



**BUND RHEINGAUER WEINBAU-  
FACHSCHULABSOLVENTEN**

**-  
REGIERUNGSPRÄSIDIUM  
DARMSTADT  
DEZ. WEINBAU  
ELTVILLE**

**HESSEN**



16. Jahrgang

Januar 2014

# INFO



**In dieser Ausgabe:**

Boden des Jahres	3
Kurze Herbstdauer	7
Rückblick Pflanzenschutz	11
Neue SachkundeVO	17
Traubenbotrytis 2013	23
Botector	27
Intern. Rotweinsorten	35
Rund ums Holzfass	39
Termine und Fristen	43
Fortbildungsangebote	47
Gruppenberatungen 2014	50
Studienreise Toskana	55
Lehrfahrten 2014	67
Telefonverzeichnis	68

Wann gibt es wieder einen „normalen“ Herbst? Diese Frage haben sich viele Winzer Anfang Okt. 2013 gestellt. Die Traubenlese und –verarbeitung musste aufgrund auftretender Fäulnis wieder in einer sehr kurzen Zeitspanne durchgeführt werden. Ebenfalls verursacht die ESCA im Weinbau immer grössere Schäden.

Die Weinbauwoche 2014 wurde auf diese Themenbereiche aber auch auf die Änderung der Sachkundeverordnung ausgerichtet.

## GRUSSWORT

Sehr geehrte Winzerinnen und Winzer,  
verehrte Besucher der Rheingauer Weinbauwoche!

Es ist für mich eine große Freude, dass Oestrich-Winkel wieder als Tagungsort der Rheingauer Weinbauwoche gewählt wurde. Ich bin stolz darauf, Bürgermeister der größten weinbaubetriebenden Gemeinde im Rheingau zu sein.

Der Weinbau ist ein wichtiger Wirtschaftsfaktor in unserer Region, nicht nur durch seine Wertschöpfung an sich, sondern auch für den Tourismus. Er prägt unsere einzigartige Kulturlandschaft, die weltweit wohl einzigartig ist.

Diese Kulturlandschaft nachhaltig zu bewahren, muss unser aller Ziel sein. Im Zeichen des Klimawandels sind Politik und Wirtschaft gemeinsam gefordert, Konzepte zu entwickeln, die den Herausforderungen der Zukunft erfolgreich begegnen können. Und diese Herausforderungen sind vielfältig. Die Wirtschafts- und Finanzkrise ist noch nicht bewältigt. Bisher hat der Rheingauer Weinbau diese erfolgreich gemeistert. Die bei den vergangenen Weinbautagen angedachten und vorgestellten Konzepte sind aufgegangen und waren erfolgreich. Das Streben nach Qualität hat sich bewährt und zahlt sich jetzt aus. Weinliebhaber aus aller Welt schätzen unseren Rheingauer Wein in seiner Einzigartigkeit.

Weinbau und Tourismus arbeiten Hand in Hand, die gemeinsamen Konzepte tragen erste Früchte. Die zusammen mit dem Zweckverband Rheingau entwickelte Dachmarke „Kulturland Rheingau“ ist zu einem Inbegriff geworden für Qualität. Ich sehe den Rheingau gut gerüstet für die Zukunft. Gemeinsam werden wir uns den Herausforderungen stellen.

Ich wünsche der Tagung einen harmonischen Verlauf, den Tagungsteilnehmern viele neue Erkenntnisse und einen regen Gedankenaustausch.

Michael Heil  
Bürgermeister



# Boden des Jahres - Weinbergsboden

Timo Aßmann, Hess. Landesamt für Umwelt und Geologie, Wiesbaden

Das Kuratorium Boden des Jahres hat den „Weinbergsboden“ zum Boden des Jahres 2014 gekürt.

## Portrait

Weinbergsböden sind wesentlich durch die kultivierende Tätigkeit des Menschen veränderte und geschaffene Böden aus geologisch unterschiedlich geprägten Bodensubstraten. Sie weisen in der Regel einen mehr oder weniger tiefen Grabhorizont auf (R-Horizont).

## Entstehung

Die Weinbergsböden in Hessen entstanden im Laufe einer meist langen weinbaulichen Nutzung der Rebestandorte durch die folgenden Faktoren:

- Vor allem das „Rigolen“, so nennt man die Bodenvorbereitung durch tiefes Umgraben, führte zu einer starken Überprägung der natürlichen Böden. Das Rigolen wird bei fast allen Neuanlagen von Weinbergen durchgeführt. Weinberge werden z. T. bereits seit dem 8. Jahrhundert im Abstand mehrerer Jahrzehnte vor jeder Neubestockung tiefgründig rigolt, d.h. zwischen

40 und 100 cm tief umgegraben oder gepflügt.

- Erosion (Bodenabtrag durch Niederschlagsereignisse), aber auch Abgrabung und Rutschungen haben die Böden verkürzt oder gar zerstört. Im modernen Weinbau werden deswegen erosionshemmende Maßnahmen wie Begrünung der Zeilen, oder deren Abdeckung (z.B. mit Stroh), ergriffen.
- im Rahmen der Neuanlage bzw. Wiederbestockung werden zum Teil Fremdmaterialien in erheblichen Mengen auf oder in die Weinbergsböden eingebracht. Dies geschieht z.B. um Abtragungsverluste auszugleichen oder die Erosionsanfälligkeit herabzusetzen, oder auch nur um bearbeitungstechnische Verbesserungen zu erreichen.
- Massive Eingriffe können auch durch die Flurbereinigung eingeleitet worden sein, die nicht selten zur großflächigen Umgestaltung der Weinbauflächen und ihrer Böden geführt hat.

Insgesamt bilden die Weinbergsböden dadurch ein sehr heterogenes Bodenmosaik.

## Warum wird rigolt?

Durch das Rigolen wird in die natürliche Bodenbildung eingegriffen und die ursprüngliche Schichtung und Horizontierung verändert, indem das umgegrabene Bodenmaterial homogenisiert wird. Dadurch entsteht ein einheitlicher, durch die Humusverteilung dunkel gefärbter, für die Rebe gut durchwurzelbarer Bodenhorizont (R-Horizont). Vor allem auf sandigen, sowie grobbodenreichen Standorten oder bei schweren, tonhaltigen Böden kann dadurch die Wasser- und Nährstoffversorgung für die Reben verbessert werden.

## Weinbergsböden und Wein

Das Medium Boden spielt im Weinbau eine wichtige Rolle. Unter dem Begriff Terroir werden neben der Arbeit des Winzers die natürlichen Faktoren Gestein, Boden, Klima und Topographie zusammengefasst, die einen Weinberg kennzeichnen und Einfluss auf die Qualität und den Geschmack des Weines nehmen. Somit prägen die Bodeneigenschaften nicht allein das Wachstum der Reben, sondern auch den Charakter der Trauben.

## IHR PLUS AN NÄHE

Wir beraten Sie persönlich und kompetent in allen Versicherungsfragen rund um Ihren Weinbaubetrieb.



Winzer Manfred Egert  
im Gespräch mit R+V-Fachberater Arno Baier

**Sprechen Sie mit uns!**

[www.agrarkompetenzzentrum.ruv.de](http://www.agrarkompetenzzentrum.ruv.de)

Arno Baier  
Sonderbeauftragter Agrar  
Winkeler Str. 64a, 65366 Geisenheim  
[arno.baier@ruv.de](mailto:arno.baier@ruv.de) / 0151 26411472

 Genossenschaftliche FinanzGruppe  
Volksbanken Raiffeisenbanken

 **DIE VERSICHERUNG  
MIT DEM PLUS.**

## Informationsmaterial für Hessen

Hinweise und Auskünfte zur Verbreitung und zu den Eigenschaften von Weinbergböden in Hessen enthalten die umfassenden Bodeninformationen des Hessischen Landesamtes für Umwelt und Geologie ([www.hlug.de](http://www.hlug.de)).

Weinbaustandortviewer Hessen ([www.weinbaustandort.hessen.de/viewer.htm](http://www.weinbaustandort.hessen.de/viewer.htm))

Weinbaustandortatlas Hessen

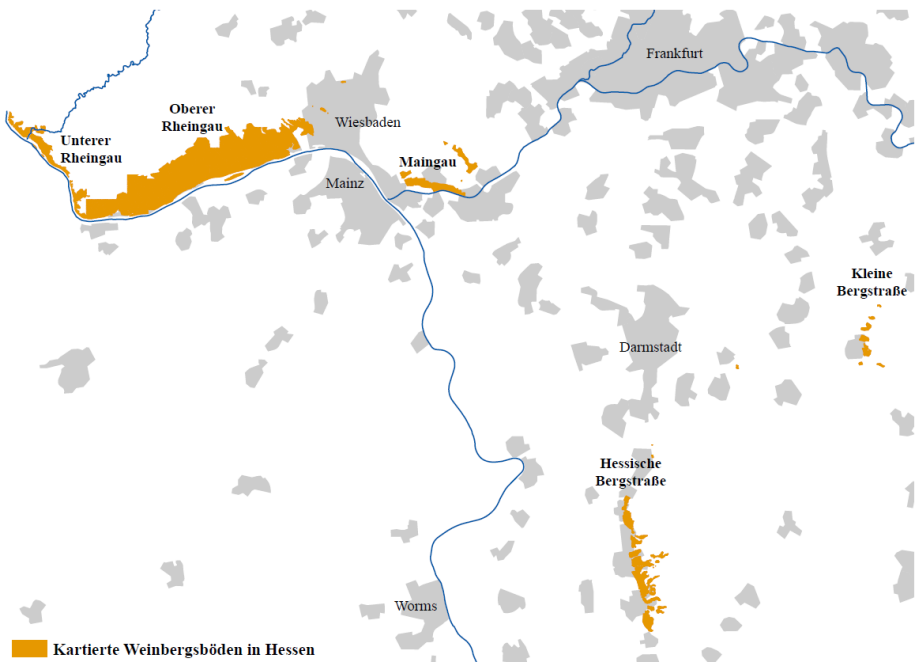
[www.hlug.de/static/medien/boden/fisbo/wbsa/start.htm](http://www.hlug.de/static/medien/boden/fisbo/wbsa/start.htm)

Terroir Hessen

([www.terroir-hessen.de](http://www.terroir-hessen.de))  
*BÖHM, P., FRIEDRICH, K., & SABEL, K.-J. (2007): Die Weinbergsböden von Hessen. - Umwelt und Geologie – Böden und Bodenschutz in Hessen, Heft 7*

Darüber hinaus gibt es Informationen zum Boden des Jahres auch bei

- der Deutschen Bodenkundlichen Gesellschaft ([www.dbges.de](http://www.dbges.de))
- dem Landesamt für Geologie und Bergbau Rheinland-Pfalz ([www.lgb-rlp.de](http://www.lgb-rlp.de))
- dem Bundesverband Boden ([www.bvboden.de](http://www.bvboden.de))
- dem Umweltbundesamt ([www.umweltbundesamt.de](http://www.umweltbundesamt.de))







## Kurze Herbstdauer – Herausforderung für die Kellerwirtschaft

Bernhard Degünther, DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück, Oppenheim

Die Traubenerntesituation im Jahr 2013 stellte wieder einmal ein Extrem dar. Der Erntebeginn war ungewöhnlich spät. Man wartete zusätzlich darauf, dass die Gesamtsäure sinkt und die Mostgewichte steigen. Die regelmäßigen starken Niederschläge während der Ernte zwangen dann aber doch, und überraschend, zur massiven Beerntung der Rebanlagen. Vielerorts wurde von einem „Turboherbst“ gesprochen. Diese Umstände verlangen ein Überdenken der kellerwirtschaftlichen Abläufe im Weingut.

Dazu wird die gesamte Verarbeitungskette in folgende Arbeitsschritte untergliedert:

1. **Erntetechnik;  
Traubentransport;  
Pressengröße**
2. **Mostvorklar-  
verfahren**
3. **Trubverarbeitung**
4. **Kühlmaschinen-  
leistung**
5. **Tresterentsorgung**
6. **Rotweinverfahren**

Im Herbst 2013 hat die schnell voranschreitende Fäulnis, und der damit drohende Minderertrag, die

Ernte diktiert. Eine natürliche und logische Reaktion der Betriebsleiter ist das Umschwenken von Handlese auf Vollernterlese. Das bringt mehr Flächenleistung pro Tag und damit eine beschleunigte Ernte. Über Jahre hat sich eine vernünftige Kapazität an Vollerntern entwickelt. Überkapazitäten sind aus betriebswirtschaftlichen Gründen nicht zu befürworten. Bleibt also nur der Weg die Vollernter länger am Tag laufen zu lassen. Das erfordert auf der Seite der Lohnunternehmer mehr Personaleinsatz. Von den Winzern wird mehr Flexibilität in Form von Nacharbeit abverlangt. Der erhöhte Traubentransport kann durch kooperieren kompensiert werden. Einzig sinnvoll erscheint die Erhöhung der Pressenkapazität um ca. 50 % über der rechnerisch notwendigen Pressengröße. Bei der Mostvorklärung kann mit einem Wechsel auf die Flotationstechnik die erhöhte Mosteinlagerungsmenge pro Tag bewältigt werden.

Der Trubverarbeitung muss in mengenmäßig kleinen Jahrgängen ebenfalls be-

sondere Aufmerksamkeit geschenkt werden. Mit dem Relaunch der Kammerfilterpresse sind wir aber sehr gut aufgestellt. Die veränderten

Filterhilfsmittelmischungen, und vor allem die Einführung der monofilen Tücher, lassen einen kürzeren Arbeitsrhythmus zu. Allerdings darf auch hier nicht vergessen werden, dass zum bedienen des Filters Arbeitskraftstunden notwendig sind.

Die Leistung der Kühlmachine kann bei verkürzter Einlagerung ebenfalls an ihre Grenze herangeführt werden. Aber auch hier gilt „Faule Jahrgänge sind mengenmäßig kleine Jahrgänge“. Zudem kann durch anheben der Kühlwassertemperatur die Kühlleistung erheblich gesteigert werden. Eine Tatsache die vielen Betriebsleitern nicht ausreichend bekannt ist.

Die Tresterentsorgung spielt schon in normalen Jahren eher eine untergeordnete Rolle in der Arbeitserledigung. In Zeiten von Arbeitsspitzen muss aber auch dieser Arbeitsschritt auf den Prüfstand. Kann zum Beispiel durch den Einsatz von großvolu-



**das Team**

Agentur für  
Marketing GmbH

**Design** Smartphone-Apps  
Google adwords **Webseiten**  
**Anzeigen** Vertriebsberatung  
Werbeschilder **Veranstaltungen**  
**Verkaufsförderung** Schulungen  
**Etiketten** Workshops  
Kundenkommunikation **Angebotlisten**  
**Weingutsprospekte** Kundengewinnung  
Suchmaschinenoptimierung **Preisberatung**  
Produkt- und Sortimentsoptimierung

Kontakt: Michael Berger

E-Mail: [mberger@dasteam.de](mailto:mberger@dasteam.de) • Tel.: 06132 - 509500

Gratis-Downloads unter: [www.dasteam.de/weinmarketing](http://www.dasteam.de/weinmarketing)

Büros: Heidesheim bei Mainz • Neustadt an der Weinstraße



migen Transportmitteln der Arbeitsaufwand minimiert werden, bzw. die eigentliche Tresterausbringung in ruhigere Jahreszeiten verschoben werden.

Auch bei der Rotweinbereitung bietet sich ein Technologiewechsel zur Bewältigung von Verarbeitungseingpässen an. Eine deutlich höhere Verarbeitungskapazität hat man bei der Anwendung von Maischeerhitzungsanlagen. Hier kann

auf ausreichende Erhitzungskapazität in Rheinhessen zurückgegriffen werden. Dort stehen in 12 Lohnunternehmen insgesamt 18 mobile Erhitzungsanlagen zur Verfügung.

Fazit:

Wir müssen erkennen dass nur bedingt durch größere Maschinen oder einem Technologiewechsel eine höhere Verarbeitungskapazität geschaffen werden

kann. Ein Hauptaugenmerk muss auf die menschliche Arbeitskraft gelegt werden. Zur Bedienung der Maschinen benötige ich Fachpersonal in der Kellerwirtschaft. Die erhöhten Personalkosten sind betriebswirtschaftlich mit dem drohenden Ernteausfall zu verrechnen. Hier sollte über flexible Arbeitszeitmodelle und Anlernen von Aus Hilfskräften nachgedacht werden.



Dem guten  
Geschmack  
verpflichtet.

**WINZERSEKT**  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT

Erzeugergemeinschaft Winzersekt GmbH  
Michael-Mort-Straße 3 - 5 · 55576 Spremlingen / Rheinhessen  
Telefon (06701) 9320-80 · Fax (06701) 9320-50

# Wir sind der Partner aller Winzer & Hobbygärtner im Rheingau

- » Flaschen
- » Gläser
- » Düngemittel
- » Saatgut
- » Brennstoffe
- » und vieles mehr



Weinberg



Kellerei



Haus & Garten



Geisenheim | Eltville-Erbach

E-Mail: [info@rheingauer-winzerbedarf.de](mailto:info@rheingauer-winzerbedarf.de)

[www.rheingauer-winzerbedarf.de](http://www.rheingauer-winzerbedarf.de)

## Rückblick auf das Pflanzenschutzjahr 2013

Prof. Dr. Beate Berkelmann-Löhnertz, Hochschule Geisenheim  
Institut Phytomedizin

---

**Der Witterungsverlauf in der Vegetationsperiode ist von entscheidender Bedeutung für das Auftreten und die Entwicklung von Krankheiten und Schädlingen. Nachfolgend sollen deshalb zunächst markante Wetterereignisse aus dem Jahr 2013 aufgeführt werden. Danach werden die Kardinalstadien der phänologischen Entwicklung – Austrieb, Blütebeginn, Reifebeginn sowie Lesebeginn – präsentiert. Wie sich Witterung und Rebentwicklung auf die wichtigsten Rebkrankheiten ausgewirkt haben, folgt zum Schluss.**

Wie in den übrigen Weinbaugebieten war der Witterungsverlauf auch im Rheingau von Extremen geprägt. Bei Betrachtung der Monatsmittel-Temperaturen des Jahres 2013 fällt auf, dass in zum Teil kurzen Intervallen die Werte der langjährig erfassten Mit-

teltemperaturen über- bzw. unterschritten wurden. Einem sehr kühlen März folgte ein durchschnittlicher, April. In der Monatsmitte lagen die Temperaturen über einen Zeitraum von insgesamt 16 Tagen deutlich über dem langjährigen Mittel mit einem durchschnittlichen Spitzenwert von 17,5 °C am 17. April 2013. Die zweite und dritte Maidekade waren dagegen eher von kühlen Temperaturen geprägt. Der Juli zeigte sich wiederum wärmer als das vieljährige Mittel mit einem Maximalwert von 27,5 °C (Tagesdurchschnitt). Dieser Trend setzte sich noch bis Anfang August fort. Den Abschluss bildete ein extrem warmer Oktober – insbesondere von der Monatsmitte bis zum Monatsende. Von den für den Rebschutz und die Lese relevanten Zeiträume lagen somit lediglich die Monate Juli und Oktober jeweils 2 °C über dem langjährigen Mo-

natsmittel (Ø Juli: 22 °C [im Mittel der Jahre: 20 °C]; Ø Oktober: 12 °C [im Mittel der Jahre: 10 °C]).

