

ISSN 0946-9761



INFORMATIONSDIENST

PRAXISBEZOGENER LITERATUR IM WEINBAU



Informationsdienst

praxisbezogener Literatur im Weinbau

Der Informationsdienst praxisbezogener Literatur im Weinbau erscheint seit 1994 vierteljährlich und wird durch das Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau des Bundeslandes Rheinland-Pfalz gefördert. Der Informationsdienst bietet einen Überblick zu praxisrelevanter Literatur aus deutschsprachigen Fachzeitschriften für die Bereiche Morphologie, Physiologie und Biochemie der Rebe, Bodenkunde des Weinbaus, Genetik und Rebenzüchtung, Phytopathologie und Rebschutz, Kellertechnik, Betriebswirtschaft des Weinbaus und der Kellerei, Önologie sowie Mikrobiologie des Weins. Die Übersicht stellt einen Auszug aus der Literatur-Datenbank VITIS-VEA dar, die seit 1.1.1998 im Internet unter www.vitis-vea.de angeboten wird.

Seit 2008 wurde das Erscheinen der Zeitschrift in gedruckter Form eingestellt und durch einen Abrufdienst in der Fachdatenbank Vitis-Vea (www.vitis-vea.de) ersetzt. Um den Lesern aber weiterhin den Zugriff auf die ganzheitliche Zeitschrift zu ermöglichen, erscheint der Informationsdienst in elektronischer Form frei und kostenlos zugänglich unter: <https://ojs.openagrar.de/index.php/weinbau-infodienst>.

Herausgeber / Editor

Julius Kühn-Institut (JKI), Bundesforschungsanstalt für Kulturpflanzen
Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof
Fachinformationszentrum Rebe und Wein
D-76833 Siebeldingen
Telefon: 06345/41-141
E-mail: doku-vitis@julius-kuehn.de
URL: <http://www.julius-kuehn.de>

ISSN 0946-9761

© Julius Kühn-Institut, Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen
Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Die dadurch begründeten Rechte, insbesondere die der Übersendung, des Nachdrucks, des Vortrages, der Entnahme von Abbildungen, der Funksendung, der Wiedergabe auf fotomechanischem oder ähnlichem Wege und der Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen, bleiben, auch bei nur auszugsweiser Verwertung, vorbehalten.

Inhalt

Fachgebiete

- Allgemein
- Weinbau
- Rebschutz
- Kellerwirtschaft
- Betriebswirtschaft
- Marketing

1

Pangborn-Sensory-Science-Symposium: Neues aus der Weinsensorik
Derndorfer, E.

Der Winzer, Klosterneuburg 64 (3) 28-29; 2008

Die Autorin berichtet über den Teil eines wissenschaftlichen Kongresses (Pangborn-Sensory-Science-Symposium 2007), der sich mit der Sensorik des Weines befasst. Die Neutralisation bei Rotweinverkostungen ist wegen des stark adstringierenden Mundgefühls, das durch Rotweine ausgelöst wird, dadurch zu erreichen, dass zwischen den Weinen eine „Pektin-Mundspülung“ erfolgt. Ein Schluck einer Pektinlösung (1 g/l) wird genommen und wieder ausgespuckt. Dadurch erfolgt eine Neutralisation von Säure, Bitterkeit und Adstringenz. Mit der Folge, dass die Weine besser voneinander zu unterscheiden sind. Bei der Prüfung von Wein bei Temperaturen von 5, 10 und 22 °C auf Weinefehler wurde festgestellt, dass die Weinefehler umso stärker wahrgenommen werden, je wärmer der Wein verkostet wird. Die Kombination von Käse und Wein bewirkt, dass der Wein - nach dem Käse getrunken - weniger sauer und adstringent schmeckt. Der Gesamtgeschmack und die Süße werden stärker empfunden. Napping als neue Sensorikmethode wird beschrieben und festgestellt, dass die Ergebnisse der einzelnen Tester, die im Abstand von einer Woche erhoben wurden, nicht wiederholbar sind. Das Gruppenergebnis jedoch ist wiederholbar. Damit wird bestätigt, wie wichtig eine größere Anzahl von Testpersonen für die Sicherheit eines sensorischen Ergebnisses ist. [Z 229] (H.P. Bach, Trier)

2

Milch- und eihaltige Weinbehandlungsmittel: Allergen-Kennzeichnungspflicht
Eder, R.; Fischerleitner, E.

Der Winzer, Klosterneuburg 64 (2) 19-21; 2008

Da Milcherzeugnisse (Caseinate, Magermilch, Molkenproteine) und Eiprodukte (Albumine, Frischei, Lysozym) Allergien erzeugen können, muss ihr Vorhandensein in Wein ab 1. Juni 2009 kenntlich gemacht werden. Trotz ihrer üblicherweise nur geringen Rückstände sollte die Deklarationspflicht nicht auf die leichte Schulter genommen werden, da allergische Reaktionen schon bei geringsten Mengen im Wein auftreten können und die Nachweismethoden im übrigen ständig empfindlicher werden. Als alternative deklarationsfreie Schönungsmittel stehen Gelatine, PVPP, Pflanzenproteine und Hausenblase (die Deklaration von Fisch bzw. Fischerzeugnissen wurde gestrichen) zur Verfügung. Die bei Nichtanwendung der erwähnten allergenen Zusätze aus dem Milch- und Eibereich

auf tretende Lücke ist damit jedoch nicht vollständig zu schließen. Deshalb sollte eine Verbesserung der vorhandenen Präparate und die Entwicklung neuer Weinbehandlungsmittel angestrebt werden. [Z 229] (R. Woller, Trier)

3

Weinkultur in China aus interdisziplinärer Perspektive

Kupfer, P.

Geilweilerhof aktuell 35 (1) 28-44; 2007

Ein in Forschung und Lehre tätiger Sinologe und begeisterter Weinfreund referiert in diesem Artikel als profunder Kenner über die mehrere Jahrtausende alte Weinkultur Chinas, die man gegenwärtig wieder zu entdecken beginnt. Diese Rückbesinnung wird wohl auch durch archäologische Entdeckungen der jüngsten Zeit gefördert, als z.B. in der Provinz Henan das bis dato älteste Zeugnis eines alkoholischen Getränks aus dem 7. Jahrtausend v. Chr. aufgefunden wurde. Damit wäre Zentralchina nicht nur die Wiege eine der ältesten Zivilisationen, sondern auch der „Herstellung und Weiterentwicklung alkoholischer Getränke, einschließlich der entsprechenden Verarbeitung von Weintrauben“. Verf. sieht eine enge Verknüpfung von Weinkultur mit dem Aufblühen der Zivilisation und belegt dies mit vielen Beispielen weinseliger Poesie von einer Reihe chinesischer Dichter aus der Zeit zwischen etwa dem vierten und 14. Jahrhundert mit den Höhepunkten während der 300jährigen Tang-Dynastie. Nach dem Niedergang von Weinproduktion und -kultur dauerte es dann rd. 600 Jahre bis im 20. Jahrhundert eine neue Blüte einsetzte. Die Traubenproduktion, die aufgrund historischer Quellen und archäologischer Funde zeitweilig auf offenbar riesigen Flächen West- und Zentralchinas betrieben worden war, beginnt seit der Gründung der Volksrepublik, und vor allem seit den Anfängen der Reformpolitik in den 80er Jahren, wieder stetig zu wachsen. Daneben ist heute eine allmähliche Veränderung der Ess- und Trinkkultur zu beobachten, die schließlich auch zur (politisch gewollten) Abkehr vom weit verbreiteten Konsum von Hochprozentigem führen soll. Die Aufnahme Chinas in die WTO wirkte sich auf die Entwicklung der Weinwirtschaft spürbar aus, und nicht zuletzt auf Drängen des OIV macht sich eine Hinwendung zur Qualitätsproduktion bemerkbar. Die heutigen Anbaugebiete liegen vornehmlich zwischen dem 32. und 44. Breitengrad; die zehn wichtigsten werden hinsichtlich ihrer unterschiedlichen Klima- und Bodenbedingungen kurz charakterisiert. Der sich entwickelnde Markt, der 500-600 Weinbaubetriebe zählt, wird derzeit von etwa zehn Großproduzenten (die größtenteils aus früheren Staatsbetrieben hervorgegangen sind) mit 80-90 % Anteil dominiert. [Z 252] (M. Klenert, Landau)

4

Die Zeit für Fachliteratur muss investiert werden

Seitz, U.; Adam, N.; Köglmeier, W.

Deutsches Weinbau-Jahrbuch 59 26-31; 2008

Die Fülle an Literatur zum Thema Reben und Wein nimmt von Jahr zu Jahr zu. Die Dokumentation der Weinbauforschung am Institut für Rebenzüchtung, Geilweilerhof in Siebeldingen sichtet Neuerscheinungen wöchentlich und bereitet diese für den Interessierten auf. Im Internet frei zugänglich ist die Datenbank www.vitis-vea.de. Hier finden sich die Literaturangaben und englische Kurzfassungen für die internationalen Artikel, Bücher, etc, sowie deutsche Zusammenfassungen der deutschsprachigen Literatur. Die Suchmöglichkeiten in der Datenbank werden detailliert dargestellt. Im „Informationsdienst praxisbezogener Literatur im Weinbau“ werden ausgewählte Literaturzitate mit deutscher Zusammenfassung in gedruckter Form angeboten. [D 219] (U. Seitz, Landau)

5

Vollernter revolutioniert Steillagenweinbau

Anonym

Die Winzer-Zeitschrift 22 (11) 28-29; 2007

Der Verfasser berichtet über die erste Vorführung des seilgezogenen Steillagenvollernters im Herbst 2007 in Bernkastel-Kues. Die Entwicklung des Steillagenvollernters ist auf eine Initiative aus dem Mainzer Weinbauministerium zurückzuführen. Von dort wurde vor zwei Jahren eine Machbarkeitsstudie in Auftrag gegeben. Finanziell unterstützte die Moselland eG das Entwicklungsprojekt. Die Projektausführung oblag der Firma Durmatec GmbH in Durbach/Baden. Mit dem Einsatz des Steillagenvollernters lässt sich die Arbeitspitze während der Lese brechen. Aushilfskräfte werden eingespart oder können für andere Arbeiten eingesetzt werden. Die Organisation der Traubenlese wird erheblich vereinfacht. Gleichzeitig kann dadurch sowohl Menge als auch Qualität des Erntegutes z.B. durch gezielte Vorlese mit der Hand und Nachlese mit der Maschine erhalten oder unter kritischen Wetterbedingungen sogar gesteigert werden. Durch die hohe Schlagkraft können die Trauben bis zum optimalen Erntetermin ausreifen und dennoch schnell gelesen werden. Nach bisherigen Überschlagsrechnungen lassen sich durch den Einsatz des Steillagenvollernters bis zur Hälfte der Handlesekosten einsparen. Der Einspareffekt hängt von der Zeilenzahl (Zeilenbreite) und der Hangneigung ab. [Z 217] (O. Walg, Bad Kreuznach)

6

Alte Reben an Saale und Unstrut

Epperlein, K.; Weber, M.

Das Deutsche Weinmagazin (4) 26-28; 2008

Das Saale-Unstrut-Gebiet ist mit zirka 650 ha Rebfläche ein recht kleines Weinbaugebiet. Trotzdem gedeihen die Reben in drei Bundesländern. Die größte Fläche findet sich in Sachsen-Anhalt (rund 600 ha), deutlich weniger in Thüringen (ungefähr 55 ha) und da die Weine des Werderaner Wachtelberges bei Potsdam im Landesweingut Kloster Pforta ausgebaut werden, zählen die dortigen 7 ha ebenfalls zum Anbaugebiet. Bedingt durch die geschichtliche Entwicklung gab es zur Zeit der DDR keine Flurbereinigung, was viele Weinberge und deren Rebbestände zu einer Fundgrube alter Sorten oder interessanter Klone aktueller Sorten macht. [D 341] (Zus. Verff.)

7

Schnittholzmenge: Ein wichtiger Indikator

Fox, R.

Das Deutsche Weinmagazin (5) 30-34; 2008

Ziel sollte eine sortenspezifisch mittlere Holzleistung sein. Dies garantiert lockere Laubwände und damit gut belichtete Blätter sowie in der Folge eine hohe Assimilationseffizienz der vorhandenen Blattfläche. Gleichzeitig ist eine ausreichende Belüftung und Belichtung der Trauben gegeben, was Vorteile bezüglich Traubengesundheit und Bildung wertgebender Inhaltsstoffe angeht. Standort-, wuchs- und jahrgangsangepasste Bodenpflegeintensität und N-Düngung stellen geeignete „Werkzeuge“ zur Wachstumssteuerung beziehungsweise Bestandsführung dar. Nachdem die Wuchskraft des Bodens, die Unterlage wie auch der zugewiesene Standraum und damit die Stockbelastung erheblich zur Wuchsstärke beitragen, gilt es bereits bei der Pflanzung die Grundlage für harmonischen Wuchs zu legen. Vor dem Hintergrund des fortschreitenden Klimawandels kommt der Bodenpflege zur Steuerung des Wasserhaushaltes sowie der Nährstoffverfügbarkeit und damit des Rebwachses mit seinem unmittelbaren Einfluss auf Menge und Güte zunehmende Bedeutung zu. In Flächen, die der Premiererzeugung dienen, muss der Wuchs parallel oder besser noch vorher „heruntergefahren“ werden, um Nachteilen zu üppigen Wachstums vorzubeugen. Bereits die anfallende Schnittholzmenge kann wertvolle Hinweise über sinnvolle Kulturmaßnahmen in der kommenden Vegetationsperiode geben. So ist für die kommende Vegetationsperiode 2008 aufgrund optimaler Reservestoffeinlagerung und allgemein enormer Holzleistung mit starkem Wachstum zu rechnen, wenn nicht extreme Trockenheit Grenzen setzt. Dies sollte Anlass für zurückhaltende N-Düngung sowie besonders auch extensivere Bodenpflege (Winterbegrünung beispielsweise besonders spät sowie flach und möglichst grob umbrechen) sein. [D 341] (Zus. Verf.)

8

Erhaltung alter Rebsorten im Kanton St. Gallen

Hardegger, M.

Schweizerische Zeitschrift für Obst- und Weinbau, Wädenswil 144 (4) 4-7; 2008

Alte Rebsorten sind züchterisch interessant, da sie sich am Fundort langfristig über warme und kalte Klimaperioden behauptet haben und damit standortgerecht sind. Die Bestände gerieten allerdings im 20. Jahrhundert durch Mehltau und Reblaus, eine restriktive Gesetzgebung und schließlich durch die erfolgreiche Bestockung von Ertragsparzellen mit Pfropfreben unter Druck und wurden gerodet. Eine rege Bautätigkeit

bedroht heute die letzten Relikte. Durch den Beitritt zur Biodiversitäts-Konvention sah sich die Schweiz verpflichtet, den Schutz der verbleibenden alten Sorten durch Nationale Aktionsprogramme (NAP) zu sichern. Die Interessengemeinschaft „Erhaltung alter Rebsorten“ mit Sitz am Landwirtschaftlichen Zentrum SG in Salez (Rheinhof) wurde ab 2002 im Rahmen von zwei Projekten beauftragt, die Inventarisierung und Erhaltung solcher Reben im Sortengarten Frümisen (SG) zu gewährleisten. Öffentliche Aufrufe zur Meldung unbekannter Rebsorten resultierten in einer Liste von 233 Reben mit unbestimmter Sortenzugehörigkeit. 92 % davon sind mittlerweile anhand eines neu errichteten Referenzherbars, aufgrund von Bestimmungsbüchern oder nach gentechnischer Analyse des Erbguts sicher identifiziert. Besonders interessante Funde umfassen den Blauen und Violetten Muskateller sowie die schon verschollen geglaubte Blaue Seidentraube. Das im Kanton St. Gallen initiierte Programm soll auf weitere Kantone, zunächst den Kanton Zürich, ausgedehnt werden. [D 16] (Zus. Verf.)

