

OBST+ WEIN

03

Schweizer Zeitschrift für Obst- und Weinbau SZOW | Wädenswil
24. Februar 2023 | 159. Jahrgang | www.obstundwein.ch

PORTRÄT

Andreas Stössel,
Kellermeister bei
Schmidheiny

OBSTBAU

Neue Verfahren zur
Zwetschgen-Ausdünnung

DESTILLATION

«Das goldene Stamperl» –
zu Gast in Österreich

Save the date

BRENNEREI-
TAGUNG
AGROSCOPE

28. März 2023

WÄDENSWILER WEINTAGE, TAG 2

Der zweite Tag der Wädenswiler Weintage steht traditionell
im Zeichen önologischer Fragestellungen

IMPRESSUM

FOTO TITELSEITE

Weinberg im winterlichen Gegenlicht.
(© 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)

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

NEUSTART MIT HEFT UND
WEBSEITE

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER

«Wer nicht verändern will, wird auch das verlieren, was er bewahren möchte.»
Der Spruch von Gustav Heinemann bringt auf den Punkt, weshalb der Vorstand
unseres Vereins Publikationen Spezialkulturen (VPS) letztes Jahr entschieden
hat, «die Rote» oder «SZOW» für die Zukunft auf Vordermann/Vorderfrau zu
bringen.

Sie, liebe Leserin und lieber Leser, haben mit diesem Heft bereits die dritte
Ausgabe im neuen Gewand in den Händen oder im Internet vor Augen. Wir
sind gespannt auf Ihre Kommentare zur Qualität des Papiers, des Layouts oder
der Neugestaltung der Webseite. Künftig können Sie unter www.obstundwein.ch
Ihr Passwort selbst generieren und abändern. Und so einfach funktioniert der
Einstieg in die Online-Artikel und -Hefte: Folgen Sie der Anleitung auf Seite
6, die Sie Schritt für Schritt durch das Prozedere führt. Auch die Verlinkung
von älteren Artikeln ist geplant, um die Suchergebnisse zu erhöhen. Im PDF-
Archiv finden Sie unsere Hefte zurück bis Januar 2011.

Im Heft 5/23 werden wir eine Umfrage durchführen, die uns helfen soll, noch
besser auf Ihre Bedürfnisse einzugehen. Wir danken Ihnen für Ihre Mithilfe,
ob per Mail, an info@obstundwein.ch oder bei der Umfrage. Nur so können
wir nach Heinemanns Spruch bewahren, was Sie möchten: nämlich, weiterhin
umfassend in den Bereichen Obst, Wein und Destillate informiert zu werden.
Wie etwa über die Wädenswiler Weintage, Teil 2, auf Seite 8 oder über die
Ausdünnung bei Zwetschgen auf Seite 18. Als Beilage zu diesem Heft finden
Sie zudem die Agroscope-Pflanzenschutzempfehlungen für den Rebbau 2023.

Wir zählen weiterhin auf Sie.

IHRE
EVELYNE BEYELER
REDAKTION OBST+WEIN

INHALT

| | | | |
|---|----|---|----|
| FOKUS | | KURZ+BÜNDIG | |
| Das Login für «Obst+Wein» | 6 | «Das goldene Stamplerl» – zu Gast in Österreich | 22 |
| SCHWERPUNKT | | Agroscope und der Kanton Waadt rücken näher | 25 |
| Wädenswiler Weintage: Tag 2 im Zeichen der Önologie | 8 | Premiere der Swiss Wine Festivals 2023 | 25 |
| «Wir werden nie an beiden Tagen gleich viel Publikum haben» | 10 | Fruchtwelt Bodensee – News aus der Brennereibranche | 26 |
| Ursprung und Entwicklung des Rebbaukatasters | 12 | Der Neuchâtel Non Filtré: Ein kantonales Ereignis mit Strahlkraft | 27 |
| PORTRÄT | | Arbeiten im Rebbau | 28 |
| Andreas Stössel – der aufrechte «Terroirist» | 14 | VERBÄNDE | |
| WISSENSCHAFT | | Branchenverband Schaffhauser Wein | 29 |
| Neue Verfahren zur Zwetschgen-Ausdünnung | 18 | SCHLUSSPUNKT | |
| | | Agenda | 30 |
| | | Brennerei-Tagung Agroscope | 30 |
| | | Infotag am FiBL | 30 |



WISSENSCHAFT

ZWETSCHGEN-AUSDÜNNUNG

Von 2018 bis 2022 hat Agroscope verschiedene Ausdünnungsverfahren bei Zwetschgen analysiert, um herauszufinden, welches die beste Methode gegen Spätfröste ist.

SCHWERPUNKT

WÄDENSWILER WEINTAGE, TAG 2

Traditionell stehen önologische Fragestellungen am zweiten Tag der Wädenswiler Weintage auf dem Programm. Dieses Jahr wurde auch die Entstehungsgeschichte der Weingesetzgebung behandelt. Alles ab Seite 8.



DER NEUCHÂTEL NON FILTRÉ: EIN KANTONALES EREIGNIS MIT STRAHLKRAFT

Am dritten Mittwoch des Januars war es wieder so weit: Der Neuchâtel Non Filtré 2022 wurde in Neuenburg in Anwesenheit von Staatsrat Laurent Favre, Vorsteher des Departements für Raumentwicklung und Umwelt, lanciert.

