

## Rebbau



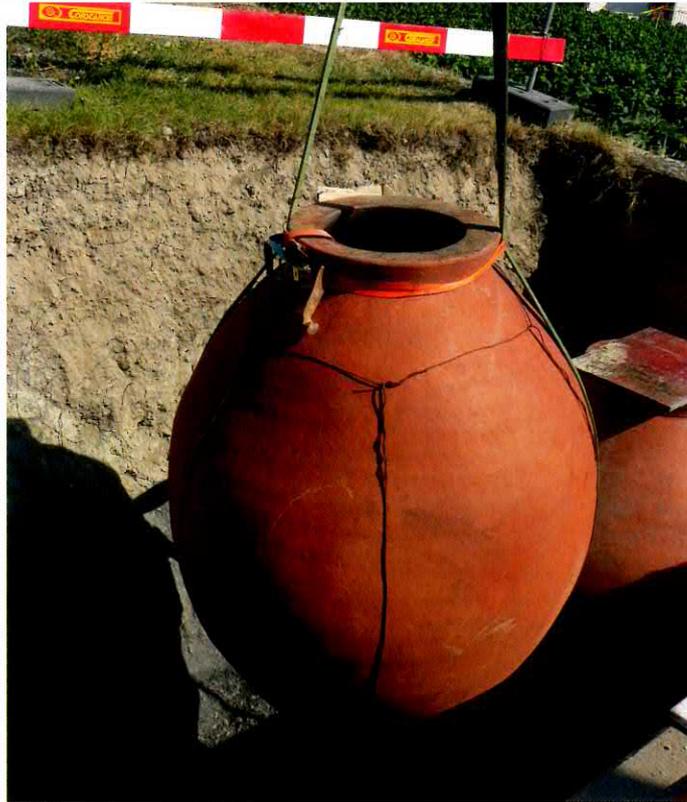
## Wein in «Kvevris»

Die ersten Tonamphoren in der Schweiz zur Herstellung und Lagerung von Wein – sogenannte Kvevris – stehen in Salgesch. Das heisst, sie sind hinter der Weinkellerei Albert Mathier & Söhne AG im Boden vergraben. Die Tongefässe haben die Mathiers aus Georgien importiert, denn dort gibt es noch Handwerker, die sie herstellen können. Der Südkaukasus gilt als der Geburtsort der Weinkultur. Die Weinbereitung in Kvevris hat dort eine lange Tradition. Die ältesten Fundstücke reichen bis etwa 6000 Jahre v. Chr. zurück. Auch heute werden solche Gefässe in Georgien noch verwendet, aber die uralte Tradition droht langsam zu verschwinden, weil auch das Wissen über ihre Herstellung verloren geht. Auch in anderen Weinbauländern wurden sie früher verwendet. Etwa ab dem 1. Jh. v. Chr. wurden die Kvevris aber nach und nach durch Holzfässer ersetzt und sind nun fast überall verschwunden.

## Natürlicher Ausbau

Seit zwei Jahren experimentieren Amédée Mathier und der Önologe Fadri Kuonen mit dem Ausbau verschiedener Traubensorten in Kvevris von 1000 und 2000 Litern Inhalt. Die Trauben werden abgebeert, eingemaischt und in die Amphoren gefüllt. Dort findet dann die alkoholische Gärung und meist auch der biologische Säureabbau statt – natürlich spontan. Die Maische bleibt während mehrerer Monate im Kvevri, bevor sie abgepresst wird. Anschliessend wird geschwefelt. Der weitere Ausbau in einem sogenannten Lagerkvevri oder auch im Holzfass dauert dann bis zu zwei Jahre. Dabei klärt der Wein so gut aus, dass er meist ohne Filtration in Flaschen abgefüllt werden kann.

Nach alter georgischer Tradition wurde bei der Geburt eines



Die Amphoren werden eingegraben.

Kindes ein Kvevri gefüllt und erst bei dessen Hochzeitsfest geöffnet. Diese ursprüngliche Methode zur Weinherstellung braucht ausser Schwefel keinerlei Hilfsstoffe und ist daher vor allem für die Erzeugung von Biowein interessant.

