

WINZERINFO

Aktuelles für die Weinbau-Praxis



Nummer 4
13. April 2021

Vorwort

Geschätzte Winzerin, geschätzter Winzer

Es gilt, sich momentan warm anzuziehen. Nicht nur die vergangenen, auch die anstehenden Frosträchte machen uns zu schaffen. Zusätzlich wirken sich die Covid-19 Massnahmen auf den Weinbau aus. Es betrifft vor allem jene grösseren Betriebe, welche dem Bedürfnis des Marktes nach mehr lokalen Weinen in der Gastronomie gefolgt sind und jene, die den Önotourismus ausgebaut haben. Ohne eigenes Verschulden schlitterte der Weinbau in eine Krise. Auch bezüglich der behördlich verbotenen Events sind die Weinbaubetriebe betroffen. Sie engagieren sich daher zurecht für eine Regelung mit den Härtefallmassnahmen.

Jede Krise birgt neue Chance. Das war im letzten Sommer ganz stark zu spüren. Die Schweizer Touristen haben andere Bedürfnisse als jene aus Übersee. «Was haben Sie Feines aus der Region», war eine häufig gestellte Frage. Das ist zu verstehen. Am Genfersee, im Wallis oder in der Bündner Herrschaft frage ich auch nicht nach anderen Weinen. Es wird auch in diesem Sommer so sein, dass viele Schweizerinnen und Schweizer ihre Ferien im eigenen Land verbringen. Die Wirkung dürfte nachhaltig sein, ist doch der Trend nach Regionalität nicht neu. Er wurde mit Corona lediglich beschleunigt und verstärkt. Für den wachsenden Rebbau im Herzen der Schweiz sind das gute Perspektiven. Zumal die Strukturen stimmen und hier mit dem einzigartig hohen Piwi-Anteil von mehr als 30 Prozent zukunftsgerichtet produziert wird.

Im kommenden Sommer, dazu muss man kein Prophet sein, wird es die warme Jacke nicht mehr brauchen. Vorgängig ist, zumindest bis Ende April, mit einem erhöhten Frostrisiko zu rechnen. Das ist ja eigentlich normal, neu ist nur, dass im April die Vegetation bei den Reben viel weiter ist als noch vor Jahren. Die aktuelle gemeinsame Winzerinfo widmet sich daher nebst den üblichen Themen wie Vegetation, Pflege und Pflanzenschutz dem Frost und möglichen Degustationen trotz Covid-19.

Beat Felder, Rebbaukommissär LU/NW/OW/UR/ZG, BBZN Hohenrain



Foto:
W. Fromm, GR

Die kalten Tage nach Ostern sorgten für einen Wachstumsstillstand bei den Reben. Die ersten Minustemperaturen wurden von den Agrometeo-Wetterstationen am 4. April gemessen. Der kälteste Tag dieser Frostperiode war dann der 6. April mit Tagesmitteltemperaturen zwischen 0 bis 1 °C und Minimumtemperaturen zwischen –1 bis –5.5 °C. Auch am folgenden Tag wurden noch ähnliche Tagesmitteltemperaturen gemessen, die Minimumtemperaturen lagen aber um 1 bis 2 Grad höher. Einzelne Wetterstation zeigten an fünf aufeinanderfolgenden Tagen Minimumtemperaturen von unter 0 °C.

Nicht alle Regionen wurden von Spätfrostschäden verschont. Da der Austrieb in einigen Lagen der Bündner Herrschaft bereits weit fortgeschritten war, kam es zu einem Absterben junger Triebspitzen (Foto oben: Fläscher Halde). Andere Regionen in der Deutschschweiz hatten da mehr Glück. Da der Austrieb bei ihnen noch nicht begonnen hat, sind Spätfrostschäden ausgeblieben. Mit dem kommenden Austrieb wird das Risiko dann deutlich grösser. Sobald die Triebspitzen aus der Wolle sind, reichen bereits –1 bis –2 °C aus, um Schäden an Blättern, Gescheinen und Trieben zu verursachen.

Betriebe können sich überlegen, ob eine Frostschutzversicherung für kommende Saison sinnvoll ist. Weitere Informationen sind zu finden unter: www.hagel.ch

Entwicklungsstadium

Momentan befinden sich die Reben an den meisten Standorten noch im Wollestadium (BBCH 05-07), frühe Sorten bereits im Grünpunktstadium (BBCH 09). Der Austrieb steht kurz bevor.

[Agrometeo - Phänologie](#)



Die kalten Temperaturen der letzten Tage liessen die "Tränen" der Reben zu Eiszapfen erstarren. Foto: L. Kindhauser, ZH

Wissen trägt Früchte!

