

Deutschscheizer Weinbau in die Zukunft bringen

Wädenswil ist seit Ende des 19. Jahrhunderts ein wichtiger Ort für Forschung und Ausbildung im Weinbau. In den letzten 20 Jahren legten aber Sparprogramme den Standort praktisch lahm. Um den Wissensverlust zu stoppen, wurde 2018 das Weinbauzentrum Wädenswil gegründet. Dieses wird seit Anfang Jahr vom Önologen Sieghard Vaja geleitet.

Den Grundstein für das weltweite Renommee von Wädenswil legte Professor Hermann Müller. Bis 1890 arbeitete der aus dem Kanton Thurgau stammende Botaniker, Pflanzenphysiologe und Agrarwissenschaftler an der Forschungsanstalt Geisenheim in Deutschland. 1891 wurde er zum ersten Direktor der neu gegründeten Versuchsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil berufen.

Mit der Rebsorte Müller-Thurgau (auch als Riesling x Silvaner bekannt, was aber eigentlich falsch ist, vgl. Bildlegende S. 14) schuf Müller eine der erfolgreichsten Weisswein-Neuzüchtungen. Seit der Gründung hat die Versuchsanstalt Pachtverträge mit dem Kanton Zürich, mit der Auflage, dass das Land an den Standorten Stäfa, Halbinsel Au und Wädenswil für Forschung im Rebbau zur Verfügung steht. Da damals die Reblaus in Europa wütete und ganze Rebberge vernichtete, suchte man dringend nach Lösungen, um diese Pandemie in den Griff zu bekommen.

Autonomes Zentrum

Im Zuge von Restrukturierungen und Sparmassnahmen beschloss der Bund in den letzten Jahren, den Standort Wädenswil aufzugeben und die weinbauliche Forschung in der Westschweiz an der Forschungsanstalt in Changins zu konzentrieren.

Der praxisrelevante Wissensverlust vor Ort in Wädenswil konnte jedoch trotz grossen Anstrengungen nicht in erwartetem Mass von der Westschweiz aufgefangen werden. Zu unterschiedlich sind Sortiment, Anbaubedingungen und Betriebsstrukturen zwischen der Deutsch- und der Westschweiz. Angesichts des Fehlens an standortgerechter Forschung und praxisrelevantem Wissenstransfer reifte in Wädenswil die Idee, ein autonomes Weinbauzentrum aufzubauen.

Unter Federführung des Branchenverbandes Deutschscheizer Wein (BDW) und mit Unterstützung durch Vertreter von Agroscope (Forschung), der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) und Strickhof (Ausbildungszentrum für Winzer) konnte das Weinbauzentrum Wädenswil (WBZW) 2018 als Privatbetrieb mit öffentlichem Auftrag gegründet werden. Seit anfangs Jahr leitet der Önologe Sieghard Vaja das Zentrum. Der gebürtige Südtiroler hat an der Fachhochschule Geisenheim in Deutschland und an der Universität Udine in Italien Getränketechnologie, Weinbau und Kellerwirtschaft studiert. Seine technischen Kompetenzen hat er kürzlich mit einem wirtschaftswissenschaftlichen MBA



1891 wurde in Wädenswil die Versuchsanstalt für Obst-, Wein und Gartenbau gegründet.



Im Weinbauzentrum Wädenswil hoch über dem Zürichsee werden verschiedene Rebsorten angepflanzt und ihre Robustheit gegenüber Krankheiten und Schädlingen untersucht.

erweitert. Sein Team am WBZW besteht mittlerweile aus neun hauseigenen Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen, drei von Agroscope sowie einem Mitarbeiter der ZHAW.

