

REISEBERICHT
COLLVETT Projekt – EUROPEA AUSTRIA

„Wundarmer Rebschnitt“

Teilnehmer: Ing. Christoph Gabler
Wein- und Obstbauschule Krems
Wienerstraße 101
3500 Krems

ORT: Fachschule für Obst- Wein- und Gartenbau Laimburg
(Autonome Provinz Bozen – Südtirol)

Termin: 19. Jänner – 26. Jänner 2014

Inhaltsverzeichnis

Sonntag 19. Jänner – Anreise:	2
Montag 20. Jänner – Kennenlernen der Fachschule	2
Dienstag 21. Jänner – Praktische Durchführung Rebschnitt	3
Mittwoch 22. Jänner – Besichtigung Forschungszentrum (FZ) Laimburg	4
Donnerstag 23. Jänner – Simonit und Sirch – Preparatori d’uva	6
Auszug aus der Philosophie von Simonit und Sirch	6
Die Methode des Rebschnitts	7
Freitag 24. Jänner – Betriebsbesichtigungen	8
Samstag 25. Jänner – Betrieb von Joachim Wolf	10
Sonntag 26. Jänner – Rückfahrt	11

Sonntag 19. Jänner – Anreise:

Da vorherzusehen war dass rund um Laimburg einige Stationen meiner Bildungsreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln nicht erreichbar sein würden fiel die Entscheidung auf die Anreise mit dem Privat – PKW. Die Fahrt ging über die S33 Knoten St. Pölten weiter auf den Autobahnen A1, A8, A12, A13 bis Auer (Südtirol). Nach einer Fahrtstrecke von 615 km und einer Fahrzeit von ca. 6,5 Stunden wurde das Hotel in Auer (Hotel Goldenhof) erreicht.



Montag 20. Jänner – Kennenlernen der Fachschule

Die Begrüßung in der Fachschule Laimburg erfolgte durch Hrn. DI Joachim Wolf (Weinbau- und Kellerwirtschaftslehrer). Da ich Hrn. Wolf bereits auf einem Europäischen Netzwerktreffen in Conegliano kennenlernen durfte, konnte ich auf seine wertvolle Unterstützung bei der Organisation (Kontaktieren von Betrieben und Personen im Fachbereich „Wundarmer Rebschnitt“) zurückgreifen.

Am Vormittag erfolgte eine Führung durch die Schule und kennenlernen des Schulaufbaus in Laimburg.

Die Schule wurde 1962 mit den Bereichen Obst- und Weinbau eröffnet. Im Jahr 1970 wurde der Bereich Gartenbau in den Schultyp eingegliedert.

Absolviert werden kann der Bereich Wein- und Obstbau als 3 jährige berufsbildende Fachschule an deren Ende der Titel Facharbeiter steht. Nach einem positiven Abschluss der 3jährigen Ausbildung ist es möglich ein viertes Schuljahr als Spezialisierungsjahr in einer modularen Ausbildungsform zu absolvieren (Ausbildung zum Betriebsleiter).

Derzeit werden an der Fachschule ca. 400 SchülerInnen (2/3 im Wein- und Obstbereich 1/3 im Gartenbaubereich) unterrichtet. Im Schulbereich ist auch ein Internat für die Unterbringung auswärtiger Schüler vorhanden.

Ein weiterer Vormittagspunkt war das Kennenlernen der Rebflächen. Diese Führung erfolgte durch Werner Pichler, welcher in der Funktion als Betriebsleiter an der Laimburg tätig ist. Die Rebflächen selbst gehören nicht direkt zur Fachschule Laimburg sondern dem benachbarten Forschungszentrum Laimburg. Die Flächen dürfen aber für die Unterrichtszwecke mit genutzt werden.

Das Sortenspektrum erstreckt sich von Gewürztraminer, Kerner, Sauvignonblanc, Chardonnay, Müller Thurgau, Grauburgunder über Merlot, Lagrein, Blauer Burgunder, Vernatsch. Des weiteren werden noch einige andere Sorten unter anderem Neuzüchtungen (PIWIS) gepflanzt welche für den Betrieb jedoch eine untergeordnete Rolle spielen. Die Weingartenfläche beträgt ungefähr 50 ha in diversen Weinbaugebieten (Laimburg, Kalterer See...), in Höhenlagen von ca. 200 – 750 Meter über dem Meeresspiegel. Die Rebflächen in Laimburg sind großteils im Spaliersystem angelegt. An einigen Standorten kommt allerdings auch noch das Pergelsystem zur Anwendung.

