

Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum**Rheinessen-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)
Rheinessen 2023****Nr. 4** 29.08.2023**REIFEMESSUNG, TRAUBENSAFT-MERKBLATT, DOKUMENTATION
DER ZUTATEN, HAGELGESCHÄDIGTES LESEGUT, HERBSTTAGUNG,****Reifemessung Rheinessen vom 28.08.2023**

Rebsorte	Reifeentwicklung: Mittelwerte vom					28. Aug 23	RHEINHESSEN			
	° Oechsle					Säure (g/L)				
	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr	Norm*	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr	
Müller-Thurgau	56-70	64	58	76	61	7,1-10,9	10,8	10,8	7,9	
Silvaner	50-71	60	53	74	58	9,4-13,8	11,7	15,9	8,4	
Riesling	56-78	64	54	69	55	11,8-16,7	14,6	19,7	13,2	
Weißburgunder	53-70	60	52	76	61	9,2-14,3	11,4	15,9	9,9	
Grauburgunder	52-78	63	55	82	65	8,7-13,1	10,6	14	8,8	
Spätburgunder	55-77	65	54	83	66	8,5-15,3	11,5	16,6	9,9	
Dornfelder	62-71	66	58	71	59	7,5-9,1	8,6	10,8	6,9	
Portugieser	51-75	60	53	74	54	6,5-10,0	8,1	11,1	5,8	
Regent	62-88	72	63	92	70	7,7-9,2	8,4	10,7	6,7	
* Mittelwerte 2008-2022										

Das Vegetationsjahr war und ist geprägt durch Extreme: Ein später Austrieb mit vielen Niederschlägen schon zu Beginn der Vegetation, anschließend ein zügiges Wachstum mit parallel einsetzenden Heft- und Ausbrecharbeiten und schließlich einsetzender Trockenheit. Die Befahrbarkeit und Unterstockbodenbearbeitung im Frühjahr war schwierig. Peronospora war mit Primärfektionen im Anflug, durch die anschließende Trockenheit blieben jedoch größeren Schäden aus. Aber versteckt und heimtückisch hat sich Oidium ausgebreitet, was auch zum Problem für den Jahrgang 2023 wird. Die Gründe sind vielfältig und nicht immer nachvollziehbar. Nach der Trockenheit während der Vegetation fielen dann aber zum Weichwerfen der Beeren wieder Niederschläge und führten zu Extrembedingungen in den letzten Wochen. Am letzten Wochenende trafen Unwetter und Hagel mit massiven Schäden die Weinbaulagen beginnend von Osthofen über Worms bis Hohen-Sülzen und Grünstadt. Nach ersten Einschätzungen reichen die Schäden von 30 bis 100 %.

Die Reifeentwicklung bewegt sich weiterhin auf durchschnittlichem Niveau und liegt tendenziell in der Norm (2008 – 2022). Die Mostgewichtszunahme letzte Woche betrug in der Regel ca. 1°Oe pro Tag. Dies ist sicherlich auch der guten Wasserversorgung und damit einhergehender Verdünnung geschuldet.

Die Mostgewichte liegen zum Stichtag 28.08. zwischen den Jahren 2021 und 2022, mit einer Verzögerung von ca. 10 - 14 Tagen gegenüber 2022. Die Kompaktheit der Trauben, gerade bei den Burgundersorten ist außergewöhnlich, aber bedingt durch die

Niederschläge in den letzten Wochen nicht verwunderlich. Die Fäulnissituation in einigen Anlagen hat sich verschärft, bedingt durch Oidium, Botrytis und teilweise durch die KEF bei den roten Sorten. Fährt man an diesen Anlagen vorbei, kann man gerade bei wärmeren Temperaturen diese Problematik bereits riechen. So dürfte in diesen Anlagen der Lesestart in den kommenden Tagen beginnen. Weiterhin hat sich in der letzten Woche leichter Sonnenbrand bei Riesling und Müller-Thurgau gebildet, je nach Zeilenausrichtung. In der Regel trocknen diese Beeren ein.

I. Reifeentwicklung

Regent zeigt eine sehr gute Durchfärbung. Die Mostgewichte liegen im Mittel bei 72°Oe (62 – 88°Oe), bei einer Gesamtsäure von 8,4 g/l. Für eine evtl. Traubensaftgewinnung sollten frühreifende Standorte im Auge behalten werden. Hagelgeschädigte Anlagen sollten gelesen werden.

