

REBJAHR 2024

Ein Jahr mit grossen Herausforderungen und kleiner Ernte.

Ein weiteres Jahr der Extreme, welches ein hohes Mass an Engagement von allen Rebbaue-
 ern forderte, liegt hinter uns. Obwohl der Weinbau als Teil der Landwirtschaft in seiner
 Form immer komplexer wird, sei es in der Ausrichtung der Produktionsweise biodyna-
 misch, biologisch oder konventionell, wie auch im Sortenanbau mit europäischen oder pilz-
 widerstandsfähigen Sorten, am Schluss trifft sich doch jede einzelne Ausrichtung der ge-
 samten Landwirtschaft beim Wetter wieder. Das Wetter prägt und vereint das Gespräch
 unter den betroffenen Leuten. Egal ob es am Stammtisch, Familientisch, oder auf der
 Strasse geführt wird.

So war es dieses Jahr auch wieder und es wird auch in den nächsten Jahren so sein. Ausser
 diese herausfordernden Extreme werden zu unserem Alltag und wir gewöhnen uns an sie,
 Abbildung 1.

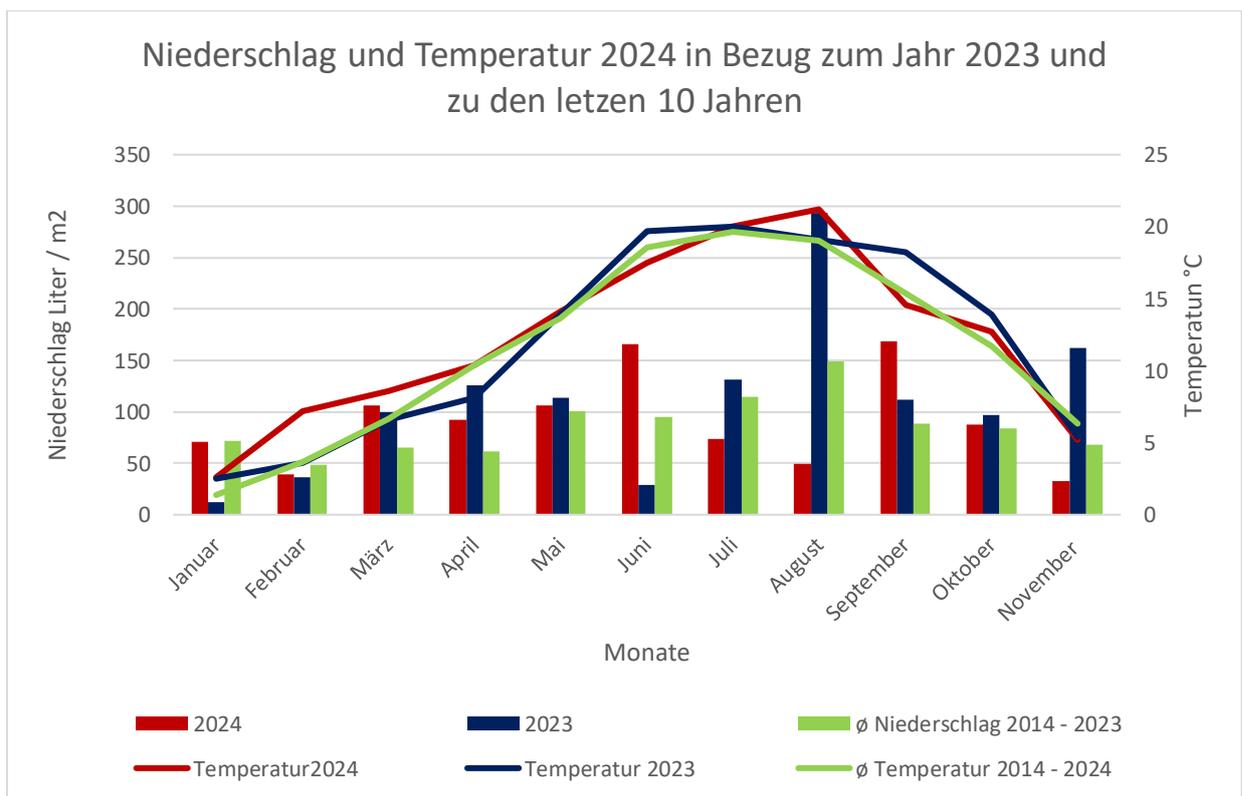


Abb. 1: Verlauf der monatlichen Temperaturen und Niederschläge während des Jahres 2024 im Vergleich zu 2023 und dem jeweiligen 10jährigen Durchschnitt.

