



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. 11

16.11.2020

Rückblick 2020 aus kellerwirtschaftlicher Sicht

Der Herbst 2020 verlief im Allgemeinen entspannt. Der gute Gesundheitszustand der Trauben entzerrte neben der Planung der Lesetermine auch die Arbeit im Keller. Es konnte qualitativ hochwertiges Lesegut mit einer guten Phenol- und Aromareife verarbeitet werden. Bei kompakten Trauben war auch Botrytis zu sehen; diese blieb jedoch im Rahmen und hatte keine negativen Auswirkungen auf die Qualität.

Die meisten Rieslingtrauben konnten mit Mostgewichten zwischen 80 und 90 °Oe gelesen werden. Beim Spätburgunder sind die Beeren zunehmend eingeschrumpft, was teilweise zu hohen Mostgewichten > 100 °Oe geführt hat (Konzentrierungseffekt). Gerade Trauben für die Bereitung von Roséweinen und Weißherbstern durften nicht zu spät gelesen werden, um den Trinkfluss bei einer guten Säure und moderaten Alkoholgehalten zu erhalten.

Auf sehr trockenen Standorten und bei Junganlagen kam es aufgrund des starken Wasserdefizits während der Vegetationsperiode und Reifephase erneut zu Trockenschäden. Zur Erhaltung des Rebstockes war in Extremfällen sogar eine frühzeitige Lese geboten. Es war ratsam, die Trauben aus solchen Anlagen getrennt zu verarbeiten und die Moste hinsichtlich der hohen Gerbstoffgehalte zu behandeln. So konnte die Übertragung von Bittertönen in den Wein zumindest reduziert werden.

Da die Nachttemperaturen im August teilweise über 20 °C lagen, sind die Säurewerte zunächst stark gefallen, sodass erneut von der Ausnahmegenehmigung zur Säuerung in Hessen Gebrauch gemacht werden musste. Vor allem bei früh reifenden Rebsorten konnte damit der pH-Wert gesenkt und die mikrobiologische Stabilität gewährleistet werden. Glücklicherweise haben sich die Säurewerte beim Riesling zum Lesezeitpunkt meist auf ein stabiles Niveau von 9-11 g/l eingependelt. Mit diesen Werten kam der Kellerwirt gut zurecht, sodass in den meisten Fällen weder Säuerungs- noch Entsäuerungsmaßnahmen im Most erforderlich waren. Auch im Weinstadium werden beim Riesling wenn überhaupt nur geringe Säurekorrekturen durchzuführen sein.

Auch im Jahr 2020 kam es Anfang August zu Sonnenbrand- / Überhitzungsschäden, jedoch in einem geringeren Ausmaß als 2019. Glücklicherweise sind die überhitzten Beeren rasch eingetrocknet, sodass bei einer normalen Traubenverarbeitung mit keinem negativen Einfluss der trockenen Beeren zu rechnen war. Allerdings wurde bei geplanten Maischegärungen vorab eine selektive Lese empfohlen, um eine Extraktion von Bitterstoffen aus den Beeren durch den Alkohol zu vermeiden. Auch von längeren Maischestandzeiten wurde bei höheren Anteilen an eingetrockneten Beeren im Lesegut wegen des intensiven Kontaktes abgeraten.

Es wurden stichprobenartige Messungen der NOPA-Werte (hefeverfügbarer Aminosäurestickstoff) in unterschiedlichen Mosten durchgeführt. Die Gehalte lagen alle unter den mindestens geforderten 150 mg/l und wichen teilweise sogar deutlich von diesem Wert ab. Daher war die Zugabe von Hefenährstoffen unerlässlich, da es ansonsten zur Bildung von Bockern und zu Gärstockungen kommen konnte. Insbesondere bei höheren Mostgewichten musste eine ausreichende Hefeernährung sichergestellt sein um den gewünschten Endvergärungsgrad ohne Probleme zu erreichen.

Die Erntemengen 2020 liegen über dem 10-jährigen Durchschnitt. Die genauen Zahlen werden nach der Auswertung der Traubenernte-/Weinerzeugungsmeldungen (späteste Abgabe 15. Januar) feststehen. Sicher ist bereits jetzt, dass es große örtliche Unterschiede im Ertrag aufgrund der unterschiedlichen Wasserversorgung gab.

Die Voraussetzungen für die Erzeugung von qualitativ hochwertigen Weinen sowohl im Weißwein- als auch im Rotweimbereich waren gegeben. Wer zudem den optimalen Lesezeitpunkt gewählt und die Weinbereitung nach der guten fachlichen Praxis durchgeführt hat, wird mit Weinen belohnt, die sich durch Frucht und Schmelz bei einer angemessenen Säure auszeichnen.

Mathias Schäfer, Kellerwirtschaftlicher Berater

Tel. 06123/9058-15