

Das Weinjahr 1971

und seine Ernteergebnisse



Veröffentlichung der
Staatlichen Weinbaustation
in Remich

Das Weinjahr 1971 und seine Ernteergebnisse

Veröffentlichung der
Staatlichen Weinbaustation
in Remich

In kurzen Worten kann der Jahrgang 1971 beschrieben werden als ein Jahr, wo der Austrieb zu einem normalen Zeitpunkt erfolgte, der Ansatz war bei den meisten Sorten ebenfalls normal, da das Holz gut ausgereift war. Die Blüte verlief unter ungünstigen Witterungsbedingungen, doch die folgenden Monate brachten uns Sonne bis zum Schluß der Lese, die mengenmäßig einen Dreiviertel-Herbst, aber eine auserlesene Qualität brachte. Die Ernte wurde beeinträchtigt durch stellenweise Winterfrost und Spätfrost und schließlich durch ein schweres Gewitter mit Hagel.

I. Die Witterung

Sie fiel ziemlich normal aus, wie wir anschließend im einzelnen feststellen werden.

a) Die Temperatur

Wie in den meisten Jahren fiel die Hälfte der Monate zu warm, die andere Hälfte zu kalt aus, woraus sich auch ein fast normaler Durchschnitt ergibt. Von den zwölf Monaten brachten deren sieben eine höhere Temperatur und fünf eine niedrigere Temperatur, als es der langjährige Durchschnitt zeigt. Zu kalt waren die Monate Januar, Februar, März, Juni und August, zu warm die Monate November und Dezember 1970 sowie die

Tabelle 1

Lufttemperaturen		
November 1970	7,1	
Dezember	1,2	
Januar 1971	-0,1	
Februar	2,6	
März	3,1	
April	9,2	
Mai	14,3	14,3
Juni	13,9	13,9
Juli	19,1	19,1
August	17,7	17,7
September	14,1	14,1
Oktober	9,6	9,6
	111,9	88,7
Durchschnitt	9,3	14,8 Grad Celsius

Monate April, Mai, Juli, September und Oktober 1971. Von den Monaten, die für die Vegetation der Rebe von Bedeutung sind, waren also nur zwei zu kühl. Dem Monat Juni fehlten 2,9 Grad und dem Monat August 0,7 Grad.

Der Jahresdurchschnitt entspricht genau dem langjährigen Durchschnitt, während die Vegetationsmonate ungefähr das gleiche Mittel haben wie die beiden vorhergehenden Jahrgänge.

In diesem Jahre gab es viele hohe Temperaturen. So wurden fünf heiße Tage gezählt, an denen das Thermometer über 30 Grad anstieg. Das absolute Maximum wurde am 18. August mit 32,8 Grad erreicht, am 11. Juli waren es 32,1 Grad. 1969 wurden deren zwei gezählt. Zum Vergleich setzen wir die Zahlen von 1969 in Klammern. Warme Tage, an denen das Mittel 20 Grad und mehr beträgt, wurden dieses Jahr 24 (27) enregistriert. Dagegen hatten wir 27 (9) heiße Tage, an denen das Maximum 25 Grad überstieg, und zwar je ein Tag im Mai, Juni und September, 15 im Juli und 9 im August. Tropentage (1), an denen der Durchschnitt 25 Grad oder mehr erreicht, hatten wir dieses Jahr keine zu verzeichnen.

Warme Nächte mit einem Minimum von 20 Grad oder mehr gab es keine (0). Milde Nächte von einem Minimum von 15 Grad oder mehr verzeichneten wir 17 (18).

So sah es im Sommer aus, aber auch über den Winter hatten wir uns nicht zu beklagen. Wir zählten 64 Frosttage (91 im vorhergegangenen Winter), an denen das Thermometer unter null Grad absank. Wintertage, an denen der Tagesdurchschnitt nicht über null Grad anstieg, wurden 38 (56) aufgezeichnet. Tage, an denen auch das Maximum nicht über den Gefrierpunkt ansteigt, nennt man Eistage; hiervon wurden deren 21 (30) enregistriert.

Die tiefste Temperatur wurde am 1. Januar mit minus 15,6 Grad gemessen; am Boden sank die Temperatur sogar auf minus 20,4 Grad ab. Dies beweist alles, daß wir es mit einem ziemlich normal kalten Winter zu tun hatten. Zudem gab es auch noch viel Schnee.

b) Die Niederschlagsmenge

Gegenüber einem normalen Jahre fehlen rund 200 mm Regen. In den letzten zehn Jahren gab es noch die Jahre 1964 und 1969, die noch trockener waren. Im erstgenannten Jahre gab es 467 mm und 1969 498 mm. In diesem Jahre wurden 534,6 Liter Wasser pro Quadratmeter aufgefangen. Doch ein großer Teil dieser Regenmenge rührt von Gewittern her. Dieses Wasser läuft über den Boden und kommt den Pflanzen kaum zugute.

Tabelle 2
Niederschlagsmenge

Monat	Regentage in Remich	mm in Remich	mm in Remerschen	mm in Grevenmacher
November 1970	20	50,1	23,9	53,4
Dezember	13	48,0	51,8	46,3
Januar 1971	15	62,7	76,5	73,7
Februar	8	16,6	22,1	24,9
März	11	24,0	30,6	25,1
April	6	24,6	32,2	25,5
Mai	9	48,8	38,1	42,3
Juni	16	85,6	78,4	95,4
Juli	7	18,9	15,2	45,8
August	12	103,5	118,1	138,8
September	4	11,4	16,2	26,3
Oktober	6	40,4	39,7	59,8
Total	127	534,6	542,8	657,3

Im großen und ganzen waren die allermeisten Monate sehr trocken. Besonders die Wintermonate, die uns eine Wasserreserve beschaffen sollen, brachten mit Ausnahme des Monats Januar keinen Regen. Dies dauerte sogar noch über die Frühjahrsmonate hinaus an. Im Juni gab es etwas mehr Regen, doch der Juli war wiederum sehr trocken. Im August kam dann der große Regen, doch der Boden nahm kaum etwas davon auf. Am 26. August wurden in Remerschen 34,3 mm, in Remich 35,2 mm und in Grevenmacher mehr als das Doppelte, nämlich 83,0 mm Wasser aufgefangen. Man spricht sogar davon, daß im Raume Ahn-Wormeldingen um die 200 mm Regen niedergingen. Daß solche Mengen Wasser, die innerhalb kurzer Zeit niederprasseln, über den Boden und den Boden sogar fortschwemmen und nicht einziehen, ist wohl eine Selbstverständlichkeit. Mit diesen Regenmengen fielen dann auch im Raume Schengen und auf den Bännen von Wormeldingen, Ahn, Niederdonven, Machtum bis Grevenmacher Hagelsteine, die besonders im erstgenannten Raume schwere Verwüstungen anrichteten. Die Herbstmonate September und Oktober fielen wiederum sehr trocken aus, was sich günstig auf die Ernte auswirkte.

Vom Mai bis Oktober einschließlich fielen in Remich 308,6 mm, das sind 132,4 mm weniger als 1970, aber 59,6 mm mehr als 1969.

c) Die Sonnenscheindauer

Die Aufzeichnungen über die Sonnenscheindauer bestehen erst seit 1967 bei uns in Remich. In diesem ersten Jahre hatten

wir eine Sonnenscheindauer von 1161 Stunden, was auch in diesem Sonnenjahr nicht ganz erreicht wurde. Es fehlen ganze 10 Stunden. Im Jahre 1970 gab es deren 1094 und im Jahre 1969 sogar nur 1042. Ganz aus der Reihe tanzte der Jahrgang 1968, wo die Sonne nur 839 Stunden lang schien.

Tabelle 3
Sonnenscheindauer 1971

Monat	Sonnenscheindauer in Stunden		Prozent
	wirkliche	theoretische	
Mai	196,3	475	41,3
Juni	134,1	485	27,6
Juli	298,5	489	61,0
August	190,1	444	42,8
September	185,4	376	49,2
Oktober	146,7	330	44,4
Total	1151,1	2599	44,3

Der Monat Juni versagte auf der ganzen Linie, er war naß, kalt und es gab fast keine Sonne. Enttäuscht hatte auch der Monat August, doch die Monate September und Oktober machten dies alles wett, was für die Qualität äußerst wichtig war. Diese beiden Monate brachten uns zusammen 332 Stunden Sonnenschein. Im Jahre 1969 waren es deren 260 und 255 im Jahre 1970. Leider hatten viele Winzer nicht genügend Geduld, um diese Sonne voll und ganz auszunützen, was sich später allerdings zu ihrem Schaden auswirkte.

d) Die Bodentemperatur

Die höchsten Bodentemperaturen verzeichneten wir bis jetzt 1969, es folgt darnach das Jahr 1970. Doch in diesem Jahre lagen sie im Durchschnitt fast einen Grad höher, als im Rekordjahr 1969.