Am Montagnachmittag fand Praxisunterricht im 1. Jahrgang Weinbau statt. Ich durfte mich in den Unterricht einbringen und als zusätzliche Begleitperson mit dem Praxislehrer Johannes Pfraumer den Schülern Einweisungen in den fachgerechten Rebschnitt bei Spalieranlagen geben. In diesen Unterrichtseinheiten wurden den Schülern auch bereits erste Grundlagen des Systems „Wundarmer Rebschnitt“ beigebracht.



Am Abend wurden Einschulungsvideos über das Thema „Wundarmer Rebschnitt“ vorgeführt.

Dienstag 21. Jänner – Praktische Durchführung Rebschnitt

Dienstagmorgen erfolgte das Treffen mit dem Betriebsleiter der FS Laimburg (Werner Pichler) direkt in den Rebanlagen. Nach einer kurzen Besprechung über die Hintergründe des



Wundarmen Rebschnitts wurde zur praktischen Durchführung übergegangen. Bei den Rebflächen handelte es sich um mehrjährige Anlagen, welche langsam auf das neue Schnittsystem umgestellt werden. Aus diesem Grund kann der Wundarme Rebschnitt nur bis zu einem gewissen Grad angewandt werden. Beim Schnitt wurde der Wundarme Rebschnitt immer dem konventionellen Rebschnitt gegenübergestellt und die zu beachtenden Punkte besprochen. Einen wichtigen Aspekt des Rebschnitts stellt das Vermeiden großflächiger Wunden, das verhindern von Eintrocknungskegeln in den Leitungsbahnen und ein minimaler Altholzzuwachs dar. Bei vielen Stöcken in der Anlage war es leider nur bedingt möglich optimal zu schneiden. Vielmehr wurde versucht das Stocksystem so zu gestalten, dass in den darauffolgenden Jahren genügend Triebe in der gewünschten Position die Möglichkeit haben durchzuwachsen. Damit besteht nach einiger Zeit die Möglichkeit den Rebstock auf das neue System anzupassen. Ein wichtiger Punkt ist bei der Umstellung, lt. den Laimburger Kollegen, dass man für den Umstieg vom Normalschnitt auf den Wundarmen Schnitt den Zeitrahmen von bis zu ca. 6 Jahren ins Auge fassen muss. Auch zeigte sich, dass man bei älteren Anlagen tlw. mit einem Mischsystem arbeiten muss.

Die Mittagspause erfolgte mit den Lehrern der FS Laimburg mit reger Diskussion über das Verbot oder die Zulassung von Pflanzenschutzmitteln. Eines der Hauptprobleme in der Region Bozen ist das Thema Pflanzenschutz. Es sind im Gegensatz zu Österreich die Möglichkeiten von guten Pflanzenschutzstrategien aufgrund der zugelassenen Mittel minimiert.

Dienstagnachmittag stand die Besichtigung der BIO Versuchsfläche (Lage Ölleiten) des Forschungszentrums Laimburg am Kalterer See an. Das Tal ist trotz der Kessellage aufgrund der Thermik gut durchlüftet. Durch die Sonneneinstrahlung sehr begünstigt trocknen die Reben und Trauben rasch ab und der Schadpilzdruck liegt in einem moderaten Bereich. Als Besonderheit im Tal sind auch am Kesselrand lange Olivenbaumreihen angelegt welche bereits im Ertrag stehen.

Der Betriebsleiter Walter Gastner erklärte den Aufbau des extrem kalkhaltigen Boden, die daraus resultierenden Probleme mit der Unterlagswahl der Reben (Großteils auf SO4), die Probleme mit der Trockenheit und die Bildung der Bewässerungsgenossenschaften. Bewässert werden die Pergelanlagen mit 4 Liter Tropfer bei der Spalierziehung kommen 2 Liter Tropfer zum Einsatz. Die Neuanlagen im Tal werden nach den Richtlinien des „Wundarmen Rebschnitts“ aufgebaut und geschnitten. Altanlagen werden je nach Möglichkeit auf das neue System umgestellt.



