

Das Weinjahr 1974

und seine Ernteergebnisse



Veröffentlichung der
Staatlichen Weinbaustation
in Remich

Das Weinjahr 1974 und seine Ernteergebnisse

Veröffentlichung der
Staatlichen Weinbaustation
in Remich

In den meisten Weinbaugebieten der Europäischen Gemeinschaft bangten die Winzer, es könnte wiederum zu einer Weinschwemme kommen, wie im Jahre 1973, und damit ein vollständiger Preiszusammenbruch. Unsere Winzer dagegen hofften auf einen qualitativen und quantitativen Herbst. Diese Hoffnung war auch berechtigt, denn der Austrieb erfolgte zu einem außergewöhnlichen frühen Zeitpunkt, was schon immer eine Vorbedingung für eine gute Qualität ist, denn je länger die Vegetationsperiode dauert, desto besser wird die Qualität. Doch leider, nachdem die Reben ergrünt waren, schlug das Wetter um, es wurde wieder kühler. Alle Monate, mit Ausnahme der Monate April und August, fielen zu kalt aus. Zudem war das Frühjahr zu trocken und der Herbst zu naß. Die Traubenlese begann spät, da die Winzer noch immer auf trockenes und sonniges Wetter warteten und da dies nicht eintraf, war die Lese schnell beendet.

I. Die Witterung

Sie verlief in mancher Hinsicht in der verkehrten Richtung. Als man auf Regen wartete, blieb es trocken, als man die Sonne herbeisehnte, regnete es in Strömen. Wir wollen nun sehen, was Temperatur, Niederschlag und Sonnenschein uns im einzelnen brachten.

a) Die Temperaturen

Bei Betrachtung der zwölf Monate stellen wir fest, daß sechs Monate wärmer ausfielen, als der errechnete langjährige Durchschnitt. Diese sechs Monate haben aber für die Vegetation absolut keine Bedeutung, denn es handelt sich um die Monate November, Dezember 1973, Januar, Februar, März und April 1974. Lediglich der Monat April spielte hier eine gewisse Rolle. Denn diese relativ hohe Temperatur des Monats April führte zu einem außergewöhnlich frühen Austrieb.

Die nun folgenden Monate fielen zu kalt aus. Es waren dies die Monate Mai, Juni und Juli. Diese hatten einen direkten Einfluß auf die Vegetation. Der Vorsprung, der zu Beginn der Vegetation gut 14 Tage ausmachte, schrumpfte immer mehr zusammen.

Zur Zeit der Traubenblüte war er genau auf Null zusammengeschrumpft. Auch der Monat Oktober fiel um gut zwei Grad zu kalt aus. Dies war ja auch nicht verwunderlich, gab es doch fast gar keine Sonne in diesem Monat Oktober. Dies alles wirkte sich natürlich nachteilig auf das Mostgewicht der Trauben aus.

Die Monate August und September entsprachen ziemlich genau dem langjährigen Durchschnitt, sie lagen vielleicht ein bis zwei Zehntel darüber. Hier konnte man noch einmal von Glück sprechen. Diese beiden Monate, zusammen mit dem Vorsprung, der Anfang der Vegetationsperiode festzustellen war, retteten die Situation, wie wir später noch sehen werden.

Der Jahresdurchschnitt ergibt 9,5 Grad Celsius und entspricht fast genau dem langjährigen Durchschnitt, doch hat dies nichts zu bedeuten, denn es sind nur die Monate während der Vegetation, die hier mitverantwortlich sind, und die liegen um rund einen Grad unter dem langjährigen Durchschnitt, wie aus der Tabelle für die Lufttemperatur hervorgeht.

Extreme Temperaturen wurden keine festgestellt. Es gab wohl zwei Tage mit sehr hohen, aber keine mit sehr niedrigen Temperaturen.

Das absolute Maximum wurde am 16. August mit 32,5 Grad Celsius gemessen, nachdem am Vortage 32,4 Grad am Thermometer abgelesen wurden. Es wurden also nur zwei Tage gezählt, an denen das Maximum 30 Grad überstieg, man nennt sie heiße Tage.

Die Sonnetage, an denen das Maximum 25 Grad und mehr erreichte, waren auch nicht ganz zahlreich, es gab deren 33.

Warme Tage sind solche, an denen der Durchschnitt 20 Grad und mehr beträgt, hiervon gab es deren lediglich acht, und zwar zwei im September und sechs im August.

Der 16. August war ein Tropentag, übrigens der einzige Tag im Jahre 1974. Es sind dies die Tage, an denen der Tagesdurchschnitt über 25 Grad Celsius liegt. Diese Tage sind in unseren Breitengraden sehr selten. Es gab einen solchen Tag ebenfalls im Jahre 1973 und dann muß man bis auf das Jahr 1969 zurückgehen, um wieder einen Tropentag anzutreffen.

Seltsamerweise zählten wir in diesem Jahr zwei warme Nächte, während denen die Temperatur nicht unter 20 Grad absank. Es waren dies die Nächte vom 14. auf den 15. August und diejenige vom 16. auf den 17. August. Seit dem Jahre 1968 hatten wir keine solche Nacht mehr zu verzeichnen.

Milde Nächte, an denen die Temperaturen nicht unter 15 Grad absinken, zählten wir 15.

Daraus wäre zu schließen, daß, obschon die Tage nicht immer die hohen Temperaturen brachten, die Nächte sich doch

durch nicht allzu niedrige Temperaturen auszeichneten, im Gegenteil, die Minimaltemperaturen lagen ziemlich hoch, doch die Maximaltemperaturen waren niedrig.

Der Sommer gehörte also nichts zu den wärmsten, der Winter aber auch nicht zu den kältesten. Es gab eigentlich nur eine kalte Periode. Sie begann Ende November, sie brachte uns auch den einzigen Schnee des ganzen Winters, aber sie dauerte nur acht Tage. Am 3. Dezember sank das Thermometer auf genau minus 16,0 Grad Celsius, am 4. Dezember war die tiefste Temperatur noch 5,5 Grad, und dann war der Winter praktisch vorbei.

Frosttage, an denen die Temperatur unter Null absinkt, gab es nur 41, das ist eine sehr niedrige Zahl.

Genauso ist es mit den Wintertagen, an denen der Tagesdurchschnitt nicht über Null ansteigt, hiervon wurden nur 13 gezählt.

Dann unterscheidet man noch die Eistage, an denen auch das Maximum nicht über Null ansteigt, davon gab es deren fünf. Sie verteilen sich wie folgt: ein Tag im November und vier im Dezember. Der Winter begann also früh, aber er war auch genau so früh beendet. Wie der Winter, so zeigt sich ja nachher der Sommer.

Lufttemperaturen

November 1973	4,8	Grad
Dezember 1973	1,7	
Januar 1974	5,3	
Februar	4,5	
März	6,4	
April	10,4	
Mai	12,0	12,0
Juni	15,3	15,3
Juli	16,0	16,0
August	17,6	17,6
September	13,9	13,9
Oktober	6,4	6,4
Total	1143,0	81,2
Durchschnitt	9,5	13,5

	Heiße Tage	Sonnentage	Warme Tage	Tropentage
1974	2	23	8	1
1973	12	50	33	1
1972	4	16	8	—
1971	5	27	24	—
1970	1	29	16	—
1969	2	37	27	1
1968	2	15	9	—

	Warme Nächte	Milde Nächte	Frosttage	Wintertage	Eistage
1974	2	14	41	13	5
1973	–	24	17	21	4
1972	–	16	46	15	11
1971	–	17	64	38	21
1970	–	23	9	56	30
1969	–	18	71	41	14
1968	1	9	72	24	13

b) Die Niederschlagsmenge

Sie liegt etwas über dem langjährigen Durchschnitt, was aber, wenn man die Tabelle betrachtet, hauptsächlich auf die beiden letzten Monate zurückzuführen ist, die normalerweise viel weniger Regen aufweisen als dieses Jahr.

Niederschlagsmenge

Monat	Remich		Remerschen		Grevenmacher	
	Tage	mm	Tage	mm	Tage	mm
November 1973	9	72,3	11	61,0	10	48,2
Dezember	16	67,0	15	63,8	14	54,1
Januar 1974	15	45,6	14	38,9	14	40,4
Februar	10	42,6	14	47,9	12	45,4
März	14	48,9	13	56,9	13	56,2
April	3	10,8	4	15,4	5	17,4
Mai	12	53,0	13	36,0	12	35,3
Juni	16	89,3	15	72,5	15	72,9
Juli	15	85,7	16	92,1	17	109,0
August	9	37,3	8	33,4	8	34,8
September	15	78,9	18	69,9	18	74,2
Oktober	26	129,5	26	121,4	26	112,0
Total	160	760,9	167	709,2	164	699,9

Bei Betrachtung der einzelnen Monate kann man feststellen, daß die Wintermonate nicht viel Regen brachten, sie sollen die Wasserreserve für den Sommer bilden. Das Frühjahr fiel noch trockener aus. Besonders der Monat April war mit 10,8 Liter pro Quadratmeter außergewöhnlich trocken.

Die kleine Wasserreserve, die sich vielleicht im Winter gebildet hatte, ging nun endgültig verloren.

Die nachfolgenden Monate brachten kaum Wasser genug. Der Monat August war so trocken, daß sich die Trockenheit sogar schon in den Terrassenweinbergen bemerkbar machte. Auf jeden Fall trat hier eine kleine Stockung in der Vegetation ein. Die Monate September und Oktober, die wir lieber trockener gesehen hätten, brachten uns nun des Guten etwas zuviel.

Daher kommt es, daß trotz eines relativ trockenen Jahres die gesamte Regenmenge nun doch über dem langjährigen Durchschnitt lag. Hier nun die Regenmengen der letzten zehn Jahre:

1964	457,— mm
1965	910,—
1966	880,—
1967	809,60
1968	691,50
1969	498,—
1970	841,80
1971	534,60
1972	558,—
1973	612,—
<hr/>	
Durchschnitt	679,25

Diese Tabelle zeigt, daß mit Ausnahme des Jahres 1970 die letzten sechs Jahre ziemlich trocken ausfielen.

