# 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. 7

15.09.2021

# REIFEMESSUNG, ROTMAISCHEERHITZUNG, TRAUBENSAFT

## Reifemessung vom 13.09.2021

|                | Reifeentwicklung: Mittelwerte vom 13.09.202 |           |           |           |       |             | 2021 RHEINHESSEN |       |         |  |
|----------------|---|-----------|-----------|-----------|-------|-------------|------------------|-------|---------|--|
|                | ° Oechsle                                   |           |           |           |       | Säure (g/L) |                  |       |         |  |
| Rebsorte       | von -<br>bis                                | Mittel    | Vorw.     | Vorjahr   | Norm* | von - bis   | Mittel           | Vorw. | Vorjahr |  |
| Müller-Thurgau | 63-71                                       | 66        | 61        | gelesen   | 70    | 8,9-10,1    | 9,3              | 11,7  | •       |  |
| Silvaner       | 55-76                                       | 65        | <b>59</b> | <b>87</b> | 75    | 8,9-14,4    | 12,9             | 16,3  | 8,3     |  |
| Riesling       | 52-71                                       | <b>62</b> | 54        | 86        | 74    | 13,2-19,5   | 17,3             | 22,7  | 11,6    |  |
| Weißburgunder  | 48-88                                       | 69        | 61        | 91        | 79    | 11,0-18,0   | 13,8             | 18,4  | 8,3     |  |
| Grauburgunder  | 44-89                                       | 74        | 66        | 94        | 83    | 10,4-17,3   | 12,8             | 15,6  | 7,7     |  |
| Spätburgunder  | 67-87                                       | <b>79</b> | <b>70</b> | 96        | 83    | 11,2-18,7   | 13,5             | 16,9  | 9,5     |  |
| Dornfelder     | 59-76                                       | 68        | 63        | <b>76</b> | 72    | 8,1-10,4    | 9,0              | 10,3  | 6,7     |  |
| Portugieser    | 51-68                                       | 60        | 55        | gelesen   | 67    | 8,4-14,9    | 10,4             | 12,8  | -       |  |
| Regent         | 55-72                                       | 67        | 61        | gelesen   | 85    | 7,9-10,7    | 9,1              | 10,9  | -       |  |

<sup>\*</sup> Mittelwerte 2006-2020

# **Aktuelle Lage:**

Die Reifeentwicklung (Mostgewicht und Gesamtsäure) ist weiterhin positiv zu bewerten und vielversprechend. Über alle Rebsorten verteilt hat das Mostgewicht zwischen 1°Oe/Tag und 1,5°Oe/Tag zugenommen. Vor allem bei den spätreifenden Rebsorten ist diese deutliche Zunahme zu erkennen. Parallel dazu hat natürlich auch die Gesamtsäure abgenommen. Eine Abnahme von 1,3 g/l z. B bei Dornfelder oder auch bis zu 5,4 g/l bei Riesling waren zu verzeichnen. Das Verhältnis Weinsäure zu Äpfelsäure ist mit 50%-Anteilen fast ausgeglichen. So stehen immer noch alle Säureregulierungsmaßnahmen offen. Bei gesundem Lesegut wird sich über eine Maischestandzeit bereits eine Reduzierung ergeben. Bis zu 1,5 g/l Weinsäure könnten bereits ausfallen, natürlich je nach Rebsorte und Weinsäuregehalt. Sicher muss hier oft individuell entschieden werden. Tendenziell scheint sich abzuzeichnen, dass wir bei vielen Rebsorten mit einer weiteren Reife auch eine Säurereduzierung bekommen. In vielen Fällen könnte dann eine Feinjustierung ausreichen, bzw. bei den Rotweinen mit einem biologischen Säureabbau harmonisiert werden.

