

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

Auswirkungen des Klimawandels, Teil 1: Herausforderung der Zukunft. Teil 2: Mit Maßnahmen rechtzeitig gegensteuern.

Bauer, K.; Fardossi, A.

Der Winzer, Wien 64 (5) 27-32, (6) 14-17; 2008

Die vom internationalen Klima-Ausschuss (IPCC) 2007 publizierten Daten zum aktuellen globalen Klimawandel und dessen wahrscheinlichen Ursachen, sowie die Szenarien zur weiteren Entwicklung bis zum Ende des 21. Jahrhunderts werden in komprimierter Form dargestellt, insbesondere die zu erwartende Erwärmung und räumlich wie zeitlich sich ändernde Niederschlagsverteilung. Hieraus werden positive und negative Auswirkungen auf den Weinbau in Mitteleuropa abgeleitet, zum Beispiel: Ausdehnung der Anbaufläche in höhere Lagen und weiter nach Norden, frühere Beerenreife und ein verändertes Sortenspektrum, aber auch Probleme mit vermehrt auftretenden Trockenperioden während der Vegetationszeit oder das Einwandern neuer Schaderreger. Für die Praxis wird eine Reihe von Punkten angesprochen, die den negativen Auswirkungen entgegen wirken sollen, sei es in Ertrags- oder in Neuanlagen: optimale Bodenpflege mit Sicherstellung der Wasserversorgung, ausgewogene Nährstoffversorgung, moderates Auslichten der Traubenzone und Traubenausdünnen; bei Neupflanzungen kommen zukünftig der richtigen Art der Bodenvorbereitung (Rigolen) sowie der richtigen Wahl der Rebsorte und der Unterlage gesteigerte Bedeutung zu. [Z 229] (M. Klenert, Landau)

2

Fast jeder vierte Hektar Rebfläche mit Riesling bestockt

Breitenfeld, J.

Statistische Monatshefte Rheinland-Pfalz 61 (4) 270-277; 2008

Der rheinland-pfälzische Weinbau ist nicht nur für das Land, sondern auch bundesweit von hoher Bedeutung. So werden in den sechs rheinland-pfälzischen Anbaugebieten etwa zwei Drittel des gesamten deutschen Weines erzeugt. Im Mai 2007 wuchsen in Rheinland-Pfalz auf 68 % der bestockten Rebfläche von insgesamt 63 731 ha weiße Rebsorten. Während zwischen 1997 und 2005 der Weißweinanbau um 14 510 ha bzw. 25,1 % zurückging, ist in den beiden letzten Jahren wieder eine leichte Zunahme zu verzeichnen. Deutlich verändert hat sich in dem Betrachtungszeitraum auch das Rebsortenspektrum. So verloren viele bekannte Weißweinsorten wie z. B. Müller-Thurgau, Scheurebe oder Silvaner, an Fläche. Deutlich zulegen konnten in diesem Segment nur Weißburgunder und Chardonnay. Der Anteil des Rieslings stieg - bei geringen Flächenverlusten - gegenüber 1997 auf 24 % der bestockten Rebfläche. Im Rotweinsegment konnten fast alle Rebsorten die Anbauflächen ausweiten. Die größten Zuwächse wiesen Dornfelder, Spätburgunder und Portugieser auf. [21146] (Zus. Verf.)

3

Die sächsische Weinbaugesellschaft. Eine Studie zur Geschichte und Wirkung der Gesellschaft in Sachsen und Deutschland

Ulrich, G.

Schriften zur Weingeschichte (159) 83 S.; 2008

Sachsen gehört heute zu den kleinen Anbaugebieten. Dies war im Mittelalter bis ins 18. Jahrhundert anders. Auch auf dem Gebiet der Literatur über Weinbau kamen in dieser Zeit bedeutende Beiträge aus Sachsen. Schon in der Niedergangsphase des sächsischen Weinbaus wurde die erste deutsche Weinbaugesellschaft am 18.11.1799 in Meissen gegründet. Ihre Geschichte und Bedeutung wird dargestellt. [Z 218] (W. Köglmeier, Geilweilerhof)

4

Erster Laubschnittzeitpunkt: Das ist der Gipfel

Becker, A.

Das Deutsche Weinmagazin (12) 16-21; 2008

Zwar wird der Gipfeltermin teilweise durch die Höhe des Drahtrahmens und arbeitswirtschaftliche Aspekte vorgegeben. Dennoch gibt es einige Faustregeln, die der Praktiker, gerade für die Qualitätsproduktion, beachten sollte. So wirken frühes Einkürzen und kurze Triebblängen in der Regel ertragsfördernd, spätes Einkürzen und lange Triebe mostgewichtssteigernd. Der späte Laubschnitt fördert außerdem die Lockerbeerigkeit und damit die Gesundheit der Trauben. Der optimale Zeitpunkt hierbei ist, wenn die Triebe zwar hoch aufrecht stehen, aber schon ein Umbiegen absehbar ist. Wie so oft wird auch das angestrebte Qualitätssegment den Winzer in seiner Entscheidung zum Gipfelzeitpunkt beeinflussen. Auf jeden Fall jedoch geht dieses Thema weit über die Praxis des gedankenlosen „Heckenschneidens“ und weit über Schönheitsaspekte der Spalierziehung hinaus. (Siehe auch „Schweiz. Zt. Obst- und Weinbau“ 144 (13) 4-7, 2008.) [D 341] (Zus. Verf.)

5

Sonnenbrand - eine Ausnahmeerscheinung?

Fox, R.

Der Deutsche Weinbau, Neustadt (11) 20-22; 2008

Auch bei Sonnenbrandschäden wird buchstäblich nichts so heiß gegessen, wie es gekocht wurde. Gegen frühzeitige, kräftige, sortenangepasste Entblätterung der Traubenzone spricht zumindest unter unseren wüchsigen Bedingungen im deutschen Weinbau wenig. Späte Entblätterung birgt jedoch zunehmend die Gefahr höherer Sonnenbrandschäden in sich. Das Risiko von Fäulnis ist trotz Klimawandels oder gerade deshalb höher einzustufen als das erneuter starker Sonnenbrandschäden wie im Jahr 2007. Inwieweit tatsächlich infolge des Klimawandels, verbunden mit zunehmenden Lücken in der Ozonschicht und damit Zunahme der UV-Strahlung, zukünftig öfter mit solchen Problemen zu rechnen ist, muss offen bleiben. Es gilt also bei der Entblätterung nach wie vor mit Augenmerk vorzugehen. [D 340] (Zus. Verf.)

6

Erzeugung von Top-Rieslingen

Fox, R.

Die Winzer-Zeitschrift 23 (5) 30-32; 2008

Die Gesamtheit aller weinbaulicher Maßnahmen einschließlich der Lagenwahl wirken sich auf die Weinqualität aus. Es gilt, mit Gefühl alle Mosaiksteine so zusammen zu setzen, dass ein harmonisches Gesamtbild entsteht. Dem Ziel eines ausgeprägten Sortenaromas ist besondere Beachtung zu schenken. Ältere, ausgeglichene Bestände in bester Lage mit mäßigem Ertrag bis ca. 80 kg/a und langer, stetiger Reife bei mittleren Temperaturen sowie ausreichende Wasserversorgung sind beste Voraussetzungen. Dem Kellerwirt fällt die Aufgabe zu, die wertgebenden Inhaltsstoffe durch schonende Verarbeitung, angepasste Maischestandzeiten sowie gezügelte Vergärung optimal „zur Geltung zu bringen“. [Z 217] (Zus. Verf.)

7

Licht oder Schatten? Aspekte zur Entblätterung

Fox, R.; Nikfardjam, M. P.

Der Deutsche Weinbau, Neustadt (10) 28-31; 2008

Im vorliegenden Beitrag werden verschiedene Versuchsergebnisse zum Thema Teilentblätterung vorgestellt, die die positiven Eigenschaften dieser weinbaulichen Maßnahme verdeutlichen. Eine Kombination von Entblätterung und Botrytizideinsatz erbrachte unter besonders problematischen Bedingungen einen Wirkungsgrad von 70 %. Am Beispiel der Rebsorte Lemberger wurden gezielte Phenoluntersuchungen im Zusammenhang mit der Entblätterung durchgeführt. Beim frühen Entblätterungszeitraum (15. Juni) wurden wesentlich höhere Anthocyanwerte (46,9 %) gemessen. Beim Grauburgunder waren die Unterschiede dagegen bei weitem nicht so groß wie bei den Rotweinsorten. Bei den sensorischen Verkostungen wurden keine signifikanten Unterschiede beobachtet. (Siehe auch Artikel von Fox, R.; Steinbrenner, P. in „Rebe & Wein“ 61 (6) 15-19, 2008.) [D 340] (M. Petgen, Neustadt)

8

Überlegungen zum Kleinterassenbau

Ganter, B.

Der Badische Winzer (6) 30-33; 2008

Durch das Erstellen von Kleinterrassen ist der Großteil an qualitativ hochwertigen Weinbausteillagen in der Ortenau für die Zukunft gesichert worden. Neben dem gelungenen landschaftsprägenden Element, kommen die deutlichen verbesserten Bewirtschaftungsmöglichkeiten im Direktzug und eine deutliche Erleichterung der Handarbeit am Steilhang zum Tragen. Die daraus resultierenden Vorteile in der Arbeits- und Betriebswirtschaft, neben den Vorzügen einer verbesserten Ökologie, sind gute Gründe für den Bau von Kleinterrassen. [Z 191] (Zus. Verf.)

9

Erfahrungen zum GA₃-Einsatz bei Lagrein

Hafner, P.

Obstbau - Weinbau. Fachblatt des Südtiroler Beratungsringes 45 (4) 126-127; 2008

Der Einsatz von Gibberellin GA3-Mitteln bei Lagrein ist unter bestimmten Voraussetzungen vorteilhaft. Angebracht scheint der Einsatz bei großtraubigen Lagreinklonen auf Pergelerziehung. Vor allem in Anlagen, wo es immer wieder größere Probleme mit dem Aufplatzen von Beeren und nachfolgenden Botrytis- und Essigfäuleinfektionen gibt. In solchen Anlagen kann die Traubengesundheit durch den Einsatz von GA 3 deutlich verbessert werden. Bei zeitlich einheitlichem und schnellem Blühverlauf sollte mit zwei Tabletten Berelex je hl behandelt werden, sobald 60 bis 70 % der Gescheine blühen. Bei verzögertem Blühverlauf sollte hingegen zweimal mit jeweils 1,5 Tabletten je hl im Abstand von zwei bis vier Tagen behandelt werden. Zur Ertragsregulierung empfehlen wir hingegen den Einsatz mit GA3 wegen der stark schwankenden Wirkung nicht. Bei kleintraubigen, sogenannten „Kurzstängel-Lagrein-Typen“, haben wir noch keine Beobachtungen zum GA3-Einsatz gemacht. Da diese Klone ohnehin deutlich weniger aufplatzen und auch wenig fruchtbar sind, raten wir ebenfalls von einer GA3-Behandlung ab. [AZ 302] (Zus. Verf.)

10

Optimale Düsenwahl?

