

Das Weinjahr 1973

und seine Ernteergebnisse



Veröffentlichung der
Staatlichen Weinbaustation
in Remich

Das Weinjahr 1973 und seine Ernteergebnisse

Veröffentlichung der
Staatlichen Weinbaustation
in Remich

«Ce ne sont pas des vendanges, c'est un déluge de vin». So stand es in einem Bericht über den Herbst 1973 im französischen Weinbaugebiet der Bourgogne. Ganz so ist es bei uns nun doch nicht gewesen. Wir haben einen Herbst gehabt, der alle Winzer zufriedengestellt hat. Nach einem späten Austrieb folgte günstiges Wetter. Zur Blütezeit war der Rückstand bis auf einige Tage aufgeholt. Im Juli gab es einen Witterungsumschlag, der etwa vierzehn Tage andauerte, doch danach gab es wieder sonniges, sogar heißes Wetter. Die Trockenheit machte sich in verschiedenen Lagen bemerkbar. Trotzdem konnten unsere Winzer einen Herbst heimbringen, der in der Menge wie in der Güte, zu einem der besten seit dem letzten Krieg gehört. In den nachfolgenden Zeilen wird versucht, alle Einzelheiten, die diesen Jahrgang auszeichnen, festzuhalten.

I. Die Witterung

Sie ist für unsere Reben ausschlaggebend, sie ist für die Quantität wie auch für die Qualität, besonders in unseren Breitengraden, verantwortlich

a) Die Temperatur

Von den zwölf Monaten dieses Jahres fielen vier Monate zu kühl aus. Es waren dies der Monat November, was ohne Bedeutung ist, der Monat April, wodurch die Reben verspätet austrieben, der Monat Juli, der eine Verzögerung im Wachstum mit sich brachte, und der Monat Oktober, der die Reife der späteren Sorten etwas verzögerte.

Der Monat Februar entsprach genau dem langjährigen Durchschnitt. Die Monate Dezember 1972, Januar und März 1973 lagen leicht über dem Mittelwert. Doch von großer Bedeutung war es, daß die Monate Mai und Juni, besonders der letztgenannte, der für die Traubenblüte verantwortlich ist, und die Monate August und September, die die Trauben »kochen« respektiv »braten«, wärmer als normal ausfielen.

Lufttemperaturen

November 1972	4,9	
Dezember	2,5	
Januar 1973	1,3	
Februar	2,0	
März	5,3	
April	6,9	
Mai	13,6	13,6
Juni	17,6	17,6
Juli	17,6	17,6
August	19,5	19,5
September	15,8	15,8
Oktober	8,8	8,8
	115,8	92,9
Durchschnitt	9,6	15,5

Bemerkenswert ist hier besonders der Monat August und schließlich auch der Monat September, die es fertig brachten, durch die sehr hohen Temperaturen, eine solch bemerkenswerte Qualität der Trauben zu erreichen.

Der Jahresdurchschnitt mit 9,6 Grad liegt zwar nur um zwei Zehntel höher als das langjährige Mittel, doch hat dies wenig zu bedeuten, da für die Qualität und den Ertrag nur die Monate während der Vegetationsperiode verantwortlich gemacht werden können.

Das absolute Maximum wurde am 5. September mit 31,7 Grad erreicht, die zweithöchste Temperatur wurde am 5. Juli erzielt. Die Tage, an denen das Maximum 30 Grad überschreitet, nennt man heiße Tage. Dieses Jahr wurden in Remich hiervon zwölf Tage gezählt. Eine so große Zahl von diesen Tagen wurde seit 1959 nicht mehr erreicht.

Tage, an denen das Maximum 25 Grad und mehr erreicht, nennt man Sommertage. Hiervon gab es deren dieses Jahr genau 50. Eine Zahl, die ebenfalls seither nicht mehr erreicht wurde.

Warme Tage, an denen der Tagesdurchschnitt 20 Grad und mehr beträgt, haben wir deren 33 gezählt, und zwar vier im Juni, sieben im Juli, vierzehn im August, sieben im September und einen im Oktober.

Die Tropentage sind in unseren Breitengraden sehr selten, das sind solche Tage, an denen der Tagesdurchschnitt 25 Grad und mehr erreicht. Einen solchen Tag gab es dieses Jahr nur einmal und zwar am 5. Juli. Den letzten Tropentag gab es im Jahre 1969.

Was die Temperaturen während der Nacht angeht, so werden diese in zwei Kategorien eingeteilt, und zwar die warmen Nächte, an denen 20 Grad nicht unterschritten werden, aber eine solche Nacht haben wir seit 1968 nicht mehr gehabt. Die milden Nächte, an denen das Minimum nicht unter 15 Grad absinkt, zählten wir deren 24 gegenüber 16 im Vorjahr.

Aus all diesen Zahlen ist ersichtlich, daß wir 1973 einen warmen Sommer erlebten, wie seit langem nicht mehr. Daneben war aber auch der Winter nicht kalt, obschon die Leute oft sagen, daß noch einem milden Winter meist kein warmer Sommer folgt. Doch wie so oft wird auch hier die Ausnahme die Regel bestätigen.

Die tiefste Temperatur wurde am Neujahrstag mit minus 9,4 Grad gemessen. Frosttage wurden trotzdem 77 gezählt, gegenüber nur 46 im Jahre 1972, an denen das Thermometer unter Null absank.

Wintertage, an denen der Tagesdurchschnitt nicht über Null ansteigt, wurden 21 gezählt, im Vorjahr sogar nur 15.

Eistage, an denen auch der Höchstwert nicht über den Gefrierpunkt ansteigt, gab es nur vier, gegenüber elf im Jahre 1972.

b) Die Niederschlagsmenge

Seit dem Jahre 1970, in welchem 841,8 mm Regen aufgefangen wurden, gab es relativ trockene Jahre. Das Jahr 1973 war aber nicht so trocken, wie wir es in Erinnerung haben. Das kommt durch die ungleichmäßige Verteilung des Regens über das ganze Jahr. Die nächstfolgende Tabelle gibt hierüber Auskunft.

Niederschlagsmenge

Monat	Remich		Remerschen		Grevenmacher	
	Tage	mm	Tage	mm	Tage	mm
November 1972	18	99,9	13	107,7	15	105,9
Dezember	5	58,4	5	17,0	5	9,9
Januar 1973	7	21,7	11	28,3	10	25,5
Februar	10	45,8	12	50,2	12	26,6
März	6	6,0	5	5,4	2	5,2
April	13	43,8	15	49,1	12	45,8
Mai	18	79,2	17	75,9	13	61,4
Juni	9	67,5	7	33,5	8	39,1
Juli	13	53,6	16	69,4	14	54,7
August	9	28,8	9	44,9	7	38,9
September	7	37,1	10	42,1	8	31,1
Oktober	14	70,2	14	63,8	10	68,3
Total	129	612,0	134	587,3	116	512,4

Es bleibt einmal festzuhalten, daß zwischen den Stationen in Remich und Grevenmacher ein Unterschied von 100 Litern pro Quadratmeter besteht, was in diesem Ausmaße auf einer solch kurzen Strecke von nur rund 20 Kilometer immerhin sehr beträchtlich ist. Dies ist eine typische Feststellung für das Jahr 1973, es gab nämlich viele Gewitterregen, die sehr lokalisiert waren. Man konnte oft feststellen, daß es an einem bestimmten Ort stark regnete, während einige hundert Meter weiter entfernt der Boden trocken blieb.

Zum zweiten kann festgestellt werden, daß mit Ausnahme des Monats November die Wintermonate trocken ausfielen. Die Wasserreserve im Boden bildet sich während der Wintermonate, während den Sommermonaten ist die Verdunstung immer größer, außerdem läuft das Wasser bei starken Platzregen oberflächlich ab. Im Winter, wenn der Regen langsam fällt, hat das Wasser Zeit um in den Boden einzusickern. Das sind die Ursachen, daß die Reserven im Frühjahr auf praktisch nichts abgesunken waren, die Regenfälle im Sommer konnten dieses Defizit nicht mehr wettmachen.

Besonders trocken fiel der Monat März aus, während die Sommermonate nur leicht unter dem langjährigen Durchschnitt lagen. Da aber keine Reserve im Boden bestand, genügten diese Niederschläge in den trockenen Böden nicht, um den Wasserverbrauch der Pflanzen vollständig wettzumachen.

Vom Mai bis Oktober wurden in Remich 336,4 mm Regen gemessen, gegenüber 345,8 mm im Vorjahr, somit also fast die gleiche Menge. 1971 waren es sogar nur 308,6 mm. Die niedrigste Menge der letzten Jahre wurde 1969 mit 249 mm verzeichnet, Demnach war also der Sommer nicht ganz so trocken wie man glaubte.

·) Die Sonnenscheindauer

Die Sonnenscheindauer wird in Remich seit dem Jahre 1967 gemessen. In diesem Jahre wurde auch die höchste Zahl mit 1161 Stunden gemessen. Das Jahr 1973 folgt an zweiter Stelle mit 1153,3 Stunden. Die nachfolgende Tabelle gibt Aufschluß über die Sonnenscheindauer während der einzelnen Monate.

