

Das Rebjahr 2006 im Bündner Rheintal



Hans Jüstrich, Fachstelle Weinbau, LBBZ Plantahof, CH-7302 Landquart

Das Rebjahr 2006 im Bündner Rheintal

Bündner Weinernte 2006: Klein, aber fein

Winzer und Wetter haben für eine kleine, aber qualitativ ausgezeichnete Ernte gesorgt. Der Blauburgunder, Graubündens wichtigste Rebsorte, erreichte einen Zuckergehalt von 100 Grad Öchsle, den gleich hohen Wert wie im Vorjahr. Die Menge lag mit 19'600 Hektolitern acht Prozent unter dem zehnjährigen Mittel. Dies entspricht etwas mehr als 2,6 Millionen Flaschen Wein.

Witterungs- und Vegetationsverlauf

Kalter Winter, wechselhafter Frühling

Der Winter war so kalt und schneereich wie seit Jahren nicht mehr. Bereits Mitte Dezember fiel Schnee bis in die Niederungen. Die Schneedecke hielt bis Mitte Februar. Viele Winzer schnitten ihre Reben in einer typischen Winterbekleidung, mit Mütze, Handschuhen und Moonboots, standen sie doch im Schnee. Die Thermometer registrierten zwei Kältewellen: Die erste Ende Dezember und die zweite Mitte Januar. Die tiefsten Temperaturen des Winters lagen bei minus 16 °C (Mitte Januar). Am 16. Februar regnete es bis in die Niederungen und der Schnee schmolz in den Rebbergen.

Abb. 1: Rebhütte in Malans



Abb. 2: Geschlossene Schneedecke



Tab. 1: Tiefsttemperaturen im Winter 2005/2006

Station	30.12.2005	14./15.1.2006
Fläsch	-11.5 °C	-16.7 °C
Maienfeld	-12.5 °C	-15.5 °C
Jenins	-12.7 °C	-16.1 °C
Malans	-14.1 °C	-15.7 °C
Zizers	-15.0 °C	-16.5 °C

Das erste Quartal war sehr trocken: Im Januar fielen 45 mm Regen, im Februar lediglich 36 mm und im März 74 mm. Die erste Märzhälfte war kalt und nass mit Schneefall bis in die Niederungen. Darauf folgte eine längere Periode mit angenehmen Temperaturen und gegen Monatsende war's oft bewölkt.

Der April war insgesamt wechselhaft - wie könnte es anders sein. Die Rebknospen begannen Mitte April zu schwellen und erreichten das Grünpunktstadium je nach Lage zwischen dem 22. April und 1. Mai. Sie trieben schnell und meist regelmässig aus. In ein paar wenigen Parzellen war der Austrieb nicht regelmässig; es gab Knospen, die nicht austrieben, weil sie vermutlich Mitte Januar erfroren waren. Glück hatten die Reben und Winzer am 30. April, als das Thermometer unter Null Grad Celsius sank. Der tiefste Wert lag bei minus 0,7 °C, zwei Meter über dem Boden gemessen. In Bodennähe war es noch ein bis zwei Grad kälter. Der Schaden begrenzte sich glücklicherweise auf wenige Parzellen mit Junganlagen. Letztlich gab es keinen Rebstock, der den Frost nicht überstanden hätte.

Abb. 3: Frostschäden bei Chardonnay



Braune Blattspitzen bei Chardonnay als Folge der tiefen Temperaturen vom 30. April

Abb. 4: Frostschäden in einer Neuanlage



Frostschäden bei 2-jährigen Chardonnay

Im Mai herrschte Aprilwetter, denn es regnete insgesamt 121 mm an 17 Tagen. Zudem war es anfangs und Ende Mai ausserordentlich kalt. Dieses nasskalte Wetter bremste das Wachstum der Reben.

