



**REIFEMESSUNG, SÄUERUNG ZUGELASSEN,
 BLANC DE NOIR, WEIßHERBST, ROSE, ALKOHOLAUSBEUTE**

Reifeentwicklung: Mittelwerte vom 07. September 2020						RHEINHESSEN			
Rebsorte	° Oechsle					Säure (g/L)			
	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr	Norm*	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr
Müller-Thurgau	73-90	80	74	75	72	6,5-8,5	7,6	7,8	7,7
Silvaner	72-91	81	71	76	70	7,7-11,1	8,9	9,3	9,6
Riesling	72-91	82	71	72	69	11,7-16,1	12,9	14,2	12,5
Weißburgunder	74-96	84	75	76	74	7,9-11,3	9,7	10,4	9,8
Grauburgunder	78-100	89	81	81	78	7,0-9,8	8,4	9,1	9,3
Spätburgunder	78-97	88	79	81	78	7,9-13,3	10,3	11	10,8
Dornfelder	61-89	73	66	74	69	6,3-9,4	7,3	7,4	7,4
Portugieser	51-76	66	62	68	64	4,8-9,6	6,4	6,3	7,1
Regent	93-101	98	90	80	81	6,7-7,7	7,2	7,4	7,0
	* Mittelwerte 2005-2019								

Aktuelle Lage:

Die Leseaktivität im Anbaugebiet Rheinessen ist als ruhig, besonnen und zurückhaltend einzustufen. Es wird punktuell gelesen, je nach Produktkategorien (Sektgrundwein, Traubensaft, Vorlese). Zu beobachten ist ein weiterer Anstieg der Mostgewichte, je nach Rebsorte zwischen 4 und 11° Oe in der letzten Woche. Die Reife schreitet zügig voran und dürfte mit den positiven Wetterausichten für die kommenden Tage einen weiteren Schub erhalten. Je nach Standort und Entwicklungszustand sollte mit der Lese begonnen werden, um die Trauben mit den gewünschten Mostgewichten zu ernten. Die punktuellen Niederschläge in der letzten Woche haben die Traubenentwicklung begünstigt. Es ist schon erstaunlich, wie sich die Beeren in den letzten Tagen gefüllt und entwickelt haben.

Der **Regent** liegt im Mittel schon bei 98° Oe, bei einer Gesamtsäure von 7,2 g/l. Die Mostgewichtszunahme lag bei 1° Oe / Tag. Die Lese muss bald terminiert werden, vor allem um die Maischegärkapazitäten gestaffelt einzuplanen. Auffallend ist, dass viele Anlagen verrieselt sind, was letztendlich die hohen Mostgewichte erklärt. Der Gesundheitszustand ist weiterhin positiv.

Der **Dornfelder** liegt mit 73 °Oe im Mittel, fast auf dem Niveau des Vorjahres. Die Ausfärbung hat in der letzten Woche deutlich zugenommen und liegt in den meisten Anlagen bei 100%. Die Gesamtsäure liegt auf einem Niveau von 7,3 g/l und hat sich in der letzten Woche nur geringfügig reduziert. In den meisten Anlagen liegt die Äpfelsäure nur noch bei 2 g/l. Eine weitere starke Säurereduktion ist deshalb auch nicht zu erwarten.

Der **Portugieser** bewegt sich in kleinen Schritten, was für die Rebsorte nicht außergewöhnlich ist. Mit 66° Oe im Mittel liegt er knapp hinter dem Vorjahr mit 68° Oe. Die Säurewerte mit 6,4 g/l liegen bereits auf einem sehr niedrigen Niveau und haben sich eingependelt. Die Mehrzahl der beprobten Anlagen liegt bei ca. 5 g/l Gesamtsäure. Ähnlich wie beim Dornfelder sind die Äpfelsäuregehalte sehr niedrig, z.T. unter 1 g/l. Bei Rosé oder Weißherbstbereitung muss über eine Säureanhebung zur mikrobiologischen Stabilisierung (pH-Wert und Gesamtsäure) im Most nachgedacht werden. Bei der Rotweinsbereitung kann auch über die Säuerung mit Äpfelsäure nachgedacht werden, die später bei einem BSA wieder reduziert wird.

