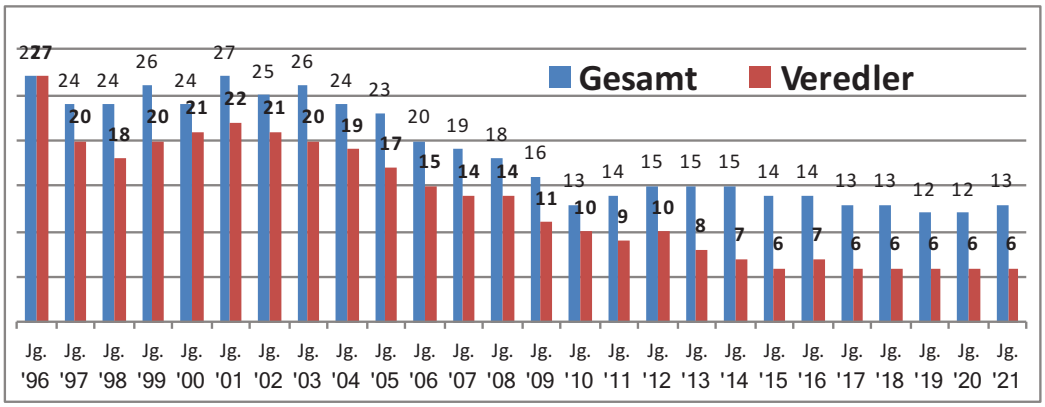
Ing. oen. Wolfgang Renner, Versuchsstation Haidegg

Wie entwickelt sich der steirische Rebenmarkt?

Die Produktion und das Inverkehrbringen von amtlich kontrolliertem beziehungsweise anerkanntem Vermehrungsgut ist autorisierten Betrieben überlassen. Hochwertiges Pflanzmaterial ist die Grundvoraussetzung für eine dauerhafte und nachhaltige Bewirtschaftung von Weingärten. In den vergangenen zehn Jahren waren die Veränderungen in der Pflanzgutproduktion nicht so deutlich wie in den Dekaden davor.

Vermehrungsbetriebe

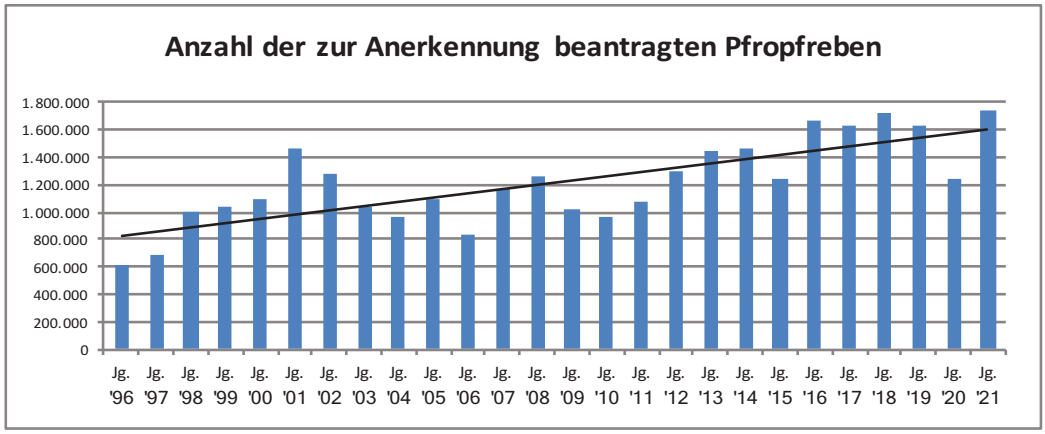
Unternehmen, die Vermehrungsgut (Unterlagenschnittreben, Edelreiser, Pfropfreben) erzeugen und verbringen, müssen nach der EU VO 2016/2031 registriert sein. Sie zählen als Vermehrungsbetriebe und sind autorisiert, Pflanzenpässe auszustellen. Seit 1996 hat sich die Gesamtzahl der Vermehrungsbetriebe halbiert. Klassische „Rebschulbetriebe" mit Pfropfrebenerzeugung gibt es überhaupt nur mehr sechs.