Knewitz, H.; Strub, O.; Koch, H.

Das Deutsche Weinmagazin (9) 18-21; 2008

Alle Shark-Anwendungen sollten mit Düsen durchgeführt werden, die ein Verteilungsbild wie eine Bandspritzdüse besitzen. Grundsätzlich sollte möglichst grobtropfig gearbeitet werden. Im Tunnel bieten sich dafür die TVI und AirMix HC Injektorhohlkegeldüsen, die Antidriftdüsen oder die Injektorflachstrahldüsen an. Für handgeführte Systeme oder auch fahrbare, halboffene Geräte sollten die extrem grobtropfigen TVI Düsen bevorzugt werden, wenn ein Arbeitsdruck von mindestens 3 bar gewährleistet werden kann. Sofern nicht vom Gerätehersteller richtig vorgegeben, muss die richtige Positionierung und Einstellung der Düsen visuell vorgenommen werden. [D 341] (Zus. Verff.)

11

Grundlagen, Möglichkeiten und Grenzen: Blattdüngung

Müller, E.

Das Deutsche Weinmagazin (10) 16-23; 2008

Neben den Grundlagen der Blattdüngung wie Nährstoffaufnahme über das Blatt, Pflanzenverträglichkeit, Applikation usw. werden bestimmte Nährstoffe und ihre Anwendung über Blattdünger näher beleuchtet. Ein wichtiges Anwendungsgebiet sind die chelatisierten Fe-Dünger zur Chlorosebekämpfung. Mit dem Einsatz muss beim ersten Auftreten von Vergilbungserscheinungen begonnen und in 8-14tägigem Abstand bis zum Abklingen fortgeführt werden. Der Nährstoff N spielt in vielerlei Hinsicht eine Sonderrolle unter den Pflanzennährstoffen. Zielsetzungen für den Einsatz von N-haltigen Blattdüngern sind Wuchsstärkung, Stressminderung, Aufrechterhaltung der Photosyntheseleistung und Verbesserung der N-Versorgung der Hefen. Diese positiven Wirkungen werden allerdings in verschiedenen Versuchen nicht immer bestätigt. Weiterhin werden die Bedeutung von K- und Mg-haltigen Blattdüngern unter besonderer Berücksichtigung der Stiellähme diskutiert. Neben der Bedeutung der Mikronährstoffe für die Rebenernährung werden auch Blattdünger mit Zusatznutzen und blattdüngerähnliche Produkte erörtert. Am Ende des Beitrages wird nochmals eine Quelle für Produkte, Inhaltsstoffe, Aufwandmengen sowie Adressen und Links angegeben, die dem interessierten Leser weitere Informationen gibt. [D 341] (M. Petgen, Neustadt)

12

Bodenfeuchtigkeitsmessung - Grundlage für die Bewässerung im Weinbau Pertoll, G.

Obstbau - Weinbau. Fachblatt des Südtiroler Beratungsrings 45 (5) 145-149; 2008

Für eine optimale Steuerung der Bewässerung stellt die Messung der Bodenfeuchtigkeit ein wichtiges Hilfsmittel dar. Die Nährstoffverfügbarkeit und -aufnahme hängt sehr stark von der Bodenfeuchte ab. Zu niedrige wie auch zu hohe Wassergaben können sich negativ auf den Ertrag und auf die Traubengesundheit auswirken. Zudem können mit einer gezielten Steuerung der Bewässerung Kosten eingespart werden. Zur Messung der Bodenfeuchte stehen verschiedene Sensoren zur Verfügung, die den Wassergehalt (Vol.-%) oder die Wasserverfügbarkeit (Saugspannung) messen. Im Weinbau haben sich der Watermark Sensor und der kapazitive Sensor (FDR) als geeignet erwiesen. Der Watermark Sensor misst den elektrischen Widerstand eines Stromflusses und wird anhand eines Handlesegerätes oder eines Dataloggers in Saugspannung umgerechnet. Die Dateninterpretation dieses Sensors ist relativ einfach und der Anschaffungspreis ist angemessen. Der kapazitive Sensor (FDR) stellt eine genaue Messmethode dar. Mittels elektrischer Kapazität wird der volumetrische Wassergehalt des Bodens (Vol.-%) gemessen. Über eine Rohrsonde können mehrere Sensoren in der gewünschten Tiefe angebracht werden. Somit kann der Wassergehalt in den verschiedenen Bodenhorizonten beobachtet werden. Für eine kontinuierliche Aufzeichnung ist ein Datalogger notwendig und die Dateninterpretation verlangt einen gewissen Sachverstand. [AZ 302] (Zus. Verf.)

13

Teilentblätterung: manuell oder maschinell?

Petgen, M.; Schwarz, H. P.; Schild, J.

Der Deutsche Weinbau, Neustadt (9) 12-17; 2008

Die Teilentblätterung der Traubenzone hat sich als qualitätsfördernde Maßnahme im deutschen Weinbau fest etabliert. Die vorliegende Untersuchung hat bei den Rebsorten Riesling, Portugieser und St. Laurent gezeigt, dass es zwischen den Entblätterungssystemen (Fa. Clemens, Fa. Binger Seilzug, per Hand) Unterschiede bezüglich verschiedener Parameter der Traubenqualität gibt, die zwangsläufig nicht immer für die Weinqualität gelten. Die Ergebnisse aus dem Versuchsjahr 2007 haben die Erkenntnis aus dem Vorjahr insbesondere zur guten Wirkung der Teilentblätterung bei der Botrytisreduzierung bestätigt. Eine Empfehlung zum zweimaligen moderaten Teilentblättern kann aufgrund der besseren Botrytiswirkung für die Praxis gegeben werden. (Siehe auch „Schweiz. Zt. Obst- und Weinbau“ 144 (11) 6-9, 2008.) [D 340] (Zus. Verff.)

14

Frühe maschinelle Entblätterung der Traubenzone

Prior, B.

Das Deutsche Weinmagazin (10) 10-15; 2008

Die frühe Entblätterung der Traubenzone ist in der weinbaulichen Praxis mittlerweile weit verbreitet. Die Intensität, mit welcher diese Maßnahme durchgeführt wird, lässt sich je nach Erfordernis und Zielsetzung sehr stark variieren. Zudem lässt sich die Entblätterung arbeitswirtschaftlich und kostengünstig mechanisieren. Der Erfolg dieser Maßnahme ist besonders in der deutlichen Gesundheitsförderung der Trauben und der möglichen Ertragsreduzierung mit einhergehender Qualitätssteigerung begründet. Letzteres ist vor allem bei ertragreichen Sorten und Rotweinsorten (Farbe) von großem Vorteil. Als Vorleistung für nachfolgende manuelle Ertragsreduzierungsmaßnahmen bringt sie neben dem botrytismindernden Effekt auch arbeitswirtschaftliche Vorteile. Bei entsprechend intensiver Durchführung kann sie unter Umständen auch stärkere Ertragsreduzierungsmaßnahmen ersetzen. Aufgrund der mit der Klimaerwärmung einhergehenden intensiven Sonneneinstrahlung werden vor allem beim Weißwein teilweise zunehmend negative Einflüsse auf die Weinqualität befürchtet und Maßnahmen zur stärkeren Beschattung der Traubenzone diskutiert. Umfangreiche Untersuchungen am DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück haben gezeigt, dass negative Einflüsse einer intensiven Sonneneinstrahlung auf die Trauben, wie Sonnenbrand, Phenolgehalte und die TDN-Bildung im Wein durch eine frühe Entblätterung zwar etwas gesteigert werden können, das Ausmaß aber bisher auch in Extremjahren wie 2003 nicht besorgniserregend beziehungsweise für die weinbauliche Praxis von geringerer Bedeutung war. Zudem sind

diesbezüglich viele Ergebnisse nicht eindeutig und bedürfen weiterer Forschung. Schließlich ist zu bedenken, dass sich die frühe maschinelle Entblätterung der Traubenzone aufgrund der mit dieser Maßnahme einhergehenden Vorteile wie kaum eine andere weinbauliche Maßnahme gerade in den letzten Jahren etabliert hat, also in einem Zeitraum, in welchem die Klimaerwärmung bereits vollen Einzug gehalten hat. [D 341] (Zus. Verf., gek.)

15

Bodenabdeckung oder Tropfbewässerung?

Prior, B.

Der Deutsche Weinbau, Neustadt (8) 16-18; 2008

Die Bodenabdeckung begünstigt den Wasserhaushalt durch einen verminderten Oberflächenabfluss bzw. durch eine verbesserte Infiltration und durch Herabsetzung der Evaporation (Verdunstung über den Boden). Sie ist deshalb besonders für erosionsanfällige Hang- und Steillagen prädestiniert. Die Rebenvitalität kann damit merklich gesteigert werden. Die Begünstigung der Wasserversorgung bereits unmittelbar nach der Blüte hat teilweise eine erhebliche Ertragssteigerung zur Folge. Dennoch sinken die Mostgewichte nur selten ab, sondern steigen in der Regel mehr oder weniger deutlich an. Die rechtlich begrenzte Auflagenstärke bedingt bei einer Holzhäckselabdeckung etwa alle drei Jahre eine Erneuerung der Auflage. In nicht zur Chlorose neigenden Flachlagen kann zur Abdeckung im zweijährigen Turnus auch Stroh verwendet werden, welches in Steillagen aufgrund der Rutschgefahr ungünstig ist. Eine sachgerecht gesteuerte Tropfbewässerung (Terminierung, Wassermengen) führt zu einer Ertragssicherung und weniger zu einer Ertragssteigerung. Dies lässt in Abhängigkeit vom Jahrgang teilweise deutliche Mostgewichtsteigerungen zu. Wird sie zum Zwecke des Erosionsschutzes und als „Allround-System“ für wechselnde Witterungsbedingungen mit einer ganzflächigen Begrünung kombiniert, ist davon auszugehen, dass die Bewässerungsintensität in Trockenperioden erhöht werden muss. Hier stellt sich die Frage der ökologischen Rechtfertigung eines solchen Systems. Betrachtet man nicht das Mostgewicht, sondern die sensorische Ausprägung der Weine als Qualitätskriterium (wurde weder durch die Bodenabdeckung noch durch die Tropfbewässerung signifikant verbessert), dienen die untersuchten Maßnahmen zur Verbesserung des Wasserhaushaltes in erster Linie zur Steigerung der Rebenvitalität und zur Ertragssicherung auf trockenstressgefährdeten Standorten. [D 340] (Zus. Verf.)

16

Hand versus Maschine: Teilweise Entblätterung im basalen Triebbereich

Redl, H.

