprechenden Sorten durchzuführen. Neben dem Merlot stand auch der Malbec zur Diskussion, doch dank mehrerer Kelterungsversuche überzeugte eben Ersterer aufgrund seiner Zucker- und Säurewerte, aber auch dank seiner frühen Reife. Seinen Namen soll die Sorte dem Umstand verdanken, dass auch die Amsel (franz. «la merle») gern von diesen Trauben nascht. Tönt ein wenig wie ein Ammenmärchen, aber es hilft wohl für ein positives Image (s. Geschichte des Merlots, S. 11). Während im benachbarten Piemont autochthone Rebsorten bewahrt und weiterentwickelt wurden (Nebbiolo, Barbera, Dolcetto etc.), setzte der Merlot im Tessin zu einem leicht verzögerten Siegeszug an. Zwar fand er bald in den Rebhängen des Mendrisiotto, der Gegend zwischen Monte Generoso und Chiasso, eine neue Heimat. Auch wurde er im Sopraceneri, im Malcantone und entlang der Seen angepflanzt. Sicher von Vorteil für die Winzerinnen und Winzer war seine gute Mehltauresistenz, die das Arbeiten im schwülwarmen Klima erleichterte. Dennoch kümmerten sich viele Hundert Familien ebenso gerne um ihre Nostranosorten, sodass erst die gesteigerte Nachfrage von Seiten der Genossenschaften und Verarbeitungsbetrieben, die hierzulande Cantine heissen, dem Merlot rund um die 1940er Jahre wieder Schwung verlieh.

#### OPEL ASCONA

Es darf ruhig als Ironie der Geschichte bezeichnet werden, dass 1970 ein Auto auf den Markt kam, das dem aufkeimenden Massentourismus ein Denkmal setzte und gleichzeitig zur Verkehrsüberlastung des Kantons beitrug: der Opel Ascona. Mit ihm und seinesgleichen liess sich der Gotthardpass überwinden und alles, was der kleine Kanton mit den steilen Bergflanken und den wie gemalten Seen versprach, konnte nun im wahrsten Sinne des Wortes erfahren werden.

Im Schlagschatten der touristischen Erschliessung des Südkantons begeisterte zunehmend auch die kulinarische Seite. Herzhafte Speisen, die ursprünglich für die hart arbeitende Landbevölkerung entwickelt wurden (Polenta, Salsiccia, Coppa, Formaggio etc.) und in den Grotti massengeschmackstauglich gereicht wurden, liessen sich trefflich mit den süffigen Merlotweinen verbinden (Abb. 2).

#### AUS- UND EINSTEIGER

Im Zuge der zunehmenden Beliebtheit des Südkantons und der Aussicht, mehr Sonne als im Norden zu erhaschen, kamen nicht nur Ferienhungrige, sondern auch Leute, die hier eine längere Bleibe und Möglichkeiten für eine selbstständige Arbeit suchten. Aus Aussteigern wurden Einsteiger. Dank der noch günstigen Bodenpreise und der Breite an möglichen landwirtschaftlichen Produkten konnten viele den Traum eines eigenen Betriebs umsetzen.

Dies galt auch für den Weinbau, der in den 1970er-Jahren etwas stagniert hatte. Während der Merlot dank der Qualitätssteigerung in seiner Bordelaiser Heimat wesentlich dazu beitrug, dass sich die Weine weltweit zu Prestigeobjekten entwickelten, brauchte es im Tessin Inputs von aussen, bis man auch da sein ganzes Potenzial durchschaute. Diese kamen nicht zuletzt von einem Deutschschweizer, der zuvor im Bordelais als junger Weintechniker gearbeitet hatte. Sein Name ist Werner Stucky. Er war 1981 ins Tessin gekommen und hatte den kleinen Rebberg Casa Cima in Gudo übernommen. Ein Jahr später bezog er einige 225-Liter-Fässer aus dem renommierten Château Cos d'Estournel und kreierte ein erstes Ausrufezeichen: den «Del Portico Riserva 1983», der eine 40-tägige Mazeration erleben durfte. Damit war der Bann gebrochen und die neuen Tessinerweine wurden nördlich des Gotthards hip. Auf Stu-



Abb. 1: Hat sich dank seiner Pilzresistenz gut an die Tessiner Verhältnisse angepasst: der Merlot. (© weinweltfoto.ch)

cky folgten weitere Jungwinzer (es fielen Namen wie Huber, Kaufmann, Zündel, Klausener und andere), die sich beim freimütigen Zürcher das nötige Wissen holten. Bezeichnenderweise gefiel das den einheimischen Winzerfamilien nur bedingt. Erst recht, als vor allem das Deutschschweizer Weinmagazin Vinum 1986 und 1987 aktiv in die Merlot-Diskussionen eingriff und klar Partei für die neuen, tanninreichen und internationalen Weine ergriff und die «Grünschnäbel aus der Deutschschweiz» (Wortwahl Vinum) aktiv unterstützte (Vinum 4/87, «Die Idylle trägt» von Martin Kilchmann).

Da regte sich Widerstand seitens der einheimischen Produzentenfamilien, die mit ihren Weinen auf die Karte «fruchtig, weich und schnell trinkbar» setzten. Vorreiter dieses Stils war damals z.B. Mario Matasci, der bereits 1964 den erfolgreichen «Selezione d'ottobre» lanciert hatte. (Von diesem Wein werden noch heute jährlich über eine Viertelmillion Flaschen verkauft). Allerdings muss angefügt werden: Das Tessin «litt» damals unter mehreren Grossernten, die die Genossenschaften und Händlerfamilien zum Stöhnen brachten.

Halbherzig begann man als Notlösung mit der Produktion von Rosé-Weinen; ein Unterfangen, das Vinum-Autor Kilchmann damals als «überflüssig» taxierte. Wenigstens attestierte er, dass man schnell Geld machen könne. Gleichsam als Höhepunkt der bisweilen hitzigen Diskussion wurde mit dem 1985er-Jahrgang eine breite Degustation durchgeführt und es kam, wie es kommen musste: Selbst bei ursprünglichen Verfechtern des Traditionalismus schnitten die modernen Merlots, die länger mazeriert und im Barrique ausgebaut wurden, besser ab. Die abgeschlagenen, klassischen «Merlot del Ticino» erhielten Kommentare wie «an Mostbirnen erinnernd», «ohne Hintergrund», «aufdringlich süß» und «auf dem Gaumen mager und säurebetont». Schlimmer ging nimmer.

#### EINHEIMISCHE ANTWORTEN

Somit brauchte es auch Tessiner Pioniere, die ebenfalls über den «Kellerrand» hinausblickten und wussten, was man andernorts mit der Merlottraube anzufangen wusste. Einer davon war Luigi Zanini, der ebenfalls ein grosser Bewunderer der Bordeaux-Kreszenzen war. Er startete mit der Produktion von Weinen, die weit mehr sein wollten als unkomplizierte Schankweine. 1985 kam der erste


Jahrgang des Vinattieri Rosso auf den Markt und war fortan eine Ikone der einheimischen Produktion. Herausgefordert fühlten sich auch weitere Weinhandelsfamilien, die zwischenzeitlich auch Weinbau betrieben. Zu nennen ist beispielsweise Feliciano Galdi, der ebenfalls in die Qualität investierte (s. «Erfolg ist kein Zufall», S. 14). Zusammen mit den drei Partnern Guido Brivio, Angelo Delea und Claudio Tamborini kam im Jahr 2000 erstmals das Gemeinschaftswerk Quattromani heraus. Auch dieser Wein wurde über Nacht zum Star am Tessiner Weinhimmel und so folgten noch viele weitere Kreszenzen von Topbetrieben, sodass es im Nachhinein fast müssig ist, sich darüber zu streiten, wer nun der Urheber der «nouvelle vague» war. Sicher ist: Das Tessin erklomm einen Spitzenplatz in der Schweizer Weinszene. Dennoch gelang es den Tessiner Weinhäusern und Weingütern kaum, über die Grenze hinaus bekannt zu werden. Für einmal hätte es nicht mal an der Menge gelegen, doch aus verschiedenen Gründen konnte weder der italienische noch der mittel- und nordeuropäische Markt erschlossen werden, was angesichts der touristischen Bekanntheit doch verwundert.

In den letzten Jahren hat sich eine bemerkenswerte Verjüngung der Weinszene erge-

ben. Viele gut ausgebildeten Weinfachleute mit internationalem Rucksack oder Sprösslinge von Winzerfamilien, die ebenfalls das Rüstzeug mitbringen, bereichern heute das Tessiner Weinportfolio. Wer weiss, vielleicht schaffen es diese jungen Kräfte, das Weinland Tessin über die Grenzen hinaus bekannt zu machen.

#### BREITES SORTIMENT

Zwar bestimmt der Merlot noch heute das Bild des Tessins, so sind 80% der Fläche mit ihm bestockt, doch in seinem Schatten haben sich auch andere internationale Sorten wie Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Chardonnay und Sauvignon blanc etabliert. Teilweise werden auch alte und «ausgestorbene» Sorten wie Barbera und Nebbiolo wieder angepflanzt. Wegen des Klimawandels zunehmend beliebter werden auch pilzwiderstandsfähige Sorten wie Solaris, Johanniter, Divico oder Sauvignac. Eine Erwähnung der besonderen Art verdient eine eigene Kategorie, die von Feliciano Galdi Mitte der 1980er-Jahren umgesetzt wurde: der Merlot bianco oder wie es richtigerweise heisst: der Bianco di Merlot. Hier werden die Trauben nur leicht angepresst, der Saft sofort abgezogen und mittels Aktivkohle behandelt, um einen hellen Gelbton zu erhalten. Bereits 40% des Merlots werden so verarbeitet und die Möglichkeiten des Ausbaus sind breit: von knackig-säuerlich bis im Holzfass veredelt geht alles.

Auf den folgenden Seiten nehmen wir Sie mit auf eine Reise in einige der Kellereien dieses wahrlich vielseitigen Weinkantons. Auch in späteren Nummern werden wir noch einige Male Winzerinnen und Winzer aus der Sonnenstube der Schweiz porträtieren. 

Markus Matzner



Abb. 2: Fast schon «antike» Merlot-Etiketten. (© weinweltfoto.ch)

#### DER KANTON TESSIN IM ÜBERBLICK

Fläche: 904 ha Merlot,  
25 andere Sorten belegen 255 ha  
(Chardonnay 4%, Sauvignon blanc 2%)  
Rote Sorten 1041 ha, weisse Sorten 118 ha  
2759 Winzerinnen und Winzer  
DOC: seit 1987  
Hunderte verschiedene Weine



© weinweltfoto.ch

## GESCHICHTE DES MERLOTS

Mit gezielter Selektion der Merlot-Traube und staatlicher Förderung kam der Weinbau des Kantons Tessin aus der Weinbaukrise des 19. Jahrhunderts. Tessiner Merlot kommt heute in verschiedenen Stilen und Farben daher, wobei dem Bianco di Merlot grosse Bedeutung zugemessen wird.

Die weinwirtschaftliche Statistik des Bundesamts für Landwirtschaft (BLW) weist für das Jahr 2022 eine Fläche von 1235 ha an Merlot-Trauben für die gesamte Schweiz aus. Auffallend ist der sehr hohe Anteil von 891 ha Merlot im Tessin, gefolgt von 145 ha im Wallis, 78 ha in der Waadt, 52 ha im Kanton Genf und 25 ha im Miso (Kanton Graubünden). Gemäss derselben Statistik sind 90% (im Miso 89%) der Rebfläche im Tessin mit roten Rebsorten bepflanzt. Selbst der Kanton Waadt mit seinen ausgedehnten Chasselas-Pflanzungen erreicht nur einen Wert von 65% weissen Rebsorten. Das Tessin ist mit dieser Dominanz einer Rebsorte einzigartig in der Schweiz, es ist sehr weitgehend Rotwein- und

eben Merlotland. Es stellt sich also die Frage, wie es dazu kam.

### GEZIELTE SELEKTION UND STAATLICHE FÖRDERUNG

Die Schäden durch den Echten und den Falschen Mehltau und die Reblauskatastrophe in Europa und auch im Tessin im 19. Jahrhundert führten zu einer erheblichen Reduktion der Rebberge im Tessin. Betrug die Rebfläche im Jahr 1877 rund 7970 ha, sank sie bis zum Jahr 1928 auf 2510 ha und weiter bis zum Jahr 1947 auf rund 1800 ha. Zunächst wurden die einheimischen Sorten vor allem durch reblausresistente Amerikanerreben (Direkt-

träger) ersetzt. Qualitätsweinbau war mit diesen Rebsorten hingegen nicht möglich. Gemäss Studien der Landwirtschaftsschule Mezzana in Coldrerio (TI) und der Eidgenössischen Rebbauanstalt in Lausanne zeigte der Merlot gegenüber anderen zum Versuch gepflanzten europäischen Rebsorten besondere Vorteile: Er war resistenter gegen Fäulnis und Krankheiten, war früher reif und ergab einen grösseren Ertrag mit besseren Zucker- und Säurewerten. Anfang des 20. Jahrhunderts begann die Neugestaltung des Tessiner Weinbaus mit der Pflanzung der ersten Merlotreben und 1906 wurde der erste Wein aus diesen Reben hergestellt. Eine vielversprechende Rebsorte war also gefunden worden und die

erste Pflanzung eines Rebbergs erfolgte auf dem Weingut Vallombrosa in Castelrotto. Bis sich der Merlot im Tessin aber weitgehend durchsetzte, vergingen mehr als vierzig Jahre, die Krise dauerte an.

#### AUFBAUPROGRAMM

Der Anstoss zur Verbesserung kam durch staatliche Förderung aus Bern. Mit dem Bundesratsbeschluss vom 14. September 1948 über die «Aide de la Confédération à l'économie viti-vinicole du Tessin» (Bundeshilfe zur Förderung des Tessiner Weinbaus) begann ein gezieltes Aufbauprogramm für den Merlot. Der Bund stellte zunächst fest: «Der Kanton (Tessin) allein ist nicht in der Lage, ein Problem zu lösen, das von nationaler und nicht von regionaler Bedeutung ist. Er benötigt die moralische und materielle Hilfe

#### UMSETZUNG

Gestützt auf diese Erkenntnisse und zur dauerhaften Verbesserung der Weinbausituation im Tessin umfasste das Aufbauprogramm für die nächsten neun Jahre fünf Massnahmen:

1. Wiederaufbau der Rebberge mit hochwertigem Pflanzgut.
2. Schaffung ausreichender Möglichkeiten für eine moderne Kelterung.
3. Den Weinhandel im Tessin für Tessiner Weine zu interessieren und die CAPI (eine Aufkaufsorganisation) reorganisieren.
4. Die qualitativ hochwertigen Tessiner Weine durch Aufklärung bekannt machen.
5. Die getroffenen Massnahmen konsolidieren, indem sie in einem kantonalen Gesetz über den Weinbau und im Weinbaukatalog festgeschrieben werden.

### *«Die Umstellung im Tessin auf den Merlot hat in qualitativer Hinsicht befriedigende Ergebnisse gezeitigt.» (Bundesrat 1948)*

des Bundes, um den Aktionsplan, den wir weiter unten erläutern, erfolgreich umzusetzen.» (Übersetzung durch den Autor, Originalsprache: Französisch).

In klaren Worten benannte er auch die Ursache der Weinbaukrise im Tessin: «Wie bereits erwähnt, ist der Stein des Anstosses zweifellos die oftmals unzureichende und fast immer unbefriedigende Qualität der Tessiner Weine. Der Kern des Problems ist die Verbesserung der Tessiner Weine, um sie zu erstklassigen Produkten zu machen.»

Der Bundesrat stellte sich die Frage, ob im Tessin Weine guter Qualität produziert werden können. Unter Verweis auf die langjährigen Studien durch die Landwirtschaftsschule Mezzana und der Eidgenössischen Rebbauanstalt in Lausanne war seine Antwort: «Die Trauben sind von guter Qualität und durch eine geeignete Weinbereitung, die deutlich von der traditionellen Routine abweicht, können aus bestimmten roten Reben (Merlot), die im Tessin bereits weit verbreitet sind, Weine gewonnen werden, die bis zu einem gewissen Grad den Vergleich mit den besten Rotweinen des Landes bestehen können.»

In den Genuss einer besonderen Förderaktion kam auch der Rebbau im bündnerischen Misox. Der Bundesrat betrachtete die geografische und wirtschaftliche Lage der Misoxer Rebbaubetriebe als ähnlich wie im Tessin. Daher gewährte er mit dem Bundesratsbeschluss vom 17. Dezember 1954 betreffend die Bundeshilfe an den Rebbau im Misox bestimmte Erneuerungsbeiträge. Der Kanton Graubünden leistete gleich hohe Beiträge, und die Auszahlung erfolgte über die nächsten sechs Jahre.

#### LUFT NACH OBEN

Im gleichen Beschluss zog der Bundesrat eine grundsätzlich positive Bilanz der 1948 ergriffenen Massnahmen: «Die Umstellung im Tessin auf den Merlot hat in qualitativer Hinsicht befriedigende Ergebnisse gezeitigt; durch die erfolgte Einführung der Schutzmarke ViTi (Vini pregiati Ticinesi) wird auch die Qualität der erzeugten Weine gewährleistet. Es ist allerdings nicht zu übersehen, dass der Merlot trotzdem noch einer längeren Einführungszeit bedarf, um ihm einen gebührenden Platz auf dem Markt einzuräumen.» In den sechs Jahren seit Erlass wurden etwa 40% des Plans erfüllt.

