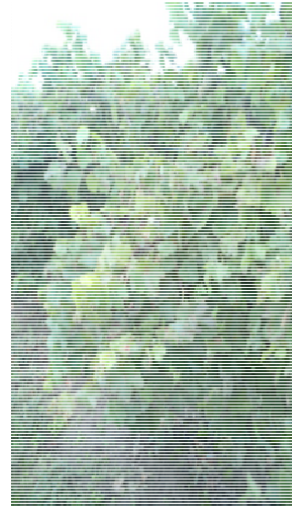


Testung von Minimalschnittsystemen bei PIWI Sorten und klassischen Rebsorten des Gebietes zur Abklärung der Eignung für Sektgrundweinproduktion

Holzmann K.

LFS Mistelbach

Prem G.



Versuchsziele

- Testung von 2 PIWI Sorten (Johanniter und Helios)
- Ebenso bei Grüner Veltliner und Welschriesling
- Einsatz von so wenig Handarbeit wie möglich
- Herstellung von Sektgrundweinqualität oder besser
- Testung von 2 verschiedenen alternativen Erziehungssystemen im Vergleich zur klassischen Spaliererziehung

Erziehungsformen/Varianten

Variante 1	Variante 2	Variante 3
Kordonerziehung mit 3 Stützdrähte	klassische Spaliererziehung	Kordonerziehung mit Wechelseitigenkordon auf 3 Ebenen

Arbeitsaufzeichnungen 2013:

Folgende Arbeiten wurden bei Grüner Veltliner, Welschriesling, Helios und Johanniter im Jahr 2012 durchgeführt:

	Var. 1	Var. 2	Var. 3
Rebschnitt händisch		x	
Rebschnitt maschinell	x		x
Anbinden		x	
Laubschneider 1x	x	x	x
Ausdünnen maschinell	x	x	x
Lese maschinell	x	x	x

Der Rebschnitt wurde mit einem Laubschneider mit Mähmesserbalken durchgeführt.

Im Jahr 2013 wurden die Variante 2 aller 4 Sorten aufgrund des niedrigen Fruchtansatzes nicht ausgedünnt. Auch war bei der Sorte Helios bei allen 3 Varianten der Fruchtansatz so niedrig, dass eine Traubenausdünnung nicht notwendig war. Die Traubenausdünnung erfolgte mit einem Traubenvollernter Pellenc 8390 am 15.07.2013.

Da für die Ausdünnung mittels Traubenvollernter uns die nötige Erfahrung fehlt, ist es schwierig hier ein richtiges Maß zu finden. Auch ist der Bereich bei den Varianten 1 und 3 in dem die Trauben hängen höher als der Bereich der Lesemaschine in dem Rüttelstäbe montiert sind. Daraus ergibt sich ein Bereich, der überhaupt nicht ausgedünnt wird. Diese Tatsache erschwert es, die richtige Einstellung zu finden.

Arbeitszeitbedarf in min/Reihe

Johanniter			Helios		
var. 1	var.2	var. 3	var. 1	var.2	var. 3
10,5	177,5	10,5	9,5	169,5	9,5

Die Gesamtarbeitszeit ergibt sich durch die Summierung der einzelnen Arbeitsschritte wie unter Punkt Arbeitsaufzeichnungen angeführt.

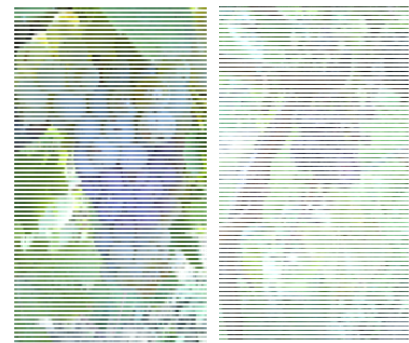
Der höhere Arbeitszeitbedarf bei der Variante 2 ergibt sich vor allem durch den Anteil der Handarbeit beim Rebschnitt, dem Anbinden der Fruchtruten und dem Einstricken.

Die Arbeitszeiten beziehen sich auf eine Reihenlänge von 81m.