Hinsichtlich der Niederschlagsmenge wichen die Monate Mai und Oktober deutlich vom langjährigen Mittel ab: in diesen Monaten regnete es nahezu doppelt so viel wie im Durchschnitt der letzten 30 Jahre (1981 bis 2010). Mit Monatswerten von 91 (Mai) bzw. 87 l/m<sup>2</sup> (Oktober) durchaus rekordverdächtig. Im Juli dagegen hat es weniger als die Hälfte des errechneten 30jährigen Mittelwertes geregnet. Mit beiden Extremen lässt sich die diesjährige Peronospora-Situation sehr gut erklären. So ist der April mit einem Monatsniederschlag von immerhin 51 l/m<sup>2</sup> gegenüber nur 35 l/m<sup>2</sup> im langjährigen Mittel sicherlich als „reifefördernd“ für die Wintersporen im Boden einzustufen. In den für die Traubenreife und die *Botrytis*-Entwicklung

## Unser Dienstleistungsangebot für Weinbaubetriebe

- Standortsuche für Bauvorhaben
- Planung und Bauleitung
- Beratung und Finanzierungsmanagement bei Fördermaßnahmen



Auf gutem Grund.  
[www.hlg.org](http://www.hlg.org)



Hessische Landgesellschaft mbH

Staatliche Treuhandstelle für ländliche Bodenordnung

Wilhelmshöher Allee 157-159, 34121 Kassel

Tel. (0641) 93216-34, Fax (0641) 93216-35

entscheidenden Monaten August und September lagen die Niederschlagsmengen im Bereich des langjährigen Mittels, so dass die Lese zunächst noch hinausgeschoben werden konnte. Bedingt durch die Anhäufung der Niederschläge Mitte September und aufgrund des Starkregenereignisses am 5. Oktober 2013 (25,6 l/m<sup>2</sup>) entwickelte sich die Fäulnis allerdings so extrem, dass die Trauben in sehr kurzer Zeit eingebracht werden mussten. Beim Parameter **Sonnenscheindauer** können die Verhältnisse im Jahr 2013 mit zwei Worten zusammengefasst wer-

den: betrachtet man die so genannten kumulierenden Summen der Sonnenscheindauer, so muss die gesamte Vegetationsperiode (April bis Oktober) im Vergleich zum vieljährigen Mittel als „zu trüb“ eingestuft werden. Der extrem trübe Mai (137 Stunden Sonnenscheindauer gegenüber 207 Stunden im langjährigen Mittel) wurde quasi 1:1 vom sehr sonnigen (und nahezu niederschlagsfreien) Juli ausgeglichen. Abgesehen von den Monaten Juni, Juli und August lagen alle anderen Monate der Vegetationsperiode hinsichtlich der Sonnenscheindauer unterhalb

des vieljährigen Mittels, was in der Summe zum Endergebnis „zu trüb“ führte.

Die **phänologischen Daten** wurden für die Rebsorten Riesling und Spätburgunder in den jeweiligen Referenzweinbergen erfasst und sind der folgenden Tabelle zu entnehmen.

Tab. 1: Phänologische Daten Weinbaugebiet Rheingau (Daten: RP Darmstadt, Dezernat Weinbau, Eltville) Durchschnittswert Phänologie Riesling: 1981-2010; Durchschnittswert Phänologie Spätburgunder: 1987-2010.

Rebsorte	Riesling		Spätburgunder	
	2013	Ø	2013	Ø
Austrieb	29. April	26. April	26. April	23. April
Blütebeginn	20. Juni	14. Juni	18. Juni	10. Juni
Reifebeginn	24. August	20. August	15. August	12. August
Lesebeginn	11. Oktober	06. Oktober	12. Oktober	28. September

Wie auf den ersten Blick zu erkennen ist, kann das Jahr 2013 bezüglich der vier aufgeführten Kardinalstadien als „spät“ eingestuft werden. Der Entwicklungsrückstand von vier bis sechs Tagen

führte demzufolge – im Vergleich zu den Vorjahren – zu einer späteren Lese, insbesondere beim Spätburgunder.

Krankheiten und Schädlinge stellten im zurück-

liegenden Jahr nicht die größte Herausforderung dar. So lag der durchschnittliche **Oidium-Befall** in den Kontrollparzellen unserer Versuchsflächen zwischen 8 und 13 % Befallsstärke



Die Attraktion  
in Alzey. Besuchen  
Sie unsere neuen  
Verkaufsräume.  
Es lohnt sich.



Albiger Straße 17 · 55232 Alzey  
Tel.: 0 67 31 / 96 62-0  
[www.wagner-alzey.de](http://www.wagner-alzey.de)

seit 1959  
**Richard Wagner**  
KELLEREI & WEINHANDLUNG



am Blatt sowie zwischen 9 und 11 % an den Trauben. Wer die immer wieder propagierten Maßnahmen eines wirkungsvollen Antiresistenzmanagements bei der *Oidium*-Bekämpfung umgesetzt hatte, kam in diesem Jahr gut zurecht.

Allerdings zeigte sich in 2013 erneut, dass bereits leichter *Oidium*-Befall der Beerenhaut hier und dort die Voraussetzung für schnell und stark einsetzende Fäulnis war. Der **Botrytis-Pilz** ist zwar in der Lage, auch über die unverletzte Beerenhaut einzudringen, *Oidium*-Vorbefall erleichtert diesen Schritt der Pathogenese bei *Botrytis* aber ganz wesentlich.

Grundsätzlich haben Niederschlagsextreme vor oder zu Beginn der Vegetationsperiode zwar nur einen indirekten Einfluss auf das Krankheitsgeschehen der **Reben-Peronospora**, können aber zumindest die Reifephase der pilzlichen Vermehrungseinheiten im Boden beeinflussen.

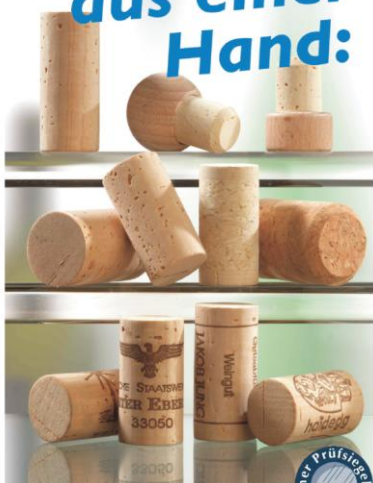
Der tendenziell warme, feuchte April hat sich diesbezüglich positiv auf die Wintersporen-Reife ausgewirkt, so dass in der nachfolgenden kühlen, regnerischen Phase ab Mitte Mai mit der Primärinfektion gerechnet werden musste. Diese wurde auf den 19. Mai 2013 datiert. Danach folgten einige Peronospora-Entwicklungszyklen, die leider auch die jungen Gescheine betrafen. Entwicklungsfördernd waren die Regenfälle Ende Juni. Der extrem trockene Juli bot zwar für die Peronospora grundsätzlich ungünstige Ausbreitungsbedingungen, die bereits gesetzten Infektionen am Geschein hatten dennoch einen starken Trauben-Befall zur Folge. Um die Unterschiede zwischen Blatt- und Traubenbefall zu verdeutlichen, hier die Befallszahlen in den Kontrollparzellen unserer Riesling-Versuchswenberge: Peronospora am Blatt zwischen 17 und 23 % Befallsstärke; Trau-

ben-Peronospora zwischen 74 und 87 % (!) Befallsstärke.

**Zusammenfassend kann für das Jahr 2013 festgehalten werden, dass sich phytosanitäre und qualitätssteigernde Maßnahmen äußerst positiv ausgewirkt haben. Mit anderen Worten: termingerechter Pflanzenschutz, gut durchlüftete Laubwände, moderate Bodenpflege sowie das Traubenteilen konnten das Lesegut in vielen Betrieben deutlich länger gesund erhalten, so dass unsere Winzer – trotz der flächendeckend starken Fäulnisentwicklung im Oktober – ihren hohen Qualitätsanspruch umsetzen konnten.**

Quellenangabe: Alle Klimadaten 2013 sowie die Angaben zu den vieljährigen Mittelwerten stammen vom Deutschen Wetterdienst, Außenstelle Geisenheim.

# Sicherheit aus einer Hand:



- Bestalon®-Korken
- Schraubverschlüsse
- Futura-Kunststoffstopfen



**BERLIT & STAUDT**

GmbH

65606 Villmar · Struther Weg 16

Telefon: 0 64 82 - 91 520

Fax: 0 64 82 - 91 52 29

E-mail: [kontakt@berlit-staudt.de](mailto:kontakt@berlit-staudt.de)

## Neue Sachkunde-Verordnung

Berthold Fuchs, Dez. V 51.2 - Weinbau

### Rechtliche Grundlagen

Mit dem Inkrafttreten des neuen Pflanzenschutzgesetzes am 06.02.2012 und der neuen Sachkundeverordnung am 06.07.2013 besteht jetzt für jeden Anwender von Pflanzenschutzmitteln, Händler und Pflanzen- schutzberater die Ver- pflichtung, seine Sachkundigkeit mittels eines Sachkundenach- weises (SKN) zu bele- gen. Darüber hinaus sind alle verpflichtet, diese einmal erworbene Sachkundigkeit in regel- mäßigen Abständen auf- zufrischen, d.h. Sie müs- sen in einem 3-jährigen Turnus eine anerkannte Fort- oder Weiterbil- dungsmaßnahme besu- chen.

### Alt-Sachkundige und Neu-Sachkundige

Wer vor dem 06.07.2013 seinen Berufsabschluss erreicht hat gilt als „Alt-Sachkundiger“, für Be- rufsabschlüsse nach die- sem Stichtag gelten die Neuregelungen. Als sachkundig anerkannt sind nach wie vor alle,

die eine abgeschlossene Ausbildung in einem „grünen Beruf“ absol- viert haben, also Gärtner, Land- und Forstwirt und natürlich Winzer. Dazu gehören auch die jeweili- gen höherwertigen Aus- bildungen wie Meister und Techniker, nicht aber mehr automatisch der Hochschulabschluss.

Geisenheimer Bachelor oder Master beispiels- weise, müssen nach dem neuen Recht eine Studi- enbescheinigung vorle- gen, aus der hervorgeht, dass alle relevanten In- halte auch Bestandteil des jeweiligen Studienganges waren.

### Der Sachkundenach- weis (SKN)

Nach neuem wie nach al- tem Recht gilt, dass jeder der Pflanzenschutzmittel anwendet oder verkauft, und wer Nicht- Sachkundige anleitet, be- rät oder beaufsichtigt ei- nen Sachkundenachweis (SKN) besitzen muss. Bisher genügte dafür die Vorlage des Zeugnisses eines anerkannten Be- rufsabschlusses, bzw. bei

Quereinsteigern und Ne- benberwerbsswinzern die Urkunde eines Sachkun- de-Lehrganges. Künftig reichen diese Unterlagen nicht mehr aus, dann ist nur noch der neue SKN, ein bundeseinheitlicher Ausweis im Scheckkar- tenformat, gültig. Künf- tig muss im Falle einer Betriebskontrolle, aber auch beim Einkauf von Pflanzenschutzmitteln dieser Ausweis vorgelegt werden.

### Ausnahme für einfache Hilfstätigkeiten

Der Gesetzgeber sieht „bei der Ausübung einfa- cher Hilfstätigkeiten un- ter Verantwortung und Aufsicht durch eine Per- son mit SK-Nachweis“ eine Ausnahme von der SKN-Pflicht vor. Eine Definition der „einfachen Hilfstätigkeiten“ ist aber nach wie vor überfällig und steht derzeit auf dem Prüfstand. Für das Aus- bringen der RAK- Ampullen wird es diese Ausnahmeregelung wohl bald geben, dagegen sind aber die Arbeit mit der

Reben von der Bergstraße...



Weinbau · Versuchsanlagen · Rebenveredlung  
Edelreisvermehrung · Beratung in allen Anbaufragen  
Keltertrauben · Tafeltrauben · Zierreben

Vertragspartner der Forschungsanstalt Geisenheim und anderer Institute

Virusgetestete Versuchs- und Vermehrungsanlagen  
mit über 300 Rebklonen

Unterlagenversuche (Adaptionsanlagen)

Internet-Service, Online-Hilfen, Downloads, Versuchsergebnisse

Komplettberatung rund um die Neuanlage

Kühllogerservice

Lieferservice

Rebenexport

Besichtigungsmöglichkeiten der Versuchsflächen  
bei unseren Rebsortentagen im August / September

**Besuchen Sie uns im Internet: [www.antes.de](http://www.antes.de)**

ANTES Weinbau und Rebenveredlung  
Dipl. Weinbauingenieure Reinhard und Helmut Antes  
Königsberger Strasse 4  
D-64646 Heppenheim  
Tel: 0049 (0)6252 77101  
Fax: 0049 (0)6252 787326  
Email: [weinbau.antes@t-online.de](mailto:weinbau.antes@t-online.de)

Kostenlose Internet-Telefonie über Skype möglich. Kontaktdaten auf Anfrage



Schlauchspritzanlage und die des Schlepperfahrers weiterhin sehr strittig. Auf Betreiben des Weinbauamtes und des Rheingauer Weinbauverbandes wurden diese beiden Tätigkeitsfelder vom Ministerium zwar in die Entscheidungsgremien getragen, sie werden dort aber sehr kontrovers diskutiert und das Ergebnis ist vollkommen offen.

### **Anerkennung ausländischer SKNe und Berufsabschlüsse**

Es wird weiterhin möglich sein, ausländische Mitarbeiter für den Pflanzenschutz einzusetzen. Für eine Anerkennung muss der zuständigen Behörde aber ein beglaubigt übersetzter Befähigungsnachweis aus dem Herkunftsland des Antragstellers vorgelegt werden. Aus diesem muss hervorgehen, dass die erforderlichen Kenntnisse und Fertigkeiten Bestandteil der Ausbildung und Prüfung waren. Außerdem muss der Antragsteller über ausreichende deutsche Sprachkenntnisse in Wort und Schrift verfü-

gen. Nur dann kann auf Antrag ein SKN nach deutschem Recht ausgestellt werden.

### **Zuständige Behörde**

Beim Antrag auf einen SKN gilt das Wohnortprinzip, d.h. Anwender die mit dem 1. Wohnsitz in Hessen gemeldet sind richten ihren Antrag an den Hessischen Pflanzenschutzdienst in Wetzlar. Für die Ausstellung des Ausweises wird eine Gebühr von 30,00€ erhoben. Anträge können schon seit Mitte 2013 gestellt werden, die Ausstellung der Ausweise wird aber erst frühestens ab Juli 2014 erfolgen, da erst dann das bundeseinheitliche Verfahren umgesetzt sein wird. Die Antragstellung für alle Alt-Sachkundigen muss bis spätestens **26.05.2015** erfolgen. Die alten SK-Nachweise verlieren ab dem **26.11.2015** ihre Gültigkeit, sodass ab diesem Stichtag ohne den neuen SKN kein Einkauf gewerblicher PSM-Packungen mehr möglich sein wird.

### **Pflicht zur Weiterbildung**

Alle Sachkundigen müssen die einmal erworbene Sachkundigkeit in regelmäßigen Abständen aufzufrischen, d.h. Sie sind verpflichtet, in einem 3-jährigen Turnus eine anerkannte Fortbildungsveranstaltung zu besuchen. Für „Alt-Sachkundige“ die am 14.02.2012, dem Tag des Inkrafttretens des neuen Pflanzenschutzgesetzes, sachkundig waren, begann die erste Drei-Jahresfrist zur Fortbildung am 01.01.2013 und endet am 31.12.2015. Innerhalb dieses Zeitfensters müssen Sie eine entsprechende Veranstaltung besucht haben. Für „Neu-Sachkundige“ die nach dem 14.02.2012 sachkundig geworden sind oder es noch werden, beginnt der erste Drei-Jahres-Fortbildungszeitraum ab dem Tag der Ausstellung des Befähigungsnachweises. Jeder Sachkundige, der an einer anerkannten Fort- oder Weiterbildungsmaßnahme teilgenommen hat, erhält gegen Gebühr eine

Hochschule Geisenheim University  
Zentrum für Angewandte Biologie  
Institut für Rebenzüchtung  
Eibinger Weg 1, D-65366 Geisenheim



# Geisenheimer Rebsorten und Klone



Teilnahmebescheinigung die aufzubewahren, und bei einer Betriebskontrolle ebenso wie der SKN selbst, vorzuweisen ist.

### **Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen**

Fortbildungsveranstaltungen sind vom zeitlichen Umfang und von den abzuhandelnden Themen her recht umfangreich und müssen im Vorfeld vom PSD Hessen als „Fortbildung im Sinne der Sachkunde-VO“ anerkannt werden. Wegen des hohen organisatorischen Aufwandes und der Kosten für Saalmiete und Referenten tritt als Veranstalter wohl in erster Linie die Offizialberatung auf, es können aber auch Industrie-

Firmen, Verbände oder andere Organisatoren solche Veranstaltungen anbieten. Die Hürden sind für alle gleichermaßen hoch.

### **Fortbildungsveranstaltungen des RP Darmstadt**

Von Seiten des Weinbauamtes werden im Jahr 2014 die folgenden Veranstaltungen angeboten:

- Rheingauer Weinbauwoche - Rebschutzblock am 15.01. um 14:00 Uhr.
- Rebschutznachmittag am 28.03. um 13:30 im Bürgersaal Oestrich.
- Gruppenberatungen Rheingau (75% Anwesenheitspflicht).

- Gemarkungsrundgänge Heppenheim (75% Anwesenheitspflicht).
- Gemarkungsrundgänge Groß-Umstadt (75% Anwesenheitspflicht).

Alle geplanten Angebote sind vom PSD Hessen als Fortbildungsveranstaltung anerkannt. Die Höhe der Gebühr für die Ausstellung einer Teilnahmebescheinigung wird voraussichtlich bei 15,00 € liegen. Da die entsprechende Gebührenordnung aber bisher noch nicht verabschiedet ist, kann dies noch nicht verbindlich gesagt werden.

