



REIFEMESSUNG, SEKTGRUNDWEIN

Reifeentwicklung: Mittelwerte vom 26. August 2019 - RHEINHESSEN

Rebsorte	° Oechsle					Säure (g/L)			
	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr	Norm*	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr
Müller-Thurgau	59-80	66	56	72	62	8,9-13,3	11,6	15,8	7,3
Silvaner	47-73	60	49	78	57	12,3-22,7	17,4	24,3	7,6
Riesling	54-70	60	44	69	57	18,5-22,2	21,0	30,1	12,1
Weißburgunder	55-75	62	48	73	62	12,7-22,5	18,5	27,9	8,7
Grauburgunder	57-78	67	53	82	62	12,7-20,6	16,1	23,0	7,3
Spätburgunder	56-75	67	52	84	65	13,4-23,2	18,9	27,1	9,1
Dornfelder	58-67	63	54	73	58	9,8-12,4	11,2	14,6	6,1
Portugieser	52-67	59	52	72	54	8,1-16,8	12,0	16,1	5,4
Regent	61-74	69	58	91	70	9,3-11,4	10,3	13,0	6,5
	* Mittelwerte 2004 - 2018								

Aktuelle Lage:

„Reifeexplosion“ in der letzten Woche

Die erste Reifemessung am 19.08.2019 zeigte erste Tendenzen für den Jahrgang 2019. Was sich bereits zu Beginn der letzten Woche abzeichnete, ist dann auch zu erkennen. Ein deutlicher Entwicklungsschub sowohl in der Mostgewichtszunahme, als auch in der Säureabnahme. Bei fast allen Rebsorten ist das Qualitätsweinniveau im Mittel erreicht, bzw. wird in wenigen Tagen erreicht sein. Die Säureentwicklung mit einer Abnahme von 3 – 9 g/l bleibt bei sehr stabilen Werten spannend, jedoch sind bei begünstigten Anlagen bereits Werte unter 10 g/l zu registrieren.

Auch, oder gerade in 2019 ist die Differenzierung durch die Standortunterscheide im Anbaugbiet Rheinessen wieder sehr deutlich nachzuvollziehen:

1. Starker Trockenstress in den Hanglagen, besonders am Roten Hang
2. Zu erwartende geringe Erträge in diesen Lagen mit z.T. starker Reifeverzögerung
3. Eine sehr differenzierte, unterschiedliche Reifeentwicklung
4. Starker Sonnenbrand je nach Zeilenausrichtung, gerade bei Bacchus, Saint Laurent Dornfelder oder auch Grau- und Spätburgunder. Weiterhin Hagelschäden in verschiedenen Regionen.
5. Vor allem bei Frühburgunder, Siegerrebe, Ortega und Huxelrebe starke Fäulnisentwicklung mit deutlichem Wespenfraß. Eine Lese dieser Rebsorten sollte

zeitnah angestrebt werden. Bei Huxel kann auch die Gewinnung von hochwertigen Qualitäten (BA) in Erwägung gezogen werden.

6. Bei tiefgründigen und gut mit Wasser versorgten Böden ist auch mit entsprechenden Erträgen zu rechnen
7. Die Beeren haben sich gefüllt und teilweise ist bereits ein Abdrücken zu erkennen.

Ein Jahrgang mit viel Potential zum Stichtag 26.08.2019. Mikrobiologische Vorteile (Gesamtsäure und pH-Werte) gegenüber den Vorjahren sind deutlich zu erkennen.

Weiterhin ruhig und besonnen, kann die derzeitige Situation bezüglich der Ernte in den nicht geschädigten Anlagen beschrieben werden. Generell liegen wir mit den meisten Rebsorten immer noch hinter dem langjährigen Mittel (Norm von 2004 – 2018), nähern uns jedoch stark an. Bleibt die Entwicklung, dann werden wir sicher auch in der kommenden Woche noch Einiges aufholen.

Der **Regent** zeigt eine sehr gute Durchfärbung, liegt deutlich (> 22 °Oe) hinter der Entwicklung des Vorjahres, im Vergleich etwa gleich auf. Die Mostgewichte liegen im Mittel bei $66,6$ °Oe, bei einer Gesamtsäure von $10,3$ g/l. Wird über eine Traubensaftgewinnung nachgedacht, könnten begünstigte Anlagen dafür bereits Verwendung finden

Der **Dornfelder** hat im Mittel die Qualitätsweingrenze erreicht. Die Verfärbung schreitet zügig voran. Die Beerengewichte haben in der letzten Woche deutlich zugenommen. Bei sehr unterschiedlichen Ertragsaussichten sind die Säurewerte z. T. unter 10 g/l angekommen.

