

GROSSHERZOGTUM LUXEMBURG

Ergebnisse
der
Mostuntersuchungen
des Jahrgangs
1923

veröffentlicht von dem
Distrikts- und Weinbauaufsichtskommissariat
in Grevenmacher



GREVENMACHER
Obermosel-Zeitung (Inhaber Paul Faber)
1923

Luxemburger Weinbaugebiet der Mosel und Sauer.

Rückblick auf das Weinjahr 1923.

Das Weinjahr 1923 begann unter ungünstigen Auspizien. Die anormale Spätsommer- und Herbstwitterung, die gegen Ende Oktober in Schnee und Eis umschlug, verhinderte in empfindlicher Weise das Ausreifen des Tragholzes und ist es nur dem verhältnismäßig milden Winter zuzuschreiben gewesen, daß kein weiterer Schaden verursacht wurde.

Die Lenzwitterung war dem Knospenaustrieb anfänglich sehr förderlich. Doch schon Anfang April (9.) richtete ein Spätfrost, besonders in den Höhenlagen, an den schwellenden Rebknospen großen Schaden an. In der Frühe des 25. April fiel das Thermometer erneut auf 3—0° unter Null und war hierdurch das Schicksal der kaum ihrer warmen Hülle entschlüpften Gescheine besiegelt. Wo die schützende Nebeldecke ausgeblieben war, wirkte der Frost katastrophal und wurden dort sämtliche Knospen vernichtet. Die Hoffnung auf eine quantitativ zufriedenstellende 1923er Weinernte war durch diesen anormalen Kälterückfall gänzlich vernichtet. Von den Traubensorten erwiesen sich Riesling und Sylvaner am widerstandsfähigsten; die Kleinbergersorten fielen indessen fast gänzlich dem Frost zum Opfer.

Durch die nach den verhängnisvollen Aprilnächten sich einstellende warme Frühlingswitterung wurde der Austrieb der Reben merklich gefördert und gab man sich der Hoffnung hin, daß, wie dies in gewissen ähnlich gearteten Jahren der Fall gewesen, die angerichteten Schäden teilweise wenigstens ausgemerzt würden.

Am 11. Mai jedoch brachte ein Gewitter einen vollständigen Witterungsumschwung, der bis zum 24. Juni anhielt und uns zwischendurch mit Regen, Hagel (19. Mai) und Frost (18. Mai) überraschte. Kein Wunder, daß die Saftzirkulation im Holz vollständig abblaute und auch später die Rebe sich nicht mehr von diesem Schlag erholen konnte. Die Gescheine verfärbten sich rötlich, blieben kümmerlich und kamen gegen den 12. Juli (mit 3 Wochen Rückstand) unentwickelt zur Blüte. Um diese Zeit waren auch in den wenigen, relativ guten Beständen, die Aussichten um ein Bedeutendes zurückgegangen. Eine weitere Katastrophe war der Verlauf der Blüte. Bei schwüler Witterung — Temperaturen von 33° C. im Schatten — verlief die Blüte in wenigen Tagen. Das Verrieseln der Gescheine war allgemein, die Befruchtung sehr unvollkommen. Diese Erscheinung tritt jedesmal bei der Rebe ein, wenn bei heißer Witterung die Saftzufuhr zur Blütezeit ungenügend ist. Die Pollensäckchen vertrocknen, wie man es dieses Jahr bei der Ausführung künstlicher Kreuzungen wahrnehmen konnte. Die Monate August und September waren trockener und entwickelten sich die Trauben nur in kümmerlicher Weise. Der Oktober, den man in Winzerkreisen als den letzten Not Helfer betrachtet, versagte endgültig auch und so war es um die Qualität des 1923er geschehen.

Die Lese setzte im letzten Drittel des Monats Oktober ein und kam etliche Tage nach Allerheiligen zum Schluß.

Das quantitative sowohl als das qualitative Resultat liegen vor.

Ersteres beträgt für unsere Weinbaufläche von circa 1600 Hektar, gemäß den vom Weinbauaufsichtskommissariat angestellten Erhebungen 805 Fuder Most, was einem Brutto-Ertrag von 500 Liter pro Hektar entspricht.