Ernte der Minimalschnittsysteme und der klassischen Spaliererziehung

Die Ernte der beiden Systeme wurde mittels Traubenvollernter durchgeführt. Eingesetzt wurde ein Traubenvollernter der Firma Pellenc 8390 mit SelectivProcess.

Mit der passenden Einstellung des Traubenvollernters war es möglich, Fäulnisnester, wie sie im Jahr 2013 häufig waren, am Stock zu belassen.



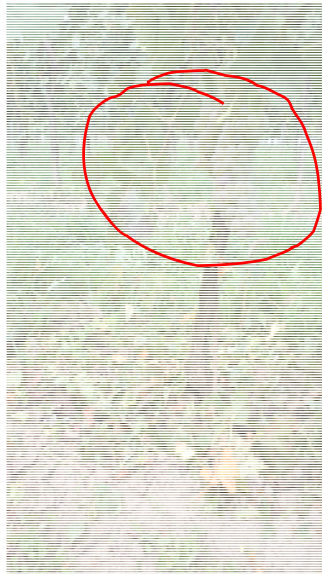
Zur Lese wurden zusätzliche Schüttelstäbe montiert. Trotzdem dürfte die Arbeitshöhe oder die Anzahl der Schüttelstäbe zu gering sein. Im obersten bzw. untersten Teil der Laubwand blieben vereinzelt Trauben hängen. Diese wurden per Hand nachgelesen. Der Grund dafür könnte sein, dass je nach Fabrikat des Traubenvollernters verschiedene Arbeitshöhen möglich sind. Bei einem Traubenvollernter der Marke Gregoire G50 können auf einer Höhe von ca. 140cm Rüttelstäbe montiert werden. Bei der Marke Pellenc, wie in der LFS eingesetzt, jedoch nur auf einer



Höhe von ca. 110cm. Die Höhe der Minimalschnitterziehung muss daher an das verfügbare bzw. eingesetzte Gerät angepasst werden. Im Jahr 2013 wurden die am Stock verbliebenen Trauben auch gewogen:

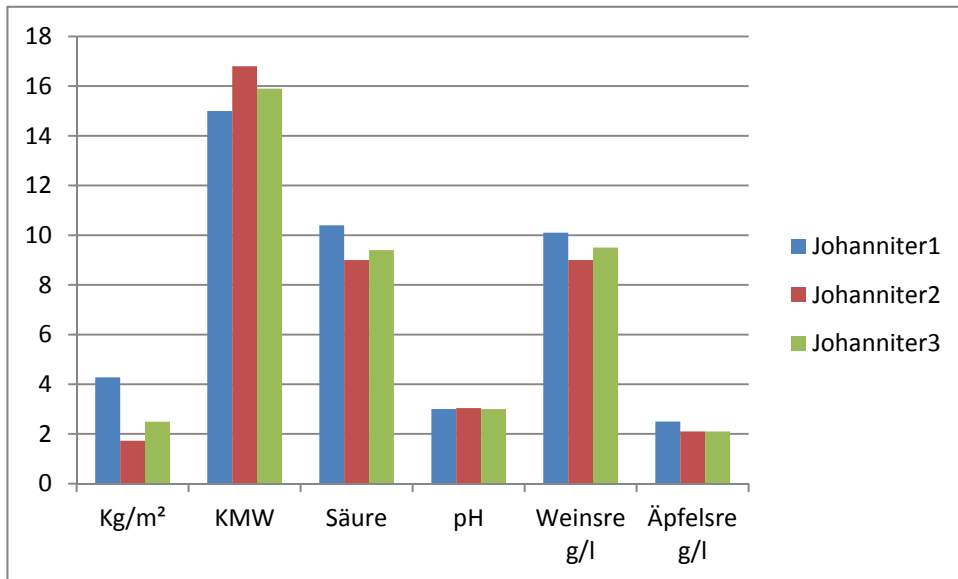
Helios			Johanniter		
var1	var2	var3	var1	var2	var3
13kg	0kg	12kg	72kg	0kg	30kg

Eine Handlese eines Minimalschnittes ist nicht wirtschaftlich. Um Versuchsdaten ausarbeiten zu können wurden 5 Stöcke pro Variante per Hand gelesen. Für diese 60 Stöcke (20 Stöcke Spalieranlage, 40 Stöcke Minimalschnitt) benötigten 15 Leser 4(!) Stunden.

