



Integrierter Weinbau:	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:	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. 10

29.09.2020

Reifemessungen/ Stand der Lese

Mehr als die Hälfte der Weinberge wurden bereits gelesen. Dies zeigt sich auch in den Tabellen unserer Reifemessungen, die bereits stark geschrumpft sind. Neben einem Cabernet Sauvignon befindet sich lediglich noch der Riesling in der Beprobung. Aufgrund der starken Leseaktivität rechnen wir damit, dass in der kommenden Woche keine Reifemessungen mehr stattfinden werden.

Bitte beachten Sie auch die Hinweise unter den Tabellen.

REIFEMESSUNGEN 2020 - RHEINGAU - - WEISSE SORTEN -

Ort	Lage	21.09.			28.09.			Vergleichsjahr 2019			Vergleichsjahr 2018		
		° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH	30.09.			30.09.		
							° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH	
RIESLING													
Lorch	Schloßberg	85,0	9,7	3,15	86,0	9,0	3,14	90,0	10,4	3,11	gelesen		
Rüdesheim	Bischofsberg	80,0	10,4	3,19	90,0	10,0	3,24	97,0	11,2	3,11	gelesen		
Winkel	Hasensprung	81,0	11,4	3,12	86,0	10,1	3,23	89,0	11,2	3,07	gelesen		
	Gutenberg	86,0	10,6	3,24	82,0	10,2	3,40	94,0	10,6	3,09	gelesen		
	Doosberg	83,0	9,8	3,26	88,0	8,3	3,29	92,0	10,4	3,05	gelesen		
Hallgarten	Schönhell	85,0	10,9	3,29	gelesen			86,0	13,1	3,14	gelesen		
	Jungfer	79,0	10,7	3,17	87,0	9,2	3,32	81,0	10,6	3,07	gelesen		
	Schützenhaus	80,0	11,3	3,15	gelesen			85,0	11,0	3,10	gelesen		
Erbach	Marcobrunn	89,5	8,9	2,89	gelesen			gelesen			gelesen		
	Honigberg	76,0	12,7	3,18	gelesen			95,0	11,1	3,14	gelesen		
Eltville	Langenstück	85,0	11,2	3,29	gelesen			gelesen			gelesen		
	Sonnenberg	86,0	11,1	3,21	gelesen			gelesen			gelesen		
Kiedrich	Gräfenberg	89,0	10,5	2,97	gelesen			98,0	9,0	3,02	gelesen		
	Sandgrub	84,0	11,2	2,99	gelesen			95,0	9,5	3,07	gelesen		
Walluf	Walkenberg	87,0	10,9	3,31	87,0	9,6	3,34	93,0	11,8	3,10	gelesen		
	Oberberg	88,0	8,6	3,35	86,0	8,9	3,53	85,0	10,5	3,11	gelesen		
Rauenthal	Baiken	89,0	9,3	3,28	gelesen			gelesen			gelesen		
	Langenstück	86,0	10,5	3,28	gelesen			gelesen			gelesen		
Frauenstein	Herrnberg	84,0	11,6	3,21	85,0	11,4	3,3	gelesen			gelesen		
	Homberg	84,0	11,0	3,31	84,0	10,3	3,31	95,0	10,2	3,16	gelesen		
	Reichstal	92,0	9,3	3,39	gelesen			keine Probe			gelesen		
DURCHSCHNITT		84,7	10,6	3,20	86,1	9,8	3,32	91,2	10,8	3,09	-	-	-

REIFEMESSUNGEN 2020 - RHEINGAU - - ROTE SORTEN -

Ort	Lage	21.09.			28.09.			Vergleichsjahr 2019			Vergleichsjahr 2018		
		° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH	30.09.			30.09.		
							° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH	
SONSTIGE ROT													
Cabernet Sauvignon	Lorch	73,0	11,0	3,38	85,0	8,9	3,45	79,0	9,3	3,30	gelesen		

REIFEMESSUNGEN 2020

- Hessische Bergstraße -

Vergleichsjahr 2019
30.09.
° Ö ‰ S pH

Ort	Lage	21.09.			28.09.		
		° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH

RIESLING

Heppenheim	Eckweg	84,0	8,8	3,42	87,0	8,6	3,43
Heppenheim	Stemmler	71,0	12,1	3,39	76,0	11,4	3,45
DURCHSCHNITT		77,5	10,5	3,41	81,5	10,0	3,44

