

Moststatistik.

1964



VEROFFENTLICHUNG
DER STAATLICHEN
WEINBAUSTATION
UND DER
WEINKONTROLLE
IN REMICH

D a s W E I N J A H R 1 9 6 4

Die Witterung

Um das Kalenderjahr nicht abwarten zu brauchen rechnen wir für den Weinberg das Jahr ab 1. November 1963 bis zum 31. Oktober 1964.

Die Temperatur

Während dieser Zeit fielen 7 Monate zu warm aus 5 aber zu kalt. Die zu warmen Monate waren jene während der Vegetation was sich also günstig auf die Rebe auswirkte. Den Jahresdurchschnitt errechneten wir in Remich mit 9,6 Grad und würde demnach also um 0,2 Grad über dem langjährigen Durchschnitt liegen.

Die Niederschlagsmenge erreichte aber nur 467 mm und liegt also um rund 200 mm zu niedrig, obschon hier der Monat November mit 104 mm drin liegt. Ab November, das ganze Frühjahr und der Sommer fielen aussergewöhnlich trocken aus. Dies spiegelt sich selbstverständlich im Vegetationsverlauf wieder. Leider kam der Regen, der an verschiedenen Orten fehlte, etwas zu spät. Ab August und besonders im September wie auch im Oktober gab es mehr Regen als es den Winzern lieb war.

Die Sonnenscheindauer, die wir in Remich nicht messen können fiel günstiger aus als in den meisten anderen Jahren.

Der Vegetationsverlauf

Das Tränen der Reben ist abhängig von der Bodentemperatur, Dieses Phänomen zeigt den Beginn der Vegetation an. In diesem Jahre situierte es sich in den Monat März, setzte wiederum aus, um im April noch einmal einzusetzen.

Das Schwellen der Augen begann gegen den 17. April, als die Temperaturen über 20 Grad anstiegen. Das Wetter blieb einigermassen günstig und so kam es in den frühen Lagen und bei den frühen Sorten ab 30. April zum Austrieb, der sich je nach Sorte und Lage bis zum 6. Mai hinzog.

Zu Ausfällen kam es beim Austrieb nicht und obschon Mitte Mai ein leichter Temperaturrückgang festzustellen war kam es zu keiner Saftstockung. Der Austrieb war regelmässig und das Triebwachstum zog sich mit einer bis jetzt kaum beobachteten Regelmässigkeit hin.

Zudem war der Fruchtansatz sehr gut, lediglich in der Sorte Auxerrois hörte man Klagen über einen geringeren Gescheinansatz. All die anderen Sorten aber wiesen einen mehr als zufriedenstellenden Ansatz dar.

Das Längenwachstum der Triebe erreichte am 1. Juni im Durchschnitt 12 Blätter so, dass man mit einer frühen Traubenblüte rechnen konnte, obschon der Austrieb ungefähr zum gleichen Zeitpunkt erfolgt war wie im vergangenen Jahre d.h. mit einem Rückstand von rund 10 Tagen auf ein normales Jahr.

Die Traubenblüte bei den Amerikanerreben setzte am 6. Juni ein. In den Hauptlagen kann der Blütebeginn der frühen Sorten auf den 10. Juni situiert werden, womit die Traubenblüte, obschon der Austrieb im Jahre 1963 und 1964 zum selben Zeitpunkt erfolgte, rund 10 Tage früher einsetzte, als im vergangenen Jahre.

Am 18. Juni war die Traubenblüte bei allen Sorten und in allen Lagen beendet. Der Vorsprung hatte sich nun sogar bis auf 16 Tage vergrössert. Noch selten war die Traubenblüte so günstig verlaufen wie in diesem Jahre, obschon sich hier und da Trockenschäden bemerkbar machten.

Schon vor der Blüte waren die Gescheine sehr gross, die Trauben hatten bald den "Hang" wie unsere Winzer sagen. Erbsengrösse erreichten sie von Anfang Juli an.

Das Weichwerden der Beeren, oder das 'in den Wein kommen' wurde beim Riesling x Sylvaner ab Anfang August festgestellt beim Riesling ab Ende August.

Die Traubenlese begann nach dem trockensten Sommer, den wir bis jetzt kannten, am 14. September im Regen! Sie begann nicht bei der Sorte Riesling x Sylvaner sondern beim Elbling und zog sich während 40 Tagen hin.

