



**REIFEMESSUNG, ABSTICH UND SCHWEFELN, SÄUREHARMONISIERUNG,
 HEKTARERTRAGSREGELUNG, ASCORBINSÄURE, HEFENÄHRSTOFFE**

Reifeentwicklung: Mittelwerte vom 17. September 2018 - RHEINHESSEN

Rebsorte	° Oechsle					Säure (g/L)			
	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr	Norm	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr
Riesling	80-95	88	82	86	75	7,1-9,6	8,7	9,8	11,9
Silvaner	84-104	93	89		75	5,7-7,3	6,4	6,8	
Spätburgunder	88-111	102	94	91	84	5,9-9,6	7,4	7,8	10,4
Weißburgunder	80-99	89	85		81	5,8-6,6	6,2	6,9	
	* Mittelwerte 2000 - 2017								

Aktuelle Lage:

Die Lese geht zügig und überlegt voran. Ein Großteil der Weinberge ist bereits abgeerntet, was auch aus den verbliebenen Rebsorten für die Reifemessung zu erkennen ist. Die Trauben zeigen einen optimalen Gesundheits- und Entwicklungszustand. Tendenziell geringe Fäulnisnester sind bei Riesling, Weißburgunder und Grauburgunder zu registrieren, die aber kein Anlass zur Sorge sind. Während zum Teil noch Dornfelder, Portugieser und Burgunder hängen, schwenkt andernorts die Lese allmählich in ihre letzte Phase ein. Betriebsintern muss überdacht werden, wie mit den höheren Erträgen umgegangen wird. Aufteilung der Vermarktungskontingente (die maximalen Alkoholgehalte bei Anreicherung für Tafel- und Grundwein müssen eingehalten werden) oder ein „Hängen lassen“ der Trauben wird in vielen Fällen diskutiert.

Der Riesling kommt in vielen Parzellen in eine Reifephase, in der auch eine gute Aromausprägung stattfindet. Es kann sehr differenziert gelesen werden. Kurze Maischestandzeiten mit und ohne Entrappung, Mostabzug, der Vorklärgrad und die Vergärung (spontan, Reinzuchthefer, Holzfass,..) sind stilistische Mittel, die in dem Jahrgang 2018 voll ausgeschöpft werden können.

Der **Spätburgunder** hat in der letzten Woche nochmals 8°Oe zugenommen und liegt bereits über 100°Oe im Mittel der beprobten Anlagen. Wir können uns auf hervorragende Rotweine aus dieser Rebsorte freuen. Bitte weiterhin den richtigen Erntezeitpunkt bestimmen.

Die Rebsorte **Silvaner** liegt bei 93°Oe im Mittel. Die Zunahme gegenüber der letzten Woche lag bei 4°Oe. Die Aromareife hat in der letzten Woche deutlich zugelegt. Die Säure hat sich gegenüber der letzten Woche weiter um 0,4 g/l reduziert, und liegt für die spätreifende Sorte nur noch bei 6,4 g/l. Eine Säuerung wird in vielen Fällen notwendig sein.

Der **Weißburgunder** hat in der letzten Woche 4°Oe zugenommen und liegt bei 89°Oe im Mittel. Die Lesetermine dürften für viele Parzellen in den nächsten Tagen anstehen. Die

Gesamtsäure liegt nur noch bei 6,2 g/l im Mittel. Lange Maischestandzeiten (MSZ) bei diesen niedrigen Säurewerten sind nicht zu empfehlen. Kürzere MSZ (max. 4 h) erscheinen sinnvoll, bei einem evtl. Saftentzug von ca. 10 – 15% je nach stilistischer Ausbaurichtung

Riesling liegt bei 88°Oe im Mittel, bei einer Säure von 8,7 g/l. Wie oben bereits beschrieben haben die Beeren eine außergewöhnliche Aromatik entwickelt, vor allem leicht Beschattete.

I. Abstich, Schwefelung - Weißweine

Auf Grund der frühen Lese sind bereits die ersten Jungweine durchgegoren. Durch die oftmals niedrigen Gesamtsäurewerte (< 6,0 g/l) und pH-Werte über 3,4 muss über eine zügige Stabilisierung (evtl. auch Jungweinsäuerung) und natürlich Schwefelung nachgedacht werden. Mehrere Optionen können, bzw. sollten überdacht werden für den weiteren Weinausbau.

