

# Pflanzenschutzmitteilung

Nr. 30

14. September 2023

## INHALT

### Weinbau

- Wetter
- Essigfäule
- Reifekontrolle der Hauptrebsorten
- Vinfizierung

## WEINBAU

### WETTER

Seit Anfang September hat sich eine sogenannte «blockierende» Wetterlage eingestellt. Das Wetter war heiss und trocken und die Temperaturen waren für die Jahreszeit unüblich hoch. Diese Blockade endete in der Wochenmitte, die kühleres Wetter und möglicherweise Regenschauer bringt.

### ESSIGFÄULE

Parzellen, die für Essigfäule anfällig sind, müssen regelmässig kontrolliert und die Befallsherde entfernt werden. Schützen Sie die Trauben vor Vögel und Wespen (Hauptverursacher der Essigfäule). Bei Vorhandensein von Essigfäule sollten Sie die Möglichkeit in Erwägung ziehen, die Ernte einzubringen, sofern die Traubenreife dies zulässt (siehe weiter unten Reiferesultate). Achten Sie in diesem Fall darauf, keine verletzten Beeren am Boden zu lassen (prophylaktische Massnahme für angrenzende Parzellen gegen die Kirschessigfliege).



### REIFEKONTROLLE DER HAUPTREBSORTEN

Die offizielle Reifekontrolle wird fortgesetzt. In dieser Woche ist ein guter Anstieg des Zuckergehalts zu beobachten, vor allem bei Petite Arvine, Cornalin und Syrah, die über 10°Oe zulegen. Die Gesamtsäure ist ziemlich normal gesunken. Das Beerengewicht hat sich kaum verändert und hat bei einigen Rebsorten sogar abgenommen, was vermutlich auf das heisse und trockene Wetter der letzten Tage zurückzuführen ist.

Die detaillierten wöchentlichen Resultate sind elektronisch über unsere Website <https://www.vs.ch/de/web/sca/controlle-de-maturite-des-raisins> verfügbar oder über unsere App AgriVS. Nächste Woche werden die Reifekontrollen nur auf Spezialitäten durchgeführt.

**2023**

	Chasselas			Gamay			Pinot Noir			Sylvaner		
Datum	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
12.09	76.0	5.2	2.72	85.7	8.2	1.72	89.6	6.6	1.39	83.2	6.2	1.81

**2023**

	Petite Arvine			Cornalin			Humagne Rouge			Syrah		
Datum	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
12.09	82.2	9.1	1.18	87.5	7.7	1.55	80.6	4.9	1.95	87.0	7.2	1.52

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

**Hagel**

Die extremen Wetterereignisse dieses Sommers haben die Reifung der Beeren je nach Sektor mehr oder weniger stark beeinflusst. Der Hagel löste bei den Trauben einen «physiologischen Schock» aus. Beeren, die von einem Hagelkorn getroffen wurden, aber nicht geplatzt sind, erleiden einen Entwicklungsrückstand. Sie bekunden Mühe beim Reifen und die Beeren bleiben saurer. Diese Beeren auf der Parzelle auszusortieren, ist weiterhin die wirksamste Massnahme, um sicherzustellen, dass reife Trauben einkellert werden.

**Hitze und Wasserstress**

Die intensive und späte Hitzewelle ist in einem weniger aktiven Stadium der Rebenentwicklung aufgetreten (BBCH-Stadium 79 – Ende des Traubenschlusses), hat aber dennoch je nach Rebsorte und Anbauverfahren zu Entwicklungsrückständen geführt. Wenn Parzellen Reifeblockaden aufweisen, kann eine Regulierung der Belastung durch das Aussortieren von Trauben, die sich mit der Reifung schwertun, noch in Betracht gezogen werden, insbesondere bei spätreifen Rebsorten. Achten Sie in diesem Fall darauf, keine verletzten Beeren am Boden zu lassen (prophylaktische Massnahme für angrenzende Parzellen gegen die Kirschessigfliege).

Bei starkem Wasserstress (Vergilbung und Abfallen der adulten Blätter), hohen Temperaturen und mit der Wirkung von austrocknenden Winden kann der Wasserverlust der Beeren erheblich sein. Dies führt zu verdorrten Beeren. Wenn deren Anteil zunimmt und die Traubenreife es zulässt, erwägen Sie die Möglichkeit, die Weinlese früher durchzuführen.



## VINIFIZIERUNG

Wie bereits erwähnt, kann die Reife der Trauben je nach Region, Rebsorte und Wetterlage sehr unterschiedlich ausfallen. Es ist wichtig, bei der Weinlese gut auszusortieren.

Einige Parzellen wurden von Echtem Mehltau befallen. Auch hier ist es unerlässlich, betroffene Trauben gut auszusortieren, um Auswirkungen auf die Weinqualität zu vermeiden. Es ist wichtig, den Most zu kosten und ihn gegebenenfalls zu behandeln (Kohle, grauer Bentonit). Das Vorklären muss jedenfalls gründlich sein.

Die Gesamtsäure ist etwas höher als im Jahr 2022. Eine Zugabe von Weinsäure vor der alkoholischen Gärung kann sinnvoll sein, wenn der Gesamtsäuregehalt niedrig und der pH-Wert hoch ist. Durch das Ansäuern des Milieus werden mikrobiologische Risiken begrenzt und ein reibungsloser Ablauf der Gärung gewährleistet.

Ein Management des assimilierbaren Stickstoffs ist ein wichtiger Faktor für eine gute Gärkinetik. Für eine vernünftige und gezielte Stickstoffgabe empfiehlt es sich, den Gehalt an assimilierbarem Stickstoff im Most zu bestimmen.

Bei roten Rebsorten muss die Ernte manchmal vor der phenolischen Reife erfolgen, um eine technische Überreife der Trauben zu vermeiden. Das Protokoll der Vinifizierung, insbesondere das Maischen, muss angepasst werden.

Dienststelle für Landwirtschaft

