

Pflanzenschutzmitteilung

Nr. 33

18. September 2024

ZUR INFORMATION

- Wetter
- Essig- und Graufäule
- *Drosophila suzukii*
- Reifekontrolle

WEINBAU

WETTER

Seit vergangenem Mittwoch sind zwischen 2 und 22 mm Regen gefallen. Die Regionen um Martigny und das Unterwallis erhielten mehr Regen als der Rest des Kantons. Eine polare Luftmasse kühlte die Tagesmitteltemperaturen am Ende letzter Woche und am Wochenende deutlich ab. Seit Anfang der Woche ist ein Temperaturanstieg zu spüren, der auf die Ankunft eines Hochs zurückzuführen ist, das für die kommenden Tage trockenere und stabilere Luft mit sich bringt. Für die kommende Woche wird unbeständigeres Wetter mit gelegentlichen Niederschlägen erwartet.

ESSIG- UND GRAUFÄULE

Essigfäule

Parzellen, die für Essigfäule anfällig sind, müssen regelmässig kontrolliert und die Befallsherden entfernt werden. Schützen Sie die Trauben vor Vögel und Wespen (Hauptverursacher der Essigfäule).

Graufäule

Die regelmässigen Niederschläge der letzten Tage und die morgendlichen Taubedingungen können die Entwicklung von Graufäule induzieren. Die aktuellen kühlen Temperaturen bremsen jedoch die Aktivität des Pilzes.

→ Bei Vorhandensein von sich ausbreitende Essig- oder Graufäulherden sollten Sie die Möglichkeit in Erwägung ziehen, die Ernte einzubringen, sofern die Traubenreife dies zulässt (siehe weiter unten Reifekontrolle). Achten Sie in diesem Fall darauf, keine verletzten Beeren am Boden zu lassen (prophylaktische Massnahme für angrenzende Parzellen gegen die Kirschessigfliege).

→ Eine systematische Aussortierung dieser beiden Formen von Fäulnis in der Parzelle ist sehr empfehlenswert. Ein durch Essigfäule verunreinigtes Lesegut kann das Risiko mikrobiologischer Abweichungen erhöhen, die zu einem Anstieg der Produktion flüchtiger Säure führen. Das Vorhandensein von Graufäule im Tank kann zu einem muffigen und erdigen Geschmack führen. Ausserdem kann es zu frühzeitiger Oxidation und Schwierigkeiten bei der Klärung des Mostes kommen. Verschiedene Strategien zur Weinbereitung aus beschädigter Ernte finden Sie in der [Pflanzenschutzmitteilung Nr. 32](#).



Essigfäulherde



Graufäulherde



KIRSCHESSIGFLIEGE, *DROSOPHILA SUZUKII*

Der Druck dieses Schädling ist derzeit gering bis mittel. Von den 15 Proben, die diese Woche gesammelt wurden, wiesen 6 Proben *Drosophila suzukii* Eiablagen auf. Die Mehrheit der beobachteten Eiablagen war trocken, es gab keinen Saft, der auf die Beeren tropfte.

Gamay ist eine der anfälligsten Rebsorten. Kurz vor der Ernte ist sie noch empfindlicher. Es ist ratsam, die Entwicklung von Parzellen in Risikogebieten (Waldrand, Nähe von Gewässern, wenig belüftete Orte) aufmerksam zu verfolgen. Bei einem Befall sollten Sie die Ernte nach Möglichkeit vorziehen. Humagne rouge ist ebenfalls anfällig. In gefährdeten Parzellen, in denen bereits Schäden aufgetreten sind, kann durch das Anbringen von feinmaschigen Netzen oder das Auftragen von Kaolin (bei 2 bis 4 % der Beeren mit Eiablage) ein guter Schutz erreicht werden.

Resultate der Kontrollen der Eiablagen auf Traubenbeeren

Detaillierte Resultate sind ersichtlich unter: [Insect Monitoring *D. suzukii* Eiablage](#) (wird jeden Mittwoch aktualisiert).

Entnahme vom 16. September 2024 (15 Proben):

Ohne Eiablagen	2 Pinot noir ; 1 Diolinoir ; 2 Gamaret ; 1 Humagne rouge ; 1 Syrah ; 2 Cornalin
2 à 4 % Beeren mit Eiablagen	2 Garanoir ; 1 Gamay ; 1 Humagne rouge
> 4 % Beeren mit Eiablagen	2 Gamay

REIFEKONTROLLE

Die wöchentlichen Ergebnisse sind jeden Dienstag Ende Nachmittag verfügbar und online auf unserer Internetseite <https://www.vs.ch/de/web/sca/controle-de-maturite-des-raisins> oder unserer App AgriVS einsehbar.

Wie erwartet verlangsamten die Wetterbedingungen der vergangenen Woche die Reifung der Trauben (max. +4.5 °Oe auf Cornalin). Der Pinot noir ist insgesamt am weitesten fortgeschritten, was den Zuckergehalt angeht. Bleiben Sie jedoch wachsam in Bezug auf den Gesamtsäuregehalt, der je nach Situation noch recht hoch sein kann.

Die langsame Entwicklung der Reife der anderen Rebsorten vermeidet jede Überstürzung. Verfolgen Sie jedoch den Gesundheitszustand der Parzellen genau, der über den Erntezeitpunkt entscheiden könnte.

Der assimilierbare Stickstoff von allen Rebsorten wurde gemessen. Die detaillierten Ergebnisse können auf unserer Website oder auf der App AgriVS eingesehen werden. Vorsicht bei der Interpretation der Durchschnittswerte für die einzelnen Rebsorten, da die Werte von einer Parzelle zur anderen stark variieren.

Datum	Chasselas			Gamay			Pinot noir			Rhin		
	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g
27.08.24	63.0	7.8	2.86	65.5	12.2	1.87	73.0	11.3	1.39	67.2	11.4	2.08
03.09.24	69.1	6.3	2.81	75.1	10.5	1.89	82.9	9.8	1.41	80.4	8.4	2.03
10.09.24	71.2	5.6	2.9	78.5	9.0	2.0	86.4	8.0	1.5	82.0	7.5	2.1
17.09.24	73.5	5.4	2.9	79.9	8.5	2.0	89.9	7.9	1.8	84.8	6.9	2.1

Datum	Arvine			Cornalin			Humagne rouge			Syrah		
	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g
03.09.24	68.6	11.9	1.12	73.3	11.1	1.52	70.9	8.1	1.73	71.8	10.7	1.69
10.09.24	76.0	8.8	1.2	78.7	8.7	1.6	76.5	6.3	1.9	75.0	8.6	1.8
17.09.24	80.3	9.0	1.2	83.2	7.9	1.6	78.7	5.9	1.9	79.7	7.8	1.8

Dienststelle für Landwirtschaft