Die Pflanzung von Merlotrebstöcken im Tessin schritt voran. Weitere Förderung erfolgte für das Tessin und das Misox – wie für die anderen Weinbauregionen – durch den Bundesbeschluss (Rebbaubeschluss) vom 6. Juni 1958 über vorübergehende Massnahmen zugunsten des Rebbaus. In der Botschaft dazu stellte der Bundesrat fest, dass die Direktträgerreben (vorwiegend Isabella) immer noch 38.3% des Gesamtbestands ausmachen, während auf die ursprünglichen Nostranosorten (hauptsächlich Bondola) 43.7% und auf die Edelsorte Merlot 18% entfallen. Er war überzeugt, dass es aber im Interesse der Weinwirtschaft im Allgemeinen und des Tessiner Rebbaus im Besonderen liegt, dass der Anbau der Qualitätssorte Merlot auf Kosten der Nostrano- und Amerikanerrebe in wohlüberlegter Weise weiterhin gefördert wird. Der Beschluss förderte in der ganzen Schweiz gezielt und erfolgreich die Umstellung des Anbaus von weissen hin zu roten Trauben. Der prozentuale Anteil der weissen Trauben an der Gesamttrébläche im Tessin und Misox ging von 3.3% im Jahr 1953 auf 2% im Jahr 1969 zurück.

In den nächsten zehn Jahren wurde die Rebfläche im Kanton Tessin auf 1148 ha dezimiert, wobei der Anteil europäischer roter Rebsorten im Jahr 1969 775 ha (Misox: 49 ha) betrug. Der Bundesrat stellte in der Botschaft zum Rebbaubeschluss vom 10. Oktober 1969 fest, dass der Anteil des Merlots 43% betrug. Im Jahr 1990 lag der Anteil der europäischen roten Rebsorten im Tessin bei 895 ha (Misox 44 ha), wobei immer noch 275 ha rote Direktträgerreben gepflanzt waren. Für das Weinjahr 2000 verzeichnete das BLW 837 ha Merlot im Tessin inkl. Misox bei einer Gesamttrébläche von 1009 ha dieser beiden Gebiete. Mit 858 ha Merlot im Tessin inkl. Misox bei insgesamt 986 ha Rebfläche dieser Gebiete im Weinjahr 2010 erhöhte sich die Ausbreitung des Merlots leicht, ein Trend, der sich bis heute in etwa fortsetzt.

#### MERLOT IN VERSCHIEDENEN STILEN

Der Tessiner Merlot war viele Jahrzehnte lang ein preisgünstiger Schankwein, den man häufig nicht aus Gläsern, sondern aus dem Bocalino – einem glasierten Tongefäss – zu trinken pflegte. So sehr dieses charakteristische Gefäss als Souvenir den Weg in viele Schweizer Stuben fand, galt er zunehmend auch als Inbild einer Wein-Unkultur. Wer etwas auf sich hielt, verweigerte den Bocca-

lino. Im Laufe der 1960er-Jahre konnte dank besserer önologischer Kenntnisse auch die Qualität der Tessiner Weine gesteigert werden. Dennoch brauchte es Impulse von aussen (in diesem Fall aus der Deutschschweiz), dass man sich auf die Qualitäten dieser Sorte besann (s. «Tessiner Weinszene», S. 8). Heute präsentiert sich der Tessiner Merlot in verschiedenen Stilen. Einerseits gibt es den eher leichten, rotbeerigen, frischfruchtigen, zugänglichen und sehr ansprechenden Rotwein ohne oder nur mit dezemtem Holzeinfluss wie beispielsweise den Sottorocchia der Tenuta San Giorgio. Andererseits finden sich konzentrierte, aus langer Maischegärung entstandene, in neuem Holz ausgebaute und von Bordeaux inspirierte Merlots in internationalem Format wie etwa der bekannte Sassi Grossi von Gialdi Vini SA. Mit dichten und sehr gepflegten Tanninen und einer saftigen Säure erweist sich dieser Wein als balanciert und sehr lagerfähig. Neue Wege beschreitet etwa der Önologe Marc Holzwarth von der Cantina Blass («Die Loire entspringt im Malcantone», S. 18), indem er sich die Loire als Vorbild nimmt und Techniken aus der Champagne und dem Beaujolais anwendet. Aus dem Merlot keltert er sehr angenehm zu trinkende, «post-industrielle» (Zitat Marc Holzwarth) Weine mit Eleganz, Saftigkeit und mässigem Alkoholgehalt. Der stilistische Bogen von Tessiner Merlot spannt sich somit weit.

#### BIANCO DI MERLOT, NICHT MERLOT BIANCO

Die Dominanz des Merlots bedeutet aber nicht, dass aus dieser klassischen Rotweinsorte nur Rotweine gekeltert werden. Im Gegenteil, diese Dominanz war und ist gerade Ansporn, aus dieser Rebe Weisswein herzustellen. Dieser Weisswein ist ein Wein aus vollständig süss gekelterten blauen Trauben, also ein Blanc de noir, und heisst daher Bianco di Merlot. Diese Bezeichnung ist nicht zu verwechseln mit dem Merlot blanc oder eben bianco, der eine eigenständige Rebsorte ist. (Die weinwirtschaftliche Statistik des BLW weist für das Jahr 2022 eine Fläche von 0.45 ha von Merlot blanc in der Schweiz aus). Die Menge an Bianco di Merlot ist derart bedeutend, dass das BLW in seiner Statistik die entsprechenden Mengen unter der Rubrik «Weisswein» aufführt, die betreffenden Rebflächen jedoch bei den Flächen der roten Sorten verbucht. Als Blanc de noir ist der Bianco di Merlot ein technisch hergestellter Wein, wie mehrere im Tessin besuchte Winzerinnen und Winzer bestätigen. Insbeson-



Etiketten aus Zeiten, als der Merlot del Ticino noch ein unkomplizierter Alltagswein war.

(© weinweltforum.ch)

dere sind önologische Verfahren und Verarbeitungsmittel notwendig, wie etwa der Einsatz von Aktivkohle, um den immer leicht gefärbten Wein zu entfärben. Der Bianco di Merlot kann ebenso wie der Rotwein in verschiedenen Stilen hergestellt werden. Mike Rudolph von Tenuta San Giorgio (S. 21) zum Beispiel mischt für seinen Tratto Fino den Bianco di Merlot mit rund 10% Kerner, was zu einem recht vollmundigen, aromatisch intensiven und saftigen Wein mit guter Länge führt. Einen völlig anderen Stil zeigt etwa der sehr bekannte Bianco Rovere der Marke Brivio von Gialdi Vini SA, einer der drei verschiedenen Bianci di Merlot dieses Hauses. Der Önologe Fredi De Martin (S. 14) verwendet für den Bianco Rovere neun verschiedene Hefen, lässt den Most in Barriques französischer Eiche vergären und den Wein acht Monate darin reifen. So entsteht ein sehr attraktives Aromaprofil, das diesen Wein zum Renner macht.

#### TESSIN UND MISOX

Das Misox (Italienisch: Mesolcina) ist ein Tal südlich des Alpenhauptkamms (wie das Bergell und das Puschlav) und gehört mit dem Calancatal zur Region Moesa des Kantons Graubünden. Wie im Tessin wird Italienisch gesprochen. Während im Calancatal kein Weinbau betrieben wird, werden Reben im unteren Teil des Misox angebaut. Weinstatistisch werden die Erntemengen des Misox nicht dem Kanton Graubünden angerechnet, sondern sie werden separat aufgeführt und der italienischsprachigen Schweiz zugeordnet. Grund dafür ist, dass der Weinbau im Misox demjenigen des Tessins gleicht. Weinrechtlich ist das Misox eine der drei Weinbauregionen des Kantons Graubünden und

erfährt in der Weinverordnung dieses Kantons eine besondere Regelung. So können etwa bestimmte Aufgaben der Fachstelle des Kantons Tessin übertragen werden oder richten sich nach Tessiner Recht. Weine aus dem Misox dürfen die kontrollierte Ursprungsbezeichnung «DOC Ticino» nach Tessiner Recht verwenden, wenn die Trauben im Misox oder im Kanton Tessin produziert wurden und diese Trauben im Kanton Tessin oder im Misox gekeltert wurden. Hingegen dürfen Weine aus dem Misox etwa die regionalen, kontrollierten Ursprungsbezeichnungen «AOC Graubünden Misox» oder «Mesolcina Grigioni DOC» tragen. Zum Schutz vor Verwechslungen dürfen jedoch keine zusätzliche Orts- oder Ursprungsbezeichnungen des jeweils anderen Kantons verwendet werden. Andererseits sind die Trauben aus dem Mesolcina Gegenstand des «Regolamento sulla viticoltura» des Kantons Tessin.

Merlot im Tessin hat sich dank bewusster Selektion dieser Traubensorte, der staatlichen Förderung und Weinen in verschiedenen Stilrichtungen zu einem Erfolg gemauert. Eine Entwicklung, die Jahrzehnte dauerte und ohne die Vision und dem Engagement von gut ausgebildeten Winzerinnen und Winzern und sorgfältigen Traubenproduzentinnen und -produzenten nicht möglich gewesen wäre. Die Zukunft von Tessiner Merlot bleibt vielversprechend. 🍷



**Markus Hungerbühler**

Anwalt und Weinkademiiker

markus.hungerbuhler@bluemail.ch



© weinweltfoto.ch

## ERFOLG IST KEIN ZUFALL: BESUCH BEI GIALDI VINI IN MENDRISIO

Mit einer Jahresproduktion von über einer Million Flaschen gehört die Kellerei Gialdi-Brivio in Mendrisio zu den grossen Playern im Tessin. Der Patron Feliciano Gialdi ist nicht nur der «Erfinder» des Bianco di Merlot, er weiss mit seinen 77 Jahren aus dem Effeff, dass Qualität kein Zufall ist. Den Erfolg verdankt er auch seinem motivierten Team, das seine Philosophie vollständig umsetzt.

Der übliche Stau auf der A2 in Richtung Chiasso bremste auch unsere Fahrt abrupt ab. Allein von Lugano bis Melide brauchten wir eine gefühlte Ewigkeit. Längst hätten wir in Mendrisio bei der renommierten Firma Gialdi-Brivio eintreffen sollen. Dort wartete seit geraumer Zeit Kellermeister Fredi De Martin (Einstiegsbild, rechts), mit dem wir verabredet waren. Als wir endlich bei der Firma vorfahren, stand ein mittelgrosser Mann breitbeinig vor dem Eingang, der einen Arbeiter auf den Weg in den Feierabend grüsste. Wie wir so-

gleich durchschauten, handelte es sich bei ihm um niemand Geringeren als Feliciano Gialdi, Besitzer der gleichnamigen Weinfirma (Einstiegsbild, links). Ein, wie wir schon wussten, Patron alter Schule. Kurz und zackig begrüsst er uns, nickte nachgiebig, als das Wort Stau fiel. Augenscheinlich kannte er das Problem. Da Fredi noch einen anderen Kunden habe, sagte er in einwandfreiem Deutsch mit charmantem italienischen Akzent, würde er die Führung durch den Betrieb übernehmen. Wie er auf dem Weg zu den Hallen sogleich

anfügte, habe er Deutsch während seines Aufenthalts in einer Innerschweizer Klosterschule erlernt. Und wir merkten schnell, dieser Mann, obschon bereits 77 Jahre alt, hat Power für zwei.

### 1300 BARRIQUES

Wir betraten die erste Halle und staunten ob der schiereren Grösse. Allein hier stapelten sich mehrere hundert Barriques bis unters Dach, was bei einer Jahresproduktion von über einer

Million Flaschen einleuchtet. «Das ist nur eine von mehreren Lagerhallen», erklärte uns Gialdi, «wir haben hier in der Nähe noch eine Lagerhalle mit 300 Barriques und in Bodio eine für 200 Fässer. Zudem haben wir hinter der Firma noch alte Lagerkeller reaktiviert, die in den Fels des Monte Generoso gehauen sind (Abb. 1). Total verfügen wir über rund 1300 Fässer.»

Mit ausladenden Handbewegungen begann er von den Anfängen zu erzählen, als die Firma seines Vaters primär nur mit Wein handelte. Er aber wollte schon bald auch eigenen Wein produzieren. 1986 startete er mit dem Sassi Grossi, einem legendären Tessiner Merlot, der schnell für Furore sorgte. Aber damit nicht genug. Im gleichen Jahr begann er auch mit einem Wein, den man heute aus dem Tessiner Weinhimmel nicht mehr wegdenken könnte: «Ich war der erste, der einen Bianco di Merlot machte. Ich sage das mit Stolz, weil man mich anfänglich für verrückt erklärt hat.» Ein kurzes Lächeln huschte über sein Gesicht, ehe er fortfuhr: «Es ist ein Blanc de noir. Natürlich ist ein Blanc de noir nicht besser als ein Blanc de blanc. Aber aus der Not geboren – wir hatten keine weisse Traube im Tessin – haben wir damit begonnen.» Und das Experiment hat schnell gefruchtet, nicht zuletzt auch, um die unterschiedlichen Erntemengen abzufedern. 1989 begann der Siegeszug des Bianco Rovere, ein weisser Merlot, der damals wie heute im Barriquefass angebaut wird. «Jetzt sind wir allein beim Rovere schon bei 120 000 Flaschen jährlich, er ist damit der meistgefragte Weisswein unserer Kellerei.»

#### GIALDI UND BRIVIO

Der Patron führte uns immer tiefer in die ineinander geschachtelte Hallenlandschaft. Die Frage, wie sich Gialdi und Brivio konzeptionell unterscheiden, hatte er erwartet: «Wir hätten natürlich nur noch mit dem Namen Gialdi operieren können, doch es machte Sinn, nach dem Kauf der Kellerei Brivio 2001 hier breit aufgestellt zu bleiben.» Der Grund liegt auf der Hand bzw. basiert auf der Geografie. «Wir machen 30 Weine, die sich sehr differenzieren. Eine Hälfte stammt vom Südtessin, die andere vom Norden des Tessins. Den Namen Brivio verwenden wir für die Südtessiner Weine, Gialdi steht für die Weine aus dem Norden.»

Tatsächlich ist man erstaunt, wie unterschiedlich die Weine aus beiden Regionen schme-

cken. Neben dem Mikroklima spielt offenkundig auch der Boden eine entscheidende Rolle. Im Sottoceneri (Lugano bis Chiasso) sind die Böden schwerer, lehmiger und kalkhaltiger. Im Norden (Sopraceneri) sind sie sandiger, leichter und liegen auf einem Muttergestein von Gneis und Granit, was für eher würzige Aromen sorgt. «Für den Merlot des Nordens bestelle ich andere Barriques als für den aus dem Süden.» Diese Denkweise wird auch später verständlich, als wir mehrere dieser Merlots verkosten. Jeder zeigte eine unverkennbare Handschrift. «Während wir die Weine aus den Norden mit ihrem Gemeinamen vermarkten, bildet Brivio den Sammelbegriff für die Südtessiner Weine, was natürlich die kellertechnischen Möglichkeiten zur Kombination massiv erweitert.»

#### 280 ZULIEFERER

Angesichts der Produktionsgrösse wird eines schnell klar: Entscheidend sind die Traubenzulieferanten. Auch wenn neben Fredi de Martin noch zwei weitere Önologen angestellt sind, die auch die Qualität im Auge behalten müssen, gibt es immer mal wieder Zulieferer, die glauben, mit mittelmässiger Qualität durchzukommen. «Ich sage Ihnen frei, bei 280 Winzerbetrieben hat man nicht den totalen Überblick», gesteht Gialdi, «und wenn einer schummeln möchte, kommen die schönen Kisten oben hin, die schlechten nach unten. Aber ...», seine Augen verengen sich

hinter seiner schwarzumrahmten Brille zu dünnen Schlitzeln, «wenn einer glaubt, er sei schlau, dann sage ich dem: Ich bin noch schlauer.» Und grinsend schiebt er nach: «Vor vier Jahren hat es mal einer versucht. Ich habe ihn erwischt und ihm draussen auf dem Hof gesagt, er solle selbst entscheiden, welches die schlechten Kisten sind und nur die guten reinbringen. Ich habe nicht gesagt, ich würde nicht für alles bezahlen. Er hat es dann gemacht. Zwei Tage später kommt er erneut mit dieser Masche und ich war grad nicht da. Aber einer meiner Mitarbeiter hat aufgepasst und mich angerufen. Sogleich bin ich hin und habe ihm vor all seinen Kollegen gesagt, er solle seine Kisten mitnehmen und sie einem anderen verkaufen. Einen Tag später ruft er mich tatsächlich an und meint, der andere Käufer sei sehr zufrieden gewesen mit den Trauben. Und ich habe ihm geantwortet: Ja, für den Wein, den der Konkurrent macht, sind deine Trauben schon gut, nicht aber für mich.» Sein schallendes Lachen echote durch die Hallen und klandestin drehte er sich im Gehen nochmals um: «Letztlich machen die Winzerbetriebe untereinander den Polizisten, denn sie möchten auch nicht, dass die anderen schlechte Trauben abliefern.»

