



REIFEMESSUNG, TRAUBENSAFT, SEKT, TASTVERSUCHE, HERBSTTAGUNG

Reifeentwicklung: Mittelwerte vom 20. August 2018 - RHEINHESSEN

Rebsorte	° Oechsle					Säure (g/L)			
	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr	Norm*	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr
Dornfelder	58-79	68	63	60	55	5,9-8,2	6,8	8,3	10,8
Grauburgunder	67-90	75	68	62	59	7,3-12,2	9,1	11,2	17,2
Müller-Thurgau	63-84	69	64	66	60	6,7-10,4	8,2	9,3	12,0
Portugieser	58-75	64	59	56	52	5,3-7,5	6,2	7,8	13,3
Regent	76-94	84	76	66	70	6,9-8,6	7,4	8,5	9,7
Riesling	52-82	62	53	58	53	10,7-19,8	14,7	18,5	23
Silvaner	60-87	69	59	56	55	7,7-10,3	9,1	11,0	16,2
Spätburgunder	65-85	76	69	63	61	8,0-15,7	10,9	13,1	18,5
Weißburgunder	61-98	72	64	60	58	5,9-14,6	10	12,9	18,8
	* Mittelwerte 2000 - 2017								

Aktuelle Lage:

Entsprechend der anhaltend warmen Witterung hat das Mostgewicht im Schnitt um 5 – 10° Oe zugenommen. Damit liegt die Reifeentwicklung noch vor den Jahren 2011 oder 2009 und sehr nah an 2003. Die Traubenlese hat vereinzelt, zögerlich bereits begonnen.

Die extreme Schwankungsbreite bei den einzelnen Rebsorten von teilweise über 30° Oe bei der letzten Reifemessung ist zum 20.08. nur noch bei Weißburgunder zu beobachten. Die hohen Mostgewichte sind wieder an der Rheinterrasse und dem Raum Oppenheim zu registrieren. Bei der Entscheidung zur Lese müssen verschiedene Faktoren berücksichtigt werden. Bedenken Sie potentiellen Trockenstress, das Ertragspotential, die pektolytische Reife wie auch die aromatische Reife der Beeren und die Gesamtsäure. Viele Beeren probieren sich bereits reif und schmecken fruchtbetont. Jedoch ist die Beerenschale noch sehr bitter.

Der **Regent** zeigt als frühreifende Sorte eine sehr gute Durchfärbung. Die Mostgewichte liegen im Mittel bei 84°Oe, bei einer Gesamtsäure von 7,4 g/l. In der letzten Woche ist eine Mostgewichtserhöhung von 1°Oe/ Tag zu registrieren. Auch die weniger begünstigten Lagen liegen bereits bei 76°Oe.

Der **Dornfelder** hat mit 68°Oe bereits ein gutes Mostgewicht erreicht, und liegt bereits 8°Oe über dem Vorjahresniveau. Die Ausfärbung der Beeren, je nach Ertragspotential, ist sehr unterschiedlich. In begünstigten Anlagen und Trockenstress sind bereits eingetrocknete Beeren zu erkennen. Die Gesamtsäure liegt im Durchschnitt auf einem sehr niedrigen Niveau von 6,8 g/l.

Beim **Spätburgunder** können wir weiterhin alle Facetten erkennen. An der Rheinterrasse gibt es bereits gut ausgefärbte Anlagen mit einem Mostgewicht jenseits der 90°Oe. Hier wurden am Montag die ersten Anlagen mit Trockenstress bei einem Mostgewicht von 94°Oe geerntet. An spätreifenden Standorten ist die Ausfärbung noch nicht beendet. Ertragsregulierte und traubenhaltige Anlagen lassen in den nächsten Wochen Einiges erwarten. Hier wird es wichtig sein, den richtigen Lesetermin zu erkennen!

Die **Müller-Thurgau**-Anlagen sehen sehr unterschiedlich aus. Das Mostgewicht liegt bei 69°Oe im Mittel, bei einer geringen Zunahme in der letzten Woche von 4°Oe. Hier liegen wir fast auf Vorjahresniveau. Begünstigte Anlagen zeigen auch hier einen deutlichen Reifevorsprung. Die Gesamtsäure liegt bei 8,2 g/l im Mittel

Die Rebsorte **Silvaner** zeigt im Mittel der Anlagen einen Mostgewichtsvorsprung zu 2017 von 13°Oe und liegt im Moment bei 69°Oe. Die Zunahme der letzten Woche lag bei 10°Oe. Die Rebsorte scheint bisher mit den Bedingungen der Trockenheit sehr gut zu Recht zu kommen. Die Säure liegt für die spätreifende Sorte nur noch bei 9,1 g/l. Eine Säuerung wird oftmals notwendig werden und als sinnvoll erachtet!

Weißburgunder und **Grauburgunder** sind in begünstigten Anlagen weiterhin deutlich fortgeschritten. Beim Grauburgunder mit 75°Oe und Weißburgunder mit 72°Oe im Mittel ist das weitere Entwicklungspotential zu hohen Mostgewichten zu erkennen. Eine Säurereduktion zur Vorwoche von 2 g/l bei Grauburgunder und fast 3 g/l bei Weißburgunder zeigt den vermehrten Abbau bei warmen Nächten.

Riesling liegt mit 62°Oe im Mittel weiterhin am Ende der Reifemessungen. Anlagen mit Trockenstress sollten beobachtet werden. Die kleinen Beeren zeigen sensorisch eine deutliche Bitternis. Dort sind Maßnahmen zur Stockentlastung und Förderung Aromareife der Trauben zu ergreifen.

