Landwirtschaftl. Fachschule Hollabrunn – Landesweingut Retz

Auswirkungen differenzierter Laubarbeit auf ausgesuchte Qualitätsparameter bei Sauvignon blanc 2013

DI Hanousek

Inhalt

1. Allgemeines: 1
2. Versuchsanordnung 3
3. Wetterdaten von 2013 5
4. Versuchsergebnisse 6
   4.1. Sonnenbrandauftreten 6
   4.2. Lesedaten 6
   4.3. Most und Maischebehandlung 7
   4.4. Jungweinstatus 7
   4.5. Ergebnis der Versuchsverkostung 8
5. Auswertung und Diskussion 9
   Anhang: Lage der Versuchsanlage 10

1. Allgemeines:

Ziel:

Auswirkungen von Laubarbeit und Sonneneinstrahlung auf bestimmte Qualitätsparameter

Sorte: Sauvignon blanc

In der Landwirtschaft und insbesondere auch im Weinbau sind die Auswirkungen des Klimawandels deutlich zu spüren. Was in manchen Regionen bereits zu Problemen führt, z.B. höhere Temperaturen, mehr Sonneneinstrahlung, kann in anderen wiederum als Chance gesehen werden.

Die Anforderungen an den Qualitätsweinbau haben sich nicht geändert, es sind mehr die Rahmenbedingungen, die eine ständige Weiterentwicklung der Bewirtschaftungsmaßnahmen erfordert.

Ein bestimmtes Maß an Sonnenlicht ist unumgänglich für eine optimale Traubenreife und Aromenbildung. Doch die erwähnten Änderungen bewirken auch bei den Beeren Veränderungen, die nicht immer erwünscht sind.

Eine gezielte Laubarbeit ist ein wichtiger Grundstock für eine erfolgreiche Ernte. Doch wann und wieviel Blätter zu entnehmen sind, ist nicht so leicht zu beantworten. Jede Sorte, jeder Boden, jedes Bewirtschaftungssystem reagiert hierbei anders.

Um einen weiteren Schritt in Richtung optimale Laubarbeit, bzw. Auswirkung erhöhter Sonnenstrahlung zu tun, wurde 2013 ein Exakt Versuch am Landesweingut Retz eingerichtet.

Um die Praxistauglichkeit des neuen Botrytis-Bekämpfungsmittels im Feld zu testen, wurde Die Versuchsanlage befindet sich in der Riede „Altenberg“, welche mit einem Sauvignon blanc, Pflanzjahr 1995, bestockt ist.

2. Versuchsanordnung

Der Laubarbeitsversuch wurde in Langparzellen angelegt, wobei eine Parzelle aus mindestens 25 Stock bestand. Die Bearbeitungsmaßnahmen wurden im Stadium der Schrotkorn- bis Erbsengröße durchgeführt. Bei den Varianten 1 und 4 wurden sämtliche Geiztriebe und Blätter in der Traubenzone entfernt. Die zwei basalen Blätter, sowie jene gegenüber der Trauben wurden jedoch belassen. Bei der Folie handelt es sich um eine weiße, reflektierende Plan, welche auf der Westseite der Rebzeilen aufgelegt und befestigt wurde. Diese Folie soll die Mittags- bis Nachmittagssonne verstärken.

Sämtliche anderen Bearbeitungsmaßnahmen wie Pflanzenschutz, Bodenbearbeitung oder Traubenansatzregulierung wurden in allen Varianten einheitlich und betriebsüblich durchgeführt.