Beim **Spätburgunder** sind die Mostgewichte bereits auf 88° Oe im Mittel angestiegen. Die Lese der begünstigten Anlagen muss im Auge behalten werden, gerade auch für die Rose- oder Weißherbstbereitung. Die Säure ist tendenziell noch auf einem stabilen Niveau.

Der **Müller-Thurgau** liegt mit 80° Oe, 5° Oe über dem Niveau des Vorjahres. Das Säureniveau hat sich stabilisiert bei 7,6 g/l im Mittel. Die Lese hat in dieser Woche punktuell begonnen. Der Gesundheitszustand ist weiterhin sehr positiv. Die Trauben beginnen zu „glänzen“, was für die zunehmende Reife spricht. Bei der Vollernte trennen sich die Beeren bereits gut vom Stielgerüst.

Weiß- und Grauburgunder haben in der letzten Woche fast 1,5° Oe/Tag zugenommen. Der Grauburgunder liegt im Mittel bei 89° Oe, der Weißburgunder liegt bei 84° Oe und damit weiterhin ca. eine Woche vor dem Jahr 2019. Die Gesamtsäure hat sich bei 8,4, bzw. 9,7 g/l im Mittel eingependelt. Eine Kontrolle der Anlagen ist dringend zu empfehlen, um den optimalen Lesezeitpunkt festzulegen. Der Gesundheitszustand ist vielversprechend.

Der **Silvaner** lag letzte Woche noch moderat hinter dem Vorjahr zurück. Nun liegt er mit 81° Oe im Mittel bereits 5° Oe vor dem Jahr 2019. Die Säurewerte einzelner begünstigter Anlagen sind bereits auf einem relativ niedrigen Niveau und liegen nur noch bei 8,9 g/l im Mittel. Abgedrückte Beeren zeigen im Moment noch keine Fäulnisnester.

Die Rebsorte **Riesling** liegt mit 82° Oe Mostgewicht bereits 10° Oe vor dem Niveau des Vorjahres. Eine Zunahme von 1,5° Oe/Tag zeigt das zügige voranschreiten in dieser Reifephase. Die Säurewerte liegen bei 12,9 g/l im Mittel. Anlagen mit bereits über 90° Oe sind zu registrieren. Gerade der Riesling zeigt in diesem Jahr die Differenzierung des Anbaugesbietes im Hinblick auf das Mostgewicht und die Gesamtsäure.

I. Säuerung des Weinjahrgangs 2020 zugelassen

Weinbauminister Dr. Volker Wissing lässt die Säuerung von Trauben, Most, teilweise gegorenem Traubenmost, Jungwein und Wein des Jahrgangs 2020 zu. Damit unterstützt Wissing Winzerinnen und Winzer beim Umgang mit den Folgen von veränderten klimatischen Bedingungen.

„Unsere Weinbaubetriebe erhalten mit dieser zeitnahen Entscheidung zum Beginn der Lese Rechtssicherheit“, so Wissing. Die entsprechende Allgemeinverfügung seines Hauses wurde am 07.09.2020 im Staatsanzeiger veröffentlicht.

Aktuell durchgeführte Reifemessungen bestätigen die Notwendigkeit der Zulassung, da die Säuregehalte deutlich unterhalb des langjährigen Durchschnitts liegen. Grund dafür ist das außergewöhnlich hohe Wasserdefizit durch mangelnde Niederschläge in den vergangenen Monaten in Verbindung mit den teilweise hohen Temperaturen der letzten Wochen.

Die Säuerung ist ein bei der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz meldepflichtiges önologisches Verfahren. Das Formblatt zur Meldung der Säuerung ist bei der LWK erhältlich (www.lwk-rlp.de → Weinbau → Meldung der önologischen Verfahren). Spätestens am 2. Tag nach Abschluss der ersten Maßnahme, ist die **Säuerung zu melden**. Die Meldung kann auch vorab, pauschal für alle Säuerungen erfolgen. Der Säuerungsumfang im Most und Jungwein darf maximal 1,5 g/l und im Wein weitere 2,5 g/l betragen.