Rebfläche am Kalterer See - Ölleiten



Pergelerziehung

Olivenhain



Mittwoch 22. Jänner – Besichtigung Forschungszentrum (FZ) Laimburg

Der Mittwoch stand rein für die Besichtigung des Forschungszentrums Laimburg (gegründet 1975), der Führung durch die Anlagen mit verschiedenen Sortenneuzüchtungen und der Diskussion über Problematiken in der Weinbauforschung zur Verfügung.

Das Forschungszentrum ist in die Bereiche Obstbau und Weinbau gegliedert. Im FZ sind ca. 200 Mitarbeiter im Versuchswesen, Labor und Betrieb beschäftigt.

Zum FZ gehören ca. 140 ha Obstanlagen, 50 ha Weingärten, Glashäuser und Laborbereiche.



Forschungszentrum Laimburg

Südtirol besitzt ca. 18000 ha Apfelanlagen und liefert damit ca. 10% der Europäischen Ernte. Die Weinbaufläche in Südtirol beläuft sich auf ca. 5300 ha – ganz Italien hat eine Weinbaufläche von ~ 750000 ha.

Die Aufgabe der Sektion Weinbau ist es, durch praxisnahe Versuchsanstellung den Südtiroler Weinbau zu fördern. Dabei steht die Erhaltung und Verbesserung der Trauben- und Weinqualität im Mittelpunkt. Ein schonender Umgang mit den Produktionsgrundlagen Boden und Wasser und mit der Umwelt insgesamt ist weiters ein Hauptaugenmerk der Arbeiten. Schließlich gilt es einfache, Zeit und Kosten sparende Methoden zur Bewirtschaftung der Rebanlagen zu erproben. Als Schwerpunkte werden bearbeitet:

- Klonenprüfung, Klonenselektion und Prüfung von Sorten und Unterlagen
- Auswirkungen von Anbau- und Bewirtschaftungsmaßnahmen auf die Trauben- und Weinqualität; physiologische Störungen wie Stielähme und Traubenwelke
- Einfluss des Standortes auf die Weinqualität verschiedener Sorten
- Maßnahmen zur rationelleren Bewirtschaftung

Mit Hrn. Josef Terleth – Sachbearbeiter für Klone, Unterlagen und Sorten wurden die Thematiken der Südtiroler und der Österreichischen Forschung in diesen Bereichen erörtert. Auch über das Thema der Reise den „Wundarmen Rebschnitt“ konnte ausführlich diskutiert und Pro und Kontra abgewogen werden. Das FZ beschäftigt sich u.a. auch mit diesem Fachbereich da in Südtirol (wie auch in Österreich) Rebkrankheiten wie Virose und Escaerkrankungen immer mehr zunehmen.

Ein weiterer Programmpunkt an diesem Tag – wieder unter der Führung von Hrn. Terleth – stellt die Besichtigung der [Landesweingut Kellerei Laimburg](#) dar.

Die Kernkompetenz der weinbaulichen und kellerwirtschaftlichen Versuchstätigkeit wird durch die Eigenproduktion qualitativ hochwertiger Weine gestützt. Wie schon erwähnt umfasst das Spektrum 15 Weine. Von den ~ 50 ha Rebfläche werden ca. 90% der Trauben selbst gekeltert. Es gibt zwei Linien in der Produktion – die „Gutsweine“ sind traditionell ausgebaute Jahrgangsweine, ausgebaut in Edelstahl- oder großen Eichenholzfässern - und die „Burgselektion“. Dies sind individuelle, vorwiegend im kleinen Holzfass ausgebaute oder selektionierte Weine.