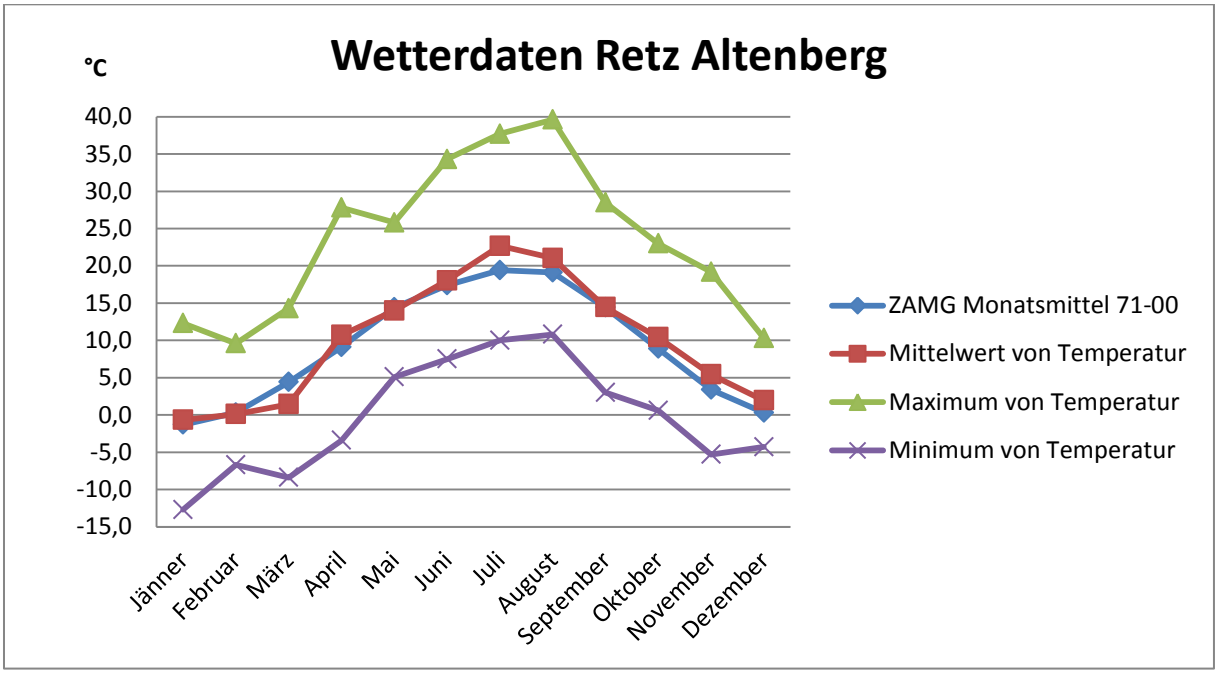
Die Varianten:

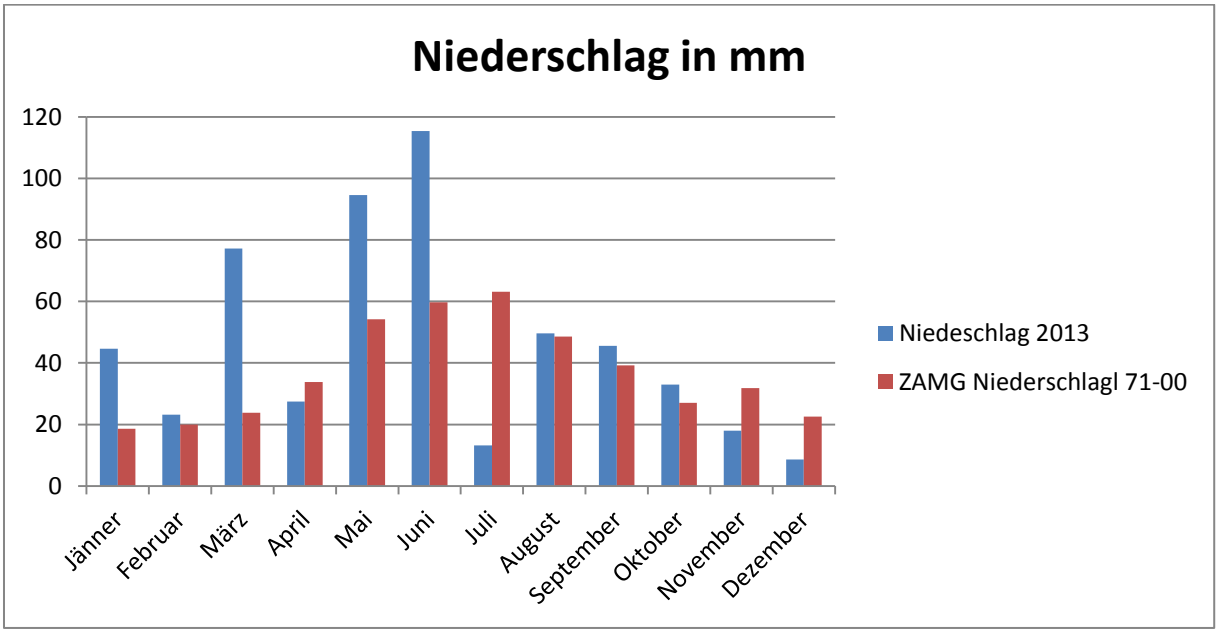
Schilder	**Bearbeitung**
Variante 1	Traubenzone entgeizt und entblättert
Variante 2	Keine Laubarbeit in der Traubenzone
Variante 3	Auflegen der reflektierenden Folie
Variante 4	Traubenzone entgeizt und entblättert + Auflegen der reflektierenden Folie

