



REIFEMESSUNG, TRAUBENSAFT, SEKTGRUNDWEIN

Reifeentwicklung: Mittelwerte vom 24.08.2020						RHEINHESSEN			
Rebsorte	° Oechsle					Säure (g/L)			
	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr	Norm*	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr
Müller-Thurgau	63-80	69	63	66	64	6,8-11,1	9,1	10,8	11,6
Silvaner	48-75	63	52	60	57	9,4-15,5	11,5	14,6	17,4
Riesling	50-74	62	-	60	56	12,1-19,7	16,1	-	21,0
Weißburgunder	59-83	70	59	62	62	8,6-15,1	12,1	17,5	18,5
Grauburgunder	61-86	74	62	67	64	8,0-13,4	11,0	14,7	16,1
Spätburgunder	57-86	76	60	67	67	8,8-18,7	12,5	18,6	18,9
Dornfelder	54-73	62	55	63	59	7,2-10,6	8,8	11,2	11,2
Portugieser	48-70	59	52	59	55	6,3-9,9	7,8	10,3	12,0
Regent	80-92	85	76	69	59	7,1-9,3	8,2	9,6	10,3
* Mittelwerte 2005-2019									

Aktuelle Lage:

Insgesamt ist die Traubengesundheit als gut zu bewerten. Vereinzelt führen mangelnde Pflanzenschutzapplikationen zu aufgeplätzten Beeren durch Oidiumbefall, der seinen Ursprung in der Blüte genommen hat. Die Reifemessungen, vor allem die „von-bis“ Werte zeigen die Differenzierung in Rheinessen. Der Blüteverlauf spielt eine bedeutende Rolle. In der Region um Oppenheim, Nierstein verlief die Blüte sehr zügig und war früh beendet. Andere Standorte hatten einen späteren Beginn, eine Verzettelung kälte- und niederschlagsbedingt, was sich auf die Reifeentwicklung auswirkt.

Die Traubenproben sind wie in den vergangenen Jahren über das gesamte Anbaugebiet verteilt.

Im Schnitt über alle Rebsorten hat das Mostgewicht innerhalb einer Woche um 9 °Oe zugenommen. Die Säurewerte sind im Mittel z.B bei Spätburgunder um 6,1 g/l zurückgegangen. Die aktuelle Reife liegt auf Basis der Mittelwerte ähnlich dem Jahr 2017, deutlich weiter als 2019 aber noch hinter dem Jahr 2018 zurück.

Der **Regent** zeigt bereits eine sehr gute Durchfärbung. Die Mostgewichte liegen im Mittel bei 85° Oe, bei einer Gesamtsäure von 8,2 g/l. Eine Mostgewichtszunahme von 1,5 °Oe pro Tag zeigt die tendenziell sehr gute Entwicklung der Anlagen. Auch der Gesundheitszustand ist weiterhin vielversprechend.

Der **Dornfelder** liegt mit 62 °Oe im Mittel auf dem Niveau des Jahres 2019 mit 63 °Oe. Es zeigt sich aber über die Standorte in Rheinessen eine sehr differenzierte Verfärbung der Trauben. Nur in den begünstigten Anlagen ist eine vollständige Durchfärbung erreicht. Bei

Trockenstandorten sind weiterhin deutliche Entwicklungsrückstände zu erkennen. Die Ausfärbung ist natürlich auch vom zu erwartenden Ertrag abhängig.

Der **Portugieser** liegt, wie in den meisten Jahren, am Ende der Reifemessungswerte mit 59 °Oe identisch auf dem Vorjahresniveau. Die Säurewerte mit 7,8 g/l liegen auf einem sehr niedrigen Niveau. Bei Rosé oder Weißherbstbereitung muss dann evtl. über eine Säureanhebung zur mikrobiologischen Stabilisierung (pH-Wert und Gesamtsäure) im Most nachgedacht werden.

