

Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum
Rheinhessen-Nahe-Hunsrück
 Gruppe Oenologie
 Telefon Zentrale 06133 / 930 -0
 -160, -165, -166, -172, -180
 Labor -151
 Fax -103
 www.dlr-rnh.rlp.de



Rheinland-Pfalz
 DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
 LÄNDLICHER RAUM
 RHEINHESSEN-NAHE-
 HUNSRÜCK

**KELLERWIRTSCHAFTLICHER
 INFORMATIONSSERVICE (KIS)
 Rheinhessen 2023**

Nr. 5 05.09.2023

REIFEMESSUNG, FEDERWEISSER-MERKBLATT, HERBSTTAGUNG,

Reifemessung Rheinhessen vom 04.09.2023

Rebsorte	Reifeentwicklung: Mittelwerte vom					04. Sep 23	RHEINHESSEN			
	° Oechsle					Säure (g/L)				
	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr	Norm*	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr	
Müller-Thurgau	62-74	68	64	79	66	7,2-9,3	8,4	10,8	7,1	
Silvaner	49-76	65	60	78	64	9,0-13,6	11,0	11,7	7,3	
Riesling	60-84	70	64	74	61	11,6-15,8	13,6	14,6	11,8	
Weißburgunder	58-77	64	60	81	67	7,8-12,8	10,2	11,4	8,0	
Grauburgunder	52-80	68	63	85	71	7,9-11,6	9,4	10,6	7,5	
Spätburgunder	63-83	72	65	86	72	8,6-13,6	10,5	11,5	8,6	
Dornfelder	66-80	71	66	75	63	7,0-8,6	7,9	8,6	6,1	
Portugieser	55-80	64	60	76	59	6,6-9,6	7,9	8,1	4,8	
Regent	65-91	74	72	95	75	7,7-9,2	8,1	8,4	5,9	
* Mittelwerte 2008-2022										

Kontrollieren Sie dringend Ihre Rebanlagen!!

I. Herbsttagung Rheinhessen - Terminhinweis

Auch in diesem Jahr in digitaler Form am 7.9.2023 um 17.00 Uhr
 Nähere Informationen zum Einwählen in anhängender Datei in dieser Mail.

Nach klicken auf den link: <https://bbb-schulen.rlp.net/b/618-uh8-7r2-key>

(ggf den link in die Navigationszeile kopieren und bestätigen)

Programm:

Das Jahr 2023 aus Sicht des Weinbaus

Frederik Heller

Stand der Reifeentwicklung und Oenologische Empfehlungen

Jörg Weiland, Dominik Süß

Hinweise zum Zutatenverzeichnis

Isabelle Frank

Aktuelles zur Weinbaupolitik

Friedrich Ellerbrock, Weinbauverband Rheinhessen

II. Reifeentwicklung

Das Vegetationsjahr ist weiterhin geprägt durch Extreme. Zuerst die Niederschläge zum letzten Wochenende, jetzt die Hitzeperiode mit Temperaturen über 30°C am Tage, was ein Eintrocknen geschädigter Beeren begünstigt. Jedoch sind der Botrytis-pilz, die Fäulnis und die Kirschessigfliege weiterhin auf dem Vormarsch und müssen je nach Anlage individuell in kurzen Abständen begutachtet werden. Die tendenziell kühleren Nächte (< 14°C) bringen ein wenig Entspannung für die Lese am Vormittag. Die Mostgewichte haben nur beim Spätburgunder um 1°Oe / Tag zugenommen. Alle anderen Rebsorten liegen unter dieser Marke, der Regent sogar nur bei 2°Oe je Woche. Frühburgunder-Anlagen wurden bereits beerntet oder auf Grund fortschreitender Fäulnis verworfen. Ähnlich sieht es tendenziell bei Siegerrebe und Huxelrebe aus. In der letzten Woche wurden die stark hagelgeschädigten Anlagen notgedrungen bei unbefriedigendem Reifezustand abgeerntet. Teilweise wird auf ein Eintrocknen der hagelgeschädigten Beeren gewartet.