3. Wetterdaten von 2013

Das Jahr 2013 war geprägt von sehr starken Wetterextremen. Relativ große Niederschlagsmengen gab es bereits im Winter. Zum Zeit des Austriebes (März-April) herrschte ein eher kühleres Wetter. Auffallend waren die großen Regenmengen im Mai und Juni, die von einer ersten Hitzewelle mit Temperarturen bis 34°C um den 20.Juni abgelöst wurden. Von Anfang Juli bis Mitte August gab es eine Trockenperiode (bis knapp 40°C), die lediglich von einem kurzen Regenschauer unterbrochen wurde. Danach zeigte sich ein sehr durchwachsenes Wetter mit Sonnenschein, Regen und auch Anfang Oktober der erste Frost.

Speziell für den echten Mehltau waren eben diese Witterungsbedingungen optimal, und so war die Verbreitung und der Befall im Jahr 2013 in fast allen Weingärten zu beobachten.

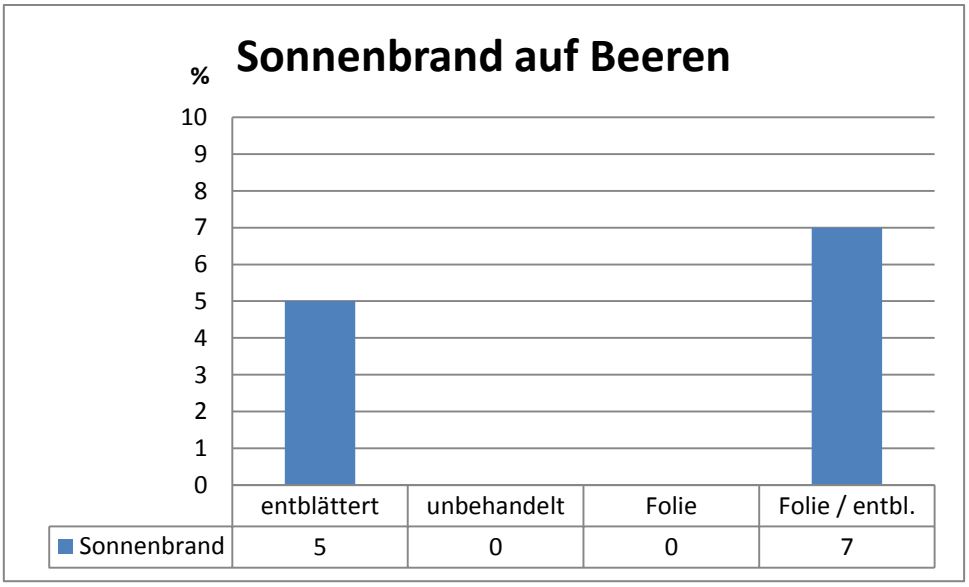




4. Versuchsergebnisse

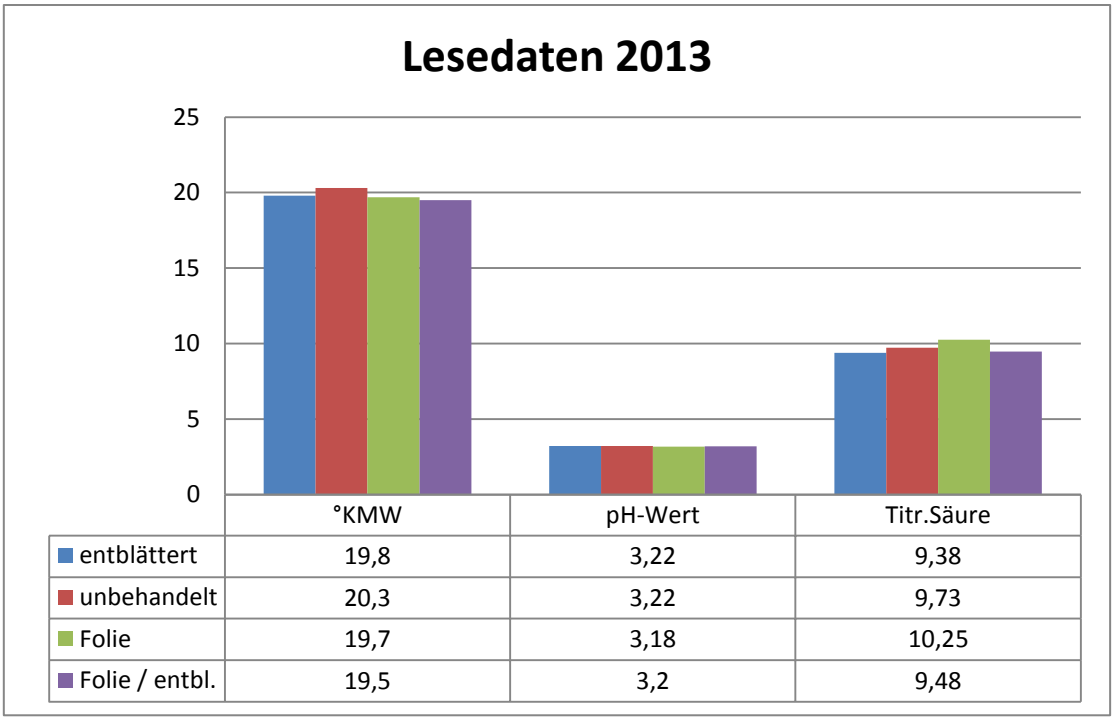
4.1.Sonnenbrandauftreten

Vor der Lese erfolgte eine Bonitur auf Sonnenbrandauftreten bei den Beeren. Dieses war im Allgemeinen eher gering für die heißen Temperaturen, welche im August vorgeherrscht haben. Die Varianten 2 und 3, bei denen die Blätter belassen worden sind waren befallsfrei, in den anderen zwei Varianten konnte ein Sonnenbrand bei 5% (Variante 1) bzw. 7% (Variante 4) beobachtet werden.