Der Winzer, Wien 64 (6) 18-22; 2008

Die maschinelle Entblätterung ermöglicht eine markante Reduktion der Traubenfäulnis. Je mehr Blätter entfernt werden, umso deutlicher fällt dieser befallsreduzierende Effekt aus. Im Gegenzug erhöht sich jedoch dramatisch mit zunehmend späterem Entblätterungstermin die Gefahr von Sonnenbrand. Eine radikale Entblätterung - auch wenn sie frühzeitig erfolgt - ist aus Gründen der Weinqualität unbedingt zu vermeiden. Die Entnahme von Blättern in der Traubenzone sollte nicht mehr als 1 bis 2 Blätter pro Trieb betragen, vorteilhafterweise aus dem inneren Stockbereich, was sich mit Entlaubungsgeräten jedoch kaum verwirklichen lässt. Die Entblätterung per Hand bietet demgegenüber ein individuelles Handeln. Im Zuge des prognostizierten Klimawandels wird man nicht umhin kommen, die Laubarbeit grundsätzlich zu überdenken. Bereits jetzt gilt es nach einer geeigneten wirtschaftlich und qualitativ vertretbaren Adaption zu forschen. [Z 229] (Zus. Verf.)

17

Bewässerung: Kostenbewusst und zielgenau
Rupp, D.

Rebe und Wein, Weinsberg 61 (5) 21-24; 2008

Im ersten Teil des Beitrages wird eine kritische Kosten-Nutzen-Analyse der Tröpfchenbewässerung dargestellt. Ausgehend von unterschiedlichen Auszahlungspreisen sowie potenziellen Mostgewichtssteigerungen wird die Rentabilität einer Tropfbewässerungsanlage in Abhängigkeit von der Häufigkeit von Trockenjahren modelliert und kritisch hinterfragt. Der zweite Teil beschäftigt sich mit der Bedeutung der Bewässerungssteuerung. Hier wird die unterschiedliche Reaktion der Reben im Hinblick auf Änderungen des Blattwasserpotenzials in Abhängigkeit von Bodenwassergehalten auf unterschiedlichen Standorten diskutiert. Um Aussagen über den Bewässerungsbedarf der Reben zu erhalten, wird auf die Möglichkeiten einer gemeinschaftlichen Nutzung von Messgeräten hingewiesen. Dies trägt zu einer Reduzierung der Kosten für die Bewässerungssteuerung bei und liefert, insbesondere in Lagen mit fehlender Bewässerungsinfrastruktur, wichtige Kenndaten, um gegebenenfalls die zu transportierende Wassermenge auf ein Minimum zu reduzieren. [D 314] (M. Stoll, Geisenheim)

18

Die globale Erwärmung der Atmosphäre: auch eine Herausforderung für den Weinbau? Boden, Rebe, Umwelt. Teil I: Versorgung mit Phosphat, Kalium, Kalk und Magnesium. Teil II: Erosion und Bodenverdichtung. Teil III: Stoffwechsel und Klimawandel.

Schramm, A.; Resch, H. N.

Das Deutsche Weinmagazin (6) 22-26, (7) 25-27, (9) 13-17; 2008

Verff. referieren in einem großen Überblick über (mögliche) Reaktionen der Rebe auf veränderte Umweltbedingungen, wie sie die derzeitige allmähliche Erwärmung des Klimas darstellt (ohne Literaturhinweise). Fast ausschließlich werden Erkenntnisse aus dem und weinbauliche Konsequenzen für das Weinbaugebiet Mosel behandelt. Es wird z. B. betont, dass eine optimierte Bodenbewirtschaftung unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit unabdingbar ist. Lysimeterversuche belegen u. a. die zunehmende Mineralisierungsleistung der Böden seit den 1990er Jahren aufgrund der im Mittel angestiegenen Bodentemperatur, und so werden aus den allgemein vorhandenen hohen Nährstoffvorräten im Boden Empfehlungen abgeleitet, die auf eine starke Reduktion der Düngung hinauslaufen, ebenso auf behutsame Bodenbearbeitung mit kontrollierter Begrünung. Schließlich wird auch auf das Problem der Bodenverdichtung wie auf spezielle Aspekte der Bekämpfung der Erosion in Steillagen eingegangen. [D 341] (M. Klenert, Landau)

19

Gibberellin-Versuche 2007 im Rebbau Siegfried, W.; Jüstrich, H.

Schweizerische Zeitschrift für Obst- und Weinbau, Wädenswil 144 (10) 4-7; 2008

Die Forschungsanstalt Agroscope ACW führte letztes Jahr erstmals an verschiedenen Standorten in der Deutschschweiz Versuche mit Gibberellin zum Studium der Ausdünnwirkung durch. Die Wirkung zunehmender GA3-Konzentrationen wurde mit der praxisüblichen Ertragsregulierung und dem Traubenteilen verglichen. Je nach Sorte und Lage kam es wegen des gebietsweise ungünstigen Blühverlaufs zu einer starken natürlichen Verrieselung. Bei den meisten Sorten führte eine Gibberellin-Dosis von 20 ppm zu einer weiteren Verrieselung und Lockerung des Traubengerüsts. Bei Riesling-Silvaner trat eine starke bis zu starke Verrieselung mit entsprechendem Ertragsverlust ein. Räuschling hingegen reagierte sowohl bei 20 als auch bei 40 ppm mit einem wesentlich besseren Beerenansatz, der die starke natürliche Verrieselung kompensierte. Blauburgunder zeigte eine lineare Dosis/Wirkungsbeziehung. Eine Dosis von 80 ppm verursachte vereinzelt eine Ausdünnung über 50 %. Die Trauben nahmen während der Reife jedoch wieder an Gewicht zu, sodass gegenüber der Standard-Regulierung nur ein Minderertrag von 30 bis 40 % resultierte. Beim Blauburgunder bestätigte sich, dass 20 ppm bei optimaler Applikation in die Blüte die angestrebte Auflockerung der Trauben auslöst und zu einer tolerierbaren Ertragsreduktion von 15 bis 20 % führt. Die Auflockerung bewirkte beim Blauburgunder auch eine Reduktion des Fäulnisbefalls. [D 16] (Zus. Verff.)

20

Lockere Trauben durch Gibberelline im Frühjahr?

Spies, S.; Hill, G. K.

Der Deutsche Weinbau, Neustadt (11) 16-19; 2008

Eine frühe Ausbringung von Gibb 3 bei Gescheinlängen zwischen 25 und 45 mm kann sortenabhängig zur Verlängerung der Hauptachse der Trauben führen. Die erzielte Auflockerung als Folge der Volumenvergrößerung der Traube beugt der durch Abquetschungen bedingten Fäule vor. In den meisten geprüften Anlagen blieb die frühe Gibb-Behandlung 2005 ohne signifikante Auswirkung auf Ertrag und Mostgewicht. Die Prüfung verschiedener Rebsorten hinsichtlich der Eignung der frühen Ausbringung von Gibb3 zur Traubenauflockerung ergab 2005 starke Reaktionen bei Traminer, Riesling, St.Laurent, Silvaner und Sauvignon Blanc. Parallel dazu war eine gute Wirkung auf botrytisbedingte Traubenfäule festzustellen. Im Jahr 2006 reagierten demgegenüber sämtliche untersuchten Rebsorten nur sehr schwach auf die Behandlung. Hinsichtlich der Nachwirkungen im Folgejahr zeigten sich meist weniger dramatische Auswirkungen als beim Einsatz von Gibberellin während der Reblüte. Trotzdem kann die frühe Gibb-Anwendung bei den empfindlichen Rebsorten erhebliche negative Wirkungen auf Fruchtansatz und Triebwachstum im Folgejahr ausüben. Verringerungen im Gescheinsansatz und Austriebsstörungen sind vor allem bei Riesling zu erwarten. Die klassischen Burgundersorten reagierten auf die Frühbehandlung nur mit geringer Stielverlängerung. Somit bleibt bei diesen Sorten die Behandlung während der Reblüte nach wie vor Standard. [D 340] (Zus. Verff.)

21

Vollernter zur Ertragsregulierung?

Strauß, M.

Das Deutsche Weinmagazin (9) 10-12; 2008

Im vorliegenden Beitrag wird deutlich gemacht, dass eine genaue Vorhersage über die Höhe der Ertragsreduktion durch das Ausdünnen mit dem Vollernter nicht möglich ist. Es werden verschiedene Versuchsergebnisse mit unterschiedlichen Sorten vorgestellt, die einen sehr unterschiedlichen Erfolg aufzeigen. Bei der Rebsorte Trollinger wurden durch die Vollernterausdünnung große Trauben entfernt bzw. geteilt. Auffällig war, dass die Ertragsreduktion der geringen und mittleren Intensität der Vollerntervariante keine Mostgewichtssteigerung zur Folge hatte. Abschließend wird darauf hingewiesen, dass das Verfahren in der praktischen Umsetzung mit einem großen Risiko verbunden ist. (Siehe auch „Rebe & Wein“ 61 (5) 16-20, 2008.) [D 341] (M. Petgen, Neustadt)

22

Wenn's ein bisschen mehr sein darf

Strauß, M.

Der Deutsche Weinbau, Neustadt (13) 12-14; 2008

Wegen unterschiedlichen Messverfahren sind die Leistungsangaben von Schleppermotoren nicht immer vergleichbar und für den Praktiker nicht selten verwirrend. Um verschiedene Fabrikate vergleichen zu können, ist die Angabe der Nennleistung bei Nenndrehzahl (gemessen unter Vollastbedingungen) auch weiterhin unverzichtbar. Wünschenswert ist die Angabe der Zapfwellenleistung nach OECD. Um in den Genuss der Vorteile von Konstantleistungsmotoren zu kommen, ist die Abstimmung der Zapfwellengetriebe auf die Motorcharakteristik vorauszusetzen. [D 340] (Zus. Verf.)

23

Geländeklima digital

Thomas, K.

Das Deutsche Weinmagazin (6) 20-21; 2008

Es wird über die bereits vor längerer Zeit erfolgte Digitalisierung der Kleinklimakarten, die zwischen den 1960er und 80er Jahren vom Deutschen Wetterdienst in Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz erstellt worden sind, berichtet. Sie geben Auskunft über die Spätfrostwahrscheinlichkeit zwischen dem 22.4. und dem 31.7. (Temperaturschwellen -2 und -4 °C) und die Besonnung während der Vegetationsperiode in den Anbaugebieten Ahr, Mittelrhein, Mosel, Pfalz und Rheinhessen. Aus den in digitalisierter Form vorliegenden Daten können nun in Kombination mit Geo-Informationssystemen (GIS) hochauflösende Modelle errechnet werden, die Abschätzungen der beiden genannten Klimagrößen auch für Bereiche erlauben, für die keine digitalisierten Daten vorliegen. Als Anwendungsbeispiel wird die Neuanlage von Reben genannt, für die die Daten praxisnahe Entscheidungshilfen geben können. [D 341] (M. Klenert, Landau)

24

Boden und Untergrund der deutschen Weinbaustandorte

Wittmann, O.