Als einer der Höhepunkte der Mittwochsbesichtigung erwies sich der „Felsenkeller“. Aus wirtschaftlichen und betrieblichen Überlegungen wurde der Entschluss gefasst die Kellieranlage in das Porphyrgestein hineinzuarbeiten. Ein konventioneller Bau hätte die gleichen Baukosten verursacht und hätte weit höhere Betriebskosten durch die Klimatisierung verursacht. Der Felsenkeller zeichnet sich durch natürlich konstante Raumtemperatur aus und stellt damit ideale Lagerbedingungen für die Fass- und Flaschenweine dar.

Des weiteren befindet sich im Berg ein gewölbter Saal, welcher für Repräsentationszwecke dient. Hier haben sich, unter anderem, Persönlichkeiten wie Papst Franziskus, Queen Elisabeth und weitere prominente Persönlichkeiten dem Thema Wein gewidmet.



Felsenkeller Laimburg

Donnerstag 23. Jänner – Simonit und Sirch – Preparatorid'uva

Als einen der Höhepunkte der Reise stand am Donnerstag das Treffen mit Martin Gojer, einem Mitarbeiter von Simonit und Sirch (den Erfindern des Wundarmen Rebschnitts), am Programm. Wir (Martin Gojer, der Weinbaubetriebsleiter des Weingutes Hofstätter Hr. Vaja, ein Schüler der Fachschule Laimburg und ich) fuhren in das 400 km entfernte Friaul, der Geburtsstätte des Wundarmen Rebschnitts.

Hier wurde vor über 30 Jahren ein erhöhtes Rebsterben (auch von jungen Rebanlagen) beobachtet. Aus dieser Problematik heraus entwickelten die beiden Herren Marco Simonit und Pierpaolo Sirch den Wundarmen Rebschnitt.



Martin Gojer mit Wundarmen Zweistreckerschnitt



Zapfenschnitt im Kordon –
Stock 28 Jahre Wundarm geschnitten

Auszug aus der Philosophie von Simonit und Sirch

Die Methode besteht darin, stets auf jungem Holz zu schneiden, und behutsam gezielte Schnitte zu setzen. Dies bietet zum einen den Vorteil bestimmte Holzkrankheiten vorzubeugen, zudem wurde eine teils bereits obsolet geglaubte Philosophie der Weingartenarbeit wieder entdeckt, die den alten Reben hohen Wert zuschrieb und so die Qualität des Ertrags erhöhte. Darüber hinaus bedeutet dies auch die Senkung der Bewirtschaftungskosten, da die Weinstöcke nach den Kriterien der präventiven Medizin behandelt werden, wodurch sie gut gedeihen und altern. Und schließlich wird auch ein alter Beruf wieder belebt, der mehr und mehr verloren geht, nämlich der des Rebschneiders. Heute sind die Arbeiter, die in den italienischen Weingärten tätig sind, meist Ausländer und oft angelernt, Personen, die zwar stets gerne arbeiten, oft aber über wenig Vorerfahrung verfügen. Die Erfordernisse des modernen Weinbaus haben zudem zu einem Voranschreiten der Mechanisierung im Weingarten und zu einer intensiven Produktion geführt.

Aus den zwanzig Jahren des Experimentierens der beiden Fachleute aus dem Friaul, die seit 1988 in diesem Feld tätig sind, geht jedoch hervor, dass das Geheimnis der Langlebigkeit eines Weinstocks insbesondere von einem korrekten Rebschnitt abhängt, der die vitalen Teile des Stockes nicht beschädigt. So ist etwa die für den Mittelmeerraum typische Gobeleterziehung ein besonderer Garant für Langlebigkeit, indem sie einen Schnitt hauptsächlich auf jungem Holz zulässt. „Wird auf jungen Trieben geschnitten, so vernarbt die Wunde leichter, und der Stock kann Krankheiten besser abwehren und so gesünder bleiben“, sagt Marco Simonit. „Im Gegensatz dazu hinterlässt ein Schnitt auf altem Holz ab drei Jahren eine Wunde, die die Gefäße der Pflanze beschädigt und gleichzeitig das Eindringen von Holzpilzen erleichtert. Die Hauptschwierigkeit unserer Forschungsarbeiten bestand darin, die alten Schnitttechniken an den modernen Weinbau anzupassen, der eben auf die intensiveren Drahtrahmensysteme wie Guyot- und Kordonerziehung setzt“.

