



Weißburgunder Haidegg 31



Morillon Haidegg 43

Regen in der Reifephase

Leider erleben wir es sehr oft, dass in der Phase der Traubenreife zwischen Mitte August und Mitte Oktober große Niederschlagsmengen in kurzer Zeit fallen. Aus den Aufzeichnungen der betriebseigenen Wetterstation in der Außenstelle Pöbnitz (Südsteiermark) ist ersichtlich, dass bis zu 40% des gesamten Jahresniederschlags in diesem Abschnitt fallen können!

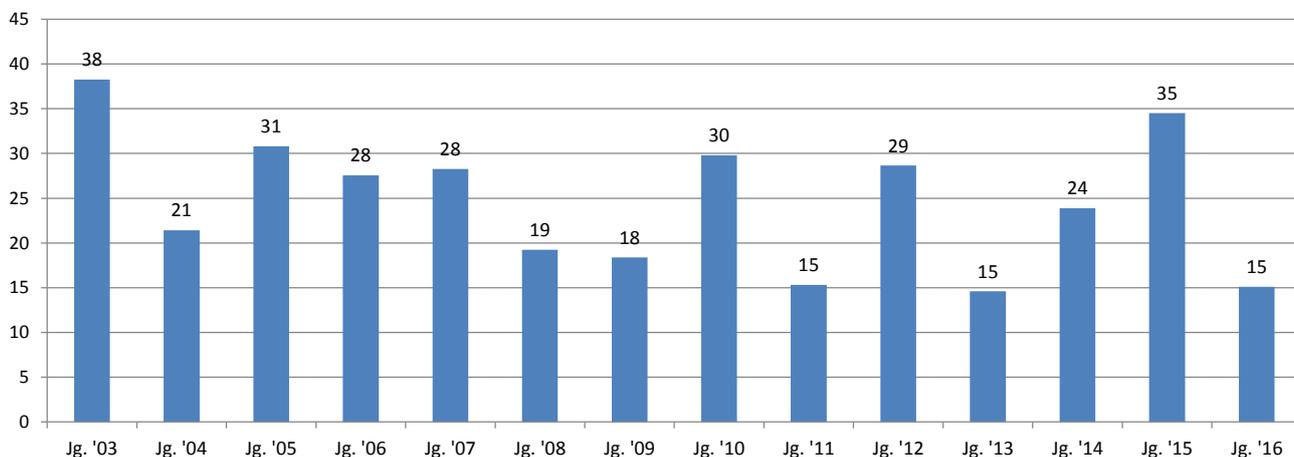
Rebwurzeln und Trauben nehmen das Wasser auf, die Beeren schwellen an und drücken sich, wenn der Platz nicht mehr reicht, gegenseitig ab oder auf! Im laufenden Jahr 2017 fielen im September innerhalb von 6 Tagen (14.–19. Sept.) 154mm Regen. Zum Zeitpunkt des Redaktionsschlusses Anfang Dezember entsprach das 35 % des gesamten Jahresniederschlags!

Traubenfäulnis

Platzen Beeren auf, tritt Saft aus. Dieser ist ein hervorragender Nährboden für allgegenwärtige Schimmelpilze verschiedener Gattungen wie Botrytis, Penicillium oder Aspergillus. Hefen und Essigbakterien fühlen sich in diesem Milieu ebenfalls wohl. Der Leseaufwand steigt dadurch erheblich, die Qualität der Trauben kann arg in Mitleidenschaft gezogen werden.