Beim **Spätburgunder** ist die vollständige Ausfärbung an vielen Standorten noch nicht erreicht. Auch abhängig von den Klonen und dem Ertragspotential. In diesem Zustand lassen sich spätreifende Trauben für eine evtl. Ausdünnung erkennen und entfernen. Mit 76 °Oe im Mittel liegt die Sorte deutlich über dem Vorjahr mit 67 °Oe. Eine Zunahme von über 2 °Oe /Tag zeigt das Potential dieser und den gesamten Burgundersorten in 2020. Bei weit entwickelten Standorten kann / muss bereits über die Sektgrundweinbereitung nachgedacht werden.

Der **Müller-Thurgau** liegt mit 69 °Oe knapp über dem Niveau des Vorjahres und hat die Qualitätsweingrenze erreicht. Die Schwankungsbreite ist geringer als bei anderen Sorten. Das Säureniveau liegt bei 9,1 g/l im Mittel. Bei begünstigten Standorten mit einer Säure um 6,8 g/l muss auch hier über eine Säuerung im Most nachgedacht werden.

Weiß- und Grauburgunder haben in der letzten Woche einen Reifesprung von ca. 1,5 °Oe/Tag erreicht. Die Schwankungsbreite liegt, wie bei anderen Rebsorten auch bei ca. 20 °Oe. Der **Grauburgunder** liegt im Mittel bei 74 °Oe und damit 7 °Oe vor dem Jahr 2019. Es wird auch in diesem Jahr wieder darauf zu achten sein, dass die Lese gut überlegt terminiert werden muss, um die Alkoholgehalte im gewünschten Rahmen zu halten. Wie beim Spätburgunder ist die Grauburgunder- und Weißburgunderlese für die Sektbereitung im Auge zu behalten.

Der **Weißburgunder** liegt mit 70 °Oe im Mittel deutlich über dem Niveau der Norm mit 62 °Oe. Säurewerte von 12,1 g/l im Mittel liegen noch auf einem ordentlichen Niveau.

Der **Silvaner** liegt mit 63° Oe Mostgewicht im Mittel nur moderat über dem Vorjahr. Die Säurewerte sind aber bereits, wie öfters in solchen frühreifen Jahren, stärker reduziert und liegen bei 11,5 g/l im Mittel.

Die erste Reifemessung bei der Rebsorte **Riesling** liegt mit 62° Oe Mostgewicht fast auf dem Niveau des Vorjahres. Die Säurewerte liegen bei 16,1 g/l im Mittel. Hier zeigen sich deutlich die Standortunterschiede die von 12,1 – 19,7 g/l Säure reichen. Riesling ist punktuell, je nach Zeilenausrichtung, wie auch Weiß- und Grauburgunder vom Sonnenbrand getroffen. Es ist zu erkennen, dass die Schäden aber deutlich niedriger sind als in 2019.

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!! (Weitere Infos siehe auch KIS 6/2016)

Traubensaftdeklaration

Für Traubensaft gilt, anders als beim Wein, das Lebensmittelrecht. Seit dem 13.12.2016 ist die Nährwertdeklaration verpflichtend. Eine Deklaration ist nun in nahezu allen Fällen geboten. Nur im Einzelfall vermag nach entsprechender Prüfung eine Ausnahme von der Deklarationspflicht vorliegen.

Deklarationspflichtig sind der Brennwert und die Gehalte an Kohlenhydraten und davon die Zucker. Diese Gehalte können aus entsprechenden Tabellen entnommen oder nach vorheriger eigener Berechnung ermittelt werden. Dazu ist die Bestimmung des Mostgewicht und der titrierbaren Säure notwendig, aus der sich dann der Brennwert, der Gehalt an Kohlenhydraten sowie der Zuckergehalt zur Angabe berechnen lässt. Eine exaktere Analyse im Weinlabor ist nicht zwingend nötig.

Weiterhin sind in der Nährwerttabelle anzugeben: Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß und Salz. Diese sind im Traubensaft nur in geringen Mengen enthalten. Eine Analyse dieser Inhaltsstoffe ist nicht vorzusehen.

Eine Nährwerttabelle für Traubensaft mit **65 °Oe** und 7 g/l Gesamtsäure kann demnach wie folgt aussehen:

100 ml enthalten durchschnittlich:	
Brennwert	254 kJ/ 60 kcal
Kohlenhydrate	14,4 g
davon Zucker	14,4,g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz	

Berechnung:

Der Zuckergehalt kann mit der Formel nach Vogt: Zuckergehalt (g/100 ml) = (Mostgewicht (°Oe) x 2,6 – 25)/10 bestimmt werden.