Mittlerweile wird dieses Projekt auch von italienischen, deutschen und französischen Forschungseinrichtungen unterstützt.

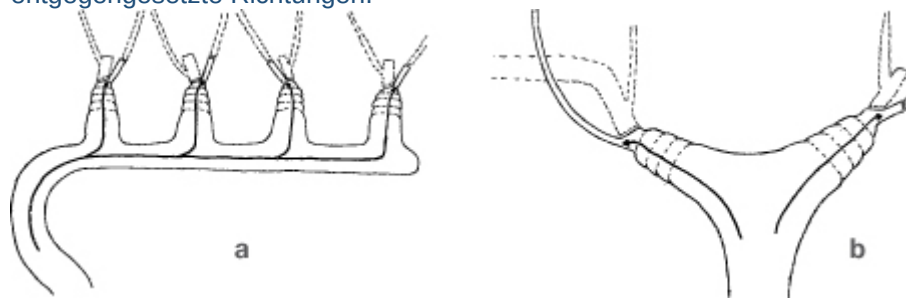
Die Methode des Rebschnitts

Die Methode Simonit&Sirch – Bereiter von Traubengut, besteht aus einer Serie von zusammenhängenden Verfahren, die, wenn kontinuierlich über mehrere Jahre angewandt, ein kontrolliertes Wachstum der Rebstöcke ermöglichen. Charakterisiert ist die Methode durch das Vornehmen von Schnitten an ausschließlich jungen Trieben, die nicht älter sind als ein bis zwei Jahre.

Diese neue Herangehensweise, abgeleitet vom klassischen Baumschnitt, erlaubt dem Stock eine wachsende Struktur zu bilden, die von der Erziehungsform des Rebstockes beeinflusst wird.

Speziell für das **Kordon-System** entwickelt man einen permanenten Fruchttrieb (Hauptkanal) mit diversen Verästelungen, je nach gewünschter Anzahl von vegetativen Knotenpunkten (sekundäre Sammelpunkte). Diese Knotenpunkte wachsen unter Aufsicht langsam in die Höhe, wie die Äste eines Baumes.

Bei der **Guyot-Erziehung**, gilt als obere Begrenzung der Draht, über welchen der Fruchttrieb gebogen wird. Für die neue Rebschnittmethode muss eine Parallel-Struktur geschaffen werden, die der Form eines „T“s entspricht, beeinflusst von der Verästelung des Triebes in zwei entgegengesetzte Richtungen.

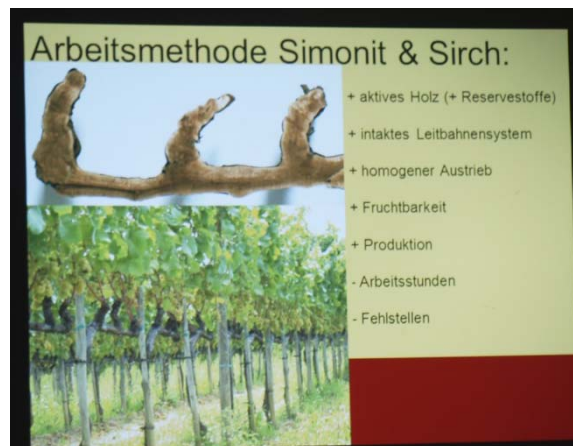


Kontrolliertes Wachstum und Kontinuität des lymphatischen Systems (welches das Lignin transportiert) sowohl für die Kordon (a) als auch die Guyot-Erziehung (b).

Die Methode erspart den rechtzeitigen und gezielten Sommerrebschnitt nicht. In dieser Phase ist es besonders wichtig, nur Triebe stehen zu lassen, die eine Nützlichkeit für die gewünschte und oben beschriebene Entwicklung aufweisen. Dieser Methode folgend, reduziert man den Arbeitsaufwand (Anzahl der Schnitte) des nächsten Winterschnitt ('Trockenschnitt').

