

# Das Weinjahr 1968

und seine Ernteergebnisse



Veröffentlichung der  
Staatlichen Weinbaustation  
in Remich

# **Das Weinjahr 1968 und seine Ernteergebnisse**

Veröffentlichung der  
Staatlichen Weinbaustation  
in Remich

## I. Die Witterung

Um Vergleiche mit anderen Jahren ziehen zu können, verfahren wir nach demselben Plan wie in den verflochtenen Jahren, d. h. es werden die Monate November und Dezember 1967 sowie die zehn ersten Monate des Jahres 1968 auf den Verlauf der Witterung untersucht.

### a) Die Temperatur

Der Monat November mit 4,6 Grad entspricht ziemlich genau dem langjährigen Durchschnitt, doch wir zählen sechs Monate, die zu kalt ausfielen, und fünf Monate, deren Temperatur über dem langjährigen Durchschnitt liegen. Es ist natürlich wichtig zu wissen, welche Monate zu kalt und welche zu warm ausfielen. Hier zuerst diejenigen, die zu kalt waren: Dezember 1967 sowie die Monate Mai, Juni, Juli, August und September 1968, also all die Monate, die für die Vegetation von größter Wichtigkeit sind. Der relativ kälteste Monat war der Mai, ihm fehlten 1,7 Grad, die Monate Juli und August hatten ein Defizit von je 1,3 Grad, wie auch der Dezember, während der Juni 1,1 Grad und der September noch 0,7 Grad zu kalt waren. Somit stellte sich also von September an eine Besserung ein und der folgende Monat Oktober hatte sogar einen Überschuß von 1,9 Grad zu verzeichnen, doch leider war es schon etwas spät. Die anderen Monate, die wärmer waren als der langjährige Durchschnitt, sind praktisch ohne Bedeutung für den Vegetationsverlauf. Es waren die Monate Januar, Februar, März und April. Nur dieser letztgenannte Monat hatte einen Einfluß auf die Vegetation; durch diese hohe Temperatur kam es zu einem früheren Austrieb.

Die höchste Durchschnittstemperatur wies der Monat Juli mit 17 Grad auf. Das absolute Maximum wurde am 2. Juli mit 32,4 Grad gemessen. Das absolute Minimum wurde am 13. Januar mit minus 18,0 festgestellt.

Frosttage gab es im ganzen 72, Wintertage, also solche, wo das Mittel nicht über Null Grad ansteigt, zählten wir 24, und Eistage, wo das Thermometer ganz unter Null bleibt, gab es 13. Sommertage, wo das Maximum 25 Grad oder mehr beträgt, gab es 15, heiße Tage mit einem Maximum von 30 und mehr zählten wir zwei. Es gab neun warme Tage, an denen das Mittel 20 Grad oder mehr betrug, Tropentage von einem Mittel von 25 Grad oder mehr gab es einen einzigen, während es neun milde Nächte von einem Minimum von 15 Grad oder mehr gab, aber wir zählten nur eine warme Nacht mit einem Minimum von mehr als 20 Grad. Der Jahresdurchschnitt von 9,2 Grad entspricht dem langjährigen Mittel.

## b) Die Niederschlagsmenge

Sie entspricht, trotz gegenteiliger Meinung, ebenfalls dem langjährigen Durchschnitt, denn es wurden im ganzen 691,5 mm Regen aufgefangen. 1967 waren es 809,6 mm, 1966 sogar 880 mm und 1965 waren es 910 mm. Besonders naß waren die Monate Juli, August und September, wodurch der Eindruck eines nassen Jahres beim Winzer hinterblieb. Für die einzelnen Monate gab es folgende Regenmengen:

November 1967	64,2 mm
Dezember	65,7 mm
Januar 1968	43,8 mm
Februar	51,7 mm
März	30,4 mm
April	40,5 mm
Mai	57,0 mm
Juni	45,5 mm
Juli	75,2 mm
August	87,6 mm
September	96,6 mm
Oktober	33,3 mm

Somit war also besonders der Sommer regenreich. Gottseidank blieb der Oktober trockner, sonst wäre die Katastrophe wohl nicht ausgeblieben.

## c) Die Sonnenscheindauer

Da sie erst seit 1967 bei uns in Remich gemessen wird, können wir sie nur mit diesem Jahrgang vergleichen, und dabei müssen wir feststellen, daß sie 1968 weit weniger schien als im vorhergehenden Jahr. Vom 1. Mai bis zum 31. Oktober schien die Sonne nur während 839,3 Stunden gegenüber 1161 im Jahre 1967. Die theoretische Sonnenscheindauer während dieser Periode beträgt 2 600 Stunden, somit schien die Sonne nur während 36,2 Prozent während der Vegetationsperiode.

Hier nun die Zahlen für die Monate während der Vegetationsperiode:

Monat	Sonnenscheindauer in Stunden		
	wirkliche	theoretische	Prozent
Mai	138,9	475	29,2
Juni	177,9	485	36,7
Juli	204,8	489	41,9
August	129,3	444	29,1
September	96,6	376	28,4
Oktober	91,8	330	27,5

Der Monat Juli liegt als Sommermonat allerdings an erster Stelle, doch im Vergleich mit 1967 hat er 96,5 Stunden weniger aufzuweisen. Nur der Monat Oktober hat 4,8 Stunden mehr als 1967, während im ganzen 321 Stunden weniger zu verzeichnen sind.

#### d) Bodentemperatur

Zuerst wollen wir uns die Tabelle ansehen:

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

Vergleichswerte liegen uns nur aus dem Jahre 1967 vor. Die Bodentemperatur und besonders die Erwärmbarkeit des Bodens spielt für die Qualität der Trauben eine große Rolle.

Die oberen Bodenschichten sind direkt von der Lufttemperatur abhängig, deshalb gehen die Temperaturen hier schon im August zurück.

Die Wurzeln befinden sich in der Hauptsache bis in 50 cm Tiefe. Die Tiefe von einem Meter hat nur einen Vergleichswert, denn hier ist kaum noch Leben anzutreffen.

Wir stellen fest, daß der Boden zu keiner Zeit gefroren war. Die Erwärmung der tieferen Schichten geschah schon im März und die Abkühlung im September ähnlich wie im vergangenen Jahre, nur daß das Maximum letztes Jahr in einem Meter Tiefe einen ganzen Grad höher lag und sich dieses Jahr nun weniger schnell abkühlte. Eine fast gleiche Temperatur in allen Schichten erfolgte im September, etwas später als 1967.

## II. Der Vegetationsverlauf

### A) Die phenologischen Merkmale

#### a) Das Tränen

Am »Brazzelesonndeg«, dem 24. März, wurden 20 Grad Celsius im Schatten gemessen, die darauffolgenden Tage waren

wolkenlos, der Boden erwärmte sich so, daß also schon Ende März das Tränen der Reben beobachtet werden konnte. Es ist das erste Zeichen vom beginnenden Leben im Frühjahr und ist abhängig von der Bodentemperatur; es sind die Wurzeln, die ihre Tätigkeit aufnehmen.