9

Steillagen-Bewässerung: der richtige Zeitpunkt

Hermen, S.; Porten, M.; Kohl, E.

Der Deutsche Weinbau, Neustadt (8) 12-15; 2008

Reicht die Wasserversorgung der Reben nicht mehr aus, so muss insbesondere in Steillagen über Zeitpunkt und Menge einer zusätzlichen Bewässerung entschieden werden. Der Beitrag stellt Erfahrungen aus den Jahren 2006 und 2007 an der Mittelmosel vor. Die Bewässerungstermine wurden mittels vergleichender Messungen der Bodenfeuchte (Deviner 2000, Messtiefe bis 1m) sowie Blattwasserpotenzialmessungen (LCM) bestimmt. Hieraus wurden für das Schieferverwitterungsgestein der Mittelmosel Bewässerungsschwellenwerte vorgeschlagen. Diese sollen negative Folgen durch zu geringe Wassergaben verhindern oder einem Überangebot an Wasser und damit verbunden einer Stimulation des Wachstums vorbeugen. [D 340] (M. Stoll, Geisenheim)

10

Erfahrungen mit der Standortveredlung

Klippel-Stahmann, A.

Der Deutsche Weinbau, Neustadt (7) 16-20; 2008

Die Standortveredlung kann eine Alternative sein für Anlagen, die noch für mindestens 10 besser 15 Jahre genutzt werden können und mit einer schlecht vermarktbareren Sorte bepflanzt sind. Die Risiken sollten überschaubar sein, mögliche Totalausfälle zum Bei-

spiel durch harte Winterfröste sollten verschmerzbar sein. Die Standortgrünveredlung empfiehlt sich für kleinere Vorhaben, vorausgesetzt, es sind genügend betriebliche Ressourcen vorhanden. Bei größeren Vorhaben ist zu empfehlen, einen Lohnunternehmer mit der Stammveredlung zu betrauen, der etwa 300 Veredlungen am Tag schafft. Bei der jährlichen Meldung zur EU-Weinbaukartei ist die Umpfropfung (Sortenänderung) anzuzeigen. Es gehen keine Vermarktungskontingente durch Jungfeldjahre verloren. Im auf die Veredlung folgenden Jahr kann bereits mit einem Durchschnittsertrag gerechnet werden. [D 340] (Zus. Verf.)

11

Einsatz von „Herbiziden“: Jäten von Stockaustrieben noch zeitgemäß?

Krbec, A.; Schildberger, B.

Der Winzer, Klosterneuburg 64 (2) 6-9; 2008

Das manuelle Ausbrechen von Stockaustrieben ist mit einem hohen Arbeitsaufwand verbunden, der Einsatz von Stockputzern ist oft mit Stockverletzungen verbunden, systemische Herbizide verursachen oft Stockschädigungen. Als Alternative wurden die „nichtsystemische Herbizide“ Shark (Carfentrazon-ethyl), Kabuki (Pyraflufen-ethyl) und Basta (Glufosinat) am Standort Klosterneuburg und der Rebsorte Grüner Veltliner geprüft. Im Vergleich verblieben beim manuellen Ausbrechen und beim Stockräumer mehr Austriebe am Stamm als beim Einsatz o.g. Herbizide. Shark und Kabuki hatten auch eine Nebenwirkung auf die Bodenunkräuter, sie reicht aber für einen Bekämpfungserfolg nicht aus. Vor Mischungen und gleichzeitiger Ausbringung systemischer und nichtsystemischer Herbizide wird gewarnt. [Z 229] (W. Hofäcker, Bad Kreuznach)

12

Klonenvielfalt aus Geisenheim: Passend zum Weintyp

Lindner, B.; Schönhals, E. M.; Konrad, H.

Das Deutsche Weinmagazin (4) 10-13; 2008

Die Autoren weisen einleitend auf den hohen Stellenwert der Rebklonenauswahl hin. Dabei muss es das wirtschaftliche Ziel sein, den richtigen Klon anzupflanzen. Um den vielfältigen Anforderungen gerecht zu werden, wurden in Geisenheim bei mehreren Sorten neue Zuchtstämme entwickelt. So erweitern die Gm-Müller Thurgauklone 68-10, 68-13 und 68-16 die Eigenschaften um Hartschaligkeit und Aroma. Letzteres wurde auch den neuen Gm-Muskat Ottonellklonen eingezüchtet. Den Weißen Burgunderklonen konnte mit dem 90 Gm ein Qualitätsklon hinzugefügt werden. Weitere

Traubenstrukturklone sind im Aufbau. Die 2007 eingetragenen Gm-Ruländerklone 1-30, 1-31 und 1-32 zeichnen sich durch weniger kompakte Trauben aus. Zusätzlich sind Klone mit mischbeerigen und botrytisfesten Merkmalen im Aufbau. Die seit 1994 registrierten drei klassischen Chardonnayklone mit den genetischen Schwerpunkten Säure, Ertrag und Neutralität wurden inzwischen durch 6 Klone (50 Gm, 51 Gm, 52 Gm, 53 Gm, 54 Gm, 57 Gm) mit höherem Mostgewicht, intensiverem Aroma und etwa 3 g/l geringerer Säure bei 15-20 % niedrigerem Ertragsniveau ergänzt. Was die Sorte Riesling angeht, so sind 12 neue Klone, aus alten Beständen in Zusammenarbeit mit dem DLR-Mosel selektioniert, angemeldet. Von diesen werden die Gm-Klone 310, 312, 316, 325, 326, 336 und 343 mit dem Klon 198-44 Gm verglichen. Bei den Spätburgunderklonen werden lockerbeerige, relativ botrytisfeste, aufrecht wachsende, geiztriebarme sowie kleinbeerige mit besserer Farbausbeute und stärkerem Weinaroma vorgestellt. Der Beitrag schließt mit einem Blick auf die sich verändernden Klimabedingungen, die in Zukunft nicht nur Klone mit angepassten Eigenschaften erfordern, sondern auch die Klonentwicklung bei Sorten wie Merlot und Cabernet Franc sinnvoll erscheinen lassen. Abbildungen runden den Beitrag ab. [D 341] (H. Schöffling, Trier)

13

Pflanzeigenschaften und Stickstoffdynamik im Boden: Gründüngung und Bodenbearbeitung

Mehofer, M.

Der Winzer, Klosterneuburg 64 (3) 16-19; 2008

Durch die Gründüngung und Bodenbearbeitung können bei entsprechendem Bodenumusgehalt und in Abhängigkeit weiterer wichtiger Standortfaktoren (beispielsweise Bodenart und Bodenfeuchte) die Stickstofffreisetzung im Boden und damit das Stickstoffangebot für die Reben beeinflusst und gesteuert werden. Dies ist besonders im Hinblick auf eine angemessene Stickstoffversorgung zur Hauptbedarfszeit der Weinstöcke - im Zeitraum von Blühende bis drei Wochen nach der Blüte und im Hinblick auf den steigenden Stickstoffbedarf in der Beerenreifephase - von großer Bedeutung. Um den jährlichen, im Bereich zwischen 65 und 90 kg/ha liegenden Stickstoffbedarf der Reben abzudecken, ist eine zusätzliche Stickstoffdüngung mit mineralischen Handelsdüngern bei Bedarf durchzuführen. Bei biologischer Bewirtschaftungsweise ist der Stickstoffbedarf mit organischen Düngern abzudecken. Die Gründüngungsart und Bodenbearbeitungsweise werden außerdem von den Standortfaktoren Bodenart, Humusgehalt, Bodenfeuchte und Niederschlagsverhältnisse beeinflusst. Sie sind an die Versorgungssituation und den Wachstumszustand des jeweiligen Weingartens anzupassen. [Z 229] (Zus. Verf.)

14

Rebschnitt - eine besondere Arbeit

Müller, E.

Das Deutsche Weinmagazin (24) 8-11; 2007

Der Rebschnitt ist von allen Bewirtschaftungsmaßnahmen der, der den höchsten Zeitaufwand erfordert. Um nachteilige Folgen eines falschen Rebschnitts zu vermeiden, sollte Folgendes beachtet werden: Fruchtruten sollten grundsätzlich aus einäugigen Zapfen gezogen werden. Der Anschnitt von Zapfen erfolgt konsequent im letzten Jugendfeldjahr; pro Bogrebe ist ein Zapfen im Bereich des Stammkopfes anzuschneiden. Die Einschätzung, dass aus Wasserschossen keine Bogreben firmiert werden können, trifft in der Regel für das heute verwendete Pflanzgut nicht mehr zu. Wenn die Kopfbildung am Ende des Stammes abgeschlossen ist, wird sich in zukünftigen Jahren auf gleichbleibender Höhe geeignetes Zielholz finden lassen. Im Kopfbereich Triebe auszubrechen, hängt von der jeweiligen Rebsorte ab. Die mit dem Rebschnitt beschäftigten Arbeitskräfte sollten für das Schnittsystem qualifiziert sein. [D 341] (K. Sternkopf, Berlin)

15

Das Biegen: Den Bogen raus haben...

Ochßner, T.

Das Deutsche Weinmagazin (3) 23-27; 2008

Beim Biegen im Frühjahr sind mehrere Komponenten zu beachten, die der Autor im vorliegenden Beitrag vorstellt. So beeinflussen beispielsweise das Fachwissen der Arbeitskraft, die Biegeart, das Wetter, die Drahtrahmenanlage, der Rebschnitt, die Rebsorte, die Bindematerialien sowie die Anlageform und das Anlagesystem die Arbeitsgeschwindigkeit des Biegens. In Deutschland werden hauptsächlich der Flachbogen, der flache Bogen mit 20 cm Biegedrahtabstand und der Halbbogen mit mehr als 30 cm Biegedrahtabstand verwendet, wobei der Hauptunterschied der verschiedenen Systeme in den untergebrachten Augen pro laufendem Meter Laubwand zu sehen ist. Es wird eine Übersicht der verschiedenen Bindegeräte (Preise, Bindematerial, Kosten/Bindung, Vertrieb) sowie eine Übersicht der auf dem Markt angebotenen Bindeklammern und Bindedrähte vorgestellt. [D 341] (M. Petgen, Neustadt)

16

Der erste Schnitt zur Qualitätsverbesserung

Petgen, M.

Der Deutsche Weinbau, Neustadt (2) 32-33; 2008

Günstige klimatische Bedingungen führten bei vielen Rebsorten zu einer überdurchschnittlichen Fruchtbarkeit. Ertragsregulierungen sind notwendiger denn je. Beim Rebschnitt werden zu 90 % des einjährigen Holzes entfernt. Wie langjährige Anschnittversuche zeigen, nehmen die Erträge bei halbierten Augenzahl nicht etwa um 50 % ab, sondern nur etwa 20-40 %, mitunter liegen sie gleich. Bei einer Überhöhung der angeschnittenen Augenzahl reguliert sich der Rebstock von selbst. Für hagelgeschädigte Weinberge gilt: Bei starken Schäden muss entschieden werden, ob der Kordonschnitt durchgeführt wird. Wenn möglich aber, einen normalen Bogenschnitt vornehmen. Hagelgeschädigte Triebe in Jungfeldern sind ungeeignet für einen Stammaufbau. [D 340] (K. Sternkopf, Berlin)

17

Sonnenbrandschäden an Trauben: Folgen des Klimawandels?

Petgen, M.

Das Deutsche Weinmagazin (7) 20-24; 2008

Sonnenbrandschäden an Trauben treten verstärkt seit den 1990er Jahren in der Weinbaupraxis auf. Betrachtet man sich allerdings die ältere Weinbauliteratur, ist das Phänomen nicht neu. In diesem Beitrag werden unterschiedliche Schadbilder von Sonnenbrand in Abhängigkeit vom Entwicklungsstadium beschrieben sowie Verwechslungsmöglichkeiten, insbesondere zu physiologischen Störungen, diskutiert. Das massive Auftreten von Sonnenbrandschäden im Jahr 2007 wird anhand der Witterungsdaten in der kritischen Periode erklärt. Aus diesem Extremjahr wird anhand von Sonnenbrandbonituren die Anfälligkeit einiger weißer und roter Rebsorten gegenübergestellt. Des Weiteren werden weinbauliche Vermeidungsstrategien und oenologische Konsequenzen diskutiert. [D 341] (M. Stoll, Geisenheim)

18

Gelingen einer Weinbergsneuanlage: Zielgerichtete Entscheidungshilfen

Pfaff, F.

Das Deutsche Weinmagazin (6) 30-35; 2008

Bereits bei der Planung einer Neuanlage müssen die Kriterien der Standortwahl und der -vorbereitung, der Rebsorten- und Unterlagenwahl, der Standard-Pfropfreben- und Hochstammreben-Wahl, der Wahl der Pflanzmethode und des -termins, der Erziehungsart und Drahtrahmen und besonders der Jungfeldpflege und andere Einflussfaktoren genau beachtet werden. [D 341] (Zus. Verf.)

19

Klongemische gegen Monotonie im Weinberg?

Pletsch, N.

Der Deutsche Weinbau, Neustadt (23) 28-29; 2007

Die Autorin berichtet über ein immer wieder diskutiertes Thema „Klon oder Klongemisch“. Ein Friedelsheimer Rebenveredler rät seinen Kunden seit 1985 von reinen Klonbeständen ab. Seine Klonwein-Gemische, bis zu 13 Klone bei Blauem Spätburgunder, sollen harmonischer und fülliger sowie aufgrund des Lageverschnitts auch im Mineralstoffhaushalt ausgeglichener sein. Im Alter von 6-7 Jahren zeige sich ferner eine gleichmäßigere Reifung sowie eine größere Widerstandskraft gegenüber Fäulnis. Die genannten Vorteile sollen sich bei einheitlichem Erbmaterial (Einzelklon) nicht einstellen. Der Befürworter des Klongemischs empfiehlt daher, ungeklontes Pflanzgut, der negativen Selektion unterworfenen Standardmaterial, anzubauen. Abschließend kommen zwei Kommentatoren zu Wort. Danach ist laut Auskunft des Bundessortenamtes Standardmaterial in Deutschland nicht verkehrsfähig, in erster Linie zum Schutze des Verbrauchers. Die Forschungsanstalt Geisenheim verweist auf zahlreiche Klon-Spielarten, welche, aus lesetechnischen Gründen reihenweise angebaut, die Klomplexität der Weine ebenso erhöhen. [D 340] (H. Schöffling, Trier)

20

Chemisches Stockausbrechen: Abgeschirmte Unterstockspritzen am Überzeilenrahmen

Porten, M.