Die Pilzkrankheiten

Nur der Pilz des Roten Brenners machte sich bemerkbar. Die Regereife vom 28. Mai und auch vom 8. Juni führten zu diesen Infektionen. Da diese jedoch sehr spät in Erscheinung traten, war der Schaden den der Pilz anrichtete, ausser einigen seltenen Fällen als gering zu bezeichnen.

Die Peronospora zeigte sich gegen den 8. Juni, da es zu keinen weiteren Regenfällen mehr kam, erfolgten auch keine Infektionen mehr. Unter der starken Hitze ging der Pilz schliesslich ein, Oidium wurde auch gefunden, doch kam auch diesem Pilz keine Bedeutung zu.

An der Weindaustation in Remich wurden Spritzversuche durchgeführt, doch es war nicht möglich wesentliche Unterschiede zwischen den einzelnen Produkten in punkto Wirkung auf die verschiedenen Pilze festzustellen. Man hatte im Gegenteil fast den Eindruck als ob die unbehandelten Reben am schönsten dastanden. Erst kurz vor der Traubenlese trat der Botrytis-Pilz auf. Er wurde auch von vielen Winzern für eine vorzeitige Lese angeführt. Besonders in der Sorte Elbling trat er auf und richtete in manchen Parzellen tatsächlich Schaden an, der im Grossen und Ganzen gesehen doch nicht zu dramatisieren war. Nach den Regenfällen trockneten die angefaulten Beeren ein und die Mostgewichte stiegen an. Im Oktober nahm nach nochmaligen Regenfällen der Befall wiederum zu.

Im Riesling kam es zu starker Stielfäulnis. Die Bodentrauben machten in manchen Fällen bis zu einem Viertel der Ernte aus, wodurch die Qualität stark herabgesetzt wurde. Hier waren Vor- und Auslesen angebracht.

Man hat den Eindruck als ob wir in den nächsten Jahren noch viel mit dem Botrytis-Pilz zu tun haben werden. Wir müssen unser ganzes Augenmerk auf seine Bekämpfung richten.

Die Rebschädlinge

Sie machten kaum von sich reden.

Ackereule und Dickmaulrüssler höhlten nur wenige Augen aus.

Die Vegetation schritt ihnen zu schnell voran.

Pockenmilben und Kräuselmilben kamen aus demselben Grunde kaum zum Zuge. Sel. st die Rote Spinne, die in trockenen Jahren gerne auftritt wurde kaum beobachtet.

Lediglich der Heuwurm trat dieses Jahr wiederum etwas stärker auf. Doch in der nachfolgenden trockenen Hitze gingen die gelegten Eier ein und somit trat kein Sauerwurm mehr auf.

Auch die Wespen und Mücken waren dieses Jahr keine Plage.

Die Stare die sich anfänglich nicht zeigten, da sie genug auf dem Felde fanden traten später dann doch in grösseren Schwärmen auf.

Wildschaden gab es wie jedes Jahr hauptsächlich hervorgerufen durch die Kaninchen die sich immer mehr vermehren.

Die Schädigungen

Es traten weder Winter- noch Frühjahrsfröste auf. Als es im Oktober zu Frühfrösten kam war die Traubenlese beendet.

Die Hagelschäden die an verschiedenen Orten auftraten blieben meistens unter 5 % und konnten kaum in Rechnung gebracht werden.

Einzig und allein kam es zu Trockerschäden und dies schon vor der Blüte an. Die Schäden waren aber sehr unterschiedlich von Parzelle zu Parzelle so dass man ruhig annehmen darf, dass diese Schäden auch vielfach eine Folge der Bodenbearbeitung waren. In besonders trockenen Weinbergen kam es zu regelrechten Schäden an den Trauben. Das Holz blieb kümmerlich. Doch in manchen Fällen ist dies auch eine Folge übermässigen Mehanges. Verbrennungen hervorgerufen durch die starke Sonneneinstrahlung gab es auch, was aber eher als eine interessante Jahrgangserrscheinung als ein Schaden anzusehen ist.

