Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinhessen-Nahe-Hunsrück Dienstsitz Oppenheim

Gruppe Oenologie und Kellertechnik

Telefon Zentrale 06133 / 930 -0 -160, -161, -162, -165, -172 Labor -151 **Fax** -103

www.dlr-rnh.rlp.de

KELLERWIRTSCHAFTLICHER INFORMATIONS-SERVICE (KIS)

Rheinhessen 2021



Nr. 4

25.08.2021

REIFEMESSUNG, HERBSTVORBEREITUNG WEB-SEMINAR HERBSTTAGUNG RHEINHESSEN 9.9.2021, 17.00 UHR

I. Reifemessung vom 23.8.2021

| | Reifeentwicklung: Mittelwerte vom | | | | | 23.08.2021 | RHEINHESSEN | | | |
|----------------|-----------------------------------|--------|-------|-----------|-------|-------------|-------------|-------|---------|-------|
| ° Oechsle | | | | | | Säure (g/L) | | | | |
| Rebsorte | von - bis | Mittel | Vorw. | Vorjahr | Norm* | von - bis | Mittel | Vorw. | Vorjahr | Norm* |
| Müller-Thurgau | 45-59 | 50 | - | 69 | 57 | 12,8-19,9 | 16,3 | • | 9,1 | 10,6 |
| Silvaner | 29-51 | 40 | - | 63 | 50 | 21,1-31,4 | 25,9 | • | 11,5 | 16,3 |
| Riesling | keine Mes | ssung | - | 62 | 48 | 1 | 1 | • | 16,1 | 18,7 |
| Weißburgunder | 27-58 | 43 | - | 70 | 54 | 20,2-35,8 | 17,5 | • | 12,1 | 16,2 |
| Grauburgunder | 29-65 | 47 | - | 74 | 56 | 15,5-30,8 | 23,4 | • | 11,0 | 9,4 |
| Spätburgunder | keine Mes | ssung | - | 76 | 57 | 1 | 1 | • | 12,5 | 15,3 |
| Dornfelder | 42-62 | 52 | - | 62 | 53 | 11,4-19,7 | 14,5 | • | 8,8 | 10,4 |
| Portugieser | 38-52 | 46 | - | 59 | 49 | 13,9-26,1 | 18,5 | • | 7,8 | 11,7 |
| Regent | 43-59 | 50 | - | 85 | 63 | 13,0-16,8 | 14,3 | • | 8,2 | 9,4 |
| * | | | | | | | | | | |

Aktuelle Lage:

Am Montag wurden die ersten Reifemessungen in Rheinhessen durchgeführt. Die Ergebnisse spiegeln durchaus die Entwicklung des schwierigen Vegetationsjahres wider. Die aktuelle Reife liegt auf Basis der Mittelwerte noch deutlich hinter der Norm zurück, vergleichbar mit dem Jahrgang 2016 oder 2001. Der Schnittpunkt der Kurve der Mostgewichtszunahme mit der Kurve der Säurereduktion (Reifebeginn) ist bei einzelnen Proben aus verschiedenen Standorten noch nicht erreicht. Auch die Mostgewichtsentwicklung in den Jahren 1999, 1998 oder 1997 zeigte sich zu diesem Zeitpunkt auf sehr ähnlicher Höhe.

Die Säurewerte liegen ähnlich dem Jahr 2016 und 2001 auf sehr hohem Niveau, allerdings niedriger als in dem säurereichen Jahr 1996.

Sicher verwundert es, wenn im Vergleich auf solche Jahre zurückgegriffen wird. Aber die zurückliegenden 19 Jahre wiesen mit Ausnahme des Jahres 2016, immer eine weiter fortgeschrittene Traubenreife im Rahmen der Reifemessungen auf, als dieses aktuelle Jahr.

Viele Weinberge befinden sich in einem guten Gesundheitszustand, aber auch Weinberge mit nahezu Totalausfall sind zu beobachten, je nachdem wie erfolgreich die Pflanzenschutzmaßnahmen waren. Selbst bei vermeintlich gesunden Trauben ist mitunter später Oidiumbefall aber auch später Peronosporabefall (grau verfärbte Beeren trotz

augenscheinlich intaktem Stielgerüst) bei einzelnen Beeren zu finden. Auch Schädigungen durch den Sauerwurm sind an einzelnen Standorten zu beobachten.

Die Entfernung solcher Trauben liefert die Basis zur Erzeugung hochwertiger Weine. Bei Rotweinsorten können aktuell aufgrund noch nicht vollständiger Ausfärbung unreife Trauben leichter entfernt und die genannten Schädigungen ausselektioniert werden.

Wie sich die Trauben weiter entwickeln hängt also noch stark von der zu zukünftigen Witterung ab. Die Wetterprognosen der nächsten Wochen sagen kühlere Temperaturen voraus. Insofern ist von einem langsameren Abbau der Säure am Stock auszugehen. Maßnahmen zur Entsäuerung sind daher in diesem Jahr zu erwarten.

Neben Oidium- und Peronosporabefall muss auch der Botrytisbefall weiter beobachtet werden. Aufgrund der bisherigen Wassersättigung der Böden könnte bei weiteren Niederschlägen durchaus verstärkt Botrytis auftreten.

