

Ausflug nach Changins (Agroscope Changins)

Am 22. Oktober besucht eine Gruppe önologisch interessierter Alumni die Rebbau-Versuchsanstalt Changins im sonnigen Lavaux. Im Herzen der Parkanlage liegt das stilvolle Schloss, welches als Sitz der Direktion und der Administration dient. In zwei mächtigen umliegenden Gebäuden ist einerseits die Ingenieurschule incl. Kantine, andererseits die Traubenverarbeitung, die Kellerei mit den Labors untergebracht. Das umliegende Gelände zeigt grosse Rebberge, Ackerflächen mit Mais und Kartoffeln für angewandte Forschung. Treibhäuser für Kreuzungsversuche und Oekonomiegebäude für den Maschinenpark gehören auch dazu.



Empfangen werden wir vom PR-Verantwortlichen, Herr *Demierre*, der uns in den direktorialen Sitzungssaal führt.

Hier gibt uns Herr Direktor Dr. *Major* Einblick in die geschichtlich gewachsene Organisation aller biologischen Versuchsanstalten in der Schweiz. 8 ehemalige autonome Forschungsorte sind jetzt unter einer Aegide vereint. So kann die Komplexität der Thematik (Lebensmittelsicherheit) systematischer angegangen werden. Durch Kreuzungen von Pflanzensorten wird versucht, natürliche Krankheitsresistenzen zu erreichen und somit den Chemie-Einsatz während der Produktion zu minimieren.



In der Schweiz werden 15'000ha Reben durch ca 33'000 Weinbergbesitzer angebaut. Die Walliser stellen mit deren 12'000 fast einen Drittel. Durch die geographischen Gegebenheiten wird der Schweizerwein verhältnismässig teuer. Die Jahresproduktion beläuft sich auf 1 Mio. Hektoliter. Der Weinkonsum in der Schweiz ist rückläufig.



Anschliessend erklärt uns der Lebensmittelingenieur Herr *Roesti* die enorme Komplexität der Forschungsarbeiten. Die Rebensorte, ihr Alter, der Schnitt, der Boden, alle Variablen werden akribisch erfasst, um statistisch gesicherte Aussagen zu machen. 10 Rebstöcke ergeben jeweils eine Kleinernte, die analysiert, separat verarbeitet und degustiert wird. Die Exaktheit dieser Anstrengungen ist europaweit, ja weltweit wohl einzigartig und bringt unserer Weinproduktion substantielle Fortschritte.

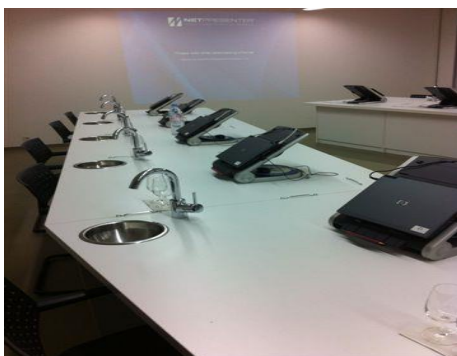
Es werden fortlaufend Sorten nicht nur auf Krankheitsresistenz sondern auch auf Sensorik und Ertrag gezüchtet. Gamaret, Garanoir, Diolinoir usw. sind Neusorten, die von Winzern z.Z. bevorzugt neu eingesetzt werden. Die jüngsten Hoffnungen heissen Galotta, Carminoir oder Mara. Sogar ein Divico ist in der Retorte. Resultate sind aber erst nach 15 Jahren beurteilbar.



Auch die Behandlung der Maische und des Traubensaftes ist durch vielfältige Variablen beeinflussbar: die Wahl der Gärhefe, Säurebildung (z.B Apfelsäure/Malat), mit einem spundvollen Fass entzieht man dem Fruchtsaft den Sauerstoff. Zentrifugation kann auch variabel eingesetzt werden. Auch Sulfite kommen regelmässig zum Zug. Ungeliebt sind Gedanken an eine Zuckerzugabe, welche

hinter der Hand „Aarbergersonne“ genannt wird. Die ganze Varianz von Assemblagen ist ein Folgekapitel.

Unser Besuch kulminierte im Besuch des Sensoriklabors, wo wir jeweils 3 Weine verglichen: ‚analyse sensorielle‘. Pro Sitzplatz ein Labtop, ein Wasserhahn und ein Ausguss.



Der Bus-Chauffeur brachte uns dann durch das Luins-Gebiet nach Gilly, wo wir zum Abschluss ein hervorragendes Nachtessen geniessen konnten.



Am linken Bildrand Jörg Münster, der in verdankenswerter Weise diesen interessanten Besuch angeregt hat.

Ein besonderer Dank auch unserem Präsidenten Andreas Luginbühl für seine ausgezeichnete Organisation der Exkursion und für das Offerieren des Tischweines.

Hans Studer, Alumnus