Ein wenig mehr Sorgen macht im Moment die Entwicklung / der Zustand der Rotweintrauben, vor allem Dornfelder, Portugieser, Saint Laurent und Regent. In einigen Parzellen ist die KEF auf dem Vormarsch. Kontrollieren Sie Ihre Anlagen regelmäßig. Es könnte zu einem zügigen Lesetermin kommen. Trotzdem sollte nicht überstürzt reagiert werden, sondern gezielt gelesen werden. Eine Abwägung eines evtl. einsetzenden Pflanzenschutzmittels gegen KEF

oder eine frühere Lese muss überdacht werden. Bei einsetzender Fäulnis scheint tendenziell eine frühere Lese sinnvoller. Die Maischegärkapazitäten müssen auch verplant werden.

Der **Regent** liegt bei 67°Oe im Mittel. Die Gesamtsäure hat sich auf 9,1 g/l im Mittel eingependelt. Es gibt bereits auch Anlagen unter 8 g/l Gesamtsäure. Die Anlagen müssen beobachtet und nach Reife- und Gesundheitszustand auch gelesen werden. Bedenken Sie die Abstimmung der Belegung der Maischegärkapazitäten bei Ihrer Leseplanung.

Der **Dornfelder** liegt mit 68 °Oe im Mittel "nur" 8°Oe hinter 2020. An fast allen Standorten ist die Durchfärbung erreicht. Die Ausfärbung ist natürlich auch vom zu erwartenden Ertrag abhängig. Ein Abdrücken der "dicken" Beeren mit beginnender Fäulnis ist in einigen Anlagen erkennbar. In einigen Regionen macht sich bereits leichte Fäulnis und erste Anzeichen der KEF bemerkbar. Bisher ist noch keine Entscheidung gefallen bezüglich Mostgewichtsabsenkung bei Dornfelder auf 65°Oe.

Der **Portugieser** liegt, wie in den meisten Jahren, am Ende der Reifemessungswerte mit 60 °Oe im Mittel. Die Säurewerte mit 10,4 g/l liegen auf einem spannenden Niveau. In der Differenzierung gibt es bereits Anlagen mit 8,4 g/l Gesamtsäure, aber auch mit 14,9, je nach Reifezustand. Für Weißherbst oder Roséweinbereitung sind tendenziell höhere Säurewerte um die 8 g/l von Vorteil und zu akzeptieren im Hinblick auf die mikrobiologische Stabilität während der Vergärung. Es gilt die gleiche Aussage bezüglich Abdrücken der Beeren und KEF wie bei der Rebsorte Dornfelder

Beim **Spätburgunder** ist die vollständige Ausfärbung an vielen Standorten weitestgehend erreicht, natürlich abhängig von den Klonen und dem Ertragspotential. Erste Anlagen für Sektgrundwein - Blanc de Noir werden im Moment gelesen. Mit 79 °Oe im Mittel haben wir in der letzten Woche einen Reifesprung von 1,5 °Oe pro Tag gemacht. Gerade für Rose- und Weißherbst- oder BLN-bereitung ist der Spätburgunder in allen Variationen eine interessante Rebsorte.

Der Müller-Thurgau liegt mit 66 °Oe im Qualitätsweinbereich. Alle beprobten Anlagen haben die Qualitätsweingrenze erreicht. Die Lese wird in den nächsten Tagen beginnen. Tendenzielle, wenige Fäulnisnester sind zu beobachten. Die Beeren trennen sich sehr gut vom Stilgerüst. Die Saftausbeute dürfte von der Markigkeit der Beeren und dem Reifegrad abhängen. Anlagen ohne Pilzbefall zeigen zum derzeitigen Zeitpunkt ein sehr gutes Ertragspotential. Das Säureniveau könnte sich zur Lese auf einem ansprechenden, zu akzeptierenden Niveau einpendeln. Eine Feinjustierung könnte in Erwägung gezogen werden.

