

vrste ameriških in domačih trt

ki so

priporočljive za vinograde na Štajerskem.

Po sodelovanju in nalogu konference strokovnjakov države, dežele
in c. kr. kmetijske družbe štajerske

spisal

Franc Zweifler,

ravnatelj deželne sadjarske in vinarske šole v Mariboru ob Dravi,

poslovenil

Ivan Belle.



Gradec 1905.

V zalogi c. kr. namestnije štajerske.

C. kr. vsučilišna tiskarna „Styria“.



Vrste ameriških in domačih trt

ki so

priporočljive za vinograde na Štajerskem.

Po sodelovanju in nalogu konference strokovnjakov države, dežele
in c. kr. kmetijske družbe štajerske

spisal

Franc Zweifler,

ravnatelj deželne sadjarske in vinarske šole v Mariboru ob Dravi,

poslovenil

Ivan Belle.



Gradec 1905.

V zalogi c. kr. namestnije štajerske.

4922



18195

Predgovor.

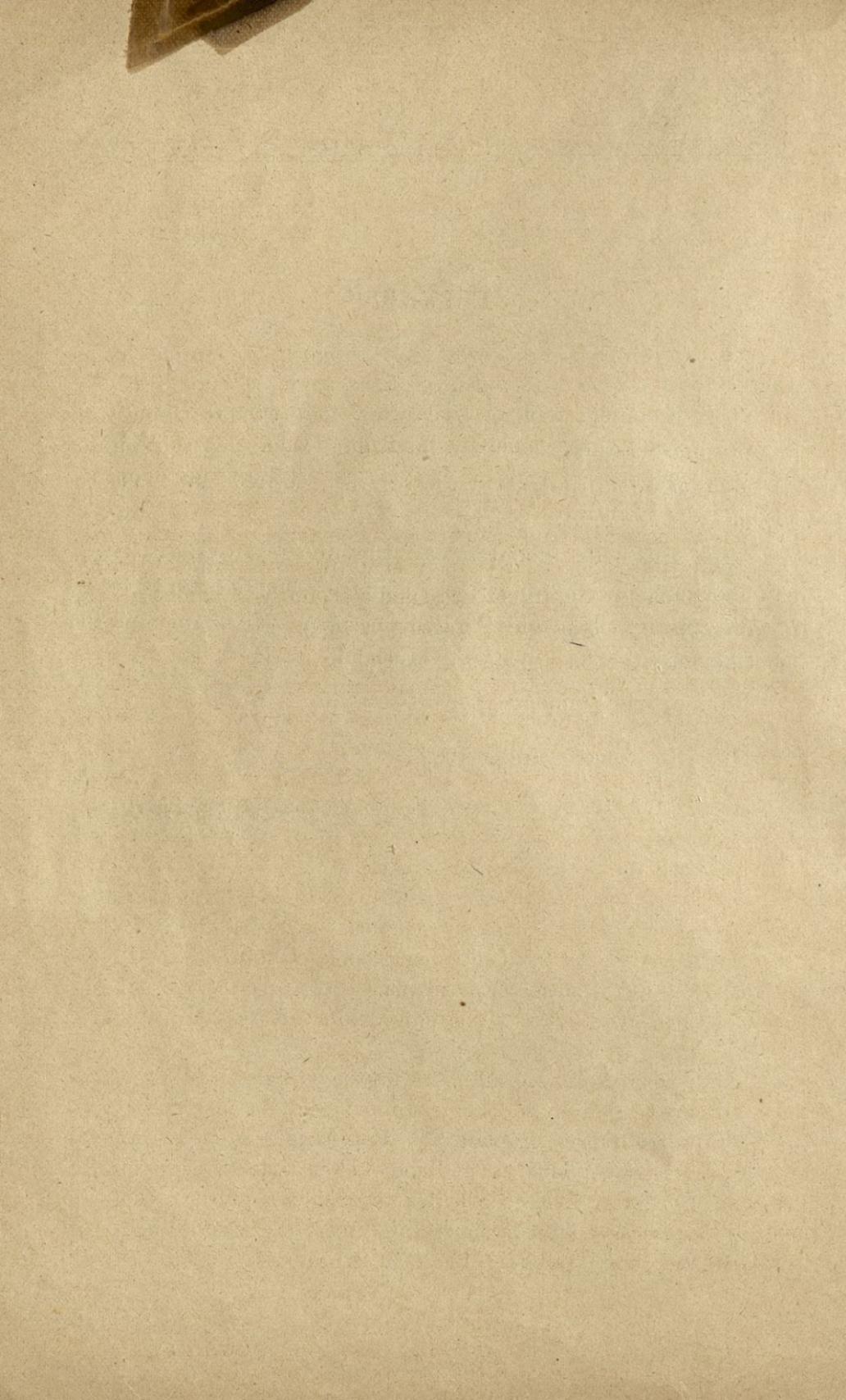
Pri sedanjem velikem prevratu vinogradarstva je gotovo prepotrebno kratko razumljivo navodilo, kako naj se izbirajo za nove nasade primerne vrste trt. Tej potrebi naj služi ta knjižica.

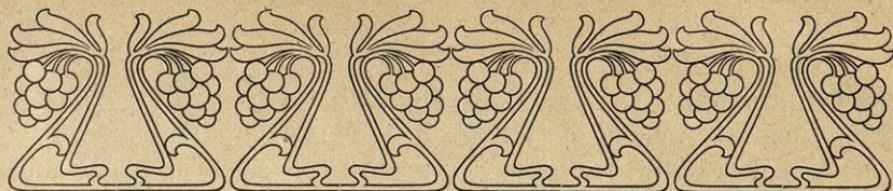
Ona naj bode vinogradniku zanesljiva svetovalka, ki ga naj napeljuje, da bode pravilno in smotru primerno izyršil težke in dragocene naloge gledé novih nasadov tudi z ozirom na izbiranje vrst, s tem si osiguril vspeh.

Naj bi imela mnogo vspeha!

Gradec meseca julija 1904.

Konferenca.





I. Uvod.

Dovršilo se je do sedaj že mnogo novih nasadov na ameriških podlagah. Ti pa niso vsi na vrhuncu popolnosti. V njih tiči še mnogo novih ali iz starih vinogradov prenešenih napak. Večkrat niso ameriške podlage dotičnem zemljišču ali dotičnim na njih cepljenim domačim vrstam primerne. Še večkrat so se pa domače trte, ki so se cepile, nesrečno izbrale z ozirom na dotične krajevne razmere. Večinoma so pa posamezni vinogradarji mnogo preveč vrst v svoje nove vinograde spravili. Ta okoliščina je v stvarnem oziru kaj neugodna. Različne gospodarske neprilike vinogradnikov so posledica iste.

Gledé ameriških vrst, ki služijo našim trtam za podlago, je znano, da prenašajo le malo apna v zemlji. Izvzetih jih je le nekoliko; večinoma trpé manj apna v zemlji nego naše vrste. Dočim pri isti množini apna v zemlji domače vrste zdrave ostanejo, začnejo ameriške bledeti. Vlažnost in globočina zemlje vpliva na slednje tudi mnogo bolj nego na naše domače trte. Pa tudi posamezne ameriške vrste so gledé te okoliščine različno občutljive ter se različno obnašajo.

Če premotrivamo nove nasade gledé v njih zastopanih evropejskih vrst, moramo potrditi, da so se te večinoma kaj nesrečno izbrale. Vsled prenaglenosti napravila se je precejšnja zmešnjava zlasti v novih nasadih, ki so se najprej dovršili. Saj to marsikateri vinogradnik, ki uvidi napako, obžaluje sedaj.

Čim se je dokazalo, da je mogoče vkljub trtni uši ohraniti vinograde, jeli so se vinogradniki žuriti, da nadomestijo že propadle ali ohranijo propadajoče. Prevdarjalo se tu ni mnogo. Vzele so se vrste bodisi za podlago, kakor tudi za cepljenje, ki so bile baš pri rokah. Posledica tega so vinogradi, v katerih se najde zmes čestokrat malovrednih, sicer bogatorodečih, poleg finih če tudi manj rodečih, belih in črnih vrst. V takih vino-

gradih prideljuje se sicer večkrat mnogo pa manj vrednega vina. Vinu manjka značaj, je lahko in tanko neugodne rudečkaste barve in se čedalje težje ter le poceni prodaja. To je pač najslabejša posledica mešanih nasadov, ni pa edina. Obče je že znano, da zahtevajo različne vrste tudi različno rez. V mešanih nasadih ni mogoče na to paziti in se tudi ne pazi. Reže se kar vse poprek po načinu, ki je v dotičnem kraju domač, ali, kar je še slabše, brez vsakega načina, kar tje v en dan. Kaj čuda, če vsled tega nekatere vrste, ki ne prenašajo dolgega rodnega lesa, vsled šperonov ali locnov, s katerimi se preoblagajo, les zgube ali dajo slabeje vino. Istotako ženejo vrste, ki zahtevajo za primerno rodovitost dolge rodovite rozge (šperone ali locne), preveč v les, če se le kratko režejo, ter rodé slabo. Razne vrste zorijo različno. To dela pri trgatvi težave. Obira se navadno zaradi enostavnosti vse ob enem, ob času, kadar je večji del grozdja zrel ali kadar začne grozdje gnjiti. Ta gnjiloba se tiče sicer navadno le nekaterih vrst, ki so gnjilobi posebno podvržene. Obira se pa vendar potem navadno vse grozdje ob enem vkup, od zgodnjih in poznih vrst. Naravno, da ni mogoče na ta način pripraviti boljše vina zrelega in čistega okusa, niti v dobrih letih ne. Taka vina so vedno kislá (imajo ono surovo kislino nezrelega grozdja), tanka, sploh prazna, take kakovosti, kakoršna je značilna za večino vin iz naših starih vinogradov. In taka manj vredna roba prideljuje se pri našem tako ugodnem podnebj! Tako ne bode šlo za naprej.

Za naše nove vinograde naj nam bode glavna skrb, da vpeljemo v njih gledé vrst le čiste nasade. Le čisti nasadi omogočijo nam pridelovanje vina z primernim značajem; vina, ki zbog svojih boljših lastnosti kupcem, trgovcem kakor krčmarjem boljše vgaša ter se boljše plačuje.

Posamezni umni vinogradnik spravi naj v svoj vinograd le po eno ali le malo plemenitih vrst. Kjer cepi ali sadi po več nego eno vrsto, naj pa vendar le vsako za-se in pa le take vrste sadi, ki gledé pridelka ena drugo spopolnjujejo. Ker ni nobeno pravilo brez izjeme, je izjema tudi tu, pa le redka. Imamo nekaj vrst, ki so le ženskega spola, n. pr. vranek in kavka v Vinariji. Zato je treba, da se te pomešajo z sorto, ki ž njimi ob enem cvete in je dvospolna (modra frankinja glej str. 29). Tako se tudi pri takih sicer redkih vrstah osiguri oplodjenje, toraj rodovitost, razvoj popolnih grozdov.

Če se vinogradnik že odloči za več vrst, naj se drži kolikor mogoče le tacih, ki ob enem zorijo; poleg takih, ki dajejo bolj kislo vino, tudi take, katerih vino ima prav malo kisline. Po krajih, koder so vinogradniki že od nekdaj jeli vpoštevati pomen čistih enostavnih nasadov, koder se je od nekdaj že v posameznih legah le po eno vrsto ali k večjem po dve se spopolnujoči nasajalo, je vinogradništvo tudi najvišje vspelo. V teh okoliščinah tiči premoč takih krajev. Tako spravijo vinogradniki celih okolišev v vinsko trgovino pridelek vedno in splošno enakega značaja. Spored lege in letnika se razlikuje sicer tak pridelek po svoji kakovosti, a splošni značaj ostane isti.

Tako je pa tudi mogoče, da ponudi vinotržec pivcu vedno enakomerno dobro pijačo. To pa ugaja pivcu, mrzi ga pa, če mora vsak čas vino družega, mnogokrat dvomljivega značaja povživati. Če se pa zahtevam pivcev ustrezne, tedaj ne zaostaja roba pri pridelovalcih, kajti se je mnogo več povžije. Tako pospešuje ena okoliščina drugo v korist vseh, ki so prizadeti pri pridelovanju, kupčiji in vžitku.

Imamo tudi že na Štajerskem nekaj vinorodnih pokrajin, ki se že od nekdaj drže gornjih načel, ki so zaradi tega tudi proslavele. Po ljutomerskih, radgonskih in ormoških vinogradih prevlada n. pr. povsod v vinogradih pošip; v teh vlada toraj velika enakomernost gledé vrst.

Vinogradniki, ki imajo v svojih vinogradih po več vrst, pa v čistih nasadih, to je vsaka za-se na svojem mestu, lahko na dvojen način postopajo. Oni ali pomešajo mošt vseh vrst vkup (zlasti če je množina posameznih vrst premajhna) ali pa spravljajo mošt od vsake vrste za-se. V prvem slučaju dobé vkljub čistemu nasadu pomešano vino, to pa je vendar v večji množini enakomerno.

Sicer zanimivi sortimenti, ki se dobé v slednjem slučaju, imajo pa svoje hibe. Več sodčekov robe z zelo različnimi lastnostmi zelo oteži kletarstvo, če se hoče vino vsake vrste strogo za-se ohraniti. Prodaja takih sortimentov, kjer je vsake vrste le nekoliko, ima pa tudi svoje težave. Vinotržec, zadruga, krčmar, vsi, ki vino v denar spravljajo, iščejo le bolj vina gotovih tipičnih lastnosti, kakoršne se od strani dotičnih pivcev cenijo. Vina drugih nepoznanih lastnosti ne vpoštevajo, dasi znajo tudi izvrstna biti. Toraj le tedaj, če se spravljajo v kupčijo le taka vina, ki imajo gledé okusa vedno enakomerne priljubljene, splošne

lastnosti in se razlikujejo le po kakovosti ter ceni, je prodaja osigurjena. Posamezni vinogradniki ali vinogradniki celih pokrajin pridobé si tako stalne sigurne odjemalce. Sortimenti se pa le težko prodajo.

Že okoli 20. in 30. leta prejšnjega stoletja so vplivni možje na to delali, da se po naši deželi vinogradništvo gledé plemenitih vrst povzdigne. V prvi vrsti je na to deloval nepozabni nam nadvojvoda Ivan, pa tudi domači štajerski ampelografi Trummer, Foregger, vitez pl. Vest, Mayr, Hlubek, Schwarzl in pozneje okoli 70. leta Herman Goethe. Že tedaj se je po deželi tako razširjeni pošip visoko cenil, ter se je na to delovalo, da on prevlada. Proti malovrednim domačim vrstam, kakor so belina, pelez, lipovšna, zelenika itd. se je pa že tedaj delovalo, da se izcerpijo, ter se nadomestijo z boljšimi. Dasiravno so take boljše vrste v vse vinorodne pokrajine dežele prišle, vendar se pa niso zamogle tako razširiti, kakor bi bilo želeti. Zakaj neki ne? Prejšnje čase se niso vinogradi tako na novo zasajali, kakor sedaj. Tedaj se ni še rigolalo, tedaj se tudi niso trte sadile; vladalo je le grobanje za pomlajevanje vinogradov. S pomočjo grobanja so se stari vinogradi dolgo ohranili. Seveda so se le isti trsi grobali, ki so se že v vinogradih nahajali. Grobale so se najmočnejše trte in to so bile navadno najslabejše vrste. Če pa se je že kak vinograd popolnoma na novo delal in če so se že trte po starem načinu v jarke ali jame sadile, so se za to pa le redko vzele sadike drugih boljših vrst, temuč vlačenske le takih, ki so bile že v okolici zastopane.

Dandanes je seveda drugače. Neizprosne razmere silijo nas, da opustimo stari način vinogradarstva. Dandanes moramo delati nove vinograde le z velikim naporom, z velikimi stroški. Ker je sedaj tako, ponudi se pa tudi najugodnejša prilika, da se uresniči to, kar se je že tako dolgo nameravalo. V novih vinogradih izcerpijo naj se vse napake prejšnjih vinogradov, posebno pa največja in ta je bila brezbriznost gledé vrst. Proč toraj z malovrednimi vrstami trsja, proč z nesmiselnimi mešanimi nasadi, proč z preobilnimi vrstami. Rešimo se ovir, ki so zaprečile pravilni razvoj našega vinogradarstva.

Premotrimo nekoliko naše vinsko-kupčijske razmere. Te nam jasno kažejo, da je vspéh vinogradarstva odvisen od zmožnosti tekmovanja na svetovnem trgu. Nizka cena krepkega in premilega laškega vina potisnila je naša kisla vina v ozadje.

Kislina naših vin je baš Lahom pomagala; brez naše prekiseline ne bi ista tukajšnjemu okusu ugajala. Ogrska ima pa zopet namen, da nas preplavi z sicer tankimi a milimi vini iz peščenih vinogradov. Znano je, da trte v peščenih vinogradih trtna uš ne napada; v vinogradih na takih zemljah odpadejo toraj višji stroški, katere provzročā cepljenje na ameriške podlage in pridelovanje v težkih zemljah ter gorskih legah. Življenskega pomena je toraj za nas vprašanje, kateri smoter naj zasledujemo v naših novih vinogradih.

Kaj naj storimo? Ali naj pridelujemo v velikih množinah poceni vina, ali naj pridelujemo bolj po kakovosti?

Za prihodnost bode sicer, kakor je upati, uvažanje italjanskega vina jako omejeno.*) Pa kaj pomaga! Sosedna Ogrska nam preti s svojim tekmovanjem. In proti temu tekmovanju bode težko kaj ukreniti, kajti z visoko carino, kakor proti Lahom se ne zamoremo za zdaj proti Ogrom braniti. To ogrsko tekmovanje z nizko ceno bode pa uničilo naša slabeja vina.

