

Die ruhige Zeit nach der Ernte im Weingarten ist nun wieder zu Ende – die Natur bricht in ein neues Vegetationsjahr auf. Die Winzer setzen jetzt die ersten wichtigen Schritte für einen neuen qualitätsvollen Jahrgang.



Das Frühjahr bringt eine neue Vegetationsperiode – heuer kommt sie spät.

Bild: SN/BADER

Aufbruch in den Rieden

PETRA BADER

Das Weinjahr 2011 war ein gutes – die Weine verkosten sich schon jetzt durch die Bank blendend. Nachdem im Herbst alle Trauben eingebracht waren, herrschte in den Kellern Hochsaison. Rebellen, Vergärung, Pressung, Filtration und viele Schritte mehr forderten die Kunst der Winzer. Wenn alle Blätter abgefallen sind und der Saft zurück in den Stamm geflossen ist, wird der erste Arbeitsschritt des Jahres fällig: der Rebschnitt.

Da die Weinrebe eine Kletterpflanze ist, würde sie ohne regulierende Hand des Menschen schnell und unkontrolliert in die Länge schießen. Die Beeren wären wenig gehaltvoll, die Gefahr von Pilzkrankheiten groß. Der Rebschnitt legt den Grundstein für Qualität und auch Quantität der Ernte.

Der Winzer entscheidet, wie viele Knospen stehen bleiben und somit wie viele Trauben später wachsen können. „Ich arbeite mit dem Guyot-Schnitt“, erzählt die burgenländische Biowinzerin Birgit Braun-

stein. „Er ist ideal für unsere Region.“ Beim Guyot-Schnitt wird der Stamm der Rebe rund 40 Zentimeter hoch und endet mit dem Kopf. Von ihm wird fast das komplette einjährige Holz geschnitten. Lediglich ein Zapfen und ein Zapfen mit ungefähr acht Augen werden stehen gelassen. „Ein paar Wochen später, wenn der Stecker voll Saft und damit biegsam ist, binden wir ihn in einem Bogen am Drahtgestell an“, erzählt Braunstein. In Österreich ist der Guyot-Schnitt weitverbreitet. Nur in Rieden, die sehr steil sind, kommt meist Gobelet-Schnitt zur Anwendung. Gewisse Bedeutung hat auch der Cordon-Schnitt, der relativ leicht zu bearbeiten ist – Näheres dazu im Detailkasten unten auf dieser Seite.

Auch die Einsaat von Begrünungen ist wichtig für das Leben im Weinberg. Im Bioweingut Geyerhof im Kremstal bei Ilse Maier wird das Holz des Rebschnittes zur Kompostierung fein gehäckselt und verrottet oberflächlich. „In unseren Weißweingärten bereiten wir jährlich im Frühjahr jede zweite Rebzeile als Saatbeet vor“, sagt die Winzerin. Ausgebracht wird eine eigens komponierte Kräutermischung un-

ter anderem aus Sommer- und Winterwicke, Buchweizen und zweierlei Kleearten. Maier: „Die Kräuter wurzeln tief und quer, sodass der Boden stets ideal mit Sauerstoff versorgt werden kann. Begrünte Rebzeilen sind außerdem vor Erosion geschützt und trocknen nicht so leicht aus. Humusaufbau und auch Biodiversität werden gefördert.“

Aber nicht nur Nützlinge wie Marienkäfer, Tausendfüßer und Florfliegen fühlen sich in solch angenehmer Umgebung wohl. Der Traubenwickler, eine Schmetterlingsart, nutzt die Weinberge als Kinderstube. Die als Heu- oder Sauerwurm bekannten Larvenspürschlinge schädigen in drei bis vier Populationen pro Vegetationsjahr die Gescheine und Trauben so nachhaltig, dass sie faulen. Normales Gegenmittel ist die chemische Keule, die oft großflächig gegen den Traubenwickler eingesetzt wird.

Eine Alternative ist die sogenannte Verwirrungsmethode. Dazu hängen die Winzer vom Frühjahr an kleine Behälter auf, aus denen Pheromon strömt.

Dieses Sexualhormon der Weibchen verwirrt die Männchen, die ihre Angebotete schlicht nicht mehr finden können: Die Be-

fruchtung und damit die Vermehrung bleiben aus.

Heuer ist übrigens ein eher spätes Jahr. Erst in den nächsten Tagen werden die Knospen voraussichtlich aufbrechen. 2011 fand der Austrieb dank Regen und warmer Temperaturen bereits Ende März statt.

Die Winzer meinen, wenn nach dem Regen der vergangenen Tage ein wenig Wärme komme, gehe es los. Auch die Marillenblüte war dieses Jahr relativ spät und nicht besonders stark.

