

Regierungspräsidium Darmstadt
 Dezernat Weinbau
 Wallufer Straße 19 - 65343 Eltville

Tel. 06123 - 9058-0 - Fax 06123 - 9058-51



Integrierter Weinbau:	Berthold Fuchs	06123 - 9058-16	berthold.fuchs@rpda.hessen.de
	Bernd Neckerauer	06123 - 9058-42	bernd.neckerauer@rpda.hessen.de
Ökologischer Weinbau:	Claudia Jung	06123 - 9058-28	claudia.jung@rpda.hessen.de
Kellerwirtschaft:	Mathias Schäfer	06123 - 9058-15	mathias.schaefer@rpda.hessen.de
Abonnement:	Sabrina Lüft	06123 - 9058-24	sabrina.lueft@rpda.hessen.de
Tel. Ansagedienst Rebschutz:	Rheingau	06123 - 9058-11	
	Hess. Bergstraße	06123 - 9058-30	

Kellerwirtschaft / Weinrecht

Nr. 10

01.10.2019

Reifeentwicklung / Stand der Lese

Die Lese der roten Rebsorten ist bis auf Ausnahmen abgeschlossen. Auch die Leseaktivität des Rieslings hat seit der vergangenen Woche stark zugenommen, sodass geschätzt die Hälfte der Riesling-Flächen bereits geerntet wurden. In vielen Fällen macht ein weiteres Aufschieben der Lese aufgrund der zunehmenden Instabilität der Beerenschalen auch keinen Sinn mehr.

In unseren Tabellen der Reifemessungen werden Sie festzustellen, dass die Vergleichswerte aus 2018 weggefallen sind, da zu diesem Zeitpunkt die Lese im letzten Jahr weitgehend abgeschlossen war. Auch für 2019 wird es durch die stark abnehmende Probenanzahl immer schwieriger, repräsentative Durchschnittswerte darzustellen. Deshalb werden wir die Reifemessungen in der kommenden Woche einstellen.

REIFEMESSUNGEN 2019 -Rheingau- - ROTE SORTEN -

Ort	Lage	23.09.			30.09.		
		° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH
SPÄTBURGUNDER							
Eltville	Sonnenberg	85,0	11,3	3,08	92,0	12,9	3,2
DURCHSCHNITT		88,0	10,7	3,19	92,0	12,9	3,2
SONSTIGE ROT							
Cabernet Sauvignon	Lorch	70,0	13,8	3,10	79,0	9,3	3,3

Vergleichsjahr 2017		
02.10.		
° Ö	‰ S	pH

gelesen		
-	-	-

84,0	14,1	2,96
-------------	------	------

REIFEMESSUNGEN 2019 -Rheingau- - WEISSE SORTEN -

Vergleichsjahr 2017		
02.10.		
° Ö	‰ S	pH

Ort	Lage	23.09.			30.09.		
		° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH

RIESLING							
Lorch	Schloßberg	87,0	10,9	3,07	90,0	10,4	3,11
	Kapellenberg	83,0	10,3	2,97	86,0	9,5	2,80
Rüdesheim	Bischofsberg	87,0	11,2	3,05	97,0	11,2	3,11
Geisenheim	Kläuserweg	81,0	9,1	3,01	84,0	8,6	2,97
Winkel	Hasensprung	87,0	11,4	3,03	89,0	11,2	3,07
	Gutenberg	85,0	11,2	3,08	94,0	10,6	3,09
Oestrich	Lenchen	77,0	12,3	2,99	83,0	11,9	3,01
	Doosberg	87,0	10,6	3,07	92,0	10,4	3,05
Hallgarten	Schönhell	80,0	12,2	3,03	86,0	13,1	3,14
	Jungfer	75,0	12,0	3,03	81,0	10,6	3,07
Hattenheim	Schützenhaus	82,0	11,0	3,12	85,0	11,0	3,10
Erbach	Honigberg	92,0	12,1	3,11	95,0	11,1	3,14
Kiedrich	Gräfenberg	89,0	10,0	3,04	98,0	9,0	3,02
	Sandgrub	84,0	10,5	3,09	95,0	9,5	3,07
Walluf	Walkenberg	94,0	11,9	3,35	93,0	11,8	3,10
	Oberberg	86,0	11,1	3,14	85,0	10,5	3,11
Frauenstein	Homberg	90,0	11,0	3,15	95,0	10,2	3,16
DURCHSCHNITT		86,0	11,4	3,07	89,9	10,6	3,07