90,0	11,3	3,15
gelesen		
90,0	11,3	3,15

Schwefelung und Abstich der Weiß- und Roséweine

Früher Zeitpunkt

Um einen spontanen biologischen Säureabbau und negative mikrobiologische Aktivitäten auszuschließen, ist bei Jungweinen mit erhöhten pH-Werten >3,3 vor allem in Verbindung mit einer vorangegangenen schwachen Vorklärung eine frühe Schwefelung zu empfehlen. Dennoch sollte die SO₂-Gabe möglichst erst eine Woche nach Gärende erfolgen, um genügend Zeit für den Abbau des restlichen Acetaldehyds zu geben. Ist die Hefe gesund, kann zunächst die SO₂-Gabe erfolgen und der Abstich hinausgezögert werden. Da zu hohe Schwefelgaben die Entwicklung hemmen und zu verschlossenen Weintypen führen, ist zunächst ein Gehalt an freier SO₂ von 35 - 40 mg/l zur Weinlagerung anzustreben. Aufgrund des überwiegend gesunden Lesegutes 2020 ist dafür meist eine SO₂-Gabe von 80 mg/l ausreichend. Da sich die Höhe der Schwefelgabe stark nach dem pH- Wert richtet (siehe Abbildung unten) und sich das Gleichgewicht erst nach einiger Zeit einstellt, sollten in den Tagen nach der Schwefelgabe mehrere Kontrollen der SO₂- Stabilität durchgeführt und bei Bedarf nachgeschwefelt werden.

Später Zeitpunkt

Liegen Jungweine unter „normalen“ Bedingungen vor, verliert die frühzeitige Schwefelung und der Abstich von der Vollhefe an Bedeutung. Die Voraussetzungen für einen späteren Abstich sind gesundes Traubenmaterial, eine gute Vorklärung, ein pH- Wert <3,3 sowie eine sensorisch einwandfreie Hefe. Unter diesen Bedingungen können die Schwefelung und der Abstich bis ca. Dezember hinausgezögert werden. So können die reduktive Eigenschaft der Hefe sowie die positiven Effekte der Mannoproteine aus den Zellwänden zur Erhöhung der Fülle und des „Mundgefühls“ genutzt werden. Dieser Effekt kann durch ein mehrmaliges Aufrühren verstärkt werden, was sich insbesondere bei weißen Burgundersorten positiv bemerkbar macht. Wegen der starken CO₂-Entbindung muss hier sehr vorsichtig vorgegangen werden (Rührwerk mit Frequenzumrichter). Danach bietet sich eventuell eine Lagerung auf der Feinhefe an. Die Kontaktzeit mit der Hefe richtet sich natürlich immer nach dem Weinstil, der angestrebt werden soll. Eine wöchentliche sensorische Kontrolle der Jungweine sowie die Rahnprobe sind bei einer späteren Schwefelung zwingend erforderlich!!

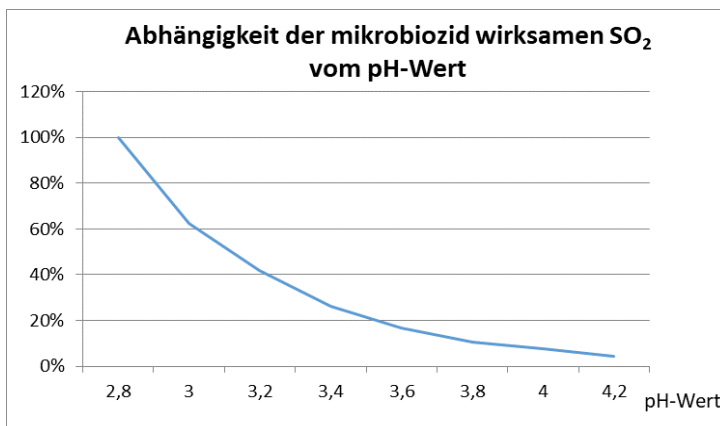
Untypischer Alterungston

Nährstoffarme Standorte, Trockenstress, hohe Erträge sowie eine zu frühe Lese sind häufig Ursachen für die Entstehung des untypischen Alterungstons (UTA) bei Weiß- und Roséweinen. In solchen Fällen sollte zur Vermeidung unmittelbar vor der 1. Schwefelung im Jungwein 100-150 mg/l Ascorbinsäure zugesetzt werden (Höchstgehalt 250 mg/l). Bei zu geringem SO₂-Gehalt der mit Ascorbinsäure behandelten Weine kommt es beim Zerfall von Ascorbinsäure zur Oxydation. Daher muss unbedingt kurz nach der Zugabe ein ausreichender Gehalt an SO₂ vorliegen und der weitere Weinausbau stets reduktiv erfolgen (kein Ausbau z.B. im Holzfass / Barrique).

