

WEINBAURING FRANKEN E.V.

Repperndorfer Str. 16; 97318 Kitzingen; Tel.: 09321/13440; Fax: 09321/134417
Der Weinbauring Franken e.V. gehört dem Landeskuratorium für pflanzliche Erzeugung (LKP) an.

RUNDSCHREIBEN VII/2011

29. November 2011

Internet: www.weinbauring.de

eMail: info@weinbauring.de



REBSCHNITT FÜR 2012

➤ *Artur Baumann, Weinbauring Franken e.V.*

Der Frost im Mai hat zu unterschiedlichen Schäden an den Reben geführt. Geschädigt wurden ausschließlich grüne Reborgane. Eine Schädigung von Holz oder Stämmen ist auszuschließen. Je nach Frostschadenstärke und Behandlung der Reben haben sich unterschiedliche Triebe entwickelt. Der einfachste Fall ist sicher, wenn im Kopfbereich normale Ruten gewachsen sind. Vielfach wurden aber auch für die Stockbelastung zusätzlich Ruten am Stamm belassen. Ruten aus dem Stamm sollte nur angeschnitten werden, wenn in Normalhöhe kein Holz vorhanden ist oder wenn der Stamm erkennbare Schäden (auch aus früheren Jahren) zeigt. Werden die Stammaustriebe entfernt, sind diese vollständig zu entfernen. Sind am Kopf keine ausreichend langen Fruchtruten, sondern nur Kurztriebe oder Kümmertriebe

kann ohne Bedenken eine Fruchtrute gewählt werden, welche weiter außen auf dem Bogen steht, wenn mittels Anschnitt von einäugigen Zapfen im Kopfbereich die Stockform beim nächsten Rebschnitt wieder hergestellt werden kann. Beim Anschnitt von Stockausschlägen ist darauf zu achten, dass diese Triebe gut mit dem Stamm verwachsen sind. Es sollten solche belassen werden, deren Wuchsrichtung nicht in die Gasse zeigt (Verletzungsgefahr bei maschinellen Arbeiten). Keinesfalls sollten alte Stämme kurz über dem neuen Trieb sofort abgesägt werden: die Gefahr einer ESCA Infektion ist dann hoch! Sinnvoll ist, diese alten Stämme erst nach dem Eintrocknen zu entfernen (in ein bis zwei Jahren).

Sorteneignung für Kordonschnitt

| | | |
|---|---|---|
| ungeeignet | Blaufränkisch, Muskateller, St. Laurent, Traminer | Basale Augen nahezu unfruchtbar, deutliche geringere Erträge, kompaktere Trauben – Botrytisgefahr |
| ungeeignet/ bedingt geeignet | Morio Muskat | Basale Augen nahezu unfruchtbar, verminderte Erträge |
| bedingt geeignet | Grauer Burgunder, Weißer Burgunder, Spätburgunder(dicht), Chardonnay, Regent, Zweigelt, Sauvignon Blanc, Ortega, Schwarzriesling, Silvaner, | Ausbrecharbeiten erhöht Ausbleibende Augen, Ertragsreduktion Verminderte Erträge, evtl. Qualitätssteigerung Mehrfachtriebe, Ausbrecharbeiten erhöht |
| bedingt geeignet/ geeignet | Kerner, Portugieser | Neigt zu Verdichtungen, mindere basale Fruchtbarkeit Verkahlung durch Phomopsis, Erfahrungen von gut bis schlecht. |
| geeignet | Acolon, Merlot, Müller-Thurgau, Riesling, Scheurebe, | Basale Augen fruchtbar, lockerbeerig etwas geringere Erträge Jährlicher Wechselkordon, Problem Phomopsis Für Dauerkordon geeignet, Mostgewicht leicht steigend Basale Augen fruchtbar |
| gut geeignet | Cabernet Dorsa, Cabernet Sauvignon, Dornfelder, Spätburgunder (locker) | Basale Augen fruchtbar, Kurze Zapfen genügen, etwas geringere Erträge Instrument zur Ertragsregulierung |

(Quelle: Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinpfalz, verändert)

Teilerfrorene Anlagen, in welche auf Geiztriebe abgeleitet wurde, können auf diese Triebe angeschnitten werden. Die Fruchtbarkeit ist auf Grund

der günstigen Sommerwitterung 2011 normal einzuschätzen (waren Geiztrauben angesetzt, sind sie auf jedem Fall fruchtbar).

Teilerfrone Anlagen, in welchen nicht auf einzelne Geiztriebe eingestellt wurde, zeigen ein buschiges Wachstum. Ist keine Rute für „normalen“ Anschnitt vorhanden, kann, um geeignetes Zielholz für 2013 zu erhalten, im Kopfbereich auf ein oder zwei günstig stehende einäugige Zapfen zurückgeschnitten werden (= Zielholzzapfen). Der Rest am Bogen wird dann auf Zapfen geschnitten, wobei die Länge des Zapfens sich nach der Augenfruchtbarkeit der Rebsorte richten muss (= Fruchtholzzapfen - Die Basisaugen sind nicht bei allen Sorten fruchtbar, zudem steigt die Fruchtbarkeit vom Ansatz der Rute bis zum Ende der Rute an). Siehe Tabelle oben.