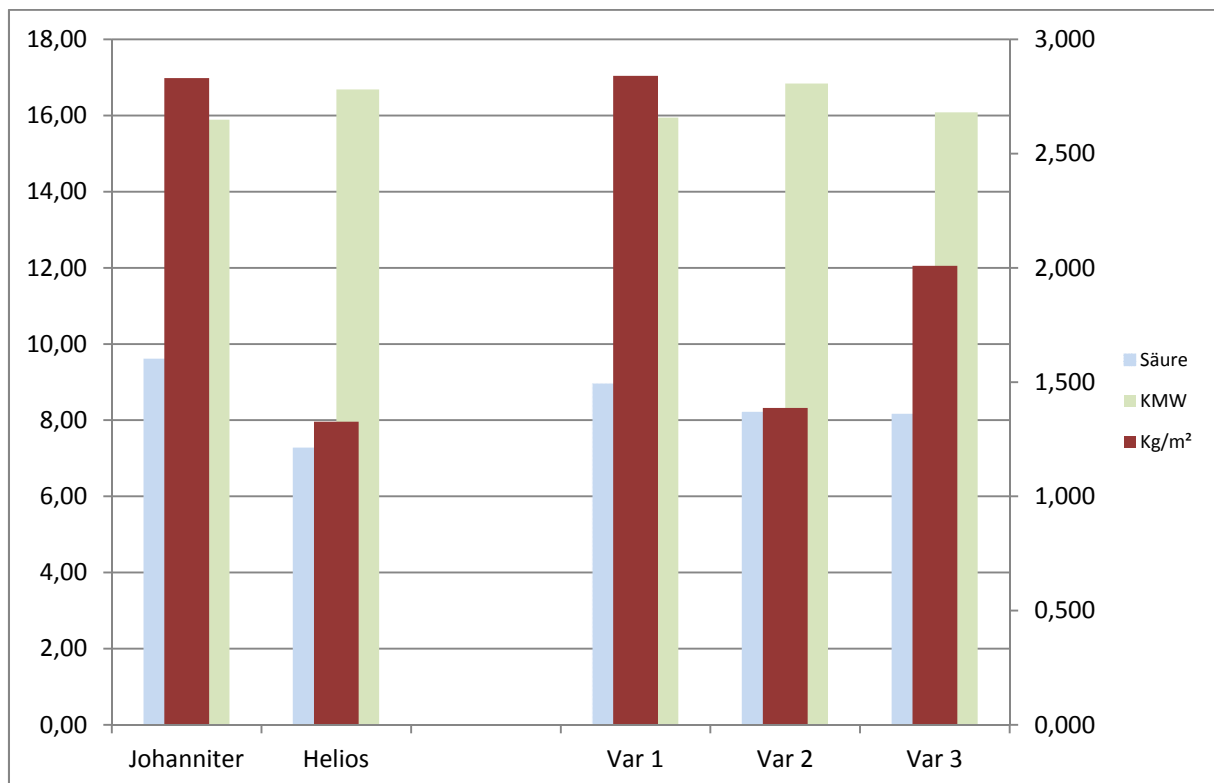
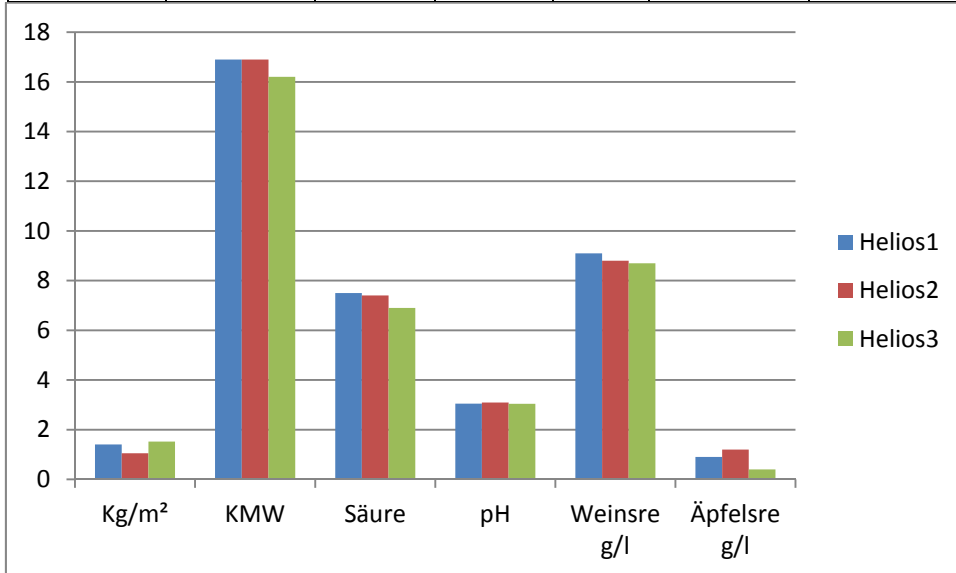