#### b) Das Schwellen der Rebaugen

Zum Schluß des Monats März wurden sogar 23 Grad im Schatten gemessen, daraufhin begann das Untergehölz im Wald zu grünen. Am 4. April wurden am Boden minus 5,6 Grad gemessen, es fiel etwas Schnee, doch schon wurde es wieder klar und wärmer. Das Schwellen der Rebaugen erfolgte je nach Sorte und je nach Lage zwischen dem 13. und 14. April. Die Sorten Elbling und Traminer sind die ersten, Riesling und Pinot blanc sind die letzten Sorten.

#### c) Der Austrieb

Wenn 50 Prozent der Augen aus der Wolle oder ungefähr 2 cm lang sind, was also dasselbe darstellt, sind die Reben ausgetrieben. Vom 15. April an lagen die Höchsttemperaturen ständig über 20 Grad. Vom 20. bis 23. stieg die Höchsttemperatur sogar täglich auf 27,4 Grad im Schatten. Diese Temperaturen führten selbstverständlich zum Austrieb, der dann auch erfolgte. Laut Angaben unserer Lokalbeobachter erfolgte der Austrieb, je nach Sorte und Lage, zwischen dem 22. und 30. April. Hier eine Tabelle, die uns hierüber genau Aufschluß gibt:

Sorten	Frühe Lagen	Mittelfrühe Lagen	Späte Lagen
Elbling	22. 4.	24. 4.	25. 4.
RieslingxSylvaner	24. 4.	25. 4.	27. 4.
Auxerrois	23. 4.	24. 4.	27. 4.
Pinot blanc	23. 4.	25. 4.	27. 4.
Ruländer	23. 4.	24. 4.	25. 4.
Riesling	23. 4.	26. 4.	30. 4.
Traminer	22. 4.	23. 4.	28. 4.

Das schöne, sonnige und warme Wetter wurde im Mai von kaltem und nassem Wetter abgelöst. Bis zum ersten Mai aber waren alle Reben ausgetrieben.

#### d) Der Gescheinansatz

Das Holz war normal ausgereift, man durfte auf einen guten Gescheinansatz rechnen und so war es auch. In allen Sorten und besonders im Elbling, der 1967 weniger getragen hatte, war der Gescheinansatz als sehr gut zu bezeichnen. Der Austrieb war in diesem Jahre früher als in den vergangenen Jahren erfolgt, man durfte also auf einen mengenmäßig guten Herbst hoffen. Einen geringeren Ansatz hatte wohl der RieslingxSyl-

vaner zu verzeichnen, was allerdings auf die Winterkälte zurückzuführen war.

#### e) Das Längenwachstum

Die warme Witterung im April wurde durch eine kühlere im Monat Mai abgelöst. Die letzten Tage im April und die ersten im Mai brachten Regen und sogar etwas Hagel. Die Vegetation ging langsam voran. Das Stadium von vier Blättern wurde gegen den 10. Mai festgestellt, acht Blätter wurden erst Ende Mai gezählt. Man kann sagen, daß am 1. Juni durchschnittlich neun Blätter entwickelt waren. Das entsprach ungefähr dem Stand von 1967, obschon der Austrieb gut acht Tage früher erfolgt war. Auf 1966 war ein Rückstand von acht Tagen zu verzeichnen.

#### f) Die Traubenblüte

Am 17. Juni begann die Traubenblüte bei den Amerikaner-reben. Nach zwei wärmeren Tagen sank die Temperatur wieder, der Beginn der Traubenblüte verzögerte sich daher und setzte erst ab 24. Juni ein, ungefähr wie 1967, vielleicht zwei Tage später. Es wurde etwas wärmer und am 1. und 2. Juli wurden 32,3 resp. 32,4 Grad gemessen; bis zum 6. Juli war dann die Traubenblüte überall beendet. Nachstehende Tabelle gibt über den Verlauf der Blüte Aufschluß:

Sorten	Frühe Lagen		Mittelfrühe Lagen		Späte Lagen	
	Beginn	Ende	Beginn	Ende	Beginn	Ende
Elbling	25. 6.	29. 6.	26. 6.	3. 7.	30. 6.	5. 7.
RieslingxSylvaner	24. 6.	28. 6.	26. 6.	3. 7.	29. 6.	4. 7.
Auxerrois	25. 6.	1. 7.	27. 6.	3. 7.	28. 6.	5. 7.
Pinot blanc	25. 6.	30. 6.	26. 6.	3. 7.	28. 6.	4. 7.
Ruländer	25. 6.	2. 7.	27. 6.	4. 7.	29. 6.	5. 7.
Riesling	24. 6.	2. 7.	27. 6.	4. 7.	28. 6.	8. 7.
Traminer	24. 6.	30. 6.	27. 6.	2. 7.	28. 6.	6. 7.

Die Traubenblüte verlief in der Zeit von 14 Tagen, etwas später, als es normalerweise der Fall ist. Bei Betrachtung der einzelnen Sorten in den verschiedenen Lagen dauerte sie meistens nur vier oder fünf Tage. Man hätte also annehmen können, daß die Befruchtung gut wäre. In den meisten Fällen aber kam es zu Verrieselungsschäden. Besonders im Traminer kam es zu sehr großen Ausfällen. Die Sorten, die darnach die größten Verrieselungsschäden aufzuweisen hatten, sind der Reihe nach: Ruländer und Riesling, etwas besser war die Befruchtung beim Elbling, fast normal beim Pinot blanc und Auxerrois und normal bis gut beim RieslingxSylvaner, der ja bekanntlich viel weniger empfindlich ist, was er dieses Jahr wiederum bewiesen hatte.

#### g) Die Erbsengröße

Schrotkorngröße erreichten die Beeren kurze Zeit nach der Blüte, aber dann wurde die Witterung kalt und regnerisch. Am 15. Juli betrug das Maximum der Temperatur nur ganze 15,0 Grad, am 23. Juli 15,2 Grad. Das waren schlechte Bedingungen für das Wachstum. Erst gegen Ende des Monats Juli wurden wiederum normale Temperaturen gemessen. Die Trauben bekamen den »Hang«.

#### h) Das Weichwerden

Im August wurde das Wetter auch noch nicht besser, erst nach dem 20. August wurde eine leichte Besserung festgestellt. In diesem Monat sollen die Trauben gekocht werden, damit der September sie braten kann. Die ersten weichen Beeren wurden im RieslingxSylvaner, als der frühesten Traubensorte, Mitte August gefunden. Im Riesling gegen den 5. September.

