

Drosophila suzukii – ein neuer Weinbergsschädling

Erntebericht 2014 des Weingutes Max Ferd. Richter

Die Ernte 2014 ist eingebracht, gut 14 Tage früher als üblich. In allen Weinbaugebieten hatte man sich beeilt, die Trauben so schnell wie möglich zu lesen. Wir sprechen von einer „Turboernte“.


Grund für Erntestress und Erntehektik waren das nasswarme Wetter, das zu einer raschen Fäulnisbildung führte und einem neuen, bisher in Deutschland kaum bekannten Schädling, der „Drosophila suzukii“ (japanische Kirschessigfliege) beste Verbreitungschancen bot. Die Kirschessigfliege machte ganze Sauerkirschen-Bestände in Rheinhessen zunichte, fiel alsdann über Rotwein-Trauben wie Spätburgunder und Dornfelder her, um anschließend auch Gefallen an der Rebsorte Riesling zu finden. Wirksame Bekämpfungsmittel gibt es derzeit nicht. Die Kirschessigfliege legt ihre Eier in aufgeplatzte Trauben. Die Larven vermehren sich in den Beeren in Windeseile und lassen ausgelaugte, übel nach Essig riechende Beerenhüllen zurück.


Dabei hatte das Vegetationsjahr 2014 dank des milden Winters und eines vorsommerlichen Monat März mit einem sehr zeitigen Austrieb begonnen. Aufgrund der sehr geringen Erntemengen der beiden letzten Jahre hatten die Reben einen großen Fruchtansatz. Warmes, sonniges und trockenes Frühjahrswetter sowie ein heißer Monat Juni sorgten für rasches Wachstum und eine zeitige Bilderbuchblüte. Wir stellten uns voller Vorfreude auf einen mengenmäßig reichen Jahrgang ein, der die Fässer füllen und uns ausreichend Alltagsweine hätte bescheren sollen.

Anfang Juli wendete sich langsam das Blatt. Weit über dem Durchschnitt liegende Regenfälle sorgten zwar dafür, dass der Fruchtansatz ausreichend mit Nährstoffen versorgt wurde, aber im weiteren Verlauf des nassen und recht kühlen Monats August hatten die Trauben ein solch üppiges Dickenwachstum erreicht, dass Beeren aufplatzten und sich bei anhaltend nass-warmen Wetter Fäulnis einstellte. Pilzinfektionen und besagte Kirschessigfliege fanden beste Voraussetzungen vor, ganze Rebbestände in Mitleidenschaft zu ziehen, teilweise auch die Ernte zu vernichten.

Ab dem 23. September nutzten wir jede trockene Phase, um in einer zeitaufwendigen und mühevollen Vorlese beschädigte Trauben aus den Weinbergen zu entfernen. Dieses Procedere musste auch in der sich anschließenden Hauptlese bis zum letzten Ernte-Tag am Sonntag, dem 26. Oktober, peinlichst genau fortgesetzt werden. Das ist in unseren Steillagen sehr zeit- und kostenintensive Handarbeit.

Wie erwartet haben wir, wenn auch nicht in dem erhofften Umfang, die benötigten Qualitäts- und Kabinettweine ernten können. Mit zunehmender Lesedauer gelang zudem die Selektion anspruchsvoller Spät- und Auslesen. Edelsüße Weine – Eiswein und Beerenauslese – wird es hingegen vom Jahrgang 2014 nicht geben.


(Dr. Dirk Richter)


(Constantin Richter)

Mülheim a. d. Mosel, den 28. Oktober 2014