



## Das Weinjahr

Januar / Februar	Rebenschneiden
März / April	Bodenbearbeitung
Mai / Juni	Laubarbeiten
Juli / August	Schädlingsbekämpfung
Sept. / Oktober	Ernte und Weinbereitung
Nov. / Dezember	Weinpflege im Keller

Die Tätigkeiten des Winzers über das Jahr zeigen deutlich: Weinbau in Verbindung mit Weinbereitung ist sehr arbeitsintensiv. Von der Anlage eines Rebberges und dessen Pflege über die Ernte und Weinbereitung bis zum Ausbau des trinkfertigen Weines, muss sehr viel Zeit und mühsame Handarbeit aufgewendet werden.

### Januar / Februar: Rebenschneiden

Mit den Januarfrösten ist auch die kurze Winterruhe des Winzers vorbei. Mit Handschuhen und Rebschere macht er sich - auch bei grosser Kälte - an das Rebenschneiden. Der Rebstock wird erzogen und gepflegt, damit die Ertragskraft in der nächsten Vegetationsperiode erhalten bleibt.

Verschiedene Erziehungssysteme wie Gobeletschnitt, Cordonschnitt, Streckbogenschnitt usw. verfolgen dieselben Ziele: Regulierung der Triebkraft des Stockes, Ertragsregulierung, Beschränkung auf eine bestimmte Anzahl Triebe. Die Wahl des Schnittsystemes und die Bemessung der Augenzahl am einjährigen Fruchtholz hängt vom Klima und der Rebsorte ab. Gute Behandlung verlängert das Leben des Rebstockes.

### März / April: Bodenbearbeitung

Die Bodenpflege schafft günstige Voraussetzungen für das Gedeihen der Rebe. Der Luft-, Humus- und Wasserhaushalt des Bodens muss geregelt und übermässiges Unkrautwachstum verhindert werden. Der Boden soll genügend Nährstoffe durch Mineralisierung im Boden freisetzen. Heute setzt der Weinbauer immer mehr kombinierte Bodenpflegesysteme ein: Gründüngungspflanzen zwischen den Rebzeilen, später mehrmaliges Mähen, erwünschte Unkräuter werden gefördert, unerwünschte verdrängt. Unter den Rebstöcken wird der Boden durch Herbizidspritzungen oder Jäten sauber gehalten. Die Reben brechen langsam ihre Winterruhe ab und beginnen durch Saftaustritt "zu Weinen" an. Jetzt sind Fröste gefährlich, Regenfälle hingegen erwünscht.

### Mai / Juni: Laubarbeiten

Die Reben sind jetzt voll im Saft, die Triebe, Blätter und Blüten entwickeln sich. Ab Anfang Mai sind Spätfröste die grösste Gefahr, denn solche können die späteren Erträge empfindlich vermindern. Nach den sogenannten "Eisheiligen" sind die Reben - bei normalem Vegetationsverlauf - bereits so widerstandsfähig, dass ihnen weitere Kälte nichts mehr anhaben kann. Gefahr droht auch, wenn während der Blütezeit Regen und Kälte zusammenkommen, so können die Reben "verrieseln".

Mit der beginnenden Wachstumsperiode steigt die Anfälligkeit für verschiedene Pilzkrankheiten und Schädlinge. Der Rebbauer beginnt mit dem Spritzen von Fungiziden gegen den "Echten Mehltau" und "Rotbrenner". Normalerweise beginnt man in unseren Breitengraden ca. Mitte Mai, sobald die Lufttemperaturen auf 20 ° C steigen. Die Spritzarbeiten wiederholen sich alle 14 Tage. Häufiger Regen und zwischendurch immer wieder Sonnenschein, fördert den "Mehltau". Bei solch ungünstiger Witterung muss die Spritzarbeit alle 10 Tage durchgeführt werden. Die Spritzmittel werden nach einem speziellen Spritzplan eingesetzt.

Wie beim Rebschnitt, wird mit den sog. "Laubarbeiten" der Ertrag reguliert. Trägt der Stock zu viele Triebe, entziehen sie dem Boden unnötig Nährstoffe. Beim Erlesen werden Jungtriebe aus Nebenaugen, sowie überflüssige Wasserschosse ausgebrochen. Bei den Laubarbeiten will man eine möglichst grosse, gut belichtete Blattmasse und die Begünstigung der Haupttriebe für den nächsten Rebschnitt erreichen.

Der Winzer muss bei der Laubarbeit darauf achten, dass sich pro Traube an einem Rebzweig mindestens 5 Blätter befinden, da sich bekanntlich der Zuckergehalt der Traube über die Blätter entwickelt. Bei einem normalen Rebzweig an dem sich 2 Trauben entwickeln, hat der Winzer mindestens 10 Blätter stehen zu lassen.

