

Liebe Leserinnen und Leser

Bei allen Kulturen ist die Ernte das Highlight der Saison. Man erhält den Lohn der vielen Arbeit. Seit der letzten Ausgabe der **WINZERINFO** läuft die Ernte meistens auf Hochtouren. Wir hoffen für den weiteren Verlauf nun auf kühle Nächte und sonnige Tage, damit nebst der Menge auch die Qualität optimal wird und bleibt. Bei der Ernte konkretisieren sich die effektive Menge, der Zucker- und Säuregehalt, die Aromatik, aber auch der Gesundheitszustand der Trauben. Diese Daten sind wichtig für die Verarbeitung sowie den Traubenpreis. Dass die Daten korrekt sind, ist im Interesse des Kellers, aber auch des Traubenlieferanten. So wurde die Weinlesekontrolle vom Staat vor ein paar Jahren in die Eigenverantwortung der Kellerbetriebe gegeben. Den Kantonen wurde der Auftrag erteilt, die Eigenkontrolle zu überwachen. Wichtig hierfür sind vier Punkte, welche selbstverständlich für innerkantonale, als auch für ausserkantonale Traubenposten gelten:

- Die **Rückverfolgbarkeit**: Es muss mit den elektronischen oder papierigen Traubenpässen gearbeitet werden. Die Traubenposten werden korrekt nach Angabe auf dem Traubenpass inklusive Weinbezeichnung erfasst. Trauben aus Kleinflächen benötigen keinen Traubenpass, dürfen jedoch nur für den Eigengebrauch vinifiziert werden. Darauf muss der Traubenlieferant hingewiesen werden.
- Das **Gewicht**: Die Traubenposten werden gewogen. Wenn es sich dabei um fremde Trauben handelt, muss die Waage geeicht sein.
- Der **Zuckergehalt**: Der Zuckergehalt wird mittels Refraktometer bestimmt.
- Die **korrekte Deklaration und Klassierung**: Die Lieferanten erhalten direkt bei der Annahme einen unterzeichneten Lieferschein. Die Daten werden innert Wochenfrist gemeldet. Die Traubenposten werden gemäss Gewicht, Zuckergehalt und Herkunft eingeteilt.

Alle diese Punkte liegen im gegenseitigen Interesse der Keller und der Traubenlieferanten. Deshalb gilt bei der Datenerfassung ja auch das Mehraugenprinzip: Die Kellerei erfasst die gelieferten Trauben, der Traubenlieferant sieht im elektronischen System alle Traubenposten, welche auf ihn verbucht wurden. Aus meiner Sicht sollten sich deshalb bei den Kontrollen keinerlei Probleme ergeben, sodass sich alle über die hoffentlich gute Ernte freuen können.

Kathrin von Arx  
Fachstelle Rebbau, Römerrain



## Allgemein

Die letzten paar Wochen waren sonnig und sommerlich warm. Zwischendurch wurde der Spätsommer durch eine Kaltfront mit Niederschlägen und tieferen Temperaturen unterbrochen. Doch insgesamt blieben die Temperaturen im September auf Rekordkurs. Gegen Ende des Monats wurde die Schönwetterlage nochmals unterbrochen, und in der ganzen Schweiz wurden Niederschläge aufgezeichnet. Nun hat sich das Wetter wieder stabilisiert und in den nächsten Wochen ist mit warmen Temperaturen von ca. 22 °C und viel Sonnenschein zu rechnen. Ideal für die Traubenlese.

Der **Reiferverlauf** der einzelnen Sorten ist auf [Reifeverlauf - Agrometeo](#) abrufbar.

### Entwicklungsstadium:

Knapp die Hälfte der Trauben der Deutschschweiz wurden bereits gelesen. Ab der laufenden Woche findet wohl der Hauptteil der Traubenlese statt.

## Pflanzenschutz - Krankheiten

### Ökologischer Leistungsnachweis (ÖLN & Biologischer Anbau (BIO))

Pflanzenschutzbehandlungen sind generell nicht mehr möglich.

