

Einfluss unterschiedlicher Schnittsysteme auf das Rebwachstum, die Traubengesundheit und Weinqualität

Wein- und Obstbauschule Krems, 2019 bis 2022

Versuchseinrichtung: Amt der NÖ Landesregierung
Gruppe Kultur, Wissenschaft und Unterricht
Abteilung Schulen
Wiener Straße 54, Stiege A
3109 St. Pölten

Wein- und Obstbauschule Krems
Wienerstraße 101, 3500 Krems / Donau
christoph.gabler@wbs-krems.at
+43 664 / 14 14 631

Versuchsverantwortliche/r: Ing. E. Kühner / Ing. C. Gabler
Versuchsdurchführende/r: Ing. C. Gabler / Ing. E. Kühner
Versuchsauswertende/r und Autoren: Ing. C. Gabler / Ing. E. Kühner

Auftraggeber: Wein- und Obstbauschule Krems
Wienerstraße 101
3500 Krems / Donau

Inhaltsverzeichnis

Versuchsziel:	2
Versuchsanlage und Design:	2
Untersuchungen 2019	3
Wetterdaten 2019	3
Reifedatenerhebung im Rahmen der 100 Beerenprobe	4
Erntedatenerhebung:	5
Mikrovinifikation 2019	6
Mostanalyse:	6
Weinanalyse:	6
Auswertung Versuchsweinkost:	6
Untersuchungen 2020	8
Wetterdaten 2020	8
Optische Bonitur zum Rebwachstum	8
Botrytisauswertung	9
Essigfäulebefall	9

Amt der NÖ Landesregierung; Gruppe Kultur, Wissenschaft und Unterricht, Abteilung Schulen
Wienerstraße 54, 3109 St. Pölten
E-Mail-Anschrift: office@lako.at

Reifedatenerhebung im Rahmen der 100 Beerenprobe.....	10
Mikrovinifikation 2020.....	10
Mostanalyse:	10
Weinanalyse:	10
Auswertung Versuchskost April 2021:.....	11
Auswertung Versuchskost August 2021:	12
Untersuchungen 2021	13
Wetterdaten:.....	13
Holzgewichtserhebung:.....	13
Untersuchung von Frostschnittvarianten	14
Stiellähme	15
Reifedatenerhebung im Rahmen der 100 Beerenprobe.....	15
Mikrovinifikation 2021.....	16
Mostanalyse:	16
Weinanalyse:	16
Auswertung Versuchskost Mai 2022:	16
Auswertung Versuchskost August 2022:	19
Zusammenfassung Kostauswertung 2022.....	21

Versuchsziel:

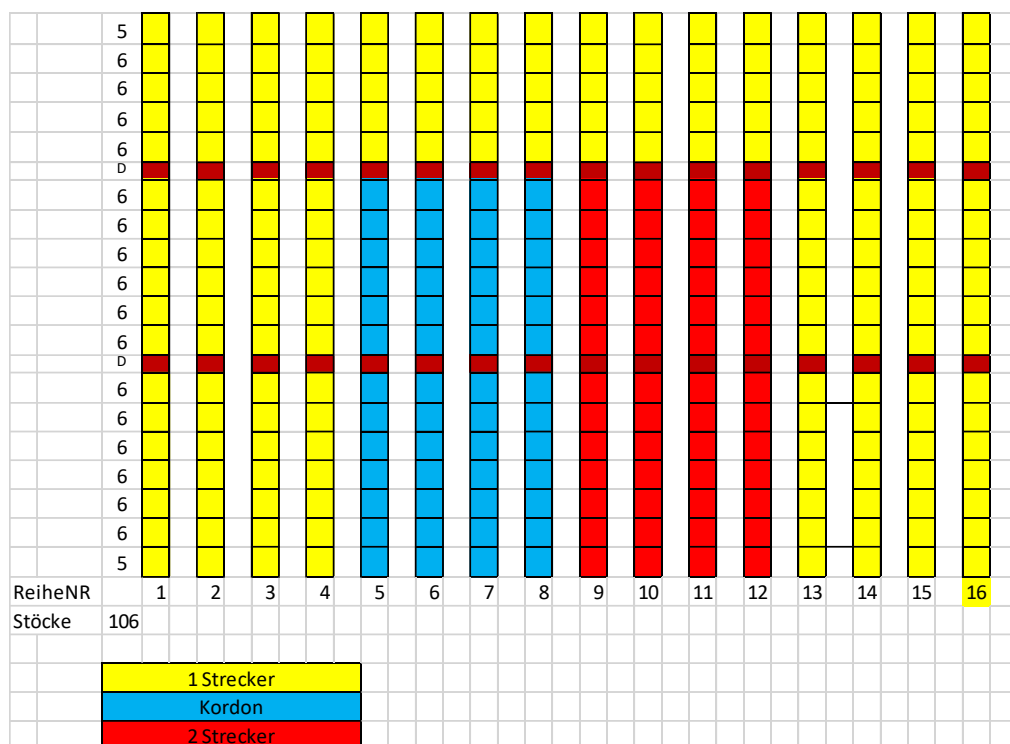
Um mögliche Unterschiede zwischen verschiedenen Erziehungssystemen bei der Sorte Grüner Veltliner feststellen zu können wurden in einer Rebanlage in Krems – Thalland drei verschiedene Schnittformen – Einstreckerschnitt, Zweistreckerschnitt und Kordonschnitt – im Jahr 2018 etabliert. Seit dem Jahr 2019 werden nun unterschiedliche Parameter auf Rebwachstum, Ertrag, Pflanzengesundheit und Weinqualität untersucht.

Versuchsanlage und Design:

Der Versuch wurde in einer Anlage mit der Sorte Grüner Veltliner angelegt. Der Standort der Fläche ist Krems – Thalland. Das Pflanzjahr bei Grüner Veltliner (Genotyp 37-40) auf der Unterlage SO4 ist 2012.

Der Versuch war als Blockanlagen mit mindestens je 4 Reihen und 75 Pflanzen pro Zeile aufgebaut. Aufgrund einer weiteren Versuchsfrage, ist der nördliche Abschnitt auch im Einstreckersystem geschnitten.

Grüner Veltliner

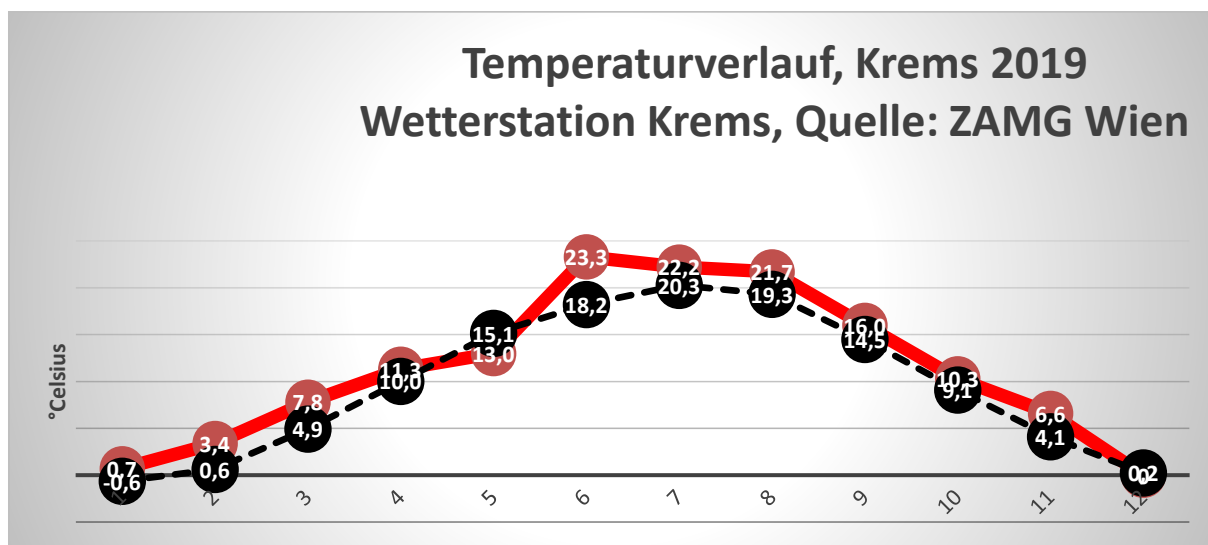


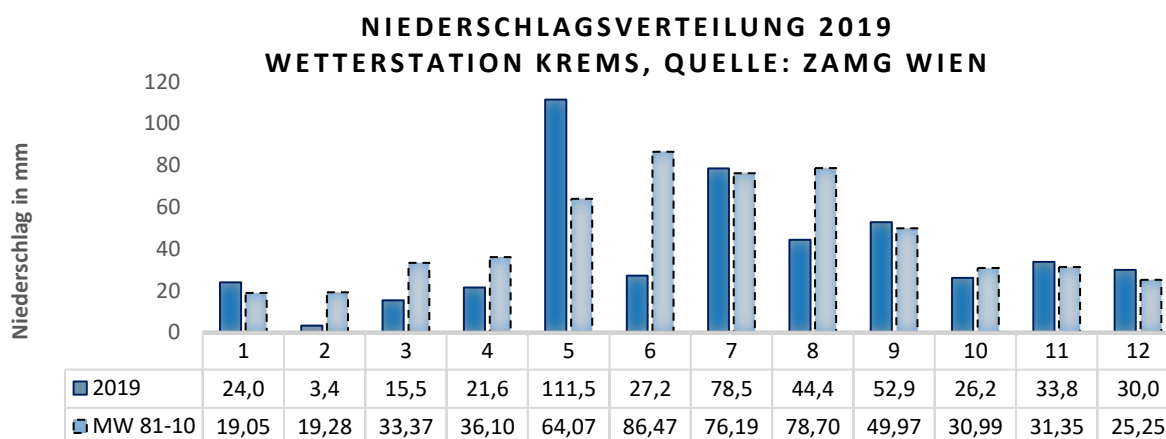
Der Standraum pro Rebstock beträgt 2,9m x 1m. Die unterschiedlichen Erziehungssysteme sind im Plan farblich kenntlich gemacht.

Untersuchungen 2019

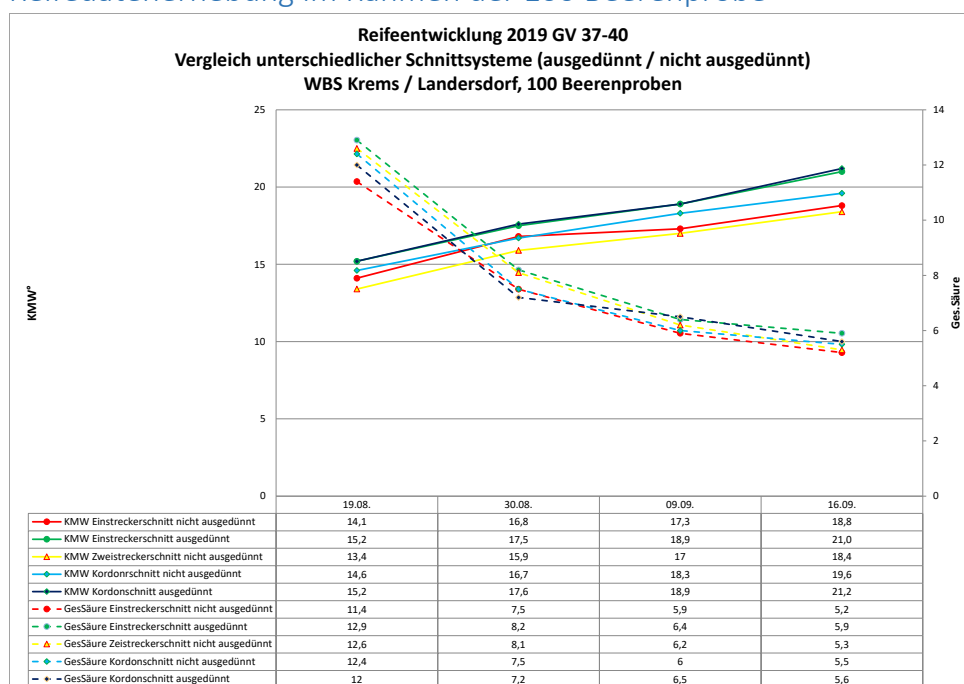
Im Jahr 2019 konnte erstmalig in der Versuchsanlage eine Beobachtung des Wachstums und der Ertragsparameter durchgeführt werden. Bei dem Einstreckerschnitt und dem Kordonschnitt wurden 2 unterschiedliche Varianten, eine MIT Traubenhalbierung und eine OHNE Traubenausdünnung, getestet.

