

ARBEITEN IM REBERG UND KELLER

Pockenmilben (*Eriophyes vitis*)

Die Pockenmilbe überwintert als ausgewachsenes Tier unter den Knospenschuppen und erscheint im Frühjahr beim Knospenaufbruch auf den ersten sich entfaltenden Blättern. Eine einzige Milbe kann bereits die charakteristische Verfilzung der Gallen hervorrufen, unter der die Nachkommen gut geschützt heranwachsen. Die Austrocknung der verletzten Gewebe zwingt sie laufend zur Weiterwanderung auf jüngere Blätter, wo erneut Gallen entstehen. Zwischen Ende April und Ende September können bis zu sieben Generationen beobachtet werden.

Die Saugtätigkeit dieser Gallmilben auf der Blattunterseite bewirkt ein verstärktes Haarwachstum und eine Deformation der Blattspreite. Die befallenen Blätter zeigen auf der Oberseite blasig aufgewölbte Pocken, die bald rötlich, bald dunkelgrün sind. Auf der Blattunterseite findet man gegenüber den Pocken weisses bis bräunliches Filzgewebe. Bei starkem Befall kann die ganze Blattunterseite davon bedeckt sein. Das Auftreten der Pockenmilbe ist nur bei starkem Befall von wirtschaftlicher Bedeutung. Wenn neben den Blättern auch Gescheine befallen werden, sind Wachstumsstockungen und Ertragsausfälle die Folge. Bei schwachem Befall können die befallenen Stöcke gekennzeichnet und stockweise behandelt werden.

Für die Applikationstechnik schlagen Sie bitte in der Pflanzenschutzempfehlung 2004 (SZOW 02/04, Seite 25) nach. Falls Sie noch keine Pflanzenschutzempfehlung für das Jahr 2004 haben sollten, können Sie diese bei Agroscope FAW Wädenswil, Postfach 185, 8820 Wädenswil, zum Preis von Fr. 5.- bestellen.

Flaschenlagerung

Wein ist ein recht empfindliches Gut. Neben den Herstellungs- und Abfüllungseinflüssen ist die Lagerung ein besonders kritischer Punkt in Bezug auf die Haltbarkeit. Dabei ist eindeutig, dass die Faktoren Temperatur, Feuchtigkeit und Licht die Lebensdauer unserer Weine am stärksten beeinflussen:

Temperatur

Die bei der Reifung und Alterung der Weine ablaufenden Reaktionen unterliegen - wie alle chemischen Umsetzungen - der Van'tHoff-Regel. Hohe Temperaturen erhöhen ihre Geschwindigkeit. Bei einer Erhöhung um 10 °C beschleunigt sich der Alterungsprozess um den Faktor zwei bis drei. Umgekehrt entwickelt sich Wein bei kühler Lagerung entsprechend langsamer. Gleich bleibende Bedingungen um 12 °C erwiesen sich für die Flaschenlagerung als optimal.

Feuchtigkeit

Bei fertig ausgestatteten Flaschen sollte die Luftfeuchtigkeit 60% nicht überschreiten. Durch zu hohe Feuchtigkeit werden die Etiketten aufgeweicht, was sie empfindlich auf Kratzer werden lässt und die Bildung von Schimmelpilz fördert.

Licht

Durch den UV-Strahlungsanteil im Sonnenlicht werden der Alterungsprozess und die damit verbundenen chemischen Reaktionen im Wein begünstigt. Aber auch Licht von Neonröhren oder Glühlampen kann dazu beitragen. Bei der Lagerung von Flaschen in Gitterboxen oder im Verkaufsgestell kann die energiereiche Strahlung innert kürzester Zeit zum so genannten Lichtgeschmack führen. Besonders prominent ist dies bei Weissglas, da die Lichtdurchlässigkeit bei farblosen Flaschen logischerweise viel höher ist als bei Grün- oder Braunglas. Neben diesen physikalischen Einflüssen können aber auch Schädlinge einen Einfluss auf den Wein haben:

Korkmotten

Bei traditionell mit Kork verschlossenen Weinen kann das Auftreten von unangenehmen Kellergästen zum Verderb führen. Es handelt sich dabei vor allem um Mottenarten. Die Grösse der Falter schwankt zwischen 10 und 18 mm. Wichtig für die Bekämpfung ist die Flugperiode. Der Aktivitätshöhepunkt liegt zwischen April und Oktober. Die optimalen Bedingungen liegen bei Temperaturen über 13 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit über 70%. Der Flug dauert etwa zehn Tage und endet mit der Eiablage auf Holz oder Korken. Dabei werden feuchte, poröse und rissige Holz- oder Korkstellen bevorzugt. Die Bekämpfung des einmal eingedrungenen Korkwurms ist sehr schwierig. Die Gegenmassnahmen konzentrieren sich deshalb auf die Bekämpfung der Falter. Es gibt die zwei Möglichkeiten der chemischen und elektronischen Bekämpfung. Weingeruch und eingetrocknete Weinresten auf den Korken locken die «Biester» vermehrt an.

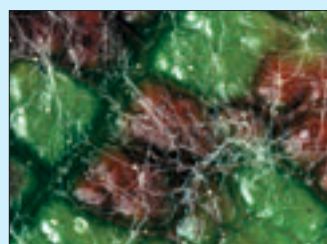
WEINBAU FAW



Korkmotte. (Quelle: Bayer Vital GmbH & Co. KG)



Pockenartige Ausstülpungen auf der Blattoberseite.



Bekämpfung wie Kräuselmilbe. Mittelwahl für die Austriebsspritzung: Oleo-Diazinon R, Oleo-Endosulfan R (vorzugsweise Produkte mit Rapsöl oder 2% Netzschwefel (nur Teilwirkung).