Zum Rebschnitt ist grundsätzlich anzumerken, dass der Schnitt:

1. der Balance zwischen Ertrags- und Reservestoffbildung und
2. der Formerhaltung dient.

„Weniger ist mehr“

In Anlagen, welche einen kümmerlichen Wuchs zeigen werden oft die Reben über Jahre zu stark angeschnitten. Mit dem Gedanken: „wir schneiden eine lange Rute an und mit dem Ausbrechen stellen wir die Triebzahl ein“ liegt man zunächst richtig. Wenn allerdings der Rebstock schon keinen vitalen Eindruck macht (wenig Holz!), ist diese Vorgehensweise tödlich.

„Einen Schwachen noch mehr aufbürden – wird ihn noch weiter schwächen“ → Er braucht „Aufbaukosten“! Ein schwacher Rebstock darf auch nur mit wenigen Augen belastet werden. Ein erst späteres Ausbrechen führt nicht zur Kräftigung. Der Grund hierfür ist: die Rebe muss ihren Austrieb aus den Holzreserven durchführen. Erst ab einer Trieblänge von ca. 30 cm und einem Blattdurchmesser von ca. 10 cm ist ein Energieüberschuss aus der Photosynthese möglich.

Schwache Reben müssen beim Belassen von vielen Trieben somit alle Reserven aufwenden, um Triebe zu bilden. Schwache Reben erreichen den Punkt Energieüberschuss später (da kümmerlicher Wuchs) oder überhaupt nicht! Die Folge ist: weiterer Rückgang der Wachstumsleistung.

Schwache Reben sind gering anzuschneiden! Denn 2 große Trauben auf 2 Trieben sind immer mehr in Menge und Güte, als 8 Triebe mit kümmerlichem Wuchs und „Schleuderli“. Prinzipiell haben Rebstöcke große Reservespeicher, diese zu entleeren ist ein Vorgang, welcher ca. 3-5 Jahre braucht. Im Gegenzug sind aber auch 3 – 5 Jahre nötig, um den Speicher wieder zu füllen.

Wie viele Triebe sind zu belassen? Jeder Stock zeigt durch seine Triebauswicklung seine Leistungsfähigkeit. Wenn man gedanklich die sichtbaren Triebe „zusammensetzt“ zu Normaltrieben, dann darf der Stock auch im kommenden Jahr nur seinen Normaltrieben entsprechend belastet werden. Es sind so viele Augen (Triebe) beim Schnitt zu

belassen! Beispiel: ein Stock mit einem langen Trieb und 6 Halbtrieben darf nur mit maximal 4 Augen (statt 7) angeschnitten werden.

Gerade bei Junganlagen ist eine Überbelastung schädlich, da der Stock erst noch Reserven bilden muss. Besonders bei Pflanzungen mit Hochstammreben wird die Leistungsfähigkeit oft überschätzt, da man bereits auf „Kopfhöhe“ ist.

Zur Formerhaltung ist es besonders wichtig nicht nur das kommende Ertragsjahr im Blick zu haben, sondern bereits beim momentanen Schnitt an die Zielrute für das übernächste Jahr zu denken. Um eine Wuchshöhe zu halten ist die Nutzung eines Zapfens fast immer erforderlich! Hierbei sind Zapfen nicht als „Halbruten“ anzuschneiden. Ein Zapfen für den Stockerhalt hat ein gut sichtbares Auge!! Aus der Stellung des Auges kann man bereits auf die Wuchsrichtung des sich bildenden Triebes schließen → wenn das Auge nach unten zeigt, ist das ungeeignet.

Ruten (zu 90%) und Zapfen (zu 99%) müssen oben auf dem Kopf sitzen. Eine Rute darf nur dann mit der Wuchsrichtung „nach unten“ gewählt werden, wenn keine andere da ist. Nach Möglichkeit sollte aber hierbei ein Zapfen auf dem Kopf die Chance eröffnen im Folgejahr wieder nach „oben“ zu kommen. Es ist möglichst darauf zu achten, dass der Kopf vollständig „durchblutet“ wird, deshalb sollten Rute und Zapfen sich in Zeilenrichtung gegenüberstehen.

Der Wuchskraft entsprechender Anschnitt und die richtige Stellung der Triebe beachtender Rebschnitt führen zu leistungsfähigen und langlebigen Rebanlagen, welche in der Form bleiben.

Das Entfernen von eingetrocknetem Altholz und das Zurückschneiden von „Stummeln“ erhöht die Übersicht im Kopfbereich und schafft Raum, dass der Stock über diese alten Schnittstellen wachsen kann. „Sauberes“ Schneiden beschleunigt Rebschnitt- und Ausbrecharbeiten.

