

## 'Grapevine Shaking' om Botrytis te beperken

In 2008 leidde het overaanbod van Sauvignon Blanc in combinatie met de financiële crisis tot het voor het eerst in Nieuw-Zeeland schudden om bessen te verwijderen. Een paar jaar later financierde de 'New Zealand Winegrowers Society' een driejarige subsidie om de effecten van schudden op het laten vallen van fruit, de wijnkwaliteit en botrytis te testen. Mark Allen van Allen Vineyard Advisory legt uit dat, omdat het schudden van de wijnstok vier tot zes weken na de vruchtzetting enige schade aan het bladerdak en de bessen veroorzaakt, pathologen aannamen dat de geschudde wijnstokken een hogere incidentie van botrytis zouden hebben. Ze waren verrast dat ze dat niet deden. In feite waren de botrytis-niveaus duidelijk minder in de geschudde wijnstokken dan in de controle. Proeven hebben uitgewezen dat schudden botrytis bij de oogst met minstens 50 procent vermindert, plus de kosten beduidend minder dan het laten vallen van fruit. Met verhoogde weerstand tegen chemische controles, goede wijnkwaliteit en kostenefficiëntie, toont schudden veel belofte.

Wil je meer hierover weten? Luister dan naar de podcast op deze [link](#) ...

---

### 105: Grapevine Shaking for Botrytis



SUSTAINABLE WINEGROWING NEW ZEALAND TEAM  
105: Grapevine Shaking for Botrytis Control

30% 00:00:29 / 00:28:01 130

In 2008 the oversupply of Sauvignon Blanc coupled with the financial crisis lead to trialing shaking to remove berries in New Zealand for the very first time. A few years later, the New Zealand Winegrowers Society funded a three-year grant to test the impacts of shaking on dropping fruit, wine quality, and botrytis. Mark Allen of Allen Vineyard Advisory explains that because shaking the vine four to six weeks after fruit set does cause some damage to the canopy and berries, pathologists assumed that the shaken vines would have a higher incidence of botrytis. They were surprised that they did not. In fact, the botrytis levels were actually less in the shaken