

Das wär's: eine Rebe, die resistent und leicht zu pflegen ist und einen Wein ergibt, den die Konsumenten gerne trinken. Agroscope und andere arbeiten daran.

RENATE DUBACH

Divico – so heisst die neueste Traubensorte, die das Forschungsinstitut Agroscope Changings-Wädenswil ACW gezüchtet hat. Es ist die erste rote Sorte, eine Kreuzung von Gamaret und Bronner, welcher weder der Echte oder der Falsche Mehltau noch Graufäule viel anhaben können (siehe htr-Meldung vom 18. Mai). «Wir sind überzeugt von Divico. Die Rebe hat viele gute Eigenschaften. Positiv ist, dass der Wein keine exotischen Aromen aufweist, sondern an Gamay und Gamaret erinnert. Er ist intensiv dunkelrot und hat eine feine, fruchtige Aromatik. Auch der Abgang ist ansprechend, nicht ganz so lang wie bei einem Pinot noir oder Merlot», erklärt Werner Siegfried, Leiter der Fachgruppe Weinbau von Agroscope in Wädenswil. Auch für Assemblages sei Divico geeignet, und mit einem klugen Barrique-Einsatz könne man sicher etwas erreichen.

Mit neuen Sorten andere Weinkonsumenten ansprechen

Resistenz nützt nichts, wenn der Wein nicht schmeckt. Der Erfolg der früher eingeführten, Traubenfäule-resistenten Rebsorten ist unterschiedlich. Galotta und Carminoir kennt kaum jemand, bloss 35 Hektaren werden davon in der Schweiz angebaut. Diolinoir, Garanoir und vor allem Gamaret hingegen kommen zusammen auf über 700 Hektaren und allmählich in Schwung. Bei Weinbauer Thomas Lindenmann in Seengen stehen einige resistente Sorten im Reberg: «Pinot noir ist immer noch unsere Hauptsorte, das wird auch so bleiben. Aber mit neuen Sorten wie Garanoir, Cabernet Dorsa, Gamaret oder Diolinoir können wir andere Weintypen anbieten und andere Leute ansprechen. Wir werden verfolgen, wie sich Divico entwickelt und entsprechend reagieren.» Vielleicht auf Kosten von Regent: Von dieser pilzwiderständigen Sorte hat man sich in Seengen mehr erhofft.

Kellermeister Sebastian Gerner von

Resistente Rebsorten Winzer und Weinkonsumenten akzeptieren Diolinoir und Co. zunehmend

Weniger Chemie, das ist ein Hauptziel der heutigen Rebenzüchtungen. In der Schweiz sind rund 15000 Hektaren mit Reben bepflanzt, der grösste Teil mit traditionellen Sorten, die konventionell bebaut werden. Das heisst, man braucht viel Chemie, damit Stöcke und Trauben nicht Krankheiten zum Opfer fallen. Aktuell sind in der Deutschschweiz 4 Prozent der Rebfläche mit resistenten Sorten bepflanzt, in der ganzen Schweiz nur gerade 1 Prozent. Die Tendenz ist aber stei-



Eine erfolgreiche Neuzüchtung erfordert sehr viel Zeit und Arbeit. Gamaret (links) und Garanoir (rechts) haben in der Schweiz den Durchbruch geschafft.

Bilder Agroscope

Trauben der Zukunft fast ohne Chemie

der Rötberg Kellerei in Wilchingen ebenso: «Die Regent-Stöcke haben wir rausgenommen, der Wein passte unseren Kunden nicht.» In Wilchingen und anderswo setzt man nun vermehrt auf Diolinoir, eine Kreuzung aus Rouge de Diolly und Pinot noir. «Unser «Diolly Noir» ist eher etwas für Weinkenner. Er ist trocken, wuchtig und zeigt markante Gerbstoffe», sagt Gerner. Die Dettling & Marmot AG hat den Diolinoir des Walliser Winzers Andy Varonier im Angebot. Der Wein begeistert mit seiner Reife, Kraft und Struktur, führt Michael Bittel aus: «Wir waren anfangs unsicher, ob unsere Kunden eine nahezu unbekannte Sorte wie Diolinoir kaufen und erfolgreich wiederverkaufen würden.» Tatsächlich sei der Wein jeweils nach einigen Monaten bereits ausverkauft, man könne der Gastronomie bei Weitem nicht liefern, was nachgefragt werde.

Von Diolinoir überzeugt ist auch Chandra Kurt. Die Provis Valais haben einen reinsortigen Diolinoir in die Chandra-Kurt-Collection aufgenommen. Die Weinautorin gibt einen weiteren Aspekt zu bedenken: «Die neueren, moderneren Sorten wie Diolinoir, Gamaret und Garanoir sind etwas einfa-



Werner Siegfried ACW/zvg

Befall mit Falschem Rebenmehltau.