Frostruten: aus gegebener Erfahrung werden sicher verstärkt Frostruten belassen. Wichtig ist, die Frostrute muss die Rute sein, welche sich am Bogen über der Tragrute befindet (Die Niederzieher entsprechend einweisen!!). Für das Rückschneiden auf Zapfen zum Formerhalt ist die Frostrute nicht geeignet, da auf Grund des bevorzugten Wachstums der obersten Knospen die Basisaugen nicht oder kaum austreiben – und somit der Sinn des Zapfens nicht erfüllt werden kann. Wird die Frostrute entfernt, muss der Stock so aussehen, als wäre gar keine Frostrute angeschnitten gewesen.



Rebschnitt You Tube - Italienisch!
QR-Code zum Videofilm

BEWIRTSCHAFTUNGALTERNATIVEN ZUR KOSTENSENKUNG IM WEINBAU - ERFAHRUNGEN MIT DER BEWIRTSCHAFTUNG VON NATURWUCHSANLAGEN IM NORMALEN DRAHTRAHMENSYSTEM IN 2011

➤ Abteilung Weinbau, Sachgebiet Weinbau- und Qualitätsmanagement der LWG

Die Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau in Veitshöchheim, Abteilung Weinbau, hat 2011 einen Versuch mit Silvaner mit der Bewirtschaftung von Naturwuchsanlagen im System Spalier durchgeführt (erstes Umstellungsjahr), sowie einen Versuch vom Weingut Wirsching in

Markt Einersheim mit Müller-Thurgau (erstes Umstellungsjahr) fachlich begleitet.

Folgende Ergebnisse/Erfahrungen konnten dabei gewonnen werden:

1. Standort Markt Einersheim, Müller-Thurgau, Naturwuchs im Spalier, Teilentfruchtung am 19.7.2011 (BRAUD SB 64)

| Müller-Thurgau, Markt Einersheim | | | Ertrag | MostG | Maische-/Mostprobe | | | frei NH ₄ | K | Mg | Ca | Arginin |
|----------------------------------|--------|--------------------------|--------|-------|--------------------|------|-----------|----------------------|------|------|------|---------|
| Versuchsglied | VG LWG | Bemerkungen | kg/ar | Oe | Sre. | ph | Ges.N g/l | mg/l | mg/l | mg/l | mg/l | mg/l |
| 1 | 21 | 380 - 2,5 km/h | 84 | 74 | 6 | 3,21 | 158 | 15 | 1051 | 112 | 140 | 88 |
| 2 | 22 | 395 - 2,5 km/h | 75 | 78 | 5,9 | 3,24 | 170 | 16 | 1058 | 112 | 132 | 84 |
| 3 | 23 | 400 - 3,0 km/h | 40 | 81 | 5,8 | 3,24 | 141 | 10 | 1053 | 116 | 128 | 70 |
| 5 | 25 | 410 - 3,5 km/h | 48 | 82 | 5,8 | 3,25 | 140 | 10 | 1076 | 120 | 135 | 74 |
| 6 | 26 | 400 - 3,5 km/h | 65 | 80 | 5,9 | 3,23 | 150 | 12 | 1069 | 112 | 125 | 65 |
| 7 | 27 | ohne Entfruchtung | 229 | 68 | 6,5 | 3,2 | 207 | 30 | 1032 | 98 | 112 | 149 |

Angestrebt war ein Ertragsniveau von ca. 120 kg/ar – d.h. eine Traubenreduzierung/ Ausdünnung auf ungefähr die Hälfte der vorhandenen Trauben wurde mittels mechanischen Entfernens per Vollernter im Erbsenstadium der Beeren angestrebt.

Eine durchgeführte Zählung der Trauben bei 7 Sticklellängen (je 4 Stock) ergab eine durchschnittliche Traubenzahl von 43 kleineren, lockerbeerigen Trauben/Stock (43 x 100 g/ Traube = 4,3 kg/Stock) vor der mechanischen Teilentfruchtung.

Die Einstellung der Entfruchtungsenergie mittels der Schlag-/bzw. Schwingzahl der Schüttelstäbe pro min beim Traubenvollernter ist 2011 noch nicht optimal geglückt. Die Schwingzahl/min (SZ) zeigte bei 380 und 2,5 kmh Fahrgeschwindigkeit ein bereits relativ niedriges Ertragsergebnis, d.h. einen sehr hohen Ausdünnungseffekt.

Ohne die Vollernterentfruchtung zum Erbsenstadium wurde in der Vergleichsparzelle ein hoher Ertrag von 229 kg/ar mit 68 ° Oechsle erreicht. Diese Ertragsmengen sind nicht zielführend und müssen deshalb reduziert werden.