Am 15. September konnten wir folgende Mostgewichte und Säuren feststellen:

RieslingxSylvaner	51 Grad Öchsle	13,5 Promille Säure
Elbling	35 Grad Öchsle	27,5 Promille Säure
Riesling	34 Grad Öchsle	33,5 Promille Säure
Pinot blanc	48 Grad Öchsle	27,5 Promille Säure
Ruländer	52 Grad Öchsle	22,0 Promille Säure
Auxerrois	50 Grad Öchsle	19,5 Promille Säure
Traminer	50 Grad Öchsle	23,0 Promille Säure

Gegenüber den beiden Vorjahren lagen die Mostgewichte zwischen 8 und 15 Grad Öchsle je nach Sorte niedriger. So lagen auch die Säuren viel höher. Es muß allerdings bemerkt werden, daß die Proben z. T. aus Weinbergen stammten, die im Frühjahr erfroren waren, weshalb die Säuren durch die Nachtrauben vielleicht etwas zu hoch ausgefallen waren. Nur trockenes und warmes Wetter konnte die Situation noch retten.

#### i) Die Traubenlese

Anfang September war die Temperatur noch einigermaßen günstig, doch dann fing es wieder zu regnen an, die Trauben vom RieslingxSylvaner begannen zu faulen. Die Traubenlese setzte vereinzelt am 18. September an, um montags, dem 23. allgemein zu beginnen. Der Botrytisbefall nahm rasch zu, nach der RieslingxSylvaner-Lese wurden bald auch die anderen Sorten gelesen. Der Oktober war trocken, man hätte gut daran getan, die Lese der anderen Sorten etwas hinauszuschieben, dies gilt besonders für den Elbling, der seine Assimilation bis zum Schluß fortsetzte. Die Traubenlese an der Weinbaustation ergab folgende Werte:



Sorten	Lesedatum	Ochsle	Säure	Reifegrad
RieslingxSylvaner	23. September	61	12,2	50
Ruländer	7. 8. 9. Oktober	62	13,7	45
Auxerrois	10. 11. Oktober	61	11,7	52
Pinot blanc	15. 16. Oktober	63	16,6	38
Traminer	17. Oktober	68	11,5	60
Riesling	28. Oktober	69	14,9	46

Auffallend sind die hohen Säurewerte. Im Vergleich zum letzten Jahr liegen die Mostgewichte viel niedriger und die Säuren sehr hoch. Einzig und allein kommt der Riesling einigermaßen an die Werte von 1967 heran, der damals 70 Grad Ochsle, also ein Grad mehr hatte und eine Säure von 13,2 Promille aufwies. Dies war nur dank der trockenen Witterung im Oktober ermöglicht worden.

Die Riesling-Lese zog sich bis in den November hinein, bis auf wenige Ausnahmen war sie praktisch am 4. November beendet und dauerte somit 48 Tage.

## B) Die Pilzkrankheiten

Die Beobachtung der Entwicklung der Pilzkrankheiten war in diesem Jahre besonders interessant, wurde doch an der luxemburgischen Mosel zum erstenmal ein Hubschrauber zur Bekämpfung eingesetzt. Der erste Einsatz erfolgte ab 1. Juni, es wurden im Durchschnitt sieben Bekämpfungen durchgeführt. Über die Vor- und Nachteile wurde schon im »De Letzeburger Wönzer« berichtet.

Der Rote Brenner trat eigentlich nur da auf, wo die erste Spritzung verfehlt wurde. Im großen und ganzen tritt dieser Pilz nicht mehr so stark wie früher auf und so verursachte er auch dieses Jahr keine Schäden von Bedeutung.

Die *Peronospora*. Ende Juni wurden uns vereinzelt Infektionen gemeldet. Durch die vielen Regenfälle, besonders im Juli, konnte man sich größere Infektionen erwarten, doch bis auf einige spezielle Fälle verbreitete sich dieser Pilz nicht weiter und richtete auch keine nennenswerten Schäden an. Es kam allerdings wiederum zu Spätinfektionen, die ebenfalls ohne Bedeutung blieben.

Der *Botrytis*-Pilz stellt andere Probleme. Leider gibt es, außer entwicklungshemmenden Mitteln, noch immer kein wirkungsvolles Produkt, das seine Entwicklung ganz unterbinden könnte. Nach der allgemeinen Behandlung der Reben müssen noch Spätbehandlungen durchgeführt werden, bei denen die

Trauben regelrecht gewaschen werden sollen. Bei richtiger Anwendung können hier kleine Erfolge gebucht werden, d. h. aber auch in anderen Worten, daß der Hubschrauber hier nicht zum Einsatz kommen kann, daß diese Spritzungen wohl noch immer, wenigstens bis jetzt, mit der Lanze oder der Pistole durchgeführt werden müssen.

Der regenreiche Sommer brachte es selbstverständlich mit sich, daß der Befall auch dieses Jahr wiederum sehr groß war. Es gab Quantitäts- und auch Qualitätseinbußen. Der Umfang der Schäden war allerdings unterschiedlich und hing einmal von der Sorte und zum anderen von der Lage ab. Es gab auch viele stielkranke Trauben und in manchen Parzellen war der Anteil der Bodentrauben, besonders im Riesling, sehr hoch.

Die indirekte Bekämpfung dieses Pilzes spielt natürlich auch eine nicht zu unterschätzende Rolle. Dazu gehören Laubarbeit, die so durchgeführt werden soll, daß die Trauben rasch abtrocknen können, der Weinberg soll frei von Unkraut sein, die Stickstoffdüngung soll nur mäßig sein, d. h. also, daß die Kulturmethoden hier von großer Bedeutung sind.

Oidium trat kaum auf, jedenfalls wurde uns nichts gemeldet. Wenn hier oder dort etwas Oidium aufgetreten sein soll, dann hat das keine Bedeutung.

Die Schwarzfleckenkrankheit, die durch den Pilz *Phomopsis viticola* hervorgerufen wird, greift immer mehr um sich. Vereinzelt scheint die Krankheit nun auch auf andere Sorten als RieslingxSylvaner übergegangen zu sein. Die Winzer, die diese Krankheit in ihren Weinbergen beobachtet haben, tun gut daran, im Frühjahr den Reben im Stadium zwischen Knospenschwellen und Austrieb, eine zusätzliche Spritzung mit einem organischen Mittel zukommen zu lassen, ansonsten die Produktion in einigen Jahren auf Null zurückgeht.

### C) Die Rebschädlinge

Sie machen immer weniger von sich reden.

Ackereule und Dickmaulrübler traten nur ganz vereinzelt in Erscheinung, wahrscheinlich, weil der Austrieb ziemlich schnell vor sich ging.

Packen- und Kräuselmilben traten nicht stärker auf als in den vergangenen Jahren und richteten somit auch keinen Schaden an.