Es stellen sich nun folgende Fragen:

- a) Müssen die Weine abgestochen werden,
- b) müssen die Gärbehälter umgelagert werden um geschlossen zu liegen,
- c) oder kann einfach nur begefüllt werden?

mögliche Abstich und SO₂-Zeitpunkt - Variationen

	SO ₂ -Dosage mg/l	Zeitpunkt
gesundes Lesegut bzw. gute Vorklärung	80	a) 8-10 Tage nach Gärende zeitnah schwefeln
gesundes Lesegut v.a. Burgunder	keine	BSA-Einleitung direkt
gesundes Lesegut	60	differenzierte Feinhefelagerung mit und ohne Aufrühren, bei niedrigem pH-Wert Vorsicht möglicher spontaner BSA
Gesamtsäure < 6 g/l und pH-Wert > 3,4	100	Säurezugabe prüfen, zeitnah schwefeln, wenn kein BSA erwünscht ist
Gesamtsäure > 8 g/l und pH-Wert < 3,1	60 - 80	stabile Jungweine, Tendenz 60 mg/l SO ₂

Zwischen Gärende und Schwefelzugabe muss ausreichend Zeit verbleiben (ca. 8 Tage), um das restliche Acetaldehyd abzubauen. Jedoch ist der Jahrgang 2018 geprägt durch sehr differenzierte Säure- und pH-Werte. In einigen wenigen Regionen im Anbaugebiet sind Moste mit hoher Gesamtsäure (> 8g/l bei niedrigen pH-Werten < 3,0) geerntet worden. Auf der anderen Seite gibt es aber auch genügend Moste, die mit sehr niedrigen Säurewerten (< 6 g/l und hohen pH-Werten > 3,4) geerntet wurden. Hier muss die weitere Behandlung (Stichwort: mikrobiologische Stabilität) frühzeitige Säurezugabe und vor allem die Abschwefelung sehr differenziert betrachtet werden. Zu hohe Schwefelgaben bei hohen Gesamtsäurewerten im Jungwein behindern die Entwicklung der Weine und führen zu verschlossenen Weintypen.

Eine Abschwefelung nach Gärende auf die „Hefe“ bei spundvollem Gebinde, kann einen frühzeitigen Abstich ersetzen. Dafür ist eine gute Mostvorklärung vorauszusetzen. Der 1. Abstich kann dann mit der 1. Kieselgurfiltration im Dezember oder Januar zusammengelegt werden. Hierbei ist zu beachten, dass die „Hefe“ gesund ist, und die weitere Entwicklung des Weines nur positiv fördert.

Durch die Rahnprobe kann der Schwefelzeitpunkt des Jungweines weiterhin optimiert werden. Je nach gewünschtem Ausbaustil und eventuell vorgesehener Feinhefelagerung sollten die Betriebsleiter ihre Schwefelmengen variieren. So sind SO₂ -Gaben von 60 mg/l bis 100 mg/l zuzugeben, je nach gewünschtem Effekt. Eine geringe Zugabe von 60 mg/l zur besseren Autolyse und Entwicklung der Jungweine erfordert natürlich eine **ständige** sensorische und/oder analytische Kontrolle, damit keine unerwünschten Veränderungen (BSA, Oxydation) entstehen. Diese Differenzierung der Schwefelung hat sich in den letzten Jahren etabliert, und zeigt positive Auswirkungen auf die weitere Weinentwicklung. Sie ist nur sinnvoll bei „stabilen“ Weinen bezüglich Säure, pH-Wert und evtl. BSA. Der Einsatz von Kälte hemmt natürlich unerwünschte Veränderungen.

Bei einer Zugabe von 100 mg/l SO₂ ist in der Regel eine Sicherheit bis Weihnachten und oft darüber hinaus gegeben. Es sollte aber die Regel sein, die Schwefelstabilität 2-3 Tage nach der Zugabe zu überprüfen. In den letzten Jahren konnte festgestellt werden, dass die Jungweine sehr stabil waren, d.h. nach einer Gabe von 80 mg/l SO₂ wurden nach 3 Tagen noch 45 mg/l freie SO₂ gemessen. Gründe hierfür waren gesunde Trauben und die Vergärung mit Vitamin B1.

II. Säureharmonisierung

Ist die Säure im Wein (sensorisch und/oder analytisch) noch unausgewogen, sollte in 2018 vermehrt eine Säureerhöhung ins Auge gefasst werden. Eine frühzeitige Maßnahme hat den Vorteil der schnellen Stabilisierung und Harmonisierung und lässt sich gut zusammen mit einem Abstich durchführen. Hierzu sind aber zunächst Kenntnisse über Wein- und Äpfelsäuregehalte notwendig. Vorversuche hierzu erscheinen in jedem Fall sinnvoll. Dabei ist aber die begrenzte sensorische Beurteilungsfähigkeit hefetrüber Weine zu berücksichtigen.