## **Juli / August: Schädlingsbekämpfung**

Bis zum Weichwerden der Traubenbeeren besteht das Risiko des Befalls durch den "Falschen Mehltau", welcher empfindliche Ernteverluste nach sich ziehen kann. Der Pilz wird vorbeugend mit kupferhaltigen Spritzmitteln behandelt. Die Anzahl der Spritzungen beträgt von Mitte Mai bis Mitte August, je nach Witterung, ca. 6 bis 9 mal und zwar jeweils am Morgen oder bei bewölktem Himmel, weil sonst die Sonnenstrahlen die Blätter verbrennen.

Die Rebe ist - neben Störungen durch Pilzkrankheiten - auch Bakterien, Viren und andern Schädlingen (auch nichtparasitären), atmosphärischen Gegebenheiten oder Ernährungsstörungen ausgesetzt. Deshalb muss der Winzer seine Pflanzen über die gesamte Vegetationsperiode hinweg genau beobachten und im gegebenen Augenblick mit der richtigen Behandlung reagieren.

Die Rebtriebe wachsen jetzt rasch. Es gilt zu verhindern, dass sie zu lang werden. Überlange Zweige werden deshalb oben gekappt. Triebe ohne Trauben, die sog. Geiztriebe, werden unten zur besseren Durchlüftung entfernt, oben aber stehen gelassen, weil sie Nährstoffe in benachbarte Triebe mit Trauben weitergeben.

## **Sept. / Oktober: Ernte und Weinbereitung**

Ende September stellen die untersten Blätter und später auch diejenigen in der Traubenzone ihre Assimilationstätigkeit ein und können entfernt werden. Das wird als "Auslauben" bezeichnet. Damit kann die Luft in den Rebanlagen besser zirkulieren - die Trauben trocknen besser und neigen weniger zu Fäulnis. Der Winzer schützt die Rebberge mit Schutznetzen gegen Vogelfrass. Um diese Zeit sind auch Marder und Dachse keine besonders willkommenen Gäste.

Wenn sich die Trauben ihrer Vollreife nähern, wird der Erntezeitpunkt in den verschiedenen Gebieten von den Behörden festgelegt. Die zu diesem Zeitpunkt herrschende Witterung ist dann mit entscheidend für die Weinqualität. Bei trockenem Wetter wird Tage lang emsig gearbeitet, um das Traubengut trocken und gesund einzubringen. Anschliessend wird es im Keller unverzüglich weiterverarbeitet, weil sonst die Gefahr von Fehlgärungen

besteht.

**Die Trauben werden in speziellen Mühlen abgebeert und gleichzeitig gemahlen. Beim Weisswein wird sofort gepresst und vergoren. Aus roten Trauben entsteht nach kurzer Gärung Rosé. Rotwein braucht eine längere Gärzeit der Maische vor dem Abpressen. Je nach Gärverfahren dauert dieser Vorgang fünf Tage bis drei Wochen.**

**Der frisch abgepresste Traubenmost enthält noch Trübstoffe, so dass er vor der Weinbereitung entschleimt werden muss. Nach der Gärung kommt der Wein in die sehr gründlich gereinigten Fässer, denn nur in sauberen und "reinschmeckenden" Lagergebinden kann ein reintoniger Wein entstehen.**

## **November / Dezember: Weinpflege im Keller**

**Es ist jetzt an der Zeit, den jährigen oder zweijährigen Wein (nach Ausbau, Fasslagerung, diversen Umzügen, Klärung und Filtration) in Flaschen abzufüllen und zu etikettieren. Viele Weine reifen anschliessend noch in der Flasche weiter.**

**Im Rebberg kehrt die Winterruhe ein. In manchen Gegenden sind noch einzelne Trauben an den Stöcken geblieben. Sie werden im November gelesen und daraus die Spezialitäten: "Trockenbeerenauslesen", "Eiswein" oder "Strohwein" bereitet.**

**Vor Einbruch des Winters verteilt der Winzer noch organische Substanzen, wie Kompost, Mist und Torf auf den verschiedenen Parzellen. Später wird er noch das zerkleinerte Rebschnittholz in die Erde einarbeiten. Regelmässige Ernten setzen eine planmässige Nährstoffzufuhr voraus.**

**Sind die umfangreichen Herbst- und Aufräumarbeiten abgeschlossen, wird es in den Weinbetrieben etwas ruhiger. Man wartet die Zeit der ersten Fröste ab, um wieder mit dem Rebschnitt beginnen zu können.**