Heu- und Sauerwurm scheinen ebenfalls fast ganz aus den Weinbergen verschwunden zu sein, selbst wenn manchmal

etwas Flug festgestellt wird, wie z. B. dieses Jahr, so war es trotzdem schwer, einen Wurm zu finden.

Die Rote Spinne, die in den letzten Jahren manchmal verstärkt auftrat, blieb aber auch dieses Jahr im Hintergrund, was wahrscheinlich auf die vielen Regenfälle im Sommer und auch auf die kühlere Witterung zurückzuführen ist. In einzelnen seltenen Parzellen konnte man sie antreffen, aber nicht in der Verbreitung der letzten Jahre.

Den Wespen und Mücken waren die Trauben sicher zu sauer, denn auch sie traten nicht so stark auf als in anderen Jahren. Es gibt wohl immer von diesen naschhaften Insekten, doch in spätreifenden Jahren bleibt ihre Bedeutung weit zurück.

Die Stare bleiben unter den Rebschädlingen noch immer der Feind Nummer eins. Trotzdem richteten auch sie dieses Jahr bedeutend weniger Schaden an als in den vergangenen Jahren, was wohl ebenfalls auf den Reifezustand der Trauben zurückzuführen war. Außerdem gibt es ja aber heute Gemarkungen, wo die Stare regelrecht bekämpft werden, wodurch sie sich dann auf andere Gemarkungen zurückziehen, wo sie nicht belästigt werden. Jedenfalls war der durch die Stare angerichtete Schaden in diesem Jahr weit geringer, als in den beiden letzten Jahren.

#### **D) Die Schädigungen**

Winterfröste, die an den Reben Schaden anrichten, sind eigentlich nicht sehr häufig. Aber seit wir die Sorte RieslingxSylvaner anbauen, hört man öfters von solchen Schäden. Am Morgen des 13. Januars wurde eine Mindesttemperatur von minus 18,0 Grad in zwei Meter Höhe gemessen, am Boden waren es minus 23,4 Grad. Dieser Kälteeinbruch war allerdings von sehr kurzer Dauer, denn am 14. Januar wurde schon eine Maximaltemperatur von 7,3 Grad gemessen. Man hätte eigentlich annehmen können, daß es zu keinen Schädigungen kommen würde, aber das war ein Irrtum. In einzelnen frostgefährdeten Lagen, wo die Temperatur vielleicht etwas tiefer gesunken war, kam es im RieslingxSylvaner zu größeren Ausfällen. In den anderen Sorten aber war der Ausfall so geringfügig, daß man nicht davon zu sprechen braucht. In den etwas geschützteren Lagen aber war auch der RieslingxSylvaner gut weggekommen. Doch 18 Grad Kälte sind für den RieslingxSylvaner schon viel, zudem muß gesagt werden, daß die Temperatur auf der Höhe der Boglebe wahrscheinlich sogar bei minus 20 Grad lag, denn je näher man an den schneedeckten Boden kam, desto tiefer sank die Temperatur. Wie groß nun der angerichtete Schaden war, läßt sich nicht feststellen.

Frühjahrsfröste gesellten sich zu den Winterfrösten. Sie befielen praktisch dieselben Lagen, weshalb es eigentlich unmöglich ist festzustellen, wieviel Schaden vom Winterfrost und wieviel Verluste durch den Frühjahrsfrost eingetreten sind. Aber das ist auch nicht so wichtig, denn im Endresultat spielt das keine Rolle.

Nachdem der April vorsommerliche Witterung mit hohen Temperaturen gebracht hatte und als die Eisheiligen vorbei waren, glaubte jeder, die Gefahr des Erfrierens sei ebenfalls vorbei, doch auch das war ein Irrtum. Am 18. Mai wurden in der Luft zwei Meter über dem Boden in der Weinbaustation minus 0,2 Grad gemessen, am Boden aber waren es minus 2,8 Grad, in der Höhe der Boglebe zwischen minus eins und minus zwei; es gab jedoch Lagen, wo die Temperatur noch weiter absank. Zudem war es feucht, was die Gefahr des Erfrierens noch vergrößerte.

Es waren im allgemeinen die sogenannten Nebenlagen, die die größten Verluste zu erleiden hatten und da hier auch RieslingxSylvaner steht, so ist es zu erklären, daß diese Sorte somit am schwersten getroffen wurde. In einzelnen Fällen sind die Verluste 90 Prozent, in anderen weniger, doch auf das ganze Weinbaugebiet übertragen, macht es ungefähr 20 bis 25 Prozent aus. Auf die Sorte RieslingxSylvaner umgerechnet könnten es sogar 40 Prozent sein, die dieser Sorte an Menge verloren gingen.

Hagelschlag gab es ebenfalls in vereinzelt Gemarkungen, doch von regelrechten Verlusten konnte nirgends die Rede sein.

Verbrennungen an den Reben sind jedes Jahr zu verzeichnen. Sie können von der unsachgemäßen Anwendung der Spritzmittel herrühren, durch falsche Mischungen oder zu hohe Konzentrationen.

Schädigungen, die durch die Anwendung von ätzenden Düngemitteln während der Vegetation hervorgerufen werden, kommen auch jedes Jahr vor.

Die Anwendung von Unkrautbekämpfungsmitteln richtet alljährlich Schäden an, die in die Millionen gehen. Einerseits werden diese Mittel in der Landwirtschaft in der Nähe der Weinberge angewandt, ein andermal sogar in den Weinbergen selbst. Wir haben schon öfters auf die Gefährlichkeit hingewiesen, aber es gibt immer noch Leute, die sich keinen Deut darum kümmern. Ein paar Punkte soll sich jeder merken:

1. Unkrautbekämpfungsmittel auf Wuchsstoffbasis erst nach der Traubenblüte anwenden.

2. Den Druck so regulieren, daß es keine Wolkenbildung gibt, sondern nur zur Tropfenbildung kommt.

3. Nur bei Windstille anwenden.

4. Über dem Spritzkopf eine Abschirmung anbringen. Das sind nur die wesentlichsten Punkte, die jeder Winzer beachten soll, denn er schädigt nicht nur seine Weinberge, sondern auch die Reben des Nachbarn.

Die Chlorose gehört eigentlich zu den physiologischen Schädigungen. Die bei uns anzutreffenden Gelbsuchterscheinungen rühren meistens vom Boden her. Viele unserer Weinbergböden sind schwer und z. T. undurchlässig. Es kommt zu Nässe-stauungen, die Durchlüftung ist schlecht und daher auch keine oder nur eine langsame Erwärmung der Böden. In diesen Weinbergen muß für eine Bodenlockerung gesorgt werden. Besonders in nassen und kühlen Frühjahren kommt es dann zu Chloroseerscheinungen.

