

# Das Weinjahr 1966 und seine Ernteergebnisse



Veröffentlichung der  
Staatlichen Weinbaustation  
in Remich

# **Das Weinjahr 1966**

## **und seine Ernteergebnisse**

Veröffentlichung der  
Staatlichen Weinbaustation  
in Remich

## I. Die Witterung

Wie in den vergangenen Jahren betrachten wir die zwölf letzten Monate, d. h. die Periode vom 1. November 1965 bis zum 31. Oktober 1966, um eben nicht das Ende des Kalenderjahres abzuwarten. Zwar war die Ernte 1965 am 1. November 1965 noch nicht zu Ende, doch die Vegetation hatte ihren Zyklus längstens abgeschlossen.

### a) Die Temperatur

Während dieser Periode zählen wir acht Monate, die wärmer ausfielen als der langjährige Durchschnitt, und nur vier die kälter waren. Zu kalt war der November 1965, der Januar 1966 und die beiden Sommermonate Juli und August. All die anderen Monate brachten Temperaturen, die über dem langjährigen Durchschnitt lagen. Für die Qualität des Weines war es besonders wichtig, daß die Monate Oktober und September günstige Temperaturen aufwiesen. Mit 9,9 Grad lag der Jahresdurchschnitt 0,6 Grad über dem Durchschnitt der letzten zehn Jahre. Die größte Abweichung von der Norm finden wir im Februar; er war um rund 5 Grad zu warm. Darnach folgte der Monat Oktober, der um 2,8 Grad über dem Durchschnitt lag. Die niedrigste Temperatur allerdings wies der Monat Juli auf. Er lag um 2,3 Grad unter dem Durchschnitt und war anstatt der wärmste nur der drittwärmste Monat des Jahres. Die höchsten Temperaturen wies der Juni mit 17,7 Grad auf.

### b) Die Niederschlagsmenge

Mit 880 mm Regen kann nicht die Rede von einem trockenen Jahre sein. Im Jahre 1965 betrug die Regenmenge 910 mm, während es im Jahre 1964 nur 457 mm Regen gab. Wir müssen allerdings bemerken, daß die Monate November und Dezember 1965 sehr regenreich ausfielen. Es est deshalb auch wichtig, daß wir hier die Regenmengen für die einzelnen Monate festhalten:

November 1965	103 mm
Dezember	130 mm
Januar 1966	57 mm
Februar	73 mm
März	32 mm
April	70 mm
Mai	39 mm
Juni	62 mm
Juli	133 mm
August	74 mm
September	14 mm
Oktober	94 mm

Der regenreichste Monat war der Monat Juli, derselbe Monat, der sich schon durch seine außergewöhnlich niedrige Temperatur bemerkbar machte. Gottseidank folgte ein August und besonders ein September, der trockener war.

#### c) Die Sonnenscheindauer

Wir werden sie ab nächstes Jahr messen können. Doch ist sie nicht von so großer Bedeutung, wie vielfach angenommen wird. Die wichtigsten Faktoren während des Vegetationsjahres sind die Temperatur und die Regenmenge, und es ist besonders wichtig, während welcher Periode sie am höchsten oder am niedrigsten sind. Die Sonnenscheindauer dürfte wohl ziemlich dem Durchschnitt entsprechen.

## II. Der Vegetationsverlauf

### A) Die phenologischen Merkmale

#### a) Das Tränen

Es wird auch Weinen genannt. Es zeigt uns an, daß die Natur erwacht, es ist das erste Zeichen des beginnenden Lebens und es ist abhängig von der Bodentemperatur. Sobald die Bodentemperatur einen gewissen Wert erreicht hat, beginnt das Tränen. Schon Ende Februar, als die Winzer mit dem Rebschnitt begonnen hatten, zeigte sich das Tränen zum ersten Male. Jeder Winzer weiß, daß sobald die Schnittwunde erneuert wird, das Tränen wieder beginnt. Es setzte auch im März eine geraume Zeit aus, um aber Ende März wiederum zu beginnen.

#### b) Das Schwellen

Gegen den 15. April beobachtete man das Schwellen der Amerikaneraugen. Einige Tage später erfolgte es in den frühen Lagen, zuerst beim Traminer, dann beim Elbling und bei den anderen Sorten. Etwa zehn Tage später begannen auch die Augen in den späteren Lagen zu schwellen. Ende April und Anfang Mai gab es sehr hohe Temperaturen, die sich selbstverständlich günstig auswirkten.

#### c) Der Austrieb

Er erfolgte je nach Sorte und je nach Lage zwischen dem 27. April und dem 6. Mai. Als Austrieb bezeichnet man den Moment, an dem die Augen zwei Zentimeter groß sind. Durch die äußerst günstige Witterung zu dieser Zeit erfolgte der Austrieb sehr gleichmäßig. Da das Holz nur unvollkommen ausgereift war, hatten die Winzer an einen ungleichen Austrieb geglaubt, doch der stellte sich nur beim RieslingxSylvaner ein. Hier kam es sogar stellenweise zu größeren Ausfällen und dies

besonders bei Anlagen im vierten oder fünften Jahr, die im Jahre 1965 reiche Trauben getragen hatten. Hier war es parzellenweise sogar so schlimm, daß viele Reben überhaupt nicht grün wurden.

Tabelle 1

### Phenologische Daten 1966

	Frühe Lagen		Mittelfrühe Lagen		Späte Lagen	
	Schwellen	Austrieb	Schwellen	Austrieb	Schwellen	Austrieb
Elbling	17. 4.	27. 4.	19. 4.	1. 5.	22. 4.	3. 5.
Rivaner	19. 4.	1. 5.	20. 4.	1. 5.	24. 4.	3. 5.
Auxerrois	20. 4.	30. 4.	20. 4.	2. 5.	22. 4.	30. 4.
Pinot blanc	20. 4.	1. 5.	22. 4.	3. 5.	25. 4.	6. 5.
Pinot gris	18. 4.	1. 5.	20. 4.	2. 5.	22. 4.	4. 5.
Riesling	21. 4.	1. 5.	21. 4.	3. 5.	21. 4.	4. 5.
Traminer	16. 4.	29. 4.	18. 4.	1. 5.	18. 4.	2. 5.

Diese Daten wurden nach den Angaben der Lokalbeobachter errechnet.

#### d) Der Gescheinansatz

Er war je nach der Sorte unterschiedlich. Den geringsten Ansatz dürfte wohl der RieslingxSylvaner gehabt haben, den stärksten vielleicht der Elbling, ohne daß aber auch hier der Gescheinansatz über das normale Maß hinausgegangen wäre. Ganz im Gegenteil, selbst bei den besten Sorten, konnte man immer noch nur von einem normalen Gescheinansatz sprechen, während er aber an vielen Orten unbefriedigend war. Dies war besonders der Fall in den Weinbergen, die im Jahre 1965 hohe Erträge gebracht hatten, und in den Weinbergen, in denen das Holz entweder durch die hohen Erträge, oder durch schlechte Pflege, oder durch eine zu geringe Lage, bedingt, schlecht ausgereift war. Die Rebe konnte nicht genügend Reserven anlegen. Nur eine günstige Witterung konnte über dieses Übel hinweghelfen.