Der Winzer, Klosterneuburg 64 (3) 12-15; 2008

Die Überzeilenspritzen stellen aufgrund ihrer hohen Flächenleistung und breiten Einsatzmöglichkeit aus betriebswirtschaftlicher Sicht eine Innovation für den Weinbau dar. Zudem ermöglichen diese Geräte ein weitgehend witterungsunabhängiges sowie für die Rebstöcke schonendes Ausbrechen bzw. eine herbizidsparende Unkrautentfernung. Bei der Auswahl der Geräte sind Systeme mit einer leichten, aber trotzdem robusten Bauweise besonders vorteilhaft. Um den besonderen Bedingungen im österreichischen Weinbau (Seitenhang) gerecht zu werden, sollte bei einem doppelseitigen Anbau auf eine unabhängig voneinander verstellbare Seitenverstellung geachtet werden. Weil die Mitarbeiter im Weinberg sich nicht mehr um den Stamm kümmern müssen und somit das Bücken entfällt, können aus ergonomischen Gründen die Flächenleistungen bei Ausbrecharbeiten immens gesteigert werden. Das Ausbrechen der Kümmertriebe am einjährigen Holz wird somit umso schneller erledigt. Dies liegt nicht nur an der Konzentration auf den oberen Stockbereich, sondern liegt besonders an der fehlenden Ermüdung, weil das Bücken entfällt. Die bisherigen Erfahrungen haben gezeigt, dass eine ungeahnte Produktivitätssteigerung erreicht wird: nicht durch die bessere Motivation der Mitarbeiter, sondern durch den besseren Einsatz der Arbeitskräfte. Somit hat diese Innovation ungeahnte Auswirkungen, die besonders zum Vorteil auf einem immer schwieriger werdenden Arbeitsmarkt werden. [Z 229] (Zus. Verf.)

21

Maßnahmen zur Verbesserung der Wasserversorgung auf Trockenstandorten: Auch 2007 notwendig?

Prior, B.

Das Deutsche Weinmagazin (7) 10-15; 2008

In Hang- beziehungsweise Steillagen, in denen dem Oberflächenabfluss mit einem damit verbundenen Bodenabtrag eine große Bedeutung zukommt, lässt sich durch eine Bodenabdeckung mit einem groben und möglichst langsam verrottbaren Material (Holzhäcksel, Rindenmulch) die Wasserversorgung der Reben deutlich verbessern. Trotz teilweise erheblich höherer Erträge sinken die Mostgewichte nur selten ab. Solche Trockenstandorte können aber auch in Jahren wie 2007, welche nicht als ausgesprochen trocken gelten und keine Starkregenereignisse mit übermäßig hohem Oberflächenabfluss aufweisen, von

der Bodenabdeckung profitieren. In Flachlagen sind die Effekte weniger deutlich ausgeprägt, da die Wasserversorgung solcher Standorte normalerweise günstiger ist und auch der Oberflächenabfluss eine geringere Rolle spielt. Um eine möglichst effektive Auflagestärke an Holzhäcksel oder Rindenmulch zu erhalten, erfordert die mengenmäßige Begrenzung (Bioabfall-, Düngeverordnung) des Abdeckungsmaterials alle drei Jahre eine Erneuerung der Abdeckung. Um einen zu schnellen Abbau des Abdeckungsmaterials zu verhindern, sollte das Material möglichst grob sein und nicht eingearbeitet werden (Unkraubekämpfung gegebenenfalls durch Herbizide). In nicht zur Chlorose neigenden Flachlagen kann zur Abdeckung auch Stroh im zweijährigen Ausbringungsturnus verwendet werden, welches in Steillagen aufgrund der Rutschgefahr ungünstig ist. Eine sachgerechte Tropfbewässerung ist in der Regel weniger ertragssteigernd als eine Bodenabdeckung und kann auf Trockenstandorten der Ertragssicherung und Stockerhaltung dienen. Diese bedarf jedoch einer exakten Steuerung der Terminierung und der Wassermengen. In Steillagen löst die Tropfbewässerung aber nicht das Problem der Erosion. [D 341] (Zus. Verf., gek.)

22

Tropfbewässerung zur Qualitätsoptimierung

Redl, H.

Der Winzer, Klosterneuburg 64 (4) 22-27; 2008

Die bisher vorliegenden Ergebnisse über die Tropfbewässerung bei Reben in den Gebieten mit natürlicher Niederschlagsarmut belegen mehrheitlich die Möglichkeit einer beachtlichen Verbesserung der sensorischen Weinqualität. Voraussetzung dafür ist aber ein witterungs-, standort- und rebenbedarfsangepasstes Bewässerungsmanagement. Späte Bewässerungsgaben zur Reifezeit und dauernde Verabreichung kleiner Gaben erwiesen sich nicht günstig. Meist sind auch in Trockenjahren drei bis fünf Bewässerungsgänge völlig ausreichend. Weniger bringt oft deutlich mehr (Qualität und Geld). [Z 229] (Zus. Verf.)

23

Kein Wasser mehr notwendig: Alternative Technik zur Ausbringung von Herbiziden

Schildberger, B.; Kitla, F.

Der Winzer, Klosterneuburg 64 (4) 28-30; 2008

Für die chemische Unkrautkontrolle im Weinbau ist aus betriebswirtschaftlichen, vor allem aber aus ökologischen Gründen das Verfahren der Ausbringung mit Rotationsdüsen ohne Wasser von Bedeutung. Der Herbizidaufwand wird minimiert und ein Wassertransport ist nicht vonnöten. Bei der Applikation mit zwei Liter Glufosinat je Hektar konnten gute Erfolge erzielt werden, ebenso kam es zu einer guten Wirkung bei Glyphosat. Von einer Anwendung mit Herbiziden in Granulatform sollte abgesehen werden, da die Wirkung nicht zufriedenstellend war. Generell gilt: Das Unkraut sollte eine gewisse Höhe nicht überschreiten, um keine Wirkungsminderung zu erhalten. [Z 229] (Zus. Verff.)

24

Wie produziert man sehr wahrscheinlich essigfaule Trauben?

Schreieck, P.; Jörger, V.; Boos, M.

Der Badische Winzer (4) 29-33; 2008

Das Staatliche Weinbauinstitut Freiburg hat in einem langfristig angelegten Versuch zum Traubengesundheitsmonitoring begonnen, die Faktoren für die Entstehung und Ausbreitung von Essigfäule sowie Infektionen von Botrytis und Sekundärerreger zu erheben und in ihrer Wirkung zu charakterisieren. Es wird angestrebt, die Infektionsbedingungen zu modellieren. Dies ist Voraussetzung, um zukünftig Prognosesysteme über die Entwicklung der entsprechenden Schaderreger bei unterschiedlichen Temperatur-, Niederschlags- und Luftfeuchteverhältnissen im Wechsel mit Standortbedingungen und weinbaulichen Maßnahmen zu erarbeiten. In entsprechenden Weinbauhinweisen könnten dann Aussagen über das Gefährdungspotenzial von Lesepartien während des Reifeverlaufes an die Winzerinnen und Winzer weitergegeben werden. Für das vergangene Jahr 2007 liegen erste Ergebnisse aus den weinbaulichen Versuchen zum Traubengesundheitsmonitoring vor. Dabei war eindeutig zu erkennen, dass die Bewirtschaftung und Pflege einen deutlichen Einfluss auf die Ertragsstruktur hatte, insbesondere auf den Ertrag und die Traubenreife. Bei der Fäulnisförderungsvariante konnten durch selektive Lese nach Reife und Gesundheitszustand insgesamt vier Leseguttypen unterschieden werden. Davon war durch sehr aufwändige selektive Lese lediglich das gesunde und gleichzeitig reife Lesegut für die Qualitätsweinerzeugung geeignet. Dessen Anteil am gesamten Lesegut erreichte lediglich 15,5 % entsprechend 32 kg/a bei 89 °Öchsle und unterschritt damit die verwertbare Lese-Charge der Fäulnisvermeidungsvariante mit 75 kg/a und guten 100 °Öchsle erheblich. [Z 191] (Zus. Verff.)

25

Traubenausdünnung mit Bioregulatoren

Schultz, H. R.; Deppisch, C.; Weyand, K.

Der Deutsche Weinbau, Neustadt (11) 18-21; 2007

Ertragsregulierende Maßnahmen zur Qualitätssteigerung können zu deutlich kompakteren und damit fäulnisgefährdeten Trauben führen. In einem Projekt wurde daher die Möglichkeit zur Produktion lockerbeeriger Trauben mittels Bioregulatoren, phosphoriger Säure und Harnstoff untersucht. Die Ergebnisdarstellung beschränkt sich auf den Einsatz des Bioregulators Gibberellinsäure (GBS), für den eine sortenspezifische Ausnahmezulassung besteht. GBS wirkt bereits in sehr geringen Konzentrationen auf Befruchtungsvorgänge und Streckungswachstum. Eine Applikation zur Ausdünnung ist daher mit Risiko behaftet. Selbst im Folgejahr können sortenabhängig Unfruchtbarkeit und Austriebsprobleme auftreten. Ursache ist ein hormonelles Ungleichgewicht zwischen Cytokinen und Gibberellinen. UTA-Probleme infolge GBS-Anwendungen wurden im Gegensatz zu Literaturangaben nicht beobachtet. Detaillierte Feststellungen bei Anwendung von GBS in Grauburgunder, Spätburgunder, Weißburgunder, Schwarzriesling und Portugieser werden berichtet (Ertragsrückgang, Kompensation der Beerengröße, Mostgewicht, Botrytisbefall, Weinbeurteilung u.a.). [D 340] (R. Becher, Haßloch)

26

Serie Rebsortenführung (4): Der Grüne Silvaner

Schwab, A.; Fox, R.

Rebe und Wein, Weinsberg 61 (2) 14-17; 2008

Die Autoren beschreiben die Rebsorte Silvaner, welche im Deutschen Weinbau bis 1950 den ersten Platz im Anbau einnahm. Wegen ihrer mittleren Frosthärte bevorzugt sie gute Lagen. Vor allem auf Muschelkalkböden entwickelt der Silvanerwein Spiel und Lebendigkeit. Die Sorte verdankt ihre Leistungsfähigkeit der auf Gustav Adolf Froelich zurückgehenden Klon-Züchtung. Diese ist heute auf Lockerbeerigkeit, geringere Geiztriebentwicklung, qualitätsorientiertes Ertragsniveau und Aromaverbesserung ausgerichtet. Die 30 verfügbaren Klone werden wegen der Chloroseempfindlichkeit der Sorte überwiegend auf SO4 gepfropft. Empfohlen wird die Spaliererziehung mit einer mittellangen Rute je Stock. Sehr ausführlich wird auf die sortenspezifische Kulturführung eingegangen. So werden Bodenpflege und Düngung mit Blick auf das UTA-Problem angesprochen. Im Zusammenhang mit dem Rebschutz und den Laubarbeiten kommt die Oidium- und Botrytisgefahr zur Sprache. Vorschläge zur Ertragssteuerung und Qualitätsregulierung basieren auf dokumentierten Versuchsergebnissen. Entscheidende Tipps

werden auch zum Weinausbau gegeben. Ein interessanter Abriss zur Geschichte des Silvaners rundet den sehr aufschlussreichen Beitrag ab. [D 314] (H. Schöffling, Trier)

27

Elektronische Identifikationssysteme zur Wiedererkennung von Pfropfreben: Erste Versuche

Schwarz, H. P.; Fischer, C.; Ries, R.

Das Deutsche Weinmagazin (4) 14-16; 2008

Verf. berichten über die Möglichkeit der Anwendung eines elektronischen Identifikationssystems (Radio Frequency Identification RFID) bei Rebmaterial. Die eindeutige Wiedererkennung von Rebmaterial kann für einen Rebzüchter in Regressfragen von essentieller Bedeutung sein. Nach einigen Vorüberlegungen ergab sich die Markröhre des einjährigen Holzes als idealer Ort für das System. In Versuchen wurden die Injektate, nach Aufbohrung von Unterlagen bzw. Edelreibern in die Markröhre platziert, das Material wurde dann der allgemein üblichen Veredelungs- und Anzuchtprozedur unterzogen. Der Veredelungserfolg wurde durch die Injektate nicht negativ beeinflusst. Die Variante „Injektat in der Unterlage“ zeigte bessere Anwuchs-Ergebnisse als die Variante „Injektat im Edelreis“. Nahezu alle Injektate waren nach dem Ausschulen auslesbar und voll funktionsfähig. Nach der Auspflanzung und während des Wachstums wird zu prüfen sein inwieweit das Auslesen am bzw. im Boden gewährleistet ist. [D 341] (W. Hofäcker, Bad Kreuznach)

28

Winzer aus Passion - Tüftler aus Leidenschaft

Strauß, M.

Rebe und Wein, Weinsberg 61 (2) 18-19; 2008

Der Verfasser beschreibt Eigenkonstruktionen und technische Verbesserungen von Winzern, die dazu beitragen die Arbeit im Weinberg zu erleichtern. Folgende Beispiele sind aufgeführt: Der Umbau eines ausgedienten Messerbalkens als Böschungsmäher; die Verminderung der Staubentwicklung beim Stammputzen durch Spritzen von Wasser in den Arbeitsbereich des Rebstammputzers; die Umrüstung eines Zweiseibenstreuers aus der Landwirtschaft zur Düngerausbringung im Weinbau; ein hydraulisch breitenverstellbares Herbizid-Spritzgestänge mit Anfahrerschutz durch Gasdruckdämpfer; eine Seitenverschiebung beim Schlegelmulcher für eine Aufstehraupe; der Anbau eines Chemo-Kipladers an den Frontlader eines Ackerschleppers; die Ausstattung von Chemo-

Lesebütteln mit Rollen um den sperrigen Lesekarren einzusparen. [D 314] (O. Walg, Bad Kreuznach)

29

Teils sehr ungleiche Abreife

Thoma, K.; Boos, M.; Ludewig, B.; Littek, T.; Jörger, V.