99,0	11,7	2,98
85,0	12,0	-
gelesen		
97,0	9,72	3,19
gelesen		
gelesen		
gelesen		
gelesen		
90,0	11,9	2,94
gelesen		
gelesen		
gelesen		
gelesen		
87,0	14,6	2,90
93,0	11,8	2,94
gelesen		
91,8	12,0	2,99

WEISSER BURGUNDER							
Lorch	Bodenthal-Steinberg	86,0	7,0	3,33	92,0	6,9	3,24
DURCHSCHNITT		91,0	7,3	3,28	92,0	6,9	3,24

gelesen		
-	-	-

REIFEMESSUNGEN 2019 - Hessische Bergstraße -

Ort	Lage	23.09.			30.09.		
		° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH

RIESLING							
Heppenheim	Eckweg	90,0	12,1	3,10	90,0	11,3	3,15
DURCHSCHNITT		90,0	12,1	3,10	90,0	11,3	3,15

WEISSER BURGUNDER							
Heppenheim	Eckweg	82,0	7,6	3,23	90,0	6,0	3,42
DURCHSCHNITT		87,0	7,5	3,28	90,0	6,0	3,42

GRAUER BURGUNDER							
Heppenheim	Eckweg	93,0	9,7	3,32	89,0	8,7	3,36
Heppenheim	Stemmler	91,0	9,7	3,32	96,0	7,4	3,38
DURCHSCHNITT		92,0	9,7	3,32	92,5	8,1	3,37

SPÄTBURGUNDER							
Heppenheim	Eckweg	103,0	11,2	3,22	94,0	10,2	3,29
Heppenheim	Stemmler	90,0	11,5	3,20	92,0	11,0	3,30
DURCHSCHNITT		96,5	11,4	3,21	93,0	10,6	3,30

Vorgehensweise bei einer Gärstockung

Insbesondere bei nährstoffarmen Mosten, wie wir sie 2019 häufig vorfinden, kann es verstärkt zu Gärstockungen oder zur Böckserbildung durch die Hefe kommen. Ist lediglich der Geruch eines Böckers während der Gärung festzustellen, lässt sich dieser meist schon mit einer geringen DAP-Gabe von 10g/hl beseitigen. Falls es zu einer Gärstockung kommt, sollte zunächst geprüft werden, ob dieser Wein mit Restsüße vermarktet werden bzw. als Verschnittpartner dienen kann. Dies ist immer die einfachste und sicherste Lösung. Besteht hier kein Bedarf, sollte zunächst die Gärtemperatur überprüft und auf 20°C angehoben werden. Je schneller man hier reagiert, desto höher sind die Erfolgsaussichten, die Gärung wieder in Gang zu bringen. Im Zuge der Temperaturanpassung sollte eine Zugabe von Gärhilfsstoffen, insbesondere Hefezellwandpräparaten, erfolgen.

Zudem kann versucht werden, über den Verschnitt eines sich in der Hauptgärphase befindenden Weines die Gäraktivität wiederherzustellen (Verschnittgrenzen beachten!). Falls die Anreicherungsspanne von 24 g/l noch nicht ausgeschöpft wurde kann bei Qualitätsweinen eine Zugabe von Saccharose erfolgen. Damit wird das Glucose-/Fructose- Verhältnis zugunsten der Glucose angepasst. Allerdings ist bei hohen Mostgewichten hier Vorsicht geboten. Ist dennoch eine Gärung nicht möglich, bleibt nur noch die Möglichkeit einer Umgärung (riskant!), die folgendermaßen durchgeführt wird:

- Abzug des „Jungweins“ vom alten Hefedepot, Adsorption toxischer Stoffe durch geeignetes Behandlungsmittel
- Auswahl eines gärstarken alkoholtoleranten Stammes; die Einsaat beträgt 40 – 50 g/hl
- Rehydratisierung im Most-/Wassergemisch (1:1) 30 min lang bei 35°C möglichst unter Zugabe eines Hefeaktivators
- Zugabe zu einem Most/Jungwein-Gemisch (20°C) im Verhältnis 1:1 und warten bis eine deutliche Gäraktivität zu erkennen ist
- Weiter vermehren (20°C) bis 10% des stecken gebliebenen Jungweins erreicht sind
- Bei erkennbarer Gäraktivität wird dieser Ansatz dem Gesamtgebinde (20 °C) zugegeben
- Tägliche sensorische und analytische Kontrolle der Temperatur und des Mostgewichts, ggf. auch Milchsäure und flüchtige Säure

Mathias Schäfer, Kellerwirtschaftlicher Berater

06123/9058-15