Wetterdaten 2019



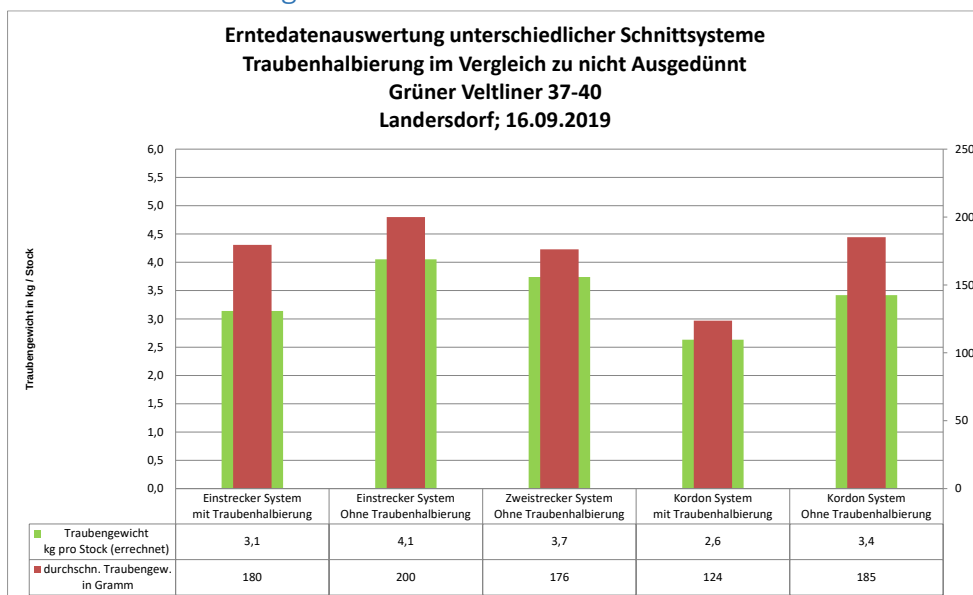


Reifedatenerhebung im Rahmen der 100 Beerenprobe



Bei den Reifeproben ist ersichtlich, dass zwischen dem Einstreckersystem und dem Kordonsystem nur ein geringer Unterschied beim Reifeverlauf feststellbar ist. Bei diesen zwei Systemen ist jedoch ein großer Unterschied bei der Zuckereinlagerung zwischen der Traubenhalfierung und keiner Traubenausdünnung gegeben. Beim Zweistreckerschnitt (hier konnte nur eine nicht ausgedünnte Variante angelegt werden) ist feststellbar, dass die Zuckereinlagerung über den Beobachtungszeitraum geringer ist, als in der nicht ausgedünnten Einstrecker- oder Kordonvariante.

Erntedatenerhebung:



Im Rahmen der Ertragsermittlung bei der Ernte konnte festgestellt werden, dass die Streckersysteme (Ein- als auch Zweistrecker) ein höheres Traubengewicht und auch höhere Stockerträge aufweisen, als das Kordonsystem.

Mikrovinifikation 2019

Mostanalyse:

ChargenNr.	Sorte	Erziehungssystem	Varianten	Lesedatum	Trauben-gesundheit	°KMW	%o Säure	pH Wert	Wein-säure	Apfel-säure	N	g Hefe zugesetzt	Aufzuckerung auf °KMW
V2019_015	Grüner Veltliner	Kordonschnitt	ohne Traubenhalbierung	16.09.2019	1	19,6	5,5	3,4	7,7	1,3	143	20	0
V2019_016	Grüner Veltliner	Kordonschnitt	mit Traubenhalbierung	16.09.2019	1	21,2	5,6	3,4	7,9	0,9	180	20	0
V2019_018	Grüner Veltliner	Einstreckerschnitt	ohne Traubenhalbierung	16.09.2019	1	18,8	5,2	3,5	7,0	1,2	185	20	0
V2019_019	Grüner Veltliner	Einstreckerschnitt	mit Traubenhalbierung	16.09.2019	1	21,0	5,9	3,3	7,3	0,4	181	20	0
V2019_021	Grüner Veltliner	Zweistreckerschnitt	ohne Traubenhalbierung	16.09.2019	1	18,4	5,3	3,5	7,5	1,3	129	20	0

Weinanalyse:

ChargenNr.	Sorte	Erziehungssystem	Varianten	Dichte	Alkohol	Fructose	Glucose	Red. Zucker	Titrierbare Säure	pH	Flüchtige Säure	Wein-säure	Apfel-säure	Milch-säure	Zitronen-säure	Gesamt-Extrakt	Zuckerfreier Extrakt	Datum der Analyse
V2019_015	Grüner Veltliner	Kordonschnitt	ohne Traubenhalbierung	0,9903	13,9	1,1	0,4	1,5	5,3	3,4	0,2	2,8	1	1,2	0,1	21,4	19,9	28.01.2020
V2019_016	Grüner Veltliner	Kordonschnitt	mit Traubenhalbierung	0,9897	15	2,3	0,3	2,6	5	3,5	0,2	2,8	0,8	1,1	0,2	23,2	20,6	28.01.2020
V2019_018	Grüner Veltliner	Einstreckerschnitt	ohne Traubenhalbierung	0,9911	13,2	0,7	0,3	1	5,2	3,4	0,2	3,2	0,9	1,4	0,2	21,4	20,4	28.01.2020
V2019_019	Grüner Veltliner	Einstreckerschnitt	mit Traubenhalbierung	0,9899	15	2,5	0,3	2,8	5,3	3,5	0,2	2,9	1	0,2	0,1	23,7	20,9	28.01.2020
V2019_021	Grüner Veltliner	Zweistreckerschnitt	ohne Traubenhalbierung	0,9916	13,1	1,6	0,4	2	5,6	3,3	0,1	3,3	0,9	1,4	0,1	22,4	20,4	28.01.2020

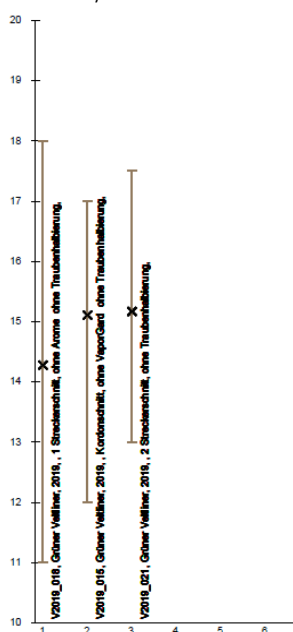
Auswertung Versuchsweinkost:

Auswertung Versuchskost 06.07.2020

Vergleich unterschiedlicher

Schnittsysteme

20 Punktesystem – Serie 2



Auswertung Serie 2:

Bei der Versuchsweinkost am 06.07.2020 wurden Einstrecker-, Zweistrecker- und Kordonschnittsystem im Rahmen eines 20 Punktesystems verkostet. In dieser Serie wurden nur die Weine aus den nicht ausgedünnten Varianten bewertet. Dabei schnitt der Zweistreckerschnitt und der Kordonschnitt mit ~ 15 Punkten etwas besser ab als der Einstreckerschnitt mit ~ 14,5 Punkten.

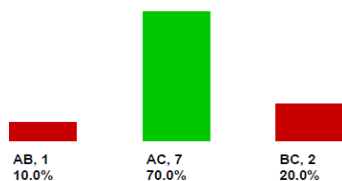
Serie 4: Vergleich Kordonschnitt (Traubenhalbierung / Ohne Ausdünnung)

Auswertung: Versuchskost Juli 2020 Serie 4, 3eck-Test, Traubenhalbierung Kordonschnitt vom 06.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019

A: V2019_015 Grüner Veltliner 2019, Kordonschnitt ohne VaporGard ohne Traubenhalbierung
 B: V2019_016 Grüner Veltliner 2019, Kordonschnitt ohne VaporGard mit Traubenhalbierung
 C: V2019_015 Grüner Veltliner 2019, Kordonschnitt ohne VaporGard ohne Traubenhalbierung
 Lösung: AC, Gesamt: 10

Schnitt A : 15,36
 Schnitt B : 14,29
 Schnitt C : 15,36



In der Serie 4 wurde als Kostschema ein Dreieckstest mit angeschlossener 20 Punktebewertung verwendet. Verkostet wurden die Weine aus der Kordonerziehung. Dabei konnten 70% der Koster den Unterschied zwischen Kordonschnitt MIT Traubenhalbierung zu Kordonschnitt OHNE Traubenausdünnung erkennen. In der angeschlossenen 20 Punktebewertung wurde der Wein Ohne Traubenausdünnung mit 15,36 Punkten deutlich besser bewertet, als die ausgedünnte Variante.

Serie 6: Vergleich Einstreckerschnitt (Traubenhalbierung / Ohne Ausdünnung)

Auswertung: Versuchskost Juli 2020 Serie 6, 3eck-Test, Traubenhalbierung Streckerschnitt vom 06.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019

A: V2019_018 Grüner Veltliner 2019 , 1 Streckerschnitt ohne Arome ohne Traubenhalbierung
 B: V2019_018 Grüner Veltliner 2019 , 1 Streckerschnitt ohne Arome ohne Traubenhalbierung
 C: V2019_019 Grüner Veltliner 2019 , 1 Streckerschnitt ohne Arome mit Traubenhalbierung
 Lösung: AB, Gesamt: 10