Der Start in den Frühling

Warm, wärmer am wärmsten

Ein warmer Frühling wurde in den letzten Jahren zu einer Regelmässigkeit. In diesem Jahr wurde es bis Anfangs Mai noch wärmer als im Jahr 2023 oder im 10jährigen Durchschnitt. In den ersten zwei Monaten erreichte das Thermometer sogar Spitzenwerte und kühlte sich erst im dritten Monat wieder ab. In dieser Zeit fiel auch der Regen sehr zahlreich, was der Landwirtschaft sehr gelegen kam, da die Böden über den Winter sehr selten nass wurden.

Die genügende Feuchtigkeit im Boden und die warmen Temperaturen verhalfen der Natur, dass sie viel früher erwachte als sonst. So blühten die Haselstauden in den meisten Fällen Ende Februar. Aprikosen, Pflaumen und frühe Kirscharten hielten sich auch nicht viel länger auf und zeigten schon Mitte März ihr Blütenkleid. Obwohl es Mitte März wieder langsam kühler wurde, kam wie es kommen musste und auch die Reben begannen auszutreiben. So zeigte sich der Grünpunkt in diesem Jahr, damit ist bei den Weinbauern die grünen Spitzen bei den schwellenden Knospen gemeint, am 7. April rund zwei Wochen früher als im Durchschnitt.

Bei einem frühen Austrieb besteht im Weinbau immer eine Gefahr von Spätfrost, welcher hoher Aufwand in der Bekämpfung und grosse Verluste durch Abfrieren der Schosse mit den Fruchtansätzen bedeutet. Es wurde dann in der Nacht des 22. April auf den 23. April auch richtig knapp, Abbildung 2.