Bemerkenswert ist der schnelle Temperaturanstieg im April, der sonst meistens erst im Mai festgestellt wird. Hieraus ergibt sich, daß wir mit einem früheren Jahr zu tun hatten als in den letzten Jahren. Überhaupt scheint die Bodentemperatur guten Aufschluß über die Qualität eines Jahrgangs zu geben, denn hier reflektiert sich in der Bodentemperatur die Lufttemperatur, der Sonnenschein und der Regen.

Tabelle 4
Bodentemperatur

Monat	Durchschnittstemperaturen in der Tiefe von				
	5 cm	15 cm	30 cm	50 cm	100 cm
November 1970	7,5	7,7	8,4	9,4	11,2
Dezember	3,2	3,8	4,5	5,8	8,1
Januar 1971	0,3	0,5	0,8	1,7	4,4
Februar	2,8	2,8	3,1	3,8	5,0
März	3,0	2,7	3,0	3,5	4,7
April	12,1	10,8	10,2	9,5	8,4
Mai	18,1	16,7	16,2	14,7	12,5
Juni	18,4	17,9	17,4	16,6	14,9
Juli	23,2	22,3	21,5	20,1	18,2
August	21,3	21,2	21,1	20,4	18,9
September	17,3	17,3	17,1	17,4	17,4
Oktober	11,8	12,1	12,1	13,4	14,2

II. Der Vegetationsverlauf

A) Die phänologischen Daten

a) Das Tränen

Ende März setzte das Tränen, oder auch Weinen genannt, der Reben ein. Anfang April war es noch etwas kühl, doch dann wurde es wärmer. Das Unterholz im Wald ergrünte am 7. April, rund zwölf Tage früher als 1970.

b) Das Schwellen

Ebenfalls am 7. April begannen die Augen der Amerikaner-reben zu schwellen, das waren elf Tage früher als 1970. Am 8. April waren es 22 Grad. In Remich auf der Esplanade begannen an diesem Tage die Bäume zu blühen, 16 Tage früher als im vorangegangenen Jahre. Am 9. April war Karfreitag, ein sonnenklarer Tag, und am 13. April stand die Esplanade in voller Blüte. Am 15. April kamen die Rebaugen in den guten Lagen in die Wolle. Am 21. April waren die Bäume auf der Esplanade in Remich schon ausgeblüt.

c) Der Austrieb

Dieses Jahr erfolgte der Austrieb etwas früher als normal, d. h. etwa sechs Tage. Der Austrieb bei unseren Amerikaner-

reben erfolgte am 20. April. Dieses Datum könnte man auch als Durchschnitt für alle Sorten festhalten.

Nachfolgende Tabelle wurde nach den Angaben unserer Lokalbeobachter aufgestellt und stellt Durchschnittswerte dar.

Tabelle 5

Austrieb

Sorte	Frühe Lagen	Mittelfrühe Lagen	Späte Lagen
Elbling	16. 4.	18. 4.	21. 4.
RieslingxSylvaner	19. 4.	20. 4.	23. 4.
Auxerrois	18. 4.	19. 4.	20. 4.
Pinot blanc	17. 4.	18. 4.	20. 4.
Ruländer	18. 4.	19. 4.	21. 4.
Riesling	19. 4.	21. 4.	24. 4.
Traminer	17. 4.	19. 4.	20. 4.

Demzufolge gab es Lagen und Stellen, an denen die Reben gut geschützt, schon um den 10. April austrieben. An den aller spätesten Lagen waren bis Ende des Monats alle Reben ausgetrieben.

Am 24. April erreichte das Thermometer 24 Grad Celsius, abends gab es etwas Regen und dann wurde es kühl. Am 26. April sank das Thermometer unter den Gefrierpunkt, wobei in ungünstigen Lagen Frostschäden entstanden.

d) Der Gescheinansatz

Es war von vorneherein mit einem geringeren Gescheinansatz zu rechnen, denn die Reben hatten im Jahre 1970 eine bisher nicht gekannte Rekordernte gebracht. Demzufolge war der Austrieb auch nicht ganz gleichmäßig, mit Ausnahme des Elblings vielleicht, wo aber der Gescheinansatz nur gering war und zudem die Gescheine auch noch klein ausfielen.

e) Das Längenwachstum

Am 1. Mai konnte man in den guten Lagen drei Blättchen zählen. Ab 5. Mai wurde es wiederum wärmer. Vier entwickelte Blätter zählte man je nach Sorte und Lage zwischen dem 5. und 16. Mai, im Durchschnitt kann der 10. Mai als der Tag angesehen werden, in dem die Reben vier entwickelte Blätter trugen. Das waren genau 15 Tage früher als 1970. Die Witterung blieb weiterhin günstig und am 20. Mai konnten im Durchschnitt überall acht entwickelte Blätter gezählt werden. Der Vorsprung auf 1970 hatte sich jetzt sogar bis auf 17 Tage vergrößert. In normalen Jahren zählt man am 1. Juni rund zehn entwickelte Blät-

ter, in diesem Jahre waren es bis 14 Blätter. Die Reben standen also in diesem Moment kurz vor der Traubenblüte.

f) Die Traubenblüte

Schon am 1. Juni konnte man an geschützten Stellen blühende Gescheine finden, doch als die Traubenblüte einsetzen sollte, wurde es kühler und in der dritten Juniwoche war es sogar ausgesprochen kalt. Die Traubenblüte vollzog sich unter ungünstigen Witterungsbedingungen.

Tabelle 6
Traubenblüte

Sorte	Frühe Lagen		Mittelfrühe Lagen		Späte Lagen	
	Beginn	Ende	Beginn	Ende	Beginn	Ende
Elbling	8. 6.	22. 6.	11. 6.	24. 6.	13. 6.	27. 6.
R x S	8. 6.	23. 6.	10. 6.	23. 6.	15. 6.	27. 6.
Auxerrois	9. 6.	23. 6.	10. 6.	24. 6.	13. 6.	26. 6.
Ruländer	7. 6.	22. 6.	9. 6.	23. 6.	13. 6.	26. 6.
Pinot blanc	9. 6.	23. 6.	11. 6.	23. 6.	13. 6.	26. 6.
Riesling	9. 6.	23. 6.	10. 6.	25. 6.	13. 6.	26. 6.
Traminer	8. 6.	22. 6.	10. 6.	24. 6.	11. 6.	24. 6.

Die Tabelle gibt Mittelwerte an, die wir aus den Angaben der Lokalbeobachter errechnet haben. Im Schnitt dauerte die Blüte also vierzehn Tage gegenüber nur sechs im vergangenen Jahre. Ein Teil des Vorsprungs wurde also eingebüßt. Zu Ende der Blüte betrug er aber noch zehn Tage, aber nur wenige Tage auf ein normales Jahr. Zudem wurde die Quantität reduziert. Dies machte sich besonders im Traminer bemerkbar, wo fast alle Gescheine während der Traubenblüte abgefallen waren. Wenn nun die Quantität schon beschnitten worden war, bestand aber immer noch die Hoffnung auf ein gutes Qualitätsjahr.

Mit dem Ende der Traubenblüte war auch der enttäuschende Monat Juni zu Ende gegangen.

g) Die Erbsengröße

Mit der günstigeren Witterung ging dann die Vegetation wiederum schneller voran. Die Beeren wurden immer dicker und um den 20. Juli hatten sie den »Hang«, d. h. sie hatten Erbsengröße erreicht.

h) Das Weichwerden

Die Winzer sagen auch, daß die Trauben in den »Wein« kommen. Es ist der Moment, wo die Kurve der Ochslegrade sich mit derjenigen der Säure kreuzt. Die ersten weichen Beeren fand man schon Anfang August, doch die nachstehende Tabelle gibt

uns den Tag genau an, wo dieser Zeitpunkt an der Weinbau-
station erreicht wurde. Zum Vergleich ziehen wir die beiden letz-
ten Jahre heran.

Tabelle 7
Das Weichwerden

Sorte	1969	1970	1971
RieslingxSylvaner	23. 8.	23. 8.	8. 8.
Auxerrois	29. 8.	30. 8.	16. 8.
Pinot blanc	3. 9.	31. 8.	17. 8.
Ruländer	1. 9.	28. 8.	18. 8.
Traminer	1. 9.	30. 8.	17. 8.
Elbling	6. 9.	14. 9.	20. 8.
Riesling	7. 9.	10. 9.	25. 8.

Man nimmt gewöhnlich an, daß es sich um ein gutes Jahr handelt, wenn der Riesling am 1. September weich wird. Dieses Jahr hatten wir also einen Vorsprung von sechs Tagen. Auf die Jahre 1969 und 1970 war der Vorsprung rund 14 Tage, was zu diesem Zeitpunkt also auf eine gute Qualität schließen ließ. Den größten Vorsprung hatten wir im Elbling zu verzeichnen, was allerdings auf die große Ernte im Jahre 1970 und die geringe Ernte im Jahre 1971 zurückzuführen ist.