Säuerung und Anreicherung sowie Säuerung und Entsäuerung ein und desselben Erzeugnisses schließen einander aus. Traubenmost und Jungwein sind nach Auffassung der EU-Kommission nicht als ein und dasselbe Erzeugnis anzusehen, weshalb die Anreicherung

von Traubenmost und die nachfolgende Säuerung von Jungwein möglich sind. Wenn im Moststadium gesäuert wird, darf die Anreicherung aus rechtlichen Gründen erst nach Gärbeginn erfolgen. Falls der Most angereichert wird, darf dementsprechend die Säuerung erst später erfolgen. Im Moststadium steht vor allem die pH-Absenkung im Vordergrund, daher ist die Weinsäure als Säuerungsmittel zu bevorzugen.

Zugelassene Säuerungsmittel und Aufwandmengen (Tabelle 1)

Öko-Weine dürfen gesäuert werden, allerdings nicht mit Äpfelsäure (da nicht Bestandteil des Anhang VIIIa der EG-Öko-VO)

	Trauben, Maische und Most (max. 1,5 g/l berechnet als Weinsäure)	Wein (max. 2,5 g/l berechnet als Weinsäure)	Kosten je kg in €
Weinsäure	1,5 g/l	2,5 g/l	10,76 €
Äpfelsäure	1,34 g/l	2,23 g/l	DL Äpfelsäure 4,8 € L (+) Äpfelsäure 11,41 €
Milchsäure	2,25 g/l = 1,88 ml/l 80%Lösung	3,75 g/l = 3,13 ml/l 80% Lösung	4,40 €

II. Blanc de Noir, Weißherbst- Roseweinbereitung

Blanc de Noir, Weißherbst oder Roséwein – vor dieser Frage stehen viele Betriebe, gerade auch im Hinblick auf die Traubenverarbeitung. Fruchtbare Weine mit dienender Restsüße als Sommergetränk. Eines haben alle Drei gemeinsam. Die Verarbeitung von Roten Trauben, vor allem Portugieser und Spätburgunder. Jeder Betrieb hat seine eigene Philosophie. In den letzten Jahren wurden aber auch die Rebsorten Dornfelder, Regent, Saint-Laurent oder Merlot verarbeitet. Es wurden Nischen gesucht für Rotweinsorten, die am Markt schwer abzusetzen waren. Wie sollte aber die Verarbeitung aussehen?

Trauben:

Gesundes Lesegut, punktuelle Fäulnis (5-10%) sind je nach Rebsorte zu tolerieren. Hand- oder Vollernterlese sind möglich. Blanc de Noir sollte, wenn möglich mit Handlese und Ganztraubenpressung (GTP) erzeugt werden, um die Farbauslaugung durch Maischestandzeiten zu reduzieren.

Traubenverarbeitung:

Bei Blanc de Noir sollten, sofern keine GTP durchgeführt wird, keine Standzeiten toleriert werden. Bei den übrigen Rebsorten sind die Standzeiten differenziert, je nach Farbpotenzial der Rebsorte und der gewünschten Farbe des späteren Weines, zu sehen. Erfahrungswerte aus den letzten Jahren sollten genutzt werden.

Abpressen:

Auch beim Abpressen der Maische könnte eine Differenzierung sinnvoll sein. Die letzten Druckstufen (>1,5 bar) erzeugen deutlich mehr Phenole, aber auch unerwünschte „Farbreserven“ je nach Rebsorte.

