

Pflanzenschutzmitteilung

Nr. 32

11. September 2024

ZUR INFORMATION

- Wetter
- Goldgelbe Vergilbung
- Kirschessigfliege
- Reifekontrolle
- Punkt «Önologie»

WEINBAU

WETTER

Seit Sonntag hat sich eine feuchtere und schwankendere Wetterlage mit sinkenden Temperaturen eingestellt, die voraussichtlich bis zum Ende der Woche anhalten wird. Die Rückkehr der Niederschläge beendet eine trockenere Periode, die sich von Mitte August bis zum letzten Wochenende erstreckte. Seit vergangenem Mittwoch fielen zwischen 12 und 38 mm Regen. Das Zentralwallis erhielt weniger Niederschläge als das Ober- und Unterwallis.

Mit fortschreitendem Herbst nimmt die Wahrscheinlichkeit von Sommertagen (Höchsttemperatur erreicht oder übersteigt $>25^{\circ}\text{C}$) ab. Es ist jedoch noch zu früh, um zu sagen, dass die Temperaturen nicht mehr über diese Schwelle steigen werden. Zur gleichen Zeit im Jahr 2023 lagen die Tageshöchsttemperaturen oft mehrere Tage lang über 30°C .

GOLDGELBE VERGILBUNG

Die Symptome der Goldgelben Vergilbung sind derzeit immer noch gut sichtbar. Das Amt für Rebbau und Wein sowie Vereinigungen betroffener Gemeinden entnehmen in diesem Monat Proben in den Rebbergen. Wenn Sie in Ihren Parzellen Bänder sehen, bitten wir Sie, diese nicht zu entfernen und zu warten, bis wir Ihnen die Ergebnisse mitteilen. Wenn die Rebstöcke mit einem Band markiert und rot besprüht sind, bedeutet dies, dass die Rebstöcke positiv auf Goldgelbe Vergilbung oder Schwarzholzkrankheit getestet wurden. Sie können die Vegetation vorsichtshalber zurückschneiden, um die Ausbreitung der Krankheit einzuschränken. Falls Rodungen vorgenommen werden müssen, werden die Eigentümer im Laufe des Herbstes persönlich informiert.

Sollten Sie verdächtige Rebstöcke sehen, markieren Sie diese bitte mit einem Band und melden Sie uns dies schnellstmöglich über unser Online-Formular <https://www.vs.ch/de/web/sca/annonces-de-cas-suspects>





Symptome bei weissen Rebsorten



Symptome bei roten Rebsorten

Beschreibung der Symptome :

Symptome erkennen

KIRSCHSIGFLIEGE, *DROSOPHILA SUZUKII*

Diese Woche wurden 12 Proben entnommen, 6 davon wiesen frische *D. suzukii* Eier auf (Löcher <1 mm). Im Vergleich zur letzten Woche gibt es 2 zusätzliche Parzellen mit Eiablagen. Es ist jedoch zu beachten, dass die Anzahl der Ablagen in den Parzellen, in denen sie vor sieben Tagen ebenfalls vorhanden waren, nicht zugenommen hat. Zu diesem Zeitpunkt weisen nur die Parzellen mit mehr als 4% Beeren mit Eiablagen eine Verschlechterung der Ernte auf, die hauptsächlich auf Essigstich zurückzuführen ist. Achten Sie unter diesen Bedingungen darauf, dass Sie eventuelle Herde von Essigstichen ausserhalb der Parzelle entfernen. Das Auftragen von Kaolin oder das Anbringen von feinmaschigen Netzen stellt eine physische Barriere dar, die den Schaden reduziert.

Resultate der Kontrollen der Eiablagen auf Traubenbeeren

Detaillierte Resultate sind ersichtlich unter: [Insect Monitoring *D. suzukii* Eiablage](#) (wird jeden Mittwoch aktualisiert).

