

45557

Die
für Steiermark zur Anpflanzung
empfehlenswerthen
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

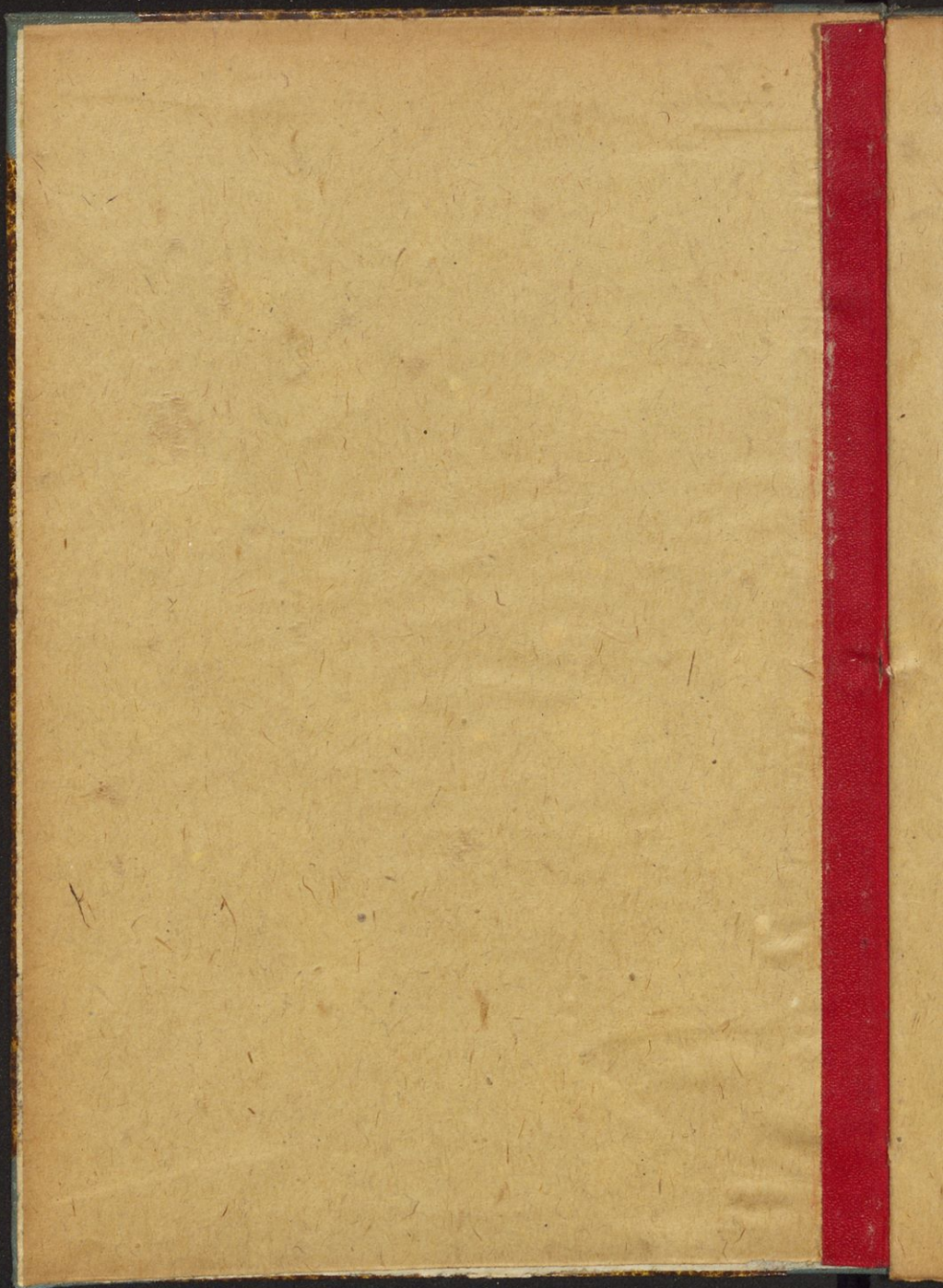
Franz Zweifler,

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



Graz 1905.

Verlag der k. k. Statthalterei.



Trick

H 13
III
60

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.

45557



030052092

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.

EXHIBIT

The following is a list of the exhibits which have been received by the Commission, and which are now in the possession of the Secretary of the Commission, and are available for the use of the Commission in the discharge of its duties.

EXHIBIT NO. 1.

THE COMMISSION



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 Kalt 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 Lese Schwierigkeiten. Früh und spät reisende 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 insofgebeßten auch vom Weinhandel und dem Weinwirt lieber gekauft und besser bezahlt werden. Reine 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 weiblich-blütige 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 reisende, neben säurereichen auch säurereiche 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 Radfersburger, Luttenberger und Friedauer Weinberge, 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 einzufellern.

