

# Das Weinjahr 1972

## und seine Ernteergebnisse



Veröffentlichung der  
Staatlichen Weinbaustation  
in Remich

# **Das Weinjahr 1972 und seine Ernteergebnisse**

Veröffentlichung der  
Staatlichen Weinbaustation  
in Remich

Das Jahr war gekennzeichnet durch einen verheißungsvollen Vorfrühling, dem ein kühler Frühling und Sommer folgte, wodurch ein großer Vegetationsrückstand entstand, der nicht mehr wettgemacht werden konnte. Die Vegetation wurde durch Frühfröste jäh unterbrochen, was die Qualität der spätreifenden Sorten beeinträchtigte. Bei allen anderen Sorten waren Menge und Güte der Trauben zufriedenstellend, so daß der Wein sich schon heute fruchtig und reintonig verkosten läßt.

## I. Die Witterung

Um nicht länger warten zu müssen und um Vergleiche mit den anderen Jahren ziehen zu können, nehmen wir nicht das Kalenderjahr, sondern beginnen mit dem ersten November 1971 und enden mit dem 30. Oktober 1972. In Erinnerung haben wir ein kaltes und relativ nasses Jahr. Doch sehen wir uns vorerst die Zahlen an.

### a) Die Temperatur

Der November 1971 brachte es auf einen Durchschnitt von 3,4 Grad; er lag um etwa 2,4 Grad unter dem langjährigen Durchschnitt. Es wurde somit mit einem frühen und daher auch kalten Winter gerechnet. Als in Grevenmacher die Kirmes gefeiert wurde, fiel der erste ergiebige Schnee. Doch die nächsten vier Wochen lagen fast alle um 2 Grad höher in der Temperatur, der erwartete kalte Winter trat nicht ein. Vom April an bis einschließlich Oktober fielen alle Monate zu kalt aus. Anstatt einen kalten Winter und einen warmen Sommer gab es einen milden Winter und einen kühlen Sommer.

| Lufttemperaturen |       |       |
|------------------|-------|-------|
| November 1971    | 3,4   |       |
| Dezember         | 4,0   |       |
| Januar 1972      | 1,3   |       |
| Februar          | 4,5   |       |
| März             | 7,1   |       |
| April            | 8,8   |       |
| Mai              | 11,2  | 11,2  |
| Juni             | 14,2  | 14,2  |
| Juli             | 18,2  | 18,2  |
| August           | 15,8  | 15,8  |
| September        | 11,6  | 11,6  |
| Oktober          | 8,2   | 8,2   |
|                  | <hr/> | <hr/> |
|                  | 108,3 | 79,2  |
| Durchschnitt     | 9,0   | 13,2  |

Der Jahresdurchschnitt lag um einen halben Grad zu niedrig, doch das Ausschlaggebende war, daß die Monate während der Vegetation um rund 2 Grad zu kalt waren.

Demzufolge gab es auch nicht viele Tage, an denen das Thermometer sehr hoch anstieg. Trotzdem zählten wir 4 Tage, an denen die Temperatur über 30 Grad im Schatten betrug, gegenüber 5 im Jahre 1971. In Klammern setzen wir die Zahlen aus dem Jahre 1971 zum Vergleich. Diese Tage nennt man Sommertage. Das absolute Maximum wurde am 18. Juli mit 32,5 Grad (32,8) gemessen. Warme Tage, an denen der Durchschnitt 20 Grad und mehr beträgt, zählten wir deren 8 (24). Heiße Tage, an denen das Maximum 25 Grad übersteigt, hatten wir 16 (24) zu verzeichnen und zwar 2 im Juni, 8 im Juli und 6 im August. Tropentage, an denen der Durchschnitt 25 Grad und mehr erreicht, gab es dieses Jahr, wie auch letztes Jahr, keinen.

Warme Nächte mit einem Minimum von 20 Grad oder mehr gab es in den drei letzten Jahren keine mehr. Milde Nächte mit einem Minimum von 15 Grad und mehr zählten wir 16 (17).

Im Winter gab es auch keine sehr niedrigen Temperaturen. Wir zählten 46 (64) Frosttage, an denen das Thermometer unter null Grad absank. Tage, an denen der Tagesdurchschnitt nicht über null Grad anstieg, also Wintertage, gab es 15 (38). Eistage, an denen das Maximum nicht über null Grad anstieg, zeichneten wir 11 (21) auf.

Die tiefste Temperatur wurde am ersten Februar mit minus 10,9 Grad gemessen, am Boden verzeichneten wir minus 14,9 Grad am Tage vorher, d. h. am 31. Januar.

#### b) Die Niederschlagsmenge

Letztes Jahr hatten wir einen Defizit von rund 200 mm Regen zu verzeichnen, in diesem Jahre fehlten ebenfalls über 100 mm.

Wenn man dann noch bedenkt, daß die größten Regenmengen in den Sommermonaten fielen, d. h. daß sie also von Gewittern herrühren, so ist es verständlich, daß der Untergrund das ganze Jahr hindurch trocken blieb, zumal die Wintermonate ebenfalls sehr trocken waren, die uns ja normalerweise die Wasserreserve beschaffen sollen.

Am 14. und 15. August fielen in Remich 28,2 resp. 21,3 mm Regen. Es blieb dann trocken bis zum 10. September; an diesem Tage wurden in Remich 20,2 mm gemessen und bald klagten die Winzer über eine allzu große Trockenheit, denn es fielen nur wenige Tropfen. Dies verleitete sogar manche Frostschutz-

syndikate, die Berieselungsanlagen, trotz Verbot, in Betrieb zu setzen. Ob aber das stinkige, ölige, verpestete Moselwasser den Reben nützlich gewesen sein soll, möchte ich noch stark bezweifeln.

Vom Mai bis Oktober einschließlich fielen in Remich 345,8 mm, das sind 37,2 mm mehr als im Jahre 1971, aber 94,8 mm weniger als 1970.

### Niederschlagsmenge

| Monat         | Regentage in Remich | mm in Remich | mm in Remerschen | mm in Grevenmacher |
|---------------|---------------------|--------------|------------------|--------------------|
| November 1971 | 12                  | 58,4         | 63,7             | 54,5               |
| Dezember      | 4                   | 8,3          | 14,2             | 6,4                |
| Januar 1972   | 11                  | 35,8         | 49,0             | 43,1               |
| Februar       | 11                  | 28,1         | 26,6             | 25,2               |
| März          | 7                   | 35,5         | 32,8             | 47,8               |
| April         | 11                  | 46,1         | 48,8             | 44,4               |
| Mai           | 18                  | 76,7         | 70,4             | 73,1               |
| Juni          | 12                  | 42,0         | 30,0             | 24,5               |
| Juli          | 14                  | 90,2         | 90,9             | 74,0               |
| August        | 12                  | 94,1         | 99,0             | 131,1              |
| September     | 5                   | 30,7         | 31,2             | 48,7               |
| Oktober       | 6                   | 12,1         | 15,2             | 10,0               |
| Total         | 123                 | 558,0        | 571,8            | 582,8              |

### c) Sonnenscheindauer

Hier die Sonnenscheindauer, seit wir diese Aufzeichnungen machen, und zwar vom Mai bis Oktober einschließlich:

|      |                |
|------|----------------|
| 1967 | 1161,0 Stunden |
| 1968 | 839,3          |
| 1969 | 1042,2         |
| 1970 | 1094,0         |
| 1971 | 1151,1         |
| 1972 | 963,2          |

Nur das Jahr 1968 bescherte uns noch weniger Sonnenschein als dieses Jahr. Die folgende Tabelle bringt uns die Aufteilung nach Monaten.

### Sonnenscheindauer 1972

| Monat     | Sonnenscheindauer in Stunden |              |         |
|-----------|------------------------------|--------------|---------|
|           | wirkliche                    | theoretische | Prozent |
| Mai       | 138,3                        | 475          | 29,1    |
| Juni      | 171,1                        | 485          | 35,3    |
| Juli      | 171,4                        | 489          | 35,0    |
| August    | 171,9                        | 444          | 38,7    |
| September | 162,2                        | 376          | 43,1    |
| Oktober   | 148,3                        | 330          | 44,9    |
| Total     | 963,2                        | 2599         | 37,0    |

Die Sommermonate, die normalerweise um 50 Prozent der theoretischen Sonnenscheindauer aufzuweisen haben, brachten uns nur sehr wenig Sonne. Gottseidank fielen die Monate September und Oktober sonnenreicher aus. Die beiden Monate brachten es dieses Jahr auf 310,5 Stunden. Zum Vergleich sei angegeben, daß es 1971 sogar 332 Stunden waren, im Jahre 1970 aber nur 255 und im Jahre 1969 auch nur 260 Stunden Sonnenschein gab.

#### d) Die Bodentemperatur

Die höchsten Bodentemperaturen, seitdem wir diese Messungen vornehmen, wurden letztes Jahr (1971) in Remich gemessen. Darnach war es das Jahr 1969. Zu Beginn des Jahres 1972 liegen die Bodentemperaturen recht gut und liegen im Juni ungefähr auf gleicher Höhe als in den beiden genannten Jahren, doch in den beiden Herbstmonaten liegen sie tiefer.