4.2.Lesedaten

Der Versuch wurde am 07.10.2013 gelesen. Jede Variante wurde dabei einzeln geerntet und danach deren Mostparameter ermittelt. In Summe gab es nur geringe Unterschiede bei den gemessenen Werten. Der Zuckergehalt variierte zwischen 19,5° KMW und 20,3° KMW. Der pH-Wert war bei allen vier Varianten praktisch ident. Den höchsten Säurewert zeigte die Variante 3 mit 10,25 g/l im Vergleich zur Variante 1 mit 9,38 g/l.



	°KMW	pH-Wert	Titr.Säure
entblättert	19,8	3,22	9,38
unbehandelt	20,3	3,22	9,73
Folie	19,7	3,18	10,25
Folie / entbl.	19,5	3,2	9,48

4.3. Most und Maischebehandlung

Um mögliche Einflüsse der Laubarbeit, insbesondere der verstärkten Sonnenstrahlung auf die Aromatik des Weines zu testen wurden die einzelnen Varianten als Kleinmenge in der Mikrovinifikationsanlage des Landesweingutes Retz ausgebaut. Die Trauben wurden mittels Hydropresse abgepresst und in 35l Glasballon vergoren.

Maische und Mostbehandlung aller Varianten:

- 10 ml/hl Trenolin fast Flow in den Most
- In die Maische CO_2 dosiert
- 15 mg/l SO_2 in den Most
- 50 ml/hl Mostgelatine CF
- 200g/hl Seporit PoreTec

Alle vier Varianten wurden mit der Reinzuchthefe Oenoferm Freddo bei 18°C mit einer Dauer von 15 Tagen vergoren.