Spätburgunder im Mittel bei 66 °Oe und einer Zunahme von 14 °Oe in der letzten Woche wird sich in den kommenden Wochen weiter entwickeln. Eine Zunahme von 2 °Oe pro Tag zeigt die positive Reifephase der letzten Woche. Die Säure ist noch sehr präsent bei fast 19 g/l.

Portugieser liegt am unteren Ende der Reifemessung bei 59 °Oe im Mittel. Jedoch ist auch bei dieser Rebsorte in begünstigten Lagen eine gute Ausfärbung zu beobachten. Diese Anlagen liegen bereits bei $8,1$ g/l Gesamtsäure, also auf einem ansprechenden Niveau.

Viele **Müller-Thurgau**-Anlagen haben sich in der letzten Woche enorm entwickelt, sowohl in Bezug auf die Beerengröße, als auch auf die Aromatik. Mit 66 °Oe im Mittel und Anlagen bereits um die 80 °Oe können wir uns auf die weitere Zunahme freuen. Stabile Säurewerte von $8,9$ g/l bis zu $13,3$ g/l zeugen vom Potential in 2019. Auch hier sollte frühzeitig eine Eigenkontrolle im Weinberg vorgenommen werden, wenn über eine Traubensaftgewinnung nachgedacht wird.

Die Rebsorte **Silvaner** hat in der letzten Woche einen Sprung auf 60 °Oe im Mittel gemacht. Jedoch ist die Spanne der Anlagen von 47 °Oe bis zu 73 °Oe sehr hoch und zeigt auch hier in 2019 die Standortunterschiede in Rheinhessen. Gegenüber der Norm haben wir noch einen geringen Rückstand zu registrieren (3 °Oe). Auch die Säurewerte zeigen die verschiedenen Reifeentwicklungen in den Regionen.

Weißburgunder und **Grauburgunder** liegen in der Norm, bzw. haben Sie bereits überschritten. Die Färbung der Grauburgunder ist noch sehr uneinheitlich. Säurewerte von $16,1$ g/l und $18,5$ g/l liegen deutlich über der Norm. Erzeugung von Sektgrundwein im Premiumsegment – siehe unten.

„Quetschfäulenester“ bei Weißburgunder sind nicht weiter fortgeschritten.

Riesling liegt mit $60,3$ °Oe im Mittel weiter am Ende der Reifemessungen, jedoch hat er in der letzten Woche stark aufgeholt. Im Vergleich zur Vorwoche war die Probennahme deutlich einfacher, da die Beeren beginnen weich zu werden. Die Säurewerte haben sich um 9 g/l reduziert und liegen nun bei $21,0$ g/l im Mittel.

I. Sektgrundweinlese bei den Burgundersorten im Premiumsegment

Die Lese von Sektgrundwein stellt immer eine Besonderheit dar. Ziel ist ein vollreifes Lesegut bei guter physiologischer Reife. Das hat sich aber die letzten Jahre gewandelt. Anzustreben ist natürlich ein gesundes Lesegut bei etwa 80 °Oe, da durch die 2. Gärung der Alkohol nochmals um $1,5$ %Vol. erhöht wird. In begünstigten Burgunder-Anlagen sind bereits 75 – 80

°Oe erreicht worden. Bei zu hohem Säureniveau sollte / kann über einen anschließenden BSA nachgedacht werden.

Auffallend ist, dass in den letzten Jahren immer mehr Betriebsleiter auch im Sekt eine Qualitätsoptimierung anstreben. Der Grundweinausbau ist zielgerichtet. Eine klare Differenzierung zwischen Basis- und Premiumsegment ist zu erkennen. Zuerst muss natürlich die Voraussetzung im Weinberg geschaffen werden. Gesundes Lesegut bei „vollreifen Trauben“ sind die Voraussetzungen. Die Handlese und anschließende Ganztraubenpressung (GTP) komplementieren die Grundlagen dieser Sektstilistik.

Werden die aufgezeigten Parameter Säure, pH-Wert, und pektolytische Reife beachtet, so stellt die Bereitung von Sektgrundweinen zur Herstellung von Crémant (150 kg Trauben – 100 Liter Most bei 66% Ausbeute) für einige Betriebe eine Besonderheit dar. Die Verarbeitung (Handlese, Pressung von ganzen Trauben, Aufschüttkapazität), ist in vielen Betrieben heute durch den Einsatz von Drehkranz- und Stapler möglich.