Man könnte sich nun die Frage stellen, ob die trockenen Jahre nun durch nasse abgelöst werden. Es sieht fast so aus.

c) Die Sonnenscheindauer

Von der Sonne wurden wir 1974 nun wirklich nicht verwöhnt, das zeigt uns die nachfolgende Tabelle:

Sonnenscheindauer			
Monat	wirkliche	theoretische	Prozent
Mai	159,5	475	33,6
Juni	207,0	485	42,7
Juli	178,0	489	36,4
August	186,6	444	42,0
September	130,4	376	34,7
Oktober	31,8	330	9,6
	893,3	2599	34,37

Die beiden Monate, die uns die Sonne bringen sollten, haben komplett versagt. Der Monat August bringt es normalerweise auf über 50 Prozent der möglichen Sonnenscheindauer und mit 42,0 Prozent schnitt er aber noch relativ gut ab im Vergleich zu den Monaten September und speziell Oktober. Im September gab es noch Sonnenschein, zwar nur in dünnen Scheiben serviert. Im Oktober hingegen wußte man nicht mehr, ob es überhaupt noch eine Sonne gab.

Seit dem Jahre 1967 wird die Sonnenscheindauer von der Weinbaustation in Remich aufgezeichnet.

Die nachfolgende Tabelle gibt uns einen gesamten Überblick dieser sieben Jahre mit dem siebenjährigen Durchschnitt.

	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	Total
1967	219,0	211,0	301,0	217,0	126,0	87,0	1161,0
1968	138,9	177,9	204,8	129,3	96,6	91,8	839,3
1969	188,1	179,5	242,5	172,4	162,7	97,0	1042,2
1970	194,2	241,8	191,9	211,7	185,0	69,9	1094,5
1971	196,3	134,1	298,5	190,1	185,4	146,7	1151,1
1972	138,3	171,1	171,4	171,9	162,2	148,3	963,2
1973	204,4	241,3	185,0	226,3	184,6	113,7	1153,3
Durchschnitt	182,74	193,81	227,87	188,38	157,50	107,77	1057,8
Prozent	38,47	39,96	46,60	42,42	41,90	32,65	40,7

Somit liegt nur der Monat Juni 1974 über dem siebenjährigen Durchschnitt, der Monat August entspricht dem Durchschnitt, während all die anderen Monate defizitär waren.

d) Die Bodentemperaturen

Aus den Bodentemperaturen geht hervor, daß sie im Frühjahr schnell anstiegen. Im April waren Temperaturen zu verzeichnen, die es sonst erst im Monat Mai gibt. Genau so schnell gingen auch die Temperaturen im Herbst zurück. Dies ist aber normal, da ja auch die Lufttemperatur im Oktober schnell absank. Es war eben die Folge von dem sonnenarmen, kalten und warmen Wetter.

Bodentemperaturen

Monat	Durchschnitt in der Tiefe von				
	5 cm	15 cm	30 cm	50 cm	100 cm
November 1973	5,7	6,4	6,6	8,3	10,5
Dezember	1,5	2,2	2,5	4,2	6,4
Januar 1974	4,5	4,5	4,4	4,9	6,6
Februar	4,3	4,5	4,3	5,4	6,6
März	7,0	6,7	6,3	6,1	6,3
April	13,7	12,8	12,1	11,7	10,3
Mai	16,2	15,1	14,5	13,6	12,1
Juni	20,2	19,3	18,5	17,5	15,9
Juli	20,0	19,2	18,9	18,3	16,8
August	21,6	21,0	20,4	19,8	18,2
September	16,7	16,7	16,9	17,5	17,5
Oktober	8,1	8,7	9,0	10,7	13,2

II) Der Vegetationsverlauf

A) Die phänologischen Daten

a) Das Tränen

Am 18. März zeigten sich die ersten Blüten an den Bäumen auf der Esplanade in Remich. Es wurde nun auch von Tag zu Tag wärmer. Am 22. März stand die Esplanade in voller Blüte und sie war es auch noch am Sonntag, den 24. März, am »Brazzelsonndeg«.

Inzwischen hatten die Reben die ersten Lebenszeichen von sich gegeben. Am 20. März konnte man das Tränen der Reben in den Weinbergen beobachten.

Das Wetter wurde nun sehr trocken, sonnig und warm. Die ersten Kirschenblüten konnte man ab 28. März an der Mosel finden. Die Bäume auf der Esplanade hatten zum letzten März ausgeblüht.

b) Das Schwellen

Das trockene, sonnige und für die Jahreszeit zu warme Wetter dauerte auch noch im April an. Gegen den 4. April standen die Kirschbäume an der Mosel in voller Blüte.

Nach den Angaben unserer Lokalbeobachter kamen die Reben zwischen dem 31. März als frühestes Datum, also in sehr frühen Lagen, und dem 6. April als spätestes Datum, in die Wolle. Das war natürlich außergewöhnlich früh.

Noch vorher, am 25. März, kamen die amerikanischen Unterlagen in die Wolle.

Am 5. April leuchtete das Unterholz im Wald grün.

c) Der Austrieb

Die Temperaturen stiegen noch weiter an. Am 9. April zeigte das Thermometer in Remich 20,7 Grad Celsius an. Am 10. sogar 21,7 Grad Celsius. Dies dauerte noch einige Tage und dann wurde es kühler, obschon es noch immer trocken blieb. Am 11. April waren die amerikanischen Unterlagen ausgetrieben. Die nachfolgende Tabelle gibt uns die mittleren Daten des Austriebs so wie sie von unseren Lokalbeobachtern notiert wurden.

Austrieb

Sorte	frühe Lagen	mittelfrühe Lagen	späte Lagen
Elbling	10. 4.	13. 4.	16. 4.
Rivaner	13. 4.	14. 4.	18. 4.
Auxerrois	13. 4.	14. 4.	17. 4.
Pinot blanc	13. 4.	14. 4.	18. 4.
Ruländer	12. 4.	15. 4.	16. 4.
Riesling	14. 4.	14. 4.	18. 4.
Traminer	11. 4.	13. 4.	15. 4.

Der Austrieb erfolgte also zwischen dem 10. und 18. April, was als sehr früh bezeichnet werden muß. Im Durchschnitt könnte man den 14. April festhalten, was immerhin 14 Tage früher ist als der langjährige Durchschnitt. Seit dem Jahre 1959 wurde kein so früher Austrieb mehr beobachtet. Einige Optimisten hofften daher auf ein außergewöhnliches Qualitätsjahr. Doch es wurde kühler und die Pessimisten fürchteten, daß die Weinberge durch Fröste zerstört werden könnten. Die Temperaturen gingen auch sehr stark zurück. Am 20. April z. B. wurden zwei Meter über dem Boden in Remich 1 Grad, am Boden sogar minus 2,2 Grad Celsius gemessen. Doch die Witterung war trocken und es wurde kaum Unheil geschaffen. Am 12. Mai sank die Temperatur noch einmal nahe an den Gefrierpunkt, und dann waren auch die Ängste überstanden.

d) Der Gescheinansatz

Die Holzreife war, dank der günstigen Witterung im Jahre 1973, recht gut. Trotzdem wäre nicht mit einem überdurchschnittlichen Gescheinansatz zu rechnen, da das Jahr 1973 ja enorm große Erträge gebracht hatte.

Die günstige Witterung zur Zeit des Austriebes erlaubte, in Verbindung mit der guten Holzreife, einen ziemlich regelmäßigen Austrieb. Der Gescheinansatz bei den einzelnen Sorten war allerdings unterschiedlich. In der Sorte Elbling war er sogar sehr schwach, genau wie beim Traminer, wo fast überhaupt keine Gescheine zu sehen waren. Im Riesling, im Ruländer und auch im Auxerrois war der Gescheinansatz eher als schwach zu bezeichnen. Im Pinot blanc war er etwas besser, während er im Rivaner als normal anzusehen war. Mit der guten Holzreife waren die Aussichten auf einen normalen Herbst nicht so schlecht.

e) Das Längenwachstum

Trotz des frühen Austriebes ging das Wachstum der Reben nur langsam voran. Am 5. Mai konnten allerdings im Durchschnitt vier entwickelte Blätter gezählt werden. Es bestand zu dem Augenblick also noch immer ein geringer Vorsprung auf ein normales Jahr. Acht entwickelte Blätter wurden erst am 29. Mai gezählt. Zu diesem Zeitpunkt war der Vorsprung leider auf nichts zusammengeschrumpft. Es bestand aber noch ein geringer Vorsprung auf das ausgezeichnete Jahr 1973. Man brauchte also die Hoffnung auf ein gutes Jahr noch nicht zu begraben.

f) Die Traubenblüte

Wenn 25 Prozent der Köppchen abgeworfen sind, sprechen wir vom Beginn der Traubenblüte. Die Vollblüte ist erreicht, wenn 50 Prozent der Köppchen abgeworfen sind. Ist dies der

Fall bei 75 Prozent der Köppchen, dann kann die Traubenblüte als beendet angesehen werden.

Zu Beginn der Traubenblüte war die Witterung noch einigermaßen günstig, doch je weiter sie fortschritt, desto kühler wurde es. So kommt es, daß die Blüte in den späteren Lagen ungünstiger als in den frühen Lagen verlief. Meistens ist es ja umgekehrt.

Der Beginn der Traubenblüte stellte sich zu einem normalen Datum ein. In den frühen Lagen war sie in fünf Tagen beendet. In den späteren Lagen allerdings dauerte sie zehn Tage, wie aus nachfolgender Tabelle ersichtlich ist.

Die allerersten Blüten an geschützten Stellen fand man am 7. Juni, doch dann war es einige Tage kalt, was den allgemeinen Blütebeginn verzögerte. Am 17. Juni begannen die Amerikaner zu blühen.

Traubenblüte

Sorten	frühe Lagen		mittelfrühe Lagen		später Lagen	
	Beginn	Ende	Beginn	Ende	Beginn	Ende
Elbling	21. 6.	27. 6.	23. 6.	29. 6.	25. 6.	3. 7.
Rivaner	21. 6.	27. 6.	23. 6.	28. 6.	25. 6.	2. 7.
Auxerrois	22. 6.	27. 6.	23. 6.	28. 6.	25. 6.	3. 7.
Ruländer	22. 6.	27. 6.	24. 6.	29. 6.	25. 6.	5. 7.
Pinot blanc	21. 6.	27. 6.	23. 6.	28. 6.	28. 6.	6. 7.
Riesling	21. 6.	27. 6.	23. 6.	28. 6.	25. 6.	5. 7.
Traminer	22. 6.	27. 6.	23. 6.	29. 6.	25. 6.	5. 7.

Somit konnte man mit dem Verlauf der Traubenblüte noch zufrieden sein. Es war kaum mit Verrieselungsschäden zu rechnen.