Am 15. September wurden dann folgende Mostgewichte und Säuren festgestellt:

Sorte	Mostgewicht			Säure		
	1969	1970	1971	1969	1970	1971
RieslingxSylv.	57	53	74	12,0	13,8	10,6
Elbling	43	30	59	24,5	28,0	15,1
Riesling	45	36	66	26,0	29,0	21,8
Auxerrois	58	54	71	16,0	18,5	11,7
Pinot blanc	54	55	76	22,0	23,0	14,2
Ruländer	58	57	75	19,5	20,0	15,3
Traminer	58	56	76	21,0	20,5	13,1

Sogar gegenüber dem qualitativ sehr guten Jahrgang 1969 bestand ein sehr großer Vorsprung.

Am 1. Oktober wurden folgende Werte gefunden:

Sorte	Mostgewicht			Säure		
	1969	1970	1971	1969	1970	1971
Elbling	58	45	66	14,5	20,0	12,0
Auxerrois	67	69	77	11,2	13,0	8,8
Pinot blanc	67	73	82	12,0	14,0	11,8
Ruländer	69	77	85	14,6	13,2	10,9
Riesling	67	52	80	18,0	21,0	15,1
Traminer	72	72	86	13,0	13,6	8,9

Inzwischen war der RieslingxSylvaner zu über 90 Prozent gelesen. Manche Winzer waren vielleicht etwas enttäuscht über das von ihnen erzielte Mostgewicht und stellten daraufhin die Lese ein.

Der Vorsprung, den man am 15. September auf die beiden vorangegangenen Jahre feststellen konnte, hatte sich bis zum 1. Oktober stark verringert und dies trotz der sehr günstigen Witterung im September. Die nachfolgende Tabelle gibt uns den Vorsprung in Grad Öchsle an:

Sorte	15. September		1. Oktober	
	auf 1969	auf 1970	auf 1969	auf 1970
RieslingxSylvaner	17	21	—	—
Elbling	16	29	8	21
Riesling	21	30	13	28
Auxerrois	13	17	10	8
Pinot blanc	22	21	15	9
Ruländer	17	18	16	8
Traminer	18	20	14	14

Der Vorsprung am 15. September betrug auf das Jahr 1969 je nach Sorte zwischen 13 und 22 Grad Öchsle. Er reduzierte sich bis zum 1. Oktober auf 8 bis 16 Grad Öchsle. Wie aus obenstehender Tabelle ersichtlich ergibt sich ein ähnliches Bild für das Jahr 1970, mit Ausnahme der Sorten Elbling und Riesling, wo der große Vorsprung bestehen blieb. Worauf die Reduzierung des Vorsprungs zurückzuführen ist, kann durch verschiedene Ursachen erklärt werden. Wahrscheinlich ist die Vegetationsdauer begrenzt; schon unsere alten Winzer wußten, daß von der Blüte bis zur Lese mit einer bestimmten Dauer zu rechnen ist. Sie variiert zwischen 90 und 120 Tagen, je nach der angebauten Sorte. Nach dieser Zeitspanne hat die Reife eingesetzt. Es hat dann keinen Wert mehr, länger zu warten, selbst dann, wenn das Mostgewicht noch nicht die gewünschte Höhe erreicht hat. Zum andern scheint aber auch die Trockenheit eine gewisse Rolle gespielt zu haben, obschon es 1970 eben-

falls sehr trocken im Herbst war. Die erste Begründung scheint die reellste zu sein, da ja in den beiden Jahren 1969 und 1970 die Traubenblüte zehn Tage später beendet war.

i) Die Traubenlese

Genau wie 1970 hatten wir es mit sehr gesunden Trauben zu tun. Außerdem gab es nur Sonnenschein, die Winzer gingen wirklich kein Risiko ein, die Trauben bis zu ihrer Vollreife hängen zu lassen. Trotzdem gab es welche, die schon um den 6. September mit der Lese begonnen, die meisten aber stellten die Lese wiederum ein, als sie merkten, daß die Mostgewichte nicht so hoch ausfielen, wie sie es sich vorgestellt hatten. Doch danach wurde man verständiger und die Mostgewichte wurden höher. Um die Lese möglichst hinauszuzögern müssen wir bei der Bewertung von einem Mindestmostgewicht ausgehen und nicht wie bis jetzt vom Mittelmostgewicht, das ohne zu große Schwierigkeiten von jedermann erzielt werden kann.

Hier nun die Traubenlese an der Weinbaustation.

Tabelle 8
Traubenlese Weinbaustation

Sorte	Lesedatum	Ochslegrade	Säure	Reifegrad
RieslingxSylv.	27. — 29. 9.	78,0	7,5	104
Ruländer	5. — 7. 10.	90,3	9,1	99
Pinot blanc	7. — 8. 10.	88,3	9,2	95
Auxerrois	8. — 12. 10.	80,0	7,4	108
Traminer	12. 10.	91,0	7,0	130
Riesling	19. 10.	85,0	11,3	75

Die Winzer würden gut daran tun, diese Tabelle mit ihren Resultaten zu vergleichen, denn obschon die Lage der Weinbaustation keine erstklassige ist, liegen die Mostgewichte zwischen 6 und 9 Grad über dem Durchschnitt der luxemburgischen Mosel. Der Zeitpunkt der Lese an der Weinbaustation war normal, wir hatten auch kein Interesse daran, die Trauben länger hängen zu lassen, da die Starenplage dieses Jahr außergewöhnlich groß hier war.

Die Lese zog sich bei uns nur über drei Wochen hin, an unserer Mosel dauerte sie 41 Tage.

B) Die Pilzkrankheiten

In einem trockenen Jahr wird nie viel von Pilzkrankheiten gesprochen. So war es auch dieses Jahr.

Genau wie im letzten Jahre wurden wiederum zwei Drittel der luxemburgischen Weinberge aus der Luft behandelt. Im

allgemeinen dürfte man mit den Resultaten hier zufrieden sein, aber, wie gesagt, das Jahr war den Pilzkrankheiten nicht hold und deshalb kann auch nach dem vierten Jahr der Bekämpfung aus der Luft noch kein abschließendes Urteil gesprochen werden.

Der Rote Brenner war schon im Jahre 1970 stellenweise etwas stärker aufgetreten. In diesem Jahre gab es Bänne, wo der Befall schon beängstigende Ausmaße angenommen hatte. Sicherlich hat die trockene Witterung im Frühjahr für den stärkeren Befall gesorgt. Der Pilz des Roten Brenners wird als Schwächepilz bezeichnet, was in anderen Worten sagen will, daß er besonders die schwächeren Pflanzen befällt. Nun, nach der übermäßig großen Ernte waren die Reben etwas geschwächt, manchen Reben hatte auch der Frost, sowohl im Winter als im Frühling, etwas zugesetzt und es kam, wie gesagt, die Trockenheit hinzu. Außerdem möchte ich auch heute noch bezweifeln, ob der Hubschrauber hier sehr gute Dienste leisten kann. Die Reben müssen, das ist bekannt, zwischen dem 4. und höchstens 6. Blattstadium, je nach Witterung, mit einem Fungizid gespritzt werden. Bei dieser geringen Blattoberfläche fällt der größte Teil der ausgespritzten Brühe auf den Boden. Wir wissen natürlich auch, daß der richtige Augenblick der Bekämpfung von größter Bedeutung ist. Für das nächste Jahr sollte man auf jeden Fall vorbeugen. Das kranke Laub soll im Winter untergepflügt werden. Diese Weinberge sollen zudem mit einem organischen Dünger, am besten Stallmist, gedüngt werden, und um ganz sicher zu sein, werden die Winzer, die letztes Jahr unter dem Befall des Roten Brenners zu leiden hatten, am besten daran tun, die Spritzlanze wieder für die erste Bekämpfung gegen den Roten Brenner in die Hand zu nehmen.

Die *Peronospora* wurde uns am 3. Juni zum ersten Male gemeldet. Diese erste Infektion war auf die Regenfälle von Mitte Mai zurückzuführen und es war zu befürchten, daß bei weiteren Regenfällen weitere Infektionen folgen würden. Dies war aber nur im Raume Grevenmacher der Fall. Da der Hubschrauber überall gute Dienste gegen diesen Pilz leistete, vermehrte er sich nicht weiter und man kann so eigentlich nicht von Peronosporaschäden sprechen.

Die *Botrytis* gesellte sich im Frühjahr zu dem Roten Brenner. Er befiel Blätter und es war manchmal schwer, die beiden Pilze oder vielmehr ihre Schäden auseinander zu halten. Es blieb gottseidank bei diesen Blattschäden. Im Juli fielen die befallenen Blätter ab und darnach machte er nicht mehr von sich sprechen. Genau wie im Jahre vorher weiß man auch dieses Jahr nicht, ob das Ausbleiben des Pilzes nun auf die trockene Witterung oder auf die spezifisch hierfür angewandten Mittel

zurückzuführen ist. Wir hatten verschiedene Mittel in der Weinbaustation angewandt, aber die Unterschiede waren so minim, daß man es nicht wagt, über die Wirksamkeit der einzelnen Mittel etwas auszusagen. Es hat zwar den Anschein, als ob alle Mittel eine gewisse Wirkung gehabt hätten.