### Bodentemperatur

| Monat         | Durchschnittstemperaturen in der Tiefe von |       |       |       |        |
|---------------|--|-------|-------|-------|--------|
|               | 5 cm                                       | 15 cm | 30 cm | 50 cm | 100 cm |
| November 1971 | 5,5  | 6,2   | 6,6   | 8,4   | 10,8   |
| Dezember      | 4,0  | 4,5   | 4,7   | 5,8   | 7,9    |
| Januar 1972   | 1,5  | 2,1   | 2,4   | 3,7   | 5,9    |
| Februar       | 3,5  | 3,5   | 3,3   | 3,9   | 5,2    |
| März          | 7,1  | 6,8   | 6,2   | 6,3   | 6,5    |
| April         | 10,0                                       | 9,6   | 9,2   | 9,1   | 8,7    |
| Mai           | 14,5                                       | 14,0  | 13,4  | 12,7  | 11,2   |
| Juni          | 18,6                                       | 17,6  | 17,4  | 16,0  | 14,1   |
| Juli          | 22,2                                       | 21,3  | 20,5  | 19,2  | 17,2   |
| August        | 20,0                                       | 19,6  | 19,1  | 19,1  | 18,0   |
| September     | 15,6                                       | 14,9  | 15,6  | 16,5  | 16,7   |
| Oktober       | 10,4                                       | 10,4  | 10,5  | 11,9  | 13,2   |
| Durchschnitt  | 11,0                                       | 10,9  | 10,7  | 11,0  | 11,3   |

## II. Der Vegetationsverlauf

### A) Die phänologischen Daten

#### a) Das Tränen

Wie wir zu Beginn dieses Berichtes sehen konnten, fielen die Wintermonate viel zu warm aus, und so war es nicht erstaunlich festzustellen, daß die Reben auch sehr früh zu tränen begannen. Am 7. Februar wurden 14 Grad im Schatten gemessen und einige Tage später konnte das Phänomen des Weinens bei der Rebe beobachtet werden, also etwa um den 20. Februar, während dies 1971 erst gegen Ende März beobachtet werden konnte.

#### b) Das Schwellen

Die Augen der Reben sind nach außen von Schuppen umgeben. Sobald sich diese öffnen, sagt der Winzer, daß die Augen in die Wolle kommen. Die Haare, die zwischen den Schuppen und der Achse der Augen liegen, kommen nämlich zum Vorschein. Dies geschieht normalerweise ein bis zwei Wochen vor dem Austrieb. Doch in diesem Jahre kamen die Reben, wenigstens in den guten Lagen, schon Ende März in die Wolle, so gegen den 25. März, in den anderen Lagen gegen den 5. April. Das war natürlich ungewöhnlich früh, aber das Wetter im März war ja auch sehr frühlinghaft. Vom 10. März an schien die Sonne Tag für Tag. Am 20. März war Frühlingsanfang, es wurden in Remich 19,6 Grad gemessen. Die Meteorologen meldeten, daß dies die höchste Temperatur seit 1938 und die zweithöchste der letzten hundert Jahre für diesen Tag war. In Remich begannen auch an diesem Tage die Bäume auf der Esplanade zu blühen. Das war 19 Tage früher als 1971 und sogar 35 Tage früher als 1970. Am 24. März schon stand die ganze Esplanade in voller Blüte und das Unterholz im Walde begann zu grünen. Sollten wir einem noch besseren Jahr entgegen gehen? Nein, am Sonntag, den 26. März begann es zu regnen und es wurde wiederum kühl.

#### c) Der Austrieb

Am ersten April begannen die frühen Kirschen zu blühen. Am Ostersonntag, den 2. April war die Esplanade ausgeblüht. Doch der Austrieb der Reben ließ auf sich warten. Die Temperaturen lagen zu niedrig. Im Durchschnitt der letzten 20 Jahre erfolgte der Austrieb in guten bis mittleren Lagen um den 26. April. Die nachfolgende Tabelle gibt uns die Daten an, so wie wir sie aus den Angaben unserer Lokalbeobachter errechnet haben.

### Austrieb

| Sorte             | Frühe Lagen | Mittelfrühe Lagen | Späte Lagen |
|-------------------|-------------|-------------------|-------------|
| Elbling           | 30. 4.      | 2. 5.             | 5. 5.       |
| RieslingxSylvaner | 1. 5.       | 3. 5.             | 6. 5.       |
| Auxerrois         | 1. 5.       | 3. 5.             | 5. 5.       |
| Pinot blanc       | 30. 4.      | 2. 5.             | 5. 5.       |
| Ruländer          | 1. 5.       | 2. 5.             | 5. 5.       |
| Riesling          | 3. 5.       | 4. 5.             | 7. 5.       |
| Traminer          | 29. 4.      | 2. 5.             | 4. 5.       |

Man kann also sagen, daß die Reben mit etwa 8 Tagen Verspätung auf ein normales Jahr austrieben.

Am 26. April wurden noch minus 2,8 Grad und am Boden sogar 5,9 Grad unter Null gemessen, doch die Augen waren noch nicht so weit aus der Wolle, daß sie Schaden gelitten hätten. Nur die jungen Pflanzen, deren Augen nahe am Boden schon ergrünt waren, erfroren dabei. Am 30. April wurden dann 21 Grad im Schatten gemessen. Die nächsten Tage waren ebenfalls schön warm, so daß man wiederum Hoffnung schöpfen durfte. Am 3. Mai wurden sogar 23 Grad gemessen, es war dies leider die höchste Temperatur des ganzen Monats, bald gab es wieder etwas Regen und dabei sank die Temperatur stark ab. Am 19. Mai wurde am Boden nur ein Grad gemessen, stellenweise gab es sogar Rauhref.

#### d) Der Gescheinansatz

Das Jahr 1971 war ein günstiges Jahr für die Rebe und die Erträge lagen unter dem Durchschnitt, ein guter bis normaler Gescheinansatz war wohl zu erwarten, und dem war auch so. Zudem hatten die Reben eine gute Reserve angelegt. Vielleicht mit Ausnahme des Rieslings, bei dem aber immerhin noch ein normaler Gescheinansatz festzustellen war, konnte man bei allen anderen Sorten einen guten bis sehr guten Gescheinansatz feststellen.

#### e) Das Längenwachstum

Nach dem Austrieb wurde es kühler und die Vegetation schritt deshalb nur langsam voran. Vier entwickelte Blätter zählten wir um den 20. Mai. In normalen Jahren zählt man am 1. Juni bis zu 10 entwickelte Blätter, doch in diesem Jahre waren es nur etwa 6, was einem Rückstand von ungefähr 10 bis 14 Tagen entsprach. Im Juni war es auch nicht viel wärmer; die Durchschnittstemperatur dieses Monats kam ungefähr der Mitteltemperatur eines normalen Monats Mai gleich. Daher konnte man auch erst gegen den 9. Juni acht entwickelte Blätter



zählen. Bei 14 entwickelten Blättern beginnt normalerweise die Traubenblüte, doch davon waren wir noch weit entfernt.

#### f) Die Traubenblüte

Um es vorweg zu nehmen, sie war eine der spätesten, die wir seit dem Kriege hatten. Erst Ende Juni konnten man an geschützten Stellen ab und zu vereinzelte Blüten finden. In der nachfolgenden Tabelle finden wir die Daten für die Traubenblüte, wie sie von unseren Lokalbeobachtern notiert wurden.

**Traubenblüte**

| Sorten      | Frühe Lagen |        | Mittelfrühe Lage |        | Späte Lagen |        |
|-------------|-------------|--------|------------------|--------|-------------|--------|
|             | Beginn      | Ende   | Beginn           | Ende   | Beginn      | Ende   |
| Elbling     | 5. 7.       | 11. 7. | 6. 7.            | 12. 7. | 8. 7.       | 14. 7. |
| R x S       | 5. 7.       | 10. 7. | 7. 7.            | 12. 7. | 8. 7.       | 14. 7. |
| Auxerrois   | 5. 7.       | 11. 7. | 7. 7.            | 13. 7. | 10. 7.      | 14. 7. |
| Ruländer    | 6. 7.       | 12. 7. | 7. 7.            | 13. 7. | 11. 7.      | 15. 7. |
| Pinot blanc | 5. 7.       | 11. 7. | 7. 7.            | 12. 7. | 10. 7.      | 15. 7. |
| Riesling    | 5. 7.       | 12. 7. | 8. 7.            | 14. 7. | 10. 7.      | 15. 7. |
| Traminer    | 6. 7.       | 12. 7. | 8. 7.            | 14. 7. | 11. 7.      | 15. 7. |

Die Blüte dauerte also rund 10 Tage was als günstig bezeichnet werden kann. In den frühen Lagen dauerte sie 6 bis 7 Tage, in den späten Lagen aber nur 4 bis 5 Tage. Doch ein Unterschied in der Befruchtung war kaum zu bemerken. Gleich nach der Traubenblüte wurde es sehr warm und vom 17. bis 21. Juli gab es vier Tage, an denen die Temperatur über 30 Grad anstieg.