- Hochwertiges Pflanzgut
- Vermehrung des gesamten Basispflanzgutes für die Forschungsanstalt Geisenheim



# Ferdinand Staab

Dipl. Ing. Weinbau und Oenologie

Schillerstraße 12

D-65239 Hochheim am Main

Tel.: +49- 61 46 22 76 Fax: +49- 61 46 77 79

## Traubenbotrytis 2013 aus der Perspektive des Pflanzenschutzes

### Ottmar Baus, Zentrum für Angewandte Biologie, Institut für Phytomedizin Hochschule Geisenheim University

*Botrytis cinerea* als Hauptverursacher Traubenfäulen kann mit fortschreitender Reife unter den für den Pilz günstigen Bedingungen immer und überall auftreten. Deshalb ist die völlige Abwesenheit bzw. Vermeidung von Fäulnis in den allermeisten Jahren eine Illusion. Die natürlichen Stoffwechselprozesse der Pilze – die Zersetzung des Fruchtfleisches, um Ernährung und Wachstum sicherzustellen –, konkurrieren in starkem Maße mit unseren Absichten, gesunde Trauben zu erzeugen. In diesem „Wettlauf gegen die Natur“ gilt es für uns, Zeit zu gewinnen, um mindestens die unerwünschte Sauerfäule zu vermeiden und am Ende mit ausgeklügelten Maßnahmen und viel Glück weitgehend gesunde Trauben zu lesen. Die Anfälligkeit der Trauben für Fäulniserreger wächst mit zunehmender Reife. Die Entwicklung der Schadpilze ihrerseits wird durch Feuchtigkeit und Wärme begünstigt. Das Wetter jedoch gestaltet sich von Jahr zu Jahr unkalkulierbar und mitunter extrem, sodass auch langjährige Erfahrungen auf Seiten der Winzer in der aktuellen

Botrytis-Bekämpfung nicht immer in jedem Jahr die besten sind. Unter feuchtwarmen Bedingungen in der Reifephase entwickeln sich die Fäulniserreger so rasch und treten entsprechend massiv auf, dass es für erfolgreiche heilende Maßnahmen bereits zu spät ist. Daher sollten alle Antibotrytis-Strategien vorbeugend erfolgen und möglichst bereits während der Blüte begonnen werden, lange Zeit bevor die ersten Schadsymptome sichtbar werden oder wir an die Leise denken.

In diesem Dilemma begrenzter Chancen und Möglichkeiten kommt der konsequenten Beachtung kurz-, mittel- und langfristig wirksamer Bausteine zur Fäulnisvermeidung eine große und beständige Bedeutung zu. Botrytis-Bekämpfung beginnt bereits vor der Pflanzung mit der Bestimmung eines geeigneten Standortes für den künftigen Weinberg und reicht von der Kombination der Pflanzeigenschaften (Rebsorte, Klon, Unterlage) bis hin zur Wahl des Standortes und des Erziehungssystems. Diese kulturtechnischen Voraussetzun-

gen eines Weinbergs sind später unveränderbar und haben doch in jedem Jahr einen immensen Einfluss auf die Traubengesundheit. Düngung, Bodenbearbeitung und Begrünung als eher mittelfristige pflanzenbauliche Maßnahmen können sich in Grenzsituationen stark auswirken, wenn zum Beispiel bestimmte Praktiken der Bodenbearbeitung zum falschen Zeitpunkt Stickstoff im Boden mobilisieren und so Fäulnisregern gewaltigen Vor-schub leisten.

So sind als saisonale Bausteine einer erfolgreichen Fäulnisprävention folgende Regeln zu nennen:

- Vermeidung von Eintrittspforten,
- Ausbringung von Spezialbotrytiziden und Bioregulatoren,
- Wahl des richtigen Zeitpunktes für den ersten Laubschnitt,
- moderate Entblätterungsmaßnahmen sowie
- Eingriffe in die Traubenstruktur.

Große **Eintrittspforten** für die Fäulniserreger, die als





FÜR DIE HOCHWERTIGE  
AUSSTATTUNG IHRER FLASCHE

**NATURKORKEN**  
HÖCHSTER GÜTE

**KAPSELN**  
AUS EDLEN MATERIALIEN

**VERSCHLÜSSE**

**HOCHWERTIGE ETIKETTEN**

**ALLES AUS EINER HAND**

**bastiandruck.**  
nachhaltig denken, wirtschaftlich handeln



**Korkindustrie Trier**

**VERTRAUEN SIE IN STARKE PARTNER**  
++49 (0)6 51/91 03 10 · [info@korkindustrie.de](mailto:info@korkindustrie.de)

Schwächeparasiten eher selten aktiv gesunde Beerenhäute durchdringen, müssen unbedingt vermieden werden. Die Perforation der Beeren durch augenscheinlich geringen, aber flächendeckenden Befall mit dem Erreger des Echten Mehltaus kann den Fäulnispilzen eine spätere Infektionen erheblich erleichtern. Somit ist eine erfolgreiche Oidium-Bekämpfung eine wesentliche Voraussetzung zur Botrytis-Vorbeugung. Ebenso ist die Kontrolle des Traubenwicklers durch das RAK-Verfahren eine wertvolle Anti-Botrytis-Maßnahme. Zwar stellt der Traubenwickler im Rheingau gegenwärtig durch die nahezu lückenlose Ausbringung von RAK kein Problem dar, die aktuelle Situation in anderen Anbaugebieten nach Aussetzen des RAK-Verfahrens zeigt jedoch, wie brandgefährlich die Traubenwickler sein können. Die Tiere werden nämlich durch jahrelange Pheromonverwirrung keinesfalls ausgerottet. Bereits kleine Lücken in der Pheromonwolke werden sofort mit dichter Besiedelung inklusive anschließender Sauerfäule „bestraft“. Fruchtausdüngung mit nicht optimal eingestelltem Vollernter („Brachialweibau“) und Hagelereignisse

nach Traubenschluss tragen ebenfalls stark zum Infektionsrisiko mit Sauerfäule bei.

Die **moderate Entblätterung** zwischen Vollblüte und Erbsengröße der Trauben (ES 65 bis ES 75) hat sich als Basismaßnahme zur Fäulnisvermeidung bewährt. Sie fördert die Durchlüftung der Laubwand, verbessert die Anlagerung von Pflanzenschutzmittelwirkstoffen an den Trauben und unterstützt je nach Verfahren das „Putzen“ der Gescheine. Eine zu starke Entblätterung, die meist mit einer Schädigung der jungen Trauben einhergeht, birgt unkalkulierbare Risiken für den Ertrag. Bei einem Termin nach dem Stadium Erbsengröße (ES 75) besteht außerdem die Gefahr von Schäden durch Sonnenbrand.

Die zugelassenen **Spezialbotrytizide** sind bei vorbeugendem Einsatz hochwirksam. Alle Präparate sind aber stark resistenzgefährdet! Jedes einzelne sollte deshalb maximal einmal pro Saison verwendet werden und die Gesamtzahl der Behandlungen mit Spezialbotrytiziden sollte zwei Anwendungen pro Jahr nicht übersteigen. Die empfohlenen Aufwandmengen dürfen zur Verhinderung von Resistenzen

nicht unterschritten und aufgrund der Gefahr der Überschreitung möglicher Rückstandsgrenzwerte nicht überschritten werden. Die besten Termine für Botrytizid-Applikationen sind aus unserer Erfahrung die Rebstadien kurz vor Traubenschluss (ES 77) und zu Reifebeginn (ES 81). Bei einer Wirksamkeitsdauer von etwa 40 Tagen bestehen bei einer Anwendung in ES 81 gute Chancen, den Befall mit der gefürchteten Sauerfäule sicher zu verhindern. Für den ökologischen Anbau gibt es derzeit leider keine Präparate mit vergleichbarer Wirkungspotenz. Hier sind die Winzer fast ausschließlich auf Kulturmaßnahmen angewiesen. Die **Wachstumsregulatoren** zur Auflockerung der Traubenstruktur besitzen mittlerweile echte Zulassungen als Pflanzenschutzmittel und können unter Beachtung der sortenspezifischen Empfehlungen und sonstiger Einschränkungen während der Reblüte eingesetzt werden. Beim Riesling hat sich Regalis® über die Jahre sehr gut bewährt und ist auch bei schlechtem Blühwetter problemlos einsetzbar.

Die genannten Maßnahmen sind teuer und können in Kombination leicht die Kostenhöhe aller Standard-

spritzungen gegen Peronospora und Oidium zusammen erreichen. Die Kombination von moderater Entblätterung, Regalis® zu ES 65 und Spezialbotrytiziden (ES 77 und ES 81) hat im Rahmen von Exaktversuchen in der Rebsorte Riesling über viele Jahre hinweg die besten Ergebnisse gebracht und ist zumindest im Spätlese- und Premiumsektor eine gute Wahl und damit Voraussetzung zum Erreichen der

hier angestrebten sehr hohen Traubenqualität.

Die Vegetationsperiode 2013 hat im Vergleich zu den meist „frühen“ Jahren der jüngeren Vergangenheit eigene und hohe Ansprüche an die Kunst und auch die Geduld der Winzer gestellt. Temperaturverlauf und Niederschläge sind launige Gesellen. Unsere Möglichkeiten sind rein vorbeugender Natur, der Erfolg stellt sich nicht garantiert ein.

Und bereits einzelne aber gravierende Kulturfehler, wie eine unnötige Bodenbearbeitung mit starker Stickstoffmobilisierung in der Reifephase können die gesamte Anti-Botrytis-Strategie zunichtemachen. Trotz vieler Unwägbarkeiten gibt uns die konsequente Befolgung der lang-, mittel- und kurzfristigen Bausteine zur Fäulnisvermeidung zumindest die Chance, reife und gesunde Trauben zu ernten.

# Botector – ein biolog. Wirksames Botrytizid

Marcel Idler, Biofa AG, Münsingen

BIOTECHNOLOGICAL PLANT PROTECTION

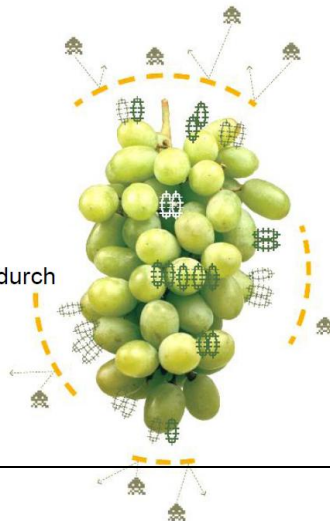
bio-ferm

## Botector®

Biotechnologisches Botrytizid

Wirksamer Schutz gegen Botrytis  
an der Weinrebe

Vertrieb und Beratung in Deutschland durch



## Botector:

bio-ferm

### Aktive Substanz:

2 Isolate von *Aureobasidium pullulans*

- Pilz mit asexueller, **hefeähnlicher Vermehrungsform** (Blastosporen)
- kommt in der Umwelt **natürlich** vor (Boden, Pflanzenoberfläche)
- **gut adaptiert, trockentolerant, unempfindlich gegenüber Sonnenlicht, genügsam**



# Das Beste für Ihren Rebstandort ALVAHUM®-Kompost

**Jetzt!**  
Bestellen und  
Bedarfsmenge  
sichern!

## Wertvoller Humus in guten Händen.

Aus organischen Rohstoffen (Bio- u. Grünabfall) entsteht bei uns ALVAHUM®-Kompost, ein wertvoller Bodenverbesserer und hochwertiger Dünger. Ihr Vorteil:

- **Sicherung des Humusbedarfes im Weinbau**
- **Strukturverbesserung des Bodens**
- **effektiver Erosionsschutz und erhöhte Wasserhaltekraft**

Nutzen Sie auch unseren günstigen Transport- und Ausbringservice.  
Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

**Biomasseanlage Essenheim**

**Tel. 06132 79047 - 0**

**Biokompostwerk Grünstadt**

**Tel. 06359 5071**

**Vergärungsanlage Hoppstädten-Weiersbach**

**Tel. 06782 1071 - 0**

**Zentrale Kompostvermarktung**

**Dipl.-Biologe Uwe Honacker**

**Mobil 0170 2215405**

**Veolia Umweltservice West GmbH**

**Obersülzer Straße 44**

**67269 Grünstadt**

**Tel. 06359 9375224 · Fax 06359 9375225**

**uwe.honacker@veolia-umweltservice.de**

**www.veolia-umweltservice.de**

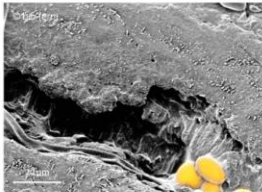
 **VEOLIA**  
UMWELTSERVICE



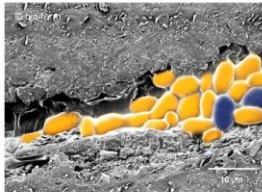
## Wirkmechanismus:

Antagonismus – Konkurrenz um Platz und Nährstoffe

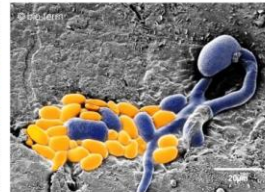
*Aureobasidium pullulans*  
 Schaderreger



1. Mikrorisse auf der Pflanzenoberfläche stellen natürliche Eintrittspforten für Schaderreger dar. Diese Risse werden unmittelbar nach der Ausbringung von *Aureobasidium pullulans* besiedelt.



2. Durch die rasche Vermehrung von *Aureobasidium pullulans* werden freierwende Nährstoffe aufgenommen und die Entwicklung der Schaderreger gehemmt.



3. Der Mikroriss ist mit *Aureobasidium pullulans* versiegelt. Ein natürliches Schutzschild wurde gebildet und somit das Eindringen der Schaderreger verhindert.

- **Keine** Entwicklung von **Resistenzen** möglich
- **Keine** Bildung von **chemisch-synthetischen Rückständen**

## Verpackungseinheit

### Zulassungssituation in Deutschland

- Zulassung als Pflanzenschutzmittel beantragt
- In 2013 „Notfallzulassung“ nach Art. 53 der Verordnung (EG) Nr. 1107/2007 für max. 120 Tage  
-> Bei verzögerter Zulassung, evtl. für 2014 erneut „Notfallzulassung“ für max. 120 Tage
- max. 3 Behandlungen/Saison



### Verpackung

#### Aktive Substanz:

$5 \times 10^9$  cfu/g *Aureobasidium pullulans*

#### Gebindegrößen:

0,4 kg

#### Haltbarkeit ab Herstellungsdatum:

- bei Raumtemperatur ( $\leq 20^\circ\text{C}$ ) 9 Monate
- bei gekühlter Lagerung ( $\leq 8^\circ\text{C}$ ) 24 Monate



## Wirkstoffgruppen

bio-ferm

Botrytizide – Einteilung nach Wirkstoffgruppen (Carboxyanilide, Anilinopyrimidine + Phenylpyrrole, Hydroxyanilide, Aureobasidium pullulans)										
I – Carboxyanilide										
025180-00	Cantus	600 g/ha Boscalid	Botrytis	0,12	1,2	28				<ul style="list-style-type: none"> <li>– max. Ausbringung 10,5 l/ha und Jahr</li> <li>– jedes Spezialbotrytizid (Gruppe D) darf nur max. für eine Behandlung/Jahr eingesetzt werden</li> <li>– in Summe insgesamt max. 2 Behandlungen/Jahr</li> <li>– vor der Behandlung Laubarbeiten durchführen</li> <li>– der Traubenschluss ist der wichtigste Behandlungstermin</li> <li>– der Zusatz eines guten Netz- und Haftmittels verbessert die Wirkung</li> <li>– aus Gründen der Resistenzvorbeugung soll nur eine Behandlung im Jahr erfolgen – jährlicher Wirkstoffwechsel ist anzustreben</li> <li>– werden jährlich zwei Behandlungen durchgeführt, soll zwischen den Wirkstoffgruppen I, II und III gewechselt werden (Empfehlung)</li> <li>– ein Wechsel innerhalb der Gruppe II ergibt keinen Wirkstoffwechsel</li> <li>– Tektur® (024533-00) Einsatz bei Tafel- und Keltertrauben möglich</li> </ul>
II – Anilinopyrimidine + Phenylpyrrole										
2805	Frupica Opti	600 g/ha Mepanipyrim	Botrytis	0,12	1,2	21				<ul style="list-style-type: none"> <li>*) ausgenommen Tafeltrauben</li> <li>**) um Verlängerung der Zulassung wurde von der Firma angesucht</li> </ul>
004225-00	Scala	800 g/ha Fenmethanil	Botrytis	0,125	1,25 – 2	28				
2997	Pyrus*)	800 g/ha Fenmethanil	Botrytis	0,25		21				
2619	Switch	375 g/ha Cyprodinil, 250 g/ha Fluoxonil	Botrytis	0,1		35				
2619	Switch 62,5 WG	375 g/ha Cyprodinil, 250 g/ha Fluoxonil	Botrytis	0,1	1	35	Zulass.-Ende: 2. 12. 2011 Aufbrauchstret: 1. 6. 2013			
024419-00	Switch	375 g/ha Cyprodinil, 250 g/ha Fluoxonil	Botrytis	0,1	1	35	Zulass.-Ende: 31. 12. 2012			
III – Hydroxyanilide										
2645	Teldor	816 g/ha Fenhexamid	Botrytis	0,16	1,6	21				
024533-00	Teldor	816 g/ha Fenhexamid	Botrytis	0,16	1,6	21	Zulass.-Ende: 30. 6. 2012**)			
IV – Aureobasidium pullulans										
3029	Botector	Aureobasidium pullulans	Botrytis	0,4 (Traubenzone)	–	max. 3 x				<ul style="list-style-type: none"> <li>– Einsatz mit 400 l Wasser/ha in die Traubenzone</li> <li>– diese drei Behandlungen können zusätzlich zu den anderen Botrytiziden gemacht werden</li> <li>– keine Wartezeit einzuhalten</li> <li>– kein Risiko zur Bildung resistenter Stämme von Botrytis</li> <li>– nicht mischbar mit anderen PSM</li> </ul>

Hinsichtlich Resistenzmanagement soll beachtet werden, dass Cantus und Collis den gleichen Wirkstoff in unterschiedlichen Dosierungen enthalten.

