



ZVG

Voraussetzung für eine gute Kaffeequalität ist, dass die entsprechende Ernte homogen ist. Deshalb lohnt es sich, nur die reifen Kirschen zu pflücken.

## Kaffee kann pro Jahr bis zu fünf Mal geerntet werden

Was «Stripping» und «Picking» mit Kaffee zu tun haben.

Um besser zu verstehen, wie die Kaffeeernte abläuft, muss man sich bewusst werden, wo Kaffee überhaupt wächst. Grundsätzlich gedeiht dieser zwischen dem 23. nördlichen und dem 25. südlichen Breitengrad, dem so genannten Kaffeegürtel. Denn Kaffee braucht Temperaturen, die immer über 17 Grad liegen, zudem sollte der Boden Wasser gut speichern können. Damit ist auch einer der Gründe klar, weshalb das grösste Kaffeeanbauland der Welt zurzeit Brasilien ist. Total produzieren über 40 Länder Kaffee. Je nach Anbaugbiet unterscheiden sich natürlich die Erntezeiten. So wird zum Beispiel in Brasilien während rund sechs Monaten geerntet, in Asien sind es gar drei Monate mehr. In Regionen mit konstanten Temperaturen sind sogar mehrere Ernten möglich. Kaffeeplantagen in höheren Lagen lassen dagegen meist nur eine Ernte pro Jahr zu. Was die Art der Ernte anbelangt, so unterscheidet man zwischen sieben Varianten. Dem «Picking», dem «Stripping», dem «Café Do Terra», der maschinellen Ernte, dem «Late Harvest» und dem «Selective Pick». Unter Picking versteht man Folgendes: Hier wird bis zu fünf Mal geerntet, damit wirklich nur die reifen Früchte gepflückt werden. Beim letzten der fünf Erntegänge arbeiten die Pflücker dann mit zwei Erntesäcken. Einer für die idealen reifen Kirschen und einer für alle anderen Früchte. Diese Art der Ernte wird in der Zwischenzeit meist nur noch für die exklu-

siven Premium-Kaffees eingesetzt. Etwas kommerzieller ist das so genannte «Stripping». Hier wird so lange mit der Ernte gewartet, bis möglichst viele Früchte die ideale Reife besitzen. Von Hand werden die Kirschen dann von den Zweigen auf Tücher gestreift, die auf dem Boden unter der Pflanze ausgelegt wurden. Später werden die Kirschen abgekämmt. Mancherorts werden dafür auch Hilfsmittel eingesetzt. Diese stammen ursprünglich aus der Olivenernte und führen manchmal zu starken Beschädigungen der Kaffeebäume. Dadurch kann es im Folgejahr zu Ernteaussfällen kommen. Wie die weiteren Erntemethoden funktionieren, erklären wir im nächsten Teil der Serie. Ernst Knuchel



Redakteur Ernst Knuchel schreibt in einer alle zwei Wochen erscheinenden Serie über die Welt des Kaffees. Er absolvierte das Nachdiplomstudium «The Science and Art of Coffee» an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil. Zudem ist er Geschäftsführer des Startup-Unternehmens Freshcoffee.

## Il Viso del Vino: Merlot-Jahrgangspräsentation 2009

Jeweils am ersten Montag im September präsentieren die Tessiner Winzer ihre Weine. Unter dem Titel «Il Viso del Vino» lockten 70 Produzenten und über 270 Weine zahlreiche Weinliebhaber nach Lugano in den Palazzo dei Congressi. Immer mehr Weininteressierte wollen Informationen in persönlichen Gesprächen sammeln. Aber auch die Winzer wissen, wie wichtig persönliche Beziehungen zu ihren Kunden sind. «Nur im gegenseitigen Austausch gelingt es den Produzenten, ihre Weine bei den Konsumenten nachhaltig zu verankern», erklärt Francesco Tettamanti, Direktor der Branchenorganisation Ticinowine.

