



**REIFEMESSUNG, HERBSTVORBEREITUNG,
 HERBSTTAGUNG 08. SEPTEMBER 2011**

Reifeentwicklung: Mittelwerte vom 15. August 2011 - RHEINHESEN									
Rebsorte	°Oechsle					Säure (g/L)			
	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr	Norm	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr
Dornfelder	54-64	59	-	-		9,3-14,7	11,2	-	-
Grauburgunder	56-70	62	-	-		11,3-17,7	15	-	-
Müller-Thurgau	46-62	56	-	-		9,5-13,9	11,5	-	-
Portugieser	47-59	51	-	-		8,6-14,9	11,8	-	-
Regent	57-74	67	-	-		8,5-11,4	10,3	-	-
Riesling	42-61	52	-	-		15,1-28,7	22,9	-	-
Silvaner	50-57	52	-	-		16,4-21,2	18,4	-	-
Spätburgunder	51-70	62	-	-		12,4-20,7	17,3	-	-
Weißburgunder	53-67	60	-	-		13,0-22,7	17,3	-	-

I. Reifemessung

Die Reifemessung beinhaltet je Rebsorte 10 Standorte. Mindestens 5 Standorte müssen für eine Auswertung beprobt sein. Die Standorte liegen an unterschiedlichen klimatischen Orten über ganz Rheinessen verteilt (Bsp.: Bingen, Wöllstein, Oppenheim, Stackeden). Am letzten Montag wurde die erste umfassende Reifemessung durchgeführt. Vielen Betriebsleitern fällt es schwer, sich schon mit der Lese auseinanderzusetzen. Das Jahr 2011 zeigt wiederum seine besonderen „Reize“, gerade weil auch auf vielen Ackerflächen die Getreideernte noch nicht abgeschlossen ist und die Rübenente in den nächsten Tagen schon beginnen wird. Ein ungewöhnliches Vegetationsjahr liegt bis jetzt hinter uns.

Auf Grund der Reifemessung vom 15.08.11 drängen sich folgende Fragestellungen auf:

- Wann wird der erste Lesetermin festgesetzt?
- Haben sich die Betriebe in Gedanken schon darauf eingestellt?
- Wie wird der Jahrgang 2011?

Viele Rebsorten zeigen Vorsprung gegenüber 2010 (was nicht verwunderlich ist). Die Mostgewichte der beprobten Anlagen liegen im Moment zwischen den Jahren 2003 und 2007, wobei die Tendenz eher zu dem Jahrgang 2007 neigt. Das ist aber nur eine punktuelle Aufnahme – der weitere Reifeverlauf wird deutlich konkretere Aufschlüsse geben. Die Gesamtsäurewerte bei den beprobten Anlagen liegen bei den meisten Rebsorten auf dem 2007er Verlauf.

Insgesamt ist eine gute Mostgewichtsentwicklung bei harmonischen Säurewerten zu erkennen. Es ist aber noch zu früh, über die weitere Entwicklung zu spekulieren, jedoch schadet es nicht, sich mit den Herbstvorbereitungen in den nächsten Tagen auseinanderzusetzen.

Müller-Thurgau

Das Mittel der beprobten Anlagen liegt bei 56°Oe bei einer Gesamtsäure um die 11,5 g/l. Ist aus den gut entwickelten Anlagen die Traubensaftgewinnung vorgesehen, so sollte man sich rechtzeitig mit der Festsetzung des Lesetermins (auch Abfülltermine) auseinandersetzen.

Silvaner

Der Silvaner liegt auf einem niedrigeren Niveau als Müller-Thurgau aber mit 52°Oe schon in einer guten Reifephase. Es fällt auf, dass die Trauben beim Silvaner sehr gepackt sind. Eine weitere Regenperiode könnte für diese Rebsorte problematisch werden

Grauburgunder und Weißburgunder

Beide Rebsorten liegen auf einem ähnlichen Niveau mit 60 bzw. 62°Oe. Sie stehen schon auf der Schwelle der QbA-Grenze. Die Gesamtsäurewerte von 15,0 bzw. 17,3 g/l liegen noch sehr hoch. Über die Reifephase dürften ideale Zielwerte erreicht werden. Im letzten Jahr wurden viele Trauben mit diesen Werten geerntet. Dies dürfte in diesem Jahr eher unwahrscheinlich sein. Beim Weißburgunder ist eine hohe Spannweite von 13,0 – 22,7 g/l je nach Standort zu erkennen.

Riesling

Auch diese Rebsorte zeigt für den frühen Probetermin schon einen Durchschnittswert von 52°Oe, bei einem Gesamtsäureniveau von 22,9 g/l. Gegenüber 2010 liegen wir bei den Mostgewichten gut 14 Tage voraus, leicht über dem Niveau von 2007, tendenziell eher auf 2003. Die Gesamtsäure liegt zum derzeitigen Termin punktuell auf 2007, jedoch deutlich über dem Niveau von 2003 (+ 10 g/l)

Rotweinsorten:

Der **Regent** ist an fast allen Standorten zu 100% durchgefärbt. Bei der Probennahme gehen die Trauben schon sehr gut vom Stielgerüst ab. Der Durchschnitt von 67 °Oe (57 – 74 °Oe) zeigt einen guten Reifeverlauf. Unterstellt man eine Mostgewichtszunahme von 1°Oe/Tag so kann man sich ausrechnen, dass frühe Anlagen in ungefähr 20 Tagen mit ca 90 °Oe beerntet werden können. Natürlich spielt der weitere Witterungsverlauf in den nächsten Tagen die entscheidende Rolle.