Der **Dornfelder** liegt bei 66°Oe im Mittel, und nur noch 5°Oe unter dem Vorjahresniveau. Die Ausfärbung der Beeren, ist je nach Ertragspotential bereits sehr gut für den Entwicklungszeitpunkt. Die Gesamtsäure liegt im Durchschnitt bei 8,6 g/l.

Spätburgunder hat sich in der letzten Woche sehr gut verfärbt. Das Mostgewicht liegt bei 65°Oe im Mittel bei einer Gesamtsäure von 11,5 g/l. So liegt er beim Mostgewicht in der Norm der Jahre 2008 – 2022. Ertragsregulierte und traubenthalbierte Anlagen liegen auch schon jenseits der 80°Oe-Marke. In begünstigten Anlagen kann an die Lese von SG – wie auch bei Weiß- und Grauburgunder angedacht werden.

Auch die **Portugieser**-Anlagen haben sich bereits gut durchgefärbt. Das Mostgewicht liegt im Mittel bei 60°Oe bei einer Säure von 8,1 g/l. Tendenzielle Fäulnisnester sind zu erkennen.

Die **Müller-Thurgau**-Anlagen sehen, je nach Standort, teilweise sehr problematisch aus. Oftmals sind schon Fäulnisnester zu registrieren, die sich seit letzter Woche ausgeweitet haben, was sicherlich auch auf einen deutlichen Oidiumbefall zurückzuführen ist. Das Mittel der Anlagen liegt bei 64°Oe und 10,8 g/l Gesamtsäure. Die Qualitätsweingrenze dürfte in vielen Parzellen erreicht sein.

Silvaner hat als spätreifende Sorte im Mittel der Anlagen bereits 60° Oe. Die Trauben zeigen sich weiterhin gesund und sehr kompakt, liegen in der Säure bei 11,7 g/l.

Grauburgunder haben in begünstigten Anlagen bereits ein Mostgewicht von 78 °Oe. Im Mostgewichts-Mittel liegen die Anlagen bei 63°Oe. Die Durchfärbung der Trauben ist immer noch sehr uneinheitlich. Auf der sonnenabgewandten Seite sind viele unausgereifte Beeren zu registrieren. Auf der anderen Seite schon entwickelte Beeren mit Abquetschungen und beginnender Fäulnis. Bei dieser Rebsorte fallen die Kompaktheit und ein teilweises Abdrücken der Beeren besonders auf. In begünstigten Anlagen kann auch hier an die Lese von SG-Weinen gedacht werden.

Weißburgunder liegt im Mittel bei 60°Oe und 11,4 g/l Gesamtsäure. Tendenzielle Fäulnisnester durch Botrytis und Abdrücken sind zu erkennen

Riesling liegt bei 64° Oe und 14,6 g/l Gesamtsäure im Mittel. Anlagen mit geringerem Behang sind deutlich weiterentwickelt in der Reife. Auch ist die Aromareife bei dieser Rebsorte in begünstigten Anlagen schon sehr gut und vielversprechend.

II. Oenologische Hinweise für hagelgeschädigtes Lesegut

Bei der Verarbeitung von hagelgeschädigtem Lesegut treten aus oenologischer Sicht folgende Problemfelder auf:

- Fäulnisentwicklung des Ernteguts
- mangelnde physiologische Reife verbunden mit schlechter Pressbarkeit
- niedrige Mostgewichte und
- hohe Säurewerte

Der Fäulnisentwicklung ist mit zügiger Ernte und Verarbeitung zu begegnen. In den Wetterprognosen sind bereits wieder Niederschläge angekündigt. Wenn kein Biologischer Säureabbau geplant ist, reduziert eine Maische- oder Mostschwefelung mit 50 mg/l das mikrobiologische Risiko in der weiteren Verarbeitung. Bei einer Maischeschwefelung ist auf die homogene Verteilung zu achten (Gießkanne). Das gilt auch für den Zusatz von pektolytischen Enzymen auf der Maische, um die Pressbarkeit und Ausbeute zu verbessern. Bei fäulnisgeprägtem Lesegut ist auch der Einsatz von Aktivkohle sinnvoll (% Fäulnis = g/hl Aktivkohle). Eine anschließende gute Mostvorklärung mit NTU-Werten unter 50 ist anzuraten.

