



Teamleitung Beratung

Veronica Ullrich 06123 - 9058-28

veronica.ullrich@rpda.hessen.de

Integrierter Weinbau:
Ökologischer Weinbau:

Bernd Neckerauer 06123 - 9058-42

bernd.neckerauer@rpda.hessen.de

Eva Dingeldey 06123 - 9058-16

eva.dingeldey@rpda.hessen.de

Kellerwirtschaft:
Abonnement:

Theresa Lenz 06123 - 9058-15

theresa.lenz@rpda.hessen.de

Laura Kaufmann 06123 - 9058-17

laura.kaufmann@rpda.hessen.de

Tel. Ansagedienst Rebschutz:

Rheingau 06123 - 9058-11

Hess. Bergstraße 06123 - 9058-30

Kellerwirtschaft / Weinrecht

Nr. 11**21.11.2022**

Jahrgang 2022 - Jahresrückblick aus kellerwirtschaftlicher Sicht

Die Lese ist, in Folge eines recht frühen Herbstes, bereits seit geraumer Zeit abgeschlossen. Der Lesebeginn wurde am 20.09. (Riesling) verzeichnet und liegt somit 10 Tage vor dem 30-jährigen Mittel. Der Reifeverlauf ließ sich bis zum eintreffenden Regen ab September mit den Weinjahren 2018 und 2020 vergleichen. Wie es bereits in den vorangegangenen Abschlussberichten zu lesen ist, verlief der Sommer mit äußerst geringen Niederschlagsmengen, was bedingte, dass einige Anlagen an trockenen Standorten in Trockenstress gerieten und eine Art „Notreife“ eingeleitet wurde. In den Trauben begann der Aufbau der Mostgewichte und die Veratmung der Säuren. Zu dem Zeitpunkt der herrschenden Dürre waren ein rascher Abfall der Säuregehalte, sowie feste Beerenschalen mit wenig Ertrag nicht ausgeschlossen.

Mit dem eintreffenden Regen ab September konnten die Trauben das Flüssigkeitsdefizit ausgleichen, was sich einerseits positiv auf den zu erwartenden Ertrag auswirkte, andererseits die bisher erreichten Zuckergehalte und Beereninhaltsstoffe verdünnte. Dies führte zu einer Stagnation der ermittelten Mostgewichte. Eine erneute Zunahme war erst dann zu erwarten, wenn die Verdunstung über die Beerenschale die aufgenommene Menge an Wasser aus dem Boden übersteigt. Zu diesem Zeitpunkt entwickelten sich unter den Winzer und Winzerinnen zwei Strategien. Die Anlagen, die bereits hohe Gehalte an Zucker entwickeln konnten, gerieten unter der langanhaltenden Feuchtigkeit unter Fäulnisdruck. In diesem Fall lag die Entscheidung für eine zeitige Lese nahe. Die meisten Anlagen konnten jedoch bis zuletzt einen guten Gesundheitszustand beibehalten und bis zum Erreichen der optimalen Reife und Aromabildung am Stock hängen bleiben.

Die Trauben in den früh geernteten Anlagen wiesen zum Zeitpunkt der Ernte noch relativ feste Beerenhäute auf, sodass von geringen Auspressquoten und Problemen bei der Flotation berichtet wurde. Dies ist auf den nicht vollständig erfolgten Pektinabbau der beereneigenen Enzyme zurück zu führen. Hier war eine gute Maischeenzymierung geboten. Mit einem späteren Lesezeitpunkt und der damit verbundenen Enzymtätigkeit in der Traube stiegen die Auspressquoten und die Vorklärung wurde verbessert.

Bei der Ernte musste unbedingt auf mögliche Trockenschäden geachtet werden. Betroffene Trauben bedingen einen hohen Gerbstoffeintrag und mussten gesondert behandelt werden, um Bittertöne im späteren Wein zu vermeiden.

