

Rheingauer Weinzeitung

DAS FACHBLATT FÜR WEINBAU UND WEINHANDEL DER WEINBAUGEBIETE HESSENS
eingeschlossen die Weinwirtschaft, Sekt- und Branntwein-Industrie sowie das gesamte Gaststättenwesen

Mit Mitteilungen

der Geisenheimer Lehr- und Forschungsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau
und des Landwirtschafts- und Weinbauamtes Eltville

35. Jahrgang

Oestrich, den 1. Oktober 1949

Nummer 6

Wie wird der 1949 er?

Von K. Werner, Institut für Weinbau und Kellerwirtschaft, Geisenheim am Rhein

1. Allgemeines zur Methode:

Es ist bekannt, daß in Deutschland bis an die nördlichste Grenze der Anbaumöglichkeit für Reben überhaupt Weinbau getrieben wird. Daher sind gerade bei uns, wie in keinem anderen Land, die Jahreswetterverhältnisse für die Güte und Menge der Weinernte ausschlaggebend. Innerhalb dieser von Jahr zu Jahr erheblich schwankenden Verhältnisse bestimmen in erster Linie die Zahl der Sonnenscheinstunden in den wichtigsten Reifemonaten, das Auftreten von Früh- oder Spätfrosten (Frühjahrs- bzw. Herbstfrost) und die zur rechten oder unrechten Zeit in bestimmter Menge fallenden Niederschläge den Wert eines Jahrgangs, ob also das Jahr nur einen durchschnittlichen oder gar kleinen Wein, oder aber beste Qualitäten hervorbringen wird. Neben diesen jahrgangsbedingten Schwankungen hängen Menge und Güte aber auch wesentlich vom richtig gewählten Lesezeitpunkt ab. Diesen im voraus zu bestimmen, ist nicht einfach. Erreichter Reifegrad und Fäulnis der Trauben bilden die Grundlage. Beide Faktoren sind witterungsbedingt. Plötzlich auftretender Witterungswechsel (Regen von vermutlich lang anhaltender Dauer, Frostgefahr) kann jede gut begründete Lesezeitpunkt voraussage auf lange Sicht unmöglich machen.

Für die nicht minder schwierige frühzeitige Beurteilung eines Jahrgangs bedarf es vor allem der Festlegung des Reifebeginns und der exakten Verfolgung des Reifeverlaufs, der mit Hilfe eines möglichst einfachen Gerätes, das eine tägliche Untersuchung ohne Entnahme wesentlicher Traubenmengen aus dem betreffenden Bestand ermöglicht, bestimmt werden muß. Hier hat sich seit einer ganzen Reihe von Jahren das Zeiß'sche Handzuckerrefraktometer als sehr geeignet erwiesen. (Literatur: W. Buxbaum: Mostgewichtsbestimmung auf optischem Wege mit Hilfe des Zeiß'schen Handzuckerrefraktometers; „Wein und Rebe“ 1932/6. G. Troost: Jahrgangs- und Lesevorausbestimmung im Weinbau: „Die Umschau“ 1941/20).

Mit Hilfe dieses Instruments ist es möglich, annähernd genaue Oechslewerte zu ermitteln. Hierzu werden nur jeweils 25 Beeren benötigt. Sie werden aus dem zu untersuchenden Bestand entnommen, und zwar, um einen Durchschnittswert zu erreichen, sowohl an von der Sonne beschienenen als auch an beschatteten Stellen sowie von verschiedenen Rebstöcken. Jede der entnommenen Beeren wird gemessen und der rechnerische Durchschnitt ergibt den gesuchten Wert. Uebrigens liegen rechnerischer Durchschnitt und Saftdurchschnitt der gemaischten 25 Beeren ungefähr gleich.

Um neben dem Mostgewicht auch andere wichtige Daten zu erhalten, werden in bestimmten Zeitabständen Großversuche mit 3 kg Trauben vorgenommen. Diese werden gewogen, gemaischt und abgepreßt und der gewonnene Most auf Mostgewicht, Refraktometerprocente, Gesamtsäure (titrierbare Säure) und Weinsäure untersucht.

2. Jahresübersicht und Reifeverlauf:

Um über den 1949er etwas aussagen zu können, betrachten wir vorerst vergleichend einige Daten:

Monat:	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
Temperaturmittel in °Celsius												
1946:	0,8	2,1	5,3	9,3	14,0	17,0	18,4	17,4	14,1	9,1	4,6	1,9
1947:	—	—	—	11,7	16,1	19,9	21,4	22,1	18,3	9,1	6,8	3,5
1948:	5,3	2,9	8,1	11,6	15,4	16,8	17,1	17,2	14,2	9,4	4,6	0,2
1949:	2,5	2,2	4,8	14,6	13,6	15,9	20,2	18,6				
1950	0,5	4,6	6,8	8,5	15,3	19,0	19,7	18,2				
Tägliche Sonnenscheinstunden im Mittel												
1946:	3,1	1,2	3,4	9,0	6,9	6,5	7,1	6,4	4,6	3,0	1,1	
1947:	—	—	—	7,7	7,2	9,5	9,4	9,4	7,5	5,7	1,6	0,8
1948:	1,1	2,8	5,8	6,4	7,6	7,5	5,9	6,3	5,2	4,3		0,9
1949:	1,5	3,3	6,0	6,9	5,8	7,8	10,9	7,2				
1950	2,6	2,0	4,9	3,6	7,8	9,3	9,3	8,1				
Regen in mm (einschl. Schnee)												
1946:	17,5	75,6	13,9	31,2	96,6	69,4	21,5	39,2	53,5	19,8	25,1	
1947:	—	—	—	31,2	32,6	28,5	36,0	5,4	9,9	18,3	56,9	72,3
1948:	67,7	29,4	16,1	38,1	66,6	48,0	79,9	83,2	17,8	32,1	17,3	26,4
1949:	27,0	14,1	31,3	19,7	117,9	12,4	1,5	46,9				
1950	14,1	51,5	6,3	47,6	7,6	28,9	81,6	7,3				

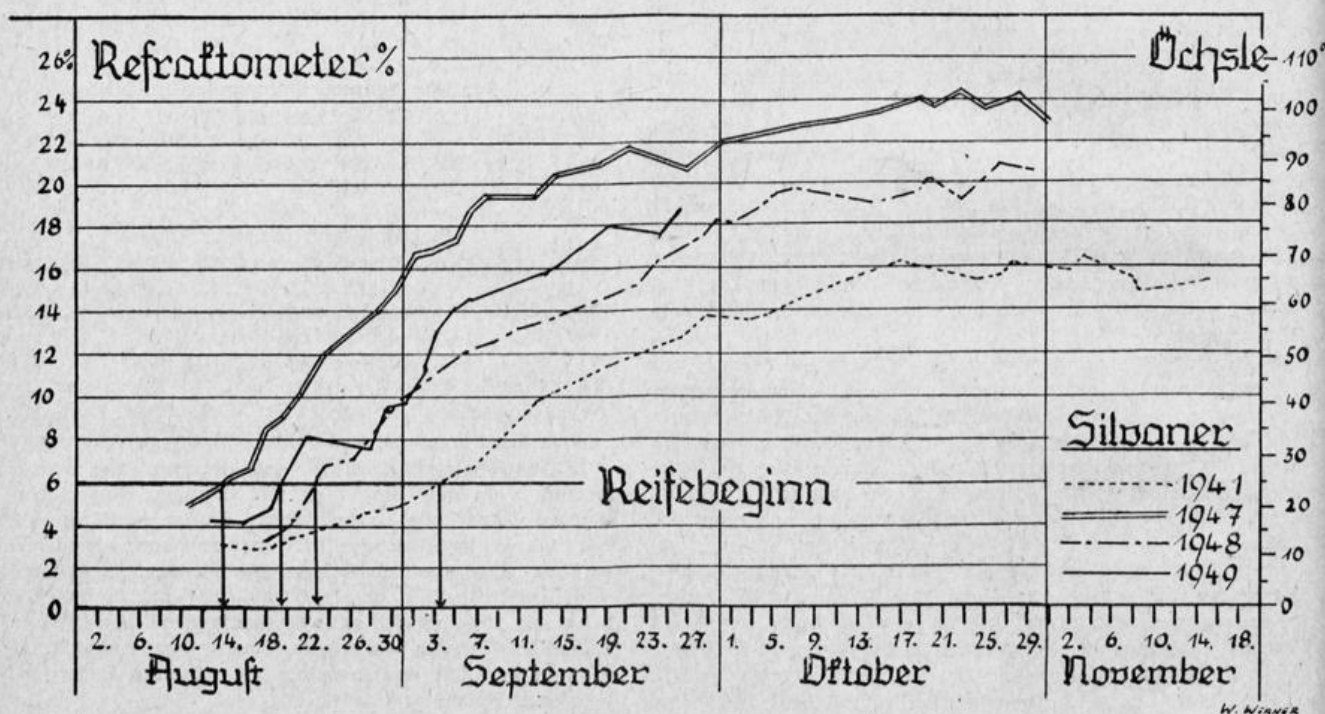
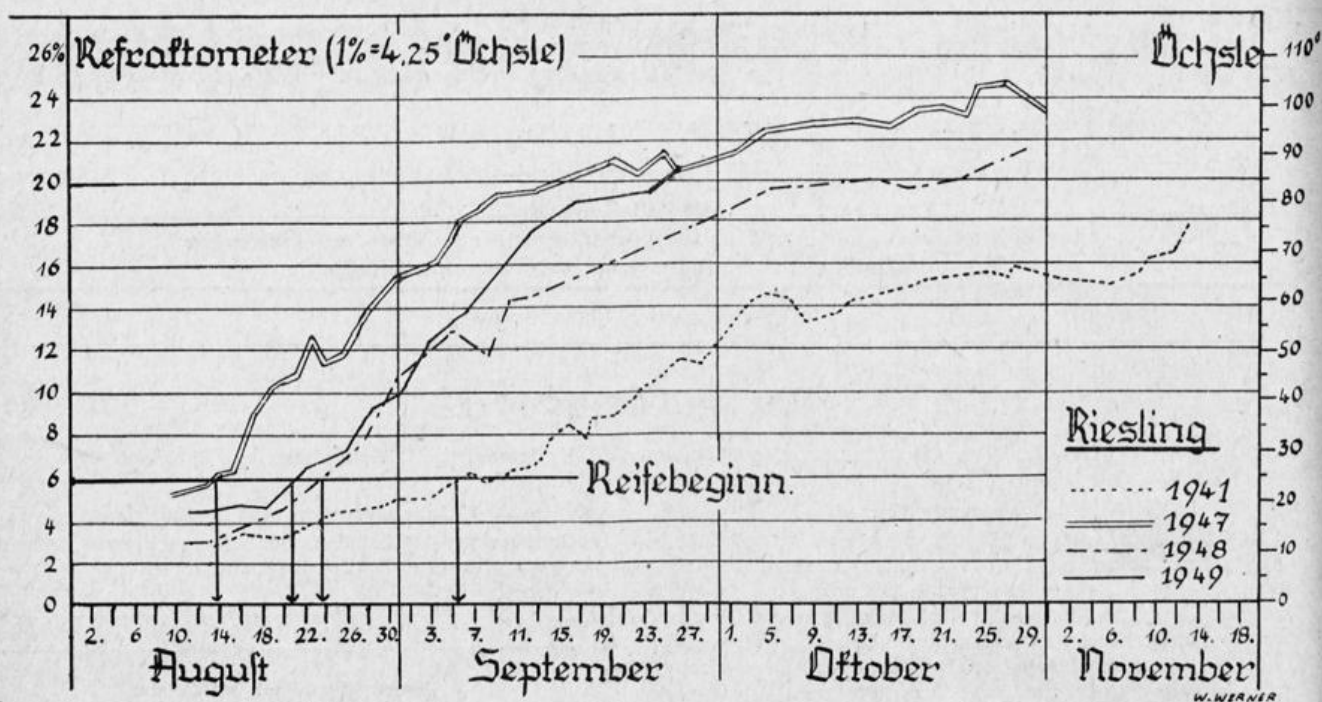
(Vorstehende Zahlen wurden den Berichten der Agrarmeteorologischen Versuchsstation, Geisenheim, entnommen.)

Aus den vorstehenden Zahlen läßt sich wichtiges ersehen:

1. Der Winter 1948/49 war sehr trocken. Dies macht sich, besonders in den Berglagen, bis heutigen Tages sehr ungünstig bemerkbar, insbesondere, da im weiteren Verlauf des Jahres lediglich der Mai nennenswerte Niederschläge brachte. Der Austrieb fiel auf den 14. bzw. 15. 4., war aber sehr ungleichmäßig, was sich dadurch erklärt, daß die bereits seit 1947 herrschende Trockenheit der Ausbildung der Augen im Vorjahr keineswegs günstig war. Außerdem fehlte es auch zur Zeit des Austriebs erheblich an Bodenfeuchtigkeit und Wärme.

2. Der Juni war unverhältnismäßig kühl, mit besonders starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, und regenreich, was eine sehr ungleichmäßige Blüte bedingte. Sie begann am 7. Juni und zog sich bis Ende des Monats hin. Selbstverständlich erklären sich aus diesen Witterungsbedingungen auch die starken Durchrieselungsercheinungen, die allorts zu finden sind und die die Menge der Ernte erheblich beeinflussen. Stark wurde diese Erscheinung in Geisenheim an Spätburgunder und Müller-Thurgau beobachtet, was sich daraus erklärt, daß diese beiden Sorten als Frühblüher in die besonders ungünstige Witterung der ersten Juniwochen kamen.

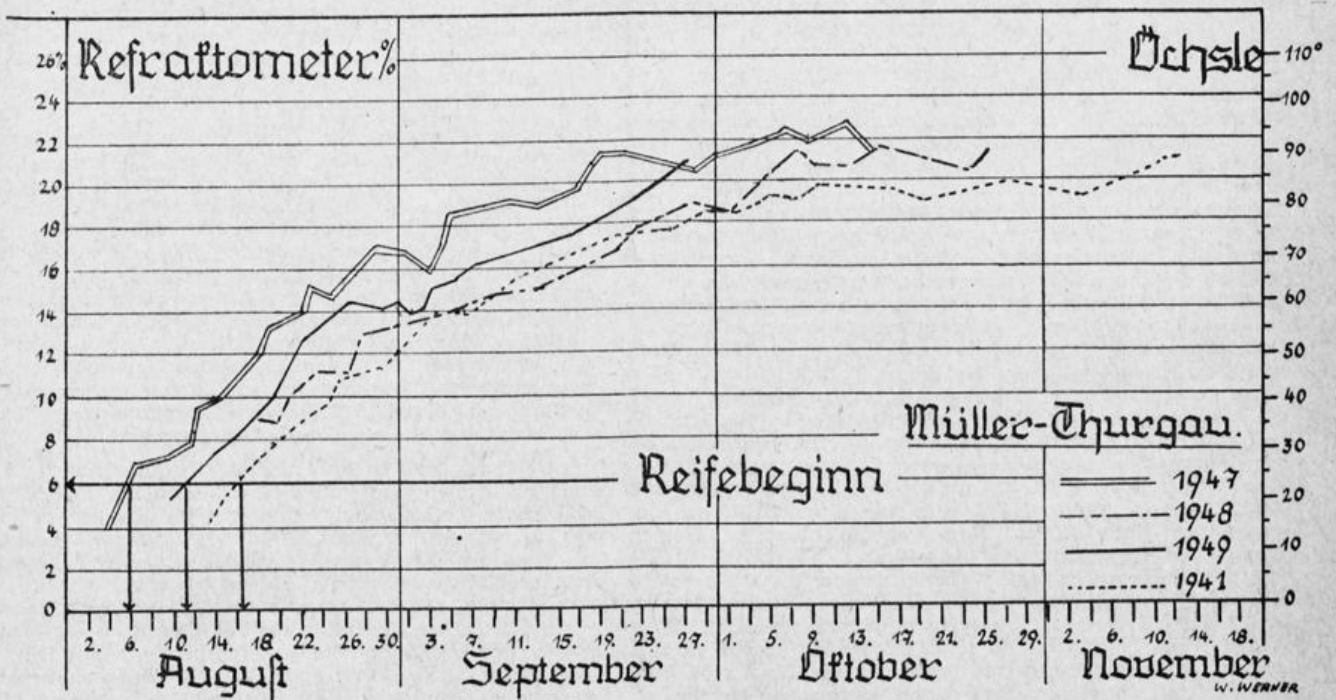
Juli und August brachten dann zwar sehr geringe Niederschläge, sonst aber äußerst günstige Witterungsbedingungen. Vor allem wirkte sich wohl die große Zahl der täglichen Sonnenscheinstunden sehr günstig aus.



Kurve 3 siehe Seite 3

Blieben in Trockenlagen auch die Trauben verhältnismäßig klein, so kam es doch zufolge des guten Wetters zu einem sehr frühen Reifebeginn (25° Oechsle — Weich- oder Weinigwerden der Trauben.) Dieser lag bei der Sorte Müller-Thurgau (Riesling-Silvaner) am 11. 8., also 6 Tage früher als 1948; bei Silvaner am 19. 8. — 4 Tage früher als 1948 und bei Riesling am 21. 8., ebenfalls 4 Tage früher als 1948. Daß der September bis dato in jeder Hinsicht günstige Witterung brachte, beweist der stete Anstieg der Reifeurve. Dies geht wohl nicht nur auf das Konto der täglichen Sonnenscheinstunden, sondern hier wirkte auch der ab und an in mäßiger Menge fallende Regen sehr gut mit. Ihm ist es auch zu verdanken, daß die Beeren sich sehr schön füllten und von einer Notreife trotz des sehr frühen Reifebeginns nicht gesprochen werden kann.