OBST- UND WEINBAU
DIE ROTE - SCHWEIZER ZEITSCHRIFT FÜR OBST- UND WEINBAU (SZOW), WÄGENMIL

Sparen Sie
Fr. 20.- *
Code: w-info

NeuabonnentInnen (18 Hefte) Fr. 75.- statt Fr. 95.- (im 1. Jahr) • Bestellung an info@szow.ch • Code angeben

Pflanzenschutz - Krankheiten

Hinweise zur Austriebsbehandlung siehe Winzerinfo Nr.3

Ökologischer Leistungsnachweis (ÖLN) und Biologischer Anbau

Gegen Schwarzfleckenkrankheit Netzschwefel (2%, 16 kg/ha), möglichst noch im Wollestadium (05=B) und bei Temperaturen > 15 °C einsetzen (Verdampfungswirkung). Eine gute Benetzung der ganzen Pflanzen ist für den Erfolg entscheidend.

Pflanzenschutz Schädlinge

Hinweise zu den aktuellen Schädlingen siehe Winzerinfo Nr.3

Die Pheromondispenser für die **Traubenwickler**-Verwirrung sollten nach dem Erhalt möglichst schnell ausgebracht werden. Informationen zum Flugbeginn können auf [Agrometeo](#) abgerufen werden.

Ökologischer Leistungsnachweis (ÖLN)

Gegen **Milben** siehe Schwarzflecken.

Eine Behandlung gegen **Erdräupen** ist nur im Ausnahmefall angezeigt. Das Absammeln der Raupen bei Dunkelheit ist eine wirksame und schonende Bekämpfungsmethode. Muss chemisch bekämpft werden, können Produkte der Gruppen: 33, 37 und 38 aus der Liste der Pflanzenschutzmittel für den Rebbau eingesetzt werden.

Biologischer Anbau

Gegen **Milben** siehe Schwarzflecken.

Eine Behandlung gegen **Erdräupen** ist nur im Ausnahmefall angezeigt. Das Absammeln der Raupen bei Dunkelheit ist eine wirksame und schonende Bekämpfungsmethode. Falls notwendig direkte Regulierung mit einem Spinosadprodukt.

Pflegehinweise

Grundsätzliche Massnahmen gegen **Spätfröste**: Frostruten.
Falls Frostruten vorhanden sind, diese noch nicht schneiden.

Frostkerze: Paraffinkerzen können bei Frost die Temperaturen leicht erhöhen. Es werden ca. 400 Kerzen pro Hektare benötigt. Diese Massnahme ist teuer, v.a. wenn es mehrere Nächte frostig bleibt. Bei mehreren Frostnächten in Serie und einer limitierten Anzahl Kerzen an Lager gilt es Prioritäten zu setzen und schützenswerte Parzellen zu bevorzugen.

Bodenpflege: Bodenbewuchs kurzhalten, wegen verringerter Luftfeuchtigkeit. Dies kann Temperaturunterschiede um die 2 °C bewirken. Aktuell ist dies aber nicht notwendig, da der Bewuchs noch niedrig ist.

Weitere Massnahmen mit längerer Vorlaufzeit: Heizdraht, Motor- Windräder, Frostschutz-beregnung.

Hinweise zur **Düngung** siehe Winzerinfo Nr. 3

Degustationen sind erlaubt – unter gewissen Umständen

Von Jürg Bachofner, GF Branchenverband Deutschschweizer Wein (BDW):

«Mit der Abfüllung des neuen Jahrgangs steigt der Druck für die Winzer kontinuierlich, die feinen Tropfen der Kundschaft auch zum Probieren zu geben. Es kommen vermehrt Fragen bei uns rein, wie man es machen muss, um den Kunden ein «Probiererli» geben zu können. Unter der bestehenden COVID-19 Verordnung ist es möglich, im Innen- und Aussenraum Degustationen durchzuführen, wenn man sich an die nachfolgenden Rahmenbedingungen hält.

Dabei gilt es zu unterscheiden, ob es sich um Weinkonsum handelt oder um eine Probierportion im Zusammenhang mit einem Weinverkauf. Glas- oder flaschenweiser Ausschank von Wein sowie Speiseangebote fallen unter den Gastronomiebereich und sind nicht gestattet. Hingegen ist eine Degustation im Verkaufsladen, wo nicht die Geselligkeit, sondern der Verkauf im Vordergrund steht, zugelassen. Bei Läden bis 40 m² dürfen maximal 3 Personen gleichzeitig degustieren. Jede weitere Person benötigt eine zusätzliche Ladenfläche von 10 m². Dabei werden keine Unterschiede zwischen Innen- und Aussenbereich gemacht. Es gilt die Maskenpflicht, sobald eine Person nicht degustiert. Also: Degustationen zu Verkaufszwecken können gemacht werden. Dies wurde von Herr Peter Forster, BAG, schriftlich bestätigt.