#### g) Die Erbsengröße

Der Monat Juli zeigte zwar normale Temperaturen, doch er brachte es nicht fertig, den Rückstand aufzuholen, er war zu groß geworden. Die Erbsengröße wurde daher auch erst zu Beginn des Monats August, also mit 14 Tagen Verspätung, erreicht.

#### h) Das Weichwerden

Die Durchschnittstemperatur im Monat August lag um 2 Grad unter dem langjährigen Durchschnitt und so kamen alle Sorten mit Ausnahme des RieslingxSylvaners erst im September in den Wein.

Wir haben jede Woche Mostproben in den Weinbergen genommen und zwar so, daß wir den Tag, an dem die Trauben in den Wein kamen, ohne weiteres ermitteln konnten. Wie

### Das Weichwerden

| Sorte             | 1970   | 1971   | 1972   |
|-------------------|--------|--------|--------|
| RieslingxSylvaner | 23. 8. | 8. 8.  | 28. 8. |
| Auxerrois         | 30. 8. | 16. 8. | 2. 9.  |
| Pinot blanc       | 31. 8. | 17. 8. | 6. 9.  |
| Ruländer          | 28. 8. | 18. 8. | 5. 9.  |
| Traminer          | 30. 8. | 17. 8. | 6. 9.  |
| Elbling           | 14. 9. | 20. 8. | 25. 9. |
| Riesling          | 10. 9. | 25. 8. | 23. 9. |

die Tabelle zeigt, lag dieser Zeitpunkt in diesem Jahre rund drei Wochen später als im Jahre 1971. Gegenüber 1970 beträgt der Rückstand etwa eine Woche.

Am 15. September wurden dann folgende Mostgewichte festgestellt:

| Sorte             | Mostgewicht |      |      | 1970 | Säure |      |
|-------------------|-------------|------|------|------|-------|------|
|                   | 1970        | 1971 | 1972 |      | 1971  | 1972 |
| RieslingxSylvaner | 53          | 74   | 52   | 13,8 | 10,6  | 16,9 |
| Elbling           | 30          | 59   | 25   | 28,0 | 15,1  | 34,2 |
| Riesling          | 36          | 66   | 28   | 29,0 | 21,8  | 37,4 |
| Auxerrois         | 54          | 71   | 46   | 18,5 | 11,7  | 24,7 |
| Pinot blanc       | 55          | 76   | 42   | 23,0 | 14,2  | 31,7 |
| Ruländer          | 57          | 75   | 44   | 20,0 | 15,3  | 29,6 |
| Traminer          | 56          | 76   | 42   | 20,5 | 13,1  | 30,6 |

Bei den Sorten Elbling und Riesling lag zu diesem Moment die Säure noch höher als das Mostgewicht. Im Vergleich zum Vorjahre waren die Unterschiede sehr groß, aber gegenüber 1970 war z. B. beim RieslingxSylvaner kaum eine Differenz im Mostgewicht festzustellen. Frappant sind in diesem Jahre allerdings die hohen Säuren, die auf die Trockenheit zurückzuführen sind.

Am 1. Oktober ergab sich dann folgendes Bild:

| Sorte             | Mostgewicht |      |      | 1970 | Säure |      |
|-------------------|-------------|------|------|------|-------|------|
|                   | 1970        | 1971 | 1972 |      | 1971  | 1972 |
| RieslingxSylvaner | —           | —    | 58   | —    | —     | 14,5 |
| Elbling           | 45          | 66   | 34   | 20,0 | 12,0  | 29,3 |
| Riesling          | 52          | 80   | 44   | 21,0 | 15,1  | 31,3 |
| Auxerrois         | 69          | 77   | 55   | 13,0 | 8,8   | 17,7 |
| Pinot blanc       | 73          | 82   | 58   | 14,0 | 11,8  | 22,7 |
| Ruländer          | 77          | 85   | 61   | 13,2 | 10,9  | 21,3 |
| Traminer          | 72          | 86   | 60   | 13,6 | 8,9   | 23,9 |

Die Monate September und Oktober waren sehr trocken, aber auch kalt. Die Sonne schien zwar verhältnismäßig viel, doch sie konnte nicht allzuviel nutzen. Vom 4. auf den 5. Oktober kam es zu den ersten Frösten, durch die ungefähr 60 ha Weinberge in Mitleidenschaft gezogen wurden. Vom 18. auf den 19. und vom 19. auf den 20. Oktober kam es zu weit stärkeren Frösten, stellenweise wurden bis minus 7 Grad gemessen. An der Weinbaustation wurden minus 3,4 und am Boden sogar minus 6,1 Grad festgestellt. Nur sehr wenige geschützte Stellen blieben diesmal vom Frost verschont.

Am 20. Oktober wurden dann folgende Mostgewichte und Säuren gemessen:

| Sorte             | Mostgewicht | Säure |
|-------------------|-------------|-------|
| RieslingxSylvaner | 67          | 11,0  |
| Elbling           | 51          | 21,1  |
| Riesling          | 57          | 19,5  |
| Auxerrois         | 63          | 13,9  |
| Pinot blanc       | 64          | 18,0  |
| Ruländer          | 70          | 19,0  |
| Traminer          | 68          | 17,0  |

#### a) Die Traubenlese

Bei allem guten Willen hatte es nach diesen Frösten keinen Zweck mehr, die Trauben noch länger hängen zu lassen. Dort wo der Frost am strengsten war und dort, wo die Trauben noch weiter in der Entwicklung zurück waren, gab es in den Sorten Elbling und Riesling sogar erfrorene Trauben, die durch die Frosteinwirkung rot geworden waren. Die nachfolgende Tabelle gibt uns die Resultate der Traubenlese an der Weinbaustation an:

#### Traubenlese Weinbaustation

| Sorte          | Lesedaten    | Ochslegrade | Säure | Reifegrad |
|----------------|--------------|-------------|-------|-----------|
| RieslingxSylv. | 23.—24. Okt. | 68          | 10,1  | 67        |
| Pinot blanc    | 30. Okt.     | 64          | 14,8  | 43        |
| Auxerrois      | 26. Okt.     | 63          | 11,0  | 57        |
| Ruländer       | 26.—30. Okt. | 70          | 14,6  | 47        |
| Traminer       | 3.— 6. Nov.  | 68          | 11,4  | 59        |
| Riesling       | 6. Nov.      | 57          | 17,7  | 32        |

Wie ersichtlich haben die Ochslegrade nach dem Frost vom 20. Oktober bis zur Traubenlese sich nicht mehr geändert. Die Säure hat aber noch abgenommen.

Was nicht aus der Tabelle hervorgeht, ist der bemerkenswerte gesunde Zustand der Trauben, eine wichtige Voraussetzung für einen sauberen, reintonigen Wein.

Die Dauer der Lese war die kürzeste, die bis jetzt festgestellt wurde. An der Weinbaustation dauerte sie 15 Tage, wo allerdings zwei Sonntage und zwei Feiertage mit drin liegen. An der Mosel dauerte sie 31 Tage, noch zwei Tage weniger als 1959, wo sie 33 Tage dauerte. Diese kurze Zeit war zwei Umständen zuzuschreiben: Einmal war das Wetter sehr günstig und zum anderen war das vom Frost geschädigte Laub abgefallen, wodurch diese Lese beschleunigt werden konnte. Zudem waren die Trauben gesund und Bodentrauben gab es fast keine.

## **B) Die Pilzkrankheiten**

Sie machten dieses Jahr etwas mehr von sich reden, doch im allgemeinen dürfte man sagen können, daß es bis auf vereinzelte Stellen zu keinen nennenswerten Ausfällen gekommen ist. Es bleibt noch zu bemerken, daß wiederum etwa zwei Drittel der luxemburgischen Mosel von der Luft aus behandelt wurden und man nunmehr auf fünf Jahre Hubschrauberbekämpfung zurückblicken kann.

Der Rote Brenner, der letztes Jahr etwas stärker aufgetreten war, trat dieses Jahr viel weniger auf und nur in ausgesprochenen trockenen Lagen, oder dort, wo die erste Spritzung entweder zu spät oder nicht zum richtigen Zeitpunkt erfolgte.

Die *Peronospora*. Die Witterung war für diesen Pilz einmal zu trocken und ein andermal auch zu kühl. Eine Primärinfektion wurde Mitte Juni gemeldet, es blieb aber bei kleinen Herden. Es gab Ende August, Anfang September noch Spätinfektionen, die gottseidank aber ohne Folgen blieben. Schließlich wurden uns aus verschiedenen Gemarkungen stärkere Schäden gemeldet, auf deren Ursache ich hier nicht eingehen möchte.

Die *Botrytis* stellte sich gleich nach der Traubenblüte ein, was auf die niedrigere Temperatur und den Regen zurückzuführen war. Blütenreste in den Traubengescheinen bildeten die Basis für die Entwicklung dieses Pilzes. Doch im Juli wurde es dann wärmer, was eine weitere Vermehrung und Verbreitung des Pilzes verhinderte. Auch im Herbst blieben die Trauben gesund.

Der *Oidium*-Pilz trat nur dort auf, wo nicht mit Netzschwefel gespritzt wurde und zeigte sich demnach nur stark lokalisiert.

Die Schwarzfleckenkrankheit trat kaum nach in Erscheinung, was auf die trockene Witterung vom vergangenen Winter und auch auf die ausgezeichnete Holzausreife zurückzuführen war.