Pri nas so pridelovalni stroški poprečno precej visoki. Nikakor nam ni mogoče isto robo istotako poceni dati, kakor je to Ogrom mogoče. Na vsak način nam toraj kaže, pridelovati vina boljše kakovosti. Taka vina se pa nam ne zamorejo od zunaj po nizki ceni uvažati, kajti pridelovanje vina boljše kakovosti stane tudi na Ogrskem več, nego pridelovanje lahkih vin na ravnem, v kolikor se že pridelujejo. Te nam toraj toliko ne škodujejo. Iz tega sledi, da moramo pridelovati po kakovosti. To pa dosežemo s tem, če se poslužujemo vrst, ki dajo boljšo robo.

Pristaši starih navad najdejo vedno izgovorov dovolj. Najvažnejši jim je ta, da ni pridelovanje po kakovosti umestno, češ, da se draga vina primeroma le malo pijejo. To je sicer res. Pa tu se ne gre za to, da bi prevladale le take vrste, ki sicer dajejo najfinejo robo le za draga buteljska vina, ki pa prav malo rodé. Le take vrste priporočati gotovo ni namen te knjižice. Pod pridelovanjem po kakovosti ne razume se tu le priporočanje finih in najfinejših vrst, temveč vrst, ki pri obili rodovitosti dajejo vladajočemu okusu primerna vina s primernim značajem.

*) Zgodilo se je med tem, ker je pristavek vinske mitnine odstranjen.

Ako so vrste prav rodovite, se pa lahko cene za vino od njih primeroma nizko nastavijo, tako, da se vino tudi v večji množini pije. Če je ob enem vino takih vrst boljše kakovosti, to gotovo ne bode porabi škodovalo. Z boljše kakovostjo se naj-uspešneje pobijajo tuja, sicer ceneja uvažana vina ali drugi tekmovalci vinske kapljice. Če se doma prideljujejo okusna vina z primernim značajem, poprimejo se domačega pristnega vina gotovo zopet tudi isti, ki so v zadnjem času vino opustili ter se poprijeli piva in drugih pijač. Uvoz tujega vina dvomljive kakovosti otujil je marsikaterega prejšnjih vinopivcev, pokvaril je okus in zaupanje.

Če je temu tako, katere vrste pa naj izbiramo? Vinorodni del naše dežele deli se v 12 predelov, po katerih vladajo zelo različne razmere. Pa tudi v posameznih predelih so razmere nekoliko različne, tako, da kaže za vsak predel vendar po nekaj, pa najboljših vrst priporočati. Izmed teh naj se za vsak slučaj vladajočim razmeram primerne izbirajo.

Pri izbiranju vrst naj se v prvi vrsti vpoštevajo dobre stare vrste, ki so se v dotičnih krajih v vsakem oziru skazale. Posebno važno je to gledé istih vrst, ki so v kakem kraju prevladale ter tvorile značaj vina, vsled katerega je isto sloveče postalo. Take vrste je treba ohraniti vkljub temu, če n. pr. gledé cepljenja prizadevajo težave, ali vkljub drugim malim hibam. Take stare dobre vrste najdemo pač v vsih vinorodnih krajih. Če niso z boljšimi za nadomestiti, obdržimo jih. Drugače je pa z takimi vrstami, ki so v obče malovredne, ki slabo zorijo, rade gnijejo ter dajejo surovo kisel mošt z malo sladkorja, kakoršne žalibog še po preveč krajih prevladajo. Take je pač na vsak način treba z drugimi boljšimi nadomestiti.

Gotovo je Štajerska stvarjena za pridelovanje belega vina. Črnine prideluje se pač po Štajerski v majhnem razmerju le v nekaterih krajih. Na to se je pri sestavljanju sortimenta, ki bode pozneje sledil, posebno oziralo.

Konferenca, zbrana dne 28. januarija 1904 pri c. kr. namestništvu v Gradcu, obstoječa iz v Štajerski delujočih vinarskih strokovnjakov, potovalnih učiteljev in zastopnikov c. kr. kmetijske družbe štajerske, imela je nalogo, sestaviti seznamek vrst, ki so za Štajersko v obče priporočljive. In pri tej nalogi vodila so jo gornja načela.

Konference so se udeležili:

od strani države:

c. kr. višji vinogradni nadzornik Franz Kurmann kot zastopnik c. kr. ministerstva za poljedelstvo; c. kr. vinogradni nadzornik I. razreda Franc Matjašič ter državni vinarski asistent Josip Zabavnik;

od strani dežele:

deželni sadjarski in vinarski komisar Anton Stiegler in ravnatelj deželne sadjarske in vinarske šole v Mariboru Franc Zweifler; razun teh potovalni učitelji: Ivan Belle (Maribor), Koloman Größbauer (Eggenberg pri Gradcu) in Franc Goričan (Maribor);

od strani c. kr. kmetijske družbe gospodje:

Franc Barta, veleposestnik v Eckbergu pri Gomilici, Clotar Bouvier, veleposestnik v Radgoni in Rudolf Franc Wibmer, veleposestnik v Ptujju.

Podlaga za delovanje te konference bil je za to namenjen sestavek od deželnega sadjarskega in vinarskega komisarja Antona Stiegler-ja gledé vrst, ki se naj bi vpoštevale. Sklenilo se je ob enem, da se vpošteva razdelitev vinorodnih predelov Štajerske, kakoršno je napravil svoječasno ravnatelj vinarske šole v Mariboru Hermann Goethe (objavljena v statistiki za vinogradarstvo vojvodine Štajerske leta 1881.). Ta razdelitev se tudi za bodoče ohrani ter se le gledé vsporeda nekoliko spremeni.

Goethe-jeva vinarska statistika deli vinorodni del dežele, spored geografičnih, geologičnih in kulturnih razmer, po lastnostih pridelkov in po porečjih v dvanajst predelov.

Ti predeli so:

1. severno-vzhodni vinarski predel,
2. šilharjev " "
3. suzelski " "
4. slovenjegoriški " "
5. radgonski " "
6. ormoški-ljutomerski " "
7. ptujski " "
8. mariborski " "
9. pohorski " "
10. haloški " "
11. celjski " "
12. vinarski predel savske ter sotelske doline.

II. Vinarski predeli dežele ter za splošno razširjenje v istih najbolj priporočljive ameriške podlage ter evropske trte.

(Slednje so po alfabetičnem redu razvrščene.)

a) Ameriške trte, ki so sedaj priporočljive kot podlage za celi vinorodni del dežele.

1. Riparia Portalis, ta se tudi imenuje Riparia Gloire de Montpellier.
2. Vitis Solonis.
3. Rupestris du Lot, ki se imenuje pri nas navadno Rupestris monticola.
4. Riparia Rupestris Goethe štev. 9.

b) Evropske vrste, razdeljene po vinarskih predelih.

1. Severo-vzhodni vinarski predel.

Ta predel omejen je severo-zahodno od ravne črte, ki se vleče od Gradca skozi Weiz in Pöllau do Hartberga. Vzhodno od Hartberga do Kleka (Klöch) meji na Ogrsko, južno na ravnino, ki se razteza južno od kleških hribov, južno-zapadno in zapadno pa na Muro do Gradca. Največji vinorodni kraji tega predela so Hartberg, Pöllau, Gleisdorf, Feldbach, Ilz, Fürstenfeld, Fehring, Gradec, Gnas, Straden, Sv. Ana na Aignu in Klek.

Podnebne razmere tega predela so podobne istimi sosedne meječe Ogrske. V razmerju k drugim vinarskim predelom dežele vlada tu bolj stanovito vreme ter tu manj dežuje, je v obče manj padavin. Na severni del tega predela vplivajo pa že bližnje planine. Tu je vreme že manj stanovitno in povprečna toplota je tudi nižja. Svet je pa tu zelo različen. Pri Hartbergu raste trta na tleh, ki so nastala vsled razpadanja prakamenja, kakor granita, gnajsa, blestnika, škrlinika, rogavače. Tu je trta posebno rodovita ter posebno dolgo vztraja. Tu vpliva zemlja tudi posebno ugodno na kakovost vina. Enako zemljo imajo tudi vinogradi Oberdorfa južno od Weiza.

• V svetu vulkaničnega izvira pri Gleichenbergu, Kleku, Stradenu tvori zemljo perhlenina trahita oziroma bazalta in bazaltovega lehnjaka, pri Sv. Ani ob Aignu apnenec in peččenec. V južnem delu vinskih goric pri Kleku je mogoče pridelovati vina posebno izvrstne kakovosti, ker je tam zemlja vulkaničnega izvira, jako topla in ima zelo obilo redilnih snovi.

Po drugih delih tega predela prevlada glinasta, ilovnata, peščeno-ilovnata in prodnata zemlja. Tu se priporoča sledeče vrste saditi:

1. beli burgundec,
2. bela plemenka,
3. rudeča plemenka,
4. renski rizling,
5. zeleni silvanec (zelenčič),
6. črna drobna tična (Wildbacher).

Burgundec, silvanec in obe vrsti plemenk so primerne za celi ta predel. Drobna tična vlada le v nekaterih severnih krajih tega predela (Pischelsdorf, Hartberg), renski rizling pa sliši le v prvotno kamenje in vulkanična tla.

2. Šilharski vinarski predel.

Zapadna meja tega predela je vzhodno pobočje Golovca od Voitsberga do Ivnice, južna severno pobočje Kozjaka od Ivnice do Arveža, vzhodna dolina Sagave od Arveža do iztoka v Sulmo, ob Sulmi vleče se navzgor do Gleinstätten, od tod čez Lasenberg, Preding, ob Lasnici do Sv. Marjete; od tod do Gradca pa tvori mejo Mura. Od Gradca severo-zapadno leži meja v črti, ki se vleče čez Gratwein do Voitsberga. Večji vinogradni kraji tu so: Voitsberg, Ligist, Sv. Štefan, Stainz, Gams, Lonč, Schwanberg, Zeleni travnik, Ivnica, Mali in Veliki Lieschen, Gornji in Spodnji Haag.

Bližina planin vpliva tudi tukaj zelo na podnebje, ki je vsled tega zelo različno. Padavin je tu mnogo, povprečna toplota je primeroma nizka. V obče je tu podnebje za vinograde že nekoliko neugodno, tako, da so tu le še najtrdneje, jako uporne trte mogoče. Vzhodno pobočje Golovca nosi prav za prav prave šilharjeve gorice. Zemlje tega vinarskega predela obstojé večinoma iz prodnatega prvotnega kamenja ter se odlikujejo s posebno rodovitostjo. Da ima šilhar tak poseben značaj, to je tudi tamošnji zemlji pripisovati. Na nižjih gričih, ki mejijo že na ravnine, raste pa trta na glinastih, ilovnatih, prodnatih in peščeno-ilovnatih tleh. Apnena tla najdemo le v majhnem severnem delu tega predela ob Kreuzecku in pri Sv. Jerneju.

Za te kraje se priporočajo:

1. beli burgundec,
2. bela plemenka,

3. rudeča plemenka,
4. zeleni silvanec,
5. laški rizling,
6. črna drobna tična.

Črna drobna tična (Wildbacher) prevlada; že nekdanj se je tu splošno razširila. Nje proizvod so dobro znani in zelo priljubljeni šilharji. Tudi v bodočnosti naj bi ta vrsta večji del tukajšnjih vinorodnih leg zavzemala. Druge omenjene vrste naj bi se sadile le izjemoma pod posebnimi razmerami in bolj za poskus.

3. Suzelski vinarski predel.

Meje tega predela so od zapadne in severne strani vzhodna in južna meja šilharjevega predela, vzhodno Mura in južno Sulma od Lipnice do kraja Gleinstätten. Znameniteji vinarski kraji tu so: Arvež, Lubičen, Temmerkogel, Gleinstätterberg, Schmalegg, Breitriegel, Sv. Miklavž, Kitzegg, Einöd, Klein, Kreuzberg, Wiesberg, Flammberg, Fehrlach, Feuerberg in Gomilica.

Padavin je tu manj, povprečna toplota je pa višja, kakor v šilharjevem vinarskem predelu. Trta stoji navadno v zemlji od glinastega škrlinika v nižjih legah na laporjevem škrlniku in ilovici. Vzhodno od Temmerkogela obstoji zemlja po vinogradih iz zrnatega apnenca, ob Neurathu in Kittenbergu pa vlada litavski apnenec. Glinasti škrlnik nudi trti zelo ugodno stališče. Ne le, da tu ta krepko raste, temveč daje tudi izborno blago. Posebno renski rizling rodi tu zelo fino plemenito vino z posebno finim buketom.

Za tu se priporočajo:

1. beli burgundec,
2. bela plemenka,
3. rudeča plemenka,
4. laški rizling,
5. renski rizling,
6. zeleni silvanec,
7. črna drobna tična.

Ta predel je posebno vsposobljen za pridelovanje belega vina, dasiravno rastejo v njem tudi izborni šilharji.

4. Slovenjegoriški vinarski predel.

V ta predel spada večji del hribovja, ki se razteza med Muro in Dravo od Arveža, Lipnice do Ljutomera-Ormoža v

smeri od severo-zapada proti jugo-vzhodu. Meje temu so severo-zapadno Sagava in Sulma od Arveža pa do Lipnice, severno Mura od Ernuža pa blizo do Radgone, severo-vzhodno Ščavnica do zapadne meje ljutomerskega in ormožkega okraja. Ta dva okraja ležita na vzhodni strani tega predela, tvorivša mu mejo na tej strani. Južno-zapadna meja vleče se od Arveža čez Luče od izvira Pesnice ob tej do Gerlince, do meje ormožkega okraja. Imenitnejši vinarski kraji so tu: Šent II, Keršnica, Svečina, Ernuž, Spielfeld, Pesniški vrh, Eckberg, Sv. Jur, Gornje Hlapje, Jarenina, Sv. Jakob, Sv. Anton, Sv. Trojica, Sv. Andraž, Spodnja in Gornja Velka, Gerlince.

Ta predel ima za vinogradarstvo ugodno podnebje in pa kaj različna tla. Večinoma prevladajo glinaste in ilovnate zemlje. Puhlica je tudi kaj pogosta zemlja v vinogradih. Laporjev škrilnik, laporni peščeneč in prodec so tudi zelo razširjeni. Po nekaterih mestih so vinogradi na litavskem apnencu, tako n. pr. pri Gornjem Cmureku, na Breitenbergu med Spodnjim Partinom in spodnjo Jakobsko dolino, pri Sv. Jakobu, Rečici, Bjeliču, Keršnici, Rittersbergu, Eckbergu, Jablanah, Gočovskem vrhu, Metavi.

V tem predelu so stare malovredne vrste še kaj močno zastopane. Te je treba na vsak način izercpiti in se sledečih poprijeti:

1. beli burgundec,
2. bela plemenka,
3. rudeča plemenka,
4. pošip,
5. laški rizling,
6. renski rizling,
7. zeleni silvanec.

5. Radgonski vinarski predel.

Ta se razprostira med Muro in Ščavnico od Plidviškega do Murskega vrha in Zasadov proti jugu do Slovenskih goric, severno in severo-zapadno ob Muri med Radgono in ljutomerskim predelom. Najznamenitejše so sledeče lege:

Polički vrh, Aženski vrh, Stavenčinski vrh, Očeslavski vrh, Ivanski vrh, Kapela, Radinci, Melajnski vrh, Negova, Črešnovc, Presberk, Zbigovski vrh, Hercogošak.

Podnebje je tu za trto jako ugodno, zelo podobno že onemu ljutomerskega in ormožkega predela. Padavin je nekoliko

več, kakor v ljutomerskem in ormožkem okraju; tu znašajo te okoli 900 mm na leto. Zemlja je zelo različna. Največ je glinaste in ilovnate zemlje, peščene ilovice in prodeca; peska in škrilnika (plasti ceritij) je že manj. Na teh zemljah in pri tem ugodnem podnebjju se razvija trta zelo krepko; pa tudi raste v nekaterih legah roba, ki se sme prištevati med najiminitnejšo cele dežele.

Poleg ugodnega podnebja in zemlje ima pa še posebno zaslugo, da raste tako izborna roba tod že od davna zelo razširjena vrsta pošip. Ta vrsta naj toraj tu prevlada tudi v prihodnosti. Razun pošipa se pa tu za primerne kraje še priporočajo:

1. beli burgundec,
2. bela plemenka,
3. rudeča plemenka,
4. laški rizling,
5. renski rizling,
6. zeleni silvanee,
7. traminec.

6. Ormožko-ljutomerski vinarski predel.

Ta predel nadaljuje v jugu Slovenske gorice. Na vzhodni strani seže do ogrske meje, južno ga omeji Drava od Središča pa do Možganc, zapadno pa slovenjegoriški in ptujski vinarski predel, med tem ko seže severno do Ščavnice od Bučkove pa do ogrske meje. Znameniti vinarski kraji in lege tod so: Budišovci, Kumerska gruba, Jerusalem, Mrzlo polje, Železne dveri, Sv. Miklavž, Ljutomer, Kog, Kajžer, Velka nedelja in Ormož. Podnebje tega posebno imenitnega vinarskega predela je tako, kakor v sosedni Ogrski in Hrvaški, bolj na toplo in suho stran. Povprečna letna toplota je tu nekaj višja, kakor v radgonskem predelu, padavin je pa manj; zlasti se odlikuje tukajšno podnebje s posebno stanovitostjo jesenskega vremena. Zaradi tega je tu zelo pozna trgategv mogoča. Tega del pa tudi napravi pošip v dobrih letih, kadar ima čas popolnoma zoreti, cibebe. Zemlja je tu večinoma peščena in prodnata ilovica, pa tudi peščene, ilovnate in apnene zemlje peščenca se pogosto nahajajo. Višine Huma in Koga obstojé iz litavskega apnenca.