#### e) Das Längenwachstum

Die günstige Witterung im Mai brachte es fertig, daß das Wachstum gut voranschritt. Es bildeten sich in dieser Zeit zehn Blätter. Zum gleichen Zeitpunkt 1965 zählten wir nur sechs Blätter und 1964 aber zwölf Blätter. Es konnte nun mit einer frühen Traubenblüte gerechnet werden.

## f) Die Traubenblüte

Sie begann früher als normal, obschon der Austrieb acht Tage später erfolgte als in einem Durchschnittsjahr. In den Hauptlagen kann der 11. Juni als Stichtag genannt werden, in den späten Lagen etwa drei Tage später. In den günstigsten Lagen war sie am 16. Juni beendet, am 18. war sie in den meisten Lagen an der Mosel vorüber, nur in den ausgesprochen ungünstigen Lagen verzögerte sie sich bis zum 22. Juni. Somit war der Verlauf der Traubenblüte äußerst günstig verlaufen und es traten bis auf die ausgesprochenen Spätlagen keine Schäden durch Verrieselung auf. Ähnlich frühen Blütebeginn hatten wir in den folgenden Jahren:

1953 am 8. Juni  
1959 am 10. Juni  
1960 am 7. Juni  
1964 am 10. Juni

Lassen wir die sehr späten Lagen außer Betracht, so können wir also sagen, daß die Traubenblüte am 19. Juni überall vorüber war. Innerhalb von also nur acht Tagen war sie erfolgt, was nur in den allgünstigsten Jahren vorkommt, und das war z. B. 1964. In den folgenden Jahren war die Traubenblüte ungefähr zum gleichen Zeitpunkt beendet:

1953 am 20. Juni  
1959 am 23. Juni  
1960 am 20. Juni  
1964 am 18. Juni

Nachdem nun der Austrieb unter den denkbar günstigsten Bedingungen erfolgt war, geschah das gleiche für die Traubenblüte. Die Hoffnungen auf ein gutes Jahr waren noch nicht zerstört, im Gegenteil, man konnte ein quantitatives wie auch qualitatives gutes Jahr erwarten. Doch ab 18. Juni schlug das Wetter um.

Tabelle 2

### Traubenblüte 1966

Sorten	Frühe Lagen		Mittelfrühe Lagen		Späte Lagen	
	Beginn	Ende	Beginn	Ende	Beginn	Ende
Elbling	11. 6.	18. 6.	12. 6.	19. 6.	14. 6.	21. 6.
RieslingxSylv.	11. 6.	18. 6.	12. 6.	19. 6.	14. 6.	20. 6.
Auxerrois	11. 6.	18. 6.	12. 6.	20. 6.	14. 6.	20. 6.
Ruländer	12. 6.	18. 6.	12. 6.	20. 6.	14. 6.	21. 6.
Pinot blanc	11. 6.	18. 6.	13. 6.	20. 6.	14. 6.	21. 6.
Riesling	12. 6.	18. 6.	13. 6.	19. 6.	13. 6.	21. 6.
Traminer	11. 6.	18. 6.	12. 6.	19. 6.	13. 6.	20. 6.

Diese Tabelle wurde auf Grund der Angaben der Lokalbeobachter gemacht. Sie stellen Durchschnittswerte dar, wobei die extremen Daten wegfallen.

#### g) Die Erbsengröße

Der Schluß des Monats Juni war verregnet, der ganze Monat Juli blieb naß und kalt. Am 1. Juli hatten die Beeren trotzdem die Schrotkörngröße erreicht und etwa zehn Tage später hatten der RieslingxSylvaner den »Hang« oder Erbsengröße. Die andern Sorten folgten im Laufe des Monats Juli. Der Monat August brachte kaum bessere Witterungsbedingungen und die Hoffnungen, die der Winzer nach der Traubenblüte gehegt hatte, schwanden wieder langsam dahin.

#### h) Das Weichwerden

Die Trauben werden weich, wenn sie »in den Wein kommen«, wie der Winzer zu sagen pflegt. Beim RieslingxSylvaner war dies gegen den 10. August der Fall. Beim Elbling war es gegen den 1. September, wie auch beim Riesling. Normalerweise rechnet man mit 25 Grad Öchsle, wenn die Trauben in den Wein kommen. Am 1. September nahmen wir die ersten Mostgewichtsproben mit Hilfe des Refraktometers. Wir fanden folgende Werte:

RieslingxSylvaner	48 Grad Öchsle	17,2 Promille Säure
Elbling	24	27,5
Auxerrois	46	20,5
Pinot blanc	42	30,0
Ruländer	40	26,5
Riesling	29	33,0
Traminer	45	23,5

Erst nach dem 5. September schlug das Wetter um. Es hörte auf zu regnen und die Sonne brach durch. Am 15. September fanden wir dann folgende Werte:

RieslingxSylvaner	60 Grad Öchsle	10,5 Promille Säure
Elbling	47	19,5
Auxerrois	61	12,5
Pinot blanc	58	15,6
Ruländer	63	12,4
Riesling	46	23,0
Traminer	62	12,5

Die Mostgewichte hatten also in vierzehn Tagen zwischen 12 und 24 Grad Öchsle, je nach Sorte, zugenommen, während die Säuren im selben Verhältnis zwischen 14 und 7 Promille abgenommen hatten. Bis zum 1. Oktober verbesserte sich die

Lage noch weiter, die Refraktometermessungen gaben dann folgende Zuckergrade an:

RieslingxSylvaner	75 Grad Ochsle	9,2 Promille Säure
Elbling	63	14,5
Auxerrois	78	9,1
Pinot blanc	80	11,5
Ruländer	80	12,0
Riesling	67	17,0
Traminer	82	9,0

In diesen 14 Tagen hatten die Mostgewichte je nach Sorte zwischen 15 und 22 Grad Ochsle zugenommen, die Säuren etwas weniger zwischen 1,5 und 7 Promille abgenommen.

#### i) Die Traubenlese

Sie begann bis auf ein paar Ausnahmen am 23. September. Der Regen, den viele erwartet hatten, blieb aus, das Wetter blieb ziemlich trocken bis zum Schluß der Lese; gegen den 24. Oktober begann es stark zu regnen und so kam es, daß gerade der Riesling im Regen gelesen wurde. Dies war nun zum dritten Male hintereinander der Fall. Die letzten Trauben wurden am 29. Oktober, bis auf wenige Ausnahmen, gelesen. Die Weinbaustation hatte folgende Mostergebnisse:

Sorte	Lesedatum	Ochsle	Säure
RieslingxSylvaner	5. 6. Oktober	76	6,7
Elbling	28. Oktober	70	11,1
Auxerrois	26. 27. 28. Oktober	77	5,9
Pinot blanc	24. 26. Oktober	83	7,6
Ruländer	17. 18. 19. Oktober	87	8,6
Riesling	29. September	81	8,9
Traminer	19. 20. September	85	5,4

Da der Schluß der Lese verregnet war, haben die Mostgewichte nicht mehr im selben Maße zugenommen wie vorher, wie aus obenstehender Tabelle ersichtlich. Nur die Säuren haben noch stark abgebaut.

#### B) Die Pilzkrankheiten

Der Rote Brenner trat nur vereinzelt auf. Die ersten Regenfälle fielen zu einem Zeitpunkt, da erst zwei Blättchen entwickelt waren. Es kam somit zu keiner Infektion. Am 19. Mai waren sieben bis acht Blättchen entwickelt, als 14 mm Regen niedergingen, doch es wurden nur wenige Infektionen gezählt.

