

HOBBYWINZER CLUB



SCHWEIZ



Exkursion nach Bevaix und St. Aubin Multivitis „Pilzwiderständige Rebsorten“

Ankunft + Begrüssung am Bahnhof Bevaix 25.08.07

Schon um 09.20h konnte Martin Frei eine interessierte Schar der Hobbywinzer begrüssen und auf das bevorstehende Besichtigungsprogramm hinweisen. Auch Philippe Borioli der seinen Bus für die Transporte zur Verfügung stellte, heisst uns en francais in seiner Baumschule willkommen. Die Fahrt führt uns in seinen Betrieb nach Chemin de Coteau 3, wo uns ein herzlicher Empfang mit Kaffee und Croissons bereitet wurde.

Krankheitsresistente Rebsorten

Valentin Blattner hat sich in den letzten Jahren einen bekannten Namen als Züchter von neuen krankheits-resistenteren Rebsorten gemacht. In seinem bebilderten Vortrag erläutert er oft schalkhaft seine Vorstellungen von neuen Rebsorten. Als Grundlage der Traubenproduktion sollen ethische Grundsätze dienen, mit den nachfolgenden Zielvorgaben:

Aufrechter Wuchs, Traubenzone einheitlich hoch, kürzere Vegetationszeit, Toleranz bei Reifeüberschreitung.

Oenologische Ziele: Eigenständige Aromastruktur, Extraktionsfarbstoffe, Senkung der Produktionskosten, Attraktive neue Produkte. Während Valentin Blattner in der Rebzüchtung arbeitet übernimmt Philippe Borioli in seiner Baumschule die Vermehrung der ausgesuchten und getesteten Neuzüchtungen.

Eine Neuzüchtung beginnt mit dem erfolgreichen Bestäuben von 2 auserlesenen Rebsorten. Die Kerne dieser neuen Trauben werden dann in kleine Töpfe gesteckt, um daraus Pflanzen zu erhalten. Im anschliessenden Feldversuch werden bis zu 40 000 Pflanzen in Reihen gesetzt und das Anwachsen und gedeihen beobachtet. Aus 40 000 Setzlingen können etwa 600 als Stecklinge selektioniert und weiter auf ihre vorgesehene Tauglichkeit beobachtet und getestet werden. Schliesslich bleiben jedoch nur 5 bis 6 Rebstöcke übrig welche den Ziel-Erfordernissen entsprechen können und übers Holz vermehrt werden.

Längst sind an seinen Versuchen auch die grossen eidgenössischen Institute beteiligt, die Forschungsanstalten in Wädenswil und Changins, was Blattner allerdings nicht hindert, Beamte, Wissenschaftler und Bio-Propheten zu kritisieren. Auch von der Gentechnik hält er nicht viel, jedenfalls in seinem Bereich: «Die ist aussichtslos, weil man immer nur wenige Gene verändern kann; es gibt zwar eine monogenetische Resistenz, aber die findet ein Pilz schnell heraus. Mit der Züchtung können wir dagegen ganze Genkomplexe rüberbringen.»

Zurzeit arbeitet Blattner an Kreuzungen, die resistent sind gegen tiefe Temperaturen. Solche Sorten könnten

dereinst in Kanada angepflanzt werden oder in den USA, wo das grösste Potential um den 45. Breitengrad herum liegt, von Seattle bis New York. Dort, in den grossen Städten, sitzen die Konsumenten, die alle ihr eigenes Napa Valley ersehnen; dort sind aber auch die Temperaturstürze gross. Kein Problem, meint er. Wildreben ertrügen Temperaturen bis minus 45 Grad. Die Standardsorten 32-7, Cabernet-Jura, 18-7-5, 26-4, 26-18 und 6-4 sind international erhältlich und werden mit Anbauvertrag abgegeben. Einige unterliegen dem Europäischen Sortenschutz.

Valentin Blattner und Philippe Borioli führten uns in die verschiedenen Versuchsgebiete ihrer Neuzüchtungen.



Valentin Blattner erläutert die Befunde einer Neuzüchtung



Im Feldversuch zeigen sich Unterschiede im Laub und den Trauben. Bei der Sorte 26-04 (26-igste Reihe, die vierte Pflanze) erklärt uns Valentin Blattner die sehr unterschiedlichen Ergebnisse in der Pflanzenstruktur. Es ist eine frühreife Traube, aufrechter Wuchs, nur kleine Seitentriebe, lockere Traube mit kleinen Beeren, benötigt kein Auslauben, ist fast resistent gegen Mehltau, erträgt auch tiefere Temperaturen.

