



REIFEMESSUNG, SÄUERUNG, HERBSTTAGUNG

Reifeentwicklung: Mittelwerte vom 5. September 2011 - RHEINHESSEN

Rebsorte	°Oechsle					Säure (g/L)			
	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr	Norm	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr
Dornfelder	67-83	74	69	67	65	6,1-9,0	7,2	7,4	11,9
Grauburgunder	70-95	86	76	69		7,2-10,1	8,3	9,2	16,4
Müller-Thurgau	64-79	72	66	73	62	6,1-8,3	7,3	7,5	11,3
Portugieser	60-77	67	60	63	56	5,1-8,8	6,9	7,3	13,0
Regent	76-98	89	81	76		5,8-7,3	6,8	6,9	10,8
Riesling	62-83	75	66	61	55	10,4-15,7	12,5	13,4	24,0
Silvaner	66-82	75	68	68	56	8,4-10,5	9,4	10,3	16,7
Spätburgunder	77-95	87	78	70	64	7,1-11,7	9,7	10,2	18,4
Weißburgunder	79-94	86	77	66		7,7-11,0	9,2	9,6	18,5

I. Reifemessung

Die Lese hat in einigen Gebieten und Betrieben begonnen. Beerntet wurden vor allem Müller-Thurgau, Bacchus, Huxelrebe und Faberrebe. Auch wurden hagelgeschädigte Anlagen ausgelesen. Beobachten Sie die Entwicklung ihrer Anlagen genau und entscheiden Sie anschließend, was notwendig ist zu ernten. Machen Sie eine evtl. vorgezogene Lese auch abhängig von Hoffesten und anderen Verpflichtungen. Überlegen Sie, ob nicht ein Teil schon vor diesen Fixterminen eingeholt werden kann/muss! Die Streuung im Anbaugebiet Rheinessen ist auch in diesem Jahr wieder sehr groß, deshalb können keine Pauschalaussagen getroffen werden. Die Entscheidung zur Lese muss jeder Betrieb selbst fällen. Hier können die Reifemessungen nur Hilfestellungen geben.

Bei den Reifemessungen fällt auf, dass zu diesem sehr frühen Zeitpunkt (Anfang September) die Burgundertrauben an einigen Standorten schon die 90° erreicht haben. Jedoch sind Spannen (von – bis) bis zu 25°Oe z.B. bei Grauburgunder je nach Standort möglich. Die Säureabnahme hielt sich in der letzten Woche in Grenzen, sicher auch bedingt durch die Verdünnung durch Regen und die kühleren Nachttemperaturen.

Müller-Thurgau

Das Mostgewicht liegt im Durchschnitt bei 74°Oe. Die weitere Zunahme und der Gesundheitszustand sind sicher auch vom Behang abhängig. Kontrollieren Sie Ihre Anlagen, gerade bezüglich der unterschiedlichen Niederschlagsverteilung in den letzten Tagen, damit Sie nicht überrascht werden. Die Gesamtsäure hat sich nur minimal reduziert und liegt im Mittel bei 7,2 g/l.

Silvaner

Der Silvaner hat eine Zunahme von 1°Oe/Tag in der letzten Woche erzielt und liegt nun im Mittel bei 75°Oe bei sehr gepackten und gefüllten Beeren. Die Gesamtsäure mit 9,4 g/l liegt noch auf einem guten Niveau.

Grauburgunder und Weißburgunder

Wie bereits beschrieben, ist in einigen Anlagen die 90°Oe-Marke schon erreicht. Bei den Burgundern war über alle Rebsorten hinweg die höchste Zunahme von 10°Oe in der Woche zu registrieren, also über 1,5°Oe/Tag. Es muss rechtzeitig überlegt werden, welche Stilistik und welches Mostgewicht erzielt werden soll. Weine mit über 14 vol% sollten sicher die Ausnahme sein. Tendenziell wird auch die Fäulnis den Lesetermin bestimmen, bzw. eine Vorlese, wenn möglich, sinnvoll sein.

Säurewerte von 8,3 g/l (Grauburgunder) und 9,2 g/l (Weißburgunder) lassen für diese Rebsorten optimale Bedingungen erwarten.

Riesling

Beim Riesling zeigen sich tendenziell einige Fäulnisnester. Mostgewichte von 75° Oe im Mittel bei 12,5 g/l Gesamtsäure lassen weiterhin hoffen. Ist diese Rebsorte für Sektgrundwein vorgesehen, muss der Lesezeitpunkt im Auge behalten werden, um keine unliebsamen Überraschungen (zu hohes Mostgewicht/Fäulnis) zu erleben. Die starke Säureabnahme in der letzten Woche hat sich nun stabilisiert.

