

● Veredeln von Reben

Mit dem Auftreten der Reblaus Mitte des 19. Jahrhunderts hat sich die Vermehrung der Weinreben grundlegend verändert. Die Zerstörung fast aller Rebanlagen in Europa hat dazu geführt, dass europäische Rebsorten auf amerikanische Unterlagen gepfropft werden. Die Reblaus lebt in einer Art Symbiose mit den Wurzeln der amerikanischen Reben und richtet an diesen kaum Schäden an. Ganz im Gegensatz zu den europäischen Reben, die nach Befall durch den Schädling zu Grunde gehen.



Abb. 1: Zuschneiden der Ruten auf 30-40 cm.



Abb. 2: Blenden der Augen.

Unterlagenholz

Das Unterlagenholz wird entweder in Schräg- oder Einzelpfahlerziehung in so genannten Schnittgärten gezogen. Wichtig sind die Holzreife und die Dicke des Holzes. Man belässt acht bis zehn Triebe pro Stock. Pro Stock und Jahr können so zirka 60 bis 70 Unterlagen erwartet werden. Im Winter werden die Ruten geerntet, ausgeputzt und auf 30 bis 40 cm geschnitten. Am Fuss der Unterlage muss sich ein Knoten befinden. Die geschnittenen Unterlagen werden mit dem Blindmesser geblendet (in den Rebschulen erfolgt diese Arbeit maschinell



Abb. 3: Schneiden der Edelreiser auf ein Auge.



Abb. 4: Einlegen in Chinosol.

durch Abbürsten). Nicht entfernte Augen treiben beim Vortreiben aus und beeinträchtigen die Verwachsung (Abb. 1 und 2).

Edelreiser

Die Edelreiser werden zur selben Zeit wie die Unterlagen geerntet. Auch hier wird auf die Holzreife und Dicke der Reiser geachtet. Eine Rute trägt im Schnitt sechs bis sieben veredlungsfähige Augen. Die Edelreiser werden jeweils auf ein Auge zugeschnitten. Über dem Auge wird ein Zapfen von zirka 2 cm und darunter einer von etwa 5 cm belassen. Um das Veredlungsmaterial vor Pilzkrankheiten zu schützen, werden diese gebündelt, am besten in Jutesäcke abgepackt und zur Desinfektion 12 bis 18 Stunden in eine 0,5%ige Chinosol-Lösung eingelegt. Das Holz muss vollständig von Chinosol durchdrungen sein. Vor dem Einlegen in Chinosol muss das Veredlungsmaterial gewässert werden (Abb. 3 und 4).

Veredelung

Die eigentliche Veredelung – das Zusammenführen von Unterlage und Edelreis – erfolgt meist maschinell. Es gibt verschiedene Typen von Ver-

edlungsmaschinen und unterschiedliche Schnittarten. Bei uns ist der Omegaschnitt üblich. Die beiden Pfropfpartner sollten etwa den gleichen Durchmesser haben. Beim Zusammenführen ist die Wuchsrichtung zu beachten (Abb. 5 bis 7).



Abb. 5: Rebveredlungsmaschine (Modell Propfstar).



Abb. 6: Omegaschnitt.



Abb. 7: Pfropfkopf.

Nach dem Veredeln werden die Reben zum Schutz der Veredelungsstelle in flüssiges Paraffin getaucht. Dies verhindert das Austrocknen. Die Temperatur des Paraffins beträgt um die 75 °C.

Verpacken der veredelten Reben

Zum Verpacken der Reben benötigt man Veredelungskisten aus Holz oder Plastik mit einer abnehmbaren Seitenwand. Alle Köpfe der Veredelungen müssen in gleicher Höhe stehen. Als Packmaterial wird meist ein Gemisch aus Torf und Sägemehl oder auch Perlit benutzt. Es soll auf jeden Fall gut feucht sein. Das Edelreis bleibt bis zum Schluss frei. Es wird schliesslich mit einer Schicht nassem Torfmulch oder Perlit bedeckt. Beim Packen dürfen in der Kiste keine Hohlräume entstehen (Abb. 8 und 9).

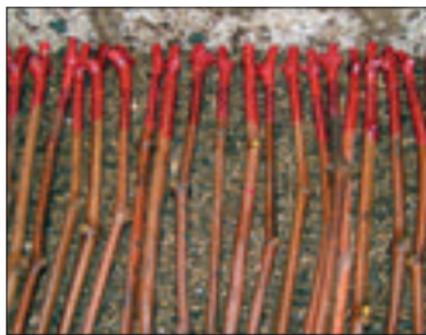


Abb. 8: Fertige Veredelungen.



Abb. 9: Verpacken in Veredelungskisten.

Vortreiben

Zum Vortreiben stellt man die Kisten in einen hellen Raum, ein Treibhaus oder in heizbare Doppelkästen. Durch das Vortreiben wird die Kallusbildung an der Veredelungsstelle gefördert und die Augen der Edelreiser werden zum Austreiben gebracht. Die jungen Triebe sollen möglichst kurz gehalten werden. Nach zirka drei Wochen bei 26 bis maximal 30 °C

werden die Jungreben zum Abhärten ins Freie oder zumindest ins Kühle gestellt. So gewöhnen sich die Jungreben an die Aussentemperaturen und an das Licht. Die Reben werden über den Sommer eingeschult und kommen im Folgejahr in den Verkauf. Das Gelingen einer Veredelung hängt von der Affinität des Unterlagenholzes zum Edelreis ab.

THIERRY WINS, FAW

● Millionen für Frankreichs Winzer

Frankreichs Landwirtschaftsminister Dominique Buisson hat am 31. Januar 2005 einen Finanzplan zur Unterstützung der französischen Winzer im Umfang von 70 Millionen Euro (109 Mio. Franken) vorgestellt. 20 Mio. Euro (31 Mio. Franken) werden als Direktzahlungen ausbezahlt. 40 Mio. Euro (62 Mio. Franken) dienen als Darlehen zu günstigen Zinssätzen. Zudem soll die Auslandwerbung unterstützt werden.

Der Präsident der Bauerngewerkschaft FNSEA, Jean-Michel Lemetayer, zeigte sich mit dem Hilfspaket nicht zufrieden. Er sei entrüstet. Die vorgesehenen Direktzahlungen würden nichts an der Situation der französischen Weinwirtschaft ändern, betonte auch der Präsident der Confédération française des vins de pays, Jean Huilliet. Frankreich kämpft mit der Rekorderte von 59 Mio. hl aus dem letzten Jahr. Gleichzeitig gingen auch die französischen Weinexporte zurück, nicht zuletzt wegen der zunehmenden Konkurrenz aus der neuen Welt. Verantwortlich für den Konsumrückgang im Inland machen die Winzer vor allem eine aggressive Werbekampagne der Regierung gegen den Alkoholkonsum sowie die strengen Alkotests im Strassenverkehr.

LID