Die Reifemessungen zeigten bei allen Rebsorten einen guten Abbau der Äpfelsäure. Während der hohen Temperaturen im August lag die Vermutung nahe, dass die Säure rasch auf ein niedriges Niveau absinken könnte. Dies blieb jedoch aus und sowohl die Spätburgunder als auch die Rieslinge konnten mit einem guten Säureniveau geerntet werden. Bei den Burgundermosten konnten zum Teil hohe pH-Werte, um etwa 3,5, festgestellt werden. Hier wurde eine geringfügige Korrektur auf pH 3,3 bis 3,2 mit Weinsäure empfohlen, um negative mikrobiologische Auswirkungen vor oder während der Gärung zu vermeiden. Sowohl die Säuregehalte als auch die pH-Werte der Rieslingmoste bedurften kaum einer Korrektur. Es ist davon auszugehen, dass in diesem Jahr lediglich eine Feinentsäuerung im Jungwein von Nöten sein wird.

Eine spätere Säurezugabe zum Wein kann allerdings in einigen Fällen zur Einstellung des Säure-Süße-Verhältnisses dienen und zur sensorischen Abrundung beitragen.

Dieses Erntejahr zeichnete sich durch äußerst niedrige NOPA-Werte (der Gehalt des hefeverwertbaren Stickstoffes) aus. Die Gehalte lagen weit unter der empfohlenen Mindestmenge von 150 mg/l, was eine Zugabe von Hefenährstoffen unerlässlich machte. Bei einer unzureichenden Nährstoffversorgung der Hefezellen kommt es zur Bildung von Bocksern und zu Gärstockungen. So ist es nicht verwunderlich, dass von einer Neigung zur Bockserbildung während der Gärung berichtet wurde. Es handelte sich jedoch meist nur um geringfügige Ausprägungen, die mit geringem Aufwand, etwa dem Lüften der Jungweine, behoben werden konnten.

Die Niederschläge brachten kühle Temperaturen mit sich, was zusätzlich zu den geringen Nährstoffgehalten der Moste, zu Problemen in der Angärphase führte. Aus diesem Grund musste beim Beimpfen der Moste unbedingt auf eine ausreichende Anzahl an vitalen Hefezellen geachtet und für ausreichend hohe Mosttemperaturen gesorgt werden. Hierzu konnten z. B. höhere Temperaturen des Tages ausgenutzt werden.

Der Jahrgang bot optimale Voraussetzungen für die Erzeugung von hochwertigen Weinen im Rotweinebereich. Gerade die Spätburgunder haben in diesem Jahr von den herrschenden Gegebenheiten bis zur Ernte profitiert. Es konnten Moste mit guten Mostgewichten und einem guten Säureniveau erzeugt werden. Zusätzlich kann man hohe Farbintensitäten und hohe Gerbstoffgehalte feststellen. Die ausgeprägte Färbung der Moste hat jedoch ein gutes Management bei der Bereitung von Blanc de Noir(s) zur Vermeidung von zu viel Farbe im späteren Wein gefordert. Die Gerbstoffe konnten mit einer Behandlung mit Kasein harmonisiert werden.

Die Rieslinge hatten aufgrund der Witterungsbedingungen bei der sortentypischen späteren Reife Schwierigkeiten, die gewünschten Zuckergehalte aufzubauen. Die bereits angesprochenen stagnierenden Mostgewichte, die Verdünnung der Beereninhaltsstoffe durch die hohe Wasseraufnahme und das Fäulnisrisiko erschwerten die Herstellung von höherwertigen Qualitäten. Besonders die Erzeugung von Weinen im edelsüßen Bereich stellte in diesem Jahr eine große Herausforderung dar. Die Bedingungen für Botrytis cinerea waren zwar gegeben, jedoch dauerte es recht lange bis die Niederschläge weniger wurden, was das Austrocknen der Beeren erschwerte. Hier war ein gutes Fingerspitzengefühl, verbunden mit einer gewissen Risikobereitschaft der Winzer und Winzerinnengefordert.

Die zunächst erwarteten geringen Erträge regulierten sich mit der späteren Möglichkeit zur Wasseraufnahme und pendelten sich bei einem guten Niveau ein. Der Jahrgang 2022 lässt auf Weine mit schöner Frucht, moderaten Alkoholgehalten und dennoch feiner Säurestruktur hoffen.

Theresa Lenz, kellerwirtschaftliche Beraterin

Tel. 06123 – 9058-15