



Reberziehungssysteme im Südtiroler Unterland

Versuche für die Weinwirtschaft

Neue Erkenntnisse aus Weinbau, Önologie, Züchtungsgenomik, Lebensmittelchemie und Pflanzenschutz waren die Themen des traditionellen „Tages des Weines und der Rebe“. Heuer fand er in der Kellerei Bozen statt.

Beim traditionellen „Tag des Weines und der Rebe“ am 22. August präsentierten die beiden Fachbereiche „Weinbau“ und „Önologie“ des Versuchszentrums Laimburg aktuelle Forschungsergebnisse. Knapp 100 Weinbauexperten und Önologen nahmen an der Tagung in der neuen Kellerei Bozen teil.

Perspektiven für die Rebzüchtung

Zum Auftakt referierte Thomas Letschka, Leiter des Fachbereichs „Angewandte Genomik und Molekularbiologie“, über neue Methoden der Rebzüchtung und zeigte auf, welche Möglichkeiten dem Südtiroler Weinbau prinzipiell

zur Verfügung stehen. Er gab einen Überblick über verschiedene Methoden von der klassischen Züchtung über die Marker-gestützte Selektion bis hin zu Cisgenetik. „Seit der Entschlüsselung des Genoms verschiedener Kulturen können wir ablesen, wo im Erbgut der Pflanze Resistenzgene bestimmter Krankheiten positioniert sind“, erklärte Letschka. „Mit dieser Information können wir mittels der Marker-gestützten Selektion gezielt züchten.“

Reben gehören zu den Kulturen mit dem höchsten Fungizidbedarf, was Trauben und Wein belasten kann. Durch die gezielte Züchtung pilzresistenter Sorten wird ein geringerer Bedarf an Pflanzenschutzmitteln ange-

strebt. „Der Anbau pilzwiderstandsfähiger Sorten würde den Weinbau in Südtirol noch nachhaltiger gestalten“, unterstrich Letschka.

Projekt PinotBlanc

Die typische frisch-fruchtige Stilistik des Südtiroler Weißburgunders leidet unter der Klimaerwärmung. Im Projekt PinotBlanc, das vom Europäischen Fonds für regionale Entwicklung (EFRE) im Programm „Investitionen in Wachstum und Beschäftigung“ 2014–2020 gefördert wird, werden die qualitätgebenden Aroma- und Inhaltsstoffe des Weißburgunders und deren Abhängigkeit von der Anbaulage

erfasst. Ziel ist es zu ergründen, wie man die Qualität des Weißburgunders steigern und diese Sorte im alpinen Weinbau fördern kann.

„In unseren Untersuchungen haben wir deutliche Unterschiede zwischen den Jahrgängen und Standorten sowohl sensorisch als auch analytisch beobachtet. Der Lesezeitpunkt zeigte einen stärkeren Einfluss auf das Geruchs- und Geschmacksbild als der Faktor Standort“, sagte Ulrich Pedri, Leiter des Fachbereichs „Önologie“. „Insgesamt wurden bei der sensorischen Analyse Weine aus später gelesenen Trauben bevorzugt. In der aktuellen klimatischen Situation zeigten die tieferen Standorte keine schlechtere Typizität und Komplexität als die höheren Lagen, d.h., man ist aus heutiger Sicht auch in tieferen Standorten in der Lage, gute Qualität zu erzeugen. An den hoch gelegenen Standorten machte sich die Säure hingegen stark bemerkbar.“