Zucker hat einen Brennwert von 17 kJoule/Gramm (4 kcal/Gramm), die titrierbare Gesamtsäure ist mit einem Brennwert von 13 kJoule/Gramm (3 kcal/Gramm) zu berücksichtigen.

Demnach berechnen sich Brennwert und Zuckergehalt bei **70 °Oe** und einer titrierbaren Gesamtsäure von **7 g/l** (0,7 g/100 ml) wie folgt:

$$\text{Zuckergehalt (g/100 ml)} : (70 \times 2,6 - 25) / 10 = 15,7$$

$$\text{Brennwert (kJ/100 ml)}: (15,7 \times 17) + (7 \times 13 / 10) = 276$$

$$\text{Brennwert (kcal/100 ml)}: (15,7 \times 4) + (7 \times 3 / 10) = 65$$

Neben den Nährwertangaben sind natürlich auch nachfolgende Angaben zu kennzeichnen: Die Bezeichnung Traubensaft, Zutatenverzeichnis (z.B. Ascorbinsäure), Nettofüllmenge, Mindesthaltbarkeitsdatum, Name und Anschrift des Vermarkters und eine Loskennzeichnung. Weitere Details und Ausführungen zu den Angaben sind dem Merkblatt des Landesuntersuchungsamt RLP zu entnehmen.

II. Qualitätsoptimierung Sekt

Die Voraussetzungen für einen anspruchsvollen Sekt müssen bereits im Weinberg gelegt werden. Die anschließende Trauben- und Mostverarbeitung muss zielgerichtet sein. Das Lesegut sollte so schonend wie möglich auf die Presse befördert werden. Lange Standzeiten und ein zu starkes Auspressen müssen vermieden werden.

Parameter:

- Gesundes, physiologisch reifes Lesegut (75 – 85 °Oe), säurereich 8 - 10 g/l GS
- Schonende Traubenverarbeitung (geringe Gesamtphenole)
- Keine Maische oder Most-SO₂ (wegen zweiter Gärung)
- Ggf. Anreicherung oder auch Entsäuerung
- Vergärung mit RZH (sichere Vergärung, wenig SO₂, wenig Acetaldehyd)
- (früher) erster Abstich und moderate Jungweinschwefelung

Immer mehr Betriebe befassen sich auch beim Thema Sekt mit einer Qualitätsoptimierung. Die Grundweine werden zielgerichtet gelesen und ausgebaut. Eine klare Differenzierung zwischen Basis- und Premiumsegment ist immer wieder 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 im gehobenen Segment. Oft muss über eine frühe vorgezogene Lese nachgedacht werden. Auch in 2020 werden Ende August die ersten Sektgrundweine auf Grund der Reifeentwicklung gelesen werden müssen. Ein Mostgewicht um die 75 °Oe ist anzustreben, natürlich bei „physiologischer Reife“

Werden die Parameter Gesundheit, Mostgewicht, Gesamtsäure und pH-Wert beachtet, so stellt die Bereitung von Sektgrundweinen nach Crémant (150 kg Trauben – 100 Liter Most bei 66% Ausbeute) eine Besonderheit dar. Die Verarbeitung (Handlese, Pressung von ganzen Trauben, Aufschüttkapazität), ist in vielen Betrieben aber heute möglich.

