



**KELLERWIRTSCHAFTLICHER
 INFORMATIONSSERVICE (KIS)**

Nr. 7

25.09.2019

Rheinessen 2019

REIFEMESSUNG, GÄRINTENSITÄT, RESSOURCENNUTZUNG

Reifeentwicklung: Mittelwerte vom 23. September 2019 - RHEINHESSEN										
Rebsorte	° Oechsle					Säure (g/L)				
	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr	Norm*	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr	Norm
Silvaner	76-104	86	80	94	81	6,8-9,7	8,4	9,0	5,8	9,0
Riesling	77-97	83	81	88	80	9,8-12,3	11,1	12,0	8,2	12,3
Weißburgunder	81-92	86	83	gelesen	85	7,7-10,5	8,9	9,1	-	9,2
Grauburgunder	84-97	91	87	gelesen	88	7,7-10,0	8,5	8,6	-	8,7
Spätburgunder	84-97	91	88	gelesen	89	7,1-11,5	9,3	10,1	-	10,2
* Mittelwerte 2004 - 2018										

Aktuelle Lage:

War die Lese vor 10 Tagen noch sehr zurückhaltend und differenziert gestartet, so wurde in der letzten Woche punktuell der Turbo eingeschaltet. Es ist zu beobachten, dass die Erträge je nach Standort und Region sehr unterschiedlich ausfallen. Vor allem Riesling-Anlagen liegen deutlich unter der Qualitätsweinkontingentsgrenze. Insgesamt war in der letzten Woche wieder ein moderater Mostgewichtsanstieg (2 – 6°Oe) zu registrieren. Einige begünstigte Anlagen erreichen bereits wieder die 100 °Oe-Marke, analog wie in 2018. Der optimale Lesezeitpunkt muss gefunden werden, um das spätere Alkoholmanagement im Griff zu haben. Riesling, Burgunder und Silvaner haben in der letzten Woche eine deutliche Aromazunahme erlangt. Die Säurewerte sind überwiegend stabil, jedoch sollten diese je nach gewünschtem Ausbaustil überprüft und evtl. eingestellt werden. Gesunde, gut vorbereitete und stabile Anlagen trotzten den Niederschlägen der letzten Tage.

Viele Rebsorten in der Reifemessung sind bereits abgeerntet, oder weniger als 5 Standorte konnten noch beprobt werden. Aus diesem Grund erscheinen nur noch die dargestellten Rebsorten.

Spätburgunder liegt im Mittel bei 91 °Oe und einer Zunahme von 3° Oe in der letzten Woche. Das Säureniveau liegt im Mittel stabil bei 9,3 g/l. Bereits abgeerntete Spätburgunder zeigen eine gute Farbausbeute. Für die Rotweinabereitung sollten trotzdem alle Joker (gesundes Lesegut, Mostabzug, zügige Angärung, Abpressen, BSA,...) gezogen werden, um das Optimum herauszuholen.

Die Rebsorte **Silvaner** liegt bei 86 °Oe im Mittel. Auch Anlagen mit über 100 °Oe sind bereits zu registrieren. Die Säure ist dann in der Regel auf einem sehr niedrigen Niveau. Eine Aufsäuerung mit Weinsäure ist hier dringend zu empfehlen.

Weißburgunder liegt bei 86 °Oe im Mittel. Einige Fäulnisester sind zu erkennen. Eine Ernte bei entsprechender und gewünschter Reife ist daher dringend zu empfehlen. Gerade die Niederschläge der letzten Tage könnten zu einer weiteren Fäulnisverschärfung führen. Mit 8,9 g/l Säure liegen viele Anlagen auf einem stabilen Niveau.

Grauburgunder hat bereits 91 °Oe im Mittel. Auch hier gilt ähnliches wie bei der Rebsorte Weißburgunder. Begünstigte Anlagen kommen fast an die 100 °Oe. Das Säureniveau mit 8,5 g/l im Mittel, bei einer Spanne der Anlagen von 7,7 – 10,0 g/l zeigt die Differenzierung der Anlagen in Rheinhessen.

