



Oidium. Foto: K. Thurner Seebacher

men werden. Die Kombination von Schwefel und Backpulver ist möglich und sehr wirksam – eine Reduzierung der Schwefelmenge wird aber für steirische Bedingungen nicht empfohlen! Die Verbrennungsgefahr bei dieser Mischung hängt maßgeblich von den Applikationsparametern (z.B. Wassermenge, Düsen), aber auch von der Menge/Konzentration (max. 1% in Summe), der Rebsorte und vom Zustand der Anlage ab.

hat auch eine gute Nebenwirkung auf Kräusel- und Pockenmilben.

Bei beginnendem Befall (Aufhellung auf den Blättern, weißer Belag, pilziger Geruch der Blätter) kann ggf. die Schwefelmenge erhöht und eine Kombination mit VitiSan oder Kumar/Armcarb vorgenommen

werden. Die Kombination von Schwefel und Backpulver ist möglich und sehr wirksam – eine Reduzierung der Schwefelmenge wird aber für steirische Bedingungen nicht empfohlen! Die Verbrennungsgefahr bei dieser Mischung hängt maßgeblich von den Applikationsparametern (z.B. Wassermenge, Düsen), aber auch von der Menge/Konzentration (max. 1% in Summe), der Rebsorte und vom Zustand der Anlage ab.

### Botrytis

Nasse Blütenbedingungen bergen die Gefahr von frühen Botrytisinfektionen. Für den Einsatz von Produkten, die gegen Botrytis zugelassen sind, ist

daher um die Blüte ein erster möglicher Behandlungszeitpunkt. Die Backpulverprodukte weisen neben der Wirkung auf Oidium auch eine Wirkung gegen Botrytis auf.

### Schwarzfäule

Bei entsprechender Feuchtigkeit kann es bereits früh zu ersten Schwarzfäuleinfektionen kommen – besonders gefährdet sind Anlagen mit Vorjahresbefall. Regelmäßige Behandlungen mit den üblichen Mengen an Kupfer und Schwefel in Kombination mit Cocana (0,5%) weisen eine Teilwirkung gegen Schwarzfäule auf. Achtung – Piwis weisen teilweise eine deutliche Anfälligkeit gegenüber Schwarzfäule auf; besonders empfindlich ist z.B. Bianca.

### Traubenwickler

Die erste Generation des Traubenwicklers ist im Allgemeinen nicht bekämpfungswürdig, allerdings sollten die Gescheine auf Gespinste kontrolliert werden (Heuwurm-Bonitur) – zur

Abschätzung des Befallsdruckes oder zur Kontrolle der Verwirrung. Bei stärkerem Auftreten ist der Flug der zweiten Generation dann besonders zu beachten und ggf. eine Bekämpfung einzuplanen.

### Aktuelle Informationen zum Pflanzenschutz

Für die Hinweise zum Pflanzenschutz ist zu beachten, dass zwischen Redaktionsschluss und Erscheinen ein deutlicher Abstand liegt. Die obenstehenden Empfehlungen sind daher als generelle Hinweise zu verstehen – je nach Witterungsverlauf weicht die jeweilige Pflanzenschutzempfehlung davon ab. Aktuelle Informationen zum Pflanzenschutz werden per Mail versendet – wer den Warndienst Bio-Weinbau bekommen möchte, kann sich mit der Angabe einer E-Mail-Adresse bei S. Dreisiebner-Lanz (sabrina.dreisiebner-lanz@ernte.at) registrieren lassen und wird in den Verteiler aufgenommen. ■

## Österreichischer PIWI-Weinwettbewerb

# „Neue / Innovative Sorten 2020“



### Teilnahmebedingungen

Zum zweiten Mal findet ein PIWI-Weinwettbewerb in Österreich statt. Die Verkostung findet am 6. August 2020 in der Versuchsstation Haidegg statt.

- Zugelassen sind alle Rebsorten, die nach österr. Weinge-

setz als Qualitätswein oder Rebsortenwein zum Verkehr zugelassen sind: Blütenmuskateller, Bronner, Cabernet blanc, Donauriesling, Donauveltliner, Johanniter, Muscaris, Sauvignier gris, Cabernet Jura, Pinot Nova, Rathay, Regent und Roesler.

- Alle klassischen Weißweine und Roséweine sind auf die Jahrgänge 2018 und 2019 eingeschränkt. Ausschließlich Weine aus Österreich sind zugelassen.
- Alle Ausbaustile sind möglich (bitte kennzeichnen). Alle Weine werden verkostet, Siegerprämierungen gibt es nur in jenen Kategorien, in denen mindestens 10 Weine eingereicht wurden. Betriebe von Kategoriensiegern müssen PIWI Österreich je 6 Flaschen

für Präsentationszwecke kostenlos zur Verfügung stellen.

**Einreichfrist:** Die Anmeldung zur Teilnahme erfolgt per Formular, das auf der Homepage von PIWI-International (unter „PIWI Regional“) abgerufen werden kann: <https://www.piwi-international.de/de/piwi-in-ihre-nahe/oesterreich/aktuelles-aus-der-region.html>. Das Anmeldeformular ist entweder an [wolfgang.renner@stmk.gv.at](mailto:wolfgang.renner@stmk.gv.at) zu senden bzw. den Weinen beizulegen. 3 Flaschen pro Wein müssen spätestens am 31. Juli 2020 in der

**Versuchsstation Haidegg, Ragnitzstr. 193, 8047 Graz**

eingetroffen sein.

**Kosten:** € 25.– pro Wein für Mitglieder von PIWI Österreich oder PIWI International, € 50.–

pro Wein für Nichtmitglieder. Die Teilnahmegebühr ist bis spätestens 4. August 2020 unter dem Verwendungszweck „PIWI Weinpreis Österreich“ auf das Konto von PIWI Österreich einzuzahlen. Ist das nicht der Fall, wird der Wein von der Bewertung ausgeschlossen.

Bankverbindung PIWI Österreich: IBAN: AT48 3813 3000 0160 2713, BIC: RZSTAT2G133

Verkostet wird mit einem geschulten Panel nach dem 20-Punkte Schema. Für ausgezeichnete Weine werden Urkunden ausgegeben, Plaketten können für die Kategorien „Kategoriensieger“, „Gold“ und „Silber“ bei PIWI Österreich erworben werden. ■