

How to multiply vines

Weitere Grafiken
www.vinum.eu/infografik

In einer **Rebschule** (Baumschule für Reben) werden Reben vegetativ vermehrt, nicht aus Samen, sondern aus Teilen einer bestehenden Pflanze. So werden die Eigenschaften (zum Beispiel Sorte, Wuchs, Ertrag, Geschmack) genetisch identisch beibehalten. In der Regel werden sie durch **«Veredelung»** vermehrt, seltener durch Stecklings- oder Absenkervermehrung.

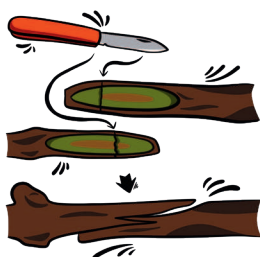
Vertikale Erziehungssysteme

1. Vorbereitung

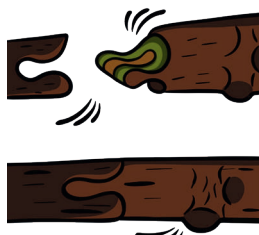
Im Winter werden ein einjähriges Steckholz, **Edelreis** (oberer Teil der Rebe, gibt die Sorte), und ein passendes Steckholz einer **Unterlage** (Wurzelteil, gesund und virusfrei, meist amerikanisch) vorbereitet.

2. Pfropfen (Veredeln)

Das Edelreis wird auf der Unterlage veredelt, damit sie zusammenwachsen können. Entweder durch **Kopulation** (mit oder ohne Gegenzunge) oder mittels **Omega-Schnitt** (maschinell).



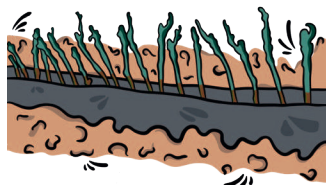
Kopulation mit Gegenzunge



Omega-Schnitt

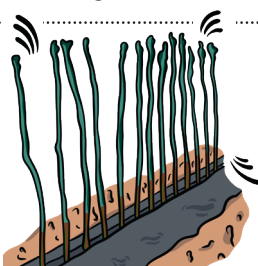
3. Kallusbildung

Die veredelten Reben («Pfropfreben») werden in der Rebschule bei 25 bis 30 Grad Celsius zum Beispiel in feuchten Sand gelegt. So bildet sich Kallusgewebe, das die beiden Teile verbindet.



4. Einschulen

Im Frühjahr werden die Jungreben ins Freie gepflanzt. Über den Sommer bilden sich kräftige Wurzeln und Triebe. Im Herbst werden die jungen Reben gerodet und sortiert und kommen in ihren neuen Rebberg.

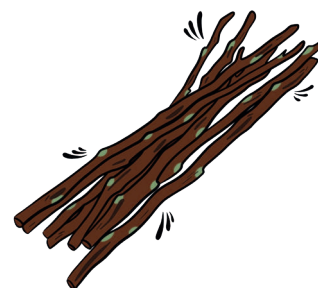


Hochstammreben

Die lange Unterlage misst etwa 90 Zentimeter. So spart man Arbeitszeit und hat einen schnelleren Stockaufbau sowie früheren Ertrag. Sie sind jedoch teurer.



Das Edelreis mit etwa zwei bis drei Augen (Knospen).



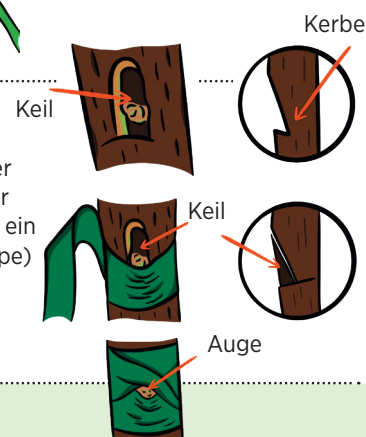
Die Unterlage ist etwa 30 Zentimeter lang.



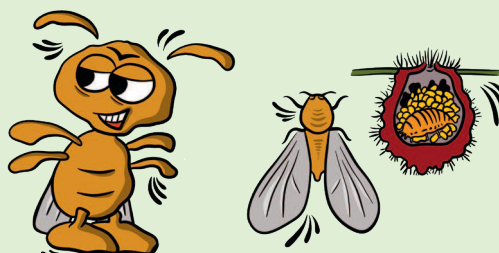
Veredeln im Rebberg

Der Edelreiskeil wird direkt in den Zapfen einer Rebe eingesetzt und mit einem Römerband umwickelt. Ein Blatt dient als Schattenspender.

Eine weitere Variante ist der **Kerbschnitt**. Dabei wird der Stamm angeschnitten, und ein Keil mit einem Auge (Knospe) wird eingesetzt.



Die Reblaus



Stammt aus **Nordamerika** und kam 1860 nach Europa. Sie löste eine riesige Weinkrise aus und zerstörte im 19. Jahrhundert fast den gesamten europäischen Weinbau. Besonders fies: Sie lebt in den Blättern und den Wurzeln.

Die Veredelung war die **Rettung**: Europäische Rebsorten wurden auf **phyllloxerafeste amerikanische Unterlagen** gepfropft. So blieb der Geschmack erhalten, aber die Pflanze wurde widerstandsfähig.

Doch ausgerechnet dieser Laus haben wir die grosse Weinvielfalt zu verdanken. Ihr Befall führte zu intensiven Forschungen, Züchtungen und internationaler Zusammenarbeit.