(Quelle: <http://www.simonitesirch.it/>)

Nach einem Vortrag von Martin Gojer über das System, dessen Neuerungen über die Orientierung der Schnitte, über die Wichtigkeit der Ausbrucharbeiten im Frühjahr und über die Ziele des Rebschnitts stand die Besichtigung des Betriebs von Mario Schiopetto.



Die Weinkellerei Mario Schiopetto ist eine der ältesten Kellereien in Collio. Auf den sanften Hügeln von Capriva del Friuli in der Provinz Gorizia stellt die Familie Schiopetto seit 1965 Wein her. Die 30 Hektar Weinberge liegen rund um den Sitz der Kellerei, dem alten erzbischöflichen Schloss in Capriva del Friuli und dem Poderedei Blumeri, etwas weiter östlich, in Oleis auf den Hügeln von Rosazzo.



Der Betrieb Schiopetto wurde seit Entwicklung des Wundarmen Rebschnitts mit diesem Schnittsystem behandelt und auch jetzt dienen die Rebanlagen als wichtiger Forschungs- und Ausgangspunkt für diese Pflegemaßnahme.

Wir konnten an diesem Betrieb die Entwicklung des Schnittsystems der letzten 28 Jahre mitverfolgen. Auch konnte hier das Schnittsystem auf den unterschiedlichsten Erziehungssystemen begutachtet werden. Feststellbar war, dass bei jedem Schnittsystem der Erhalt gesunder Leitungsbahnen für einen ungehinderten Saft- und Nährstofftransport eines der vorrangigen Ziele war.

Auch konnte beobachtet werden, dass die Rebe nach dem 5. – 6. Standjahr nur mehr am Kordondraht gebunden wurde und der Stützpfehl entfernt wurde. Ein weiterer ins Auge stechender Punkt war, dass bei größeren Schnittstellen immer ein Überstand an Altholz verblieb um das Eintrocknen in den Stamm zu verhindern.

Freitag 24. Jänner – Betriebsbesichtigungen

Am Freitag durfte ich das [Weingut Hofstätter](#) in Tramin besichtigen. Zu Beginn startete eine Kellereiführung mit dem Kellermeister Markus Heimel. Ich konnte den gesamten Kellereibetrieb von der Traubenübernahme bis hin zur Flaschenabfüllung und Lagerung besichtigen und Informationen über den Betrieb sammeln.



Gekeltet werden als Weißweinsorten Weißburgunder, Chardonnay, Müller Thurgau, Sauvignon blanc, Gewürztraminer, Pinot Grigio, Riesling. Die Weine werden zum größten Teil reinsortig ausgebaut.

Bei den Rotweinsorten sind Lagrein und Blauburgunder als Hauptsorten aber auch Merlot, Cabernet sauvignon, Vernatschim Programm. Die Vermarktung erfolgt zum größten Teil im Inland, aber auch der Export in die USA, Niederlande, England und in den Asiatischen Raum stellt ein wichtiges Standbein des Betriebes dar.

Anschließend an die Kellerführung durfte ich mit dem Weinbaubetriebsleiter die verschiedensten Rebflächen des Betriebes (ca. 50 ha) besichtigen. Die Flächen werden auch bereits – so weit als möglich – mit dem System des Wundarmen Rebschnitts geschnitten. Hier wird der Betrieb von den Mitarbeitern von Simonit und Sirchunterstützt. Vom Betriebsleiter erfuhr ich dass der Betrieb in sechs Höfe unterteilt ist, welche sich rund um Tramin befinden.



Kellermeister Markus Heime

Betriebsleiter Michael Vaja in der Rebfläche

Des weiteren besprachen wir das Weinjahr 2013, welches hier kurz zusammengefasst ist: Kühles Frühjahr, Austrieb und Blüte leicht verzögert, trockenes und warmes Wetter während der Blüte, Früh- und Hochsommer warm und somit optimal für die Reife, September und Anfang Oktober warm mit vereinzelt Niederschlägen und Ende Oktober kühl und trocken. Die Lese hat, bedingt durch den späteren Austrieb und Blüte, Mitte September in den tieferen Tallagen begonnen. Die höher gelegenen und späteren Lagen konnten Ende Oktober gelesen werden. Der Abschluss der Ernte 2013 war die Spätlese Gewürztraminer Ende Dezember.

