

Das Weinjahr 1967

und seine Ernteergebnisse



Veröffentlichung der
Staatlichen Weinbaustation
in Remich

Das Weinjahr 1967

und seine Ernteergebnisse

Veröffentlichung der
Staatlichen Weinbaustation
in Remich

I. Die Witterung

Da die Lese meistens, oder doch zum größten Teil, bis zum 1. November eines jeden Jahres beendet ist, betrachten wir die Periode vom 1. November 1966 bis zum 31. Oktober 1967. Wenn auch in vereinzelten Fällen die Traubenlese des Rieslings sich bis in den November hineinzieht, so ist aber der Vegetationszyklus immer im Oktober beendet.

a) Die Temperatur

Die Hälfte der Monate fiel zu warm aus, die anderen sechs Monate waren kälter als der langjährige Durchschnitt. Zu kalt waren die Monate November 1966 sowie die wichtigeren Monate April, Mai, Juni, August und September. Lediglich der Monat Juli fiel um 1,5 Grad wärmer als der Durchschnitt aus, ebenfalls der Monat Oktober, doch hiervon konnte die Pflanze nicht mehr profitieren. Die anderen Monate, die wärmer waren, gehören nicht mehr in die Vegetationsperiode; es sind die Monate Dezember, Januar, Februar und März. Es sind also vornehmlich die Wintermonate, was uns beweist, daß wir einen milden Winter zu verzeichnen hatten.

b) Die Niederschlagsmenge

Auch hier müssen wir feststellen, daß die Vegetationsmonate die regenreichsten waren. Im ganzen wurden 809,6 mm Regen in Remich aufgefangen. Damit liegt das Jahr rund 100 mm über der normalen Regenmenge. Der trockenste Monat war der Januar mit 15,5 mm, gefolgt vom April mit 23,1 mm. Der regenreichste Monat war der September mit 104,6 mm, was sich natürlich in der Qualität der Trauben bemerkbar machte. Im September 1966 wurden dagegen nur 14 mm Niederschlag gemessen. Hier nun die Niederschlagsmengen für die einzelnen Monate:

November 1966	54	mm
Dezember	83	mm
Januar 1967	15,5	mm
Februar	53,2	mm
März	55,8	mm
April	23,1	mm
Mai	92,4	mm
Juni	67,5	mm
Juli	74,2	mm
August	96,3	mm
September	104,6	mm
Oktober	90,0	mm

Somit haben wir seit 1964, wo es nur 457 mm Regen gab, drei regenreiche Jahre hintereinander gehabt.

c) Die Sonnenscheindauer

Vom 1. Mai bis zum 20. Oktober betrug die Sonnenscheindauer 1143 Stunden. Wir haben hierüber keine Vergleichszahlen. Wenn wir aber die Ergebnisse der Wetterstationen in unserer Nachbarschaft vergleichen, so dürfte das Defizit ungefähr 200 Stunden ausmachen. Die theoretische Sonnenscheindauer während dieser Periode beträgt 2 500 Stunden. Somit beträgt die wirkliche Sonnenscheindauer während der Vegetationsperiode 45,6 Prozent.

Für die einzelnen Monate haben wir folgende Stundenzahlen an Sonnenschein enregistriert:

Monat	Sonnenscheindauer in Stunden		%
	wirkliche	theoretische	
Mai	219	475	46
Juni	211	485	43
Juli	301	489	62
August	217	444	39
September	126	376	34
Oktober	87	330	27

Es bleibt zu bemerken, daß hier der ganze Monat Oktober angegeben wurde.

Der Monat Juli schneidet bei weitem am besten ab. Es war auch der Monat, der die höchste Durchschnittstemperatur aufwies. Während die Monate, die für die Qualität verantwortlich sind, eben versagt haben.

d) Die Bodentemperatur

Dieses Element bringen wir dieses Jahr zum ersten Male. Wir können hier keine Vergleiche anderer Jahre hinzuziehen, doch es ist bekannt, daß die Bodentemperatur ebenfalls ein wichtiger Faktor ist, besonders, wenn es sich um die Qualität der Trauben handelt. In nachstehender Tabelle bringen wir die Durchschnittstemperatur der einzelnen Monate in verschiedenen Tiefen:

Monat	Durchschnittstemperatur in der Tiefe von				
	5 cm	15 cm	30 cm	50 cm	100 cm
März	6,5	6,2	6,2	6,3	6,4
April	9,2	8,5	8,3	8,0	7,7
Mai	14,3	13,4	12,9	12,2	10,7
Juni	18,3	16,9	16,3	15,3	13,6
Juli	24,3	21,8	20,4	19,2	16,5
August	21,1	19,6	19,2	18,7	17,3
September	16,7	16,0	16,2	16,3	16,1
Oktober	13,1	13,1	13,7	14,1	14,6

Aus dieser Tabelle ist ersichtlich, daß die Tiefe von 5 cm direkt von der Lufttemperatur abhängig ist. In 15 cm Tiefe ändert die Temperatur schon nicht mehr so schnell. Dasselbe gilt auch für die Tiefe von 30 cm. Das ist der Bereich der Wurzeln. In 50 cm Tiefe wirkt sich die Lufttemperatur erst nach Wochen aus, während sie in einem Meter Tiefe einen noch größeren Rückstand aufweist. Der Boden, der sich normalerweise bis in den August hinein erwärmt, kühlte sich in den oberen Schichten schon zu diesem Zeitpunkt ab. Das kommt natürlich daher, daß auf den warmen Juli, der bei uns eine mittlere Temperatur von 19,8 Grad aufwies, von einem August mit nur mehr 17,0 Grad gefolgt wurde. Diese frühe Abkühlung des Bodens war der Qualität der Trauben nicht günstig, doch sie war eine unabänderliche Folge der kühleren und nassen Witterung im August und September.

Wenn die oberen Bodenschichten kühler sind als die tieferen, setzt der Vegetationszyklus aus. Im September war praktisch in allen Tiefen dieselbe Temperatur festzustellen, und im Oktober waren die oberen Schichten schon kühler als die unteren.

II. Der Vegetationsverlauf

A) Die phenologischen Merkmale

a) Das Tränen

Dieses Phänomen ist abhängig von der Bodentemperatur. Sobald die Bodentemperatur in Wurzelhöhe höher ansteigt als die tieferen Schichten, setzt das Tränen, auch Weinen genannt, ein. In diesem Jahre war dies Anfang April der Fall. Es ist das erste Zeichen vom beginnenden Leben im Frühjahr.

b) Das Schwellen der Rebaugen

Die Amerikanerreben kamen bei uns gegen den 17. April in die Wolle, das sind zwei Tage später als das letzte Jahr.

