

# Pflanzenschutzmitteilung

Nr. 27

27. August 2025

## ZUR INFORMATION

Rebbau

- Kirschessigfliege
- Reifekontrolle

Önologie

- Umfrage Hilfsstoffe Bio Suisse

## REBBAU

### KIRSCHESSIGFLIEGE

Die Wetterbedingungen sind derzeit weiterhin ungünstig für das Insekt. Darüber hinaus verringert das Fehlen von Essigfäule in den meisten Reben das Infektionsrisiko durch *D. suzukii*.

Der Schädlingsdruck wird derzeit als „gering“ eingestuft.

#### Ergebnisse der Kontrolle der Eiablage in den Beeren

Eiablagen wurden nur bei Gamay beobachtet, dessen Probe aus einer anfälligen Parzelle stammte. Bei den sieben anderen Proben wurden keine Eiablagen festgestellt. Bei den Dunkelfelder-Trauben, bei denen letzte Woche 2 % der Beeren Eiablagen aufwiesen, ist keine Schädigung zu verzeichnen.

Die detaillierten Ergebnisse sind einsehbar unter: [Insect Monitoring D. suzukii Eiablage](#) (wird jeden Mittwoch aktualisiert).

#### **Probenahme am 25. August (8 Proben) aus anfälligen Parzellen:**

Keine Eiablagen	2 Pinot noir; 4 Gamay; 1 Dunkelfelder
4% Beeren mit Eiablagen	1 Gamay

Bei Verdacht auf einen Befall durch Kirschessigfliegen auf einer Parzelle können Sie Ihre Proben zum Amt für Rebbau und Wein bringen.

Gehen Sie dabei folgendermassen vor:

- Entnehmen Sie 5 zufällig ausgewählte Trauben pro Parzelle.
- Legen Sie die Trauben in einen **beschrifteten Beutel**: Name, Vorname, Telefonnummer, Gemeinde, Parzellennummer, Ort, Rebsorte.
- Bringen Sie die Proben **donnerstags oder freitagmorgens** zum Amt für Rebbau und Wein.



## REIFEKONTROLLE

Die offizielle Reifekontrolle für die wichtigsten Rebsorten (Chasselas, Gamay, Pinot Noir und Rhin) wird fortgesetzt und hat am 26.08.2025 für die Spezialitäten begonnen (Arvine, Cornalin, Humagne rouge und Syrah).

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
26.08	73.0	6.3	2.60	80.5	10.3	1.74	84.3	8.4	1.38	77.2	7.9	1.87

	Arvine			Cornalin			Humagne rouge			Syrah		
Datum	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g
26.08	76.9	10.3	1.11	79.4	9.8	1.58	75.4	6.3	1.89	76.6	9.2	1.63

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

## ÖNOLOGIE

### UMFRAGE HILFSSTOFFE BIO SUISSE

Die Bio Suisse Richtlinien zur Weinbereitung werden überarbeitet und sollen auch die Erfahrungen der Knospe-Winzer einbeziehen. Über den folgenden Link können Sie Ihre Meinung zu Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffen in der Knospe-Weinbereitung mitteilen: [LINK](#)

Danke für Ihren wertvollen Beitrag.

Dienststelle für Landwirtschaft