Der Badische Winzer (3) 22-25; 2008

Die Untersuchungen zum Reifeverlauf verschiedener Klone der Rebsorte Blauer Spätburgunder weisen unter extrem unterschiedlichen Witterungsverläufen verschiedener Jahre darauf hin, dass sich Beginn und Verlauf der Mostgewichtsentwicklung zwischen den Klonen unterscheiden. Unter günstigen wie auch unter kritischen Herbstbedingungen weisen neuere Klone, speziell der FR 1801, bereits zu Beginn der Reifemessungen höhere Zuckerkonzentrationen im Beerensaft auf. Dieser Mostgewichtsvorsprung wird bis zur Lese aufrechterhalten. Trotzdem bleiben die Mostsäurewerte in einem vergleichbar günstigen Niveau und lassen daher nicht auf eine vorzeitige Endabreife schließen. Andererseits wird für die L-Klone der 2. Generation, wie hier für FR 12 L, die längere Reifedauer und damit für die Weinbaupraxis die Erfordernis einer späteren Lese anhand der Mostgewichtsentwicklung deutlich. Da sich L-Klone und FR 1801 in ihrer Widerstandskraft gegenüber Beerenfäulnisregnern kaum unterscheiden, zeigen beide Klontypen auch nur geringe Mostgewichtsstagnation oder Mostgewichtsrückgang unter sehr ungünstigen, feuchten oder regnerischen Bedingungen während der Herbstwitterung. Gleichzeitig erhalten sie aufgrund ihrer höchsten Beerenhautstabilität innerhalb der untersuchten Klonengruppe sowohl Farbpigmentierung als auch Aromenvorstufen am besten. Bei diesen wichtigen Voraussetzungen für die Weinqualität erfährt dann der Klon FR 1801 gegenüber allen anderen mehrjährig mitgeprüften Klonen auch in der Bewertung der Weinqualität den mit Abstand höchsten Zuspruch der Weinprüfer. Hierdurch findet die besondere Wertstellung der Klonenneuentwicklung FR 1801 für den Anbau, die Kellerwirtschaft und die Vermarktung auch in den Untersuchungen zum Verlauf der Reifeentwicklung bei verschiedenen Burgunderklonen ihre Bestätigung. [Z 191] (Zus. Verff., gek.)

30

Eine echte Erleichterung im Steilhang

Walg, O.

Der Badische Winzer (11) 18-20; 2007

Wer sich die Rebflächenstatistiken der vergangenen Jahre anschaut, stellt unschwer fest, dass insbesondere in traditionellen deutschen Weinbaugebieten, nämlich „Mittelrhein, Nahe und Mosel-Saar-Ruwer“ wie es bis vor kurzem noch hieß, die bestockten Flächen z.T. drastisch abnahmen, in anderen z.T. ebenso steilen oder gar terrassierten Gebieten die Flächen konstant blieben oder gar - wie im Gebiet „Sachsen“ kontinuierlich zunehmen. Einer der Hauptgründe dieser Entwicklung ist die Frage der Rentabilität des Produktes „Wein“ aus diesen Flächen. Und die Rentabilität hängt direkt auch mit den Kosten und Mühen in der Außenwirtschaft zusammen. Hier zeigt Verfasser, dass durch Einfallreicherum und technisches Geschick einiger Winzer aus diesen Gebieten zusammen mit modernem Know-how die Arbeitsbelastung und damit die Kosten vor allem am Steilhang gesenkt werden können. Funkferngesteuerte Arbeitsgeräte, z.B. Raupen und Schlauchtrommeln zum Pflanzenschutz, Herbizideinsatz oder Drähte einziehen in Junganlagen, zur Mineraldüngung, auch für den Laubschnitt werden vorgestellt. Damit lässt sich z.B. bei einer Pflanzenschutzbehandlung der Arbeitsaufwand pro ha auf ca. 25-30 % drücken, beim Laubschnitt etwa halbieren. Eine wichtige Perspektive zum Erhalt der Kulturlandschaft „Steillagen-Weinbau“. [Z 191] (M. Bardong, Neustadt)

31

Aufbau und Arbeitsweise: Mulchgeräte für den Weinbau Walg, O.

Der Winzer, Klosterneuburg 64 (1) 21-25; 2008

Der Verfasser gibt eine Übersicht über Bautypen, Aufbau und Arbeitsweise von Mulchgeräten im Weinbau. Die Hauptpflegemaßnahme bei der Begrünung ist das Mulchen. Je nach Standort, Niederschlägen und Begrünungszusammensetzung muss mehrmals im Jahr gemulcht werden. Für diese Arbeit werden Schlegel- und Kreiselmulcher eingesetzt. Durch seinen Aufbau und seine Arbeitsweise ist der Schlegelmulcher auf eine Mehrzweckverwendung ausgerichtet. Er eignet sich neben dem Mulchen von Dauer- und Teilzeitbegrünungen auch gut zum Rebholzhäckseln. Von der Schlegelform lassen sich Universalschlegel (Hammer- und Zahnschlegel) und Messerschlegel (Winkelmesser, Y-Messer und Schaufelmesser) unterscheiden. Kreiselmulcher sind aufgrund ihrer verhältnismäßig hohen Arbeitsgeschwindigkeit und ihrer sauberen Schnittführung besonders gut für das Mulchen von Dauerbegrünungen geeignet. Neben den einfachen Gassengeräten gibt es breitenverstellbare Kreiselmulcher (Variomulcher) und Kreiselmulcher mit Schwenkarmen (Unterstockmulchgeräte). [Z 229] (O. Walg, Bad Kreuznach)

32

Reaktion der Anbautechnik auf die Klimaveränderung: Anbau im Klimawandel
Walg, O.

Das Deutsche Weinmagazin (5) 26-29, (6) 16-19; 2008

Im ersten Teil des Beitrags zur Reaktion der Anbautechnik auf die Klimaänderung stellt der Autor verschiedene Strategien zur Anpassung des Weinbaus an die veränderten Klimabedingungen vor. So könnten zukünftig die wärmeliebenden Rebsorten wie Sauvignon blanc oder Cabernet Sauvignon an Bedeutung gewinnen. Bei der Lagenwahl werden die Nordhänge sowie stärker beschattete oder höher gelegene Lagen mehr in den Focus geraten. Beim Erziehungssystem kann sich das System „Minimalschnitt“ bei zunehmender Erwärmung als positiv erweisen (Reiferückstand, geringere Fäulnisanfälligkeit, späte Lese, geringere Gefahr von Sonnenbrand usw.). Weiterhin werden Tipps zur Laubwandgestaltung sowie zur Teilentblätterung vorgestellt. Im zweiten Teil werden die Auswirkungen des Klimawandels auf die Stickstoffdüngung, die Bodenpflege sowie die Bewässerung erörtert. Hierbei spielt die AHL-Unterflurdüngung nach dem Cultan-Verfahren eine immer größere Rolle. Das Prinzip des Cultan-Verfahrens beruht auf der Platzierung von überwiegend NH_4 -haltigen flüssigen N-Düngemitteln im Wurzelbereich der Pflanzen, sodass der benötigte Stickstoff in einer pflanzenverfügbaren Form angeboten wird. Bei der Bodenpflege könnten zukünftig folgende Veränderungen anstehen: mehr Flexibilität; unterschiedliche Bewirtschaftung im Frühjahr, Sommer und Winter; stärkere Beschattung des Bodens. Auch die Bewässerungsbedürftigkeit wird zunehmen, allerdings besteht in vielen Regionen das Problem der Wasserbeschaffung. Deshalb spielen Maßnahmen zur Minderung von Wasserstress eine immer wichtigere Rolle. [D 341] (M. Petgen, Neustadt)

33

Aufbau der Unterstützungsvorrichtung - was sollte der Winzer beachten?
Walg, O.

Die Winzer-Zeitschrift 23 (3) 26-27; 2008

Für einen modernen und rationellen Weinbau ist eine zweckmäßige und wartungsarme Unterstützungsvorrichtung eine wichtige Voraussetzung. Sie muss so gestaltet sein, dass einerseits ein guter Ertrag und eine möglichst hohe Qualität erzielbar sind, andererseits muss sie ein rationelles und ergonomisch sinnvolles Arbeiten erlauben. Darüber hinaus sollten die verwendeten Materialien eine lange Haltbarkeit aufweisen und auch noch möglichst kostengünstig sein. [Z 217] (Zus. Verf.)

34

Weinbau in China: Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft

Zhang, J.

Geilweilerhof aktuell 35 (1) 20-27; 2007

Verf. berichtet über den Weinbau in seinem Heimatland, der dort zwar schon vor Jahrtausenden von Bedeutung war, aus verschiedenen Gründen aber erst in jüngster Vergangenheit begann, sich flächen- und mengenmäßig (wieder) auszudehnen. FAO-Statistiken belegen, dass die Gesamtrebfläche von 1996 bis 2005 von knapp 160.000 auf über 450.000 ha anwuchs, bei einer Steigerung der Trauben- und Weinproduktion von unter 3.000 Mio auf rd. 8.000 Mio Tonnen; davon entfallen 80-85 % auf Tafeltrauben, womit China heute international in der Tafeltraubenproduktion führend ist. Unter den angebauten Rot- und Weißweinsorten dominieren europäische (hpts. französische), während im Tafeltraubensektor auch eine Reihe einheimischer Sorten vertreten ist. Anders als bisher, soll in Zukunft weniger der Produktions- als vielmehr der Qualitätssteigerung Beachtung geschenkt werden, wobei auf die Kellerwirtschaft und den Erfahrungsaustausch mit anderen Weinbauländern Wert gelegt wird. Daneben steht aber auch eine weitere Ausdehnung der Rebfläche um etwa 100.000 ha bis zum Jahr 2015 im Plan. [Z 252] (M. Klenert, Landau)

35

Hagelabwehr per Flugzeug - auch an der Mosel möglich

Zipse, W.; Schlemmer, J.

Die Winzer-Zeitschrift 23 (1) 26-29; 2008

Einleitend wird die Entstehung von Hagel und die Schadensintensität in Abhängigkeit von der Hagelkorngröße kurz beschrieben. Zur mittleren Häufigkeit von Hagelereignissen im Gebiet Mosel werden ca. 3 Tage pro Jahr genannt und auf die nicht sehr aufschlussreichen Schadensquoten der Versicherer für den Zeitraum 1989-2006 wird hingewiesen. Im Mittelpunkt des Artikels stehen die Erfahrungen, die mit der Hagelbekämpfung mit dem Flugzeug in den beiden einzigen relevanten Regionen in Deutschland in den zurückliegenden Jahrzehnten gemacht wurden (Rems-Murr-Kreis, Württemberg und Region Rosenheim, Obb.): der Ablauf der Bekämpfungsmaßnahmen, die Technik und schließlich die Wirksamkeit der Maßnahmen werden beschrieben. Ein positiver Effekt ist in beiden Gebieten offensichtlich. Konkrete Zahlen liegen allerdings nur aus

Württemberg vor, ebenso Daten zu den Kosten für den einzelnen Winzer und die Art der Finanzierung der Aktion. In einem Fazit werden Bedingungen genannt, unter denen auch an der Mosel die Einrichtung eines Hagelabwehrdienstes praktikabel erscheinen könnte. [Z 217] (M. Klenert, Landau)

36

Die Peronospora-Prognose wird immer wieder verbessert

Bleyer, G.

Der Badische Winzer (4) 23-26; 2008

Die sehr wechselhafte Witterung der vergangenen Jahre zeigte deutlich, dass es keinen gleichbleibenden Infektionsdruck durch die Rebenperonospora gibt. Beratung und Praxis müssen deswegen auch zukünftig sehr flexibel auf Witterungsbedingungen reagieren. Mit „Viti-Meteo Plasmopara“ stellt das Staatliche Weinbauinstitut Freiburg der Weinbauberatung und den Winzern eine moderne, situationsbezogene Entscheidungshilfe für die gezielte Bekämpfung der Rebenperonospora kostenlos bereit. Großes Augenmerk wird auf eine zeitgemäße und praxisnahe Darstellung der Prognosewerte gelegt. Die Resultate werden zweimal täglich, um acht Uhr morgens und um 14 Uhr nachmittags, im Internet aktualisiert. Das Prognosemodell hat sich für Beratung und Praxis zu einem wertvollen Instrument entwickelt, um die großräumige Gefährdung besser einzuschätzen. Wichtige ergänzende Kriterien für Rebschutzmaßnahmen sind die aktuelle Einschätzung der Befallssituation vor Ort, die langjährige Erfahrung hinsichtlich des Gefährdungspotenzials von bestimmten Reblagen, eine möglichst sichere Wetterprognose und optimale Bekämpfungsstrategien. Das Prognosesystem „Viti-Meteo Plasmopara“ ist in hohem Maße zukunftsfähig, da Forschungsergebnisse und Praxisanforderungen zeitnah umgesetzt werden können. [Z 191] (Zus. Verf.)

37

Aktuelles zur Pflanzenschutztechnik

Burtsche, T.

Der Badische Winzer (3) 16-19; 2008

Die sich verändernden Bedingungen in einer Rebenvegetationsperiode verkürzen das Zeitfenster, in der eine Rebschutzmaßnahme durchgeführt sein sollte, auf maximal zwei Tage. In dieser Zeit muss der Winzer die anstehenden Rebschutzmaßnahmen fachgerecht und wirtschaftlich durchführen können, wie groß die Flächen auch sein mögen. Hierzu ist eine den Betriebserfordernissen angepasste, moderne Pflanzenschutztechnik notwendig. Die zu berücksichtigenden Parameter sind: Applikationsqualität, Bedienungs- und Wartungsfreundlichkeit, Anwenderschutz und verlustmindernde, abdriftarme Technik (Ökologie). In dem Beitrag werden die Anforderungen an moderne Weinbausprüngeräte erläutert. Dabei werden die Gebläsebauarten, die Düsenteknik sowie die Zweistoff-Applikation und mehrreihige Arbeitsverfahren beschrieben. [Z191] (O. Walg, Bad Kreuznach)

38

Die Weinrebe als Zielobjekt der Esca-Erreger

Fischer, M.

Der Deutsche Weinbau, Neustadt (7) 22-25; 2008

Esca-betroffene Reben werden im Laufe ihrer Existenz mehrfach (vielleicht auch vielfach) erfolgreich infiziert. Als Folge existieren im fortgeschrittenen Stadium oft mehrere Erreger-Individuen nebeneinander in der Pflanze. Dies gilt vor allem für **Phaeomoniella chlamydospora** (Pch) und **P. aleophilum** (Pal), mit Einschränkung auch für **Fomitiporia mediterranea** (Fmed). Das Vorhandensein zahlreicher unterschiedlicher Individuen innerhalb und zwischen Stöcken ist ein Hinweis auf die große Bedeutung einer luftbürtigen Infektion. Übertragungsvorgänge zwischen Stöcken, z.B. anlässlich des Rebschnitts, sollten eigentlich in einer nur geringen Individuenzahl resultieren. Dies ist aber offensichtlich nicht der Fall. Mehrfach-Infektionen über die Jahre hinweg stehen offensichtlich in einem Zusammenhang mit der Verfügbarkeit immer wieder neuer Eintrittspforten in die Pflanze. Die Kenntnis dieser Eintrittspforten erlaubt prinzipiell einen gezielten Schutz der Pflanze vor den Erregern, auch können Maßnahmen zu ihrer Vermeidung oder Reduzierung ins Auge gefasst werden. Kontrollmaßnahmen sollten bereits zu einem sehr frühen Zeitpunkt einsetzen. Im Sinne des integrierten Pflanzenbaus beinhalten sie idealerweise einen gezielten Fungizideinsatz ebenso wie eine insgesamt schonende Behandlung des komplizierten Systems Pflanze. Trotz des „Kreuzfeuers“, dem die Rebe im Verlauf ihres Daseins ausgesetzt ist, ist immer wieder die „friedliche Co-Existenz“ zwischen der Pflanze und den Erregern auffällig. Ein hoher Anteil der Reben trägt die Pathogene äußerlich störungsfrei über Jahre/Jahrzehnte in sich. Zusätzliche Faktoren scheinen demnach oft notwendig, um die Krankheit zu einem sichtbaren Ausbruch zu bringen. [D 340] (Zus. Verf., gek.)