Schnitt A : 14.00
 Schnitt B : 14.00
 Schnitt C : 15.33



AB, 3
30.0%



AC, 3
30.0%



BC, 4
40.0%

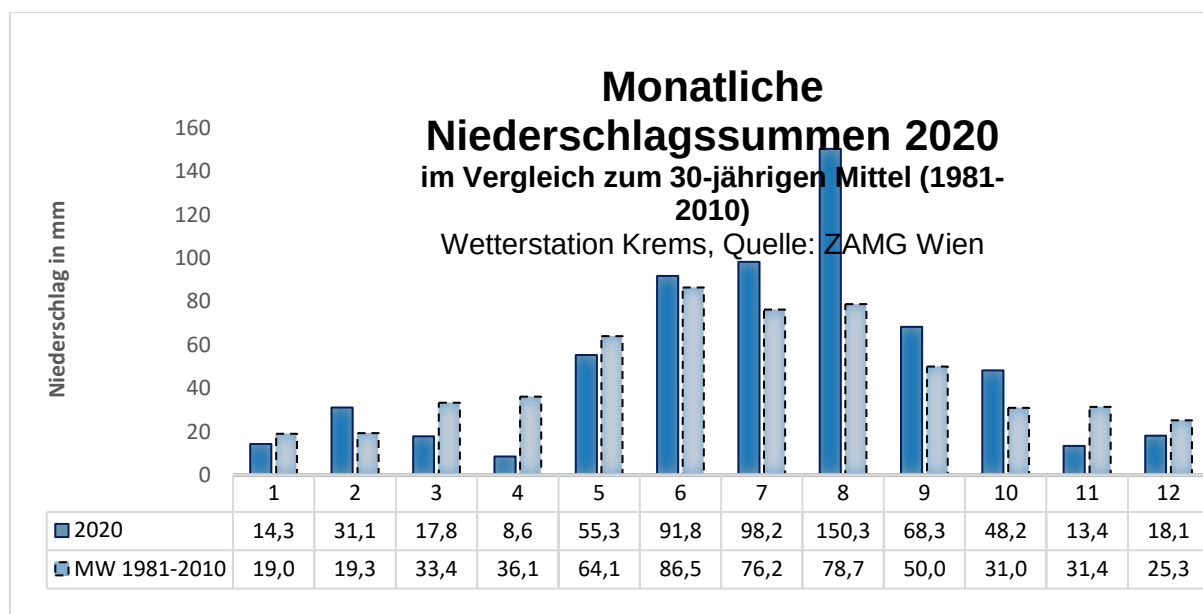
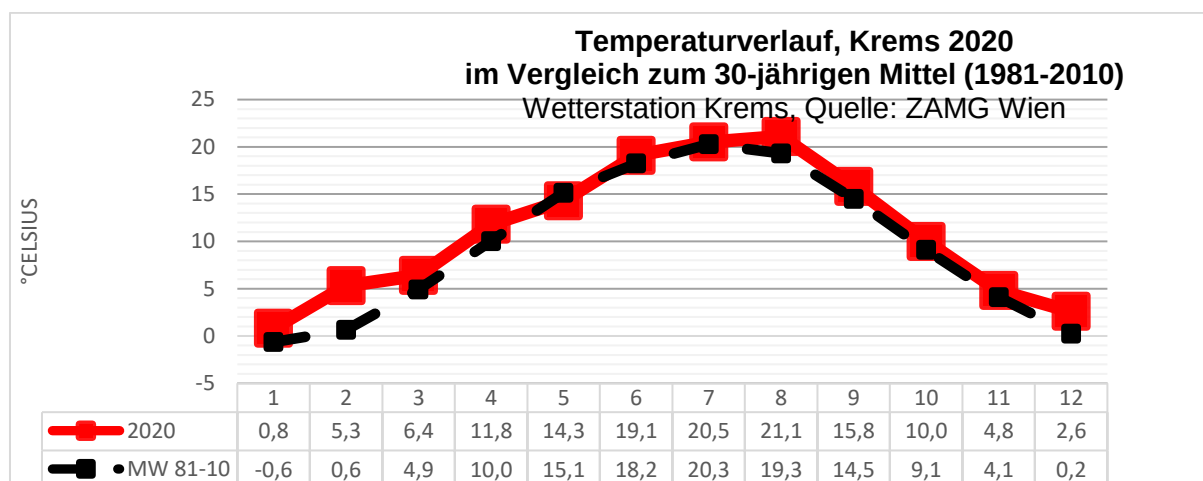
In der Serie 6 wurde als Kostschema ein Dreieckstest mit angeschlossener 20 Punktebewertung verwendet. Verkostet wurden die Weine aus der Einstreckererziehung. Dabei konnten die Koster jedoch die Weine zwischen Einstreckerschnittschnitt MIT Traubenhalbierung zu Einstreckerschnitt OHNE Traubenausdünnung nicht unterscheiden. In der angeschlossenen 20 Punktebewertung flossen nur die Punktebewertungen der Koster ein, welche den Dreieckstest richtig erkannt hatten. Dabei wurde der Wein MIT Traubenausdünnung mit 15,33 Punkten deutlich besser bewertet, als der Wein OHNE Traubenausdünnung (14,00 Punkte).

Untersuchungen 2020

Da sich im Jahr 2020 die Schnittsysteme bereits in der Rebanlage etabliert haben und die Bereiche bereits einheitlicher in der Erziehung sind, konnten bereits mehrere aufwendigere Auswertungen erfolgen. So ist in diesem Jahr eine Botrytisauswertung, eine Reife- und Erntedatenauswertung sowie eine Holzgewichtserhebung möglich geworden.

Im Jahr 2020 wurde in jedem Schnittsystem eine traubenausgedünnte und eine nicht ausgedünnte Variante etabliert. Gegenübergestellt wurden folgende Varianten: beim Einstreckerschnitt eine „Nicht ausgedünnte“ zu einer „Ausdünnung auf Eine Traube/Triebe“, beim Zweistreckerschnitt und Kordonschnitt eine „Nicht ausgedünnte“ zu einer „Traubenhalbierung“.

Wetterdaten 2020



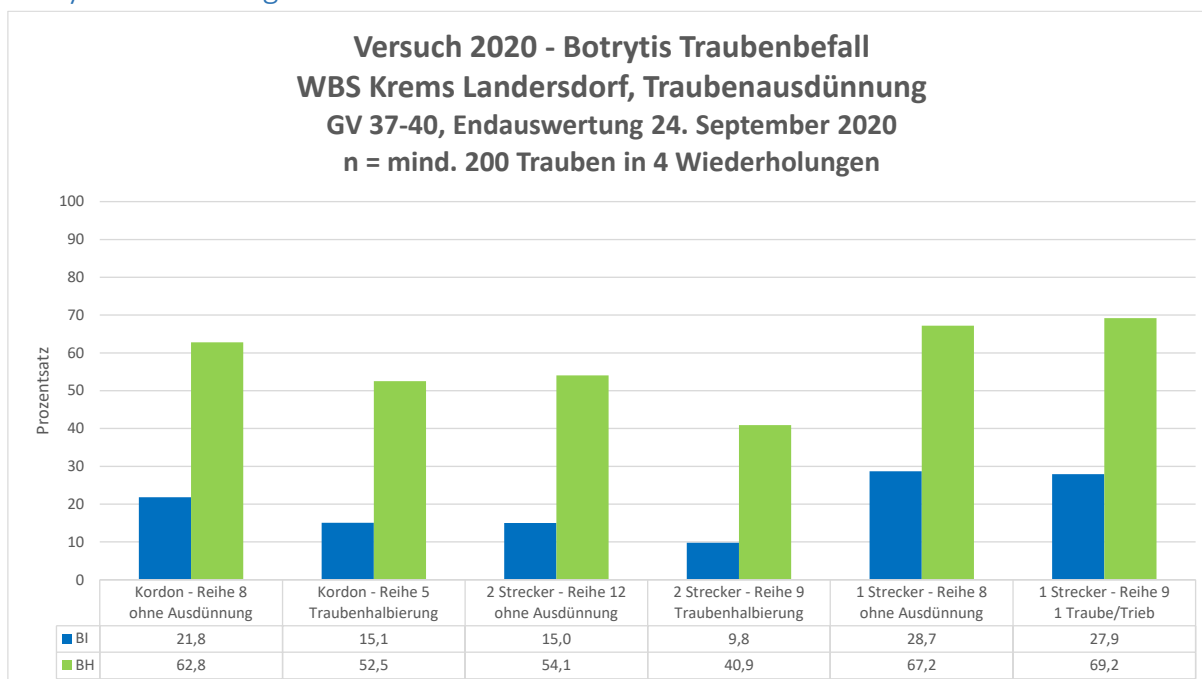
Optische Bonitur zum Rebwachstum

Bei der optischen Bonitur über die Saison 2020 wies die Variante mit Kordonschnitt ein sehr gleichmäßiges Wachstum und eine geschlossene – gut mit Nährstoffen versorgte – Laubwand auf.

Die Variante mit Einstreckerschnitt zeigte ebenfalls ein gleichmäßiges Wachstum, wobei in dieser Variante teilweise Knospen ausgefallen sind.

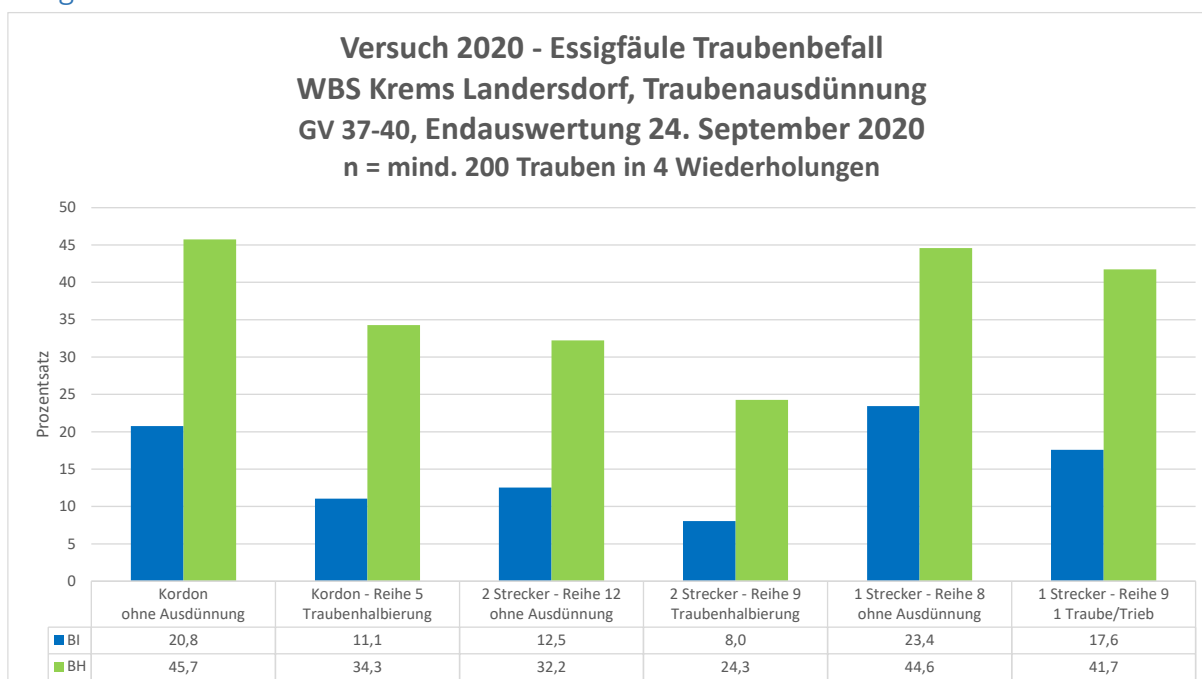
Der Zweistreckerschnitt fiel durch einen sehr unterschiedlichen Austrieb und ein sehr unausgewogenes und schwaches Wachstum auf.