Grafik 1: Entwicklung der steirischen Vermehrungsbetriebe von 1996 bis 2021

Veredlungszahlen

Mit der kontinuierlichen Ausweitung der Pflanzrechte auf mittlerweile rund fünf tausend Hektar nahm auch die Produktion von Pfropfreben in der Steiermark nach und nach zu. Um die Jahrtausendwende war eine kurzfristige stärkere Zunahme der Veredelungszahlen zu merken, als geförderte Umstrukturierungsmaßnahmen in Österreich begonnen haben. Nach einem leichten Rückgang bis Mitte der 2000er-Jahre nahm seit 2007 die jährliche Produktionsmenge im Trend sukzessive zu und lag zuletzt bei über 1,6 Mio. beantragter Veredelungen.



Grafik 2: Anzahl beantragter Pfropfreben, 1996 bis 2021

Sorten

Für die Darstellung des Rebsorten-Verhältnisses wurden die zur Anerkennung gemeldeten Pfropfreben der letzten 15 Veredlungssaisonen herangezogen. Die stärksten Veredelungszahlen bringen bei den weißen Sorten derzeit Sauvignon (2021: 16%), Muskateller (2021: 12%) und Welschriesling (2021: 9%). Der Anteil der Weißburgunder-Reben geht seit fünf Jahren wieder laufend zurück (2021: 6%). Der Anteil roter Sorten (ohne Bl. Wildbacher) liegt ungefähr bei 10%, wobei der Blaue Zweigelt weniger als 2% der Gesamtmenge einnimmt. Beim Blauen Wildbacher erkennt man langfristig einen Trend nach oben, allerdings mit starken Schwankungen. Im letzten Anerkennungsjahr 2021 wurden beispielsweise ca. 70.000 Veredelungen zur Anerkennung angemeldet, ein Jahr zuvor waren es immerhin 140.000 Stück!

Der starke positive Trend in der der Pflanzgutproduktion von pilzwiderstandsfähigen Rebsorten (PIWI) hält weiterhin an. 2021 wurden über 260.000 Veredelungen zur Anerkennung angemeldet, das entspricht immerhin 16% der Gesamtproduktion! Die mit Abstand am meisten veredelte PIWI-Sorte ist momentan Souvignier gris, dann folgen Solaris, Blütenmuskateller und Muscaris.

Sorte	Tendenz	Anmerkung	zur Anerkennung beantragte Veredelungen pro Jahr
Welschriesling	→	seit 2015 Stagnation	ca. 150.000
Sauvignon	→	rel. konstant, leichte jährliche Schwankungen	ca. 200.000
Weißburgunder	↘	seit 2016 Abnahme	ca. 100.000
Morillon	↗	leicht zunehmend	ca. 100.000
Muskateller	↗	seit 2015 wieder zunehmende Tendenz	ca. 150.000
Müller Thurgau	↘	seit 2013 abnehmend	ca. 30.000
Ruländer	↗	seit 2017 stärker zunehmend	ca. 70.000
Sämling	→	stagniert seit 8 Jahren	ca. 20.000
Traminer	→	gleichbleibend	ca. 20.000
Blauer Wildbacher	↗	leichter Trend nach oben mit stärkeren Schwankungen	70.000 – 140.000
Zweigelt	↘	weiterhin rückläufig	ca. 15.000
Souvignier gris	↗	stark zunehmend	ca. 80.000
Muscaris	→	gleichbleibend	ca. 30.000
PIWIS allgemein	↗	sehr starke Zunahme	ca. 250.000