Erst nach der Blüte konnte man befallene Blätter beobachten, es blieb aber ohne Nachwirkung. Dieser Pilz richtete keinen nennenswerten Schaden an.

Die *Peronospora* verbreitete sich nicht in dem Maße, wie man hätte annehmen können. Die oben genannten Regenfälle führten zwar zu einer Erstinfektion, doch auch die späteren Regenfälle im Juni und Juli lösten nur geringe Infektionen aus. An den Nachtrieben kam es zwar zu Spätinfektionen, die aber ohne wirtschaftliche Bedeutung blieben.

Vom *Botrytis* pilz hatte man sich auch schweren Befall erwartet. Dies besonders aus dem Grunde, weil der Pilz im Jahre 1965 stark aufgetreten war und er sich daher am einjährigen Holz befand. Trotz der starken Regenfälle im Juli blieben die Blätter und auch die Trauben bis zum Schluß gesund. Dieser so gefürchtete Pilz ist noch nicht genügend studiert, es gibt noch viele Unbekannte in seiner Lebensweise; das ist der Grund, weshalb man nicht voraussehen kann, ob er stark oder schwach auftreten wird. Außerdem haben wir noch immer kein Fungizid, das genügend Schutz gegen ihn bieten könnte.

*Oidium* wurde praktisch überhaupt nicht gefunden. Zuerst war es zu naß, starke Regenfälle verhindern seine Vermehrung, und im Herbst war es zu trocken.

Die Schwarzfleckenkrankheit, bis jetzt praktisch unbekannt bei uns, tritt nun vereinzelt auf. Sie wurde zuerst im Jahre 1965 beobachtet, in diesem Herbst trat sie wieder auf, besonders am RieslingxSylvaner. Der Erreger ist ein Pilz: »*Phomopsis viticola*«. Im Spätsommer und Herbst entstehen an den unteren Internodien der Triebe schwarze, nierenförmige Flecken. Dunkelbraune Nekrosen zeigen sich auf Blättern, an Blattstielen und auch manchmal an Traubenstielen. Die Folge ist ein vorzeitiges Vergilben und Eintrocknen der Blätter, wobei die Gefahr von Augenausfall und Ertragsminderung besteht. Die Inkubationszeit dauert rund 30 Tage. Er liebt wie die meisten Pilze eine große Feuchtigkeit. Am besten scheint eine zusätzliche Behandlung mit organischen Fungiziden im Frühjahr zwischen Knospenschwellen und Austrieb zu wirken.

### C) Die Rebschädlinge

Genau wie die Pilzkrankheiten machten uns auch die tierischen Schädlinge nur wenig zu schaffen.

Ackereule und Dickmaulrüssler kamen dank des raschen Austriebes nicht zum Zuge.

Pocken- und Kräuselmilben machten ebenfalls nicht viel von sich reden, doch trat die erstgenannte Milbe stärker

auf als die zweite. Zu einem wirtschaftlichen Schaden kam es aber nirgends.

Weder der Heu- noch der Sauerwurm trat in Erscheinung. Man hat wirklich den Eindruck, daß durch das intensive Spritzen mit Insektiziden diese Schädlinge fast gänzlich ausgestorben wären.

Im Herbst, als die Regenfälle nachgelassen hatten, trat allerdings die Rote Spinne auf. Es gab einzelne Gemarkungen, wo der Befall äußerst stark war. Dies ließ sich schon von weitem an der rostbraunen Verfärbung des Laubes erkennen. Hier empfiehlt es sich für Winzer, die im Frühjahr eine Bekämpfung durchzuführen. Diese kann vor dem Austrieb mit einem speziellen Akarizid geschehen, oder bei der ersten Spritzung mit einem systemischen.

Die Wespen und Mücken kamen im warmen Herbst auf ihre Rechnung. An alle reifen Trauben hatten sie sich heran gemacht, um den zuckersüßen Saft aus den Beeren zu saugen. Hierbei entsteht ein Schaden, der sich schwer schätzen läßt. Er ist wahrscheinlich auch größer in qualitativer als in quantitativer Hinsicht. Sie befallen die Beeren, die am dünnhäutigen sind, das sind diejenigen, die auch am reifsten sind, und sie saugen dort den ganzen Saft heraus.

Die Stare nehmen von Jahr zu Jahr zu. Sie begaben sich dieses Jahr an Orte, wo sie bis jetzt noch nie anzutreffen waren. Die Verluste, die durch diese Vögel auftreten, sind besonders schmerzlich, da sie einerseits ebenfalls die reifsten Trauben betreffen und gewöhnlich kurz vor der Traubenlese. Die Stare haben dieses Jahr die größten bis jetzt festgestellten Schäden verursacht. Bei der Annahme, daß der Erntewert dieses Jahr rund 250 Millionen Franken ausmacht, und daß diese Vögel auch nur fünf Prozent der Ernte vertilgt haben, so bedeutet das einen Verlust von sieben bis acht Millionen Franken. Doch haben manche Winzer mehr als fünf oder zehn Prozent Schaden erlitten. Es gab Parzellen, wo nur noch das Gerippe der Trauben hing. Sollten diese Vögel nicht vernichtet oder aus unserem Weinbaugesamt vertrieben werden, so werden die Schäden von Jahr zu Jahr größer. Hinzu kommt noch, daß die Winzer, um den Schaden auf ein Mindestmaß zu reduzieren, die Traubenlese vorverlegen, ohne die Vollreife der Trauben abzuwarten. Hier müssen die zuständigen Stellen eine Initiative ergreifen und zusammen mit unseren Nachbarländern eine Lösung um dieser Plage Herr zu werden, suchen.

#### **D) Die Schädigungen**

Winterfröste, die Schaden anrichteten, gab es eigentlich nicht. Mit  $-14$  Grad am 19. Januar erreichten wir die

tiefste Temperatur des Winters. Trotzdem blieben manche Augen im Frühjahr in der Sorte RieslingxSylvaner aus. In den jungen und besonders in den vierjährigen RieslingxSylvaner-Pflanzungen starben ganze Reben ab. Dies dürfte wohl eine Folge von Frost gewesen sein, was aber nicht aufgetreten wäre, wenn der Winzer im vorangegangenen Jahre nicht zu viel von der Pflanze verlangt hätte. Diese Reben waren im dritten Jahr zu stark angeschnitten worden, sie brachten viele Trauben, Frühfröste im Oktober zerstörten das Laub und die Rebe hatte nicht die Möglichkeit Reserven anzulegen. Stark geschwächt gingen die Pflanzen in den Winter, wo sie dann dem Frost zum Opfer fielen.

Zu Frühjahrsfrösten kam es auch in diesem Jahre nicht. Wenn wir vom Jahre 1960, wo nur die Gegend von Remich, Wellenstein und Bech-Kleinmacher heimgesucht wurde, absehen, hat es nun seit neun Jahren (1957) keinen Frühjahrsfrost mehr gegeben.

Frühfröste traten erst auf, als die Trauben schon alle gelesen waren. Das war am 31. Oktober und bis dahin war das Laub im allgemeinen noch recht gesund und relativ grün, wie man es selten so spät noch beobachten kann.

