

WISSEN TRÄGT FRÜCHTE

Obst- und Weinbau

SCHWEIZER ZEITSCHRIFT FÜR OBST- UND WEINBAU (SZOW), WÄDENSWIL



KEF-Sonderausgabe I

Obst- und Weinbau

Nationales KEF-Monitoring 6

Die Populationen der Kirschessigfliege (KEF) entwickeln sich jährlich nach ähnlichem Muster: Wenig Fänge im Frühjahr, starke Entwicklung ab Sommer mit Populationsspitze im Spätherbst und starkem Einbruch der Fangzahlen während des Winters. Die Fangzahlen werden stark durch Temperatur und Luftfeuchtigkeit beeinflusst.

KEF-Bekämpfung: Wirksamkeit von Fallen, Lockstoffen und Netzen 8

Die Kirschessigfliege *Drosophila suzukii* verursacht insbesondere in Kirschen- und Beerenkulturen beträchtliche Schäden. 2015 und 2016 wurden Versuche durchgeführt, um die Wirksamkeit von Fallen, Lockstoffen und Netzen zu prüfen.

KEF: Grosse Unterschiede bei der Anfälligkeit der Rebsorten 10

2015 und 2016 wurden mit Unterstützung der kantonalen Fachstellen Weinbau gegen 250'000 Beeren in über 600 Parzellen auf Eiablage durch die Kirschessigfliege geprüft. Die Ergebnisse zeigen, dass die Anfälligkeit mit der Reife der Trauben steigt und dass rote Rebsorten stärker befallen werden.

Umfrage Kirschessigfliege 2016: Kirschen, Zwetschgen und Trauben 13

Die Eidgenössische Technische Hochschule (ETH) Zürich und Agroscope haben im Rahmen des Projekts DROSOPHRISK eine Umfrage bei Steinobstproduzenten und Winzern zur Ernte 2016 durchgeführt. Langfristiges Ziel von DROSOPHRISK ist es, Schäden zu quantifizieren sowie gewählte Strategien besser zu verstehen und darauf basierend Strategien für die Produzenten zu entwickeln.

Alternativen zur chemischen Bekämpfung der Kirschessigfliege: zum Beispiel Kalk 16

Versuche mit Kalkbehandlungen gegen *D. suzukii* zeigten, dass behandelte Früchte eine leicht geringere Attraktivität für den Schädling aufweisen und der Kalk eiabtötend (ovizid) wirkt.



Leuchtturm-Thema Kirschessigfliege (KEF)

Agroscope informiert ausführlich über die Kirschessigfliege und macht so der landwirtschaftlichen Praxis wichtige Informationen und konkrete Lösungen aus der Forschung zugänglich.

Mehr Informationen zum Thema KEF unter:
www.drosophilasuzukii.agroscope.ch

IMPRESSUM Herausgeber: Verein Publikationen Spezialkulturen, c/o Agroscope, Schloss 1, Postfach, 8820 Wädenswil
Mitteilungsorgan für: Agroscope in Wädenswil, www.agroscope.ch, Branchenverband Deutschschweizer Wein (BDW), Schweizer Obstverband (SOV), Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW), Berufsbildungszentrum Wädenswil (Strickhof), Netzwerk Wädenswil **Redaktion:** Prof. Dr. Hans Peter Ruffner (Ruf), Weinbau, Chefredaktor; Markus Kellerhals (Kem), Obstbau; Jonas Inderbitzin (Ijo), Lebensmittelqualität **Redaktionssekretariat und Abonnementsbestellungen:** Uta Gafner, Schweizer Zeitschrift für Obst- und Weinbau, Schloss 1, Postfach, 8820 Wädenswil, Tel. +41 (0)58 460 63 25 (morgens) oder +41 (0)58 460 61 11 (Zentrale), Fax +41 (0)58 460 63 41, E-Mail: uta.gafner@szow.ch, www.szow.ch **Übersetzungen:** Yvonne Pulver **Anzeigenverwaltung:** Admedia AG, Postfach, 8040 Zürich, Tel. +41 (0)44 710 35 60, Fax +41 (0)44 710 40 73, www.obstundweinbau.ch, E-Mail: inserate@admedia.ch **Layout und Druck:** Stutz Medien AG, Postfach 465, 8820 Wädenswil, Tel. +41 (0)44 783 99 11, Fax +41 (0)44 783 99 22, E-Mail: info@stutz-medien.ch **Bezugspreise 2017:** Jahresabonnemente Inland CHF 95.–, Ausland CHF 135.–, Übersee CHF 158.–, Online CHF 85.– **Erscheinungsweise:** Alle 2 Wochen, 24 Hefte pro Jahr **Auflage:** 2600 Ex. **Copyright:** © 2017, Schweizer Zeitschrift für Obst- und Weinbau, Schloss 1, 8820 Wädenswil; Vervielfältigung für Eigengebrauch und Schulen gestattet. Übrige Vervielfältigung oder Weiterpublikation, auch auszugsweise, bedürfen der Zustimmung der SZOW. ISSN 1023-2958