46 S.; 2007

Zur Erstellung der vorliegenden Dokumentation über die Böden in den deutschen Weinbaugebieten wurden verschiedene Datenquellen genutzt, wie geologische Karten und Boden- und Kleinklimakartierungen oder einschlägige Publikationen (ca. 60 Literaturhin-

weise). In einer Übersichtskarte und in tabellarischer Form wird in 12 wesentliche Bodenausgangsgesteine unterschieden, die von Vulkaniten (Kaiserstuhl/Südbaden, Nahe u.a.) über Schiefer (Mosel, Rheingau u.a.) und Kalkstein (Pfalz, Franken u.a.) bis zu Moränen- und kolluvialen Ablagerungen reichen. Schwerpunktmäßig und detailliert wird der jeweilige Profilaufbau der Rigosolhorizonte und des Unterbodens bis zum anstehenden Gestein beschrieben, einschließlich wichtiger Eigenschaften wie Körnung, Durchwurzelungsmöglichkeit, Durchlässigkeit, Humusgehalt, nutzbare Feldkapazität und Luftkapazität. Ergänzend werden die Themen „Bodenwasserhaushalt und Rebe“, „Boden und Weinqualität“ oder „Terroir“ gestreift. [A 3894] (M. Klenert, Landau)

25

Wann ist eine Blattdüngung sinnvoll?

Ziegler, B.

Der Deutsche Weinbau, Neustadt (11) 12-15; 2008

Harmonisch mit Nährstoffen und Wasser versorgte Reben brauchen keine Blattdüngung. Jedoch immer dann, wenn etwas aus dem Ruder läuft, können Blattdünger positive Effekte bringen. Mit einer prophylaktischen Anwendung dieser Spezialdünger geht der Winzer das Risiko ein, es auch mal umsonst gemacht zu haben. Für denjenigen, der „auf Nummer Sicher“ gehen will, stellt sie eine gewisse Versicherung dar, zu einem Preis von 10 bis über 100 Euro pro ha und Jahr. Durch die rasche Aufnahme und Wirksamkeit der über das Blatt gebrachten Nährstoffe kann die Blattdüngung auch eine gewisse Feuerwehrfunktion erfüllen. Vielversprechend sind die unter Pflanzenstärkungsmittel geführten Meeresalgenprodukte. Vielleicht hatten so manche Öko-Winzer der ersten Stunde doch recht, als sie schon vor einem Vierteljahrhundert auf diese Produkte schworen. [D 340] (Zus. Verf.)

26

Traubenfäule und Botrytis in den Griff bekommen

Bleyer, G.

Der Badische Winzer (6) 18-21; 2008

Die Basis für die Bekämpfung der Botrytis und anderer Fäulniserreger (z.B. Essigfäule) sind alle weinbaulichen und indirekten Maßnahmen, die das schnelle Abtrocknen, eine gute Belüftung und Belichtung der Trauben fördern. Sowohl die aktuellen wie auch die älteren Versuchsergebnisse belegen, dass eine optimale Bekämpfungsstrategie weinbauliche, indirekte und als Ergänzung chemische Maßnahmen sinnvoll miteinander kombiniert. Gegen Botrytis stehen folgende Fungizide (in Klammer Wirkstoff/Wirkstoffgruppe) zur Verfügung: Cantus (Boscalid/ Carboxyanilide), Scala (Pyrimethanil/ Anilinopyrimidine), Switch (Cyprodinil plus Fludioxinil/Anilinopyrimidine plus Phenylpyrrole) und Teldor (Fenhexamid/ Hydroxyanilide). Die Möglichkeiten zur Fäulnisverhinderung haben sich in jüngster Vergangenheit um den Einsatz von GIBB 3 und der maschinellen Entblätterungstechniken deutlich erweitert und verbessert. Beide Verfahren können sich auch auf die Erträge auswirken. [Z 191] (Zus. Verf.)

27

Applikationstechnik im Weinbau, Teil 1: Zielobjektorientierter Pflanzenschutz. Teil 2: Recycling und Sensortechnik

Geyrhofer, A. F.

Der Winzer, Wien 64 (4) 18-21, (5) 20-23; 2008

Die heutige Applikationstechnik im Weinbau steht in einem Spannungsfeld zwischen hoher pflanzenschützerischer Effektivität und niedriger negativer Umweltbeeinflussung. Ein sinnvoller Einsatz von Pflanzenschutzmitteln lässt sich daher nur mit einer zielobjektorientierten Applikation erreichen. Ein erster Schritt zu einer zielobjektorientierten Applikation besteht in der Optimierung der applikationstechnischen Parameter. Der zweite Schritt ist dann die Überprüfung der Applikationsqualität, sprich der Bedeckung der Weinrebe mit dem Pflanzenschutzmittel. Durch den Einsatz der Recycling- und Sensortechnik im Weinbau kommt es zu einer deutlichen Verbesserung bei der Einsparung von Pflanzenschutzmitteln und in der Folge zu einer massiven Reduzierung der Umweltbelastung. Mit der Recyclingtechnik wird der größte Teil der nichtangelagerten Pflanzenschutzmittelflüssigkeit aufgefangen und in den Gerätekreislauf zurückgeführt. Hingegen besteht die Funktion der Sensortechnik im Erkennen und Aussparen von Bestandslücken in der Rebkultur. Beim Vergleich dieser beiden Technologien kann konstatiert werden, dass die Sensortechnik einen geringeren konstruktiven Aufwand verursacht und deshalb das kostengünstigere Applikationsverfahren ist. Zudem können alle Pflanzenschutzgeräte mit dem Sensorsystem nachgerüstet werden. In Zukunft wird neben einer kontinuierlichen Weiterentwicklung und Verbesserung der Recycling- und

Sensortechnik die Automatisierung der Applikationstechnik wesentlich mehr an Bedeutung gewinnen. Neue Akzente werden in diesem Zusammenhang auch vom Precision Viticulture beispielsweise durch die Nutzung des Global Positioning Systems (GPS) gesetzt werden. Die Vision von einer vollkommenen technischen Automatisierung von Weinbaumaschinen - in diesem Fall von Applikationsgeräten - könnte nach dem derzeitigen Stand der Technik in den nächsten Jahrzehnten Wirklichkeit werden. [Z 229] (Zus. Verf., gek.)

28

Novellierung des Pflanzenschutzgesetzes: Was Winzer ab sofort beachten müssen
Hofmann, H.

Rebe und Wein, Weinsberg 61 (5) 16; 2008

Seit März 2008 ist die Neufassung des Pflanzenschutzgesetzes in Kraft. Verf. nennt einige wichtige Neuerungen, die jetzt zu beachten sind. Zum Beispiel besteht nun Aufzeichnungspflicht für Zeitpunkt, Menge, Art usw. des eingesetzten Mittels sowie die phänologische Entwicklung der Reben; ferner wird bei auslaufenden Zulassungen gegenüber früher häufiger eine Aufbrauchfrist für Restmengen gewährt und es gibt zur Entsorgungspflicht ebenso wie zu einer möglichen Verlängerung von Zulassungen geänderte Vorschriften. [D 314] (M. Klenert, Landau)

29

So wächst die Rebenperonospora
Kassemeyer, H. H.

Der Badische Winzer (5) 28-30; 2008

Die neuen Erkenntnisse über Wachstum und Entwicklung der Rebenperonospora zeigen die Möglichkeiten, aber auch die Grenzen kurativer Fungizide auf. Sie sind auf jeden Fall Bestandteil der Bekämpfungsstrategie, vor allem in den hochempfindlichen Stadien der Weinrebe während der Blüte. Das Prognosesystem VitiMeteo Plasmopara erleichtert ihren gezielten Einsatz. Zukünftig soll dieses System so erweitert werden, dass Befallsdruck und Infektionsstärke berücksichtigt werden. Damit wird die Entscheidung, ob und wann kurative Fungizide gegen die Rebenperonospora eingesetzt werden sollen, noch mehr erleichtert. [Z 191] (Zus. Verf.)

30

Wasserglas gegen Traubenfäulen?

Kast, W. K.; Fox, R.; Bleyer, K.

Der Deutsche Weinbau, Neustadt (12) 38-41; 2008

Wasserglas ist in bestimmten Fällen ein geeignetes Mittel zur Verminderung der Fäulnis der Keltertrauben. Es wirkt in Situationen gut, in denen der Botrytis pilz über die bei zunehmender Reife anfälliger werdende Beerenschale eindringt. Es wirkt dagegen schlecht, wenn die Trauben zu kompakt werden und sich die Beeren gegenseitig am Stilansatz abdrücken und dort Eintrittspforten für Schwächeparasiten entstehen. Bei kompakten Sorten sind deshalb Maßnahmen gegen die Kompaktheit vorrangig, wie z.B. gezielte Steuerung des Wachstums, frühes Entblättern, spätes Gipfeln, Einsatz von Gibb3 oder Regalis. Besondere Vorteile von Wasserglas sind: keine Rückstände im Wein, günstiger Preis, sehr lang anhaltende Wirkung, keine Resistenzgefahr. Besondere Probleme bereiten: Mischbarkeit, Verschmutzung von Geräten, wirtschaftlicher Einsatz wegen Mischungsproblemen nur mit Zweistoff-Applikationstechnik, keine Wirkung bei kompakten Trauben (Fäulnis von innen). Die Anwendung von Wasserglas kann die meist hochwirksame Behandlung mit Fungiziden zum Zeitpunkt kurz vor Traubenschluss auf keinen Fall ersetzen, allenfalls bei geringerem Befallsdruck ergänzen. Sie dürfte eher eine Alternative zu den Spätbehandlungen unter Ausnutzung der Wartezeit sein, wenn eine geeignete Applikationstechnik (Zweistoff-Verfahren) zur Verfügung steht. [D 340] (Zus. Verff.)

31

Ökologischer Weinbau: Regulierung der Schwarzfäule

Loskill, B.; Molitor, D.; Baus, O.; Berkelmann-Löhnertz, B.; Koch, E.; Harms, M.; Maixner, M.

Das Deutsche Weinmagazin (12) 8-12; 2008

Vor allem feucht-warme Witterungsphasen begünstigen Schwarzfäuleinfektionen, die während der gesamten Vegetationsperiode an allen grünen Rebsorten auftreten können. Ein später Traubenbefall kann hohe Ertragseinbußen nach sich ziehen, oder gar einen Totalausfall bewirken. Im konventionellen Weinbau ist die Ausbreitung des Erregers kontrollierbar, aber in ökologisch bewirtschafteten Anlagen ergeben sich große Probleme, da sich auch sogenannte pilzwiderstandsfähige Rebsorten wie Regent als anfällig erwiesen haben. Zur Entwicklung eines nachhaltigen Managementkonzeptes zur Eindämmung der Schwarzfäule wurde ein Projekt initiiert, dessen Koordination beim JKI in Bernkastel-Kues liegt. In einem Zeitraum von 4 Jahren sollen folgende 4 Studien durchgeführt werden: Dynamik der Sporenbildung und Sporenausbreitung; Anfälligkeit verschiedener Rebsorten (Risikoabschätzung); Auswirkung phytosanitärer Maßnahmen und sonstiger Kulturmaßnahmen (Befallsprävention); Auswirkungen direkter

Bekämpfungsmaßnahmen. Eine erste Selektion geeigneter Präparate erfolgte im Gewächshaus. Über 100 Präparate wurden getestet, nur wenige zeigten eine ausreichende Wirkung (Schwefel, Pflanzenextrakte, Kupferpräparate). Diese wurden in Freilandversuchen weiter getestet. Der kombinierte Einsatz von Schwefel und Kupfer ergab die besten Wirkungsgrade, eine Kombination aus Schwefel und Frutogard erzielte eine noch befriedigende Befallsreduktion. [D 341] (A. Kortekamp, Hohenheim)

32

Schwarzfäule - auch 2008 zu beachten!
Molitor, D.