Bis zum Austrieb ist in den Weingärten noch allerhand zu tun: Lockere Drähte und Pfähle müssen repariert und alles rundum in Schuss gebracht werden. Zeigen sich die ersten grünen Spitzen, folgt das Putzen der Stämme, um Nebentriebe zu vermeiden. Sie sind reine Energieräuber für den Haupttrieb. Der Winzer kniet sich dabei vor jedem Rebstock nieder – eine sehr schöne Form der Zuwendung, die auch den Respekt vor der Natur ausdrückt.

Mit dem folgenden Wachstum der Reben beginnt das Ausgeizen und gleich anschließend ist die Laubarbeit schnell in vollem Gang und der Sommer da.

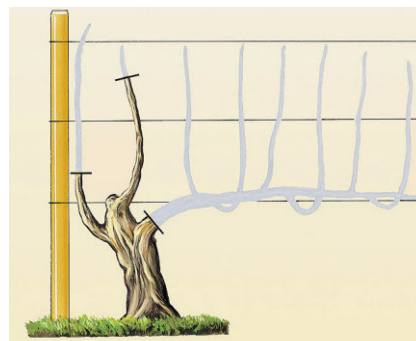
REBSCHNITT und Erziehung

Die Begriffe Reberziehung und Rebschnitt werden, obwohl es sich um verschiedene Dinge handelt, oft als Synonyme verwendet. Das Erziehungssystem eines Weingartens beschreibt, wie der gesamte Rebstock aussieht – also Stockhöhe, Drähte, Pfähle und Ähnliches. Beim Schnitt legt der Winzer fest, wie innerhalb des durch die Reberziehung vorgegebenen Rahmens das Fruchtholz für das neue Jahr angeordnet werden soll. Folgend die wichtigsten Arten:



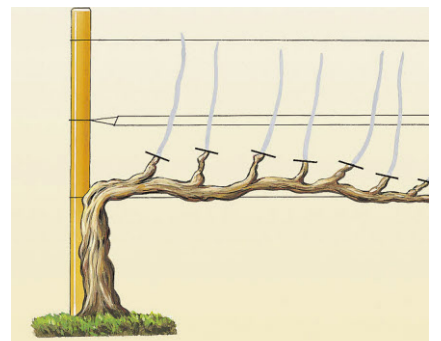
Gobelet

Hierbei handelt es sich um die älteste Art des Rebschnittes. Wahrscheinlich wurde er schon von den Griechen in der Antike angewandt. Der Rebstamm wird sehr kurz gehalten. Die Rebe wird so geschnitten, dass nur drei nach oben wachsende Schenkel bleiben. Im Herbst biegen sie sich unter dem Gewicht der Trauben nach unten wie die Rippen eines aufgespannten Regenschirms.



Guyot

Der Guyot-Schnitt wird in Europa am häufigsten praktiziert. Dabei ranken sich die Reben an Drähten empor. Beim Rebschnitt wird eine Fruchtrute stehen gelassen (die dem Stamm am zweitnächsten befindliche) und auf sechs bis fünfzehn Augen geschnitten. Später wird sie gebogen und am untersten Draht festgebunden. Sie soll die Trauben tragen. Die dem Stamm am nächsten wachsende Fruchtrute wird auf zwei



Augen angeschnitten. Sie trägt im folgenden Jahr die Früchte.

Cordon

Dieser Schnitt (ganz r.) ist weltweit am meisten verbreitet. Er ist leicht, eventuell sogar maschinell zu bearbeiten und spart Zeit. Beim Cordon-Schnitt werden ein oder zwei Rebschenkel permanent stehen gelassen und an den Draht gebunden. Grafiken aus www.weinkenner.de



KOSTBARE KULTUR



ÖSTERREICH WEIN

Nirgends sonst auf der Welt schmecken dichte Weine so leichtfüßig, nirgends sonst sind frische Weine so kompakt. www.oesterreichwein.at

„Wildwux“ gibt der Natur Raum

WIEN (SN). Die Familien Maier vom Weingut Geyerhof im Kremstaler Oberfucha und Braunstein in Purbach am Neusiedler See haben sich für ein engagiertes Naturschutzprojekt entschieden. Beide Betriebe füllen jeweils einen Wein mit den Namen „wildwux“ ab (Geyerhof: ein Grüner Veltliner; Braunstein: eine Rotweincuvée, beide zwölf Euro ab Hof). Mit dem Erlös renaturieren sie Rückzugsgebiete für Tiere und Pflanzen. So werden 30 Prozent der Weingartenfläche, von der der „wildwux“ stammt, der Natur an an-

der Stelle zurückgegeben. Das Projekt entstand aus dem Bedürfnis, der Natur Raum zu geben. Bei Braunstein handelt es sich um einen ehemaligen Weingarten, den Rosenberg, wo jetzt Schwertlilien, Kuhschellen und Illyrischer Hahnenfuß wieder ihren ehemals angestammten Platz bekommen. Am Geyerhof werden die Lebensräume des europaweit streng geschützten Laubfrosches durch Trittschneckenbiotope und die Aufwertung von Stillgewässern gehegt. Naturschutz mit enormem Mehrwert. www.wildwux.com