Sonnenscheindauer 1973 in Stunden

Monat	wirkliche	theoretische	Prozent
Mai	204,4	475	43,0
Juni	241,3	485	49,7
Juli	185,0	489	37,8
August	226,3	444	50,9
September	184,6	376	49,1
Oktober	113,7	330	34,4
	1153,3	2599	44,4

Der einzige Monat, der versagt hat, ist der Monat Juli. Normalerweise sollen die Sommermonate bis zu 50 Prozent der theoretisch möglichen Sonnenscheindauer bringen, er brachte es aber nur auf 37,8 Prozent. Dieses Defizit aber holten die beiden Monate August und September auf, die ja bekanntlich für die Qualität verantwortlich sind. Der Monat Oktober lag leider ebenfalls unter dem langjährigen Durchschnitt.

d) Die Bodentemperaturen

Die bis jetzt höchsten Bodentemperaturen wurden im Jahre 1971 in Remich gemessen. Dieses Jahr wurden die Werte übertroffen, wie aus nachstehender Tabelle hervorgeht.

Bodentemperaturen					
Monat	Durchschnittstemperatur in der Tiefe von				
	5 cm	15 cm	30 cm	50 cm	100 cm
November 1972	6,1	6,6	6,8	8,5	10,2
Dezember	2,4	3,0	3,3	5,0	7,2
Januar 1973	0,2	0,6	0,7	2,4	4,7
Februar	2,1	2,3	2,3	3,2	4,7
März	5,6	5,1	4,6	4,7	5,3
April	9,1	8,0	8,0	7,6	7,4
Mai	16,6	15,4	14,8	13,5	11,3
Juni	21,2	20,0	19,4	18,2	15,0
Juli	22,0	21,3	20,8	20,4	18,3
August	22,6	22,5	21,3	21,8	18,9
September	19,2	19,2	19,0	19,2	17,5
Oktober	11,0	11,3	11,5	13,0	14,2
Mittel	11,5	11,3	11,0	11,5	11,2

II. Der Vegetationsverlauf

A) Die phänologischen Daten

a) Das Tränen

Der Monat März war überdurchschnittlich warm, daraufhin erwärmte sich auch der Boden schnell, was dann dazu führte, daß das Tränen um den 24. März beobachtet werden konnte. An diesen Tagen wurden in Remich 19,5 Grad im Schatten gemessen. Das Tränen ist abhängig von den Bodentemperaturen, doch diese wiederum von der Lufttemperatur. Es wurde wiederum kühler. Gegen Ende April wurde es wärmer und das »Tränen« oder »Weinen« der Reben setzte noch einmal ein.

b) Das Schwellen

Da der Monat April kühl war, begann das Schwellen der Rebaugen ziemlich spät. Je nach Sorte und Lage kamen die Rebaugen, nach den Angaben unserer Lokalbeobachter, zwischen dem 25. April als frühestes Datum, und dem 2. Mai als spätestes Datum, in die Wolle. Im Mittel also um den 29. April, d. h. mit einem Rückstand von vierzehn Tagen auf ein normales Jahr. Um den 2. April fand man die ersten Blüten auf der Esplanade in Remich. Es gab noch Schnee und es blieb noch sehr kalt. Am 9. April begannen die Bäume dann richtig zu blühen, Am 18. April waren sie in voller Blüte, das Unterholz begann dann auch im Wald zu ergrünen, aber es gab noch immer Schneeschauern.

Die sehr frühen Kirschen begannen am 21. April zu blühen. Am 22. April war Ostern, dann wurde es langsam wärmer. Am 28. hatten die Bäume auf der Esplanade ausgeblüht und am 29. April gab es ein erstes Gewitter. Die Witterung war schwül. Am 1. Mai wurden 21,1 Grad Celsius gemessen.

c) Der Austrieb

Unter diesem Ausdruck versteht man das Ergrünen der Reben. Es wird der Tag festgehalten, an dem 50 Prozent der Rebaugen 2 cm lang sind. Der Austrieb erfolgt normalerweise etwa vierzehn Tage nach dem die Rebaugen in die Wolle gekommen sind. Die folgende Tabelle, aufgestellt nach den Angaben der Lokalbeobachter, gibt uns die Durchschnittswerte für die verschiedenen Sorten an.

Austrieb

Sorte	frühe Lagen	mittelfrühe Lagen	späte Lagen
Elbling	10. 5.	11. 5.	12. 5.
RieslingxSylvaner	10. 5.	12. 5.	13. 5.
Auxerrois	9. 5.	11. 5.	13. 5.
Pinot blanc	11. 5.	14. 5.	16. 5.
Ruländer	11. 5.	13. 5.	16. 5.
Riesling	11. 5.	14. 5.	16. 5.
Traminer	10. 5.	13. 5.	15. 5.

Der Rückstand auf ein normales Jahr betrug etwa 16 bis 17 Tage. Ein so später Austrieb ist sehr selten zu beobachten, es ist auch der späteste der letzten zehn Jahre. Um einen solchen Rückstand im Laufe der Vegetationsperiode wiederum aufzuholen, muß es schon sehr günstiges Wetter geben und es darf auf keinen Fall zu einem Rückschlag kommen. Von dieser Sicht aus hatten die Winzer keine große Hoffnung mehr auf einen guten Jahrgang. Sie fürchteten schon, daß sich der Jahrgang

1972 wiederholen könnte. Die Winzer sind doch meistens Menschen, die die Hoffnung nicht so schnell aufgeben, sie sollten auch recht behalten.

d) Der Gescheinansatz

Die Holz ausreife war, durch die Frühfröste im Oktober 1972 bedingt, nur unvollkommen. Trotzdem erfolgte der Austrieb ziemlich normal, was man kaum zu hoffen gewagt hatte. Man kann sogar behaupten, daß er mit wenigen Ausnahmen, dies besonders bei der Sorte RieslingxSylvaner, regelmäßig erfolgte. Der Gescheinansatz selbst war ebenfalls besser als erwartet, er war in allen Sorten gut und normal.

e) Das Längenwachstum

Nach dem Austrieb blieben die Temperaturen günstig, die Vegetation ging schnell voran. In der nachfolgenden Tabelle stehen in der ersten Reihe die Daten, an denen vier entwickelte Blätter, und in der zweiten Reihe die Daten, an denen acht entwickelte Blätter gezählt wurden.

	Elbling	RxS	Auxerrois	Pinot bl.	Ruländer	Riesling	Traminer
1.	24. 5.	24. 5.	24. 5.	27. 5.	25. 5.	25. 5.	23. 5.
2.	2. 6.	4. 6.	4. 6.	2. 6.	3. 6.	3. 6.	1. 6.

Da normalerweise am 1. Juni zehn entwickelte Blätter gezählt wurden, kann also festgehalten werden, daß der Rückstand von über zwei Wochen beim Austrieb sich bis zu Anfang Juni auf etwa eine Woche verringert hatte. Bei 14 vollentwickelten Blättern beginnt dann die Traubenblüte.

f) Die Traubenblüte

Die alten Leute sagten, daß die Traubenblüte als normal anzusehen sei, wenn sie acht Tage vor und acht Tage nach »Gehänsdäg« fällt. Mit den acht Tagen vor diesem Stichtag, daß sie also am 24. Juni beendet ist, kann jeder Winzer einverstanden sein. Dies entspricht auch ungefähr dem langjährigen Durchschnitt. Wie die nachstehende Tabelle zeigt, entsprach der Verlauf der Traubenblüte nicht ganz diesem Zeitpunkt. Sie war aber überall bis zum 1. Juli beendet. Der Rückstand in der Vegetation hatte sich also weiter bis auf etwa drei bis vier Tage verringert. Dies war natürlich nur möglich geworden, da der Monat Juni uns eine außergewöhnlich günstige Witterung beschert hatte.

Traubenblüte

Sorten	frühe Lagen		mittelfrühe Lagen		späte Lagen	
	Beginn	Ende	Beginn	Ende	Beginn	Ende
Elbling	22. 6.	28. 6.	24. 6.	29. 6.	26. 6.	1. 7.
R x S	22. 6.	27. 6.	23. 6.	29. 6.	25. 6.	1. 7.
Auxerrois	22. 6.	28. 6.	24. 6.	29. 6.	25. 5.	1. 7.
Ruländer	22. 6.	28. 6.	23. 6.	29. 6.	25. 6.	1. 7.
Pinot blanc	23. 6.	28. 6.	24. 6.	29. 6.	24. 6.	1. 7.
Riesling	22. 6.	28. 6.	24. 6.	29. 6.	25. 6.	1. 7.
Traminer	22. 6.	29. 6.	24. 6.	30. 6.	24. 6.	1. 7.

Wie aus der Tabelle ersichtlich, begann die Traubenblüte ziemlich gleichmäßig, mit einigen Tagen Verspätung, in allen Lagen, und sie war innerhalb kürzester Zeit beendet, d. h. im Durchschnitt dauerte sie nur fünf bis sechs Tage. Dies ist wichtig, denn wenn die Blüte sich in die Länge zieht, ist die Befruchtung meist unvollkommen. Hier aber war sie garantiert, und da es auch keine Saftstockungen gab, konnte man ziemlich sicher sein, daß es zu keinen Verrieselungsschäden käme. Damit war nun die Menge sicher gestellt. Eine erste Vorschätzung an der Weinbaustation ergab eine Quantität von 170 000 Hektoliter Wein, unter der Bedingung, daß der Verlauf der Vegetation unter normalen Umständen ablief.

g) Die Erbsengröße

Die erste Hälfte des Monates Juli brachte noch weiterhin günstiges und sogar z. T. noch sehr warmes Wetter, doch dann wurde es kühler und es fehlte auch schon vielleicht etwas Wasser im Boden.