Die Q u a n t i t ä t

Nehmen wir es gleich vorweg, es ist die grösstgeerntete Menge an Most seit 1950. Das war die Folge einiger zusammenfallender günstiger Faktoren. So war der Gescheinansatz im Frühjahr schon sehr gut. In der Folge gab es keine Saftstockungen und bei der äusserst günstigen Witterung entwickelten sich die Gescheine zu ungewöhnlich grossen Trauben. Die Traubenblüte verlief innerhalb 8 Tagen in dem alle Beeren befruchtet wurden. Schliesslich gab es ab August auch noch Regen was die Beeren noch dicker werden liess.

Die Erntedeklarationen sind im Moment noch nicht alle eingelaufen so, dass wir uns im Augenblick noch auf Schätzungen verlassen müssen. Nach denen dürfte die Weinernte nicht weniger als 16 500 Fuder ausmachen wie aus einer nachstehenden Tabelle hervorgeht.

Die Q u a l i t ä t

Genau wie im vergangenen Jahre habe ich versucht aus den meteorologischen Daten etwas für die Qualität der gewonnenen Weine zu gewinnen. Doch erwies sich dies in diesem Jahre recht schwierig. Da die Vegetationsdauer mit 170 Tagen sehr gering war, werden die anderen Werte auch geringer. Man könnte also sagen, wenn die Vegetation z.B. 10 Tage früher begonnen hätte, dann wären nicht nur die Werte sondern auch tatsächlich die Qualität noch besser ausgefallen. Beim Untersuchen der einzelnen Kolonnen kommt man zum Schluss, dass die Qualität der Weine, doch nicht grade so hochwertig ist, wie das vielfach im Lande angenommen wurde. Die Kolonne 5 dürfte, wenn man seine Zahl mit den anderer Jahrgänge vergleicht ziemlich richtig den Wert der Qualität angeben. Von den angeführten Jahrgängen würde er demnach den 4. Platz einnehmen, was ungefähr der Richtigkeit entsprechen könnte. Die Kolonne 6 in der die Regenmengen angegeben werden, zeigt uns dass wir es mit einem aussergewöhnlich trockenem Vegetationsjahr zu tun hatten. Hier bleibt allerdings noch hinzuzufügen, dass die Monate September und Oktober die hierbei nicht aufgeführt sind 138 mm Niederschläge brachten also 10 mm mehr als die viereinhalb Monate vorher, was schliesslich aber angeführt werden muss, weil grade diese Regenmengen zu einer weiteren Qualitätsverminderung der Trauben führten.

Es sei nun hier noch einmal angeführt welche Zahlen in den einzelnen Kolonnen aufgeführt werden. I. Kolonne 1 der Jahresdurchschnitt. Da das Jahr 64 noch nicht beendet ist haben wir die Monate November und Dezember 63 hinzugezogen. Die Kolonne 2 gibt uns die Anzahl Tage an während der die Temperaturen über dem Vegetationsnullpunkt lagen. In Kolonne drei figuriert die Summe der Temperaturen die während dieser Zeit geherrscht hat. Die Kolonne vier hält die Zahlen fest die die Summe der Temperaturen, die über dem Vegetationsnullpunkt lagen, angibt. I. Kolonne fünf ist die Summe aus Kolonne vier mit der Sonnenscheindauer multipliziert.

Die Mostgewichte und die Säuren geben uns ebenfalls brauchbare Anhaltspunkte, um etwas über die Qualität zu sagen. Besonders der Reifegrad spricht hier für eine sehr hohe Qualität der 64er, was aber besonders auf die noch nie gekannten niedrigen Säuren zurückzuführen ist. Doch beim Vergleich dieser Zahlen hält nur ein Jahrgang stand und das ist das Jahr 1959.

Wie aber wird sich der 64er in den nächsten Wochen und Monaten entwickeln. Das ist schwer zu sagen, doch man wird die berechtigte Hoffnung wohl hegen dürfen, dass der Wein später auch zu den ganz grossen gerechnet werden kann, obschon immer wieder behauptet wird, dass die grossen Jahrgänge alle eine ungrade Zahl hätten. Nun, dann wird der 64er diese Regel durch seine Ausnahme bestätigen.