Die teilentfruchteten Rebzeilen zeigten einige Wochen nach der Entfruchtung eine starke zusätzliche Ausdünnung durch angeschlagene Beeren und Traubenteile. Nach unserer Erfahrung 2011 kann davon ausgegangen werden, dass rund doppelt soviel Ertrag durch nachträgliches Abdürren von angeschlagenen Beeren und Traubenteilen reduziert wird, als zum Zeitpunkt der Ausdünnung

direkt auf den Boden fällt. Das Verhältnis von direkt entfernten Trauben und Traubenteilen/Beeren und den nachträglich noch absterbenden Traubenteilen/Beeren kann mit 1:2 angegeben werden. Im weiteren Verlauf der Versuche muss vorsichtiger an die Teilentfruchtung herangegangen werden.

Der Wachstumsschock nach der Teilentfruchtung war sehr stark und hat scheinbar auch dazu geführt, dass die Inhaltstoffwerte in den reduzierten Varianten auch noch zur Lese deutlich geringer lagen. Der im Most vorhandene Gesamtstickstoff (Maischesaft, kein Pressmost!!) deutet zum einen auf einen Wachstumsschock, einen Verbrauch an Stickstoff zum Blattausgleich (Neuwuchs abgeschlagener Blätter) und evtl. auch auf ein gestörtes Einlagerungsverhalten von Aminosäuren hin. In den weiteren Versuchen wird notwendigerweise schonender an die Teilentfruchtung herangegangen werden müssen. Dazu stehen uns ab 2012 auch finanzielle Mittel zur Verfügung.

2. Standort Himmelstadt, Silvaner, Naturwuchs im Spalier, Teilentfruchtung am 27.7.11 mit BRAUD; Versuchsanlage der LWG

Die Teilentfruchtung beim Silvaner erfolgte aufgrund einer Regenperiode eine Woche später als idealerweise geplant. Zum Einsatz kam ebenso ein Vollernter BRAUD mit kompletter Schüttelstaubausstattung.

| Silvaner- Himmelstadter Kelter, 2,00 x 1,30 m Standraum | | | | | | | | | | | | | | |
|---|-----------|----------|----|------|-----|----------|-------|-----------|--------|-----------|------------------------|------|------|------|
| Kurzbezeichnung | Dat. Maßn | Lesedat. | Oe | Sre. | pH | kg/Stock | kg/ar | O Botryt. | Bo.<5% | Ges.N g/l | freies NH ₄ | K | Mg | Ca |
| | | | | | | | | | | | mg/l | mg/l | mg/l | mg/l |
| Kontrolle-Bogenerzieh. | | 18.10. | 93 | 5,7 | 3,5 | 3,7 | 142 | 68 | 19 | 401 | 30 | 1633 | 68 | 108 |
| NAWU ohne Entfrucht. | | 18.10. | 64 | 6,4 | 3,3 | 8,5 | 325 | 77 | 23 | 280 | 43 | 1412 | 68 | 144 |
| NAWU mit Entfr. SZ 350 | 27.07.11 | 18.10. | 89 | 5,8 | 3,5 | 4,1 | 155 | 72 | 28 | 314 | 35 | 1531 | 74 | 138 |
| NAWU mit Entfr. SZ 365 | 27.07.11 | 18.10. | 93 | 5,5 | 3,5 | 2,7 | 102 | 70 | 30 | 276 | 40 | 1370 | 68 | 145 |

Ohne Ausdünnung/Teilentfruchtung wurde in der Vergleichsparzelle ein Ertrag von 325 kg/ar mit 64 °Oe geerntet. Bei der notwendigen Teilentfruchtung zeigte sich jedoch, dass eine Feineinstellung von 365 auf 350 Schwingungen/min, gepaart mit der richtigen Geschwindigkeit, das Ertragsniveau stark beeinflusste. Es zeigt sich dadurch auch, dass bei entsprechend zunehmender Erfahrung eine gezielte qualitätsbestimmte Teilentfruchtung mit dem Traubenvollernter möglich ist. Die Einstellung der Maschine muss jedoch je nach Zeitpunkt, Sorte und Anlage in Vorversuchen möglichst exakt eingestellt werden.

Die beiden teilentfruchteten Parzellen zeigten, nach anfänglich sehr strapaziertem Aussehen, mit 155 kg/ar bei 89° Oe (Schwingungszahl 350) und mit 102 kg/ar bei 93 °Oechsle (Schwingungszahl 365) ein akzeptables Ertrags- und Qualitätsergebnis. Deutlich wird auch die starke Reifeverzögerung, da erst am 18. Oktober gelesen wurde. In Jahren mit später Reife kann dies bei spätreifenden Sorten zu Problemen führen. Die kleinen, lockeren Trauben zeigten jedoch einen guten Gesundheitszustand und eine feine Aromatik. Die Weinbeurteilung steht noch aus, wird jedoch 2012 in den offenen Sorten- und Versuchsweinverkostungen präsentiert werden. Trotz des gewöhnungsbedürftigen Aussehens der Laubwand nach der Teilentfruchtung konnte 2011 ein befriedigendes Versuchsergebnis erzielt werden. Unter Be-

rücksichtigung des stark reduzierten Arbeitsaufwandes von insges. ca. 70-90 Arbeitsstunden/ha stellt diese Form einer Teilflächenbewirtschaftung für das Basic-Weinsegment eine kostensparende Möglichkeit dar.