Fünf Sterne-Resort für Rebkrankheiten

Für das WBZW ist es ein absoluter Glücksfall, dass die Pachtverträge mit dem Kanton Zürich und dem Au Konsortium mit der ZHAW als Pächter an den drei Standorten bis heute bestehen – insgesamt sind es zusammen rund zehn Hektaren Rebfläche. «Im Weinbau ist der Standort ein wichtiger Faktor», erklärt Sieghard Vaja. So hat zum Beispiel die Ostschweiz andere Bedingungen als die Westschweiz. Aber auch schon rund um den Zürichsee an den drei Versuchsstandorten gibt es deutliche Unterschiede. In Wädenswil sind die Niederschlagsmengen pro Jahr etwa anderthalb Mal grösser als an der Goldküste. «Wädenswil ist sozusagen ein fünf Sterne-Resort für Rebkrankheiten», sagt Vaja leicht ironisch. Dies erachtet der 42-Jährige durchaus als Vorteil. «Schliesslich muss man nicht mit den besten Konditionen for-

schen.» An den drei Standorten werden neben den Sorten Blauburgunder (Pinot noir) und Müller-Thurgau (Riesling × Silvaner) diverse lokale Spezialitäten wie etwa Räuschling, Pinot Gris, Chardonnay und Pinot Blanc angebaut. Ein Schwergewicht im Bereich der Sortenprüfung bilden die sogenannten PIWI-Sorten, wie etwa die Weissweinsorte Souvignier Gris. PIWI-Sorten sind sehr widerstandsfähig gegenüber von Pilzen verursachten Krankheiten. Insgesamt werden an den drei Standorten 12 kommerzielle Sorten und etwa 35 Neuzüchtungen und 85 verschiedene Rebsorten im Sortengarten Au getestet. Dazu werden etwa die agronomischen Eigenschaften und Ertragsdaten der verschiedenen Klone innerhalb einer Sorte erfasst sowie die önologischen Möglichkeiten geprüft.

Nachhaltig und praxisnah

Nachhaltig zu produzieren ist längst auch im Weinbau ein Thema. Die Rebberge werden teilweise nach den Richtlinien der integrierten Produktion (IP) und teilweise nach Bio-Standards gepflegt. Auf jedem der

drei Standorte werden Versuche für Agroscope, ZHAW und das WBZW durchgeführt. Die unterschiedlichen Anlagen von Direktzug und Terrassen ermöglichen eine praxisnahe Forschung für die Bedürfnisse der Deutschschweizer Weinbranche.

Suche nach resistenten Züchtungen

Optimal wäre der Verzicht auf chemische Pflanzenschutzmittel. Das ist aber bei hohem Krankheits- und Schädlingsdruck wirtschaftlich nicht immer realistisch. An der WBZW sucht man deshalb nach neuen Ansätzen, um mit natureigenen Methoden und resistenteren Neuzüchtungen nachhaltigeren Weinbau betreiben zu können. Alle zwei Wochen erscheint von der WBZW ein Bulletin für die Deutschschweizer Winzer. Die «Pflanzenschutzmitteilung WBZW» informiert, gegen welches Krankheits- und Schädlingsproblem man wie vorgehen soll. «Wir wollen den Winzern Lösungen für ihre Probleme geben», betont Vaja.

Für das WBZW war es ideal, dass bei der Fokussierung der Weinbauforschung in die Westschweiz kein Bedarf an den Gerätschaften aus der Analytik und der Kellerei von Wädenswil bestanden hatte. «Die entsprechenden Einrichtungen waren alle bereits in Changins vorhanden und das WBZW konnte nach der Gründung die Analysegeräte, Gärtanks und

Abfüllanlage für einen angemessenen Betrag vom Bund, bzw. von Agroscope und ZHAW übernehmen», erzählt Sieghard Vaja beim Rundgang.

In der Kellerei werden zum Beispiel verschiedene Hefen getestet und erfasst, wie sich diese auf das Gärverhalten und die Weinparameter verhalten. Über 120 einzelne Traubenposten von 50 kg bis zu drei Tonnen werden von der Gärung bis zur Abfüllung in die Flaschen begleitet. Bei Souvignier gris – einer pilzwiderstandsfähigen Rebsorte – laufen gegenwärtig beispielsweise Versuche mit zwei Erntezeitpunkten und drei Varianten im Keller. «So können wir die önologischen Möglichkeiten dieser Neuzüchtung prüfen», erklärt Vaja und fügt hinzu: «Solche pilzwiderstandsfähigen Sorten könnten ökologisch und ökonomisch für den nachhaltigen Weinbau zukunftsweisend sein.» Ein weiterer wichtiger Schritt ist die Digitalisierung, die weit über die bisherige Nutzung in der Schädlings- und Krankheitsprognose hinausreicht. «Die Zeit ist reif für eine gesamtbetriebliche Betrachtung digitaler Technologien», ist Sieghard Vaja überzeugt.