Die Chlorose trat wohl noch selten so stark auf wie in diesem Jahre. Meistens verschwindet sie wieder zur Zeit der Traubenblüte, doch dieses Jahr hielt sie sich viel länger. Dies dürfte wohl auf die schlechten Bodenverhältnisse zurückzuführen sein. Starke Regenfälle, die nach kurzer Pause von Mitte Juni an wieder in unserem Gebiete niedergingen, verhinderten einerseits eine genügende Erwärmung des Bodens, der sich gänzlich zugesetzt hatte. Es fehlte den Wurzeln also an Wärme, aber auch an Sauerstoff. Die Gelbsucht trat besonders stark in der Sorte RieslingxSylvaner auf, aber auch bei andern Sorten konnte sie in besonders schweren und kalten Böden beobachtet werden. Eine weitere Ursache der Gelbsucht ist in der Affinität der Europäerreben zu den Unterlagen zu suchen und auch die schlechte Holzausreife, die auf die ungünstige Witterung des Jahres 1965 zurückzuführen war. Doch die Hauptursache ist im Boden zu suchen, was schon daraus hervorgeht, daß die Chlorose im Kanton Remich im Keuper viel stärker auftrat als im Kanton Grevenmacher im Muschelkalk.

Vereinzelt gab es Hagelschlag im Juni und Juli, doch bis zum Herbst war der Schaden ausgewachsen.

Wie jedes Jahr gab es auch dieses Jahr Verbrennungen. Diese werden hervorgerufen durch unsachgemäße Anwendung der Spritzmittel, insbesondere wenn Kupfermittel bei nasser Witterung zur Anwendung kommen, oder wenn zuviel Schwefel in Verbindung mit einzelnen Fungiziden angewandt

wird. Doch waren die Verbrennungen in diesem Jahr äußerst selten; es handelte sich mehr um Berostungen, die an den Beeren aufgetreten waren.

Verbrennungen und Schädigungen durch die Anwendung von Unkrautbekämpfungsmitteln auf hormonaler Basis in der Nähe der Rebberge werden auch noch jedes Jahr verursacht, obschon jeder weiß, wie gefährlich dies ist. Es wäre vielleicht daran zu denken, ein diesbezügliches Gesetz zu machen, das die Anwendung dieser Mittel in der Nähe von geschlossenen Weinbergsarealen verbietet oder wenigstens regelt.

### III. Die Quantität

Dem Gescheinansatz im Frühjahr nach war nur mit einer kaum mittelmäßigen Ernte zu rechnen. Damals sagten wir, daß nur unter den günstigsten Witterungsbedingungen mit einer Ernte von 12 000 Fuder gerechnet werden könnte, daß es aber auch möglich wäre, eine weit geringere Menge zu ernten. In allen Sorten wurde uns von den Lokalbeobachtern von einem normalen bis schwachen Gescheinansatz berichtet, der besonders im RieslingxSylvaner gering war. Am besten war er im Riesling. Zu diesem schwachen Gescheinansatz kam noch die schlechte Ausreife des Holzes hinzu. Hier war es ebenfalls der RieslingxSylvaner, der die geringsten Reserven besaß, da er im vorangegangenen Jahre eine reiche Ernte gebracht hatte.

Doch die Witterung war die günstigste, die man sich denken konnte, dies besonders während des Austriebs und während der Traubenblüte, also zu Zeitpunkten, die zu den kritischsten während der Vegetation gehören. Schließlich konnten die Trauben noch fast vollkommen ausreifen, wodurch sie größer und auch mostreicher wurden. Die gesamte Weinmenge beläuft sich auf rund 13 000 Fuder, wie aus einer nachstehenden Tabelle hervorgeht.

Die Erträge lagen bei den einzelnen Sorten ganz unterschiedlich. Deshalb haben wir die folgende Tabelle aufgestellt:

Sorte	Areal in Prozent	Menge Wein in Prozent
Elbling	32,4	44,5
Rivaner	43,2	35,5
Riesling	11,3	10,2
Auxerrois	8,2	7,1
Ruländer	2,0	1,1
Pinot blanc	0,9	0,5
Traminer	1,3	0,5
Andere	0,7	0,6

Auffallend ist der enorm hohe Ertrag im Elbling, doch das ist typisch für diese Sorte, die bekannt für die unregelmäßigen Erträge ist. Der niedrige Ertrag im RieslingxSylvaner ist die Folge einer schlechten Holzreife des vorangegangenen Jahres. Die anderen Sorten brachten recht schöne Erträge. Ich glaube ein anderer Kommentar über den Ertrag erübrigt sich, diese Aufstellung spricht für sich selbst.

#### IV. Die Qualität

Die Qualität des Weines werden wir erst richtig beurteilen können, wenn der Wein in Flaschen gefüllt ist. Trotzdem haben wir in den letzten Jahren immer versucht, um diese Zeit, wenn die ersten Weine sich klären oder schon abgestochen werden, etwas über deren Qualität zu erfahren. Hierzu bedienen wir uns hauptsächlich Zahlen aus der Meteorologie und der Zahlen, die aus den Mostanalysen stammen. Der Mensch ist versucht, immer wieder Vergleiche mit anderen Jahrgängen heranzuziehen, doch wir wissen, daß jeder Jahrgang seine Besonderheiten hat. Zudem haben wir verschiedene Sorten, die zu verschiedenen Zeitpunkten reifen, die einen werden früher, die anderen später gelesen und sie kommen unter anderen Bedingungen in die Kelter. Manchmal fallen die frühgelesenen Trauben in eine günstigere Periode, ein andermal sind es die am letzten gelesenen Trauben, die am meisten von den letzten Sonnenstrahlen profitieren können. In diesem Jahre war es umgekehrt. Alle Sorten bis auf den Riesling konnten unter den günstigsten Bedingungen gelesen werden. Doch der gute Kern war auch hier drin und der Wein wird aller Voraussicht nach dies auch zeigen können.

Betrachten wir zuerst die Tabelle 3 mit den meteorologischen Daten, wo wir ein Gesamtbild über die Witterungsverhältnisse während des Jahres 1966 finden.

In der Kolonne 1 finden wir den Jahresdurchschnitt, der absolut nichts über die Qualität des Weines auszusagen vermag.

In der Kolonne 2 ist die Anzahl der Tage angeführt, die vom Austrieb an bis zum Abschluß der Vegetation dauert. Da der Austrieb spät erfolgte, liegt die Anzahl der Tage unter dem 15jährigen Durchschnitt. Es bleibt aber zu bemerken, daß durch die frühe Traubenblüte die Periode von diesem Zeitpunkt bis zur Lese eine der längsten war. Diese Periode und die der Ausreife zog sich in die Länge. Dies buche ich als ein gutes Zeichen für die Qualität, denn die Rebe hatte hier, durch diese verlängerte Periode, die zudem noch feucht war, genügend Zeit um die notwendigen Nährsalze aufzunehmen. Ist diese Periode, also diejenige von der Traubenblüte bis zur Lese, lang und war

die Traubenblüte zudem noch früh, so ist das eine der besten Voraussetzungen um extraktvolle Weine zu erhalten.