II. Tankreinigung/ Behältervorbereitung:

Eine besonders wichtige Maßnahme vor dem Lesebeginn stellt jedes Jahr die Tankreinigung dar.

Auch Schläuche, Pumpen, Armaturen und Geräte (Separator, Flotation, Kieselgurfilter, Hefefilter,...) sind zu reinigen. Dies kann oft in einem Arbeitsgang mit der Behälterreinigung erfolgen.

Reinigung ist nur die Vorbedingung zur Desinfektion.

Bei hartnäckigen Verschmutzungen sollte eine "Heißreinigung" vorgezogen werden!

Einer geplanten **Desinfektion** sollte immer eine Reinigung vorausgehen oder alternativ formuliert: <u>Desinfektion ohne Reinigung ist sinnlos!!</u>

Maßnahmen/Möglichkeiten:

- Hitze oder
- Desinfektionsmittel

Beispiel für die Reinigung von Pumpen, Schläuchen, Tanks und Behältern:

- 1. Grundreinigung alkalisch (~ 3%ige Lösung) danach
- 2. Zitronensäure (~2%ige Lösung) danach Wasser, danach
- 2. Desinfektion mit Peressigsäure (~ 0.5% 1% ige Lösung)

Tabelle 2 stellt die Möglichkeiten zur Behälterreinigung zusammen. Dabei ist zu beachten, dass die Sprühkopfreinigung mit Ätznatron im Umpumpverfahren (Ansatz ca. 200 Liter) mit anschließender Zitronensäureneutralisierung nur zur <u>Weinsteinlösung (Reinigung)</u> herangezogen werden kann, aber nicht zur **Desinfektion**. Denken Sie an Schutzhandschuhe und Schutzbrille. Ein gründliches Nachspülen mit Wasser nach jedem Vorgang ist dringend zu empfehlen.

a) Reinigung von GfK-Tanks

Tabelle 2: Reinigungs- und Desinfektionsmittel,

| Ätznatron (ÄN) und anschließend Zitronensäure (ZS) | Hydrosan-cinq | | |
|---|---------------|--|--|
| Reinigung | Desinfektion | | |

| Konzentration | 3% (ÄN) | 2% (ZS) | 1% |
|------------------|---------|---------|------|
| 200 Liter-Ansatz | 6 kg | 4 kg | 2 kg |
| Preis je kg/€ | 2,70 | 3,64 | 3,00 |

Ätznatron = Natronlauge, Hydrosan-cinq = Peressigsäure

b) Reinigung von Edelstahlbehältern

Bei richtiger Pflege und Behandlung ist der Edelstahl der unproblematischste Werkstoff. Aber auch hier kann bei der gebräuchlichen Innenschliffqualität IIIc der Weinsteinansatz zum Problem werden.

Als geeignete Methoden zur Weinsteinentfernung wären hier zu nennen:

- Temperaturschockmethode z.B. Dämpfen und anschließend mit kaltem Wasser ausspritzen. Das führt zum Abplatzen des Weinsteins aufgrund der auftretenden Spannungen.
- Auslegen bzw. Versprühen mit Weinsteinlösungsmitteln siehe oben

III. Checkliste:

Was muss bis zum Beginn der Lese noch dringend erledigt werden?

- Schätzung der betriebsinternen Erntemenge, freie Lagerkapazität ermitteln evtl. frühzeitig über Trauben- oder Mostzukauf nachdenken
- Erstellen einer Übersicht über den Verwendungszweck der Trauben in Abstimmung mit dem Hektarhöchstertragsmodell (Federweißer, Traubensaft, Süßreserve, Perlwein, Sekt, Classic, Selection, Barrique, trockene Weine, fruchtgeprägte Weine, edelsüße Weine, Maischeerhitzung, Maischegärung,..)
- Eigene Reifekontrollen im Weinberg durchführen (200 Beeren-Methode)
- Altweinbestände versorgen (SO₂, Filtration)!!
- Termin und Umfang mit Lohnunternehmern abstimmen (Vollernter, Rotmaischeerhitzer, Abfüllung von Traubensaft, Mostkonzentrierung)
- Probelauf und Funktionskontrolle (Traubenförderwagen, Abbeermaschine, Presse, Pumpen, Maischegärtanks, Rührwerk, SO₂-Dosiergerät, Hefefilter, Flotationsanlage, Temperatursteuerungen,...), sehr wichtig gerade bei Neuinvestitionen
- Einkauf von Behandlungsstoffen/Schönungsmitteln (Kohle, Entsäuerungsmittel)
- Vorrat an Verschleißteilen wie Schlauchdichtungen, Gärröhrchen usw.
- Vorbereitung eines Weinpasses für die Tanks
- Funktionstüchtige Mostwaage

IV.Web-Seminar Herbsttagung Rheinhessen 2021

Die <u>Herbsttagung Rheinhessen</u> findet auch in diesem Jahr aufgrund der Corona Pandemie in Form eines Web-Seminars am Abend des:

9.9.2021 um 17.00 Uhr statt.

Weitere Hinweise zur Teilnahme, zum Einloggen, bezüglich Web-Browser erhalten Sie nächste Woche. Wer sich nicht ausreichend kompetent fühlt, kann ein kompetentes Familienmitglied oder Kollegen rechtzeitig ansprechen, und um Unterstützung zur Nutzung der neuen Medien bitten.

Ihr Team Oenologie