Quelle: Ausführungen des Bundesamts für Gesundheit BAG

Privatanlässe als weitere Möglichkeit

Wir unterscheiden zwischen öffentlichen Events, Privatanlässen, Treffen in der Gastronomie und Geschäftstreffen. Öffentliche Events und Gastronomie sind momentan nicht erlaubt.

Hingegen sind private Gesellschaften bis 10 Personen erlaubt. Ich sehe die Möglichkeit, private Treffen zu organisieren und diese beim Eingang mit einem Schild «Privatgesellschaft» zu deklarieren, damit keine weiteren Leute dazustossen. Dabei gilt die Maskenpflicht, wenn nicht konsumiert wird. Für Privattreffen gibt es keine Konsumationseinschränkungen, es müssen jedoch die Regeln der Gastronomie eingehalten werden. Das heisst Konsumieren darf man nur sitzend an 4er Tischen. Das Essen muss aus der Privatküche stammen oder angeliefert werden. Es darf nicht aus der eigenen Restaurantküche kommen, falls vorhanden. Der Privatcharakter muss gewährleistet werden, indem nur angemeldete, euch persönlich bekannte Menschen dabei sind. (siehe §6, Absatz 2)

Geschäftstreffen sind in der Anzahl nicht limitiert, unterstehen aber der Maskenpflicht in Innenräumen. Generalversammlungen gelten nicht als Geschäftstreffen und müssen online stattfinden oder verschoben werden, da die Leute nicht aus dem gleichen Betrieb stammen.

Quelle: Erläuterungen zur Verordnung vom 19. Juni 2020 über Massnahmen in der besonderen Lage zur Bekämpfung der COVID-19-Epidemie (Covid-19-Verordnung besondere Lage; SR 818.101.26) Version vom 22. März 2021

Dringende Empfehlung

Um sicher zu gehen, dass Eure Konsumationsaktivität keine Busse absetzt, solltet ihr sie dringend der kantonalen Gesundheitsdirektion vorlegen. Der BDW hat wohl den Bereich des Möglichen ausgelotet, kann aber weder eine Garantie abgeben noch eine Haftung übernehmen.»

Neues Agridea Merkblatt zur Reduktion der Drift und Abschwemmung im Weinbau

Im Merkblatt stellt Agridea die verfügbaren Massnahmen vor, die eine Reduktion der Pufferzonen-Breite ermöglichen und auf einem Punktesystem basieren. Das neue Merkblatt findet sich hier: [Reduktion der Drift und Abschwemmung im Weinbau](#)

Links

Weitere nützliche Links (aktuelle Browser verwenden):

[PSM Register BLW](#)

[Pflanzenschutzmittelliste Rebbau 2021](#)

[Pflanzenschutzempfehlung für den Rebbau 2021/2022](#)

[Betriebsmittelliste FiBL](#)

Hinweise zum Inhalt

Bei den Angaben handelt es sich um Empfehlungen, die auf Informationen und Erfahrungen von Agroscope, kantonalen Fachstellen, dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) und Produzenten sowie auf Wetterdaten von Agrometeo und MeteoSchweiz basieren. Die Empfehlungen beinhalten vorwiegend überregionale Prognosen, die auf den aktuellen Stand von Krankheiten und Schädlingen aufmerksam machen und Hinweise zu aktuellen Kontrollen und Pflanzenschutzproblemen geben. Regionale Gegebenheiten und Sorteneigenschaften können nicht berücksichtigt werden. Der Entscheid und die Verantwortung für daraus abgeleitete Massnahmen liegen beim Produzenten.

Impressum

Redaktion	Kant. Fachstellen für Weinbau der Kantone AG, BE, BL, BS, GL, GR, LU, NW, OW, UR, SG, SH, SO, SZ, TG, ZH, ZG, Fürstentum Liechtenstein, Agroscope, Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), Weinbauzentrum Wädenswil (WBZW)
Chefredaktor	Lorenz Kern, Weinbauzentrum Wädenswil, lorenz.kern@weinbauzentrum.ch
Produktion	Schweizer Zeitschrift für Obst- und Weinbau (SZOW), 8820 Wädenswil, info@szow.ch
Abonnement	bei den jeweiligen kantonalen Fachstellen
Erscheinungsweise	Feb. bis Dez. alle 2 Wochen, ca. 18 Ausgaben pro Jahr (zusätzliche Ausgaben möglich)