39

Was leisten Pflanzenstärkungsmittel gegen Traubenfäulen?

Harms, M.; Walter, R.

Das Deutsche Weinmagazin (8) 22-26; 2008

Zusammenfassend lässt sich feststellen, dass durch verschiedene Pflanzenstärkungsmittel neue interessante Werkzeuge zur Vorbeugung gegen Traubenfäulen zur Verfügung stehen. Allerdings machen die erzielten Versuchsergebnisse jedoch auch deutlich, dass keine „Wunderdinge“ von diesen Produkten erwartet werden dürfen. Besonders interessant scheinen in diesem Zusammenhang die Produkte auch für den ökologischen Weinanbau zu sein. Die durchgeführten Versuche der vergangenen Jahre machten zudem

deutlich, dass Erfolge im Kampf gegen Traubenfäulen nur durch eine Kombination von Wuchs steuernden, vorbeugenden Kulturmaßnahmen und direkten Bekämpfungsmaßnahmen erfolgreich sein kann. Dabei kommt der Vermeidung von Wunden, insbesondere durch eine Auflockerung der Traubenstruktur, auch im Hinblick auf zunehmende Probleme durch Klimawandel und Sekundärfäulen, die wichtigste Rolle zu. [D 341] (Zus. Verff.)

40

Pflanzenschutz- und Stärkungsmittel im ökologischen Weinbau: Erfahrungen aus dem Jahr 2007

Hofmann, U.

Das Deutsche Weinmagazin (8) 27-31; 2008

Der Autor geht zunächst auf das Witterungsgeschehen sowie die phänologische Entwicklung des 2007er Jahrgangs ein. Neben den termingerechten Applikationen der Pflanzenstärkungsmittel hat sich auch 2007 wieder bestätigt, dass optimale Laubarbeiten wie Ausbrechen, Entfernen von Doppeltrieben usw. den Grundstein für einen erfolgreichen ökologischen Weinbau darstellen. Gerade bei der Oidiumbekämpfung im ökologischen Weinbau gibt es vielversprechende Alternativen wie Wasserglas oder Produkte auf Fenchel-Öl-Basis (z.B. Oikomb oder HF-Pilzvorsorge). Im Beitrag wird ein Überblick über die zugelassenen Pflanzenschutzmittel im ökologischen Weinbau sowie die gebräuchlichsten Pflanzenstärkungsmittel gegeben. [D 341] (M. Petgen, Neustadt)

41

Mit der Zwei-Stoff-Technik Geld und Zeit sparen, die Umwelt entlasten

Kast, W.; Michelfelder, U.; Strauß, M.; Bleyer, K.

Rebe und Wein, Weinsberg 61 (3) 16-18; 2008

Die Zwei-Stoff-Technik ermöglicht im Pflanzenschutz die gleichzeitige und zielgenaue Anwendung verschiedener Mittel dort, wo sie wirken sollen. So wird unnötiges Besprühen der Blätter verhindert, wenn nur die Trauben das Anwendungsziel sind - und umgekehrt. Dadurch sind Einsparungen bei der Mittelmenge von rund 60 % möglich. Die Zwei-Stoff-Technik erfordert aber auch zwei Gerätekreisläufe, weshalb ein zweiter Behälter mit Pumpe, Bedienungsarmatur und Leistungssystem erforderlich ist. Dieser kann auch bei allen anderen Pflanzenschutzmaßnahmen, die keine separate Zusatzapplikation erfordern, befüllt werden und somit zur Steigerung der Flächenleistung beitragen. Weiterhin kann der Zusatzbehälter auch zur Herbizidausbringung genutzt werden. Mit Hilfe

der Zwei-Stoff-Technik können pro Arbeitsgang etwa 50 bis 80 Euro/ha eingespart werden. [D 314] (O. Walg, Bad Kreuznach)

42

Traubenwelke: auch in den USA ungelöst

Keller, M.

Schweizerische Zeitschrift für Obst- und Weinbau, Wädenswil 144 (7) 6-8; 2008

Das Auftreten der Traubenwelke - nicht zu verwechseln mit der Stiel lähme, die sich durch typische Nekrosen am Stielgerüst auszeichnet - ist nicht auf europäische Weinbaugebiete beschränkt. Die Krankheit tritt auch im Westen der USA, vornehmlich bei Cabernet Sauvignon, Sauvignon blanc, Semillon und Pinot gris auf. Aber auch dort erscheint sie fast zufällig, wechselnd von Jahr zu Jahr, von Parzelle zu Parzelle und selbst innerhalb desselben Rebstocks sind keine Gesetzmäßigkeiten feststellbar. Aufgrund der negativen Tests auf Schadpilze, Bakterien und Phytoplasmen geht man davon aus, dass die Traubenwelke physiologische Ursachen hat. Beim Auftreten der ersten Symptome setzen Beerenwachstum sowie Zucker- und Oxalsäure-Einlagerung abrupt aus, während die Äpfelsäure weiter veratmet wird. Obwohl das Welke-Phänomen mit einem Versiegen des Phloem-Imports einhergeht, bleibt unklar, ob der Versorgungsstopp als Ursache oder Folge der Welke zu betrachten ist. Interessanterweise unterscheiden sich weder die Samenzahl befallener Beeren noch das Samengewicht, deren Farbe oder gar ihre Keimfähigkeit von gesunden Trauben. Könnte es sein, dass die physiologische Samenreife bereits erreicht ist und weitere Investitionen sich aus Sicht der Rebe erübrigen, wenn der für den Winzer so nachteilige Reifestopp eintritt? [D 16] (Zus. Verf.)

43

Belagsbildung an Blättern und Trauben: Unten wie oben?

Knewitz, H.; Koch, H.; Lehn, F.; Schowalter, B.

Das Deutsche Weinmagazin (8) 32-37; 2008

Die Anlagerung von grobtropfig zerstäubenden Düsen war im Durchschnitt mindestens gleich gut wie bei feintropfiger Applikation. Da bei vielen Wirksamkeitsversuchen auch keine Unterschiede festgestellt wurden, steht einer Umrüstung nichts mehr im Wege. Weiterhin lässt sich sagen, dass bei der Applikation jeder Reihe die Beläge auf allen Zielobjekten deutlich höher sind als bei der zweireihigen Applikation. Dies gilt für Blattunterseiten in gleichem Maß wie für Trauben beziehungsweise Beeren. Bei der zweireihigen Behandlung wird auf der dem Gerät abgewandten Seite der Laubwand eine

deutlich höhere Stoffmenge auf den Blattunterseiten angelagert als auf der gefahrenen Seite. Bei den Trauben ist dies umgekehrt. Hieraus eine Handlungsanweisung für den Anwender abzuleiten, ist zur Zeit noch nicht möglich. In den Entwicklungsstadien bis zur Blüte ist eine Wasseraufwandmenge von maximal 150 l/ha ausreichend. Höhere Flüssigkeitsmengen verbessern die Beläge auf der Blattunterseite nicht, sind aber dort auch nicht nachteilig für die Belagsbildung. Bedeutsame Abtropfverluste gibt es nur auf der Blattvorderseite, die aber phytopathologisch weniger bedeutend ist. Weitere Untersuchungen sind notwendig, um klare Aussagen hinsichtlich der richtigen GebläseEinstellung bei zweiseitiger Applikation zu treffen. [D 341] (Zus. Verff.)

44

Pflanzenschutzmittel: Aktueller Stand

Louis, F.; Harms, M.; Ipach, R.

Das Deutsche Weinmagazin (8) 10-21; 2008

Verff. legen das Pflanzenschutzmittel-Verzeichnis gegliedert nach Aufbrauchfristen, Mittel gegen tierische Schädlinge, Mittel gegen Pilzkrankheiten, Herbizide, Fungizide mit erhöhter Resistenzgefahr zum Stand März 2008 vor. Ergänzend werden Erfahrungen hinsichtlich der Traubengesundheit der Vorjahre, Veränderungen beim Pflanzenschutzgesetz, ausgelaufene Zulassungen, Aufbrauchfristen und Anwendungsverbote mitgeteilt bzw. auf neu auftretende Schädlinge, Problemindikationen, neue Anwendungsmöglichkeiten und neue Einsatzfelder einzelner Präparate, Beschränkungen in der Mittelauswahl, Resistenzentwicklungen bei Fungiziden und auch die erneute Genehmigung von Gibberellin zur Essigfäulebekämpfung hingewiesen. [D 341] (W. Hofäcker, Bad Kreuznach)

45

Erhebung zur Schwarzholzkrankheit in Südtirol

Pardatscher, K.

Obstbau - Weinbau. Fachblatt des Südtiroler Beratungsringes 45 (2) 43-44; 2008

Landesweit war in etwa 70 % der ausgezählten Anlagen zumindest ein schwarzholzkranker Rebstock anzutreffen. Durchschnittlich waren 1,7 % der Rebstöcke erkrankt. Nimmt man die nicht anfälligen Sorten (Vernatsch, Merlot, Cabernet) hinzu, dann sinkt der Befall auf durchschnittlich 1 %. In jeder zehnten Rebanlage liegt die Zahl der symptomatischen Reben bei über 5 %. Hier stellt sich die Frage, wie man mit diesen Anlagen umgehen soll: Sanieren durch Rückschnitt oder roden. Weiters wird deutlich, dass im

Vinschgau und im nördlichen Burggrafenamt die Krankheit noch kaum eine Rolle spielt. Die Erhebung zur Schwarzholzkrankheit ergibt auf jeden Fall ein klareres Bild der Situation und sie ist eine Grundlage dafür, die Befallsdynamik weiter zu verfolgen. [AZ 302] (Zus. Verf.)

46

Den Engerlingen Paroli bieten

Renz, S.

Der Badische Winzer (4) 26-29; 2008

Der Maikäfer ist in einigen Regionen Badens ein ernst zu nehmender Schädling. Durch die beschriebenen präventiven Maßnahmen kann der Befall in einzelnen Anlagen aber entscheidend vermindert werden. Die Maßnahmen für 2008 sehen vor, dass - wo noch nicht geschehen - in Junganlagen eine Begrünung zum Ablenkungsfraß etabliert werden sollte. Dabei sind der Standort und die Bodenart sowie die Wasserspeicherfähigkeit zu beachten. Auf die Wolffsmischung zur Ansaat wurde hingewiesen. Eine vorhergehende Bodenbearbeitung dezimiert die zweite Generation der Engerlinge entscheidend. Kann wegen befürchteter Trockenheit auf den Flächen keine Begrünung angestrebt werden, so sollte zumindest eine mehrmalige Bodenbearbeitung erfolgen. Fräse, Kreiselegge und Grubber sind hier die Mittel der Wahl. Vom Einsatz einer Walze ist abzuraten. Wenn die dargestellten Möglichkeiten ausgeschöpft werden, kann eine durchgängige und gute Befallsminde rung erfolgreich umgesetzt werden. Betroffene Flächen sollten über mehrere Jahre beobachtet werden, damit die Wirksamkeit der Maßnahmen weiterhin gewährleistet ist. [Z 191] (Zus. Verf.)

47

NEPTUN 2006 - Weinbau. Statistische Erhebung zur Anwendung von Pflanzenschutzmitteln in der Praxis

Roßberg, D.; Ipach, R.

Berichte aus der Biologischen Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft (140) 16 S.; 2007

Frei verfügbare Informationen zur tatsächlichen Anwendung chemischer Pflanzenschutzmittel in der Landwirtschaft werden für eine Reihe von wissenschaftlichen Fragestellungen wie auch für die politische Argumentation dringend benötigt. Deshalb werden seit dem Jahr 2000 regelmäßig Erhebungen zur Anwendung chemischer Pflanzenschutzmittel in den wichtigsten landwirtschaftlichen Kulturen Deutschlands durchgeführt (NEP-

TUN-Projekte). Ziel ist es, die Transparenz bzgl. der Intensität des chemischen Pflanzenschutzes zu erhöhen und entsprechende belastbare Daten für die einzelnen Fruchtarten bereitzustellen. Im Jahr 2006 wurde die Erhebung zur Anwendung von Pflanzenschutzmitteln im Weinbau das zweite Mal durchgeführt. Die Datenerfassung basierte wiederum auf der freiwilligen Mitarbeit der ausgewählten Betriebe in den Weinbaugebieten, erfolgte anonym und umfasste die chemischen Pflanzenschutzmaßnahmen auf den entsprechenden Flächen. Wie bereits im Jahr 2003 wurden die Kennziffern „Behandlungshäufigkeit“ und „Behandlungsindex“ berechnet und Rangfolgen für die Anwendung der jeweiligen Wirkstoffe erstellt. Neu war, dass die Erhebung durch den Deutschen Weinbauverband e.V. erfolgte. Die berechneten Kennziffern unterscheiden sich in der Regel nur marginal von den Werten, die bei der ersten Erhebung im Jahr 2003 ermittelt wurden. Es handelt sich hierbei lediglich um zu erwartende, jahresspezifische Schwankungen. Weiterhin zeigte sich, dass die Winzer für Pflanzenschutzmittelanwendungen gegen pilzliche Schaderreger die Wahl zwischen mehreren zugelassenen Produkten haben und diese je nach Bestandesentwicklung und Witterung auswählen. Ein anderes Bild ergibt sich allerdings für Insektizide und Herbizide, deren Verfügbarkeitspalette vergleichsweise eingeschränkt ist. [AZ 2b] (Zus. Verff.)

48

Analytische Unterscheidung zwischen Eichenchips-Weinen und Barrique-Ausbau

Butticaz, S.; Rawyler, A.

Schweizerische Zeitschrift für Obst- und Weinbau, Wädenswil 144 (6) 6-9; 2008

Es wurde eine analytische Methode entwickelt, die eine Unterscheidung von Weinen mit Barriqueausbau gegenüber Produkten erlaubt, die lediglich mit Eichenspänen behandelt sind. Dazu wurden verschiedene Arten von Eichenschnitzeln in Rot- oder Weißwein eingelegt und darauf in der Flüssigkeit mittels GC-MS die Gehalte an flüchtigen Röstkomponenten bestimmt. Die Aromaprofile dieser Lösungen wurden denjenigen von Wein aus Eichenfässern gegenübergestellt. Eine Hauptkomponentenanalyse (ACP) lässt klare Unterschiede zwischen den beiden Gruppen erkennen. Die Differenz kann auf den Erhitzungsprozess zurückgeführt werden, da Fassdauben infolge ihrer Dicke bei der Chauffage einen Temperaturgradienten aufbauen, während Holzschnitzel rasch und homogen erwärmt werden, was zu unterschiedlichen Mengenanteilen der sogenannten empyreumatischen Komponenten führt. Weine aus dem Handel sowie einige „Spezialfälle“ wurden erfolgreich mit dem Datenmaterial von rund 300 Referenzanalysen verglichen. [D 16] (Zus. Verff.)

49

Sortenergänzung im Prädikatsweinbereich? Charakterisierung von Rosenmuskateller-Süßwein

Flak, W.

