

LEHRERSEMINAR SARGANS

DIPLOMARBEIT

VADUZER REBEN VADUZER WEIN

Ursula Frischknecht
Dr. Leo Zeller
Lehrerseminar

7320 Sargans

Lukas Laternser
Schloss-str. 96

9490 Vaduz

II. INHALTSVERZEICHNIS	
I. VORWORT	1
II. INHALTSVERZEICHNIS	2
III. DIE GESCHICHTE DES WEINBAUS	5
1. ALLGEMEIN	5
1.1 Vorgeschichtliche Epoche	5
1.2 Geschichtliche Epoche	6
2. DER WEINBAU IN VADUZ	11
IV. BAU UND LEBEN DER REBE	18
1. MORPHOLOGIE	18
1.1 Die Wurzel	18
1.2 Die Achse	19
1.3 Das Blatt	20
1.4 Die Blüte	20
1.5 Die Frucht	21
1.6 Die Ranke	21
2. PHYSIOLOGIE	21
2.1 Jahreszyklus der Rebe	21
2.2 Assimilation und Wanderung der Kohlenhydrate	23
2.3 Nährstoffaufnahme und Transport	26
2.4 Bestäubung, Befruchtung, Beerenentwicklung	26
3. VORAUSSETZUNGEN	28
3.1 Klima	28
3.2 Boden	31
4. DIE SYSTEMATISCHE GLIEDERUNG DER REBE	31
5. DIE TRAUBENSORTEN VON VADUZ	32
5.1 Blauer Burgunder (Blauburgunder, Pinot Noir)	32
5.2 Riesling x Sylvaner (RxS, Müller-Thurgau)	34
5.3 Traminer (Gewürztraminer)	35
5.4 Chardonnay	37

6.	VERMEHRUNG UND VEREDELUNG	38
6.1	Vermehrung durch Stecklinge, Ableger und Vergruben	38
6.2	Veredelung	40
6.3	Die Unterlagen	41
6.4	Die Technik des Veredelns	42
V.	MENSCH UND REBE	45
1.	ERNEUERUNG/NEUANPFLANZUNG EINES REBBERGS	45
2.	DIE KULTURSYSTEME	48
2.1	Stichelbau	49
2.2	Doppelstrecker	49
2.3	Doppelhalbrundbogen	50
3.	DAS JAHR DER REBE, DAS JAHR DES WINZERS	50
3.1	November	51
3.2	Dezember	52
3.3	Januar	53
3.4	Februar	53
3.5	März	55
3.6	April	56
3.7	Mai	57
3.8	Juni	59
3.9	Juli	61
3.10	August	62
3.11	September	63
3.12	Oktober	66
4.	KLEINE KRANKHEITS- UND SCHÄDLINGSFIBEL	67
4.1	Falscher Mehltau (<i>Peronospora</i>)	68
4.2	Echter Mehltau (<i>Oidium</i>)	70
4.3	Rotbrenner (<i>Pseudopeziza tracheiphila</i>)	71
4.4	Schwarzfleckenkrankheit (<i>Phomopsis viticola</i>)	72
4.5	Graufäule (<i>Botrytis cinera</i>)	73
4.6	Reblaus (<i>Phylloxera vastatrix</i>)	74
4.7	Traubenwickler	74
4.8	Rote Spinne (<i>Panonychus ulmi</i>)	76

5. WEINBEREITUNG	77
5.1 Rotwein	77
5.2 Süssdruck/Rosé	80
5.3 Ferderweiss	80
5.4 Weisswein	81
5.5 Spezielle Verwendungsmöglichkeiten	82

6. DER WEINBAU ZWISCHEN ÖKONOMIE UND ÖKOLOGIE	82
6.1 Der Weinbau vor 1860	83
6.2 Die Chemie hält Einzug	84
6.3 Die Integrierte Produktion (IP)	85
6.4 Kleiner Ausblick in die Zukunft	87

VI. WEINBAU IN DER SCHULE	88
---------------------------	----

1. LEITIDEE	88
2. GROBPLAN	88

VII. WORTERKLÄRUNGEN	90
----------------------	----

VIII. QUELLENACHWEIS	94
----------------------	----

1. BÜCHER	94
2. FOTOS UND DARSTELLUNGEN	95

IX. SCHLUSSWORT	96
-----------------	----

Alle mit einem Stern* gekennzeichneten Wörter sind unter Kapitel VII. Worterklärungen zu finden.