

Pflanzenschutzmitteilung

Nr. 29

7. September 2023

ZUR INFORMATION

- Goldgelbe Vergilbung
- Kirschessigfliege
- Sonnenbrand
- Reifekontrolle

WEINBAU

GOLDGELBE VERGILBUNG

In den letzten Wochen wurden im Rahmen der Kontrollen auf die Vergilbungskrankheit der Rebe im gesamten Walliser Weinbaugebiet dutzende von Hektar kontrolliert. Verdächtige Rebstöcke wurden mit orangefarbenen Bändern der Dienststelle für Landwirtschaft markiert (siehe nebenstehendes Foto).

Bitte lassen Sie diese Markierungen an Ort und Stelle und reissen Sie die markierten Rebstöcke nicht aus. Von letzteren wird nächstens eine Probe Pflanzenmaterial zur molekulargenetischen Analyse entnommen. **Sobald die Ergebnisse vorliegen**, werden die von einer Rodung betroffenen Eigentümer beziehungsweise Bewirtschafter persönlich kontaktiert.

Weitere Informationen zur Goldgelben Vergilbung finden Sie auf unserer Internetseite: <https://www.vs.ch/de/web/sca/flavescence-doree>.



KIRSCHESSIGFLIEGE

Unter den aktuellen Bedingungen ist das Risiko einer Beschädigung der Trauben aufgrund von Eiablagen des Insekts gering (die Löcher treten vereinzelt auf und beschädigen nicht die ganze Traube).

Das Auftreten der Kirschessigfliege im Traubenbereich geht übrigens nicht immer mit der Ablage von Eiern auf der Traube einher.

Kontrollergebnisse der Proben aus Risikoparzellen:

Eiablagen wurden nur in Proben aus zwei der neun kontrollierten Parzellen gefunden.

Die Details der Ergebnisse finden Sie auf: <https://www.agrometeo.ch/de/weinbau/drosophila-pontes> (wird jeden Dienstagabend aktualisiert).

SONNENBRAND

Im Rebberg sind Symptome von Sonnenbrand zu beobachten. Die Beeren werden braun und trocknen schliesslich aus. In der Regel lassen sich die Beobachtungen auf Beeren beschränken, die dem direkten Sonnenlicht ausgesetzt sind, manchmal kann aber auch ein Teil des Stielgerüsts vertrocknen. Starke Hitze und direkte Sonneneinstrahlung sind die Ursache für diese Symptome.

Wenn die Beeren vor der Weinlese vertrocknen, sollten unerwünschte Auswirkungen auf die Weinherstellung eingeschränkt werden. Wenn die Beeren bis dann jedoch nicht vertrocknen, kann eine Aussortierung sinnvoll sein.

Nicht zu verwechseln mit Essigfäule, die einen Essiggeruch verbreitet.



REIFEKONTROLLE DER HAUPTREBSORTEN

Die offizielle Reifekontrolle beginnt am 16. August. Die wöchentlichen Ergebnisse sind jeden Dienstag Ende Nachmittag verfügbar und online auf unserer Internetseite [controle-de-maturite-des-raisins](#) oder unserer App AgriVS einsehbar. Die Ergebnisse werden auch jeweils in dieser Mitteilung veröffentlicht.

2023

Datum	Chasselas			Gamay			Pinot noir			Rhin		
	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g
22.08	62.9	8.6	2.42	68.0	13.5	1.59	70.1	12.1	1.32	64.6	11.0	1.82
29.08	67.3	6.3	2.65	74.6	9.7	1.65	74.6	8.2	1.39	72.4	8.1	1.86
05.09	71.0	5.8	2.69	80.0	9.2	1.72	81.8	7.5	1.40	77.6	7.0	1.86

2023

Datum	Arvine			Cornalin			Humagne rouge			Syrah		
	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g
05.09	71.2	10.1	1.13	76.7	8.8	1.62	73.4	6.2	1.93	78.0	8.2	1.56

Wöchentliche Entwicklung des natürlichen Zuckergehalts in Grad Oechsle (°Oe), des Gesamtsäuregehalts (g/l) und des durchschnittlichen Traubengewichts (g).

Trotz der starken Regenfälle Ende August (26. bis 28.08) stieg das Gewicht der Beeren nur geringfügig an und die Entwicklung des Zuckers folgt einer recht gleichmässigen Steigung. Anfang der letzten Woche endete eine Hitzeperiode (22.08. bis 24.08), die zu einem erheblichen Verlust des Gesamtsäuregehalts der Trauben beitrug. Seit vergangenem Dienstag (29.08 bis 05.09) war der Abbau des Gesamtsäuregehalts der Trauben weniger stark. Die Entwicklungskurven der verschiedenen Parameter können auf unserer Website oder über die AgriVS-App eingesehen werden und geben einen Einblick in die Dynamik des aktuellen Jahrgangs.

Im Vergleich zum Jahrgang 2022 und auf der Grundlage der Zuckermenge (°Oe) weist der Jahrgang 2023 je nach Rebsorte und Lage einen Rückstand von etwa 10 bis 14 Tagen auf.

Dienststelle für Landwirtschaft

