



STAATLICHES WEINBAUINSTITUT FREIBURG

Merzhauser Str. 119 ♦ 79100 Freiburg im Breisgau

OENOLOGISCHE HINWEISE

OENOLOGISCHER HINWEIS NR. 6 VOM 21.09.2012

Empfehlungen zum Herbst 2012

Lesegut

Die Reife der Trauben schreitet zügig voran. Die Kerne zeigen schon eine deutliche Verfärbung und das Sortenaroma präsentiert sich deutlich. Lediglich später reifende Rebsorten und Klone benötigen noch einen deutlichen Reifefortschritt. Für Regent, Solaris und Müller-Thurgau steht die Lese an. Sektgrundweine mit Ausnahme des Rieslings können ebenfalls eingebracht werden. Früh reifende Burgunderklone aus heißen Lagen zeigen bereits eine sehr reife Frucht und Mostgewichte über 90 °Oe. Auch hier steht die Lese unmittelbar bevor.

Die Trauben präsentieren sich überwiegend sehr locker und botrytisfrei. Nur in wenigen wüchsigen Anlagen finden sich kompakte Trauben mit Botrytis (bei Riesling) und ersten essigbefallenen Traubenteilen. Von Odium befallene Trauben sind konsequent auszusondern, da sie sich trotz hohem Mostgewicht nicht zur Weinbereitung eignen. Noch vorhandene, dürre Traubenteile von Peronospora oder Sonnenbrand bleiben bei einer sanften maschinellen Lese teilweise am Stock oder werden bei der Handlese überwiegend entfernt.

Leider vernichteten einige Hagelschläge die Hoffnungen auf eine entspannte Traubenernte. Insbesondere im Hagelgebiet im Markgräflerland geht es nur noch um die Schadensbegrenzung. Dort wurden die halbreifen Trauben aufgeschlitzt, was zu Folgeproblemen führte. Viele dieser Beeren sind inzwischen leer. Die rostroten, von Essigfäule befallenen Beeren müssen entfernt werden. Teilweise kann eine Vorlese der hagelgeschädigten Trauben erfolgen, damit die unversehrten Trauben noch reifen können. In Anlagen mit extremen Laubschäden stockt die Reife und das Mostgewicht steigt kaum an.

Allgemein gilt für Wahl des Lesetermins:

Vollreife, gesunde Trauben sind die Grundlage für eine optimale Weinqualität!

Traubenverarbeitung

Wir empfehlen, bei absolut gesunden, kühlen Trauben der aromatischen Rebsorten eine Maischezeit bei 8 °C bis max. 12 Std. Die Pressdauer der Maische hängt vom Lesegut ab: Etwas unreife Vorlesen mind. 3 Stunden, aufgeschlossene Maische mind. 2 Stunden. Es kann auch eine Ganztraubenpressung über mehrere Stunden erfolgen.

Bei botrytisbefallenem oder verhageltem Lesegut sollte hingegen eine Ganztraubenpressung erwogen werden. Längere Standzeiten botrytisbefallener Trauben oder Maische führen zu einem hohen Schwefelbedarf im späteren Wein und sind unbedingt zu vermeiden. Der Most aus kritischem Lesegut sollte mit Kohle behandelt und anschließend verkostet werden. Als Faustregel gilt: Pro Prozent Botrytis 1 g/hl Kohle. Reicht die erste Gabe nicht aus, so kann man bis insgesamt 100 g/hl dosieren. Eine gute Vorklärung sollte inzwischen Standard in den Betrieben sein; nach einer Kohlebehandlung hat sie besonders exakt zu erfolgen.

Hagelgeschädigtes Lesegut: Selbst gut ausgelesene Trauben aus Anlagen mit leichtem Essigbefall sollten mit einer auf Sicherheit und Fehlerfreiheit ausgerichteten Verarbeitung vinifiziert werden. Es gilt das alte „3-S-Grundprinzip“: Schnell, Sauber, Schweflige Säure! Allerdings kann die Pasteurisation oder eine sehr exakte Vorklärung das Schwefeln in diesem Stadium ersetzen. Die empfohlene Menge an SO₂ beträgt meist 2,5 - 5 g/hl, was 5 - 10 g/hl Kaliumdisulfit entspricht. Die hohe Gabe (5 g/hl SO₂) wird nur in Ausnahmefällen empfohlen: Kritisches Lesegut, warme Ernte, ungewollte Standzeit von Trauben oder Maische. Solche Moste sollten mit einer sehr gärkräftigen Hefe vergoren werden. Langsame, bukettfördernde Hefen erhöhen das Risiko. Bei Rotwein aus hagelgeschädigten Anlagen bietet sich die Maischeerhitzung – evtl. durch Lohnunternehmer – an.

Eine sehr hohe SO₂-Gabe kann zu einer untypisch fruchtigen Note führen, die an Sauvignon Blanc erinnert. Diese Note stört bei neutralen Rebsorten wie Grauburgunder und Weißburgunder. Für eine stabile, helle, grünlich-gelbe Farbe bei Grauburgunder und Blanc de Noirs empfehlen wir ohnehin eine oxidative Verarbeitung der Trauben und Moste: Ohne jegliche SO₂ vor der Gärung und mit bewusstem Eintrag von Sauerstoff, um weniger Farbe zu extrahieren und eine evtl. bereits vorhandene leichte Rotfärbung des Mostes durch Oxidation zu entfernen.

