



ARBEITEN IM WEINBAU

Jungrebenpflege

Im ersten Standjahr bedürfen die gepflanzten Reben eine erhöhte Pflege, damit sie gut gedeihen und lange Freude machen. Bei trockenen Verhältnissen ist eine regelmässige Wassergabe unerlässlich, und der Boden im Unterstockbereich sollte durch maschinelles oder händisches Hacken bearbeitet werden. Herbizide sollten nach Möglichkeit vermieden werden. Pflanzröhren (Abb.1) haben sich als guter Schutz vor «mechanischen Schäden» und vor Wildfrass bewährt. Ebenso bilden sie in der Startphase ein gutes, treibhausartiges Klima. Pflanzenschutz darf aber auch trotz Verwendung von Pflanzröhren nicht vernachlässigt werden. In frostgefährdeten Lagen empfiehlt es sich, die Röhren über die Wintermonate zu entfernen.

Erziehung und Schnitt (einfacher Strecker)

Wichtigstes Ziel im ersten Jahr ist das Erhalten eines kräftigen Triebes (Abb. 2). Beim ersten Ausbrechen sollten die Austriebe mindestens 10 cm lang sein. Nun werden alle Austriebe unterhalb des Zapfens entfernt, sodass nur noch ein bis zwei Austriebe verbleiben (Abb. 3). Im Sommer wird der oberliegende Trieb ausgebrochen. Für die Bildung eines aufrechten Stammes wird der Trieb ab jetzt regelmässig am Pflanzstab hochgebunden. Im Herbst sollten nicht verholzte Triebe gegipfelt werden. Im folgenden Winter werden die einjährigen Reben mit schwachem Wuchs auf zwei Augen zurückgeschnitten, kräftigere auf ein kurzes Stämmchen. Auch im zweiten Jahr steht die Pflege im Zeichen des Stockaufbaus. Hier werden Reben mit mittlerem Wuchs unter dem Bindedraht geschnitten. Normal bis kräftig entwickelte Reben können bereits als kleiner Bogen geschnitten und gebunden werden. Bei dreijährigen Stöcken wird zirka eine Rebschere unter dem Bindedraht eine passende Rute ausgesucht und dort das Stämmchen abgeschnitten. Die Rute wird dann über die Schnittstelle gebogen. Nötigenfalls wird noch ein Reservezapfen angeschnitten. Ob und wie viele Trauben am Stock belassen werden, hängt stark von Unterlage, Sorte und Wüchsigkeit ab. Zu früh stark belastete Jungreben erholen sich, wenn überhaupt, nur sehr langsam.



Abb. 1: Pflanzhüllen bieten Schutz gegen verschiedene Einwirkungen.



Abb. 2: Ziel im ersten Jahr: ein kräftiger Trieb.

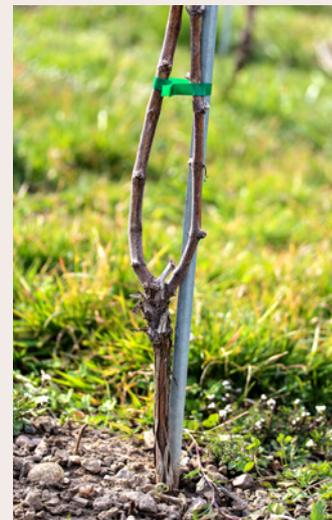


Abb. 3: Im Jahr 2 wird auf maximal zwei Austriebe reduziert.

Leserfrage:

Ich habe einen kleinen Rebberg im Thurgau mit Blauburgunder und Divona bestockt. Der jährliche Ertrag liegt bei ca. 300 Kilo. Ich keltere den Wein selber für den Eigenbedarf. Nun hat der Blauburgunder einen Böckser gebildet. Mein Vater hat mir gesagt, ich solle dem Wein Silber begeben. Ist das erlaubt und wirkt das? Was raten Sie mir?

B.D. AUS WEINFELDEN

Danke für Ihre interessante Frage. Ja, Ihr Vater hat recht. Früher hat man böcksernde Weine unter anderem mit Silberchlorid behandelt. Dieser Weinefehler, der durch schwefelhaltige Verbindungen hervorgerufen wird, muss jedoch nicht immer durch Zusatz von «weinfremden» Substanzen behandelt werden. Manchmal hilft auch schon das Lüften des Weins, bzw. das Filtrieren. Silberchlorid war lange Zeit im Einsatz, wurde basierend auf dem Inkrafttreten der revidierten Verordnung für Getränke am 1.7.2020 aber verboten. Zu beachten sind jedoch Übergangsbestimmungen: Weine, die vor dem 7.12.2019 fertig produziert und mit Silberchlorid behandelt wurden, dürfen bis am 30.6.2021 noch in den Verkehr gebracht werden. (Hierzu beachten Sie bitte die Liste der zulässigen önologischen Verfahren gemäss Bundesamt für Lebensmittelsicherheit BLV: 200702_DE_Liste_oenologische_Verfahren.pdf). Der Verzicht auf Silberchlorid ist aber kein Problem. Als Alternativen bieten sich Kupfersulfat und Kupfercitrat an (hier die Herstellerangaben beachten). Auch die Zugabe von reinem Kupfer ist zulässig. Die im Wein verbleibende Menge an Kupfer darf 1 mg/L aber nicht überschreiten. Da jeder Wein unterschiedlich auf die Beigabe vom Kupfersulfat reagiert, sind Vortests unerlässlich. Zu beachten ist ausserdem, dass Kupfersalze 24 bis 48 Stunden brauchen, bis sie einen Böckser deutlich wahrnehmbar reduzieren. THIERRY WINS, AGROSCOPE ■

Senden Sie Ihre Frage an: info@szow.ch