

# AUS DER LAIMBURG



einen Imageschaden bewirken. Damit es nicht soweit kommt, bietet der Fachbereich Mikrobiologie am Versuchszentrum Laimburg Analysen zum Nachweis von brauereispezifischen bierschädlichen Mikroorganismen an. Um den lokalen Produzenten eine immer vollständigere und möglichst breit gefächerte Unterstützung zu bieten, wird der Fachbereich Lebensmittelmikrobiologie neue Methoden entwickeln, die in Zukunft auch für andere typische Südtiroler Produkte wie Obst, Fleisch und Milchprodukte eingesetzt werden können.



Im Labor für Lebensmittelmikrobiologie werden Mikroorganismen in Wein, Bier und anderen fermentierten Getränken bestimmt und quantifiziert.

#### Lebensmittelchemie

Der Fachbereich Lebensmittelchemie besteht aus dem Labor für Wein- und Getränk-

keanalytik, dem Labor für Rückstände und Kontaminanten und dem Labor für Aromen und Metaboliten. In diesen drei Labors werden Lebensmittel wie unter anderem Apfel, Wein und Milch mit chemisch-analytischen Methoden auf deren innere Qualität und Sicherheit hin untersucht. Damit leisten die Labors einen wichtigen Beitrag zur Bewertung und Beurteilung von Lebensmitteln und landwirtschaftlichen Produkten. Auf der einen Seite werden die Analysen im Rahmen von Forschungsprojekten durchgeführt, auf der anderen Seite werden Analysen als Dienstleistungen für einzelne Landwirte, Verbände und Verarbeitungsbetriebe angeboten.

Das Labor für Aromen und Metaboliten führt wissenschaftliche Forschung in den Bereichen Lebensmittelqualität und Pflanzengesundheit durch. Mithilfe moderner chemischer Methoden werden natürlich vorkommende Inhaltsstoffe in landwirtschaftlichen Produkten (Äpfel, Apfelsäfte, Trauben, Weine, Käse, Milch) und Pflanzenorganen (Blätter, Wurzel, Holz) analysiert, um deren Qualität, Charakteristik und Reinheit zu prüfen. Aktuelle Forschungsprojekte des Labors beschäftigen sich mit der Bestimmung der Polyphenole in Äpfeln und in Blauburgunder-Weinen, dem Herkunftsnachweis Südti-

roler Äpfel mittels Isotopenanalyse, mit den sensorisch aktiven Aromen des Apfels, mit dem Aromaspektrum des Weißburgunders oder dem Ernährungsverhalten der Kirschesigfliege. Das Labor ist im Sommer 2018 in den NOI Techpark in Bozen Süd umgezogen. Am NOI Techpark wird das Versuchszentrum Laimburg zusammen mit der Freien Universität Bozen auch das NMR-Labor betreiben, in dem mittels Kernspinresonanzspektroskopie (Nuclear Magnetic Resonance – NMR) die Herkunft von Südtiroler Agrarprodukten ge-



Das Labor für Aromen und Metaboliten des Versuchszentrums Laimburg ist seit Sommer 2018 am NOI Techpark in Bozen Süd angesiedelt.

prüft und authentifiziert werden kann. Dieses Labor wird im Winter 2018/2019 seinen Betrieb aufnehmen.

## EFRE-Projekt PinotBlanc: ERSTE ERGEBNISSE AM VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG PRÄSENTIERT

Franziska Maria Hack, Florian Haas, Versuchszentrum Laimburg

**Anlässlich eines Informationsabends im Frühjahr 2018 wurden am Versuchszentrum Laimburg die ersten agronomischen und önologischen Ergebnisse des EFRE-Projekts PinotBlanc präsentiert und die ersten Versuchsweine verkostet.**

Wenig mehr als ein Jahr nach dem Beginn des Projekts PinotBlanc hat das Versuchszentrum Laimburg im Rahmen eines Informationsabends die Ergebnisse aus dem ersten Untersuchungsjahr präsentiert. Das Projektteam um Projektleiter Florian Haas stellte die vorläufigen Anbaudaten vor, erläuterte die Eigenschaften des Rebwachstums und präsentierte erste Ergebnisse der Weinbereitung. Darüber hinaus wurden die ersten aus dem Projekt resultierenden Versuchsweine verkostet. An der Veranstaltung nahmen die Besitzer der Grundstücke, auf denen die Untersuchungen

des Projekts durchgeführt werden, sowie die Kellermeister und Weinbaubeauftragten der Kellereigenossenschaften Tramin, Eppan, Terlan und Nals-Margreid teil. „Das Projekt PinotBlanc ist für die Weinwirtschaft insgesamt sehr wichtig, da wir angesichts der Klimaänderung insbesondere Erkenntnisse über das Verhalten dieser Südtiroler Leitsorte in hohen Lagen brauchen. Aus den Erkenntnissen des Projekts PinotBlanc erwarten wir uns wichtige Informationen für zukünftige Anbauempfehlungen“, betonte Willi Stürz, Kellermeister der Kellereigenossenschaft Tramin, einem der Partnerbetriebe des Projekts.

#### Das Projekt PinotBlanc

Weine der Rebsorte Weißburgunder (Pinot blanc) zeichnen sich durch einen relativ

hohen Säuregehalt und eine frisch-fruchtige Aromatik aus. Die typische Stilistik des Südtiroler Weißburgunders leidet jedoch unter der Klimaerwärmung. In den Alpen ist die Durchschnittstemperatur zwischen 1920 und 2010 um 1,9 °C angestiegen und der Reifebeginn der Trauben hat sich von 1980 bis 2010 um durchschnittlich zwei bis drei Wochen nach vorne verlegt. Durch die höheren Temperaturen steigt der Alkoholgehalt und die sortentypischen frischen und florealen Aromen verschwinden. Zudem sinkt der Säuregehalt, der jedoch für den Südtiroler Weißburgunder unverzichtbar ist, da eine angemessene Säure mit dem sensorischen Eindruck der Frische korreliert. Wie man die Qualität des Weißburgunders steigert und diese Sorte im alpinen Weinbau fördern könnte, soll das Projekt PinotBlanc ergründen. Das auf drei Jahre angelegte

Projekt wird vom Europäischen Fonds für regionale Entwicklung (EFRE) im Rahmen des Programms „Investitionen in Wachstum und Beschäftigung“ 2014–2020 gefördert.