Rotweinsorten:

Auch beim **Regent** kann an eine Lese gedacht werden, vor allem bei Anlagen mit deutlich über 90° Oe. Vor allem auch dann, wenn die Maischegärkapazitäten für andere Rebsorten wieder gebraucht werden. Es zeigen sich auch hier tendenziell schon einige Fäulnisnester. Wir steuern weiterhin auf eine gute Rotweinqualität zu. Beobachten sie den physiologischen Zustand, um nicht den optimalen Lesezeitpunkt zu verpassen.

Der **Dornfelder**, im Mittel 74°Oe, präsentiert sich noch in einer lockeren und guten Verfassung. Die Beeren haben sich in der letzten Woche nochmals gefüllt. Die Gesamtsäure von 7,2 g/l ist auf einem guten Niveau.

Beim **Portugieser** muss in den kommenden Tagen die Entscheidung gefällt werden, ob Rotwein oder Weißherbst ausgebaut werden soll. Auch hier ist eine leichte Fäulnis zu registrieren. Der Mittelwert von 67 °Oe zeigt zwar gute Ansätze, für einen kräftigen Rotwein aber definitiv zu wenig. Der Portugieser ist weiterhin im Auge zu behalten. Wetterkapriolen könnten hier zu einer zügigen Lese führen.

Die **Spätburgundertrauben** haben mit durchschnittlich 87 °Oe zum wiederholten Male eine deutliche Mostgewichtszunahme zu verzeichnen. Die Säure hat ein Niveau von 9,7 g/l erreicht. Auch hier müssen die enggepackten Klone im Auge behalten werden.

II. Säuerung wird zugelassen:

Entgegen dem Jahr 2010 zeichnet sich eine deutlich andere Situation des Säureniveaus der Trauben ab. Die Werte der titrierbaren Säure liegen Ende August bereits unter dem Niveau von 2007 zu diesem Stadium der Reifemessungen, aber noch über 2003.

Die Ermächtigung zur Erlassung einer Ausnahmegenehmigung zur Säuerung von Most und Wein des Jahrgangs 2011 nach EG VO Nr. 1234/2007 ist auf die Bundesländer übertragen worden.

Einzelne Bundesländer haben diese Ausnahmegenehmigung bereits erteilt, auch Rheinland-Pfalz wird die Säuerung für die entsprechenden Anbauggebiete zulassen. Dabei wird durch rückwirkende Gültigkeit ab dem 1.8. 2011 auch die Mostsäuerung rechtskonform ermöglicht.

Der Säuerungsumfang im Most und Jungwein darf maximal 1,5 g/l und im Wein weitere 2,5 g/l betragen.

Säuerung und Anreicherung sowie Säuerung und Entsäuerung ein und desselben Erzeugnisses schließen einander aus. Traubenmost und Jungwein sind nach Auffassung der EU-Kommission nicht als ein und dasselbe Erzeugnis anzusehen, weshalb die Anreicherung von Traubenmost und die nachfolgende Säuerung von Jungwein möglich sind. Wenn im Moststadium gesäuert wird, darf die Anreicherung aus rechtlichen Gründen erst nach

Gärbeginn erfolgen. Falls der Most angereichert wird, darf dementsprechend die Säuerung erst später erfolgen.

Säuerungsmaßnahmen sind in der **Kellerbuchführung** und gegebenenfalls im Begleitdokument einzutragen und spätestens am 2. Tag nach Abschluss der ersten Maßnahme, ist die Säuerung zu melden. Die Meldung kann auch vorab, z.B. bei der Landwirtschaftskammer pauschal für alle beabsichtigten Säuerungen erfolgen!! Für die jeweiligen Säuren muss ein Stoffbuch geführt werden.

Zu beachten ist ferner, dass die Säuerung nur in der Weinbauzone erfolgen darf, in der die Trauben geerntet worden sind. Des Weiteren darf die Säuerung von Wein nur in dem Betrieb erfolgen, in dem die Weinbereitung stattgefunden hat.

Zur Säuerung kann mittlerweile neben der Weinsäure auch die Milchsäure und die L- oder DL-Äpfelsäure verwendet werden. Letztere wird allerdings vom Handel bisher kaum vertrieben.