Trockener Juni und Juli, regnerischer August

Anfangs Juni war die Witterung auch nicht besser als im Mai. Am 7. Juni zog der Sommer ein, es folgte eine trockene, warme, oft gar heisse Periode, die bis zum 26. Juli dauerte, rekordverdächtige sieben Wochen! Die Rebschosse wuchsen zu Beginn enorm, sie bildeten mehr als ein Blatt pro Tag und holten damit den Rückstand beinahe auf. Am 19. Juni abends um ca. 18 Uhr streifte ein Hagelzug die Rebberge zwischen dem Fläscher Feld und der Malanser Halde. Die Hagelkörner hatten die Grösse von Erbsen. Am 27. Juni abends hagelte es ein zweites Mal in den Rebbergen von Fläsch, Trimmis und Chur. Zum Glück entstanden keine nennenswerten Schäden.

Tab. 2: Blühdaten beim Blauburgunder im "Markstaller", Malans

Jahr	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Beginn Blüte	3.6.	13.6.	11.6.	1.6.	17.6.	13.6.	16.6.
Ende Blüte	13.6.	29.6.	20.6.	10.6.	27.6.	22.6.	26.6.
Blühdauer (Tage)	10	16	9	9	10	9	10

Die Gescheine blühten bei besten Bedingungen. An der Fläscher Halde, einer frühen Lage, dauerte die Blüte vom 15. bis 23. Juni, im Fläscher Feld vom 17. bis 26. Juni und im Markstaller, einer Reblage in Malans, vom 16. bis 26. Juni.

Im Juni und Juli fielen jeweils nur rund 60 mm Regen. Den Reben gefiel das prächtige Wetter. Und trotzdem reagierten sie auf die Trockenheit: Die Ranken waren schlaff, begannen zu verdorren, fielen ab oder wurden abgestossen. Zudem liess sich die Traubenzone nicht mehr so leicht auslauben - es brauchte mehr „Gewalt“, um die Blätter vom Schoss wegzunehmen. Einzelne Winzer bewässerten da und dort eine Junganlage, lediglich ein Rebbauer beregnete eine ältere Anlage.

Abb. 5: Gute Blüte



Abb. 6: Verdorrte Ranke



Abb. 7: Bewässerung einer Neuanlage



Abb. 8: Beregnung



Die Niederschlagsmengen im August waren rekordverdächtig. In den Gemeinden der Bündner Herrschaft fielen rund 200 mm Regen. Zudem registrierten die Wetterstationen Mitte und Ende August zwei „Kältewellen“. Dabei sank das Thermometer während ein paar Tagen unter 10 °C. Die Folgen waren verheerend: Stiehlähme befiel viele Blauburgundertrauben. Der Befall war noch selten so gross. Einmal mehr zeigte sich, dass tiefe Temperaturen während dieser Zeit zu Stiehlähme führen.

Mitte August verfärbten sich die ersten Beeren beim Blauburgunder. Der Farbumschlag erfolgte sehr schnell.

Schöner Herbst

Es schien, als ob Petrus die lausige Witterung vom August gutmachen wollte. Er bescherte den Weinbauern zwei sonnige, warme und mehrheitlich trockene Monate. Im September regnete es 75 mm und im Oktober 60 mm. Chur registrierte gar den wärmsten Oktober seit Messbeginn im Jahr 1864 mit durchschnittlich 14,1 Grad Celsius.

Krankheiten, Schädlinge und Stiehlähme

Die beiden Pilzkrankheiten Rotbrenner und Echter Mehltau waren kein Thema im Gegensatz zum Falschen Mehltau. Im Frühling war der Mehлтаudruck gross, gab es doch bereits im Mai die ersten Infektionen des Falschen Mehltaus. Weinbauern aus der Herrschaft meldeten die ersten Ölflecken Ende Mai. Dieser Erstbefall war auf Primärinfektionen vom 14. und 16. Mai zurückzuführen, die stärker als üblich

auftraten. Die Situation erinnerte ans Vorjahr. Deshalb galt auch heuer, dass die allerersten Infektionen heftiger ausfielen als normal. Und in solchen speziellen Situationen ist es sinnvoll, bereits zu diesem Zeitpunkt systemische oder teilsystemische Mittel einzusetzen. Die trockene Witterung im Juni und Juli bremste den Falschen Mehltau und hinderte die Botrytis daran, Beeren zu besiedeln.

Kräusel- und Pockenmilben traten kaum auf, weil die Winzer da und dort eine Austriebsbehandlung durchgeführt hatten. Der Traubenwicklerflug der zweiten Generation war sehr unterschiedlich von Parzelle zu Parzelle und dauerte weniger lang als üblich. Er begann in der ersten Juliwoche und war in der Regel Ende Juli beendet.