Um nun soweit als möglich eine umfassende Beurteilung des 1949ers zu geben, betrachten wir zunächst nochmals die Reifeurven. Am 24. 9. waren beim Riesling ca. 81° Oechsle erreicht, 10 Tage früher als 1948! Beim Silvaner ca. 76° Oechsle, 4 Tage früher als 1948, und bei Müller-Thurgau ca. 80° Oechsle, ebenfalls 4 Tage früher als 1948. Es dürfte sehr interessant sein, hier den weiteren Anstieg der diesjährigen Reife zu beobachten. Die vorgenannten vergleichenden Zahlen besagen nicht etwa nur einen frühen Herbst, sondern berechtigen gerade bei Riesling, als der im Rheingau hauptsächlich angebauten Traubensorte, zu den schönsten Erwartungen! Allerdings nützen die so frühzeitig erreichten hohen Mostgewichte nur dann etwas, wenn das Wetter in den nächsten vier Wochen so günstig bleibt wie bisher.



Nun ist bei der Prognose über die Güte eines zu erwartenden Jahrgangs das Mostgewicht aber nur ein Faktor, der berücksichtigt werden muß. Den anderen Faktor bilden die Säureverhältnisse. Sie werden von der Weinbauabteilung mittels der in gewissen Zeitabständen durchgeführten 3-kg-Großversuche ermittelt. Bei der Betrachtung dieser Werte zeigt sich wiederum Interessantes.

Der am 21. 9. durchgeführte 3-kg-Versuch ergab folgende Werte:

Riesling:

Mostgewicht: 80,8° Oechsle

Gesamtsäure: 10,9°/100 (titrierbare Säure)

Weinsäure: 9,6°/100

Silvaner:

Mostgewicht: 63,8° Oechsle

Gesamtsäure: 10,3°/100 (titrierbare Säure)

Weinsäure: 7,2°/100

Müller-Thurgau:

Mostgewicht: 78,8° Oechsle

Gesamtsäure: 5,8°/100 (titrierbare Säure)

Weinsäure: 6,6°/100

Bei allen beobachteten Sorten liegt also der Weinsäureanteil sehr hoch. Somit wird es zu keinem nennenswerten Säureabbau kommen können. Bei der geringen Apfelsäuremenge liegen die Verhältnisse ähnlich wie beim 1947er. Ob man aber, zufolge eines nicht nennenswert auftretenden Säureabbaus, mit ähnlichen Trübungserscheinungen wie beim oft besprochenen 1947er wird rechnen müssen, kann erst ein späterer Zeitpunkt ergeben. Die beobachteten Werte sind lediglich ein Hinweis und auch nur als solcher zu werten.

Um das Gesamtbild abzurunden, ist noch zu erwähnen, daß in zunehmendem Masse edelfaule Beeren zu beobachten sind. Es bleibt die Witterung der kommenden Tage und Wochen abzuwarten, die bestimmen wird, ob und in welchem Umfang sich diese Erscheinung günstig oder ungünstig auswirkt.

Das Weinsiegel

Die erste deutsche Agrarmesse in Frankfurt/Main — vom 18. bis 23. Oktober 1949 — wird auf den dort zum Verkauf gestellten deutschen Weinen erstmalig das Weinsiegel bringen.

Schon lange ist es das Bestreben des deutschen Weinbaues, seine gepflegten, mit Sach- und Fachkenntnis behandelten Weine äußerlich zu kennzeichnen und somit dem Weinfreund eine erhöhte Garantie zu geben. Ansätze zur Verwirklichung dieser Bestrebungen gingen bisher und gehen noch in erster Linie von den Naturweinversteigerer-Verbänden oder ähnlichen Organisationen aus, waren und sind also weinmäßig und lokal begrenzt. Durch diese Abgrenzung ist es bei den Versuchen geblieben. Sie waren von Anfang an nicht geeignet, das Weingeschäft wesentlich zu beeinflussen.

Nun hat sich die DLG. — Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft, die auf den verschiedensten Gebieten der Landwirtschaft und Ernährungswirtschaft Gütezeichen eingeführt hat, dieser Bestrebungen angenommen und in mehreren Beratungen des Ausschusses für Weinabsatz Klarheit zu schaffen versucht. Dies geschah in Anlehnung an Weinkontrollzeichen in Luxemburg und Frankreich, wo teilweise der Staat die Kontrolle übernimmt oder überwacht. Die Aussprachen des Ausschusses haben ergeben, daß der Begriff Gütezeichen für den Wein problematisch ist, weil einmal der Wein in seiner Güte abhängig von der Witterung ist

und in geringen Jahren in vielen Weinbaugebieten erst durch eine sachgemäße und gesetzlich zugelassene Verbesserung trinkbar gemacht werden kann, zum anderen der Weintrinker in seiner Einstellung zum Wein dessen Güte ganz individuell auffaßt. Während der eine die höchste Vollendung des Weines in seiner Lieblichkeit und Jugend sieht, will der andere einen kräftigen und alkoholreichen Wein mit einer merkbaren Säure, und der dritte liebt ihn, weil eine gewisse Firne und der das Zimmer erfüllende Duft sein Alter andeutet. Was also für den einen höchste Verzückerung bedeutet, sagt dem anderen nichts, sondern ist Anlaß zur Ablehnung. Wenn dies auch etwas schroff formuliert ist, so zeigt es doch deutlich die Gegensätze und Schwierigkeiten.

Aus diesem Grunde ist man von dem Begriff des Gütezeichens abgekommen und will vor allem die Garantie für den Weintrinker in der Kontrolle sehen, der sich der Wein zu unterwerfen hat. Eine oder einige Kommissionen in jedem Weinbaugebiet, die sich aus Weinbau, Weinhandel, Gaststättengewerbe und einem neutralen Sachverständigen zusammensetzen, probieren die zur Führung des Weinsiegels angemeldeten Weine und entscheiden über Zulassung oder Ablehnung. Vorher muß jedoch der Betrieb der das Weinsiegel beantragt, die Mitgliedschaft der DLG. erwerben und gegen eine einmalige Gebühr von DM 100.— Antrag auf allgemeine Zulassung stellen. Das Weinsiegel selbst wird

nach erfolgter Zulassung des Weines gegen die geringst mögliche Gebühr dem Antragsteller verkauft.

Jetzt höre ich die Einwände in mehr oder weniger temperamentvoller Weise von allen Seiten auf mich einströmen. Die Konservativen sagen: „Ich habe meinen Wein bisher verkauft, ich verkaufe ihn auch ohne Weinsiegel weiter.“ Die Egoisten meinen: „Wenn ich das Weinsiegel bezahlen soll und gar noch eine Aufnahmegebühr entrichten muß, dann kann mitmachen wer will, ich nicht.“ Von den Unbelehrbaren und Böswilligen höre ich rufen: „Das ist alles Schwindel und alles Geldmacherei; daraus wird nie etwas.“ Diese drei Kategorien sind — wenn überhaupt — nur durch die Tat zu überzeugen; sie werden nie Pioniere des Fortschrittes sein. Darum wenden wir uns an die Aufgeschlossenen und neuen Ideen Zugänglichen, die zwar auch manches Wenn und Aber haben, trotzdem jedoch mitmachen und durch ihre Beteiligung den Erfolg sichern.

Zunächst muß das Weinsiegel in einem kleinen Kreise eingeführt werden, um Mängel schnell ausgleichen zu können und dadurch den Erfolg im großen zu sichern. Hierzu wurde der Rheingau ausersehen, der alle Vorbereitungen zusammen mit der DLG. trifft, um auf der Frankfurter Agrarmesse das Weinsiegel zum ersten Male zu zeigen und dafür werben zu können. Mit diesem Wort „werben“ komme ich zur eigentlichen Bedeutung des Weinsiegels.

Wohl die meisten am Wein interessierten Kreise sind sich der Notwendigkeit der Weinwerbung bewußt. Vereine und Verbände sind im Entstehen und haben teils mit ihrer Arbeit schon begonnen. Es fehlt jedoch der nervus rerum, den in Rheinland-Pfalz zum Anlaufen der Staat aus von den dortigen Winzern aufgebrauchten Mitteln zur Verfügung gestellt hat, der auf die Dauer jedoch von den an der Werbung Interessierten aufgewendet werden muß. Die bisherigen Finanzierungsvorschläge stützen sich einmal auf den guten Willen der Beteiligten durch Zahlung eines Unkosten-satzes beim Verkauf vom Winzer an den Handel, zum an-

deren auf eine Zwangserhebung — den sogenannten Werbefpennig — der durch staatliche Anordnung auf die Erntemenge erhoben und zu einem Teil vom Handel beim Ankauf zurückgezahlt werden soll. Beide Methoden haben keine oder wenig Aussicht auf Erfolg.

An der Werbung für den Wein muß derjenige interessiert werden, der dazu seinen Beitrag leisten will, und ausgeschlossen muß bleiben, wer sich auf die Anständigkeit seiner Mitmenschen verläßt, sich selbst aber an der Zahlung der Unkosten vorbeidrückt. Hier kann nur das Weinsiegel den gewünschten Zweck erfüllen. Nur damit sind die Mittel für die Weinwerbung aufzubringen; und die Weinwerbung kann sich lediglich auf die Weine erstrecken, die mit dem Weinsiegel ausgezeichnet sind. So bekommen wir allmählich Klarheit in unsere Werbung, und so erhalten wir bei der Mitarbeit der Einsichtigen die nötigen Mittel zwar nicht zu reichlich, aber ausreichend. Und an dieser Stelle sei es betont, daß die Zusammenarbeit von Weinbau und Weinhandel allein den Erfolg garantiert.

Alle Dinge sind in Fluß und in der Entwicklung. Daher weiß keiner, ob diese oder jene Maßnahme die richtigere ist. Allein die Erfahrung und der Wille, aus ihr zu lernen, werden uns weiterbringen. Wir müssen der DLG. dankbar sein, daß sie sich dieses Weinsiegels angenommen hat und uns ihre Erfahrungen, die sie auf anderen Gebieten sammeln konnte, zur Verfügung stellt. Es wäre gut, wenn wir uns im deutschen Weinfach auf den Gedanken dieses Weinsiegels konzentrieren könnten. Tragen wir alle zur positiven Entwicklung dieser Sache bei. Sie wird bald der notwendige und vielleicht allein mögliche Wall gegen die Ueberschwemmung von Auslandsweinen sein. Interessenten können kostenlos die Grundregel zur Verleihung des DLG.-Weinsiegels durch die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft, Frankfurt/Main, Festhalle, beziehen, und sich über Einzelheiten orientieren.

Christian Labonte.

Warme Quellen und roter Wein

Tausendjährige Kultur und Tradition von Aßmannshausen

Fast sind 1000 Jahre vergangen, seit der Mainzer Erzbischof Ruthard dem Kloster Dissibodenberg an der Nahe einen Weinberg zum Geschenk machte, der in der Gemarkung Hasemannshusen lag. Von diesem Tag an steht Aßmannshausen in den Annalen der großen Geschichte vermerkt, das bis 1500 unter dem Namen Hasemannshusen erscheint, bis man schließlich das H gestrichen hat und es bei Aßmannshausen beließ.

Schon in allerfrühester Zeit wurden die warmen Quellen und der rote Wein die Eckpfeiler des Aßmannshäuser Wohlstandes. In einer Urkunde aus dem Jahre 1489 wurde dem Hansen Sigelzer aus Aschaffenburg die Erlaubnis erteilt, „das warme Wasser im Ryne by Hasemannshusen im Ryn-gaw zu suchen.“ Damit wird Aßmannshausen zu den ältesten Bädern Deutschlands gestempelt. Wein wurde jedoch noch früher angebaut, genau wie im benachbarten Rüdesheim, wo sich schon Karl der Große um die Anpflanzung der Reben bemühte. Die Rüdesheimer und Aßmannshäuser Weinberge aber stießen schon damals aneinander.

Und so ging es fort alle Jahrhunderte hindurch. Ob Kriegsgeschrei oder Ungewitter den Alltag erschütterten, Aßmannshausen ging seinen Weg und hat alle Schicksalsschläge gut überstanden. Und eines Tages entdeckten die Dichter und Enthusiasten vom Wein dieses Städtchen und machten es zu einem Dorado der Rheinromantik. Ein Haus gab ihnen Obdach und Atzung, das sich inzwischen Weltruf errungen und ersungen hat, die „Krone“. Wer immer von Rang und Namen an den Rhein zog, kehrte in Aßmannshausen ein. Und wer heute in den dickleibigen Gästebüchern blättert, die nun schon seit einem Jahrhundert aufliegen, der liest mit Andacht und Staunen, wer sich in diesem Haus im Laufe der Jahrzehnte ein Stelldichein gegeben hat, Theodor Fontane und Gottfried Keller, Franz Grillparzer und Emanuel Geibel, Paul Heyse, Julius Wolff, Otto Roquette, Walter Bloem, Rudolf Herzog, Adolf Menzel, Fritz von Wille, Astudin, Böcklin, Dücker und unzählige andere, ein bunter Strauß von Dichtern, Schriftstellern und Malern des In- und Auslandes.

So wurde Aßmannshausen ein Begriff für die Welt als Heilbad und Jungbrunnen in zwiefacher Hinsicht. Warme Quellen und roter Wein, sie lockten die Jungen und die Alten, und es erging ihnen wie einem Arzt, der in das Gästebuch schrieb:

„Nun pfeif ich auf Brom und Antipyrin,
Auf Pulver und Pillen, auf Jod und Chinin.
Hier endlich ward ich ein Weiser
Und reichte als köstliche Medizin
Den roten Aßmannshäuser . . .“

Neben der „Krone“ locken noch eine Vielzahl berühmter Häuser, an der Spitze als ausgesprochene Weinschenken die „Alte Bauernschenke“ und „Das alte Haus“, wo Jahrhunderte ihre Runen in die Decken und Balken gegraben haben.

Darüber hinaus ist Aßmannshausen eines der lieblichsten Städtchen am Rhein mit seiner breit ausladenden Rheinfront und dem Blick auf Berge und Burgen und nach hinten in die enge Schlucht des Höllenbachtals, in dem man versinkt wie in einem alten Weinkeller, umweht vom Duft der herrlichsten Rotweine Deutschlands.

H. J.

Weinversteigerung in Winkel (Rheingau)

Der Rheingauer Weinbauverein e. V., Ortsgruppe Winkel/Rhg., bringt am 11. Oktober 1949 in Winkel/Rhg.

25 Halbstück 1948er
2 Viertelstück 1948er
4 Halbstück 1947er und
600 Flaschen 1945er

ausschließlich Winkeler Lagen zur Versteigerung.

Die Kommissionärsprobe hat am 28. 9. 1949 stattgefunden und erfreute sich eines regen Zuspruchs und Interesses. Die vorgestellte Kollektion probierte sich vorzüglich. Die allgemeine Probe findet am Versteigerungstag zwischen 9 und 13 Uhr statt. Diese Veranstaltung bildet den Schluß der Versteigerungskampagne 1949 im Rheingau.

Tagung des Ausschusses für Weinforschung

Vor 45 Jahren, am 8. und 9. September 1904, hielt dieser Ausschuß als Kommission für die amtliche Weinstatistik seine erste Sitzung in Geisenheim ab. Im Jahre 1919 erhielt er dann vom Reichsminister des Innern die Bezeichnung „Reichsausschuß für Weinforschung“.

Nach einer Unterbrechung von sechs Jahren wurde dann in Traben-Trarbach der Beschluß gefaßt, diesen Ausschuß neu zu gründen.

An der diesjährigen Tagung am 26. und 27. September in Rüdesheim/Geisenheim nahmen teil: Regierungsdirektor Rath vom Ministerium Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Wiesbaden; Ministerialrat Barzen (Rheinland-Pfalz), Professoren und Chemiker der einzelnen Lehr- und Forschungsanstalten und Direktoren der städtischen Nahrungsmittel-Untersuchungsämter. Herr Prof. Dr. Petry, Koblenz, übernahm den Vorsitz und leitete die Tagung.

Zuerst wurden die Ernteaussichten behandelt, die sich mit den bereits in den Weinfachzeitschriften veröffentlichten Ausführungen deckten (vergl. den Artikel „Wie wird der 1949er?“ in dieser Nummer unseres Blattes). Des weiteren wurde beschlossen, die Wein- und Moststatistik auch in Zukunft zu verstärken. Die Veröffentlichung der Moststatistik wird durch das Mitteilungsblatt erfolgen. — Gegen die Verfallschung der Traubenweine mit Obstweinen hat sich die vom Ausschuß vereinbarte Anweisung als zweckmäßig er-

wiesen. Die Kontrolle der Weine wird schärfer durchgeführt werden, um den Weinfälschern das Handwerk zu legen. Es wurde vorgeschlagen, den Zusatz von Zitronensäure zum Hastrunk zu gestatten, da diese leicht nachzuweisen und bei Zusatz von Hastrunk zum Wein als Nachweis eine wichtige Rolle spielen wird. Da die amtliche Anweisung zur Weinkontrolle in manchen Methoden erneuerungsbedürftig ist, wurde ein Redaktionsstab eingesetzt, welchem angehören:

Prof. Schätzlein, Neustadt a. d. Haardt, Prof. Diemair, Frankfurt a. M., Prof. Hennig, Geisenheim, und Dir. Reichard, Erlangen.

Auch zu weingesetzlichen Fragen wurde Stellung genommen. Der Ausschuß beschloß einstimmig, daß neue Mittel, wie Bentonite und enzymatische Präparate nur mit Zustimmung der zuständigen Behörden im Versuch angewandt werden dürfen. Interessenten können sich an die staatlichen Versuchsanstalten und Untersuchungsämter wegen Klärungs- und Schönerversuchen wenden.

Prof. Hennig berichtete über eine neue polarographische Methode zur Bestimmung der Äpfelsäure im Wein.

An die Tagung schloß sich eine Besichtigung der Staatsweingüter im Rheingau an sowie Proben Rheingauer Weine und deutscher Schaumweine. (Ausführliche Berichte über diese Proben enthält diese Nummer unseres Blattes).