Weitere Versuche und Verbesserungen mit dieser Erziehungsform sind in den nächsten Jahren notwendig, um zu allgemeingültigen Empfehlungen zu kommen. Dazu werden in unserem Versuchsprogramm in den nächsten Jahren Versuche zur Teilentfruchtung mit verschiedenen Maschinen durchgeführt, die relevanten Reduzierungszeitpunkte geprüft und auch etagenmäßige Teilentfruchtungen von uns untersucht.

Wir sind daran interessiert, weitere bereits umgestellte Anlagen mit in unsere Versuche aufzunehmen, um den Erfahrungsbereich auch auf andere Standorte und Sorten auszudehnen. Wir bitten um entsprechende Mitteilung.

Auf den Artikel von Oswald Walg im letzten Heft von Rebe und Wein (11/2011) sei hier noch hingewiesen.

Dr. Arnold Schwab, Eberhard Grebner, Edgar Sauer

Kontakt: email: arnold.schwab@lwg.bayern.de, edgar.sauer@lwg.bayern.de, eberhard.grebner@lwg.bayern.de

STUDIENREISE 2012 SOWIE WEIHNACHTSZEIT IM HAUS DES FRANKENWEINS

➤ FRÄNKISCHER WEINBAUVERBAND E.V.

1.) Studienreise 2012: Rhône und Südfrankreich – 15. bis 22. April 2012

Gehen Sie mit dem Fränkischen Weinbauverband auf Entdeckungsreise! Zusammen mit Sommelierweltmeister und Master of Wine Markus Del Monego haben wir ein interessantes Programm rund um die Weine der Côte du Rhône und des Languedoc für Sie zusammengestellt. Auf dem Programm stehen bekannte Lagen wie Château-neuf-du-Pape, Côte-Rôtie und Hermitage sowie bekannte Namen, u.a. Max Chapoutier (Biodynamischer Weinbau der Extraklasse) und Etienne Guigal. Aber auch kulinarische Köstlichkeiten und Insider Tipps haben wir für Sie vorgesehen.

Im Reisepreis von 1.500,-€ (Doppelzimmer, Einzelzimmerzuschlag 315,-€) sind enthalten: Bustransfer Würzburg-Frankfurt, Flüge Frankfurt-Lyon bzw. Toulouse-Frankfurt, Übernachtung in Hotels der gehobenen 3-Sterne-Kategorie (inkl. Frühstück), Bustransfer im komfortablen Reisebus innerhalb Frankreichs sowie Eintrittsgelder für Besichtigungen und Führungen.

Weitere Informationen und das Anmeldeformular erhalten Sie bei Stephan Schmidt (Tel. 0931 / 390 11-16 bzw. sts@haus-des-frankenweins.de).

Anmeldeschluss ist der 10. Januar 2012.

2.) Weihnachtszeit im Haus des Frankenweins

Das Jubiläumsjahr 2011 neigt sich auch im Haus des Frankenweins dem Ende entgegen: ein Jahr, das uns allen gezeigt hat, dass das Ziel, das sich unsere Vorfahren bei der Gründung des Fränkischen Weinbauvereins 1836 auf die Fahnen geschrieben haben auch heute, 175 Jahre später, noch gilt:

„Die höchstmöglich Vervollkommnung des fränkischen Weinbaus sowohl am Stocke, als auch im Keller“.

Nach vielen Ereignissen, Veranstaltungen und Aktionen rund um den Frankenwein gönnen wir uns ein paar freie Tage und erholen uns

vom 23.12.2011 bis einschließlich 06.01.2012.

Ab 09.01.2012 sind wir wieder für Sie da! Annahmeschluss für die erste Weinprämierung im Jahr 2012 ist am 16.01.2012.

Wir wünschen Ihnen eine besinnliche Adventszeit, ein schönes Weihnachtsfest und ein erfolgreiches Jahr 2012!

Mit den besten Grüßen
FRÄNKISCHER WEINBAUVERBAND E.V.

Artur Steinmann ,Präsident

Dipl. agr. oec. Hermann Schmitt, Geschäftsführer

DIENSTBETRIEB IN DER WEINPRÜFSTELLE

➤ *Regierung von Unterfranken*

Die letzte diesjährige sensorische Weinprüfung findet voraussichtlich am **Donnerstag, 22. Dezember 2011** statt. In diesem Jahr kann deshalb nur noch über solche Anträge entschieden werden, die mit Analyse spätestens bis Mittwoch, 21.12.2011, 12:00 Uhr bei der Prüfstelle eingehen. Später eingehende Anträge können erst wieder in die nächste, voraussichtlich am Donnerstag, 05.01.2012 stattfindende Prüfung

eingestellt werden. Beachten Sie bitte auch, dass wegen der Ferienzeit die Weinprüfstelle vom 27.12. bis 30.12.2011 nur eingeschränkt besetzt ist. Vorsorglich weisen wir darauf hin, dass alle nach dem 31. Dezember 2011 bei der Prüfstelle eingehenden Anträge eine Amtliche Prüf-Nummer mit der Endziffer „12“ (Prüfjahr 2012) erhalten werden.