**Resistenzmanagement** – Spezialbotrytizidbekämpfungsmittel sind sehr resistenzgefährdet. Um die Wirkung dieser guten Mittel lange zu erhalten, soll ein Wirkstoffwechsel während des Jahres (bei zwei Behandlungen) oder bei der Behandlung im nächst folgenden Jahr erfolgen. Wird sichtbarer Botrytisbefall behandelt, sind nicht nur die Erfolge gering, es wird auch sehr stark die Resistenz gefördert. Die wichtigste chemische Behandlung soll zum Traubenschluss gemacht werden. **Kombinationsmöglichkeiten der Botrytizide bei 2 Behandlungen/Jahr: Mittelfolgen bei der Anwendung aus der Wirkstoffgruppe von I, II oder III wählen. Die Gruppe IV kann mit jeder vorhergehenden Kombination kombiniert werden.**

## Ausbringung

bio-ferm

## Botector®

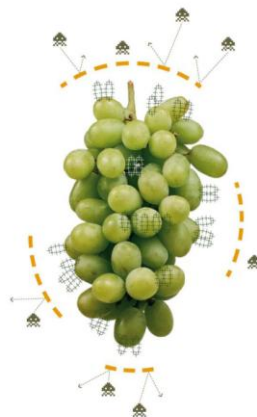
- **Aufwandmenge**  
400g/ha in die Traubenzone  
3 präventive Behandlungen pro Saison
- **Wasseraufwandmenge**  
300 bis 400l/ha in Traubenzone
- **Sonstiges:**  
Abends oder bei kühler Temperatur ausbringen  
(langsames Antrocknen ist von Vorteil)



## Ausbringung


**Botector®**

- **Applikationstechnik**  
Feintropfige Benetzung ergab beste Ergebnisse.
- **Anrühren im Tank**  
Tank vorher gründlich ausspülen.  
Separates Auflösen in einem Eimer Wasser wird empfohlen.
- **Netzmittel**  
Kein Netz-/Haftmittel nötig. Seifige Konsistenz gewährleistet gute Anhaftung.



## Ausbringung


**Botector®**▪ **Mischbarkeit**

Mit allen gängigen Kupferpräparaten (ausgenommen Cueva), sowie mit Vitisan® mischbar.

Auch mit diversen konventionellen Fungiziden mischbar: Mildicut, Topas, Vivando, etc. ....

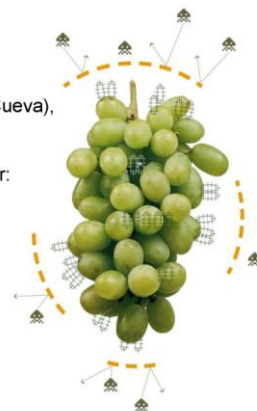
Vorsicht bei Schwefel, Pottasol®, Prev B2™, ....

aktuelle Informationen zur Mischbarkeit siehe:

[www.bio-ferm.com](http://www.bio-ferm.com)

[www.biofa-profi.de](http://www.biofa-profi.de)

Bei nicht kompatiblen Produkten Spritzabstand von mind. 3 Tagen einhalten.



### 3 Applikationen an 4 verschiedenen Terminen möglich



**BBCH 68: in die abgehende Blüte**  
vs. latente Infektion, witterungsabhängig



**BBCH 77: vor Traubenschluss**  
vs. Gerüst- und Beereninfektion



**BBCH 85: zu Weichwerden**  
vs. Beereninfektion (natürliche Abwehrkraft der Rebe bricht zusammen)



witterungsabhängig  
**BBCH 85-89: während Reifephase**  
vs. Beereninfektion (empfindlichstes Stadium)

(nach Lorenz et al., 1994)

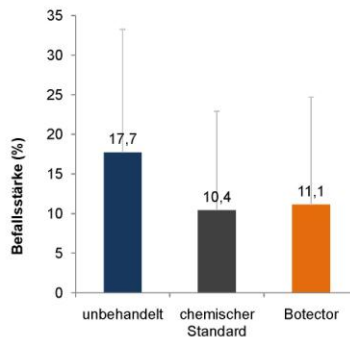
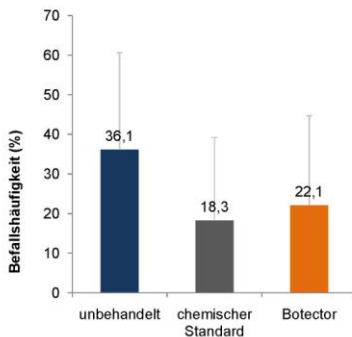
- Botector kann **kombiniert abwechselnd** mit chemischen Produkten angewendet werden

### Freilandversuche 2007-2012

59 (16 GEP)

2-3x Botector gegen 2x Botrytizid

2007: 4 Österreich  
2008: 11 Österreich, 2 Schweiz, 1 Griechenland  
2009: 4 Österreich, 4 Frankreich, 2 Portugal, 2 Spanien, 2 Ungarn, 2 Slowakei  
2010: 2 Österreich, 2 Frankreich, 2 Schweiz, 4 Deutschland  
2011: 4 Österreich, 4 Deutschland, 3 Italien  
2012: 2 Slowakei, 1 Frankreich, 1 Italien



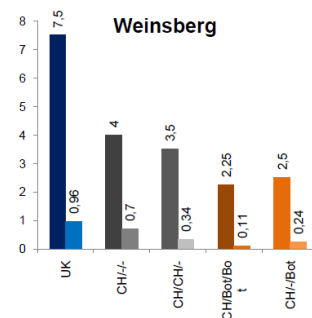
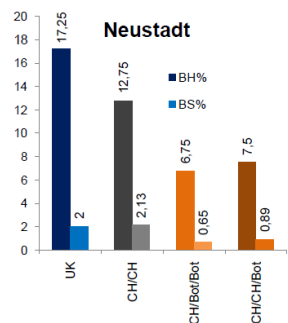
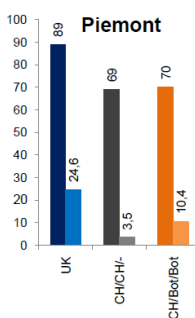
## Freilandversuche 2012

### Strategische Behandlungen

Piemont	UK	CH/CH/-	CH/Bot/Bot
BBCH 68			
BBCH 77		CH	CH
BBCH 85		CH	Bot
BBCH 89			Bot
BH%	89	69	70
BS%	24,6	3,5	10,4

Neustadt	UK	CH/CH	CH/Bot/Bot	CH/CH/Bot
BBCH 65				CH
BBCH 75		CH	CH	CH
BBCH 83		CH	Bot	Bot
BBCH 85			Bot	
BH%	17,3	12,75	6,75	7,5
BS%	2	2,13	0,65	0,89

Weinsberg	UK	CH/-/-	CH/CH/-	CH/Bot/Bot	CH/-/Bot
BBCH 75		CH	CH	CH	CH
BBCH 80			CH	Botector	
BBCH 81				Botector	Botector
BH (%)	7,5	4	3,5	2,25	2,5
BI (%)	0,96	0,7	0,34	0,11	0,24

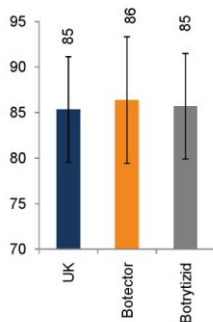


## Mostqualität

### bleibt unbeeinflusst

#### Chemische Mostanalyse

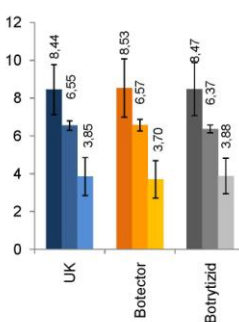
#### Mostgradatation °Oe



#### Titrierbare Gesamtsäure g/L

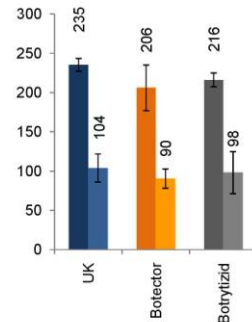
#### Weinsäure g/L

#### Äpfelsäure g/L



#### Hefeverwertbarer Stickstoff mg/L

#### Ammonium-Stickstoff mg/L





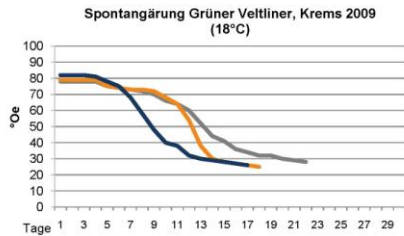
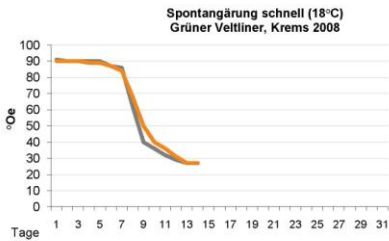
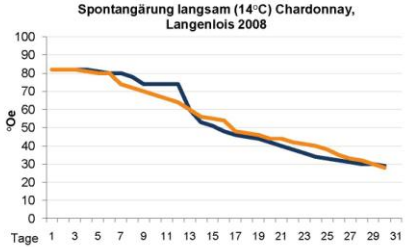
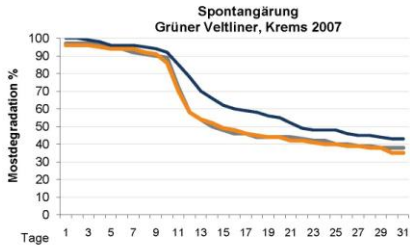
## (Spontan-) Gärung

bio-ferm

### bleibt unbeeinflusst

Spontangärungen, Mikrovinifikation 2007 - 2009

- Botector  
 - unbehandelt  
 - Botrytizid



bio-ferm

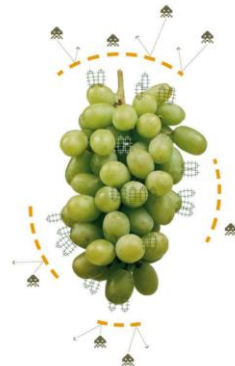
### Botector®

- hoher, zuverlässiger Wirkungsgrad im Freiland
- keine Beeinflussung der Reife
- keine Phytotox und Spritzflecken
- Kein negativer Einfluss auf die Weinbereitung und Weinqualität
- keine Wartefrist
- keine chemisch-synthetischen Rückstände
- keine Gefahr einer Resistenzentwicklung
- keine Gefahr für Mensch und Tier
- Keine Geschmacksveränderung bei Tafeltrauben

### Kundenbetreuung:



Mihailo Martinovic  
 Mobile: +43 664 88628247  
 Email: mihailo.martinovic@bio-ferm.com



**bio-ferm**

BIOTECHNOLOGICAL PLANT PROTECTION

bio-ferm GmbH  
 Biotechnologische Entwicklung und Produktion GmbH  
 Technospark 18, A - 3420 Tulln  
 Tel. +43 2272 66089 60, Fax +43 2272 66089 611  
 Email: office@bio-ferm.com, www.bio-ferm.com

## Internationale Rotweinsorten II

Bettina Lindner, Hochschule Geisenheim University, Geisenheim

---

### Merlot

<b>Herkunft:</b>	Kreuzung Magdeleine Noire des Charentes X Cabernet franc	
<b>Synonyme:</b>	Alicante Noir, Begney, Bidal, Hebigney, Bioney, Langon, Merle Petite, Semillon Rouge	
<b>Fläche weltweit:</b>	ca. 200.000 ha, davon Hauptteil in Frankreich, Italien, Bulgarien, USA, Chile, Australien, Argentinien	
<b>Fläche Deutschland:</b>	556 ha (statistisches Bundesamt 2012)	
<b>Eigenschaften:</b>	Wuchs:	mittel bis stark
	Austrieb:	früh
	Blütezeitpunkt:	früh
	Reifezeit:	mittel bis spät
	Lageansprüche:	hoch, geringe Winterfrosthfestigkeit, Spätfrostgefährdet

**Hinsichtlich der klimatischen Ansprüche fügt sich Merlot sehr gut ins deutsche Sortenspektrum ein!**



## **Cabernet franc**

<b>Herkunft:</b>	Vermutlich in Frankreich aus Wildreben entstandene eigenständige Sorte	
<b>Synonyme:</b>	Grosse Vidure, Trouchet Noire, Breton, Bouchet, Véronais	
<b>Fläche weltweit:</b>	ca. 40.000 ha	
<b>Fläche Deutschland:</b>	32 ha (statistisches Bundesamt 2012)	
<b>Eigenschaften:</b>	Wuchs:	stark
	Austrieb:	mittel
	Blütezeitpunkt:	mittel bis spät
	Reifezeit:	mittel bis spät
	Lageansprüche:	hoch

**Nur durch optimale Standortwahl kann unter den in den meisten deutschen Anbaugebieten vorherrschenden klimatischen Bedingungen eine volle Ausreifung der Trauben erreicht werden!**



## Cabernet Sauvignon

<b>Herkunft:</b>	Kreuzung Sauvignon X Cabernet franc	
<b>Synonyme:</b>	Bidure, Vidure, Petit Cabernet, Bordeaux	
<b>Fläche weltweit:</b>	ca. 200.000 ha, davon Hauptteil Frankreich, Chile, USA, Australien, Argentinien, Südafrika, Italien	
<b>Fläche Deutschland:</b>	338 ha (statistisches Bundesamt 2012)	
<b>Eigenschaften:</b>	Wuchs:	stark
	Austrieb:	spät
	Blütezeitpunkt:	spät
	Reifezeit:	spät
	lageansprüche:	sehr hoch

**Beste Lagen und vollreifes Lesegut durch ertragsreduzierende Maßnahmen sind Grundvoraussetzung für einen konkurrenzfähigen deutschen Cabernet Sauvignon!**





**DIE HAGELVERSICHERUNG AUF GEGENSEITIGKEIT FÜR WEIN**



**VEREINIGTE HAGEL**

MIT DER NR. 1 AUF NUMMER SICHER GEHEN



**DIE NR. 1 SCHÜTZT DIE REBE BIS ZUR LESE**

Ein Unternehmen in der AgroRisk Gruppe  
Vereinigte Hagelversicherung VVaG • Bezirksdirektion Alzey  
Otto-Lilienthal-Str. 4 • 55232 Alzey • Tel.: 06731 9510-7300 • Fax: 06731 9510-7399  
E-mail: bd-az@vereinigte-hagel.de • www.vereinigte-hagel.de



## Rund ums Holzfass

Bernhard Schandelmaier, DLR Rheinpfalz, Neustadt

In den letzten Jahren ist die Nachfrage nach großen Holzfässern deutlich gestiegen. Das Wissen um das Holzfass ist für Winzer deshalb wieder von Bedeutung.

Es gibt noch 100 Böttcher und Küferbetriebe in Deutschland; weniger als zehn davon verkaufen Holzfässer für die Weinbereitung. Vor hundert Jahren gab es ganz viele unterschiedliche Gefäße, für alle möglichen Nutzungen aus Holz: Da war die Buttertonne zur Lagerung und zum Transport der Butter, die Heringstonnen, Bottiche in allen Größen, für Sauerkraut oder Gurken, Mostfässer und natürlich alle Fässer zur Weinbereitung. Heute ist nur die Herstellung von Eichenholzfässern zur Schnapslagerung und Weinbereitung übrig geblieben. Heute werden Holzfässer für teure Weine verwendet und entsprechend ist auch der Anspruch an die Optik des Fasses gewachsen. Trauben- und Stieleiche lassen sich nur im Wald genau unterscheiden. Am fertigen gesägten Holz lässt sich der Unterschied aber nicht erkennen. Die Traubeneiche hat grundsätzlich feinere

Jahresringe und höhere Gerbstoffgehalte. Die Eiche sollte langsam gewachsen sein, deshalb finden zur Fassherstellung meist nährstoffarme und höher gelegene Standorte, wie Johannis-kreuz im Pfälzer Wald, Verwendung. Auf dieser Höhenlage des Pfälzer Waldes fällt ca. 1000 mm Niederschlag pro Jahr. Diese gute Wasserversorgung ist wichtig um die notwendige Baumhöhe von 30 bis 35 Metern erreichen zu können.

Pro Zentimeter Holzdicke ist mit einem Jahr Lagerdauer zu rechnen. Das gefällte Holz hat einen Wassergehalt von 30 bis 45%, zur Verarbeitung sollte das Holz dann auf einen Wassergehalt von ungefähr 15% getrocknet sein. Für 10.000-Liter-Fässer sind 80 mm dicke Dauben zu verarbeiten, für 15.000-Liter-Fässer sind sogar 100-mm-Dauben notwendig. Das sind zwischen vier und fünf Jahre Lagerdauer.

Es kommt zu enzymatischen Reaktionen im Holz während der Lagerung, des halb kann man auch von einer Reifung des Holzes sprechen. Das Fass wird nach dem Biegen innen ausgehobelt, so dass die

erste Toastung nicht sichtbar ist. Aber es bietet sich an, danach eine perfekte Toastung im Fass anzubringen und dadurch auch für die erstbereiteten Weine eine positive geschmackliche Beeinflussung mitzunehmen. Mit der Toastung ist weniger eine Farbveränderung als die geschmackliche Veränderung durch das Wärmen des Holzes beabsichtigt, bei dem es zur Umwandlung von Gerbstoffen kommt. Große Holzfässer für Rotwein sollten mit Toasting geordert. Bei einem Weißweinfass könnte zuerst ein Burgunder vergoren und erst anschließend eine Sorte wie Riesling, die meist mit sehr wenig Holz ausgebaut wird. Frisches Eichenholz enthält ungefähr 3mg/g freie Essigsäure, auch beim Toasting entstehen Essigsäureester. Die Essigsäure wird dann langsam durch den Wein aus dem Holz extrahiert. Bei einem neuen Barriquefass steigt der Gehalt an Essigsäure durch die Extraktion aus dem Holz um ungefähr 0,1 g/L, bei großen Fässern ist es dann je nach dem Verhältnis von Holzoberfläche zu Weinmenge entsprechend weniger.

## Das Holzfass richtig konservieren

Die Vorreinigung erfolgt am besten mit einem an den Hochdruckreiniger angeschlossenen dreidimensional rotierender Reinigungskopf bei dem warmes Wasser jeden Winkel des Fasses erreicht. Weinsteinreste werden chemisch entfernt.

Die Trockenkonservierung wird besonders bei kurzfristigen Leerständen bis zu 6 Monaten bevorzugt. Das Einbrennen ist alle 6 bis 8 Wochen zu wiederholen.

Es sollte bei längerem Leerliegen von über sechs bis acht Monaten nass konserviert werden.

Die im alten Holzfass ausgebauten Weine hatten früher oft eine typische sogenannte Schwefelsäurefirme. Durch die im Holz durch lange trocken Konservierung sich anreichernde Schwefelsäure und deren Salze. Das verlieh dem Wein einen typischen, stumpfen, strohigen Firnengeschmack. Bei der besseren modernen Variante der Nasskonservierung wird durch Zugabe von 3 kg Zitronensäure pro 1000 Liter der pH-Wert des Wassers auf pH 2,4 abgesenkt, so dass bereits sehr viel geringere Mengen an  $\text{SO}_2$  wirksam sind, als in ungesäuertem Wasser.

Auf eine richtige Durchmischung ist zu achten. In diesen Fällen reichen nach langjährigen Praxiserfahrungen bereits 6 bis 8 g  $\text{SO}_2$ /hl Fassraum aus.

Der  $\text{SO}_2$ -Gehalt des Wassers sollte bei der traditionellen Nasskonservierung ohne Zitronensäure zwischen 25 und 30, maximal 50 g/hl liegen. Je länger die Lagerzeit desto höher der Gehalt an  $\text{SO}_2$  für 6 Monate reichen ca. 25 g  $\text{SO}_2$ /hl Fassraum. Bei der Nasskonservierung muss penibel regelmäßig beigefüllt werden, da sich ansonsten im in der Luftblase im Spundbereich Kahmhefe bilden kann.