Das Wachstum der Reben ging langsamer voran, doch dürfte das Stadium der Erbsengröße an St. Jakob (25. Juli) oder an St. Anna (26. Juli), welche als Stichtage für den »Hang« angesehen werden, erreicht worden sein. Demnach war der Rückstand, der zu Beginn der Vegetation bestand, praktisch aufgeholt worden.

h) Das Weichwerden

Mit dem Monat August wurde es wieder hochsommerlich warm. Leider begann die Trockenheit sich nun doch bemerkbar zu machen, denn das Wachstum der Reben hatte praktisch aufgehört und die hohen Temperaturen wirkten sich deshalb nicht so günstig auf die Reben aus wie man das erhofft hatte. Normalerweise hätte der Reifeprozess bei allen Sorten schon im August beginnen müssen, aber der Beginn der Traubenreife zog sich in die Länge. An dem Tag, wo die Kurven von Ochslegraden und Säuregraden sich kreuzen, beginnt das Weichwer-

den, oder wie unsere Winzer sagen: »kommen die Trauben in den Wein«. Für die einzelnen Sorten wurden folgende Daten ermittelt:

Das Weichwerden

	1973	1971	1970
RieslingxSylvaner	24. 8.	8. 8.	23. 8.
Auxerrois	25. 8.	16. 8.	30. 8.
Traminer	24. 8.	17. 8.	30. 8.
Ruländer	27. 8.	18. 8.	28. 8.
Riesling	30. 8.	25. 8.	10. 9.
Pinot blanc	3. 9.	17. 8.	31. 8.
Elbling	4. 9.	20. 8.	14. 9.

Kommt der Riesling für den 1. September in den Wein, so spricht man von einem sehr guten Jahrgang.

Im Vergleich zu den Jahren 1972 und 1970 kann festgehalten werden, daß alle Sorten innerhalb zehn Tagen in den Reife-prozeß eintraten, während dies in den beiden anderen Jahren, wie dies übrigens üblich ist, rund drei Wochen dauerte.

Am 15. September wurden folgende Mostgewichte und Säuren festgestellt:

Sorte	Mostgewicht			Säure		
	1970	1971	1973	1970	1971	1973
RieslingxSylvaner	53	74	61	13,8	10,6	11,7
Elbling	30	59	44	28,0	15,1	21,6
Riesling	36	66	52	29,0	21,8	17,8
Auxerrois	54	71	67	18,5	11,7	12,3
Pinot blanc	55	76	59	23,0	14,2	19,6
Ruländer	57	75	67	20,0	15,3	14,5
Traminer	56	76	71	20,5	13,1	11,5

Die Werte des Jahrgangs 1973 liegen zwischen den beiden Vergleichsjahren 1970 und 1971, mal etwas höher, mal etwas niedriger, dies besonders bei den Mostgewichten, die Säuren hingegen nähern sich mehr denjenigen von 1971.

Der September blieb weiterhin warm und trocken und so wurden am 1. Oktober folgende Werte gemessen:

Sorte	Mostgewicht			Säure		
	1970	1971	1973	1970	1971	1973
RieslingxSylvaner	—	—	70	—	—	7,9
Elbling	45	66	57	20,0	12,0	11,2
Riesling	52	80	69	21,0	15,1	13,6
Auxerrois	69	77	82	13,0	8,8	9,2
Pinot blanc	73	82	74	14,0	11,8	10,9
Ruländer	77	85	79	13,2	10,9	12,7
Traminer	72	86	80	13,6	8,9	9,2

Die Mostgewichte sind noch näher an die von 1971 herangerückt und die Säuren haben weiter abgenommen. Diese starke Säureabnahme ist nur auf die große Hitze zurückzuführen.

i) Die Traubenlese

Sie begann und endete im Monat Oktober und gehört damit zu den kürzesten unserer Weinbaugeschichte. Die Trauben waren gesund. Es blieb bis Mitte Oktober trocken, doch am 17. Oktober gab es starke Regenfälle und am 18. Oktober sogar etwas Schnee und es wurde sehr kalt, was sich natürlich ungünstig auf die Trauben auswirkte, die noch zu lesen waren.

An der Weinbaustation erbrachte die Traubenlese 1973 folgendes Resultat:

Traubenlese Weinbaustation

Sorte	Lesedatum	Ochslegrade Säure		hl/ha	Reifegrade	
		1973	1971		1973	1971
RieslingxSylv.	9., 10. Okt.	71	7,1	110	100	104
Auxerrois	11., 12., 16. Okt.	83	6,3	67	131	108
Pinot blanc	24., 25. Okt.	80	9,4	126	85	95
Ruländer	17., 19., 20. Okt.	80,5	8,7	50	92	99
Traminer	22., 24. Okt.	87,0	5,5	59	158	130
Riesling	28. Okt.	76,5	9,0	76	85	75

Wenn auch die Mostgewichte nicht ganz an diejenigen von 1971 herankommen, so waren die Säuren dieses Jahr doch niedriger. Beim Vergleich der Reifegrade kann festgestellt werden, daß diese z. T. sogar höher ausfielen als 1971. Dies ist der Fall beim Auxerrois, Traminer und Riesling.

Leider gilt dies aber nur für die Mostgewichte der Trauben, die an der Weinbaustation gelesen wurden. Sie liegen um viele Ochslegrade höher als der Durchschnitt der luxemburgischen Mosel, obschon die Weinberge der Weinbaustation nicht zu den erstklassigen Lagen gehören. Betrachtet man aber die Hektarerträge der Weinbaustation, so kann man mehr als zufrieden sein mit diesem Resultat, denn die Erträge liegen weit höher als 1971 mit einer vergleichbaren Qualität.

Die Traubenlese an der Weinbaustation dauerte nur drei Wochen lang.

B) Die Pilzkrankheiten

Es war ein relativ trockenes, d. h. für die Pilzkrankheiten kein günstiges Jahr.

Rund dreiviertel der Weinberge der luxemburgischen Mosel wurden aus der Luft mittels Hubschrauber behandelt. Im all-

gemeinen waren die Resultate auch dieses Jahr sehr zufriedenstellend, auch wenn es an verschiedenen Stellen zu Krankheiten kam. In den meisten Fällen lag dies aber nicht am System selbst, sondern vielmehr an der Organisation und an der Aufstellung des Spritzplanes. Es dürfte doch nun erwiesen sein, daß allzu große Intervalle zwischen zwei Spritzungen sehr gefährlich sein können. Die höchstzulässige Zeitspanne liegt bei zehn Tagen, länger darf auf keinen Fall gewartet werden. Schreitet die Vegetation schnell voran, so müssen die Spritztermine so eingehalten werden, daß beim Zuwachs von drei bis höchstens vier Blättern die folgende Behandlung durchgeführt werden muß. Zudem sollen die Mittel, die zum Einsatz kommen, sehr sorgfältig ausgesucht werden und es soll eine gewisse Kontinuität berücksichtigt werden. Es ist hier nicht der Platz, auf alle Einzelheiten einzugehen, aber man kann sich doch fragen, weshalb einige Syndikate immer gute Resultate aufzuweisen haben, während es bei anderen periodisch zu Fehlresultaten kommt. Das Jahr 1973 war dieser Methode der Behandlung der Weinberge wiederum recht günstig und jetzt, nach sechs Jahren der Bekämpfung aus der Luft, kann man feststellen, daß bei richtiger Ausführung alles glatt ablief. Trotzdem halten wir es auch heute noch verfrüht, ein endgültiges und abschließendes Urteil hierüber abzugeben.

Der Rote Brenner trat, trotz Trockenheit, praktisch nicht auf, wenigstens nicht in dem Maße, daß er Schaden angerichtet hätte.

Die *Peronospora* trat zum erstenmal am 9. Juni auf, zwar im Raume Grevenmacher. Einige Tage später wurde uns ihr Auftreten ebenfalls von fast allen Bännen der Mosel gemeldet. Die Witterung im Juni war schwül-warm, es gab stellenweise gewitterige Regenfälle, was zu weiteren Infektionen führte. Dies dauerte bis etwa Mitte Juli. Doch alle diese Infektionsherde blieben räumlich beschränkt und waren eng begrenzt, zu wirtschaftlichen Schäden kam es eigentlich nirgends. Dort wo die Ausmaße einen größeren Umfang erreichten, griffen die Winzer z. T. zur Selbsthilfe, d. h. sie nahmen die Bekämpfung des Pilzes auf die traditionelle Art und Weise selbst in die Hand und somit blieb der Schaden überall in engen Grenzen.

Der *Botrytis*-Pilz trat eigentlich nicht auf. Die Witterung war für ihn zu warm. Nur gegen Ende der Vegetationsperiode und im Oktober, als die letzten Rieslingtrauben gelesen wurden, trat er gelegentlich auf, doch im großen und ganzen kann gesagt werden, daß die Trauben gesund blieben.