Tudi tu je pošip najbolj razširjena vrsta. Pošip podeli vinu ljutomerskega in ormožkega okraja značaj, s katerim si je

to pridobilo svoj imeniten glas. Pošip mora toraj tudi v prihodnosti ostati po teh krajih glavna vrsta. Zeleni silvanec in palaški rizling sta poleg pošipa še vrste, ki pridejo tu v poštev.

7. Ptujski vinarski predel.

Ta seže južno-zapadno in južno do Drave in sicer od Sv. Martina pa do Možganc, severo-vzhodno do Pesnice (od Hrastovca do Možganc), zapadno do mariborskega vinarskega predela do črte, ki se vleče od Hrastovca čez Jablance do Sv. Martina. Važnejši kraji tu so sledeči: Mestni vrh, Sv. Urban, Vurberg, Sv. Barbara, Sv. Martin in Šempeter.

Tukajšno podnebje se odlikuje z veliko letno množino padavin, toraj z mokroto. Letna povprečna toplota znaša okoli $9.9^{\circ}C$. Zemlje so take, kakor v 4. vinarskem predelu, to je v Slovenskih goricah. Najbolj zastopane so težke in lahke glinaste ilovnate zemlje.

Tu so priporočljive sledeče vrste:

1. beli burgundec,
2. bela plemenka,
3. rudeča plemenka,
4. laški rizling,
5. renski rizling,
6. zeleni silvanec.

8. Mariborski vinarski predel.

Ta meji na jugu ob Dravo (od Celnice pa do Sv. Martina), na zapadu na Kozjak od Radovičpotoka čez Šancerkogel do Janžovske gore ob Dravi, na severu ob Pesnico od izliva Radovičpotoka pa do Hrastovca, na vzhodu pa ob zapadno mejo ptujskega predela, to je ob črto od Hrastovca čez Jablance do Sv. Martina, ki je ob enem okrajna meja. Tu so sledeče lege posebno znamenite: Sv. Urban, Sv. Križ, Rospah, Vino, Leitersberg, Počohovo, Košak, Šempeter, Vordernberg, Kamnica, Vesternica.

Tudi tu veliko znašajo letne padavine in sicer od 900 do 1000 mm. Povprečna letna toplota je med 9 do $10^{\circ}C$.

Zemljo po vinogradih tvorijo od Celnice do Vesternice perhline prakamenja, posebno od škrilnika rogavače. Slednji je glavno kamenje strmih, proti jugu in proti Dravi se razprostirajočih vinogradov. Tudi v globokih, v Kozjak vrezanih jarkih prevlada ta škrilnik.

Po drugih krajih pa prevlada laporni škrlinik in laporni peščenec, kakor tudi konglomerati. Največ je pa ilovnatega laporja in ilovice, ki je včasih zelo peščena. V strmih legah pri Vesternici, Kamnici, Rospahu, Vordernbergu in ob Vinu raste posebno imeniten muškat, ki se odlikuje s posebno izraženim bukejem. Kaj takega se drugod ne najde kmalu. Vino od muškata iz teh leg ostaja tudi dalj časa sladko, pa je tudi zelo priljubljeno. Cene takega vina so zelo visoke in zaradi tega je zelo opravičeno, če se tu priporoča nasajenje žoltega muškateleca po vsih mu primernih legah.

Razun muškateleca storijo v tem predelu posebno dobro in so toraj posebno priporočljive tudi sledeče vrste:

1. beli burgundec,
2. bela plemenka,
3. rudeča plemenka,
4. laški rizling,
5. renski rizling,
6. pošip,
7. zeleni silvanec.

9. Pohorski vinarski predel.

Ta obsega vinograde na severo-vzhodnem, vzhodnem in južno-vzhodnem pobočju Pohorja. Razteza se od Ruš čez Limbuš, Pekre, Rasvajne, Hoče, Čret, Fram, Gornjo in Spodnjo Polskavo, Slov. Bistrico notri do Oplotnice. Tudi konjiški vinogradi spadajo še tu sem.

Razun imenovanih so tu še sledeči, posebno znameniti kraji oziroma lege: Bistrica, Janževa gora, Vrhov dol, Ritoznoj, Šmidsberg (Kovača ves), Radizel, Vinarje. V Vinarjah raste slavnoznan štajerska črnina.

Podnebje je tu tako, kakor v prejšnjem predelu. Zemljo severo-zahodnih vinogradov tega predela in sicer v Pekrah tvori lapornast škrlinik, lapornast peščenec ter iz drobirja od sosednega Pohorja ter Kozjaka nastali svinčeno-sivi ali okrožolt konglomerat. Ta napravi po perhnenju tamošnje značilne rudečkastorujave, rujave in rumenkaste prodnate ter peščene zelo rodovite zemlje. Po drugod pa prevlada zemlja, ki je nastala iz pohorskega prakamenja. Tako je gnajs, granit, blestnik in škrlinik rogavače. Po višjih vinogradih od Gornje Bistrice do Okoške vasi se nahajata tudi lehnjak trahita rogavače in pa trahit rogavače,

kot tvoritelja tamošnje zemlje. V nižjih legah najdemo pa večinoma glinaste in ilovnate zemlje, tako n. pr. pri Konjicah. Nad Slov. Bistrico in nad Zgornjim Hočam najde se pa tudi zrnast apnenec. V obče so zemlje ob Pohorji za vinograde zelo ugodne. V teh zemljah je pač mnogo redilnih rudninskih snovi. Zlasti trti tako potrebnega kalija je tu mnogo in ta stori, da ostane trta bolj trpežna. Sicer pa te zemlje posebno ugodno vplivajo tudi na kakovost vina, zlasti na razvoj buketa. Tako fino razvit buket, kakor v vinu iz teh vinogradov, se pa tudi ne najde kmalu. Ta vinarski predel je toraj posebno odličen za pridelovanje vina najfinejše kakovosti.

Priporočajo se vrste:

1. beli burgundec,
2. bela plemenka,
3. rudeča plemenka,
4. pošip,
5. laški rizling,
6. renski rizling,
7. zeleni silvanec,

Le za konjiško okolico in Vinarje za pridelovanje črnine se pa priporočajo:

8. modra frankinja,
9. modra kavka,
10. Vranek.

Te tri vrste se pa morajo pomešane saditi. Kavka in vranek sta namreč ženskega spola, imata le ženski cvet ter sama po sebi ne rodita. Modra frankinja mora toraj med nje.

10. Haloški vinarski predel.

Ta se deli v Spodnje, Srednje in Gornje Haloze. Njega meje so: na severu in severo-zahodu Drava in sicer od Zavrč pa do Ptuja, potem ptujsko polje in črta, ki se vleče od Ptujске gore čez Majšperk do Poličan, južno in južno-vzhodno Hrvaška od Rogatca do Zavrč, južno-zapadno ravna črta od Rogatca do Poličan. Imenitnejši kraji oziroma lege so: Zavrč, Turški vrh, Sv. Elizabeta, Sv. Barbara, Sv. Andrej, Ptujсka gora, Makole, Sv. Florjan, Sv. Duh, Žitale, Sv. Križ pri Slatini.

Ta pokrajina ima jako različno obliko gorà. Podnebje tu je pa podobno onemu v ptujskem vinarskem predelu. Zemlja je različna. Večji del zemlje po vinogradih nastal je iz laporja,

lapornastega peščenca in trdega peščenca. Lege so posebno strme. Pri Zavrčah se nahaja v precejšnjem obsegu litavski apnenec. Na zapadni strani pri Studenicah in Makolah pa že začne pravi apneni svet južnih apnenih planin. Glinaste in ilovnate zemlje, kakor tudi lapornat škrlnik nahajajo se v bolj nizkih gričih in nizkih vinogradih. Primerno veliki raznoličnosti hribov tega predela treba je tu tudi več vrst trt priporočati. Najiminitneje bodejo:

1. beli burgundec,
2. bela plemenka,
3. rudeča plemenka,
4. pošip,
5. laški rizling,
6. renski rizling,
7. zeleni silvanec,
8. traminec.

11. Celjski vinarski predel.

Celo porečje Savinje spada tu sem. Severno meji na Pohorje do Konjic in na črto od Konjic do Poličan, zapadno na predgorje savinjskih planin, južno na kranjsko mejo do Zidanega mosta, od tu pa na ravno črto, ki se vleče do Planine, vzhodno na ravno črto od Planine do Šent Jurja, odtod pa ob železniško progo do Poličan.

Obsežnost tega predela je zelo velika, pa vendar se ne nahajajo v njem večje spojene skupine vinogradov. Kot vinarski kraji so tu sledeči večjega pomena: Šoštanj, Velenje, Žalec, Celje, Vojnik, Tremerje, Šent Jur, Šmarje, Laški trg.

Podnebje tega predela je posebno vlažno. Padavine na leto znašajo celo 1700 mm (leta 1876. v Celju), včasih celo več. Povprečna letna toplota znaša 9·9° C (v Celju).

Tu je nastala zemlja na severni strani iz prakamenja od iztokov Pohorja. Trahit rogovače in lehnjak trahita rogovače, se tudi od te strani vdeležujejo pri tvorbi zemlje v vinogradih. Najbolj pa prevlada apnenec (grintavc) v njega različnih oblikah (litavski apnenec, dolomit, šolkasti apnenec, apnenec ceritij). Škrlnik laporja, lapornat peščenec, glina, ilovica, procei in pesek so tudi kaj pogosti tvoritelji zemlje tamošnjih vinogradov. Zemlja in oblika nje površine je tu v razmerju s prejšnjimi predeli zelo različna.

Za te kraje se priporočajo vrste:

1. beli burgundec,
2. bela plemenka,
3. rudeča plemenka,
4. laški rizling,
5. zeleni silvanec,
6. traminec.

12. Posavski in sotelski vinarski predel.

Celo štajersko Posavje od Zidanega mosta do Brežic in celo porečje Sotle spada tu sem. Te dve reki ste južna in vzhodna meja tega predela. Na vzhodni strani je pa omejen ob črti: Poličane, Rogatec od haloškega predela. Zapadna in severo-zapadna meja se pa strinja z vzhodno in jugo-vzhodno mejo celjskega predela. Najznamenitejši vinski kraji so tu: Virstajn, Podčetrtek, Pilštajn, Kozje, Podsreda, Sv. Peter pod svetimi gorami, Bizel, Pišcece, Sromle, Rajhenburg, Sevnica. Tu so najtoplejši kraji vinorodnega dela štajerske dežele. Srednja letna toplota znaša čez $9^{\circ} C$, letne padavine pa po 1100 in 1200 mm. Podnebje je toraj precej vlažno. Gledé zemlje je ta predel podoben celjskemu. Tudi tu prevlada apnenec v raznih oblikah. Hlovica, lapor prod in glina tudi niso redki. Za splošno nasajenje priporočajo se sledeče vrste:

1. beli burgundec,
2. bela plemenka,
3. rudeča plemenka,
4. laški rizling,
5. renski rizling,
6. zeleni silvanec,
7. traminec.

Prvi novi nasadi tu imajo to napako, da je v njih premnogo malovrednih vrst neredno pomešanih. V zadnjem času se pa k sreči in na korist tamošnjih vinogradnikov že bolj na boljše vrste ozir jemlje.

III. Kratek popis vrst ameriških trt za podlago, ki so se do sedaj za nasajenje na Štajerskem kot najboljše pokazale in pa tu priporočenih evropskih trt.

a) Trte za podlago.

Riparia Portalis, tudi Riparia Gloire de Montpellier imenovana. Ta se je do sedaj najbolj razširila. Ona se je pokazala kot proti trtni uši posebno uporna in pa daje rodovite krepke cepljenke. Najbolj jej vgajajo globoke, rahle, če tudi kamenite zemlje; vlage z zemlji pa ne prenaša. V take zemlje, ki imajo obilo vlage, toraj ni za saditi. V zemlji, ki ima mnogo apna, požolti kaj rada, postane klorotična. Nje korenine so bolj drobne ter nežne in se razprostirajo bolj vodoravno v višjih plasteh. Pomnoževati jo je kaj lahko ter kaj rada sprejema vsakoršno cepljenje, bodisi pomladansko ali zeleno poletno. Od zemlje zahteva pa mnogo rodovitosti, toraj jo je treba močno gnojiti, sicer opešajo kaj kmalu taki nasadi, katerim je Portalis podlaga. Razne glivice, ki tako zelo nadlegujejo druge vrste, posebno naše domače trte, pa tej vrsti ne morejo prav do živega. Na njej vspevajo vse evropske vrste.

Vitis Solonis.

Ta je nastala vsled križanja Vitis Riparije z Vitis Candicans. Ona nam služi kot podlaga v vlažnih in težkih glinastih ter ilovnatih zemljah. Na takih zemljah ne bi s prejšnjo sicer boljšo vrsto nič dosegli, tu jo prekosi ta. Razmnožavanje je nekoliko težavneje, kajti ključi od Solonis se ne vkoreninjujejo tako lahko; cepljenke na nji pa dobro zaraščajo, so trpežne ter imajo krepko rast. Rodovitost plemenitih trt na tej podlagi je tudi prav povoljna, istotako zorenje in kakovost grozdja. Res je, da se cepljenke na tej podlagi neenakomerno razvijajo.

Plemenit vcepljen trs postane mnogo debeleji nego podlaga. Kolikor se pa je do sedaj opazovalo, nima to nikak neugoden vpliv na razvoj trsa. Pač pa pošip rad napravi na tej podlagi metlaste mladike, toraj najbolje, da se na njo ne cepi. V matičnjaku se pa črni palež (pikec) te vrste loti posebno močno. Tudi peronospora se je prime. Proti tem boleznim jo je toraj treba braniti. V hudi zimi pa tudi trpi rožje tako,

da ni dobro porabno za ključce; saditi se mora toraj v višje, bolj tople in zavetne lege.

Rupestris du Lot.

Pri nas imenujejo to navadno *Rupestris monticola*. Pod tem imenom je že splošno razširjena in ji bode to med ljudstvom gotovo tudi ostalo. Ta ima za nas velik pomen, ker vspeva v suhih in nizkih legah, kjer druge podlage ne storijo dobro in prenaša še celo do 60% apnenca v zemlji. Nje močne navpične, v globočino segajoče korenine jo ravno vsposobljajo še za najbolj suhe zemlje. Razmnožavati jo je kaj lahko, pa tudi cepljenje kaj rada sprejema. Cepljena silo krepko raste ter napravi zelo močne rodovite trte. Opomniti je tudi treba, da se ta podlaga enakomerno z gornjim jej vcepljenim delom debeli. Vinogradi, v katerih služi ta vrsta kot podlaga, se odlikujejo s posebno krepkimi trtami posebno enakomerne rasti.

V dobri zemlji pa nizki legi ženejo trte na tej podlagi preveč v les; da primerno rodé, treba jih je obložiti in na dolgo rezati. V matičnjakih, ki ležé nizko v ravninah, je z *Rupestris monticolo* križ, ker les slabo zori in toraj naravno, da po zimi tudi rad pozeba. Matičnjaki za *monticolo* naj se toraj spravijo v tople solčne lege. Na *monticoli* vspevajo vse evropejske vrste.

Riparia Rupestris šte. 9 (Hermann Goethe).

Med velikolistnimi oblikami *Rupestris* je ta najmočnejša. Nje rožje zori vedno dobro in služi kaj lahko za razmnoževanje. Pri cepljenju se prav dobro obnaša. V apneni zemlji se ta vrsta še kaj dobro drži, pa stori tudi v vseh drugih zemljah. Nje cepljenke so rodovite in zelo krepke. Razne bolezni, povzročene od gljivic, se tudi te ne lotijo. Na njo se smejo cepiti vse za Štajersko priporočane vrste.

Najprej navedene tri vrste služijo dosedanjim našim novim nasadom splošno, skoraj izključno kot podlaga. Slednja se pa je začela še le v zadnjem času širiti. V radgonskem okraju se nahajajo že večji nasadi, v katerih služi *Riparia Rupestris* šte. 9 kot podlaga in se je ta do sedaj obnesla v vsakem oziru.

Kakor se kaže, zamoremo na Štajerskem shajati s temi navedenimi podlagami. Res je, da nekatere teh ne storé dobro v vseh razmerah. Če se pa prav izbirajo, če se za vsako primeren prostor odloči, potem pa ta napaka ne pride v poštev.

Posebno iz Francoske prihajajo in se priporočajo vedno novi polutniki trt ameriških z evropejskimi ali ameriških med seboj. Gledé teh pa nimamo pri nas še potrebnih skušenj. Dokler pa nimamo zanesljivih skušenj, tako dolgo jih tudi ne smemo za splošno nasajenje porabiti. Še le, ko se bodo taki polutniki od merodajne strani v vsakem oziru preskusili, bode kazalo se posluževati istih, kateri se bodo vsestransko obnesli. Do tedaj pa ostanimo pri prej navedenih štirih vrstah.

b) Vrste evropske trte.

Vrste za bela vina.

Beli burgundec.

Ta ima prav krepko rast. Da zadostno rodi, rezati se mora na locne. Najbolje je, če se nareže na vsakem trsu po en locen z 8 do 10 očmi in pa pod tem en reznik z dvema očmi (renska rez).