Nach der Traubenblüte wird meistens eine erste Ernteschätzung vorgenommen. Unter normalen Bedingungen hatten wir etwa 150 000 Hektoliter gerechnet.

g) Die Erbsengröße

Es ist das Stadium, das unsere Winzer mit »die Trauben haben den Hang« bezeichnen. Da es erst gegen Ende des Monats Juli wärmer wurde, erreichten unsere Reben dieses Stadium auch erst gegen Ende dieses Monats, in den späten Lagen sogar erst zu Beginn des Monats August. Gottseidank wurde es nun wärmer, so daß die Beeren schneller dick wurden.

h) Das Weichwerden

Der Monat Juli hatte etwas Regen gebracht. Im August wurde es wärmer und auch trockener, so daß der Reifebeginn

sich etwas hinauszögerte, es gab keine Wasserreserven im Boden. Hier interessieren am meisten die späterreifenden Sorten, weil die anderen immer eine genügende Reife erreichen. Unter den spätreifenden ist der Riesling wohl der interessanteste, von ihm wird gesagt, daß, wenn er zum 1. September in den Wein kommt, eine sehr gute Qualität zu erwarten ist. Ist dies noch zum 10. September der Fall, so spricht man noch von einem normalen Jahrgang.

Unter »Weichwerden« und »in den Wein kommen« sind zwei Begriffe, die dasselbe bedeuten. Die Beeren fühlen sich weich an, sie »federn«, wie der Winzer sagt. Das ist natürlich ein subjektiver Begriff. Die Beeren werden »klar«, das hängt natürlich von den Sorten ab. Rote Traubensorten verfärben sich, aber die einen schon bevor sie in den Wein kommen, andere erst, wenn sie reif sind. Um nun den genauen Zeitpunkt des »Weichwerdens« oder »des in den Wein kommen« festzustellen, muß man in regelmäßigen Abständen Mostproben in ein und demselben Weinberg entnehmen. Die Mostgewichte werden bei uns in Ochslegraden und die Säuren in Gramm pro Liter Most als Weinsäure ausgedrückt, angegeben. Die Zahlen hiervon werden auf Diagramme aufgezeichnet. An dem Tage, wo sich nun Ochslegrade und Säuregrade kreuzen, beginnt das Weichwerden. Nachfolgende Tabelle gibt uns über das Weichwerden der einzelnen Sorten des Jahrgangs 1974 Aufschluß.

Das Weichwerden

Sorte	1974	1973	1970
Rivaner	22. 8.	24. 8.	23. 8.
Ruländer	25. 8.	27. 8.	28. 8.
Auxerrois	3. 9.	25. 8.	30. 8.
Pinot blanc	6. 9.	3. 9.	31. 8.
Traminer	6. 9.	24. 8.	30. 8.
Riesling	9. 9.	30. 8.	10. 9.
Elbling	11. 9.	4. 9.	14. 9.

Im Rivaner gibt es keinen Unterschied zwischen den drei hier aufgezählten Jahrgängen. Im Ruländer eigentlich auch nicht. Der Jahrgang 1974 läßt sich wohl am besten mit dem Jahr 1970 vergleichen. Zu bemerken bleibt lediglich, daß der Traminer sehr spät dran war, das ist darauf zurückzuführen, daß der Traminer nur sogenannte Nachtrauben aufzuweisen hatte, so wie wenn er im Frühjahr erfroren gewesen wäre.

Am 15. September wurden folgende Mostgewichte und Säuren festgestellt:

Sorte	Mostgewicht			Säure		
	1970	1973	1974	1970	1973	1974
Rivaner	53	61	57	13,8	11,7	14,1
Auxerrois	54	67	53	18,5	12,3	20,5
Pinot blanc	55	59	57	23,0	19,6	23,3
Ruländer	57	67	66	20,0	14,5	19,2
Traminer	56	71	49	20,5	11,5	24,9
Riesling	36	52	45	29,0	17,8	27,5
Elbling	30	44	38	28,0	21,6	27,4

Der 1974er liegt im Mostgewicht wie auch in den Säuren günstiger als das Vergleichsjahr 1970, dies besonders beim Riesling. Beim Traminer ist es allerdings umgekehrt und dies aus den bekannten schon erwähnten Ursachen. Mitte September waren somit die Hoffnungen auf einen guten bis sehr guten Jahrgang noch immer berechtigt. Die Witterung war dann auch bis gegen den 20. September sehr günstig. Vom 10. bis zum 20. September lagen die Temperaturen jeden Tag über 20 Grad Celsius. Doch dann wurde es regnerisch und kalt. Am 21. September sank die Temperatur bis auf 3,7 Grad, am Boden wurden sogar um 2,0 Grad gemessen. Die Schlechtwetterperiode, die nun einsetzte, sollte nicht mehr aufhören. Es begann ein Herbst, wie die Winzer ihn nach dem Kriege nicht mehr gekannt hatten.

Am ersten Oktober wurden dann folgende Werte gefunden:

Sorte	Mostgewicht			Säure		
	1970	1973	1974	1970	1973	1974
Rivaner	—	70	68	—	7,9	10,0
Auxerrois	69	82	65	13,0	9,2	13,0
Pinot blanc	73	74	67	14,0	10,9	16,3
Ruländer	77	79	80	13,2	12,7	13,1
Traminer	72	80	68	13,6	9,2	17,0
Riesling	52	69	62	21,0	13,6	20,7
Elbling	45	57	50	20,0	11,2	19,3

Trotz ungünstiger Witterung hatten die Mostgewichte noch weiter zugenommen und die Säuren waren noch zurückgegangen. Die meisten Sorten hatten zwar den Anschluß mit den 70ern verloren, nur der Riesling zeigte sich noch etwas besser.

i) Die Traubenlese

Im Oktober gab es nur fünf Tage, an denen es nicht regnete. Die Sonne zeigte sich überhaupt nicht mehr, die Temperaturen waren wie im November. Am 17. Oktober verzeichneten wir minus 0,6 Grad C, am Boden sogar minus 2,8 Grad C. Es geschah jedoch den Reben nichts, aber bei den niedrigen Tem-

peraturen bildete sich kein Zucker mehr und die Säuren wurden nicht mehr abgebaut.

Die Winzer warteten auf besseres Wetter, aber es änderte sich nicht. Am 7. Oktober begann die Traubenlese, man mußte die Hoffnung auf besseres Wetter begraben; die Ernte endete am 30. Oktober, bis auf wenige Ausnahmen, und gehört damit zur kürzesten Traubenlese, die wir bis jetzt zu verzeichnen hatten.

An der Weinbaustation erbrachte die Traubenlese 1974 folgende Resultate.

Traubenlese Weinbaustation

Sorte	Lesedatum	Ochsle [°]	Sorte	hl/ha	Reife- grade
Rivaner	9. u. 14. 10.	69	8,0	90	86
Auxerrois	18. 10.	64	10,3	89	62
Pinot blanc	15. u. 16. 10.	74	12,2	75	61
Riesling	29. 10.	67	16,6	78	40

Die Sorten Traminer und Ruländer wurden an der Weinbaustation ausgehauen, um Platz zu machen für andere Versuche, besonders in der Klonenzüchtung.

Die Mostgewichte hatten bis zu Beginn des Monats Oktober noch etwas zugenommen, aber vom 10. Oktober an blieben sie stationär und danach mußte man sogar ein Zurückgehen der Mostgewichte feststellen, ein Phänomen, das eigentlich nie, oder wenn es beobachtet wird, erst Ende Oktober oder im November auftritt.

Im Rivaner und im Pinot blanc ging das Mostgewicht an der Weinbaustation nicht zurück. Im Auxerrois stellen wir einen Rückgang von 3 Grad Ochsle und im Riesling sogar einen von 6 Grad Ochsle fest. Das war ab 10. Oktober, an dem Tage, wo wir die höchsten Mostgewichte gemessen hatten. Dies ist auch der Grund, daß man versuchte, trotz des schlechten Wetters, die Trauben so schnell wie möglich zu ernten.

Diese Traubenlese wird wohl allen Winzern als einmalig in Erinnerung bleiben.

B) Die Pilzkrankheiten

Wie wir schon gesehen, war der April außergewöhnlich trocken, während 32 Tagen hatte es nicht geregnet und durch eine Nordostströmung von Mitte April an wurde der Boden regelrecht ausgetrocknet und steinhart, an eine Bodenbearbeitung war nicht zu denken. Die Folge dieser Trockenheit war dann natürlich auch ein Ausbleiben der Pilzkrankheiten, wenigstens zu Beginn der Vegetation.

Auch in diesem Jahre wurden wiederum rund 1000 ha Weinberge des luxemburgischen Weinbaugebietes mittels Helikopter aus der Luft behandelt. Nach sieben Jahren Anwendung dieser Methode ist sie heute kaum mehr wegzudenken. Viele Betriebe haben sich darauf eingestellt und haben von der Zeit, die hierdurch frei wird, profitiert, um ein größeres Areal Weinberge zu bearbeiten. Auf diese Weise haben sie ihren Betrieb rationalisiert. Es ist allerdings eine Methode, die relativ teuer zu stehen kommt, man kann deshalb nur dann von Rationalisierung sprechen, wenn dadurch entstehende Freizeit nutzbringend angewandt wird. In den meisten Fällen ist es wohl kaum so, und da heute immer strenger gerechnet werden muß, kann es auf einmal vorkommen, daß die Behandlung der Weinberge aus der Luft zu teuer und daher unrentabel wird. In verschiedenen Weinbaugebieten des Auslandes, die sich dank ihrer topographischen Gestaltung mit viel geringeren Kosten aus der Luft behandeln lassen, mußte diese Methode trotzdem aufgegeben werden, da die Unkosten nicht mehr tragbar waren, die Weine waren zu billig und der Aufwand zu teuer. Diese wirtschaftlichen Überlegungen muß man sich heute auch bei uns machen. Alles wird teurer, doch der Wein, ein landwirtschaftliches Produkt, hat den Nachteil, von vielen Menschen auch noch als Luxusgetränk angesehen zu werden und kann daher mit den Teuerungen anderer Produkte nicht Schritt halten.

Der Hubschrauber ist heute kaum mehr aus unserem Weinbaugebiet wegzudenken, aber man soll nicht vergessen, daß je nach Lage und nach Jahrgang eine zusätzliche Behandlung vonnöten sein kann. Diese zusätzlich Behandlung kostet ebenfalls Geld und muß zu der Helikopterspritzung hinzugerechnet werden. Trotzdem wird ein Winzer, der auf Nummer sicher gehen will, in den meisten Jahren nicht auf sie verzichten können.

Es ist hier nicht der Platz, über dieses Problem noch mehr zu philosophieren, aber die Winzer und die Verantwortlichen der Spritzsyndikate sollen über diese Problematik nachdenken, diskutieren und nach einer brauchbaren Lösung suchen.

