

Inhalt

	Vorwort	3
	Über den Autor	4
1	Geschichte	5
1.1	Entwicklung des Weinbaus	5
1.2	Weinbau in Religion und Kultur	11
2	Weinrebe	15
2.1	Herkunft und Bau	15
2.2	Wachstum und Stoffwechsel	26
2.3	Traubenentwicklung und -reife	29
3	Weinbau	32
3.1	Klima	32
3.2	Lage	33
3.3	Boden	35
4	Rebanbau	36
4.1	Rebsorten	36
4.2	Pflanzgut	41
4.3	Pflanzung	46
5	Kultivierungsarten	49
5.1	Unterstützungs-Vorrichtungen	49
5.2	Rebschnitt	57
5.3	Erziehungsformen	62
5.3.1	Jungrebstöcke	62
5.3.2	Tragrebstöcke	65
6	Pflegearbeiten	71
6.1	Laubarbeiten	71
6.1.1	Ausbrechen	71
6.1.2	Heften	72
6.1.3	Entspitzen	73
6.1.4	Entgeizen	74
6.2	Bodenbearbeitung	74
6.3	Düngung	78
7	Pflanzenschutz	84
7.1	Nichtparasitäre Krankheiten	84
7.2	Parasitäre Krankheiten	88
7.2.1	Tierische Schädlinge	88
7.2.2	Mikrobielle Schädlinge	92

8	Traubenernte	98
8.1	Reifeprozess	98
8.2	Lese	99
9	Verwertung der Weintrauben	101
9.1	Verzehr	101
9.2	Bereitung von Traubensaft	102
9.3	Inhaltsstoffe des Traubensaftes	107
9.4	Mostuntersuchung	113
9.4.1	Bestimmung des Mostgewichts	113
9.4.2	Bestimmung der freien Säure	116
9.4.3	Güte des Mostes	118
10	Weinbereitung	119
10.1	Gärführung für Weiß- und Roseeweine	119
10.2	Gäransatz für Rotweine	122
10.3	Gärführung	123
10.4	Weinausbau	125
10.4.1	Säureabbau	126
10.4.2	Bukettausbildung	128
10.4.3	Schwefelung	129
10.4.4	Weinklärung und -schönung	131
10.4.5	Weinentsäuerung	134
10.5	Weinfehler und -krankheiten	135
10.6.	Weinabfüllung	137
11	Verkostung von Traubensäften und Weinen	139
11.1	Durchführung der Verkostung	139
11.2	Beurteilung	140
11.3	Bewertung	142
11.4	Fachausdrücke für Traubensäfte und Weine	147
12	Literatur	153
13	Register	158
14	Anhang	166
14.1	Firmenangebote	166
14.2	Farbtafeln	172

5.2 Rebschnitt

Der Rebschnitt ist die bestimmende Maßnahme für das Gedeihen und die quantitative als auch qualitative Leistung eines Weinstocks. Ohne Rebschnitt würde der Weinstock unkontrolliert wachsen, eine Vielzahl schlecht reifender, kleiner, geringwertiger Trauben und dünnes, nicht hinreichend ausreifendes und daher frostempfindliches Rebholz liefern. Die anzuwendende Rebschnitt-Form ist abhängig vom Alter und Entwicklungszustand der Rebe, weiterhin von der Sorte, dem Bodentyp und gegebenenfalls für das Weinbaugebiet bestehende weinrechtliche Regelungen. Der ideale Zeitpunkt für den Rebschnitt ist die Safruhe im zeitigen Frühjahr (**Winterschnitt**). Danach beginnt der jährliche Wachstumszyklus des Weinstocks. Durch den Rebschnitt soll das physiologische Gleichgewicht zwischen dem generativen Wachstum (Traubenertrag) und dem vegetativen Wachstum (Rebholzentwicklung) gewährleistet werden. Hierunter ist zu verstehen, dass der Rebschnitt die Aufgabe hat, die Erziehungsform des Rebstocks zu erhalten, wobei dieser durch ständiges Wegschneiden des alten Holzes verjüngt wird. Dadurch wird die Neubildung und Erhaltung des Trag- und Ersatzholzes gefördert, was sich wiederum vorteilhaft auf den Ernteertrag und die Güte der Weintrauben auswirkt.