Ako pa raste trs posebno močno, tedaj se mu puščata celo po dva locna in en reznik. Za dobro vspevanje zahteva burgundec nekoliko bolj vlažno močno zemljo. Bolje pa je, da se ne sadi v prenizke lege, kajti v nižavah trpi les od zimske pozebe in pa grozdje posebno v zavetnih legah jeseni močno gnije. Pač pa ima ta vrsta to dobro lastnost, da se je ne loti črni palež (pikec).

Grozdje zori pa tudi v slabelih vzhodnih in zahodnih legah prav dobro; zaradi tega ne zahteva ta vrsta najprisilnejše lege. Vspeva pa na vseh prej opisanih podlagah kaj dobro. Grozdje zori sredi meseca oktobra. Vino je zelo prijetno, plemenito. To vino se pa razvija v kleti bolj po malem. Dokler se popolnoma očisti, rabi precej časa, zahteva precej skrbnega ravnanja.

Bela in rudeča plemenka (žlahtnina).

Rast te vrste je srednje močna. Navadno se narežuje na trsu po 4 do 5 reznikov z 2 do 3 očmi (kozlovska odgoja ali štajerska rez na reznike). Pri daljši reznji se les kaj hitro zgubi. Le izjemoma se puščajo tudi žlahtnini, enako kakor burgundcu, daljši locni, če je rožje posebno močno. Za plemenko treba je pa krepke, globoke zemlje, ki naj je nekoliko vlažna. Sadi se bolj v nižavah, v znožji vinogradov, kjer tudi najbolj stori. Ker jej zimska pozeba ne škoduje zlahka, je za nižje lege še toliko

primernejša; vgapajajo jej vse omenjene podlage. Rodovitost na teh podlagah je prav povoljna. V nekaterih letih pa peronospora zelo poškoduje grozdje.

Grozdje zori navadno v prvi polovici oktobra, pa ne gnije posebno. Slednja lastnost toraj tudi še bolj vsposoblja plemenko za nižje lege. Grozdje je posebno dobro kot namizno grozdje. Vino je sicer bolj lahko, pa jako milo in že samo za-se dobro porablljivo. Za mešanje s kislim vinom je pa zbog svoje milobe posebno pripravno.

Renski rizling, tudi mali rizling (graševina) imenovan.

Ta vrsta je srednje ali celo močne rasti. Na locnih je nje rodovitost velika. Reže se toraj tako, kakor beli burgundec, na locne in reznik. Vspeva pa vsaki zemlji. Rodovitost je pa le odvisna ad moči zemlje. Grozdje zori pozno, še le v drugi polovici oktobra. Tako pozna vrsta zahteva seveda toplo in zavetno lego. Na kamenitih tleh (glinastega škrlinika, lapornega škrlinika, prakamenja in vulkaničnega vira) rodi ta trs posebno močno, pa daje tam tudi vino, ki se odlikuje z posebno finim in odločnim buketom ter s zrnom in plemenitostjo. Taka vina so pač najboljša med vsemi, tem primerno se tudi rada kupujejo ter dobro plačujejo. Za pohorski in suzelski vinski predel, ter za vulkanična tla okoli Kleka, je ta vrsta posebno imenitna. Vse prej omenjene ameriške podlage so rizlingu všeč. Mraz in boleznj mu pa tudi ne prizadevajo posebne škode. Če je vreme dolgotrajno vlažno, počnejo jagode pri peclju gnjiti ter odpadati.

Pošip (šipon, beli mozler itd.).

Ta vrsta je na Štajerskem že davno domača. V ljutomerskih, ormoških, radgonskih in pekerskih goricah zavzema že sedaj prvo mesto; tudi v drugih vinarskih delih dežele se najde. Glas pekerskega, ljutomerskega in radgonskega vina je zaslužil pošip. Za to zaslugo naj pa tudi v bodoče pri novih nasadih po takih krajih prvo vlogo igra. Rast pošipa je zelo krepka ter je on zelo trpežen. Če se reže na reznike (kozlovska odgoja ali štajerska rez na reznike), rodi bogato in enakomerno. Izjemoma, če je trs premočen, reže se tudi na locne. Na Solonis raste nekako metljasto; na to podlago naj se ne cepi. Najbolje stori na bolj lahkijh peščenijh tleh. Ker pozno zori, zahteva toplo solčno lego. Ker rad po zimi pozeba, naj se ne sadi v nižave. Precej mu pa

prizadevajo razne od gljiv provzročene bolezni. Posebno se ga loti črni palež (pikec), Oidium (plesnoba) in peronospora, sicer ne vsako leto v enaki meri, pa treba je temu vedno pravočasno v okom priti.

V dobrih letih je pa vino od pošipa gledé moči in polnega okusa tako, da mu ga ni para. Tako vino je pač najmočnejše v deželi. Pri lepem vremenu v jeseni jagode övenejo ter iz njih nastanejo cibebe. S takih cibeb se pa napravi kaj imeniten izber ali samotok. Res pa je tudi, da je vino od pošipa v slabih letih in slabih legah zelo kislo. Vendar pa ima tudi v tem slučaju nekaj posebnega, je polno in ima mnogo ekstrakta. Taka sicer kislá, a vendar polna vina so pa kaj prijetna z slatino. Za mešanje z milim silvancem ali z žlahtnino, so pa tudi kakor nalašč. Po takem mešanju dá celo zelo kislo vino pošipa iz slabih let oziroma leg kaj dobro namizno vino.

Vina pošipa dobrih letin se pijejo sama posebi kot dražja težka vina. Kaj dobro pa služijo tudi za zboljšanje bolj tankega vina. Tako se je že od nekdanj delalo, da so se rabila boljša vina pošipa kot zabela za slabejša vina drugih vrst in krajev.

Po dobrih letinah ostane vino od pošipa dolgo časa mladostno, iskro. V njem se vervež ponavlja po večkrat. Takoj ne zamore popolnoma povreti, ker to deloma moti obili sladkor. Vrste, ki imajo malo sladkorja, povrejo pač hitreje in popolneje. Tehten vzrok, da taka vina tako dolgo vrejo, so pa tudi slabe kleti, ki se kmalu v jeseni ohladé; to pa vstavi vrenje zlasti v tako sladkem moštu.

Kakor med vsemi starejšimi vrstami, najdejo se tudi med mozlerjem poleg rodovitih trt tudi take, ki trdovratno nečejo roditi. V nekaterih vinogradih so taki trsi že skoraj v večini. Po takih zanikernih trtah, ki se navadno nepremišljeno razmnožujejo, je prišlo do tega, da se tolikanj toži čez slabo rodovitost pošipa. Pameten vinogradnik toraj opazuje trte in zaznamuje po večletnem opazovanju iste, ki so stalno najbolj rodovite. Če le take razmnožuje, če le od takih cepiče jemlje, si bode svoj nasad zelo zboljšal. Tožbe o nerodovitosti pošipa znale bi tako potihnuti.

Rumeni muškát.

Ni ga skoro vinskega kraja na Štajerskem, kjer ne bi našli to vrsto vsaj posamezno zastopano. V večjem razmerju najdemo jo pa vendar-le okoli Kamnice, Sv. Urbana, Rospaha, Vesternice

in Vordernberga v mariborski okolici. Tu se nahaja skoro v čistih nasadih in vino muškata od tod je visoko čislano, se rado kupuje ter drago plačuje.

Trta raste krepko; na reznikih rodi redno in zadostno. Misli se pa navadno, da ne stori muškat sam za-se dobro v popolnoma čistem nasadu. To pa je kaj napačno mnenje; v popolnoma čistem nasadu njega rodovitost tudi prav nič ne trpi. Najbolj mu vgaja prav kamenita pa močna zemlja in pa zavetna prav vroča lega. Huda zima prizadeva precej škode na lesu. Tudi črni palež (pikec), Oidium (plesnoba) in peronospora mnogo več škodujejo tej vrsti nego drugim. Osam, ptičem (škorcem in drozgom) grozdje muškata preveč diši. Ti sladkosnedeži napravijo toraj v jeseni veliko škode. Grozdje začne zoreti v drugi polovici oktobra.

Vino muškata je najbolje prva leta, ko je še v razvoju. Kasneje zgubi svoj močen duh, toraj svojo vrednost. Podlage vgajajo pa muškatu vse, ki so bile prej navedene in opisane.

Zeleni silvanec (zelenčič, miška, mušca, zeleni klešec).

Ta je v Avstriji doma, pa ga tudi ni vinskega kraja v Štajerski, kjer ne bi našli silvanca vsaj posamezno zastopanega; zato ima tudi toliko domačih imen. Vendar je pa na Nemškem že mnogo bolj razširjen ter se mnogo bolje uvažuje. Na Nemškem so našo domačo vrsto prav spoznali in nje izvrstne lastnosti; zakaj jo naj bi toraj mi bolj ne spoštovali. Naj se sadi po vsih vinskih pokrajinah Štajerske, povsod bode dobro storila. Zatoraj se v tej knjižici tudi za vse kraje priporoča; trta raste bolj zmerno. Rozge imajo posebno kratke sklepe (tako, da so očesa prav na gosto), pa ostanejo vedno bolj kratke. Rodovitost je kaj enakomerna in zelo bogata. Najbolj rodi, če se reže po renskem načinu na locne in čepe. Ker so očesa tako gosta in les bolj slab, seveda morajo biti locni krajši nego n. pr. pri burgundcu. Število 7 do 8 očes na locnu, je tudi rasti te vrste najbolj primerno. Če se preveč oblaga, pa kmalu zgubi svoj les. Gledé zemlje ni ta vrsta izbirčljiva. Najbolje jo je pa saditi v višje ali najvišje lege; v nižavah namreč trs rad pozeba, če pritisne huda zima. Tudi grozdje gnije v nižavah močneje. Ker silvanec razmeroma precej zgodaj zori, se ga sme saditi tudi v lege, ki so manj ugodne; raznim boleznim pa precej kljubuje. Zoriti začne v drugi polovici oktobra, pa prej nego renski rizling. Vino ima

le malo kisline, pa je zaradi tega kaj pripravno za mešanje s kislim vinom, posebno n. pr. s kislim renskim rizlingom, laškim rizlingom, pošipom itd. Mili silvanec namreč razblaži, stanjša kislino, značaj vrste pa ne moti prav nič. Njegovo vino je pa tudi samo za-se kaj izborno. Če se pa hoče samo za-se ohraniti, kaže, da se pusti pred stiskanjem po 12 ur na opecljanih tropinah (mešinah). Tako dobi mošt primerno čreslovine, da se potem ne potegne zlahka. Vse navedene ameriške podlage tudi silvancu prav ugajajo.

Rudeči traminec.

Rast tega trsa je bolj slabotna. Zaradi tega ostane isti vedno bolj majhen. Zahteva pa globoko in močno zemljo; lega mu naj bode topla. Pod takimi pogoji rodi še precej dobro, drugače pa ne zadovoljuje. Zaradi malega grozdja se mora tudi na locne rezati, ker drugače premalo zaleže. Pecelj grozda je močen žilav ter se kaj dobro drži trsa; zaradi tega sme pa traminec prav dolgo viseti in ni se bati, da bi grozdje odpadalo. Radi debele kože pa tudi jagode ne gnijejo zlahka. Med trtami rudečega traminca se šestokrat najde njega različek, dišeči traminec. Ta se odlikuje po posebno finem muškarnem okusu. Njega grozdi so le nekoliko bolj svitle barve, kakor oni navadnega rudečega traminca. Vino traminca odlikuje se s posebno močjo in ognjevitostjo. V kleti se pa le počasi razvija ter ga je treba dolgo časa oskrbovati. Naj se traminec cepi na katero si bodi priporočenih podlag, na vsaki dobro stori.

Laški rizling.

Ta vrsta naj bi se po naših vinskih krajih z silvancem vred najbolj razširila. Vina od te so prav prijetna namizna vina. Redna in velika rodovitost je našim vinogradnikom kaj prikupljiva lastnost. To ima rizling v polni meri. Pri srednjemočni, rizlingu lastni rasti ostanejo rozge vedno bolj drobne, šibke. Najbolj mu vgaja rez na reznike, zlasti na bolj lahkih peščenih tleh. Locni smejo se mu puščati le izjemoma, če premočno sili v les. Grozdje začne zoreti še pozneje, kakor ono pošipa. Nikakor toraj s to vrsto v slabe lege, temveč le v tople in zavetne. Obira se pa tudi najnazadnje. Precej zažeto srednje veliko grozdje napada plesnoba (Oidium) kaj rada. V nekaterih

letih pride nad grozdje tudi peronospora. Črni palež (pikec) mu pa ne škoduje, toraj se sme ta vrsta saditi tudi v lege, v katerih pošip preveč trpi od črnega paleža.

Tudi laški rizling stori dobro na vseh priporočenih podlagah.

Črninske vrste.

Modra frankinja.

Ta raste krepko; najbolje stori, če se reže na reznike. Zahteva višje lege na prepihu. V nizkih legah gnije grozdje prerado, pa tudi les pozeba v hudi zimi. Ta vrsta stori bolje na lažjih nego na težkih zemljah. Od bolezni ne trpi mnogo. Vse priporočane ameriške podlage jej vgajajo. Grozdje zori v drugi polovici oktobra, pa daje sicer nekoliko bolj kislato črnino, ki pa ima značaj in lepo barvo.

Modra kavka.

V Vinarjah so sadili to vrsto že od davna; ta je dala sloveči črnini Vinarij njen poseben značaj. Trta raste slabotno, nje les je bolj šibek. Iz tega sledi, da je kavko najbolje na reznike rezati in le izjemoma na locne. Lego mora imeti toplo, zemljo pa močno. Grozdje zori namreč bolj pozno in rodovitost je tudi bolj zmerna. Cvet kavke je ženski. Zaradi oplojenja se toraj priporoča, da se kavka v nasadih vedno zmeša z modro frankinjo.

Drobna črna tična (ptičnik, Wildbacher).

V krajih, kjer se prideluje slavni šilhar, tako v Suzeli in vzhodni Štajerski je ta glavna vrsta. Le ta daje pravcati pristni srednještajerski šilhar. Ta vrsta ima tudi nekaj podvrst in te so debelojagodata, redkojagodata ter drobnojagodata črna tična. Slednja podvrsta je pa ravno ista, ki dá pravi tako značilni šilharjev buket. Ta naj se tudi izključno razmnožuje. Trta je srednje močne rasti, pa se odlikuje po posebno močni rodovitosti ter neobčutljivosti proti boleznim in zimskemu mrazu. Gledé lege in zemlje ne zahteva mnogo. Najboljši šilharji pa vendar-le rastejo v dobrih legah na zemljah od prakamenja v pokrajini šilharja. Reže se na reznike ali locne in reznike. Grozdje zori pozno. Stori na vseh priporočenih ameriških podlagah dobro.

V r a n e k (tičenska, sipa).

To je tudi stara štajerska vrsta. Najde se posamezna skrbraj po vsih vinogradih pomešana med drugimi vrstami. V najvišji meri se pa nahaja od prejšnjih časov pomešana z modro kavko v konjiških vinogradih. Močni rasti trte prija rez na locne in reznike. Cvet je tudi ženski, zaradi tega ta vrsta v čistih nasadih ne rodi nič. Mešati se mora toraj z dvospolno vrsto, ki precej ob enem cvete in za to se priporoča modra frankinja. Grozdje zori pozno, proti koncu oktobra; zaradi tega je treba dobre lege. Zemlja pa ugaja najbolj, če je bolj lahka in ne prevlačna. Grozdje ne gnije zlahka. Če je popolnoma zrelo, se odlikuje z finim dišečim okusom in velja tedaj prav dobro tudi kot namizno grozdje. Stori na vsih priporočenih ameriških podlagah dobro. Delež, katerega ima ta vrsta pri glasu konjiške črnine, je velik.

IV. Primeri, katere priporočenih evropskih trt naj se vkup sadé.

Kakor se je že povdarjalo, bilo bi večinoma najbolje, če bi v posameznih pokrajinah posebno na posameznih posestvih le po eno vrsto sadili. Vendar pa kaže večkrat, po nekaj, a nikoli preveč vrst — seveda posamezne vkup — v posameznih oddelkih saditi. Vzroki za to so različni. Včasih so v posameznih vinogradih zelo različne zemlje. Vsled tega in vsled posebnih lastnosti posameznih vrst so dohodki bolj osigurjeni, ako je na enem posestvu po več vrst.

Kdor se pa za več vrst na enem posestvu odloči, ta naj pa le take izbira, kojih vina se dajo dobro mešati, da se tako dobra roba dobi. Razmerje posameznih vrst med sabo določijo krajevne razmere. Seveda je treba tu tudi vpoštevati okus odjemalcev, zahteve trgovine. Tem zahtevam se bode najbolj vstreglo z nasajenjem sledečih vrst: laški rizling, zeleni silvanec, beli burgundec, bela in rudeča plemenka v obče, renski rizling in pošip pa v zato primernih pokrajinah.

Te vrste naj bi se primeroma na sledeči način nasadile:

1.	2.
renski rizling,	renski rizling,
silvanec,	beli burgundec,
beli burgundec.	bela in rudeča plemenka.