Eigene Weine unter eigenem Namen

Als weiteres Aushängeschild des WBZW werden inzwischen eigene Weine unter dem Namen Dreistand



Souvignier gris (l.) gilt als eine besonders pilzwiderstandsfähige Rebsorte. Gegenwärtig laufen verschiedene Versuche, um die önologischen Möglichkeiten dieser Sorte auszuloten. Die Urrebe der Kreuzung Riesling x Silvaner (r.) werden heute noch in Wädenswil sorgfältig gepflegt. Gegen Ende des 20. Jahrhunderts haben DNA-Analysen aber gezeigt, dass es keine Kreuzung zwischen Riesling und Silvaner ist, sondern dass es sich um eine Kreuzung zwischen Riesling und Madeleine Royale handelt.



Seit Anfang Jahr leitet der Önologe Sieghard Vaja das Weinbauzentrum Wädenswil.

hergestellt und verkauft. «Der Name Dreistand und das markante schwarze Dreieck auf der Etikette symbolisieren die drei Rebstandorte», erläutert Vaja. Auch an der Rebsorte Müller-Thurgau, die Ende des 19. Jahrhunderts den Grundstein für das weltweite Renommee der Wädenswiler Weinbauforschung legte, wird fleissig getüftelt. «Damals waren andere Kriterien gefragt als heute: Die Trauben sollten gut und früh reifen, Menge und Preis waren ein wichtiges Thema», sagt Vaja. Zu jener Zeit besass Wein noch nicht den Kult- und Lifestyle-Charakter von heute. In den letzten Jahrzehnten haben sich durch die Klimaerwärmung auch die Lebensbedingungen für Riesling × Silvaner geändert: Es ist wärmer und feuchter geworden und die Rebsorte ist deutlich anfälliger geworden.

Leichte Sommerweine sind gefragt

Vor kurzem haben Sieghard Vaja und sein Team den Dreistand-Wein «Leichter Müller» vorgestellt. Ein Riesling × Silvaner mit nur 8,5 Volumenprozent Alkohol. Dies ist der niedrigste Gehalt, den das Schweizer Weingesetz für einen Wein zulässt. «Damit schaffen wir es eventuell, Müller-Thurgau nochmals neu als einen leichten Wein zu positionieren», hofft Vaja und fügt hinzu: «Wir verzeichnen jedenfalls einen Trend hin zu leichteren Sommerweinen.»

Neben dem Geschäftsbereich «Rebbau und Önologie» existiert am WBZW auch der Bereich

«Analytik und Sensorik». Mit diesem Labor ist es möglich, die Qualitätssicherung und Reifeerhebung bei den hauseigenen Rebversuchen für die Forschungsprojekte wie auch den Dreistand-Wein durchzuführen. Zudem bietet dieser Bereich auch Analyseangebote für den Handel, die Produzenten und die Kantone an.

Bevor Sieghard Vaja als Leiter nach Wädenswil gekommen ist, hat er in mittelgrossen Produktionsbetrieben in Italien, Deutschland, Österreich, Ungarn, Neuseeland und Grossbritannien gearbeitet. Nicht zuletzt das Know-how aus dieser Zeit führt dazu, dass sich das WBZW mit der gesamten Wertschöpfungskette der Weinbranche beschäftigt und auch Vermarktung und Verkauf miteinbezieht. Wichtig ist für ihn aber auch der Wissenstransfer. «Neue Erkenntnisse müssen an die Praktiker und in deren Ausbildung fliessen», betont er. Dass er dies zusammen mit seinem Team schaffen wird, glaubt man ihm sofort. Selten ist jemand so mit Elan, Unkompliziertheit und Zuversicht unterwegs.

Susanne Haller-Brem

Die Autorin ist Biologin und arbeitet als Wissenschaftsjournalistin.