Die Winzer-Zeitschrift 23 (5) 35-36; 2008

Auch wenn sich in den letzten drei Jahren die Situation hinsichtlich der Schwarzfäule in den nördlichen deutschen Anbaugebieten etwas entspannt hat, sollte der Krankheit weiterhin Beachtung geschenkt werden. Neben konsequent durchgeführten Maßnahmen der Kulturhygiene empfiehlt sich in Befallsgebieten bei jeder Pflanzenschutzmaßnahme der Einsatz eines Mittels aus der Wirkstoffgruppe der Dithiocarbamate, Triazole oder Strobilurine. Vertreter der Triazole und Strobilurine, die neben einer guten protektiven auch über eine kurative Wirkung verfügen, sollten dabei in der Phase der höchsten Beerenanfälligkeit zwischen abgehender Blüte und Traubenschluss positioniert werden. Für den ökologischen Weinbau empfehlen sich derzeit wöchentliche Behandlungen mit Kupfer und Schwefel. Im Vorblüte- und Blütebereich lässt der Einsatz des Pflanzenstärkungsmittels Frutogard eine Verbesserung der Wirksamkeit erwarten. [Z 217] (Zus. Verf.)

33

Stolbur-Phytoplasma bei der Rebe
Riedle-Bauer, M.

Der Winzer, Wien 64 (6) 23-25; 2008

Seit einigen Jahren wird in österreichischen Weingärten vermehrt Stolbur-Phytoplasma (Schwarzholzkrankheit, Bois Noir) eine Bakterienkrankheit beobachtet. Das Schadbild zeigt vorzeitige Vergilbungen der Blattspreiten bei Weißweinsorten, Rotverfärbungen bei Rotweinsorten. Erkrankte Triebe können Zick-Zack-Wuchs aufweisen, häufig sind Reihen von schwarzen, erhabenen Pusteln zu beobachten, schlechte Holzreife und kümmerwuchs. Gescheine und Trauben verrieseln und vertrocknen. Verf. beobachtete, dass die Übertragung durch Windenglasflügelzikaden (*Hyalesthes obsoletus*) und Wiesen-dickkopfszikaden (*Anaceratagallia ribauti*) erfolgt. Besonders letztere ist häufig anzutreffen, sie lebt im Unterwuchs (Gras und Kräuter). Die Bekämpfung erfolgt durch die Unterbrechung des Vermehrungszykluses, d.h. Boden offen halten oder mulchen evtl.

Einsatz von Phacelia oder Ölrettich. Auch sollen Stockausschläge entfernt und Triebe eingestrickt werden. Kranke Stöcke sollen bis knapp über der Veredlungsstelle zurückgeschnitten werden. [Z 229] (G. Mayer, Klosterneuburg)

34

Verteilung von Pflanzenschutzmitteln

Schildberger, B.; Trummer, C.

Der Winzer, Wien 64 (5) 24-26; 2008

Grundsätzlich ist die regelmäßige Überprüfung des Pflanzenschutzmittelgerätes der erste Schritt in Richtung optimale Applikation mit optimaler Verteilung und damit gezielter Wirkung der Pflanzenschutzmittel. Ein weiterer entscheidender Punkt ist, dass durch die Veränderung von Faktoren die Applikationsergebnisse stark beeinflusst werden, und daher die Einstellungen der Überprüfung laut der Österreichischen Arbeitsgemeinschaft für Integrierte Produktion (Ö.A.I.P.) nicht verändert werden sollen. Die Einstellung des optimalen Betriebsdrucks setzt Kenntnis über die Düsen voraus. Die Anpassung der Fahrgeschwindigkeit an die Rebanlage sollte vor einer Geräteüberprüfung erfolgen, da der Faktor Fahrgeschwindigkeit in die Einstellungen einfließt. [Z 229] (Zus. Verf.)

35

Die richtige Diagnose ist entscheidend: Rebschädlinge

Schirra, K. J.

Das Deutsche Weinmagazin (10) 28-31; 2008

Der Autor gibt gezielte Hinweise zum rechtzeitigen Erkennen und Bekämpfen tierischer Schadorganismen. Während die Obstbaumspinnmilbe **Panonychus ulmi** seit Jahren durch die Schonung der Raubmilben meistens kein Problem mehr darstellt, treten Schäden durch die Kräuselmilbe **Calepitrimerus vitis** vor allem in jüngeren Anlagen relativ häufig auf. Der Verfasser weist insbesondere auf die Gefahr der Verwechslung mit Thripsschäden hin. Er empfiehlt generell den Flugverlauf der Traubenwicklerarten **Lobesia botrana** und **Eupoecilia ambiguella** mit Pheromonfallen zu erfassen und leitet von der Biologie der Wicklerarten gezielte Bekämpfungsmaßnahmen ab. Eine Bekämpfung des Springwurmwicklers **Sparganotis pilleriana** wird empfohlen, wenn mehr als durchschnittlich fünf Larven pro Rebstock gefunden werden. Als Schadschwelle bei der Rebzikade **Empoasca vitis** werden fünf Larven pro Blatt genannt. Die, vielen Winzern im Frühjahr auffallenden, nicht schädlichen Haarmücken werden vorgestellt und der sich stark ausbreitende Asiatische Marienkäfer **Harmonia axyridis** und insbesondere dessen Farbvarianten beschrieben. [D 341] (W.K. Kast, Weinsberg)

36

Ökologische und physiologische Untersuchungen zur Schwarzholzkrankheit
Schweigkofler, W.; Roschatt, C.

Obstbau - Weinbau. Fachblatt des Südtiroler Beratungsrings 45 (5) 150-152; 2008

Derzeit sind viele Fragen zur Biologie und Verbreitung der Schwarzholzkrankheit noch offen. Schwerpunkt der Bekämpfungsstrategie muss weiterhin die Reduzierung des Überträgers *Hyalesthes obsoletus* bleiben, dies geschieht am besten durch gezielte Verdrängung seiner Wirtspflanzen (z. B. Brennnessel, Ackerwinde) aus der Rebanlage. Weitere Untersuchungen zur Physiologie der befallenen Rebe sollen beitragen, den Infektionsverlauf besser zu verstehen und damit vielleicht in Zukunft den Weg zu neuen Bekämpfungsstrategien zu ebnet. [AZ 302] (Zus. Verff.)

37

UTA - Untypische Alterungsnote: Jung und schon alt?

Eder, R.; Halseband, S.; Deißberger, W.; Müller, Y. M.; Sohlmann, R.; Redl, H.

Der Winzer, Wien 64 (6) 10-13; 2008

Der Weinhfehler UTA ist mit einer Ablehnungsquote von ca. 1 % bei der Qualitätsweinprüfung in Österreich zwar vorhanden, aber nicht so bedeutend wie in Deutschland. Es ist aber zu vermuten, dass bei Weinen der Qualitätsstufe Tafelwein und Landwein der Anteil an UTA-Weinen deutlich höher ist als bei den Qualitätsweinen. Auch sollte die UTA-Problematik nicht unterschätzt werden, da die Ursachen für das Auftreten dieses Fehlers größtenteils weinbauliche Stressfaktoren sind, die infolge des Klimawandels höchstwahrscheinlich künftig zunehmen werden. [Z 229] (Zus. Verff.)

38

Einfluss von Botrytiziden auf die Gärung

Fischer, U.; Wolz, S.

Der Deutsche Weinbau, Neustadt (12) 18-22; 2008

Für alle Rebsorten und Weintypen, für die kein biologischer Säureabbau vorgesehen ist, gibt es keinerlei Einschränkung für den Einsatz von Botrytiziden aus mikrobiologischer oder sensorischer Sicht, da weder Gärstörungen noch Fehleraromen bei praxisrelevanter Rückstandsmengen in der Literatur und in dem vorgestellten Versuch für Switch feststellbar waren. Wie berichtet, können sehr empfindliche Milchsäurestämmen unter schwierigen Bedingungen im Wachstum durch Abbauprodukte der Switch-Wirkstoffe gehemmt werden. Daher sollten möglichst leistungsfähige und eher neu im Markt eingeführte und sehr robuste Starterkulturen für solche Weine Anwendung finden. Auch wenn die Vorklärung mit Unterstützung von Enzymen keine eindeutige Abreicherung der Wirkstoffe des Switch zeigten, sollte auf sie nicht verzichtet werden, ebenso nicht auf eine vorbeugende Schönung mit 10 g/hl Aktivkohle. Gleichzeitig sollten wachstumsfördernde Bedingungen für die Milchsäurebakterien geschaffen werden u.a. durch den Einsatz spezieller Nährstoffpräparate für Bakterien, die Vermeidung niedriger pH-Werte unter 3,2, Temperaturen unter 15-18 °C und einen möglichst geringen Gehalt an freier und gebundener SO₂. [D 340] (Zus. Verff.)

39

Grundsätzliches zu Pressprogrammen (Teil 1). Pressprogramme und Pressqualität (Teil 2)

Freund, M.; Seckler, J.; Jung, R.

Der Deutsche Weinbau, Neustadt (12) 12-17, (13) 16-21; 2008

Im ersten Abschnitt der vorliegenden Publikation werden die Möglichkeiten diverser programmierbarer Pressabläufe dargestellt. Pressprogramme werden grundsätzlich in sogenannte Schablonenprogramme (Standard-) und sequentielle Programme (Cremant-) gegliedert. Jedes Pressprogramm wird durch unterschiedliche Druckstufen charakterisiert, wobei diese einen konstanten Pressdruck aufweisen. Standardprogramme variieren primär die Druckstufen, insbesondere deren Wiederholungen, die Druckhaltezeit und die Lockerungsphase des Pressgutes. Sequentielle Programme sind ähnlich strukturiert, weisen aber einen treppenartigen Druckaufbau mit einem spezifischen Maximaldruck auf. Aktuelle Entwicklungen sind selbstoptimierende Programme mit Gewichts- und Saftmengenerfassung. Auch nach den Eigenschaften des Traubenmaterials kann der Pressvorgang optimiert werden. Ergänzt werden die vorliegenden Programme durch Teilprogramme zur Pressenbefüllung, Vorentsaftung, Nachpressung oder Pressenentleerung. Der zweite Teil des Artikels beschäftigt sich mit den der Pressung vorgelagerten Verarbeitungsschritten, sowie den Auswirkungen von unterschiedlichen Pressprogrammen auf das Pressergebnis. Eine drucklose Vorentsaftung ist bei den meisten Pressenherstellern Teil des Programmangebotes. Dabei wird der Presskorb in Pressstellung gebracht und ein selbständiger Ablauf des Mostes ermöglicht. Im Vergleich zur rotierenden Vorentsaftung reduziert sich dabei der Trubanteil; die Ausbeute selbst erhöht sich um 0,3 bis 10,3 % (w/w). Zeitoptimierte Programme ergeben insgesamt einen Zeitvorteil zwischen 6 und 35 % an Stelle der zeitgesteuerten Pressversionen. [D 340] (W. Flak, Eisenstadt)

40

Entwicklung der Mikroorganismenflora bei der Spontangärung: Untersuchungen zum Einfluss von SO₂ und Ascorbinsäure

Herrmann, J. V.; Schindler, E.; Maier, C.; Geßner, M.; Miltenberger, R.