Der Oidium-Pilz trat dieses Jahr an verschiedenen Stellen auf, da aber bei den meisten Spritzungen von Anfang an Netzschwefel unter die Spritzbrühe gemischt wird, blieben die Schäden ohne jede Bedeutung.

Die Schwarzfleckenkrankheit trat dieses Jahr noch weniger auf, was einzig und allein auf die trockene Witterung zurückzuführen ist. Trotzdem werden die Winzer gut daran tun, ihre Reben auf etwaige Schäden zu untersuchen, damit sie im Frühjahr eine Bekämpfung durchführen können, um ein weiteres Übergreifen zu verhindern.

C) Die Rebschädlinge

Ackereule- und Dickmaulrübler, oft gefürchtete Schädlinge im Frühjahr, machten sich auch dieses Jahr kaum bemerkbar.

Pocken- und Kräuselmilben. Die letztgenannte trat kaum in Erscheinung, desto stärker aber trat die erstgenannte Milbe auf, von regelrechten Schäden konnte aber kaum die Rede sein.

Heu- und Sauerwurm. Der Flug der Motten der ersten Generation war wohl der stärkste der letzten zehn Jahre. Der Höhepunkt des Fluges lag um den 17. Mai. In verschiedenen Lagen trat der Heuwurm dann auch stärker auf. Der Flug der zweiten Generation war schwächer, der Sauerwurm wurde auch nur vereinzelt festgestellt.

Der Zigarrenwickler ist ein Schädling, der schon fast in Vergessenheit geraten ist. Dieses Jahr trat er im Raume Remerschen sehr stark auf. Worauf dies zurückzuführen ist läßt sich nicht feststellen.

Die Rote Spinne ist eine Milbe, die dieses Jahr günstige Bedingungen für ihre Vermehrung vorfand. Schon bald nach dem Ausrtrieb war sie anzutreffen. Dort wo sie bekämpft wurde, hatte sie keine Chance mehr, sich weiter zu vermehren. Einige Weinberge aber hatten sehr stark unter ihrem Befall zu leiden. Man sollte dieser Milbenart im nächsten Jahr mehr Aufmerksamkeit schenken, denn durch die vielen Generationen, die sie während einer Vegetationsperiode hervorbringt, kann der Schaden, speziell in qualitativer Hinsicht, sehr hoch ausfallen.

Wespen und Mücken gab es in diesem frühen Herbst ebenfalls wie jedes Jahr, vielleicht etwas weniger, was wohl darauf zurückzuführen ist, daß die Trauben gesund waren und keine Verletzungen zeigten. Erst als die Beerenhaut dünner wurde, konnten sie ihrer Gefräßigkeit nachgehen.

Die **Stare** stellten in diesem Herbst eine wahre Plage dar. Die Ernte, die in quantitativer Hinsicht nicht so viel brachte als in einem normalen Jahre, erlitt noch eine Einbuße durch die großen Starenschwärme. Weinbergspartellen, die etwas später gelesen wurden und die daher isoliert auf einem Banne lagen, hatten besonders unter dieser Plage zu leiden.

Die Ausfälle durch Pilzkrankheiten waren praktisch null, die durch Schädlinge etwas größer, aber auf die gesamte Ernte übertragen, dürften alle diese Schäden zusammen in diesem Jahre nicht in die Waagschale fallen. Im Gegenteil, genau wie letztes Jahr konnten die Winzer außergewöhnlich gesunde Trauben ernten.

D) Die Schädigungen

Hier sieht es nicht so gut aus. Gegen Pilzkrankheiten und Schädlinge kann man sich wehren, manchmal ist es mit höheren Kosten verbunden, aber es gibt Möglichkeiten, während dies bei den Witterungsschäden nicht der Fall ist.

Winterfröste gab es wiederum einmal, allerdings waren die Schäden auf die Sorte RieslingxSylvaner und auch noch auf die tiefer gelegenen Lagen beschränkt. Am Neujahrstage wurden zwei Meter über dem Boden minus 15,6 Grad gemessen, was eigentlich normalerweise zu keinen Schäden führt, doch der Boden war mit Schnee bedeckt, dadurch sank die Temperatur über dem Schnee auf minus 20,4 Grad. Daher kann man annehmen, daß die Temperatur auf der Höhe der Reb- bogen bis auf minus 18 Grad absank, was dann besonders in den Ebenen zu größeren Winterfrostschäden führte. In letzter Zeit werden immer wieder Partellen in den tiefen Ebenen angepflanzt. Wir haben die Winzer noch immer vor diesen Anpflanzungen gewarnt, heute kann man feststellen, daß die dort gepflanzten Reben nur einige Jahre alt werden. Der Winterfrost und auch der Spätfrost im Frühjahr gehören zu den Ursachen der Kurzlebigkeit der Reben. Hinzu kommt noch der Grundwasserspiegel. Ist dieser zu hoch, so stehen die Reben im Wasser und werden gelb und wachsen nicht. In trockenen Jahren ist er zu tief, dann leiden die Reben unter der Trockenheit, da wir es hier fast immer mit sandigen Böden zu tun haben.

Die **Frühjahrsfröste** richteten ebenfalls Schaden an und zwar an denselben Sorten und in denselben Lagen. Es ist an-

zunehmen, daß auch noch Schäden am 5. März aufgetreten sind, als das Thermometer minus 13 Grad anzeigte; am Boden sank es sogar bis auf minus 16,6 Grad. Vom 26. bis 29. April gab es drei bis vier kalte Nächte. Während diesen vier Nächten liefen die Berieselungsanlagen. Dieses Mal wurde nicht nur der RieslingxSylvaner in Mitleidenschaft gezogen, sondern auch die anderen Sorten, die in solchen Lagen angepflanzt sind, wo die kalte Luft sich sammeln kann. Schäden gab es auch in den Randgebieten verschiedener Berieselungsanlagen, d. h. dort wo nicht berieselt wurde. In zwei Meter Höhe wurde als tiefste Temperatur in Remich 0,7 Grad gemessen, am Boden allerdings minus drei Grad. Es kam trotzdem hier zu keinen Schädigungen, da es außergewöhnlich trocken war. In der Nähe der Berieselungsanlagen wurde die Luftfeuchtigkeit erhöht und dadurch sank die Temperatur noch tiefer. Das genügte, um hier Schädigungen hervorzurufen, die es sonst nicht gab.

Die Chlorose oder Gelbsucht tritt bei uns jedes Jahr auf. Sie ist meistens auf zwei Faktoren zurückzuführen. Erstens eine schlechte Bodenstruktur, und wenn sich zu dieser auch noch eine ungünstige Witterung gesellt, dann kommt es leicht zu einer Chlorose. Anfang Juni wurde der RieslingxSylvaner ganz gelb und er blieb es bis nach der Traubenblüte. Begünstigt wurde diese Chlorose vielleicht auch noch dadurch, daß die Pflanze, durch die hohen Erträge vom vergangenen Jahre, vielleicht nicht genügend Reserven mehr hatte. Bei den anderen Sorten wurde die Gelbsucht kaum beobachtet. Man muß versuchen, bei bestehenden Weinbergen die Düngung so vorzunehmen, daß die Bodenstruktur dadurch verbessert wird. Bei der Neuanlegung eines Weinberges muß dafür gesorgt werden, daß der Untergrund aufgelockert wird, damit das Wasser abziehen kann und der Boden sich dadurch schneller erwärmen kann.

Verrieselungsschäden gab es dieses Jahr. Dank der günstigen Witterung vor und nach der Traubenblüte blieben die Verluste auf ein Minimum beschränkt. Bei den Sorten Muscat-Ottoneil und Traminer war der Verlust aber total, bei den anderen Sorten ist er schwer zu schätzen, weil man ja nicht weiß, wieviel man geerntet hätte, wenn die Blüte gut verlaufen wäre. Im Ruländer und im Pinot blanc war der Schaden vielleicht etwas größer als bei den anderen Sorten, immerhin zog sich die Blüte ungefähr doppelt so lange hin als in einem normalen Jahre, und da man annehmen mußte, daß die Reben durch die hohen Erträge im vergangenen Jahre weniger Reserven zur Verfügung hatten, ist es eigentlich erstaunlich, daß die Verluste nicht noch größer wurden, denn man hatte ja von vornherein kaum mit einer normalen Ernte gerechnet.