## Pflanzenschutz - Schädlinge

Es wurde an vielen Fallenstandorten sowie visuell in den meisten Weinbauregionen die **Kirschessigfliege (KEF)** nachgewiesen. Gefährdete Reblagen sollten daher regelmässig kontrolliert werden und die vorbeugenden Massnahmen wie Kurzhalten der Begrünung und eine gute Durchlüftung der Traubenzone sind konsequent umzusetzen. Für die direkte Bekämpfung sind nur Kaolin- (ÖLN und Bio) und Spinosadprodukte (nur ÖLN, nur bei vorhandenen Eiablagen, bienengefährlich) zugelassen.

**In Anlagen, die bereits Befall aufweisen, ist zu berücksichtigen, dass der Einsatz von Audienz (Spinosad) nicht möglich ist, wenn beschädigte (Saft absondernde) Beeren vorhanden sind.** Ist bereits Essigfäule vorhanden, ist auch der Einsatz von Surround (Kaolin) gut zu überlegen. Gemäss Beobachtungen in der Praxis scheint die Attraktivität von Essig grösser zu sein als die Repellent-Wirkung von Surround. Zusätzlich wird das Sondern meist deutlich erschwert.

In gesunden Anlagen mit geringem bis mittlerem Befallsdruck ist – aufgrund der prognostizierten trockenen und sonnigen Witterung – die Situation vorerst als stabil einzuschätzen. Falls noch gegen KEF behandelt werden muss, ist daher nach wie vor der Einsatz von Surround (keine Wartezeit) vorzuziehen. Eine Behandlung mit Audienz (Wartezeit 7 Tage) ist nur bei hohem KEF-Druck empfehlenswert, wenn die Trauben dann noch länger hängen bleiben sollen. **Wird eine Behandlung durchgeführt, sind die Bewilligungsaufgaben und die Wartezeiten zwingend einzuhalten.**

Weitere Informationen: [Drosophila suzukii \(admin.ch\)](#)

## Pflegehinweise

Die Regenperioden und die fortschreitende Reife förderten das Auftreten von **Bortrytis-** und oder **Essigherden** auf den anfälligen Sorten (kompakte Trauben und dünne Haut). Es gilt weiterhin, die Entwicklung an den auffälligen Standorten zu beobachten und allenfalls die Ernte vorzuziehen.

Traubenposten, welche auch nur geringe Mengen von mit **Echtem Mehltau belasteten Trauben** enthalten, führen zu Weinen mit Fehltonen. Es zeigt sich primär ein Fehlton, welcher an frische Champignons erinnert. Grundsätzlich muss klargestellt werden, dass oidiumbelastetes Lesegut nicht in den Keller gehört. Verschiedene Versuchsansätze im Keller haben gezeigt, dass sich mit keinem Schönungsmittel der Oidium-Muffton vollständig beseitigen lässt.

Sobald die Laubwand durch späten Befall mit **Falschem oder Echtem Mehltau** stark in Mitleidenschaft gezogen wurde, fehlt die notwendige Assimilationsfläche für die weitere Traubenreife. Die erwünschten Reifeparameter können so in den wenigsten Fällen noch erreicht werden (Abb. 1).



Abb. 1: Von Mehltau stark beschädigte Laubwand.  
Bild: Walter Fromm, Plantahof

In einigen Regionen werden auffällige Symptome an den reifenden Trauben beobachtet. Es scheint sich hierbei um **Hitzeschäden** zu handeln. Auffällig treten diese Symptome vor allem auf Pinot Noir auf. Dafür verantwortlich sind wohl die heißen Tage im September mit Temperaturen von über 30 °C. Dieses Phänomen wurde wahrscheinlich durch allfälligen Trockenstress noch verstärkt (Abb. 2).



Abb. 2: Hitzeschäden an reifender  
Blauburgundertraube.  
Bild: Walter Fromm, Plantahof

Sofern **Vogelschutznetze** eingesetzt wurden, sind diese möglichst zeitnah nach der Ernte zu entfernen.