Vorteilhaft ist bei diesem Vorgehen, dass kein Austrocknen des Fassholzes erfolgt und ein regelmäßiges Nachbrennen entfällt. Für Keller mit geringer Luftfeuchte ist die Nasskonservierung besonders gut geeignet. Zudem wird bei dieser Methode der Weinstein meist vollständig gelöst.

Wird aber über Jahre konserviert, dann wird das Fassholz im Spundbereich mürbe. Bei extrem langer Lagerdauer ist eine Kontrolle des  $\text{SO}_2$ -Gehaltes durch Titration notwendig, weil durch Oxidation  $\text{H}_2\text{SO}_3$  zu  $\text{H}_2\text{SO}_4$  wird.

Bei Trocken- und Nasskonservierung ist eine zweimalige Wasserfüllung vor dem

Befüllen mit Wein notwendig, um verbliebene Reste der schwefligen Säure und des Sulfats zu entfernen. Bei Holzfässern ist nach jeder Behandlung eine Geschmacksprobe im Anschluss an den letzten Wässerungsgang unerlässlich.

Beim Entleeren der mit Schwefliger Säure konservierten Fässer muss die Schweflige Säure oxidiert und neutralisiert werden, um Korrosionsschäden in der Kanalisation zu vermeiden. Zur Neutralisation wird das Wasser in eine Bütte gefüllt und dann im ersten Arbeitsschritt für jedes 1 g  $\text{SO}_2$  1,5 ml einer 30%  $\text{H}_2\text{O}_2$  zugegeben und dadurch  $\text{H}_2\text{SO}_3$  zu  $\text{H}_2\text{SO}_4$  oxidiert. Im zweiten Arbeitsschritt wird je 1 g  $\text{SO}_2$  1,5 g  $\text{CaCO}_3$  oder  $\text{Na}_2\text{CO}_3$  zugegeben. Es ist Schutzkleidung zu tragen, um Verätzungen zu vermeiden. Bei der Prozedur entsteht Gips ( $\text{CaSO}_4$ ) der ausfällt und sich rasch absetzt und rasch verhärtet. Das überstehende Wasser wird in die Kanalisation eingeleitet und der Gips zügig aus der Bütte genommen und dem Kompost zugeführt.

## Richtige Lagerung

Ideal sind Luftfeuchten von ca. 70% und dauerhafte Kellertemperaturen von unter 17 °C. Unter solchen Bedingungen kann das Holz nur wenig arbeiten. Das Holzfass sollte mit Wein gefüllt sein. Dies ist für die Rotweibereitung kein Problem. Bei der Weißweibereitung stehen aber die Fässer oft mehrere Monate leer. Das Holz arbeitet mit schwankenden Feuchtigkeitsgehalten. Es dehnt sich aus und zieht sich wieder zusammen. Mit der Zeit kommt es zu Ermüdung und Dauben werden brüchig. Eine Nasskonservierung mit Schwefelwasser ist nur die zweitbeste Lösung. Eine jahrelange weinlose Konservierung macht die Fässer kaputt. In Kellern mit geringer relativer Luftfeuchte trocknet das Holz aus. In feuchten Kellern wird Fassholz zwangsläufig und bei längerer Lagerung wegen des hohen Anteils an organischer Masse von verschiedensten Schimmelpilzen befallen.

Während der Schimmelpilzbefall an der Fassau-

ßenwand (besonders im Bauchbereich und zwischen den Schließen) durch regelmäßige Reinigung und bedarfsweise Konservierung mit Fasslack in Grenzen gehalten werden kann, ist ein Schimmelpilzbefall im Inneren des Holzfasses unbedingt zu vermeiden. Der mit stärkerem Schimmelpilzbefall verbundene Muffton ist einer der unangenehmsten Weinfehler.

## Schimmelbefall am Fass

Wer bei der Trockenkonservierung mit zu geringer Dosierung oder nicht regelmäßig einbrennt, wird mit Schimmelbefall bestraft. Das weiße Pilzmyzel ist im Anfangsstadium noch relativ problemlos zu entfernen. Der typische Schimmelgeruch ist noch nicht vorhanden und die Stoffwechselprodukte können bei der Reinigung mit entfernt werden.

Schwieriger ist die Behandlung nach dem Auftreten eines grünen Schimmelrasens. Denn in diesem Fall ist der Schimmelpilz bereits in die Tiefe des Holzes, besonders aber in die Fugen

zwischen den Dauben eingewachsen und lässt sich nur noch aufwändig entfernen. Das Fassholz ist in diesen Fällen bereits geschädigt. Zuerst muss der grüne Schimmelrasen durch Bürsten oder andere Maßnahmen mechanisch entfernt werden. Im Anschluss wird das Fass mit Fasskalk mehrfach behandelt und im Anschluss gedämpft, gebrüht und bis zur Geschmacksfreiheit gewässert.

Essigstichige oder bakterienseverste Fässer werden zunächst mit 12 bis 15 Gramm  $\text{SO}_2$  – Gas/hl für 12 Stunden geschwefelt, dann gewässert und anschließend mit 2%iger Natronlauge gebeizt, um die Essigsäure zu binden.

Kahmhefen, die bevorzugt bei Weinen mit geringen Alkoholgehalten im Bereich der Luftblase oder beim Hohlliegen auftreten, sitzen dagegen nur lose auf der Holzoberfläche. Bei stärkerem Befall muss die Kahmhefe entfernt und das Fass anschließend mit Lauge behandelt werden.

**Tabelle 2: Notwendige Schwefelschnitten zum Einbrand von Holzfässern nach Schnittengewicht und Fassvolumen im Vergleich zu gasförmiger SO<sub>2</sub>**

Fassvolumen	Barrique - 300 Liter	600 Liter	1.000 Liter	1.200 Liter	2.400 Liter	3.000-7.000 Liter
Bezeichnung	Viertelstück	Halbstück	Fuderfass	Stückfass	Doppelstück	
SO <sub>2</sub> /hl	4 g	4 g	3 g	2 g	2 g	1 g
SO <sub>2</sub> Gas	-	15-20 g	25 g	25 g	40 g	40-70 g
3g Schnitte	2	3	4	5	8	-
5g Schnitte	1	2	3	3-4	5	4-7
7g Schnitte	3/4	1,5	2	2	3-4	3-5

**Tabelle 1: Bezeichnung von Holzfässern und Volumina im Verhältnis zur Oberfläche**

Bezeichnung	Inhalt in Litern	Oberfläche in m <sup>2</sup> /hl	Form
Hektofass	100	1,1 -1,6	rund
Ohm (Rheingau)	150	n.b.	rund
Ohm (Mosel)	160	n.b.	rund
Doppelhekto	200	0,8-1,3	rund
Barrique Bordeaux	225	0,9-1	rund
Pièce Burgund	228	0,9-1	rund
Viertelstück	300	0,7-0,85	rund, oval
Zulast	480	0,6-0,7	rund
Halbfuder (Mosel)	500	0,6-0,7	rund
Halbstück	600	0,5-0,7	rund, oval
Französisches Tonneau	900	0,6-0,7	rund
Fuder	1000	0,6-0,66	rund
Stück	1200	0,4-0,6	rund, oval
Doppelstück	2400	0,4	rund, oval
Zwei-bis Zehnfuder	2000 - 10000	0,3-0,2	rund, oval
Dreistück, etc.	3600, etc.	0,22	rund, oval

**Regierungspräsidium Darmstadt**  
**Dezernat Weinbau Eltville**

**HESSEN**



**Termine und Fristen 2014**

<b>Datum</b>	<b>Thema</b>	<b>Referent / Ansprechpartner</b>	<b>Tel. 06123/9058-</b>	<b>Ort</b>
<b>01.01.-31.12.</b>	<b>Antragstellung Investitionsförderung Kellerwirtschaft und Vermarktung</b>	Frau Wieneke Herr Fischer	-39 -29	WB Eltville
<b>13.01. – 16.01.</b>	<b>57. Rheingauer Weinbauwoche</b>	Frau Jung Herr Bollig	- 28 - 12	Bürger- saal Oestrich
<b>15.01.</b>	<b>Abgabe Traubenernte- und Weinerzeugungsmeldung</b>	Frau Presser Herr Presser	- 43 - 40	WB Eltville
<b>22.01.</b>	<b>Jungweinprobe 2013</b> Referenten: Gerhard Bollig, Mathias Schäfer, Hans Kessler Anmeldung erforderlich, Kostenfrei	Herr Schäfer	- 23	WB Eltville
<b>24.01. 25.01. 01.02 08.02</b>	<b>Sachkundelehrgang Pflanzenschutz im Weinbau (Rheingau)</b> Referent: Herr Fuchs, 90,00 Euro	Herr Fuchs	- 16	WB Eltville
<b>12.03. 19.00 Uhr</b>	<b>Rebschutzabend Groß Umstadt Rückblick 2013 und Ausblick 2014</b> Referent: Herr Fuchs, kostenfrei	Frau Jung Herr Fuchs	- 16	Winzer- gen. Gr. Umstadt
<b>31.01. 14.30 Uhr</b>	<b>4. Bergsträsser Weinbautag</b>	Herr Fuchs	- 16	Heppenh. „Halber Mond“
<b>15.03.</b>	<b>Ende der Anreicherung und Entsäuerung (Ausnahme Feinentsäuerung bis 1,0 g/l Weinsäure)</b>	Herr Schäfer	- 15	WB Eltville

\* WB Eltville = Dez. Weinbau Eltville



<b>Datum</b>	<b>Thema</b>	<b>Referent / Ansprechpartner</b>	<b>Tel. 06123/9058-</b>	<b>Ort</b>
<b>28.03.</b>	<b>Rebschutznachmittag Rheingau Rückblick 2013 und Ausblick 2014</b> Referent: Herr Fuchs, kostenfrei	Herr Fuchs	- 16	Bürger-saal Oestrich
<b>31.03.</b>	<b>Abgabetermin für „Gemeinsamer Antrag 2014;</b> Beantragung der Auszahlung :Förderung von Steillagen, Pheromon und Umstrukturierung	Herr Dr. Engel Frau Ritter Frau Witte Frau Wienecke Herr Krück	- 27 - 38 - 21 - 39 - 18	WB Eltville
<b>30.04.</b>	<b>Ende der Anmeldefrist für die Selectionsflächen</b>	Herr Bollig	- 12	WB Eltville
<b>01.05.</b>	<b>Anmeldeschluss für Flächen, die zur Erzeugung „Erstes Gewächs“ vorgesehen sind</b>	Rheingauer. Weinbauverband e.V.	0 67 22 - 937 700	Rheing. Weinbauverband e.V.
<b>15.05.</b>	<b>Gesetzliche Abgabefrist für „Gemeinsamer Antrag 2014“ und Flächen-nutzungsnachweis</b>	Herr Dr. Engel Frau Ritter Frau Witte Herr Krück Frau Wienecke	- 27 - 38 - 21 -18 -39	WB Eltville
<b>31.05.</b>	<b>Letzter Abgabetermin für die Anzeige von Rodungen und Wiederanpflanzungen (auch Kartonagen und Topfreben)</b>	Frau Presser Herr Bibo	- 43 - 36	WB Eltville
<b>31.07.</b>	<b>Ende Weinjahr</b>			
<b>31.07.</b>	<b>Letzter Termin für Anbauverträge für nicht klassifizierte Rebsorten</b>	Herr Presser Frau Presser	- 40 - 43	WB Eltville

\* WB Eltville = Dez. Weinbau Eltville

<b>Da- tum</b>	<b>Thema</b>	<b>Referent / Ansprech- partner</b>	<b>Tel. 06123/ 9058-</b>	<b>Ort</b>
<b>10.08.</b>	<b>Letzter Termin zur Anstellung von Wein und Sekt für das Prämierungsjahr 2014</b>	Herr Schäfer	- 15	WB Eltville
<b>31.08</b>	<b>Meldung der önologischen Verfahren</b>	Herr Bollig	- 12	WB Eltville
<b>01.09.</b>	<b>Letzter Termin für Anzeigen bezüglich der privatrechtlichen Vereinbarung über den Zukauf einer Mindestmenge zur Verwendung des Begriffs „Classic“</b>	Herr Bollig	- 12	WB Eltville
<b>10.09.</b>	<b>Letzter Termin für die Abgabe der Bestands- und Vermarktungsmeldung</b>	Herr Presser Frau Presser	- 40 - 43	WB Eltville
<b>10.09.</b>	<b>Abgabeende für Veränderungsanzeigen für die Weinbaukartei bezüglich Bewirtschafter- und Eigentumsveränderungen</b>	Herr Presser Herr Bibo Frau Presser	- 40 - 36	WB Eltville
<b>06.11.</b>	<b>Exotische Rotweinsorten</b> Referent: Christoph Presser, Mathias Schäfer Anmeldung erforderlich, Kostenbeitrag 25,00 €	Frau Haas	- 23	WB Eltville
<b>13.11.</b>	<b>Exotische Weißweinsorten</b> Referent: Christoph Presser, Mathias Schäfer Anmeldung erforderlich, Kostenbeitrag 25,00 €	Frau Haas	- 23	WB Eltville
<b>26.11</b>	<b>Weinbuchführung</b> Referent: Gerhard Bollig, Kostenbeitrag 15,00 €, Anmeldung erforderlich	Frau Haas  Herr Bollig	- 23  -12	WB Eltville
<b>15.11.</b>	<b>Abgabefrist für die Abschlussmeldung von abgeschlossenen Umstrukturierungsmaßnahmen 2014</b>	Frau Ritter Frau Witte	- 38 - 21	WB Eltville

WB Eltville = Dez. Weinbau Eltville

<b>Datum</b>	<b>Thema</b>	<b>Referent / Ansprechpartner</b>	<b>Tel. 06123/9058-</b>	<b>Ort</b>
<b>30.10.</b>	<b>Weinfehler erkennen</b> Referent: Mathias Schäfer, Anmeldung erforderlich Kostenbeitrag 25,00 €	Frau Haas	- 23	WB Eltville
<b>31.12.</b>	<b>Letzter Termin für Anträge zur Förderung von Umstrukturierungsmaßnahmen nach der Weinmarktordnung</b>	Dr. Engel Frau Ritter Frau Witte	- 27 - 38 - 21	WB Eltville
<b>31.12.</b>	<b>Letzter Termin für die Anträge auf Pflanzrechte aus der Gebietsreserve für 2013</b>	Herr Presser Frau Presser	- 43 - 40	WB Eltville
<b>12. - 15.01. 2014</b>	<b>58. Rheingauer Weinbauwoche</b>	Frau Jung Herr Bollig	- 28 - 12	Bürger- saal Oestrich

\* WB Eltville = Dez. Weinbau Eltville

## **Regierungspräsidium Darmstadt**

### **Dezernat Weinbau Eltville**

#### **Fortbildungsangebote 2014**



Das Dez. Weinbauamt bietet im Jahr 2014 folgende Fortbildungsveranstaltungen an:

#### **Anbau /Rebschutz**

##### **1. Rebschutztag Rheingau**

Rückblick 2013 und Ausblick für 2014, Vorstellung neuer Präparate  
Anerkannt als Fortbildung im Sinne der Sachkunde-Verordnung  
Referenten: Berthold Fuchs, N.N., Industrievertreter;  
Termin: Fr. 28.03.2014, 13.30-17.00 Uhr  
Ort: Bürgersaal Oestrich  
Teilnahme kostenfrei

##### **2. Rebschutztag Heppenheim**

Rückblick 2013 und Ausblick für 2014, Vorstellung neuer Präparate und aktuelle Themen im Pflanzenschutz  
Anerkannt als Fortbildung im Sinne der Sachkunde-Verordnung  
Referent: Berthold Fuchs und andere  
Termin: Freitag 31.01.2014, 14.30-17.30 Uhr  
Ort: Heppenheim , Saal „Halber Mond“  
Teilnahme kostenfrei

##### **3. Rebschutzabend Groß Umstadt**

Rückblick 2013 und Ausblick für 2014  
Vorstellung neuer Präparate und aktuelle Themen im Pflanzenschutz  
Anerkannt als Fortbildung im Sinne der Sachkunde-Verordnung  
Referentin : Claudia Jung; Berthold Fuchs  
Termin :Mi.12.03.2014, 19.00- 22.00 Uhr  
Ort: Groß Umstadt , Großer Saal, Winzergenossenschaft Vinum autmundis  
Teilnahme kostenfrei

##### **4. Abschluss der Pflanzenschutzsaison**

Vorstellung der Pflanzenschutzversuche der Forschungsanstalt Geisenheim unter Beteiligung der Rebschutzberatung RP Darmstadt.  
Referenten: Berthold Fuchs, Otmar Baus, Bernhard Gaubatz  
Termin: Ende August / Anfang September,  
genauer Termin wird noch bekannt gegeben  
Treffpunkt: Geisenheim, Parkplatz FH, Teilnahme kostenfrei

## **Kellerwirtschaft**

- 7. Weinbuchführung:** Gesetzliche Regelungen und praktische Übungen zur Weinbuchführung  
Referent: Gerhard Bollig  
Termin: Mi. 26.11.2014, 14.00 bis 17.00 Uhr  
Ort: Dezernat Weinbau Eltville  
Kostenbeitrag: 15,00 €

## **Sensorik**

- 8. Jungweinprobe 2014**  
Jahrgang 2013 – Herausforderung zwischen Doppelsalzensäuerung und Botrytisbelastung  
Aufgrund der Witterungskapriolen in diesem Jahr kam es zu einer späten schnellen Lese der Trauben. Pro Teilnehmer können maximal 3 Fassproben von Jungweinen für die verdeckte Probe berücksichtigt werden.  
Probeleitung: Gerhard Bollig, Mathias Schäfer, Hans Kessler  
Termin: Do. 22.01.2014, 14.00 bis 16.30 Uhr  
Ort: Dezernat Weinbau Eltville, Teilnahme kostenfrei
- 9. Weinfehler erkennen**  
Praktische Übungen zum Erkennen von Weinfehlern  
Referent: Mathias Schäfer  
Termin: Do. 30.10.2014, 14.00 bis 16.30 Uhr  
Ort: Dezernat Weinbau Eltville, Kostenbeitrag: 25,00 €
- 10. Exotische Rotweinsorten**  
In diesem Seminar erhalten Sie Informationen zu eher unbekanntem „exotischen“ Rotweinsorten. Typische sensorische Merkmale werden anhand einer Verkostung herausgearbeitet. Zusätzlich erhalten Sie Informationen zu der Ampelographie und Besonderheiten der Rebsorten.  
Referenten: Christoph Presser, Mathias Schäfer  
Termin: Do. 06.11.2014, 14.00 bis 16.30 Uhr  
Ort: Dezernat Weinbau Eltville, Kostenbeitrag: 25,00 €
- 11. Exotische Weißweinsorten**  
In diesem Seminar erhalten Sie Informationen zu eher unbekanntem „exotischen“ Weißweinsorten. Typische sensorische Merkmale werden anhand einer Verkostung herausgearbeitet. Zusätzlich erhalten Sie Informationen zu der Ampelographie und Besonderheiten der Rebsorten.  
Referenten: Christoph Presser, Mathias Schäfer  
Termin: Do. 13.11.2014, 14.00 bis 16.30 Uhr  
Ort: Dezernat Weinbau Eltville, Kostenbeitrag: 25,00 €



Verantwortlich für die Durchführung:

**REGIERUNGSPRÄSIDIUM DARMSTADT**

Abteilung Landwirtschaft, Weinbau, Forsten, Natur- und Verbraucherschutz

Abteilungsleiterin: Annette Enders

06151 12 5333, Fax: - 6547

[annette.enders@rpda.hessen.de](mailto:annette.enders@rpda.hessen.de)

**STANDORT DARMSTADT**

Postanschrift: Regierungspräsidium Darmstadt

64278 Darmstadt

Hausanschrift: 64283 Darmstadt

Wilhelminenstraße 1 - 3

06151 12 0, Fax: - 63 47

**STANDORT ELTVILLE**

Dezernat Weinbau

Wallufer Straße 19, 65343 Eltville

06123 9058-0, Fax: -51

**Ansprechpartner/in:**

Claudia Jung, Tel.: 06123 9058 28, Mail: [claudia.jung@rpda.hessen.de](mailto:claudia.jung@rpda.hessen.de)

**Die Anmeldung erfolgt bei:**

Christiane Haas, Tel.: 06123 9058 10, Mail: [christiane.haas@rpda.hessen.de](mailto:christiane.haas@rpda.hessen.de)

Aufgrund der begrenzten Teilnehmerzahl pro Seminar ist eine verbindliche Anmeldung im Voraus erforderlich. Die Mindestteilnehmerzahl pro Seminar beträgt 15 Personen.