Trockenschäden treten nur sehr selten auf. Die Trockenheit machte sich zwar bemerkbar, aber zu eigentlichen

Schäden kam es nicht. Man hatte auch so viel Verständnis, daß man die Berieselung nicht andrehte. Es bleibt hierzu auch zu bemerken, daß in den von der Trockenheit am meisten zu leidenden Terrassenweinbergen keine Berieselung steht und dort wo die Anlage steht, kommt es nie zu Trockenschäden. Außerdem ist jetzt durch eine großherzogliche Verordnung die Berieselung der Weinberge, die Qualitätsweine erzeugen, vom Moment des Weichwerdens der Beeren an verboten.

Verbrennungen. Es gab auch dieses Jahr Verbrennungen. Es war uns allerdings nicht möglich festzustellen, auf was diese Verbrennungen genau zurückzuführen waren. Unserer Meinung nach kam es immer dann zu Verbrennungen, wenn zwei oder mehrere Produkte miteinander gemischt wurden, die nicht verträglich sind. Aber etwas Genaueres konnten wir nicht herausfinden.

Die **Stiellähme** blieb dieses Jahr ganz aus, was nun schon seit Jahren nicht mehr der Fall war. Da die Stiellähme auf eine Ernährungsstörung zurückzuführen sein soll, dürfte man aber auch annehmen, daß die Witterung hierbei eine gewisse Rolle mitspielt.

Hagelschlag. Am späten Nachmittag des 26. August zogen mehrere schwere Gewitter über das Moseltal hinweg und luden an verschiedenen Orten schwere Eismassen ab. Besonders im Raume Schengen entstanden schwerste Schäden, wie man sie seit langem nicht mehr kannte. Hier wurden rund 80 Hektar Weinberge betroffen. Auf den Bännen Niederdonven, Ahn, Wormeldingen und Machtum entstanden ebenfalls Schäden. Sie waren aber nicht so schwer wie in Schengen. Dieselben Gewitter brachten auch ungeheure Wassermassen, speziell im Kanton Grevenmacher. In Remich wurden 34,3 Liter Regen pro Quadratmeter aufgefangen, in Grevenmacher waren es deren 83, während man im Raum Wormeldingen-Ahn von über 200 Litern spricht. Daß bei diesen Wassermassen viel Boden abgeschwemmt wurde, ist selbstverständlich. Um das Abschwemmen zu verhindern könnte nur eine Dauerbegrünung Abhilfe schaffen, doch diese hat in anderer Beziehung manche Nachteile.

Nach den Untersuchungen, die wir angestellt haben, wurden im Ganzen rund 180 ha Weinberge in Mitleidenschaft gezogen. Der Verlust dürfte sich auf rund 650 Fuder Wein beziffern, was auf die gesamte Fläche zwar nur etwas sechs Prozent ausmacht, doch einzelnen Winzern, die betroffen wurden, bedeutet das den Verlust eines Jahreseinkommens und z. T. auch noch einen Teilverlust für das nächste Jahr.

Frühfröste gab es ebenfalls im Oktober, aber nur in besonders gefährdeten Lagen, wo keine spätreifenden Sorten

angebaut sind. Somit kam es auch zu keinen Traubenschäden; das Laub wurde zerstört, doch die Holzreife war so weit fortgeschritten, daß auch hier keine Einbuße erfolgte.

Somit brachte uns das Sonnenjahr 1971 wohl keine Pilzschädlinge, nur sehr wenig tierische Schädlinge, dafür aber desto mehr Schädigungen, die von Witterungseinflüssen herstammten. Sie in Zahlen zu kleiden, dürfte schwer sein, aber man kann sie vielleicht auf 2000 Fuder schätzen, denn im Frühjahr gingen wir davon aus, daß höchstens mit einem Durchschnittsjahr gerechnet werden dürfte. Der Gescheinansatz war kaum normal, zudem waren die Gescheine nicht groß. Gegen Witterungsschäden können wir nicht viel unternehmen, wir können die Reben z. T. gegen Frost schützen, aber nur im Frühjahr. Gegen Hagel bleibt uns nichts anderes übrig als eine Versicherung abzuschließen. Heute darf man sich die Frage stellen, ob es nicht angebracht wäre, eine solche über den Solidaritätsfonds zu machen, wobei man z. B. einen Hektar Weinberg zu hunderttausend Franken versichern würde, dabei müßte der Winzer aber eine Prämie von ungefähr zwei Prozent zahlen, was also wieder 2000 Franken pro Hektar ausmachen würde. Eine solche Versicherung wäre dann natürlich für alle Winzer obligatorisch, sie würde mit 100 000 Franken pro Hektar ja auch nur etwas mehr als die Unkosten decken. Wenn jemand seine Weinberge zum reellen Wert versichern möchte, so kann er auf die Versicherungsgesellschaften zurückgreifen.

III. Die Quantität

Wir müssen schon bis auf das Jahr 1957 zurückgreifen, bevor wir eine Ernte finden, die in der Menge so gering ausfiel. Alle Ernten seither lagen höher als diejenige von 1971. Die Ursachen hierzu haben wir schon beschrieben, es erübrigt sich also noch einmal darauf zurückzukommen.

In der nachfolgenden Tabelle geben wir das Areal, das sich in Produktion befindet, in Prozent an:

Sorte	Areal in Prozent	
	1967	1971
Elbling	32,5	31,4
RieslingxSylvaner	43,5	44,7
Riesling	11,1	11,4
Auxerrois	8,2	8,1
Ruländer	2,0	1,7
Pinot blanc	0,9	0,9
Traminer	1,2	1,2
Andere	0,6	0,6

Beim Elbling ist eine Rückwärtsbewegung festzustellen, während beim RieslingxSylvaner eine weitere Zunahme zu beobachten ist. Diese beiden Sorten zusammen ergeben für das Jahr 1967 rund 76 Prozent, heute sind es 76,1 Prozent, also ist das Areal praktisch gleich geblieben. Das Areal vom Riesling nimmt wiederum leicht zu, dasjenige vom Auxerrois, Pinot blanc und Traminer stagniert, während dasjenige vom Ruländer eher abnimmt. Wir haben hier nur das Areal in Betracht gezogen, das produktiv ist, doch es zeichnet sich seit dem letzten Jahre eine klare Tendenz für die Sorten Pinot blanc und auch Ruländer ab, was sich wohl in den allernächsten Jahren bemerkbar machen wird.

In den letzten Jahren hat sich also das Produktionsareal kaum geändert. Betrachten wir deshalb nun die nächste Tabelle, die uns die Menge Wein in Prozenten angibt:

Sorte	Menge Wein in Prozent				
	1967	1968	1969	1970	1971
Elbling	35,7	47,2	36,2	45,1	39,9
RieslingxSylvaner	46,8	36,4	46,2	41,0	42,8
Riesling	8,4	7,3	8,4	5,7	8,7
Auxerrois	6,2	7,0	6,7	5,0	6,6
Ruländer	1,1	0,8	0,8	0,7	0,8
Pinot blanc	0,6	0,6	0,7	0,6	0,7
Traminer	0,7	0,2	0,5	0,5	0,2
Andere	0,5	0,5	0,5	0,4	0,3

Wie schon öfters hier dargelegt bringt der Elbling die größten Schwankungen und trotzdem liegt er prozentual, im Vergleich zum Areal, am höchsten von allen Sorten. Der RieslingxSylvaner hatte unter der Winterkälte zu leiden. Der Riesling liegt dieses Jahr am höchsten, was darauf zurückzuführen ist, daß er am gleichmäßigsten trägt und die anderen Sorten weniger hatten.

Die beiden Konsumweinsorten buchen dieses Jahr für sich 82,7 Prozent und liegen somit ungefähr wie die anderen Jahre, mit Ausnahme des Jahres 1970. Somit bleiben für die Edelsorten 17,3 Prozent der Menge.

Eine Übersicht über die geerntete Menge gibt uns die nächste Tabelle:

Jahrgang	Elbling	RieslingxSylvaner	Edelsorten	Total
1958	59 000	53 000	32 000	144 000 hl
1959	57 000	50 000	33 000	140 000 hl
1960	58 000	46 000	29 000	133 000 hl
1961	41 000	51 000	21 000	113 000 hl
1962	58 000	52 000	22 000	132 000 hl
1963	56 000	70 000	32 000	147 000 hl
1964	60 000	73 000	32 000	165 000 hl
1965	42 000	54 000	17 000	113 000 hl
1966	58 000	46 000	26 000	129 000 hl
1967	44 000	58 000	22 000	124 000 hl
1968	55 000	42 000	20 000	117 000 hl
1969	44 000	56 000	22 000	122 000 hl
1970	110 000	100 000	32 000	242 000 hl
1971	41 700	44 700	18 100	104 500 hl
ϕ	59 979	56 836	25 579	137 536 hl

Nach Betrachtung dieser Tabelle machten wir den Versuch, die Ernte für dieses Jahr vorauszusagen. 115 000 hl hatte ich geschätzt, wenn keine Witterungsschäden eintreten würden, ich war also nicht ganz weit davon. Im Elbling ernteten wir anstatt 40 000 hl, die vorgesehen waren, deren 41 700, im RieslingxSylvaner gab es zehn Prozent weniger, was auf die Winterkälte und den Frühjahrsfrost zurückzuführen war. In den Edelsorten sind wir am weitesten von der realen Ernte entfernt, was hauptsächlich auf das schlechte Blütewetter zurückzuführen ist, denn die Edelsorten sind ja auch am blüteempfindlichsten. Es hat sich also damit herausgestellt, daß man unter gewissen Bedingungen Voraussagen machen kann. Demzufolge kann man im Elbling unter normalen Bedingungen nächstes Jahr mit einer Ernte von über 60 000 hl rechnen.