Weiß- und Grauburgunder zeigen in gesunden Anlagen ein gutes phänologisches Bild. Beide Rebsorten haben in der vergangenen Woche einen Reifesprung gemacht. Grauburgunder zeigt in einigen Anlagen bereits Abquetschungen. Die kompakten Trauben müssen beobachtet werden. Auch im Weißburgunder-Anlagenist das zu erkennen, jedoch scheint er im Moment ein wenig stabiler zu sein. Die Mostgewichte liegen bei 69°Oe (Weißburgunder), bzw. 74°Oe (Grauburgunder). Einige Anlagen stehen sogar kurz vor der Schwelle der 90°Oe. Auch hier hat die Sektgrundweinlese begonnen. Die Säurewerte von über 12 bzw. 13 g/l sind noch auf einem stabilen Niveau. Entsäuerungsmaßnahmen werden hier sicher durchgeführt werden müssen. Für diese Rebsorten eignet sich natürlich auch der Biologische Säureabbau, ob Simultan oder im Anschluss an die Gärung. Diese Entscheidung wird betriebsindividuell getroffen

Der **Silvaner** liegt bei 65° Oe Mostgewicht im Mittel. Gesunde, gepackte Trauben mit großen Beeren sind zu beobachten. Die Säurewerte liegen bei 12,9 g/l im Mittel und einer Wochenabnahme von 3,4 g/l. Gerade bei dieser spätreifenden Rebsorte werden die nächsten Wochen entscheidend sein, wie sich die Säuresituation und der Gesundheitszustand verändert.

Die Rebsorte **Riesling** liegt mit 62° Oe im Durchschnitt an der unteren Grenze der Reifemessung. Die Säurewerte liegen bei 17,3 g/l bei einer Abnahme von über 5 g/l in einer

Woche. Eine Lese vor Anfang Oktober wird nach derzeitigem Stand in vielen Fällen nicht sinnvoll sein. Bei begünstigten Anlagen könnte über eine Sektgrundweinlese bis Anfang / Ende nächster Woche nachgedacht werden.

Die derzeitige Situation – noch ruhig, zurückhaltend und besonnen - könnte sich je nach Niederschlagsverteilung sehr schnell ändern. Nutzen Sie die Zeit für eine gezielte Ablaufplanung. Eine Lesepause zwischen den einzelnen Rebsorten erscheint in diesem Jahr, zum gegenwärtigen Zeitpunkt eher unwahrscheinlich.

# I. Herbsttagung online – Themen / Vorträge:

Sie können die Vorträge / Folien der Herbsttagung vom 09.09.2021 im Internet auf der Homepage des DLR RNH unter Aktuelles / Oenologie nachlesen.

## II. Rotweinbereitung

In diesem Jahr könnte die Rotmaischeerhitzung, gerade bei auftretender Fäulnis für viele Betriebe wieder eine Alternative zur Maischegärung sein. Aus diesem Grund haben wir die Liste der Erhitzungsanlagen (mobil und stationär) aktualisiert (siehe Anhang). Rheinhessen ist mit den Erhitzungsanlagen, stationär oder auch mobil sehr gut aufgestellt. Auch sind einige Erhitzungsanlagen Ökozertifiziert.

### III. Traubensaft

Die Taubensaft- und oder auch Federweißerlese dürfte in den nächsten Tagen anstehen. Die Lese von Traubensaft war in den letzten Jahren in der Regel einfach. Ein ausgewogenes Mostgewicht / Gesamtsäureverhältnis war gegeben, bzw. konnte durch gezielte Leseplanung gesteuert werden. Etwas anders sieht es jetzt in 2021 aus. Bei vielen Rebsorten die zur Traubensafterzeugung geeignet sind, haben wir oft noch ein Ungleichgewicht. Die Gesamtsäure könnte zu hoch sein. Eine Feinjustierung durch chemische Entsäuerungsmaßnahmen wird sich punktuell nicht vermeiden lassen. Eine anschließende schnelle Stabilisierung durch Kälte auf ca. 3 °C ist anzuraten (Achtung: Kühlkreisläufe mit Sole dafür notwendig!), denn Stabilisierung mit Metaweinsäure ist nicht zulässig. Neben dem Gesundheitszustand kommt dann der schnellen Verarbeitung eine besondere Bedeutung zu. Eine Maischestandzeit, Kühlung und eine schnelle Verarbeitung bis hin zur Terminfindung für die Abfüllung müssen überdacht werden. Im Anhang finden Sie das Merkblatt zur Traubensaftbereitung mit den gesetzlichen Bestimmungen.