Entnahme vom 9. September 2024 (12 Proben):

Ohne Eiablagen	3 Pinot noir ; 2 Gamaret ; 1 Gamay
2 à 4 % Beeren mit Eiablagen	2 Garanoir ; 1 Gamay ; 1 Diolinoir
> 4 % Beeren mit Eiablagen	1 Dunkelfelder ; 1 Gamay

REIFEKONTROLLE

Die wöchentlichen Ergebnisse sind jeden Dienstag Ende Nachmittag verfügbar und online auf unserer Internetseite <https://www.vs.ch/de/web/sca/controle-de-maturite-des-raisins> oder unserer App AgriVS einsehbar.

Es ist wichtig, die Reife der verschiedenen Parzellen gut zu verfolgen, um zum optimalen Zeitpunkt zu ernten. Insbesondere bei Trauben, die für die Herstellung von Roséweinen und Schaumweinen bestimmt sind, sollten Sie darauf achten, dass sie nicht zu spät geerntet werden, um die Frische und das Gleichgewicht zwischen Säure und Alkohol zu erhalten.

Der Regen und die sinkenden Temperaturen haben die Entwicklung der Reife gut verlangsamt. Neben dem Zuckergehalt und dem pH-Wert sollten auch die phenolische und aromatische Reife sowie der Gesundheitszustand berücksichtigt werden, um den besten Zeitpunkt für die Ernte zu bestimmen.



	Chasselas			Gamay			Pinot noir			Rhin		
Datum	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g
27.08.24	63.0	7.8	2.86	65.5	12.2	1.87	73.0	11.3	1.39	67.2	11.4	2.08
03.09.24	69.1	6.3	2.81	75.1	10.5	1.89	82.9	9.8	1.41	80.4	8.4	2.03
10.09.24	71.2	5.6	2.9	78.5	9.0	2.0	86.4	8.0	1.5	82.0	7.5	2.1

	Arvine			Cornalin			Humagne rouge			Syrah		
Datum	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g
03.09.24	68.6	11.9	1.12	73.3	11.1	1.52	70.9	8.1	1.73	71.8	10.7	1.69
10.09.24	76.0	8.8	1.2	78.7	8.7	1.6	76.5	6.3	1.9	75.0	8.6	1.8

PUNKT «ÖNOLOGIE»

Am Ende dieser komplizierten Saison weisen viele Parzellen Trauben auf, die vom Falschen Mehltau befallen sind. Die Beeren sind getrocknet, hängen aber noch an den Trauben. Nach den letzten Regenfällen besteht die Gefahr, dass sich Botrytis-Ausbrüche entwickeln. Echter Mehltau und Schäden durch *Drosophila suzukii* können die Qualität der Trauben ebenfalls beeinträchtigen.

Um die Qualität des fertigen Weins nicht zu beeinträchtigen, ist es wichtig, Trauben mit gesundheitlichen Problemen auf den Parzellen so gut wie möglich auszusortieren.

Im Falle von geschädigter Ernte finden Sie unten einige Tipps, wie Sie Ihre Weinbereitungsprotokolle anpassen können.

Strategie Weisswein bei beschädigter Ernte:

- Vermeiden Sie die Maischegärung auf der Haut.
- Enzymierung in der Presse, um den Saft schneller und effizienter zu extrahieren.
- Die SO₂-Dosierung (Schwefeldioxid) erhöhen
- Die Vorklärung verstärken (Bentonit 10-30 g/hl).
- Wenn der Most bei der Verkostung organoleptische Mängel aufweist, nicht zögern, Kohle zu verwenden.

Strategie Rotwein bei beschädigter Ernte:

- Die Kontaktzeit zwischen Saft und Beerenhaut verkürzen, mit weniger Mazeration vor und nach der Gärung.
- Aktive Trockenhefe verwenden.
- Vermeiden Sie das Zerreiben am Ende der Maischegärung.
- Überhitzung vermeiden

Dienststelle für Landwirtschaft