Die Kompaktheit der Trauben, gerade bei den Burgundersorten ist weiterhin außergewöhnlich, und bringt die abquetschenden Beeren zum Platzen. Die Fäulnissituation in einigen Anlagen hat sich nochmals verschärft. So muss in diesen Anlagen der Lese-start in den kommenden Tagen beginnen.

Regent zeigt eine sehr gute Durchfärbung. Die Mostgewichte liegen im Mittel bei 74°Oe (62 – 88°Oe), und stagnieren bei einer Gesamtsäure von 8,1 g/l. Für eine Traubensaftgewinnung sollten frühreifende Standorte im Auge behalten werden, auch auf Grund der weiteren Fäulnisverschärfung.

Beim **Dornfelder**, im Mittel 71°Oe, gibt es vom Wonnegau bis in die Alsheimer/Mettenheimer Sandböden bereits Rückmeldungen über viele Problemparzellen. Diese sind eindeutig abhängig von Ihrem Entwicklungsstand / Mostgewicht. Weniger begünstigte Anlagen mit niedrigerem Mostgewicht sind im Moment noch ohne deutlichen Befall. Kontrollieren Sie bitte täglich diese Anlagen!! Oftmals ist eine sicher notwendige selektive Vorlese per Hand schon schwierig. Die Gesamtsäure liegt im Durchschnitt bei 7,9 g/l.

Der **Portugieser** mit 64°Oe im Mittel zeigt ähnliche Symptome wie der Dornfelder. Leider ist noch nicht überall das Mindestmostgewicht für Qualitätswein erreicht. Oftmals ist eine selektive Vorlese per Hand schon schwierig. Hohe Erträge, verstecktes Oidium und kompakte Trauben begünstigen die Botrytis.

Spätburgunder hat sich in der letzten Woche sehr gut entwickelt und zeigt noch einen guten Gesundheitszustand. Das Mostgewicht liegt bei 72°Oe im Mittel bei einer Gesamtsäure von 10,5 g/l. In begünstigten Anlagen hat die Lese von SG – wie auch bei Weiß- und Grauburgunder sowie Chardonnay begonnen. Die Rückmeldungen über Mostgewicht von ca. 75°Oe sind gute Voraussetzungen für die Sektgrundweine.

Die **Müller-Thurgau**-Anlagen sehen, je nach Standort, teilweise sehr problematisch aus. Einige Anlagen wurden bereits gelesen, jedoch warten viele Betriebe auf das Mostgeschäft, das leider sehr zurückhaltend ist. Für viele Anlagen ist es nicht positiv, die Lese weiterhin hinauszuzögern. Oftmals sind schon Fäulnisnester zu registrieren, die sich seit letzter Woche deutlich ausgeweitet haben. Das Mittel der Anlagen liegt bei 68°Oe und 8,4 g/l Gesamtsäure.

Silvaner hat im Mittel der Anlagen bereits 65° Oe erreicht. Jedoch gibt es auch Anlagen mit deutlichen Entwicklungsrückstand (44°Oe) Die Trauben zeigen sich weiterhin gesund und sehr kompakt, liegen in der Säure bei 11,0 g/l.

Grauburgunder haben in begünstigten Anlagen bereits ein Mostgewicht von 80 °Oe. Im Mostgewichts-Mittel liegen die Anlagen bei 68°Oe. Die Durchfärbung der Trauben geht langsam voran. Bei gut entwickelten Trauben gibt es massive Abquetschungen

der Beeren, die letztendlich zur Fäulnis führen werden. Kontrollieren Sie gezielt dies Anlagen und nehmen für die Lese evtl. ein geringeres Mostgewicht in Kauf.

Weißburgunder liegt im Mittel bei 64°Oe und 10,2 g/l Gesamtsäure. Tendenzielle Fäulnisnester durch Botrytis und Abdrücken sind zu erkennen. Die Botrytis bereitet sich aber zügig aus.

Riesling liegt bei 70° Oe und 13,6 g/l Gesamtsäure im Mittel. Auch bei dieser Rebsorte ist beginnende Fäulnis zu registrieren. Auch ist die Aromareife bei dieser Rebsorte in begünstigten Anlagen schon sehr gut und vielversprechend.