- | | |
|--|--|
| 3.
renski rizling,
silvanec. | 11.
laški rizling,
renski rizling,
silvanec. |
| 4.
laški rizling,
silvanec,
beli burgundec. | 12.
renski rizling,
beli burgundec,
silvanec. |
| 5.
laški rizling,
plemenka,
beli burgundec. | 13.
renski rizling,
beli burgundec. |
| 6.
laški rizling,
silvanec. | 14.
laški rizling,
beli burgundec. |
| 7.
pošip,
silvanec,
plemenka. | 15.
renski rizling,
traminec. |
| 8.
pošip,
laški rizling,
silvanec. | 16.
laški rizling,
traminec,
pošip. |
| 9.
pošip,
silvanec. | 17.
pošip,
silvanec,
traminec. |
| 10.
pošip,
beli burgundec,
silvanec. | 18.
muškat,
pošip,
silvanec. |

19.

muškat,
laški rizling,
plemenka.

20.

muškat,
renski rizling,
silvanec.

Vrste kakor črna drobna tična, modra frankinja, modra kavka in moder vranek so le za kraje, kjer se šilhar prideluje oziroma za Vinarje, za konjiške vinograde. To se je že prej zadosti povdarjalo. Tudi se je omenilo, da imata zadnji dve ženski cvet, da se mora med nje zaradi oplojenja vedno saditi tudi modra frankinja. Nasad se lahko po sledečem vzorcu zmeša:

v prvo	vrsto	pride	modra frankinja,
v drugo	"	"	vranek,
v tretjo	"	"	modra frankinja,
v četrto	"	"	kavka itd.

Zaradi enostavnosti rezi je najbolje, če se vse vrste enako obrezujejo. Vranek stori sicer bolje na locnu, a kavka in frankinja zahtevate pa bolj kratko rez. Vranek naj se toraj vkloni večini ter naj se vse vkup reže na reznike.

V Vinarjeh in v šilharskih pokrajinah, sploh tam, koder so se poleg belih tudi črne vrste priporočale, naj se slednje v primernem razmerju poleg belih sadijo.

ZA CITALNICO

Die
für Steiermark zur Anpflanzung
empfehlenswerten
amerikanischen Unterlagen
und
europäischen Rebsorten.

Im Auftrage und unter Mitwirkung einer seitens des Staates, des Landes und der k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft in Steiermark beschickten Konferenz von Fachleuten verfaßt

von

Franz Zweifler,

Direktor der Landes-Pfl- und Weinbauerschule bei Marburg a. d. Drau.



4922

CODISS *

UNIVERSITÄT KUNJZINICH MARIBOR

Verlag der k. k. Statthalterei.

k. k. Universitäts-Buchdruckerei „Storia“.

5-08195



3

Die
für Steiermark zur Anpflanzung
empfehlenswerten
amerikanischen Unterlagen
und
europäischen Rebsorten.

Im Auftrage und unter Mitwirkung einer seitens des Staates, des Landes und der k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft in Steiermark beschickten Konferenz von Fachleuten verfaßt

von

Franz Zweifler,

Direktor der Landes-Obst- und Weinbauschule bei Marburg a. d. Drau.



Graz 1905.

Verlag der k. k. Statthalterei.

Vorwort.

Die vorliegende Broschüre entsprang dem Bedürfnis nach einer leichtverständlichen Anleitung zur zweckmäßigen Auswahl der bei den Neuanlagen anzupflanzenden Rebsorten.

Sie soll dem Weinbauer ein zuverlässiger Ratgeber zum richtigen, zielbewußten Vorgehen bei seiner schweren und kostspieligen Arbeit sein. Möge er sie daher recht fleißig benutzen!

Graz, im Juli 1904.

Die Konferenz.



I. Einleitung.

Wenn man sich die bis jetzt entstandenen Neuanlagen auf amerikanischem Fuße ansieht, so findet man gar häufig Fehler, welche entweder auf die unrichtige Wahl der amerikanischen Unterlage hinsichtlich der gegebenen Bodenverhältnisse oder der Unverträglichkeit der darauf gepfropften europäischen Rebe oder auf die Verwendung einer für die betreffende Gegend unpassenden europäischen Sorte zurückzuführen sind. Des weiteren kommt es auch ebenso häufig vor, daß ein und derselbe Besitzer eine ganze Reihe von Sorten anpflanzt, ein Umstand, welcher sich später in verschiedener Richtung in wirtschaftlich unangenehmer Weise fühlbar macht.

Was die Wahl der amerikanischen Unterlagsreben betrifft, so ist es bekannt, daß sie im Vergleich zu unsern einheimischen Sorten, mit Ausnahme einiger Arten, weniger Kalk im Boden vertragen und gelbsüchtig werden, wo die letzteren noch sehr gut gedeihen. Gegenüber dem Feuchtigkeitsgehalt und der Tiefgründigkeit des Bodens zeigen sie nicht nur im Vergleich mit unsern einheimischen Sorten, sondern auch unter sich ein recht verschiedenes Verhalten.

Sehen wir uns die veredelten und verbreiteten europäischen Rebsorten an, so finden wir insbesondere bei den ersten und ältesten Anlagen das Bild einer gewissen Überhastung und Verwirrung. Nachdem die Möglichkeit, mit Hilfe veredelter Reben trotz Reblaus Weinbau treiben zu können, gezeigt worden war, suchte man die verwüsteten Flächen ohne viel Überlegung mit den gerade leicht erhältlichen Sorten zu bepflanzen und herzustellen. So entstanden Anlagen, welche ein Gemisch minderwertiger reichtragender, auch edlerer sparsamer tragender weißer und roter Sorten vorstellten.

Auf diese Weise wurden Anlagen geschaffen, bei denen es sich herausstellt, daß sie zwar viel, aber einen Wein liefern, der keinen ausgesprochenen Charakter besitzt, recht dünn ist und auch wegen seiner rötlichen Farbe nur billig und schwer verkäuflich ist. Abgesehen von diesen

Hauptfehlern solcher gemischter Sätze, so ist auch der Schnitt derselben kein einfacher, wenn man weiß, daß die verschiedenen Sorten darin verschieden behandelt werden müssen. Freilich macht man sich die Sache in solchen Anlagen einfach und schneidet alles nach der gerade dortselbst herrschenden Methode. So treten dann Erscheinungen zu Tage, wobei die eine Sorte vom Holze fällt, weil man ihr Bogen gab, die sie nicht verträgt, oder umgekehrt, die Tragbarkeit läßt zu wünschen übrig, während das Holz wuchert, weil man sie auf Zapfen geschnitten hat, während sie Bogen verlangt. Solche gemischte Sätze machen des weiteren auch noch durch die ungleiche Reifezeit der angepflanzten Sorten bei der Leseschwierigkeiten. Früh und spät reifende Sorten werden gewöhnlich, ebenfalls der Einfachheit halber, dann gelesen, wenn der größere Teil derselben reif geworden ist oder wenn die eine oder die andre der Fäulnis wenig widerstehende Sorte stark zu faulen beginnt. Daß aber auf diese Weise niemals, auch in guten Jahren, ein besserer, ausgereifter und rein schmeckender Wein gewonnen werden kann, braucht nicht besonders betont zu werden. Solche Weine werden trotzdem säurereich und dünn bleiben, eine Sache, welche bei unsern alten Sätzen leider als Regel angesehen werden muß, obwohl wir unter einem günstigen Klima wirtschaften.

Wir müssen daher im neuen Weinbau den Schwerpunkt auf den reinen Satz legen. Nur bei diesem wird es möglich sein, Weine von bestimmten Charaktereigenschaften zu ernten, Weine, welche insolgedessen auch vom Weinhandel und dem Weinwirt lieber gekauft und besser bezahlt werden. Keine Rebsätze sollten aber bei ein und demselben Besitzer nur womöglich aus einer oder nur ganz wenigen Sorten bestehen und dabei natürlich darauf Rücksicht genommen werden, solche zu wählen, deren Weine gegebenen Falls miteinander verschnitten werden können.

Eine Ausnahme hievon kann nur dort gemacht werden, wo weiblichblütige Sorten, wie z. B. Zimmttraube und Kaufa, in der Vinaria gebaut werden und wo es nötig ist, eine gleichzeitig blühende, zwittrblütige Sorte (Blaufränkisch, siehe Seite 18 u. 30) dazwischen zu pflanzen, um die Befruchtung und damit vollkommene Trauben zu sichern. Man wird tunlichst gleichzeitig reifende, neben säurereichen auch säureärmere Sorten auszuwählen haben.

In einer solchen Beschränkung liegt die Kraft derjenigen weinbautreibenden Länder, wo man es schon seit jeher verstanden hat, den Wert eines einheitlichen Rebsatzes zu schätzen und wo man die verschiedenen Lagen nur mit einer oder höchstens mit zwei sich gegenseitig ergänzenden

Sorten bepflanzt hat. Auf diese Weise ist es dem Weinproduzenten ermöglicht, den Weinhandel mit einem Produkt zu bedienen, das zwar je nach Lage und Jahrgang in seiner Qualität verschieden ist, welches aber stets den gleichen Charakter behält.

Der Weinhändler wiederum vermag mit einem solchen Wein den Weintrinker, welcher einen Wein von gleicher Beschaffenheit verlangt, zu befriedigen und ist daher auch ein williger Abnehmer der Produzenten. So arbeitet der eine für den andern und beide kommen dabei auf ihre Rechnung.

Ähnliches finden wir schon in den hervorragenden Weingebieten Steiermarks, wo, wie z. B. im Radkersburger, Luttenberger und Friedauer Weingebirge, die Moslertraube vorherrschend ist. Ein Weinbergbesitzer, welcher mehrere Sorten in reinen Säzen baut, wird, wenn die Menge derselben gering ausfällt, alles zusammenmischen oder er ist in der Lage, die einzelnen Sorten für sich einzukellern.

Im ersteren Fall erhält er trotz reinen Sazes einen gemischten Wein, im letzteren Falle besitzt er zwar ein ganz interessantes Sortiment von Weinen, das aber durch die Verschiedenheit der Eigenschaften der einzelnen Weine die Kellerbehandlung als auch den lohnenden Verkauf erschwert. Der Weinhändler und der Wirt, die Genossenschaft — als die Hauptabnehmer der Produzenten — suchen eben nur bestimmte Typen und lassen andre außer acht, welche weniger bekannt sind und mögen sie im übrigen noch so wertvoll sein. Durch Lieferung von Weinen stets gleicher geschmacklicher Eigenschaften mit verschiedenen Qualitäten und Preislagen wird der Besitzer, eine ganze Weingegend Absatzgebiete finden und zu erhalten vermögen, was mit Weinfortimenten nicht erreicht werden kann.

Schon in den Zwanziger- und Dreißigerjahren machten sich unter dem Einfluß hervorragender Männer, namentlich unfres unvergeßlichen Prinzen Johann, der steirischen Ampelographen Trummer, Forregger, Ritter von Best, Maier, Glubek, Schwarzl, später in den Siebzigerjahren unter Hermann Goethe, Bestrebungen zur Verbesserung des Rebsazes geltend. Schon damals schätzte man den Wert der einheimischen Moslerrebe und suchte die andern geringwertigen Rebsorten, wie Heunisch, Blank, Wippacher, Grünheimer u. a. durch Einführung besserer Sorten zu verdrängen. Obwohl solche Reben in allen Theilen des Weinlandes Eingang fanden, so gelang es doch nicht, ihnen die erwünschte Verbreitung zu verschaffen. Der Grund hiefür lag darin, daß die Weingärten nicht wie heute durchs Rigolen und Neubepflanzung, sondern durch Niederlegen (Bergruben) des alten Sazes verjüngt und so lange Zeitperioden hiedurch erhalten wurden. Fand hie und da einmal

eine Anlage durchs Kräfteu statt, so nahm man nur selten andre als die vorhandenen Sorten.

Heute ist es anders geworden; durch die Not der Verhältnisse gezwungen, stehen wir im Begriff, den alten Weinbau aufzugeben, um neue mit viel Kosten und bedeutenden Opfern entstehende Weingärten zu schaffen.

Günstiger als je zuvor ist daher jetzt die Gelegenheit, das schon so lange Angestrebte zu verwirklichen und alte Fehler, wie z. B. geringwertige Sorten auszumerzen, gemischten Saß und Sortenreichtum, welche unsrer weinbaulichen Entwicklung stets nur ein Hemmnis waren, zu vermeiden.

Überblickt man die Weinhandelsverhältnisse und sieht, wie der Erfolg des Weinbaues durch den Wettbewerb der billigen italienischen Verschnittweine herabgedrückt wird und wie Ungarn sich anschickt, uns mit seinen dünnen Sandweinen zu überschwemmen, so drängt sich von selbst die Frage auf, nach welcher Richtung sich der künftige Weinbau bewegen soll.

Sollen wir auf die Menge und Erzeugung billiger Massenweine hinarbeiten oder sollen wir dem Qualitätsbau den Vorzug geben?

Obwohl die Einfuhr italienischer Weine in Zukunft, wie man hofft, eine Erschwernis und Verminderung erfahren dürfte,*) so bleibt immer noch Ungarn übrig, wogegen sich wenigstens derzeit kaum etwas wird unternehmen lassen, welches durch das Angebot billiger Weine unsre kleinen Weine drücken wird.

Wir sind bei unsern Erzeugungskosten nicht in der Lage, das gleiche Produkt ebenso billig zu liefern wie Ungarn, und müssen uns daher auf die Erzeugung solcher Weine verlegen, welche eine bessere Qualität vorstellen. Qualitätsweine werden uns von außen kaum zu den gleichen Preisen geliefert werden können, nachdem diese schon in Ungarn nicht oder nicht viel billiger produziert werden. Daraus geht aber hervor, daß wir Qualitätsbau treiben und solche Sorten pflanzen sollen, welche dafür geeignet sind.

Man hört häufig den Einwand, der Qualitätsbau würde deshalb kaum Aussicht auf Erfolg haben, weil teure Weine nur in geringerer Menge getrunken werden. Diese Anschauung könnte aber nur dann ihre Berechtigung haben, wenn man darunter die Pflanzung nur edler und wenig ertragreicher Sorten, welche teure Flaschenweine liefern, verstehen würde. Diese allein zu empfehlen ist aber nicht die Absicht dieser Broschüre, sie will unter Qualitätsbau nicht nur die Kultur edler und edelster, sondern auch solcher Sorten verstanden wissen, welche neben einem gut schmeckenden charaktervollen Tischwein auch reiche Erträge liefern.

*) Ist mittlerweile durch Aufhebung der Weinzollklausel geschehen.

Durch die guten Erträge bietet sich aber die Möglichkeit, den Preis der Weine so zu stellen, daß dieselben auch in größeren Mengen getrunken werden, was um so eher anzunehmen ist, als deren Qualität besser sein wird als diejenige der eingeführten Produkte. Durch Erzeugung wohl-schmeckender, charakteristischer, einheimischer Naturweine werden sich auch diejenigen wieder dem Verbrauch des Weines zuwenden, welche durch das jetzige Angebot zweifelhafter, fremdländischer Erzeugnisse ihren Geschmack und ihr Vertrauen am Weine verloren und zum Bier übergegangen sind. Fragen wir, welche Sorten gepflanzt werden sollen, so wird es nötig sein, eine Reihe solcher für jedes einzelne der zwölf Gebiete aufzu-stellen, aus denen die für die gegebenen Verhältnisse passendsten aus-zuwählen sind.

Bei dieser Wahl wird man zunächst den in der betreffenden Gegend schon seit jeher in Anbau stehenden Sorten Aufmerksamkeit zuwenden müssen und solche, welche sich durch gute Eigenschaften auszeichnen, ins-besondere aber diejenigen, welche größere Verbreitung besitzen, den Weinen der Gegend ihren Charakter verleihen und zum guten Rufe derselben bei-getragen haben, auch weiter beibehalten, selbst dann, wenn sie bei der Veredlung Schwierigkeiten machen oder Krankheiten ausgesetzt sind.

Solche alte Sorten finden wir in allen Weingegenden; wir werden dieselben, weil sie durch andre nicht gut zu ersetzen sind, auch in Zukunft beibehalten müssen. An Stelle der minderwertigen, spät reifenden, leicht faulenden und sauren, zuckerarmen Most gebenden Sorten dieser und anderer Gegenden, deren wir mehrere besitzen, werden die neueren genommen. Dabei ist zu berücksichtigen, daß Steiermark in erster Linie ein Weißweinland ist, daher Rotweinsorten nur in untergeordneter Ausdehnung und nur in bestimmten Gebieten angebaut werden. Hierauf wurde bei der später folgenden Zusammenstellung der Sorten Bedacht genommen.

Von diesen vorstehend gekennzeichneten Gesichtspunkten ließ sich die am 28. Jänner 1904 in der Statthalterei in Graz stattgefundene Kon-ferenz der in Steiermark wirkenden Weinbau-fachorgane und der Wander-lehrer sowie der Vertreter der k. k. steierm. Landwirtschafts-Gesellschaft leiten, welche die Aufstellung der für Steiermark zum allgemeinen Anbau empfehlenswerten Rebsorten zum Gegenstand hatte.

An der Konferenz nahmen teil:

seitens des Staates:

der k. k. Weinbau-Oberinspektor Franz Kurmann als Vertreter des Ackerbauministeriums; k. k. Weinbau-Inspektor I. Klasse Franz Matiasch und der staatliche Weinbau-Assistent Josef Zabavnik;

seitens des Landes:

der Landes=Obst= und Weinbau=Direktor Anton Stiegler und der Direktor der Landes=Obst= und Weinbauschule in Marburg, Franz Zweifler; ferner die Wanderlehrer Johann Belle, Marburg, Koloman Größbauer, Eggenberg, und Franz Gorican, Marburg; seitens der Landwirtschafts=Gesellschaft:

die Herren Franz Barta, Gutsbesitzer in Eckberg bei Gamlich, Clotar Bouvier, Gutsbesitzer in Radkersburg, und Rudolf Franz Wibmer, Gutsbesitzer in Pettau.