18 Rebbau

- Weiterbildung in der Zentralschweiz
- Weinbauverein Zürcher Unterland in Rafz
- IG Jungreben in Altdorf
- Rebumgang in Fläsch GR
- Kleinster Rebberg der Stadt Zürich
- Schaffhauser «Räbhüslifäscht»
- Erweiterung Weingut Lindentröpfli
- Hoffnung für die Klettgauer Winzer
- D: DWV mit neuer Spitze
- D: Weinbaulich-geologischer Rundgang in der Pfalz

23 Weine

- 6. Mondial du Chasselas in Aigle
- Mondial du Chasselas 2017: Vertikaldegustation
- Marco Casanova – Biowinzer des Jahres 2017
- «Zürcher Weine goin' downtown»

26 Kern- und Steinobst

- Fachmodul für modernen Steinobstbau erfolgreich abgeschlossen
- Aargauer Kirschenqualitätswettbewerb 2017
- Güttingen TG: Internationale Strohballenarena
- Arbeiten im Obstbau
- Neue Apfel-DNA-Analyse soll Züchtung erleichtern

30 Andere Früchte

30 Brände

32 Bienen

33 Aktuell

37 Veranstaltungen

37 Wetter

Titelfoto: Männliche KEF auf Erdbeere.

(Foto: Arnaud Conne, Agroscope)



Die Winzer Hansjörg Rebholz, Peter Siener und Volker Gies präsentieren ihre Weine in der Weinlage Kastanienbusch.

Dieser Prozess dauert im Millimeterausmass bis heute an. Der 300 km lange und 30 bis 40 km breite, ursprünglich bis 4 km tiefe Graben ist heute durch Sedimente praktisch aufgefüllt. Durch Erosion wurden an den Flanken über 20 Gesteinsschichten freigelegt, die bis zu 400 Mio. Jahre alt sind.

Kastanienbusch

Die Weinlage Kastanienbusch (78 ha) über dem Winzerdorf Birkweiler ist eine der besten Einzellagen im Gebiet der südlichen Weinstrasse. Die Böden sind wegen des Eisengehalts rot gefärbt und werden «Rotliegendes» genannt. Das tonhaltige, schiefrige Gestein ist vor etwa 280 Mio. Jahren im Perm entstanden und zerbrach beim Grabenbruch in kleine Stücke. Es ist ein karger Boden, die sanften Kuppen über den Weinbergen sind bewaldet. Das ist wichtig für die Wasserversorgung der Reben. Ein häufig vorkommender Baum ist die Edelkastanie, daher auch der Name Kastanienbusch. Weil die Weinberge hier etwas höher liegen, sind die Trauben später reif als in der Mittelpfalz.

Die drei besuchten Weingüter

Weingut Siener, Birkweiler: 16.5 ha, Jahresproduktion ca. 100'000 Flaschen, Hauptsorte Riesling sowie Weiss- und Spätburgunder, 50% Export.

Weingut Gies-Düppel: 20 ha, Jahresproduktion ca. 115'000 Flaschen. 38% Riesling, 17% Spätburgunder sowie je 15% Weiss- und Grauburgunder.

Weingut Oekonomierat Rebholz, Siebelingen: 22 ha, biodynamischer Betrieb, Jahresproduktion ca. 120'000 Flaschen, 75% Riesling und Burgundersorten.

Die drei Winzer, die unsere kleine Journalistengruppe führten – Peter Siener, Volker Gies und Hansjörg Rebholz – präsentierten ihre Rieslinge, die hier besonders gut gedeihen. Die Weine vom Kastanienbusch sind terroirbetont und bringen die unterschiedlichen Weinbergsböden in Verbindung mit dem Klima und der Arbeit des Winzers gut zum Ausdruck.