Mostbehandlung:

Die Mostbehandlung kann entscheidenden Einfluss auf das spätere Farbspektrum nehmen. In der Regel haben die erwähnten Rebsorten einen erhöhten Bentonitbedarf. Aus diesem Grund empfiehlt sich bereits bei der Mostbehandlung ausreichend Bentonit zur Eiweiß- und Farbstabilisierung einzusetzen. Mindestens 300 g/hl Bentonit sollten zugesetzt werden. Auch über ein mitvergären (BNG-modern) mit 150 g/hl sollte nachgedacht werden. Das erhöht die Stabilisierung im Jungwein. Ein reduktiver Ausbau mit einem Zusatz von 30 – 50 mg/l SO₂ zum Most ist weiterhin empfehlenswert.

Mostvorklärung:

Bei der Mostvorklärung können alle betriebsüblichen Methoden eingesetzt werden. Zu empfehlen ist ein niedriger NTU-Wert unter 20 um eine gezügelte reintonige Vergärung zu erreichen. Bei der Erzielung von restsüßen Jungweinen (ca. 15 g/l Restzucker) sollten Reinzuchthefen gewählt werden, die auch entsprechend abzustoppen sind.

Weiterer Ausbau:

Spundvoll legen und SO₂-Stabilisierung nach der Gärung.

Begriffsdefinitionen:

Weißherbst

Weißherbst ist ein Roséwein. Der Begriff Weißherbst darf nur verwendet werden, wenn der so bezeichnete Wein **zu** mindestens 95 % aus hell gekeltertem Most und von Weintrauben **einer einzigen** roten Rebsorte hergestellt worden ist. Zwecks Farbvertiefung können bis zu 5 % Rotwein derselben Rebsorte zugesetzt werden. (keine Farbvorgabe)

Blanc de noir

Die Bezeichnung „Rosé“ oder „Roséwein“ ist im Zusammenhang mit „Blanc de Noir“ nicht zulässig. Die Farbe der Weine muss „weiß“ sein (siehe Farbschema LUA). Die Bezeichnung B. d. N. kann i. V. mit Weißherbst angegeben werden. Dann gelten aber die Regel vom Weißherbst (100% eine Rebsorte). Blanc de Noir oder auch Blanc de Noirs kann auch aus mehreren Rebsorten hergestellt werden. Die SO₂- Gehalte sind wie bei Rosé < 5g/l RZ 200mg/l und >5 g/l RZ 250 mg/l.

