



Pflanzenschutzmitteilung Nr. 25 vom 16. September 2021

Weinbau

DROSOPHILA SUZUKII

Die trockenen Wetterbedingungen sind ungünstig für die *Drosophila suzukii*. Dennoch können gewisse Parzellen, die durch ihre Rebsorte und/oder ihre Umgebung anfällig sind, direkt betroffen sein. Unter den aktuellen Bedingungen ist das Risiko einer Verschlechterung der Traube aufgrund von Eiablagen des Insekts niedrig (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 (8 Proben):

- Ohne Eiablage: 3 Pinot Noir; 1 Gamay; 1 Gamaret
- Mit Eiablage: 1 Dunkelfelder; 1 Gamay; 1 Gamaret

Alle Ergebnisse werden jeden Donnerstagnachmittag auf www.agrometeo.ch/de/weinbau/drosophila-pontes aktualisiert.

ESSIGFÄULE

Die für Essigfäule anfälligen Parzellen müssen regelmässig kontrolliert und die Befallsherde eliminiert werden. Schützen Sie die Trauben vor Vögeln und Wespen (Hauptverursacher der Essigfäule). Bei Vorhandensein von Essigfäule sollten Sie die Möglichkeit in Erwägung ziehen, die Ernte einzubringen, sofern dies die Traubenreife 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).

EMPFEHLUNG FÜR DIE WEINLESE, WEINQUALITÄT

Aufgrund der Unterschiede im Gesundheitszustand und im Reifestand der Trauben, muss jede Weinernte individuell beurteilt werden.

Es ist wichtig, die Trauben im Weinberg besonders sorgfältig zu sortieren, damit die Keller hochwertige Trauben erhalten. Bei einem Befall mit Falschem Mehltau muss die Mehrheit der leicht abfallenden, trockenen Trauben sowie Trauben mit verzögerter Reifung entfernt werden.

Bei weissen Sorten:

- Verdorbene Weintrauben abstreifen.
- Den Most vor dem Vorklären kosten, um etwaige Mängel zu erkennen.
- Wenn nötig eine entsprechende Behandlung vorsehen (grauer Bentonit, desodorierende Kohle).
- Ein gründliches Vorklären durchführen.

Bei roten Sorten:

- Wenn nötig im Keller eine zweite Sortierung vornehmen.
- Bei beschädigten Trauben kurze Maischung oder Rosé-Vinifizierung bevorzugen.
- Bei gesunden, reifen Trauben Kaltmaischung oder längere Maischung durchführen.



REIFEKONTROLLE

Die offizielle Reifekontrolle beginnt am 31. August 2021. Die wöchentlichen Ergebnisse sind jeden Dienstag Ende Nachmittag verfügbar und online auf unserer Internetseite www.vs.ch/de/web/sca/controle-de-maturite-des-raisins oder unserer App AgriVS einsehbar. Die Ergebnisse werden auch jeweils in dieser Mitteilung veröffentlicht.

| 2021 | Chasselas | | | Gamay | | | Pinot Noir | | | Rhin | | |
|-------|-----------|------|------|----------|------|------|---------------|------|------|-------|------|------|
| Datum | Oe | g/l | g | Oe | g/l | g | Oe | g/l | g | Oe | g/l | g |
| 31.08 | 60.9 | 9.8 | 2.91 | 66.2 | 14.8 | 2.01 | 72.2 | 12.8 | 1.67 | 65.4 | 12.7 | 2.11 |
| 07.09 | 68.5 | 8.3 | 2.99 | 74.2 | 12.7 | 1.97 | 81.3 | 10.7 | 1.65 | 75.6 | 10.2 | 2.11 |
| 14.09 | 71.5 | 7.1 | 3.08 | 81.3 | 10.9 | 2.08 | 86.7 | 9.2 | 1.72 | 81.9 | 9.0 | 2.21 |
| | | | | | | | | | | | | |
| | Arvine | | | Cornalin | | | Humagne Rouge | | | Syrah | | |
| Datum | Oe | g/l | g | Oe | g/l | g | Oe | g/l | g | Oe | g/l | g |
| 14.09 | 72.5 | 12.8 | 1.41 | 75.7 | 11.8 | 1.94 | 75.5 | 9.3 | 2.08 | 77.1 | 10.1 | 1.94 |

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

Kantonales Weinbauamt