Dachsberg

Über eine kleine Krette gelangt man in die Weinberge am Dachsberg. Hier trifft

der Muschelkalk auf Buntsandstein, ein Boden, der sowohl dem Riesling als auch dem Pinot noir zuträglich ist. Muschelkalk und Buntsandstein stammen aus der Trias-Schicht und sind jünger als das Rotliegende. Sie sind vor mehr als 200 Mio. Jahren entstanden. Im Muschelkalk finden sich viele Versteinerungen von Muscheln und Brachiopoden. Der Buntsandstein wurde im Mittelalter wegen seiner leichten Spaltbarkeit häufig als Baumaterial für grosse Bauwerke benutzt (Basler Münster).

Der Riesling «Am Dachsberg 2015» von Siener ist feinfruchtig mit Zitrusnoten und etwas Holz im Gaumen, aber elegant und ausgewogen. Der Blau- bzw. Spätburgunder 2010 von Gies hat alles, was von einem Pinot noir erwartet werden darf: dunkles Ziegelrot, in der Nase leichte Rösttöne und Vanille, im Gaumen weiche Tannine und einen langen Abgang.

Terroir

«Terroir» ist ein schwer fassbarer Begriff. Eine strenge Definition sieht Terroir als die naturgegebenen Faktoren – Klima, Sonne, Hydrologie, Geländeform und Boden einer Parzelle – die alle die Eigenschaften der angebauten Kulturpflanzen beeinflussen. Etwas erweitert umfasst der Begriff auch die Pflegemassnahmen. In der Pfalz gewinnt man den Eindruck, dass die Bodenbeschaffenheit der weitaus wichtigste Faktor des Terroirs sei. «Man muss den Boden im Wein schmecken können!» Wie auch immer – den Teilnehmern haben sowohl die Rieslinge wie auch die Spätburgunder ausgezeichnet geschmeckt und die drei Winzer haben ihre Version von Terroir sehr gut vertreten.

HANSJÖRG ZEHNDRER, WÄDENSWIL ■

Weine

6. Mondial du Chasselas in Aigle

Die 6. Durchführung des Mondial du Chasselas in Aigle (VD) unterstrich die Stellung der von der «Association pour la Promotion du Chasselas» organisierten Weinprämierung als international etablierte Leistungsschau. Nach 625 Weinen im Startjahr 2012 nahmen dieses Jahr 791 Weine teil – ein neuer Rekord! Zum ersten Mal stand die Prämierung auch unter der Schirmherrschaft des Internationalen Önologenverbands (UIOE), der die Patronate des Verbands Schweizer Önologen (USOE) und der Internationalen Organi-



Neben dem Mondial du Chasselas findet auch das Fête du Chasselas im Schloss Aigle statt.

sation für Rebe und Wein (OIV) ergänzte. Das kann als Anerkennung für die sorgfältige Organisation gelten.

Internationale Jury

Die Weinbewertung erfolgte nach der 100-Punkte-Skala. Die zur Verfügung gestellten «Tablets» funktionierten einwandfrei, womit sich die 83 Juroren auf die sensorischen Eindrücke konzentrieren konnten. Erwähnenswert ist wohl, dass mehr als die Hälfte der Juroren aus dem Ausland stammt. Die Jury umfasste Weinproduzenten, Sommeliers, Medienvertreter etc. aus Frankreich, Italien, Schweden, England, Spanien, Griechenland, China, Kanada, den USA und dank der Zusammenarbeit mit dem Organisator des Gutedel Cups in Badenweiler viele deutsche Fachleute.

Bekannte Sieger

Wie in den Vorjahren kam die grosse Mehrheit der Weine (694) aus der Schweiz, vornehmlich der Waadt (486, ohne Vully), gefolgt vom Wallis, von Neuchâtel und aus dem Tessin! 70 Gutedel wurden aus Deutschland eingereicht. Mit Mustern aus Frankreich, Ungarn, Kanada, Mexiko und sogar den USA wuchs der Anteil an ausländischen Weinen auf insgesamt 12.5%.

