

Rebjahr 2021

Wie ein Hollywoodstreifen mit Happy End.

Die Nässe, die dieses Jahr vorherrschend war, machte sich schon im Januar in Form von Schnee bemerkbar. Es fielen lokal sogar teilweise Rekordmengen an Neuschnee. Der Blütemonat Juni zeichnete sich mit dem richtigen Timing aus. Mitte Monat war es für einen kurzen Augenblick schön und warm und legte damit den Grundstein für die Ernte. Der Sommer fiel hingegen buchstäblich ins Wasser, der niederschlagreichster Sommer seit Messbeginn wurde verzeichnet. Diesmal war es nicht der Föhn, der die Ernte rettete, sondern die Monate September und Oktober. Während sonnigen Tagen konnten die Trauben gelesen und in den Keller gebracht werden.

Der Start in den Frühling

Es scheint, dass die Jahre im Frühjahr immer wärmer werden.

Auch das Jahr 2021 zeichnet sich mit einem sehr warmen Februar aus. Im letzten Drittel des Monats am 25. Februar wurden in Malans rekordverdächtige 22°C gemessen. Diese Wärme befeuert den Austrieb und dies speziell in tieferen, sonnenexponierten Lagen. Dieses Phänomen kann nun schon 2017 (Abb. 1) verstärkt beobachtet werden und dadurch auch die immer wieder erscheinende Gefahr von Frühjahrsfrösten. Diese Fröste verursachen nicht nur eine schlechte Weinqualität, da zum Erntezeitpunkt eine sehr heterogenes gereiftes Traubengut gelesen wird, sondern auch die Folgejahre werden in Mitleidenschaft gezogen. Dies zeigt sich deutlich im Winterschnitt des folgenden Jahres, da meistens die für das Erziehungssystem geeigneten Triebe fehlen und nicht angeschnitten werden können.

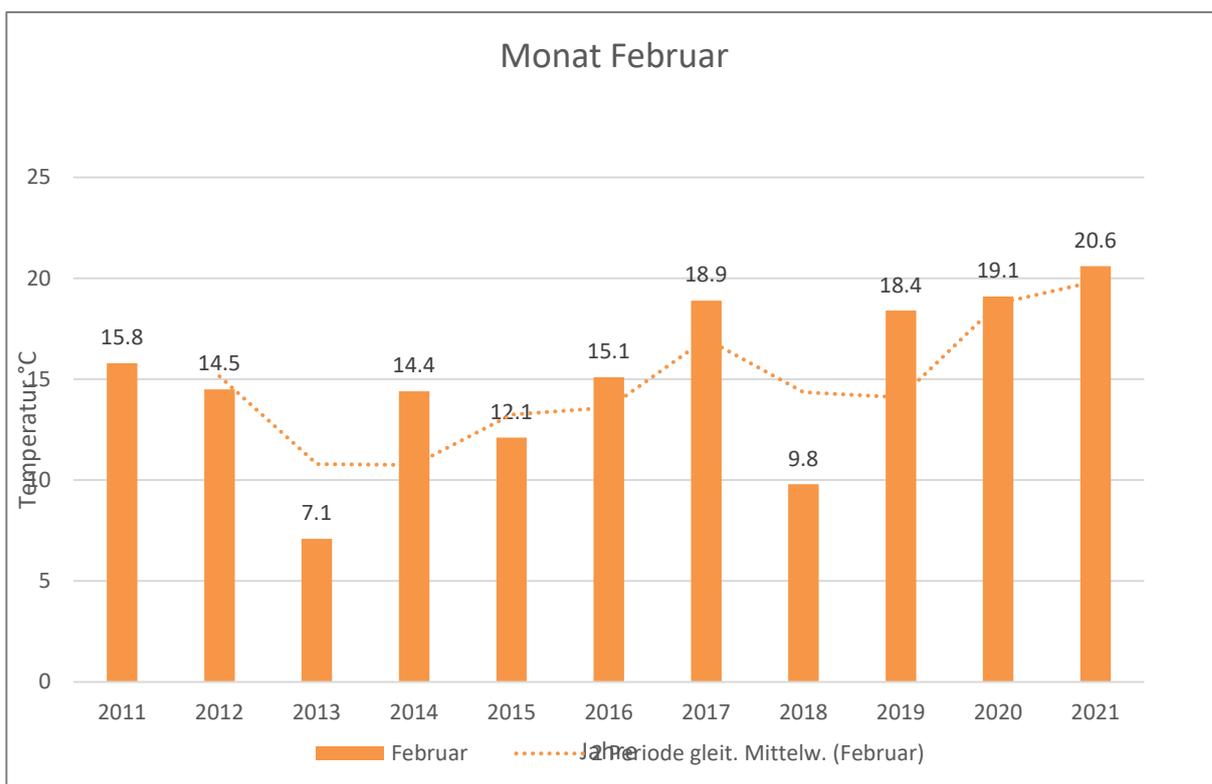


Abb. 1: ØTemperaturverläufe des Monats Februar in den Jahren 2011 - 2021

Zum Glück stieg die Temperatur nur für kurze Zeit und noch in den letzten Tagen im Februar kam kühlere Luft zu uns und bremste den befürchteten frühen Austrieb der Reben. Trotzdem reichte der Temperaturanstieg um in der Fläscher Halde, die Knospen anschwellen zu lassen. Der folgende Monat März konnte den einsetzenden Austrieb an diesem Standort nicht mehr stoppen. So führte der verherende Frost Anfangs April, der in weiten

Teilen in Europa viel Schaden zufügte, auch hier in der Fläscher Halde zu Erfrierungen (Abb. 2 und 3). Was folgte war der kälteste April seit 20 Jahren (Abb. 4).



