

## Arbeitskalender Bioweinbau

DI<sup>in</sup> (FH) Sabrina Dreisiebner-Lanz MSc



© Hannah Schütz  
JOHANNES RESEARCH

### Aktuelle Lage

In der Kalenderwoche 34 wurden beim Monitoring der LK Steiermark erste Eiablagen der Kirschessigfliege in hagelgeschädigten Weingärten sowie in Zweigelt-Anlagen in Waldnähe (südl. Vulkanland, Südsteiermark) gefunden.

Weingärten – v.a. gefährdete Sorten (Zweigelt, Blauer Wildbacher, Traminer, Grauburgunder, Muskateller und weitere rote/blau Sorten) – engmaschig auf Befall kontrollieren. Die Befallslage kann sich bei der Kirschessigfliege aufgrund der kurzen Generationszyklen sehr schnell ändern. Die adulten Fruchtfliegen werden bereits in einigen Monitoring-Weingärten beobachtet. Erwachsene männliche Kirschessigfliegen sind anhand der dunklen Flecken an den Flügelenden erkennbar, die Weibchen und Maden sind mit freiem Auge nicht von normalen Essigfliegen unterscheidbar.

Bei Holunder war bzw. ist der Befallsdruck durch die Kirschessigfliege sehr stark.

Vorbeugende unterstützende Maßnahmen gegen die Kirschessigfliegen sind gut durchlüftete Anlagen und Traubenzonen (hohe Begrünungen besser Walzen oder Mähen als Mulchen – N-Mobilisierung! / keine überhängenden Laubwände). Befallene Trauben sollten aus dem Weingarten entfernt werden.

Direkte Behandlungen (SpinTor/Piretro Verde) sind nur in gewissen Situationen wirkungs- und sinnvoll, können ggf. die Resistenzbildung fördern und sollten aufgrund der Auswirkungen auf Nicht-Zielorganismen äußerst sorgfältig abgewogen werden. Weiters sind die Wartezeit von SpinTor (14 Tage / 28 Tage für Bio Ernte Steiermark und Bio Austria Be-

triebe), die Bienengefährlichkeit sowie die geringe Regenbeständigkeit zu beachten. Piretro Verde hat eine Wartezeit von 1 Tag und ist zugelassen bis 30. September.

Verdachtsfälle sollten jedenfalls abgeklärt werden, bevor Pflanzenschutzmaßnahmen gesetzt werden – Beratung in Anspruch nehmen!

Bereits früh sind erste Botrytisbefälle aufgetreten (ausgehend von Sauerwurm-Befällen oder aufgeplatzten/verletzten Beeren). Die Botrytisgefahr ist sehr unterschiedlich einzuschätzen, aber teilweise durchaus als hoch einzuschätzen. Späte Behandlungen mit Backpulver (in der Reifephase zugelassen: Kumar) sind daher empfehlenswert, insbesondere bei verletzten Beerenhäuten (Hagel, aufgeplatzten Beeren, Oidium,...). Es ist dabei sinnvoll, die gesamte Laubwand zu behandeln, um auch einem Spätbefall mit Oidium vorzubeugen.

Der Flug der Amerikanischen Rebzikade verläuft auf einem niedrigen Niveau; Behandlungen sind keine mehr notwendig, aber die Anlagen sollten weiterhin auf Vergilbungen kontrolliert werden.

Es kann ein etwas stärkeres Auftreten von Esca-Symptomen verzeichnet werden, dies kann mit dem insgesamt sehr günstigen Wetter für Pilze aller Art zusammenhängen.