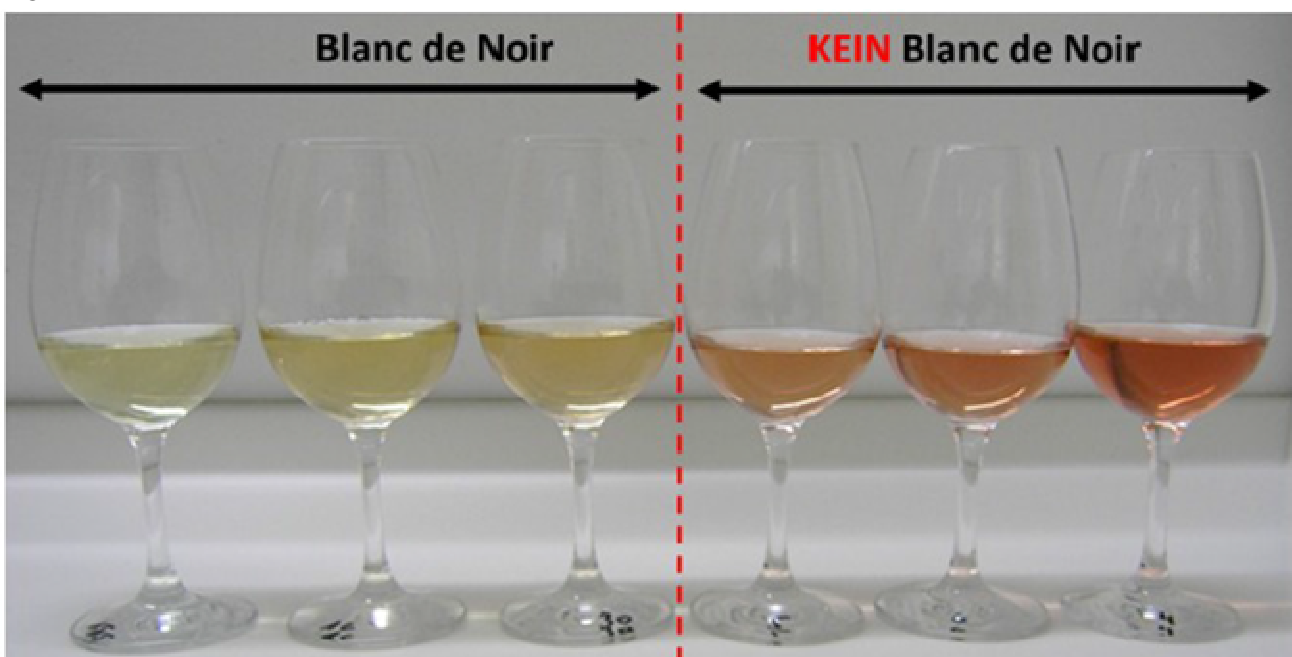
Roséwein

Wird ausschließlich aus Rotweintrauben hergestellt. Er ist von blass- bis hellroter Farbe und kann auch durch einen Verschnitt von mehrere Rebsorten hergestellt werden. Der Süßreservezusatz – hergestellt aus roten Trauben - ist möglich.

Rotling

Der Begriff Rotling darf nur verwendet werden für einen Wein von blass- bis hellroter Farbe, der durch das Verschneiden von Weißweintrauben, auch gemischt, mit Rotweintrauben, auch gemischt, hergestellt worden ist. Es kann weiße oder rote Süßreserve zugesetzt werden.

Nachfolgendes Farbbeispiel vom Landesuntersuchungsamt wird bei der Qualitätsweinprüfung der Landwirtschaftskammer verwendet und verdeutlicht die Sensibilisierung beim Blanc de Noir.



III. Die Alkoholausbeute und Anreicherung bei Weißwein

Moste mit niedriger Säure weisen auch einen niedrigeren zuckerfreien Extrakt auf, und daher einen relativ höheren Zuckergehalt, als das in den üblichen Tabellen angegeben ist. Das ist aus den letzten Jahren bekannt und wird sich auch in 2020 wieder zeigen. Oft war die Alkoholausbeute höher, als der errechnete Wert. Bei hohen Ausgangsmostgewichten kann es zu Alkoholausbeuten kommen, die um fast 1 % vol. höher liegen als errechnet.

Die Tabelle zur Ermittlung des natürlichen Alkoholgehaltes aus dem Mostgewicht „Nur für Weißweinmoste aus gesunden Trauben vorgeklärt und kühlvergoren“ greift diesen Zusammenhang auf, und geht von einer sehr guten Ausbeute aus. Die Werte beruhen auf der einfachen Faustformel, die in vielen Fällen bei kühlvergorenen Weißweinen zu realistischeren Werten führt. Viele Betriebsleiter orientieren sich an dieser ergänzenden Tabelle.

- Mostgewicht [°Oe] X 2,5 – 22 = Zuckergehalt des Mostes [g/L]
- Zuckergehalt [g/L] : 2 = Alkoholgehalt [g/L]

Die Zahl 22 steht für den zuckerfreien Extrakt. Der zuckerfreie Extrakt schwankt je nach Mostzusammensetzung. Die Gesamtsäure ist der mengenmäßig größte Anteil des zuckerfreien Extraktes. Moste mit moderatem Säuregehalt aus gesundem Lesegut liegen meist um 22 g/L zuckerfreien Extrakt.

Die Tabelle ist kein Ersatz, sondern eine Ergänzung zur **herkömmlichen Tabelle**, die unverändert bei geringen Alkoholausbeuten und für Rotwein **notwendig** ist. Die Anwendung der Tabellen muss differenziert gesehen werden. Es gibt Moste mit niedriger Gesamtsäure und Moste mit einer hohen Gesamtsäure. Bei hohen Gesamtsäurewerten kann tendenziell mit der herkömmlichen Tabelle gearbeitet werden. Jeder Betrieb sollte sich selbst hinterfragen, wie die Alkoholausbeute in den letzten Jahren nach Anreicherung war, und dementsprechend reagieren.

