



06.09.2017

Nr. 6-17

Arbeitsgespräch Traubenverarbeitung 2017 **Samstag, 16. September 2017, 9-12 Uhr**

Die heurigen Wetterkapriolen haben die Reben stark gefordert und die Trauben zum Teil geschädigt. In anderen Gebieten ist die Lese nicht zuletzt aufgrund der niedrigen Säure bereits voll im Gange. Im Rahmen einer Weingartenbegehung wird Jörg Bretz über die Besonderheiten des Jahrgangs sprechen.

Treffpunkt: 9 Uhr, Obst- und Weinbauzentrum der LK Kärnten, St. Andrä

Referent: Jörg Bretz

Anmeldung: Landwirtschaftskammer, Referat 6/Pflanzliche Produktion

Tel. (0 463) 58 50-1427, Fax (0 463) 58 50-91427,

E-Mail: karoline.fandl-moser@lk-kaernten.at

Anmeldeschluss: Dienstag, 12. September 2017

Kosten: € 20,-

Falstaff on tour - Weingala im Casino Velden

Das Gourmetmagazin Falstaff tourt mit einer besonderen Weinveranstaltung durch Österreich. Diese macht am kommenden Montag in Velden Station. 25 Winzer, darunter vier Kärntner Betriebe werden mehr als 100 Weine zur Verkostung anbieten.

Termin: Montag, 11. September 2017, 18 bis 22 Uhr

Ort: Casino Velden, Am Corso 17, 9220 Velden

Kosten: für Gourmetclubmitglieder und Abonnenten ist der Eintritt frei (Jetons können vor Ort erworben werden) – Anmeldung unter events@falstaff.at erforderlich!

Normalpreis: € 19,- (inkl. Begrüßungsjetons für das Casino im Wert von € 10,-).

Die Tickets sind außerdem täglich ab 10:00 Uhr im Casino Velden erhältlich.

Lavanttaler Weinfest

Der Verein „Lavanttaler Wein“ veranstaltet am 10. September in St. Andrä gemeinsam mit der Europäischen Weinritterschaft und dem MGV St. Andrä sein traditionelles Weinfest. Die Festmesse beginnt um 10 Uhr, danach führt ein Umzug zur „Alten Rebe“ bei der Domkirche in St. Andrä. Dort wirt dann mit dem Anpressen die Lesesaison 2017 eingeläutet. Der Sängerfrühschoppen mit Kulinarik vom MGV St. Andrä wird von einer Weindegustation begleitet. Unterhaltung durch verschiedenste musikalische Interpreten soll für einen gemütlichen Sonntag sorgen.

Sittersdorfer Weinfest

Das traditionelle Weinfest findet am Sonntag, den 24. September 2017, beim Orts- und Gemeindezentrum in Sittersdorf statt. Es beginnt um 9.30 Uhr mit einer Feldmesse.

Wine and more in Völkermarkt

Am kommenden Freitag, dem 8. September 2017 findet ab 16.00 Uhr in Völkermarkt die Veranstaltung wine & more statt. Neben einigen Kärntner Winzern sind auch eine größere Anzahl von Winzern aus den traditionellen österreichischen Weinbaubundesländern sowie aus Slowenien und Italien mit ihren Produkten vertreten.

Stolbur in Kärnten

Da in diesem Jahr in Kärntner Weingärten vermehrt die Symptome der Phytoplasma Stolbur festgestellt wurden und diese gerade nun zur Zeit der Laubverfärbung stärker sichtbar wird, sollten die Kärntner Winzer ihre Weingärten kontrollieren und auffällige Stöcke markieren. Besonders beim Rotwein ist das Erscheinungsbild von Mangelerscheinungen leicht zu unterscheiden, denn die Rotfärbung der Blätter betrifft oft nur die Triebe eines Streckers oder nur einen Trieb. Die Blätter sind entweder komplett rot und nach unten etwas eingedreht oder es sind nur einzelne Sektoren betroffen. Ist diese Blattverfärbung dann noch mit starkem Verrieseln oder kompletter Unfruchtbarkeit des Triebes und geringer Verholzung verbunden, dann handelt es sich mit großer Wahrscheinlichkeit um diese Erkrankung, die durch Zikaden übertragen worden ist oder in der Rebe schon von Beginn an „geschlummert“ hat. Ein Zikadenmonitoring in einigen Kärntner Weingärten soll mehr Aufschluss über die Verbreitung geben.



Säuerung erlaubt

Die Säuerung von frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost und Jungwein darf heuer bis zur Höchstmenge von 1,50 g/l, ausgedrückt in Weinsäure, durchgeführt werden. Die Säuerung von Wein darf nur bis zur Höchstmenge von 2,50 g/l, ausgedrückt in Weinsäure, durchgeführt werden.

Zulässig ist die Säuerung mit L-Weinsäure, L- oder D-Äpfelsäure sowie mit Milchsäure.

Die Säuerung und die Anreicherung ein und desselben Erzeugnisses schließen sich aus; Traubenmost, teilweise gegorener Traubenmost und Jungwein gelten nicht als dasselbe Erzeugnis. Dementsprechend sind die Anreicherung von Traubenmost und die nachfolgende Säuerung des Jungweines zulässig. Im Fall eines gesäuerten Mostes darf die Anreicherung erst nach Gärbeginn und bei einem angereicherten Most die Säuerung erst in einem späteren Stadium erfolgen.

Analyse des Reifefortschritts

Beginnend mit dieser Woche werden wieder allwöchentlich die Analysen von Beerenproben aus zwei Kärntner Weingärten auf der Homepage des Bundesamtes für Weinbau auf folgender Seite veröffentlicht (Menü: Ihr Wein – unsere Angebote – Reifevorproben):

<http://www.bawb.bmlfuw.gv.at/index.php/ihr-wein-unsere-angebote/reifeparameter.html>

Das OWZ bietet wieder die Analyse von 100-Beeren-Proben um € 6,- an.