Erntedaten wurden im Jahr 2013 von Helios, Johanniter, Grüner Veltliner und Welschriesling erhoben.

Variante	Kg/m²	KMW	Säure	pH	Weinsre g/l	Äpfelsre g/l
Johanniter1	4,274	15,0	10,40	3,00	10,10	2,5
Johanniter2	1,723	16,8	9,00	3,04	9,00	2,1
Johanniter3	2,495	15,9	9,40	3,00	9,50	2,1



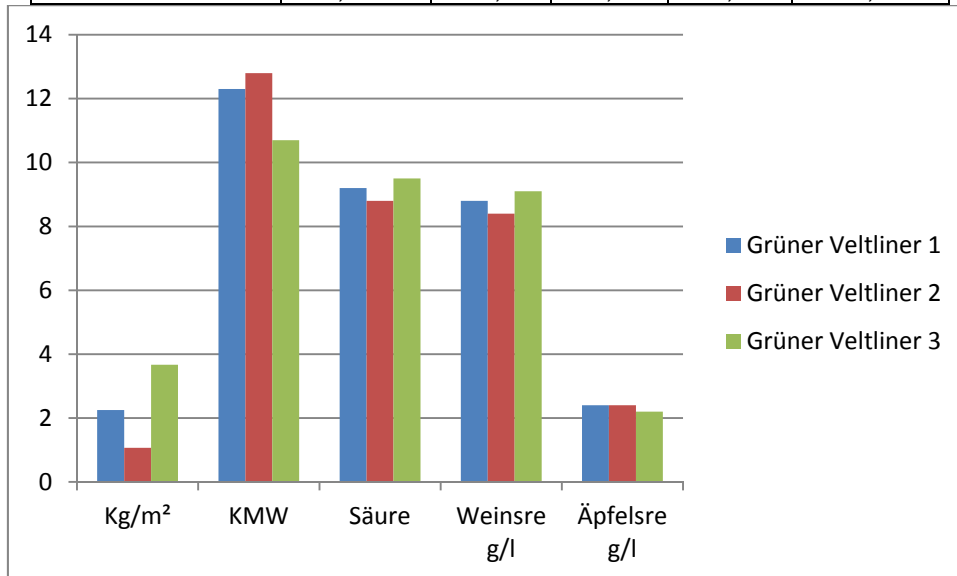
Variante	Kg/m ²	KMW	Säure	pH	Weinsre g/l	Äpfelsre g/l
Helios1	1,407	16,9	7,50	3,05	9,10	0,9
Helios2	1,050	16,9	7,40	3,09	8,80	1,2
Helios3	1,523	16,2	6,90	3,04	8,70	0,4