Verrieselungsschäden gab es dieses Jahr. Die Verluste waren, je nach Lage und Sorte, unterschiedlich. Da schon an anderer Stelle darüber geschrieben, brauchen wir uns nicht zu wiederholen, es sei hier bloß festgehalten, daß die Verluste, die durch eine schlechte Blüte entstehen, oft größer sind als diejenigen, die durch Frosteinwirkungen verursacht werden.

Frühfröste gab es im Herbst 1968 nicht.

### III. Die Quantität

Mit rund 11 700 Fuder liegt die Ernte unter dem 20jährigen Durchschnitt.

Obschon der Gescheinansatz, wie an anderer Stelle berichtet, bei allen Sorten gut bis sehr gut war, wurde die Menge besonders im RieslingxSylvaner, einmal durch den Winterfrost und zum zweitenmal durch den Frühjahrsfrost beeinträchtigt. Bei den anderen Sorten war der schlechte Blüteverlauf der Hauptverantwortliche für die geringen Erträge. Hier ist besonders die Sorte Traminer, die unter den schlechten Witterungsbedingungen am meisten zu leiden hatte. Die Befruchtung war unvollkommen, der Hektarertrag liegt unter zwei Fuder; auf 14 Hektaren wurden zusammen nur 27 Fuder geerntet. Die Rebfläche, die mit Traminer bestockt ist, macht nur ein Prozent aus; die Verluste, die der Mosel verloren gingen, sind bei den anderen Sorten zu suchen.

Der Elbling, als großer Träger, wurde dieses Jahr seinem Namen gerecht. Letztes Jahr brachte er es nur auf 35,7 Prozent der gesamten Menge, dieses Jahr auf 47,2 Prozent, womit er

den RieslingxSylvaner haushoch schlug, der es dieses Jahr nur mehr auf 36,4 Prozent der gesamten Ernte brachte.

Bei der Betrachtung der drei letzten Jahre stellen wir fest, daß diese beiden Sorten sich alljährlich abwechseln, wenn die eine Sorte versagt, wird sie durch die andere ergänzt, die es dann auf einen Rekordertrag bringt.

Das Areal dieser beiden Sorten ist von 75,6 Prozent im Jahre 1966 auf 76,1 Prozent in diesem Jahre gestiegen. Man wird sagen, daß dies nicht in die Waage fällt. Ich möchte dem entgegenhalten, daß ein ständiges Ansteigen, und wenn es auch jährlich nur einige Hektar sind, doch zu Bedenken Anlaß gibt. Ich kann nur das wiederholen, das ich schon in den vorangegangenen Jahren gesagt und geschrieben habe.

Die geerntete Menge dieser beiden Sorten ist von 80 Prozent im Jahre 1966 über 82,5 Prozent im Jahre 1967 jetzt auf 83,6 Prozent angestiegen, und dies, trotzdem es der RieslingxSylvaner nur auf einen bescheidenen Hektarertrag von 8,35 Fuder brachte.

Mehr über die Quantität zu sagen, erübrigt sich, näheres geht aus der Tabelle im Anhang hervor.

#### **IV. Die Qualität**

Immer wieder wird versucht, die Qualität eines Weines zu beschreiben, sogar sie zu definieren, oder um die Qualität eines Weines mit derjenigen eines anderen Weines zu vergleichen, in eine mathematische Formel zu bringen, oder ähnliches: Aber all das gelingt nicht. Die Qualität eines Produktes ist etwas Subjektives und der eine Mensch findet gut, was der andere schlecht findet. Dies gilt besonders beim Wein.

Es gibt zwar Anhaltspunkte, die auf die Güte der Trauben einen Hinweis geben können, mehr ist es aber nicht. Aus den Trauben wird der Most gewonnen und dann beginnt das Kennen und das Können des Kellermeisters. Manch guter Most wurde schon im Keller verdorben und manchmal ist man verwundert festzustellen, daß ein als kleiner Jahrgang bekannter Wein nun doch wirklich gut wurde. Ein Beispiel 1965, es ist noch nicht lange her. Der Fachmann hat aus ihm einen guten trinkbaren Wein gewonnen, die Natur hat das Ihrige getan. Heute, nach drei Jahren, ist etwas aus den Weinen geworden, die fachgerecht behandelt wurden.

Wenden wir uns dem 1968er zu. Auch hier wissen wir, daß er nicht zu den Großen gezählt wird. Aber untersuchen wir zuerst, so wie in den vergangenen Jahren, die meteorologischen Daten und dann die Traube und später den Wein.

### Meteorologische Daten

Jahr	1	2	3	4	5	6
1952	8,5	195	3125	1400	3,94	<b>305</b>
1953	9,8	206	3191	1434	4,07	<b>275</b>
1954	8,3	<b>189</b>	2767	1057	<b>2,80</b>	461
1955	8,8	180	<b>2728</b>	1144	2,93	368
1956	8,2	<b>175</b>	2531	<b>991</b>	<b>2,50</b>	414
1957	9,9	<b>191</b>	<b>2795</b>	1113	2,97	344
1958	<b>9,4</b>	<b>194</b>	<b>2803</b>	1057	2,85	382
1959	10,6	<b>188</b>	3114	1469	3,98	183
1960	9,7	200	2835	1075	2,83	<b>287</b>
1961	10,4	204	3008	1213	3,27	<b>314</b>
1962	8,4	<b>188</b>	2875	1065	2,87	198
1963	9,6	<b>184</b>	2845	<b>1054</b>	2,84	<b>293</b>
1964	9,6	170	2786	1290	3,48	128
1965	8,9	167	2431	<b>961</b>	<b>2,59</b>	385
1966	9,9	178	2795	1229	3,31	354
1967	9,8	169	<b>2630</b>	1143	<b>2,80</b>	330
1968	9,2	190	2670	998	2,65	297
Ø	9,2	186	2819	1158	3,09	312

Die in Fettdruck angegebenen Zahlen sind mit denen des Jahrgangs 1968 zu vergleichen.

Kolonne 1: Jahresdurchschnittstemperatur.

Kolonne 2: Vegetationsdauer in Tagen ausgedrückt.

Kolonne 3: Summe der Temperatur während der Vegetationsperiode.

Kolonne 4: Summe der Temperatur über dem Vegetationsnullpunkt.

Kolonne 5: Ergebnis aus der Multiplikation der Zahl aus Kolonne 4 mit der theoretisch möglichen Sonnenscheindauer während der Vegetationsperiode.

Kolonne 6: Regenmenge in mm vom 15. April bis zum 31. August.

Die Durchschnittstemperatur des Jahres 1968 entspricht genau dem langjährigen Durchschnitt. Hieraus Rückschlüsse auf die Güte des Weines zu ziehen ginge doch entschieden zu weit.