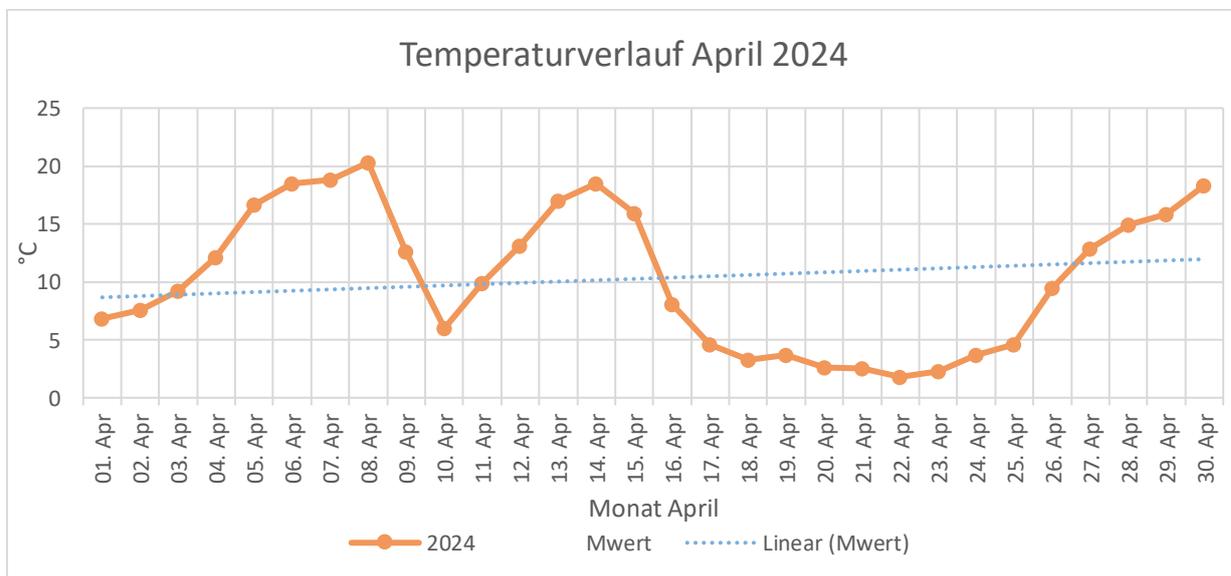


Abb. 2: Verlauf der Ø-Tagestemperaturen im April 2024 am Messstandort Maienfeld. Die blau gestrichelte Linie zeigt die lineare 10jährige Norm.

Die Temperaturen blieben in den meisten Lagen über dem Gefrierpunkt, trotzdem kam es zu leichtem Frostschaden hervorgerufen durch die kalten Temperaturen und der hinterbliebenen Nässe des Regens, Abbildungen 3 - 6



Abb. 3: Beschädigte und deformierte Blätter (W. Fromm).



Abb. 4: Verbrennungen am Schoss (W. Fromm).



Abb. 5: Fehlendes Chlorophyll, gelbliche Blätter (W. Fromm).



Abb. 6: Frostschaden auf Blütenanlagen (W. Fromm).

Zum Glück war der Schaden eher kosmetischer Natur und der Wuchs und die Farbe der Schosse erholten sich nach ca. zwei Wochen wieder. Auch die ersichtlichen in Mitleidenschaft gezogenen Blütenanlagen (Gescheine) zeigten bei Blütebeginn Anfangs Juni keine sichtliche Schäden mehr.

Es kam zu keiner weiteren Frostgefahr mehr, aber die Temperaturen blieben in den folgenden Monaten Mai und Juni aussergewöhnlich tief. Der Regen fiel in diesen Monaten häufig und regelmässig. Erreichte im Juni aussergewöhnliche Werte von 150 Liter/m² bei uns und in der Ostschweiz, im Wallis und auf der Alpensüdseite kam es zu Überschwemmungen und gefürchtete Murgängen, welche grosse Schäden anrichteten.

Einen ersten Verlust bei der späteren Ernte erlitten unsere Weinbauern trotzdem durch den Regen im Juni. Der Monat Juni ist auch immer die Zeit der Blüte und der Befruchtung. Je trockener und wärmer dieser Monat vorübergeht, desto homogener ist das Verblühen und umso vollständiger die Befruchtung der Narbe, respektive je zahlreicher die Beeren an den Trauben. Dieses Jahr verlief die Phase der Bestäubung sehr schleppend und es zeigte sich im Laufe der Zeit, dass viele Kämpchen durch den Regen kleben blieben. Diese Schutzvorrichtung der Blütenanlage verhinderte nun durch ihr Haftenbleiben, dass die Staubgefässe, fünf in ihrer Zahl, die sich in ihrer Mitte befindenden Narbe

befruchten konnten. Zurück blieben viele unbefruchtete Fruchtknoten, die mit der Zeit abfallen und ein leeres Traubengerüst hinterlassen, Abbildung 7 und 8. Im späteren Verlauf des Jahres entpuppte sich dieses starke Verrieseln als "Des einen Leid ist des anderen Glück...".



Abb. 5: Fehlende Beeren beim Pinot noir (W. Fromm).



Abb. 6: Leeres Traubengerüst beim Completer (W. Fromm).

Der Sommer ist da.

Bevor es besser wurde, wurde es mühsamer. Die wachsenden, schwellenden Beeren mussten nun geschützt werden. Damit der, von der bestehenden Nässe profitierende Mehltau, die Anzahl Beeren nicht noch weiter dezimieren wird. Aufgrund des Wetters war es notwendig, dass im Wochenrhythmus der Pflanzenschutz erneuert wurde. Mit den stetigen Behandlungen der Reben wurde der Zuwachs der Triebe geschützt, aber auch der vom Regen abgewaschene Belag musste wieder erneuert werden. Trotz den Bemühungen im Pflanzenschutz während Wochen und Monaten kam es zu unterschiedlichem Befall der Blätter und der noch grünen Beeren durch den Falschen Mehltau, Abbildung 7 und 8.