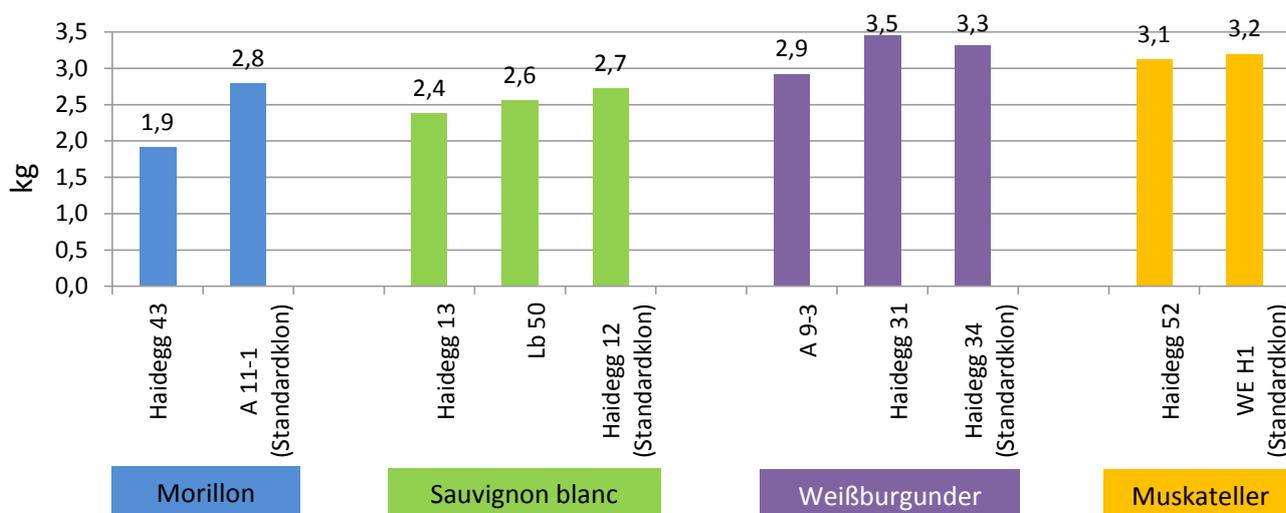
Lockertraubige Klone

Eine effiziente präventive Maßnahme zur Fäulnisreduktion ist die Verwendung von lockertraubigen Klonen. Diese sind grundsätzlich weniger stabil in der Befruchtung. Einzelblüten fallen unbefruchtet ab oder entwickeln sich zu kernlosen und kleinen „Jungferbeeren“.



Grafik 1: Niederschläge vom 15. August – 15. Oktober in % vom Jahres-Gesamt-Niederschlag (Wetterstation Pöbnitz)





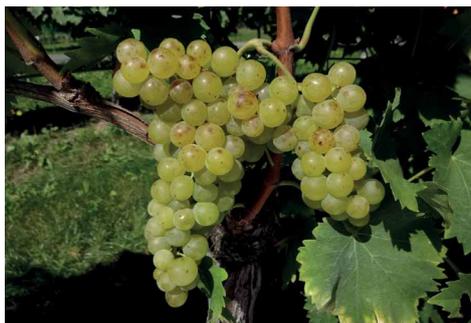
Grafik 2: Stockerträge in kg (Mittelwerte von 2010 – 2017)

Andere „Typen“ wiederum können ein stärker gestrecktes Stielgerüst entwickeln. Das Ergebnis sind in all diesen Fällen locker- oder mischbeerige Trauben, die meist auch leichter sind. Wie aus Grafik 2 ersichtlich, bleiben die Traubenerträge aber trotzdem auf einem wirtschaftlich vertretbaren Niveau. Lockere Trauben werden besser gelüftet, können von Pflanzenschutzmitteln besser erfasst werden und geben den Beeren mehr Platz für ihr Wachstum. Die Ausprägung der „Lockerheit“ kann von Jahr zu Jahr stärker variieren. Die Weinqualität dieser Klone ist sehr hoch und typisch

Verfügbarkeit

Die angeführten Klone werden von den meisten steirischen Vermehrungsbetrieben veredelt. Auf Grund der großen Nachfrage treten bei der Versorgung gelegentlich Engpässe auf. An Aufbau und Ausweitung von Vermehrungsflächen zur „zertifizierten“ Edelreiserproduktion wird kontinuierlich gearbeitet.

Detaillierte Beschreibungen aller in der Versuchstation geprüften Klone finden Sie in der Broschüre „Wichtige Rebsorten der Steiermark und ihre Klone“ (erhältlich in der Versuchstation Haidegg) oder als PDF zum Download auf der Homepage www.haidegg.at.



Muskateller Haidegg 52



Weißburgunder A9-3



Sauvignon blanc Lb50



Sauvignon blanc Haidegg 13