III. Lese bei warmen Temperaturen

In den letzten beiden Jahren haben die Betriebe gelernt, die Lese terminiert zu planen, die Mostgewichte und den daraus entstehenden Alkoholgehalt in der Regel im moderaten Rahmen zu halten. Ausreißer nach oben gab es immer wieder. Auch in diesem Jahr macht es Sinn, sich dieser Problematik anzunehmen. Die Mostgewichte entwickeln sich aber auf vielen Standorten nicht so wie erhofft. Die Leseaktivität in den Nachmittagsstunden ist durch die hohen Temperaturen eingeschränkt. Ohne die notwendigen Kühlkapazitäten kommt man sehr schnell an die Grenzen der „gezügelten Vergärung“. Einlagerungstemperaturen von fast 30 °C sollten vermieden werden. Das betrifft auch, oder ganz speziell die Rotweinlese für Maischegärung. Temperaturen um die 20 °C sind ideal für einen guten Gärstart. Bei Einlagerungstemperaturen (Lese am Nachmittag) von 30 °C ist eine Kühlung der Maische sehr schwierig und stößt an ihre Grenzen. Diese Tanks können dann sehr schnell zum Versieden (ab 35°C) neigen, mit der Folge einer Gärstockung, restsüßen Weinen und evtl. der Bildung von flüchtiger Säure. Vermeiden Sie also, wenn möglich, die Lese gerade für eine Maischegärung, bei diesen hohen Temperaturen. Sollte eine Lese unausweichlich sein, so kann bei der offenen Büttengärung mit Alkoholverlusten von im Mittel 1 vol% gerechnet werden. Auch höhere Gärtemperaturen tragen dazu bei, dass etwas mehr Alkohol verdampft als bei einer „Kaltgärung“. Auch beim Abpressen warmer Rotweinmaische, direkt zum Ende der Gärung, kann es zu Alkoholverlusten durch ausdampfen kommen.

IV. Rotweinbereitung

Vor allem durch Oidium geschädigte und für die Kirschessigfliege anfällige Rebsorten sollten unter ständiger Beobachtung bleiben. Auch das nun eingetretene trockene und warme Wetter verlangsamt oder stoppt die Aktivität der heimischen Essigfliege und der KEF zunächst nicht. Es sollte in stark befallenen Anlagen also nicht auf das Eintrocknen beschädigter Beeren gehofft werden, stattdessen ist eine zügige Lese anzustreben. Risikominimierung bedeutet in erster Linie zu ernten, bevor Probleme mit flüchtiger Säure entstehen. Trester nicht in Weinbergen ausbringen – dies lockt Essigfliegen an! Eine Messung des Gehaltes an Flüchtiger Säure im Most sollte erst nach erfolgter Pressung ganzer Beeren geschehen. Wird im Maischewagen eine Probe des austretenden Saftes genommen, sind die Werte in der Regel höher, da der Saft der gesunden Trauben die Werte deutlich verringern kann.

Viele Dornfelder-Anlagen haben bereits das Mindestmostgewicht für Qualitätswein erreicht. Wird aufgrund der Gesundheit die Produktion von Roséweinen vorgezogen und haben die Moste das Mindestmostgewicht für Qualitätswein nicht erreicht, ist bei der Anreicherung darauf zu achten, dass die Anreicherungsgrenze für Rosé bei Landwein bei 11,5 % vol. Gesamtalkohol liegt.

Rosé oder Rotwein? Grundsätzlich sollte nur sehr gesundes und maximal sehr kurzfristig von Fäulnis befallenes Lesegut einer Maischegärung zugeführt werden.

Bei vorgeschädigtem Lesegut von roten Rebsorten durch Oidium, Wespenfraß oder die Kirschessigfliege kann Roséwein oder Perlwein rosé eine wirtschaftlich sinnvolle

Alternative zur Rotweinbereitung sein. Eine Mostschwefelung mit 50 mg/l SO₂ ist dringend zu empfehlen. Muss es Rotwein sein, ist bei problematischem Lesegut die Maischeerhitzung die einzige Methode zur Rotweinbereitung.