Abb. 2: Frost, Fläscher Halde (W. Fromm 7.4.21)



Abb. 3: Frost, Fläscher Halde (W. Fromm 7.4.21)

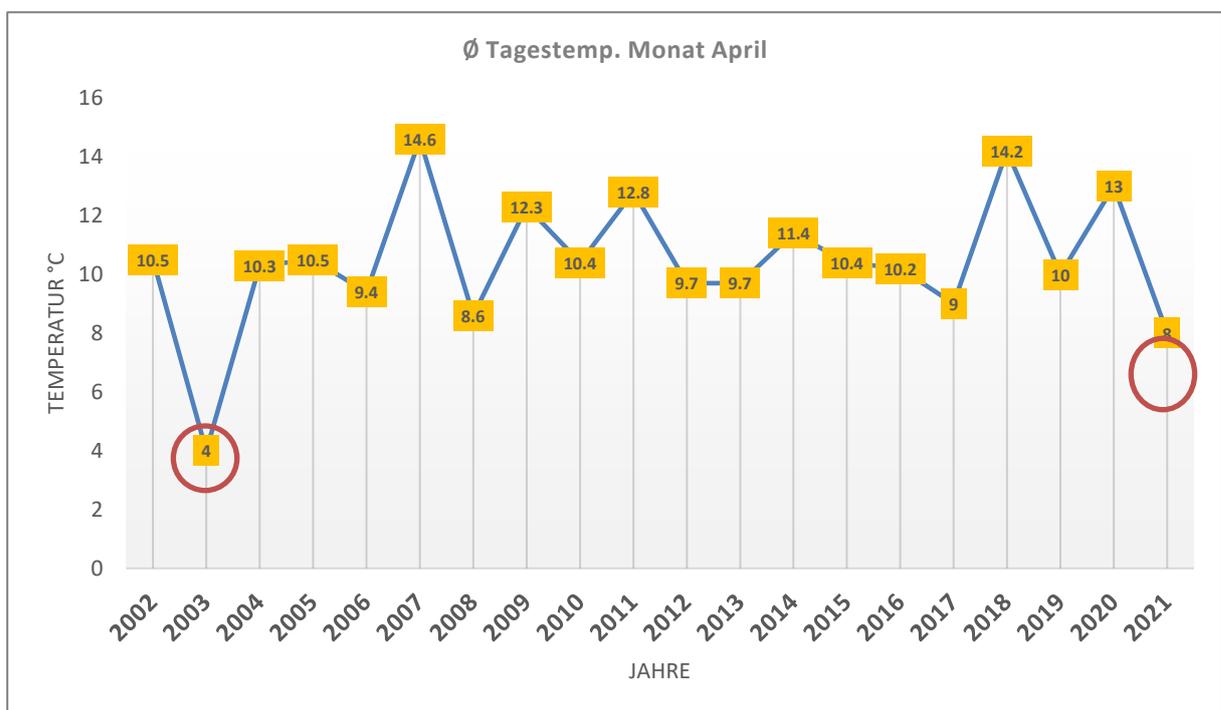


Abb. 4: Ø Tagestemperaturen der letzten 20 Jahre im Monat April

Auch der folgende Monat Mai blieb unterdurchschnittlich kühl. Diese kalten Frühlingstemperaturen sorgten dafür, dass die Triebe nur zögerlich in die Höhe wuchsen. Verzögerungen gab es nicht nur im Wuchs, sondern auch die Blüte verspätete sich gegenüber dem letzten Jahr um gut 14 Tage. So war der Beginn der Blüte 2020 am 29.05.2020, dieses Jahr kam sie erst am 13.06.2021 in Fahrt (Tab. 1). In dieser Zeit, während der aktiven Blütenphase, kam rechtzeitig ein stabiles Hochdruckgebiet in unser Tal und sorgte für einen dichten Fruchtansatz (Abb. 5) bei den Trauben kam. Letztes Jahr sorgte das nasskalte Wetter für eine langanhaltende Blütenphase, in welcher viele Blüten nicht befruchtet wurden (Abb 6).