Die fünf Bewertungskategorien zeigen die Stile und das Entwicklungspotenzial des Chasselas. Erneut errang ein Wein der Kategorie «Ältere Jahrgänge» (< 2011), der Chemin de Fer AOC Dézaley Grand Cru 1999 von Luc Massy mit 96.3 Punkten die

höchste Punktezahl und damit den Kategoriensieg sowie die Trophäe des bestklassierten Waadtländer Weins. In der Kategorie «Trockener Weisswein bis 4 g/L Restzucker» erhielt die Réserve des Sociétaires La Côte AOC Féchy 2016 der Société des Caves de Producteurs Mont-Féchy mit 93.9 am meisten Punkte. Die Ballrechten-Dottinger Castellberg Gutedel Trockenbeerenlese Baden Markgräflerland 2015 des Weinguts Wolfgang Löffler in Staufen gewann mit 93.1 Punkten beim «Weisswein mit mehr als 4 g/L Restzucker» und wurde damit «Bester Deutscher Wein». Die hohe Qualität der Weine dieses Weinguts zeigte sich schon in Spitzenplatzierungen bei früheren Mondials. Die Nr. 1 Cuvée E. Obrist Vaud AOC 2015 der Obrist SA gewann mit 89.7 Punkten in der Gruppe «Spezielle Weinherstellung». Es handelt sich um ein Beispiel eines alternativen Stils, bei dem das Ausgangsmaterial teils in Holzbehältern und Stahltanks vergoren und ausgebaut und der biologische Säureabbau gestoppt werden kann. Mit 87.7 Punkten lag der Heitersheimer Maltesergarten Gutedel Kabinett Baden Markgräflerland 2016 des Weinguts Feuerstein in der Kategorie «Swing» (bis 11.5% vol. an der Spitze und gewann damit eine Silbermedaille. Insgesamt wurden 208 Weine (26.3%) ausgezeichnet, davon 152 (19.2%) mit Gold (89 und mehr P.), 56 (7.1%) Silberauszeichnungen (86.9 bis 88.9 P.).

Die Rekordzahl an Weinen 2017 ist eine Anerkennung des Mondial du Chasselas als zuverlässige und nach internationalen

Standards durchgeführte Weinprämierung von Qualitätsweinen aus dieser faszinierenden Rebsorte.

Weitere Resultate und Informationen unter www.mondialduchasselas.com

MARKUS HUNGERBÜHLER, BERN ■

Mondial du Chasselas 2017: Vertikaldegustation

Die letzte Serie am zweiten Prämierungstag des Mondial du Chasselas 2017 versprach interessant zu werden: Weine Jahrgang 2010 und älter! Die davor degustierten Weine der Jahrgänge 2015 und 2016 waren – mit Ausnahmen – durchwegs saubere und schöne, aber nicht besonders attraktive Weine gewesen. Die Degustatoren an «meinem» Tisch hatten schon den ganzen Morgen vergeblich auf den «ultimativen» Chasselas gehofft. Bereits am Vortag war der herausragende Wein nicht an unserem Tisch serviert worden; die Schlussserie war sogar ausgesprochen tief eingestuft worden. Weine aus den USA, Mexiko, Ungarn und Frankreich, wie wir später erfuhren. Nun hofften wir auf Besseres und wurden nicht enttäuscht!

Betagt – aber keine Greise

Weine der Jahrgänge 2005 bis 2010, von 1999, 98, 96, 95, 93, 92 und 1989 wurden eingeschenkt. Ein 2005er wurde mit nur 82 Punkten bedacht, weil er wirklich alt war, keine Säure und kaum noch Frucht aufwies. Die anderen betagten Weine waren aber alles andere als Greise. Neben

dem erwarteten Altersfirm fand die Nase Aromen von Honig, Mandeln und Dörrfrüchten sowie manchmal einen Hauch von Petrol, den Gaumen füllten lebendige Säuren und der Geruch von Dörrpflaumen. 10 der 14 alten Weine wurden mit Punkten von 89 bis 97 bewertet. Eine unglaubliche Serie, die vor allem aus der La Côte, dem Chablais und dem Wallis stammten. Wer hätte gedacht, dass ein Chasselas mit so viel Würde altern kann?

HANSJÜRIG ZEHNDER, WÄDENSWIL ■

Marco Casanova – Biowinzer des Jahres 2017

Wie wir einer Pressemitteilung des Weinmagazins VINUM entnehmen, wurden am 19. Juni in Zürich zum vierten Mal die Schweizer Bioweinpreise vergeben. Der Wettbewerb (durchgeführt von VINUM unter dem Patronat von Bio Suisse) erfreut sich, wie der Bioweinbau allgemein, wachsender Beliebtheit. Marco Casanova aus Walenstadt (SG) wurde «Biowinzer des Jahres 2017».

