






Samstag: Am Morgen stark bewölkt Frühtemperaturen bei 18 Grad. Im Lauf des Vormittages teils wolkig, teils recht sonnig Temperaturen dabei um 20 Grad. In den Mittagsstunden oft gering bewölkt, Nachmittags überwiegend teils wolkig, teils recht sonnig. Höchstwerte bei 23 Grad. Zum Abend hin eher sternklar, Abendtemperaturen bei 21 Grad. In der Nacht zunächst wechselnd bewölkt, zeitweise sternklar. Gegen Mitternacht gering bewölkt. Danach meist sternklar. Es kühlt auf Werte um 11 Grad ab.

Die weiteren Aussichten: Sonntag heiter. Höchstwerte 27 Grad.

In der Nacht zum Montag Tiefstwerte um 14 Grad. Montag oft gering bewölkt maximal 26 Grad.

© www.weather365.net	Sa	So	Mo	Di	Mi
Wetter					
TMax / TMin [°C]	23 / 15	27 / 11	26 / 14	26 / 15	28 / 17
Niederschlag [mm]	0	0	0	0	0
Regenrisiko [%]	20	0	20	5	0
Bodenfeuchte [%nFK] 30-60cm Tiefe	5	5	5	5	5
Bodentemp 40cm Tiefe [°C]	18	18	18	18	19
Pflanzenschutzmittel Sprühverluste (Grenzwert Wind 5 m/s)	hoch 5,1 m/s	gering 1,9 m/s	extrem 6,4 m/s	hoch 5,9 m/s	leicht 3,1 m/s

Reifemessungen

folgen in nächsten Oenofax.

Große Hitze – Große Weine? –

Sind wir auf der Zielgeraden angekommen? Oder geht es noch früher los, als wir heute glauben...!!!

Der Vegetationsverlauf 2018 liest sich bilderbuchmäßig. Ausreichende Winterniederschläge und ein sehr früher Austrieb mit sommerlichen Temperaturen bereits im Mai haben die Reben prächtig wachsen lassen. Bereits Ende Mai war die Rebblüte beendet. Der Vegetationsvorsprung von 2-3 Wochen manifestiert. Wochenlange tropische Temperaturen über 30° C., im Juli und August, verbrauchten die Wasservorräte im Boden und sorgten für Wasserdefizite. Regional unterschiedlich schufen Gewitterschauer zwar für das ersehnte Nass, vielerorts mussten jedoch Beregnungen bzw. Betropfungen durchgeführt werden. Dort wo keine Wasserzufuhr machbar war, wurde massiv ausgedünnt um die Rebstöcke zu entlasten. Vergleiche mit den Ausnahmewitterungen von 2003, aber auch mit 1947 oder sogar 1540, machten die Runde.

Spätestens Anfang August war klar, der 2018er wird kein „normaler“ Weinjahrgang werden. Ein sehr früher Lesebeginn, noch im August, wird die Winzer nicht nur vom wohlverdienten Urlaub abhalten, sondern zusätzliche Vorbereitungsmaßnahmen, abverlangen.

Stichwort: Kühlmöglichkeiten der Trauben oder der Maische bei sehr rascher Verarbeitung. Immer mehr Betriebe mieten für die Saison Kühlcontainer, lesen in den frühen Morgenstunden mit der Lesemaschine oder setzen Trockeneis ein.

Haben Sie schon L-Weinsäure im Hause, wenn Nein, dann wird es höchste Zeit? Die Genehmigung der Säuerung ist zwar immer noch eine Ausnahmeregelung, wenn wir uns jedoch die letzten Jahre ansehen, dann...!

Die Vinifizierung sollte eher den „vegetabilen“ Aromen, der Reduktivität und der Frische gewidmet werden (pH-wert einstellen, Kaltsedimentation, Cysteinylaseaktive Hefen, kühlere Gärtemperaturen, reduktiver Ausbau).

Trauben aus gestressten Anlagen eignen sich für Federweißer.

Oechslerallye ist out – Lesen sie entsprechend dem angestrebten Weinprofil!

Lesetermin:

Trauben für Federweißer sind aufgrund der jetzt schon niedrigen Säurewerte lesereif!!

Seien Sie wachsam – kontrollieren Sie ständig alle Anlagen, denn die Erfahrungen der letzten Jahre zeigen, dass es keine normale Rebsortenabfolge (Bacchus-Müller-Thurgau-Silvaner-Riesling) bei der Lese gibt. Derzeit deutet der Reifeverlauf wie in den vergangenen Jahren auf einen nahezu einheitlichen Reifezeitpunkt der unterschiedlichen Rebsorten hin (abhängig von der Wasserversorgung).

Oechslerallye ist nicht zielführend. Die „physiologischen Reife“ ist je nach Weintyp zu individualisieren. Knackige Weintypen benötigen keine 95° Oechsle und selbst hochwertige Weine bringen bei 95° Oechsle alle wertgebenden Inhaltstoffe in ausreichender Form mit. In vielen Fällen wird in der kommenden Woche **die** Reife für Gutsweine erreicht werden, bzw. ist teilweise schon erreicht. Im Klartext, ab dem 20.08. werden die für die Weinproduktion verwendeten Trauben, Bacchus oder Müller-Thurgau gelesen werden. Das ist selbstverständlich regional sehr unterschiedlich, je nach Wasserversorgung. Seien sie also wachsam.