REBSORTEN- UND VERSUCHSWEINVERKOSTUNG – JAHRGANG 2010/09

➤ *LWG, Abteilung Weinbau, Sachgebiet Weinbau- und Qualitätsmanagement*

am 12. Januar 2012 in

Repperndorf Winzergemeinschaft Franken (GWF),
18.00 - 21.00 Uhr

Insgesamt können ca. 25 Weine aus unserer vergleichenden Tätigkeit verkostet und bewertet werden.

Themengebiete:

1. Qualitätsmanagement bei Silvaner und Weißburgunder
2. Silvaner – Neue LWG-Premium Klone
3. Vergleich von klassischen Bukettrebsorten
4. Klimawandel – Internationale Weissweinsorten in der Prüfung

5. Nachhaltigkeit/Ressourcenschutz – Sensorische Bewertung neuer pilzwiderstandsfähiger Rebsorten

Hierzu ergeht unsere herzliche Einladung!

Zu den einzelnen Versuchen, Sorten- und Klonen werden spezifische Informationen vermittelt. Die Weine können verdeckt verkostet und unvoreingenommen und neutral bewertet werden. In der Auflösung steckt der Informationsgewinn, der den Winzerinnen und Winzern für Ihre Entscheidungen bei Anbau- und Qualitätsmanagement Hilfestellung leisten soll.

ÄNDERUNG BAYWIS IN BAY.WEIN.LAG.

➤ *Mitteilung der LWG, Sachgebiet Weinbau- und Qualitätsmanagement*

Aufgrund der Einführung eines GIS-basierten Wald-Informationssystems im Bereich der Abteilung Forstwirtschaft am Bayerischen Staatsministerium für Ernährung Landwirtschaft und Forsten wird der von der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau- und Gartenbau (LWG) seit 2003 verwendete Abkürzungsbegriff **BayWIS** (Bayerisches Weinbau-Informationssystem) bis zum 1. Dezember 2011 in **Bay.Wein.Lag.** (Bayerisches Weinlagen-Informationssystem) umbenannt.

Die Informationen zur Lagenbewertung (Sonnenscheinstunden sowie direkte Sonneneinstrahlung in den Reifemonthen, Erosionsgefährdung, ältere Kartierungen von fränkischen Weinlagen von Wittmann und Weise) stehen auf der Homepage der LWG für alle Weinlagen unter:

http://www.lwg.bayern.de/weinbau/rebenanbau_qualitaetsmanagement/29704/

SACHKUNDENACHWEIS IM PFLANZENSCHUTZ

Ort: (jeweils) LVFZ Schwarzenau,
Stadtschwarzacher Str. 18,
97359 Schwarzenau

Sa. 03.03.2012 – Theorie

9.00 - 16.00 Uhr Inhalt (Stichwortartig): Einsicht in die Probleme des Pflanzenschutzes, Schadursachen, Schadschwellenprinzip Pflanzenschutzgesetz, Zulassung und Kennzeichnung von Pflanzenschutzmitteln, Umgang mit Pflanzenschutzmitteln, Anwender- und Umweltschutz, Verfahren und Geräte zur Ausbringung (Lernziel: Fähigkeit Pflanzenschutzmittel fach- und umweltgerecht einzusetzen)

Sa. 17.03.2012 – Praxistag

9.00 – 16.00

Inhalt (stichwortartig):

Fertigkeit, die Pflanzenschutzspritze fachgerecht einzusetzen und Störungen zu beheben (Pflanzenschutzspritze für den Einsatz fertig machen und auslitern)

Umgang mit Pflanzenschutzmitteln

(Anwendung der Gebrauchsanweisung, Berechnung von Mittelaufwandmengen)

Sa. 24.03.2012 – Prüfungstag

Die Seminare führen durch:

AELF Kitzingen, Würzburg, Karlstadt, LWG

Anmeldeformular und Programm unter:

<http://www.aelf-kt.bayern.de/bildung/41485/>

REBSCHNITTKURS FÜR NEBENERWERBS- UND HOBBYWINZER

➤ *Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau*

am **Freitag, den 27. Januar 2012**

von 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr

in Veitshöchheim, An der Steige 15

in der Aula der Schule

Unkostenbeitrag 10,-- Euro

Eine **schriftliche Anmeldung bis zum 20. Januar 2012** an folgende Adresse ist erforderlich:

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Abteilung Weinbau, Frau Riepel, An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim oder per e-mail: weinbau@lwg.bayern.de Sie erhalten eine Bestätigung von uns. Diese berechtigt Sie zur Teilnahme.