### Herstellung von Biowein

Seit 2012 gibt es auf EU-Ebene kellerwirtschaftliche Richtlinien für die Erzeugung von Biowein. Dadurch wird geregelt, welche der zugelassenen oenologischen Verfahren und Produkte für Biowein zulässig sind. Die Bioverbände (Bio Austria, Demeter) haben im Bereich der kellerwirtschaftlichen Ver-

fahren und Produkte strengere Vorschriften als die EU-Verordnung – für Mitgliedsbetriebe sind die jeweiligen Verbandsvorschriften maßgebend (wenn die Weine unter dem Verbandsmarkenzeichen / Hinweis auf den Verband in Verkehr gebracht werden oder generell für Mitgliedsbetriebe, je nach Verband).

Eine Übersicht über **alle zugelassenen Verfahren und Produkte** findet sich unter [www.infoxgen.com](http://www.infoxgen.com) unter Richtlinien/Downloads – Richtlinien für die Herstellung von Biowein. Bei der Produktsuche auf InfoXgen ist zu beachten, dass die Listung keineswegs vollständig ist, d.h. es gibt weitere Produkte, die zulässig für Biowein sind, aber nicht bei InfoXgen gelistet wurden. Bei zahlreichen Produkten ist daher ein Nachfragen beim Hersteller oder der Kontrollstelle notwendig.

### Zugelassene Verfahren und Produkte

Eingeschränkt zulässig ist die Umkehrosmose (beschränkt bis 1. August 2018), die thermische Behandlung (bis 70°C) und die Zentrifugierung und Filtrierung mit oder ohne Filtrierhilfsstoffe (Porengröße nicht unter 0,2 Mikrometer). Einige Verfahren (die i.A. keine Relevanz haben) sind verboten.

Für die **Aufbesserung** ist der Zusatz von Bio-Zucker, Bio-Traubendicksaftkonzentrat oder Bio-RTK erlaubt (Verbandsvorschriften weichen davon ab!). Achtung bei Wein, der als **Umstellungsware** deklariert werden soll – durch die Vorgabe, dass Umstellungsprodukte Monoprodukte sein müssen (d.h. nur aus einer landwirtschaftlichen Kultur gewonnen werden dürfen), ist die Aufbesserung von Umstellungswein mit Zucker NICHT möglich. Wenn eine Aufbesse-

rung gemacht wird, kann diese entweder mit Bio-Traubendicksaftkonzentrat oder Bio-RTK erfolgen oder es wird mit Zucker angereichert und auf die Auslobung verzichtet.

Die Verwendung von **Reinzuchthefen** (Ausnahmen bei Demeter) ist zulässig; falls von dem verwendeten Hefestamm eine zertifizierte Biohefe verfügbar ist, ist jedoch diese zu verwenden. Andernfalls ist in jedem Fall die Gentechnikfreiheit nachzuweisen (Zusicherungserklärung bei Hersteller/Lieferant erhältlich). Der Nachweis der Gentechnikfreiheit wird genauso für zugelassene Milchsäurebakterien, Enzyme und Säuren (auch für Metaweinsäure) benötigt.

Für die **Hefeernährung** zugelassen sind gewisse Hefenährsalze und Heferinderprodukte (bis 40 g/hl). Dabei ist zu beachten, dass einige der Produkte (Inaktive Hefen u.ä.) in Deutschland aufgrund einer Änderung der Gesetze auf EU-Ebene aktuell nicht zugelassen sind, während in Österreich eine andere Auslegung zur Anwendung kommt und die hefebasierten Produkte erlaubt sind. Obwohl auf der gleichen EU-Verordnung basierend, kommt es zu einer unterschiedlichen Einschätzung. Firmeninformationen beziehen sich unter Umständen auf die deutsche Auslegung – im Zweifelsfall bei der Kontrollstelle nachfragen! Analog zu den Reinzuchthefen sind diese Produkte für Demeter-Betriebe ebenfalls nicht zulässig.

Weiters sind bei den **zugelassenen Schönungsmitteln** – falls verfügbar – Produkte aus biologischen Ausgangsstoffen zu verwenden (z. B. Biogelatine). Gewisse Schönungsmittel wie z. B. PVPP sind generell verboten; andere sind für Bio Austria Mitglieder eingeschränkt