Damit standen diesmal die Weine vom oberen Ende des Walensees im Rampenlicht: Zwischen den mächtigen Felswänden der Churfürsten und dem idyllischen Seeufer bewirtschaftet der 49-jährige Marco Casanova vom Betrieb Casanova «WeinPur» in Walenstadt rund fünf Hekta-

ren Reben in teilweise spektakulären Steillagen. Dank biodynamischem Anbau entstehen Weine von grosser Individualität. Seine Interpretation des Terroirs sowie viel handwerkliches Können erlauben dem «Neu-Walenstadter» eigenständige und ausdrucksstarke Weine zu keltern. Mit dem Pinot noir Fürscht 2015 und der Seemühle Chardonnay 2015 reichte es zur höchsten Durchschnittsnote des Finals.

Der Bioweinpreis-Wettbewerb

Eine Reihe von Winzerinnen und Winzern hat sich beim Schweizer Bioweinpreis mit qualitativ hochstehenden Weinen dauerhaft etabliert. So erreichten die Biowinzer des Jahres 2015, Karin und Roland Lenz,

Die Jury

Michaela Aegerter (VINUM, Zürich), Hans Babits (Académie du Vin, Zürich), Gastgeber Beat Caduff («Caduff's Wineloft»), Önologin Catherine Cruchon, (Domaine Henri Cruchon, Echichens VD), Weinakademiker Carsten Fuss, Ursula Geiger und Nicole Harreisser (Redaktion VINUM, Zürich), Emil Hauser und David Rodriguez (Einkäufer Delinat) Weinjournalist Sigi Hiss (Einsiedeln SZ), Journalist Alain Kunz, Journalist Guido (bioweinbuch.de, Rosengarten, D) und Chefredaktor Thomas Vaterlaus (VINUM, Zürich)

diesmal mit acht Weinen den Final, darunter drei aus pilzwiderstandsfähigen Rebsorten. VINUM-Chefredaktor Thomas Vaterlaus sieht denn auch die konstante Qualität der Bioweine als besonderen Grund zur Freude.

Für den nun vierten Schweizer Bioweinpreis reichten 53 Betriebe 213 Weine ein (Vorjahr: 45/139). Alle Muster der sieben Kategorien wurden in einem zweistufigen Auswahlssystem in der VINUM-Redaktion blind degustiert. Die fünf besten jeder Gruppe wurden Mitte Mai an der Finalverkostung in «Caduff's Wineloft» in Zürich von Weinfachleuten aus der Deutsch- und Westschweiz erneut bewertet. Neben der Wahl der besten Rot- und Weissweine wurde auch der «Schweizer Biowinzer des Jahres» gekürt, der mit seinem bestklassierten Weiss- und Rotwein im Final die höchste Durchschnittsnote erzielte. Die Preise wurden im Rahmen einer öffentlichen Präsentation verliehen.

Die Sieger des Bioweinpreises 2017

Biowinzer des Jahres: Casanova WeinPur, Marco Casanova, Walenstadt (SG).

Die Kategoriensieger:

- Traditionelle Rebsorten weiss: St. Gallen AOC Seemühle Chardonnay 2015 (Casanova WeinPur, Walenstadt SG), 17.1 P.
- Traditionelle Rebsorten rot: St. Gallen AOC Fürscht Pinot 2015 (Casanova WeinPur, Walenstadt SG), 17.5 P.
- Piwi-Sorten weiss: Lenz Handwerk weiss 2016 (Bioweingut Karin u. Roland Lenz Uesslingen TG), 16.6 P.
- Piwi-Sorten rot: St. Gallen AOC Cabernet Jura Fluehölzli 2015 (Stiftung Balm, Jona SG), 16.7 P.
- Cuvée weiss: Aargau AOC Les Blancs 2016 (Weingut FiBL, Frick AG), 16.8 P.
- Cuvée rot: Panorama 2015 (Bioweingut Karin u. Roland Lenz, Uesslingen TG), 16.6 P.
- Weine mit Restsüsse: Neuchâtel AOC Flétri 2015 (Domaine de La Maison Carrée, Auvèrner NE), 17.5 P.

VINUM/SZOW ■

«Zürcher Weine goin' downtown»

Einmal mehr ist es der Agentur «kommunikation für wein & kulinarik» am 26. Juni dieses Jahres gelungen, eine repräsentative Gruppe von 42 Winzern aus allen fünf Anbaugebieten des Kantons Zürich (Zürichsee, Limmattal und Knonaueramt, Unterland und Rafzerfeld, Weinland, Zürcher Oberland) zu einer gemeinsamen Präsentation ihrer Weine im Kreuzgang



Marco Casanova (hier mit seiner Partnerin Eleni Meyer) ist Biowinzer des Jahres.