100 mg/l zugegebene Ascorbinsäure täuschen als Redukton bei der jodometrischen Bestimmung ca. 30 mg/l freie SO₂ vor. Dies ist zu berücksichtigen bzw. das Weinlabor vor der SO₂- Bestimmung zu informieren.

Schwefelung und Abstich der Rotweine

Insbesondere bei farbstarken und gerbstoffhaltigen Rotweinen wird ein Abstich über Luft empfohlen, da der Sauerstoffeinfluss zu einer Polymerisation von Anthocyanen und Polyphenolen führt und damit die Harmonisierung und Farbstabilität begünstigt. Der Zeitpunkt der 1. Schwefelung (ca. 60 mg/l) kann bei kräftigen Rotweinen mit einem hohen Gerbstoffanteil einige Monate hinausgezögert werden. Natürlich ist hierbei eine regelmäßige sensorische Kontrolle unabdingbar. Die Art und Dauer der Lagerung/Reifung richtet sich vor allem nach dem Gerbstoffgehalt und dem gewünschten Weintyp. Bei körperreichen, strukturbetonten Rotweinen kann über eine längere Lagerung/Reifung im Barrique nachgedacht werden. Hier sollte der Wein noch Hefe enthalten um deren reduktive Eigenschaft zu nutzen. Bei der Abfüllung sollten ca. 40 mg/l freie SO₂ vorliegen (Reduktone beachten!). Bleibt dieser Gehalt über mehrere Tage nach der letzten Schwefelung konstant, gilt der Wein als SO₂-stabil.



Biologischer Säureabbau

Um eine Harmonisierung der Säure zu erzielen, ist bei der Rotweinbereitung die Durchführung des Biologischen Säureabbaus ein „MUSS“. Um Verschleppungen der Bakterien in andere Gebinde zu vermeiden, ist stets auf eine gute Kellerhygiene zu achten.

Der Einsatz von Starterkulturen zur kontrollierten Durchführung des BSA im spundvollen Gebinde ist der sicherste Weg und wird daher empfohlen.

Bezüglich des Zeitpunktes der Durchführung gibt es unterschiedliche Ansätze. Einerseits kann der BSA direkt nach Gärende eingeleitet werden, um die Restwärme der Gärung auszunutzen. Diese Variante ist mit nur geringen Risiken verbunden. Bei Rotweinen mit hohen Farb- und Gerbstoffgehalten, die im Barrique/Holzfass ausgebaut werden, kann der BSA auch zu einem späteren Zeitpunkt durchgeführt werden. Dies hat den Vorteil, dass das durch den kontrollierten Sauerstoffeintrag gebildete Acetaldehyd (vor dem BSA) für Polymerisationsreaktionen (Farbstabilisierung und Gerbstoffharmonisierung) genutzt werden kann. Durch den BSA wird das Acetaldehyd schließlich abgebaut und steht dann nicht mehr als Reaktionspartner zur Verfügung. Diese Variante ist allerdings mit höheren Risiken verbunden. Daher ist Fingerspitzengefühl gefordert und eine regelmäßige sensorische Kontrolle notwendig.

Des Weiteren ist zu beachten:

- Ein pH-Wert von ca. 3,2 ist optimal für den Bakterienstamm *Oenococcus oeni*; mit steigendem pH-Wert steigt auch das mikrobiologische Risiko
- Die optimale Temperatur während des BSA liegt bei 20 - 25 °C; starke Schwankungen sollten vermieden werden
- Gesamt - SO₂ < 30 mg/l; freie SO₂ < 10 mg/l
- Der BSA sollte nur in trockenen Weinen durchgeführt werden, da nach dem Äpfelsäureabbau durch *Oenococcus oeni* aus Zucker flüchtige Säure gebildet werden kann
- Die Durchführung des BSA sollte auf der (Fein-)Hefe erfolgen, um das Diacetyl („Butterton“) abzubauen. Auch der Ausbau im Barrique/Holzfass und eine längere Lagerung vermindern die sensorische Wahrnehmung des Diacetyls
- Faustformel: Der Abbau von 1 g/l Äpfelsäure senkt die Gesamtsäure um den Faktor 0,5