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 Weinsortimenten nicht erreicht werden kann.

Schon in den Zwanziger- und Dreißigerjahren machten sich unter dem Einfluß hervorragender Männer, namentlich unsres unvergeßlichen Prinzen Johann, der steirischen Ampelographen Trummer, Forregger, Ritter von Best, Mayr, Glubek, Schwarzl, später in den Siebzigerjahren unter Hermann Goethe, Bestrebungen zur Verbesserung des Rebflakes 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 Teilen 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 (Vergruben) des alten Sazes verjüngt und so lange Zeitperioden hiedurch erhalten wurden. fand hie und da einmal

eine Anlage durchs Kräfte 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 Erschweris 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 unsrer 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.

Der Verfasser.

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 aufzustellen, aus denen die für die gegebenen Verhältnisse passendsten auszuwählen 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, insbesondere aber diejenigen, welche größere Verbreitung besitzen, den Weinen der Gegend ihren Charakter verleihen und zum guten Rufe derselben beigetragen 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 Konferenz der in Steiermark wirkenden Weinbaufachorgane und der Wanderlehrer 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 Matiašič 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 Goričan, Marburg; seitens der Landwirtschafts=Gesellschaft:

die Herren Franz Barta, Gutsbesitzer in Eckberg bei Gamlitz, 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 Goetheschen 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. " Sauvaler "
4. " Weinbaugebiet der Windisch-Büheln,
5. " Radkersburger Weinbaugebiet
6. " Friedau-Luttenberger "
7. " Pettau "
8. " Marburger "
9. " Bacherer "
10. " Kollojer "
11. " Giller " und
12. " Weinbaugebiet des Save= und Sotlatal

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 Pöllau nach Hartberg verläuft, östlich durch die ungarische Grenze von Hartberg bis Klöck; südlich durch die an die Klöcker Berge sich anschließende Ebene, südwestlich und westlich durch die Mur bis Graz. Von den größeren weinbautreibenden Orten dieses Gebiets können Hartberg, Pöllau, Gleisdorf, Feldbach, Mz, Fürstenfeld, Fehring, Graz, Gnas, Straden, St. Anna am Aigen und Klöck 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, Klöck, 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 Klöck 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 (Bischelsdorf, 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 Eibiswald, südlich durch den Nordabhang des Posruck von Eibiswald 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, Eibiswald, 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 Kreuzeck 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, Kitzegg, Einöd, Klein, Kreuzberg, Wiesberg, Flammberg, Jahrbach, Feuerberg, Gamlitz.

Die Niederschlagsmenge ist geringer, der Temperaturdurchschnitt höher als derjenige des Schilchergebiets. Die Rebe stockt hauptsächlich auf Tonchieferböden, in den niedrigen Lagen auf Mergelschiefer und Lehm. Körniger Kalk bildet östlich vom Temmerkogel, Leithakalk bei Neurath und Rittenberg Weinbergsböden. Der Tonchiefer 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 raffige 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 Pößnitzbachs an diesem entlang bis Gerlinzen an die Grenze des Friedauer Steueramtsbezirks. Hier sind zu nennen die Orte: St. Egidii, Hochgratnitz, Witschein, Ehrenhausen, Spielfeld, Pößnitzberg, 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 Lehm Böden 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, Rotischützen, Wiellitsch, Gratnitz, 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 Plippitzberg 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 Luttenberg-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 (Gerithien-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-Luttenberger 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 Wudischhofzen, Kammersberg, Jerusalem, Lettenhengst, Eßentür, St. Nikolai, Luttenberg, 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 Spätlefen und Ausbrüchen bei der Moslerrebe, welche im hochreifen Zustand hier Trockenbeeren bildet. Den weitaus größeren Teil des Gebiets bilden sandige und schottrige Lehmhöden, 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 Luttenberger 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 Pettauener Weinbaugebiet

wird südwestlich und südlich durch die Drau von St. Martin bis Mochganzan, nordöstlich durch die Pößnitz von Gutenhaag bis Mochganzan, 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 Schauerfogel bis Johannisberg a. d. Dr.; im Norden durch den Pößnitzbach 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 Pettauener Gebiets bildet. In diesem Gebiete sind folgende Riede zu nennen: St. Urban, Heiligenkreuz, Roßbach, Wienergraben, Leitersberg, Pötschgau, Roßschaf, St. Peter, Vorderberg, Gams, Trefternitz.

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 Urgefsteins, 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 Theile des genannten Gebiets auf Tonmergel, Lehmhöden und sandigem Lehm. Die steilen Lagen in Tresternitz, Gams, Roßbach, Bordenberg, 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 selben Muskatellers auch in Zukunft für recht viele ihm zugängende Lagen.