Beim **Dornfelder**, im Mittel 59°Oe, ist eine enge Spanne (Mittel von – bis) mit 10°Oe Differenz zu erkennen. Das heißt, die beprobten Anlagen liegen in ihrem Entwicklungsstand relativ eng zusammen. In vielen Anlagen sind schon 100% der Beeren gefärbt, späte Standorte hinken hinterher.

Der **Portugieser** ist, wie in den Jahren zuvor, in seiner Entwicklung und der Gesamtphänologie der Nachzügler, jedoch zeigt er schon eine erstaunlich gute Verfärbung und Entwicklung. Für gute Rotweine aus dieser Rebsorte wird das Menge-Güte-Verhältnis besondere Bedeutung haben. Er aber auch oft für Überraschungen gut.

Die **Spätburgundertrauben** zeigen, wie jedes Jahr, ein sehr uneinheitliches Bild. Gepackte Klone lassen tendenziell Stellen von Abquetschungen erkennen, wie auch bei den anderen Burgundersorten und Silvaner.

Wie in den letzten Jahren auch, so können die Reifemessungen nur Eckdaten liefern. Jeder Betrieb muss, um sich einen genauen Überblick zu verschaffen, seine eigenen Daten erheben.

II. Checkliste:

Was muss bis zum Beginn der Lese noch dringend erledigt werden?

- Schätzung der betriebsinternen Erntemenge, freie Lagerkapazität ermitteln – evtl. frühzeitig über Trauben- oder Mostzukauf nachdenken
- Erstellen einer Übersicht über den Verwendungszweck der Trauben in Abstimmung mit dem Hektarhöchsttragsmodell (Federweißer, Traubensaft, Süßreserve, Perlwein, Sekt, Classic, Selection, Barrique, trockene Weine, fruchtgeprägte Weine, edelsüße Weine, Maischeerhitzung, Maischegärung,..)
- Eigene Reifekontrollen im Weinberg durchführen (200 Beeren-Methode)

- Altweinbestände versorgen (SO₂, Filtration)!!
- Termin und Umfang mit Lohnunternehmern abstimmen (Vollernter, Rotmaischeerhitzer, Abfüllung von Traubensaft, Mostkonzentrierung)
- Probelauf und Funktionskontrolle (Traubenförderwagen, Abbeermaschine, Presse, Pumpen, Maischegärtanks, Rührwerk, SO₂-Dosiergerät, Hefefilter, Flotationsanlage, Temperatursteuerungen,...), sehr wichtig gerade bei Neuinvestitionen
- Einkauf von Behandlungsmitteln/Schönungsmitteln
- Vorrat an Verschleißteilen wie Schlauchdichtungen, Gärröhrchen usw.
- Vorbereitung eines Weinpasses für die Tanks (siehe Abbildung 1)
- Funktionstüchtige Mostwaage

III. Tankreinigung/ Behältervorbereitung:

Eine besonders wichtige Maßnahme stellt jedes Jahr die Tankreinigung dar. Gerade im Jahrgang 2010 wurden zur Säureharmonisierung häufig Bakterienstämme zum Säureabbau eingesetzt. Deshalb muss auf die Reinigung und die Desinfektion in diesem Jahr ein besonderes Augenmerk gelegt werden

Auch Schläuche, Pumpen, Armaturen und Geräte (Separator, Flotation, Kieselgurfilter, Hefefilter,...) sind zu reinigen. Dies kann oft in einem Arbeitsgang mit der Behälterreinigung erfolgen.

Reinigung ist nur die Vorbedingung zur Desinfektion.

Bei hartnäckigen Verschmutzungen sollte eine „Heißreinigung“ vorgezogen werden!

Einer geplanten **Desinfektion** sollte immer eine Reinigung vorausgehen oder anders ausgedrückt – Desinfektion ohne Reinigung ist sinnlos!!

Maßnahmen/Möglichkeiten:

- Hitze oder
- Desinfektionsmittel

Beispiel für die Reinigung von Pumpen, Schläuchen, Tanks und Behältern:

1. Grundreinigung alkalisch (~ 2% ige Lösung) danach -
2. Desinfektion mit Peressigsäure (~ 0.5% - 1% ige Lösung)

Tabelle 1 stellt Alternativen der Behälterreinigung gegenüber. Dabei ist zu beachten, dass die Sprühkopfreinigung mit Ätznatron im Umpumpverfahren (Ansatz ca. 200 Liter) mit anschließender Zitronensäureneutralisierung nur zur **Weinsteinlösung (Reinigung)** herangezogen werden kann, aber nicht zur **Desinfektion**.

Reinigung von GfK-Tanks

Tabelle 1: Reinigungs- und Desinfektionsmittel,

	Ätznatron (ÄN) und anschließend Zitronensäure (ZS)		Hydrosan-cinq	SO ₂ -Lösung
	Reinigung		Desinfektion	
Konzentration	3% (ÄN)	2% (ZS)	1%	0,05%
200 Liter-Ansatz	6 kg	4 kg	2 kg	100 g/200 Liter

Ätznatron = Natronlauge, Hydrosan-cinq = Peressigsäure

IV. Herbsttagung:

Die traditionelle Herbsttagung findet statt am:

Donnerstag, den 08. September 2011

Ort: Nieder-Olm – Ludwig-Eckes-Festhalle

Beginn: 14^oUhr