Abb. 7: Weisser Pilzbelag auf jungen Beeren (W. Fromm).



Abb. 8: grosse Anzahl von Ölflecken, Falscher Mehltau, in den nachwachsenden Trieben (W. Fromm).

In einer späteren Phase der Infektion durch den Falschen Mehltau wird der Befall nicht mehr durch einen weissen Pilzrasen sichtbar, sondern die Beeren verfärben sich von Rot über Dunkelrot zu Violett und trocknen anschliessend ein ohne abzufallen. Dieses Phänomen ist als Spätinfektion bekannt und zeigt sich bei der Sorte Merlot am Häufigsten. So waren es auch dieses Jahr die Merlot Anlagen, die den höchsten Verlust dieser Art der Infektion erlitten, Abbildung 9 und 10.



Abb. 7: Spätinfektion FM bei der Sorte Merlot (W. Fromm).



Abb. 8: Spätinfektion FM bei der Sorte Chardonnay (W. Fromm).

Wer dieses Jahr fast gar nicht in Erscheinung trat, war die Kirschessigfliege (KEF), seit 2014 fürchten die Traubenproduzenten diese kleine Fruchtfliege. Sie tritt erst in der Endphase der Traubenreife auf und zerstört durch ihr Sägewerk am Hinterleib, oftmals ein erfolgreiches Ausreifen der Trauben. Hier zeigt sich, das lockere Traubengerüst, verursacht durch die gehemmte Befruchtung, hat eben doch auch seine "glückliche" Seite. Die Trauben waren gut durchlüftet und Licht durchflutet. Genau solche Situation kann die Kirschessigfliege nicht ausstehen. Sie liebt eher das diffuse Licht und auch eine gewisse Feuchtigkeit behagt ihr mehr, als nur Trockenheit.

Trotz alledem oder vielleicht deswegen ein weiterer früher Herbst

Ausser den Monaten Juli und August kam es 2024 zu keinen langen und intensiven Sonnentagen mit warmen Temperaturen. Trotzdem scheinen die wenigen sonnigen Tage ausreichend gewesen zu sein, dass die Trauben reif und der Zucker hoch genug war um die "Wimmler" schon im September zu beginnen. Abbildung 9.