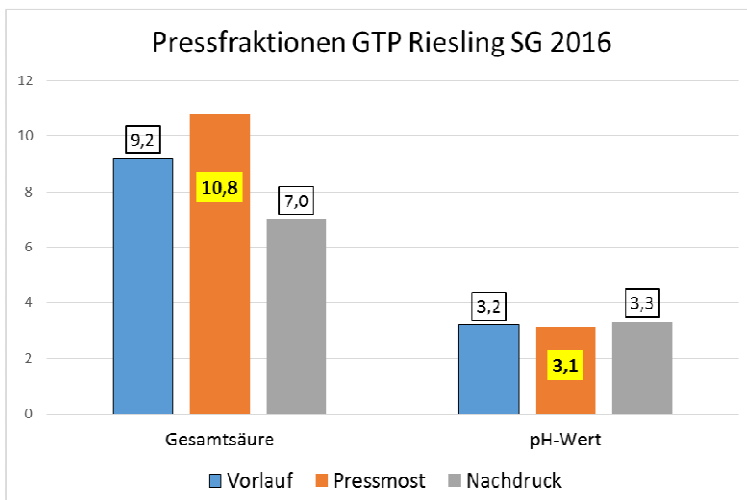
Das Beispiel der Champagne zeigt, wie man sich klar abheben und profilieren kann. Festgelegte Rebsorten (39% Pinot Noir - 33% Pinot Meunier - 28% Chardonnay), Cuvees, Ausbaustile und Vermarktungsrichtlinien geben einen klaren Rahmen vor. z.B.:

- 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 – zusätzliche Facetten

Viele Betriebe befassen sich mittlerweile mit dieser Philosophie. Die Grundweinproduktion wird sehr konsequent an das Schema der Champagne angegliedert für den Ausbau im gehobenen Segment.

Was kann aus den einzelnen Pressfraktionen erwartet werden, und wie unterscheiden sich diese? Die Analysedaten der Ganztraubenpressung eines 2016er Riesling mit einem Ausgangsmostgewicht von 80° Oe zeigen eine sinnvolle und notwendige Differenzierung bereits bei der Traubenverarbeitung im Betrieb.

Die klare und deutliche Abgrenzung der Pressfraktionen bei GTP ist ein wichtiger Parameter für die Erzielung qualitativ hochwertiger Sektgrundweine.



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

Pressmost: Der Most für den späteren Sektgrundwein (Tête de cuveé) Schonende Pressung (wenig Scheitern) bis 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. Der Nachdruck zeichnet sich durch eine deutlich geringere Gesamtsäure und einen höheren pH-Wert aus, und ist nicht zur Versektung geeignet!

Höherwertige Sekte – Champagner-Stil?

Fast 12 Millionen Flaschen Champagner wurden in 2019 nach Deutschland importiert mit einem Umsatz von ca. 200 Millionen Euro. Es muss das Ziel sein, diesen hochwertigen Markt auch mit deutschen Sekten nach Champagnerart im gehobenen Segment zu bedienen. Möglich ist es auf jeden Fall!! Einige Betriebe beschäftigen sich bereits damit und haben das Produkt im Sortiment. Das Beispiel eines 2019er Riesling zeigt die mögliche Differenzierung:

Lese: 28.08.2019, Ganztraubenpressung nach Cremant
 Mostgewicht: 71 °Oe, Gesamtsäure 12,1 g/l, pH-Wert 2,9
 Zugabe von 1 g/hl Enzym, Sedimentation
 Vergärung spontan im Tonneau (2. Belegung),
 Überimpfung mit EC 1118, Biologischer Säureabbau

2019er Riesling Sektgrundwein						
	Gesamtalk. g/l	pH-Wert	Gesamtsäure g/l	Äpfelsäure g/l	Milchsäure g/l	Weinsäure g/l
GTP	84,1	3,0	9,0	0,3	2,5	4,2
2019er Riesling Sekt vergoren						
	Gesamtalk. g/l	pH-Wert	Gesamtsäure g/l	Äpfelsäure g/l	Milchsäure g/l	Weinsäure g/l
GTP	94,9	3,0	8,8	0,1	2,7	3,9

Die 2. Gärung in der Flasche verlief unproblematisch und zügig. Ein wichtiger Grund ist sicher der niedrige Alkoholgehalt im Grundwein. Ziel war es schon zu Beginn der Lese den möglichen Alkoholgehalt im fertigen Sekt bei ca. 12,0 vol% (95,0 g/l) Alkohol einzupendeln. Der später fertige Sekt wird so von einer Klarheit und Leichtigkeit mit einer markanten Säure geprägt sein. Die Voraussetzungen für ein längeres Hefelager sind geschaffen worden.

Ihr Team Oenologie