Tabelle 1

Meteorologische Daten

Jahr	1	2	3	4	5	6
1952	8.5	195	3.125	1.400	3.94	305
1953	9.8	206	3.191	1.434	4.07	275
1954	8.3	189	2.767	1.057	2.80	461
1955	8.8	180	2.728	1.144	2.93	368
1956	8.2	175	2.531	991	2.50	414
1957	9.9	191	2.795	1.113	2.97	344
1958	9.4	194	2.803	1.057	2.85	382
1959	10.6	188	3.114	1.469	3.98	183
1960	9.7	200	2.835	1.075	2.83	287
1961	10.4	204	3.008	1.213	3.27	314
1962	8.4	188	2.875	1.065	2.87	198
1963	8.3	184	2.845	1.054	2.84	293
1964	9.6	170	2.786	1.290	3.48	128
$\bar{\rho}$	9.2	189	2.877	1.181	3.18	304

Tabelle 2

Reifegrade

Jahr	Elbl.	K x S.	Aux.	Pinot	Kul.	Riesl.	Tram.	Ø	Ø ohne E
1949	66	90	93	73	85	77	132	77	95
1950	30	49	43	43	45	49	53	38	48
1951	36	68	60	47	52	44	59	46	58
1952	54	76	87	67	75	59	91	62	71
1953	51	99	90	82	82	75	105	68	87
1954	31	66	48	46	54	34	66	42	52
1955	30	74	66	55	58	47	80	50	64
1956	32	74	53	48	56	32	67	41	47
1957	36	65	51	46	47	43	59	46	54
1958	35	64	51	49	57	45	71	48	59
1959	78	113	140	107	115	98	177	95	112
1960	36	70	57	53	60	45	69	49	60
1961	53	91	87	80	90	59	119	71	83
1962	36	74	64	55	66	51	73	52	68
1963	37	60	53	47	50	43	59	48	56
1964	75	104	136	109	126	96	150	93	108
Ø	45	77	73	63	70	56	89	58	70

Lesedaten vom 1964er Herbst.

Traubensorte	Lesebeginn *	Periode der Hauptlese	Leseschluss *
Rivaner	14. September	21. September - 29. September	7. Oktober
Elbling	15. September	21. September - 30. September	9. Oktober
Auxerrois	24. September	28. September - 3. Oktober	17. Oktober
Pinot blanc	30. September	2. Oktober - 8. Oktober	8. Oktober
Ruländer	30. September	5. Oktober - 10. Oktober	20. Oktober
Traminer	1. Oktober	7. Oktober - 11. Oktober	21. Oktober
Riesling	6. Oktober	12. Oktober - 17. Oktober	23. Oktober
Sylvaner	10. Oktober	10. Oktober - 14. Oktober	14. Oktober

* Unter Ausschluss von bedingten Sonderfällen.

Lesedauer

1964	14. September - 23. Oktober	= 40 Tage
1963	17. September - 7. November	= 52 Tage
1962	3. Oktober - 19. November	= 48 Tage
1961	25. September - 21. November	= 58 Tage
1960	22. September - 11. November	= 51 Tage
1959	14. September - 16. Oktober	= 33 Tage

E r g e b n i s s e

der Mostuntersuchungen des Jahrgangs 1 9 6 4 .

D u r c h s c h n i t t s w e r t e
- - - - -

Von der Weinbaustation in Remich, wurden insgesamt 970 Moste auf spezifisches Gewicht und Säuregrad untersucht. Davon bilden 920 Proben, mit einer Mostmenge von 9.552.700 Liter, die Basis bei der Errechnung der nachfolgenden Minima, Maxima sowie der Mittelwerte aller Sorten unseres Weinbaugesbietes.

(Die Mittelwerte, sowie die Klassifizierung der Mostgewichte und der Gesamtsäure sind nach den betreffenden Mostmengen errechnet.)

R I V A N E R

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 348 Proben, bei einer Mostmenge von 4.879.500 Liter, mit einem Mostgewicht von 51 bis 87 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 4,9 bis 9 Promille.