III. Hektarertragsregelung Rheinhessen – Aufteilung der vermarktungsfähigen Kontingente

Die Tabelle 3 zeigt die vermarktungsfähigen Möglichkeiten für Grundwein

Grundwein	20.000 l/ha	Wein, zur Herstellung von Sekt oder Schaumwein ohne Rebsortenangabe , Traubensaft, Weinbrand, Weingelee, Weinessig, weinhaltige Getränke, aromatisierte weinhaltige Getränke, aromatisierte weinhaltige Cocktails, alkoholfreiem oder alkoholreduzierten Wein, oder daraus hergestellten schäumenden Produkten, Wein zur Herstellung von „Wein aus der europäischen Gemeinschaft“,
		(Anreicherung aller Produkte auf 11,5%vol. weiß /12%vol. rot GA)

Im Nachtrag zu KIS 5 wird folgendes ergänzt, bzw. korrigiert. Im Grundwein darf kein Qualitätsschaumwein hergestellt werden. Die Herstellung von Sekt oder Schaumwein ist mit dem Kontingent von 20.000 Liter nur ohne Rebsortenangabe möglich. Die Bezeichnung Pinot ist nicht möglich. Die Bezeichnungen „blanc de blanc“ oder „blanc de noir/s“ dürfen verwendet werden, da es sich hier um ein Herstellungsverfahren handelt.

IV. Übermenge Ernte 2018 und „Hängen lassen“ der Trauben im Weinberg

In Winzerkreisen und in der Beratung wird viel darüber diskutiert, wie das „Hängen lassen“ von verschiedenen Rebsorten interpretiert wird. Die Weinkontrolle legt klar fest, dass ein „Hängen lassen“ sofern die Trauben im Weinberg verbleiben, zu **keinem** Kontingentsverlust führt.

In der Traubenerntemeldung (TEM) ist bei einer nicht vollzogenen Ernte einer Rebsorte die Erntemenge 0 Liter einzutragen.

V. UTA-Risiko – Einsatz von Ascorbinsäure

Weine, die aus trockengestressten Anlagen stammen, oder einen überhöhten Ertrag hatten, können in 2018 ein deutlich erhöhtes UTA-Potential im Jungwein aufweisen. Denken Sie deshalb nach der Gärung an den Einsatz von 15 –20 g/hl Ascorbinsäure, vor der ersten Schwefelgabe, um die Bildung von UTA zu vermeiden.

VI. Nährstoffversorgung - Böckser während der Gärung

Die Nährstoffversorgung der Moste zeigt derzeit über alle Rebsorten hinweg ein deutliches Defizit an. Die NOPA-Werte liegen, auch bei vielen hochreifen Mosten unter 150 mg/l. Eine zusätzliche Versorgung der Hefen mit Nährstoffen ist unbedingt erforderlich!

Die Nährstoffversorgung ist ein entscheidender Faktor um die Reintönigkeit der Weine und den reibungslosen Verlauf der Gärung zu gewährleisten. Ein Mangel kann zur Böckserbildung, zur Gärverzögerung und zu überhöhten Restzuckermengen führen. Beim Auftreten von Böcksern vor der Endgärphase sollten Aminosäurehaltige Nährstoffpräparate gegeben werden, um den Stickstoffbedarf der Hefe zu decken. Zur Vergärung von höhergrädigen Mosten (über 100 °Oe) ist eine höhere Hefedosage zu empfehlen

Tabelle 4: Hefenährstoffpräparate

Präparat	Höchstmenge	Wirkung
Diammoniumphosphat DAP	100 g/hl (Most)	Zum Ausgleich bei Nährstoffmangel, frühe Gabe 30 g/hl zur Hauptgärphase, zur Böckserbeseitigung 20 g/hl
Thiamin (Vitamin B ₁)	65 mg/hl (0,6 mg/l) (Most)	Verringerung der SO ₂ -Bindungspartner
Kombipräparate	vom Hersteller abhängig	wie die Einzelkomponenten, häufig etwas teurer, aber einfacher in der Anwendung
Hefe-Präparate (Go-Ferm, Vitadrive etc.)	vom Hersteller abhängig (Hefeansatz)	zum besseren Hefewachstum und Endvergärung
Inaktivierte Hefen, Hefezellwandpräparate	40 g/hl	zur Vermeidung von Gärstockungen, auch in der Endgärphase einsetzbar