Große Weinprobe im kleinen Kreis

Die Rheingauer Weingüter stellten den deutschen Weinforschern ihre edelsten Erzeugnisse vor

Es sind im Laufe der letzten Monate zahlreiche fachliche Weinproben durchgeführt worden, die durch den Besuch von Nichtfachleuten gelitten haben. Selbst auf die Große Probe während des Mainzer Weinmarktes fiel der Schatten von nichtfachlichem Gebaren. Umso wohlthuender wirkte eine Probe, wie sie im Rahmen der deutschen Weinforscher-Tagung in der Lehr- und Forschungsanstalt abgehalten wurde, die bei aller freudigen Aufgeschlossenheit der Besucher den Ernst nicht vermissen ließ, der auch bei einer solchen Probe notwendig ist, wenn sie nicht zur Farce werden soll.

Die großen Rheingauer Güter hatten es sich zur Ehre angerechnet, ihren Gästen Edelweine aus zwei Jahrzehnten vorzustellen, bis zur Trockenbeerenauslese. Weinbauoberlehrer Troost war den Weinen ein liebenswürdiger Interpret, aber auch ein sachlicher Kritiker, der unverblümt das zum Ausdruck brachte, was die Zunge ihm eingab. Und so herrschte eine herzerfrischende Offenheit, bei der weder ein störender Mandelgeruch, noch allzu starke Schwefelung verschwiegen wurde.

Aber — den Weinen wurde auch viel Gutes gesagt, sehr viel Gutes sogar, denn die überwiegende Mehrzahl der 49 gebotenen Proben gehörte ja zu der größten Klasse deutscher Edelweine. 49 Proben aus 20 Jahrgängen vermitteln eine Vielfalt des Erlebens. Witterung und Zeitgeschehen drücken den Weinen wie den Menschen einen charakteristischen Stempel auf, denn auch Weine sind lebende Wesen.

Wie sich die einzelnen Jahrgänge offenbarten? Ganz ihrem Alter und Charakter nach. Die 48er zum Teil sehr jugendlich und frisch und dem Bereich ihres Anbaus entsprechend: Ein Rüdesheimer Berg Zinnengießer Riesling Spätlese von Dr. A. M. Brogsitter-Finck Söhne, Rüdesheim, besonders bukettreich, saftig und von feiner Süße. Der einzige 44er, der von der Fürstlich Metternich'schen Gutsverwaltung stammte, ein Schloß Johannisberger, rassig, abgelagert, ein ausgesprochener Liebhaberwein mit 89 Grad Mostgewicht bei 11 pro Mille Säure. Auch der 42er Jahrgang war nur einmal vertreten, und zwar durch einen „Geisenheimer Hoher Rech“ von Jacob Horz, Winkel, ein typischer Mittelwein mit feiner Firne und 89 Grad Mostgewicht bei 9,6 pro Mille Säure.

Die 46er waren sehr zahlreich vertreten. Unter diesen durchweg ausgeglichenen und harmonischen Weinen muß besonders ein Lorch Bodenthal, Riesling Spätlese, von der

Gräflisch Kanitzschen Gutsverwaltung, hervorgehoben werden, ein neuer Typ für Lorch ohne den üblichen Bodenton, frisch, elegant und sehr blumig. Viel Anklang fand auch ein „Geisenheimer Morschberg“ Riesling Spätlese von der Lehr- und Forschungsanstalt Geisenheim, ein fruchtiger, frischer, verhältnismäßig früh auf die Flasche gefüllter Tropfen, der Jungfernewein einer neuen Anpflanzung, mit 96 Grad Mostgewicht bei 8,0 pro Mille Säure.

Die so schwierig zu behandelnden 47er präsentierten sich ebenfalls in reicher Auswahl. Bestehend waren unter ihnen ein Geisenheimer Katzenloch“ Riesling Spätlese, von der Lehr- und Forschungsanstalt mit 103 Grad Mostgewicht bei 6,3 pro Mille Säure mit schönster Blume und Frucht und ein „Geisenheimer Mäuerchen“ Riesling Spätlese, von Theo Sohrr, Geisenheim, mit 96,2 Grad Mostgewicht bei 82,2 pro Mille Säure, sodann ein „Schloß Vollradser Kabinett mit 95 Grad Mostgewicht bei 7,7 pro Mille Säure, saftig-süß und noch in der Entwicklung, und schließlich ein „Niederwallauer Unterberg“ Auslese von J. B. Becker, der ausgesprochene Typ einer Auslese.

Die 43er fielen etwas ab. Trotzdem sprachen ein „Rüdesheimer Berg Burgweg“ Spätlese von Wegeler Erben, ein „Rüdesheimer Berg Zollhaus Herrgottswend“ Riesling Spätlese von Dr. A. M. Brogsitter-Finck, Rüdesheim, ein „Erbacher Rheinhell“ Spätlese von Schloß Reinartshausen und ein „Geisenheimer Katzenloch“ Riesling, Spätlese vom Grafen Schönborn, sehr an.

Als Kuriosum bot die Lehr- und Forschungsanstalt in Geisenheim einen 29er Geisenheimer Lickerstein, Riesling, Spätlese; es wurde damals versuchsweise ein Halbstück in der Gärung unterbrochen und auf die andern verteilt. Der Wein, der sich im Laufe seiner Entwicklung viele Lästerungen gefallen lassen mußte, verfügt heute über eine Edel-firne feinsten Art.

Die 37er waren durch einen „Eltviller Mönchanach“, Riesling, Spätlese, vom Weinbauamt Eltville und durch einen „Kiedricher Sandgrub“, Spätlese, von der Gräflisch Eltzschen Gutsverwaltung vertreten, der erstere bestechend durch Edel-firne, seine fruchtige Süße, und der zweite durch seine liebliche Fülle.

Am meisten besungen wurden die 45er, ohne Ausnahme Weine von großer Klasse, wuchtig, schwer, gediegen und von köstlicher Reife, die von Domdechant Werner in Hochheim, Joh. Allendorf in Mittelheim, Georg Sieben in Mittel-

heim, Francken Sierstorpff in Rüdesheim, Theo Soherr in Geisenheim, Graf Matuschka auf Schloß Vollrads, Kommerzienrat Krayer in Johannisberg und der Fürstlich Metternichschen Gutsverwaltung, Schloß Johannisberg, beige-steuert worden waren. Ueber alles Lob erhaben war ein einfacher Schloß Johannisberger vom Fürsten Metternich, der selbst die vorher gebotenen Auslesen durch seine aromatische Harmonie und seine unerhörte Feinheit und Eleganz in den Schatten stellte. (121 Grad Mostgewicht bei 8,9 pro Mille Säure).

Den Abschluß bildete ein „Rüdesheimer Berg Rottland“, Trockenbeerenauslese, Jahrgang 1938, von den Staatsweingütern in Eltville mit 181 Grad Mostgewicht und 8,9 pro

Mille Säure, ein König der deutschen Edelweine, den niemand in der Welt nachmachen kann.

Einleitende und abschließende Worte sprach Professor Hennig, und Professor Steinberg entbot die Grüße und Wünsche seiner viel zitierten Anstalt, die den Gästen als Angebinde einen Strauß Rheingauer Edelobst dedizierte, eine Köstlichkeit allerersten Ranges.

Professor Petry wurde als besondere Ehrung eine zweite Flasche 1947er „Geisenheimer Mäuerchen“, Riesling, Spätlese, von der Lehr- und Forschungsanstalt gewidmet, die die Verkoster auf sein besonderes Wohl tranken.

Hermann Jung.

19 Kellereien erteilen eine Sektlektion

Die erste umfassende deutsche Sektprobe in der Geisenheimer Lehr- und Forschungsanstalt

Einmalig war die große Sektprobe, die am Abend des zweiten Tages aus Anlaß der ersten Zusammenkunft des Ausschusses für Weinforschung der deutschen Weinbaugemeinschaft in Geisenheim veranstaltet wurde. Einmalig vor allem, weil noch nie in der Geschichte der deutschen Sekterzeugung eine derartig umfassende Kollektion von 42 deutschen Schaumweinen nebeneinander probiert werden konnte, die 19 Kellereien zur Verfügung gestellt hatten. Das Zustandekommen der Probe war nicht zuletzt der fachkundigen und erfahrenen Mithilfe von Dir. Steinheimer (Schloß Vaux, Eltville) zu verdanken.

Professor Hennig war den Schaumweinen ein feinsinniger und gerechter Interpret, der die Unterschiedlichkeit wohl zu deuten wußte und der bei aller Würdigung der Feinheiten und Vorzüge einzelner Sorten auch die Schwächen nicht verschwie, wodurch die Probe für alle Anwesenden — die Zahl hatte sich gegen den ersten Abend fast verdoppelt — eine der interessantesten zeitgenössischen Lektionen dieser Art wurde.

Bei den Rotsekten, die den Reigen der langen Probe einleiteten, fiel vor allem ein Schultz Grünlack 1937er Aßmannshäuser Hölleberg, Spätburgunder, auf, der erkennen ließ, wie sehr sich die Aßmannshäuser Weine für diesen Zweck eignen. Er hatte eine elegante, samtige und weiche Art, die auch einen Schloß Vaux 1943er Aßmannshäuser kennzeichnete. Wie ein Schillerwein mutet dagegen der etwas ungedeckte Rilling Rubin an, der aber trotzdem fast Champagnercharakter hatte.

Unter den Weißsekten fiel zu Anfang auf, daß bei manchen auswärtigen Weine verwendet wurden, die dem Zweck nicht sehr dienlich waren und die Sekte plump erscheinen ließen. Eine rassige Feinheit ließ ein Ohlig Gold Extra verspüren. Ein Schloß Wachenheimer Ehrentrunk fiel durch seine Reife und seine breite Blume auf. Bei einigen Sekten von jenseits des Rheins wurde die klebrige Süße gerügt, die erkennen läßt, wie sehr manche Kellerei sich zum

Sklaven des Publikumsgeschmackes macht.

Ein Schloß Waldeck Schwarz Etikett aus Geisenheim stand dagegen turmhoch über ihnen und hatte ausgesprochenen Champagnercharakter.

Eine starke Steigerung in der Qualität verriet ein Burgeff Jahrhundertfüllung 1942er. Man spürte die Güte der verwendeten Grundweine und die ausreichende Lagerung, die leider bei vielen der gebotenen Sekte vermißt wurde. Eine sehr weinige Art hatte ein Kupferberg Gold. Stark champagnerverwandt erschienen ein Deinhard Kabinett und ein Kupferberg Riesling. Merkwürdigerweise rangierten als „dry“ bezeichnete Sekte unter nichttrockenen, ein Zeichen, wie sehr auch hier dem Publikumsgeschmack hofiert wird.

Unter den wirklich trockenen Sekten brillierten vor allem ein Burgeff Brut 1939er, ein Hoehl Corps Diplomatique mit einer eleganten Flüchtigkeit und Rasse, ein Kupferberg Sehr Herb 1940er, ein Deinhard Senior — wohl der typischste aller Sekte dieser Serie —, ein MM Blau-Rot von einer drahtigen Feinnervigkeit und ein gut abgelagerter Henkell Natur Brut 42er.

Den Höhepunkt bildeten die Lagesekte Rheingauer Prägung. Durchweg schmeckten die Lagen vor; bei dem Marquis 1944er der verwendete Erbacher Marcobrunner, bei einem Graeger der Steinberger, bei einem Hoehl ein Johannisberger, bei einem Söhnlein Rheingold unter dem Titel „Fürst von Metternich Schloß Johannisberger Sekt“ natürlich der Johannisberger und bei einem Schloß Vaux Favorit 43er ein Steinberger, Sekte von bestechendem Charakter.

Als größter deutscher Spitzensekt ging ein MM Schwarzberger Saar Auslese hervor, hervorragend in der Blume und in der Eleganz seiner Art mit dem typischen Saarwein-Bukett. Die Probe hat klar bewiesen, zu welchen Qualitäten es die deutschen Sekterzeuger — nicht Fabrikanten — gebracht haben und noch bringen können — auch ohne ausländische Grundweine.

Hermann Jung.

Aufstrebender Küfernachwuchs im Rheingau

Lehrschau der Küferklasse der Kreisberufsschule des Rheingaukreises

Seit 1937 besteht an der Kreisberufsschule des Rheingaukreises in Geisenheim eine Küferklasse. Sie wurde ins Leben gerufen von dem früheren Kreisberufsschuldirektor Kimpel, Obermeister Gerhard, und Weinbauoberlehrer Troost. Im ersten Jahr wurde der Unterricht in der Kreisberufsschule abgehalten. Da man die Unterrichtsfächer immer mehr ausbauen wollte und dank dem Entgegenkommen des Direktors der Lehr- und Forschungsanstalt auch ausbauen konnte, wurde der Unterricht der Küferklasse in das Institut für Weinbau und Kellerwirtschaft der Lehr- und Forschungsanstalt verlegt. Seit dieser Zeit stehen Unterrichtsmaterial und Kellerei für die theoretische und praktische Ausbildung des Küfernachwuchses zur Verfügung. Der Segen dieser günstigen Ausbildungsstätte zeigt sich nicht nur in einer großen Anzahl Berufsschüler aus anderen Kreisen, sondern auch in der Anzahl der die Meisterprüfung ablegenden Gesellen.

Daß die Küferklasse, die aus Holz-, Wein-, Holz- und Wein- sowie Schaumweinküfern zusammengesetzt ist, lebt, und Lust und Liebe zu ihrem Beruf hat, bewies die in der Zeit vom 21. bis 27. 9. 1949 in den Räumen der Lehr- und Forschungsanstalt (Institut für Weinbau und Kellerwirtschaft) gezeigte Ausstellung aus ihrer Berufsschul- und Handwerksausbildung.

Die Holzküfer hatten Fässer von 30 Ltr. rund bis 600Ltr. oval, Anstichbrenken, Abfahrbrenken, eiovale Trichter und Korkeneinweichständer, ja sogar ein ovales 1-Ltr.-Fäßchen und eine 1-Ltr.-Flasche aus Holz ausgestellt.

Die Weinküfer zeigten ältere sowie moderne Filter in Arbeitsgängen aller Art. Die Ausstattung der Flaschen bis zur fertig verpackten Kiste sowie alle dazugehörigen Geräte sahen wir in buntem Bild auf den Tischen.

Auch die Schaumweinküfer zeigten Arbeiten aus ihrem Berufsleben. Einen etwas bescheidenen Raum nehmen



Abb. 1) Schau der Arbeiten der Wein- u. Schaumweinküfer. Links im Vordergrund Risse, Zeichnungen und Berechnungen.

im Unterricht noch die schriftlichen Arbeiten ein. Aufsätze, Briefverkehr, Rechnen und Zeichnen, alles auf den Beruf zugeschnitten, waren zu sehen. Aber auch dieses in „bescheidenem Rahmen“ wird besser werden, wenn die durch die Luftangriffe ausgefallene Schulzeit nachgeholt ist.

Aufsätze wurden vor allem über die Weinbehandlung von der Traube bis zum fertigen Wein in der Flasche geschrieben. Der Holzküfer beschrieb alle Arbeiten vom Stamm aus dem Wald bis zum fertigen Faß. Die Schaumweinküfer hatten nicht weniger über ihren Beruf zu berichten. Bei allen Berufssparten wird außerdem noch in den Aufsätzen zwischen reiner Handwerksarbeit, halb- und vollautomatischer Arbeitsweise berichtet.

Das Wissen um den Briefverkehr ist für die Handwerker genau so wichtig wie sein fachliches Können. Auch er nimmt einen weiten Raum in den schriftlichen Arbeiten ein.

Rechnen sollte sich mehr auf Fachrechnen erstrecken, muß aber z. Zt. noch viel als allgemeines Rechnen betrieben werden. Trotzdem lagen Arbeiten über Holzverschnitt, Auslage- und Inhaltsberechnungen vor. Die Weinküfer hatten sich besonders angestrengt und stellten Berechnungen über ihr allgemeines Fachgebiet aus, ja einige hatten sogar Schwefelungs- und Zuckerungsberechnungen in exakter Ausführung vorgelegt.

Zeichnen ist, wie das Fachrechnen, ein von den Jungen bevorzugtes Unterrichtsgebiet. Hier lagen Arbeiten von der Einführung in das Reißbrettzeichnen bis zum fertigen Faß vor.

Am Sonntagmittag trafen sich anlässlich der Ausstellung die Küfermeister des Rheingaukreises unter Führung des Obermeisters Heß. Der Obermeister sprach den Lehrlingen seine Anerkennung aus und gab ihnen anregende Worte mit auf den Weg. Man sah allen Meistern die Freude über den Nachwuchs an den Gesichtern an. Zur Aneiferung übergaben sie den Lehrlingen als Anerkennung den Grundstock zu einer Reise nach Oppenheim zur Erweiterung ihres beruflichen Wissens. Auch Herr Oberlehrer Fiedler als Direktor der Kreisberufsschule sprach sich lobenswert über den Küfernachwuchs aus.

Wer die Jugend kennt, wird feststellen, daß die Küferklasse mit Eifer bei der Sache ist und ein tieferes Wissen in ihrem Beruf erstrebt. Die Voraussetzungen sind gegeben durch das gute Zusammenarbeiten von Kreisberufsschule und Lehranstalt. Möge diese Zusammenarbeit zum Segen unseres Berufes erhalten bleiben und einem noch größeren Kreise zugänglich gemacht werden!

