

Pflanzenschutzmitteilung

Nr. 26

20. August 2025

ZUR INFORMATION

Rebbau

- Sonnenbrand
- Kirschessigfliege
- Reifekontrolle
- Veranstaltungskalender

Önologie

- « Pied de cuve »

REBBAU

SONNENBRAND

Es sind Symptome von Sonnenbrand im Rebberg zu beobachten, insbesondere bei anfälligen Rebsorten (Gamay, Cornalin). Starke Hitze und direkte Sonneneinstrahlung sind die Ursache für diese Symptome. Die Beeren verfärben sich 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 Stiels vertrocknen.

Wenn die Beeren vor der Weinlese vertrocknen, sollten unerwünschte Auswirkungen auf die Weinherstellung eingeschränkt werden. Falls die Beeren nicht vertrocknen, sollte dennoch aussortiert werden.

Nicht zu verwechseln mit Essigfäule, die einen Essiggeruch verbreitet.

Wirksamen Massnahmen, um Sonnenbrand zu begrenzen, sind präventiver Art. Wir werden bei der Winterbilanz 2025 und im Laufe der Saison 2026 auf die Massnahmen zurückkommen.



Symptome von Sonnenbrand auf der exponierten Seite der Johannisberg-Traube.



Keine Anzeichen von Sonnenbrand auf der nicht exponierten Seite der Traube Johannisberg.

KIRSCHESSIGFLIEGE

Ergebnisse der Kontrollen der Eiablage auf Traubenbeeren

Eiablagen wurde ausschliesslich bei Dunkelfelder beobachtet, einer besonders anfälligen Rebsorte. Die detaillierten Ergebnisse sind einsehbar unter: [Insect Monitoring D. suzukii Eiablage](#) (wird jeden Mittwoch aktualisiert).

Probenahme am 18. August (5 Proben) aus anfälligen Parzellen:

Keine Eiablagen	1 Pinot noir ; 3 Gamay
2% Beeren mit Eiablagen	1 Dunkelfelder

REIFEKONTROLLE

Die offizielle Reifekontrolle hat am 19. August 2025 für die wichtigsten Rebsorten (Chasselas, Gamay, Pinot Noir und Rhin) begonnen.

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

2025	Chasselas			Gamay			Pinot noir			Rhin		
Datum	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g
19.08	70.9	7.5	2.48	79.0	12.0	1.73	80.3	10.1	1.32	70.3	10.2	1.86

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

VERANSTALTUNGSKALENDER

Präsentation und Degustation der Versuche von Agroscope und der dezentralen Versuchsstation

Am Freitag, **29. August 2025**, organisieren das Amt für Rebbau und Wein zusammen mit Agroscope in Leytron eine Präsentation und Degustation der Versuche der Forschungsstation und aus der Zusammenarbeit. Eine Anmeldung ist erforderlich per Mail an sca-ovvin@admin.vs.ch unter Angabe Ihres Vor- und Nachnamens, Betriebs sowie der Anzahl Teilnehmenden. Die Anzahl Plätze ist begrenzt auf 50 Personen.

Datum und Uhrzeit: 29. August 2025 von 8.30 bis 12.00 Uhr

Ort: Walliser Staatskellerei, Leytron

Anmeldefrist: 22. August 2025, per E-Mail an sca-ovvin@admin.vs.ch.

Auf dem Weg zu neuen robusten Rebsorten für einen nachhaltigen Weinbau

Zur Erinnerung: Am **29. August 2025** ist in **Changins** ein Treffen mit dem innoPIWI-Netzwerk geplant. Das ist die Möglichkeit, die Sammlungen zu besichtigen, sich über die Ergebnisse der Versuche zum Pflanzenschutz und die agronomischen Beobachtungen der verschiedenen resistenten Sorten (PIWI) auszutauschen. Weitere Infos auf der Website: www.innopiwi.ch.

Datum und Uhrzeit: 29. August 2025 von 9.00 bis 16.30 Uhr

Anmeldefrist: 22. August 2025, per E-Mail an info@changins.ch.

Einführung in biodynamischem Landbau

Für den Einführungskurs in biodynamischem Landbau, ist im Jahr 2026 ein weiterer fünftägiger Kurs auf Französisch in Marcelin (VD) und Montezillon (NE) geplant.

Auf Deutsch findet der fünftägige Kurs noch im Jahr 2025 im Strickhof (ZU) statt.

Anmeldefristen:

FR: **30. November 2025**. Weitere Infos finden Sie im [Programm](#) und für Auskünfte können Sie sich an thierry.gallandat@vd.ch wenden.

DE: **20. Oktober 2025**. Anmeldung und Infos sind auf [dieser Webseite](#) abrufbar.



ÖNOLOGIE

PIED DE CUVE

Immer mehr Kellereien verzichten auf den Schritt des Hefens und arbeiten mit «Pied de Cuve» oder mit Spontanhefen der Trauben. Damit sich keine unerwünschten Hefen oder Bakterien bilden, ist es manchmal besser, einige Tage vor Beginn der Weinlese einen oder mehrere «Pieds de Cuve» (2 oder 3 werden dringend empfohlen) anzusetzen.

Ein Musterprotokoll finden Sie [hier](#) oder auf der Website der Dienststelle für Landwirtschaft unter der Rubrik «Önologie – Labor».

Das Labor steht Ihnen zur Verfügung, um das Protokoll an Ihre Situation anzupassen und das Vorgehen mit einer Analyse auf *Brettanomyces* zu ergänzen.

Dienststelle für Landwirtschaft