### C) Die Rebschädlinge

Ackereule und Dickmaulrüssler konnten dieses Jahr ihr Handwerk etwas besser verrichten. Der Austrieb, ob schon ziemlich gleichmäßig, zog sich sehr in die Länge, dies gab den beiden Schädlingen die beste Gelegenheit, ihre Gefräßigkeit zu zeigen. Trotzdem aber blieben die Verluste in engen Grenzen.

Die Pocken- und Kräuselmilben traten ebenfalls dieses Jahr stärker in Erscheinung, was auf die große Trockenheit und auf die langsamere Vegetation zurückzuführen war. Die meisten Winzer benutzten Akarizide, wodurch eine weitere Verbreitung vermieden werden kann.

Heu- und Sauerwurm traten dieses Jahr praktisch nicht auf, im Gegensatz zum letzten Jahre, wo der Heuwurm sich stark bemerkbar gemacht hatte. Der Flug, besonders der zweiten Generation, war so schwach, daß wir von einer Bekämpfung des Sauerwurms abrieten.

Der Zigarrenwickler, der letztes Jahr wiederum von sich reden machte, wurde dieses Jahr, wie in den vorangegangenen Jahren, ganz vergessen.

Die Rote Spinne war aufgrund der großen Trockenheit zu befürchten, doch lagen die Temperaturen wahrscheinlich zu tief, daß sie sich wohlgeföhlt hätte. Außerdem wurde sie auch von den meisten Winzern mit Hilfe von Akariziden bekämpft.

Wespen und Mücken gibt es normalerweise immer. Dieses Jahr gab es sie wenig. Die Ursache ist auf verschiedene Tatsachen zurückzuführen, wie die Trockenheit, der gesunde Zustand der Trauben, die unvollständige Reife, das späte Jahr und damit auch die kalten Nächte.

Die Stare flogen schon im August in großen Scharen über unsere Weinberge. Doch während der Lese hatten sie sich z. T. wiederum verzogen, erst gegen Schluß traten sie verstärkt wieder auf. Die Lese ging rasch voran, so daß immer viele Menschen in den Weinbergen anzutreffen waren, vielleicht verschuechten die Leser und Leserinnen somit die Vögel, vielleicht waren ihnen die Trauben auch zu sauer. Jedenfalls waren die

Verluste dieses Jahr, die durch die Stare verursacht wurden, sehr gering.

#### D) Die Schädigungen

Auch hier gibt es nicht viel zu berichten.

Winterfröste traten keine auf. Die niedrigste Temperatur wurde am ersten Februar mit minus 10,9 Grad in Remich gemessen. Um Winterfrostschäden hervorzurufen muß die Temperatur noch um vieles tiefer gehen. Zudem war die Holzreife so gut, daß die Reben auch noch viel tiefere Temperaturen vertragen hätten.

Die Frühjahrsfröste, die zu befürchten waren, blieben gottseidank aus. Es war mit einem frühen Austrieb zu rechnen, doch während des Monats April war es zu kalt. Die Reben standen längere Zeit in der Wolle, bevor sie in den ersten Tagen des Monats Mai austrieben. Am 26. April sank die Temperatur auf minus 2,9 Grad, am Boden sogar auf minus 5,9 Grad, ab. Die Augen waren noch in der Wolle und es war außergewöhnlich trocken, es kam zu keinen Schäden, mit Ausnahme der jungen Pflanzen, wo die Augen schon ausgetrieben waren und besonders dort, wo diese Pflanzen mit einer Plastikhülle, die gegen den Kaninchenfraß angebracht wird, umgeben waren. Doch diese jungen Pflanzen schossen bald wieder aus. Somit wurden wir auch dieses Jahr wiederum vom Frühjahrsfrost verschont.

Die Chlorose, die jedes Jahr auftritt, blieb dieses Jahr ganz aus den Weinbergen heraus. In diesem Jahre war der Boden trocken und er hatte sich schnell erwärmt. Somit dürfte dies wohl der Beweis sein, daß die Chlorose, die fast jedes Jahr in unseren Weinbergen anzutreffen ist, auf die schweren, z. T. nassen, schlecht durchlüfteten und daher auch kalten und schwer erwärmbaren Böden zurückzuführen ist.

Verrieselungsschäden gab es auch dieses Jahr. Nach dem zwar langsamen, aber regelmäßigen Austrieb, und mit einem guten Gescheinansatz, hatten die Winzer schon mit einer außergewöhnlich großen Ernte gerechnet. Daß dies dann schließlich nicht eintrat, dürfte z. T. wenigstens auf Verrieselungsschäden zurückzuführen sein. Doch die Verluste waren nicht so groß, wie zu Beginn befürchtet wurde. Die größten Verluste wurden in den besten und frühesten Lagen und zudem in der Sorte Elbling verzeichnet. Daß die Einbußen nicht größer ausfielen ist im besonderen auf die Reserven, die die Pflanze im Jahre 1971 angelegt hatte, zurückzuführen.

Trockenschäden waren ebenfalls zu befürchten. Doch von direkten Trockenschäden kann nur in äußersten Fällen gesprochen werden. Zudem war die Trockenheit besonders vor der Traubenreife wahrscheinlich Schuld daran, daß die Traubenreife nur langsam voranschritt und besonders aber auch die Säure nur langsam abgebaut wurde. Bei diesem Kapitel möchte ich noch einmal auf das Verbot hinweisen, das eine Berieselung der Weinberge während der Reife vorsieht. Im allgemeinen ist es so, daß die Rebe während der Wachstumsperiode Wasser zu ihrem Aufbau braucht. Wenn die Trauben in den Wein kommen, ist die Wachstumsperiode abgeschlossen und daher braucht die Rebe auch viel weniger Wasser. Regnet es während der Reifeperiode oder man bringt künstlich Wasser in den Weinberg, dann kommt dies einem Wasserzusatz zum Wein gleich. Eine Bewässerung während der Wachstumsperiode ist eine andere Sache, denn wenn hier Wasser fehlt, kommt es zu einem Wachstumsstillstand, was in den südlichen Zonen während der Trockenperiode immer beobachtet wird.

Verbrennungen gibt es zwar jedes Jahr aus verschiedenen Gründen. In diesem Jahre schienen die Winzer vorsichtiger gewesen zu sein.

Die Stiehlähme, die in den letzten Jahren immer mehr von sich reden ließ, trat in diesem Jahre kaum in Erscheinung.

Hagelschlag gab es dieses Jahr keinen.

Die Frühfröste hingegen verursachten große Schäden. Von dieser Tragweite waren sie bis jetzt bei uns nicht bekannt. Es gibt wohl fast jedes Jahr Frühfröste, doch sind die Trauben dann entweder schon gelesen oder sie treten so auf, daß sie keinen Schaden mehr anrichten. In den letzten 30 Jahren blieben die Frühfröste ohne Bedeutung für unser Weinbaugebiet. Am 18. Oktober 1958 wurde in wenigen Lagen das Laub zerstört. Trotzdem wurde damals der Riesling erst im November gelesen und die Lese endete erst am 19. November, d. h. also in anderen Worten, daß das Laub in den Rieslinglagen erhalten blieb. 1965 trat der Frost erst im November auf, als nur mehr wenige Rieslingtrauben zu lesen waren. Jahre, wo der Frühfrost im Oktober auftrat, sind selten und, wie schon gesagt, sind die Trauben dann schon gelesen.

In diesem Jahre war dies alles ganz anders. In anderen europäischen Weinbaugebieten sank die Temperatur schon am 28. September unter den Gefrierpunkt, bei uns war es in der Nacht vom 4. auf den 5. Oktober. Am Boden verzeichneten wir in Remich minus 1,5 Grad, zwei Meter über dem Boden waren es noch 0,7 Grad. In dieser Nacht wurden etwa 60 Hektar Wein-

berge in Mitleidenschaft gezogen, besonders im Raume Mertert, wo sozusagen das ganze Laub zerstört wurde und die unreifen Trauben rot wurden. Die Qualitätseinbuße war hier besonders groß, da von nun an jegliche Assimilation unterbunden war. In einem normalen Jahre wäre dies nicht besonders schlimm gewesen, doch in diesem Jahre hatten wir noch einen Rückstand von etwa drei Wochen zu verzeichnen, was die Lage noch besonders kritisch werden ließ.

Viele Winzer fragten sich, wieso es nur in diesem Teil, etwa bis Machtum, zu diesem ungewöhnlichen Frost kam. Es wurden ja Logen betroffen, die als sehr frostgeschützt bekannt sind. Der Herbst war sehr trocken, doch in diesem Raum gab es in dieser Nacht Nebelschwaden, die kamen und gingen. Sie genügten, die Reben anzufeuchten, aber der Nebel war nicht dicht genug, um die Reben gegen den Frost abzuschirmen. Nachdem die Reben angefeuchtet waren, verzog sich der Nebel, der Himmel war klar und es kam zu dem gefürchteten Strahlungsfrost.

