






Freitag: Frühmorgens gering bewölkt bei 10 Grad. Vormittags eher teils wolzig, teils recht sonnig, gegen Mittag und am Nachmittag wechselnd bewölkt, teils mit Regenschauern bei Mittagstemperaturen um die 17 Grad. Am späten Nachmittag und gegen Abend sternklar Temperaturen zunächst um 17 Grad, später am Abend bei 13 Grad. Nachts sternklar, es kühlt auf Werte um 8 Grad ab.

Die weiteren Aussichten: Samstag heiter. Höchstwerte 20 Grad. In der Nacht zum Sonntag Tiefstwerte um 10 Grad. Sonntag oft heiter maximal 21 Grad.

© www.weather365.net	Fr	Sa	So	Mo	Di
Wetter					
TMax / TMin [°C]	17 / 9	20 / 9	21 / 10	17 / 9	17 / 7
Niederschlag [mm]	1	0	0	0	0
Regenrisiko [%]	40	0	0	20	20
Bodenfeuchte [%nFK] 30-60cm Tiefe	73	68	63	59	59
Bodentemp. 40cm Tiefe [°C]	14	14	14	14	14

Situationsbericht:

It's time to act - Lesebeginn nicht nur bei Frühsorten – individuelle Traubenreife bestimmt den Lesetermin – von „prall“ bis „schlaff“ - gestresste Trauben, tierische Schädlinge, Botrytis, Essigfäule unbedingt aussondern - sehr hohe Weinsäuregehalte - wenig Äpfelsäure – Geringe Mostgewichtszunahme bei Frühsorten – pH-Werte steigen an - Silvaner und Burgunder lassen Großes erwarten –

Reife Jahrgang 2015 KW 38

Stand: 16.9.2015

Rebsorte	Anzahl	° Oechsle			Gesamtsäure g/l			pH-Wert	
		min.	MW	max.	min.	MW	max.	min.	max.
Bacchus	36	62	76	84	5,1	6,7	8,5	2,98	3,38
Müller-Thurgau	96	62	77	93	4,9	7,3	10,0	2,92	3,51
Sauvignon blanc	9	87	91	94	8,7	11,2	13,2	2,97	3,19
Weißburgunder	9	78	83	90	6,4	8,2	9,5	3,00	3,22
Johanniter	5	67	84	96	6,3	8,0	11,7	3,04	3,33
Kerner	7	71	84	98	8,6	10,4	12,5	2,90	3,19
Silvaner	82	63	83	98	6,2	8,2	11,4	2,93	3,40
Grauburgunder	6	80	84	89	6,0	7,6	9,8	2,99	3,37
Scheurebe	5	72	76	83	6,8	8,5	10,2	3,14	3,21
Traminer	5	83	88	96	6,3	7,6	8,7	3,12	3,51
Riesling	6	78	82	87	6,7	10,4	11,8	2,98	3,29
Acolon	9	76	82	86	7,2	7,9	8,5	3,07	3,35
Cabernet Dorsa	19	72	81	95	6,5	7,2	8,0	3,16	3,42
Domina	27	76	85	92	5,3	6,3	7,4	3,17	3,68
Dornfelder	9	70	76	80	6,3	6,6	7,0	3,13	3,25
Merlot	3	80	82	84	7,4	8,3	9,7	3,13	3,31
Portugieser	3	68	75	83	4,8	6,4	9,6	3,11	3,48
Regent	20	77	84	90	6,2	7,0	7,8	3,07	3,44
Rondo	2	87	88	89	9,2	9,3	9,4	3,11	3,17
Schwarzriesling	8	78	85	90	7,4	8,2	9,3	3,15	3,33
Spätburgunder	5	78	84	92	7,5	9,1	11,9	3,14	3,27

Reifemessungen der LWG und GWF

Die bislang festzustellenden Unterschiede bezüglich Reife,- Notreife,- und Gesundheitszustand der Trauben bleiben bestehen. Die individuelle Beobachtung des Reifeverlaufes von Parzelle zu Parzelle ist extrem wichtig. Teilweise werden Silvaneranlagen noch vor Müller-Thurgauparzellen zu ernten sein. Nicht immer sind optisch schön und reif aussehende Trauben auch wirklich reif (Notreife). Besonders ausgeprägt ist dies bei Trauben aus trockengestressten Parzellen.

(Hier ist die Assimilationsfläche zu gering, da alte Blätter durch Trockenheit und/oder UV-Strahlung geschädigt und junge Blätter/Geize nicht vorhanden sind. Außerdem ist der Energielieferant Äpfelsäure in den Trauben weitestgehend abgebaut, eine Mostgewichtszunahme ist daher eingeschränkt).

Eine sensible Beobachtungsgabe ist daher gefragt, denn je.