Die Kolonne 3 gibt uns die Summe der Temperatur während der Vegetationsperiode an. Sie ist vergleichbar mit den Jahren 1964 und 1958. Es bleibt aber hier dieselbe Bemerkung zu machen wie vorhin. Die Temperaturen während den Monaten September und Oktober lagen weit über dem Durchschnitt. Würde man die Temperatur rechnen von dem Moment an, wo die Trauben in den Wein kommen, bis zur Traubenlese, so würde man Werte finden, die aufschlußreicher wären. Für die Vergangenheit haben wir keine solche Werte, da uns der Zeitpunkt nicht bekannt ist, wann die einzelnen Sorten in den Wein kamen. Ich habe im folgenden die Summe der Temperatur gerechnet, die vom 1. September bis zum 20. Oktober herrschte (Kolonne 1) und die Summe der Temperatur vom 21. August bis zum 10. Oktober (Kolonne 2).

## Meteorologische Daten

Tabelle 3

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	<b>180</b>	2.728	1.144	2.93	368
1956	8.2	175	2.531	991	2.50	414
1957	<b>9.9</b>	191	2.795	1.113	2.97	<b>344</b>
1958	9.4	194	<b>2.803</b>	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	<b>1.213</b>	<b>3.27</b>	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	<b>2.786</b>	1.290	3.48	128
1965	8.9	167	2.431	961	2.59	385
1966	9.9	178	2.795	1.229	3.31	354
$\phi$	9.3	187	2.841	1.170	3.14	312

Die in Fettdruck angegebenen Zahlen sind mit denen des Jahrgangs 1966 zu vergleichen.

1966:	764	770
1965:	634	694
1964:	647	755
1963:	652	707
1962:	647	725
1961:	798	889
1960:	617	725
1959:	737	813
1958:	720	800

Vergleichbare Werte finden wir hier bei 1961 und in den Jahren 1964 und 1958. Zu diesen Temperaturwerten müßte man wahrscheinlich die Regenmenge irgendwie miteinbeziehen.

Betrachten wir nun in Kolonne 4 die Zahlen, welche die Summe über dem Vegetationsnullpunkt darstellen, so sehen wir, daß auch diese Zahl über dem Durchschnitt liegt und wiederum mit derjenigen des Jahres 1961 vergleichbar ist. Der Vegetationsnullpunkt ist die Temperatur, unter der jede Tätigkeit der Pflanze aufhört. Bei unserer Rebe liegt er bei 8,8 Grad C.

In Kolonne 5 figuriert eine Zahl, die sich dadurch ergibt, daß man die Summe aus Kolonne 4 mit der theoretisch möglichen Sonnenscheindauer während dieser Zeit multipliziert. Auch diese Zahl fällt mit derjenigen des Jahres 1961 am nächsten.

In Kolonne 6 haben wir die Regenmenge angegeben, die während der Zeit vom 15. April bis zum 31. August in Remich aufgefangen wurde.

In Tabelle 4 haben wir die Reifegrade aufgeführt, Sie werden nach folgender Formel errechnet:

$$\frac{\text{Ochslegrade} \times 100}{\text{Gramm Säure}} = \text{Reifegrade}$$

Je näher diese Zahl an 100 herankommt, umso besser ist die Qualität. Die Tabelle zeigt uns, daß alle Sorten über dem 20-jährigen Durchschnitt liegen. Für die einzelnen Sorten sind die Werte der Jahrgänge 1952 und 1961 diejenigen, die dem Jahrgang 1966 am nächsten kommen. Im Elbling finden wir sogar vier Jahre, die fast die gleichen Werte haben, und zwar die Jahre 1948, 1952, 1953 und 1961. Das sind vier Jahrgänge, die uns in guter Erinnerung sind. Auch im Riesling finden wir das Jahr 1948, das übrigens auch witterungsmäßig große Ähnlichkeit mit dem Jahre 1966 hat. Leider konnten wir das Jahr nicht in der Tabelle über die meteorologischen Daten anführen, da uns solche Angaben fehlen.

Es erübrigt sich, auf jede einzelne Sorte einzugehen, der Leser kann das für sich tun, außerdem figurieren die vergleichbaren Werte in der Tabelle in Fettdruck und auf den letzten Seiten sind die Mostanalysen verschiedener Jahre für jede einzelne Sorte zum Vergleich herangezogen worden.

## Reifegrade

Tabelle 4

Jahr	Elbling	R. x S.	Auxerrois	Pinot	Ruländer	Riesling	Traminer	♂	♂ o. Elbl.
1948	<b>52</b>	70	78	64	77	<b>66</b>	96	60	72
1949	66	90	93	73	<b>85</b>	77	<b>132</b>	77	95
1950	30	49	43	43	45	49	53	38	48
1951	36	68	60	47	52	44	59	46	58
1952	<b>54</b>	<b>76</b>	<b>87</b>	67	75	59	91	<b>62</b>	71
1953	<b>51</b>	99	90	<b>82</b>	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	<b>53</b>	91	<b>87</b>	80	<b>90</b>	59	119	71	<b>83</b>
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
1965	23	52	44	46	48	24	58	30	35
1966	52	84	87	85	88	64	134	65	80
♂	46	78	76	66	73	57	95	58	71

Die im Fettdruck angegebenen Zahlen sind mit denen des Jahres 1966 zu vergleichen.

Wenn ein neuer Jahrgang geboren ist, ist es immer interessant, ihn genau zu untersuchen, doch wie der Wein sich ausbauen wird, ist schwer vorauszuahnen. Betrachten wir im Elbling nur die vier Jahre, die vergleichbare Werte haben. Wir wissen aber, daß die Weine dieser vier Jahre von unterschiedlicher Qualität waren. Es bleiben eben noch so viele Unbekannte, wir erfassen nur die Elemente, die sich am leichtesten feststellen lassen, das ist die Meteorologie und im Most die Ochslegrade und die Säuren. Doch neben diesen Werten gibt es noch viele andere, die sich nicht erfassen lassen, die aber bei der Qualität eines Weines von großer Bedeutung sind. So meine ich, daß der 1966er vielleicht besser wird, wie es seine Werte aufweisen, und dies aus der Beobachtung heraus, daß die Wachstumsperiode und auch die Reifeperiode, also einmal die

Zeit von der Blüte bis zum Weichwerden der Beeren und dann bis zur Traubenlese, eine lange Periode darstellt. Sie ist für die Qualität sonderzweifel wichtiger als die Periode vor der Blüte. So weiß auch jeder Fachmann, daß eine Sorte wie z. B. der Riesling in den nördlichen Weinbaugebieten ohne hohe Alkoholgrade eine viel bessere Qualität abgibt als in einem südlicheren Weinbaugebiet, wo der Alkoholgehalt viel höher ist, aber die Periode von der Traubenblüte bis zur Lese kürzer ist.

Es bleibt schließlich noch zu bemerken, daß die Trauben in einem sehr gesunden Zustand gelesen wurden.

»Qualität ist, was dem Munde schmeckt«.





# Ergebnisse der Mostuntersuchungen des Jahrganges 1966

## Durchschnittswerte

Die Weinbaustation in Remich hat während dem 1966er Herbst insgesamt 1 205 Moste auf spezifisches Gewicht und Säuregehalt untersucht. 1 176 Proben, die einer fertigen Weinmenge von 10 458 309 Liter entsprechen, bei einer Ernte von 12 953 635 Liter = 80,73 Prozent der Gesamternte, wurden herangezogen, um die nachfolgenden Minima-, Maxima- sowie Mittelwerte sämtlicher Traubensorten unseres Weinbaugebietes zu errechnen.

