Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinhessen-Nahe-Hunsrück

WEINBAU/REBSCHUTZDIENST

TELEFON: 06133 930 -**200**

TONBANDANSAGE: -**201**

FAX: -103

EMAIL: weinbau-5@dlr.rlp.de

anne.horter@dlr.rlp.de
philipp.rueger@dlr.rlp.de
arno.becker@dlr.rlp.de
frederik.heller@dlr.rlp.de

RheinlandPfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM LÄNDLICHER RAUM RHEINHESSEN-NAHE-HUNSRÜCK

MITTEILUNG FÜR RHEINHESSEN – NAHE – MITTELRHEIN Nr. 20 vom 24.08.2022

LAGE, JUNGFELDPFLEGE, KIRSCHESSIGFLIEGE, TRAUBENWICKLER, ESCA, PAMIRA - SAMMELTERMINE

Lage

Die angekündigten Niederschläge zum Ende der letzten Woche sind weitestgehend ausgeblieben. Mitte des Monats fielen an der Rheinfront nennenswerte Niederschläge allerdings Alle in kurzer Zeit und nicht als ergiebiger Landregen (Eich 35mm, Alsheim 21,8mm, Oppenheim 11mm). Am Montag (22.08.2022) haben die ersten Reifemessungen für den Jahrgang 2022 in Rheinhessen und an der Nahe begonnen. Hierüber werden zukünftig die Kollegen aus der Kellerwirtschaft mit dem Kellerwirtschaftlichen-Informationsservice informieren, s. unten.

Jungfeldpflege

Die Peronospora- und Oidiumbehandlungen sind dem Zuwachs entsprechend bis Ende August weiter fortzuführen. Trockenheitsbedingt sind die Jungfelder gegebenenfalls zu bewässern.

Kirschessigfliege

Die trocken-heiße Witterung ist für die KEF sehr ungünstig. Unser KEF-Monitoring hat letzte Wochen begonnen und bisher konnte in keinen Anlagen Eiablage festgestellt werden. Aufgrund der schnell voranschreitenden Reife und der weiterhin gemeldeten Witterung sind vielleicht schon einige Sorten im Keller bevor es überhaupt zum Befall kommt. Wenn sich die Witterung ändern sollte, bleibt abzuwarten, wie schnell sich dann ein für den Weinbau relevanter Befallsdruck aufbauen kann.

Traubenwickler

Aufgrund der außerordentlichen Vegetationsperiode ist in diesem Jahr an einigen Standorten bereits eine dritte Generation Traubenwickler in der Flugphase. Bei den frühen Sorten unkritisch, muss dies auch nicht unbedingt zum Problem für spätere Sorten werden. Die andauernde Trockenheit setzte den vorangehenden beiden Generationen bei der Eiablage zu. In den meisten Fällen wird eine Behandlung nicht notwendig werden und auch in bekannten „Wurmlöchern“ muss ein Insektizid-Einsatz gerade im Hinblick auf die Wartezeiten gut überlegt sein.

Esca

Vermehrt treten jetzt in den Anlagen wieder Esca-Symptome (Tigermuster) auf. Die erkrankten Stöcke sollten jetzt markiert (Bänder oder Farbspraydosen) werden. Falls die Krankheit noch nicht zu weit vom Stammkopf nach unten fortgeschritten ist, kann in vielen Fällen durch einen Stammrückschnitt im Frühjahr auf ca. 15 cm über der Veredlungsstelle der Stock noch gerettet werden. Die abgesägten sowie abgestorbenen Rebstöcke müssen aus dem Weinberg entfernt

und verbrannt werden, damit sich keine Fruchtkörper bilden, die die Krankheit weiter verbreiten. Bei einem Triebausschlag an der Stammbasis kann der Stock im nächsten Jahr wieder neu aufgebaut werden.