Der Winzer, Klosterneuburg 64 (2) 22-23; 2008

Die Rebsorte Rosenmuskateller ist nach allen geschmacklichen Kriterien eine interessante Bereicherung und Ergänzung der österreichischen Weinlandschaft, wobei die Sorteneigenschaften und das Kostbild primär dem Prädikatsweinsegment entgegenkommen. Die altösterreichische Tradition der Sorte wäre in vermarktungsmäßiger Hinsicht sicher kein Nachteil. [Z 229] (Zus. Verf.)

50

Ergebnisse vierjähriger Mikrovinifikation: Welcher Klon ist der beste?

Graßl, J.

Der Winzer, Klosterneuburg 64 (3) 22-24; 2008

Der 2003 begonnene Weinausbau basiert auf seit 1992 entwickelten virusgetesteten Klone von 5 Sorten. Für die Mikrovinifikation (50 l je Klon) lag ein standardisiertes Verarbeitungsschema vor. Die Beurteilung erstreckte sich auf eine detaillierte Weinbeschreibung einschließlich einer Punkte-Benotung. In der sensorischen Beurteilung waren auf den Standorten Poysdorf und Krems in den Jahren 2003-2006 zwischen den Grünen Veltlinerklonen Unterschiede festzustellen. Dabei waren die Klone A1-1, A1-3 und A1-5 in drei Vergleichen dem Klon A1-2 rangmäßig überlegen. Allgemein gilt jedoch, dass die Klone bezüglich ihrer Weinqualität jahres- und standortabhängig reagieren. Auch bei Welschriesling kam man in den Jahren 2003-2006 bei den geprüften 3 Klone (2 Standorte) auf Unterschiede. Die Autoren konnten allerdings keinen Klon eindeutig favorisieren. Die 2003-2005 geprüften Weine des Sauvignon Blanc Klons A17-1 von den Standorten Haidegg und Krems wurden mit Ausnahme der Variante „Haidegg 2004“ relativ gut eingestuft. Beim Traminer wurde der Klon A19-2 als der Beste bewertet, allerdings ist dieses Ergebnis allein auf den Standort Haidegg begrenzt. Die Befunde der 7 Zweigeltklone, Standorte Burgenland und Krems, wiesen beachtliche Unterschiede auf, besitzen aus verschiedenen Gründen aber nur eingeschränkte Aussagekraft. [Z 229] (H. Schöffling, Trier)

51

Diam - die perfekte Verschlusslösung?

Kimmle, D.

Der Deutsche Weinbau, Neustadt (18) 26-27; 2007

Ein neues Kork-Kunststoff Produkt mit Namen Diam wird vorgestellt. Korkmaterial, das nicht wie bei der Naturkorkherstellung nach Qualität sortiert werden muss, wird zerkleinert und mechanisch gereinigt. Außerdem wird der Kork mit superkritischem CO₂ behandelt (bei 74 bar und 31 °C), um unerwünschte Verunreinigungen, vor allem TCA, zu entfernen. Nicht erwähnt wird, wann dies geschieht. Durch die Zugabe von Mikrosphären werden die Hohlräume im Korkgranulat ausgefüllt und damit, je nach Zugabemenge, die Sauerstoffdurchlässigkeit des Verschlusses reguliert. Die Firma Oeneo Bouchage sieht in ihrem Produkt die perfekte Lösung bezüglich Geruchs- und Geschmacksneutralität. Ohne Kunststoffanteil kommt das Produkt allerdings nicht aus, auch wenn

der Korkzellenanteil höher liegt als bei einem Naturkorken (85 % Korkzellen, 15 % Holz und sonstige Bestandteile). [D 340] (U. Seitz, Landau)

52

LongCap-Verschlüsse beim Bocksbeutel: Ein erster Erfahrungsbericht. Der Lange sieht nur besser aus als der Kurze

Köhler, H. J.; Hartmann, M.; Burkert, J.; Curschmann, K.

Rebe und Wein, Weinsberg 61 (4) 18-22; 2008

LongCap-Verschlüsse erreichten beim Bocksbeutel innerhalb kürzester Zeit eine weite Verbreitung. Selbst Gegner der kurzen MCA-Verschlüsse wechselten vom Korken oder vom Kunststoffstopfen zu dieser Verschlussart. Die Vorteile gegenüber dem ShortCap sind ausschließlich im optischen Erscheinungsbild zu suchen, die hohe Verschlussicherheit des kurzen Schraubverschlusses ist systembedingt nicht immer im selben Maße gewährleistet. Ein PVC-freier MCA-Verschluss dichtete jedenfalls sehr zuverlässig ab und erwies sich als geschmacksneutral. Nachdem die Herstellung von Verschlüssen mit PVC-Compound noch 2008 auslaufen wird, ist dieses Ergebnis besonders erfreulich. In den Versuchen der LWG war es ohne Bedeutung, ob Saranex- oder zinnkaschierte Dichtscheiben beim LongCap zur Anwendung kamen. In beiden Fällen war die ausreichende Gasdichte gegeben. Andererseits traten im Einzelfall nach einem Temperaturwechsel bei beiden Dichtscheiben Weinverluste auf, die im Zusammenhang mit einer nicht optimalen Anrollung zu sehen sind. Dementsprechend wichtig dürfte nach der erfolgten Normung der BVS-Flaschenmündung jetzt die Festlegung einheitlicher Vorgaben für den LongCap und den Verschließkopf sein. Denn nur ein optimal abdichtender Verschluss gewährleistet unabhängig vom optischen Eindruck die volle Zufriedenheit der Kunden. Derzeit laufen Entwicklungen zur Herstellung eines BVS 30/60 Verschlusses mit Compound-Dichtung. Wenn dies gelingt, könnte ein weiterer Zuwachs an Sicherheit vor allem bei erhöhten Kohlensäuregehalten und nicht optimaler Glasmündung erzielt werden. [D 314] (Zus. Verff.)

53

Selbstklebeetikettierung: Rund ums Etikett

Köhr, T.

Das Deutsche Weinmagazin (4) 20-24; 2008

Der vorliegende Fachartikel berichtet im Rahmen der Kellereifachausstellung in Nieder-Olm über das aktuelle Angebot von Etikettiersystemen. Generell zeigt sich dabei ein

Trend zum Selbstklebeetikett. Unter den Etikettiermaschinen sind die Nassleimetikettierer zugunsten kleinerer und mittlerer Maschinen für die Verarbeitung von Selbstklebeetiketten stark zurückgehend. Angeboten wurden bei der Messeveranstaltung Selbstklebeetikettiermaschinen der Marken Mecamarc, ENOS und GAI, Atlantic C, CDA von Elvo-Coding, Labetta von Gernep, Dalektron, cab von myLabels, Sato, TSC, Datamax, ESF-Etiketten und Stielow Label. Die obigen Angebote werden vom Autor im Detail erläutert, Kontaktadressen, spezifische Leistungen und - falls verfügbar - Preisinformationen ermöglichen eine möglichst optimierte Druckerbeschaffung. [D 341] (W. Flak, Eisenstadt)

54

Welcher Verschluss für welchen Wein?

Rudy, H.; Börker, W.

Der Deutsche Weinbau, Neustadt (4) 12-15; 2008

Der Autor widmet sich ausführlich dem Thema Flaschenverschluss im Weinbereich und diskutiert die Vor- und Nachteile der verschiedenen Verschlussarten. Näher wird auch der Bereich Dichtigkeit erläutert, insbesondere aus der Sicht von Lagerdauer und Wein-Haltbarkeit. Die Anforderung einer möglichst geschmacksneutralen Verschlussform ist beim Naturkork auch bei sorgfältigster Aufbereitung nicht immer erfüllt. Generell ist bei Korkprodukten die Abgabe von Stoffen an den Wein, insbesondere von phenolischen Inhaltsstoffen, kaum zu vermeiden. Ein wesentliches Element der Verschließungsdiskussion ist die Akzeptanz der Verschlüsse, die sehr von der Art und vom Ort der Konsumierung abhängig ist. Insbesondere bei innen abdichtenden Verschlüssen ist auch die exakte Fertigung hinsichtlich Konzentrität und Mündungsform der Flaschen entscheidend für deren Funktionalität. [D 340] (W. Flak, Eisenstadt)

55

Ursachen des Auslaufens bei Schraubverschlüssen

Rudy, H.; Scholten, G.

Der Deutsche Weinbau, Neustadt (3) 32-33; 2008

Bei stirnabdichtenden Verschlüssen darf der Wein nur mit der Dichtungsmasse in Verbindung kommen. Bei Long Caps kommt keine eingespritzte Dichtungsmasse, sondern vorgefertigte Dichtscheiben aus Verbundmaterial zum Einsatz. Sind diese nicht korrekt zentriert oder lösen sich vom Trägerkörper ab, kann es zu Korrosionen (und evtl. zu H₂S-Bildung) kommen. Die Autoren empfehlen, die Flasche nach dem Verschließen mit

Schraubverschlüssen ca. 5 Minuten stehend zu lagern, damit wird unerwünschter Weinaustritt vermieden. Auch sollten die so verschlossenen Flaschen sorgfältig behandelt werden, sodass der Verschluss nicht durch Stöße beschädigt wird. Mögliche Fehler bei der Anwendung von Schraubverschlüssen können sein: zu niedriger Kopfdruck und falscher Druck bei der seitlichen Gewindeschneidung. Boden und Mündungsfläche müssen parallel zueinander liegen. Risse und Unebenheiten an der Mündung können zu Ausläufern führen. [D 340] (H.P. Bach, Trier)

56

Eisweinbereitung

Schandelmaier, B.

Die Winzer-Zeitschrift 23 (1) 34-36; 2008

Verf. beschreibt umfassend und in aller notwendigen Kürze die Prozedur der Produktion des Eisweines. Das fängt schon mit der Absicht des Winzers an, Eiswein anzustreben und keine Beeren- oder gar Trockenbeerenauslese ernten zu wollen, denn Eisweintrauben müssen frei von Botrytis sein. Über allen Bestrebungen des Winzers steht eine große Unbekannte: das Wetter. Eisweintrauben sollten bei mindestens -7 °C geerntet werden und auf die Kelter kommen, besser noch einige Grade kälter. In diesem Bericht werden alle weinbaulichen Gesichtspunkte, die weingesetzlichen Vorschriften, die Lese als solche, der Zusammenhang zwischen Temperatur und Mostgewicht des tiefgekühlten Saftes, die Mostausbeute nach dem Pressvorgang, der sich vom üblichen Pressen deutlich unterscheidet, abgehandelt. Schließlich wird noch die Behandlung und Vergärung des Mostes ausführlich dargestellt. [Z 217] (M. Bardong, Neustadt)

57

Verfahren zur Optimierung der Gehalte an gelösten Gasen sowie der Alkoholreduzierung: Völlig losgelöst

Schmidt, O.; Ulbrich, J.; Waidelich, G.

Das Deutsche Weinmagazin (5) 20-25; 2008

Es wird auf die Löslichkeit sowie die Bedeutung der im Wein löslichen Gase Kohlenstoffdioxid (CO_2), Sauerstoff (O_2) und Stickstoff (N_2) eingegangen. CO_2 kann in Wein in großen Mengen gelöst werden, da dieses eine Reaktion mit dem Wasser eingeht und Kohlensäure (H_2CO_3) bildet. Sauerstoff und Stickstoff sind nur in sehr geringen Mengen in Wein löslich. Es wird auf die Bedeutung von gelöstem Sauerstoff zum Beispiel durch Oxidation von Weininhaltsstoffen eingegangen. Gelöste Kohlensäure-

re ist in Weißwein meist erwünscht und wird häufig zudosiert. Hingegen sind erhöhte Gehalte an CO₂ bei Rotweinen in der Regel unerwünscht. Es wird eine neue Technik (WineBrane) zur Entfernung von Gasen aus Wein vorgestellt. Mit der gleichen Membrantechnik kann auch CO₂ zu Wein zudosiert werden. Erste Ergebnisse werden bereits veröffentlicht und diskutiert. Die vorgestellte neue Membrantechnik ermöglicht bei spezieller Verfahrenstechnik eine teilweise Entfernung von Alkohol aus Wein. [D 341] (Zus. Verff.)

58

Aktuelle Beurteilung von Flaschenverschlüssen: Kork oder Zork?

Weik, B.

Das Deutsche Weinmagazin (3) 18-22; 2008

Bei Rotweinen hängt die Beurteilung von der Rebsorte, Tanningehalt, der Reife und der Ausbauart ab. Das Ausmaß des Sauerstoffbedarfs und der Sauerstoffaufnahme bei verschiedenen Rebsorten - ob durch den Verschluss oder aus anderen Quellen - ist inzwischen unstrittig der entscheidendste Faktor für die Reifung der Weine. Die Weinwirtschaft kann heute zwischen verschiedenen Verschlüssen wählen: Aluminium-Anrollverschluss, Kronkorken in Edelstahl, Glasverschluss, Kunststoffstopfen, technische Korken (Presskork, Zweischeibenkork, Diam), Naturkork. Der Zork, eine Neuheit aus Australien, wird inzwischen als Zork V5, die fünfte Variante, angeboten. Das Ansehen der verschiedenen Verschlüsse bei den Konsumenten kann aufgrund der unterschiedlichen Preissegmente, der verschiedenen Lebenswelten und Ansichten in den unterschiedlichen Zielgruppen nicht abschließend beurteilt werden, doch werden inzwischen die alternativen Verschlüsse akzeptiert und als sinnvoller Teil moderner Tischkultur begriffen. [D 341] (K. Sternkopf, Berlin)

59

GrapeScan - Neue Wege bei der Bewertung der Traubenqualität

Wiedemann, J.; Sturm, J.

Der Badische Winzer (4) 33-36; 2008

Die Fourier-Transform-Infrarotspektroskopie (FTIR) gibt die Möglichkeit, im Most bis zu 15 qualitätsrelevante Analysedaten zu erfassen und so anstelle der bisherigen Bewertung nur nach Öchslegraden die Traubenqualität weitaus differenzierter zu erfassen. Das entwickelte Gerät „GrapeScan“ (GS) ermittelt Reifeindikatoren (Glucose, Fructose, Äpfel-, Wein- und Gesamtsäure, pH-Wert und hefeverwertbaren Stickstoff) sowie Gesundheits-

faktoren (Glycerin, flüchtige Säure, Ethanol, Gluconsäure). Die einzelnen Qualitätsparameter werden unterschiedlich bewertet, abhängig u.a. von der weinbaulichen Bedeutung und von den Produktionszielen des jeweiligen Unternehmens, etwa einem hohen Marktpotenzial für Weißweine mit moderatem Säuregehalt. Zwei weitere Beispiele: Tritt in einem Jahr wie 2003 kaum flüchtige Säure auf, so ist dieser Parameter gering zu bewerten; im Jahr 2006 war die flüchtige Säure besonders stark zu gewichten. Im Gegensatz zur Bewertung nach Öchslegraden mit meist festen Zu- oder Abschlägen je Grad Öchsle ist das GS-Verfahren dynamischer. Verff. zeigen an zwei Einheiten von Grauburgunder Trauben, die je 90 Öchslegrade aufwiesen und so nach bisherigem Standard gleich zu bewerten und bezahlen waren, dass diese auf der Basis der GS-Bewertung einmal mit 0,98 EUR/kg und einmal mit 0,89 EUR/kg zu bezahlen waren. Für die Winzer bedeutet dies eine stärker leistungsbezogene Honorierung als bisher und spornt ihre qualitätsorientierte Arbeit an. [Z 191] (R. Woller, Trier)

60

Geografische Herkunftsangaben auf dem Weinetikett: Zur Frage nach der Lage
Heil, M.; Wohlleben, J.