Theodor Siebert, Küfermeister, Geisenheim

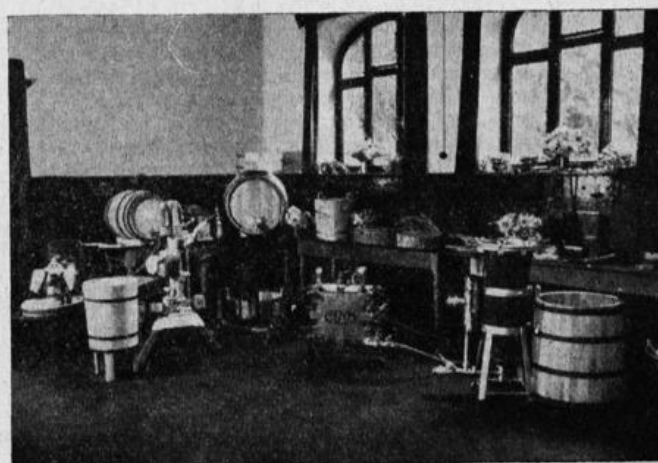


Abb. 2) Schau der Holz- und Weinküfer. Hier werden Werkstücke sowie verschiedene Arbeitsgänge gezeigt.

Der beste deutsche Rotwein

wächst im Rheingau, in Aßmannshausen.

Auf dem neuen Prospekt von Aßmannshausen steht als Untertitel: „Heimat der besten deutschen Rotweine“ Man weiß, daß im Rheingau die größten deutschen Spitzenweine wachsen, die sich seit Jahrhunderten auf allen Weinkarten der Welt sehen lassen können, und doch sind Fremde überrascht, daß auch der beste deutsche Rotwein im Rheingau gedeiht. Französische Fachleute, die nach Aßmannshausen kamen, haben neidlos anerkannt, daß der Aßmannshäuser Spätburgunder mit seinem Bittermandelgeschmack den französischen in manchen Jahren noch übertrifft.

So hörte ich vor kurzem noch einen im deutschen Weinbau sehr versierten alten Herrn sagen: „Die Franzosen können uns unseren Weißwein nicht nachmachen, aber wir ihnen auch nicht ihren Rotwein“.

„Mein Herr“, mußte ich ihm dreinreden, obwohl er 25 Jahre älter war als ich „hier irren Sie. Machen wir eine Probe aufs Exempel: Hier Burgund und hier Aßmannshausen!“ Nach einer Stunde bekannte sich der Freund geschlagen. Wir probten nur ältere Jahrgänge — einen 28er mit 89 Grad Oechsle und 10,8 pro Mille Säure, dann einen verbesserten 1928er mit 110 Grad Oechsle, wobei der naturreine dem andern doch weit überlegen war. Dann machten wir einen Sprung zum 1934er hinüber. Ein gutes Weinjahr; 102 Grad Oechsle und 7,8 pro Mille Säure. Eine Steigerung brachte ein 1937er, der 114 Grad Oechsle bei 9,4 pro Mille

Säure hatte, und schließlich einen 1921er mit 120 Grad Oechsle bei 6,7 pro Mille Säure.

Dann aber stellte der Vater dieser Weinlektion einen Tropfen zur Debatte, der eine spezielle Erfindung der Staatsdomäne ist, einen 1929er Aßmannshäuser Spätburgunder Rot-Weiß-Edelbeeren-Auslese. Man hat einmal behauptet, es sei Südwein, der am Rhein wachse. Diese Definition stimmt nicht ganz, denn ein Südwein ist immer plump-süß, und er wird niemals die pikanten Feinheiten haben wie der Aßmannshäuser. Die Duftstoffe, die ihm entströmten, waren wahrhaft überwältigend. Er hatte ein Mostgewicht von 148 Grad Oechsle bei 10,7 pro Mille Säure. Der 1936er übersteigt das Mostgewicht des 1929ers sogar noch um acht Grad. Mit 156 Grad bei 17,4 pro Mille Säure ist er eine beachtliche Leistung, die hier Natur und Weinerzeuger vollbracht haben. Die Krone aller Aßmannshäuser aber errang auf dieser Probe ein 1934er mit 117 Grad Oechsle Mostgewicht bei 11,9 pro Mille Säure.

Rot-Weiß-Edelbeeren sind auf den Weinkarten kaum zu finden. Diese Weine sind zu vergleichen mit den großen Trockenbeerenauslesen der Rieslingtrauben und können wie diese nur in den für den Edelfäulepilz günstigen Jahrgängen gewonnen werden. Während es sonst beim Rotwein keine Spätlese, keine Auslese gibt, so ist die aus Rotweintrauben gekelterte rot-weiße Edelbeeren-Auslese ein ausgesprochener

Festwein, der nur bei besonderen Anlässen gereicht werden kann, da er ja bei der mühevollen Herstellung auch entsprechend hohe Preise erzielen muß. Auf einer Vorkriegsversteigerung in Eberbach wurde er mit 6.30 RM. pro Flasche bezahlt.

Die Lese geht bei den Beeren, die für diesen Wein bestimmt sind, wie folgt vor sich: Die Leserinnen von Aßmannshausen haben in guten Jahren an ihrem Lesebüttchen noch ein halbmondförmiges, emailliertes Auslesegefäß hängen, in welches die einzeln ausgelesenen edelfaulen, zum Teil schon rosinenartig eingeschrumpften Beeren kommen. Das geschieht, weil an diesen Rosinenbeeren der schöne blaue Farbstoff der Beerenschale von dem Edelfäulepilz zerstört worden ist und durch Mitverwendung dieser an sich sehr hochwertigen Edelbeeren später die schöne, rubinrote Farbe des Rotweins beeinträchtigt würde.

Während man bei der Rotweinabereitung die Traubenmaische vergären läßt, um dem auch bei blauen Trauben

farblosen Traubensaft Gelegenheit zu geben, den in der Beerenschale sitzenden blauen Farbstoff auszulaugen, werden diese edelfaulen Rosinenbeeren sofort abgekeltert und der daraus gewonnene, etwas hochfarbige, dicke Traubensaft wird genau wie Weißwein vergoren.

Es handelt sich also hier um einen aus edelsten Beeren von Rotweitrauben gekelterten Weißwein, der einen, je nach Güte mehr gelblichen, bräunlichen oder rötlichen Farbstoff aufweist, da der Saft noch etwas Farbstoff aufgenommen hat.

Abschließend muß noch einmal betont werden, daß die Aßmannshäuser Weine, rote, rotweiße und weiße, das Produkt langjähriger Erfahrungen, sorgfältigster Beobachtung, unermüdlicher Pflege und das Resultat ungezählter Züchtungsversuche sind. Aßmannshausen ist es in erster Linie zu verdanken, daß der deutsche Rotwein vor ausländischen Rotweinen den Vorzug fand.

Herm. Jung.

Aus den deutschen Weinbaugebieten

Rheinhausen:

In fast allen Gemeinden Rheinhausens sind die Weinberge infolge der fortschreitenden Traubenreife seit Anfang September geschlossen. Der Stand kann im allgemeinen mit „befriedigend“ bis „gut“ bewertet werden. Die laufenden Weinbergsarbeiten, besonders das sog. Lautern (die letzte Hacke), konnten dank der günstigen Witterungsverhältnisse im August fast allorts rechtzeitig vor Weinbergsschluß zum Abschluß gebracht werden. Mengenmäßig erwartet man einen „halben Herbst“, der neidisch sein wird, da die ungünstige Witterung der Rebenblüte viele Gescheine zum Durchrieseln brachte. Die durch die Maifröste in Mitleidenschaft gezogenen Weinberge werden nur geringe, teilweise gar keine Erträge bringen. Die feuchte, kühle Witterung in der zweiten Septemberdekade rief, besonders in Weinbergen, in denen keine oder nicht genügend sorgfältige Sauerwurmbekämpfung durchgeführt wurde, mehr oder minder starke Traubenfäule hervor, die ebenfalls Ertragsausfälle bedingt. Es dürfte eine gute Qualität mit schönen, harmonischen Weinen zu erwarten sein. Am 12. 9. in Ingelheim gelesene Frühburgundertrauben erbrachten etwa 400 l Most je Morgen bei Mostgewichten zwischen 78 und 85° Oechsle. Ebenso wurden inzwischen die Portugiesertrauben gelesen. Der allgemeine Herbst dürfte in der ersten Oktoberhälfte beginnen.

Im Rahmen dieses Berichtes sei noch ein kurzer Ueberblick über den Verlauf der diesjährigen Vegetationszeit gegeben:

Der Austrieb der Reben erfolgte infolge der sommerlich warmen Witterung der zweiten Aprildekade um den 17. 4. Er war ziemlich ungleichmäßig, was wohl auf die teilweise starken Oidiums Schäden des Vorjahres und auf die außergewöhnlich geringe Winterfeuchtigkeit zurückzuführen war. Der Bodenfrost am 10./11. Mai richtete größere Schäden an, besonders in frostgefährdeten Lagen. Rund 2300 ha Weinbergsfläche wurden dabei in Mitleidenschaft gezogen. Die Schädigungen lagen zwischen 25% und 100%. Ebenfalls im Mai traten die ersten Peronospora-Infektionen auf (zwischen 15. und 20.), daneben in geringerem Umfang Rebstichler und Kräuselmilben. Die Rebenblüte, die an der Rheinfront um den 10. Juni einsetzte, zog sich unter dem Einfluß eines polaren Kälteeinbruches (Schaffskälte) in der zweiten Junidekade bis Ende Juni hin. Im rheinhessischen Hügelland war der Blüteverlauf günstiger, da hier die Blüte erst um den 20. 6. begann und ebenfalls gegen Ende Juni beendet war. Allgemein war der Blüteverlauf ungleichmäßig. Das kühle Wetter der zweiten Junidekade rief eine verbreitete „Schlechtwetterchlorose“ an den Weinstöcken hervor, die in der trockenheißen Juli-Witterung ausheilte. Der Flug der Heuwurmmotte war verhältnismäßig schwach. Die Heuwurmbekämpfung wurde Ende Mai bis Anfang Juni durchgeführt. Der Juli war ungewöhnlich trocken. Obwohl während des ganzen Monats keine Niederschläge fielen, waren keine Wachstumshemmungen am Laub festzustellen. Trotz der Julihitze ging die Traubenentwicklung infolge der anhaltenden Trockenheit nur langsam voran. Stellenweise

wurde, besonders an Müller-Thurgau-Reben, ein Abwachen der Gescheine beobachtet, — eine Folge ungünstigen Blüwetters. Als Folgeerscheinungen der Juniwitterung waren Anfang Juli die ersten stärkeren Oidium-Befälle festzustellen. Der Flug der Sauerwurmmotten war, besonders an der Rheinfront, beachtlich, so daß eine Bekämpfung für Ende Juli empfohlen wurde. Erstmals wurde in einem Weinberg in Bingen-Büdesheim ein schwacher Befall durch den „Roten Brenner“ gemeldet. Der August brachte Niederschläge und mäßige Wärme, wodurch das Dickenwachstum der Beeren begünstigt wurde. Die außergewöhnlich hohe Zahl der Sonnenscheinstunden im Juli führte zu einem frühen Reifebeginn, der bei Portugieser und Müller-Thurgau um die Monatsmitte, bei Silvaner und Riesling im letzten Augustdrittel lag. Peronospora- und Oidium-Befall waren in den Weinbergen gering, etwas stärker in Rebschulen und Junganlagen. Ein stärkeres Auftreten von Erdraupen und Ackereulen-Larven in Rebschulen wurde verschiedentlich gemeldet.

Stand der Reblausverseuchung: Auch in diesem Jahre wurden 1600 neue Herde festgestellt. In fünf Gemeinden, die bislang als unverseucht galten, sind nun Reblausherde festgestellt worden. Der Grad der Verseuchung hat einen Stand erreicht, der zu größter Beschleunigung der Umstellung des Weinbaus auf Amerikaner-Unterlagen drängt. In diesem Frühjahr wurden rd. 4 Millionen Unterlagsreben in Rheinhausen veredelt. Die Veredlung erfolgte zum größten Teil durch örtliche Pfropfberegenossenschaften. Durch die Landes-Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Oppenheim wurden in einer größeren Anzahl von Veredlungskursen rd. 1500 Veredler in diesem Jahre neu ausgebildet. Außerdem wurden durch die gleiche Anstalt 28 Beispielsanlagen mit Topfpfropfbreben in verschiedenen Gemeinden angelegt.

Nahegebiet:

Ein gleichmäßiger Austrieb im zeitigen Frühjahr, ein durchweg guter Ansatz von Gescheinen sprachen zunächst für einen guten Stand der Ertragsweinberge. Jedoch bewahrheitete sich das Wort eines alten Winzers: „Blüten sind noch keine Birnen“, der damit sagen wollte, daß Gescheine noch keine Trauben sind, in verschiedenen Gebieten an der Nahe zum Leid der betroffenen Winzer nur zu sehr. Ein Kälteeinbruch im Mai ließ besonders auf der oberen und unteren Nahe die Temperaturen auf —2 bis —4 Grad absinken. In dem Raum Waldböckelheim — Schloßböckelheim — Niederhausen und Norheim, der mittleren Nahe, betrugen die Frostschäden 70—80%; Bad Münster am Stein war wohl am stärksten betroffen; dort beliefen sich die Schäden auf nahezu 95%. Auch Langenlonsheim muß mit einem 90%igen Schaden rechnen. In Bad Kreuznach und anderen Orten waren die Schäden, wenn man von solchen überhaupt sprechen soll, gering.

Unvermindert verrichtete jedoch der Winzer seine Arbeiten und dies besonders in den stark frostgeschädigten Weinbergen. Denn nur sorgfältige Pflege, gewissenhafte,

gründliche Ausführung aller Kulturarbeiten, besonders der Bodenbearbeitung, der Laubarbeiten und der Schädlingsbekämpfung, lassen überhaupt eine Hoffnung auf Ertrag im kommenden Jahr aufkommen. Im ersten Augenblick sah es in vielen, vom Frost getroffenen Weinbergen nach einem Totalschaden aus, was sich aber nicht bewahrheitet haben dürfte. Es darf jedoch nicht verkannt werden, daß in solchen Anlagen im kommenden Jahr kaum mit einem Ertrag zu rechnen ist. Der nach dem Frost erfolgte Austrieb trägt bei den meisten Stöcken nur zu deren Erhaltung bei.

Daß oben von geringen Schäden in Bad Kreuznach und anderen Orten berichtet wurde, darf nicht zu der irrigen Ansicht führen, daß dort mit einem Vollertrag gerechnet werden kann. Wenn schon verschiedentlich von einer 50%igen Ernte im Nahegebiet gesprochen wurde — ausgenommen die frostgeschädigten Lagen — so ist dies nur zu unterstreichen. Eine durch ungünstige Witterung bedingte, langwierige Blüte machte schon recht frühzeitig alle Erwartungen auf eine gute Ernte zunichte.

Der trockene Sommer ließ die Peronospora nicht in Erscheinung treten. Vorbeugend wurde jedoch allgemein drei Mal mit Kupfermitteln, denen beim ersten Spritzen Gesarol gegen Heuwurm und beim dritten Spritzen gegen Sauerwurm Nirozan zugesetzt wurde, gespritzt. Der Heu- und Sauerwurm trat jedoch nur lagenweise vereinzelt auf. Umso mehr Aufmerksamkeit war dafür dem Oidium zu schenken. Dennoch brachten kühle Tage — trotz drei- bis fünfmaligem Stäuben mit Schwefel und „Cosan“-Zusatz unter die Spritzbrühe bei sämtlichen Spritzungen — Oidiumbefall, besonders in Silvaneranlagen. Das Oidium konnte sich jedoch durch schnelle Reife der Trauben nicht weiter auswirken, wobei man von Einzelanlagen absehen muß. Dort wurden Blätter und Triebe in den letzten drei Wochen nochmals derartig von Oidium befallen, daß es die grünen Teile des Rebstockes fast vollständig überzogen hat. Im allgemeinen stehen aber überall die Weinberge gesund.

Eine intensive Bodenbearbeitung ließ kein Unkraut aufkommen, wozu auch die trockene Witterung beigetragen hat.

Das Nahegebiet mit einer über 2000 ha großen Rebfläche betreibt intensiv die Umlegung und damit verbunden den Wiederaufbau seiner stark reblausverseuchten Gebiete. Nach dem fast vollständig umgelegten und wieder aufgebauten unteren Nahegebiet befinden sich zur Zeit größere Projekte in Bad Kreuznach (Teilgemarkung) und im übrigen mittleren Nahegebiet bis hinauf nach Niederhausen—Schloßböckelheim. Um den Bedarf an Unterlagsreben einigermaßen decken zu können, entstanden und entstehen überall Genossenschafts- und Privatrebschnittmusteranlagen. Jedoch reicht der Holzanfall aus diesen Schnittgärten bei weitem nicht aus; Unterlagsreben aus dem Ausland müssen noch eingeführt werden. Der Stand der Rebschulen ist allgemein als gut zu bezeichnen. Sehr schön stehen auch die Jungfelder, wobei Triebblängen von 1,50 m und länger keine Seltenheit sind.

Einzelne Weingüter haben am 20. 9. in Müller-Thurgau-Anlagen bei stärkerer Fäulnis mit der Vorlese begonnen. Mostgewichte von über 80 Grad Oechsle bei 6–8% Säure bieten die Gewähr für einen guten Qualitätswein. Der allgemeine Lesebeginn dürfte sich jedoch bei guter Witterung noch 2 bis 3 Wochen hinziehen.

Mittelrhein — rechtsrheinisch

Die Entwicklung der Trauben war bis Anfang September so weit fortgeschritten, daß allenthalben im Kreis St. Goarshausen die Weinberge geschlossen wurden.

Die wenigen Niederschläge in den ersten Septembertagen und die Morgennebel haben auch entsprechenden Saft in die Beeren gebracht. Burgunder und St. Laurent haben sich tiefdunkel gefärbt, Müller-Thurgau sind um Monatsmitte gelb und süß.

Zu Beginn des Monats Oktober wird mit der Lese der frühen Sorten gerechnet.

Mit Krankheiten und Schädlingen war in diesem Jahr kaum ernstlich zu rechnen. Nur der rote Brenner hat sich zum ersten Mal in fast allen Weinbaugemarkungen gezeigt. Peronospora trat nicht, und Wurm nur in einzelnen Lagen in Erscheinung. Dagegen mußte größeres Augenmerk dem Oidium geschenkt werden; doch ist hierdurch nur lagenweise stärkerer Schaden verursacht worden.