Oidium. Im Juli, als die Witterung kühler und besonders feuchter wurde, entwickelte sich dieser Pilz fast auf allen Gemarkungen. Daß der Pilz sich so plötzlich entwickelte, ist aber wahrscheinlich auch darauf zurückzuführen, daß in verschiedenen Fällen der Zusatz von Netzschwefel beim Hubschrauber-einsatz unterlassen oder doch wenigstens zu gering bemessen wurde. Die Bekämpfung, die in den meisten Fällen direkt eingesetzt wurde, verhinderte ein weiteres Übergreifen, zudem wurde die Witterung wiederum trockener, so daß er sich nicht weiter verbreitete. Der Schaden blieb auch hier auf den engsten Raum beschränkt.

Die Schwarzfleckenkrankheit macht in den letzten Jahren immer weniger von sich reden. Dies ist besonders auf die trockenen Winter zurückzuführen. Es sollte die Winzer aber nicht dazu verleiten, diesem Pilz keine Beachtung mehr zu schenken, denn nach diesen trockenen Jahren ist nun mit nasserem Wintern und damit auch wiederum mit der Phomopsis zu rechnen.

C) Die Rebschädlinge

Ackereule und **Dickmaulrübler** kamen nicht richtig zum Zuge. Der Austrieb erfolgte zwar spät, als er aber einmal richtig einsetzte, verlief er so schnell, daß die Vegetation diesen beiden Schädlingen sozusagen davonlief.

Pocken- und **Kräuselmilben** haben sich in den letzten Jahren etwas mehr verbreitet. Doch dieses Jahr traten sie weniger stark auf als im vergangenen Jahr. Den Milben muß aber in Zukunft mehr Aufmerksamkeit geschenkt werden, zumal sie nur noch in vereinzelt Fällen speziell bekämpft werden.

Heu- und **Sauerwurm** blieben dieses Jahr ganz aus. Der Flug der ersten Generation war äußerst schwach, während der Flug der zweiten Generation gänzlich ausblieb, so daß eine besondere Bekämpfung dieser Schädlinge dieses Jahr ganz ausbleiben konnte.

Der **Zigarrenwickler** machte vor zwei Jahren von sich reden, in diesem Jahre erschien er gar nicht.

Die **Rote Spinne** ist eine Milbe, die besonders in trockenen Jahren und in trockenen Lagen auftritt. Auf verschiedenen Gemarkungen war sie schon im frühen Sommer anzutreffen. Trotz unseres Aufrufes, diesen Schädling zu bekämpfen, befolgten nur die wenigsten Winzer unseren Rat. So kam es, daß auch noch im Herbst Weinberge befallen wurden, die den ganzen Sommer grün waren. Jedenfalls soll in den Weinbergen,

in denen die Rote Spinne dieses Jahr stark auftrat, dies war besonders im Raume Wormeldingen der Fall, im Frühjahr mit einem Akarizid gespritzt werden. Durch den Befall der Reben durch die Rote Spinne verlieren die Blätter viel Chlorophyll, die Blätter erscheinen rostig und die Assimilation, d. h. die Zuckerbildung, wird dadurch stark reduziert. Manche Winzer klagten über niedrige Mostgewichte in trockenen Lagen. Sie suchten die Ursache im Mangel an Wasser. Lag die Schuld nicht vielleicht am Befall der Reben durch die Rote Spinne und daher am Winzer selbst?

Wespen und Mücken gab es kaum, einmal war das Wetter trocken und warm, zum zweiten waren die Trauben gesund und die Beeren hatten eine ziemlich starke Schale.

Die Stare waren ebenfalls weniger als in den vergangenen Jahren. Worauf dies zurückzuführen ist, ist schwer erklärlich. An der Weinbaustation wurde ein Apparat aufgestellt, der in regelmäßigen Abständen Angstschreie der Stare verbreitete. Dieser Apparat soll eine Wirkung über 40 Hektar haben, wenn das Gelände eben ist. Wenn dies an der Weinbaustation vielleicht nicht ganz erreicht wurde, so kann man aber mit dem Resultat sehr zufrieden sein. In den Weinbergen der Weinbaustation so wie in den anliegenden Weinbergen hielten sich praktisch keine Stare mehr auf. Wenn das Resultat also sehr günstig ausfiel, so bleibt ein Nachteil festzuhalten, das ist der etwas hohe Anschaffungspreis.

D) Die Schädigungen

In einem Jahre wie 1973 kann eigentlich nicht von Schädigungen gesprochen werden, wie wäre es auch sonst möglich gewesen, eine so große Ernte einzubringen.

Winterfröste. Die niedrigste Temperatur des Winters 1972/73 wurde am Neujahrstage mit minus 9,4 Grad zwei Meter über dem Boden gemessen. Am Boden selbst betrug die tiefste Temperatur minus 12,7 Grad. Auf der Höhe der Reben kann man mit 10 bis 11 Grad unter Null rechnen. Diese Temperaturen werden von den Reben ohne weiteres überstanden. Schäden treten erst auf, wenn die Temperaturen unter minus 15 Grad absinken.

Bei guter Holzreife sind die Reben noch widerstandsfähiger. Die Holzreife ließ zwar zu wünschen übrig, aber da der Winter mild blieb, gab es keine Ausfälle durch Winterfröste.

Frühjahrsfröste gab es ebenfalls keine. Am 11. Mai wurden 1,5 Grad an der Weinbaustation gemessen. Am Boden sank die Temperatur sogar auf minus 1,5 Grad. Die Reben wa-

ren noch nicht überall aus der Wolle, es war ein sehr spätes Jahr, und so blieben wir ein weiteres Jahr von den Frühjahrsfrösten verschont.

Früher rechnete man im Durchschnitt mit zwei bis drei Frühjahrsfrösten in einem Jahrzehnt. Der letzte verbreitete Frühjahrsfrost geht auf das Jahr 1957 zurück. Größere Schäden gab es noch einmal 1960 im Raume Remich-Wellenstein. Seither gab es keine Spätfrost mehr, die nennenswerte Schäden anrichteten.

Die Chlorose. Es gibt verschiedene Arten von Chlorosen, d. h. Chlorosen, die verschiedene Ursachen haben können. Bei uns handelt es sich selten um eine Kalkchlorose, die mit Eisensulfat geheilt werden kann. Meistens ist die Gelbsucht auf eine schlechte Bodenstruktur zurückzuführen. Der Boden verdichtet sich, das Wasser läuft nicht ab, der Boden ist schlecht durchlüftet und erwärmt sich nur langsam. Dieser Zustand kann durch die Witterung noch weiter verschlechtert werden, oder wie in diesem Jahre, auch verbessert werden. Im Jahre 1973 trat die Chlorose nur sehr wenig in Erscheinung. Besonders anfällig ist die Sorte RieslingxSylvaner, doch dieses Jahr war es besonders die Sorte Pinot blanc, die Gelbsucht aufzuweisen hatte. Dies dürfte darauf zurückzuführen sein, daß diese Sorte reichen Ertrag im Jahre 1972 hatte und demnach die Reservestoffe im Frühjahr nicht ausreichten. Auch blieb das Holz beim Pinot blanc dünn und klein, was wohl auf dieselbe Ursache zurückzuführen ist. Hier kommt man nicht daran vorbei, unsere Winzer darauf aufmerksam zu machen, daß diese Sorte einen kürzeren Schnitt verlangt. Im allgemeinen kann festgestellt werden, daß die Sorte Pinot blanc zu stark angeschnitten wird. Zumal wenn die Pflanze jung ist, reagiert sie sehr stark auf den Schnitt und bringt höchste Erträge. Das Resultat ist Gelbsucht, schwacher Holzwuchs und zudem niedrige Mostgewichte bei Rekorderträgen. Die Folge hiervon ist dann ein schnelles Absinken der Produktivität mit zunehmendem Alter. Das war dann auch die Ursache, daß diese Sorte in Mißkredit gefallen war und lange Jahre nicht mehr angebaut wurde. Heute wird sie wieder viel angebaut, wurden doch in den letzten drei Jahren über 20 Hektar Junganlagen mit Pinot blanc angepflanzt.

Verrieselungsschäden. Die Traubenblüte verlief unter den günstigsten Witterungsbedingungen, innerhalb fünf Tagen war sie beendet. Somit war die Befruchtung vollkommen und es kam zu keinen Verrieselungsschäden und somit zu keinem Ertragsausfall. Die Traubenblüte ist das kritischste Stadium der Vegetationsperiode der Rebe. Trotzdem der Gescheinansatz als normal angesehen werden konnte, ohne überdurchschnittlich zu sein, konnte man jetzt unter normalen Witterungsbedingun-

gen bis zum Herbst mit einer überdurchschnittlichen Ernte rechnen.

Trockenschäden. Wie schon eingangs festgestellt werden konnte, waren die Wasserreserven im Boden sehr stark zurückgegangen. Die Gewitterregen traten sehr lokalisiert auf und konnten auch nur einen Teil des Wasserverbrauchs der Pflanze bringen. In den trockenen Lagen machte sich die Trockenheit bereits Ende Juli, Anfang August bemerkbar, zwar nicht direkt augenscheinlich, doch das Wachstum der Rebe ließ nach. Es konnte damit gerechnet werden, daß der RieslingxSylvaner vor Mitte August in den Wein kommen würde. Aber dem war nicht so, wie schon früher festgestellt werden konnte. Die Temperaturen waren voll ausreichend, es fehlte aber an der notwendigen Feuchtigkeit im Boden. In diesen Lagen setzte also das Wachstum aus. Dieser Stillstand der Wachstumsperiode kann übrigens in den südlichen Weinbaugebieten, wo große Trockenheit im Sommer herrscht, fast alljährlich festgestellt werden. Ende August, Anfang September war die Trockenheit sogar so groß, daß die Reben in besonders trockenen Böden das Laub gelb verfärbten und daß es sogar abfiel.