Quantitativ rubriziert, wie ersichtlich, die 1923er Weinernte unter die geringsten des Jahrhunderts. Das **qualitative** Resultat reicht mit seinem durchschnittlichen Oechsle- und Säuregehalt nicht an die Güte eines Mitteljahrganges heran. Wenn auch die umstehende Moststatistik einige Proben mit 65°–73° Oechsle aufweist, so sind dies doch nur sogen. Ausnahmезiffern, bei denen es sich um geringe Mostquantitäten handelt und die somit die allgemeine Wertschätzung nicht zu beeinflussen vermögen.

Von **parasitären Krankheiten** traten jahresüber die **Peronospora** und der **Aescher** in den Weinbergen auf. Bereits im Juni konnte man schwache Einzelinfektionen der Peronospora feststellen. Erst gegen Mitte August stellte sich nach längerem Gewitterregen eine starke Infektion ein. Sie befiel vornehmlich das jüngere Laub, die Ruten, die vielfach ungespritzt waren und richtete große Verheerungen an. Dort wo die Winzer die Bekämpfung der Peronospora angesichts des geringen Behanges unterlassen hatten, sah man bereits in der zweiten Hälfte September kahle Rebstöcke. Umgekehrt konnte man aber feststellen, daß ein einmaliges, etwas spät vorgenommenes Spritzen, den Rebstock genügend schützte.

Das Oidium trat weit hartnäckiger auf. Von Juli bis September waren nicht weniger als drei starke Infektionen zu beobachten, die bei mangelhafter Bekämpfung besonders an den Trauben Schaden anrichteten.

Von anderen pilzlichen Krankheiten trat der rote Brenner in fast allen Gemarkungen auf. Im Juni verfärbten sich die älteren Blätter gelblich-weiß und fielen ab. Bei starkem Traubenbehang wäre der Schaden empfindlich gewesen.

Zigarrenwickler und **Dickmaulrüssler** richteten im Frühjahr auf verschiedenen Gemarkungen, hauptsächlich des Kantons Grevenmacher, große Verheerungen an. Zu einer Bekämpfung dieser Rebfeinde wollte man sich in diesem Jahre, wegen der schon vorweg durch den Spätfrost vernichteten Herbstsaussichten, jedoch nicht bequemen.

Der Flug der **Heuwurmotten** war ein verhältnismäßig geringer. Das Insekt fand eben, wegen des verschwindend kleinen Gescheinansatzes, nur ein sehr beschränktes Operationsgebiet vor. Nichtsdestoweniger hat der **Sauerwurm** dem kläglichen Traubenrest noch arg zugesetzt und empfindlichen Schaden angerichtet. Auch von der Bekämpfung dieses Schädlings sahen die Winzer in Anbetracht der Verhältnisse in diesem Jahre ab.

Das **Weingeschäft**, das in der ersten Hälfte des Jahres sehr belebt gewesen, flaute sommerüber merklich ab, und hat sich bis zum Erscheinen dieser Zeilen noch nicht merklich gehoben.

Die diesjährige Weinernte ist bereits zumteil in die Hände von Käufern übergegangen. Letztere bezahlten pro Zentner Trauben 40–50 Fr., pro Liter Most 1,50 Fr.

Das wirtschaftliche Jahr 1923 war für den Winzer ein Fehljahr im richtigen Sinne des Wortes. Möge das kommende 1924er ihm gnädiger sein.

Grevenmacher, November 1923.

Dr. MERSCH.

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge	Zeit der Lese	Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Mostgewicht (Grad Oechsle)	Gesamt-Säure (in Promille)
Schengen :								
1	Schengener Berg	Muschelkalk	Riesling	Oidium	26. Oktober	Etwas faul	56	15
2	Redlingen	"	Elbling	Keine	" "	Gesund	58	12.6
3	Kleeberg	"	"	"	" "	"	51	13.4
4	Bongertswengert	Keuper	"	"	29. "	"	57	13.9
Remerschen :								
5	Zaisselter	Keuper	Elbling	Sauerwurm	27. Oktober	Fäule	56	16.9
6	Dahlem	Gipskeuper	"	Keine	" "	Gesund	59	17
7	Jongeberg	"	"	"	28. "	"	55	16.7
8	Kehrling	"	"	"	29. "	"	58	14.9
Wintringen :								
9	Juck	Gipskeuper	Sylvaner u. Elbling	Keine	23. Oktober	Gesund	56	14.5
10	Meißberg	"	Elbling	"	" "	"	58	15
11	Hinter Hommelsberg	"	Ruländer	Gesund	" "	"	56	18.5
12	Olk	"	Elbling	"	26. "	"	62	12.5
13	Doneker I	Keuper	"	"	27. "	"	51	17.6
14	Felsberg	Gipskeuper	"	"	" "	"	66	13.9
15	Felsberg	"	"	"	" "	"	61	16
16	Doneker II	Keuperkalk	"	Oidium	29. "	"	58	13
Schwebsingen :								
17	Steilberg	Gipskeuper	Elbling	Keine	23. Oktober	Gesund	65	14.5
18	Steilberg	"	Rotweinsorten	"	" "	"	77	12
19	Edlich	"	Elbling	"	" "	Leicht faul	56	16.2
20	Rodrich	Keuperkalk	"	"	26. "	Gesund	44	14.4
21	Kolteschlach	"	"	"	" "	"	57	12.8
22	Küchenmeister	"	"	"	27. "	"	64	12.7
23	Kolteschberg	"	Ruländer	"	26. "	"	68	9.6
Wellenstein :								
24	Knipper & Krimm	Keuperkalk	Elbling	Keine	25. Oktober	Gesund	54	14.7
25	Fulchette	"	"	"	" "	"	63	12.9

