



**REIFEMESSUNG, SÄURE, VORGEZOGENE ERNTE, FRÜHFÜLLUNG**

| Reifeentwicklung: Mittelwerte vom 29. August 2011 - RHEINHESSEN |           |        |       |         |      |             |        |       |         |
|---|-----------|--------|-------|---------|------|-------------|--------|-------|---------|
| Rebsorte  | °Oechsle  |        |       |         |      | Säure (g/L) |        |       |         |
|   | von - bis | Mittel | Vorw. | Vorjahr | Norm | von - bis   | Mittel | Vorw. | Vorjahr |
| Dornfelder  | 64-78     | 69     | 64    | 60      | 59   | 6,3-8,7     | 7,4    | 9,4   | 12,5    |
| Grauburgunder   | 71-86     | 76     | 73    | 58      |      | 7,4-11,1    | 9,2    | 11,0  | 19,4    |
| Müller-Thurgau  | 61-73     | 66     | 63    | 64      | 56   | 6,4-8,8     | 7,5    | 9,1   | 12      |
| Portugieser   | 53-71     | 60     | 58    | 55      | 50   | 5,4-9,2     | 7,3    | 9,0   | 14,2    |
| Regent  | 74-90     | 81     | 76    | 67      |      | 5,7-7,3     | 6,9    | 8,4   | 11,3    |
| Riesling  | 54-76     | 66     | 59    | 48      | 45   | 10,9-16,0   | 13,4   | 18,5  | 27,6    |
| Silvaner  | 57-73     | 68     | 61    | 57      | 48   | 8,1-12,1    | 10,3   | 13,5  | 19,5    |
| Spätburgunder   | 67-86     | 78     | 72    | 59      | 56   | 6,9-12,2    | 10,2   | 12,7  | 20,9    |
| Weißburgunder   | 73-83     | 77     | 71    | 54      |      | 7,5-11,6    | 9,6    | 12,6  | 22,3    |

**I. Reifemessung**

Die 2. Wochenhälfte hat durch Starkregenereignisse (örtlich bis zu 100 Liter/m<sup>2</sup>), Schwüle und örtlichen Hagel, die Nerven vieler Betriebsleiter stark strapaziert. Die kühlen Nächte (< 10°C) und die stete Luftbewegung haben in den letzten Tagen das Fortschreiten der Essigfäule glücklicherweise deutlich gebremst. Sogar die durch Hagel geschädigten Beerchen schrumpfen langsam ein.

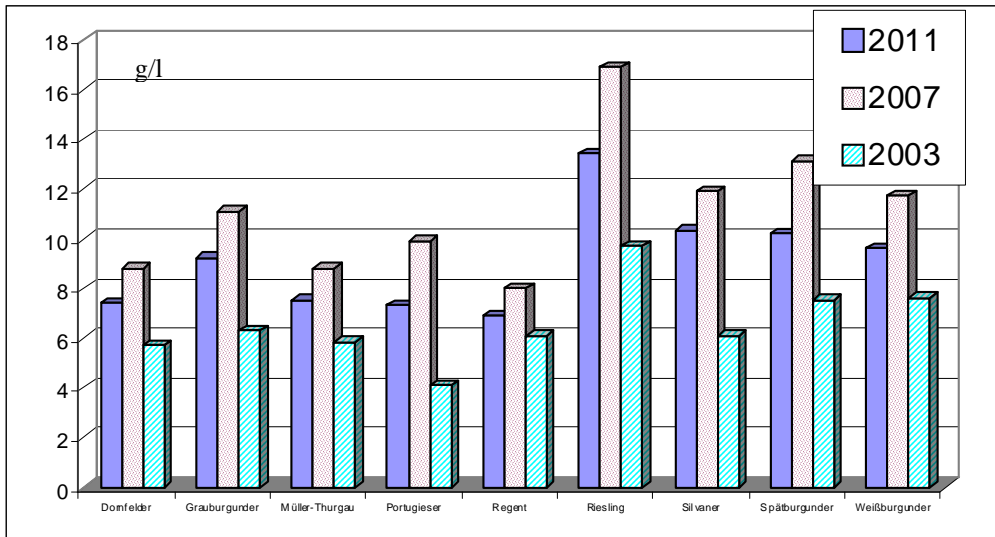
Bei der Reifemessung am Montag hatten wir aber den Eindruck dass der entstandene Schaden partiellenweise sehr unterschiedlich ist. Die bisherige Witterung in dieser Woche ist das Beste was nach dem Wochenende passieren konnte. Wenn es weiter trocken bleibt, haben die Hagelgebiete wieder Zeit gewonnen. Einige Anlagen wurden auch direkt beerntet. Weiterer Regen kann die Bildung an flüchtiger Säure in Problemlagen begünstigen. Es heißt also wachsam bleiben und die Anlagen beobachten. Die Entscheidungen müssen dann zügig getroffen werden. Die Entwicklungen, auch bedingt durch Frost und Hagel sind in den einzelnen Gemarkungen sehr unterschiedlich.