Sortenentwicklung von 2007 bis 2021

Risikomanagement wird immer wichtiger

Wetterextreme sind eine zunehmende Bedrohung für den Wein- und Obstbau

Obst und Wein zählen zu den pflegeintensivsten Kulturen. Sie gehören aber auch zu den empfindlichsten Kulturen. Leider kommt es immer häufiger vor, dass das Wetter die Arbeit eines Jahres binnen weniger Minuten vernichtet. Einerseits stellen intensivere und häufigere Hagelereignisse eine immer größere Bedrohung für die Landwirtschaft dar. Andererseits nahm in den letzten Jahren aber auch das Frostrisiko stark zu. So gab es in den vergangenen Jahren massive Frost- und Hagelschäden im heimischen Obst- und Weinbau. Viele Landwirte haben diese noch schmerzvoll in Erinnerung. Wärmere Frühjahre und ein früherer Vegetationsbeginn – als Folgen des Klimawandels – werden auch in Zukunft zu massiven Frostschäden führen. Die finanziellen Verluste können für bäuerliche Familienbetriebe existenzbedrohend sein. Umfassendes Risikomanagement ist unerlässlich geworden. Sichern Sie Ihren Betrieb daher jetzt ab!

Die Österreichische Hagelversicherung bietet für Ihre Kulturen individuelle Versicherungslösungen gegen Frost, Dürre, Hagel, Sturm und Überschwemmung an. Durch die 55 % Förderung von Bund und Land zahlen Sie nur 45 % der Prämie.

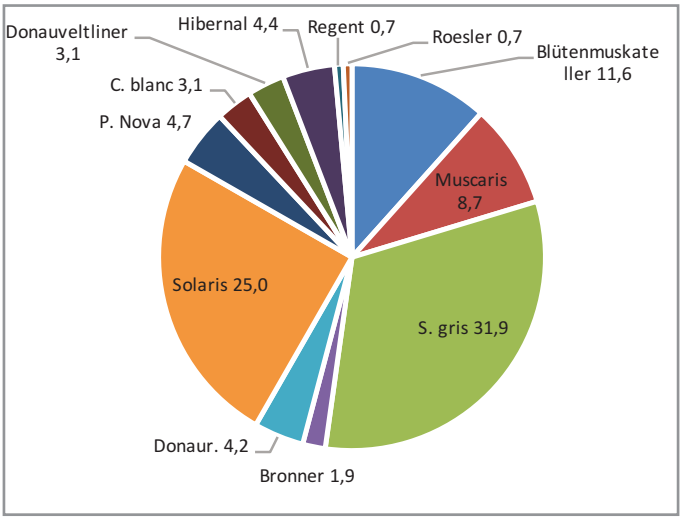
Neu ab 2022 im Weinbau

Der Selbstbehalt für das Risiko Hagel wurde in der Wein Universal von 10 % auf 5 % gesenkt und in der Wein Universal Großschaden von 20 % auf 15 %. Unverändert bleibt der Mindestschaden von 11 % in der Wein Universal und 21 % in der Wein Universal Großschaden. Die Österreichische Hagelversicherung unterstützt Sie jetzt auch bei der Errichtung einer Netzanlage mit einem einmaligen Betrag von 1.500 Euro pro Hektar, wenn die gesamte Weinfläche für die nächsten 10 Jahre in der Wein Universal versichert wird. Für die eingenetzten Weinflächen werden zusätzlich 80 % Rabatt auf die Prämie für Hagel gewährt.

Nähere Informationen zu Produkten und Antragsfristen:
Prok. Mag. Michael Zetter
+43 1 403 16 81 240
m.zetter@hagel.at
www.hagel.at

Spätfrost verursachte in den letzten Jahren immer wieder schwere Schäden in der Landwirtschaft

PR



Grafik 3: PIWIS 2021 - Aufteilung nach Sorten (Prozent)

Unterlagen

Bei den wichtigsten Unterlagsrebsorten gab es in den letzten zehn Jahren keine großen Veränderungen in der Verwendung:

Kober 5BB: Nur mehr etwa jede dritte Rebe wird auf Kober 5BB veredelt

SO4: Ihr Anteil nahm in den letzten zehn Jahren leicht zu. Ihr Anteil liegt in der steirischen Rebveredlung bei 55 bis 60%

Die grundsätzlich wenig trockenheitstolerante Unterlagssorte SO4 wird in der Steiermark immer noch am häufigsten verwendet. Mit ein Grund dafür ist wohl der relativ hohe Sauvignon-Anteil in der Rebenerzeugung, denn Sauvignon wird fast ausschließlich auf SO4 gepfropft.