Das Deutsche Weinmagazin (13) 18-25; 2008

Durch den Zusatz von schwefliger Säure oder Ascorbinsäure in den Traubenmost konnte die Mikroorganismenflora während der Spontangärung deutlich zugunsten von *S. cerevisiae** beeinflusst werden. Der Zusatz von schwefliger Säure erwies sich besonders wirksam und führte nicht nur zu einer Verringerung der Keimzahlen in den Mosten um 90 %, sondern auch schon bereits zum Gärbeginn zu einer deutlichen Dominanz der *S. cerevisiae** über die Wildhefen. Durch den Einsatz der Trockenreinzuchthefer wurde zwar schon im Traubenmost die Dominanz von *S. cerevisiae** erreicht, jedoch waren auch

hier jahrgangsabhängig Wildhefen bis zur Gärmitte nachweisbar. Die Weine der spontan vergorenen Varianten präsentierten sich ansprechend, fruchtig, vollmundig und variantenreich und waren unter den hier gegebenen Voraussetzungen und Bedingungen durchaus interessante Alternativen zu den mit der Trockenreinzuchthefer vergorenen Weinen. [D 341] (Zus. Verff.)

41

Was bei Sektgrundweinen zu beachten ist

Krebs, H.; Bärmann, E.

Der Badische Winzer (7) 26-28; 2008

Zur Herstellung eines guten Sektes gelten zwar nicht immer die gleichen Voraussetzungen wie für Stillwein, aber nur aus einem guten Grundwein kann ein edler Sekt hergestellt werden. Bei sensorisch einwandfreien Grundweinen mit höheren SO₂-Gehalten bietet sich mit Perlwein eine sinnvolle Alternative an. Die jährlich erzeugte Menge von rund 2,5 Millionen Liter badischem Sekt b. A. kann sich nur dann von den einfachen Erzeugnissen abheben, wenn Traubenerzeuger, Grundweinhersteller und Verseker zusammenwirken und das Optimum anstreben. [Z 191] (Zus. Verff.)

42

Tipps zur Abfüllung von Wein

Marbé-Sans, D.

Schweizerische Zeitschrift für Obst- und Weinbau, Wädenswil 144 (9) 4-7; 2008

Die Abfüllung ist ein entscheidender Schritt im Prozess der Weinherstellung. Viel Beachtung ist insbesondere der Vorbereitung der Weine zu schenken. Die Arbeitsabläufe vor und während der Abfüllung sind insgesamt sehr aufwändig und erfordern große Sorgfalt. Zum Teil sind sie mit erheblichen Wartezeiten verbunden. Fehler oder Unterlassungen haben meist unangenehme Folgen, die sich in unverhältnismäßigen Nachbehandlungen niederschlagen. Nachträgliche Korrekturen erübrigen sich, wenn die im Folgenden erwähnten Regeln der guten Kellerpraxis im Auge behalten werden. [D 16] (Zus. Verff.)

43

Auswirkung von Licht und Temperatur auf Wein: „Höllische Zwei“

Mengler, H.

Rebe und Wein, Weinsberg 61 (5) 24-27; 2008

Lichteinfluss und höhere Lagertemperaturen schaden der Weinentwicklung im Allgemeinen. Die Bildung von schwefelhaltigen Substanzen bei gleichzeitiger Zerstörung der fruchtigen Aromakomponenten und die schnellere Alterung sind hierfür verantwortlich. Das ist keine neue Erkenntnis, macht sich aber in der modernen Weinwelt und dem modernen Weinverständnis störender bemerkbar als früher. Je frischer, fruchtbetonter und eleganter ein Wein ist, umso schneller und unangenehmer fallen die negativen Folgen von Licht und Temperatur auf. Eine Tatsache, um die die Weinbranche nicht herumkommt und die gerade bei der Auswahl der Flaschenfarbe (Weißglas) und der Lagertemperatur im Lagerkeller oder im Verkaufsraum einen höheren Stellenwert als bisher bekommen sollte. [D 314] (Zus. Verf.)

44

Automatische Gärkontrolle und Gärsteuerungen Schandelmaier, B.

Der Deutsche Weinbau, Neustadt (14) 12-15; 2008

Gutes handwerkliches Geschick und die Bereitschaft am Computer zu arbeiten, sind für die Effizienz einer Gärsteuerung unabdingbar. Reine Kostenabwägungen veranlassen kaum jemand zur Investition in eine Gärsteuerung. Die herkömmliche Gärkontrolle ist in jedem Fall deutlich kostengünstiger. Somit eignen sich solche Systeme für Betriebe, die fast ausschließlich trockene Weine erzeugen, für solche, die große Chargen und/oder teure Weine erzeugen und bei denen die Investitionskosten im Verhältnis zum Warenwert von untergeordneter Bedeutung sind. [D 340] (Zus. Verf.)

45

In den Zeiten des Klimawandels: Von der Süßreserve zur Sauerreserve? Sigler, J.

Der Badische Winzer (7) 21-25; 2008

Auch in Zeiten des Klimawandels soll die Süßreserve natürlich nicht durch eine „Sauerreserve“ abgelöst werden. Nach deren Vorbild hat das Staatliche Weinbauinstitut Freiburg jedoch Versuche mit Grünmost angestellt, um damit vorrangig säurearme Moste mit entsprechend hohen pH-Werten in einen mikrobiologisch stabilen Bereich unter pH 3,5 zu drücken, was auf Anhieb problemlos gelang. Im sensorischen Vergleich zur Säuerung mit reiner Weinsäure schnitt die Grünmostvariante bei diesem ersten Tastversuch allerdings nur mäßig ab. In weiteren Versuchen muss deshalb darauf geachtet werden, dass der Grünmost für oenologische Zwecke möglichst wenig unreif-grünliche Komponenten aufweist. Auch bei den rechtlichen Rahmenbedingungen erscheinen Anpassungen erforderlich, weshalb die „Sauerreserve“ für die Praxis bislang noch nicht vorbehaltlos empfohlen werden kann. [Z 191] (Zus. Verf.)

46

Verpackungsnovelle: die Fünfte!

Anonym

Der Deutsche Weinbau, Neustadt (4) 35; 2008

Voraussichtlich zum 01.01.2009 wird eine weitere Novelle der Verpackungsverordnung in Kraft treten. Ziel dieser Novelle ist es, das Problem der Trittbrettfahrer, deren Verpackungen zwar in der gelben Tonne und dem Altglascontainer landen, die dafür aber keine Lizenzgebühren entrichten, mit einem weitreichenden Anschlusszwang an die dualen Systeme und einer Vollständigkeitserklärung zu lösen. Letztere wird in der Weinwirtschaft jährlich für Betriebe fällig werden, die mehr als 80.000 kg Glas (ca. 160.000 Flaschen) pro Jahr in den Verkehr bringen. [D 340] (U. Seitz, Landau)

47

Nutzlast beim Transporter: Kartons oder Komfort?

Ellerbrock, F.

Das Deutsche Weinmagazin (13) 14-15; 2008

Wer viel auf Deutschlands Autobahnen mit Wein unterwegs ist, will und muss ein leistungsfähiges Fahrzeug haben, das Komfort bietet. Gerade dann, wenn der Winzer selbst am Steuer sitzt. Die Fahrzeuge der „Sprinterklasse“ haben sich stetig weiterentwickelt, wurden leistungsstärker, zum Glück auch sicherer. Doch all die komfortablen und hilfreichen Extras kosten wertvolle Nutzlast, die beim Weintransport ohnehin schnell an die Grenzen gerät. Der steigende Kontrolldruck unterwegs macht zudem auch vor ausliefernden Winzern nicht Halt. Der eine oder andere Betrieb könnte daher mit einem zusätzlichen Anhänger oder einem Wechsel vom 3,5-Tonner in eine andere Fahrzeug- oder Gewichtsklasse besser fahren, auch wenn die dann begrenzte Fahrgeschwindigkeit eine unangenehme Begleiterscheinung ist. [D 341] (Zus. Verf.)

48

Umstellung auf ökologischen Weinbau: Voraussetzungen, Chancen und Hürden

Fader, B.; Wagenitz, J.

Das Deutsche Weinmagazin (12) 22-25; 2008

Die Zahl der Umstellungsanfragen zum ökologischen Weinbau ist in den letzten 12 Monaten stark gestiegen. Dies ist zum einen auf die große Nachfrage der Kellereien nach Wein aus ökologischem Anbau zurückzuführen. Zudem stellen immer öfter Direktvermarkter mit hohem Qualitätsanspruch auf die ökologische Produktion um, da

Privatkunden der Topsegmente vermehrt nach Öko-Produkten fragen. [D 341] (Zus. Verff.)

49

Maschinenring-Gedanke auch im Weinbau

Fick-Haas, V.

Der Deutsche Weinbau, Neustadt (6) 32-35; 2008

Im Weinberg sind Maschinenringe schon seit Jahrzehnten Alltag. In Unterfranken haben sich jetzt Winzer zusammengeschlossen, um eine moderne mobile Abfüllanlage gemeinschaftlich zu nutzen. Die Autorin berichtet über die Entwicklung, Organisation und Arbeitsweise der Abfüll- und Etikettiergemeinschaft Untermain GbR, die 18 Winzer aus dem Maschinenring Untermain GbR gegründet haben. [D 340] (U. Seitz, Landau)

50

Kosten eines Traubenvollernters im Vergleich zur Handlese

Oberhofer, J.

Das Deutsche Weinmagazin (9) 22-23; 2008

Der Traubenvollernter ist eines der teuersten Arbeitsgeräte im Weinbaubetrieb. Die Erntekosten je Hektar hängen im Wesentlichen vom Einsatzumfang ab. Beim Selbstfahrer betragen bei einer jährlichen Einsatzfläche von 80 ha die Kosten netto 511 Euro je ha, während sie bei einer Einsatzfläche von 120 ha nur noch 389 Euro je ha betragen. Beim gezogenen Traubenvollernter belaufen sich die Kosten einer jährlichen Einsatzfläche von 30 ha netto auf 582 Euro je ha bei, während sie bei einer Einsatzfläche von 60 ha nur noch 400 Euro ausmachen. Bei der Handlese liegen die Kosten in Abhängigkeit vom Stundenlohn, der Erntemenge je Hektar und der Laubwandpflege im Bereich von 1600 bis 2000 Euro. Die Handlese ist damit mindestens drei Mal so teuer wie die Maschinenlese. Die Handlese lässt sich deshalb nur für Premium-Produkte, die entsprechend hochwertig sind und damit teuer verkauft werden können, rechtfertigen. [D 341] (Zus. Verff.)

51

Kosten des Weinbergschleppers: Zwei sind einer zuviel?

Oberhofer, J.