Größere Ausfälle verursachten die Witterungsunbilden. Der Spätfrost im Mai hat den weitaus größten Schaden hervorgerufen. In höheren Lagen sowie in den Seitentälern ist

die Ernte bis zu 100% vernichtet. Die Lagen der Rheifront dagegen blieben schadenfrei. Der durch den Spätfrost verursachte Ernteausfall bei den 300 ha Rebfläche des Kreises St. Goarshausen dürfte ungefähr 80–100 Stück betragen.

Mit Beginn der Blüte in den ersten Junitagen sanken die Temperaturen und kamen nachts bis nahe an den Gefrierpunkt heran. Fast 5 Wochen zog sich die Blüte hin und führte bei fast allen Sorten zu starken Verrieselungen. Riesling und Burgunder litten besonders darunter. Wie stark mancherorts die Verrieselungen waren, ergibt nachstehendes Beispiel. Vor der Blüte wurden an 10 nebeneinanderstehenden Rieslingstöcken 218 normalentwickelte Gescheine gezählt, bei der Nachzählung etwa 14 Tage nach der Blüte waren 117 vorhanden, von denen ein Teil noch zasselig war.

Im ganzen gesehen dürfte der 1949er hier einen knappen halben Herbst bringen. Qualitativ allerdings verspricht er, sich würdig neben seinen älteren Bruder von 1948 zu stellen.

Bei den diesjährigen Reblausuntersuchungen wurde die Laus nun auch in der Gemarkung Kaub gefunden. Wenn auch bisher der Kreis St. Goarshausen theoretisch noch als unverseucht angesehen wurde, so war es jedem Kenner der Verhältnisse klar, daß bei der Nachbarschaft der stark verseuchten Gemarkung Lorchhausen und bei dem in der Gemarkung Kaub liegenden Besitz wahrscheinlich Verseuchungen bei intensiver Untersuchung gefunden würden. Der erste Herd wurde dann auch in Lorchhäuser Besitz nahe der Grenze festgestellt. Wäre diese Verseuchung allein geblieben, dann wäre eine Lokalisierung vielleicht noch möglich gewesen. Nachdem nun aber inmitten der Gemarkung Kaub ein zweiter ansehnlicher Herd in Parzellen von Kauber Winzern gefunden wurde, dürfte eine Unterdrückung kaum noch möglich sein.

Mittelrhein — linksrheinisch

Die Traubenreife macht durch die günstigen Witterungsverhältnisse der letzten Wochen gute Fortschritte. Es steht heute schon fest, daß der diesjährige Herbst, qualitätsmäßig betrachtet, den vorjährigen übertrifft wird. Die Mostgewichte sind in den letzten 14 Tagen bei allen Rebsorten um mindestens 10° Oechsle angestiegen. An Hand von Einzelbeeren-Untersuchungen mit dem Zuckerrefraktometer wurde beim Müller-Thurgau ein Mostgewicht von 75–80° Oechsle gegenüber 60–65° im Vorjahre und 83° Oechsle im Jahre 1947, beim Silvaner ein solches von 73–78° Oechsle (1948: 65° Oechsle und 1947: 80° Oechsle) und beim Riesling ein Mostgewicht von 68–70° Oechsle (1948: 55–60° Oechsle und 1947: 70° Oechsle), festgestellt. Die Feststellung dieser Mostgewichte wurde in den vergangenen 3 Jahren zu ein und demselben Zeitpunkt und in den gleichen Lagen durchgeführt. Vergleichen wir nun die Mostgewichte der letzten 3 Jahre miteinander, so finden wir, daß wir z. Zt. qualitätsmäßig dem Jahrgang 1947 ziemlich gleichstehen. Sofern uns der Wettergott in den kommenden Wochen weiterhin günstiges Wetter für die Reife der Trauben schenkt, sind die Aussichten auf eine entsprechende Qualität in diesem Jahr sehr günstig. Die Quantität steht allerdings in umgekehrten Verhältnis. Einmal sind im gesamten Mittelrheingebiet ca. 600 Fuder Wein durch Spätfrost vernichtet worden, und auf der anderen Seite ist ein wesentlicher Mengenausfall durch das schlechte Blütewetter zu verzeichnen. Im Durchschnitt ist vielleicht noch mit einem halben Herbst zu rechnen. Gegenüber Meldungen aus anderen Gebieten sind die Trauben hier am Mittelrhein noch vollkommen gesund. Vor Mitte Oktober wird mit der allgemeinen Lese kaum begonnen werden, sofern nicht besondere Einflüsse, wie Frost und dergleichen mehr, eine frühzeitige Lese erforderlich machen. Die Temperaturen sind in den letzten Nächten stark gesunken und ein Frühfrost würde den Trauben sehr stark zusetzen und weiteren großen Schaden anrichten.

Die Vorbereitungen für den kommenden Herbst haben überall begonnen. In diesem Zusammenhang kann nicht eindringlich genug auf eine sachgemäße Behandlung und Vorbereitung der leeren Fässer hingewiesen werden.

In diesem Jahr wurden zum ersten Mal wieder nach dem Zusammenbruch im Auftrag der Landwirtschaftskammer. Rheinland-Hessen-Nassau Rebenanerkennungen durchgeführt. Im Interesse der Förderung des Weinbaues ist dies sehr zu begrüßen. Die zahlreichen Anmeldungen zu Rebenanerkennungen haben gezeigt, daß auch von Seiten der Praxis diesem Punkte besondere Aufmerksamkeit geschenkt wurde.

Die laufenden Arbeiten draußen im Weinberg sind beendet. Die Nachfrage nach Wein hat in den letzten Wochen etwas nachgelassen. Bei gleichbleibenden Preisen wurden kleinere Abschlüsse in erster Linie mit den einheimischen Gaststätten und Hotels getätigt, die dank des regen Fremdenverkehrs immer noch einen flotten Umsatz haben.

Unterer Mittelrhein:

In diesem Jahr wird im allgemeinen die Ernte quantitativ das vergangene Jahr nicht erreichen, dagegen qualitativ, wie die bisherigen Untersuchungen bereits ergeben haben, übertreffen. Der Witterungsverlauf war an und für sich für die Entwicklung der Reben verhältnismäßig günstig. Etwa Mitte April erfolgte allgemein der Austrieb. Die Maifröste, die anderweitig z. T. sehr starke Schäden angerichtet haben, ließen das hiesige Gebiet verschont. Die Blüte, die etwa im ersten Junidrittel einsetzte, schien zuerst recht günstig zu verlaufen. Das unbeständige Wetter allerdings zögerte sie derart hinaus, daß selbst in den besten Lagen Ende Juni noch nicht alles restlos durchgeblüht hatte. Meistenteils kamen sogar die mittleren und geringen Lagen erst gegen Ende des zweiten Junidrittels zur Blüte. Auffallend war hier der weit zahlreichere Gescheinansatz bei Pfropfrebenbeständen als bei wurzelechten. Die Trockenheit machte sich am unteren Mittelrhein wohl bemerkbar und wirkte hemmend auf das Wachstum und die Entwicklung der Stöcke. Jedoch traf dies nicht in solchem Umfange zu, wie man es in anderen Weinbaugebieten feststellen konnte, da ab und zu geringere Niederschläge, wie Gewitterschauer, hier niedergingen. Die Schädlingsbekämpfung wurde hier allorts entsprechend den Aufrufen des Rebschutzdienstes durchgeführt, so daß fast keine Schäden durch tierische oder pilzparasitäre Schädlinge aufgetreten sind. Schäden sind nur insofern zu verzeichnen, als durch das äußerst schlechte Blütewetter und die dadurch bedingte, sich lang hinziehende Traubenblüte viele Gescheine durchgeeselt sind. Katastrophal wirkte sich dies bei dem blüteempfindlichen Burgunder aus. Am besten haben der Müller-Thurgau und Portugieser die Blüte überstanden, verhältnismäßig gut noch der Riesling, der nur geringe Durchrieselungsschäden zeigt. Bei den Weißweinsorten kann man im Durchschnitt mit einem halben Herbst rechnen. Allerdings ist hierbei zu bemerken, daß durch den sehr unterschiedlichen Behang der Herbst recht neidisch sein wird. Auffallend ist die weit größere Fruchtbarkeit der Pfropfreben gegenüber wurzelechten Beständen. Bei den Rotweinsorten kann man dagegen nur mit $\frac{1}{3}$ bis $\frac{1}{4}$ Herbst rechnen. Diese Vorausschätzung ist in etwa schon bestätigt worden, so z. B. bei der Lese einer Frühburgunderparzelle am 16. 9., die infolge allzu starken Vogel- und Wespenfraßes bereits gelesen werden mußte. Im vergangenen Jahr wurde dieselbe fast zum gleichen Zeitpunkt gelesen und brachte 13 Ztr. Trauben, während in diesem Jahr nur 4,7 Ztr. geerntet wurden. Das Mostgewicht betrug 1948 — 80 Grad bei 8,2 pro Mille Säure und in diesem Jahr 82 Grad Oechsle bei 9,5 pro Mille Säure.

Abschließend läßt sich sagen, daß die zu erwartende Ernte quantitativ nicht die Erwartungen befriedigt, dagegen qualitativ eine vorzügliche Güte erhoffen läßt.

Mittelhaardt:

Während die Maifröste an Mittel- und Unterhaardt keinen nennenswerten Schaden in den Weinbergen verursachten, wirkte sich jedoch das kühle Blütenwetter allgemein sehr nachteilig auf den Traubenansatz aus. Hinzu kam noch ein starker Kräuselmilbenbefall bei Portugieseranlagen in sandigen Böden. Sonst traten infolge der geradezu tropischen Hitze weder Krankheiten noch Schädlinge in größerem Ausmaße auf. Erst durch die Regenfälle zu Beginn des Monats September wurden die Portugieser, Silvaner, aber auch die Rieslinge von Fäulnis befallen. Diese geht in den meisten Fällen von einer sauerwurmstichigen Beere aus. Jetzt erst bemerkt man, daß infolge des geringen Mottenfluges leichtfertigere Bekämpfung des Sauerwurmes unterlassen wurde und daraus große Ernteverluste entstehen können.

Der Portugieserherbst ist im Gange und man erntet im allgemeinen etwa die Hälfte eines Normalherbstes. Die Trauben gehen infolge der Regenfälle und der Fröhnebel sehr stark und schnell in Fäulnis über, weshalb man bestrebt ist, die Ernte so rasch wie möglich auf die Kelter zu bringen. Die Mostgewichte liegen zwischen 70—80° Oechsle. Die Nachfrage ist sehr gering; in den letzten Tagen etwas

zunehmend. Die Preise liegen zwischen DM 1300.— bis DM 1500.— für das Fuder. Da die Fäulnis bei den Weißweinsorten, insbesondere bei Silvaner, sehr stark fortschreitet, ist, um größere Verluste zu vermeiden, anfangs des kommenden Monats mit dem Herbstbeginn zu rechnen. Es wird ein knapper halber Herbst geschätzt, sofern die Fäulnis nicht allzu großen Umfang annimmt und die faulen Beeren nicht durch Regen ausgewaschen werden. Die Erträge schwanken nach Lage, Traubensorte und Alter des Weinberges innerhalb der einzelnen Gemarkungen sehr stark. Das Weingeschäft ist sehr ruhig. Man hört nur vom Verkauf kleinerer Posten Flaschenweine.

Die Weinversteigerung der drei mittelhaardter „B“-Weingüter (v. Bassermann-Jordan, v. Buhl und Dr. Bürklin-Wolf) erzielte bei überraschend flottem Gebot sehr gute Preise. Für 1948er Faßweine wurden DM 3390.— bis DM 6110.— für das Fuder und für 1948er, 1947er, 1946er und 1945er Flaschenweine DM 4.— bis DM 30.— je Flasche bezahlt. Für eine 1945er Deidesheimer Kränzler Riesling Beerenauslese wurden sogar DM 36.20 erlöst.

Oberhaardt:

Dank der Niederschläge in den letzten Augusttagen hat die Entwicklung der Trauben doch noch einen weitaus günstigeren Stand erreicht als in dem ähnlich heißen und trockenen Sommer des Jahres 1947. Allerdings mußte dabei ein Aufspringen einzelner Beeren und damit eine frühe Fäulnisgefahr in Kauf genommen werden. Verstärkt wurde dies durch die z. T. ungünstige Witterung der ersten Septemberhälfte. Regenschauer mit anschließendem Sonnenschein wechselten in so rascher Folge, daß Feuchtigkeit und Wärme den beginnenden Fäulnisprozeß beschleunigten. Trotzdem zeichnen sich manche Weinberge durch sehr frische und gesunde Trauben aus, ein Zeichen, daß deren Besitzer ihnen die entsprechende Pflege angedeihen ließen. Vielfach wurde festgestellt, daß durch Vernachlässigung der Wurmbekämpfung wurmbefallene Beeren mit beginnender Fäulnis zu finden sind.

Die Reife der Trauben ist sehr weit vorgeschritten und die Qualität des 1949er verspricht daher, sehr gut zu werden.

Die Ernteaussichten sind nicht sehr groß und werden etwa einem **knappen halben Herbst** entsprechen. Die meist sehr stark durch Spätfröste geschädigten tiefen Lagen fallen z. T. ganz aus. Auch das schlechte Blütewetter hat eine gewisse Ertragsminderung gebracht. Höhere, besonders sandige Lagen weisen nicht geringe Trockenheitsschäden auf. Der Malingre-Herbst begann am 5. September in den Hauptanbaugebieten Maikammer, Diedesfeld, Hambach, Kirrweiler, Edenkoben, St. Martin und Rhodt und war bereits am 10. 9. beendet. Die Ernteergebnisse stehen hinter denen einer Normalernte weit zurück. In hohen Lagen konnte durchschnittlich nur ein halber Herbst, in tiefen Lagen nur bis zu einem Drittel und weniger geerntet werden. Die Mostgewichte liegen zwischen 60° und 80° Oechsle. In besonders guten Lagen wurden teilweise noch höhere Mostgewichte festgestellt. Diese Ergebnisse sind für Malingre sehr zufriedenstellend. Die Logelpreise gingen von anfänglich DM 60.— auf DM 50.— und 45.— zurück, was einem Fuderpreis von DM 1800.— bis 1350.— entspricht.

Die Portugieserernte hat in verschiedenen Gemeinden bereits am 14. September begonnen. Der größte Teil der Gemeinden begann die Lese am 19. 9. Allgemein wird bei Portugieser mit einem halben Herbst gerechnet. Mostgewichte und Preise sind noch nicht bekannt.

Der Beginn der Hauptlese ist in der ersten Oktoberhälfte zu erwarten. Für den Kreis Landau wurde vom Landratsamt der 3. Oktober als frühester Lesetermin festgesetzt. Darüber hinaus bleibt es den Gemeinden vorbehalten, zur Erzielung besserer Qualitäten den Beginn der Lese noch weiter hinauszuzögern.

Untermosel:

Der Austrieb der Weinberge im letzten Viertel des Monats April war in den Rieslingsanlagen unregelmäßig, der Gescheinansatz konnte mit gut bezeichnet werden. Winterfeuchtigkeit war im Boden nur in ganz geringem Maße vorhanden. Frostschäden hatten in der Nacht zum 11. Mai nachteilig gewirkt. Tiefsttemperaturen wurden von —2 bis —5 Grad gemessen. In den Qualitätslagen waren keine Schäden und kein Ernteausfall festzustellen. In den Seitentälern und z. T. in Höhenlagen traten durch den Frost empfind-

liche Ernteverluste ein (10–30%). Das Wachstum der Reben ging infolge der kühlen Witterung im Laufe des Monats Mai nur langsam voran. Blütebeginn war am 2. Juni in den besten Qualitätslagen. Das Durchblühen wurde durch die im Juni ungewöhnlich kühle Witterung und Trockenheit sehr stark verzögert und es waren an den einzelnen Stöcken noch Ende Juni sämtliche Stadien der Blüte anzutreffen.

Schädlinge und Krankheiten

Heu wurm. Infolge der kühlen Nächte waren die Fangergebnisse der Heuwurmmotten z. T. sehr gering und ergaben keine richtigen Anhaltspunkte für die Bekämpfung. Dort, wo eine Heuwurmbekämpfung nicht stattfand, sind z. T. starke Heuwurmschäden festgesellt worden.

Der Sauerwurmmottenflug war daher in vielen Gemarkungen sehr stark, ebenfalls die Eiablage. (Lage Winninger Hamm an einer Traube 28 Eier). Interessant war die Feststellung in Winningen, daß es sich nur um den bekreuzten Wickler handelte und kein einbindiger gefangen wurde. Die Bekämpfung wurde Ende Juli/Anfang August durchgeführt. Trotz mehrerer Tropentage mit Temperaturen über 30 Grad, die ein Vertrocknen der Eier mit sich bringen sollte, sind die Weinberge, die nicht eine ordnungsgemäße und rechtzeitige Schädlingsbekämpfung erfahren haben, sehr stark vom Wurm befallen und Ernteverluste bis zu 80% zu verzeichnen.

Roter Brenner: Dieser Pilz war in sämtlichen Lagen festzustellen. Befallstärke = 1–3.

Oidium: Erster Ausbruch Anfang Mai. In tieferen Lagen — besonders in Winningen — ausgangs Juli sehr starker Befall an Trauben.

Peronospora: An der Untermosel von Pommern abwärts wurden bis zum 19. Juli 3 Infektionen festgestellt, bedingt durch 3 schwere Gewitter mit starken Abschwemmungen im Juni. Vierte Infektion in Jungfeldern und Reb-schulen am 14. September (Gewitter am 9. und 10. und 13. auf 14. mit Wärmegraden von über 25 Grad Celsius).