SCHULUNG "ALTERNATIVES BETREUUNGSMODELL" (LUV-MODELL) ZUR UNFALLVERHÜTUNGSVORSCHRIFT

Die Schulung "Alternatives Betreuungsmodell" (LUV-Modell) - Grundlehrgang - der land- und forstwirtschaftlichen Berufsgenossenschaft Franken und Oberbayern findet wiederum in Veitshöchheim in der Bayer. Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau statt und zwar vom 16.01.2012 bis 18.01.2012. Wir weisen darauf hin, dass Unternehmer, die Arbeitnehmer beschäftigen, spätestens seit 01.04.2003 eine selbst finanzierte sicherheitstechnische Betreuung nach der Unfallverhütungsvorschrift VSG 1.2 benötigen, wenn sie nicht an einer derartigen kostenfreien LUV-Modell-Schulung teilgenommen haben.

Am 30./31.01.2012 findet ebenfalls in der Bayer. Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau in Veitshöchheim ein Aufbaulehrgang statt, an dem nur Unternehmer teilnehmen können, die bereits einen Grundlehrgang absolviert haben.

Für weitere Fragen stehen die Mitarbeiter der Regionaldirektion Würzburg, Dezernat Prävention, Friedrich-Ebert-Ring 33, 97072 Würzburg, unter den Telefonnummern 0931/8004-224 bis -228 zur Verfügung.

Das Programm finden Sie zum Herunterladen unter: www.weinbauring.de ⇒ Termine

WEINBAUVERFÜGUNG 2010 / 2011

Die Weinbauverfügung finden Sie unter www.weinbauring.de ⇒ Betriebswirtschaft ⇒ Steuer ⇒ Weinbauverfügung 2010/11 als pdf-Datei zum Herunterladen.

Auskunft zu Weinbauverfügung erteilt Ihnen auch Ihr Steuerberater.



Gebietsversammlungen 2012

Themen

Begrüßung/ Einführung

Aktuelles zur Lage des Fränkischen Weinbaus

Dr. Hermann Kolesch

Bodenstruktur und Düngung – Wie hängen sie zusammen?

Artur Baumann - Weinbauring Franken,

Dr. Fred Fürstenfeld - Bodengesundheitsdienst

Oidium 2011!

Muss das kleine Einmaleins des Rebschutzes jährlich neu gelernt werden?!

Theo Vornberger; Peter Wolter; Heiner Hofmann - LWG

Die „Nacht des Grauens“ – Der Frost 2011

Rückblick, Erfahrungen und Ausblick für die Zukunft

Peter Schwappach; Christian Deppisch, Dr. Schwab - LWG

Weinbauverwaltung und Landwirtschaftsverwaltung – Online

Es geht ums Geld! - Was ist neu und was ist zu beachten?

Harald Märtel; Marianne Grohme – LWG

Vertreter der örtlichen Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Informationen aus dem Haus des Frankenweins

Förderung, Weinbaupolitik, Markterschließung

Hermann Schmitt, Fränkischer Weinbauverband e.V.

Termine:

| Datum/Ort | Uhrzeit/Raum |
|---|---|
| 17.01.2012 in Ergersheim | Beginn: 19.00 Uhr im Gasthaus zum Roß |
| 18.01.2012 in Nordheim | Beginn: 19.00 Uhr in der Turnhalle |
| 24.01.2012 in Iphofen | Beginn: 19.00 Uhr in der Karl-Knauf-Halle |
| 25.01.2012 in Thüngersheim | Beginn: 19.00 Uhr in der Winzergenossenschaft |
| 31.01.2012 in Ziegelanger | Beginn: 19.00 Uhr im Gasthaus zur Sonne |
| 01.02.2012 in Erlenbach/Marktheidenfeld | Beginn: 19.00 Uhr im Feuerwehrhaus |
| 02.02.2012 in Obererthal | Beginn: 19.00 Uhr im Gasthaus zum Stern |
| 07.02.2012 in Eibelstadt | Beginn: 19.00 Uhr im Weinforum Eibelstadt |
| 08.02.2012 in Klingenberg | Beginn: 19.00 Uhr im Kathol. Pfarrheim |

| | |
|--|---|
| Weinbauring-Rundschreiben erstellt in Zusammenarbeit mit: | |
| Bay. Landesanstalt für Wein- und Gartenbau: Tel. 0931/9801-0; Fax -568 | |
| Weinbauteam LWG: Tel. 0931/9801 -213, -214, -215, -216; Fax -150; | |
| Bezirk Unterfranken: 0931/7959-1810 (-1811, -1813) | Fachberatung der GWF: Tel. 09321/7005-154 |
| Mobil: Mengler – 0170 4792700; Kraus – 0160 98508499 | |