Die Alkoholhöchstgrenzen nach der Anreicherung sind wichtig, vor allem für Weine die als Landwein oder Deutscher Wein (15.000 Liter) vermarktet werden sollen. Achten Sie bitte auf den Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung:

Weißwein: 11,5 vol %
Rotwein: 12,0 vol %

Tabelle 2: Ermittlung des natürlichen Alkoholgehaltes aus dem Mostgewicht

<u>Herkömmliche Tabelle</u> unverändert geltend bei geringen Alkoholausbeuten und für Rotwein			<u>Ergänzende Tabelle</u> <u>Nur für Weißweinmoste</u> aus gesunden Trauben vorgeklärt und kühlvergoren		
Oechsle Grad	Alkohol Grad	g/l	Oechsle Grad	Alkohol Grad	g/l
60	7,5	59,2	60	8,1	64,0
61	7,7	60,7	61	8,3	65,3
62	7,8	61,5	62	8,4	66,5
63	8,0	63,1	63	8,6	67,8
64	8,1	63,9	64	8,7	69,0
65	8,3	65,5	65	8,9	70,3
66	8,4	66,3	66	9,1	71,5
67	8,6	67,8	67	9,2	72,8
68	8,8	69,2	68	9,4	74,0
69	8,9	70,2	69	9,5	75,3
70	9,1	71,8	70	9,7	76,5
71	9,2	72,6	71	9,9	77,8
72	9,4	74,2	72	10,0	79,0
73	9,5	75,0	73	10,2	80,3
74	9,7	76,5	74	10,3	81,5
75	9,8	77,3	75	10,5	82,8
76	10,0	78,9	76	10,6	84,0
77	10,2	80,5	77	10,8	85,3
78	10,3	81,2	78	11,0	86,5
79	10,5	82,8	79	11,1	87,8
80	10,6	83,6	80	11,3	89,0
81	10,8	85,2	81	11,4	90,3
82	10,9	86,0	82	11,6	91,5
83	11,1	87,6	83	11,8	92,8
84	11,3	89,1	84	11,9	94,0
85	11,4	89,9	85	12,1	95,3
86	11,6	91,5	86	12,2	96,5
87	11,7	92,3	87	12,4	97,8
88	11,9	93,9	88	12,5	99,0
89	12,0	94,7	89	12,7	100,3
90	12,2	96,2	90	12,9	101,5
91	12,4	97,8	91	13,0	102,8
92	12,5	98,6	92	13,2	104,0
93	12,7	100,2	93	13,3	105,3
94	12,8	101,0	94	13,5	106,5
95	13,0	102,5	95	13,7	107,8
96	13,1	103,3	96	13,8	109,0
97	13,3	104,9	97	14,0	110,3
98	13,4	105,7	98	14,1	111,5
99	13,6	107,3	99	14,3	112,8
100	13,8	108,9	100	14,4	114,0
101	13,9	109,7	101	14,6	115,3
102	14,1	111,2	102	14,8	116,5
103	14,2	112,0	103	14,9	117,8
104	14,4	113,6	104	15,1	119,0
105	14,5	114,3	105	15,2	120,3
106	14,7	116,0	106	15,4	121,5
107	14,8	116,8	107	15,6	122,8
108	15,0	118,3	108	15,7	124,0
109	15,2	119,9	109	15,9	125,3
110	15,4	121,5	110	16,0	126,5

Formel
 (Mostgewicht[°Oe] X 2,5 – 32) : 2= Alk. [g/L]

Die Tabelle bezieht sich auf Weißweinmoste gewonnen aus gesunden Trauben die einer gekühlten Vergärung im Edelstahl unterzogen werden. Abweichungen möglich.

Formel (Mostgewicht[°Oe] X 2,5 – 22) : 2= Alkoholgehalt [g/L]

Quelle: Schandelmaier, B., 2016