Riesling nähert sich immer mehr dem Jahrgang 2018 in Bezug auf die Mostgewichte an. Von fäulnisbelasteten bis gesunden Trauben ist alles zu erkennen. Die Aromatik der Trauben hat sich in den letzten Tagen deutlich verbessert. Hier ist in Bezug auf die Jungweine 2019 Einiges zu erwarten. Im Gegensatz zu 2018 ist zum Teil beginnende Botrytis festzustellen. Hier könnte dann evtl. auf Süßweine (BA, TBA) spekuliert werden.

I. Gärintensität und -verlauf

Der Ernteverlauf in 2019 kann bisher sicher als normal bis entspannt bezeichnet werden, wenn man das Wort entspannt im Zusammenhang mit der Lese überhaupt benutzen darf und sollte. Es wird punktgenau geerntet, je nach gewünschter Verarbeitung und späterem Weintyp. Alle Facetten der Verarbeitung sind möglich. Eine Ganztraubenpressung, eine Maischestandzeit mit oder ohne Rappen, ein Anquetschen der Beeren bis hin zu einem Mostabzug bei der Maischestandzeit bietet viele oenologische Facetten und Möglichkeiten. Gerade die Lese in den frühen Morgenstunden bei sehr kühlem Lesegut (deutlich unter 10°C) lässt die Verarbeitung in Ruhe und überlegt angehen. Die ausgeprägte Schlagkraft der Betriebe in Bezug auf Lese und Traubenverarbeitung wird immer mehr zum großen Plus bei der gesamten Weinbereitung.

Festzustellen ist zum derzeitigen Erntestadium, dass die Vorklärmaßnahmen (Sedimentation, Flotation, Hefefilter) in 2019 eher unproblematisch sind. Der gewünschte Klärgrad und die anfallenden Trubmengen sind in der Norm der Jahre.

Auch die Gärung läuft bisher problemlos, den Einsatz der entsprechenden Hefe, Hefemenge und Nährstoffe je nach Vorklärgrad vorausgesetzt. Eine Mostgewichtsabnahme von ca. 6 - 10 °Oe / Tag ist in der Hauptgärphase anzustreben um Gärstockungen zu vermeiden. Oftmals muss nur punktuell an der Temperaturschraube gedreht werden. Sollte die Gärung zu stürmisch und zügig verlaufen, überdenken Sie das Gesamtpaket der Gärführung. Denken Sie zuerst punktuell über eine Reduzierung der Hefemengen nach, und beobachten Sie die Gärphase. Zum Gärende können die Fässer bereits beigefüllt werden, wenn nicht bereits spundvoll vergoren wurde.

II. Effiziente Ressourcennutzung

In Zeiten des Klimawandels kommt dem effizienten Ressourceneinsatz durch geringeren Energieverbrauch aus Kosten- und Umweltgründen eine große Bedeutung zu.

Zur Energieeinsparung sollte daher im Kaltwassersatz die Vorlauftemperatur nicht kühler als 10 °C gewählt werden. Ansonsten wird bei tieferen Temperaturen unnötig Energie verschwendet. Zum Herbstbeginn sollte das gekühlte Wasser nur durch die Tanks mit Austauscherplatten geführt werden, die auch tatsächlich mit Wein gefüllt sind.

Falls Weine in der Gärung zum Erhalt der Fructose abgestoppt werden sollen, ist auf die Vorbereitung entsprechender Rahmenbedingungen zu achten. Intensive Mostvorklärung durch Mostfiltration (i.d.R. unter 10 NTU) oder Flotation (unter 50 NTU) ist ein Baustein des erfolgreichen Abstoppens. Dazu passend muss auch mit einer gärschwachen Hefe vergoren werden. Dann ist der notwendige Energieaufwand für die Temperaturabsenkung durch Kühlung deutlich geringer. Falls die Nachttemperaturen bereits entsprechend kalt sind, kann bei kleineren Mengen auch ein schonender Abstich und Verlagern des Weines in den Außenbereich in Erwägung gezogen werden. Hier ist dann gar keine Kühlung oder nur in geringem Umfang notwendig.

Zur Rückkühlung erhitzter Rotweinmaische ist die Verwendung von Brunnenwasser (unter 12 °C) effizienter und kostengünstiger als der Einsatz eines Kaltwassersatz, oder sogar ein Einsatz von Trockeneis.