Botrytisauswertung



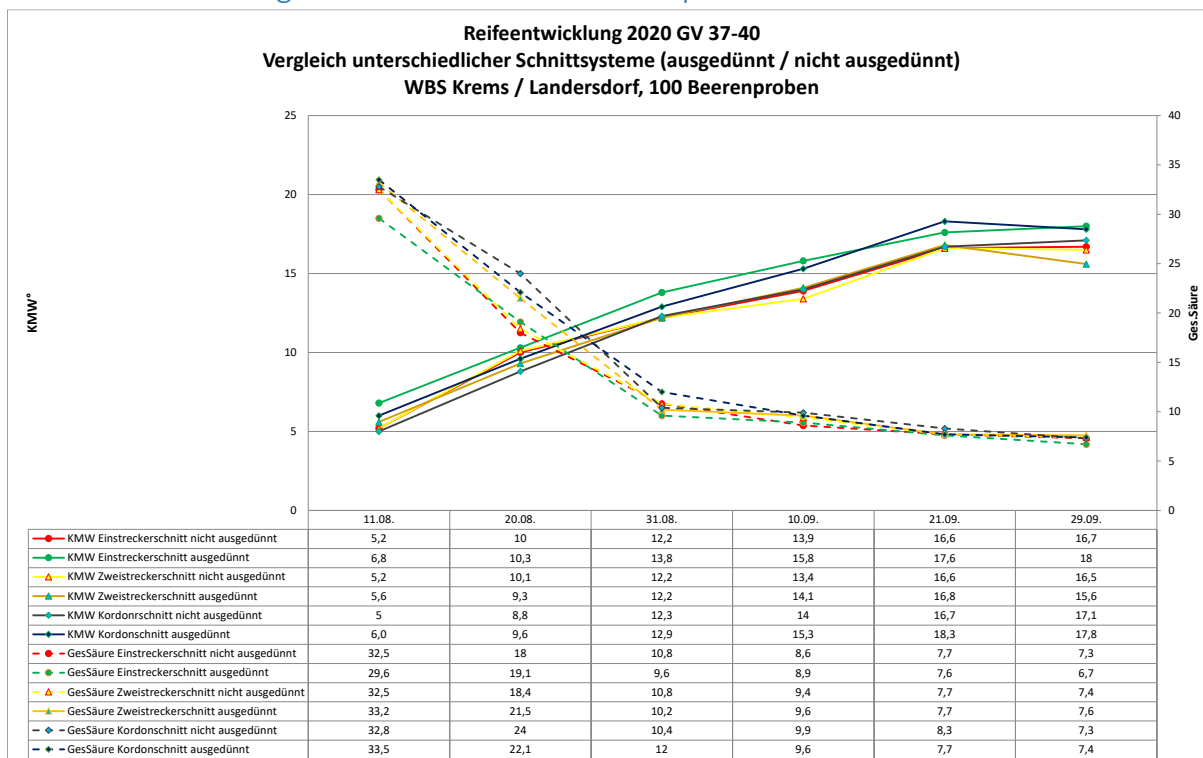
Im Jahr 2020 wurde eine Botrytisbonitur durchgeführt. Hierbei zeigte sich die Variante mit 2 Streckersystem und einer durchgeführten Traubenhalbierung mit einer Befallsintensität (BI) von 9,8% und einer Befallshäufigkeit (BH) von 40,9% deutlich am besten. Die Variante 1 Strecker ohne Ausdünnung (BI von 28,7% und BH von 67,2%) und die Variante 1 Strecker mit Ausdünnung auf eine Traube/Trieb (BI von 27,9% und BH von 69,2%) waren deutlich mehr mit Botrytis befallen.

Essigfäulebefall



Wie auch bei der Botrytisbonitur wies die Variante Zweistreckersystem mit Traubenhalbierung mit einem BI von 8,0% und einer BH von 24,3% einen niedrigen Essigfäulebefall auf. Die Variante Einstreckersystem ohne Ausdünnung war mit einem BI von 23,4% und einer BH von 44,6% deutlich am stärksten mit Essigfäule befallen.

Reifedatenerhebung im Rahmen der 100 Beerenprobe



Mikrovinifikation 2020

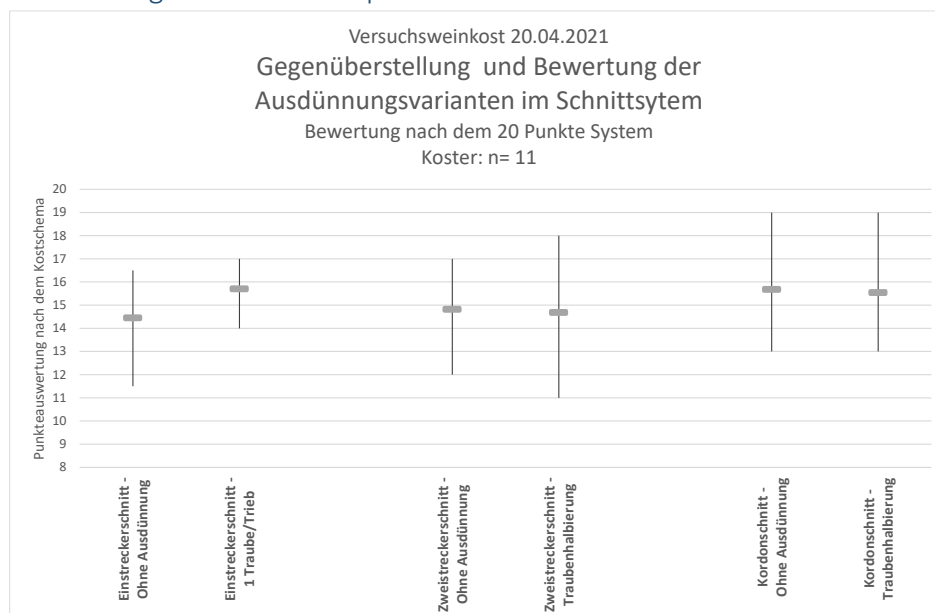
Mostanalyse:

ChargenNr.	Sorte	Gegenstand	Varianten	Lesedatum	Trauben-gesundheit	°KMW	%o Säure	pH Wert
V2020_035	Grüner Veltliner	Kordonschnitt	Traubenhalbierung	29.09.2020	2	17,8	7,4	3,36
V2020_036	Grüner Veltliner	Kordonschnitt	ohne Traubenausdünnung	29.09.2020	2	17,1	7,3	3,38
V2020_037	Grüner Veltliner	2 Streckerschnitt	Traubenhalbierung	29.09.2020	2	15,6	7,6	3,31
V2020_038	Grüner Veltliner	2 Streckerschnitt	ohne Traubenausdünnung	29.09.2020	2	16,5	7,4	3,32
V2020_039	Grüner Veltliner	1 Streckerschnitt	ohne Traubenausdünnung	29.09.2020	3	16,7	7,3	3,37
V2020_040	Grüner Veltliner	1 Streckerschnitt	Eine Traube/ Trieb	29.09.2020	3	18,0	6,7	3,40

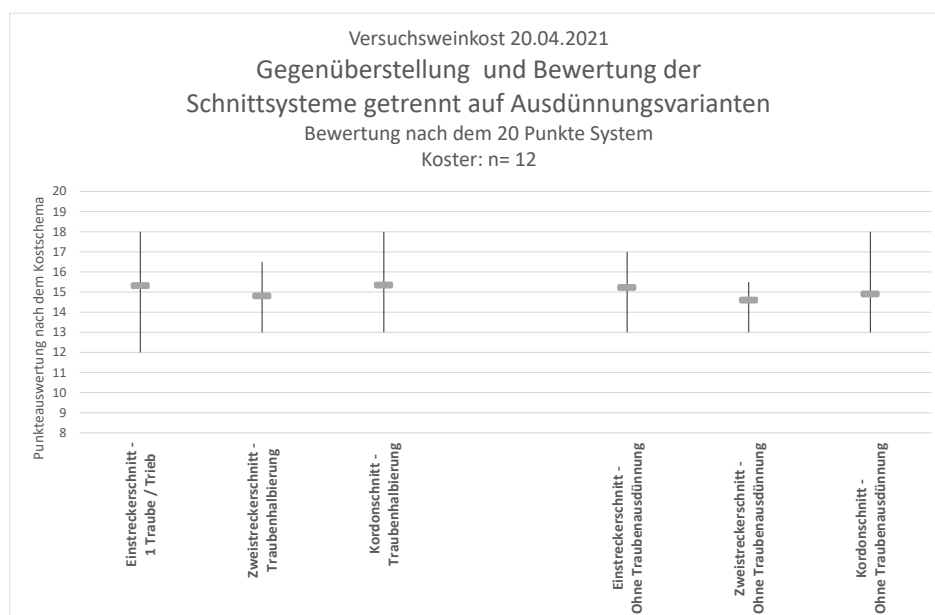
Weinanalyse:

ChargenNr.	Sorte	Gegenstand	Varianten	Dichte	Alkohol	Fructose	Glucose	Red. Zucker	Tit. Säure	pH	Flüchtige Säure	Wein-säure	Äpfel-säure	Milch-säure	Zitronen-säure	Gesamt-Extrakt	Zuckerfreier Extrakt	Datum der Analyse
V2020_035	Grüner Veltliner	Kordonschnitt	Traubenhalbierung	0,9916	12,4	0,4	0,0	0,4	6,4	3,4	0,2	1,2	2,6	0,2	0,2	20,4	20,0	10.02.2021
V2020_036	Grüner Veltliner	Kordonschnitt	ohne Traubenausdünnung	0,9919	11,9	0,3	0,0	0,3	6,2	3,3	0,2	1,1	2,5	0,2	0,2	19,9	19,6	10.02.2021
V2020_037	Grüner Veltliner	2 Streckerschnitt	Traubenhalbierung	0,9931	10,7	0,3	0,0	0,3	6,7	3,2	0,1	1,4	2,8	0,2	0,2	19,1	18,8	10.02.2021
V2020_038	Grüner Veltliner	2 Streckerschnitt	ohne Traubenausdünnung	0,9925	11,4	0,4	0,0	0,4	6,4	3,3	0,1	1,4	2,6	0,3	0,2	19,9	19,5	10.02.2021
V2020_039	Grüner Veltliner	1 Streckerschnitt	ohne Traubenausdünnung	0,9926	11,5	0,2	0,0	0,2	6,3	3,3	0,1	1,2	2,9	0,4	0,2	20,4	20,2	10.02.2021
V2020_040	Grüner Veltliner	1 Streckerschnitt	Eine Traube/ Trieb	0,9914	12,5	0,3	0,0	0,3	5,9	3,4	0,2	0,8	2,6	0,4	0,2	20,1	19,8	10.02.2021

Auswertung Versuchskost April 2021:

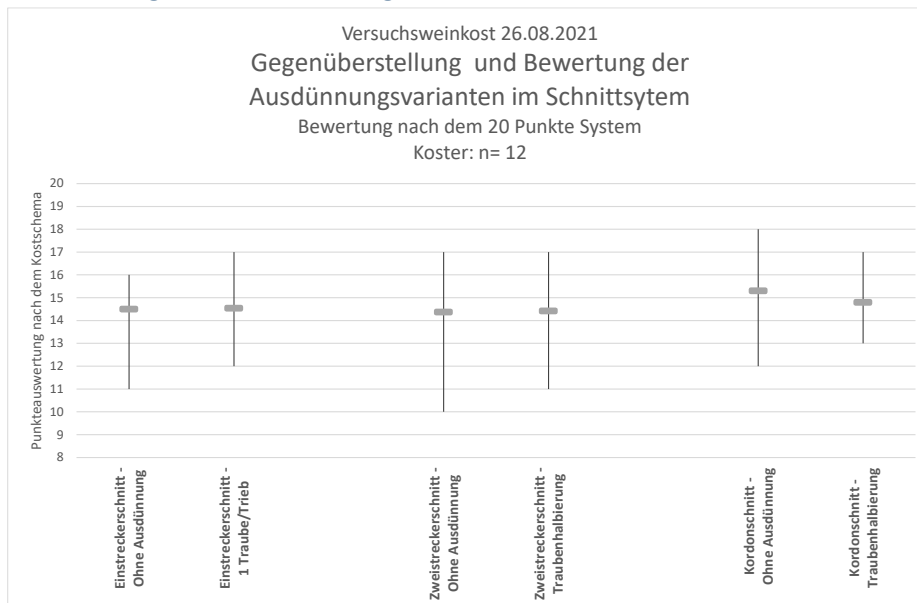


Bei der ersten Versuchsweinverkostung wurden in der ersten Fragestellung die NICHT ausgedünnten Varianten den ausgedünnten Varianten gegenübergestellt. Hier konnte nur ein Unterschied beim Einstreckersystem festgestellt werden. Die Variante Einstreckerschnitt mit Ausdünnung auf 1 Traube/Trieb wurde deutlich besser bewertet, als die Variante Einstreckerschnitt ohne Ausdünnung. Beim Zweistreckerschnitt oder Kordonschnitt konnten keine Unterschiede festgestellt werden.