Eine andere Züchtertraube, ohne Seitentriebe, was weniger Arbeit bedeutet, ist aber noch nicht genügend krankheitsresistent. Das Ziel wäre, wenig oder keine Seitentriebe, lockere Beeren, wenig Spritzungen, kein Auslauben und kein Sonnenbrand. Mit einer geeigneten

Exkursion nach Bevaix und St. Aubin

Genetik könnte dies erreicht werden. Diese Pflanze ist also noch nicht soweit entwickelt.



Aufmerksam folgen die Hobbywinzer der Ausführungen von V. Blattner



Gesunde Pflanzen neben teils mit Mehltau befallenen Pflanzen



Lockere Laubwand, einfache Laubarbeit, kein Auslauben
VB Cal 1-15 mit viel Ertrag und wenig Mehltau. Es wurden keine Pflanzenschutzmittel gespritzt. Die Pflanze macht nur kleine Seitentriebe, ein Sangiovese-typ von Traube. Aus 50 000 Setzlingen blieben am Schluss nur 5 Pflanzen zur weiteren Vermehrung übrig. Das Klima ist wichtiger als der Boden (Terroir) Eine gute Humusschicht mit Begrünung und Bakterien sind sehr

Berichterstattung: Hans Rutishauser, Aktuar HWCS

wichtig. Würmer lockern den Boden auf. Man soll mit der Natur arbeiten, keine schweren Maschinen einsetzen.



6-15 ist recht resistent, 6-9 unmittelbar daneben ist krank.

Zur Selektion braucht es auch die kranken Stöcke um zu testen wie resistent die gesunden Pflanzen wirklich sind. Dadurch sind Vergleiche möglich auch bezüglich Botrytis und Mehltau.

Erkenntnisse in der Rebenzüchtung:

Valentin Blattner erläutert in seinem Vortrag, dass über lange Zeit des Weinbaus nur das Quantum und die Oechslegrade Gradmesser einer Weinproduktion waren. Die heutigen Ziele des Rebbaus beinhalten ausser der Wirtschaftlichkeit die Produktionskosten und den Verkaufswert des Weins. Ziel soll es sein einen ethischen, ökologischen und gesellschaftlich besser akzeptierten Weinbau zu gestalten.

Züchtungsarbeit

Es ist nicht möglich durch Kreuzen der Eltern A und B die „Sorte des Bedürfnisses“ zu züchten. Durch Kombinationen genetischer Eigenschaften werden Frosthärte, Austriebszeitpunkt, aufrechter Wuchs, Reifezeitpunkt, Weinaromatik und ein komplexes Pilzwiderstandspotential beeinflusst. Die neuen VB-Sorten haben Kombi nationen verschiedener Abwehrreaktionen mit dem Ziel, dass Krankheitserreger eine Resistenz nicht so schnell durchbrechen können. Zuchtziel ist es, verschiedene Barrieren einzubauen, damit der Pilz beim Ueberspringen einer Resistenzschranke auf die nächste trifft.



Begrünte Zwischenräume bei den Rebreihen, keine Gräser um die Rebstöcke herum

Exkursion nach Bevaix und St. Aubin

Beim Durchschreiten durch die Rebzeilen mit den verschiedenen Züchtungen bemüht sich Philippe Borioli die schon gut ausgereiften Trauben zum Verkosten zu reichen.

Die Traube CAL 1-36 (Jahrgang 2002) hat eine angenehme Aromatik, Es muss nicht immer Pinot Noir sein. Ausgeglichene Reife ohne oder mit sehr wenig noch grünen Beeren. Die Pockenmilbe kann mit Raubmilben aufgehalten werden. Aus der Mutterpflanze wurde sie mit dem Holz vermehrt.

V. Blattner zeigt uns die Pflanzungen 32-07 mit hochhängenden an meterlangen Streckern. Eine Kreuzung von Cabernet-Sauvignon mit Sauvignon Blanc. Die Früchte sind sehr aromatisch nach Passionsfrucht



32-07 hochhängende Trauben



11-A-140: Frühreif, aufrechter Wuchs, Traube lockere Beeren gute Resistenz gegen Mehltau und Botrytis, einfache Laubarbeit Mit einem gewissen Stolz zeigt uns Valentin Blattner die erfolgreich gewordene Züchtung Cabernet Jura, welche schon seit einiger Zeit angebaut wird. Gleichmässig gute Erträge sind gewiss, gerader Wuchs, benötigt keine oder wenig Laubarbeit, Sehr wenig echten Mehltau. Benötigt nur eine Austriebsspritzung auf Holz. Tolerant in der Reife, 40% Mehrertrag als Pinot Noir bei 10 ° Oechsle mehr, hat mehr Säure als P.N. und kein Botrytis.