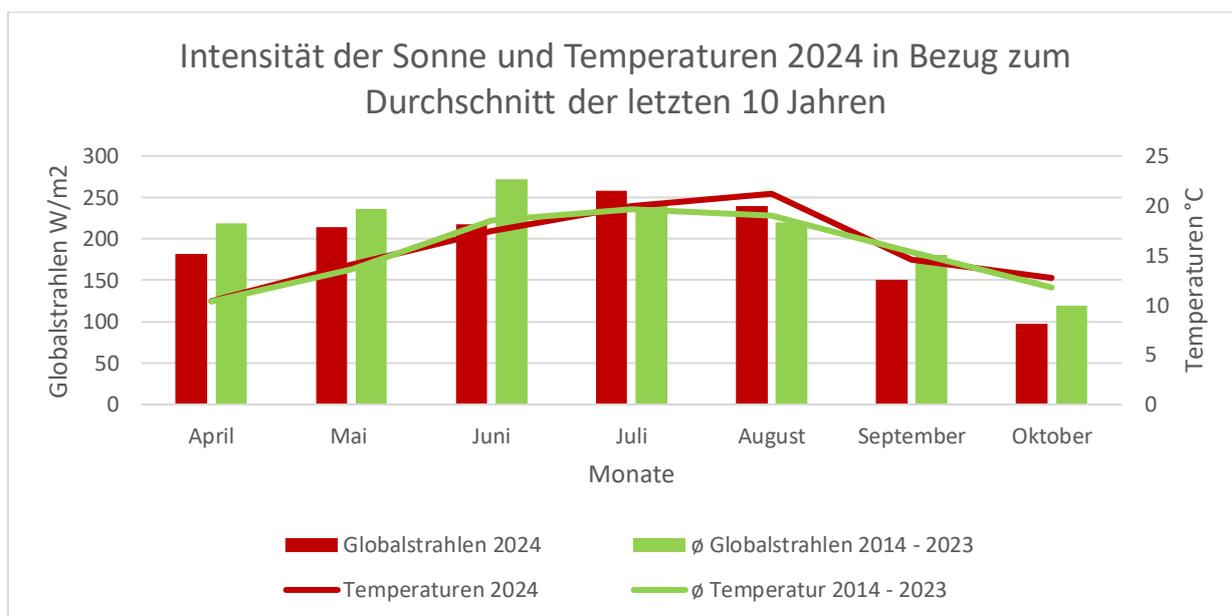


Abb.13: Zeigt auf, dass die Globalstrahlen (eintreffende Sonnenenergie) und die Temperaturen 2024 unter dem 10jährigen Mittel lagen, ausser in den Monaten Juli und August.

Diese frühe Ernte war nur möglich, weil der Ertrag schon zu Beginn der Beerenentwicklung auf natürliche Art und Weise geschmälert worden ist. So kam die kleine Ernte von Beginn weg in den vollen Genuss der sich bildenden Assimilate aus den Blättern. Über das Jahr schrumpfte der Ertrag ein weiteres Mal durch den Falschen Mehltau. Was dann noch übrig blieb war gesund und ausgereift. So kam es, dass die Weinlese in diesem Jahr schnell und man ist fast dazu verleitet zu sagen eher "unspektakulär" über die Bühne ging. Zum Glück ist das Abschneiden der Trauben noch immer ein grosser gesellschaftlicher Anlass. An dem die vielen Helfer jedes Jahr mit Freude teilnehmen, vor allem wenn die Trauben ratzfatz im Kessel landen. Am Mittag erwartet die hungrigen Wimmler dann, wie im Vorwort von Monika Marugg in persönlichen Worten geschildert, ein reichlich gedeckter Tisch, auf welchem auch eine gute Flasche Wein nicht fehlen darf, Abbildungen 10 – 13.



Abb. 10: Gefüllte Traubenstanden mit gezuckerten Bergen als Kulisse (W. Fromm).



Abb. 11: Auf der rechten Seite das Sönderbrett, welches kaum gebraucht wurde. (W. Fromm).



Abb. 12: Nun kommen die gelesenen Trauben in die Mühle (W. Fromm).



Abb. 13: In bella compagnia, würde man auf Italienisch sagen (W. Fromm).

Weiteres Erfreuliches aus dem Weinbau

Plantahof engagiert sich

In Zusammenarbeit mit dem Forschungsinstitut für Biologischen Landbau (FiBL) engagierte sich der Plantahof für ein weiteres Jahr in der Suche nach einem Wirkstoff, welcher uns in Zukunft den Falschen Mehltau vom Hals hält, ohne die Umwelt zu belasten. Während dem ganzen Rebjahr mischte und rührte Moritz Villinger, Reb- und Kellermeister am Plantahof, verschiedene, teilweise gut behütete, Rezepturen von Wirkstoffen zusammen und brachte sie in den Reben aus. Auf die Auswertungen dieser aufwendigen Spritzversuche dürfen wir gespannt sein.

Auf einem weiteren Feld begann der Plantahof im Sinne des zukünftigen Weinbaus in Graubünden sich zu engagieren. Schon seit jeher hatte das Wetter in all seinen Facetten den grössten Einfluss im Weinbau. Es bestimmt den Standort, die Sorte, den Pflanzenschutz und natürlich die Qualität. Um nun diese Faktoren in der Zukunft schon heute abschätzen zu können hat die Fachstelle Weinbau über 25 Temperaturmessstationen im ganzen Kanton verteilt, Abbildungen 14 - 16. Während drei Jahren werden in Zusammenarbeit mit der Universität Neuchâtel die Nacht- und Tagestemperaturen gemessen und gespeichert. Mit diesen Daten können nach Abschluss verschiedene Modelle berechnet werden, welche uns erlauben werden ein bisschen in die Glaskugel zu schauen und zu sehen, ob wir in 80 Jahren immer noch den Blauburgunder anbauen.