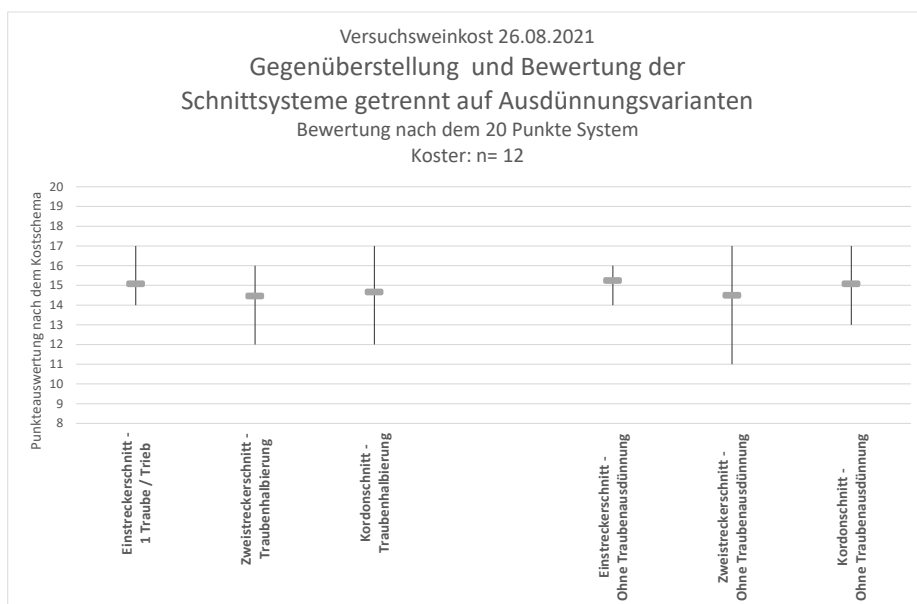


In der zweiten Fragestellung wurden die Schnittsysteme gegenübergestellt hier zeigte sich, dass sowohl in den Traubenausdünnungsvarianten, als auch in den Varianten ohne Traubenausdünnung das Zweistreckerschnittsystem geschmacklich etwas schlechter bewertet wurde als die Einstrecker- oder Kordonsysteme. Der geschmackliche Unterschied ist jedoch nicht statistisch abgesichert.

Auswertung Versuchskost August 2021:



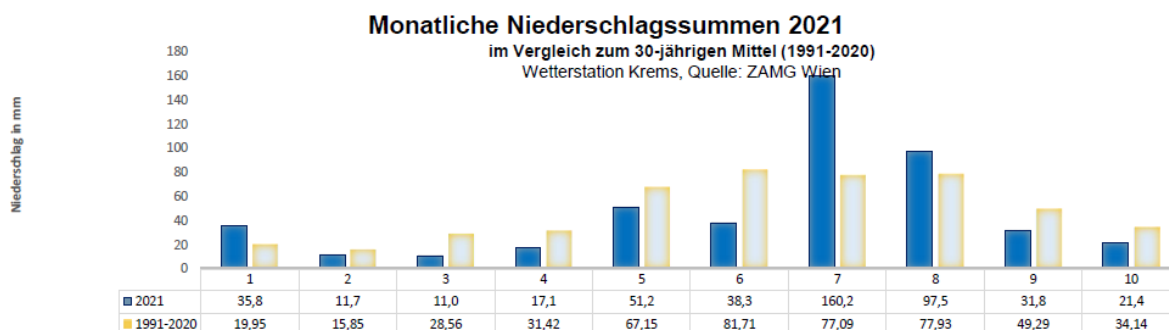
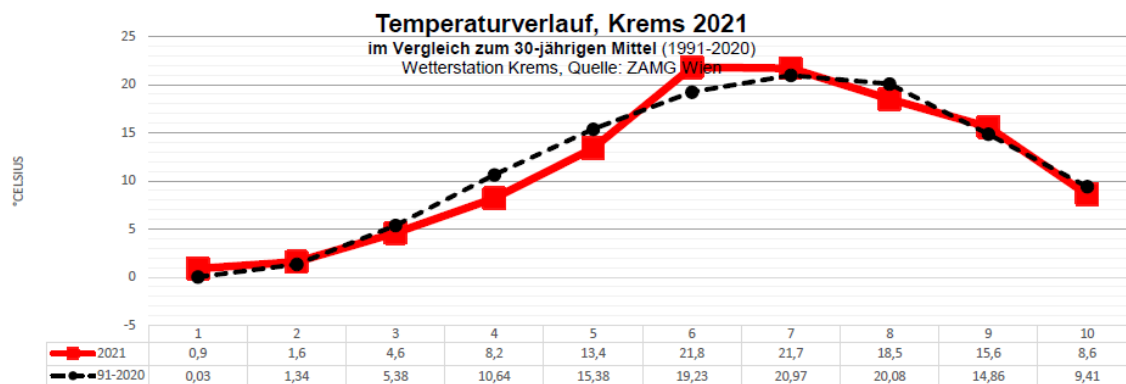
Bei der zweiten Versuchswainverkostung im August 2021 wurden in der ersten Fragestellung die NICHT ausgedünnten Varianten den ausgedünnten Varianten gegenübergestellt. Hier wurde die Kordonschnittvariante ohne Ausdünnung am besten bewertet. Jedoch ist der geschmackliche Unterschied sehr gering und nicht statistisch abgesichert (große Streuung). Alle anderen Varianten wiesen keinen Unterschied auf.



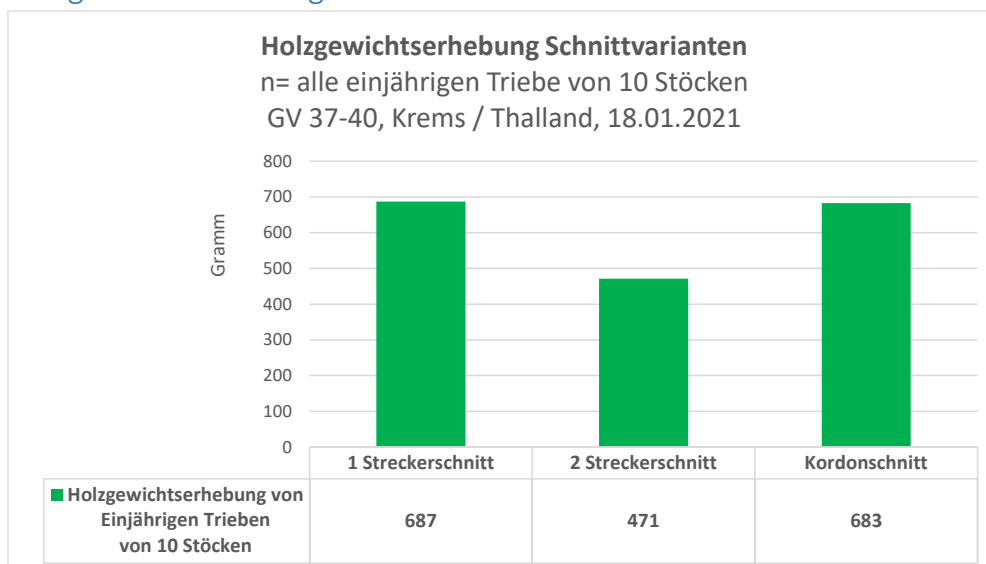
In der zweiten Fragestellung wurden die Schnittsysteme gegenübergestellt hier zeigte sich, wie auch in der Frühjahrskost, dass sowohl in den Traubenausdünnungsvarianten, als auch in den Varianten ohne Traubenausdünnung das Zweistrecker schnittsystem geschmacklich etwas schlechter bewertet wurde als die Einstrecker- oder Kordonsysteme. Der geschmackliche Unterschied ist jedoch sehr gering und nicht statistisch abgesichert.

Untersuchungen 2021

Wetterdaten:

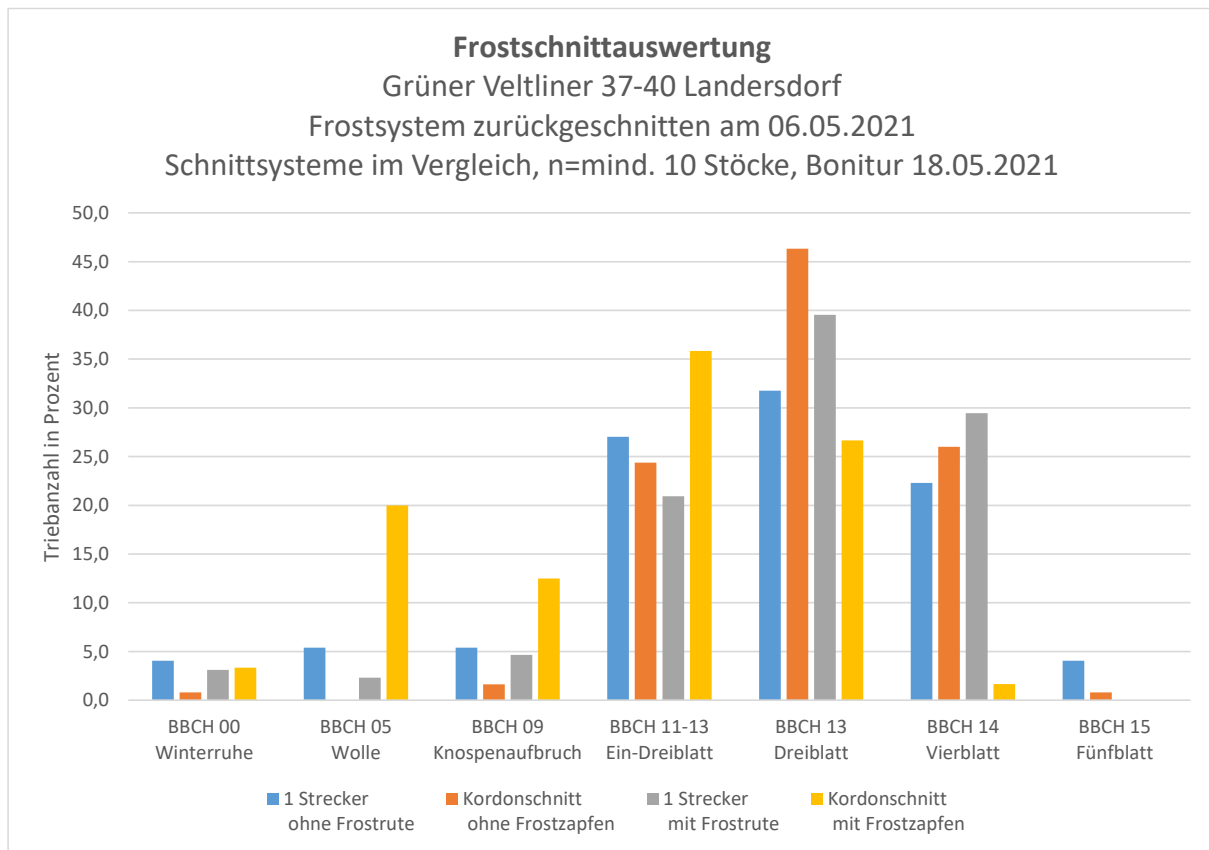


Holzgewichtserhebung:



Bei der Holzgewichtserhebung wiesen die Einstreckerschnittvariante und die Kordonschnittvariante einen guten Holzgewichtsanteil auf. Die Zweistreckerschnittvariante hatte sehr dünnes und kurz gewachsenes Holz, was sich auf das Holzgewicht auswirkte.