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge	Zeit der Lese	Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Mosigewicht (Grade Oechsle)	Gesamt-Säure (in Promille)
Wellenstein								
26	Solem	Keuper	Elbling	Keine	26. Oktober	Gesund	55	13.2
27	Hinter Zunge	Mergelkeuper	"	"	25. "	"	54	12.1
28	Knipp	"	"	"	28. "	"	45	15.2
29	Kurschels	"	Ruländer u. Sylvaner	"	26. "	"	70	11.7
Bech-Kleinmacher:								
30	Naumberg	Keuper	Elbling	Keine	23. Oktober	Gesund	60	13.8
31	Jongeberg	"	"	"	24. "	"	59	12.9
32	Poos	"	"	"	23. "	"	46	15.1
33	Fußloch	"	"	"	25. "	"	61	13.8
34	Retschelt	"	"	"	26. "	"	60	13.2
35	Lommelschter	"	"	"	26. "	Fäule	58	14.9
Remich								
36	Auf der Olk	Keuper	Elbling	Keine	25. Oktober	Gesund	44	14.4
37	Ourt	"	"	"	" "	"	56	12.8
38	Heide	"	"	Oidium	26. "	"	52	16.4
39	Konsberg	"	"	Keine	" "	"	60	11.2
40	In den zehn Morgen	"	Ruländer	"	30. "	"	64	12.7
41	In den zehn Morgen	"	Sylvaner	"	3. Novemb.	"	64	15.7
42	Gewann	"	Elbling	"	26. Oktober	"	50	16
Stadbredimus								
43	Wira	Keuper	Elbling	Keine	24. Oktober	Gesund	52	15.6
44	Diefert	Muschelkalk	"	"	26. "	"	60	12
45	Diefert	"	Riesling	"	29. "	"	58	13.1
46	Zehrenberg	Keuper	Elbling	"	26. "	"	53	14.8
47	Flessert	"	"	"	27. "	"	55	15.6
48	Primerberg	"	"	"	" "	"	59	12.6
49	Hosbusch	"	"	"	28. "	"	61	12.9
50	Fels	"	Riesling und Elbling	"	28. "	"	66	13.3

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge	Zeit der Lese	Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Mostgewicht (Grade Oechsle)	Gesamt-Säure (in Promille)
Bous :								
51	Fels	Muschelkalk	Elbling	Keine	30. Oktober	Gesund	56	14,9
52	Wengertsberg	Keuper	"	Oidium	" "	Lederbeere u. oidiumkrank	51	14,1
53	Wengertsberg	"	"	Keine	" "	Gesund	59	13,2
Rolling-Assel :								
54	Kuhweg	Keuper	Elbling	Oidium	30. Oktober	Etwas krank	59	14,5
55	Im schwarzen Berg	"	"	Keine	" "	Gesund	56	14,8
Erpeldingen :								
56	Sang	Gipskeuper	Elbling	Keine	25. Oktober	Gesund	60	13,8
57	Scheuerberg	"	"	"	29. "	"	61	12,9
Elvingen :								
58	Lamert	Liaskalk	Elbling	Keine	29. Oktober	Gesund	50	16,1
Roedt-Trintingen :								
59	Im alten Berg	Keuper	Elbling	Keine	27. Oktober	Gesund	59	11,9
60	Reiaert	"	"	"	" "	"	54	14,4
Bürmeringen :								
61	Auf dem Busch	Liaskalk	Elbling	Keine	26. Oktober	Gesund	43	15,4
62	Debich	"	"	"	28. "	"	50	14,9
Greiveldingen :								
63	Dieffert	Muschelkalk	⚡Kleinberger	Sauerwurm	26. Oktober	Gesund	62	13,8
64	Hütte	"	"	"	28. "	Etwas faul	52	14,8
65	Weiertal	Keuper	"	Keine	" "	"	50	15,5
66	Hurgarten	Muschelkalk	Gemischt	Oidium	" "	Gesund	56	14,5
Lenningen :								
67	Laschteschweg	Muschelkalk	Gemischt	Oidium	30. Oktober	Gesund	51	15
68	Kouvell	"	"	Keine	" "	"	53	14,8
69	Laschteschweg	"	Rieling	"	6. Novemb.	"	60	13,2
70	Lachen	"	Gemischt	"	28. Oktober	Faul	49	16,2