In den Edelsorten brachte uns der Herbst 1971 mit 18 100 hl die geringste Menge seit 1965. Diese geringe Menge ist dieses Jahr einzig und allein auf die wirklich ungünstigen Witterungsbedingungen während des Blütewetters zurückzuführen.

IV. Die Qualität

Allein schon durch das Menge-Güte-Gesetz müßte man mit einer hohen Qualität rechnen können. Die Menge war nicht groß, somit könnte die Güte umso besser sein. Betrachten wir zuerst die meteorologischen Daten.

Meteorologische Daten

Jahr	1	2	3	4	5	6	7
1952	8,5	195	3125	1400	3,94	305	218
1953	9,8	206	3191	1434	4,07	275	86
1954	8,3	189	2767	1057	2,80	461	169
1955	8,8	180	2728	1144	2,93	368	62
1956	8,2	175	2531	991	2,50	414	132
1957	9,9	191	2795	1113	2,97	344	111
1958	9,4	194	2803	1057	2,85	382	118
1959	10,6	188	3114	1469	3,98	183	37
1960	9,7	200	2835	1075	2,83	287	103
1961	10,4	204	3008	1213	3,27	314	101
1962	8,4	188	2875	1065	2,87	198	65
1963	9,6	184	2845	1054	2,84	293	57
1964	9,6	170	2786	1290	3,48	128	141
1965	8,9	167	2431	961	2,59	385	111
1966	9,9	178	2795	1229	3,31	354	108
1967	9,8	169	2630	1143	2,80	330	194
1968	9,2	190	2670	998	2,65	297	130
1969	9,2	178	2708	1142	2,96	272	25
1970	8,8	176	2659	1110	2,88	358	106
1971	9,5	193	2816	2118	3,02	281	52
Ø	9,3	186	2806	1153	3,08	311	107

Die in Fettdruck angegebenen Zahlen sind mit denen des Jahrgangs 1971 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.

Kolonne 7: Regenmenge während der Monate September und Oktober.

Die Durchschnittstemperatur des Jahres entspricht dem langjährigen Durchschnitt, was aber nicht viel zu besagen hat, denn manche bekannte gute Jahrgänge haben eine niedrigere und andere als weniger gute Jahrgänge haben eine höhere Durchschnittstemperatur. Einen wesentlichen Einfluß hat die Tempera-

tur von nach der Blüte und hauptsächlich von dem Moment an, wo die Trauben in den Wein kommen bis zur Ernte.

Die Vegetationsdauer liegt leicht über dem Durchschnitt, was auf den früheren Austrieb zurückzuführen ist. Im Oktober, als noch günstiges Wetter herrschte, war die Traubenlese beendet.

Die Summe der Temperatur während der Vegetationsperiode wäre bestimmt höher ausgefallen, wenn der Monat Juni nicht aus der Rolle gefallen wäre.

Dadurch ist dann selbstverständlich auch die Summe der Temperatur über dem Vegetationsnullpunkt nicht so hoch ausgefallen, wie man das hätte erwarten können.

Dasselbe gilt nun für die Zahl in Kolonne 5, die knapp unter dem langjährigen Durchschnitt liegt.

Im Niederschlag allerdings sieht es besser aus.

Zum Vergleich haben wir nun die drei letzten Jahrgänge genommen, und zwar zuerst die Summe der Temperatur von nach der Blüte bis zum 30. September. Im Jahre 1971 ergibt dies eine Summe von 1670 Grad, im letzten Jahre waren es 1512 Grad und im guten Jahrgang 1969 zählten wir 1540 Grad zusammen.

Die Durchschnittstemperatur während dieser Periode ergab folgendes Bild:

1971	16,8 Grad
1970	16,4 Grad
1969	17,5 Grad

Dieses günstige Bild für 1969 entsteht dadurch, daß die Periode von nach der Blüte an kürzer war. Wenn wir nun die Anzahl der Tage mit zehn multiplizieren und die gefundene Summe von der Temperatursumme abziehen, finden wir folgende Zahlen:

1971	680 Grad
1970	592 Grad
1969	660 Grad

Mir scheint als ob diese letzten Zahlen der Qualität der Trauben am nächsten kommen.

Dies scheint mir in der nächsten Tabelle Recht zu geben. Hier finden wir die Reifegrade für die einzelnen Sorten, die nach der Formel:

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

errechnet wurden.

Reifegrade

Jahr	Elbling	Riesl.x.Syl.	Auxerrois	Pinot	Ruländer	Riesling	Traminer	Ø	Ø ohne Elbling
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
1968	29	47	43	39	45	35	58	37	45
1969	42	50	61	56	55	50	69	49	53
1970	33	57	68	60	67	47	80	46	56
1971	55	76	88	83	85	67	105	67	75
Ø	43	73	72	63	69	53	88	55	66

Die in Fettdruck angegebenen Zahlen entsprechen mehr oder weniger den Werten von 1971.

Für den Elbling finden wir vergleichbare Werte in den guten Jahrgängen, beim RieslingxSylvaner sind es mittlere Jahrgänge, während wir bei den Edelsorten die sehr guten Jahrgänge zurückfinden, hauptsächlich die Jahrgänge 1966 und 1953, die den meisten von uns in noch sehr guter Erinnerung sind.

Außerdem liegen die Zahlen des Jahrgangs 1971 ziemlich weit über dem 20jährigen Durchschnitt.

Aus dem Zahlenmaterial, das wir von der Meteorologie, aber hauptsächlich aus den Reifegraden haben, darf man annehmen, daß wir es mit einem sehr guten Jahrgang, was die Qualität betrifft, zu tun haben. Der spätere Wein, den wir im Laufe des nächsten Jahres auf dem Markt finden, wird uns beweisen, ob wir recht behalten haben, denn alle Zahlen, die wir zusammengerechnet und zusammen getragen haben, beziehen sich auf die Qualität der Trauben. Doch wenn dem Kellermeister ein

gutes Ausgangsmaterial zur Verfügung steht, dürfte es ihm auch nicht allzu schwer fallen, einen guten Wein zu gewinnen. Zudem muß auch noch betont werden, daß die Trauben nicht nur reif, sondern auch noch gesund waren, leider fiel die Menge etwas knapp aus.



Ergebnisse der Mostuntersuchungen des Jahrgangs 1971

Durchschnittswerte

Im Herbst 1971 wurden an der Weinbaustation in Remich 1 316 Moste untersucht. Sie entsprechen einer Menge von 86 081 hl Wein. Die gesamte Ernte betrug 104 500 hl, somit wurden 82,37 Prozent der Ernte erfaßt. Dieser hohe Prozentsatz läßt erwarten, daß die ermittelten Durchschnittswerte, was spezifisches Gewicht und Gesamtsäure angeht, ziemlich der Realität entsprechen. Leider gibt es noch immer einige Winzer, die nicht ihre gesamte Ernte untersuchen lassen, was zu bedauern ist.

Die nun folgenden Zahlen sind unter Zugrundelegung der betreffenden Mostmengen nach den entsprechenden Zucker- resp. Säureeinheiten errechnet worden.

Lesedaten vom 1971er Herbst

Taubensorte	Lesebeginn	Periode der Hauptlese	Leseschluß
RieslingxSylvaner	9. 9.	13. 9. — 25. 9.	1. 10.
Elbling	20. 9.	24. 9. — 1. 10.	3. 10.
Auxerrois	24. 9.	28. 9. — 2. 10.	8. 10.
Pinot blanc	27. 9.	28. 9. — 5. 10.	7. 10.
Ruländer	21. 9.	23. 9. — 28. 9.	7. 10.
Traminer	28. 9.	29. 9. — 6. 10.	9. 10.
Riesling	7. 10.	9. 10. — 18. 10.	19. 10.

Lesedauer: 9. September bis zum 19. Oktober = 41 Tage

Es bleibt hierzu zu bemerken, daß einzelne Winzer etwas früher begannen und andere etwas später mit der Lese fertig waren. Im allgemeinen dürfte man behaupten, daß bei verschiedenen Sorten die Lese um 8 bis 14 Tage zu früh begonnen hatte. Dies trifft besonders beim RieslingxSylvaner zu, der leicht einige Grad Öchsle im Durchschnitt mehr hätte bringen können.