#### ABFÜLLANLAGE

Auf dem Weg zurück zur Vinothek, wo man viele der Weine probieren kann, passierten wir die Abfüllanlage (Abb. 2). Das Geklimper



Abb. 1: In den Fels des Monte Generoso gehauen: kleines Barriquelager in Mendrisio. (© O+W)



Abb. 2: Feliciano Gialdi zeigt die neue, vollautomatische Abfüllanlage, die 2500 Flaschen pro Stunde bewältigt: vom Tank bis in den Karton, versteht sich. (© O+W)

der Flaschen und die zischenden Geräusche der verschiedenen Aggregate zeigten an, dass auf Hochtouren gearbeitet wird. Allerdings sehen wir nur einen Mann, der das Ungetüm überwacht. Routiniert blickt er vom Bildschirm auf den Roboterarm, der gleichzeitig 60 Flaschen auf ein bereitgestelltes Palett abstellt. «Die Abfüllanlage läuft rund ums Jahr», erklärt der Chef, «ausser im Sommer und während der Ernte, da sind alle Leute engagiert. Wir verarbeiten 2500 Flaschen pro Stunde. Die Weine gelangen vom Tank in die Flasche, werden verkorkt, etikettiert und per Roboterarm in die Kartons abgepackt und palettisiert. Kein Mensch berührt eine Flasche, alles automatisch.» Sichtlicher Stolz huschte über das Gesicht des Patrons, ehe er uns in den Gästeraum begleitete, wo Fredi De Martin schon auf uns wartete. Der Ostschweizer arbeitet seit über zwanzig Jahren hier und hat die Philosophie des Chefs in sich aufgenommen. Dennoch sei es geschätzt, die eigene Meinung klar zu sagen, fügte De Martin an, was dem Patron ein Lächeln abrang, ehe er uns fürs Erste allein liess. Fredi sei der bessere Degustationsleiter, meinte er im Gehen noch.

#### BREITE PALETTE AN STILEN

Tatsächlich erstaunt die Breite des Gebotenen. Allein die drei Bianco di Merlot zeichneten sich durch komplett verschiedene Stile

aus. Zuerst hatten der frisch-fruchtige Terre Alte und der noblere Contrada ihren Auftritt. «Einen Blanc de noir zu machen, ist eine technische Arbeit. Du arbeitest auf die Sekundäraromen hin: Pfirsich und Aprikosen, die keine Primäraromen sind. Ebenso verzichten wir auf den biologischen Säureabbau (BSA), denn das gäbe nur die Kopie eines schlechten Chasselas.» Fredi, der durchaus eine Affinität für Westschweizer Weissweine

hat und auch als erfahrener Degustator beim Grand Prix du Vin Suisse (GPWS) fungiert, weiss, worauf es beim Weissen Merlot ankommt: «Ohne BSA und trocken ausgebaut haben wir genügend Frische. Schmelz und Trinkspass versuchen wir durch geeignete Hefen und deren Glycerinproduktion entstehen zu lassen.» Als drittes folgte der Bianco Rovere, der dank seiner holzgeprägten Würzigkeit eine andere (Preis-)Klasse anstrebt. «Wir arbeiten mit neun verschiedenen Hefen und jede bringt etwas anderes ein. Auch die

Grundweine werden nicht gleich lang ausgebaut. Nach dem Assemblieren werden die Weine mit Bentonit geschönt. Wir haben 75 % neues Holz, der Rest sind gebrauchte oder grosse Holzfässer. Mit der Röstung sind wir allerdings zurückgefahren. Nach dem Wow-Effekt in der Nase soll ein trockener Abgang folgen, damit man ein zweites Glas trinken möchte.»

#### HOLZPHILOSOPHIE

Danach folgte ein neues Kind aus dem Keller: der Rosato Rovere 2022, also das Brüderchen des Bianco, der die Herkunft seiner roten Trauben nicht gänzlich verschweigt. «Schon bei der Premiere haben wir gleich 11 000 Flaschen verkauft», berichtete Fredi stolz, «aber wir lassen uns nicht blenden: Eine Flasche ist erst verkauft, wenn sie getrunken ist und nachbestellt wird.» Nach diesem Motto laufen alle Marketinganstrengungen der Firma, folglich ist kein Wein ein Zufallsprodukt. Auch hinter dem Rosato steckt ein Konzept: «Er ist ein Gastro-Rosé», erklärte der Kellermeister, «die Flasche muss im Restaurant auf dem Tisch überzeugen. Dafür darf sie auch etwas kosten. Technisch ist er aber kein Saigné, sondern entsteht auf der Presse, sodass auch weniger Kalium resultiert, was die Säure konserviert. Mit diesem Rosé kann man selbst skeptische Männer dann und wann heranlocken.»

Danach folgten die ersten roten Merlots: der Baiocco aus dem Süden und der Giornico Oro aus dem Norden, beides Weine der mitt-

---

*«Letztlich machen die Winzerbetriebe untereinander den Polizisten, denn sie möchten auch nicht, dass die anderen schlechte Trauben abliefern.»*

---


leren Preisklasse. Dass sie zu überzeugen verstehen, ist angesichts Gialdis Devise, wonach schon Weine unter 25 Franken top sein müssen, keine Überraschung. Erstaunlich ist dennoch, wie hier mit den Barriques «gespielt» wird. Beim Rundgang konnten wir feststellen, dass mit sechs bis sieben Herstellern zusammengearbeitet wird. Somit stellte sich die Frage, wie der Auswahlprozess abläuft. «Grundsätzlich ist es so», erklärte Fredi, «dass wir für den Norden andere Barriques bestellen als für den Süden. Je kräftiger der Jahr-



gang, desto mehr Toasting ist bei den Barriques möglich. Aber die Tonneliers und Küfer, die mit uns arbeiten möchten, laden wir zweimal im Jahr zu einer Degustation ein. Blind wird dann der gleiche Wein am gleichen Tag aus verschiedenen Barriques verkostet. Und die Küfer müssen selbst sagen, welches der beste Wein ist. Nicht selten laufen sie dann voll in den Hammer und empfehlen das Fass der Konkurrenz. Das hat aber auch zu einem spannenden Lernprozess geführt. Wir profitieren alle sehr stark.»

Hierin spiegelt sich letztlich die ganze Philosophie der Firma: Gemeinsam lernen, sich steigern und auf dem aufbauen, was die Böden hergeben, ohne aber zu dogmatisch in

ewig gleichen Mustern zu verharren. Beweis hierfür sind auch die Flaggschiff-Weine des Hauses, der Arzo, der Riflessi d'Epoca und natürlich der Sassi Grossi, der kürzlich auch bei einer Vergleichsdegustation in der Weinzeitschrift Vinum hoch gelobt wurde. «Unsere Herausforderung ist stets», bilanzierte Fredi, «dass der Wein für jetzt bereit gestellt werden muss, aber eventuell erst in zehn Jahren getrunken wird. Auch bei unseren Merlots gibt es wie im Bordelais nach zwei bis drei Jahren eine Art Reduktionsphase, der dann die Genussphase folgt. Das ist von Jahrgang zu Jahrgang unterschiedlich.» Und um das Gesagte gleichsam zu beweisen, wurde uns zum späteren Abendessen, an dem auch Patron Gialdi wieder dazustiess, ein rarer 2009er Sassi

Grossi serviert. Angesichts solcher Kreszenzen stellte sich weniger die Frage, ob das Tessin zur Weltspitze aufschliessen konnte, sondern viel mehr, warum die Sommeliers und Sammler dieser Welt dies noch nicht herausgefunden haben. 

Markus Matzner

ANZEIGE



## INFORMATIONEN MIT TIEFGANG

Abonnieren Sie jetzt die Obst+Wein und Sie erhalten nicht nur das lässige Obst+Wein-Käppi, sondern gewinnen mit etwas Glück zusätzlich das exklusive O+W-Polo-Shirt, das es nirgends zu kaufen gibt (Grössen m/w: M, L, XL, XXL).

Einfach beiliegende Abokarte ausfüllen und einschicken oder bestellen per Mail an: [info@obstundwein.ch](mailto:info@obstundwein.ch)

Auch Geschenkabos sind möglich. Der/die Beschenkte erhält das Käppi, der/die Schenkende kommt in die Polo-Shirt-Verlosung (auf Wunsch auch umgekehrt).

Weitere Informationen unter +41 (0)76 830 88 21





© Mike Krishnatreya

## DIE LOIRE ENTSPRINGT IM MALCANTONE

Die Macher der Cantina Blass in Astano (Tessin) sind erst seit fünf Jahren hier, dennoch konnten sie mit ihren Weinen bereits erste Akzente setzen. Diese sind biodynamische Interpretationen westfranzösischer Weinstile.

Mitten im Dörfchen Astano, das genauso aussieht, wie man sich diese verschachtelten Südtessiner Dörfchen vorstellt, soll sich die Cantina Blass also befinden. Die im Vorfeld leichtfertig gegenüber dem Besitzer geäußerte Behauptung, man werde es problemlos finden, stellte sich schon bald als gewagt heraus. Allerdings darf das hölzerne Hinweisschild an der mittelalterlichen Pforte auch wirklich als klein bezeichnet werden. Bescheiden fast. Dass wir dennoch ohne Probleme auf den Hausherrn Alex Blass trafen, war dem Umstand zu verdanken gewesen, dass er uns freundlich lächelnd entgegenkam. Hinter ihm traten auch Isabel und Marc Holzwarth (s. Einstiegsbild) aus dem Halbschatten eines

Häuserdurchgangs. Sie, das erfuhren wir später, sind gleichsam für die agronomischen und önologischen Belange zuständig. Sie leiten den Betrieb und setzen in allen Bereichen Akzente als Teil eines Quartetts, das hier im Malcantone gemeinschaftlich wirtschaftet. Die Vierte im Bunde, Alex Blass' Ehefrau Gabriela, musste in Zürich bleiben, wo sie als Lehrerin arbeitet.

### UNDERSTATEMENT

Wir wurden durch die erwähnte Pforte geführt und staunten ein erstes Mal. Hinter einem Durchgang öffnete sich ein pittoresker Innenhof mit strahlend weissen Wänden und

grünumrankten Säulengängen (Abb. 1). Gleichsam eine perfekte Shakespeare-Kulisse oder – wohl eher – die Überreste eines kleinen, verträumten Klosters aus dem 17. Jahrhundert. Man hätte sich nicht gewundert, wenn plötzlich Mönche oder Nonnen zum Mittagsgebet durch die Lauben gehuscht wären. (Das bezaubernde Gemäuer wurde in den 1970er-Jahren vom bekannten Tessiner Architekten Alberto Camenzind renoviert, mit dabei soll auch die damals noch junge Tilla Theus gewesen sein, die später zur Stararchitektin avancierte.) Am hinteren Ende des Innenhofs führte eine Treppe an einer sich zum Dach emporkrankenden Rebe vorbei. Gerne wäre man da hochgestiegen, um den

hinteren Teil des Gemäuers auszukundschaften. Weil es wieder mal zu regnen begann, wurden wir stattdessen zum Eingang der Cantina geführt. Wir durchschritten eine gläserne Tür und standen in einem leicht geduckten Innenraum. Schwere Eichenbalken trugen das Gewicht altherwürdiger Bausubstanz. Der Blickfang bildete eine Theke. Dahinter, in einem beleuchteten Regal, standen wie Säulenheilige die Weine, die allesamt witzige Etiketten mit Schafen trugen. Wir setzten uns im Nebenraum an einen einladenden Holztisch, hinter dem ein mächtiger Kamin Assoziationen an lodernde Feuer und am Spieß gebratene Hirschen oder Wildschweine freisetzte.

#### ZUFALL

«Das Abenteuer hier in Astano begann 2018 und basiert auf einem Zufall», begann Alex Blass zu erzählen. Stolz legte er ein Stück Papier auf den Tisch. Es zeigte, wie wir sogleich durchschauten, eine Seite unserer Zeitschrift aus ebendiesem Jahr. «Weinbaubetrieb im Tessin», lasen wir, «aus gesundheitlichen Gründen zu verkaufen.» Drei Hektar Reben standen zum Verkauf, alles Süd- oder Südostlagen, alle Rebberge seien terrassiert mit schönem Sortenspiegel (70 % Merlot, daneben Cabernet Franc, Chardonnay, Sauvignon blanc und weitere Spezialitäten). Und nicht unwesentlich hiess es weiter: «Stammkundschaft kann übernommen werden.» Ebenso interessant die Erwähnung, wonach die Weine von hoher Qualität wären und jedes Jahr prämiert wurden. Ein Wein erfreute sich gar an 91 Parker-Punkten.

#### LOTTOSECHSER?

«Es war wie ein Lottosechser», fuhr Alex fort. «Wir kamen hierher und glaubten zu träumen. Dass die Realisierung desselben auch viel Arbeit abverlangte, lernten wir, kaum hatten wir den Vertrag unterschrieben.» Alex wie auch Ehefrau Gabriela hatten zuvor nur als Weintrinkende und Hobbywinzer mit dem Rebensaft zu tun gehabt. Nun war schnell klar, dass professionelle Verstärkung vonnöten war. Und wieder half der Zufall. Über Umwege kannten sie das Paar Isabel und Marc Holzwarth (Abb. 2). Sie ist gelernte Winzerin mit Stationen u.a. bei Zweifel in Zürich und Pircher in Eglisau, er hatte in Geisenheim (D) Önologie studiert. Für ein paar Jahre arbeiteten sie im Wallis (u.a. bei Mathier in Salgesch und la Rodeline in Fully) und suchten eine neue Herausforderung.

«Diese war hier gegeben», schmunzelte Marc und begann bei der grundlegenden Philosophie ihres Tuns. Sie basiere auf drei Säulen, erklärte er weiter: Verträglichkeit, Alkoholmanagement und Biodynamie. Was dies en détail in einem Landstrich bedeutet, in dem es häufig regnet oder gar hagelt, in dem tropische Temperaturen herrschen und gleichzeitig alles über den Kopf wächst, lässt sich leicht vorstellen. «Dennoch haben wir zuerst den Betrieb sogar vergrössert», unterstrich Alex mit Stolz in der Stimme. «Nun bewirtschaften wir 4.5 ha.»

#### ANGST VOR MONDAVI

Dass in einem kleinen Tessiner Bergdorf nicht alle Nachbarn begeistert waren, dass der Vorbesitzer das Anwesen an junge Deutschschweizer Quereinsteiger verkaufte, drang schnell durch. Wie Alex lächelnd meinte, bestand anscheinend die Angst, man würde hier einen Betrieb in der Art von Mondavi machen. Auch wenn diese Furcht doch recht unbegründet schien, zeigten sich die Vorbehalte anlässlich der Eingabe für eine Baubewilligung. Die Cantina benötigt dringend einen neuen Keller, aufgrund von Einsprachen verzögert sich die Realisierung jedoch bis auf Weiteres. Aus diesem Grund werden die Weine – immerhin rund ein Dutzend an der Zahl – nach wie vor in einem ehemaligen Konsumgebäude mitten im Dorf gekeltert. Leicht improvisiert, aber dennoch dank verschiedenen Massnahmen so professionell wie nötig. Der Keller ist das Reich von Marc, dem Önologen. Er strebt, wie eingangs erwähnt, schlanke Weine nach dem Stil der Loire an. Keine Extraktbomben, sondern Weine, die mit der Säure spielen. Ganz so, wie es einer seiner Geisenheimer Lieblingsdozenten, der bekannte Önologe Volker Schneider, einst gelehrt hatte (s. auch seine div. Artikel in früheren SZOW-Ausgaben). Marc arbeitet nicht nur mit Barriques, sondern auch mit Amphoren, in denen auch die Merlots innert zwölf Monaten ihre endgültige Reife erhalten. Aber nicht nur die Roten durchlaufen diesen Prozess. Auch der sauerstoff-alerte Sauvignon blanc lernt teilweise diese formschönen Tongefässe kennen. Anschliessend an eine zweitägige gekühlte Mazerierung erfolgt eine Traubenpressung im Stile der «Pressurage champenoise» bei schonenden 0.8 bar (Presstechnik der Champagne mit tiefem Druck und Abgrenzung zwischen «Cuvée» und «Taille», also zwischen Vorlauf und Nachlauf, bei maximaler Ausbeute von ca. 100 L auf 160 kg Trauben). Nach einer Absetzungsphase im

Sedimentationstank wird die fünfwöchige Gärung mit Bio-Hefen in der Amphore oder alternativ im Barrique durchgeführt.

#### KEIN ROSÉ

Eine gewisse Heiterkeit huschte über die Mienen der Beteiligten, als das Gespräch auf den Rosé kam. «Agata» heisst er und auf der Etikette trägt ein graziles Schaf einen lila Früchtehut auf dem Kopf. Schmunzelnd begann Alex: «Aufgrund der allgemeinen Nachfrage nach Rosé-Weinen sahen auch wir Chancen für einen frischen Sommerwein. Doch Marc wollte partout keinen Rosé herstellen. Das war eine etwas knifflige Situation», gab der Gutsbesitzer zu. «Herkömmliche Rosés interessieren mich einfach nicht», meinte Marc fast entschuldigend. In seinem Gesicht spiegelte sich ein ähnlicher Reflex, wie wenn ein Konzertpianist einen Schlager spielen sollte. Es habe dann einige längere Gespräche gegeben, erzählte Alex und es dürfte wohl an der inspirierenden Wirkung der anderen Weine liegen, dass doch eine Art Kompromiss



Abb. 1: Eine Kulisse wie in einem Shakespeare-Theater. (© O+W)

gefunden werden konnte. Statt eines «bananen» Rosés wurden gleich zwei rosafarbene Weine hergestellt. Der besagten Agata wurde Vittorio zur Seite gestellt. Das Schaf auf jenem Etikett trägt ein Sportdress mit Laufnummer. Beide Weine stammen aus derselben Verarbeitung, aber dennoch handelt es sich gleichsam um zwei unterschiedliche Stile (Agata Rosé und Vittorio Beaujolais). Und das kam so: Die Merlot-Trauben (rund 4000 kg) wurden frühmorgens geerntet. Ein Teil von ihnen wurde mit den Füßen in einem Bottich eingemaischt. Die restlichen Trauben wurden dann drauf gelegt. Wieder wurde die Maische mit Bio-Hefen beimpft, sodann wurde der Bottich verschlossen. Die darauffolgende «Macération semi-carbonique» (Kohlensäuremaisung) dauerte 14 Tage. Danach folgte die Pressung wieder nach der «Méthode champenoise»: Der Vor- wie der Nachlauf wurde nun für 14 Tage bei 16 bis 19 °C separat weitervergoren. Sodann folgte der biologische Säureabbau (BSA). Für weitere sechs Monate wurden der Vor- und Nachlauf in gebrauchten Barriques aus Schweizer, französischer und amerikanischer Eiche bei moderater Batonnage (Aufrühren) gelagert. Nach einer groben Filtrierung konnte Vittorio abgefüllt werden. Agata entstand hingegen in der Amphore. Der Mittellauf der Pressung wurde für 40 Tage bei einer Gärtemperatur von 15 bis 18 °C endvergoren. Wieder wurde ein BSA durchgeführt, danach wurde das Heffegeläger entfernt. Der Wein reifte auf der Feinhefe noch weitere zwei Monate, ehe er unfiltriert abgefüllt wurde. Wie auch bei den anderen Weinen fährt das Team Blass einen

sehr schwefelarmen Weg, was dank der doch recht tiefen pH-Werte bislang keine Probleme bereitet.