Stadium	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Schwellende Knospe	7.4.	30.3.	28.3.	9.4.	28.3.	23.3.	12.4
Grünpunktstadium	20.4.	8.4.	6.4.	17.4.	13.4.	10.4.	26.4
1. Blätter	23.4.	18.4.	12.4.	23.4.	22.4.	20.4.	5.5
Gescheinszeitp.	4.5.	12.5.		27.4.	25.4.	27.4.	21.5
Beginn Blüte	5.6.	13.6.	7.6.	27.5.	14.6.	29.5.	12.6
Ende Blüte	11.6.	21.6.	15.6.	31.5.	19.6.	8.6.	18.6

Tab. 1: Rebstadien von 2015 - 2021



Abb. 5: vollständiger Fruchtansatz 2021 (W. Fromm 29.6.21)



Abb. 6: verrieselter Fruchtansatz 2020 (W. Fromm 27.6.20)

Sommerzeit ist Badezeit

Das war dieses Jahr nicht der Fall.

Leider fiel das Wetterhoch gegen Ende des Monats Juni wieder in sich zusammen und damit blieb es auch für eine lange Zeit schön und trocken. Die einzigen Beiden die Badehosen an hatten und buchstäblich ins Wasser fielen waren die zwei Sommermonate Juli und August (Abb. 7). Im Speziellen der Juli war schon lange nicht mehr so nass. Diese Nässe forderte die Winzerinnen und Winzer sehr stark im Bereich Pflanzenschutz heraus. So mussten sie fortlaufend den abgerechneten Schutzbelag, der die Pflanze vor den Pilzen echter und falscher Mehltau schützt, erneuern. Das Ausbringen sollte möglichst in einer trockenen Phase passieren, was durch das Wetter eine ständige Knobelei war. Die Bewirtschafter die zu spät kamen oder zu lange gewartet haben mit dem Ausbringen von Pflanzenschutz, bestrafte der Pilz mit Verlust und Schaden (Abb 8 und 9). So stand der ganze Sommer im Zeichen des Pflanzenschutzes. Viel schlimmer traf es die Weinbäuerinnen und Weinbauer in den anderen Kantonen. Da kam es gebietsweise zu heftigen Hagelgewittern (Abb. 10 und 11) oder noch schlimmer, zu zerstörenden Flutwellen wie bei unserem nördlichen Nachbarn an der Ahr in Deutschland.

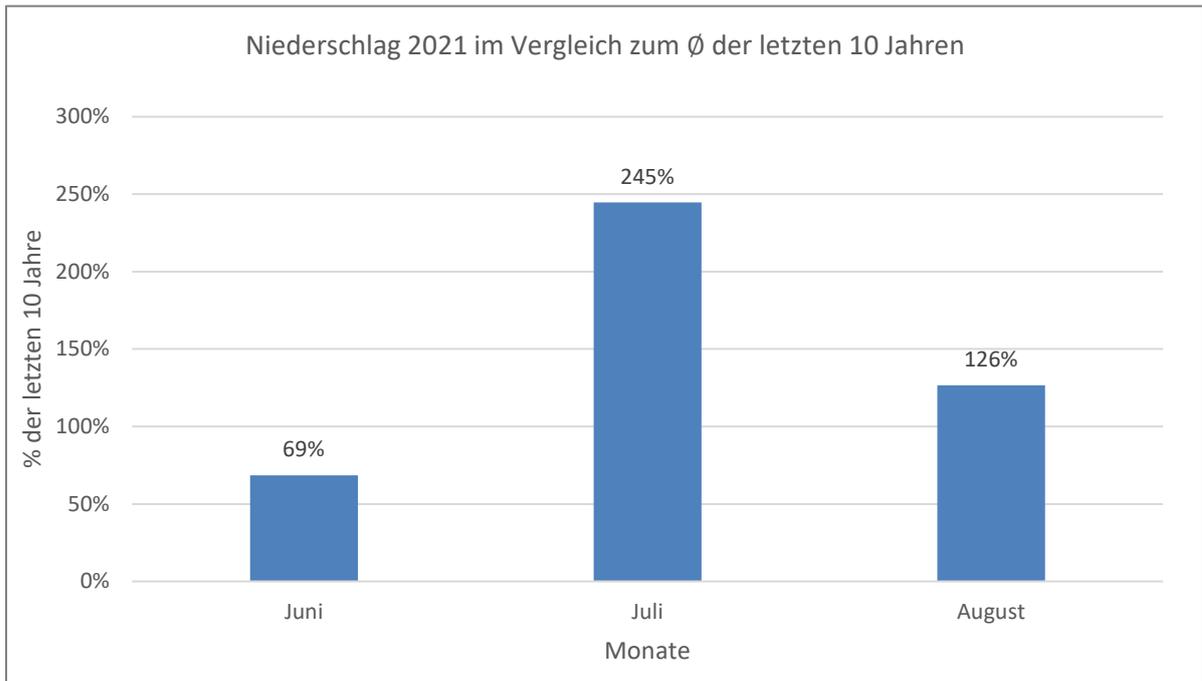


Abb. 7: Niederschlagsmengen in den Monaten Juni, Juli und August im Verhältnis zu den letzten 10 Jahren.