Am 19. April, als auch ein Teil der Augen im Traminer in den guten Lagen zu schwellen begonnen hatten, maßen wir am Boden —4,5 Grad Celcius. Diese niedrigen Temperaturen hielten einige Tage an. Am 22. April wurden sogar minus 5,5 Grad Celsius am Boden gemessen, doch dann wurde es wärmer. Bis Ende des Monats waren alle Augen in der Walle, dies sowohl in den Haupt- als auch in den Nebenlagen und bei allen Sorten.

c) Der Austrieb

Unter Austrieb versteht man den Tag, an dem 50 Prozent der Augen 2 cm lang sind. In den frühesten Lagen und bei den frühen Sorten war dies am 28. April der Fall. Der Austrieb zog sich sehr in die Länge, da am 4. Mai die Temperatur wieder sehr stark abfiel. Am Boden wurden minus 5 Grad und in zwei Meter Höhe minus 3 Grad Celsius in Remich gemessen. So kam es, daß in späten Lagen und bei den späteren Sorten der Austrieb erst gegen den 10., oder sogar erst gegen den 12. Mai erfolgte. Er zog sich 14 Tage hin, was einen ungleichen Austrieb zur Folge hatte.

Aus den Angaben der Lokalbeobachter errechneten wir folgende Daten:

Sorte	Frühe Lagen		Mittelfrühe Lagen		Späte Lagen	
	Schwellen	Austrieb	Schwellen	Austrieb	Schwellen	Austrieb
Elbling	15. 4.	30. 4.	18. 4.	4. 5.	21. 4.	7. 5.
Rivaner	17. 4.	1. 5.	18. 4.	6. 5.	22. 4.	8. 5.
Auxerrois	16. 4.	1. 5.	18. 4.	4. 5.	22. 4.	9. 5.
Pinot blanc	17. 4.	1. 5.	18. 4.	5. 5.	21. 4.	9. 5.
Pinot gris	16. 4.	30. 4.	19. 4.	4. 5.	22. 4.	8. 5.
Riesling	17. 4.	2. 5.	20. 4.	4. 5.	23. 4.	11. 5.
Traminer	16. 4.	29. 4.	17. 4.	2. 5.	20. 4.	8. 5.

Die extremen Daten sind in dieser Tabelle nicht angeführt, denn es handelt sich ja um den errechneten Durchschnitt, nach den Angaben der Lokalbeobachter. Die Tabelle aber zeigt, daß in den frühen Lagen alle Sorten vor dem 4. Mai, als der Frost erfolgte, ausgetrieben waren.

d) Der Gescheinansatz

Das Holz war allgemein gut ausgereift und man konnte sich einen starken Gescheinansatz erhoffen. Doch der Austrieb zog sich in die Länge und war daher ziemlich ungleich. Der Gescheinansatz war normal, je nach Lage und je nach Pflege, etwas besser oder auch etwas geringer. Den geringsten Ansatz hatte wohl der Elbling zu verzeichnen. Nach den hohen Erträgen im

Jahre 1966, der Durchschnittsertrag pro Hektar erreichte 153 hl, legte er nun eine Pause ein. Es ist dies eine seiner bekannten, aber schlechten Eigenschaften, die er besitzt. Nach dieser Ruhepause wird er wohl nächstes Jahr mehr bringen. In den anderen Sorten war der Gescheinansatz als normal zu bezeichnen.

e) Das Längenwachstum

Durch die kühle Witterung zu Beginn der Vegetation schleppte sich das Längenwachstum der Ruten hin. Mitte Mai zählte man im Durchschnitt vier entwickelte Blätter. Am 30. Mai waren es deren acht, während man im Jahre 1966 deren zwei mehr zählte. Also war ein Rückstand von einer Woche am 1. Juni zu verzeichnen.

f) Die Traubenblüte

Sie begann an dem Tage, wo sie letztes Jahr beendet war. Am 22. Juni standen die Amerikanerreben in voller Blüte, an diesem Tage begann die Blüte in den guten Lagen. In manchen Fällen war sie bis zum 26. beendet, doch fiel die Temperatur nun sehr stark ab, nachdem es an drei vorhergehenden Tagen 30 Grad im Schatten gab. Am 27. Juni wurden nur mehr 16 Grad gemessen. Gottseidank wurde es nach zwei Tagen wiederum wärmer, so daß in den guten Lagen die Traubenblüte am 1. Juli überall beendet war. Es wurden wiederum 30 Grad gemessen. In den späteren Lagen, wo die Traubenblüte nach dem Temperatursturz einsetzte, war sie dann bis zum 4. Juli vorüber. Im ganzen dauerte sie zwölf Tage und überall dort, wo sie sich über die kühleren Tage hinzog, wurden Verrieselungsschäden festgestellt. Das war besonders in den mittelfrühen Lagen und im Elbling der Fall. Der Winzer mußte noch einmal einen Verlust hinnehmen. Die ganz frühen und die späteren Lagen hatten nicht unter der Verrieselung zu leiden, oder doch wenigstens nicht so viel. Somit war ein Rückstand von zwölf Tagen auf 1966 zu verzeichnen. Auf ein normales Jahr aber war der Rückstand nur vier Tage.

Frühe Lagen		Mittelfrühe Lagen		Späte Lagen	
Beginn	Ende	Beginn	Ende	Beginn	Ende
22. 6.	1. 7.	24. 6.	3. 7.	28. 6.	4. 7.

Mit geringen Abweichungen gilt dies für alle Sorten. Es sind Durchschnittswerte, ohne die Extreme, die nach den Angaben der Lokalbeobachter errechnet wurden.

g) Die Erbsengröße

Die Trauben haben den »Hang«, sagt der Winzer, wenn die Beeren Erbsengröße erreicht haben. Die Traube, die nach der Blüte aufrecht stand, neigt sich mit zunehmendem Gewicht immer mehr, bis sie nach unten hängt. Schrotkorngröße hatten die Beeren sofort nach der Blüte erreicht. Die Witterung war sehr warm und feucht, der Monat Juli brachte ideale Wachstumsbedingungen für die Rebe. Mitte Juli hatte der RieslingxSylvaner schon den »Hang«. Die anderen Sorten folgten schnell nach. Der Rückstand auf das vergangene Jahr war fast komplett aufgeholt. Am 18. Juli wurde die absolut höchste Temperatur des Jahres gemessen, es waren 31,4 Grad im Schatten in 2 m Höhe.

h) Das Weichwerden

Die Traubenbeeren werden weich, sie »kommen in den Wein«, sagt die Winzersprache. Von diesem Moment an wird Zucker gebildet. Macht man eine Mostprobe, so stellt man 25 Grad Ochsle fest. Von nun an steigt das Mostgewicht jeden Tag. In diesem Jahre war dies beim RieslingxSylvaner Mitte August der Fall. Man durfte also auf eine gute Qualität hoffen. Doch leider wurde es bald kühler, die Witterung blieb nicht mehr so günstig. Wie alljährlich begannen wir mit den Mostproben am 1. September. Die Mostgewichte werden mit dem Refraktometer bestimmt.