Erhältlich in der Rebschule von Ph. Borioli 2022 Bevaix.

Berichterstattung: Hans Rutishauser, Aktuar HWCS

Selektion auf dem Feld:

Etliche neue Pflanzen werden resistent, viele werden krank und sterben mit der Zeit ab. Nur mit den wirklich resistenten Pflanzen wird weiter gezüchtet. Die Selektion wird auf dem Feld vorgenommen. Es erfolgen in der Regel keine Spritzungen und keine Laubarbeit. Die neue Sorte muss besser sein als die Bisherigen.

Angefangen bei der Wildrebe: Welche Resistenzfaktoren sind vorhanden und welche Gene können zusammen gebracht werden, was gibt es für Abwehrpilzmittel. So werden etwa 600 Pflanzen heraus bestimmt, welche weiter verfolgt und beobachtet werden, gesunde Pflanzen werden neben kranken oder anfälligen gesetzt. Es erfolgen keine weiteren Bearbeitungen.

Tanine bewirken, dass die Pflanze frühreif wird. Es braucht Forschung um die richtigen Gene heraus zu finden. Resistenz und Qualität müssen zusammengebracht werden. Auch sollten die neuen Züchtungen nicht zu viele Trauben am Stock haben.

Cabernet Jura ist teurer als Pinot Noir, gibt aber weniger Arbeit und ist ein guter Tropfen. Aus einer Mutterpflanze ergibt es eine Vermehrung von 20 bis 25 Stück.



Reblausbefall auf den Blättern hat keine nachteiligen Folgen

Einige Stöcke der Sorte 1-29 sind von der Reblaus befallen. Allerdings zeigt sich dies nur auf den Blättern. Doch dies könne vernachlässigt werden, da die Wurzeln nicht befallen werden können.



Begeistert erzählt uns Blattner von den erfolgreichen Züchtungen der Cabernet Jura

Exkursion nach Bevaix und St. Aubin

Nach der Besichtigung der Versuchsfeldern mit den Neuzüchtungen in den verschiedenen Stadien der Züchtungen und den Vermehrungen lädt uns Valentin Blattner zur Degustation der Weine aus den neuen Rebsorten in den Degustationsraum von Philippe Borioli ein. Dort wurde uns auch ein fabelhaftes und schmackhaftes Mittagessen durch die Familie Borioli aufgetischt.



Die Weine der Neuzüchtungen werden von V. Blattner vorgestellt und degustiert. Manche kommen sehr gut an andere aber eher weniger.

Das Traubengut der Neuzüchtungen wird von der Versuchsanstalt Wädenswil auf gleiche konventionelle Weise gekeltert, ohne irgendwelche Zusätze, damit möglichst objektive Vergleiche gezogen werden können. Dazu kommentierte V. Blattner die Eigenschaften und das Verhalten der betreffenden Rebsorten auch anhand von projizierten Bildern.



Eifrig notierten sich die Hobbywinzer ihre Eindrücke der degustierten Weine auf ein Formular mit den aufgeführten Rebsorten.

VB CAL 1-23 eine weisse Züchtung. Ist noch nicht sehr geeignet. Je nach Jahr ist die Bestäubung nicht optimal. Degustation: Nase Muskataromatik, perlt auf der Zunge. Im Abgang etwas fad.

VB Cal 6-01 Problem der Verrieslung, geht Richtung Riesling, hat etwas viel Säure, schöner Ertrag mit grossen Trauben, gute Resistenz.

VB Cal 6-04 Schöne Trauben, leicht bräunlich, viel Oechsle und Säure, einfach zu bearbeiten. Leicht würzig.

Berichterstattung: Hans Rutishauser, Aktuar HWCS



Inzwischen wurde das Mittagessen serviert Kartoffelgratin und heisser Beinschinken mit Bohnen- und Blattsalat.

VB Cal 1-33 ein Ertrag von 2 kg/m² ist zuviel. Wenig Aromatik, dünn eher fad im Geschmack

VB Cal 1-20: Sehr dunkle Farbe, angenehme Aromatik, im Abgang würziger Tanin. Die Reben haben eine gute Resistenz entwickelt.

VB Cal 1-28: 91 Oechsle ideal für Maischengärung, viel Farbe, Beerenfrucht, angenehme Nachhaltigkeit. Die Rebe macht nicht viele Seitentriebe, kann bis November hängen bleiben ohne Spritzungen.

VB Cal 1-22 Lockere kleine Trauben, tiefer PH Wert, schöne Säure, gute Resistenz, schöne Aromatik.