Mittleres Mostgewicht : 63,3 Grad

Mittlerer Säuregehalt : 6,1 Promille

K l a s s i f i z i e r u n g
- - - - -

a) Nach Mostgewichten:

Bis	60 Grad incl.	= 10,7 %
ab	60 - 65 Grad "	= 68,2 %
ab	65 - 70 Grad "	= 20 %
ab	70 - 75 Grad "	= 0,9 %
Ueber	75 Grad	= 0,2 %

b) Nach der Gesamtsäure:

Bis	6 Promille	= 49 %
Von 6,1 -	7 Promille	= 41,6 %
Von 7,1 -	8 Promille	= 8,6 %
Ueber	8 Promille	= 0,8 %

E L B L I N G

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 184 Proben, bei einer Mostmenge von 2.976.000 Liter, mit einem Mostgewicht von 47 bis 82 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 6,8 bis 14,5 Promille.

Mittleres Mostgewicht : 63,7 Grad

Mittlerer Säuregehalt : 8,5 Promille

K l a s s i f i z i e r u n g
 - - - - -

a) Nach Mostgewichten:

Bis	55 Grad incl.	=	2,4 %
ab	55 - 60 Grad	"	= 23,4 %
ab	60 - 65 Grad	"	= 37,8 %
ab	65 - 70 Grad	"	= 33,8 %
Ueber	70 Grad	=	2,6 %

b) Nach der Gesamtsäure:

Bis	7 Promille	=	0,7 %
Von	7,1- 8 Promille	=	32,2 %
Von	8,1- 9 Promille	=	43,8 %
Von	9,1- 10 Promille	=	17,4 %
Von	10,1- 11 Promille	=	3,9 %
Ueber	11 Promille	=	2 %

A U X E R R O I S

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 129 Proben, bei einer Mostmenge von 685.700 Liter, mit einem Mostgewicht von 71 bis 90 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 4,3 bis 8,9 Promille.

Mittleres Mostgewicht : 80,5 Grad

Mittlerer Säuregehalt : 5,9 Promille

K l a s s i f i z i e r u n g

a) Nach Mostgewichten:

Bis	75 Grad incl.	=	6,6 %
ab	75 - 80 Grad	"	= 43,2 %
ab	80 - 85 Grad	"	= 45,2 %
ab	85 - 90 Grad	"	= 5 %

b) Nach der Gesamtsäure:

Bis	5 Promille	=	3,3 %
Von 5,1 -	6 Promille	=	53,6 %
Von 6,1 -	7 Promille	=	37,3 %
Von 7,1 -	8 Promille	=	4,6 %
Ueber	8 Promille	=	1,2 %

R U L Ä N D E R

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 49 Proben, bei einer Mostmenge von 177,300 Liter, mit einem Mostgewicht von 70 bis 96 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 4,9 bis 8,4 Promille.

Mittleres Mostgewicht : 83,2 Grad

Mittlerer Säuregehalt : 6,6 Promille

K l a s s i f i z i e r u n g

a) Nach Mostgewichten:

Bis	75 Grad incl.	=	7,2 %
ab	75 - 80 Grad	"	= 13,5 %
ab	80 - 85 Grad	"	= 69,7 %
ab	85 - 90 Grad	"	= 5,7 %
Ueber	90 Grad	=	3,9 %

b) Nach der Gesamtsäure :

Bis	6 Promille	=	6,2 %
Von	6,1 - 7 Promille	=	74,6 %
Ueber	7 Promille	=	19,2 %

R I E S L I N G

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 151 Proben, bei einer Mostmenge von 660.700 Liter, mit einem Mostgewicht von 65 bis 92 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 6,5 bis 11,9 Promille.

Mittleres Mostgewicht : 76,9 Grad

Mittlerer Säuregehalt : 8,0 Promille

K l a s s i f i z i e r u n g

- - - - -

a) Nach Mostgewichten :

Bis	70 Grad incl.	=	2,3 %
ab	70 - 75 Grad	"	= 31,2 %
ab	75 - 80 Grad	"	= 54,1 %
ab	80 - 85 Grad	"	= 11,5 %
Ueber	85 Grad	=	0,9 %

b) Nach der Gesamtsäure:

Bis	7 Promille	=	2,0 %
Von	7,1 - 8 Promille	=	54,6 %
Von	8,1 - 9 Promille	=	39,4 %
Von	9,1 - 10 Promille	=	3,0 %
Von	10,1 - 11 Promille	=	0,5 %
Ueber	11 Promille	=	0,5 %

P I N O T B L A N C

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 24 Proben, bei einer Mostmenge von 62.300 Liter, mit einem Mostgewicht von 70 bis 91 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 6,1 bis 8,4 Promille.

