



Rheinland-Pfalz

DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM
RHEINHESSEN-NAHE-
HUNSRÜCK

Gruppe Oenologie
www.dlr-rnh.rlp.de

Oeno-Telefon:
06133 / 930 -0

Durchwahlen:
Breier (-160), Marbé-Sans (-172),
Süß (-180), Weiland (-165)
Labor (-151)

KIS
KELLERWIRTSCHAFTLICHER
INFORMATIONSSERVICE
Rheinhessen

Nr. 9

21.09.2022

REIFEMESSUNG, GÄR- UND LESEMANAGEMENT

I. Aktuelle Lage:

Lage: Die Niederschläge der letzten Woche hatten die Lesegeschwindigkeit gebietsweise etwas gebremst, obwohl sowohl die Traubenannahmestellen, als auch die Mostverkäufe unvermittelt weiterliefen. Diese Woche kann das Tempo aufgrund der Witterung wieder erhöht werden, um die durch den Regen teils strapazierten Trauben vor der beginnenden Fäulnis zu ernten. Eigene Weinbergskontrollen sind in den nächsten Tagen dringend zu empfehlen, um den optimalen Lesetermin zu bestimmen. Tiefe Spuren haben die Vollernter beim Befahren der offenen Rebzeilen in den letzten Tagen hinterlassen.

In dieser Woche sind die Mostgewichte in Rheinhessen im Schnitt nur gering um 2 °Oe gestiegen. Die Gesamtsäure ist im Vergleich zur Vorwoche um 0,2 – 1,1 g/l gesunken. Im Vergleich zum langjährigen Mittel liegen wir in Rheinhessen aktuell bei den beprobten Rebsorte um 5 - 8 Grad höher und die Gesamtsäure um 2,1 – 3,2 g/l niedriger. Dornfelder, Müller-Thurgau, Portugieser und Regent sind zum größten Teil gelesen und können aus diesem Grund bei der Reifemessung nicht mehr analysiert werden.

Anbaugesbiet: Rheinhessen 19.09.2022

Rebsorte	Mostgewicht (°Oechsle)					Säure (g/L)				
	von	bis	Mittel	Vorw.	Vorj.	von	bis	Mittel	Vorw.	Vorj.
Grauburgunder	82	100	90	87	83	5,5	7,0	6,3	6,9	11,2
Riesling	71	94	79	76	74	8,2	11,2	9,9	10,6	13,9
Silvaner	75	95	80	79	75	5,2	7,8	6,3	6,5	10,6
Spätburgunder	71	98	90	89	91	5,8	7,4	6,8	7,9	12,2
Weißburgunder	74	95	84	81	80	5,8	7,5	6,8	7,5	10,7

II. Reifeentwicklung

Spätburgunder liegt im Mittel bei 90° Oe und einer Gesamtsäure von 6,8 g/l. Es ist kaum eine Mostgewichtszunahme in der letzten Woche zu registrieren, jedoch eine weitere Säurereduzierung.

Grauburgunder sind in begünstigten Anlagen deutlich fortgeschritten, haben die Niederschläge noch gut verkraftet und liegen im Mittel bei 90° Oe und einer Gesamtsäure von 6,3 g/l. In dieser Woche dürfte die Burgunderlese in vielen Betrieben stattfinden, bzw. beendet werden.

Weißburgunder liegt im Mittel der Anlagen bei 84° Oe und 6,8 g/l Gesamtsäure. Auch hier muss regional der Lesetermin im Auge behalten werden. Die Niederschläge haben

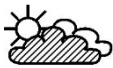



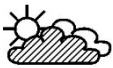
die Mostgewichte reduziert und die Saftausbeute erhöht. Tendenzielle Fäulnisbildung ist zu beobachten.

Silvaner liegt bei 80° Oe im Mittel und einer Gesamtsäure von 6,3 g/l. Auch hier werden bereits bestimmte Partien abgeerntet. Sehr kompakte Trauben sind zu erkennen nach den Niederschlägen.

Riesling liegt bei 79° Oe im Mittel, bei einer weiterhin sehr stabilen Gesamtsäure von 9,9 g/l, natürlich in Abhängigkeit der Standorte. Auch hier werden bereits bestimmte Partien abgeerntet. Ähnlich wie bei den Burgundersorten ist eine beginnende Fäulnis zu registrieren.

III. Gär- und Lesemanagement

Die Unterschiede könnten diesen Herbst kaum größer sein. Haben wir im KIS 7 am 05.09. noch darauf hingewiesen, dass „Einlagerungstemperaturen für Rotweinschegärung von fast 30 °C vermieden werden sollten“, sind die Temperaturen nachts bis in den einstelligen Bereich gefallen. Wie die Kollegen aus dem Weinbau mit dem Wetterfax vom 19.09.22 richtig erwähnt haben, „kann und sollte das Lesetempo diese Woche erhöht werden, um die durch den Regen teils strapazierten Trauben vor der beginnenden Fäulnis zu ernten.“

Vorhersagetag		Di	Mi	Do	Fr	Sa
Vorherrschende Witterung Tagsüber						
Höchst-/Tiefsttemperatur 2 m [°C]		15 / 5	16 / 5	16 / 5	19 / 6	19 / 9
Niederschlag [mm]		< 2	0	0	0	< 2
Wind – Richtung/ Geschwindigkeit [m/s]	Morgens	SW / 1	NW / 2	W / 1	NW / 1	W / 1
	Mittags	NW / 3	O / 2	O / 3	SO / 3	S / 2
	Abends	W / 1	NO / 2	NO / 2	NO / 2	N / 2

Die vorherrschenden Temperaturen und die Moste sorgen allerdings für weitere Herausforderungen in der Vergärung. Um den Hefen eine optimale Vermehrung zu ermöglichen und damit auch die Endvergärung zu verbessern, ist es hilfreich, die Gärung eher warm (18 °C) zu beginnen. Dies ist selbst unter besten Voraussetzungen diese Woche kaum möglich. Somit gilt grundsätzlich, dass bei Gärstarts mit niedrigeren Temperaturen die Hefedosis anzupassen ist, um den schwierigeren Bedingungen Rechnung zu tragen.

