



alles über Wein

Nummer: 4-2007, Ausgabe S. Seite 14

Wein aus erigierten Trauben?

Es klingt wie ein (April-)Scherz, scheint Forschungsanstalten in Italien, Frankreich und Kalifornien aber seriös genug zu sein, um gründlich untersucht zu werden. Die Rede ist von «vino erectus», der Erfindung eines Winzers aus der Emilia-Romagna, die Weintrauben himmelwärts gerichtet reifen lässt.

Durchaus möglich, dass nur jemand, der nicht mit und in den Reben gross geworden ist, auf eine solche Idee kommen kann. Franco Ariano, Versicherungsfachmann aus Cattolica in der Provinz Rimini, hat als Mittdreissiger eine kleine Azienda erworben und sich in der Folge minutiös in die Materie des Rebbaus eingearbeitet. Eine der zahlreichen privaten Lektionen bei einem anerkannten Weinbaufachmann hat 2005 zur Initialzündung geführt: Ariano, seine Weinstöcke betrachtend, erkannte, dass die hängende Form der Trauben eine Art evolutionärer Irrtum sein musste. Die Gescheine der Rebe, Blüte und Fruchtsansatz, beginnen sich im Mai auszubilden und haben eine ganz klar vertikale Ausrichtung, die Spitze zeigt zum Himmel. Erst im Sommer, wenn die Beeren an Masse zulegen, neigt sich die Traube unter dem zunehmenden Gewicht. Ariano beobachtete am Punkt, wo der grüne Traubienstiel in den verholzten Teil der Ranke übergeht, eine Verdickung. Seine Folgerung: An dieser Beuge- oder Knickstelle müssen die Gefässe der Rebe, die Wasser und Nährstoffe durchlassen, eingeengt sein und also die Versorgung der Traube beeinträchtigen. Der Vergleich mit dem vaskulären und dem Lymphsystem des Menschen ist, wie es der (inzwischen geschützte) Name der Erfindung vermuten lässt, nicht ganz zufällig. Einerseits evokiert «vino erectus» den aufrecht gehenden Menschen (homo erectus) ganz allgemein, andererseits erinnert die Bezeichnung auch daran, dass die Blüte beziehungsweise die Traube das Vermehrungs- und damit Sexualorgan der Rebe ist. Und dass das ungehinderte Fliessen lebenserhaltender Säfte bei Pflanze wie Mensch nur Vorteile bringt...

Keine Schnapsidee

Diese Überlegungen trieben Franco Ariano dazu, ein Unterstützungssystem zu erfinden, das der Schwerkraft der Traube entgegenwirkt. Mit Haken und Spiralen rückt er dem Gravitationsgesetz zu Leibe und zwingt die Rebe, ihre Frucht, Spitze voran, der Sonne entgegenzurecken. Ausser einer besseren Assimilation und Zuckerbildung erwartet der Erfinder auch, dass die Traube nach Regengüssen rascher abtropft: So sollte als angenehmer Nebeneffekt auch die Fäulnisbildung eingedämmt werden.

In der Emilia-Romagna, der Toskana, im Burgund und in Kalifornien hat Ariano interessierte Wissenschaftler gefunden, die die vier von ihm entwickelten Stützsysteme in Versuchspartellen an meist jungen Weinstöcken unterschiedlicher Sorten testen. Erste Kelterungen von Wein aus erigierten Trauben sollen im Herbst 2007 erfolgen. Auf die Resultate darf man gespannt sein. (bmd)

Dieses Heft bestellen.

- Heftarchiv
- S E R V I C E
- Guide Vinum
- Veranstaltungen
- Fragen & Antworten
- Trinkreifetabelle
- Meine Weine
- Shop
- M A G A Z I N
- Editorial
- Interview
- News
- Weinwissen
- Wettbewerb
- O N L I N E A B O
- Onlineabo erneuern
- Degustationen
- Reportagen

- Inhaltsuche
1992 - 2007
- CH
- Registrierte
Benutzer
- Abonnements
- Vinum.info
empfehlen
- Empfohlene Links
- Club Les Domaines
- Anzeigentarif
- Impressum
- Kontakt