#### JEDER WEIN BEGINNT BEI ISABEL

Wie erwähnt, wird dem Laubmanagement grosse Aufmerksamkeit geschenkt und hierfür ist Isabel verantwortlich. Gerade die unberechenbaren Witterungsbedingungen machen es der gelernten Winzerin hier im Malcantone nicht einfach. 1800 mm Regen fallen durchschnittlich pro Jahr, demgegenüber stehen rund 2050 Sonnenstunden. Starkregen, Hagel und Schädlinge machen zusätzlich das Leben schwer. Ohne Hagel-schutznetze geht nichts und die Bearbeitung ist in jeder der fünf Lagen unterschiedlich. Die Spitzenlage Bioggio verfügt über einen sehr durchlässigen, sandig-kiesigen Boden, der nährstoffarm und relativ sauer ist. Trotz des Regens müssen die Reben alles geben, um genügend Wasser zu erhaschen, da der Untergrund felsig ist. Dagegen haben es die Reben in der Lage Agno einfacher. Steil über dem Lago di Lugano gelegen, kann es zwar ebenfalls sehr heiss werden, dennoch sorgt ein bewaldetes Zwischenstück mitsamt Bachlauf für eine bessere Wasserverfügbarkeit und ein entsprechendes Mikroklima. Da jede Traubensorte spezifische Ansprüche mitbringt, ist auch die Art der Entlaubung eine Wissenschaft für sich. Geiztriebe werden aus Prinzip nicht toleriert, und je nach Ausrichtung werden jeweils gegenüberliegende Blätter entfernt. Behandlungen erfolgen nach Biodynamie-Vorgaben, ebenso setzt Isabel

gerne Schachtelhalm-, Algen- und Fenchelöl-Essenzen ein. «Wir arbeiten nach den Prinzipien der Salutogenese und nicht einer Pathogenese. Das heisst, wir fördern die gesundmachenden Prozesse und deren dynamischen Wechselwirkungen.» Aus diesem Grund lassen sie in den Reben die Gräser und Kräuter auch länger stehen.

#### GRUSS AN DIE LOIRE

Gleichsam zum Abschluss kredenzte uns das Trio noch einen Referenzwein, der eben nicht aus Merlot-Trauben hergestellt wird. Es ist ein Gruss an die Region, die sie inspiriert hat. Gemeint ist die Loire mit ihrer Qualitätssorte Cabernet Franc. Der Wein heisst «Pietro» und dessen Etikett zeigt ein Schaf, das sich sinnigerweise ein Bergsteigerseil umgehängt hat. Denn es geht die Tannintreppe weit nach oben, das sei verraten. 90 % der Beeren werden abgebeert, 10 % kommen als ganze Beeren in den Gärbottich, wo sie mit Bio-Hefen beimpft werden. Einmal am Tag wird gestöselt, die Temperatur wird auf 19 bis 24 °C eingestellt. Nach einer dreiwöchigen Gärung samt Standzeit wird der Wein abgepresst und wandert aufgeteilt in verschiedene Barriques (schweizerische und französische Eiche und slowenische Akazie) und – wen wundert's – in die Amphore. Da wird der BSA durchlaufen. Nach weiteren Monaten wird er grob filtriert und abgefüllt. Der 2020er weist eine Gesamtsäure von 5,6 g/L, einen pH von 3,6 auf (!), dennoch begnügt er sich mit einem freien Schwefelgehalt von 25 mg/L. Im Glas zeigt sich Pietro füllig und schön strukturiert, in der Nase gemahnen durchaus sortentypische Peperoni-Aromen an seine Herkunft, die markanten Tannine sind gut eingebunden, dennoch wirkt der Wein agil und bereits jetzt «trinkig». Man kann sich gut vorstellen, Pietro zu einem Lamm zu geniessen, doch das würde wohl den Etikettentieren recht unfreundlich vorkommen, weshalb wir am Abend artig beim vegetarischen Steinpilz-Risotto blieben. 🐑

Markus Matzner



Abb. 2: Marc Holzwarth (l.) und Ehefrau Isabel mit Alex Blass in der Cantina. Es fehlt die Vierte im Bunde: Alex' Ehefrau Gabriela. (© O+W)



## DIE «HÄNGENDEN WEINGÄRTEN» DER TENUTA SAN GIORGIO

Weinmachen sei wie kochen, sagt der Quereinsteiger Mike Rudolph. Es brauche viel Intuition. Mit diesem Rezept schaffen er und sein Team spannende Weine aus dem Malcantone bzw. vom Luganersee.

Man könnte sie die «hängenden Weingärten» über Agno nennen. Einer schrieb mal etwas von einem Felsvorsprung, auf dem die Rebzellen thronen. Das entlockte dem Besitzer Mike Rudolph jedoch ein Kopfschütteln, denn da gibt es keinen Felsen. Es ist ein sandiger und durchlässiger Moränenboden, der einen spektakulären Blick freigibt.

Für Mike ist die Lage «Cassina» das Herzstück des Weinguts und für ihn, als Abkömmling der bekannten Zürcher Familie Rudolph-Schwarzenbach, ein Stück Familiengeschichte. Mikes Ur-Grossmutter, die bekannte Frauenrechtlerin und Gründerin der Zürcher Frauenzentrale, Emmy Schwarzenbach, setzte sich als reiche Mäzenin nicht nur für die Selbstbestimmung der Frauen ein, sie kaufte auch die idyllische Landparzelle am nordwestlichen Zipfel des Luganersees. Und

sie hätte wohl Freude am Tun ihres Ur-Enkels, denn der arbeitet auf dem Sieben-Hektar-Betrieb vor allem mit Frauen zusammen. So amtiert die Luzerner Önologin Rea Fellmann seit neun Jahren als Verantwortliche für Weinbau und Kelterung (Abb.). Bei unserem Besuch eilte die sportliche Vierzigjährige in Gummistiefeln den Hang hoch, schüttelte uns freundlich die Hände, um sogleich wieder anderswo zum Rechten zu sehen. Auch da war das unglaublich feuchte Frühjahr Anlass, um jede freie Minute fürs Verlesen und Spritzen zu verwenden. Dennoch steht sie voll hinter der Idee, sich auf die Biodynamie einzulassen. Folglich wird kein Herbizid eingesetzt, ebenso wird auf die Wirkweise von Rudolf Steiners Philosophie vertraut. Es ist somit nur noch eine Frage der Zeit, bis der Betrieb die Demeter-Zertifizierung erhalten wird.

«Ohne Rea ginge hier gar nichts», meint der Hausherr mit einem Lächeln, was natürlich übertrieben ist, aber seinen wahren Kern besitzt. Die beiden anderen Damen sind die Eventorganisatorin und Touristikerin Stefania Rago, die u.a. den erfolgreichen «Aperitivo del Giovedì» (Donnerstagsapéro) zwischen April und Oktober organisiert, sowie Georgia Wipf, die beim Marketing – speziell nördlich der Alpen – tatkräftig zur Seite steht. Mit dieser Aufteilung sieht man schon deutlich, dass für Mike das Marketing nicht an letzter Stelle steht. Und das hat durchaus auch biografische Gründe.

### KONTAKT ZU DANIEL HUBER

Als Mann, der zuerst Ökonomie studierte, danach etliche Jahre als Skilehrer, Rafting-spezialist und Produktmanager für Outdoor-

bekleidung arbeitete, ehe er Consultant bei einem grossen Beratungsbüro wurde, macht er keine halben Sachen. Dies galt und gilt auch für die Option Weingut. Sein Vater Urs hatte bereits 1989 erste Reben gepflanzt, die Trauben gingen stets ans Weingut von Daniel Huber, einem der bekannten Deutschschweizer Merlotpioniere, die hier für önologische Ausrufezeichen sorgten. Als Mike das Potenzial seiner Lage «Tenuta San Giorgio» bewusst wurde, machte er eine einjährige Ausbildung genau bei diesem Daniel Huber, der ein paar Kilometer westlich im Malcantone seine Cantina bewirtschaftet und bereits zum Starwinzer avanciert war. Zudem durchlief er ein Fernstudium an der kalifornischen Weinuniversität UC Davis. Somit eignete er sich das Winzerhandwerk als «learning by doing» an, was bis heute für ihn typisch ist. «Weinmachen ist wie kochen», erklärt der Gastgeber ungefragt, «es braucht viel Intuition.» Darin spiegelt sich seine Vorgehensweise. Er ist ein Praktiker, einer, der ausprobiert. Deshalb hat er wohl auch die Biodynamie für sich entdeckt und geschaut, ob sie auch im schwülwarmen Klima des südlichen Tessins funktioniert. Und es funktionierte: Der Einsatz von Pflanzentees und dynamisierten Präparaten zeigte Wirkung. Allerdings, so fügt er sogleich an, sei er kein Sektierer. «Ich lebe auch nicht nach den Mondphasen», meint er lächelnd, dennoch sei es ihm ein Anliegen, so nachhaltig wie möglich zu wirtschaften und auch zu leben. Das sei er auch seinen Kindern schuldig, die vielleicht mal das Weingut übernehmen werden. Weil er nicht nur Praktiker, sondern auch Pragmatiker ist, hat

er sich dafür von der Vereinigung «Fair'n green» verabschiedet. Es sei einfach zu viel Papierkrieg gewesen, sagt er mit Bedauern in der Stimme. Überhaupt nehme der Aufwand für administrative Angelegenheiten und den Online-Bereich ständig zu.

#### AUS ZWEI WURDEN SIEBEN HEKTAR

2002 waren es zwei Hektar, nun sind es deren sieben. Entsprechend musste auch der Keller mitwachsen. Als es zu eng wurde, liess Mike einen neuen Keller bauen. Schlicht, aus Beton und zweckmässig, das war das Ziel. Doch es macht den Anschein, dass die Kellenerweiterung bereits wieder zu kleindimensioniert gedacht war. Besonders mühsam sei die Tatsache, so erzählt Mike freimütig, dass der einzige Zugang des Kellers über eine alte Pforte erfolge. Das enge zusätzlich ein und mache die Abläufe komplex. So lässt sich beispielsweise die Abfüllanlage auch während der Ernte nicht gänzlich aus dem Keller entfernen. Sie thront mitten im Raum, wo die Trauben verarbeitet werden. Man kann sich lebhaft vorstellen, wie es im Herbst hier zu und her geht. Auch die beiden Barriekeller sind fast bis zum letzten Quadratmeter ausgenutzt, die Keramikgebinde, die ideal für die Weissweine sind, stehen mitten zwischen den Barriques. Ein Durchkommen und Arbeiten scheint schwierig. Spannend wirken die naturbelassenen Wände, die das Gesicht zweier Räumlichkeiten prägen, sie erscheinen dank ihrer Schwärze altherwürdig und modern zugleich.

Wenigstens konnte sich Mike einen Wunsch im Lager erfüllen. Hier stapeln sich derzeit die für den Verkauf hergerichteten Weinkisten nach auffälligen Farben. Jeder Wein hat ein eigenes Farbkonzept, das von der Etikette über die Kapsel bis zum Karton durchgezogen wurde. «Damit soll es den Gastronomen und Wiederverkäufern einfacher gemacht werden, den Überblick zu behalten. Man sieht sofort, wenn eine Farbe ausgeht. Das erleichtert das Nachbestellen», freut sich der Winzer mir einem Augenzwinkern. In vielen en passant eingestreuten Bemerkungen drückt Mikes Verständnis für Marketing und Verkauf durch. Auch wenn vieles zufällig oder spontan erscheint, dahinter steckt ein durchdachtes Konzept oder es wird eines entwickelt.

#### MÉMOIRE


Am Rande des Lagers liegt auf einem Stapel Weinkisten eine silberne Plakette samt Schlagbohrer. «Wir sind kürzlich von der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses mit unserem Arco Tondo aufgenommen worden. Das ist megacool», freut sich Mike. Auch bei diesem Wein spielt der Merlot die Hauptrolle, aber daneben drücken auch Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot durch. Zwanzig Monate verbringt er in Barriques, ehe er in die Flasche kommt. «Es ist ein Wein, der seine Zeit braucht, was in unserer schnelllebigen Zeit gar nicht einfach zu vermitteln ist.» In seinem Gesicht spiegelt sich der Stolz und sogleich fügt er an: «Es ist nicht selbstverständlich, einen Betrieb über zwanzig Jahre hinweg aufzubauen. Angesichts der Herausforderungen, die jedes Jahr neu auf uns einprasseln, sehen viele nicht, dass man trotz der vergleichsweise hohen Preise nicht das grosse Geld verdient.» Aus diesem Grund bietet sein Weingut auch önotouristische Aktivitäten an. Es vermietet ein Rustico und stellt die Terrasse über dem Luganersee für Events zur Verfügung. Angesichts des hektischen Verkehrs zwischen Autobahn und Ponte Tresa, den vielen Staus und Unwirtlichkeiten, die diese Region im Hinterland Luganos verdauen muss, herrscht hier noch ein funktionierendes Gegenkonzept von Authentizität und Naturverbundenheit. Genau das soll sich auch in den Weinen spiegeln. 



Abb.: Mike Rudolph und Rea Fellmann anlässlich einer Degustation im Rebberg. (© weinweltfoto.ch)

Markus Matzner



## APFELSORTEN FÜR DIE ZUKUNFT

Um eine neue Apfelsorte zu entwickeln, braucht es eine langjährige Zusammenarbeit verschiedener Akteure. Erst durch ausführliche Anbauversuche kann ermittelt werden, wie neue Zuchtnummern auf unterschiedliche Böden und klimatische Bedingungen reagieren. Die Kooperation zwischen Agroscope und dem Versuchszentrum Laimburg (I) ermöglicht die Prüfung von Zuchtnummern auf die Zuverlässigkeit ihrer Qualitätsmerkmale an den drei pedoklimatisch unterschiedlichen Standorten Latsch (I), Wädenswil (CH) und Laimburg (I).

Lokale Wetterbedingungen haben einen grossen Einfluss auf die Produktion qualitativ hochwertiger Tafeläpfel. Wenn sich zum Beispiel das Erntefenster einer Sorte verfrüht, fällt die Ernte in eine wärmere Periode. Dies kann generell zu einer geringeren Ausfärbung, schnell abnehmender Festigkeit und daher schlechterer Lagerbarkeit führen. Die Veränderungen aufgrund des Klimawandels stellen, ebenso wie neu eingeschleppte Krankheiten, die Apfelproduktion vor grosse Herausforderungen. Dem gegenüber stehen die zunehmenden Anforderungen des Gross- und Detailhandels sowie der Konsumentinnen und Konsumenten an das Produkt Apfel. Dementsprechend ist es wichtig, dass neue Sorten nicht nur eine gute Fruchtqualität liefern können, sondern auch unabhängig von Standort und den vorherrschenden Witterungsbedingungen gut gedeihen.

### UNTERSUCHUNGEN AN DREI STANDORTEN

Die Kooperation zwischen Agroscope und dem Versuchszentrum Laimburg schafft die Grundlage für die Testung ausgewählter Zuchtnummern aus dem Apfelmehrprogramm von Agroscope an den Standorten Latsch (I), Wädenswil (CH) und Laimburg (I) (Abb. 1). Diese drei Standorte ermöglichen eine Untersuchung der Anbaueignung der Zuchtnummern und der Qualität der Früchte über mehrere Jahre auf diversen Böden, unterschiedlichen Höhenstufen und unter verschiedenen klimatischen Bedingungen.