Wenn die Möglichkeit zur Erwärmung besteht, gelten dieselben Empfehlungen wie bei der Kühlung. Am effizientesten ist es, die Temperatur im Most zu verändern, da hier die Wärmeübertragung am besten funktioniert. Bei Maische ist dies schon deutlich schwieriger und ganze Trauben lassen sich nur mit großem Energieaufwand erwärmen oder kühlen!

Hieraus ergeben sich dann auch die Empfehlungen für die Erntereihenfolge. Sollte die Möglichkeit zur Erwärmung bestehen, dann ist es sinnvoll Trauben die direkt gekeltert werden, zuerst zu lesen, also klassischerweise Weißwein oder Rosé. Trauben die maischevergoren werden, sollten später am Tag gelesen werden, um den Temperaturanstieg und die Sonneneinstrahlung noch optimal auszunutzen.

Im Fall, dass keine Möglichkeit zur Erwärmung besteht, oder diese aus Kostengründen nicht wirtschaftlich ist, wird der Anspruch an die Leseplanung höher. Es sollte nicht der einzelne Tag berücksichtigt werden, sondern die Wetterlage der ganzen Woche. Hier

können vor allem wärmere Tage ins Auge gefasst werden, für die Einlagerung zur Maischegärung.

In jedem Fall ist besonders beim Gäransatz darauf zu achten, dass die Temperaturdifferenz bei der Zugabe zwischen Gäransatz und Most/ Maische nicht größer als 5 °C ist. Der Gäransatz sollte an das Temperaturniveau des Mostes angezogen werden. Deswegen muss vor allem bei kühlen Most-, und Maischetemperaturen länger vor der Zugabe gewartet werden. Auch sollten, unter solch herausfordernden Bedingungen schon im Gäransatz verstärkt Heferindenpräparate oder inaktivierte Hefezellen eingesetzt werden.

Hefezellzahlbestimmung:

Um auf Nummer sicher zu gehen können Sie Ihre Gärungen mikroskopisch untersuchen lassen. Dies bietet sich 3-4 Tage nach der Hefedosage an. Hierdurch kann überprüft werden, ob die Hefe sich ausreichend vermehrt hat, oder ob weitere Maßnahmen nötig sind.

Das Analyselabor des DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück bietet diese Untersuchung im Labor in Oppenheim an und unterstützt Sie gerne.

IV. Hektarertragsregelung Rheinhessen – Aufteilung der vermarktungsfähigen Kontingente

Die Niederschläge der vergangenen Woche haben die Saftausbeute deutlich erhöht. Es verwundert, wie die Reben den Wassertransport in die Beeren, auf nachhaltigen Böden, nach diesem heißen Sommer bewerkstelligen. So wird teilweise von sehr guten Erntergebnissen, je nach Standort und Rebsorte berichtet.

Tabelle 3 zeigt die verschiedenen vermarktungsfähigen Möglichkeiten, bzw. Kontingente:

	Hektarertrag	Verwendungsmöglichkeiten
Qualitäts- und Prädikatswein	10.500 l/ha	Prädikatswein, Qualitätswein, Sekt b.A., Qualitätssperwein b.A., Qualitätslikörwein b.A., Qualitätsweinbrand
Landwein	15.000 l/ha	Landwein mit und ohne Jahrgangs-/ Rebsortenangabe, Federweißer, teilweise gegorener Traubenmost, Perlwein (Anreicherung aller Produkte auf 11,5%vol. weiß/12%vol. rot GA),
Deutscher Wein	15.000 l/ha	teilw. gegorener TM, Esstrauben aus Keltertrauben, Wein mit eingeschränkter Rebsortenverwendung, Perlwein (Anreicherung aller Produkte auf 11,5%vol. weiß /12%vol. rot GA), Traubenbrand, Qualitätsschaumwein, Sekt, Traubensaft, Verjus, Weinbrand, Weingelee, Weinessig, weinhaltige Getränke aromatisierte weinhaltige Getränke, aromatisierte weinhaltige Cocktails, alkoholfreiem oder alkoholreduzierten Wein, oder daraus hergestellten schäumenden Produkten
Grundwein	20.000 l/ha	Wein, zur Herstellung von Qualitätsschaumwein/Sekt oder Schaumwein, Traubensaft, Weinbrand, Weingelee, Weinessig, weinhaltige Getränke, aromatisierte weinhaltige Getränke, aromatisierte weinhaltige Cocktails, alkoholfreiem oder alkoholreduzierten Wein, oder daraus hergestellten schäumenden Produkten, Wein zur Herstellung von „Wein aus der europäischen Gemeinschaft“, (Anreicherung aller Produkte auf 11,5%vol. weiß /12%vol. rot GA)