

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

18.10.2018

### Rückblick aus kellerwirtschaftlicher Sicht

Bis auf wenige Flächen, die für die Bereitung von höheren Qualitätsstufen vorbehalten sind, ist die Lese nach einem entspannten Herbstverlauf abgeschlossen. Die Trauben blieben bis zuletzt in einem hervorragenden Zustand und konnten bis zum Erreichen der optimalen Reife und Aromabildung am Stock hängen bleiben. Dies war auf die äußerst geringen Niederschläge zurückzuführen, die allerdings an einigen Standorten auch ihre negativen Auswirkungen in Form von Trockenschäden zeigten. Zur Erhaltung des Stockes war hier eine frühzeitige Lese geboten. Diese Moste mussten hinsichtlich ihrer hohen Gerbstoffgehalte gesondert behandelt werden, um Bittertöne im späteren Wein zu vermeiden.

Abgesehen von den trockengeschädigten Anlagen lieferte der Jahrgang 2018 nicht nur eine hervorragende Qualität der Trauben, sondern auch gute bis sehr gute Erträge und Mostausbeuten. Letztere waren vor allem auf den guten Gesundheits- und Reifezustand der Trauben und damit verbundenen fortgeschrittenen Abbau des Pektins zurückzuführen. Aufgrund der warmen Temperaturen konnten traubeneigene und auch zugesetzte Enzyme besser wirken, sodass eine optimale Verflüssigung der Maische erreicht wurde. Dies führte zu guten Ergebnissen bei der Pressung, Vorklärung und der Filtration.

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

Die Reifemessungen zeigten bei allen Rebsorten einen schnellen Abbau der Äpfelsäure und damit verbundenen Anstieg der pH- Werte, sodass ausnahmsweise die Säuerung für den Jahrgang 2018 zugelassen wurde. Der Zusatz von Weinsäure zum Most war in vielen Fällen erforderlich, um die mikrobiologische Stabilität bei der Gärung zu gewährleisten und einen unerwünschten biologischen Säureabbau zu verhindern. Auch eine spätere Säurezugabe zum Wein kann in einigen Fällen zur Einstellung des Säure-Süße-Verhältnisses dienen und zur sensorischen Abrundung beitragen.

Die warmen Tagestemperaturen während der Lese stellten die Winzer vor neue Herausforderungen. Um die Leseguttemperaturen zumindest etwas zu senken, waren die Termine der Lohnanbieter für den Vollernter-Einsatz vor allem in den frühen Morgenstunden sehr begehrt. Auch wenn sich Maischestandzeiten bei dem guten Traubenzustand angeboten haben, wurde empfohlen, diese bei warmen Leseguttemperaturen >20 °C auf max. 3 Stunden zu begrenzen. Längere Standzeiten waren nur in Verbindung mit einer Maischekühlung, z.B. mit Trockeneis, möglich. Waren die technischen Voraussetzungen in den Betrieben vorhanden, wurde eine zügige Vorklärung mittels Flotation durchgeführt.

Aufgrund der allgemein niedrigen NOPA-Werte von meist unter 100 mg/l (Soll: > 150 mg/l) war die Zugabe von Hefenährstoffen unerlässlich, da es ansonsten zur Bildung von Böckern und zu Gärstockungen kommen konnte. Auch das Thema der Gärkühlung war in diesem Jahr aufgrund der warmen Temperaturen von besonderer Bedeutung. Bezüglich der Gärverläufe gibt es bisher überwiegend positive Rückmeldungen, was zeigt, dass die Weinerzeuger dieses Thema gut im Griff haben.

Der Jahrgang bot optimale Voraussetzungen für die Erzeugung von hochwertigen Weinen sowohl im Weißwein- als auch im Rotweimbereich bei sehr guten Erträgen. Sicher wird es auch bei höheren Qualitätsstufen im edelsüßen Bereich noch einige positive Überraschungen geben.

**Mathias Schäfer, Kellerwirtschaftlicher Berater**

**Tel. 06123/9058-15**