Rotweinbereitung bei faulen Trauben: Die Kurzzeitmaischehocherhitzung mit 83 °C inaktiviert alle schädlichen Mikroorganismen im Lesegut und die Farbe zerstörende Laccase des Botrytispilzes. Höhere Standzeiten sollten vermieden werden.

Aktivkohleeinsatz bei Rotwein: Bei einer Kohleschönung von Produkten aus roten Trauben (nur bei Most und Jungwein) darf Kohle bis zu einer Menge von 100 g/hl eingesetzt werden. Sobald die Hefe durch Filtration abgetrennt ist, darf keine Kohle mehr eingesetzt werden. Es sollten die auf eine Geschmacksverbesserung ausgelegten Kohlepräparate verwendet werden, weil diese farbschonender sind.

Das Lesegut sollte frühzeitig geschwefelt werden (50-70 mg/l oder 10 bis 14 g/hl KPS) und mit einer gärkräftigen Reinzuchthefer (15 –20 g/hl) beimpft werden. Wenn ein gewisser Fäulnisgehalt vorliegt, kann auch auf die Rotweinmaische Kohle eingesetzt werden. Auch wenn etwas Farbe und Aroma absorbiert wird, der Wein wird oftmals besser als ohne Kohleeinsatz. Hohe SO₂-Gaben können natürlich den BSA behindern.

Vorklärung erhitzter Rotweinmaische: Dringend zu empfehlen ist eine schnelle Mostvorklärung, zum Beispiel durch Flotation (ab Temperaturen unter 35 °C) oder Mostfiltration (Hefefilter), um unerwünschte Trubstoffe zu entfernen, gerade bei fäulnisbelastetem Material. Eine Vorklärung führt zu klaren, sehr fruchtbetonten Weintypen. Der Einsatz eines Separators, wenn im Betrieb vorhanden, ist möglich. Eine Vorklärung durch Absitzenlassen ist nicht möglich, da unmittelbar nach dem Pressen die Gärung einsetzt. Nach der Vorklärung kann eine gezügelte Vergärung erfolgen. Eine Rückkühlung auf 20°C vor Gärbeginn ist dringend zu empfehlen, um eine Überhitzung während der Gärung zu vermeiden. Eine notwendige Anreicherung sollte erst im vorgeklärten Mostgetätigt werden.

V. Federweißer

Die Begriffe „Federweißer“ und „Federroter“ dürfen gemäß § 34c der Weinverordnung nur bei einem teilweise gegorenen Traubenmost mit g.g.A. (Landwein) oder g.U. (Qualitätswein) verwendet werden. Da diese Kategorie von Weinbauerzeugnissen in den jeweiligen Produktspezifikationen noch nicht enthalten ist, aber Anträge auf Aufnahme (von den Schutzgemeinschaften) bei der BLE vorliegen, gilt folgende Übergangsregelung: Die Verwendung der Begriffe „Federweißer“ und „Federroter“ für teilweise gegorenen Traubenmost aus der Ernte des Jahres 2023 wird seitens der rheinland-pfälzischen Weinüberwachung weiterhin geduldet. Dies gilt allerdings **nicht** für die g.g.A. „Landwein Rhein“.

Bezeichnungsrechtlich darf das Wort „Landwein“ hierbei nicht durch das Wort „Federweißer“ ersetzt werden. Korrekt wäre somit die Angabe: *Deutscher Federweißer „Rheinischer Landwein“*. Weitere bezeichnungsrechtliche Informationen entnehmen Sie bitte dem Markblatt auf der Homepage der LUA: https://lua.rlp.de/fileadmin/lua/Downloads/Wein/Merkblatt_Federweisser_November_2021_.pdf

VI. Herbsttagung Nahe-Mittelrhein – Terminhinweis

In diesem Jahr in digitaler Form am 14.9.2023 um 17.00 Uhr

Nähere Informationen zum Einwählen erfolgen im nächsten KIS