Nach einem schlanken, filigranen Merlotjahrgang 2008 ist der 2009er um einiges wuchtiger ausgefallen. Das erklärt der Blick in die Wetterstatistik. Auf ein niederschlagsreiches 2008 folgte ein eher trockenes 2009. Der Monat Mai war gar einer der heissesten seit dem Beginn der Messungen. Die Reben trieben früh aus und die Blüte hatte einen Vorsprung von zehn Tagen. Ende Juli

verlangsamten ein Kälteeinbruch und Regenschauer die Vegetation. Mehltau und andere Pilzkrankheiten verursachten keine Probleme. Das Septemberwetter war mit warmen Tagen und kühlen Nächten geradezu optimal. Die Reben produzierten viel Zucker und Aromen. Die Trauben erreichten eine gute phenolische Reife. Alles in allem fiel die Ernte in Bezug auf Menge und Qualität überdurchschnittlich gut aus.

Der Merlot-Jahrgang 2009 ist vielversprechend. Die Weine sind durchs Band sehr gut strukturiert und mächtig, aber gleichzeitig auch elegant und finessenreich. Die Unterschiede zwischen den einzelnen Produzenten sind grösser als im 2008. Die besten Weine erinnern an den Superjahrgang 2007. Die meisten Gewächse sind zwar etwas weniger explosiv im Gaumen, überzeugen aber mit ausbalancierter Säure und feinen Tanninen. Jeder Produzent hätte gerne viel mehr davon im Keller.

Gabriel Tinguely

www.ticinowine.ch

## Ein Leben für die Reben

Ticinowine, der Tessiner Branchenverband Wein, zeichnet mit dem «Premio Ticinowine» Persönlichkeiten aus, die sich für das Ansehen der Tessiner Weine einsetzen. Der Preisträger 2011 heisst François Murisier. Der Sohn eines Walliser Kleinbauern half schon als Junge auf dem elterlichen Hof mit. Im Sommer pflückte und verkaufte er Erdbeeren. Auf Wunsch seines Vaters hätte François Murisier Lehrer werden sollen. Dann nämlich hätte er sich während der Sommerferien weiterhin um die Erbeeren kümmern können. Doch das Schicksal wollte es anders: «Als ich 15 war, überzeugte ein Lehrer meinen Vater, mich ins Gymnasium zu schicken. Nach der Matura studierte ich an der ETH Agronomie.»

Der Leistungsausweis von François Murisier ist beachtenswert. Seit dem Abschluss seines Studiums steht er im Dienst des Weinbaus und der Önologie. Erst als Verantwortlicher für die Weinbauberatung im Kanton Waadt – als Walliser hatte er keine einfache Aufgabe angesichts der Rivalitäten der beiden grössten welschen Weinkantone –, dann als Forscher in Changins, wo er während 15 Jahren die Sektoren Rebbau und Önologie leitete. 1996 promovierte der Ingenieur an der ETH mit der Dissertation «Das Verhältnis zwischen Blatt und Frucht bei der Rebpflanze». François Murisier avancierte zum wichtigsten Forscher unseres Landes im



François Murisier.

Fachbereich der Önologie. 2008 trat er von seinen Tätigkeiten bei Agroscope zurück und ging in Pension. Doch bis heute hat François Murisier zahlreiche Ämter und Aufgaben inne: Er ist Vizepräsident der OIV (Internationale Organisation für Rebe und Wein), Präsident des wissenschaftlichen Komitees des Cervim (Forschungszentrum zum Schutz und zur Aufwertung des Bergweinbaus) und Präsident der Vereinigung Vinea, die während vieler Jahre den Walliser Wein vermarktete und in der Zwischenzeit zu einem Kompetenzzentrum für den Schweizer Wein geworden ist. Die Vinea organisiert unter anderem auch die Weinwettbewerbe «Mondial du Pinot Noir», den «Grand Prix du Vin Suisse» und dieses Jahr zum ersten Mal auch den «Mondial du Merlot». (gab)

Oktoberfest auch in der Schweiz – Mérat-Angebot vom 26.09. bis 8.10.2011



# mérat

V I A N D E S &amp; C O M E S T I B L E S

Bern 031 378 45 45  
 Basel 058 575 01 01  
 Zürich 058 575 00 00  
 Bazenheid 058 575 00 20  
 Vucherens 026 684 94 04  
 Martigny 027 483 33 71

**Bestellen Sie 24/24**  
 Fax (gratis) + Beantworter:  
**0800 507 507**  
[www.merat.ch](http://www.merat.ch)

## Original Münchner Weisswürste

1 Pack = 5 Paar vac., 160g/Par

**Fr. 1.80/Par**  
 statt 2.40/Par