PAMIRA – Abgabetermine und Sammelstellen für das Anbaugebiet Rheinhessen und Nahe

Annahmestelle	Adresse	Termine und Zeiten
Rheinhessen Alzey Jakob Becker Entsorgungs GmbH	Albiger Straße 18 55232 Alzey Telefon: 06731 9509-12	06.09.2022 - 07.09.2022 8.00 Uhr bis 16.00 Uhr, durchgehend geöffnet
Nahe Bad Sobernheim Raiffeisen Waren-Zentrale Rhein-Main eG	Hay Straße 17-19 55566 Bad Sobernheim Telefon: 06751 9333-12	05.09.2022 8.00 Uhr bis 17.00 Uhr, mittags geschlossen von 12.00 bis 13.00 Uhr
Rheinhessen Hahnheim PROLAND Joh.Seemann GmbH- Landhandel	Am alten Bahnhof 18 55278 Hahnheim Telefon: 06737 8585	26.09.2022 - 27.09.2022 8.00 Uhr bis 17.00 Uhr, mittags geschlossen von 12.00 bis 13.00 Uhr
Rheinhessen Ingelheim Raiffeisen Waren-Zentrale Rhein-Main eG Raiffeisen-Markt Ingelheim	Neisser Str. 10 55218 Ingelheim Telefon: 06132 71066-33	13.10.2022 8.00 Uhr bis 17.00 Uhr, mittags geschlossen von 12.00 bis 13.00 Uhr
Nahe Rockenhausen Raiffeisen Waren-Zentrale Rhein-Main eG	Industriegebiet Kreuzwiese 9 67806 Rockenhausen Telefon: 06361 7957	24.11.2022 8.00 Uhr bis 16.30 Uhr, mittags geschlossen von 12.00 bis 13.00 Uhr
Rheinhessen Worms Jakob Becker Entsorgungs GmbH	Industriegebiet Nord I / 6 - Entenpfuhl 10 67547 Worms Telefon: 06241 4094-30	28.09.2022 - 29.09.2022 8.00 Uhr bis 16.30 Uhr, mittags geschlossen von 12.00 bis 13.00 Uhr

Allgemeine Hinweise zur Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln

Applikationstechnik: Um Abdrift so gering wie möglich zu halten, sind grobtropfige und abdriftarme Düsen (z.B. Injektordüsen) zu verwenden.

Herbizideinsatz: Generell ist bei der Herbizidausbringung darauf zu achten, dass die Mittel nur innerhalb von Rebflächen eingesetzt werden. Eine Anwendung auf befestigten Flächen sowie auf unbefestigten Graswegen oder an Weinbergsrändern ist zu unterlassen! Beachten Sie die geänderten Vorgaben der PflSchAnw-VO!

Gerätereinigung: Bei der Gerätereinigung dürfen keine Reste der Spritzbrühe oder Reinigungsflüssigkeit in die Kanalisation oder in Oberflächengewässer gelangen. Unvermeidbare Restmengen mit Wasser im Verhältnis 1:10 verdünnen und in einer Rebanlage ausspritzen. Reinigen Sie Ihre Geräte auf unbefestigten und möglichst bewachsenen Flächen innerhalb der Weinberge (z. B. Vorgewende).

Die Gebrauchsanweisungen, Kennzeichnungsauflagen und Anwendungsbestimmungen der Mittel sind einzuhalten. Für alle Pflanzenschutzmittelangaben gilt: Keine Gewähr für Richtigkeit und Vollständigkeit der Angaben.

Mit diesem Rebschutzhinweis beenden wir die regelmäßigen Aussendungen nach der Rebschutzsaison. Die Kollegen aus der Kellerwirtschaft informieren Sie weiterhin mit dem Kellerwirtschaftlichen-Informationsservice. Besondere Informationen erhalten Sie ggfs. als Sonderhinweise.

Rebschutzteam Rheinhessen - Nahe – Mittelrhein

Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum
Rheinhessen-Nahe-Hunsrück
Gruppe Oenologie
Telefon Zentrale 06133 / 930 -0
-160, -165, -172, -180
Labor -151
Fax -103

www.dlr-rnh.rlp.de

RheinlandPfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM
RHEINHESSEN-NAHE-
HUNSRÜCK