Viel Stiellähme, vereinzelt Traubenwelke

Die Stiellähme schlug diesen Herbst in vielen Rebbergen zu. Die ersten befallenen Trauben zeigten sich in den letzten Augusttagen. Betroffen waren beim Blauburgunder vor allem Mariafeldklone, aber auch andere Klone blieben nicht verschont. Stiellähme befiel sogar halbierte Trauben! Traubenwelke trat zum Glück nur vereinzelt und nicht im gleichen Ausmass wie im Vorjahr auf.

Abb. 9: Stiellähme



Stielgerüst verdorrt ganz oder teilweise und ist demzufolge braun

Abb. 10: Traubenwelke



Stielgerüst verdorrt nicht und bleibt grün, die ganze Traube wird befallen

Es fiel auf, dass ein und dieselbe Rebe gleich mehrere Trauben mit Stiellähme aufwies. Im Weiteren traten diese Störungen in zwei Schüben auf.

Die Erfahrung im Bündner Rheintal hat gezeigt, dass Temperaturschwankungen während der Reifephase vermehrt zu Stiellähme führen. Mitte und Ende August zeigte das Thermometer je nach Station Tiefstwerte zwischen 6,5 und 8,5 °C an. Deshalb waren Stiellähmebehandlungen angezeigt und zwar speziell in wüchsi- gen Parzellen, für Riesling-Silvaner und Mariafeldklone sowie in Parzellen, in denen erfahrungsgemäss regelmässig Stiellähme vorkam. Auszählungen kurz vor der Ernte bewiesen einmal mehr, dass sich spezielle Behandlungen gelohnt hatten (siehe Tab. 3). Warum Riesling-Silvaner von der Stiellähme verschont blieb, ist ein Rätsel.

Tab. 3: Was bringen Behandlungen mit Bittersalz gegen Stiellähme?

Parzelle	Verfahren	Befallshäufigkeit	Befallsstärke
Parzelle 1	unbehandelt	74%	40%
	behandelt	61%	18%
Parzelle 2	unbehandelt	80%	37%
	behandelt	34%	6%
Parzelle 3	unbehandelt	79%	35%
	behandelt	30%	9%

Parzelle 1: Reblage "Treib", Malans, Blauburgunder, Klon A68.15.22, Unterlage 5C, Pflanzjahr 1990, eine Behandlung mit Bittersalz am 23.8.2006

Parzelle 2: Reblage "Lehen", Maienfeld, Blauburgunder, Klon A68.21.07, Unterlage 5C, Pflanzjahr 1995, zwei Behandlungen mit Bittersalz am 17.8. und 31.8.2006

Parzelle 3: Reblage "Hüttlirüfe", Maienfeld, Blauburgunder, Klon 10/5, Unterlage 5C, Pflanzjahr 1990, zwei Behandlungen mit Bittersalz am 17.8. und 31.8.2006

Weinlese

Frühe Lese bei schönem Wetter

Eine Hochdruckperiode sorgte während der Lese für konstantes, sonniges und warmes Wetter. Ein Tag war so schön wie der andere. So machte das Wimmeln der Trauben einfach Spass. Hinzu kam, dass die Trauben gesund waren. Einzig die Tatsache, dass viele Blauburgundertrauben von Stiellähme befallen waren, drückte auf die Stimmung der Bewirtschafter und Wimpler. Sie sortierten die lahmen Traubenteile konsequent aus oder schnitten gar ganze Trauben auf den Boden.

Die Hauptlese erfolgte zehn Tage früher als im Vorjahr. Die Rebbäuerinnen und Rebbauern lasen die ersten Trauben am 20. September und die letzten am 2. November. Die Haupternte lag zwischen dem 9. und 12. Oktober. Am 11. Oktober, dem Spitzentag, wurden 350'000 kg Trauben oder 800 Stunden gelesen. Die Ernte beim Riesling-Silvaner dauerte vom 27. September bis 24. Oktober. Die ersten Blauburgunder-Trauben wurden am 25. September und die letzten am 27. Oktober gelesen.