### DIE FÜNF ZUCHTNUMMERN VON AGROSCOPE

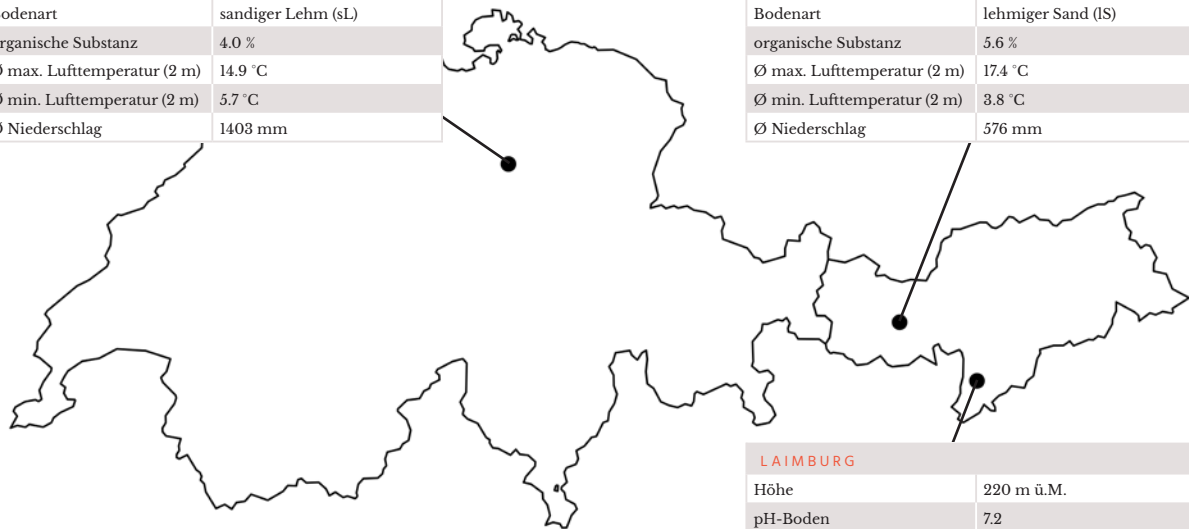
Um die fünf Zuchtnummern «ACW 14886», «ACW 17220», «ACW 17244», «ACW 18252»

und «ACW 20280» (Abb. 2) zu vergleichen, wurden zwischen drei und fünf Bäume an den drei Standorten gepflanzt und für die innere Qualität der Früchte die Merkmale Festigkeit, Zucker- und Säuregehalt sowie für die äussere Qualität Ausfärbung und Fruchtdurchmesser über vier Jahre untersucht.

Insbesondere bei Zuchtnummern mit wenig Anbauerfahrung ist es eine Herausforderung, den Erntezeitpunkt richtig zu wählen. Der Reifeindex nach Streif (1989) (Fruchtfleisfestigkeit (kg/cm<sup>3</sup>) / [Zuckergehalt (°Brix) x Stärkeabbauwert (1–10)]) wurde berechnet, um den Reifegrad der Früchte zu vergleichen. Dieser lag für alle fünf Zuchtnummern in allen Jahren zwischen 0.07 und 0.12. Dies deutet darauf hin, dass die Früchte an allen drei Standorten nahe an der optimalen Reife geerntet wurden.

WÄDENSWIL	
Höhe	470 m ü.M.
pH-Boden	6.6
Bodenart	sandiger Lehm (sL)
organische Substanz	4.0 %
Ø max. Lufttemperatur (2 m)	14.9 °C
Ø min. Lufttemperatur (2 m)	5.7 °C
Ø Niederschlag	1403 mm

LATSCH	
Höhe	670 m ü.M.
pH-Boden	6.2
Bodenart	lehmgiger Sand (lS)
organische Substanz	5.6 %
Ø max. Lufttemperatur (2 m)	17.4 °C
Ø min. Lufttemperatur (2 m)	3.8 °C
Ø Niederschlag	576 mm



LAIMBURG	
Höhe	220 m ü.M.
pH-Boden	7.2
Bodenart	schluffiger Sand (uS)
organische Substanz	2.1 %
Ø max. Lufttemperatur (2 m)	18.7 °C
Ø min. Lufttemperatur (2 m)	6.4 °C
Ø Niederschlag	778 mm

Abb. 1: Geografische Lage der Standorte Latsch (I), Wädenswil (CH) und Laimburg (I). Der jeweilige Standort wird in seinen pedoklimatischen Bedingungen beschrieben. Die Mittelwerte beziehen sich auf den Zeitraum von 2003 bis 2022.

### MODELLBERECHNUNG

Für jedes Merkmal wurden die Mittelwerte der jeweiligen Zuchtnummer berechnet, um so eine erste Qualitätseinordnung vornehmen zu können (Finlay und Wilkinson 1963). Der Mittelwert zeigt auf, ob die Zuchtnummern grundsätzlich den Marktanforderungen für ein spezifisches Merkmal entsprechen. Damit die einzelnen Zuchtnummern über mehrere Jahre (2019 bis 2022) und über die drei Standorte (Latsch, Wädenswil und Laimburg) vergleichbar sind, wurde in den Berechnungen der Parameter «Umwelt» eingeführt. Die verschiedenen Prüf-Umwelten werden hierbei immer mit «Standort» und «Jahr» bezeichnet (z.B. Wädenswil 2019).

Zur Berechnung der Umwelteffekte wurde für jedes Merkmal ein linear-gemischtes Modell verwendet (Lian und De Los Campos 2016). Die gemessenen Werte der Umwelt «Laimburg 2019» dienen dabei als Referenz, deren Umwelteffekt wurde auf 0 gesetzt (Abb. 3 A und B). Der Umwelteffekt gibt an, wieviel sich ein Merkmal in einer bestimmten Umwelt im Verhältnis zur Umwelt «Laimburg 2019» durchschnittlich verändert. Beispielsweise verändert sich die Festigkeit für «Laimburg 2022» im Vergleich zu «Laimburg 2019»

im Durchschnitt um  $-0.92$  (Abb. 3 A). Die Früchte von «Laimburg 2022» waren fast um  $1 \text{ kg/cm}^2$  weniger fest im Vergleich mit «Laimburg 2019». Die Umwelten wurden anhand berechneter Umwelteffekte sortiert. Für die Berechnung der Reaktionsparameter wurde anschliessend für jede Sorte eine Regression über die gemessenen Werte berechnet. Dabei widerspiegelt der Reaktionsparameter die Steilheit der Gerade aus der Regression, wobei eine minimale Steigung auf einen geringen und eine starke Steigung auf einen höheren Reaktionsparameter hinweisen. Der Reaktionsparameter gibt an, wie stark sich ein Merkmal aufgrund wechselnder Umweltbedingungen verändert. Je grösser die Zahl, desto stärker verändert sich das Merkmal aufgrund der Änderungen in der Umwelt. Ein Reaktionsparameter von 1 entspricht einer mittleren Veränderung über alle Umwelten. Alle Berechnungen wurden in R durchgeführt (R Core Team 2022).

### MITTELWERT UND REAKTIONSPARAMETER

Aus der Modellberechnung ergeben sich pro Zuchtnummer zwei wichtige Kennzahlen: der Reaktionsparameter (Steigung der Geraden)

und der Mittelwert pro Qualitätsmerkmal. Der Mittelwert über alle Umwelten gibt darüber Auskunft, ob eine Zuchtnummer bezüglich eines gemessenen Qualitätsmerkmals im Bereich liegt, der für eine Tafelapfelsorte notwendig ist. Beispielsweise liegen die Mittelwerte aller fünf Zuchtnummern für die Fruchtfestigkeit bei der Ernte zwischen  $7.95 \text{ kg/cm}^2$  für «ACW 17220» und  $8.67 \text{ kg/cm}^2$  für «ACW 14886». Alle Zuchtnummern befinden sich damit grundsätzlich in einem Bereich optimaler Fruchtfestigkeit, die auch eine längere Lagerung und den Transport der Früchte ermöglicht.

Die Reaktionsparameter (Steigung der Geraden) lassen sich grob in drei Gruppen gliedern (Macholdt 2013). Eine durchschnittliche Reaktion der Zuchtnummer auf die Umwelten wird durch einen Reaktionsparameter nahe 1 (0.8–1.2) ausgedrückt. Die Zuchtnummer «ACW 17220» weist einen Reaktionsparameter von 0.96 auf. Wie in der Abbildung 3 B dargestellt, zeigt sich aus dem Reaktionsparameter, dass die Zuchtnummer in allen Umwelten eine sehr gute Fruchtgrösse erreicht.

Reagiert ein Merkmal einer Zuchtnummer stark auf Umweltänderungen, so liegt der



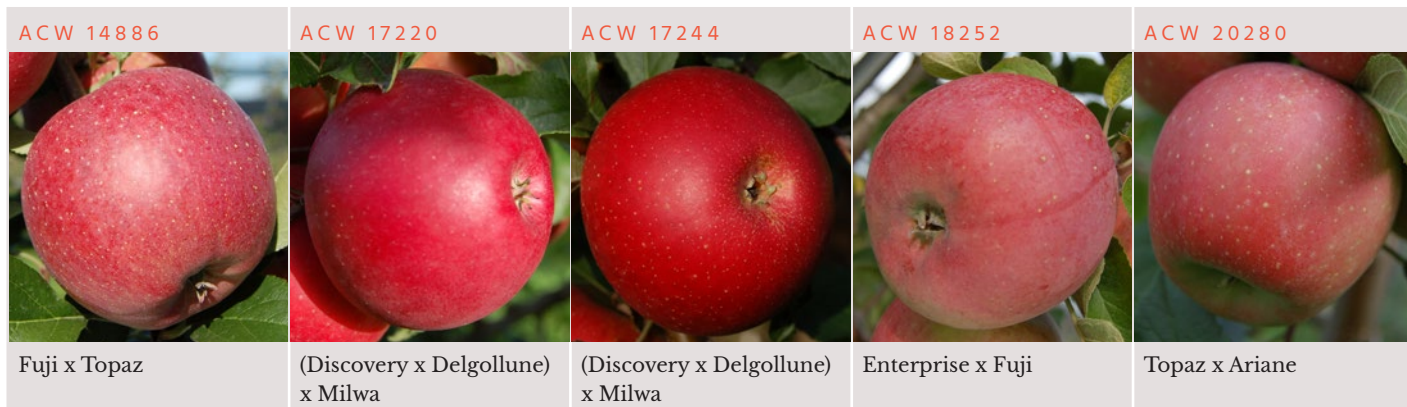


Abb. 2: Fruchtbilder der fünf im Versuch berücksichtigten Zuchtnummern von Agroscope mit Angabe der Eltern.

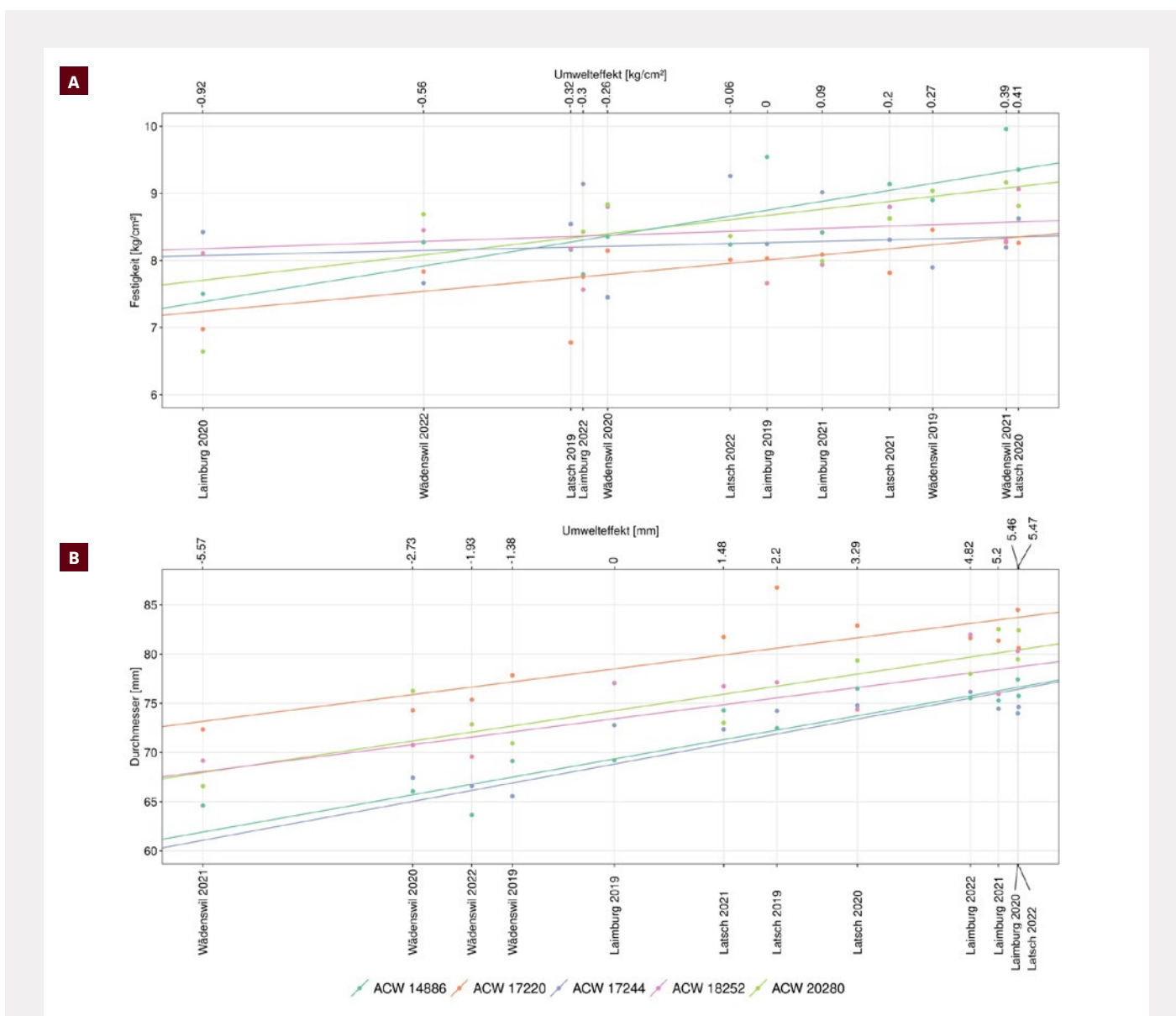


Abb. 3 A und B: Jeder Punkt steht für einen Mittelwert einer Zuchtnummer in der angegebenen Umwelt (Standort und Jahr). Die Geraden zeigen die Entwicklung für jede Zuchtnummer über die Umwelten. Je steiler die Gerade einer Zuchtnummer, desto stärker verändert sich das Merkmal aufgrund der Umweltänderung (hoher Reaktionsparameter). Je flacher die Linie, desto geringer ist die Änderung des Merkmals aufgrund einer sich verändernden Umwelt (niedriger Reaktionsparameter <0.8). Die Umwelt «Laimburg 2019» dient dabei als Referenzpunkt (Umwelteffekt = 0). In Abb. 3 A zeigt die Zuchtnummer «ACW 17244» einen geringen Reaktionsparameter von 0.21 (geringe Steigung der Geraden), während die Zuchtnummer «ACW 14886» sich in Abhängigkeit von der Umwelt stärker verändert und daher einen höheren Reaktionsparameter von 1.48 (hohe Steigung der Geraden) besitzt. Abb. 3 B zeigt eine gleichmässige Reaktion der Zuchtnummern «ACW 17220» und «ACW 18252» auf die Umwelt bezüglich des Fruchtdurchmessers, da die Linien parallel und mit einer Steigung um 1 verlaufen.

## INNERE QUALITÄTSMERKMALE

Zuchtnummer	Festigkeit		Zucker		Säure	
	Mittelwert (kg/cm <sup>2</sup> )	Reaktionsparameter	Mittelwert (°Brix)	Reaktionsparameter	Mittelwert (g/L)	Reaktionsparameter
ACW 14886	8.67	1.48	12.62	1.28	6.41	0.93
ACW 17220	7.95	0.83	13.91	1.17	8.87	0.83
ACW 17244	8.25	0.21	12.97	1.20	6.92	0.49
ACW 18252	8.34	0.30	14.16	1.10	6.05	0.78
ACW 20280	8.66	1.05	13.24	0.79	9.31	1.53

## ÄUSSERE QUALITÄTSMERKMALE

Zuchtnummer	Deckfarbe		Durchmesser	
	Mittelwert (% Rotanteil)	Reaktionsparameter	Mittelwert (mm)	Reaktionsparameter
ACW 14886	72.51	1.65	69.10	1.33
ACW 17220	78.66	0.35	79.45	0.96
ACW 17244	56.41	1.41	69.81	1.39
ACW 18252	55.01	1.18	74.05	0.96
ACW 20280	83.09	0.87	72.79	1.13

Tab.: Mittelwerte und Reaktionsparameter für innere und äussere Fruchtqualitätsmerkmale.

Reaktionsparameter über 1.2. Die Zuchtnummer «ACW 17244» zeigt für das Merkmal Durchmesser einen Reaktionsparameter von 1.39. Sie weist also eine ausgeprägte Reaktion auf die Änderungen der Umweltbedingungen auf. In einer ungünstigen Umwelt kann dies dazu führen, dass die Zuchtnummer zu kleine Früchte für die Vermarktung liefert, da für den Detailhandel geeignete Fruchtgrößen nur unter idealen Bedingungen erreicht werden können. Die Gerade der Zuchtnummer in Abbildung 3 B steigt entsprechend steil an.

Je geringer die Reaktion einer Zuchtnummer auf veränderte Umwelten für eine bestimmte Eigenschaft ausfällt, desto näher liegt der Reaktionsparameter bei 0. Bezüglich Festigkeit zeigt die Zuchtnummer «ACW 17244» mit einem Reaktionsparameter von 0.21 eine geringe Reaktion. Auch bei sich stark ändernden Umweltbedingungen verändert sich die Festigkeit der Zuchtnummer nur minimal. Dies erkennt man auch daran, dass die Gerade der Zuchtnummer in Abbildung 3 A nahezu flach verläuft.