Abb. 14 - 16: Montage der Messstationen in Graubünden (W. Fromm).

Und wieder regnete es Medaillen für die Bündner Winzer

Die Weine aus Graubünden erfreuten ein weiteres Mal die Jurys der verschiedenen Weinprämierungen im Lande und wurden von ihnen reichlich belohnt, Abbildung 14.

- **Expovina Wine Trophy in Zürich: 2 x Gold und 1 x Silber**
 - 2 x Gold - Rutishauser- DiVino SA, Winterthur
 - 1 x Silber – Weinhaus von Salis AG, Landquart

- **Mondial des Pinots: 4 x Gold und 6 x Silber.**
 - 1 x Gold – Thürer Weine AG, Malans
 - 1 x Gold - Weingut Lauber Weinbau, Malans
 - 1 x Gold - Weingut Jürg Obrecht, Jenins
 - 1 x Gold - Weingut zur alten Post, Jenins
 - 1 x Silber - Weingut zur alten Post, Jenins
 - 1 x Silber – Weinbau Louis Liesch, Malans
 - 1 x Silber – Weingut Jürg Obrecht, Jenins
 - 1 x Silber – Ueli & Jürg Liesch Weinbau, Malans
 - 1 x Silber – Rutishauser di Vino SA, Winterthur
 - 1 x Silber – Rimus & Strada Wein AG, Hallau

- **Grand Prix du Vin Suisse: 1 x 2. Platz bei den Kategoriensiegern, 9 x Gold und 11 x Silber**
 - 1 x 2. Platz Kategoriensieger – Weinbau Luzi Jenny, Jenins
 - 1 x Gold- Ueli & Jürg Liesch Weinbau, Malans
 - 1 x Gold – Cumme Wein, Malans
 - 1 x Gold – Weinbau Stig Jenny, Jenins
 - 1 x Gold – Thürer Weine AG, Malans
 - 1 x Gold – Weingut Lauber Weinbau, Malans
 - 1 x Gold – Weinbau Louis Liesch, Malans
 - 2 x Gold – Rutishauser di Vino SA, Winterthur
 - 3 x Silber – Weingut zur alten Post, Jenins
 - 2 x Silber – Weinhaus von Salis AG, Landquart

- 2 x Silber - Ueli & Jürg Liesch Weinbau, Malans
- 1 x Silber - Weingut Jürg Obrecht, Jenins
- 3 x Silber - Weinhaus Rutishauser DiVino SA, Winterthur



Abb. 17: Luzi Jenny im Doppelpack (A. Maurer)

Herzliche Gratulation an die diesjährigen Gewinner.