Sämtliche Mittelwerte sowie die Klassifizierung der Mostgewichte bzw. der Gesamtsäure sind unter Zugrundelegung der betreffenden Mostmengen nach den entsprechenden Zucker- resp. Säureeinheiten errechnet.

## Lesedaten vom 1966er Herbst

Traubensorte	Lesebeginn *)	Periode der Hauptlese	Leseschluß *)
Rivaner	23. September	27. Sept. — 8. Oktober	10. Oktober
Elbling	4. Oktober	7. Oktober — 18. Oktober	24. Oktober
Auxerrois	3. Oktober	5. Oktober — 19. Oktober	24. Oktober
Pinot blanc	7. Oktober	9. Oktober — 13. Oktober	15. Oktober
Ruländer	3. Oktober	5. Oktober — 15. Oktober	18. Oktober
Traminer	7. Oktober	10. Oktober — 18. Oktober	20. Oktober
Sylvaner	10. Oktober	13. Oktober — 20. Oktober	24. Oktober
Riesling	17. Oktober	19. Oktober — 29. Oktober	29. Oktober

\*) Unter Ausschluß von bedingten Sonderfällen

### Lesedauer

1966	23. September	—	29. Oktober	=	37 Tage
1965	7. Oktober	—	27. November	=	52 Tage
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

### RIVANER

Die nachfolgenden Durchschnittswerte, nach Zucker- und Säureeinheiten berechnet, wurden aus 372 Proben ermittelt, die eine fertige Weinmenge von 3 918 534 Liter darstellen. Bei einer Ernte von 4 583 279 Liter sind demnach 85,49 Prozent der anfallenden Weinmenge analytisch erfaßt worden. Die festgestellten Mostgewichte und Säuregehalte schwankten zwischen 59 und 78 Grad Ochsle und 6 bis 11 Promille titrierbare Säure.

Mittleres Mostgewicht:	69,44 Grad
Mittlerer Säuregehalt:	8,21 Promille

#### Klassifizierung:

##### a) Mostgewichte (nach Zuckereinheiten)

Unter 60 Grad Ochsle	=	0,20%
Von 60 bis 65 Grad incl.	=	5,55%
Von 66 bis 70 Grad incl.	=	58,37%
Von 71 bis 75 Grad incl.	=	33,39%
Über 75 Grad Ochsle	=	2,49%

##### b) Gesamtsäure (nach Säureeinheiten)

Unter 6,5 Promille Säure	=	0,18%
Von 6,5 bis 7,5 Promille incl.	=	13,30%
Von 7,6 bis 8,5 Promille incl.	=	54,35%
Von 8,6 bis 9,5 Promille incl.	=	31,80%
Von 9,6 bis 10,5 Promille incl.	=	0,27%
Über 10,5 Promille Säure	=	0,10%

### ELBLING

Die nachfolgenden Durchschnittswerte nach Zucker- und Säureeinheiten errechnet, wurden aus 305 Proben ermittelt, die eine fertige Weinmenge von 4 699 800 Liter darstellen. Bei einer Ernte von 5 794 416 Liter sind demnach 81,10 Prozent der anfall-

lenden Weinmenge analytisch erfaßt worden. Die festgestellten Mostgewichte und Säuregehalte schwankten zwischen 59 und 78 Grad Ochsle und 9,0 bis 15,1 Promille titrierbare Säure.

Mittleres Mostgewicht:	61,20 Grad
Mittlerer Säuregehalt:	11,68 Promille

#### Klassifizierung:

##### a) Mostgewichte (nach Zuckereinheiten)

Unter 55 Grad Ochsle	=	3,37%
Von 55 bis 60 Grad incl.	=	32,15%
Von 61 bis 65 Grad incl.	=	55,42%
Von 66 bis 70 Grad incl.	=	8,98%
Über 70 Grad Ochsle	=	0,08%

##### b) Gesamtsäure (nach Säureeinheiten)

Unter 10 Promille Säure	=	0,65%
Von 10 bis 11 Promille incl.	=	16,70%
Von 11,1 bis 12 Promille incl.	=	51,63%
Von 12,1 bis 13 Promille incl.	=	29,28%
Von 13,1 bis 14 Promille incl.	=	1,46%
Über 14 Promille Säure	=	0,28%

## AUXERROIS

Die nachfolgenden Durchschnittswerte, nach Zucker- und Säureeinheiten berechnet, wurden aus 147 Proben ermittelt, die eine fertige Weinmenge von 670 235 Liter darstellen. Bei einer Ernte von 923 195 Liter sind demnach 72,59 Prozent der anfallenden Weinmenge analytisch erfaßt worden. Die festgestellten Mostgewichte und Säuregehalte schwankten zwischen 64 und 80 Grad Ochsle und 5,6 bis 9,8 Promille titrierbare Säure.

Mittleres Mostgewicht:	71,35 Grad
Mittlerer Säuregehalt:	8,19 Promille

#### Klassifizierung:

##### a) Mostgewichte (nach Zuckereinheiten)

Unter 65 Grad Ochsle	=	0,41%
Von 65 bis 70 Grad incl.	=	32,52%
Von 71 bis 75 Grad incl.	=	61,49%
Über 75 Grad Ochsle	=	5,58%

##### b) Gesamtsäure (nach Säureeinheiten)

Unter 7 Promille Säure	=	0,82%
Von 7 bis 8 Promille incl.	=	38,08%
Von 8,1 bis 9 Promille incl.	=	50,08%
Über 9 Promille Säure	=	11,03%

## RIESLING

Die nachfolgenden Durchschnittswerte, nach Zucker- und Säureeinheiten berechnet, wurden aus 233 Proben ermittelt, die eine fertige Weinmenge von 944 080 Liter darstellen. Bei einer Ernte von 1 309 598 Liter sind demnach 71,78 Prozent der anfallenden Weinmenge analytisch erfaßt worden. Die festgestellten Mostgewichte und Säuregehalte schwankten zwischen 56 und 81 Grad Ochsle und 8,3 bis 13,5 Promille titrierbare Säure.

Mittleres Mostgewicht:	67,85 Grad
Mittlerer Säuregehalt:	10,63 Promille

### Klassifizierung:

#### a) Mostgewichte (nach Zuckereinheiten)

Unter 60 Grad Ochsle	= 0,18‰
Von 60 bis 65 Grad incl.	= 21,55‰
Von 66 bis 70 Grad incl.	= 54,70‰
Von 71 bis 75 Grad incl.	= 21,73‰
Von 76 bis 80 Grad incl.	= 1,58‰
Über 80 Grad Ochsle	= 0,26‰

#### b) Gesamtsäure (nach Säureeinheiten)

Unter 9 Promille Säure	= 0,36‰
Von 9 bis 10 Promille incl.	= 16,50‰
Von 10,1 bis 11 Promille incl.	= 57,28‰
Von 11,1 bis 12 Promille incl.	= 23,04‰
Von 12,1 bis 13 Promille incl.	= 2,40‰
Über 13 Promille Säure	= 0,42‰

## RULÄNDER

Die nachfolgenden Durchschnittswerte, nach Zucker- und Säureeinheiten berechnet, wurden aus 47 Proben ermittelt, die eine fertige Weinmenge von 104 180 Liter darstellen. Bei einer Ernte von 140 086 Liter sind demnach 74,36 Prozent der anfallenden Weinmenge analytisch erfaßt worden. Die festgestellten Mostgewichte und Säuregehalte schwankten zwischen 72 und 88 Grad Ochsle und 7,5 bis 11,0 Promille titrierbare Säure.