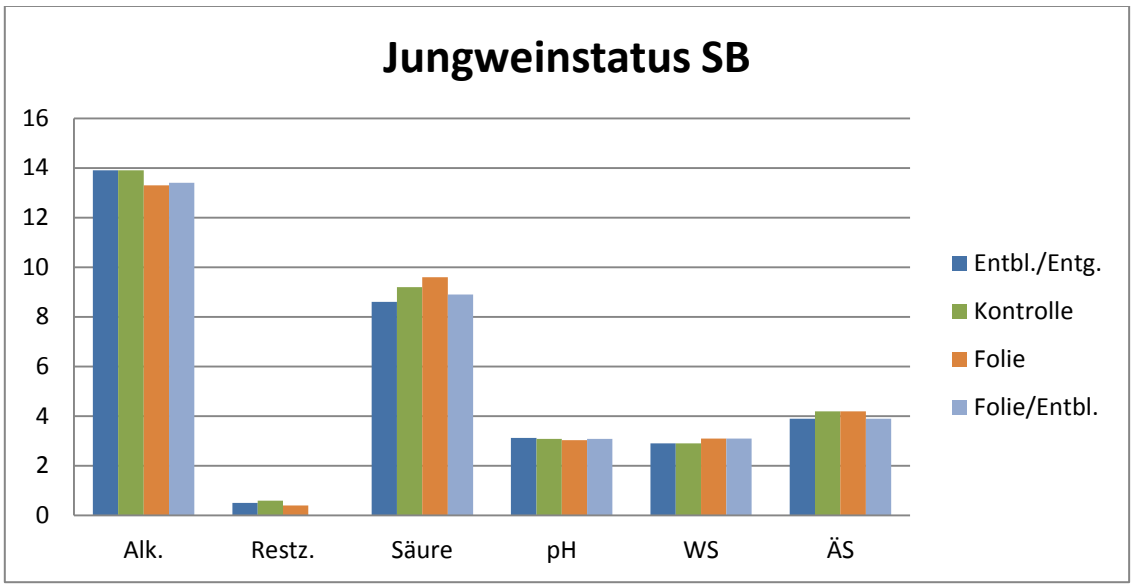
4.4.Jungweinstatus

Nach der Gärung wurde ein Jungweinstatus mittels FTIR-Gerät gemacht, wobei folgende Parameter untersucht wurden: Alkohol, Restzucker, Gesamtsäure, pH-Wert, Weinsäure und Äpfelsäure.

Bei den analytischen Werten waren die Unterschiede der einzelnen Parameter sehr eng beisammen. Beim Alkohol gab es eine gewisse Streuung mit 13,3 – 13,9% vol. und bei der Säure mit Werten von 8,6 – 9,6 g/l.

Analysenparameter

Variante	Alkohol	Restzucker	Säure	pH-Wert	Weinsäure	Äpfelsäure
Entbl./Entg.	13,9	0,5	8,6	3,12	2,9	3,9
Kontrolle	13,9	0,6	9,2	3,08	2,9	4,2
Folie	13,3	0,4	9,6	3,03	3,1	4,2
Folie/Entbl.	13,4	0,0	8,9	3,08	3,1	3,9



4.5.Ergebnis der Versuchsverkostung

Ergebnisse folgen noch.

5. Auswertung und Diskussion

Im Weinbau sind wir zu Großteil den Witterungsbedingungen, den Jahrgangsunterschieden und auch dem Klimawandel unterworfen. Jeder Winzer und auch seine Kunden verlangen jedoch jedes Jahr höchste Qualitäten sowohl bei den Trauben als auch beim Wein.

Um den sich verändernden klimatischen Verhältnissen gerecht zu werden, muss ich die Bearbeitung in den Weingärten ständig weiterentwickelt werden. Gerade die erhöhte Sonneneinstrahlung hat ihre positive, z.B. in Form höherer Reife, als auch negative Seite, z.B. mit höherer Sonnenbrandgefahr bei den Trauben. Es gibt Grundregeln der Laubarbeit, wie ein gewisser lockerer Aufbau, die jedes Jahr gemacht werden müssen, aber trotzdem jedes Mal unterschiedlich stark ausgeprägt sein können und müssen.

Bei dem Versuch zum Thema Laubarbeit und Sonnenstrahlung wurde bewusst die Sorte Sauvignon blanc gewählt, da sie als Aromasorte gilt. Je nach Reife und Besonnung verändert sich das Bukett sehr stark. Ist die Belastung durch Sonneneinstrahlung zu hoch, so tritt häufig Sonnenbrand an den Beeren auf, was zu Qualitätsverlusten führt.