Die Zahl in Kolonne 2 entspricht ebenfalls in etwa dem langjährigen Durchschnitt. Die Vegetationsperiode wird vom Tag des Austriebs bis zum Blattfall gerechnet. Als Tag des Austriebs haben wir den 26. April gewählt, obschon in den frühen Lagen der Austrieb schon am 22. April begann. Der Blattfall fällt bei uns normalerweise mit dem ersten Reif zusammen. Dies war in diesem Jahr der 10. November, an dem Tage wurde als Mindesttemperatur minus 0,9 Grad gemessen. Da aber nur wenige Trauben nach dem 1. November gelesen wurden, nahmen wir

den letzten Oktober als Abschlußtag der Vegetationsperiode. Es sei hier noch erwähnt, daß am ersten November 1968 eine Höchsttemperatur von 21,0 Grad gemessen wurde, die Tiefsttemperatur erreichte 14,3 Grad.

Die Zahl in Kolonne 3 entspricht ungefähr dem, was man allgemein als ein Minimum annimmt. Das gleiche kann gesagt werden für die Werte in Kolonne 4 und 5.

Vergleicht man die Zahlen dieses Jahrganges mit ähnlichen anderen Jahrgängen, so wird man feststellen, daß man nur kleine und geringe Jahrgänge antreffen wird.

#### Reifegrade

Jahr	Elbling	RxS	Auxerrois	Pinot	Ruländer	Riesling	Traminer	φ	φ ohne Elbling
1949	66	90	93	73	85	77	132	77	95
1950	<b>30</b>	<b>49</b>	<b>43</b>	<b>43</b>	<b>45</b>	49	53	<b>38</b>	<b>48</b>
1951	36	68	60	47	52	44	<b>59</b>	46	58
1952	54	76	87	67	75	59	91	62	71
1953	51	99	90	82	82	75	105	68	87
1954	<b>31</b>	66	48	46	54	<b>34</b>	66	42	52
1955	<b>30</b>	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	<b>59</b>	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	<b>59</b>	48	56
1964	75	104	136	109	126	96	150	93	108
1965	23	52	44	46	48	24	<b>58</b>	30	35
1966	52	84	87	85	88	64	134	65	80
1967	40	54	57	52	55	46	62	48	53
1968	29	47	43	39	45	35	58	37	45
φ	43	74	70	61	68	53	87	55	67

Die in dieser Tabelle angeführten Reifegrade werden nach der Formel:

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

errechnet.

Die meisten vergleichbaren Werte finden wir beim Jahrgang 1950. Leider haben wir für dieses Jahr keine meteorologischen



Daten, um festzustellen, ob auch hier vergleichbare Zahlen anzutreffen wären. Der Jahrgang 1950 ging in die Geschichte, weil er mengenmäßig alle Rekorde brach und bis heute noch nicht erreicht wurde. Ob dieser großen Ernte war sein Wein schon im Verruf, bevor er zum Ausschank kam. Später mußte man dann aber feststellen, daß er doch nicht so schlecht geraten war.

Die Reifegrade des Jahrgangs 1968 liegen weit unter dem Durchschnitt. Dies ist zum größten Teil auf die übermäßig hohe Säure zurückzuführen.

Es muß hier aber gesagt werden, daß mit Ausnahme der Sorte RieslingxSylvaner alle die anderen Sorten zu früh gelesen wurden. Es hat sich dieses Jahr gezeigt, daß die später gelesenen nicht nur mehr Säure abgebaut, sondern auch ein höheres Mostgewicht hatten.

Im Augenblick, wo diese Zeilen geschrieben werden, ist der Wein schon abgestochen und hat sich geklärt und läßt sich auch probieren. Hierbei kann man feststellen, daß sie in der organoleptischen Prüfung besser abschneiden, als es die Mostanalyse erhoffen ließ. Der Jahrgang, der sich im Most besonders durch die hohe Säure bemerkbar machte, weist diese Säure im Wein gar nicht mehr auf. Im Gegenteil, ein Hauptmerkmal dieses Weines ist der starke Säurerückgang, und wenn die Weine sich weiterhin so ausbauen, wird der 68er einen ganz guten Tischwein abgeben.



# Ergebnisse der Mostuntersuchungen des Jahrgangs 1968

## Durchschnittswerte

An der Weinbaustation in Remich wurden im Laufe des vergangenen Herbstes insgesamt 1 200 Moste auf das spezifische Gewicht sowie den Säuregehalt untersucht.

1 156 Proben, welche einer fertigen Weinmenge von 10 009 247 Liter entsprechen, bei einer Ernte von 11 694 656 Liter Wein = 85,58 Prozent der 1968er Weinernte, wurden herangezogen, um die nachfolgenden Minima-, Maxima- sowie Mittelwerte unserer heimischen Traubensorten 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 1968er Herbst

Traubensorte	Lesebeginn *)	Periode der Hauptlese	Leseschluß *)
RieslingxSylvaner	18. 9. 1968	23. 9. — 4. 10.	7. 10. 1968
Elbling	1. 10. 1968	7. 10. — 19. 10.	24. 10. 1968
Auxerrois	2. 10. 1968	4. 10. — 12. 10.	17. 10. 1968
Pinot blanc	2. 10. 1968	5. 10. — 14. 10.	16. 10. 1968
Ruländer	2. 10. 1968	4. 10. — 11. 10.	21. 10. 1968
Traminer	4. 10. 1968	10. 10. — 18. 10.	20. 10. 1968
Riesling	17. 10. 1968	21. 10. — 29. 10.	4. 11. 1968

\*) Unter Ausschluß von bedingten Sonderfällen

### Lesedauer

1968	18. September	—	4. November	= 48 Tage
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

### RIESLINGXSYLVANER

Die nachfolgenden Durchschnittswerte, nach Zucker- und Säureeinheiten berechnet, wurden aus 381 Proben ermittelt, welche einer fertigen Weinmenge von 3 725 436 Liter entsprechen. Bei einer Gesamternte von 4 236 883 Liter ergibt dies, daß 87,92 Prozent der angefallenen Weinmenge mostanalytisch erfaßt wurden.

Die festgestellten Mostgewichte und Säuregehalte schwankten zwischen 44 bis 63 Grad Ochsle und 9,2 bis 14,5 Promille titrierbare Säure.

Mittleres Mostgewicht:	52,52 Grad
Mittlerer Säuregehalt:	11,18 Promille

#### Klassifizierung:

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

Unter 50 Grad Ochsle	= 7,35 Prozent
von 50 bis 55 Grad incl.	= 83,25 Prozent
von 56 bis 60 Grad incl.	= 8,97 Prozent
über 60 Grad Ochsle	= 0,43 Prozent

---

100,00 Prozent

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

Unter 10 Promille Säure	= 1,83 Prozent
von 10,1 bis 11,0 Promille incl.	= 41,83 Prozent
von 11,1 bis 12,0 Promille incl.	= 45,06 Prozent
von 12,1 bis 13,0 Promille incl.	= 9,50 Prozent
von 13,1 bis 14,0 Promille incl.	= 0,63 Prozent
über 14 Promille Säure	= 1,15 Prozent

---

100,00 Prozent

## ELBLING

Die nachfolgenden Durchschnittswerte, nach Zucker- und Säureeinheiten berechnet, wurden aus 359 Proben ermittelt, welche einer fertigen Weinmenge von 4 614 016 Liter entsprechen. Bei einer Gesamternte von 5 523 260 Liter ergibt dies, daß 83,53 Prozent der angefallenen Weinmenge mostanalytisch erfaßt wurden.