Dann kamen die zwei fatalen Nächte, denen bis auf ein paar sehr gut geschützte Stellen, man kann nicht sagen Lagen, alles zum Opfer fiel. In der ersten Nacht vom 18. auf den 19. Oktober wurden in Remich am Boden minus 2,8 Grad und in zwei Meter Höhe minus 0,6 Grad gemessen. In der folgenden Nacht vom 19. auf den 20. Oktober sank die Temperatur am Boden sogar auf minus 6,1 Grad und in zwei Meter Höhe auf minus 3,4 Grad. Es ist klar, daß bei diesen Temperaturen keine Rebe mehr stand hält. Zudem gab es Stellen, an denen die Temperatur noch tiefer sank. Die Vegetation war zu Ende, es war keine Besserung der Qualität mehr zu erwarten, das Laub fiel schnell ab, die Trauben hingen frei und schutzlos in den Weinbergen. Die Lese ging nun rasch voran.

### III. Die Quantität

Die Menge vorauszuschätzen ist immer eine schwierige Sache. Nach einem ziemlich gleichmäßigen Austrieb und einem guten Gescheinansatz glaubten manche Winzer schon wieder an eine Rekordernte, ähnlich wie die von 1970. Doch die kühle Witterung und die späte Traubenblüte rief bei vielen Winzern Pessimismus hervor, und als es dann zu den Frühfrösten kam, glaubten manche nur mehr an eine sehr geringe Ernte. Der Winzer schätzt immer nach dem Zustand seiner eigenen Weinberge, und daher die vielen verschiedenen Meinungen. In manchen Weinbergen gab es Krankheiten, was selbstverständlich in diesen Fällen zu Mengeneinbußen führte, was man aber beim Früh-



frost nicht oder nur in einem bescheidenen Maße sagen kann. So ernteten wir dann schließlich eine Menge, die dem Durchschnitt der letzten 15 Jahre entspricht.

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

| Sorte             | Areal in Prozent |      |
|-------------------|------------------|------|
|                   | 1968             | 1972 |
| Elbling           | 32,5             | 30,8 |
| RieslingxSylvaner | 43,6             | 44,9 |
| Riesling          | 11,1             | 11,3 |
| Auxerrois         | 8,2              | 8,2  |
| Ruländer          | 1,9              | 1,7  |
| Pinot blanc       | 0,9              | 1,2  |
| Traminer          | 1,2              | 1,3  |
| Andere Sorten     | 0,6              | 0,6  |

Elbling und RieslingxSylvaner ergaben im Jahre 1968 zusammen 76,1 Prozent, während sie 1972 nur mehr 75,7 Prozent ausmachen. Das ist zwar unbedeutend, aber es besteht ein Trend zu den Edelsorten, was sehr zu begrüßen ist. Noch bemerkenswerter ist, daß der Elbling um fast zwei Prozent abgenommen hat und nicht ganz durch den RieslingxSylvaner ersetzt wurde. Bei den anderen Sorten sind kaum Verschiebungen aufgetreten, nur beim Pinot blanc kann man eine klare Steigerung feststellen.

Nehmen wir dieselbe Tabelle von vorhin, aber anstatt nur das Areal, das in Produktion ist, in Betracht zu ziehen, nehmen wir das ganze Areal, also mit den Junganlagen:

| Sorte             | Gesamtareal |      |
|-------------------|-------------|------|
|                   | 1968        | 1972 |
| Elbling           | 31,4        | 28,6 |
| RieslingxSylvaner | 44,7        | 45,5 |
| Riesling          | 11,3        | 11,0 |
| Auxerrois         | 8,2         | 8,8  |
| Ruländer          | 1,7         | 1,9  |
| Pinot blanc       | 0,9         | 2,3  |
| Traminer          | 1,2         | 1,2  |
| Andere Sorten     | 0,6         | 0,7  |

Aus dieser Tabelle geht die heutige Tendenz sehr deutlich hervor. Der Elbling geht mit Riesenschritten zurück. Würde dieser Trend anhalten, hätten wir in 20 Jahren nur mehr zehn Prozent vom Areal mit Elbling bestockt, was sehr wohl zu begrüßen wäre. Der RieslingxSylvaner, der heute unser Konsumwein

par excellence ist, nimmt noch immer leicht zu und dürfte auch sein Maximum noch nicht erreicht haben. Der Riesling nimmt leicht ab, was wohl darauf zurückzuführen ist, daß er nun endlich aus den Lagen verschwindet, wo er nicht hingehört. Wir hoffen aber, daß es sich auf dieser Ebene halten wird. Der Traminer, der ja eine Liebhaberei darstellt, hält sich, während nun die restlichen Sorten eine starke Aufwärtsbewegung zeigen und dies besonders beim Pinot blanc, der sein Areal mehr als verdoppelt, nun auf 28 Hektar hochgeschraubt hat. Allein im Jahre 1972 wurden im Frühjahr rund 10 Hektar von dieser Sorte angepflanzt. Doch die Früchte dieser Pflanzungen können wir erst 1975 erwarten. Deshalb wollen wir uns weiter mit dem Jahrgang 1972 abgeben.

Die nächste Tabelle gibt uns die Weinmenge in Prozent an:

| Sorte             | Menge Wein in Prozent |      |      |      |      |
|-------------------|-----------------------|------|------|------|------|
|                   | 1968                  | 1969 | 1970 | 1971 | 1972 |
| Elbling           | 47,2                  | 36,2 | 45,1 | 39,9 | 35,8 |
| RieslingxSylvaner | 36,4                  | 46,2 | 41,0 | 42,8 | 47,4 |
| Riesling          | 7,3                   | 8,4  | 5,7  | 8,7  | 6,1  |
| Auxerrois         | 7,0                   | 6,7  | 5,0  | 6,6  | 7,9  |
| Ruländer          | 0,8                   | 0,8  | 0,7  | 0,8  | 1,0  |
| Pinot blanc       | 0,6                   | 0,7  | 0,6  | 0,7  | 1,1  |
| Traminer          | 0,2                   | 0,5  | 0,5  | 0,2  | 0,5  |
| Andere Sorten     | 0,5                   | 0,5  | 0,4  | 0,3  | 0,2  |

Daß der Elbling großen Schwankungen ausgesetzt ist, ist eine bekannte Tatsache. Nachdem er letztes Jahr versagt hätte, hätte er eigentlich dieses Jahr mehr bringen müssen. Wenn dies nun trotzdem nicht eingetreten ist, so dürfte dies auf die kalte Witterung vor der Blüte und auch auf eine gewisse Blütempfindlichkeit zurückzuführen sein. Während man dies beim RieslingxSylvaner nicht sagen kann. Hier haben wir prozentual die höchste Ernte bis jetzt erreicht. Der Riesling brachte naturgemäß den geringsten Ertrag und es ist das erstmal, daß der Auxerrois prozentual über dem Riesling liegt. Daß der Ruländer so gut abschnitt, dürfte auf die vielen Junganlagen zurückzuführen sein. Dies gilt auch für den Pinot blanc, der zum ersten Male die Einprozenthürde nahm.

Trotz allem haben aber die beiden erstgenannten Sorten 83,2 Prozent der gesamten Produktion; es bleiben für die Edelsorten nur 16,8 Prozent. Es wird also noch einige Jahre dauern, bis sich dieses Bild ändert.

Wieviel nun in Hektoliter geerntet wurde zeigt uns diese Tabelle:

| Jahrgang | Eibling | 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 |
| 1972     | 49 900  | 66 600            | 23 020     | 139 520 hl |
| φ        | 55 573  | 57 486            | 25 408     | 137 668 hl |

Was also die Menge angeht, muß man mehr als zufrieden sein. Aber man kann sich fragen, wie hoch sie ausgefallen wäre, wenn die Witterung günstiger gewesen wäre.

#### IV. Die Qualität

Die Witterung, die wir im ersten Kapitel beschrieben haben, war, wie wir sahen, nicht ganz günstig. Dies geht denn auch aus den meteorologischen Daten hervor, die wir in nachstehender Tabelle veröffentlichen.

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 | 1431 | 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  |
| 1972         | 9,0  | 170 | 2317 | 821  | 1,81 | 303 | 43  |
| $\bar{\phi}$ | 9,3  | 186 | 2806 | 1153 | 3,08 | 311 | 107 |

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.

Wie ersichtlich entspricht die Jahresdurchschnittstemperatur ungefähr dem langjährigen Durchschnitt, doch all die anderen Werte liegen ziemlich weit unter dem Mittel, was wohl nicht verwunderlich ist, da ja, wie wir schon sahen, alle Monate während der Vegetation zu kalt ausfielen und zudem der Reife- prozeß durch die Frühjahrsfröste jäh unterbrochen wurde. Es war also ein spätes Jahr, das zudem noch kurz war. Die Folge davon sind diese sehr niedrigen Werte, wie sie seit dem Kriege noch nicht verzeichnet wurden.

