

Moet je ongeplukte trossen knippen en laten vallen of aan de wijnstok laten hangen?

Opnieuw staan veel telers voor het dilemma wat ze moeten doen met fruit dat niet verwerkt kan worden. Het lijkt misschien ondenkbaar om fruit op de wijnstokken te laten staan, maar werk verrichten zonder inkomsten is ook niet logisch. Dit betekent dat je geen trossen met de hand moet laten vallen en geen oogstmachine in de wijngaard laat draaien om de bessen eraf te halen en dus zowel kosten als tijd zou kunnen sparen.



Rottende bessen worden gekoloniseerd door schimmels en fungeren vervolgens als een bron van sporen van wijnstokpathogenen, maar ze zijn slechts één van de vele binnen een wijngaard.

Alle gangbare pathogenen van wijnstokschimmels komen voor in wijngaarden. Afgevalen bladstelen, restjes die aan de wijnstok blijven na mechanische oogst, snoeiafval en houtachtige ranken die zich vastklampen aan draden ondersteunen allemaal de groei van schimmels. Deze schimmels fungeren als bronnen van inoculum die wonden kunnen infecteren die worden veroorzaakt door snoeien en opzuigen, en bessen kunnen infecteren tijdens bloei en ander groen weefsel.

De schimmels die rottende bessen koloniseren, omvatten dezelfde schimmels die vóór de oogst op beschadigde bessen groeien, waaronder *Botrytis cinerea* en *Cladosporium*- en *Aspergillus*-soorten die respectievelijk worden geassocieerd met *Botrytis*-bosrot, *Cladosporium*rot en zuurrot. Schimmels kunnen de rijpende bessen infecteren en vervolgens koloniseren wanneer sporen door de kleinste opening in de cuticula van de bes binnendringen, veroorzaakt door zonnebrand of de aanwezigheid van diffuse, onzichtbare echte meeldauw. Bessen zijn overwinteringsstructuren voor deze schimmels en anderen.



Cladosporium infected Pinot noir

Botrytis cinerea-sporen zijn alomtegenwoordig, aangezien de schimmel kan overleven op dood weefsel en ook levend weefsel kan infecteren. Het groeit op dode bloemkapjes en meeldraden na de bloei en zal een jonge bes infecteren via de wonden die achterblijven als de hoed wordt afgeworpen. In verschillende onderzoeken vond Botrytis-sporulatie in laboratoria plaats op bladstelen die uit de grond werden verzameld en resten van bladeren die na het snoeien uit stokken werden verzameld.

Inoculum dat één jaar is geproduceerd, kan al dan niet worden overgedragen naar het tweede jaar. Het resultaat hangt af van verschillende factoren, waaronder de aanwezige schimmels in de wijngaard en aangrenzende blokken; het weer dat zowel de afgifte van sporen als de fenologie van de wijnstok beïnvloedt, zoals de timing van knopbreuk en bloei; en toegang tot wijngaarden om vloerbeheerpraktijken uit te voeren.

- Voordat de knop breekt, hebben sporen van obligate parasieten die vrijkomen uit schimmelvruchtlichamen en overwinterende structuren geen invloed omdat er niets te infecteren is.

- Door snoeiafval te elimineren, wordt het inoculum verwijderd dat is gevormd op ontbindende clusters en stukjes stokken voordat de knop breekt. Wijngaardtoegang tot afwisselende rijen is vereist om de hout- en trosresten van vorig jaar op te nemen, terwijl de lokale vegetatie of een ingezaaide bodembedekker in de niet-bewerkte rijen behouden blijft.

Alle gangbare ziekteverwekkers van wijnstokschimmels komen voor in wijngaarden en het relatieve belang van het toestaan van ongeplukt fruit op de wijnstokken moet in perspectief worden geplaatst ten opzichte van andere wijnstokweefsels die ook aan het ontbinden zijn.

Clusters die in de wijngaard blijven, zullen het volgende jaar waarschijnlijk geen merkbaar effect hebben op de ziekte als de gebruikelijke methoden voor het beheer van wijngaarden worden gevolgd.

Dr. Akif Eskalen, Cooperative Extension Plant Pathologist, UC Davis.