Die Saat einer **Winterbegrünung** erfolgt idealerweise früh im Herbst: kurz vor oder gleich nach der Ernte. Die Rebe hat zu diesem Zeitpunkt ihren Wachstumszyklus und damit die Nährstoffaufnahme bereits beendet, und daher ist der Entzug von Wasser und Nährstoffen durch die wachsenden Begrünungspflanzen im Herbst und Winter unproblematisch. Überschüssige Nährstoffe werden verwertet und somit eine Nitratauswaschung vermindert. Zusätzlich verhindert eine Begrünung die Bodenerosion, erhöht die Wasserspeicherung im Boden und fixiert CO<sub>2</sub>.

Die Aussaat sollte eher dünn erfolgen, dadurch werden Einzelpflanzen kräftiger und wurzeln tiefer. Für eine Herbst-Winterbegrünung eignen sich Winterweizen, Winterroggen, Wintergerste, Welsches Weidelgras,

Winterraps, Winterrüben, Ölrettich, Futtermalve, Winterwicke, Inkarnatklee, Wintererbse, Lupine, Persischer Klee, Schwedenklee und Buchweizen.

Diese Pflanzen können in milden Winterphasen beachtliche Mengen an Biomasse produzieren. Im Weinbau kann man sich diese Fähigkeiten zunutze machen, weil Rebberge meist an sonnen- und wärmebegünstigten Lagen liegen, was einer effizienten Winterbegrünung zugutekommt.



In der **kommenden Nummer**: Baumreben in Bolivien • Besuch bei Myra und Christian Zündel im Tessin • 2023: Aussergewöhnliche Mehltauinfektionen • Wie der BDW die kantonalen Beiträge verwendet • Alkoholische Gärung und Gärprobleme • u.v.m.

Bestellen Sie noch heute eine **Gratis-Probnummer** oder gleich das **Abo mit vollem Online- und Archivzugang** auf [www.obstundwein.ch/abonnement](http://www.obstundwein.ch/abonnement) oder unter [info@obstundwein.ch](mailto:info@obstundwein.ch)

## Links

[PSM Register BLV](#)

[Pflanzenschutzmittelliste Rebbau 2023](#)

[Pflanzenschutzempfehlung für den Weinbau 2023/2024](#)

[Betriebsmittelliste FiBL](#)

[Toolkit Anwenderschutz Pflanzenschutzmittel](#)

[Angepasste Dosierung \(LWV\)](#)

## Hinweise zum Inhalt

Die nächste Nummer erscheint am 24. Oktober 2023.

Bei den Angaben handelt es sich um Empfehlungen, die auf Informationen und Erfahrungen von Agroscope, kantonalen Fachstellen, dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) und Produzenten sowie auf Wetterdaten von Agrometeo und MeteoSchweiz basieren. Die Empfehlungen beinhalten vorwiegend überregionale Prognosen, die auf den aktuellen Stand von Krankheiten und Schädlingen aufmerksam machen und Hinweise zu aktuellen Kontrollen und Pflanzenschutzproblemen geben. Regionale Gegebenheiten und Sorteneigenschaften können nicht berücksichtigt werden. Der Entscheid und die Verantwortung für daraus abgeleitete Massnahmen liegen beim Produzenten.

### Impressum

Redaktion	Kant. Fachstellen für Weinbau der Kantone AG, BE, BL, BS, GL, GR, LU, NW, OW, UR, SG, SH, SO, SZ, TG, ZH, ZG, Fürstentum Liechtenstein, Agroscope, Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), Weinbauzentrum Wädenswil (WBZW)
Chefredaktor	Lorenz Kern, Weinbauzentrum Wädenswil, <a href="mailto:lorenz.kern@weinbauzentrum.ch">lorenz.kern@weinbauzentrum.ch</a>
Abonnement	bei den jeweiligen kantonalen Fachstellen
Produktion	Schweizer Zeitschrift für «Obst+Wein», 8820 Wädenswil, <a href="mailto:info@obstundwein.ch">info@obstundwein.ch</a>
Erscheinungsweise	Während der Hauptvegetation alle 2-4 Wochen, ca. 18 Ausgaben pro Jahr (zusätzliche Ausgaben möglich)