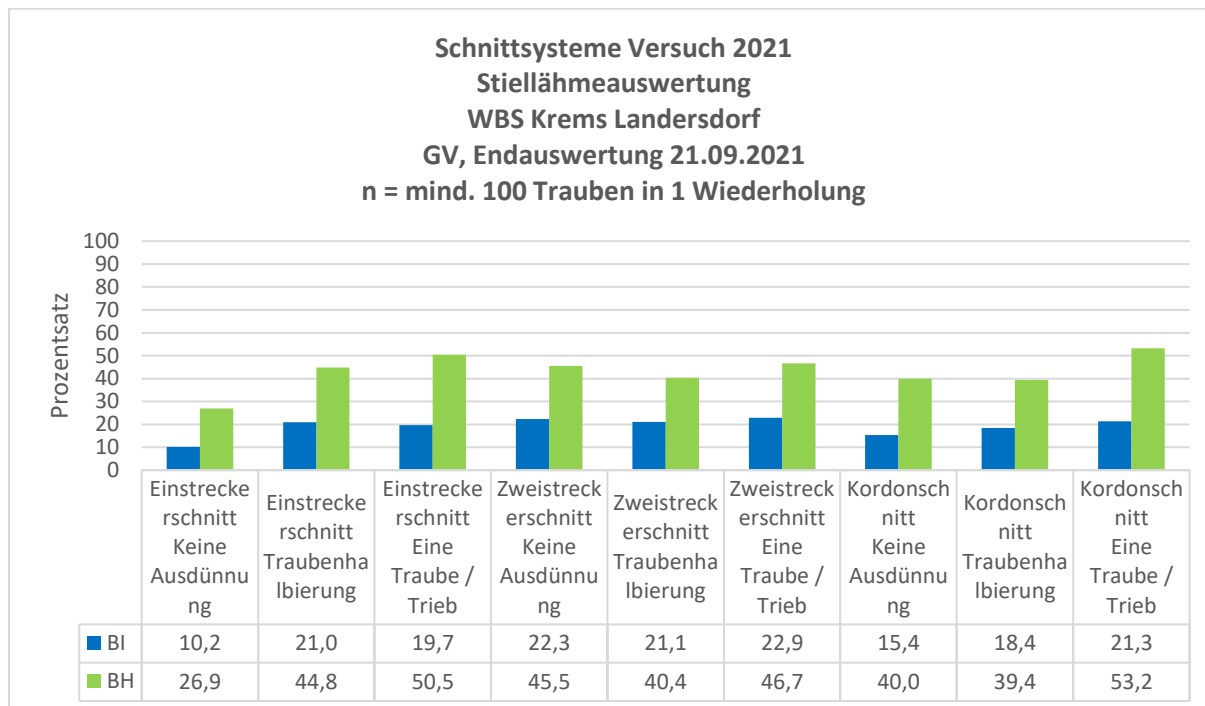
Untersuchung von Frostschnittvarianten



Bei der Frostschnittauswertung wurden folgende Varianten angelegt: Einstreckersystem mit Frostrute (es blieb beim Einstreckersystem ein zusätzlicher nicht auf den Biegedraht gebundener Trieb bis 06.05.2021 bestehen) und Einstreckersystem ohne Frostrute (normal auf 1 Trieb geschnitten und gebunden).

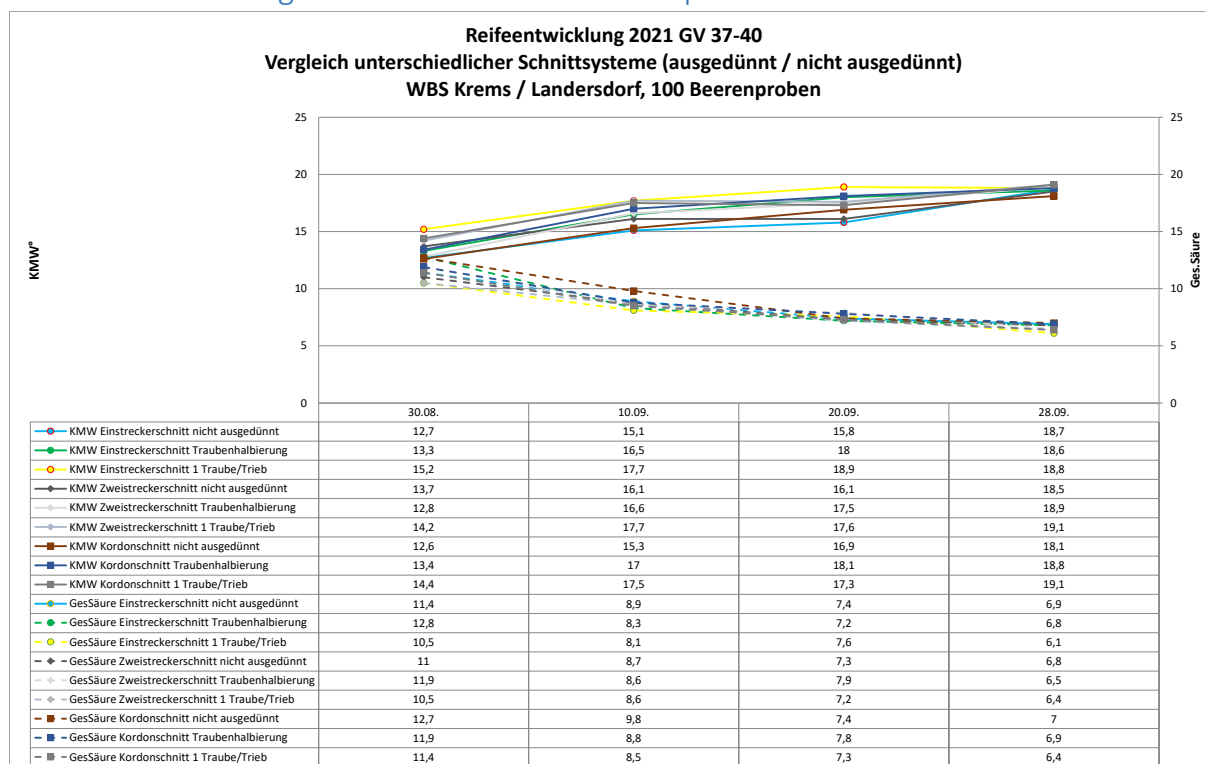
Weiters wurde im Kordonsystem eine Variante mit Frostzapfen (die Kordonzapfen wurden bis zum 06.05.2021 bis zum zweiten Drahtpaar belassen und erst dann auf 2 Knospen zurückgeschnitten) und eine Variante ohne Frostzapfen (gleich beim Winterschnitt auf 2 Knospen geschnitten) angelegt. Am 18.05.2021 wurde untersucht wie viel Prozent der Triebe sich im Entwicklungsstadium von Winterruhe bis Fünfblattstadium befinden.

Stiellähme



Da im Jahr 2021 ein massiver Stiellähmebefall in der Rebanlage zu verzeichnen war, wurden die verschiedenen Schnittsysteme und Ausdünnungsvarianten auf Stiellähme bonitiert. Hier zeigte sich, dass die Variante 1 Streckerschnittsystem ohne Ausdünnung den geringsten Stiellähmebefall mit einer Befallsintensität von 10,2% und einer Befallshäufigkeit von 26,9% aufwies.

Reifedatenerhebung im Rahmen der 100 Beerenprobe



Mikrovinifikation 2021

Mostanalyse:

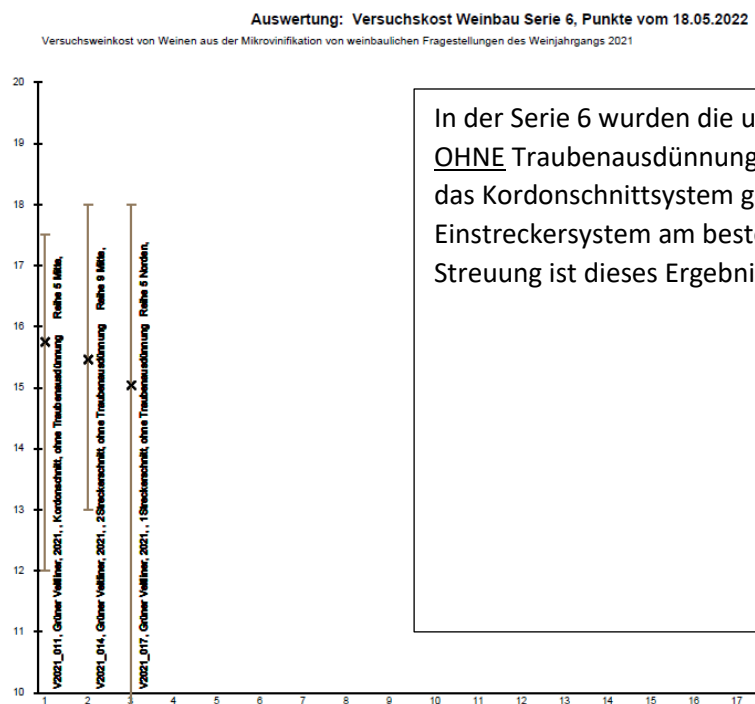
ChargenNr.	Sorte	Gegenstand	Varianten	Lesedatum	Trauben- gesundheit	°KMW	%o Säure	pH Wert	Wein- säure	Äpfel- säure	N
V2021_011	Grüner Veltliner	Kordonschnitt	ohne Traubenausdünnung	28.09.2021	1	18,1	7,0	3,2	6,6	4,0	165
V2021_012	Grüner Veltliner	Kordonschnitt	Traubenhalbierung	28.09.2021	1	18,8	6,9	3,1	6,9	3,9	160
V2021_013	Grüner Veltliner	Kordonschnitt	1 Traube / Trieb	28.09.2021	1	19,1	6,4	3,1	6,2	3,7	160
V2021_014	Grüner Veltliner	2Streckerschnitt	ohne Traubenausdünnung	28.09.2021	1	18,5	6,8	3,2	7,1	3,5	160
V2021_015	Grüner Veltliner	2 Streckerschnitt	Traubenhalbierung	28.09.2021	1	18,9	6,5	3,2	6,4	3,7	170
V2021_016	Grüner Veltliner	2 Streckerschnitt	1 Traube / Trieb	28.09.2021	1	19,1	6,4	3,2	6,6	3,5	160
V2021_017	Grüner Veltliner	1Streckerschnitt	ohne Traubenausdünnung	28.09.2021	1	18,7	6,9	3,2	7,4	3,5	160
V2021_018	Grüner Veltliner	1Streckerschnitt	Traubenhalbierung	28.09.2021	1	18,6	6,8	3,3	7,4	3,3	160
V2021_019	Grüner Veltliner	1Streckerschnitt	1 Traube/ Trieb	28.09.2021	1	18,8	6,1	3,3	6,2	3,0	150

Weinanalyse:

ChargenNr.	Sorte	Gegenstand	Varianten	Dichte	Alkohol	Fructose	Glucose	Rest- zucker	Titir. Säure	pH	Flüchtige Säure	Wsre	ÄSre	Milch- säure	Zitr. Säure	G-Extrakt	Zuckerfreier Extrakt	Datum der
V2021_011	Grüner Veltliner	Kordonschnitt	ohne Traubenausdünnung Reihe 5 Mitte	0.9921	12.7	0.6	0.5	1.1	7.1	3.3	0.0	2.9	2.9	0.8	0.1	22.7	21.6	06.04.2022
V2021_012	Grüner Veltliner	Kordonschnitt	Traubenhalbierung Reihe 6 Süden	0.9913	13.4	0.6	0.5	1.1	7.2	3.3	0.0	2.9	2.9	0.8	0.1	22.7	21.6	06.04.2022
V2021_013	Grüner Veltliner	Kordonschnitt	1 Traube / Trieb Reihe 6 Mitte	0.991	13.7	0.6	0.5	1.1	6.6	3.4	0.1	2.5	2.6	0.8	0.1	22.7	21.6	06.04.2022
V2021_014	Grüner Veltliner	2Streckerschnitt	ohne Traubenausdünnung Reihe 9 Mitte	0.9913	13.2	0.5	0.5	1.0	6.7	3.4	0.0	2.7	2.5	0.9	0.1	21.9	20.9	06.04.2022
V2021_015	Grüner Veltliner	2 Streckerschnitt	Traubenhalbierung Reihe 10 Süden	0.9912	13.5	0.5	0.5	1.0	6.9	3.3	0.1	2.7	2.8	0.8	0.1	22.7	21.7	06.04.2022
V2021_016	Grüner Veltliner	2 Streckerschnitt	1 Traube / Trieb Reihe 10 Mitte	0.9909	13.8	0.9	0.5	1.4	6.6	3.4	0.0	2.7	2.4	0.9	0.1	22.7	21.3	06.04.2022
V2021_017	Grüner Veltliner	1 Streckerschnitt	ohne Traubenausdünnung Reihe 5 Norden	0.9913	13.3	0.5	0.5	1.0	6.7	3.4	0.0	2.8	2.4	0.9	0.1	22.4	21.4	06.04.2022
V2021_018	Grüner Veltliner	1 Streckerschnitt	Traubenhalbierung Reihe 6 Norden	0.9914	13.3	0.4	0.5	0.9	6.7	3.3	0.0	2.7	2.6	0.9	0.1	22.7	21.8	06.04.2022
V2021_019	Grüner Veltliner	1 Streckerschnitt	1 Traube/ Trieb Reihe 7 Norden	0.9914	13.4	0.4	0.5	0.9	6.5	3.4	0.1	2.5	2.6	1.0	0.1	23.0	22.1	06.04.2022