Ernteaussichten: Wo die Schädlingsbekämpfungsarbeiten richtig und rechtzeitig durchgeführt wurden und eine ausreichende Düngung für eine gute Entwicklung der Reben gegeben war, zeigen Weinberge bis zum Alter von 20 Jahren guten Traubenbehang. In trockenen Gebirgslagen sind die Trauben unvollkommen entwickelt und klein, in den meisten Fällen lockerbeerig, bedingt durch die verschleppte Blüte mit Durchrieselungserscheinungen.

Das Holzwachstum und die Ausbildung der Fruchtaugen für das nächste Jahr ist z. T. besonders in Winningen mit gut zu bezeichnen, während an der Untermosel — Kochemer Krampen — bei älteren Weinbergen in Berglagen über schlechten Wuchs geklagt wird.

Der Reifezustand der Trauben ist gut. Es wurden am 14. September hier in einer Qualitätslage schon 78° Oechsle gemessen.

Nach vorsichtiger Schätzung wird im Gebiet der Untermosel höchstens ein halber Herbst geerntet werden.

Obermosel, Saar:

1. Allgemeiner Stand:

Die Weinbergsfläche des Obermoselgebietes beträgt, nach Abtretung einiger Ortschaften an das Saargebiet, rd. 575 ha. Durch Kriegseinwirkung, mangelhafte Bearbeitung der Weinberge infolge zweimaliger Evakuierung sowie durch Düngermangel mußte ein großer Teil, etwa 100 ha, ausgehauen werden. Ein weiterer noch mit Europäerreben beplanter Teil ist stark abhängig und bringt nur noch geringe Erträge. Zudem sind diese Bestände total durch die Reblaus verseucht, so daß ein großzügiger Umbau in den nächsten Jahren erforderlich ist. Leider kann die planmäßige Umlegung nicht Schritt halten mit dem Tempo der Reblausverseuchung, da es an Pflöpfreben, Arbeitskräften und Geld sowie an Fachkräften beim Kulturamt fehlt. Man versucht der großen Gefahr des durch Reblausbefall verursachten Rebensterbens durch das sogenannte Kulturverfahren entgegenzutreten. Durch eine Schutzbehandlung mit geringen Dosen Schwefelkohlenstoff will man die Reblaus abtöten, die Reben aber noch am Leben erhalten. Der Winzer bekommt also noch geringe Ernten von seinen alten Beständen. Außerdem soll einige Jahre Zeit gewonnen werden, um großzügige Umlegungen durchführen zu können. An der Obermosel sind rund 200 ha Rebfläche bereits auf Pflöpfreben umgestellt.

Das Bild an der Saar ist etwas anders. Die Rieslingbestände sind stark veraltet. Auch hier haben sich Kriegs-

einwirkungen, Evakuierung und Düngermangel sehr stark bemerkbar gemacht. Auf den leichten Schieferböden zeigte sich der Stallmistmangel noch deutlicher, da dieselben bedeutend größere Humusmengen verbrauchen. Die Bestände haben sich seit 1945 verhältnismäßig gut erholt, so daß der allgemeine Stand heute einigermaßen befriedigend ist. Doch auch an der Saar ist ein Umbau unbedingt erforderlich. Die Wirtschaftlichkeit des Weinbaues ist durch die Veralterung des Bestandes stark gesunken. Außerdem treibt auch hier die Reblaus ihr Vernichtungswerk. Bis auf zwei sind alle Gemarkungen mehr oder weniger stark verseucht.

Die Ernten der letzten Jahre waren mit Ausnahme des Jahres 1948 sehr gering. 1945 fiel die Ernte durch Evakuierung vollkommen aus. Die kleinen Mengen 1946er wurden fast restlos durch die Militärregierung beschlagnahmt. Dem 47er, der mengenmäßig mehr befriedigte, erging es genau so. Besonders die Kleinbetriebe wurden durch die völlige Beschlagnahme kurz vor dem Währungsschnitt hart betroffen. Die 1948er Ernte war mengen- und gütemäßig hervorragend. Das Jahr hatte eine günstige Witterung. Auch befanden sich die Rebbestände wieder in bedeutend besserem Zustand. Für die vom Kriege so schwer heimgesuchte Bevölkerung des Kreises Saarburg war diese Ernte ein Segen. Der Verkauf des Mostes vollzog sich größtenteils im Herbst. Die Moste fanden regen Absatz. Während die Preise an der Obermosel pro 1000 Liter zwischen DM 2.000.— bis 2.200.— schwankten, erzielten die Saarwinzer sogar 3.000 DM pro Fuder Most. Das Geld wurde, von einigen Ausnahmen abgesehen, gut verwertet. Die zerstörten Betriebe konnten aufgebaut, Vieh, Dünger und Maschinen angeschafft werden. Damit war auch ein guter Start für das Jahr 1949 gegeben.

2. Stand und Ernteaussichten 1949:

Durch eine überaus günstige Frühjahrswitterung waren die Arbeiten, wie Rebschnitt, Binden und Graben schon sehr früh beendet. Es wurden große Mengen Stallmist und Handelsdünger in die Weinberge gebracht. Alle diese Faktoren bedingten einen verhältnismäßig frühen Austrieb, der etwa zwischen dem 15. und 20. April erfolgte. Da das einjährige Holz gut ausgereift war, erfolgte der Austrieb sehr gleichmäßig. Der Gescheinsatz war sehr gut. Bereits Anfang Mai waren die Triebe 15–25 cm lang. Die Weinberge schimmerten weithin sichtbar in einem satten Grün und versprachen eine gute Ernte.

Doch die Eismänner machten der guten Hoffnung bald ein jähes Ende. In der Nacht vom 10. zum 11. Mai sank die Temperatur auf –4 bis –5 Grad Celsius. Zum Unglück verschwand gegen Morgen die schützende Nebeldecke aus den Tälern der Mosel und Saar, so daß der Frost sein Vernichtungswerk treiben konnte. Bereits am frühen Morgen erstrahlte die Sonne über allen Bergen und machte den Schaden umso größer. Das saftige Grün des Vortages hatte sich gegen Mittag in ein Schwarzbraun verwandelt. An den nun folgenden Tagen verschlimmerte sich das Bild noch wesentlich. Der Schaden wird an der Obermosel durchschnittlich auf 90–95% geschätzt. Lagenweise sind die Reben zu 100% erfroren.

An der Saar sind die Schäden nicht ganz so groß. Man rechnet dort mit durchschnittlich 80–85%.

Der neue Austrieb erfolgte, durch trockenes, windiges und kühles Wetter bedingt, nur langsam. Die Triebe entwickelten sich zunächst schwach. Nach dem Ausbrechen wurde der Wuchs jedoch besser. Gute Düngung tat das ihrige dazu. Heute kann das Holzwachstum als zufriedenstellend bezeichnet werden. Trotzdem ist noch mit erheblichen Ernteaussfällen im Jahre 1950 zu rechnen.

Zur Zeit der Reblüte war das Wetter recht kühl. Mitte Juni erreichten die Temperaturen wieder annähernd 0 Grad Celsius. Die Blüte wurde stark verzögert, besonders in den guten Lagen, da hier der Blütebeginn bereits früh lag. Die noch verbliebenen Trauben rieselten stark durch. In den schlechteren Lagen verlief die Blüte — sie setzte hier später ein — etwas schneller, so daß die Trauben dort vollkommener sind.

In den Nebenlagen verursachte der Heu wurm größere Schäden, da die Winzer keine Spritzung gegen ihn durchgeführt hatten. Der rote Brenner trat verhältnismäßig stark auf, besonders in den Haupt- und nicht frostgeschädigten Lagen. Hier setzte die Bekämpfung zu spät ein, bedingt durch den frühen Austrieb und den Frost. Gegen Peronospora wurde durchschnittlich dreimal (einmal vor und zweimal nach der Blüte) gespritzt. Doch durch die große

Hitze in den Monaten Juli und August sowie durch mangelnde Feuchtigkeit waren dieser Krankheit alle Infektionsmöglichkeiten genommen. Schäden sind durch Peronospora nicht zu verzeichnen.

Oidium dagegen trat lagenweise stärker auf. Durch die Nebel Mitte bis Ende Juli wurden sowohl das Zielholz als auch die Trauben von Oidium befallen, obwohl 2—3 mal geschwefelt wurde. Der Sauerwurm trat stellenweise, trotz der tropischen Hitze, stark auf und richtete nicht unbedeutende Schäden an. Die Bekämpfung erfolgte meist zu spät, nachdem die Beeren schon angebohrt waren. Auch hatten sich die Winzer von der Behauptung, daß die Eier des Sauerwurms bei großer Hitze vertrocknen würden, beeinflussen lassen. Anscheinend halten dieselben doch größere Temperaturen aus.

Die Bodenbearbeitungsmaßnahmen wurden allenthalben planmäßig durchgeführt. Der Zustand der Weinbergsböden kann durchweg als gut bezeichnet werden. Unkraut kam durch das trockene Wetter kaum auf. Die Ausreife des Holzes ist schon ziemlich weit fortgeschritten. Der Winzer kann also wieder etwas auf das kommende Jahr hoffen. Besonders in steinigten Böden hat sich die große Trockenheit sehr bemerkbar gemacht. Hier sind die Beeren klein geblieben. Die Niederschläge der letzten Tage haben sich jedoch schon günstig bemerkbar gemacht. Es ist anzunehmen, daß die Beeren doch noch etwas dicker werden.

Die Trauben sind schon ziemlich weit in der Reife vor. Wenn die Witterung weiterhin so günstig bleibt, kann Anfang Oktober an der Obermosel mit der Lese begonnen werden. Hoffentlich lassen die Winzer sich nicht durch einige Uebereifrige aus der Ruhe bringen und warten den richtigen Reifegrad der Trauben ab. Der Obermoselwinzer rechnet durchschnittlich mit $\frac{1}{10}$ bis $\frac{1}{20}$ normalem Herbst. An der Saar dagegen sind die Aussichten etwas günstiger. Die Reife ist hier noch nicht so weit fortgeschritten. Gerechnet wird dort mit etwa $\frac{1}{5}$ normalem Herbst. Durch die Blüteverzögerung ist die Traubenreife an Obermosel und Saar sehr unterschiedlich.

Die 1948er Weine haben sich gut ausgebaut. Normale Schwefeldosen genügen, um ihn frisch zu halten. Durch die tropische Hitze im Laufe des Sommers, die bis in die Keller eindrang und dort die Temperaturen stark erhöhte, wurde viel Säure abgebaut. Die Weine waren schon früh flaschenreif. Der 48er kann als harmonischer, schwungvoller und leichter Wein bezeichnet werden. In den Kellern lagert nicht mehr allzu viel. Wie schon erwähnt, wurde der größte Teil der Ernte bereits im Herbst abgesetzt. Augenblicklich ist die Nachfrage gering. Die Preise waren an der Obermosel von DM 2200.— im Herbst auf DM 950.— im Mai gesunken. Nach dem Frost zogen sie jedoch wieder an und stehen bereits wieder auf DM 2000.— pro 1000 Liter. Käufe werden z. Zt. kaum getätigt.

An der Saar liegen die Preise jetzt bei DM 2300.— bis 2600.— im Durchschnitt. Der Handel ist dort etwas lebhafter.

Gesagt mag noch sein, daß die Winzerbetriebe durch die hohen Steuern sehr belastet wurden. Es wäre zu hoffen, daß bald eine vernünftige Steuerpolitik diesem Uebelstand ein Ende bereiten möge.

Unterfranken:

Die Aussichten für die Weinernte 1949 sind im fränkischen Weinbaugebiet nach der quantitativen Seite hin denkbar ungünstig.

Bereits bei Austrieb mußte festgestellt werden, daß der Gescheinansatz gut 35% niedriger lag als im Vorjahr. Ganz verheerend wirkten sich die Maifröste aus, denen — im großen Durchschnitt gesehen — die Hälfte des Gescheinansatzes zum Opfer fiel. Bei den Erhebungen mußte festgestellt werden, daß nicht weniger als 46 Weinbaugemeinden Frankens einen Totalverlust durch den Frost zu beklagen hatten. Aber auch in den übrigen Gemeinden war man sich unmittelbar nach dem Auftreten der Kältefröste darüber im klaren, daß die Gescheine überall mehr oder weniger gelitten hatten. Dies zeigte sich dann deutlich bei dem überaus ungünstigen Verlauf der Weinblüte, die sich nahezu auf eine Zeitdauer von über sechs Wochen erstreckte, während in Normaljahren die Traubenblüte in acht Tagen vollendet ist. Durch diese Blütenverzögerung litten die Gescheine nochmals und fielen vielfach unbefruchtet ab, ein Vorgang, der dem Winzer als das Durchrieseln nur allzu gut bekannt ist.

Was die qualitative Seite anbelangt, so läßt sich heute auch noch nichts Bestimmtes sagen.

Auf jeden Fall ist in sehr vielen Weinbergen großer Zuwuchs anzutreffen, der sich nicht günstig auf die Qualität des Jahrganges auswirken dürfte. Die große Trockenheit hat das Ihrige dazu getan, daß namentlich bei Riesling- und Silvanertrauben die Beerenentwicklung stark zurückgeblieben ist. Die bisherigen refraktometrischen Messungen dieser Tage gaben bei Silvaner Mostgewichte, die sich zwischen 47 bis 68° bewegten, bei Riesling schwankten die Unterschiede zwischen 45 bis 71° und bei Müller-Thurgau zwischen 61 bis 67°. Frühburgundertrauben wogen nahezu 80°. Da erst vor wenigen Tagen erfreulicherweise ein stärkerer Regen niederging, kann vielleicht noch mit einer Zunahme der Menge und u. U. auch des Gewichtes gerechnet werden, wenn nicht, besonders bei Müller-Thurgauer Trauben, eine rasch einsetzende Fäulnis zu beschleunigter Lese führen wird.

Württemberg:

Auf den allgemein milden Winter folgten im letzten Märzdritel einige Tage mit Temperaturen bis zu -6° Celsius, die aber an den Reben keinen Schaden anrichteten. Bedingt durch die verhältnismäßig hohen Temperaturen im Monat April erfolgte der Austrieb der Reben allgemein sehr früh. Anfangs Mai konnten schon Triebblängen von 30 bis 40 cm gemessen werden. Der Gescheinansatz war bei allen Sorten gut.

In den Nächten vom 8. bis 10. Mai traten jedoch Spätfröste auf mit Temperaturen, die zwischen -2° und -7° schwankten. Da außerdem jeweils am Spätnachmittag vor den Frostnächten ein Niederschlag fiel, der, wenn auch mengenmäßig unbedeutend, dennoch ausreichte, Reben und Boden zu benetzen, waren die durch diesen Frost verursachten Schäden besonders stark. Die amtlichen Feststellungen ergaben in den einzelnen württembergischen Weinbaubezirken folgende Frostschäden:

Albtrauf	60 %	Weinsberger Tal und	
Remstal	30 %	Oehringer Gegend	90 %
mittlerer Neckar	40 %	unterer Neckar	80 %
Zabergäu	90—100 %	Kochertal	80 %
Schozachtal	90 %	Jagsttal	100 %

Unter Zugrundelegung der Rebflächen beläuft sich für das gesamte Weinbaugebiet Württemberg der durchschnittliche Frostschaden auf 60%. In Weingärten, in denen nur die oberen Triebteile erfroren waren, zeigte sich später, daß auch die zunächst verschont gebliebenen Gescheine nachträglich abgestoßen wurden. Teilweise waren an den Rebstöcken nicht nur die grünen Triebe erfroren, sondern auch Schäden am alten Holz durch Aufplatzen der Schenkel zu verzeichnen. Dadurch sind die Stöcke nicht allein für dieses Jahr geschädigt. Nur durch Herausschneiden der beschädigten Schenkel bzw. durch besonders sorgfältiges und wiederholtes Ausbrechen konnten die Weingärtner wieder eine Grundlage für einen neuen Stockaufbau im nächsten Jahre schaffen.

Die Blüte setzte gegen Ende des ersten Junidrittels ein. Nach anfänglich günstiger Witterung kamen mehrere kühlere Tage, die die Blütedauer verlängerten und Ursache für z. T. schlechten Fruchtansatz waren. Während hiervon die Weißweinsorten Riesling und Silvaner weniger betroffen wurden, ist vor allem der Trollinger ziemlich stark verrieselt. Im Durchschnitt sind für Württemberg zu den bereits erwähnten 60% Frostschäden noch 10% Verrieselungsschäden zu zählen.

An Schädlingen und Krankheiten machte sich vor allem Oidium allgemein stark bemerkbar und verursachte teilweise Samenbruch. Die erste Generation des Traubenwicklers zeigte sich lokal beträchtlich, während der Sauerwurm durch Vertrocknung der abgelegten Eier nicht zur Entwicklung kommen konnte. An der Sorte Trollinger tritt allgemein die Mauke ziemlich stark auf. Durch systematische Untersuchungen der Weinberge wurde die Reblaus in weiteren sechs Gemeinden erstmalig gefunden, so daß jetzt 68 von 260 Weinbaugemeinden reblausverseucht sind.

Im Frühjahr brachten einzelne Gewitter wolkenbruchartige Niederschläge, die strichweise starke Abschwemmungsschäden verursachten.

Begünstigt durch die sehr warme Witterung in den letzten Monaten, haben sich die Trauben in den vom Frost verschont gebliebenen Weinbergen recht gut entwickelt. Die geringe Winterfeuchtigkeit und die andauernde Trockenheit während

des Sommers machen sich jedoch in Lagen mit durchlässigen Böden durch Trockenheitserscheinungen bemerkbar.

Allgemein gesehen kann mit einem Drittel-Herbst von guter Qualität gerechnet werden.

Südbaden:

Die Reife ist gegenüber 1948 weit vorgeschritten; die Mostgewichte betragen z. B. bei Gutedel 72° gegen 60° im Vorjahr, bei Silvaner 72° (56), bei Ruländer 84° (72), bei Burgunder 85° (73) und bei Traminer sogar 89° gegenüber 69°. Diese Mostgewichte wurden Mitte September festgestellt.