## FAZIT


Die Mittelwerte und Reaktionsparameter der Qualitätsmerkmale bieten einen Diskussionspunkt für die Entscheidung, ob eine Zuchtnummer das Potenzial besitzt, als neue Apfelsorte an unterschiedlichen Standorten eingeführt zu werden bzw. ob sie gezielt nur

unter gewissen pedoklimatischen Bedingungen zu empfehlen ist. Wie die Ergebnisse zeigen, verhielten sich die untersuchten Zuchtnummern hinsichtlich der Ausprägung der einzelnen Qualitätsparameter recht unterschiedlich (Tab.). So besitzt die Zuchtnummer «ACW 17244» für das Merkmal Festigkeit einen Reaktionsparameter von 0.21 (geringe Reaktion), während für den Zuckergehalt der Reaktionsparameter bei 1.20 liegt (hohe Reaktion). Für die Gesamtbeurteilung einer Zuchtnummer müssen somit alle relevanten Qualitätsmerkmale einzeln untersucht und schlusslich eine Abwägung der unterschiedlichen Parameter getroffen werden.

Grundsätzlich ergeben sich die berechneten relativen Werte der Reaktionsparameter aus den Kalkulationen mit den ausgewählten Zuchtnummern, um diese untereinander vergleichen zu können. Für einen Vergleich mit anderen Versuchen sind sie aus diesem Grund für die gesamte Auswahl der zu vergleichenden Zuchtnummern neu zu berechnen.

Die Auswertungen und Erkenntnisse zeigen die Wichtigkeit von langjährigen, standortübergreifenden Untersuchungen, um die Auswirkungen des Klimawandels auf Obstkulturen zu verstehen und mithilfe der daraus resultierenden Erkenntnisse Anpassungen in den Zuchtzielen und der Selektion von neuen Sorten vorzunehmen.

## DANK

Vielen Dank an die Kolleginnen und Kollegen bei Agroscope und dem Versuchszentrum Laimburg. 



Lukas Vonmetz

Agroscope, Wädenswil

lukas.vonmetz@agroscope.admin.ch

Simone Bühlmann-Schütz, Marius Hodel, Michaela Jung und Andrea Patocchi, Agroscope  
Walter Guerra und Robert Stocker, Versuchszentrum Laimburg

## Literatur

- Finlay K.W., Wilkinson G.N., 1963: The Analysis of Adaptation in a Plant-Breeding Programme. Aust. J. Agric. Res 14(6), 742–754.
- Lian L., De Los Campos G. FW, 2016: An R Package for Finlay-Wilkinson Regression That Incorporates Genomic/Pedigree Information and Covariance Structures between Environments. G3 Genes Genomes Genet 6(3), 589–597.
- Macholdt J., Barthelmes G., Ellmer F., Baumecker M., 2013: Zur Ökostabilität von Winterweizensorten unter Standortbedingungen Brandenburgs. Journal für Kulturpflanzen 65(11), 411–21.
- R Core Team 2022: R: A language and environment for statistical computing. R Foundation for Statistical Computing, Wien.
- Streif J., 1989: Erfahrungen mit Erntetermin-Untersuchungen bei Äpfeln. Besseres Obst 34, 235–238.

# NEUE SCHÄTZUNGEN FÜR STICKSTOFF- UND PHOSPHOREINTRÄGE IN GEWÄSSERN

Forschende von Agroscope haben die Stickstoff- und Phosphoreinträge in die Schweizer Gewässer für das Jahr 2020 berechnet. Diese verringerten sich zwar im Vergleich zu 2010; das Umweltziel Landwirtschaft für die Stickstoffeinträge wurde jedoch deutlich verfehlt. Viele unserer Gewässer sind mit Stickstoff und Phosphor belastet. Dies kann die Gewässer- und Trinkwasserqualität gefährden. Die Einträge aus punktuellen Quellen wie Kläranlagen und Mischwasserentlastungen wurden in den letzten Jahrzehnten stark reduziert, doch die Einträge aus sogenannten diffusen Quellen, z. B. durch Abschwemmung, Erosion, Drainage oder Auswaschung, sind nach wie vor hoch. Forschende von Agroscope haben im Auftrag des Bundesamts für Umwelt (BAFU) und unter Begleitung des Bundesamts für Landwirtschaft (BLW) diese diffusen Stickstoff- und Phosphoreinträge in die Gewässer der ganzen Schweiz für das Jahr 2020 berechnet. Auf der Grundlage von Feldversuchen, Literaturrecherchen und Expertenwissen wurden die Wasser- und Stoffflüsse mithilfe einer neuen Version des Modells «Modiffus» berechnet. Die Ergebnisse dienen dem BAFU zur Berichterstattung an internationale Kommissionen und sind auch im aktuellen agrarpolitischen Kontext relevant. Sie sind als Karten im Hektarraster auf dem Geportal des Bundes [map.geo.admin.ch](http://map.geo.admin.ch) oder unter dem QR-Code verfügbar. Auswertungen liegen auch für alle Kantone und für verschiedene hydrologische Einzugsgebiete vor.

## 2020: 70 000 T STICKSTOFF IN SCHWEIZER GEWÄSSERN

Im Jahr 2020 gelangten insgesamt rund 70 000 t Stickstoff in die Gewässer der Schweiz. Dies haben die Modellrechnungen der diffusen Einträge (rund 47 500 t) sowie die Angaben zu den punktuellen Quellen (rund 22 800 t) ergeben. Knapp die Hälfte dieser Stickstoffeinträge (46%, rund 32 500 t) sind durch die landwirtschaftliche Bewirtschaftung bedingt. Der wichtigste Pfad der diffusen Einträge ist die Auswaschung (70%), die wichtigste diffuse Eintragsquelle ist das Ackerland (33%), gefolgt von Grasland (24%) und Wald (19%).

Im Vergleich zum Jahr 2010 sind die berechneten diffusen Gesamt-Stickstoffeinträge in die Gewässer für 2020 rund 4000 t bzw. 8% niedriger. Die Unsicherheit in diesen Zahlen

ist ca. 25%, das heisst drei Viertel der Verringerung der Stickstoffeinträge im Vergleich zu 2010 sind als real zu betrachten und resultieren hauptsächlich aus der Abnahme der landwirtschaftlich genutzten Flächen (insbesondere Ackerland), einer Reduktion der Sickerwassermenge (klimatisch bedingt) und einer geringeren Stickstoffdeposition (Erfolge der Luftreinhaltung).

Das Umweltziel Landwirtschaft, das die Schweizer Landwirtschaft verpflichtet, die landwirtschaftsbedingten Stickstoffeinträge in die Gewässer um 50% gegenüber 1985 zu reduzieren, konnte 2020 jedoch nicht erreicht werden. Es bleibt eine Ziellücke von knapp 8000 t.

## GELÖSTE PHOSPHOREINTRÄGE: NUR 27% AUS DER LANDWIRTSCHAFT

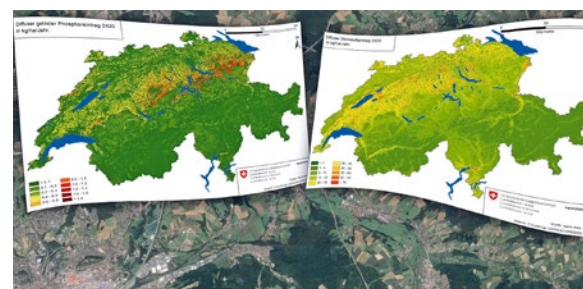
Die gelösten (eutrophierungswirksamen) Phosphoreinträge in die Schweizer Gewässer betragen 2020 rund 1400 t. Nur rund 380 t bzw. 27% aller gelösten Einträge waren landwirtschaftsbedingt, der Rest stammt aus Kläranlagen, Mischwasserentlastung, Wald und unproduktiven Flächen (natürliche Hintergrundlast).

Von den total 140 027 t stammten rund 740 t bzw. 53% aus diffusen Quellen und rund 660 t aus Punktquellen. Der grösste Teil der diffusen Einträge wurde durch die Abschwemmung (54%) verursacht. 45% der diffusen Einträge stammten aus dem Grasland und 20% aus dem Ackerland.

Im Vergleich zu 2010 sind die diffusen Einträge von gelöstem Phosphor um rund 165 t bzw. 18% gesunken. Die grösste absolute Veränderung ergibt sich beim Ackerland mit einer Abnahme von 49 t. Hauptursache dafür sind überwiegend methodische Anpassungen sowie die Abnahme der Ackerfläche.

## FAZIT

- + 2020 sind insgesamt rund 70 000 t Stickstoff in die Schweizer Gewässer gelangt. 46% sind durch die landwirtschaftliche Bewirtschaftung bedingt.
- + Im Vergleich zu 2010 sind die Stickstoffeinträge durch Abschwemmung, Erosion, Drainage oder Auswaschung (sogenannt diffuse Einträge) um rund 8% gesunken. Die Ursachen waren metho-



Gewässerverunreinigung in der Schweiz.

(© Agroscope)

- + dische Anpassungen sowie die Abnahme der Ackerfläche, der Sickerwassermenge (klimatisch bedingt) und der Stickstoffdeposition (Erfolge der Luftreinhaltung).
- + Das Umweltziel Landwirtschaft, das eine Reduktion der landwirtschaftsbedingten Stickstoffeinträge in die Gewässer um 50% gegenüber 1985 vorsieht, wurde 2020 um knapp 8000 t verfehlt.
- + Die gelösten Phosphoreinträge in die Schweizer Gewässer betragen 2020 rund 1400 t. Nur rund 27% waren landwirtschaftsbedingt. Hauptquelle war die Abschwemmung von Grasland.
- + Im Vergleich zu 2010 sind die gelösten Phosphoreinträge um 18% gesunken. Hauptursachen waren methodische Anpassungen und die Abnahme der Ackerfläche. 🌱

Agroscope

## Literatur

Hutchings C., Spiess E., Prasuhn V., 2023: Agroscope Science (Nr. 155), 08.06.



QR-Code scannen  
[map.geo.admin.ch](http://map.geo.admin.ch)

## NEUES AROMARAD FÜR GRAPPA UND MARC


Aromaräder sind wichtig, um die sensorischen Kenntnisse und Fähigkeiten zu verbessern. Agroscope lanciert nun eines für Marc bzw. Grappa.

Zur Unterstützung der sensorischen Charakterisierung von Destillaten werden von Agroscope Aromaräder entwickelt. Diese sollen das Beschreiben der degustierten Destillate erleichtern und die Genauigkeit der Beschreibungen erhöhen. Nach den Aromarädern für Gin, Kirsch, Zwetschgen-/Mirabellenbränden, Whisky und Absinth wurde nun jenes für Grappa und Marc (Abb.) veröffentlicht.

Das Aromarad Grappa und Marc besteht aus drei konzentrischen Kreisen. Diese sind durch den mittleren Kreis farblich gruppiert, in sieben Wahrnehmungskategorien (fruchtig, würzig, pflanzlich, röstig, blumig, Fehlgerüche und Gaumen) gegliedert. Die Kategorien werden im inneren Kreis in Unterkategorien aufgeteilt. Der äussere Kreis enthält 68 Attribute, die die Beschreibung von Grappa und Marc vereinfachen. Sämtliche Aromaräder können kostenlos über den nebenstehenden



Aromarad für Grappa und Marc. (© Agroscope)

Link unter der Rubrik «Aromaräder» oder via nachstehendem QR-Code heruntergeladen werden. 



Thomas Blum, Agroscope

## EIN KERNER IST BESTER GENFER WEIN

Anlässlich der diesjährigen Ausgabe der **Sélection des Vins de Genève** wurde der **Kerner 2022 der Domaine du Centaure zum besten Genfer Wein gekürt. Insgesamt 54 von 592 eingereichten Weinen erhielten eine Goldmedaille.**

Der beste Genfer Wein stammt aus den Fässern von Winzer Julien Ramu. Anlässlich der 24. Ausgabe der **Sélection des Vins de Genève** wurde am Dienstag, 20. Juni, sein «Kerner 2022» mit der höchsten Genfer Auszeich-

nung beehrt: dem bronzenen Wildschwein. Die Preisverleihung fand vor zahlreichen Winzerinnen und Winzern sowie Persönlichkeiten aus Politik, Gastronomie, Tourismus und Sport statt.

### WEITERE «TIERISCH GUTE» WEINE AUS GENÈVE

Neben dem berühmten bronzenen Wildschwein wurden an der diesjährigen **Sélection des Vins de Genève** weitere Preise verliehen:

- + Der «Sauvignon blanc 2022» der Domaine Les Perrières erhielt das bronzene Wildschweinferkel, den Jugendpreis der Ecole Hôtelière de Genève (EHG).
- + Der Bronzefuchs, der Preis der Cafetiers-Restaurateurs des Kantons, wurde an den frischgekürten Sieger des Hauptpreises Julien Ramu von der Domaine du Centaure für seinen «Merlot 2021» überreicht.
- + Der Pressepreis, die Gravur eines Marders, wurde an Florian Barhassat von der Cave de Genève für seinen «Chasse-las Belles Filles 2022» vergeben.
- + Die Trophée Tradition, ein Adlernest darstellend, ging an Emilienne und

Guillaume Hutin-Zumbach von der Domaine Les Hutins für ihren Chasselas und ihren Gamay.

- + Nathalie Baumann und Fabien Tonetto von der Domaine de Champvigny wurden für ihren Champvigny Brut mit der Milan-Skulptur geehrt, die den besten Schaumwein auszeichnet.

### DAS TERROIR GENÈVOIS

Im Genfer Hinterland, ein Katzensprung vom städtischen Tun entfernt, erstrecken sich die Rebberge des drittgrössten Schweizer Weinbaukantons. Seit über tausend Jahren werden hier Trauben kultiviert. Auf insgesamt 1400 Hektar, unterteilt in drei Terroirs, kreierte eine junge und innovative Winzergeneration nachhaltige Tropfen, die überzeugen. Die drei Sub-Regionen «Entre Arve et Rhône», «Rive Droite» und «Entre Arve et Lac» unterscheiden sich nicht nur in ihrer Lage, sondern auch in der Zusammensetzung des Bodens.

Weitere Informationen sind zu finden unter [www.geneveterroir.ch/de](http://www.geneveterroir.ch/de) 



Nur unweit der Grossstadt zu finden: Genfs Weinberge. (© O+W)

OPAC

## ASIATISCHE HORNISSE: AUSBREITUNG IN DER SCHWEIZ

Nach der ersten Sichtung im Jahr 2017 breitet sich die Asiatische Hornisse hierzulande 2022 deutlich aus. Zum Schutz der einheimischen Insektenfauna und der Honigbienen-völker ist eine rasche Zerstörung möglichst vieler Nester der invasiven Art sehr wichtig.

Eingeschleppte Pflanzen (Neophyten) und Tiere (Neozoen) verbreiten sich überall auf der Welt, so auch in der Schweiz. Zu diesen invasiven Arten (Neobiota) gehört auch die Asiatische Hornisse (*Vespa velutina*). 2022 wurde sie an 24 Standorten in acht Kantonen (AG, BL, FR, GE, JU, NE, SO und VD) entdeckt, dieses Jahr kam es bereits zu 66 Funden in sieben Kantonen.

### BIENENJÄGER

Asiatische Hornissen jagen zur Ernährung ihrer Larven Insekten, insbesondere Wild-



Asiatische Hornisse von oben.  
(© Q. Rome/MNHN)

und Honigbienen. Gegen Ende des Sommers, wenn das Nahrungsangebot in der Natur zurückgeht, greifen sie vermehrt Bienen-völker an. Bei hohem Hornissendruck kann ein Bienenvolk daran zugrunde gehen. Bis anhin ist das in der Schweiz noch nicht der Fall gewesen.

«Obwohl die Asiatische Hornisse für Insekten gefährlich ist, verhält sie sich Menschen gegenüber grundsätzlich sanftmütig und nicht aggressiv», weiss Marianne Tschuy vom Bienengesundheitsdienst. «*Vespa velutina* schützt und verteidigt ihr Nest. Nestzerstörungen sollten daher ausschliesslich von Fachpersonen durchgeführt werden.»

### ERKENNUNGSMERKMALE


«Die Asiatische Hornisse lässt sich anhand verschiedener Merkmale leicht erkennen», ergänzt Fabian Trüb, Fachspezialist Bienenge-



Seitenansicht Asiatische Hornisse.  
(© Dietemann, Agroscope ZBF)

sundheit. «Sie ist etwas kleiner als die einheimische Spezies. Ihre Hauptfarbe ist schwarz mit dünnen gelben Streifen auf dem Hinterleib und ihre Beinenden sind gelb. Sie baut im Frühling an einer wettergeschützten Stelle, meist 0.5 bis 3 m über dem Boden, ein kleines Primär- und im Sommer ein Sekundärnest. Letzteres wird wesentlich grösser und befindet sich meist in der Krone von hohen Bäumen.»

### VERDACHT MELDEN

Um die Ausbreitung von *Vespa velutina* zu verlangsamen und die Nestdichte möglichst klein zu halten, sind zeitnahe Meldungen aus der Bevölkerung wichtig. Aufgrund von häufigen Verwechslungen mit teilweise geschützten, heimischen Arten macht es wenig Sinn, die beobachteten Insekten zu töten. Zur eindeutigen Identifikation reicht ein Foto oder Video. Weitere Informationen (konkrete Fundorte 2023 und Merkblätter für Imkerinnen und Imker) können via nachfolgendem Link bzw. QR-Code gefunden werden. 

Apiservice



QR-Code scannen  
[www.asiatischehornisse.ch](http://www.asiatischehornisse.ch)

## RÄUSCHLING-PARADE AM ZÜRICHSEE

Auf Einladung des Weinguts Höcklistein (SG) zeigte eine Handvoll Winzerbetriebe, wie sie den Räuschling heutzutage interpretieren.