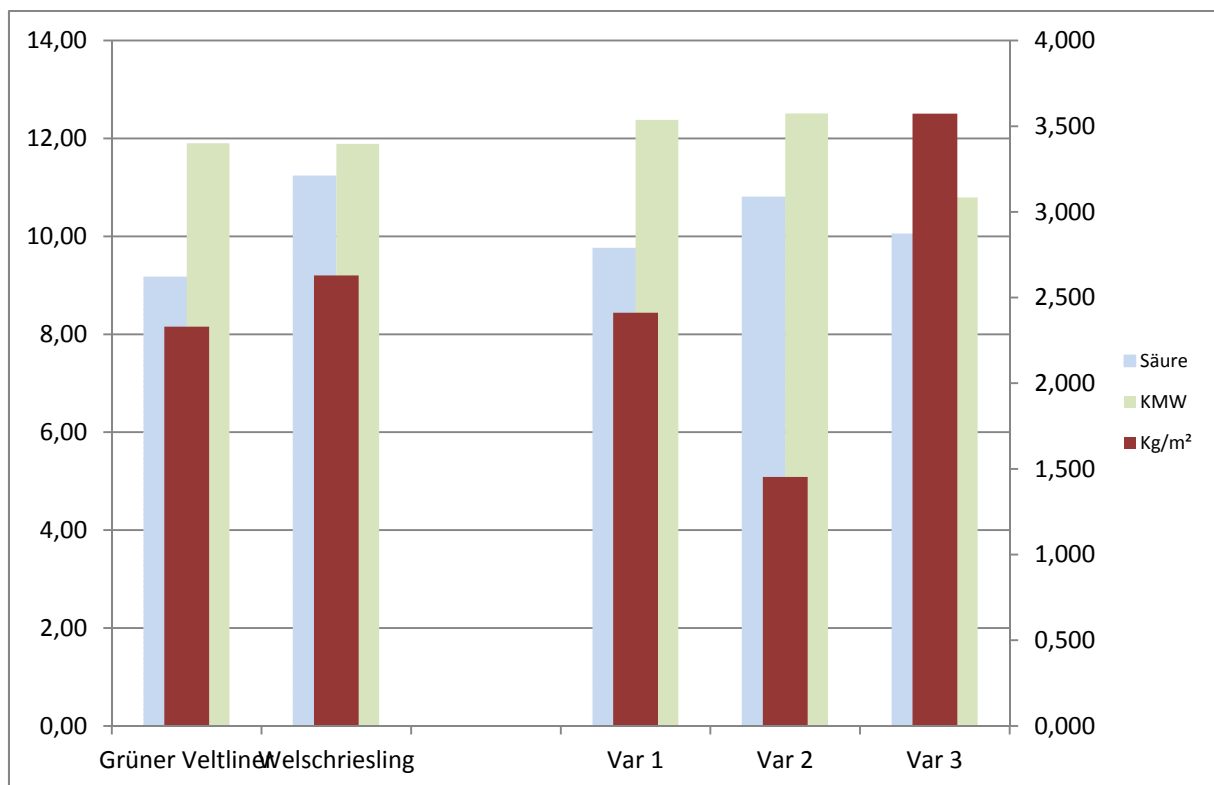
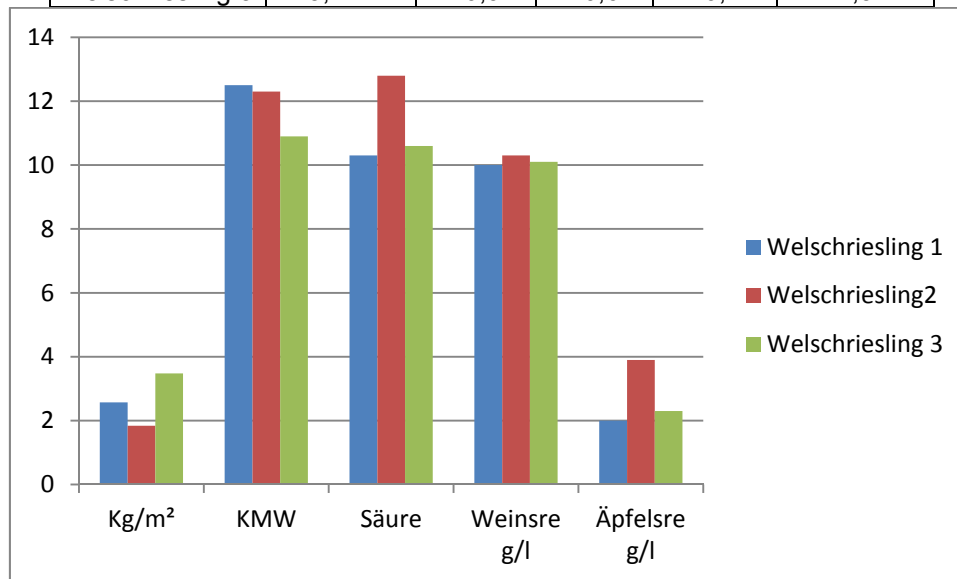
Auffallend war im Jahr 2013 der sehr niedrige Ertrag der Sorte Helios. Die Säurewerte lagen bei allen 3 Varianten unter 10g/l, was aus kellertechnischer Sicht auch gut ist. Interessanterweise waren auch die Äpfelsäurewerte sehr niedrig, was eigentlich nicht zu vermuten war. Die °KMW waren im Qualitätsweimbereich. Sowohl bei Helios als auch bei Johanniter war eine leichte Peronosporainfektion auf den Blättern erkennbar, die Trauben waren jedoch gesund. Bei den

