

Arbeiten im Rebberg und Keller

Vorbereitungen für Lese und Kelterung

Die feuchten Sommermonate Juli und August waren der Entwicklung der Reben förderlich, hängen jetzt doch viele grosse und gesunde Trauben an den Rebstöcken. Vor der Ernte gilt es nun noch, die Geräte für die Weinlese und Traubenverarbeitung auf ihr Funktionieren zu testen, um Pannen vorzubeugen: Traubenkistchen, Scheren, Abbeermaschine, Presse, Gebinde, Temperaturregulierung, Hefen, Bakterien, Hilfs- und Zusatzstoffe (Enzyme, Nährstoffe usw.) müssen jetzt kontrolliert und/oder noch rechtzeitig beschafft werden.

Die Kirschessigfliege *Drosophila suzukii*

Die Kirschessigfliege tritt dieses Jahr zum ersten Mal schon früh gehäuft in den Weinbergen auf. Die Fangquote der Fliegenfallen in den Reben war schon Ende August so hoch wie vergangenes Jahr Ende Oktober nach der Lese. Die Trauben werden aber erst befallen, wenn sie weich werden, also sind zurzeit vor allem frühreife Sorten im Auge zu behalten.

Warum ist der Kirschessigfliegen-Befall dieses Jahr jetzt schon so hoch? *Drosophila* (griechisch) bedeutet feuchtigkeitsliebend;



Kirschessigfliege bei der Eiablage in eine Kirsche.

(FOTO: EXTENSION OBSTBAU, AGROSCOPE)

der Sommer 2014 muss geradezu paradiesisch gewesen sein für die Suzuki-Fliegen. Zudem hat wohl auch der milde Winter 2013/2104 dazu beigetragen, dass dieses Jahr die Fruchternten stark von der Kirschessigfliege betroffen sind. Das Insekt wurde 1916 zum ersten Mal in Japan beobachtet. Es zeichnet sich durch einen sehr kurzen Generationszyklus aus, der eine Bekämpfung mit Insektiziden erschwert.

Fallen und Köder

Was nun? Die Entomologen von Agroscope suchen bereits seit dem ersten Auftreten der Fliege in der Schweiz nach möglichst wirksamen Fallen für die Bekämpfung. Der Befall weichfleischiger Früchte wie Erdbeeren, Kirschen, Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Zwetschgen, Pflaumen, Aprikosen, Trauben war von Anfang an ein Problem. Eine Hefemischung mit *Hanseniaspora uvarum* und *Saccharomyces cerevisiae* hat sich als sehr fängig erwiesen. Die Beimischung eines Insektizids zu diesem Hefemix führt zum Tod von *Drosophila suzukii*.

Säuremanagement 2014

Der Verlauf der Zucker-, pH- und Säurewerte sowie der Formolzahl der Traubensorten Solaris und Müller-Thurgau sind in der Tabelle als Beispiel aufgeführt. Eine erste Interpretation der Werte weist auf eine optimale Weinqualität 2014 und eine unproblematische Weinbereitung hin. Die Formolzahlen sind noch über 10, das heisst, Hefen und Bakterien haben genug Stickstoff zur Verfügung. Und die Säurewerte sind so hoch, wodurch die meisten pH-Werte im Traubensaft unter 3.4 zu liegen kommen. Die Sorte Solaris brachte bereits Ende August 93.5 °Oechsle und doch liegt der pH immer noch bei tiefen 3.0. Unerwünschten Pediococccen- und Lactobacillen-Arten haben folglich kaum Chancen, aktiv zu werden.

Tipps

Der Reifeverlauf der Trauben kann auf www.agrometeo.ch verfolgt werden. Die Daten werden wöchentlich aktualisiert. Die Weinhefe Lalvin W15 ist bei der Firma Baldinger auch in 125-g-Beuteln für Hobbywinzer und Brenner erhältlich. Hinweise zur optimalen Rehydratisierung von Trockenreinzucht- hefen sind in dieser SZOW auf den Seiten 16/17 zu finden.

JÜR G GAFNER, AGROSCOPE ■

Reifemessungen bei Solaris und Müller-Thurgau vor allem in Bezug auf die Zucker- und Säureentwicklung. Datenerhebung 2014 nach FOSS- oder FTIR-Technologie.

Rebsorte	Datum	°Oechsle	Glucose g/L	Fructose g/L	Zucker tot. g/L	pH-Wert	Titrierbare Ges.säure g/L	L-Weinsäure g/L	L-Äpfelsäure g/L	Formolzahl
Müller-Thurgau	19.08.	56.4	57.9	58.8	116.7	2.8	15.4	7.5	8.2	11.1
Müller-Thurgau	27.08.	59.3	63.1	64.9	128.0	2.9	12.8	7.4	5.9	11.2
Müller-Thurgau	03.09.	56.6	55.8	62.0	117.8	2.9	12.8	6.5	6.8	10.3
Solaris	19.08.	79.0	87.2	93.7	180.9	2.78	12.6	8.3	4.6	12.0
Solaris	27.08.	93.8	99.8	114.4	214.2	2.9	11.5	8.3	3.3	11.9
Solaris	03.09.	93.9	98.4	115.9	214.3	3.0	10.6	8.0	2.8	10.6