Das Deutsche Weinmagazin (6) 14-15; 2008

Zusammenfassend ist festzustellen, dass in allen rheinland-pfälzischen Anbaugebieten und bei allen Betriebsarten eine deutliche Tendenz hin zur alleinigen Angabe des bestimmten Anbaugebiets besteht. Die stärkste Dynamik weg von der Großlage hin zur Anbaugebietsangabe ist bei den Handelsweinen zu sehen, und damit verbunden auch in den Anbaugebieten mit großem Handelsweinanteil. Einzellagenangaben spielen nach wie vor eine große Rolle im Weingutsbereich. Die Großlagenangabe wird in der Vermarktung von Genossenschaftsweinen noch relativ konstant genutzt. Auffällig ist, dass die Gemeinde- und Ortsteilnamen (obgleich durchaus auch in weinbaufernen Gegenden bekannt) auf niedrigem Niveau verwendet werden. [D 341] (Zus. Verff.)

61

Gestaltung von Weinpreislisten: Nur Preisliste oder auch Imageträger?
Köhr, T.

Das Deutsche Weinmagazin (26) 18-21; 2007

Die Weinpreisliste ist die Visitenkarte eines Weingutes. Formate, Stil, Inhalt, Darstellung und letztlich die Versandkosten sind als grundlegende Aspekte der Gestaltung anzusehen. Stimmige Muster findet der Winzer im Internet, eine Weinagentur bietet die Erstellung von Weinbeschreibungen als Dienstleistung an, diese können als Textbausteine in der Preisliste oder im Internetauftritt verwendet werden. Anlässe zum Öffnen einer Flasche Wein werden gern in Kombination von Essen und Wein gesehen. Daher empfiehlt es sich zunehmend, auf den Etiketten der Weinflaschen oder in den Preislisten bestimmte Speisen zu den Weinen zu benennen. Preislisten sollen informieren und Emotionen wecken. Die Idee einer nach Wein duftenden Preisliste gibt es schon, allerdings hat sich bisher noch kein Weingut gefunden, das dies realisieren wollte. [D 341] (K. Sternkopf, Berlin)

62

Der Markt für Weinflaschen-Neuglas
Rückrich, K.

Der Deutsche Weinbau, Neustadt (4) 36-38; 2008

Für den Weinsektor ist trotz des Problembewusstseins der Glasindustrie, der bekundeten Kooperationsbereitschaft und bereits eingeleiteter Maßnahmen realistischere auf absehbare Zeit noch nicht mit einer nachhaltigen Entspannung der knappen Versorgungslage bei Neuglas zu rechnen. Zumal neben dem Weinsektor derzeit auch andere Getränkebranchen und Wirtschaftsbereiche einen Mehrbedarf an Neuglas anzeigen. Die nur limitiert zur Verfügung stehende Anzahl von Glaswannen für die Hohlglasproduktion, über die alles produziert wird, ist hier der sprichwörtliche Flaschenhals. Innerhalb der Weinwirtschaft haben in dieser Situation Großabnehmer, betriebsübergreifende Einkaufskooperationen und Betriebe mit frühzeitiger Planung die besten Chancen, ihren Neuglas-Bedarf auch decken zu können. Für jene Flaschensegmente, in denen sich dennoch Versorgungsengpässe in der Neuglasbeschaffung zeigen, kommt zwangsläufig nur eine Begrenzung auf die verfügbaren Flaschenvarianten bzw. eine Ausweitung von Weinflaschen-Mehrweg in Frage. Mit der Nutzung von PET-Flaschen im Weinsektor wird zwar hier und da experimentiert, allerdings sind damit noch zu viele Fragen verbunden, um als eine Alternative zu gelten. [D 340] (Zus. Verf.)

63

Verschlüsse aus betriebswirtschaftlicher Sicht
Schwingenschlögl, P.

Der Deutsche Weinbau, Neustadt (3) 16-19; 2008

Ein Sprecher des Deutschen Weininstitutes verkündete unlängst: „Die EU-Kommission schätzt den Schaden durch Korkfehler im Wein auf jährlich 500 Millionen Euro“. Das ist ein Wort! Wenn man annimmt, dass in etwa 2 % aller abgefüllten Flaschen, die mit Korken verschlossen werden, sich Korkschmäcker entwickeln, dazu noch 1 % aller Flaschen „Ausläufer“ sind, so lässt sich diese enorme Zahl schon plausibel erklären, zumal bei Korkfehlern und Ausläuferflaschen oft ganze Partien abgefüllter Flaschen wieder aufgezo-gen, neu behandelt und wieder abgefüllt und verschlossen werden müssen. Dieser Mehraufwand mit ungewissem Ausgang plus hochwertigem Korkpreis von 0,40 bis 0,50 Euro/Kork wurde im vorliegenden Artikel den Gesamtkosten verschiedener Alternativ-Verschlüssen gegenüber gestellt, also Kork auf der einen Seite und Metall- sowie Glasverschluss andererseits. Der Kunststoffstopfen wird lediglich zwar als die billigste Alternative zum Naturkork behandelt (ca. 0,12 Euro/Stück), da auch die

gleichen Flaschen wie bei Naturkork verwendet werden können; als „echte“ Alternative, besonders für hochwertigere Weine, die dazu noch länger gelagert werden sollten, scheiden sie aus oenologischer Hinsicht aus. Der Glasstopfen ist zumindest aus betriebswirtschaftlicher Hinsicht eine echte Alternative zum Naturkork; er wird vom Verbraucher sehr gut angenommen, auch wenn hier der gute, alte Korkenzieher mit seinem „Plopp“-Geräusch beim Öffnen der Flasche nicht zum Einsatz kommt. Höherwertigen Weinen sollte dieser Verschluss vorbehalten sein. Das Gros der alternativen Verschlüsse stellen die „Anrollverschlüsse“ dar, die stark im Kommen sind. Das ernstzunehmende Hindernis einer skeptischen Kundschaft dieser Verschlussart gegenüber, wird immer öfter überzeugend überwunden. Verf. rechnet hier bei 100.000 Flaschen pro Jahr einen Kostenvorteil von 0,13 Euro/Flasche vor. [D 340] (M. Bardong, Neustadt)

64

Künstlersozialkasse: Abgabepflicht für Winzer?

Völlinger, A.

Der Deutsche Weinbau, Neustadt (5) 20-21; 2008

Wer kennt schon in Winzerkreisen das „Künstlersozialversicherungsgesetz“? Und - vor allem - was hat dieses mit einem modernen Weinbaubetrieb zu tun? Verfasser macht darauf aufmerksam, dass auf Grund dieses Gesetzes sehr viele Betriebe in Frage kommen, die Abgaben an die Künstlersozialkasse entrichten müssen: Das sind Betriebe, die z.B. jährlich wiederkehrende künstlerisch ausgerichtete Leistungen „einkaufen“, wie z.B. Firmenanzeigen, Unternehmenslogos, Webpages, Werbebroschüren, Presseveröffentlichungen oder Flaschenetiketten. Dies gilt allerdings nur dann, wenn diese künstlerischen Leistungen von selbstständig arbeitenden Künstlern erbracht werden. Bei angestellten Personen dieser Spezies zahlt die Werbefirma, wie bei jedem Arbeitnehmer auch, 50 % der Abgaben als Sozialabgabe. Bei freischaffenden Künstlern, Publizisten, Grafikern, Layoutern, Textern oder Musikern zahlt dieser Personenkreis als Pflichtabgabe 50 % in die Kasse, den Rest übernimmt zu 20 % der Bund, und 30 % beträgt dann diese Künstlersozialabgabe. Diese wird berechnet aus der Summe aller Beträge, die der Betrieb im Laufe eines Jahres an Künstler oder Publizisten für selbstständig erbrachte Leistungen bezahlt. In 2007 betrug dieser Abgabesatz 5,1 %. Wird bis 31.03. jeden Jahres diese Abgabe der Kasse nicht gemeldet, kann die Sozialkasse die Honorare schätzen, und diese liegen z.Zt. bei 86.000,- Euro jährlich. Dazu kann noch ein Ordnungsgeld von bis zu 5.000,- Euro kommen! Teure Etiketten, kann man da nur sagen. [D 340] (M. Bardong, Neustadt)

65

Umstellung auf Öko-Weinbau: Jetzt oder nie?

Wagenitz, J.; Fader, B.

Der Deutsche Weinbau, Neustadt (24) 22-24; 2007

Der ökologische Weinbau wird in Deutschland mit zunehmender Bedeutung auf 2.700 ha respektive 2,7 % von rund 200 Winzern betrieben. Davon entfallen auf Rheinland-Pfalz 1.960 ha, deren Öko-Hauptregion Rheinhessen ist. Die Betriebsgröße liegt hier bei 11,7 ha, an der Mosel bei 3,7 ha. Staatlich anerkannte Kontrollstellen wie Ecovin, Bioland, Demeter und Naturland überwachen den Anbau. Deren Richtlinien sind strenger als die Mindeststandards nach der EG-Öko Vo 2092/91. Öko-Winzer müssen auf Herbizideinsatz, chemische Insektizide und synthetischen N- Dünger verzichten. Anwendbare Pflanzenstärkungsmittel werden unter www.bvl.bund.de im Internet mitgeteilt. Zur Pilzbekämpfung sind nur Kupfer- und Schwefelpräparate erlaubt. In der Flaschen-Vermarktung liegen Riesling, Silvaner, Müller Thurgau, Dornfelder, Spätburgunder und Regent gut im Rennen. Auch Öko-Fasswein stößt bei guten Auszahlungspreisen auf steigendes Interesse. Kellereien bieten sogar schon langfristige Lieferverträge an. Wichtige Schritte zum Öko-Weinbau werden in Kurzform landesbezogen erläutert, auf betriebliche Voraussetzungen wird eingegangen, Grafiken untermauern den Beitrag. [D 340] (H. Schöffling, Trier)

66

Weinprämierungen im Vergleich

Bill, R.

Schweizerische Zeitschrift für Obst- und Weinbau, Wädenswil 144 (5) 6-8; 2008

Zu viele Wettbewerbe im In- und Ausland erschweren dem Konsumenten das qualitative Einstufen prämierter Tropfen. Anhand der Betrachtung einiger ausgewählter Anlässe zeigt sich, dass eine Teilnahme am richtigen Ort beinahe einer Medaillenchance gleichkommt. Mit der geringen Anzahl eingereichter Muster bei einzelnen Veranstaltungen lässt sich kaum medienwirksam eine repräsentative Plattform für den Schweizer Wein aufbauen. Eine Veränderung wäre angebracht; der Schweizer Wein hätte es verdient. [D 16] (Zus. Verf.)

67

Deutscher Wein - Markt

Deutsches Weininstitut, D-55116 Mainz; (4) 20 S.; 2007

Die Daten des GfK-Haushaltspanels für die Einkäufe privater Haushalte weisen für das 4. Quartal 2007 eine rückläufige Nachfrage nach Wein insgesamt aus. Insbesondere im Dezember wurde deutlich weniger Wein eingekauft als im Jahr zuvor. Stark gestiegene Energie- und Lebensmittelpreise reduzierten das verfügbare Budget der Haushalte und sorgten für eine Verunsicherung der Verbraucher. Die daraus resultierende Konsumzurückhaltung betraf zum Jahresende auch den Weinsektor, der sich im bisherigen Jahresverlauf noch überdurchschnittlich positiv entwickelt hatte. Einzige Ausnahme waren die deutschen Rotweine, die auch im letzten Quartal verstärkt nachgefragt wurden und dafür sorgten, dass deutsche Weine im 4. Quartal 2007 ihre Marktanteile weiter steigern konnten. Heimische Rotweine bleiben also auf Erfolgskurs und helfen, die Position deutscher Weine weiter zu verbessern. Der gute Verlauf der Weinernte 2007 mit einer Erzeugung von über 10 Mio. hl hat auch bei Weißweinen eine bessere Versorgungslage geschaffen, so dass durch zahlreiche Abfüllungen von 2007er Weißweinen noch im November und Dezember die Lieferkontinuität gewährleistet wurde. Die erfreuliche Nachfrageentwicklung nach deutschen Weinen im In- und Ausland kann durch ein breites Angebot befriedigt werden. Die starken Einbrüche bei der Weinernte in Italien sorgen für ein stabiles Preisniveau auch in den unteren Preis- und Qualitätssegmenten. Die Winzer können auf eine stabile Umsatzentwicklung hoffen. [Z 231] (Zus. Hrsg.)

68

Kundenbindung mit Herz und Verstand

Franke, J.; Orth, U.

Der Deutsche Weinbau, Neustadt (5) 16-18; 2008

Wie kann ein Weingut Kunden an seine „Marke“ binden? Eine jüngst an der Uni Kiel durchgeführte Studie zum Thema „Emotionale Bindung von Kunden“ beschäftigt sich mit genau dieser Frage und kommt dabei zu interessanten Erkenntnissen. Ganz allgemein ist festzustellen: Nur wer über detailliertes Wissen verfügt, welche Gedanken und Gefühle beim Besuch einer Verkaufsumgebung eine Bindung an die dort angebotene(n) Marke(n) beeinflussen, ist in der Lage, Maßnahmen zur Kundenbindung zu ergreifen. Solche Maßnahmen sind jedoch grundsätzlich zu empfehlen, da sie die Markentreue erhöhen, Verbraucher emotional binden, und die Durchsetzung eines Preisvorteils unterstützen. Erleichtert werden solche Maßnahmen durch die Tatsache, dass Besucher von Weingütern in der Regel hoch involviert und demzufolge eher bereit sind, sich auf eine emotionale Bindung einzulassen. Beachtet werden muss aber, dass es letztlich von der sorgsam Abstimmung von Verkaufsumgebung, Weinmarke, und der individuellen Kundenpersönlichkeit abhängt, wie stark die Bindung und damit die Markentreue ausfällt. [D 340] (Zus. Verff.)

69

Kommunikation als Schlüssel: Weinfeste als Vermarktungsform

Gaugler, A.

Das Deutsche Weinmagazin (6) 10-13; 2008

Weinfeste gibt es seit mehr als 20 Jahren. Der Wandel der Gesellschaft hat auch die Veranstaltungen verändert, weg vom angestaubten Image hin zu Information, Emotion, Aktion und Motivation. Das offensichtlichste Differenzierungsmerkmal eines Weingutes im Vergleich zum Handel ist die eindeutige Fachberatung und kompetente Unterstützung bei der Weinauswahl und diese Erwartungshaltung des Kunden sollte unbedingt erfüllt werden. Die Wahl des Veranstaltungsortes und der Veranstaltungsart werden oft noch in der Vorbereitung unterschätzt. Sobald der Besucher am Stand ist, zählt neben einem freundlich kompetent wirkenden Standpersonal die Auswahl des Sortiments: Womit kann ich mich abheben, was sollte besonders herausgestellt werden, was ist bei mir anders oder besser als bei anderen? Ausgefallene Werbemittel helfen als optische Highlights. Um weiterhin Erfolg zu haben, müssen die Weingüter sich der Dynamik des Marktes anpassen und altbewährte Wege abbrechen, um neue Kunden gewinnen zu können. [D 341] (K. Sternkopf, Berlin)

70

Gütesiegel als Marke: DC Pfalz - Region mit Profil

Klein, H.