Variante 2 waren durch die lange Trockenheit und den Regenfällen zu Beginn der Reife Beeren aufgeplatzt, welche zu faulen begonnen haben, auch ein wenig Botrytis war zu sehen, typisch für den Jahrgang 2013 (ca. 10%). Interessanterweise war bei Helios bei der Variante 3 auch Stielähme erkennbar und auch Fäulnis zu sehen.

Variante	Kg/m²	KMW	Säure	Weinsre g/l	Äpfelsre g/l
Grüner Veltliner 1	2,252	12,3	9,2	8,8	2,4
Grüner Veltliner 2	1,070	12,8	8,8	8,4	2,4
Grüner Veltliner 3	3,670	10,7	9,5	9,1	2,2



Variante	Kg/m ²	KMW	Säure	Weinsre g/l	Äpfelsre g/l
Welschriesling 1	2,572	12,5	10,3	10,0	2,0
Welschriesling2	1,837	12,3	12,8	10,3	3,9
Welschriesling 3	3,477	10,9	10,6	10,1	2,3



Die Reife war bei Grüner Veltliner und Welschriesling 2013 weit weniger vorangeschritten als bei Helios und Johanner. Trotzdem zeigen sich die Säurewerte der Moste moderat. Auch das Verhältnis Weinsäure zu Äpfelsäure spricht für Reife. Auch hier war bei den Minimalschnittvarianten des Grünen Veltliners Peronospora zu erkennen, die Trauben waren gesund. Bei der Spalieranlage von Grüner Veltliner waren sowohl die Blätter als auch die Trauben zu 100% gesund.

Beim Welschriesling Minimalschnitt hatten die Blätter Peronospora, die Trauben waren leicht verrieselt, jedoch gesund. Die Variante 1 bei Welschriesling wies einen starken Pockenmilbenbefall auf, der genauer beobachtet werden muss und bei Bedarf auch eine Pflanzenschutzanwendung gemacht werden muss. Die Variante 2 bei Welschriesling hatte ganz leicht Fäulnis in der Traubenmitte.



Hauptaugenmerk liegt auf der Pflege des Weingartens damit der Versuch weitergeführt werden kann.

Ziele für 2013

Verbesserung der Kulturführung

Traubenausdünnung mittels Traubenvollernter verbessern

Zur Verbesserung des Blatt- Fruchtverhältnisses soll die Laubwand breiter belassen werden

Versuch die Schwarzfleckenkrankheit durch verschiedene kulturtechnische Maßnahmen hintan zuhalten

Bessere Anpassung der maschinellen Lese an die Kulturform – bei Absicht, eine Minimalschnitthanlage zu erstellen unbedingt die Lesemodalitäten abklären!

Verfasst von Karl Holzmann, 2013