Der Gesundheitszustand der Stöcke bzw. Trauben ist im ganzen recht gut. Vereinzelt trat Mehltau auf, in schlecht gepflanzten Anlagen auch Sauerwurm; auch Fäulnis ist hier und da festzustellen.

Frostschäden sind stellenweise im Markgräfler Land und in der Bühler Gegend aufgetreten; in größerem Maße in

der Ortenau. Kaiserstuhl und Bodenseegebiet hatten keinen Frostschaden zu verzeichnen.

Auf Grund des schlechten Blütewetters ist verschiedentlich starke Verrieselung festzustellen, besonders bei Burgunder und Gutedel.

Während in der Ortenau und im Markgräfler Land geringere Erträge erwartet werden, wird der Ertrag in der Bühler Gegend und am Bodensee nur wenig kleiner als im Vorjahr sein. Für Südbaden wird mit einem Durchschnittsertrag von rund 25 hl je ha gerechnet.

Vorräte sind so gut wie nicht mehr vorhanden; der erfreulich hohe Fremdenbesuch hat dieselben größtenteils aufgebraucht.

Mit Beginn der Weinlese ist in den Konsumweinbaugebieten in der letzten Septemberwoche zu rechnen, während man im Markgräfler Land und in den Qualitätslagen des Kaiserstuhles und der Ortenau kaum vor Mitte Oktober beginnen wird.

Hallgartener Weinversteigerung — wechselvoll im Verlauf

Hohe Preise zu Anfang — später Ermüdungserscheinungen

Der Andrang zu der Weinversteigerung der Hallgartener Winzergenossenschaft „Die Buren“ war außerordentlich stark. Die Kelterhalle füllten etwa 300 Menschen und man sah sehr viele auswärtige Gäste, darunter auch zahlreiche „Sehleute“, die gern ihre 5.— DM Eintritt bezahlten.

Heinz Haselier riß als Ausbieter die Interessenten gleich zu Anfang mit, und so gingen die ersten 22 Nummern wie am Schnürchen weg. Es wurden Preise gezahlt, die durchweg über dem Taxpreis lagen. Es begann mit 1948ern, „Neufeld“, „Mehrhölzchen“, „Geiersberg“, „Rosengarten“, „Würzgarten“, „Hendelberg“, „Schönhell“, die zwischen 1650.— DM und 1950.— DM abgingen.

Dann begann eine leichte Ermüdung. Die kauflustigsten Interessenten hatten ihren Bedarf gedeckt und die übrigen begannen vorsichtig abzutasten, so daß Nr. 24, ein „Rosengarten“, für 1860.— DM unter Taxpreis zugeschlagen wurde. Und dann trat das häufig auf Weinversteigerungen beobachtete Kuriosum ein, daß die besseren Weine verhältnismäßig geringere Preise erzielten als die kleinen. Langsam aber sicher trat eine Senkung ein und ein „Schönhell“ wurde sogar bei 1890.— DM zurückgezogen. Andere, ebenfalls zurückgezogene Habstücke, ein „Deutelsberg“ und ein „Deutelsberg“, Spätlese, fanden dann schließlich gegen geringen Aufschlag doch noch Käufer. (1940.— DM und 2050.— DM).

Eine Weile schleppte sich die Versteigerung hin, von Heinz Haselier immer wieder durch temperamentvolle Ein-

flüsterungen vorwärtsgetrieben. Dann war plötzlich die Ermüdung überwunden. Und ein 1948er „Jungfer“ Spätlese brachte die beachtliche Summe von 3310.— DM, die 310.— DM über dem Taxpreis lag.

Die 1947er „Schönhell“, „Hendelberg“, „Deutelsberg“, Spätlese, „Jungfer“, Spätlese, wurden trotz skeptischer Deutungen gut über die Krise gebracht, die zweifellos zwischen den beiden Jahrgängen eintreten mußte. Die 1947er brachten 2010.— DM, 2000.— DM, 2250.— DM, 2340 DM und 2450.— DM. Es handelte sich bei fast allen Weinen um ansprechende, reife Gewächse.

Die 1948er hatten durchweg eine frische, saftige Art und versprachen eine gute Entwicklung.

Zum Schluß kamen noch zwei körperreiche, reife und feine 45er Halbstück zum Ausgebot, ein „Schönhell“ und ein „Deutelsberg“. Während das erstere bei 2100.— DM zurückgezogen wurde, ging das zweite für 2510.— DM ab. 1945er Flaschenweine, die als Lose zu 100 Flaschen ausgeben wurden („Schönhell“, Spätlese, „Deutelsberg“, Spätlese, und „Jungfer“, Spätlese) erzielten Preise, die zwischen 5,30 DM und 7,60 DM die Flasche lagen. Auch diese Weine zeichneten sich durch ihre Reife, ihren Körper und ihre Harmonie aus.

In Anbetracht der zur Zeit herrschenden unsicheren Preistendenz war die Versteigerung für die Hallgartener „Buren“ ein schöner Erfolg.

H. J.

Die Lage im Rheingau

Oberer Rheingau.

Die dem Weinstock günstige Witterung bewirkte eine äußerst gute Reifeentwicklung.

Wenn auch die Mostgewichte aus verschiedenen Ursachen unterschiedlich sind, so kann man doch heute schon sagen, daß wir 1949 mit einer Qualität rechnen können, die derjenigen der letzten Jahrgänge nicht nachsteht. Refraktometerbestimmungen ergaben bei Riesling Oechslegrade bis 85° in guten Lagen. Geringe Lagen und unter Trockenheitschäden leidende haben weit weniger. In ganz extremen Fällen kann man die geringsten Mostgewichte zwischen 65° bis 70° feststellen.

Gerade der obere Rheingau hat gegenüber dem unteren Teil weitaus die meisten Weinberge auf tiefgründigen, lehmigen und auch des öfteren genügend feuchten Böden stehen. Er hat daher in einem derartig trockenen Jahr wie 1949 (1947) nicht so unter der Trockenheit zu leiden und wird auch hierdurch in der Qualität begünstigt. Auch im Hinblick auf den Ertrag steht es im oberen Teil des Rheingaus besser. Die Durchrieselungserscheinungen sind gerade in den sanfter geneigten und z. T. hügeligen Lagen, auch denen von Hochheim, oft nicht so stark als in frühen und Spitzenlagen. Im

großen ganzen ist das Bild doch sehr unterschiedlich und es ist bemerkenswert, daß gerade der Silvaner am stärksten durchgerieselt ist.

Allgemein sind die Arbeiten in den Weinbergen beendet. Einige Betriebe sind noch mit Selektionsarbeiten beschäftigt. Es ist dies sehr zu begrüßen, da gerade die Selektion in den letzten Jahren vernachlässigt wurde.

Im Kelterhaus und Keller trifft man die letzten Vorbereitungen zur Weinlese.

Die frühen Trauben sind z. T. gelesen oder werden in den nächsten Tagen geerntet.

Die Mostgewichte bei Müller Thurgau bewegen sich zwischen 75—85° Oechsle mit einer Säure zwischen 6—9°/00.

Der Lesetermin eilt bei dem sonnigen und warmen Wetter nicht und wird möglichst hinauszuschieben sein. Man findet überall faule Beerennester in den Trauben, die in der Hauptsache auf Sauerwurmfraß zurückzuführen sind. Sollte die Witterung jedoch feucht werden, so kann es noch einen verhältnismäßig frühen Herbst geben, da durch diese Fäulnisverluste eintreten können.

Im Weingeschäft ist es ruhig. Gekauft werden Moste von Frühtrauben. Ueber die Preise hört man wenig. Kr.

Bericht aus Johannisberg

Die Vorlese hat zum Teil mit dem Müller Thurgau begonnen, ein Zeitpunkt, der allgemein als zu früh angesehen werden kann, da bei den Mostgewichten von 70–80° Oechsle bestimmt noch eine Qualitätssteigerung eingetreten wäre.

Die Reife schreitet, begünstigt durch die wechselhafte, feuchte Witterung, weiter fort. Man hofft auf einen qualitativ guten Jahrgang, der bei einer vorsichtigen Schätzung von 70–75 % gegenüber dem Vorjahre auch quantitativ befriedigen würde.

Die letzten Reifeuntersuchungen am 18. 9. ergaben beim Riesling folgendes Bild:

geringere Lagen um	65°
mittlere " "	70°
beste " "	80° Oechsle und darüber.

Diese Angaben zeigen uns, daß wir in diesem Jahre mit der ganzen Reifeentwicklung fast vierzehn Tage vor dem Jahre 1948 liegen. Sehr interessant ist die Feststellung, daß die Mostgewichte bei der Tegtmeyer-Wasserstaubanlage auf Schloß Johannisberg höher liegen als bei den Vergleichs-parzellen.

Die Trauben machen durchweg einen gesunden Eindruck und versprechen bei den Stöcken, die noch intensiv grünes Laubwerk haben, eine wesentliche Zunahme an Zucker.

Botrytis als Stiel- und Rohfäule tritt vereinzelt auf, besonders dort, wo es sich um mastiges, dichtes Laubwerk handelt. In den besten Lagen zeigt sich Edelfäule.

Ein Teil der Winzer hat mit dem Roden begonnen. Durchweg verlangt man 2.— bis 2.50 DM für die Rute.

Die Vorbereitungen zur Lese haben begonnen. Neben dem Herrichten der Fässer, Büten, Keltern und dem Leseschirr bemüht man sich, den erforderlichen Faßraum bereitzustellen.

Der Weinmarkt ist seit den letzten Wochen unverändert. Es besteht bereits Nachfrage nach Mosten (M. Th.) zu Preisen von 900.— DM pro Halbstück. Die Winzer verhalten sich jedoch zurückhaltend.

N.

Gemarkung Geisenheim und Rüdesheim:

Die Reife ist gegenüber dem Vorjahr erheblich früher. Am 26. 9. bei Müller-Thurgau 88,6° Oe. geg. 1948 75,0° Oechsle

Silvaner	78,5°	"	"	72,0°
Riesling	86,7°	"	"	74,0°

Der Gesundheitszustand der Trauben ist allerorts als sehr gut zu bezeichnen. Lediglich Parzellen, in denen die Schädlingsbekämpfung schlecht durchgeführt wurde, zeigen Schäden von Oidium und Wurm. Stiefäule wird in ganz geringem Maße, vor allen Dingen in Beständen auf Kiesböden, beobachtet. Edelfäule beim Silvaner und Riesling ist noch ziemlich gering, kann sich aber bei weiterer günstiger Witterung (Nebel, Tau) sehr vorteilhaft auswirken. Der Starenschaden bleibt in mäßigen Grenzen.

Mit der Ernte der Frühsorten St. Laurent, Portugieser und Müller-Thurgau wird im Laufe der nächsten Woche gerechnet.

Der Mengenertrag, gerade bei diesen Sorten, ist gegenüber dem Vorjahr geringer einzuschätzen, weil sie mit ihrer frühen Blüte in die recht ungünstige, kühle und nasse Witterung der ersten Juniwochen fielen und es dadurch zu verhältnismäßig starkem Durchrieseln kam.

Die Winzer sind damit beschäftigt, Leseschirre und Fässer für den Herbst vorzubereiten. Es kann hier nicht oft und eindringlich genug darauf hingewiesen werden, daß sämtliche Metallteile der Keltern sowie verzinkte Lesebüttchen und Legel sorgfältig, mindestens zweimal, mit Kelterlack gestrichen werden müssen. Man beachte auch, daß beim zweiten Streichen der erste Anstrich gut getrocknet sein muß. Wichtig ist es, nur gute Spiritusware zu verwenden, die man verdünnen kann, da erfahrungsgemäß der letzte Rest in einer Dose Kelterlack immer sehr dickflüssig wird und sich nur sehr schwer verstreicht.

Zusammenfassend ist zu sagen:

Die Traubenreife ist sehr frühzeitig eingetreten, die Reife-kurve steigt steil und stetig an. Die Witterungsverhältnisse des September waren bis dato der Entwicklung und Reife der Trauben sehr günstig. Es wird auf den Artikel „Wie wird der 1949er?“ hingewiesen.

Eltville. Am Samstag, den 18. September, wurden die Weinberge geschlossen. Die Reben sind gesund und machen noch einen sehr guten Eindruck. Bedingt durch die günstige Herbstwitterung ist die Reife der Trauben sehr gut fort-

geschritten. Reifegradbestimmungen mit Refraktometer ergaben in Oechsle-Grad umgerechnet bei Müller-Thurgau 80°, bei Riesling durchschnittlich 83°. Einzelne Winzer haben mit der Müller-Thurgau-Lese begonnen. Sie dürfte in den ersten Oktobertagen bereits beendet sein. Mit dem Beginn der Hauptlese kann, wenn kein nasses Wetter eintritt, zwischen dem 10. und 15. Oktober gerechnet werden. Um die Qualität zu steigern, empfiehlt es sich, bei der schönen Witterung die Trauben so lange wie möglich hängen zu lassen. — Im allgemeinen werden im Keller und Kelterhaus Vorbereitungen für die Hauptweinernte getroffen.

Hattenheim. Die Lese der frühen Traubensorten hat begonnen. Bereits vor etwa zwei Wochen wurde der erste Müller-Thurgau-Weinberg wegen zu starker Fäulnis gelesen. Es zeigte sich ein Mostgewicht von 80° Oechsle, was als gut für die frühe Lese bezeichnet werden kann. Im Laufe der letzten Woche wurden weitere Müller-Thurgau gelesen, die schon Mostgewichte von 85 bis 88° Oechsle zeigten. Die Säure bewegt sich ebenfalls in guten Grenzen, so daß schon anhand dieses Maßstabes mit einem sehr schönen, harmonischen 49er gerechnet werden kann. Der Ertrag dieser Weinberge war sehr zufriedenstellend.

Es hat sich — genau wie 1947 — herausgestellt, daß die Moste sehr stürmisch und schnell vergären. Daher ist darauf zu achten, daß man einen etwas größeren Gärraum beläßt, um ein Uebergären zu vermeiden. Die für die Jahreszeit überaus große Hitze während der Lese gibt Anlaß zu größter Vorsicht. Bereits in den Weinbergen ist an durch Wespenfraß verletzten Beeren ein leichter Essigeruch festgestellt worden. Schnellste Verarbeitung des anfallenden Lesegutes ist unbedingt erforderlich. Weiterhin versucht man durch Schwefelung der Maische diese zurückzuhalten.

Beim Riesling und Silvaner hat sich besonders in den gutgedüngten Weinbergen stärkere Fäulnis gezeigt. Ratsam ist es, in diesen Weinbergen eine Vorlese durchzuführen, um so das übrige, eine gute Qualität in Aussicht stellende Lesegut länger hängenlassen zu können. Es ist damit zu rechnen, daß am Montag, den 10. Oktober, mit dem allgemeinen Herbst begonnen wird. Mostgewichte bei Riesling zeigten bereits um 90° Oechsle. Das Mostgeschäft ist immer noch sehr ruhig. Größere Verkäufe wurden noch nicht getätigt. Stimmen aus der Pfalz sprechen von DM 1.30 bis DM 1.40 je Liter für frühe Traubensorten (Portugieser usw.). Es scheint in Handelskreisen Vorsicht zu herrschen. Ebenfalls ruhig ist das Geschäft mit älteren Weinen.

Hallgarten. Nun ist wieder das Rappeln der Herbstbüten in den Straßen und Gassen zu vernehmen, und mit der Lese der frühen Trauben hat der Herbst seinen Einzug gehalten. Man könnte bald sagen, daß dieser etwas neidisch wird. Der Behang ist sehr unterschiedlich. Erstens machen sich die Auswirkungen der lang hingezogenen Blüte und zweitens der Unterschied in den Bodenverhältnissen bemerkbar. In höheren Lagen sind die Trauben sehr dünn geblieben; auf der anderen Seite zeigen tiefe, in guten Böden gelegene Weinberge einen guten Behang. Im großen und ganzen kann mit einem guten halben Herbst gerechnet werden.

Die ersten Herbstergebnisse sind jedoch zufriedenstellend. Bei Müller-Thurgau wurden Mostgewichte zwischen 75 und 85° Oechsle festgestellt.

Mit dem allgemeinen Herbst wird in allernächster Zeit zu rechnen sein. Das Mostgeschäft ist sehr ruhig. Ueber Preise und größere Verkäufe ist noch nichts bekannt geworden.

Oestrich. Es liegen bereits erste Ernteergebnisse vor. Die Müller-Thurgau-Weinberge sind schon größtenteils gelesen. Mostgewichte um 80° Oechsle bei einem Säuregehalt von 8 bis 9 pro Mille lassen auf einen sehr schönen, selbständigen Wein aus dieser Sorte schließen. Der Ertrag ist zufriedenstellend. Es zeigt sich, daß die Moste sehr stark gären. Dies hat teilweise schon zum Uebergären geführt.

Bei Riesling- und Silvaner-Trauben zeigt sich schon teilweise starke Fäulnis; es kann dazu führen, daß mit dem allgemeinen Herbst ebenfalls bald begonnen wird.

Die Holzreife weist auch gute Fortschritte auf. Besonders in den Rebschulen findet sich, daß die Triebe von unten her schon gute Reife aufweisen. Somit ist bereits wieder eine — wenn auch kleine — Grundlage für das nächste Jahr vorhanden. Die Marktlage ist sehr ruhig, das Mostgeschäft ebenfalls. Größere Verkäufe sind noch nicht bekannt geworden.