Der Rote Brenner wird in trockenen Frühjahren sehr gefürchtet, so auch in diesem Jahr, doch es war wahrscheinlich zu trocken, er trat nirgends auf.

Die *Peronospora* trat ebenfalls nur gelegentlich auf. Die ersten Flecken dieser Pilzkrankheit wurden uns am 10. Juli gemeldet, also nach der Traubenblüte. Das Wetter war zu Beginn des Frühjahrs zu trocken und später wahrscheinlich zu kalt. Der Pilz verbreitete sich nur in einem sehr geringen Maße und es trat auch kein Schaden auf. Zudem war er nur auf Blättern anzutreffen, und nur vereinzelt, Trauben befiel er überhaupt

nicht. Wenn die *Peronospora* nicht oder kaum auftrat, so ist das einmal auf die Bekämpfung, die ja vorbeugend ist, zurückzuführen. Schuld daran kann auch die Witterung sein, wie dies im Jahre 1974 der Fall war. Es war oft regnerisch und besonders kalt und die *Peronospora* benötigt neben Regen auch eine gewisse Temperatur, die nun eben fehlte.

Für den *Botrytis*-Pilz war diese Witterung daher günstiger. Zu Beginn der Vegetation war es ihm wahrscheinlich auch zu trocken, so trat er denn auch erst nach Mitte Juli auf und zwar sowohl an den Blättern als auch an den jungen Trieben. Waren es die angewandten Mittel oder war ihm die Witterung doch nicht ganz günstig, auf jeden Fall hat er sich nicht weiter verbreitet. Dies war besonders wichtig für den Herbst. Die naßkalte Witterung, die ab 20. September herrschte, hätte eine größere Verbreitung eigentlich zur Folge haben müssen, die Krankheit verbreitete sich kaum, wenigstens nicht in dem Maße, wie man es hätte befürchten können. Das war natürlich für die Qualität der Trauben von größter Wichtigkeit. Mit wenigen Ausnahmen konnten die Trauben gesund geerntet werden.

Oidium ist ein Pilz, der für seine Verbreitung wohl ein bisschen Feuchtigkeit braucht, jedoch keine so starken Regenfälle, wie die eben aufgeführten Pilze. Eine feucht-warme Witterung gefällt ihm besonders gut. Die Luftfeuchtigkeit war wohl manchmal sehr hoch, trotzdem war es nicht übermäßig warm. In manchen Fällen wurde dem Pilz vielleicht nicht genug Beobachtung geschenkt. Auch dieser Pilz soll vorbeugend bekämpft werden, und so trat er schon im Juni vor der Traubenblüte auf. Es soll von Anfang an genügend Netzschwefel zugesetzt werden, um dieser Krankheit vorzubeugen. Es gibt Lagen, die weit empfindlicher sind als andere. Hier soll man es dem Hubschrauber nicht allein überlassen, den Pilz zu bekämpfen. Die Anwendung von Schwefelblume kann hier Wunder wirken. Unsere Aufrufe wurden wahrscheinlich nicht immer befolgt und so kam es, daß einzelne Parzellen ziemlich stark vom Oidiumpilz befallen wurden. Es war zwar nicht so schlimm, daß es zu größeren Ausfällen gekommen wäre, doch soll man hier nächstes Jahr besonders vorsichtig sein.

Die **Schwarzfleckenkrankheit**. Die trockenen Winter, gefolgt von noch trockneren Frühjahren, haben diese Krankheit, die vor einigen Jahren viel von sich reden machte, wieder zurückgedrängt. Die Winzer können sich hierüber nur freuen, doch nach dem nassen Herbst 1974 soll man diese Krankheit aber nicht auf die leichte Schulter nehmen und nicht aus dem Auge verlieren. In den Weinbergen, wo man die Krankheitsmerkmale findet, soll vorbeugend gespritzt werden.

C Die Rebschädlinge

Gleich nach dem Austrieb wurde es wiederum kälter, die Vegetation schritt nur sehr langsam voran. Dies sind gute Vorbedingungen für verschiedene Schädlinge, die im Frühjahr auftreten.

Ackereule und Dickmaulrüssler gehören zu diesen Schädlingen, aber trotz dieser günstigen Vorbedingungen machten sie hier wenig von sich reden.

Pöcken- und Kräuselmilben lieben eine trockene Witterung. Sie traten auch nicht stärker auf, als in den anderen Jahren. Sie verursachen sowieso nur in den seltensten Fällen Schäden. Trotzdem soll aufgepaßt werden, daß sie nicht Überhand gewinnen. Dies könnte passieren, da manche Winzer Jahr für Jahr mit denselben Akariziden spritzen und sich daher resistente Stämme bilden können.

Heu- und Sauerwurm. Der Wurm der ersten Generation trat etwas auf, verursachte aber keinen Schaden. Der Flug der zweiten Generation war der stärkste seit vielen Jahren und da er auch noch ziemlich verzettelt war, wurde allgemein mit einem starken Auftreten des Sauerwurms gerechnet. Aber nichts dergleichen geschah. Wenn wir beim Heuwurm von einer Bekämpfung absahen, da fast kein Flug festgestellt wurde, und auch, um keinen unnützen Schaden an den Bienenvölkern anzurichten, so kamen wir wegen des starken Fluges der zweiten Generation an einer Bekämpfung des Sauerwurms nicht vorbei. War es nun auf diese Bekämpfung oder auf sonst einen Umstand zurückzuführen, der Sauerwurm blieb jedenfalls trotz des starken Fluges gänzlich aus.

Der Zigarrenwickler, der vor wenigen Jahren unverständlicherweise wieder von sich reden machte, ist seither nicht mehr aufgetreten.

Die Rote Spinne war im Jahre 1973 auf verschiedenen Gemarkungen stark aufgetreten. Regenarme Jahre sind der Roten Spinne immer sehr günstig. Der von uns gemachte Aufruf, die Weinberge, in denen die Rote Spinne 1973 stark auftrat, besonders im Auge zu behalten und dort diese Milbe rechtzeitig zu bekämpfen, wurde in den meisten Fällen befolgt und der Erfolg blieb nicht aus. Es wurden dann auch wiederum Weinberge befallen, und zwar solche, wo die Rote Spinne im Vorjahre nicht aufgetreten war und deshalb keine Bekämpfung durchgeführt wurde. Der Schädling trat hier im allgemeinen Ende August auf, im September war das Laub rostig. Sollte wiederum ein trockener Sommer kommen, so muß die Rote Spinne

unbedingt bekämpft werden. Die Schädigungen, die durch sie entstehen, werden von den Winzern oft verkannt, da sie sich nicht so sehr in der Menge, dafür aber umso mehr in der Qualität bemerkbar machen.

Wespen und Mücken gab es bis Mitte September an den ganz frühen Sorten wie Madeleine Royale u. a. m. Als aber unsere Weintrauben reiften, wurde die Witterung so naß und kalt, daß man von diesem Ungeziefer nichts mehr sah.

Die Stare sind wohl nicht mehr aus unseren Weinbergen wegzudenken. Im August gab es schon ganze Schwärme davon, doch als die Trauben richtig in die Reife kamen, gab es deren weniger. Womit dies zusammenhängt, ist nicht zu erklären. Es blieben aber immerhin noch genug, um hier und dort Schaden anzurichten, allerdings weniger als in den anderen Jahren, was einmal auf die geringere Menge Stare und auf die weniger süßen Trauben zurückzuführen ist. Die im Vorjahre versuchs- halber aufgehängten Bänder, die über den ganzen Weinberg zum Schutz gegen die Stare aufgehängt wurden und die danach die Stare abhielten, in die Weinberge zu fliegen, hatten dieses Jahr ein weit weniger günstiges Resultat. Eine Erklärung dürfte wohl darin zu finden sein, daß bei den vielen Bändern, die überall festgemacht wurden, die Vögel sich wohl daran gewöhnt hatten. Wie dem auch sei, das Resultat war 1974 weit weniger günstig als 1973. Ein wirksames Mittel, außer der Vernichtung, wurde also noch nicht gefunden.

D) Die Schädigungen

Bei den Schädigungen unterscheidet man solche, die durch Witterungseinflüsse entstehen, solche, die am Boden hervorkommen und schließlich diejenigen, die direkt auf das Konto des Winzers gehen.

Winterfröste. Die niedrigste Temperatur wurde am 4. Dezember mit minus 16 Grad C. in Remich gemessen. Am Boden waren es sogar minus 19 Grad C, das heißt, daß es so auf Höhe der Reben um 17 Grad war. Diese Temperaturen wurden an der Weinbaustation in Remich gemessen. Es ist klar, daß diese Temperaturen in freien, frostgefährdeten Lagen noch tiefer waren. Nach diesen paar kalten Nächten war der Winter praktisch vorbei.

Obwohl diese niedrigen Temperaturen überraschend schnell und sehr früh auftraten, kam es nirgends zu Schäden. Man hätte annehmen können, daß die Rivanerreben, die normalerweise schon ab minus 15 Grad Schaden erleiden, auch dieses Mal nicht ohne Verluste davon kommen würden. Aber nichts dergleichen geschah, es wurden uns keine Verluste gemeldet, es

wurden keine Augen geschädigt und auch die jungen Pflanzen hatten keinen Schaden erlitten. Es ist wahrscheinlich so, daß bei frühen Frösten die Schädigungen geringer sind als bei späteren Frösten, wo oft schon eine wärmere Periode dazwischen lag. Im Dezember ist die Rebe in kompletter Winterruhe. Hinzu kam noch, daß die Holzreife vollkommen war, was die Widerstandskraft der Reben weiter erhöht.

Frühjahrsfröste. Bei einem frühen Austrieb, wie wir ihn in diesem Jahr zu verzeichnen hatten, hegt der Winzer nicht nur Hoffnungen auf ein gutes Qualitätsjahr, sondern er muß auch bangen, daß die Reben erfrieren können, da ja durch einen frühen Austrieb die Periode der Frostgefahr verlängert wird, denn sie dauert immer bis Mitte Mai. In diesem Jahre wurden die Reben schon ab 10. April grün, so daß die kritische Periode immerhin sechs Wochen lang dauerte. Zudem bleibt festzuhalten, daß ein allgemeiner Spätfrost seit dem Jahre 1957 nicht mehr zu verzeichnen war, dies sind immerhin 17 Jahre, während man bis dahin in 30 Jahren mit rund zehn Frühjahrsfrösten zu tun hatte, die mehr als einmal die totale Ernte vernichtet hatten.