Mittleres Mostgewicht : 80,7 Grad

Mittlerer Säuregehalt : 7,4 Promille

S Y L V A N E R

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 6 Proben, bei einer Mostmenge von 48.000 Liter, mit einem Mostgewicht von 66 bis 81 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 5,7 bis 6,7 Promille.

Mittleres Mostgewicht : 71,1 Grad

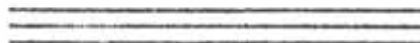
Mittlerer Säuregehalt : 6,3 Promille

T R A M I N E R

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 29 Proben, bei einer Mostmenge von 63.200 Liter, mit einem Mostgewicht von 79 bis 98 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 4,2 bis 6,5 Promille.

Mittleres Mostgewicht : 85,9 Grad

Mittlerer Säuregehalt : 5,7 Promille



G E S A M T Ü B E R S I C H T

S o r t e	<u>Grad Oechsle</u>			<u>Gesamtsäure Promille</u>		
	Mittel	Minima	Maxima	Mittel	Minima	Maxima
Rivaner	63,3	51	87	6,1	4,9	9,0
Elbling	63,7	47	82	8,5	6,8	14,5
Sylvaner	71,1	66	81	6,3	5,7	6,7
Auxerrois	80,5	71	90	5,9	4,3	8,9
Pinot blanc	80,7	70	91	7,4	6,1	8,4
Ruländer	83,2	70	96	6,6	4,9	8,4
Riesling	76,9	65	92	8,0	6,5	11,9
Traminer	85,9	79	98	5,7	4,2	6,5

Die Weinernte 1964

A) Reberaal

In Hektar	Produktiv	Junganlagen	Gesamtfläche	in %
Genossenschaften	796	46	842	68,4
Privatbetriebe	369	20	389	31,6
Total	1.165	66	1.231	100,0

B) Ernte

Sorte	Hektar	Ertrag Fuder/ha	Fuder Wein
Elbling	365	16,5	6.030
Rivaner	480	15,2	7.310
Auxerrois	110	10,9	1.200
Pinot blanc	14	9,6	135
Ruländer	28	9,5	270
Riesling	152	9,2	1.405
Traminer	13	9,0	120
Muscat und andere	3	10,0	30
Total	1.165	14,1	16.500

Auf Grund dieser Details wurden folgende Jahrgangsmittelwerte für das gesamte Weinbaugebiet errechnet:

Mittleres Mostgewicht aller Sorten : 66,5 Grad Oechsle
Mittlere Gesamtsäure aller Sorten : 7,1 Promille *

Mittelwerte aller Sorten, ausschliesslich Elbling

Ernte	10.470 Fuder
Mostgewicht :	68,1 Grad Oechsle
Gesamtsäure :	6,3 Promille *

Mittelwerte der Edelsorten, ohne Elbling und Rivaner

Ernte	3.160 Fuder
Mostgewicht :	79,3 Grad Oechsle
Gesamtsäure :	7,0 Promille

* Promille nach Weinsäure berechnet

Die Wein-Erntemengen seit 1945.

Erntejahr	Fuderzahl
1945 (Frühjahrsfrost)	3.200
1946	8.300
1947	12.500
1948	13.200
1949 (Frühjahrsfrost)	2.200
1950	21.500
1951	11.500
1952	10.500
1953	11.000
1954	12.200
1955	13.000
1956 (Winterfrost)	7.000
1957 (Frühjahrsfrost)	4.500
1958	14.400
1959	14.000
1960 (Frühjahrsfrost, nur regional)	13.300
1961	11.300
1962	13.200
1963	15.700
1964	16.500
5 jähriges Mittel 1960 - 1964	14.000
10 jähriges Mittel 1955 - 1964	12.290
20 jähriges Mittel 1945 - 1964	11.450

Kleine WeinchronikDie guten Jahrgänge von 1934 - 1964 im Vergleich.

Als Ausgangsjahr dient der 1934er Herbst, weil praktisch damals die ersten grösseren Mengen Most von Rivaner und Edelsorten (Cépages nobles) eingekellert wurden, welche eine fehlerlose Verwertung von vergleichendem Zahlenmaterial ermöglichten.