Es sei hier noch einmal darauf hingewiesen, daß die Berieselung der Reben, die Qualitätsweine produzieren sollen, verboten ist, sobald die Trauben in den Wein kommen. Weshalb nun dieses Verbot?

Die Rebe braucht zum Wachstum Wasser, deshalb soll in trockenen Jahren während der Wachstumsperiode berieselt werden. Doch sobald die Trauben in den Wein kommen, hört normalerweise das Wachstum auf. Wird dann trotzdem noch Wasser in die Weinberge gebracht, so bedeutet dies nur eine mengenmäßige Vermehrung, ohne eine Verbesserung der Qualität. Wurde das Wasser rechtzeitig in die Weinberge gebracht, dann geht die Wachstumsperiode schneller voran und die Trauben kommen eher in den Wein. Die Rebe hat dann auch für die Reife der Trauben genügend Wasser. Eine gewisse Selbstdisziplin müßte ein Winzer von sich aus haben, oder doch wenigstens einen gesunden Menschenverstand. Im übrigen stehen die Berieselungsanlagen in den Lagen, die frostgefährlich sind und die kaum unter der Trockenheit zu leiden haben. In den trockenen Terrassenlagen, die schon Anfang August unter der Trockenheit zu leiden hatten, gibt es solche Anlagen nicht.

Verbrennungen gibt es jedes Jahr. Die Ursachen sind mannigfaltig. Dieses Jahr wurde uns nicht dergleichen gemeldet, so daß man annehmen kann, daß die Winzer vorsichtiger geworden sind.

Die Stiehlähme, deren Ursache noch immer nicht restlos geklärt ist, trat dieses Jahr kaum in Erscheinung.

Hagelschlag gab es gottseidank keinen in diesem Jahr.

Frühfröste traten erst auf, als die Lese vorbei war. Sie verursachten einen frühzeitigen Laubabfall, was aber kaum eine Bedeutung haben wird.

Somit kann geschlußfolgert werden, daß weder die Pilzkrankheiten noch die Schädlinge oder sonstige Schädigungen im Weinberg auftraten. Ein verspäteter Austrieb, doch eine außergewöhnliche günstige Witterung während der ganzen Vegetationsperiode bis zur Lese brachte den Winzern einen Herbst, wie sie sich ihn immer wünschen werden.

III. Die Quantität

Nach dem verspäteten Austrieb glaubten viele Winzer an einen normalen Herbst. Der Austrieb war zwar gleichmäßig, der Gescheinansatz normal. Zu diesem Zeitpunkt ist es unmöglich, eine Prognose über die zu erwartende Ernte zu machen. Das Holz war nicht überall zur Zufriedenheit ausgereift, so daß allgemein, Ende Mai, als die Gescheine sichtbar wurden, von einem kaum durchschnittlichen Herbst von ungefähr 120 000 hl gesprochen wurde. Als es aber zu keiner Saftstockung kam und die Traubenblüte unter den günstigsten Bedingungen verlief, wurde von einer viel größeren Erntemenge gesprochen. Zu diesem Zeitpunkt wurden um die 170 000 hl genannt. Aber wie so oft, und es ist eine alte Weisheit, wenn es viel Wein gibt, liegen die Schätzungen zu tief, genauso wie sie zu hoch sind, wenn es wenig Wein gibt.

Die nachfolgende Tabelle gibt das Areal, das sich in Produktion befindet, in Prozenten an.

Sorte	Areal in Prozent	
	1968	1973
Elbling	32,5	31,8
RieslingxSylvaner	43,6	45,7
Riesling	11,1	10,2
Auxerrois	8,2	7,9
Ruländer	1,9	1,6
Pinot blanc	0,9	1,3
Traminer	1,2	0,9
Andere	0,6	0,6

Wie ersichtlich haben alle Sorten an Areal eingebüßt mit Ausnahme des RieslingxSylvaners. Die beiden erstgenannten Sorten ergaben im Jahre 1968 76,1 Prozent des Areals, während sie jetzt sogar 77,5 Prozent ausmachen. Dementsprechend haben die sogenannten Edelsorten abgenommen.

Die nächste Tabelle gibt das gesamte Areal in Prozenten an, also auch die Junganlagen.

Sorte	Gesamtareal in Prozent	
	1968	1973
Elbling	31,4	28,3
RieslingxSylvaner	44,7	45,9
Riesling	11,3	10,4
Auxerrois	8,2	8,8
Ruländer	1,7	2,0
Pinot blanc	0,9	2,8
Traminer	1,2	0,9
Andere	0,6	0,9

Hier sieht das Bild anders und auch schon besser aus. Diese Tabelle gibt die Tendenz für die nächsten Jahre an. Die drei ersten Jahre tragen die Reben keine Trauben. Im Jahr 1976 ist dieses Areal ganz in Produktion. Der Riesling hat zwar abgenommen seit 1968, aber das gesamte Areal, inklusiv der Junganlagen, ist größer als das Areal in Produktion, so daß man hoffen kann, daß noch mehr Riesling angebaut wird. Alle anderen Edelsorten zeigen eine positive Tendenz an, sie ist besonders beim Pinot blanc bemerkenswert, wo das Areal sich verdreifacht hat. Nur der Traminer hat eine nette rückläufige Tendenz. Die Ursache hierzu ist bekannt, dies geht übrigens aus nachfolgender Tabelle hervor, die die Weinmenge in Prozent für die einzelnen Sorten angibt.

Sorte	Menge Wein in Prozent					
	1968	1969	1970	1971	1972	1973
Elbling	47,2	36,2	45,1	39,9	35,8	42,7
RieslingxSylvaner	36,4	46,2	41,0	42,8	47,4	41,9
Riesling	7,3	8,4	5,7	8,7	6,1	5,8
Auxerrois	7,0	6,7	5,0	6,6	7,9	6,5
Ruländer	0,8	0,8	0,7	0,8	1,0	1,0
Pinot blanc	0,6	0,7	0,6	0,7	1,1	1,2
Traminer	0,2	0,5	0,5	0,2	0,5	0,6
Andere Sorten	0,5	0,5	0,4	0,3	0,2	0,3

Hier ist deutlich zu sehen, welche große Schwankungen der Traminer macht. Dieses Jahr, obschon das Areal geringer wur-

de, brachte er die dreifache Menge von 1971. Dies ist der Hauptgrund, daß diese Sorte immer weniger angebaut wird.

Im Elbling haben wir es wieder mit einer Riesenmenge zu tun. Obwohl diese Sorte nur mehr 31,8 Prozent vom Areal ausmacht, bringt er es in der Menge noch auf 42,7 Prozent.

Die beiden Sorten Elbling und RieslingxSylvaner haben 84,6 Prozent der Quantität, eine Menge, die seit 1970 nicht mehr erreicht wurde. Dies ist eine Erscheinung der großen Jahre mit großen Mengen, da die Edelsorten diese großen Schwankungen nicht mitmachen.

Damit bleiben aber für die Edelsorten nur mehr 15,1 Prozent, wobei die »anderen Sorten« in Abzug kommen, was natürlich ein geringer Anteil ist, der sich hoffentlich in Zukunft bessern wird.

In der nächsten Tabelle sehen wir uns die Menge in Hektolitern an:

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
1972	49 900	66 600	23 020	139 520 hl
1973	79 420	78 000	28 580	186 000 hl
Ø	56 814	58 519	25 356	140 689 hl

Vielfach war gegen Ende der Lese mit einer Ernte von 200 000 Hektolitern gerechnet worden, doch mit 186 000 hl Wein haben wir immerhin die drittgrößte Ernte seit dem letzten Kriege eingekellert. In den angrenzenden Weinbaugebieten überstieg die diesjährige Ernte diejenige von 1970. Daß dies bei uns nicht eintrat, ist hauptsächlich auf die Trockenheit zurückzuführen, zu einem großen Teil auch darauf, daß das Areal in Produktion rund 73 Hektar geringer ist als 1970. Damals waren 1 136 Hektar im Ertrag, dieses Jahr aber nur 1 063 Hektar, während in unse-

ren Nachbarweinbaugebieten sich das Areal vergrößert hat. Trotzdem dürfen wir mit der Menge mehr als zufrieden sein, liegt sie doch mit rund 46 000 Hektoliter über dem langjährigen Durchschnitt. Besonders zufriedenstellend ist die Menge an Wein aus den Edelsorten, wenn wir auch nicht an die Quantitäten von früher kommen, wo diese Sorten öfters über 30 000 Hektoliter kamen. Dies ist eben die Folge davon, daß das Areal dieser Sorten zurückgegangen ist.

Man darf sich wohl die Frage stellen, was zu unternehmen ist, um das Areal dieser Sorten wieder zu vergrößern.