Aßmannshausen. Nach Angabe des Betriebsleiters des Staatlichen Domänenweingutes Aßmannshausen war in den Rotweinlagen des Aßmannshäuser Höllenberges der Austrieb der Burgunderreben etwa Mitte Mai, bedingt durch die ungünstige, kühle und nasse Witterung, zuerst recht unterschiedlich. Aus dem gleichen Grunde begann auch die Blüte anfangs Juni recht zögernd und schleppte sich bis nach Mitte Juni hin. Die starken Verrieselungserscheinungen finden darin ihre Ursache. An Krankheiten und Schädlingen trat lediglich der rote Brenner in nennenswertem Umfange auf. Die Reife beim Spätburgunder begann bereits am 5. August, also 5 Tage früher als im Vorjahr.

Bei den in geringem Umfange angebauten Frühsorten Portugieser und Frühburgunder hat die Lese am 28. September angefangen. Es wurden Mostgewichte bis zu 90° Oechsle erreicht. Der in der Hauptsache angebaute Spätburgunder zeigt nach Refraktometermessungen bereits Mostgewichte bis zu 100° Oechsle. Die Beeren sind sehr schön dunkel gefärbt. Fäule ist kaum festzustellen. Der 49er verspricht also ein sehr schöner Rotwein zu werden. Leider befriedigt nur die Qualität, der Mengenertrag wird — eine Folge der verrieselten Blüten — etwa auf ein Drittel Herbst geschätzt.

Lorch. Lorch, das wegen seiner Lage an der Wispermündung klimatisch eine Sonderstellung einnimmt, zeigte auch in diesem Jahr im Gegensatz zum übrigen Rheingau einen etwas ungleichmäßigen Reifebeginn. Krankheiten und Schädlinge traten aber auch hier nicht nennenswert auf.

Die Reife ist sehr schön fortgeschritten; die Lese der Frühsorten (Müller-Thurgau über 80° Oechsle) beginnt offiziell am Dienstag, den 4. Oktober. Mit der Hauptlese wird um Mitte Oktober gerechnet. Die größeren Betriebe werden allerdings bei entsprechend günstiger Witterung wahrscheinlich ihre Rieslingtrauben noch länger hängen lassen. Beim Silvaner wird eine bereits verhältnismäßig stark auftretende Traubenfäule wohl deshalb beobachtet, weil der in Lorch naturgemäß am stärksten auftretende Wispernebel die Trauben sehr lange feucht hält und der verhältnismäßig dünnchalige Silvaner leicht fault.

Die Mostgewichte liegen bei Riesling und Silvaner nach Refraktometermessung bei 80—85° bzw. 75 — 80° Oechsle. Im allgemeinen wird mit etwa $\frac{1}{2}$ Herbst gerechnet.

Schierstein. Neben den allgemeinen Lesevorbereitungen wurden einige sehr frühe Lagen bereits mit gutem Ergebnis gelesen. Erwartet wird ein halber bis dreiviertel Herbst.

Zucker für den Haustrunk

Der Rheingauer Weinbauverein e. V. gibt bekannt:

Auf den Bürgermeisterämtern der Weinbaugemeinden des Rheingaus und der Bergstraße liegen zum Zwecke der Ausgabe von Zucker für die Rotweinverbesserung und der Haustrunkbereitung ab sofort Vordrucke aus, die **umgehend, spätestens bis 8. Oktober 1949, von allen Winzern** und Weinbaubetrieben, mit Ausnahme der Mitglieder von Winzervereinen und Winzergenossenschaften auf den Bürgermeisterämtern auszufüllen sind.

Winzervereine und Winzergenossenschaften füllen den Vordruck für die ihnen angeschlossenen Mitglieder **gesammelt** aus. Im Interesse einer schnellen und ordnungsmäßigen Durchführung ist die Einhaltung des obigen Termins unbedingt erforderlich.

Verspätet eingehende Meldungen können nicht mehr berücksichtigt werden.

1949er Mostverkäufe.

Aus Eltville wird bekannt, daß in den letzten Tagen 30 Halbstücke 1949er Most (Müller-Thurgau) zu einem Preis von DM 1100.— per Halbstück ab Kelter verkauft wurden. Die Mostgewichte betrugen 72—85° Oechsle, Säure: 7,5—10 pro Mille.

Bei der augenblicklich knappen Vorratslage an Weinen der Jahrgänge 1948 und älter und dem zu erwartenden neidischen, jedoch qualitativ ausgezeichneten Herbst, ist anzunehmen, daß sich das zukünftige Geschäft auf dieser Basis wird aufbauen können.

Unter Zugrundelegung der oben genannten Mostpreise müßte sich der Traubenpreis auf **DM 1,40 per Kilogramm** stellen.

Mancher Winzer wird daher bei den derzeitigen Traubenpreisen in Erwägung ziehen, von einem Traubenverkauf abzusehen, selbst zu keltern und die Weine auszubauen.

84—86° beim Hochheimer Frühherbst.

Mitte der vorletzten Woche wurden in der Hochheimer Gemarkung die ersten Trauben gelesen. Der Ertrag entsprach einem guten Durchschnitt. Mostgewicht 84—86°.

Kaum ist der erste Most im Faß, da wird auch bereits ein schwerer Unfall durch Gärgase gemeldet. Die Sanitätsbereitschaft Hochheim hat sofort einen besonderen Hilfsdienst eingerichtet (Leitung Bereitschaftsleiter Paul Treber). Der Hilfstrupp ist mit allen für Unfälle im Gärkeller erforderlichen Apparaten und Geräten ausgerüstet. Meldestelle Depot Weiherstraße.

Feste um den Wein

„Fröhliche Traubenlese“ in Johannisberg

Als Abschluß der diesjährigen Rheingauer Weinfeste plant Johannisberg unter dem Motto: „Fröhliche Traubenlese“ eine größere Winzerveranstaltung am 15., 16. und 17. Oktober 1949. Der erste Tag, der Samstag, wird im Rahmen einer Herbsttagung der neugeschaffenen Werbeorganisation „Der Rheingau — Der Weingau“ die Mitglieder der angeschlossenen Verbände vereinigen. Die feierliche Eröffnung der Winzerveranstaltung schließt sich an. Abends findet die Beleuchtung der Burg Schwarzenstein mit einem Feuerwerk statt. Der Sonntag bringt als Höhepunkt den Winzerfestzug unter dem Motto:

„Fröhliche Traubenlese“,

an dem mit Wagen und Gruppen die gesamte Winterschaft, die Ortsvereine und das Handwerk beteiligt sind.

Der Montag wird der Tag der Frauen sein. Ihnen ist Gelegenheit gegeben, sich beim Trank des süßen Traubenmostes dem Zauber einer Modeschau hinzugeben, in deren Programm Darbietungen namhafter Bühnenkünstler vorgesehen sind. Im Rahmen der dreitägigen Winzerveranstaltung bekundet auch das Rheingauer Handwerk und der Einzelhandel seine Verbundenheit mit dem Winzerstand und hält ebenfalls seine Herbsttagungen in Johannisberg ab. Ein Traubenmarkt mitten im Weindorf, verschiedene Weinbrunnen, ein Edelgewächs-Ausschank im Rathausaal, eine Kostprobe, wobei der Jahrgang zu raten ist sowie der Ausschank von Traubenmost, Federweißen und guten, alten Weinen in den Gaststätten und Straußwirtschaften (unter denen sich auch die drei größten Johannisberger Weingüter befinden), werden der Veranstaltung des alten Weindorfes, das bei Einbruch der Dunkelheit illuminiert wird, ein festliches Herbstgepräge geben.

In der Landauer Festhalle veranstaltete die Leitung der Süwega am 1. Oktober die größte Pfalzweinprobe seit Kriegsende. Es wurden nur Spitzenweine bis zu den Trockenbeerenauslesen ausgeschenkt.

Bei der **Erbacher Kerb** vom 24. bis 26. September stand der Marcobrunner im Mittelpunkt aller Genüsse und ließ Einheimische und die zahlreich erschienenen Fremden die Sorgen des Alltags vergessen.

Am 8. und 9. Oktober wird in **Kaub** das diesjährige Oktoberfest in Verbindung mit einem großen Weinmarkt gefeiert.

Rheingauer Edelobstschau

In der Eltviller Stadthalle findet vom 1. bis 4. Oktober eine große Rheingauer Obst- und Gartenbau-Ausstellung statt. Das Protektorat hat der Hessische Minister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Lorberg, übernommen. Die Ausstellung will der Bedeutung Rechnung tragen, die dem Obstbau — vor allem dem Frühobstbau — im Rheingau als einem wesentlichen Wirtschaftsfaktor zusätzlich zum Weinbau zukommt. Beratend und fördernd haben sich die Lehr- und Forschungsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Geisenheim und das Landwirtschafts- und Weinbauamt Eltville eingeschaltet. Mit der Bundesbahndirektion Frankfurt/M. und verschiedenen Reisebüros wurde Fühlung wegen Sonderfahrten und Verkehrsvergünstigungen aufgenommen, um einen zahlreichen Besuch der Ausstellung zu ermöglichen, die nicht nur einen Ueberblick über den Obst- und Gartenbau im Rheingau bieten, sondern auch neue Anregungen vermitteln soll.

Für alle Winzer, die bereits jetzt und in Zukunft dem Edelobstbau ihr Interesse zuwenden, dürfte der Besuch der Eltviller Schau wertvoll werden.

Die **Obstbaumausstellung** anläßlich der Hauptversammlung des Landesverbandes Hessen der Obst- und Gartenbauvereine am 24. und 25. 9. in Seeheim an der Bergstraße

war von 116 Obstbauern und 50 Fachfirmen bestellt. Die große Bedeutung einwandfreier Edelobstsorten für den Absatz, vor allem gegenüber der ausländischen Konkurrenz, wurde allgemein erkannt. Ein sehr interessanter Vorschlag wurde vom Präsidenten der hessischen Landwirtschaftskammer, Graf Matuschka-Greifflau gemacht, nämlich den Kindern bei den Schulpeisungen Obstsaft zu geben.

Gegen die Mäuseplage

Hundertsechsdreißig Nachkommen hat ein einziges Mäusepaar! Infolge der geringen Niederschläge fanden die Nager dieses Jahr besonders gute Lebensbedingungen. Die Schäden an den abgeernteten Getreidefeldern sind vielfach sehr hoch. Bei weiterer Vermehrung werden die Hackfrucht- und auch die Rebenernte bedroht. Die Vernichtung der Schädlinge ist daher eine vordringliche Aufgabe, um deren Durchführung sich — nach einer Rundfrage des Landrates — nur wenige Rheingauer Gemeinden noch nicht bemüht haben.

Der Bürgermeister von Rüdesheim hat die Besitzer von Obstanlagen, Oedland, Klee- und Luzerneäckern, Wiesen und Weiden aufgefordert, die Ein- und Ausgänge der Mäusenester mit Körnergift zu belegen, bei dessen Anwendung jedoch äußerst vorsichtig zu verfahren ist. Als erste Höhegenossenschaft im Rheingau hatte Espenschied durch Auslegen von Giftweizen mit einer umfassenden Mäusevertilgungsaktion begonnen, die zu einem unerwartet großen Erfolg geführt hat. In Eltville übernahm die amtliche Stelle für Schädlingsbekämpfung die Auslegung von Giftweizen. Die Unkosten betragen hier DM 1.— je Morgen. Niederwalluf hat die Bekämpfung der Feldmausplage unter Leitung des Feldhüters mit Hilfe von zehn Angehörigen der Firma Goos und Koenemann aufgenommen. Eine Kolonne von sechs Mann ging in Winkel den Mäusen erfolgreich mit Gift zu Leibe. Diese Gemeinden haben nicht auf das trizonale, amtliche Mäusegesetz gewartet, sondern von sich aus die Initiative ergriffen.

Auch Wildschweine in den Weinbergen

Lorch. Auch die Wildschweine suchen nunmehr die Weinberge auf und verursachen dort größere Schäden. So wurden im Distrikt Bodenthal zwei Bachsen mit ihren Frischlingen in den Weinbergen beobachtet. Da der Eichelanfall in den Wäldern in diesem Jahr sehr gering ist, werden von den Winzern bis zum Herbst weitere Minderungen des Ernteertrages durch das Schwarzwild befürchtet.

„Der Rheingau — Der Weingau“

„Der Rheingau — Der Weingau“, Weinwerbung e. V. wird am Samstag, den 15. 10. 1949, um 14 Uhr, in der Winterhalle Johannisberg eine Mitgliederversammlung abhalten, auf der die Fragen des Weinsiegels und der Weinwerbung besprochen werden. Die Versammlung steht unter der Leitung des derzeitigen Vorsitzenden Christian Labonte.

Um den Gedanken der Weinwerbung voranzutreiben, ist eine zahlreiche Beteiligung von Winzern, Weinhändlern und Gastwirten des Rheingaus notwendig.

Das Lohnabkommen für Weinbergsarbeiter in Rheinland-Pfalz ist gekündigt worden und bleibt nur noch bis zum 1. November in Kraft. Ueber ein neues Lohnabkommen wurde bisher noch keine Einigung erzielt.

Die in letzter Zeit durch die Tagespresse verbreitete Meldung, wonach in einigen Orten bei Worms epidemisch auftretende Blinddarmentzündungen auf den Genuß von Trauben, die mit Spritzmitteln behandelt wurden, zurückzuführen

seien, ist insofern unrichtig, als sich die genannte Krankheitsursache als völlig unbegründet herausgestellt hat.

In Hallgarten wurde auf der Generalversammlung der Vereinigten Weingutsbesitzer der bisherige Geschäftsführer, Franz Zott, zum Vorsitzenden gewählt; zweiter Vorsitzender wurde Jakob Kremer.

Die „Regenkanone“.

Am 30. 9. 1949 führte die Fa. Mannesmann auf Schloß Johannisberg ihre „Regenkanone“ Weinbaufachleuten aus dem Rheingau, vom Mittelrhein und der Nahe vor. Es handelt sich bei dieser Regenkanone um eine neuartige Konstruktion. Hervorstechend wurden allgemein bemerkt die außerordentlich große Wurfweite (70 m), die sehr feine Zerstäubung (Tropfengröße kommt dem natürlichen Niederschlag sehr nahe) und die verhältnismäßig geringen Herstellungskosten. Anschließend an die Vorführung kam es zu einem sehr interessanten Meinungsaustausch über die Frage der künstlichen Wasserzufuhr im Weinbau.

Wir werden demnächst zu dieser für den gesamten Weinbau äußerst wichtigen und dringenden Frage Beiträge aus berufener Feder bringen, über Erfahrungen berichten und die verschiedenen Meinungen gegenüberstellen. D. Red.

Lehrfahrt der „Ehemaligen“ der Weinbauschule Eltville

Am 20. 9. unternahmen die „Ehemaligen“ der Weinbauschule Eltville eine Lehrfahrt in das Main-Taunus-Gebiet. Die Besichtigung der Großgärtnerei Sinai, Bad Soden, mit ihren 10 vha unter Glas und 12 000 qm Nelken, hinterließ einen nachhaltigen Eindruck. Neu war die Hydro-Kultur (Bewässerung mit Nährsalzlösung) der Firma Degussa, Ffm., in einem Gewächshaus. Obst- und Gartenbauinspektor Horn führte die Teilnehmer nach der Mittagspause in Hochheim nach Krieffel zur Bezirksabgabestelle, wo sie die Versteigerung von 500 Ztr. Obst in 20 Minuten nach dem Veiling-System miterlebten und zeigte ihnen Musterobstanlagen des Niederstammobstbaues. Besonderen Eindruck hinterließ eine 1943 begonnene Gemeinschaftsobstpflanzung nach einheitlichem Bepflanzungsplan, die auf 2000 Bäume erweitert werden soll. Große Mengen einheitlicher Sorten Qualitätsobst zu erzeugen, ist das Ziel.

Nach Besichtigung der Sektkellerei Burgeff und des Weingutes der Stadt Frankfurt a. M. in Hochheim fand die Fahrt dort ihren Abschluß mit einem fröhlichen Zusammensein in „Burg Ehrenfels“. M.

Die Rheingauer Weinzeitung gratuliert:

Am 26. September 1949 konnte die Firma Fr. Ott & Co., K.-G., Ochsenfurt a. M., ihr 50jähriges Geschäftsjubiläum begehen. Der Betrieb, der sich die Aufgabe gestellt hat, im Rahmen der Holzwerkzeugfabrikation die Spezialmodelle für die Herstellung von Fässern und Gebinden zu forcieren, beschäftigt heute 125 Mann! Wir wünschen dem Unternehmen eine weitere günstige Entwicklung.

Berichtigung. Weinversteigerung in Rüdesheim. In dem in Nummer 5 der Rheingauer Weinzeitung gebrachten Versteigerungsbericht hat sich ein Fehler eingeschlichen: der auf Seite 12 oben links als zurückgezogen gemeldete Posten von 200 Flaschen 1943er Berg Rottland Riesling Spätlese stammte nicht von Anton Barth Erben, sondern von Karl Erhard Erben!

Herausgeber und Verlag: Verlag Wilhelm Wagner, Ffm.-Höchst, Emmerich-Josef-Str. 18, Telefon 160 03. — Anzeigenannahme: Verlag Wilhelm Wagner, Ffm.-Höchst, Emmerich-Josef-Str. 18, Telefon 160 03. — Druck: Buchdruckerei Joh. Wagner & Söhne, Ffm.-Höchst, Kasinostr. 22. — Bezugspreis: DM 2.80 vierteljährlich, zuzügl. ortsübl. Zustellgebühr. — Bank-Konto: Volksbank Eltville/Rheingau Nr. 1196 oder deren Postscheck-Konto Frankfurt a. M. Nr. 451, zu Gunsten „Rheingauer Weinzeitung“. — Erscheinungsweise: 14tägig. Bei Nichterscheinen durch höhere Gewalt besteht kein Anspruch auf Lieferung. — Z. Zt. Anzeigenpreisliste Nr. 3 gültig.

STROHHÜLSEN-HOCHHAUS

Jährliche Kapazität 15 bis 20 Millionen

Joh. Bapt. Hochhaus, Finthen bei Mainz

Fabriziert seit 1876

nur Qualitätsware