

# Inhaltsverzeichnis

## **Voraussetzungen für den Weinbau 6**

**Kulturgeschichte und Gesetze 7**

Winzer und Landeskultur 7

Wichtige Gesetze 15

**Standortansprüche der Rebe 19**

Klimaansprüche 19

Bodenansprüche 22

Lage des Weinbergs 22

Abschätzung der Eignung von Flächen für den Weinbau 25

**Vom Roden bis zum Pflanzen 29**

Umtriebszeiten 29

Rodung 30

Bodenuntersuchung 30

Vorratsdüngung 31

Bodenverbesserung 32

Bodenlockerung 33

Nutzung der Brachezeit 35

Pflanzabstände 36

Auszeilen 37

## **Sorten, Unterlagen und Erziehung 40**

**Sorten- und Unterlagenwahl 41**

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

Standortveredlung 61

**Pflanzung und Pflege im Pflanzjahr 63**

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
<b>Formierung und Pflege ab dem zweiten Standjahr</b>	<b>86</b>
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

<b>Bodenpflege und Rebschutz</b>	<b>109</b>
<b>Bodenpflege und Düngung</b>	<b>110</b>
Bedingungen für gesunden Boden	110
Mechanische Bodenpflege	111
Biologische Bodenpflege	113
Chemische Bodenpflege	117
Mineralische Düngung	117
<b>Rebschutz</b>	<b>122</b>
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

<b>Von den Trauben bis zum Wein</b>	<b>137</b>
<b>Reife, Lese und Verwertung</b>	<b>138</b>
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
<b>Service</b>	<b>171</b>
Literaturverzeichnis	172
Bezugsquellen	174
<b>Register</b>	<b>176</b>
Bildquellen	180