Das Deutsche Weinmagazin (11) 9-11; 2008

Der Weinbergsschlepper ist eines der teuersten Arbeitsgeräte im Weinbaubetrieb. Besitzt der Betrieb einen Schlepper und nutzt diesen 600 h/Jahr, so fallen bereits Gesamtkosten von 11 950 Euro an. Verfügt der Betrieb über einen zweiten Schlepper, so steigen die Kosten erheblich und betragen bei gleicher Gesamtstundenleistung im Betrieb schon 16520 Euro; sie übersteigen somit die Kosten gegenüber einem vorhandenen Schlepper um 4 570 Euro. (Siehe auch „Die Winzer-Zeitschrift“ 23 (7) 34-35, 2008.) [D 341] (Zus. Verf.)

52

Kosten der Bodenpflege im Weinbau Ochßner, T.

Der Deutsche Weinbau, Neustadt (10) 16-18; 2008

Da in verschiedenen Gebieten die unterschiedlichsten Formen und Arten einer Bodenpflege/Bodenbearbeitung vorliegen, werden an einem Beispiel die Kosten der „praxisüblichen“ Bodenpflege in einem Einzelverfahren errechnet. Vollkosten für eine Bodenpflege berechnen sich aus den Arbeitskosten, den variablen Maschinenkosten und den fixen Maschinenkosten. [D 340] (Zus. Verf.)

53

Regeln für den Pachtvertrag Schwingenschlögl, P.

Rebe und Wein, Weinsberg 61 (4) 23-24; 2008

Verf. gibt wichtige Hinweise darauf, was in einem Pachtvertrag (Weinbergsgelände, Weingut) unbedingt geregelt werden sollte, um möglichst Streitfälle von vornherein auszuschließen. Wichtig ist z. B., dass der Vertrag eine Pachtpreisanpassungsklausel enthält, die Veränderungen des ortsüblichen Pachtpreises während der Laufzeit berücksichtigt, oder es muss geregelt sein, in welchem Zustand die Pachtsache nach Ablauf des Vertrags zurückzugeben ist. Als weitere Problembereiche, die zu beachten sind, werden u. a. genannt: unpünktliche Zahlung der Pacht, Tod des Pächters, Eigenbedarf des Verpächters. Andererseits wird vor Überregulierung gewarnt, weil die sich in der Praxis negativ auswirken könnte. (Siehe auch ident. Artikel in „Dt. Weinbau“ (9) 22-23, 2008) [D 314] (M. Klenert, Landau)

54

Weinversand mit Paletten und Paketen: Partnerwahl mit System
Schygulla, M.

Das Deutsche Weinmagazin (13) 8-10; 2008

Das Einkaufsverhalten der Weinkunden hat sich massiv verändert. Anstatt wie früher ihren Jahresbedarf direkt ab Hof abzuholen, lassen sich nicht nur Privatkunden immer kleinere Mengen ins Haus liefern. Dies bedeutet einen erheblichen Anstieg der Verpackungs- und Versandkosten, auf die wegen des zunehmenden Preisdrucks besonders geachtet werden muss. Entscheidet sich der Winzer gegen die eigene Auslieferung, so gilt es, einen geeigneten Auslieferungspartner zu finden. In jedem Falle ist eine Situationsanalyse erforderlich hinsichtlich Kundenstruktur, gewünschtem Service, voraussichtlichem Versandaufkommen, durchschnittlicher Sendungsgröße, Preis. Für kleinere Versandmengen eignet sich eher ein Paketdienst. Die einzelnen Anbieter haben sich auf verschiedene Nischen spezialisiert. Zu beachten sind u. a. Maximalgewicht, Paketgröße, Serviceleistungen wie telefonisches Avis, Anlieferung am Samstag oder erneute Zustellung, wenn der Kunde nicht da ist. In den Preisvergleich einfließen sollten auch Kosten, die das Handling betreffen, z. B. das Zusammenbauen der Versandkartons, das Befüllen und Frankieren der Pakete sowie das Anliefern beim Depot des Paketdienstes, wenn kein Abholservice vereinbart ist. Oft hat die Gebietsweinwerbung einen Rahmenvertrag für ihre Mitglieder ausgehandelt, der etwas günstigere Preise beinhaltet. Bei allen Paketdiensten ist die Online-Verfolgung der Sendung durch Track & Trace im Preis inbegriffen. Speditionen wählt man für den Palettenversand bzw. größere Liefermengen. Auch wenn ein höheres Versandvolumen bessere Preise garantiert, sollte eine realistische Einschätzung erfolgen, da nach einer Testphase oft automatisch eine Preisanpassung ohne Nachverhandlung erfolgt. Die Frage, ob Linienverkehr oder Anschluss-Spedition, richtet sich nach dem regionalen Schwerpunkt und dem Service der Spedition. Bei allem ist zu beachten: Wein als tendenziell austauschbares Produkt lebt auch vom eingehaltenen Serviceversprechen und der Zusteller repräsentiert den Winzer beim Kunden. [D 341] (C. Grauer, Geilweilerhof)

55

Augen auf beim Transporterkauf
Seibert, H.

Das Deutsche Weinmagazin (13) 16-17; 2008

Viele ältere filterlose Dieselfahrzeuge dürfen ab diesem Jahr in manche Stadtgebiete nicht mehr einfahren. Die Anschaffung eines neuen, schadstoffarmen Fahrzeugs ist deshalb für diejenigen, die Auslieferungsfahrten machen, überlegenswert. In der 3,5 Tonnen-Klasse gibt es ein reichhaltiges Angebot, das in diesem Artikel unter besonderer

Berücksichtigung der Bedürfnisse von Winzerbetrieben beschrieben wird. [D 341] (Zus. Verf.)

56

Gebrauchtmaschinen: steuerliche Aspekte

Völlinger, A.

Der Deutsche Weinbau, Neustadt (10) 12-15; 2008

Verschiedene ökonomische Gründe können Ursache dafür sein, dass sich ein Betriebsleiter Maschinen oder Geräte auf dem Gebrauchtmaschinenmarkt beschafft. Steuerlich gesehen muss natürlich auch eine Maschine oder ein Gerät, das gebraucht erworben wurde, zunächst einmal aktiviert und abgeschrieben werden. Seit dem Jahr 2008 gibt es die degressive Abschreibung auch für neue Maschinen nicht mehr. Diese hatte, gerade auch bei Fahrzeugen, oft gegen die Investitionen gebrauchter Fahrzeuge gesprochen, weil hier die erhöhte degressive Abschreibung nicht möglich war. Die lineare Abschreibung orientiert sich prinzipiell bei allen Maschinen und Geräten an der sogenannten betriebsgewöhnlichen Nutzungsdauer. Hier wurden von den Finanzbehörden speziell auch branchentypische Abschreibungslisten erstellt. Diese betriebsgewöhnliche Nutzungsdauer ist bei neuen Maschinen zugrunde zu legen. Beim Kauf von Gebrauchtgeräten ist normalerweise zu ermitteln, wie alt das angeschaffte Anlagegut schon ist, und dann entsprechend der Restnutzungsdauer abzuschreiben. [D 340] (Zus. Verf., gek.)

57

Wiedererkennbares Weinprofil: DC Pfalz

Becker, A.

Der Deutsche Weinbau, Neustadt (10) 27; 2008

Die Pfalz ist das erste deutsche Anbaugebiet, welches mit den Rebsorten Riesling, Weiß-, Grau-, Spätburgunder und Dornfelder seit Dezember 2004 einen neuen Weg zur Vermarktung von Wein geht. Die Pfalzwein e.V. als Projektträger möchte in Zusammenarbeit mit dem DLR Rheinpfalz mit DC Pfalz Weine von unverwechselbarer Typizität und Qualität - eben einen typischen Pfälzer - kennzeichnen. Der Geschmack und die Herkunft werden so zum Einkaufskriterium für den Verbraucher. Wichtig sind hierbei eine gleichbleibende Qualität sowie ein wiedererkennbares Aussehen durch die markante Silberkapsel mit dem DC Pfalz-Logo. Weine mit dem Gütesiegel Districtus Controllatus Pfalz werden durch eine unabhängige Prüfungskommission im Geruch und Geschmack kontrolliert. [D 340] (Zus. Verf.)

58

Werbemöglichkeiten im Web 2.0 - Die neue Internet-Generation: flexibel und kundenorientiert

Gaugler, A.

Das Deutsche Weinmagazin (10) 32-34; 2008

Die neue Generation des Webauftritts bietet den Betrieben heutzutage eine kostengünstige Möglichkeit der Kundenbindung. Durch aktives Mitgestalten der Informationen auf der Weinguts-Website werden Kunden zu den besten Botschaftern eines Weingutes. Grundsätzlich gilt jedoch, je jünger die Zielgruppe, desto aktiver bringen sich diese Kunden ein. [D 341] (Zus. Verf.)

59

Die Weinregion in Szene setzen

Jacobi-Ewerth, M.

Der Badische Winzer (5) 34-36; 2008

Der Einstieg in die Gästebeherbergung muss vor dem Hintergrund hoher Investitionen, einer langen Kapitalbindung und einer Umorientierung des Betriebes genau überlegt werden. Der Arbeitszeitbedarf ist immens hoch. Das Angebot „Gäste auf dem Winzerhof“ hat nur dann eine Chance, wenn wichtige Handlungsfelder beachtet und umgesetzt werden. Stil, Erlebnisse, Kultur und Authentizität werden zukünftig entscheiden, welche

Regionen, Orte oder Betriebe sich diesen Markt erschließen und sich im Weintourismus behaupten können. [Z 191] (Zus. Verf.)

60

Der Wein ist keine Marke

Krieger, J.

Die Winzer-Zeitschrift 23 (4) 39-41; 2008

In Zeiten in denen vieles zu einer Marke hochstilisiert wird, um sich besser verkaufen zu können, diskutiert der Autor kritisch, welche Möglichkeiten es in der Weinbranche gibt bzw. gäbe, eine Marke zu entwickeln und zu vermarkten. Vom Winzer und seinem Weingut und den Schwierigkeiten einen qualitativ gleichbleibenden Markenwein zu produzieren, über die Region, die sich mit einem bestimmten Produkt vermarktet, bis hin zur Empfehlung die „Naturweinkultur“ zu pflegen, reicht das Spektrum der angesprochenen Möglichkeiten. Hinter der Produktion von Spitzenweinen steckt viel Wissen, Arbeit und Passion, die sich dann aber auch wieder entsprechend vermarkten lässt. Noch sind bei weitem, auch in Deutschland, nicht alle Karten ausgereizt. Nicht nur Marken, sondern auch individuelle, hochwertige Produkte lassen sich gut vermarkten. [Z 217] (U. Seitz, Landau)

61

Probierstube vorher - nachher

Pietsch, A.

