

Volkswirtschaftliches.

Der Weinstock und der Wein. (VIII.)

Der Schnitt des Weinstocks und seine Erziehung.

(Frei bearbeitet mit Verwerthung von Studien aus Mohr's und Babos Schriften.)

Wir kommen nun zum Schnitte der Tragreben, welche eigentlich den Zweck des Rebstockes erfüllen.

Diese sitzen immer am obersten Theile des Stockes, insofern keine Verjüngung desselben vorgenommen wird. Bei einem kräftigen Weinstocke werden gewöhnlich zwei der passendsten Tragreben angeschnitten. Die stehenbleibenden verkürzten Reben heißen wir Schenkel, daher auch der Name Schenkelstock. Alles übrige einjährige Holz wird als überflüssig knapp am alten Holze mit der Scheere weggeschnitten. Wie viele Augen an jedem Schenkel stehen bleiben sollen, dafür haben wir keine eigentliche Regel. Bei uns sind nur 3—5 Augen gebräuchlich. In vielen Weingegenden aber, wo man mehr auf ein großes Quantum als auf die Güte des Weines sieht und die Reben auch besser im Dünger hält, werden 8—10 Augen gelassen. Die schwachtreibenden Sorten, welche ein schwächeres Wurzelwerk haben, aber auch die edelsten Weine erzeugen werden gewöhnlich kürzer geschnitten. Zu diesen zählen die hier einheimischen Burgunder und Klevner, dann der weiße Risling und Traminer welche kurz geschnitten in guten Lagen die besten Weine liefern. Starktreibende Reben, welche längere Ruthen machen, haben auch ein größeres Wurzelwerk; können also auch einen längeren Schnitt ertragen und eine größere Anzahl Trauben ernähren und zur Reife bringen; z. B. der weiße Rauschling (die Burgauer), die frühe blaue Portugieser, Ortlinger, Sylaner — ihre Weine sind wässriger und gehaltloser. Diese Sorten, welche mit ihren langen kräftigen Wurzeln in einem weiten Umfange des Bodens ihre Nahrung an sich ziehen, nehmen mit einem geringeren Bodenvertrieb; in fetter Erde wird ihre Vegetationskraft zu sehr angeregt. Beim Schnitte sind also die Rebsorten dieser zwei Klassen: schwachtreibende und starktreibende wohl zu unterscheiden, indem die letzteren einen längeren Schnitt ertragen, als die ersteren. — Kurze Tragschenkel werden beim Anbinden nicht gebogen; längere Schenkel mit 6—12 Augen müssen am Stocke halb oder ganz gebogen werden. (Bogenreben) Am Drahtgelande hat man Gelegenheit dieselben aus der vertikalen Lage unter einem passenden Winkel von 20—60° abzubinden und sie heißen die Anzug- oder Stockreben. Senkt man sie aber noch tiefer, bis sie horizontal am Drahte liegen, so nennt man sie Ausleger. — Wiederholen wir nun der Uebersicht wegen die verschiedenen Benennungen der geschnittenen Rebhölzer am Schenkelstocke, so unterscheiden wir:

1. **Zapfen**, Reserve- und Zuzugzapfen, mit nur 2 Augen, meist unten am Stocke sitzend, mit der Hauptbestimmung Zuchtruthen für's künftige Jahr zu erzeugen. Fruchtbildung ist Neben Zweck.
2. **Tragschenkel**,
 - a. kurze Schenkel, mit 3 bis 5 Augen — theils zur Frucht- und theils zur Zuchtruthenbildung,
 - b. lange Schenkel mit 6 — 10 Augen, welche je nach der Lage, in welche sie abgebogen erscheinen, dann die Namen ganze oder halbe Bogen, Streckrebe oder Anzugreben und Ausleger erhalten. Fruchtbildung ist ihr Hauptzweck. Bei niederen Reben, wo keine Zapfen nöthig sind, werden aus den untersten Augen der Schenkel die Zuchtruthen gezogen; in diesem häufigen Falle erfüllen sie zwei Bestimmungen zugleich, nämlich Frucht- und Zuchtruthenbildung.

Nach der Länge einer geschnittenen Rebe (Schenkel) unterscheiden wir:

den Kurzschnitt,
den Mittelschnitt und
den Langschnitt.