1103P: Die Veredlungszahlen mit der tiefwurzelnden 1103P stagnieren und liegen etwa bei 4 % der steirischen Gesamtproduktion. Als Rupestris-Kreuzung ist sie tiefwurzelnd und trockenheitstolerant. Sie wird immer wieder für ausgewählte Pflanzgut-Partien (z.B. für Welschriesling) verwendet, weil sie sehr magnesiumeffizient ist.

5C: Die Verwendung der Unterlage 5C wird ständig weniger (ca. 3% Anteil). Sie ist auf einigen Standorten recht anfällig für Magnesiummangel. Gelegentlich wird sie als Alternative zu SO4 bei Sauvignon blanc eingesetzt

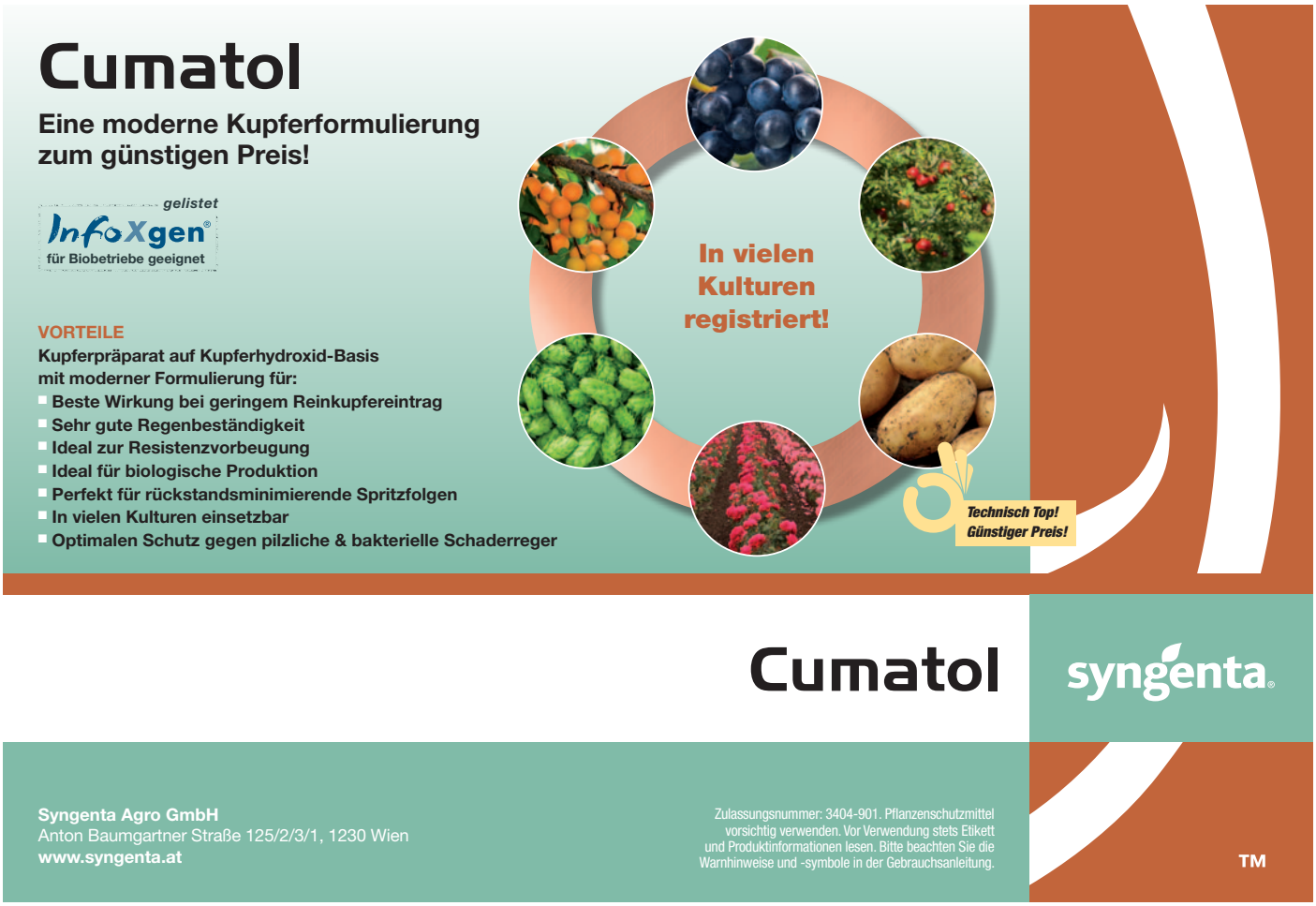
Fercal: Ihr Anteil nahm bis 2010 ständig zu, nach einem stärkeren Rückgang stagniert sie nun auf niedrigem Niveau (ca. 2 % Anteil).