Den Arbeiten wurde eine Zusammenstellung der in Betracht kommenden Sorten, welche der Landes=Wein= und Obstbau=Direktor Stiegler für diesen Zweck lieferte, zu Grunde gelegt und weiters beschlossen, sich hinsichtlich der Einteilung der steirischen Weinbaugebiete an die Aufstellung des ehemaligen Direktors der Weinbauschule in Marburg Hermann Goethe (veröffentlicht in der Weinbaustatistik des Herzogtums Steiermark 1881) zu halten und diese Einteilung mit einer kleinen Änderung in der Aufeinanderfolge der Gebiete auch in Zukunft beizubehalten.

In der Goethe'schen Weinbaustatistik wird das Land, wo Weinbau betrieben wird, nach den geographischen und geologischen Verhältnissen, den Flußgebieten, den Kulturarten und nach der Beschaffenheit des in den einzelnen Gegenden erzeugten Produkts in zwölf Weinbaugebiete eingeteilt.

Die Gebiete sind:

1. das nordöstliche Weinbaugebiet,
2. " Schilcher= "
3. " Saujaler "
4. " Weinbaugebiet der Windisch=Büheln,
5. " Radkersburger Weinbaugebiet
6. " Friedau=Luttenberger "
7. " Pettauer "
8. " Marburger "
9. " Bacherer "
10. " Kolloser "
11. " Gyllier " und
12. " Weinbaugebiet des Save= und Sotlatals

II. Die Weinbaugebiete des Landes und die für dieselben zum allgemeinen Anbau empfehlenswerten amerikanischen Unterlagen und europäischen Rebsorten.

(Letztere alphabetisch geordnet.)

a) Amerikanische Unterlagsreben für den ganzen weinbautreibenden Teil des Landes.

Derzeit empfehlenswert:

1. Riparia Portalis, auch Riparia Gloire de Montpellier genannt,
2. Vitis Solonis,
3. Rupestris du Lot, auch Rupestris monticola genannt,
4. Riparia Rupestris Goethe Nr. 9.

b) Europäische Rebsorten, nach Weinbaugebieten geordnet.

1. Das nordöstliche Weinbaugebiet.

Es wird begrenzt nordwestlich durch eine Linie, welche von Graz über Weiz und Böllau nach Hartberg verläuft, östlich durch die ungarische Grenze von Hartberg bis Klöch; südlich durch die an die Klöcher Berge sich anschließende Ebene, südwestlich und westlich durch die Mur bis Graz. Von den größeren weinbautreibenden Orten dieses Gebiets können Hartberg, Böllau, Gleisdorf, Feldbach, Mz, Fürstenfeld, Fehring, Graz, Gnas, Straden, St. Anna am Aigen und Klöch genannt werden.

Die klimatischen Verhältnisse dieses Gebiets ähneln denjenigen des an dasselbe grenzenden Ungarn, d. h. es besitzt im Vergleich zu den andern Weingegenden des Landes beständigere Witterung und eine geringere Niederschlagsmenge. Der nördliche Teil desselben wird beeinflusst durch das nahe Hochgebirge und weist dementsprechend wechselndere Witterung und einen etwas niedrigeren Temperaturdurchschnitt auf. Die Bodenbeschaffenheit ist verschieden; bei Hartberg stockt die Rebe auf den Verwitterungsböden des Urgesteins (Granit, Gneis, Glimmerschiefer, Hornblendeschiefer) und entwickelt dabei eine besondere Fruchtbarkeit und Ausdauer. Die Qualität des Weines wird durch den Boden sehr vorteilhaft beeinflusst. Auf dem gleichen Boden befinden sich auch die Weingärten von Oberdorf südlich von Weiz.

In den vulkanischen Gebieten Gleichenberg, Klöch, Straden wird der Boden durch Verwitterung des Trachyts, beziehungsweise des Basalts und Basalttuffs, bei St. Anna am Aigen von Kalk und Sandstein gebildet. In den südlichen Lagen des Weingebirges von Klöch können in den

dortigen warmen, nährstoffreichen, vulkanischen Böden hervorragende Qualitätsweine erzeugt werden.

Im übrigen Teile des Gebiets herrschen Ton-, Lehm-, sandige Lehm- und schottrige Böden vor. Zum Anbau werden empfohlen:

1. weißer Burgunder,
2. roter Gutedel,
3. weißer Gutedel,
4. Kleinriesling,
5. grüner Sylvaner,
6. blauer Wildbacher.

Zu den vorstehend genannten Sorten sei bemerkt, daß der Burgunder, Sylvaner und die beiden Gutedel im ganzen Gebiet zur Anpflanzung genommen werden können; Wildbacher wird nur in einigen der nördlichen Orte (Pischelsdorf, Hartberg) gepflanzt, während Kleinriesling für das Urgestein und die vulkanischen Böden geeignet ist.

2. Das Schilcher-Weinbaugebiet

wird begrenzt westlich durch die Ostabhänge der Koralpe von Voitsberg bis Gibiswald, südlich durch den Nordabhang des Posruck von Gibiswald bis Arnfels, östlich durch das Saggautal von Arnfels bis zum Einfluß in die Sulm, an der Sulm aufwärts bis Gleinstätten und von da über Lafenberg, Preding der Lafnitz entlang bis St. Margareten, von wo dann die Mur die Grenze bis Graz bildet; von hier nordwestlich durch eine Linie über Gratwein bis Voitsberg. Namhafte weinbautreibende Orte sind: Voitsberg, Ligist, St. Stephan, Stainz, Gams, Deutsch-Landsberg, Schwanberg, Wies, Gibiswald, Klein- und Groß-Lieschen, Ober- und Unterhaag.

Durch die Nähe des Hochgebirges gestalten sich die Witterungsverhältnisse ziemlich wechselnd. Die Niederschlagsmenge ist bedeutend, der Temperaturdurchschnitt ein verhältnismäßig niedriger. Im ganzen ist das Klima dieser Gegend für den Weinbau schon etwas ungünstig, so daß nur harte, widerstandsfähige Sorten aushalten. Die Koralpe bildet mit ihrer östlichen Abdachung das eigentliche Schilchergebirge; die Böden dieser Weingegend sind vorwiegend Verwitterungsprodukte des Urgesteins und durch besondere Fruchtbarkeit ausgezeichnet. Ihnen ist wohl auch der eigenartige Charakter der Schilcherweine zuzuschreiben. In den niedrigeren, an die Ebene angrenzenden Hügeln stockt die Rebe auch auf Ton, Lehm, schottrigem und sandigem Lehm; in einem kleinen Teile des nördlichen Gebiets (am Kreuzeeck bei St. Bartholomä) auch auf Kalk.

Es werden empfohlen:

1. weißer Burgunder,
2. weißer Gutedel,
3. roter Gutedel,
4. grüner Sylvaner,
5. Welschriesling,
6. blauer Wildbacher.

Die vorherrschende Sorte ist der blaue Wildbacher, welcher daselbst schon seit jeher allgemein gepflanzt wird und die bekannten und beliebten Schilcherweine liefert. Ihr wird auch in Zukunft der größte Teil der Weinbaufläche zuzuweisen sein, während die andern nur in besonderen Verhältnissen ausnahmsweise zur Anpflanzung kommen sollen.

3. Das Saualer Weinbaugebiet

wird begrenzt westlich und nördlich durch die Ost- und Südgrenze des Schilchergebiets, östlich durch die Mur und südlich durch die Sulm von Leibnitz bis Gleinstätten. Es umfaßt folgende namhafte Weinorte und Weinriede: Arnfels, Lubitschein, Temmerkogel, Gleinstätterberg, Schmalegg, Breitriegel, St. Nikolai, Ritzegg, Einöd, Klein, Kreuzberg, Wiesberg, Flammberg, Fahrbach, Feuerberg, Gamlitz.

Die Niederschlagsmenge ist geringer, der Temperaturdurchschnitt höher als derjenige des Schilchergebiets. Die Rebe stockt hauptsächlich auf Ton- und Schieferböden, in den niedrigen Lagen auf Mergelschiefer und Lehm. Körniger Kalk bildet östlich vom Temmerkogel, Leithakalk bei Neurath und Rittenberg Weinbergböden. Der Ton- und Schiefer bildet für die Rebe einen sehr günstigen Standort. Der Stock wächst darin nicht nur kräftig, sondern gibt auch wertvolle Produkte, namentlich der Kleinriesling, welcher hier feinblumige und rassige Weine liefert.

Empfohlen werden:

1. weißer Burgunder,
2. weißer Gutedel,
3. roter Gutedel,
4. Kleinriesling,
5. grüner Sylvaner,
6. Welschriesling,
7. blauer Wildbacher.

Dieses Gebiet ist hauptsächlich für Weißwein geeignet, obwohl hier auch ganz hervorragende Schilcher gewonnen werden.

4. Das Weinbaugebiet der Windisch-Büheln

des größtenteils zwischen Mur und Drau von Arnfels-Leibnitz bis Luttenberg-Friedau in der Richtung von Nordwesten gegen Südosten sich hinziehenden Bergrückens. Es wird begrenzt nordwestlich durch die Saggau und Sulm von Arnfels bis Leibnitz nördlich durch die Mur, von Ehrenhausen bis in die Nähe von Radfersburg, nordöstlich durch den Stainzbach bis zur westlichen Grenze der Steueramtsbezirke Luttenberg und Friedau, welche zugleich im Osten den Abschluß bilden. Die südwestliche Grenze läuft von Arnfels über Leutschach vom Ursprung des Pöbznitzbachs an diesem entlang bis Gerlinzen an die Grenze des Friedauer Steueramtsbezirks. Hier sind zu nennen die Orte: St. Egidii, Hochgrafnitz, Witschein, Ehrenhausen, Spielfeld, Pöbznitzberg, Eckberg, St. Georgen, Klappenberg, Jahring, St. Jakob, St. Anton, Heil. Dreifaltigkeit, St. Andrä, Ober- und Unter-Welitschen, Gerlinzen.

Das Gebiet besitzt für Weinbau günstige klimatische Verhältnisse und einen in seiner Beschaffenheit wechselnden Boden. Es herrschen Ton- und Lehmböden vor; Löß bildet häufig Weingartböden. Ferner sind Mergelschiefer, mergeliger Sandstein und Schotter sehr verbreitet. An mehreren Orten stocken die Weingärten auf Leithakalk, wie z. B. bei Ober-Mureck auf dem Breitenberg zwischen Unter-Partin und Unter-Jakobstal, St. Jakob, Rotschützen, Wiellitich, Grafnitz, Rittersberg, Eckberg, Jablanach, Gottschützberg, Mettau. — In diesem Weinbaugebiet sind die alten minderwertigen Sorten noch stark verbreitet und hier ist es notwendig, den nachstehend empfohlenen Sorten besondere Beachtung zu schenken:

1. weißer Burgunder,
2. weißer Gutedel,
3. roter Gutedel,
4. Kleinriesling,
5. gelber Mosler,
6. grüner Sylvaner,
7. Welschriesling.

5. Das Radfersburger Weinbaugebiet

zieht sich zwischen der Mur und dem Stainzbach von Pflippitzberg und Ober-radfersburg bis Murberg-Neusatz hin, wird südwestlich von den Windisch-Büheln, nördlich und nordöstlich durch die Mur von Radfersburg bis an das Luttenberger Gebiet begrenzt. Folgende hervorragende Lagen seien erwähnt: Pöllitschberg, Hasenberg, Pfefferberg, Sulzberg, Iswanzenberg, Kapellen, Radein, Janitschberg, Weigelsberg, Herzogberg, Regau, Kerschbach, Preßberg.

Die Temperaturverhältnisse sind für Weinbau sehr günstig und nähern sich denjenigen des Lüttenberg-Friedauer Gebiets. Die jährliche Niederschlagsmenge ist etwas größer als hier und beträgt 900 mm. Der Boden wechselt; am verbreitetsten sind Ton- und Lehmböden, sandiger Lehm, Tegel, Schotter; sodann treten Sand und Schiefer (Cerithien-schichten) auf. Die Rebe entwickelt sich unter den angegebenen klimatischen und Bodenverhältnissen sehr kräftig, welchen Umständen es zuzuschreiben ist, daß dieses Gebiet in einigen Rieden Weine liefert, die zu den hervorragendsten des Landes gehören. Dazu hat nicht minder auch die hier seit alters her in Kultur stehende Sorte Mosler wesentlich beigetragen, welche auch in Zukunft vorherrschend gepflanzt werden soll; außer ihr werden aber noch folgende Sorten für geeignete Örtlichkeiten in Vorschlag gebracht:

1. weißer Burgunder,
2. weißer Gutedel,
3. roter Gutedel,
4. Kleinriesling,
5. grüner Sylvaner,
6. Traminer,
7. Welschriesling.

6. Das Friedau-Lüttenberger Weinbaugebiet

ist gleichsam der südöstliche Ausläufer der Windisch-Büheln und wird begrenzt östlich durch die ungarische Grenze, südlich durch die Drau von Polstrau bis Moschganzen, westlich durch das Weinbaugebiet der Windisch-Büheln und das Pettauer Gebiet und nördlich durch den Stainzbach von Wutschkofzen bis zur ungarischen Grenze. Erwähnenswerte Weinorte sind Wudischkofzen, Kammersberg, Jerusalem, Lettenhengst, Eijentür, St. Nikolai, Lüttenberg, Raag, Kaisersberg, Groß-Sonntag, Friedau. Die klimatischen Verhältnisse dieses hervorragenden Weinbaugebiets gestalten sich denjenigen des daranstoßenden Ungarn und Kroatien ähnlich; der jährliche Temperaturdurchschnitt ist etwas höher als derjenige des Radkersburger Gebiets, die Niederschlagsmengen dagegen etwas kleiner. Die Witterung zeichnet sich im allgemeinen durch eine alle andern Gebiete überragende Beständigkeit des Herbstwetters aus. Sie gestattet dann die Vornahme von Spätlesen und Ausbrüchen bei der Moslerrebe, welche im hochreifen Zustand hier Trockenbeeren bildet. Den weitaus größeren Teil des Gebiets bilden sandige und schottrige Lehmböden, außerdem wechseln Sand und Ton und kalkige Sandsteinböden. Die Höhen des Kulmbergs und des Raagerbergs bestehen aus Leithakalk.

Die verbreitetste Rebe ist der gelbe Mosler, welche den Luttenger und Friedauer Weinen den Charakter aufgeprägt und ihren Ruf begründet hat. Deshalb soll sie auch jetzt und für die Zukunft zum Anbau in vorherrschender Ausdehnung empfohlen werden. Außer dieser Sorte seien nur noch der grüne Sylvaner und der Welschriesling als für diese Gebiete sehr beachtenswert empfohlen.

7. Das Pettauer Weinbaugebiet

wird südwestlich und südlich durch die Drau von St. Martin bis Mischganzen, nordöstlich durch die Pöfnitz von Gutenhaag bis Mischganzen, westlich durch das Marburger Gebiet in einer Linie von Gutenhaag über Jablanach bis St. Martin begrenzt. Folgende bekannte Riede und Weinorte mögen angeführt sein: Stadtberg, St. Urban, Wurmberg, St. Barbara, St. Martin bis St. Peter.

Die Witterungsverhältnisse werden gekennzeichnet durch eine ziemlich bedeutende jährliche Niederschlagsmenge. Das Gebiet besitzt eine jährliche Durchschnittstemperatur von etwa 9.9° C. Die Bodenverhältnisse gleichen denjenigen des 4. Weinbaugebiets (Windisch-Büheln). Am meisten verbreitet sind aber leichte und schwere Ton- und Lehmböden.

Empfohlen werden:

1. weißer Burgunder,
2. weißer Gutedel,
3. roter Gutedel,
4. Kleinriesling,
5. grüner Sylvaner,
6. Welschriesling.

8. Das Marburger Weinbaugebiet

wird begrenzt im Süden durch die Drau von Zellnitz bis St. Martin, im Westen durch das Posruckgebirge von Radowitzbach über den Schauzerkogel bis Johannisberg a. d. Dr.; im Norden durch den Pöfnitzbach vom Einfluß des Radowitzbachs bis nach Gutenhaag; im Osten durch die Linie von Gutenhaag über Jablanach nach St. Martin längs der Bezirksgrenze, welche zugleich die Westgrenze des Pettauer Gebiets bildet. In diesem Gebiete sind folgende Riede zu nennen: St. Urban, Heiligenkreuz, Kofsbach, Wienergraben, Leitersberg, Potischgau, Kofschak, St. Peter, Vorderberg, Gams, Tresternitz.

Die Niederschlagsmenge ist in diesem Gebiete hoch und bewegt sich zwischen 900 und 1000 mm. Der jährliche Temperaturdurchschnitt bewegt sich zwischen 9 und 10° C.

Der Weinbergboden wird auf der Strecke Zellnitz-Tresternitz durch Verwitterung des Urgesteins, namentlich des Hornblendeschiefers, welcher das Hauptgestein der steilen, nach Süden gegen die Drau abfallenden Weingärten und tief eingeschnittenen Täler des Posrucks ist, gebildet.

In den andern Theilen herrschen Mergelschiefer und mergeliger Sandstein sowie Konglomerat vor, außerdem stockt die Rebe in einem großen Teile des genannten Gebiets auf Tonmergel, Lehm böden und sandigem Lehm. Die steilen Lagen in Tresternitz, Gams, Roßbach, Vorderberg, Wienergraben liefern hervorragende Gewächse der Muskatellerrebe, deren Wein hier eine besonders ausgeprägte Blume hat, wie sie kaum anderswo wiedergefunden wird. Die Muskatellerweine dieser Gegend behalten auch längere Zeit eine ausgesprochene Süße und erfreuen sich deshalb großer Beliebtheit. Die Preise sind daher sehr hohe und rechtfertigen die Empfehlung des gelben Muskatellers auch in Zukunft für recht viele ihm zusagende Lagen.

