fel 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.

## **Botrytis**

Nasse Blütebedingungen 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.

### Traubenwickler

Die erste Generation des Trau-

benwicklers 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 ver-



stehen – 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.



# Arbeitskalender im Keller





Karl Menhart, Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg

Die Vegetation entwickelt sich so rasant, dass man die Reben beinahe wachsen hören kann. Die Pflanzenschutzsaison ist in vollem Gange und die Vegetationsperiode 2022 nimmt ihre Formen an. In den Kellern ist es ruhig, wenn nicht da oder dort ein Ortswein; Riedenwein oder die Zweitfüller der Klassik im Gange ist. Nach dem großen Jahrgang 2021 sind hoffentlich noch viele der Weine in Holzfässern oder Stahltanks und reifen in Ruhe vor sich hin. Gerade wenn es um Holzfässer geht, ist es empfehlenswert, immer im Hinterkopf zu haben, dass sich diese Weine gänzlich ohne Fürsorge durchaus negativ entwickeln können. Daher soll es in diesem Arbeitskalender um die Weinpflege gehen.

### Stabiler SO<sub>2</sub>- Gehalt

Bei der Lagerung von Weinen nimmt der SO<sub>2</sub>-Gehalt eine besondere Rolle ein. Wenn dieser zu niedrig wird und unter 30 mg/l fällt, kann Oxidation und mikrobiologische Aktivität (Stichwort BSA) auftreten. Daher ist es notwendig, in regelmäßigen Abständen den Gehalt an freier schwefeliger Säure im Wein zu bestimmen. Dies ist entweder mit "Schwefelreagenz" oder mit Rebelein einfach möglich. Zu beachten sind, speziell bei Weinen mit Ascorbinsäureeinsatz die sogenannten Reduktone. Diese verzerren die Messung fälschlich nach oben. Daher sollten solche Weine unbedingt in einem anerkannten Prüflabor analysiert werden.

#### Auf der Hefe

Weine, die sich zum jetzigen Zeitpunkt noch auf der Hefe befinden, sollten besonders im Auge behalten werden. In fast allen Fällen ist der biologische Säureabbau schon abgeschlossen und Oxidation und Kahmhefe haben freie Bahn. Daher ist es notwendig, bei beginnenden Oxidationserscheinungen zu schwefeln oder die Hefe aufzurühren. Die Hefe hat starke Sauerstoff-bindende Eigenschaften. Dennoch sind diese begrenzt und wenn das Aufrühren der Hefe keinen positiven Effekt mehr hat, ist es anzuraten eine Schwefelung durchzuführen.

## Vollhalten der Behälter

Die wohl wichtigste Maßnahme der Weinpflege ist das Vollhalten der Behälter. Bei sinkenden Füllständen, sei es durch Verkosten oder durch Verdunstung steigt die Weinoberfläche und damit die "Angriffsfläche" für Luft massiv. Eine unliebsame Erscheinung, die jedem Kellerwirt bekannt sein sollte. ist die Kahmhefe. Diese bildet an der Weinoberfläche einen Film von Mikroorganismen und setzt in Gegenwart von Luft bzw. Sauerstoff den Alkohol in Essigsäure um. Dieser Prozess beginnt bereits nach wenigen Tagen und kann nach einigen Wochen bereits merklich Schaden im Wein anrich ten. Die Kahmhefe ist zum Leidwesen des Kellerwirts sehr tolerant gegenüber SO<sub>2</sub>. Die einzige effektive Methode, einer negativen Beeinflussung des Weines durch Kahmhefe zu entgehen, ist das ständige Vollhalten der Gebinde. Je nach Bedingungen im Keller und nach Gebinde kann ein Auffüllen schon nach 3-4 Wochen Sinn machen. Daher ist es unbedingt notwendig den Füllstand der Holzfässer regelmäßig zu prüfen und gegebenenfalls aufzufüllen.

Viel Freude und Energie in Weingarten und Keller wünscht aus Silberberg,

Karl Menhart