Statistiken

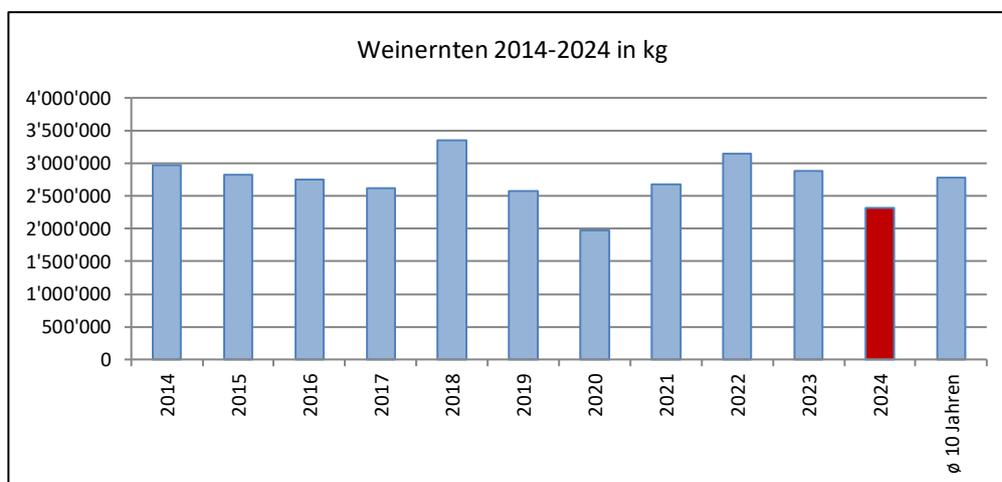


Abb. 18: Weinernten 2013 - 2023

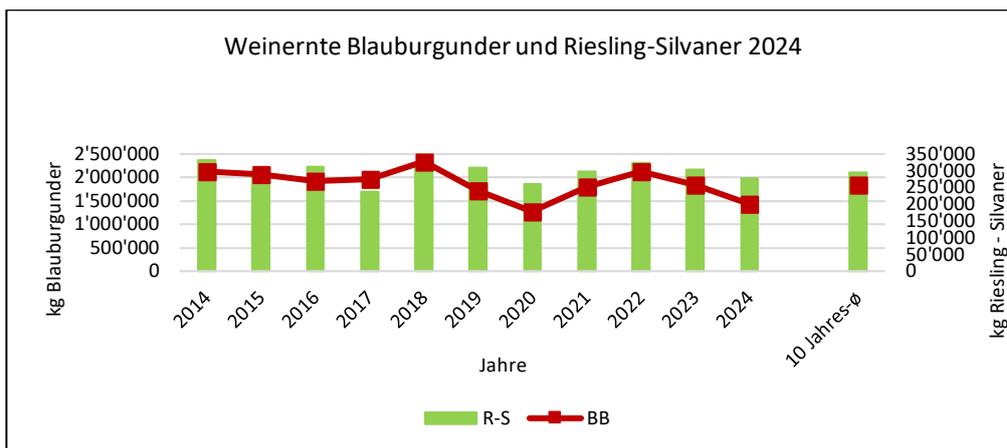


Abb. 19: Ernte Blauburgunder und Riesling – Silvaner 2024. Zweitkleinste Ernte beim Blauburgunder in den letzten 10 Jahren. Beim Riesling – Silvaner liegt die Ernte leicht unter dem 10-jährigen Durchschnitt.

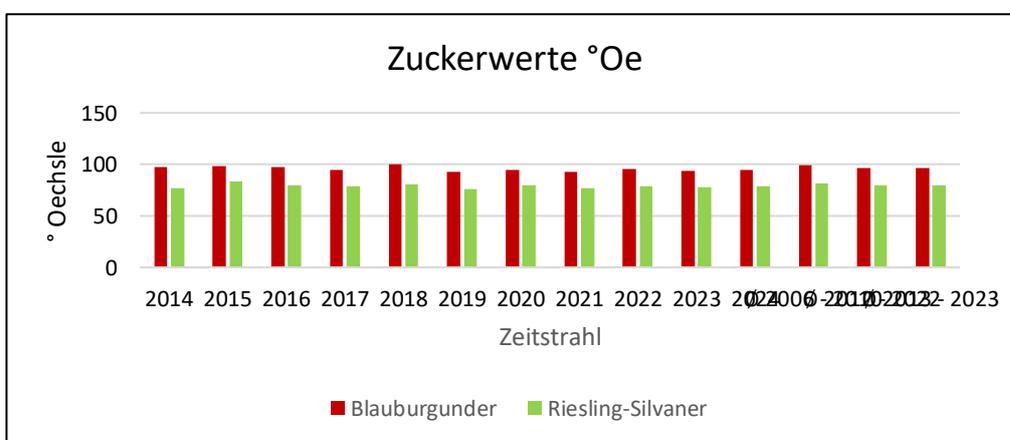


Abb. 20: Die Ø Zuckerwerte der Sorten Blauburgunder und Riesling-Silvaner.

Schlusswort

Jedes Jahr generiert seinen eigenen Jahrgang und das ist auch gut so. Dabei fungiert die Natur als "oberster" Weinbauer. Alle seltenen Jahre treffen sich, die Rarität und die Qualität im selben Jahr und dann ist man geneigt von einem Jahrhundert Jahrgang zu sprechen.

Dieses Jahr scheint einer zu sein...

08.12.2024

Walter Fromm

Rebbaukommissär / Leiter Fachstelle Obst- & Weinbau