Agroscope/zvg

Der Echte Mehltau zerstört die Trauben.

cher zu verstehen und erleichtern daher den Weingenuss». Und: «Ich bin mir sicher, dass solche Weine eine positive Zukunft haben.»

Cabernet Jura mit Peperoniaromen

Im Sortiment der Staatskellerei Zürich gibt es Sonne und Mond: «Solaris» und «Lunaris». Die pilzwiderstandsfähige weisse Rebsorte Solaris wurde am Weinbauinstitut Freiburg gezüchtet. In Rheinau wird sie nach biodynamischen Richtlinien gemäss Deme-

ter gepflegt und gekeltert. Solaris trumpft mit Ananas- und Mangoaromen und einer gut ausbalancierten Säure auf. «Sie reift sehr früh, deshalb haben wir Solaris in einer schwachen Ecke einer unserer schwächsten Lagen gepflanzt», erklärt Kellermeister

Werner Kuster. Ein potenzielles Wespenproblem wird in Rheinau im jurassischen Soyhières. «Wir waren von Anfang an überzeugt von dieser Sorte. Zu Beginn hatten die Kunden etwas Mühe mit dem intensiven Rosenduft. Inzwischen sind die Reben etwas älter und die Aromen von Peperoni, Pfeffer und Cassis treten in den Vordergrund. Das heisst, der Wein schmeckt etwas konventioneller, dadurch wird er beliebter, wir sind auf einem guten Weg», freut sich Werner Kuster.



«Diolinoir, Gamaret und Garanoir haben eine positive Zukunft.»

Chandra Kurt
Weinautorin



«Die fruchtige, feine Aromatik von Divico erinnert an Gamay und Gamaret.»

Werner Siegfried
Weinbauexperte Agroscope



Dettling & Marmot/zvg

Der Diolinoir von Andy Varonier.

Nachhaltigkeit

Effizienzbonus für zwei Bündner Hotelbetriebe

Das Hotel Valbella Inn und die Jugendherberge Lenzerheide-Valbella erhalten vom Stadtzürcher Elektrizitätswerk EWZ einen Rabatt von 10 Prozent auf ihre Stromrechnung. Damit werden sie für ihre Investitionen zur Reduktion des Energieverbrauchs belohnt. Sie sind die ersten Betriebe ausserhalb Zürichs, die diesen «EWZ Effizienzbonus» erhalten und vom Rabatt profitieren. Der Effizienzbonus soll einen Anreiz schaffen, in die Energieeffizienz zu investieren. Das EWZ ist in Graubünden mit mehreren Kraftwerken aktiv.

Kaffee

Bau der neuen Nespresso-Fabrik in Romont gestartet



In Romont (FR) haben letzte Woche die Bauarbeiten für die neue Nespresso-Fabrik begonnen. Das Werk soll 2015 in Betrieb gehen und in einer ersten Phase 200, ab dem Jahr 2016 dann 400 Mitarbeitende beschäftigen. Nespresso investiert in das neue Werk über 300 Mio. Franken. Damit beläuft sich das gesamte Investitionsvolumen des Unternehmens hierzulande in den letzten zwölf Jahren auf 1 Mrd. Franken. Die neue Fabrik ist die dritte in der Schweiz neben den bereits bestehenden in Orbe (VD) und Avenches (VD).

Museum

Fifa-Museum kommt ins Zürcher Engequartier

Der Standort des lange geplanten Fifa-Museums ist nun definitiv: zuerst auf dem Zürichberg als Erweiterung des Hauptsitzes geplant, kommt es jetzt ins Haus zur Enge beim Bahnhof Enge zu stehen. Mit der Realisierung des 30-Millionen-Franken-Projekts soll laut Fifa im kommenden Dezember begonnen werden. Vorgesehen sei «eine echte Begegnungsstätte für den Fussball und seine Millionen von Fans weltweit», wie Fifa-Präsident Josef Blatter in einer Mitteilung zitiert wird. Die Eröffnung des neuen Museums ist für Frühling 2015 vorgesehen.

ANZEIGE

Qualität aus Familienhand

Saft vom Fass naturtrüb aus dem Eichenfass sowie klare Apfelsäfte (mit und ohne Alkohol) sind Spezialitäten für Ihre Gäste und passen zu jedem Essen.

Unsere natürlichen Apfelsäfte kelnern wir ausschliesslich aus Äpfeln der Ostschweiz. Wir kennen die Lieferanten persönlich. 60 Mitarbeitende geben ihr Bestes für eine hochstehende Safterstellung. Wir stehen ein für Qualität, Tradition und langfristige Arbeitsplätze.



MÖHL

Mosterei Möhl AG | 9320 Arbon | Telefon 071 447 40 74 | www.moehl.ch