

# Inhaltsverzeichnis

<b>Voraussetzungen für den Weinbau</b>	<b>6</b>
<b>Kulturgeschichte und Gesetze</b>	<b>7</b>
Winzer und Landeskultur	7
Wichtige Gesetze	15
<b>Standortansprüche der Rebe</b>	<b>19</b>
Klimaansprüche	19
Bodenansprüche	22
Lage des Weinbergs	22
Abschätzung der Eignung von Flächen für den Weinbau	25
<b>Vom Roden bis zum Pflanzen</b>	<b>29</b>
Umtriebszeiten	29
Rodung	30
Bodenuntersuchung	30
Vorratsdüngung	31
Bodenverbesserung	32
Bodenlockerung	33
Nutzung der Brachezeit	35
Pflanzabstände	36
Auszeilen	37

<b>Sorten, Unterlagen und Erziehung</b>	<b>40</b>
<b>Sorten- und Unterlagenwahl</b>	<b>41</b>
Pfropfrebe oder Wurzelrebe?	41
Auswahl der Unterlage	42
Auswahl der Rebsorte	43
Mehltautolerante Sorten	44
Mehltautolerante Tafeltrauben	49
Vinifera-Keltersorten	51
Vinifera-Tafeltrauben	58
Alte aussterbende Sorten	60
<b>Standortveredlung</b>	<b>61</b>
<b>Pflanzung und Pflege im Pflanzjahr</b>	<b>63</b>
Das Pflanzen	63
Pflege im Pflanzjahr	66
Moderne Rebanlagen und Erziehungsmethoden	69
Standweiten und Erziehungsmethoden	69
Ertrag, Güte und Stockbelastung	71
Materialien für die Unterstützung	73
Bau der Unterstützung	76

Freistehende Spaliere 78  
Reben im Gewächshaus 84  
Reben im Kübel 84  
**Formierung und Pflege ab dem zweiten Standjahr** 86  
Bau des Rebstocks 86  
Einfluss der Erziehung und des Rebschnitts auf das Triebwachstum 93  
Wechselseitige Hemmung zwischen den Rebaugen 94  
Rebschnitt und Stockarbeiten 96  
Formierung 97  
Biegen und Binden 102  
Laubarbeiten 103  
Besondere Schnittmaßnahmen 107

**Bodenpflege und Rebschutz** 109  
**Bodenpflege und Düngung** 110  
Bedingungen für gesunden Boden 110  
Mechanische Bodenpflege 111  
Biologische Bodenpflege 113  
Chemische Bodenpflege 117  
Mineralische Düngung 117  
**Rebschutz** 122  
Praxis des Rebschutzes 122  
Vorbeugender Rebschutz 123  
Biologischer Rebschutz 124  
Gesetzlicher Rebschutz 126  
Mechanischer Rebschutz 127  
Chemischer Rebschutz 127  
Bedeutende Krankheiten und Schädlinge 129  
Gelegenheitsschädlinge 132  
Vögel und Wespen 133  
Frostschutz 134

**Von den Trauben bis zum Wein** 137  
**Reife, Lese und Verwertung** 138  
Reife und Reifebestimmung 139  
Tafeltraubenlese 142  
Keltertraubenlese und Mostherstellung 145  
Mostbehandlung 147  
Gärung 153  
Ausbau des Weines 158  
Abfüllen und Konfektionieren 162  
Lagerung 164  
Von der Weinprobe 165  
Die Weinsprache 167  
**Service** 171  
Literaturverzeichnis 172  
Bezugsquellen 174  
**Register** 176  
Bildquellen 180