1546 wurde sie erstmals erwähnt. Man nannte sie Drutsch und sie war in Rheinland-Pfalz, im Elsass, in Franken und in der nördlichen Schweiz beheimatet. Wie Jancis Robinson im Buch «Wine grapes» erläutert, stammt der spätere Name Räuschling wahrscheinlich vom Verb «rauschen», weil der Wind charakteristisch durchs Blattwerk rauscht. In der Schweiz nannte man sie auch «Züri-rebe». Dem Räuschling erging es jedoch wie dem Elbling: Im Laufe der Jahrhunderte verblasste sein Stern, wohl die Folge seines doch recht säuerlichen Geschmacks, was angesichts der damaligen Erntemengen von weit über 2kg/m<sup>2</sup> verständlich scheint. Zum Glück konn-

te er sich in der Nordschweiz und namentlich am Zürichsee bis heute halten. Denn die spontane Kreuzung von Guois blanc x Savagnin überzeugt, was einmal mehr eine überkantonale Degustation aufzeigte.

### NICHT NUR VOM ZÜRICHSEE

Auf Einladung des Weinguts Höcklistein kamen Ende Juni vier Vertreterinnen und Vertreter verschiedener Weingüter nach Rapperswil und präsentierten ihre Interpretationen der alten Sorte. Neben den etablierten Weinen aus dem Haus Schwarzenbach (Meilen) kamen auch Beispiele von Bachmanns aus Stäfa, von Bresson-Strassers aus Uhwiesen und von Patrick Thalman von der Winzerei «zur Metzg» in Ossingen. Die Stile und Ausprägungen der Weine waren erstaunlich breit. In der Nase variierten sie zwischen zitrusartig-fruchtig

bis exotisch, von bananig bis pfirsichartig, eine Konstante war eine mineralische Note. Im Gaumen reichte die Palette von knochentrocken über säuerlich und herb-würzig bis leicht restsüss. Teilweise kamen auch tertiäre Noten aufgrund des Holzbaus hinzu. Spannend war auch, wie der Räuschling sein Terroir zeigt. Gerade die Höcklistein-Weine hinterliessen eine fast typische Schwefelhölzli-Aromatik in der Nase.

Die zwanzig Weine, die von einem Fachpublikum sowie von Kundinnen und Kunden des Gastgebers verkostet wurden, veranschaulichten eindrücklich das Potenzial dieser Sorte und machten Lust auf eine umfassende Leistungsschau, die es eigentlich schon längst geben sollte. 

O+W

## SMARTGRAPE: SMARTE ÜBERWACHUNG VON REBENKRANKHEITEN MIT ZIKADENÜBERTRAGUNG

In einem interdisziplinären Projekt, an dem auch das Weinbauzentrum Wädenswil (WBZW) beteiligt ist, sollen Möglichkeiten gesucht werden, die Schwarzholzkrankheit frühzeitig zu erkennen.


Die Schwarzholzkrankheit ist eine durch Zikaden übertragene Rebkrankheit, die erstmals in den 1990er-Jahren in der Schweiz entdeckt wurde und heute in Weinbergen erhebliche Ertragsverluste verursacht. Sie wird durch

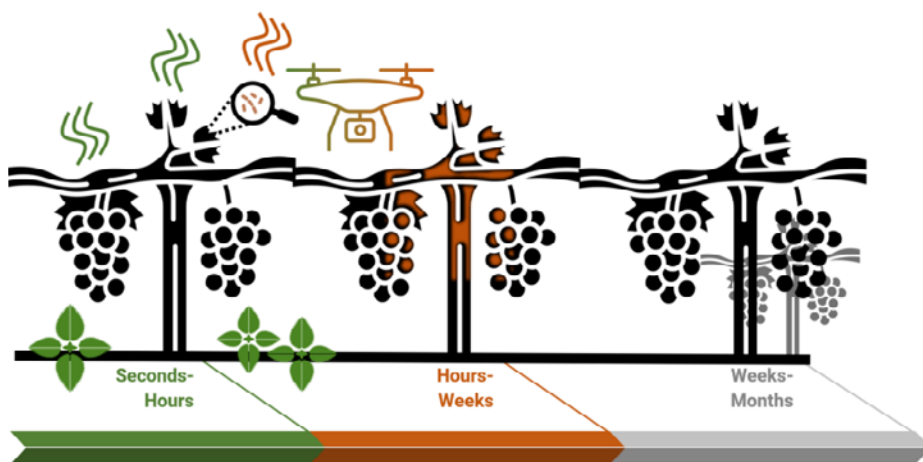
das bakterienartige Phytoplasma *Candidatus Phytoplasma solani* (16SrXII-A) verursacht und von der Zikade *Hyalesthes obsoletus* von Wirtspflanzen, die in Weinbergen vorkommen (Brennnessel, Winden) auf die Rebe übertragen.

Es gibt keine direkten Bekämpfungsmöglichkeiten für die Schwarzholzkrankheit. Befallene Reben können nicht geheilt werden. Die veränderten Temperaturen im Zusammenhang mit dem Klimawandel erhöhen das

Risiko einer Infektion. In der Schweiz ist die Schwarzholzkrankheit ein «regulierter Nicht-Quarantäneorganismus», eine Einstufung für «besonders gefährliche, bereits weit verbreitete Pflanzenpathogene und -schädlinge» (Bundesamt für Landwirtschaft, BLW). Praktische und sichere Methoden zur Früherkennung und Prävention sind dringend erforderlich.

### NEUES PROJEKT

Ein kürzlich gestartetes Projekt hat zum Ziel, innovative Nachweismethoden zu einem praxistauglichen Paket für die Früherkennung zu kombinieren. Wie in der Abbildung ersichtlich, sollen die Auswirkungen der Krankheit auf die Reben erfasst und gemessen werden. Das Projektkonsortium setzt sich zusammen aus der Universität Zürich (Projektleitung), der ETH Zürich, Agroscope und dem WBZW. In einem ko-kreativen Prozess sollen die Forschungsergebnisse aus Feldversuchen direkt in die Entwicklung von praxistauglichen Früherkennungs- und Präventionsmethoden einfließen. Die beteiligten Weinbaubetriebe, der Branchenverband Deutschschweizer Wein (BDW), der Strickhof mit der Fachstelle Rebbau und der eidgenössische Pflanzenschutzdienst werden mitwirken. Die Resultate sollen auch wegbereitend sein für die Früherkennung der Quarantänekrankheit Flavescence dorée (Goldgelbe Vergilbung). 



#### Flüchtige Stoffe der Pflanze

Flüchtige Stoffe können aus der Ferne nachgewiesen werden. Funktion: Frühe Abwehrreaktion, Anzeige der Identität des Stressverursachers.

#### Erfassbare Symptome

Durch Spektroskopie oder sichtbare Merkmale nachweisbare Veränderungen in der Chemie und Morphologie der Pflanzen.

#### Ertragsbeeinträchtigung

Schäden, die zu Mindererträgen führen.

Ausgewählte Auswirkungen der Schwarzholzkrankheit der Rebe und deren Messung.

Lukas Bertschinger

## DER WEINBAU VON MORGEN


Die vor zwei Jahren ins Leben gerufene Versuchsstation Weinbau und Önologie in Leytron (VS) läuft auf Hochtouren. Die vier Partner der Versuchsstation – der Kanton Wallis, Agroscope, Vitival und Agridea – setzen sich gemeinsam dafür ein, die langfristigen Herausforderungen der Weinbaubranche zu meistern.

Zwei Jahre nach dem offiziellen Start und nach einem ganzen Jahr Feldarbeit führen die Verantwortlichen der Versuchsstation Weinbau und Önologie des Weinguts Grand Brülé in Leytron mehrere Projekte gleichzeitig durch. Alle leisten einen Beitrag zur Bewältigung der beiden grössten Herausforderungen

der Branche: einerseits der Klimawandel, andererseits die nötige Reduzierung von Hilfsstoffen, insbesondere Pflanzenschutzmittel, die die Entwicklung neuer Anbaumethoden erfordert. Nicht zu vergessen die Optimierung der Energieeffizienz in den Kellereien. Die in der Versuchsstation entwickelten Lösungen kommen der gesamten Schweizer Weinbranche zugute.

### 100 PARZELLEN

Die Versuchsstation profitiert von der starken Zusammenarbeit der verschiedenen Akteure der Weinbranche. So wurden der Forschung rund 100 Parzellen zur Verfügung gestellt, die

auf dem ganzen Walliser Kantonsgebiet verteilt sind. Die mit Chasselas und Pinot noir bepflanzen Rebberge werden seit 2022 über drei Jahrgänge hinweg umfangreich untersucht. Dazu gehören eine Bestandsaufnahme der verschiedenen Bodenbearbeitungspraktiken und die Charakterisierung jeder Parzelle mithilfe von rebsortenspezifischen Indikatoren. Die weiteren Themenschwerpunkte kreisen um den Wasserhaushalt der Rebe in Echtzeit, um resistente Traubensorten, um den Einsatz von säurebildenden Hefen sowie um die Energieeffizienz in den Kellereien. 

Agroscope

## RUTISHAUSER-DIVINO SETZT AUF ROBUSTE TRAUBENSORTEN

Immer wieder wird festgehalten, dass der Anteil von pilzwiderstandsfähigen Sorten (zu klein sei. Höchste Zeit also, dass ein grosser Player mitzieht. Rutishauser-DiVino hat den grössten Muscaris-Rebberg der Schweiz gepflanzt und verspricht weitere Investitionen in Piwi-Rebberge.

Vor ziemlich genau vierzig Jahren hat die damalige Volg-Weinkellerei in Stadel bei Winterthur den fast 3 ha grossen Rebberg Hard neu bepflanzt. Damals erhielt der Blauburgunder den Löwenanteil, und mit 80 Aren wurde die pilzwiderstandsfähige Dakapo-Rebe auf einer Querterrassenlage gepflanzt. Im vergangenen Spätherbst wurde die im Direktzug bewirtschaftete Anlage gerodet und für eine Neubepflanzung vorbereitet. Als Folge der Übernahme durch die Fenaco-Gruppe wurde aus der Volg-Weinkellerei die Rutishauser-DiVino. Ihr Hauptsitz befindet sich im Niderfeld in Wülflingen. Der Rebbaubetrieb, der in der Deutschschweizer Weinbauszene einzigartig ist, hat bereits umfassende Erfahrungen mit robusten Sorten sammeln können. So werden in den Reblagen von Wiesendangen, Neftenbach und Neunforn (TG) verschiedene Piwi-Sorten wie Solaris, Helios, Seyval blanc, Cabernet Jura und Léon Millot angebaut.

### MEHR NACHHALTIGKEIT

Fenaco und auch ihre Tochterunternehmen setzen verstärkt auf mehr Nachhaltigkeit. Entsprechend will man im Bereich der Weine die zahlreichen Möglichkeiten nutzen, um sich einer verstärkten Nachhaltigkeit zu verpflichten. Dazu gehört eine laufende Verkleinerung des ökologischen Fussabdrucks im Rebberg wie im Keller. Folgerichtig setzt Rutishauser-DiVino nun bei der Neupflanzung auf die Piwi-Sorte Muscaris. Damit entsteht mit 2.2ha die grösste Muscaris-Anlage der Schweiz. «Diese Sorte hat uns in der Degustation am meisten überzeugt», führte Hans Naegeli, Geschäftsführer der Rutishauser-DiVino, bei einer Begehung des neubepflanzten Rebberg aus. Um im breiten Markt aber die Chancen neuer Sorten auszuloten, ist die national im Markt aktive Kellerei auf eine bestimmte Menge angewiesen, was auch den Ausschlag für diese beachtliche Fläche gab. «Wir haben viel Kapital investiert. Denn die Nachhaltigkeit ist für uns eine Überzeugungssache», hielt Naegeli weiter fest. Allein die Kosten für



Marketingleiterin Catherine Röthlin, Thomas Wettach, Leiter Einkauf, Produktionsleiter Jürg Schönenberger und Geschäftsführer Hans Naegeli stossen in der Neuanlage auf den erfolgreichen Start mit der robusten Rebsorte an. (© Roland Müller)

die Hochreben und das weitere eingesetzte Material für das Drahtgerüst belaufen sich auf Fr. 75 000.– je Hektare. Zuzüglich der Arbeitskosten wird der Gesamtaufwand für eine Hektare auf Fr. 150 000.– beziffert.

### MATERIALSCHLACHT


Der Muscaris als Kreuzung aus den beiden Weissweinsorten Solaris (Mutter) und gelber Muskateller (Vater) wurde 1987 am Süddeutschen Weinbauinstitut Freiburg gezüchtet und besticht vor allem durch Muskataromen. Er weist eine sehr hohe Resistenz gegen den Falschen und Echten Mehltau auf. Die eher früh austreibende und somit auch etwas frühlingsfrostgefährdete, robuste Traubensorte hat ungefähr den gleichen Reifezeitpunkt wie der Riesling-Silvaner. «Wir haben hier Ende Mai 10 350 Hochstammreben gepflanzt, in der Zwischenzeit auch rund 3000 Pfähle eingeschlagen, 300 Anker eingedreht und 110 Kilometer Drähte eingezogen», führte Produktionsleiter Jürg Schönenberger aus.

### MARKTPERSPEKTIVEN

Doch nun brauche es viel Überzeugungskraft, um diesen neuen Wein auch bekannt zu machen, wie Naegeli festhielt. Deshalb hat man von Beginn weg das Marketing ins Boot geholt. Zugleich ist auch der Keller gefordert, in dem man die neue Sorte keltern muss. Thomas Wettach, zuständig für die Traubenbeschaf-



3000 Pfähle, 300 Anker und 110 km Draht: Der grösste Muscaris-Rebberg der Schweiz nimmt Gestalt an. (© Roland Müller)

fung, sprach dabei von einem notwendigen Lernprozess, um aus dieser Piwi-Sorte das Optimum für den Genuss im Glas herauszuholen. «Wenn nun alles nach Plan läuft, wird es 2024 einen kleinen Ertrag geben und 2025 könnte dann bereits eine kleine Ernte eingefahren werden, die dann im Markt eingeführt werden kann», erläuterte Wettach das Vorgehen. Doch mit dieser Parzelle ist es für die Kellerei noch nicht getan. «Wir werden im kommenden Jahr nach der Rodung einer weiteren Parzelle eine grössere Fläche mit Sauvignier gris bestocken», kündigte Schönenberger an. Diese Weissweinsorte gehört ebenfalls zu den robusten Sorten, wobei bereits landesweit 35 ha bestockt sind. 

Roland Müller

## ARBEITEN IM OBSTBAU

### SCHNITT DER KIRSCHBÄUME

Wenn möglich sollten die Kirschbäume nach der Ernte geschnitten werden. Von den Schnitteingriffen ist der Zapfenschnitt am besten. Alternativ ist auch das Reissen der Triebe während der Vegetation zu empfehlen. Dies vermindert das Eindringen von Wundparasiten wie Pseudomonas-Bakterien und das Auftreten von Harzfluss. Die Belichtung im Baum wird verbessert, was das Auskahlen im Inneren des Baums reduziert. Da an manchen Orten die Bäume aufgrund der nassen und eher kalten Bedingungen während der Blüte eher weniger Früchte haben/hatten, ist bei diesen Bäumen der Triebzuwachs stärker. Mit dem Entfernen dieser starken Triebe werden auch weniger Nährstoffe in die Wurzeln eingelagert, was einen positiven Einfluss auf das Wachstum vom Folgejahr haben wird.

### MIT ANBAUVERTRÄGEN ZU OPTIMALEM PFLANZMATERIAL

Die Baumschulen schliessen bis Ende Juli Anbauverträge ab. Dabei können Sie Ihre Wünsche bezüglich Sorte, Unterlage, zertifiziertem Pflanzgut und eventuell Erziehung der Bäume in der Baumschule vertraglich




Der mechanische Sommerschnitt nach dem 21. Juni 2023 gilt als vorbeugende Massnahme, um den starken Triebzuwachs in der Baumkrone zu bremsen. Zusätzlich wird die Ausfärbung der Früchte verbessert und die Widerstandsfähigkeit der wachsenden Früchte gegen Stippe, Fleisch und Schalenbräune gefördert. (© M. Schmid)

regeln. Achten Sie beim Baumkauf auch auf die Herkünfte der Unterlagen. Insbesondere bei Zwetschgen und Aprikosen sind Phytoplas-

mosen (ESFY) und Virose (Sharka) in vielen Nachbarländern weit verbreitet. Ausserdem ist wichtig, dass die Sorte unabhängig der Obstart vom Handel vermarktet wird. Tauschen Sie sich deshalb rechtzeitig mit dem Abnehmer oder einem Anbauberater aus.

### LETZTE MÖGLICHKEIT ZUR ZWETSCHGENAUSDÜNNUNG

Der Zwetschgenbehang ist mässig bis gut. Man muss der Zwetschgenausdünnung in diesem Jahr trotzdem Beachtung schenken. Sollte der Behang höher als die empfohlenen Richtwerte sein, sollte jetzt sofort ausgedünnt werden. Hierzu sind die Anzahl Früchte pro Laufmeter Fruchtaast zu beachten. Als Richtwert gilt 1.3 kg Früchte pro Laufmeter Fruchtaast. Die Verteilung innerhalb des Baums ist dabei nicht so wichtig. Es versteht sich von selbst, dass an der Peripherie und vor allem in der oberen Hälfte des Baums eher mehr Früchte hängen dürfen. Im Bauminnern jedoch sollte streng und konsequent ausgedünnt werden. 