Außer dieser Sorte seien namentlich für die andern Teile des Gebiets folgende empfohlen:

1. weißer Burgunder,
2. weißer Gutedel,
3. roter Gutedel,
4. Kleinriesling,
5. Mosler,
6. grüner Sylvaner,
7. Welschriesling.

9. Das Bacherer Weinbaugebiet

umfaßt die nordöstlichen, östlichen bis südöstlichen Abhänge des Bachergebirges, erstreckt sich in dieser Linie von Maria-Rast über Lembach, Pickern, Roßwein, Röttsch, Tschreten, Frauheim, Ober- und Unter-Pulsgau, Windisch-Feistritz bis Dplotnitz. Dazu gehören ferner die Weingärten von Gonobitz.

Außer den genannten Orten sind hervorragende Weinbergriede in diesem Gebiete: Feistritz, Johannisberg, Bergental, Rittersberg, Schmittsberg, Radisell, Vinaria. Letzterer für den bekannten steirischen Rotwein.

Die klimatischen Verhältnisse gleichen denjenigen des vorgenannten Gebiets; der Boden wird im nordöstlichen Teil, und zwar im Pickerer Weinbaugebirge, gebildet aus Mergelschiefer, mergeligem Sandstein und einem aus den Trümmern des benachbarten Bacher- und Posruckgebirges entstandenen bleigrauen oder ockergelben Konglomerat, welches durch seinen Zerfall die dortigen charakteristischen, rotbraun, braun und gelb gefärbten,

schottrigen und sandigen, fruchtbaren Weinbergböden bildet. Im übrigen herrschen die Böden vor, welche aus dem Urgestein des Bachergebirges, dem Gneis, Granit, Glimmerschiefer, Hornblendeschiefer hervorgegangen sind. In den höher gelegenen Weingärten von Ober-Feistritz bis Augenbach tritt auch Hornsteintrahittuff und Hornsteintrahit bodenbildend auf. In den unteren Lagen besteht der Boden aus Ton und Lehm, wie z. B. bei Gonobitz; außerdem tritt oberhalb Windisch-Feistritz und Ober-Röttsch körniger Kalk auf. Im allgemeinen müssen die Bodenverhältnisse des Bachergebirgs als für die Rebe sehr günstige bezeichnet werden. Großer Reichtum an mineralischen Nährstoffen, namentlich Kali, bedingt eine lange Lebensdauer des Stockes; außerdem aber beeinflusst dieser Boden den Wein in seiner Beschaffenheit insofern vorteilhaft, als die Ausbildung der Bukett-Stoffe kaum irgendwo eine so ausgeprägte sein wird als hier. Daher muß dieses Gebiet als in hervorragender Weise geeignet zur Erzeugung feiner Qualitätsweine bezeichnet werden.

Es werden empfohlen:

1. weißer Burgunder,
2. weißer Gutedel,
3. roter Gutedel,
4. Kleinriesling,
5. gelber Mosler,
6. grüner Sylvaner,
7. Welschriesling, und speziell für die Gegend von Gonobitz und

Binaria:

8. Blaufränkisch,
9. blaue Rauka,
10. blaue Zimmttraube.

Diese drei Sorten sind zum Zwecke der Gewinnung von Rotwein in gemischtem Satz zu bauen, weil die beiden letzteren wegen ihrer weiblichen Blüten sonst zu wenig ansetzen.

10. Das Kollozer Weinbaugebiet.

Es zerfällt in die untere, mittlere und obere Kolos und wird begrenzt nördlich und nordwestlich durch die Drau von Sauritsch bis Bettau, durch das Bettauerfeld und durch die Linie Maria-Neustift, Monsberg, Pöltschach; südlich und südöstlich durch die kroatische Grenze von Rohitsch bis Sauritsch, südwestlich durch die Linie Rohitsch-Pöltschach. Namhafte Riede sind: Sauritsch, Türkenberg, St. Elisabeth, St. Barbara, St. Andrá, Maria-Neustift, Maxau, St. Florian, Heiligengeist, Schiltern, Heiligenkreuz bis Sauerbrunn.

Dieses in seinen Erhebungen vielgestaltige Gebiet besitzt klimatische Verhältnisse, welche denjenigen des Pottauer Weinbaugebiets ähnlich sind. Die Bodenbeschaffenheit ist wechselnd. Den größten Teil der Weinbergböden bilden Mergel, mergelige Sandsteine und härtere Sandsteinbildungen, welche in ziemlich steil abfallenden Weinberglagen auftreten. Bei Sauritsch tritt ein ziemlich umfangreiches Gebiet von Leithakalk auf, während im Westen bei Studenitz und Mayau das eigentliche Kalkgebiet des südlichen Kalk-Alpenzugs angrenzt. Lehm- und Tonböden sowie mergeliger Schiefer finden sich in den mehr niederen Hügeln und nieder gelegenen Weingärten.

Entsprechend der Vielgestaltigkeit der Hügel ist auch die Zahl der für dieses Gebiet empfohlenen Reben eine größere, und zwar:

1. weißer Burgunder,
2. weißer Gutedel,
3. roter Gutedel,
4. Kleinriesling,
5. gelber Mosler,
6. grüner Sylvaner,
7. Traminer,
8. Welschriesling.

11. Das Cillier Weinbaugebiet

umfaßt das ganze Flußgebiet der Sann und wird begrenzt nördlich durch das Bachergebirge bis Gonobitz und durch eine Linie von da bis Pöltschach, westlich durch die Ausläufer der Saantaler Alpen, südlich durch die krainische Grenze bis Steinbrück und von da durch eine Gerade nach Montpreis; östlich durch die Linie Montpreis, St. Georgen und von da durch die Eisenbahnlinie bis Pöltschach.

Das Gebiet ist sehr ausgedehnt, ohne größere zusammenhängende Weinbergkomplexe zu besitzen. Folgende Orte sind als weinbautreibende zu nennen: Schönstein, Wöllan, Sachsenfeld, Cilli, Hohenegg, Trennenberg, St. Georgen, St. Marein, Luffer.

Dieses Gebiet zeichnet sich im allgemeinen durch eine recht bedeutende jährliche Niederschlagsmenge aus, welche bis zu 1700 mm (1876 in Cilli) und selbst darüber betragen kann. Die Temperatur beträgt im Jahresdurchschnitt 9.9° C (in Cilli).

An der Bodenbildung beteiligt sich an der nördlichen Grenze das Urgestein der Ausläufer des Bachergebirges. Dasselbst treten auch Hornsteintrahit und Hornsteintrahittuffe als bodenliefernde Gesteine auf; im übrigen herrscht aber der Kalk in seinen verschiedenen Formen (Leitha-

kalk, Dolomit, Muschelfalk, Giritthientalk) vor; außerdem sind Mergelschiefer, mergelige Sandsteine, Ton und Lehm, Schotter und Sand in nicht unbedeutender Ausdehnung als Weinbergböden in Kultur.

Die Bodengestaltung und Bodenbeschaffenheit sind hier daher im Vergleich zu den bisher genannten Gebieten außerordentlich verschieden.

Empfohlen werden:

1. weißer Burgunder,
2. weißer Gutedel,
3. roter Gutedel,
4. grüner Sylvaner
5. Traminer,
6. Welschriesling.

12. Das Weinbaugebiet des Save- und Sotlatales.

Es umfaßt das ganze steirische Flußgebiet der Sotla und der Save von Steinbrück bis Kann und wird durch diese beiden Flüsse im Süden und Osten begrenzt, während es an der östlichen Seite durch die Linie Pölttschach—Kohitsch von dem Kollozer Weinbaugebiet getrennt ist. Die westliche und nordwestliche Grenze bildet die Ost- und südöstliche Grenze des Cillier Weinbaugebiets. Zu nennen sind als weinbautreibende Orte: Wirstein, Windisch-Landsberg, Peilenstein, Drachenburg, Hörberg, St. Peter am Königsberg, Wisell, Pischätz, Sromle, Lichtenwald, Reichenburg. Dieses Gebiet gehört zu den wärmeren Teilen der steirischen Weinregionen. Das Temperatur-Jahresmittel beträgt über 9° C., die jährliche Niederschlagshöhe zwischen 1100 und 1200 mm ist also ziemlich bedeutend. Hinsichtlich der Bodenverhältnisse ist es dem Cillier Gebiet ähnlich; auch hier herrscht der Kalk in seinen verschiedenen Arten bodenbildend vor; außerdem stockt die Rebe auf Lehm, Mergel, Schotter und Ton.

Es werden folgende Sorten zum Anbau empfohlen:

1. weißer Burgunder,
2. weißer Gutedel,
3. roter Gutedel,
4. Kleinriesling,
5. grüner Sylvaner,
6. Traminer,
7. Welschriesling.

Die ersten Anlagen leiden daran, daß man viele und zum Teil geringwertige Sorten oft in gemischten Säzen pflanzte, in letzterer Zeit werden jedoch die guten Sorten stark verbreitet.

III. Kurze Beschreibung der für Steiermark derzeit empfehlenswerten amerikanischen Unterlagsreben und der vorstehend angegebenen europäischen Rebsorten.

a) Unterlagsreben.

Riparia Portalis, auch *Riparia Gloire de Montpellier* genannt, besitzt heute die weiteste Verbreitung, ist gegen die Reblaus sehr widerstandsfähig und liefert fruchtbare, kräftig wachsende Veredlungen. Sie wächst am besten in tiefgründigem, lockerem, wenn auch steinigem Boden, ist aber gegen Feuchtigkeit empfindlich und aus diesem Grunde in Böden mit größerer Untergrundnässe nicht brauchbar. In Böden mit höherem Kalkgehalt wird sie gelbüchtig; ihre Wurzeln sind dünn und zart und verbreiten sich mehr in den oberen Schichten in wagrechter Richtung. Die Sorte vermehrt sich leicht, nimmt sowohl die Trocken- als Grüneredlung gern an. An den Nährstoffgehalt des Bodens stellt sie viele Ansprüche, weshalb eine regelmäßige Düngung gegeben werden muß, um daraufgepfropfte Anlagen in befriedigendem Stande zu erhalten. Gegen pilzliche Krankheiten ist *Riparia Portalis* vollständig hart. Auf ihr gedeihen alle genannten europäischen Sorten.

Vitis Solonis

ist aus einer natürlichen Kreuzung der *Vitis Riparia* mit *Vitis Canadensis* hervorgegangen und ist als Unterlage für die feuchten und schweren Lehm- und Tonböden geeignet. Unter solchen Verhältnissen übertrifft sie in ihrem Verhalten die vorstehende Sorte. Ihre Vermehrungsfähigkeit ist geringer, doch sind die auf ihr gemachten Veredlungen gut verwachsen, von kräftigem Wuchs und ausdauernd. Die Fruchtbarkeit ist eine sehr gute, die Reife und Qualität der Trauben zufriedenstellend.

Wenn die Verdickung von Unterlagen und der daraufgepfropften Sorten bei *Solonis* ungleichmäßig stattfindet, so hat sich daraus bisher ein nachteiliger Einfluß auf die Entwicklung des Stockes nicht ergeben, dagegen hat man gefunden, daß Mosler auf ihr krautert und daher auf diese Unterlage nicht gepfropft werden darf. Die Sorte wird im Schnittweingarten vom schwarzen Brenner und *Peronospora* gern befallen und muß dagegen geschützt werden. Im strengen Winter leidet sie auch durch Winterkälte und sollte zur Schnittrebegewinnung deshalb in mehr warmen und höheren Lagen gepflanzt werden.

Rupestris du Lot,

auch Rupestris Monticola genannt. Eine Unterlage, welche nicht nur in den niedrigen, sondern auch in den trockenen Lagen, wo andere Unterlagen nicht so gut fortkommen, sehr gut gedeiht und einen Kalkgehalt bis zu 60% verträgt. Ihre Wurzeln gehen senkrecht hinunter, ein Umstand, welcher sie eben selbst noch für trockene Lagen als Unterlage befähigt. Die Sorte läßt sich leicht vermehren, nimmt die Veredlung gern an, verdickt sich mit der daraufgepfropften Sorte gleichmäßig und gibt stark wachsende und fruchtbare Stöcke. Im Weingarten gibt die Rupestris du Lot die gleichmäßigsten und kräftigst wachsenden Anlagen.

In gutem Boden und niederen Lagen gehen die Reben stark ins Holz und müssen lang geschnitten werden, weil sonst die Fruchtbarkeit zu wünschen übrig läßt. In Schnittweingärten, welche in der Ebene liegen, reift die Rupestris Monticola spät und erfriert im Winter leicht. Sie muß daher in warmen, sonnigen Lagen vermehrt werden.

Auf ihr gedeihen alle empfohlenen europäischen Sorten.

Riparia Rupestris Nr. 9 (Hermann Goethe)

ist unter den großblättrigen Rupestris-Formen die kräftigste. Deren Holz reift stets vollkommen aus, läßt sich leicht vermehren und veredeln. Sie hält in Kalkboden sehr gut aus, gedeiht aber auch in allen andern Böden und gibt fruchtbare und stark wachsende Veredlungen. Auch sie ist gegen pilzliche Krankheiten vollkommen widerstandsfähig. Auch auf ihr können alle genannten Sorten veredelt werden.

Mit den drei erstgenannten Unterlagen sind die bis jetzt entstandenen Neuanlagen hauptsächlich gemacht, während die letztbeschriebene erst in der jüngsten Zeit anfang, an Verbreitung zu gewinnen. Besonders im Radkersburger Gebiet sind größere, auf sie gepfropfte Anlagen vorhanden, welche in jeder Beziehung befriedigen.

Im allgemeinen kann gesagt werden, daß wir in Steiermark mit diesen Unterlagen unser Auslangen finden, obwohl die einzelnen derselben, wie gezeigt wurde, nicht nach allen Richtungen hin vollkommen entsprechen. Durch richtige Auswahl und Pflanzung in passende Örtlichkeiten kann diesen Eigenschaften mit Erfolg entgegengetreten werden.

Neuerdings werden auch aus Frankreich Kreuzungen zwischen amerikanischen und europäischen Reben oder zwischen amerikanischen untereinander empfohlen. Wir besitzen über diese jedoch im Lande selbst keine genügende Erfahrung und können sie daher zum allgemeinen Anbau vorderhand nicht empfehlen. Die Prüfung dieser Sorten von berufener Seite muß erst ergeben, ob wir uns in Zukunft derselben werden bedienen können.

b) Europäische Rebsorten.

W e i ß w e i n - S o r t e n .

Weißer Burgunder

bildet einen kräftig wachsenden Rebstock, welcher auf einen 8 bis 10 Augen langen Halbbogen und einen Zapfen von 2 Augen (Rheingauer-Erziehung) geschnitten werden muß, wenn die Fruchtbarkeit befriedigen soll.

Bei besonders starkem Wuchs empfiehlt es sich, dem Stock zwei Halbbögen und einen Zapfen zu geben. Er liebt einen mehr frischen Boden, muß aber gleichwohl in höheren Lagen gepflanzt werden, weil er in der Niederung nicht nur durch Winterfröste, sondern auch durch Traubensäulnis leidet. Dagegen hat er sich ziemlich widerstandsfähig gegen den schwarzen Brenner erwiesen.

Weil die Trauben auch noch in minder guten (östlichen, westlichen) Lagen reif werden, kann die Sorte auch in solchen einen Platz angewiesen erhalten. Die Sorte gedeiht auf allen den genannten Unterlagen gut. Die Trauben reifen Mitte Oktober und liefern einen sehr angenehmen edlen Wein, welcher sich im Keller jedoch nur langsam entwickelt und bis zur vollkommenen Klärung einer längeren Behandlung bedarf.

Weißer und roter Gutedel.

Die Sorten geben mittelstark wachsende Rebstöcke, welche in der Regel nur auf 4 bis 5 Zapfen von je 2 bis 3 Augen (Bockschnitt oder steirischer Zapfenschnitt) geschnitten werden darf, weil er sonst vom Holze fällt; nur ausnahmsweise, bei besonders gutem Holztrieb, kann er wie der weiße Burgunder auf Bögen geschnitten werden. Die Sorte verlangt einen kräftigen, tiefgründigen, nicht zu trockenen Boden, weshalb sie mehr für die unteren Lagen am Fuße der Weingärten paßt, wofür sie auch wegen ihrer ziemlichen Widerstandsfähigkeit gegen Winterkälte geeignet erscheint. Der Gutedel gedeiht auf allen der genannten Unterlagen und entwickelt darauf im allgemeinen eine befriedigende Tragbarkeit. In manchen Jahren leiden die Trauben durch *Peronospora* (Lederbeeren).

Die Trauben reifen in der ersten Hälfte des Oktobers und faulen nicht leicht. Auch diese Eigenschaft befähigt die Sorte zur Pflanzung in den mehr niederen flachen Lagen. Sie sind nicht nur als Tafeltrauben sehr beliebt, sondern liefern einen milden, mäßig starken Wein, welcher nicht nur für sich allein gut verwendbar ist, sondern sich zum Verschnitt mit sauren Weinen sehr gut eignet.

Kleinriesling, auch Rheinriesling genannt.