I. Traubensaft

Traubensaft - Flotation mit Luft - Zugabe Ascorbinsäure – Joker Mostfiltration mit Kammerfilterpresse

Sollte in einem frühen Stadium an die Lese von Traubensaft gedacht werden, so zeichnet sich im Moment noch ein ungenügender Pektinaufschluss aufgrund des Wassermangels in den Beeren ab. Hier ist dringend der Einsatz von pektolytischen Enzymen zu empfehlen (auch höhere Dosagen)!

Bei der Vorklärung mit Flotation wird in der Regel Stickstoff verwendet, um Bräunungsreaktionen zu vermeiden. Auch eine Flotation mit Luft ist möglich, wenn die entstehende Bräunungsreaktion mit einem anschließenden Ascorbinsäurezusatz von 100 mg/l „rückgängig“ gemacht wird. Es ist aber zu beobachten, dass dieser Schutz mit 100 mg/l nur von kurzer Dauer (ca. 24 h) ist. Es ist deshalb ratsam, die Menge auf 150 mg/l zu erhöhen und die Abfüllung zeitnah vorzunehmen. Weiterhin ist es ratsam, die Ascorbinsäure direkt nach Abziehen des blanken Mostes bzw. vor der Flotation zuzusetzen, egal ob mit Luft oder Stickstoff flotiert wurde.

Eine sinnvolle Alternative zur Saftklärung stellt auch die schnelle und zügige Mostfiltration mit der Kammerfilterpresse dar.

Die Ascorbinsäure „Quantum satis“ kann beliebig viel, als technologisch erforderliche Menge eingesetzt werden!!

II. Sektgrundweinbereitung

Die Erzeugung von Sektgrundweinen ist auch eine stilistische Typfrage. Hier kann zwischen Traditionell, Francophil oder Cremant (GTP) unterschieden werden. Dementsprechend ist die Planung und die Verarbeitung zu gestalten. In immer mehr Betrieben wird diese stilistische Differenzierung genutzt um auch im „Lagensektbereich“ Produkte anzubieten.

Aufgrund des Reifeverlaufs können punktuell die Burgundersorten, und in frühen Lagen, auch Silvaner für Sektgrundweine geerntet werden. Durch betriebsinterne Reifemessungen ist im Einzelfall zu prüfen, ob Mostgewicht und Gesamtsäure zueinander passen.

Nachfolgend die wichtigsten allgemeinen Vorbedingungen an Sektgrundweine:

- Maischestandzeit vermeiden
- Bei GTP – Achtung höhere Säurewerte, in 2018 erwünscht!
- Mostbehandlung und Vorklärung betriebsüblich
- ca. 10 -11 vol% Alk (80 °Oe, 80-88 g/l)
- pH-Wert 2,9 - 3,1
- 6 - 8 g/l Gesamtsäure im fertigen Grundwein

Daraus können folgende Verarbeitungshinweise abgeleitet werden:

Weder zu niedrige noch zu hohe Mostgewichte anstreben. Nur 100% gesundes Lesegut verwenden. Schonende Trauben- und Maischeverarbeitung, keine zu hohen Pressdrücke, maximal 1,2 bar (Gerbstoffeintrag vermeiden), Vorlaufmost bevorzugen, Vergärung mit Reinzuchthefen mit hohem Endvergärungsgrad und geringer SO₂-Bildung, tägliche Gärkontrolle bis < 2 g/l RZ, Beifüllen in die abklingende Gärung, frühe Schwefelung ca. 8 – 14 Tage nach Gärende mit max. 50 - 60 mg/l SO₂, je nach gewünschtem Ausbautyp.

III. Erste Ernteergebnisse von Anlagen mit Trockenschäden

Erste zu Beginn der Woche gelesene Anlagen an der Rheinterrasse verdeutlichen die Streubreite im Hinblick auf die Reifeentwicklung in 2018:

1. Spätburgunder mit tendenziellen Trockenschäden

Die Analyse des Mostes (Maische zur Maischegärung) zeigt bereits 94°Oe, bei einem „ausgereiften“ braunen Stielgerüst. Die titrierbare Gesamtsäure liegt bei 8,5 g/l (pH-Wert 3,3) bei einem geringen Äpfelsäureanteil von 1,6 g/l.

2. Riesling Nierstein Pettenthal mit Trockenschäden

Die Ausbeute nach der Pressung liegt bei ca. 66 %, was auf Grund der kleinen Beeren nicht überrascht. Sieht man sich auch hier die analytischen Parameter an, so sind einige Besonderheiten festzustellen.

Riesling	
Nierstein Pettenthal	
Mostgewicht: 75 °Oe	
	nach Abressen 18 h MSZ
Gesamtsäure g/l	8,2
pH-Wert	3,2
Äpfelsäure g/l	1,8
Weinsäure g/l	8,4
NOPA	72

Bei einem Mostgewicht von 75°Oe und einer titrierbaren Gesamtsäure von 8,2 g/l nach 18 h Maischestandzeit kann man noch von einem „analytischen Ungleichgewicht“, oder auch „Säurepuffer“ sprechen. Ungewöhnlich ist das Verhältnis von Weinsäure (8,4 g/l) zu Äpfelsäure (1,8 g/l), also etwa 5:1. Der NOPA-Wert von 72 zeigt die Unterversorgung der Rebe auf diesen trockengestressten Böden. Hoch sind auch die Phenolwerte von 379 mg/l. Hier können Schönungsmaßnahmen zur Phenolreduktion aufgrund der Erfahrungen aus zurückliegenden Versuchen bei Trockenstress hilfreich sein.

Die Beispiele zeigen die Streubreite in 2018 und die notwendige Differenzierung der jeweiligen Standorte zur Lese.

Nähere und ausführlichere Informationen erhalten Sie an der Herbsttagung in Nieder-Olm.

IV. Herbsttagung - Erinnerung

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**