Abb. 8: früher Pilzbefall (W. Fromm 5.7.21)



Abb. 9: später Pilzbefall (W. Fromm 3.8.21)



Abb. 10: Hagelschaden auf dem Holz (W. Fromm 5.7.21)



Abb. 11: Hagelschaden bei den Trauben (W. Fromm 3.8.21)

Erfreuliches

PSM – Versuch mit kupferfreien Mitteln

Doch es gibt auch Erfreuliches zu berichten, denn dank dem pilzfreundlichen Wetter während dem ganzen Sommer entpuppte sich der diesjährige Spritzmittelversuch zu einem aussagekräftigen Erfolg. Der Rebmeister Moritz Villinger führte diesen Sommer mit Unterstützung der FiBL, das Forschungsinstitut für biologischen Landbau, auf dem betriebseigenen Rebberg "Markstaller" des Plantahofs, mit mehreren Biopflanzenschutzmitteln einen Spritzversuch durch (Abb. 12 und 13). Der Versuch, dieser Kupferersatzmittel soll über mehrere Jahre ihr Potenzial, im Kampf gegen den Falschen Mehltau, aufzeigen. So trennte sich die Spreu vom Weizen der eingesetzten Mittel gegen Ende der Spritzsaison und die FiBL konnte aussagekräftige Resultate ernten und war sehr zufrieden über den Verlauf des Versuchs. Der, der teilweise nichts aus diesen Versuchsreihen ernten konnte, war Rebmeister Villinger hier galt eher das Motto: " ausser Spesen nichts gewesen".



Abb. 12: Rebmeister Moritz Villinger (L. Sommer 29.9.21)



Abb. 13: Teilnehmer (L. Sommer 29.9.21)

Kurs Regenerative Landwirtschaft

Ebenfalls ein grosses Echo innerhalb der Szene, fand der erstmals in Landquart stattfindende Kurs der regenerativen Landwirtschaft. Er wurde in Zusammenarbeit mit dem Plantahof, dem Weingut Fromm und den Referenten Dietmar Näser und Friedrich Wenz durchgeführt (Abb14).



Abb.14: Referent Dietmar Näser in Aktion (W.Fromm)

Medaillenregen

Einen weiteren Zuwachs im Medaillenschrank gab es dieses Jahr auch zu verzeichnen. So gab es für die Bündner 2 x Gold und 12 x Silber an der Wine Trophy in Zürich. In Sierre an der Veranstaltung Mondial des Pinots der exklusive Titel "Gran Maestro du Pinot Noir" für die Winzerfreunde Pinot R(h)ein, 2 x Grosses Gold, 5 x Gold und 6 x Silber. Abgeräumt wurde auch auf der umfassendsten Veranstaltung in der Schweiz, dem Grand Prix du Vin Suisse des Weinjournal Vinum: 8 x Gold und 15 x Silber, herzlichen Gratulation an alle die auf dem Treppchen waren (Abb. 15).



Abb.15: Stolz Gewinner im Mondial des Pinots (L. Kunz 4.12.21)

Goldener Herbst

Im wahrsten Sinne des Wortes...

Die Anzeichen deuteten nach diesem Sommer auf Sturm, respektive auf eine schwierige Ernte. Doch der Herbst riss das Steuer im letzten Augenblick noch rum und zeigte sich von seiner guldnen Seite. Anfangs September schob sich ein Hochdruckgebiet mit stabilem schönen Wetter über uns und brachte den Trauben endlich die nötige Energie und Wärme um den Farbumschlag zu vollziehen und Zucker einzulagern. In der ersten Hälfte des Monats September waren die Tage und Nächte noch ohne grossen Unterschiede in den Temperaturen, doch ab Mitte September vergrösserte sich die Temperaturspanne zwischen Tag und Nacht. Dieses Spiel der Temperaturen verhilft dem Pinot noir zu seinen Finessen. Je länger dieses Spiel andauert desto vielschichtiger werden seine Aromen und saftiger seine Säuren oder in anderen Worten, die einzigartige Pinot-Eleganz fusst auf diesem Spiel.

Bis Ende Oktober hatten wir an 29 Tagen und Nächten eine Temperaturdifferenz von grösser als 10°C (Abb. 16 und 17).