Das Deutsche Weinmagazin (5) 8-11; 2008

Durch die veränderten Marktbedingungen und die wachsende Zahl an Mitbewerbern wird es zukünftig immer schwieriger werden, Wein zu einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis zu verkaufen. Die Kunden informieren sich und bilden sich weiter, die Anforderungen an einen Wein steigen. Eine langfristige Kundenbindung setzt die gute Qualität der Produkte und die Identifikation des Verbrauchers mit dem Produkt und seiner Herkunft voraus. Die Pfalz als beliebtes Anbaugebiet stellt den Regionalcharakter bei der Kommunikation ihrer Weine in den Vordergrund und bündelt die vorhandenen Kräfte, um somit besser auf die Herausforderungen des Marktes reagieren zu können. Mit dem Gütezeichen DC Pfalz erhält der Weintrinker die Sicherheit, einen nach Qualität und Typizität geprüften Wein, eben einen typischen Pfälzer, im Glas zu haben. Die pfälzer Betriebe haben den Vorteil einer verbesserten Marktdurchdringung und Wahrnehmung ihrer Produkte. Außerdem bietet DC Pfalz eine Art Qualitätsmanagement ohne große Bürokratie und ohne teuer zu sein. [D 341] (Zus. Verf.)

71

Rückkehr zum Naturkorken?

Pietsch, A.

Der Deutsche Weinbau, Neustadt (4) 16-17; 2008

Der deutsche Korkverband schätzt den Verbrauch von Korken auf 500-700 Millionen Stück pro Jahr, davon 150 Millionen Sektkorken. Nach Angaben des Verbandes hat sich der Markt für Naturkorken mengenmäßig stabilisiert und ist wieder im Steigen begriffen. Angeblich hat der Kork das beste Image und das Öffnen einer Flasche mit Korkenziehern wird traditionell als Ritual geschätzt. Im Einstiegsbereich und in unteren Qualitäten ist der Kunde alternativen Verschlüssen aufgeschlossen. Einige Weingüter behaupten, dass die Qualität der Korken besser geworden sei, was darauf zurückzuführen wäre, dass den Korkproduzenten Druck gemacht worden ist mit alternativen Flaschenverschlüssen. Die Zukunft wird's zeigen. [D 340] (H. Steffan, Landau)

72

Positionierung eines Weinguts, Teil I: Der Schlüssel zum Markterfolg. Teil II: Beispiel Lifestyle- und Traditionsweingut

Putz, G.

Der Winzer, Klosterneuburg 64 (2) 26-29, (3) 25-27; 2008

Die Positionierung eines Weinguts zählt zu den wichtigsten Unternehmensentscheidungen und ist essenziell für den Markterfolg. Die Entwicklung einer zukunftsweisenden Positionierung setzt ein grundlegendes Branchenverständnis sowie eine ausführliche Analyse voraus. Entscheidend ist, dass die angestrebte Positionierung am Markt nachgefragt wird, der Unterschied zum Wettbewerb deutlich gemacht werden kann und dass für diese Position auch ausreichendes Kundenpotenzial vorhanden ist. Erst wenn die Positionierung gefunden ist, kann mit der Marketingumsetzung sinnvoll begonnen werden. Ein Produkt oder ein Unternehmen zu positionieren, gehört zu den wichtigsten Aufgaben und gleichzeitig zu jenen, die allzu gerne vernachlässigt werden. Viel eher widmet man sich den operativen Aufgaben, die schnell Resultate zeigen. Ob es allerdings nachhaltige Resultate sind, zeigt sich oft erst im Nachhinein. Eine Positionierung auszuarbeiten, erfordert Arbeitsaufwand, Geduld und Zeit. Was sich im Positionierungsmodell so einfach darstellt, ist in der Praxis oft gar nicht einfach zu definieren bzw. umzusetzen. Wenn man allerdings die Positionierung gefunden hat und damit zu arbeiten beginnt, wird man erkennen, warum sich die Mühe gelohnt hat. [Z 229] (Zus. Verf.)

73

Sekt und Perlwein: Rosé legt zu

Schätzel, O.

Das Deutsche Weinmagazin (5) 12-15; 2008

Der deutsche Sektmarkt hat insgesamt deutlich zugelegt. Nach einem starken Einbruch ab der Jahrtausendwende rechnet die Branche insgesamt mit weiteren Aufwärtstrends in den nächsten Jahren. Mit ein Grund für den starken Rückgang des Sektverkaufs war die Einführung von Perlwein, der ähnliche Geschmackserlebnisse preiswerter vermitteln kann. Der Anteil von Winzersekten am gesamten Sektmarkt in Deutschland liegt zwischen 1,5 und 2,5 %. Über den Anteil an deutschen Sektgrundweinen an der deutschen Sektproduktion kann man nur spekulieren. In jedem Falle liegt er zur Zeit nicht unter 15 %. Auch hier wird durch zunehmende Qualitäts- und Preisdynamik mit Zuwächsen gerechnet. Die aktuellen Konsumtrends eröffnen weitere Perspektiven sowohl bei Marktanteilen wie auch bei der Positionierung im Mittel- und Hochpreissegment. Hierbei ist das gesamte Marketingmix gefordert: Neben grundsätzlichen Neuüberlegungen in der

Produktion von hochwertigen Sektgrundweinen werden ganzheitliche Betrachtungen in der Erstellung einer Angebotspyramide notwendig sein, um Wertschöpfungspotenziale zu nutzen. Schließlich sollten die gesamte deutsche Weinwirtschaft, die regionalen Weinwerbungen und die Winzer selbst das Bewusstsein für deutsche Spitzensekte mit einer gezielten Gesamtkommunikation schärfen. [D 341] (Zus. Verf.)

74

E-Mail-Marketing für Weinerzeuger: Virtuelle Post treffsicher auf den Weg bringen

Springob, F.

Rebe und Wein, Weinsberg 60 (11) 23-25; 2007

Im Wert von 4 Milliarden Euro wird jährlich in Deutschland Wein konsumiert; gewiss, der Großteil dieser Kaufsumme wird ohne große vorherige Werbung seitens der Erzeuger ausgegeben; man/frau weiß da Bescheid. Doch Getränke im Wert von 30 Millionen Euro werden „online“ geordert; Tendenz steigend. Die elektronische Post macht dies (und noch mehr) möglich. Um hier nicht dilettantisch vorzugehen sondern erfolgsorientiert, hat Verf. einige Tipps parat. Der virtuelle Weinfreund auf der Suche kontaktiert sehr oft zunächst eine der „Suchmaschinen“, um weiter zu kommen; also ist eine diesbezügliche Optimierung der Homepage vonnöten (z.B. entsprechende Links). Diese Sache verlangt jedoch Spezialwissen und ist in der Regel vom Winzer nicht zu steuern - „e-mail-Marketing“ aber schon. Das ist das Mittel der Wahl, um Kunden zu gewinnen. Newsletter und eine Homepage verstärken sich gegenseitig in ihrer Werbewirksamkeit und bieten viele Vorteile, ganz abgesehen von der Preiswürdigkeit des elektronischen Postverkehrs. Verfasser stellt noch einige technische Varianten des Postversandes vor, wie z.B. ein Listserver oder Content-Management-System (CMS). [D 314] (M. Bardong, Neustadt)

75

Entwicklung eines bekannten Weines: Quo vadis, Liebfrauenmilch

Stöhr, W.

Das Deutsche Weinmagazin (6) 27-29; 2008

Nach wie vor ist Liebfrauenmilch ein bedeutender Marktfaktor für den Absatz der Weine aus den Anbaugebieten Nahe, Rheinhessen und Pfalz. Etwa zwei Drittel der Liebfrauenmilch kommt aus dem Anbaugebiet Rheinhessen. Den Rest steuern die Anbaugebiete Pfalz und Nahe bei. Von Vorteil für die wenig sachkundigen Verbraucher ist die relativ

geringe Streuung der geschmacksbestimmenden Weinhaltstoffe und die Konzentration auf wenige Rebsorten, die den Charakter dieses Weines bestimmen. Typisierte Weine erleichtern den wenig sachkundigen Verbrauchern die Weinauswahl. Sensorisch sind für den angesprochenen Kundenkreis kaum oder überhaupt keine Unterschiede festzustellen. Er bekommt einen ansprechenden weißen Qualitätswein in der (gesetzlich) festgelegten Geschmacksrichtung lieblich zu einem günstigen Preis. Die Qualität ist durchweg besser als sein Ruf, wie die Ergebnisse der Qualitätsweinprüfung und nachträgliche Überprüfungen immer wieder belegen. Wie sollte sie auch schlechter sein. Weder die die Grundweine liefernden Erzeugerzusammenschlüsse noch die Fassweinerzeuger stellen Liebfrauenmilch her, sondern Rebsortenweine, denen sie alle die gleiche Sorgfalt angedeihen lassen, unabhängig davon, unter welchen der zulässigen Bezeichnungen die Erzeugnisse letztendlich auf den Markt gelangen. Liebfrauenmilch Sekte b. A. werden nur in einem sehr begrenzten Umfang hergestellt und vermarktet. [D 341] (Zus. Verf., gek.)

76

Produkt- und Sortimentsgestaltung: Weniger ist oft mehr...

Wechsler, B.

Das Deutsche Weinmagazin (4) 17-19; 2008

Produkt- und Sortimentsgestaltung ist ein wichtiger Teil der Unternehmensstrategie. Sicher ist das keine neue Erkenntnis. Gleichwohl sieht die Realität häufig anders aus. Die Resultate im Weinbau und Möglichkeiten der Kellerwirtschaft bestimmen das Angebot. Produktionsorientierung statt Marktorientierung - aus Sicht des Marketings, wo Kundenwünsche im Zentrum unternehmerischer Entscheidungen stehen, der falsche Weg. Deshalb bestimmt die Unternehmensstrategie die Sortimentsstruktur und damit die Maßnahmen in der Kellerwirtschaft und im Weinbau und nicht umgekehrt. [D 341] (Zus. Verf.)

SACHREGISTER

A

Abfüllung 55
Akarizid 44, 47
Alkohol 57
Analyse 9, 48, 59
Anatomie 42
Anbaufläche 34, 65
Anwuchs 27
Aroma 48, 49
Ausdünnen 24, 25, 26

B

Beere 17, 22, 39, 43
Begrünung 7, 13, 21, 24, 26, 31, 32
Betriebswirtschaft 72
Bewässerung 9, 21, 22, 32
Biologie 46
biologischer Pflanzenschutz 39, 40, 46
Blatt 9, 21, 22, 43
Boden 9, 13, 22, 32, 46
Bodenbearbeitung 13, 24
Botrytis 12, 21, 24, 39

C

China 3, 34
Chips 48

D

Deutschland 19, 44, 47, 56, 67
Dokumentation 4, 27
Düngung 7, 24, 26, 32

E

Edelreis 10
EDV 4, 36, 74
Eiswein 56
Entblätterung 24
Epidermis 39

Ertrag 7, 12, 21, 22, 26
Erziehung 15, 18, 26, 33
Esca 38
Etikett 53
EU 2, 60, 67
Export 67

F

Fass 48
Flasche 52, 62
Flaschenverschluss 51, 52, 54, 55, 58,
63
Flugzeug 35
Fungizid 44, 47

G

Genossenschaft 59
Genressourcen 6, 8
Gerät 15, 20, 27, 28, 30, 31, 37, 41, 43,
53, 63
Geschichte 3, 6
Gesetz 2, 19, 44, 56, 60, 64, 65
Gesundheit 2
Gibberellinsäure 25

H

Hagel 16, 35
Handel 62, 73
Herbizid 11, 20, 23, 44, 47
Humus 13

I

Import 67
Infektiosität 38
Insektizid 44, 46, 47

J

Jahrgang 29

Junganlage 18, 33

K

Kapital 59

Kellerei 72

Klima 9, 32, 36, 56

Klon 12, 19, 29, 50

Kohlendioxid 57

Kompost 21

Konsum 67, 73

Kork 58, 63, 71

Kosten 10, 15, 20, 41, 53, 63

L

Lagerung 52

Laubarbeit 24, 26, 32, 40

Lesegut 59

Licht 17

M

Maikäfer 46

Marketing 54, 74, 75

Milben 40

Mosel 35

Most 56

Mostgewinnung 56

Mostqualität 7, 12, 21, 22, 24, 26, 29,
32, 39, 49, 56, 59

N

Nachweis 48

Nahe 75

Niederschlag 21

O

Oidium 40

Oxidation 58

P

Pestizid 41, 43, 44, 47

Pfahl 33

Pfalz 70, 75

Pflanzenschutz 24, 26

Pflanzenstärkungsmittel 39, 40

Pflanzgut 18, 19

Pfropfung 10, 27

Phänologie 32

Photosynthese 22

Pilzkrankheit 34

Plasmopara 36, 40

Produktion 34, 62, 67

Prognose 36

R

Rebanlage 10

Rebe 38

Rebsorte 6, 8, 25, 26, 29, 32, 43, 49,
50

Reife 22, 29, 32

Rheinhessen 75

Rheinland-Pfalz 60, 65

Rotwein 49, 67

S

Saale-Unstrut 6

Sauerstoff 57

Schaden 35, 45

Schnitt 7, 14, 16, 21, 26, 32

Schönung 56

Schwarzholzkrankheit 45

Schweiz 8, 66

Sekt 73, 75

Sensorik 1

Sonnenbrand 17

Spross 7, 11, 20, 21, 42

Standraum 18, 33

Statistik 47, 67

Steillage 5, 9, 30

Stickstoff 13, 21, 24, 32, 57

Südtirol 45

Symptomatologie 17

T

Tagung 1
Technik 11, 14, 15, 18, 20, 23, 27, 28,
30, 31, 33, 35, 37, 41, 43, 53, 55, 57
Terroir 26
Traube 7
Traubenfäule 24
Traubenvollernter 5
Traubenwelke 42
Traubenwickler 40

U

umweltschonender Weinbau 40, 65
Unkrautbekämpfung 23
USA 42

W

Wachstumsregulator 25, 44
Wasserpotenzial 9, 21, 22
Wein 1, 34, 48, 52, 54, 57, 61, 66, 67,
68, 69, 70, 71, 72, 74, 75, 76
Weinbau 3, 4, 28, 34
Weinbezeichnung 2, 60, 70
Weinbezeichnung 60
Weinfehler 1, 54
Weinkultur 3
Weinpreis 67, 73
Weinqualität 7, 12, 22, 24, 26, 49, 50,
52, 56, 57, 66
Welt 67
Wurzel 22

Z

Züchtung 12