RieslingxSylvaner	55 Grad Ochsle	15,2 Promille Säure
Elbling	35 Grad Ochsle	27,8 Promille Säure
Auxerrois	45 Grad Ochsle	22,0 Promille Säure
Pinot blanc	40 Grad Ochsle	25,5 Promille Säure
Pinot gris	51 Grad Ochsle	24,8 Promille Säure
Riesling	33 Grad Ochsle	30,9 Promille Säure
Traminer	50 Grad Ochsle	25,2 Promille Säure

Im Vergleich zum Jahre 1966 lagen die Mostgewichte am 1. September 1967 alle höher. Man durfte immer noch auf eine gute Qualität der Trauben hoffen, doch die Witterung, die im August noch einigermaßen günstig war, ließ im September viel zu wünschen übrig.

Am 15. September wurden folgende Werte gefunden:

RieslingxSylvaner	67 Grad Ochsle	11,7 Promille Säure
Ebling	51 Grad Ochsle	20,8 Promille Säure
Auxerrois	55 Grad Ochsle	17,0 Promille Säure
Pinot blanc	57 Grad Ochsle	21,0 Promille Säure
Ruländer	59 Grad Ochsle	22,8 Promille Säure
Riesling	46 Grad Ochsle	26,6 Promille Säure
Traminer	60 Grad Ochsle	18,4 Promille Säure

Die Mostgewichte hatten noch zugenommen, aber die Säuren hatten noch nicht so abgenommen, wie das sonst der Fall war. Hier hatte sich schon der Sonnenscheinmangel bemerkbar gemacht. Nun folgte der Regen, die Trauben gingen schnell in Fäulnis über, die Mostgewichte stiegen nicht mehr an und die Säuren fielen nur sehr langsam.

i) Die Traubenlese

Sie begann zögernd am 18. September, um nach den beiden Regentagen am 21. und 22. September dann aber schlagartig einzusetzen. Es folgten noch viele Regentage und die Winzer versuchten an den trockeneren Tagen, ihre Trauben zur Kelter zu bringen. Durch diese starken Regenfälle gab es selbstverständlich Qualitätseinbußen und auch Mengenverluste. Die Weinbaustation hatte folgende Mostergebnisse:

Sorte	Lesedaten	Ochsle	Säure	Reifegrad
RieslingxSylvaner	25. 26. September	67	11,7	57
Auxerrois	10. 11. 12. Oktober	64	10,6	60
Ruländer	13. 14. Oktober	77	10,9	71
Pinot blanc	16. 17. Oktober	73	11,7	62
Traminer	18. Oktober	71	10,5	67
Riesling	23. Oktober	70	13,2	53

Der RieslingxSylvaner hatte sich seit dem 15. September nicht mehr verbessert. Diese Sorte hatte ihren Vegetationszyklus abgeschlossen. Durch ein längeres Hängenlassen hätte man noch größere Verluste durch den Botrytis-Pilz in Kauf nehmen müssen.

Die Lese zog sich bis zum 25. Oktober hin. Einzelne Parzellen wurden allerdings noch nach Allerheiligen gelesen, ich glaube jedoch nicht, daß die Qualität sich verbessern konnte.

Mit einer Lesedauer von 38 Tagen entspricht dies einer normalen Zeitspanne. Meistens dauert die Lese eher etwas länger.

B) Die Pilzkrankheiten

Wie in den letzten Jahren trat auch dieses Jahr der Rote Brenner (Säng) nur ganz vereinzelt auf. Es gibt fast jedes Jahr einige Stellen in unserem Weinbaugebiet, die von ihm befallen werden, doch sind es deren viel weniger als früher. In diesen Weinbergen sollen die Winzer vom vierten Blatt ab eine Bekämpfung vornehmen, die nach weiteren vier Blättern wiederholt werden soll. Da es sich um einen sogenannten Schwä-

chepilz handelt, sollen diese Weinberge auch besser gedüngt werden, wenn möglich mit Stallmist. Zudem soll das abgefallene Laub im Herbst untergepflügt werden.

Trotz der vielen Regenfälle entwickelte sich der *Peronospora*-Pilz nicht sehr stark. Eine erste Infektion wurde uns am 3. Juli gemeldet. An dem Tage fielen 28 mm Regen und da die meisten Winzer ihre erste Nachblütespritzung vor diesem Datum durchgeführt hatten, konnte sich der Pilz nur langsam verbreiten. Es gab befallene Blätter und auch Trauben, der Schaden aber war nicht nennenswert. Es waren die Parzellen, die erst später gespritzt wurden.

Oidium trat vereinzelt auf, besonders in der Nähe von ungepflegten Weinbergsdrieschen. Stellenweise wurde sogar wieder mit Schwefel gestäubt. Aber auch durch diesen Pilz kam es zu keinem Schaden.

Von allen Pilzkrankheiten ist der *Botrytis*-Pilz der gefürchtetste und dies mit Recht. Manche Winzer hatten wohl eine Spätbehandlung der Trauben durchgeführt, doch die starken Regenfälle im September führten zu einer massiven Attacke dieses Pilzes und verschonten auch die nachbehandelten Trauben nur zu einem geringen Teil. Die Auswirkung dieser Infektionen waren Mengeneinbußen und Qualitätsverminderung. Selbst Sorten, die sonst nicht so sehr von diesem Pilz befallen werden, gingen in Fäulnis über. Es gibt heute wohl Mittel, die eine geringe Wirkung auf diesen Pilz haben, es gibt aber leider noch keines, das den Befall ganz verhindern könnte.

Die Schwarzfleckkrankheit wird durch einen Pilz »*phomopsis viticola*« hervorgerufen. Dieser Pilz tritt seit einigen Jahren besonders in RieslingxSylvaner-Anlagen und an feuchten und kühlen Stellen auf. Er ruft ein vorzeitiges Vergilben und Eintrocknen der Blätter hervor. Im Frühjahr treiben nicht alle Augen aus, was natürlich eine Ertragsverminderung bedeutet. Auch hier gibt es keine anerkannten Behandlungsmittel, es empfiehlt sich, im Frühjahr zwischen Augenschwellen und Austrieb, eine Behandlung mit organischen Fungiziden durchzuführen, d. h. in den Parzellen, wo die Krankheit dieses Jahr auftrat.

C) Die Rebschädlinge

Sie machten kaum von sich sprechen, was wahrscheinlich darauf zurückzuführen ist, daß bei fast jedem Spritzen ein Gift unter die Brühe beigemischt wird.