## Gruppenberatungen 2014

Auch in diesem Jahr finden wieder im Rheingau und an der Hessischen Bergstraße im 14-tägigen Rhythmus die Gruppenberatungen statt. Zu den unten angeführten Terminen wird Herr Fuchs wieder an den genannten Treffpunkten anwesend sein, um die aktuelle Pflanzenschutzsituation und anstehende Probleme mit Ihnen zu besprechen. Dabei besteht auch die Möglichkeit entsprechende Problemweinberge gezielt anzufahren. Alle Winzerinnen und Winzer sind herzlich eingeladen an diesen Treffen teilzunehmen.

Die Treffen in Groß-Umstadt und an der Hessischen Bergstraße werden in Form eines Gemarkungsrundganges durchgeführt.

### Rheingau

**(SK-Fortbildung: HE-WBA-RG-2014-2)**

08.05.	} jeweils {	{ 8.00 Uhr	Assmannshausen, Staatsweingut
22.05.		{ 9.00 Uhr	Geisenheim, Wasserbehälter Fladeneck
05.06.		{ 10.00 Uhr	Mittelheim, RHG Landtechnik
18.06.		{ 11.00 Uhr	Eltville, Weingut Jonas
03.07.		{ 12.00 Uhr	Frauenstein, Nürnberger Hof
17.07.		{ 14.00 Uhr	Hochheim, Weingut der Stadt Frankfurt
31.07.			
14.08.			

### Groß-Umstadt jeweils um 18.00 Uhr (SK-Fortbildung: HE-WBA-HB-2014-2)

14.05.	Klein-Umstadt	Wendelinuskapelle - Stachelberg
11.06.	Groß-Umstadt	Waldfriedhof - Steingerück
09.07.	Groß-Umstadt	Farmerhaus - Herrnberg
13.08.	Groß-Umstadt	Waldfriedhof - Steingerück

### Hess. Bergstr. jeweils um 18.00 Uhr (SK-Fortbildung: HE-WBA-HB-2014-1)

07.05.	Heppenheim	Eingang Eckweg am Brunnen
04.06.	Auerbach	Am Mühlbächel (letztes Haus, Zugang zur Flurber.)
02.07.	Bensheim	Parkplatz Friedhofstrasse (Städt. Bauhof)
06.08.	Heppenheim	Bergsträsser Winzer e.G.

Die Gruppenberatungen, bzw. Gemarkungsrundgänge sind anerkannt als Fortbildungsveranstaltungen im Sinne der Sachkunde-VO. Bei Teilnahme an mindestens 75% der jeweiligen Termine können wir Ihnen gegen eine festgesetzte Gebühr eine entsprechende Bescheinigung ausstellen.

Selbstverständlich werden "Vor-Ort-Beratungen" in dringenden Fällen auch außerhalb dieser Termine durchgeführt. Zu Terminabsprachen und für weitere Fragen in Sachen Rebschutz ist Herr Fuchs für Sie täglich ab 7.30 Uhr telefonisch, auch über Handy (0178-4985863), erreichbar!

Regierungspräsidium Darmstadt

**Ansprechpartner:**

Dezernat Weinbau  
Eltville  
Wallufer Strasse 19  
65343 Eltville  
Tel.: 06123 / 9058-0  
Fax: 06123 / 9058-51

Berthold Fuchs,  
Tel.:06123 / 9058-16  
Mobil: 0178 / 4985863  
e-mail: [berthold.fuchs@rpda.hessen.de](mailto:berthold.fuchs@rpda.hessen.de)  
**Tel. Ansagedienst:**  
- Rheingau: 06123 / 9058-11  
- Hess. Bergstrasse: Tel.: 06123 / 9058-30

## **Neue Konditionen für den Versand unserer schriftlichen Mitteilungen**

**Serie 1: Integrierter Weinbau - Rheingau**

**Serie 2: Integrierter Weinbau - Hessische Bergstraße**

**Serie 3: Ökologischer Weinbau**

**Serie 4: Kellerwirtschaft und Weinrecht**

Sehr geehrte Damen und Herren,

nachdem viele von Ihnen nun z.T. schon über viele Jahre unseren Info-Service nutzen und dessen Umfang und Qualität schätzen gelernt haben, können Sie sicher selbst abschätzen, wie viel Zeit und Arbeit von uns in dieses Angebot gesteckt werden muss. Im letzten Jahr haben wir unser Angebot neu strukturiert und Ihnen, trotz hohem Kostendruck, unsere neue Angebotspalette zum Kennenlernen noch einmal zu den alten Konditionen (im Bereich Kellerwirtschaft sogar kostenlos) zur Verfügung gestellt.

Aufgrund der personellen und finanziellen Rahmenbedingungen ist es uns aber nicht mehr möglich diese sehr günstigen Konditionen aufrecht zu erhalten und müssen deshalb ab dem kommenden Jahr unsere Preise diesen Umständen anpassen. Die Preiserhöhung mag manch einem drastisch erscheinen, sie ist aber nach wie vor nicht kostendeckend und in Anbetracht der Tatsache, dass dies die erste Preiserhöhung seit der Einführung der Gebührenordnung ist, dennoch als moderat einzustufen und v.a. leider unumgänglich.

Künftig wird der Jahresbezugspreis einer Serie von 15,00 € auf 20,00 € angehoben. Allerdings gilt dies nur für den Bezug per Fax oder e-mail. Wer weiterhin die Zustellung auf dem Postweg wünscht, muss dafür tiefer in die Tasche greifen. Wegen dem erhöhten Aufwand für Druck, Kuvertierung und Porto wird der Postversand künftig 40,00 € kosten.

Da mit der Preiserhöhung jetzt alle alten Abo-Verträge erlöschen, wird unser bisheriger Verteiler aufgelöst und für 2013 komplett neu aufgebaut. Wer also weiterhin eine oder mehrere Serien abonnieren möchte, muss mit dem unten angeführten Formular jetzt mit uns einen neuen Abo-Vertrag abschließen. Senden Sie dazu bitte bis Ende Februar das vollständig ausgefüllte Formular zurück, und zwar z.Hd. Frau Haas (Tel.: 06123-905823, e-mail: [christiane.haas@rpd.hessen.de](mailto:christiane.haas@rpd.hessen.de)). Sie werden dann auch in der kommenden Saison wieder von uns in der gewohnten Weise mit Informationen versorgt.

**I H R B E R A T U N G S T E A M**  
**Berthold Fuchs, für den integrierten Weinbau**

# ABO-VERTRAG

**Firma:** .....

**Name:** .....

**Straße:** .....

**PLZ Ort:** .....

➤ Ich abonniere folgende Serien:

**Serie 1: Integrierter Weinbau - Rheingau**

**Serie 2: Integrierter Weinbau - Hessische Bergstraße**

**Serie 3: Ökologischer Weinbau**

**Serie 4: Kellerwirtschaft und Weinrecht**

➤ Ich wünsche die Zusendung:

**per Post**

**per Fax (Fax-Nr.):**.....

**per Mail (Email):**.....

➤ Meine Bankverbindung:

**Konto-Nr.** .....

**BLZ:** .....

**Bank:** .....

➤ Der Preis pro Serie und Jahr beträgt:

**20,00 € bei Bezug per Fax oder e-mail**

**40,00 € bei Bezug per Post**

➤ Ein Preisnachlass beim Bezug mehrerer Serien ist nicht vorgesehen.

➤ Die jährliche Zahlung erfolgt per Bankeinzug. Für die o.a. Bankverbindung erteile ich eine Einzugsermächtigung.

➤ Das Abo gilt ab dem Jahr 2013. Es verlängert sich jeweils um ein weiteres Jahr, wenn es nicht zum Jahresende schriftlich gekündigt wird

.....

Ort, Datum

Unterschrift



**Rückblick 2013:**  
**Lehrfahrt Toskana**

**S. 55**

**Vorschau 2014:**

Lehrfahrten: S. 67  
Termin und Ziel noch offen –  
wird an der JHV 2014 festgelegt

**Hinweise:**

- Neue Informationen, Ergänzungslieferungen Weinrecht, Anmeldeformulare, Vordrucke usw. erhalten Sie unter [www.brw-eltville.de](http://www.brw-eltville.de)
- Haben Sie Interesse an der Lehrfahrt „Toscana“ so lassen Sie uns die Interessensbekundung per Telefon/Mail/Fax baldmöglichst zukommen
- Haben Sie Vorschläge zum Termin oder zum Ziel der „Kleinen Lehrfahrt“ so setzen Sie sich bitte mit Herrn Bollig oder Frau Jung in Verbindung.
- Falls Sie noch Interesse/Vorschläge für die Motorradtour so kontaktieren Sie uns bitte.
- Haben Sie sonstige Wünsche und Anregungen, bitte sprechen Sie mit uns.
- Möchten sie Mitglied werden im Bund Rheingauer Weinbaufachschulabsolventen und uns in unserer Arbeit unterstützen, dann rufen Sie uns kurz an. Wir senden Ihnen einen Antrag gerne zu.



## **Studienreise Toscana vom 8.-15.05.2013**

Fritz Derstroff, BRW Eltville e.V.

---

### Mitwoch, 08.05.2013

Transfers mit dem Bus (Fa. Schmidt, Hattenheim) pünktlich ab 13.05 Uhr (Rüdesheim) mit 39 Teilnehmern. Nachdem in Erbach alle Teilnehmer aus dem mittleren und unteren Rheingau zugestiegen waren, wurden wir um 14:20 am Flughafen in Frankfurt „abgesetzt“. Die Teilnehmer aus dem Hochheimer Raum organisierten den Transfer in eigener Regie. Nach dem Einchecken starteten wir pünktlich um 16:55 Uhr mit der Lufthansa Richtung Florenz, wo wir um 18:05 landeten. Dort holte uns unser Busfahrer Romano ab und brachte uns in das Hotel Embassy. Nach dem Einchecken gingen wir zum nahe gelegenen Restaurant „Il Portale“ zum Abendessen.

### Donnerstag, 09.05.2013

Nach dem Frühstück ab 8.00 Uhr holte uns unsere Stadtführerin Christiane um 10:00 Uhr im Hotel ab und marschierte mit uns 2 ½ Stunden durch die Innenstadt von Florenz. Die historische Altstadt spiegelt die überragenden Leistungen der Stadt auf dem Gebiet der Architektur wieder. Hierbei sind insbesondere zahllose Bauten von der Zeit der Renaissance bis zur Herrschaft der Medici im 15. und 16. Jahrhundert entstanden, die die enorme wirtschaftliche und kulturelle Bedeutung der Stadt zu dieser Zeit belegen. Die Entstehung zahlloser Bauten der Stadt wurde dabei durch die Bankiers und Kaufleute der Stadt gefördert. Die florentinische Architektur ist insbesondere durch die zu Beginn des 15. Jahrhunderts durch Brunelleschi, Donatello und Masaccio formulierten Prinzipien der Renaissancearchitektur geprägt, die weit über die Stadt hinaus Bedeutung erlangt haben. Die historische Altstadt von Florenz ist 1982 in das UNESCO-Welterbe aufgenommen worden.

Christiane hat uns viel interessantes über die Geschichte von Florenz berichtet und uns die bedeutendsten Gebäude und Sehenswürdigkeiten gezeigt. Hier sind insbesondere zu erwähnen:

Als Zentrum der Florentiner Kirchen die romanisch-gotische Kathedrale Santa Maria del Fiore mit ihrer eindrucksvollen Kuppel von Filippo Brunelleschi (Florentiner Dom), die Basilica di San Lorenzo, ab 1421 von Brunelleschi in den Formen der Frührenaissance umgebaut. Trotz eines spektakulären Entwurfs von Michelangelo blieb die Fassade bis heute unvollendet. Von den Palästen sind insbesondere zu erwähnen: Der Palazzo Pitti, jenseits des Arno gelegen, beherbergt er heute die ehemalige Privatsammlung der Medici, der mittelalterliche Palazzo Vecchio sowie die sehenswerten Renaissancepaläste der Medici, Riccardi,

Seite: 56

Rucellai, Strozzi und Pandolfini. Nicht zu vergessen die einzige Brücke, die den Zweiten Weltkrieg unbeschadet überstand, der Ponte Vecchio. Ursprünglich von den Etruskern gebaut verbindet die Brücke die Uffizien mit dem Palast der Medici.

Die Stadtführung endete um 12:30 Uhr und wir hatten bis 14:00 Uhr Zeit zur freien Verfügung. Anschließend Fahrt zur Fattoria Castiglionchio. Das Gut liegt 15 km östlich von Florenz nahe der Stadt Rignano Sull'Arno, benannt nach dem Fluss Arno, der östlich an der Stadt vorbei fließt. Das Landgut war ursprünglich eine antike Festung aus dem 12. Jhd. und war lange Zeit im Besitz des Adelsgeschlechtes Zanchini. Erwähnenswert ist der mittelalterliche Turm, die kleine Kapelle aus dem 10. Jhd. und das Museum mit landwirtschaftlichen Maschinen und Geräten, die zum Teil aus der Zeit um 1700 stammen. Die Herrin des Hauses überraschte uns mit einer Demonstration der handgefertigten Herstellung verschiedenster Nudelsorten.

Im Gut werden ca. 40 ha Weinberge und 17 ha Oliven bewirtschaftet. Die Weinproduktion beträgt 250.000 Flaschen. Davon wird nur ein kleiner Teil im eigenen Betrieb gekeltert und ausgebaut. Dies geschieht hauptsächlich in der örtlichen Winzergenossenschaft. Nach der Führung konnten wir folgende Weine verkosten, die zum Gebiet „Colli Fiorentine“ gehören:

- 1) Rosso Toscano IGT, 12,5 % Vol, 100 % Sangiovese, 4,50 €/Fl.
- 2) 2011 Rosso Toscano IGT, 13,0 % Vol, 75% Sangiovese, 10% Canaiolo, 15% Merlot, 5,00 €/Fl.
- 3) 2009 Chianti DOCG, 12,5 % Vol, 100 % Sangiovese, 5,50 €/Fl.
- 4) 2001 VinSanto del Chianti, 15 % Vol

Weiterhin konnte Grappa, Olivenöl und Honig verkostet werden.

(Die Herstellung von VinSanto wird beim Besuch des Weingutes Castello d'Albola erläutert)

#### Weinrechtliche Erläuterung:

DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) = kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung (Herkunft)

DOC (Denominazione di Origine Controllata) = kontrollierte Ursprungsbezeichnung

IGT ( Indicatione Geografica Tipica) = Landwein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung.

Hat seit 1996 den Begriff „Vino da Tavola“ ersetzt.

Insgesamt konnte man den Weinen lediglich eine „sehr einfache“ Qualität bescheinigen.

Allerdings konnten wir so auch die gesamte Qualitätsspanne der Toscana-Weine – von einfach bis zu hervorragend - erschmecken. Nicht vergessen darf man auch, dass wir uns hier zum einen im nördlichen Bereich der Toscana, jenseits des „Chianti Classico“ befinden und dass sich die Weinpreise des Gutes im Vergleich auf der untersten Ebene bewegen.

[www.castiglionchio.it](http://www.castiglionchio.it)

Abfahrt 17:00 Uhr, Ankunft Hotel 18:00 Uhr, Abendessen im Restaurant „Il Portale“ 19:00 Uhr

### Freitag, 10.05.2013

Frühstück ab 7.30 Uhr, Abfahrt mit unserer Reiseleiterin Christiane um 9:00 Uhr in südlicher Richtung (Greve in Chianti) Die Strecke wird „Chianti Giana“ (Chianti Weinstraße) genannt. Bei Greti fahren wir einige Kilometer westlich bis zum Weingut Castello die Verrazzano.

Offizielle Urkunden des 14. Jahrhunderts beschreiben bereits die Weinberge und die Olivenhaine von Verrazzano. Im Jahre 1485 wurde hier Giovanni da Verrazzano, der berühmte Seefahrer und Entdecker der Bucht von New York (1524) und des größten Teils der nordöstlichen Küste Amerikas geboren. In New York befindet sich die weltbekannte Hängebrücke Verrazano Narrows Bridge, die ihm 1964 gewidmet wurde. Nach dem Tod des letzten Nachkommens der Verrazzano, ging der Besitz in die einflussreiche Florentiner Familie Ridolfi ein. 1958 hat die Familie Cappellini den Besitz übernommen. Mit der Renovierung der Villa und des Weinkellers wurde auch ein modernes Weinunternehmen gegründet. Heute gilt das Castello di Verrazzano zu den bedeutendsten Weingütern des Gebietes.