Die festgestellten Mostgewichte und Säuregehalte schwanken zwischen 40 bis 57 Grad Oechsle und 14,0 bis 22,2 Promille titrierbare Säure.

Mittleres Mostgewicht:	48,56 Grad
Mittlerer Säuregehalt:	16,76 Promille

### Klassifizierung:

#### a) Mostgewichte (nach Zuckereinheiten)

Unter 42 Grad Oechsle	= 0,08 Prozent
von 42 bis 44 Grad incl.	= 15,33 Prozent
von 45 bis 48 Grad incl.	= 35,42 Prozent
von 49 bis 52 Grad incl.	= 33,41 Prozent
von 53 bis 55 Grad. incl.	= 15,48 Prozent
über 55 Grad Oechsle	= 0,28 Prozent

---

100,00 Prozent

#### b) Gesamtsäure (nach Säureeinheiten)

Unter 14,5 Promille Säure	= 0,22 Prozent
von 14,5 bis 15,5 Promille incl.	= 3,87 Prozent
von 15,6 bis 16,5 Promille incl.	= 23,42 Prozent
von 16,6 bis 17,5 Promille incl.	= 56,67 Prozent
von 17,6 bis 18,5 Promille incl.	= 12,59 Prozent
von 18,6 bis 19,5 Promille incl.	= 2,66 Prozent
von 19,6 bis 20,5 Promille incl.	= 0,27 Prozent
über 20,5 Promille Säure	= 0,30 Prozent

---

100,00 Prozent

## AUXERROIS

Die nachfolgenden Durchschnittswerte, nach Zucker- und Säureeinheiten berechnet, wurden aus 146 Proben ermittelt, die einer fertigen Weinmenge von 723 640 Liter entsprechen. Bei einer Gesamternte von 823 692 Liter ergibt dies, daß 87,8 Prozent der angefallenen Weinmenge mostanalytisch erfaßt wurden.

Die festgestellten Mostgewichte und Säuregehalte schwankten zwischen 49 bis 62 Grad Öchsle und 10,1 bis 15,4 Promille titrierbare Säure.

Mittleres Mostgewicht:	53,31 Grad
Mittlerer Säuregehalt:	12,43 Promille

**Klassifizierung:**

**a) Mostgewichte (nach Zuckereinheiten)**

Unter 50 Grad Öchsle	= 0,26 Prozent
von 50 bis 53 Grad incl.	= 53,92 Prozent
von 54 bis 57 Grad incl.	= 41,39 Prozent
von 58 bis 61 Grad incl.	= 4,10 Prozent
über 61 Grad Öchsle	= 0,33 Prozent

---

100,00 Prozent

---

**b) Gesamtsäure (nach Säureeinheiten)**

Unter 10,5 Promille Säure	= 0,11 Prozent
von 10,5 bis 11,5 Promille incl.	= 5,62 Prozent
von 11,6 bis 12,5 Promille incl.	= 52,47 Prozent
von 12,6 bis 13,5 Promille incl.	= 34,00 Prozent
von 13,6 bis 14,5 Promille incl.	= 6,37 Prozent
über 14,5 Promille Säure	= 1,43 Prozent

---

100,00 Prozent

---

## PINOT BLANC

Die nachfolgenden Durchschnittswerte, nach Zucker- und Säureeinheiten berechnet, wurden aus 30 Proben ermittelt, welche einer fertigen Weinmenge von 74 939 Liter entsprechen. Bei einer Gesamternte von 78 244 Liter ergibt dies, daß 95,77 Prozent der angefallenen Weinmenge mostanalytisch erfaßt wurden.

Die festgestellten Mostgewichte und Säuregehalte schwankten zwischen 51 bis 63 Grad Öchsle und 10,0 bis 16,8 Promille titrierbare Säure.

Mittleres Mostgewicht:	55,62 Grad
Mittlerer Säuregehalt:	14,06 Promille

**Klassifizierung:**

**a) Mostgewichte (nach Zuckereinheiten)**

Unter 53 Grad Öchsle	= 24,52 Prozent
von 53 bis 56 Grad incl.	= 21,12 Prozent
von 57 bis 60 Grad incl.	= 42,47 Prozent
über 60 Grad Öchsle	= 11,89 Prozent

---

100,00 Prozent

---

**b) Gesamtsäure (nach Säureeinheiten)**

Unter 12 Promille	=	1,92 Prozent
von 12,0 bis 13,0 Promille incl.	=	28,29 Prozent
von 13,1 bis 14,0 Promille incl.	=	40,21 Prozent
von 14,1 bis 15,0 Promille incl.	=	24,97 Prozent
über 15,0 Promille Säure	=	4,61 Prozent
		<hr/>
		100,00 Prozent

## RULÄNDER

Die nachfolgenden Durchschnittswerte, nach Zucker- und Säureeinheiten berechnet, wurden aus 45 Proben ermittelt, welche einer fertigen Weinmenge von 89 214 Litern entsprechen. Bei einer Gesamternte von 96 986 Liter ergibt dies, daß 91,28 Prozent der angefallenen Weinmenge mostanalytisch erfaßt wurden.

Die festgestellten Mostgewichte und Säuregehalte schwanken zwischen 52 bis 75 Grad Ochsle und 11,3 bis 15,2 Promille titrierbare Säure.

Mittleres Mostgewicht:	59,37 Grad
Mittlerer Säuregehalt:	12,89 Promille

**Klassifizierung:**

**a) Mostgewichte (nach Zuckereinheiten)**

Unter 55 Grad Ochsle	=	8,05 Prozent
von 55 bis 60 Grad incl.	=	68,56 Prozent
von 61 bis 65 Grad incl.	=	18,56 Prozent
von 66 bis 70 Grad incl.	=	2,54 Prozent
über 70 Grad Ochsle	=	2,29 Prozent
		<hr/>
		100,00 Prozent

**b) Gesamtsäure (nach Säureeinheiten)**

Über 12 Promille	=	7,09 Prozent
von 12,0 bis 13,0 Promille incl.	=	28,29 Prozent
von 13,1 bis 14,0 Promille incl.	=	60,28 Prozent
über 14 Promille Säure	=	4,34 Prozent
		<hr/>
		100,00 Prozent

## RIESLING

Die nachfolgenden Durchschnittswerte, nach Zucker- und Säureeinheiten berechnet, wurden aus 170 Proben ermittelt, welche einer fertigen Weinmenge von 737 847 Liter entsprechen.