Gottseidank wurden unsere Winzer auch dieses Jahr von Frühjahrsfrost verschont, obschon in Remich an der Weinbaustation das Thermometer im Boden im April siebenmal und im Mai einmal unter den Gefrierpunkt absank. Am 17. April wurden am Boden minus 5 Grad gemessen, in zwei Meter Höhe waren es genau 0 Grad. Daß es zu keinen Frostschäden kam, war lediglich der außergewöhnlichen Trockenheit zu verdanken. In den Junganlagen kam es allerdings zu Schäden und besonders dort, wo die jungen Pflanzen, um sie gegen den Kaninchenfraß zu schützen, mit einer Plastikfolie umgeben waren. Zudem war hier und da ein Auge in tieferen Lagen erfroren, was allerdings ohne Auswirkung blieb.

Frühfröste oder auch Herbstfröste genannt, sind eigentlich selten. Trotzdem haben wir in den letzten Jahren mit ihnen zu tun. Dabei sind katastrophale Ausmaße, wie wir sie 1972 gekannt haben, doch recht selten, denn hier kam zum Frost auch noch die Tatsache, daß die Trauben noch nicht reif waren. Einen ersten Reif gab es am 14. Oktober. In Remich wurden am Boden minus 1,0 Grad C gemessen und dabei hatte die Traubenlese erst begonnen. Im ganzen sank das Thermometer im Oktober sechsmal unter den Gefrierpunkt. Die niedrigste Temperatur in diesem Herbst wurde am 17. Oktober gemessen, es waren minus 2,8 Grad am Boden und minus 0,6 Grad in zwei Meter Höhe. Man hatte den Eindruck, die Rebe hätte sich an die Kälte gewöhnt, denn der Frost richtete eigentlich keinen Schaden an. Nur in äußerst ungünstigen Lagen wurde das Laub etwas in Mitleidenschaft gezogen.

Verrieselungsschäden. Sie treten durch eine unvollkommene Befruchtung auf und sie können die Folge mannigfaltiger Ursachen sein. Sie können auf Ernährungsstörungen der Pflanze, auf virulente Gründe oder auf physiologische Ursachen zurückzuführen sein. Im allgemeinen ist es aber die Witterung, die bei uns eine Hauptschuld am Verlaufe der Blüte trägt. Liegen die Temperaturen zwischen 15 als Minimum und 25 als Maximum, dann ist eine totale Befruchtung gewährleistet. Ganz so günstig lagen die Temperaturen dieses Jahr wohl nicht, trotzdem kann man mit dem Verlauf der Blüte zufrieden sein. Besonders in den frühen Lagen kamen die Reben innerhalb fünf bis sechs Tagen durch die Blüte, in späteren Lagen dauerte es bis zu zehn Tagen. Hier hatte man dann auch mit leichten Verrieselungsschäden zu tun. Dies war besonders im Riesling, im Ruländer weniger, im Pinot blanc und Elbling der Fall, während der Traminer überall durch die Blüte fiel.

Da der Gescheinansatz nicht allzu schlecht war und die Traubenblüte trotz nicht zu günstiger Witterung, wahrscheinlich aber aufgrund der guten Holzreife, also guter Reserven, besser verlief als man annehmen durfte, rechnete man nun mit einem durchschnittlichen Herbst von etwa 145 000 hl bei einem normalen Verlauf der Witterung und Vegetation.

Trockenschäden. Der Winter war, wie schon bemerkt, nicht sehr naß; er brachte es kaum fertig, Reserven an Wasser anzulegen. Der Monat April war sogar außergewöhnlich trocken, wodurch eventuelle Wasserreserven wieder aufgebraucht wurden. Die Monate Juni und Juli brachten etwas mehr Feuchtigkeit, im August war es wiederum sehr trocken. Zu eigentlichen Trockenschäden kam es nicht, in Junganlagen aber konnte man Vergilbungserscheinungen beobachten, die auf die Trockenheit zurückzuführen waren.

Es ist auch möglich, daß die Vegetation etwas gebremst wurde, weil nicht genügend Wasser im Boden vorhanden war, ohne daß dies sich äußerlich an den Pflanzen bemerkbar machte.

Hagelschlag. Es fielen wohl hier und da einige Hagelkörner, besonders im Herbst, aber zu Schäden kam es Gott sei Dank nirgends. Es wäre zu wünschen, daß mehr Winzer ihre Weinberge gegen Hagelschlag versichern würden, denn der Staat bezahlt einen Teil der Prämien und neuerdings auch der Weinbau-Solidaritätsfonds. Hierauf ist in einer späteren Ausführung noch einmal zurückzukommen.

Die Chlorose kann auch verschiedene Ursachen haben. Bei uns ist es meistens auf eine Bodenverdichtung mit schlechter Durchlüftung des Bodens und damit langsamer Erwärmung und stauender Nässe des Bodens zurückzuführen. In diesem Jahr wurden kaum Gelbsuchterscheinungen angetroffen.

Verbrennungen werden durch den Winzer verursacht. Dies kann beim Ausbringen von Dügemitteln zu einem ungeeigneten Zeitpunkt, bei Anwendung von Unkrautbekämpfungsmitteln im Weinberg oder in einem benachbarten Feld, bei falscher Zusammensetzung der Spritzbrühe zu Verbrennungen an den Reben führen. Es scheint, daß die Winzer ihre Erfahrungen gemacht haben und nun vorsichtiger geworden sind. Jedenfalls wurde uns auch dieses Jahr nichts von Verbrennungen gemeldet.

Die Stiehlähme trat dieses Jahr höchstens ganz zum Schluß der Lese im Riesling auf, aber auch ohne nennenswerten Schaden anzurichten.

Zusammenfassend kann festgehalten werden, daß weder die Pilzkrankheiten noch die tierischen Schädlinge oder sonstige Schädigungen zu Einbußen geführt hätten.

Dank des frühen Austriebs richtete die ungünstige Witterung keinen nennenswerten Schaden an.

III. Die Quantität

Wie hoch die Menge ausfällt, kann man eigentlich erst sagen, wenn der Wein im Faß liegt. Nur die Vorbedingungen für einen normalen Herbst waren in dieser Hinsicht gegeben. Das Holz war gut ausgereift, es gab einen frühen Austrieb und je nach Sorte, war der Gescheinansatz als normal anzusehen und die Verrieselungsschäden blieben in engen Grenzen, genau wie die Krankheiten und Schädlinge keinen Schaden anrichteten. Also eine normale Ernte war zu erwarten, sie konnte etwas größer sein, wenn die Trauben gut reiften, oder etwas geringer, das hängt alles von den Umständen ab.

Sehen wir uns zuerst die Entwicklung des Rebareals für die einzelnen Sorten an, die sich im Ertrag befinden.

Sorte	Areal in Prozent		
	1968	1973	1974
Rivaner	43,6	45,7	47,1
Elbling	32,5	31,8	30,1
Riesling	11,1	10,2	9,8
Auxerrois	8,2	7,9	8,1
Pinot blanc	0,9	1,3	1,6
Ruländer	1,9	1,6	1,7
Traminer	1,2	0,9	0,9
Andere Sorten	0,6	0,6	0,7
	100,0	100,0	100,0

Als beängstigend könnte man die Entwicklung bei der Sorte Rivaner ansehen, dessen Areal noch immer stark ansteigt, doch wie wir später sehen werden, scheinen wir doch am Höhepunkt angelangt zu sein. Das Areal beim Elbling nimmt in demselben Maße ab, was nur zu begrüßen ist.

Im Riesling ist dieselbe Tendenz festzustellen, doch werden wir sehen, daß hier der tiefste Punkt erreicht ist, so wie das beim Auxerrois schon letztes Jahr der Fall war. Diese Sorte wird Gott sei Dank immer mehr angebaut, es ist eine Sorte, die sich wirklich gut akklimatisiert hat, sie bringt immer genügend hohe Mastgewichte, keine zu hohen Säuren und gute Erträge, kurzum, eine ideale Sorte für unser Klima. Der Pinot blanc steigt ebenfalls im Areal an, was ebenfalls zu begrüßen ist. Der Ruländer hat ebenfalls seinen Tiefstand überwunden und der Traminer scheint sich um einen Prozent des Areals einzupendeln. Die übrigen Sorten, zu denen der Sylvaner mit 0,34 Prozent, der Muscat Ottonel mit 0,04 Prozent, der Pinot noir mit 0,03 Prozent und dann noch ein Dutzend andere Sorten, die z. T. gar nicht auf der Liste aufgeführt sind, mit 0,23 Prozent, spielen also keine Rolle.

Die nachfolgende Tabelle gibt das gesamte Areal in Prozenten an, mit den Junganlagen:

Sorte	Areal in Prozent		
	1968	1973	1974
Rivaner	44,7	45,9	46,5
Elbling	31,4	28,3	26,8
Riesling	11,3	10,4	10,2
Auxerrois	8,2	8,8	9,3
Pinot blanc	0,9	2,8	3,3
Ruländer	1,7	2,0	2,2
Traminer	1,2	0,9	0,9
Andere Sorten	0,6	0,9	0,8
	100,0	100,0	100,0

Das, was oben geschrieben steht, wird durch diese Tabelle nun bestätigt. Im Gesamtareal ist auch die Fläche der Reben enthalten, die in den letzten drei Jahren angepflanzt wurde. Es sind dies die sogenannten Junganlagen, die noch nicht im Ertrag stehen. Im Jahre 1977 wird dieses Areal wenigstens theoretisch im Ertrag stehen.

Die nächste Tabelle zeigt uns das Areal der Junganlagen der letzten drei Jahre, die also noch nicht im Ertrag stehen.

Sorte	Jungenanlagen in Prozent		
	1968	1973	1974
Rivaner	45,2	46,3	43,5
Elbling	30,5	7,4	7,8
Riesling	9,4	11,2	12,3
Auxerrois	6,2	14,4	15,7
Pinot blanc	4,7	12,8	12,5
Ruländer	2,3	4,2	5,0
Traminer	1,6	0,9	1,0
Ander Sorten	0,1	2,8	2,2
	100,0	100,0	100,0

Hier bestätigt sich noch einmal das, was schon gesagt wurde und wenn diese Tendenz anhalten würde, könnte unser Areal in 20 bis 25 Jahren ungefähr so aussehen. Aber aus irgend welchen Ursachen, die heute noch nicht bekannt sind, kann das Bild sich aber auch nach einigen Jahren ändern. Immerhin ist die Tendenz, die sich hier abzeichnet, zu begrüßen. Dennoch hat der Rivaner seinen Höhepunkt erreicht, der Elbling wird wohl nicht so stark abfallen, wie das hier den Anschein hat, es ist anzunehmen, daß er sich bei zehn Prozent einpendeln wird. Die Edelsorten werden dann über 40 Prozent des Areals ausmachen, heute sind es nur 22,1 Prozent, was erwiesenermaßen zu wenig ist, denn es kann der Nachfrage nicht mehr Genüge getan werden.