Optisch gut aussehende Bestände müssen diesen visuellen Eindruck sensorisch bestätigen. Verkosten Sie daher die Beeren. Diese dürfen nicht zu hartschalig und der Saftanteil zu gering sein, keine zu starken rauen, bitteren, mundzusammenziehenden Gerbstoffe enthalten. Werden diese festgestellt empfehlen wir folgende Vorgehensweise:

In **jungen Anlagen** (7 Jahre oder jünger), sollte eine Entlastung der Rebstöcke erfolgen. Die geernteten Trauben müssen, wenn sie überhaupt zu Wein verarbeitet werden, gesondert einer gerbstoffreduzierenden Mostbehandlung unterzogen werden. In jedem Fall unbedingt getrennt halten!!!

Als Alternativverwertung sehen wir auch die Herstellung von Traubensaft oder Süßreserve.

Bei älteren Anlagen (Reservestoffe) empfehlen wir mit der Lese noch zu warten.

Grundsätzlich empfehlen wir eine rasche Traubenverarbeitung, keine Maischestandzeit, eine schonende Pressung, sowie eine gerbstoffreduzierende Mostbehandlung mit Gelatine, Casein-, Albumin (Allergenkennzeichnung!), PVPP oder Hausenpaste.

Oenologisch betrachtet sind nicht nur die Gerbstoffe ein Problem, sondern auch die niedrigen Stickstoffgehalte. Stickstoff ist für die Hefe unverzichtbar, sowohl für den Gärverlauf als auch für die Bildung von Aromen.

Hefeverfügbarer Stickstoff (nur zur Erinnerung)

Bei den zur Lese anstehenden Frühsorten reicht der hefeverfügbare Stickstoff noch nicht aus. Ein Mangel kann zur Bockserbildung, zur Gärverzögerung und zu überhöhten Restzuckermengen führen. An folgenden Vorgaben kann man sich orientieren:

Mostgewicht des Gärguts	Stickstoffbedarf (NOPA + NH ₄ -N)
ca. 89°Oe	200 mg/l
ca. 98°Oe	250 mg/l
ca. 107°Oe	300 mg/l

Durch den Zusatz von DAP wird der hefeverfügbare Stickstoff angehoben. 30 g/hl DAP bringen einen Zuwachs von 64 mg/l Ammonium-Stickstoff (NH₄-N). Folgende Zusammenhänge sind zu beachten:

- Der Zusatz muss erfolgen, solange sich die Hefe vermehrt, d.h. parallel zur Hefegabe oder während der ersten 1-3 Tage nach dem Hefezusatz. Zur Hälfte der Gärung kann es bereits zu spät sein.
- Der Zusatz am DAP bewirkt einen kurzfristigen Anstieg des pH-Wertes. Aus diesem Grund sollte in Mosten, die hohen pH-Wert haben, die Zugabe von DAP erst nach dem Beginn der Gärung erfolgen. Die bei der Gärung gebildete Kohlensäure kann den pH-Wert-Anstieg schnell kompensieren.
- In den meisten Fällen reichen 30 g/hl zur Ergänzung des natürlichen Stickstoffangebots aus. In Anbetracht der heißen und trockenen Witterung der vergangenen Wochen und Monate kann in vielen Fällen allerdings eine DAP-Gabe von 50 g/hl notwendig sein, um die Hefe ausreichend zu ernähren. Bei größeren Defiziten sollte die weinbauliche Praxis hinterfragt werden! Der Nährstoffbedarf hängt auch stark von der ausgewählten Reinzuchthefer ab, dies sollte unbedingt beachtet werden.
- In den vergangenen Jahren wurden einzelne Weine aufgrund überhöhter Phosphatwerte beanstandet. Normal liegen die Gehalte im fertigen Wein zwischen 250 und 700 mg/l Phosphat, auffällig gelten Werte über 1000 mg/l (Quelle: LGL Würzburg, Dr. Seifert). Nach dem Zusatz von 30 g/hl DAP (300 mg/l) erhöht sich der Gehalt an NH₄-N um 64 mg/l, der an Phosphat um 216 mg/l. Bei maßvoller und rechtzeitiger Gabe (in der Hefezellmasse wird ein Teil des Phosphats gebunden) besteht keine Gefahr.
- Der Zusatz an Thiamin ist wegen der Senkung des SO₂-Bedarfs eigentlich immer sinnvoll. Da die Zusatzmenge von max. 0,65 mg/l nur bei großen Mostmengen exakt abzuwiegen ist, empfiehlt sich die Verwendung eines Kombipräparats wie Anavital, Vitamon Combi, Litto Thiamol P, Nutriferm, HNC, SIHA Gärnsalz Plus oder Thiazote PH (und weitere). Alternativ kann die Dosage in Form einer wässrigen Lösung erfolgen:
 - 6,5 g Thiamin in 100 ml Wasser
 - Zusatz von 1 ml/hl
 - Lösung kühl und dunkel aufbewahren, maximal 1 Woche haltbar

- Heferindenpräparate halten wir nur dann für sinnvoll, wenn hohe Alkoholgehalte angestrebt werden oder wenn eine in Stockung geratene Gärung wiederbelebt werden soll. Unter diesen Vorgaben sollte auch die Belüftung des Hefeansatzes in Erwägung gezogen werden.