In der nächsten Tabelle finden wir die Reifegrade der letzten 20 Jahre für die einzelnen Sorten. Diese Reifegrade werden nach folgender Formel errechnet:

$$\frac{\text{Ochsgrade} \times 10}{\text{Gramm Säure}}$$

### Reifegrade

| Jahr | Elbling   | Riesl.xSylv. | Auxerrois | Pinot     | Ruländer  | Riesling  | Traminer  | φ         | φ ohne Elbling |
|------|-----------|--------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------------|
| 1953 | 51        | 99           | 90        | 82        | 82        | 75        | 105       | 68        | 87             |
| 1954 | 31        | 66           | <b>48</b> | 46        | 54        | 34        | 66        | 42        | 52             |
| 1955 | <b>30</b> | 74           | 66        | 55        | 58        | 47        | 80        | 50        | 64             |
| 1956 | 32        | 74           | 53        | 48        | 56        | <b>32</b> | 67        | <b>41</b> | <b>47</b>      |
| 1957 | 36        | 65           | <b>51</b> | 46        | <b>47</b> | 43        | <b>59</b> | 46        | 54             |
| 1958 | 35        | 64           | <b>51</b> | 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        | <b>52</b>    | 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 | <b>29</b> | 47           | 43        | <b>39</b> | 45        | 35        | <b>58</b> | 37        | 45             |
| 1969 | 42        | <b>50</b>    | 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             |
| 1972 | 28        | 51           | 48        | 39        | 47        | 30        | 56        | 40        | 48             |
| φ    | 43        | 71           | 71        | 62        | 67        | 51        | 86        | 54        | 65             |

Bei den Reifegraden haben wir Vergleichsjahre. Der Elbling entspricht ungefähr den Jahrgängen 1955 und 1968. Beim Ries-

lingxSylvaner liegen wir erstaunlicherweise zwischen den Jahrgängen 1965, der als sehr gering angesehen wurde, und dem hervorragenden Jahrgang 1969. Im Auxerrois finden wir den gleichen Reifegrad wie im Jahre 1954 und beim Pinot ist es wiederum der Jahrgang 1968 und beim Ruländer fallen wir auf das Jahr 1957, während wir beim Riesling Vergleichswerte im Jahre 1956 finden. Die Vergleichszahl für den Traminer ist beim Jahrgang 1957 zu finden und im Durchschnitt für alle Sorten ist es der Jahrgang 1956. Bis auf eine einzige Ausnahme sind die Reifegrade des Jahres 1972 mit den Reifegraden von mittleren Jahrgängen zu vergleichen.

Doch was wir hier untersuchen, soll noch einmal gesagt werden, sind die Qualitätsmerkmale der Trauben. Wenn wir z. B. das Jahr 1968 hier oft wiederfinden, so werden wir uns erinnern, daß wir es da mit einem faulen Lesegut zu tun hatten. In diesem Jahre aber waren alle Trauben sehr gesund. Eine Ausnahme bildeten die erfrorenen Trauben, die aber überall gesondert gelagert und behandelt wurden.

Augenblicklich ist man mit dem ersten Abstich beschäftigt und beim Verkosten der jungen Weine kann man feststellen, daß sie viel Frucht besitzen und daß sie sehr reintönig sind. Die Kellerwirtschaft ist heute so weit fortgeschritten, daß man aus einer mittleren Qualität von Trauben auch einen gesunden, reinen Wein erzeugen kann, der, wie wir hoffen, unseren Weinfreunden viele Freude bereiten wird.

# **Ergebnisse der Mostuntersuchungen des Jahrgangs 1972**

## **Durchschnittswerte**

Im Herbst 1972 wurden an der Weinbaustation 1422 Proben an Most untersucht. Sie entsprechen einer Menge von 12 256 200 Liter Wein. Da die gesamte Ernte 13 952 000 Liter ausmacht, haben wir somit 87,84 Prozent der Ernte erfaßt. Dieser hohe Prozentsatz wurde noch nie erreicht und dürfte daher alle Fehler ausschließen. Das heißt in anderen Worten, daß die Zahlen für Mostgewicht und Säure ziemlich genau der Realität entsprechen.

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

### Lesedaten vom 1972er Herbst

| Traubensorte      | Lesebeginn *) | Periode der Hauptlese | Leseschluß *) |
|-------------------|---------------|-----------------------|---------------|
| RieslingxSylvaner | 10. 10.       | 12. 10. — 24. 10.     | 27. 10.       |
| Elbling           | 18. 10.       | 22. 10. — 2. 11.      | 4. 11.        |
| Auxerrois         | 18. 10.       | 21. 10. — 27. 10.     | 30. 10.       |
| Pinot blanc       | 20. 10.       | 21. 10. — 28. 10.     | 30. 10.       |
| Ruländer          | 18. 10.       | 21. 10. — 27. 10.     | 31. 10.       |
| Traminer          | 23. 10.       | 24. 10. — 30. 10.     | 6. 11.        |
| Riesling          | 28. 10.       | 30. 10. — 6. 11.      | 9. 11.        |

\*) unter Ausschluß extremer Fälle

Es war die kürzeste Lese, die wir bis jetzt erlebt haben, obwohl sie zu einem sehr späten Datum begann, sogar noch später als 1965.

### Lesedauer

|      |               |   |              |   |         |
|------|---------------|---|--------------|---|---------|
| 1972 | 10. Oktober   | — | 9. November  | = | 31 Tage |
| 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 597 Proben Most, die einer Gesamtmenge von 5 988 400 Liter Wein entsprechen, untersucht. Die gesamte Ernte belief sich auf 6 630 000 Liter. Somit wurden hier 90,32 Prozent erfaßt. Aus dieser Menge wurden die nachfolgenden Zucker- und Säureeinheiten ermittelt.

Die festgestellten Mostgewichte und Säuregehalte schwankten zwischen 44 und 73 Grad Ochsle und zwischen 8,8 und 14,9 Gramm Säure pro Liter.

Mittleres Mostgewicht:

56,9 Grad Ochsle = 7,0 Grad Alkohol

Mittlerer Säuregehalt:

11,23 Gramm pro Liter

### Klassifizierung:

#### a) Mostgewichte (nach Zuckereinheiten)

|                           |                |
|---------------------------|----------------|
| unter 50 Grad Ochsle      | 1,10 Prozent   |
| von 50 bis 55 Grad Ochsle | 21,90 Prozent  |
| von 56 bis 60 Grad Ochsle | 54,26 Prozent  |
| von 61 bis 65 Grad Ochsle | 21,92 Prozent  |
| über 65 Grad Ochsle       | 0,82 Prozent   |
|                           | <hr/>          |
|                           | 100,00 Prozent |

#### b) Gesamtsäure (nach Säureeinheiten)

|                                 |                |
|---------------------------------|----------------|
| unter 9 Gramm Säure pro Liter   | 0,21 Prozent   |
| von 9,1 bis 10 Gramm pro Liter  | 9,20 Prozent   |
| von 10,1 bis 11 Gramm pro Liter | 30,42 Prozent  |
| von 11,1 bis 12 Gramm pro Liter | 36,09 Prozent  |
| von 12,1 bis 13 Gramm pro Liter | 19,60 Prozent  |
| über 13 Gramm pro Liter         | 4,48 Prozent   |
|                                 | <hr/>          |
|                                 | 100,00 Prozent |

## ELBLING

Zur Ermittlung der nachfolgenden Werte wurden 354 Proben Most untersucht, die einer Menge von 4 156 500 Liter Wein entsprechen. Die gesamte Ernte im Elbling beträgt 4 990 000 Liter. Somit wurden 83,29 Prozent der Ernte erfaßt.

Die festgestellten Mostgewichte schwankten zwischen 38 und 60 Grad Ochsle und zwischen 13,2 und 21,3 Gramm Säure pro Liter.

Mittleres Mostgewicht:

48,9 Grad Ochsle = 5,8 Grad Alkohol

Minima: 38 Grad Ochsle = 4,2 Grad Alkohol

Maxima: 60 Grad Ochsle = 7,5 Grad Alkohol

Mittlerer Säuregehalt: 17,64 Gramm pro Liter

Minima: 13,2 Gramm pro Liter

Maxima: 21,3 Gramm pro Liter

### Klassifizierung:

a) Mostgewichte (nach Zuckereinheiten)

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| unter 45 Grad Ochsle      | 11,39 Prozent |
| von 45 bis 50 Grad Ochsle | 47,21 Prozent |
| von 51 bis 55 Grad Ochsle | 39,86 Prozent |
| über 55 Grad Ochsle       | 1,54 Prozent  |

---

100,00 Prozent

---

b) Gesamtsäure (nach Säureeinheiten)

|                                 |               |
|---------------------------------|---------------|
| unter 16 Gramm pro Liter        | 6,08 Prozent  |
| von 16,1 bis 17 Gramm pro Liter | 10,28 Prozent |
| von 17,1 bis 18 Gramm pro Liter | 44,75 Prozent |
| von 18,1 bis 19 Gramm pro Liter | 35,44 Prozent |
| über 19 Gramm pro Liter         | 3,45 Prozent  |

---

100,00 Prozent

---

## RIESLING

Vom Riesling erhielten wir 158 Mostproben. Sie entsprechen einer Weinmenge von 745 900 Liter. Bei einer Ernte im Riesling von 845 000 Liter entspricht dies einem Satz von 88,27 Prozent.