KELLERWIRTSCHAFTLICHER INFORMATIONS-SERVICE (KIS)
Rheinhessen 2022

Nr. 5

24.08.2022

REIFEMESSUNG, BEERENGEWICHTE, SÄUERUNG, SEKTGRUNDWEIN

Reifemessung Rheinhessen vom 22.08.2022

Rebsorte	Mostgewicht (°Oechsle)					Säure (g/L)				
	von	bis	Mittel	Vorw.	Vorj.	von	bis	Mittel	Vorw.	Vorj.
Dornfelder	62	70	66		57	7,0	10,5	8,2		12,0
Grauburgunder	63	89	76		58	8,7	12,9	11,0		19,0
Müller-Thurgau	62	79	70		54	7,9	12,7	9,8		13,9
Portugieser	62	87	69		50	5,4	8,6	6,9		14,8
Regent	73	94	82		54	4,6	9,6	7,7		12,4
Riesling	54	78	62		45	15,1	19,1	16,8		28,2
Silvaner	57	85	66		52	8,8	12,2	10,8		19,9
Spätburgunder	59	87	75		62	8,9	16,5	12,2		19,4
Weißburgunder	63	81	69		52	8,6	15,1	12,5		22,9

I. Aktuelle Lage:

Am Montag wurden die ersten Reifemessungen in Rheinhessen durchgeführt. Die Ergebnisse spiegeln die Situation der Entwicklung im Vegetationsjahr wider. Wir haben deutlich höhere Mostgewichte als 2021 und gleichzeitig eine sehr stark reduzierte Säure, bedingt durch die heißen Tage der letzten Wochen. Zu beachten ist zudem die extreme Schwankungsbreite bei den einzelnen Rebsorten von teilweise 28° Oe (Weißburgunder und Silvaner) je nach Lage und Ertragsniveau. Die hohen Mostgewichte sind an der Rheinterrasse und dem Raum Oppenheim zu registrieren.
Die Reifeentwicklung hat einen Vorsprung von ca. zwei Wochen vor dem letzten Jahr mit einer merklich geringeren Säure, die sich in warmen Lagen bei frühen Sorten nur noch im einstelligen Bereich bewegt.

II. Beerengewichte

Für die „100 er Beerenprobe“ zur Ermittlung von Mostgewicht und Gesamtsäure werden auch die Beerengewichte jeder Rebsorte bestimmt. So sind auch hier sehr unterschiedliche Ergebnisse vorhanden, je nach Standort. Dornfelder zeigen z.B. Beerengewichte bis zu 2,9 g/Beere, im Gegensatz zu Grauburgunder mit 0,7 g/ Beere. Es ist schon erstaunlich, dass trotz Wassermangel solche Beerengewichte zu Stande kommen. Man darf auf die weitere Entwicklung gespannt sein.

Die Oechslegrade liegen zum jetzigen Zeitpunkt auf einem ganz ähnlichen Niveau wie 2018. Die großen Unterschiede bei einzelnen Rebsorten sind teilweise auch der Tatsache geschuldet, dass auf Trockenstandorten die Reife schon jetzt verzögert ist.