Bei sehr hoher titrierbarer Gesamtsäure ist gegebenenfalls der Einsatz einer Doppelsalzsäuerung im Moststadium zur Säureregulierung zu prüfen. Dadurch bieten sich im späteren Weinstadium mehr Möglichkeiten zur Säureharmonisierung. Diese sollte nur in Kenntnis der Säureverhältnisse von Wein- und Äpfelsäure erfolgen. Aufgrund der bisherigen Säureentwicklung dürfte das nur in Ausnahmefällen notwendig werden. Bei niedrigen Mostgewichten sind die Mindestmostgewichte für Landwein von 50 °Oe zu beachten. Für „Deutschen Wein“ sind in entsprechenden EU-, Bundes-, oder Landesverordnungen bisher keine Mindestmostgewichte festgelegt. Ausgehend vom erforderlichen Mindestalkoholgehalt für einen angereicherten „Deutschen Wein“ von 8,5 % Vol. Alkohol, ergäbe sich ein kalkulatorisches Mindestmostgewicht bei 24 g/l Anreicherungsspanne von etwa 47° Oechsle.

Rotweinbereitung

Grundsätzlich liegt die Verarbeitung von hagelgeschädigtem Lesegut zu Weißherbst oder Rosé nahe. Auch hier ist gegebenenfalls die Anwendung der Doppelsalzsäuerung zur Säureregulierung im Moststadium zu prüfen.

Bei Lesegut mit ausreichender Farbausstattung kann die Maischeerhitzung zur Rotweinbereitung herangezogen werden. Dadurch werden vermeintliche unreife grüne Phenole nicht stärker extrahiert, die bei einer Maischegärung einen negativen Einfluss hätten. Durch die Maischeerhitzung wird gleichzeitig das mikrobiologische Risiko minimiert.

Falls zur Säureregulierung nach der Vergärung des erhitzten Rotmostes ein Biologischer Säureabbau geplant ist, sollten nicht mehr als 30 mg/l SO₂ bei der Maische eingesetzt werden oder bei zügiger Erhitzung nach der Ernte ganz verzichtet werden.

III. Herbsttagung Rheinhessen - Terminhinweis

Auch in diesem Jahr in digitaler Form am 7.9.2023 um 17.00 Uhr
Nähere Informationen und das Programm hierzu im nächsten KIS.

IV. Dokumentation der Zutaten

Ab dem 8. Dezember wird neben der Nährwertdeklaration auch das Zutatenverzeichnis zu einer neuen Pflichtangabe auf den Etiketten für alle ab diesem Zeitpunkt „hergestellten“ Weinerzeugnisse. Wann ein Wein als hergestellt gilt, soll Anfang September entschieden werden. Weine des 2023er Jahrgangs sind wahrscheinlich von den Neuregelungen betroffen. Eine Dokumentation der Zutaten sollte daher mit Beginn der Verarbeitung umgesetzt werden.

Grundsätzlich wird unterschieden in Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe. Letztere müssen nicht auf dem Etikett angegeben werden, es sind Stoffe, die vorübergehend bei der Herstellung eines Lebensmittels eingesetzt und anschließend wieder entfernt werden (vgl. grüner Kasten). Im Zutatenverzeichnis stehen neben den immer anzugebenden Allergenen später nur die sogenannten Zusatzstoffe, also die im Endprodukt vorhandenen Zutaten, die selbst oder als deren Nebenprodukte mittelbar oder unmittelbar zu einem Bestandteil des Weinerzeugnisses wurden. Eine Auflistung findet

sich in der EU Verordnung 2019/934, Tabelle 1 bildet einen Auszug daraus ab. Zu den deklarationspflichtigen Zutaten zählen zudem auch Stoffe zur Anreicherung (Saccharose, RTK, etc.). Die Dokumentation der Zusatzstoffe kann bereits im Herbstbuch erfolgen. Da dieses nur wenig Platz bietet, empfiehlt sich frühzeitig ein Keller-/Weinbuch anzulegen. Alternativ kann dies bis zum 15. Januar durch das Kellerhilfsbuch ersetzt werden (vgl. Weinpass). Bei Kauf und Verwendung von Behandlungsmitteln sind diese stets auf ihre Inhaltsstoffe zu überprüfen, denn der Handelsname vieler Produkte ist in der Regel nicht gleich dem darin enthaltenen Stoff. Sogenannte Mischpräparate bestehen aus einer Zusammensetzung unterschiedlicher Stoffe, die teilweise oder sogar komplett als Zusatzstoffe gelten. Weitere Hinweise hierzu im Rahmen der Herbsttagung.