Es bleibt noch zu bemerken, dass die verwendeten Mostproben im Jahre 1964 aus dem Fass genommen wurden, im Gegensatz zu den früheren Jahren, wo die meisten Proben aus der Traubenbütte stammten. Die Zahlen des Jahrgangs 1964 sind daher vielleicht nicht direkt vergleichbar da die Werte hier im Vergleich zu den anderen Jahren niedriger liegen. Nichtsdestoweniger entsprechen sie aber eher der Realität, einmal weil der Most aus dem Fass stammte zum zweiten da rund 60 % der Ernte erfasst wurde. (9.552 Fuder)

Jahr	<u>Mittelwert</u> Grad Oechsle	<u>Maximum</u>	<u>Mittelwert</u> Gesamtsäure	<u>Minimum</u> Promille
<u>R I E S L I N G</u>				
1934	74,5	89	9,6	7,2
1937	75	84	11,9	8,5
1945	80,5	90,5	10,1	7,7
1947	70,2	85	7,9	5,7
1949	80,9	90	10,4	7,7
1952	75,9	84,5	12,9	10,2
1953	75,1	85	10,1	8,1
1959	84,2	98	8,6	6,1
1964	76,9	92	8	6,5

Jahr	<u>Mittelwert</u>	<u>Maximum</u>	<u>Mittelwert</u>	<u>Minimum</u>
	Grad	Oechsle	Gesamtsäure	Promille
<u>T R A M I N E R</u>				
1937	86,3	92	7,3	5,0
1942	83,4	90	7,2	6,5
1943	85,3	94	7,0	4,0
1945	84,3	91	7,2	5,8
1947	83	95	4,7	3,5
1949	91,5	105,5	6,9	4,1
1953	83	93,5	7,9	6,0
1959	91,1	101	5,7	4,0
1964	85,9	98	5,7	4,2
<u>R U L Ä N D E R</u>				
1934	80,5	95	8,5	7,1
1937	78,1	87	9,9	8,8
1943	75	87	9,1	7,4
1945	84,4	93,5	9,1	7,1
1947	81,2	100	6,3	5,1
1949	84	90,5	9,8	6,7
1953	84,2	97	10,2	7,8
1959	87,3	109	7,6	5,7
1964	83,2	96	6,6	4,9
<u>P I N O T B L A N C</u>				
1934	77,5	89	8,2	6,6
1937	76	84	9,7	7,3
1943	75	87	9,1	6,9
1945	78,2	88	9,9	6,8
1947	75,7	87	6,5	5,2
1949	77,7	87	10,7	7,3
1953	80,7	89	9,8	8,0
1959	82,6	92	8,2	5,6
1964	80,7	91	7,4	6,1

Jahr	Mittelwert Grad	Maximum Oechsle	Mittelwert Gesamtsäure	Minimum Promille
<u>A U X E R R O I S</u>				
1934	77	92	7,2	5,3
1935	76	82,5	8,6	7,9
1937	77	91	8,1	5,0
1945	78,4	82	7,5	7,0
1947	76,6	93	5,8	4,6
1949	78,7	86	8,4	6,0
1953	77,2	85	8,6	6,5
1959	81	93,5	6,5	4,1
1964	80,5	90	5,9	4,3
<u>R I V A N E R</u>				
1934	71,5	82	7,1	5,4
1937	69,4	78	7,8	6,3
1942	72,8	87	8,1	6,2
1943	66,8	80	7,4	5,0
1945	72,3	89	7,8	6,6
1947	69	83	6,1	4,4
1949	72,5	82	8,1	6,2
1953	72	91	7,3	5,3
1959	76,9	91	6,8	4,5
1964	63,3	87	6,1	4,9
<u>E L B L I N G</u>				
1934	65	80	9,8	7,0
1937	66,5	81,5	12,2	8,3
1942	63,7	75	12,6	10,2
1945	66	78	10,9	8,2
1947	62,7	73	8,3	6,2
1948	63,4	73	12,2	9,9
1949	69,5	80	10,4	8,1
1953	61,7	74,5	12,1	9,8
1959	69,3	82	8,9	6,6
1964	63,7	87	8,5	6,8