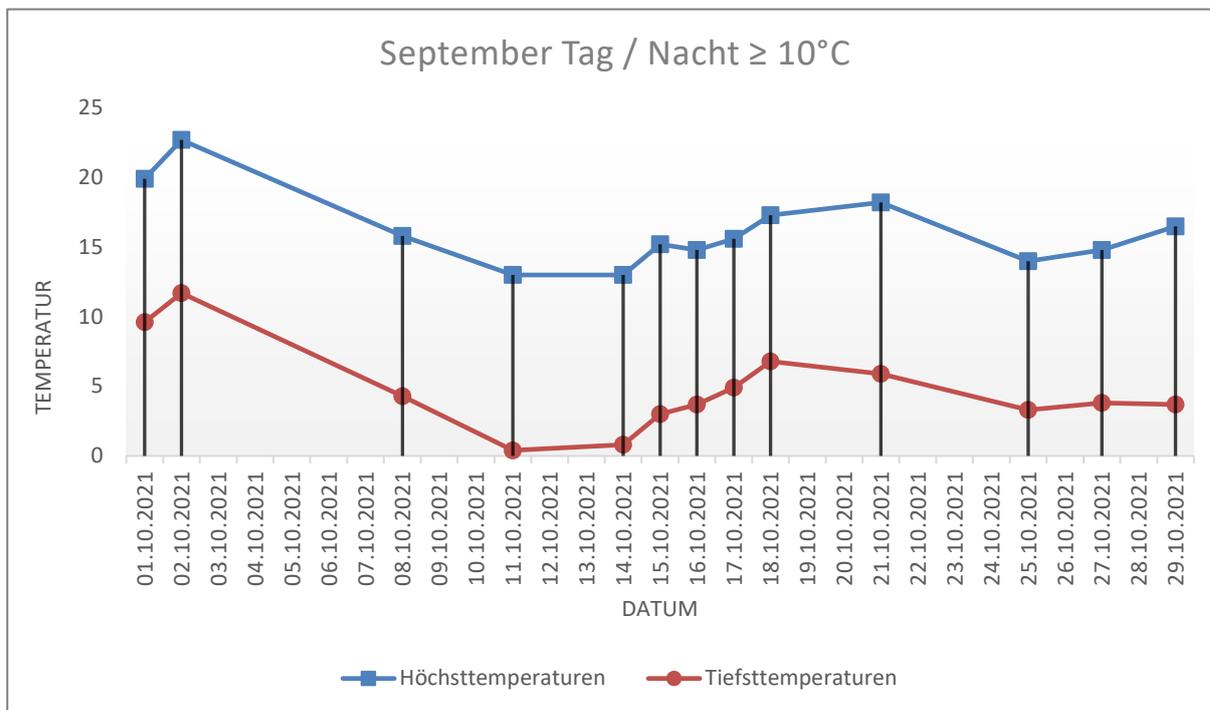


Abb. 16: September 13 Tage mit Temperaturdifferenzen Tag/Nacht ≥10°C.

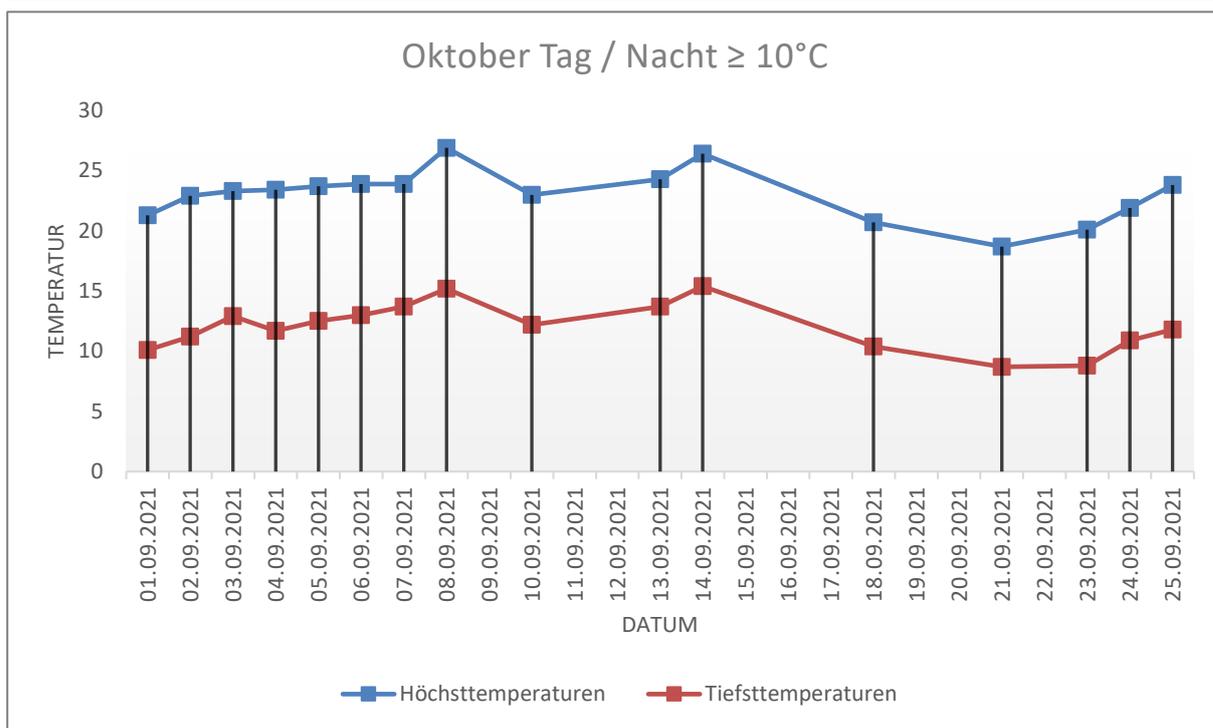


Abb. 17: Oktober 16 Tage mit Temperaturdifferenzen Tag/Nacht $\geq 10^{\circ}\text{C}$.