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge	Zeit der Lese	Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Mostgewicht (Grade Oechsle)	Gesamt-Säure (in Promille)
Canach :								
71	Canacherberg	Muschelkalk	Kleinberger	Sauerwurm	30. Oktober	Cesund	49	16.8
72	Lént	"	"	"	" "	"	52	15.2
Ehnen :								
73	Stireberg	Muschelkalk	Gemischt	Etwas Oidium	28. Oktober	Gesund	54	14
74	Woweg	"	Kleinberger	Keine	" "	"	50	15.2
75	Bromelt	"	1/2 Riesling	"	30. "	"	60	13.2
76	Scheiver	"	Kleinberger	"	" "	"	52	14.8
77	op Meschteschberg	"	"	Oidium u. Sauerw.	" "	Etwas faul	48	17.2
78	Stout	"	1/2 Riesling	Keine	" "	Gesund	62	14
79	Acker	"	"	"	" "	"	55	14.8
80	Wóusselt	"	Riesling	"	" "	"	71	13.5
81	"	"	"	"	" "	"	73	13.8
Wormeldingen :								
82	Neuenwingert	Muschelkalk	1/2 Riesling	Keine	18. Oktober	Gesund	60	14.5
83	op der Wies	"	Riesling	Etwas Oidium	26. "	"	65	13.4
84	Weinbour	"	Gemischter Satz	Keine	" "	"	54	14.8
85	Remeschter	"	Riesling	"	" "	"	56	13.2
86	Sudelbour	"	Kleinberger	Sauerwurm	" "	Etwas faul	48	17.5
87	Neuenberg	"	1/2 Riesling	Etwas Oidium	" "	Gesund	65	13.6
88	Peteschwengert	"	"	Gesund	" "	"	65	13
89	Nullbaum	"	Riesling	"	" "	"	60	12.9
90	Elterberg	"	"	"	" "	"	55	14
91	Scholtesberg	"	Gemischt	"	" "	Etwas faul	56	14.2
92	Wóusselt	"	Riesling	Etwas Oidium	" "	Gesund	71	13
93	Koepf	"	1/2 Riesling	Keine	" "	"	63	12.8
94	"	"	Riesling	"	3. Novemb.	"	74	13.2
Ahn :								
95	Steinkaul	Muschelkalk	Gemischter Satz	Keine	16. Oktober	Gesund	52	15
96	Strengt	"	"	Etwas Oidium	21. "	Fäule	49	17.2
97	Nittelrot	"	"	Keine	" "	Gesund	55	15