Ackereule und Dickmaulrübler traten nicht auf, wenigstens wurde uns dieses Jahr nichts von ihnen gemeldet.

Pocken- und Kräuselmilben hatten sich etwas verbreitet, besonders die erstgenannte Milbe trat stärker auf, was wahrscheinlich auf das langsame Wachstum zu Beginn der Vegetation zurückzuführen ist. Das Ausmaß der Schädigungen war unbedeutend.

Heu- und Sauerwurm waren nicht zu finden. Der Flug der Motten der ersten wie der zweiten Generation war so unbedeutend, daß eine besondere Bekämpfung überflüssig wurde.

Die Rote Spinne, die im Herbst 1966 stellenweise auftrat, zeigte sich dieses Jahr nicht. Schuld daran waren die starken Regenfälle. Diese Milbe tritt nur in den trockeneren Jahren auf.

Die Wespen und Mücken hatten ihre helle Freude an den angefaulten Trauben. Obschon sie in diesem Herbst nicht so verbreitet waren wie im vergangenen Herbst, werden sie doch manchmal zu einer Plage und sie richten besonders in qualitativer Hinsicht Schaden an, der sich natürlich schwer abschätzen läßt. Es steht dem Winzer aber leider kein Mittel zur Verfügung, um diese Schädlinge zu bekämpfen. Ihre Bekämpfung gestaltet sich auch umso schwieriger, da sie ja erst nach dem Reifen der Trauben auftreten und man daher ja nur Mittel verwenden könnte, die geruchs- und geschmacksfrei sind und die spätere alkoholische Gärung in keiner Weise beeinträchtigen dürfen.

Auch die Stare vermehren sich immer mehr. In diesem Herbst gab es wiederum große Schwärme, die in die Weinberge einfielen und dort ihr Vernichtungswerk ausführten. Wieviel Fuder Wein auf diese Weise jedes Jahr verloren gehen, ist schwer zu erraten, aber es ist ja nicht nur der quantitative Verlust, denn die Vögel fressen ja die reifsten Beeren, und es sind die reifsten Beeren, die abfallen, auch die Qualität wird verringert. Es wurde schon genügend hierüber geschrieben, aber das Problem der Stare bleibt bestehen. Was soll geschehen?

Ein großherzoglicher Beschluß vom 29. Juni 1967 besagt, daß die Jagd auf Stare vom 15. Juni bis zum 31. Juli und vom 15. September bis zum 31. Oktober erlaubt ist, aber nur mit Feuerwaffen. Der Jäger muß also im Besitz eines Jagdscheines sein. Doch dieser Beschluß scheint der Rechtslage nicht genügend Rechnung zu tragen. Es bleiben Unklarheiten und Unsicherheiten bestehen. Es soll nun vom Innenministerium ein neuer Beschluß gefaßt werden, um alle Unklarheiten zu beseitigen.

Daneben können noch andere Methoden angewandt werden, um die Stare zu verschrecken, wie Schreckkanonen, Platzpatronen, oder der Angstschrei oder Todesschrei der Stare auf Ton-

band aufgenommen. Es hat sich auch gezeigt, daß dort, wo noch Habichte anzutreffen sind, die Stare sich nicht zeigen. Es wäre doch interessant zu versuchen, solche Habichte im Weinbaugebiet abzusetzen. Der Schutz der Trauben mit Nylonnetzen ist umständlich aber sicher. Um der Plage Herr zu werden, müssen m. E. Vernichtungsaktionen großen Ausmaßes in Zusammenarbeit mit dem Ausland durchgeführt werden.

D) Die Schädigungen

Winterfröste gab es keine. Die niedrigste Temperatur wurde am 10. Januar mit minus 13,5 Grad gemessen.

Die Frühjahrsfröste aber richteten lageweise Schäden an. Am 19. und 22. April gab es Frost. Nur in den Hauptlagen und bei den ganz frühen Sorten (Traminer) gab es Schaden, da hier die Augen schon in der Walle waren. In den Nebelagen waren zu diesem Zeitpunkt die Reben noch so weit in der Entwicklung zurück, als daß es Schäden hätte geben können. Am 4. Mai sank die Temperatur noch einmal unter den Gefrierpunkt und manche Lagen wurden schwer geschädigt. Das erste Mal war es trocken, doch dieses Mal gingen am Vorabend Regen- und Schneeschauern nieder, die Reben trockneten nicht mehr ab. Stellenweise bildete sich Nebel, doch die Nebeldecke war nicht überall stark genug, um ein Erfrieren zu verhindern. Im Gegenteil, an manchen Orten verschwand der Nebel wieder und die Reben erfroren. Hauptsächlich auf dem Bann Wormeldingen wurden uns Schäden bis zu 80 Prozent gemeldet. Ähnliche Schäden gab es auf den Bännen verschiedener Nebenortschaften. Da der Schaden aber ganz ungleich verteilt war, war es sehr schwierig, genaue Erhebungen durchzuführen. Auf die ganze Mosel übertragen, erreichten die Verluste keine zehn Prozent. Einzelne Betriebe aber erlitten bis zu 80 Prozent Verluste.

Manche Frostschutzanlagen wurden in Betrieb gesetzt und hatten gute Erfolge zu buchen. Obschon die Augen kaum ausgetrieben waren, konnten durch die Berieselungsanlagen größere Verluste vermieden werden. Dies war auf die Tatsache zurückzuführen, daß es sich bei diesem Frost um einen regelrechten Strahlungsfrost bei kompletter Windstille handelte.

Frühfröste traten am 20. Oktober auf, aber das Laub wurde nur in Frostlagen in Mitleidenschaft gezogen. In den guten Lagen blieb das Laub noch weiterhin grün. Zu diesem Zeitpunkt war aber die Lese bis auf den größten Teil des Rieslings beendet, zu Schädigungen an den Trauben kam es nicht.

Chlorose gab es auch dieses Jahr, doch nicht mehr und nicht weniger als in anderen Jahren. Sie ist bei uns meistens

auf schlechte Bodenverhältnisse zurückzuführen. Es ist eine Erscheinung der schweren, tonhaltigen Böden, die sich nur schwer erwärmen. In diesen Böden müßten Drainagen angelegt werden, damit das Wasser abziehen kann. Weil dies meistens schwer durchführbar ist, soll mit anderen Mitteln eine Bodenverbesserung und eine Bodenlockerung versucht werden.

Es bleibt aber hervorzuheben, daß die Reben in diesem Sommer ein saftiges Grün aufzuweisen hatten. Wärme und Feuchtigkeit wechselten ab und bildeten somit günstige Bedingungen für das Wachstum.