Organisiert vom Förderverein «Neuchâtel Vins et Terroir» präsentierten 32 Winzerinnen und Winzer an einer öffentlichen Degustation ihren jungen und trüben Chasselas. Gemäss einem Entscheid von 1995 des Regierungsrats muss dieser Wein unfiltriert abgefüllt werden. Das schliesst aber nicht aus, dass er von der Grobhefe abgezogen werden darf oder sich der Wein durch Ruhe einigermassen selbst klärt. Der Neuchâtel Non Filtré ist immer ein Chasselas aus dem Kanton Neuenburg und



Abb. 1: Junger Schlossherr: Henry Aloys Grosjean des Château d'Auvernier. (© O+W)

trägt dafür die Ursprungsbezeichnung AOC Neuchâtel. Gemäss dem Entscheid des Regierungsrats darf dieser Wein erst ab dem dritten Mittwoch des Januars auf den Markt gebracht werden, was ihm zum «Ersten Schweizer Wein des Jahres» macht, wie die Broschüre von «Neuchâtel Vins et Terroir» mehrdeutig sagt.

EINE VERLEGENHEITSLÖSUNG

Der Ursprung des Neuchâtel Non Filtré liegt gemäss offizieller Aussage in einer separaten Abfüllung von Chasselas durch den Winzer Henri-Alexandre Godet in Auvernier im Jahr 1975. Aufgrund der geringen Ernte im Jahr 1974 füllte dieser Produzent eine kleine Menge seines noch unfiltrierten Chasselas 1975 für einen Freund ab. Da diese Abfüllung gut ankam, füllte Godet eine grössere Menge ab und brachte sie auf den Markt – mit Erfolg. Damals wie heute gefällt dieser fast naturtrübe Weinstil durch seine Rundheit, Leichtigkeit und Fruchtigkeit. Die Feinhefen im Wein ver-

leihen ihm ein weiches Mundgefühl und eine gewisse Hefearomatik, und die fruchtigen Ester ergeben Aromen von tropischen Früchten, Zitronen, Birne und Blüten. Dazu kommt ein wenig Kohlensäure und die mehr oder weniger starke Trübung des Weins bei moderatem Alkoholgehalt. Wie Henry Aloys Grosjean (Abb. 1) von den Caves du Château d'Auvernier (Abb. 2) ausführte, erfolgt der Entscheid über die Verwendung einer Parzelle Chasselas für den Neuchâtel Non Filtré im Rebberg. Reben, die im Sommer zu wenig Wasser erhielten, eignen sich nicht für die Produktion dieses Weinstils, es gehe um die frühe Balance von Säure, Alkohol und frischem Aroma. Die mehr oder weniger deutliche Hefenote des Weins spricht gemäss einigen Produzenten besonders junge Konsumentinnen und Konsumenten an, die Hefearomen von Craft Beers her kennen und nun im Neuchâtel Non Filtré wiederfinden. Auffallend war die Anwesenheit der jungen Generation von Winzerinnen und Winzern. Stellvertretend sei Charlene Contesse von Le Clos-aux-Moines aus Saint-Blaise erwähnt, die ihren ersten Neuchâtel Non Filtré präsentierte.

VERSCHIEDENE ARTEN EINES STILS

Auch wenn der Neuchâtel Non Filtré einen gewissen Stil hat, sind nicht alle Weine gleich. An der Präsentation zeigten sich deutliche Unterschiede. Während sich etwa der Neuchâtel Non Filtré der Domaine de Chambleau, Colombier, sehr fruchtig und frisch mit langem Abgang zeigte, war der Non Filtré von Les vins Porret, Cortaillod, reichhaltig mit Noten von weissem Tabak und Blüten, feiner Säurestruktur und vollem Körper. Martin Porret von Les vins Porret erklärte, dass er einen Teil des Weins als «Orange Wine» ausbaut und der biologische Säureabbau nicht bei allen Chargen erfolgt, sodass der eigene Neuchâtel Non Filtré am Schluss in sich stimmig und spannungsvoll ist. Andere Weine zeigten sich leicht, sehr zugänglich und süffig.

NEUCHÂTEL NON FILTRÉ

Ins Auge sprang dieses Jahr sofort die umgekehrt aufgeklebte Frontetikette fast aller Weine der Präsentation (Abb. 3). Zum ersten Mal lancierte «Neuchâtel Vins et Terroir» mit der Winzerschaft diese umfassende Aktion. Es geht darum, der Kundschaft zu verdeutlichen,



Abb. 2: Château d'Auvernier. (© O+W)

dass eine Flasche Neuchâtel Non Filtré vor dem Öffnen geschüttelt werden soll, sodass sich die Hefepartikel im Wein verteilen und der Wein als trüb, eben unfiltriert, wahrgenommen und genossen wird. Will man die Frontetikette korrekt lesen, muss die Flasche gezwungenermassen umgedreht werden, womit der Wein automatisch geschüttelt wird. Auch diese Serviertechnik ist eine weitere Parallele zum Craft Beer.

Die gut besuchte Degustation in Neuchâtel zeigte das grosse Interesse an diesem Weinstil, der in der Schweiz einmalig ist. Obwohl nur rund 10% der Neuenburger Chasselas-Ernte für den Non Filtré verwendet wird, gelingt damit eine im wahrsten Sinn des Wortes wiedererkennbare Positionierung des Kantons, die über die Grenzen hinaus wirkt. Und das Jahr für Jahr, nicht nur am dritten Mittwoch des Januars. 🍷

Markus Hungerbühler,
Weinakademiker



Abb. 3: Für einmal stehen die Etiketten auf dem Kopf: Der Non Filtré will geschüttelt werden. (© O+W)