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge	Zeit der Lese	Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Mostgewicht (Grade Oechsle)	Gesamt-Säure (in Pronille)
Ahn :								
98	Rechfeld	Muschelkalk	Gemischter Satz	Keine	26. Oktober	Gesund	62	14.3
99	Kummet	"	"	"	" "	"	58	13.8
100	Palmberg	"	Riesling	"	" "	"	65	13
101	"	"	"	"	" "	"	70	12.9
Niederdonven :								
102	Hinter Acsen	Muschelkalk	Gemischter Satz	Oidium	28. Oktober	Gesund	61	12.1
103	Tuschacker	"	Eibling	Keine	30. "	"	52	14.8
104	Geleberg	"	Gemischter Satz	"	" "	"	54	13.8
Machtum :								
105	Frimberg	Muschelkalk	Gemischter Satz	Keine	28. Oktober	Leicht faul	61	14.1
106	Stallgart	"	"	"	" "	Gesund	52	14.5
107	Ongkläf	"	"	"	" "	"	54	13.8
108	Kummet	"	"	"	" "	"	53	15.2
109	Alwingert	"	"	"	" "	"	32	15.2
110	Rohrberg	"	"	Etw. Oidium	" "	Fäule	50	16
Grevenmacher :								
111	Roudeberg	Mergelkalk	Eibling	Keine	21. Oktober	Gesund	53	18.7
112	Boland	"	Gemischt	Oidium	"	"	56	17.2
113	Grouwenreck	"	Kleinberger	"	22. "	"	48	17.2
114	Niederweg	"	Gemischter Satz	Keine	23. "	"	52	14.8
115	Leitschberg	"	"	"	" "	Leicht faul	54	16.2
116	Wenigfels	"	"	"	24. "	Gesund	53	15.2
117	Juck	"	"	"	23. "	"	60	12.2
118	Fels	"	1/2 Riesling	"	" "	"	60	13.5
119	Fiohr	"	Kleinberger	Oidium	" "	Lederbeeren	47	17.2
120	Loch	"	Gemischter Satz	Keine	" "	Gesund	60	12.8
121	Merlberg	"	"	"	24. "	"	70	12.6
122	Fels	"	Riesling	"	" "	"	68	13.5
123	Verschiedene Lagen (coopérative) 33 Proben	"	Verschiedene	—	21.—27. Okt.	"	58	15.4

} Durchschnitt

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge	Zeit der Lese	Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Mostgewicht (Grade Oechsle)	Gesamt-Säure (in Promille)
Mertert:								
124	Syrberg	Mergelkalk	Gem. Satz	Keine	26. Oktober	Gesund	54	14.8
125	Rosenberg	"	"	"	"	"	52	15.2
126	Scheidberg	"	"	"	"	"	60	13.5
127	"	"	"	"	"	"	58	14.8
Wasserbillig:								
128	Mäschberg	Mergelkalk	Kleinberger	Keine	30. Oktober	Gesund	52	14.8
129	Bocksberg	"	Gem. Satz	"	"	"	60	13.5
130	Moor	"	"	"	"	"	50	15.2
Born:								
131	Salzwasser	Mergelkalk	Kleinberger	Keine	30. Oktober	Gesund	50	16.2
132	Herreberg	"	"	"	"	"	52	14.5
Moersdorf:								
133	Schweinsberg	Mergelkalk	Kleinberger	Keine	30. Oktober	Gesund	52	14.8
134	Im Acker	"	"	"	"	"	54	15.3
135	Flour	"	"	"	"	"	48	17.2



Zusammenstellung.

Gemarkung	Anzahl der Proben	Mostgewicht nach Oechsle	Säure in Promille
Schengen	4	51—57	12.6—15.0
Remerschen	4	55—59	14.9—17.0
Wintringen	8	51—66	12.5—18.5
Schwebsingen	7	44—77	9.6—16.2
Bech-Kleinmacher	6	46—61	12.9—15.1
Wellenstein	6	45—47	11.7—15.2
Remich	7	44—64	11.2—16.4
Stadtbredimus	8	52—66	12.0—15.6
Bous	3	51—59	13.2—14.9
Rolling-Assel	2	56—59	14.5—14.8
Erpeldingen	2	60—61	12.9—13.8
Elvingen	1	50	16.1
Roedt-Trintingen	2	54—59	11.9—14.4
Bürmeringen	2	43—50	14.9—15.4
Greiveldingen	4	50—62	13.8—15.5
Lenningen	4	49—60	13.2—16.2
Canach	2	49—52	15.2—16.2
Ehnen	9	48—73	13.2—17.2
Wormeldingen	13	48—74	12.9—17.5
Ahn	7	49—70	12.9—17.2
Machtum	6	50—61	13.8—16.0
Niederdonven	3	52—61	13.8—14.8
Grevenmacher	13	47—70	12.2—17.2
Mertert	4	52—60	13.5—14.8
Wasserbillig	3	50—60	13.4—15.2
Mörsdorf	3	48—54	14.8—17.2
Born	2	50—52	14.5—16.2

Zusammen 135 Proben

mit einem **Mostgewicht nach Oechsle**: = 44—77 Grad

Säuregehalt in Promille: = 9.6—18.5

A. Durchschnittsmostgewicht sämtlicher Proben = 56 Oechsle

B. Durchschnittssäuregehalt „ „ = 14.6 pro Mille.