In diesem Jahr gab es wiederum Hagelschaden. Es fiel Hagel an verschiedenen Tagen und auch auf verschiedenen Bännen. Am schwersten getroffen wurde wohl der Raum Stadtbredimus, wo die Verluste vereinzelt 50 Prozent erreichten. In den meisten Weinbergen aber blieben die Verluste unter zehn Prozent und oft wuchs der Schaden bis zum Herbst ganz aus. Trotzdem haben die Versicherungsgesellschaften in die Börse gegriffen, um die Winzer zufrieden zu stellen. Man kann sich fragen, ob der Fonds viticole nicht eine Versicherung für das gesamte Weinbaugesamt abschließen könnte, wobei die Schäden unter 10 oder sogar 20 Prozent nicht berücksichtigt würden. Diese Schäden könnte der einzelne Winzer dann noch individuell decken.

Verbrennungen durch unsachgemäße Anwendung der Spritzmittel treten jedes Jahr auf, doch werden sie immer weniger, da Kupfer kaum mehr angewandt wird. Meistens rühren die Verbrennungen von einer Überdosis Schwefel her.

Schädigungen durch die Anwendung von Unkrautbekämpfungsmittel gibt es ebenfalls jedes Jahr, obschon eigentlich jeder die Gefahr kennen müßte.

III. Die Quantität

Nach Angaben der Produzenten und Weinhändler gab es 1967 genau 124 400 hl, das sind acht Prozent weniger als der zehnjährige Durchschnitt.

Nachdem der Gescheinansatz normal war, mit Ausnahme des Elblings, gab es einen Spätfrost, der einen Teil der Gescheine zerstörte, es gab Verrieselungsschäden während der Blüte, ein Teil wurde vom Hagel zerstört und schließlich ging ein Teil durch den Botrytis-Pilz verloren. Dank der günstigen Wachstumsbedingungen während der Sommermonate wuchsen die Trauben schön heran und so blieb unsere erste Schätzung von rund 12 000 Fuder bestehen. Das Holz war ebenfalls gut heran-

gereift. Wären die verschiedenen Schäden nicht aufgetreten, so wären wohl zwischen 14 000 bis 15 000 Fuder geerntet worden, was bei dem heutigen Stand der Rebkultur bei uns als eine normale Ernte anzusehen ist. Trotzdem dürften wir mit diesem Ernteergebnis zufrieden sein.

Sorte	Areal in Prozent		Menge Wein in Prozent	
	1967	1966	1967	1966
Elbling	32,5	32,4	35,7	44,5
Rivaner	43,5	43,2	46,8	35,5
Riesling	11,1	11,3	8,4	10,2
Auxerrois	8,2	8,2	6,2	7,1
Ruländer	2,0	2,0	1,1	1,1
Pinot blanc	0,9	0,9	0,6	0,5
Traminer	1,2	1,3	0,7	0,5
Andere	0,6	0,7	0,5	0,6

Obenstehende Tabelle gibt uns das Areal und die Menge an geerntetem Wein in Prozent an. Zum Vergleich haben wir die Zahlen von 1966 herangezogen. Dabei stellen wir fest:

1. Das Areal der beiden Konsumweinsorten ist von 75,6 auf 76 Prozent des Areals angestiegen.
2. Die geerntete Menge stieg von 80 auf 82,5 Prozent.
3. Elbling und RieslingxSylvaner sind den größten Produktionsschwankungen ausgesetzt.

Den Kommentar zu diesen Punkten kann wohl jeder selbst machen. Trotzdem möchte ich die Aufmerksamkeit der Winzer und Verantwortlichen darauf hinweisen, daß es bedenklich stimmt, wenn das Areal unserer Edelsorten zurückgeht zu Gunsten der Konsumweinsorten, und dies an der Schwelle der Realisation der EWG!

IV. Die Qualität

Es ist immer ein schwieriges Unterfangen, etwas über die Qualität der Weine auszusagen. Wir haben einerseits die Trauben, sie sind zuckerarm oder zuckerreich, säurearm oder säurereich, andererseits haben wir den Wein. Aus Überlieferung nehmen wir an, daß zuckerreiche Trauben einen guten Wein liefern, oder daß ein säurereicher Wein einen geringeren Wein abgibt. Aber dies ist nur bedingt richtig, besonders in unserem nördlichen Klima. Neben dem Traubengut spielt die Behandlung des Mostes eine große Rolle. Die alkoholische Gärung ist ein biologischer Vorgang, der ebenfalls mit ausschlaggebend für die spätere Qualität des Weines ist, und schließlich kommt die Behandlung des Weines von der Gärung bis zur Flaschenfüllung noch hinzu.

Zuerst werden wir versuchen, die Qualität der Trauben zu analysieren. Hierzu bedienen wir uns der meteorologischen Daten und nachher die Mostanalyse.

In der nachstehenden Tabelle finden wir in der ersten Kolonne den Jahresdurchschnitt der Temperatur.

In der zweiten Kolonne figurieren die Anzahl an Tagen vom Austrieb an gezählt bis zum Ende der Vegetation. Diese Periode war dieses Jahr ziemlich kurz, da einmal der Austrieb spät erfolgte und ein Frühfrost die Vegetationsperiode beendete. Doch will das nicht alles sagen, zumal wir zwei günstige Monate während der Wachstumsperiode hatten.

Die Summe der Temperatur während der Vegetationsperiode ist in Kolonne 3 angeführt, sie ist dadurch niedrig, da die Vegetationsperiode kurz war.

Die Summe der Temperatur über dem Vegetationsnullpunkt ist in Kolonne 4 eingetragen. Das sind eigentlich die erste Werte von Bedeutung. Vergleichbare Werte finden wir hier in den Jahren 1955, 1961 und 1962.

Das Ergebnis aus der Multiplikation der Zahl aus Kolonne 4 mit der theoretisch möglichen Sonnenscheindauer während der Vegetationsperiode finden wir in Kolonne 5. Vergleichbare Zahlen sind in den Jahren 1954, 1958, 1960, 1962, 1963 anzutreffen. Das sind Jahre, die z. T. geringe Weine lieferten wie 1954 und 1960, oder auch gute Weine wie 1958 und 1962.

Die Regenmenge, die während der Zeit vom 15. April bis zum 31. August in Remich aufgefangen wurde, ist in der Kolonne 6 enthalten.

Die meisten vergleichbaren Werte sind wohl beim Jahre 1955 anzutreffen.

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
1965	8,9	167	2 431	961	2,59	385
1966	9,9	178	2 795	1 229	3 31	354
1967	9,8	169	2 630	1 143	2,80	330
φ	9,2	186	2 829	1 168	3,13	314

Die in Fettdruck angegebenen Zahlen sind mit denen des Jahrgangs 1967 zu vergleichen.