Lesedauer

1971	9. September	—	19. Oktober	=	41 Tage
1970	28. September	—	14. November	=	48 Tage
1969	18. September	—	29. Oktober	=	42 Tage
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

RIESLING × SYLVANER

Bei dieser Sorte wurden 472 Proben, die einer Gesamtmenge von 4 150 000 Liter Wein entsprechen, untersucht. Die gesamte Ernte belief sich auf 4 448 000 Liter. Somit wurden hier 93,30 Prozent erfaßt. Aus dieser Menge wurden die nachfolgenden Zucker und Säureeinheiten ermittelt.

Die festgestellten Mostgewichte und Säuregehalte schwankten zwischen 58 und 89,5 Grad Öchsle und zwischen 6,7 und 13,7 Gramm Säure pro Liter.

Mittleres Mostgewicht: 71,2 Grad Öchsle = 9,2 Grad Alkohol.
Mittlerer Säuregehalt: 9,4 Gramm pro Liter.

Klassifizierung:

a) Mostgewichte (nach Zuckereinheiten)

unter 60 Grad Öchsle	0,04 Prozent
von 60 bis 65 Grad Öchsle	1,09 Prozent
von 66 bis 70 Grad Öchsle	44,71 Prozent
von 71 bis 75 Grad Öchsle	43,10 Prozent
von 76 bis 80 Grad Öchsle	10,78 Prozent
über 80 Grad Öchsle	0,28 Prozent
	<hr/>
	100,00 Prozent

b) Gesamtsäure (nach Säureeinheiten)

unter 8 Gramm pro Liter	4,13 Prozent
von 8,1 bis 9,0 Gramm pro Liter	34,83 Prozent
von 9,1 bis 10,0 Gramm pro Liter	54,03 Prozent
von 10,1 bis 11,0 Gramm pro Liter	4,33 Prozent
von 11,1 bis 12,0 Gramm pro Liter	0,57 Prozent
über 12,0 Gramm pro Liter	2,11 Prozent
	<hr/>
	100,00 Prozent

ELBLING

Zur Ermittlung der nachfolgenden Werte wurden 323 Proben Most untersucht, die einer Menge von 2 955 000 Liter entsprechen. Die gesamte Ernte im Elbling beträgt 4 160 000 Liter Wein. Somit wurden hier 71,03 Prozent der Ernte erfaßt.

Die festgestellten Mostgewichte schwankten zwischen 52,5 und 81 Grad Ochsle und zwischen 8,6 und 15,5 Gramm Säure pro Liter.

Mittleres Mostgewicht: 65,10 Grad Ochsle = 8,3 Grad Alkohol
Mittlerer Säuregehalt: 11,83 Gramm pro Liter.

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

unter 55 Grad Ochsle	0,42 Prozent
von 55 bis 60 Grad Ochsle	1,15 Prozent
von 61 bis 65 Grad Ochsle	37,69 Prozent
von 66 bis 70 Grad Ochsle	56,20 Prozent
von 71 bis 75 Grad Ochsle	4,10 Prozent
über 75 Grad Ochsle	0,44 Prozent
	<hr/>
	100,00 Prozent

b) Gesamtsäure (nach Säureeinheiten)

unter 9 Gramm Säure pro Liter	0,03 Prozent
von 9,1 bis 10,0 Gramm pro Liter	0,62 Prozent
von 10,1 bis 11,0 Gramm pro Liter	10,82 Prozent
von 11,1 bis 12,0 Gramm pro Liter	63,46 Prozent
von 12,1 bis 13,0 Gramm pro Liter	17,75 Prozent
über 13 Gramm pro Liter	7,32 Prozent
	<hr/>
	100,00 Prozent

RIESLING

Vom Riesling erhielten wir 269 Proben. Sie entsprachen einer Weinmenge von 843 000 Liter. Bei einer Ernte von 950 000 Liter entspricht dies einem Satz von 88,73 Prozent.

Die Mostgewichte schwankten zwischen 64 und 87,5 Grad Ochsle und die Säuren zwischen 8,5 und 14,3 Gramm pro Liter. Mittleres Mostgewicht: 76,88 Grad Ochsle = 10,1 Grad Alkohol. Mittlerer Säuregehalt: 11,52 Gramm pro Liter.

Klassifizierung:

a) Mostgewicht (nach Zuckereinheiten)

Unter 65 Grad Ochsle	0,39 Prozent
von 65 bis 70 Grad Ochsle	3,24 Prozent
von 71 bis 75 Grad Ochsle	27,14 Prozent
von 76 bis 80 Grad Ochsle	49,38 Prozent
von 81 bis 85 Grad Ochsle	18,23 Prozent
über 85 Grad Ochsle	1,62 Prozent
	<hr/>
	100,00 Prozent

b) Gesamtsäure (nach Säureeinheiten)

unter 9 Gramm pro Liter	0,09 Prozent
von 9,1 bis 10,0 Gramm pro Liter	3,18 Prozent
von 10,1 bis 11,0 Gramm pro Liter	20,57 Prozent
von 11,1 bis 12,0 Gramm pro Liter	51,49 Prozent
von 12,1 bis 13,0 Gramm pro Liter	20,63 Prozent
über 13,0 Gramm pro Liter	4,04 Prozent
	<hr/>
	100,00 Prozent

AUXERROIS

Hier wurden 165 Proben Most eingereicht, was einer Weinmenge von 508 000 Liter entspricht. In dieser Sorte wurden 687 000 Liter Wein geerntet. Somit wurden 73,94 Prozent der Auxerroismoste untersucht.

Die festgestellten Mostgewichte lagen zwischen 64,5 und 84 Grad Ochsle und die gesamte Säure zwischen 6,3 und 12,6 Gramm pro Liter.

Mittleres Mostgewicht: 74,1 Grad Ochsle = 9,7 Grad Alkohol. Mittlerer Säuregehalt: 8,44 Gramm pro Liter.

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

Unter 70 Grad Ochsle	12,19 Prozent
von 70 bis 75 Grad Ochsle	47,11 Prozent
von 76 bis 80 Grad Ochsle	38,82 Prozent
über 80 Grad Ochsle	1,88 Prozent

100,00 Prozent

b) Gesamtsäure (nach Säureeinheiten)

Unter 7 Gramm pro Liter	1,22 Prozent
von 7,0 bis 8,0 Gramm pro Liter	20,72 Prozent
von 8,1 bis 9,0 Gramm pro Liter	52,55 Prozent
von 9,1 bis 10,0 Gramm pro Liter	18,56 Prozent
über 10,0 Gramm pro Liter	6,95 Prozent

100,00 Prozent

RULÄNDER

Wir hatten 41 Mostproben zur Verfügung, was einer Weinmenge von 81 000 Liter entspricht. Die gesamte Ernte im Ruländer beträgt 83 000 Liter. Es wurden somit also 97,59 Prozent der Ernte untersucht.

Die festgestellten Mostgewichte bewegten sich zwischen 71 und 95 Grad Ochsle und die gesamte Säure zwischen 7,2 und 12,9 Gramm pro Liter.

Mittleres Mostgewicht: 84,10 Grad Ochsle = 11,3 Grad Alkohol.
Mittlerer Säuregehalt: 9,91 Gramm pro Liter.

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

Unter 80 Grad Ochsle	19,34 Prozent
von 80 bis 85 Grad Ochsle	27,36 Prozent
von 86 bis 90 Grad Ochsle	38,69 Prozent
über 90 Grad Ochsle	14,61 Prozent

100,00 Prozent

b) Gesamtsäure (nach Säureeinheiten)

Unter 8 Gramm pro Liter	6,18 Prozent
von 8,1 bis 9,0 Gramm pro Liter	12,48 Prozent
von 9,1 bis 10,0 Gramm pro Liter	24,04 Prozent
von 10,1 bis 11,0 Gramm pro Liter	48,31 Prozent
über 11,0 Gramm pro Liter	8,99 Prozent

100,00 Prozent

PINOT BLANC

Die gesamte Ernte im Pinot blanc brachte 77 000 Liter. Hier-
von wurden an der Weinbaustation 51 000 Liter Most untersucht.
Es waren 29 Proben. Sie entsprechen einem Satz von 66,23
Prozent.

Die festgestellten Mostgewichte gingen von 69 bis 94,5 Grad
Öchsle, die Säuren von 7,4 bis 12,6 Gramm pro Liter.

Mittleres Mostgewicht: 79,54 Grad Öchsle = 10,5 Grad Alkohol.
Mittlerer Säuregehalt: 9,52 Gramm pro Liter.