Außer dieser Sorte seien namentlich für die andern Theile 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 Weinbaugesbiet

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

Außer den genannten Orten sind hervorragende Weinbergsriede in diesem Gebiete: Feistritz, Johannisberg, Bergental, Rittersberg, Schmittsberg, Radisch, Binaria. Letzterer für den bekannten steirischen Rotwein.

Die klimatischen Verhältnisse gleichen denjenigen des vorgenannten Gebiets; der Boden wird im nordöstlichen Theil, und zwar im Pickerer Weinberge, gebildet aus Mergelschiefer, mergeligem Sandstein und einem aus den Trümmergesteinen 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, Hornblendschiefer 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-Rötsch körniger Kalk auf. Im allgemeinen müssen die Bodenverhältnisse des Bachergebiets 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

Winaria:

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 Kollojer Weinbaugebiet.

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

Dieses in seinen Erhebungen vielgestaltige Gebiet besitzt klimatische Verhältnisse, welche denjenigen des Pettauer 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 Maxau 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 Gyller 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 Samntaler 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, Gylli, Hohenegg, Trennenberg, St. Georgen, St. Marein, Tüffer.

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

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, Cirithienkalk) 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 Sotlatal.

Es umfaßt das ganze steirische Flußgebiet der Sotla und der Save von Steinbrück bis Mann und wird durch diese beiden Flüsse im Süden und Osten begrenzt, während es an der östlichen Seite durch die Linie Pöltschach—Kohitsch von dem Kollozer Weinbaugebiet getrennt ist. Die westliche und nordwestliche Grenze bildet die Ost- und südöstliche Grenze des Gyller 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 Gyller 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 Sägen 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 gelbsüchtig; 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 Grünveredlung 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 Canadicans 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.

Weißwein-Sorten.

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 ziemlichlichen 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* (Ederbeeren).

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 steinigern (Tonschiefer-, 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 Rasse auszeichnen. Sie gehören zu den besten aller Weine, werden dementsprechend leicht verkauft und gut bezahlt. Die Weinbaugebiete des Bachers, Sausals 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 Hauptrebsatz 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 Bollmundigkeit 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 reiche, mit Sauerbrunn gut trinkbare Weine, können aber auch durch Verschnitt mit Sylvaner oder Gutedel zu angenehmen 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 Moslerrebsägen 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, Tresteritzer 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 steinigem, kräftigen Boden in geschützter und besonders warmer Lage. In strengem Winter erfriert das Holz leicht, wie denn der Stock auch durch schwarzen Brenner, *Dibium* 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 Österreich 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 Beerenhüllen 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.

Welschriesling.

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 gedrunghenen, mittelgroßen Trauben werden leicht vom Didium befallen und leiden in manchen Jahren auch durch Peronospora (Edelebeeren). Dagegen widersteht die Sorte dem schwarzen Brenner gut und kann in Lagen gepflanzt werden, wo Mosler davon zu stark befallen wird. Der Welschriesling 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, lustigen 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 reifen, 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 Ansaß 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 zwittrerbütigen, 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 andrer 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 bepflanzten 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.
Kleinriesling,
Sylvaner,
weißer Burgunder. | 5.
Welschriesling,
Gutedel,
weißer Burgunder. |
| 2.
Kleinriesling,
weißer Burgunder,
weißer und roter Gutedel. | 6.
Welschriesling,
Sylvaner. |
| 3.
Kleinriesling,
Sylvaner. | 7.
Mosler,
Sylvaner,
weißer und roter Gutedel. |
| 4.
Welschriesling,
Sylvaner,
weißer Burgunder. | 8.
Mosler,
Welschriesling,
Sylvaner. |

9.
Mosler,
Sylvaner.

10.
Mosler,
weißer Burgunder,
Sylvaner.

11.
Welschriesling,
Kleinriesling,
Sylvaner.

12.
Kleinriesling,
weißer Burgunder,
Sylvaner.

13.
Kleinriesling,
weißer Burgunder.

14.
Welschriesling,
weißer Burgunder.

15.
Kleinriesling,
Traminer.

16.
Welschriesling,
Traminer,
Mosler.

17.
Mosler,
Sylvaner,
Traminer.

18.
Muskateller,
Mosler,
Sylvaner.

19.
Muskateller,
Welschriesling,
Gutedel.

20.
Muskateller,
Kleinriesling,
Sylvaner.

u. s. w. u. s. w.

Die Sorten Wildbacher, Blaufränkisch, blaue Rauka und blaue Zimmttraube haben, wie gezeigt wurde, nur in der Schilchergegend, beziehungsweise in der Vinaria, 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. s. 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 Vinaria und der Schilchergegend oder dort, wo neben weißen auch rote Sorten empfohlen wurden, wären diese in entsprechendem Verhältniß neben den weißen zu pflanzen.