Mostanalyse und Säuerung

Obwohl der Jahrgang 2012 nicht besonders früh reift, nahm die Gesamtsäure bereits frühzeitig ab und der pH-Wert zu. Aufgrund der Zulassung der Säuerung für den Jahrgang 2012 kann der pH-Wert im Most jedoch optimiert werden. Vor einer evtl. Säuerung sollten allerdings pH-Wert und Säure

bestimmt sein. pH-Werte im Most über 3,4 sollten – vorzugsweise mit Weinsäure – abgesenkt werden. Bei hohen Gesamtsäuregehalten (über ca. 9 g/l) sollte man eine Säuerung sorgfältig abwägen. Wichtig ist jedenfalls, die Säuerung früh vorzunehmen, um bereits die Maische oder den Most mikrobiell zu stabilisieren (siehe [Oenologischer Hinweis Nr. 5/2012](#)).

Alkoholgehalt/Anreicherung

Bei moderaten Erträgen werden hohe Mostgewichte/Alkoholgehalte erwartet. Der niedrige Gehalt an Gesamtsäure und gut sortierte Trauben ohne Botrytis ergeben einen geringen zuckerfreien Extrakt und somit hohe Alkoholausbeuten (insbesondere bei Maischeerhitzung und kühler Gärung). Die maximale Anreicherung – in Baden um 16 g/l (2 %vol) – wird nur gelegentlich erforderlich sein. Eine Anreicherung auf mehr als 13,5 % vol entspricht, selbst bei Rotwein, nicht mehr dem aktuellen Vorstellungen der Verbraucher. Zu beachten ist, dass bei vielen Anreicherungstabellen sehr hohe Extraktgehalte zu Grunde gelegt sind und die Alkoholausbeute 2012 in der Praxis höher sein wird.

Gärung

Bei botrytisbefallenem Lesegut ist die Zugabe von Thiamin dringend erforderlich, wird aber generell angeraten. Die gestaffelte Gabe von Di-Ammonium-Phosphat (DAP) startet nicht im Most, sondern erst nach deutlichem Gärbeginn. Die Verteilung auf mehrere Gaben im Laufe der Hauptgärung hat sich bewährt. Beginnt ein Gebinde zu böckern, so sollte eine weitere Dosierung erfolgen. Falls sich in den Vorjahren das Durchgären der Moste im Betrieb schwierig gestaltete, sollte auf eine aufwändige, komplexe Hefeernährung mit organischem Stickstoff (Heferindenpräparate usw.) umgestellt werden.

Die Gärtemperatur liegt bei Weißwein und Rosé bei 15 bis max. 20 °C. Bei Mosten aus problematischen Vorlesen empfehlen wir mind. 20 °C. Bereits gegen Ende der Gärung ist beizufüllen.

Kritisches Lesegut oder schwache Vorklärung lassen keinen Raum für Experimente; hier gilt es, höhere Mengen einer gut gärenden Hefe zu verwenden und den Hefeansatz rechtzeitig vorzubereiten. Zum Hefeansatz kann ein speziell dafür vorgesehener Nährstoff zugegeben werden. Bei optimalem Lesegut kann man sich eine passende Hefe aus dem Angebot der Hersteller aussuchen. Hinweise finden sich im Internet unter www.geisenheimer-hefefinder.de, den Beratungsstellen und bei den Hefelieferanten. Bei „Risikohefen“ (Hefen, bei denen die Hersteller bereits auf das Risiko erhöhter flüchtiger Säure hinweisen) gab es auch im letzten Jahr verschiedentlich leidvolle Erfahrungen.

Abstich

Nur bei kritischem Jungwein erfolgt ein sehr früher Abstich. Die lange Lagerung der vollständig gefüllten Behälter auf der Hefe bringt Schmelz und Nachhaltigkeit und wird insbesondere für Burgundersorten empfohlen. Frische, duftige Weine vertragen jedoch nur ein kurzes Hefelager. Um Fehlentwicklungen auf der Hefe zu erkennen, sollte stets mit dem Schlauch eine Probe direkt über der Hefe zum Verkosten gezogen werden. Bei Weißwein und Rosé aus frühen Ernten und einfachen Qualitäten empfehlen wir den Zusatz von 10 g/hl Ascorbinsäure bei der ersten Schwefelung und eine ständige, exakte Kontrolle der SO₂. Bei der SO₂-Bestimmung empfiehlt es sich, auch der Verbrauch durch „Reduktone“ und Ascorbinsäure festzustellen. Bei Weiß- und Roséwein sollten mind. 40 mg/l freie SO₂ vorliegen, auch damit ein ausreichender Schutz durch Ascorbinsäure besteht.

gez. Herbert Krebs, Abt. Oenologie

Newsletter:

Am schnellsten können Sie unsere Oenologischen Hinweise per E-Mail erhalten. Bei vorhandenem Internet-Zugang können Sie sich die Zusendung durch Eintrag in unser kostenloses Newsletter-System sicherstellen:

- 1. Homepage des Staatlichen Weinbauinstituts Freiburg aufrufen: www.wbi-freiburg.de*
- 2. In der Leiste links „Saisonale Hinweise und Newsletter“ auswählen.*
- 3. Dort „WBI-Newsletter“ und dann „Newsletter-Management“ anklicken.*
- 4. E-Mail-Adresse eintragen, den gewünschten Newsletter wählen und die Meldung abschicken.*

Beim Bestellen der Oenologischen Hinweise erhalten Sie aus technischen Gründen dann auch die Rebschutz-Hinweise. Den Bezug dieser Hinweise können Sie dort jederzeit wieder abbestellen.