Tierische Schädlinge

Der feuchte Sommer liess ein stärkeres Auftreten der Kirschessigfliege erwarten, das aber insgesamt noch moderat abgelaufen ist. Für ein Stirnrnzeln sorgte dieses Jahr die Wühlmaus. Dass sie manchmal die Zähne an den jung gesetzten Stecklingen wetzt, kann noch verkraftet werden, doch dass sie sich nun auch noch an den reifen Trauben gütlich tut, ist für manchen des Guten zu viel (Abb 18 und 19). Darum sollte dieser Schädling genauer beobachtet und wo Raum dafür ist, Habitate für die Räuber eingerichtet werden.



Abb. 18: Mäusefrass (W. Fromm 15.9.21)



Abb. 19: Mäusefrass(W. Fromm 15.9.21)

Die Ernte

Nach diesen sehr schwierigen Monaten des Kämpfens, des Bangens und des Wartens wurden die Bäuerinnen und Bauer mit einer Bilderbuchwimmelwelt belohnt (Abb. 20 – 23). Das erste Mal in diesem Jahr musste nicht gross auf das kommende Wetter geachtet werden, sondern jeder folgende Tag war gleich sonnig und schön wieder der Vergangene. Dadurch kam eine Kontinuität und Ruhe in die Traubenernte, die all die vorhergehenden Strapazen entschuldigt. Nebst der hervorragenden Qualität mit fruchtigen Aromen und tiefen Farben können sich auch die Mengen (Abb. 24 – 27) dieses Jahr sehen lassen. Alle wichtigen Sorten liegen leicht über oder unter dem 10jährigen Schnitt. In Anbetracht wie es den umliegenden Kantonen ergangen ist, dürfen wir zufrieden sein über unser unerwartetes-erwartetes **Happy End**.



Abb. 20: Weinlese 2021 (W. Fromm 20.10.21)



Abb. 21: Weinernte (W. Fromm 20.10.21)



Abb. 22: Weinernte (W. Fromm 20.10.21)



Abb. 23: Weinernte (W. Fromm 20.10.21)