Prüfung von Spätburgunderklonen

Der Blauburgunder zeigt eine interessante genetische Vielfalt. Am Versuchszentrum Laimburg werden im Projekt „Prüfung von neuen deutschen Spätburgunderklonen“ verschiedene Klone auf ihre Anbaueignung hin geprüft und die daraus hergestellten Weine önologisch untersucht. Im Mittelpunkt stehen dabei vor allem der Freiburger Klon FR 1801 und der Geisenheimer Klon Gm 20-13, die aufgrund ihrer Mischbeerigkeit kaum anfällig für Botrytis und Essigsäure sind. Zum Vergleich wurde der kleinbeerige französische Klon 165 herangezogen, da er in den letzten Jahren in Südtirol am häufigsten angebaut wurde. „Unsere Untersuchungen haben gezeigt, dass FR 1801 und Gm 20-13 eine positive Ergänzung zu den französischen Qualitätsklonen darstellen“, sagte Josef Terleth, Leiter der Arbeitsgruppe „Rebsorten und Pflanzgut“. „Beide

werden mit zunehmendem Alter der Rebstöcke ertragsbeständiger und sind farbintensiver als der französische Klon 165.“

Bekämpfung der Kirschessigfliege

Die Kirschessigfliege (*Drosophila suzukii*) verursacht seit 2011 erhebliche Schäden in der Landwirtschaft. Besonders betroffen sind Beeren- und Steinobst sowie Trauben der Rebsorte Vernatsch. Das Versuchszentrum Laimburg arbeitet an der Entwicklung möglicher Strategien zur Bekämpfung des Schädling. Silvia Schmidt von der Arbeitsgruppe „Entomologie“ gab einen Überblick über die Forschungsansätze, wie die Behandlung mit Pflanzenschutzmitteln, den Massenfang mit Köderfallen oder den Einsatz natürlicher Gegenspieler wie der Schlupfwespe *Trichopria drosophilae*.

Im Projekt DROMYTAL entwickelt ein interdisziplinäres Forscherteam ein Bekämpfungsverfahren, das auf einer „Attract-and-Kill-Strategie“ beruht: Dazu entwickelte man einen Hefelockstoff, dem ein Fraßinsektizid zugesetzt wurde und als Formulierung in einer Köderfalle den Schädling anlockt und tötet. „Inzwischen konnten wir zwei Hefen identifizieren, *H. uvarum* und *S. vini*, die die Fliegen sehr gut anziehen und die die Fliegen gerne fressen. In diesen Tagen starten wir mit Freilandversuchen, und für nächstes Jahr erhoffen wir uns, eine geeignete Formulierung für die Behandlung im Freiland entwickeln zu können“, berichtete Schmidt und betonte: „Dadurch können die Insektizidaufwandmenge pro Hektar reduziert und die Rückstandsbelastung bei gleichzeitig verbesserter Wirksamkeit vermindert werden.“ Das Projekt DROMYTAL wird vom Europäischen Fonds für regionale Entwicklung (EFRE 2014–2020, „Investitionen in Wachstum und Beschäftigung“) finanziert.



Florian Haas berichtete über die Zwischenergebnisse des Projekts PinotBlanc.

Labor für Rückstände und Kontaminanten

Im Labor für Rückstände und Kontaminanten des Versuchszentrums Laimburg werden landwirtschaftliche Lebensmittel auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln hin untersucht. Diese Untersuchungen finden einerseits für Forschungsprojekte anderer Arbeitsgruppen des Versuchszentrums statt, andererseits werden sie auch als Dienstleistungen für Landwirte, Genossenschaften und Verbände angeboten. Mithilfe gängiger Extraktionsverfahren werden Rückstände von Pflanzenschutzmitteln (Fungizide, Insektizide, Herbizide) aus den Proben gelöst und nach Aufreinigung analysiert.

Bei einer Weinverkostung hatten die Teilnehmer des „Tages der Rebe und des Weines“ die Gelegenheit, verschiedene Weine aus den Versuchen zu den Blauburgunderklonen, zum Projekt PinotBlanc sowie zu einem Unterglagenvergleich zu verkosten. ▴

FRANZISKA MARIA HACK,
VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG

GEN ERATION #

Ohne den wäre ich nicht mehr hier.

Sorge dafür, dass unsere Handwerker sicher nach Hause kommen.
Dank Sicherungshaken am Dach.

Informiere dich jetzt!

www.sicherheit-am-dach.it

lvhapa
Wirtschaftsverband Handwerk und Dienstleister
Confartigianato Imprese