Menge 8% unter dem Mittel

Die Ernte belief sich auf 15'500 hl Rot- und 4'200 hl Weisswein. Die Menge lag insgesamt acht Prozent unter dem zehnjährigen Mittel, bei den Rotweinen waren es 12 Prozent weniger, bei den Weissweinen hingegen 15 Prozent mehr. Schuld an den tiefen Erträgen bei den Rotweinsorten war die Stiellähme, die vor allem Blauburgundertrauben befallen hatte.

Die Durchschnittserträge betragen beim Riesling-Silvaner 840 Gramm pro m² und beim Blauburgunder bescheidene 610 Gramm.

Ausgezeichnete Qualität

Der Riesling-Silvaner erreichte einen Durchschnitt von 83 Grad Öchsle. Der Blauburgunder brachte es auf einen Wert von 100 Grad Öchsle, wobei das Mittel in der Bündner Herrschaft bei 99 Grad und in den Gemeinden südlich davon bei 102 Grad Öchsle lag. Die Gradationen waren unerwartet hoch.

Auch manche Spezialitäten warteten mit hohen Zuckergehalten und niedrigen Erträgen auf. Einige Sorten erreichten die magische Zahl von 100 Grad Öchsle oder übertrafen sie sogar. Bei den weissen Sorten waren es Completer (116), Freisamer (100), Gewürztraminer (104), Grauburgunder (101), Kerner (116), Scheurebe (106) und Weisser Traminer (122). Bei den roten Sorten waren es Cabernet Dorio (103), Cabernet Dorsa (101), Cabernet Jura (105) und Merlot mit 100 Grad Öchsle.

Ergebnisse der Mostanalysen

Tab. 4: Analysenwerte der Riesling-Silvaner-Moste

Jahr	Probenahme	Anzahl Muster	Öchsle	Formolzahl	pH	Gesamtsäure	Weinsäure	Äpfelsäure
2003	02.09.03	12	81.7	8.6	3.46	4.6	5.1	1.0
2004	11.10.04	12	79.6	11.9	3.20	6.9	5.8	2.7
2005	29.09.05	7	74.1	9.8	3.25	6.6	5.3	2.5
2006	25.09.06	7	86.0	12.8	3.20	6.8	6.3	2.2

Tabelle 4 zeigt, dass

- die Probenahme beinahe zur selben Zeit wie im Vorjahr erfolgte
- die Öchslewerte sehr hoch waren
- die Formolzahlen in Ordnung waren (Formolzahlen von 10 und darüber gelten als genügend), d.h. den Hefen standen genügend hefeverwertbare Stickstoffverbindungen zur Verfügung
- die pH-Werte genügend tief waren, die Gesamtsäure mit 6,8 g/L ähnlich wie in den Jahren 2004 und 2005 war, der Anteil der Weinsäure aber hoch war.

Tab. 5: Analysenwerte von Blauburgundermosten

Jahr	Probe- nahme	Anzahl Muster	Öchsle	Formol- zahl	pH	Gesamt- säure	Wein- säure	Äpfel- säure
2003	15.09.03	11	98.8	11.8	3.30	6.5	6.0	2.4
2004	25.10.04	12	99.9	22.0	3.04	11.7	6.6	4.0
2005	17.10.05	12	101.0	24.2	3.17	9.0	5.3	3.9
2006	02.10.06	12	96.7	20.8	3.13	9.3	7.0	3.6

Die Analysenwerte beim Blauburgunder zeigen, dass

- die Probenahme zwei bis drei Wochen früher erfolgte als in den Vorjahren
- die Formolzahlen stimmten
- die pH-Werte normal waren, die Gesamtsäure ähnlich wie im Vorjahr war, der Anteil der Weinsäure hingegen sehr hoch war (der höchste Wert in den letzten vier Jahren) und die Äpfelsäure unter den Werten der beiden Vorjahre lag.

Mengenbegrenzung

Der Bündner Weinbauverein legte für die Ernte 2006 folgende Höchstertträge fest:

Tab. 6: Höchstlimiten

Maximalertrag	Kategorie 1	Kategorie 2
Riesling-Silvaner	1,1 kg/m ²	1,6 kg/m ²
Blauburgunder	0,9 kg/m ²	1,4 kg/m ²
Übrige Sorten	0,9 kg/m ²	1,4 kg/m ²

Die Höchstlimiten sind seit 2001 unverändert.