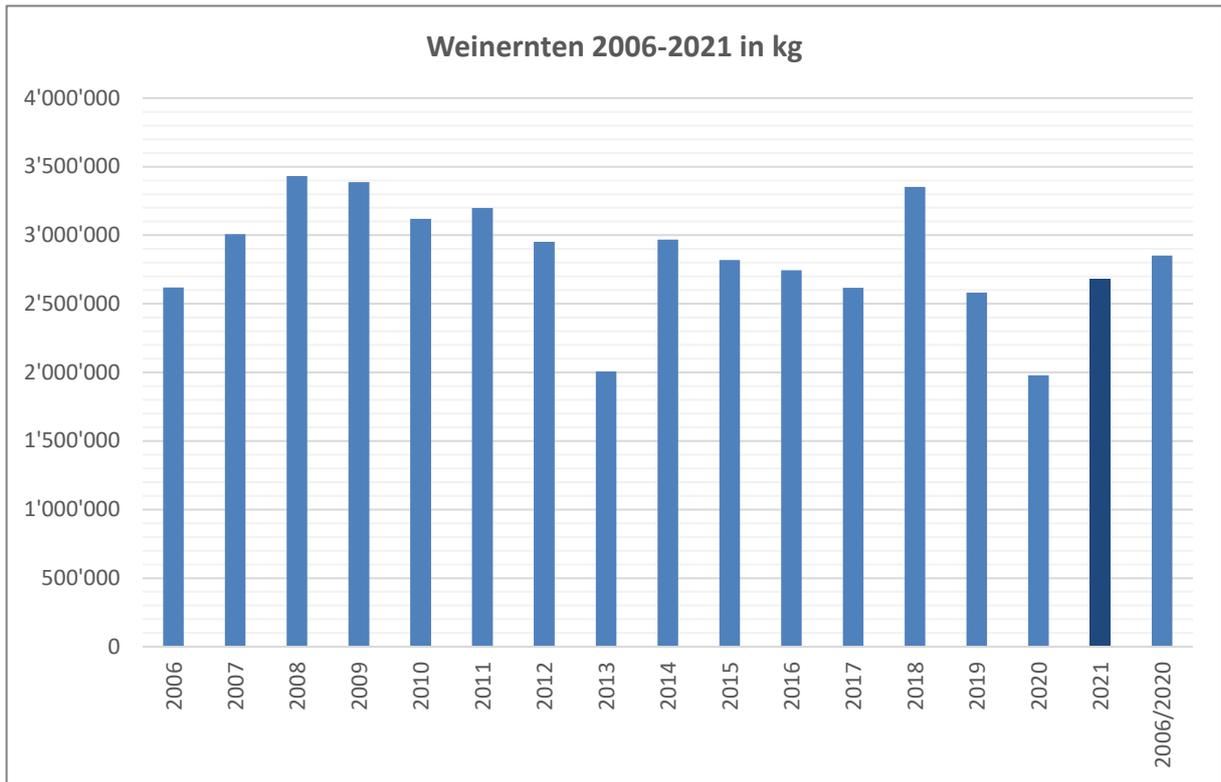


Abb. 24: Weinernten 2006 - 2021

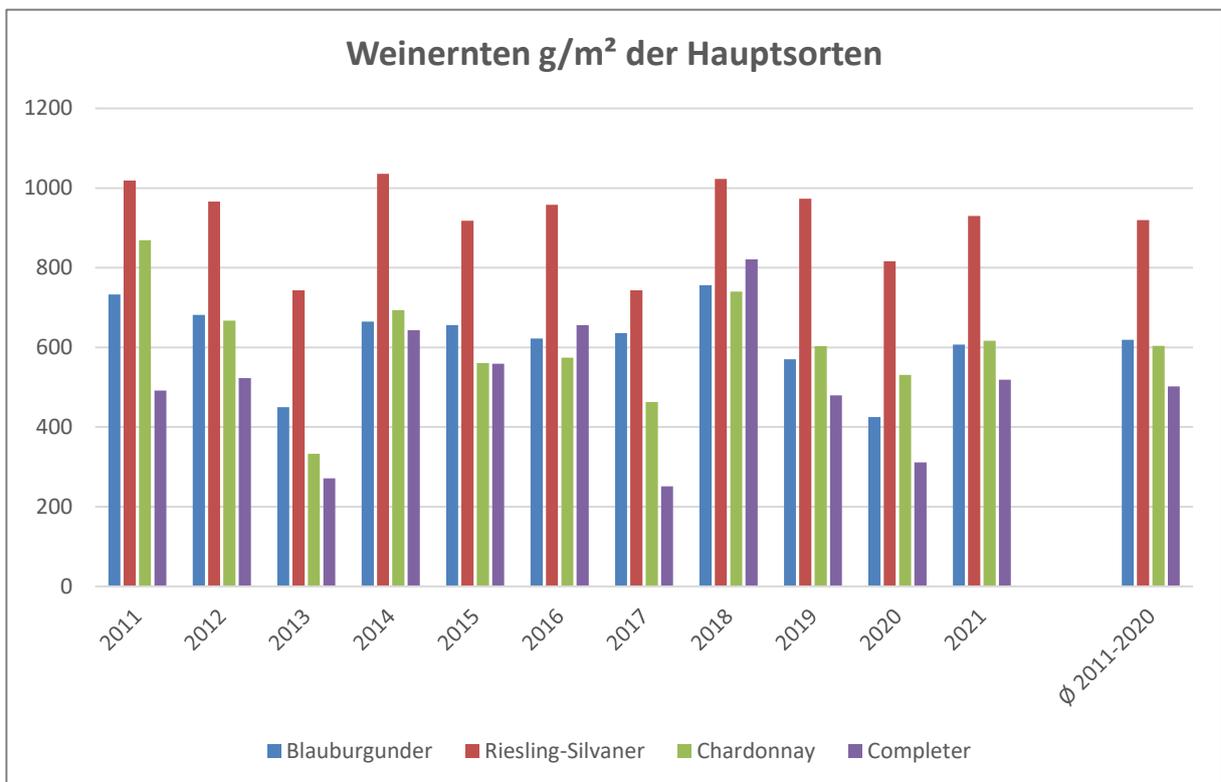


Abb. 25: Weinernten der Hauptsorten

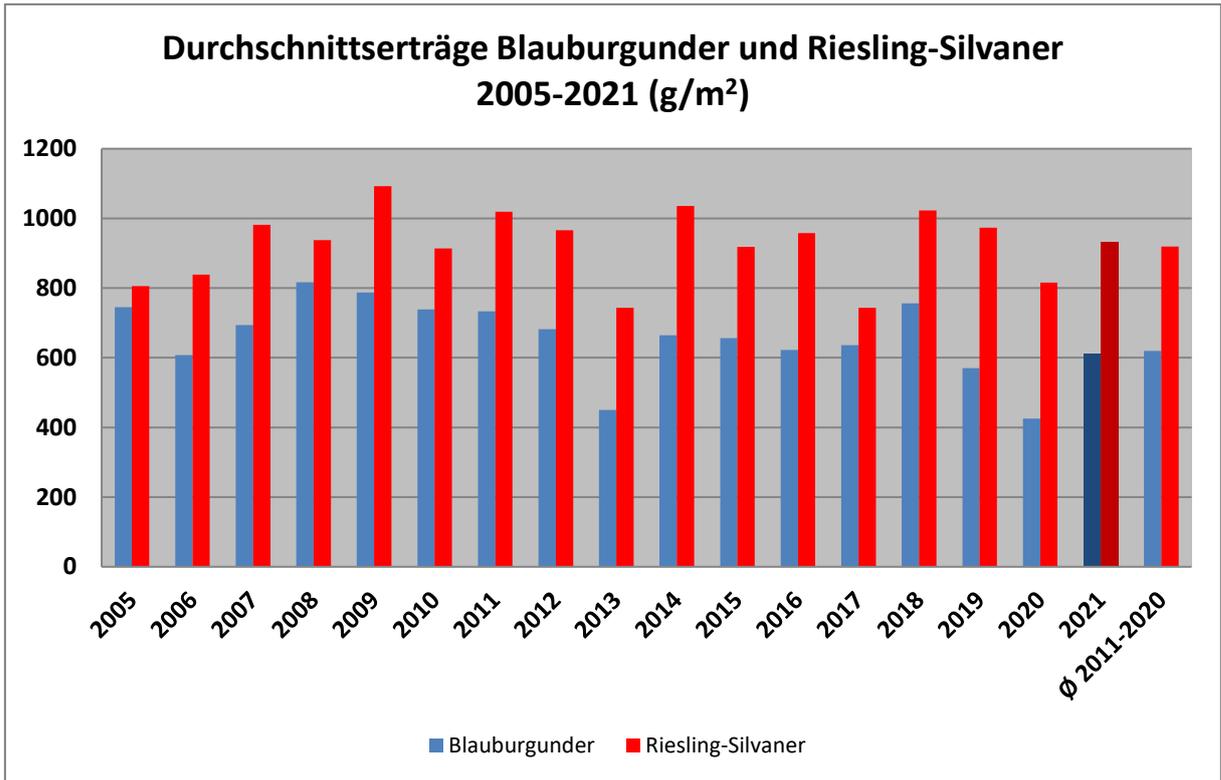


Abb. 26: Ø g/m² Blauburgunder und Riesling- Silvaner

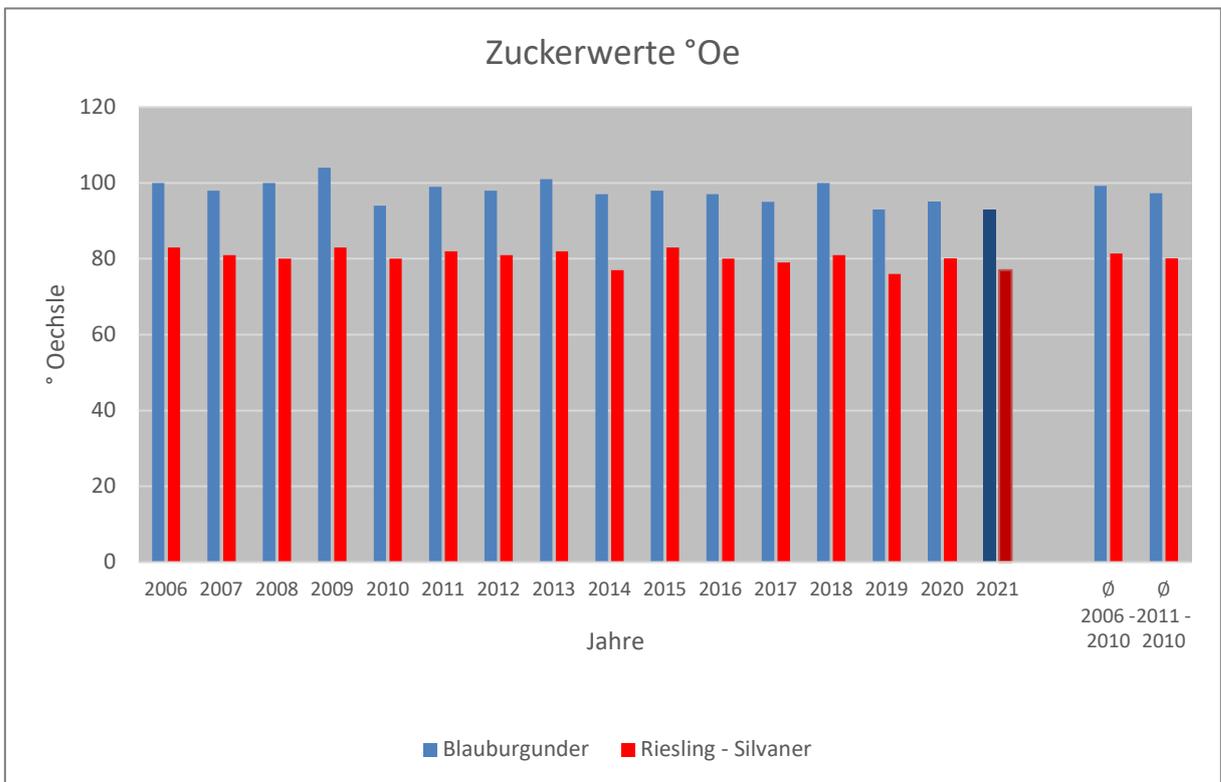


Abb. 27: Verlauf der Zuckerwerte von 2006 - 2021

Schlusswort

Es ist immer wieder erstaunlich wie stark das Wetter die Menge und die Qualität beeinflusst und wie es manchmal wenig braucht, damit der Pendel in die andere Richtung ausschlägt. Doch so soll es auch bleiben und das Wetter wird auch in Zukunft unsere Weine prägen.

05.12.2021

Walter Fromm



Rebbaukommissär / Leiter Fachstelle Obst- & Weinbau