Reifegrade

Jahr	Elbling	RxS	Auxerrois	Pinot	Ruländer	Riesling	Traminer	φ	ohne Elbling
1948	52	70	78	64	77	66	96	60	72
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
1965	23	52	44	46	48	24	58	30	35
1966	52	84	87	85	88	64	134	65	80
1967	40	54	57	52	55	46	62	48	53
φ	44	75	72	63	69	55	89	56	68

In der vorstehenden Tabelle sind die Reifegrade der letzten 20 Jahre aufgeführt. Das Jahr, das hier am nächsten an das von 1967 herankommt, ist dasjenige von 1963, aber auch Jahre wie 1958 oder 1955 haben ähnliche Werte aufzuweisen.

Die in Fettdruck angegebenen Reifegrade sind mit denen des Jahres 1967 vergleichbar.

Die Reifegrade werden nach folgender Formel ausgerechnet:

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

Je näher diese Zahl an 100 herankommt, desto reifer war die Traube.

Nach Betrachtung dieser Tabellen kommt man zu dem Schluß, daß wir es mit Trauben zu tun hatten, die nur eine durchschnittliche Reife erlangt hatten. Maßgeblich hat dazu die relativ hohe Säure beigetragen. Schlecht für die Qualität der Trauben war der hohe Anteil an faulen Trauben, der Fäulnis wurde hier nicht Rechnung getragen, doch muß sie erwähnt werden.

Es gibt aber noch andere Elemente, die für die Qualität der Trauben verantwortlich sind, doch sie lassen sich nicht erfassen, deshalb wenden wir uns nun dem 67er Wein zu.

Die Säure konnte leicht durch geeignete Kellermaßnahmen reduziert werden. Dadurch konnte die Qualität also verbessert werden. Der Most der stark angefaulten Trauben konnte vorgeklärt werden, das den späteren Wein dadurch reintoniger gestaltete. Schließlich muß noch erwähnt werden, daß durch die günstigen Wachstumsbedingungen während der Vegetation viele Nährstoffe von der Pflanze aufgenommen werden konnten. Daher erklärt sich auch die hohe Säure, die später im Herbst durch ungenügenden Sonnenschein nicht mehr in dem Maße abgebaut werden konnte, wie man es sich erwartet hatte. Es muß aber auch hervorgehoben werden, daß der Extraktgehalt der 67er Weine sehr hoch ist, was ebenfalls für eine bessere Qualität spricht. Es soll auch noch angeführt werden, daß die Gärung in sozusagen allen Fällen sehr ruhig verlief.

Momentan sind die jungen Weine alle abgestochen. Der Kenner kann feststellen, daß die Weine bei richtiger Behandlung ein besseres Bild geben, als dies aus diesen oben angeführten Zahlen hervorgehen könnte.

Wir haben versucht, den Jahrgang 1967 objektiv und kritisch zu betrachten und hoffen, daß sein Wein gute Laune und Frohsinn verbreitet, so wie sein Vorgänger.

Ergebnisse der Mostuntersuchungen des Jahrganges 1967

Durchschnittswerte

An der Weinbaustation in Remich wurden während dem 1967er Herbst insgesamt 1 125 Moste auf das spezifische Gewicht sowie den Säuregehalt untersucht. 1 082 Proben, die einer fertigen Weinmenge von 9 954 570 Liter entsprechen, bei einer Ernte von 12 440 000 Liter Wein = 80,02 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 Gesamtsäuren, wurden unter Zugrundelegung der betreffenden Mostmengen nach den entsprechenden Zucker- resp. Säureeinheiten errechnet.

Lesedaten vom 1967er Herbst

Traubensorte	Lesebeginn *)	Periode der Hauptlese	Leseschluß *)
Rivaner	18. Sept.	21. Sept. — 29. Sept.	2. Okt.
Elbling	27. Sept.	2. Okt. — 9. Okt.	14. Okt.
Auxerrois	28. Sept.	2. Okt. — 9. Okt.	12. Okt.
Pinot blanc	29. Sept.	3. Okt. — 7. Okt.	18. Okt.
Ruländer	29. Sept.	3. Okt. — 9. Okt.	12. Okt.
Traminer	6. Okt.	9. Okt. — 14. Okt.	18. Okt.
Riesling	9. Okt.	12. Okt. — 23. Okt.	25. Okt.

*) Unter Ausschluß von bedingten Sonderfällen

Lesedauer

1967	18. September	—	25. Oktober	=	38 Tage
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 426 Proben ermittelt, die einer fertigen Weinmenge von 4 780 664 Liter entsprechen. Bei einer Ernte von 5 828 606 Liter ergibt dies, daß 82,02 Prozent der angefallenen Weinmenge mostanalytisch erfaßt wurden. Die festgestellten Mostgewichte und Säuregehalt schwankten zwischen 45 bis 76 Grad Öchsle und 9,2 bis 13,3 Promille titrierbare Säure.

Mittleres Mostgewicht:	58,76 Grad
Mittlerer Säuregehalt:	10,82 Promille

Klassifizierung:

a) Mostgewichte (nach Zuckereinheiten)

Unter 50 Grad Öchsle	=	0,03 Prozent
von 50 bis 55 Grad incl.	=	15,36 Prozent
von 56 bis 60 Grad incl.	=	51,94 Prozent
von 61 bis 65 Grad incl.	=	27,65 Prozent
von 66 bis 70 Grad incl.	=	4,87 Prozent
über 70 Grad Öchsle	=	0,15 Prozent
		<hr/>
		100,00 Prozent

b) Gesamtsäure (nach Säureeinheiten)

Unter 9,5 Promille Säure	=	0,30 Prozent
von 9,5 bis 10,5 Promille incl.	=	34,38 Prozent
von 10,6 bis 11,5 Promille incl.	=	48,30 Prozent
von 11,6 bis 12,5 Promille incl.	=	15,99 Prozent
über 12,5 Promille Säure	=	1,03 Prozent
		<hr/>
		100,00 Prozent

ELBLING

Die nachfolgenden Durchschnittswerte nach Zucker- und Säureeinheiten berechnet, wurden aus 218 Proben ermittelt, die einer fertigen Weinmenge von 3 492 324 Liter entsprechen. Bei einer Ernte von 4 447 373 ergibt dies, daß 78,52 Prozent der angefallenen Weinmenge mostanalytisch erfaßt wurden. Die festgestellten Mostgewichte und Säuregehalte schwankten zwischen 48 und 70 Grad Öchsle und 11,7 bis 19,0 Promille Säure.

