



REIFEMESSUNG, SÄUERUNG, REINIGUNG, HERBSTTAGUNG

Reifeentwicklung: Mittelwerte vom 13. August 2018 - RHEINHESSEN									
Rebsorte	° Oechsle					Säure (g/L)			
	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr	Norm	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr
Dornfelder	51-73	63		54	*)	6,6-10,8	8,3		13,1
Grauburgunder	58-89	68				7,5-13,5	11,2		
Müller-Thurgau	59-67	64		61		6,8-12,4	9,3		13,4
Portugieser	51-69	59		52		6,0-9,3	7,8		16,5
Regent	67-90	76		59		7,9-10,1	8,5		12,5
Riesling	41-72	53				13,5-24,4	18,5		
Silvaner	54-71	59		49		9,3-12,4	11,0		24,8
Spätburgunder	55-82	69				8,3-18,0	13,1		
Weißburgunder	55-88	64				7,4-16,7	12,9		
*)	keine Norm-Angabe, da zu wenig Daten für diesen Termin aus den Vorjahren!								

Aktuelle Lage:

Am Montag wurden die ersten Reifemessungen in Rheinessen durchgeführt. Die Ergebnisse spiegeln die Situation der Entwicklung im Vegetationsjahr wider. Wir haben deutlich höhere Mostgewichte als 2017 und gleichzeitig eine sehr stark reduzierte Säure, bedingt durch die heißen Julinächte (siehe auch – Säuerung zugelassen). Neben der Traubenreife könnte das ein Lesekriterium werden. Zu beachten ist zudem die extreme Schwankungsbreite bei den einzelnen Rebsorten von teilweise über 30° Oe (Weiß- und Grauburgunder) je nach Lage und Ertragsniveau. Die hohen Mostgewichte sind an der Rheinterrasse und dem Raum Oppenheim zu registrieren.

Der **Regent** zeigt je nach Standort als frühreifende Sorte schon eine sehr gute Durchfärbung. Die Mostgewichte liegen im Mittel bei 76° Oe, bei einer Gesamtsäure von 8,5 g/l. Für die evtl. Traubensaftgewinnung sind diese Werte ideal.

Der **Dornfelder** hat mit 63° Oe bereits ein beachtliches Mostgewicht erreicht, und liegt 9° Oe über dem Vorjahresniveau. Die Ausfärbung der Beeren, je nach Ertragspotential, ist sehr unterschiedlich. Die Gesamtsäure liegt im Durchschnitt auf einem niedrigen Niveau von 8,3 g/l und um ca. 5 g/l niedriger als in 2017.

Beim **Spätburgunder** können wir alle Facetten erkennen. An der Rheinterrasse gibt es bereits gut ausgefärbte Anlagen mit einem Mostgewicht jenseits von 80° Oe. An spätreifenden Standorten hat die Ausfärbung gerade erst begonnen. Gerade bei dieser Rebsorte kann man die umgesetzten weinbaulichen Maßnahmen zum gegenwärtigen Zeitpunkt sehr gut erkennen. Ertragsregulierte und traubenthalbierte Anlagen lassen in den nächsten Wochen

Einiges erwarten. Für die Erzeugung von Sektgrundweinen müssen die Anlagen in Hinblick auf eine rechtzeitige Ernte im Auge behalten werden.

Die **Müller-Thurgau**-Anlagen sehen sehr unterschiedlich aus. Vom Frost gezeichnete Anlagen aus 2017 zeigen ein überdurchschnittliches Ertragspotential. Deswegen ist der Unterschied im Mostgewicht, im Mittel der Anlagen, im Vergleich zu 2017 nicht so groß, wie bei vielen anderen Rebsorten. Begünstigte Anlagen zeigen einen deutlichen Reifevorsprung, bei bereits niedriger Säurestruktur von 9,3 g/l im Mittel.

Die Rebsorte **Silvaner** zeigt im Mittel der Anlagen bereits einen Mostgewichtsvorsprung zu 2017 von 10° Oe und liegt im Moment bei 59° Oe. Die Trauben zeigen sich sehr kompakt und sind in der Säure nur noch bei 11 g/l, bereits fast 14 g/l niedriger als in 2017. Eine Säuerung wird in vielen Anlagen zu empfehlen sein und notwendig werden!

Weißburgunder und **Grauburgunder** sind in begünstigten Anlagen schon deutlich fortgeschritten, ähnlich wie Spätburgunder. Mostgewichte von fast 90° Oe sind bereits erreicht worden. Die Spanne zu weniger ausgereiften Anlagen ist sehr groß und liegt über 30° Oe, was die ganze Bandbreite der Weinberge in der Region zeigt.

Riesling liegt mit 53° Oe im Mittel am Ende der Reifemessungen. Anlagen mit Trockenstress (Bsp.: Roter Hang) müssen beobachtet werden. Bei entsprechendem Reifestand ist über eine frühzeitige Stockentlastung nachzudenken.