Mittagessen und Weindegustation machen sichtlich Spass.

VB 91-26-04: Diese Rebe mit einer dichten Laubwand erträgt auch ein kälteres Klima. Hat einen stabilen PH Wert, sehr dunkel in der Farbe, noch etwas herb im Gaumen.

VB 91-26-18 Var 2 Hier erfolgte die kommerzielle Vermehrung, Geerntet mit 96 Oechsle, schöner Abgang. Cabernet Jura VB 5-02 mit 97 Oechsle geerntet, nur eine Traube pro Trieb, keine Heizung beim Gären, ausgewogen, angenehm im Abgang.

VB Jura 25: dunkle Farbe, sehr intensiv im Aroma, lang im Abgang, ausgewogen in der Säure.

Exkursion nach Bevaix und St. Aubin

Bericht aus dem Folio 10/02 der NZZ

Zurzeit arbeitet Blattner an Kreuzungen, die resistent sind gegen tiefe Temperaturen. Solche Sorten könnten dereinst in Kanada angepflanzt werden oder in den USA, wo das grösste Potential um den 45. Breitengrad herum liegt, von Seattle bis New York. Dort, in den grossen Städten, sitzen die Konsumenten, die alle ihr eigenes Napa Valley ersehnen; dort sind aber die Temperaturstürze gross. Kein Problem, meint er. Wildreben ertragen Temperaturen bis minus 45 Grad.

Zweifellos ist Blattner mit seiner Auffassung ein Avantgardist. Der Wein, sagt er, werde im Rebberg gemacht, und zwar wenn immer möglich ohne Chemie. Zwischen seinen Rebzeilen grasen die Schafe. Und zweifellos hat er in seine Vision viel Arbeit und Kapital gesteckt. «Aber wenn ich das Glas hier vor Augen habe, muss ich sagen, die 20 Jahre haben sich gelohnt, ich mache das schliesslich für mich.» Die Flasche heisst «32-7», was den 7. Rebstock in der 32. Zeile meint. Sie enthält eine Cabernet-Kreuzung, bei der ein Weissler herauskommt, hat eine Aromatik, die mit nichts zu vergleichen ist, allenfalls mit Sauvignon blanc, aber intensiver nach Holunder, Passionsfrucht, grüner Peperoni duftend und glücklicherweise ohne die «Büchenspargelaromatik», die sich bei den superfruchtigen Sauvignons aus Übersee bald einmal einstellt. Auf den längst weiterentwickelten 32-7 setzt Blattner.

Nach dem gereichten feinen Dessert und dem fast obligaten Kaffee verabschiedeten wir uns von Valentin Blattner und der Familie Philippe Borioli auf dem Rebgut Chemin du Coteau 1. Herzlichen Dank für die Gastfreundschaft, das herrliche Mittagessen und die gute Betreuung. Merci beaucoup Philippe et Madame Borioli au revoir une autre fois.

Caves de la Béroche in St. Aubin



Der Geschäftsführer des Caves de la Béroche in St. Aubin Herr Grob erläutert die Strukturen der Weinbau- Genossenschaft im Gebiet der Domaine des Coccinelles um die Ortschaft St. Aubin

Im Kleinbus von Philippe und weiteren Privatautos fuhren wir nach St. Aubin am See zu den Caves de la Béroche, wo wir vom Geschäftsführer Herr Grob ganz herzlich empfangen wurden.

Berichterstattung: Hans Rutishauser, Aktuar HWCS

Die Caves de la Béroche sind 1935 in einem alten Bauernhaus etabliert worden.

Er erläuterte uns den Aufbau und die Strukturen der Genossenschaft. 100 Genossenschafter bewirtschaften 51 ha Rebland im Umland von St. Aubin und liefern das Traubengut zur Kelterung in die Caves de la Béroche. Rund 50 % sind hauptberuflich Winzer, für die andern ist es ein Nebenerwerb. 40 % der Rebfläche wird als Bio-Weinbau betrieben. Die Vermarktung erfolgt durch die Genossenschafts-Kellerei. Bei den Traubensorten sind 50% Chasselas, 37% Pinot Noir, der Rest teilt sich in Gewürztraminer, Camaret, Riesling und Chardonnay auf. Die Anlieferung erfolgt in kleinen Kunststoffkistli, kein Saften der Trauben, keine vorzeitige Gärung. Es wird gewogen und die Oechslegrade werden gemessen. Die Grundpreise für Chasselas und Riesling betragen Fr. 3.30 /kg, jener für Pinot Noir ist auf Fr. 4.90 angesetzt.