Bei einer Gesamternte von 862 843 Liter ergibt dies, daß 85,51 Prozent der angefallenen Weinmenge mostanalytisch erfaßt wurden.

Die festgestellten Mostgewichte und Säuregehalte schwankten zwischen 46 bis 68 Grad Öchsle und 12,9 bis 20,0 Promille titrierbare Säure.

Mittleres Mostgewicht:	57,28 Grad
Mittlerer Säuregehalt:	16,41 Promille

#### Klassifizierung:

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

Unter 50 Grad Öchsle	=	0,12 Prozent
von 50 bis 53 Grad incl.	=	11,10 Prozent
von 54 bis 57 Grad incl.	=	33,27 Prozent
von 58 bis 61 Grad incl.	=	50,69 Prozent
von 62 bis 65 Grad incl.	=	3,89 Prozent
über 65 Grad Öchsle	=	0,93 Prozent
		<hr/>
		100,00 Prozent

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

Unter 14 Promille	=	0,43 Prozent
von 14,0 bis 15,0 Promille incl.	=	4,92 Prozent
von 15,1 bis 16,0 Promille incl.	=	30,30 Prozent
von 16,1 bis 17,0 Promille incl.	=	33,88 Prozent
von 17,1 bis 18,0 Promille incl.	=	24,90 Prozent
von 18,1 bis 19,0 Promille incl.	=	4,64 Prozent
über 19 Promille Säure	=	0,93 Prozent
		<hr/>
		100,00 Prozent

## TRAMINER

Die nachfolgenden Durchschnittswerte, nach Zucker- und Säureeinheiten berechnet, wurden aus 16 Proben ermittelt, welche einer fertigen Weinmenge von 19 345 Liter entsprechen. Bei einer Gesamternte von 27 594 Liter ergibt dies, daß 70,10 Prozent der angefallenen Weinmenge mostanalytisch erfaßt wurden.

Die festgestellten Mostgewichte und Säuregehalte schwankten zwischen 57 bis 75 Grad Öchsle und 8,1 bis 13,4 Promille titrierbare Säure.

Mittleres Mostgewicht:	62,74 Grad
Mittlerer Säuregehalt:	10,79 Promille



## SYLVANER

Die nachfolgenden Durchschnittswerte, nach Zucker- und Säureeinheiten berechnet, wurden aus 5 Proben ermittelt, welche einer fertigen Weinmenge von 19.400 Liter entsprechen. Bei einer Gesamternte von 35.761 Liter ergibt dies, daß 54,24 Prozent der angefallenen Weinmenge mostanalytisch erfaßt wurden.

Mittleres Mostgewicht:	53,54 Grad
Mittlerer Säuregehalt:	13,67 Promille

## MUSCAT u. a.

Die nachfolgenden Durchschnittswerte, nach Zucker- und Säureeinheiten berechnet, wurden aus 4 Proben ermittelt, welche einer fertigen Weinmenge von 5.410 Liter entsprechen. Bei einer Gesamternte von 9.393 Liter ergibt dies, daß 57,59 Prozent der angefallenen Weinmenge mostanalytisch erfaßt wurden.

Mittleres Mostgewicht:	58,10 Grad
Mittlerer Säuregehalt:	11,36 Promille



## Gesamtübersicht

Sorte	Wein- erntemenge	Ausgewertete Probenanzahl	Entsprechende Weinmenge	Prozentueller Anteil an der Weinbruttmenge		Grad Ochsle Mostgewicht			Promille Gesamtsäure		
				Mittel	Maximo	Mittel	Minimo	Maximo	Mittel	Minimo	Maximo
Elbling	5 523 260	359	4 614 016	83,53	48,56	40	57	16,76	14,0	22,2	
Riesl.xSylv.	4 236 883	381	3 725 436	87,92	52,52	44	63	11,18	9,2	14,5	
Auxerrois	823 692	146	723 640	87,80	53,31	49	62	12,43	10,1	15,4	
Pinot blanc	78 244	30	74 939	95,77	55,62	51	63	14,06	10,0	16,8	
Ruländer	96 986	45	89 214	91,28	59,37	52	75	12,89	11,3	15,2	
Riesling	862 843	170	737 847	85,51	57,28	46	68	16,41	12,9	20,0	
Trominer	27 594	16	19 345	70,10	62,74	57	75	10,79	8,1	13,4	
Sylvaner	35 761	5	19 400	54,24	53,54	51	56	13,67	13,1	14,2	
Muscat u. a.	9 393	4	5 410	57,59	58,10	51	69	11,36	7,4	14,1	
<b>Total</b>	<b>11 694 656</b>	<b>1 156</b>	<b>10 009 247</b>							<b>85,58</b>	

## Die Wein-Erntemengen seit 1949

Erntejahr	Fuderzahl
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
1968 *)	11 694

\*) Winterfrostschäden beim RieslingxSylvaner sowie regionaler Frühjahrsfrostschaden beeinflussten im Jahre 1968 maßgeblich die Ernteergebnisse.

5jähriges Mittel 1964—1968 = 12 978 Fuder

10jähriges Mittel 1959—1968 = 13 239 Fuder

20jähriges Mittel 1949—1968 = 12 009 Fuder

## Die Weinernte 1968

### A) Verteilung des Rebareals

in Hektar	Produktiv	Junganlagen	Gesamtfläche	in %
Genossenschaften	774	42	816	66,50
Privatbetriebe	390	21	411	33,50
<b>Total</b>	<b>1 164</b>	<b>63</b>	<b>1 227</b>	<b>100,00</b>

## B) Ernteergebnisse

Sorte	Hektar	Gesamte Weinernte in Fuder	Ertrag Fuder/ha
Elbling	379	5 523	14,57
RieslingxSylvaner	507	4 237	8,35
Auxerrois	95	824	8,67
Pinot blanc	9	78	8,66
Ruländer	21	97	4,61
Riesling	130	863	6,63
Traminer	14	27	1,92
Sylvaner	6	36	6,00
Muscat u. a.	3	9	3,00
<b>Total</b>	<b>1 164</b>	<b>11 694</b>	<b>ϕ 10,04</b>

## C) Mostanalytische Durchschnittswerte

Mittleres Mostgewicht aller Sorten 52,20 Grad

Mittlere Gesamtsäure aller Sorten: 14,11 Promille

Mittelwerte aller Sorten ausschließlich Elbling:

Ernte: 6 171 Fuder

ϕ Mostgewicht: 54,98 Grad Ochsle

ϕ Gesamtsäure: 12,08 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 1968.

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