Seit 1000 Jahren sind die Grenzen des Besitzes unverändert geblieben. Von den 220 ha insgesamt sind 50 ha Weinberge, die sich auf einer Höhe von 260 bis 380 m über NN erstrecken. Darüber hinaus werden auf 20 ha Oliven angebaut. Die Rebanbaumethode entspricht der Tradition des Chianti Classico Gebietes, ein horizontaler Zapfenkordon auf der Höhe von ca. 60 cm über dem Boden. Die einzelnen Parzellen weisen sehr unterschiedliche Höhenniveaus, Kleinklimata und Hangrichtung und – neigung auf, was eine große Variabilität der Weine möglich macht. Die wichtigsten Rebsorten sind Sangiovese, Merlot, Canaiolo, Cabernet Sauvignon und Colorino. Weiße Rebsorten spielen nur eine untergeordnete Rolle. Zu nennen sind Trebbiano Toscano, Gewürztraminer, Weißburgunder und Malvasia lunga del Chianti. Die Erträge werden mit 6000 kg/ha = ca. 4500 l/ha angegeben. Der antike Lagerkeller stammt aus dem 16. Jahrhundert. Die Weine reifen in Holzfässern aus slowenischer Eiche. Für den Chianti Classico und den Chianti Classico Riserva werden 3000 l Fässer verwendet. Für die Reifung der

Seite: 58

Supertuscans (Sassello und Bottiglia Particolare) werden neue Barriques (Allier und Vosges) benutzt. Die Jahresweinproduktion beläuft sich auf 250.000 bis 350.000 Flaschen.

Weinprobe:

1) 2010 Rosso die Verrazzano IGT, 13,5 %Vol, 7,00 €/Fl.

2) 2010 Chianti Classico, 13,5 %Vol, 13,50 €/Fl.

3) 2009 Chianti Classico Riserva, 14,5 %Vol, 22,50 €/Fl.

Die Chianti Classico Riserva Sassello und die Supertuscans gehen bis in den Preissbereich von 45,00 €/Fl. Die Weinqualität wurde durchgängig mit „ausgezeichnet“ eingestuft.

Weinrechtliche Erläuterung für DOCG-Weine:

„Chianti“: 75-90 % Sangiovese, Ertrag 9000 kg/ha, 4 Monate Lagerzeit beim Erzeuger

„Chianti“ mit Gebietsangabe: 75-90 % Sangiovese, Ertrag 8000 kg/ha, 36 Monate Lagerzeit

„Chianti Classico“: 75-100 % Sangiovese, Ertrag 7500 kg/ha, 11 Monate Lagerzeit

„Brunello di Montalcino“: 100 % Sangiovese, Ertrag 8000 kg/ha, 48 Monate Lagerzeit

„Vino nobile di Montepulciano“: 60-80 % Sangiovese, 8000 kg/ha, 24 Monate Lagerzeit

„Vernaccia di San Gimignano“: 100 % Sangiovese, Ertrag 9000 kg/ha, 36 Monate Lagerzeit

Weinrechtliche Erläuterung Supertuscans:

Die DOC und DOCG Weine sind an strenge Sortenvorschriften des Consortiums gebunden, also überwiegend Sangiovese und Canaiolo (früher aber auch die weißen Sorten Trebbiano und Malvasia!) Heute werden Supertuscans – unter der Qualitätsstufe IGT! – produziert und Cuvées mit den international gängigen roten Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah Petit Verdot und anderen, kreiert. Für diese Weine werden je nach Weingut Preise von deutlich mehr als 50,00 €/Flasche erzielt. [www.verazzano.com/de](http://www.verazzano.com/de)

Abfahrt um 14:15 Uhr zum Weingut Castello die Vicchiomaggio. Dieses Weingut liegt nahe der Stadt Grete; sozusagen nur ein Hügel von „Verrazzano“ entfernt. Dort wurden wir von der Führerin Ines um 12:15 Uhr empfangen. Der Ursprung des Schlosses Vicchiomaggio geht ca. auf das Jahr 1400 zurück und nannte sich früher "Vicchio dei Longobardi". Die Lage auf einem Hügel über dem Grevetal

hatte viele Jahrhunderte eine strategisch wichtige Bedeutung. In seiner langen und glorreichen Geschichte hielten sich viele wichtige Persönlichkeiten in Vicchiomaggio auf, unter anderem Leonardo da Vinci. Charakteristisch ist der mittelalterliche Turm und die Verteidigungsmauer.

Im Weingut werden 38 ha Wein und 10 ha Oliven bewirtschaftet. Die Jahresproduktion wird mit 300.000 Flaschen angegeben. Diese Angabe erscheint mir in Bezug auf die Rebfläche und die Produktionsbeschränkungen im Gebiet zu hoch bzw. könnten Zukäufe eine Erklärung sein.

Im Weingut nahmen wir unser Mittagessen ein. Hierzu wurde uns ein Chianti Classico „San Jacopo“ gereicht. Rebsortenanteile: 90 % Sangiovese, 5 % Canaiolo, 5 % Colorino. Bei Bedarf konnte man sich Glasweise diverse Weine des Gutes erwerben. Als Nachtisch wurde „Cantuccini“-Gebäck angeboten, wozu ein VinSanto „San Jacopo“, 15,5 %Vol gereicht wurde. Um 14:45 Uhr fuhren wir zur Vinothek des Weingutes, wo noch einige Weine verkostet bzw. auch gekauft werden konnten. [www.vicchiomaggio.it](http://www.vicchiomaggio.it)

Um 15:00 Uhr Rückfahrt zum Hotel, Ankunft 15:30 Uhr. Viele nutzten den Nachmittag zu einer Dombesichtigung bzw. einem Stadtbummel. Abendessen 19:00 Uhr. Anschließend trafen sich die meisten unserer Gruppe im Hof des Hotels zu einem „Abschiedstrunk“.

### Samstag, den 11.05.2013

Frühstück ab 7.00 Uhr, Abfahrt pünktlich um 8:00 Uhr mit dem Bus Richtung Lucca, Ankunft 08:50 Uhr. Dort hatten wir bis 11:15 Uhr Zeit, die Stadt auf eigene Faust zu erkunden. Die Stadt zählte im 13. und 14. Jahrhundert zu den einflussreichsten europäischen Städten. Große Bedeutung hatte insbesondere die Textilindustrie. Die großen Plätze, die romanischen Kirchen und die mittelalterlichen Türme zeugen heute noch von der einstigen Bedeutung dieser Stadt. Ihre von vier Toren durchbrochenen mächtigen Befestigungsanlagen wurden 1504 begonnen und 1645 fertiggestellt und zählten lange zu den bemerkenswertesten Italiens. Sie sind heute noch gut erhalten. Sehenswert waren vor allem der Piazza dell'anfiteatro, der Innenraum des römischen Amphitheaters sowie die Kathedrale San Martino und die Kirchen San Michele in Foro, San Frediano und San Francesco.

Um 11:15 Uhr fuhren wir weiter nach Pisa. Dort hatten wir mit unserer Reiseleiterin Lara eine Stadtführung bis 13:50 Uhr. Pisa ist Hauptstadt der Provinz Pisa. Wahrzeichen ist der als „Schiefe Turm von Pisa“ bekannte Campanile. Das Stadtzentrum erstreckt sich über vier historische Stadtviertel, vom Bahnhof im Süden

Seite: 60

bis zur Piazza dei Miracoli (Platz der Wunder) mit dem Schiefen Turm im Norden. Mittelpunkt der historischen Viertel San Martino, Santa Maria, San Francesco und Sant'Antonio ist der Ponte di Mezzo, die zentrale Arno-Brücke. Bedeutende Sehenswürdigkeiten der Stadt sind: Der Schiefe Turm von Pisa (ital. Torre pendente), Dom Santa Maria Assunta, Baptisterium (Taufhaus) und der Camposanto Monumentale (Friedhof). Zum Schiefen Turm hat uns Lara interessante Ausführungen gemacht. Der Turm (auf italienisch Torre pendente di Pisa) ist das wohl bekannteste geneigte Gebäude der Welt und Wahrzeichen der Stadt. Der Turm war als freistehender Glockenturm (Campanile) für den Dom in Pisa geplant. Zwölf Jahre nach der Grundsteinlegung am 9. August 1173, als der Bau bei der 3. Etage angelangt war, begann sich der Turmstumpf wegen eines Grundbruches in Richtung Südosten zu neigen. Daraufhin wurde der Bau für rund 100 Jahre unterbrochen. Die nächsten vier Stockwerke wurden dann schräg gebaut, um die Schiefelage auszugleichen. Danach musste der Bau nochmals unterbrochen werden, bis 1372 auch die Glockenstube vollendet war. Die Schiefelage des Turms beruht auf dem Untergrund aus lehmigem Morast und Sand, der sich unter dem Gewicht verformte. Neuesten Ausgrabungen zufolge steht er am Rand einer ehemaligen Insel direkt neben einem antiken, zur Bauzeit bereits versandeten Hafenbecken. Der Legende nach hat der aus Pisa stammende Galileo Galilei bei Versuchen auf dem Turm die Fallgesetze entdeckt. Im Jahre 1987 wurde das Ensemble aus dem Turm, der benachbarten Kathedrale, dem Baptisterium und dem Friedhof von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärt. Der 55 Meter hohe und 12 Meter durchmessende Campanile besteht aus 14.200 Tonnen weißen Carrara-Marmors und hat sieben Glocken, die aber längere Zeit wegen der Einsturzgefahr nicht läuten durften. Vom Januar 1990 an musste der Turm für Besucher gesperrt werden, da die Schräglage zu gefährlich wurde. Es gab eine weltweite Aufforderung an Baustatiker, die besten Lösungen zur Stabilisierung auszuarbeiten und einzureichen. Nach 13-jährigen Sanierungsmaßnahmen, bei denen der Turm wieder um 44 Zentimeter aufgerichtet wurde, ist er seit Dezember 2001 wieder für Touristen geöffnet. Im Mai 1992 wurde der Campanile mit Stahlreifen im zweiten Geschoss gesichert, da sich dort gefährliche Risse im tragenden Marmor gezeigt hatten. Insgesamt wurden 18 dieser Ringe angebracht. Zusätzlich wurden im Juli 1993 im Fundament 600 Tonnen Bleibarren als Gegengewicht auf der Nordseite eingelagert. Dadurch ist die Schiefelage des Turmes 1993 um einen Zentimeter verringert worden. Da sich später die Neigung erneut verstärkte, wurde die höhere Seite des Fundaments mit weiteren 900 Tonnen Blei beschwert. 1999 wurden tiefe Löcher in den Boden unter dem nördlichen Teil des Turmes gebohrt, so dass ca. 50 m<sup>3</sup> Material entfernt wurde. Das Erdreich sackte langsam nach; schließlich auch der Boden des Turmes, und der ganze Turm richtete sich zunehmend nach Norden auf. Dadurch reduzierte sich die Gesamtneigung des Turmes um 44 cm. Damit ist



der Turm voraussichtlich für die nächsten 300 Jahre gesichert.

Von 13:50 bis 15:00 Uhr hatten wir Zeit zur freien Verfügung. Die meisten nutzten diese Zeit, in den gemütliche Cafes oder Restaurants etwas zu sich zu nehmen. Um 15:05 Uhr fuhren wir weiter Richtung Sienna, wo wir ca. um 17:00 Uhr ankamen und im Hotel „Italia“ eincheckten. Einige nutzten die Zeit bis zum Abendessen für erste Erkundungen der nahe gelegenen Altstadt.

20:00 Uhr Abendessen im Restaurant „Il Doccino“. Viele trafen sich anschließend in der Hotelbar zum „Absacker“.

### Sonntag, der 12.05.2013

Frühstück ab 8:00 Uhr. Da unser Stadtführer Gerd Nestler schon um 9:30 Uhr zu uns stieß (geplant 10:30 Uhr) konnten wir schnell alle zusammen trommeln und starteten die Stadtführung schon um 10:00 Uhr. Gerd Nestler sollte sich als der absolute „Volltreffer“ herausstellen. Alle waren von seinen lebhaften Ausführungen geradezu angezogen. Er hat die Geschichte Sienas spannend und verständlich herüber gebracht. Man ist bei seinen Worten geradezu in die Vergangenheit eingetaucht. Aber auch kritische Anmerkungen von den Kreuzzügen bis zu aktuellen Themen wie Natur- und Umweltschutz haben viele von uns nachdenklich gestimmt.

Siena ist der Name der Stadt und eines früheren Stadtstaates im Zentrum der italienischen Toskana. Die Stadt ist bekannt für den Palio di Siena, ein Pferderennen, das am zentralen Platz Piazza del Campo ausgetragen wird. Bei dem Rennen, das seit dem Mittelalter eine sehr große Bedeutung für Siena hat, treten zweimal im Jahr jeweils zehn der 17 Bezirke (Contrade) der Stadt gegeneinander an. Siena gilt als eine der schönsten Städte der Toskana und Italiens. Schon von jeher befindet sie sich in Rivalität mit Florenz, in politischer, wirtschaftlicher oder künstlerischer Hinsicht. Während Florenz als Paradebeispiel einer Renaissance-Stadt vor allem durch die schiere Masse und Größe seiner Bauwerke und Kunstwerke beeindruckt, hat Siena den mittelalterlichen Charakter der italienischen Gotik erhalten. Die historische Altstadt gehört seit 1995 zum UNESCO-Welterbe. Die Universität Siena, gegründet 1240, gehört zu den ältesten Universitäten Italiens und wird heute von etwa 20.000 Studenten besucht.

Eine der Hauptattraktion neben dem Piazza del Campo ist zweifellos der Dom von Siena. Er ist aus schwarzem und weißem Marmor und eines der bedeutendsten Beispiele der gotischen Architektur in Italien. Er entstand aus einer dreischiffigen romanischen Basilika. Heute präsentiert sich der Bau jedoch mit gotisch erhöhtem und eingewölbtem Mittelschiff, kompliziertem, mehrschiffigen Querhaus und einem gotischen Chor. Romanisch blieb die unregelmäßig sechseckige Kuppel über der Vierung, die für viele der Unregelmäßigkeiten des Baues verantwort-

Seite: 62

lich ist. Der Bau wurde Anfang des 13. Jahrhunderts begonnen und zog sich bis in das 14. Jahrhundert hinein. Eine letzte Vergrößerung wurde 1339 begonnen, aber wegen Geldmangels und Problemen mit der Statik nie zu Ende geführt. Heute sind nur Nordseitenschiff und Fassade des sog. „Duomo Nuovo“ zu sehen, die die Großartigkeit des unvollendeten Plans andeuten. Die Kirche, die den heutigen Dom als Querhaus weitergenutzt hätte, sollte in den Dimensionen St. Petersdom in Rom, damals eine der größten Kirchen der Welt, übertreffen.

Interessant war auch der Palazzo Pubblico (das Rathaus). Dessen Bau begann im Jahre 1297 als Sitz der republikanischen Regierung. Der Palast liegt zentral an Sienas Hauptplatz, der Piazza del Campo. Im Palast selbst befinden sich zahlreiche berühmte Fresken wie zum Beispiel dasjenige, das Guidoriccio da Fogliano im Saal der Landkarten (Sala del Mappamondo) zeigt. Das Fresco stammt wahrscheinlich von Simone Martini. Die Wand des Saals zeigt außerdem Reste der Zeichnung einer Weltkarte von Pietro Lorenzetti. Eines der berühmtesten Werke im Palast ist die Darstellung der Guten und der Schlechten Regierung im Saal der Neun (Sala della Pace) von Ambrogio Lorenzetti. Der 102 Meter hohe Turm des Palastes (Torre del Mangia) wurde zwischen 1325 und 1344 errichtet.

Die Banca Monte dei Paschi di Siena ist das drittgrößte Kreditinstitut Italiens. Die Bankzentrale residiert im Palazzo Salimbeni im Zentrum von Siena. Die Bank ist im Besitz bedeutender Kunstsammlungen des 14. bis 19. Jahrhunderts. Die 1472 gegründete Bank gilt als älteste Bank der Welt.

Nach dem Rundgang wurde unserem Gästeführer Gerd Nestler herzlich für seine tolle Stadtführung gedankt. Ab 13:15 Uhr stand der Tag zur freien Verfügung. Viele traf man am Campo beim vespere, anderen war der Dom einen Besuch wert. Um 19:30 Uhr traf man sich wieder im „Il Doccino“ zum Abendessen. Wie gewohnt traf man sich anschließend in der Hotelbar und ließ den hochinteressanten Tag gemütlich ausklingen.

### Montag, der 13.05.2013

Frühstück ab 8:00 Uhr. Abfahrt um 9:30 Uhr mit unserer neuen Reiseleiterin Flaminia Bosi nach Monteriggioni. Der Ort liegt auf dem Berg Monte Ala in der Gebirgskette Montagnola Senese an der Via Francigena und wird von einer mittelalterlichen, noch heute erhaltenen Stadtmauer von etwa 2 Metern Breite und 570 m Länge mit Wehgang und mit 14 Türmen umgeben. Am Hauptplatz Piazza Roma nahe der Porta Franca liegt die einzige Kirche des historischen Ortskerns, die Chiesa di Santa Maria Assunta. Im Rahmen eines kleinen Rundganges durch den malerischen Ort konnten wir diese Kirche besichtigen.

Um 10:00 Uhr fuhren wir weiter, an der Stadt Colle vorbei, nach San Gimignano. Schon von weitem hatte man einen imposanten Blick auf die auf einer Bergkuppe gelegene Stadt. Von 11:00 Uhr bis 12:30 Uhr hatten wir eine interessante Stadt-

führung mit Flaminia. San Gimignano ist eine italienische Kleinstadt in der Toscana mit einem mittelalterlichen Stadtkern. Die Stadt wird auch „Mittelalterliches Manhattan“ oder die „Stadt der Türme“ genannt. Die Stadt liegt in der Provinz Siena und gehört neben Florenz, Siena und Pisa zu den meistbesuchten touristischen Zielen in der Toscana. Der historische Stadtkern ist seit dem Jahr 1990 Teil des Weltkulturerbes der UNESCO. San Gimignano besitzt noch einige der mittelalterlichen Geschlechtertürme, die in anderen Städten nur als Stümpfe erhalten blieben. Die reichen Familien im Mittelalter versuchten, sich in der Höhe ihrer Türme gegenseitig zu übertrumpfen und damit ihre Macht zu demonstrieren. Das schien ihnen wichtiger zu sein als ein luxuriöses Leben, das in solchen Türmen nicht möglich war. Von den einst 72 Geschlechtertürmen existieren in San Gimignano heute noch 15. Die beiden höchsten, der Torre Grossa aus dem Jahr 1311 und der Torre della Rognosa, weisen eine Höhe von 54 bzw. 51 Metern auf. Weitere interessante Sehenswürdigkeiten in San Gimignano sind die Piazza della Cisterna, die ihren Namen einem mittelalterlichen Brunnen (ital. cisterna) verdankt, die Porta San Giovanni aus dem 13. Jahrhundert, die Collegiata Santa Maria Assunta mit schönen Fresken und der Palazzo del Popolo. Nach der Führung konnten wir bis 14:00 Uhr auf eigene Faust die Stadt erkunden. Danach ging die Fahrt über Poggiboni, Castellina und Radda nach Albola zum Weingut Castello d'Albola.