Pflanzgut-Kategorie?

Gesundes und geprüftes Pflanzgut ist die Voraussetzung für eine nachhaltige und qualitätsorientierte Traubenproduktion. Die Klimaerwärmung und die Nützlinge bzw. die Umwelt schonende Bewirtschaftungssysteme geben neuen Rebenschädlinge die Chance, sich zu etablieren bzw. erleben alte Erreger eine Renaissance. Virosen, Esca, Mauke oder Stolbur können in den Vermehrungsanlagen mit einer gezielten Erhaltungszüchtung gut dezimiert werden. „Zertifiziertes Pflanzgut" stammt aus Eliteanlagen (Basisanlagen), die in regelmäßigen Abständen visuell und serologisch auf ihren Gesundheitszustand überprüft werden! Der Anteil von Reben der Kategorie „zertifiziertes Pflanzgut" (blaues Etikett) hat sich in der Steiermark bei rund 60% eingependelt. In Summe sind in der Steiermark derzeit 8 Hektar mit Eliteanlagen zur Erzeugung von Vermehrungsgut der wichtigsten Rebsorten bestockt.

Rebenkauf ist Vertrauenssache!

Jedes in Verkehr gebrachte Rebbündel muss laut Reben-



Grafik 4, Welschriesling auf 5BB (links) und auf 1103P (rechts) im Versuchsjahr 2015

verkehrsgesetz 1996 ein Etikett tragen! Dieses bestätigt, dass es sich um kontrolliertes bzw. anerkanntes Pflanzgut handelt. Es gibt weiters Auskunft über wichtige Daten wie den phytosanitären Status des Pflanzgutes, Name und Anschrift des Erzeugers oder Verschließers, Sorte Klon und Unterlage, Anerkennungsnummer und Erntejahr. Mit Hilfe dieser Daten sollte über die Anerkennungsstelle eine Rückverfolgbarkeit des Produktions- und Lieferweges möglich sein. Im Hinblick auf eventuelle Reklamationen ist es daher besonders wichtig, diese **Etiketten** einige Jahre **aufzubewahren!**

Arbeitskalender im Keller

Karl Menhart, Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg

Die ersten Weine sind bereits in der Flasche und im Verkauf. Die Riedenweine liegen in ihren Holzfässern oder Stahltanks und haben noch Zeit zu reifen und sich zu entwickeln. Im Idealfall haben diese noch einen leichten Hefeschleier, beziehungsweise liegen auf der Feinhefe. In manchen Betrieben ist es auch üblich, beim Ausbau von Riedenweinen die gesamte Hefe, oder auch Vollhefe genannt, auch zum jetzigen Zeitpunkt im Wein zu belassen. Diese noch im Wein befindliche Hefe darf keinesfalls unterschätzt werden. In diesem Arbeitskalender soll es um die Effekte und Veränderungen gehen, die bei einer Lagerung auf der Hefe passieren.