Auswertung Versuchskost Mai 2022:

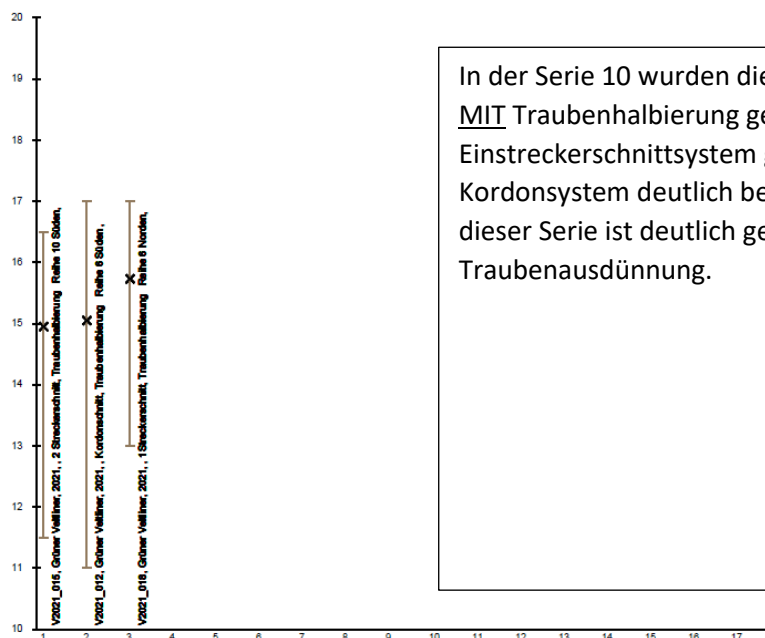
Bei der Versuchskost im Mai 2022 wurden die Weine durch 12 Verkoster nach dem 20 Punkte System bewertet.



In der Serie 6 wurden die unterschiedlichen Schnittersysteme OHNE Traubenausdünnung gegenübergestellt. Hier schnitt das Kordonschnittsystem gegenüber Zweistrecker- und Einstreckersystem am besten ab. Aufgrund der großen Streuung ist dieses Ergebnis jedoch nicht signifikant.

Auswertung: Versuchskost Weinbau Serie 10, Punkte vom 18.05.2022

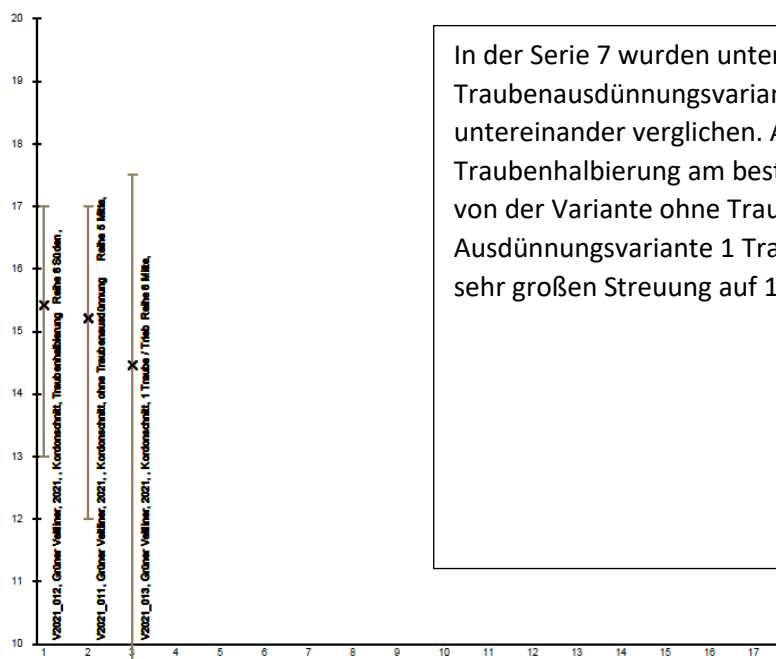
Versuchswinckost von Weinen aus der Mikrovinfifikation von weinbaulichen Fragestellungen des Weinjahrgangs 2021



In der Serie 10 wurden die unterschiedlichen Schnitssysteme MIT Traubenhalbierung gegenübergestellt. Hier schnitt das Einstreckerschnittsystem gegenüber Zweistrecke- und Kordonsystem deutlich besser ab. Die Streuung innerhalb dieser Serie ist deutlich geringer als in der Serie ohne Traubenausdünnung.

Auswertung: Versuchskost Weinbau Serie 7, Punkte vom 18.05.2022

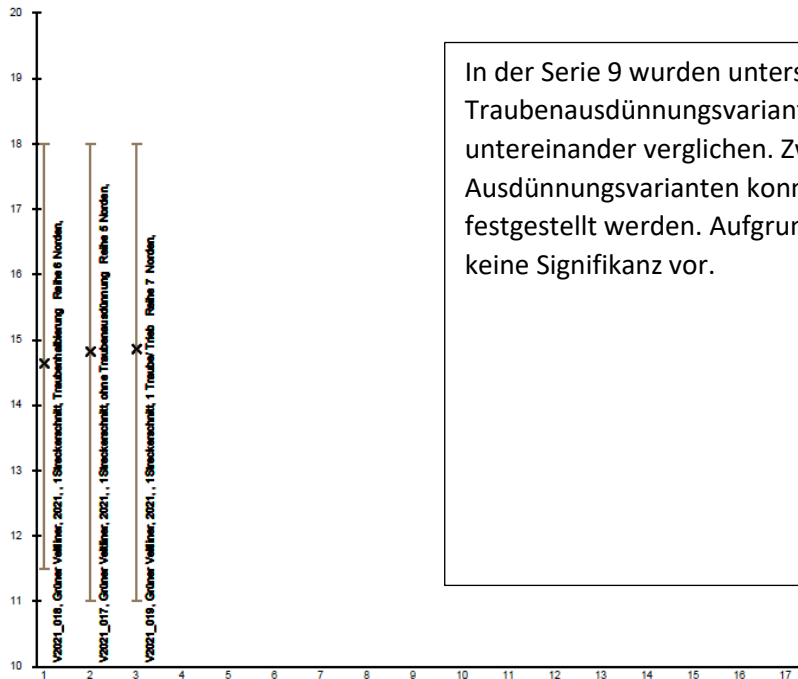
Versuchswinckost von Weinen aus der Mikrovinfifikation von weinbaulichen Fragestellungen des Weinjahrgangs 2021



In der Serie 7 wurden unterschiedlichen Traubenausdünnungsvarianten im Kordonschnittsystem untereinander verglichen. Auffällig war das die Variante mit Traubenhalbierung am besten bewertet wurde, dicht gefolgt von der Variante ohne Traubenausdünnung. Die Ausdünnungsvariante 1 Traube/Trieb fiel aufgrund einer sehr großen Streuung auf 14,5 Punkte ab.

Auswertung: Versuchskost Weinbau Serie 9, Punkte vom 18.05.2022

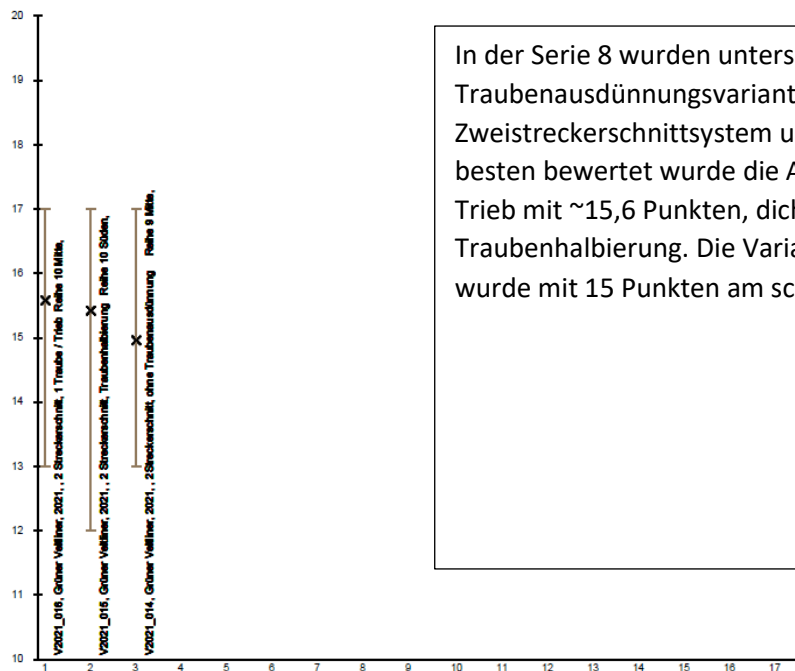
Versuchswinkost von Weinen aus der Mikrovinifikation von Weinbaulichen Fragestellungen des Weinjahrgangs 2021



In der Serie 9 wurden unterschiedlichen Traubenausdünnungsvarianten im Einstreckerschnittsystem untereinander verglichen. Zwischen den einzelnen Ausdünnungsvarianten konnten nur minimale Unterschiede festgestellt werden. Aufgrund der Streuung liegt jedoch keine Signifikanz vor.

Auswertung: Versuchskost Weinbau Serie 8, Punkte vom 18.05.2022

Versuchswinkost von Weinen aus der Mikrovinifikation von Weinbaulichen Fragestellungen des Weinjahrgangs 2021



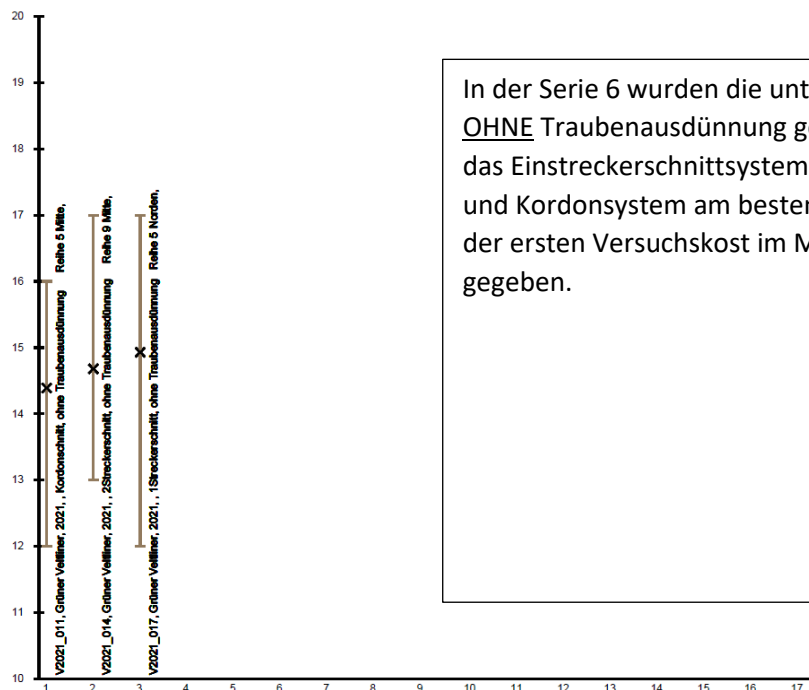
In der Serie 8 wurden unterschiedlichen Traubenausdünnungsvarianten im Zweistreckerschnittsystem untereinander verglichen. Am besten bewertet wurde die Ausdünnung auf 1 Traube pro Trieb mit ~15,6 Punkten, dicht gefolgt von der Traubenhäufung. Die Variante ohne Traubenausdünnung wurde mit 15 Punkten am schlechtesten bewertet.