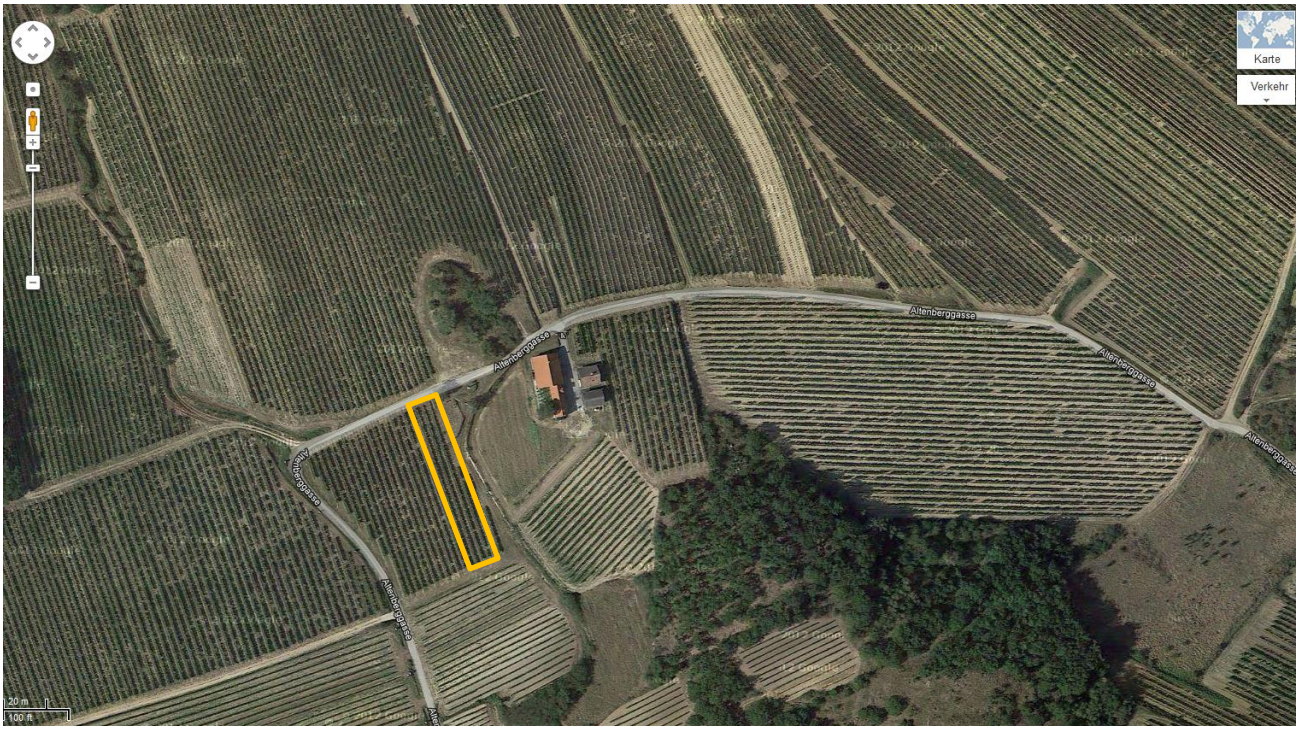
Bei den vier Varianten im Versuch wurde bei der Kontrolle bewusst die gesamte Blattmasse in der Traubenzone belassen, um die Strahlung so gering wie möglich zu halten. Dabei steigt jedoch stets die Gefahr eines höheren Befalls durch pilzliche Schaderreger. Die Variante 2 stellt eine Standardbearbeitung dar. Mit Hilfe der reflektierenden Folie soll eine stärkere Strahlung induziert werden, um so auch Effekte einer erhöhten Strahlenbelastung zu simulieren.

Die Auswertung der mit Sonnenbrand befallenen Trauben zeigte, dass die Varianten bei denen die Blätter in der Traubenzone belassen worden sind, praktisch befallsfrei waren. Ein Einfluss der reflektierenden Folie konnte im Vergleich zu den Varianten ohne der Folie nicht beobachtet werden.

Bei den Qualitätsparametern Zuckergehalt und Säure gab es eher geringe Unterschiede zwischen den einzelnen Varianten mit Werten zwischen 19,5°KMW und 20,3°KMW bzw. 9,38g/l und 10,25g/l.

Auch die analytischen Werte der Jungweine lagen im Großen und Ganzen eng beisammen.

Der Versuch wird in den kommenden Jahren fortgeführt werden, um auch jahresabhängige Schwankungen miteinzubeziehen zu können.

Anhang: Lage der Versuchsanlage

Der Weingarten befindet sich nordwestlich der Weinstadt Retz im westlichen Weinviertel.