### Qualitätssteigerung durch gezielte Nutzung verschiedener Höhenlagen

Ein möglicher Weg, um die Qualität des Weißburgunders zu sichern und potenziell zu steigern, könnte ein Ausweichen in höhere und kühlere Weinbaulagen sein. Durch die Alpen habe Südtirol die Möglichkeit Wein-



Weißburgunder-Trauben

bau in höheren Lagen zu betreiben und durch Verschnitte dieser Berglagen mit den Tallagen sehr komplexe Weine zu erzeugen, lautet die Einschätzung von Projektleiter Florian Haas. Darum analysieren die Wissenschaftler im Projekt die wichtigsten Inhaltsstoffgruppen des Weißburgunders und ihre Abhängigkeit von Höhenlage und Lesezeitpunkt. Die Ergebnisse sollen künftig in Standortwahl, Anbau- und Vinifikationstechnik des Südtiroler Weißburgunders mit einfließen. Viel versprechen sich die Forscher insbesondere von den Erkenntnissen zu den Auswirkungen höherer Anbaulagen auf den Weißburgunder. Eine Ausdehnung der Weißburgunder-Anbaufläche in höher gelegene Lagen eröffne dabei nicht nur die Möglichkeit, den negativen Folgen der Klimaänderung entgegenzuwirken, sondern auch eine typische, unverwechselbare Südtiroler Weißburgunderstilistik zu entwickeln, erklärt Ulrich Pedri, Leiter des Fachbereichs Önologie am Versuchszentrum Laimburg. Auf diese Weise könne das Qualitätspotenzial dieser Weißweinsorte noch besser ausgeschöpft und letztlich die internationale Wettbewerbsfähigkeit der Südtiroler Weinwirtschaft insgesamt gefördert werden, ist der Experte

überzeugt. Die ersten Ergebnisse des Projekts bestätigen übrigens die Hypothesen der Forscher: Bei PinotBlanc-Weinen aus Trauben, die in höheren Lagen angebaut wurden, wurden bei gleicher Zuckerkonzentration höhere Säurewerte gemessen. Erste Hinweise also, dass der Anbau in Höhenlagen tatsächlich der Ausprägung der typischen Weißburgunder-Stilistik zugutekommt.

### Der erste Versuchszyklus

Acht Parzellen in unterschiedlichen Höhenlagen zwischen 600 und 700 m Meereshöhe in vier Südtiroler Gemeinden (Eppan, Tramin, Nals und Terlan) haben die Forscher des Versuchszentrums Laimburg untersucht. Sie haben Daten zur Luft- und Bodentemperatur, zu den Eigenschaften und zur Zusammensetzung des Bodens, der Blätter und der Trauben sowie zum Wachstum der Rebsorte gesammelt.

Im Versuchskeller des Zentrums wurden die Trauben zweier Ernten zur Mikrovvinifikation mit standardisierten Methoden zusammengeführt, um die verschiedenen Bestandteile, die die Qualität des Weins bestimmen, zu analysieren. Auf diese Weise haben die Experten des Fachbereichs Önologie unter der Leitung von Ulrich Pedri 45 Versuchsweine mit insgesamt 1.500 Liter Volumen hergestellt, die sich nun in der Reifung befinden. Die Versuchsweine werden nun noch zwei weitere Monate in der Reifung belassen. Im Mai 2018 werden sie dann filtriert und im Juni von einem speziell für Weißburgunder ausgebildeten Expertenpanel sensorisch verkostet, um Eigenschaften und Qualität des Weines

zu bewerten. Danach wird das Spektrum der Aromen und anderer qualitätsbestimmender Bestandteile im Labor für Aromen und Metaboliten des Versuchszentrums Laimburg unter der Leitung von Peter Robatscher analysiert. Ziel ist es zu bestimmen, welche agronomischen und meteorologischen Faktoren das typische Aromaspektrum des Weißburgunders beeinflussen.

„Die Kombination aus agronomischen, chemischen, önologischen und sensorischen Daten, die wir sammeln und auswerten, ermöglicht es uns, den Weinbauern konkrete und objektive Empfehlungen zu geben, um den Weißburgunder zu fördern und zu verbessern und Südtirol auch international immer wettbewerbsfähiger zu machen“, erklärt Projektleiter Florian Haas.

### Enge Zusammenarbeit mit der Südtiroler Weinwirtschaft

Am Projekt PinotBlanc beteiligt sind die Arbeitsgruppen Physiologie und Anbautechnik im Weinbau, Önologische Verfahren und Wissenstransfer sowie das Labor für Aromen und Metaboliten des Versuchszentrums Laimburg beteiligt. Bei der Planung und Durchführung des Projekts arbeitet das Versuchszentrum Laimburg eng mit dem Konsortium Südtiroler Wein, dem Verband der Kellermeister sowie der Sektion Südtirol des nationalen Verbands der Önologen und Weintechniker (Assoenologi Sezione Alto Adige) zusammen; darüber hinaus sind mehrere Kellereigenenschaften und Weingüter direkt in das Projekt eingebunden.



Glasballons mit PinotBlanc-Versuchsweinen