Preise, Absatz und Bezahlungssysteme

Die beiden überdurchschnittlichen Ernten 2004 und 2005 führten dazu, dass das Angebot teilweise etwas grösser war als die Nachfrage. Die kleine Ernte 2006 wird für den entsprechenden Ausgleich sorgen.

Die Traubenpreise und das Bezahlungssystem blieben gleich wie im Vorjahr.

Bezahlungsmodus beim Blauburgunder

Die Mittelgradation betrug beim Blauburgunder gemäss Weinlesekontrolle in der Bündner Herrschaft 99 Grad Öchsle und im Churer Rheintal 102 Grad. Der Grundpreis lag bei Fr. 5.- pro kg.

Tab. 7: Bezahlungsmodus beim Blauburgunder

Grad Öchsle	Bündner Herrschaft	Churer Rheintal
103 und mehr	+ 3 %	Fr. 5.00
102	+ 1 %	Fr. 5.00
101	Fr. 5.00	Fr. 5.00
100	Fr. 5.00	Fr. 5.00
99	Fr. 5.00	- 1 %
98	Fr. 5.00	- 3 %
97	Fr. 5.00	- 6 %
96	- 1 %	- 10 %
95	- 3 %	- 15 %
94	- 6 %	- 20 %
93	- 10 %	- 25 %
92	- 15 %	- 30 %
91	- 20 %	- 35 %
90	- 25 %	- 40 %
89 und weniger	Für jedes Grad 5% mehr Abzug	Für jedes Grad 5% mehr Abzug

Bezahlungsmodus beim Riesling-Silvaner

Die Mittelgradation lag beim Riesling-Silvaner in der Bündner Herrschaft und im Churer Rheintal bei 83 Grad bei einem Grundpreis von Fr. 4.- pro kg.

Tab. 8: Bezahlungsmodus beim Riesling-Silvaner

Grad Öchsle	Bündner Herrschaft	Churer Rheintal
85 und mehr	Fr. 4.00	Fr. 4.00
84	Fr. 4.00	Fr. 4.00
83	Fr. 4.00	Fr. 4.00
82	Fr. 4.00	Fr. 4.00
81	Fr. 4.00	Fr. 4.00
80	- 1 %	- 1 %
79	- 3 %	- 3 %
78	- 6 %	- 6 %
77	- 10 %	- 10 %
76	- 15 %	- 15 %
75	- 20 %	- 20 %
74	- 25 %	- 25 %
73	- 30 %	- 30 %
72	- 35 %	- 35 %
71	- 40 %	- 40 %
70	- 45 %	- 45 %
69	Kategorie II	Kategorie II

Der Kelterungszuschlag änderte sich nicht: Fr. -.40 pro Liter für Blauburgunder und Fr. -.30 für Riesling-Silvaner. Die Ausbeute wurde in unserem Gebiet unverändert mit 75 Prozent angenommen. Der Werbe- und Flächenbeitrag belief sich auf Fr. 400.- pro Hektare.

Schlussbetrachtung

Der wunderschöne Herbst sorgte für hohe Zuckergehalte in den Trauben. Die Reben genossen die trockene, warme und sonnige Witterung im September und Oktober. Die Trauben reiften schneller als üblich, die Zuckerwerte stiegen und die Äpfelsäurewerte sanken. Die Weinlese begann schliesslich zehn Tage früher als im Durchschnitt der Jahre und die Rebbäuerinnen und Rebbauern ernteten vollreife, gesunde Trauben.

Das Wetter allein genügte nicht. Es brauchte eine sorgfältige Pflege der Reben während des ganzen Jahres. Die ausgezeichnete Qualität ist schliesslich auch ein Verdienst der Rebleute.

Fazit: Die Bündner Weinbäuerinnen und Weinbauern freuen sich über die Qualität, sind aber da und dort etwas enttäuscht von der bescheidenen Menge. Fest steht aber, dass der neue Jahrgang ein würdiger Nachfolger der 2005er Weine werden wird.

Landquart, 16. November 2006