Beim Rebschnitt ist grundsätzlich zu beachten, dass fruchtende Triebe nur aus einjährigem Holz kommen, welches auf zweijährigem und das wiederum auf mehrjährigem Holz steht (Abb. 5.9).

Aus altem Holz hervorwachsende junge Triebe, sogenannte Wasserschosse, können keine Gescheine hervorbringen und bleiben daher unfruchtbar. Sie stören den geregelten Aufbau des Weinstocks und entziehen ihm Nährstoffe. Grundsätzlich sollten sie daher spätestens gegen Ende Mai/Juni entfernt werden. Nur ausnahmsweise, z.B. wenn Weinstöcke durch Witterungseinflüsse geschädigt wurden, belässt man sie am Stock. Sie werden auf zwei Augen (Knospenanlage) zurückgeschnitten und dienen zum Wiederaufbau des geschädigten Weinstockes. Die sich hieraus entwickelnden neuen Triebe bilden schnell neues Rebholz, welches dann in den Folgejahren seinerseits Fruchtruten hervorbringt.

Die nähere Bezeichnung des am Rebstock verbleibenden Abschnittes nach erfolgtem Schnitt des einjährigen Triebes (Tragholz), richtet sich nach dessen Anzahl von Knospenanlagen (Augen):

Zapfen	1 bis 3 Augen (überwiegend 2 Augen)
Strecker	4 bis 7 Augen
Rute	8 bis 12 Augen

Zweiäugige Zapfen dienen auch zur Erziehung von Ersatzholz für Reservezwecke. Die beiden sich aus diesem entwickelnden Triebe sind fruchtbar. Im nachfolgenden zeitigen Frühjahr wird der obere Trieb samt seinen Austrieben rebstammseitig unterhalb seiner Verbindung mit dem zweijährigen Holz abgetrennt, während der darunter befindliche andere Trieb, auch als Ersatztrieb bezeichnet, auf zwei Augen zu einem Zapfen zurückgeschnitten wird. Aus diesem Zapfen wachsen dann wieder zwei Triebe auf, von denen der eine als Tragholz und der andere wieder auf einen Zapfen für die Holzgewinnung im Folgejahr angeschnitten wird (Abb. 5.9). Die hier dargestellte Vorgehensweise ist die für die Beibehaltung der betreffenden Erziehungsform des Weinstocks günstigste. Von ihr sollte nur abgewichen werden, wenn durch Frostschäden oder mechanische Beschädigungen hervorgerufene Unregelmäßigkeiten im Wachstum des Weinstocks es erfordern, anders gelagerte Triebe als Ersatzholz anzuschneiden.

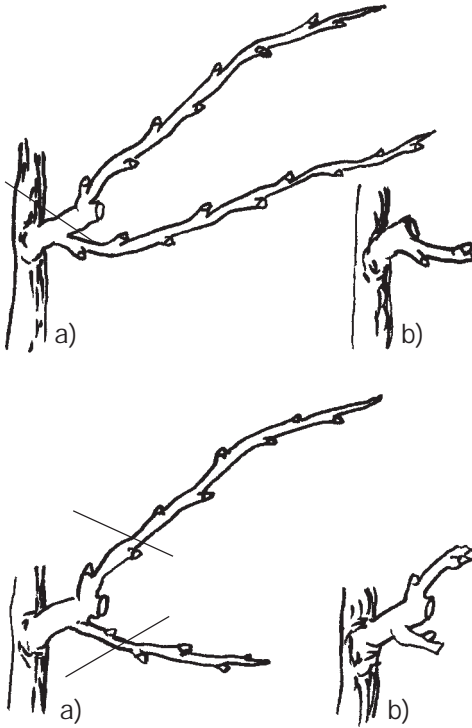


Abb. 5.9: Zapfenschnitt a) vor dem Rückschnitt der einjährigen Triebe eines Zapfens, b) nach dem Schnitt. Oben: Normaler Schnitt auf den gut entwickelten unteren Austrieb. Unten: Abweichung vom normalen Zapfenschnitt bei schwach entwickeltem unteren Trieb.