Mittleres Mostgewicht:	58,30 Grad
Mittlerer Säuregehalt:	14,74 Prozent

Klassifizierung:

a) Mostgewichte (nach Zuckereinheiten)

Unter 50 Grad Öchsle	= 0,02 Prozent
von 50 bis 55 Grad incl.	= 13,92 Prozent
von 56 bis 60 Grad incl.	= 64,69 Prozent
von 61 bis 65 Grad incl.	= 18,96 Prozent
über 65 Grad Öchsle	= 2,41 Prozent

100,00 Prozent

b) Gesamtsäure (nach Säureeinheiten)

Unter 12,0 Promille Säure	= 0,66 Prozent
von 12,0 bis 13,5 Promille incl.	= 9,37 Prozent
von 13,6 bis 15,0 Promille incl.	= 50,67 Prozent
von 15,1 bis 16,5 Promille incl.	= 36,49 Prozent
von 16,6 bis 18,0 Promille incl.	= 2,73 Prozent
über 18 Promille Säure	= 0,08 Prozent

100,00 Prozent

AUXERROIS

Die nachfolgenden Durchschnittswerte nach Zucker- und Säureeinheiten berechnet, wurden aus 136 Proben ermittelt, die einer fertigen Weinmenge von 638 016 Liter entsprechen. Bei einer Ernte von 771 010 Liter ergibt dies, daß 82,75 Prozent der angefallenen Weinmenge mostanalytisch erfaßt wurden. Die festgestellten Mostgewichte und Säuregehalte schwankten zwischen 53 bis 78 Grad Öchsle und 9,2 bis 16,00 Promille titrierbare Säure.

Mittleres Mostgewicht:	64,47 Grad
Mittlerer Säuregehalt:	11,32 Promille

Klassifizierung:

a) Mostgewicht (nach Zuckereinheiten)

Unter 55 Grad Ochsle	=	0,23 Prozent
von 55 bis 60 Grad incl.	=	6,55 Prozent
von 61 bis 65 Grad incl.	=	52,83 Prozent
von 66 bis 70 Grad incl.	=	38,39 Prozent
von 71 bis 75 Grad incl.	=	1,61 Prozent
über 75 Grad Ochsle	=	0,39 Prozent
		<hr/>
		100,00 Prozent

b) Gesamtsäure (nach Säureeinheiten)

Unter 9,5 Promille Säure	=	0,92 Prozent
von 9,5 bis 11,0 Promille incl.	=	43,79 Prozent
von 11,1 bis 13,0 Promille incl.	=	48,79 Prozent
von 13,1 bis 14,5 Promille incl.	=	4,98 Prozent
über 14,5 Promille Säure	=	1,52 Prozent
		<hr/>
		100,00 Prozent

PINOT BLANC

Die nachfolgenden Durchschnittswerte, nach Zucker- und Säureeinheiten berechnet, wurden aus 28 Proben ermittelt, die einer fertigen Weinmenge von 58 162 Liter entsprechen. Bei einer Ernte von 66 616 Liter ergibt dies, daß 87,30 Prozent der angefallenen Weinmenge mostanalytisch erfaßt wurden. Die festgestellten Mostgewichte und Säuregehalte schwankten zwischen 60 bis 75 Grad Ochsle und 10,6 bis 15,1 Promille titrierbare Säure.

Mittleres Mostgewicht:	66,38 Grad
Mittlerer Säuregehalt:	12,76 Promille

Klassifizierung:

a) Mostgewichte (nach Zuckereinheiten)

Unter 63 Grad Ochsle	=	25,42 Prozent
von 63 bis 66 Grad incl.	=	25,19 Prozent
von 67 bis 70 Grad incl.	=	20,04 Prozent
von 71 bis 73 Grad incl.	=	26,93 Prozent
über 73 Grad Ochsle	=	2,42 Prozent
		<hr/>
		100,00 Prozent

b) Gesamtsäure (nach Säureeinheiten)

Unter 11,5 Promille Säure	=	5,50 Prozent
von 11,5 bis 12,5 Promille incl.	=	30,19 Prozent
von 12,6 bis 13,5 Promille incl.	=	53,83 Prozent
über 13,5 Promille Säure	=	10,48 Prozent
		<hr/>
		100,00 Prozent

RULÄNDER

Die nachfolgenden Durchschnittswerte, nach Zucker- und Säureeinheiten berechnet, wurden aus 49 Proben ermittelt, die einer fertigen Weinmenge von 112 423 Liter entsprechen. Bei einer Ernte von 141 355 ergibt dies, daß 79,53 Prozent der angefallenen Weinmenge mostanalytisch erfaßt wurden. Die festgestellten Mostgewichte und Säuregehalte schwankten zwischen 55 bis 83 Grad Öchsle und 10,3 bis 15,3 Promille titrierbare Säure.

Durchschnittliches Mostgewicht:	69,64 Grad
Durchschnittlicher Säuregehalt:	12,57 Promille

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

Unter 60 Grad Öchsle	=	2,31 Prozent
von 60 bis 65 Grad incl.	=	11,38 Prozent
von 66 bis 70 Grad incl.	=	40,69 Prozent
von 71 bis 75 Grad incl.	=	36,10 Prozent
von 76 bis 80 Grad incl.	=	7,31 Prozent
über 80 Grad Öchsle	=	2,21 Prozent
		<hr/>
		100,00 Prozent

b) Gesamtsäure (nach Säureeinheiten)

Unter 10,5 Promille Säure	=	1,38 Prozent
von 10,5 bis 11,5 Promille incl.	=	10,53 Prozent
von 11,6 bis 12,5 Promille incl.	=	28,56 Prozent
von 12,6 bis 13,5 Promille incl.	=	44,46 Prozent
von 13,6 bis 14,5 Promille incl.	=	13,12 Prozent
über 14,5 Promille Säure	=	1,95 Prozent
		<hr/>
		100,00 Prozent

TRAMINER

Die nachfolgenden Durchschnittswerte, nach Zucker- und Säureeinheiten berechnet, wurden aus 33 Proben ermittelt, die einer fertigen Weinmenge von 57 800 Liter entsprechen. Bei einer Ernte von 87 272 Liter ergibt dies, daß 66,22 Prozent der angefallenen Weinmenge mostanalytisch erfaßt wurden. Die festgestellten Mostgewichte und Säuregehalte schwankten zwischen 56 bis 76 Grad Ochsle und 9,8 bis 15,1 Promille Säure.