Matthias Schmid, Agroscope

## KÜRUNG DER AARGAUER STAATSWEINE

Schon zum 18. Mal fand Mitte Juni die Kürung der Aargauer Staatsweine im Schloss Liebegg in Gränichen statt. Die 84 eingereichten Weine wurden im Vorfeld der Kürung durch eine interkantonale Fachkommission vorselektioniert. Nur schon ins Finale zu gelangen, gilt als grosses Privileg.

Die Verleihung ist mittlerweile zu einem wichtigen Ereignis für den gesamten Weinkanton geworden. Eine Fachjury wählt die Besten unter den 16 Finalistinnen und Finalisten aus, die in jeweils vier Kategorien mit dem begehrten Prädikat «Aargauer Staatswein» ausgezeichnet werden.

Am Tag der Verleihung stehen im Schlossgarten auch dieses Jahr wieder die 16 Weinflaschen der Finalistinnen und Finalisten säuberlich aufgereiht auf weissen Tischtüchern für die geladenen Gäste zur Degustation bereit. Noch wissen die künftigen Siegerinnen und Sieger nicht, wer das Rennen gemacht hat. Denn die Fachjury, zusammengesetzt aus Weinexperten, Branchenvertretenden



Wurde von viel Publikum mitverfolgt: Die Kürung der Aargauer Staatsweine. (© O+W)

und Politikerinnen, fällt erst an ihrer finalen Degustation an demselben Tag ihr alles entscheidendes Urteil.

### SPITZENLEISTUNG MITTELS WETTBEWERB

Auch dieses Jahr verrät der Blick in die Runde, dass sich das «Who's who» der Aargauer Polit-

szenen zur Staatsweinverleihung versammelt hat. Bekannte Gesichter wie Landwirtschaftsdirektor Markus Dieth, Nationalrat Alois Huber, Grossratspräsident Lukas Pfisterer, Präsident Branchenverband Aargauer Wein Roland Michel, Geschäftsführer und Grossrat Pascal Furer, Präsident des Bauernverbands Aargau und Grossrat Christoph Habenbuch treffen im grossen Saal des Schlosses ein.



Durch den öffentlichen Wettbewerb will der Aargauer Regierungsrat Spitzenleistungen im Weinbaukanton fördern sowie das Engagement und die Professionalität der hiesigen Winzerinnen und Winzer würdigen. Wiederholt betont Landstatthalter Dieth in seiner Ansprache die Bedeutung des Weins als Aargauer Kulturgut. Als Vorsitzender der Jury ist er ausserdem voll des Lobes über die Qualität der regionalen Weine: «Den Aargauer Winzerinnen und Winzern ist es einmal mehr gelungen, hervorragende Tropfen zu produzieren. Ich bin begeistert von der ausgezeichneten

Qualität der eingereichten Weine.» Wie schon letztes Jahr moderiert Generalsekretärin Patricia Kettner den Abend und wechselt sich dabei mit dem Fachmoderator und Weinakademiker Markus Fuchs ab, der die Finalweine exakt zu beschreiben weiss.

#### EHRENGAST: LANDWIRTSCHAFTS-DIREKTOR ALOIS HUBER

Die sogenannte Wildcard und somit Einsitz in die Staatsweinjury wurde diesmal an Nationalrat Alois Huber vergeben: «Es war mir eine

grosse Freude und Ehre, als Ehrengast an der Staatswein-Kürung 2023 beteiligt gewesen zu sein. Ich, als Liebhaber von Aargauer Wein, bin von den degustierten Weinen begeistert.» Der Anlass kommt insgesamt gut an. So gut, dass auch andere Kantone wie etwa Basel und Thurgau auf den Geschmack gekommen sind. Ganz nach dem Vorbild des Aargaus küren mittlerweile auch sie ihre Staatsweine. 🍷

Andrea Caretta

## DIE SIEGER DER STAATSWEIN-KÜRUNG



**Gewinner Kategorie Weisse Spezialitäten: Höll Kerner Würenlingen 2022 Weingut zum Sternen, Würenlingen.**

#### Patricia und Andreas Meier:

**Andreas:** Bei der Degustation ist primär die Frucht und der Auftakt des Weins wichtig, viel Zeit für die Degustation hatte das Juryteam ja nicht. Ich vermute, unser Kerner trumpfte, da er gleich zu Beginn sein Aroma zeigt und mit der Auftakts-Süsse prägt.

**Patricia:** Viele vermuteten vorerst, es sei ein Chardonnay, Unbekanntes spielte bei diesem Kerner mit und die Restsüsse ist ein Überraschungselement.

#### Susi Steiger-Wehrli und Peter Wehrli:

**Susi:** Wir arbeiten mit einer gewaltigen Infrastruktur. Doch finden sich hier auch Winzerinnen und Winzer, die keine solch grosse Infrastruktur haben und dennoch ein tolles Produkt abliefern, sogar im Finale sind.

**Peter:** In den Rebbergen tragen meine Tochter Susi und ihr Ehemann Franz die Verantwortung und müssen die Produktion mit der Natur und dem Wetter abstimmen. Ihre aktuelle Ausbildung und meine gesammelte Erfahrung ergeben ein wunderbares Zusammenspiel, das sich auf das Produkt auswirkt.

**Susi:** Klar ist es das Tüpfelchen auf dem i, in Wettbewerben wie diesem zu gewinnen. Doch nur schon ins Finale zu gelangen, ist grossartig. Die Gefahr, betriebsblind zu werden, wird damit eingedämmt.

oder dass man sogar gekürt wird. Jahrelange Erfahrungen treffen aufeinander und wie man sieht, funktioniert das bestens. Die Wettin-gerweine sind vom Boden und den Leuten her sehr charaktvoll, offen, fruchtig. Wenn man mit ihnen redet, kommt etwas hervor. Beim Wein wie bei den Menschen.



**Gewinner Kategorie Pinot noir: Herrenberg Exklusiv 2022 Steimer Weinbau, Wettingen.**

#### Christian Steimer:

Wir bauen unseren Pinot noir etwas anders als üblich aus, erwärmen die Maische und bauen ihn wie ein Weisswein aus. So wird die gesamte Aromatik und der Gerbstoff stark beeinflusst. Vielleicht war diese Machart ausschlaggebend, da unser Wein kein klassischer Pinot mit viel Gerbstoff ist, sondern ein feiner, runder. Es braucht Glück, bei diesen zwei Blinddegustationen zu gewinnen. Es passt alles zusammen und es ist für mich sehr schön, mit einer Auszeichnung gekrönt zu werden. 🍷

(Alle Bilder © O+W)



**Gewinner Kategorie Rote Spezialitäten: Leukothea Pinot noir Barrique 2020 WeinStern, Wettingen (v.l.n.r.: Roland Michel, Meinrad und Yvonne Steimer sowie Markus Dieth)**

#### Meinrad Steimer:

Wir arbeiten mit älteren Reben und wenig Ertrag. Auch die Lage ist wichtig, und dass man den Reben und dem Wein gut schaut. Schliesslich hofft man auf ein gutes Resultat

Andrea Caretta



**Gewinner Kategorie Riesling-Sylvaner: Auenstein Riesling-Sylvaner 2022 Wehrli Weinbau, Küttigen.**

# AGENDA



<b>LAGERSEMINAR</b> Obstbauliches	16. August 2023	Kompetenzzentrum Obstbau Bodensee, Bavendorf (D)	<a href="http://www.kob-bavendorf.de/aktuelles">www.kob-bavendorf.de/aktuelles</a>
<b>FACH- UND PRAXISTAG REBBAU</b> Robuste Rebsorten	17. August 2023	Strickhof Wülflingen (ZH)	<a href="http://www.strickhof.ch/publikationen/fach-und-praxistag-rebbau-2023">www.strickhof.ch/publikationen/fach-und-praxistag-rebbau-2023</a>
<b>GÜTTINGER-TAGUNG*</b> Obstbauliches	19. August 2023	Göttingen, Schul- und Versuchsbetrieb	<a href="http://www.agroscope.admin.ch">www.agroscope.admin.ch</a>
<b>WINE HUB ALPS SYMPOSIUM*</b> Weinbauliches	8. – 10. September 2023	La Punt (GR)	<a href="http://www.miriamgrischott.com">www.miriamgrischott.com</a>
<b>KURS</b> Obstverarbeitung in der Kleinmosterei	20. September 2023	Inforama Oeschberg, Koppigen	<a href="http://www.inforama.ch/kurse/#weiterbildung">www.inforama.ch/kurse/#weiterbildung</a>
<b>GRAND PRIX DU VIN SUISSE*</b> Gala des Schweizer Weins	6. Okt. 2023	Bern	<a href="http://www.vinea.ch">www.vinea.ch</a>
<b>OLMA</b> Landwirtschaftsmesse	12. – 22. Okt. 2023	Messe St. Gallen	<a href="http://www.olma-messen.ch">www.olma-messen.ch</a>
<b>KURS</b> Brennerei für Profis	18. Okt. – 29. Nov. 2023	Inforama Oeschberg, Koppigen	<a href="http://www.inforama.ch/kurse/#weiterbildung">www.inforama.ch/kurse/#weiterbildung</a>
<b>KURS</b> Brennerei für Selbstversorger	19. Okt. – 16. Nov. 2023	Inforama Oeschberg, Koppigen	<a href="http://www.inforama.ch/kurse/#weiterbildung">www.inforama.ch/kurse/#weiterbildung</a>
<b>SILENT-TREFF</b> Maschinenpräsentation	28./29. Okt. 2023	Silent AG, Otelfingen	<a href="http://www.silentag.ch">www.silentag.ch</a>

\*MEDIENPARTNERIN: O+W

## IN EIGENER SACHE

### LIEBE LESERIN, LIEBER LESER

Bereits ist das erste halbe Jahr um. Die Erntezeit der Beeren läuft auf vollen Touren und bei den Steinfrüchten hat die Ernte ebenfalls begonnen. Nun wird es Schlag auf Schlag gehen, bis auch die ersten Trauben und das frühe Kernobst reif sind. Gleichsam als logische Folge dieser Abläufe finden im Herbst Anlässe statt, die den Produkten des vergangenen Jahres gewidmet sind: Im Destillate-Bereich sind wir gespannt auf die DistiSuisse und im Weinbereich u.a. auf den Grand Prix du Vin Suisse. Wir berichten über beide Events.

### WEBPAGE UND UMFRAGE

Wie wir bei einer internen Analyse gesehen haben, nutzen viele Abonentinnen und Abonnenten unsere Homepage noch nicht vollumfänglich. Gerne möchten wir Sie einladen, sich unter [www.obstundwein.ch](http://www.obstundwein.ch) einzuloggen. (Hierzu erhalten Sie nächstens ein Mail mit einer Einstiegshilfe). Ab September gilt ein neues Datenschutzgesetz. Alle, die sich neu für den Newsletter anmelden, werden die Anmeldung nun bestätigen müssen. Auch das sollte reibungslos ablaufen. Zu guter Letzt möchten wir Sie nochmals ermuntern,

an unserer Leserbefragung teilzunehmen. Gewinnen Sie dabei Preise, die man nicht kaufen kann. Vielen Dank.

Unser nächstes Heft erscheint am 18. August 2023. Wir wünschen Ihnen einen schönen Sommer. 🍷



QR-Code scannen  
[www.obstundwein.ch/leserumfrage-2023](http://www.obstundwein.ch/leserumfrage-2023)

Wir suchen per 01. November 2023  
oder nach Vereinbarung

## Leiter\*in Marketing und Verkauf 100%

Du bist eine selbständige, aktive und voraus-  
schauende Person, welche die Marketingstrategie  
der Geschäftsleitung hilft mitzugestalten und kreativ  
umsetzt. Als offene und kommunikative Person,  
vertrittst du Schwarzenbach Weinbau im Verkauf  
und im Kontakt mit Kunden an Events.

Bringst du mit deinem Bildungsweg Administration  
und Marketing mit, und das Weinhandwerk fasziniert  
dich? Wir bieten dir viel Freiraum für deine Kreativität,  
Arbeit in einem Familienbetrieb mit ausgeprägtem  
Teamgeist und entsprechendem Austausch.

Sende uns deine Bewerbung an  
[marilen@schwarzenbach-weinbau.ch](mailto:marilen@schwarzenbach-weinbau.ch)



SCHWARZENBACH  
WEINBAU 1912

Nach dem traditionellen

## Flaschengärverfahren

fertigen wir aus Ihrem Grundwein  
einen herrlich frischen Vin Mousseux.

Sie haben die Möglichkeit,  
unsere **Vins Mousseux**  
aus verschiedenen **Traubensorten**  
sowie aus **Obst, Beeren** usw.  
zu degustieren.

Traubenkelterung ab 20 Aren.

Für weitere Unterlagen verlangen Sie  
Paul Gasser.

## Paul Gasser, Weinkellerei 8548 Ellikon a.d. Thur

Schützenhausstrasse 7  
Telefon 052 375 25 00  
Fax 052 375 24 94

### Wir suchen Verstärkung

Winzer/Winzerin 70% bis 100%

ab 1. Oktober oder nach Vereinbarung

auf dem Weingut Engel im Kanton Thurgau. Wir bewirtschaften 11 Hektaren  
Reben am Iselisberg mit zehn verschiedenen Traubensorten, wovon einige  
pilzwiderstandsfähige Eigenschaften haben. Den Ertrag der Reben vinifizieren  
wir in unserer modernen Kellerei. Das junge Team im Weingut Engel pflegt  
einen kollegialen und hilfsbereiten Umgang untereinander und unterstützt sich  
gegenseitig. Unsere Weine produzieren wir mit Leidenschaft.

#### Bist Du unser neue Winzer / unsere neue Winzerin EFZ? (oder vergleichbare Qualifikationen)

Du hast Deine Ausbildung als Winzer/in EFZ erfolgreich abgeschlossen und/  
oder hast Erfahrungen in der Rebenbewirtschaftung. Du bist einsatzfreu-  
dig, motiviert und arbeitest gerne im Team? Dann freuen wir uns auf Deine  
Bewerbungsunterlagen.

#### Du bekommst bei uns

Ein angenehmes Arbeitsklima in einem jungen Team mit familiärem Umgang,  
eine attraktive Entlohnung, fortschrittliche Arbeitsbedingungen und abwech-  
slungsreiche Tätigkeiten. Gerne unterstützen wir Dich bei der Entwicklung  
Deines Werdegangs und bieten auch interne Aufstiegsmöglichkeiten.

#### Dein Tätigkeitsfeld

Ausführen von sämtlichen Maschinen- und Handarbeiten im Rebberg sowie  
das Einbringen Deiner Kenntnisse. Anleiten von kleineren Gruppen im Rebberg  
sowie Mithilfe im Weinkeller, bei Degustationen und im Verkauf.

#### Neugierig geworden?

Sende uns Deine Bewerbungsunterlagen per Mail oder ruf uns an. Wir freuen  
uns, Dich kennen zu lernen.

#### Bewerbungsunterlagen an:

Gutsbetrieb Engel AG | Markus Frei  
Schaffhauserstrasse 22 | 8524 Uesslingen  
[info@engelwy.ch](mailto:info@engelwy.ch) | [www.engelwy.ch](http://www.engelwy.ch)



#### Zu verkaufen ab Ernte 2023 Aargauer Bioweintrauben

Cabernet Cortis und Johanniter.

Bei Interesse bitte Natel  
076 443 42 19 kontaktieren.

#### Wir verkaufen ab Produzent Tessiner Biotrauben 2023

Carminoir, Galotta, Merlot, Regent  
und andere Sorten.

Tel. 079 226 55 84

#### Zu verpachten/verkaufen Rebberg

- Ca. 2ha, mit grosser Sortenvielfalt  
- im Laufental (Region Basel)

Interessierte melden sich unter  
Tel. 079 235 00 73

Kleinanzeigen  
buchen und  
erfassen per  
QR-Link >>>



Oder direkt senden an  
[inserate@admedia.ch](mailto:inserate@admedia.ch)

## REBBAUARTIKEL

Alles für den Reb- und Obstbau  
Denn die Qualität trägt Früchte!!!

Voest-Metallpfahl und Stäbe  
seit über 40 Jahren bewährt

Baum- und Rebschere  
Felcotronic  
Anbindegeräte

Verlangen Sie unsere Unterlagen. Wir beraten Sie gerne.

**BOSSERT GMBH**  
Landtechnik + Rebbauartikel  
Werkstatt: Tel. 052 682 29 82 - Fax 052 682 29 83

Ein Hauch  
von  
**Exquisitität!**

**Oenoferm<sup>®</sup> Finesse**

Für vollmundige und  
elegante Weiß- und  
Roséweine



**Wenger**

Route de l'Industrie 36  
1615 Bossonnens  
Tel.: 021 9474410  
[www.wengertechnologie.ch](http://www.wengertechnologie.ch)

**ERBSLÖH**

[www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com)



Hail protection



Rain protection



Irrigation

**frutop**  
smart protection systems

**We protect your fruit farm.**

Von der ersten Planung bis zur schlüsselfertigen  
Ausführung: Unser Schutz kommt aus erster Hand.

**frutop**

Enzenbergweg 14  
39018 Terlan – Südtirol – Italien  
Tel.+39 0471 06 88 88  
[frutop.com](http://frutop.com) – [info@frutop.com](mailto:info@frutop.com)

SWISS  
WINE  
FESTIVALS

**WINTERTHUR**

EULACHHALLEN

29.02 – 03.03.2024

JETZT ANMELDEN

[www.swisswinefestivals.events](http://www.swisswinefestivals.events)