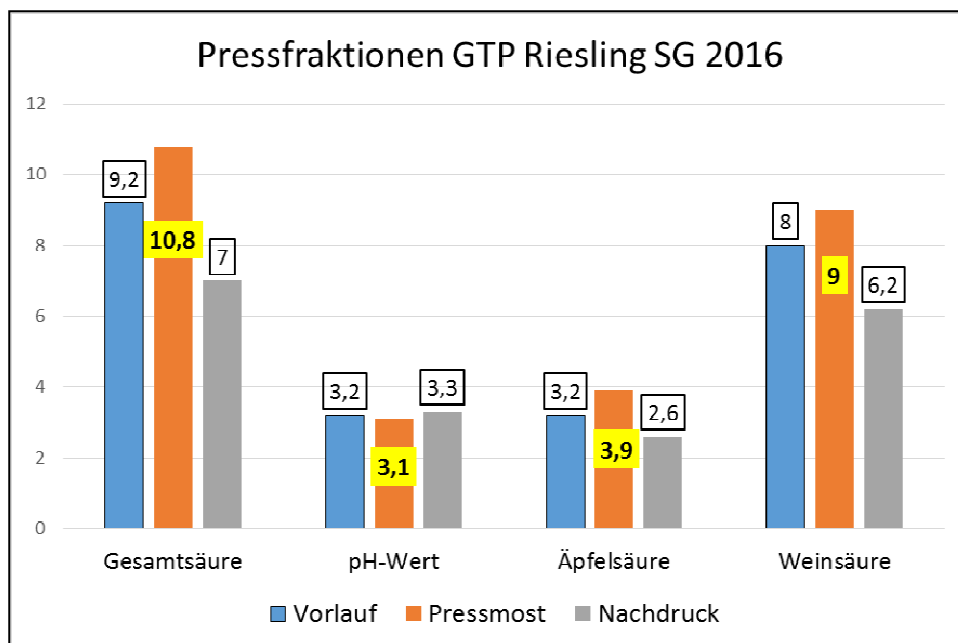
Das Beispiel der Champagne zeigt, wie man sich klar abheben und profilieren kann. Festgelegte Rebsorten (nur drei), Cuvées, Ausbaustile und Vermarktungsrichtlinien geben einen klaren Rahmen vor.

39% Pinot Noir - 33% Pinot Meunier - 28% Chardonnay

- Klassische Cuvée aus blauen und weißen Trauben
- Blanc de Blancs (nur Chardonnay), z. T. in kleinen Holzfässern ausgebaut
- Blancs de Noirs (Pinot Noir und Pinot Meunier)
- Rosé-Champagner
- Großteil mit einer Dosage von 10 g/l
- Ausgefallene Champagner extra brut, kleiner 5 g/l oder brut de brut
- Oftmals keine Jahrgangsangabe
- Jahrgangschampagner fast 5 Jahre auf der Hefe – bringt zusätzliche sensorische Facetten

Nachfolgende Bedingungen zeigen Möglichkeiten auf, Sekte in diesem gehobenen Segment auszubauen. Eine klar definierte und umgesetzte Qualitätsphilosophie ist die Voraussetzung.

- selektive Handlese
- 100% gesundes Lesegut
- maximal 80°Oe
- schnelle Verarbeitung
- schonende Ganztraubenpressung mit klarer Trennung der Pressfraktionen
- lange Gärung bei kühlen Temperaturen
- BSA-Einleitung bei Burgundersorten
- Einsatz von Holz (Barrique, oder großes Fass)



Was kann aus den einzelnen Pressfraktionen erwartet werden, und wie unterscheiden sich diese?

Die Analysedaten der Ganztraubenpressung eines 2016er Riesling (Abb. 1) mit einem Ausgangsmostgewicht von 80° Oe zeigen eine sinnvolle Differenzierung bereits bei der Traubenverarbeitung im Betrieb.

Die unterschiedlichen Pressfraktionen können folgendermaßen unterschieden werden:

Vorlauf: Mostablauf bei der Aufschüttung der ganzen Trauben über Kippsysteme oder Förderband und leichtes Anpressen auf 0,2 bar Druck

Pressmost: Der Most für den späteren Sektgrundwein (Tête de cuvéé)

Pressung bis max. 1,0 bar Druck. Klar zu erkennen ist die Säureanhebung auf 10,8 g/l bei gleichzeitiger pH-Wert-Erniedrigung (3,1) Das zeichnet diesen „Mittelteil“ aus. Sensorisch sehr gradlinig, fein, säurereich, klar, mikrobakteriell stabil.

Nachdruck: Mostablauf bei Drücken zwischen 1,0 und 1,8 bar. Er zeichnet sich durch eine deutlich geringere Gesamtsäure und einen höheren pH-Wert aus. Nicht zur Versektung geeignet!

II. Herbsttagung

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

Donnerstag, den 5. September 2019

Ort: Nieder-Olm – Ludwig-Eckes-Festhalle

Beginn: **14.00 Uhr**

Programm:

Jahresrückblick Weinbau

Frederik Heller

Oenologische Hinweise zum Herbst 2019

Jörg Weiland, Dominik Süß

Aktuelle Weinbaupolitik

Ingo Steitz, Weinbaupräsident Rheinhessen