Mittleres Mostgewicht:

49,46 Grad Öchsle = 5,9 Grad Alkohol

Minima: 40 Grad Öchsle = 4,4 Grad Alkohol

Maxima: 61 Grad Öchsle = 7,7 Grad Alkohol

Mittlerer Säuregehalt: 16,67 Gramm pro Liter

Minima: 13 Gramm pro Liter

Maxima: 21,1 Gramm pro Liter

### Klassifizierung:

a) Mostgewichte (nach Zuckereinheiten)

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| unter 45 Grad Öchsle      | 11,83 Prozent |
| von 45 bis 50 Grad Öchsle | 36,06 Prozent |
| von 51 bis 55 Grad Öchsle | 44,87 Prozent |
| von 56 bis 60 Grad Öchsle | 6,52 Prozent  |
| über 60 Grad Öchsle       | 0,72 Prozent  |

---

100,00 Prozent

---

b) Gesamtsäure (nach Säureeinheiten)

|                                 |               |
|---------------------------------|---------------|
| unter 14 Gramm pro Liter        | 9,87 Prozent  |
| von 14,1 bis 15 Gramm pro Liter | 8,15 Prozent  |
| von 15,1 bis 16 Gramm pro Liter | 8,04 Prozent  |
| von 16,1 bis 17 Gramm pro Liter | 23,13 Prozent |
| von 17,1 bis 18 Gramm pro Liter | 22,82 Prozent |
| von 18,1 bis 19 Gramm pro Liter | 24,28 Prozent |
| über 19 Gramm pro Liter         | 3,71 Prozent  |

---

100,00 Prozent

---

## AUXERROIS

Hier wurden 201 Proben Most eingereicht, was einer Weinmenge von 1 063 000 Liter entspricht. In dieser Sorte wurden 1 100 000 Liter Wein geerntet. Somit wurden 96,68 Prozent der Auxerroismoste untersucht.

Die festgestellte Mostgewichte lagen zwischen 47 und 70 Grad Ochsle und die gesamte Säure zwischen 9,1 und 15,5 Gramm pro Liter.

Mittleres Mostgewicht:

|         |                                     |
|---------|-------------------------------------|
|         | 57,8 Grad Ochsle = 7,1 Grad Alkohol |
| Minima: | 47 Grad Ochsle = 5,5 Grad Alkohol   |
| Maxima: | 70 Grad Ochsle = 9,1 Grad Alkohol   |

|                        |                       |
|------------------------|-----------------------|
| Mittlerer Säuregehalt: | 12,04 Gramm pro Liter |
| Minima:                | 9,1 Gramm pro Liter   |
| Maxima:                | 15,5 Gramm pro Liter  |

### Klassifizierung:

a) Mostgewichte (nach Zuckereinheiten)

|                           |                |
|---------------------------|----------------|
| unter 50 Grad Ochsle      | 0,44 Prozent   |
| von 50 bis 55 Grad Ochsle | 8,22 Prozent   |
| von 56 bis 60 Grad Ochsle | 77,83 Prozent  |
| von 61 bis 65 Grad Ochsle | 13,06 Prozent  |
| über 65 Grad Ochsle       | 0,45 Prozent   |
|                           | <hr/>          |
|                           | 100,00 Prozent |

b) Gesamtsäure (nach Säureinheiten)

|                                 |                |
|---------------------------------|----------------|
| unter 11 Gramm pro Liter        | 5,70 Prozent   |
| von 11,1 bis 12 Gramm pro Liter | 27,15 Prozent  |
| von 12,1 bis 13 Gramm pro Liter | 45,68 Prozent  |
| von 13,1 bis 14 Gramm pro Liter | 16,12 Prozent  |
| über 14 Gramm pro Liter         | 5,35 Prozent   |
|                                 | <hr/>          |
|                                 | 100,00 Prozent |

## RULÄNDER

Wir hatten 49 Mostproben zur Verfügung, was einer Weinmenge von 120 500 Liter entspricht. Die gesamte Ernte im Ruländer beträgt 135 000 Liter. Es wurden also 89,25 Prozent der Ernte untersucht.

Die festgestellten Mostgewichte bewegten sich zwischen 56 und 76 Grad Ochsle und die gesamte Säure zwischen 9,9 und 17,4 Gramm pro Liter.

Mittleres Mostgewicht:

|         |                                      |
|---------|--------------------------------------|
|         | 66,67 Grad Ochsle = 8,5 Grad Alkohol |
| Minima: | 56 Grad Ochsle = 6,9 Grad Alkohol    |
| Maxima: | 76 Grad Ochsle = 10 Grad Alkohol     |

|                        |                       |
|------------------------|-----------------------|
| Mittlerer Säuregehalt: | 14,26 Gramm pro Liter |
| Minima:                | 9,9 Gramm pro Liter   |
| Maxima:                | 17,4 Gramm pro Liter  |

### Klassifizierung:

a) Mostgewichte (nach Zuckereinheiten)

|                           |                |
|---------------------------|----------------|
| unter 60 Grad Ochsle      | 8,15 Prozent   |
| von 60 bis 65 Grad Ochsle | 17,40 Prozent  |
| von 66 bis 70 Grad Ochsle | 61,46 Prozent  |
| von 71 bis 75 Grad Ochsle | 11,90 Prozent  |
| über 75 Prozent           | 1,09 Prozent   |
|                           | <hr/>          |
|                           | 100,00 Prozent |

b) Gesamtsäure (nach Säureeinheiten)

|                                 |                |
|---------------------------------|----------------|
| unter 12 Gramm pro Liter        | 4,32 Prozent   |
| von 12,1 bis 13 Gramm pro Liter | 7,00 Prozent   |
| von 13,1 bis 14 Gramm pro Liter | 24,14 Prozent  |
| von 14,1 bis 15 Gramm pro Liter | 52,05 Prozent  |
| über 15 Gramm pro Liter         | 12,49 Prozent  |
|                                 | <hr/>          |
|                                 | 100,00 Prozent |

## PINOT BLANC

Die gesamte Ernte im Pinot blanc brachte 160 000 Liter. Hiervon wurden an der Weinbaustation 117 300 Liter untersucht. Es handelte sich um 32 Mostproben. Sie entsprechen einem Satz von 73,31 Prozent.

Die festgestellten Mostgewichte gingen von 44 bis 69 Grad Öchsle, die Säure von 12,0 bis 19,4 Gramm pro Liter.

Mittleres Mostgewicht:

|                        |                                      |
|------------------------|--------------------------------------|
|                        | 59,41 Grad Öchsle = 7,4 Grad Alkohol |
| Minima:                | 44 Grad Öchsle = 5,0 Grad Alkohol    |
| Maxima:                | 69 Grad Öchsle = 8,9 Grad Alkohol    |
| Mittlerer Säuregehalt: | 15,12 Gramm pro Liter                |
| Minima:                | 12 Gramm pro Liter                   |
| Maxima:                | 19,4 Gramm pro Liter                 |

### Klassifizierung:

a) Mostgewicht (nach Zuckereinheiten)

|                           |                |
|---------------------------|----------------|
| unter 50 Grad Öchsle      | 0,67 Prozent   |
| von 50 bis 55 Grad Öchsle | 8,24 Prozent   |
| von 56 bis 60 Grad Öchsle | 60,76 Prozent  |
| von 60 bis 65 Grad Öchsle | 23,19 Prozent  |
| über 65 Grad Öchsle       | 7,14 Prozent   |
|                           | <hr/>          |
|                           | 100,00 Prozent |

b) Gesamtsäure (nach Säureeinheiten)

|                                 |                |
|---------------------------------|----------------|
| unter 13 Gramm pro Liter        | 9,73 Prozent   |
| von 13,1 bis 14 Gramm pro Liter | 7,34 Prozent   |
| von 14,1 bis 15 Gramm pro Liter | 28,21 Prozent  |
| von 15,1 bis 16 Gramm pro Liter | 13,94 Prozent  |
| von 16,1 bis 17 Gramm pro Liter | 36,06 Prozent  |
| über 17 Gramm pro Liter         | 4,72 Prozent   |
|                                 | <hr/>          |
|                                 | 100,00 Prozent |

## TRAMINER

Im Traminer wurden 62 000 Liter geerntet, wovon an der Weinbaustation 60 500 Liter untersucht wurden. Das entspricht einem Satz von 97,58 Prozent.

Die festgestellten Mostgewichte bewegten sich zwischen 56 und 64 Grad Öchsle und die gesamte Säure zwischen 10,8 und 17,1 Gramm pro Liter.

Mittleres Mostgewicht:

|         |                                      |
|---------|--------------------------------------|
|         | 68,79 Grad Öchsle = 8,9 Grad Alkohol |
| Minima: | 56 Grad Öchsle = 6,9 Grad Alkohol    |
| Maxima: | 75 Grad Öchsle = 9,8 Grad Alkohol    |

|                        |                       |
|------------------------|-----------------------|
| Mittlerer Säuregehalt: | 12,24 Gramm pro Liter |
| Minima:                | 10,8 Gramm pro Liter  |
| Maxima:                | 14,6 Gramm pro Liter  |

### Klassifizierung:

#### a) Mostgewichte (nach Zuckereinheiten)

|                           |                |
|---------------------------|----------------|
| unter 60 Grad Öchsle      | 1,07 Prozent   |
| von 60 bis 65 Grad Öchsle | 16,41 Prozent  |
| von 66 bis 70 Grad Öchsle | 29,22 Prozent  |
| von 71 bis 75 Grad Öchsle | 53,30 Prozent  |
|                           | <hr/>          |
|                           | 100,00 Prozent |

#### b) Gesamtsäure (nach Säureeinheiten)

|                                 |                |
|---------------------------------|----------------|
| unter 11 Gramm pro Liter        | 3,10 Prozent   |
| von 11,1 bis 12 Gramm pro Liter | 33,68 Prozent  |
| von 12,1 bis 13 Gramm pro Liter | 48,38 Prozent  |
| von 13,1 bis 14 Gramm pro Liter | 8,67 Prozent   |
| über 14 Gramm pro Liter         | 6,17 Prozent   |
|                                 | <hr/>          |
|                                 | 100,00 Prozent |

## SYLVANER

Hier erhielten wir nur eine Probe mit einem Mostgewicht von 59 Grad Ochsle und 17,1 Gramm Säure. Es handelte sich um 1000 Liter.