Im Jahre 1973 machten die beiden Konsumweinsorten 77,5 Prozent des Areals aus, 1972 waren es noch 77,2 Prozent, so daß man sagen kann, daß auch hier der Höhepunkt erreicht wurde.

So weit über das Areal. Wie es in der Produktion aussieht, gibt uns die nachfolgende Tabelle für die einzelnen Sorten an:

Sorte	Menge Wein in Prozent		
	1968	1973	1974
Rivaner	36,4	41,9	53,5
Elbling	47,2	42,7	31,6
Riesling	7,3	5,8	5,1
Auxerrois	7,0	6,5	6,8
Pinot blanc	0,6	1,2	1,5
Ruländer	0,8	1,0	0,9
Traminer	0,2	0,6	0,2
Andere Sorten	0,5	0,3	0,4
	100,0	100,0	100,0

Zum erstenmale in unserer Weinbaugeschichte macht der Rivaner über die Hälfte der Produktion aus. Dies ist darauf zurückzuführen, daß diese Sorte ein gleichbleibender Träger, im Gegensatz zum Elbling, der immer großen Schwankun-

gen ausgesetzt ist. Diese beiden Sorten haben mit 85,1 Prozent der Produktion wohl einen Rekord aufgestellt, zwar einen traurigen. Es ist deshalb begrüßenswert, daß nun wieder mehr Edelsorten angebaut werden. Mit 14,5 Prozent der Produktion stellen sie wahrlich nicht mehr viel dar.

In der nächsten Tabelle bringen wir die Menge in Hektoliter:

Jahrgang	Elbling	Rivaner	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
1974	43 600	73 800	20 600	138 000 hl
φ	56 272	59 653	25 311	140 530 hl

Mit 138 000 Hektoliter Wein haben wir nicht ganz das erwartet, was wir erwartet hatten. Unsere Schätzung lag bei 145 000 Hektoliter, demnach waren wir nicht weit von der Realität entfernt. Der Elbling liegt weit unter dem Durchschnitt, was natürlich zum Teil auch auf den Rückgang des Areals zurückzuführen ist. Beim Rivaner liegen wir weit über dem Durchschnitt, was einerseits auf das Ansteigen des Areals, aber auch auf einen regelmäßigen Ertrag, so paradoxal das auch klingt, zurückzuführen ist.

Bei den Edelsorten sind auch noch die anderen Sorten mit 520 Hektoliter eingerechnet, so daß die Menge an Wein gerade so über 20 000 Hektoliter liegt, was eigentlich sehr wenig ist. Mit solchen Mengen ist keine Publizität zu machen. Sie genügen nicht einmal, um den Bedarf auf dem einheimischen Markt zu decken. So wie wir gesehen haben, wird sich das wohl langsam in den nächsten Jahren verbessern.

IV. Die Qualität

Betrachten wir zuerst die meteorologischen Daten.

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
1974	9,5	183	2550	937	2,44	276	191
ϕ	9,3	182	2687	1106	2,90	309	101

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 Mittel, was auf den milden Winter zurückzuführen ist und daher auch keinen Einfluß auf die Vegetation selbst hat.

Die Vegetationsdauer entspricht genau dem 20jährigen Durchschnitt. Der Austrieb erfolgte sehr früh, doch leider wurde die Vegetationsperiode aber auch frühzeitig im Oktober ab-

gebrochen und zwar schon im ersten Drittel. Wie ersichtlich war die Witterung der Vegetation nicht sehr günstig, daher liegen die nun folgenden Werte alle unter der Norm der letzten 20 Jahre. Dies gilt für die Summe der Temperatur während der Vegetationsperiode, wie auch für die Summe der Temperatur über dem Vegetationsnullpunkt. Diese letzte Zahl soll wenigstens 1000 erreichen, während die Zahl in Kolonne 5 mindestens 2,70 ausmachen soll. Nur die Regenmenge während der Vegetation liegt mit 276 mm leicht unter der Norm, deshalb haben die Monate September und Oktober aber auch das kleine Defizit mehr als wettgemacht. Mit 191 mm Regen liegt das Jahr 1974 nur 3 mm hinter dem Rekordjahr 1967, das aber auch schon in den Sommermonaten viel Regen gebracht hatte.

Die meteorologischen Daten versprechen uns keine sehr hohe Qualität, wenden wir uns daher den Reifegraden zu.

Die Reifegrade werden nach folgender Formel errechnet:

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

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

Jahr	Elbling	Traminer	Auxerrois	Pinot	Ruländer	Riesling	Traminer	Ø	Elbling Ø ohne
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
1974	33	64	58	54	65	37	64	49	60
Ø	42	70	70	61	68	51	86	55	65

Beim Vergleich der Reifegrade kommt der Jahrgang 1974 besser weg als im Vergleich mit den meteorologischen Daten.

Im Elbling gibt es genau denselben Reifegrad als 1970, der ja als ein guter Durchschnittswein in unserer besten Erinnerung geblieben ist.

Der Jahrgang 1958 hatte denselben Reifegrad wie 1974, was den Rivaner anbelangt, obschon dieser Jahrgang etwas weiter zurück liegt, werden die meisten Weinkenner diesen Jahrgang noch als einen typischen Moseljahrgang in Erinnerung haben, besonders dadurch, daß er von einem unvergleichlichen 1959er gefolgt wurde.

Für den Auxerrois gibt es vergleichbare Jahrgänge, 1960 und 1967, was ebenfalls zwei gute Jahrgänge waren.

Vergleichbare Werte für den Pinot gibt es 1955, 1960, das wir schon beim Auxerrois begegnet waren, dann 1962 und schließlich auch noch einmal das Jahr 1967.

Im Ruländer sind es die Jahre 1962 und 1970, ebenfalls zwei Jahre, die wir schon bei anderen Sorten angetroffen haben.

Der Reifegrad im Riesling erreicht den Wert von 37. Im Jahre 1968 finden wir die Zahl 35, es ist dies die Zahl, die dem Wert vom Jahre 1974 am nächsten kommt. Auch dieser 68er Jahrgang gehörte zu den typischen Moseljahrgängen.

Der Durchschnitt brachte es auf den Wert 49 und liegt leicht unter dem 20jährigen Mittel und entspricht genau den Jahrgängen 1969 und 1960. Den Durchschnitt ohne den Elbling finden wir ebenfalls beim Jahrgang 1960, wo sich auch die Werte von Auxerrois und Pinot wieder finden. Auch witterungsmäßig gibt es Vergleiche mit dem Jahrgang 1960, aber auch mit dem Jahrgang 1958, der einen Reifegrad von 59 aufweist, also um einen Punkt unter dem Jahrgang 1974 liegt. Diese beiden Jahrgänge, die vor und nach dem berühmten Jahre 1959 lagen, wurden von unseren Weinliebhabern besonders deshalb geschätzt, weil ihnen die Weine des Jahres 1959 zu schwer waren. Aber auch viele andere Weintrinker kamen auf die beiden Jahrgänge zurück, als sie den 59er müde wurden.

Es kann somit festgehalten werden, daß vom Reifegrad her der Jahrgang zwar nicht ganz an das 20jährige Mittel herankommt, man aber trotzdem vergleichbare Werte bei Jahrgängen findet, die uns noch in guter Erinnerung sind.

Um den Jahrgang ins richtige Licht zu bringen, darf man nicht vergessen, daß der Austrieb sehr früh erfolgte und daß der Vegetationsverlust zwar nicht unterbrochen wurde wie im Jahre 1972 durch einen frühzeitigen Frost, daß aber die Witterung vom Oktober an für die Rebe so ungünstig war, daß kein Zucker mehr gebildet wurde und die Säuren auch nicht in dem Maße abgebaut wurden, wie dies normalerweise im Oktober

der Fall ist. Es ist daher anzunehmen, daß wenn auch die Mostgewichte, die bei normaler Witterung im Oktober immerhin 10 Grad Öchsle mehr betragen hätten, die anderen Elemente, die nicht so leicht meßbar sind wie Mostgewicht und Säure, doch im Most vorhanden sind.

Heute, wo die jungen Weine zum größten Teil geschönt und filtriert sind, verraten sie auf jeden Fall bei der Kostprobe eine höhere Reife und eine bessere Qualität, wie es Mostgewicht, Säure und Reifegrad erwarten lassen. In Bälde finden die ersten Weinmärkte und Probetage statt, auf denen sich die Weinliebhaber hiervon überzeugen können.



Ergebnisse der Mostuntersuchungen des Jahrganges 1974

Durchschnittswerte

Es ist immer mit viel Aufwand und Mühe verbunden, die Mostproben von überall her zusammenzubringen. Im Herbst 1974 hat das Personal der Weinbaustation 1503 Mostproben zusammengetragen, die einer Weinmenge von 12 884 000 Liter entsprechen. Da die gesamte Weinernte sich auf 13 800 000 Liter beläuft, heißt das in anderen Worten, daß über 93 Prozent der Ernte erfaßt wurden. Die Moste wurden auf das spezifische Gewicht und den Säuregehalt untersucht. Bei einem solch hohen Prozentsatz der Untersuchungen dürften praktisch alle Fehler ausgeschlossen sein. Die Proben wurden aus den Behältern nach dem Pressen, nach dem Absitzenlassen und vor einer eventuellen Anreicherung entnommen.

Die nachfolgenden Mittelwerte sowie die Klassifizierung der Mostgewichte bzw. der Gesamtsäure, ausgedrückt als Weinsäure in Gramm pro Liter Most, wurde unter Zugrundelegung der betreffenden Mostmengen nach den entsprechenden Zucker- resp. Säureeinheiten errechnet.

In diesem Jahre veröffentlichen wir die Mostgewichte nicht mehr in zusammengefaßten Gruppen von je 5 Grad Ochsle, sondern auf allgemeinen Wunsch von Ochslegrad zu Ochslegrad mit dem entsprechenden Prozentsatz. Die größte Menge der Moste bewegt sich um das mittlere Mostgewicht einer Sorte. Es ist trotzdem erstaunlich festzustellen, daß vom niedrigsten bis zum höchsten Mostgewicht oft dreißig und noch mehr Ochsle liegen. Auch wenn diese Mengen gering sind, muß man sich doch die Frage stellen, woher diese große Unterschiede herkommen. Ist es die Lage, der Rebschnitt, oder hat der Winzer andere Fehler begangen?