Der Stock ist mäßig bis stark wachsend und entwickelt eine reiche Tragbarkeit, wenn er auf Halbbögen und Zapfen wie der Weißburgunder geschnitten wird. Er gedeiht in jedem Boden, doch wird seine Tragbarkeit nur im kräftigen Boden eine besonders große sein. Wegen der späteren Reife der Trauben, welche in der zweiten Hälfte des Oktobers eintritt, verlangt die Sorte eine warme und geschützte Lage. In steinigem (Ton- und Mergelschiefer-, Urgestein- und vulkanischen) Böden entwickelt der Rebstock nicht nur eine reiche Tragbarkeit, sondern er liefert Weine, welche sich durch eine feine, hervortretende Blume und einen besonderen Kern und Kasse auszeichnen. Sie gehören zu den besten aller Weine, werden dementsprechend leicht verkauft und gut bezahlt. Die Weinbaugebiete des Bachers, Saujals und die vulkanischen Gegenden von Klöch empfehlen sich besonders zur Anpflanzung mit dieser Sorte. Sie gedeiht auf allen genannten Unterlagen und ist gegen Kälte und Krankheiten gut widerstandsfähig. Die Trauben haben die Eigenschaft, bei anhaltend feuchter Witterung am Stiele zu faulen und vom Stocke zu fallen.

Gelber Mosler.

Eine ganz alte steirische Sorte, welche jetzt noch den Hauptertrag des Luttenberg-Friedauer, des Radkersburger und Pöckerer Weinbaugebiets bildet und auch in allen andern Gebieten mehr oder weniger verbreitet ist. Sie hat den Ruf der Pöckerer, Luttenberger und Radkersburger Weine begründet und sollte hier auch in Zukunft als empfehlenswerte Sorte bei den Neuanlagen vorherrschen. Der Stock ist stark wachsend und dauerhaft und entwickelt beim steirischen Zapfenschnitt oder Bockschnitt eine reiche und gleichmäßige Tragbarkeit. Ausnahmsweise, und zwar in sehr kräftigen Böden, darf er auf Halbbögen geschnitten werden. Auf Solonis krautert er und darf daher auf dieser Unterlage nicht veredelt werden. Mosler gedeiht am besten in den mehr leichten und sandigen Böden und verlangt wegen der späteren Reife seiner Trauben eine sonnige, warme Lage. Gegen Winterkälte ist er empfindlich und darf deshalb nicht in die Niederung gepflanzt werden. Auch pilzliche Krankheiten, wie schwarzer Brenner, Didium und Peronospora setzen ihm, wenn auch nicht in alten Jahren, zu, weshalb er einen rechtzeitigen Schutz dagegen verlangt.

Die Moslerweine zeichnen sich in guten Jahren durch eine besondere Kraft und Vollmundigkeit aus und gehören zu den schwersten des Landes; auch bilden die Trauben bei warmer, beständiger Herbstwitterung Rosinen, aus denen feine Ausbrüche und Auslesen gewonnen werden können. In

geringen Jahren und in weniger günstigen Lagen bleiben die Weine zwar recht sauer, sind aber gleichwohl voll und extraktreich. Sie geben in diesem Zustand resche, mit Sauerbrunn gut trinkbare Weine, können aber auch durch Verschnitt mit Sylvaner oder Gutedel zu angenehm schmeckenden Tischweinen gestaltet werden.

Die schweren, ausgereiften Moslerweine können nicht nur für sich allein getrunken, sondern mit sehr gutem Erfolg zur Aufbesserung dünner Weine verwendet werden, ein Verfahren, das seit jeher geübt wird und den Moslerwein gleichsam als „Schmalz“ für andre Weine wertvoll erscheinen läßt.

Moslerwein bleibt lange frisch und jugendlich und ist zuweilen öfteren Nachgärungen unterworfen. Dieser letztere Umstand dürfte jedoch weniger der Sorte als vielmehr unsern meist minderwertigen Kellern, welche sich früh abfühlen und die Gärung der zuckerreichen Moste nicht zu Ende kommen lassen, zuzuschreiben sein.

In alten Moslerrebsätzen finden sich, wie bei allen alten Sorten, unfruchtbare oder mangelhaft fruchtbare Stöcke in mehr oder weniger großer Zahl vor. Sie sind die Ursache für die verschiedenen Klagen über die mangelhafte Tragbarkeit der Sorte. Bei der Vermehrung wird man daher diese bezeichnen und nur die fruchtbaren nehmen, wodurch diesem Übelstand abgeholfen werden kann.

Gelber Muskateller.

Die Sorte ist in Steiermark in allen Weinbaugebieten vereinzelt anzutreffen, wird aber in größerer Ausdehnung nur in den Gamser, St. Urbaner, Roßbacher, Tresternitzer und Bordenberger Weingärten des Marburger Weinbaugebiets gepflanzt, woselbst sie hervorragend gesuchte und gut bezahlte Muskatellerweine liefert.

Der Rebstock hat ein kräftiges Wachstum und entwickelt beim Zapfenschnitt eine regelmäßige und befriedigende Tragbarkeit. Entgegen der landläufigen Anschauung kann er ohne Beeinträchtigung der Erträge in reinem Saße gepflanzt werden. Er gedeiht am besten in einem mehr steinigen, kräftigen Boden in geschützter und besonders warmer Lage. In strengem Winter erfriert das Holz leicht, wie denn der Stock auch durch schwarzen Brenner, Didium und Peronospora mehr leidet als andre Sorten. Die Traube hat in manchen Jahren durch Wespen und Vögel (Stare und Drosseln) ziemlich stark zu leiden. Die Reife tritt in der zweiten Hälfte des Oktobers ein. Der Muskateller ist am besten in den ersten Jahren seiner Entwicklung; später vermindert sich der Muskatgeschmack und damit seine Qualität. Die Sorte gedeiht auf allen den genannten Unterlagen.

Grüner Sylvaner.

Obwohl in Oesterreich zu Hause und in allen Weingebieten Steiermarks anzutreffen, ist die Sorte in Deutschland stärker vertreten als bei uns. Wegen ihrer vielen guten Eigenschaften verdient sie jedoch auch bei uns die größte Beachtung, was schon daraus hervorgeht, daß sie für alle Weinbaugebiete empfohlen wurde. Der Stock hat ein mäßiges Wachstum, bildet ein gedrängtes, engknotiges Holz und bleibt immer mehr klein. Seine Erträge sind sehr gleichmäßig und reich, namentlich dann, wenn er auf Zapfen und Halbbögen geschnitten wird. Wegen des engen Standes der Knospen müssen die Bögen etwas kürzer geschnitten und ihnen höchstens 7 bis 8 Augen gegeben werden, weil im andern Falle das Holzwachstum nachläßt. An den Boden macht die Sorte keine besonderen Ansprüche, muß jedoch mehr in die höheren und obersten Lagen gepflanzt werden, weil sie in der Niederung in strengen Wintern durch Frost leidet und auch die Trauben in nassem Herbst stark in Fäulnis übergehen können. Wegen seiner verhältnismäßig frühen Reife kann ihm auch eine minder günstige Lage angewiesen werden. Gegen Krankheiten ist der Sylvaner ziemlich widerstandsfähig. Die Reife tritt in der zweiten Hälfte des Oktobers kurz vor derjenigen des Kleinrieslings ein. Der Wein besitzt einen nur mäßigen Säuregehalt und eignet sich infolgedessen sehr gut zum Verschnitt mit sauren Weinen; besonders geeignet ist der Sylvaner zur Vermischung mit sauren Riesling- oder Moslerweinen, er mildert ihren Säuregehalt, ohne deren Sortencharakter zu beeinträchtigen. Aber auch für sich allein ist er vorzüglich brauchbar, nur muß er in diesem Falle vor der Pressung wenigstens zwölf Stunden in gerebeltem Zustand auf den Hülzen stehen, weil der Wein sonst hie und da zähe werden kann. Sylvaner gedeiht auf allen genannten Unterlagen.

Roter Traminer.

Der Rebstock hat ein mäßiges bis schwaches Wachstum und bleibt infolgedessen stets klein. Er verlangt einen kräftigen, tiefgründigen Boden und wegen der späten Reife seiner Trauben eine warme Lage. Unter diesen Verhältnissen sind seine Erträge befriedigend, im andern Falle jedoch lassen sie zuweilen recht zu wünschen übrig. Der Schnitt muß auf Halbbögen und Zapfen geschehen, wenn die Erträge befriedigen sollen. Die Traube besitzt einen kräftigen, zähen Stiel und haftet deshalb fest am Stocke, so daß man den Traminer recht lange hängen lassen kann, ohne befürchten zu müssen, daß Trauben abfallen würden. Vermöge der dicken Beerenhülzen sind die Trauben auch widerstandsfähig gegen Fäul-

nis. Eine Spielart, welche zwischen den Stöcken des roten Traminers mehr oder weniger häufig anzutreffen ist, ist der Gewürztraminer, welcher sich durch einen sehr feinen Muskatgeschmack und eine etwas hellere Färbung seiner Trauben von dem roten Traminer unterscheidet. Der Traminerwein zeichnet sich durch Kraft und Feuer aus, entwickelt sich aber im Keller nur langsam und erfordert eine längere Behandlung.

Welchriesling.

Eine Sorte, welche neben dem Sylvaner bei uns die größte Verbreitung verdient. Sie liefert sehr angenehme Tischweine und zeichnet sich durch regelmäßige und reiche Erträge aus. Der Rebstock wächst mittelstark und bildet ein mehr dünnes, schlankes Holz. Am besten gedeiht der Rebstock beim Zapfenschnitt in einem mehr leichten, sandigen Lehmboden. Auf Bögen darf er nur ausnahmsweise, bei besonders kräftigem Wuchs geschnitten werden. Die Reife dieser Sorte tritt spät, noch nach derjenigen des Mosler ein, weshalb sie nur in warmer und geschützter Lage gepflanzt und ganz zum Schluß gelesen werden soll. Die gedrungenen, mittelgroßen Trauben werden leicht vom *Didium* befallen und leiden in manchen Jahren auch durch *Peronospora* (Edebeeren). Dagegen widersteht die Sorte dem schwarzen Brenner gut und kann in Lagen gepflanzt werden, wo Mosler davon zu stark befallen wird.

Der Welchriesling gedeiht auf allen angeführten Unterlagen gut

Rotwein-Sorten.

Blaufränkisch.

Eine stark wachsende Sorte, welche am besten beim Zapfenschnitt gedeiht und trägt. Sie muß in mehr höheren, luftigen Lagen gepflanzt werden, weil ihre Trauben in der Niederung faulen und das Holz im strengen Winter leicht erfriert. Im leichten Boden entwickelt sich der Rebstock besser als im schweren. Gegen Krankheiten ist er ziemlich widerstandsfähig und gedeiht auf allen genannten Unterlagen. Die Traube reift in der zweiten Hälfte des Oktobers und liefert einen zwar etwas reichen, gleichwohl aber charaktervollen, gut gefärbten Rotwein.

Blaue Rauka.

Eine in der Vinaria seit alters her in Kultur stehende Sorte, welche dem dortigen Rotwein seinen eigenartigen angenehmen Charakter verliehen hat. Der Rebstock wächst schwach, bildet ein mehr dünnes Holz

und wird dementsprechend am besten auf Zapfen und nur ausnahmsweise auf Bögen geschnitten. Er verlangt eine warme Lage und einen kräftigen Boden, weil seine Tragbarkeit eine mäßige ist und die Traubenreife spät eintritt. Die Blüte dieser Sorte ist weiblich, weshalb zum besseren Ansatz die Pflanzung in gemischtem Saße mit Blaufränkisch zu empfehlen ist.

Blauer Wildbacher.

Eine in der Schilchergegend fast ausschließlich, im Sausal und in der östlichen Steiermark vielfach in Kultur stehende Rebsorte, welche die eigentlichen, echten, charakteristischen steirischen Schilcherweine liefert. Es gibt drei Arten des Wildbachers, und zwar den großbeerigen, schütterbeerigen und kleinbeerigen. Nur der letztere liefert das charakteristische Schilcherbukett und sollte deshalb vermehrt werden. Der Rebstock wächst mittelstark und zeichnet sich nicht nur durch eine große Fruchtbarkeit, sondern auch durch eine ausgesprochene Härte gegen Winterkälte und pilzliche Krankheiten aus. Er ist in Bezug auf Lage und Boden genügsam, obwohl die besten Weine in guten Lagen und in den Urgesteinböden der eigentlichen Schilchergegend wachsen. Der Schnitt geschieht entweder nur auf Zapfen oder auf Halbbögen und Zapfen. Die Reife tritt spät ein. Die Sorte gedeiht auf allen genannten Unterlagen.

Blaue Zimmttraube.

Eine alte steirische Rebsorte, welche fast überall vereinzelt zwischen den andern Sorten anzutreffen ist, in größerer Ausdehnung aber seit jeher in Verbindung mit der blauen Rauka im Gonobitzer Weingebiet in Kultur steht. Der Rebstock hat ein starkes Wachstum und wird am besten auf Halbbögen und Zapfen geschnitten. Er ist ebenfalls weiblichblütig und sollte deshalb am besten in gemischtem Saße mit andern zwittrblütigen, gleichzeitig blühenden Sorten, z. B. Blaufränkisch, gepflanzt werden. Wegen der späten Reife der Trauben, welche gegen Ende Oktober erfolgt, verlangt er eine warme Lage und einen mehr leichten, nicht zu feuchten Boden. Die Trauben sind gegen Fäulnis ziemlich widerstandsfähig und zeichnen sich im vollkommen reifen Zustand durch einen sehr feinen, würzigen Geschmack aus, welche Eigenschaft sie auch als Tafeltraube verwendbar macht. Die Zimmttraube gedeiht auf allen genannten Unterlagen. Auch diese Sorte hat Anteil an den guten Eigenschaften der Gonobitzer Rotweine.

IV. Beispiele für die Zusammenpflanzung der empfohlenen europäischen Rebsorten.

Wenn es, wie an anderer Stelle gesagt wurde, erwünscht ist, unter geeigneten Verhältnissen womöglich nur eine Sorte auf ein und denselben Besitz zu pflanzen, so gibt es andererseits wieder Gründe, welche für die Anpflanzung mehrerer Sorten in gesonderten Abteilungen sprechen. Diese sind:

Die zuweilen recht große Bodenverschiedenheit und die dadurch sowie durch die Eigenschaften der Sorte bedingte größere Sicherheit der Erträge eines mit mehreren Sorten bepflanzen Besitzes. Bei der Wahl der Sorten wird darauf Rücksicht zu nehmen sein, solche zu pflanzen, deren Weine gegebenen Falls zu zweien oder zu mehreren zusammen gemischt (verschnitten) werden können. Das Verhältnis der Sorten zu einander ergeben die örtlichen Verhältnisse sowie die Nachfrage und Verwendbarkeit des betreffenden Weines im Konsum. Was dieses letztere betrifft, so können folgende Sorten im allgemeinen zur Anpflanzung in überwiegender Ausdehnung empfohlen werden:

Welschriesling, grüner Sylvaner, weißer Burgunder, weißer und roter Gutedel, Kleinriesling. In den einzelnen Gebieten wird diese, dort jene Sorte vorherrschen.

Die Anpflanzung hätte demgemäß etwa wie folgt zu geschehen:

- | | |
|--|---|
| 1. | 5. |
| Kleinriesling,
Sylvaner,
weißer Burgunder. | Welschriesling,
Gutedel,
weißer Burgunder. |
| 2. | 6. |
| Kleinriesling,
weißer Burgunder,
weißer und roter Gutedel. | Welschriesling,
Sylvaner. |
| 3. | 7. |
| Kleinriesling,
Sylvaner. | Mosler,
Sylvaner,
weißer und roter Gutedel. |
| 4. | 8. |
| Welschriesling,
Sylvaner,
weißer Burgunder. | Mosler,
Welschriesling,
Sylvaner. |

9.	Mosler, Sylvaner.	15.	Kleinriesling, Traminer.
10.	Mosler, weißer Burgunder, Sylvaner.	16.	Welschriesling Traminer, Mosler.
11.	Welschriesling, Kleinriesling, Sylvaner.	17.	Mosler, Sylvaner, Traminer.
12.	Kleinriesling, weißer Burgunder, Sylvaner.	18.	Muskateller, Mosler, Sylvaner.
13.	Kleinriesling, weißer Burgunder.	19.	Muskateller, Welschriesling, Gutedel.
14.	Welschriesling, weißer Burgunder.	20.	Muskateller, Kleinriesling, Sylvaner.

u. j. w. u. j. w.

Die Sorten Wildbacher, Blaufränkisch, blaue Rauka und blaue Zimmttraube haben, wie gezeigt wurde, nur in der Schilchergegend, beziehungsweise in der Binaria, die größere Bedeutung. Die drei letzteren wurden ja an anderer Stelle wegen der Weiblichblütigkeit der Rauka und der Zimmttraube für den gemischten Saß mit Blaufränkisch empfohlen. Hiefür könnte die Mischung reihenweise vielleicht wie folgt geschehen:

erste Reihe Blaufränkisch,
zweite „ Zimmttraube,
dritte „ Blaufränkisch,
vierte „ Rauka u. j. w.

Damit beim Schnitte keine Schwierigkeiten entstehen, wird es in diesem Falle zweckmäßig sein, bei allen drei Sorten den Zapfenschnitt ausführen zu lassen. Sonst müßten Blaufränkisch und Kauka auf Zapfen, Zimmttraube auf Bögen geschnitten werden. In der Binaria und der Schilchergegend oder dort, wo neben weißen auch rote Sorten empfohlen wurden, wären diese in entsprechendem Verhältnis neben den weißen zu pflanzen.