Mittleres Mostgewicht:	80,67 Grad
Mittlerer Säuregehalt:	9,17 Promille

### Klassifizierung:

#### a) Mostgewichte (nach Zuckereinheiten)

Unter 75 Grad Ochsle	= 1,74‰
Von 75 bis 80 Grad incl.	= 50,24‰
Von 81 bis 85 Grad incl.	= 34,72‰
Über 85 Grad Ochsle	= 13,30‰

**b) Gesamtsäure (nach Säureeinheiten)**

Unter 8 Promille Säure	=	3,37‰
Von 8 bis 10 Promille incl.	=	25,15‰
Von 9,1 bis 10 Promille incl.	=	57,68‰
Über 10 Promille Säure	=	12,80‰

**PINOT BLANC**

Die nachfolgenden Durchschnittswerte, nach Zucker- und Säureeinheiten berechnet, wurden aus 28 Proben ermittelt, die eine fertige Weinmenge von 49 330 Liter darstellen. Bei einer Ernte von 65 518 Liter sind demnach 75,29 Prozent der anfallenden Weinmenge analytisch erfaßt worden. Die festgestellten Mostgewichte und Säuregehalte schwankten zwischen 69 und 86 Grad Ochsle und 7,1 bis 10,2 Promille titrierbare Säure.

Mittleres Mostgewicht:	76,25 Grad
Mittlerer Säuregehalt:	8,99 Promille

**Klassifizierung:****a) Mostgewichte (nach Zuckereinheiten)**

Unter 70 Grad Ochsle	=	20,82‰
Von 70 bis 75 Grad incl.	=	43,51‰
Von 76 bis 80 Grad incl.	=	30,64‰
Von 81 bis 85 Grad incl.	=	20,83‰
Über 85 Grad Ochsle	=	2,28‰

**b) Gesamtsäure (nach Säureeinheiten)**

Unter 8 Promille Säure	=	8,05‰
Von 8 bis 9 Promille incl.	=	31,02‰
Von 9,1 bis 10 Promille incl.	=	31,02‰
Über 10 Promille Säure	=	4,07‰

**TRAMINER**

Die nachfolgenden Durchschnittswerte, nach Zucker- und Säureeinheiten berechnet, wurden aus 28 Proben ermittelt, die eine fertige Weinmenge von 45 900 Liter darstellen. Bei einer Ernte von 71 995 Liter sind demnach 63,75 Prozent der anfallenden Weinmenge analytisch erfaßt worden. Die festgestellten Mostgewichte und Säuregehalte schwankten zwischen 77 und 89 Grad Ochsle und 5,3 bis 8,7 Promille titrierbare Säure.

Mittleres Mostgewicht:	83,53 Grad
Mittlerer Säuregehalt:	6,22 Promille

#### Klassifizierung:

##### a) Mostgewichte (nach Zuckereinheiten)

Unter 80 Grad Ochsle	=	0,35%
Von 80 bis 85 Grad incl.	=	88,35%
Über 85 Grad Ochsle	=	11,30%

##### b) Gesamtsäure (nach Säureeinheiten)

Unter 5,5 Promille Säure	=	4,70%
Von 5,5 bis 6,5 Promille incl.	=	78,55%
Von 6,6 bis 7,5 Promille incl.	=	15,99%
Über 7,5 Promille Säure	=	0,76%

### SYLVANER

Die nachfolgenden Durchschnittswerte, nach Zucker- und Säureeinheiten berechnet, wurden aus 7 Proben ermittelt, die eine fertige Weinmenge von 16 350 Liter darstellen. Bei einer Ernte von 46 200 Liter sind demnach 35,38 Prozent der anfallenden Weinmenge analytisch erfaßt worden. Die festgestellten Mostgewichte und Säuregehalte schwankten zwischen 66 und 71 Grad Ochsle und 7,2 bis 10,4 Promille titrierbare Säure.

Mittleres Mostgewicht:	67,33 Grad
Mittlerer Säuregehalt:	8,02 Promille

#### Klassifizierung:

##### a) Mostgewichte (nach Zuckereinheiten)

Unter 70 Grad Ochsle	=	75,17%
Über 70 Grad Ochsle	=	24,83%

##### b) Gesamtsäure (nach Säureeinheiten)

Unter 9 Promille Säure	=	91,0 %
Über 9 Promille Säure	=	9,0 %

### MUSCAT u. a.

Die nachfolgenden Durchschnittswerte, nach Zucker- und Säureeinheiten berechnet, wurden aus 9 Proben ermittelt, die eine fertige Weinmenge von 9 900 Liter darstellen. Bei einer Ernte von 19 348 Liter sind demnach 51,16 Prozent der anfallenden Weinmenge analytisch erfaßt worden. Die festgestellten Mostgewichte und Säuregehalte schwankten zwischen 63 und 86 Grad Ochsle und 5,8 bis 9,6 Promille titrierbare Säure.

Durchschnittliches Mostgewicht:	67,12 Grad
Durchschnittlicher Säuregehalt:	8,86 Promille

## Gesamtübersicht

S o r t e	Ausgewertete Probenanzahl	Erfabte Weinmenge Literzahl	Grad Ochsle Mostgewicht			Promille Gesamtsäure		
			Mittel	Minima	Maxima	Mittel	Minima	Maxima
Elbling	305	4 699 800	61,20	52	74	11,68	9,0	15,1
Rivaner	372	3 918 534	69,44	59	78	8,21	6,0	11,0
Auxerrois	147	670 235	71,35	64	80	8,19	5,6	9,8
Riesling	233	944 080	67,85	56	81	10,63	8,3	13,5
Ruländer	47	104 180	80,67	72	88	9,17	7,5	11,0
Pinot blanc	28	49 330	76,25	69	86	8,99	7,1	10,2
Traminer	28	45 900	83,53	77	89	6,22	5,3	8,7
Sylvaner	7	16 350	67,33	66	71	8,02	7,2	10,4
Muscat u. a.	9	9 900	67,21	63	86	8,86	5,8	9,6
<b>Total</b>	<b>1 176</b>	<b>10 458 309</b>						

## Der 1966er im Vergleich mit anderen Jahrgängen

Auf Grund vergleichbarer analytischer Mostmerkmale werden an Hand der nachfolgenden Analysenwerte die mit dem 1966er vergleichbaren Jahrgänge in chronologischer Reihenfolge angeführt.

Wir möchten jedoch darauf hinweisen, daß ein solcher Vergleich nicht unbedingt Rückschlüsse zuläßt über die **spätere Weinqualität**.