## Kvevri Club International (KCI)

Die erste Jahresversammlung des Kvevri Clubs International fand am 6. Mai 2011 im Château de Villa in Sierre statt. Der vor zwei Jahren vom deutschen Unternehmensberater Wolfgang Händel ins Leben gerufene Club hat sich zum Ziel gesetzt, die vermutlich älteste Weinherstellungsmethode der Welt zu erhalten, zu fördern und bekannt zu machen. An der Veranstaltung nahmen 30 Fachleute aus zehn Ländern teil, unter ihnen Önologen, Wissenschaftler, Künstler, Marketing-Fachleute, Ethnologen und weitere Kvevri-Freunde. Zum Programm gehörten selbstverständlich die Besichtigung der Amphoren der Familie Mathier und eine Degustation ihrer Weine. Es gab Vorträge zu Themen wie «Die Geschichte der Kvevris in Georgien», «Der zereemonielle Genuss von Kvevri-Wein», «Neue ernährungswissenschaftliche und mikrobiologische Forschungsergebnisse zum antioxidativen Potenzial

und der spontanen Mikroflora von Kvevri-Wein» und «Erhaltung und Förderung von Marken» (Brands, eben zum Beispiel «Kvevri-Wein»).

## Kvevri versus High-Tech?

An der Degustation konnten 26 Kvevri-Weine aus Georgien, Slowenien, Deutschland, Tschechien, Kroatien, Frankreich, Österreich und der Schweiz verkostet werden. Die meisten davon waren noch jung und aufgrund des langen Kontakts mit der Maische gerbstoffreich. Bei einigen älteren Weinen machte sich der eher oxidative Ausbau in Form reiffruchtiger, zum Teil honigartiger Aromen und Noten nach Schwarztee und Heu bemerkbar und die Gerbstoffe waren schon gut eingebunden. Die Weine sind «urchig», wild und für unsere Gaumen etwas gewöhnungsbedürftig. Man muss ihnen einfach viel Zeit zur Entfaltung ihres Potenzials lassen. Kvevri-Weine bilden einen interessanten Gegensatz zu modernen «High-Tech-Weinen», bei denen nichts dem Zufall überlassen wird. Sie passen vielleicht gerade deshalb ganz gut in den Trend zu naturbelassenen Weinen mit Spontangärung.

Weitere Informationen: [www.kvevri.org](http://www.kvevri.org).

DANIEL PULVER, ACW ■

## Neu: Prognose für den Echten Mehltau

2010 stellte der Echte Mehltau das grösste Problem für den Weinbau in der Westschweiz dar. Die Krankheit ist in den traditionell betroffenen Regionen im Wallis und im Lavaux massiv aufgetreten und hat zu erheblichen Ernteeinbussen geführt. Der Echte Mehltau gehört zu den Pflanzenkrankheiten, die epidemisch auftreten. Dies erfordert vorbeugende Pflanzenschutzmassnahmen. Sind die Symptome bereits deutlich sichtbar, ist es meist zu spät und Einbussen lassen sich nicht mehr verhindern.

## Ein Risikobeurteilungs-Modell

Das Prognosemodell VitiMeteo-Oidium ermöglicht eine Risikobeurteilung bezüglich Infektionen mit Echtem Mehltau und eine darauf abgestimmte Bekämpfungsstrategie. Einbezogen werden meteorologische Faktoren, die Einfluss haben auf den Erreger und die Empfindlichkeit der Rebe gegenüber diesem Pilz. Die Anfälligkeit verändert sich im Lauf der Rebenentwicklung.

Der weinbaulichen Praxis liefert das Modell zwei Informationen: 1. Eine Empfehlung zum Zeitpunkt des Bekämpfungsbeginns, in die die Temperaturen des vorangehenden Winters und der Pilzbefall in der letzten Vegetationsperiode auf der Parzelle und ihrer unmittelbaren Umgebung einfließen. 2. Erstellung einer aktuellen Risikobewertung aufgrund der im Feld gemessenen mikroklimatischen Daten. Aufgrund der Wettervorhersagen wird eine Prognose für die kommenden fünf Tage abgegeben. Die Produktionsbetriebe können so in Zeiten erhöhten Risikos vorbeugende Massnahmen ergreifen. Das Modell wurde während zweier Jahre bei der Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW erfolgreich getestet.

2010 waren gemäss Prognosemodell auf den Versuchsflächen nur fünf anstelle der üblichen sechs Behandlungen nö-