III. Reifeentwicklung

Der **Regent** zeigt je nach Standort als frühreifende Sorte schon eine sehr gute Durchfärbung. Die Mostgewichte liegen im Mittel bei 82° Oe (73 – 94°Oe), bei einer Gesamtsäure von 7,7 g/l. Für eine evtl. Traubensaftgewinnung sind diese Werte ideal, frühreifende Standorte mit 94° Oe schon deutlich zu hoch.
Der **Dornfelder** hat mit 76° Oe bereits ein beachtliches Mostgewicht erreicht, und liegt11° Oe über dem Vorjahresniveau. Die Ausfärbung der Beeren, je nach Ertragspotential, ist sehr unterschiedlich. Trotz der Trockenheit sind große Beerengewichte zu erkennen. Die Gesamtsäure liegt im Durchschnitt auf einem, zu diesem Zeitpunkt niedrigen Niveau von 8,2 g/l
Beim **Spätburgunder** können wir alle Facetten erkennen. An der Rheinterrasse gibt es bereits gut ausgefärbte Anlagen mit einem Mostgewicht jenseits von 80° Oe. An spätreifenden Standorten hat die Ausfärbung gerade erst begonnen. Gerade bei dieser Rebsorte kann man die umgesetzten weinbaulichen Maßnahmen zum gegenwärtigen Zeitpunkt sehr gut erkennen. Ertragsregulierte und traubenhalbierte Anlagen lassen in den nächsten Wochen Einiges erwarten. Für die Erzeugung von Sektgrundweinen müssen die Anlagen in Hinblick auf eine rechtzeitige Ernte im Auge behalten werden!
Die **Müller-Thurgau**-Anlagen sehen sehr unterschiedlich aus, je nach Standort und Trockenerscheinungen. In begünstigten Anlagen konnten bereits 78°Oe registriert werden. Das Mittel der Anlagen liegt bei 70°Oe und 9,8 g/l Gesamtsäure. Auch hier muss dann die Traubesaftbereitung im Auge behalten werden.
Die Rebsorte **Silvaner** zeigt im Mittel der Anlagen bereits 66° Oe. Die Trauben zeigen sich sehr kompakt und sind in der Säure nur noch bei 10,8 g/l, bereits in di4sem frühen Stadium. Eine Säuerung wird in vielen Anlagen zu empfehlen sein und notwendig werden!
Grauburgunder sind in begünstigten Anlagen schon deutlich fortgeschritten und liegen im Mittel bei ca. 76°Oe. Begünstigte Anlagen mit einem Mostgewicht von fast 89° Oe sind aber die Ausnahme.
Weißburgunder liegt im Mittel bei 69°Oe und 12,5 g/l Gesamtsäure.
Riesling liegt mit 62° Oe im Mittel am Ende der Reifemessungen. Anlagen mit Trockenstress (Bsp.: Roter Hang) müssen beobachtet werden. Bei entsprechendem Reifestand ist über eine frühzeitige Stockentlastung nachzudenken.
Junganlagen im 2. und 3. Standjahr, die unter Trockenstress leiden, müssen dringend beobachtet werden. Das Wässern dieser Anlagen hat sicher eine kurzzeitige Entspannung gebracht, die aber wieder aufgebraucht ist. Eine Stockentlastung und frühe Lese ist hier zu prüfen.

IV. Säuerung zugelassen

Aus den Erfahrungen früherer Extremjahrgänge wird die Säuerung von Most ein wichtiger Baustein in der Qualitätsphilosophie werden, für die mikrobiologische Stabilisierung während der Vergärung. Eine Reduzierung des pH-Wertes ist die Folge.

Mit der Gültigkeit der VO 2021/2117 am 7.12.21 ist die **Säuerung** von Most und Wein mit dem maximalen Gesamtumfang von 4 g/l ohne Ausnahmegenehmigung zugelassen. Eine Unterteilung des Säureumfangs in Most und Wein entfällt. Entsäuerung und Säuerung im gleichen Produkt schließen sich aus.

Ein frühzeitiger Einkauf von Weinsäure / Äpfelsäure ist anzuraten.

V. Sektgrundweine gezielt erzeugen – immer wieder eine Herausforderung im Herbst

Die Lese der 2022er Sektgrundweine wird, je nach Standort in einigen Tagen vor uns liegen. Gerade bei sehr frühen Leseterminen ist es wichtig differenziert, je nach Produktphilosophie vorzugehen. Hohe Mostgewichte (> 80°Oe), niedrige Gesamtsäurewerte bei hohen pH-Werten sind ungeeignet für spätere Sekte. Die mikrobiologische Stabilität der Grundweine, aber auch anschließend während der Flaschengärung sollten Grundvoraussetzungen sein. Die Lese nach pH-Wert und Gesamtsäure muss mehr in den Fokus rücken.

Rebsorte	Gesamtalkohol g/l	Gesamtalkohol Vol%	zfE g/l	Zucker g/l	pH-Wert	Gesamtsäure g/l	Milchsäure g/l	Äpfelsäure g/l	Weinsäure g/l
Riesling	75,8	9,60	24,3	0,0	2,8	13,2	0,3	7,3	5,1
Cuvee Burgunder	80,5	10,2	24,4	0,4	3,0	12,3	0,2	7,8	4,1