Lesedaten vom 1974er Herbst

Traubensorte	Lesebeginn *)	Periode der Hauptlese	Leseschluß
Rivaner	2. Okt.	4. Okt. — 14. Okt.	16. Okt.
Auxerrois	14. Okt.	14. Okt. — 23. Okt.	25. Okt.
Pinot blanc	11. Okt.	14. Okt. — 21. Okt.	23. Okt.
Ruländer	11. Okt.	14. Okt. — 20. Okt.	21. Okt.
Trominer	21. Okt.	22. Okt. — 24. Okt.	25. Okt.
Elbling	14. Okt.	16. Okt. — 24. Okt.	26. Okt.
Riesling	22. Okt.	23. Okt. — 28. Okt.	30. Okt.

*) Unter Ausschluß von bedingten Sonderfällen.

Lesedauer

1974	2. Oktober	—	30. Oktober	=	29 Tage
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 1974 ist die kürzeste, die wir in unserer Weinbau-chronik, wenigstens seit dem letzten Kriege, kennen.

RIVANER

Die nachfolgenden Durchschnittswerte, nach Zucker- und Säureeinheiten berechnet, wurden aus 682 Proben, die eine fertige Weinmenge von 6 900 000 Liter darstellen, ermittelt. Bei einer Ernte von 7 380 000 Liter sind demnach 93,50 Prozent der anfallenden Weinmenge analytisch erfaßt worden.

Die festgestellten Mostgewichte und Säuregehalte schwankten zwischen 44 und 74 Grad Ochsle und zwischen 6,8 und 11,7 Gramm Säure pro Liter.

Mittleres Mostgewicht:

	57,0 Grad Ochsle = 7,0 Grad Alkohol
Minima:	44 Grad Ochsle = 5,0 Grad Alkohol
Maxima:	74 Grad Ochsle = 9,7 Grad Alkohol
Mittlerer Säuregehalt:	8,80 Gramm pro Liter
(ausgedrückt in Weinsäure)	
Minima:	6,80 Gramm pro Liter
Maxima:	11,70 Gramm pro Liter

Klassifizierung:

a) Mostgewicht nach Zuckereinheiten:

unter 50 Grad Ochsle	0,60 Prozent
von 50 Grad Ochsle	1,81 Prozent
von 51 Grad Ochsle	0,76 Prozent
von 52 Grad Ochsle	0,90 Prozent
von 53 Grad Ochsle	4,32 Prozent
von 54 Grad Ochsle	4,64 Prozent
von 55 Grad Ochsle	9,66 Prozent
von 56 Grad Ochsle	13,13 Prozent
von 57 Grad Ochsle	16,07 Prozent
von 58 Grad Ochsle	12,86 Prozent
von 59 Grad Ochsle	16,56 Prozent
von 60 Grad Ochsle	11,23 Prozent
von 61 Grad Ochsle	2,20 Prozent
von 62 Grad Ochsle	2,13 Prozent
von 63 Grad Ochsle	1,29 Prozent
über 63 Grad Ochsle	1,84 Prozent

Total 100,00 Prozent

b) Gesamtsäure nach Säureeinheiten:

unter 7 Gramm pro Liter	0,02 Prozent
von 7,1 bis 8 Gramm pro Liter	3,53 Prozent
von 8,1 bis 8 Gramm pro Liter	64,85 Prozent
von 9,1 bis 10 Gramm pro Liter	27,27 Prozent
von 10,1 bis 11 Gramm pro Liter	3,83 Prozent
über 11 Gramm pro Liter	0,50 Prozent

Total 100,00 Prozent

ELBLING

Bei dieser Sorte wurden 316 Proben Most, die einer Gesamtmenge von 4 090 000 Liter entsprechen, untersucht. Die gesamte Ernte belief sich auf 4 360 000 Liter. Somit wurden hier 93,81 Prozent erfaßt. Aus dieser Menge wurden die nachfolgenden Zucker- und Säureeinheiten ermittelt.

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

Mittleres Mostgewicht:

50,86 Grad Ochsle = 6,1 Grad Alkohol

Mittlerer Säuregehalt: 15,52 Gramm pro Liter

Klassifizierung:

a) Mostgewichte nach Zuckereinheiten:

unter 45 Grad Ochsle	0,59 Prozent
von 45 Grad Ochsle	1,80 Prozent
von 46 Grad Ochsle	3,86 Prozent
von 47 Grad Ochsle	2,60 Prozent
von 48 Grad Ochsle	6,72 Prozent
von 49 Grad Ochsle	10,62 Prozent
von 50 Grad Ochsle	12,41 Prozent
von 51 Grad Ochsle	16,55 Prozent
von 52 Grad Ochsle	4,55 Prozent
von 53 Grad Ochsle	13,80 Prozent
von 54 Grad Ochsle	16,26 Prozent
von 55 Grad Ochsle	3,57 Prozent
von 56 Grad Ochsle	5,82 Prozent
über 56 Grad Ochsle	0,85 Prozent

Total 100,00 Prozent

b) Gesamtsäure nach Säureeinheiten:

unter 13,0 Gramm Säure pro Liter	2,47 Prozent
von 13,1 bis 14,0 Gramm pro Liter	7,51 Prozent
von 14,1 bis 15,0 Gramm pro Liter	20,86 Prozent
von 15,1 bis 16,0 Gramm pro Liter	28,10 Prozent
von 16,1 bis 17,0 Gramm pro Liter	25,18 Prozent
von 17,1 bis 18,0 Gramm pro Liter	12,84 Prozent
über 18,0 Gramm pro Liter	3,04 Prozent

Total 100,00 Prozent

AUXERROIS

Vom Auxerrois erhielten wir 199 Mostproben. Sie entsprechen einer Weinmenge von 929 000 Liter. Bei einer gesamten Ernte im Auxerrois von 942 000 Liter entspricht dies einem Satz von 98,62 Prozent.

Mittleres Mostgewicht:

	59,84 Grad Oechsle = 7,5 Grad Alkohol
Minima:	46,00 Grad Oechsle = 5,3 Grad Alkohol
Maxima:	74,00 Grad Oechsle = 9,7 Grad Alkohol
Mittlerer Säuregehalt:	10,39 Gramm pro Liter
Minima:	7,7 Gramm pro Liter
Maxima:	16,2 Gramm pro Liter

Klassifizierung:

a) Mostgewicht nach Zuckereinheiten:

unter 55 Grad Oechsle	1,95 Prozent
von 55 Grad Oechsle	0,95 Prozent
von 56 Grad Oechsle	6,71 Prozent
von 57 Grad Oechsle	9,37 Prozent
von 58 Grad Oechsle	14,54 Prozent
von 59 Grad Oechsle	16,02 Prozent
von 60 Grad Oechsle	10,54 Prozent
von 61 Grad Oechsle	10,28 Prozent
von 62 Grad Oechsle	13,27 Prozent
von 63 Grad Oechsle	5,87 Prozent
von 64 Grad Oechsle	4,70 Prozent
von 65 Grad Oechsle	4,01 Prozent
über 65 Grad Oechsle	1,79 Prozent
Total	100,00 Prozent

b) Gesamtsäure nach Säureeinheiten:

unter 8 Gramm Säure pro Liter	0,32 Prozent
von 8,1 bis 9,0 Gramm pro Liter	3,23 Prozent
von 9,1 bis 10,0 Gramm pro Liter	30,84 Prozent
von 10,1 bis 11,0 Gramm pro Liter	43,12 Prozent
von 11,1 bis 12,0 Gramm pro Liter	20,34 Prozent
über 12 Gramm pro Liter	2,15 Prozent
Total	100,00 Prozent

RIESLING

Zur Ermittlung der nachfolgenden Werte wurden 171 Proben Most untersucht, die einer Menge von 643 000 Liter Wein entsprachen. Die gesamte Ernte im Riesling beträgt 705 000 Liter Wein. Somit wurden 91,20 Prozent der Ernte erfaßt. Die festgestellten Mostgewichte schwankten zwischen 44 und 67 Grad Öchsle und die Säuren zwischen 11,6 und 25,3 Gramm pro Liter.

Mittleres Mostgewicht:
59,29 Grad Öchsle = 7,3 Grad Alkohol
Mittlere Säure: 16,19 Gramm pro Liter

Klassifizierung:

a) Mostgewicht nach Zuckereinheiten:

unter 51 Grad Öchsle	0,29 Prozent
von 51 Grad Öchsle	0,92 Prozent
von 52 Grad Öchsle	1,22 Prozent
von 53 Grad Öchsle	0,82 Prozent
von 54 Grad Öchsle	1,34 Prozent
von 55 Grad Öchsle	1,25 Prozent
von 56 Grad Öchsle	2,47 Prozent
von 57 Grad Öchsle	6,14 Prozent
von 58 Grad Öchsle	20,43 Prozent
von 59 Grad Öchsle	13,84 Prozent
von 60 Grad Öchsle	26,19 Prozent
von 61 Grad Öchsle	6,59 Prozent
von 62 Grad Öchsle	12,44 Prozent
von 63 Grad Öchsle	3,41 Prozent
von 64 Grad Öchsle	1,32 Prozent
über 64 Grad Öchsle	1,33 Prozent

Total 100,00 Prozent

b) Gesamtsäure nach Säureeinheiten

unter 14,0 Gramm pro Liter	4,65 Prozent
von 14,1 bis 15,0 Gramm pro Liter	16,60 Prozent
von 15,1 bis 16,0 Gramm pro Liter	26,13 Prozent
von 16,1 bis 17,0 Gramm pro Liter	18,54 Prozent
von 17,1 bis 18,0 Gramm pro Liter	18,47 Prozent
von 18,1 bis 19,00 Gramm pro Liter	13,76 Prozent
über 19,0 Gramm pro Liter	1,85 Prozent

Total 100,00 Prozent

PINOT BLANC

Hier wurden 65 Proben eingereicht, was einer fertigen Weinmenge von 184 000 Liter entspricht. In dieser Sorte wurden 214 000 Liter Wein geerntet. Somit wurden 85,98 Prozent der Pinot-blanc-Moste untersucht. Die festgestellten Mostgewichte lagen zwischen 51 und 74 Grad Öchsle und die gesamte Säure zwischen 9,1 und 15,1 Gramm pro Liter.