Der Deutsche Weinbau, Neustadt (11) 24-26; 2008

Nicht nur Weingeschmack und Weinproduktion, sondern auch das Einkaufsverhalten der Kunden haben sich im Laufe der letzten 25 Jahre verändert. Dem gilt es bei der Darstellung von Weingut und Produkten Rechnung zu tragen, z. B. durch die Umgestaltung der Weinprobierstube. Früher erledigte der Kunde bei einem Besuch seinen kompletten jährlichen Weineinkauf. Das Verkaufsgespräch dauerte länger und diente der persönlichen Bindung zwischen Winzer und Kunde. Heute steht der Erlebniseinkauf im Vordergrund: Schauen - probieren - genießen. Der informierte Weinkunde kauft gezielter kleinere Partien bei verschiedenen Winzern. Das Verkaufsgespräch ist deutlich kürzer, wobei der Wein im Vordergrund steht. Deshalb ist zu überlegen, ob die Weinprobierstube noch den heutigen Anforderungen entspricht und den moderneren Stil des Weingutes und der Weine repräsentiert. Auf eine harmonische Farb- und Formgebung der Räumlichkeiten sollte geachtet werden, wobei jede Familie ihren eigenen Stil finden muss. Die Räumlichkeiten erfordern neben der gestalterischen evtl. auch eine funktionelle Anpassung. Neben Stehtischen werden in abgetrennten Räumen die Möglichkeiten für Erlebnisweinproben, aber auch für Seminare geschaffen. Anregungen kann man sich

bei Kollegen holen, die solche Umbaumaßnahmen bereits erfolgreich umgesetzt haben. Wichtig ist aber in jedem Fall eine genaue Analyse der Gegebenheiten des Weingutes bezüglich Modernität der Weine, der Kundenstruktur, der räumlichen und finanziellen Möglichkeiten und der Zielsetzung. [D 340] (C. Grauer, Geilweilerhof)

62

Welches Wasser passt zu welchem Wein?

Pietsch, A.

Der Deutsche Weinbau, Neustadt (14) 32-33; 2008

Die Lust auf Mineralwasser nimmt stetig zu. Der Verbraucher kann allein auf 600 deutsche Mineralwasser zurückgreifen. Angesichts der Vielfalt stellt sich die Frage: Welches Wasser passt zu welchem Wein? Für facettenreiche Weinproben empfiehlt sich ein relativ neutrales, den Wein nicht veränderndes Wasser. Zum Neutralisieren während einer Weinprobe ist Wasser dem Brot sogar vorzuziehen, da Enzyme im Speichel die Stärke aufspalten und der süße Geschmack Säure, Gerbstoffe und Süße des Weines abschwächt. Eine durch Zeit, Boden und Gestein komponierte Mineralität verleihen jedem Wasser seinen eigenen Geschmack. Die Auswahl des Wassers hängt von dem Wein ab, zu dem es gereicht wird. Für erdige, d. h. kräftige und tanninbetonte Rotweine eignet sich am besten ein Wasser mit ausgesprochen leichter Mineralisierung. Zu achten ist auch auf den Säuregehalt des Wassers, vor allem die Kohlensäure. Je weniger Säure im Wein, desto mehr Kohlensäure verträgt das Mineralwasser. Kohlensäure kann Gerb- und Bitterstoffe, Säuren oder mineralische Komponenten im Wein verstärken und in den Vordergrund bringen. Basische Wasser und stark hydrogencarbonathaltige Mineralwasser lassen die Weine etwas bitter erscheinen. Milde Wasser binden gut Säure und Gerbstoffe beim Wein ein. Letztendlich steht jedoch dem Konsumenten selbst die Entscheidung frei, welches Wasser er zu welchem Wein bevorzugt. [D 340] (C. Grauer, Geilweilerhof)

63

Brot und Wein - ein harmonisches Duo

Saaler, K.

Das Deutsche Weinmagazin (10) 35-37; 2008

Die Kombination von Brot und Wein eignet sich durchaus, eine eigenständige Weinprobe daraus zu machen, um die Kunden für einen bewussten Genuss zu sensibilisieren. Dabei ist es spannend, den Gemeinsamkeiten von Brot und Wein auf die Spur zu gehen und diese lebendig darzustellen. Man sollte darauf achten, dass man das Ganze nicht überfrachtet: sechs Pärchen reichen voll und ganz aus. [D 341] (Zus. Verf.)

64

Codierung als Chance fürs Marketing der Zukunft: Mit QR-Code ran an die Kunden

Stoffel, C. C.

Das Deutsche Weinmagazin (9) 24-27; 2008

Erst wenn die Durchgängigkeit der Logistikprozesse im gesamten Handel von der Basis des Traubenanbaus bis zur Traubenlese und anschließenden Verarbeitung bis über den Weinausbau und Füllung in die Flasche abgeschlossen ist, wird das Thema QR-Code weiterhin die Branche beschäftigen. Sowohl für Weinerzeuger, Weinhändler und letztlich Konsumenten stellt die QR-Technologie ein unabdingbares Instrumentarium dar. Der Handel forciert, richtigerweise, bereits die Integration der unterschiedlichen Datenbanken hin zu einem Standard für die gesamte Prozesskette der Weinwirtschaft. Sicher nicht nur, um die eigene Entwicklung zu fördern, sondern auch um der Vielfalt des Weinmarktes weiter eine Chance auf Zukunft zu geben. Als Fazit ist festzustellen, dass über Techniken wie QR-Code, DataMatrix, Bee Taggs und zahlreiche andere Kennzeichnungsformate nützliche und ergänzende Informationen über und zum Produkt dem Weinfreund zugänglich werden und diesen an „seinen Wein“ binden. Ein wirklicher Zusatznutzen, den der Konsument in der informierten Gesellschaft mehr und mehr von „seinem“ Erzeuger zukünftig einfordern wird. Nicht nur von den großen Weinerzeugern und Kellereien, sondern ganz besonders von den zahlreichen kleinen und mittleren Betrieben, die im selben umkämpften Weinmarkt aktiv sind, sollte dies als Chance deutlich gesehen werden. [D 341] (Zus. Verf.)

65

Die „Roten“ sind weiter gefragt

Stöhr, W.

Das Deutsche Weinmagazin (11) 16-20; 2008

Durch eine verstärkte Nachfrage nach Rotwein, und erheblich unterstützt durch beachtliche Fassweinpreise für rote Weine, wurden die Rotweinreblächen erheblich ausgeweitet. Während die Wiederbepflanzungen mit roten Rebsorten in den letzten zwei bis drei Jahren stark nachgelassen haben, sind die Weinmosternten aufgrund des jugendlichen Alters der Rotweinflächen angestiegen. Seit 2002 gehen die Anstellungen zur Qualitätsweinprüfung der selbstvermarktenden Weinbaubetriebe in Rheinland-Pfalz leicht zurück. Dafür steigen die Anstellungen der Weinhandelskellereien stärker an. Nach den Ergebnissen der Marktforschung werden rote Weine von den im Lebensmitteleinzelhandel und bei den Discountern einkaufenden Verbrauchern gut nachgefragt. Eine Trendwende in diesem Marktsegment ist bisher nicht zu erkennen. Es wird zwischen den Absatzwegen zu Verschiebungen zugunsten der Weinkellereien und Erzeugerzusammenschlüssen, die vorrangig den Lebensmitteleinzelhandel und die Discounter bedienen, auf

Kosten der selbstvermarktenden Weinbaubetriebe kommen. Von einem Ende des Rotweinbooms kann deshalb noch nicht gesprochen werden. Eine Marktsättigung scheint aber erreicht zu sein. [D 341] (Zus. Verf., gek.)

SACHREGISTER

A

Abfüllung 42, 49
Analyse 36
Anbaufläche 2, 3, 48, 65
Anthocyan 7
Arbeitskraft 52
Ascorbinsäure 40
Ausdünnen 19, 21
Azidität 18, 45

B

Baden 8
Begrünung 15, 18, 33
Bentonit 42
Bewässerung 15, 17
Biologie 29, 36
biologischer Säureabbau 38
biologischer Pflanzenschutz 30, 31, 32, 48
Blatt 11, 17, 25, 36
Boden 12, 18, 24
Bodenbearbeitung 52
Botrytis 7, 13, 14, 19, 20, 25, 26, 30
Broschüre 3

C

Calcium 18

D

Deutschland 28
Dokumentation 24, 64
Düngung 11, 18, 25

E

EDV 23, 39, 44, 58
Eisen 25
Entblätterung 7, 13, 14, 16, 26
Ernährung 15

Erosion 15, 18

Ertrag 11, 13, 14, 15, 19, 21

F

Farbe 13
Filtration 42
Flasche 46
Fungizid 26, 29, 30, 32, 38

G

Gärung 38, 40, 44
Gebäude 61
Genossenschaft 3, 49
Gerät 3, 10, 12, 13, 27, 44, 52, 56
Geschichte 3
Gesetz 28, 46, 48, 53
Gibberellinsäure 9, 19, 20, 26

H

Handel 65
Hefe 15, 40
Herbizid 10
Humus 18

J

Junganlage 8

K

Kalium 11, 18
Kapital 53
Klima 1, 23, 45
Kompost 15
Kosten 12, 17, 44, 50, 51, 52, 54, 55

L

Lagerung 43
Laubarbeit 4
Licht 43

M

Magnesium 11, 18, 25
Marienkäfer 35
Mikrobiologie 40
Milben 35
Mineralstoff 36
Mosel 24
Most 13, 38
Mostgewinnung 39
Mostqualität 3, 11, 13, 14, 15, 18, 19,
21, 36, 39, 40, 41, 45

O

Ökologie 23, 24
Ökonomie 49, 51
Österreich 1, 33, 37

P

Pestizid 35
Pfalz 57
Phänologie 1, 4, 20
Pheromon 35
Phosphor 11, 18
Plasmopara 29
Polyphenol 7
Presse 39
Produktion 65

R

Rebe 18
Rebsorte 2, 6, 7, 9
Reife 45
Rheinland-Pfalz 2, 48
Rotwein 13, 42, 65
Rückstand 38

S

Sachsen 3
Säure 45
Schnitt 11
Schönung 42

Schwarzfäule 31, 32
Schwarzholzkrankheit 33, 36
Schwefel 40, 41
Schweiz 19
Sekt 41
Sonnenbrand 5, 14
Stabilisierung 42
Standort 23
Statistik 2
Steillage 8
Steuer 56
Stickstoff 11, 13, 15, 18, 25
Stoffwechsel 18
Südtirol 9
Symptomatologie 35

T

Technik 8, 10, 12, 13, 16, 22, 27, 34
Temperatur 43
Terroir 24
Thrips 35
Transport 47, 54, 55
Traube 9, 20
Traubensaft 45
Traubenvollernter 21, 50
Traubenwickler 35
Trub 39

U

umweltschonender Weinbau 48
Umweltschutz 27
Unkrautbekämpfung 33
Unterrichtswesen 3
untypische Alterungsnote 37

V

Vektor 33, 36

W

Wachstumsregulator 20
Wasser 12, 62

Wasserpotenzial 12, 15, 17

Wein 42, 43, 47, 54, 55, 57, 58, 60, 61,
62, 63, 64

Weinbau 1, 3

Weinbezeichnung 57, 60

Weinfehler 14

Weingut 59

Weinqualität 6, 7, 13, 40, 41, 43, 45

Z

Zikade 33, 35, 36

Zugmaschine 22, 51, 52