Seit 50 Jahren wird über Qualität geredet, es wird aber auf Quantität hin gearbeitet. Der Beweis hierzu geht aus folgender Tatsache hervor: Der Erlös pro Hektar erbrachte die nette Summe von 382 800 Franken beim Elbling. Im Riesling hingegen erzielte der Winzer 308 256 Franken. Dieser Erlös ist auf der Basis des Zentnerpreises, den der Handel im Herbst an die Winzer bezahlt hat, errechnet worden. Für den Zentner Elbling gab es 675 Franken, für den Riesling 1200 Franken. Beim Riesling kamen für jedes Grad Ochsle mehr oder weniger 10 Franken Zuzug oder Abschlag pro Zentner. An der Weinbaustation betrug der Hektarertrag 76 hl, die Mosel brachte es im Durchschnitt auf 98,8 hl mit einem Mostgewicht von 65 Grad Ochsle. An der Weinbaustation hatten wir ein Mostgewicht von 77 Grad Ochsle und hätten hierfür 120 Fr. pro Zentner mehr erhalten, doch der Hektorerlös hätte es trotzdem nur auf 260.832 Franken gebracht. Das beweist, daß der Qualität nicht genügend Rechnung getragen wird, hier müßten pro Ochsle-Grade 30 Franken hinzu oder abgerechnet werden. Es muß hier allerdings festgehalten werden, daß die Situation in dieser Beziehung bei den Genossenschaften besser ist.

IV. Die Qualität

Ausschlaggebend für die Qualität ist neben der Vegetationsdauer besonders die Zeit vom Weichwerden der Trauben bis zur Lese. In der nachfolgenden Tabelle sind die wichtigsten meteorologischen Daten festgehalten.

Meteorologische Daten							
Jahr	1	2	3	4	5	6	7
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	1118	3,02	281	52
1972	9,0	170	2317	821	1,81	303	43
1973	9,6	174	2772	1246	3,24	261	67
ϕ	9,3	182	2694	1115	2,92	311	97

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 Jahresdurchschnittstemperatur liegt leicht über dem langjährigen Durchschnitt. Die Vegetationsdauer liegt allerdings mit rund zehn Tagen unter dem Mittelwert. Dies ist nicht verwunderlich, da der Austrieb ja sehr spät erfolgte. Vom Austrieb an herrschte eine sehr günstige Witterung, die Blüte verlief mit nur

wenigen Tagen Verspätung zur vollen Zufriedenheit. Da aber die Vegetationsdauer kurz war, liegt selbstverständlich die Summe der Temperaturen während der Vegetationsperiode knapp unter dem langjährigen Mittel.

Die Summe der Temperaturen über dem Vegetationsnullpunkt überschreitet das langjährige Mittel mit rund 100 Grad und somit liegt der Wert in Kolonne 5 ebenfalls sehr günstig.

Sucht man nach vergleichbaren Werten in anderen Jahren, so fallen die Jahre 1964 und 1966 besonders auf; das sind Jahrgänge, die uns von der Qualität her noch in bester Erinnerung stehen. Der Wert der Kolonne 5 überflügelt sogar denjenigen aus dem Jahre 1971. Von der Regenmenge her gesehen fallen die Jahre 1971 und 1969 auf, ebenfalls zwei sehr gute Qualitätsjahre. Somit lassen die meteorologischen Daten auf ein gutes Qualitätsjahr schließen.

Die Reifegrade werden nach folgender Formel errechnet:

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

Die nachfolgende Tabelle gibt uns die **Reifegrade** der letzten 20 Jahre an:

Jahr	Elbling	Riesl.x.Sylv.	Auxerrois	Pinot	Ruländer	Riesling	Traminer	ϕ	ϕ ohne Elbling
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
1972	28	51	48	39	47	30	56	40	48
1973	52	76	87	65	76	65	107	73	78
ϕ	42	70	69	61	67	51	86	55	64

Im Durchschnitt liegen alle Werte weit über dem langjährigen Mittel. Im Elbling haben wir genau denselben Reifegrad wie 1966, kommen fast an denjenigen von 1971 heran, und im Jahre 1953, was nicht mehr an dieser an Tabelle angeführt wird, hatten wir ebenfalls diesen Reifegrad. Das Jahr 1953 wird allen Weinfreunden noch in bester Erinnerung sein.

Im RieslingxSylvaner ergibt sich genau derselbe Reifegrad wie im Jahre 1971.

Die Jahre 1961 und 1966 hatten im Auxerrois dieselben Werte zu verzeichnen wie 1973.

Im Pinot blanc ist es schwieriger, ein vergleichbares Jahr zu finden. Im Jahre 1970 haben wir einen Reifegrad von 60. Dieses Jahr liegen wir höher, kommen aber nicht an die Werte der ganz guten Jahre heran. Hier kommen wir nicht daran vorbei, noch einmal festzustellen, daß wir dem Pinot blanc zu viel abverlangen. Die hohen Erträge, die dieses Jahr in dieser Sorte erreicht wurden, sind das Resultat eines zu starken Anschnittes, was dann auch die Ursache ist, daß die Reifegrade hier nicht die Höhe der anderen Sorten und der anderen guten Jahre erreicht haben.

Auch im Ruländer ist es schwierig, vergleichbare Werte zu finden; der Reifegrad aus dem Jahre 1953 kommt dem diesjährigen am nächsten.

Im Riesling liegen die Werte zwischen den guten Jahrgängen 1966 und 1971, genau wie der Traminer an die Werte des Jahrganges 1971 reicht. Im Durchschnitt liegen wir dieses Jahr ziemlich nahe beim Jahrgang 1971. Nehmen wir den Durchschnitt ohne den Elbling, so ergibt sich die erfreuliche Tatsache, daß diese Reifegrade sogar diejenigen des Jahrganges 1971 übersteigen.

Als Schlußfolgerung kann man also festhalten, daß die Reifegrade des Jahrganges 1973 mit unseren besten Jahrgängen zu vergleichen sind. Wir müssen allerdings hierzu bemerken, daß es sich hier um die Reifegrade der Trauben handelt. Wenn die Trauben aber reif waren, dürfte es unseren Kellermeistern und Winzern allerdings nicht schwer fallen, einen guten Wein zu gewinnen. Die Voraussetzungen hierzu sind also erwiesenermaßen hierzu gegeben.

Der erste Abstich ist beendet, die meisten Weine sind schon geschönt und filtriert und beim Verkosten der Jungweine kann heute schon eine gute Qualität festgestellt werden. Die Trauben waren nicht nur reif, sie waren außerdem gesund, was ebenfalls eine Vorbedingung für gute und gesunde Weine darstellt.

Somit werden unsere Weinkenner nicht nur gute Weine, mit einer zwar geringen Säure, die auf Grund der Trockenheit und der Hitze so weit zurückging, sondern auch eine größere Menge zur Verfügung haben.

Es sei hier noch bemerkt, daß obschon die Säuren in unseren Weinen mit zur Haltbarkeit beitragen, das nicht besagen will, daß die Weine dieses Jahrgangs nicht haltbar seien. Der gute Gesundheitszustand der Trauben bringt es mit sich, daß die Weine außergewöhnlich reintonig und somit leicht zu behandeln sind. Dieser Umstand wird ebenfalls dazu beitragen, daß die Weine haltbar bleiben.

Alles in allem kann festgehalten werden, daß der 73er zu den ganz guten Jahrgängen gerechnet werden kann, dies sowohl in Bezug auf die Quantität wie auf die Qualität, ohne daß es aber zu der Sintflut gekommen wäre, wie dies in verschiedenen Weinbaugebieten der Fall war.

Ergebnisse der Mostuntersuchungen des Jahrganges 1973

Durchschnittswerte

Das Personal der Weinbaustation in Remich hat während dem Herbst 1973 insgesamt 1702 Proben an Most auf das spezifische Gewicht und den Säuregehalt untersucht. Dies entspricht einer fertigen Weinmenge von 15 706 000 Litern. Die gesamte Ernte beläuft sich auf 18 600 000 Liter, demnach wurden 84,44 Prozent der Ernte erfaßt. Dies ist ein sehr hoher Prozentsatz und dürfte daher praktisch alle Fehler ausschließen.

Die nachfolgenden Mittelwerte sowie die Klassifizierung der Mostgewichte bzw. der Gesamtsäure wurde unter Zugrundelegung der betreffenden Mostmengen nach den entsprechenden Zucker-, resp. Säureeinheiten errechnet.

Lesedaten vom 1973er Herbst

Traubensorte	Lesebeginn *)	Periode der Hauptlese	Leseschluß *)
RieslingxSylvaner	25. 9.	28. 9. — 12. 10.	15. 10.
Elbling	4. 10.	9. 10. — 22. 10.	26. 10.
Auxerrois	1. 10.	3. 10. — 19. 10.	24. 10.
Pinot blanc	9. 10.	9. 10. — 22. 10.	25. 10.
Ruländer	5. 10.	11. 10. — 19. 10.	23. 10.
Traminer	12. 10.	12. 10. — 24. 10.	25. 10.
Riesling	13. 10.	18. 10. — 27. 10.	29. 10.

*) Unter Ausschluß von extremen Fällen

Lesedauer

1973	25. September	—	29. Oktober	=	35 Tage
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

Die Lese 1973 gehört zu den kürzesten, wie aus obiger Aufstellung hervorgeht.