## MUSKAT OTTONEL

Auch hier hatten wir nur eine Probe zur Verfügung mit einem Mostgewicht von 52 Grad Ochsle und 11,2 Gramm Säure. Es handelte sich um 2700 Liter.

## S 88

Die eine Probe, die wir erhielten, entsprach einer Menge von 560 Litern und zeigte 63,5 Grad Ochsle an mit einer Säure von 15,3 Gramm pro Liter.

## Anbauversuche an der Weinbaustation

| Sorte                     | Grad Ochsle | Säure | kg/Stock | hl/ha |
|---------------------------|-------------|-------|----------|-------|
| AZ 3952 (Septimer)        | 85          | 7,3   | 1,70     | 67,0  |
| AZ 4612                   | 81,5        | 10,8  | 1,80     | 70,8  |
| AZ 10375 (Faber)          | 80          | 14,9  | 2,17     | 85,5  |
| AZ 3983 (Kanzler)         | 88          | 11,9  | 1,40     | 55,5  |
| AZ 3962 (Huxel)           | 82          | 15,6  | 1,15     | 45,5  |
| Chardonnay bl.            | 60          | 19,0  | 1,62     | 64,0  |
| P. Chardonnay             | 59          | 19,7  | 1,24     | 48,5  |
| Gamay teint. de Chaudenay | 52          | 21,0  | 1,70     | 67,0  |
| G. noir                   | 62          | 19,0  | 1,90     | 75,0  |
| G. d'Arcenant             | 61          | 18,7  | 1,14     | 45,0  |
| G. de Beaujolais          | 58          | 17,2  | 1,40     | 55,2  |
| G. St. Foix               | 54          | 21,3  | 2,04     | 79,0  |
| G. de Condoz              | 60          | 21,4  | 1,83     | 73,0  |
| Pinot noir Webers         | 68          | 19,0  | 1,02     | 42,0  |
| Pinot noir de Bourg.      | 72          | 17,4  | 1,20     | 47,3  |
| Pinot noir Oberlin        | 72          | 15,4  | 0,84     | 33,0  |
| Pinot noir Hürlimon       | 67          | 18,6  | 0,94     | 37,2  |
| Pinot noir Bachtobel      | 70          | 17,3  | 1,14     | 45,0  |
| Pinot noir Cortailfod     | 72          | 15,9  | 0,43     | 17,0  |
| Pinot noir Poly VI        | 69          | 14,6  | 1,04     | 41,0  |
| Aris                      | 82          | 13,7  |          |       |



Zu diesen Anbauversuchen bleiben noch einige Bemerkungen zu machen. Im vorigen Winter waren die Sorten Huxel und Kanzler erfroren, dieses Jahr brachten sie bessere Erträge. In einer Kostprobe, an der über 50 junge Winzer teilgenommen hatten und wobei ein Rivanerwein als Gegenprobe stand, kam keiner der Weine der Neuzüchtungen an diesen heran. Der Wein der Faber-Rebe wurde als bester bezeichnet, darnach folgte der Wein der Kanzler-Rebe, während die Weine der anderen Neuzüchtungen alle verworfen wurden. Auf Grund der Ergebnisse in weinbaulicher Hinsicht, wie auch vom Wein her, haben sich diese Neuzüchtungen bei uns nicht bewährt. Wir werden sie durch andere Neuzüchtungen ersetzen.

### Gesamtübersicht

| Sorte             | Weinmenge<br>in Liter | Proben-<br>anzahl | Entsprechende<br>Weinmenge<br>in Liter | Prozentweier<br>Anteil an der<br>Gesamtternte | Mostgewicht<br>in Grad Oechsle |        |              | Gesamtstärke in g/l |        |              |
|-------------------|-----------------------|-------------------|--|---|--------------------------------|--------|--------------|---------------------|--------|--------------|
|                   |                       |                   |  |   | Minimo                         | Maximo | Mittel       | Minimo              | Maximo | Mittel       |
| Elbling           | 4 990 000             | 354               | 4 156 500                              | 83,29   | 38                             | 60     | 48,9         | 13,2                | 21,3   | 17,64        |
| RieslingxSylvaner | 6 630 000             | 597               | 5 988 400                              | 90,32   | 44                             | 73     | 56,9         | 8,8                 | 14,9   | 11,23        |
| Auxerrois         | 1 100 000             | 201               | 1 063 500                              | 96,68   | 47                             | 70     | 57,8         | 9,1                 | 15,5   | 12,04        |
| Ruländer          | 135 000               | 49                | 120 500                                | 89,25   | 56                             | 76     | 66,67        | 9,9                 | 17,4   | 14,26        |
| Pinot blanc       | 160 000               | 32                | 117 300                                | 73,31   | 44                             | 69     | 59,41        | 12                  | 19,4   | 15,12        |
| Riesling          | 845 000               | 158               | 745 900                                | 88,27   | 40                             | 61     | 49,46        | 13                  | 21,1   | 16,67        |
| Traminer          | 62 000                | 28                | 60 500                                 | 97,58   | 56                             | 75     | 68,79        | 10,8                | 14,6   | 12,24        |
| Verschiedene      | 30 000                | 3                 | 3 600                                  | 12  | 52                             | 64     | 50,38        | 11,2                | 17,1   | 15,27        |
| <b>Total</b>      | <b>13 952 000</b>     | <b>1422</b>       | <b>12 256 000</b>                      | <b>87,84</b>                                  |                                |        | <b>54,20</b> |                     |        | <b>13,72</b> |

## Die Weinernte 1972

### A) Verteilung des Rebareals

|                  | Produktiv<br>ha | Junganlagen<br>ha | Gesamtfläche<br>ha | in %       |
|------------------|-----------------|-------------------|--------------------|------------|
| Genossenschaften | 738             | 83                | 821                | 67         |
| Privatbetriebe   | 364             | 41                | 405                | 33         |
| <b>Total</b>     | <b>1102</b>     | <b>124</b>        | <b>1226</b>        | <b>100</b> |

### B) Ernteergebnisse

| Sorte             | Hektar       | Weinernte<br>in Fuder | Fuder<br>pro ha |
|-------------------|--------------|-----------------------|-----------------|
| Elbling           | 339          | 4 990                 | 14,72           |
| RieslingxSylvaner | 495          | 6 630                 | 13,39           |
| Auxerrois         | 91           | 1 100                 | 12,08           |
| Pinot blanc       | 13           | 160                   | 12,31           |
| Ruländer          | 19           | 135                   | 7,10            |
| Riesling          | 124          | 845                   | 6,81            |
| Traminer          | 14           | 62                    | 4,43            |
| Andere Sorten     | 7            | 30                    | 4,28            |
| <b>Total</b>      | <b>1 102</b> | <b>13 952</b>         | <b>12,66</b>    |

### C) Mostanalytische Durchschnittswerte

Mittlere Gesamtsäure aller Sorten: 13,72 Gramm pro Liter

Mittleres Mostgewicht aller Sorten: 54,20 Grad Ochsle

≈ 6,7 Vol. %

≈ 53 g/l Alkohol

Mittelwerte aller Sorten ausschließlich Elbling:

Durchschnitt Gesamtsäure: 11,93 Gramm pro Liter

Durchschnitt Mostgewicht: 56,64 Grad Ochsle

≈ 7 Vol. %

≈ 55 g/l Alkohol

## Die Weinerntemenge der letzten 25 Jahre

| Erntejahr  | Fuderzahl |
|--|-----------|
| 1948   | 13 200    |
| 1949 (Frühjahrsfrost)  | 2 200     |
| 1950   | 21 500    |
| 1951   | 11 500    |
| 1952   | 10 500    |
| 1953   | 11 000    |
| 1954   | 12 200    |
| 1955   | 13 000    |
| 1956 (Winterfrost)   | 7 000     |
| 1957 (Frühjahrsfrost)  | 4 500     |
| 1958   | 14 400    |
| 1959   | 14 000    |
| 1960 (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    |
| 1972   | 13 952    |
| 5jähriges Mittel 1968—1972   | = 14 500  |
| 10jähriges Mittel 1963—1972  | = 14 139  |
| 20jähriges Mittel 1953—1972  | = 12 765  |
| 25jähriges Mittel 1948—1972  | = 12 568  |

### 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 1972.

**Jos. FABER, Direktor der Weinbaustation**