Klassifizierung:

a) Mostgewichte (nach Zuckereinheiten)

Unter 70 Grad Öchsle	1,31 Prozent
von 71 bis 75 Grad Öchsle	13,34 Prozent
von 76 bis 80 Grad Öchsle	41,47 Prozent
von 81 bis 85 Grad Öchsle	21,69 Prozent
von 86 bis 90 Grad Öchsle	19,95 Prozent
über 90 Grad Öchsle	2,24 Prozent
	<hr/>
	100,00 Prozent

b) Gesamtsäure (nach Säureeinheiten)

Unter 8 Gramm pro Liter	1,77 Prozent
von 8,1 bis 9,0 Gramm pro Liter	20,46 Prozent
von 9,1 bis 10,0 Gramm pro Liter	39,45 Prozent
von 10,1 bis 11,0 Gramm pro Liter	15,43 Prozent
über 11,0 Gramm pro Liter	22,89 Prozent
	<hr/>
	100,00 Prozent

TRAMINER

Im Traminer war die Ernte sehr gering ausgefallen. Es wur-
den nur 16 000 Liter geerntet, wovon an der Weinbaustation
13 500 Liter untersucht wurden. Das entspricht einem Satz von
84,37 Prozent.

Die festgestellten Mostgewichte bewegten sich zwischen 75
und 91 Grad Öchsle und die gesamte Säure zwischen 6,8 und
8,7 Gramm pro Liter.

Mittleres Mostgewicht: 82,2 Grad Öchsle = 10,9 Grad Alkohol.
Mittlerer Säuregehalt: 7,81 Gramm pro Liter.

Klassifizierung:

a) Mostgewichte (nach Zuckereinheiten)

von 75 bis 80 Grad Ochsle	36,44 Prozent
von 81 bis 85 Grad Ochsle	36,39 Prozent
von 86 bis 90 Grad Ochsle	22,95 Prozent
über 90 Grad Ochsle	4,22 Prozent
	<hr/>
	100,00 Prozent

b) Gesamtsäure (nach Säureeinheiten)

unter 7 Gramm pro Liter	22,88 Prozent
von 7,0 bis 8,0 Gramm pro Liter	39,83 Prozent
über 8 Gramm pro Liter	37,29 Prozent
	<hr/>
	100,00 Prozent

SYLVANER

Im Sylvaner erhielten wir nur drei Proben, die einer Weinmenge von 4500 Litern entsprechen. Da 23 000 Liter geerntet wurden, machen dies nur 19,56 Prozent aus.

Die festgestellten Mostgewichte liegen zwischen 74 und 76 Grad Ochsle, das mittlere Mostgewicht betrug 75,27 Grad Ochsle oder 9,8 Grad Alkohol. Die gesamte Säure schwankte zwischen 9,5 und 13,7 Gramm pro Liter und ergab einen Durchschnitt von 10,47 Gramm pro Liter.

S 88

Auch hier erhielten wir drei Proben für eine Weinmenge von 1 160 Liter. Das ermittelte Durchschnittsmostgewicht beträgt 73,24 Grad Ochsle, oder 9,5 Grad Alkohol, während die mittlere Säure 9,54 Gramm pro Liter ausmacht.

Anbauversuche an der Weinbaustation

Im letzten Jahre haben wir die Leseergebnisse zum ersten Male veröffentlicht. In diesem Jahre sind die Vergleiche schwer zu ziehen, da die unteren Reihen z. T. im Frühjahr unter dem Frost zu leiden haben. Dies gilt besonders für die Sorte Aris. Zu bemerken bleibt auch noch, daß die Sorten Kanzler und Huxel im Winter erfroren sind und somit schon jetzt für unseren Anbau ganz ausscheiden müssen.

Sorte	Ochslegrade	Säure	Stockertrag	hl/ha
AZ 3952	95,5	5,6	1,05	40,5
AZ 4612	93	8,2	1,18	45,5
AZ 10375 (Faber)	91,5	10,8	1,68	64,5
AZ 3983 (Kanzler)	90	9,0	0,36	13,8
AZ 3962 (Huxel)	72	12,5	0,41	15,4
Chardonnay blanc	88	12,1	1,30	49,8
Pinot Chardonnay	91	14,3	1,19	46,2
Gamay teinturier de Chaudenay	83	11,7	1,16	62,3
Gamay noir	87,0	11,6	1,59	61,0
	84,5	11,3	0,42	22,5
Gamay d'Arcenant	87	10,6	0,81	43,5
Gamay de Beaujolais	82	12,0	0,61	33,3
Gamay Ste Foix	86	12,1	1,25	67,0
Gamay de Caudoz	84,5	11,5	1,11	59,5
Pinot noir Webers	79	13,1	0,43	23,0
Pinot noir de Bourgogne	78	10,2	0,60	32,1
Pinot noir Oberlin	80,5	10,5	0,48	25,7
Pinot noir Hurliman	79	13,4	0,58	31,1
Pinot noir Bachtobel	79	11,8	0,49	26,3
Pinot noir Cortailod	82	10,0	0,25	13,4
Pinot noir Poly VI	76	8,8	0,46	24,6
Aris	97	10,0	0,09	2,4

Gesamtübersicht

Sorte	Weinerte in Liter	Proben- anzahl	Entsprechende Weinmenge in Liter	Prozentualer Anteil an der Gesamternte	Mostgewicht in Grad Ochsle		Gesamtsäure in Promille ausgedr.			
					Minima	Maxima	Minima	Maxima	Mittel	Mittel
Elbling	4 160 000	323	2 955 000	71,03	52,5	81,0	65,10	8,6	15,5	11,83
RieslingxSylvaner	4 448 000	472	4 150 000	93,30	58	89,5	71,20	6,7	13,7	9,40
Auxerrois	687 000	165	508 000	73,94	64,5	84	74,10	6,3	12,6	8,44
Ruländer	83 000	41	81 000	97,59	71	95	84,10	7,2	12,9	9,91
Pinot blanc	77 000	29	51 000	66,23	69	94,5	79,54	7,4	12,6	9,52
Riesling	950 000	269	843 000	88,73	64	87,5	76,88	8,5	14,3	11,52
Traminer	16 000	11	13 500	84,37	75	91	82,20	6,9	8,7	7,81
Sylvaner	23 000	3	4 500	19,56	74	76	75,27	9,5	13,7	10,47
Verschiedene	6 000	3	2 160	36,00	68	78	73,24	9,0	12,5	9,54
Total	10 450 000	1 316	8 608 160	82,37			70,10			10,40

Die Weinernte 1971

A) Verteilung des Rebareals

	Produktiv ha	Junganlagen ha	Gesamtfläche ha	in %
Genossenschaften	759	56	815	66,99
Privatbetriebe	374	29	403	33,01
Total	1 133	85	1 218	100,00

B) Ernteergebnisse

Sorte	Hektar	Weinernte in Fuder	Fuder pro ha
Elbling	355	4 160	11,69
RieslingxSylvaner	506	4 448	8,79
Auxerrois	92	687	7,46
Pinot blanc	11	77	7,00
Ruländer	19	83	4,36
Riesling	129	950	7,36
Traminer	14	16	1,14
andere Sorten	7	29	4,14
Total	1 133	10 450	9,21

C) Mostanalytische Durchschnittswerte:

Mittlere Gesamtsäure aller Sorten: 10,3 Gramm pro Liter

Mittleres Mostgewicht aller Sorten: 70,1 Grad Öchsle

≈ 9,1 Vol. %

≈ 71,1 g/l Alkohol

Mittelwerte aller Sorten, ausschließlich Elbling:

Durchschnitt Gesamtsäure: 9,64 Gramm pro Liter

Durchschnitt Mostgewicht: 72,6 Grad Öchsle

≈ 9,45 Vol. %

≈ 74,6 g/l Alkohol

Mittelwerte aller Edelsorten:

Durchschnitt Gesamtsäure: 10,28 Gramm pro Liter

Durchschnitt Mostgewicht: 76,5 Grad Öchsle

≈ 10,1 Vol. %

≈ 79,7 g/l Alkohol

Die Weinerntemenge der letzten 25 Jahre

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 (regionaler Frühjahrsfrost)	13 300
1961	11 300
1962	13 200
1963	15 700
1964	16 500
1965	11 300
1966	12 950
1967 (regionaler Frühjahrsfrost)	12 440
1968 (Winterfrost, regionaler Frühjahrsfrost)	11 700
1969	12 200
1970	24 200
1971 (geringer Winterfrost, leichter Frühjahrsfrost, regional Hagel)	10 450
5jähriges Mittel 1967—1971	= 14 198
10jähriges Mittel 1962—1971	= 14 064
20jähriges Mittel 1952—1971	= 12.592
25jähriges Mittel 1946—1970	= 12 510

Schlußbemerkung

Es sei 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, Marc Kuhn, Weinkontrolleur, Willy Pauly, chef de culture, Jeannot Lindenlaub, J. P. Fisch und Sig. Rausch, Angestellte, herzlich für ihre Bemühungen gedankt.

Remich, im Dezember 1971.

Jos. FABER, Direktor der Weinbaustation