RIESLING × SYLVANER

Die nachfolgenden Durchschnittswerte, nach Zucker- und Säureeinheiten berechnet, wurden aus 611 Proben, die eine fertige Weinmenge von 6 300 000 Liter darstellen, ermittelt. Bei einer Ernte von 7 800 000 Liter sind demnach 80,76 Prozent der anfallenden Weinmenge analytisch erfaßt worden.

Die festgestellten Mostgewichte und Säuregehalte schwanken zwischen 47 und 72 Grad Ochsle und zwischen 6,0 und 11,5 Gramm Säure pro Liter.

Mittleres Mostgewicht:

	60 Grad Ochsle = 7,5 Grad Alkohol
Minima	47 Grad Ochsle = 5,5 Grad Alkohol
Maxima	72 Grad Ochsle = 9,4 Grad Alkohol
Mittlerer Säuregehalt (ausg. in Weinsäure)	7,9 Gramm pro Liter
Minima	6,0 Gramm pro Liter
Maxima	11,5 Gramm pro Liter

Klassifizierung:

a) Mostgewicht nach Zuckereinheiten

unter 50 Grad Ochsle	0,01 Prozent
von 50 bis 55 Grad Ochsle	0,59 Prozent
von 55 bis 60 Grad Ochsle	55,14 Prozent
von 60 bis 65 Grad Ochsle	42,84 Prozent
von 65 bis 70 Grad Ochsle	1,02 Prozent
über 70 Grad Ochsle	0,40 Prozent
	<hr/>
	100,00 Prozent

b) Gesamtsäure nach Säureeinheiten

unter 6 Gramm Säure pro Liter	0,02 Prozent
von 6,1 bis 7 Gramm pro Liter	7,77 Prozent
von 7,1 bis 8 Gramm pro Liter	51,12 Prozent
von 8,1 bis 9 Gramm pro Liter	38,44 Prozent
von 9,1 bis 10 Gramm pro Liter	1,49 Prozent
über 10 Gramm pro Liter	1,16 Prozent
	<hr/>
	100,00 Prozent

ELBLING

Bei dieser Sorte wurden 436 Proben Most, die einer Gesamtmenge von 6 900 000 Liter Wein entsprechen, untersucht. Die gesamte Ernte belief sich auf 7 942 000 Liter. Somit wurden hier 86,87 Prozent erfaßt. Aus dieser Menge wurden die nachfolgenden Zucker- und Säureeinheiten ermittelt.

Die festgestellten Mostgewichte und Säuregehalte schwankten zwischen 49 und 67 Grad Ochsle und zwischen 8,9 und 13,7 Gramm Säure pro Liter.

Mittleres Mostgewicht	
	55 Grad Ochsle = 6,7 Grad Alkohol
Minima	49 Grad Ochsle = 5,8 Grad Alkohol
Maxima	67 Grad Ochsle = 8,6 Grad Alkohol
Mittlerer Säuregehalt	10,6 Gramm pro Liter
Minima	8,9 Gramm pro Liter
Maxima	13,7 Gramm pro Liter

Klassifizierung:

a) Mostgewichte nach Zuckereinheiten

unter 50 Grad Ochsle	0,48 Prozent
von 50 bis 55 Grad Ochsle	63,76 Prozent
von 55 bis 60 Grad Ochsle	34,68 Prozent
über 60 Grad Ochsle	1,08 Prozent
	<hr/>
	100,00 Prozent

b) Gesamtsäure (nach Säureeinheiten)

unter 9 Gramm pro Liter	0,68 Prozent
von 9,1 bis 10,0 Gramm pro Liter	19,66 Prozent
von 10,1 bis 11,0 Gramm pro Liter	45,98 Prozent
von 11,1 bis 12,0 Gramm pro Liter	31,78 Prozent
über 12,0 Gramm pro Liter	1,90 Prozent
	<hr/>
	100,00 Prozent

AUXERROIS

Vom Auxerrois erhielten wir 239 Mostproben. Sie entsprechen einer Weinmenge von 1 147 000 Liter. Bei einer Ernte im Auxerrois von 1 195 000 Liter entspricht dies einem Satz von 96 Prozent.

Mittleres Mostgewicht	
	67 Grad Ochsle = 8,6 Grad Alkohol
Minima	55 Grad Ochsle = 6,7 Grad Alkohol
Maxima	84 Grad Ochsle = 11,3 Grad Alkohol
Mittlerer Säuregehalt	7,66 Gramm pro Liter
Minima	6,0 Gramm pro Liter
Maxima	10,6 Gramm pro Liter

Klassifizierung:

a) Mostgewichte nach Zuckereinheiten	
von 55 bis 60 Grad Ochsle	10,34 Prozent
von 60 bis 65 Grad Ochsle	9,62 Prozent
von 65 bis 70 Grad Ochsle	67,45 Prozent
von 70 bis 75 Grad Ochsle	10,52 Prozent
über 75 Grad Ochsle	2,07 Prozent
	<hr/>
	100,00 Prozent

b) Gesamtsäure nach Säureeinheiten	
von 6,0 bis 7 Gramm pro Liter	17,12 Prozent
von 7,1 bis 8 Gramm pro Liter	53,65 Prozent
von 8,1 bis 9 Gramm pro Liter	26,06 Prozent
von 9,1 bis 10 Gramm pro Liter	2,40 Prozent
über 10 Gramm pro Liter	0,77 Prozent
	<hr/>
	100,00 Prozent

RIESLING

Zur Ermittlung der nachfolgenden Werte wurden 240 Proben Most untersucht, die einer Menge von 910 000 Liter Wein entsprachen. Die gesamte Ernte im Riesling beträgt 1 078 000 Liter Wein. Somit wurden 84,41 Prozent der Ernte erfaßt. Die festgestellten Mostgewichte schwankten zwischen 57 und 81 Grad Ochsle und zwischen 8,4 und 13,4 Gramm Säure pro Liter.

Mittleres Mostgewicht	
65 Grad Ochsle =	8,6 Grad Alkohol
Minima 57 Grad Ochsle =	7,0 Grad Alkohol
Maxima 81 Grad Ochsle =	10,8 Grad Alkohol
Mittlerer Säuregehalt	10,24 Gramm pro Liter
Minima	8,4 Gramm pro Liter
Maxima	13,4 Gramm pro Liter

Klassifizierung:

a) Mostgewichte nach Zuckereinheiten

unter 60 Grad Ochsle	0,43 Prozent
von 60 bis 65 Grad Ochsle	22,87 Prozent
von 65 bis 70 Grad Ochsle	60,88 Prozent
von 70 bis 75 Grad Ochsle	11,94 Prozent
über 75 Grad Ochsle	3,88 Prozent
	<hr/>
	100,00 Prozent

b) Gesamtsäure nach Säureeinheiten

unter 9 Gramm pro Liter	0,26 Prozent
von 9,1 bis 10,0 Gramm pro Liter	37,06 Prozent
von 10,1 bis 11,0 Gramm pro Liter	50,29 Prozent
von 11,1 bis 12,0 Gramm pro Liter	11,29 Prozent
über 12,0 Gramm pro Liter	1,10 Prozent
	<hr/>
	100,00 Prozent

PINOT BLANC

Hier wurden 56 Proben eingereicht, was einer fertigen Weinmenge von 160 000 Liter entspricht. In dieser Sorte wurden 225 000 Liter geerntet. Somit wurden 71,11 Prozent der Pinot-blanc-Moste untersucht. Die festgestellten Mostgewichte lagen zwischen 54 und 81 Grad Oechsle und die gesamte Säure zwischen 7,8 und 12,6 Gramm pro Liter.

Mittleres Mostgewicht

	65 Grad Oechsle =	8,3 Grad Alkohol
Minima	54 Grad Oechsle =	6,6 Grad Alkohol
Maxima	81 Grad Oechsle =	10,8 Grad Alkohol
Mittlerer Säuregehalt		10,06 Gramm pro Liter
Minima		7,8 Gramm pro Liter
Maxima		12,6 Gramm pro Liter

Klassifizierung:

a) Mostgewichte nach Zuckereinheiten

unter 55 Grad Oechsle	0,53 Prozent
von 55 bis 60 Grad Oechsle	3,57 Prozent
von 60 bis 65 Grad Oechsle	59,68 Prozent
von 65 bis 70 Grad Oechsle	26,58 Prozent
von 70 bis 75 Grad Oechsle	6,66 Prozent
über 75 Grad Oechsle	2,98 Prozent
	<hr/>
	100,00 Prozent

b) Gesamtsäure nach Säureeinheiten

unter 8 Gramm pro Liter	0,82 Prozent
von 8,1 bis 9,0 Gramm pro Liter	16,64 Prozent
von 9,1 bis 10,0 Gramm pro Liter	23,58 Prozent
von 10,1 bis 11,0 Gramm pro Liter	46,77 Prozent
über 11,0 Gramm pro Liter	12,19 Prozent
	<hr/>
	100,00 Prozent

RULÄNDER (Pinot gris)

Wir hatten 57 Mostproben zur Verfügung, was einer Weinmenge von 140 000 Liter entspricht. Die gesamte Ernte im Ruländer beträgt 187 000 Liter. Es wurden also 74,86 Prozent der Ernte untersucht. Die festgestellten Mostgewichte bewegten sich zwischen 60 und 82 Grad Ochsle und die gesamte Säure zwischen 6,8 und 11,3 Gramm pro Liter.