Mittlerweile liegen die ersten Ernteergebnisse aus dem Wonnegau vor. Ortega und Optima haben 71 °Oe; 7 g/l Mostsäure bei einem pH-Wert von 3,5. Müller Thurgau wird mit 65 – 70 °Oe und einem Fäulnisgrad von 30 – 40 % gelesen. Regent hat 75 – 80 °Oe bei Säurewerten von 5,5 – 6,5 g/l und einem pH – Wert von 3,3.

Wir wissen, dass unsere Reifemessungen tendenziell etwas höher liegen. Aber man sieht auch, dass sie für den Wonnegau bisher sehr gut zutreffen.

**Säurewerte der Jahrgänge 2011 / 2007 / 2003 im Vergleich**

Die Entwicklung der Säurewerte im Vergleich der Jahrgänge 2011/2007 und 2003 zum gleichen Zeitraum (26-29.08) zeigen die in den letzten Wochen geschilderten Tendenzen. Die Säurewerte liegen niedriger als 2007, aber höher als 2003.



Die Säure hat in der letzten Woche zwischen 1,5 g/l (Regent) und 4,9 g/l bei Riesling zum Teil stark abgenommen. Dies hängt sicher auch mit den warmen Temperaturen zu Beginn der letzten Woche zusammen.

Abb. 1: Gesamtsäuregehalte der Reifemessung zum 29.8 des jeweiligen Jahres

### Müller-Thurgau

Die Mindestmostgewichte für QbA dürften flächendeckend überschritten sein. Das Mostgewicht liegt im Durchschnitt bei 66°Oe. Die geringe Zunahme von nur 3°Oe gegenüber der Vorwoche wird mit den erfolgten Niederschlägen und dem starken Behang begründet. Die Gesamtsäure ist um 1,6 g/l auf 7,5 g/l gefallen. Dennoch zeigen die Minimalwerte von 6,4 g/l dass im Einzelfall eine Säuerung im Moststadium sinnvoll werden könnte.

### Silvaner

Beim Silvaner geht die positive Reifeentwicklung weiter. Mit 68°Oe und 10,3 g/l Säure ist alles im grünen Bereich. Der Gesundheitszustand der Anlagen ist weiterhin noch zufriedenstellend, auch wenn die Beeren immer dicker werden.

### Grauburgunder und Weißburgunder

Die Aussagen bezüglich Mostgewicht, Säure und Fäulnis treffen für beide Rebsorten zu. Mit 76 und 77°Oe hat sich die Mostgewichtszunahme gegenüber der Vorwoche verlangsamt. Die Säurewerte von 9,2 g/l (Grauburgunder) und 9,6 g/l (Weißburgunder) lassen eine normale Säureabnahme erkennen. Leider haben sich die Fäulnisnester, gerade bei Grauburgunder, weiter entwickelt. Somit wird sich der Erntezeitpunkt an der Schmerzgrenze für die Fäulnis orientieren.

### Riesling

Der Riesling zeigt sich bisher weiterhin von seiner positiven Seite. Kaum anzutreffende Fäulnis, Mostgewichte um die 66°Oe und eine Gesamtsäure von 13,4 g/l, lassen hoffen. Diese Rebsorte zeigte mit einer Abnahme von 4,9 g/l die größte Säureabnahme in der vergangenen Woche.