Hier hatten wir mit Paula um 15:30 Uhr eine Führung mit Weinprobe. Das Schloss stammt aus dem 15. Jhd. und wurde von der Adelsfamilie Acciaiuoli erbaut. Heute ist die Villa im Besitz der Familie Zonin, die den gesamten mittelalterlichen Ort restauriert hat. Die Inhaber besitzen in Italien weitere 9 Weingüter sowie ein Betrieb in den USA und sind somit der größte Weinproduzent Italiens. Die Rebfläche des Weingutes Castello d'Albola (Produktion seit 1820) beträgt 150 ha mit einer Durchschnittsproduktion von 700.000 Flaschen. Als rote Rebsorten sind Sangiovese (ca. 90%) Cabernet Sauvignon und Canaiolo und als weiße Sorten Chardonnay und Malvasia del Chianti Classico im Anbau. Die Weinberge liegen 350 bis 580 Meter über NN. Wir konnten die beiden Holzfasskeller besichtigen, in denen der Chianti Classico ausgebaut wird. Nahe des Ortes befinden sich die modernen Produktionsräume des Weingutes. Ein Bild davon kann man sich unter [www.albola.it](http://www.albola.it) machen. In der oberen Ebene befindet sich der Gärkeller und die technischen Einrichtungen einschließlich Abfüllung und Ausstattung. Der untere Keller wird zu 2/3 für die temperaturgesteuerte Weinlagerung in Edelstahltanks und 1/3 für die Rotweinauflärung genutzt.

Die wichtigsten Absatzländer in absteigender Reihenfolge sind: Italien, USA, Japan, Deutschland und Großbritannien.

Seite: 64

Nach der Führung wurde uns eine Weinprobe gereicht.

- 1) 2012 Chardonnay IGT, 12,5 %Vol, 8,50 €/Fl.
- 2) 2009 Chianti Classico, 13,5 %Vol, 90 % Sangiovese, 10 % Canaiolo, 13,50 €/Fl.
- 3) 2009 Chianti Classico Riserva, 13,0 %Vol, 90 % Sangiovese, 10 % Canaiolo, 16,50 €/Fl.

Die Supertoscans kosten je nach Jahrgang zwischen 40,00 und 60,00 €/Fl. Im Verkauf ist auch ein VinSanto des Chianti Classico DOCG zum Preis von 27,00 €/Fl. 500 ml. Die Trauben (Malvasia del Chianti Classico und Trebbiano) werden in oberirdischen, gut belüfteten Räumen auf Plastikgestellen getrocknet. In 3 Monaten wird so der Wassergehalt der Traube um ca. 50% reduziert. Nach dem Abpressen erfolgt die Gärung, die ca. 1 Monat beansprucht. Der VinSanto wird in Kastanienholzfässern ausgebaut, die mit einem Art von Siegelack verschlossen sind. Nach 8 Jahren wird der VinSanto abgefüllt und kommt in den Verkauf. Die Jahresproduktion beträgt 3000 Liter. Bei zu geringen Mostgewichten ist eine Zuckering erlaubt. Die Bezeichnung ist dann Vino Licoroso.

Die verkosteten Weine waren durchweg qualitativ hochwertig, so dass viele von der Gruppe einige Flaschen in der Vinothek erwarben. Der Wein Nr. 2, 2009 Chianti Classico, soll von Fall zu Fall in Deutschland bei Edeka erhältlich sein. Um 17:00 Uhr machten wir uns auf dem Rückweg und erreichten um 18:15 Uhr unser Hotel.

19:00 Uhr Abendessen im „Il Doccino“.

Dienstag, der 13.05.2013

Frühstück ab 7:30 Uhr. Fahrt in Richtung Süden (antike Frankenstraße) vorbei an San Quirico nach Pienza, wo wir um 10:30 Uhr ankamen. Stadtführung mit Flaminia. Die Kirche Santa Maria Assunta ist eine Konkathedrale aus der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts. Sie liegt an dem zentralen Piazza Pioli zwischen dem Palazzo Vescovile, also dem Bischofspalast, auf der linken Seite und dem Palazzo Piccolomini rechterhand. Der Dom gehört zu einer Reihe von Bauten, die Papst Pius II. in eine Idealstadt der Renaissance umbauen lassen wollte. Baumeister war der florentinische Architekt Bernardo Rossellino. Der Dom entstand von 1459 bis 1462. Da sich auf der Südseite des Platzes kein natürlicher Baugrund befand, kam es – und kommt es auch heute noch – zu Setzungen, was an z.T. erheblichen Rissbildungen deutlich wird. Neben der Kathedrale sind noch der Palazzo Comunale und der Palazzo Piccolomini erwähnenswert. Nach der Führung hatten wir Zeit zur freien Verfügung und starteten dann um 12:00 Uhr nach Montalcino, wo wir gegen 12:30 ankamen. Dort hatten wir eine Stadtführung mit Flaminia bis

13:50 Uhr.

In Montalcino sind folgende Sehenswürdigkeit anzusehen:

Duomo di Montalcino (Concattedrale del Santissimo Salvatore), seit 1986 Konkathedrale des Erzbisum Siena-Colle di Val d'Elsa-Montalcino. Sie befindet sich im historischen Ortskern. Die Kirche wurde von 1818 bis 1832 fast vollständig erneuert und im neoklassischen Stil angelegt.

Kirche Santuario della Madonna del Soccorso. Sanktuarium nahe dem ehemaligen Stadttor Porta Corniolo. Entstand um das Jahr 1600 über einer älteren Kirche, der Campanile stammt aus dem Jahr 1782, die Travertinfassade aus dem Jahr 1820. Fortezza, Burg bzw. Befestigungsanlage, die von der Republik Siena 1361 fertiggestellt wurde. Architekten waren Mino Foresi und Domenico di Feo. Teile der älteren Stadtmauer wurden hier mit eingearbeitet. Hier ist eine Vinothek eingerichtet, wo man hunderte von Weinen verkosten – und natürlich auch kaufen – kann. Wichtigster Wein ist der „Brunello die Montalcino“, der die Stadt in der ganzen Welt bekannt gemacht hat. Hier darf man sich nicht wundern, wenn man für 0,05 l 5,00 € berappen muss. Die Via Rocasoli (Hauptstraße) ist gespickt mit Vinotheken (Enoteca), die vom Vino Rosso die Montalcino bis zum Brunello di Montalcino alles im Angebot haben.

Palazzo dei Priori (auch Palazzo Comunale genannt). Regierungspalast am Hauptplatz Piazza del Popolo aus dem 13./14. Jahrhundert mit Turm. In ihm befindet sich die Cappella delle Carceri.

Der Palazzo Pieri mit seinem schönen Innenhof, den alten Arkaden und dem Brunnen,

das ehemalige Augustinerkloster Sant Agostino mit der zugehörigen Klosterkirche. In diesem Bauwerk aus dem 13. Jahrhundert ist heute das Stadt- und Diözesan-Museum mit einer Vielzahl sakraler Kunstwerke untergebracht, darunter einige sehenswerte spätgotische Altarbilder meist sienesischer Meister.

Gegen 14:00 Fahrt nach Poggio alla Mura in das Weingut Castello Banfi.

Das Weingut Castello Banfi befindet sich im Zentrum des Weinanbaugebiets Toskana, zwischen den Flüssen Orcia und Ombrone. Von idyllischen Hügeln umgeben, liegt das Weingut Castello Banfi nahe der Stadt Montalcino. Das ehemalige Schloss aus dem 12. Jahrhundert gab dem Weingut Castello Banfi seinen Namen. Im Jahr 1977 erwarb die amerikanische Familie Mariani das Weingut Castello Banfi mit seiner historischen Festung. Das Schloss stammt aus dem 9. Jhd. und wurde im 12. Bis 13. Jhd. ergänzt. Der Name Banfi stammt von dem in Amerika gegründeten Lebensmittelgeschäft der italienischen Auswandererfamilie. Heute umfasst das Gut etwa 3000 ha, davon sind ca. 900 ha mit Reben bepflanzt. Weine wurden ab dem Jahre 1978 produziert. In den 80er Jahren wurden in erheblichem Umfang Rebflächen zu Preisen um die 1,50 €/qm zugekauft. Heute gibt es

Seite: 66

einen reinen Nachfragemarkt, der die Grundstückspreise auf 30,00 €/qm hat ansteigen lassen. Das Weingut Castello Banfi legt Wert auf höchste Qualität und ist mit seinen vielfach prämierten Weinen über die Grenzen Italiens bekannt. Auf dem Weingut Castello Banfi dominieren rote Rebsorten wie Sangiovese, Syrah und Cabernet Sauvignon. Als weiße Rebsorten sind Chardonnay und Sauvignon Blanc vertreten. 40 % der Produktion wird in Italien vermarktet. Der Rest geht in absteigender Reihenfolge nach USA, Deutschland, Großbritannien und die BRICS-Staaten. Die Abkürzung „BRICS“ steht für die Anfangsbuchstaben der fünf Staaten: Brasilien, Russland, Indien, China und Südafrika. Die Jahresproduktion beträgt ca. 14 Mio Flaschen. Die Produktion findet in einem modernen Kellereigebäude am Ortsrand von Montalcino statt. Die Keller umfassen eine Fläche von 5000 qm und sind auf zwei Ebenen verteilt. Obgleich wir beim Reisebüro eine Führung mit Weinprobe bestellt (und bezahlt) hatten, konnten wir die neue Kellerei nicht besichtigen. Das Reisebüro vergaß die Führung in den Voucher zu übernehmen. Dadurch wurde keine Führung geplant und eine kurzfristige Organisation der Kellereiführung war nach Aussage unseres Führers nicht möglich. Dies war und ist sehr schade, da die Kellerei modernst ausgestattet ist und eine Besichtigung für alle hoch interessant gewesen wäre.

Weinprobe:

- 1) 2010 Rosso die Montalcino DOC, 100 % Sangiovese, 14,0 %Vol, 13,00 €/Fl. Ausbau 12 Monate im Barrique
- 2) 2007 Brunello di Montalcino DOCG, 14,5 % Vol, 100 % Sangiovese, 35,00 €/Fl.;24 Monate im Barrique, 6 Monate Flaschenreife, Produktion ca. 500.000. Fl./Jahr
- 3) 2006 Summus, IGT, 14,5 % Vol, 40 % Sangiovese, 40 % Cabernet Sauvignon und 20 % Syrah, 37,00 €/Fl. Dieser Supertoscan, wie auch die beiden weiteren im Weingut „Cum Laude“ und „Excelsus“ wurden in den letzten 33 Jahren nur 10 mal, d.h., nur in den besten Jahrgängen, produziert. [www.castellobanfi.it](http://www.castellobanfi.it)

Rückfahrt über Paganico nach Sienna um 16:00 Uhr, Ankunft im Hotel 17:05 Uhr. Abendessen 19:30 Uhr. Dieses Essen nahmen wir lediglich mit einer „Rumpfmansschaft“ ein. Die Hälfte unserer Reisegruppe zog ein Abendessen in der Altstadt vor.



### Mittwoch, der 15.05.2013

Ab 8:00 Uhr Frühstück. Abfahrt Richtung Florenz 9:45 Uhr. Trotz einer 5-minütigen „Motorpanne“ kamen wir pünktlich um 11.15 am Flughafen an. Abflug mit Verspätung um 13:50 Uhr. In Frankfurt gelandet wurden wir mit dem Bus der Fa. Schmidt um 16:10 Uhr abgeholt und in den Rheingau gebracht. Somit ging wieder einmal eine interessante und erlebnisreiche Woche viel zu schnell zu Ende:

Fritz Derstroff

---

### Lehrfahrten 2014

Leider musste die Lehrfahrt Chile/Argentinien mangels Teilnehmer abgesagt werden.

Wir schlagen daher folgende Ziele für die grosse Lehrfahrt vor:

- Mallorca
- Bulgarien (Varna etc)
- Türkei (inkl. Tafeltraubenanbau)

Falls Sie an einer dieser Reisen Interesse hätten, teilen Sie uns dies bitte kurzfristig und unverbindlich per Telefon oder Mail mit.

Ebenfalls steht der Termin und das Ziel sowohl für die Motorradtour als auch für die kleine Lehrfahrt noch nicht fest. Vorschläge für diese beiden Lehrfahrten werden ebenfalls dankend entgegengenommen.

### Telefonverzeichnis Dez. Weinbauamt Eltville

Name	Bereich	Tel.-Nr. 06123-	eMail
<b>Booß, Dr. Andreas</b>	Dezernatsleiter	9058-26	<a href="mailto:andreas.booss@rpda.hessen.de">andreas.booss@rpda.hessen.de</a>
<b>Bollig, Gerhard</b>	Prüfstelle, Beratung Weinrecht, EDV, Kellerwirtschaft	9058-12	<a href="mailto:gerhard.bollig@rpda.hessen.de">gerhard.bollig@rpda.hessen.de</a>
<b>Engel, Dr. Manfred</b>	Förderung, Marketing, Absatzförderung	9058-27	<a href="mailto:manfred.engel@rpda.hessen.de">manfred.engel@rpda.hessen.de</a>
<b>Fischer Christian</b>	Betriebswirtschaftliche Beratung, Förderungsmaßnahmen, sozioökonomische Beratung, Pacht, Träger öffentl. Belange, Gutachterwesen, Förderung Investition Kellerwirtschaft	9058-29	<a href="mailto:christian.fischer@rpda.hessen.de">christian.fischer@rpda.hessen.de</a>
<b>Fuchs, Berthold</b>	Rebschutz-Beratung, Landtechnik, Phänologie, allgemeine Weinbauberatung, Flurbereinigung	9058-16	<a href="mailto:berthold.fuchs@rpda.hessen.de">berthold.fuchs@rpda.hessen.de</a>
<b>Jung, Claudia</b>	Düngung, Bodenpflege, ökolog. Weinbau, Träger öffentl. Belange, Naturschutzgebiete, Wasserschutzgebiete, Landschaftsschutz, Rebschutz	9058-28	<a href="mailto:claudia.jung@rpda.hessen.de">claudia.jung@rpda.hessen.de</a>
<b>Kopp, Michael</b>	Rebenveredlung, Rebenanerkennung, Anbauberatung, Rebsortenfragen, Standortfragen, Pflanzenpass, Reblausbekämpfung,	9058-13	<a href="mailto:michael.kopp@rpda.hessen.de">michael.kopp@rpda.hessen.de</a>
<b>Krück, Andreas</b>	Steillagenförderung, Förderung von Umstrukturierungsmaßnahmen auf Rebflächen, Förderung Investition Kellerwirtschaft	9058-18	<a href="mailto:andreas.krueck@rpda.hessen.de">andreas.krueck@rpda.hessen.de</a>
<b>Schäfer, Mathias</b>	Kellerwirtschaft, Kellertechnik, Kellerbuchführung, Weinrecht, Landeswein- und Sektprämierung	9058-15	<a href="mailto:mathias.schaefer@rpda.hessen.de">mathias.schaefer@rpda.hessen.de</a>
<b>Presser, Christoph</b>	Weinbaukartei (Betriebs- und Produktionskartei), Anbauregulierung, Weinbergsrolle, Rebsortenklassifizierung, Weinrechtl. Abgrenzung, Sachverständigenausschüsse, Träger öffentl. Belange, Saatgut-	9058-40	<a href="mailto:christoph.presser@rpda.hessen.de">christoph.presser@rpda.hessen.de</a>

	verkehrskontrolle		
Name	Bereich	Tel.-Nr.	eMail
<b>Ritter, Birgit</b>	Flächenförderprogramme, Umstrukturierung, Pheromon	06123- 9058-38	<a href="mailto:birgit.ritter@rpd.hessen.de">birgit.ritter@rpd.hessen.de</a>
<b>Wienecke, Sandra</b>	Steillagenförderung Hess. Bergstr., Absatzförderung	9058-39	<a href="mailto:sandra.wienecke@rpd.hessen.de">sandra.wienecke@rpd.hessen.de</a>

# KLOSTERLADEN

Gutes für Leib und Seele



**Klosterladen:** religiöse Bücher, Kunst aller Art, Karten, Kerzen, verschiedene Dinkelprodukte, Likör

**Klosterweingut:** Riesling- und Spätburgunderweine aus eigenem Anbau

**Goldschmiede:** sakrale Kunst, individuelle Anfertigung und Reparaturen aller Art

**Keramikatelier:** sakrale Kunst, Reliefs und Skulpturen



Klosterweg 1, 65385 Rüdesheim am Rhein  
Tel.: 06722/ 499 116 / Fax: 06722/ 499 185  
[www.abtei-st-hildegard.de](http://www.abtei-st-hildegard.de)

An  
Bund Rheingauer  
Weinbaufachschulabsolventen  
Wallufer Str. 19  
65343 Eltville

FAX: 0611/327642008 – Tel.: 06123/9058-12 oder 06123/9058-29

Ich habe Interesse an einem Seminar(en):

Fortbildung Dez. Weinbau, Titel: \_\_\_\_\_

Bezüglich der „kleinen Lehrfahrt 2014“ wünsche ich folgendes Ziel/Termin:

\_\_\_\_\_

Bezüglich der „grossen Lehrfahrt 2014“ wünsche ich folgendes Ziel/Termin:

\_\_\_\_\_

Weitere Anregungen/Wünsche

\_\_\_\_\_

Absender/bitte mit Tel.-Nr.

**NOTIZEN:**



1,1,2,2,3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,8,8,9,9,10,10,11,11,12,12,13,13,14,14,15,15,16,16,17,17,18,18,19,19,20,20,21,21,22,22,23,23,24,24,25,25,26,26,27,27,28,28,29,29,30,30,31,31,32,32,33,33,34,34,35,35,36,36,37,37,38,38,39,39,40,40,41,41,42,42,43,43,44,44,45,45,46,46,47,47,48,48,49,49,50,50,51,51,52,52,53,53,54,54,55,55,56,56,57,57,58,58,59,59,60,60,61,61,62,62,63,63,64,64,65,65,66,66,67,67,68,68,69,69,70,70,71,71,72,72,73,73,74,74,75,75,76,76,77,77,78,78,79,79,80,80,81,81,82,82,83,83,84,84,85,85,86,86,87,87,88,88,89,89,90,90,91,91,92,92,93,93,94,94,95,95,96,96,97,97,98,98,99,99,100,100,101,101,102,102,103,103,104,104,105,105,106,106,107,107,108,108,109,109,110,110,111,111,112,112,113,113,114,114,115,115,116,116,117,117,118,118,119,119,120,120,121,121,122,122