Mittleres Mostgewicht:

62,37 Grad Öchsle = 7,8 Grad Alkohol

Mittlerer Säuregehalt: 11,55 Gramm pro Liter

Klassifizierung:

a) Mostgewichte nach Zuckereinheiten:

Unter 57 Grad Öchsle	3,95 Prozent
von 57 Grad Öchsle	3,71 Prozent
von 58 Grad Öchsle	0,79 Prozent
von 59 Grad Öchsle	18,98 Prozent
von 60 Grad Öchsle	4,94 Prozent
von 61 Grad Öchsle	10,47 Prozent
von 62 Grad Öchsle	0,79 Prozent
von 63 Grad Öchsle	20,34 Prozent
von 64 Grad Öchsle	3,17 Prozent
von 65 Grad Öchsle	17,83 Prozent
von 66 Grad Öchsle	2,75 Prozent
von 67 Grad Öchsle	2,43 Prozent
von 68 Grad Öchsle	6,34 Prozent
über 68 Grad Öchsle	3,51 Prozent

Total 100,00 Prozent

b) Gesamtsäure nach Säureeinheiten:

unter 9,0 Gramm pro Liter	0,0 Prozent
von 9,1 bis 10,0 Gramm pro Liter	8,6 Prozent
von 10,1 bis 11,0 Gramm pro Liter	17,78 Prozent
von 11,1 bis 12,0 Gramm pro Liter	44,25 Prozent
von 12,1 bis 13,0 Gramm pro Liter	20,49 Prozent
über 13,0 Gramm pro Liter	8,84 Prozent

Total 100,00 Prozent

RULÄNDER (Pinot gris)

Wir hatten 50 Mostproben zur Verfügung, was einer Weinmenge von 101 000 Liter entspricht. Die gesamte Ernte im Ruländer beträgt 121 000 Liter. Es wurden also 83,47 Prozent der Ernte untersucht. Die festgestellten Mostgewichte bewegten sich zwischen 58 und 73 Grad Ochsle und die gesamte Säure zwischen 8,2 und 11,9 Gramm pro Liter.

Mittleres Mostgewicht:
65,68 Grad Ochsle = 8,4 Grad Alkohol
Mittlerer Säuregehalt: 10,1 Gramm pro Liter

Klassifizierung:

a) Mostgewicht nach Zuckereinheiten:

unter 62 Grad Ochsle	4,29 Prozent
von 62 Grad Ochsle	11,94 Prozent
von 63 Grad Ochsle	1,82 Prozent
von 64 Grad Ochsle	7,20 Prozent
von 65 Grad Ochsle	15,16 Prozent
von 66 Grad Ochsle	15,93 Prozent
von 67 Grad Ochsle	9,79 Prozent
von 68 Grad Ochsle	5,52 Prozent
von 69 Grad Ochsle	13,72 Prozent
von 70 Grad Ochsle	1,98 Prozent

Total 100,00 Prozent

b) Gesamtsäure nach Säureeinheiten:

unter 8 Gramm pro Liter	0,0 Prozent
von 8,1 bis 9,0 Gramm pro Liter	6,88 Prozent
von 9,1 bis 10,0 Gramm pro Liter	30,96 Prozent
von 10,1 bis 11,0 Gramm pro Liter	50,18 Prozent
über 11,0 Gramm pro Liter	11,98 Prozent

Total 100,00 Prozent

TRAMINER

Die gesamte Ernte im Traminer brachte nur 26 000 Liter. Hiervon wurden von der Weinbaustation 14 200 Liter untersucht. Es handelte sich um 11 Proben, Sie entsprechen einem Satz von 53,85 Prozent. Die festgestellten Mostgewichte bewegten sich zwischen 57 und 74 Grad Ochsle und die gesamte Säure zwischen 8,5 und 13,6 Gramm pro Liter.

Mittleres Mostgewicht:
65,08 Grad Ochsle = 8,3 Grad Alkohol
Mittlerer Säuregehalt: 10,24 Gramm pro Liter

Klassifizierung:

a) Mostgewichte nach Zuckereinheiten:

von 57 Grad Ochsle	6,76 Prozent
von 58 Grad Ochsle	6,76 Prozent
von 62 Grad Ochsle	2,70 Prozent
von 64 Grad Ochsle	18,86 Prozent
von 65 Grad Ochsle	12,17 Prozent
von 67 Grad Ochsle	45,30 Prozent
von 69 Grad Ochsle	3,38 Prozent
von 74 Grad Ochsle	4,07 Prozent
Total	100,00 Prozent

b) Gesamtsäure nach Säureeinheiten:

unter 8 Gramm pro Liter	0,0 Prozent
von 8,1 bis 9,0 Gramm pro Liter	35,40 Prozent
von 9,1 bis 10,0 Gramm pro Liter	5,16 Prozent
von 10,0 bis 11,0 Gramm pro Liter	11,01 Prozent
von 11,1 bis 12,0 Gramm pro Liter	28,08 Prozent
von 12,1 bis 13,0 Gramm pro Liter	11,38 Prozent
über 13,0 Gramm pro Liter	8,97 Prozent
Total	100,00 Prozent

ABONDANT

Wir erhielten 2 Proben, was einer Menge von 2000 Liter entsprach, mit einem Mostgewicht von 60,0 Grad Ochsle und 8,9 Gramm Säure pro Liter.

BACCHUS

Es wurden 18 900 Liter analysiert, die aus 4 Proben bestanden. Das Mostgewicht betrug ebenfalls 60,0 Grad Ochsle bei einer gesamten Säure von 8,1 Gramm pro Liter.

REICHENSTEINER

Eine Probe entsprach einer Menge von 1000 Liter bei einem Mostgewicht von 83 Grad Ochsle und 5,3 Gramm Säure pro Liter.

PINOT NOIR

Von 1270 Liter erhielten wir 2 Proben mit einem Mostgewicht von 50 Grad Ochsle und einer Säure von 12,8 Gramm pro Liter.

Anbauversuche der Weinbaustation

Sorte	° Ochsle	g/l Säure	hl/ha	Reife-grade
Chardonnay *)	70,6	17,5	43,5	40
Pinot noir *)				
Poly VI	68	12,9	36,6	53
Bachtobel	69	15,4	28,8	45
Oberlin	71	13,0	22,3	55
Hürliman	72	17,9	31,2	40
Bourgogne	68	15,0	33,7	45
Webers	68	18,0	35,5	37
Cortailod	74	16,8	91,0	44
Gamay *)				
G. noir	64	17,0	18,75	38
G. noir	66	15,7	71,0	42
d'Arcenant	63	18,0	29,1	35
Condoz	59	19,1	67,8	31
St. Foix	56	19,8	90,5	28
Beaujolais	67	17,6	41,3	38
Teint. Chaud.	58	20,4	49,5	28

*) Mostgewicht und Säure in der Maische gemessen.

Gesamtüberblick

S o r t e	Weinernte in Liter	Proben- anzahl	Entsprechende Weinmenge in Liter	Prozentualer Anteil an der Gesamternte	Mostgewicht in Grad Ochsle			Gesamtsäure in g/l		
					Minima	Mittel	Maxima	Minima	Mittel	Maxima
Elbling	4 360 000	316	4 090 000	93,81%	39	51	59	11,30	15,52	21,90
Rivaner	7 380 000	682	6 900 000	93,50%	44	57	74	6,80	8,89	11,70
Auxerrois	942 000	199	929 000	98,62%	44	60	74	7,70	10,39	16,20
Ruländer	121 000	50	101 000	83,47%	58	66	73	8,20	10,10	11,90
Pinot blanc	214 000	65	184 000	85,98%	51	62	74	9,10	11,55	15,10
Riesling	705 000	171	643 000	91,20%	44	59	67	11,60	16,19	25,30
Traminer	26 000	11	14 000	53,85%	57	65	74	8,50	10,24	13,60
Verschiedene	52 000	9	23 000	44,23%	50	60	73	5,30	8,30	12,80
Total	13 800 000	1503	12 884 000	93,36%		55			11,21	

Die Weinernte 1974

A) Verteilung des Rebareals

	Produktiv ha	Junganlagen ha	Gesamtfläche ha	in %
Genossenschaften	687	120	807	65
Privatbetriebe	370	65	435	35
Total	1 057	185	1 242	100

B) Ernteergebnisse

	Hektar	Weinernte in Fuder	Fuder pro ha
Elbling	318	4 360	13,71
Rivaner	497	7 380	14,85
Auxerrois	86	942	10,95
Pinot blanc	17	214	12,58
Ruländer	18	121	6,72
Riesling	104	705	6,78
Traminer	10	26	2,60
Andere Sorten	7	52	7,43
Total	1 057	13 800	13,05

C) Mostanalytische Durchschnittswerte

Mittlere Gesamtsäure aller Sorten: 11,21 g/l
 Mittleres Mostgewicht aller Sorten: 55 Grad Ochsle = 6,7 Grad
 Alkohol (Vol. %) \cong 53 Gramm Alkohol pro Liter.
 Mittelwert aller Sorten ausschließlich Elbling:
 Durchschnitt: Gesamtsäure: 9,93 g/l
 Durchschnitt: Mostgewicht: 60 Grad Ochsle = 7,5 Grad Alkohol
 (Vol. %) \cong 60 Gramm Alkohol pro Liter.

Die Weinernte der letzten 30 Jahre

Erntejahr	Fuderzahl
1945 (Frühjahrsfrost und Säng)	3 000
1946	7 900
1947	12 500
1948	13 200
1949 (Frühjahrsfrost)	2 200
1950	21 500
1951	11 500
1952	10 500
1953	11 000
1954	12 200
1955	13 000
1956 (Winterfrost)	7 000
1957 (Frühjahrsfrost)	4 500
1958	14 400
1959	14 000
1960 (regionaler Frühjahrsfrost)	13 300
1961	11 300
1962	13 200
1963	15 700
1964	16 500
1965	11 300
1966	12 950
1967 (regionaler Frühjahrsfrost)	12 440
1968 (Winterfrost, regionaler Frühjahrsfrost)	11 700
1969	12 200
1970	24 200
1971 (geringer Winterfrost, leichter Frühjahrsfrost, regional Hagel)	10 450
1972 (Frühjahrsfrost)	13 952
1973	18 600
1974	13 800
5jähriges Mittel: 1970—1974	= 16 200
10jähriges Mittel: 1965—1974	= 14 159
20jähriges Mittel: 1955—1974	= 13 225
25jähriges Mittel: 1950—1974	= 13 248
30jähriges Mittel: 1945—1974	= 12 333

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, Lucien Bour, chef de culture, Jeannot Lindenlaub, J. P. Fisch und Sig. Rausch, Angestellte, herzlichst für ihre Bemühungen gedankt.

Remich, im März 1975.

Jos. FABER, Direktor der Weinbaustation