### Rotweinsorten:

Die positive Reifeentwicklung beim **Regent** geht weiter. Mit den Mittelwerten von 81°Oe und 6,9 g/l Säure sowie dem hohen Farbstoffpotential steuern wir weiterhin auf gute Rotweinqualitäten zu. Beobachten sie den physiologischen Zustand, um nicht den optimalen Lesezeitpunkt zu verpassen.

Der **Dornfelder**, im Mittel 69°Oe, präsentiert sich in einer lockeren und guten Verfassung. Hier ist eine Zunahme (+ 5°Oe) seit der letzten Reifemessung zu registrieren. Die Gesamtsäure von 7,4 g/l ist für einen guten Rotwein förderlich.

Wenn diese Rebsorte vom Hagel betroffen war, sollten folgende Hinweise berücksichtigt werden.

1. Sofern das Mindestmostgewicht von 68 °Oe erreicht ist, lässt sich auch mit der Anreicherungsspanne von 24 g/l ein leichter Rotwein herstellen, da der

**Mindestalkoholgehalt von 12 % Vol. nicht mehr** vorgeschrieben ist. Bei Fäulnis bis 10 % zur Rotweinerzeugung die Maischeerhitzung auswählen!

- Denken sie auch an die Möglichkeit aus dem Dornfelder einen fruchtigen, spritzigen Rosee oder Weißherbst mit moderatem Alkoholgehalt herzustellen.

Der **Portugieser** ist weiterhin das Sorgenkind im Rebsortenvergleich. Der Mittelwert von 60 °Oe entspricht genau dem Mindestmostgewicht für QbA. Hier gelten im Grunde dieselben Überlegungen wie beim Dornfelder. Das Erreichen der QbA – Grenze sollte bei sichtbarer Fäulnis durch Hygienemaßnahmen (Negativauslese), wenn möglich, unterstützt werden. Der Portugieser ist weiterhin im Auge zu behalten. Wetterkapriolen könnten hier zu einer zügigen Lese führen.

Die **Spätburgundertrauben** haben mit durchschnittlich 78 °Oe wiederum eine deutliche Mostgewichtszunahme zu verzeichnen. Die Säure hat ein Niveau von 10,2 g/l erreicht. Gehen wir mal von einem ruhigem, trockenem Herbst aus, so könnte eine Vorlese (Blanc de Noir, Weißherbst) in der nächsten Woche eine deutliche Stockentlastung bewirken. Dies würde uns dem Ziel einer guten Rotweinqualität näher bringen.

## **II. Einzelbetriebliche Entscheidung über die Ernte in den nächsten Tagen!**

Die punktuelle Lese steht in vielen Betrieben in den nächsten Tagen bevor. Die Mostgewichts- und Säuresituation bestimmt vor allem für die Produkte: Traubensaft, Federweißer, Sektgrundwein, Perlwein – den Lesetermin. Der Rebschutzdienst prophezeite seit der Blüte einen extrem frühen Herbst. Der allgemeine Herbst kommt dann doch glücklicherweise ein wenig später. Aber einige Betriebe sind mit Ihren Herbstvorbereitungen immer noch in Verzug.

Es gibt 4 Gründe um in dieser Woche mit der Ernte zu beginnen (**sofern keine selektive Lese möglich ist**):

1. Verstärkter Wespenfraß
2. Zunehmende Fäulnis aufgrund von Abquetschungen
3. Riechbare flüchtige Säure in Folge von Punkt 1 und 2
4. Regionale Hagelschäden der letzten Woche ( 24.8.2011 )

Wenn einer oder mehrere der oben genannten Gründe zutreffen, können die frühen und mittleren Rebsorten in dieser Woche vorgezogen werden. Wichtig ist, die Mostgewichtsbestimmung und die Risikoabwägung im einzelnen Weinberg vorzunehmen. Dabei spielt die Wettervorhersage für das Wochenende eine große Rolle. Es soll wärmer werden und Regenschauer sind möglich. Aber treten Sie so gut wie es geht, und möglich ist auf die Bremse, um das vorhandene Potential zu nutzen.