Zusatzstoffe (deklarationspflichtig)	E-Nr.
Säureregulatoren:	
Weinsäure (L+)	E 334
Äpfelsäure	E 296
Milchsäure	E 270
Konservierungsstoffe und Antioxidantien:	
Sulfite	--
Kaliumsorbat	E 202
Lysozym	E 1105
L-Ascorbinsäure	E 300
Dimethyldicarbonat (DMDC)	E 242
Stabilisatoren:	
Citronensäure	E 330
Metaweinsäure	E 353
Gummiarabicum	E 414
Hefe-Mannoproteine	--
Fumarsäure	E 297
Kaliumpolyaspartat	E 456
Carboxymethylcellulose (CMC)	E 466
Gase und Packgase	
Argon	E 938
Stickstoff	E 941
Kohlendioxid	E 290
<i>„unter Schutzatmosphäre abgefüllt“/ „die Abfüllung kann unter Schutzatmosphäre erfolgen“</i>	

Tabelle 1: Die wichtigsten deklarationspflichtigen Zusatzstoffe, vollständige Liste in der EU-VO 2019/934

Verarbeitungshilfsstoffe, die nicht im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden müssen

- alle Stoffe der Entsäuerung
- Adsorptionsmittel (wie Aktivkohle, selektive Pflanzenfasern)
- Gärungsmittel (Hefen, Bakterien)
- Enzyme
- Aktivatoren für die alkoholische und die malolaktische Gärung - (Nährstoffe, inaktivierte Hefen)
- Klärhilfsstoffe (Gelatine, PVPP, Bentonit, Tannine,...)
- Stabilisatoren (Kontaktweinstein)
- Korrektur von Mängeln (Kupfersulfat, Kupfercitrat)

V. Weinpass mit Ergänzung der kennzeichnungspflichtigen Zutaten:

Name: _____

Variante:

Rebsorte		
Herkunft		
Lesedatum		
Ertrag		kg/ha
		hl/ha
Fäulnis		%
Maischetemp.		°C

Maische SO ₂		mg/l
Enzym, Maische		g/hl
Mostgewicht		° Oe
Gesamtsäure		g/l
pH		
Mosttemperatur		°C
Gesamtmenge Most		Liter

Mostschönung

Enzyme		g/hl
Kohle		g/hl
Bentonit		g/hl
Mostgelatine		ccm/hl
Sonstiges		
Vorklärungsmeth.		
Resttrub		NTU

Hefeart		
Hefemenge		g/hl
Dat. Hefezugabe		
Hefenährstoffe		g/hl
Zeitpunkt Zugabe		
Gärbeginn		
Gärende		

Entsäuerungsmethode		
	von	um
		auf
Entsäuerung		g/l
Anreicherung		g/l

BSA-Präparat		
Impfdatum		
Jungweintemperatur		°C
GS	WS	ÄS
Beginn BSA		
Ende BSA		MS
GS	WS	ÄS

Abstich	Mit/ohne Luft	
SO ₂ -Menge		mg/l
SO ₂ -Kontrolle(+1Tag)		mg/l
Gesamtmenge Jungwein		Liter

Dauer Hefelager	
Aufrührintervalle	

Kennzeichnungspflichtige Zutaten

<input type="checkbox"/> _____ g/l Weinsäure (L+)	<input type="checkbox"/> _____ g/l Äpfelsäure	<input type="checkbox"/> _____ g/l Milchsäure	<input type="checkbox"/> _____ g/l Kaliumsorbat	<input type="checkbox"/> _____ g/l Lysozym
<input type="checkbox"/> _____ g/l L-Ascorbinsäure	<input type="checkbox"/> _____ g/l DMDC	<input type="checkbox"/> _____ g/l Citronensäure	<input type="checkbox"/> _____ g/l Metaweinsäure	<input type="checkbox"/> _____ g/l Gummiarabicum
<input type="checkbox"/> _____ g/l Hefe-Mannoproteine	<input type="checkbox"/> _____ g/l Fumarsäure	<input type="checkbox"/> _____ g/l Kaliumpolyaspart.	<input type="checkbox"/> _____ g/l CMC	<input type="checkbox"/> _____ g/l _____
<input type="checkbox"/> _____ g/l Kohlendioxid	<input type="checkbox"/> _____ g/l Stickstoff	<input type="checkbox"/> _____ g/l Argon	<input type="checkbox"/> _____ g/l _____	<input type="checkbox"/> _____ g/l _____

(vollständige Liste der deklarierungspflichtigen Zusatzstoffe in der jeweils aktuellsten Version der EU-VO 2019/934)