Mittleres Mostgewicht	
69 Grad Ochsle =	8,9 Grad Alkohol
Minima 60 Grad Ochsle =	7,5 Grad Alkohol
Maxima 82 Grad Ochsle =	10,9 Grad Alkohol
Mittlerer Säuregehalt	9,04 Gramm Liter
Minima	6,8 Gramm Liter
Maxima	11,3 Gramm Liter

Klassifizierung:

a) Mostgewicht nach Zuckereinheiten	
unter 65 Grad Ochsle	8,38 Prozent
von 65 bis 70 Grad Ochsle	63,00 Prozent
von 70 bis 75 Grad Ochsle	14,49 Prozent
von 75 bis 80 Grad Ochsle	11,71 Prozent
über 80 Grad Ochsle	2,42 Prozent
	<hr/>
	100,00 Prozent

b) Gesamtsäure nach Säureeinheiten	
über 8 Gramm pro Liter	10,21 Prozent
von 8,1 bis 9 Gramm pro Liter	37,13 Prozent
von 9,1 bis 10 Gramm pro Liter	38,63 Prozent
über 10 Gramm pro Liter	14,03 Prozent
	<hr/>
	100,00 Prozent

TRAMINER

Die gesamte Ernte im Traminer brachte 109 000 Liter. Hier- von wurden an der Weinbaustation 102 000 untersucht. Es han- delte sich um 46 Proben. Sie entsprechen einem Satz von 93,57 Prozent. Die festgestellten Mostgewichte bewegten sich zwi- schen 69 und 86 Grad Öchsle und die gesamte Säure zwischen 5,2 und 9,2 Gramm pro Liter.

Mittleres Mostgewicht	
73 Grad Öchsle	= 9,5 Grad Alkohol
Minima 69 Grad Öchsle	= 8,9 Grad Alkohol
Maxima 86 Grad Öchsle	= 11,6 Grad Alkohol
Mittlerer Säuregehalt	6,8 Gramm pro Liter
Minima	5,2 Gramm pro Liter
Maxima	9,2 Gramm pro Liter

Klassifizierung:

a) Mostgewichte nach Zuckereinheiten	
von 65 bis 70 Grad Öchsle	18,79 Prozent
von 70 bis 75 Grad Öchsle	56,92 Prozent
von 75 bis 80 Grad Öchsle	21,07 Prozent
über 80 Grad Öchsle	3,22 Prozent
	<hr/>
	100,00 Prozent
	<hr/>

b) Gesamtsäure nach Säureeinheiten	
von 5,0 bis 6 Gramm pro Liter	15,74 Prozent
von 6,1 bis 7 Gramm pro Liter	43,44 Prozent
von 7,1 bis 8 Gramm pro Liter	34,38 Prozent
über 8 Gramm pro Liter	6,44 Prozent
	<hr/>
	100,00 Prozent
	<hr/>

ABONDANT

Wir erhielten 6 Proben, was einer Menge von 6000 Liter entsprach, mit einem Mostgewicht von 64 Grad Ochsle und 7,3 Gramm Säure pro Liter.

SYLVANER

Drei Proben stellten eine Menge von 17 600 Liter dar. Das Mostgewicht betrug 64 Grad Ochsle mit 8,5 Gramm Säure pro Liter.

BACCHUS

Es wurden 16 000 Liter analysiert, die aus 2 Proben bestanden. Das Mostgewicht betrug 62 Grad Ochsle bei einer gesamtten Säure von 7,6 Gramm pro Liter.

REICHENSTEINER

Eine Probe entsprach 2300 Liter bei einem Mostgewicht von 66 Grad Ochsle und 5,3 Gramm Säure pro Liter.

RIESLING-MUSCAT

Hiervon hatten wir 2 Proben, sie entsprachen einer Menge von 1000 Liter. Das Mostgewicht betrug 63 Grad Ochsle und die Säure 8,6 Gramm pro Liter.

MUSCAT-OTTONEL

Wir hatten eine Probe zu unserer Verfügung, sie entsprach einer Menge von 3000 Liter. Das Mostgewicht betrug 63 Grad Ochsle, die Säure 4,7 Gramm pro Liter.

S 88

Die einzige Probe, die uns zur Verfügung stand, hatte ein Mostgewicht von 63 Grad Ochsle und eine gesamte Säure von 8,4 Gramm pro Liter für eine Menge von 560 Liter Wein.

PINOT NOIR

Von 300 Liter Most erhielten wir eine Probe mit einem Mostgewicht von 68 Grad Ochsle und einer Säure von 11,0 Gramm pro Liter.

Anbauversuche der Weinbaustation

Sorte	Grad Ochsle	g/l S.	Stackertrag	hl/ha
Pinot noir :				
Poly VI	82	9,6	1,3	53,0
Cortailod	91	11,2	0,55	22,5
Webers	80	13,4	1,38	56,5
Hürlimann	82	13,2	1,04	57,2
Oberlin	85	10,6	0,86	35,2
Bachtobel	82	13,0	1,14	46,6
Bourgogne	83	10,7	1,3	53,1
Gamay:				
noir	74	12,2	3,14	129,0
Beaujolais	83	12,3	1,17	47,8
Teintur. de Chaudenay	74	13,1	1,55	63,4
St. Foix	74	11,7	2,05	83,8
Arcenant	81	12,4	1,56	63,8
Condoz	77	12,0	1,9	72,7
Chardonnay	87	13,0	1,45	59,2
Aris	102	8,4		

Bemerkungen: Die angegebenen Säuren wurden gleich nach dem Mahlen der Trauben festgestellt. Nach drei Tagen lagen sie durchwegs 1–2 g/l tiefer.

Beim Chardonnay gab es Schäden durch Starenfraß.

Gesamtüberblick

Sorte	Weinernte in Liter	Proben- anzahl	Entsprechende Weinmenge in Liter	Prozentualer Anteil an der Gesamternte	Mostgewicht in Prozent			Gesamtsäure in g/l		
					Minima	Mittel	Maxima	Minima	Mittel	Maxima
Elbling	7 942 000	436	6 900 000	86,87	49	55	67	8,9	10,6	13,7
RieslingxSylvaner	7 800 000	611	6 300 000	80,76	47	60	72	6,0	7,9	11,5
Auxerrois	1 195 000	239	1 147 000	96,00	55	67	84	6,0	7,66	10,6
Ruländer	187 000	57	140 000	74,86	60	69	82	6,8	9,04	11,3
Pinot blanc	225 000	56	160 000	71,11	54	65	81	7,8	10,06	12,6
Riesling	1 078 000	240	910 000	84,41	57	65	81	8,4	10,24	13,4
Traminer	109 000	46	102 000	93,57	69	73	86	5,2	6,8	9,2
Verschiedene	64 000	17	47 000	64,00	57	63	69	4,7	7,64	11,0
Total	18 600 000	1702	15 706 000	84,44		60			9,06	

Die Weinernte 1973

A) Verteilung des Rebareals

	Produktiv ha	Junganlagen ha	Gesamtfläche ha	in %
Genossenschaften	690	111	801	65
Privatbetriebe	372	55	427	35
Total	1 062	166	1 228	100

B) Ernteergebnisse

	Hektar	Weinernte in Fuder	Fuder pro ha
Elbling	336	7942	23,63
RieslingxSylvaner	487	7800	16,01
Auxerrois	84	1195	14,22
Pinot blanc	13	225	17,30
Ruländer	17	187	11,00
Riesling	109	1078	9,88
Traminer	10	109	10,90
Andere Sorten	6	64	10,66
Total	1 062	18 600	17,51

C) Mostanalytische Durchschnittswerte

Mittlere Gesamtsäure aller Sorten 9,06 Gramm pro Liter
 Mittleres Mostgewicht aller Sorten: 60 Grad Ochsle = 7,5 Grad
 Alkohol (Vol. %) = 60 Gramm Alkohol pro Liter

Mittelwert aller Sorten ausschließlich Elbling:
 Durchschnitt: Gesamtsäure 8,13 Gramm pro Liter
 Durchschnitt: Mostgewicht 62,00 Grad Ochsle = 7,8 Grad Alk.
 pro Liter (Vol. %) = 62,40 Gramm Alkohol pro Liter.

Die Weinernte der letzten 25 Jahre

Erntejahr	Fuderzahl
1949 (Frühjahrsfrost)	2 200
1950	21 500
1951	11 500
1952	10 500
1953	11 000
1954	12 200
1955	13 000
1956 (Winterfrost)	7 000
1957 (Frühjahrsfrost)	4 500
1958	14 400
1959	14 000
1960 (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 (Frühfrost)	13 952
1973	18 600
5jähriges Mittel 1969—1973	= 15 880
10jähriges Mittel 1964—1973	= 14 429
20jähriges Mittel 1954—1973	= 13 144
25jähriges Mittel 1949—1973	= 12 784

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, René Wiltzius, Assistent, Marc Kuhn, Weinkontrolleur, Willy Pauly, chef de culture, Jeannot Lindenlaub, J. P. Fisch und Sig. Rausch, Angestellte, herzlichst für ihre Bemühungen gedankt.

Remich, im Januar 1974.

Jos. FABER, Direktor der Weinbaustation