Bei diesen Problemfällen denken sie bitte fallweise an:

- Maische – oder Mostschwefelung, 50 mg/l
- Enzymeinsatz zur Pektinaufspaltung
- Kohleeinsatz nach g/hl = % Fäulnis
- Vitamin B1

## **III. Frühfüllungen**

### **Müssen Sie Frühfüllungen bei Weißweinen vornehmen?**

Wenn ihre Bestände abverkauft sind, und vor dem Weihnachtsgeschäft der neue Jahrgang benötigt wird, dann sollten sie sich gedanklich mit dem Thema auseinandersetzen. Wir haben das mal durchgespielt, und geben mit der nachfolgenden Tabelle vor allem einen Hinweis auf den notwendigen Zeitkorridor. Es gilt: „Der frühe Vogel fängt den Wurm“. Wer Anfang November seine Frühfüllungen in den Verkauf bringen will, muss die Weichen dafür bereits Mitte September stellen. Sie müssten sich dann konsequent an den Zeitplan halten. Aus der Beobachtung mit dem Projekt „Rivaner-Initiative“ wissen wir, wie schnell die Zeit fortschreitet. Solche früh gefüllten Weine sollten auch bis Dezember verkauft und getrunken sein. Daher auch nur diese notwendigen Mengen abfüllen.

## Zeitplan zur Frühfüllung von Weißwein

| Ausbaustufe                   | Maßnahme   | Dauer<br>Tage        | Summe<br>Tage |
|-------------------------------|--|----------------------|---------------|
| Ernte                         | Frühe Rebsorten mit mäßigem Ertrag<br>75 bis 90° Oe<br>6 bis 8 g/l Säure<br>Ernte bei 13 – 15°C<br>Maischestandzeit individuell 3 – 6 Std. in der Presse<br>( Säurereduzierung; Pressbarkeit )   | 1                    | 1             |
| Mostbehandlung                | Enzyme; Bentonit 150 g/hl; Kohle nach Fäulnisgrad  |                      |               |
| Mostvorklärung                | Sedimentation, Flotation oder Mostfiltration   |                      |               |
| Anreicherung                  | Ziel Gesamtalkohol max. 12,5 % Vol   |                      |               |
| Bentonitgabe                  | 100 g/hl mit vergären zur Eiweißstabilität   |                      |               |
| Hefeinsaat                    | Trockene Weine:<br>Gärstarke Kaltgärhefe; Dosage 20 g/hl;<br>( z.B. Anchor Vin 13, Oenoferm Freddo, Anaferm 4, VB1 ) +<br>Kombihefenährstoffe<br><br>Weine mit eigener Restsüße:<br>Gärschwache Hefen ; Dosage 10 – 15 g/l<br>( z.B. Simi White, Interdry, Varioferm ) | 1                    | 2             |
| Gärung                        | Temperatur nach Bedarf;<br>Hauptgärphase 8 – 10 °Oe/Tag  | 15                   | 17            |
| Wartezeit                     | Nach Gärende Acetaldehydabbau abwarten;<br>Laborkontrolle Eiweißstabilität   | 8                    | 25            |
| Abstich                       | Ascorbinsäureeinsatz (150 mg/l) vor der 1. Schwefelung mit ca. 80<br>mg/l (UTA-Prophylaxe)<br>Filtration CFF oder Anschwemmfiltration  | 1                    | 26            |
| Stabilisierung                | Verschnitte zur Geschmacksharmonie<br>Stabile 40 mg/l freie SO <sub>2</sub> einstellen (Reduktone bei<br>Ascorbinsäureeinsatz berücksichtigen)<br>Metaweinsäure oder CMC zur Weinstabilisierung notwendig  | 14                   | 40            |
| Abfüllung                     | betriebsüblich   | 1                    | 41            |
| Analyse und<br>AP-Nr. Prüfung | Unter Hinweis und Berücksichtigung einer Frühfüllung   | 4                    | 45            |
|                               |  | <b>Summe 45 Tage</b> |               |

Anmerkung:

Rebsortenauswahl und Weinmenge nur für die Vermarktung bis Weihnachten

### IV. Herbsttagung:

Die traditionelle Herbsttagung findet statt am:

Donnerstag, den 08. September 2011

Ort: Nieder-Olm – Ludwig-Eckes-Festhalle

Beginn: 14<sup>00</sup> Uhr