54. Veitshöchheimer Weinbautage - Fränkische Weinwirtschaftstage 15. und 16. Februar 2012 in Volkach

| Tagungsprogramm, Mittwoch, 15.02.2012 | | Tagungsprogramm, Mittwoch, 15.02.2012 | | Tagungsprogramm, Donnerstag, 16.02.2012 | |
|---|---|--|---|---|---|
| 08.30 Uhr | Begrüßung und Eröffnung <i>Anton Magerl, Präsident Bayer. Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau</i> | 14.00 Uhr | Der untypische Spätfrost 2011 – und die Reaktion der Rebe <i>Petra Hönig, LWG Heinrich Hofmann, LWG</i> | Fachlicher Schwerpunkt: Frucht und Aromat? Optimierung der Weinstilistik bei fruchtbetonten Weißweinsorten | |
| 08.45 Uhr | Grußwort <i>Sabine Ziegler Fränkische Weinkönigin</i> | 14.20 Uhr | Frostschäden: 2 Generationen Trauben → maschinelle Traubenselektion? <i>Johannes Burkert, LWG</i> | 8.30 Uhr | Einführung in die Thematik: Neuromarketing – was passiert im Kopf des Konsumenten? <i>Prof. Gerhard Raab, FH Ludwigshafen</i> |
| 09.00 Uhr | Wirtschaftskrise, Finanzkrise, Eurokrise – und keine Ende!? Ist das schwer verdiente Geld der Winzer noch sicher? N.N. | 14.40 Uhr | Überblick über den heute möglichen Hagelschutz <i>Dr. Jürgen Oberhofer, DLR Neustadt a. d. Weinstraße</i> | 9.00 Uhr | Die Aromen des Weines <i>Prof. Dr. Ulrich Fischer, DLR Neustadt/Weinstr.</i> |
| 09.30 Uhr | Politische Rede N.N. | 15.10 Uhr | Hagel – Technische Maßnahmen <i>Ernst Weinmann, Staatl. Weinbauinstitut Freiburg</i> | 9.30 Uhr – 10.00 Uhr | Kaffeepause |
| 10.00 – 10.30 Uhr | Kaffeepause | 15.10 – 15.30 Uhr | Kaffeepause | 10.00 Uhr | Weinbauliche Maßnahmen Frucht und Aromabildung in der Beere <i>Prof. Dr. Schultz, FH Geisenheim</i> |
| Fachlicher Schwerpunkt: Frost, Hagel, Trockenheit – führt der Klimawandel zu neuen Schadensdimensionen im Fränkischen Weinbau? Welche Maßnahmen können dagegen ergriffen werden? | | 15.30 Uhr | Trockenstress – wie reagiert die Rebe Wie erkennt man frühzeitig Wassermangel? <i>Bernd Gruber, FH Geisenheim</i> | 10.30 Uhr | Der Einfluss des Standortes und des Lesezeitpunktes auf die Sensorik von Sauvignon Blanc und Gewürztraminer <i>Ulrich Pedri, Versuchszentrum Laimburg, Südtirol</i> |
| 10.30 Uhr | Wetterextreme in Franken!? Muss in Franken mit mehr Frost, Hagel, Starkregen und Trockenstress tatsächlich gerechnet werden? <i>Prof. Dr. Heiko Paeth, Universität Würzburg</i> | 15.50 Uhr | Trockenstress: Reaktion durch Bewässerung <i>Daniel Heißdörfer, LWG</i> | 11.00 Uhr | Oenologische Maßnahmen zur Optimierung der Aromen <i>Johannes Burkert, LWG</i> |
| 11.00 Uhr | Frost zukünftig auch in guten Lagen? Wie hoch ist das zukünftige Gefährdungspotenzial in Franken? <i>Ulrike Maas, LWG</i> | 16.10 Uhr | Trockenstress: - Prävention durch Bewässerung Erfahrungsbericht Vinaqua Volkach <i>Dr. Wolfgang Patzwahl, B. T. W</i> | 11.20 Uhr | Einfluss von Reinzuchtheften und Gärführung auf das Aromaspektrum von Weinen <i>Prof. Robert Steidl, Klosterneuburg</i> |
| 11.20 Uhr | Frostbekämpfung Was können wir tun – Was können wir leisten? Ein Überblick <i>Peter Schwappach, LWG</i> | Ende gegen 16.30 Uhr | | 11.50 Uhr | Erhaltung von Aromen in der Oenologie <i>Hermann Mengler, Bezirk Unterfranken</i> |
| 11.50 Uhr | Erfolgreiche Frostbekämpfung in den USA <i>Markus Keller, Washington</i> | 12.30 – 14.00 Uhr | Mittagspause | 12.30 – 14.30 Uhr | Mittagspause |
| 12.30 – 14.00 Uhr | Mittagspause | 14.30 Uhr - 16.30 Uhr | Lehrweinprobe | 14.30 Uhr - 16.30 Uhr | Lehrweinprobe |