### Elbling

Jahrgang	Spezifisches Gewicht			Titrierbare Säure		
	Grad Ochsle			Promille Säure		
	Mittelwert	Minima	Maxima	Mittelwert	Minima	Maxima
1943	61,5	50	75	11,7	8,7	11,9
1946	61,0	51	73	12,5	9,4	16,1
1948	63,4	51	73	12,2	9,0	11,2
1952	62,5	51	72	11,6	9,1	14,9
1953	61,7	49	74,5	12,1	9,8	15,0
1961	62,4	50	75	11,7	9,1	14,9
1966	61,20	52	74	11,68	9,0	15,1

### Rivaner

1937	69,4	60	78	7,8	6,3	10,1
1946	66,7	57	77	8,8	6,2	12,0
1952	66,3	57	77	8,7	6,7	10,8
1953	72,0	57	91	7,3	5,3	9,2
1961	66,7	55	77	7,3	5,2	10,3
1962	68,3	55	77	9,2	7,5	11,5
1966	69,44	59	78	8,21	6,0	11,0

### Auxerrois

1943	70,8	60	81,5	8,8	5,8	11,2
1948	72,3	61	84	9,2	7,3	10,9
1952	74,8	65,5	83	8,6	6,5	10,4
1961	70,8	60	81	8,1	5,4	11,0
1962	68,3	60	78	10,6	8,5	13,7
1966	71,35	64	80	8,19	5,6	9,8

### Ruländer

1934	80,5	71	95	8,5	7,1	10,5
1937	78,1	66	87	9,9	8,8	11,3
1948	78,6	70	86	10,2	8,1	12,5
1961	79,5	65	89	11,1	9,1	14,8
1966	80,67	72	88	9,17	7,5	11,1

Jahrgang	Spezifisches Gewicht			Titrierbare Säure		
	Grad Oechsle			Promille Säure		
	Mittelwert	Minima	Maxima	Mittelwert	Minima	Maxima
<b>Pinot blanc</b>						
1934	77,5	69	89	8,2	6,6	9,9
1937	76,0	60	84	9,7	7,3	11,5
1943	75,0	—	87	9,1	6,1	—
1947	75,1	64	87	6,5	5,2	7,7
1949	77,7	66	87	10,7	7,3	13,7
1961	75,5	68	82	9,4	6,7	13,0
1966	76,25	69	86	8,99	7,1	10,2
<b>Traminer</b>						
1942	83,4	—	90	7,2	6,5	—
1946	79,5	73	85	8,5	6,2	11,3
1948	79,2	70	87	8,2	7,1	10,6
1961	81,2	68	91	6,8	5,0	10,3
1964	85,9	79	98	5,7	4,2	6,5
1966	83,53	77	89	6,22	5,3	8,7
<b>Riesling *)</b>						
1934	74,5	62	89	9,6	7,2	12,7
1947	70,2	60	85	7,9	5,7	9,9
1948	73,2	60	85	11,0	8,5	14,3
1953	75,1	63	85	10,1	8,1	12,6
1957	67,5	59	76	15,6	13,1	18,7
1955	64,6	54	77	13,6	11,1	17,0
1958	65,4	55	74	14,4	11,4	17,4
1961	65,8	54	78	11,1	9,1	14,8
1966	67,85	56	81	10,63	8,3	13,5

\*) Eine verregnete Hauptlese brachte es mit sich, daß bei der Sorte Riesling das Verhältnis Mostgewicht : Säuregehalt stark verzerrt zu Tage tritt. Aus diesem Grunde ist es für diese Sorte besonders schwierig, Jahrgänge mit vergleichbaren Analysenwerten zu finden. Wir geben daher sämtliche Jahrgänge an, wo entweder das Mostgewicht bzw. der Säuregehalt einen vergleichbaren Wert darstellt.

## Mostgewicht in Öchslegraden

Sorte	1946 — 1945			1946 — 1955			1956 — 1965		
	Mittel	Minim.	Maxim.	Mittel	Minim.	Maxim.	Mittel	Minim.	Maxim.
Elbling	58,06	46,70	70,05	58,91	47,30	70,60	57,21	46,10	69,50
RieslingxSylv.	64,97	53,25	78,10	65,72	53,40	78,80	64,23	53,10	77,40
Auxerrois	67,99	59,00	77,70	69,39	59,00	79,80	66,60	59,00	75,60
Pinot blanc	69,68	59,90	78,50	70,43	59,70	79,70	68,94	60,10	77,30
Pinot gris	74,06	62,85	85,70	75,08	64,20	86,20	73,05	61,50	85,20
Riesling	68,08	56,85	79,75	70,19	58,60	81,30	65,97	55,10	78,20
Traminer	77,17	68,20	86,15	78,49	68,60	88,00	75,86	67,80	84,30

## Gesamtstärke in Promille ausgedrückt als Weinsäure

Sorte	1946 — 1965			1946 — 1955			1956 — 1965		
	Mittel	Minim.	Maxim.	Mittel	Minim.	Maxim.	Mittel	Minim.	Maxim.
Elbling	13,51	10,73	17,09	12,89	10,10	16,33	14,13	11,36	17,85
RieslingxSylv.	8,67	6,64	11,15	8,67	6,49	11,13	8,67	6,79	11,18
Auxerrois	9,82	7,42	12,25	9,65	7,32	11,80	9,99	7,52	12,71
Pinot blanc	11,45	9,10	13,63	11,25	9,03	13,26	11,65	9,18	14,01
Pinot gris	11,01	8,47	13,76	10,93	8,26	13,69	11,09	8,68	13,84
Riesling	13,11	10,14	16,57	12,45	9,39	15,64	13,78	10,90	17,50
Traminer	9,28	7,28	11,40	9,04	7,01	11,23	9,53	7,56	11,57

## Die Wein-Erntemengen seit 1947

Erntejahr	Fuderzahl
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
1965	11 300
1966	12 954

5jähriges Mittel 1962—1966 = 13 930  
 10jähriges Mittel 1957—1966 = 12 715  
 20jähriges Mittel 1947—1966 = 12 087

## Die Weinernte 1966

### A) Verteilung des Rebareals

In Hektar	Produktiv	Junganlagen	Gesamtfläche	in %
Genossenschaften	788	37,0	825	67,7
Privatbetriebe	379	15,0	394	32,3
<b>Total</b>	<b>1 167</b>	<b>52,0</b>	<b>1 219</b>	<b>100</b>

## B) Ernteergebnisse

Sorte	Hektar	Ertrag Fuder/ha	Fuder Wein
Elbling	379	15,3	5 795
Rivaner	504	9,1	4 583
Auxerrois	96	9,6	923
Riesling	132	9,9	1 310
Ruländer	23	6,1	140
Pinot blanc	10	6,6	66
Traminer	15	4,8	72
Sylvaner	6	7,7	46
Muscat und andere	2	9,5	19
<b>Total</b>	<b>1 167</b>	<b>11,1</b>	<b>12 954</b>

Auf Grund obenstehender Details wurden die nachfolgenden Jahrgangsmittelwerte für das gesamte Weinbaugebiet errechnet:

<b>Mittleres Mostgewicht aller Sorten:</b>	65,24 Grad
<b>Mittlere Gesamtsäure aller Sorten:</b>	10,00 Promille
Mittelwerte aller Sorten, ausschließlich Elbling:	
<b>Ernte:</b>	7 159 Fuder.
<b>Mostgewicht:</b>	68,51 Grad Ochsle
<b>Gesamtsäure:</b>	8,65 Promille Säure

## Schlußbemerkung

Es sei hier hervorgehoben, daß ohne die Mitarbeit des gesamten Personals der Weinbaustation diese Veröffentlichung nicht möglich gewesen wäre. Deshalb sei an dieser Stelle ihnen allen und besonders den Herren Jos. Huberty, Hauptassistent, Johny Vesque, Weinkontrolleur, René Wiltzius, Assistent und Jeannot Lindenlaub, Angestellter, herzlichst gedankt.

Remich, den 26. November 1966.

**Jos. Faber, Direktor der Weinbaustation.**