Junganlagen im 2. und 3. Standjahr, die unter Trockenstress leiden, müssen dringend beobachtet werden. Das Wässern dieser Anlagen hat sicher eine kurzzeitige Entspannung gebracht, die aber wieder aufgebraucht ist. Eine Stockentlastung und frühe Lese ist hier zu prüfen.

I. Säuerung von Most und Wein ist zugelassen

Das rheinland-pfälzische Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau (MWVLW) lässt die Säuerung von Trauben, Most, teilweise gegorenem Traubenmost, Jungwein und Wein des Jahrgangs 2018 in allen Anbaugebieten des Landes zu. Eine Allgemeinverfügung soll zeitnah veröffentlicht werden.

Aktuell durchgeführte Reifemessungen bestätigen die Notwendigkeit der Zulassung, da die Säuregehalte deutlich unterhalb des langjährigen Durchschnitts liegen. Grund dafür ist das außergewöhnlich hohe Wasserdefizit durch mangelnde Niederschläge in den vergangenen Monaten in Verbindung mit den teilweise extrem hohen Temperaturen der letzten Wochen.

Die Säuerung ist ein bei der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz meldepflichtiges önologisches Verfahren. Das Formblatt zur Meldung der Säuerung ist bei der LWK erhältlich (www.lwk-rlp.de → Weinbau → Meldung der önologischen Verfahren). Spätestens am 2. Tag nach Abschluss der ersten Maßnahme, ist die **Säuerung zu melden**. Die Meldung kann auch vorab, pauschal für alle Säuerungen erfolgen.

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. Im Moststadium steht vor allem die pH-Absenkung im Vordergrund, daher ist die Weinsäure als Säuerungsmittel zu bevorzugen.

Zugelassene Säuerungsmittel und Aufwandmengen (Tabelle 1)

Öko-Weine dürfen gesäuert werden, allerdings nicht mit Äpfelsäure (da nicht Bestandteil des Anhang VIIIa der EG-Öko-VO)

	Trauben, Maische und Most (max. 1,5 g/l berechnet als Weinsäure)	Wein (max. 2,5 g/l berechnet als Weinsäure)	Kosten je kg in €
Weinsäure	1,5 g/l	2,5 g/l	10,76 €
Äpfelsäure	1,34 g/l	2,23 g/l	DL Äpfelsäure 4,8 € L (+) Äpfelsäure 11,41 €
Milchsäure	2,25 g/l = 1,88 ml/l 80%Lösung	3,75 g/l = 3,13 ml/l 80% Lösung	4,40 €

II. Tankreinigung/ Behältervorbereitung:

Eine besonders wichtige Maßnahme stellt jedes Jahr die Tankreinigung dar. 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 2 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**. Denken Sie an Schutzhandschuhe und Schutzbrille. Ein gründliches nachspülen mit Wasser nach jedem Vorgang ist dringend zu empfehlen.

Die SO₂-Lösung darf natürlich nicht im Umpumpverfahren verwendet werden (Sprühnebel!!!)

a) Reinigung von GfK-Tanks

Tabelle 2: 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
Preis je kg/€	2,70	3,64	3,00	

Ätznatron = Natronlauge, Hydrosan-cinq = Peressigsäure

b) Reinigung von Edelstahlbehältern

Bei richtiger Pflege und Behandlung ist der Edelstahl der unproblematischste Werkstoff. Aber auch hier kann bei der gebräuchlichen Innenschliffqualität IIIc der Weinsteinansatz zum Problem werden.

Als geeignete Methoden zur Weinsteinentfernung wären hier zu nennen:

- Temperaturschockmethode z.B. Dämpfen und anschließend mit kaltem Wasser ausspritzen. Das führt zum Abplatzen des Weinsteins aufgrund der auftretenden Spannungen.
- Auslegen bzw. Versprühen mit Weinsteinlösungsmitteln – siehe oben

c) Überprüfung und Kontrolle von Holzfässern

Um Holzfässer vor dem Herbst noch einmal „frisch“ zu machen, bzw. auf Dichtigkeit zu überprüfen, können diese folgendermaßen behandelt werden. Vollegen mit Wasser – Zugabe von 70 g/1000 l SO₂ und 3 kg/ 1000 l Zitronensäure.

III. Herbsttagung

Die traditionelle Herbsttagung des DLR RNH Oppenheim zusammen mit dem Weinbauverband Rheinhessen findet statt am:

Donnerstag, den 23. August 2018

Ort: Nieder-Olm – Ludwig-Eckes-Festhalle

Beginn: **14.00 Uhr**

Programm:

Begrüßung und Vorstellung des neuen Abteilungsleiter Weinbau

Michael Lipps

Jahresrückblick Weinbau

Dr. Bernd Prior

Oenologische Hinweise zum Herbst 2018

Jörg Weiland, Norbert Breier

Aktuelle Weinbaupolitik

Ingo Steitz, Weinbaupräsident Rheinhessen