Auswertung Versuchskost August 2022:

Bei der Versuchskost im August 2022 wurden die Weine durch 15 Verkoster nach dem 20 Punkte System bewertet.

Auswertung: Versuchskost Weinbau Serie 6, Punkte vom 25.08.2022

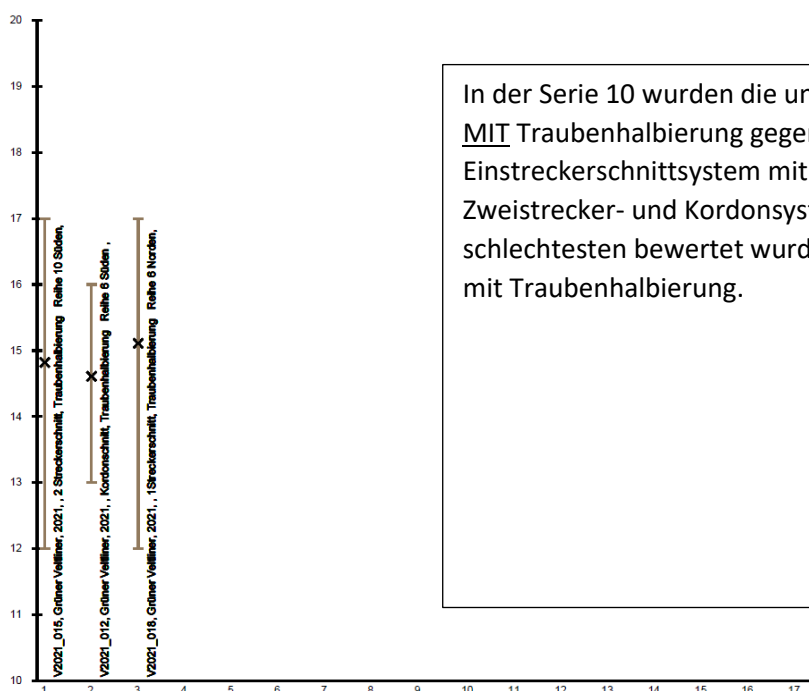
Versuchswinkost von Weinen aus der Mikrovinfifikation von weinbaulichen Fragestellungen des Weinjahrgangs 2021



In der Serie 6 wurden die unterschiedlichen Schnittsysteme OHNE Traubenausdünnung gegenübergestellt. Hier schnitt das Einstreckerschnittsystem gegenüber dem Zweistreckerschnitt und Kordonsystem am besten ab. Jedoch war wie auch in der ersten Versuchskost im Mai eine große Streuung gegeben.

Auswertung: Versuchskost Weinbau Serie 10, Punkte vom 25.08.2022

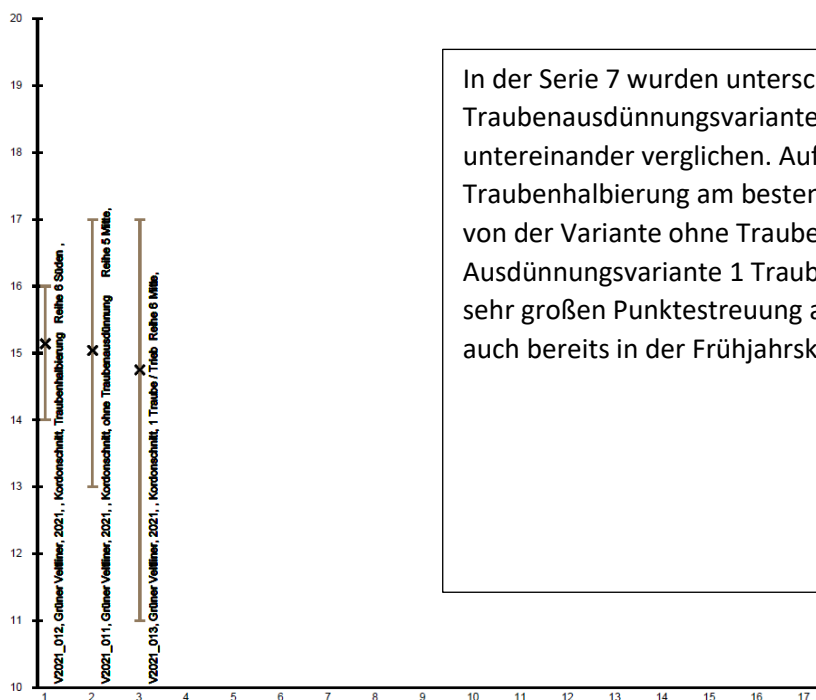
Versuchswinkost von Weinen aus der Mikrovinfifikation von weinbaulichen Fragestellungen des Weinjahrgangs 2021



In der Serie 10 wurden die unterschiedlichen Schnittsysteme MIT Traubenhalbierung gegenübergestellt. Hier schnitt das Einstreckerschnittsystem mit Traubenhalbierung gegenüber Zweistreckerschnitt und Kordonsystem besser ab. Am schlechtesten bewertet wurde die Kordonschnitterziehung mit Traubenhalbierung.

Auswertung: Versuchskost Weinbau Serie 7, Punkte vom 25.08.2022

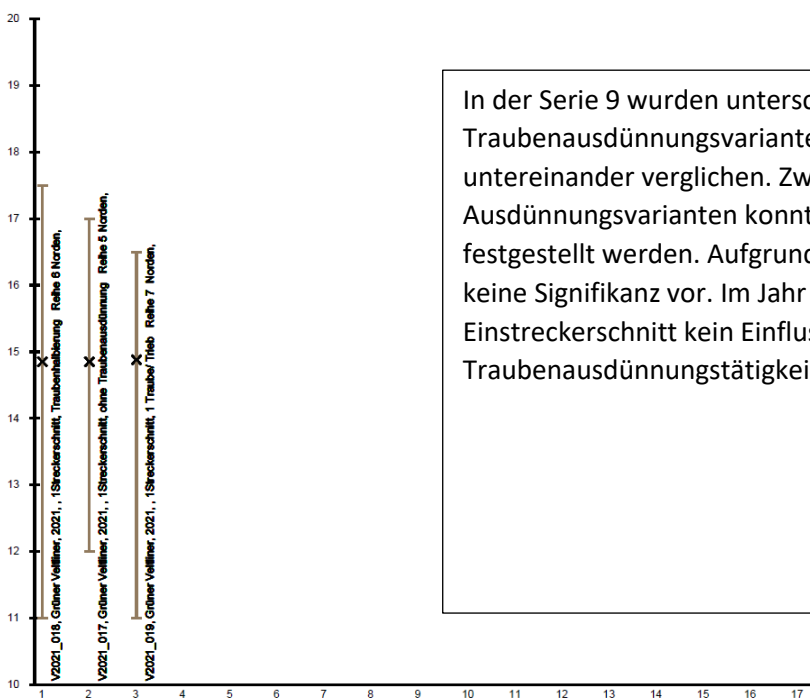
Versuchsweinbau von Weinen aus der Mikrovinifikation von weinbaulichen Fragestellungen des Weinjahrgangs 2021



In der Serie 7 wurden unterschiedlichen Traubenaussdünnungsvarianten im Kordenschnittsystem untereinander verglichen. Auffällig war das die Variante mit Traubenaussdünnung am besten bewertet wurde, dicht gefolgt von der Variante ohne Traubenaussdünnung. Die Aussdünnungsvariante 1 Traube/Trieb fiel aufgrund einer sehr großen Punktestreuung ab. Dieses Ergebnis zeigte sich auch bereits in der Frühjahrskost.

Auswertung: Versuchskost Weinbau Serie 9, Punkte vom 25.08.2022

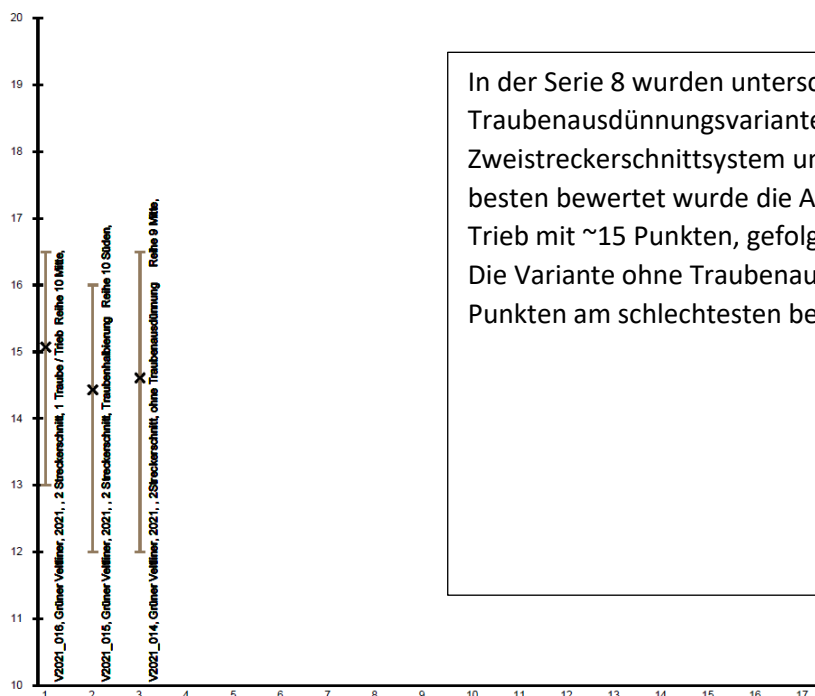
Versuchsweinbau von Weinen aus der Mikrovinifikation von weinbaulichen Fragestellungen des Weinjahrgangs 2021



In der Serie 9 wurden unterschiedlichen Traubenaussdünnungsvarianten im Einstreckschnittsystem untereinander verglichen. Zwischen den einzelnen Aussdünnungsvarianten konnten nur minimale Unterschiede festgestellt werden. Aufgrund der Streuung liegt jedoch keine Signifikanz vor. Im Jahr 2021 dürfte beim Einstreckschnitt kein Einfluss aufgrund von Traubenaussdünnungstätigkeiten gegeben sein.

Auswertung: Versuchskost Weinbau Serie 8, Punkte vom 25.08.2022

Versuchswein: Kosten von Weinen aus der Mikrovinifikation von weinbaulichen Fragestellungen des Weinjahrgangs 2021



In der Serie 8 wurden unterschiedlichen Traubenausdünnungsvarianten im Zweistreckerschnittsystem untereinander verglichen. Am besten bewertet wurde die Ausdünnung auf 1 Traube pro Trieb mit ~15 Punkten, gefolgt von der Traubenhalbierung. Die Variante ohne Traubenausdünnung wurde mit ~14,5 Punkten am schlechtesten bewertet.

Zusammenfassung Kostauswertung 2022

Die Schnittsysteme im Weingarten wirkten sich auf die Weine des Jahrgangs 2021 geschmacklich nur minimal aus. Es konnten nur geringe Unterschiede zwischen Einstrecker-, Zweistrecker-, und Kordonschnitt durch die Verkostung festgestellt werden. Größere geschmackliche Unterschiede ergaben sich jedoch aus den Ausdünnungsvarianten innerhalb des Schnittsystems.