Eiweißgehalt und Bentonitbedarf

Ein heißer Sommer und extreme Trockenheit sind zwei ausschlaggebende Indizien für eine vermehrte Proteinsynthese aus Aminosäuren. Daraus lassen sich zwei wichtige Konsequenzen ziehen:

1. Weniger Aminosäuren in den Mosten, d.h. erhöhter Einsatz von Hefenährstoffen zum Most notwendig
2. Mehr Proteine, dadurch ein deutlich erhöhter Bentonitbedarf!

Aus diesem Grund empfehlen wir die Anwendung von eisenarmen Bentoniten bei der **Mostschönung (200 – 350 g/hl) oder beim Mitvergären in der Höhe von 150 – 200 g/hl.**

Säuerung:

Ausnahmegenehmigung für Säuerung der Moste und Weine des Jahrgangs 2015 zugelassen (siehe Oenofax 4 vom 10.09).

Die hohen Weinsäuregehalte lassen einen Verlust an Säure während des Ausbaues von 2-3 g/l erwarten. Bei der Vorklärung wird Weinstein ausfallen, daher den pH-Wert auch im vorgeklärten Most nochmals kontrollieren.

Generell ist eine Säuerung mit L-Weinsäure sinnvoll, wenn der pH-Wert im Most über 3,4 liegt.

Anreicherung von Qualitätsweinen

Je nach Weinstil empfehlen wir bei **Weißweinen einen anzustrebenden Alkoholgehalt von 11,5 bis 12 %Vol. bzw. von 12,5 – 13,0 %Vol.** bei Rotweinen.

Entscheidend für die Berechnung der Anreicherung ist der Ausgangszuckergehalt des Mostes. Der Zuckergehalt und der daraus resultierenden Gesamtalkohol kann mit folgender Formel berechnet werden:

Mostgewicht °Oe x 2,5 – 20 = Zuckergehalt des Mostes

Zuckergehalt x 0,475 = Gesamtalkohol in g/l

Gesamtalkohol in g/l : 7,89 = Gesamtalkohol in % Vol.

Rückblick Kellerwirtschaftskurs:

http://www.lwg.bayern.de/weinbau/oenologie_kellerwirtschaft/114984/index.php

Das Staatsministerium hat mitgeteilt, dass aufgrund der guten Akzeptanz des neuen KULAPS und der sich daraus ergebenden Mittelausschöpfung, eine Antragsstellung zum Wiederaufbau von Steinmauern im KULAP dieses Jahr leider nicht möglich sein wird.

WINZER-EHRENPREIS DER WEINBRUDERSCHAFT FRANKEN

Sehr geehrte Winzerin, sehr geehrter Winzer, die Weinbruderschaft Franken verleiht im Jahr 2015 zum elften Mal den **Winzer-Ehrenpreis**. Termin der Preisvergabe ist **Samstag, 14. November**. Im Rahmen des großen Festabends des Weinbauverbandes („WeinGala“ im VCC, Würzburg) erfolgt die Siegerehrung. Der Preis – eine Skulptur aus Glas und Muschelkalk – soll die enge Verbindung der Ziele von Weinbruderschaft und Winzerschaft in Franken zum Ausdruck bringen. Zugleich soll er dem modernen hochwertigen Frankenwein ein Forum bieten. Teilnehmen können **alle weinerzeugenden Betriebe in Franken/Bayern**. Prämiert wird der Wein, der nach Entscheidung der Jury im Sinne der Ausschreibung qualitativ herausragt. Vorsitzender dieser Jury ist der Kellermeister der Weinbruderschaft, ferner gehören ihr Mitglieder der Weinbruderschaft und externe Verkoster an.

Das diesjährige Thema lautet:

Rotweine der Rebsorte Spätburgunder (Pinot Noir)

Voraussetzungen:

Jahrgang 2013 und reifer

Ab Qualitätswein trocken bis Auslese trocken

Restzucker: max. 5 g/l

Termin: Anmeldung bis Mittwoch, 23.09.2015

Anlieferung: Fachberatung für Kellerwirtschaft beim

Bezirk Unterfranken

Silcherstraße 5, 97074 Würzburg

Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie an dem Wettbewerb teilnehmen und einen oder mehrere geeignete Weine (jeweils 2 Flaschen) beim Bezirk anstellen. Mit freundlichen Grüßen und bestem Dank im Voraus für Ihre Teilnahme

Martin Pohl, Bruderschaftsmeister

Hermann Mengler, Fachberater Bezirk Unterfranken, Kellermeister der Weinbruderschaft

P.S.: Ausschreibung und Satzung für den Ehrenpreis sind auch im Internet abrufbar unter

www.weinbruderschaft-franken.de