Es bleibt uns noch zu bestimmen übrig, wie viele, kürzere oder längere Schenkel an einem Weinstocke stehen sollen. Wie wir später noch näher erörtern wollen, hängt dies nicht allein von der Entwicklung des Weinstockes, die derselbe schon erreicht hat oder zu erreichen fähig ist, sondern auch von der Größe des Raumes, welcher ihm angewiesen ist, sowie von der Fruchtbarkeit des Bodens ab.

Man rechnet bei ganz günstigem Boden höchstens 72 bis 84 Augen auf 1 Wiener Klasten. Eine dichtere Bepflanzung bringt keine Vortheile. Bei uns kommen im Reihensätze mit 26 Zoll Distanz, 7½ Reben auf 1 Klasten, daher wären unter günstigen Verhältnissen mehr als 10—12 Augen per Stock nicht rathlich.

Wollen wir schöne kräftige Zuchtruthen für's nächste Jahr ziehen, so schneiden wir kurz, laufen dabei aber Gefahr heuer wenig Frucht zu erhalten. Wollen wir viel Frucht bekommen, so müssen wir lang schneiden; wir werden dann aber um so schwächere Zuchtruthen für das folgende Jahr erzeugen und oft auch die Form des Stockes beeinträchtigen. Bei Stöcken, welche zu ihrer Fruchtbarkeit den Langschnitt erfordern, muß man einen Mittelweg einschlagen. Man muß an jedem Stocke (oder an jedem Seitenaste bei größeren Stöcken) eine tiefer stehende Rebe mit 2 Augen und eine höher stehende mit 8—12 Augen zu Bogen oder Ausleger stehen lassen. Das untere Holz trägt zwei schöne Zuchtruthen für's nächste Jahr, von denen dann die untere Rebe (Zapfen) wieder mit 2 Augen und die obere (Tragschenkel) lang zu schneiden ist. Das alte Fruchtholz wird als unnütz knapp vom Stocke abgeschnitten.

Auf diese Weise werden die drei Anforderungen der Beständigkeit, der Form und der Erzeugung von schönem Holz und schönen Früchten völlig erfüllt.

Aber auch beim Kurzschnitt eines Schenkelstockes mit normaler Größe ist es zweckmäßig 2 Hölzer oder Reben stehen zu lassen — nebst allfälligen tiefer am Stocke sitzenden Zapfen, welche wenn nöthig zur Verjüngung der Rebe stehen bleiben. Jeder Stamm (oder Hauptast bei Spalieren und größeren Stöcken) soll immer 2 Reben haben, auf welche er den Saft leitet. Die untere Rebe wieder mit 2 Augen für die Holzzeugung, die obere mit einigen Augen mehr zur Fruchtbildung. So wiederholt sich die gleiche Operation alle Jahre, bald kürzer bald länger im Schnitte.

Der Schenkel für die Zuchtruthen muß senkrecht gebunden, der längere Tragschenkel aber muß mehr abwärts gebogen und in dieser Lage befestigt werden, um die Saftströmung zu verlangsamen und auf alle Triebe gleichmäßiger zu vertheilen.

Wenn wir nun im günstigsten Falle aus jedem Auge im engen Reihensätze mit 26" Distanz 2 Trauben produzieren, so könnte ein guter Rebstock 12 bis 30 Trauben tragen. Selten aber besteht ein Weinberg aus lauter kräftigen Reben, so daß die Durchschnittszahl des erzielbaren Traubenquantums in einem guten Jahre wohl mehr als um die Hälfte kleiner ist.

Rechnen wir einen Schoppen Wein als Jahresertrag auf einen Weinstock, so bekommen wir auf 100 Klasten (à Klasten 36') 748 Schoppen oder 187 Maß Wein, wozu eine vorzügliche Ernte nöthig ist. Zu einem Schoppen Traubensaft sind aber wenige mittelgroße Trauben erforderlich.

Jede Gegend hält ihre Art Schnitt und Erziehung für die beste. Manche beschränken die Menge der zu erwartenden Frucht auf ein sehr kleines Maß, um die Früchte recht edel zu bekommen und andere lassen lange Reben stehen und ernten zahlreiche Trauben. Außer der Meinung der Menschen hat die Natur des Bodens einen besondern Einfluß, so daß man allmählig in jeder Gegend diejenigen kleinen Abweichungen annimmt, welche der Fertlichkeit am besten entsprechen. Die Grund-