Reduktive Wirkung

Als reduktive Wirkung wird einerseits die Fähigkeit der Hefe bezeichnet, Sauerstoff abzubinden und andererseits der Vorgang, bei dem bereits oxidierte Inhaltsstoffe wieder in ihre ursprüngliche Form reduziert werden. Die Hefe hat diesen Effekt jedoch nur in einem relevanten Ausmaß, wenn sie genug Kontakt mit dem Wein hat. Dies kann erreicht werden, indem die sedimentierte Depothefe regelmäßig aufgerührt wird. Zu beachten ist hier auch, dass die reduktive Wirkung nur gut genutzt werden kann, solange keine Schwefelung erfolgt ist. Damit erhöht sich die Wahrscheinlichkeit eines biologischen Säureabbaus und somit ist bei Weinen, die keinen BSA machen sollten, von zu langer Lagerung auf der Hefe ohne Schwefelzusatz abzuraten. Falls mit Weinen auf der Vollhefe gearbeitet wird, ist eine exakte Mostvorklärung essentiell. Umso höher der Hefeanteil im Depot ist, umso besser für eine gute und saubere Weinentwicklung während der Batonnage. Schlecht geklärte Moste neigen hier zur Bildung von reduktiven Noten, die oftmals bis hin zum Böckser gehen. Wie lange die reduktive Wirkung der Hefe anhält, ist von Wein zu Wein sehr unterschiedlich. Diese kann von einigen Monaten bis hin zu Jahren messbar und wirksam sein. Somit ist es notwendig, Weine, die sich ungeschwefelt auf der Hefe befinden, regelmäßig, im Idealfall jede Woche, zu kosten. Die Oxidationserscheinungen treten zuerst an der Flüssigkeitsoberfläche auf, da dort der meiste Kontakt mit Sauerstoff stattfindet. Wenn dort sensorisch merkbare Oxidationserscheinungen auftreten, ist mit einem kleinen Schlauch die Depothefe direkt zu kosten. Damit kann abgeschätzt werden, ob sich Fehlaromen im Depot gebildet haben. Falls dies nicht der Fall ist, kann die Hefe aufgerührt werden. Das Verkosten des Weines vor und nach dieser Batonnage ist sehr empfehlenswert, da normalerweise sofort ein plakativer Unterschied zu erkennen ist. Bei erkannten Unsauberkeiten im Depot ist ein sofortiger Abzug notwendig. Dieses Vorgehen kann so lange wiederholt werden, bis vor und nach der Batonnage keine Besserung der Oxidationsnoten erkennbar ist und damit erkennbar wird, dass die Hefe keine reduktive Wirkung mehr hat. Wenn dies der Fall ist, kann die erste Schwefelung erfolgen. Die hier beschriebene Vorgehensweise ist nicht zielführend, wenn eine frisch fruchtige Weinstilistik angestrebt wird. Abgezielt wird hier eher auf eine nicht von der Primäraromatik geprägten, komplexen und von der Hefe geprägten Stilistik.

Freisetzung von Hefeinhaltsstoffe

Sobald keine vergärbaren Zucker mehr vorhanden sind, können die Hefezellen ihren Stoffwechsel nicht aufrechterhalten, sterben ab und beginnen sich abzusetzen. Nach einiger Zeit ist es normal, dass die Zellen mit der Autolyse (Selbstauflösung) beginnen. Dabei gehen Inhaltsstoffe aus dem Inneren der Hefezelle in den Wein über. Die von der Hefe freigesetzten Stoffe sind hauptsächlich Aminosäuren, Polysaccaride und Mannoproteine. Die Aminosäuren wirken mitunter reduktiv und sind ein Teil der reduktiven Wirkung der Hefe. Polysaccaride und Mannoproteine wirken sich positiv auf das Mundgefühl der Weine aus. Einerseits präsentieren sich die Weine mit mehr Fülle am Gaumen und harmonischerem Gerbstoff. Außerdem wirken sie leicht stabilisierend auf einen etwaigen Weinsteinausfall. Dies ist jedoch praktisch zu vernachlässigen, da nach langer Lagerung der Weinsteinausfalldruck ohnehin gering ist. Ein weiterer positiver Effekt einer Hefelagerung ist eine deutlich langsamere Alterung der fertigen Weine.

Die vorher genannte Vorgehensweise soll als Richtschnur und Anregung dienen, im Weinausbau etwas zu experimentieren und vorsichtig auszuloten, wo die „Reise" hingeht.

Viel Freude und Energie beim Keltern Ihrer Weine wünscht aus Silberberg,

Karl Menhart