Caves de la Béroche in St. Aubin



Herr Grob Erläutert den betrieblichen Ablauf von der Anlieferung dem Abbeeren und der Aufbereitung in der Maische.

Herr Grob erklärt in kurzen Zügen die Verarbeitung des Traubengutes von der Anlieferung bis zum Gärtank.

Die Trauben kommen in die Abbeer- und Quetschmaschine. Die Weissen werden unmittelbar gepresst. Der Oeil der Perdrix wird 12 h an der Maische gelassen bevor er abgepresst wird.

Für die roten Sorten erfolgt eine Maischengärung in Betontanks während etwa 10 Tagen bei einer gesteuerten Temperatur von 26 – 28°. Durch Kühlung wird eine Spontangärung verhindert. Zur Gerbstoff-

Exkursion nach Bevaix und St. Aubin

extraktion wird der Saft abgezogen und auf den Tresterhut aufgegossen.

Der St. Aubin Wein ist ein Lagenwein. Daneben gibt es Appellationsweine und Bérocheweine.

Etlche Genossenschafter produzieren Bio-Trauben, welche als erste in sauber vorbereiteten Gerätschaften und Behältern in traditioneller Kelterung zu Bio-Weinen verarbeitet werden. Diese haben schon einen nicht unbedeutenden Marktanteil.



Die Hobbywinzer vor der Flaschenabfüllanlage

Die Caves de la Béroche beschäftigen 8 Personen im Betrieb und Administration. Nebst einer Flaschen-Abfüllanlage samt Etikettierung mit Leimetiketten wird auch noch eine ältere Flaschenwaschmaschine in Funktion gesetzt. Es werden fast alle Flaschen-Verschlussarten appliziert (Kork- und Kunststoffzapfen, Kronenverschluss, Drehverschluss) Abfüllen in Tetrapack ist noch kein Thema. Das „Bag in Box“ hat vorwiegend ein Image-Problem



Degustation im grossen Fasskeller mit Kommentaren von Herrn Grob Teilweise wird der Chasselas etwas knapp. Dieser wird in älteren, grossen Holzfässer ausgebaut, nicht wegen dem Holz, sondern für einen Sauerstoffeintrag, ergibt eine feinere Frucht und weniger CO₂-Gehalt.

Herr Grob führte uns in den aufgeräumten Keller mit den grossen Fässern und den Barriques.

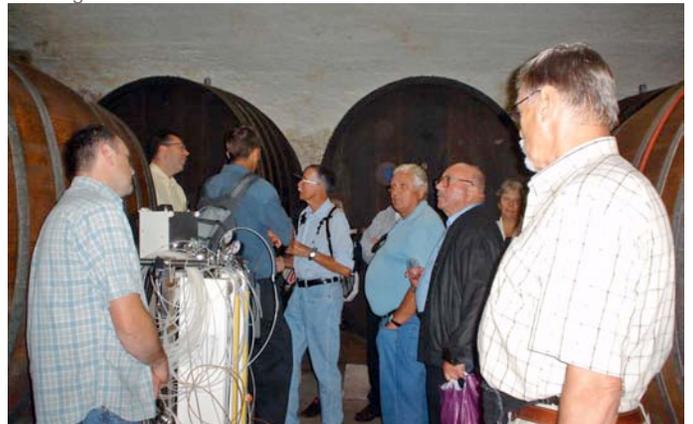
Wir degustierten einen sehr milden Bio-Wein aus Chasselas-Trauben. Nun einen Pinot Noir der „Domaine

Berichterstattung: Hans Rutishauser, Aktuar HWCS

hospital“ in heller Farbe mit einem guten Anteil Tanin, ist auch kräftig im Abgang. Zur Klärung wurden noch Enzyme beigegeben. Es sollte möglichst keine Chemie verwendet werden. Der Schwund im Fass muss ausgeglichen werden. Eine Ueberlagerung mit Stickstoff kann als Ueberbrückung dienen.



Zur Degustation in den Keller hinunter



Nach den interessanten Gesprächen während dem Degustieren im Keller interessieren sich etliche Hobbywinzer zum Kauf einiger dieser Sortenweine im Genossenschaftsladen neben dem Cave.



Hobbywinzer erstehen sich einige besondere Flaschen von la Béroche Damit verabschieden sich die Hobbywinzer von der so lehrreichen Besichtigung am Neuenburgersee. Martin Frei bedankt sich bei Herrn Grob für die ausführliche und interessante Besichtigung der Caves de la Béroche Ganz herzlichen Dank an Martin für die Organisation dieser sehr lehrreichen und einmaligen Exkursion.

