

Ausdünnen mit dem Vollernter

Oswald Walg, DLR-RNH (Dienststz Bad Kreuznach)

Von allen ertragsregulierenden Verfahren ist der Vollernter mit Abstand die aggressivste Methode zur Ausdünnung und birgt deshalb auch das höchste Risiko. Die recht starke mechanische Beanspruchung führt zwangsläufig dazu, dass einzelne Triebe abgeschlagen bzw. angeschlagen werden. Insgesamt sind diese Schäden bei den modernen Schüttlersystemen jedoch tolerierbar. Problematischer sind dagegen die Verletzungen an den Trauben und Beeren. Viele der angeschlagenen Trauben und Beeren sterben im nachhinein ab. Leider lässt sich dieser Anteil nicht vorhersehen, so dass immer das Risiko von extremen Ertragsverlusten besteht. Der Anteil der an den Stöcken verbliebenen, aber noch absterbenden Trauben, kann ähnlich hoch sein, wie der Anteil der abgeschlagenen Trauben. Deshalb sollte man nicht mehr als 20 bis max. 30 Prozent der Trauben ausdünnen. Werden viele Einzelbeeren herausgeschlagen, so sind die verbliebenen Beeren an der Traube meist so stark beschädigt, dass sie ebenfalls noch absterben. Deshalb ist die Frequenz so einzustellen, dass möglichst ganze Trauben und Traubenteile abgeschlagen werden. Nach dem Ausdünnen ist die Beerenentwicklung zunächst stark gehemmt. Selbst zu Beginn der Reifephase scheinen die Trauben noch etwas unreifer zu sein. Mit zunehmender Reife wird dies aber kompensiert.

Zeitpunkt und Intensität des Ausdünnens

Das Ausdünnen mit dem Vollernter sollte in den ES 75 bis 79 (Erbsengröße bis Traubenschluss) erfolgen. Die Beeren müssen zum Ausdünnen eine gewisse Größe haben, aber noch hart sein und keinen Zucker enthalten, damit verletzte Beeren nicht Infektionen von Botrytis fördern. Das Ausdünnen sollte bei sonnigem, warmem Wetter durchgeführt werden, um ein schnelles Eintrocknen beschädigter Beeren sicher zustellen. Weiterhin ist nach dem Ausdünnen ein Botrytisschutz mit einem Spezialbotrytizid zu empfehlen. Deshalb ist die Maßnahmen am besten vor einer anstehenden Pflanzenschutzbehandlung durchzuführen.

Hauptproblem beim Ausdünnen mit dem Vollernter ist die Realisierung des angestrebten Ertrages durch die richtige Ausdünnquote. Die vom manuellen Ausdünnen bekannte Tatsache, dass eine Ausdünnquote von 50 Prozent aufgrund des größeren Dickenwachstums der Beeren nicht zu einer Ertragshalbierung führt, kann beim Vollernter nicht bestätigt werden. Das größte Problem ist, dass sich die Ertragsreduzierung nicht allein aus der Menge der abgelösten Trauben ergibt, sondern in hohem Maße angeschlagene Trauben oder Beeren nachträglich noch absterben.

Folgende Faustregel kann angehalten werden:

Ausgedünnte Traubenmenge x 2 = zu erwartende Ertragsreduzierung

Daraus ergibt sich, dass die ausgedünnte Traubenmenge bei 20 bis 25 Prozent liegen und keinesfalls 30 Prozent überschreiten sollte.

Beerengröße und Botrytis

Ein besonderes Phänomen beim Ausdünnen mit dem Vollernter stellt die Beerengröße dar. Während bei den manuellen Verfahren die Beerengröße zunimmt und sich dadurch die Botrytisgefahr erhöht und das Verhältnis von Fruchtfleisch zu Schale negativ verändert, bleiben die Beeren beim Ausdünnen mit dem Vollernter klein und bekommen eine dickere Beerenhaut. Möglicherweise kommt es zu einer Emboliebildung in den Xylembahnen aufgrund der Schüttlereinwirkung. Es bilden sich dort Luftblasen, die zumindest teilweise die Wasserversorgung der Beeren unterbrechen. Die Trauben reagieren darauf ähnlich wie bei Trockenheit mit der Bildung einer dickeren Beerenhaut, kleineren Beeren und einer vermehrten Einlagerung von Phenolen. Insbesondere für Rotweinsorten ist diese Reaktion sehr qualitätsfördernd. Die kleineren Beeren, aber insbesondere die dickere Beerenhaut bewirken zudem ein sehr geringes Botrytisrisiko. Abquetschungen von Beeren und

Saftaustritt kommen praktisch nicht vor. Damit ergibt sich die Möglichkeit den Lesetermin relativ spät zu wählen, was sich positiv auf die physiologische Reife auswirkt und zu einer nicht zu unterschätzenden Qualitätssteigerung führen kann. Deshalb ist dieses Verfahren besonders zur Erzeugung von Rotweinen im Super Premium Segment interessant.

Vorteile:

- Geringer Arbeitsaufwand
- Lockere Trauben
- Weniger Bortytis und Essigfäule
- Kleine Beeren mit dicken Schalen
- Positive Wirkung auf Aromen, Phenole und Farbstoffe

Nachteile

- Sehr hohes Verlustrisiko
- Vereinzelt Beschädigungen an den Trieben
- Bisher wenig Erfahrungen hinsichtlich Ausdünnsquote, Einsatzzeitpunkt und Rebsorteneignung