Tabelle 1 zeigt für das Jahr 2021 exemplarische Eckdaten für zwei SG-Weine. Bei einem Alkoholgehalt um die 10 vol% - ideal als Ausgangswert für die zweite Gärung – sind niedrige pH-Werte von 2.8 – 3,0) bei einem Gesamtsäuregehalt von bis zu 13,2 g/l nach der Gärung zu registrieren. Die extrem hohe Säure ist nicht das Problem, denn für die erste Gärung waren diese Moste mikrobiologisch sehr stabil. Aber die Säure muss auf ein erträgliches Niveau reduziert werden. Ein simultaner BSA während der Gärung wird und wurde in vielen Betrieben in 2021 angewandt. Ein gezielter BSA ist auf jeden Fall einer chemischen Entsäuerung vorzuziehen.
Der richtige Lesezeitpunkt der Sektgrundweine bestimmt überwiegend die Qualitätsvoraussetzungen für die späteren Sekte. Die Denkansätze der Herstellung müssen sich eindeutig von der Weinbereitung unterscheiden. Oft ist ein früher, rechtzeitiger Lesetermin von betrieblichen Engpässen (Urlaub, Hoffeste, Erntehelfer, Vorbereitung Kelterhaus und Keller,…) gestört.

Aus diesen Erfahrungen des letzten schwierigen Jahrganges kann für 2022 Folgendes überlegt werden:

1. Voraussetzung für gute Sektgrundweine ist ein gesundes Lesegut. Eine Handlese oder das Entfernen fauler Beeren / Trauben vor der Vollernterlese sollte zum Standard werden.
2. Differenzierung der Pressfraktionen – Ist eine GTP nach Handlese im Betrieb möglich? Maximal 1 bar Druck bei der Pressung, der Rest sollte als Nachdruck separat vergoren werden.
3. Eine zügige, schonende Traubenverarbeitung ohne Maischestandzeit ist auf jeden Fall zu empfehlen.
4. Vorklärung und anschließende Vergärung mit Reinzuchthefe.
   Ausnahme: höherwertige Sekte – Champagnertyp mit reduzierter Vorklärung bei gesundem Lesegut und GTP möglich mit anschließender Spontanvergärung.
5. Durchführung eines Biologischen Säureabbaus. Gerade bei einem pH-Wert von 2,8 und einer Gesamtsäure von 13,2 g/l sollte eine Anentsäuerung um ca. 1-2 g/l überlegt werden, um bessere Startbedingungen für den BSA zu schaffen.
6. Eine Schwefelung des Sektgrundweines nach der Vergärung ist gut zu überdenken, denn mikrobiologisch sind diese Grundweine sehr stabil und haben

wenig Bindungspartner. Ein Zuviel an freier und gesamter SO_2 hemmt die 2. Gärung. Mit diesen Bedingungen ist es überlegenswert, die Grundweine ohne Schwefelzugabe in die 2. Gärung zu schicken, gerade wenn eine frühe Füllung zu Beginn des Jahres angedacht ist.

7. Die entsprechend vorgesehenen Maßnahmen sollten rechtzeitig durchgeführt werden, um eine Stabilisierung vor der 2. Gärung zu erreichen.
8. Auch eine Lagerung des Sektgrundweines (evtl. Barrique für Burgunder-Cuvee) über das Jahr hinaus, und Verschnitte im darauffolgenden Jahr, könnten eine Option sein, die bei höherwertigen Sekten zu prüfen wäre.

Der Grundweinausbau wird immer mehr zielgerichtet. Die Handlese und anschließende Ganztraubenpressung (GTP) komplementieren die Grundlagen der Sektstilistik und schaffen die Basis. Werden die Parameter Traubengesundheit, Mostgewicht, Gesamtsäure und pH-Wert beachtet, so stellt die Bereitung von Sektgrundweinen (150 kg Trauben – 100 Liter Most bei 66% Ausbeute) für einige Betriebe keine Besonderheit mehr dar.
Denn anders als beim Wein wird sich die Qualität des späteren Sektes erst einige Monate später zeigen können. Korrekturmaßnahmen sind nicht mehr vorzunehmen!!
Über den bereits etablierten Segmenten im Betrieb könnte in der Spitze ein anderer Ausbaustil stehen. Francophil mit zartem Holz, BSA, wenig oder kaum SO2, langes Hefelager, Cuveebildung – evtl. Jahrgangscuvee. Die Voraussetzungen für den Jahrgang 2022 sind auf jeden Fall gegeben. Wichtig wird es sein, dass optimale Lesefenster zu nutzen und sich konsequent über die Produktphilosophie der späteren Sekte Gedanken zu machen.