Milch- und Äpfelsäure haben den Vorteil, dass sie im Wein nicht als Salz ausfallen und keiner Stabilisierungsmaßnahme bedürfen, wie dies nach Weinsäurezusatz notwendig wird. Die Äpfelsäure kann jedoch durch Milchsäurebakterien wieder abgebaut werden. **Die Weinsäure hat den stärksten Effekt auf den pH-Wert, ist daher bei der Mostsäuerung zu bevorzugen. Ein Säurezusatz von bis zu 1,5 g/l kann zu einer Reduktion des pH-Wertes von bis zu 0,2 pH Einheiten führen.** Auch bei der Mostsäuerung sollte nicht rein nach analytischen Erwägungen gesäuert werden. Weinsäuregaben von maximal 1 g/l waren in den Jahren 2003 und 2009 oft ausreichend.

Neben einer Säurekonservierung durch Ganztraubenpressung und einem säureanhebenden Verschnitt mit Weinen aus zurückliegenden Jahrgängen bieten sich noch unabhängig von der Ausnahmeregelung folgende Zusätze an:

Bei der Sektbereitung kann das fertige Cuvée zusätzlich mit 1,5 g/l Weinsäurezusatz gesäuert werden.

Die Zugabe von Zitronensäure kann zur Schwermetallstabilisierung bis zum Erreichen der maximalen Höchstgrenze im Wein von 1 g/l erfolgen.

Zugelassene Säuerungsmittel und Aufwandmengen 2011

	Trauben, Maische und Most (max. 1,5 g/l, berechnet als Weinsäure)	Wein (max. 2,5 g/l, berechnet als Weinsäure)
Weinsäure	1,5 g/L	2,5 g/L
Äpfelsäure	1,34 g/L	2,23 g/L
Milchsäure	2,25 g/L =1,88 ml/l 80 % Lösung	3,75 g/L = 3,13 ml/l 80 % Lösung

Der Einsatz von 1 g/l L-Weinsäure führte im Jahr 2003 oder 2009 zu einer Anhebung der titrierbaren Gesamtsäure von 0,7 g/l, einer pH-Absenkung von 0,15-0,2 pH-Einheiten und einer Kaliumabsenkung durch Weinsteinausfall von 0,2-0,3 g/l. Daher sind nach einer kurzfristigen

Säuerung im Wein mit Weinsäure Maßnahmen zur Weinsteinstabilisierung unumgänglich. Eine Mostsäuerung mit Weinsäure ist der Weinsäuerung vor allem wegen ihrer mikrobiellen Effekte vorzuziehen!!

Vorversuche im Wein:

Im Wein kann durch entsprechende Vorversuche und durch Verkostung nach steigenden Weinsäuredosagen das sensorische Optimum ermittelt werden. Dazu wird eine 10%ige Säurelösung in warmem Wasser angesetzt. Entweder 100 g Weinsäure pro Liter oder gegebenenfalls 125 ml 80% Milchsäure pro Liter (handelsüblich ist eine 80 %ige Milchsäurelösung, da die Milchsäure nicht in Pulverform erhältlich ist). Die Einstellung der Säuerungsstufen erfolgt gemäß der Tabelle. Keinesfalls sollte nur nach analytischen Daten gesäuert werden.

In 1 Liter Flaschen werden jeweils 0 bis 25 ml der Lösung zugesetzt:

Säure	0 g	0,5 g	1,0 g	1,5 g	2,0 g	2,5 g
1 Liter	0 ml	5 ml	10 ml	15 ml	20 ml	25 ml

Die mit Weinsäure gesäuerten Proben sollten spundvoll 3-4 Tage bei 4 °C zur Weinsteinausscheidung im Kühlschrank gelagert, und dann verkostet werden.

Bei Beachtung dieser sensorischen Vorprüfung führte im Jahr 2003 und 2009 die Säureanhebung der Weine in der Regel zu einer besseren sensorischen Beurteilung. Dabei waren Säuremengen von 1-1,5 g/l oft ausreichend. Der optimale Säuerungsumfang kann 2011 auch geringer sein und variiert stark, je nach Rebsorte und Standort.

Die Winzer, die in ihren Weinen deutlich die spezifischen Eigenschaften des Standorts und des Jahrgangs herausarbeiten wollen, werden mitunter auch auf säureanhebende Maßnahmen verzichten wollen.

IV. Herbsttagung:

Die traditionelle Herbsttagung findet am Donnerstag, den 08. September 2011 in Nieder-Olm – Ludwig-Eckes-Festhalle statt. Der Beginn ist um 14⁰⁰ Uhr. Einige Betriebe sind schon mit der Lese beschäftigt. Wir werden Ihnen deshalb an der Herbsttagung wertvolle jahrgangsspezifische Erläuterungen aus Sicht der Oenologie vorstellen, und den Jahrgang intensiv beleuchten. Das Ende der Veranstaltung ist für 16.15 Uhr geplant.