



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. 8

25.09.2018

Reifeentwicklung / Stand der Lese

Bei sommerlichen Wetterbedingungen hat in der letzten Woche das Herbstgeschehen richtig Fahrt aufgenommen und erwartungsgemäß ist mittlerweile der größte Teil der Flächen abgeerntet. Aufgrund der Niederschläge, die für das Wochenende angekündigt waren, haben viele Betriebe noch einmal zusätzlich aufs Tempo gedrückt, sodass Anfang dieser Woche tatsächlich nur noch in einem Bruchteil der Rebflächen Trauben zu finden waren. Da dies sich auch in unseren Referenzflächen wiederfindet, beenden wir mit der heutigen Meldung unsere Reifemessungen für diesen Herbst.

Am Wochenende hat sich ein nachhaltiger Wetterumbruch vollzogen, die Temperaturen fielen über Nacht um 10-15° C und der lange ersehnte Regen hat mit 25-30 l/m² die Natur merklich aufatmen lassen. Den Trauben hat der Regen nicht geschadet, sie sind unverändert kerngesund, und die Reben haben das Wasser dankbar angenommen und präsentieren sich sichtbar vitalisiert. Nach diesem (aus Sicht der Reben) erholsamen Wochenende folgt nun wieder trockenes und frühherbstliches Wetter, so dass für die Ernte der Restflächen jetzt absolut keine Eile geboten ist.

REIFEMESSUNGEN 2018 -RHEINGAU-

Ort	Lage	17.09.			24.09.			Vergleichsjahr 2017			Vergleichsjahr 2011		
		° Ö	% S	pH	° Ö	% S	pH	25.09.			26.09.		
		° Ö	% S	pH	° Ö	% S	pH	° Ö	% S	pH	° Ö	% S	pH
RIESLING													
Lorch	Kapellenberg	88,0	11,0	-	91,0	10,5	-	86,0	12,5	-	gelesen		
	Kläuserweg	76,0	8,3	3,12	76,0	7,2	3,18	90,0	10,5	3,02	93,0	-	3,16
Winkel	Hasensprung	91,0	9,7	2,99	94,0	8,5	3,03	86,0	13,6	2,87	gelesen		
	Gutenberg	91,0	9,6	2,97	86,0	8,0	3,09	83,0	15,0	2,90	gelesen		
Oestrich	Doosberg	85,0	8,0	3,08	91,0	7,7	3,16	gelesen			gelesen		
Erbach	Marcobrunn	92,0	7,1	3,20	97,0	7,5	3,20	gelesen			gelesen		
Kiedrich	Gräfenberg	91,0	9,5	3,10	94,0	8,5	3,23	91,0	11,5	2,94	gelesen		
Walluf	Walkenberg	87,0	10,5	2,99	88,0	8,4	3,37	87,0	15,0	2,94	91,0	11,9	2,87
	Oberberg	92,0	7,4	3,65	90,0	8,0	3,08	92,0	15,0	2,94	98,0	9,6	2,96
Rauenthal	Baiken	92,0	8,5	3,10	96,0	8,0	3,15	gelesen			gelesen		
	Langenstück	86,0	9,0	3,00	89,0	8,3	3,10	gelesen			gelesen		
Frauenstein	Homburg	85,0	8,3	3,11	84,0	7,6	3,30	87,0	12,8	3,03	gelesen		
Hochheim	Reichsthal	94,0	7,0	-	96,0	6,5	-	91,0	11,0	-	gelesen		
DURCHSCHNITT		88,5	8,8	3,12	90,2	8,1	3,17	88,1	13,0	2,95	94,0	10,8	3,00
ROTE SORTEN													
Cabernet Sauvignon	Lorch	87,0	12,2	3,11	81,0	9,9	3,22	82,0	16,5	2,95	91,0	9,8	3,10

Mostausbeuten 2018

Der Jahrgang 2018 hat nicht nur die Voraussetzung für die Ernte guter Qualitäten sondern auch für überdurchschnittliche Erträge geschaffen. Eine Ausnahme bilden vor allem jüngere Anlagen und solche auf trockenen Standorten, denen der Wassermangel stark zugesetzt hat.

Die guten Mostausbeuten sind vor allem auf den guten Gesundheits- und Reifezustand der Trauben zurückzuführen. Aufgrund des damit verbundenen fortgeschrittenen Abbau des Pektins wird eine Verflüssigung der Maische und damit eine gute Pressung der Trauben erreicht. Auch zugesetzte Enzyme wie z.B. Pektinasen haben bei warmen Temperaturen eine bessere Wirksamkeit und tragen zusätzlich zur Verflüssigung bei. Dies erklärt auch das rasche Absetzen des Mosttrubes bei der Vorklärung. Zudem kommt es aufgrund des geringen Botrytisbefalls in diesem Jahr zu keiner Beeinträchtigung durch Glucose und sonstigen Schleimstoffen bei der Vorklärung/Filtration.

Allerdings sind die Probleme hinsichtlich des untypischen Alterungstons (UTA) dort vorprogrammiert, wo die Trauben sehr früh vor der optimalen Reife mit hohen Erträgen geerntet wurden. Insbesondere bei Anlagen mit sehr hohen Erträgen werden die Trauben später reif, was zwangsläufig Auswirkungen auf den Lesezeitpunkt hat. Andernfalls kann nur noch versucht werden, die UTA Gefahr kurz vor der ersten Schwefelung mit Ascorbinsäure zu reduzieren.

Hinweise zur Alkoholischen Gärung bei Weißwein

Grundsätzlich kann der Winzer zwischen einer Spontangärung (nur bei gesundem Lesegut mit optimalen pH-Werten) und einer Vergärung mit Reinzuchthefen wählen. Da die Zusammensetzung der Hefeflora im Most sehr unterschiedlich und der Gärverlauf bzw. dessen Ausgang bei einer Spontangärung mit Risiken verbunden ist, wird vor allem bei der Basisproduktion eine Vergärung mit Reinzuchthefen empfohlen. Um das Risiko gering zu halten, sollte eine Spontangärung nur für Besonderheiten vorbehalten sein. Generell ist bei den hohen Trauben-/Mosttemperaturen 2018 auf eine gute Gärführung (Kühlung) zu achten.

Vorgehensweise bei einer Gärstockung

Überwiegend gibt es positive Rückmeldungen zu den Gärverläufen. Dennoch besteht die Gefahr, dass es bei nährstoffarmen Mosten zu Gärstockungen oder zur Bockserbildung durch die Hefe kommen kann. Falls dies der Fall ist, sollte zunächst geprüft werden, ob dieser Wein mit Restsüße vermarktet werden bzw. als Verschnittpartner dienen kann. Dies ist immer die einfachste und sicherste Lösung. Ist dies nicht möglich, sollte zunächst die Gärtemperatur überprüft und auf 20 °C angehoben werden. Zudem sollte eine Zugabe von Gärhilfsstoffen, insbesondere Hefezellwandpräparaten, erfolgen. Dies sollte auch dann erfolgen, wenn der Geruch eines Böckers während der Gärung festgestellt wird. 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, um das Glucose-/Fructose- Verhältnis anzupassen. 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
- 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