

Gerd Ulrich

Hobby-Winzer

2., überarbeitete Auflage

27 Farbfotos

96 Zeichnungen

30 Tabellen



VERLAG
EUGEN
ULMER

Inhaltsverzeichnis

Kulturgeschichte und Gesetze 8

Winzer und Landeskultur 8

Wichtige Gesetze 15

Standortansprüche der Rebe 19

Klimaansprüche 19

Bodenansprüche 22

Lage des Weinbergs 23

Abschätzung der Eignung von Flächen für
den Weinbau 25

Vom Roden bis zum Pflanzen

Umtriebszeiten 29

Rodung 30

Bodenuntersuchung 30

Vorratsdüngung 31

Bodenverbesserung 32

Bodenlockerung 33

Nutzung der Brachezeit 35

Pflanzabstände 36

Auszeilen 36

Sorten- und Unterlagenwahl 40

- Pfropfrebe oder Wurzelrebe? 40
- Auswahl der Unterlage 41
- Auswahl der Rebsorte 42
- Mehltautolerante Sorten 42
- Vinifera-Keltersorten 47
- Vinifera-Tafeltrauben 53
- Alte aussterbende Sorten 54

Pflanzung und Pflege im Pflanzjahr 56

- Das Pflanzen 56
- Pflege im Pflanzjahr 59

Moderne Rebanlagen und Erziehungsmethoden 61

- Standweiten und Erziehungsmethoden 61
- Ertrag, Güte und Stockbelastung 63
- Materialien für die Unterstüztung 64
- Bau der Unterstüztung 67
- Freistehende Spaliere 70
- Reben im Gewächshaus 75
- Reben im Kübel 75

Formierung und Pflege ab dem zweiten Standjahr 77

- Bau des Rebstocks 77
- Einfluss der Erziehung und des Rebschnitts auf das Triebwachstum 82
- Wechselseitige Hemmung zwischen den Rebaugen 86
- Rebschnitt und Stockarbeiten 87
- Formierung 88
- Biegen und Binden 92
- Laubarbeiten 93
- Besondere Schnittmaßnahmen 97

Bodenpflege und Düngung 96

- Bedingungen für gesunden Boden 96
- Mechanische Bodenpflege 100
- Biologische Bodenpflege 101
- Chemische Bodenpflege 106
- Mineralische Düngung 106

Rebschutz in

- Praxis des Rebschutzes 111
- Vorbeugender Rebschutz 111
- Biologischer Rebschutz 112
- Gesetzlicher Rebschutz 114
- Mechanischer Rebschutz 116
- Chemischer Rebschutz 117
- Bedeutende Krankheiten und Schädlinge 118
- Gelegenheits Schädlinge 122
- Vögel und Wespen 122
- Frostschutz 123

Reife, Lese und Verwertung 127

- Reife und Reifebestimmung 127
- Tafeltraubenlese 131
- Keltertraubenlese und Mostherstellung 132
- Mostbehandlung 136
- Gärung 141
- Ausbau des Weines 145
- Abfüllen und Konfektionieren 149
- Lagerung 151
- Von der Weinprobe 152
- Die Weinsprache 154

Verzeichnisse 157

- Literaturverzeichnis 157
- Bezugsquellen 159
- Bildquellen 160
- Register 161