

Neues rund um Wein und Rebe

Ende August fand in der Kellerei Kaltern der traditionelle „Tag des Weines und der Rebe“ statt. Experten des Versuchszentrums Laimburg stellten neue Forschungsergebnisse aus den Bereichen Weinbau, Önologie und Getränkeanalytik vor.

Auf dem Programm der diesjährigen Ausgabe der Fachtagung „Tag des Weines und der Rebe“ stand ein besonders breites Themenspektrum, das die Fachbereiche „Weinbau“, „Önologie“, „Lebensmittelmikrobiologie“ sowie das Labor für Wein- und Getränkeanalytik des Versuchszentrums Laimburg zusammengestellt hatten. „Ziel des Versuchszentrums Laimburg ist es, fachliches Wissen zu erarbeiten und zu liefern, um die Betriebe der Weinwirtschaft wettbewerbsfähig zu halten“, unterstrich Laimburg-Direktor Michael Oberhuber in seinen Grußworten.

Die Wirkung weinbaulicher Maßnahmen

Florian Haas und Christoph Patauner stellten die Ergebnisse eines mehrjährigen Projekts zur Bodenaktivierung in Plantaditsch vor. Ziel des Projekts war es zu ergründen, ob weinbauliche Maßnahmen – verschiedene Einsaaten in Kombination mit Gülle und einem Biopräparat zur Bodenaktivierung – Einflüsse auf die Weinqualität haben.

In einer achtjährigen Studie haben die Experten die Auswirkungen verschiedener Bodenbearbeitungstechniken auf die Bodenfruchtbarkeit und deren Auswirkungen auf die Traubenqualität untersucht. Ab 2015 wurden die Versuchsvarianten mikroviniert und sensorisch bewertet. „Bezüglich der Bodenfruchtbarkeit hat der Versuch überaus positive Resultate ergeben: Bereits 60 Zentimeter Einsaat in der zentralen Fahrgasse reichen aus, um die Bodeneigenschaften für

die Rebe signifikant zu verbessern“, erklärte Florian Haas. „Die Auswirkungen der weinbaulichen Maßnahmen auf die Weine der zwei untersuchten Rebsorten Sauvignon Blanc und Chardonnay wiesen bei der sensorischen Bewertung keine einheitlichen Tendenzen auf“, berichtete Christoph Patauner: „Bei Chardonnay zeigte die Versuchsvariante mit Einsaat und Gülle signifikant fruchtigere und exotischere Noten als andere. Bei Sauvignon ergab die sensorische Bewertung für die Variante mit Bodenaktivierung durch ein Biopräparat durchweg schlechtere Ergebnisse.“

„Sonnenbrand“ bei Trauben

Welche physiologischen Vorgänge ablaufen, wenn Trauben „Sonnenbrand“ bekommen, erläuterte die externe Referentin Letizia Rocchi, Beraterin und Önologin aus den USA. Mithilfe verschiedener Reflexionsmethoden, chemischer Analysen der fotosynthetisch aktiven Pigmente und Quantifizierungen der Flavonole (Pflanzenfarbstoffe) mit Hochleistungsflüssigkeitschromatografie hatte sie die Empfindlichkeit verschiedener weißer Traubensorten gegenüber Verbrennungen untersucht.

Neues Modell zur Qualitätsbewertung

In Fachkreisen ist inzwischen bekannt, dass das Mostgewicht alleine nicht ausreicht, um die Qualität der Trauben im vollen Umfang zu beschreiben. Darum arbeitet der Fachbe-

reich „Önologie“ des Versuchszentrums Laimburg unter der Leitung von Ulrich Pedri an der Entwicklung eines neuen Modells zur Bewertung der Weinqualität, das neben dem Mostgewicht auch auf Parametern wie pH-Wert, Weinsäure, Apfelsäure oder Gesamtsäure basiert.

„In unser neues Modell wollen wir innovative Parameter integrieren, um die Bewertung der Trauben bei der Anlieferung objektiver, ganzheitlicher und nachvollziehbarer zu machen“, erklärte Ulrich Pedri. Dazu hat das Versuchszentrum Laimburg bereits vor zwei Jahren erste Versuche gestartet, in denen über 100 verschiedene Parameter in Trauben, im Most und im Wein erhoben und diese 18 sensorischen Parametern gegenübergestellt wurden. „Erste Ergebnisse mit der Sorte Vernatsch zeigen, dass das Mostgewicht ein sehr starker Indikator für die Qualität ist und wohl auch bleiben wird. Darüber hinaus spielen aber auch Säurekomponenten eine wichtige Rolle“, ist Pedri überzeugt. „Bei Vernatsch war anhand der erhobenen Mostkennwerte eine Trennung von Qualitäten möglich, allerdings mit einer noch unzufriedenstellenden Sicherheit. Speziell die Lagenqualitäten konnten noch nicht eindeutig erkannt und zugeordnet werden“, berichtete Pedri.

Neue Infrarot-Technologie in der Wein- und Getränkeanalytik

Das Labor für Wein- und Getränkeanalytik am Versuchszentrum Laimburg bietet nun zur Qualitätsbewertung von Wein, Most, Destillaten und Apfelsaft eine neue, auf der Fourier-Transformations-Infrarotspektroskopie (FT-IR) beruhende Analyseverfahren an. Von 2012 bis 2017 wurden darum etwa 1000 Traubenmoste (Reifetest) mit Referenzmethoden analysiert, wobei gleichzeitig von diesen Traubenmosten eine Messung mit einem Infrarotspektrometer vorgenommen wurde. Die Spektren wurden aufgezeichnet und mit den Referenzwerten abgeglichen. Mit dem 2018 angelaufenen Reifetest wurde die Kalibrierung an das Jahr 2018 angepasst und wird nun im Labor für Wein- und Getränkeanalytik bereits eingesetzt. ▽

FRANZISKA MARIA HACK,
VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG



Eine Einsaat in der Fahrgasse verbessert die Bodeneigenschaften für die Rebe signifikant: Das fanden Experten des Versuchszentrums Laimburg heraus.