Beim Anschnitt von Streckern werden die verholzten, einjährigen Triebe beim Winterschnitt (Abb. 5.10) auf vier bis sieben Augen eingekürzt. Diese Schnittform ist erforderlich bei Rebsorten, die mindestens mittellang angeschnitten werden müssen, da sie erst ab dem vierten oder dem fünften Auge fruchtende Triebe haben (Rebsortentabelle S. 39/40). Die meisten der für den Gartenweinbau in Betracht kommenden Traubensorten erfordern eine solche mittellange Schnittform nicht; es genügt ein Anschnitt auf Zapfen.

Beim Winterschnitt im zeitigen Frühjahr werden die Strecker, die als Tragholz gedient hatten, vom Weinstock wieder abgeschnitten. Damit zukünftig kein Mangel an Ersatzholz eintritt, muss vorausschauend darauf geachtet werden, dass genügend Zapfen für dessen Entwicklung am Weinstock vorhanden bleiben.

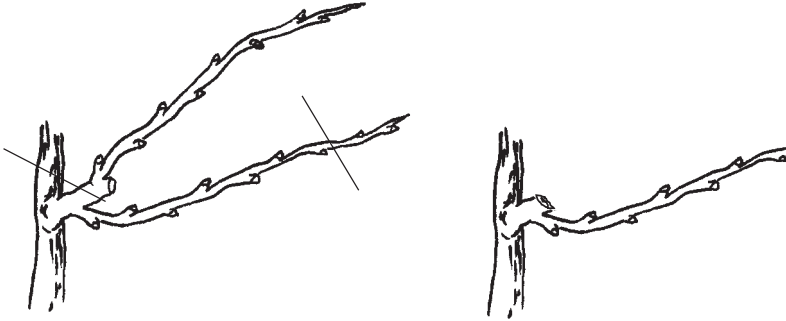


Abb. 5.10: Anschnitt des unteren Triebes als Strecker mit sieben Augen.

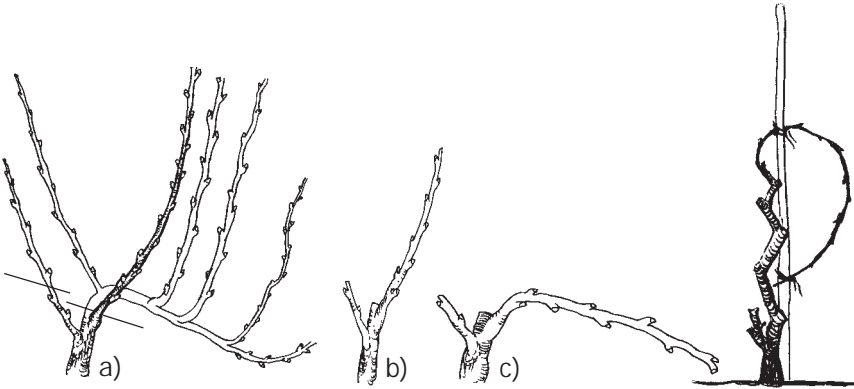


Abb. 5.11: Bogenerziehung, a) junger Rebstock vor dem Schnitt, b) nach dem Schnitt mit Bogerebe und Zapfen (hier 8 Augen, bis 12 Augen sind möglich), c) Tragerebe=Bogerebe heruntergebogen und angebunden. Rechts Kaiserstühler Bogrebenerziehung.

In Ertragsweibauanlagen, deren Reben an Rebpfählen oder Drahrahmen kultiviert werden, seltener im Hobbyweibau, werden Bogereben angeschnitten. Hierbei wird beim Winterschnitt vom einjährigen Rebholz eine Rute bis zu zwölf Augen geschnitten. Diese wird später nach erfolgtem Saftetrtritt im Rebholz vorsichtig in einem halben bis geschlossenen Bogen vom Stock abgobogen (Abb. 5.11). Hierdurch wird an dem angeschnittenen längeren



Farbtafel 12: Echter Mehltau (Oidium) an den Blättern.



Farbtafel 13: Echter Mehltau (Oidium) an der Traube.



Farbtafel 14: Grauschimmel (Botrytis) am Blatt.



Farbtafel 15: Grauschimmel (Botrytis) an Weinbeeren.