Vom Weinberg bis in den Keller – die ersten Schritte der Weinbereitung

Ein Jahr geht schnell vorüber und gleichzeitig ist die letzte Lese schon so lange her – da geben in langen Berufsjahren erworbenen Routinen (vermeintliche) Sicherheit. Routinen sind gut, wenn es gilt gleiche oder vergleichbare Situationen zu meistern. Routinen sind aber sehr schlecht, wenn es notwendig ist auf immer neue Gegebenheit zu reagieren und auf sich abzeichnende Veränderungen einzugehen. Bleiben Sie flexibel. Hinterfragen sie immer wieder selbstkritisch, ob erprobte Maßnahmen und Vorgehensweisen (noch) stimmig sind. Welche Weine sind im Sortiment, wie läuft die Vermarktung und welche Weine brauche ich? Handeln sie zielgerichtet und passen sie die Maßnahmen den sich ändernden Gegebenheiten an. Diese gilt natürlich für alle Bereiche der Weinbereitung.

In diesem Jahr stehen die Themen **Säure und pH-Wert** und **Temperatur (Kühlung)** ganz im Fokus. Daher hat der fränkische Weinbauverband heute die Säuerung bei der LWG beantragt und wir gehen von einem positiven Bescheid aus. (hierzu mehr im nächsten Oenofax) Sorgen Sie für entsprechende Kühlmöglichkeiten – Trockeneis (Kostenfrage) – Kühlzelle (wer kann der kann) – Anmietung von Kühlcontainern (Kosten ca. 1700 € für 30 Tage)

Herbstvorbereitung-Checkliste „Planung ist das halbe Leben“

- Eine kontinuierliche zuverlässige Reifekontrolle gibt Aufschluss über den Traubenzustand und dient als „Frühwarnsystem“ für den Lesebeginn.
- Wie läuft die Ernte: Handlese/Maschinenlese/wird Personal für eine Vorlese nötig, bevor der Vollernter dann Tatsachen schafft? Eine Vorplanung hilft den Überblick zu behalten.
- Absprache mit Lesehelfern; Adressen, Telefonnummern, WhatsApp-Gruppen...
- Lesegerätschaften kontrollieren (Eimer, Scheren, Bütten.....)
- Technisches Gerät reinigen/kontrollieren (Traubenwagen, Abbeermaschine, Maischebehälter, Gabelstapler, Hubvorrichtungen, Pressen, Hefefilter, Filtertücher).
- Ausreichend Tankraum frei?
- Pumpen, Schläuche, Tankturdichtungen, Kühlkreisläufe etc. auf Funktionsfähigkeit überprüfen.
- Weinsteinreste aus Tanks entfernen.
- Wasseranschlüsse, Elektroanschlüsse, Sicherungen?
- Mittel für Reinigung und Desinfektion (chlorfrei), Zitronensäure gegen Restalkalität.
- Maische/Mostbehandlungsmittel (Gerbstoffschönung, Enzyme, Bentonit, Kohle...)
- Reinzuchthefen auswählen, Bedarf ermitteln
- Trockeneislieferungen abgeklärt?
- Qualitätssichernde Gerätschaften überprüfen (Refraktometer, Spindel, pH-Meter)
- Süßreservebedarf ermitteln.
- aktuelle Reagenzien für die anfallenden Labormessungen (Gesamtsäure, freie schweflige Säure, Restzucker).

Liste evtl. benötigter Stoffe

(welche dieser Stoffe zum Einsatz kommen, muss selbstverständlich im Einzelfall entschieden werden).

- L-Weinsäure
- Kaliumdisulfit
- Aktivkohle
- Gelatine, Schönungsmittel zur Gerbstoffkorrektur im Moststadium (Achtung bei kaseinhaltigen Mitteln mögliche Deklarationspflicht)
- Bentonit
- Filtrationsmittel (Perlite, Cellulose, Kieselgur)
- Ascorbinsäure
- Kohlensäure zur Überschichtung von Trauben, Most und Wein
- Zucker für die Anreicherung
- Reinzuchthefen
- Vitamin B-1-Präparate
- Hefenährensatz oder Kombinationspräparate
- Kulturen für biologischen Säureabbau

Herbstvorbereitungen

Organisatorische Vorbereitungen sind zügig abzuschließen

- Funktionsprüfung der im Herbst einzusetzenden Anlagen und Maschinen
- UVV-Prüfungen, sofern diese vorgeschrieben sind
- TÜV-Abnahme oder turnusgemäße Prüfung (Pressen, Aufzug, Drucktanks)
- Sicherheitstechnische Einweisung des Personals
- Vorbereitung von Gebinden, Generalreinigung, Ausbesserungsarbeiten
- Beschaffung von Bedarfsmitteln, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln
- Klare Vorstellungen vom Bedarf an höheren Prädikaten, an Süßreserve, an Spezialitäten oder bestimmten Weinarten
- ...

Vorankündigung:

Der **Kellerwirtschaftskurs "Von der Traube zum Wein"** an der LWG findet in diesem Jahr voraussichtlich am **Freitag, 31.08.2018** statt. Sollte sich der geplante Lesebeginn aufgrund unerwarteter Wetteränderungen deutlich ändern, wird der Termin kurzfristig angepasst und über das Weinbaufax veröffentlicht.