Als zweiter Betrieb stand die Besichtigung der [Weinbaugenossenschaft Tramin](#) am Programm. Die Führung erfolgte durch den Kellermeister Willi Stürz. Unter seinem Einfluss konnte die Kellerei ständig vergrößert und modernisiert werden.

Gegründet wurde die Kellerei Tramin im Jahre 1898. Im Jahr 2010 wurde die Kellerei neu in einem modernen Design errichtet.

Die Genossenschaft verarbeitet die Trauben von 290 Winzern und 245 ha Rebfläche. Trotz ihrer Größe hat die Genossenschaft die Möglichkeit wie eine Privatkellerei zu agieren.

Die Mitglieder haben die Möglichkeit ihre Weingärten nach ihrem Gutdünken frei zu bewirtschaften. Für Sondermaßnahmen wie biologische Bewirtschaftung, Einhaltung des Wundarmen Rebschnitts, spezielle Bodenpflegemaßnahmen usw. werden Zuschläge zum Traubenpreis bezahlt. Um eine optimale Qualität zu erzielen werden auch Ertragsreduktionen in den Rebflächen bewusst gefördert.

Die Weine in der Kellerei sind in zwei Qualitätsstufen eingeordnet, die Basis Linie als „Klassik“ und die Top Linie als „Selektion“.

Profil - Kellerei Tramin

Anbaugebiet Italien, Südtirol

Mikrozone Tramin, Auer, Neumarkt und Montan

Gründungsjahr 1898

Fläche ca. 245 Hektar

Mitbesitzer (Weinbauern) 290

Obmann Leo Tiefenthaler

Kellermeister Willi Stürz

Verwaltungsdirektor Stephan Dezini

Verkaufsdirektor Wolfgang Klotz

Durchschnittliche Produktion ca. 1.5 Millionen Flaschen im Jahr

Umsatz 2011 ca. 11 Mio. €



Sortenspiegel in Prozenten

Sorten	Hektar	Prozentsatz
Gewürztraminer	50,9	20,8 %
Vernatsch	41,0	16,7 %
Weißburgunder	22,7	9,3 %
Lagrein	21,9	8,9 %
Chardonnay	21,3	8,7 %
Sauvignon	18,8	7,7 %
Blauburgunder	18,7	7,7 %
PinotGrigio	17,7	7,2 %
Merlot	14,6	6,0 %
Cabernet	7,1	2,9 %
Sonstige	10,3	4,1 %

Kellermeister Willi Stürz

Samstag 25. Jänner – Betrieb von Joachim Wolf

Am Samstag stand der letzte Punkt meiner Südtirol Reise am Programm. Ich durfte den Betrieb von Joachim Wolf, dem Mitorganisator meiner Reise, in Meran kennenlernen.

Joachim bewirtschaftet den 2 ha großen Weinbaubetrieb neben seiner Tätigkeit als Lehrer an der Fachschule Laimburg. Die Weingärten liegen auf den Hängen unterhalb des Schlosses Lebenberg. Seine Reben sind sowohl in Pergelform als auch als Zapfenkordon erzogen. Seit ca. vier Jahren hat auch am Betrieb Wolf der Wundarme Rebschnitt Einzug gehalten. Joachim ist von diesem System stark überzeugt und man sieht auch am gleichmäßigen Wuchs des Rebholzes die positiven Auswirkungen des verletzungsarmen Schnittes.

Zu den Sorten des Betriebes gehören hauptsächlich Weißburgunder, Sauvignon, Lagrein, Blauburgunder. Ein Großteil der Ernte wird als Trauben an die Genossenschaft verkauft. Eine kleine Menge wird am Hof selbst gekellert.



Lehrer und Betriebsleiter Joachim Wolf am eigenen Betrieb



Oben: zwei gesunde Rebstöcke



Bild unten: Eindringen von Holzerstörenden Pilzen durch eine Wunde



Sonntag 26. Jänner – Rückfahrt

Am Sonntag ging es zurück nach Österreich, wo ich nach einer siebenstündigen Fahrt trotz Schneefahrbahn wohlbehalten zu Hause ankam.