Mittleres Mostgewicht:	69,92 Grad
Mittlerer Säuregehalt:	11,28 Promille

Klassifizierung:

a) Mostgewichte (nach Zuckereinheiten)

Unter 60 Grad Ochsle	= 1,38 Prozent
von 60 bis 65 Grad incl.	= 2,42 Prozent
von 66 bis 70 Grad incl.	= 42,47 Prozent
von 71 bis 75 Grad incl.	= 52,79 Prozent
über 75 Grad Ochsle	= 0,94 Prozent
	<hr/>
	100,00 Prozent

b) Gesamtsäure (nach Säureeinheiten)

Unter 10,0 Promille Säure	= 3,02 Prozent
von 10,0 bis 11,5 Promille incl.	= 54,93 Prozent
von 11,6 bis 13,0 Promille incl.	= 36,85 Prozent
von 13,1 bis 14,5 Promille incl.	= 4,28 Prozent
über 14,5 Promille	= 0,92 Prozent
	<hr/>
	100,00 Prozent

RIESLING

Die nachfolgenden Durchschnittswerte, nach Zucker- und Säureeinheiten berechnet, wurden aus 175 Proben ermittelt, die einer fertigen Weinmenge von 784 575 Liter entsprechen. Bei einer Ernte von 1 047 485 Liter ergibt dies, daß 74,90 Prozent der angefallenen Weinmenge mostanalytisch erfaßt wurden. Die festgestellten Mostgewichte und Säuregehalte schwankten zwischen 48 bis 76 Grad Ochsle und 11,0 bis 18,6 Promille titrierbare Säure.

Mittleres Mostgewicht:	63,05 Grad
Mittlerer Säuregehalt:	13,76 Promille

Klassifizierung:

a) Mostgewicht (nach Zuckereinheiten)

Unter 50 Grad Ochsle	=	0,05 Prozent
von 50 bis 55 Grad incl.	=	0,73 Prozent
von 56 bis 60 Grad incl.	=	22,52 Prozent
von 61 bis 65 Grad incl.	=	53,81 Prozent
von 66 bis 70 Grad incl.	=	21,05 Prozent
von 71 bis 75 Grad incl.	=	1,76 Prozent
über 75 Grad Ochsle	=	0,08 Prozent
		<hr/>
		100,00 Prozent

b) Gesamtsäure (nach Säureeinheiten)

Unter 11,5 Promille Säure	=	1,09 Prozent
von 11,5 bis 13,0 Promille incl.	=	19,67 Prozent
von 13,1 bis 14,5 Promille incl.	=	55,53 Prozent
von 14,6 bis 16,0 Promille incl.	=	15,59 Prozent
von 16,1 bis 17,5 Promille incl.	=	7,94 Prozent
über 17,5 Promille Säure	=	0,18 Prozent
		<hr/>
		100,00 Prozent

SYLVANER

Die nachfolgenden Durchschnittswerte, nach Zucker- und Säureeinheiten berechnet, wurden aus 7 Proben ermittelt, die einer fertigen Weinmenge von 20 995 Liter entsprechen. Bei einer Ernte von 35 599 Liter ergibt dies, daß 58,86 Prozent der angefallenen Weinmenge mostanalytisch erfaßt wurden. Die festgestellten Mostgewichte und Säuregehalte schwankten zwischen 56 bis 61 Grad Ochsle und 11,5 bis 14,7 Promille titrierbare Säure.

Durchschnittliches Mostgewicht:	60,74 Grad
Durchschnittlicher Säuregehalt:	13,01 Promille

MUSCAT u. a.

Die nachfolgenden Durchschnittswerte, nach Zucker- und Säureeinheiten berechnet, wurden aus 10 Proben ermittelt, die einer fertigen Weinmenge von 9 650 Liter entsprechen. Bei einer Ernte von 14 684 Liter ergibt dies, daß 65,71 Prozent der angefallenen Weinmenge mostanalytisch erfaßt wurden. Die festgestellten Mostgewichte und Säuregehalte schwankten zwischen 58 bis 66 Grad Ochsle und 10,6 bis 15,3 Promille titrierbare Säure.

Durchschnittliches Mostgewicht:	63,03 Grad
Durchschnittlicher Säuregehalt:	12,28 Promille

Gesamtübersicht

S o r t e	Gesamternte in Liter	Mostanalytisch erhaltene Weinmengen				Grad Ochsle Mostgewicht		Promille Gesamtsäure		
		Ausgewerhte Probenanzahl	Literzahl on der Gesamternte	Prozenthoher Anteil	Mittel	Minimo	Maximo	Mittel	Minimo	Maximo
Elbling	4 447 373	218	3 492 324	78,25	58,30	48	70	14,74	11,7	19,0
Rivaner	5 828 606	426	4 780 664	82,02	58,76	45	76	10,82	9,2	13,3
Auxerrois	771 010	136	638 016	82,75	64,47	53	78	11,32	9,2	16,0
Pinot blanc	66 616	28	58 162	87,30	66,38	60	75	12,76	10,6	15,1
Ruländer	141 355	49	112 423	79,53	69,64	55	83	12,57	10,3	15,3
Riesling	1 047 485	175	784 575	74,90	63,05	48	76	13,76	11,0	18,6
Traminer	87 272	33	57 800	66,22	69,92	56	76	11,28	9,8	15,1
Sylvaner	35 599	7	20 955	58,86	60,74	56	61	13,01	11,5	14,7
Muscat u. a.	14 684	10	9 650	65,71	63,03	58	66	12,28	10,6	15,3
Total	12 440 000	1 082	9 954 570	Ø 80,02						

Die Wein-Erntemenge seit 1948

Erntejahr	Fuderzahl
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
1967 regionaler Frühjahrsfrost	12 440

5jähriges Mittel 1963—1967 = 13 779 Fuder

10jähriges Mittel 1958—1967 = 13 509 Fuder

20jähriges Mittel 1948—1967 = 12 084 Fuder

Die Weinernte 1967

A) Verteilung des Rebareals

In Hektor	Produktiv	Junganlagen	Gesamtfläche	in %
Genossenschaften	776	37	813	66,50
Privatbetriebe	391	18	409	33,50
Total	1 167	55	1 222	100,00

B) Ernteergebnisse

Sorte	Hektar	Gesamte Weinernte Fuder Wein	Ertrag Fuder/ha
Elbling	379	4 447	11,7
Rivaner	508	5 829	11,5
Auxerrois	96	771	8,0
Pinot blanc	10	67	6,7
Ruländer	22	141	6,4
Riesling	130	1 047	8,0
Traminer	14	87	6,2
Sylvaner	6	36	6,0
Muscat u. a.	3	15	5,0
Total	1 167	12 440	ϕ 10,6

C) Mostanalytische Durchschnittswerte

Mittleres Mostgewicht aller Sorten: 59,57 Grad

Mittlere Gesamtsäure aller Sorten: 12,33 Promille

Mittelwerte aller Sorten, ausschließlich Elbling:

Ernte: 7 993 Fuder

ϕ **Mostgewicht:** 60,16 Grad Ochsle

ϕ **Gesamtsäure:** 11,26 Promille Säure

Schlußbemerkung

Es sei hier noch 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, Johnny Vesque, Weinkontrolleur, René Wiltzius, Assistent, und Jeannot Lindenlaub, Angestellter, herzlichst gedankt.

Remich, im Dezember 1967.

Jos. Faber, Direktor der Weinbaustation.